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

►**B** **ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 2074/2005 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ**

της 5ης Δεκεμβρίου 2005

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

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(ΕΕ L 338 της 22.12.2005, σ. 27)

Τροποποιείται από:

		Επίσημη Εφημερίδα		
		αριθ.	σελίδα	ημερομηνία
►**M1**	Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1664/2006 της Επιτροπής της 6ης Νοεμβρίου 2006	L 320	13	18.11.2006
►**M2**	Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1244/2007 της Επιτροπής της 24ης Οκτωβρίου 2007	L 281	12	25.10.2007
►**M3**	Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1022/2008 της Επιτροπής της 17ης Οκτωβρίου 2008	L 277	18	18.10.2008

▼B

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 2074/2005 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 5ης Δεκεμβρίου 2005

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

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ,

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Κοινότητας,

τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 29ης Απριλίου 2004, για την υγιεινή των τροφίμων ([1]), και ιδίως το άρθρο 13 παράγραφος 2,

τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 29ης Απριλίου 2004, για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης ([2]), και ιδίως τα άρθρα 9, 10 και 11,

τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 854/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 29ης Απριλίου 2004, για τον καθορισμό ειδικών διατάξεων για την οργάνωση των επίσημων ελέγχων στα προϊόντα ζωικής προέλευσης που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο ([3]), και ιδίως τα άρθρα 16, 17 και 18,

τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 29ης Απριλίου 2004, για τη διενέργεια επισήμων ελέγχων της συμμόρφωσης προς τη νομοθεσία περί ζωοτροφών και τροφίμων και προς τους κανόνες για την υγεία και την καλή διαβίωση των ζώων ([4]), και ιδίως το άρθρο 63,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

(1) Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 853/2004 ορίζει συγκεκριμένες απαιτήσεις σχετικά με τους κανόνες υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης. Είναι αναγκαίο να καθοριστούν ορισμένα μέτρα εφαρμογής για το κρέας, τα ζώντα δίθυρα μαλάκια, τα αλιευτικά προϊόντα, το γάλα, τα αβγά, τα βατραχοπόδαρα και τα σαλιγκάρια, καθώς και τα μεταποιημένα προϊόντα τους.

(2) Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 854/2004 ορίζει συγκεκριμένους κανόνες για την οργάνωση των επίσημων ελέγχων στα προϊόντα ζωικής προέλευσης που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο. Είναι αναγκαίο να αναπτυχθούν ορισμένοι κανόνες και να καθοριστούν άλλες περαιτέρω απαιτήσεις.

(3) Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 882/2004 καθιερώνει σε κοινοτικό επίπεδο ένα εναρμονισμένο πλαίσιο γενικών κανόνων για την οργάνωση των επίσημων ελέγχων. Είναι αναγκαίο να αναπτυχθούν ορισμένοι κανόνες και να καθοριστούν άλλες περαιτέρω απαιτήσεις.

([1]) ΕΕ L 139 της 30.4.2004, σ. 1· διορθώθηκε στην ΕΕ L 226 της 25.6.2004, σ. 3.
([2]) ΕΕ L 139 της 30.4.2004, σ. 55· διορθώθηκε στην ΕΕ L 226 της 25.6.2004, σ. 22.
([3]) ΕΕ L 139 της 30.4.2004, σ. 206· διορθώθηκε στην ΕΕ L 226 της 25.6.2004, σ. 83.
([4]) ΕΕ L 165 της 30.4.2004, σ. 1· διορθώθηκε στην ΕΕ L 191 της 28.5.2004, σ. 1.

▼B

(4) Η απόφαση 20XX/.../ΕΚ της Επιτροπής [1] καταργεί ορισμένες αποφάσεις για την εφαρμογή των μέτρων που προβλέπονται στις οδηγίες οι οποίες καταργήθηκαν με την οδηγία 2004/41/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Απριλίου 2004, για την κατάργηση ορισμένων οδηγιών σχετικών με την υγιεινή των τροφίμων και τους υγειονομικούς όρους για την παραγωγή και διάθεση στην αγορά ορισμένων προϊόντων ζωικής προέλευσης που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση και για την τροποποίηση των οδηγιών του Συμβουλίου 89/662/ΕΟΚ και 92/118/ΕΟΚ και της απόφασης 95/408/ΕΚ του Συμβουλίου [2]. Ορισμένα μέρη των σχετικών αποφάσεων πρέπει, ως εκ τούτου, να διατηρηθούν στον παρόντα κανονισμό.

(5) Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 852/2004 απαιτεί από τον υπεύθυνο επιχειρήσεων τροφίμων να τηρεί και να διατηρεί αρχεία και, εφόσον του ζητηθεί, να θέτει τις σχετικές πληροφορίες των εν λόγω αρχείων στη διάθεση της αρμόδιας αρχής και του υπεύθυνου της επιχείρησης τροφίμων παραλήπτη.

(6) Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 853/2004 απαιτεί επίσης από τον υπεύθυνο σφαγείου να ζητεί, να λαμβάνει και να ελέγχει πληροφορίες για την τροφική αλυσίδα για όλα τα ζώα τα οποία αποστέλλονται ή πρόκειται να αποσταλούν στο σφαγείο, εκτός από τα άγρια θηράματα, και να προβαίνει στις κατάλληλες ενέργειες βάσει των πληροφοριών αυτών. Επιπλέον, θα πρέπει να εξασφαλίζει ότι οι πληροφορίες για την τροφική αλυσίδα παρέχουν όλες τις λεπτομέρειες που απαιτούνται βάσει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004.

(7) Οι πληροφορίες για την τροφική αλυσίδα βοηθούν τον υπεύθυνο σφαγείου να οργανώσει τις διαδικασίες σφαγής και τον επίσημο κτηνίατρο να καθορίσει τις απαιτούμενες διαδικασίες επιθεώρησης. Οι πληροφορίες για την τροφική αλυσίδα πρέπει να αναλύονται από τον επίσημο κτηνίατρο και να χρησιμοποιούνται ως αναπόσπαστο μέρος των διαδικασιών επιθεώρησης.

(8) Τα υπάρχοντα συστήματα ροής πληροφοριών πρέπει να χρησιμοποιούνται όσο το δυνατόν περισσότερο και να προσαρμοστούν κατά τρόπο ώστε να συμμορφώνονται προς τις απαιτήσεις σχετικά με τις πληροφορίες για την τροφική αλυσίδα που ορίζονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 854/2004.

(9) Προκειμένου να βελτιωθεί η διαχείριση των ζώων σε επίπεδο εκμετάλλευσης και σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 854/2004, ο επίσημος κτηνίατρος πρέπει να καταχωρίζει και, εάν απαιτείται, να ανακοινώνει στον υπεύθυνο παραγωγής τροφίμων της εκμετάλλευσης προέλευσης και σε κάθε κτηνίατρο που εργάζεται στην εκμετάλλευση προέλευσης ή σε οποιαδήποτε εμπλεκόμενη αρμόδια αρχή, κάθε νόσο ή συνθήκη που παρατηρείται στο σφαγείο σε σχέση με επιμέρους ζώα ή την αγέλη/σμήνος και που ενδέχεται να επηρεάζει τη δημόσια υγεία ή την υγεία των ζώων ή να θέτει σε κίνδυνο την καλή διαβίωση των ζώων.

(10) Οι κανονισμοί (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και (ΕΚ) αριθ. 854/2004 ορίζουν τις απαιτήσεις που διέπουν τους ελέγχους για παράσιτα κατά τη διάρκεια του χειρισμού των αλιευτικών προϊόντων τόσο στην ξηρά όσο και στα σκάφη. Εναπόκειται στους υπεύθυνους επιχειρήσεων τροφίμων να πραγματοποιούν τους ελέγχους σε όλα τα στάδια της παραγωγής των αλιευτικών προϊόντων σύμφωνα με τους κανόνες του κεφαλαίου V Δ) του τμήματος VIII του παραρτήματος III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004, έτσι ώστε τα αλιευτικά προϊόντα που έχουν εμφανώς μολυνθεί με παράσιτα να μην διατίθενται στην αγορά για ανθρώπινη κατανάλωση. Η θέσπιση λεπτομερών κανόνων σχετικά με τις μακροσκοπικές εξετάσεις απαιτεί να καθοριστούν οι έννοιες των ορατών

[1] Δεν έχκ ακόμα δημοσιευθεί στην Επίσημη Εφημερίδα.
[2] ΕΕ L 195 της 2.6.2004, σ. 12.

▼B

παρασίτων και της μακροσκοπικής εξέτασης και να καθοριστούν το είδος και η συχνότητα των παρατηρήσεων.

(11) Οι έλεγχοι που προβλέπονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 853/2004 για να μη διατίθενται στην αγορά αλιευτικά προϊόντα που είναι ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση μπορεί να περιλαμβάνουν ορισμένους χημικούς ελέγχους, συμπεριλαμβανομένων ελέγχων ολικού πτητικού βασικού αζώτου (ΟΠΒΑ). Είναι αναγκαίο να καθοριστούν επίπεδα του ΟΠΒΑ, που δεν πρέπει να υπερβαίνονται στην περίπτωση ορισμένων κατηγοριών ειδών και να καθοριστούν οι μέθοδοι ανάλυσης που πρέπει να χρησιμοποιούνται. Οι μέθοδοι ανάλυσης που είναι επιστημονικά αναγνωρισμένες για τον έλεγχο του ΟΠΒΑ πρέπει να εξακολουθήσουν να χρησιμοποιούνται υπό μορφή ρουτίνας, αλλά πρέπει να καθοριστεί μια μέθοδος αναφοράς η οποία θα χρησιμοποιείται όταν υπάρχει αμφιβολία σχετικά με τα αποτελέσματα ή σε περίπτωση διαφωνίας.

(12) Τα όρια για την παραλυτική τοξίνη των μαλακίων (PSP), την αμνησιακή τοξίνη των μαλακίων (ASP) και τις λιποφιλικές τοξίνες καθορίζονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 853/2004. Οι βιοδοκιμές είναι η μέθοδος αναφοράς για την ανίχνευση ορισμένων τοξινών και για τη μη συγκομιδή ορισμένων τοξικών μαλακίων. Τα μέγιστα επίπεδα και οι μέθοδοι ανάλυσης πρέπει να εναρμονιστούν και να εφαρμόζονται από τα κράτη μέλη προκειμένου να προστατευθεί η υγεία του ανθρώπου. Εκτός από τις βιολογικές μεθόδους δοκιμών, πρέπει να επιτραπούν και άλλες εναλλακτικές μέθοδοι ανίχνευσης, όπως χημικές μέθοδοι και δοκιμές in vitro, εάν αποδειχθεί ότι η απόδοση των επιλεγμένων μεθόδων είναι τουλάχιστον εξίσου ικανοποιητική με την απόδοση της βιολογικής μεθόδου και ότι η εφαρμογή τους παρέχει ισοδύναμο επίπεδο προστασίας της δημόσιας υγείας. Τα προτεινόμενα μέγιστα επίπεδα για τις λιποφιλικές τοξίνες βασίζονται σε προσωρινά στοιχεία και πρέπει να επανεξεταστούν μόλις υπάρξουν νέα επιστημονικά στοιχεία. Η έλλειψη υλικού αναφοράς και η αποκλειστική χρήση δοκιμών διαφορετικών από τις βιοδοκιμές σήμερα σημαίνει ότι το επίπεδο της προστασίας της δημόσιας υγείας το οποίο εξασφαλίζεται όσον αφορά όλες τις καθοριζόμενες τοξίνες δεν είναι ισοδύναμο με εκείνο που εξασφαλίζουν οι βιολογικές δοκιμές. Θα πρέπει να ληφθεί μέριμνα ώστε να εξασφαλιστεί η αντικατάσταση με βιολογικές δοκιμές το συντομότερο δυνατόν.

(13) Το μηχανικά διαχωρισμένο κρέας (ΜΔΚ) που παράγεται με τη χρήση τεχνικών που δεν αλλοιώνουν τη δομή των οστών που χρησιμοποιούνται στην παραγωγή ΜΔΚ πρέπει να αντιμετωπίζεται ως διαφορετικό από ΜΔΚ που παράγεται με τη χρήση τεχνικών που αλλοιώνουν τη δομή των οστών.

