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

►**B** **ΟΔΗΓΙΑ 92/116/ΕΟΚ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ**

της 17ης Δεκεμβρίου 1992

για την τροποποίηση και την ενημέρωση της οδηγίας 71/118/ΕΟΚ περί υγειονομικών προβλημάτων στον τομέα των συναλλαγών νωπού κρέατος πουλερικών

(ΕΕ L 62 της 15.3.1993, σ. 1)

Τροποποιείται από:

		Επίσημη Εφημερίδα		
		αριθ.	σελίδα	ημερομηνία
►**A1**	Πράξη προσχώρησης της Αυστρίας, της Φινλανδίας και της Σουηδίας	C 241	21	29.8.1994
	(όπως προσαρμόστηκε από την απόφαση 95/1/ΕΚ, Ευρατόμ, ΕΚΑΧ του Συμβουλίου)	L 1	1	1.1.1995

▼B

ΟΔΗΓΙΑ 92/116/ΕΟΚ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

της 17ης Δεκεμβρίου 1992

για την τροποποίηση και την ενημέρωση της οδηγίας 71/118/ΕΟΚ περί υγειονομικών προβλημάτων στον τομέα των συναλλαγών νωπού κρέατος πουλερικών

ΤΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ,

Έχοντας υπόψη:

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

τις προτάσεις της Επιτροπής [1],

τη γνώμη του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου [2],

τη γνώμη της Οικονομικής και Κοινωνικής Επιτροπής [3],

Εκτιμώντας:

ότι το κρέας πουλερικών περιλαμβάνεται στον κατάλογο προϊόντων του παραρτήματος ΙΙ της συνθήκης· ότι η παραγωγή και το εμπόριο αυτών των προϊόντων συνιστούν σημαντική πηγή εισοδήματος για το γεωργικό πληθυσμό·

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

ότι η οδηγία 71/118/ΕΟΚ [4] καθορίζει τους υγειονομικούς όρους που πρέπει να τηρούνται κατά το εμπόριο κρέατος πουλερικών·

ότι η Κοινότητα πρέπει να θεσπίσει τα μέτρα για τη βαθμιαία υλοποίηση της εσωτερικής αγοράς η οποία περιλαμβάνει έναν χώρος χωρίς εσωτερικά σύνορα μέχρι της 31 Δεκεμβρίου 1992·

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

ότι, για να επιτευχθεί ο στόχος αυτός, πρέπει να τροποποιηθούν οι κανόνες που θεσπίζονται με την οδηγία 71/118/ΕΟΚ ώστε να προσαρμοστεί η οδηγία αυτή στη νέα κοινοτική προσέγγιση·

ότι, προς το σκοπό αυτό, πρέπει να ανατεθεί στους παραγωγούς η βασική ευθύνη τήρησης των απαιτήσεων της παρούσας οδηγίας και στην αρμόδια αρχή η υποχρέωση επιτήρησης της εφαρμογής αυτής της αρχής αυτοελέγχου·

ότι πρωταρχικός στόχος της προσαρμογής αυτής πρέπει να είναι η εφαρμογή ενιαίων υγειονομικών όρων στην παραγωγή, την αποθήκευση και τη μεταφορά του κρέατος πουλερικών·

ότι κρίνεται απαραίτητο να εξαιρεθούν από το πεδίο εφαρμογής της παρούσας οδηγίας ορισμένοι τύποι άμεσης πώλησης·

---

(1) ΕΕ αριθ. C 84 της 2. 4. 1990, σ. 71, ΕΕ αριθ. C 276 της 23. 10. 1991, σ. 10, ΕΕ αριθ. C 262 της 14. 10. 1981, σ. 3 και ΕΕ αριθ. C 36 της 14. 2. 1992, σ. 9.

(2) ΕΕ αριθ. C 183 της 15. 7. 1991, σ. 56 και ΕΕ αριθ. C 129 της 20. 5. 1991, σ. 116.

(3) ΕΕ αριθ. C 332 της 31. 12. 1990, σ. 56.

(4) ΕΕ αριθ. L 55 της 8. 3. 1971, σ. 23. Η τελευταία τροποποίηση της οδηγίας έγινε με την οδηγία 90/654/ΕΟΚ (ΕΕ αριθ. L 353 της 17. 12. 1990, σ. 48).

(5) ΕΕ αριθ. L 395 της 30. 12. 1989, σ. 13. Η τελευταία τροποποίηση της οδηγίας έγινε με την οδηγία 92/496/ΕΟΚ (ΕΕ αριθ. L 268 της 24. 9. 1991, σ. 56).

▼B

ότι η παρούσα οδηγία δεν πρέπει να εφαρμόζεται σε ορισμένα προϊόντα που πωλούνται απευθείας από τον παραγωγό στον καταναλωτή·

ότι ενδέχεται, λόγω ορισμένων ειδικών καταστάσεων, ορισμένες εγκαταστάσεις που άρχισαν να λειτουργούν πριν από την 1η Ιανουαρίου 1992 να μην είναι σε θέση να τηρήσουν όλους τους κανόνες της παρούσας οδηγίας·

ότι κρίθηκε σκόπιμο να προβλεφθεί μια διαδικασία έγκρισης των εγκαταστάσεων που ανταποκρίνονται στους υγειονομικούς όρους της παρούσας οδηγίας καθώς και μια διαδικασία κοινοτικής επιθεώρησης για να εξασφαλίζεται η τήρηση των όρων της έγκρισης αυτής·

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

ότι η σήμανση καταλληλότητας του κρέατος πουλερικών συνιστά το καταλληλότερο μέσο για να παρέχεται στις αρμόδιες αρχές του τόπου προορισμού η διαβεβαίωση ότι μια αποστολή ανταποκρίνεται στις διατάξεις της παρούσας οδηγίας· ότι πρέπει, ωστόσο, να διατηρηθεί το πιστοποιητικό καταλληλότητας για να ελέγχεται ο προορισμός ορισμένων κρεάτων πουλερικών εφόσον διατηρείται το πιστοποιητικό καταλληλότητας για της πτυχές της υγείας των ζώων·

ότι τα προϊόντα που προέρχονται από τρίτες χώρες και διατίθενται στην αγορά της Κοινότητας πρέπει να επιτρέπουν τον ίδιο βαθμό προστασίας της ανθρώπινης υγείας· ότι, συνεπώς, πρέπει να απαιτούνται από τα προϊόντα αυτά εγγυήσεις ισοδύναμες προς τις εγγυήσεις που παρέχουν τα προϊόντα κοινοτικής καταγωγής και ότι τα προϊόντα αυτά πρέπει να υπάγονται στις αρχές και τους κανόνες ελέγχου της οδηγίας 90/675/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 10ης Δεκεμβρίου 1990 για τον καθορισμό των βασικών αρχών σχετικά με την οργάνωση των κτηνιατρικών ελέγχων των προϊόντων προέλευσης τρίτων χωρών που εισάγονται στην Κοινότητα [1]·

ότι, για να ληφθούν υπόψη ο προθεσμίες που απαιτούνται για την εφαρμογή της διαδικασίας κοινοτικής επιθεώρησης που θα εξασφαλίζει την τήρηση, από τις τρίτες χώρες, των εγγυήσεων που προβλέπει η παρούσα οδηγία, πρέπει να διατηρηθούν προσωρινά οι εθνικοί κανόνες ελέγχου έναντι αυτών των χωρών·

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

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

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

([1]) ΕΕ αριθ. L 373 της 31. 12. 1990, σ. 1. Η τροποποίηση της οδηγίας αυτής έγινε με την οδηγία 91/496/ΕΟΚ (ΕΕ αριθ. L 268 της 24. 9. 1991, σ. 56).

▼B

ότι η προθεσμία μεταγραφής της παρούσας οδηγίας δεν πρέπει να έχει επιπτώσεις στην κατάργηση των κτηνιατρικών ελέγχων στα σύνορα την 1η Ιανουαρίου 1993·

ότι, για λόγους σαφήνειας, πρέπει να ενημερωθεί η οδηγία 71/118/ΕΟΚ,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΑ ΟΔΗΓΙΑ:

Άρθρο 1

Ο τίτλος, τα άρθρα και τα παραρτήματα της οδηγίας 71/118/ΕΟΚ αντικαθίστανται από το κείμενο του παραρτήματος Β της παρούσας οδηγίας.

Άρθρο 2

1. Στο άρθρο 3 παράγραφος Α της οδηγίας 77/99/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 21ης Δεκεμβρίου 1976 περί υγειονομικών προβλημάτων στον τομέα των ενδοκοινοτικών συναλλαγών προϊόντων με βάση το κρέας [1] το σημείο 2 τροποποιείται ως εξής:

α) Το πρώτο εδάφιο αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«2. να παρασκευάζονται από το νωπό κρέας που ορίζεται στο άρθρο 2 στοιχείο δ), με την προϋπόθεση ότι το κρέας που εισάγεται από τρίτες χώρες πρέπει να πληροί τις στοιχειώδεις απαιτήσεις του κεφαλαίου ΙΙΙ της οδηγίας 71/118/ΕΟΚ και να ελέγχεται σύμφωνα με την οδηγία 90/675/ΕΟΚ».

β) στο εισαγωγικό μέρος του δευτέρου εδαφίου, μετά τη μνεία της «οδηγίας 64/433/ΕΟΚ» προστίθεται το ακόλουθο κείμενο:

«και του άρθρου 4 παράγραφος 1 τρίτο εδάφιο και του παραρτήματος Ι κεφάλαιο ΙΧ της οδηγίας 71/118/ΕΟΚ και, εν γένει, καθε κρέας που χαρακτηρίζεται ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση σύμφωνα με τους κοινοτικούς κανόνες.»

2. Η οδηγία 80/879/ΕΟΚ της Επιτροπής της 3ης Σεπτεμβρίου 1980 σχετικά με τη σήμανση καταλληλότητας των μεγάλων συσκευασιών νωπών κρεάτων πουλερικών [2] καταργείται.

3. Στο άρθρο 3 παράγραφος 4 σημείο i) της οδηγίας 92/45/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 16ης Ιουνίου 1992 για τα υγειονομικά προβλήματα και τα προβλήματα υγειονομικού ελέγχου σχετικά με τη θανάτωση αγρίων θηραμάτων και την εμπορία κρέατός των [3], το δεύτερο εδάφιο αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Οι διατάξεις του κεφαλαίου XII σημείο 68 της οδηγίας 71/118/ΕΟΚ για τη σήμανση καταλληλότητας των μεγάλων συσκευασιών εφαρμόζονται mutatis mutandis στο κρέας μικρών άγριων θηραμάτων.»

4. Η οδηγία 91/494/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 26ης Ιουνίου 1991 σχετικά με τους όρους υγειονομικού ελέγχου που διέπουν τις ενδοκοινοτικές συναλλαγές και τις εισαγωγές νωπών κρεάτων πουλερικών από τρίτες χώρες [4], τροποποιείται ως εξής:

α) Στο άρθρο 3 παράγραφος Α, το σημείο 6 αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

([1]) ΕΕ αριθ. L 26 της 31. 1. 1977, σ. 85. Η οδηγία αυτή ενημερώθηκε με την οδηγία 92/5/ΕΟΚ (ΕΕ αριθ. L 57 της 2. 3. 1992, σ. 1) και η τελευταία τροποποίησή της έγινε με την οδηγία 92/45/ΕΟΚ (ΕΕ αριθ. L 268 της 14. 9. 1992, σ. 35).

([2]) ΕΕ αριθ. L 251 της 24. 9. 1980, σ. 10. Η τροποποίηση αυτής της οδηγίας έγινε με την απόφαση 92/189/ΕΟΚ (ΕΕ αριθ. L 87 της 2. 4. 1992, σ. 25).

([3]) ΕΕ αριθ. L 268 της 14. 9. 1992, σ. 35.

([4]) ΕΕ αριθ. L 268 της 24. 9. 1991, σ. 35.

▼B

«6. συνοδεύονται από το υγειονομικό πιστοποιητικό που περιλαμβάνεται στο παράρτημα, εφόσον προορίζονται για ένα κράτος μέλος ή μια περιφέρεια κράτους μέλους που έχει αναγνωρισθεί ως απαλλαγμένο ψευδοπανώλους των πτηνών ή για ένα κράτος μέλος κατόπιν διαμετακόμισης μέσω τρίτης χώρας».

β) το παράρτημα αντικαθίσταται από εκείνο που περιλαμβάνεται στο παράρτημα Α της παρούσας οδηγίας.

5. Στο άρθρο 2 δεύτερο εδάφιο σημείο 3 της οδηγίας 91/495/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 27ης Νοεμβρίου 1990 για τα υγειονομικά προβλήματα και τα προβλήματα υγειονομικού ελέγχου σχετικά με την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά του κρέατος κουνελιών και του κρέατος εκτρεφόμενων θηραμάτων [1], η παραπομπή «στο άρθρο 1 της οδηγίας 71/118/ΕΟΚ» αντικαθίσταται από των παραπομπή στο «άρθρο 2 της οδηγίας 71/118/ΕΟΚ».

Άρθρο 3

1. Τα κράτη μέλη θέτουν σε ισχύ τις νομοθετικές, κανονιστικές και διοικητικές διατάξεις που είναι αναγκαίες για να συμμορφωθούν προς την παρούσα οδηγία το αργότερο την 1η Ιανουαρίου 1994, εξαιρέσει των εγκαταστάσεων που βρίσκονται:

— στις γεωγραφικά απομακρυσμένες περιοχές, τις αναγνωρισμένες σύμφωνα με το άρθρο 17 της οδηγίας 90/675/ΕΟΚ [2], συμπεριλαμβανομένων —όσον αφορά το Βασίλειο της Ισπανίας— των Καναρίων Νήσων, και το άρθρο 13 της οδηγίας 91/496/ΕΟΚ [3] και

— στα νέα Länder της Ομοσπονδιακής Δημοκρατίας της Γερμανίας που επωφελούνται από σχέδια αναδιάρθρωσης,

όσον αφορά τις οποίες τα κράτη μέλη πρέπει να συμμορφωθούν προς την παρούσα οδηγία το αργότερο την 1η Ιανουαρίου 1995. Τα προϊόντα που παράγονται στις εγκαταστάσεις αυτές πρέπει να διατίθενται στο εμπόριο εντός των περιοχών αυτών.

Τα κράτη μέλη ενημερώνουν αμέσως την Επιτροπή σχετικά με τα μέτρα που λαμβάνουν.

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

▼A1

1α. Η Φινλανδία διαθέτει προθεσμία η οποία λήγει την 1η Ιανουαρίου 1996 και ισχύει για ορισμένες εγκαταστάσεις που βρίσκονται στο έδαφός της. Τα κρέτα που προέρχονται από τις εγκαταστάσεις αυτές δεν μπορούν να αποτελέσουν αντικείμενο εμπορίας παρά μόνο στο αντίστοιχο εθνικό της έδαφος. Η Φινλανδία ενημερώνει την Επιτροπή σχετικά με τις διατάξεις που εγκρίνει για τις εν λόγω εγκαταστάσεις. Κοινοποιεί στην

[1] ΕΕ αριθ. L 268 της 24. 9. 1991, σ. 41.

[2] Οδηγία του Συμβουλίου της 10ης Δεκεμβρίου 1990 για τον καθορισμό των βασικών αρχών σχετικά με την οργάνωση των κτηνιατρικών ελέγχων των προϊόντων προελεύσεως τρίτων χωρών που εισάγονται στην Κοινότητα (ΕΕ αριθ. L 373 της 31. 12. 1990, σ. 1). Η οδηγία αυτή τροποποιήθηκε από την οδηγία 91/496/ΕΟΚ (ΕΕ αριθ. L 268 της 24. 9. 1991, σ. 56).

[3] Οδηγία του Συμβουλίου της 15ης Ιουλίου 1991 για τον καθορισμό των βασικών αρχών σχετικά με την οργάνωση των κτηνιατρικών ελέγχων των ζώων προελεύσεως τρίτων χωρών που εισάγονται στην Κοινότητα και περί τροποποιήσεως των οδηγιών 89/662/ΕΟΚ, 90/425/ΕΟΚ και 90/675/ΕΟΚ (ΕΕ αριθ. L 268 της 24. 9. 1991, σ. 56). Η οδηγία αυτή τροποποιήθηκε από την οδηγία 91/628/ΕΟΚ (ΕΕ αριθ. L 340 της 11. 12. 1991, σ. 17).

▼A1

Επιτροπή και στα άλλα κράτη μέλη τον κατάλογο των εγκαταστάσεων αυτών.

1β. Η Αυστρία διαθέτει προθεσμία η οποία λήγει την 1η Ιανουαρίου 1996, και ισχύει για ορισμένες εγκαταστάσεις που βρίσκονται στο έδαφός της. Τα κρέατα που προέρχονται από τις εγκαταστάσεις αυτές δεν μπορούν να αποτελέσουν αντικείμενο εμπορίας παρά μόνο στο εθνικό της έδαφος. Η Αυστρία ενημερώνει την Επιτροπή σχετικά με τις διατάξεις που εγκρίνει για τις εν λόγω εγκαταστάσεις. Κοινοποιεί στην Επιτροπή και στα άλλα κράτη μέλη τον κατάλογο των εγκαταστάσεων αυτών. Η Αυστρία μπορεί να παράσχει πρόσθετη προθεσμία η οποία λήγει την 1η Ιανουαρίου 1998 σε ορισμένες εγκαταστάσεις, υπό τον όρο ότι οι τελευταίες θα έχουν υποβάλλει στην αρμόδια αρχή μία σχετική αίτηση πριν από την 1η Απριλίου 1995. Η αίτηση αυτή πρέπει να συνοδεύεται από ένα σχέδιο και ένα πρόγραμμα εργασιών που θα διευκρινίζει τις προθεσμίες, εντός των οποίων η εγκατάσταση θα μπορέσει να συμμορφωθεί με τις απαιτήσεις της παρούσας οδηγίας. Η Αυστρία υποβάλλει στην Επιτροπή πριν από την 1η Ιουλίου 1995 τον κατάλογο των εγκαταστάσεων για τις οποίες προβλέπεται παροχή πρόσθετης προθεσμίας. Ο κατάλογος αυτός πρέπει να διευκρινίζει για κάθε εγκατάσταση τον τύπο και τη διάρκεια των προβλεπόμενων παρεκκλίσεων. Η Επιτροπή προβαίνει σε εξέταση του καταλόγου αυτού και ενδεχομένως κατόπιν τροποποιήσεων, τον εγκρίνει. Εν συνεχεία τον ανακοινώνει στα κράτη μέλη.

▼B

2. Τα κράτη μέλη κοινοποιούν στην Επιτροπή το κείμενο των βασικών διατάξεων εσωτερικού δικαίου που θεσπίζουν στον τομέα που διέπεται από την παρούσα οδηγία.

3. Ο καθορισμός της ημερομηνίας λήξης της προθεσμίας μεταγραφής την 1η Ιανουαρίου 1994 δεν θίγει την κατάργηση των κτηνιατρικών ελέγχων στα σύνορα η οποία προβλέπεται από την οδηγία 89/662/ΕΟΚ.

Άρθρο 4

Η παρούσα οδηγία απευθύνεται στα κράτη μέλη.

▼B

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α

«ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ

για το νωπό κρέας πουλερικών (1)

Αριθ. (2): .....

Τόπος αποστολής: .....

Υπουργείο: .....

Υπηρεσία: .....

Σχετ. (2): .....

I. **Αναγνωριστικά στοιχεία**

Κρέας: .....
(είδος ζώου)

Είδος τεμαχίων: .....

Είδος συσκευασίας: .....

Αριθμός τεμαχίων ή μονάδων συσκευασίας: .....

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

Καθαρό βάρος: .....

II. **Προέλευση του κρέατος**

Διεύθυνση και αριθμός κτηνιατρικής έγκρισης του ή των εγκεκριμένων σφαγείων: .....

.....

Διεύθυνση και αριθμός κτηνιατρικής έγκρισης του ή των εγκεκριμένων εργαστηρίων τεμαχισμού: .....

.....

Διεύθυνση και αριθμός κτηνιατρικής έγκρισης της ή των εγκεκριμένων ψυκτικών αποθηκών:

.....

.....

III. **Προορισμός του κρέατος**

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

σε .....
(Χώρα και τόπος προορισμού)

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

Όνομα και διεύθυνση του αποστολέα: .....

.....

Όνομα και διεύθυνση του παραλήπτη: .....

.....

