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

►**B** **ΟΔΗΓΙΑ 92/5/ΕΟΚ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ**

της 10ης Φεβρουαρίου 1992

για την τροποποίηση και την ενημέρωση της οδηγίας 77/99/ΕΟΚ περί υγειονομικών προβλημάτων στον τομέα των ενδοκοινοτικών συναλλαγών προϊόντων με βάση το κρέας και για την τροποποίηση της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ

(ΕΕ L 57 της 2.3.1992, σ. 1)

Τροποποιείται από:

		Επίσημη Εφημερίδα		
		αριθ.	σελίδα	ημερομηνία
►**A1**	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

▼B

ΟΔΗΓΙΑ 92/5/ΕΟΚ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

της 10ης Φεβρουαρίου 1992

για την τροποποίηση και την ενημέρωση της οδηγίας 77/99/ΕΟΚ περί υγειονομικών προβλημάτων στον τομέα των ενδοκοινοτικών συναλλαγών προϊόντων με βάση το κρέας και για την τροποποίηση της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ

ΤΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ,

Έχοντος υπόψη:

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

τις προτάσεις της Επιτροπής [1],

τη γνώμη του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου [2],

τη γνώμη της Οικονομικής και Κοινωνικής Επιτροπής [3],

Εκτιμώντας:

ότι το κρέας βοοειδών, χοίρων, αιγοπροβάτων, κατοικίδιων μονόπλων, πουλερικών και θηραμάτων, καθώς και τα επεξεργασμένα προϊόντα που λαμβάνονται από αυτό το κρέας, περιλαμβάνονται στον κατάλογο προϊόντων του παραρτήματος ΙΙ της συνθήκης· ότι η παραγωγή και το εμπόριο αυτών των προϊόντων συνιστούν σημαντική πηγή εισοδήματος για ένα τμήμα του γεωργικού πληθυσμού·

ότι, για να εξασφαλιστεί η ορθολογική ανάπτυξη και να βελτιωθεί η παραγωγικότητα του τομέα αυτού, πρέπει να θεσπιστούν, σε κοινοτικό επίπεδο, υγειονομικές διατάξεις που θα διέπουν την παραγωγή και την εμπορία τους·

ότι η Κοινότητα πρέπει να θεσπίσει μέτρα για τη βαθμιαία υλοποίηση της εσωτερικής αγοράς μέχρι τις 31 Δεκεμβρίου 1992·

ότι η οδηγία 77/99/ΕΟΚ [4] καθορίζει τους υγειονομικούς όρους που πρέπει να τηρούνται κατά το ενδοκοινοτικό εμπόριο προϊόντων με βάση το κρέας·

ότι η οδηγία 89/662/ΕΟΚ [5] καθορίζει τους κανόνες ελέγχου που πρέπει να εφαρμόζονται ενόψει της υλοποίησης της εσωτερικής αγοράς, και ιδίως της κατάργησης των κτηνιατρικών ελέγχων στα εσωτερικά σύνορα της Κοινότητας·

ότι, για να ληφθεί υπόψη η κατάργηση των ελέγχων αυτών και η ενίσχυση των εξαρχής εγγυήσεων, εφόσον δεν είναι πλέον δυνατόν να γίνεται διάκριση μεταξύ προϊόντων που προορίζονται για την εθνική αγορά και προϊόντων που προορίζονται για την αγορά άλλου κράτους μέλους, πρέπει, κατά την αναπροσαρμογή τους, να επεκταθούν οι απαιτήσεις της οδηγίας 77/99/ΕΟΚ σε ολόκληρη την παραγωγή·

ότι κύριος στόχος της αναπροσαρμογής αυτής είναι να καταστήσει ενιαίους τους υγειονομικούς όρους που εφαρμόζονται στην παραγωγή, την αποθήκευση και τη μεταφορά προϊόντων με

([1]) ΕΕ αριθ. C 84 της 2. 4. 1990, σ. 89, ΕΕ αριθ. C 327 της 30. 12. 1989, σ. 25, ΕΕ αριθ. C 262 της 14. 10. 1981, σ. 3, ΕΕ αριθ. C 267 της 11. 10. 1982, σ. 59 και ΕΕ αριθ. C 296 της 15. 11. 1991, σ. 8.

([2]) ΕΕ αριθ. C 240 της 16. 9. 1991, σ. 6 και ΕΕ αριθ. C 113 της 7. 5. 1990, σ. 205.

([3]) ΕΕ αριθ. C 332 της 31. 12. 1990, σ. 94, ΕΕ αριθ. C 62 της 2. 3. 1990, σ. 25, ΕΕ αριθ. C 168 της 10. 7. 1990, σ. 8 και ΕΕ αριθ. C 124 της 21. 5. 1990, σ. 15.

([4]) ΕΕ αριθ. L 26 της 31. 1. 1977 σ. 85. Οδηγία που τροποποιήθηκε τελευταία από την οδηγία 85/328/ΕΟΚ (ΕΕ αριθ. L 168 της 28. 6. 1985, σ. 28).

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

▼B

βάση το κρέας και άλλων προϊόντων ζωικής προέλευσης που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση·

ότι κρίθηκε σκόπιμο να προβλεφθεί μια διαδικασία έγκρισης για τις εγκαταστάσεις 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 οι εγκαταστάσεις μικρού μεγέθους πρέπει να εγκρίνονται βάσει απλοποιημένων κριτηρίων διάρθρωσης και υποδομής, στα πλαίσια πάντοτε των κανόνων υγιεινής της παρούσας οδηγίας·

ότι η σήμανση καταλληλότητας των προϊόντων με βάση το κρέας συνιστά το καταλληλότερο μέσο για να παρέχεται στις αρμόδιες αρχές του τόπου προορισμού η διαβεβαίωση ότι μια αποστολή ανταποκρίνεται στις διατάξεις της παρούσας οδηγίας· ότι πρέπει να διατηρηθεί το πιστοποιητικό καταλληλότητας για να ελέγχεται ο προορισμός ορισμένων προϊόντων·

ότι πρέπει να εφαρμόζονται εν προκειμένω οι κανόνες, οι αρχές και τα μέτρα διασφάλισης του 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·

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·

ότι, λόγω των ιδαίτερων δυσκολιών εφοδιασμού που οφείλονται στη γεωγραφική θέση της Ελληνικής Δημοκρατίας, πρέπει να προβλεφθούν ειδικές διατάξεις παρέκκλισης γι' αυτό το κράτος μέλος· ότι, για τους ίδιους λόγους, πρέπει να δοθεί πρόσθετη προθεσμία στις γεωγραφικά απομακρυσμένες περιοχές για να συμμορφωθούν προς τις απαιτήσεις της παρούσας οδηγίας·

ότι η έγκριση ειδικών κανόνων για τα καλυπτόμενα από την παρούσα οδηγία προϊόντα δεν θίγει την έγκριση κανόνων για την υγιεινή και την επισιτιστική ασφάλεια γενικά, για τους οποίους η Επιτροπή υπέβαλε πρόταση οδηγίας-πλαισίου·

ότι, για λόγους σαφήνειας, πρέπει να ενημερωθεί η οδηγία 77/99/ΕΟΚ και να αναπροσαρμοσθεί η οδηγία 64/433/ΕΟΚ σχετικά με τα υγειονομικά προβλήματα στον τομέα των ενδοκοινοτικών συναλλαγών νωπών κρεάτων [2],

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΑ ΟΔΗΓΙΑ:

Άρθρο 1

Από την 1η Ιανουαρίου 1993, ο τίτλος, τα άρθρα 1 έως 21 και τα παραρτήματα της οδηγίας 77/99/ΕΟΚ αντικαθίστανται από το κείμενο που περιλαμβάνεται στο παράρτημα της παρούσας οδηγίας.

---

(1) ΕΕ αριθ. L 373 της 31. 12. 1990, σ. 1.

(2) ΕΕ αριθ. 121 της 29. 7. 1964, σ. 2012/64. Οδηγία που τροποποιήθηκε τελευταία από την οδηγία 91/497/ΕΟΚ (ΕΕ αριθ. L 268 της 24. 9. 1991, σ. 69).

▼B

Άρθρο 2

Η οδηγία 91/497/ΕΟΚ τροποποιείται ως εξής:

1. Στον τίτλο, οι όροι «για την τροποποίηση και την κωδικοποίηση» αντικαθίστανται από τους όρους «για την τροποποίηση και την ενημέρωση», και προστίθενται οι όροι «και για την τροποποίηση της οδηγίας 72/462/ΕΟΚ».
2. Το άρθρο 1 αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

   «Άρθρο 1

   Από την 1η Ιανουαρίου 1993, ο τίτλος και τα άρθρα της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ αντικαθίστανται σύμφωνα με το παράρτημα της παρούσας οδηγίας.»
3. Στο παράρτημα, στον τίτλο της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ, απαλείφεται η μνεία της ημερομηνίας «της 26ης Ιουνίου 1964».
4. Στο κεφάλαιο XII του παραρτήματος I της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ, προστίθεται, στο τρίτο εδάφιο του σημείου 60, η ακόλουθη φράση:

   «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.»

Άρθρο 3

Τα κράτη μέλη θέτουν σε ισχύ τις αναγκαίες νομοθετικές, κανονιστικές και διοικητικές ρυθμίσεις για τη συμμόρφωσή τους προς τις διατάξεις της παρούσας οδηγίας το αργότερο την 1η Ιανουαρίου 1993, εκτός:

— από τις γεωγραφικά απομακρυσμένες περιοχές τις αναγνωρισμένες σύμφωνα με το άρθρο 17 της οδηγίας 90/675/ΕΟΚ, συμπεριλαμβανομένων — όσον αφορά το Βασίλειο της Ισπανίας — των Καναρίων Νήσων, και το άρθρο 13 της οδηγίας 91/496/ΕΟΚ,

— από τις εγκαταστάσεις που βρίσκονται στα νέα Länder της Ομοσπονδιακής Δημοκρατίας της Γερμανίας και που επωφελούνται από σχέδια αναδιάρθρωσης και

▼A1

— για ορισμένες εγκαταστάσεις που βρίσκονται στη Σουηδία, οπότε η Σουηδία οφείλει να συμμορφωθεί με την παρούσα οδηγία το αργότερο την 1η Ιανουαρίου 1996,

▼B

οι οποίες πρέπει να συμμορφωθούν προς την παρούσα οδηγία το αργότερο την 1η Ιανουαρίου 1995.

Τα κράτη μέλη ενημερώνουν αμέσως την Επιτροπή σχετικά.

Οι διατάξεις αυτές, όταν θεσπίζονται από τα κράτη μέλη, αναφέρονται στην παρούσα οδηγία ή συνοδεύονται από παρόμοια αναφορά κατά την επίσημη δημοσίευσή τους. Οι λεπτομερείς διατάξεις για την αναφορά αυτή καθορίζονται από τα κράτη μέλη.

Άρθρο 4

Η παρούσα οδηγία απευθύνεται στα κράτη μέλη.

▼B

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

«Οδηγία του Συμβουλίου για τα υγειονομικά προβλήματα στον τομέα της παραγωγής και της διάθεσης στην αγορά προϊόντων με βάση το κρέας και ορισμένων άλλων προϊόντων ζωικής προέλευσης

Άρθρο 1

1. Η παρούσα οδηγία καθορίζει τους υγειονομικούς όρους που εφαρμόζονται κατά την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά προϊόντων με βάση το κρέας και άλλων προϊόντων ζωικής προέλευσης, που προορίζονται, μετά την επεξεργασία τους, για ανθρώπινη κατανάλωση ή για την παρασκευή άλλων τροφίμων.

2. Η παρούσα οδηγία δεν εφαρμόζεται στην παρασκευή και την αποθήκευση προϊόντων με βάση το κρέας και άλλων προϊόντων ζωικής προέλευσης που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση σε καταστήματα λιανικής πώλησης ή σε χώρους δίπλα στα σημεία πώλησης, όπου η παρασκευή και η αποθήκευση πραγματοποιούνται με μοναδικό σκοπό την άμεση πώληση στον καταναλωτή.

Άρθρο 2

Κατά την έννοια της παρούσας οδηγίας, νοούνται ως:

α) "προϊόντα με βάση το κρέας": τα προϊόντα που έχουν παρασκευασθεί από ή με κρέας το οποίο έχει υποστεί επεξεργασία ώστε η επιφάνεια της εγκάρσιας τομής να επιτρέπει να διαπιστωθεί η απουσία των χαρακτηριστικών του νωπού κρέατος.

Ωστόσο, δεν θεωρούνται ως προϊόντα με βάση το κρέας:

i) το κρέας που έχει υποστεί μόνο ψυκτική επεξεργασία· το κρέας αυτό εξακολουθεί να υπόκειται στους κανόνες των οδηγιών που αναφέρονται στο στοιχείο δ),

ii) τα προϊόντα που υπάγονται στην οδηγία 88/657/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 14ης Δεκεμβρίου 1988 για τον καθορισμό των απαιτήσεων όσον αφορά την παραγωγή και τις συναλλαγές κιμάδων, κρεάτων σε τεμάχια μικρότερα των εκατό γραμμαρίων και παρασκευασμάτων κρέατος, και για την τροποποίηση των οδηγιών 64/433/ΕΟΚ, 71/118/ΕΟΚ και 72/462/ΕΟΚ [1]·

β) "άλλα προϊόντα ζωικής προέλευσης":

i) τα εκχυλίσματα κρέατος,

ii) το τετηγμένο ζωικό λίπος, δηλαδή το λίπος που λαμβάνεται με τήξη κρέατος, συμπεριλαμβανομένων των οστών, που προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση,

iii) τα ινώδη κατάλοιπα ξυγκιών, δηλαδή τα πρωτεϊνούχα κατάλοιπα της τήξης, μετά το μερικό διαχωρισμό του λίπους και του ύδατος,

iv) οι ζελατίνες,

v) τα κρεατάλευρα, η σκόνη δερμάτων χοίρου, το αλατισμένο ή αποξηραμένο αίμα, το αλατισμένο ή αποξηραμένο πλάσμα αίματος,

vi) οι στόμαχοι, οι ουροδόχοι κύστεις και τα έντερα που έχουν καθαριστεί, αλατισθεί ή αποξηρανθεί ή/και θερμανθεί·

γ) "μαγειρευμένα φαγητά με βάση το κρέας": προϊόντα με βάση το κρέας που αντιστοιχούν σε μαγειρευμένα ή προμαγειρευμένα μαγειρικά παρασκευάσματα, συσκευασμένα σε πρώτη συσκευασία και διατηρούμενα με ψύξη·

δ) "κρέας": το κρέας που αναφέρεται:

— στο άρθρο 2 στοιχείο α) της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ,

— στο άρθρο 2 της οδηγίας 71/118/ΕΟΚ,

— στο άρθρο 2 της οδηγίας 72/461/ΕΟΚ,

— στο άρθρο 2 της οδηγίας 72/462/ΕΟΚ,

— στο άρθρο 2 της οδηγίας 88/657/ΕΟΚ,

— στο άρθρο 2 σημεία 1 και 2 της οδηγίας 91/495/ΕΟΚ·

ε) "πρώτες ύλες": όλα τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που χρησιμοποιούνται ως συστατικά για την παρασκευή των προϊόντων που

[1] ΕΕ αριθ. L 382 της 31. 12. 1988, σ. 3.