(14) Το ΜΔΚ του προηγούμενου τύπου που παράγεται υπό συγκεκριμένους όρους και που έχει συγκεκριμένη σύνθεση πρέπει να επιτρέπεται στα παρασκευάσματα κρέατος τα οποία σαφώς δεν προορίζονται για κατανάλωση χωρίς προηγουμένως να υποστούν θερμική επεξεργασία. Αυτοί οι όροι συνδέονται ιδίως με το ασβέστιο που περιέχεται στο ΜΔΚ, το οποίο θα πρέπει να καθορίζεται σύμφωνα με το άρθρο 11 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004. Πρέπει να γίνει αναπροσαρμογή στο καθοριζόμενο μέγιστο περιεχόμενο ασβεστίου που ορίζεται στον παρόντα κανονισμό μόλις υπάρξουν πληροφορίες σχετικά με τις παραλλαγές που υπάρχουν όταν χρησιμοποιούνται διαφορετικοί τύποι πρώτων υλών.

(15) Το άρθρο 31 παράγραφος 2 στοιχείο στ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 882/2004 προβλέπει ότι τα κράτη μέλη διατηρούν ενημερωμένους καταλόγους των εγκεκριμένων εγκαταστάσεων. Πρέπει να καθοριστεί κοινό πλαίσιο για την παρουσίαση των σχετικών πληροφοριών σε άλλα κράτη μέλη και στο κοινό.

▼B

(16) Το τμήμα XI του παραρτήματος III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/004 ορίζει τις απαιτήσεις που διέπουν την προετοιμασία των βατραχοπόδαρων και των σαλιγκαριών που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση. Πρέπει επίσης να καθοριστούν ειδικές απαιτήσεις, συμπεριλαμβανομένων υποδειγμάτων πιστοποιητικών υγείας, για τις εισαγωγές από τρίτες χώρες βατραχοπόδαρων και σαλιγκαριών που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση.

(17) Τα τμήματα XIV και XV του παραρτήματος III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 ορίζουν κανόνες για την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά ζελατίνης και κολλαγόνου που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση. Πρέπει επίσης να καθοριστούν ειδικές απαιτήσεις, συμπεριλαμβανομένων υποδειγμάτων πιστοποιητικών υγείας, για τις εισαγωγές από τρίτες χώρες ζελατίνης και κολλαγόνου και πρώτων υλών για την παραγωγή ζελατίνης και κολλαγόνου που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση.

(18) Απαιτείται ευελιξία ώστε τα τρόφιμα με παραδοσιακά χαρακτηριστικά να μπορούν να εξακολουθήσουν να παράγονται. Τα κράτη μέλη έχουν ήδη χορηγήσει παρεκκλίσεις για ευρύ φάσμα τέτοιων τροφίμων στο πλαίσιο της νομοθεσίας που ισχύει πριν από την 1η Ιανουαρίου 2006. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να μπορούν να εξακολουθήσουν, χωρίς διακοπή, να εφαρμόζουν τις υπάρχουσες πρακτικές μετά την εν λόγω ημερομηνία. Στους κανονισμούς (ΕΚ) αριθ. 852/2004, (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και (ΕΚ) αριθ. 854/2004 προβλέπεται μια διαδικασία που επιτρέπει στα κράτη μέλη να ασκούν ευελιξία. Εντούτοις, στις περισσότερες περιπτώσεις στις οποίες έχουν ήδη χορηγηθεί παρεκκλίσεις, πρόκειται μόνο για θέμα εξακολούθησης των καθιερωμένων πρακτικών. Έτσι, η εφαρμογή μιας πλήρους διαδικασίας κοινοποίησης, συμπεριλαμβανομένης μιας πλήρους ανάλυσης κινδύνου, ενδέχεται να επιβαρύνει τα κράτη μέλη με περιττό και δυσανάλογο φόρτο. Συνεπώς, πρέπει να οριστούν τα τρόφιμα με παραδοσιακά χαρακτηριστικά και να θεσπιστούν γενικοί όροι που θα εφαρμόζονται στα εν λόγω τρόφιμα, κατά παρέκκλιση από τις διαρθρωτικές απαιτήσεις που ορίζονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 852/2004, με τον πρέποντα σεβασμό στους στόχους υγιεινής των τροφίμων.

(19) Δεδομένου ότι οι κανονισμοί (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και (ΕΚ) αριθ. 854/2004 εκδόθηκαν πριν από τη διεύρυνση της 1ης Μαΐου 2004, δεν αναφέρονταν στα νέα κράτη μέλη. Ως εκ τούτου, θα πρέπει να προστεθούν στις σχετικές διατάξεις των εν λόγω κανονισμών οι κωδικοί ISO για τα εν λόγω κράτη μέλη και οι συντομογραφίες για την Ευρωπαϊκή Κοινότητα στις γλώσσες τους.

(20) Το τμήμα I του παραρτήματος III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 ορίζει κανόνες για την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά κρέατος κατοικίδιων οπληφόρων. Οι εξαιρέσεις όσον αφορά την πλήρη εκδορά του σφαγίου και των άλλων μελών του σώματος που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση ορίζονται στο κεφάλαιο IV, σημείο 8 του εν λόγω τμήματος. Πρέπει να προβλεφθεί η επέκταση των εν λόγω εξαιρέσεων στα πόδια ενήλικων βοοειδών, με την προϋπόθεση ότι συμμορφώνονται προς τους ίδιους όρους με εκείνους που εφαρμόζονται στα πόδια των μόσχων.

(21) Ορισμένες πρακτικές μπορούν να παραπλανήσουν τον καταναλωτή όσον αφορά τη σύνθεση ορισμένων προϊόντων. Ειδικότερα, προκειμένου να μην διαψευστούν οι προσδοκίες των καταναλωτών, πρέπει να απαγορευθεί η πώληση κρέατος πουλερικών που υφίσταται επεξεργασία με παράγοντες κατακράτησης του νερού ως νωπού κρέατος.

(22) Η γνώμη της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων, η οποία εκδόθηκε στις 30 Αυγούστου 2004, κατέδειξε ότι τα αλιευτικά προϊόντα που ανήκουν στην οικογένεια *Gempylidae*, και ιδιαίτερα *Ruvettus pretiosus* και *Lepidocybium flavobrun-*

▼B

neum, μπορεί να έχουν δυσμενείς γαστρεντερικές επιπτώσεις εάν καταναλωθούν υπό ορισμένες συνθήκες. Τα αλιευτικά προϊόντα που ανήκουν σ' αυτή την οικογένεια πρέπει, συνεπώς, να υποβληθούν σε προϋποθέσεις εμπορίας.

(23) Το τμήμα IX του παραρτήματος III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 ορίζει ειδικούς κανόνες υγιεινής για το νωπό γάλα και τα γαλακτοκομικά προϊόντα. Σύμφωνα με το μέρος II Β) 1. ε) του κεφαλαίου I, τα διαλύματα ή ψεκάσματα θηλών μπορούν να χρησιμοποιούνται μόνο εάν έχουν εγκριθεί από την αρμόδια αρχή. Εντούτοις, δεν παρέχεται στο εν λόγω μέρος λεπτομερές σχέδιο έγκρισης. Συνεπώς, είναι αναγκαίο, προκειμένου να εξασφαλιστεί μια εναρμονισμένη προσέγγιση από τα κράτη μέλη, να διευκρινιστούν οι διαδικασίες υπό τις οποίες δίνονται τέτοιες εγκρίσεις.

(24) Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 853/2004 απαιτεί από τους υπευθύνους επιχειρήσεων τροφίμων να εξασφαλίζουν ότι οι θερμικές επεξεργασίες που χρησιμοποιούνται για την επεξεργασία του νωπού γάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων πρέπει να συμμορφώνονται προς ένα διεθνώς αναγνωρισμένο πρότυπο. Εντούτοις, λόγω της ιδιαιτερότητας ορισμένων θερμικών επεξεργασιών που χρησιμοποιούνται στον εν λόγω τομέα και λόγω του αντίκτυπου τους στην ασφάλεια των τροφίμων και την υγεία των ζώων, πρέπει να δοθεί εν προκειμένω σαφέστερη καθοδήγηση στους υπευθύνους επιχειρήσεων τροφίμων.

(25) Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 853/2004 εισάγει έναν νέο ορισμό προκειμένου να καλύψει τα προϊόντα που παράγονται από αβγά τα οποία, μετά την αφαίρεση του κελύφους τους, δεν έχουν ακόμα υποστεί επεξεργασία. Συνεπώς, είναι αναγκαίο να διευκρινιστούν οι κανόνες που εφαρμόζονται στα εν λόγω προϊόντα και να τροποποιηθεί το τμήμα X, κεφάλαιο II του παραρτήματος III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 αναλόγως.

(26) Το τμήμα XIV του παραρτήματος III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 ορίζει ειδικούς υγειονομικούς κανόνες για τη ζελατίνη. Οι εν λόγω κανόνες περιλαμβάνουν απαιτήσεις που καλύπτουν το είδος των πρώτων υλών που μπορούν να χρησιμοποιούνται για την παραγωγή ζελατίνης και τη μεταφορά και την αποθήκευση τέτοιων υλών. Ορίζουν επίσης τις προδιαγραφές που εφαρμόζονται στην παρασκευή ζελατίνης. Εντούτοις, πρέπει να θεσπιστούν οι κανόνες που εφαρμόζονται στην επισήμανση της ζελατίνης.

(27) Η επιστημονική πρόοδος έχει οδηγήσει στην καθιέρωση του προτύπου ISO 16649-3 ως συμφωνηθείσας μεθόδου αναφοράς για την ανάλυση *του E. Coli* στα δίθυρα μαλάκια. Αυτή η μέθοδος αναφοράς έχει ήδη καθιερωθεί για τα ζώντα δίθυρα μαλάκια που κατάγονται από τις περιοχές Α σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής σχετικά με τα μικροβιολογικά κριτήρια για τα τρόφιμα [1]. Συνεπώς, το ISO 16649-3 πρέπει να οριστεί ως η μέθοδος αναφοράς MPN (του πλέον πιθανού αριθμού) για την ανάλυση *του E. Coli* στα δίθυρα μαλάκια που κατάγονται από τις περιοχές Β και Γ. Η χρήση εναλλακτικών μεθόδων πρέπει να επιτραπεί μόνο όταν θεωρούνται ισοδύναμες με τη μέθοδο αναφοράς.

(28) Ως εκ τούτου, οι κανονισμοί (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και (ΕΚ) αριθ. 854/2004 πρέπει να τροποποιηθούν αναλόγως.

(29) Τα μέτρα που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό είναι σύμφωνα με τη γνώμη της μόνιμης επιτροπής για την τροφική αλυσίδα και την υγεία των ζώων,

[1] Βλέπε σελίδα 1 της παρούσας Επίσημης Εφημερίδας.

▼B

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

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

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

Άρθρο 2

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

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

Άρθρο 3

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

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

Άρθρο 4

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

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

Άρθρο 5

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

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

▼M1

Άρθρο 6

Υποδείγματα πιστοποιητικών υγείας για τις εισαγωγές ορισμένων προϊόντων ζωικής προέλευσης για τους σκοπούς του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004

Τα υποδείγματα πιστοποιητικών υγείας που αναφέρονται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 στοιχείο δ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004, τα

▼M1

οποία πρέπει να χρησιμοποιούνται κατά την εισαγωγή των προϊόντων ζωικής προέλευσης που απαριθμούνται στο παράρτημα VI του παρόντος κανονισμού, είναι αυτά που ορίζονται στο εν λόγω παράρτημα VI.

Άρθρο 6α

Μέθοδοι δοκιμής για το νωπό γάλα και το θερμικά επεξεργασμένο γάλα

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

▼M2

Άρθρο 6β

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

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

▼B

Άρθρο 7

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

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

α) είναι αναγνωρισμένα ιστορικά ως παραδοσιακά προϊόντα· ή

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

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

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

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

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

Τα μέτρα καθαρισμού και απολύμανσης για τις εγκαταστάσεις που αναφέρονται στο στοιχείο α) και η συχνότητα με την οποία εφαρ-

▼B

μόζονται προσαρμόζονται στη δραστηριότητα προκειμένου να ληφθούν υπόψη οι ιδιαίτερες περιβαλλοντικές χλωρίδες τους.

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

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

α) παρέχει σύντομη περιγραφή των απαιτήσεων που αναπροσαρμόστηκαν·

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

γ) παρέχει κάθε άλλη σχετική πληροφορία.