(1) Νωπό κρέας πουλερικών είναι το νωπό κρέας που προέρχεται από τα ακόλουθα είδη: κότες, γαλοπούλες, φραγκόκοτες, πάπιες, χήνες, οπτύκια, περιστέρια, φασιανοί και πέρδικες, που είναι κατοικίδια και δεν έχουν υποστεί επεξεργασία δυνάμενη να εξασφαλίζει τη συντήρησή τους. Πάντως, το κρέας που έχει υποστεί ψύξη θεωρείται νωπό.

(2) Προαιρετικό.

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

▼B

IV. **Βεβαίωση**

Ο υπογεγραμμένος, επίσημος κτηνίατρος, πιστοποιώ ότι το προαναφερόμενο κρέας πουλερικών πληροί τις απαιτήσεις της οδηγίας 91/494/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 26ης Ιουνίου 1991 σχετικά με τους όρους υγειονομικού ελέγχου που διέπουν τις ενδοκοινοτικές συναλλαγές και τις εισαγωγές νωπών κρεάτων πουλερικών από τρίτες χώρες, καθώς και, επιπλέον, τις απαιτήσεις του άρθρου 3 παράγραφος Α σημείο 1 δεύτερο εδάφιο της ως άνω οδηγίας, αν τα κρέατα προορίζονται για κράτος μέλος ή τμήμα κράτους μέλους έχει αναγνωρισθεί ως απαλλαγμένο από την ψευδοπανώλη των πτηνών.

Έγινε στ ..... , την .....

.....

(υπογραφή επίσημου κτηνιάτρου)

»

▼B

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β

Οδηγία 71/118/ΕΟΚ του Συμβουλίου για τα υγειονομικά προβλήματα παραγωγής και εμπορίας νωπού κρέατος πουλερικών

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι

Γενικές διατάξεις

Άρθρο 1

Η παρούσα οδηγία καθορίζει τους υγειονομικούς κανόνες που εφαρμόζονται στην παραγωγή και την εμπορία νωπού κρέατος πουλερικών.

Η παρούσα οδηγία δεν εφαρμόζεται στον τεμαχισμό και την αποθήκευση νωπού κρέατος πουλερικών στα καταστήματα λιανικής πώλησης ή σε αίθουσες δίπλα στα σημεία πώλησης, όπου ο τεμαχισμός και η αποθήκευση πραγματοποιούνται αποκλειστικά για την άμεση πώληση στον καταναλωτή· οι προαναφερόμενες ενέργειες πρέπει να εξακολουθήσουν να υπόκεινται στους υγειονομικούς ελέγχους που απαιτούν οι εθνικές ρυθμίσεις σχετικά με το λιανικό εμπόριο.

Άρθρο 2

Για τους σκοπούς της παρούσας οδηγίας ισχύουν οι ορισμοί του άρθρου 2 στοιχεία ιβ) έως ιδ) και ιζ) έως ιθ) της οδηγίας 77/99/ΕΟΚ [1].

Εξάλλου, νοούνται ως:

1. «Κρέας πουλερικών»: όλα τα μέρη που είναι κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση και τα οποία προέρχονται από κατοικίδια πουλερικά των εξής ειδών: κότες, γαλοπούλες, φραγκόκοτες, πάπιες και χήνες,
2. «νωπό κρέας πουλερικών»: το κρέας πουλερικών, συμπεριλαμβανομένου του κρέατος που είναι συσκευασμένο υπό κενό ή εντός ελεγχόμενης ατμόσφαιρας, το οποίο, προκειμένου να διατηρηθεί, δεν έχει υποβληθεί σε καμία άλλη επεξεργασία εκτός από την ψύξη,
3. «σφάγιο»: ολόκληρο το σώμα ενός πουλερικού που αναφέρεται στο σημείο 1 μετά την αφαίμαξη, το μάδημα και τον εκσπλαχνισμό· ωστόσο, η αφαίρεση της καρδιάς, του συκωτιού, των πνευμόνων, του στομάχου, του προλόβου και των νεφρών καθώς και η αποκοπή των ποδιών στο ύψος του ταρσού και η αποκοπή του κεφαλιού, του οισοφάγου και της τραχείας παραμένουν προαιρετικές,
4. «τμήματα σφαγίων»: τα τμήματα του σφαγίου όπως αυτό ορίζεται στο σημείο 3,
5. «παραπροϊόντα»: το νωπό κρέας πουλερικών εκτός από το κρέας του σφαγίου όπως ορίζεται στο σημείο 3, έστω και εάν παραμένι φυσιολογικά συνδεδεμένο με το σφάγιο, καθώς και το κεφάλι και τα πόδια, εφόσον προσφέρονται αποκομμένα από το σφάγιο,
6. «εντόσθια»: τα παραπροϊόντα της θωρακικής και της κοιλιακής κοιλότητας καθώς και της κοιλότητας της λεκάνης, συμπεριλαμβανομένης, ενδεχομένως, της τραχείας, του οισοφάγου και του προλόβου,
7. «επίσημος κτηνίατρος»: ο κτηνίατρος που ορίζεται από την κεντρική αρμόδια αρχή του κράτους μέλους,
8. «βοηθός»: ένα πρόσωπο το οποίο ορίζεται επίσημα από την αρμόδια αρχή, σύμφωνα με το άρθρο 8 παράγραφος 2, για να επικουρεί τον επίσημο κτηνίατρο,
9. «υγειονομική επιθεώρηση πριν τη σφαγή»: η επιθεώρηση των ζώντων πουλερικών, που πραγματοποιείται σύμφωνα με το παράρτημα Ι του κεφαλαίου VI,
10. «υγειονομική επιθεώρηση μετά τη σφαγή»: η επιθεώρηση πουλερικών που έχουν θανατωθεί στο σφαγείο, η οποία πραγματοποιείται σύμφωνα με το παράρτημα Ι κεφάλαιο VIII,
11. «μεταφορικά μέσα»: τα μεταφορικά μέρη των αυτοκινήτων, των σιδηροδρομικών οχημάτων και των αεροσκαφών καθώς και το

[1] ΕΕ αριθ. L 26 της 31. 1. 1977, σ. 85. Η οδηγία αυτή ενημερώθηκε με την οδηγία 92/5/ΕΟΚ (ΕΕ αριθ. L 57 της 2. 3. 1992, σ. 1) και η τελευταία τροποποίησή της έγινε με την οδηγία 92/45/ΕΟΚ (ΕΕ αριθ. L 268 της 14. 9. 1992, σ. 35).

▼B

κύτος των πλοίων ή τα εμπορευματοκιβώτια για τη χερσαία, τη θαλάσσια ή την αεροπορική μεταφορά,

12. «εγκατάσταση»: ένα εγκεκριμένο σφαγείο, ένα εγκεκριμένο εργαστήριο τεμαχισμού, μια εγκεκριμένη ψυκτική αποθήκη ή μια εγκεκριμένη μονάδα ανασυσκευασίας ή ένα συγκρότημα που περιλαμβάνει διάφορες τέτοιες εγκαταστάσεις.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II

Διατάξεις για την κοινοτική παραγωγή

Άρθρο 3

I. Το νωπό κρέας πουλερικών πρέπει να πληροί τις ακόλουθες προϋποθέσεις:

A. Τα σφάγια ή τα παραπροϊόντα πρέπει:

α) να προέρχονται από ζώο το οποίο έχει υποβληθεί σε υγειονομική επιθεώρηση πριν τη σφαγή, σύμφωνα με το παράρτημα I κεφάλαιο VI και το οποίο, μετά την επιθεώρηση αυτή, κρίθηκε κατάλληλο προς σφαγή για την εμπορία νωπού κρέατος πουλερικών·

β) να προέρχονται από εγκεκριμένο σφαγείο το οποίο υπόκειται σε αυτοέλεγχο σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 και σε έλεγχο από την αρμόδια αρχή, σύμφωνα με το άρθρο 8·

γ) να έχουν υποβληθεί σε χειρισμούς υπό ικανοποιητικές συνθήκες υγιεινής, σύμφωνα με το παράρτημα I κεφάλαιο VII·

δ) να έχουν υποβληθεί σε υγειονομική επιθεώρηση μετά τη σφαγή, σύμφωνα με το παράρτημα I κεφάλαιο VIII και να μην έχουν κριθεί ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση σύμφωνα με το παράρτημα I κεφάλαιο IX·

ε) νε φέρουν σήμανση καταλληλότητας σύμφωνη προς το παράρτημα I κεφάλαιο XII· η σήμανση αυτή δεν είναι αναγκαία για τα σφάγια που θα τεμαχισθούν στην ίδια εγκατάσταση·

στ) έπειτα από την επιθεώρηση μετά τη σφαγή, να υφίστανται χειρισμούς σύμφωνα με το παράρτημα I κεφάλαιο VII ημείο 46 και να αποθηκεύονται σύμφωνα με το παράρτημα I κεφάλαιο XIII υπό ικανοποιητικές συνθήκες υγιεινής·

ζ) να συσκευάζονται κατάλληλα σύμφωνα με το παράρτημα I κεφάλαιο XIV· όταν χρησιμοποιείται προστατευτικό περιτύλιγμα, το περιτύλιγμα αυτό πρέπει να ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του ίδιου κεφαλαίου.

Ενδεχομένως, είναι δυνατόν να αποφασίζεται η συμπλήρωση των διατάξεων του κεφαλαίου αυτού με τη διαδικασία του άρθρου 21 προκειμένου να ληφθούν υπόψη ιδίως οι διάφοροι τρόποι εμπορικής παρουσίασης, υπό την προϋπόθεση ότι αυτοί είναι σύμφωνοι προς τους κανόνες της υγιεινής·

η) να μεταφέρονται σύμφωνα με το παράρτημα I κεφάλαιο XV·

θ) να συνοδεύονται κατά τη μεταφορά τους:

— είτε από ένα εμπορικό συνοδευτικό έγγραφο το οποίο πρέπει:

— να φέρει, εκτός από τις ενδείξεις που προβλέπονται στο παράρτημα I κεφάλαιο XII σημείο 66, κωδικό αριθμό ο οποίος επιτρέπει την αναγνώριση της αρμόδιας αρχής που είναι υπεύθυνη για τον έλεγχο της εγκατάστασης καταγωγής, καθώς και του επίσημου κτηνιάτρου ο οποίος ήταν υπεύθυνος για την υγειονομική επιθεώρηση την ημέρα της παραγωγής του κρέατος,

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

— είτε από το πιστοποιητικό καταλληλότητας που περιλαμβάνεται στο παράρτημα VI, αν πρόκειται για το νωπό κρέας πουλερικών το αναφερόμενο στο άρθρο 2 που προέρχεται από σφαγείο το οποίο βρίσκεται σε περιοχή ή ζώνη υπό περιορισμό για λόγους υγειονομικού ελέγχου, ή για νωπό κρέας πουλερικών που προορίζεται για άλλο κράτος μέλος, αλλά πρόκειται να διαμετακομιστεί με σφραγισμένο μεταφορικό μέσο μέσω τρίτης χώρας.

▼B

Οι λεπτομέρειες εφαρμογής του παρόντος σημείου, και ιδίως οι λεπτομέρειες που αφορούν την απονομή των κωδικών αριθμών και την κατάρτιση ενός ή περισσοτέρων καταλόγων για την αναγνώριση της αρμόδιας αρχής, θεσπίζονται με τη διαδικασία του άρθρου 21.

Β. 1. Τα τμήματα σφαγίων ή το αποστεωμένο κρέας πρέπει:

α) να έχουν τεμαχιστεί ή/και αποστεωθεί σε εργαστήριο τεμαχισμού εγκεκριμένο και ελεγχόμενο σύμφωνα με το άρθρο 6·

β) να έχουν τεμαχιστεί και ληφθεί σύμφωνα με τις απαιτήσεις του παραρτήματος I κεφάλαιο VII και να προέρχονται:

— είτε από ζώα που έχουν θανατωθεί εντός της Κοινότητας και που ανταποκρίνονται στις διατάξεις του σημείου Α του παρόντος άρθρου,

— είτε από σφάγια πουλερικών τα οποία εισάγονται από τρίτες χώρες σύμφωνα με το κεφαλαίο III και έχουν υποβληθεί στους ελέγχους που προβλέπονται στην οδηγία 90/675/ΕΟΚ [1]·

γ) να έχουν ελεγχθεί όπως προβλέπεται στο άρθρο 8 παράγραφος 1 στοιχείο β) σημείο ii)·

δ) να πληρούν τους όρους του σημείου Α στοιχεία γ), η) και θ) του παρόντος άρθρου·

ε) να έχουν συσκευαστεί σε πρώτη ή δεύτερη συσκευασία ή να έχουν επισημανθεί σύμφωνα με το σημείο Α στοιχεία ε) και ζ) του παρόντος άρθρου επιτόπου ή σε μονάδες ανασυσκευασίας ειδικά εγκεκριμένες από μια αρμόδια αρχή για τον σκοπό αυτό·

στ) να αποθηκεύονται υπό ικανοποιητικές συνθήκες υγιεινής και σύμφωνα με τις διατάξεις του παραρτήματος I κεφάλαιο XIII.

2. Όταν τα εργαστήρια τεμαχισμού επεξεργάζονται άλλο νωπό κρέας εκτός από το κρέας πουλερικών, το κρέας αυτό πρέπει να ανταποκρίνεται στις σχετικές προδιαγραφές των οδηγιών 46/433/ΕΟΚ [2], 91/495/ΕΟΚ [3] και 92/45/ΕΟΚ [4].

Γ. Το νωπό κρέας το οποίο, σύμφωνα με την παρούσα οδηγία, έχει αποθηκευθεί σε εγκεκριμένη ψυκτική αποθήκη ενός κράτους μέλους και δεν έχει υποβληθεί έκτοτε σε κανένα χειρισμό πλην της αποθήκευσης, πρέπει να ανταποκρίνεται στους όρους του σημείου Α στοιχεία γ), ε), ζ) και η) και του σημείου Β του παρόντος άρθρου ή να είναι νωπό κρέας πουλερικών που έχει εισαχθεί από τρίτες χώρες σύμφωνα με το κεφάλαιο III, πρέπει δε να ελέγχεται σύμφωνα με την οδηγία 90/675/ΕΟΚ.

ΙΙ. Τα κράτη μέλη μπορούν να παρεκκλίνουν από τις απαιτήσεις του σημείου Α στις περιπτώσεις απευθείας διάθεσης μικρών ποσοτήτων νωπού κρέατος πουλερικών από γεωργούς των οποίων η ετήσια παραγωγή δεν υπερβαίνει τα 10 000 πουλερικά των ειδών που αναφέρονται στο άρθρο 2 δεύτερο εδάφιο σημείο 1, και προέρχονται από τις εκμεταλλεύσεις τους,

— είτε απευθείας στον τελικό καταναλωτή, στην εκμετάλλευση ή στις εβδομαδιαίες αγορές που βρίσκονται πλησιέστερα στην εκμετάλλευσή τους,

— είτε σε ένα λιανοπωλητή με σκοπό την απευθείας πώληση στον τελικό καταναλωτή, υπό την προϋπόθεση ότι ο λιανοπωλητής αυτός ασκεί τη δραστηριότητά του στον ίδιο ή σε γειτονικό τόπο με τον τόπο όπου είναι εγκατεστημένος ο παραγωγός.

Τα κράτη μέλη μπορούν να διευκρινίσουν σε ποιο βαθμό οι προαναφερόμενες ενέργειες μπορούν, κατά παρέκκλιση από το σημείο Β, να εφαρμοσθούν στους τεμαχισμούς.

Από τις παρεκκλίσεις αυτές εξαιρούνται οι πλανόδιες πωλήσεις, οι πωλήσεις δι'αλληλογραφίας και, όσον αφορά το λιανοπωλητή, οι πωλήσεις σε μια αγορά.

([1]) ΕΕ αριθ. L 373 της 31. 12. 1990, σ. 1. Η οδηγία αυτή τροποποιήθηκε από τη οδηγία 91/496/ΕΟΚ (ΕΕ αριθ. L 268 της 24. 9. 1991, σ. 56).

([2]) ΕΕ αριθ. 121 της 29. 7. 1964, σ. 2012/64. Η τελευταία τροποποίηση της οδηγίας αυτής έγινε με την οδηγία 91/497/ΕΟΚ (ΕΕ αριθ. L 268 της 24. 9. 1991, σ. 69).

([3]) ΕΕ αριθ. L 268 της 24. 9. 1991, σ. 41.

([4]) ΕΕ αριθ. L 268 της 14. 9. 1992, σ. 35.

▼B

Οι προαναφερόμενες ενέργειες πρέπει να εξακολουθήσουν να υπόκεινται στους υγειονομικούς ελέγχους που απαιτούν οι εθνικοί κανόνες.

III. Επιπλέον, με την επιφύλαξη των κοινοτικών διατάξεων περί υγειονομικού ελέγχου, η παράγραφος I δεν εφαρμόζεται:

α) στο νωπό κρέας πουλερικών που προορίζεται για άλλες χρήσεις πλην της ανθρώπινης κατανάλωσης·

β) στο νωπό κρέας πουλερικών που προορίζεται για εκθέσεις, ειδικές μελέτες ή αναλύσεις, στο μέτρο που ένας επίσημος έλεγχος εξασφαλίζει ότι το κρέας αυτό δεν θα χρησιμοποιηθεί για ανθρώπινη κατανάλωση και ότι, μετά το πέρας των εκθέσεων ή την ολοκλήρωση των ειδικών μελετών και των αναλύσεων, το κρέας αυτό, εξαιρέσει εκείνου που χρησιμοποιήθηκε για τις αναλύσεις, θα καταστραφεί·

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

Άρθρο 4

1. Τα κράτη μέλη μεριμνούν ώστε, εκτός των απαιτήσεων του άρθρου 3 παράγραφος I σημείο A και με την επιφύλαξη των κοινοτικών κανόνων σχετικά με την εξέταση των ζώων και του νωπού κρέατος για την παρουσία καταλοίπων, το νωπό κρέας πουλερικών ή τα πουλερικά να υποβάλλονται:

α) σε εξέταση για την ανίχνευση καταλοίπων, όταν ο επίσημος κτηνίατρος υποπτεύεται την παρουσία τους βάσει των αποτελεσμάτων της επιθεώρησης πριν τη σφαγή, ή οποιασδήποτε άλλης πληροφορίας,

β) στις δειγματοληψίες που προβλέπονται στο παράρτημα IV τμήμα I της οδηγίας 92/117/ΕΟΚ [1].

Οι εξετάσεις που προβλέπονται στο στοιχείο α) πρέπει να πραγματοποιούνται για την ανίχνευση φαρμακολογικώς ενεργών ουσιών και των παραγώγων τους, για την τήρηση των περιόδων αναμονής και άλλων ουσιών που μεταδίδονται στο κρέας πουλερικών και που είναι δυνατόν να καταστήσουν την κατανάλωση νωπού κρέατος πουλερικών επικίνδυνη ή επιβλαβή για την ανθρώπινη υγεία.

Η έρευνα που αναφέρεται στο προηγούμενο εδάφιο πρέπει να διενεργείται με επιστημονικώς αναγνωρισμένες και πρακτικά δοκιμασμένες μεθόδους, ιδίως δε με τις μεθόδους που ορίζονται σε κοινοτικό ή διεθνές επίπεδο.

Τα αποτελέσματα των εξετάσεων πρέπει να είναι δυνατόν να αξιολογούνται με τις μεθόδους αναφοράς που θεσπίζονται με τη διαδικασία που αναφέρεται στην παράγραφο 3.

Σε περίπτωση θετικού αποτελέσματος, ο επίσημος κτηνίατρος λαμβάνει τα κατάλληλα μέτρα για να ληφθεί υπόψη η φύση του κινδύνου, και ιδίως:

— για να ενισχυθούν οι έλεγχοι των πουλερικών που εκτρέφονται ή των ποσοτήτων κρέατος που λαμβάνονται υπό τεχνολογικώς παρόμοιες συνθήκες και οι οποίες ενδέχεται να παρουσιάζουν τον ίδιο κίνδυνο,

— για να ενισχυθούν οι έλεγχοι που διενεργούνται στα άλλα σημήνη της εκμετάλλευσης καταγωγής και, σε περίπτωση υποτροπής, για να ληφθούν τα κατάλληλα μέτρα στην εκμετάλλευση καταγωγής,

— αν πρόκειται για ρύπανση που προέρχεται από το περιβάλλον, για να ληφθούν μέτρα στην αλυσίδα παραγωγής.

