



Βρυξέλλες, XXX  
SANCO/10098/2009 Revision 2023  
[...] (2023) XXX draft

## **ΕΓΓΡΑΦΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ**

**Έγγραφο καθοδήγησης σχετικά με την εφαρμογή ορισμένων διατάξεων του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 για την υγιεινή των τροφίμων ζωικής προέλευσης**

*Το παρόν έγγραφο συντάχθηκε αποκλειστικά για ενημερωτικούς σκοπούς. Δεν έχει εκδοθεί ούτε εγκριθεί με κανένα τρόπο από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή.*

*Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή δεν εγγυάται την ακρίβεια των παρεχόμενων πληροφοριών, ούτε αναλαμβάνει την ευθύνη για οποιαδήποτε χρήση του παρόντος. Κατά συνέπεια, οι χρήστες οφείλουν να λαμβάνουν όλες τις αναγκαίες προφυλάξεις πριν από τη χρήση των πληροφοριών αυτών, τις οποίες χρησιμοποιούν αποκλειστικά με δική τους ευθύνη.*

## **ΣΚΟΠΟΣ ΤΟΥ ΠΑΡΟΝΤΟΣ ΕΓΓΡΑΦΟΥ**

Το παρόν έγγραφο απευθύνεται κυρίως στους υπευθύνους επιχειρήσεων τροφίμων και στις αρμόδιες αρχές των κρατών μελών, στοχεύει δε στην παροχή καθοδήγησης ως προς την εφαρμογή των νέων απαιτήσεων για την υγιεινή των τροφίμων και άλλα σχετικά θέματα.

Οι αναγνώστες από τρίτες χώρες ενδέχεται να βρουν στο έγγραφο χρήσιμα στοιχεία που θα τους βοηθήσουν να κατανοήσουν καλύτερα το πεδίο και τον σκοπό των κανόνων της ΕΕ για την υγιεινή των τροφίμων.

## **ΣΗΜΕΙΩΣΗ**

Το παρόν έγγραφο υπόκειται σε διαρκή αναθεώρηση και θα επικαιροποιείται έτσι ώστε να λαμβάνονται υπόψη οι εμπειρίες και οι πληροφορίες που προέρχονται από τα κράτη μέλη, τις αρμόδιες αρχές, τις επιχειρήσεις τροφίμων και τους ελέγχους της Επιτροπής.

## 1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 853/2004 για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης (στο εξής: κανονισμός) εκδόθηκε στις 29 Απριλίου 2004<sup>1</sup> και εφαρμόζεται από την 1η Ιανουαρίου 2006. Ο κανονισμός ορίζει τις απαιτήσεις υγιεινής που πρέπει να τηρούν οι επιχειρήσεις τροφίμων οι οποίες χειρίζονται τρόφιμα ζωικής προέλευσης σε όλα τα στάδια της τροφικής αλυσίδας. Μετά την έκδοση του κανονισμού ζητήθηκε από την Επιτροπή να διασαφηνίσει ορισμένες πτυχές του. Το παρόν έγγραφο έχει σκοπό να ανταποκριθεί στο αίτημα αυτό.

Η Γενική Διεύθυνση Υγείας και Ασφάλειας των Τροφίμων της Ευρωπαϊκής Επιτροπής διοργανώνει ανά τακτά διαστήματα συνεδριάσεις με εμπειρογνώμονες από τα κράτη μέλη με σκοπό την εξέταση ορισμένων θεμάτων που αφορούν την εφαρμογή και την ερμηνεία του κανονισμού και την επίτευξη συναίνεσης σχετικά με αυτά.

Για λόγους διαφάνειας, η Επιτροπή προωθεί επίσης τη συζήτηση με τα ενδιαφερόμενα μέρη, ώστε να δοθεί η δυνατότητα σε διάφορες κοινωνικοοικονομικές ομάδες συμφερόντων να εκφράσουν τη γνώμη τους. Για τον σκοπό αυτόν, η Επιτροπή μπορεί να διοργανώνει συνεδριάσεις με εκπροσώπους των παραγωγών, του κλάδου, των εμπόρων και των καταναλωτών για να συζητούνται θέματα σχετικά με την εφαρμογή του κανονισμού.

Το παρόν έγγραφο καθοδήγησης έχει επικαιροποιηθεί αρκετές φορές από τη δημοσίευση της αρχικής έκδοσης το 2009, με σκοπό την προσαρμογή στις αλλαγές των νομικών απαιτήσεων ή την παροχή πρόσθετων διευκρινίσεων, όταν κρίνεται σκόπιμο για τη βελτίωση της κατανόησης των νομικών απαιτήσεων και την εναρμόνιση της εφαρμογής σε όλα τα κράτη μέλη.

Θα πρέπει να σημειωθεί ότι τα ζητήματα σχετικά με τη μη συμμόρφωση της νομοθεσίας των κρατών μελών με τον κανονισμό παραμένουν εκτός του πεδίου των εν λόγω εργασιών και θα συνεχίσουν να εξετάζονται σύμφωνα με τις προκαθορισμένες διαδικασίες της Επιτροπής.

Το παρόν έγγραφο έχει σκοπό να βοηθήσει όλους τους φορείς που αποτελούν μέρος της αλυσίδας των τροφίμων να κατανοήσουν καλύτερα και να εφαρμόσουν σωστά και ομοιόμορφα τον κανονισμό. Ωστόσο, το παρόν έγγραφο δεν έχει επίσημο νομικό καθεστώς και, σε περίπτωση διαφωνίας, την τελική ευθύνη για την ερμηνεία του νόμου έχει το Ευρωπαϊκό Δικαστήριο.

Για την πλήρη κατανόηση των διαφόρων πτυχών του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004, είναι αναγκαία η εξοικείωση και με άλλα μέρη της κοινοτικής νομοθεσίας και ιδίως με τις αρχές και τους ορισμούς στο πλαίσιο των ακόλουθων πράξεων:

---

<sup>1</sup> EE L 226 της 25.6.2004, σ. 22.

- κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 178/2002 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τον καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής Ασφάλειας των Τροφίμων και τον καθορισμό διαδικασιών σε θέματα ασφαλείας των τροφίμων<sup>2</sup> (αναφέρεται και ως «γενική νομοθεσία για τα τρόφιμα»),
- κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 29ης Απριλίου 2004, για την υγιεινή των τροφίμων<sup>3</sup>,
- κανονισμός (ΕΕ) 2017/625 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 15ης Μαρτίου 2017, για τους επίσημους ελέγχους και τις άλλες επίσημες δραστηριότητες που διενεργούνται με σκοπό την εξασφάλιση της εφαρμογής της νομοθεσίας για τα τρόφιμα και τις ζωοτροφές και των κανόνων για την υγεία και την καλή μεταχείριση των ζώων, την υγεία των φυτών και τα φυτοπροστατευτικά προϊόντα, για την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 999/2001, (ΕΚ) αριθ. 396/2005, (ΕΚ) αριθ. 1069/2009, (ΕΚ) αριθ. 1107/2009, (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, (ΕΕ) αριθ. 652/2014, (ΕΕ) 2016/429 και (ΕΕ) 2016/2031, των κανονισμών του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1/2005 και (ΕΚ) αριθ. 1099/2009 και των οδηγιών του Συμβουλίου 98/58/ΕΚ, 1999/74/ΕΚ, 2007/43/ΕΚ, 2008/119/ΕΚ και 2008/120/ΕΚ και για την κατάργηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 854/2004 και (ΕΚ) αριθ. 882/2004, των οδηγιών του Συμβουλίου 89/608/ΕΟΚ, 89/662/ΕΟΚ, 90/425/ΕΟΚ, 91/496/ΕΟΚ, 96/23/ΕΚ, 96/93/ΕΚ και 97/78/ΕΚ και της απόφασης 92/438/ΕΟΚ του Συμβουλίου (κανονισμός για τους επίσημους ελέγχους)<sup>4</sup>,
- κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής, της 15ης Νοεμβρίου 2005, περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα<sup>5</sup>,
- κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 2074/2005 της Επιτροπής, της 5ης Δεκεμβρίου 2005, για θέσπιση μέτρων εφαρμογής για ορισμένα προϊόντα βάσει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και για την οργάνωση επίσημων ελέγχων βάσει των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 854/2004 και (ΕΚ) αριθ. 882/2004, για την παρέκκλιση από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 852/2004 και για τροποποίηση των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και (ΕΚ) αριθ. 854/2004<sup>6</sup>,
- εκτελεστικός κανονισμός (ΕΕ) 2015/1375 της Επιτροπής, της 10ης Αυγούστου 2015, για τη θέσπιση ειδικών κανόνων σχετικά με τους επίσημους ελέγχους για ανίχνευση *Trichinella* (τριχίνης) στο κρέας<sup>7</sup>.

<sup>2</sup> ΕΕ L 31 της 1.2.2002, σ. 1.

<sup>3</sup> ΕΕ L 226 της 25.6.2004, σ. 3.

<sup>4</sup> ΕΕ L 95 της 7.4.2017, σ. 1.

<sup>5</sup> ΕΕ L 338 της 22.12.2005, σ. 1.

<sup>6</sup> ΕΕ L 338 της 22.12.2005, σ. 27.

<sup>7</sup> ΕΕ L 212 της 11.8.2015, σ. 7.

Έχουν καταρτιστεί χωριστά έγγραφα καθοδήγησης, μεταξύ άλλων σχετικά με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 852/2004, αλλά και από εθνικές ή ευρωπαϊκές οργανώσεις ενδιαφερόμενων μερών. Βλ. [https://food.ec.europa.eu/safety/biological-safety/food-hygiene/guidance-platform\\_el](https://food.ec.europa.eu/safety/biological-safety/food-hygiene/guidance-platform_el). Πρόσθετες οδηγίες σχετικά με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 178/2002 διατίθενται στις διευθύνσεις: [https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/general-food-law/food-law-general-requirements\\_el](https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/general-food-law/food-law-general-requirements_el), [https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/general-food-law/food-law-general-principles\\_el](https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/general-food-law/food-law-general-principles_el) και [https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/general-food-law/food-law-procedures\\_el](https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/general-food-law/food-law-procedures_el).

## 2. ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΤΩΝ ΥΠΕΥΘΥΝΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Ο κανονισμός πρέπει να εφαρμόζεται από τους υπευθύνους επιχειρήσεων τροφίμων. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων οφείλουν να μεριμνούν για την ορθή εφαρμογή όλων των απαιτήσεων έτσι ώστε να εξασφαλίζεται η ασφάλεια των τροφίμων.

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που χειρίζονται τρόφιμα ζωικής προέλευσης πρέπει να εφαρμόζουν τις κατάλληλες απαιτήσεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 παράλληλα με εκείνες που ορίζονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 852/2004.

## 3. ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ (ΑΡΘΡΟ 1 ΤΟΥ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΥ)

### 3.1. Εξαιρέσεις από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 853/2004 όσον αφορά την άμεση προμήθεια ορισμένων τροφίμων στον τελικό καταναλωτή ή σε τοπικά καταστήματα λιανικής πώλησης που εφοδιάζουν απευθείας τον εν λόγω τελικό καταναλωτή

Οι εξαιρέσεις αυτές προβλέπονται στο άρθρο 1 παράγραφος 3 στοιχεία γ) έως ε) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004. Οι εξαιρέσεις ισχύουν μόνο εάν πρόκειται για:

- μικρές ποσότητες, **και**
- πρωτογενή προϊόντα (π.χ. αυγά, νωπό γάλα, ζώντα δίθυρα μαλάκια, εάν προέρχονται από ταξινομημένες περιοχές παραγωγής Α ή θαλάσσια γαστερόποδα και εχινόδερμα από μη ταξινομημένες περιοχές παραγωγής) ή κρέας πουλερικών ή λαγομόρφων (όχι άλλων ειδών) που σφάζονται στην εκμετάλλευση (συμπεριλαμβανομένων των προϊόντων με βάση το κρέας και των παρασκευασμάτων τους που παράγονται στην εκμετάλλευση), ή άγρια θηράματα ή κρέας άγριων θηραμάτων, **και**
- από τον παραγωγό (τον οστρακοαλιέα στην περίπτωση ζώντων δίθυρων μαλακίων, τον αλιέα ή τον εκτροφέα/πρωτογενή παραγωγό, ποτέ κάποιον άλλο) ή τον κυνηγό.

Τα κράτη μέλη θεσπίζουν εθνικούς κανόνες που διέπουν τις εν λόγω δραστηριότητες και τα εν λόγω πρόσωπα.

Το τοπικό κατάστημα λιανικής πώλησης (π.χ. κρεοπωλείο, εστιατόριο, υπεραγορά, ...), το οποίο διαθέτει τα προϊόντα στον τελικό καταναλωτή, μπορεί να τα μεταποιεί περαιτέρω, χωρίς την υποχρέωση εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004, σύμφωνα με το άρθρο 1 παράγραφος 5 στοιχείο α) του εν λόγω κανονισμού. Ο έμπορος λιανικής πώλησης μπορεί να διαθέτει τρόφιμα μη ζωικής προέλευσης σε άλλους πέραν των τελικών καταναλωτών. Ο τοπικός έμπορος λιανικής μπορεί να προμηθεύει τρόφιμα ζωικής προέλευσης, συμπεριλαμβανομένων μικρών ποσοτήτων κρέατος πουλερικών, λαγομόρφων ή

άγριων θηραμάτων, σε άλλη εγκατάσταση (συμπεριλαμβανομένου άλλου εμπόρου λιανικής) μόνον εάν ο τοπικός έμπορος λιανικής συμμορφώνεται με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 853/2004 ή εάν ο τοπικός έμπορος λιανικής εξαιρείται από τον εν λόγω κανονισμό σύμφωνα με το άρθρο 1 παράγραφος 5 στοιχείο β) σημείο i) ή ii) του εν λόγω κανονισμού.

### 3.2. Χειρισμός, δραστηριότητες, εργασίες

Οι λέξεις «χειρισμός», «δραστηριότητες» και «εργασίες» χρησιμοποιούνται συχνά στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 853/2004. Έχουν το ίδιο νόημα και θα πρέπει να νοούνται ως έννοιες που καλύπτουν ευρέως (ανάλογα με το σχετικό συγκεκριμένο) την εκτροφή, τη σφαγή, τη μεταποίηση, την αποθήκευση, τη μεταφορά, την ανασυσκευασία πρώτης ή δεύτερης συσκευασίας, ...

### 3.3. Μικρές επιχειρήσεις

Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 853/2004 δεν καθορίζει κριτήρια για τον ορισμό των μικρών εγκαταστάσεων. Παρότι δεν είναι δεσμευτικός, ορισμός για τις μικρές (και μεσαίες) επιχειρήσεις παρέχεται στη σύσταση 2003/361 της ΕΕ<sup>8</sup> και χρησιμοποιείται επίσης στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 702/2014 της Επιτροπής<sup>9</sup>. Ο αριθμός των απασχολούμενων, ο κύκλος εργασιών ή το σύνολο του ισολογισμού μπορούν να χρησιμοποιούνται ως καθοριστικοί παράγοντες.

Κατηγορία	Αριθμός απασχολούμενων	Κύκλος εργασιών	Σύνολο ισολογισμού
Μεσαία	< 250	< 50 εκατ. Ε UR	< 43 εκατ. Ε UR
Μικρή	< 50	< 10 εκατ. Ε UR	< 10 εκατ. Ε UR
Πολύ μικρή	< 10	< 2 εκατ. Ε UR	< 2 εκατ. Ε UR

Ένα άλλο παράδειγμα παρέχεται στον εκτελεστικό κανονισμό (ΕΕ) 2019/627 της Επιτροπής<sup>10</sup>. Στον εν λόγω εκτελεστικό κανονισμό, χρησιμοποιήθηκαν κατώτατα

<sup>8</sup> <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EL/TXT/?uri=CELEX:32003H0361>

<sup>9</sup> Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 702/2014 της Επιτροπής, της 25ης Ιουνίου 2014, για την κήρυξη ορισμένων κατηγοριών ενισχύσεων στους τομείς της γεωργίας και δασοκομίας και σε αγροτικές περιοχές συμβιβάσιμων με την εσωτερική αγορά κατ' εφαρμογή των άρθρων 107 και 108 της Συνθήκης για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης (ΕΕ L 193 της 1.7.2014, σ. 1).

<sup>10</sup> Εκτελεστικός κανονισμός (ΕΕ) 2019/627 της Επιτροπής, της 15ης Μαρτίου 2019, περί καθορισμού ενιαίων πρακτικών ρυθμίσεων για τη διενέργεια των επίσημων ελέγχων στα προϊόντα ζωικής προέλευσης που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) 2017/625 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και για την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2074/2005 της Επιτροπής όσον αφορά τους επίσημους ελέγχους (ΕΕ L 131 της 17.5.2019, σ. 51).



όρια για τα σφαγεία και τις εγκαταστάσεις χειρισμού θηραμάτων, με σκοπό την εφαρμογή ευελιξίας, μέσω του χαρακτηρισμού τους ως εγκαταστάσεων χαμηλής δυναμικότητας<sup>11</sup>, όταν γίνεται σφαγή ή χειρισμός λιγότερων από 1 000 μονάδων ζωικού κεφαλαίου ή λιγότερων από 150 000 πτηνών, λαγομόρφων και μικρών άγριων θηραμάτων ετησίως.

Τα ανωτέρω κριτήρια μπορούν να παράσχουν κατευθύνσεις σε περίπτωση εξέτασης προσαρμογών βάσει του εθνικού δικαίου για τις μικρές εγκαταστάσεις σύμφωνα με το άρθρο 10 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004.

### **3.4. Εγκαταστάσεις που χειρίζονται τρόφιμα ζωικής προέλευσης για τις οποίες δεν προβλέπονται λεπτομερείς απαιτήσεις**

Για ορισμένα προϊόντα ζωικής προέλευσης (π.χ. μέλι, έντομα, κρέας ερπετών, καλλιεργημένο κρέας, υδρόβια θηλαστικά), ο κανονισμός δεν προβλέπει λεπτομερείς κανόνες. Στην περίπτωση αυτή, ο χειρισμός των τροφίμων ζωικής προέλευσης πρέπει να πραγματοποιείται σύμφωνα με τις σχετικές απαιτήσεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004 και με τους γενικούς κανόνες για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 (ιδίως τους κανόνες του άρθρου 6 σχετικά με τα προϊόντα που προέρχονται από χώρες εκτός της Κοινότητας).

Επιπλέον, η ασφάλεια των τροφίμων θα εξασφαλίζεται για ορισμένα προϊόντα (έντομα, καλλιεργημένο κρέας) λόγω της ανάγκης για αξιολόγηση από την Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων στο πλαίσιο της έγκρισης νέων τροφίμων. Ωστόσο, ο καθορισμός ειδικών απαιτήσεων στο παράρτημα III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 μπορεί να εξεταστεί στο μέλλον εάν:

- αυξηθεί το μερίδιο αγοράς και εντοπιστούν σημαντικοί συγκεκριμένοι κίνδυνοι που θα πρέπει να αντιμετωπιστούν·
- εξελιχθούν επαρκώς οι νέες τεχνικές ώστε να πρέπει να καθοριστούν κοινές ειδικές απαιτήσεις, για να μην εμποδίζεται η περαιτέρω καινοτομία.

Δεδομένου ότι για τα προϊόντα αυτά δεν υπάρχουν απαιτήσεις στο παράρτημα III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004, οι εγκαταστάσεις που χειρίζονται τα προϊόντα δεν χρειάζεται να είναι εγκεκριμένες ούτε υποχρεούνται να τοποθετούν αναγνωριστικό σήμα στα τρόφιμα.