▼B

αναφέρονται στα στοιχεία α) και β) ή που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή μαγειρευμένων φαγητών·

στ) "επεξεργασία": χημική ή φυσική επεξεργασία, όπως θέρμανση, κάπνισμα, αλάτιση, μαρινάρισμα, πάστωμα ή ξήρανση, για την παράταση της διατήρησης του κρέατος ή των προϊόντων ζωικής προέλευσης, συνδυαζόμενη ή μη με άλλα τρόφιμα, ή συνδυασμός των διαφόρων αυτών μεθόδων·

ζ) "θέρμανση": χρήση της ξηράς ή υγρής θερμότητας·

η) "αλάτιση": χρήση αλάτων·

θ) "πάστωμα": διάχυση αλάτων στη μάζα του προϊόντος·

ι) "ωρίμανση": επεξεργασία του ωμού αλατισμένου κρέατος, υπό κλιματικές συνθήκες που μπορούν να προκαλέσουν, κατά τη διάρκεια μιας αργής και σταδιακής μείωσης της υγρασίας, την εξέλιξη των φυσικών ζυμωτικών ή ενζυματικών διαδικασιών, οι οποίες επιφέρουν με το χρόνο αλλαγές που δίνουν στο προϊόν τυπικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και εγγυώνται τη συντήρηση και την καταλληλότητα υπό κανονικές συνθήκες θερμοκρασίας περιβάλλοντος·

ια) "ξήρανση": φυσική ή τεχνητή μείωση της ποσότητας του ύδατος·

ιβ) "παρτίδα": η ποσότητα προϊόντος με βάση το κρέας που καλύπτεται από το ίδιο εμπορικό συνοδευτικό έγγραφο ή πιστοποιητικό καταλληλότητος·

ιγ) "πρώτη συσκευασία": η εργασία που αποβλέπει στην εξασφάλιση της προστασίας των προϊόντων που αναφέρονται στο άρθρο 1 παράγραφος 1, με τη χρησιμοποίηση πρώτου καλύμματος ή πρώτου περιέκτη σε άμεση επαφή με το συγκεκριμένο προϊόν, καθώς και αυτό το πρώτο κάλυμμα ή αυτός ο πρώτος περιέκτης·

ιδ) "δεύτερη συσκευασία": η εργασία που συνίσταται στην τοποθέτηση εντός περιέκτη ενός ή περισσότερων προϊόντων που αναφέρονται στο άρθρο 1 παράγραφος 1, που φέρουν ή όχι πρώτη συσκευασία, καθώς και αυτός ο περιέκτης·

ιε) "ερμητικά κλεισμένο δοχείο": ο αεροστεγής περιέκτης που χρησιμοποιείται για να προστατεύει το περιεχόμενο από την είσοδο μικροοργανισμών κατά τη διάρκεια της θερμικής επεξεργασίας και μετά από αυτήν·

ιστ) "εγκατάσταση": κάθε επιχείρηση η οποία παρασκευάζει τα προϊόντα που αναφέρονται στα στοιχεία α), β) και γ)·

ιζ) "μονάδα ανασυσκευασίας": εργαστήριο ή αποθήκη όπου πραγματοποιείται η συγκέντρωση ή/και η ανασυσκευασία προϊόντων που προορίζονται να διατεθούν στην αγορά·

ιη) "διάθεση στην αγορά": η κατοχή ή η έκθεση προς πώληση, η προσφορά για πώληση, η πώληση, η παράδοση ή οποιαδήποτε άλλη μορφή διάθεσης στην αγορά εντός της Κοινότητας, εκτός από τη λιανική πώληση·

ιθ) "αρμόδια αρχή": η κεντρική αρχή ενός κράτους μέλους που είναι αρμόδια για τη διεξαγωγή των κτηνιατρικών ελέγχων ή οποιαδήποτε αρχή στην οποία η κεντρική αρχή έχει μεταβιβάσει αυτή την αρμοδιότητα.

Άρθρο 3

Α. Κάθε κράτος μέλος μεριμνά ώστε, με την επιφύλαξη των προϋποθέσεων που προβλέπονται στο άρθρο 4, τα προϊόντα με βάση το κρέας που διατίθενται στην αγορά:

1. να παρασκευάζονται και να αποθηκεύονται σε εγκατάσταση εγκεκριμένη και ελεγμένη:

   — σύμφωνα με το άρθρο 8 και η οποία ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις της παρούσας οδηγίας, και ιδίως του παραρτήματος Α και των κεφαλαίων Ι και ΙΙ του παραρτήματος Β,

   ή

   — σύμφωνα με το άρθρο 9, για τις εγκαταστάσεις των οποίων το μέγεθος ή το δυναμικό δεν επιτρέπει βιομηχανική παραγωγή·

2. να παρασκευάζονται από κρέας το οποίο ορίζεται στο άρθρο 2 στοιχείο δ), με την προϋπόθεση ότι:

   i) το κρέας που εισάγεται από τρίτη χώρα πρέπει να έχει ελεγχθεί σύμφωνα με την οδηγία 90/675/ΕΟΚ,

▼B

ii) το κρέας που εισάγεται σύμφωνα με το άρθρο 15 της οδηγίας 71/118/ΕΟΚ και το άρθρο 17 δεύτερο εδάφιο της οδηγίας 91/495/ΕΟΚ μπορεί να χρησιμοποιείται μόνον εφόσον:

— τα προϊόντα που λαμβάνονται από το κρέας αυτό ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της παρούσας οδηγίας,

— τα προϊόντα αυτά δεν φέρουν το σήμα καταλληλότητας που προβλέπεται στο κεφάλαιο VI του παραρτήματος Β,

— η διάθεση των προϊόντων αυτών στην αγορά εξακολουθεί να υπόκειται στις εθνικές διατάξεις του κράτους μέλους του τόπου προορισμού.

Για την παρασκευή προϊόντων με βάση το κρέας δεν μπορεί να χρησιμοποιείται το κρέας που χαρακτηρίζεται ακατάλληλο προς κατανάλωση δυνάμει των απαιτήσεων των άρθρων 5 και 6 της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ, καθώς και:

α) τα γεννητικά όργανα των θηλυκών ή αρσενικών ζώων, εξαιρουμένων των όρχεων·

β) τα όργανα του ουροποιητικού συστήματος, εξαιρουμένων των νεφρών και της ουροδόχου κύστης·

γ) ο χόνδρος του λάρυγγα, της τραχείας και των εξωλοβιαίων βρόγχων·

δ) οι οφθαλμοί και τα βλέφαρα·

ε) ο έξω ακουστικός πόρος·

στ) οι κερατοειδείς ιστοί·

ζ) όσον αφορά τα πουλερικά, το κεφάλι — εξαιρουμένου του λοφίου και των ωτικών λοβίων, των άνω και των κάτω λειριών — ο οισοφάγος, ο πρόλοβος, τα έντερα και τα γεννητικά όργανα.

Ο κατάλογος των προαναφερόμενων προϊόντων μπορεί να συμπληρώνεται ή να περιορίζεται με τη διαδικασία του άρθρου 20·

3. να παρασκευάζονται σύμφωνα με τις απαιτήσεις του κεφαλαίου III του παραρτήματος Β και, εάν πρόκειται για παστεριωμένα ή αποστειρωμένα προϊόντα σε ερμητικά κλεισμένα δοχεία ή για μαγειρευμένα φαγητά, να πληρούν τις αντίστοιχες απαιτήσεις των κεφαλαίων VIII ή IX του παραρτήματος Β·

4. να υποβάλλονται στον αυτοέλεγχο που προβλέπεται στο άρθρο 7 και σε έλεγχο από την αρμόδια αρχή σύμφωνα με το κεφάλαιο IV του παραρτήματος Β·

5. εάν χρειάζεται, να πληρούν τους κανόνες που προβλέπονται στο άρθρο 7 παράγραφος 2·

6. όταν υπάρχει πρώτη ή δεύτερη συσκευασία ή ετικέτα, να συσκευάζονται σε πρώτη ή δεύτερη συσκευασία ή να ετικετάρονται σύμφωνα με το κεφάλαιο V του παραρτήματος Β, επιτόπου ή σε μονάδες ανασυσκευασίας ειδικά εγκεκριμένες από την αρμόδια αρχή για το σκοπό αυτό.

Ωστόσο, μέχρις ότου θεσπιστούν κοινοτικές ρυθμίσεις, οι διατάξεις της παρούσας οδηγίας που εφαρμόζονται σχετικά με την αναγραφή της ονομασίας πώλησης των προϊόντων με βάση το κρέας δεν αφορούν τα προϊόντα ονομασίας προέλευσης ούτε τα τοπικά παραδοσιακά προϊόντα·

7. με την επιφύλαξη των απαιτήσεων που προβλέπονται σχετικά με τη σήμανση στην οδηγία 80/215/ΕΟΚ, και υπό την ευθύνη του ασκούντος την εκμετάλλευση ή του διαχειριστή της εγκατάστασης, να επισημαίνονται:

— με εθνικό σήμα καταλληλότητας, εάν η χρησιμοποιούμενη πρώτη ύλη διατίθεται στο εμπόριο με το εν λόγω σήμα,

— με την επιφύλαξη ενδεχόμενων παρεκκλίσεων που θα διευκρινιστούν με ίδια διαδικασία του άρθρου 20, με σήμα το οποίο θα καθοριστεί με την ίδια διαδικασία, εάν το χρησιμοποιούμενο κρέας πρέπει, συμφωνα με την κοινοτική νομοθεσία, να διατίθεται στο εμπόριο αποκλειστικά σε τοπικό επίπεδο,

— στις άλλες περιπτώσεις, με σήμα καταλληλότητας σύμφωνο με το κεφάλαιο VI του παραρτήματος Β.

Το σήμα αυτό πρέπει να τυπώνεται στην ετικέτα ή να τίθεται επί του προϊόντος ή της πρώτης συσκευασίας, για δε την εκτύπωση ή την επανεκτύπωση των ετικετών ή των σημάτων πρέπει να απαιτείται άδεια της αρμόδιας αρχής·

8. να υφίστανται χειρισμούς, να αποθηκεύονται και να μεταφέρονται σύμφωνα με το κεφάλαιο VII του παραρτήματος Β και, εφόσον

▼B

αποθηκεύονται σε ψυκτική αποθήκη χωριστή από την εγκατάσταση, η αποθήκη αυτή πρέπει να έχει εγκριθεί και ελεγχθεί σύμφωνα με το άρθρο 10 της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ·

9. να συνοδεύονται κατά τη μεταφορά τους:

α) μέχρι τις 30 Ιουνίου 1993, για το ενδοκοινοτικό εμπόριο προϊόντων με βάση το κρέας εκτός εκείνων που αναφέρονται στο στοιχείο β) σημείο ii) δεύτερο εδάφιο, από το πιστοποιητικό καταλληλότητας που εκδίδεται από την αρμόδια αρχή κατά τη στιγμή της φόρτωσης και το οποίο αντιστοιχεί, όσον αφορά τη μορφή και το περιεχόμενό του, στο υπόδειγμα του παραρτήματος Δ. Το πιστοποιητικό αυτό πρέπει να συντάσσεται τουλάχιστον στην ή στις επίσημες γλώσσες του τόπου προορισμού και να αποτελείται από ένα μόνο φύλλο·

β) από την 1η Ιουλίου 1993:

i) από ένα εμπορικό συνοδευτικό έγγραφο το οποίο πρέπει:

— εκτός από τις ενδείξεις που προβλέπονται στο κεφάλαιο VI σημείο 4 του παραρτήματος Β, να φέρει κωδικό αριθμό ο οποίος επιτρέπει την αναγνώριση της αρμόδιας αρχής που είναι υπεύθυνη για τον έλεγχο της εγκατάστασης καταγωγής,

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

— έως τις 31 Δεκεμβρίου 1996, και όταν πρόκειται για προϊόντα με βάση το κρέας που αναφέρονται στο σημείο ii) δεύτερο εδάφιο και τα οποία προορίζονται για την Ελληνική Δημοκρατία κατόπιν διαμετακόμισης μέσω του εδάφους τρίτης χώρας, να θεωρείται από την αρμόδια αρχή του μεθοριακού σταθμού επιθεώρησης στον οποίο πραγματοποιούνται οι διατυπώσεις για τη διαμετακόμιση, ώστε να βεβαιούται ότι πρόκειται για προϊόντα με βάση το κρέας που πληρούν τις απαιτήσεις της παρούσας οδηγίας,

ii) από πιστοποιητικό καταλληλότητας, σύμφωνα με το παράρτημα Δ, αν πρόκειται για προϊόντα αναφερόμενα στο άρθρο 1 από κρέας που προέρχεται από σφαγείο το οποίο βρίσκεται σε περιοχή ή ζώνη υπό περιορισμό για λόγους υγειονομικού ελέγχου, ή από κρέας αναφερόμενο στο άρθρο 6 της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ, ή για προϊόντα που προορίζονται για άλλο κράτος μέλος, αλλά πρόκειται να διαμετακομιστούν με σφραγισμένο μεταφορικό μέσο μέσω τρίτης χώρας.

Η υποχρέωση αυτή δεν εφαρμόζεται στα προϊόντα με βάση το κρέας που ευρίσκονται σε ερμητικά κλεισμένα δοχεία και τα οποία έχουν υποστεί την επεξεργασία που προβλέπεται στο κεφάλαιο VIII σημείο Β πρώτη περίπτωση του παραρτήματος Β, εάν το σήμα καταλληλότητας έχει τεθεί ανεξίτηλα σύμφωνα με τους κανόνες που θα θεσπιστούν με τη διαδικασία του άρθρου 20.

Οι λεπτομέρειες εφαρμογής του σημείου ii), και ιδίως οι λεπτομέρειες που αφορούν την απονομή των κωδικών αριθμών και την κατάρτιση ενός ή περισσότερων καταλόγων για την αναγνώριση της αρμόδιας αρχής, θεσπίζονται με τη διαδικασία του άρθρου 20.

Β. Μέχρις ότου θεσπιστούν ενδεχόμενοι κοινοτικοί κανόνες για την ακτινοβόληση, τα προϊόντα με βάση το κρέας δεν πρέπει να έχουν υποβληθεί σε ιονίζουσες ακτινοβολίες.

Η παρούσα διάταξη δεν θίγει τις εθνικές διατάξεις που διέπουν την ακτινοβόληση για ιατρικούς σκοπούς.

Άρθρο 4

Τα κράτη μέλη μεριμνούν ώστε, εκτός από τις γενικές απαιτήσεις που προβλέπονται στο άρθρο 3:

1. τα προϊόντα με βάση το κρέας:

α) να παρασκευάζονται με θέρμανση, πάστωμα, μαρινάρισμα ή ξήρανση ή με το συνδυασμό αυτών των μεθόδων με κάπνισμα ή ωρίμανση, ενδεχομένως σε ειδικές συνθήκες μικροκλίματος, και να αναμειγνύονται, ειδικότερα, με ορισμένες πρόσθετες ουσίες για το πάστωμα, τηρουμένων των διατάξεων του άρθρου 16 παράγραφος 2. Τα προϊόντα με βάση το κρέας είναι επίσης δυνατό να αναμειγνύονται με άλλα βρώσιμα προϊόντα και καρυκεύματα·

▼B

β) να λαμβάνονται, ενδεχομένως, από προϊόν με βάση το κρέας ή από παρασκεύασμα κρέατος·

2. έως τη λήξη των παρεκκλίσεων που προβλέπουν οι οδηγίες 71/118/ΕΟΚ και 91/498/ΕΟΚ, οι χώροι, τα εργαλεία και το υλικό που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή προϊόντων με βάση το κρέας από ή με κρέας που φέρει το σήμα καταλληλότας ΕΟΚ να μπορούν να χρησιμοποιούνται για την παρασκευή προϊόντων με βάση το κρέας από ή με κρέας που δεν φέρει αυτό το σήμα μόνο με άδεια της αρμόδιας αρχής και εφόσον έχουν ληφθεί, κατά την κρίση της αρχής αυτής, όλες οι προφυλάξεις για την αποφυγή της σύγχυσης των προϊόντων με βάση το κρέας·

3. τα προϊόντα με βάση το κρέας που αναφέρονται στο άρθρο 3 σημείο 7 πρώτη και δεύτερη περίπτωση, να μπορούν να αποστέλλονται στο έδαφος άλλου κράτους μέλους και να ελέγχεται αυστηρά η εθνική ή τοπική εμπορία τους.

Άρθρο 5

Το Συμβούλιο, αποφασίζοντας με ειδική πλειοψηφία, βάσει πρότασης της Επιτροπής, καθορίζει τους υγειονομικούς κανόνες και τους κανόνες υγιεινής τους οποίους πρέπει να τηρούν τα μαγειρευμένα φαγητά, εκτός από τα μαγειρευμένα φαγητά με βάση το κρέας, που λαμβάνονται από πρώτες ύλες ζωικής προέλευσης που δεν καλύπτονται από την παρούσα οδηγία. Έως ότου ληφθεί αυτή η απόφαση, τα κράτη μέλη μεριμνούν ώστε, στο μέτρο που παρασκευάζονται σε εγκατάσταση που ορίζεται στο άρθρο 2 στοιχείο ιστ), τα εν λόγω μαγειρευμένα φαγητά να τηρούν τους υγειονομικούς κανόνες που προβλέπονται στο κεφάλαιο II του παραρτήματος Α και τα φαγητά αυτά να πληρούν επίσης τις ειδικές απαιτήσεις που προβλέπονται στο κεφάλαιο IX του παραρτήματος Β και να ελέγχονται σύμφωνα με το άρθρο 7.

Άρθρο 6

1. Τα κράτη μέλη μεριμνούν ώστε τα άλλα προϊόντα ζωικής προέλευσης:

— να έχουν ληφθεί σε εγκαταστάσεις που πληρούν τις απαιτήσεις του άρθρου 7, που είναι εγκεκριμένες και καταγεγραμμένες σύμφωνα με το άρθρο 11, που τηρούν τους κανόνες του παραρτήματος Α και ελέγχονται σύμφωνα με το άρθρο 8,

— να παρασκευάζονται σύμφωνα με τους ειδικούς όρους που προβλέπονται στο παράρτημα Γ,

— να υποβάλλονται στους ελέγχους που προβλέπονται στο κεφάλαιο IV του παραρτήματος Β,

— να συνοδεύονται, σύμφωνα με το άρθρο 3 σημείο 9 στοιχείο β) i), από εμπορικό έγγραφο στο οποίο αναφέρεται η καταγωγή των εν λόγω προϊόντων.

2. Οι ειδικές υγειονομικές προϋποθέσεις για την παρασκευή ζελατινών που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση θεσπίζονται πριν από τις 31 Δεκεμβρίου 1992, με τη διαδικασία του άρθρου 20.

Με την ίδια διαδικασία, μπορούν να καθορίζονται συμπληρωματικές προϋποθέσεις για τα άλλα προϊόντα ζωικής προέλευσης, προκειμένου να εξασφαλίζεται η προστασία της δημόσιας υγείας.