2. Τα όρια ανοχής για τις ουσίες που αναφέρονται στην παράγραφο 1, εκτός από εκείνες που αναφέρονται στην οδηγία 86/366/ΕΟΚ [2], καθορίζονται με τη διαδικασία που προβλέπεται στον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 2377/90 [3].

---

(1) Οδηγία 92/117/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 17ης Δεκεμβρίου 1992 για τα μέτρα πρόληψης ορισμένων ζωονόσων και ορισμένων ζωονοσογόνων παραγόντων στα ζώα και στα προϊόντα ζωικής προέλευσης, προκειμένου να αποφευχθεί η μετάδοση λοιμώξεων και δηλητηριάσεων μέσων των τροφίμων (Βλέπε σελίδα 38 της παρούσας Επίσημης Εφημερίδας).

(2) ΕΕ αριθ. L 221 της 7. 8. 1986, σ. 43.

(3) Κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 2377/90 του Συμβουλίου της 26ης Ιουνίου 1990 για τη θέσπιση κοινοτικής διαδικασίας για τον καθορισμό ανώτατων ορίων καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων στα τρόφιμα ζωικής προέλευσης (ΕΕ αριθ. L 224 της 18. 8. 1990, σ. 1). Η τελευταία τροποποίηση του κανονισμού αυτού έγινε με τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 675/92 της Επιτροπής (ΕΕ αριθ. L 73 της 19. 3. 1992, σ. 8).

▼B

3. Με τη διαδικασία του άρθρου 21 θεσπίζονται οι μέθοδοι αναφοράς.

Με την ίδια διαδικασία, είναι δυνατόν να αποφασίζεται η επέκταση των εξετάσεων και σε άλλες ουσίες, εκτός των ουσιών που αναφέρονται στην παράγραφο 1.

4. Μέχρις ότου αρχίσουν να ισχύουν οι λεπτομέρειες εφαρμογής του παρόντος άρθρου, εξακολουθούν να ισχύουν οι εθνικοί κανόνες, στα πλαίσια πάντοτε των γενικών διατάξεων της συνθήκης.

Άρθρο 5

1. Με την επιφύλαξη των διατάξεων των οδηγιών 91/494/ΕΟΚ [1], 81/602/ΕΟΚ [2] και 88/146/ΕΟΚ [3] και των περιορισμών που επιβάλλονται από την οδηγία 92/117/ΕΟΚ, απαγορεύεται η εμπορία, για ανθρώπινη κατανάλωση, του κρέατος πουλερικών:

α) που προέρχεται από πουλερικά προσβεβλημένα από τις ασθένειες που προβλέπονται στην οδηγία 91/494/ΕΟΚ,

β) που εμφανίζει ίχνη καταλοίπων σε ποσότητες που υπερβαίνουν τα όρια ανοχής που θα καθοριστούν σύμφωνα με το άρθρο 4 παράγραφος 2 ή στα οποία έχουν χορηγηθεί αντιβιοτικά, τρυφεροποιητές, συντηρητικά, στο μέτρο που οι ουσίες αυτές δεν έχουν επιτραπεί από την κοινοτική νομοθεσία, δεδομένου ότι οι ουσίες που χρησιμοποιούνται άμεσα για τη συγκράτηση νερού απαγορεύονται, καθώς και της ποσότητας κρέατος πουλερικών που έχει ληφθεί υπό τεχνολογικώς παρόμοιες συνθήκες και που ενδέχεται, για το λόγο αυτόν, να παρουσιάζει τον ίδιο κίνδυνο,

γ) που προέρχεται από ζώα στα οποία διαπιστώθηκε ένα από τα ελαττώματα που αναφέρονται στο παράρτημα Ι κεφάλαιο IX σημείο 53 στοιχείο α),

δ) που χαρακτηρίζονται ακατάλληλα προς ανθρώπινη κατανάλωση, σύμφωνα με το παράρτημα Ι κεφάλαιο IX σημείο 53 στοιχείο β) και σημείο 54.

2. Έως της έναρξη της ισχύος ενδεχόμενων κοινοτικών διατάξεων, η παρούσα οδηγία δεν θίγει τις διατάξεις των κρατών μελών σχετικά με την επεξεργασία του νωπού κρέατος πουλερικών με ιονίζουσες ή υπεριώδεις ακτίνες. Κάθε ενδεχόμενη συναλλαγή προϊόντος που έχει υποστεί αυτού του είδους την επεξεργασία υπόκειται στις απαιτήσεις του άρθρου 5 παράγραφος 2 της οδηγίας 89/662/ΕΟΚ. Προς τούτο, το κράτος μέλος καταγωγής που επιτρέπει τέτοια επεξεργασία δεν αποστέλλει προϊόντα που έχουν υποστεί τέτοια επεξεργασία σε κράτος μέλος του οποίου η νομοθεσία απαγορεύει τέτοια επεξεργασία στο έδαφός του και το οποίο έχει ενημερώσει, στα πλαίσια τη Μόνιμης Κτηνιατρικής Επιτροπής, την Επιτροπή και τα άλλα κράτη μέλη για την ύπαρξη τέτοιας απαγόρευσης.

Άρθρο 6

1. Κάθε κράτος μέλος καταρτίζει κατάλογο των εγκεκριμένων εγκαταστάσεων, εκτός από τις εγκαταστάσεις που αναφέρονται στο άρθρο 7, καθεμία από τις οποίες έχει αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης. Το κράτος μέλος κοινοποιεί τον κατάλογο αυτό στα άλλα κράτη μέλη και στην Επιτροπή.

Ένας μόνον αριθμός έγκρισης μπορεί να δίνεται σε μια εγκατάσταση όπου πραγματοποιείται η επεξεργασία ή η ανασυσκευασία προϊόντων που λαμβάνονται από ή με πρώτες ύλες που καλύπτονται από μία από τις οδηγίες που αναφέρονται στο άρθρο 2 στοιχείο δ) της οδηγίας 77/99/ΕΟΚ.

Η αρμόδια αρχή εγκρίνει μια εγκατάσταση μόνον αν εξασφαλίζεται ότι η συγκεκριμένη εγκατάσταση ανταποκρίνεται στις διατάξεις της παρούσας οδηγίας.

Εάν διαπιστωθούν παραλείψεις όσον αφορά την υγιεινή, και όταν τα μέτρα που προβλέπονται στο παράρτημα Ι κεφάλαιο VIII σημείο 51 δεύτερο εδάφιο δεν επαρκούν για την επανόρθωσή τους, η αρμόδια εθνική αρχή αναστέλλει προσωρινά την έγκριση.

(1) ΕΕ αριθ. L 268 της 24. 9. 1991, σ. 35.
(2) ΕΕ αριθ. L 222 της 7. 8. 1981, σ. 32. Η τροποποίηση της οδηγίας αυτής έγινε με την οδηγία 85/358/ΕΟΚ (ΕΕ αριθ. L 191 της 23. 7. 1985, σ. 46).
(3) ΕΕ αριθ. L 70 της 16. 3. 1988, σ. 16.

▼B

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

Εάν γίνει έλεγχος σύμφωνα με το άρθρο 10, το ενδιαφερόμενο κράτος μέλος λαμβάνει υπόψη τα αποτελέσματα που προκύπτουν από αυτόν. Τα άλλα κράτη μέλη και η Επιτροπή ενημερώνονται σχετικά με την αφαίρεση της έγκρισης.

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

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

Ο ασκών την εκμετάλλευση, ο ιδιοκτήτης της εγκατάστασης ή ο εκπρόσωπός του οφείλει να είναι σε θέση, κατόπιν αιτήσεως της αρμόδια αρχής, να γνωστοποιεί στον επίσημο κτηνίατρο ή τους πραγματογνώμονες κτηνίατρους της Επιτροπής τη φύση, τη συχνότητα και το αποτέλεσμα των πραγματοποιηθέντων ελέγχων, καθώς και, αν είναι αναγκαίο, το όνομα του εργαστηρίου ελέγχου.

Το είδος των ελέγχων, η συχνότητά τους καθώς και οι μέθοδοι δειγματοληψίας και βακτηριολογικού ελέγχου καθορίζονται με τη διαδικασία του άρθρου 21.

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

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

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

5. Η επιθεώρηση και ο έλεγχος των εγκαταστάσεων διεξάγονται υπό την ευθύνη του επίσημου κτηνίατρου, ο οποίος μπορεί να επικουρείται, σύμφωνα με το άρθρο 8 παράγραφος 2, όσον αφορά το καθαρά τεχνικό έργο, από βοηθητικό προσωπικό. Ο επίσημος κτηνίατρος πρέπει να μπορεί να εισέρχεται ελεύθερα σε όλα τα μέρη των εγκαταστάσεων, ανά πάσα στιγμή, για να διαπιστώνει την τήρηση των διατάξεων της παρούσας οδηγίας.

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

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

Άρθρο 7

A. Τα κράτη μέλη μπορούν να παρεκκλίνουν, σύμφωνα με το παράρτημα II, από τις απαιτήσεις διάρθρωσης και υποδομής του παραρτήματος I, όσον αφορά τα σφαγεία που επεξεργάζονται λιγότερα από 150 000 πουλερικά ετησίως, εφόσον πληρούν τις ακόλουθες απαιτήσεις:

1. Οι εν λόγω εγκαταστάσεις πρέπει να καταχωρούνται σε ειδικό κτηνιατρικό μητρώο και να λαμβάνουν αριθμό ειδικής έγκρισης, σχετικό με την τοπική ομάδα ελέγχου.

Προκειμένου να εγκριθεί από την αρμόδια εθνική αρχή:

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

▼B

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

— οι είσοδοι ζώων και οι έξοδοι των προϊόντων σφαγής,

— οι διενεργούμενοι έλεγχοι,

— τα αποτελέσματα των ελέγχων.

Τα στοιχεία αυτά ανακοινώνονται στην αρμόδια αρχή κατόπιν αιτήσεώς της·

γ) το σφαγείο πρέπει να προειδοποιεί την κτηνιατρική υπηρεσία για την ώρα της σφαγής, τον αριθμό και την προέλευση των ζώων και να της κοινοποιεί αντίγραφο της υγειονομικής βεβαίωσης που περιλαμβάνεται στο παράρτημα IV·

δ) ο επίσημος κτηνίατρος ή ένας βοηθός πρέπει να είναι παρόντες κατά τον εκσπλαχνισμό ώστε να ελέγχουν την τήρηση των κανόνων υγιεινής που προβλέπονται στο παράρτημα I κεφάλαια VII και VIII.

Σε περίπτωση που ο επίσημος κτηνίατρος ή ο βοηθός δεν μπορεί να είναι παρών τη στιγμή της σφαγής, τα κρέατα μπορούν να απομακρυνθούν από την εγκατάσταση μόνον αφού πραγματοποιηθεί η επιθεώρηση μετά τη σφαγή σύμφωνα με το άρθρο 8 παράγραφος 2 την ημέρα της σφαγής, εκτός από την περίπτωση των κρεάτων που προβλέπονται στο παράρτημα I κεφάλαιο VIII σημείο 49·

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

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

στ) η αρμόδια αρχή πρέπει να μεριμνά ώστε το νωπό κρέας που προέρχεται από τις εγκαταστάσεις που αναφέρονται στο σημείο ε) να επισημαίνεται με τις σφραγίδες ή τις ετικέτες που εγκρίνονται προς τον σκοπό αυτό με τη διαδικασία του άρθρου 21 και που φέρουν την ένδειξη της διοικητικής περιφέρειας της υγειονομικής μονάδας στην οποία υπάγεται η εγκατάσταση.

2. Όταν πρόκειται για εργαστήριο τεμαχισμού που δεν βρίσκεται σε εγκεκριμένη εγκατάσταση και το οποίο έχει εγκριθεί σύμφωνα με το άρθρο 4 παράγραφος 2 της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ, η αρμόδια αρχή μπορεί επίσης να χορηγεί παρεκκλίσεις σύμφωνα με το παράρτημα II, εφόσον το εν λόγω εργαστήριο τεμαχισμού δεν επεξεργάζεται περισσότερους από 3 τόνους την εβδομάδα και εφόσον τηρείται η θερμοκρασία που προβλέπεται στο παράρτημα I κεφάλαιο VIII σημείο 49.

Οι διατάξεις του παραρτήματος I κεφάλαια VIII και X και κεφάλαιο XI σημείο 64 δεν εφαρμόζονται στην αποθήκευση και τον τεμαχισμό που πραγματοποιούνται στις εγκαταστάσεις που αναφέρονται στο πρώτο εδάφιο.

3. Το κρέας που κρίθηκε σύμφωνο προς τις απαιτήσεις υγιεινής και υγειονομικού ελέγχου που προβλέπονται από την παρούσα οδηγία πρέπει να φέρει σφραγίδα στην οποία αναφέρεται η διοικητική περιφέρεια της υγειονομικής μονάδας που είναι υπεύθυνη για την εγκατάσταση καταγωγής. Το υπόδειγμα αυτής της σφραγίδας θεσπίζεται με τη διαδικασία του άρθρου 21.

4. Το κρέας πρέπει:

i) να προορίζεται για την τοπική αγορά για απευθείας πώληση, είτε νωπό είτε αφού προηγηθεί μεταποίηση, σε λιανοπωλητές ή στον καταναλωτή, χωρίς να έχει υποστεί προηγουμένως πρώτη ή δεύτερη συσκευασία,

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

Β. Οι πραγματογνώμονες κτηνίατροι της Επιτροπής μπορούν, σε συνεργασία με την αρμόδια εθνική αρχή και στο βαθμό που απαιτείται για την ενιαία εφαρμογή των απαιτήσεων του παρόντος άρθρου, να πραγματοποιούν επιτόπιους ελέγχους σε αντιπροσωπευτικό αριθμό εγκαταστάσεων στις οποίες εφαρμόζονται οι διατάξεις του παρόντος άρθρου.

▼B

Γ. Τα κράτη μέλη μπορούν να παρεκκλίνουν από τις διαρθρωτικές απαιτήσεις που προβλέπονται στο παράρτημα I κεφάλαιο I για τις ψυκτικές αποθήκες μικρού δυναμικού στις οποίες το κρέας αποθηκεύεται μόνον εφόσον είναι συσκευασμένο.

Δ. Οι λεπτομέρειες εφαρμογής του παρόντος άρθρου θεσπίζονται με τη διαδικασία του άρθρου 21.

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

Άρθρο 8

1. Τα κράτη μέλη μεριμνούν ώστε:

α) όλες οι εγκαταστάσεις εκτροφής που παραδίδουν στα σφαγεία πουλερικά των ειδών που αναφέρονται στο άρθρο 2 δεύτερο εδάφιο σημείο 1 να τίθενται υπό κτηνιατρικό έλεγχο·

β) να εξασφαλίζεται:

i) η παρουσία ενός τουλάχιστον επίσημου κτηνιάτρου στο εγκεκριμένο σύμφωνα με το άρθρο 6 σφαγείο καθόλη την περίοδο της επιθεώρησης μετά τη σφαγή,

ii) η παρουσία, στο εγκεκριμένο σύμφωνα με το άρθρο 6 εργαστήριο τεμαχισμού, τουλάχιστον μια φορά την ημέρα, κατά την επεξεργασία του κρέατος, ενός μέλους της ομάδας επιθεώρησης που αναφέρεται στην παράγραφο 2 τρίτο εδάφιο για να ελέγχει τη γενική υγιεινή του εργαστηρίου και το μητρώο εισόδου και εξόδου νωπού κρέατος,

iii) η περιοδική παρουσία, στην ψυκτική αποθήκη, ενός μέλους της ομάδας επιθεώρησης που αναφέρεται στην παράγραφο 2 τρίτο εδάφιο.

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

α) εφόσον αυτοί πληρούν τους όρους του παραρτήματος III παράγραφος 3 στοιχείο α), της συλλογής των πληροφοριών που απαιτούνται για την αξιολόγηση της υγειονομικής κατάστασης του σμήνους καταγωγής, σύμφωνα με το παράρτημα I κεφάλαιο VI, που εναπόκειται στον επίσημο κτηνίατρο να χρησιμοποιήσει για να προβεί στη διάγνωσή του·

β) εφόσον αυτοί πληρούν τους όρους του παραρτήματος III παράγραφος 3 στοιχείο β):

i) του ελέγχου της τήρησης των συνθηκών υγιεινής που προβλέπονται στο παράρτημα I κεφάλαια I, V, VII και X και στο παράρτημα II, καθώς και των προϋποθέσεων του παραρτήματος I σημείο 47,

ii) της διαπίστωσης ότι, κατά την επιθεώρηση μετά τη σφαγή, δεν εμφανίζονται οι περιπτώσεις που αναφέρονται στο παράρτημα I κεφάλαιο IX σημείο 53,

iii) της διεξαγωγής της επιθεώρησης, που προβλέπεται στο παράρτημα I κεφάλαιο VIII σημείο 47 εδάφιο δεύτερο στοιχεία α) και β), και ιδίως της ποιοτικής αξιολόγησης και του καθαρισμού των σφαγίων, εφόσον ο επίσημος κτηνίατρος είναι σε θέση να εποπτεύει όντως επιτόπου την εργασία των βοηθών,

iv) της εποπτείας της σήμανσης καταλληλότητας που προβλέπεται στο παράρτημα I κεφάλαιο XII σημείο 67,

v) της διεξαγωγής του υγειονομικού ελέγχου του τεμαχισμένου και αποθηκευμένου κρέατος,

vi) της διεξαγωγής του ελέγχου των μεταφορικών οχημάτων ή μέσων καθώς και των συνθηκών φόρτωσης που αναφέρονται στο παράρτημα I κεφάλαιο XV.

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

Όσον αφορά την εκτέλεση των ανωτέρω βοηθητικών καθηκόντων, οι βοηθοί πρέπει να είναι μέλη μιας ομάδας επιθεώρησης υπό του έλεγχο και την ευθύνη του επίσημου κτηνιάτρου. Οι βοηθοί πρέπει να είναι ανεξάρτητοι από την ελεγχόμενη εγκατάσταση. Η αρμόδια αρχή του οικείου κράτους μέλους καθορίζει, για κάθε εγκατάσταση, τη σύνθεση της ομάδας επιθεώρησης, κατά τρόπον ώστε ο επίσημος κτηνίατρος να έχει τη δυνατότητα να επιβλέπει τις προαναφερόμενες εργασίες.

▼B

Οι λεπτομερείς κανόνες που διέπουν τα καθήκοντα παροχής βοήθειας που αναφέρονται στο παρόν άρθρο, θεσπίζονται, εφόσον χρειάζεται, με τη διαδικασία του άρθρου 21.

3. Η αρμόδια αρχή μπορεί να επιτρέπει να διενεργούνται, υπό τον άμεσο έλεγχο του επίσημου κτηνιάτρου, οι εργασίες που αναφέρονται στο παράρτημα Ι κεφάλαιο VIII σημείο 47 δεύτερο εδάφιο στοιχεία α) και β), από το προσωπικό της επιχείρησης που έχει εκπαιδευθεί ειδικά από τον επίσημο κτηνίατρο· τα γενικά κριτήρια αυτής της εκπαίδευσης καθορίζονται με τη διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 21 πριν από την 1η Οκτωβρίου 1993.

Άρθρο 9

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

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

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

Η Επιτροπή, ενεργώντας σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 21, θεσπίζει τις λεπτομέρειες εφαρμογής του παρόντος άρθρου, και ιδίως:

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

— τη φύση των πληροφοριών,

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

— τον τρόπο συλλογής και εκμετάλλευσης των πληροφοριών.

Άρθρο 10

1. Στο μέτρο που αυτό είναι αναγκαίο για την ομοιόμορφη εφαρμογή της παρούσας οδηγίας και σε συνεργασία με την αρμόδια εθνική αρχή, πραγματογνώμονες κτηνίατροι της Επιτροπής μπορούν να διενεργούν επιτόπιους ελέγχους. Για το σκοπό αυτό, οι πραγματογνώμονες κτηνίατροι μπορούν να εξακριβώνουν, ελέγχοντας ένα αντιπροσωπευτικό ποσοστό εγκαταστάσεων, εάν η αρμόδια αρχή ελέγχει κατά πόσον τηρούνται οι διατάξεις της παρούσας οδηγίας από τις εγκεκριμένες εγκαταστάσεις. Η Επιτροπή ενημερώνει τα κράτη μέλη σχετικά με τα αποτελέσματα των διεξαγόμενων ελέγχων.