Άρθρο 8

Τροποποιήσεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004

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

Άρθρο 9

Τροποποιήσεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 854/2004

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

Άρθρο 10

Έναρξη ισχύος και εφαρμογή

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

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

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

▼B

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ I

Α. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΡΟΦΙΚΗ ΑΛΥΣΙΔΑ

ΤΜΗΜΑ I

ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΤΩΝ ΥΠΕΥΘΥΝΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

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

ΤΜΗΜΑ II

ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΤΩΝ ΑΡΜΟΔΙΩΝ ΑΡΧΩΝ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ I

ΠΑΡΟΧΗ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΩΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΡΟΦΙΚΗ ΑΛΥΣΙΔΑ

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

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

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

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

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

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

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II

ΑΝΑΤΡΟΦΟΔΟΤΗΣΗ ΣΤΗΝ ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΗ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

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

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

▼B

Προσάρτημα του παραρτήματος I

ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΕΓΓΡΑΦΟΥ

1. **Αναγνωριστικά στοιχεία**

1.1. εκμετάλλευση προέλευσης (π.χ. ιδιοκτήτης ή διευθυντής)

όνομα/αριθμός

πλήρης διεύθυνση

αριθμός τηλεφώνου

1.2. αριθμοί αναγνώρισης (να επισυναφθεί χωριστός κατάλογος)

συνολικός αριθμός ζώων (κατά είδη)

προβλήματα αναγνώρισης (εάν υπάρχουν)

1.3. αναγνώριση αγέλης/σμήνους/κλωβού (εάν ισχύει)

1.4. είδη ζώων

1.5. αριθμός αναφοράς πιστοποιητικού υγείας

2. **Ευρήματα προ της σφαγής**

2.1. καλή διαβίωση

αριθμός προσβληθέντων ζώων

είδος/κλάση/ηλικία

παρατηρήσεις (π.χ. δήγματα ουράς)

2.2. τα ζώα παραδόθηκαν ακάθαρτα

2.3. κλινικά ευρήματα (νόσος)

αριθμός προσβληθέντων ζώων

είδος/κλάση/ηλικία

παρατηρήσεις

ημερομηνία επιθεώρησης

2.4. εργαστηριακά αποτελέσματα: ([1])

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

▼B

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

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

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

▼B

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ

ΑΛΙΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

ΤΜΗΜΑ Ι

ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΤΩΝ ΥΠΕΥΘΥΝΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

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

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι

ΟΡΙΣΜΟΙ

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

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

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

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙ

ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΗ ΕΞΕΤΑΣΗ

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

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

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

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

▼B

ΤΜΗΜΑ II

ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΤΩΝ ΑΡΜΟΔΙΩΝ ΑΡΧΩΝ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ I

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

▼M3

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

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

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

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

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

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

▼B

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

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

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

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

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

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

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

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II

ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΕΙΔΩΝ ΓΙΑ ΤΙΣ ΟΠΟΙΕΣ ΚΑΘΟΡΙΖΟΝΤΑΙ ΟΙ ΟΡΙΑΚΕΣ ΤΙΜΕΣ ΟΠΒΑ

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

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

▼B

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

ΚΕΦΑΛΑΙΟ III

ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΣΥΓΚΕΝΤΡΩΣΗΣ ΟΠΒΑ ΣΕ ΨΑΡΙΑ ΚΑΙ ΑΛΙΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Διαδικασία αναφοράς

1. *Σκοπός και πεδίο εφαρμογής*

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

2. *Ορισμός*

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

Η συγκέντρωση εκφράζεται σε mg/100 g.

3. *Σύντομη περιγραφή*

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

4. *Χημικές ουσίες*

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

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

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

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

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

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

ε) αντιαφρώδες σιλικόνης·

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

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

5. *Όργανα και σύνεργα*

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

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

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

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

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

6. *Εκτέλεση*

Προσοχή: Κατά το χρόνο εργασίας με το υπερχλωρικό οξύ, το οποίο είναι πολύ καυστικό, πρέπει να λαμβάνονται οι αναγκαίες προφυλάξεις και τα

▼B

αναγκαία προφυλακτικά μέτρα. Τα δείγματα πρέπει, εάν είναι δυνατόν, να προετοιμαστούν το συντομότερο δυνατόν μετά την άφιξή τους, σύμφωνα με τις ακόλουθες οδηγίες:

α) Προετοιμασία του δείγματος

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

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

β) Απόσταξη ατμού

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

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

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

γ) Τιτλοποίηση

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

δ) Τυφλή δοκιμή

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

7. *Υπολογισμός του ΟΠΒΑ*

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

$$\text{ΟΠΒΑ}(\text{πουεκφράζεταιεσε mg}/100\,\text{g δείγματος}) = \frac{(V_1 — V_0) \times 0,14 \times 2 \times 100}{M}$$

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

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

M = βάρος δείγματος σε g.

Παρατηρήσεις

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

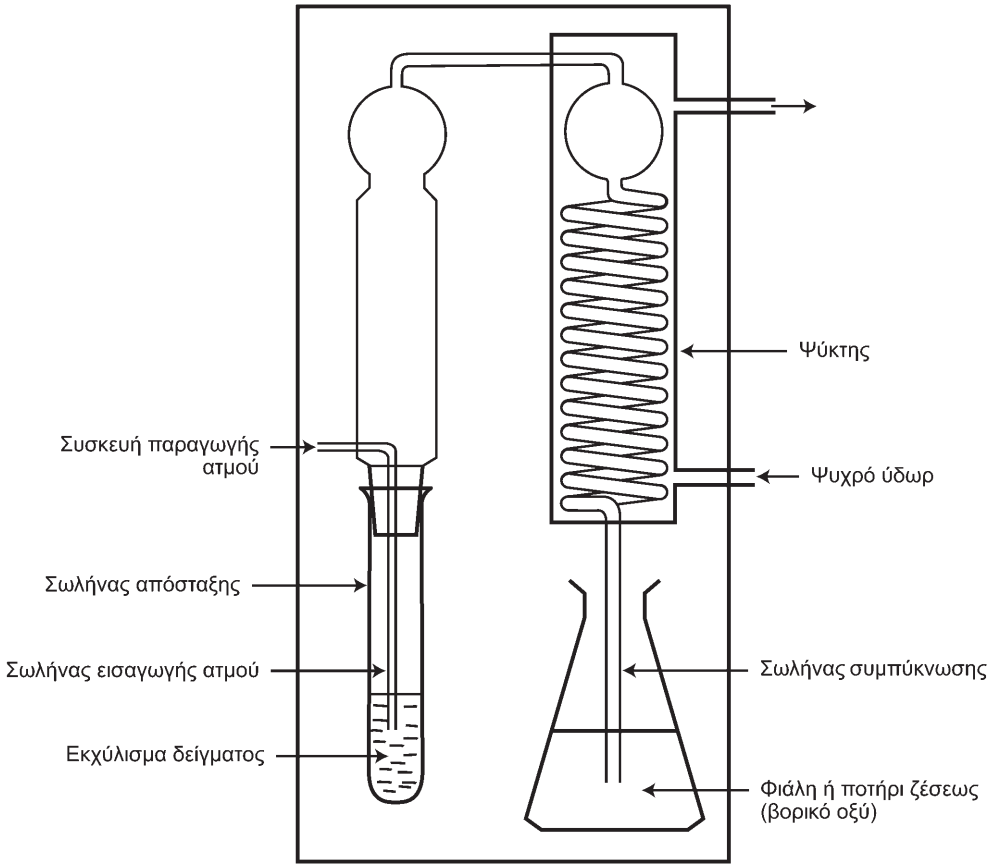
2. Έλεγχος του εξοπλισμού με απόσταξη διαλυμάτων NH_4Cl ισοδύναμων με 50 mg ΟΠΒΑ/100 g.

▼B

3. Τυπική απόκλιση της αναπαραγωγιμότητας S_r = 1,20 mg/100 g. Τυπική απόκλιση της συγκρισιμότητας S_r = 2,50/100 g.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV

ΟΠΒΑ — ΣΥΣΚΕΥΗ ΑΠΟΣΤΑΞΗΣ ΑΤΜΟΥ



▼B

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ III

ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΜΕΝΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ ΔΟΚΙΜΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΝΙΧΝΕΥΣΗ ΘΑΛΑΣΣΙΩΝ ΒΙΟΤΟΞΙΝΩΝ

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

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

▼M1

ΚΕΦΑΛΑΙΟ I

ΜΕΘΟΔΟΣ ΑΝΙΧΝΕΥΣΗΣ ΤΗΣ ΠΑΡΑΛΥΤΙΚΗΣ ΤΟΞΙΝΗΣ ΤΩΝ ΜΑΛΑΚΙΩΝ (PSP)

1. Η περιεκτικότητα των εδώδιμων τμημάτων των μαλακίων (ολόκληρο το σώμα ή οποιοδήποτε μέρος του μπορεί να καταναλωθεί χωριστά) σε παραλυτική τοξίνη των μαλακίων (PSP) πρέπει να ανιχνεύεται σύμφωνα με τη μέθοδο της βιολογικής δοκιμής ή με οποιαδήποτε άλλη διεθνώς αναγνωρισμένη μέθοδο. Η αποκαλούμενη μέθοδος Lawrence, όπως δημοσιεύθηκε στην επίσημη μέθοδο AOAC 2005.06 (Paralytic Shellfish Poisoning Toxins in Shellfish), μπορεί να χρησιμοποιείται, ομοίως, ως εναλλακτική μέθοδος ανίχνευσης των τοξινών αυτών.

2. Σε περίπτωση αμφισβήτησης των αποτελεσμάτων, η μέθοδος αναφοράς είναι η βιολογική μέθοδος.

3. Τα σημεία 1 και 2 θα αποτελέσουν αντικείμενο επανεξέτασης κατόπιν της επιτυχούς ολοκλήρωσης της εναρμόνισης των σταδίων εφαρμογής της μεθόδου Lawrence από το κοινοτικό εργαστήριο αναφοράς για τις θαλάσσιες βιοτοξίνες.

▼M2

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II

ΜΕΘΟΔΟΣ ΑΝΙΧΝΕΥΣΗΣ ΤΗΣ ΑΜΝΗΣΙΑΚΗΣ ΤΟΞΙΝΗΣ ΤΩΝ ΜΑΛΑΚΙΩΝ (ASP)

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

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

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

▼B

ΚΕΦΑΛΑΙΟ III

ΜΕΘΟΔΟΙ ΑΝΙΧΝΕΥΣΗΣ ΤΗΣ ΛΙΠΟΦΙΛΙΚΗΣ ΤΟΞΙΝΗΣ

Α. **Βιολογικές μέθοδοι**

1. Μια σειρά βιολογικών διαδικασιών σε ποντίκια με διαφορά ως προς την προς ανάλυση δόση (ήπαρ και πάγκρεας ή ολόκληρο το σώμα) και ως προς τους διαλύτες που χρησιμοποιούνται για τα στάδια της εκχύλισης και του καθαρισμού μπορεί να χρησιμοποιείται για την ανίχνευση θαλάσσιων τοξινών, όπως αναφέρονται στο κεφάλαιο V σημείο 2 στοιχεία γ), δ) και ε) του τμήματος VII του παραρτήματος III, του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004. Η ευαισθησία και η επιλεκτικότητα εξαρτώνται από την επιλογή των διαλυτών που χρησιμοποιούνται για τα στάδια της εκχύλισης και του καθαρισμού και αυτό θα πρέπει να ληφθεί υπόψη όταν λαμβά-

([1]) ΕΕ L 358 της 18.12.1986, σ. 1.

▼B

νεται η απόφαση για τη μέθοδο που θα ακολουθηθεί, προκειμένου να καλυφθεί όλο το φάσμα των τοξινών.

2. Μία και μόνο βιοδοκιμασία σε ποντίκια με εκχύλισμα ακετόνης μπορεί να χρησιμοποιείται για την ανίχνευση του οκαδαϊκού οξέος, των δινοφυσιστοξινών, των πεκτενοτοξινών και των γεσοτοξινών. Η δοκιμασία αυτή μπορεί να συμπληρωθεί, εάν χρειαστεί, με κατανομή υγρού-υγρού με οξικό αιθύλιο/νερό ή διχλωρομεθάνιο/νερό για την απομάκρυνση ενδεχόμενων παρεμποδίσεων. Η ανίχνευση των αζασπειροξέων στα κανονιστικά όρια μέσω της διαδικασίας αυτής απαιτεί να χρησιμοποιηθεί ολόκληρο το σώμα ως δόση προς ανάλυση.

