Το έγγραφο αυτό συνιστά βοήθημα τεκμηρίωσης και δεν δεσμεύει τα κοινοτικά όργανα

►**B** ►**M18** **ΟΔΗΓΙΑ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ**

►**M19** ———— ◄

για τον καθορισμό των υγειονομικών όρων παραγωγής και διάθεσης στην αγορά νωπού κρέατος

(64/433/ΕΟΚ) ◄

(ΕΕ P 121 της 29.7.1964, σ. 2012)

Τροποποιείται από:

		Επίσημη Εφημερίδα αριθ.	σελίδα	ημερομηνία
►**M1**	Οδηγία 66/601/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 25ης Οκτωβρίου 1966	P 192	3302	27.10.1966
►**M2**	Οδηγία 69/349/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 6ης Οκτωβρίου 1969	L 256	5	11.10.1969
►**M3**	Οδηγία 72/461/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 12ης Δεκεμβρίου 1972	L 302	24	31.12.1972
►**M4**	Οδηγία 72/462/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 12ης Δεκεμβρίου 1972	L 302	28	31.12.1972
►**M5**	Council Directive 74/387/EEC of 15 July 1974 (*)	L 202	36	24.7.1974
►**M6**	Οδηγία 75/379/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 24ης Ιουνίου 1975	L 172	17	3.7.1975
►**M7**	Οδηγία 81/476/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 24ης Ιουνίου 1981	L 186	20	8.7.1981
►**M8**	Οδηγία 83/90/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 7ης Φεβρουαρίου 1983	L 59	10	5.3.1983
►**M9**	Οδηγία 85/323/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 12ης Ιουνίου 1985	L 168	43	28.6.1985
►**M10**	Οδηγία 85/325/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 12ης Ιουνίου 1985	L 168	47	28.6.1985
►**M11**	Κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 3768/85 του Συμβουλίου της 20ής Δεκεμβρίου 1985	L 362	8	31.12.1985
►**M12**	Οδηγία 85/586/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 20ής Δεκεμβρίου 1985	L 372	44	31.12.1985
►**M13**	Οδηγία 86/587/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 18ης Νοεμβρίου 1986	L 339	26	2.12.1986
►**M14**	Κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 3805/87 του Συμβουλίου της 15ης Δεκεμβρίου 1987	L 357	1	19.12.1987
►**M15**	Οδηγία 88/288/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 3ης Μαΐου 1988	L 124	28	18.5.1988
►**M16**	Οδηγία 88/657/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 14ης Δεκεμβρίου 1988	L 382	3	31.12.1988
►**M17**	Οδηγία 89/662/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 11ης Δεκεμβρίου 1989	L 395	13	30.12.1989
►**M18**	Οδηγία 91/497/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 29ης Ιουλίου 1991	L 268	69	24.9.1991
►**M19**	όπως τροποποιήθηκε από την οδηγία 92/5/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 10ης Φεβρουαρίου 1992	L 57	1	2.3.1992

Τροποποιείται από:

►**A1**	Πράξη προσχώρησης της Δανίας, της Ιρλανδίας και του Ηνωμένου Βασιλείου	L 73	14	27.3.1972
	(όπως προσαρμόστηκε από την απόφαση του Συμβουλίου της 1ης Ιανουαρίου 1973) (*)	L 2	1	1.1.1973
►**A2**	Πράξη προσχώρησης της Ελλάδας	L 291	17	19.11.1979

(*) Η παρούσα πράξη δεν έχει δημοσιευτεί στην ελληνική γλώσσα.

►**A3**	Πράξη προσχώρησης της Αυστρίας, της Φινλανδίας και της Σουηδίας	C 241	21	29.8.1994
	(όπως προσαρμόστηκε από την απόφαση 95/1/ΕΚ, Ευρατόμ, ΕΚΑΧ του Συμβουλίου)	L 1	1	1.1.1995

Διορθώνεται από:

►**C1** Διορθωτικό ΕΕ L 176 της 6.7.1985, σ. 23 (83/90/ΕΟΚ)

►**C2** Διορθωτικό ΕΕ L 178 της 2.7.1987, σ. 12 (86/587/ΕΟΚ)

▼B
▼M18

ΟΔΗΓΙΑ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

►M19 ——————— ◄

για τον καθορισμό των υγειονομικών όρων παραγωγής και διάθεσης στην αγορά νωπού κρέατος

(64/433/ΕΟΚ)

ΤΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ,

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας, και ιδίως το άρθρο 43,

την πρόταση της Επιτροπής,

τη γνώμη του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου,

τη γνώμη της Οικονομικής και Κοινωνικής Επιτροπής,

Εκτιμώντας:

ότι ο κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 805/68 του Συμβουλίου της 27ης Ιουνίου 1968 περί κοινής οργανώσεως αγοράς στον τομέα του βοείου κρέατος [1], ο κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 2759/75 του Συμβουλίου της 29ης Οκτωβρίου 1975 περί κοινής οργανώσεως αγοράς στον τομέα του χοιρείου κρέατος [2] και ο κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 3013/89 του Συμβουλίου της 25ης Σεπτεμβρίου 1989 περί οργανώσεως των αγορών στον τομέα του αιγείου και προβείου κρέατος [3] έθεσαν τις βάσεις της ελεύθερης κυκλοφορίας του κρέατος βοοειδών, χοίρων και αιγοπροβάτων·

ότι η εφαρμογή των προαναφερόμενων κανονισμών δεν θα έχει τα αναμενόμενα αποτελέσματα για όσο χρόνο το ενδοκοινοτικό εμπόριο παρεμποδίζεται από τις διαφορές που υπάρχουν στα κράτη μέλη όσον αφορά τις υγειονομικές προδιαγραφές στον τομέα του κρέατος·

ότι, για να εξαλειφθούν οι διαφορές αυτές, πρέπει, παράλληλα προς τους προαναφερόμενους κανονισμούς, να γίνει προσέγγιση των υγειονομικών διατάξεων των κρατών μελών·

ότι κύριος στόχος της προσέγγισης αυτής είναι να καταστήσει ενιαίους τους υγειονομικούς όρους του κρέατος στα σφαγεία και τα εργαστήρια τεμαχισμού καθώς και στον τομέα της αποθήκευσης και της μεταφοράς του κρέατος· ότι κρίθηκε σκόπιμο να προβλεφθεί μια διαδικασία έγκρισης για τα σφαγεία και τα εργαστήρια τεμαχισμού που ανταποκρίνονται στους υγειονομικούς όρους της παρούσας οδηγίας καθώς και μια διαδικασία κοινοτικής επιθεώρησης για να εξασφαλίζεται η τήρηση των όρων της έγκρισης αυτής· ότι πρέπει επίσης να προβλεφθεί μια έγκριση των ψυκτικών αποθηκών·

ότι οι εγκαταστάσεις μικρού δυναμικού πρέπει να εγκρίνονται βάσει απλοποιημένων κριτηρίων διάρθρωσης και υποδομής, στα πλαίσια πάντοτε των κανόνων υγιεινής της παρούσας οδηγίας·

ότι η σήμανση καταλληλότητας του κρέατος και η θεώρηση του μεταφορικού εγγράφου από τον επίσημο κτηνίατρο της εγκατάστασης καταγωγής συνιστά το καταλληλότερο μέσο για να παρέχεται στις αρμόδιες αρχές του τόπου προορισμού η διαβε-

---

([1]) ΕΕ αριθ. L 148 της 28. 6. 1968, σ. 24. Ο κανονισμός τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 3577/90 (ΕΕ αριθ. L 353 της 17. 12. 1990, σ. 23).

([2]) ΕΕ αριθ. L 282 της 1. 11. 1975, σ. 1. Ο κανονισμός τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 1249/89 (ΕΕ αριθ. L 129 της 11. 5. 1989, σ. 12).

([3]) ΕΕ αριθ. L 289 της 7. 10. 1989, σ. 1. Ο κανονισμός τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 3577/90 (ΕΕ αριθ. L 353 της 17. 12. 1990, σ. 23).

▼M18

βαίωση ότι μια αποστολή κρέατος ανταποκρίνεται στις διατάξεις της παρούσας οδηγίας· ότι είναι σκόπιμο να εξακολουθήσει να υπάρχει το πιστοποιητικό καταλληλότητας για να ελέγχεται ο προορισμός ορισμένων κρεάτων·

ότι πρέπει να εφαρμόζονται εν προκειμένω οι κανόνες, οι αρχές και τα μέτρα διασφάλισης που ορίζονται στην οδηγία 90/675/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 10ης Δεκεμβρίου 1990 για τον καθορισμό των βασικών αρχών σχετικά με την οργάνωση των κτηνιατρικών ελέγχων των προϊόντων προελεύσεως τρίτων χωρών που εισάγονται στην Κοινότητα [1]·

ότι, στο ενδοκοινοτικό εμπόριο, πρέπει επίσης να εφαρμόζονται οι κανόνες της οδηγίας 89/662/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 11ης Δεκεμβρίου 1969 σχετικά με τους κτηνιατρικούς ελέγχους που εφαρμόζονται στο ενδοκοινοτικό εμπόριο με προοπτική την υλοποίηση εσωτερικής αγοράς [2]·

ότι πρέπει να ανατεθεί στην Επιτροπή το καθήκον να θεσπίζει ορισμένα μέτρα για την εφαρμογή της παρούσας οδηγίας· ότι, προς το σκοπό αυτόν, πρέπει να θεσπιστούν διαδικασίες με τις οποίες θα καθιερώνεται η στενή και αποτελεσματική συνεργασία μεταξύ Επιτροπής και κρατών μελών στο πλαίσιο της Μόνιμης Κτηνιατρικής Επιτροπής,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΑ ΟΔΗΓΙΑ:

Άρθρο 1

1. Η παρούσα οδηγία καθορίζει τους υγειονομικούς όρους που εφαρμόζονται κατά την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά νωπού κρέατος το οποίο προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση και προέρχεται από κατοικίδια ζώα των ακόλουθων ειδών: βοοειδή (συμπεριλαμβανομένων των ειδών Bubalus bubalis και Bison bison), χοίροι, αιγοπρόβατα, καθώς και κατοικίδια μόνοπλα.

2. Η παρούσα οδηγία δεν εφαρμόζεται για τον τεμαχισμό και την αποθήκευση του νωπού κρέατος η οποία εκτελείται σε καταστήματα λιανικής πώλησης ή σε χώρους δίπλα στα σημεία πώλησης, όπου ο τεμαχισμός και η αποθήκευση πραγματοποιούνται με μοναδικό σκοπό την άμεση και επιτόπου πώληση στον καταναλωτή.

3. Η παρούσα οδηγία ισχύει με την επιφύλαξη των ειδικών κοινοτικών κανόνων για τον κιμά.

4. Η παρούσα οδηγία δεν θίγει τους τυχόν περιορισμούς που επιβάλλονται, τηρουμένων πάντοτε των γενικών διατάξεων της συνθήκης, στο λιανικό εμπόριο του κρέατος μονόπλων.

Άρθρο 2

Για τους σκοπούς της παρούσας οδηγίας, νοούνται ως:

α) κρέας: όλα τα τμήματα των κατοικιδίων βοοειδών (συμπεριλαμβανομένων των ειδών Bubalus bubalis και Bison bison), χοίρων, αιγοπροβάτων, καθώς και των κατοικιδίων μονόπλων που είναι κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση·

β) νωπό κρέας: το κρέας, συμπεριλαμβανομένου του κρέατος που έχει συσκευαστεί, σε πρώτη συσκευασία, υπό κενό ή υπό ελεγχόμενη ατμόσφαιρα, το οποίο δεν έχει υποστεί καμία άλλη επεξεργασία, εκτός από την ψύξη, για να εξασφαλισθεί η συντήρησή του·

γ) μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας: κρέας που έχει διαχωριστεί μηχανικά από οστά με κρέας, εκτός από τα οστά της

[1] ΕΕ αριθ. L 373 της 31. 12. 1990, σ. 1.

[2] ΕΕ αριθ. L 395 της 30. 12. 1989, σ. 13. Η οδηγία τροποποιήθηκε τελευταία από την οδηγία 90/675/ΕΟΚ (ΕΕ αριθ. L 373 της 31. 12. 1990, σ. 1).

▼**M18**

κεφαλής, τα άκρα κάτω από τις αρθρώσεις του καρπού και του ταρσού καθώς και τους κοκκυγικούς σπονδύλους των χοίρων, και τα οποία προορίζονται για τις εγκαταστάσεις που εγκρίνονται σύμφωνα με το άρθρο 6 της οδηγίας 79/99/ΕΟΚ [1]·

δ) σφάγιο: ολόκληρο το σώμα ζώου σφαγής μετά την αφαίμαξη, τον εκσπλαχνισμό, την αποκοπή των άκρων στο ύψος του καρπού και του ταρσού, την αφαίρεση της κεφαλής, της ουράς και των μαστών, και, επιπλέον, για τα βοοειδή, τα αιγοπρόβατα και τα μόνοπλα, μετά την εκδορά. Ωστόσο, στην περίπτωση των χοίρων, είναι δυνατόν να μην αποκόπτονται τα άκρα στο ύψος του καρπού και του ταρσού καθώς και η κεφαλή, όταν το κρέας πρόκειται να υποστεί επεξεργασία σύμφωνα με την οδηγία 77/99/ΕΟΚ·

ε) παραπροϊόντα: το νωπό κρέας, εκτός από το κρέας του σφαγίου όπως καθορίζεται στο στοιχείο δ) έστω και αν παραμένει φυσικά προσκολλημένο στο σφάγιο·

στ) εντόσθια: τα παραπροϊόντα που βρίσκονται στη θωρακική, κοιλιακή και πυελική κοιλότητα, συμπεριλαμβανόμενης της τραχείας και του οισοφάγου·

ζ) επίσημος κτηνίατρος: ο κτηνίατρος που ορίζεται από την αρμόδια κεντρική αρχή του κράτους μέλους·

η) χώρα αποστολής: το κράτος μέλος από το οποίο αποστέλλεται το νωπό κρέας·

θ) χώρα προορισμού: το κράτος μέλος στο οποίο αποστέλλεται νωπό κρέας προερχόμενο από άλλο κράτος μέλος·

ι) μεταφορικά μέσα: τα μέρη των οδικών οχημάτων, των οχημάτων, των οχημάτων που κινούνται σε σιδηροτροχιές και των αεροσκαφών, τα οποία προορίζονται να περιέχουν το φορτίο, καθώς και τα κύτη των πλοίων ή τα εμπορευματοκιβώτια που χρησιμοποιούνται για χερσαίες, θαλάσσιες ή αεροπορικές μεταφορές·

ια) εγκατάσταση: εγκεκριμένο σφαγείο, εγκεκριμένο εργαστήριο τεμαχισμού, εγκεκριμένη ψυκτική αποθήκη ή σύνολο που συγκεντρώνει πολλές από τις εγκαταστάσεις αυτές·

ιβ) πρώτη συσκευασία: η εργασία που αποβλέπει στην προστασία του νωπού κρέατος με τη χρησιμοποίηση πρώτου περιτυλίγματος ή πρώτου περιέκτη σε άμεση επαφή με το εν λόγω νωπό κρέας, καθώς και αυτό το πρώτο περιτύλιγμα ή αυτός ο πρώτος περιέκτης·

ιγ) δεύτερη συσκευασία: η εργασία που συνίσταται στην τοποθέτηση του νωπού κρέατος, μετά την πρώτη συσκευασία, μέσα σε δεύτερο περιέκτη, καθώς και αυτός ο δεύτερος περιέκτης·

ιδ) ειδική επείγουσα σφαγή: σφαγή με εντολή κτηνιάτρου κατόπιν ατυχήματος ή λόγω σοβαρών σωματικών και λειτουργικών διαταραχών. Η ειδική επείγουσα σφαγή γίνεται εκτός σφαγείου εάν ο κτηνίατρος κρίνει ότι η μεταφορά του ζώου είναι αδύνατη ή θα το κάνει να υποφέρει ανώφελα.

Άρθρο 3

1. Κάθε κράτος μέλος μεριμνά ώστε:

Α. Τα σφάγια, τα ημιμόρια, τα ημιμόρια που τεμαχίζονται σε τρία το πολύ κομμάτια ή τα τεταρτημόρια:

α) να προέρχονται από σφαγείο που ανταποκρίνεται στις προϋποθέσεις των κεφαλαίων I και II του παραρτήματος I

[1] ΕΕ αριθ. L 26 της 31. 1. 1977, σ. 85 Η οδηγία τροποποιήθηκε τελευταία από την οδηγία 89/662/ΕΟΚ (ΕΕ αριθ. L 395 της 30. 12. 1989, σ. 13).

▼M18

και το οποίο έχει εγκριθεί και ελέγχεται σύμφωνα με το άρθρο 10 ή από σφαγείο το οποίο έχει ειδικά εγκριθεί σύμφωνα με το άρθρο 4·

β) να προέρχονται από ζώο σφαγής το οποίο έχει υποβληθεί σε υγειονομική εξέταση προ της σφαγής από επίσημο κτηνίατρο, σύμφωνα με το παράρτημα I κεφάλαιο VI, και έχει κριθεί, μετά από αυτή την εξέταση, κατάλληλο να σφαγεί για τους σκοπούς της παρούσας οδηγίας·

γ) να έχουν υποστεί επεξεργασία υπό ικανοποιητικές συνθήκες υγιεινής σύμφωνα με τα κεφάλαια V και VII του παραρτήματος I·

δ) να έχουν, σύμφωνα με το παράρτημα I κεφάλαιο VIII, υποβληθεί σε υγειονομική επιθεώρηση μετά τη σφαγή από επίσημο κτηνίατρο και να μην παρουσιάζουν καμία αλλοίωση, εκτός από τραύματα που επήλθαν λίγο πριν από τη σφαγή, ελαττώματα διάπλασης ή τοπικές αλλοιώσεις, εφόσον έχει διαπιστωθεί, εν ανάγκη με τις κατάλληλες εργαστηριακές εξετάσεις, ότι τα τραύματα, τα ελαττώματα διάπλασης ή οι αλλοιώσεις αυτές δεν καθιστούν το σφάγιο και τα αντίστοιχα παραπροϊόντα ακατάλληλα για την ανθρώπινη κατανάλωση ή επικίνδυνα για την ανθρώπινη υγεία·

ε) να φέρουν σήμανση καταλληλότητας σύμφωνα με το παράρτημα I κεφάλαιο XI·

στ) να συνοδεύονται κατά τη μεταφορά τους:

i) μέχρι τις 30 Ιουνίου 1993, από το πιστοποιητικό καταλληλότητας που εκδίδεται από τον επίσημο κτηνίατρο κατά τη στιγμή της φόρτωσης και το οποίο αντιστοιχεί, όσον αφορά τη μορφή και το περιεχόμενό του, στο υπόδειγμα του παραρτήματος V. Το πιστοποιητικό αυτό πρέπει να συντάσσεται τουλάχιστον στην ή τις επίσημες γλώσσες του τόπου προορισμού και να αποτελείται από ένα μόνο φύλλο,

ii) από την 1η Ιουλίου 1993, από ένα εμπορικό συνοδευτικό έγγραφο το οποίο θεωρείται από τον επίσημο κτηνίατρο. Το έγγραφο αυτό πρέπει:

— εκτός από τις ενδείξεις που προβλέπονται στο κεφάλαιο X σημείο 50 του παραρτήματος I, συμπεριλαμβανομένης, για το κατεψυγμένο κρέας, κωδικοποιημένης ένδειξης του μήνα και του έτους κατάψυξης, να φέρει κωδικό αριθμό ο οποίος επιτρέπει την αναγνώριση του επίσημου κτηνιάτρου,

— να διατηρείται από τον παραλήπτη επί ένα τουλάχιστον έτος προκειμένου να υποβληθεί, κατόπιν σχετικής αιτήσεως, στην αρμόδια αρχή,

▼A3

— για τα κρέατα που προορίζονται για τη Φινλανδία και τη Σουηδία, να φέρουν μία από τις σημάνσεις που προβλέπονται στα παράρτημα IV, τμήμα IV, τρίτο εδάφιο,

▼M18

iii) από πιστοποιητικό καταλληλότητας, σύμφωνα με το κεφάλαιο XI του παραρτήματος I, αν πρόκειται για κρέας που προέρχεται από σφαγείο το οποίο βρίσκεται σε περιοχή ή ζώνη υπό περιορισμό ή για κρέας που προορίζεται για άλλο κράτος μέλος, αλλά πρόκειται να διαμετακομιστεί με σφραγισμένο φορτηγό μέσω τρίτης χώρας.

Οι λεπτομέρειες εφαρμογής του σημείου ii), και ιδίως οι λεπτομέρειες που αφορούν την απονομή των κωδικών αριθμών και την κατάρτιση ενός ή περισσοτέρων καταλόγων για την αναγνώριση των επίσημων κτηνιάτρων, θεσπίζονται με τη διαδικασία του άρθρου 16·

▼**M18**

ζ) να αποθηκεύονται, σύμφωνα με το παράρτημα Ι κεφάλαιο XIV, ύστερα από την μετά τη σφαγή επιθεώρηση, υπό ικανοποιητικούς όρους υγιεινής, σε εγκαταστάσεις εγκεκριμένες σύμφωνα με το άρθρο 10 και ελεγχόμενες σύμφωνα με το παράρτημα Ι κεφάλαιο Χ·

η) να μεταφέρονται, σύμφωνα με το παράρτημα Ι κεφάλαιο XV, υπό ικανοποιητικούς όρους υγιεινής.

Β. Τα κομμάτια ή τεμάχια που είναι μικρότερα από τα αναφερόμενα στο σημείο Α ή το αποστεωμένο κρέας:

α) να τεμαχίζονται ή να αποστεώνονται σε εργαστήριο τεμαχισμού που ανταποκρίνεται στις προϋποθέσεις των κεφαλαίων Ι και ΙΙΙ του παραρτήματος Ι και το οποίο εγκρίνεται και ελέγχεται σύμφωνα με το άρθρο 10·

β) να τεμαχίζονται ή να αποστεώνονται και να λαμβάνονται σύμφωνα με το παράρτημα Ι κεφάλαιο IX και να προέρχονται:

— από νωπό κρέας το οποίο ανταποκρίνεται στους όρους του σημείου Α, εκτός από αυτούς που αναφέρονται στο στοιχείο η) και έχει μεταφερθεί σύμφωνα με το παράρτημα Ι κεφάλαιο XV ή

— από νωπό κρέας που έχει εισαχθεί από τρίτες χώρες σύμφωνα με τις διατάξεις της οδηγίας 90/675/ΕΟΚ·

γ) να αποθηκεύονται, υπό συνθήκες που ανταποκρίνονται στις διατάξεις του παραρτήματος Ι κεφάλαιο XIV, σε εγκαταστάσεις εγκεκριμένες σύμφωνα με το άρθρο 10 και ελεγχόμενες σύμφωνα με το παράρτημα Ι κεφάλαιο Χ·

δ) να ελέγχονται από επίσημο κτηνίατρο σύμφωνα με το παράρτημα Ι κεφάλαιο Χ·

ε) να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις συσκευασίας που καθορίζονται στο παράρτημα Ι κεφάλαιο XII·

στ) να πληρούν τους όρους του σημείου Α στοιχεία γ), ε), στ) και η).

Γ. Τα παραπροϊόντα να προέρχονται από εγκεκριμένο σφαγείο ή εγκεκριμένο εργαστήριο τεμαχισμού. Τα ολόκληρα παραπροϊόντα πρέπει να τηρούν τις απαιτήσεις των σημείων Α και Β. Τα κομμένα σε φέτες παραπροϊόντα πρέπει να τηρούν τις απαιτήσεις του σημείου Β.

Τα παραπροϊόντα δεν πρέπει να τεμαχίζονται σε φέτες, με εξαίρεση τα συκώτια των βοοειδών εάν τεμαχίζονται σε φέτες σε εγκεκριμένο εργαστήριο τεμαχισμού. Η επέκταση της παρέκκλισης αυτής σε συκώτια άλλων ζωϊκών ειδών μπορεί να αποφασίζεται με ειδική πλειοψηφία από το Συμβούλιο ύστερα από πρόταση της Επιτροπής.