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

Οι γενικές διατάξεις εφαρμογής αυτού του άρθρου καθορίζονται με τη διαδικασία του άρθρου 21.

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

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

Άρθρο 11

Κατά παρέκκλιση των απαιτήσεων του άρθρου 3 παράγραφος Ι μέρος Α στοιχείο α), τα κράτη μέλη μπορούν να επιτρέπουν την αναισθητοποίηση, την αφαίμαξη και το μάδημα των πουλερικών που προορίζονται για την παρασκευή φουά-γκρα στο αγρόκτημα πάχυνσης, υπό την προϋπόθεση ότι οι εργασίες αυτές εκτελούνται σε χωριστή αίθουσα η οποία πληροί τους όρους που προβλέπονται στο παράρτημα Ι κεφάλαιο II σημείο 14 στοιχείο β) και ότι τα μη εκσπλαχνισμένα σφάγια μεταφέρονται αμέσως, σύμφωνα με το παράρτημα Ι κεφάλαιο XV, σε εγκεκριμένο εργαστήριο τεμαχισμού το οποίο διαθέτει ειδική αίθουσα όπως προβλέπεται στο παράρτημα Ι κεφάλαιο III σημείο 15 στοιχείο β) δεύτερη περίπτωση σημείο ii), στην οποία τα σφάγια πρέπει να εκσπλαχνίζονται εντός 24 ωρών υπό την επίβλεψη επίσημου κτηνιάτρου.

▼B

Άρθρο 12

1. Τα κράτη μέλη μπορούν να επιτρέπουν τη χρησιμοποίηση της μεθόδου ψύξης τοιυ νωπού κρέατος πουλερικών με εμβάπτιση στο νερό, εφόσον αυτή πραγματοποιείται σύμφωνα με τους όρους των σημείων 42 και 43 του κεφαλαίου VII του παραρτήματος I. Το νωπό κρέας που ψύχεται με τη μέθοδο αυτή μπορεί να διατίθεται στην αγορά ψυγμένο, κατεψυγμένο ή σε βαθεία κατάψυξη.

2. Τα κράτη μέλη στα οποία χρησιμοποιείται η μέθοδος αυτή πρέπει να ενημερώσουν σχετικά την Επιτροπή και τα υπόλοιπα κράτη μέλη το συντομότερο δυνατόν και οπωσδήποτε πριν από την 1η Ιανουαρίου 1994.

3. Τα κράτη μέλη δεν μπορούν να αντιτάσσονται στην εισαγωγή, στο έδαφός τους, νωπού κρέατος πουλερικών που έχει ψυχθεί σύμφωνα με τους όρους των σημείων 42 και 43 του κεφαλαίου VIII του παραρτήματος I, όταν η χρήση αυτής της μεθόδου ψύξης αναφέρεται στο συνοδευτικό έγγραφο του άρθρου 3 παράγραφος 1 σημείο A i) και:

α) είτε το κρέας πουλερικών καταψύχθηκε ή τέθηκε σε βαθεία ψύξη το συντομότερο δυνατό μετά την ψύξη·

β) είτε το ψυγμένο κρέας πουλερικών λαμβάνεται υπό τους ίδιους όρους στο έδαφός τους.

Άρθρο 13

Εφαρμόζονται οι κανόνες της οδηγίας 89/662/ΕΟΚ [1], ιδίως όσον αφορά τους ελέγχους στον τόπο καταγωγής, τη διοργάνωση των ελέγχων που πρέπει να πραγματοποιεί το κράτος μέλος προορισμού και τη συνέχεια που πρέπει να δίνεται στους ελέγχους αυτούς, καθώς και τα ληπτέα μέτρα διασφάλισης.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ III

Διατάξεις που εφαρμόζονται στις εισαγωγές στην Κοινότητα

Άρθρο 14

A. Οι διατάξεις που εφαρμόζονται στην εμπορία νωπού κρέατος πουλερικών που εισάγεται από τρίτες χώρες πρέπει να θεωρούνται, σύμφωνα με τη διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 21, τουλάχιστον ισοδύναμες με εκείνες που προβλέπονται για την εμπορία νωπού κρέατος πουλερικών που έχει ληφθεί σύμφωνα με τα άρθρα 3 έως 6 και 8 έως 13.

B. Για την ομοιόμορφη εφαρμογή της παραγράφου A, εφαρμόζονται οι διατάξεις των ακόλουθων σημείων.

1. Στην Κοινότητα μπορεί να εισάγεται μόνον νωπό κρέας πουλερικών:

α) που προέρχεται από τρίτες χώρες ή τμήματα τρίτων χωρών που περιλαμβάνονται στον κατάλογο ο οποίος συντάσσεται σύμφωνα με το άρθρο 9 παράγραφοι 1 και 2 της οδηγίας 91/494/ΕΟΚ και που πληρούν τις απαιτήσεις της παρούσας οδηγίας·

β) που προέρχεται από εγκαταστάσεις για τις οποίες η αρμόδια αρχή της τρίτης χώρας έχει παράσχει στην Επιτροπή εγγυήσεις ότι οι εν λόγω εγκαταστάσεις πληρούν τις απαιτήσεις της παρούσας οδηγίας·

γ) που συνοδεύεται από το υγειονομικό πιστοποιητικό που αναφέρεται στο άρθρο 12 της οδηγίας 91/494/ΕΟΚ, συμπληρωμένο με βεβαίωση ότι το κρέας αυτό πληροί τις απαιτήσεις του κεφαλαίου II και τους ενδεχόμενους συμπληρωματικούς όρους ή παρέχει τις ισοδύναμες εγγυήσεις που αναφέρονται στο σημείο 2 στοιχείο β) της παρούσας παραγράφου. Εάν χρειάζεται, το περιεχόμενο αυτής της βεβαίωσης συντάσσεται σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 21.

2. Με τη διαδικασία του άρθρου 21 καθορίζονται:

α) κοινοτικός κατάλογος των εγκαταστάσεων που πληρούν τις απαιτήσεις του στοιχείου β). Μέχρις ότου καταρτιστεί ο κατάλογος αυτός, τα κράτη μέλη μπορούν να διατηρήσουν τους ελέγχους που προβλέπονται στο άρθρο 11 παράγραφος 2 της

[1] ΕΕ αριθ. L 395 της 30. 12. 1989, σ. 13. Η τελευταία τροποποίηση αυτής της οδηγίας έγινε με την οδηγία 90/654/ΕΟΚ (ΕΕ αριθ. L 353 της 17. 12. 1990, σ. 48).

▼B

οδηγίας 90/675/ΕΟΚ και το εθνικό υγειονομικό πιστοποιητικό που απαιτείται για τις εγκαταστάσεις που έχουν λάβει εθνική έγκριση·

β) αφενός, οι ειδικοί όροι και, αφετέρου, οι ισοδύναμες εγγυήσεις όσον αφορά τις απαιτήσεις της παρούσας οδηγίας, εκτός από εκείνες βάσει των οποίων το κρέας αποκλείεται από την ανθρώπινη κατανάλωση σύμφωνα με το άρθρο 3 παράγραφος I μέρος Α στοιχείο δ), και εκείνες που προβλέπονται στο παράρτημα I κεφάλαιο VI, κεφάλαιο VII σημεία 42 και 43 και κεφάλαιο VIII. Οι όροι και οι εγγυήσεις αυτές δεν μπορούν να είναι λιγότερο αυστηροί από εκείνους που προβλέπονται στα άρθρα 3 έως 6 και 8 έως 13.

3. Πραγματογνώμονες της Επιτροπής και των κρατών μελών διενεργούν επιτόπιους έλεγχους προκειμένου να εξακριβωθεί:

α) εάν οι εγγυήσεις που προσφέρουν οι τρίτες χώρες όσον αφορά τις προϋποθέσεις παραγωγής και εμπορίας μπορούν να θεωρούνται ισοδύναμες προς τις αντίστοιχες προϋποθέσεις που ισχύουν στην Κοινότητα·

β) εάν πληρούνται οι όροι που απορρέουν από τα σημεία 1 και 2.

Οι πραγματογνώμονες των κρατών μελών στους οποίους ανατίθεται η διεξαγωγή των ελέγχων αυτών ορίζονται από την Επιτροπή μετά από πρόταση των κρατών μελών.

Οι έλεγχοι αυτοί διενεργούνται για λογαριασμό της Κοινότητας, η οποία αναλαμβάνει τις αντίστοιχες δαπάνες. Η συχνότητα και οι λεπτομέρειες αυτών των ελέγχων ορίζονται με τη διαδικασία του άρθρου 21.

4. Μέχρι την οργάνωση των ελέγχων που αναφέρονται στο σημείο 3, εξακολουθούν να εφαρμόζονται οι εθνικές διατάξεις που εφαρμόζονται για την επιθεώρηση στις τρίτες χώρες, με την επιφύλαξη ενημέρωσης στα πλαίσια της Μόνιμης Κτηνιατρικής Επιτροπής, σε ό,τι αφορά τις παραλείψεις από τους κανόνες υγιεινής που διαπιστώθηκαν κατά τις επιθεωρήσεις αυτές.

Άρθρο 15

Στον κατάλογο του άρθρου 14 παράγραφος Β σημείο 2 μπορούν να εγγράφονται μόνον τρίτες χώρες ή τμήματα τρίτων χωρών:

α) από τις οποίες δεν απαγορεύονται οι εισαγωγές κατ' εφαρμογή των άρθρων 9 έως 12 της οδηγίας 91/494/ΕΟΚ·

β) οι οποίες, λόγω της νομοθεσίας τους και της οργάνωσης της κτηνιατρικής υπηρεσίας τους και των υπηρεσιών επιθεώρησής τους, των εξουσιών των υπηρεσιών αυτών και του ελέγχου στον οποίον υπόκεινται, έχουν αναγνωρισθεί, σύμφωνα με το άρθρο 3 παράγραφος 2 της οδηγίας 72/462/ΕΟΚ [1] ή το άρθρο 9 παράγραφος 2 της οδηγίας 91/494/ΕΟΚ, ότι είναι σε θέση να εξασφαλίζουν την εφαρμογή της ισχύουσας νομοθεσίας τους ή

γ) των οποίων οι κτηνιατρικές υπηρεσίες είναι σε θέση να εξασφαλίζουν την τήρηση υγειονομικών απαιτήσεων τουλάχιστον ισοδύναμων προς εκείνες που προβλέπονται στο κεφάλαιο II.

Άρθρο 16

1. Τα κράτη μέλη μεριμνούν ώστε το νωπό κρέας πουλερικών να εισάγεται στην Κοινότητα μόνον εφόσον:

— συνοδεύεται από το πιστοποιητικό που προβλέπεται στο άρθρο 14 παράγραφος Β σημείο 1 στοιχείο γ),

— υπέστη επιτυχώς τους ελέγχους που προβλέπονται από την οδηγία 90/675/ΕΟΚ.

2. Μέχρις ότου καθοριστούν οι λεπτομέρειες εφαρμογής του παρόντος κεφαλαίου:

— εξακολουθούν να εφαρμόζονται οι εθνικοί κανόνες που ισχύουν για τις εισαγωγές από τρίτες χώρες για τις οποίες δεν έχουν θεσπιστεί κοινοτικές απαιτήσεις, υπό την προϋπόθεση ότι οι κανόνες αυτοί δεν είναι ευνοϊκότεροι από τους κανόνες του άρθρου 14 παράγραφος Β σημείο 2 στοιχείο β),

[1] ΕΕ αριθ. L 302 της 31. 12. 1972, σ. 28. Η τελευταία τροποποίηση αυτής της οδηγίας έγινε με την οδηγία 91/688/ΕΟΚ (ΕΕ αριθ. L 377 της 31. 12. 1991, σ. 18).

▼B

— οι εισαγωγές πρέπει να διενεργούνται υπό τους όρους του άρθρου 11 παράγραφος 2 της οδηγίας 90/675/ΕΟΚ.

Άρθρο 17

Οι αρχές και κανόνες της οδηγίας 90/675/ΕΟΚ εφαρμόζονται ιδίως όσον αφορά την οργάνωση των ελέγχων που διενεργούν τα κράτη μέλη και τη συνέχεια που πρέπει να δίνεται σ'αυτούς τους ελέγχους, καθώς και τα ληπτέα μέτρα διασφάλισης.

Μέχρις ότου εφαρμοστούν οι αποφάσεις που προβλέπονται στο άρθρο 8 σημείο 3 της οδηγίας 90/675/ΕΟΚ, οι εισαγωγές πρέπει να πραγματοποιούνται σύμφωνα με το άρθρο 11 παράγραφος 2 της εν λόγω οδηγίας.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV

Τελικές διατάξεις

Άρθρο 18

1. Οι διατάξεις των παραρτημάτων δεν ισχύουν για τις εγκαταστάσεις που βρίσκονται σε ορισμένα νησιά της Ελληνικής Δημοκρατίας, στο μέτρο που η παραγωγή των εγκαταστάσεων αυτών προορίζεται αποκλειστικά για την τοπική κατανάλωση.

2. Οι λεπτομέρειες εφαρμογής της παραγράφου 1 θεσπίζονται σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 21. Με την ίδια διαδικασία, μπορεί να αποφασισθεί η αναπροσαρμογή των διατάξεων της εν λόγω παραγράφου με σκοπό την προοδευτική επέκταση των κοινοτικών προδιαγραφών σε όλες τις εγκαταστάσεις των νησιών που αναφέρονται στην παράγραφο αυτή.

Άρθρο 19

Τα παραρτήματα τροποποιούνται από το Συμβούλιο, που αποφασίζει με ειδική πλειοψηφία μετά από πρόταση της Επιτροπής με σκοπό, ιδίως, την προσαρμογή τους στην τεχνολογική και επιστημονική πρόοδο.

Άρθρο 20

Με τη διαδικασία του άρθρου 21, μπορούν να θεσπίζονται:

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

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

Άρθρο 21

1. Σε περίπτωση αναφοράς στη διαδικασία του παρόντος άρθρου, η Μόνιμη Κτηνιατρική Επιτροπή, η οποία έχει θεσπιστεί με την απόφαση 68/361/ΕΟΚ [1], στο εξής καλούμενη «επιτροπή», συγκαλείται αμέσως από τον πρόεδρό της, είτε με δική του πρωτοβουλία είτε με αίτηση ενός κράτους μέλους.

2. Ο αντιπρόσωπος της Επιτροπής υποβάλλει στην επιτροπή σχέδιο των ληπτέων μέτρων. Η επιτροπή διατυπώνει τη γνώμη της για το σχέδιο αυτό εντός προθεσμίας που ορίζεται από τον πρόεδρο σε συνάρτηση με τον επείγοντα χαρακτήρα του θέματος. Η γνώμη διατυπώνεται με την πλειοψηφία που προβλέπεται στο άρθρο 148 παράγραφος 2 της συνθήκης για την έκδοση των αποφάσεων τις οποίες το Συμβούλιο καλείται να λάβει μετά από πρόταση της Επιτροπής. Κατά την ψηφοφορία, στο πλαίσιο της επιτροπής, οι ψήφοι των αντιπροσώπων των κρατών μελών σταθμίζονται σύμφωνα με το προαναφερόμενο άρθρο. Ο πρόεδρος δεν ψηφίζει.

3. α) Η Επιτροπή θεσπίζει τα προτεινόμενα μέτρα όταν είναι σύμφωνα με τη γνώμη της επιτροπής και τα θέτει αμέσως σε εφαρμογή·

β) όταν τα προτεινόμενα μέτρα δεν είναι σύμφωνα με τη γνώμη της επιτροπής ή όταν δεν έχει διατυπωθεί γνώμη, η Επιτροπή υποβάλλει αμέσως στο Συμβούλιο πρόταση σχετικά με τα ληπτέα μέτρα. Το Συμβούλιο αποφασίζει με ειδική πλειοψηφία.

[1] ΕΕ αριθ. L 255 της 18. 10. 1968, σ. 23.

▼B

Αν το Συμβούλιο δεν αποφασίσει εντός τριών μηνών από την υποβολή της πρότασης, η Επιτροπή θεσπίζει τα προτεινόμενα μέτρα, εκτός εάν το Συμβούλιο αποφασίσει με απλή πλειοψηφία κατά των εν λόγω μέτρων.

Άρθρο 22

Η παρούσα οδηγία απευθύνεται στα κράτη μέλη.

▼B

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι

ΓΕΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΕΓΚΡΙΣΕΩΣ ΤΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ

Οι εγκαταστάσεις πρέπει να έχουν τουλάχιστον:

1. Στις αίθουσες όπου το κρέας λαμβάνεται, υφίσταται επεξεργασία και αποθηκεύεται, καθώς και στις ζώνες και τους διαδρόμους όπου μεταφέρεται νωπό κρέας:

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

   Πάντως:

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

   — στην περίπτωση των αιθουσών που αναφέρονται στο κεφάλαιο IV σημείο 17 στοιχείο α) στις οποίες αποθηκεύεται μόνον κρέας που έχει υποστεί πρώτη ή δεύτερη συσκευασία, καθώς και στις ζώνες και τους διαδρόμους όπου μεταφέρεται νωπό κρέας, αρκεί δάπεδο από αδιάβροχο και άσηπτο υλικό·

   β) λείους, ανθεκικούς και στεγανούς τοίχους, με βαφή ανοικτού χρώματος, δυνάμενους να πλυθούν έως σε ύψος τουλάχιστον 2 μέτρων, και στους ψυκτικούς χώρους ή τις αποθήκες, σε ύψος τουλάχιστον αντίστοιχο της αποθηκεύσεως. Οι γωνίες των τοίχων με το δάπεδο πρέπει να είναι στρογγυλεμένες ή παρόμοια τελειωμένες, εξαιρέσει των αιθουσών που αναφέρονται στο κεφάλαιο IV σημείο 17 στοιχείο α).

   Ωστόσο, η χρησιμοποίηση, στις αίθουσες που αναφέρονται στο κεφάλαιο IV σημείο 17, ξύλινων τοίχων που έχουν κατασκευασθεί πριν από την 1η Ιανουαρίου 1994 δεν συνιστά λόγο ανακλήσεως της εγκρίσεως·

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

   δ) άσηπτα και άοσμα μονωτικά υλικά·

   ε) επαρκή εξαερισμό και καλή απομάκρυνση των υδρατμών·

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

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

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

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

   β) διατάξεις για την απολύμανση των εργαλείων, με νερό το οποίο δεν πρέπει να έχει θερμοκρασία κατώτερη των 82 ºC.

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

4. α) διατάξεις και εργαλεία εργασίας, όπως αυτόματα μηχανήματα για την επεξεργασία του κρέατος, τράπεζες τεμαχισμού, αφαιρετές επιφάνειες τεμαχισμού, δοχεία, ταινίες μεταφοράς και πριόνια, από ανοξείδωτο υλικό, από τα οποία δεν κινδυνεύει να αλλοιωθεί το κρέας και τα οποία καθαρίζονται και απολυμαίνονται εύκολα. Οι επιφάνειες που έρχονται ή μπορεί να έρθουν σε επαφή με το

▼B

κρέας, συμπεριλαμβανομένων των αρμών και συγκολλήσεων, πρέπει να διατηρούνται λείες. Η χρήση ξύλου απαγορεύεται, εκτός από την περίπτωση των αιθουσών όπου βρίσκεται αποκλειστικά νωπό κρέας πουλερικών που έχει συσκευασθεί υπό υγιεινές συνθήκες·

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

— το χειρισμό του κρέατος,

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

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

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

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

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

6. Εγκατάσταση που να επιτρέπει τον εφοδιασμό σε πόσιμο νερό, κατά την έννοια της οδηγίας 80/778/ΕΟΚ [1], υπό επαρκή πίεση και σε επαρκή ποσότητα. Οι αγωγοί του μη πόσιμου νερού πρέπει να διακρίνονται ευκρινώς από τους αγωγούς του πόσιμου νερού.

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

8. Διατάξεις απομάκρυνσης υγρών και στερεών αποβλήτων που να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της υγιεινής.

9. Αίθουσα επαρκώς διαρρυθμισμένη, που να κλειδώνεται, στην αποκλειστική διάθεση της κτηνιατρικής υπηρεσίας ή, στην περίπτωση των αποθηκών που αναφέρονται στο κεφάλαιο IV και στα κέντρα ανασυσκευασίας, κατάλληλη διαρρύθμιση.