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

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

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

Β. **Εναλλακτικές μέθοδοι ανίχνευσης**

1. Μια σειρά μεθόδων, όπως η υψηλής απόδοσης υγρή χρωματογραφία (HPLC) με ανίχνευση με φθορισμομετρία, η υγρή χρωματογραφία (LC), η φασματομετρία μάζας (MS), οι ανοσολογικές δοκιμασίες και οι λειτουργικές δοκιμές, όπως η δοκιμή παρεμπόδισης φωσφατάσεων, θα χρησιμοποιούνται ως εναλλακτικές λύσεις ή συμπληρωματικές στις βιολογικές εξεταστικές μεθόδους, υπό τον όρο ότι είτε μόνες τους είτε συνδυασμένες μπορούν να ανιχνεύσουν τουλάχιστον τις ακόλουθες ανάλογες ουσίες, ότι δεν είναι λιγότερο αποτελεσματικές από τις βιολογικές μεθόδους και ότι η εφαρμογή τους παρέχει ισοδύναμο επίπεδο προστασίας δημόσιας υγείας:

   — οκαδαϊκό οξύ και δινοφυσιστοξίνες: μπορεί να απαιτηθεί υδρόλυση για την ανίχνευση της παρουσίας DTX3,

   — πεκτενοτοξίνες: PTX1 και PTX2,

   — γεσοτοξίνες: YTX, 45 OH YTX, Homo YTX και 45 OH Homo YTX,

   — αζασπειροξέα: AZA1, AZA2 και AZA3.

2. Εάν ανακαλυφθούν νέες ανάλογες ουσίες που είναι σημαντικές για τη δημόσια υγεία, πρέπει να συμπεριληφθούν στην ανάλυση. Ωστόσο, στην περίπτωση αυτή, πρέπει να υπάρχουν διαθέσιμα πρότυπα για να καταστεί δυνατή η χημική ανάλυση. Η συνολική τοξικότητα θα υπολογιστεί με τη χρήση συντελεστών μετατροπής που θα βασίζονται στα δεδομένα τοξικότητας που είναι διαθέσιμα για κάθε τοξίνη.

3. Τα χαρακτηριστικά της απόδοσης των μεθόδων αυτών πρέπει να καθοριστούν αφού προηγηθεί επικύρωση σύμφωνα με διεθνώς συμφωνημένο πρωτόκολλο.

▼B

4. Οι βιολογικές μέθοδοι θα αντικατασταθούν από εναλλακτικές μεθόδους ανίχνευσης μόλις τα υλικά αναφοράς για την ανίχνευση των τοξινών που ορίζονται στο κεφάλαιο V του τμήματος VI του παραρτήματος III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 είναι εύκολα διαθέσιμα, οι μέθοδοι έχουν επικυρωθεί και αυτό το κεφάλαιο έχει τροποποιηθεί αναλόγως.

▼B

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV

ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΜΗΧΑΝΙΚΩΣ ΔΙΑΧΩΡΙΣΜΕΝΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ ΣΕ ΑΣΒΕΣΤΙΟ

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

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

2. καθορίζεται με τυποποιημένη διεθνή μέθοδο.

▼B

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ V

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΓΚΕΚΡΙΜΕΝΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ I

ΠΡΟΣΒΑΣΗ ΣΤΟΥΣ ΚΑΤΑΛΟΓΟΥΣ ΕΓΚΕΚΡΙΜΕΝΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Προκειμένου να βοηθηθούν τα κράτη μέλη να καταστήσουν τους ενημερωμένους καταλόγους εγκεκριμένων επιχειρήσεων τροφίμων διαθέσιμους σε άλλα κράτη μέλη και στο κοινό, η Επιτροπή θα προσφέρει ένα δικτυακό τόπο στον οποίο κάθε κράτος μέλος θα παράσχει ένα σύνδεσμο με τον εθνικό δικτυακό τόπο του.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II

ΜΟΡΦΟΤΥΠΟ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΕΘΝΙΚΟΥΣ ΔΙΚΤΥΑΚΟΥΣ ΤΟΠΟΥΣ

Α. **Γενικός κατάλογος**

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

2. Ο γενικός κατάλογος που αναφέρεται στο σημείο 1 αποτελείται από ένα φύλλο και συμπληρώνεται σε μία ή περισσότερες επίσημες γλώσσες της Κοινότητας.

Β. **Λειτουργικός χάρτης**

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

2. Ο γενικός κατάλογος περιλαμβάνει συνδέσμους:

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

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

ΚΕΦΑΛΑΙΟ III

ΣΧΕΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΚΑΙ ΚΩΔΙΚΟΙ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΚΑΤΑΛΟΓΟΥΣ ΕΓΚΕΚΡΙΜΕΝΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

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

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

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

▼M1

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ VI

ΥΠΟΔΕΙΓΜΑΤΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΩΝ ΥΓΕΙΑΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ ΟΡΙΣΜΕΝΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΠΟΥ ΠΡΟΟΡΙΖΟΝΤΑΙ ΓΙΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΑΠΟ ΤΟΝ ΑΝΘΡΩΠΟ

ΤΜΗΜΑ I

ΒΑΤΡΑΧΟΠΟΔΑΡΑ ΚΑΙ ΣΑΛΙΓΚΑΡΙΑ

Τα πιστοποιητικά υγείας που αναφέρονται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 στοιχείο δ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 για τις εισαγωγές βατραχοπόδαρων και σαλιγκαριών συμμορφώνονται προς τα υποδείγματα που καθορίζονται αντίστοιχα στο μέρος Α και στο μέρος Β του προσαρτήματος Ι του παρόντος παραρτήματος.

ΤΜΗΜΑ II

ΖΕΛΑΤΙΝΗ

Με την επιφύλαξη άλλης ειδικής κοινοτικής νομοθεσίας, και ιδίως της νομοθεσίας για τις μεταδοτικές σπογγώδεις εγκεφαλοπάθειες και τις ορμόνες, τα πιστοποιητικά υγείας που αναφέρονται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 στοιχείο δ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 για τις εισαγωγές ζελατίνης και πρώτων υλών για την παραγωγή ζελατίνης συμμορφώνονται προς τα υποδείγματα που ορίζονται αντίστοιχα στο μέρος Α και στο μέρος Β του προσαρτήματος ΙΙ του παρόντος παραρτήματος.

ΤΜΗΜΑ III

ΚΟΛΛΑΓΟΝΟ

Με την επιφύλαξη άλλης ειδικής κοινοτικής νομοθεσίας, και ιδίως της νομοθεσίας για τις μεταδοτικές σπογγώδεις εγκεφαλοπάθειες και τις ορμόνες, τα πιστοποιητικά υγείας που αναφέρονται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 στοιχείο δ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 για τις εισαγωγές κολλαγόνου και πρώτων υλών για την παραγωγή κολλαγόνου συμμορφώνονται προς τα υποδείγματα που ορίζονται αντίστοιχα στο μέρος Α και στο μέρος Β του προσαρτήματος ΙΙΙ του παρόντος παραρτήματος.

ΤΜΗΜΑ IV

ΑΛΙΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

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

ΤΜΗΜΑ V

ΖΩΝΤΑ ΔΙΘΥΡΑ ΜΑΛΑΚΙΑ

Το πιστοποιητικό υγείας που αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 στοιχείο δ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 για τις εισαγωγές ζώντων δίθυρων μαλακίων συμμορφώνεται προς το υπόδειγμα που καθορίζεται στο προσάρτημα V του παρόντος παραρτήματος.

ΤΜΗΜΑ VI

ΜΕΛΙ ΚΑΙ ΑΛΛΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΑΣ

Το πιστοποιητικό υγείας που αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 στοιχείο δ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 για τις εισαγωγές μελιού και άλλων προϊόντων μελισσοκομίας συμμορφώνεται προς το υπόδειγμα που καθορίζεται στο προσάρτημα VI του παρόντος παραρτήματος.

▼**M1**

Προσάρτημα I του παραρτήματος VI

ΜΕΡΟΣ Α

ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟΥ ΥΓΕΙΑΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ ΔΙΑΤΗΡΗΜΕΝΩΝ ΣΕ ΑΠΛΗ ΨΥΞΗ, ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ Η ΜΕΤΑΠΟΙΗΜΕΝΩΝ ΒΑΤΡΑΧΟΠΟΔΑΡΩΝ ΠΟΥ ΠΡΟΟΡΙΖΟΝΤΑΙ ΓΙΑ ΑΝΘΡΩΠΙΝΗ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ

ΧΩΡΑ **Κτηνιατρικό πιστοποιητικό για την ΕΕ**

Μέρος I: Στοιχεία της παρτίδας που αποστέλλεται

I.1. Αποστολέας Όνομα Διεύθυνση Ταχυδρομικός κώδικας Τηλ.:		I.2. Αριθμός αναφοράς του πιστοποιητικού	I.2.α
		I.3. Αρμόδια κεντρική αρχή	
		I.4. Αρμόδια τοπική αρχή	
I.5. Παραλήπτης Όνομα Διεύθυνση Ταχυδρομικός κώδικας Τηλ.:		I.6.	
I.7. Χώρα καταγωγής	Κωδικός ISO I.8.	I.9. Χώρα προορισμού	Κωδικός ISO I.10.
I.11. Τόπος καταγωγής/τόπος αλίευσης Όνομα Διεύθυνση	Αριθμός έγκρισης	I.12.	
I.13. Τόπος φόρτωσης		I.14. Ημερομηνία αναχώρησης	
I.15. Μέσα μεταφοράς Αεροπλάνο ☐ Πλοίο ☐ Τρένο ☐ Οδικό όχημα ☐ Λοιπά ☐ Στοιχεία αναγνώρισης Αριθμός αναφοράς εγγράφου:		I.16. Συνοριακός σταθμός ελέγχου εισόδου στην ΕΕ	
		I.17.	
I.18. Περιγραφή του εμπορεύματος		I.19. Κωδικός προϊόντος (Κωδικός ΣΟ) **0208 20**	
		I.20. Αριθμός/Ποσότητα	
I.21. Θερμοκρασία προϊόντος Περιβάλλον ☐ Ψύξη ☐ Κατάψυξη ☐		I.22. Αριθμός μονάδων συσκευασίας	
I.23. Αριθμός σφραγίδας και αριθμός επορευματοκιβωτίου		I.24. Είδος συσκευασίας	
I.25. Πιστοποιημένα εμπορεύματα Κατανάλωση από τον άνθρωπο ☐			
I.26.		I.27. Για εισαγωγή ή είσοδο στην ΕΕ ☐	

I.28. Ταυτοποίηση των εμπορευμάτων

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

▼M1

ΧΩΡΑ **Βατραχοπόδαρα**

Μέρος ΙΙ: Πιστοποίηση

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

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

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

και ότι

— προέρχονται από βατράχους που υποβλήθηκαν σε αφαίμαξη, παρασκευάστηκαν και, ανάλογα με την περίπτωση, διατηρήθηκαν σε απλή ψύξη, καταψύχθηκαν ή μεταποιήθηκαν, συσκευάστηκαν και αποθηκεύτηκαν κατά τρόπο υγιεινό με τήρηση των προϋποθέσεων που προβλέπονται στο παράρτημα III τμή μα XI του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004

Σημειώσεις

Μέρος I:

— Τετραγωνίδιο αριθ. I.11: Τόπος καταγωγής: επωνυμία και διεύθυνση της εγκατάστασης αποστολής.
— Τετραγωνίδιο αριθ. I.15: Αριθμός κυκλοφορίας (σιδηροδρομικά βαγόνια ή εμπορευματοκιβώτια και φορτηγά), αριθμός πτήσης (αεροσκάφος) ή όνομα (πλοίο). Σε περίπτωση εκφόρτωσης και επαναφόρτωσης πρέπει να παρέχονται ξεχωριστές πληροφορίες.
— Τετραγωνίδιο αριθ. I.23: Αριθμός εμπορευματοκιβωτίου /Αριθμός σφραγίδας: μόνο εφόσον υπάρχει.
— Τετραγωνίδιο αριθ. I.28: Είδος επεξεργασίας: απλή ψύξη, κατάψυξη, μεταποίηση.