Δ. Το νωπό κρέας που, σύμφωνα με τις διατάξεις της παρούσας οδηγίας, έχει αποθηκευτεί σε εγκεκριμένη ψυκτική αποθήκη και δεν έχει από τότε υποστεί κανένα χειρισμό εκτός από την αποθήκευση:

α) να ανταποκρίνεται στις προϋποθέσεις που αναφέρονται στο σημείο Α στοιχεία γ), ε), ζ) και η) καθώς και στα σημεία Β και Γ ή να έχει εισαχθεί από τρίτες χώρες σύμφωνα με τις διατάξεις της οδηγίας 90/675/ΕΟΚ·

β) να συνοδεύεται, κατά τη μεταφορά του προς τον τόπο προορισμού, από το εμπορικό συνοδευτικό έγγραφο ή το πιστοποιητικό που αναφέρονται στο σημείο Α στοιχείο στ).

Αν το κρέας πρέπει να συνοδεύεται από πιστοποιητικό, το πιστοποιητικό αυτό εκδίδεται από τον επίσημο κτηνίατρο με βάση τα πιστοποιητικά καταλληλότητας που συνοδεύουν τις αποστολές νωπού κρέατος κατά την είσοδο στην αποθήκη και, σε περίπτωση εισαγωγής, πρέπει να διευκρινίζει την καταγωγή του νωπού κρέατος.

▼**M18**

Ε. Το νωπό κρέας, το οποίο έχει παραχθεί σύμφωνα με τις διατάξεις της παρούσας οδηγίας, το οποίο έχει αποθηκευθεί σε ψυκτική αποθήκη τρίτης χώρας, εγκεκριμένη σύμφωνα με την οδηγία 72/462/ΕΟΚ (1), υπό τελωνειακό έλεγχο, και το οποίο δεν έχει εν συνεχεία υποστεί άλλο χειρισμό εκτός από εκείνον που απαιτείται για την αποθήκευση:

α) να ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις των σημείων Α, Β και Γ·

β) να πληροί τις ειδικές εγγυήσεις όσον αφορά τον έλεγχο και την βεβαίωση της τήρησης των απαιτήσεων αποθήκευσης και μεταφοράς·

γ) να συνοδεύεται από πιστοποιητικό σύμφωνο με το υπόδειγμα που θα καταρτιστεί με τη διαδικασία του άρθρου 16.

Οι ειδικές εγγυήσεις που αφορούν τον έλεγχο και τη βεβαίωση τήρησης των απαιτήσεων αποθήκευσης και μεταφοράς, καθώς και οι προϋποθέσεις για τη χορήγηση του πιστοποιητικού θεσπίζονται με τη διαδικασία του άρθρου 16.

2. Ωστόσο, με την επιφύλαξη των κοινοτικών διατάξεων υγειονομικού ελέγχου, η παράγραφος 1 δεν εφαρμόζεται:

α) στο νωπό κρέας που προορίζεται για άλλη χρήση εκτός από την ανθρώπινη διατροφή·

β) στο νωπό κρέας που προορίζεται για εκθέσεις, ειδικές μελέτες ή αναλύσεις εφόσον εξασφαλίζεται, με επίσημο έλεγχο, ότι το κρέας αυτό δεν θα χρησιμοποιηθεί για ανθρώπινη διατροφή και ότι, όταν τελειώσουν οι εκθέσεις ή όταν ολοκληρωθούν οι ειδικές μελέτες και αναλύσεις, το κρέας αυτό, εκτός από τις ποσότητες που χρησιμοποιήθηκαν για τις αναλύσεις, θα καταστραφεί·

γ) στο νωπό κρέας που προορίζεται αποκλειστικά για τον εφοδιασμό διεθνών οργανισμών.

Άρθρο 4

Α. Τα κράτη μέλη μεριμνούν ώστε, από την 1η Ιανουαρίου 1993, ►**A3** εκτός από την Αυστρία, τη Φινλανδία και τη Σουηδία, όπου η επιλεγόμενη ημερομηνία είναι η 1η Ιανουαρίου 1995, ◄ τα σφαγεία που λειτουργούν στις 31 Δεκεμβρίου 1991 ►**A3** , εκτός από την Αυστρία, τη Φινλανδία και τη Σουηδία, όπου η επιλεγόμενη ημερομηνία είναιη 31η Δεκεμβρίου 1993, ◄ και επεξεργάζονται μέχρι 12 μονάδες ενήλικων βοοειδών (ΜΕΒ) (a) την εβδομάδα με ανώτατο όριο 600 ΜΕΒ ετησίως να ανταποκρίνονται στις ακόλουθες απαιτήσεις, στο μέτρο που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις του παραρτήματος Ι:

1. Πρέπει να καταχωρούνται σε ειδικό κτηνιατρικό μητρώο και να λαμβάνουν αριθμό ειδικής έγκρισης, σχετικό με την τοπική ομάδα ελέγχου.

Προκειμένου να εγκριθεί από τις αρμόδιες εθνικές αρχές:

α) η εγκατάσταση πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις έγκρισης που προβλέπονται στο παράρτημα ΙΙ·

(1) ΕΕ αριθ. L 302 της 31. 12. 1972, σ. 28. Η οδηγία τροποποιήθηκε τελευταία από την οδηγία 91/69/ΕΟΚ (ΕΕ αριθ. L 46 της 19. 2. 1991, σ. 37).

(a) Βοοειδή και μόνοπλα: 1,0 ΜΕΒ.
Χοίροι: 0,33 ΜΕΒ.
Αιγοπρόβατα: 0,15 ΜΕΒ.

▼**M18**

β) ο ασκών την εκμετάλλευση, ο ιδιοκτήτης του σφαγείου ή ο εκπρόσωπός του πρέπει να τηρεί βιβλίο που επιτρέπει να ελέγχονται:

— οι είσοδοι ζώων και οι έξοδοι των προϊόντων σφαγής,

— οι διενεργούμενοι έλεγχοι,

— τα αποτελέσματα των ελέγχων.

Τα στοιχεία αυτά ανακοινώνται στην αρμόδια αρχή κατόπιν αιτήσεώς της·

γ) το σφαγείο πρέπει να προειδοποιεί την κτηνιατρική υπηρεσία για την ώρα της σφαγής, τον αριθμό και την προέλευση των ζώων, ώστε να της επιτρέπει την πραγματοποίηση επιθεώρησης προ της σφαγής είτε στο αγρόκτημα, είτε αμέσως πριν τη σφαγή, σύμφωνα με το κεφάλαιο VI του παραρτήματος I·

δ) ο επίσημος κτηνίατρος ή ένας βοηθός πρέπει να είναι παρών κατά τη στιγμή της σφαγής ώστε να ελέγχει την τήρηση των κανόνων υγιεινής που προβλέπονται στα κεφάλαια V, VII και VIII του παραρτήματος I.

Σε περίπτωση που ο επίσημος κτηνίατρος δεν μπορεί να είναι παρών κατά την ώρα της σφαγής, το κρέας μπορεί να απομακρύνεται από την εγκατάσταση μόνον ύστερα από τη μετά τη σφαγή επιθεώρηση που οφείλει να πραγματοποιεί ο επίσημος κτηνίατρος την ημέρα της σφαγής·

ε) η αρμόδια αρχή πρέπει να ελέγχει το κύκλωμα διανομής του κρέατος που προέρχεται από την εγκατάσταση, καθώς και την κατάλληλη σήμανση των προϊόντων που χαρακτηρίζονται ακατάλληλα προς κατανάλωση, καθώς και τον προορισμό και τη μεταγενέστερη χρήση τους.

Το κράτος μέλος καταρτίζει τον κατάλογο των εγκαταστάσεων στις οποίες παρέχονται οι παρεκκλίσεις αυτές και τον κοινοποιεί, καθώς και τις μελλοντικές τροποποιήσεις του, στην Επιτροπή·

στ) η αρμόδια αρχή πρέπει να μεριμνά ώστε το νωπό κρέας που προέρχεται από τις εγκαταστάσεις που αναφέρονται στο στοιχείο ε) να σημαίνεται με τις σφραγίδες που εγκρίνονται προς το σκοπό αυτόν με τη διαδικασία τουν άρθρου 16 και που φέρουν την ένδειξη της διοικητικής περιφέρειας της υγειονομικής μονάδας από την οποία εξαρτάται η εγκατάσταση.

2. Όταν πρόκειται για εργαστήριο τεμαχισμού που δεν βρίσκεται σε εγκεκριμένη εγκατάσταση και του οποίου η παραγωγή δεν υπερβαίνει τους τρεις τόνους εβδομαδιαίως, η αρμόδια αρχή μπορεί επίσης να χορηγεί παρεκκλίσεις σύμφωνα με το παράρτημα II.

Οι διατάξεις των κεφαλαίων VII και IX και του κεφαλαίου X σημείο 48 του παραρτήματος I δεν εφαρμόζονται στην αποθήκευση και τον τεμαχισμό που πραγματοποιούνται στις εγκαταστάσεις που αναφέρονται στο πρώτο εδάφιο.

3. Το κρέας που κρίνεται σύμφωνο προς τις απαιτήσεις υγιεινής και υγειονομικού ελέγχου που προβλέπονται από την παρούσα οδηγία πρέπει να φέρει σφραγίδα στην οποία να αναφέρεται η διοκητική περιφέρεια της υγειονομικής μονάδας που είναι υπεύθυνη για την εγκατάσταση καταγωγής. Το υπόδειγμα αυτής της σφραγίδας καθορίζεται με τη διαδικασία του άρθρου 16.

4. Το κρέας που προέρχεται από τις εγκαταστάσεις που αναφέρονται στο παρόν άρθρο πρέπει:

i) να διατίθεται αποκλειστικά για απευθείας πώληση στην τοπική αγορά, είτε νωπό είτε μεταποιημένο, σε εμπό-

▼**M18**

ρους λιανικής πώλησης ή στους καταναλωτές, χωρίς οποιαδήποτε προσυσκευασία ή πρώτη συσκευασία,

ii) μα μεταφέρεται από την εγκατάσταση έως τον παραλήπτη υπό υγιεινές συνθήκες μεταφοράς.

Β. Εάν χρειάζεται, μπορούν, κατα παρέκκλιση από τις απαιτήσεις διάρθρωσης και υποδομής του παραρτήματος Ι της παρούσας οδηγίας, να εγκρίνονται νέες εγκαταστάσεις με τη διαδικασία του άρθρου 16, εφόσον πληρούνται οι προϋποθέσεις που αναφέρονται στο σημείο Α.

Γ. Οι εμπειρογνώμονες κτηνιατρικών θεμάτων της Επιτροπής μπορούν, σε συνεργασία με τις αρμόδιες εθνικές αρχές και στο βαθμό που απαιτείται για την ενιαία εφαρμογή των απαιτήσεων του παρόντος άρθρου, να πραγματοποιούν επιτόπιους ελέγχους σε αντιπροσωπευτικό αριθμό εγκαταστάσεων στις οποίες εφαρμόζονται οι διατάξεις του παρόντος άρθρου.

Δ. Οι λεπτομέρειες εφαρμογής του παρόντος άρθρου θεσπίζονται με τη διαδικασία του άρθρου 16.

Ε. Το Συμβούλιο, με βάση έκθεση της Επιτροπής, επανεξετάζει τις διατάξεις του παρόντος άρθρου πριν από την 1η Ιανουαρίου 1998.

Άρθρο 5

1. Τα κράτη μέλη μεριμνούν ώστε να χαρακτηρίζεται ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση από τον επίσημο κτηνίατρο:

α) το κρέας που προέρχεται από ζώα:

i) στα οποία έχει διαπιστωθεί, με την επιφύλαξη των ασθενειών που προβλέπονται στο παράρτημα ΙΙΙ της οδηγίας 90/425/ΕΟΚ [1] μια από τις ακόλουθες ασθένειες:

— γενικευμένη ακτινοβακίλλωση ή ακτινομύκωση,

— βακτηριδακός άνθρακας και συμπτωματικός άνθρακας,

— γενικευμένη φυματίωση,

— γενικευμένη λεμφαδενίτις,

— μάλις,

— λύσσα,

— τέτανος,

— οξεία σαλμονέλλωση,

— οξεία βρουκέλλωση,

— ερυσίπελας,

— βοτουλινισμός,

— σηψαιμία, πυαιμία, τοξιναιμία και ιαιμία,

ii) τα οποία παρουσιάζουν οξέα συμπτώματα βρογχοπνευμονίας, πλευρίτιδας, περιτονίτιδας, μητρίτιδας, μαστίτιδας, αρθρίτιδας, περικαρδίτιδας, εντερίτιδας ή μηνιγγοεγκεφαλομυελίτιδας επιβεβαιωμένα από λεπτομερή επιθεώρηση, η οποία συμπληρώνεται, ενδεχομένως, από βακτηριολογική εξέταση και την ανίχνευση καταλοίπων ουσιών με φαρμακολογική δράση.

Ωστόσο, αν τα αποτελέσματα των εξετάσεων αυτών είναι ευνοϊκά, τα σφάγια χαρακτηρίζονται κατάλληλα προς ανθρώπινη κατανάλωση μετά την αφαίρεση των τμημάτων που είναι ακατάλληλα προς κατανάλωση,

iii) τα οποία έπασχαν από τις εξής παρασιτικές ασθένειες: γενικευμένη σαρκοσποριδίαση και κυστικέρκωση, τριχινίαση,

iv) τα οποία ήταν νεκρά ή θνησιγενή, ή από νεκρά έμβρυα,

v) τα οποία εσφάγησαν σε πολύ νεαρή ηλικία και έχουν οιδηματώδες κρέας,

[1] ΕΕ αριθ. L 224 της 18. 8. 1990, σ. 29. Η οδηγία τροποποιήθηκε τελευταία από την οδηγία 91/174/ΕΟΚ (ΕΕ αριθ. L 85 της 5. 4. 1991, σ. 37).

▼**M18**

vi) τα οποία παρουσιάζουν καχεξία ή έντονη αναιμία,

vii) τα οποία παρουσίαζαν πολλαπλούς όγκους, αποστήματα ή σοβαρά τραύματα, σε διάφορα σημεία του σφαγίου η σε διάφορα εντόσθια·

β) το κρέας των ζώων:

i) τα οποία παρουσίασαν θετική ή ύποπτη αντίδραση στη φυματίνη και στα οποία, μετά από εξέταση που διενεργείται σύμφωνα με το σημείο 41 Z του κεφαλαίου VIII του παραρτήματος I, διαπιστώνονται εντοπισμένες φυματικές αλλοιώσεις σε διάφορα όργανα ή σημεία του σφαγίου.

Ωστόσο, αν διαπιστώνεται φυματική αλλοίωση σε λεμφαδένες ενός μόνου συγκεκριμένου οργάνου ή τμήματος σφαγίου, χαρακτηρίζονται ως ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση μόνο το προσβεβλημένο όργανο ή τμήμα σφαγίου και οι αντίστοιχοι λεμφαδένες,

ii) τα οποία παρουσίασαν θετική ή ύποπτη αντίδραση στη βρουκέλλωση, η οποία επιβεβαιώνεται από αλλοιώσεις που υποδηλώνουν οξεία πάθηση.

Ακόμα και στην περίπτωση κατά την οποία δεν διαπιστώνεται καμιά απο τις μακροσκοπικές αυτές αλλοιώσεις, οι μαστοί, το γεννητικό σύστημα και το αίμα χαρακτηρίζονται ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση·

γ) — τα μέρη των σφαγίων που παρουσιάζουν σημαντική ορρώδη ή αιμορραγική διήθηση, εντοπισμένα αποστήματα ή εντοπισμένες μολύνσεις,

— τα παραπροϊόντα και τα εντόσθια που παρουσιάζουν παθολογικές μολυσματικές, παρασιτικές ή τραυματικές αλλοιώσεις·

δ) το κρέας το οποίο:

— εμφανίζει πυρετικές αλλοιώσεις,

— παρουσιάζει σοβαρές ανωμαλίες όσον αφορά το χρώμα, την οσμή, τη σύσταση και τη γεύση·

ε) όταν ο επίσημος κτηνίατρος διαπιστώνει ότι ένα σφάγιο ή ένα παραπροϊόν έχει προσβληθεί από τυρώδη λεμφαδενίτιδα ή άλλη διαπυητική πάθηση, μη γενικευμένη και μη συνοδευόμενη από καχεξία:

i) το όργανο και ο αντίστοχος λεμφαδένας, εάν η ανωτέρω περιγραφόμενη πάθηση παρουσιάζεται στην επιφάνεια ή στο εσωτερικό αυτού του οργάνου ή λεμφαδένα.

ιι) σε όλες τις περιπτώσεις στις οποίες δεν εφαρμόζεται το παραπάνω σημείο i), η αλλοίωση και όλα τα μέρη που την περιβάλλουν για τα οποία ο επίσημος κτηνίατρος κρίνει ότι πρέπει να κρατηθούν λαμβανομένης υπόψη της ηλικίας και του βαθμού δραστηριότητας της αλλοίωσης· εξυπακούεται ότι μια παλιά αλλοίωση, σταθερά ενθυλακωμένη, μπορεί να θεωρείται ως ανενεργή·

στ) το κρέας που προέρχεται από τον καθαρισμό των τραυμάτων αφαίμαξης·

ζ) όταν ο επίσημος κτηνίατρος διαπιστώνει ότι ένα σφάγιο ή μέρος του σφαγίου ή ένα παραπροϊόν είναι προσβεβλημένο από ασθένεια ή πάθηση εκτός εκείνων που αναφέρονται στα προηγούμενα σημεία, ολόκληρο το σφάγιο και τα παραπροϊόντα, ή το μέρος του σφαγίου ή το παραπροϊόν που ο επίσημος κτηνίατρος κρίνει αναγκαίο να χαρακτηρισθεί ως ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση·

η) τα σφάγια των οποίων τα παραπροϊόντα δεν έχουν υποβληθεί σε εξέταση μετά τη σφαγή·

θ) το αίμα ζώου του οποίου το κρέας έχει χαρακτηρισθεί ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση σύμφωνα με τα προηγούμενα σημεία, καθώς και το αίμα που μολύνθηκε από

▼**M18**

το περιεχόμενο του στομάχου ή από οποιαδήποτε άλλη ουσία·

ι) το κρέας ζώων στα οποία έχουν χορηγηθεί:

i) ουσίες απαγορευμένες κατ' εφαρμογή των οδηγιών 81/602/ΕΟΚ [1] και 88/146/ΕΟΚ [2],

ii) προϊόντα που ενδέχεται να καταστήσουν το κρέας αυτό επικίνδυνο ή επιβλαβές για την ανθρώπινη υγεία και ως προς τα οποία πρέπει να ληφθεί απόφαση με τη διαδικασία του άρθρου 16, μετά από γνώμη της επιστημονικής κτηνιατρικής επιτροπής,

iii) τρυφεροποιητές·

ια) το κρέας που περιέχει κατάλοιπα ουσιών επιτρεπόμενων σύμφωνα με τις εξαιρέσεις του άρθρου 4 της οδηγίας 81/602/ΕΟΚ και των άρθρων 2 και 7 της οδηγίας 88/146/ΕΟΚ, κατάλοιπα φαρμάκων, αντιβιοτικών, φυτοφαρμάκων ή άλλων ουσιών επιβλαβών ή δυναμένων ενδεχομένως να καταστήσουν την κατανάλωση νωπού κρέατος επικίνδυνη ή επιβλαβή για την ανθρώπινη υγεία, εφόσον τα εν λόγω κατάλοιπα υπερβαίνουν τα αποδεκτά όρια ανοχής που καθορίζονται από την κοινοτική νομοθεσία·

ιβ) το κρέας που έχει μολυνθεί ή αλλοιωθεί σε βαθμό που θα καθορισθεί με τη διαδικασία του άρθρου 16, μετά από γνώμη της επιστημονικής κτηνιατρικής επιτροπής·

ιγ) τα συκώτια και τα νεφρά ζώων ηλικίας άνω των δύο ετών που προέρχονται από περιοχές στις οποίες, χάρη στην εκτέλεση των προγραμμάτων που εγκρίνονται σύμφωνα με το άρθρο 4 της οδηγίας 86/469/ΕΟΚ [3], διαπιστώνεται η γενικευμένη παρουσία βαρέων μετάλλων στο περιβάλλον·

ιδ) το κρέας το οποίο, με την επιφύλαξη ενδεχόμενης κοινοτικής ρύθμισης όσον αφορά τον ιονισμό, έχει υποβληθεί σε επεξεργασία με ιονίζουσες ή υπεριώδεις ακτινοβολίες·

ιε) το κρέας που παρουσιάζει έντονη γενετήσια οσμή.

2. Με τη διαδικασία του άρθρου 16 και μετά από γνωμοδότηση της επιστημονικής κτηνιατρικής επιτροπής, μπορούν να θεσπίζονται ενδεχόμενες προσθήκες ή τροποποιήσεις στην παράγραφο 1, και συγκεκριμένα για τη φυματίωση, τη βρουκέλλωση και τη σαλμονέλλωση.

▼**A3**

3. Όσον αφορά τη σαλμονέλλα και εν αναμονή της θέσπισης των κοινοτικών διατάξεων που προβλέπονται στην παράγραφο 2, εφαρμόζονται οι ακόλουθοι κανόνες για τα κρέατα που προορίζονται για τη Φινλανδία και τη Σουηδία:

α) οι αποστολές κρεάτων έχουν υποβληθεί σε μικροβιολογική εξέταση με δειγματοληψία στην εγκατάσταση καταγωγής σύμφωνα με τους κανόνες που καθορίζει το Συμβούλιο αποφασίζοντας κατόπιν προτάσεως της Επιτροπής πριν από την ημερομηνία ενάρξεως ισχύος της συνθήκης προσχωρήσεως,

β) i) η εξέταση που προβλέπεται στο σημείο α) δεν πραγματοποιείται για κρέατα που αποστέλλονται σε εγκαταστάσεις προς παστερίωση, αποστείρωση ή επεξεργασία με αντίστοιχο αποτέλεσμα,

ii) ωστόσο, κατά τη διάρκεια τριετούς περιόδου από την ημερομηνία ενάρξεως ισχύος της συνθήκης προσχωρήσεως, τα κρέατα που αναφέρονται στο σημείο i) θα υποβάλλονται στους κανόνες που προβλέπονται από το λειτουργικό πρόγραμμα που εφαρμόζουν η Φινλανδία και

(1) ΕΕ αριθ. L 222 της 7 8. 1991, σ. 32. Η οδηγία τροποποιήθηκε τελευταία από την οδηγία 85/358/ΕΟΚ (ΕΕ αριθ. L 191 της 23. 7. 1985, σ. 46).

(2) ΕΕ αριθ. L 70 της 16. 3. 1988, σ. 16.

(3) ΕΕ αριθ. L 275 της 26. 9. 1986, σ. 36.

▼A3

η Σουηδία. Ως προς αυτό, τα κρέατα αυτά θα υποβάλλονται στα ίδια μέτρα με εκείνα που ισχύουν για τα κρέατα καταγωγής της Φινλανδίας και της Σουηδίας. Πριν από το τέλος αυτής της τριετούς περιόδου, η διάταξη αυτή θα επανεξεταστεί και ενδεχομένως θα τροποποιηθεί με τη διαδικασία του άρθρου 16,

γ) η εξέταση που προβλέπεται στο σημείο α) δεν πραγματοποιείται για τα κρέατα καταγωγής εγκατάστασης η οποία υπόκειται σε πρόγραμμα το οποίο έχει αναγνωρισθεί ως αντίστοιχο με εκείνο που αναφέρεται στην παράγραφο 4, με τη διαδικασία του άρθρου 16.

4. Οι εγγυήσεις που προβλέπονται στην παράγραφο 3 εφαρμόζονται μόνο μετά την έγκριση από την Επιτροπή λειτουργικού προγράμματος που θα υποβάλλουν η Φινλανδία και η Σουηδία. Οι αποφάσεις της Επιτροπής πρέπει να ληφθούν πριν την ημερομηνία ενάρξεως ισχύος της συνθήκης προσχωρήσεως προκειμένου τα λειτουργικά προγράμματα και οι εγγυήσεις που προβλέπονται στην παράγραφο 3 να μπορέσουν να εφαρμοστούν από την ημερομηνία ενάρξεως ισχύος της συνθήκης προσχωρήσεως.

