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

►**B**

ΟΔΗΓΙΑ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

της 21ης Δεκεμβρίου 1976

περί υγειονομικών προβλημάτων στον τομέα των ενδοκοινοτικών συναλλαγών προϊόντων με βάση το κρέας

(77/99/ΕΟΚ)

(ΕΕ L 26 της 31.1.1977, σ. 85)

Τροποποιείται από:

		Επίσημη Εφημερίδα		
		αριθ.	σελίδα	ημερομηνία
►**M1**	Οδηγία 80/214/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 22ας Ιανουαρίου 1980	L 47	3	21.2.1980
►**M2**	Οδηγία 81/476/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 24ης Ιουνίου 1981	L 186	20	8.7.1981
►**M3**	Οδηγία 85/327/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 12ης Ιουνίου 1985	L 168	49	28.6.1985
►**M4**	Οδηγία 85/328/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 20ής Ιουνίου 1985	L 168	50	28.6.1985
►**M5**	Οδηγία 85/586/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 20ής Δεκεμβρίου 1985	L 372	44	31.12.1985
►**M6**	Κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 3768/85 του Συμβουλίου της 20ής Δεκεμβρίου 1985	L 362	8	31.12.1985

Τροποποιείται από:

►**A1**	Πράξη προσχώρησης της Ελλάδας	L 291	17	19.11.1979

▼B

ΟΔΗΓΙΑ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

της 21ης Δεκεμβρίου 1976

περί υγειονομικών προβλημάτων στον τομέα των ενδοκοινοτικών συναλλαγών προϊόντων με βάση το κρέας

(77/99/ΕΟΚ)

ΤΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ,

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη περί ιδρύσεως της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητος, και ιδίως τα άρθρα 43 και 100,

την πρόταση της Επιτροπής,

τη γνώμη της Συνελεύσεως [1],

Εκτιμώντας:

ότι από της δημιουργίας κοινής οργανώσεως αγοράς, τα προϊόντα με βάση το κρέας δύνανται να διακινούνται ελεύθερα στο εσωτερικό της Κοινότητος· ότι, εν τούτοις, οι ενδοκοινοτικές συναλλαγές των προϊόντων αυτών παρεμποδίζονται από την ύπαρξη, στον τομέα αυτό, υγειονομικών προδιαγραφών που διαφέρουν ανάλογα με τα Κράτη μέλη· ότι πρέπει, για να εξαλειφθούν, ιδίως, οι διαφορές αυτές, να αντικατασταθούν οι εθνικές αυτές προδιαγραφές από κοινές διατάξεις·

ότι, για να εξασφαλισθεί η ποιότης των εν λόγω προϊόντων από υγειονομική άποψη πρέπει να χρησιμοποιούνται, στην παρασκευή τους, μόνο κρέατα νωπά τα οποία έχουν αποκτηθεί σύμφωνα με τους κοινοτικούς κανόνες που καθορίζονται από την οδηγία 64/433/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 26ης Ιουνίου 1964 περί υγειονομικών προβλημάτων στον τομέα των ενδοκοινοτικών συναλλαγών νωπών κρεάτων [2], όπως τροποποιήθηκε τελευταία από την οδηγία 75/379/ΕΟΚ [3], την οδηγία 75/118/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 15ης Φεβρουαρίου 1971 περί υγειονομικών προβλημάτων στον τομέα των συναλλαγών νωπών κρεάτων, πουλερικών [4], όπως τροποποιήθηκε τελευταία από την οδηγία 75/379/ΕΟΚ, καθώς και από την οδηγία 72/462/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 12ης Δεκεμβρίου 1972 περί υγειονομικών προβλημάτων και προβλημάτων υγειονομικού ελέγχου κατά την εισαγωγή ζώων του βοείου και χοιρείου είδους και νωπών κρεάτων προελεύσεως τρίτων χωρών [5], όπως τροποποιήθηκε τελευταία από την οδηγία 75/379/ΕΟΚ·

ότι τα προϊόντα με βάση το κρέας πρέπει να παρασκευάζονται, εναποθηκεύονται και μεταφέρονται υπό όρους που προσφέρουν κάθε εγγύηση ως προς την υγιεινή· ότι η ανάγκη εγκρίσεως για τις εγκαταστάσεις παρασκευής και μεταποιήσεως είναι τέτοιας φύσεως ώστε να διευκολύνεται ο έλεγχος της τηρήσεως των όρων αυτών· ότι πρέπει να προβλεφθεί διαδικασία για τη ρύθμιση των διαφορών που δύνανται να προκύπτουν μεταξύ των Κρατών μελών για το βάσιμο της εγκρίσεως μιας εγκαταστάσεως παρασκευής·

ότι πρέπει επί πλέον να καθιερωθεί κοινοτικός έλεγχος για την εξακρίβωση της ομοιομόρφου εφαρμογής των οριζομένων κανόνων σ' όλα τα Κράτη μέλη· ότι αρμόζει να προβλεφθεί ότι οι λεπτομέρειες των ελέγχων αυτών πρέπει να καθορίζονται σύμφωνα με κοινοτική διαδικασία στη Μόνιμη Κτηνιατρική Επιτροπή, που έχει συσταθεί με την απόφαση του Συμβουλίου της 15ης Οκτωβρίου 1968 [6]·

([1]) ΕΕ αριθ. Α 114 της 11.1.1971, σ. 40.
([2]) ΕΕ αριθ. 121 της 29.7.1964, σ. 2012/64.
([3]) ΕΕ αριθ. Ν 172 της 3.7.1975, σ. 17.
([4]) ΕΕ αριθ. Ν 55 της 8.3.1971, σ. 23.
([5]) ΕΕ αριθ. Ν 302 της 31.12.1972, σ. 28.
([6]) ΕΕ αριθ. Ν 225 της 18.10.1968, σ. 23.

▼B

ότι πρέπει να προβλεφθεί η δυνατότης παρεκκλίσεως από ορισμένες διατάξεις της παρούσης οδηγίας για ορισμένα προϊόντα με βάση το κρέας, τα οποία περιέχουν άλλα τρόφιμα και των οποίων το ποσοστό κρέατος που υπεισέρχεται στη σύνθεση των εν λόγω προϊόντων είναι ελάχιστο· ότι πρέπει οι παρεκκλίσεις αυτές να παρέχονται σύμφωνα με κοινοτική διαδικασία στη Μόνιμη Κτηνιατρική Επιτροπή·

ότι, όσον αφορά τις ενδοκοινοτικές συναλλαγές, η έκδοση πιστοποιητικού καταλληλότητος, που συντάσσεται από την αρμόδια αρχή, αποτελεί το πλέον κατάλληλο μέσο για να διαβεβαιώσει τις αρμόδιες αρχές της χώρας προορισμού ότι μια αποστολή προϊόντων με βάση το κρέας ανταποκρίνεται στις διατάξεις της παρούσης οδηγίας· ότι το πιστοποιητικό αυτό πρέπει να συνοδεύει την αποστολή των προϊόντων αυτών μέχρι τον τόπο προορισμού·

ότι τα Κράτη μέλη πρέπει να έχουν το δικαίωμα να αρνούνται στο έδαφός τους, τη θέση σε κυκλοφορία προϊόντων με βάση το κρέας τα οποία προέρχονται από άλλο Κράτος μέλος και τα οποία θα αποδεικνύονταν ακατάλληλα για την ανθρώπινη κατανάλωση ή δεν θα ανταποκρίνονταν στις σχετικές κοινοτικές διατάξεις·

ότι, στην περίπτωση αυτή, αν λόγοι υγειονομικής φύσεως δεν αντιτίθενται και αν ο αποστολεύς ή ο εντολοδόχος του υποβάλλουν προς τούτο αίτηση, η επιστροφή των προϊόντων με βάση το κρέας πρέπει να επιτρέπεται·

ότι, για να επιτραπεί στους ενδιαφερομένους να εκτιμήσουν τους λόγους στους οποίους έχει βασισθεί μια απαγόρευση ή ένας περιορισμός, πρέπει τα αίτια αυτών να γνωστοποιούνται στον αποστολέα ή τον εντολοδόχο του, καθώς και, σε ορισμένες περιπτώσεις, στις αρμόδιες αρχές της χώρας αποστολής·

ότι, πρέπει να παρέχεται στον αποστολέα, στην περίπτωση κατά την οποία θα προέκυπτε διαφωνία ως προς το βάσιμο μιας απαγορεύσεως ή περιορισμού μεταξύ αυτού και των αρχών του Κράτους μέλους προορισμού, η δυνατότης να ζητεί τη γνώμη πραγματογνώμονος·

ότι, προς διευκόλυνση της εφαρμογής των σχεδιαζομένων διατάξεων, πρέπει να προβλέπεται διαδικασία η οποία να καθιερώνει στενή συνεργασία μεταξύ των Κρατών μελών και της Επιτροπής στη Μόνιμη Κτηνιατρική Επιτροπή,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΑ ΟΔΗΓΙΑ:

Άρθρο 1

Η παρούσα οδηγία καθορίζει προδιαγραφές υγειονομικής φύσεως οι οποίες αναφέρονται στα προϊόντα με βάση το κρέας που προορίζονται στις ενδοκοινοτικές συναλλαγές.

Άρθρο 2

1. Κατά την έννοια της παρούσας οδηγίας νοούνται ως:

α) προϊόντα με βάση το κρέας: τα προϊόντα τα οποία έχουν επεξεργασθεί από ή με κρέας το οποίο έχει υποστεί επεξεργασία ώστε να εξασφαλίζει μια ορισμένη συντήρηση.

Εν τούτοις, δεν θεωρούνται ως προϊόντα με βάση το κρέας, τα κρέατα τα οποία έχουν υποβληθεί μόνο στη δια του ψύχους συντήρηση.