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

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

Τα αποχωρητήρια δεν πρέπει να επικοινωνούν απευθείας με τις αίθουσες εργασίας. Δεν είναι ανάγκη να υπάρχουν ντους στις ψυκτικές αποθήκες όπου μόνον παραλαμβάνεται και αποθηκεύεται υγιεινά συσκευασμένο νωπό κρέας. Οι νιπτήρες πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με ζεστό και κρύο τρεχούμενο νερό ή με νερό εκ των προτέρων αναμεμειγμένο στην κατάλληλη θερμοκρασία, με υλικό καθαρισμού και απολύμανσης των χεριών καθώς και με υγιεινά μέσα για το στέγνωμα των χεριών. Οι κρουνοί των νιπτήρων δεν πρέπει να μπορούν να τίθενται σε λειτουργία με τα χέρια ή τους βραχίονες. Επαρκής αριθμός τέτοιων νιπτήρων πρέπει να βρίσκεται κοντά στα αποχωρητήρια.

[1] ΕΕ αριθ. L 229 της 30. 8. 1980, σ. 11. Η τελευταία τροποποίηση της οδηγίας αυτής έγινε με την οδηγία 91/692/ΕΟΚ (ΕΕ αριθ. L 377 της 31. 12. 1991, σ. 48).

▼B

12. Κατάλληλο χώρο και κατάλληλη διαρρύθμιση για τον καθαρισμό και την απολύμανση των μέσων μεταφοράς κρέατος, εκτός από την περίπτωση των ψυκτικών αποθηκών όπου μόνον παραλαμβάνεται και αποθηκεύεται, πριν από την αποστολή του, υγιεινά συσκευασμένο νωπό κρέας. Στα σφαγεία πρέπει να υπάρχει χωριστός τέτοιος χώρος και διαρρύθμιση για τον καθαρισμό και την απολύμανση των μέσων μεταφοράς και των κλουβιών που χρησιμοποιούνται για τα πουλερικά που προορίζονται για σφαγή. Ωστόσο, αυτοί οι χώροι και η διαρρύθμιση δεν είναι υποχρεωτικοί αν υπάρχουν διατάξεις που απαιτούν ο καθαρισμός και η απολύμανση των μεταφορικών μέσων και των κλουβιών να γίνεται σε επίσημα εγκεκριμένους χώρους.

13. Αίθουσα ή διάταξη για την αποθήκευση απορρυπαντικών, απολυμαντικών, και παρόμοιων ουσιών.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II

ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΕΓΚΡΙΣΕΩΣ ΤΩΝ ΣΦΑΓΕΙΩΝ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ

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

α) αρκετά ευρύχωρη αίθουσα ή καλυμμένο χώρο, που καθαρίζεται και απολυμαίνεται εύκολα, για την επιθεώρηση πριν τη σφαγή που προβλέπεται στο κεφάλαιο VI σημείο 28 δεύτερο εδάφιο και την παραλαβή των ζώων που αναφέρονται στο άρθρο 2 δεύτερο εδάφιο σημείο 1 της παρούσας οδηγίας·

β) αίθουσα σφαγής αρκετά ευρύχωρη ώστε, αφενός, η αναισθητοποίηση και η αφαίμαξη και, αφετέρου, το μάδημα, ενδεχομένως σε συνδυασμό με το ζεμάτισμα, να εκτελούνται σε χωριστά μέρη. Κάθε επικοινωνία μεταξύ της αίθουσας σφαγής και της αίθουσας ή του χώρου που αναφέρεται στο στοιχείο α), εκτός από το μικρό άνοιγμα για τη διέλευση μόνον των προς σφαγήν πουλερικών, πρέπει να είναι εφοδιασμένη με πόρτα που κλείνει αυτόματα·

γ) αίθουσα εκσπλαχνισμού και πρώτης συσκευασίας αρκετά ευρύχωρη ώστε ο εκσπλαχνισμός να πραγματοποιείται σε σημείο αρκετά απομακρυσμένο από τις άλλες θέσεις εργασίας, ή χωρισμένο με διάφραγμα από τις θέσεις αυτές ώστε να αποτρέπεται η ρύπανσή τους. Κάθε επικοινωνία μεταξύ της αίθουσας εκσπλαχνισμού και πρώτης συσκευασίας και της αίθουσας σφαγής, εκτός από το μικρό άνοιγμα για τη διέλευση μόνον των θανατωμένων πουλερικών, πρέπει να είναι εφοδιασμένη με πόρτα που κλείνει αυτόματα·

δ) εάν χρειάζεται, αίθουσα αποστολής·

ε) μία ή περισσότερες ψυκτικές αίθουσες, αρκετά ευρύχωρες, με διατάξεις που κλειδώνουν, για το νωπό κρέας πουλερικών που παρακρατείται·

στ) αίθουσα ή διαρρύθμιση για τη συλλογή των πτερών, εκτός αν τα πτερά αντιμετωπίζονται ως απορρίμματα·

ζ) χωριστούς νιπτήρες και χωριστά αποχωρητήρια για το προσωπικό που χειρίζεται ζώντα πουλερικά.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ III

ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΕΓΚΡΙΣΕΩΣ ΤΩΝ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΩΝ ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΥ

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

α) αρκετά ευρείες ψυκτικές αίθουσες για τη διατήρηση του κρέατος·

β) — αίθουσα για τις εργασίες τεμαχισμού, αποστεώσεως και πρώτης συσκευασίας,

— εφόσον η εργασία αυτή πραγματοποιείται στο εργαστήριο τεμαχισμού:

i) αίθουσα για τον εκσπλαχνισμό των χηνών και των παπιών που εκτρέφονται για την παραγωγή φουά-γκρα και οι οποίες αναισθητοποιούνται, αφαιμάσσονται και μαδιούνται στο αγρόκτημα πάχυνσης,

ii) αίθουσα για τον εκσπλαχνισμό των πουλερικών που αναφέρονται στο κεφάλαιο VIII σημείο 49·

γ) αίθουσα για τις εργασίες δεύτερης συσκευασίας όταν οι εργασίες αυτές πραγματοποιούνται στο εργαστήριο τεμαχισμού, εκτός από την περίπτωση στην οποία πληρούνται οι προϋποθέσεις που προβλέπονται στο κεφάλαιο XIV σημείο 74.

▼B

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV

ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΕΓΚΡΙΣΕΩΣ ΤΩΝ ΨΥΚΤΙΚΩΝ ΑΠΟΘΗΚΩΝ

16. Εκτός των γενικών όρων, οι αποθήκες όπου αποθηκεύεται νωπό κρέας σύμφωνα με το κεφάλαιο XIII σημείο 69 πρώτη περίπτωση πρέπει να διαθέτουν τουλάχιστον:

α) αρκετά ευρείες αίθουσες οι οποίες να καθαρίζονται εύκολα, όπου να μπορεί να αποθηκεύεται το νωπό κρέας πουλερικών στη θερμοκρασία που προβλέπεται στο εν λόγω σημείο 69 πρώτη περίπτωση·

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

17. Εκτός των γενικών όρων, οι αποθήκες όπου αποθηκεύεται νωπό κρέας πουλερικών σύμφωνα με το κεφάλαιο XIII σημείο 69 δεύτερη περίπτωση, πρέπει να διαθέτουν τουλάχιστον:

α) αρκετά ευρύχωρες ψυκτικές αίθουσες οι οποίες να καθαρίζονται εύκολα, όπου μπορεί να αποθηκεύεται το νωπό κρέας πουλερικών στη θερμοκρασία που προβλέπεται στο εν λόγω σημείο 69 δεύτερη περίπτωση·

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

ΚΕΦΑΛΑΙΟ V

ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ, ΤΩΝ ΑΙΘΟΥΣΩΝ ΚΑΙ ΤΟΥ ΥΛΙΚΟΥ ΣΤΙΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ

18. Απαιτείται σχολαστική καθαριότητα εκ μέρους του προσωπικού, καθώς και στις αίθουσες και στα υλικά.

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

β) Δεν επιτρέπεται η είσοδος ζώων στις εγκαταστάσεις εκτός, στην περίπτωση των σφαγείων, από τα ζώα που προορίζονται για σφαγή. Πρέπει να εξασφαλίζεται η συστηματική εξολόθρευση των τρωκτικών, των εντόμων και οποιουδήποτε άλλου βλαβερού ζωυφίου.

γ) Τα υλικά και τα εργαλεία τα οποία χρησιμοποιούνται για το χειρισμό των ζώντων πουλερικών και την επεξεργασία του νωπού κρέατος πουλερικών πρέπει να διατηρούνται σε καλή και καθαρή κατάσταση, πρέπει δε να καθαρίζονται επιμελώς και να απολυμαίνονται πολλές φορές κατά τη διάρκεια της ίδιας ημέρας εργασίας, καθώς και το τέλος των εργασιών της ημέρας και προ της επαναχρησιμοποιήσεώς τους, εφόσον έχουν ρυπανθεί.

δ) Τα κλουβιά που χρησιμοποιούνται για την παράδοση των πουλερικών πρέπει να κατασκευάζονται από ανοξείδωτο υλικό που καθαρίζεται και απολυμαίνεται εύκολα, πρέπει δε να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται κάθε φορά που αφαιρείται το περιεχόμενό τους.

19. Οι αίθουσες, τα εργαλεία και το υλικό εργασίας δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται γι' άλλους σκοπούς εκτός από την επεξεργασία νωπού κρέατος πουλερικών, νωπού κρέατος ή κρέατος θηραμάτων που επιτρέπονται σύμφωνα με τις οδηγίες 91/495/ΕΟΚ και 92/45/ΕΟΚ, ή παρασκευασμάτων ή προϊόντων με βάση το κρέας, εκτός αν έχουν καθαρισθεί και απολυμανθεί προτού ξαναχρησιμοποιηθούν.

▼B

Ο περιορισμός αυτός δεν ισχύει για το υλικό μεταφοράς που χρησιμοποιείται στους χώρους που αναφέρονται στο σημείο 17 στοιχείο α), όταν το κρέας είναι συσκευασμένο.

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

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

22. — Τα φτερά και τα υποπροϊόντα της σφαγής που είναι ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση πρέπει να απομακρύνονται αμέσως,
— απαγορεύεται η διασκόρπιση πριονιδιού ή κάθε άλλου αναλόγου υλικού στο δάπεδο των χώρων εργασίας και αποθηκεύσεως νωπού κρέατος πουλερικών.

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

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

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

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VI

ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗ ΠΡΙΝ ΤΗ ΣΦΑΓΗ

25. α) Ο επίσημος κτηνίατρος του σφαγείου πρέπει να εγκρίνει τη σφαγή μιας παρτίδας πουλερικών που προέρχονται από κάποια εκμετάλλευση μόνον εάν, με την επιφύλαξη του πιστοποιητικού που προβλέπεται στο παράρτημα IV, υπόδειγμα 5 της οδηγίας 90/539/ΕΟΚ:

i) τα πουλερικά προς σφαγή συνοδεύονται από την υγειονομική βεβαίωση που προβλέπεται στο παράρτημα IV ή

ii) 72 ώρες πριν από την άφιξη των πουλερικών στο σφαγείο έχει στην κατοχή του έγγραφο που θα καθοριστεί από την αρμόδια αρχή και το οποίο περιέχει

— σχετικές ενημερωμένες πληροφορίες για το σμήνος προέλευσης, ιδίως αυτές που προέρχονται από το μητρώο εκμετάλλευσης που αναφέρεται στο σημείο 27 στοιχείο α) και αφορούν το είδος των πουλερικών προς σφαγή,

— αποδείξεις για τον έλεγχο της εκμετάλλευσης προέλευσης από επίσημο κτηνίατρο.

Ο επίσημος κτηνίατρος πρέπει να αξιολογεί τις πληροφορίες αυτές προκειμένου να αποφασίζει για τα ληπτέα μέτρα όσον αφορά τα ζώα που προέρχονται από τη συγκεκριμένη εκμετάλλευση, και ιδίως τον τύπο της επιθεώρησης πριν τη σφαγή·

β) όταν δεν πληρούνται οι προϋποθέσεις του στοιχείου α), ο επίσημος κτηνίατρος του σφαγείου μπορεί είτε να αναβάλλει τη σφαγή είτε — στην περίπτωση που το απαιτούν οι κανόνες της καλής μεταχείρισης των ζώων — να επιτρέψει τη σφαγή αφού πραγματοποιήσει τις εξετάσεις που προβλέπονται στο σημείο 27 στοιχείο β) και πρέπει να μεριμνήσει ώστε να επισκεφθεί την εκμετάλλευση προέλευσης των συγκεκριμένων πουλερικών επίσημος κτηνίατρος, για να συγκεντρώσει τα προαναφερόμενα στοιχεία. Όλα τα έξοδα που συνδέονται με την εφαρμογή αυτής της παραγράφου βαρύνουν τον πτηνοτρόφο σύμφωνα με τις λεπτομέρειες που καθορίζονται από την αρμόδια αρχή·

γ) ωστόσο, προκειμένου για τους πτηνοτρόφους η ετήσια παραγωγή των οποίων δεν υπερβαίνει τις 20 000 κότες, 15 000 πάπιες, 10 000

▼B

γαλοπούλες ή 10 000 χήνες ή ισοδύναμη ποσότητα των άλλων ειδών πουλερικών που αναφέρονται στο άρθρο 2 δεύτερο εδάφιο σημείο 1, η επιθεώρηση πριν τη σφαγή που προβλέπεται στο σημείο 27 στοιχείο β) μπορεί να πραγματοποιείται στο σφαγείο. Σ' αυτή την περίπτωση, ο πτηνοτρόφος πρέπει να υποβάλλει δήλωση που βεβαιώνει ότι η ετήσια παραγωγή του δεν υπερβαίνει τις προαναφερόμενες ποσότητες·

δ) ο πτηνοτρόφος πρέπει να διατηρεί το μητρώο που αναφέρεται στο σημείο 27 στοιχείο α) επί δύο έτη τουλάχιστον, ώστε να μπορεί να το υποβάλει στην αρμόδια αρχή, εάν αυτή το ζητήσει.

26. Ο ιδιοκτήτης, το πρόσωπο που δικαιούται να διαθέτει τα πουλερικά ή ο αντιπρόσωπός του οφείλει να διευκολύνει τις εργασίες της επιθεώρησης των πουλερικών πριν τη σφαγή, και ιδίως να βοηθεί τον επίσημο κτηνίατρο σε οποιοδήποτε χειρισμό θεωρεί χρήσιμο.

Ο επίσημος κτηνίατρος διενεργεί την επιθεώρηση πριν τη σφαγή σύμφωνα με τους κανόνες του επαγγέλματος, υπό κατάλληλες συνθήκες φωτισμού.

27. Η πριν τη σφαγή επιθεώρηση στην εκμετάλλευση καταγωγής που αναφέρεται στο σημείο 25 περιλαμβάνει:

α) την εξέταση των μητρώων του πτηνοτρόφου, που πρέπει να περιέχουν τουλάχιστον τις ακόλουθες πληροφορίες, σε συνάρτηση με το είδος των πουλερικών:

— ημερομηνία άφιξης των πουλερικών,

— προέλευση των πουλερικών,

— αριθμός των πουλερικών,

— πραγματική αποδοτικότητα του είδους (π.χ. αύξηση του βάρους),

— θνησιμότητα,

— προμηθευτές ζωοτροφών,

— είδος και χρόνος χρησιμοποίησης των προσθέτων και χρόνος αναμονής,

— κατανάλωση ζωοτροφών και νερού,

— εξέταση και διάγνωση από τον κτηνίατρο που παρακολουθεί τα πουλερικά, συνοδευόμενη, ενδεχομένως, από τα αποτελέσματα των εργαστηριακών αναλύσεων,

— είδος φαρμάκου που έχει ενδεχομένως χορηγηθεί στα πουλερικά, ημερομηνία έναρξης και λήξης χορήγησης,

— τυχόν εμβολιασμός, ημερομηνία και είδος εμβολίου,

— αύξηση βάρους κατά την περίοδο πάχυνσης,

— αποτελέσματα όλων των υγειονομικών επιθεωρήσεων στις οποίες είχαν υποβληθεί προηγουμένως τα πουλερικά που προέρχονται από την ίδια εκμετάλλευση,

— αριθμός πουλερικών που αποστέλλονται στο σφαγείο,

— προβλεπόμενη ημερομηνία σφαγής·

β) τις συμπληρωματικές εξετάσεις οι οποίες είναι απαραίτητες για την έκδοση διάγνωσης, όταν τα πουλερικά:

i) έχουν προσβληθεί από ασθένεια που μεταδίδεται στον άνθρωπο ή στα ζώα ή παρουσιάζουν, μεμονωμένως ή ομαδικώς, διαταραχές που ενισχύουν την υπόνοια εμφάνισης μιας τέτοιας ασθένειας,

ii) παρουσιάζουν διαταραχές της γενικής συμπεριφοράς τους ή συμπτώματα της ασθένειας που μπορούν να καταστήσουν τα κρέατα ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση·

γ) την τακτική λήψη δειγμάτων νερού και τροφής των πουλερικών, με σκοπό τον έλεγχο της τήρησης των περιόδων αναμονής·

δ) τα αποτελέσματα της ανίχνευσης ζωονοσογόνων παραγόντων, η οποία πρέπει να πραγματοποιείται σύμφωνα με τις απαιτήσεις της οδηγίας 92/117/ΕΟΚ.

28. Στο σφαγείο, ο επίσημος κτηνίατρος προβαίνει σε αναγνώριση της ταυτότητας των πουλερικών, ελέγχει την τήρηση των απαιτήσεων του κεφαλαίου II της οδηγίας 91/628/ΕΟΚ [1] και, κυρίως, εξακριβώνει αν τα πουλερικά έχουν υποστεί ζημίες κατά τη διάρκεια της μεταφοράς.

[1] ΕΕ αριθ. L 340 της 11. 12. 1991, σ. 17.

▼B

Επιπλέον, σε περίπτωση αμφιβολιών ως προς την ταυτότητα μιας παρτίδας πουλερικών και όταν τα πουλερικά πρέπει, σύμφωνα με το σημείο 25 στοιχείο γ), να υποβληθούν σε υγειονομική επιθεώρηση πριν τη σφαγή στο σφαγείο, ο επίσημος κτηνίατρος πρέπει να εξετάσει, σε όλα τα κλουβιά, αν τα πουλερικά παρουσιάζουν τα συμπτώματα που αναφέρονται στο σημείο 27 στοιχείο β).

29. Σε περίπτωση που τα πουλερικά δεν σφαγούν εντός τριών ημερών μετά την εξέτασή τους και μετά την έκδοση της υγειονομικής βεβαίωσης που προβλέπεται στο σημείο 25 στοιχείο α) i):

— είτε, εφόσον τα πουλερικά δεν έχουν εγκαταλείψει την εκμετάλλευση καταγωγής, πρέπει να εκδοθεί νέα υγειονομική βεβαίωση,

— είτε, μετά από εκτίμηση των λόγων της καθυστέρησης, ο επίσημος κτηνίατρος του σφαγείου επιτρέπει τη σφαγή, εφόσον δεν αντίκειται κανένας υγειονομικός λόγος, ενδεχομένως μετά από νέα εξέταση των πουλερικών.

30. Με την επιφύλαξη των απαιτήσεων της οδηγίας 91/494/ΕΟΚ, η σφαγή με προορισμό την ανθρώπινη κατανάλωση πρέπει να απαγορευθεί στην περίπτωση που διαπιστώνονται τα κλινικά συμπτώματα των ακολούθων ασθενειών:

α) ορνίθωση·

β) σαλμονελώσεις.

Ο επίσημος κτηνίατρος μπορεί να επιτρέπει, μετά από αίτηση του ιδιοκτήτη ή του πληρεξουσίου του, τη σφαγή κατά το τέλος της συνήθους διαδικασίας σφαγής εφόσον έχουν ληφθεί προφυλάξεις για τον μέγιστο δυνατό περιορισμό των κινδύνων εξάπλωσης των παθογόνων οργανισμών και για τον καθαρισμό και την απολύμανση των εγκαταστάσεων μετά την εν λόγω σφαγή, δεδομένου ότι το κρέας που προέρχεται από τη σφαγή αυτή υφίσταται την ίδια μεταχείριση με το κρέας που θεωρείται ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση.