Μέρος II:

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

Επίσημος επιθεωρητής

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

▼M1

ΜΕΡΟΣ Β

ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟΥ ΥΓΕΙΑΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ ΔΙΑΤΗΡΗΜΕΝΩΝ ΣΕ ΑΠΛΗ ΨΥΞΗ, ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ, ΑΠΟΚΕΛΥΦΩΜΕΝΩΝ, ΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΩΝ, ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΕΝΩΝ Η ΚΟΝΣΕΡΒΟΠΟΙΗΜΕΝΩΝ ΣΑΛΙΓΚΑΡΙΩΝ ΠΟΥ ΠΡΟΟΡΙΖΟΝΤΑΙ ΓΙΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΑΠΟ ΤΟΝ ΑΝΘΡΩΠΟ

ΧΩΡΑ **Κτηνιατρικό πιστοποιητικό για την ΕΕ**

Μέρος Ι: Στοιχεία της παρτίδας που αποστέλλεται

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

I.28. Ταυτοποίηση των εμπορευμάτων

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

▼M1

ΧΩΡΑ **Σαλιγκάρια**

Μέρος ΙΙ: Πιστοποίηση

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

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

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

και ότι

— αποτέλεσαν αντικείμενο χειρισμού και, ανάλογα με την περίπτωση, αποκελυφώθηκαν, μαγειρεύτηκαν, παρασκευάστηκαν, κονσερβοποιήθηκαν, καταψύχθηκαν, συσκευάστηκαν και αποθηκεύτηκαν κατά τρόπο υγιεινό σύμφωνα με τις απαιτήσεις που προβλέπονται στο παράρτημα ΙΙΙ τμήμα XI του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004

Σημειώσεις

Μέρος Ι:

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

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

— Τετραγωνίδιο αριθ. I.19: χρήση των κατάλληλων κωδικών ΣΟ: 03.07.60, 16.05.

— Τετραγωνίδιο αριθ. I.23: Αριθμός εμπορευματοκιβωτίου /Αριθμός σφραγίδας: μόνο εφόσον υπάρχει.

— Τετραγωνίδιο αριθ. I.28: Είδος επεξεργασίας: απλή ψύξη, κατάψυξη, αποκελύφωση, μαγείρεμα, παρασκευή, κονσερβοποίηση.

Μέρος ΙΙ:

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

Επίσημος επιθεωρητής

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

▼**M1**

Προσάρτημα ΙΙ του παραρτήματος VI

ΜΕΡΟΣ Α

ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟΥ ΥΓΕΙΑΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ ΖΕΛΑΤΙΝΗΣ ΠΟΥ ΠΡΟΟΡΙΖΕΤΑΙ ΓΙΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΑΠΟ ΤΟΝ ΑΝΘΡΩΠΟ

ΧΩΡΑ **Κτηνιατρικό πιστοποιητικό για την ΕΕ**

Μέρος Ι: Στοιχεία της partίδας που αποστέλλεται

I.1. Αποστολέας
Όνομα
Διεύθυνση
Ταχυδρομικός κώδικας
Τηλ.:

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

I.3. Αρμόδια κεντρική αρχή

I.4. Αρμόδια τοπική αρχή

I.5. Παραλήπτης
Όνομα
Διεύθυνση
Ταχυδρομικός κώδικας
Τηλ.:

I.6.

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

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

I.11. Τόπος καταγωγής/τόπος αλίευσης
Όνομα | Αριθμός έγκρισης
Διεύθυνση

I.12.

I.13. Τόπος φόρτωσης

I.14. Ημερομηνία αναχώρησης

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

I.16. Συνοριακός σταθμός ελέγχου εισόδου στην ΕΕ

I.17.

I.18. Περιγραφή του εμπορεύματος

I.19. Κωδικός προϊόντος (Κωδικός ΣΟ)
35.03

I.20. Αριθμός/Ποσότητα

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

I.22. Αριθμός μονάδων συσκευασίας

I.23. Αριθμός σφραγίδας και αριθμός επορευματοκιβωτίου

I.24. Είδος συσκευασίας

I.25. Πιστοποιημένα εμπορεύματα
Κατανάλωση από τον άνθρωπο ☐

I.26.

I.27. Για εισαγωγή ή είσοδο στην ΕΕ ☐

I.28. Ταυτοποίηση των εμπορευμάτων

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

▼M1

ΧΩΡΑ **Ζελατίνη που προορίζεται για κατανάλωση από τον άνθρωπο**

Μέρος II: Πιστοποίηση

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

Ο υπογεγραμμένος δηλώνω με το παρόν ότι γνωρίζω τις διατάξεις των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 178/2002, (ΕΚ) αριθ. 852/2004 και (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και πιστοποιώ ότι η προαναφερόμενη ζελατίνη παρήχθη σύμφωνα με τις εν λόγω απαιτήσεις, και ιδίως ότι:

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

— παρασκευάστηκε από πρώτη ύλη που πληροί τις απαιτήσεις του τμήματος XIV κεφάλαια I και II του παραρτήματος III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004·

— παρασκευάστηκε σύμφωνα με τους όρους που αναφέρονται στο τμήμα XIV κεφάλαιο III του παραρτήματος III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004·

— πληροί τα κριτήρια του τμήματος XIV κεφάλαιο IV του παραρτήματος III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 σχετικά με τα μικροβιολογικά κριτήρια για τα τρόφιμα,

και ότι [1]

— εάν προέρχεται από μηρυκαστικά, δεν περιέχει και δεν προέρχεται:

είτε [1]

από ειδικά υλικά κινδύνου, όπως ορίζονται στο παράρτημα XI τμήμα A του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 999/2001, τα οποία έχουν παραχθεί μετά την 31η Μαρτίου 2001, ή από μηχανικά διαχωρισμένο κρέας που προέρχεται από οστά βοοειδών ή αιγοπροβάτων το οποίο έχει παραχθεί μετά την 31η Μαρτίου 2001. Μετά την 31η Μαρτίου 2001 τα βοοειδή και τα αιγοπρόβατα από τα οποία προέρχεται το προϊόν αυτό δεν σφάγησαν έπειτα από αναισθητοποίηση με έγχυση αερίου στην κρανιακή κοιλότητα ούτε έχουν θανατωθεί με την ίδια μέθοδο ούτε έχουν σφαγεί με τεμαχισμό έπειτα από αναισθητοποίηση του κεντρικού νευρικού ιστού διά της εισαγωγής επιμήκους ραβδοειδούς οργάνου στην κρανιακή κοιλότητα.

είτε

από υλικά προερχόμενα από βοοειδή ή αιγοπρόβατα διαφορετικά από εκείνα που προέρχονται από ζώα τα οποία γεννήθηκαν, εκτράφηκαν συνεχώς και εσφάγησαν ……[2] [3].

Σημειώσεις

Μέρος I:

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

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

— Τετραγωνίδιο αριθ. I.23: Αριθμός εμπορευματοκιβωτίου /Αριθμός σφραγίδας: μόνο εφόσον υπάρχει.

— Τετραγωνίδιο αριθ. I.28: Είδος επεξεργασίας: ημερομηνία παρασκευής (ηη/μμ/χχχχ).

Μέρος II:

([1]) Να διαγραφεί η περιττή ένδειξη.

([2]) Να αναγραφεί το όνομα της χώρας.

([3]) Όπως αναφέρεται στο σημείο 15 στοιχείο β) του παραρτήματος XI του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 999/2001, όπως τροποποιήθηκε.

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

Επίσημος κτηνίατρος

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

▼M1

ΜΕΡΟΣ Β

ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟΥ ΥΓΕΙΑΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΖΕΛΑΤΙΝΗΣ ΠΟΥ ΠΡΟΟΡΙΖΕΤΑΙ ΓΙΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΑΠΟ ΤΟΝ ΑΝΘΡΩΠΟ

ΧΩΡΑ **Κτηνιατρικό πιστοποιητικό για την ΕΕ**

Μέρος Ι: Στοιχεία της παρτίδας που αποστέλλεται

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

I.28. Ταυτοποίηση των εμπορευμάτων

Είδος (Επιστημονική ονομασία)	Φύση του βασικού αγαθού	Αριθμός έγκρισης των εγκαταστάσεων μονάδα μεταποίησης	Αριθμός μονάδων συσκευασίας	Καθαρό βάρος

▼M1

ΧΩΡΑ **Πρώτες ύλες για την παραγωγή ζελατίνης που προορίζεται για κατανάλωση από τον άνθρωπο**

Μέρος ΙΙ: Πιστοποίηση

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

Ο υπογεγραμμένος δηλώνω με το παρόν ότι γνωρίζω τις διατάξεις των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 178/2002, (ΕΚ) αριθ. 852/2004, (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και (ΕΚ) αριθ. 854/2004 και πιστοποιώ ότι οι προαναφερόμενες πρώτες ύλες παρήχθησαν σύμφωνα με τις εν λόγω απαιτήσεις, και ιδίως ότι:

— τα οστά, οι δορές και τα δέρματα κατοικίδιων και εκτρεφόμενων μηρυκαστικών, τα δέρματα χοίρων, το δέρμα και οι τένοντες και τα νεύρα πουλερικών που αναφέρονται ανωτέρω προέρχονται από ζώα τα οποία έχουν σφαγεί σε σφαγείο και τα οποία έχουν κριθεί κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση έπειτα από επιθεώρηση πριν και μετά τη σφαγή (1)

ή/και ότι

— οι δορές και τα δέρματα αγρίων θηραμάτων που περιγράφονται ανωτέρω προέρχονται από θανατωμένα ζώα των οποίων τα σφάγια έχουν κριθεί κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση έπειτα από επιθεώρηση μετά τη σφαγή (1)

ή/και ότι

— τα δέρματα και τα οστά ιχθύων που αναφέρονται ανωτέρω προέρχονται από εργοστάσιο που παρασκευάζει αλιευτικά προϊόντα για κατανάλωση από τον άνθρωπο τα οποία έχουν εγκριθεί για εξαγωγή (1)

και ότι (1)

— εάν προέρχονται από μηρυκαστικά, δεν περιέχουν και δεν προέρχονται:

είτε (1)

από ειδικά υλικά κινδύνου, όπως ορίζονται στο παράρτημα XI τμήμα Α του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 999/2001, τα οποία έχουν παραχθεί μετά την 31η Μαρτίου 2001, ή από μηχανικά διαχωρισμένο κρέας που προέρχεται από οστά βοοειδών ή αιγοπροβάτων το οποίο έχει παραχθεί μετά την 31η Μαρτίου 2001. Μετά την 31η Μαρτίου 2001 τα βοοειδή και τα αιγοπρόβατα από τα οποία προέρχεται το προϊόν αυτό δεν εσφάγησαν έπειτα από αναισθητοποίηση με έγχυση αερίου στην κρανιακή κοιλότητα ούτε έχουν θανατωθεί με την ίδια μέθοδο ούτε έχουν σφαγεί με τεμαχισμό έπειτα από αναισθητοποίηση του κεντρικού νευρικού ιστού δια της εισαγωγής επιμήκους ραβδοειδούς οργάνου στην κρανιακή κοιλότητα.

είτε

από υλικά προερχόμενα από βοοειδή ή αιγοπρόβατα διαφορετικά από εκείνα που προέρχονται από ζώα τα οποία γεννήθηκαν, εκτράφηκαν συνεχώς και εσφάγησαν.....(2) (3).

Σημειώσεις

Μέρος Ι:

— Τετραγωνίδιο αριθ. I.8: Περιοχή καταγωγής: εφόσον απαιτείται.
— Τετραγωνίδιο αριθ. I.11: Τόπος καταγωγής: επωνυμία και διεύθυνση της εγκατάστασης αποστολής.
— Τετραγωνίδιο αριθ. I.15: Αριθμός κυκλοφορίας (σιδηροδρομικά βαγόνια ή εμπορευματοκιβώτια και φορτηγά), αριθμός πτήσης (αεροσκάφος)ή όνομα (πλοίο). Σε περίπτωση εκφόρτωσης και επαναφόρτωσης πρέπει να παρέχονται ξεχωριστές πληροφορίες.
— Τετραγωνίδιο αριθ. I.19: χρήση των κατάλληλων κωδικών ΣΟ: 05.05, 05.06, 05.11.91, 05.11.99.
— Τετραγωνίδιο αριθ. I.23: Αριθμός εμπορευματοκιβωτίου/Αριθμός σφραγίδας: μόνο εφόσον υπάρχει. .
— Τετραγωνίδιο αριθ. I.28: Είδος εμπορεύματος: (δορές), (δέρματα), (οστά), (τένοντες) και (νεύρα)
Μονάδα μεταποίησης: περιλαμβάνονται σφαγεία, πλοία-εργοστάσια, μονάδες τεμαχισμού, εγκαταστάσεις χειρισμού θηραμάτων και μονάδες επεξεργασίας

Μέρος ΙΙ:

(1) Να διαγραφεί η περιττή ένδειξη.
(2) Να αναγραφεί το όνομα της χώρας.
(3) Όπως αναφέρεται στο σημείο 15 στοιχείο β) του παραρτήματος XI του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 999/2001, όπως τροποποιήθηκε.
— Το χρώμα της μελάνης της σφραγίδας και της υπογραφής πρέπει να είναι να είναι διαφορετικό από το χρώμα των υπόλοιπων τυπογραφικών στοιχείων του πιστοποιητικού.