▼M18

Άρθρο 6

1. Τα κράτη μέλη μεριμνούν ώστε:

α) με την επιφύλαξη των περιπτώσεων που προβλέπονται στο άρθρο 5 παράγραφος 1 στοιχείο α) σημείο iii) και της παραγράφου 2, το νωπό κρέας χοίρων και ίππων το οποίο αναφέρεται στο άρθρο 3 και το οποίο δεν έχει υποβληθεί σε δοκιμασία ανίχνευσης των τριχινών σύμφωνα με το παράρτημα I της οδηγίας 77/96/ΕΟΚ [1], να υποβάλλεται σε επεξεργασία διά του ψύχους σύμφωνα με το παράρτημα IV της προαναφερόμενης οδηγίας·

β) το κρέας:

i) αρσενικών χοίρων που χρησιμοποιούνται για αναπαραγωγή,

ii) κρυψόρχιδων και ερμαφρόδιτων χοίρων,

iii) με την επιφύλαξη των περιπτώσεων που προβλέπονται στο άρθρο 5 παράγραφος 1 στοιχείο ιε), μη ευνουχισμένων αρσενικών χοίρων, βάρους σφαγίου άνω των 80 χιλιογράμμων, εκτός αν η εγκατάσταση μπορεί να εξασφαλίζει, με μέθοδο που αναγνωρίζεται με τη διαδικασία του άρθρου 16, ή, ελλείψει τέτοιας μεθόδου, με μέθοδο που αναγνωρίζεται από την οικεία αρμόδια αρχή, ότι είναι δυνατόν να αναγνωρίζονται τα σφάγια με έντονη γενετήσια οσμή,

να φέρει το ειδικό σήμα που προβλέπεται στην απόφαση 84/371/ΕΟΚ [2] και να υποβάλλεται στην επεξεργασία που προβλέπεται στην οδηγία 77/99/ΕΟΚ·

γ) το μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας, να υποβάλλεται σε θερμική επεξεργασία, σύμφωνα με την οδηγία 77/95/ΕΟΚ·

δ) μετά την αφαίρεση των τμημάτων που είναι ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση, το νωπό κρέας και τα παραπροϊόντα που προέρχονται από ζώα που παρουσιάζουν μη γενικευμένη μόλυνση από Cysticercus bovis ή Cysticercus cellulosae, να υποβάλλονται σε επεξεργασία διά του ψύχους βάσει μεθόδου που αναγνωρίζεται με τη διαδικασία του άρθρου 16·

([1]) ΕΕ αριθ. L 26 της 31. 1. 1977, σ. 67. Η οδηγία τροποποιήθηκε τελευταία από την οδηγία 89/321/ΕΟΚ της Επιτροπής (ΕΕ αριθ. L 133 της 17. 5. 1989, σ. 33).

([2]) ΕΕ αριθ. L 196 της 26. 7. 1984, σ. 46.

▼**M18**

ε) το κρέας ζώων τα οποία εσφάγησαν επειγόντως να μπορεί να γίνεται δεκτό για ανθρώπινη κατανάλωση μόνο στην τοπική αγορά και μόνον εφόσον πληρούνται οι εξής προϋποθέσεις:

— η εκμετάλλευση καταγωγής δεν αποτελεί αντικείμενο υγειονομικών περιορισμών,

— πριν από τη σφαγή, το ζώο έχει υποβληθεί σε επιθεώρηση προ της σφαγής από ένα κτηνίατρο σύμφωνα με το άρθρο 3 παράγραφος 1 σημείο Α στοιχείο β),

— το ζώο έχει σφαγεί μετά από αναισθητοποίηση, έχει αφαιμαχθεί και, ενδεχομένως, εκσπλαχνισθεί επιτόπου· σε ειδικές περιπτώσεις, ο κτηνίατρος μπορεί να παρεκκλίνει από την αναισθητοποίηση και να επιτρέπει τη θανάτωση με σφαίρα,

— μετά τη θανάτωση και την αφαίμαξη, το ζώο μεταφέρεται, υπό ικανοποιητικές συνθήκες υγιεινής, προς σφαγείο εγκεκριμένο σύμφωνα με την παρούσα οδηγία, το συντομότερο δυνατόν μετά τη σφαγή. Εάν το σφαγμένο ζώο δεν είναι δυνατόν να μεταφερθεί στο σφαγείο αυτό εντός μιας ώρας, πρέπει να μεταφέρεται μεσά σε περιέκτη ή μεταφορικό μέσο στο οποίο επικρατεί θερμοκρασία μεταξύ 0 και 4 ºC. Ο εκσπλαχνισμός, αν δεν διενεργείται κατά τη σφαγή, πρέπει να γίνεται εντός των τριών επόμενων ωρών. Αν ο εκσπλαχνισμός διενεργείται επιτόπου, τα σπλάχνα πρέπει να συνοδεύουν το σφάγιο μέχρι το σφαγείο,

— κατά τη μεταφορά στο σφαγείο, τα σφαγμένα ζώα συνοδεύονται από βεβαίωση του κτηνιάτρου που διέταξε τη σφαγή, στην οποία αναφέρονται τα αποτελέσματα της προ της σφαγής επιθεώρησης, η ορθή διεξαγωγή της αφαίμαξης, η ώρα της σφαγής και η φύση της τυχόν επεξεργασίας στην οποία υπεβλήθη το ζώο και τα αποτελέσματα της επιθεώρησης των σπλάχνων η βεβαίωση αυτή πρέπει να αντιστοιχεί στο υπόδειγμα που θα καταρτιστεί με τη διαδικασία του άρθρου 16.

— εάν η μετά τη σφαγή επιθεώρηση, η οποία πραγματοποιείται σύμφωνα με το άρθρο 3 παράγραφος 1 σημείο Α στοιχείο δ), ενδεχομένως συμπληρωμένη από μικροβιολογική εξέταση, δεν επιτρέπει τον χαρακτηρισμό του σφαγίου ως εν όλω ή εν μέρει καταλλήλου για ανθρώπινη κατανάλωση, το σφάγιο του σφαγμένου ζώου δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με τα σφάγια, το κρέας και τα παραπροϊόντα που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση·

στ) το κρέας που προέρχεται από ζώνη που υπόκειται σε υγειονομικούς περιορισμούς να υπόκειται σε ειδικούς κανόνες που θεσπίζονται κατά περίπτωση με τη διαδικασία του άρθρου 16·

ζ) η επεξεργασία που αναφέρεται στα προηγούμενα σημεία να πραγματοποιείται στην εγκατάσταση καταγωγής ή σε οποιαδήποτε άλλη εγκατάσταση ορίζει ο επίσημος κτηνίατρος·

η) το κρέας να φέρει τη σφραγίδα που προβλέπεται στο άρθρο 4 σημείο Α.3.

2. Πριν από την 1η Ιουλίου 1992, το Συμβούλιο καθορίζει, με ειδική πλειοψηφία βάσει προτάσεως της Επιτροπής, τα μέρη του κοινοτικού εδάφους στα οποία επιτρέπεται παρέκκλιση από την παράγραφο 1 στοιχείο α) υπό την προϋπόθεση ότι:

— η απουσία τριχινών αποδεικνύεται με επιδημιολογικές μελέτες,

— τα ζώντα και τα σφαγμένα ζώα υποβάλλονται σε αποτελεσματική μέθοδο ανίχνευσης και ελέγχου.

Άρθρο 7

1. Τα κράτη μέλη μεριμνούν ώστε:

α) το κρέας το οποίο χαρακτηρίζεται ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση να μπορεί να αναγνωρίζεται εύκολα σε σχέση με

▼**M18**

το κρέας που χαρακτηρίζεται κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση·

β) το κρέας το οποίο χαρακτηρίζεται ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση να υποβάλλεται σε επεξεργασία σύμφωνα με την οδηγία 90/667/ΕΟΚ ([1]).

2. Οι λεπτομέρειες εφαρμογής του παρόντος άρθρου θεσπίζονται, εφόσον απαιτείται, με τη διαδικασία του άρθρου 16.

Άρθρο 8

1. Με την επιφύλαξη των διατάξεων της οδηγίας 86/469/ΕΟΚ, τα ζώα ή το κρέας τους πρέπει να υποβάλλονται σε εξέταση για κατάλοιπα, εάν ο επίσημος κτηνίατρος, εξαιτίας των πορισμάτων του υγειονομικού ελέγχου, υποψιάζεται την παρουσία τους.

Η εξέταση αυτή διενεργείται για την ανίχνευση καταλοίπων ουσιών με φαρμακολογική δράση και των προϊόντων του μετασχηματισμού των ουσιών αυτών, ή άλλων ουσιών που μεταδίδονται στο κρέας και ενδέχεται να είναι επικίνδυνες για την ανθρώπινη υγεία.

Αν το εξεταζόμενο κρέας παρουσιάζει ίχνη καταλοίπων σε ποσότητες που υπερβαίνουν τα επιτρεπτά όρια ανοχής, πρέπει να χαρακτηρίζεται ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση.

Οι εξετάσεις αυτές για κατάλοιπα πρέπει να διενεργούνται σύμφωνα με δοκιμασμένες και επιστημονικά αναγνωρισμένες μεθόδους, και ειδικότερα με εκείνες που καθορίζονται στους κοινοτικούς κανόνες ή άλλες διεθνείς προδιαγραφές.

Τα αποτελέσματα των εξετάσεων πρέπει να είναι δυνατόν να αξιολογούνται βάσει των μεθόδων αναφοράς που ορίζονται με τη διαδικασία του άρθρου 16.

Με τη διαδικασία του άρθρου 16, κάθε κράτος μέλος ορίζει ένα τουλάχιστον εργαστήριο αναφοράς για τη διεξαγωγή της εξέτασης για κατάλοιπα.

2. Βάσει προτάσεως της Επιτροπής, το Συμβούλιο καθορίζει τα όρια ανοχής για τις μεταδιδόμενες στο κρέας ουσίες οι οποίες ενδέχεται να είναι επικίνδυνες για την ανθρώπινη υγεία, εκτός εκείνων που καθορίζονται στην οδηγία 86/363/ΕΟΚ ([2]) και στον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 2377/90 ([3]).

Άρθρο 9

Τα κράτη μέλη εξασφαλίζουν:

i) τη μόνιμη παρουσία ενός τουλάχιστον επίσημου κτηνιάτρου στο εγκεκριμένο σύμφωνα με το άρθρο 10 σφαγείο, καθόλη την περίοδο της εξέτασης πριν και μετά τη σφαγή,

ii) την παρουσία στο εγκεκριμένο σύμφωνα με το άρθρο 10 εργαστήριο τεμαχισμού, κατά τη επεξεργασία του κρέατος, ενός επίσημου κτηνιάτρου, τουλάχιστον μία φορά την ημέρα, για να ελέγχει την γενική υγιεινή του εργαστηρίου και το βιβλίο εισόδου και εξόδου νωπού κρέατος,

iii) την περιοδική παρουσία ενός επίσημου κτηνιάτρου στην ψυκτική αποθήκη.

Ο επίσημος κτηνίατρος μπορεί να επικουρείται από βοηθούς υπό την εποπτεία και ευθύνη του, για την εκτέλεση των ακολούθων καθηκόντων:

α) της επιθεώρησης προ της σφαγής, όπου ο ρόλος του βοηθού συνίσταται σε μια πρώτη παρατήρηση των ζώων καθώς και σε καθαρά πρακτικές εργασίες·

([1]) ΕΕ αριθ. L 363 της 27. 12. 1990, σ. 51.
([2]) ΕΕ αριθ. L 221 της 7. 8. 1986, σ. 43.
([3]) ΕΕ αριθ. L 224 της 18. 8. 1990, σ. 1.

▼M18

β) της επιθεώρησης μετά τη σφαγή, εφόσον ο επίσημος κτηνίατρος είναι σε θέση να εποπτεύει όντως επιτόπου την εργασία των βοηθών·

γ) του υγειονομικού ελέγχου του τεμαχισμένου και αποθηκευμένου κρέατος·

δ) της επιθεώρησης και του ελέγχου των εγκαταστάσεων που εγκρίνονται σύμφωνα με το άρθρο 10.

Ο ανώτατος αριθμός βοηθών που μπορούν να επικουρούν τον επίσημο κτηνίατρο στα καθήκοντά του καθορίζεται από το Συμβούλιο, το οποίο αποφασίζει, βάσει προτάσεως της Επιτροπής, πριν από την 1η Ιανουαρίου 1992. Ο αριθμός αυτός πρέπει να είναι αρκετά περιορισμένος ώστε να επιτρέπει στον επίσημο κτηνίατρο να εξασφαλίζει τον αποτελεσματικό έλεγχο της μετά τη σφαγή επιθεώρησης.

Ως βοηθοί είναι δυνατόν να διορίζονται μόνον τα πρόσωπα που ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις του παραρτήματος III, ύστερα από δοκιμασία που διοργανώνει η κεντρική αρχή του κράτους μέλους ή η αρχή που ορίζει η κεντρική αυτή αρχή.

Όσον αφορά την προαναφερόμενη βοήθεια, οι βοηθοί είναι μέλη μιας ομάδας επιθεώρησης υπό τον έλεγχο και την ευθύνη του επίσημου κτηνιάτρου. Οι βοηθοί δεν πρέπει να σχετίζονται με την ελεγχόμενη εκγατάσταση. Η αρμόδια αρχή του οικείου κράτους μέλους καθορίζει, για κάθε εγκατάσταση, τη σύνθεση της ομάδας επιθεώρησης, κατά τρόπον ώστε ο επίσημος κτηνίατρος να έχει τη δυνατότητα να επιβλέπει τις προαναφερόμενες εργασίες.

Οι λεπτομερείς κανόνες που διέπουν τη βοήθεια που αναφέρεται στο παρόν άρθρο, θεσπίζονται, κατά το μέτρο των αναγκών, με τη διαδικασία του άρθρου 16.

Άρθρο 10

1. Κάθε κράτος μέλος καταρτίζει κατάλογο των εγκεκριμένων εγκαταστάσεων, εκτός από τις εγκαταστάσεις που αναφέρονται στο άρθρο 4, καθεμία από τις οποίες έχει αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης. Το κράτος μέλος κοινοποιεί τον κατάλογο αυτό στα άλλα κράτη μέλη και στην Επιτροπή.

Τα εργαστήρια τεμαχισμού που αναφέρονται στο παράρτημα I κεφάλαιο V σημείο 19 δεύτερο εδάφιο δεύτερη περίπτωση πρέπει επίσης να εγκρίνονται σύμφωνα με την οδηγία 71/118/ΕΟΚ [1]. Η Επιτροπή δημοσιεύει μνεία της ειδικής αυτής έγκρισης στον κατάλογο των εργαστηρίων τεμαχισμού.

Ένα κράτος μέλος εγκρίνει μια εγκατάσταση μόνο αν εξασφαλίζεται ότι η συγκεκριμένη εγκατάσταση ανταποκρίνεται στις διατάξεις της παρούσας οδηγίας.

Εάν διαπιστωθούν παραλείψεις όσον αφορά την υγιεινή, και όταν τα μέτρα που προβλέπονται στο σημείο 41 ΣΤ του κεφαλαίου VIII του παραρτήματος I δεν επαρκούν για την επανόρθωσή τους, η αρμόδια εθνική αρχή αναστέλλει προσωρινά την έγκριση.

Εάν ο ασκών την εκμετάλλευση, ο ιδιοκτήτης της εγκατάστασης ή ο εκπρόσωπός του δεν επανορθώσει τις διαπιστωνόμενες παραλείψεις εντός της προθεσμίας που ορίζει η αρμόδια εθνική αρχή, η αρχή αυτή αφαιρεί την έγκριση.

Εάν γίνει έλεγχος σύμφωνα με το άρθρο 12, το ενδιαφερόμενο κράτος μέλος λαμβάνει υπόψη τα αποτελέσματα που προκύπτουν από αυτόν. Τα άλλα κράτη μέλη και η Επιτροπή ενημερώνονται σχετικά με την αναστολή ή την αφαίρεση της έγκρισης.

[1] ΕΕ αριθ. L 55 της 8. 3. 1971, σ. 23. Η οδηγία τροποποιήθηκε τελευταία από την οδηγία 90/654/ΕΟΚ (ΕΕ αριθ. L 353 της 17. 12. 1990, σ. 48).

▼M18

2. Ο ασκών την εκμετάλλευση, ο ιδιοκτήτης της εγκατάστασης ή ο εκπρόσωπός του οφείλει να προβαίνει σε τακτικό έλεγχο, σύμφωνα με την παράγραφο 4 δεύτερο εδάφιο, της γενικής υγιεινής των συνθηκών παραγωγής στην εγκατάστασή του, διενεργώντας και μικροβιολογικούς ελέγχους.

Οι έλεγχοι πρέπει να γίνονται στα εργαλεία, τις εγκαταστάσεις και τις μηχανές, σε όλα τα στάδια της παραγωγής και, εν ανάγκη, στα προϊόντα.

Ο ασκών την εκμετάλλευση, ο ιδιοκτήτης της εγκατάστασης ή ο εκπρόσωπός του οφείλει να είναι σε θέση, κατόπιν αιτήσεως της επίσημης υπηρεσίας, να γνωστοποιεί στον επίσημο κτηνίατρο ή τους πραγματογνώμονες κτηνίατρους της Επιτροπής τη φύση, τη συχνότητα και το αποτέλεσμα των πραγματοποιηθέντων προς το σκοπό αυτόν ελέγχων, καθώς και, αν είναι αναγκαίο, το όνομα του εργαστηρίου που έκανε τον έλεγχο.

Το είδος των ελέγχων, η συχνότητά τους καθώς και οι μέθοδοι δειγματοληψίας και βακτηριολογικού ελέγχου καθορίζονται με τη διαδικασία του άρθρου 16.

3. Ο ασκών την εκμετάλλευση, ο ιδιοκτήτης της εγκατάστασης ή ο εκπρόσωπός του πρέπει να καταρτίζει πρόγραμμα εκπαίδευσης του προσωπικού, ώστε το προσωπικό να μπορεί να συμμορφώνεται προς τους όρους υγιεινής παραγωγής που αντιστοιχούν στη διάρθρωση της παραγωγής του.

Ο επίσημος κτηνίατρος που είναι υπεύθυνος για την εγκατάσταση πρέπει να συμμετέχει στην εκπόνηση και την εφαρμογή του προγράμματος αυτού.

4. Η επιθεώρηση και ο έλεγχος των εγκαταστάσεων διεξάγονται υπό την ευθύνη του επίσημου κτηνιάτρου, ο οποίος μπορεί να επικουρείται, σύμφωνα με το άρθρο 9, όσον αφορά το καθαρά τεχνικό έργο, από βοηθητικό προσωπικό. Ο επίσημος κτηνίατρος πρέπει να μπορεί να εισέρχεται ελεύθερα σε όλα τα μέρη των εγκαταστάσεων, ανά πάσα στιγμή, για να διαπιστώνει την τήρηση των διατάξεων της παρούσας οδηγίας και, εάν έχει αμφιβολίες όσον αφορά την προέλευση του κρέατος ή των σφαγμένων ζώων, να έχει πρόσβαση στα λογιστικά έγγραφα που του επιτρέπουν να προσδιορίσει την εκμετάλλευση από την οποία προέρχεται το σφαγμένο ζώο.

Ο επίσημος κτηνίατρος πρέπει να προβαίνει σε τακτικές αναλύσεις των αποτελεσμάτων των ελέγχων που προβλέπονται στην παράγραφο 2. Ανάλογα με τις αναλύσεις αυτές, ο κτηνίατρος μπορεί να διατάσσει συμπληρωματικές μικροβιολογικές εξετάσεις σε όλα τα στάδια της παραγωγής ή στα προϊόντα.

Τα αποτελέσματα των αναλύσεων αυτών περιλαμβάνονται σε έκθεση, της οποίας τα συμπεράσματα ή οι υποδείξεις γνωστοποιούνται στον ασκούντα την εκμετάλλευση, τον ιδιοκτήτη της εγκατάστασης ή τον εκπρόσωπό του, ο οποίος φροντίζει να επανορθώσει τις ελλείψεις που διαπιστώθηκαν ώστε να βελτιωθούν οι συνθήκες υγιεινής.

Άρθρο 11

Τα κράτη μέλη αναθέτουν σε κεντρική υπηρεσία ή οργανισμό το έργο της συλλογής και εκμετάλλευσης των αποτελεσμάτων των ελέγχων που διενεργεί ο επίσημος κτηνίατρος πριν και μετά τη σφαγή και οι οποίοι αφορούν τη διάγνωση ασθενειών που μπορούν να μεταδοθούν στον άνθρωπο.

Σε περίπτωση διάγνωσης μιας τέτοιας ασθένειας, τα αποτελέσματα της συγκεκριμένης περίπτωσης γνωστοποιούνται το συντομότερο δυνατό στις αρμόδιες κτηνιατρικές αρχές που έχουν υπό τον έλεγχό τους την αγέλη από την οποία προέρχονται τα ζώα.

▼**M18**

Τα κράτη μέλη υποβάλλουν στην Επιτροπή τα στοιχεία για ορισμένες ασθένειες, ιδίως στην περίπτωση διάγνωσης ασθενειών που είναι δυνατό να μεταδοθούν στον άνθρωπο.

Η Επιτροπή θεσπίζει, με τη διαδικασία του άρθρου 16, τις λεπτομέρειες εφαρμογής του παρόντος άρθρου, και ιδίως:

— τη συχνότητα με την οποία πρέπει να υποβάλλονται οι πληροφορίες στην Επιτροπή,

— τη φύση των πληροφοριών,

— τις ασθένειες για τις οποίες πρέπει να γίνεται η συλλογή πληροφοριών,

— τον τρόπο συλλογής και εκμετάλλευσης των πληροφοριών.

Άρθρο 12

1. Στο μέτρο που αυτό είναι αναγκαίο για την ομοιόμορφη εφαρμογή της παρούσας οδηγίας και σε συνεργασία με τις αρμόδιες εθνικές αρχές, εμπειρογνώμονες κτηνίατροι της Επιτροπής μπορούν να διενεργούν επιτόπιους ελέγχους, μπορούν δε ιδίως να ελέγχουν αν οι εγκεκριμένες εγκαταστάσεις τηρούν πράγματι τις διατάξεις της παρούσας οδηγίας. Η Επιτροπή ενημερώνει τα κράτη μέλη σχετικά με το αποτέλεσμα των διεξαγόμενων ελέγχων.

Το κράτος μέλος, στο έδαφος του οποίου διεξάγεται έλεγχος, παρέχει κάθε αναγκαία συνδρομή στους εμπειρογνώμονες κατά την εκτέλεση της αποστολής τους.

Οι γενικές διατάξεις εφαρμογής αυτού του άρθρου καθορίζονται με τη διαδικασία του άρθρου 16.

Η Επιτροπή, αφού λάβει τη γνώμη των κρατών μελών στα πλαίσια της Μόνιμης Κτηνιατρικής Επιτροπής, θεσπίζει τους κανόνες διεξαγωγής των ελέγχων που αναφέρονται στην παρούσα παράγραφο.

2. Το Συμβούλιο επανεξετάζει το παρόν άρθρο, πριν από την 1η Ιανουαρίου 1995, βάσει εκθέσεως της Επιτροπής συνοδευόμενης από τυχόν προτάσεις.

Άρθρο 13

1. Με τη διαδικασία του άρθρου 16, είναι δυνατόν να επιτρέπεται στα κράτη μέλη να εφαρμόζουν τις διατάξεις του άρθρου 4 στα σφαγεία που επεξεργάζονται κατ' ανώτατο όριο 20 ΜΕΒ την εβδομάδα και 1 000 ΜΕΒ κατ' έτος:

α) εάν βρίσκονται σε περιοχές με ιδιαίτερα γεωγραφικά μειονεκτήματα ή αντιμετωπίζουν δυσκολία εφοδιασμού·

β) εάν έχουν προσχωρήσει, την 1η Ιουλίου 1991, σε εθνικό πρόγραμμα αναδιάρθρωσης που ισχύει την ημερομηνία αυτή.

Με την ίδια διαδικασία, και κατά παρέκκλιση από τους συντελεστές μετατροπής που ορίζονται ανά ΜΕΒ στο άρθρο 4 συμείο Α πρώτο εδάφιο, η άδεια που αναφέρεται στην παρούσα παράγραφο μπορεί να επεκτείνεται σε εγκαταστάσεις που επεξεργάζονται το πολύ 60 χοίρους την εβδομάδα, εφόσον πληρούνται οι ακόλουθες προϋποθέσεις:

α) ο ιδιοκτήτης της εγκατάστασης έχει λάβει ειδική εκπαίδευση, όσον αφορά την υγιεινή της παραγωγής, αναγνωρισμένη από την αρμόδια αρχή·

β) τα ζώα που προορίζονται για σφαγή ανήκουν στον ιδιοκτήτη της εγκατάστασης ή έχουν αγοραστεί από αυτόν για να καλυφθούν οι ανάγκες που αναφέρονται στο στοιχείο δ)·

γ) το κρέας παράγεται σε χώρους που ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις του παραρτήματος ΙΙ και που βρίσκονται μέσα στην εγκατάσταση·

▼M18

δ) το παραγόμενο κρέας προορίζεται μόνον για τον εφοδιασμό της εγκατάστασης ή για την απευθείας επιτόπου πώληση στον καταναλωτή.