31. Ο επίσημος κτηνίατρος πρέπει:

α) να απαγορεύει τη σφαγή εφόσον διαθέτει στοιχεία που του επιτρέπουν να καταλήξει στο συμπέρασμα ότι το κρέας που προέρχεται από τα παρουσιασθέντα ζώα είναι ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση·

β) να αναβάλλει τη σφαγή στην περίπτωση που δεν έχουν τηρηθεί οι προθεσμίες αναμονής για τα κατάλοιπα·

γ) να μεριμνα ώστε, εάν πρόκειται για κλινικώς υγιή πουλερικά που προέρχονται από ένα σμήνος προς εξάλειψη στο πλαίσιο ενός προγράμματος ελέγχου των λοιμωδών νόσων, τα πουλερικά να σφάζονται κατά το τέλος της ημέρας ή υπό συνθήκες οι οποίες να αποκλείουν κάθε μόλυνση άλλων πουλερικών. Τα κράτη μέλη μπορούν να διαθέτουν αυτό το κρέας στο έδαφός τους σύμφωνα με τους εθνικούς τους κανόνες.

32. Ο επίσημος κτηνίατρος πρέπει να ανακοινώνει αμέσως την απαγόρευση σφαγής στην αρμόδια αρχή αναφέροντας το λόγο της απαγόρευσης αυτής και τοποθετώντας προσωρινά σε ασφαλές μέρος τα πουλερικά που αποτελούν αντικείμενο της εν λόγω απαγόρευσης σφαγής.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VII

ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΗΣ ΣΦΑΓΗΣ ΚΑΙ ΤΟΥ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΤΟΥ ΝΩΠΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ

33. Μόνο ζωντανά πουλερικά πρέπει να εισάγονται στις αίθουσες σφαγής. Μετά την εισαγωγή τους στις εν λόγω αίθουσες, πρέπει να θανατώνονται αμέσως μετά την αναισθητοποίησή τους, πλην της σφαγής σύμφωνα με θρησκευτικό τελετουργικό.

34. Η αφαίμαξη πρέπει να είναι πλήρης και να πραγματοποιείται κατά τρόπον ώστε να αποφεύγεται οποιαδήποτε ρύπανση εκτός του τόπου σφαγής.

35. Το μάδημα πρέπει να γίνεται αμέσως και πλήρως.

36. Ο εκσπλαχνισμός πρέπει να διενεργείται χωρίς καθυστέρηση σε περίπτωση ολικού εκσπλαχνισμού ή εντός των προθεσμιών που προβλέπονται στο κεφάλαιο VIII σημείο 49 σε περίπτωση μερικού ή μεταγενεστέρου εκσπλαχνισμού. Τα σφαγμένα πουλερικά πρέπει να ανοίγονται κατά τρόπο που να επιτρέπει την επιθεώρηση των κοιλοτήτων και όλων των σχετικών σπλάχνων. Προς τον σκοπό αυτό, τα επιθεωρούμενα σπλάχνα μπορούν είτε να έχουν αφαιρεθεί από το

▼B

σφάγιο είτε να παραμένουν συνδεδεμένα με αυτό με τους φυσικούς τους συνδέσμους. Αν τα σπλάχνα έχουν αφαιρεθεί από το σφάγιο, πρέπει να είναι δυνατόν να προσδιορίζεται το σφάγιο από το οποίο προέρχονται.

Ωστόσο, για τις χήνες και τις πάπιες που εκτρέφονται και σφάζονται για την παραγωγή φουά-γκρα, ο εκπσλαχνισμός μπορεί να πραγματοποιείται εντός 24 ωρών, υπό την προϋπόθεση ότι η θερμοκρασία των μη εκσπλαχνισμένων σφαγίων φέρεται το συντομότερο δυνατό και διατηρείται στη θερμοκρασία που αναφέρεται στο κεφάλαιο XIII σημείο 69 πρώτη περίπτωση και ότι τα σφάγια αυτά μεταφέρονται σύμφωνα με τους κανόνες της υγιεινής.

37. Μετά την επιθεώρηση, τα αφαιρεθέντα σπλάχνα πρέπει να διαχωρίζονται αμέσως από το σφάγιο, τα δε τμήματα που είναι ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση πρέπει να αφαιρούνται αμέσως.

Τα σπλάχνα ή τμήματα σπλάχνων που παραμένουν στο σφάγιο, εκτός των νεφρών, πρέπει να αφαιρούνται αμέσως και, ει δυνατόν, πλήρως, υπό ικανοποιητικές συνθήκες υγιεινής.

38. Απαγορεύεται ο καθαρισμός του κρέατος με ύφασμα, καθώς και το γέμισμα του σφαγίου πλην του γεμίσματος με εδώδιμα παραπροϊόντα σφαγίου ή με τον λαιμό που αντιστοιχεί σε ένα από τα πουλερικά που θανατώθηκαν στην εγκατάσταση.

39. Απαγορεύεται ο τεμαχισμός του σφαγίου, καθώς και οποιαδήποτε αφαίρεση ή επεξεργασία του κρέατος πουλερικών πριν το τέλος της επιθεώρησης. Ο επίσημος κτηνίατρος μπορεί να επιβάλλει οποιονδήποτε άλλο χειρισμό απαιτεί η επιθεώρηση.

40. Αφενός το παρακρατούμενο κρέας και αφετέρου το κρέας που χαρακτηρίζεται ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση σύμφωνα με το κεφάλαιο IX σημείο 53 ή το κρέας που αποκλείεται από την ανθρώπινη κατανάλωση σύμφωνα με το κεφάλαιο IX σημείο 54, τα πτερά και τα απορρίμματα πρέπει να μεταφέρονται, το συντομότερο δυνατό, στις αίθουσες, τις εγκαταστάσεις ή τα δοχεία που προβλέπονται στο κεφάλαιο I σημείο 4 στοιχείο δ) και στο κεφάλαιο II σημείο 14 στοιχεία ε) και στ), ο δε χειρισμός τους πρέπει να γίνεται κατά τέτοιον τρόπο ώστε να αποφεύγεται όσο το δυνατόν περισσότερο η ρύπανση.

41. Μετά την επιθεώρηση και την αφαίρεση των σπλάχνων, το νωπό κρέας πουλερικών πρέπει να καθαρίζεται και να ψύχεται αμέσως σύμφωνα με τους κανόνες της υγιεινής, κατά τρόπον ώστε να επιτυγχάνονται οι θερμοκρασίες που προβλέπονται στο κεφάλαιο XIII το ταχύτερο δυνατό.

42. Τα κρέατα πουλερικών που πρόκειται να υποβληθούν σε διαδικασία ψύξης με εμβάπτιση, με τη μέθοδο που ορίζεται στο σημείο 43, πρέπει, αμέσως μετά τον εκσπλαχνισμό, να πλένονται επιμελώς με ψεκασμό και άμεση εμβάπτιση. Ο ψεκασμός πρέπει να πραγατοποιείται σε εγκατάσταση που εξασφαλίζει αποτελεσματικό πλύσιμο των εσωτερικών και εξωτερικών επιφανειών των σφαγίων.

Για τα σφάγια βάρους:

— μέχρι 2,5 kg, η ποσότητα νερού που πρέπει να χρησιμοποιείται πρέπει να είναι τουλάχιστον 1,5 l ανά σφάγιο,

— μεταξύ 2,5 και 5 kg, η ποσότητα νερού που πρέπει να χρησιμοποιείται πρέπει να είναι τουλάχιστον 2,5 l ανά σφάγιο,

— τουλάχιστον 5 kg, η ποσότητα νερού που πρέπει να χρησιμοποιείται πρέπει να είναι τουλάχιστον 3,5 l ανά σφάγιο.

43. Η μέθοδος ψύξης με εμβάπτιση πρέπει να τηρεί τις εξής απαιτήσεις:

α) τα σφάγια πρέπει να περνούν από έναν ή περισσότερους κάδους με νερό ή μείγμα πάγου και νερού, των οποίων το περιεχόμενο ανανεώνεται συνεχώς. Επιτρέπεται μόνο το σύστημα με το οποίο τα σφάγια ωθούνται συνεχώς, με μηχανικά μέσα, μέσα σε ένα αντίθετο ρεύμα νερού·

β) η θερμοκρασία του νερού ή των κάδων, η οποία μετράται στην είσοδο και την έξοδο των σφαγίων, δεν πρέπει να υπερβαίνει τους + 16º C και τους + 4º C αντίστοιχα·

γ) πρέπει να πραγματοποιείται κατά τέτοιο τρόπο ώστε η θερμοκρασία που προβλέπεται στο κεφάλαιο XIII σημείο 69 πρώτη περίπτωση να επιτυγχάνεται στο συντομότερο χρονικό διάστημα·

▼B

δ) η ελάχιστη παροχή νερού για το σύνολο της μεθόδου ψύξης που αναφέρεται στο στοιχείο α) πρέπει να είναι:

— 2,5 l ανά σφάγιο βάρους το πολύ 2,5 kg,

— 4 l ανά σφάγιο βάρους μεταξύ 2,5 kg και 5 kg,

— 6 l ανά σφάγιο βάρους τουλάχιστον 5 kg.

Εάν υπάρχουν περισσότεροι του ενός κάδοι, η προσαγωγή καθαρού νερού και η απαγωγή ακάθαρτου νερού από κάθε κάδο πρέπει να ρυθμίζονται κατά τρόπον ώστε να μειώνονται κατά τη φορά της κίνησης των σφαγίων, το δε καθαρό νερό να κατανέμεται μεταξύ των κάδων κατά τρόπον ώστε η ροή του νερού στον τελευταίο κάδο να είναι τουλάχιστον:

— 1 l ανά σφάγιο βάρους το πολύ 2,5 kg,

— 1,5 l ανά σφάγιο βάρους μεταξύ 2,5 kg και 5 kg,

— 2 l ανά σφάγιο βάρους τουλάχιστον 5 kg.

Για τους υπολογισμούς των ποσοτήτων αυτών δεν πρέπει να λαμβάνεται υπόψη το νερό που χρησιμοποιείται για την πρώτη πλήρωση των κάδων·

ε) τα σφάγια δεν πρέπει να παραμένουν στο πρώτο τμήμα της συσκευής ή στον πρώτο κάδο περισσότερο από μισή ώρα, ούτε να παραμένουν στο υπόλοιπο τμήμα της συσκευής ή στον ή τους άλλους κάδους περισσότερο από το απολύτως αναγκαίο.

Πρέπει να λαμβάνονται όλα τα μέτρα ώστε, ιδίως σε περίπτωση διακοπής της εργασίας, να τηρείται ο χρόνος διάβασης που αναφέρεται στο πρώτο εδάφιο.

Μετά από κάθε διακοπή λειτουργίας και πριν την επανέναρξη λειτουργίας της εγκατάστασης, ο επίσημος κτηνίατρος πρέπει να βεβαιώνεται ότι τα σφάγια ανταποκρίνονται πάντοτε στις απαιτήσεις της παρούσας οδηγίας και είναι κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση, πρέπει δε να φροντίζει ώστε τα σφάγια να μεταφέρονται το συντομότερο δυνατόν στην αίθουσα που αναφέρεται στο κεφάλαιο I σημείο 4 στοιχείο δ)·

στ) κάθε συσκευή πρέπει να αδειάζεται, να καθαρίζεται και να απολυμαίνεται κάθε φορά που αυτό είναι απαραίτητο, στο τέλος της περιόδου εργασίας και τουλάχιστον μία φορά την ημέρα·

ζ) πρέπει να υπάρχουν βαθμονομημένες συσκευές ελέγχου που επιτρέπουν τον κατάλληλο και συνεχή έλεγχο της μέτρησης και της καταγραφής:

— της κατανάλωσης νερού κατά τον ψεκασμό πριν από την εμβάπτιση,

— της θερμοκρασίας του νερού του ή των κάδων στην είσοδο και την έξοδο των σφαγίων,

— της κατανάλωσης νερού κατά την εμβάπτιση,

— του αριθμού σφαγίων κάθε κλάσης βάρους που αναφέρεται στο στοιχείο δ) και στο σημείο 42·

η) τα αποτελέσματα των διαφόρων ελέγχων που διενεργεί ο παραγωγός πρέπει να διατηρούνται προκειμένου να υποβληθούν στον επίσημο κτηνίατρο όταν τα ζητήσει·

θ) μέχρις ότου θεσπιστούν, με τη διαδικασία του άρθρου 21 της παρούσας οδηγίας, κοινοτικές μικροβιολογικές μέθοδοι, η ορθή λειτουργία της ψυκτικής εγκατάστασης και οι επιπτώσεις της στην υγιεινή αξιολογούνται με επιστημονικές μικροβιολογικές μεθόδους, αναγνωρισμένες από τα κράτη μέλη· σύμφωνα με τις μεθόδους αυτές, συγκρίνεται η περιεκτικότητα των σφαγίων σε ολικά μικρόβια και σε εντεροβακτηρίδια πριν και μετά την εμβάπτιση. Η σύγκριση αυτή πρέπει να πραγματοποιείται όταν η εγκατάσταση τίθεται σε λειτουργία για πρώτη φορά και στη συνέχεια κατά περιοδικά διαστήματα, οπωσδήποτε δε μετά από κάθε μετατροπή της εγκατάστασης. Η λειτουργία των διαφόρων συσκευών πρέπει να ρυθμίζεται έτσι ώστε να εξασφαλίζονται ικανοποιητικά, από άποψη υγιεινής, αποτελέσματα.

44. Μέχρι το τέλος της επιθεώρησης, τα μη επιθεωρημένα σφάγια και παραπροϊόντα δεν πρέπει να μπορούν να έρθουν σε επαφή με τα ήδη επιθεωρημένα σφάγια και παραπροϊόντα, απαγορεύεται δε η αφαίρεση, ο τεμαχισμός ή η μεταγενέστερη επεξεργασία του σφαγίου.

45. Το κρέας που έχει παρακρατηθεί ή έχει χαρακτηριστεί ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση και τα μη εδώδιμα υποπροϊόντα δεν πρέπει να μπορούν να έρχονται σε επαφή με το κρέας που χαρακτηρίζεται κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση και πρέπει να τοποθετούνται το συντομότερο δυνατόν σε ειδικές αίθουσες ή δοχεία,

▼B

σχεδιασμένα και τοποθετημένα ούτως ώστε να αποφεύγεται οποιαδήποτε ρύπανση άλλου νωπού κρέατος.

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

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VIII

ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗ ΜΕΤΑ ΤΗ ΣΦΑΓΗ

47. Τα πουλερικά πρέπει να επιθεωρούνται αμέσως μετά τη σφαγή υπό ικανοποιητικές συνθήκες φωτισμού.

Στα πλαίσια της επιθεώρησης αυτής:

α) τα ακόλουθα μέρη:

i) η εξωτερική επιφάνεια του σφαγίου, χωρίς κεφάλι και πόδια, εκτός αν αυτά προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση,

ii) τα σπλάχνα και

iii) η κοιλότητα του σφαγίου,

πρέπει να αποτελούν αντικείμενο οπτικού ελέγχου και, εφόσον παρίσταται ανάγκη, να ψηλαφούνται ή να διατέμνονται·

β) ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δίδεται:

i) στις ανωμαλίες σύστασης, χρώματος και οσμής των σφαγίων,

ii) στις σημαντικές ανωμαλίες οφειλόμενες στις εργασίες σφαγής,

iii) στην καλή λειτουργία της εγκατάστασης σφαγής.

Ο επίσημος κτηνίατρος οφείλει, οπωσδήποτε:

α) να υποβάλλει σε διεξοδικό δειγματοληπτικό έλεγχο τα ζώα που απορρίπτονται κατά την υγειονομική επιθεώρηση μετά τη σφαγή, το κρέας των οποίων κρίνεται ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση, σύμφωνα με το κεφάλαιο IX σημείο 53·

β) να εξετάζει δείγμα 300 πτηνών στο σύνολο της παρτίδας που υπέστη την επιθεώρηση μετά τη σφαγή με σκοπό την εξέταση των σπλάχνων και της κοιλότητας του σφαγίου·

γ) να προβαίνει σε ειδική εξέταση του κρέατος πουλερικών μετά τη σφαγή, εφόσον συντρέχουν άλλοι λόγοι σύμφωνα με τους οποίους το κρέας που προέρχεται από τα πουλερικά αυτά ενδέχεται να είναι ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση.

Ο ιδιοκτήτης ή το πρόσωπο που δικαιούται να διαθέτει τα πουλερικά πρέπει να συμμετέχουν, στο βαθμό που αυτό είναι αναγκαίο, στην επιθεώρηση μετά τη σφαγή. Πρέπει να προετοιμάζουν τα πουλερικά και το κρέας πουλερικών κατά τρόπον ώστε να καθίσταται δυνατή η επιθεώρηση. Πρέπει να παρέχουν, εφόσον το ζητήσει ο επιθεωρητής, επαρκή βοήθεια. Αν δεν συνεργάζονται όπως οφείλουν, η επιθεώρηση διακόπτεται έως ότου συνεργασθούν στο βαθμό που είναι αναγκαίος για την επιθεώρηση.

48. Στη περίπτωση των μερικώς εκσπλαχνισμένων «απεντερωμένων» πουλερικών, από τα οποία αφαιρούνται αμέσως τα έντερα, πρέπει να εξετάζονται, τουλάχιστον στο 5 % των σφαγμένων πουλερικών κάθε παρτίδας, τα σπλάχνα και η κοιλότητα του σφαγίου μετά τον εκσπλαχνισμό. Αν διαπιστωθεί κατά την εξέταση η παρουσία ανωμαλιών σε αρκετά πουλερικά, πρέπει να επιθεωρηθούν όλα τα πουλερικά της παρτίδας σύμφωνα με το σημείο 47.

49. Όσον αφορά τα πουλερικά μεταγενέστερου εκσπλαχνισμού («New York dressed»):

α) η επιθεώρηση μετά τη σφαγή που αναφέρεται το σημείο 47 πραγματοποιείται το αργότερο 15 ημέρες μετά τη σφαγή, περίοδο κατά την οποία πρέπει να αποθηκεύονται σε θερμοκρασία έως + 4 ºC·

β) πρέπει, το αργότερο στο τέλος της περιόδου αυτής, να εκσπλαχνίζονται στο σφαγείο στο οποίο θανατώθηκαν ή σε εγκεκριμένο εργαστήριο τεμαχισμού πουλερικών το οποίο ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του κεφαλαίου III σημείο 15 στοιχείο β) δεύτερη

▼B

περίπτωση σημείο ii), και, στην τελευταία αυτή περίπτωση, να συνοδεύονται από την υγειονομική βεβαίωση που περιλαμβάνεται στο παράρτημα V·

γ) το κρέας των πουλερικών αυτών δεν πρέπει να φέρει το σήμα καταλληλότητας που αναφέρεται στο κεφάλαιο XII πριν πραγματοποιηθεί ο εκσπλαχνισμός που αναφέρεται στο στοιχείο β).

50. Πρέπει να πραγματοποιείται δειγματοληπτικός έλεγχος για την ανίχνευση καταλοίπων, οπωσδήποτε δε σε περίπτωση βάσιμης υπόνοιας. Στην περίπτωση της ανίχνευσης καταλοίπων με δειγματοληψία, πρέπει ναανιχνεύονται ιδίως τα κατάλοιπα που αναφέρονται στο σημείο Α, ομάδα ΙΙΙ, καθώς και στο σημείο Β ομάδα Ι στοιχεία α) και γ), και ομάδα ΙΙ στοιχείο α) του παραρτήματος Ι της οδηγίας 86/469/ΕΟΚ ([1]).

Η υποχρέωση ανίχνευσης καταλοίπων ουσιών με φαρμακολογική δράση που αναφέρονται στο άρθρο 4 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο της παρούσας οδηγίας δεν ισχύει για τα πουλερικά που προέρχονται από πτηνοτροφικές εκμεταλλεύσεις υπό επίσημο έλεγχο όταν η ανίχνευση των καταλοίπων αυτών διενεργείται στην εκμετάλλευση καταγωγής.

51. Όταν, βάσει της επιθεώρησης πριν ή μετά τη σφαγή, υπάρχουν υπόνοιες ασθένειας, ο επίσημος κτηνίατρος μπορεί, εάν το θεωρεί απαραίτητο για να εκπονήσει τη διάγνωσή του ή να ανιχνεύσει τις ουσίες με φαρμακολογική δράση που ενδέχεται να υπάρχουν, λαμβανομένης υπόψη της παρατηρούμενης παθολογικής κατάστασης, να ζητήσει τη διεξαγωγή των αναγκαίων εργαστηριακών εξετάσεων.