Άρθρο 7

1. Τα κράτη μέλη μεριμνούν ώστε ο ασκών την εκμετάλλευση ή ο διαχειριστής της εγκατάστασης ή των μονάδων ανασυσκευασίας να λαμβάνει όλα τα αναγκαία μέτρα ώστε οι διατάξεις της παρούσας οδηγίας να τηρούνται σε όλα τα στάδια παραγωγής ή ανασυσκευασίας των προϊόντων.

Για το σκοπό αυτό, οι εν λόγω υπεύθυνοι πρέπει να πραγματοποιούν συνεχείς αυτοελέγχους βάσει των εξής αρχών:

— προσδιορισμός των κρίσιμων σημείων στην εγκατάστασή τους σε συνάρτηση με τις χρησιμοποιούμενες μεθόδους,

— σχεδιασμός και καθιέρωση μεθόδων εποπτείας και ελέγχου αυτών των κρίσιμων σημείων,

— λήψη δειγμάτων προς ανάλυση σε εγκεκριμένο από την αρμόδια αρχή εργαστήριο, για λόγους ελέγχου των μεθόδων καθαρισμού και απολύμανσης και για την εξακρίβωση της τήρησης των κανόνων που καθορίζει η παρούσα οδηγία,

— διαφύλαξη γραπτών ή καταχωρημένων στοιχείων σχετικά με τις ενδείξεις που ζητούνται σύμφωνα με τις προηγούμενες περιπτώσεις, για την υποβολή τους στην αρμόδια αρχή. Τα αποτελέσματα, ιδίως,

▼B

των διαφόρων ελέγχων και δοκιμασιών φυλλάσσονται για δύο έτη τουλάχιστον, εκτός από όσα αφορούν τα προϊόντα της παραγράφου 2, για τα οποία η προθεσμία αυτή μπορεί να μειωθεί σε έξι μήνες μετά την ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας του προϊόντος,

— εγγυήσεις για τη διαχείριση του σήματος καταλληλότητας, και ιδίως των ετικετών που φέρουν το σήμα καταλληλότητας.

— ενημέρωση της αρμόδιας αρχής εάν, από τα αποτελέσματα της εργαστηριακής εξέτασης ή από οποιαδήποτε άλλη πληροφορία διαθέτουν, προκύπτει η ύπαρξη σοβαρού υγειονομικού κινδύνου,

— σε περίπτωση άμεσων κινδύνων για την ανθρώπινη υγεία, απόσυρση από την αγορά της ποσότητας προϊόντων πουέχουν ληφθεί υπό τεχνολογικά παρόμοιες συνθήκες και τα οποία ενδέχεται να παρουσιάζουν τον ίδιο κίνδυνο. Η αποσυρόμενη από την αγορά ποσότητα αυτή πρέπει να παραμένει υπό την επιτήρηση και την ευθύνη της αρμόδιας αρχής μέχρις ότου καταστραφεί, χρησιμοποιηθεί για σκοπούς άλλους πλην της ανθρώπινης κατανάλωσης, ή, κατόπιν σχετικής αδείας της αρχής αυτής, υποβληθεί σε νέα κατάλληλη επεξεργασία ώστε να εξασφαλίζεται η ασφάλειά της,

— οι απαιτήσεις που προβλέπονται στην πρώτη και δεύτερη περίπτωση πρέπει να έχουν καθοριστεί με την αρμόδια αρχή, η οποία οφείλει να ελέγχει τακτικά την τήρησή τους.

2. Για τα προϊόντα με βάση το κρέας που δεν μπορούν να συντηρηθούν στη θερμοκρασία του περιβάλλοντος, ο ασκών την εκμετάλλευση ή ο διαχειριστής της εγκατάστασης ή της μονάδας ανασυσκευασίας πρέπει, για λόγους ελέγχου, να αναγράφει, κατά τρόπο ορατό και ευανάγνωστο, στη δεύτερη συσκευασία του προϊόντος, τη θερμοκρασία υπό την οποία το προϊόν πρέπει να μεταφέρεται και να αποθηκεύεται, καθώς και την ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας ή, για τα μικροβιολογικώς ευαλλοίωτα προϊόντα, την προθεσμία κατανάλωσης.

3. Ο ασκών την εκμετάλλευση ή ο διαχειριστής της εγκατάστασης πρέπει να διαθέτει ή 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, εκτός εάν το προσωπικό αυτό διαθέτει ήδη επαρκείς γνώσεις που αποδεικνύονται με δίπλωμα. Αυτό το πρόγραμμα εκπαίδευσης μπορεί να έχει ειδικό χαρακτήρα για τις εγκαταστάσεις του άρθρου 9.

Η αρμόδια αρχή που είναι υπεύθυνη για την εγκατάσταση πρέπει να συμμετέχει στην εκπόνηση και την εφαρμογή του προγράμματος αυτού.

Άρθρο 8

1. Κάθε κράτος μέλος καταρτίζει κατάλογο των εγκεκριμένων εγκαταστάσεων εκτός από τις εγκαταστάσεις που αναφέρονται στο άρθρο 11, καθεμία από τις οποίες έχει αριθμό έγκρισης. Ο κατάλογος αυτός κοινοποιείται στα λοιπά κράτη μέλη και την Επιτροπή.

Ένας μόνον αριθμός έγκρισης μπορεί να δίνεται:

i) σε μια εγκατάσταση ή μονάδα ανασυσκευασίας όπου πραγματοποιείται η επεξεργασία ή η ανασυσκευασία των προϊόντων που λαμβάνονται από ή με πρώτες ύλες που καλύπτονται από πολλές από τις οδηγίες που αναφέρονται στο άρθρο 2 στοιχείο δ),

ii) σε μια εγκατάσταση που ευρίσκεται στο ίδιο μέρος με μια εγκατάσταση εγκεκριμένη σύμφωνα με μια από τις οδηγίες που αναφέρονται στο άρθρο 2 στοιχείο δ).

Η αρμόδια αρχή εγκρίνει μια εγκατάσταση μόνον αν έχει βεβαιωθεί ότι η συγκεκριμένη εγκατάσταση ανταποκρίνεται στις διατάξεις της παρούσας οδηγίας όσον αφορά τη φύση των δραστηριοτήτων της. Ωστόσο, εάν μια εγκατάσταση προς έγκριση σύμφωνα με την παρούσα οδηγία αποτελεί μέρος εγκατάστασης εγκεκριμένης σύμφωνα με τις οδηγίες 64/433/ΕΟΚ, 71/118/ΕΟΚ, 91/493/ΕΟΚ ή 91/495/ΕΟΚ, οι χώροι, ο εξοπλισμός και οι εγκαταστάσεις που προβλέπονται για το προσωπικό, καθώς και όλοι οι χώροι στους οποίους δεν υπάρχει κίνδυνος μόλυνσης των πρώτων υλών ή των μη πρωτοσυσκευασμένων προϊόντων, μπορούν να είναι κοινοί και για τις δύο εγκαταστάσεις.

Όταν η αρμόδια αρχή διαπιστώνει προφανή παράβαση των κανόνων υγιεινής που προβλέπονται στην παρούσα οδηγία ή εμπόδιο της κατάλληλης υγειονομικής επιθεώρησης:

i) μπορεί να παρεμβαίνει στη χρησιμοποίηση του εξοπλισμού ή των χώρων και να λαμβάνει κάθε αναγκαίο μέτρο, μέχρι και τη μείωση του ρυθμού παραγωγής ή την προσωρινή αναστολή της διαδικασίας παραγωγής,

▼B

ii) όταν τα μέτρα αυτά ή τα μέτρα που προβλέπονται στο άρθρο 7 παράγραφος 1 προτελευταία περίπτωση δεν επαρκούν για την επανόρθωση της κατάστασης, αναστέλλει προσωρινά την έγκριση, ενδεχομένως για τον ενεχόμενο τύπο παραγωγής.

Εάν ο ασκών την εκμετάλλευση ή ο διαχειριστής της εγκατάστασης δεν επανορθώσουν τις διαπιστωθείσες παραλείψεις εντός της προθεσμίας που ορίζει η αρμόδια αρχή, η αρχή αυτή ανακαλεί την έγκριση.

Εάν γίνει έλεγχος σύμφωνα με το άρθρο 12, η εν λόγω αρμόδια αρχή οφείλει, ιδίως, να συμμορφώνεται προς τα αποτελέσματα που προκύπτουν από αυτόν.

Τα άλλα κράτη μέλη και η Επιτροπή ενημερώνονται σχετικά με την αναστολή ή την ανάκληση της έγκρισης.

2. Η επιθεώρηση και ο έλεγχος των εγκαταστάσεων διεξάγονται από την αρμόδια αρχή.

Η εγκατάσταση πρέπει να βρίσκεται υπό το διαρκή έλεγχο της αρμόδιας αρχής. Το κατά πόσον απαιτείται διαρκής ή περιοδική παρουσία της αρμόδιας αρχής, σε μια δεδομένη εγκατάσταση, εξαρτάται από το μέγεθος της εγκατάστασης, τον τύπο του παρασκευαζόμενου προϊόντος, το σύστημα αξιολόγησης των κινδύνων και τις παρεχόμενες εγγυήσεις σύμφωνα με το άρθρο 7 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο πέμπτη και τελευταία περίπτωση.

Η αρμόδια αρχή πρέπει να μπορεί να εισέρχεται ελεύθερα σε όλα τα μέρη των εγκαταστάσεων, ανά πάσα στιγμή, για να ελέγχει την τήρηση των διατάξεων της παρούσας οδηγίας και, εάν έχει αμφιβολίες όσον αφορά την προέλευση του κρέατος, να έχει πρόσβαση στα λογιστικά έγγραφα που της επιτρέπουν να προσδιορίσει το σφαγείο ή την εκμετάλλευση από την οποία προέρχεται η πρώτη ύλη.

Η αρμόδια αρχή πρέπει να προβαίνει σε τακτικές αναλύσεις των αποτελεσμάτων των ελέγχων που προβλέπονται στο άρθρο 7 παράγραφος 1. Ανάλογα με τις αναλύσεις αυτές, η ενλόγω αρχή μπορεί να διατάσσει συμπληρωματικές μικροβιολογικές εξετάσεις σε όλα τα στάδια της παραγωγής ή στα προϊόντα.

Η φύση και η συχνότητα των ελέγχων αυτών, καθώς και οι μέθοδοι δειγματοληψίας και μικροβιολογικών εξετάσεων, καθορίζονται με τη διαδικασία του άρθρου 20.

Για τα αποτελέσματα των αναλύσεων αυτών συντάσσεται έκθεση, της οποίας τα πορίσματα ή οι υποδείξεις γνωστοποιούνται στον ασκούντα την εκμετάλλευση ή τον διαχειριστή της εγκατάστασης, ο οποίος φροντίζει να επανορθώσει τις ελλείψεις που διαπιστώθηκαν ώστε να βελτιωθούν οι συνθήκες υγιεινής.

3. Σε περίπτωση επανειλημμένων παραλείψεων, πρέπει να εντείνεται ο έλεγχος και, ενδεχομένως, να κατάσχονται οι ετικέτες ή τα άλλα μέσα που φέρουν το σήμα καταλληλότητας.

4. Οι λεπτομέρειες εφαρμογής του παρόντος άρθρου θεσπίζονται με τη διαδικασία του άρθρου 20.

Άρθρο 9

1. Τα κράτη μέλη δύνανται να παραχωρούν, ενόψει της έγκρισής τους, στις εγκαταστάσεις που παρασκευάζουν προϊόντα με βάση το κρέας και οι οποίες δεν έχουν βιομηχανική διάρθρωση και ικανότητα παραγωγής, παρεκκλίσεις από τις απαιτήσεις του κεφαλαίου I του παραρτήματος Β και από εκείνες του κεφαλαίου I σημείο 2 στοιχείο ζ), όσον αφορά τις βρύσες, και σημείο 11, για την αντικατάσταση των αποδυτηρίων από ντουλάπες, του παραρτήματος Α.

Επιπλέον, είναι δυνατόν να παραχωρούνται παρεκκλίσεις από το κεφάλαιο I σημείο 3 του παραρτήματος Α, όσον αφορά τους χώρους αποθήκευσης των πρώτων υλών και των τελικών προϊόντων. Ωστόσο, στην περίπτωση αυτή, η εγκατάσταση αυτή πρέπει να διαθέτει τουλάχιστον:

i) χώρο ή διάταξη, ενδεχομένως ψυχόμενα, για την αποθήκευση των πρώτων υλών, αν πραγματοποιείται τέτοια αποθήκευση,

ii) χώρο ή διάταξη, ενδεχομένως ψυχόμενα, για την αποθήκευση των τελικών προϊόντων, εφόσον πραγματοποιείται τέτοια αποθήκευση.

2. Τα κράτη μέλη δύνανται να επεκτείνουν το ευεργέτημα των παρεκκλίσεων που προβλέπει η παράγραφος 1 στις εγκαταστάσεις που προβλέπονται:

— στο άρθρο 4 παράγραφος 1 της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ, όταν πληρούνται οι προϋποθέσεις που προβλέπονται στο άρθρο 13 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο της εν λόγω οδηγίας,

▼B

— στο άρθρο 4 παράγραφος 2 και στο άρθρο 13 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ,

εφόσον παρασκευάζουν προϊόντα με βάση το κρέας και υπό τον όρο ότι η επεξεργασία των προϊόντων σ' αυτές τις εγκαταστάσεις ανταποκρίνεται προς τις απαιτήσεις της παρούσας οδηγίας.

3. Οι διατάξεις του κεφαλαίου VII του παραρτήματος Β δεν εφαρμόζονται στην αποθήκευση στις εγκαταστάσεις που αναφέρονται στην παράγραφο 1, ούτε στις μεταφορές προϊόντων άλλων από εκείνα που αναφέρονται στο άρθρο 7 παράγραφος 2.

4. Πριν από την 1η Οκτωβρίου 1992, τα κράτη μέλη ανακοινώνουν στην Επιτροπή τα κριτήρια βάσει των οποίων εκτιμούν κατά πόσο μια εγκατάσταση ή μια κατηγορία εγκαταστάσεων εμπίπτει στις διατάξεις του παρόντος άρθρου.

Εάν, μετά την εξέταση αυτών των κριτηρίων, ή μετά από ελέγχους που πραγματοποιούνται σύμφωνα με το άρθρο 12, η Επιτροπή κρίνει ότι τα επιλεγέντα κριτήρια κινδυνεύουν να βλάψουν την ενιαία εφαρμογή της παρούσας οδηγίας, τα κριτήρια αυτά δύνανται να τροποποιούνται ή να συμπληρώνονται με τη διαδικασία του άρθρου 20 και για πρώτη φορά πριν από την 1η Ιανουαρίου 1993. Με την ίδια διαδικασία ορίζονται, επίσης, οι προϋποθέσεις υπό τις οποίες οι αρμόδιες αρχές του κράτους μέλους προβαίνουν σε ανακατάταξη αυτών των εγκαταστάσεων.

5. Βάσει των στοιχείων που συλλέγει η Επιτροπή σύμφωνα με την παράγραφο 4 πρώτο εδάφιο, ορίζονται, με τη διαδικασία του άρθρου 20, πριν από την 1η Ιανουαρίου 1993, ενιαία κριτήρια για την εφαρμογή του παρόντος άρθρου.

Άρθρο 10

Οι εγκαταστάσεις οι οποίες έχουν ήδη εθνική άδεια πρέπει να υποβάλουν στην αρμόδια αρχή, πριν από την 1η Οκτωβρίου 1992, αίτηση κατάταξής τους, δυνάμει των διατάξεων είτε του άρθρου 8 είτε του άρθρου 9.

Εφόσον δεν έχει ληφθεί απόφαση από την αρμόδια αρχή του κράτους μέλους και το αργότερο μέχρι την 1η Ιανουαρίου 1996, όλα τα προϊόντα που προέρχονται από μη καταταγείσα εγκατάσταση πρέπει να εξακολουθούν να είναι εφοδιασμένα με το εθνικό σήμα καταλληλότητας.

Μετά από αιτιολογημένη αίτηση ενός κράτους μέλους, είναι δυνατόν, με τη διαδικασία του άρθρου 20, να χορηγείται, στις εγκαταστάσεις που προβλέπει το άρθρο 8, πρόσθετη προθεσμία μέχρι την 1η Ιανουαρίου 1996, όσον αφορά την τήρηση των απαιτήσεων του κεφαλαίου Ι σημείο 1 στοιχείο α) του παραρτήματος Β. Τα προϊόντα που προέρχονται από μια τέτοια εγκατάσταση πρέπει να φέρουν το εθνικό σήμα καταλληλότητας.

Άρθρο 11

1. Κατά παρέκκλιση από το άρθρο 8 και στο μέτρο που η παραγωγή αυτή δεν πραγματοποιείται σε εγκατάσταση εγκεκριμένη σύμφωνα με το άρθρο 8, τα κράτη μέλη εγκρίνουν και καταγράφουν όλες τις εγκαταστάσεις που παράγουν τα άλλα προϊόντα ζωικής προέλευσης που ορίζονται στο άρθρο 2 στοιχείο β), αποδίδοντας σε καθεμία από αυτές συγκεκριμένο επίσημο αριθμό, για να είναι δυνατή η επιθεώρηση και η διαπίστωση της εγκατάστασης από την οποία προέρχονται τα εν λόγω προϊόντα.