Η παρούσα οδηγία δεν αναφέρεται:

i) στα εκχυλίσματα κρέατος, στις κρεατόσουπες και στις σάλτσες κρέατος, καθώς και στα ομοειδή προϊόντα, άνευ τεμαχίων κρέατος·

ii) στα ολόκληρα οστά, τεθραυσμένα ή λεπτοτεμαχισμένα, στους πεπτόνες κρέατος, στις ζωικές ζελατίνες, στα κρεα-

▼B

τάλευρα, στο δέρμα χοίρου σε κόνη, στο πλάσμα του αίματος, στο αποξηραμένο αίμα, στο αποξηραμένο πλάσμα του αίματος, στις κυτταρικές πρωτεΐνες, στα εκχυλίσματα των οστών και στα ομοειδή προϊόντα·

iii) στα τετηγμένα λίπη που προέρχονται από τους ιστούς των ζώων·

iv) στους στομάχους, στις ουροδόχους κύστεις και στα έντερα που έχουν καθαρισθεί, λευκανθεί, αλατισθεί ή αποξηρανθεί·

β) κρέατα: τα κρέατα που αναφέρονται:

— στο άρθρο 1 της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ,

— στο άρθρο 1 της οδηγίας 71/118/ΕΟΚ,

— στο άρθρο 2 της οδηγίας 72/462/ΕΟΚ,

▼M1

— το άρθρο 1 της οδηγίας 72/461/ΕΟΚ·

γ) νωπά κρέατα: τα νωπά κρέατα που αναφέρονται αντίστοιχα στο άρθρο 1 των οδηγιών 64/433/ΕΟΚ, 71/118/ΕΟΚ και 72/462/ΕΟΚ·

▼B

δ) επεξεργασία: η θέρμανση, η αλάτιση ή η αποξήρανση των νωπών κρεάτων, συνδυαζόμενα ή μη με άλλα τρόφιμα ή συνδυασμός των διαφόρων αυτών μεθόδων·

ε) πλήρης επεξεργασία: επεξεργασία της οποίας τα αποτελέσματα αρκούν για να εξασφαλίσουν τη μεταγενέστερη καταλληλότητα των προϊόντων υπό κανονικές συνθήκες θερμοκρασίας περιβάλλοντος·

στ) μη πλήρης επεξεργασία: επεξεργασία που δεν ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις οι οποίες προβλέπονται για την πλήρη επεξεργασία στο παράρτημα Α, κεφάλαιο V, σημείο 27·

ζ) θέρμανση: χρήση της ξηράς ή υγρής θερμότητος·

η) αλάτιση: χρήση του μαγειρικού άλατος (NaCl)·

θ) αποξήρανση: φυσική ή τεχνητή μείωση της ποσότητος του ύδατος·

ι) χώρα αποστολής: το Κράτος μέλος από το οποίο τα προϊόντα με βάση το κρέας αποστέλλονται σε άλλο Κράτος μέλος·

ια) χώρα προορισμού: το Κράτος μέλος στο οποίο αποστέλλονται τα προϊόντα με βάση το κρέας που προέρχονται από Κράτος μέλος·

ιβ) παρτίς: η ποσότης προϊόντος με βάση το κρέας που καλύπτεται από το αυτό πιστοποιητικό καταλληλότητος·

ιγ) πρώτη συσκευασία: η εργασία που αποβλέπει στην εξασφάλιση της προστασίας των προϊόντων με βάση το κρέας με τη χρησιμοποίηση πρώτου καλύμματος ή πρώτου περιέκτου σε άμεση επαφή με το αναφερόμενο προϊόν, καθώς και αυτό το ίδιο πρώτο κάλυμμα ή αυτός ο ίδιος πρώτος περιέκτης·

ιδ) δευτέρα συσκευασία: η εργασία που συνίσταται στην τοποθέτηση εντός δευτέρου περιέκτου ενός ή περισσοτέρων προϊόντων με βάση το κρέας συσκευασμένων ή μη καθώς και αυτός ο ίδιος ο περιέκτης.

2. Μέχρι της θεσπίσεως, κατόπιν προτάσεως υποβαλλομένης σύμφωνα με το άρθρο 9 παράγραφος 2, των διατάξεων που αφορούν τα κρέατα τα οποία έχουν υποστεί επεξεργασία στην οποία δεν περιλαμβάνεται η θέρμανση, η αλάτιση ή η αποξήρανση ή τα οποία έχουν υποστεί επεξεργασία που δεν ανταποκρίνεται στους όρους του παραρτήματος Α κεφάλαιο V σημείο 26, στα κρέατα αυτά εφαρμόζονται οι οδηγίες που αναφέρονται στην παράγραφο 1 υπό β).

▼B

Άρθρο 3

1. Κάθε Κράτος μέλος μεριμνά ώστε να αποστέλλονται από το έδαφός του προς το έδαφος άλλου Κράτους μέλους μόνο προϊόντα με βάση το κρέας που ανταποκρίνονται στους ακόλουθους γενικούς όρους:

1. πρέπει να έχουν παρασκευασθεί σε εγκατάσταση εγκεκριμένη και ελεγμένη σύμφωνα με το άρθρο 6·

2. πρέπει να έχουν παρασκευασθεί, εναποθηκευθεί και μεταφερθεί, σύμφωνα με το παράρτημα Α·

3. πρέπει να έχουν παρασκευασθεί από:

α) νωπά κρέατα τα οποία καθορίζονται στο άρθρο 2 παράγραφος 1, υπό γ), εξυπακουομένου ότι τα νωπά αυτά κρέατα δύνανται να προέρχονται:

i) σύμφωνα με την οδηγία 64/433/ΕΟΚ, από το Κράτος μέλος στο οποίο έχει πραγματοποιηθεί η παρασκευή ή από οποιοδήποτε άλλο Κράτος μέλος,

▼M1

i α) σύμφωνα με το άρθρο 5α της οδηγίας 72/461/ΕΟΚ, του Κράτους Μέλους στο οποίο πραγματοποιείται η παρασκευή,

▼B

ii) σύμφωνα με την οδηγία 72/462/ΕΟΚ, από τρίτη χώρα, είτε απ' ευθείας, είτε δια μέσου άλλου Κράτους μέλους,

iii) σύμφωνα με το άρθρο 15 της οδηγίας 71/118/ΕΟΚ, από τρίτη χώρα, εφ' όσον:

— τα προϊόντα που ελήφθησαν από τα κρέατα αυτά ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της παρούσης οδηγίας,

— τα προϊόντα αυτά δεν αποτελούν αντικείμενο της σημάνσεως καταλληλότητος, η οποία προβλέπεται στο παράρτημα Α, κεφάλαιο VII,

— οι ενδοκοινοτικές συναλλαγές των προϊόντων αυτών συνεχίζουν να υπόκεινται στις εθνικές διατάξεις κάθε Κράτους μέλους·

β) από προϊόν με βάση το κρέας, εφ' όσον το τελευταίο αυτό ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις της παρούσης οδηγίας·

4. πρέπει να έχουν παρασκευασθεί δια θερμάνσεως, αλατίσεως ή αποξηράνσεως, των μεθόδων αυτών δυναμένων να συνδυάζονται με την κάπνιση ή την ωρίμανση, κατά περίπτωση σε ιδιαίτερες μικροκλιματικές συνθήκες και να έχουν ενωθεί, ιδιαιτέρως, με ορισμένα υποβοηθητικά της αλατίσεως, στα πλαίσια της τηρήσεως του άρθρου 12. Δύνανται επίσης να ενωθούν με άλλα τρόφιμα ή αρτύματα·

5. πρέπει να έχουν παρασκευασθεί από νωπά κρέατα που ανταποκρίνονται στους όρους του παραρτήματος Α κεφάλαιο III·

6. πρέπει, σύμφωνα με το παράρτημα Α κεφάλαιο IV, να έχουν υποβληθεί σε επιθεώρηση που διενεργείται από αρμόδια αρχή, με τη δυνατότητα ο έλεγχος αυτός, όσον αφορά τις αποκλειστικά υλικές εργασίες και σύμφωνα με τους τρόπους που θα καθορίζονται, εφ' όσον παρίσταται ανάγκη, κατά τη διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 18, να διενεργείται με τη βοήθεια βοηθών ειδικά εκπαιδευμένων για το σκοπό αυτό·

7. πρέπει να πληρούν τους κανόνες που προβλέπονται στο παράρτημα Α, κεφάλαιο V·

8. εφ' όσον υπάρχει πρώτη ή δευτέρα συσκευασία, αυτά πρέπει να συσκευάζονται σύμφωνα με το παράρτημα Α, κεφάλαιο VI·

9. πρέπει να καθίστανται αντικείμενο σημάνσεως καταλληλότητος, σύμφωνα με το παράρτημα Α, κεφάλαιο VII·

▼B

10. πρέπει, σύμφωνα με το παράρτημα Α, κεφάλαιο VIII, κατά τη διάρκεια της μεταφοράς τους προς τη χώρα προορισμού, να συνοδεύονται από πιστοποιητικό καταλληλότητος·

11. πρέπει να εναποθηκεύονται και μεταφέρονται προς τη χώρα προορισμού υπό ικανοποιητικούς υγειονομικούς όρους, σύμφωνα με το παράρτημα Α, κεφάλαιο IX.

2. Τα προϊόντα με βάση το κρέας δεν δύνανται να έχουν υποβληθεί σε ιονίζουσες ακτινοβολίες, εκτός αν δικαιολογείται από ιατρικούς λόγους και η ένδειξη της εργασίας αυτής να σημειούται σαφώς επί του προϊόντος και επί του πιστοποιητικού καταλληλότητος.

Άρθρο 4

1. Τα προϊόντα με βάση το κρέας που έχουν υποστεί πλήρη επεξεργασία, σύμφωνα με το παράρτημα Α, κεφάλαιο V, σημείο 27, δύνανται να εναποθηκεύονται και μεταφέρονται υπό φυσιολογικές συνθήκες θερμοκρασίας περιβάλλοντος.

Τα προϊόντα τα οποία έχουν υποβληθεί σε φυσική ζύμωση και σε ωρίμανση μακράς διαρκείας θεωρούνται ότι έχουν υποστεί πλήρη επεξεργασία, μέχρις ότου το Συμβούλιο, ομόφωνα προτάσει της Επιτροπής, προσαρμόσει τις παραμέτρους που αναφέρονται στο παράρτημα Α, κεφάλαιο V, σημείο 27, υπό β).

2. Για τα προϊόντα με βάση το κρέας που έχουν υποστεί μη πλήρη επεξεργασία, ο παραγωγός πρέπει για λόγους ελέγχου, ν' αναγράφει κατά τρόπο ορατό και ευανάγνωστο, επί της συσκευασίας του προϊόντος, τη θερμοκρασία υπό την οποία το προϊόν πρέπει να μεταφέρεται και εναποθηκεύεται και τη χρονική διάρκεια κατά την οποία δύναται να εξασφαλίζεται η συντήρησή του κατ' αυτό τον τρόπο.