Όταν θεσπίζονται οι παρεκκλίσεις αυτές, είναι δυνατόν να προβλέπονται ειδικές απαιτήσεις και ιδίως ορισμός της τοπικής αγοράς.

Οι εγκαταστάσεις για τις οποίες ισχύουν οι παρεκκλίσεις αυτές υπόκεινται στην κοινοτική επιθεώρηση που προβλέπεται για τις εγκεκριμένες εγκαταστάσεις.

2. Με τη διαδικασία του άρθρου 16:

— κατόπιν σχετικής αιτήσεως, είναι δυνατόν να παρέχονται παρεκκλίσεις από το παράρτημα I κεφάλαιο II σημείο 14 στοιχείο γ) δεύτερη, τρίτη και τέταρτη περίπτωση, το κεφάλαιο VIII σημείο 42 Α.2 και το κεφάλαιο IX σημείο 46 στοιχείο δ) σε κάθε κράτος μέλος που παρέχει παρόμοιες εγγυήσεις. Οι παρεκκλίσεις αυτές καθορίζουν υγειονομικές συνθήκες τουλάχιστον ισοδύναμες προς τις συνθήκες του παραρτήματος I,

— μπορούν να αποφασίζονται συμπληρωματικές απαιτήσεις, προσαρμοσμένες στην ιδιαίτερη κατάσταση συγκεκριμένων κρατών μελών, όσον αφορά ορισμένες ασθένειες που είναι δυνατόν να θίξουν την ανθρώπινη υγεία,

— μπορούν να αποφασίζονται ειδικές συνθήκες έγκρισης των εγκαταστάσεων που βρίσκονται σε χονδρικές αγορές.

Άρθρο 14

1. Με την επιφύλαξη των ειδικών διατάξεων της παρούσας οδηγίας, ο επίσημος κτηνίατρος ή η αρμόδια αρχή, σε περίπτωση υποψίας για μη τήρηση της κτηνιατρικής νομοθεσίας ή αμφιβολιών ως προς την καταλληλότητα του κρέατος, διενεργεί όλους τους κτηνιατρικούς ελέγχους που κρίνει αναγκαίους.

2. Τα κράτη μέλη λαμβάνουν τα κατάλληλα διοικητικά ή ποινικά μέτρα προκειμένου να τιμωρείται κάθε παράβαση της κοινοτικής κτηνιατρικής νομοθεσίας, ιδίως όταν διαπιστώνεται ότι τα εκδιδόμενα πιστοποιητικά ή έγγραφα δεν αντιστοιχούν προς την πραγματική κατάσταση του κρέατος· ότι τα σήματα αναγνώρισης δεν συμφωνούν προς τη νομοθεσία αυτή· ότι το κρέας δεν έχει προσκομιστεί για έλεγχο ή ότι η αρχική χρήση του' κρέατος δεν τηρήθηκε.

Άρθρο 15

Τα παραρτήματα της παρούσας οδηγίας τροποποιούνται με ειδική πλειοψηφία από το Συμβούλιο, μετά από πρόταση της Επιτροπής, προκειμένου ιδίως να προσαρμοστούν στην τεχνολογική εξέλιξη.

Άρθρο 16

1. Στην περίπτωση που εφαρμόζεται η διαδικασία του παρόντος άρθρου, η Μόνιμη Κτηνιατρική Επιτροπή συγκαλείται αμέσως από τον πρόεδρό της είτε με δική του πρωτοβουλία, είτε μετά από αίτηση του αντιπροσώπου ενός κράτους μέλους.

2. Ο αντιπρόσωπος της Επιτροπής υποβάλλει σχέδιο των ληπτέων μέτρων. Η επιτροπή διατυπώνει τη γνώμη της για το σχέδιο αυτό εντός προθεσμίας που καθορίζεται από τον πρόεδρο ανάλογα με το επείγον του θέματος, αποφαίνεται δε με πλειοψηφία 54 ψήφων. Στην επιτροπή, οι ψήφοι των κρατών μελών σταθμίζονται σύμφωνα με το άρθρο 148 παράγραφος 2 της συνθήκης. Ο πρόεδος δεν ψηφίζει.

3. Η Επιτροπή θεσπίζει τα μέτρα αυτά και τα θέτει αμέσως σε εφαρμογή εφόσον είναι σύμφωνα με τη γνώμη της επιτροπής. Όταν αυτά δεν είναι σύμφωνα με τη γνώμη της επιτροπής ή

▼**M18**

ελλείψει γνώμης, η Επιτροπή υποβάλλει αμέσως στο Συμβούλιο πρόταση σχετικά με τα ληπτέα μέτρα. Το Συμβούλιο θεσπίζει τα μέτρα με ειδική πλειοψηφία.

Εάν, μετά την πάροδο τριών μηνών από την ημερομηνία υποβολής της προτάσεως, το Συμβούλιο δεν έχει θεσπίσει μέτρα, η Επιτροπή θεσπίζει τα προταθέντα μέτρα και τα θέτει αμέσως σε εφαρμογή, εκτός εάν το Συμβούλιο έχει αποφανθεί με απλή πλειοψηφία κατά των εν λόγω μέτρων.

Άρθρο 17

Πριν από την 1η Ιουλίου 1994, η Επιτροπή υποβάλλει στο Συμβούλιο έκθεση, ενδεχομένως συνοδευόμενη από προτάσεις για τις οποίες το Συμβούλιο θα αποφανθεί με τη διαδικασία ψηφοφορίας που προβλέπεται στο άρθρο 43 της συνθήκης σχετικά με τις μεθόδους επιθεώρησης που εξασφαλίζουν υγειονομικό επίπεδο ισοδύναμο προς το επίπεδο που εξασφαλίζεται με τις μεθόδους της προ και μετά τη σφαγή επιθεώρησης που περιγράφονται στο κεφάλαια VI και VIII του παραρτήματος I.

Άρθρο 18

Οι κανόνες της οδηγίας 89/662/ΕΟΚ εφαρμόζονται, ιδίως όσον αφορά τους ελέγχους στον τόπο καταγωγής, τη διοργάνωση και τις συνέπειες των ελέγχων που πρέπει να πραγματοποιεί το κράτος μέλος προορισμού καθώς και τα ληπτέα μέτρα διασφάλισης.

Άρθρο 19

Η παρούσα οδηγία απευθύνεται στα κράτη μέλη.

▼**M18**

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι

ΓΕΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΕΓΚΡΙΣΕΩΣ ΤΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ

Οι εγκαταστάσεις πρέπει να έχουν τουλάχιστον:

1. Στους χώρους όπου το κρέας παράγεται, υφίσταται επεξεργασία και αποθηκεύεται, καθώς και στους χώρους και τους διαδρόμους όπου μεταφέρεται νωπό κρέας:

   α) δάπεδο από αδιάβροχο και άσηπτο υλικό δυνάμενο να καθαρισθεί και να απολυμανθεί εύκολα, διαστρωμένο κατά τέτοιο τρόπο ώστε να διευκολύνεται η ροή των υδάτων τα ύδατα πρέπει να διοχετεύονται υπό κάλυψη σε αποχετεύσεις με εσχάρες και σιφόνια για να προλαμβάνεται η δυσοσμία. Πάντως:

      — στην περίπτωση των χώρων που αναφέρονται στο κεφάλαιο II σημείο 14 στοιχεία δ) και στ), στο κεφάλαιο III σημείο 15 στοιχείο α) και στο κεφάλαιο IV σημείο 16 στοιχείο α), η διοχέτευση των υδάτων σε αποχετεύσεις με εσχάρες και σιφόνια δεν είναι υποχρεωτική, στους δε χώρους που αναφέρονται στο σημείο 16 στοιχείο α), αρκεί εξοπλισμός κατάλληλος για την εύκολη απομάκρυνση του ύδατος,

      — στην περίπτωση των χώρων που αναφέρονται στο κεφάλαιο IV σημείο 17 στοιχείο α), καθώς και στις ζώνες και τους διαδρόμους όπου μεταφέρεται νωπό κρέας, αρκεί δάπεδο από αδιάβροχο και άσηπτο υλικό·

   β) λείους, ανθεκτικούς και στεγανούς τοίχους με βαφή ανοικτού χρώματος, δυνάμενους να πλυθούν, ύψους τουλάχιστον δύο μέτρων, στους δε χώρους σφαγής, τουλάχιστον τριών μέτρων, και στους ψυκτικούς χώρους ή τις αποθήκες ύψους τουλάχιστον αντίστοιχου της αποθηκεύσεως. Οι γωνίες των τοίχων με το δάπεδο πρέπει να είναι στρογγυλεμένες ή παρόμοια τελειωμένες, εξαιρέσει των χώρων που αναφέρονται στο κεφάλαιο IV σημείο 17 στοιχείο α).

      Ωστόσο, η χρησιμοποίηση, για τους χώρους που αναφέρονται στο κεφάλαιο IV σημείο 17, ξύλινων τοίχων που έχουν κατασκευασθεί πριν από την 1η Ιανουαρίου 1983 δεν συνιστά λόγο ανακλήσεως της εγκρίσεως·

   γ) θύρες από αναλλοίωτο υλικό και, αν είναι από ξύλο, επενδυμένες με λείο αδιάβροχο υλικό σε όλες τους τις επιφάνειες·

   δ) άσηπτα και άοσμα μονωτικά υλικά·

   ε) επαρκή εξαερισμό και καλή έξοδο των αχνών·

   στ) επαρκή φυσικό ή τεχνητό φωτισμό που να μην αλλοιώνει τα χρώματα·

   ζ) οροφή καθαρή και που να διατηρείται εύκολα καθαρή· αν δεν υπάρχει, η εσωτερική επιφάνεια της στέγης πρέπει να πληροί τους όρους αυτούς.

2. α) Εξοπλισμό, σε επαρκή αριθμό και ευρισκόμενο όσο το δυνατό πλησιέστερα στους χώρους εργασίας, για τον καθαρισμό και την απολύμανση των χεριών καθώς και τον καθαρισμό των εργαλείων με ζεστό νερό. Οι κρουνοί δεν πρέπει να μπορούν να τίθενται σε λειτουργία με το χέρι.

   Για το πλύσιμο των χεριών, οι εγκαταστάσεις αυτές πρέπει να είναι εφοδιασμένες με ζεστό και κρύο τρεχούμενο νερό ή νερό εκ των προτέρων αναμειγμένο, στην κατάλληλη θερμοκρασία, με υλικά καθαρισμού και απολυμάνσεως, καθώς και υγιεινά μέσα για το στέγνωμα των χεριών·

   β) εξοπλισμό για την απολύμανση των εργαλείων· το νερό δεν πρέπει να έχει θερμοκρασία κατώτερη των 82 ºC.

3. Κατάλληλες συσκευές προστασίας από τα ανεπιθύμητα ζώα, όπως έντομα, ή τρωκτικά·

4. α) συσκευές και εργαλεία εργασίας, όπως τράπεζες τεμαχισμού, αφαιρετές επιφάνειες τεμαχισμού, δοχεία, ταινίες μεταφοράς και πριόνια, από ανοξείδωτο υλικό, από τα οποία δεν κινδυνεύει να αλλοιωθεί το κρέας και τα οποία καθαρίζονται και απολυμαίνονται εύκολα. Οι επιφάνειες που έρχονται ή μπορεί να έρθουν σε επαφή με το κρέας, συμπεριλαμβανομένων των αρμών και συγκολλήσεων, πρέπει να διατηρούνται λείες. Η χρήση ξύλου

▼M18

απαγορεύεται εκτός των χώρων όπου βρίσκεται αποκλειστικά νωπό κρέας, που έχει συσκευασθεί υπό συνθήκες υγιεινής·

β) εργαλεία και εξοπλισμό από ανοξείδωτο υλικό που πληροί τις υγειονομικές απαιτήσεις για:

— το χειρισμό του κρέατος,

— την αποθήκευση των δοχείων που χρησιμοποιούνται για τα κρέατα, κατά τέτοιο τρόπο ώστε ούτε τα κρέατα ούτε τα δοχεία να έρχονται σε άμεση επαφή με το δάπεδο και τους τοίχους·

γ) εξοπλισμό για τον υγιείνο χειρισμό και την προστασία του κρέατος κατά τη φόρτωση και εκφόρτωση, καθώς και κατάλληλα διαμορφωμένους και εξοπλισμένους χώρους παραλαβής και διαλογής·

δ) ειδικά στεγανά δοχεία από αναλλοίωτο υλικό, εφοδιασμένα με κάλυμμα και σύστημα κλεισίματος που εμποδίζει τα μη εξουσιοδοτημένα άτομα να αφαιρούν το περιεχόμενο των δοχείων, προοριζόμενα για την τοποθέτηση κρέατος που δεν προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση, ή χώρο που κλειδώνεται και προορίζεται για την τοποθέτηση του κρέατος αυτού, αν πλεονάζουσες ποσότητες καθιστούν αυτό αναγκαίο ή αν αυτά δεν απομακρύνονται ή δεν καταστρέφονται στο τέλος της ημέρας εργασίας· αν το κρέας αυτό απομακρύνεται με αγωγούς, η κατασκευή και εγκατάσταση των αγωγών πρέπει να αποκλείει κάθε κίνδυνο μόλυνσης του νωπού κρέατος·

ε) μέσα για την υγιεινή αποθήκευση των υλικών πρώτης και δεύτερης συσκευασίας, εφόσον οι εργασίες αυτές εκτελούνται στην εγκατάσταση.

5. Εξοπλισμό ψύξεως για να διατηρείται στο κρέας η εσωτερική θερμοκρασία που απαιτείται από την παρούσα οδηγία. Ο εξοπλισμός αυτός πρέπει να περιλαμβάνει σύστημα αποστράγγισης που να επιτρέπει την εκκένωση των συμπυκνούμενων υδρατμών κατά τρόπο που να μη δημιουργείται κίνδυνος μόλυνσης του κρέατος.

6. Εγκατασταση που να επιτρέπει τον εφοδιασμό σε αποκλειστικά πόσιμο νερό, κατά την έννοια της οδηγίας 80/778/ΕΟΚ [1], υπό επαρκή πίεση και σε επαρκή ποσότητα. Εντούτοις, κατ' εξαίρεση, επιτρέπεται να υπάρχει εγκατάσταση εφοδιασμού με μη πόσιμο νερό για την παραγωγή ατμού, για πυροσβεστική χρήση και για την ψύξη του ψυκτικού εξοπλισμού, με την προϋπόθεση ότι οι αγωγοί που εγκαθίστανται για τη χρήση αυτή αποκλείουν τη χρησιμοποίηση αυτού του νερού για άλλους σκοπούς και δεν παρουσιάζουν κίνδυνο μολύνσεως του νωπού κρέατος. Οι αγωγοί του μη πόσιμου νερού πρέπει να διακρίνονται ευκρινώς από τους αγωγούς του πόσιμου νερού.

7. Σύστημα παροχής επαρκούς ζεστού πόσιμου νερού, κατά την έννοια της οδηγίας 80/778/ΕΟΚ.

8. Σύστημα διάθεσης υγρών και στερεών αποβλήτων που να ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις της υγιεινής.

9. Χώρο επαρκώς διαρρυθμισμένο, που να κλειδώνεται, στην αποκλειστική διάθεση της κτηνιατρικής υπηρεσίας ή, στην περίπτωση των αποθηκών που αναφέρονται στο κεφάλαιο IV σημείο 17, κατάλληλη διαρύθμιση.

10. Εξοπλισμό που να καθιστά δυνατή τη διεξαγωγή, σε κάθε στιγμή και κατά τρόπο αποτελεσματικό, των κτηνιατρικών επιθεωρήσεων που προβλέπονται στην παρούσα οδηγία.

11. Επαρκή αριθμό αποδυτηρίων με λείους, αδιάβροχους και επιδεκτικούς πλυσίματος τοίχους και δάπεδο, με νιπτήρες, ντους και αποχωρητήρια με καζανάκι, κατάλληλα εξοπλισμένα ώστε να αποφεύγεται η μόλυνση των καθαρών τμημάτων του κτιρίου.

Τα αποχωρητήρια δεν πρέπει να επικοινωνούν απευθείας με τους χώρους εργασίας. Δεν είναι ανάγκη να υπάρχουν ντους στις ψυκτικές αποθήκες όπου μόνον παραλαμβάνεται και αποθηκεύεται υγιεινά συσκευασμένο νωπό κρέας. Οι νιπτήρες πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με ζεστό και κρύο τρεχούμενο νερό ή με νερό εκ των προτέρων αναμεμειγμένο στην κατάλληλη θερμοκρασία με υλικό καθαρισμού και απολύμανσης των χεριών καθώς και με υγιεινά μέσα για το στέγνωμα των χεριών. Οι κρουνοί των νιπτήρων δεν πρέπει να

[1] ΕΕ αριθ. L 229 της 30. 8. 1980, σ. 11. Η οδηγία τροποποιήθηκε τελευταία από την οδηγία 81/858/ΕΟΚ (ΕΕ αριθ. L 319 της 7. 11. 1981, σ. 19).

▼M18

μουρούν να τίθενται σε λειτουργία με τα χέρια ή τους βραχίονες. Επάρκής αριθμός τέτοιων νιπτήρων πρέπει να βρίσκεται κοντά στα αποχωρητήρια.

12. Ένα κατάλληλο χώρο και επαρκή μέσα για τον καθαρισμό και την απολύμανση των μέσων μεταφοράς κρέατος, εκτός από τις ψυκτικές αποθήκες όπου μόνον παραλαμβάνεται και αποθηκεύεται, πριν από την αποστολή του, υγιεινά συσκευασμένο νωπό κρέας. Στην περίπτωση των σφαγείων, πρέπει να υπάρχει χωριστός τέτοιος χώρος και μέσα για τα μέσα μεταφοράς ζωντανών ζώων. Ωστόσο, αυτοί οι χώροι και μέσα δεν είναι υποχρεωτικοί αν υπάρχουν διατάξεις που απαιτούν ο καθαρισμός και η απολύμανση των μεταφορικών μέσων να γίνεται σε επίσημα εγκεκριμένους χώρους.

13. Δωμάτιο ή χώρο για την αποθήκευση απορρυπαντικών, απολυμαντικών και παρόμοιων ουσιών.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II

ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΕΓΚΡΙΣΕΩΣ ΤΩΝ ΣΦΑΓΕΙΩΝ

14. Εκτός των γενικών όρων, τα σφαγεία πρέπει να έχουν τουλάχιστον:

α) κατάλληλους και υγιεινούς σταυλισμού ή, αν οι κλιματολογικές συνθήκες το επιτρέπουν, χώρους αναμονής για την παραμονή των ζώων οι τοίχοι και τα δάπεδα πρέπει να είναι ανθεκτικά, στεγανά και εύκολα στον καθαρισμό και απολύμανση. Οι χώροι αυτοί πρέπει να είναι εξοπλισμένοι κατάλληλα για το πότισμα των ζώων και, εφόσον είναι αναγκαίο, για το τάϊσμά τους· αν απαιτείται, πρέπει επίσης να έχουν σύστημα αποχετεύσεως των υγρών·

β) χώρους σφαγής τέτοιων διαστάσεων ώστε η εργασία να δύναται να πραγματοποιείται με ικανοποιητικό τρόπο. Σε χώρους όπου σφάζονται συγχρόνως χοίροι και άλλα είδη ζώων, πρέπει να υπάρχει ειδικό μέρος για τη σφαγή των χοίρων· εντούτοις, ο ειδικός αυτός χώρος δεν είναι απαραίτητος εάν η σφαγή των χοίρων και η σφαγή των άλλων ζώων διενεργούνται σε διαφορετικές στιγμές αλλά στην περίπτωση αυτή, οι εργασίες ζεματίσματος, αποτριχώσεως, αποξέσεως και καύσεως των τριχών πρέπει να πραγματοποιούνται σε ειδικούς χώρους σαφώς διαχωρισμένους από την αλυσίδα σφαγής, είτε με την παρεμβολή ελευθέρου χώρου τουλάχιστον πέντε μέτρων είτε με χώρισμα ύψους τουλάχιστον τριών μέτρων·

γ) χωριστούς χώρους αρκετά ευρείς και αποκλειστικά διαθέσιμους για:

— εκκένωση, καθάρισμα και κοπή περιττών τεμαχίων των στομάχων και των εντέρων.

Εντούτοις, ο ιδιαίτερος αυτός χώρος δεν απαιτείται όταν οι εργασίες οι σχετικές με τα στομάχια γίνονται με μηχανικά μέσα σε κλειστό κύκλωμα το οποίο είναι εφοδιασμένο με κατάλληλο σύστημα εξαερισμού και πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

i) ο μηχανικός εξοπλισμός πρέπει να είναι εγκατεστημένος και διευθετημένος κατά τρόπο που οι εργασίες διαχωρισμού εντέρων-στομάχου και εκκένωσης και καθαρισμού των στομάχων να γίνονται σύμφωνα με τους κανόνες της υγιεινής. Πρέπει να βρίσκεται τοποθετημένος σε ειδικό χώρο ο οποίος να διαχωρίζεται σαφώς από το εκτεθειμένο νωπό κρέας με χώρισμα ύψους τουλάχιστον τριών μέτρων σ' επαφή με το έδαφος, το οποίο περιβάλλει το χώρο στον οποίο γίνονται οι εργασίες αυτές,

ii) ο σχεδιασμός και η λειτουργία της μηχανής πρέπει να είναι τέτοια ώστε να προλαμβάνεται αποτελεσματικά κάθε μόλυνση των νωπών κρεάτων,

iii) ένα σύστημα εξαερισμού πρέπει να είναι εγκατεστημένο και να λειτουργεί υπό προϋποθέσεις ικανές να εξουδετερώσουν τις οσμές και τον κίνδυνο μόλυνσης από αερολύματα,

iv) η μηχανή πρέπει να είναι εξοπλισμένη με μηχανισμό που να επιτρέπει την εκκένωση, σε κλειστό κύκλωμα, των λυμάτων και του περιεχομένου των στομάχων προς σύστημα αποχέτευσης,

v) το κύκλωμα που ακολουθούν τα στομάχια προς και από τη συσκευή πρέπει να είναι σαφώς διαχωρισμένο και απομακρυσμένο από το κύκλωμα των άλλων νωπών κρεάτων.