### **3.5. Προϊόντα που καλύπτονται από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 853/2004**

Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 853/2004 εφαρμόζεται μόνο στα **μη μεταποιημένα και τα μεταποιημένα τρόφιμα ζωικής προέλευσης**.

---

<sup>11</sup> Βλέπε επίσης τους ορισμούς του «σφαγείου χαμηλής δυναμικότητας» και της «εγκατάστασης χειρισμού θηραμάτων χαμηλής δυναμικότητας» στο άρθρο 2 σημεία 17) και 18) του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/624.

Ο ορισμός «προϊόντα ζωικής προέλευσης» [ορισμός στο παράρτημα I σημείο 8.1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004] πρέπει να ερμηνεύεται διασταλτικά ως ότι περιλαμβάνει κάθε προϊόν που προέρχεται από ζώα τα οποία προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση. Τα προϊόντα ζωικής προέλευσης μπορούν να είναι είτε μη μεταποιημένα είτε μεταποιημένα. Ακόμη και αν υπάρχουν αρκετά στάδια ισχυρής μεταποίησης που τροποποιούν σημαντικά το αρχικό προϊόν ζωικής προέλευσης, το προϊόν παραμένει προϊόν ζωικής προέλευσης, δεδομένου ότι δεν προβλέπεται τελικό σημείο στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 853/2004 (π.χ. μετάβαση από λανολίνη από μαλλί σε βιταμίνη D3). Τα σύνθετα προϊόντα δεν περιλαμβάνονται στον ορισμό των «προϊόντων ζωικής προέλευσης».

- Ένας (ενδεικτικός) κατάλογος των μη μεταποιημένων προϊόντων ζωικής προέλευσης [σύμφωνα με τον ορισμό του άρθρου 2 παράγραφος 1 στοιχείο ιδ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004] περιλαμβάνεται στο παράρτημα I του παρόντος εγγράφου.
- Ένας (ενδεικτικός) κατάλογος των μεταποιημένων προϊόντων ζωικής προέλευσης [σύμφωνα με τον ορισμό του άρθρου 2 παράγραφος 1 στοιχείο ιε) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004] περιλαμβάνεται στο παράρτημα II του παρόντος εγγράφου.

Για να καθοριστεί αν ένα προϊόν ζωικής προέλευσης είναι μεταποιημένο ή μη μεταποιημένο, είναι σημαντικό να λαμβάνονται υπόψη **όλοι** οι σχετικοί ορισμοί που περιλαμβάνονται στους κανονισμούς για την υγιεινή των τροφίμων και ιδίως οι ορισμοί της «μεταποίησης», των «μη μεταποιημένων προϊόντων» και των «μεταποιημένων προϊόντων» του άρθρου 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004, καθώς και οι ορισμοί ορισμένων μεταποιημένων προϊόντων στο τμήμα 7 του παραρτήματος I του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004. Η συσχέτιση αυτών των ορισμών έχει αντίκτυπο στην απόφαση που θα ληφθεί.

Για ορισμένα ιδιαίτερος εξευγενισμένα προϊόντα (παράρτημα III τμήμα XVI) καθορίζονται μόνο περιορισμένες ειδικές απαιτήσεις, όπως η προέλευση των πρώτων υλών [σημείο 2) του τμήματος]. Δεδομένου ότι οι απαιτήσεις αυτές εξακολουθούν να αποτελούν ειδικές απαιτήσεις στο παράρτημα III του κανονισμού, όλες οι εγκαταστάσεις που χειρίζονται (παράγουν, συσκευάζουν κ.λπ.) τα ιδιαίτερος εξευγενισμένα προϊόντα πρέπει να εγκρίνονται σύμφωνα με το άρθρο 4 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004, εκτός εάν εφαρμόζεται παρέκκλιση του άρθρου 4 παράγραφος 2.

### **3.6. Τρόφιμα που περιέχουν προϊόντα φυτικής προέλευσης και προϊόντα ζωικής προέλευσης (σύνθετα προϊόντα)**

Βλ. το έγγραφο εργασίας των υπηρεσιών της Επιτροπής: καθοδήγηση σχετικά με τις γενικές απαιτήσεις για τα σύνθετα προϊόντα και τα προϊόντα που θα μπορούσαν

εσφαλμένα να θεωρηθούν σύνθετα προϊόντα, συμπεριλαμβανομένων των όρων εισαγωγής και των ελέγχων<sup>12</sup>.

### 3.7. Λιανικό εμπόριο

Εκτός εάν ορίζεται ρητώς το αντίθετο, **ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 853/2004, συμπεριλαμβανομένης της έγκρισης της εγκατάστασης, δεν εφαρμόζεται στο λιανικό εμπόριο** [άρθρο 1 παράγραφος 5 στοιχείο α)].

Ο ορισμός του λιανικού εμπορίου παρατίθεται στο άρθρο 3 σημείο 7) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 178/2002. Έχει ως εξής:

*«λιανική»: ο χειρισμός ή/και η μεταποίηση τροφίμων και η αποθήκευσή τους στο σημείο πώλησης ή παράδοσης στον τελικό καταναλωτή· περιλαμβάνονται οι τερματικοί σταθμοί διανομής, οι επιχειρήσεις μαζικής εστίασης, τα κυλικεία εργοστασίων, η τροφοδοσία οργανισμών, τα εστιατόρια και άλλες παρόμοιες επιχειρήσεις παροχής υπηρεσιών εστίασης, τα καταστήματα, τα κέντρα διανομής και τα πρατήρια χονδρικής.*

Από το πεδίο εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 εξαιρείται καταρχήν το λιανικό εμπόριο (δηλ. ο χειρισμός και/ή η μεταποίηση τροφίμων και η αποθήκευσή τους στο σημείο πώλησης). Αυτό σημαίνει επίσης ότι, όταν, για παράδειγμα, παρασκευάζεται και πωλείται τυρί σε χώρο λιανικής πώλησης (π.χ. σε κατάστημα λιανικής πώλησης στην εκμετάλλευση), οι δραστηριότητες αυτές μπορούν να ασκούνται μόνο σύμφωνα με τις απαιτήσεις που ορίζονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 852/2004, σύμφωνα με τις οποίες απαιτείται καταχώριση αλλά όχι έγκριση (βλ. ωστόσο και τη δεύτερη περίπτωση κατωτέρω, εάν ο εν λόγω γεωργός / έμπορος λιανικής πώλησης προμηθεύει άλλο έμπορο λιανικής).

Ωστόσο, όπως εξηγείται στις αιτιολογικές σκέψεις 12 και 13 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004, ο ανωτέρω ορισμός περιλαμβάνει τη χονδρική πώληση όταν αποδέκτης της απευθείας πώλησης ή προμήθειας τροφίμων είναι ο τελικός καταναλωτής. Αυτό σημαίνει ότι:

- Για τις δραστηριότητες που αφορούν την άμεση πώληση ή προμήθεια τροφίμων ζωικής προέλευσης στον τελικό καταναλωτή, ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 852/2004 θα ήταν επαρκής. Σύμφωνα με τον ορισμό της «λιανικής πώλησης», ο όρος «δραστηριότητες» περιλαμβάνει τη μεταποίηση (π.χ. την προετοιμασία προϊόντων αρτοποιίας που περιέχουν προϊόντα ζωικής προέλευσης, την προετοιμασία προϊόντων με βάση το κρέας σε τοπικό κρεοπωλείο) στο σημείο της πώλησης στον τελικό καταναλωτή.
- Όσον αφορά τους εμπόρους λιανικής πώλησης που προμηθεύουν τρόφιμα ζωικής προέλευσης σε άλλη εγκατάσταση, εφαρμόζεται ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 853/2004, εκτός:

---

<sup>12</sup> Βλέπε «Επεξηγηματικός οδηγός σχετικά με τους όρους εισαγωγής σύνθετων προϊόντων» στη διεύθυνση [https://food.ec.europa.eu/safety/biological-safety/food-hygiene/guidance-platform\\_el](https://food.ec.europa.eu/safety/biological-safety/food-hygiene/guidance-platform_el)

- από τις επιχειρήσεις των οποίων οι δραστηριότητες συνίστανται μόνο σε αποθήκευση και μεταφορά. Στην περίπτωση αυτή, εφαρμόζονται οι απαιτήσεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004 και οι απαιτήσεις σχετικά με τη θερμοκρασία που ορίζονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 853/2004, ή
- εάν η προμήθεια, σύμφωνα με το εθνικό δίκαιο, είναι **περιθωριακή, τοπική και περιορισμένη** δραστηριότητα εμπόρου λιανικής προς άλλο κατάστημα λιανικής πώλησης. Στην περίπτωση αυτή εφαρμόζεται μόνο ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 852/2004.

Όταν περισσότεροι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων μοιράζονται υποδομές και εξοπλισμούς (π.χ. παροχή νερού, ψυκτικές αποθήκες), κρίνεται σκόπιμο να ορίζεται ένα υπεύθυνο άτομο ή φορέας για να εξασφαλίζεται η τήρηση των προδιαγραφών υγιεινής για τις εν λόγω κοινές υποδομές και εξοπλισμούς.

Στο παράρτημα III παρατίθεται μια προσέγγιση με δένδροδιάγραμμα αποφάσεων για την επαλήθευση του αν τα καταστήματα λιανικής πώλησης υπόκεινται στις απαιτήσεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004. Επισημαίνεται ότι έμπορος λιανικής πώλησης του οποίου οι δραστηριότητες δεν περιορίζονται στη μεταφορά και την αποθήκευση, ο οποίος προμηθεύει προϊόν ζωικής προέλευσης σε επιχείρηση τροφίμων μη λιανικής πώλησης, πρέπει να συμμορφώνεται με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 853/2004, συμπεριλαμβανομένης της έγκρισης της εγκατάστασης, και ο υπεύθυνος επιχείρησης τροφίμων δεν μπορεί να επωφεληθεί από εξαίρεση στο πλαίσιο περιθωριακής, τοπικής και περιορισμένης δραστηριότητας, δεδομένου ότι η προμήθεια δεν είναι από έμπορο λιανικής σε έμπορο λιανικής (δηλαδή στον τελικό καταναλωτή), π.χ. κρεοπώλης που προμηθεύει με κιμά άλλον υπεύθυνο επιχείρησης τροφίμων ο οποίος χρησιμοποιεί τον κιμά για την παρασκευή προϊόντων αρτοποιίας για προμήθεια σε άλλες επιχειρήσεις.

Παρότι για ορισμένες εργασίες όπως η «χονδρική πώληση» δεν παρέχεται ορισμός, η χρήση του δένδροδιαγράμματος αποφάσεων στο παράρτημα III, με βάση την ασκούμενη δραστηριότητα, παρέχει σαφείς ενδείξεις σχετικά με το πότε εφαρμόζονται οι απαιτήσεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004.

Σύμφωνα με το άρθρο 1 παράγραφος 5 στοιχείο γ), τα κράτη μέλη μπορούν να αποφασίσουν να επεκτείνουν την εφαρμογή των διατάξεων του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 σε εγκαταστάσεις της επικράτειάς τους στις οποίες δεν θα εφαρμόζονταν. Όταν κάνουν χρήση αυτής της δυνατότητας, τα κράτη μέλη θα πρέπει να ακολουθούν τις γενικές αρχές της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, δηλ. την αναλογικότητα και την ανάγκη ύπαρξης κανόνων με βάση τον κίνδυνο.

**3.8. Η έννοια «περιθωριακή, τοπική και περιορισμένη δραστηριότητα» που αναφέρεται στο άρθρο 1 παράγραφος 5 στοιχείο β) σημείο ii) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004.**

Η έννοια αυτή επιτρέπει στα πραγματικά καταστήματα λιανικής πώλησης (π.χ. κρεοπωλεία) που προμηθεύουν τον τελικό καταναλωτή να προμηθεύουν τρόφιμα ζωικής προέλευσης σε άλλη τοπική επιχείρηση λιανικής πώλησης, σύμφωνα μόνο με τις απαιτήσεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004. Οι απαιτήσεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 (π.χ. η έγκριση της επιχείρησης, η τοποθέτηση αναγνωριστικού σήματος) δεν εφαρμόζονται. Η έννοια «περιθωριακή, τοπική και περιορισμένη προμήθεια» πηγάζει από την παρατήρηση ότι οι εγκαταστάσεις λιανικής πώλησης που έχουν ως κύρια εμπορική δραστηριότητα την προμήθεια του τελικού καταναλωτή στην πράξη θα πρέπει να εμπορεύονται τα προϊόντα τους σε τοπικό επίπεδο (ακόμη και αν ο προορισμός βρίσκεται σε άλλο κράτος μέλος) και, επομένως, δεν συμμετέχουν σε εμπόριο μεγάλων αποστάσεων που απαιτεί περισσότερη προσοχή και επίβλεψη, ιδίως ως προς τη μεταφορά και τις συνθήκες της ψυκτικής αλυσίδας. Στην περίπτωση των μεγαλύτερων κρατών μελών, κατά συνέπεια, η γεωγραφική επέκταση της έννοιας «περιθωριακή, τοπική και περιορισμένη προμήθεια» σε ολόκληρη την επικράτεια του κράτους μέλους δεν συνάδει με τον κανονισμό.

Η έννοια αυτή επεξηγείται περαιτέρω στην αιτιολογική σκέψη 13, όπου αναφέρεται ότι η προμήθεια αυτή θα πρέπει να αποτελεί μικρό μόνον μέρος των εργασιών του καταστήματος· τα προμηθευόμενα καταστήματα θα πρέπει να βρίσκονται στην άμεση γειτονία του και η προμήθεια θα πρέπει να αφορά μόνον ορισμένους τύπους προϊόντων ή καταστημάτων.

Σε ορισμένες περιπτώσεις οι έμποροι λιανικής πώλησης (π.χ. κρεοπωλεία) ενδέχεται να παράγουν μικρές (σε απόλυτους αριθμούς) ποσότητες τροφίμων, το μεγαλύτερο μέρος των οποίων προμηθεύουν σε φορείς εστίασης και/ή άλλους εμπόρους λιανικής. Σε τέτοιες περιπτώσεις, είναι σύμφωνη με το πνεύμα του κανονισμού η παροχή της δυνατότητας συνέχισης της χρήσης παραδοσιακών μεθόδων διανομής, λαμβανομένου υπόψη ότι ο όρος «περιθωριακή» θα πρέπει να περιλαμβάνει την έννοια των μικρών ποσοτήτων. Επομένως, ο όρος «περιθωριακή» θα πρέπει να ερμηνεύεται ως μικρή ποσότητα τροφίμων ζωικής προέλευσης σε απόλυτους αριθμούς ή ως μικρό μέρος των δραστηριοτήτων της επιχείρησης. Σε κάθε περίπτωση, ο συνδυασμός των τριών κριτηρίων που ορίζει ο κανονισμός θα πρέπει να επιτρέπει τον κατάλληλο χαρακτηρισμό των περισσότερων περιπτώσεων.

Οι εθνικοί κανόνες προς έγκριση σύμφωνα με το άρθρο 1 παράγραφος 5 στοιχείο β) σημείο ii) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 πρέπει να συμμορφώνονται με τους γενικούς κανόνες της Συνθήκης και ιδίως με τα άρθρα 28, 29 και 30.

### 3.9. Πρωτογενής παραγωγή που καλύπτεται από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 853/2004

Για ορισμένα προϊόντα ζωικής προέλευσης, η έννοια «πρωτογενής παραγωγή» που αναφέρεται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 852/2004 αναπτύσσεται περαιτέρω στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 853/2004:

**Ζώντα δίθυρα μαλάκια** [Παράρτημα III κεφάλαιο VII σημείο 4 στοιχείο α)]

Όσον αφορά τα ζώντα δίθυρα μαλάκια, η πρωτογενής παραγωγή καλύπτει τις εργασίες που πραγματοποιούνται πριν από την άφιξη των ζώντων δίθυρων μαλακίων σε κέντρο αποστολής, καθαρισμού, ενδιάμεσο υπεύθυνο επιχείρησης ή εγκατάσταση μεταποίησης.

**Αλιευτικά προϊόντα** [Παράρτημα III τμήμα VIII σημείο 4 και παράρτημα III τμήμα VIII σημείο 3 στοιχεία α) και β)].

Όσον αφορά τα αλιευτικά προϊόντα, η πρωτογενής παραγωγή περιλαμβάνει την εκτροφή, την αλίευση και τη συλλογή ζώντων αλιευτικών προϊόντων (*γλυκών ή θαλάσσιων υδάτων*) με σκοπό τη διάθεσή τους στην αγορά, και περιλαμβάνει τις εξής συναφείς εργασίες:

- σφαγή, αφαίμαξη, αποκεφαλισμό, εκσπλαγχνισμό, αφαίρεση των πτερυγίων, ψύξη και πρώτη συσκευασία, εάν πραγματοποιείται στα αλιευτικά σκάφη,
- τη μεταφορά και την αποθήκευση αλιευτικών προϊόντων, ο χαρακτήρας των οποίων δεν έχει αλλοιωθεί σημαντικά, συμπεριλαμβανομένων των ζώντων αλιευτικών προϊόντων, σε χερσαία ιχθυοτροφεία, και
- τη μεταφορά αλιευτικών προϊόντων (*γλυκών ή θαλάσσιων υδάτων*), ο χαρακτήρας των οποίων δεν έχει αλλοιωθεί σημαντικά, συμπεριλαμβανομένων των ζώντων αλιευτικών προϊόντων, από τον τόπο παραγωγής στην πρώτη εγκατάσταση προορισμού,
- την αναισθητοποίηση σε επίπεδο ιχθυοτροφείου ή τη σφαγή στη θάλασσα, συμπεριλαμβανομένων των θυννοειδών εκτροφής, όταν η αναισθητοποίηση και η αφαίμαξη μπορούν να πραγματοποιούνται σε σκάφος που υποστηρίζει τις εργασίες συλλογής. Εάν η αναισθητοποίηση πραγματοποιείται σε χερσαίο ιχθυοτροφείο με επίκρουση, ή πραγματοποιείται αφαίμαξη μετά την αναισθητοποίηση, οι εργασίες αυτές δεν μπορούν να θεωρηθούν συναφείς εργασίες και, κατά συνέπεια, οι δραστηριότητες αυτές δεν μπορούν να θεωρηθούν δραστηριότητες πρωτογενούς παραγωγής.

**Νωπό γάλα** [Παράρτημα III τμήμα IX κεφάλαιο 1]

Ο κανονισμός καλύπτει τις απαιτήσεις που πρέπει να τηρούνται στην εκμετάλλευση, ιδίως όσον αφορά τις συνθήκες υγιεινής των ζώων γαλακτοπαραγωγής, την υγιεινή στις εκμεταλλεύσεις γαλακτοπαραγωγής και τα κριτήρια που πρέπει να τηρούνται για το νωπό γάλα.

**Αυγά** [Παράρτημα III τμήμα X κεφάλαιο 1]

Ο κανονισμός καλύπτει τον χειρισμό των αυγών στις κτιριακές εγκαταστάσεις του παραγωγού και ορίζει ότι τα αυγά πρέπει να παραμένουν καθαρά, στεγνά, απαλλαγμένα από ανεπιθύμητες εξωτερικές οσμές, να προστατεύονται αποτελεσματικά από τους κραδασμούς και να μην είναι εκτεθειμένα απευθείας στο φως του ήλιου.