3. Αν είναι αναγκαίο, σύμφωνα με τη διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 18, δύναται να γίνει παρέκκλιση από την παράγραφο 2 για ορισμένα προϊόντα με βάση το κρέας που δεν ανταποκρίνονται στους κανόνες οι οποίοι προβλέπονται στο παράρτημα Α κεφάλαιο V, σημείο 27, υπό ορισμένους όρους των οποίων ο έλεγχος εξασφαλίζεται από την αρμοδία αρχή.

Άρθρο 5

Τα άρθρα 3 και 4 δεν εφαρμόζονται στα προϊόντα με βάση το κρέας τα οποία εισάγονται με την έγκριση της χώρας προορισμού για χρήσεις άλλες από εκείνη της ανθρώπινης καταναλώσεως· στην περίπτωση αυτή, η χώρα προορισμού μεριμνά ώστε τα προϊόντα αυτά να μη χρησιμοποιούνται για άλλους σκοπούς από αυτούς για τους οποίους έχουν αποσταλεί στη χώρα αυτή.

Άρθρο 6

1. Κάθε Κράτος μέλος καταρτίζει κατάλογο των εγκαταστάσεων που ενέκρινε και στις οποίες έδωσε αριθμό κτηνιατρικής εγκρίσεως. Το Κράτος μέλος ανακοινώνει τον πίνακα αυτό στα άλλα Κράτη μέλη και στην Επιτροπή.

Η Επιτροπή καταρτίζει κατάλογο με τις εγκεκριμένες εγκαταστάσεις και δημοσιεύει αυτόν στην *Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων*.

Με την επιφύλαξη του άρθρου 8, Κράτος μέλος εγκρίνει μια εγκατάσταση μόνο αν εξασφαλίζεται η τήρηση της παρούσης οδηγίας.

Το Κράτος μέλος ανακαλεί την έγκριση αν δεν τηρούνται πλέον οι όροι αυτής.

Αν ένας έλεγχος είχε διενεργηθεί σύμφωνα με το άρθρο 7, το εν λόγω Κράτος μέλος λαμβάνει υπόψη τα αποτελέσματα που προκύπτουν από αυτόν.

▼B

Η ανάκληση της εγκρίσεως ανακοινώνεται στα άλλα Κράτη μέλη και στην Επιτροπή.

2. Η επιθεώρηση των εγκεκριμένων εγκαταστάσεων πραγματοποιείται υπό την ευθύνη της αρμοδίας αρχής και δύναται να διενεργείται, όσον αφορά τις καθαρά τεχνικές δραστηριότητες, με τη βοήθεια προσωπικού ειδικά εκπαιδευμένου προς το σκοπό αυτό.

Οι λεπτομέρειες της βοηθείας αυτής καθορίζονται σύμφωνα με την διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 18.

3. Αν Κράτος μέλος κρίνει ότι σε μια εγκατάσταση άλλου Κράτους μέλους, οι όροι εγκρίσεως δεν έχουν τηρηθεί ή δεν τηρούνται πλέον, πληροφορεί περί τούτου την Επιτροπή καθώς και την κεντρική αρμοδία αρχή αυτού του άλλου Κράτους μέλους.

4. Στην περίπτωση που προβλέπεται στην παράγραφο 3, η Επιτροπή προσφεύγει αμέσως στη διαδικασία η οποία προβλέπεται στο άρθρο 7.

Αν τα συμπεράσματα της πραγματογνωμοσύνης το δικαιολογούν, δύναται να επιτρέπεται στα Κράτη μέλη, σύμφωνα με τη διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 19, να αρνούνται την εισαγωγή στο έδαφός τους προϊόντων με βάση το κρέας που προέρχονται από την εν λόγω εγκατάσταση.

Η άδεια αυτή δύναται να ανακαλείται σύμφωνα με τη διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 19, αν τα συμπεράσματα νέας πραγματογνωμοσύνης που διενεργείται σύμφωνα με το άρθρο 7 το δικαιολογούν.

Άρθρο 7

Πραγματογνώμονες των Κρατών μελών και της Επιτροπής ελέγχουν τακτικά, επιτόπου, αν οι εγκεκριμένες εγκαταστάσεις πληρούν ουσιαστικά τις διατάξεις της παρούσης οδηγίας και ιδίως τις διατάξεις του παραρτήματος Α, κεφάλαιο Ι και ΙΙ.

Οι πραγματογνώμονες υποβάλλουν στην Επιτροπή έκθεση περί των αποτελεσμάτων των διενεργουμένων ελέγχων.

Το Κράτος μέλος που στο έδαφός του διενεργείται έλεγχος παρέχει κάθε αναγκαία βοήθεια στους πραγματογνώμονες για την εκπλήρωση της αποστολής τους.

Οι πραγματογνώμονες των Κρατών μελών, που αναλαμβάνουν τη διενέργεια των ελέγχων, ορίζονται από την Επιτροπή κατόπιν προτάσεως των Κρατών μελών. Πρέπει να έχουν διαφορετική εθνικότητα από εκείνη του Κράτους μέλους εντός του οποίου διενεργείται ο έλεγχος και, στην περίπτωση που προβλέπεται στο άρθρο 6 παράγραφοι 3 και 4, διαφορετική από εκείνη των Κρατών μελών που έχουν τη διαφορά.

Οι έλεγχοι διενεργούνται για λογαριασμό της Κοινότητος η οποία επιβαρύνεται με τις αντίστοιχες δαπάνες.

Η περιοδικότης και οι μέθοδοι των ελέγχων αυτών καθορίζονται σύμφωνα με τη διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 18.

Άρθρο 8

1. Κατά παρέκκλιση των όρων που καθορίζονται στο άρθρο 3, δύναται να αποφασίζεται, σύμφωνα με τη διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 18, ότι ορισμένες διατάξεις της παρούσης οδηγίας δεν εφαρμόζονται σε ορισμένα προϊόντα τα οποία περιέχουν άλλα τρόφιμα και των οποίων το ποσοστό σε κρέας ή σε προϊόν με βάση το κρέας είναι ελάχιστο.

Οι παρεκκλίσεις αυτές δύνανται να αφορούν μόνο:

α) στους όρους εγκρίσεως των εγκαταστάσεων, όπως προβλέπονται στο παράρτημα Α κεφάλαιο Ι·

▼B

β) τους όρους επιθεωρήσεως που περιγράφονται στο παράρτημα Α, κεφάλαιο IV και V·

γ) τις απαιτήσεις που αφορούν τη σήμανση και το πιστοποιητικό καταλληλότητος που απαιτούνται κατά τους όρους του άρθρου 3 παράγραφος 1 σημεία 9 και 10.

Για να δοθούν παρεκκλίσεις τέτοιες όπως οι προβλεπόμενες στο παρόν άρθρο, λαμβάνεται υπόψη συγχρόνως η φύση και η σύνθεση του προϊόντος.

Παρά τις διατάξεις του παρόντος άρθρου, τα Κράτη μέλη μεριμνούν ώστε όλα τα προϊόντα με βάση το κρέας που προορίζονται για τις ενδοκοινοτικές συναλλαγές να είναι προϊόντα υγιή παρασκευαζόμενα από νωπά κρέατα ή από προϊόντα με βάση το κρέας κατά την έννοια της παρούσης οδηγίας.

2. Η παράγραφος 1, πρώτο εδάφιο, εφαρμόζεται για πρώτη φορά προ της ημερομηνίας θέσεως σε εφαρμογή της παρούσης οδηγίας.

Άρθρο 9

1. Το Συμβούλιο, κατόπιν προτάσεως της Επιτροπής, καθορίζει για πρώτη φορά προ της θέσεως σ' εφαρμογή της παρούσης οδηγίας τις διατάξεις που εφαρμόζονται στα νωπά κρέατα που τεμαχίζονται υπό μορφή χονδροκομμένου ή λεπτοτεμαχισμένου μιττωτού ή τεμαχισμένα κατ' ανάλογο τρόπο, στα οποία προστίθενται άλλα τρόφιμα και αρτύματα.

Μέχρι της ενάρξεως ισχύος των θεσπιζομένων με τον τρόπο αυτό διατάξεων, τα κρέατα αυτά συνεχίζουν να υπόκεινται στις εθνικές νομοθεσίες.

2. Η Επιτροπή υποβάλλει στο Συμβούλιο, προ της θέσεως σ' εφαρμογή της παρούσης οδηγίας, πρόταση με σκοπό τη ρύθμιση της περιπτώσεως των προϊόντων τα οποία δεν έχουν υποβληθεί σε επεξεργασία και τα οποία ως εκ τούτου δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις του παραρτήματος Α κεφάλαιο V σημείο 26.

Άρθρο 10

Οι απαραίτητες μέθοδοι για τον έλεγχο της τηρήσεως των κανόνων που προβλέπονται στο παράρτημα Α κεφάλαιο V σημείο 26 και 27 καθώς και οι προς αποδοχή ανοχές για τους κανόνες αυτούς καθορίζονται έξι μήνες προ της ημερομηνίας θέσεως σ' εφαρμογή της παρούσης οδηγίας, σύμφωνα με τη διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 18.

Οι μέθοδοι, οι κανόνες και οι ανοχές αυτές δύνανται, σε δεδομένη περίπτωση, να τροποποιούνται ή να ανανεώνονται, σύμφωνα με την αυτή διαδικασία.

Άρθρο 11

1. Με την επιφύλαξη των δικαιωμάτων που προκύπτουν από τα άρθρα 6 και 7, το Κράτος μέλος στο έδαφος του οποίου έχει διαπιστωθεί κατά την υγειονομική επιθεώρηση:

α) ότι τα προϊόντα με βάση το κρέας που προέρχονται από άλλο Κράτος μέλος είναι ακατάλληλα για την ανθρώπινη κατανάλωση, απαγορεύει τη θέση σε κυκλοφορία των προϊόντων αυτών στο έδαφός του·

β) ότι το άρθρο 3 δεν έχει τηρηθεί, δύναται να αποφασίσει μια τέτοια απαγόρευση.

2. Οι αποφάσεις που λαμβάνονται δυνάμει της παραγράφου 1 πρέπει να επιτρέπουν, κατόπιν αιτήσεως του αποστολέως ή του εντολοδόχου του, την επανεξαγωγή των προϊόντων με βάση το κρέας εφ' όσον δεν αντιτίθενται λόγοι υγειονομικής φύσεως. Σε κάθε περίπτωση, μέτρα ασφαλείας λαμβάνονται για την αποφυγή καταχρηστικής χρήσεως των προϊόντων αυτών.