Επίσημος κτηνίατρος

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

▼**M1**

Προσάρτημα III του παραρτήματος VI

ΜΕΡΟΣ Α

ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟΥ ΥΓΕΙΑΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ ΚΟΛΛΑΓΟΝΟΥ ΠΟΥ ΠΡΟΟΡΙΖΕΤΑΙ ΓΙΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΑΠΟ ΤΟΝ ΑΝΘΡΩΠΟ

ΧΩΡΑ **Κτηνιατρικό πιστοποιητικό για την ΕΕ**

Μέρος I : Στοιχεία της παρτίδας που αποστέλλεται

I.1. Αποστολέας Όνομα Διεύθυνση Ταχυδρομικός κώδικας Τηλ.:	I.2. Αριθμός αναφοράς του πιστοποιητικού	I.2.α.
	I.3. Αρμόδια κεντρική αρχή	
	I.4. Αρμόδια τοπική αρχή	
I.5. Παραλήπτης Όνομα Διεύθυνση Ταχυδρομικός κώδικας Τηλ.:	I.6.	
I.7. Χώρα καταγωγής Κωδικός ISO.	I.8.	I.9. Χώρα προορισμο Κωδικός ISO	I.10.
I.11. Τόπος καταγωγής/τόπος αλίευσης Όνομα Αριθμός έγκρισης Διεύθυνση	I.12.	
I.13. Τόπος φόρτωσης	I.14. Ημερομηνία αναχώρησης	
I.15. Μέσα μ εταφοράς Αεροπλάνο ☐ Πλοίο ☐ Τρένο ☐ Οδικό όχημα ☐ Λοιπά ☐ Στοιχεία αναγνώρισης Αριθμός αναφοράς εγγράφου:	I.16. Συνοριακός σταθμός ελέγχου εισόδου στην ΕΕ	
	I.17.	
I.18. Περιγραφή του εμπορεύματος	I.19. Κωδικός προϊόντος (Κωδικός ΣΟ) **35.04**	
	I.20. Αριθμός/Ποσότητα	
I.21. Θερμοκρασία προιόντος Περιβάλλον ☐ Ψύξη ☐ Κατάψυξη ☐	I.22. Αριθμός μονάδων συσκευασίας	
I.23. Αριθ μ ός σφραγίδας και αριθμός επορευματοκιβωτίου	I.24. Είδος συσκευασίας	
I.25. Πιστοποιημένα εμπορεύματα Κατανάλωση από τον άνθρωπο ☐		
I.26.	I.27. Για εισαγωγή ή είσοδο στην ΕΕ ☐	

I.28. Ταυτοποίηση των εμπορευμάτων

Είδος (Επιστημονική ονομασία)	είδος επεξεργασίας	Αριθμός έγκρισης των εγκαταστάσεων μονάδαμεταποίησης	Αριθμός μονάδων συσκευασίας	Καθαρό βάρος

▼M1

ΧΩΡΑ **Κολλαγόνο που προορίζεται για κατανάλωση από τον άνθρωπο**

Μέρος II: Πιστοποίηση

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

Ο υπογεγραμμένος δηλώνω με το παρόν ότι γνωρίζω τις διατάξεις των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 178/2002, (ΕΚ) αριθ. 852/2004 και (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και πιστοποιώ ότι το προαναφερόμενο κολλαγόνο παρήχθη σύμφωνα με τις εν λόγω απαιτήσεις, και ιδίως ότι:

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

— παρασκευάστηκε από πρώτη ύλη που πληροί τις απαιτήσεις του τμήματος XV κεφάλαια I και II του παραρτήματος III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004·

— παρασκευάστηκε σύμφωνα με τους όρους που αναφέρονται στο τμήμα XV κεφάλαιο III του παραρτήματος III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004·

και ότι

— πληροί τα κριτήρια του τμήματος XV κεφάλαιο IV του παραρτήματος III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 σχετικά με τα μικροβιολογικά κριτήρια για τα τρόφιμα.

Σημειώσεις

Μέρος I:

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

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

— Τετραγωνίδιο αριθ. I.23: Αριθμός εμπορευματοκιβωτίου /Αριθμός σφραγίδας: μόνο εφόσον υπάρχει.

— Τετραγωνίδιο αριθ. I.28: Είδος επεξεργασίας: ημερομηνία παρασκευής (ηη/μμ/χχχχ).

Μέρος II:

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

Επίσημος κτηνίατρος

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

▼M1

ΜΕΡΟΣ Β

ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟΥ ΥΓΕΙΑΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΟΛΛΑΓΟΝΟΥ ΠΟΥ ΠΡΟΟΡΙΖΕΤΑΙ ΓΙΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΑΠΟ ΤΟΝ ΑΝΘΡΩΠΟ

ΧΩΡΑ **Κτηνιατρικό πιστοποιητικό για την ΕΕ**

Μέρος I: Στοιχεία της παρτίδας που αποστέλλεται

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

I.28. Ταυτοποίηση των εμπορευμάτων

Είδος (Επιστημονική ονομασία)	Φύση του βασικού αγαθού	Αριθμός έγκρισης των εγκαταστάσεων μονάδα μεταποίησης	Αριθμός μονάδων συσκευασίας	Καθαρό βάρος

▼M1

ΧΩΡΑ

Πρώτες ύλες για την παραγωγή κολλαγόνου που προορίζεται για κατανάλωση από τον άνθρωπο

Μέρος II: Πιστοποίηση

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

Ο υπογεγραμμένος δηλώνω με το παρόν ότι γνωρίζω τις διατάξεις των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 178/2002, (ΕΚ) αριθ. 852/2004, (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και (ΕΚ) αριθ. 854/2004 και πιστοποιώ ότι οι προαναφερόμενες πρώτες ύλες παρήχθησαν σύμφωνα με τις εν λόγω απαιτήσεις, και ιδίως ότι:

— οι δορές και τα δέρματα κατοικίδιων και εκτρεφόμενων μηρυκαστικών/τα δέρματα, τα οστά και τα εντόσθια χοίρων/ το δέρμα και τα οστά/τένοντες και τα νεύρα πουλερικών που αναφέρονται ανωτέρω προέρχονται από ζώα τα οποία έχουν σφαγεί σε σφαγείο και τα οποία έχουν κριθεί κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση έπειτα από επιθεώρηση πριν και μετά τη σφαγή ([1]),

ή/και ότι

— οι δορές και τα δέρματα αγρίων θηραμάτων που περιγράφονται ανωτέρω προέρχονται από θανατωμένα ζώα των οποίων τα σφάγια έχουν κριθεί κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση έπειτα από επιθεώρηση μετά τη σφαγή ([1]),

ή/και ότι

— τα δέρματα και τα οστά ιχθύων που αναφέρονται ανωτέρω προέρχονται από εργοστάσιο που παρασκευάζει αλιευτικά προϊόντα για κατανάλωση από τον άνθρωπο τα οποία έχουν εγκριθεί για εξαγωγή ([1]).

Σημειώσεις

Μέρος I:

— Τετραγωνίδιο αριθ. I.8: Περιοχή καταγωγής: εφόσον απαιτείται.

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

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

— Τετραγωνίδιο αριθ. I.19: χρήση των κατάλληλων κωδικών ΣΟ: 05.04, 0.5.05, 05.06, 05.11.91, 05.11.99.

— Τετραγωνίδιο αριθ. I.23: Αριθμός εμπορευματοκιβωτίου /Αριθμός σφραγίδας: μόνο εφόσον υπάρχει.

— Τετραγωνίδιο αριθ. I.28: Είδος εμπορεύματος: (δορές), (δέρματα), (οστά), (εντόσθια), (τένοντες) και (νεύρα)·
Η μονάδα μεταποίησης περιλαμβάνει σφαγεία, πλοία-εργοστάσια, μονάδες τεμαχισμού, εγκαταστάσεις χειρισμού θηραμάτων και μονάδες επεξεργασίας.

Μέρος II:

([1]) Να διαγραφεί η περιττή ένδειξη.

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

Επίσημος κτηνίατρος

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

▼**M1**

Προσάρτημα IV του παραρτήματος VI

ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟΥ ΥΓΕΙΑΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ ΑΛΙΕΥΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΠΟΥ ΠΡΟΟΡΙΖΟΝΤΑΙ ΓΙΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΑΠΟ ΤΟΝ ΑΝΘΡΩΠΟ

ΧΩΡΑ **Κτηνιατρικό πιστοποιητικό για την ΕΕ**

Μέρος Ι: Στοιχεία της παρτίδας που αποστέλλεται

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

I.28. Ταυτοποίηση των εμπορευμάτων

Είδος (Επιστημονική ονομασία)	Φύση του βασικού αγαθού	Αριθμός έγκρισης των εγκαταστάσεων: είδος επεξεργασίας	Αριθμός έγκρισης των εγκαταστάσεων: μονάδα μεταποίησης	Αριθμός μονάδων συσκευασίας	Καθαρό βάρος

▼M1

ΧΩΡΑ **Αλιευτικά προϊόντα**

Μέρος ΙΙ: Πιστοποίηση

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

II.1. Πιστοποιητικό δημόσιας υγείας

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

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

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

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

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

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

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

και ότι

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

II.2. ([1]) [Πιστοποιητικό υγείας για προϊόντα υδατοκαλλιέργειας

Ο υπογεγραμμένος δηλώνω με το παρόν ότι τα προαναφερόμενα αλιευτικά προϊόντα προέρχονται από ψάρια ή καρκινοειδή που ήταν κλινικά υγιή την ημέρα της συλλογής τους και ότι μεταφέρθηκαν υπό συνθήκες που δεν αλλοιώνουν την κατάσταση της υγείας των προϊόντων και πιστοποιώ ιδίως ότι:

— ([1])[(2) εάν προέρχονται από είδη ευπαθή (3) στη λοιμώδη αναιμία του σολομού (ISA) ή/και στην επιζωοτική αιματοποιητική νέκρωση (EHN), τότε:

  — ([1]) [προέρχονται από πηγή (4) που θεωρείται απαλλαγμένη από την ISA ή/και την EHN σύμφωνα με τη σχετική κοινοτική νομοθεσία ή το σχετικό πρότυπο του Διεθνούς Γραφείου Επιζωοτιών (ΔΓΕ) (5)],

  — ([1]) [έχουν θανατωθεί και εκσπλαχνιστεί]].

— ([1])[(6) εάν προέρχονται από είδη ευπαθή (3) στην ιογενή αιμορραγική σηψαιμία (VHS) ή/και στη λοιμώδη αιματοποιητική νέκρωση (IHN), τότε:

  — ([1]) προέρχονται από πηγή (4) που θεωρείται απαλλαγμένη από την (1)VHS/(1)IHN σύμφωνα με τη σχετική κοινοτική νομοθεσία ή το σχετικό πρότυπο του ΔΓΕ (5)],

  — ([1]) [έχουν θανατωθεί και εκσπλαχνιστεί]]].

▼M1

Σημειώσεις

Μέρος I:

— Τετραγωνίδιο αριθ. I.8: Περιοχή καταγωγής: Για προϊόντα υδατοκαλλιέργειας και ανάλογα με την περίπτωση, να υποδειχθούν οι ζώνες όπως απαριθμούνται στις αποφάσεις της Επιτροπής 2002/308/ΕΚ και 2003/634/ΕΚ. Για κατεψυγμένα ή μεταποιημένα δίθυρα μαλάκια, να υποδειχθεί η περιοχή παραγωγής.

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

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

— Τετραγωνίδιο αριθ. I.19: χρήση των κατάλληλων κωδικών ΣΟ: 03.01, 03.02, 03.03, 03.04, 03.05, 03.06, 03.07, 05.11.91, 15.04, 15.18.00, 16.03, 16.04, 16.05.