Σε περίπτωση αμφιβολίας, ο επίσημος κτηνίατρος μπορεί να πραγματοποιεί και άλλες τομές και επιθεωρήσεις των σχετικών μερών των πουλερικών, οι οποίες είναι απαραίτητες για την οριστική διάγνωση.

Όταν ο επίσημος κτηνίατρος διαπιστώνει ότι δεν τηρούνται οι κανόνες υγιεινής της παρούσας οδηγίας ή ότι παρεμποδίζεται η κατάλληλη υγειονομική επιθεώρηση, δικαιούται να παρεμβαίνει όσον αφορά τη χρήση του εξοπλισμού ή των χώρων και να λαμβάνει οποιοδήποτε αναγκαίο μέτρο, ή και να μειώνει το ρυθμό παραγωγής ή να διακόπτει προσωρινά τη διαδικασία παραγωγής.

52. Τα αποτελέσματα της επιθεώρησης πριν και μετά τη σφαγή πρέπει να καταγράφονται από τον επίσημο κτηνίατρο και, σε περίπτωση διάγνωσης μεταδόσιμης στον άνθρωπο ασθένειας, να κοινοποιούνται στην αρμόδια κτηνιατρική αρχή που είναι υπεύθυνη για την εποπτεία της πτηνοτροφικής εκμετάλλευσης από την οποία προέρχονται τα ζώα, καθώς και στον ιδιοκτήτη της πτηνοτροφικής εκμετάλλευσης καταγωγής ή στον εκπρόσωπό του, οι οποίοι υποχρεούνται να λάβουν υπόψη και να φυλάξουν τις πληροφορίες αυτές, και να τις υποβάλλουν, κατά την επόμενη περίοδο παραγωγής, στον επίσημο κτηνίατρο που διενεργεί την επιθεώρηση πριν τη σφαγή.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IX

ΑΠΟΦΑΣΗ ΤΟΥ ΕΠΙΣΗΜΟΥ ΚΤΗΝΙΑΤΡΟΥ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗ ΜΕΤΑ ΤΗ ΣΦΑΓΗ

53. α) Χαρακτηρίζονται ακατάλληλα για την ανθρώπινη κατανάλωση, στο σύνολό τους, τα κρέατα πουλερικών κατά την επιθεώρηση των οποίων μετά τη σφαγή διαπιστώθηκε ένα από τα ακόλουθα:

— γενικευμένες λοιμώδεις ασθένειες και χρόνιες εντοπίσεις παθογόνων μικροοργανισμών που μεταδίδονται στον άνθρωπο,

— συστηματική μυκητίαση και τοπικές αλλοιώσεις στα όργανα, οι οποίες εικάζεται ότι οφείλονται σε παθογόνους παράγοντες που μεταδίδονται στον άνθρωπο ή τις τοξίνες τους,

— εκτεταμένος υποδόρειος ή μυϊκός και συστηματικός παρασιτισμός,

— δηλητηρίαση,

— καχεξία,

— μη φυσιολογική οσμή, χρώμα ή γεύση,

— κακοήθεις ή πολλαπλοί όγκοι,

— γενική ρύπανση ή μόλυνση,

— σημαντικές κακώσεις και εκχυμώσεις,

([1]) ΕΕ αριθ. L 275 της 26. 9. 1986, σ. 36. Η οδηγία αυτή τροποποιήθηκε από την απόφαση 89/187/ΕΟΚ (ΕΕ αριθ. L 66 της 10. 3. 1989, σ. 37).

▼B

— εκτεταμένες μηχανικές κακώσεις, συμπεριλαμβανομένων αυτών που οφείλονται σε υπερβολικό ζεμάτισμα,

— ανεπαρκής αφαίμαξη,

— κατάλοιπα ουσιών που υπερβαίνουν τα επιτρεπόμενα όρια και κατάλοιπα απαγορευμένων ουσιών,

— ασκίτις·

β) χαρακτηρίζονται ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση τα τμήματα του θανατωμένου ζώου τα οποία παρουσιάζουν κακώσεις ή ρύπανση που δεν επηρεάζουν την καταλληλότητα του υπόλοιπου κρέατος.

54. Αποκλείονται από την ανθρώπινη κατανάλωση το κεφάλι που είναι χωρισμένο από το σφάγιο, εκτός από τη γλώσσα, το λοφίο, τα λοβία και τα άνω και κάτω λειριά, και τα εξής σπλάχνα· τραχεία, πνεύμονες χωρισμένοι από το σφάγιο σύμφωνα με το κεφάλαιο VII σημείο 37, οισοφάγος, πρόλοβος, έντερα και χοληδόχος κύστις.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Χ

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΚΡΕΑΣ ΠΟΥ ΠΡΟΟΡΙΖΕΤΑΙ ΓΙΑ ΤΕΜΑΧΙΣΜΟ

55. Ο τεμαχισμός του σφαγίου σε τμήματα σφαγίου ή η αποστέωση επιτρέπεται μόνο σε εγκεκριμένα εργαστήρια τεμαχισμού.

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

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

58. Το νωπό κρέας που προορίζεται για τεμαχισμό πρέπει, αμέσως μετά την εισαγωγή του στο εργαστήριο τεμαχισμού και μέχρι τον τεμαχισμό, να τοποθετείται στην αίθουσα που προβλέπεται στο κεφάλαιο III σημείο 15 στοιχείο α).

Ωστόσο, κατά παρέκκλιση από το κεφάλαιο VII σημείο 41, το κρέας μπορεί να μεταφέρεται απευθείας από την αίθουσα σφαγής στην αίθουσα τεμαχισμού.

Στην περίπτωση αυτή, η αίθουσα σφαγής και η αίθουσα τεμαχισμού πρέπει να βρίσκονται στο ίδιο κτηριακό συγκρότημα και αρκετά κοντά η μια στην άλλη, γιατί το προς τεμαχισμό κρέας πρέπει να μεταφέρεται από τη μια αίθουσα στην άλλη χωρίς να μεσολαβεί φόρτωση και εκφόρτωση, χάρη στην επέκταση του μηχανικού συστήματος μεταφοράς της αίθουσας σφαγής, ο δε τεμαχισμός πρέπει να πραγματοποιείται χωρίς καθυστέρηση. Αμέσως μετά τον τεμαχισμό και τη συσκευασία, το κρέας πρέπει να μεταφέρεται στην ψυκτική αίθουσα που αναφέρεται στο κεφάλαιο III σημείο 15 στοιχείο α).

59. Το κρέας πρέπει να εισάγεται στις αίθουσες που αναφέρονται στο κεφάλαιο III σημείο 15 στοιχείο β) βαθμηδόν, ανάλογα με τις ανάγκες. Αμέσως μετά τον προβλεπόμενο τεμαχισμό και, ενδεχομένως, τη συσκευασία, το κρέας πρέπει να μεταφέρεται στην ψυκτική αίθουσα που αναφέρεται στο σημείο 15 στοιχείο α).

60. Εκτός από τις περιπτώσεις τεμαχισμού εν θερμώ ο τεμαχισμός πρέπει να πραγματοποιείται μόνον όταν η θερμοκρασία του κρέατος είναι ίση ή κατώτερη των + 4 ºC.

61. Απαγορεύεται ο καθαρισμός του νωπού κρέατος με ύφασμα.

62. Ο τεμαχισμός πρέπει να γίνεται κατά τέτοιο τρόπο ώστε να αποφεύγεται κάθε ρύπανση του κρέατος. Τα θραύσματα οστών και οι θρόμβοι αίματος πρέπει να αφαιρούνται. Το κρέας που προέρχεται από τον τεμαχισμό και δεν προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση

▼B

συγκεντρώνεται βαθμηδόν στα δοχεία ή τις αίθουσες που προβλέπονται στο κεφάλαιο I σημείο 4 στοιχείο δ).

ΚΕΦΑΛΑΙΟ XI

ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΟΥ ΤΕΜΑΧΙΣΜΕΝΟΥ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΜΕΝΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ

63. Τα εγκεκριμένα εργαστήρια τεμαχισμού, οι εγκεκριμένες μονάδες ανασυσκευασίας και οι εγκεκριμένες ψυκτικές αποθήκες ελέγχονται από μέλος της ομάδας επιθεώρησης που αναφέρεται στο άρθρο 8 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο της παρούσας οδηγίας.

64. Ο έλεγχος που προβλέπεται στο σημείο 63 περιλαμβάνει τις ακόλουθες εργασίες:

— έλεγχο των εισόδων και εξόδων νωπού κρέατος,

— υγειονομική επιθεώρηση του νωπού κρέατος που βρίσκεται στην εγκατάσταση,

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

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

ΚΕΦΑΛΑΙΟ XII

ΣΗΜΑΝΣΗ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑΣ

65. Η σήμανση καταλληλότητας πρέπει να πραγματοποιείται υπό την επίβλεψη του επίσημου κτηνίατρου. Για το σκοπό αυτό, ο επίσημος κτηνίατρος ελέγχει:

α) τη σήμανση καταλληλότητας του κρέατος·

β) τις ετικέτες και το υλικό πρώτης συσκευασίας, εφόσον φέρουν ήδη τη σφραγίδα που προβλέπεται στο παρόν κεφάλαιο.

66. Η σήμανση καταλληλότητας περιλαμβάνει:

α) για τα κρέατα που συσκευάζονται σε ατομικές ή σε μικρές συσκευασίες:

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

B, DK, D, EL, E, F, IRL, I, L, NL, P, UK,

— στο κέντρο, τον αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης της εγκατάστασης ή, ενδεχομένως, του εργαστηρίου τεμαχισμού ή του κέντρου ανασυσκευασίας,

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

Τα στοιχεία πρέπει να έχουν ύψος 0,2 cm τόσο για τα γράμματα όσο και για τα ψηφία·

β) για τις μεγάλες συσκευασίες, ωοειδή σφραγίδα, πλάτους τουλάχιστον 6,5 cm και ύψους 4,5 cm, επί της οποίας αναγράφονται οι ενδείξεις που αναφέρονται στο στοιχείο α).

Τα στοιχεία πρέπει να έχουν ύψος τουλάχιστον 0,8 cm για τα γράμματα και τουλάχιστον 1 cm για τα ψηφία. Η σήμανση καταλληλότητας δύναται, επιπλέον, να περιλαμβάνει ένδειξη που επιτρέπει την εξακρίβωση της ταυτότητας του κτηνιάτρου που έχει διενεργήσει την υγειονομική επιθεώρηση του κρέατος.

Το υλικό επισήμανσης πρέπει να αποτελείται από υλικά που ανταποκρίνονται σ' όλες τις απαιτήσεις της υγιεινής και στα οποία πρέπει να υπάρχουν, κατά τρόπο απολύτως ευανάγνωστο, οι ενδείξεις που αναφέρονται στο στοιχείο α).

67. α) Η σήμανση καταλληλότητας που αναφέρεται στο σημείο 66 στοιχείο α) πρέπει να γίνεται:

— επάνω ή, κατά τρόπο ευανάγνωστο, κάτω από το περιτύλιγμα ή άλλη συσκευασία των ατομικά συσκευασμένων σφαγίων,

— στα σφάγια που δεν συσκευάζονται ατομικά, με την επίθεση σφραγίδας ή πλακιδίου μιας χρήσης,

— επάνω ή, κατά τρόπο ευανάγνωστο, κάτω από το περιτύλιγμα ή άλλη συσκευασία των τμημάτων σφαγίων ή των παραπροϊόντων που συσκευάζονται σε μικρές ποσότητες·

▼B

β) η σήμανση καταλληλότητας που αναφέρεται στο σημείο 66 στοιχείο β) πρέπει να τίθεται επάνω στις συνολικές συκευασίες που περιέχουν σφάγια, τμήματα σφαγίων ή παραπροϊόντα που έχουν επισημανθεί σύμφωνα με το στοιχείο α)·

γ) όταν η σήμανση καταλληλότητας πραγματοποιείται σε ένα περιτύλιγμα ή μια συσκευασία:

— η σήμανση αυτή πρέπει να επιτίθεται κατά τρόπον ώστε να καταστρέφεται κατά το άνοιγμα του περιτυλίγματος ή της συσκευασίας ή

— το περιτύλιγμα ή η συσκευασία πρέπει να σφραγίζονται κατά τρόπον ώστε να μην είναι δυνατόν να επαναχρησιμοποιηθούν μετά το άνοιγμά τους.

68. Η σήμανση καταλληλότητας των σφαγίων, τμημάτων σφαγίων ή παραπροϊόντων η οποία πραγματοποιείται σύμφωνα με το σημείο 67 στοιχείο α), δεν απαιτείται στις ακόλουθες περιπτώσεις:

1. Οι παρτίδες σφαγίων, συμπεριλαμβανομένων των σφαγίων από τα οποία έχουν αφαιρεθεί ορισμένα μέρη σύμφωνα με το κεφάλαιο IX σημείο 53 στοιχείο β), αποστέλλονται, προς τεμαχισμό, από ένα εγκεκριμένο σφαγείο σε ένα εγκεκριμένο εργαστήριο τεμαχισμού, υπό τους εξής όρους:

α) οι μεγάλες συσκευασίες που περιέχουν νωπό κρέας πουλερικών φέρουν, στην εξωτερική τους επιφάνεια, το σήμα καταλληλότητας το οποίο έχει τεθεί σύμφωνα με το σημείο 67 στοιχείο α) τρίτη περίπτωση και το σημείο 67 στοιχείο γ)·

β) η εγκατάσταση αποστολής τηρεί μητρώο στο οποίο καταχωρούνται η ποσότητα, η φύση και ο προορισμός των παρτίδων που αποστέλλονται σύμφωνα με την παρούσα οδηγία·

γ) το παραλαμβάνον εργαστήριο τεμαχισμού τηρεί μητρώο στο οποίο καταγράφονται η ποσότητα, η φύση και η προέλευση των παρτίδων που παραλαμβάνονται σύμφωνα με την παρούσα οδηγία·

δ) το σήμα καταλληλότητας των μεγάλων συσκευασιών καταστρέφεται κατά το άνοιγμά τους σε ένα εργαστήριο τεμαχισμού που τελεί υπό την εποπτεία επίσημου κτηνιάτρου·

ε) στην εξωτερική επιφάνεια της μεγάλης συσκευασίας αναφέρεται σαφώς ο παραλήπτης και η προβλεπόμενη χρήση της παρτίδας, σύμφωνα με το παρόν σημείο και το παράρτημα VII.

2. Οι παρτίδες σφαγίων, συμπεριλαμβανομένων των σφαγίων από τα οποία έχουν αφαιρεθεί ορισμένα μέρη σύμφωνα με το κεφάλαιο IX σημείο 53 στοιχείο β), τα τμήματα σφαγίων και τα ακόλουθα παραπροϊόντα: καρδιές, συκώτια και μυώδεις στόμαχοι, αποστέλλονται, προς επεξεργασία, από εγκεκριμένο σφαγείο, εργαστήριο τεμαχισμού ή μονάδα ανασυσκευασίας προς μια εγκατάσταση παρασκευής κρεάτων και προϊόντων με βάση το κρέας, υπό τους εξής όρους:

α) οι μεγάλες συσκευασίες που περιέχουν νωπό κρέας πουλερικών φέρουν, στην εξωτερική τους επιφάνεια, το σήμα καταλληλότητας το οποίο έχει τεθεί σύμφωνα με το σημείο 67 στοιχείο α) τρίτη περίπτωση και το σημείο 67 στοιχείο γ)·

β) η εγκατάσταση αποστολής τηρεί μητρώο στο οποίο καταχωρούνται η ποσότητα, η φύση και ο προορισμός των παρτίδων που αποστέλλονται σύμφωνα με την παρούσα οδηγία·

γ) η παραλαμβάνουσα εγκατάσταση παρασκευής κρέατος και προϊόντων με βάση το κρέας τηρεί ειδικό μητρώο στο οποίο καταγράφονται η ποσότητα, η φύση και η προέλευση των παρτίδων που παραλαμβάνονται σύμφωνα με την παρούσα οδηγία·

δ) όταν το νωπό κρέας πουλερικών προορίζεται για την παρασκευή προϊόντων με βάση το κρέας για τις ενδοκοινοτικές συναλλαγές, το σήμα καταλληλότητας των μεγάλων συσκευασιών καταστρέφεται κατά το άνοιγμά τους σε εγκατάσταση που τελεί υπό την εποπτεία της αρμόδιας αρχής·

ε) στην εξωτερική επιφάνεια της μεγάλης συσκευασίας αναφέρεται σαφώς ο παραλήπτης και η προβλεπόμενη χρήση της παρτίδας, σύμφωνα με το παρόν σημείο και το παράρτημα VII.

3. Για να διατεθούν απευθείας στον τελικό χρήστη ύστερα από θερμική επεξεργασία, οι παρτίδες σφαγίων, συμπεριλαμβανομένων των σφαγίων από τα οποία έχουν αφαιρεθεί ορισμένα μέρη σύμφωνα με το κεφάλαιο IX σημείο 53 στοιχείο β), αποστέλλονται

▼B

από ένα εγκεκριμένο σφαγείο, κέντρο ανασυσκευασίας ή εργαστήριο τεμαχισμού σε εστιατόρια, κυλικεία ή ιδρύματα υπό τους εξής όρους:

α) οι συσκευασίες που περιέχουν νωπό κρέας πουλερικών φέρουν στην εξωτερική τους επιφάνεια το σήμα καταλληλότητας το οποίο έχει τεθεί σύμφωνα με το σημείο 67 στοιχείο α) τρίτη περίπτωση και το σημείο 67 στοιχείο γ)·

β) η εγκατάσταση αποστολής τηρεί μητρώο στο οποίο καταχωρούνται η ποσότητα, η φύση και ο προορισμός των παρτίδων που αποστέλλονται σύμφωνα με την παρούσα οδηγία·

γ) ο παραλήπτης τηρεί μητρώο στο οποίο καταγράφονται η ποσότητα, η φύση και η προέλευση των παρτίδων που παραλαμβάνονται σύμφωνα με την παρούσα οδηγία·

δ) οι παραλήπτες υπόκεινται στον έλεγχο μιας αρμόδιας αρχής η οποία πρέπει να έχει πρόσβαση στα τηρούμενα μητρώα·

ε) στην εξωτερική επιφάνεια της μεγάλης συσκευασίας αναφέρεται σαφώς ο παραλήπτης και η προβλεπόμενη χρήση της παρτίδας, σύμφωνα με το παρόν σημείο και το παράρτημα VII.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ XIII

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

69. — Μετά την ψύξη που αναφέρεται στο σημείο 41, το νωπό κρέας πουλερικών πρέπει να διατηρείται σε θερμοκρασία η οποία δεν πρέπει ποτέ να υπερβαίνει τους + 4 °C.

— Το κατεψυγμένο κρέας πουλερικών πρέπει να διατηρείται σε θερμοκρασία η οποία δεν πρέπει ποτέ να υπερβαίνει τους − 12 °C.

— Το συσκευασμένο νωπό κρέας πουλερικών δεν πρέπει να αποθηκεύεται στις ίδιες αίθουσες με το μη συσκευασμένο νωπό κρέας.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ XIV

ΠΡΩΤΗ ΚΑΙ ΔΕΥΤΕΡΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΝΩΠΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ

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

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

— να μη δύναται να μεταδώσει στο κρέας ουσίες επιβλαβείς για την υγεία του ανθρώπου,

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

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

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

Οι πρώτες συσκευασίες πρέπει να είναι διαφανείς και άχρωμες, ή, εάν πρόκειται για έγχρωμες διαφανείς πρώτες συσκευασίες, να είναι σχεδιασμένες κατά τρόπον ώστε να είναι εν μέρει ορατά τα συσκευασμένα κρέατα ή παραπροϊόντα σφαγίου. Πρέπει να ανταποκρίνονται, επιπλέον, στους όρους που αναφέρονται στο σημείο 70 στοιχείο α) πρώτη και δεύτερη περίπτωση· δεν δύνανται να χρησιμοποιηθούν δεύτερη φορά για πρώτη συσκευασία κρέατος.

Τα τμήματα πουλερικών ή παραπροϊόντα που είναι διαχωρισμένα από το σφάγιο πρέπει πάντοτε να είναι καλυμμένα με στερεά κλεισμένο προστατευτικό περιτύλιγμα που ανταποκρίνεται στα κριτήρια αυτά.