▼M18

Αμέσως μετά την εκκένωση και το καθάρισμα, τα στομάχια πρέπει να απομακρύνονται με τρόπο υγιεινό,

vi) το προσωπικό που χειρίζεται τα άλλα νωπά κρέατα δεν πρέπει να χειρίζεται τα στομάχια. Το προσωπικό που χειρίζεται τα στομάχια δεν πρέπει να έχει πρόσβαση στα άλλα νωπά κρέατα,

— την περαιτέρω επεξεργασία εντέρων και στομάχων, εάν οι εργασίες αυτές διενεργούνται στο σφαγείο. Ωστόσο, οι εργασίες αυτές μπορούν να πραγματοποιούνται στο χώρο που αναφέρεται στην πρώτη περίπτωση, υπό την προϋπόθεση ότι αποφεύγεται οποιαδήποτε μόλυνση του ενός προϊόντος από το άλλο,

— την προετοιμασία και τον καθαρισμό άλλων παραπροϊόντων εκτός από αυτά που αναφέρονται στις προηγούμενες περιπτώσεις, συμπεριλαμβανομένου ξεχωριστού χώρου για τη φύλαξη των κεφαλών επαρκώς χωρισμένων από τα άλλα παραπροϊόντα, εφόσον οι εργασίες αυτές γίνονται στο ίδιο το σφαγείο, χωρίς ωστόσο να πραγματοποιούνται στην αλυσίδα σφαγής,

— για την αποθήκευση δερμάτων, κεράτων, θηλών και τριχών των χοίρων, σε περίπτωση που αυτά δεν τοποθετούνται απευθείας στο σφαγείο την ημέρα της σφαγής, σε ερμητικά κλειστά δοχεία μέχρις ότου απομακρυνθούν από το σφαγείο·

δ) χωριστό χώρο για τη συσκευασία παραπροϊόντων εάν αυτά συσκευάζονται στο ίδιο το σφαγείο·

ε) χώρους που να μπορούν να κλειδωθούν ή, εφόσον το επιτρέπει το κλίμα, μαντριά για ασθενή ζώα ή ζώα για τα οποία υπάρχει υπόνοια ασθένειας, ευρισκόμενα σε κατάλληλη θέση και εξοπλισμένα με χωριστή αποχέτευση, χώρους που να μπορούν να κλειδωθούν προοριζόμενους για τη σφαγή των ζώων αυτών και την αποθήκευση του κατακρατηθέντος κρέατος και του κρέατος που έχει χαρακτηρισθεί ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση. Οι χώροι που προορίζονται για τη σφαγή των ζώων αυτών δεν είναι απαραίτητοι σε μία εγκατάσταση που δεν έχει άδεια από την αρμόδια αρχή για τη σφαγή τους, ή όταν η σφαγή τους εκτελείται μετά τη λήξη της κανονικής σφαγής και εφόσον λαμβάνονται μέτρα για την πρόληψη της μόλυνσης του κρέατος που έχει χαρακτηρισθεί κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση. Στην περίπτωση αυτή, οι χώροι πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται ιδιαίτερα, υπό επίσημη επίβλεψη, πριν χρησιμοποιηθούν και πάλι για τη σφαγή ζώων που δεν είναι ούτε ασθενή, ούτε ύποπτα·

στ) αρκετά ευρείς ψυκτικούς χώρους στους οποίους να υπάρχουν οι κατάλληλες ανοξείδωτες συσκευές που να εμποδίζουν το νωπό κρέας να έρχεται σε επαφή με το δάπεδο ή τους τοίχους κατά τη μεταφορά του ή την αποθήκευσή του·

ζ) μέσα τέτοια ώστε να καθίσταται δυνατός ο έλεγχος κάθε εισόδου και εξόδου από το σφαγείο·

η) σαφή διαχωρισμό μεταξύ της ακάθαρτης και της καθαρής ζώνης του κτιρίου ώστε να προφυλάσσεται η τελευταία από κάθε μόλυνση·

θ) συσκευή τέτοια ώστε, μετά την αναισθητοποίηση, η εκδορά να διενεργείται κατά το δυνατό επί του ανηρτημένου ζώου· σε καμία περίπτωση το σφάγιο δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με το δάπεδο κατά τη διάρκεια της εκδοράς·

ι) εναέριο σύστημα τροχιών για το μετέπειτα χειρισμό του κρέατος·

ια) εφόσον η κόπρος αποθηκεύεται στο χώρο του σφαγείου, χώρο ειδικά διευθετημένο για την κόπρο αυτή·

ιβ) χώρο εφοδιασμένο με κατάλληλες συσκευές για την τριχινοσκόπηση, εφόσον η εξέταση αυτή πραγματοποιείται στην εγκατάσταση.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ III

ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΕΓΚΡΙΣΕΩΣ ΤΩΝ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΩΝ ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΥ

15. Εκτός των γενικών όρων, τα εργαστήρια τεμαχισμού πρέπει να έχουν τουλάχιστον:

α) αρκετά ευρείς ψυκτικούς χώρους για τη συντήρηση του κρέατος και, στις περιπτώσεις που στις εγκαταστάσεις αποθηκεύεται κρέας που φέρει δεύτερη συσκευασία, ψυκτικό χώρο γι' αυτό το συσκευασμένο κρέας. Το μη συσκευασμένο κρέας μπορεί να

▼M18

αποθηκεύεται στους ψυκτικους αυτούς χώρους μόνον μετά τον καθαρισμό και την απολύμανσή τους·

β) χώρο για τις εργασίες τεμαχισμού, αποστεώσεως και πρώτης συσκευασίας, με καταγραφικό θερμόμετρο ή τηλεθερμόμετρο·

γ) χώρο για τις εργασίες δεύτερης συσκευασίας όταν οι εργασίες αυτές πραγματοποιούνται στο εργαστήριο τεμαχισμού, εκτός από την περίοτωση στην οποία πληρούνται οι προϋποθέσεις που προβλέπονται στο κεφάλαιο XII σημείο 63.

δ) χώρο για την αποθήκευση των υλικών πρώτης και δεύτερης συσκευασίας, όταν οι εργασίες αυτές πραγματοποιούνται στο εργαστήριο τεμαχισμού.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV

ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΕΓΚΡΙΣΕΩΣ ΤΩΝ ΨΥΚΤΙΚΩΝ ΑΠΟΘΗΚΩΝ

16. Εκτός των γενικών όρων, οι αποθήκες όπου αποθηκεύεται νωπό κρέας σύμφωνα με το κεφάλαιο XIV σημείο 66 πρώτο εδάφιο πρέπει να έχουν τουλάχιστον:

α) αρκετά ευρείς ψυκτικούς χώρους, δυνάμενους να καθαρίζονται εύκολα, όπου να μπορεί να αποθηκεύεται το νωπό κρέας στις θερμοκρασίες που προβλέπονται στο εν λόγω σημείο 66 πρώτο εδάφιο·

β) καταγραφικό θερμόμετρο ή τηλεθερμόμετρο σε ή για κάθε χώρο αποθηκεύσεως.

17. Ανεξάρτητα από τους γενικούς όρους, οι αποθήκες όπου αποθηκεύεται νωπό κρέας συμφωνα με το κεφάλαιο XIV σημείο 66 τέταρτο εδάφιο, πρέπει να έχουν τουλάχιστον:

α) αρκετά ευρείς ψυκτικούς χώρους, δυνάμενους να καθαρίζονται εύκολα, όπου μπορεί να αποθηκεύεται το νωπό κρέας στις θερμοκρασίες που προβλέπονται στο εν λόγω σημείο 66 τέταρτο εδάφιο·

β) καταγραφικό θερμόμετρο ή τηλεθερμόμετρο σε ή για κάθε χώρο αποθηκεύσεως.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ V

ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ, ΤΩΝ ΧΩΡΩΝ ΚΑΙ ΤΟΥ ΥΛΙΚΟΥ ΣΤΙΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ

18. Απαιτείται σχολαστική καθαριότητα εκ μέρους του προσωπικού, καθώς και στους χώρους και στα υλικά:

α) το προσωπικό που χειρίζεται ασυσκεύαστο ή περιτυλιγμένο νωπό κρέας ή που εργάζεται σε χώρους ή ζώνες όπου γίνεται χειρισμός, συσκευασία ή μεταφορά τέτοιου κρέατος πρέπει ιδίως να φορεί καθαρά και ευκολοκαθάριστα καλύμματα κεφαλής και υποδήματα, ανοικτόχρωμα ενδύματα εργασίας, και εφόσον χρειάζεται, καθαρά καλύμματα αυχένα ή άλλα προστατευτικά ρούχα. Το προσωπικό που ασχολείται με τη σφαγή των ζώων, την επεξεργασία ή το χειρισμό του νωπού κρέατος πρέπει να φορά καθαρά ενδύματα εργασίας στην αρχή κάθε ημέρας εργασίας και να τ' αλλάζει όσες άλλες φορές χρειάζεται μέσα στην ημέρα, επίσης δε να πλένει και να απολυμαίνει τα χέρια του πολλές φορές κατά τη διάρκεια της ίδιας εργάσιμης ημέρας, καθώς και σε κάθε επανάληψη της εργασίας. Τα άτομα τα οποία ήλθαν σε επαφή με ασθενή ζώα ή μολυσμένο κρέας οφείλουν ομέσως να πλένουν επιμελώς τα χέρια και τους βραχίονες με ζεστό νερό, εν συνεχεία δε να τα απολυμαίνουν. Απαγορεύεται το κάπνισμα μέσα στους χώρους εργασίας και αποθηκεύσεως στις ζώνες εκφόρτωσης, παραλαβής, διαλογής και φόρτωσης και σε όσες άλλες ζώνες και διαδρόμους γίνεται μεταφορά νωπού κρέατος·

β) δεν επιτρέπεται η είσοδος ζώων στις εγκαταστάσεις εκτός, στις περιπτώσεις σφαγείων, από τα ζώα που προορίζονται για σφαγή και, όσον αφορά τους περιβόλους αυτών των σφαγείων, από τα ζώα τα απαραίτητα για τη λειτουργία τους. Πρέπει να εξασφαλίζεται η συστηματική εξολόθρευση των τρωκτικών, των εντόμων και οποιουδήποτε άλλου βλαβερού ζωυφίου·

γ) τα υλικά και τα εργαλεία τα οποία χρησιμοποιούνται για την επεξεργασία του κρέατος πρέπει να συντηρούνται και να καθαρίζονται καλά, πρέπει δε να καθαρίζονται επιμελώς και να απολυμαίνονται πολλές φορές κατά τη διάρκεια της αυτής εργάσιμης ημέρας, καθώς και στο τέλος των εργασιών της ημέρας και προ της επαναχρησιμοποιήσεώς τους, εφόσον έχουν ρυπανθεί.

▼M18

19. Οι χώροι, τα εργαλεία και το υλικό εργασίας δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται γι' άλλους σκοπούς εκτός από την επεξεργασία του νωπού κρέατος ή κρέατος εκτρεφόμενων θηραμάτων που επιτρέπονται σύμφωνα με την οδηγία 91/495/ΕΟΚ ([1]).

Η απαίτηση αυτή δεν εφαρμόζεται:

— στο μεταφορικό υλικό που χρησιμοποιείται στους χώρους που αναφέρονται στο σημείο 17 στοιχείο α), εφόσον το κρέας είναι συσκευασμένο,

— στον τεμαχισμό κρέατος πουλερικών ή άλλου κρέατος θηραμάτων ή κουνελιών ή στην παρασκευή παρασκευασμάτων κρέατος, εφόσον οι εργασίες αυτές πραγματοποιούνται σε διαφορετική χρονική στιγμή από τον τεμαχισμό του νωπού κρέατος ή του κρέατος εκτρεφόμενων θηραμάτων που αναφέρεται στο πρώτο εδάφιο και εφόσον η αίθουσα τεμαχισμού καθαρίζεται και απολυμαίνεται πλήρως πριν ξαναρχίσει ο τεμαχισμός νωπού κρέατος ή κρέατος εκτρεφόμενων θηραμάτων.

Τα εργαλεία που χρησιμοποιούνται για τον τεμαχισμό του κρέατος πρέπει να χρησιμοποιούνται μόνον για το σκοπό αυτόν.

20. Το κρέας και τα δοχεία που το περιέχουν δεν πρέπει να έρχονται σε άμεση επαφή με το δάπεδο.

21. Η χρήση ποσίμου νερού είναι επιβεβλημένη για όλες τις λειτουργίες· εντούτοις, κατ' εξαίρεση, επιτρέπεται η χρήση μη πόσιμου νερού για την παραγωγή ατμού υπό την προϋπόθεση ότι οι αγωγοί που είναι εγκατεστημένοι για το σκοπό αυτό δεν επιτρέπουν τη χρήση του νερού αυτού για άλλους σκοπούς και δεν παρουσιάζουν κίνδυνο μολύνσεως του νωπού κρέατος. Εξάλλου, κατ' εξαίρεση, δύναται να επιτρέπεται η χρήση μη πόσιμου νερού για την ψύξη των ψυκτικών μηχανημάτων. Οι αγωγοί του μη πόσιμου νερού πρέπει να διακρίνονται ευκρινώς από τους αγωγούς του πόσιμου νερού.

22. Απαγορεύεται η διασκόρπιση πριονιδιού ή κάθε άλλου αναλόγου υλικού στο δάπεδο των χώρων εργασίας και αποθηκεύσεως νωπού κρέατος.

23. Τα απορρυπαντικά, τα απολυμαντικά και οι παρόμοιες ουσίες πρέπει να χρησιμοποιούνται κατά τρόπο που να μην προσβάλλει τον εξοπλισμό, τα εργαλεία επεξεργασίας και το νωπό κρέας. Μετά τη χρησιμοποίησή τους, ο εξοπλισμός και τα εργαλεία επεξεργασίας πρέπει να ξεπλένονται καλά με πόσιμο νερό.

24. Η επεξεργασία και ο χειρισμός του κρέατος πρέπει να απαγορεύεται στα άτομα τα οποία δύνανται να το μολύνουν.

Κατά την πρόσληψη, κάθε πρόσωπο που ασχολείται με την εργασία και το χειρισμό νωπού κρέατος οφείλει να αποδεικνύει, με ιατρικό πιστοποιητικό, ότι τίποτα δεν κωλύει την απασχόλησή του αυτή. Η ιατρική παρακολούθηση του προσώπου αυτού ρυθμίζεται από την εθνική νομοθεσία που ισχύει στο συγκεκριμένο κράτος μέλος.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VI

ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗ ΠΡΟ ΤΗΣ ΣΦΑΓΗΣ

25. Τα ζώα πρέπει να υποβάλλονται στην προ της σφαγής επιθεώρηση την ημέρα της άφιξής τους στο σφαγείο ή πριν από την έναρξη της καθημερινής σφαγής. Η επιθεώρηση αυτή πρέπει να ανανεώνεται αμέσως προ της σφαγής αν το ζώο παρέμεινε στο σταύλο κατά τη διάρκεια της νύχτας.

Ο ασκών την εκμετάλλευση του σφαγείου, ο ιδιοκτήτης ή ο εκπρόσωπός του οφείλουν να διευκολύνουν τις εργασίες υγειονομικής επιθεώρησης προ της σφαγής, και ιδίως οποιοδήποτε χειρισμό θεωρείται απαραίτητος.

Κάθε ζώο που προορίζεται προς σφαγή πρέπει να φέρει αναγνωριστικό σήμα, ώστε να μπορεί η αρμόδια αρχή να προσδιορίζει την καταγωγή του.

26. α) Ο επίσημος κτηνίατρος πρέπει να διενεργεί την προ της σφαγής επιθεώρηση σύμφωνα με τους επαγγελματικούς κανόνες και με κατάλληλο φωτισμό·

([1]) Βλέπε σελίδα 41 της παρούσας Επίσημης Εφημερίδας.

▼M18

β) στην περίπτωση ζώων που παραδίδονται στο σφαγείο, ο επίσημος κτηνίατρος πρέπει να ελέγχει κατά πόσον τηρούνται οι κοινοτικοί κανόνες περί των συνθηκών διαβιώσεως των ζώων.

27. Η επιθεώρηση πρέπει να διευκρινίζει:

α) αν τα ζώα πάσχουν από ασθένεια μεταδοτική στον άνθρωπο και στα ζώα ή αν παρουσιάζουν συμπτώματα ή ευρίσκονται σε γενική κατάσταση που δημιουργεί φόβους εμφανίσεως τέτοιας ασθενείας·

β) αν παρουσιάζουν συμπτώματα ασθενείας ή διαταραχής της γενικής τους κατάστασης, δυναμένης να καταστήσει το κρέας ακατάλληλο για την ανθρώπινη κατανάλωση· κατά την εξέταση πρέπει επίσης να ερευνάται κάθε σημείο που δείχνει ότι στα ζώα είχαν χορηγηθεί ουσίες με φαρμακολογική δράση ή ότι τα ζώα κατανάλωσαν ουσίες που είναι δυνατό να καταστήσουν το κρέας τους επικίνδυνο για την ανθρώπινη υγεία·

γ) αν είναι κουρασμένα, εκνευρισμένα ή τραυματισμένα.

28. α) Τα κουρασμένα ή εκνευρισμένα ζώα πρέπει να αναπαύονται επί 24 ώρες τουλάχιστον, εκτός αν ο επίσημος κτηνίατρος αποφασίσει διαφορετικά·

β) τα ζώα στα οποία διαγνώσθηκε μια από τις ασθένειες που αναφέρονται στο σημείο 27 στοιχεία α) και β) δεν πρέπει να σφάζονται για ανθρώπινη κατανάλωση·

γ) η σφαγή των ζώων, για τα οποία υπάρχει υπόνοια ότι πάσχουν από μια από τις ασθένειες που αναφέρονται στο σημείο 27 στοιχεία α) και β), πρέπει να αναβάλλεται, τα δε ζώα να υποβάλλονται σε λεπτομερή εξέταση ώστε να γίνει δυνατή η διάγνωση.

Εάν για τη διάγνωση απαιτείται η μετά τη σφαγή επιθεώρηση, ο επίσημος κτηνίατρος διατάσσει να σφαγούν τα εν λόγω ζώα χωριστά ή κατά το τέλος της κανονικής σφαγής.

Τα ζώα αυτά υποβάλλονται σε λεπτομερή επιθεώρηση μετά τη σφαγή, η οποία συμπληρώνεται, αν ο κτηνίατρος το κρίνει αναγκαίο προς επιβεβαίωση, από την κατάλληλη βακτηριολογική εξέταση και την ανίχνευση καταλοίπων ουσιών με φαρμακολογική δράση οι οποίες εικάζεται ότι έχουν χορηγηθεί, λόγω της παραρτηρούμενης παθολογικής κατάστασης.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VII

ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΗΣ ΣΦΑΓΗΣ ΤΩΝ ΖΩΩΝ, ΤΟΥ ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΤΟΥ ΝΩΠΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ

29. Τα ζώα σφαγής που εισάγονται στους χώρους σφαγής πρέπει να σφάζονται αμέσως και οι εργασίες αφαιμάξεως, εκδοράς ή αφαιρέσεως των τριχών, αφαιρέσεως των άκρων και άλλων τμημάτων για το σχηματισμό του σφαγίου και οι εργασίες εκσπλαχνισμού πρέπει να διενεργούνται κατά τρόπο που να αποφεύγεται η μόλυνση του κρέατος.

30. Η αφαίμαξη πρέπει να είναι πλήρης. Το αίμα που προορίζεται για την ανθρώπινη κατανάλωση πρέπει να συλλέγεται μέσα σε τελείως καθαρά δοχεία. Δεν επιτρέπεται να κτυπηθεί με το χέρι, παρά μόνο με εργαλεία σύμφωνα με τις απαιτήσεις της υγιεινής.

31. Εκτός των χοίρων και με την επιφύλαξη της παρέκκλισης που προβλέπεται στο κεφάλαιο VIII σημείο 41.Δ στοιχείο α) δεύτερη φράση, η άμεσος και πλήρης εκδορά είναι υποχρεωτική. Οι χοίροι, εφόσον δεν υφίστανται εκδορά, πρέπει αμέσως να αποτριχώνονται. Για την εργασία αυτή μπορούν να χρησιμοποιούνται αποτριχωτικά, υπό την προϋπόθεση ότι μετά οι χοίροι ξεπλένονται καλά με πόσιμο νερό.

Η εκδορά των κεφαλιών των βοοειδών και των προβάτων δεν είναι απαραίτητη, εφόσον τα κεφάλια αυτά χρησιμοποιούνται κατά τέτοιο τρόπο ώστε να αποφεύγεται οποιαδήποτε μόλυνση του νωπού κρέατος.

32. Ο εκσπλαχνισμός πρέπει να διενεργείται αμέσως και να τελειώνει το αργότερο 45 λεπτά μετά την αναισθητοποίηση ή, προκειμένου για σφαγή με τρόπο επιβεβλημένο για θρησκευτικούς λόγους, μισή ώρα μετά την αφαίμαξη. Οι πνεύμονες, η καρδιά, το συκώτι, τα νεφρά, η σπλήνα και ο μεσοθωράκιος υμήν δύνανται είτε να αφαιρούνται είτε να παραμένουν συνδεδεμένοι με το σφάγιο δια των φυσικών τους συνδέσεων.

Αν αφαιρούνται, πρέπει να φέρουν αριθμό ή οποιοδήποτε άλλο στοιχείο αναγνωρίσεως, το οποίο παρέχει τη διαβεβαίωση ότι ανήκουν

▼M18

στο σφάγιο· το ίδιο ισχύει επίσης για την κεφαλή, τη γλώσσα, τον εντερικό σωλήνα και κάθε άλλο τμήμα του ζώου πού είναι απαραίτητο για την επιθεώρηση ή ενδεχομένως απαραίτητο για τους ελέγχους που είναι απαραίτητο για την επιθεώρηση ή ενδεχομένως απαραίτητο για τους ελέγχους που προβλέπονται στην οδηγία 86/469/ΕΟΚ. Τα προαναφερόμενα τμήματα πρέπει να ευρίσκονται κοντά στο σφάγιο μέχρι το τέλος της επιθεωρήσεως. Πάντως, εφόσον δεν εμφανίζει κανένα παθολογικό σύμπτωμα ή αλλοίωση, το πέος μπορεί να απομακρύνεται αμέσως. Για όλα τα είδη, τα νεφρά πρέπει να έχουν απαλλαγεί από το στρώμα λίπους που τα περιβάλλει και, στην περίπτωση των βοοειδών και των χοίρων και των μονόπλων, πρέπει να αφαιρείται και η περινεφρική κάψα.

33. Απογορεύεται το κάρφωμα των μαχαιριών στο κρέας, ο καθαρισμός του κρέατος με ύφασμα ή άλλα υλικά και η εμφύσηση. Εντούτοις, η εμφύσηση οργάνου, εφόσον επιβάλλεται για θρησκευτικούς λόγους, δύναται να επιτρέπεται, αλλά, στην περίπτωση αυτή, πρέπει να απαγορεύεται η ανθρώπινη κατανάλωση του οργάνου αυτού.

34. Τα σφάγια των μονόπλων, των χοίρων ηλικίας άνω των τεσσάρων εβδομάδων και των βοοειδών ηλικίας άνω των έξι μηνών, πρέπει να παρουσιάζονται στην επιθεώρηση τεμαχισμένα σε ημίσεα διά τομής κατά μήκος της σπονδυλικής στήλης. Αν οι ανάγκες της επιθεωρήσεως το απαιτούν, ο επίσημος κτηνίατρος δύναται να επιβάλλει τον κατά μήκος τεμαχισμό της κεφαλής και του σφαγίου κάθε ζώου.

Ωστόσο, για να ληφθούν υπόψη οι τεχνολογικές ανάγκες ή οι συνήθειες της τοπικής κατανάλωσης, η αρμόδια αρχή μπορεί να επιτρέπει να παρουσιάζονται στην επιθεώρηση σφάγια χοίρων που δεν είναι τεμαχισμένα σε ημίσεα.

35. Μέχρι το τέλος της επιθεώρησης, τα μη επιθεωρημένα σφάγια και παραπροϊόντα δεν πρέπει να μπορούν να μολύνουν τα ήδη επιθεωρημένα σφάγια και παραπροϊόντα, απαγορεύεται δε η αφαίρεση, ο τεμαχισμός ή η περαιτέρω επεξεργασία του σφαγίου.

36. Το κρέας που κρατείται προς παρακολούθηση ή έχει χαρακτηριστεί ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση, τα στομάχια, τα έντερα και τα μη εδώδιμα υποπροϊόντα δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με το κρέας που χαρακτηρίζεται κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση και πρέπει να τοποθετούνται το συντομότερο δυνατόν σε ειδικούς χώρους ή δοχεία, σχεδιασμένα και τοποθετημένα ούτως ώστε να αποφεύγεται οποιαδήποτε μόλυνση άλλου νωπού κρέατος.

37. Αν το αίμα ή τα παραπροϊόντα που προέρχονται από πολλά ζώα συλλέγονται στο ίδιο δοχείο πριν από την περάτωση της μετά τη σφαγή επιθεώρησης, και εν συνεχεία το σφάγιο ενός από τα ζώα αυτά χαρακτηριστεί ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση, όλο το περιεχόμενο του δοχείου χαρακτηρίζεται επίσης ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση.

38. Ο καθαρισμός, ο χειρισμός, η περαιτέρω επεξεργασία και η μεταφορά του κρέατος, συμπεριλαμβανομένων των παραπροϊόντων, πρέπει να γίνονται σύμφωνα με όλες τις απαιτήσεις της υγιεινής. Όταν το κρέας συσκευάζεται με δεύτερη συσκευασία, πρέπει να τηρούνται οι διατάξεις του κεφαλαίου II σημείο 14 στοιχείο δ) και οι όροι του κεφαλαίου XI. Το συσκευασμένο κρέας πρέπει να αποθηκεύεται σε χωριστό θάλαμο απ' ό,τι το ασυσκεύαστο νωπό κρέας.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VIII

ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗ ΜΕΤΑ ΤΗ ΣΦΑΓΗ

39. Όλα τα τμήματα του ζώου, συμπεριλαμβανομένου του αίματος, πρέπει να υποβάλλονται σε επιθεώρηση αμέσως μετά τη σφαγή, για να ελέγχεται αν το κρέας είναι κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση.