Ωστόσο, όταν η παραγωγή πραγματοποιείται σε χώρο προσκείμενο σε σφαγείο, η έγκριση αυτή πρέπει, σε περίπτωση συμμόρφωσης προς τις απαιτήσεις της παρούσας οδηγίας, να καλύπτει και το χώρο αυτό.

2. Η επιθεώρηση και ο έλεγχος των εγκαταστάσεων διενεργούνται από την αρμόδια αρχή, η οποία πρέπει να έχει, ανά πάσα στιγμή, ελεύθερη πρόσβαση σε όλα τα τμήματα των εγκαταστάσεων, προκειμένου να εξασφαλίζει την τήρηση των όρων της παρούσας οδηγίας.

3. Αν κατά τον έλεγχο διαπιστωθεί ότι δεν τηρούνται οι διατάξεις της παρούσας οδηγίας, η αρμόδια αρχή λαμβάνει τα κατάλληλα μέτρα, έως και τα μέτρα που προβλέπονται στο άρθρο 8 παράγραφος 1 τρίτο και τέταρτο εδάφιο.

4. Οι αναλύσεις και οι δοκιμασίες πρέπει να διενεργούνται σύμφωνα με δοκιμασμένες και επιστημονικά αναγνωρισμένες μεθόδους, και ιδίως με τις μεθόδους που περιλαμβάνονται στις κοινοτικές διατάξεις ή σε άλλες διεθνείς προδιαγραφές.

Η Επιτροπή ορίζει τις μεθόδους αναφοράς με τη διαδικασία του άρθρου 20.

▼B

Άρθρο 12

1. Στο μέτρο που αυτό είναι αναγκαίο για την ενιαία εφαρμογή της παρούσας οδηγίας, και σε συνεργασία με τις αρμόδιες αρχές, πραγματογνώμονες κτηνίατροι της Επιτροπής μπορούν να διενεργούν επιτόπιους ελέγχους, μπορούν δε, ιδίως, να ελέγχουν μέσω του ελέγχου αντιπροσωπευτικού ποσοστού εγκαταστάσεων εάν οι αρμόδιες αρχές ελέγχουν αν οι εγκεκριμένες εγκαταστάσεις τηρούν τις διατάξεις της παρούσας οδηγίας. Η Επιτροπή ενημερώνει τα κράτη μέλη σχετικά με τα πορίσματα των διεξαγόμενων ελέγχων.

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

Οι γενικές διατάξεις εφαρμογής αυτού του άρθρου καθορίζονται με τη διαδικασία του άρθρου 20.

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

Άρθρο 13

1. Κατά παρέκκλιση των όρων που καθορίζονται στο άρθρο 3, είναι δυνατόν να αποφασίζεται, με τη διαδικασία του άρθρου 20, ότι ορισμένες διατάξεις της παρούσας οδηγίας δεν εφαρμόζονται στα προϊόντα με βάση το κρέας, τα οποία περιέχουν άλλα τρόφιμα και των οποίων το ποσοστό σε κρέας, σε προϊόντα με βάση το κρέας ή σε παρασκευάσματα κρέατος είναι ελάχιστο.

Οι παρεκκλίσεις αυτές δύνανται να αφορούν μόνον:

α) τους όρους έγκρισης των εγκαταστάσεων όπως προβλέπονται στο κεφάλαιο I του παραρτήματος Α και στο κεφάλαιο I του παραρτήματος Β·

β) τους όρους επιθεώρησης που περιγράφονται στο κεφάλαιο IV του παραρτήματος Β·

γ) τις απαιτήσεις που αφορούν το σήμα που προβλέπεται στο κεφάλαιο VI του παραρτήματος Β και, έως την 1η Ιουλίου 1993, το πιστοποιητικό καταλληλότητας που προβλέπεται στο παράρτημα Δ.

Για να αποφασιστούν οι παρεκκλίσεις που προβλέπονται στο παρόν άρθρο, λαμβάνονται υπόψη τόσο η φύση όσο και η σύνθεση του προϊόντος.

Ανεξαρτήτως των διατάξεων του παρόντος άρθρου, τα κράτη μέλη μεριμνούν ώστε όλα τα προϊόντα με βάση το κρέας που διατίθενται στην αγορά να είναι υγιή προϊόντα και να έχουν παρασκευασθεί από κρέας, από προϊόντα με βάση το κρέας ή από προϊόντα που αναφέρονται στην οδηγία 88/657/ΕΟΚ.

2. Η οδηγία 82/201/ΕΟΚ εξακολουθεί να εφαρμόζεται μέχρις ότου ληφθεί απόφαση σύμφωνα με την παράγραφο 1.

Άρθρο 14

Οι διατάξεις που προβλέπονται από την οδηγία 89/662/ΕΟΚ του Συμβουλίου σχετικά με τους κτηνιατρικούς ελέγχους που εφαρμόζονται κατά το ενδοκοινοτικό εμπόριο με την προοπτική της ολοκλήρωσης της εσωτερικής αγοράς, εφαρμόζονται ιδίως όσον αφορά την οργάνωση και τα πορίσματα των ελέγχων που διεξάγει το κράτος μέλος προορισμού και τα μέτρα διασφάλισης που πρέπει να εφαρμόζονται.

Άρθρο 15

Εάν το κρίνει αναγκαίο, και αφού λάβει τη γνώμη των κρατών μελών στα πλαίσια της Μόνιμης Κτηνιατρικής Επιτροπής, η Επιτροπή μπορεί να καταρτίζει συστάσεις σε συνδυασμό με κατευθυντήριες γραμμές όσον αφορά την ορθή πρακτική παρασκευής που πρέπει να εφαρμόζεται κατά τα διάφορα στάδια της παραγωγής και της διάθεσης στην αγορά των προϊόντων που αναφέρονται στο άρθρο 1.

Άρθρο 16

1. Έως ότου θεσπιστεί κοινοτική νομοθεσία σχετικά με τους υγειονομικούς κανόνες που πρέπει να εφαρμόζονται κατά τη διάθεση κρέατος άγριων θηραμάτων στην αγορά, εξακολουθούν να εφαρμόζονται οι

▼B

εθνικοί κανόνες όσον αφορά τη χρησιμοποίηση αυτού του κρέατος στις εγκαταστάσεις που αναφέρονται στην παρούσα οδηγία και τη διάθεση στην αγορά προϊόντων με βάση το κρέας τα οποία περιλαμβάνουν τέτοιο κρέας, τηρουμένων των γενικών διατάξεων της συνθήκης.

2. Έως ότου καταρτιστεί, στο πλαίσιο της κοινοτικής νομοθεσίας για τα πρόσθετα, ο κατάλογος των τροφίμων στα οποία μπορούν να χρησιμοποιούνται τα επιτρεπόμενα πρόσθετα και καθοριστούν οι όροι αυτής της προσθήκης και, ενδεχομένως, περιορισμοί ως προς τους τεχνολογικούς σκοπούς της χρήσης τους, οι εθνικοί κανόνες, καθώς και οι διμερείς διακανονισμοί που ισχύουν κατά την ημερομηνία θέσης σε εφαρμογή της οδηγίας 88/658/ΕΟΚ και με τους οποίους περιορίζεται η χρήση προσθέτων στα προϊόντα που καλύπτονται από την παρούσα οδηγία, εξακολουθούν ναισχύουν, τηρουμένων των γενικών διατάξεων της συνθήκης, εφόσον εφαρμόζονται αδιακρίτως στην εθνική παραγωγή και στο εμπόριο.

Μέχρι να καταρτιστεί αυτός ο κατάλογος, οι εθνικοί κανόνες, καθώς και οι διμερείς διακανονισμοί, που διέπουν τη χρήση των προσθέτων για τα προϊόντα που αναφέρονται στην παρούσα οδηγία, παραμένουν σε ισχύ, τηρουμένων των γενικών διατάξεων της συνθήκης και της ισχύουσας κοινοτικής νομοθεσίας για τα πρόσθετα.

Άρθρο 17

Με τη διαδικασία του άρθρου 20, μπορούν να θεσπίζονται:

— οι ειδικές συνθήκες έγκρισης των εγκαταστάσεων που βρίσκονται σε χονδρικές αγορές και των μονάδων ανασυσκευασίας,

— οι κανόνες σήμανσης των προϊόντων που προέρχονται από μονάδα ανασυσκευασίας, καθώς και οι πρακτικές λεπτομέρειες του ελέγχου, οι οποίες επιτρέπουν τον προσδιορισμό της εγκατάστασης από την οποία προέρχονται οι πρώτες ύλες,

— κατόπιν αίτησης ενός κράτους μέλους ή με πρωτοβουλία της Επιτροπής, οι σχετικές απαιτήσεις της παρούσας οδηγίας οι οποίες θα εφαρμόζονται σε κάθε προϊόν του οποίου επιτρέπεται η διάθεση στην αγορά ή του οποίου η σύνθεση ή η παρουσίαση ενδέχεται να οδηγήσει σε αποκλίνουσες ερμηνείες στα διάφορα κράτη μέλη,

— οι μέθοδοι ελέγχου της στεγανότητας των δοχείων που αναφέρονται στο κεφάλαιο VIII σημείο 1 στοιχείο στ) του παραρτήματος Β,

— για τα προϊόντα που αναφέρονται στο άρθρο 7 παράγραφος 2, μικροβιολογικοί κανόνες, συμπεριλαμβανομένων των δειγματοληπτικών σχεδίων και των μεθόδων ανάλυσης.

Άρθρο 18

1. Με την επιφύλαξη των ειδικών διατάξεων της παρούσας οδηγίας, σε περίπτωση υποψίας για μη τήρηση των διατάξεων της παρούσας οδηγίας ή αμφιβολιών ως προς την καταλληλότητα των προϊόντων που αναφέρονται στο άρθρο 1, η αρμόδια αρχή διενεργεί όλους τους ελέγχους που κρίνει αναγκαίους.

2. Τα κράτη μέλη λαμβάνουν τα κατάλληλα διοικητικά ή ποινικά μέτρα προκειμένου να τιμωρείται κάθε παράβαση της παρούσας οδηγίας, ιδίως όταν διαπιστώνεται ότι τα εκδιδόμενα πιστοποιητικά ή έγγραφα δεν αντιστοιχούν προς την πραγματική κατάσταση των προϊόντων που αναφέρονται στο άρθρο 1, ότι η επισήμανση των εν λόγω προϊόντων δεν συμφωνεί προς τη νομοθεσία αυτή, ότι τα προϊόντα αυτά δεν έχουν υποβληθεί στους ελέγχους που προβλέπει η παρούσα οδηγία ή ότι η αρχική χρήση των προϊόντων αυτών δεν τηρήθηκε.

Άρθρο 19

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 20

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 Μόνιμη Κτηνιατρική Επιτροπή διατυπώνει τη γνώμη της για το σχέδιο αυτό εντός προθεσμίας που μπορεί να καθοριστεί από τον πρόεδρο ανάλογα με το επείγον του θέματος, αποφαίνεται δε με

▼B

πλειοψηφία 54 ψήφων. Οι ψήφοι των κρατών μελών σταθμίζονται σύμφωνα με το άρθρο 148 παράγραφος 2 της συνθήκης. Ο πρόεδρος δεν ψηφίζει.

3. Η Επιτροπή θεσπίζει τα μέτρα αυτά και τα θέτει αμέσως σε εφαρμογή εφόσον είναι σύμφωνα με τη γνώμη της Μόνιμης Κτηνιατρικής Επιτροπής. Όταν αυτά δεν είναι σύμφωνα με τη γνώμη της Μόνιμης Κτηνιατρικής Επιτροπής, ή 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 21

Πριν από την 1η Ιανουαρίου 1993, το Συμβούλιο εκδίδει, με τη διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 43 της συνθήκης, απόφαση σχετικά με την ενσωμάτωση αμύλου ή ζωικών ή φυτικών πρωτεϊνών στα προϊόντα με βάση το κρέας, καθώς και τα μέγιστα ποσοστά που πρέπει να επιτρέπονται για τεχνολογικούς λόγους.»

▼B

«ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α

Γενικοί όροι

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι

Γενικοί όροι έγκρισης των εγκαταστάσεων

Οι εγκαταστάσεις πρέπει να διαθέτουν τουλάχιστον:

1. χώρους εργασίας επαρκών διαστάσεων, ώστε οι επαγγελματικές δραστηριότητες να μπορούν να εκτελούνται υπό κατάλληλες συνθήκες υγιεινής. Οι χώροι αυτοί πρέπει να σχεδιάζονται και διαρρυθμίζονται με τρόπο που να αποφεύγεται κάθε κίνδυνος μόλυνσης των πρώτων υλών και των προϊόντων που αφορά η παρούσα οδηγία·
2. στους χώρους όπου γίνεται ο χειρισμός, η παρασκευή και η μεταποίηση των πρώτων υλών και η παρασκευή των προϊόντων που αφορά η παρούσα οδηγία:

   α) δάπεδο από στεγανό και ανθεκτικό υλικό που να καθαρίζεται και να απολυμαίνεται εύκολα, να είναι διαμορφωμένο έτσι ώστε να διευκολύνεται η απορροή του νερού και να διαθέτει σύστημα αποχέτευσης του νερού·

   β) λείους τοίχους που να είναι ανθεκτικοί, στεγανοί και να καθαρίζονται εύκολα, με βαφή ανοικτού χρώματος που πλένεται, μέχρις ύψους τουλάχιστον δύο μέτρων και τουλάχιστον έως το ύψος αποθήκευσης στους χώρους ψύξης και αποθήκευσης·

   γ) οροφή που να μπορεί να καθαρίζεται εύκολα·

   δ) πόρτες από αναλλοίωτο υλικό, που να καθαρίζονται εύκολα·

   ε) επαρκή εξαερισμό και, εάν χρειάζεται, καλή εκκένωση των υδρατμών·

   στ) επαρκή φυσικό ή τεχνητό φωτισμό·

   ζ) επαρκές σύστημα καθαρισμού και απολύμανσης των χεριών με τρεχούμενο κρύο και ζεστό νερό ή προαναμεμειγμένο νερό στην κατάλληλη θερμοκρασία. Στους χώρους εργασίας και στα αποχωρητήρια οι βρύσες δεν πρέπει να ανοίγουν και να κλείνουν με τα χέρια. Το σύστημα αυτό πρέπει να είναι εφοδιασμένο με προϊόντα καθαρισμού και απολύμανσης, καθώς και με υγιεινά μέσα για το στέγνωμα των χεριών·

   η) εξοπλισμό για τον καθαρισμό των εργαλείων, του υλικού και των εγκαταστάσεων·

3. στους χώρους αποθήκευσης των πρώτων υλών και των προϊόντων που αναφέρονται στην παρούσα οδηγία, εφαρμόζονται οι ίδιοι όροι με εκείνους τους σημείου 2, εκτός από:

   — τους χώρους αποθήκευσης με ψυκτικές εγκαταστάσεις, όπου αρκεί δάπεδο δυνάμενο να καθαρίζεται και να απολυμαίνεται εύκολα, διαμορφωμένο κατά τέτοιο τρόπο ώστε να διευκολύνεται η ροή των υδάτων,

   — τους χώρους κατάψυξης και βαθείας ψύξης, όπου αρκεί δάπεδο από αδιάβροχο και άσηπτο υλικό, δυνάμενο να καθαρίζεται εύκολα· σ' αυτή την περίπτωση, πρέπει να είναι διαθέσιμη μια εγκατάσταση επαρκούς ψυκτικής ικανότητας για να εξασφαλίζει τη διατήρηση των πρώτων υλών και των προϊόντων στις θερμικές συνθήκες που προβλέπει η παρούσα οδηγία.

   Η χρησιμοποίηση, για τους χώρους που αναφέρονται στη δεύτερη περίπτωση, ξύλινων τοίχων που έχουν κατασκευασθεί πριν από την 1η Ιανουαρίου 1983, δεν συνιστά λόγο ανακλήσεως της εγκρίσεως.