▼B

Αν η επανεξαγωγή είναι αδύνατη πρέπει να καταστρέφονται στο έδαφος του Κράτους μέλους όπου έχουν διενεργηθεί οι έλεγχοι.

Κατά παρέκκλιση της διατάξεως αυτής και κατόπιν αιτήσεως του εισαγωγέως ή του εντολοδόχου του, το Κράτος μέλος που διενεργεί τους ελέγχους υγιεινής και καταλληλότητος δύναται να επιτρέπει την εισαγωγή τους για άλλες χρήσεις από εκείνη της ανθρώπινης καταναλώσεως, εφ' όσον δεν υφίσταται κίνδυνος για τους ανθρώπους ή τα ζώα. Αυτά τα προϊόντα με βάση το κρέας δεν δύνανται να εγκαταλείπουν το έδαφος αυτού του Κράτους μέλους το οποίο πρέπει να ελέγχει τον προορισμό τους.

Οι αποφάσεις αυτές πρέπει να ανακοινώνονται στον εξαγωγέα ή τον εντολοδόχο του μετ' αναγραφής των αιτίων. Όταν υποβληθεί η αίτηση, οι αιτιολογημένες αυτές αποφάσεις πρέπει αμέσως να ανακοινώνονται εγγράφως, μετ' αναγραφής των ενδίκων μέσων που προβλέπονται από την ισχύουσα νομοθεσία, καθώς και των τύπων και των προθεσμιών εντός των οποίων ασκούνται.

3. Όταν οι αποφάσεις αυτές βασίζονται επί της διαπιστώσεως μεταδοτικής ασθενείας, επικίνδυνης για την ανθρώπινη υγεία, αλλοιώσεως ή σοβαρής παραλείψεως των διατάξεων της παρούσης οδηγίας, ανακοινώνονται επίσης, αμέσως και μετ' αναγραφής των αιτίων, στην αρμοδία κεντρική αρχή της χώρας αποστολής και στην Επιτροπή.

Άρθρο 12

Με την επιφύλαξη της ισχύουσας κοινοτικής νομοθεσίας που αφορά στα προσθετικά που δύνανται να χρησιμοποιούνται στα τρόφιμα, η χρήση των προσθετικών στα προϊόντα με βάση το κρέας και οι τρόποι της χρήσεως αυτής συνεχίζουν να διέπονται από το εθνικό δίκαιο μέχρι της ενάρξεως ισχύος των επί του θέματος κοινοτικών διατάξεων.

Άρθρο 13

Το Συμβούλιο, ομόφωνα κατόπιν προτάσεως της Επιτροπής, καθορίζει, πριν από την 31η Δεκεμβρίου 1978, τις προς τήρηση θερμοκρασίες κατά τη διάρκεια των εργασιών τεμαχισμού και πρώτης συσκευασίας, όπως αυτή προβλέπεται στο παράρτημα Α, κεφάλαιο ΙΙ σημείο 9 και με την επιφύλαξη του παραρτήματος Α κεφάλαιο ΙΙΙ σημείο 20.

Άρθρο 14

1. Το Συμβούλιο, κατόπιν προτάσεως της Επιτροπής, αποφασίζει ομόφωνα μια κοινοτική ρύθμιση περί των μεθόδων διαπιστώσεως των τριχινών και των περιπτώσεων κατά τις οποίες δεν είναι αναγκαία τέτοια διαπίστωση.

2. Μέχρι της ενάρξεως ισχύος της ρυθμίσεως αυτής, οι διατάξεις των Κρατών μελών που αποσκοπούν στην αποκάλυψη της υπάρξεως τριχινών στα προϊόντα με βάση το κρέας που περιέχουν χοίρειο κρέας συνεχίζουν να εφαρμόζονται.

3. Τα χοίρεια κρέατα στα οποία έχουν διαπιστωθεί τριχίναι δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για την παρασκευή προϊόντων με βάση το κρέας τα οποία προορίζονται στις ενδοκοινοτικές συναλλαγές.

Άρθρο 15

1. Δεν θίγονται από την παρούσα οδηγία, τα ένδικα μέσα τα οποία επιτρέπονται από την ισχύουσα στα Κράτη μέλη νομοθεσία κατά των αποφάσεων των αρμοδίων αρχών που προβλέπονται στην παρούσα οδηγία.

2. Κάθε Κράτος μέλος χορηγεί στους αποστολείς των οποίων τα προϊόντα με βάση το κρέας δεν δύνανται να τεθούν σε κυκλοφορία, σύμφωνα με το άρθρο 11 παράγραφος 1, το δικαίωμα να έχουν τη γνώμη ενός πραγματογνώμονος. Κάθε Κράτος μέλος

▼B

ενεργεί κατά τρόπο ώστε οι πραγματογνώμονες πριν οι αρμόδιες αρχές λάβουν άλλα μέτρα, όπως η καταστροφή των κρεάτων, να έχουν τη δυνατότητα να διαπιστώνουν αν έχουν τηρηθεί οι όροι του άρθρου 11 παράγραφος 1.

Ο πραγματογνώμων πρέπει να έχει την εθνικότητα ενός από τα Κράτη μέλη εκτός της χώρας αποστολής ή της χώρας προορισμού.

Η Επιτροπή καταρτίζει, κατόπιν προτάσεως των Κρατών μελών, τον πίνακα των πραγματογνωμόνων οι οποίοι θα δύνανται να αναλάβουν τη διενέργεια πραγματογνωμοσύνης. Καθορίζει, κατόπιν διαβουλεύσεως των Κρατών μελών, τους γενικούς τρόπους εφαρμογής, ιδίως ως προς την διαδικασία που πρέπει να ακολουθείται κατά τη διατύπωση των γνωμών αυτών.

Άρθρο 16

Οι διατάξεις των Κρατών μελών στον τομέα των υγειονομικών μέτρων περί των συναλλαγών προϊόντων με βάση το κρέας συνεχίζουν να εφαρμόζονται μέχρι της ενάρξεως ισχύος των επί του θέματος κοινοτικών διατάξεων.

▼M4

Άρθρο 17

1. Μέχρι να τεθούν σ' εφαρμογή οι κοινοτικές διατάξεις για τις εισαγωγές προϊόντων με βάση το κρέας προελεύσεως τρίτων χωρών, τα κράτη μέλη εφαρμόζουν στις εισαγωγές αυτές διατάξεις που δεν πρέπει να είναι ευνοϊκότερες από εκείνες που διέπουν τις ενδοκοινοτικές συναλλαγές.

Προκειμένου να εξασφαλισθεί η ομοιόμορφη τήρηση της εφαρμογής αυτών των διατάξεων, πραγματοποιούνται επιτόπιοι έλεγχοι από τους πραγματογνωμόνες κτηνίατρους των κρατών μελών και της Επιτροπής.

Οι πραγματογνώμονες των κρατών μελών που αναλαμβάνουν αυτούς τους ελέγχους ορίζονται από την Επιτροπή μετά από πρόταση των κρατών μελών.

Αυτοί οι έλεγχοι πραγματοποιούνται για λογαριασμό της Κοινότητας η οποία αναλαμβάνει τα σχετικά έξοδα.

Ωστόσο, επιτρέπεται στα κράτη μέλη να συνεχίσουν να ελέγχουν, σύμφωνα με την εθνική τους νομοθεσία, τις εγκαταστάσεις των τρίτων χωρών που παράγουν προϊόντα με βάση το κρέας, εφόσον αυτές δεν έχουν υποβληθεί σε έλεγχο σύμφωνα με την κοινοτική διαδικασία.

Ο κατάλογος των εγκαταστάσεων που συγκεντρώνουν τις προϋποθέσεις που προβλέπονται στο παράρτημα καταρτίζεται σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 18.

2. Το πιστοποιητικό υγιεινής και καταλληλότητας που συνοδεύει τα προϊόντα κατά την εισαγωγή τους καθώς και η μορφή και η φύση της σήμανσης καταλληλότητας των προϊόντων πρέπει να ανταποκρίνονται σε υπόδειγμα που πρέπει να καθορισθεί σύμφωνα με τη διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 18.

▼B

Άρθρο 18

1. Στην περίπτωση κατά την οποία γίνεται αναφορά στη διαδικασία που καθορίζεται στο παρόν άρθρο, η Μόνιμη Κτηνιατρική Επιτροπή η οποία έχει συσταθεί με την απόφαση του Συμβουλίου της 15ης Οκτωβρίου 1968, καλουμένη στο εξής η «επιτροπή», συγκαλείται αμέσως από τον πρόεδρό της, είτε με δική του πρωτοβουλία, είτε κατόπιν αιτήσεως Κράτους μέλους.

2. Στην επιτροπή, οι ψήφοι των Κρατών μελών σταθμίζονται σύμφωνα με το άρθρο 148 παράγραφος 2 της συνθήκης. Ο πρόεδρος δεν ψηφίζει.

▼B

3. Ο αντιπρόσωπος της Επιτροπής υποβάλλει σχέδιο των μέτρων που πρέπει να ληφθούν. Η επιτροπή διατυπώνει τη γνώμη της για τα μέτρα αυτά εντός προθεσμίας την οποία ο πρόεδρος δύναται να καθορίζει σε συνάρτηση με τον επείγοντα χαρακτήρα των υποβληθέντων προς εξέταση υπ' αυτής θεμάτων. Αποφασίζει με πλειοψηφία ►M6 πενήντα τεσσάρων ◄ ψήφων.

4. Η Επιτροπή θεσπίζει τα μέτρα και τα θέτει αμέσως σ' εφαρμογή, εφ' όσον είναι σύμφωνα με τη γνώμη της επιτροπής. Αν δεν είναι σύμφωνα με τη γνώμη της επιτροπής ή ελλείψει γνώμης, η Επιτροπή υποβάλλει αμέσως στο Συμβούλιο πρόταση, σχετική με τα μέτρα που πρέπει να ληφθούν. Το Συμβούλιο θεσπίζει τα μέτρα με ειδική πλειοψηφία.