#### **4. ΕΓΚΡΙΣΗ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ (ΑΡΘΡΟ 4 ΤΟΥ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΥ)**

##### **4.1. Εγκαταστάσεις που υπόκεινται σε έγκριση**

Οι εγκαταστάσεις, εκτός από εκείνες που εκτελούν μόνο πρωτογενή παραγωγή, μεταφορικές δραστηριότητες, αποθήκευση προϊόντων για τα οποία δεν απαιτούνται συνθήκες ελεγχόμενης θερμοκρασίας ή εργασίες λιανικού εμπορίου άλλες από εκείνες στις οποίες εφαρμόζεται ο εν λόγω κανονισμός σύμφωνα με το άρθρο 1 παράγραφος 5 στοιχείο β), οι οποίες χειρίζονται τα προϊόντα ζωικής προέλευσης για τα οποία το παράρτημα III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 ορίζει απαιτήσεις, πρέπει να είναι εγκεκριμένες. Τα ανωτέρω αφορούν ένα ευρύ φάσμα εγκαταστάσεων, συμπεριλαμβανομένων των εγκαταστάσεων που χειρίζονται μη μεταποιημένα προϊόντα ή μεταποιημένα προϊόντα ζωικής προέλευσης.

Στο παράρτημα V του παρόντος εγγράφου παρατίθεται ενδεικτικός κατάλογος των κατηγοριών εγκαταστάσεων για τις οποίες απαιτείται έγκριση σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 853/2004.

Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 853/2004 δεν εφαρμόζεται καταρχήν στα καταστήματα λιανικής πώλησης που προμηθεύουν απευθείας τον τελικό καταναλωτή με τρόφιμα ζωικής προέλευσης [π.χ. κρεοπωλεία, υπεραγορές, τυροκομία στο αγρόκτημα κ.λπ. (βλ. σημείο 3.7)]. Κατά συνέπεια, δεν απαιτείται έγκριση για τα εν λόγω καταστήματα λιανικής πώλησης.

##### **4.2. Σφαγή που εξαιρείται από την έγκριση**

Η απευθείας προμήθεια, από τον παραγωγό, **μικρών ποσοτήτων κρέατος πουλερικών και λαγομόρφων** που σφάζονται στην εκμετάλλευση, στον τελικό καταναλωτή ή σε τοπικά καταστήματα λιανικής πώλησης που προμηθεύουν απευθείας τέτοιο κρέας στον τελικό καταναλωτή, δεν εμπίπτει στο πεδίο εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004. Τα κράτη μέλη θεσπίζουν εθνικούς κανόνες για να εξασφαλίσουν την ασφάλεια αυτού του κρέατος [βλ. άρθρο 1 στοιχείο δ) του κανονισμού].

Στην περίπτωση **«σφαγής στο αγρόκτημα για ιδιωτική οικιακή κατανάλωση»**, η δραστηριότητα αυτή εκτελείται από ιδιώτη ο οποίος δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος επιχείρησης τροφίμων. Επιπλέον, το κρέας που προκύπτει από τη σφαγή δεν διατίθεται στην αγορά. Επομένως, η σφαγή για ιδιωτική οικιακή κατανάλωση δεν εμπίπτει στο πεδίο εφαρμογής των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 852/2004 και 853/2004. Τα κράτη μέλη μπορούν να θεσπίζουν εθνικούς κανόνες σχετικά με αυτό το είδος σφαγής. Ως οικιακή κατανάλωση θα πρέπει να νοείται η κατανάλωση από τον ιδιοκτήτη του ζώου εντός του νοικοκυριού του, καθώς και από ιδιώτες προσωρινούς επισκέπτες, χωρίς όμως να πραγματοποιείται οποιαδήποτε εμπορία των παραγόμενων προϊόντων.

### **4.3. Έγκριση ψυκτικών αποθηκών**

#### *4.3.1. Ψυκτικές αποθήκες σε εγκαταστάσεις λιανικής πώλησης*

Το άρθρο 1 παράγραφος 5 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 αναφέρει ότι: **«Εκτός εάν ορίζεται ρητώς το αντίθετο, ο παρών κανονισμός δεν εφαρμόζεται στο λιανικό εμπόριο»**.

Οι ψυκτικές αποθήκες που αποτελούν μέρος εγκατάστασης λιανικής πώλησης δεν διέπονται από τον κανονισμό, εκτός εάν απαιτείται έγκριση για τη δραστηριότητα λιανικού εμπορίου (βλ. τμήμα 3.7 του παρόντος εγγράφου καθοδήγησης).

Για τις αυτόνομες ψυκτικές αποθήκες οι οποίες συμμετέχουν σε εργασίες χονδρικής πώλησης που περιορίζονται στη μεταφορά και την αποθήκευση, δεν απαιτείται έγκριση, αλλά εξακολουθούν να ισχύουν για αυτές απαιτήσεις θερμοκρασίας. Ωστόσο, όταν οι εν λόγω εργασίες χονδρικής πώλησης εκτείνονται πέρα από την αποθήκευση και τη μεταφορά (για παράδειγμα, τεμαχισμός σε μερίδες, τεμαχισμός σε φέτες, ανασυσκευασία, κατάψυξη στο πλαίσιο δωρεάς τροφίμων), οι ψυκτικές αποθήκες αποτελούν εγκαταστάσεις που πρέπει να λάβουν έγκριση σύμφωνα με το άρθρο 4 παράγραφος 2. Με άλλα λόγια, όταν ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 853/2004 εφαρμόζεται σε εργασία λιανικής πώλησης (βλ. δενδροδιάγραμμα αποφάσεων στο παράρτημα ΙΙΙ), απαιτείται έγκριση της ψυκτικής αποθήκης.

#### *4.3.2. Άλλες ψυκτικές αποθήκες (που δεν σχετίζονται με το λιανικό εμπόριο)*

Ανεξάρτητα από τη δραστηριότητα που ασκείται σε ψυκτική αποθήκη, οι εξαιρέσεις του άρθρου 1 παράγραφος 5 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 δεν εφαρμόζονται όταν οι εν λόγω ψυκτικές αποθήκες προφανώς δεν είναι εγκαταστάσεις λιανικής πώλησης, π.χ. αυτόνομες ψυκτικές αποθήκες στις οποίες αποθηκεύονται σφάγια ή τεμάχια κρέατος για περαιτέρω προμήθεια σε εγκαταστάσεις (εργαστήρια τεμαχισμού, μονάδες μεταποίησης κρέατος) για τις οποίες απαιτείται έγκριση σύμφωνα με το άρθρο 4 παράγραφος 2 του εν λόγω κανονισμού. Οι εν λόγω ψυκτικές αποθήκες πρέπει πάντα να είναι εγκεκριμένες, καθώς και η ψυκτική αποθήκη που ανήκει σε εγκατάσταση για την οποία απαιτείται έγκριση (π.χ. σφαγείο, εργαστήριο τεμαχισμού, εγκατάσταση μεταποίησης ιχθύων, γαλακτοκομικών προϊόντων, ...).



Στο παράρτημα IV παρατίθεται δενδροδιάγραμμα αποφάσεων για την επαλήθευση των απαιτήσεων που ισχύουν για τις ψυκτικές αποθήκες.

#### **4.4. Εγκαταστάσεις ανασυσκευασίας**

Οι εγκαταστάσεις ανασυσκευασίας αποσυσκευάζουν τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που είχαν προηγουμένως συσκευαστεί σε άλλη εγκατάσταση. Αυτές οι δραστηριότητες αποσυσκευασίας και ανασυσκευασίας μπορούν να συνδυάζονται με εργασίες όπως ο τεμαχισμός σε φέτες και ο τεμαχισμός των τροφίμων.

Οι εγκαταστάσεις ανασυσκευασίας χειρίζονται εκτεθειμένα προϊόντα ζωικής προέλευσης. Πρέπει να σημειωθεί ότι όταν χειρίζονται προϊόντα ζωικής προέλευσης που καλύπτονται από το παράρτημα III του κανονισμού εμπίπτουν στο πεδίο εφαρμογής του άρθρου 4 παράγραφος 2 του κανονισμού. Επομένως, απαιτείται η έγκρισή τους. Πρόκειται για μια λογική προσέγγιση, δεδομένου ότι στο επίπεδο αυτών των εγκαταστάσεων ενδέχεται να υπάρξουν νέοι κίνδυνοι.

Για να εξασφαλίζεται η ιχνηλασιμότητα, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να διαθέτουν στην αγορά προϊόντα ζωικής προέλευσης μετά τον χειρισμό τους σε εγκαταστάσεις ανασυσκευασίας μόνον εάν αυτά φέρουν το αναγνωριστικό σήμα της εγκατάστασης ανασυσκευασίας.

### **5. ΤΕΧΝΙΚΑ ΖΗΤΗΜΑΤΑ**

#### **ΚΡΕΑΣ**

##### **5.1. Ζωικά είδη**

Οι ορισμοί ορισμένων ζωικών ειδών παρέχονται στο παράρτημα I του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004.

- Όσον αφορά το σημείο 1.2, τα «κατοικίδια οπληφόρα» ορίζονται ως *«οικόσιτα βοοειδή (συμπεριλαμβανομένου του βούβαλου και του βίσωνα) (...)»*. Τα γιάκ και τα ζεμπού θεωρούνται επίσης οικόσιτα βοοειδή.
- Όσον αφορά το σημείο 1.6, τα «εκτρεφόμενα θηράματα» ορίζονται ως *«εκτρεφόμενα ατροπίδωτα και εκτρεφόμενα χερσαία θηλαστικά εκτός εκείνων που αναφέρονται στο σημείο 1.2»*. Οι τάρανδοι (*Rangifer tarandus tarandus*), οι οποίοι κατεξοχήν εκτρέφονται, είναι επίσης εκτρεφόμενα θηράματα. Τα εκτρεφόμενα λάμα και αλπακά είναι επίσης εκτρεφόμενα θηράματα, δεδομένου ότι δεν εμπίπτουν στον ορισμό των κατοικίδιων οπληφόρων.

##### **5.2. Καθαρά ζώα**

Η απαίτηση να είναι καθαρά τα ζώα αναφέρεται σε αρκετά σημεία των νέων κανόνων υγιεινής:

- οι κτηνοτρόφοι πρέπει να λαμβάνουν κατάλληλα μέτρα, στο μέτρο του δυνατού, για να εξασφαλίζεται η καθαριότητα των ζώων που μεταφέρονται στο σφαγείο [παράρτημα I μέρος A τμήμα II σημείο 4 στοιχείο γ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004].
- οι υπεύθυνοι των σφαγείων πρέπει να εξασφαλίζουν ότι τα ζώα είναι καθαρά [παράρτημα III τμήμα I κεφάλαιο IV σημείο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004].
- ο επίσημος κτηνίατρος υποχρεούται να ελέγχει την εκπλήρωση της απαίτησης να εξασφαλίζεται ότι ζώα, στα οποία η κατάσταση του δέρματος, της δοράς ή της προβιάς είναι τέτοια που δημιουργεί απαράδεκτο κίνδυνο μόλυνσης του κρέατος κατά τη σφαγή, δεν σφάζονται, εκτός εάν έχουν καθαριστεί εκ των προτέρων [άρθρο 11 παράγραφος 4 και άρθρο 43 παράγραφος 2 του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) 2019/627 της Επιτροπής].

Ο λόγος αυτής της απαίτησης είναι ότι υπάρχουν σημαντικά στοιχεία που αποδεικνύουν ότι έχουν σημειωθεί επιμολύνσεις σφαγίων και παρεπόμενες τροφικές δηλητηριάσεις λόγω ακάθαρτων ζώων. Επομένως, τα ζώα που αποστέλλονται για σφαγή πρέπει να είναι αρκετά καθαρά, ώστε να μην παρουσιάζουν απαράδεκτο κίνδυνο για τις εργασίες σφαγής και καθαρισμού.

Στόχος της απαίτησης είναι πράγματι η αποφυγή της μόλυνσης του κρέατος κατά τη σφαγή, ώστε να εξασφαλίζεται η επίτευξη της μικροβιολογικής ασφάλειας που απαιτείται από το ενωσιακό δίκαιο.

Η ανάπτυξη των μέσων για την επίτευξη του στόχου αυτού αποτελεί καθήκον των σχετικών υπευθύνων επιχειρήσεων τροφίμων. Υπάρχουν διάφοροι τρόποι για την επίτευξη του στόχου αυτού, μεταξύ των οποίων οι εξής:

- ο αποτελεσματικός καθαρισμός των ζώων, και/ή
- η διαλογή των ζώων ανάλογα με την καθαριότητα και η ανάπτυξη κατάλληλου προγράμματος σφαγής, και/ή
- η ανάπτυξη διαδικασιών για τον καθαρισμό των ζώων σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής, οι οποίες πρέπει να προστατεύουν τα σφάγια από τη μόλυνση, και/ή
- άλλες κατάλληλες διαδικασίες.

Οι οδηγοί ορθής πρακτικής μπορούν να αποτελέσουν κατάλληλο εργαλείο για την παροχή συνδρομής στους υπευθύνους των σφαγείων κατά τον καθορισμό των μέσων αυτών. Βλέπε «Guidance on sharing Good Practices in slaughter hygiene» (Κατευθυντήριες γραμμές για την ανταλλαγή ορθών πρακτικών στον τομέα της υγιεινής κατά τη σφαγή)<sup>13</sup>.

<sup>13</sup> [https://food.ec.europa.eu/safety/biological-safety/food-hygiene/guidance-platform\\_el](https://food.ec.europa.eu/safety/biological-safety/food-hygiene/guidance-platform_el)

Είναι καθήκον της αρμόδιας αρχής να επαληθεύει την ορθή διεξαγωγή των διαδικασιών που αναπτύσσουν οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων.

### **5.3. Εγκαταστάσεις σταβλισμού και μαντριά**

Στο παράρτημα III τμήμα I κεφάλαιο II σημείο 1 στοιχείο α) του κανονισμού ορίζεται ότι *«τα σφαγεία υποχρεούνται να διαθέτουν κατάλληλους και υγιεινούς χώρους σταβλισμού ή, εάν οι κλιματολογικές συνθήκες το επιτρέπουν, μαντριά για την παραμονή των ζώων που να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα. Οι χώροι αυτοί πρέπει να είναι εξοπλισμένοι κατάλληλα για το πότισμα των ζώων και, εάν χρειάζεται, για τη σίτισή τους»*.

Όπως ισχύει και για άλλες απαιτήσεις, πρέπει να τηρείται η αρχή της αναλογικότητας κατά τη λήψη αποφάσεων σχετικά με τη φύση των εγκαταστάσεων σταβλισμού ή των μαντριών. Για τα μικρά σφαγεία όπου σφάζεται μικρός αριθμός ζώων δεν είναι αναγκαίο να απαιτούνται εξειδικευμένες ή εκτεταμένες υποδομές, ενώ ο εξοπλισμός για το πότισμα και, εάν είναι αναγκαίο, για τη σίτιση των ζώων μπορεί να είναι απλός (π.χ. κινητός εξοπλισμός).

### **5.4. Εξοπλισμός για την αποστείρωση των μαχαιριών**

Στο παράρτημα III τμήμα I κεφάλαιο II σημείο 3 του κανονισμού ορίζεται ότι τα σφαγεία *«πρέπει να διαθέτουν εγκαταστάσεις για την απολύμανση των εργαλείων με παροχή θερμού νερού σε θερμοκρασία τουλάχιστον 82 °C, ή εναλλακτικό σύστημα με ισοδύναμο αποτέλεσμα»*.

Οι υπεύθυνοι μικρών σφαγείων εξέφρασαν ανησυχίες θεωρώντας ότι η απαίτηση αυτή για την αποστείρωση των μαχαιριών ενδέχεται να δημιουργήσει ανάγκη ύπαρξης πολλαπλών εγκαταστάσεων στην αίθουσα σφαγής.

Στόχος της απαίτησης είναι να εξασφαλίζεται ότι το κρέας δεν επιμολύνεται από τον εξοπλισμό, π.χ. τα μαχαιρία. Ο στόχος αυτός μπορεί να επιτευχθεί με διάφορους τρόπους, όπως είναι οι εξής:

- η ύπαρξη εξοπλισμού αποστείρωσης μαχαιριών σε στρατηγικά σημεία στο σφαγείο όπου οι εργαζόμενοι έχουν άμεση πρόσβαση. Ο εξοπλισμός αυτός είναι ίσως η καταλληλότερη επιλογή για τα μεγαλύτερα σφαγεία·
- η κοινή αποστείρωση αρκετά μεγάλου αριθμού μαχαιριών ώστε να εξασφαλίζεται ότι υπάρχουν καθαρά μαχαιρία καθ' όλη τη διάρκεια των εργασιών σφαγής. Η λύση αυτή είναι ίσως καταλληλότερη για τα σφαγεία μικρής δυναμικότητας.

### **5.5. Υπολείμματα του τεμαχισμού και του ξακρίσματος**

Στο παράρτημα III τμήμα V κεφάλαιο II σημείο 1 στοιχείο γ) σημείο i) ορίζεται ότι *«οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή κιμά δεν προέρχονται από υπολείμματα του τεμαχισμού ή του ξακρίσματος (εκτός από ολόκληρα τεμάχια μιών)»*.

Δεδομένου ότι η λέξη «υπολείμματα» μπορεί να σημαίνει είτε «μικρά τεμάχια» είτε «απορρίμματα», υποβλήθηκαν αρκετά αιτήματα για την αποσαφήνιση της έννοιας «υπολείμματα του τεμαχισμού και του ξακρίσματος».

Γενικά, δεν φαίνεται λογική μια απαγόρευση της χρήσης, για ανθρώπινη κατανάλωση, προϊόντων κατάλληλων για ανθρώπινη κατανάλωση. Η χρησιμοποίηση μικρών τεμαχίων (υπολειμμάτων τεμαχισμού ή ξακρίσματος) κρέατος που είναι κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση για την παρασκευή κιμά δεν αναμένεται, επομένως, να δημιουργεί προβλήματα, λαμβανομένου υπόψη του γεγονότος ότι η μικροβιολογική ποιότητα του κιμά πρέπει να εξασφαλίζεται σε όλα τα επίπεδα και ότι τα εν λόγω τεμάχια έχουν ληφθεί από ολόκληρους μυς.

#### **5.6. Αξιολόγηση των πληροφοριών για την τροφική αλυσίδα από τους υπευθύνους των σφαγείων**

Όσον αφορά τις πληροφορίες για την τροφική αλυσίδα, στο παράρτημα II τμήμα III σημείο 5 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 ορίζεται ότι οι υπεύθυνοι σφαγείων, πριν αποφασίσουν να δεχθούν ζώα στις εγκαταστάσεις τους, πρέπει να αξιολογούν τις σχετικές πληροφορίες και στη συνέχεια να τις θέτουν στη διάθεση του επίσημου κτηνιάτρου.

Στην πράξη, ο υπεύθυνος του σφαγείου ελέγχει αν οι πληροφορίες για την τροφική αλυσίδα που υποβάλλονται είναι πλήρεις και δεν υπάρχουν εμφανή λάθη ή παραλείψεις, οπότε μπορούν να κριθούν βάσιμες για να τεκμηριώσουν την απόφασή του. Δεν επιβάλλεται στον υπεύθυνο του σφαγείου η υποχρέωση διενέργειας επαγγελματικής αξιολόγησης των πληροφοριών πέραν της αξιολόγησης των μέτρων που οφείλει να εφαρμόζει σύμφωνα με τις τυποποιημένες διαδικασίες λειτουργίας, δεδομένου ότι μια τέτοια περαιτέρω αξιολόγηση μπορεί να πραγματοποιηθεί με επαγγελματικό τρόπο μόνο από τον επίσημο κτηνίατρο.