40. Η μετά τη σφαγή επιθεώρηση πρέπει να περιλαμβάνει:

α) τη μακροσκοπική εξέταση του σφαγμένου ζώου και των οργάνων του·

β) την ψηλάφηση των οργάνων που αναφέρονται στο σημείο 41 και, εάν ο επίσημος κτηνίατρος το κρίνει αναγκαίο, της μήτρας·

γ) την τομή ορισμένων οργάνων και λεμφαδένων και, ανάλογα με τα πορίσματα του επίσημου κτηνιάτρου, της μήτρας. Εάν κατά τη μακροσκοπική εξέταση ή την ψηλάφηση ορισμένων οργάνων διαπιστωθεί ότι το ζώο έχει αλλοιώσεις δυνάμενες να προκαλέσουν τη μόλυνση του σφαγίου, του εξοπλισμού, του προσωπικού ή των χώρων, τα όργανα αυτά δεν πρέπει να τέμνονται στο χώρο

▼M18

σφαγής ή σε άλλο χώρο της εγκαταστάσεως όπου δύναται να μολυνθεί το νωπό κρέας·

δ) την αναζήτηση ανωμαλιών συστάσεως, χρώματος, οσμής και, ενδεχομένως, γεύσεως·

ε) εν ανάγκη, εργαστηριακές εξετάσεις ιδίως για τις ουσίες που αναφέρονται στο άρθρο 5 παράγραφος 1 στοιχεία ι) και ια).

41. Ο επίσημος κτηνίατρος πρέπει κυρίως να προβαίνει:

Α. Για τα βοοειδή ηλικίας άνω των έξι εβδομάδων:

α) στο μακροσκοπικό έλεγχο της κεφαλής και του λαιμού. Τα υπογνάθια, τα οπισθοφαρυγγικά και τα παρωτίδια λεμφογάγγλια (Lnn. retropharyngiales, mandibulares και parotides) πρέπει να τέμνονται και να εξετάζονται. Πρέπει να εξετάζονται οι έξω μασητήρες στους οποίους πρέπει να γίνονται δύο τομές παράλληλες προς την κάτω γνάθο, και οι έσω μασητήρες (έσω πτερυγοειδείς μύες), οι οποίοι πρέπει να τέμνονται κατά επίπεδο.

Η γλώσσα, αφού απελευθερωθεί κατά τρόπο που να επιτρέπει λεπτομερή μακροσκοπικό έλεγχο του στόματος και των στοματικών κοιλοτήτων, πρέπει να υφίσταται μακροσκοπικό έλεγχο και ψηλάφηση. Οι αμυγδαλές πρέπει να αφαιρούνται·

β) στην επιθεώρηση της τραχείας αρτηρίας, στο μακροσκοπικό έλεγχο και στη ψηλάφηση των πνευμόνων και οισοφάγου. Τα βρογχικά και μεσοπνευμόνια γάγγλια (Lnn. bifurcationes, eparteriales- και mediastinales) πρέπει να τεμνονται και να εξετάζονται. Η τραχεία αρτηρία και οι κυριότερες βρογχικές διακλαδώσεις πρέπει να διανοίγονται κατά μήκος και οι πνεύμονες να τέμνονται στο τελευταίο τους τριτημόριο καθέτως προς το μεγάλο άξονά τους, οι τομές όμως αυτές δεν είναι απαραίτητες στην περίπτωση που οι πνεύμονες δεν επιτρέπεται να διατεθούν για ανθρώπινη κατανάλωση·

γ) στο μακροσκοπικό έλεγχο του περικαρδίου και της καρδιάς, η οποία τέμνεται κατά μήκος έτσι ώστε να διανοίγονται οι κοιλίες και να τέμνεται το μεσοκοιλιακό διάφραγμα·

δ) στο μακροσκοπικό έλεγχο του διαφράγματος·

ε) στο μακροσκοπικό έλεγχο και ψηλάφηση του ήπατος και των λεμφογαγγίων του, των λεμφογαγγλίων της πύλης του ήπατος και των παγκρεατικών λεμφογαγγλίων (Lnn. portales)· στην τομή της γαστρικής επιφάνειας του ήπατος και της βάσης του κερκοφόρου λοβού του ήπατος για να εξεταστούν οι χοληφοροί οδοί· στην επιθεώρηση και ψηλάφηση των παγκρεατικών γαγγλίων·

στ) στο μακροσκοπικό έλεγχο του γαστρεντερικού σωλήνα, του μεσεντερίου, των στομαχικών και μεσεντερίων λεμφογαγγλίων (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales και caudales)· στη ψηλάφηση των στομαχικών και μεσεντέριων λεμφογαγγλίων και, εν ανάγκη, στην τομή των εν λόγω λεμφογαγγλίων·

ζ) στο μακροσκοπικό έλεγχο και, ενδεχομένως, στη ψηλάφηση της σπλήνας·

η) στο μακροσκοπικό έλεγχο των νεφρών και στην τομή, εν ανάγκη, των νεφρών και των λεμφογαγγλίων τους (Lnn. renales)·

θ) στο μακροσκοπικό έλεγχο του υπεζοκώτα και του περιτοναίου·

ι) στο μακροσκοπικό έλεγχο των γεννητικών οργάνων·

ια) στο μακροσκοπικό έλεγχο και, εν ανάγκη, στη ψηλάφηση και τομή του μαστού και των λεμφογαγγλίων του (Lnn. supramammarii). Στις αγελάδες κάθε ημιμόριο του μαστού διανοίγεται δια μακράς και βαθείας τομής μέχρι τους γαλακτοφόρους κόλπους (sinus lactiferes) και εντέμνονται τα λεμφογάγγλια των μαστών, εκτός αν οι μαστοί δεν επιτρέπεται να διατεθούν στην ανθρώπινη κατανάλωση.

Β. **Για βοοειδή ηλικίας κάτω των έξι εβδομάδων:**

α) στο μακροσκοπικό έλεγχο της κεφαλής και του λαιμού. Τα οπισθοφαρυγγικά λεμφογάγγλια (Lnn. retropharyngiales) πρέπει να τέμνονται και να εξετάζονται. Πρέπει να εξετάζεται το στόμα και οι στοματικές κοιλότητες και να ψηλαφείται η γλώσσα. Οι αμυγδαλές πρέπει να αφαιρούνται·

▼M18

β) στο μακροσκοπικό έλεγχο των πνευμόνων, της τραχείας αρτηρίας και του οισοφάγου· στη ψηλάφηση των πνευμόνων. Τα βρογχικά και μεσοπνευμόνια γάγγλια (Lnn. bifurcationes, eparteriales και mediastinales) πρέπει να τέμνονται και να εξετάζονται.

Η τραχεία αρτηρία και οι κυριότερες βρογχικές διακλαδώσεις πρέπει να διανοίγονται κατά μήκος, οι δε πνεύμονες να τέμνονται κατά το τελευταίο τους τριτημόριο καθέτως προς τον μεγάλο άξονά τους, οι τομές όμως αυτές δεν είναι απαραίτητες στην περίπτωση που οι πνεύμονες δεν επιτρέπεται να διατεθούν για ανθρώπινη κατανάλωση·

γ) στο μακροσκοπικό έλεγχο του περικαρδίου και της καρδιάς, η οποία τέμνεται κατά μήκος ώστε να διανοίγονται οι κοιλίες και να τέμνεται το μεσοκοιλιακό διάφραγμα·

δ) στο μακροσκοπικό έλεγχο του διαφράγματος·

ε) στο μακροσκοπικό έλεγχο του ήπατος, των λεμφογαγγίων, των γαγγλίων της πύλης του ήπατος και των παγκρεατικών γαγγλίων (Lnn. portales)· στη ψηλάφηση και, εν ανάγκη, στην τομή του ήπατος και των λεμφογαγγλίων του·

ζ) στο μακροσκοπικό έλεγχο και, ενδεχομένως, στη ψηλάφηση της σπλήνας·

η) στο μακροσκοπικό έλεγχο των νεφρών και στην τομή, εν ανάγκη, των νεφρών και των λεμφογαγγλίων τους (Lnn. renales)·

θ) στο μακροσκοπικό έλεγχο του υπεζοκώτα και του περιτοναίου·

ι) στο μακροσκοπικό έλεγχο και τη ψηλάφηση της ομφαλικής περιοχής και των αρθρώσεων. Σε περίπτωση αμφιβολίας, η ομφαλική περιοχή πρέπει να τέμνεται και να διανοίγονται οι αρθρώσεις. Πρέπει να εξετάζεται το αρθρικό υγρό.

Γ. **Για τους χοίρους:**

α) στο μακροσκοπικό έλεγχο της κεφαλής και του λαιμού. Τα υπογνάθια λεμφογάγγλια (Lnn. mandibulares) πρέπει να εξετάζονται και να τέμνονται. Το στόμα, ο στοματικές κοιλότητες και η γλώσσα πρέπει να εξετάζονται μακροσκοπικώς. Οι αμυγδαλές πρέπει να αφαιρούνται·

β) στο μακροσκοπικό έλεγχο των πνευμόνων, της τραχείας και του οισοφάγου· στη ψηλάφηση των πνευμόνων και των βρογχικών και μεσοπνευμονίων γαγγλίων (Lnn. bifurcationes, eparteriales και mediastinales). Η τραχεία και οι κυριότερες βρογχικές διακλαδώσεις πρέπει να τέμνονται κατά μήκος, οι δε πνεύμονες να τέμνονται κατά το τελευταίο τους τριτημόριο καθέτως προς το μεγάλο άξονά τους, οι τομές όμως αυτές δεν είναι απαραίτητες όταν οι πνεύμονες δεν επιτρέπεται να διατεθούν για ανθρώπινη κατανάλωση·

γ) στο μακροσκοπικό έλεγχο του περικαρδίου και της καρδιάς η οποία τέμνεται κατά μήκος ώστε να διανοίγονται οι κοιλίες και να τέμνεται το μεσοκοιλιακό διάφραγμα·

δ) στο μακροσκοπικό έλεγχο του διαφράγματος·

ε) στο μακροσκοπικό έλεγχο του ήπατος, των γαγγλίων, της πύλης του ήπατος και των παγκρεατικών γαγγλίων (Lnn. portales)· στη ψηλάφηση του ήπατος και των λεμφογαγγλίων του·

στ) στο μακροσκοπικό έλεγχο του γαστρεντερικού σωλήνα, του μεσεντερίου των στομαχικών και μεσεντέριων λεμφογαγγλίων (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales και caudales)· στη ψηλάφηση των στομαχικών και μεσεντέριων λεμφογαγγλίων και, εν ανάγκη, στην τομή των εν λόγω λεμφογαγγλίων·

ζ) στο μακροσκοπικό έλεγχο και, ενδεχομένως, στη ψηλάφηση της σπλήνας·

η) στο μακροσκοπικό έλεγχο των νεφρών στην τομή, εν ανάγκη, των νεφρών και των λεμφογαγγλίων τους (Lnn. renales)·

θ) στο μακροσκοπικό έλεγχο του υπεζοκώτα και του περιτοναίου·

ι) στο μακροσκοπικό έλεγχο των γεννητικών οργάνων·

▼M18

ια) στο μακροσκοπικό έλεγχο του μαστού και των λεμφογαγγλίων του (Lnn. supramammarii)· στους θηλυκούς χοίρους τέμνονται οι γαλακτοφόροι αδένες·

ιβ) στο μακροσκοπικό έλεγχο και τη ψηλάφηση της ομφαλικής περιοχής και των αρθρώσεων των νεαρών ζώων. Σε περίπτωση αμφιβολίας, η ομφαλική περιοχή πρέπει να τέμνεται και οι αρθρώσεις να διανοίγονται.

Δ. **Για τα αιγοπρόβατα:**

α) στο μακροσκοπικό έλεγχο της κεφαλής μετά την κατάτμησή της, και, σε περίπτωση αμφιβολίας, εξέταση του λάρυγγα, του στόματος, της γλώσσας και των οπισθοφαρυγγικών και παρωτιδίων λεμφογαγγλίων. Με την επιφύλαξη του υγειονομικού ελέγχου, οι εξετάσεις αυτές δεν είναι απαραίτητες εάν η αρμόδια αρχή μπορεί να εγγυηθεί ότι η κεφαλή, συμπεριλαμβανομένης της γλώσσας και του μυαλού, αποκλείεται να διατεθεί για ανθρώπινη κατανάλωση·

β) στο μακροσκοπικό έλεγχο των πνευμόνων, της τραχείας αρτηρίας και του οισοφάγου· στη ψηλάφηση των πνευμόνων και των βρογχικών και μεσοπνευμόνιων λεμφογαγγλίων (Lnn, bifurcationes eparteriales και mediastinales). Σε περίπτωση αμφιβολίας, τα εν λόγω όργανα και λεμφογάγγλια πρέπει να τέμνονται και να εξετάζονται·

γ) στο μακροσκοπικό έλεγχο του περικαρδίου και της καρδιάς. Σε περίπτωση αμφιβολίας, η καρδιά πρέπει να τέμνεται και να εξετάζεται·

δ) στο μακροσκοπικό έλεγχο του διαφράγματος·

ε) στο μακροσκοπικό έλεγχο του ήπατος, των γαγγλίων της πύλης του ήπατος και των παγκρεατικών γαγγλίων (Lnn. portales)· στη ψηλάφηση του ήπατος και των λεμφογαγγλίων του· στην τομή της γαστρικής επιφάνειας του ήπατος με σκοπό την εξέταση των χοληφόρων οδών·

στ) στο μακροσκοπικό έλεγχο του γαστρεντερικού σωλήνα, του μεσεντερίου, των στομαχικών και μεσεντερίων λεμφογαγγλίων (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales και caudales)·

ζ) στο μακροσκοπικό έλεγχο και, ενδεχομένως, στη ψηλάφηση της σπλήνας·

η) στο μακροσκοπικό έλεγχο των νεφρών στην τομή, εν ανάγκη, των νεφρών και των λεμφογαγγλίων τους (Lnn. renales).

θ) στο μακροσκοπικό έλεγχο του υπεζοκώτα και του περιτοναίου·

ι) στο μακροσκοπικό έλεγχο των γεννητικών οργάνων·

ια) στο μακροσκοπικό έλεγχο του μαστού και των λεμφογαγγλίων του·

ιβ) στο μακροσκοπικό έλεγχο και τη ψηλάφηση της ομφαλικής περιοχής και των αρθρώσεων των νεαρών ζώων. Σε περίπτωση αμφιβολίας, η ομφαλική περιοχή πρέπει να τέμνεται και οι αρθρώσεις να διανοίγονται.

Ε. **Για τα κατοικίδια μόνοπλα:**

α) στο μακροσκοπικό έλεγχο της κεφαλής, μετά δε την ελευθέρωση της γλώσσας, και του λαιμού· τα υπογνάθια, τα οπισθοφαρυγγικά και τα παρωτίδια λεμφογάγγλια (Lnn. retropharyngiales, mandibulares και parotidei) πρέπει να ψηλαφίζονται και, εν ανάγκη, να τέμνονται. Η γλώσσα, αφού πρώτα ελευθερωθεί κατά τρόπο που να επιτρέπει λεμτομερή εξέταση του στόματος και της στοματικής κοιλότητας, πρέπει να υφίσταται μακροσκοπικό έλεγχο και ψηλάφηση. Οι αμυγδαλές πρέπει να αφαιρούνται·

β) στο μακροσκοπικό έλεγχο των πνευμόνων, της τραχείας αρτηρίας και του οισοφάγου· στην ψηλάφηση των πνευμόνων. Τα βρογχικά και μεσοπνευμόνια γάγγλια (Lnn. bifurcationes, eparteriales και mediastinales) πρέπει να ψηλαφούνται, και, εν ανάγκη, να τέμνονται. Η τραχεία αρτηρία και οι κυριότερες βρογχικές διακλαδώσεις πρέπει να διανοίγονται κατά μήκος, οι δε πνεύμονες πρέπει να τέμνονται κατά το τελευταίο τους τριτημόριο καθέτως προς το μεγάλο άξονά τους· εντούτοις, οι εν λόγω τομές δεν είναι

▼M18

απαραίτητες στην περίπτωση που οι πνεύμονες δεν επιτρέπεται να διατεθούν για ανθρώπινη κατανάλωση·

γ) στο μακροσκοπικό έλεγχο του περικαρδίου και της καρδιάς, η οποία τέμνεται κατά μήκος ώστε να διανοίγονται οι κοιλίες και να τέμνεται το μεσοκοιλιακό διάφραγμα·

δ) στο μακροσκοπικό έλεγχο του διαφράγματος.

ε) στο μακροσκοπικό έλεγχο του ήπατος, των γαγγλίων της πύλης του ήπατος και των παγκρεατικών γαγγλίων (Lnn. portales)· στη ψηλάφηση του ήπατος και των λεμφογαγγλίων του· εν ανάγκη, τέμνονται το ήπαρ και τα λεμφογάγγλια της πύλης του ήπατος καθώς και τα παγκρεατικά γάγγλια·

στ) στο μακροσκοπικό έλεγχο του γαστρεντερικού σωλήνα, του μεσεντερίου, των στομαχικών και μεσεντέριων λεμφογαγγλίων (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales και caudales)· εν ανάγκη, τέμνονται τα στομαχικά και μεσεντέρια λεμφογάγγλια·

ζ) στο μακροσκοπικό έλεγχο και, ενδεχομένως, στη ψηλάφηση της σπλήνας·

η) στο μακροσκοπικό έλεγχο των νεφρών· στη ψηλάφηση των νεφρών και, εν ανάγκη, στην τομή των νεφρών και των λεμφογαγγλίων τους (Lnn. renales)·

θ) στο μακροσκοπικό έλεγχο του υπεζοκώτα και του περιτοναίου·

ι) στο μακροσκοπικό έλεγχο των γεννητικών οργάνων των επιβητόρων και των φοράδων·

ια) στο μακροσκοπικό έλεγχο του μαστού και των λεμφογαγγλίων του (Lnn. supramammarii) και, εν ανάγκη, στην τομή των εν λόγω λεμφογαγγλίων·

ιβ) στο μακροσκοπικό έλεγχο και τη ψηλάφηση της ομφαλικής περιοχής και των αρθρώσεων των νεαρών ζώων· σε περίπτωση αμφιβολίας, η ομφαλική περιοχή πρέπει να τέμνεται και οι αρθρώσεις να διανοίγονται·

ιγ) στην ανίχνευση μελάνωσης ή μελανωμάτων σε όλα τα γκριζωπά ή λευκά άλογα. Η εξέταση των μυών και των λεμφογαγγλίων (Lnn. lymphonodi subrbomboidei) των ώμων γίνεται κάτω από τον ωμοπλατιαίο χόνδρο με χαλάρωση της πρόσφυσης του ενός ώμου. Τα νεφρά πρέπει να αποκαλύπτονται και να εξετάζονται αφού τμηθούν απ' άκρη σ' άκρη.

ΣΤ. Σε περίπτωση αμφιβολίας, ο επίσημος κτηνίατρος μπορεί να πραγματοποιεί και άλλες τομές και επιθεωρήσεις των σχετικών μερών των ζώων, οι οποίες είναι απαραίτητες για την έκδοση τελικής διάγνωσης.

Όταν ο επίσημος κτηνίατρος διαπιστώνει ότι δεν τηρούνται οι κανόνες υγιεινής του παρόντος κεφαλαίου ή ότι παρεμποδίζεται η κατάλληλη υγειονομική επιθεώρηση, μπορεί να παρεμβαίνει στη χρήση του εξοπλισμού ή των χώρων και να λαμβάνει οποιοδήποτε μέτρο, ή και να μειώνει το ρυθμό παραγωγής ή να διακόπτει προσωρινά τη διαδικασία παραγωγής.

Ζ. Οι προαναφερόμενοι λεμφαδένες, των οποίων απαιτείται η τομή, πρέπει να υποβάλλονται συστηματικά σε πολλαπλές τομές και σε μακροσκοπικό έλεγχο.

42. Α. Ο επίσημος κτηνίατρος πρέπει, επιπλέον να πραγματοποιεί συστηματικά:

1. την ανίχνευση της κυστικέρκωσης των χοίρων. Η εξέταση αυτή πρέπει να περιλαμβάνει εξέταση των άμεσα ορατών μυϊκών επιφανειών, και ιδίως των μηριαίων μυών, των σκελών του διαφράγματος, των μεσοπλεύριων μυών, της καρδιάς, της γλώσσας και του λάρυγγα και, αν είναι απαραίτητο, του κοιλιακού τοιχώματος και των μυών της ψόας απαλλαγμένων από τους λιπαρούς ιστούς·

2. την ανίχνευση της μάλης των μονόπλων δια προσεκτικής εξετάσεως του βλενογόνου της τραχείας, του λάρυγγα, των ρινικών κοιλοτήτων, των κόλπων και των διακλαδώσεών τους, με τομή της κεφαλής στο μέσο της και αφαίρεση του ρινικού διαφράγματος·

3. την τριχινοσκόπηση του νωπού κρέατος χοίρων και ίππων με γραμμωτούς μυς.

▼M18

Η εξέταση αυτή πραγματοποιείται σύμφωνα με επιστημονικά αναγνωρισμένες και πρακτικά δοκιμασμένες μεθόδους, και ιδίως με τις μεθόδους που καθορίζονται από κοινοτικές οδηγίες ή από άλλα διεθνή πρότυπα.

Τα αποτελέσματα πρέπει να αξιολογούνται σύμφωνα με μέθοδο αναφοράς που καθορίζεται με τη διαδικασία του άρθρου 16 της παρούσας οδηγίας από γνώμη της επιστημονικής κτηνιατρικής επιτροπής και της οποίας η αξιοπιστία είναι τουλάχιστον ισοδύναμη με την τριχινοσκόπηση που προβλέπεται στο παράρτημα I σημείο 1 της οδηγίας 77/96/ΕΟΚ.

Η Επιτροπή δημοσιεύει αυτή τη μέθοδο αναφοράς στην *Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων*.

Β. Τα αποτελέσματα των υγειονομικών επιθεωρήσεων πριν και μετά τη σφαγή καταγράφονται από τον επίσημο κτηνίατρο και, σε περίπτωση διάγνωσης μεταδόσιμης στον άνθρωπο ασθένειας που αναφέρεται στο άρθρο 6, κοινοποιούνται στις αρμόδιες κτηνιατρικές αρχές που είναι υπεύθυνες για τον υγειονομικό έλεγχο της αγέλης από την οποία προέρχονται τα ζώα, καθώς και στον υπεύθυνο της αγέλης αυτής.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IX

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΚΡΕΑΣ ΠΟΥ ΠΡΟΟΡΙΖΕΤΑΙ ΓΙΑ ΤΕΜΑΧΙΣΜΟ

43. Ο τεμαχισμός σε τεμάχια μικρότερα από αυτά που αναφέρονται στο άρθρο 3 παράγραφος 1 σημείο Α, η αφαίρεση των οστών ή ο τεμαχισμός των παραπροϊόντων σε φέτες των βοοειδών επιτρέπεται μόνο σε εγκεκριμένα εργαστήρια τεμαχισμού.

44. Ο ασκών την εκμετάλλευση, ο ιδιοκτήτης ή ο εκπρόσωπός του, υποχρεούται να διευκολύνει τις εργασίες ελέγχου της επιχειρήσεως, και ιδίως να πραγματοποιεί κάθε χειρισμό που κρίνεται χρήσιμος, και να θέτει στη διάθεση της υπηρεσίας ελέγχου τους αναγκαίους εξοπλισμούς. Ιδιαίτερα, πρέπει να είναι σε θέση, σε κάθε αίτηση, να γνωρίζει στον επίσημο κτηνίατρο που είναι επιφορτισμένος με τον έλεγχο, την προέλευση του κρέατος που εισάγεται στην εγκατάστασή του και την καταγωγή των σφαζόμενων ζώων.

45. Με την επιφύλαξη του κεφαλαίου V σημείο 19 δεύτερο εδάφιο το κρέας που δεν πληροί τους όρους του άρθρου 3 παράγραφος 1 σημείο Β στοιχείο β) της παρούσας οδηγίας μπορεί να βρίσκεται στα εγκεκριμένα εργαστήρια τεμαχισμού μόνο εφόσον αποθηκεύεται σε ειδικούς χώρους, πρέπει δε να τεμαχίζεται σε άλλους χώρους ή σε διαφορετικό χρόνο από ό,τι το κρέας που ανταποκρίνεται στους εν λόγω όρους. Ο επίσημος κτηνίατρος πρέπει να έχει πάντοτε ελεύθερη πρόσβαση σε όλους τους χώρους αποθήκευσης και εργασίας για να ελέγχει την αυστηρή τήρηση των παραπάνω διατάξεων.