Αν κατά τη λήξη προθεσμίας τριών μηνών, από της ημερομηνίας κατά την οποία έχει συγκληθεί, το Συμβούλιο δεν έχει θεσπίσει μέτρα, η Επιτροπή αποφασίζει τα προταθέντα μέτρα και τα θέτει αμέσως σ' εφαρμογή εκτός της περιπτώσεως κατά την οποία το Συμβούλιο έχει αποφανθεί με απλή πλειοψηφία κατά των εν λόγω μέτρων.

Άρθρο 19

1. Στην περίπτωση κατά την οποία γίνεται αναφορά στη διαδικασία που ορίζεται στο παρόν άρθρο, η επιτροπή συγκαλείται αμελλητί από τον πρόεδρό της είτε με δική του πρωτοβουλία, είτε κατόπιν αιτήσεως Κράτους μέλους.

2. Στην επιτροπή οι ψήφοι των Κρατών μελών σταθμίζονται σύμφωνα με το άρθρο 148 παράγραφος 2 της συνθήκης. Ο πρόεδρος δεν ψηφίζει.

3. Ο αντιπρόσωπος της Επιτροπής υποβάλλει σχέδιο των μέτρων που πρέπει να ληφθούν. Η επιτροπή διατυπώνει τη γνώμη της για τα μέτρα αυτά εντός προθεσμίας δύο ημερών. Αποφασίζει με πλειοψηφία ►M6 πενήντα τεσσάρων ◄ ψήφων.

4. Η Επιτροπή θεσπίζει τα μέτρα και τα θέτει αμέσως σ' εφαρμογή εφ' όσον είναι σύμφωνα με τη γνώμη της επιτροπής. Αν δεν είναι σύμφωνα με τη γνώμη της επιτροπής ή ελλείψει γνώμης, η Επιτροπή υποβάλλει αμέσως στο Συμβούλιο πρόταση σχετική με τα μέτρα που πρέπει να ληφθούν. Το Συμβούλιο θεσπίζει τα μέτρα με ειδική πλειοψηφία.

Αν, κατά τη λήξη προθεσμίας δεκαπέντε ημερών, από της ημερομηνίας κατά την οποία έχει συγκληθεί, το Συμβούλιο δεν έχει θεσπίσει μέτρα, η Επιτροπή θεσπίζει τα προτεινόμενα μέτρα και τα θέτει αμέσως σ' εφαρμογή, εκτός της περιπτώσεως κατά την οποία το Συμβούλιο έχει αποφασίσει με απλή πλειοψηφία κατά των εν λόγω μέτρων.

Άρθρο 20

Το Συμβούλιο, προτάσει της Επιτροπής που θα υποβάλει προ της 1ης Ιουλίου 1977, θεσπίζει προ της 31ης Δεκεμβρίου 1977 τις διατάξεις που καθορίζουν την ιδιότητα των ατόμων που είναι αρμόδια να ασκούν τα καθήκοντα ελέγχου και επιθεωρήσεως που προβλέπονται στο άρθρο 3 παράγραφος 1 σημείο 6, στο άρθρο 4 παράγραφος 3 και στο άρθρο 6 παράγραφος 2 καθώς και στο παράρτημα Α, κεφάλαιο II, IV, V, VII και VIII.

▼M2

▼B

Άρθρο 22

Τα Κράτη μέλη θέτουν σε ισχύ τις απαραίτητες νομοθετικές, κανονιστικές και διοικητικές διατάξεις για να συμμορφωθούν προς την παρούσα οδηγία κατά την ημερομηνία της 1ης Ιουλίου 1979.

▼M3

▼B

Άρθρο 23

Η παρούσα οδηγία απευθύνεται στα Κράτη μέλη.

▼B

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α

ΚΕΦΑΛΑΙΟ I

ΟΡΟΙ ΕΓΚΡΙΣΕΩΣ ΤΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΕΩΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΚΡΕΑΣ

1. Οι εγκαταστάσεις πρέπει, σ' όλη τη διάρκεια ισχύος της εγκρίσεως να περιλαμβάνουν τουλάχιστον:

α) χώρους καταλλήλους, αρκετά ευρείς για τη χωριστή εναποθήκευση:

i) υπό ψύξη:

— νωπών κρεάτων κατά την έννοια του άρθρου 2 παράγραφος 1, υπό γ),

— κρεάτων διαφορετικών από εκείνα που αναφέρονται στο άρθρο 2, παράγραφος 1, υπό γ)·

ii) στη θερμοκρασία του περιβάλλοντος ή, κατά περίπτωση, υπό ψύξη:

— προϊόντων με βάση το κρέας που ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της οδηγίας,

— άλλων προϊόντων που παρασκευάζονται εν όλω ή εν μέρει από κρέατα·

β) διαρρυθμίσεις τέτοιες που να επιτρέπουν σε οποιαδήποτε στιγμή και με αποτελεσματικό τρόπο την πραγματοποίηση των εργασιών κτηνιατρικής επιθεωρήσεως και ελέγχου που περιγράφονται στην οδηγία·

γ) πλησίον των αιθουσών μεταποιήσεως, χώρο καλώς διαρρυθμισμένο, που κλειδώνει, στην αποκλειστική διάθεση της αρμοδίας αρχής·

δ) κατάλληλο και αρκετά ευρύ χώρο στον οποίο διενεργείται η παρασκευή των προϊόντων με βάση το κρέας·

ε) χώρο που κλειδώνει για την εναποθήκευση ορισμένων συστατικών όπως τα αρτύματα·

στ) εγκατάσταση που εξασφαλίζει τον εφοδιασμό σε ύδωρ αποκλειστικώς πόσιμο, υπό πίεση και σε επαρκή ποσότητα. Εν τούτοις κατ' εξαίρεση, επιτρέπεται μια εγκατάσταση παροχής ποσίμου ύδατος για την παραγωγή ατμού, για την κατάσβεση των πυρκαγιών και την ψύξη των ψυκτικών μηχανών, με την επιφύλαξη ότι οι σωληνώσεις που τοποθετούνται γι' αυτό το σκοπό δεν επιτρέπουν τη χρήση του ύδατος αυτού γι' άλλους σκοπούς.

Στην περίπτωση αυτή, οι σωληνώσεις του μη ποσίμου ύδατος πρέπει να είναι διαφορετικές από εκείνες που χρησιμοποιούνται για το πόσιμο ύδωρ και δεν πρέπει να διέρχονται από τους χώρους εργασίας και εναποθηκεύσεως των νωπών κρεάτων ή των προϊόντων με βάση το κρέας.

Εν τούτοις, επί πέντε έτη από της ημερομηνίας θέσεως σ' εφαρμογή της οδηγίας η διέλευση των σωληνώσεων του μη ποσίμου ύδατος από χώρους στους οποίους ευρίσκονται τα κρέατα και τα προϊόντα με βάση το κρέας δύναται να επιτρέπεται, κατ' εξαίρεση, στις εγκαταστάσεις που ασκούν τη δραστηριότητά τους προ της υιοθετήσεως της οδηγίας, με την επιφύλαξη ότι τα τμήματα των σωληνώσεων αυτών που διέρχονται από τους εν λόγω χώρους στερούνται σημείων υδροληψίας·

ζ) εγκατάσταση που παρέχει επαρκή ποσότητα θερμού ποσίμου ύδατος υπό πίεση·

η) σύστημα αποχετεύσεως που ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις της υγιεινής·

θ) ικανό αριθμό βεστιαρίων, νιπτήρων και ντους καθώς και W.C. μετά καταιονισμού ύδατος, των τελευταίων μη δυναμένων να επικοινωνούν απ' ευθείας με τους χώρους εργασίας· οι νιπτήρες πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με θερμό και ψυχρό τρεχούμενο ύδωρ ή με ύδωρ αναμιγνυόμενο σε κατάλληλη θερμοκρασία που λαμβάνεται από αναμείκτη κρουνό με συσκευές καθαρισμού και απολυμάνσεως των χειρών, καθώς και με χειρόμακτρα μιας χρήσεως· νιπτήρες πρέπει να είναι τοποθετημένοι πλησίον των W.C., πρέπει να έχουν κρουνούς οι οποίοι δεν δύνανται να χρησιμοποιούνται με τα χέρια·

▼B

ι) εξοπλισμό που ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις της υγιεινής για:

— το χειρισμό των νωπών κρεάτων και των προϊόντων με βάση το κρέας,

— την εναποθήκευση των δοχείων που χρησιμοποιούνται για τα προϊόντα αυτά κατά τρόπο ώστε ούτε το νωπό κρέας, ούτε το προϊόν με βάση το κρέας, ούτε το δοχείο, να έρχονται σε άμεση επαφή με το έδαφος·

ια) κατάλληλες συσκευές για την προστασία από τα ανεπιθύμητα ζώα όπως τα έντομα και τα τρωκτικά·

ιβ) χώρο για την τελική συσκευασία με σκοπό την αποστολή και για την αποστολή·

ιγ) ειδικά δοχεία, υδατοστεγή από αναλλοίωτο υλικό με κάλυμμα και σύστημα κλεισίματος που εμποδίζει τα μη εξουσιοδοτημένα άτομα να αφαιρούν το περιεχόμενο, τα οποία προορίζονται για τα νωπά κρέατα, τα προϊόντα με βάση το κρέας ή τα απορρίμματά τους, που δεν προορίζονται για την ανθρωπίνη κατανάλωση ή χώρο που κλειδώνει ο οποίος προορίζεται για τα κρέατα αυτά, τα προϊόντα με βάση το κρέας ή τα απορρίμματα αν η ποσότης τους καθιστά αυτό αναγκαίο ή αν αυτά δεν απομακρύνονται ή καταστρέφονται στο τέλος κάθε εργάσιμης ημέρας·

ιδ) χώρο για την εναποθήκευση των εργαλείων και των προϊόντων καθαρισμού και συντηρήσεως·

ιε) χώρο για τον καθαρισμό του υλικού καθαρισμού και συντηρήσεως.