— Τετραγωνίδιο αριθ. I.23: Αριθμός εμπορευματοκιβωτίου /Αριθμός σφραγίδας: μόνο εφόσον υπάρχει.

— Τετραγωνίδιο αριθ. I.28: Είδος εμπορεύματος: να προσδιοριστεί εάν πρόκειται για προϊόν υδατοκαλλιέργειας ή για άγριο αλίευμα.
Είδος επεξεργασίας: ζώντα, απλή ψύξη, κατάψυξη, μεταποίηση.
Μονάδα μεταποίησης: περιλαμβάνονται πλοία-εργοστάσια, πλοία-ψυγεία, ψυκτική αποθήκη, μονάδα επεξεργασίας.

Μέρος II:

— Το μέρος II.2 δεν αφορά παρτίδες που προορίζονται για λιανική πώληση, υπό την προϋπόθεση ότι αυτές συμμορφώνονται προς τους κανόνες συσκευασίας και επισήμανσης που θεσπίζονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 853/2004.

([1]) Να διαγραφεί η περιττή ένδειξη.

([2]) Το συγκεκριμένο μέρος του πιστοποιητικού υγείας αφορά μόνο την περίπτωση κατά την οποία η παρτίδα περιλαμβάνει είδη που αναφέρονται ως ευπαθή στην ISA και/ή την EHN. Η απαίτηση ισχύει για εξαγωγές σε όλα τα κράτη μέλη, οπότε διατηρείται η κατάλληλη από τις δύο δηλώσεις, εκτός εάν η παρτίδα προορίζεται για περαιτέρω μεταποίηση σε εγκεκριμένο κέντρο εισαγωγής.

([3]) Γνωστά ευπαθή είδη

Ασθένεια	**Ευπαθή είδη ξενιστές**
EHN	Πέρκα *(Perca fluviatilis)*, πέστροφα η ιριδίζουσα *(Oncorhynchus mykiss)*
ISA	Σολομός ο κοινός *(Salmo salar)*, πέστροφα η ιριδίζουσα *(Oncorhynchus mykiss)*, πέστροφα η κοινή *(Salmo trutta)*,
VHS	Βακαλάος του Ατλαντικού *(Gadus morhua)*, ρέγγα *(Clupea harengus)*, πέστροφα η κοινή *(Salmo trutta)*, σολομός chinook *(Oncorhynchus tshawytscha)*, σολομός coho *(O. kisutch)*, θύμαλλος *(Thymallus thymallus)*, καλλαρίας *(Melanogrammus aeglefinus)*, βακαλάος του Ειρηνικού *(Gadus macrocephalus)*, ρέγγα του Ειρηνικού *(Clupea harengus pallasi)*, τούρνα *(Esox lucius)*, πέστροφα η ιριδίζουσα *(Oncorhynchus mykiss)*, γαϊδουρόψαρο *(Rhinonemus cimbrius)*, σαρδελόρεγγα *(Sprattus sprattus)*, καλκάνι *(Scophthalmus maximus)*, κορέγονος *(Coregonus sp.)*
IHN	Ιριδίζουσα ή αμερικανική πέστροφα *(Oncorhynchus mykiss)*, σολομοί του Ειρηνικού [σολομός chinook *(O. tshawytscha)*, σολομός sockeye *(O. nerka)*, σολομός chum *(O. keta)*, σολομός masou *(O. masou)*, ροζ σολομός *(O. rhodurus)* και σολομός coho *(O. kisutch)*], και σολομός ο κοινός *(Salmo salar)*.

([4]) Η πηγή μπορεί να είναι χώρα, ζώνη, ή μεμονωμένη εκμετάλλευση.

([5]) Απαλλαγή από την ασθένεια σύμφωνα με τις διατάξεις που θεσπίζονται στο παράρτημα Β ή Γ της οδηγίας 91/67/ΕΟΚ, και στις αποφάσεις της Επιτροπής 2001/183/ΕΚ και 2003/466/ΕΚ. Αναγνωρίζεται επίσης η απαλλαγή από την ασθένεια σύμφωνα με την πιο πρόσφατη έκδοση του κώδικα και του εγχειριδίου του ΔΓΕ.

([6]) Το συγκεκριμένο μέρος του πιστοποιητικού υγείας αφορά μόνο την περίπτωση κατά την οποία η παρτίδα περιλαμβάνει είδη που αναφέρονται ως ευπαθή στην VHS και/ή στην IHN. Για την έγκριση της παρτίδας σε ένα κράτος μέλος ή σε τμήμα αυτού (τετραγωνίδια αριθ. I.9 και I.10 του μέρους I του πιστοποιητικού) που έχει χαρακτηριστεί απαλλαγμένο από την VHS και/ή την IHN, ή στο οποίο εφαρμόζεται πρόγραμμα απαλλαγής από τις ασθένειες αυτές, πρέπει να διατηρείται η κατάλληλη από τις δύο δηλώσεις, εκτός εάν η παρτίδα προορίζεται για περαιτέρω μεταποίηση σε εγκεκριμένο κέντρο εισαγωγής.

Κατάλογοι των εν λόγων κρατών μελών και ζωνών παρατίθενται στις αποφάσεις της Επιτροπής 2002/308/ΕΚ και 2003/634/ΕΚ.

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

Επίσημος επιθεωρητής

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

▼**M1**

Προσάρτημα V του παραρτήματος VI

ΜΕΡΟΣ Α

ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟΥ ΥΓΕΙΑΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ ΖΩΝΤΩΝ ΔΙΘΥΡΩΝ ΜΑΛΑΚΙΩΝ ΠΟΥ ΠΡΟΟΡΙΖΟΝΤΑΙ ΓΙΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΑΠΟ ΤΟΝ ΑΝΘΡΩΠΟ

ΧΩΡΑ **Κτηνιατρικό πιστοποιητικό για την ΕΕ**

Μέρος I: Στοιχεία της partίδας που αποστέλλεται

I.1. Αποστολέας
Όνομα
Διεύθυνση
Ταχυδρομικός κώδικας
Τηλ.:

I.2. Αριθμός αναφοράς τουπιστοποιητικού | I.2.α.

I.3. Αρμόδια κεντρική αρχή

I.4. Αρμόδια τοπική αρχή

I.5. Παραλήπτης
Όνομα
Διεύθυνση
Ταχυδρομικός κώδικας
Τηλ.:

I.6.

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

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

I.11. Τόπος καταγωγής/τόπος αλίευσης
Όνομα | Αριθμός έγκρισης
Διεύθυνση

I.12.

I.13. Τόπος φόρτωσης

I.14. Ημερομηνία αναχώρησης

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

I.16. Συνοριακός σταθμός ελέγχου εισόδου στην ΕΕ

I.17.

I.18. Περιγραφή του εμπορεύματος

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

I.20. Αριθμός/Ποσότητα

I.21.

I.22. Αριθμός μονάδων συσκευασίας

I.23. Αριθμός σφραγίδας και αριθμός επορευματοκιβωτίου

I.24. Είδος συσκευασίας

I.25. Πιστοποιημένα εμπορεύματα
Κατανάλωση από τον άνθρωπο ☐

I.26.

I.27. Για εισαγωγή ή είσοδο στην ΕΕ ☐

I.28. Ταυτοποίηση των εμπορευμάτων

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

▼M1

ΧΩΡΑ **Ζώντα δίθυρα μαλάκια**

Μέρος II: Πιστοποίηση

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

II.1. Πιστοποιητικό δημόσιας υγείας

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

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

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

— αποτέλεσαν αντικείμενο χειρισμού και, ανάλογα με την περίπτωση, καθαρίστηκαν και συσκευάστηκαν σύμφωνα με το τμήμα VII κεφάλαια III και IV του παραρτήματος III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004·

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

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

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

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

και ότι

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

II.2. (1) **[Πιστοποιητικό υγείας ζώων**

Ο υπογεγραμμένος δηλώνω με το παρόν ότι τα προαναφερόμενα ζώντα μαλάκια προέρχονται από πηγή(2) όπου ο πληθυσμός μαλακίων δεν παρουσιάζει κρούσματα μη φυσιολογικής θνησιμότητας άγνωστης αιτιολογίας και πιστοποιώ ιδίως ότι:

— (1)[(3) εάν προέρχονται από είδη ευπαθή(4) σε μολύνσεις από *Bonamia exitiosa*, Mikrocytos roughleyi, *Marteilia sydneyi*, *Mikrocytos mackini*, *Perkinsus marinus*, *P. olseni/atlanticus*; *Haplosporidium nelsoni*, *H. costale* και/ή *Candidatus Xenohaliotis californiensis*, τότε:

— (1) [προέρχονται από πηγή(2) που θεωρείται απαλλαγμένη από τη βοναμίωση (Bonamia exitiosa και Mikrocytos roughleyi)· τη μαρτειλίωση (Marteilia sydneyi)· τη μικροκύτωση (Mikrocytos mackini)· τη νόσο του Πέρκινς (Perkinsus marinus και P. olseni/atlanticus)· την απλοσποριδίωση (Haplosporidium nelsoni και H. costale) και από το σύνδρομο μαρασμού (Candidatus Xenohaliotis californiensis) σύμφωνα με τη σχετική κοινοτική νομοθεσία ή το σχετικό πρότυπο του ΔΓΕ(5)],

— (1) [αποστέλλονται είτε ως μη μεταποιημένα είτε ως μεταποιημένα προϊόντα]],

— (1)[(6) εάν προέρχονται από είδη ευπαθή (3) σε μολύνσεις από *Marteilia refringens* ή *Bonamia ostrea*, τότε:

— (1) [προέρχονται από πηγή(2) που θεωρείται απαλλαγμένη από(1) Marteilia refringens/(1) Bonamia ostrea σύμφωνα με τη σχετική κοινοτική νομοθεσία ή το σχετικό πρότυπο του ΔΓΕ (5)],

— (1) [αποστέλλονται είτε ως μη μεταποιημένα είτε ως μεταποιημένα προϊόντα]],]

▼M1

Σημειώσεις

Μέρος I:

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

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

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

— Τετραγωνίδιο αριθ. I.23: Αριθμός εμπορευματοκιβωτίου /Αριθμός σφραγίδας: μόνο εφόσον υπάρχει.

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

Μέρος II:

— Το μέρος II.2 δεν αφορά παρτίδες που προορίζονται για λιανική πώληση, υπό την προϋπόθεση ότι αυτές συμμορφώνονται προς τους κανόνες συσκευασίας και επισήμανσης που θεσπίζονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 853/2004.

([1]) Να διαγραφεί η περιττή ένδειξη.

([2]) Η πηγή μπορεί να είναι χώρα, ζώνη, ή μεμονωμένη εκμετάλλευση.

([3]) Η απαίτηση αυτή ισχύει για εξαγωγές σε όλα τα κράτη μέλη. Εντούτοις, αφορά μόνο την περίπτωση κατά την οποία η παρτίδα περιλαμβάνει ήδη ευπαθή στη βοναμίωση (Bonamia exitiosa και Mikrocytos roughleyi)· τη μαρτειλίωση (Marteilia sydneyi)· τη μικροκύτωση (Mikrocytos mackini)· τη νόσο του Πέρκινς (Perkinsus marinus και P. olseni/atlanticus)· την απλοσποριδίωση (Haplosporidium nelsoni και H. costale) και στο σύνδρομο μαρασμού (Candidatus Xenohaliotis californiensis), οπότε πρέπει να διατηρείται η κατάλληλη από τις δύο δηλώσεις.

([4]) Γνωστά ευπαθή είδη

Ασθένεια (Μόλυνση από)	**Ευπαθή είδη ξενιστές**
Bonamia exitiosa	*Tiostrea chilensis και Ostrea angasi*
Bonamia ostrea	*Ostrea edulis*
Mikrocytos roughleyi	*Saccostrea (commercialis) glomerata*
Marteilia sydneyi	*Saccostrea (commercialis) glomerata*
Marteilia refringens	*Ostrea edulis*
Mikrocytos mackini	*Crassostrea gigas*; *C. virginica*; *Ostrea edulis*; *O. conchaphila*
Perkinsus marinus	*Crassostrea virginica* and *C. gigas*
Perkinsus olseni/atlanticus	*Haliotis ruber; H. cyclobates*; *H. scalaris; H. laevigata, Ruditapes philippinarum and R. decussatus*
Haplosporidium nelsoni	*Crassostrea virginica* and C. gigas
Haplosporidium costale	*Crassostrea virginica*
Xenohaliotis californiensis	black abalone *(Haliotis. cracherodii)*, red abalone *(H. rufescens)*, pink abalone *(H. corrugata)*, green abalone *(H. fulgens)* and white abalone *(H. sorenseni)*

([5]) Απαλλαγή από την ασθένεια σύμφωνα με τις διατάξεις που θεσπίζονται στο παράρτημα Β ή Γ της οδηγίας 91/67/ΕΟΚ, και στην απόφαση 2002/878/ΕΚ της Επιτροπής. Αναγνωρίζεται επίσης η απαλλαγή από την ασθένεια σύμφωνα με την πιο πρόσφατη έκδοση του κώδικα και του εγχειριδίου του ΔΓΕ.