46. α) Το νωπό κρέας πρέπει να εισάγεται στους χώρους που αναφέρονται στο κεφάλαιο III σημείο 15 στοιχείο β) ανάλογα με τις ανάγκες. Αμέσως μετά τον τεμαχισμό και, ενδεχομένως, τη δεύτερη συσκευασία, το κρέας πρέπει να μεταφέρεται στον κατάλληλο ψυκτικό χώρο που αναφέρεται στο σημείο 15 στοιχείο α) του ίδιου κεφαλαίου·

β) το κρέας που εισάγεται σε ένα χώρο τεμαχισμού πρέπει να ελέγχεται και, εν ανάγκη, να καθαρίζεται. Η θέση εργασίας όπου γίνονται οι εργασίες αυτές πρέπει να έχει τον κατάλληλο εξοπλισμό και επαρκή φωτισμό·

γ) κατά τη διάρκεια του τεμαχισμού, της αποστεώσεως και της πρώτης και δεύτερης συσκευασίας, το κρέας διατηρείται σε συνεχή εσωτερική θερμοκρασία ίση ή κατώτερη των + 7 ºC. Κατά τη διάρκεια του τεμαχισμού, η θερμοκρασία του χώρου πρέπει να είναι ίση ή κατώτερη των + 12 ºC. Κατά τον τεμαχισμό, την πρώτη και τη δεύτερη συσκευασία, τα συκώτια πρέπει να διατηρούνται διαρκώς σε θερμοκρασία ίση ή μικρότερη των + 3 ºC.

Κατά τον τεμαχισμό, την αποστέωση, τον τεμαχισμό σε φέτες ή σε κύβους, την πρώτη και την δεύτερη συσκευασία, η θερμοκρασία των συκωτιών, των νεφρών και του κρέατος των κεφαλών πρέπει να διατηρείται σταθερά σε +3 ºC το πολύ·

δ) κατά παρέκκλιση των στοιχείων α) και γ), το κρέας δύναται να τεμαχίζεται εν θερμώ. Στην περίπτωση αυτή, το κρέας πρέπει να μεταφέρεται απευθείας από το χώρο σφαγής στο χώρο τεμαχσμού. Ο χώρος σφαγής και ο χώρος τεμαχισμού πρέπει, στην περίπτωση αυτή, να ευρίσκονται στο ίδιο κτηριακό συγκρότημα και αρκετά

▼M18

κοντά ο ένας με τον άλλο, διότι το προς τεμαχισμό κρέας πρέπει να μεταφέρεται χωρίς μεταφόρτωση από τον ένα χώρο στον άλλο και ο τεμαχισμός πρέπει να γίνεται αμέσως. Αμέσως μετά την πραγματοποίηση του τεμαχισμού και ενδεχομένως της δεύτερης συσκευασίας, το κρέας πρέπει να μεταφέρεται στον κατάλληλο ψυκτικό χώρο·

ε) ο τεμαχισμός πρέπει να γίνεται κατά τέτοιο τρόπο ώστε να αποφεύγεται κάθε ρύπανση του κρέατος. Τα θραύσματα των οστών και οι θρόμβοι αίματος πρέπει να αφαιρούνται. Το κρέας που προέρχεται από τον τεμαχισμό και δεν προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση συγκεντρώνεται βαθμηδόν στις εγκαταστάσεις, δοχεία ή χώρους που προβλέπονται στο σημείο 4 στοιχείο δ).

ΚΕΦΑΛΑΙΟ X

ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΟΥ ΤΕΜΑΧΙΣΜΕΝΟΥ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΜΕΝΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ

47. Τα εγκεκριμένα εργαστήρια τεμαχισμού και οι εγκεκριμένες ψυκτικές αποθήκες ελέγχονται από επίσημο κτηνίατρο·

48. Ο έλεγχος του επίσημου κτηνιάτρου περιλαμβάνει τις ακόλουθες εργασίες:

— έλεγχο των εισόδων και εξόδων νωπού κρέατος,

— υγειονομική επιθεώρηση του νωπού κρέατος που βρίσκεται στις αναφερόμενες στο σημείο 47 εγκαταστάσεις,

— υγειονομική επιθεώρηση του νωπού κρέατος προ των εργασιών τεμαχισμού και κατά την έξοδο του από τις αναφερόμενες στο σημείο 47 εγκαταστάσεις,

— έλεγχο της καθαριότητας των χώρων, των εγκαταστάσεων και των εργαλείων που προβλέπονται στο κεφάλαιο V, καθώς και της υγιεινής του προσωπικού, συμπεριλαμβανομένων των ενδυμάτων του,

— κάθε άλλο έλεγχο τον οποίον ο επίσημος κτηνίατρος κρίνει χρήσιμο για τον έλεγχο της τήρησης των διατάξεων της παρούσας οδηγίας.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ XI

ΣΗΜΑΝΣΗ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑΣ

49. Η σήμανση καταλληλότητας πρέπει να πραγματοποιείται υπό την ευθύνη του επίσημου κτηνιάτρου. Για το σκοπό αυτό, αυτός διατηρεί και φυλάσσει υπ' ευθύνη του:

α) τα εργαλεία που προορίζονται για τη σήμανση καταλληλότητας του κρέατος, τα οποία δύναται να παραδίδει στο βοηθητικό προσωπικό μόνο κατά τη στιγμή της σημάνσεως και το αναγκαίο γι' αυτήν χρονικό διάστημα·

β) τις ετικέτες και το υλικό πρώτης συσκευασίας εφόσον αυτές φέρουν ήδη τη σφραγίδα που προβλέπεται στο παρόν κεφάλαιο. Οι ετικέτες αυτές και αυτό το υλικό πρώτης συσκευασίας παραδίδονται στο βοηθητικό προσωπικό τη στιγμή κατά την οποία πρέπει να τοποθετηθούν και σε αριθμό αντίστοιχο προς τις ανάγκες.

50. Η σήμανση καταλληλότητας πρέπει να είναι:

α) είτε ωοειδής σφραγίδα, πλάτους τουλάχιστον 6,5 cm και ύψους 4,5 cm. Επί της σφραγίδας πρέπει να αναγράφονται με απολύτως ευανάγνωστους χαρακτήρες οι κατωτέρω ενδείξεις:

— στο άνω τμήμα, το σήμα που χαρακτηρίζει τη χώρα αποστολής, με κεφαλαία, δηλαδή:

►A3 AT — ◄ B — DK — D — EL — E — ►A3 FI — ◄ F — IRL — I — L — N L — P — ►A3 SE — ◄ UK,

ακολουθούμενο από τον αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης της εγκατάστασης,

— στο κάτω τμήμα, ένα από τα αρκτικόλεξα CEE, EØF, EWG, EOK, EEC, EEG ►A3 ή ETY ◄ ·

β) είτε ωοειδής σφραγίδα, πλάτους τουλάχιστον 6,5 cm και ύψους 4,5 cm. Επί της σφραγίδας πρέπει να αναγράφονται με απολύτως ευανάγνωστους χαρακτήρες οι κατωτέρω ενδείξεις:

— στο άνω τμήμα, το όνομα της χώρας αποστολής με κεφαλαία,

— στο κέντρο, ο αριθμός κτηνιατρικής έγκρισης της εγκατάστασης,

▼M18

— στο κάτω τμήμα, ένα από τα αρκτικόλεξα CEE, EØF, EWG, EOK, EEC, EEG ►A3 ή ETY ◄.

Οι χαρακτήρες πρέπει να έχουν ύψος τουλάχιστον 0,8 cm για τα γράμματα και τουλάχιστον 1 cm για τα ψηφία.

Η σήμανση καταλληλότητας δύναται, επιπλέον, να περιλαμβάνει ένδειξη που να επιτρέπει την εξακρίβωση της ταυτότητας του κτηνιάτρου που έχει διενεργήσει την υγειονομική επιθεώρηση του κρέατος.

51. Τα σφάγια σημαίνονται, δια μελάνης ή πυρός, με σφραγίδα σύμφωνα με το σημείο 49:

— αυτά που ζυγίζουν πάνω από 65 kg πρέπει να φέρουν τη σήμανση της σφραγίδας σε κάθε ημιμόριο, τουλάχιστον στα ακόλουθα μέρη: εξωτερική πλευρά του μηρού, οσφύς, ράχη, στήθος και ώμος,

— τα άλλα πρέπει να φέρουν τουλάχιστον τέσσερις σημάνσεις σφραγίδας, στις ωμοπλάτες και την εξωτερική πλευρά των μηρών.

52. Τα συκώτια των βοοειδών, των χοίρων και των μονόπλων σημαίνονται διά πυρός με σφραγίδα σύμφωνα με το σημείο 50.

Τα παραπροϊόντα όλων των ειδών σημαίνονται, δια μελάνης ή πυρός, με σφραγίδα σύμφωνα με το σημείο 50, εκτός αν φέρουν πρώτη ή δεύτερη συσκευασία και έχουν σημανθεί σύμφωνα με τα σημεία 55 και 56.

53. Τα κομμάτια που έχουν ληφθεί στα εργαστήρια τεμαχισμού από σημανθέντα σφάγια, πρέπει να σημαίνονται, δια μελάνης ή πυρός, με σήμα καταλληλότητας σύμφωνα με το σημείο 50, εκτός εάν φέρουν πρώτη ή δεύτερη συσκευασία, και, εάν πρόκειται για σύνολο πλευρών, να φέρουν σήμα που επιτρέπει τον προσδιορισμό του σφαγείου καταγωγής.

54. Η δεύτερη συσκευασία πρέπει πάντα να σημαίνεται σύμφωνα με το σημείο 55.

55. Τα συσκευασμένα με δεύτερη συσκευασία τεμαχισμένα κομμάτια και παραπροϊόντα που αναφέρονται στο σημείο 52 δεύτερο εδάφιο και στο σημείο 53, συμπεριλαμβανομένων των τεμαχισμένων συκωτικών βοοειδών, πρέπει να φέρουν σφραγίδα σύμφωνα με τις προδιαγραφές του σημείου 50, η οποία να φέρει τον αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης του εργαστηρίου τεμαχισμού αντί για τον αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης του σφαγείου και να είναι επικολλημένη ως εκτικέτα ή τυπωμένη πάνω στη δεύτερη συσκευασία έτσι ώστε να καταστρέφεται με το άνοιγμα αυτής της συσκευασίας. Η ετικέτα αυτή φέρει επίσης αύξοντα αριθμό. Ωστόσο, όταν τα τεμαχισμένα κομμάτια ή τα παραπροϊόντα συσκευάζονται σε πρώτη συσκευασία σύμφωνα με το κεφάλαιο XII σημείο 62, η προαναφερόμενη ετικέτα μπορεί να τίθεται στην πρώτη συσκευασία. Επιπλέον, όταν τα παραπροϊόντα συσκευάζονται σε δεύτερη συσκευασία σε σφαγείο, η σφραγίδα πρέπει να περιλαμβάνει τον αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης αυτού του σφαγείου.

56. Επιπλέον των διατάξεων του σημείου 55, όταν το νωπό κρέας συσκευάζεται σε πρώτη συσκευασία σε εμπορικές μερίδες που προορίζονται για άμεση πώληση στον καταναλωτή, τυπωμένο αντίγραφο της σφραγίδας που προβλέπεται στο σημείο 50 στοιχείο α) πρέπει να υπάρχει επί της πρώτης συσκευασίας ή επί ετικέτας που τίθεται επί της πρώτης συσκευασίας. Η σφραγίδα πρέπει να περιλαμβάνει τον αριθμό της κτηνιατρικής έγκρισης του εργαστηρίου τεμαχισμού. Οι διαστάσεις που προβλέπονται στο σημείο 50 δεν εφαρμόζονται τη σήμανση που αναφέρεται στο παρόν σημείο. Ωστόσο, όταν τα παραπροϊόντα συσκευάζονται σε πρώτη συσκευασία σε σφαγείο, η σφραγίδα πρέπει να περιλαμβάνει τον αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης του σφαγείου αυτού.

57. Το κρέας των μονόπλων και η δεύτερη συσκευασία τους πρέπει να φέρουν ειδική σήμανση που θα καθορισθεί με τη διαδικασία του άρθρου 16 της παρούσας οδηγίας.

58. Οι χρησιμοποιούμενες χρωστικές πρέπει να είναι εγκεκριμένες σύμφωνα με την οδηγία του Συμβουλίου περί προσεγγίσεως των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με τις χρωστικές ύλες που επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται στα τρόφιμα [1].

[1] ΕΕ αριθ. 115 της 11. 11. 1962, σ. 2645/62. Η οδηγία τροποποιήθηκε για τελευταία φορά από την οδηγία 85/7/ΕΟΚ (ΕΕ αριθ. L 2 της 3. 1. 1985, σ. 22).

▼**M18**

ΚΕΦΑΛΑΙΟ XII

ΠΡΩΤΗ ΚΑΙ ΔΕΥΤΕΡΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΝΩΠΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ

59. α) Η δεύτερη συσκευασία (π.χ. ξυλοκιβώτια, χαρτοκιβώτια) πρέπει να ανταποκρίνεται προς όλους τους κανόνες υγιεινής και ιδίως:

— να μη δύναται να αλλοιώνει τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του κρέατος,

— να μη δύναται να μεταδόσει στα κρέατα ουσίες επιβλαβείς για την υγεία του ανθρώπου,

— να είναι αρκετά στερεή ώστε να εξασφαλίζει αποτελεσματική προστασία του κρέατος κατά τη διάρκεια της μεταφοράς και των χειρισμών·

β) η δεύτερη συσκευασία δεν πρέπει να επαναχρησιμοποιείται για τη συσκευασία του κρέατος, εκτός εάν είναι από υλικό ανθεκτικό στη διάβρωση, εάν καθαρίζεται εύκολα και εάν έχει προηγουμένως καθαρισθεί και απολυμανθεί.

60. Όταν, ενδεχομένως, το τεμαχισμένο νωπό κρέας ή τα παραπροϊόντα συσκευάζονται σε πρώτη συσκευασία, η εργασία αυτή πρέπει να πραγματοποιείται αμέσως μετά τον τεμαχισμό και κατά τρόπο σύμφωνο προς τους κανόνες υγιεινής.

Εξαιρέσει των τεμαχίων λαρδιού και στήθους, το τεμαχισμένο κρέας και τα παραπροϊόντα πρέπει, σε όλες τις περιπτώσεις, να έχουν προστατευτική πρώτη συσκευασία, εκτός εάν μεταφέρονται κρεμασμένα.

Η πρώτη αυτή συσκευασία πρέπει να είναι διαφανής και άχρωμη και να ανταποκρίνεται, επιπλέον, στους όρους που αναφέρονται στο σημείο 59 στοιχείο α) πρώτο και δεύτερο εδάφιο· δεν δύναται να χρησιμοποιείται δεύτερη φορά για την πρώτη συσκευασία κρέατος. ►**M19** Μπορεί να γίνει παρέκκλιση από αυτή την απαίτηση για το κατεψυγμένο κρέας που προορίζεται να χρησιμοποιηθεί ως έχει ως πρώτη ύλη για τα προϊόντα που αναφέρονται στην οδηγία 77/99/ΕΟΚ ή στην οδηγία 88/657/ΕΟΚ. ◄

Τα τεμαχισμένα συκώτια βοοειδών πρέπει να συσκευάζονται μεμονωμένα. Κάθε συσκευασία πρέπει να περιέχει μόνο ένα πλήρες όργανο, τεμαχισμένο σε φέτες και παρουσιαζόμενο στην αρχική του μορφή.

61. Το κρέας που φέρει πρώτη συσκευασία πρέπει να συσκευάζεται σε δεύτερη συσκευασία.

62. Ωστόσο, εάν η πρώτη συσκευασία ανταποκρίνεται σε όλες τις προστατευτικές προϋποθέσεις της δεύτερης συσκευασίας, δεν πρέπει να είναι διαφανής ή άχρωμη και δεν είναι αναγκαίο να τίθεται εντός δεύτερου περιέκτη, εφόσον πληρούνται οι άλλοι όροι του σημείου 59.

63. Ο τεμαχισμός, η αποστέωση και η πρώτη και η δεύτερη συσκευασία, δύνανται να γίνονται στον ίδιο χώρο εφόσον πληρούνται οι εξής προϋποθέσεις:

α) ο χώρος πρέπει να είναι αρκετά ευρύς και διευθετημένος κατά τέτοιο τρόπο ώστε να εξασφαλίζονται οι υγιεινές συνθήκες των εργασιών·

β) η πρώτη και η δεύτερη συσκευασία τοποθετούνται, αμέσως μετά την κατασκευή τους, σε ερμητικά κλεισμένο προστατευτικό περιτύλιγμα, που προφυλάσσει από κάθε φθορά κατά τη μεταφορά προς τις εγκαταστάσεις, και αποθηκεύονται υπό υγιεινές συνθήκες σε χωριστό χώρο της εγκατάστασης·

γ) οι χώροι αποθήκευσης του υλικού συσκευασίας πρέπει να είναι απαλλαγμένοι από σκόνη και βλαβερά ζωύφια και να μην επικοινωνούν με χώρους που περιέχουν ουσίες δυνάμενες να μολύνουν το νωπό κρέας. Τα υλικά συσκευασίας δεν πρέπει να αποθηκεύονται επί του δαπέδου·

δ) οι δεύτερες συσκευασίες συναρμολογούνται υπό υγιεινές συνθήκες πριν από την είσοδό τους στο χώρο·

ε) οι δεύτερες συσκευασίες εισάγονται υπό υγιεινές προϋποθέσεις στους χώρους συσκευασίας και χρησιμοποιούνται αμέσως. Δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται από προσωπικό που χειρίζεται νωπό κρέας·

στ) αμέσως μετά την πρώτη συσκευασία, το νωπό κρέας πρέπει να τοποθετείται στους προβλεπόμενους για το σκοπό αυτό χώρους αποθήκευσης.

▼M18

64. Οι συσκευασίες που αναφέρονται στο παρόν κεφάλαιο μπορούν να περιέχουν μόνο τεμαχισμένο κρέας που ανήκει στο ίδιο είδος ζώων.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ XIII

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑΣ

65. Το πρωτότυπο του πιστοποιητικού καταλληλότητας, που πρέπει να συνοδεύει το κρέας κατά τη μεταφορά του προς τον τόπο προορισμού, πρέπει να εκδίδεται από επίσημο κτηνίατρο κατά τη στιγμή της φόρτωσης.

Το πιστοποιητικό πρέπει να ανταποκρίνεται, ως προς τη μορφή και το περιεχόμενό του, στο υπόδειγμα του παραρτήματος IV, πρέπει δε να συντάσσεται τουλάχιστον στην ή τις επίσημες γλώσσες του τόπου προορισμού και να αποτελείται από ένα μόνο φύλλο.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ XIV

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

66. Το νωπό κρέας πρέπει να ψύχεται αμέσως μετά την υγειονομική επιθεώρηση μετά τη σφαγή και να διατηρείται μονίμως σε θερμοκρασία το πολύ + 7 ºC για τα σφάγια και τα τεμάχιά τους και + 3 ºC για τα παραπροϊόντα.

Κατά περίπτωση, η αρμόδια αρχή μπορεί να παρέχει παρεκκλίσεις από την απαίτηση αυτή για τη μεταφορά του κρέατος προς τα εργαστήρια τεμαχισμού ή τα κρεοπωλεία που βρίσκονται κοντά στο σφαγείο, υπό την προϋπόθεση ότι ο χρόνος μεταφοράς δεν υπερβαίνει τη μία ώρα, και για λόγους τεχνικής της ωρίμανσης του κρέατος.

Το νωπό κρέας που προορίζεται για κατάψυξη πρέπει να έρχεται απευθείας από εγκεκριμένο σφαγείο ή από εγκεκριμένο εργαστήριο τεμαχισμού.

Η κατάψυξη του νωπού κρέατος μπορεί να πραγματοποιείται μόνο στους χώρους της εγκατάστασης όπου παρήχθη ή τεμαχίσθηκε το κρέας ή σε εγκεκριμένη ψυκτική αποθήκη με τη χρησιμοποίηση κατάλληλου εξοπλισμού.

Τα τεμάχια που αναφέρονται στο άρθρο 3 παράγραφος 1 σημείο Α της παρούσας οδηγίας, τα τεμάχια που αναφέρονται στο κεφάλαιο XI σημείο 53 του παρόντος παραρτήματος και τα παραπροϊόντα που προορίζονται για κατάψυξη πρέπει να καταψύχονται χωρίς καθυστέρηση, εκτός αν η ωρίμανση απαιτείται για υγειονομικούς λόγους. Στην περίπτωση αυτή, πρέπει να καταψύχονται αμέσως μετά την ωρίμανση.

Τα σφάγια, τα ημιμόρια ή τα ημιμόρια που τεμαχίζονται σε τρία το πολύ κομμάτια και τα τεταρτημόρια που προορίζονται για κατάψυξη πρέπει να καταψύχονται χωρίς αδικαιολόγητη καθυστέρηση μετά από μια περίοδο σταθεροποίησης.

Το τεμαχισμένο κρέας που προορίζεται για κατάψυξη πρέπει να καταψύχεται χωρίς αδικαιολόγητη καθυστέρηση μετά τον τεμαχισμό.

Το κατεψυγμένο κρέας πρέπει να έχει εσωτερική θερμοκρασία το πολύ − 12 ºC και να μην αποθηκεύεται στη συνέχεια σε υψηλότερες θερμοκρασίες.

Το νωπό κρέας που υποβάλλεται σε διαδικασία κατάψυξη πρέπει να φέρει την ένδειξη του μήνα και του έτους που καταψύχθηκε.

67. Κανένα άλλο προϊόν το οποίο μπορεί να προσβάλει τους όρους υγιεινής του κρέατος ή να το μολύνει δεν πρέπει να αποθηκεύεται στους χώρους που αναφέρονται στο κεφάλαιο IV σημεία 16 και 17, εκτός εάν το κρέας συσκευάζεται και αποθηκεύεται χωριστά.

68. Η θερμοκρασία αποθηκεύσεως στους χώρους αποθηκεύσεως που αναφέρονται στο κεφάλαιο IV σημεία 16 και 17 πρέπει να καταγράφεται.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ XV

ΜΕΤΑΦΟΡΑ

69. Το νωπό κρέας πρέπει να μεταφέρεται με μεταφορικά μέσα εφοδιασμένα με σύστημα ερμητικού κλεισίματος ή, προκειμένου για νωπό κρέας που εισάγεται σύμφωνα με την οδηγία 90/675/ΕΟΚ ή για νωπό κρέας υπό διαμετακόμιση διά μέσου του εδάφους τρίτης χώρας, με

▼**M18**

μολυβδοσφραγισμένα μεταφορικά μέσα, σχεδιασμένα και εξοπλισμένα κατά τέτοιον τρόπο ώστε να διατηρείται, καθόλη τη διάρκεια της μεταφοράς, η θερμοκρασία που προβλέπεται στο κεφάλαιο XIV.

Κατά παρέκκλιση από το πρώτο εδάφιο, τα σφάγια, τα ημιμόρια, τα ημιμόρια που τεμαχίζονται σε τρία το πολύ κομμάτια και τα τεταρτημόρια μπορούν να μεταφέρονται σε θερμοκρασίες υψηλότερες από τις θερμοκρασίες που προβλέπονται στο κεφάλαιο XIV υπό προϋποθέσεις που θα καθοριστούν με τη διαδικασία του άρθρου 16 της παρούσας οδηγίας ύστερα από γνώμη της επιστημονικής επιτροπής.

70. Τα μέσα μεταφοράς του κρέατος αυτού πρέπει να ανταποκρίνονται στις ακόλουθες απαιτήσεις:

α) τα εσωτερικά τοιχώματά τους ή κάθε άλλο τμήμα που δύναται να έλθει σε επαφή με το κρέας πρέπει να κατασκευάζονται από υλικά ανθεκτικά στη διάβρωση και μη δυνάμενα να αλλοιώσουν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του κρέατος ούτε να το καταστήσουν επιβλαβές για την ανθρώπινη υγεία· τα τοιχώματα αυτά πρέπει να είναι λεία και να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα·

β) πρέπει να είναι εφοδιασμένα με αποτελεσματικές συσκευές που να εξασφαλίζουν την προστασία του κρέατος από τα έντομα και τη σκόνη και να είναι στεγανά κατά τρόπο που να αποφεύγεται κάθε διαρροή υγρών·

γ) πρέπει, για τη μεταφορά των σφαγίων, των ημιμορίων, των ημιμορίων που τεμαχίζονται σε τρία το πολύ κομμάτια ή των τεταρτημορίων, καθώς και του μη συσκευασμένου σε δεύτερη συσκευασία τεμαχισμένου κρέατος, να είναι εφοδιασμένα με στηρίγματα αναρτήσεως από υλικά ανθεκτικά στη διάβρωση τοποθετημένα σε τέτοια ύψος ώστε το κρέας να μην εφάπτεται του δαπέδου. Η διάταξη αυτή δεν εφαρμόζεται στο κατεψυγμένο κρέας που είναι εφοδιασμένο με υγιεινή δεύτερη συσκευασία. Ωστόσο, στην περίπτωση αεροπορικής μεταφοράς, δεν απαιτούνται στηρίγματα αναρτήσεως του κρέατος εφόσον έχει προβλεφθεί για τη φόρτωση, διαμονή και εκφόρτωση εξοπλισμός από υλικά που αντέχουν στη διάβρωση.