2. Εφ' όσον η εγκατάσταση παρασκευάζει τον τύπο των αναφερομένων προϊόντων πρέπει να περιλαμβάνει:

α) χώρο για τις εργασίες τεμαχισμού·

β) χώρο:

— για την έψηση, ενώ οι συσκευές που προορίζονται στη δια της θερμότητος επεξεργασία πρέπει να είναι εφοδιασμένες με θερμόμετρο ή ένα καταγραφικό τηλεθερμόμετρο,

— για τον κλιβανισμό, οι κλίβανοι πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με θερμόμετρο ή καταγραφικό τηλεθερμόμετρο καθώς και με θερμόμετρο ελέγχου δι' απ' ευθείας αναγνώσεως·

γ) χώρο προοριζόμενο για την τήξη των λιπών·

δ) χώρο για την κάπνιση·

ε) χώρο για την αποξήρανση και την ωρίμανση·

στ) χώρο για την αφαλάτωση, την εμβάπτιση και γι' άλλες επεξεργασίες των φυσικών εντέρων·

ζ) χώρο για την αλάτιση, ο οποίος περιέχει, αν είναι απαραίτητο, συσκευή κλιματισμού για τη διατήρηση θερμοκρασίας κατ' ανώτατο όριο, ίσης με + 10° C·

η) χώρο, για την κοπή σε φέτες ή τον τεμαχισμό και για τη διενέργεια της πρώτης συσκευασίας των προϊόντων με βάση το κρέας που προορίζονται να διατεθούν στο εμπόριο υπό μορφή προσυσκευασμένων προϊόντων, ο οποίος περιέχει, αν είναι απαραίτητο, συσκευή κλιματισμού·

θ) χώρο για την εναποθήκευση των κενών κυτίων κονσερβών και συσκευή που επιτρέπει τη μεταφορά των κυτίων αυτών με υγιεινό τρόπο προς την αίθουσα εργασίας·

ι) συσκευή καθαρισμού που επιτρέπει τον αποτελεσματικό καθαρισμό των κυτίων αμέσως προ της πληρώσεώς τους·

ια) συσκευή για την πλύση με πόσιμο ύδωρ των κυτίων μετά το ερμητικό κλείσιμο και προ του κλιβανισμού·

ιβ) διευθετήσεις για την τοποθέτηση εντός δοχείων, που κλείουν ερμητικά, των προϊόντων με βάση το κρέας που έχουν ληφθεί ως δείγματα.

Εν τούτοις, εφ' όσον οι χρησιμοποιούμενες συσκευές δεν κινδυνεύουν να παρουσιάσουν μειονεκτήματα για τα νωπά κρέατα και τα προϊόντα με βάση το κρέας, οι εργασίες οι οποίες προβλέπονται για τους χωριστούς χώρους, που αναφέρονται υπό β), γ), δ), και ε), δύνανται να πραγματοποιούνται σε κοινό χώρο.

3. Οι χώροι που αναφέρονται στο σημείο 1 υπό α) και στο σημείο 2 υπό β) έως θ), πρέπει να περιέχουν:

— δάπεδο από αδιάβροχο και άσηπτο υλικό το οποίο δύναται να καθαρισθεί και απολυμανθεί εύκολα, διευθετημένο κατά τέτοιο τρόπο ώστε να επιτρέπει την εύκολη ροή του ύδατος,

▼B

— τοίχους λείους, με επένδυση ή βαφή, ύψους κατ' ελάχιστον 2 μέτρων, η οποία δύναται να πλυθεί και ανοικτού χρώματος και των οποίων οι μεταξύ τους γωνίες και οι γωνίες μετά του εδάφους είναι στρογγυλεμένες.

4. Οι χώροι που αναφέρονται στο σημείο 1 υπό δ) και στο σημείο 2 υπό α) πρέπει να περιέχουν:

— δάπεδο από αδιάβροχο και άσηπτο υλικό που δύναται να καθαρισθεί και απολυμανθεί εύκολα, διευθετημένο κατά τέτοιο τρόπο ώστε να επιτρέπει την εύκολη ροή του ύδατος, η μεταφορά του οποίου προς φρεάτια που έχουν σιφόνια και σχάρες πρέπει να διενεργείται με καλυμμένο δίκτυο,

— τοίχους λείους με επένδυση ή βαφή, μέχρι το ύψος της εναποθέσεως και τουλάχιστον μέχρι το ύψος των 2 μέτρων που δύναται να πλυθεί και ανοικτού χρώματος και των οποίων οι μεταξύ τους γωνίες και οι γωνίες μετά του εδάφους είναι στρογγυλεμένες.

5. Οι χώροι εντός των οποίων διενεργείται η επεξεργασία των νωπών κρεάτων και των προϊόντων με βάση το κρέας πρέπει να διαθέτουν τουλάχιστον:

— διαρρυθμίσεις που εξασφαλίζουν ικανοποιητικό αερισμό και, εφ' όσον είναι απαραίτητο, καλή έξοδο των αναθυμιάσεων,

— επαρκή φωτισμό, φυσικό ή τεχνητό, που δεν αλλοιώνει τα χρώματα,

— συσκευές για τον καθαρισμό και την απολύμανση των χειρών και υλικού εργασίας, οι οποίες πρέπει να ευρίσκονται όσο το δυνατό πλησιέστερα προς τις θέσεις εργασίας. Οι κρουνοί δεν πρέπει να λειτουργούν με τα χέρια. Για το πλύσιμο των χεριών, οι εγκαταστάσεις πρέπει να είναι εφοδιασμένες με τρεχούμενο ύδωρ θερμό ή ψυχρό ή με ύδωρ αναμιγνυόμενο σε κατάλληλη θερμοκρασία, που λαμβάνεται από αναμείκτη κρουνό, με προϊόντα καθαρισμού και απολυμάνσεως καθώς και με χειρόμακτρα μιας χρήσεως. Για τον καθαρισμό των εργαλείων, το ύδωρ πρέπει να έχει θερμοκρασία ανώτερη των + 82° C,

— συσκευές και εργαλεία εργασίας ως επί παραδείγματι τράπεζες τεμαχισμού, κινητοί δίσκοι τεμαχισμού, δοχεία, ταινίες μεταφοράς και πριόνια από υλικά ανθεκτικά στην οξείδωση, που δεν δύνανται να προκαλέσουν αλλοίωση των κρεάτων και που καθαρίζονται και απολυμαίνονται εύκολα· ιδιαίτερα, η χρήση ξύλου απαγορεύεται.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II

ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ, ΤΩΝ ΧΩΡΩΝ, ΤΟΥ ΥΛΙΚΟΥ ΚΑΙ ΤΩΝ ΕΡΓΑΛΕΙΩΝ ΣΤΙΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ

6. Απαιτείται η πλέον τελεία δυνατή καθαριότης εκ μέρους του προσωπικού, καθώς και για τους χώρους, το υλικό και τα εργαλεία.

α) Κάθε άτομο που εισέρχεται στις αίθουσες εργασίας των νωπών κρεάτων και των προϊόντων με βάση το κρέας πρέπει ιδίως να φέρει ενδύματα εργασίας ανοικτού χρώματος και εύκολα στο πλύσιμο και κάλυμμα κεφαλής, καθαρά καθώς και, κατά περίπτωση, κάλυμμα αυχένος. Το προσωπικό που ασχολείται στην παρασκευή πρέπει να πλένει και απολυμαίνει τα χέρια του περισσότερες φορές εντός της αυτής εργάσιμης ημέρας σε κάθε επανάληψη της εργασίας και όταν τα χέρια του έχουν ρυπανθεί. Το κάπνισμα εντός των χώρων εργασίας και εναποθηκεύσεως, απαγορεύεται·

β) κανένα ζώο δεν πρέπει να ευρίσκεται εντός των χώρων της εγκαταστάσεως. Η εξόντωση των τρωκτικών, των εντόμων και κάθε άλλου βλαβερού ζωυφίου πρέπει να γίνεται συστηματικά·

γ) το υλικό και τα εργαλεία τα οποία χρησιμοποιούνται για την παρασκευή πρέπει να καθαρίζονται και απολυμαίνονται επιμελώς, πολλές φορές εντός της αυτής εργάσιμης ημέρας καθώς και κατά το πέρας των εργασιών της ημέρας και προ της εκ νέου χρησιμοποιήσεώς τους, εφ' όσον έχουν ρυπανθεί.

Εν τούτοις, μηχανήματα συνεχούς παραγωγής πρέπει να καθαρίζονται μόνο κατά το πέρας της εργασίας ή σε περίπτωση αμφιβολίας για την κατάσταση καθαριότητός τους.

7. Οι χώροι, τα εργαλεία και το υλικό πρέπει να χρησιμοποιούνται μόνο για την επεξεργασία των προϊόντων με βάση το κρέας.

Εν τούτοις, δύνανται να χρησιμοποιούνται για την ταυτόχρονη ή σε διάφορο χρόνο επεξεργασία άλλων τροφίμων, κατόπιν εγκρίσεως της αρμοδίας αρχής, υπό τον όρο ότι λαμβάνονται όλα τα απαραίτητα

▼B

μέτρα για την αποφυγή μολύνσεως των προϊόντων που αναφέρονται στην οδηγία καθώς και της αλλοιώσεώς τους.

8. Τα νωπά κρέατα, τα προϊόντα με βάση το κρέας και τα προσθετικά, καθώς και τα δοχεία που τα περιέχουν, δεν δύνανται:

   — να έρχονται σε απ' ευθείας επαφή με το έδαφος,

   — να διατίθενται ή κατεργάζονται υπό συνθήκες στις οποίες υπάρχει κίνδυνος να μολυνθούν.

   Πρέπει να λαμβάνεται μέριμνα ώστε να μην έχουν επαφή οι πρώτες ύλες και τα τελικά προϊόντα.

9. Κατά τη διάρκεια της χρησιμοποιήσεώς τους, οι χώροι που αναφέρονται στο σημείο 2 υπό ζ) και η) πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία κατ' ανώτατο όριο ίση με + 10° C.

10. Δύναται να γίνει παρέκκλιση από την προβλεπομένη στο σημείο 9 θερμοκρασία, κατόπιν συμφωνίας με την αρμοδία αρχή, όταν για τεχνολογικούς λόγους παρασκευής, η τελευταία αυτή κρίνει αυτό δυνατό.

11. Τα κυτία κονσερβών και τα ομοειδή πρέπει να καθαρίζονται κατ' αποτελεσματικό τρόπο, αμέσως προ της πληρώσεώς τους, δια της συσκευής καθαρισμού που αναφέρεται στο σημείο 2 ι).

12. Τα κυτία κονσερβών και τα ομοειδή, πρέπει, αν είναι αναγκαίο, να πλένονται με πόσιμο ύδωρ μετά το ερμητικό κλείσιμο και προ του κλιβανισμού, δια της συσκευής που αναφέρεται στο σημείο 2 υπό ια).