   Η χωρητικότητα των χώρων αποθήκευσης πρέπει να είναι επαρκής για την αποθήκευση των χρησιμοποιούμενων πρώτων υλών και των προϊόντων που αφορά η παρούσα οδηγία·

4. μέσα για τον υγιεινό χειρισμό και την προστασία των πρώτων υλών και των μη συσκευασμένων τελικών προϊόντων κατά τις εργασίες φόρτωσης και εκφόρτωσης·
5. κατάλληλο σύστημα προστασίας από ανεπιθύμητα ζώα, όπως έντομα, τρωκτικά, πουλιά κ.λπ.·
6. εξοπλισμό και εργαλεία όπως, παραδείγματος χάρη, τραπέζια τεμαχισμού, δοχεία, μεταφορικούς ιμάντες, πριόνια και μαχαίρια, που προορίζονται να έλθουν σε άμεση επαφή με τις πρώτες ύλες και τα προϊόντα, από ανοξείδωτο υλικό, που να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα·

▼B

7. ειδικά στεγανά δοχεία από αναλλοίωτο υλικό, εφοδιασμένο με κάλυμμα και σύστημα κλεισίματος που εμποδίζει τα μη εξουσιοδοτημένα άτομα να αφαιρούν το περιεχόμενο των δοχείων, προοριζόμενα για την τοποθέτηση πρώτων υλών ή προϊόντων που δεν προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση, ή χώρο που κλειδώνεται και προορίζεται για το σκοπό αυτό, αν οι πλεονάζουσες ποσότητες καθιστούν αυτό αναγκαίο ή αν αυτά δεν απομακρύνονται ή δεν καταστρέφονται στο τέλος κάθε φάσης εργασίας. Όταν αυτές οι πρώτες ύλες ή προϊόντα απομακρύνονται με αγωγούς, η κατασκευή και εγκατάσταση των αγωγών πρέπει να αποκλείει κάθε κίνδυνο μόλυνσης των άλλων πρώτων υλών ή προϊόντων·

8. κατάλληλες εγκαταστάσεις καθαρισμού και απολύμανσης του υλικού και των εργαλείων·

9. σύστημα αποχέτευσης των λυμάτων που να ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις υγιεινής·

10. εξοπλισμό αποκλειστικά για την παροχή πόσιμου νερού κατά την έννοια της οδηγίας 80/778/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 15ης Ιουλίου 1980 περί της ποιότητας του πόσιμου νερού([1]). Ωστόσο, κατ' εξαίρεση, επιτρέπεται η χρήση μη πόσιμου νερού για την παραγωγή ατμού, για πυροσβεστική χρήση και για ψύξη, υπό την προϋπόθεση ότι οι αγωγοί που τοποθετούνται για το σκοπό αυτό αποκλείουν τη χρησιμοποίηση αυτού του νερού για άλλους σκοπούς και δεν παρουσιάζουν κανέναν άμεσο ή έμμεσο κίνδυνο μόλυνσης των προϊόντων. Οι αγωγοί του μη πόσιμου νερού πρέπει να διακρίνονται σαφώς από τους αγωγούς του πόσιμου νερού·

11. επαρκή αριθμό αποδυτηρίων με λείους και στεγνούς τοίχους και δάπεδα που να πλένονται εύκολα, νιπτήρες και αποχωρητήρια με καζανάκι. Τα αποχωρητήρια δεν πρέπει να επικοινωνούν απευθείας με τους χώρους εργασίας. Οι νιπτήρες πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με υλικό καθαρισμού των χεριών, καθώς και με υγιεινά μέσα για το στέγνωμα των χεριών· οι βρύσες των νιπτήρων δεν πρέπει να ανοίγουν και να κλείνουν με τα χέρια·

12. επαρκώς διαμορφωμένο χώρο που να κλειδώνει, και ο οποίος προορίζεται αποκλειστικά για την υπηρεσία επιθεώρησης, εάν η ποσότητα των προϊόντων που υφίστανται επεξεργασία απαιτεί την τακτική ή μόνιμη παρουσία της·

13. χώρο ή εξοπλισμό για την αποθήκευση των απορρυπαντικών, απολυμαντικών και παρόμοιων ουσιών·

14. χώρο ή ντουλάπα για την αποθήκευση του υλικού καθαρισμού και συντήρησης·

15. κατάλληλο εξοπλισμό για τον καθαρισμό και την απολύμανση των μεταφορικών μέσων. Ωστόσο, ο εξοπλισμός αυτός δεν είναι υποχρεωτικός αν υπάρχουν διατάξεις που επιβάλουν τον καθαρισμό και την απολύμανση των μεταφορικών μέσων σε εγκαταστάσεις επίσημα εγκεκριμένες από την αρμόδια αρχή.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II

Γενικοί όροι υγιεινής

Α. *Γενικοί όροι υγιεινής για τους χώρους, τα υλικά και τα εργαλεία*

1. Το υλικό και τα όργανα που χρησιμοποιούνται για τις εργασίες με αντικείμενο τις πρώτες ύλες και τα προϊόντα, το δάπεδο, οι τοίχοι, η οροφή και τα χωρίσματα, πρέπει να διατηρούνται καθαρά και σε καλή κατάσταση, ώστε να μην αποτελούν πηγή μόλυνσης των πρώτων υλών ή προϊόντων. Για το καθάρισμα των εργαλείων, το νερό πρέπει να έχει θερμοκρασία τουλάχιστον 82 ºC.

2. Κανένα ζώο δεν πρέπει να εισέρχεται στις εγκαταστάσεις. Τα τρωκτικά, τα έντομα και όλα τα άλλα παράσιτα πρέπει να εξολοθρεύονται συστηματικά στους χώρους ή το υλικό. Τα ποντικοφάρμακα, τα εντομοκτόνα, τα απολυμαντικά και κάθε άλλη ενδεχομένως τοξική ουσία πρέπει να αποθηκεύονται σε χώρους ή ντουλάπες που κλειδώνονται, πρέπει δε να χρησιμοποιούνται με τρόπο που να μην δημιουργεί κίνδυνο μόλυνσης των προϊόντων.

3. Οι χώροι εργασίας, τα εργαλεία και το υλικό πρέπει να χρησιμοποιούνται μόνο για την παρασκευή των προϊόντων για τα οποία χορηγήθηκε η έγκριση. Μπορούν, ωστόσο, να χρησιμοποιούνται

([1]) ΕΕ αριθ. L 229 της 30. 8. 1980, σ. 11.

▼B

ταυτόχρονα ή σε άλλη στιγμή για την επεξεργασία άλλων τροφίμων για ανθρώπινη κατανάλωση, ύστερα από έγκριση της αρμόδιας αρχής. Ο περιορισμός αυτός δεν εφαρμόζεται στο μεταφορικό υλικό που χρησιμοποιείται στους χώρους όπου δεν πραγματοποιείται η επεξεργασία των πρώτων υλών ή των προϊόντων που αναφέρονται στην παρούσα οδηγία.

4. Για όλες τις χρήσεις πρέπει να χρησιμοποιείται πόσιμο νερό, κατά την έννοια της οδηγίας 80/778/ΕΟΚ. Ωστόσο, κατ' εξαίρεση, επιτρέπεται η χρησιμοποίηση μη πόσιμου νερού για την ψύξη των μηχανών, την παραγωγή ατμού ή για πυροσβεστική χρήση, υπό τον όρο ότι οι αγωγοί που είναι εγκατεστημένοι για το σκοπό αυτό δεν επιτρέπουν τη χρησιμοποίηση του νερού αυτού για άλλες χρήσεις και δεν παρουσιάζουν κίνδυνο μόλυνσης των πρώτων υλών και των προϊόντων.

5. Τα απορρυπαντικά, τα απολυμαντικά και οι παρόμοιες ουσίες πρέπει να είναι εγκεκριμένα από την αρμόδια αρχή και να χρησιμοποιούνται με τρόπο που να μην προσβάλουν τον εξοπλισμό, το υλικό, τις πρώτες ύλες και τα προϊόντα.

   Μετά τη χρησιμοποίησή τους, ο εξοπλισμός και τα εργαλεία επεξεργασίας πρέπει να ξεπλένονται καλά με πόσιμο νερό. Τα προϊόντα συντήρησης και καθαρισμού πρέπει να αποθηκεύονται στο χώρο που προβλέπεται στο κεφάλαιο Ι σημείο 14.

6. Απαγορεύεται η διασκόρπιση πριονιδιού ή κάθε άλλου ανάλογου υλικού στο δάπεδο των χώρων εργασίας και αποθηκεύσεως των πρώτων υλών και των προϊόντων που αφορά η παρούσα οδηγία.

Β. *Γενικοί όροι υγιεινής για το προσωπικό*

1. Από το προσωπικό απαιτείται απόλυτη καθαριότητα, και κυρίως:

   α) το προσωπικό πρέπει να φέρει κατάλληλο και καθαρό ιματισμό εργασίας, καθώς και καθαρή σκούφια που να καλύπτει τελείως τα μαλλιά. Η διάταξη αυτή αφορά κυρίως τα άτομα που χειρίζονται τις πρώτες ύλες και τα προϊόντα για τα οποία υπάρχει κίνδυνος μόλυνσης ενόσω δεν έχουν υποστεί δεύτερη συσκευασία·

   β) το προσωπικό που ασχολείται με το χειρισμό και την παρασκευή των πρώτων υλών και των προϊόντων είναι υποχρεωμένο να πλένει τα χέρια του τουλάχιστον κάθε φορά πριν αρχίσει την εργασία ή/και σε περίπτωση μόλυνσης. Οι πληγές στα χέρια πρέπει να καλύπτονται από αδιάβροχους επιδέσμους·

   γ) στους χώρους εργασίας και αποθήκευσης των πρώτων υλών και των προϊόντων απαγορεύεται το κάπνισμα, το φτύσιμο, η λήψη στερεάς και υγρής τροφής.

2. Οι εργοδότες πρέπει να λαμβάνουν όλα τα αναγκαία μέτρα για να απομακρύνουν από την εργασία και το χειρισμό των πρώτων υλών και των προϊόντων τα άτομα που είναι δυνατόν να τα μολύνουν, έως ότου αποδειχθεί ότι τα άτομα αυτά δεν αντιπροσωπεύουν πλέον κανένα κίνδυνο.

   Κατά την πρόσληψη, κάθε άτομο που ασχολείται με την εργασία και το χειρισμό των πρώτων υλών και των προϊόντων οφείλει να αποδεικνύει, με ιατρικό πιστοποιητικό, ότι τίποτα δεν είναι αντίθετο προς την απασχόληση αυτή. Η ιατρική παρακολούθηση του ατόμου αυτού ρυθμίζεται από την εθνική νομοθεσία που ισχύει στο συγκεκριμένο κράτος μέλος ή, όσον αφορά τις τρίτες χώρες, από τις ιδιαίτερες εγγυήσεις που θα καθοριστούν με τη διαδικασία του άρθρου 20.

▼B

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β

ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΓΙΑ ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΚΡΕΑΣ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι

Ειδικοί όροι έγκρισης των εγκαταστάσεων παρασκευής προϊόντων με βάση το κρέας

1. Ανεξαρτήτως των γενικών όρων που προβλέπονται στο κεφάλαιο Ι του παραρτήματος Α, οι εγκαταστάσεις που προβαίνουν στην παρασκευή, το χειρισμό και την πρώτη συσκευασία προϊόντων με βάση το κρέας πρέπει να διαθέτουν τουλάχιστον:

   α) χώρους αρκετά ευρύχωρους για τη χωριστή αποθήκευση:

      i) υπό ψύξη, των πρώτων υλών, αφενός, και

      ii) σε θερμοκρασία περιβάλλοντος ή, ενδεχομένως, ανάλογα με τη φύση τους, υπό ψύξη, προϊόντων με βάση το κρέας, αφετέρου,

   με την προϋπόθεση ότι οι πρώτες ύλες, τα προϊόντα με βάση το κρέας ή τα άλλα προϊόντα ζωικής προέλευσης χωρίς δεύτερη συσκευασία πρέπει να αποθηκεύονται χωριστά από τις πρώτες ύλες και τα προϊόντα με δεύτερη συσκευασία·

   β) έναν ή περισσότερους χώρους, αρκετά ευρύχωρους, για την παρασκευή και την πρώτη συσκευασία προϊόντων με βάση το κρέας. Εφόσον οι εργασίες αυτές αποτελούν ενιαίο κύκλο παραγωγής που εξασφαλίζει την τήρηση των απαιτήσεων της παρούσας οδηγίας και την καταλληλότητα των πρώτων υλών και των τελικών προϊόντων, και εφόσον το επιτρέπουν ο σχεδιασμός και οι διαστάσεις του χώρου παρασκευής, μπορούν να εκτελούνται στον ίδιο αυτό χώρο·

   γ) χώρο ή διάταξη για την αποθήκευση ορισμένων συστατικών όπως τα πρόσθετα τροφίμων·

   δ) χώρο για τη δεύτερη συσκευασία, εκτός αν πληρούνται οι όροι που προβλέπονται επ' αυτού στο κεφάλαιο V σημείο 3, και χώρο για την αποστολή·

   ε) χώρο για την αποθήκευση των υλικών πρώτης και δεύτερης συσκευασίας·

   στ) χώρο για τον καθαρισμό του εξοπλισμού και των εργαλείων, όπως άγκιστρα και δοχεία.

2. Αναλόγως του τύπου του σχετικού προϊόντος, η εγκατάσταση πρέπει να διαθέτει:

   α) χώρο ή, αν δεν υπάρχει κανένας κίνδυνος μόλυνσης, ένα μέρος του χώρου για την αφαίρεση της δεύτερης συσκευασίας·

   β) χώρο ή, αν δεν υπάρχει κανένας κίνδυνος μόλυνσης, ένα μέρος του χώρου για την απόψυξη των πρώτων υλών·

   γ) χώρο για τις εργασίες τεμαχισμού·

   δ) χώρο ή εγκατάσταση για την ξήρανση και την ωρίμανση·

   ε) χώρο ή εγκατάσταση για το κάπνισμα·

   στ) χώρο για την αφαλάτωση, το μούσκεμα και κάθε άλλη διεργασία κυρίως για τα φυσικά έντερα, αν οι πρώτες αυτές ύλες δεν έχουν υποβληθεί στις εργασίες αυτές στην εγκατάσταση από τις οποίες προέρχονται·

   ζ) χώρο προκαθαρισμού των πρώτων υλών που απαιτούνται για την παρασκευή προϊόντων με βάση το κρέας·

   η) χώρο παστώματος ο οποίος να διαθέτει, εφόσον είναι αναγκαίο, μηχανισμό κλιματισμού για τη διατήρηση της θερμοκρασίας που προβλέπεται στο κεφάλαιο ΙΙ σημείο 4·

   θ) χώρο προκαθαρισμού, εφόσον είναι αναγκαίο, των προϊόντων με βάση το κρέας που πρόκειται να κοπούν σε φέτες ή να τεμαχιστούν και να συσκευαστούν για πρώτη φορά·

   ι) χώρο, που να διαθέτει, εφόσον είναι αναγκαίο, μηχανισμό κλιματισμού, για την κοπή σε φέτες ή τον τεμαχισμό και την πρώτη συσκευασία των προϊόντων με βάση το κρέας που πρόκειται να διατεθούν στο εμπόριο προσυσκευασμένα·

   ια) τους ειδικούς χώρους που προβλέπονται στο παράρτημα Γ, εφόσον τα αναφερόμενα στο παράρτημα αυτό προϊόντα παρασκευάζονται στις εγκαταστάσεις που αναφέρονται στο παρόν κεφάλαιο·

▼B

ιβ) στο μέτρο που πληρούνται οι όροι που προβλέπει το σημείο 1 στοιχείο β), μπορεί να αποφασίζεται, με σύμφωνη γνώμη της αρμόδιας αρχής, ότι ορισμένες από αυτές τις εργασίες μπορούν να εκτελούνται σε κοινό χώρο.

Στο μέτρο που δεν πληρούνται οι όροι που προβλέπει το σημείο 1 στοιχείο β), οι εργασίες που είναι δυνατόν να συνιστούν κίνδυνο για την υγεία, όσον αφορά ορισμένα προϊόντα παρασκευαζόμενα συγχρόνως, και οι εργασίες που συνδέονται με υπερβολική παραγωγή θερμότητας πρέπει να εκτελούνται σε χωριστό χώρο.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II

Ειδικοί όροι υγιεινής για τις εγκαταστάσεις παρασκευής των προϊόντων με βάση το κρέας

1. Οι χώροι στους οποίους αποθηκεύονται ή υφίστανται επεξεργασία τρόφιμα, εκτός από κρέας ή προϊόντα με βάση το κρέας, τα οποία ενδέχεται να αποτελέσουν συστατικά προϊόντων με βάση το κρέας, πρέπει να υπόκεινται στους γενικούς υγειονομικούς κανόνες που προβλέπει η παρούσα οδηγία.

2. Οι πρώτες ύλες και τα συστατικά που περιλαμβάνονται στη σύνθεση των προϊόντων με βάση το κρέας, καθώς και τα προϊόντα αυτά και τα προϊόντα ζωικής προέλευσης, καθώς και τα δοχεία που τα περιέχουν, δεν πρέπει να έρχονται σε άμεση επαφή με το δάπεδο, ο δε χειρισμός τους πρέπει να γίνεται έτσι ώστε να μην υπάρχει κίνδυνος μόλυνσής τους. Πρέπει να υπάρχει μέριμνα ώστε να μην έρχονται καθόλου σε επαφή οι πρώτες ύλες και τα τελικά προϊόντα.