#### **5.7. Δυνατότητες σφαγής στην εκμετάλλευση προέλευσης, συμπεριλαμβανομένων των κινητών σφαγείων**

Παρατηρείται αυξανόμενη ζήτηση για τη δυνατότητα να επιτρέπεται η σφαγή στην εκμετάλλευση προκειμένου να αποφεύγονται προβλήματα καλής μεταχείρισης των ζώων κατά τη μεταφορά στο σφαγείο. Ωστόσο, σκοπός του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 είναι η διατήρηση της εξασφάλισης της καλής υγιεινής / ασφάλειας του κρέατος. Παρόλα αυτά, στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 853/2004 περιλαμβάνονται διάφορες δυνατότητες βάσει των οποίων επιτρέπεται η σφαγή στην εκμετάλλευση προέλευσης υπό ορισμένες προϋποθέσεις, όπως παρουσιάζεται στους πίνακες 1 και 2.

Πίνακας 1 Δυνατότητες σφαγής και καθαρισμού στην εκμετάλλευση προέλευσης

<b>Είδη</b>	<b>Πλήρης σφαγή</b>
Όλα τα κατοικίδια είδη και τα εκτρεφόμενα	Εγκεκριμένο σταθερό (μικρό) σφαγείο

θηράματα	Εγκεκριμένο πλήρες κινητό σφαγείο
	Ημικινητό, εγκεκριμένο σε συνδυασμό με σταθερά μέρη, π.χ. για σταβλισμό ή ψύξη
	Για ιδιωτική οικιακή κατανάλωση χωρίς διάθεση στην αγορά
Πουλερικά και λαγόμορφα, τάρανδοι ( <i>Rangifer tarandus tarandus</i> , σε ορισμένες περιοχές της Φινλανδίας και της Σουηδίας)	Μικρές ποσότητες κρέατος που διατίθενται απευθείας στον τελικό καταναλωτή ή σε τοπικό κατάστημα λιανικής πώλησης που εφοδιάζει απευθείας τον τελικό καταναλωτή.

Πίνακας 2 Δυνατότητες αναισθητοποίησης και αφαίμαξης (+ πιθανή αφαίρεση του στομάχου και των εντέρων) στην εκμετάλλευση προέλευσης υπό ορισμένες προϋποθέσεις

<b>Είδη</b>	<b>Αναισθητοποίηση και αφαίμαξη (+ πιθανή αφαίρεση του στομάχου και των εντέρων)</b>
Κατοικίδια οπληφόρα	Επείγουσα σφαγή
Οικόσιτα βοοειδή, αιγοπρόβατα, χοίροι και μόνοπλα	Περιορισμένος αριθμός
Εκτρεφόμενα ατροπίδωτα, εκτρεφόμενα θηράματα οπληφόρων και βίσωνες	Για την αποφυγή κάθε κινδύνου για τον χειριστή ή για την πρόληψη τραυματισμών των ζώων κατά τη μεταφορά
Πουλερικά μεταγενέστερου εκσπλαγχισμού, χήνες και πάπιες που εκτρέφονται για την παραγωγή φουά-γκρα, εκτρεφόμενα (μικρά) θηράματα	Επιτρέπεται

Οι δραστηριότητες πλήρους σφαγής και καθαρισμού στην εκμετάλλευση πρέπει να εκτελούνται σύμφωνα με τις κατάλληλες γενικές απαιτήσεις υγιεινής του

κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004 και με τους ειδικούς κανόνες για την υγιεινή των τροφίμων για την παραγωγή κρέατος που ορίζονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 853/2004. Στα ανωτέρω περιλαμβάνεται η απαίτηση έγκρισης των εγκαταστάσεων σφαγής από την αρμόδια αρχή. Εξαιρέσεις από την έγκριση χορηγούνται για τη σφαγή με σκοπό την ιδιωτική οικιακή κατανάλωση χωρίς διάθεση στην αγορά και, στην περίπτωση μικρών ποσοτήτων κρέατος πουλερικών και λαγομόρφων, που διατίθενται απευθείας στον τελικό καταναλωτή ή στο τοπικό κατάστημα λιανικής πώλησης που προμηθεύει απευθείας τον τελικό καταναλωτή σύμφωνα με το άρθρο 1 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004.

Η δυνατότητα **αναισθητοποίησης και αφαίμαξης οπληφόρων στην εκμετάλλευση προέλευσης** μπορεί να ενέχει πολλές δυσκολίες από άποψη υγιεινής, π.χ. κίνδυνος διασταυρούμενης μόλυνσης των σφαγίων κατά τη μεταφορά στο σφαγείο και, ως εκ τούτου, έχει υιοθετηθεί συνετή προσέγγιση με τον περιορισμό του είδους και του αριθμού των ζώων και με την υποχρεωτική παρουσία επίσημου κτηνιάτρου.

Όταν οι απαιτήσεις των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 852/2004 και 853/2004 που αφορούν τις υποδομές είναι δυσανάλογες για τη σφαγή στην εκμετάλλευση, τα κράτη μέλη μπορούν να προσαρμόζουν τις εν λόγω απαιτήσεις με έγκριση εθνικών μέτρων, σύμφωνα με τη διαδικασία που προβλέπεται, για τον σκοπό αυτόν, από το άρθρο 13 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004 και/ή το άρθρο 10 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004.

Οι **διασυνοριακές δραστηριότητες σφαγείων** υπόκεινται σε ορισμένους περιορισμούς:

- έγκριση πλήρους κινητού σφαγείου σε κάθε κράτος μέλος στο οποίο λειτουργεί το σφαγείο (με την εφαρμογή διαφορετικού σήματος καταλληλότητας/ταυτοποίησης), δεδομένου ότι η έγκριση μιας εγκατάστασης σε μια επικράτεια εμπίπτει στην αρμοδιότητα κάθε εθνικής αρχής·
- δεν υπάρχουν πρόσθετοι περιορισμοί σε περίπτωση διασυνοριακής χρήσης κινητών μονάδων (slaughter box) σύμφωνα με το παράρτημα ΙΙΙ τμήμα Ι κεφάλαιο VIα του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004: η προ της σφαγής επιθεώρηση μπορεί να πραγματοποιείται στη χώρα Α από τον πρώτο επίσημο κτηνίατρο της χώρας Α, ενώ η μετά τη σφαγή επιθεώρηση μπορεί να πραγματοποιείται στο σφαγείο στη χώρα Β από άλλο επίσημο κτηνίατρο της χώρας Β ή υπό την επίβλεψη αυτού. Χρησιμοποιείται ο αριθμός έγκρισης / το σήμα καταλληλότητας του σφαγείου στο οποίο ανήκουν οι κινητές μονάδες.

## **5.8. Κατάψυξη νωπού κρέατος «χωρίς αδικαιολόγητη καθυστέρηση»**

Στο παράρτημα ΙΙΙ τμήμα Ι κεφάλαιο VII σημείο 4 (κρέας κατοικίδιων οπληφόρων) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 ορίζεται ότι *«το κρέας που προορίζεται για κατάψυξη πρέπει να καταψύχεται χωρίς αδικαιολόγητη καθυστέρηση, λαμβάνοντας υπόψη, όταν χρειάζεται, μια περίοδο σταθεροποίησης πριν από την κατάψυξη»*. Η περίοδος σταθεροποίησης αναφέρεται σε χρονική

περίοδο που συνήθως είναι λίγες ημέρες. Κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου, το κρέας μπορεί να τεμαχιστεί και/ή να μεταφερθεί σε ψυκτική αποθήκη. Η κατάψυξη χωρίς αδικαιολόγητη καθυστέρηση ισχύει επίσης για το κρέας πουλερικών και λαγομόρφων (παράρτημα ΙΙΙ τμήμα ΙΙ κεφάλαιο V σημείο 5 του κανονισμού).

Κατά συνέπεια, η κατάψυξη του κρέατος πρέπει να πραγματοποιείται σε σύντομο διάστημα μετά τη σφαγή και δεν επιτρέπεται να πραγματοποιείται σε κρέας:

- που πλησιάζει την τελική ημερομηνία ανάλωσης με σκοπό την παράταση της αποθήκευσης του εν λόγω κρέατος για περαιτέρω μεταποίηση,
- που συσκευάζεται σε κενό αέρος για να αποθηκευτεί ως διατηρημένο με απλή ψύξη κρέας πέραν της περιόδου σταθεροποίησης.

Προβλέπεται εξαίρεση για τις δωρεές τροφίμων σε επίπεδο λιανικής πώλησης υπό ορισμένες προϋποθέσεις που καθορίζονται στις ανωτέρω απαιτήσεις, προκειμένου να διευκολυνθεί η ασφαλής αναδιανομή των τροφίμων στο πλαίσιο αυτό. Επιπλέον, η ξηρή ωρίμανση του βοείου κρέατος επιφέρει αλλαγές στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του κρέατος, μετά την οποία επιτρέπεται η κατάψυξη χωρίς αδικαιολόγητη καθυστέρηση.

## **5.9. Παράθυρο κύλισης όσον αφορά τη μέτρηση αερόβιων αποικιών στο σφάγιο**

Μέτρηση μέγιστου ημερήσιου μέσου όρου αερόβιων αποικιών στο σφάγιο πραγματοποιείται σε περίπτωση μεταφοράς σφαγίων κατοικίδιων οπληφόρων σε θερμοκρασία μεγαλύτερη των 7 °C. Για τον υπολογισμό αυτού του μέσου όρου πρέπει να χρησιμοποιείται παράθυρο κύλισης 10 εβδομάδων. Γενικά, αυτά τα παράθυρα κύλισης των 10 εβδομάδων αντιστοιχούν σε 10 διαδοχικές δειγματοληψίες, δεδομένου ότι ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 προβλέπει ότι οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων λαμβάνουν δείγματα για μικροβιολογική ανάλυση τουλάχιστον μία φορά την εβδομάδα για τη μέτρηση των αερόβιων αποικιών. Σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2073/2005, η συχνότητα δειγματοληψίας σφαγίων για τις αναλύσεις μέτρησης αερόβιων αποικιών μπορεί να μειωθεί σε δοκιμές ανά δεκαπενθήμερο, εάν ληφθούν ικανοποιητικά αποτελέσματα επί έξι συνεχείς εβδομάδες. Στην περίπτωση αυτή και ενόψει μιας εναρμονισμένης προσέγγισης σε ολόκληρη την ΕΕ, οι 10 εβδομάδες θα πρέπει να νοούνται ως 10 εβδομάδες δειγματοληψίας ή 10 δειγματοληψίες.

## **5.10. Παρασκευάσματα κρέατος και προϊόντα με βάση το κρέας**

### *5.10.1. Πρώτες ύλες για παρασκευάσματα κρέατος*

Οι πρώτες ύλες που μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε παρασκευάσματα κρέατος καθορίζονται στο παράρτημα ΙΙΙ τμήμα V κεφάλαιο ΙΙ σημείο 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004. Το νωπό κρέας που περιέχει οστά ή δέρμα μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως πρώτη ύλη για παρασκευάσματα κρέατος, δεδομένου ότι αυτά εμπίπτουν στον ορισμό του νωπού κρέατος. Ωστόσο, δεν μπορεί να

χρησιμοποιηθεί για την παραγωγή παρασκευασμάτων κρέατος από κιμά (ή για την παραγωγή κιμά).

#### 5.10.2. Παρασκεύασμα κρέατος ή προϊόν με βάση το κρέας;

Στο παράρτημα I του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 ορίζονται:

- τα «παρασκευάσματα κρέατος» ως «το νωπό κρέας, συμπεριλαμβανομένου του κρέατος που έχει μετατραπεί σε τεμάχια, στο οποίο έχουν προστεθεί τρόφιμα, καρυκεύματα ή πρόσθετα ή το οποίο έχει υποβληθεί σε μεταποίηση που δεν μεταβάλλει την εσωτερική δομή των μυϊκών ινών του κρέατος και, κατά συνέπεια, δεν εξαφανίζει τα χαρακτηριστικά του νωπού κρέατος.» (σημείο 1.15)·
- τα «προϊόντα με βάση το κρέας» ως «μεταποιημένα προϊόντα που προέρχονται από τη μεταποίηση κρέατος ή από την περαιτέρω μεταποίηση των μεταποιημένων αυτών προϊόντων ώστε η επιφάνεια της εγκάρσιας τομής να επιτρέπει να διαπιστωθεί η απουσία των χαρακτηριστικών νωπού κρέατος» (σημείο 7.1).

Οι όροι «μεταποίηση», «μη μεταποιημένα προϊόντα» και «μεταποιημένα προϊόντα» ορίζονται, αντιστοίχως, στο άρθρο 2 παράγραφος 1 στοιχεία ιγ), ιδ) και ιε) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004 και ισχύουν για όλα τα τρόφιμα, συμπεριλαμβανομένου του κρέατος.

Όλα τα προϊόντα με βάση το κρέας εμπίπτουν στον ορισμό των «μεταποιημένων προϊόντων». Όλα τα παρασκευάσματα κρέατος εμπίπτουν στον ορισμό των «μη μεταποιημένων προϊόντων». Πράγματι, ακόμη και αν στο κρέας πραγματοποιείται ενέργεια που αναφέρεται στον ορισμό της «μεταποίησης», η οποία όμως δεν μεταβάλλει την εσωτερική δομή των μυϊκών ινών του κρέατος, με αποτέλεσμα να μην εξαλείφονται τα χαρακτηριστικά του νωπού κρέατος, το τελικό προϊόν είναι παρασκεύασμα κρέατος και, ως εκ τούτου, μη μεταποιημένο προϊόν. Εάν, ωστόσο, η ενέργεια αυτή μεταβάλλει την εσωτερική δομή των ινών του κρέατος και, ως εκ τούτου, τροποποιεί σημαντικά το προϊόν, το τελικό προϊόν είναι προϊόν με βάση το κρέας (ή μεταποιημένο προϊόν).

Οι ορισμοί «παρασκευάσματα κρέατος» και «προϊόντα με βάση το κρέας» [και άλλοι στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 853/2004] είναι εκ προθέσεως ευρείς λόγω του ότι η τεχνολογία στον τομέα του κρέατος είναι καινοτόμος. Υφίσταται, ωστόσο, η ανάγκη τα προϊόντα να εμπίπτουν σε έναν συγκεκριμένο ορισμό και θα πρέπει να παρασκευάζονται σύμφωνα με τις σχετικές απαιτήσεις υγιεινής. Επιπλέον, οι κανόνες για τα πρότυπα εμπορίας, τα πρόσθετα και την επισήμανση παραπέμπουν στους εν λόγω ορισμούς και, επομένως, η όσο το δυνατόν μεγαλύτερη εναρμόνιση της εφαρμογής έχει ουσιαστική σημασία.

Τα προϊόντα μπορούν να διατίθενται στην αγορά προτού η μεταποίηση οδηγήσει σε πλήρεις αλλαγές στο κρέας / στην εσωτερική δομή των μυϊκών ινών. Στις περιπτώσεις αυτές, ο βαθμός στον οποίο έχουν εξαλειφθεί τα χαρακτηριστικά του



νωπού κρέατος τη στιγμή που ένα προϊόν διατίθεται στην αγορά θα καθορίσει τον ορισμό στον οποίο εμπίπτει. Εάν τα χαρακτηριστικά του νωπού κρέατος δεν έχουν πλήρως εξαλειφθεί, το προϊόν θα πρέπει να θεωρείται ότι εμπίπτει στον ορισμό των «παρασκευασμάτων κρέατος». Εάν τα χαρακτηριστικά του νωπού κρέατος έχουν εξαλειφθεί εντελώς, θα πρέπει να θεωρηθεί ότι εμπίπτει στον ορισμό των «προϊόντων με βάση το κρέας».

Ορισμένες εργασίες μεταποίησης εξαλείφουν οπτικά τα χαρακτηριστικά του νωπού κρέατος (π.χ. θέρμανση, κάπνισμα, ξήρανση) και καθιστούν δυνατή τη διάκριση με βεβαιότητα των παρασκευασμάτων κρέατος (π.χ. κρέας που έχει μαγειρευτεί μόνο στην επιφάνεια) από τα προϊόντα με βάση το κρέας (κρέας που έχει μαγειρευτεί πλήρως).

Σε άλλες περιπτώσεις, η εξαφάνιση των χαρακτηριστικών του νωπού κρέατος είναι λιγότερο εμφανής και πραγματοποιείται σταδιακά με τεχνικές μεταποίησης, όπως αλάτιση, αλιπάσωση και μαρινάρισμα. Στις περιπτώσεις αυτές, η εξάλειψη των χαρακτηριστικών του νωπού κρέατος θα πρέπει να αξιολογείται κατά τη στιγμή της διάθεσης στην αγορά, ώστε να αποφασίζεται αν η εν λόγω διάθεση αφορά παρασκεύασμα κρέατος ή προϊόν με βάση το κρέας. Η απλή προσθήκη καρυκευμάτων, συστατικών ή προσθέτων (ενίοτε αναφέρεται λανθασμένα ως μαρινάρισμα) δεν αποτελεί μεταποίηση. Μόνον όταν η προσθήκη οργανικών οξέων και/ή άλατος συνοδεύεται από αποτέλεσμα μεταποίησης με απώλεια των χαρακτηριστικών του νωπού κρέατος στον πυρήνα του προϊόντος πριν από τη διάθεσή του στην αγορά, πρόκειται για προϊόν με βάση το κρέας.

Μπορούν να παρασχεθούν, επομένως, τα ακόλουθα παραδείγματα:

- α) Ο κιμάς στον οποίο έχουν προστεθεί άλλα τρόφιμα, καρυκεύματα ή πρόσθετα χωρίς επίδραση στα χαρακτηριστικά του νωπού (κιμά) κρέατος αποτελεί παρασκεύασμα κρέατος<sup>14</sup>.
- β) Η μαρινάδα είναι ένα εξωγενές υγρό παρασκεύασμα που περιέχει τουλάχιστον οργανικά οξέα ή τα άλατά τους και χρησιμοποιείται για αύξηση της τρυφερότητας του κρέατος και για τη διατήρησή του: μπορεί να είναι αλμυρό και/ή γλυκό, με καρυκεύματα, ενδεχομένως ελαιώδες και/ή αλκοολούχο. Η άλμη είναι διάλυμα που περιέχει τουλάχιστον νερό και αλάτι και χρησιμοποιείται για την αλιπάσωση: μπορεί να περιέχει μόνο συστατικά και πρόσθετα που επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται στο προϊόν στο οποίο προστίθεται. Το μαρινάρισμα και η αλιπάσωση θεωρούνται μεταποίηση, διότι μεταβάλλουν ουσιαστικά το αρχικό προϊόν όσον αφορά το pH και την περιεκτικότητα σε αλάτι [βλ. άρθρο 2 παράγραφος 1 στοιχείο γ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004]. Ωστόσο, ένα παρασκεύασμα κρέατος μετατρέπεται σε προϊόν με βάση το κρέας μόνον όταν έχει υποστεί πλήρη μεταποίηση και, κατά συνέπεια, η εσωτερική δομή των μυϊκών ινών

---

<sup>14</sup> Εάν έχει προστεθεί μόνο αλάτι και η περιεκτικότητα σε αλάτι είναι μικρότερη από 1 %, το προϊόν παραμένει νωπό κρέας και δεν αποτελεί παρασκεύασμα κρέατος.