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

73. Ωστόσο, εάν η πρώτη συσκευασία ανταποκρίνεται σε όλες τις προστατευτικές προϋποθέσεις της δεύτερης συσκευασίας, δεν πρέπει να είναι διαφανής ή άχρωμη και δεν είναι αναγκαίο να τίθεται εντός δεύτερου περιέκτη, εφόσον πληρούνται οι άλλοι όροι του σημείου 70.

▼B

74. Ο τεμαχισμός, η αποστέωση και η πρώτη και η δεύτερη συσκευασία, δύνανται να γίνονται στην ίδια αίθουσα εφόσον η δεύτερη συσκευασία διαθέτει τα χαρακτηριστικά που προβλέπονται στο σημείο 70 στοιχείο β) προκειμένου να επαναχρησιμοποιηθεί ή εφόσον πληρούνται οι εξής προϋποθέσεις:

α) η αίθουσα πρέπει να είναι αρκετά ευρύχωρη και διαρρυθμισμένη κατά τρόπον ώστε να εξασφαλίζεται ο υγιεινός χαρακτήρας των εργασιών·

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

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

δ) οι δεύτερες συσκευασίες συναρμολογούνται υπό υγιεινές συνθήκες πριν από την είσοδό τους στην αίθουσα·

ε) οι δεύτερες συσκευασίες εισάγονται στην αίθουσα υπό υγιεινές συνθήκες και χρησιμοποιούνται αμέσεως. Δεν πρέπει να υφίστανται χειρισμό από το προσωπικό που χειρίζεται νωπό κρέας·

στ) αμέσως μετά την πρώτη συσκευασία, το νωπό κρέας πρέπει να τοποθετείται στις προβλεπόμενες για το σκοπό αυτό αίθουσες αποθήκευσης.

75. Οι δεύτερες συσκευασίες που αναφέρονται στο παρόν κεφάλαιο μπορούν να περιέχουν μόνο τεμαχισμένο νωπό κρέας πουλερικών.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ XV

ΜΕΤΑΦΟΡΑ

76. Το νωπό κρέας πρέπει να μεταφέρεται με μεταφορικά μέσα εφοδιασμένα με σύστημα ερμητικού κλεισίματος ή, προκειμένου για νωπό κρέας που εισάγεται σύμφωνα με την οδηγία 90/675/ΕΟΚ ή για νωπό κρέας υπό διαμετακόμιση διά μέσου του εδάφους τρίτης χώρας, με μολυβδοσφραγισμένα μεταφορικά μέσα, σχεδιασμένα και εξοπλισμένα κατά τέτοιον τρόπο ώστε να διατηρείται, καθόλη τη διάρκεια της μεταφοράς, η θερμοκρασία που προβλέπεται στο κεφάλαιο XIII.

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

α) τα εσωτερικά τοιχώματά τους πρέπει να είναι λεία και να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα·

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

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

79. Κανένα άλλο προϊόν που δύναται να επηρεάσει τις συνθήκες υγιεινής του κρέατος πουλερικών ή να το ρυπάνει δεν πρέπει να μεταφέρεται συγχρόνως με το κρέας μέσα στο ίδιο μεταφορικό μέσο.

Το συσκευασμένο κρέας πρέπει να μεταφέρεται με χωριστά μεταφορικά μέσα από ό,τι το ασυσκεύαστο, εκτός εάν, μέσα στο ίδιο μεταφορικό μέσο, υπάρχει επαρκής υλικός διαχωρισμός ώστε να προφυλάσσεται το ασυσκεύαστο κρέας από το συσκευασμένο.

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

81. Ο ασκών την εκμετάλλευση, ο ιδιοκτήτης της εγκατάστασης ή ο αντιπρόσωπός του πρέπει να μεριμνά ώστε τα μεταφορικά μέσα και οι συνθήκες φορτώσεως να ανταποκρίνονται στους όρους υγιεινής που προβλέπονται στο παρόν κεφάλαιο. Ένα μέλος της ομάδας επιθεώρησης που αναφέρεται στο άρθρο 8 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο της παρούσας οδηγίας πρέπει να επιβλέπει την τήρησή τους.

▼B

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι

ΓΕΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΤΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ ΜΙΚΡΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ

Οι εγκαταστάσεις μικρού δυναμικού πρέπει να έχουν τουλάχιστον:

1. στις αίθουσες όπου λαμβάνεται και υποβάλλεται σε επεξεργασία το κρέας:

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

   β) τοίχους λείους, ανθεκτικούς, στεγανούς, με βαφή ανοικτού χρώματος δυνάμενη να πλυθεί έως σε ύψος τουλάχιστον δύο μέτρων.

   Ωστόσο, η χρησιμοποίηση, στις αίθουσες που αναφέρονται στο παράρτημα Ι κεφάλαιο IV σημείο 16, ξύλινων τοίχων που έχουν κατασκευασθεί πριν από την 1η Ιανουαρίου 1994 δεν αποτελεί λόγο ανακλήσεως της εγκρίσεως·

   γ) θύρες από άσηπτα και άοσμα υλικά που καθαρίζονται εύκολα.

   Σε περίπτωση αποθήκευσης του κρέατος στη συγκεκριμένη εγκατάσταση, αυτή πρέπει να διαθέτει αίθουσα αποθήκευσης η οποία να πληροί τις προαναφερόμενες απαιτήσεις·

   δ) άσηπτα και άοσμα μονωτικά υλικά·

   ε) επαρκή εξαερισμό και, ενδεχομένως, ικανοποιητική απομάκρυνση των υδρατμών·

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

2. α) Διατάξεις, σε επαρκή αριθμό και όσο το δυνατό πλησιέστερα στις θέσεις εργασίας, για τον καθαρισμό και την απολύμανση των χεριών καθώς και τον καθαρισμό των εργαλείων με ζεστό νερό. Για τον καθαρισμό των χεριών, οι εγκαταστάσεις αυτές πρέπει να είναι εφοδιασμένες με τρεχούμενο ζεστό και κρύο νερό, ή με νερό εκ των προτέρων αναμειγμένο στην κατάλληλη θερμοκρασία, με υλικά καθαρισμού και απολυμάνσεως, καθώς και με υγιεινά μέσα για το στέγνωμα των χεριών·

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

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

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

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

   — το χειρισμό του κρέατος,

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

   γ) ειδικά στεγανά δοχεία από αναλλοίωτο υλικό, εφοδιασμένα με κάλυμμα και σύστημα κλεισίματος που εμποδίζει τα μη εξουσιοδοτημένα άτομα να αφαιρούν το περιεχόμενό τους, προοριζόμενα για την τοποθέτηση κρέατος το οποίο δεν προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση και το οποίο πρέπει να απομακρύνεται ή να καταστρέφεται στο τέλος κάθε ημέρας εργασίας.

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

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

▼B

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

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

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

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

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II

ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΤΩΝ ΣΦΑΓΕΙΩΝ ΜΙΚΡΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ

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

α) αρκετά ευρύχωρη αίθουσα σφαγής αφενός για την αναισθητοποίηση και την αφαίμαξη, και αφετέρου για το μάδημα και το ζεμάτισμα, δεδομένου ότι οι δύο αυτοί τύποι εργασιών πρέπει να εκτελούνται σε χωριστούς χώρους·

β) εντός της αίθουσας σφαγής, τοίχους που μπορούν να πλυθούν έως σε ύψος δύο τουλάχιστον μέτρων ή έως την οροφή·

γ) αίθουσα εκσπλαχνισμού και προπαρασκευής αρκετά ευρύχωρη ώστε να είναι δυνατόν να γίνεται ο εκσπλαχνισμός σε θέση αρκετά απομακρυσμένη από τις θέσεις εργασίας, ή χωρισμένη από τις θέσεις αυτές με διάφραγμα ώστε να αποφεύγεται οποιαδήποτε ρύπανση·

δ) ψυκτική αίθουσα επαρκούς ικανότητας σε σχέση με τις ποσότητες και το είδος των σφαζόμενων ζώων, η οποία να περιλαμβάνει οπωσδήποτε έναν τουλάχιστον απομονωμένο χώρο που κλειδώνεται και που προορίζεται για την παρακολούθηση των σφαγίων που υφίστανται αναλύσεις.

Κατά περίπτωση, οι αρμόδιες αρχές μπορούν να παρέχουν παρεκκλίσεις από την απαίτηση αυτή όταν το κρέας διοχετεύεται αμέσως από τα σφαγεία αυτά προς εργαστήρια τεμαχισμού ή κρεοπωλεία που βρίσκονται πολύ κοντά στο σφαγείο, υπό την προϋπόθεση ότι ο χρόνος μεταφοράς δεν υπερβαίνει τη μία ώρα.

11. Τα ζώα που εισέρχονται στην αίθουσα σφαγής πρέπει να σφάζονται αμέσως μετά την αναισθητοποίηση, εκτός αν σφάζονται σύμφωνα με θρησκευτικό τελετουργικό.

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

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

▼B

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ III

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΑ ΠΡΟΣΟΝΤΑ ΤΩΝ ΒΟΗΘΩΝ

1. Μόνον οι υποψήφιοι με αποδεικτικά που πιστοποιούν ότι:

   α) έχουν παρακολουθήσει θεωρητικά μαθήματα, μεταξύ των οποίων και εργαστηριακές επιδείξεις, εγκεκριμένα από τις αρμόδιες αρχές των κρατών μελών, που καλύπτουν τα θέματα που αναφέρονται στην παράγραφο 3 στοιχείο α)·

   β) έχουν πραγματοποιήσει πρακτική εξάσκηση υπό την επίβλεψη ενός επίσημου κατηνιάτρου,

   έχουν το δικαίωμα να παρουσιασθούν στη δοκιμασία που αναφέρεται στο άρθρο 8 παράγραφος 2 δεύτερο εδάφιο της παρούσας οδηγίας. Η πρακτική εξάσκηση γίνεται στα σφαγεία, στα εργαστήρια τεμαχισμού, τις ψυκτικές αποθήκες και τα κέντρα ελέγχου του νωπού κρέατος ή, όσον αφορά την επιθεώρηση πριν τη σφαγή, σε μια εκμετάλλευση.

2. Εντούτοις, οι βοηθοί που πληρούν τις απαιτήσεις του παραρτήματος III της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ, έχουν τη δυνατότητα να παρακολουθήσουν έναν εκπαιδευτικό κύκλο μαθημάτων, το θεωρητικό μέρος των οποίων μειώνεται σε τέσσερις εβδομάδες.

3. Η δοκιμασία που αναφέρεται στο άρθρο 8 παράγραφος 2 δεύτερο εδάφιο της παρούσας οδηγίας, συνίσταται σε ένα θεωρητικό μέρος και ένα πρακτικό μέρος και καλύπτει τα εξής θέματα:

   α) για την επίσκεψη των εκμεταλλεύσεων:

      i) θεωρητική κατάρτιση

         — γενικές γνώσεις σχετικά με την πτηνοτροφική βιομηχανία — οργάνωση, οικονομικό μέγεθος, μέθοδοι παραγωγής, διεθνές εμπόριο κ.λπ.,
         — ανατομία και παθολογία των πουλερικών,
         — βασικές γνώσεις περί των ασθενειών — ιοί, βακτήρια, παράσιτα κ.λπ.,
         — έλεγχος των ασθενειών και χρήση φαρμάκων/εμβολίων και έλεγχος καταλοίπων,
         — υγειονομικός έλεγχος,
         — καλή μεταχείριση στο αγρόκτημα, κατά τη μεταφορά και στο σφαγείο,
         — περιβαλλοντικός έλεγχος — στα κτίρια, στα αγροκτήματα και εν γένει,
         — εθνικές και διεθνείς ρυθμίσεις,
         — συμπεριφορά των καταναλωτών και έλεγχος ποιότητας·

      ii) πρακτική κατάρτιση

         — επισκέψεις στις εκμεταλλεύσεις διαφόρων ειδών και μεθόδων εκτροφής,
         — επισκέψεις στις εγκαταστάσεις παραγωγής,
         — φόρτωση και εκφόρτωση των μέσων μεταφοράς,
         — επισκέψεις εργαστηρίων,
         — κτηνιατρικοί έλεγχοι,
         — τεκμηρίωση,
         — πρακτική πείρα·

   β) για την επιθεώρηση στο σφαγείο

      i) θεωρητικό μέρος:

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

▼B

ii) πρακτικό μέρος:

— έλεγχος και αξιολόγηση των θανατωμένων ζώων,

— προσδιορισμός του ζωικού είδους με την εξέταση χαρακτηριστικών μερών του ζώου,

— αναγνώριση ορισμένων τμημάτων θανατωμένων ζώων τα οποία παρουσιάζουν αλλοιώσεις, και σχετικός σχολιασμός,

— επιθεώρηση στο σφαγείο μετά τη σφαγή,

— έλεγχος υγιεινής,

— δειγματοληψία.

▼B

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ IV

ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ

ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗ ΒΕΒΑΙΩΣΗ (1)

για τα πουλερικά που μεταφέρονται από την εκμετάλλευση στο σφαγείο

Αρμόδια υπηρεσία: ..... αριθ. (2): .....

I. **Στοιχεία των ζώων**

Ζωικό είδος: .....

Αριθμός ζώων: .....

Αναγνωριστικά στοιχεία: .....

II. **Προέλευση των ζώων**

Διεύθυνση της εκμετάλλευσης προέλευσης: .....

.....

III. **Προορισμός των ζώων**

Τα ζώα μεταφέρονται στο ακόλουθο σφαγείο: .....

.....

με το ακόλουθο μεταφορικό μέσο: .....

IV. **Βεβαίωση**

Ο υπογεγραμμένος, επίσημος κτηνίατρος, βεβαιώνω ότι τα ζώα που αναφέρονται ανωτέρω υποβλήθηκαν σε επιθεώρηση πριν τη σφαγή στην ανωτέρω εκμετάλλευση, την ..... στις ..... και κρίθηκαν υγιή.

Έγινε στ ..... , την .....

.....

(υπογραφή επίσημου κτηνίατρου)

---

(1) Διάρκεια ισχύος του πιστοποιητικού: 72 ώρες.
(2) Προαιρετικό.

▼B

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ V

ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ

ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗ ΒΕΒΑΙΩΣΗ

για τα σφάγια πουλερικών μεταγενέστερου εκσπλαχνισμού και για τα σφάγια από πάπιες και χήνες που έχουν εκτραφεί για την παραγωγή φουά-γκρα, έχουν αναισθητοποιηθεί, αφαιμαχθεί και μαδηθεί στο αγρόκτημα πάχυνσης και μεταφέρονται σε εργαστήριο τεμαχισμού, εξοπλισμένο με χωριστή αίθουσα εκσπλαχνισμού

Αρμόδια υπηρεσία: ..... αριθ. (1): .....

I. **Στοιχεία των μη εκσπλαχνισμένων σφαγίων**

Είδος ζώου: .....

Αριθμός μη εκσπαλχνισμένων σφαγίων: .....

II. **Προέλευση των μη εκσπλαχνισμένων σφαγίων**

Διεύθυνση του αγροκτήματος πάχυνσης: .....

.....

III. **Προορισμός των μη εκσπλαχνισμένων σφαγίων**

Τα μη εκσπλαχνισμένα σφάγια θα μεταφερθούν στο ακόλουθο εργαστήριο τεμαχισμού: .....

.....

IV. **Βεβαίωση**

Ο υπογεγραμμένος, επίσημος κτηνίατρος, βεβαιώνω ότι τα μη εκσπλαχνισμένα σφάγια τα οποία αναφέρονται ανωτέρω προέρχονται από ζώα που υποβλήθηκαν σε επιθεώρηση πριν τη σφαγή στο προαναφερόμενο αγρόκτημα πάχυνσης, την ..... στις ..... και κρίθηκαν υγιή.

Έγινε στ ..... , την .....

.....
(υπογραφή επίσημου κτηνίατρου)

(1) Προαιρετικό.

▼B

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ VI

ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑΣ

για το νωπό κρέας πουλερικών (1)

Αριθ. (2): .....

Τόπος αποστολής: .....

Υπουργείο: .....

Υπηρεσία: .....

Σχετ. (2): .....

I. **Αναγνωριστικά στοιχεία**

Κρέας: .....
(είδος ζώου)

Είδος τεμαχίων: .....

Είδος συσκευασίας: .....

Αριθμός τεμαχίων ή μονάδων συσκευασίας: .....

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

Καθαρό βάρος: .....

II. **Προέλευση του κρέατος**

Διεύθυνση και αριθμός κτηνιατρικής έγκρισης του ή των εγκεκριμένων σφαγείων: .....

.....

Διεύθυνση και αριθμός κτηνιατρικής έγκρισης του ή των εγκεκριμένων εργαστηρίων τεμαχισμού: .....

.....

Διεύθυνση και αριθμός κτηνιατρικής έγκρισης της ή των εγκεκριμένων ψυκτικών αποθηκών: .....

.....

III. **Προορισμός του κρέατος**

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

σε: .....
(Χώρα και τόπος προορισμού)

με τα ακόλουθα μεταφορικά μέσα (3): .....

Όνομα και διεύθυνση του αποστολέα: .....

.....

Όνομα και διεύθυνση του παραλήπτη: .....

.....

(1) Νωπό κρέας πουλερικών είναι, κατά την οδηγία που αναφέρεται στο σημείο IV του παρόντος πιστοποιητικού, όλα τα κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση μέρη κατοικιδίων ζώων που ανήκουν στα ακόλουθα είδη: κότες, γαλοπούλες, φραγκόκοτες, πάπιες, χήνες, ορτύκια, περιστέρια, φασιανοί και πέρδικες, που είναι κατοικίδια και δεν έχουν υποστεί επεξεργασία για τη διατήρησή τους· πάντως, το κρέας που έχει υποστεί ψύξη θεωρείται νωπό.

(2) Προαιρετικό.

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

▼B

IV. **Βεβαίωση**

Ο υπογεγραμμένος, επίσημος κτηνίατρος, πιστοποιώ:

α) ότι το προαναφερόμενο κρέας πουλερικών πληροί τις απαιτήσεις της οδηγίας 91/494/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 26ης Ιουνίου 1991 για τις συνθήκες υγειονομικού ελέγχου που διέπουν το ενδοικοινοτικό εμπόριο και τις εισαγωγές νωπών κρεάτων πουλερικών από τρίτες χώρες καθώς και, επιπλέον, τις απαιτήσεις του άρθρου 3 παράγραφος Α σημείο 1 δεύτερο εδάφιο της ως άνω οδηγίας, αν τα κρέατα προορίζονται για κράτος μέλος ή τμήμα κράτους μέλους που έχει αναγνωρισθεί ως απαλλαγμένο από την ψευδοπανώλη των πτηνών·

β) — ότι το προαναφερόμενο κρέας πουλερικών,

— ότι οι προαναφερόμενες συσκευασίες του κρέατος

φέρουν σήμα που αποδεικνύει ότι:

— το κρέας προέρχεται από ζώα σφαγέντα σε εγκεκριμένα σφαγεία,

— το κρέας τεμαχίστηκε σε εγκεκριμένο εργαστήριο τεμαχισμού·

γ) ότι το κρέας αυτό έχει αναγνωρισθεί ως κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση μετά από κτηνιατρική επιθεώρηση που πραγματοποιήθηκε σύμφωνα με την οδηγία 71/118/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 15ης Φεβρουαρίου 1971 σχετικά με τα υγειονομικά προβλήματα στο εμπόριο νωπού κρέατος πουλερικών ή την οδηγία 91/495/ΕΟΚ της 27ης Νοεμβρίου 1990 για τα υγειονομικά προβλήματα και τα προβλήματα υγειονομικού ελέγχου σχετικά με την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά του κρέατος κουνελιών και του κρέατος εκτρεφόμενων θηραμάτων·

δ) ότι τα οχήματα ή μηχανήματα μεταφοράς, καθώς και οι συνθήκες φόρτωσης της αποστολής αυτής πληρούν τις απαιτήσεις στον τομέα της υγιεινής που καθορίζονται στην οδηγία 71/118/ΕΟΚ.

Έγινε στ ..... , την .....

.....

(Ονοματεπώνυμο και υπογραφή του επίσημου κτηνιάτρου)

▼B

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ VII

ΕΝΔΕΙΞΗ Η ΟΠΟΙΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΜΦΑΙΝΕΤΑΙ ΣΤΙΣ ΜΕΓΑΛΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ

Προβλεπόμενη χρήση: τεμαχισμός/θερμική επεξεργασία (1)

Διεύθυνση παραλήπτη: .....

.....

.....

---

(1) Διαγράφεται η περιττή ένδειξη.