([6]) Το συγκεκριμένο μέρος του πιστοποιητικού υγείας αφορά μόνο την περίπτωση κατά την οποία η παρτίδα περιλαμβάνει είδη που αναφέρονται ως ευπαθή σε μολύνσεις από Marteilia refringens και/ή Bonamia ostrea. Για την έγκριση της παρτίδας σε ένα κράτος μέλος ή σε τμήμα αυτού (τετραγωνίδια αριθ. I.9 και I.10 του μέρους I του πιστοποιητικού) που έχει χαρακτηριστεί απαλλαγμένο από την Marteilia refringens και/ή την Bonamia ostrea, ή στο οποίο εφαρμόζεται πρόγραμμα απαλλαγής από τις ασθένειες αυτές, πρέπει να διατηρείται η κατάλληλη από τις δύο δηλώσεις. Κατάλογοι των εν λόγων κρατών μελών και ζωνών παρατίθενται στις αποφάσεις της Επιτροπής 2002/300/ΕΚ και 1994/722/ΕΚ.

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

Επίσημος επιθεωρητής

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

▼M1

ΜΕΡΟΣ Β

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

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

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

2. μεταφέρθηκαν εντός εμπορευματοκιβωτίων ή οχημάτων σφραγισμένων από την αρμόδια αρχή, απευθείας στην εγκατάσταση:

   … .....

   … .....

   (επωνυμία και αριθμός επίσημης έγκρισης της εγκατάστασης στην οποία έχει χορηγηθεί από την αρμόδια αρχή ειδική άδεια για την επεξεργασία τους)

3. κατά τη μεταφορά τους στη συγκεκριμένη εγκατάσταση, συνοδεύονταν από έγγραφο εκδοθέν από την αρμόδια αρχή, σύμφωνα με το οποίο επιτρέπεται η μεταφορά, πιστοποιείται το είδος και η ποσότητα του προϊόντος, η περιοχή προέλευσης και η εγκατάσταση προορισμού·

4. υποβλήθηκαν στη θερμική επεξεργασία που προβλέπεται στο παράρτημα της απόφασης 96/77/ΕΚ·

5. δεν περιέχουν τοξίνες PSP σε ποσοστό δυνάμενο να ανιχνευθεί με τη βιολογική μέθοδο ανάλυσης, όπως καταδεικνύεται από την (τις) επισυναπτόμενη(-ες) αναλυτική(-ές) έκθεση(-εις) της δοκιμής που διενεργήθηκε σε κάθε παρτίδα που περιλαμβανόταν στο φορτίο που καλύπτεται από το παρόν πιστοποιητικό.

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

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

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

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

▼M1

Προσάρτημα VI του παραρτήματος VI

ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟΥ ΥΓΕΙΑΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΙΣΑΓΩΓΕΣ ΜΕΛΙΟΥ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΙΑΣ ΠΟΥ ΠΡΟΟΡΙΖΟΝΤΑΙ ΓΙΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΑΠΟ ΤΟΝ ΑΝΘΡΩΠΟ

ΧΩΡΑ **Κτηνιατρικό πιστοποιητικό για την ΕΕ**

Μέρος I: Στοιχεία της παρτίδας που αποστέλλεται

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

I.28. Ταυτοποίηση των εμπορευμάτων

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

▼M1

ΧΩΡΑ **Μέλι και άλλα προϊόντα μελισσοκομίας**

Μέρος ΙΙ: Πιστοποίηση

II. **Πιστοποιητικό υγείας**	II.α. Αριθμός αναφοράς πιστοποιητικού	II.b.

Ο υπογεγραμμένος δηλώνω με το παρόν ότι γνωρίζω τις διατάξεις των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 178/2002, (ΕΚ) αριθ. 852/2004 και (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και πιστοποιώ ότι το μέλι και τα προϊόντα μελισσοκομίας που αναφέρονται ανωτέρω παρήχθησαν σύμφωνα με τις εν λόγω απαιτήσεις, και ιδίως ότι:

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

— αποτέλεσαν αντικείμενο χειρισμού και, ανάλογα με την περίπτωση, παρασκευάστηκαν, συσκευάστηκαν και αποθηκεύτηκαν κατά τρόπο υγιεινό σύμφωνα με τις απαιτήσεις που προβλέπονται στο παράρτημα ΙΙ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004·

και ότι

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

Σημειώσεις

Μέρος Ι:

— Τετραγωνίδιο αριθ. Ι.11: Τόπος καταγωγής: επωνυμία και διεύθυνση της εγκατάστασης αποστολής.
— Τετραγωνίδιο αριθ. Ι.15: Αριθμός κυκλοφορίας (σιδηροδρομικά βαγόνια ή εμπορευματοκιβώτια και φορτηγά), αριθμός πτήσης (αεροσκάφος) ή όνομα (πλοίο). Σε περίπτωση εκφόρτωσης και επαναφόρτωσης πρέπει να παρέχονται ξεχωριστές πληροφορίες.
— Τετραγωνίδιο αριθ. Ι.19: χρήση των κατάλληλων κωδικών ΣΟ: 04.09, 04.10.
— Τετραγωνίδιο αριθ. Ι.23: Αριθμός εμπορευματοκιβωτίου /Αριθμός σφραγίδας: μόνο εφόσον υπάρχει.

Μέρος ΙΙ:

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

Επίσημος επιθεωρητής

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

▼M1

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ VIA

ΜΕΘΟΔΟΙ ΔΟΚΙΜΗΣ ΓΙΑ ΤΟ ΝΩΠΟ ΓΑΛΑ ΚΑΙ ΤΟ ΘΕΡΜΙΚΑ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΜΕΝΟ ΓΑΛΑ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ I

ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑΣ ΣΕ ΜΙΚΡΟΒΙΑ ΚΑΙ ΣΕ ΣΩΜΑΤΙΚΑ ΚΥΤΤΑΡΑ

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

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

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

2. Η χρήση εναλλακτικών αναλυτικών μεθόδων είναι αποδεκτή:

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

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

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

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II

ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΔΡΑΣΤΙΚΟΤΗΤΑΣ ΤΗΣ ΑΛΚΑΛΙΚΗΣ ΦΩΣΦΑΤΑΣΗΣ

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

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

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

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

▼M2

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ VI β

ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΠΟΥ ΙΣΧΥΟΥΝ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΕΠΙΣΗΜΟΥΣ ΕΛΕΓΧΟΥΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗ ΚΡΕΑΤΩΝ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

         — την παρακολούθηση της επιμέρους επίδοσης,

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

         — τους ελέγχους των σφαγίων στο χώρο αποθήκευσης.

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

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

▼M2

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

iii) η δυναμικότητα της εκμετάλλευσης·

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

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

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

vii) τα αρχεία ελέγχου·

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

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

α) Σύμφωνα με το σημείο 2 του μέρους Β του κεφαλαίου IV του τμήματος IV του παραρτήματος I του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 854/2004, η αρμόδια αρχή μπορεί να περιορίσει τις διαδικασίες επιθεώρησης μετά τη σφαγή των χοίρων πάχυνσης σε μια μακροσκοπική επιθεώρηση, με την προϋπόθεση ότι πληρούνται οι ακόλουθοι όροι:

i) ο υπεύθυνος επιχείρησης τροφίμων εξασφαλίζει ότι τα ζώα εκτρέφονται υπό ελεγχόμενες συνθήκες στέγασης και σε ολοκληρωμένα συστήματα παραγωγής όπως ορίζεται στο προσάρτημα του παρόντος παραρτήματος·

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

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

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

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

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

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

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

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

γ) Σε περίπτωση διαπίστωσης τυχόν ανωμαλίας, τα σφάγια και τα εντόσθια πρέπει να υποβάλλονται σε πλήρη επιθεώρηση μετά τη σφαγή, όπως προβλέπεται στα κεφάλαια I και II του τμήματος IV του παραρτήματος I του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 854/2004. Ωστόσο, η αρμόδια αρχή μπορεί να αποφασίσει με βάση την ανάλυση κινδύνου ότι κρέας με ορισμένες

▼**M2**

ελάχιστες ανωμαλίες όπως ορίζεται από τις αρμόδιες αρχές, οι οποίες δεν θέτουν σε κίνδυνο την υγεία των ζώων ή των ανθρώπων, δεν χρειάζεται να υποβληθεί σε πλήρη επιθεώρηση μετά τη σφαγή.

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

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

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

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

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

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

▼**M2**

Προσάρτημα του παραρτήματος VI β

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ι) εφαρμόζεται σχέδιο καταπολέμησης των παρασίτων και ελέγχου·

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

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

([1]) ΕΕ L 35 της 8.2.2005, σ. 1.

▼B

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ VII

ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΤΟΥ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΥ (ΕΚ) αριθ. 853/2004

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

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

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

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

β) Το σημείο 8 αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«8. Το σήμα, όταν τοποθετείται σε εγκατάσταση εντός της Κοινότητας, πρέπει να έχει ωοειδές σχήμα και να περιλαμβάνει τη συντομογραφία CE, EC, EF, EG, ΕΚ, EY, ES, ΕΫ, ΕΚ, ΕΒ ή WE.».

2. Το παράρτημα III τροποποιείται ως εξής:

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

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

β) Στο τμήμα II προστίθεται το ακόλουθο κεφάλαιο VII:

«ΚΕΦΑΛΑΙΟ VII: ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ ΚΑΤΑΚΡΑΤΗΣΗΣ ΝΕΡΟΥ

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

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

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

δ) Το τμήμα IX τροποποιείται ως εξής:

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

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

(*) ΕΕ L 123 της 24.4.1998, σ. 1.».

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

«1. Όταν το νωπό γάλα ή τα γαλακτοκομικά προϊόντα υφίστανται θερμική επεξεργασία, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων διασφαλίζουν ότι πληρούνται οι απαιτήσεις που ορίζονται στο κεφάλαιο XI του παραρτήματος II του κανονισμού (ΕΚ)

▼B

αριθ. 852/2004. Ειδικότερα, διασφαλίζουν, όταν χρησιμοποιούν τις ακόλουθες διαδικασίες, ότι συμμορφώνονται προς τις αναφερόμενες προδιαγραφές:

α) Η παστερίωση επιτυγχάνεται με επεξεργασία που περιλαμβάνει:

i) υψηλή θερμοκρασία για σύντομο χρονικό διάστημα (τουλάχιστον 72 °C για 15 δευτερόλεπτα)·

ii) χαμηλή θερμοκρασία για μεγάλο χρονικό διάστημα (τουλάχιστον 63 °C για 30 λεπτά)· ή

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

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

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

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

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

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

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

«5. μετά το σπάσιμο, κάθε μέρος του αυγού σε υγρή κατάσταση πρέπει να υποβάλλεται σε μεταποίηση το ταχύτερο δυνατόν για την εξάλειψη των μικροβιολογικών κινδύνων ή τη μείωσή τους σε αποδεκτά επίπεδα. Μια παρτίδα που έχει υποστεί ανεπαρκή μεταποίηση μπορεί να υποβάλλεται αμέσως και πάλι σε μεταποίηση στην ίδια εγκατάσταση, υπό τον όρο ότι η νέα αυτή μεταποίηση θα την καταστήσει κατάλληλη για κατανάλωση από τον άνθρωπο. Όταν διαπιστώνεται ότι μια παρτίδα είναι ακατάλληλη για κατανάλωση από τον άνθρωπο, πρέπει να μετουσιώνεται ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν προορίζεται για κατανάλωση από τον άνθρωπο·».

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

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

στ) Στο τμήμα XIV προστίθεται το ακόλουθο κεφάλαιο V:

«ΚΕΦΑΛΑΙΟ V: ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

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

▼B

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ VIII

ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΤΟΥ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΥ (ΕΚ) αριθ. 854/2004

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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