του κρέατος έχει τροποποιηθεί (βλ. ορισμό του προϊόντος με βάση το κρέας) σε οποιοδήποτε σημείο του προϊόντος. Συνεπώς:

- i. Το νωπό κρέας που έχει μαριναριστεί πλήρως έως τον πυρήνα εμπίπτει γενικά στον ορισμό των «προϊόντων με βάση το κρέας», καθώς η διαδικασία αυτή έχει ως αποτέλεσμα τη μετουσίωση των πρωτεϊνών των μυϊκών ινών, η οποία συνιστά τροποποίηση της εσωτερικής δομής των μυϊκών ινών. Είναι αναγκαίο να διασφαλίζεται ότι η διαδικασία εφαρμογής της μαρινάδας εγγυάται την ομοιογενή διάχυση της μαρινάδας στον πυρήνα του κρέατος (π.χ. με έγχυση με χρήση εγχυτήρα μαρινάδας πολλαπλών κεφαλών, με μηχανική επεξεργασία με χρήση βαρέλας μάλαξης κρέατος, με παρατεταμένη εμβάπτιση προκειμένου να εξασφαλιστεί η πλέον ομοιόμορφη κατανομή της μαρινάδας).
  - ii. Το νωπό κρέας που δεν έχει μαριναριστεί πλήρως μέχρι τον πυρήνα εμπίπτει στον ορισμό των «παρασκευασμάτων κρέατος», καθώς η μεταβολή της εσωτερικής δομής των μυϊκών ινών δεν είναι πλήρης και η επιφάνεια της εγκάρσιας τομής εξακολουθεί να παρουσιάζει τα χαρακτηριστικά του νωπού κρέατος.
  - iii. Το νωπό κρέας που έχει υποστεί πλήρη αλιπάσωση με άλμη μέχρι τον πυρήνα μπορεί, σε μια αρχική φάση, να εξακολουθεί να αποτελεί παρασκεύασμα κρέατος και εμπίπτει στον ορισμό των «προϊόντων με βάση το κρέας» μόνον όταν το πρόσθετο αλάτι έχει οδηγήσει σε ξήρανση η οποία έχει ως αποτέλεσμα τη σταδιακή εξάλειψη των χαρακτηριστικών του νωπού κρέατος πριν από τη διάθεσή του στην αγορά. Είναι αναγκαίο να διασφαλίζεται ότι η διαδικασία εφαρμογής της άλμης εγγυάται την ομοιογενή διάχυση της άλμης στον πυρήνα του κρέατος (π.χ. με έγχυση με χρήση εγχυτήρα άλμης πολλαπλών κεφαλών, με μηχανική επεξεργασία με χρήση βαρέλας μάλαξης κρέατος, με παρατεταμένη εμβάπτιση προκειμένου να εξασφαλιστεί η πλέον ομοιόμορφη κατανομή της άλμης).
  - iv. Το νωπό κρέας που δεν έχει υποστεί πλήρη αλιπάσωση μέχρι τον πυρήνα εμπίπτει στον ορισμό των «παρασκευασμάτων κρέατος», καθώς η μεταβολή της εσωτερικής δομής των μυϊκών ινών δεν είναι ποτέ πλήρης και η επιφάνεια της εγκάρσιας τομής εξακολουθεί να παρουσιάζει τα χαρακτηριστικά του νωπού κρέατος.
- γ) Το στιγμιαία τηγανισμένο κρέας το οποίο παραμένει ωμό στον πυρήνα εμπίπτει στον ορισμό των «παρασκευασμάτων κρέατος», καθώς η διαδικασία θέρμανσης δεν μεταβάλλει την εσωτερική δομή των μυϊκών ινών του κρέατος και δεν εξαλείφει πλήρως τα χαρακτηριστικά του νωπού κρέατος. Η επιφάνεια της εγκάρσιας τομής, επομένως, εξακολουθεί να παρουσιάζει τα χαρακτηριστικά νωπού κρέατος.

- δ) Το κρέας το οποίο έχει τηγανιστεί πλήρως, αλλά το οποίο εξακολουθεί να πρέπει να μαγειρευτεί πριν από την κατανάλωση εμπίπτει στον ορισμό των «προϊόντων με βάση το κρέας», καθώς το τηγάνισμα έχει τροποποιήσει την εσωτερική δομή των μυϊκών ινών του κρέατος σε βαθμό που τα χαρακτηριστικά του νωπού κρέατος έχουν εξαλειφθεί και η επιφάνεια της εγκάρσιας τομής δεν παρουσιάζει πλέον τα χαρακτηριστικά του νωπού κρέατος.

## **ΓΑΛΑ ΚΑΙ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ**

### **5.11. Εγκαταστάσεις αυτόματης άμελξης**

Στο παράρτημα III τμήμα IX κεφάλαιο I μέρος II επιμέρους τμήμα Β σημείο 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 ορίζεται ότι το γάλα κάθε ζώου «ελέγχεται για την ανίχνευση οργανοληπτικών ή φυσικοχημικών ανωμαλιών από τον αμελκτή ή με μέθοδο που παράγει τα ίδια αποτελέσματα».

Σύμφωνα με την παραδοσιακή πρακτική, ο αμελκτής ελέγχει οπτικά το γάλα κάθε ζώου. Μπορούν να χρησιμοποιούνται άλλες μέθοδοι με τις οποίες επιτυγχάνονται παρόμοια αποτελέσματα.

Είναι αναγκαίο να χρησιμοποιούνται άλλες μέθοδοι εάν η άμελξη εκτελείται με χρήση εγκαταστάσεων πλήρως αυτοματοποιημένης άμελξης. Συγκεκριμένα, αποτελεί ορθή πρακτική στις εγκαταστάσεις αυτόματης άμελξης να είναι δυνατός ο αυτόματος εντοπισμός του γάλακτος που παρουσιάζει ανωμαλίες και ο αποκλεισμός του από το γάλα που προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση. Έχει εκδοθεί ένα διεθνώς αναγνωρισμένο πρότυπο ISO σχετικά με τις απαιτήσεις για τις εγκαταστάσεις αυτόματης άμελξης, το οποίο περιλαμβάνει τις μεθόδους που χρησιμοποιούνται για τον έλεγχο των οργανοληπτικών ή φυσικοχημικών ανωμαλιών στο γάλα (ISO 20966:2007).

### **5.12. Επισήμανση**

Στο παράρτημα III τμήμα IX κεφάλαιο IV του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 προβλέπεται η επισήμανση του νωπού γάλακτος και των προϊόντων που παρασκευάζονται από νωπό γάλα και προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση, στο πλαίσιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 (Παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές). Αυτό συνεπάγεται ότι οι πληροφορίες της επισήμανσης για προϊόντα που παρασκευάζονται από νωπό γάλα εφαρμόζονται έως το σημείο πώλησης.

Οι πληροφορίες αυτές τίθενται στη διάθεση του καταναλωτή ώστε να του επιτρέψουν να κάνει την επιλογή του. Μπορούν να παρέχονται με τη συσκευασία ή με έγγραφο, σημείωση, ετικέτα, δακτύλιο ή ταινία που συνοδεύει τα προϊόντα αυτά ή που αναφέρεται σε αυτά.

Ο όρος «φυσικοχημική επεξεργασία» που αναφέρεται στο σημείο 1 στοιχείο β) του ίδιου κεφαλαίου θα πρέπει να νοείται ως επεξεργασία που εφαρμόζεται σε

γαλακτοκομικά προϊόντα που παρασκευάζονται από νωπό γάλα για τη μείωση πιθανών μικροβιολογικών κινδύνων που συνδέονται με το νωπό γάλα (π.χ. μικροδιήθηση). Δεν υπάρχουν κανόνες της ΕΕ που να ισχύουν για την ειδική επισήμανση των εν λόγω γαλακτοκομικών προϊόντων όσον αφορά τη φύση ή την ονομασία της εφαρμοζόμενης επεξεργασίας.

### **5.13. Κριτήρια για το αγελαδινό γάλα**

Στο παράρτημα ΙΙΙ τμήμα ΙΧ κεφάλαιο ΙΙ μέρος ΙΙΙ σημείο 1 στοιχείο β) ορίζεται ότι το μεταποιημένο αγελαδινό γάλα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή γαλακτοκομικών προϊόντων έχει περιεκτικότητα σε μικρόβια μικρότερη από 100 000 ανά ml. Η απαίτηση αυτή βασίζεται στο σκεπτικό ότι το μεταποιημένο γάλα (π.χ. παστεριωμένο γάλα) που χρησιμοποιείται ως πρώτη ύλη πρέπει να τηρεί το εν λόγω όριο πριν εισέλθει σε νέο στάδιο μεταποίησης. Η απαίτηση αυτή εφαρμόζεται σε καταστάσεις που συνεπάγονται ακούσια διακοπή της διαδικασίας. Κατά συνέπεια, η πρόθεση δεν είναι να επιβληθεί υποχρέωση τήρησης αυτού του κριτηρίου στο μεταποιημένο γάλα που έχει ήδη εισέλθει σε νέο προγραμματισμένο στάδιο μεταποίησης (π.χ. στο οποίο έχει προστεθεί επιπλέον χλωρίδα για λόγους μεταποίησης – παραγωγή γιαουρτιού ή τυριού) ή υποβάλλεται σε συνεχή διαδικασία (π.χ. νωπό γάλα > παστεριωμένο γάλα > γάλα σε σκόνη).

### **5.14. Ζωικά είδη**

Στο παράρτημα Ι σημείο 4.1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 ορίζεται το «νωπό γάλα» ως «το γάλα το οποίο παράγεται από την έκκριση του μαστού εκτρεφόμενων ζώων (...)». Επομένως, ο ορισμός αυτός καλύπτει και ζώα εκτός από τα συνήθη είδη ζώων από τα οποία παράγονται γαλακτοκομικά προϊόντα (αγελάδες, πρόβατα και αίγες).

Στην πράξη, η διάθεση στην αγορά γάλακτος από φοράδες, γαϊδούρια, καμήλες και άλλα εκτρεφόμενα ζώα, συμπεριλαμβανομένων εκτρεφόμενων θηραμάτων (π.χ. τάρανδοι), είναι δυνατή υπό την προϋπόθεση ότι η παραγωγή και η μεταποίησή τους πληρούν τις σχετικές απαιτήσεις που προβλέπονται στους κανονισμούς (ΕΚ) αριθ. 852/2004 και (ΕΚ) αριθ. 853/2004.

## ΑΛΙΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

### 5.15. Παράσιτα που προκαλούν ανησυχία για τη δημόσια υγεία

Το παράρτημα ΙΙΙ τμήμα VIII κεφάλαιο ΙΙ μέρος Δ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 περιέχει διατάξεις για την εξασφάλιση της θανάτωσης παρασίτων σε βιώσιμα στάδια προνύμφης στα αλιευτικά προϊόντα που μπορεί να παρουσιάζουν κινδύνους για την υγεία των καταναλωτών. Οι παρασιτικές ασθένειες που μεταφέρονται από αλιευτικά προϊόντα σε ανθρώπους οφείλονται σε:

- λοίμωξη μετά από κατάποση βιώσιμων παρασίτων που συνεπάγονται πρόβλημα για την ανθρώπινη υγεία. Τα στάδια προνύμφης αυτών των παρασίτων που αντιπροσωπεύουν κίνδυνο για την υγεία του καταναλωτή είναι 1) νηματώδεις, κυρίως προνύμφες του είδους *Anisakis* και *Pseudoterranova decipiens*, 2) προνύμφες (πληροκερκοειδείς) των κεστοδών *Diphyllobothrium* και 3) προνύμφες (μετακερκάρια) τριηματοδών, ή
- αλλεργική αντίδραση που συνδέεται με *Anisakidae*. Σύμφωνα με την EFSA<sup>15</sup>, μόνο το είδος *Anisakis simplex* έχει ενοχοποιηθεί σαφώς για αλλεργικές αντιδράσεις. Η EFSA έχει αποφανθεί ότι βασικός πρωτεργάτης της αλλεργίας στα νηματώδη *Anisakis* σε ανθρώπους είναι η μόλυνση από ζωντανές προνύμφες *Anisakis simplex*.

### 5.16. Μέθοδοι θανάτωσης των προνυμφικών σταδίων των παρασίτων

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων εξασφαλίζουν ότι τα αλιευτικά προϊόντα έχουν υποβληθεί σε μακροσκοπική εξέταση για την ανίχνευση ορατών παρασίτων πριν διατεθούν στην αγορά. Η μακροσκοπική εξέταση, η οποία διενεργείται σε εκσπλαχνισμένα και μη εκσπλαχνισμένα αλιευτικά προϊόντα σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2074/2005, έχει ως στόχο να αποτραπεί η διάθεση στην αγορά για ανθρώπινη κατανάλωση εμφανώς μολυσμένων αλιευτικών προϊόντων. Τα αλιευτικά προϊόντα διατίθενται συχνά στην αγορά ως νωπά αλιευτικά προϊόντα τα οποία, πριν καταναλωθούν, υποβάλλονται σε θερμική επεξεργασία ή κατάψυξη από τον καταναλωτή κατά τρόπο που εξασφαλίζει τη θανάτωση βιώσιμων παρασίτων. Τα αλιευτικά προϊόντα πρέπει να εξετάζονται μακροσκοπικά στην κατάσταση στην οποία βρίσκονται όταν τα χειρίζεται ο υπεύθυνος επιχείρησης τροφίμων (ολόκληρα, εκσπλαχνισμένα, σε φιλέτα, σε φέτες). Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 2074/2005 περιέχει ορισμούς που σχετίζονται με την μακροσκοπική εξέταση, καθώς και λεπτομερέστερους κανόνες για την μακροσκοπική εξέταση εκσπλαχνισμένων ψαριών, φιλέτων ψαριών και τεμαχισμένων σε φέτες ψαριών.

Το νομοθετικό κείμενο καθορίζει τη θερμοκρασία και τον χρόνο για την επεξεργασία που πρέπει να εφαρμόζουν οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων για

---

<sup>15</sup> Opinion of the Scientific Panel on Biological hazards (BIOHAZ) on parasites in fishery products [Γνώμη της επιστημονικής ομάδας για τις βιολογικές πηγές κινδύνου (BIOHAZ) σχετικά με τα παράσιτα στα αλιευτικά προϊόντα] εκδόθηκε στις 11 Μαρτίου 2010. <https://www.efsa.europa.eu/el/efsajournal/pub/1543>

τη θανάτωση βιώσιμων παρασίτων. Η επίτευξη της θερμοκρασίας αυτής στον πυρήνα εξαρτάται από το πάχος και τη σύνθεση του προϊόντος. Για παράδειγμα, σύμφωνα με εκτιμήσεις, φιλέτο πάχους 3 cm θα πρέπει να θερμαίνεται επί 10 λεπτά για να εξασφαλιστεί η καταστροφή των προνυμφών *Anisakis* spp. Ωστόσο, το στάδιο της προνύμφης (μετακερκάρια) των τρηματωδών (συμπεριλαμβανομένων των ειδών *Opisthorchis* και *Clonorchis*) που απαντά σε ψάρια του γλυκού νερού σε ορισμένες γεωγραφικές περιοχές είναι πιο ανθεκτικό στις θερμοκρασίες.

Ως εκ τούτου, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που διαθέτουν ψάρια του γλυκού νερού στην αγορά πρέπει επίσης να λαμβάνουν υπόψη τον κίνδυνο τα εν λόγω προϊόντα να περιέχουν μετακερκάρια τα οποία ενδέχεται να συνιστούν κίνδυνο για την υγεία εάν προορίζονται να καταναλωθούν χωρίς επεξεργασία που καταστρέφει τέτοια παράσιτα. Διάφορες εκθέσεις αναφέρουν διαφορετικές παραμέτρους για την επεξεργασία κατάψυξης με την οποία καταστρέφονται ποικίλα τρηματώδη μετακερκάρια, οι οποίες έχουν αποτυπωθεί σε διάφορες νομοθετικές διατάξεις σε παγκόσμιο επίπεδο. Η EFSA, στη γνώμη της σχετικά με τα παράσιτα στα αλιευτικά προϊόντα, παραπέμπει στις δηλώσεις του ΠΟΥ σύμφωνα με τις οποίες τα μετακερκάρια των *Opisthorchis* spp. και *Clonorchis* spp. θανατώνονται με κατάψυξη στους  $-10\text{ }^{\circ}\text{C}$  για 5 ημέρες.

Άλλες παράμετροι θερμοκρασίας – χρόνου για διάφορα μετακερκάρια περιλαμβάνονται, μεταξύ άλλων, στο τεχνικό έγγραφο 444 για την αλιεία του FAO<sup>16</sup>. Στα δεδομένα αυτά περιλαμβάνονται αναφορές σύμφωνα με τις οποίες απαιτούνται 3 έως 4 ημέρες για τη θανάτωση των προνυμφών του *Clonorchis sinensis* σε περίπτωση κατάψυξης στους  $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$  και 32 ώρες για τη θανάτωση των προνυμφών του *Opisthorchis felinus* στους  $-28\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

Όσον αφορά τη θερμική επεξεργασία που οδηγεί σε θανάτωση των μετακερκαρίων, η EFSA, στη γνώμη της σχετικά με τα παράσιτα στα αλιευτικά προϊόντα, αναφέρεται σε θερμοκρασία  $70\text{ }^{\circ}\text{C}$  επί 30 λεπτά για τη θανάτωση των μετακερκαρίων *Clonorchis* και *Opisthorchis*.

Σε περίπτωση που ο υπεύθυνος επιχείρησης τροφίμων διαθέτει στην αγορά αλιευτικά προϊόντα που προορίζονται να καταναλωθούν νωπά ή μαριναρισμένα, αλατισμένα ή επεξεργασμένα με επεξεργασία που δεν επαρκεί για τη θανάτωση του βιώσιμου παρασίτου, η νομοθεσία ορίζει ότι οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων δεν απαιτείται να προβαίνουν σε επεξεργασία κατάψυξης για τα αλιευτικά προϊόντα που έχουν διατηρηθεί ως κατεψυγμένα αλιευτικά προϊόντα για χρονικό διάστημα αρκετά μεγάλο ώστε να καταστραφούν τα βιώσιμα παράσιτα. Σύμφωνα με τη νομοθεσία, τα κατεψυγμένα αλιευτικά προϊόντα πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  σε όλα τα μέρη του προϊόντος. Για τα παράσιτα εκτός από τα τρηματώδη η επεξεργασία κατάψυξης

---

<sup>16</sup> FAO Fisheries Technical Paper 444, Assessment and management of seafood safety and quality (Τεχνικό έγγραφο 444 για την αλιεία του FAO, Αξιολόγηση και διαχείριση της ασφάλειας και της ποιότητας των θαλασσινών):  
Chapter 5.1.4 Parasites. (Κεφάλαιο 5.1.4 Παράσιτα).  
<http://www.fao.org/docrep/006/y4743e/y4743e0c.htm>

πρέπει να συνίσταται σε μείωση της θερμοκρασίας σε όλα τα μέρη του προϊόντος τουλάχιστον σε:

α) – 20 °C επί 24 ώρες τουλάχιστον·

ή

β) – 35 °C επί 15 ώρες τουλάχιστον.

Παρότι οι προνύμφες τρηματωδών παρουσιάζουν ελαφρώς μεγαλύτερη ανθεκτικότητα, μπορεί να συναχθεί το συμπέρασμα ότι ο χρόνος κατά τον οποίο τα κατεψυγμένα αλιευτικά προϊόντα διατηρούνται κατά κανόνα στους – 18 °C κατά την αποθήκευση υπό ψύξη, τη μεταφορά και την αλυσίδα διανομής καταστρέφει όλα τα παράσιτα που ενδέχεται να συνιστούν κίνδυνο για την υγεία του καταναλωτή. Τα νωπά αλιευτικά προϊόντα που καταψύχονται για σύντομο χρονικό διάστημα για τεχνολογικούς λόγους, όπως η επεξεργασία κατάψυξης για την εξάλειψη βιώσιμων παρασίτων που προκαλούν ανησυχία για τη δημόσια υγεία, μπορούν να εξακολουθούν να θεωρούνται νωπά αλιευτικά προϊόντα.