3. Η χρησιμοποίηση ξύλου επιτρέπεται στους χώρους καπνίσματος, παστώματος, ωρίμανσης και τοποθέτησης σε άλμη, αποθήκευσης προϊόντων με βάση το κρέας, και στους χώρους αποστολής, εφόσον είναι αναγκαίο για τεχνολογικούς λόγους και εφόσον δεν υπάρχει κίνδυνός μόλυνσης των προϊόντων αυτών. Επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται ξύλινες παλέτες αποκλειστικά και μόνο για τη μεταφορά συσκευασμένων σε δεύτερη συσκευασία κρεάτων ή προϊόντων με βάση το κρέας. Εξάλλου, μπορεί να επιτρέπεται η χρησιμοποίηση γαλβανισμένων μετάλλων για την ξήρανση των ζαμπόν και των σαλαμιών, υπό τον όρο ότι δεν έχουν υποστεί οξείδωση και ότι δεν έρχονται σε επαφή με τα προϊόντα με βάση το κρέας.

4. Η θερμοκρασία των χώρων ή του τμήματος χώρου όπου γίνεται η επεξεργασία του κρέατος, του κιμά που χρησιμοποιείται ως πρώτη ύλη, των προϊόντων με βάση το κρέας και των παρασκευασμάτων κρέατος πρέπει να διασφαλίζει την υγιεινή παραγωγή· εφόσον απαιτείται, οι χώροι αυτοί ή τα τμήματά τους πρέπει να κλιματίζονται.

Κατά τη διεξαγωγή των εργασιών τεμαχισμού και παστώματος, οι χώροι τεμαχισμού και παστώματος πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 12 ºC, εκτός από τις εγκαταστάσεις που αναφέρονται στο άρθρο 9.

Ωστόσο, για τις λοιπές εγκαταστάσεις, η αρμόδια αρχή έχει τη δυνατότητα να παρεκκλίνει από αυτή την απαίτηση θερμοκρασίας, όταν κρίνει δικαιολογημένη μια τέτοια παρέκκλιση για να ληφθεί υπόψη η τεχνική προετοιμασίας του προϊόντος με βάση το κρέας.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ III

Προδιαγραφές πρώτων υλών που πρέπει να χρησιμοποιούνται για την παρασκευή προϊόντων με βάση το κρέας

1. Για να μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την παρασκευή προϊόντων με βάση το κρέας, το κρέας πρέπει:

— να προέρχεται από εγκατάσταση εγκεκριμένη σύμφωνα με τις οδηγίες που αναφέρονται στο άρθρο 2 στοιχείο δ) και να έχει μεταφερθεί υπό ικανοποιητικές συνθήκες υγιεινής σύμφωνα με τις εν λόγω οδηγίες,

— από την άφιξή του στην εγκατάσταση μεταποίησης και έως τη χρησιμοποίησή του, να διατηρείται σύμφωνα με τις οδηγίες που αναφέρονται στο άρθρο 2 στοιχείο δ).

Ωστόσο, έως τις 31 Δεκεμβρίου 1995, κρέας από εγκαταστάσεις που καλύπτονται από τις παρεκκλίσεις που προβλέπονται στην οδηγία 91/498/ΕΟΚ μπορεί να ευρίσκεται εντός των εγκεκριμένων εγκαταστάσεων. Μέχρι την ημερομηνία αυτή, το κρέας που δεν πληροί τους όρους που καθορίζονται από τις οδηγίες που αναφέρονται στο άρθρο 2 στοιχείο δ), μπορεί να ευρίσκεται εντός των εγκεκριμένων εγκα-

▼B

ταστάσεων μόνο εφόσον αποθηκεύεται σε χωριστούς χώρους· το κρέας αυτό πρέπει να χρησιμοποιείται σε άλλους χώρους ή σε διαφορετικό χρόνο από το κρέας που ανταποκρίνεται στους εν λόγω όρους. Τα προϊόντα με βάση το κρέας που προέρχονται από το κρέας αυτό πρέπει να φέρουν την εθνική σφραγίδα.

2. Ο κιμάς και τα παρασκευάσματα κρέατος, εφόσον δεν παρασκευάζονται στο χώρο παρασκευής που αναφέρεται στο κεφάλαιο I σημείο 1 στοιχείο β) πρέπει:

   — να προέρχονται από εγκατάσταση εγκεκριμένη σύμφωνα με την οδηγία 88/657/ΕΟΚ και να έχουν μεταφερθεί υπό ικανοποιητικές συνθήκες υγιεινής, σύμφωνα με την εν λόγω οδηγία,

   — από την άφιξή τους στην εγκατάσταση μεταποίησης και έως τη χρησιμοποίησή τους, να διατηρούνται σύμφωνα με την οδηγία 88/657/ΕΟΚ.

3. Η παρουσία αλιευτικών προϊόντων που υπεισέρχονται στην παρασκευή προϊόντων με βάση το κρέας επιτρέπεται εφόσον τα προϊόντα αυτά πληρούν τις απαιτήσεις της οδηγίας 91/493/ΕΟΚ.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV

Έλεγχος της παραγωγής

1. Οι εγκαταστάσεις υπόκεινται σε έλεγχο που διενεργείται από την αρμόδια αρχή, η οποία πρέπει να εξακριβώνει ότι τηρούνται οι απαιτήσεις της παρούσας οδηγίας, και ειδικότερα:

   α) να ελέγχει:

      i) την κατάσταση καθαριότητας των χώρων των εγκαταστάσεων, των εργαλείων και της υγιεινής του προσωπικού,

      ii) την αποτελεσματικότητα των ελέγχων που διενεργούνται από την εγκατάσταση, σύμφωνα με το άρθρο 7, ιδίως εξετάζοντας τα αποτελέσματα και τη δειγματοληψία,

      iii) τη μικροβιολογική και υγειονομική ποιότητα των άλλων προϊόντων ζωικής προέλευσης,

      iv) την αποτελεσματικότητα της επεξεργασίας των προϊόντων με βάση το κρέας,

      v) τα ερμητικώς κλεισμένα δοχεία με τυχαία δειγματοληψία,

      vi) την κατάλληλη σήμανση καταλληλότητας των προϊόντων με βάση το κρέας, καθώς και τον χαρακτηρισμό των προϊόντων που κρίνονται ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση, καθώς και τη χρήση για την οποία προορίζονται τα τελευταία αυτά προϊόντα,

      vii) τις συνθήκες αποθήκευσης και μεταφοράς·

   β) να διενεργεί κάθε απαραίτητη δειγματοληψία για τις εργαστηριακές εξετάσεις·

   γ) να προβαίνει σε οποιοδήποτε άλλο έλεγχο κρίνει απαραίτητο για την εξασφάλιση της τήρησης των απαιτήσεων της παρούσας οδηγίας·

   δ) να εξακριβώνει αν ένα προϊόν με βάση το κρέας έχει παρασκευαστεί από κρέας στο οποίο έχουν ενσωματωθεί και άλλα τρόφιμα, πρόσθετα τροφίμων ή καρυκεύματα, υποβάλλοντάς το στην κατάλληλη επιθεώρηση και ελέγχοντας αν πληροί τα κριτήρια παραγωγής που καθορίζει ο παραγωγός και ιδίως εάν η σύνθεση του προϊόντος είναι πράγματι αυτή που αναφέρεται στις ενδείξεις της ετικέτας, ιδιαίτερα σε περίπτωση χρησιμοποίησης της ονομασίας πώλησης που προβλέπεται στο κεφάλαιο V σημείο 4.

2. Η αρμόδια αρχή πρέπει, ανά πάσα στιγμή, να έχει ελεύθερη πρόσβαση στις ψυκτικές αποθήκες και σε όλους τους χώρους εργασίας για να ελέγχει την αυστηρή τήρηση των διατάξεων αυτών.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ V

Πρώτη συσκευασία, δεύτερη συσκευασία και επισήμανση

1. Η πρώτη και η δεύτερη συσκευασία πρέπει να γίνονται στους χώρους που προβλέπονται για το σκοπό αυτό και υπό ικανοποιητικές συνθήκες υγιεινής.

▼B

Με την επιφύλαξη της οδηγίας 89/109/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 21ης Δεκεμβρίου 1988 για την προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών όσον αφορά τα υλικά και τα αντικείμενα που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα [1], η πρώτη και η δεύτερη συσκευασία πρέπει να ανταποκρίνονται σε όλους τους κανόνες της υγιεινής και να είναι αρκετά ανθεκτικές ώστε να εξασφαλίζουν την αποτελεσματική προστασία των προϊόντων με βάση το κρέας.

2. Η πρώτη ή η δεύτερη συσκευασία δεν επιτρέπεται να επαναχρησιμοποιείται για προϊόντα με βάση το κρέας, με την εξαίρεση ορισμένων ειδικών δοχείων, όπως τα πήλινα, τα γυάλινα ή τα πλαστικά δοχεία, τα οποία μπορούν να επαναχρησιμοποιούνται μετά από αποτελεσματικό καθαρισμό και απολύμανση.

3. Η παρασκευή των προϊόντων με βάση το κρέας, καθώς και η δεύτερη συσκευασία, μπορούν να πραγματοποιούνται στον ίδιο χώρο εάν η συσκευασία αυτή παρουσιάζει τα χαρακτηριστικά που αναφέρονται στο σημείο 2 ή εάν πληρούνται οι ακόλουθες προϋποθέσεις:

α) ο χώρος πρέπει να είναι αρκετά ευρύχωρος και διαρρυθμισμένος με τρόπο που να εξασφαλίζεται η διεξαγωγή των εργασιών κατά τρόπο υγιεινό·

β) η πρώτη και η δεύτερη συσκευασία τοποθετούνται αμέσως μετά την κατασκευή τους σε ερμητικό περιτύλιγμα, που προφυλάσσεται από κάθε φθορά κατά τη μεταφορά προς την εγκατάσταση και αποθηκεύεται υπό υγιεινές συνθήκες σε χώρο που προορίζεται γι' αυτό το σκοπό·

γ) οι χώροι αποθήκευσης των υλικών δεύτερης συσκευασίας πρέπει να είναι απαλλαγμένοι από σκόνη και επιβλαβή ζωύφια και να μην έχουν καμία ατμοσφαιρική επικοινωνία με χώρους που περιέχουν ουσίες ικανές να μολύνουν το κρέας, τον κιμά, τα παρασκευάσματα κρέατος ή τα προϊόντα με βάση το κρέας. Οι δεύτερες συσκευασίες δεν επιτρέπεται να τοποθετούνται απευθείας στο δάπεδο·

δ) οι δεύτερες συσκευασίες συναρμολογούνται υπό υγιεινές συνθήκες πριν από την εισαγωγή τους στο χώρο· είναι δυνατόν να υπάρξει παρέκκλιση από την απαίτηση αυτή, σε περίπτωση αυτόματης συναρμολόγησης της δεύτερης συσκευασίας, εφόσον δεν υπάρχει κανένας κίνδυνος μόλυνσης των προϊόντων με βάση το κρέας·

ε) οι δεύτερες συσκευασίες εισάγονται στο χώρο υπό υγιεινές συνθήκες και χρησιμοποιούνται χωρίς καθυστέρηση, δεν επιτρέπεται δε να τις χειρίζεται το προσωπικό που χειρίζεται το κρέας, τον κιμά, τα παρασκευάσματα κρέατος και τα προϊόντα με βάση το κρέας που δεν φέρουν πρώτη συσκευασία·

στ) αμέσως μετά τη δεύτερη συσκευασία τους, τα προϊόντα με βάση το κρέας πρέπει να τοποθετούνται στους προβλεπόμενους για το σκοπό αυτό χώρους αποθήκευσης.

4. Πέραν των απαιτήσεων της οδηγίας 79/112/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 18ης Δεκεμβρίου 1978 για την προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με την επισήμανση και την παρουσίαση των τροφίμων καθώς και τη διαφήμισή τους [2], πρέπει να αναγράφονται, με τρόπο ορατό και ευανάγνωστο επάνω στην πρώτη συσκευασία ή στην ετικέτα των προϊόντων με βάση το κρέας, οι ακόλουθες ενδείξεις [3]:

— εάν αυτό δεν προκύπτει σαφώς από την ονομασία πώλησης του προϊόντος ή από τον κατάλογο των συστατικών, σύμφωνα με την οδηγία 79/112/ΕΟΚ, το ή τα είδη από τα οποία έχει ληφθεί το κρέας,

---

[1] ΕΕ αριθ. L 40 της 11. 2. 1989, σ. 38.

[2] ΕΕ αριθ. L 33 της 8. 2. 1979, σ. 1. Οδηγία που τροποποιήθηκε τελευταία από την οδηγία 89/395/ΕΟΚ (ΕΕ αριθ. L 186 της 30. 6. 1989, σ. 17).

[3] Αυτές οι ενδείξεις πρέπει να συνοδεύουν τα προϊόντα με βάση το κρέας έως τον τελικό καταναλωτή, εκτός των προϊόντων που αναφέρονται στην τρίτη περίπτωση.

▼B

— ένδειξη που επιτρέπει τον προσδιορισμό ποσότητας προϊόντων που έχουν παρασκευασθεί υπό τεχνολογικά παρόμοιους όρους και τα οποία ενδέχεται να παρουσιάζουν τον ίδιο κίνδυνο,

— τις δεύτερες συσκευασίες που δεν προορίζονται για τον τελικό καταναλωτή, η ημερομηνία παρασκευής,

— η ονομασία πώλησης, συνοδευόμενη από μνεία του εθνικού προτύπου ή νομοθεσίας [1] που την επιτρέπει,

— όταν η νομοθεσία ενός κράτους μέλους επιτρέπει τη χρήση πρωτεϊνών ή αμύλου, εκτός από τη χρήση που θα επιτραπεί σύμφωνα με το άρθρο 21, μνεία αυτής της χρήσης σε συνδυασμό με την ονομασία πώλησης.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VI

Σήμα καταλληλότητας

1. Τα προϊόντα με βάση το κρέας πρέπει να φέρουν σήμα καταλληλότητας. Η σήμανση αυτή πρέπει να γίνεται κατά τη στιγμή της παρασκευής τους ή αμέσως μετά την παρασκευή τους στην εγκατάσταση ή στη μονάδα ανασυσκευασίας, σε ευδιάκριτο μέρος, με τρόπο απολύτως ευανάγνωστο και ανεξίτηλο και με χαρακτήρες ευδιάκριτους. Το σήμα καταλληλότητας δύναται να τίθεται είτε επάνω στο ίδιο το προϊόν είτε, αν το προϊόν μεβάση το κρέας φέρει ατομική πρώτη συσκευασία, στην πρώτη συσκευασία, είτε σε ετικέτα που τοποθετείται στην πρώτη αυτή συσκευασία σύμφωνα με το σημείο 4 στοιχείο β). Ωστόσο, σε περίπτωση που ένα προϊόν με βάση το κρέας φέρει ατομική πρώτη και δεύτερη συσκευασία, η σήμανση καταλληλότητας αρκεί να τίθεται στη δεύτερη συσκευασία.

2. Σε περίπτωση που τα προϊόντα με βάση το κρέας τα οποία φέρουν σήμα καταλληλότητας σύμφωνα με το σημείο 1, τοποθετούνται εν συνεχεία σε δεύτερη συσκευασία, το σήμα καταλληλότητας πρέπει να τίθεται και στη δεύτερη αυτή συσκευασία.

3. Κατά παρέκκλιση από τα σημεία 1 και 2, η σήμανση καταλληλότητας των προϊόντων με βάση το κρέας που περιέχονται σε ενότητες αποστολής σε παλέτες και τα οποία πρόκειται να υποστούν συμπληρωματική μεταποίηση ή πρώτη συσκευασία σε μια εγκεκριμένη εγκατάσταση, δεν είναι απαραίτητη εφόσον:

— η εξωτερική επιφάνεια των εν λόγω ενοτήτων οι οποίες περιέχουν τα προϊόντα με βάση το κρέας φέρει σήμα καταλληλότητας το οποίο τίθεται σύμφωνα με το σημείο 4 στοιχείο α),

— η εγκατάσταση προορισμού διατηρεί χωριστό μητρώο όπου αναφέρονται οι ποσότητες, ο τύπος και η προέλευση των προϊόντων με βάση το κρέας τα οποία παραλαμβάνονται σύμφωνα με το παρόν σημείο,

— ο τόπος προορισμού και η προβλεπόμενη χρήση των προϊόντων με βάση το κρέας αναγράφονται ευκρινώς στην εξωτερική επιφάνεια της μεγάλης δεύτερης συσκευασίας, εκτός αν η τελευταία αυτή είναι διαφανής.

Ωστόσο, όταν μια ενότητα αποστολής προϊόντων σε πρώτη συσκευασία περιέχεται σε διαφανή δεύτερη συσκευασία, δεν απαιτείται σήμα καταλληλότητας επί της δεύτερης συσκευασίας, εφόσον το σήμα καταλληλότητας επί συσκευασμένων σε πρώτη συσκευασία προϊόντων είναι ευδιάκριτο διαμέσου της δεύτερης συσκευασίας.