13. Τα προϊόντα συντηρήσεως και καθαρισμού πρέπει να εναποθηκεύονται σε χώρους που προβλέπονται για το σκοπό αυτό.

14. Η χρήση απορρυπαντικών, απολυμαντικών και μέσων καταπολεμήσεως των επιβλαβών ζώων δεν πρέπει να επηρεάζει την καταλληλότητα των νωπών κρεάτων και των προϊόντων με βάση το κρέας.

15. Η χρησιμοποίηση του ποσίμου ύδατος επιβάλλεται για όλες τις χρήσεις, συμπεριλαμβανομένου και του ύδατος των κλιβάνων. Εν τούτοις, κατ' εξαίρεση, επιτρέπεται η χρησιμοποίηση μη ποσίμου ύδατος σε κλειστό κύκλωμα για την παραγωγή ατμού, την κατάσβεση των πυρκαγιών και την ψύξη των ψυκτικών μηχανημάτων, υπό την επιφύλαξη ότι οι σωληνώσεις που τοποθετούνται γι' αυτόν τον σκοπό δεν επιτρέπουν τη χρησιμοποίηση του ύδατος αυτού γι' άλλους σκοπούς.

▼M3

16. Η επεξεργασία και ο χειρισμός των νωπών κρεάτων ή προϊόντων με βάση το κρέας, πρέπει να απαγορεύονται στα άτομα που είναι δυνατό να τα μολύνουν, ιδίως, με παθογόνους παράγοντες.

17. Κάθε άτομο που ασχολείται με την επεξεργασία και το χειρισμό νωπών κρεάτων ή προϊόντων με βάση το κρέας υποχρεούται να αποδείξει, με ιατρικό πιστοποιητικό, ότι τίποτα δεν αντιτίθεται στην απασχόληση αυτή. Αυτό το πιστοποιητικό πρέπει να ανανεώνεται κάθε χρόνο εκτός αν ένα άλλο σύστημα ιατρικού ελέγχου του προσωπικού που προσφέρει ισοδύναμες εγγυήσεις αναγνωρισθεί σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 19.

▼B

ΚΕΦΑΛΑΙΟ III

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΑ ΝΩΠΑ ΚΡΕΑΤΑ ΤΑ ΟΠΟΙΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΚΡΕΑΣ

18. Τα νωπά κρέατα τα οποία προέρχονται από σφαγείο, εργαστήριο τεμαχισμού, ψυκτικό εναποθηκευτικό χώρο ή άλλη εγκατάσταση μεταποιήσεως που ευρίσκεται στο έδαφος της χώρας όπου είναι τοποθετημένη η εν λόγω εγκατάσταση, πρέπει να μεταφέρονται εκεί υπό ικανοποιητικούς υγειονομικούς όρους, σύμφωνα με τις διατάξεις των οδηγιών που αναφέρονται στο άρθρο 2 παράγραφος 1 υπό β) εξαιρέσει εκείνων που αναφέρονται στη μολυβδοσφράγιση.

19. Τα κρέατα που δεν πληρούν τους όρους του άρθρου 2 παράγραφος 1 υπό γ), δύνανται να ευρίσκονται εντός των εγκεκριμένων εγκαταστάσεων μόνο υπό τον όρο ότι έχουν εναποθηκευθεί, εντός αυτών, σε ξεχωριστούς χώρους· αυτά πρέπει να χρησιμοποιούνται σε άλλους χώρους ή σε διάφορο χρόνο από τα κρέατα που ανταποκρίνονται στους εν λόγω όρους. Η αρμοδία αρχή πρέπει να έχει το δικαίωμα της ελευθέρας εισόδου ανά πάσα στιγμή στους ψυκτικούς χώρους

▼B

και σε όλους τους χώρους εργασίας για να εξακριβώνει την αυστηρή τήρηση των διατάξεων αυτών.

20. Τα νωπά κρέατα που προορίζονται για τη μεταποίηση, πρέπει να τοποθετούνται, αμέσως μετά την άφιξή τους στην εγκατάσταση και μέχρι τη στιγμή της χρησιμοποιήσεώς τους, σε χώρους που εξασφαλίζουν τη διατήρησή τους μονίμως σε εσωτερική θερμοκρασία κατώτερη ή ίση των + 7° C· εν τούτοις, για τα παραπροϊόντα, η θερμοκρασία αυτή πρέπει να είναι κατώτερη ή ίση των + 3° C και για τα κρέατα πτηνών των + 4° C.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV

ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

21. Οι εγκαταστάσεις υπόκεινται σε έλεγχο που διενεργείται από την αρμοδία αρχή. Αυτή πρέπει να ειδοποιείται αρκετό χρόνο προ της ενάρξεως της επεξεργασίας των προϊόντων με βάση το κρέας που προορίζονται για ενδοκοινοτικές συναλλαγές.

22. Ο μόνιμος έλεγχος της αρμοδίας αρχής περιλαμβάνει ιδίως τις ακόλουθες εργασίες:

— έλεγχο των βιβλίων καταχωρήσεως εισόδου και εξόδου των νωπών κρεάτων και των προϊόντων με βάση το κρέας,

— υγειονομική επιθεώρηση των νωπών κρεάτων που προβλέπονται για την παρασκευή προϊόντων με βάση το κρέας τα οποία προορίζονται για τις ενδοκοινοτικές συναλλαγές και στην περίπτωση που αναφέρεται στο άρθρο 3 παράγραφος 1 σημείο 3 υπό β), των προϊόντων με βάση το κρέας,

— επιθεώρηση των προϊόντων με βάση το κρέας κατά την έξοδό τους από την εγκατάσταση,

— σύνταξη και χορήγηση του πιστοποιητικού καταλληλότητος που προβλέπεται στο σημείο 34,

— έλεγχο της καταστάσεως καθαριότητος των χώρων, των εγκαταστάσεων και των εργαλείων καθώς και της υγιεινής του προσωπικού, που προβλέπονται στο κεφάλαιο II,

— διενέργεια κάθε απαραίτητης δειγματοληψίας κατά τις εργαστηριακές εξετάσεις,

— κάθε έλεγχο που κρίνει αναγκαίο για την τήρηση της οδηγίας.

Τα αποτελέσματα των εξετάσεων αυτών σημειώνονται σε ειδικό βιβλίο.

23. Στην περίπτωση παρασκευής προϊόντων με βάση το κρέας εντός κλεισμένων ερμητικά δοχείων, η αρμοδία αρχή μεριμνά ώστε:

— ο παραγωγός να ελέγχει, δια δειγματοληψίας την ημερήσια παραγωγή, σε χρονικά διαστήματα που καθορίζονται εκ των προτέρων, για να εξασφαλίζεται αποτελεσματικότης του σφραγίσματος,

— ο παραγωγός να χρησιμοποιεί ορισμένα σημεία ελέγχου για να εξασφαλίζεται ότι τα δοχεία έχουν υποβληθεί σε πλήρη θερμική επεξεργασία,

— τα προϊόντα, που είναι τοποθετημένα εντός δοχείων κλεισμένων ερμητικά, να εξάγονται από τις συσκευές θερμάνσεως σε θερμοκρασία αρκετά υψηλή προς εξασφάλιση της ταχείας εξατμίσεως της υγρασίας και για να μη χειρίζονται αυτά με τα χέρια πριν στεγνώσουν πλήρως.

24. Τα αποτελέσματα των διαφόρων ελέγχων που διενεργούνται από τον παραγωγό πρέπει να φυλάσσονται προκειμένου να παρουσιάζονται σε κάθε ζήτηση της αρμοδίας αρχής.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ V

ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΟΤΗΤΟΣ ΤΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΩΝ

25. Η αρμοδία αρχή πρέπει να εξακριβώνει την αποτελεσματικότητα της επεξεργασίας των προϊόντων με βάση το κρέας ενδεχομένως δια δειγματοληψίας προκειμένου να εξασφαλίζεται ότι:

— τα προϊόντα έχουν υποστεί επεξεργασία, όπως αυτή ορίζεται στο άρθρο 2, παράγραφος 1, υπό δ),

— η επεξεργασία δύναται να θεωρείται ως πλήρης επεξεργασία κατά την έννοια του άρθρου 2 παράγραφος 1 υπό ε) ή ως μη πλήρης επεξεργασία σύμφωνα με το άρθρο 2 παράγραφος 1 υπό στ).

26. Προϊόν έχει υποστεί επεξεργασία κατά την έννοια του άρθρου 2 παράγραφος 1 υπό δ), εφ' όσον είτε η αξία aw είναι κατώτερη του

▼B

0,97, είτε η επιφάνειά του στο κέντρο τομής επιτρέπει τη διαπίστωση της εξαφανίσεως των χαρακτηριστικών των νωπών κρεάτων.

27. Ένα προϊόν έχει υποστεί πλήρη επεξεργασία:

α) αν πρόκειται για επεξεργασία δια της θερμότητος σε κλεισμένο ερμητικά δοχείο, εφ' όσον η αξία Fo είναι ανώτερη ή ίση του 3,00 ή, στα Κράτη μέλη στα οποία η προσφυγή στην αξία αυτή δεν είναι σε χρήση, εφ' όσον ο έλεγχος της επεξεργασίας έχει διενεργηθεί με δοκιμή επωάσεως επτά ημερών σε 37° C ή δέκα ημερών σε 35° C·

β) αν πρόκειται για προϊόν που έχει υποστεί επεξεργασία άλλη από εκείνη που αναφέρεται υπό α) εφ' όσον:

i) είτε η αξία a_w είναι κατώτερη ή ίση του 0,95 και το pH είναι κατώτερο ή ίσο του 5,2·

ii) είτε η αξία a_w είναι κατώτερη ή ίση του 0,91·

iii) είτε το pH είναι κατώτερο του 4,5·

Αν η επεξεργασία δεν ανταποκρίνεται στους όρους που αναφέρονται στο πρώτο εδάφιο, υπό α) και β), το προϊόν θεωρείται ως έχον υποστεί μη πλήρη επεξεργασία.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VI

ΠΡΩΤΗ ΚΑΙ ΔΕΥΤΕΡΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΚΡΕΑΣ

28. Η πρώτη και η δεύτερη συσκευασία πρέπει να πραγματοποιούνται εντός των χώρων που προβλέπονται γι' αυτό το σκοπό και υπό ικανοποιητικές υγειονομικές συνθήκες.