Άλλες μέθοδοι εκτός από την κατάψυξη ή τη θερμική επεξεργασία, όπως για παράδειγμα η ξηρή αλάτιση για ορισμένο χρονικό διάστημα, μπορούν επίσης να καταστρέφουν τα παράσιτα που υπάρχουν σε αλιευτικά προϊόντα. Εάν οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων χρησιμοποιούν τις εν λόγω άλλες μεθόδους για τη θανάτωση παρασίτων που ενδέχεται να συνιστούν κίνδυνο για την υγεία του καταναλωτή, η επεξεργασία πρέπει να διενεργείται σύμφωνα με εκτίμηση κινδύνου που τεκμηριώνει την αποτελεσματικότητά της. Περαιτέρω στοιχεία σχετικά με τις μεθόδους θανάτωσης των προνυμφικών σταδίων των παρασίτων που προκαλούν ανησυχία για τη δημόσια υγεία παρέχονται σε διάφορα έγγραφα. Σε αυτά περιλαμβάνονται η γνώμη της EFSA σχετικά με τα παράσιτα στα αλιευτικά προϊόντα, η γνώμη της EFSA σχετικά με τα παράσιτα ψαριών της Βαλτικής Θάλασσας<sup>17</sup>, το τεχνικό έγγραφο 444 για την αλιεία του FAO και η γνώμη 2007-SA-0379<sup>18</sup> του γαλλικού οργανισμού εκτίμησης κινδύνου, AFSSA.

<sup>17</sup> Opinion of the Scientific Panel on Biological hazards (BIOHAZ) on assessment of epidemiological data in relation to the health risks resulting from the presence of parasites in wild caught fish from fishing grounds in the Baltic Sea [Γνώμη της επιστημονικής ομάδας για τις βιολογικές πηγές κινδύνου (BIOHAZ) σχετικά με την αξιολόγηση επιδημιολογικών δεδομένων που αφορούν τους κινδύνους για την υγεία που προκύπτουν από την παρουσία παρασίτων σε ψάρια ελεύθερης αλιείας από αλιευτικά πεδία στη Βαλτική Θάλασσα], που εκδόθηκε στις 7 Ιουλίου 2011. <https://www.efsa.europa.eu/el/efsajournal/pub/2320>

<sup>18</sup> Opinion of the French Food Safety Agency (Afssa) on a risk assessment request concerning the presence of anisakidae in fishery products and the extension of the exemption from the freezing sanitary obligation of fishery products whose feeding is under control and for certain species of wild fish. [Γνώμη της γαλλικής υπηρεσίας για την ασφάλεια των τροφίμων (Afssa) σχετικά με αίτημα εκτίμησης κινδύνου όσον αφορά την παρουσία Anisakidae σε αλιευτικά προϊόντα και την επέκταση της εξαίρεσης από την υγειονομική υποχρέωση κατάψυξης αλιευτικών προϊόντων των οποίων η σίτιση πραγματοποιείται υπό έλεγχο και για ορισμένα είδη ψαριών ελεύθερης αλιείας]. (AFSSA — Αίτηση αριθ. 2007-SA-0379). <http://www.anses.fr/Documents/MIC2007sa0379EN.pdf>

### 5.17. Αλιεύματα μη εκτρεφόμενων αλιευτικών προϊόντων

Το παράρτημα III τμήμα VIII κεφάλαιο III μέρος Δ σημείο 3 στοιχείο γ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 προβλέπει ότι η αρμόδια αρχή κράτους μέλους επιτρέπει να μην απαιτείται η επεξεργασία κατάψυξης όταν υπάρχουν διαθέσιμα επιδημιολογικά δεδομένα που δείχνουν ότι τα αλιευτικά πεδία καταγωγής δεν παρουσιάζουν κίνδυνο για την υγεία ως προς την ύπαρξη παρασίτων.

Η EFSA κατέληξε στο συμπέρασμα ότι πρέπει να θεωρείται ότι για όλα τα ψάρια ελεύθερης αλιείας σε θαλάσσια ή γλυκά ύδατα υπάρχει ο κίνδυνος να περιέχουν βιώσιμα παράσιτα που παρουσιάζουν κίνδυνο για την ανθρώπινη υγεία, εάν τα εν λόγω προϊόντα πρόκειται να καταναλωθούν νωπά ή σχεδόν νωπά. Κατά συνέπεια, η αξιολόγηση νέων εγγράφων που αποδεικνύουν ότι τα ψάρια ελεύθερης αλιείας, είτε σε θαλάσσια είτε σε γλυκά ύδατα, είναι απαλλαγμένα από παράσιτα, θα πρέπει να βασίζεται σε κατάλληλη εκτίμηση κινδύνου. Η αξιολόγηση του αν τα αλιευτικά προϊόντα από ένα αλιευτικό πεδίο είναι πιθανό να παρουσιάζουν κίνδυνο για την υγεία θα πρέπει να λαμβάνει υπόψη τον επιπολασμό, την αφθονία, καθώς και τα είδη και τις γεωγραφικές κατανομές των παρασίτων και των ξενιστών τους, σε συνδυασμό με τα αποτελέσματα των συστημάτων παρακολούθησης και τις τάσεις όσον αφορά την παρουσία και την αφθονία των παρασίτων. Θα πρέπει επίσης να σημειωθεί ότι τα κράτη μέλη πρέπει να τηρούν την υποχρέωσή τους να κοινοποιούν κάθε συναφές εθνικό μέτρο σύμφωνα με την οδηγία (ΕΕ) 2015/1535<sup>19</sup>.

### 5.18. Εκτρεφόμενα αλιευτικά προϊόντα

Το παράρτημα III κεφάλαιο III μέρος Δ σημείο 3 στοιχείο δ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 ορίζει ότι ορισμένα εκτρεφόμενα αλιευτικά προϊόντα μπορούν να εξαιρεθούν από την απαίτηση κατάψυξης, ακόμη και αν προορίζονται να καταναλωθούν νωπά ή μαριναρισμένα, αλατισμένα ή επεξεργασμένα με επεξεργασία που δεν επαρκεί για την καταστροφή των βιώσιμων παρασίτων. Οι διαδικασίες και τα μέτρα για τη διασφάλιση της απουσίας παρασίτων θα πρέπει να σχεδιάζονται ανάλογα με τον κίνδυνο μόλυνσης. Οι οδηγοί ορθών πρακτικών μπορούν να αποτελέσουν κατάλληλα εργαλεία για την παροχή συνδρομής στους υπευθύνους επιχειρήσεων τροφίμων κατά τον καθορισμό μέσων που διασφαλίζουν ότι τα αλιευτικά προϊόντα δεν έχουν μολυνθεί από παράσιτα που ενδέχεται να συνιστούν κίνδυνο για την υγεία.

#### 5.18.1. Συστήματα εκτροφής που από τη φύση τους αποκλείουν κάθε πιθανότητα μόλυνσης

Πρόκειται για συστήματα τα οποία από τη φύση τους, λόγω του σχεδιασμού των εγκαταστάσεων και του συστήματος εκτροφής, προστατεύονται από την πρόσβαση οποιασδήποτε πηγής μόλυνσης. Στα συστήματα αυτά περιλαμβάνονται συστήματα

<sup>19</sup> Οδηγία του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 9ης Σεπτεμβρίου 2015, για την καθιέρωση μιας διαδικασίας πληροφόρησης στον τομέα των τεχνικών προδιαγραφών και των κανόνων σχετικά με τις υπηρεσίες της κοινωνίας των πληροφοριών (κωδικοποιημένο κείμενο) (ΕΕ L 241 της 17.9.2015, σ. 1).



χερσαίων δεξαμενών που τροφοδοτούνται με νερό το οποίο μπορεί να αποδειχθεί ότι είναι απαλλαγμένο από παράσιτα. Τα ανοικτά συστήματα, όπως οι πλωτοί κλωβοί κ.λπ. δεν ανήκουν σε αυτήν την κατηγορία. Κατά την εκτροφή σε γλυκά ύδατα, το νερό θα πρέπει να ρέει συνεχώς και να μην προέρχεται από λίμνες ή ταμειυτήρες. Όταν δεν πληρούνται οι απαιτήσεις αυτές ή όταν τα ψάρια εκτρέφονται σε αλμυρά ύδατα, το νερό θα πρέπει να διηθείται κατά τρόπο που να εμποδίζει την πρόσβαση οποιασδήποτε πηγής μόλυνσης. Για τα συστήματα εκτροφής που από τη φύση τους αποκλείουν κάθε πιθανότητα μόλυνσης του αλιευτικού προϊόντος, αρκεί να τεκμηριώνεται η συμμόρφωση με τις ορθές πρακτικές για τα εν λόγω συστήματα εκτροφής που διασφαλίζουν την απουσία παρασίτων που συνιστούν κίνδυνο για την υγεία.

#### 5.18.2. *Ιχθυοκαλλιέργεια με αμελητέο κίνδυνο μόλυνσης*

Τα εν λόγω συστήματα παραγωγής πρέπει επίσης να πληρούν τα βασικά κριτήρια σύμφωνα με τα οποία τα ψάρια καλλιεργούνται από έμβρυα και τρέφονται καθ' όλη τη διάρκεια ζωής τους με διατροφή που δεν μπορεί να περιέχει βιώσιμα παράσιτα. Ωστόσο, τα συστήματα δεν είναι εντελώς αποκομμένα από το περιβάλλον τους όσον αφορά την πιθανή παρουσία παρασίτων. Για παράδειγμα, τα ψάρια μπορεί να ζουν τουλάχιστον ένα μέρος της ζωής τους σε περιβάλλον όπου δεν μπορεί να αποκλειστεί η παρουσία παρασίτων. Σύμφωνα με την επιστημονική γνώμη της EFSA, ο σολομός του Ατλαντικού που εκτρέφεται με συγκεκριμένο τρόπο ενέχει αμελητέο κίνδυνο όσον αφορά τα παράσιτα που έχουν σημασία για τη δημόσια υγεία. Η πρακτική πείρα με άλλα είδη εκτός του εκτρεφόμενου σολομού του Ατλαντικού έδειξε επίσης ότι άλλα αλιευτικά προϊόντα που εκτρέφονται με συγκεκριμένους τρόπους και/ή σε καθορισμένες περιοχές, τόσο σε γλυκά όσο και σε αλμυρά ύδατα, μπορεί να είναι απαλλαγμένα από παράσιτα που συνιστούν κίνδυνο για τους καταναλωτές. Προτού οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων εφαρμόσουν την παρέκκλιση από την επεξεργασία κατάψυξης για την εν λόγω παραγωγή, πρέπει να έχει αποδειχθεί ότι οι εφαρμοζόμενες διαδικασίες διασφαλίζουν ότι η παραγωγή δεν συνιστά κίνδυνο για την υγεία όσον αφορά την παρουσία ζώντων παρασίτων. Η αρμόδια αρχή πρέπει να εγκρίνει τις διαδικασίες αυτές. Σε ορισμένες περιπτώσεις, αρκεί η αναφορά στην εκτίμηση κινδύνου της EFSA για τον συγκεκριμένο τύπο παραγωγής, στις διαδικασίες που εφαρμόζονται και να υπάρχει ένα γενικό πρόγραμμα παρακολούθησης σε εθνικό επίπεδο, ώστε να διασφαλίζεται ότι οι πληροφορίες στις οποίες βασίστηκε η ευνοϊκή εκτίμηση κινδύνου δεν μεταβάλλονται.

Εάν ο τύπος παραγωγής δεν μπορεί να αποκλείσει τον κίνδυνο ύπαρξης παρασίτων, κατά γενικό κανόνα, μπορεί να θεωρηθεί αναγκαία η εντατικότερη παρακολούθηση των αλιευτικών προϊόντων, σε επίπεδο εκμετάλλευσης ή ακόμη και σε επίπεδο παρτίδας. Οι μέθοδοι που εφαρμόζονται για τον έλεγχο της απουσίας παρασίτων θα πρέπει να προσαρμόζονται στον τύπο των παρασίτων, τον τύπο των ειδών ψαριών κ.λπ., και να περιλαμβάνουν από την απλή μακροσκοπική εξέταση και την εξέταση με λυχνία (μακροσκοπική εξέταση σε φωτιζόμενο τραπέζι) έως την τεχνητή πέψη με πεψίνη/υδροχλωρικό οξύ. Εάν μέσω προγραμμάτων παρακολούθησης ή με οποιονδήποτε άλλο τρόπο αποκαλυφθεί η παρουσία παρασίτων που ενδέχεται να συνιστούν κίνδυνο για την υγεία, τα

προϊόντα αυτά θα πρέπει να αποκλείονται από την εξαίρεση όσον αφορά την κατάψυξη έως ότου ελεγχθεί το σύστημα παραγωγής και η εκμετάλλευση επανέλθει στην αρχική κατάσταση που επέτρεπε στον υπεύθυνο της επιχείρησης τροφίμων να κάνει χρήση της εξαίρεσης.

#### **5.19. Έγγραφα που συνοδεύουν τα αλιευτικά προϊόντα τα οποία δεν έχουν υποστεί επεξεργασία κατάψυξης**

Κάθε παρτίδα αλιευτικών προϊόντων που υπόκειται στην παρέκκλιση που αναφέρεται στο παράρτημα III τμήμα VIII κεφάλαιο III μέρος Δ σημείο 3 στοιχεία γ) και δ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 (δεν απαιτείται κατάψυξη) συνοδεύεται από τεκμηρίωση που αποδεικνύει ότι οι αρμόδιες αρχές έχουν εγκρίνει τις διαδικασίες που εφαρμόζονται για να εξασφαλίζεται ότι η παραγωγή δεν συνιστά κίνδυνο για την υγεία όσον αφορά την παρουσία παρασίτων. Η τεκμηρίωση αυτή μπορεί να συνίσταται σε πρόταση στο εμπορικό έγγραφο που χορηγεί την έγκριση των διαδικασιών από τις αρμόδιες αρχές της χώρας από την οποία προέρχονται τα αλιευτικά προϊόντα ή αντίγραφα της έγκρισης των διαδικασιών που παρέχουν οι αρμόδιες αρχές ή οποιοδήποτε άλλο έγγραφο που αποδεικνύει την έγκριση των αρμόδιων αρχών για τη μη εφαρμογή της προβλεπόμενης επεξεργασίας κατάψυξης.

#### **5.20. Ο όρος «εμφανώς μολυσμένα»**

Το παράρτημα III τμήμα VIII κεφάλαιο V μέρος Δ «ΠΑΡΑΣΙΤΑ» του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 περιλαμβάνει γενική διάταξη για τους υπευθύνους επιχειρήσεων τροφίμων όσον αφορά την μακροσκοπική εξέταση για ορατά παράσιτα και κανόνες για τη διάθεση στην αγορά των εν λόγω αλιευτικών προϊόντων:

«Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων εξασφαλίζουν ότι τα αλιευτικά προϊόντα έχουν υποβληθεί σε μακροσκοπική εξέταση για την ανίχνευση ορατών παρασίτων πριν διατεθούν στην αγορά. Δεν πρέπει να διαθέτουν στην αγορά για ανθρώπινη κατανάλωση αλιευτικά προϊόντα εμφανώς μολυσμένα με παράσιτα».

Στο παράρτημα II τμήμα I κεφάλαιο II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2074/2005 προβλέπονται ειδικότερες διατάξεις για τη μακροσκοπική εξέταση του εκσπλαχνισμένου ψαριού και των φιλέτων και των φετών ψαριού για τις χερσαίες εγκαταστάσεις και για τα πλοία-εργοστάσια. Στο κεφάλαιο I παρέχονται επίσης ορισμοί για τους όρους «ορατό παράσιτο», «μακροσκοπική επιθεώρηση» και «εξέταση με λυχνία».

Καταστροφικές μέθοδοι, όπως η μέθοδος πέψης, δεν μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε μακροσκοπική εξέταση για να διαπιστωθεί αν τα αλιευτικά προϊόντα είναι «εμφανώς μολυσμένα» με παράσιτα. Η εξέταση της κοιλιακής κοιλότητας μετά από τομή για μακροσκοπική εξέταση των σπλάγχων και του περιτοναίου δεν θεωρείται καταστροφική μέθοδος. Η μακροσκοπική εξέταση πρέπει να διενεργείται από τον υπεύθυνο της επιχείρησης τροφίμων στο αλιευτικό προϊόν

στην κατάσταση στην οποία βρίσκεται όταν ο υπεύθυνος της επιχείρησης χειρίζεται το προϊόν (ολόκληρο, εκσπλαχνισμένο, σε φιλέτα, τεμαχισμένο σε φέτες). Εάν επιχείρηση τροφίμων χειρίζεται μόνο μη εκσπλαχνισμένα ψάρια, η μακροσκοπική εξέταση περιλαμβάνει την επιφάνεια του ψαριού, π.χ. δέρμα, μάτια, στόμα και βράγχια. Εάν η επιχείρηση τροφίμων πραγματοποιεί εκσπλαχνισμό του αλιευτικού προϊόντος, η εξέταση περιλαμβάνει επίσης την κοιλιακή κοιλότητα, τα σπλάγχνα και το περιτόναιο. Εάν το αλιευτικό προϊόν είναι τεμαχισμένο σε φιλέτα και/ή σε φέτες, θα πρέπει να εξετάζονται τα φιλέτα και οι φέτες.

Όταν εξετάζεται αν ένα αλιευτικό προϊόν είναι «εμφανώς μολυσμένο» με παράσιτα, προκειμένου να εκτιμηθεί αν μπορεί να διατεθεί στην αγορά ή όχι, πρέπει να γίνεται διάκριση μεταξύ των βρώσιμων και μη βρώσιμων μερών του αλιευτικού προϊόντος:

- Όταν ορατά παράσιτα υπάρχουν μόνον σε τμήματα του αλιευτικού προϊόντος που δεν προορίζονται να καταναλωθούν (**μη βρώσιμα μέρη της πρώτης ύλης**) οι συνήθεις διαδικασίες (συμπεριλαμβανομένου του εκσπλαχνισμού κλπ.) διασφαλίζουν ότι οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται πράγματι για τα προϊόντα που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο δεν έχουν εμφανώς μολυνθεί με ορατά παράσιτα. Όταν τα μη βρώσιμα μέρη αφαιρούνται, οι πρώτες ύλες δεν θεωρούνται «εμφανώς μολυσμένες».
- Όταν **βρώσιμα μέρη (πρώτες ύλες ή προϊόντα που διατίθενται στον καταναλωτή)** έχουν εμφανώς μολυνθεί με ορατά παράσιτα, ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων έχει δύο δυνατότητες:

i) είτε να μη διαθέσει το αλιευτικό προϊόν στην αγορά, ή

ii) βάσει συνθηκών υγιεινής, να εφαρμόσει τις συνήθεις διαδικασίες διαλογής και/ή προπαρασκευής ή μεταποίησης σύμφωνα με το παράρτημα II κεφάλαιο IX σημείο 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004, προκειμένου να διασφαλιστεί ότι το προϊόν που θα διατεθεί στον καταναλωτή δεν είναι πλέον «εμφανώς μολυσμένο» με παράσιτα βάσει μακροσκοπικού ελέγχου και, κατά συνέπεια, είναι κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση. Οι διαδικασίες μπορούν να περιλαμβάνουν το ξάκρισμα των πρώτων υλών που είναι ιδιαίτερα ευπαθείς σε παράσιτα.

Η Επιτροπή του Κώδικα Τροφίμων (Codex Alimentarius) έχει παράσχει διεθνώς αναγνωρισμένα πρότυπα που παρέχουν περισσότερες λεπτομέρειες για συγκεκριμένα αλιευτικά προϊόντα μολυσμένα με παράσιτα. Παρόλο που αυτά τα κείμενα για συγκεκριμένα προϊόντα δεν μπορούν να εφαρμοστούν για τα αλιευτικά προϊόντα γενικώς, αποτελούν κατάλληλα σημεία αναφοράς για τα συγκεκριμένα προϊόντα.