4. α) Το σήμα καταλληλότητας πρέπει να περιλαμβάνει τις ακόλουθες ενδείξεις εντός ωοειδούς ταινίας:

i) είτε:

— στο άνω μέρος, τα αρχικά της χώρας αποστολής, με κεφαλαία τυπογραφικά στοιχεία, δηλαδή:

B — DK — D — EL — E — F — IRL — I — L — N L — P — UK, ακολουθούμενα από τον αριθμό έγκρισης της εγκατάστασης, ή, σύμφωνα με λεπτομέρειες που θα καθοριστούν κατ' εφαρμογή του άρθρου 17 δεύτερη περίπτωση, της

[1] Οι όροι «εθνικό πρότυπο ή νομοθεσία» καλύπτουν:
α) τους όρους παραγωγής ή παρασκευής που επιτρέπει το οικείο δίκαιο·
β) τους ειδικούς κανόνες του οικείου δικαίου που επιβάλλουν συγκεκριμένους περιορισμούς στους όρους παραγωγής ή παρασκευής ορισμένων προϊόντων·
γ) όλες τις ονομασίες πώλησης οι οποίες, ελλείψει εθνικών κανόνων για τον περιορισμό τους, γίνονται δεκτές από τη νομοθεσία ενός κράτους μέλους ή σε ένα κράτος μέλος στο οποίο η ονομασία αυτή είναι καθιερωμένη από τη χρήση.

▼B

μονάδας ανασυσκευασίας, συνοδευόμενο, ενδεχομένως, από κωδικό αριθμό που προσδιορίζει τον τύπο προϊόντος για τον οποίο έχει εγκριθεί η εγκατάσταση,

— στο κάτω μέρος, ένα από τα αρχικά: CEE — EØF — EWG — ΕΟΚ — EEC — EEG,

ii) είτε:

— στο άνω μέρος, το όνομα της χώρας αποστολής με κεφαλαία γράμματα,

— στο κέντρο, τον αριθμό έγκρισης της εγκατάστασης, ή, σύμφωνα με λεπτομέρειες που θα καθοριστούν κατ' εφαρμογή του άρθρου 17 δεύτερη περίπτωση, της μονάδας ανασυσκευασίας, συνοδευόμενο, ενδεχομένως, από κωδικό αριθμό που προσδιορίζει τον τύπο προϊόντος για τον οποίο έχει εγκριθεί η εγκατάσταση,

— στο κάτω μέρος, ένα από τα αρχικά: CEE — EØF — EWG — ΕΟΚ — EEC — EEC·

β) το σήμα καταλληλότητας δύναται να τίθεται με μελανωτήρα (σφραγίδα μελάνης) ή δια πυρογραφίας, επάνω στο προϊόν, την πρώτη ή τη δεύτερη συσκευασία· δύναται επίσης να είναι τυπωμένο ή να αναγράφεται σε ετικέτα. Εφόσον τίθεται στη δεύτερη συσκευασία, το σήμα πρέπει να καταστρέφεται κατά το άνοιγμά της. Το σήμα μπορεί να μην καταστρέφεται μόνον εφόσον η δεύτερη συσκευασία καταστρέφεται κατά το άνοιγμά της. Όταν πρόκειται για προϊόντα που περιέχονται σε ερμητικά κλεισμένα δοχεία, το σήμα πρέπει να τοποθετείται με τρόπο ανεξίτηλο επάνω στο κάλυμμα ή το κουτί·

γ) το σήμα καταλληλότητας δύναται επίσης να συνίσταται από πλακίδιο από ανθεκτικό υλικό, που ανταποκρίνεται σε όλες τις απαιτήσεις της υγιεινής και φέρει τις ενδείξεις που αναφέρονται στο στοιχείο α), και το οποίο στερεώνεται επάνω στο προϊόν έτσι ώστε να μην μπορεί να αφαιρεθεί.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VII

Αποθήκευση και μεταφορά

1. Τα προϊόντα με βάση το κρέας πρέπει να αποθηκεύονται στους χώρους που προβλέπονται στο κεφάλαιο I σημείο 1 στοιχείο α) του παραρτήματος Β.

   Ωστόσο, τα προϊόντα με βάση το κρέας τα οποία μπορούν να διατηρούνται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, μπορούν να αποθηκεύονται σε χώρους αποθήκευσης κατασκευασμένους από στέρεα υλικά που καθαρίζονται και απολυμαίνονται εύκολα και εγκεκριμένους από την αρμόδια αρχή.

2. Τα προϊόντα με βάση το κρέας για τα οποία ενδείκνυνται ορισμένες θερμοκρασίες αποθήκευσης σύμφωνα με το άρθρο 7 παράγραφος 2, πρέπει να διατηρούνται στις θερμοκρασίες αυτές.

3. Τα προϊόντα με βάση το κρέας πρέπει να αποστέλλονται με τρόπο ώστε, κατά τη μεταφορά, να προστατεύονται από κάθε παράγοντα που μπορεί να τα μολύνει ή να τα βλάψει. Επ' αυτού, πρέπει να λαμβάνεται υπόψη η διάρκεια της μεταφοράς, καθώς και τα χρησιμοποιούμενα μεταφορικά μέσα και οι μετεωρολογικές συνθήκες.

4. Τα μεταφορικά μέσα που χρησιμοποιούνται για τα προϊόντα με βάση το κρέας πρέπει να είναι, εάν το απαιτούν τα προϊόντα, εξοπλισμένα κατά τρόπο που να επιτρέπει τη μεταφορά τους στην απαιτούμενη θερμοκρασία, και συγκεκριμένα σε θερμοκρασίες που δεν υπερβαίνουν τις ενδεικνυόμενες σύμφωνα με το άρθρο 7 παράγραφος 2.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VIII

Ειδικοί όροι για τα παστεριωμένα ή αποστειρωμένα προϊόντα που περιέχονται σε ερμητικά κλεισμένα δοχεία

Α. Εκτός από τους όρους που προβλέπονται στο παράρτημα Α, οι εγκαταστάσεις παρασκευής παστεριωμένων ή αποστειρωμένων προϊόντων που περιέχονται σε ερμητικά κλεισμένα δοχεία:

1. πρέπει να διαθέτουν:

α) εξοπλισμό για τη μεταφορά των κουτιών για κονσέρβες προς την αίθουσα εργασίας, κατά τρόπο υγιεινό·

β) σύστημα αποτελεσματικού καθαρισμού των κουτιών για κονσέρβες αμέσως πριν την πλήρωσή τους·

▼B

γ) σύστημα για το πλύσιμο με πόσιμο νερό, αρκετά θερμό ώστε να απομακρύνει τα λίπη από τα δοχεία, ύστερα από το ερμητικό κλείσιμο και πριν από τον κλιβανισμό·

δ) χώρο ή κατάλληλο μέρος ή εγκατάσταση για την ψύξη και το στέγνωμα των δοχείων ύστερα από τη θερμική επεξεργασία·

ε) διαρρυθμίσεις κατάλληλες για την επώαση των προϊόντων με βάση το κρέας που περιέχονται σε ερμητικά κλειστά δοχεία και τα οποία ελήφθησαν ως δείγματα·

στ) κατάλληλο εξοπλισμό για τον έλεγχο της στεγανότητας και της ακεραιότητας των δοχείων·

2. πρέπει να φροντίζουν ώστε:

α) τα ερμητικά κλεισμένα δοχεία να εξάγονται από τις συσκευές θέρμανσης σε θερμοκρασία αρκετά υψηλή ώστε να εξασφαλίζεται η ταχεία εξάτμιση της υγρασίας και να μην έρχονται σε επαφή με χέρια πριν στεγνώσουν τελείως·

β) τα δοχεία που εμφανίζουν σχηματισμό αερίου να υποβάλλονται σε συμπληρωματικό έλεγχο·

γ) τα θερμόμετρα της θερμαντικής συσκευής να ελέγχονται με τη βοήθεια βαθμονομημένων θερμομέτρων·

δ) τα δοχεία:

— να απορρίπτονται αν έχουν υποστεί ζημίες ή αν είναι ατελούς κατασκευής,

— να απορρίπτονται ή να καθαρίζονται αν δεν είναι καθαρά και, εφόσον πρόκειται για κουτιά να καθαρίζονται καλά, αμέσως πριν την πλήρωσή τους, με τα συστήματα καθαρισμού που αναφέρονται στο σημείο 1 στοιχείο β)· δεν επιτρέπεται η χρήση στάσιμου νερού,

— εάν χρειάζεται, να στραγγίζουν για αρκετό χρονικό διάστημα μετά τον καθαρισμό και πριν την πλήρωσή τους,

— εάν χρειάζεται, να πλένονται με πόσιμο νερό, ενδεχομένως αρκετά θερμό για να απομακρύνονται τα λίπη, μετά το ερμητικό κλείσιμό τους και πριν από τον κλιβανισμό, με τη συσκευή που αναφέρεται στο σημείο 1 στοιχείο γ),

— να ψύχονται, μετά τη θέρμανση, σε νερό που ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του μέρους Β πέμπτη περίπτωση,

— να υπόκεινται, πριν και μετά τη θερμική επεξεργασία, σε κατάλληλους χειρισμούς ώστε να αποφεύγεται οποιαδήποτε ζημία ή μόλυνση.

Β. Εξάλλου, ο ασκών την εκμετάλλευση ή ο διαχειριστής της εγκατάστασης παρασκευής προϊόντων με βάση το κρέας σε ερμητικά κλεισμένα δοχεία πρέπει να εξασφαλίζει μέσω δειγματοληπτικών ελέγχων ότι:

— στα προϊόντα με βάση το κρέας που προορίζονται για αποθήκευση σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, εφαρμόζεται διαδικασία που επιτρέπει την επίτευξη τιμής Fc ίσης προς 3,00 τουλάχιστον, εκτός εάν η αυτή σταθερότητα του προϊόντος επιτεύχθηκε με πάστωμα ή θερμική επεξεργασία ισοδύναμη τουλάχιστον με παστερίωση, της οποίας οι παράμετροι εγκρίνονται από την αρμόδια αρχή,

— τα κενά δοχεία πληρούν τις προδιαγραφές παραγωγής,

— ασκείται έλεγχος της ημερήσιας παραγωγής, κατά διαστήματα που ορίζονται εκ των προτέρων, ώστε να εξασφαλίζεται η αποτελεσματικότητα του κλεισίματος των δοχείων. Για το σκοπό αυτό, πρέπει να υπάρχει κατάλληλος εξοπλισμός για την εξέταση των κάθετων τμημάτων των ραφών των κλεισμένων δοχείων,

— διενεργούνται οι απαραίτητοι έλεγχοι και γίνεται ιδιαιτέρως χρήση κατάλληλων ενδείξεων ελέγχου για να εξασφαλίζεται ότι τα δοχεία έχουν υποστεί επαρκή θερμική επεξεργασία,

— ελέγχεται ότι το νερό ψύξης εξακολουθεί να περιέχει χλώριο μετά τη χρήση. Ωστόσο, τα κράτη μέλη μπορούν να επιτρέπουν παρέκκλιση από την τελευταία αυτή απαίτηση, εφόσον το νερό πληροί τις απαιτήσεις της οδηγίας 80/778/ΕΟΚ,

— εκτελούνται δοκιμασίες επώασης επτά ημερών σε 37 ºC ή δέκα ημερών σε 35 ºC των κονσερβών προϊόντων με βάση το κρέας που περιέχονται σε ερμητικά κλειστά δοχεία που έχουν υποστεί θερμική επεξεργασία,

— τα παστεριωμένα προϊόντα σε ερμητικά κλεισμένα δοχεία ανταποκρίνονται σε κριτήρια που αναγνωρίζει η αρμόδια αρχή.

Γ. Η αρμόδια αρχή μπορεί να επιτρέπει την προσθήκη ορισμένων ουσιών στο νερό των κλιβάνων για να αποφεύγεται η διάβρωση των

▼B

κουτιών για κονσέρβες και για την αποσκλήρυνση και την απολύμανση του νερού. Ο κατάλογος των ουσιών αυτών καταρτίζεται με τη διαδικασία του άρθρου 20.

Η αρμόδια αρχή μπορεί να επιτρέπει τη χρήση ανακυκλωμένου νερού για την ψύξη των δοχείων που έχουν υποστεί θερμική επεξεργασία. Το νερό αυτό πρέπει να υφίσταται καθαρισμό και χλωρίωση ή άλλη επεξεργασία που εγκρίνεται με τη διαδικασία του άρθρου 20. Η επεξεργασία αυτή γίνεται με σκοπό να ανταποκρίνεται το ανακυκλωμένο νερό στους κανόνες που αναφέρονται στο παράρτημα Ι μέρος Ε της οδηγίας 80/778/ΕΟΚ, ώστε να μην μπορεί το νερό αυτό να μολύνει τα προϊόντα και να μην αποτελεί κίνδυνο για την ανθρώπινη υγεία.

Το ανακυκλωμένο νερό πρέπει να κυκλοφορεί σε κλειστό κύκλωμα, ώστε να είναι αδύνατη η χρησιμοποίησή του για άλλους σκοπούς.

Ωστόσο, αν δεν υπάρχει κίνδυνος μόλυνσης, επιτρέπεται ο καθαρισμός του δαπέδου, στο τέλος της περιόδου εργασίας, με το νερό που είχε χρησιμοποιηθεί για την ψύξη των δοχείων, καθώς και με το νερό των κλιβάνων.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IX

Ειδικοί όροι για τα μαγειρευμένα φαγητά με βάση το κρέας

Εκτός από τους γενικούς όρους του παραρτήματος Α και των κεφαλαίων Ι, ΙΙ και ΙΙΙ του παρόντος παραρτήματος:

1. οι εγκαταστάσεις παρασκευής μαγειρευμένων φαγητών πρέπει να διαθέτουν ξεχωριστό χώρο για την παρασκευή και τη συσκευασία των μαγειρευμένων φαγητών. Ξεχωριστός χώρος δεν απαιτείται όταν ο χειρισμός των προϊόντων με βάση το κρέας και του κρέατος γίνεται σε διαφορετικές χρονικές στιγμές, με την προϋπόθεση ότι οι χώροι που χρησιμοποιούνται για τις εργασίες αυτές καθαρίζονται και απολυμαίνονται μεταξύ των χρήσεων για κάθε τύπο προϊόντος·
2. α) το προϊόν με βάση το κρέας που αποτελεί συστατικό του μαγειρευμένου φαγητού πρέπει, αμέσως μόλις μαγειρευθεί:
   i) είτε να αναμειγνύεται αμέσως με τα λοιπά συστατικά, οπότε το διάστημα κατά το οποίο η θερμοκρασία του προϊόντος με βάση το κρέας κυμαίνεται μεταξύ 10 ºC και 63 ºC πρέπει να περιορίζεται στο ελάχιστο,
   ii) είτε να ψύχεται σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 10 ºC πριν αναμειχθεί με τα άλλα συστατικά·

   β) το προϊόν με βάση το κρέας και το μαγειρευμένο φαγητό πρέπει να ψύχονται σε εσωτερική θερμοκρασία 10 ºC το πολύ εντός δύο το πολύ ωρών μετά το τέλος του μαγειρεύματος και στη θερμοκρασία αποθήκευσης το συντομότερο δυνατό. Εντούτοις, η αρμόδια αρχή μπορεί να επιτρέπει στην εγκατάσταση να παρεκκλίνει από το διάστημα των δύο ωρών όταν μεγαλύτερο διάστημα δικαιολογείται για λόγους σχετικούς με τη χρησιμοποιούμενη τεχνολογία παραγωγής, με την προϋπόθεση ότι εξασφαλίζεται η καταλληλότητα του τελικού προϊόντος, το τέλος του μαγειρεύματος και στη θερμοκρασία αποθήκευσης το συντομότερο δυνατό·

   γ) το μαγειρευμένο φαγητό πρέπει, εάν είναι απαραίτητο, να καταψύχεται ή να υποβάλλεται σε βαθεία ψύξη αμέσως μόλις ψυχθεί·
3. η επίθεση ετικετών στα μαγειρευμένα φαγητά πρέπει να γίνεται σύμφωνα με την οδηγία 78/112/ΕΟΚ. Ο κατάλογος των συστατικών πρέπει, για τις ανάγκες της παρούσας οδηγίας, να αναφέρει τα είδη των ζώων.

   Εκτός από τις ενδείξεις που ήδη προβλέπονται, τα μαγειρευμένα φαγητά πρέπει να φέρουν λίαν ευκρινώς, σε μια από τις εξωτερικές πλευρές της πρώτης συσκευασίας, την ημερομηνία παρασκευής·
4. τα πορίσματα των διαφόρων ελέγχων που διενεργεί ο ασκών την εκμετάλλευση ή ο διαχειριστής της επιχείρησης πρέπει να φυλάσσονται, ώστε να δύνανται να παρουσιαστούν όποτε το ζητήσει η αρμόδια αρχή, επί ελάχιστο χρονικό διάστημα που θα καθοριστεί από την αρμόδια αρχή ανάλογα με τη διατηρησιμότητα του συγκεκριμένου προϊόντος.