71. Τα μέσα μεταφοράς του κρέατος δεν δύνανται σε καμία περίπτωση να χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά ζώντων ζώων ή κάθε άλλου προϊόντος το οποίο δύναται να αλλοιώσει ή να μολύνει το κρέας.

72. Κάθε άλλο προϊόν που δύναται να επηρεάσει τις συνθήκες υγιεινής του κρέατος ή να το μολύνει δεν πρέπει να μεταφέρεται συγχρόνως με το κρέας μέσα στο ίδιο μεταφορικό μέσο, εκτός εάν λαμβάνονται οι κατάλληλες προφυλάξεις. Το συσκευασμένο κρέας πρέπει να μεταφέρεται με χωριστά μεταφορικά μέσα από ό,τι το ασυσκεύαστο, εκτός εάν μέσα στο ίδιο μεταφορικό μέσο υπάρχει επαρκής υλικός διαχωρισμός ώστε να προφυλάσσεται το ασυσκεύαστο κρέας από το συσκευασμένο. Επιπλέον, οι στόμαχοι πρέπει να μεταφέρονται μόνον εφόσον έχουν λευκανθεί ή καθαρισθεί, οι δε κεφαλές και τα άκρα μόνο εφόσον έχουν υποστεί εκδορά ή ζεματιστεί και αποτριχωθεί.

73. Το νωπό κρέας δεν μπορεί να μεταφέρεται μέσα σε μεταφορικά μέσα που δεν είναι καθαρά και δεν έχουν απολυμανθεί.

74. Τα σφάγια, τα ημιμόρια, τα ημιμόρια που τεμαχίζονται σε τρία το πολύ κομμάτια και τα τεταρτημόρια, εξαιρέσεις του κατεψυγμένου κρέατος που είναι συσκευασμένο σε δεύτερη συσκευασία σύμφωνα με τις απαιτήσεις της υγιεινής, πρέπει να μεταφέρονται πάντα αναρτημένα, εκτός από την περίπτωση της αεροπορικής μεταφοράς που αναφέρεται στο σημείο 70 στοιχείο γ).

Τα άλλα κομμάτια καθώς και τα παραπροϊόντα πρέπει να αναρτώνται ή να τοποθετούνται επί υποστηριγμάτων, εφόσον δεν περιέχονται εντός δεύτερης συσκευασίας ή δεν ευρίσκονται εντός δοχείων από υλικά ανθεκτικά στη διάβρωση. Τα υποστηρίγματα αυτά, τα μέσα συσκευασίας ή τα δοχεία πρέπει να ανταποκρίνονται προς τις απαιτήσεις της υγιεινής και ιδίως, όσον αφορά τη δεύτερη συσκευασία, τις διατάξεις της παρούσας οδηγίας. Τα εντόσθια πρέπει πάντοτε να μεταφέρονται εντός δεύτερης συσκευασίας ανθεκτικής και αδιάβροχης στα υγρά και τις λιπαρές ουσίες η οποία δύναται να επαναχρησιμοποιείται μόνο αφού καθαρισθεί και απολυμανθεί.

75. Ο επίσημος κτηνίατρος πρέπει να βεβαιώνεται, πριν από την αποστολή, ότι τα μεταφορικά μέσα καθώς και οι συνθήκες φορτώσεως, είναι σύμφωνα με τους όρους υγιεινής που καθορίζονται στο παρόν κεφάλαιο.

▼**M18**

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι

ΟΡΟΙ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΤΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ ΜΙΚΡΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ

Οι εγκαταστάσεις μικρού δυναμικού πρέπει να έχουν τουλάχιστον:

1. Στους χώρους όπου λαμβάνεται και υποβάλλεται σε επεξεργασία το κρέας:

   α) δάπεδο από αδιάβροχο και άσηπτο υλικό δυνάμενο να καθορίζεται και να απολυμαίνεται εύκολα, διαστρωμένο κατά τέτοιο τρόπο ώστε να διευκολύνεται η ροή των υδάτων· τα ύδατα πρέπει να διοχετεύονται σε αποχετεύσεις με σχάρες και σιφώνια για να αποφεύγεται η δυσοσμία·

   β) τοίχους λείους, ανθεκτικούς, στεγανούς, με βαφή ανοικτού χρώματος, δυνάμενους να πλυθούν, σε ύψος τουλάχιστον δύο μέτρων, στους δε χώρους σφαγής, τουλάχιστον τριών μέτρων.

   Ωστόσο, η χρησιμοποίηση για τους χώρους που αναφέρονται στο κεφάλαιο ΙΙΙ, σημείο 16 του παραρτήματος Ι, ξύλινων τοίχων που έχουν κατασκευασθεί πριν από την 1η Ιουλίου 1991 δεν αποτελεί λόγο ανακλήσεως της εγκρίσεως·

   γ) θύρες από άσηπτα και άοσμα υλικά, δυνάμενες να καθαρίζονται εύκολα.

   Σε περίπτωση αποθήκευσης του κρέατος στην εν λόγω εγκατάσταση, αυτή πρέπει να διαθέτει χώρο αποθήκευσης ο οποίος να πληροί τις προαναφερόμενες απαιτήσεις·

   δ) άσηπτα και άοσμα μονωτικά υλικά·

   ε) επαρκή εξαερισμό και, αν είναι ανάγκη, ικανοποιητική απομάκρυνση των αχνών,

   στ) επαρκή φυσικό ή τεχνητό φωτισμό που να μην αλλοιώνει τα χρώματα.

2. α) Εξοπλισμό, σε επαρκή αριθμό και ευρισκόμενο όσο το δυνατό πλησιέστερα στους χώρους εργασίας, για τον καθορισμό και την απολύμανση των χεριών καθώς και τον καθαρισμό των εργαλείων με ζεστό νερό. Οι εγκαταστάσεις για το πλύσιμο των χεριών πρέπει να είναι εφοδιασμένες με θερμό και ψυχρό τρεχούμενο νερό ή νερό εκ των προτέρων αναμειγμένο στην κατάλληλη θερμοκρασία, με υλικά καθαρισμού και απολυμάνσεως, καθώς και με υγιεινά μέσα για το στέγνωμα των χεριών·

   β) εξοπλισμό, επί τόπου ή σε πλησίον χώρο, για την απολύμανση των εργαλείων, με παροχή νερού θερμοκρασίας τουλάχιστον 82 ºC.

3. Κατάλληλα συστήματα προστασίας από τα ανεπιθύμητα ζώα, όπως έντομα ή τρωκτικά.

4. α) Συστήματα και εργαλεία εργασίας, όπως τραπέζια τεμαχισμού, αφαιρετές επιφάνειες τεμαχισμού, δοχεία, ταινίες μεταφοράς και πριόνια, από ανοξείδωτη ύλη, από τα οποία να μην κινδυνεύει να αλλοιωθεί το κρέας και τα οποία να καθαρίζονται και απολυμαίνονται εύκολα. Η χρήση ξύλου απαγορεύεται·

   β) εργαλεία και εξοπλισμό από ανοξείδωτη ύλη που πληροί τις υγειονομικές απαιτήσεις για:

   — το χειρισμό του κρέατος,

   — την αποθήκευση των δοχείων που χρησιμοποιούνται για το κρέας, κατά τέτοιο τρόπο ώστε ούτε το κρέας ούτε τα δοχεία να έρχονται σε άμεση επαφή με το δάπεδο ή τους τοίχους·

   γ) ειδικά στεγανά δοχεία από αναλλοίωτη ύλη, εφοδιασμένα με κάλυμμα και σύστημα κλεισίματος που εμποδίζει τα μη εξουσιοδοτημένα άτομα να αφαιρούν το περιεχόμενο των δοχείων, προοριζόμενα για την τοποθέτηση κρέατος το οποίο δεν προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση και το οποίο πρέπει να απομακρύνεται ή να καταστρέφεται στο τέλος κάθε εργάσιμης ημέρας.

5. Ψυκτικό εξοπλισμό για να διατηρείται στο κρέας η εσωτερική θερμοκρασία που απαιτείται από την παρούσα οδηγία. Ο εξοπλισμός αυτός πρέπει να περιλαμβάνει σύστημα αποχετεύσεως που να συνδέεται με τους αγωγούς λυμάτων και να μην παρουσιάζει κανένα κίνδυνο μολύνσεως του κρέατος.

6. Εγκατάσταση που επιτρέπει τον εφοδιασμό σε αποκλειστικά πόσιμο νερό, κατά την έννοια της οδηγίας 80/778/ΕΟΚ, υπό πίεση και σε

▼**M18**

επαρκή ποσότητα. Εντούτοις, κατ' εξαίρεση, επιτρέπεται η εγκατάσταση εφοδιασμού με μη πόσιμο νερό για την παραγωγή ατμού, για πυροσβεστική χρήση και για τη ψύξη του ψυκτικού εξοπλισμού, εφόσον οι αγωγοί που εγκαθίστανται για τη χρήση αυτή αποκλείουν τη χρησιμοποίηση αυτού του νερού για άλλους σκοπούς και δεν παρουσιάζουν κίνδυνο μολύνσεως του νωπού κρέατος. Οι αγωγοί του μη πόσιμου νερού πρέπει να διακρίνονται σαφώς από τους αγωγούς του πόσιμου νερού.

7. Σύστημα παροχής επαρκούς ζεστού πόσιμου νερού, κατά την έννοια της οδηγίας 80/778/ΕΟΚ.

8. Σύστημα που επιτρέπει την αποχέτευση των λυμάτων σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής.

9. Τουλάχιστον ένα νιπτήρα και αποχωρητήριο με καζανάκι, τα οποία δεν πρέπει να επικοινωνούν απευθείας με τους χώρους εργασίας. Οι νιπτήρας πρέπει να είναι εφοδιασμένος με ζεστό και κρύο τρεχούμενο νερό ή νερό εκ των προτέρων αναμειγμένο στην κατάλληλη θερμοκρασία, με υγιεινά υλικά καθαρισμού και απολυμάνσεως των χεριών και με υγιεινά μέσα για το στέγνωμα των χεριών. Ο νιπτήρας πρέπει να είναι τοποθετημένος κοντά στο αποχωρητήριο.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II

ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΤΩΝ ΣΦΑΓΕΙΩΝ ΜΙΚΡΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ

10. Εκτός των γενικών όρων, τα σφαγεία μικρού δυναμικού πρέπει να έχουν τουλάχιστον:

α) για τα ζώα που διανυκτερεύουν στον χώρο του σφαγείου, χώρους σταυλισμού επαρκούς χωρητικότητας·

β) χώρο σφαγής και, λαμβανομένων υπόψη των εργασιών που περιλαμβάνει η σφαγή, αντίστοιχους χώρους γι' αυτές τις δραστηριότητες με διαστάσεις που να επιτρέπουν την εκτέλεση της εργασίας με ικανοποιητικό τρόπο από άποψη υγιεινής·

γ) εντελώς διαχωρισμένους χώρους στο εσωτερικό του σφαγείου για την αναισθητοποίηση και την αφαίμαξη·

δ) εντός του χώρου σφαγής, τοίχους που μπορούν να πλυθούν σε ύψος τριών τουλάχιστον μέτρων ή έως την οροφή. Κατά τη σφαγή, ο αχνός πρέπει να απομακρύνεται επαρκώς·

ε) συσκευή τέτοια ώστε, μετά την αναισθητοποίηση, η εκδορά να διενεργείται κατά το δυνατό επί του ανηρτημένου ζώου. Σε καμία περίπτωση το σφάγιο δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με το δάπεδο κατά τη διάρκεια της εκδοράς·

στ) ψυκτικό χώρο επαρκούς ικανότητας σε σχέση με τις ποσότητες και το είδος των σφαζόμενων ζώων, ο οποίος να περιλαμβάνει οπωσδήποτε έναν τουλάχιστον απομονωμένο χώρο που μπορεί να κλειδωθεί και που προορίζεται για την παρακολούθηση των προς ανάλυση σφαγίων.

Κατά περίπτωση, η αρμόδια αρχή μπορεί να παρέχει παρεκκλίσεις από την απαίτηση αυτή όταν το κρέας διοχετεύεται αμέσως από τα σφαγεία αυτά προς εργαστήρια τεμαχισμού ή κρεοπωλεία που βρίσκονται κοντά στο σφαγείο, υπό την προϋπόθεση ότι ο χρόνος μεταφοράς δεν υπερβαίνει τη μία ώρα.

11. Στο χώρο σφαγής απαγορεύεται να εκκενώνονται ή να καθαρίζονται οι στόμαχοι και τα έντερα, καθώς και να αποθηκεύονται τα δέρματα, τα κέρατα, τα νύχια και το τρίχωμα των χοίρων.

12. Εάν η κόπρος δεν μπορεί να εκκενώνεται καθημερινά από το χώρο του σφαγείου, πρέπει να αποθηκεύεται σε σαφώς διαχωρισμένο χώρο.

13. Τα ζώα που εισέρχονται στο σφαγείο πρέπει να αναισθητοποιούνται και να σφάζονται αμέσως.

14. Τα ασθενή ζώα ή τα ζώα για τα οποία υπάρχει η υποψία ότι είναι ασθενή δεν επιτρέπεται να σφάζονται στην εγκατάσταση αυτή, εκτός εάν η αρμόδια αρχή χορηγήσει άδεια κατά παρέκκλιση.

Σε περίπτωση παρέκκλισης, η σφαγή πρέρει να γίνεται υπό τον έλεγχο της αρμόδιας αρχής και να λαμβάνονται μέτρα προς αποφυγή μόλυνσης. Οι χώροι πρέπει να καθαρίζονται ειδικά και να απολυμαίνονται υπό επίσημο έλεγχο πριν επαναχρησιμοποιηθούν.

▼**M18**

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ III

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΑ ΠΡΟΣΟΝΤΑ ΤΩΝ ΒΟΗΘΩΝ

1. Μόνον οι υποψήφιοι με αποδεικτικά που πιστοποιούν ότι έχουν παρακολουθήσει, θεωρητικά μαθήματα, μεταξύ των οποίων εργαστηριακές επιδείξεις, εγκεκριμένα από τις αρμόδιες αρχές του κράτους μέλους και που να καλύπτουν τα θέματα που αναφέρονται στην παράγραφο 3 στοιχείο α) του παρόντος παραρτήματος, επί 400 ώρες τουλάχιστον, και έχουν κάνει πρακτική εξάσκηση υπό την επίβλεψη ενός επίσημου κτηνιάτρου επί 200 ώρες τουλάχιστον, έχουν το δικαίωμα να παρουσιασθούν στις εξετάσεις που αναφέρονται στο άρθρο 9, τέταρτο εδάφιο της παρούσας οδηγίας. Η πρακτική εξάσκηση γίνεται στα σφαγεία, στα εργαστήρια τεμαχισμού, τις ψυκτικές αποθήκες και τα κέντρα ελέγχου για το νωπό κρέας.

2. Εντούτοις, οι βοηθοί που πληρούν τις απαιτήσεις του παραρτήματος II της οδηγίας 71/118/ΕΟΚ, έχουν τη δυνατότητα να παρακολουθήσουν ένα μετεκπαιδευτικό κύκλο μαθημάτων όπου το θεωρητικό μέρος μειώνεται σε 200 ώρες.

3. Οι εξετάσεις που αναφέρονται στο άρθρο 3 παράγραφος 4 της παρούσας οδηγίας, συνίστανται σε ένα θεωρητικό μέρος και ένα πρακτικό μέρος και καλύπτουν τα εξής θέματα:

   α) θεωρητικό μέρος:

      — βασικές γνώσεις ανατομίας και φυσιολογίας των σφαζόμενων ζώων,
      — βασικές γνώσεις παθολογίας των σφαζόμενων ζώων,
      — βασικές γνώσεις παθολογοανατομίας των σφαζόμενων ζώων,
      — βασικές γνώσεις υγιεινής και ειδικότερα, βιομηχανικής υγιεινής, υγιεινής σφαγής, τεμαχισμού και αποθήκευσης και υγιεινής στο χώρο εργασίας,
      — γνώση των μεθόδων και διαδικασιών σφαγής, ελέγχου, προπαρασκευής, συσκευασίας και μεταφοράς νωπού κρέατος,
      — γνώση των νόμων, κανονισμών και διοικητικών διατάξεων, σχετικά με την άσκηση της δραστηριότητάς τους,
      — διαδικασίες δειγματοληψίας·

   β) πρακτικό μέρος:

      — έλεγχος και αξιολόγηση των σφαγέντων ζώων,
      — προσδιορισμός του ζωικού είδους δια της εξετάσεως τυπικών μερών του ζώου,
      — αναγνώριση ορισμένων τμημάτων σφαγέντων ζώων τα οποία παρουσιάζουν αλλοιώσεις, και σχετικός σχολιασμός,
      — μετά τη σφαγή εξέταση στο σφαγείο,
      — έλεγχος υγιεινής,
      — δειγματοληψία.

▼M18

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ IV

ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑΣ

για το νωπό κρέας (1) που αναφέρεται στο άρθρο 3 παράγραφος 1 σημείο Α στοιχείο στ) σημείο iii) της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ

Αριθ. (2): .....

Τόπος αποστολής: .....

Υπουργείο: .....

Υπηρεσία: .....

Στοιχεία (2): .....

I. **Αναγνωριστικά στοιχεία**

Κρέας: .....
(Είδος ζώου)

Είδος κομματιών: .....

Είδος συσκευασίας: .....

Αριθμός κομματιών ή μονάδων συσκευασίας: .....

Μήνας(ες) και έτος(η) κατάψυξης: .....

Καθαρό βάρος: .....

II. **Προέλευση του κρέατος**

Διεύθυνση(εις) και αριθμός(οί) κτηνιατρικής έγκρισης του (των) εγκεκριμένου(ων) σφαγείου(ων): .....

.....

Διεύθυνση(εις) και αριθμός(οί) κτηνιατρικής έγκρισης του(των) εγκεκριμένου(ων) εργαστηρίου(ων) τεμαχισμού: .....

.....

Διεύθυνση(εις) και αριθμός(οί) κτηνιατρικής έγκρισης της(των) εγκεκριμένης(ων) ψυκτικής(ών) αποθήκης(ών):

.....

.....

III. **Προορισμός του κρέατος**

Το κρέας αποστέλλεται

από .....
(Τόπος αποστολής)

σε .....
(Χώρα και τόπος προορισμού)

με το ακόλουθο μεταφορικό μέσο (3): .....

Όνομα και διεύθυνση του αποστολέα: .....

.....

Όνομα και διεύθυνση του παραλήπτη: .....

.....

(1) Νωπό κρέας: κατά την οδηγία που αναφέρεται στο σημείο IV του παρόντος πιστοποιητικού, όλα τα μέρη κατοικιδίων βοοειδών, χοίρων, αιγοπροβάτων και μονόπλων, που είναι κατάλληλα για την ανθρώπινη κατανάλωση, και δεν έχουν υποστεί επεξεργασία δυνάμενη να εξασφαλίζει τη συντήρησή τους· πάντως, το κρέας που έχει υποστεί ψύξη θεωρείται νωπό.

(2) Προαιρετικό.

(3) Για τα βαγόνια και τα φορτηγά σημειώνεται ο αριθμός, για τα αεροπλάνα ο αριθμός πτήσης, για τα πλοία το όνομα και, ενδεχομένως, ο αριθμός του εμπορευματοκιβωτίου.

▼M18

IV. Πιστοποιητικό καταλληλότητας

Ο υπογεγραμμένος, επίσημος κτηνίατρος, βεβαιώνω ότι το παραπάνω κρέας ελήφθη σύμφωνα με τους όρους παραγωγής και ελέγχου που προβλέπονται στην οδηγία 64/433/ΕΟΚ:

— σε σφαγείο που βρίσκεται σε περιοχή ή ζώνη σε περιοχή ή ζώνη υπό περιορισμό (4),

— προορίζεται για ένα κράτος μέλος ύστερα από διαμετακόμιση μέσω τρίτης χώρας (4),

►(1) — προορίζονται για τη Φινλανδία ή τη Σουηδία (4):

i) η εξέταση που αναφέρεται στο άρθρο 5, παράγραφος 3, σημείο α), έχει πραγματοποιηθεί (4),

ii) τα κρέατα προορίζονται για μεταποίηση (4),

iii) τα κρέατα προέρχονται από εγκατάσταση που υπάγεται σε πρόγραμμα όπως αναφέρεται στο άρθρο 5, παράγραφος 3, σημείο γ) (4).◄

(Τόπος) ..... **(Ημερομηνία)** .....

.....

(υπογραφή του επίσημου κτηνίατρου)

(4) Διαγράφεται η περιττή ένδειξη.

►(1) A3

▼M18

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ V

ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑΣ

για το νωπό κρέας (1) που προορίζεται για αποστολή προς κράτος μέλος της ΕΟΚ

Αριθ. (2): .....

Χώρα αποστολής: .....

Υπουργείο: .....

Υπηρεσία: .....

Στοιχεία: .....
(Προαιρετικό)

I. **Αναγνωριστικά στοιχεία**

Κρέας: .....
(Είδος ζώου)

Είδος κομματιών: .....

Είδος συσκευασίας: .....

Αριθμός κομματιών ή μονάδων συσκευασίας: .....

Μήνας(ες) και έτος(η) κατάψυξης: .....

Καθαρό βάρος: .....

II. **Προέλευση του κρέατος**

Διεύθυνση(σεις) και αριθμός(οί) κτηνιατρικής έγκρισης του (των) εγκεκριμένου(ων) σφαγείου(ων): .....

.....

Διεύθυνση(σεις) και αριθμός(οί) κτηνιατρικής έγκρισης του(των) εγκεκριμένου(ων) εργαστηρίου(ων) τεμαχισμού: .....

.....

Διεύθυνση(σεις) και αριθμός(οί) κτηνιατρικής εγκρίσεως της (των) εγκεκριμένης(ων) ψυκτικής(ών) αποθήκης(ών): .....

.....

III. **Προορισμός του κρέατος**

Το κρέας αποστέλλεται από .....
(Τόπος αποστολής)

σε .....
(Χώρα και τόπος προορισμού)

με το ακόλουθο μεταφορικό μέσο (3): .....

Όνομα και διεύθυνση του αποστολέα: .....

.....

Όνομα και διεύθυνση του παραλήπτη: .....

.....

(1) Νωπά κρέατα: κατά την οδηγία που αναφέρεται στο σημείο IV του παρόντος πιστοποιητικού, όλα τα μέρη κρέατος κατοικίδιων βοοειδών, χοίρων, αιγοπροβάτων και μονόπλων που είναι κατάλληλα για την ανθρώπινη κατανάλωση και δεν έχουν υποστεί επεξεργασία δυνάμενη να εξασφαλίζει τη συντήρησή τους· πάντως, το κρέας που έχει υποστεί ψύξη θεωρείται νωπό.

(2) Προαιρετικό.

(3) Για τα βαγόνια και τα φορτηγά να σημειώνεται ο αριθμός, για τα αεροπλάνα ο αριθμός πτήσης, για τα πλοία το όνομα και, ενδεχομένως, ο αριθμός του εμπορευματοκιβωτίου.

▼M18

IV. Πιστοποιητικό καταλληλότητας

Ο υπογεγραμμένος, επίσημος κτηνίατρος, βεβαιώνω ότι το παραπάνω κρέας ελήφθη σύμφωνα με τους όρους παραγωγής και ελέγχου που προβλέπονται στην οδηγία 64/433/ΕΟΚ περί υγειονομικών προβλημάτων στον τομέα των ενδοκοινοτικών συναλλαγών νωπών κρεάτων και ότι, ως εκ τούτου, αναγνωρίζονται ότι είναι κατάλληλα για την ανθρώπινη κατανάλωση ως έχουν.

(Τόπος) ..... (Ημερομηνία) .....

.....

(υπογραφή του επίσημου κτηνιάτρου)