Τα κείμενα του Codex Alimentarius αναφέρουν όρια για τα μη βιώσιμα ορατά παράσιτα και επίπεδα αλλοίωσης για αλλαγές της υφής που οφείλονται σε παράσιτα για ορισμένα ειδικά προϊόντα αλιείας έτοιμα για διάθεση στους

καταναλωτές. Ο Codex Alimentarius περιγράφει επίσης την εξέταση με λυχνία λεπτομερέστερα από τη νομοθεσία της ΕΕ.

Ορισμένα παράσιτα σε προϊόντα αλιείας μπορεί να μην είναι ορατά, αλλά να αποσυνθέτουν τη σάρκα των ψαριών με αποτέλεσμα, ενδεχομένως, να τα καθιστούν ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση. Σε τέτοιες περιπτώσεις, η εφαρμοστέα διάταξη είναι το παράρτημα II κεφάλαιο IX σημείο 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004 και όχι οι διατάξεις για τα ορατά παράσιτα στα προϊόντα αλιείας που αναφέρονται στο παράρτημα III τμήμα VIII κεφάλαιο V μέρος Δ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004.

Οι οδηγοί ορθής πρακτικής μπορούν να αποτελέσουν τα κατάλληλα εργαλεία για την παροχή συνδρομής στους υπευθύνους των επιχειρήσεων τροφίμων, όσον αφορά το θέμα των αλιευτικών προϊόντων που είναι «εμφανώς μολυσμένα» με παράσιτα.

### **5.21. Μεταποιημένα / μη μεταποιημένα αλιευτικά προϊόντα**

Η μεταποίηση και τα μεταποιημένα προϊόντα ορίζονται στο άρθρο 2 στοιχεία ιγ) και ιε) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004. Στο άρθρο 2 στοιχείο ιγ) του εν λόγω κανονισμού η «μεταποίηση» ορίζεται ως «ενέργεια με την οποία τροποποιείται ουσιαστικά το αρχικό προϊόν, συμπεριλαμβανομένης της θερμικής επεξεργασίας, του καπνίσματος, του αλατίσματος, της ωρίμανσης, της αποξήρανσης, του μαρινάρισματος, της εκχύλισης, της εξώθησης ή συνδυασμού αυτών των μεθόδων.»

Ορισμένοι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων εγγέουν διάλυμα νερού και προσθέτων σε νωπά ή αποψυγμένα αλιευτικά προϊόντα, ισχυριζόμενοι ότι η διαδικασία αυτή αποτελεί «μαρινάρισμα». Στόχος τους είναι η χρήση μη εγκεκριμένων προσθέτων ή άλλων συστατικών, που απαγορεύονται σε νωπά ή μη μεταποιημένα ωμά προϊόντα με απώτερο στόχο την αλλαγή του χρώματος ή της υφής των ψαριών, ισχυριζόμενοι ότι η δραστηριότητα αυτή συνιστά μεταποίηση. Τα αλιευτικά προϊόντα μετά τις εν λόγω επεξεργασίες έχουν την όψη του νωπού/ωμού και μη μεταποιημένου προϊόντος, στοιχείο που παραπλανά τους καταναλωτές, διότι δεν αναμένουν ότι η όψη του νωπού μπορεί να οφείλεται στην προσθήκη μη εγκεκριμένων προσθέτων σε νωπό προϊόν. Η χρήση μη εγκεκριμένων προσθέτων ή άλλων συστατικών σε μη μεταποιημένα αλιευτικά προϊόντα, τα οποία δεν μεταβάλλουν ουσιαστικά τη φύση τους, δεν μπορεί να θεωρηθεί ότι έχει ως αποτέλεσμα «μεταποιημένα αλιευτικά προϊόντα» και η διάθεση των εν λόγω προϊόντων στην αγορά ως «μεταποιημένων αλιευτικών προϊόντων» για να δικαιολογηθεί η χρήση τέτοιων προσθέτων συνιστά παραβίαση της νομοθεσίας της ΕΕ. Ως εκ τούτου, τα εν λόγω προϊόντα δεν μπορούν να θεωρηθούν ως μεταποιημένα, λαμβανομένου υπόψη ότι η έγχυση νερού με πρόσθετα αποτελεί ενέργεια που δεν τροποποιεί ουσιαστικά το αρχικό προϊόν και δεν μπορεί να επισημανθεί ως τέτοια.

## **ΣΗΜΑΝΣΗ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗΣ**

## 5.22. Ποιος οφείλει να τοποθετεί αναγνωριστικό σήμα;

Στο άρθρο 5 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 ορίζονται τα εξής:

*«Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων διαθέτουν στην αγορά προϊόντα ζωικής προέλευσης τα οποία διακινούνται σε εγκατάσταση η οποία υπόκειται σε έγκριση σύμφωνα με το άρθρο 4 παράγραφος 2, μόνον εάν:*

*α) φέρουν σήμα καταλληλότητας που επιτίθεται σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 854/2004, ή*

*β) όταν ο κανονισμός αυτός δεν προβλέπει την επίθεση σήματος καταλληλότητας, φέρουν αναγνωριστικό σήμα το οποίο επιτίθεται σύμφωνα με το παράρτημα ΙΙ τμήμα Ι του παρόντος κανονισμού.»*

Επιπλέον, στο παράρτημα ΙΙ τμήμα Ι μέρος Α σημείο 2 του κανονισμού ορίζονται τα εξής:

*«Ωστόσο, εάν αφαιρεθεί η πρώτη ή/και η δεύτερη συσκευασία τους ή εάν τα προϊόντα υποστούν περαιτέρω μεταποίηση σε άλλη εγκατάσταση, πρέπει να τοποθετηθεί νέο σήμα στα προϊόντα. Στις περιπτώσεις αυτές, το νέο σήμα πρέπει να αναφέρει τον αριθμό έγκρισης της εγκατάστασης στην οποία έγιναν οι ενέργειες αυτές.»*

Το βασικό ζήτημα είναι ο όρος «υπόκειται σε έγκριση» σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 853/2004. Με τον τρόπο αυτόν εξαιρούνται οι εγκαταστάσεις που πραγματοποιούν μόνο πρωτογενή παραγωγή, μεταφορά, αποθήκευση προϊόντων για τα οποία δεν απαιτούνται συνθήκες ελεγχόμενης θερμοκρασίας και εργασίες λιανικής πώλησης, όταν εξαιρούνται από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 853/2004, καθώς και οι εγκαταστάσεις που χειρίζονται τρόφιμα για τα οποία δεν υπάρχουν ειδικές απαιτήσεις στο παράρτημα ΙΙΙ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004. Το παράρτημα ΙΙ τμήμα Ι μέρος Α σημείο 2 καθιστά σαφές ότι η λέξη «διακινούνται» στο άρθρο 5 παράγραφος 1 πρέπει να ερμηνεύεται διασταλτικά και να συμπεριλαμβάνει την αφαίρεση της πρώτης ή δεύτερης συσκευασίας.

Ως εκ τούτου, το αναγνωριστικό σήμα συνδέεται με την έγκριση της εγκατάστασης. Θα πρέπει να σημειωθεί ότι η επίθεση αναγνωριστικού σήματος σε προϊόν δεν συνεπάγεται κατ' ανάγκη ότι το προϊόν είναι έτοιμο προς πώληση στον τελικό καταναλωτή κατά την έξοδό του από την εγκατάσταση.

Από την άλλη πλευρά, εάν δεν πραγματοποιείται ούτε αφαίρεση πρώτης ή δεύτερης συσκευασίας ούτε μεταποίηση σε κάποια εγκατάσταση, πρέπει να διατηρηθεί το αναγνωριστικό σήμα της τελευταίας εκείνης εγκατάστασης στα προηγούμενα στάδια της αλυσίδας παραγωγής η οποία υποχρεούται στην τοποθέτηση αναγνωριστικού σήματος και δεν θα πρέπει να τοποθετηθεί νέο (πρόσθετο) αναγνωριστικό σήμα.

## Παραδείγματα

- Η επιχείρηση Α παραδίδει ένα συσκευασμένο και σταθερό από άποψη θερμοκρασίας μεταποιημένο τρόφιμο για το οποίο προβλέπονται ειδικές απαιτήσεις στο παράρτημα ΙΙΙ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 στην επιχείρηση Β (που δεν είναι επιχείρηση λιανικού εμπορίου) χωρίς σήμανση και χωρίς αναγνωριστικό σήμα στην πρώτη συσκευασία των προϊόντων, αλλά με το αναγνωριστικό σήμα της στη δεύτερη συσκευασία. Η επιχείρηση Β αφαιρεί τη δεύτερη συσκευασία των περιτυλιγμένων προϊόντων και, συνεπώς, οφείλει να τοποθετήσει το δικό της αναγνωριστικό σήμα στην πρώτη συσκευασία ή σε νέα δεύτερη συσκευασία. Η επιχείρηση Β πρέπει να λάβει έγκριση, επειδή οι δραστηριότητές της δεν περιορίζονται στην αποθήκευση.
- Μια μεγάλη συσκευασία, με το αναγνωριστικό σήμα της επιχείρησης Α τοποθετημένο στην εξωτερική επιφάνεια της δεύτερης συσκευασίας και στα περιτυλιγμένα με πρώτη συσκευασία προϊόντα, παραλαμβάνεται από την επιχείρηση Β (που δεν είναι επιχείρηση λιανικού εμπορίου). Η δεύτερη συσκευασία αφαιρείται. Τα περιτυλιγμένα προϊόντα επανασυσκευάζονται. Η δεύτερη (ή η πρώτη) συσκευασία πρέπει να φέρει το αναγνωριστικό σήμα της επιχείρησης Β επειδή η δεύτερη συσκευασία αφαιρέθηκε. Τα αναγνωριστικά σήματα στην πρώτη και στη δεύτερη συσκευασία θα διαφέρουν, ή ενδέχεται να υπάρχουν δύο σήματα στην πρώτη συσκευασία.
- Η επιχείρηση Β παραλαμβάνει κρέας ή ψάρι διατηρημένο με απλή ψύξη για το οποίο προβλέπονται ειδικές απαιτήσεις στο παράρτημα ΙΙΙ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 με το αναγνωριστικό σήμα της επιχείρησης Α, η οποία πραγματοποίησε, για παράδειγμα, τον τεμαχισμό και την τοποθέτηση της πρώτης συσκευασίας. Στην επιχείρηση Β το προϊόν απλώς καταψύχεται (χωρίς αλλαγή της πρώτης ή της δεύτερης συσκευασίας). Η επιχείρηση Β δεν μπορεί να τοποθετήσει το δικό της αναγνωριστικό σήμα, αφού δεν αλλάζει η πρώτη ή η δεύτερη συσκευασία και αφού η κατάψυξη δεν συνιστά μεταποίηση.
- Η επιχείρηση Β παραλαμβάνει περιτυλιγμένα (προσυσκευασμένα) τεμαχισμένα σε φέτες προϊόντα με βάση το κρέας, με το αναγνωριστικό σήμα της επιχείρησης Α στην πρώτη συσκευασία. Η επιχείρηση Β είναι αυτόνομη μονάδα που εκτελεί μόνον επεξεργασία υπό υψηλή πίεση στο προϊόν, αρκετή ώστε να μειωθεί το βακτηριακό φορτίο. Η επιχείρηση Β οφείλει να τοποθετήσει το δικό της αναγνωριστικό σήμα στη (νέα) δεύτερη συσκευασία ή στην πρώτη συσκευασία του προϊόντος, αφού η HPP συνιστά μεταποίηση. Ως εκ τούτου, ενδέχεται να υπάρχουν δύο αναγνωριστικά σήματα στην πρώτη συσκευασία. Θα πρέπει να είναι σαφές ποια δραστηριότητα πραγματοποίησε η Α και ποια η Β.

### 5.23. Πολλαπλές σημάνσεις αναγνώρισης

Σε ορισμένες περιπτώσεις, η πρώτη συσκευασία μπορεί να φέρει περισσότερα από ένα αναγνωριστικά σήματα (βλ. το ανωτέρω παράδειγμα σχετικά με περιτυλιγμένα τεμαχισμένα προϊόντα με βάση το κρέας που υποβάλλονται σε επεξεργασία HPP).

Κατ' εξαίρεση, μπορούν να τοποθετηθούν περισσότερα του ενός αναγνωριστικά σήματα σε μία μόνο δεύτερη συσκευασία, εφόσον υπάρχει σαφής ένδειξη ως προς το ποιο σήμα είναι το έγκυρο. Αυτό συμβαίνει όταν το ίδιο προϊόν μπορεί να παραχθεί σε διαφορετικές εγκαταστάσεις.

Η διατύπωση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 δεν απαγορεύει αυτήν την πρακτική, εφόσον είναι σαφές ποια εγκατάσταση παρήγαγε ή μεταποίησε το προϊόν. Επιπλέον, η τοποθέτηση πολλαπλού αναγνωριστικού σήματος θα πρέπει να γίνεται κατ' εξαίρεση και να αποφεύγεται όποτε είναι δυνατόν, ώστε να αποκλείεται το ενδεχόμενο σύγχυσης ως προς την επιχείρηση που παρήγαγε το προϊόν.

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

### Ενδεικτικός κατάλογος μη μεταποιημένων προϊόντων ζωικής προέλευσης

- Νωπό κρέας / κιμάς / μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας
- Μη επεξεργασμένα έντερα, στομάχια και ουροδόχοι κύστες
- Παρασκευάσματα κρέατος
- Νωπό αίμα
- Νωπά αλιευτικά προϊόντα ή κατεψυγμένα αλιευτικά προϊόντα που παρασκευάζονται από νωπά αλιευτικά προϊόντα
- Ζώντα δίθυρα μαλάκια, ζώντα εχινόδερμα, ζώντα χιτωνόζωα και ζώντα θαλάσσια γαστερόποδα
- Νωπό γάλα
- Ολόκληρα αυγά και μη θερμικά επεξεργασμένα αυγά σε υγρή μορφή
- Βατραχοπόδαρα
- Ζωντανά σαλιγκάρια
- Μέλι, πρόπολη, γύρη και βασιλικός πολτός (εάν δεν έχουν υποστεί μεταποίηση).

**Μη μεταποιημένο προϊόν μαζί με προϊόν φυτικής προέλευσης παραμένει νωπό προϊόν (εάν η προσθήκη προϊόντος φυτικής προέλευσης δεν τροποποιεί ουσιαστικά το αρχικό προϊόν), π.χ.**

- Σουβλάκι από νωπό κρέας και λαχανικά
- Νωπά αλιευτικά προϊόντα ή κατεψυγμένα αλιευτικά προϊόντα που παρασκευάζονται από νωπά αλιευτικά προϊόντα ολόκληρα ή παρασκευασμένα (π.χ. φιλέτα ψαριού) με την προσθήκη προσθέτων εγκεκριμένων για μη μεταποιημένα αλιευτικά προϊόντα

### Παρατηρήσεις:

- Τα μη μεταποιημένα προϊόντα μπορούν να υπαχθούν στην κατηγορία «νωπά προϊόντα», δηλ. που δεν έχουν υποστεί μεταποίηση (δηλαδή, οποιαδήποτε ενέργεια με την οποία τροποποιείται ουσιαστικά το αρχικό προϊόν, συμπεριλαμβανομένης της θερμικής επεξεργασίας, του καπνίσματος, του αλατίσματος, της ωρίμανσης, της αποξήρανσης, του μαριναρίσματος, της εκχύλισης, της εξώθησης ή συνδυασμού αυτών των μεθόδων). Τα κατεψυγμένα προϊόντα που παράγονται από μη μεταποιημένες πρώτες ύλες ζωικής προέλευσης παραμένουν μη μεταποιημένα προϊόντα.
- Ως «νωπό» (αναφορικά με το κρέας) νοείται το κρέας το οποίο δεν έχει υποστεί καμία άλλη επεξεργασία συντήρησης εκτός από την ψύξη, την κατάψυξη ή την ταχεία κατάψυξη, συμπεριλαμβανομένου του κρέατος που είναι συσκευασμένο σε κενό αέρος ή σε ελεγχόμενη ατμόσφαιρα.
- Ως «νωπά» (αναφορικά με τα αλιευτικά προϊόντα) νοούνται τα μεταποιημένα αλιευτικά προϊόντα, ολόκληρα ή παρασκευασμένα, συμπεριλαμβανομένων των προϊόντων που συσκευάζονται σε κενό ή σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα και δεν



έχουν υποστεί καμία επεξεργασία για να εξασφαλιστεί η συντήρησή τους, εκτός από τη διαδικασία ψύξης.

- Τα κατεψυγμένα αλιευτικά προϊόντα που παράγονται από νωπά αλιευτικά προϊόντα είναι μη μεταποιημένα προϊόντα που μπορούν να είναι ολόκληρα ή παρασκευασμένα. Θα πρέπει γενικά να ταξινομούνται ως νωπά προϊόντα, όπως ορίζεται στην πρώτη περίπτωση.

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ

### Ενδεικτικός κατάλογος μεταποιημένων προϊόντων ζωικής προέλευσης

*Τα μεταποιημένα προϊόντα λαμβάνονται με την υποβολή νοπών προϊόντων σε διαδικασίες όπως η θερμική επεξεργασία, το κάπνισμα, η αλιπάστωση, η ωρίμανση, η αποξήρανση, το μαρινάρισμα, κ.λπ. Η διαδικασία πρέπει να επιφέρει ουσιαστική τροποποίηση στο αρχικό προϊόν.*

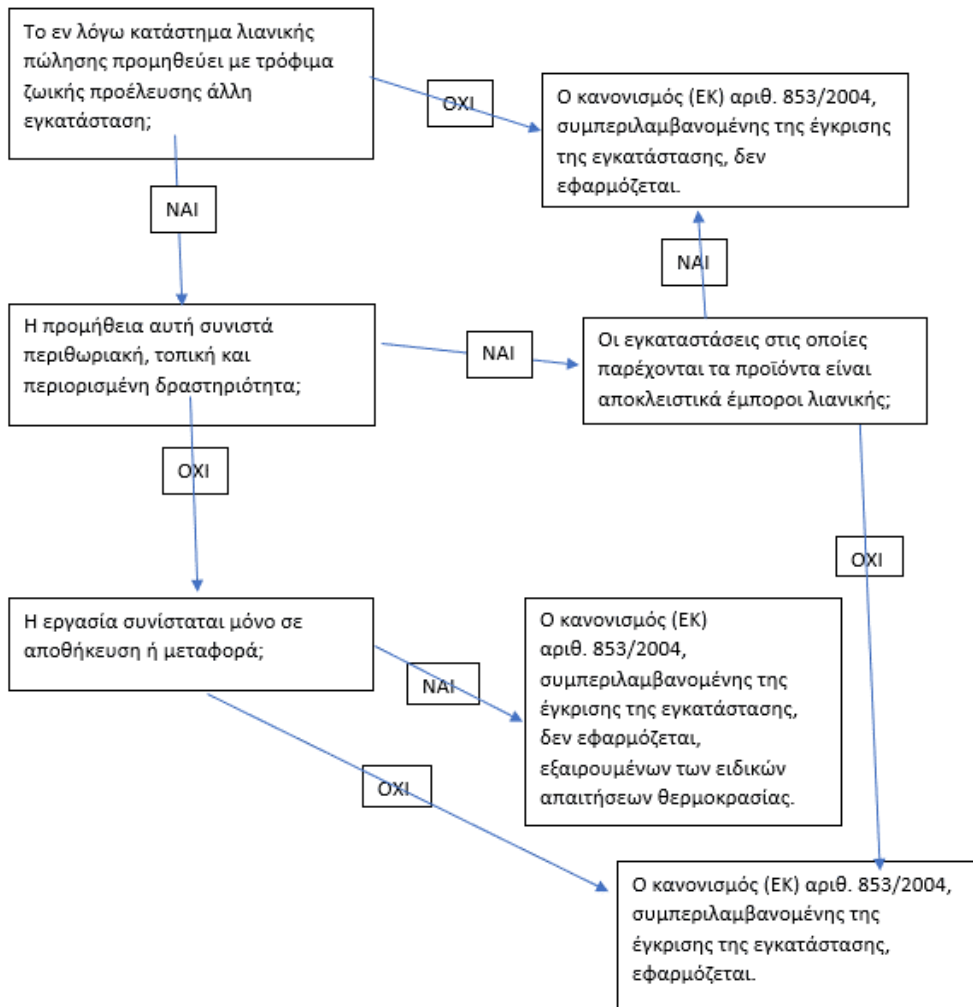
- Προϊόντα με βάση το κρέας (χοιρομέρι, σαλάμι κ.λπ.)
- Μεταποιημένα αλιευτικά προϊόντα (καπνιστά ψάρια, ψάρια που έχουν μαριναριστεί έως ότου η ενέργεια να τροποποιήσει ουσιαστικά το αρχικό μη μεταποιημένο προϊόν, συμπεριλαμβανομένης της εμφάνισής του κ.λπ.)
- Γαλακτοκομικά προϊόντα (παστεριωμένο γάλα και άλλο θερμικά επεξεργασμένο γάλα, τυρί, γιαούρτι κ.λπ.)
- Προϊόντα αυγών (αυγά σε σκόνη κ.λπ.)
- Τετηγμένο ζωικό λίπος
- Κατάλοιπα ζωικού λίπους
- Ζελατίνη
- Κολλαγόνο
- Επεξεργασμένα έντερα, στομάχια και ουροδόχοι κύστες κ.λπ.
- Βιταμίνη D3 και οι πρόδρομες ουσίες της που προέρχονται από λανολίνη

Στα μεταποιημένα προϊόντα περιλαμβάνονται επίσης:

- Συνδυασμός μεταποιημένων προϊόντων ζωικής προέλευσης, π.χ. τυρί με χοιρομέρι, ιχθυέλαιο σε καψάκια από ζελατίνη βοοειδών, ομελέτα χοιρομεριού από προϊόντα αυγών.
- Προϊόντα που έχουν υποβληθεί σε περισσότερες εργασίες μεταποίησης, π.χ. τυρί από παστεριωμένο γάλα.

### ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ

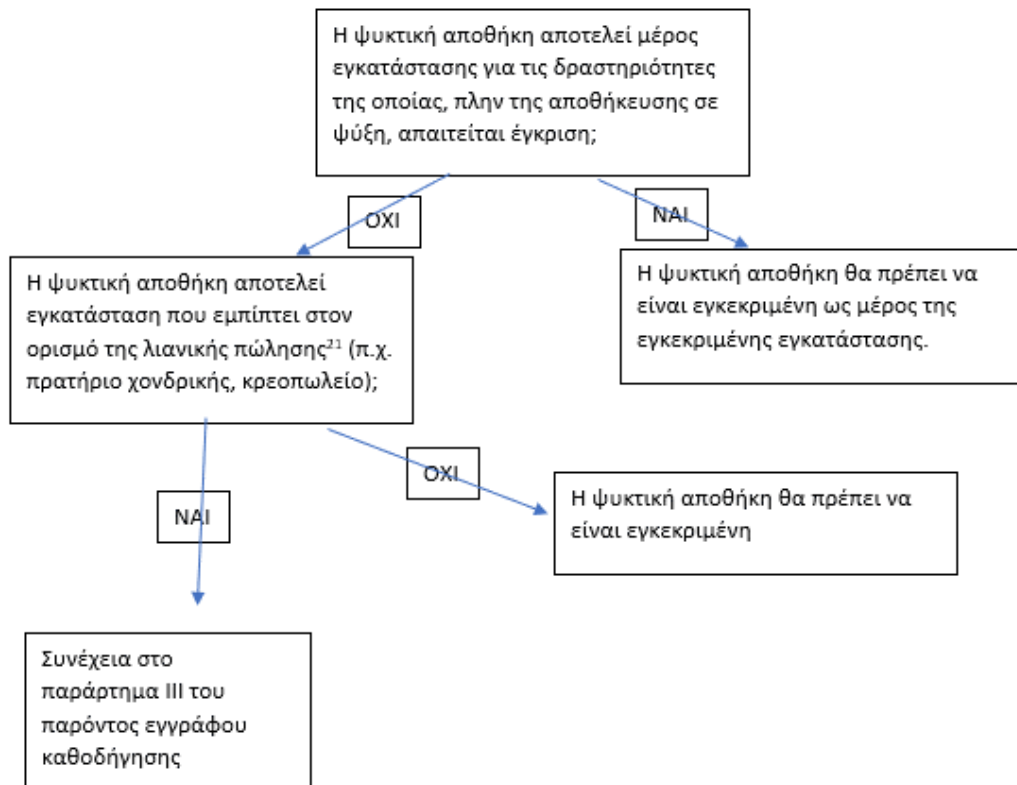
#### Εφαρμογή του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 στις εργασίες λιανικού εμπορίου<sup>20</sup>, συμπεριλαμβανομένης της έγκρισης της εγκατάστασης



<sup>20</sup> Όπως ορίζεται στο άρθρο 3 σημείο 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 178/2002: «λιανική»: ο χειρισμός ή/και η μεταποίηση τροφίμων και η αποθήκευσή τους στο σημείο πώλησης ή παράδοσης στον τελικό καταναλωτή περιλαμβάνονται οι τερματικοί σταθμοί διανομής, οι επιχειρήσεις μαζικής εστίασης, τα κυλικεία εργοστασίων, η τροφοδοσία οργανισμών, τα εστιατόρια και άλλες παρόμοιες επιχειρήσεις παροχής υπηρεσιών εστίασης, τα καταστήματα, τα κέντρα διανομής και τα πρατήρια χονδρικής.

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ IV

### Έγκριση ψυκτικών αποθηκών που αποθηκεύουν τρόφιμα ζωικής προέλευσης



<sup>21</sup> Όπως ορίζεται στο άρθρο 3 σημείο 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 178/2002: «λιανική»: ο χειρισμός ή/και η μεταποίηση τροφίμων και η αποθήκευσή τους στο σημείο πώλησης ή παράδοσης στον τελικό καταναλωτή· περιλαμβάνονται οι τερματικοί σταθμοί διανομής, οι επιχειρήσεις μαζικής εστίασης, τα κυλικεία εργοστασίων, η τροφοδοσία οργανισμών, τα εστιατόρια και άλλες παρόμοιες επιχειρήσεις παροχής υπηρεσιών εστίασης, τα καταστήματα, τα κέντρα διανομής και τα πρατήρια χονδρικής.

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ V

### Ενδεικτικός κατάλογος εγκαταστάσεων που υπόκεινται σε έγκριση

- Γενικά
  - Εγκαταστάσεις που προβαίνουν σε ανασυσκευασία της πρώτης ή της δεύτερης συσκευασίας των προϊόντων ζωικής προέλευσης για τα οποία το παράρτημα ΙΙΙ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 καθορίζει απαιτήσεις, ακόμη και αν δεν συνδέονται με άλλες εργασίες όπως ο τεμαχισμός σε φέτες, σε τεμάχια.
  - Εγκαταστάσεις που παρασκευάζουν συμπληρώματα διατροφής που θεωρούνται προϊόντα ζωικής προέλευσης, εάν ορίζονται απαιτήσεις στο παράρτημα ΙΙΙ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004, π.χ. πλήρωση καψακίων με ιχθυέλαιο
  - Ψυκτικές αποθήκες, εάν απαιτείται βάσει του παραρτήματος ΙV
- Κρέας
  - Σφαγεία
  - Εργαστήρια τεμαχισμού
  - Σφαγή στην εκμετάλλευση προέλευσης [εκτός από την περίπτωση απευθείας προμήθειας, από τον παραγωγό, μικρών ποσοτήτων κρέατος από πουλερικά, λαγόμορφα και τράνδους (*Rangifer tarandus tarandus*, μόνο σε ορισμένες περιοχές της Φινλανδίας και της Σουηδίας)] που σφάζονται στην εκμετάλλευση, στον τελικό καταναλωτή και στα τοπικά καταστήματα λιανικής πώλησης που πωλούν απευθείας στον τελικό καταναλωτή)
  - Εγκατάσταση χειρισμού θηραμάτων
  - Εγκαταστάσεις που παράγουν κιμά, παρασκευάσματα κρέατος και μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας
  - Εγκατάσταση που παράγει προϊόντα με βάση το κρέας
  - Κέντρα συλλογής άγριων θηραμάτων (μικρών και μεγάλων), κατά την υποδοχή πτωμάτων από άλλα κέντρα συλλογής
- Ζώντα δίθυρα μαλάκια
  - Ενδιάμεσοι υπεύθυνοι επιχειρήσεων όταν διαθέτουν ψυκτική αποθήκη ή ομαδοποιούν ή διαιρούν παρτίδες ζώντων δίθυρων μαλακίων ή πραγματοποιούν φινίρισμα ή εκ νέου εμφύσηση
  - Κέντρα αποστολής
  - Κέντρα καθαρισμού
- Αλιευτικά προϊόντα
  - Πλοία-ψυγεία και πλοία-εργοστάσια
  - Εγκαταστάσεις στην ξηρά

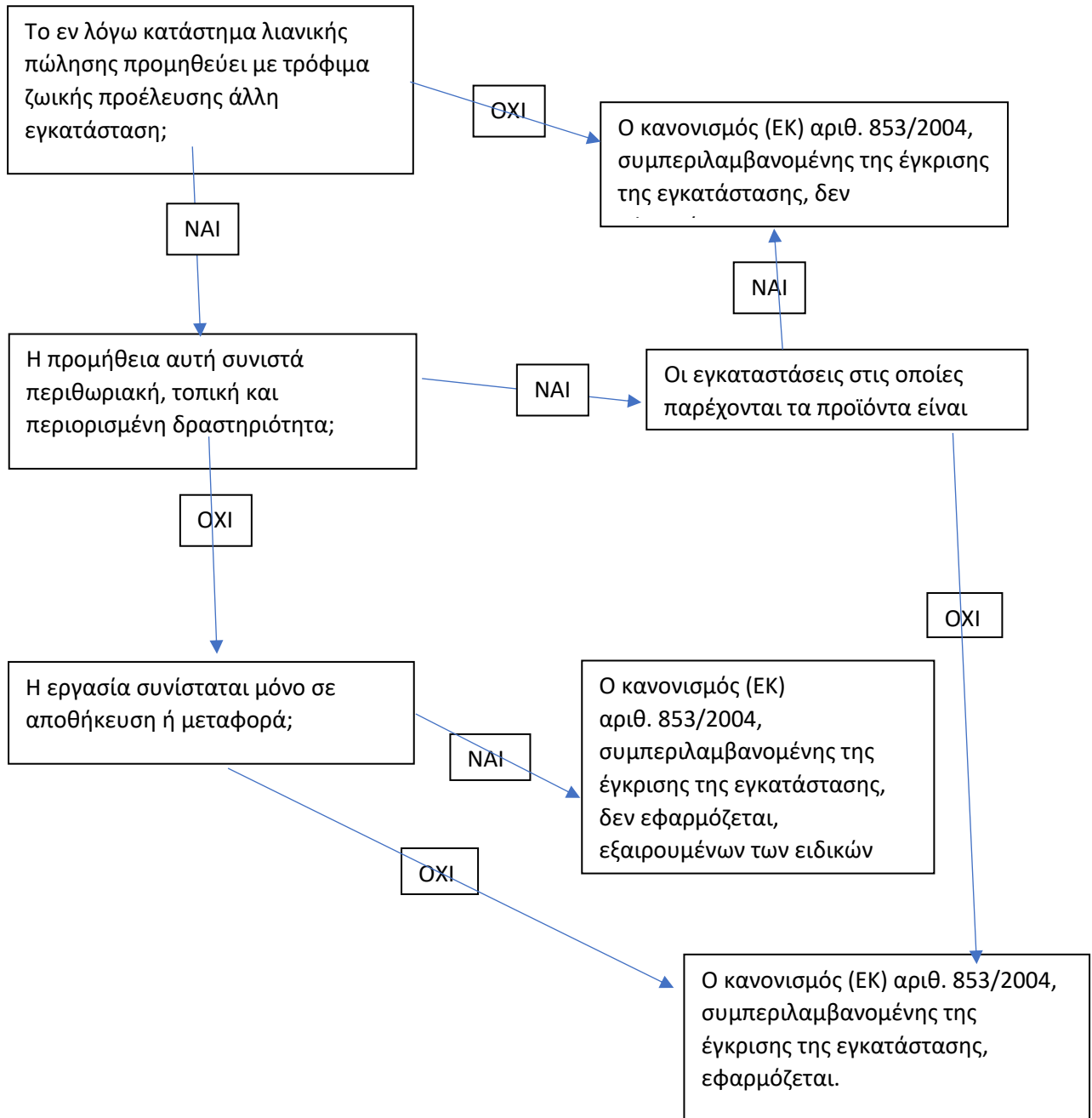
- Γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα
  - Εγκαταστάσεις που μεταποιούν νωπό γάλα σε θερμικά επεξεργασμένο γάλα και σε γαλακτοκομικά προϊόντα που παρασκευάζονται από νωπό γάλα
  - Εγκαταστάσεις που παρασκευάζουν γαλακτοκομικά προϊόντα από ήδη μεταποιημένα γαλακτοκομικά προϊόντα (π.χ. βούτυρο από παστεριωμένη κρέμα, τυρί από παστεριωμένο γάλα ή σκόνη γάλακτος)
  - Κέντρα συλλογής γάλακτος
- Αυγά και προϊόντα αυγών
  - Κέντρα συσκευασίας αυγών
  - Εγκαταστάσεις μεταποίησης αυγών ή προϊόντων αυγών

- Βατραχοπόδαρα και σαλιγκάρια
  - Εγκαταστάσεις προετοιμασίας και/ή μεταποίησης βατραχοπόδαραν και σαλιγκαριών
- Τετηγμένα ζωικά λίπη και κατάλοιπα ζωικού λίπους
  - Εγκαταστάσεις συλλογής, αποθήκευσης ή μεταποίησης πρώτων υλών
- Στομάχια και κύστες
  - Εγκαταστάσεις χειρισμού ουροδόχων κυστών, στομαχιών και εντέρων
- Ζελατίνη
  - Εγκαταστάσεις μεταποίησης πρώτων υλών
  - Εγκαταστάσεις παρασκευής καψακίων ζελατίνης με ή χωρίς πλήρωση
- Κολλαγόνο
  - Εγκαταστάσεις μεταποίησης πρώτων υλών



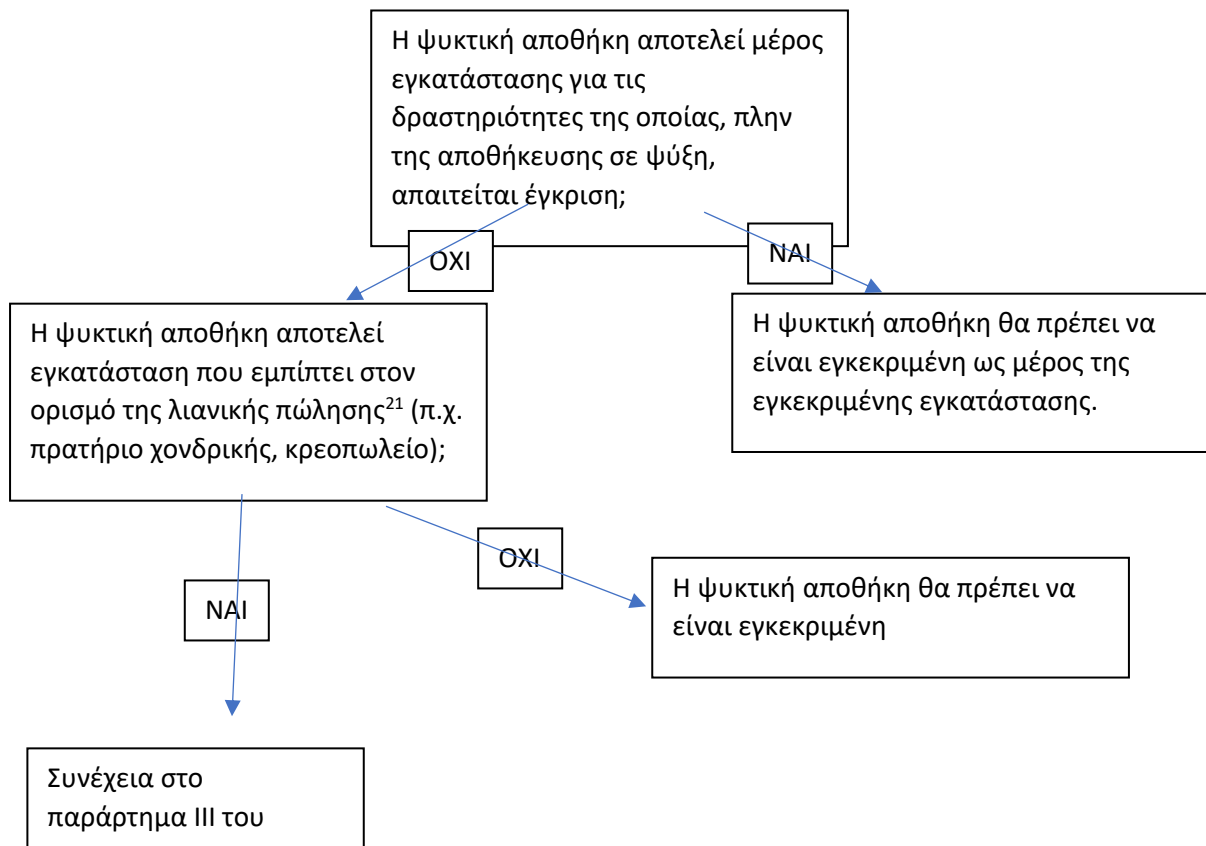


**Παράρτημα III: Εφαρμογή του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 στις εργασίες λιανικού εμπορίου<sup>1</sup>, συμπεριλαμβανομένης της έγκρισης της εγκατάστασης**



<sup>1</sup> Όπως ορίζεται στο άρθρο 3 σημείο 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 178/2002: «λιανική»: ο χειρισμός ή/και η μεταποίηση τροφίμων και η αποθήκευσή τους στο σημείο πώλησης ή παράδοσης στον τελικό καταναλωτή· περιλαμβάνονται οι τερματικοί σταθμοί διανομής, οι επιχειρήσεις μαζικής εστίασης, τα κυλικεία εργοστασίων, η τροφοδοσία οργανισμών, τα εστιατόρια και άλλες παρόμοιες επιχειρήσεις παροχής υπηρεσιών εστίασης, τα καταστήματα, τα κέντρα διανομής και τα πρατήρια χονδρικής.

#### Παράρτημα IV: Έγκριση ψυκτικών αποθηκών που αποθηκεύουν τρόφιμα ζωικής προέλευσης



<sup>21</sup>Όπως ορίζεται στο άρθρο 3 σημείο 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 178/2002: «λιανική»: ο χειρισμός ή/και η μεταποίηση τροφίμων και η αποθήκευσή τους στο σημείο πώλησης ή παράδοσης στον τελικό καταναλωτή· περιλαμβάνονται οι τερματικοί σταθμοί διανομής, οι επιχειρήσεις μαζικής εστίασης, τα κυλικεία εργοστασίων, η τροφοδοσία οργανισμών, τα εστιατόρια και άλλες παρόμοιες επιχειρήσεις παροχής υπηρεσιών εστίασης, τα καταστήματα, τα κέντρα διανομής και τα πρατήρια χονδρικής.