29. Η πρώτη και η δεύτερη συσκευασία πρέπει να ανταποκρίνονται σε όλους τους κανόνες υγιεινής, ιδίως:

— να μη δύνανται να αλλοιώνουν τα οργανοληπτικά χρακτηριστικά των προϊόντων με βάση το κρέας,

— να μη δύνανται να μεταφέρουν στα προϊόντα με βάση το κρέας ουσίες επιβλαβείς για την ανθρώπινη υγεία,

— να είναι επαρκούς αντοχής ώστε να εξασφαλίζουν την αποτελεσματική προστασία των προϊόντων με βάση το κρέας.

30. Η πρώτη συσκευασία δεν δύναται να χρησιμοποιείται εκ νέου στα προϊόντα με βάση το κρέας, εξαιρέσει ορισμένων ειδικών περιεκτών από πυρόχωμα οι οποίοι δύνανται να επαναχρησιμοποιούνται μετά από καθαρισμό και απολύμανση.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VII

ΣΗΜΑΝΣΗ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΟΣ

31. Η σήμανση καταλληλότητος των προϊόντων με βάση το κρέας πρέπει να πραγματοποιείται με ευθύνη της αρμοδίας αρχής κατά τη στιγμή της παρασκευής τους ή αμέσως μετά, σε σημείο απολύτως εμφανές, κατά τρόπο πλήρως ευανάγνωστο, ανεξίτηλο και με χαρακτήρες που διαβάζονται εύκολα.

32. Εν τούτοις,

α) σε περίπτωση κατά την οποία προϊόν με βάση το κρέας συσκευάζεται ατομικά, αρκεί η σφραγίδα καταλληλότητος να τίθεται επί του μέσου της δεύτερης συσκευασίας·

β) στην περίπτωση κατά την οποία τα προϊόντα με βάση το κρέας πρέπει να αποστέλλονται εντός δευτέρου μέσου συσκευασίας, η σφραγίδα πρέπει επίσης να τίθεται επί του δευτέρου αυτού μέσου συσκευασίας·

γ) η σήμανση καταλληλότητος δύναται επίσης να συνίσταται στη σταθερή τοποθέτηση δίσκου από ανθεκτική ύλη που ανταποκρίνεται σ' όλες τις απαιτήσεις υγιεινής και περιλαμβάνει όλες τις ενδείξεις που ορίζονται επακριβώς στο σημείο 33 υπό α).

33. α) Η σφραγίδα καταλληλότητος πρέπει να περιέχει τις ακόλουθες ενδείξεις, οι οποίες περιβάλλονται από ωοειδή λωρίδα:

— στο άνω τμήμα:

τα αρχικά της χώρας αποστολής, με κεφαλαία τυπογραφικά γράμματα, ήτοι ένα από τα ακόλουθα γράμματα: B — D — DK — ►A1 E — ◄ ►M5 ESP — ◄ F — IRL — I — N L ►M5 — P ◄ — UK μετά του αριθμού εγκρίσεως της εγκαταστάσεως,

▼B

— στο κάτω τμήμα:

ένα από τα αρχικά: CEE — EEG — EWG — EEC — EOF ►A1 — EOK ◄.

β) Η σφραγίδα καταλληλότητος δύναται να τίθεται με μελανωτήρα (ταμπόν-μελάνης), ή δια πυρός επί του προϊόντος, του πρώτου ή δευτέρου μέσου συσκευασίας, ή να εκτυπώνεται, ή να αναγράφεται επί ετικέττας. Η σφραγίδα πρέπει να καταστρέφεται κατά το άνοιγμα του μέσου συσκευασίας. Η μη καταστροφή της σφραγίδος αυτής είναι ανεκτή μόνο εφ' όσον το άνοιγμα του μέσου συσκευασίας το καταστρέφει.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VIII

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΟΣ

34. Το αντίγραφο πρωτοτύπου του πιστοποιητικού καταλληλότητος που πρέπει να συνοδεύει τα προϊόντα με βάση το κρέας κατά τη διάρκεια της μεταφοράς τους προς τη χώρα προορισμού πρέπει να εκδίδεται από την αρμοδία αρχή κατά τη στιγμή της φορτώσεως.

Το πιστοποιητικό καταλληλότητος πρέπει να ανταποκρίνεται ως προς την εμφάνιση και το περιεχόμενό του προς το υπόδειγμα του παραρτήματος Β. Πρέπει να συντάσσεται τουλάχιστον στη γλώσσα ή τις γλώσσες της χώρας προορισμού και πρέπει να συμπληρώνεται με τις προβλεπόμενες πληροφορίες. Αυτό πρέπει να αποτελείται από ένα μόνο φύλλο.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IX

ΕΝΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑ

35. Τα προϊόντα με βάση το κρέας που προορίζονται για τις ενδοκοινοτικές συναλλαγές πρέπει να εναποθηκεύονται εντός των χώρων που προβλέπονται στο σημείο 1 υπό α).

36. Τα προϊόντα με βάση το κρέας για τα οποία ενδείκνυνται ορισμένες θερμοκρασίες εναποθηκεύσεως σύμφωνα με το άρθρο 4, πρέπει να διατηρούνται στις θερμοκρασίες αυτές.

37. Τα προϊόντα με βάση το κρέας πρέπει να αποστέλλονται κατά τρόπο ώστε, κατά τη διάρκεια της μεταφοράς, να προστατεύονται από παράγοντες που δύνανται να τα μολύνουν ή να έχουν επ' αυτών δυσμενή επίδραση, λαμβανομένης υπόψη της διάρκειας και των συνθηκών της μεταφοράς αυτής καθώς και των χρησιμοποιουμένων μέσων.

38. Τα μηχανικά μέσα που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά των προϊόντων με βάση το κρέας πρέπει να είναι, αν απαιτείται από το προϊόν, εξοπλισμένα κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζουν τη δια του ψύχους προστασία και ιδίως ότι οι ενδεικνυόμενες θερμοκρασίες σύμφωνα με το άρθρο 4 δεν παραβιάζονται.

▼B

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΚΡΕΑΣ(1) ΠΟΥ ΠΡΟΟΡΙΖΟΝΤΑΙ ΓΙΑ ΚΡΑΤΟΣ ΜΕΛΟΣ ΤΗΣ ΕΟΚ

'Αριθ. (2) .....

Χώρα ἀποστολῆς .....

'Υπουργεῖο .....

'Υπηρεσία .....

Σχετικά(2) .....

I. **Ταυτότης τῶν προϊόντων μέ βάση τό κρέας**

Προϊόντα παρασκευασθέντα ἀπό κρέατα .....
(εἶδος ζώου)

Εἶδος προϊόντων(3) .....

Εἶδος συσκευασίας .....

'Αριθμός τεμαχίων ἤ μονάδων συσκευασίας .....

Θερμοκρασία ἐναποθηκεύσεως καί μεταφορᾶς(4) .....

Διάρκεια συντηρήσεως(4) .....

Καθαρό βάρος .....

II. **Προέλευση προϊόντων μέ βάση τό κρέας**

Διεύθυνση(εις) καί ἀριθμός(οί) κτηνιατρικῆς ἐγκρίσεως τῆς(τῶν) ἐγκεκριμένης(νων) ἐγκαταστάσεως(ων) μεταποιήσεως .....

.....

.....

III. **Προορισμός προϊόντων μέ βάση τό κρέας**

Τά προϊόντα μέ βάση τό κρέας ἀποστέλλονται ἀπό .....
(τόπος ἀποστολῆς)

σέ: .....
(χώρα προορισμοῦ)

μέ τό ἀκόλουθο μέσο μεταφορᾶς(5) .....

Ὄνομα καί διεύθυνση ἀποστολέως .....

Ὄνομα καί διεύθυνση παραλήπτου .....

▼B

IV. **Βεβαίωση καταλληλότητος**

Ὁ ὑπογεγραμμένος βεβαιοῖ:

α) ὅτι τά ἀνωτέρω ἀναφερόμενα προϊόντα μέ βάση τό κρέας ἔχουν παρασκευασθεῖ διά νωπῶν κρεάτων ἤ προϊόντων μέ βάση τό κρέας καί ὑπό ὅρους πού πληροῦν τούς κανόνες πού προβλέπονται στήν ὁδηγία 77/99/ΕΟΚ(6)·

β) ὅτι τά ἐν λόγω προϊόντα, ἡ πρώτη ἤ δεύτερη συσκευασία τους ἔχουν ἀποτελέσει ἀντικείμενο σφραγίσεως πού ἀποδεικνύει ὅτι τά προϊόντα αὐτά προέρχονται στό σύνολό τους ἀπό ἐγκεκριμένες ἐγκαταστάσεις(6)·

γ) ὅτι τά χρησιμοποιούμενα νωπά χοίρεια κρέατα ἔχουν/δέν ἔχουν(6) ὑποβληθεῖ σέ τριχινοσκοπική ἐξέταση·

δ) ὅτι τά ὀχήματα καί τά μηχανικά μέσα μεταφορᾶς καθώς καί οἱ συνθῆκες φορτώσεως τῆς ἀποστολῆς αὐτῆς εἶναι σύμφωνα μέ τίς ἀπαιτήσεις τῆς ὑγιεινῆς, πού καθορίζονται ἀπό τήν ὁδηγία 77/99/ΕΟΚ.

Σφραγίδα

Ἔγινε στίς ..... τήν .....

(Ὑπογραφή)

(Ὀνοματεπώνυμο μέ κεφαλαῖα γράμματα)

(1) Ἐν ὄψει τοῦ ἄρθρου 2 τῆς ὁδηγίας 77/99/ΕΟΚ.
(2) Προαιρετικό.
(3) Ἐνδεχόμενη ἔνδειξη γιά τήν περίπτωση ἰονίζουσες ἀκτινοβολίες γιά ἰατρικούς λόγους.
(4) Συμπληρώνεται σέ περίπτωση ἐνδείξεως σύμφωνα μέ τό ἄρθρο 4 τῆς ὁδηγίας 77/99/ΕΟΚ.
(5) Γιά τά βαγόνια καί τά φορτηγά, ἀναγράφεται ὁ ἀριθμός μητρώου κυκλοφορίας, γιά τά ἀεροπλάνα, ὁ ἀριθμός πτήσεως καί γιά τά πλοῖα, ἡ ὀνομασία.
(6) Διαγράφεται ἡ περιττή ἔνδειξη.