▼B

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Γ

ΕΙΔΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΑΛΛΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ I

Γενικοί όροι

Οι χώροι εργασίας μπορούν να χρησιμοποιούνται για την παραγωγή προϊόντων που δεν προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση μόνο υπό τις ακόλουθες προϋποθέσεις:

α) οι πρώτες ύλες που είναι ακατάλληλες για ανθρώπινη κατανάλωση πρέπει να αποθηκεύονται σε εντελώς ξεχωριστό χώρο ή μέρος υποδοχής·

β) οι εν λόγω πρώτες ύλες πρέπει να υφίστανται επεξεργασία σε ξεχωριστούς χώρους, για το σκοπό δε αυτό πρέπει να χρησιμοποιούνται ιδιαίτερες εγκαταστάσεις και εξοπλισμός, εκτός αν τα προϊόντα παρασκευάζονται σε εντελώς κλειστές εγκαταστάσεις ή εξοπλισμούς που χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για το σκοπό αυτό·

γ) τα τελικά προϊόντα για τα οποία χρησιμοποιήθηκαν αυτές οι πρώτες ύλες πρέπει να αποθηκεύονται σε χωριστό χώρο ή περιέκτες, να επισημαίνονται με κατάλληλες ετικέτες και να μην διατίθενται για ανθρώπινη κατανάλωση.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II

Ειδικοί όροι για το τετηγμένο ζωικό λίπος, τα ινώδη κατάλοιπα ξυγκιών και τα υποπροϊόντα της τήξης

Εκτός από τους όρους του παραρτήματος Α, εφαρμόζονται και οι ακόλουθοι όροι:

Α. *Κανόνες που εφαρμόζονται στις εγκαταστάσεις συλλογής και μεταποίησης των πρώτων υλών*

1. Τα κέντρα που είναι επιφορτισμένα με τη συλλογή των πρώτων υλών και την περαιτέρω μεταφορά τους προς τις εγκαταστάσεις μεταποίησης πρέπει να διαθέτουν ψυκτική αποθήκη για την αποθήκευση των πρώτων υλών σε θερμοκρασία 7 ºC το πολύ, εκτός αν οι πρώτες ύλες συγκεντρώνονται και υφίστανται τήξη εντός των χρονικών ορίων που καθορίζονται στο μέρος Β σημείο 3 στοιχεία β) και γ).

2. Η εγκατάσταση μεταποίησης πρέπει να διαθέτει τουλάχιστον:

α) ψυκτική αποθήκη, εκτός αν οι πρώτες ύλες συγκεντρώνονται και υφίστανται τήξη εντός των χρονικών ορίων που καθορίζονται στο μέρος Β σημείο 3 στοιχείο β)·

β) ένα μέρος ή ένα χώρο για την παραλαβή των πρώτων υλών·

γ) εγκατάσταση που διευκολύνει την οπτική επιθεώρηση των πρώτων υλών·

δ) εφόσον είναι αναγκαία, εγκατάσταση σύνθλιψης των πρώτων υλών·

ε) εξοπλισμό για την τήξη των πρώτων υλών με θερμότητα ή πίεση ή με οποιαδήποτε άλλη κατάλληλη μέθοδο·

στ) δοχεία ή δεξαμενές στις οποίες μπορεί να διατηρείται το λίπος σε ρευστή κατάσταση·

ζ) συσκευή για την πλαστικοποίηση ή την κρυστάλλωση του λίπους που διευκολύνει την πρώτη και δεύτερη συσκευασία του προϊόντος, εκτός αν η εγκατάσταση αποστέλλει το τετηγμένο ζωικό λίπος μόνο σε ρευστή κατάσταση·

η) χώρο αποστολής, εκτός αν η εγκατάσταση αποστέλλει τετηγμένο ζωικό λίπος μόνο χύμα·

θ) υδατοστεγή δοχεία για την απομάκρυνση των πρώτων υλών οι οποίες είναι ακατάλληλες για ανθρώπινη κατανάλωση·

ι) εφόσον είναι αναγκαίο, κατάλληλο εξοπλισμό για την παρασκευή προϊόντων που συνίστανται σε τετηγμένο ζωικό λίπος αναμεμειγμένων με άλλα τρόφιμα ή/και καρυκεύματα·

ια) στην περίπτωση που τα ινώδη κατάλοιπα ξυγκιών προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση, κατάλληλες εγκαταστάσεις που

▼B

εξασφαλίζουν τη συγκέντρωση και την πρώτη και δεύτερη συσκευασία τους υπό καλές συνθήκες υγιεινής, και την αποθήκευσή τους σύμφωνα με τους όρους που προβλέπονται στο μέρος Β σημείο 9.

Β. *Συμπληρωματικοί υγειονομικοί όροι για την παρασκευή τετηγμένου ζωικού λίπους, ινωδών καταλοίπων ξυγκιών και υποπροϊόντων*

1. Οι πρώτες ύλες πρέπει να προέρχονται από ζώα για τα οποία έχει διαπιστωθεί, με επιθεώρηση πριν και μετά τη σφαγή, ότι είναι κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση.

2. Οι πρώτες ύλες πρέπει να αποτελούνται από λιπώδεις ιστούς ή κόκαλα, τα οποία έχουν κριθεί κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση και περιέχουν όσο το δυνατόν λιγότερο αίμα και ακαθαρσίες. Οι πρώτες ύλες δεν πρέπει να εμφανίζουν ίχνη αλλοίωσης και πρέπει να έχουν ληφθεί υπό καλές συνθήκες υγιεινής.

3. α) Για την παρασκευή του τετηγμένου ζωικού λίπους, μπορούν να χρησιμοποιούνται μόνο λιπώδεις ιστοί ή κόκαλα, τα οποία προέρχονται από σφαγεία, εργαστήρια τεμαχισμού ή εγκαταστάσεις μεταποίησης κρέατος. Οι πρώτες ύλες πρέπει να μεταφέρονται και να αποθηκεύονται μέχρι την τήξη τους υπό καλές συνθήκες υγιεινής και σε εσωτερική θερμοκρασία το πολύ 7 ºC·

β) κατά παρέκκλιση από το στοιχείο α), οι πρώτες ύλες μπορούν να αποθηκεύονται και να μεταφέρονται χωρίς ψύξη, υπό τον όρο ότι υφίστανται τήξη εντός δώδεκα ωρών μετά την ημέρα λήψης·

γ) κατά παρέκκλιση από το στοιχείο α), οι πρώτες ύλες που συγκεντρώνονται σε καταστήματα λιανικής πώλησης ή σε χώρους παρακείμενους στα σημεία πωλήσεως όπου ο τεμαχισμός και η αποθήκευση του κρέατος πουλερικών πραγματοποιείται μόνο με σκοπό να εφοδιαστούν απευθείας οι τελικοί καταναλωτές, μπορούν να χρησιμοποιούνται για την παρασκευή τετηγμένου ζωικού λίπους, εφόσον ανταποκρίνονται σε ικανοποιητικούς όρους υγιεινής και είναι κατάλληλα συσκευασμένες. Εάν οι πρώτες ύλες συγκεντρώνονται καθημερινά, πρέπει να τηρούνται οι απαιτήσεις θερμοκρασίας των στοιχείων α) και β). Αν οι πρώτες ύλες δεν συγκεντρώνονται καθημερινά, πρέπει να ψύχονται αμέσως μετά την παραγωγή τους.

4. Τα οχήματα και οι περιέκτες που προορίζονται για τη συγκέντρωση και τη μεταφορά των πρώτων υλών πρέπει να διαθέτουν λείες εσωτερικές επιφάνειες, που μπορούν να πλένονται, να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα, τα δε οχήματα πρέπει να είναι κατάλληλα καλυμμένα. Τα οχήματα που προορίζονται για τη μεταφορά υπό ψύξη πρέπει να είναι σχεδιασμένα κατά τέτοιο τρόπο ώστε η απαιτούμενη θερμοκρασία να διατηρείται καθ' όλη τη διάρκεια της μεταφοράς.

5. Πριν από την τήξη, οι πρώτες ύλες πρέπει να επιθεωρούνται για να διαπιστώνεται η ύπαρξη πρώτων υλών ακατάλληλων για ανθρώπινη κατανάλωση ή ξένων ουσιών οι οποίες πρέπει να αφαιρούνται.

6. Οι πρώτες ύλες πρέπει να υφίστανται τήξη με θερμότητα, πίεση ή άλλη κατάλληλη μέθοδο, η οποία ακολουθείται από διαχωρισμό του λίπους με μετάγγιση, φυγοκέντρηση ή διήθηση ή άλλη κατάλληλη μέθοδο. Απαγορεύεται η χρήση διαλυτών.

7. Το τετηγμένο ζωικό λίπος το οποίο παρασκευάζεται σύμφωνα με τα σημεία 1, 2, 3, 5 και 6 μπορεί, για την παραγωγή πρώτων υλών, να υφίσταται εξευγενισμό στην ίδια ή σε άλλη εγκατάσταση, προκειμένου να βελτιωθούν τα φυσικοχημικά του χαρακτηριστικά, υπό τον όρο ότι το λίπος που προορίζεται για εξευγενισμό πληροί τους όρους του σημείου 8.

8. Το τετηγμένο ζωικό λίπος, ανάλογα με τον τύπο του, πρέπει να πληροί τους ακόλουθους όρους:

▼B

	Βοοειδή			Χοίροι		Άλλα ζωικά είδη	
	Βρώσιμο στέαρ		Στέαρ για εξευγενισμό	Εδώδιμο λίπος Saindoux (2)	Λίπος Saindoux για εξευγενισμό	Εδώδιμα	Για εξευγενισμό
	Premier jus (1)	Άλλα					
Ελεύθερα λιπαρά οξέα (FFA) (m/m %) ελαϊκό οξύ							
ανώτατο όριο	0,75	1,25	3,0	0,75	2,0	1,25	3,00
Υπεροξείδια ανώτατο όριο	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	10meq/kg
Υγρασία και ακαθαρσίες	ανώτατο όριο 0,5 %						
Οσμή, γεύση χρώμα	κανονικά						

(1) Τετηγμένο ζωικό λίπος που λαμβάνεται με τήξη, σε χαμηλή θερμοκρασία, νωπού λίπους καρδιάς, επικαλύμματος, νεφρών και μεσεντερίου βοοειδών, καθώς και του λίπους που προέρχεται από εργαστήρια τεμαχισμού.
(2) Νωπό λίπος το οποίο λαμβάνεται με τήξη λιπωδών ιστών των χοίρων.

9. Τα ινώδη κατάλοιπα ξυγκιών που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση πρέπει να αποθηκεύονται:

   i) εφόσον έχουν ληφθεί σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 70 ºC: σε θερμοκρασία χαμηλότερη των 7 ºC, για περίοδο που δεν υπερβαίνει τις 24 ώρες, ή σε θερμοκρασία το πολύ − 18 ºC,

   ii) εφόσον έχουν ληφθεί σε θερμοκρασία υψηλότερη από 70 ºC και έχουν ποσοστό υγρασίας τουλάχιστον 10 % (m/m):

   — σε θερμοκρασία χαμηλότερη των 7 ºC, για περίοδο το πολύ 48 ωρών, ή οποιαδήποτε σχέση χρόνου/θερμοκρασίας που προσφέρει ανάλογη εγγύηση, ή

   — σε θερμοκρασία το πολύ − 18 ºC,

   iii) εφόσον έχουν ληφθεί σε θερμοκρασία υψηλότερη από 70 ºC και έχουν ποσοστό υγρασίας κατώτερο του 10 % (m/m): δεν υφίσταται ειδική απαίτηση θερμοκρασίας.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ III

Ειδικοί όροι για τα στομάχια, τις ουροδόχους κύστεις και τα έντερα

Εκτός από τους όρους του παραρτήματος Α και των κεφαλαίων I, II και III του παραρτήματος Β, οι εγκαταστάσεις επεξεργασίας των στομαχιών, των ουροδόχων κύστεων και των εντέρων πρέπει να τηρούν τους ακόλουθους όρους:

1. οι χώροι, τα όργανα και τα εργαλεία πρέπει να χρησιμοποιούνται μόνο για την επεξεργασία των εν λόγω προϊόντων· πρέπει να διαχωρίζεται σαφώς το ακάθαρτο από το καθαρό μέρος·

2. η χρήση ξύλου απαγορεύεται. Ωστόσο, η χρήση ξύλινων παλετών επιτρέπεται για τη μεταφορά των δοχείων που περιέχουν τα εν λόγω προϊόντα·

3. πρέπει να προβλέπεται χώρος για την αποθήκευση του υλικού πρώτης και δεύτερης συσκευασίας·

4. η πρώτη και η δεύτερη συσκευασία πρέπει να γίνονται με υγιεινό τρόπο σε χώρο ή μέρος που προορίζεται για το σκοπό αυτό·

5. τα προϊόντα που δεν μπορούν να διατηρηθούν σε θερμοκρασία περιβάλλοντος πρέπει να αποθηκεύονται έως τη στιγμή της αποστολής τους, σε χώρους προοριζόμενους για το σκοπό αυτό.

   Ειδικότερα, τα μη αλατισμένα ή αποξηραμένα προϊόντα πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία το πολύ 3 ºC·

▼B

6. οι πρώτες ύλες πρέπει να μεταφέρονται από το σφαγείο προέλευσης προς την εγκατάσταση με ικανοποιητικές συνθήκες υγιεινής και, ενδεχομένως, υπό ψύξη, ανάλογα με το διάστημα που μεσολαβεί μεταξύ σφαγής και συλλογής των πρώτων υλών. Τα οχήματα και οι περιέκτες που προορίζονται για τη μεταφορά τους πρέπει να έχουν λείες εσωτερικές επιφάνειες που μπορούν να πλένονται, να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα. Τα οχήματα που προορίζονται για τη μεταφορά υπό ψύξη πρέπει να είναι σχεδιασμένα κατά τέτοιο τρόπο ώστε η απαιτούμενη θερμοκρασία να διατηρείται καθ' όλη τη διάρκεια της μεταφοράς.

▼B

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Δ

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΚΡΕΑΣ (1)

Αριθ. (2) .....

Χώρα αποστολής: .....

Υπουργείο: .....

Υπηρεσία: .....

Σχετικό (2): .....

I. **Στοιχεία των προϊόντων με βάση το κρέας**

Προϊόντα παρασκευασθέντα από κρέας: .....
(είδος ζώου)

Είδος προϊόντων (3): .....

Είδος συσκευασίας: .....

Αριθμός τεμαχίων ή μονάδων συσκευασίας: .....

Θερμοκρασία αποθήκευσης και μεταφοράς (3): .....

Διάρκεια συντήρησης (4): .....

Καθαρό βάρος: .....

II. **Προέλευση προϊόντων με βάση το κρέας**

Διεύθυνση(-εις) και αριθμός(-οί) έγκρισης της (των) εγκεκριμένης(-ων) εγκαταστάσεως(-ων) μεταποίησης: .

.....

.....

Εάν είναι αναγκαίο:

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

.....

.....

.....

III. **Προορισμός των προϊόντων με βάση το κρέας**

Τα προϊόντα αποστέλλονται

από: .....
(τόπος αποστολής)

σε: .....
(χώρα προορισμού)

με το ακόλουθο μεταφορικό μέσο (5): .....

Ονοματεπώνυμο και διεύθυνση αποστολέα: .....

.....

Ονοματεπώνυμο και διεύθυνση παραλήπτη: .....

.....

(1) Κατά την έννοια του άρθρου 2 της οδηγίας 77/99/ΕΟΚ.
(2) Προαιρετικό.
(3) Ενδεχόμενη ένδειξη για την περίπτωση ιονιζουσών ακτινοβολιών για ιατρικούς λόγους.
(4) Συμπληρώνεται σε περίπτωση ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 7 της οδηγίας 77/99/ΕΟΚ.
(5) Για τα βαγόνια και τα φορτηγά, αναγράφεται ο αριθμός κυκλοφορίας, για τα αεροπλάνα ο αριθμός πτήσεως και για τα πλοία το όνομα.

▼B

IV. **Βεβαίωση καταλληλότητας**

Βεβαιώνω ότι τα προαναφερόμενα προϊόντα με βάση το κρέας:

α) έχουν παρασκευασθεί με νωπό κρέας ή προϊόντα με βάση το κρέας υπό ειδικές συνθήκες που προβλέπονται στην οδηγία 77/99/ΕΟΚ (1)·

β) έχουν παρασκευασθεί με κρέας ζωικών ειδών άλλων από εκείνα που αναφέρονται στο άρθρο 2 στοιχείο δ) της οδηγίας 77/99/ΕΟΚ (1)·

γ) προορίζονται για την Ελληνική Δημοκρατία (1).

V. **Εάν είναι αναγκαίο:**

Σε περίπτωση μεταφόρτωσης σε εγκεκριμένη εγκατάσταση ή εγκεκριμένη ψυκτική αποθήκη, τα στοιχεία αναγνώρισης:

α) του τόπου μεταφόρτωσης (διεύθυνση και αριθ. έγκρισης):

.....

.....

.....

β) του μεταφορικού μέσου (2):

.....

.....

....
(τόπος) (ημερομηνία)

σφραγίδα

.....
(υπογραφή της αρμόδιας αρχής)
(ονοματεπώνυμο με κεφαλαία γράμματα)

(1) Διαγράφεται η περιττή ένδειξη.
(2) Για τα βαγόνια και τα φορτηγά αναγράφεται ο αριθμός κυκλοφορίας, για τα αεροπλάνα ο αριθμός πτήσεως και για τα πλοία το όνομα.

»