



ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ  
ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Βρυξέλλες, **XXX**  
SANCO/10098/2009 Rev. 2  
(POOL/G4/2009/10098/10098R2-  
EN.doc)  
[...](2018) **XXX**

**ΕΓΓΡΑΦΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ**

**Έγγραφο προσανατολισμού για την εφαρμογή ορισμένων διατάξεων του κανονισμού  
(ΕΚ) αριθ. 853/2004 για τον καθορισμό κανόνων υγιεινής για το τρόφιμα ζωικής  
προέλευσης**

*Το παρόν έγγραφο έχει αποκλειστικά ενημερωτικό σκοπό. Δεν έχει εκδοθεί ούτε εγκριθεί με κανένα τρόπο από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή.*

*Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή δεν εγγυάται την ακρίβεια των παρεχόμενων στοιχείων, ούτε αναλαμβάνει την ευθύνη για οποιαδήποτε χρήση του παρόντος. Οι χρήστες πρέπει, επομένως, να λάβουν κάθε αναγκαία προφύλαξη πριν χρησιμοποιήσουν τα στοιχεία αυτά, αναλαμβάνοντας αποκλειστικά τις ευθύνες που μπορεί να συνεπάγεται η χρήση τους.*

## **ΣΚΟΠΟΣ ΤΟΥ ΠΑΡΟΝΤΟΣ ΕΓΓΡΑΦΟΥ**

Το παρόν έγγραφο απευθύνεται κυρίως στις επιχειρήσεις 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 το 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 το Γραφείο Τροφίμων και Κτηνιατρικών Θεμάτων της Επιτροπής.

## 1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 853/2004 για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής αναφορικά με τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης (στο εξής «ο κανονισμός») εκδόθηκε στις 29 Απριλίου 2004<sup>1</sup>. 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 Προστασίας των Καταναλωτών της Ευρωπαϊκής Επιτροπής οργάνωσε σειρά συνεδριάσεων με εμπειρογνώμονες από τα κράτη μέλη για να εξετάσει και να επιτύχει συναίνεση σχετικά με ορισμένα θέματα που αφορούν την εφαρμογή και την ερμηνεία του κανονισμού.

Για λόγους διαφάνειας, η Επιτροπή έχει επίσης προωθήσει τη συζήτηση με τους ενδιαφερομένους, ώστε να δοθεί η δυνατότητα σε διάφορες κοινωνικοοικονομικές ομάδες συμφερόντων να εκφράσουν τη γνώμη τους. Για το σκοπό αυτό, η Επιτροπή οργάνωσε συνεδρίαση με εκπροσώπους των παραγωγών, του κλάδου, των εμπόρων και των καταναλωτών για να συζητηθούν θέματα σχετικά με την εφαρμογή του κανονισμού.

Κρίθηκε ότι αυτές οι συνεδριάσεις και οι συζητήσεις πρέπει να συνεχιστούν υπό το φως της εμπειρίας που αποκτήθηκε μετά την πλήρη εφαρμογή του κανονισμού από την 1η Ιανουαρίου 2006.

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:

- 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

---

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

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, για την υγιεινή των τροφίμων<sup>3</sup>, και
- κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 29ης Απριλίου 2004, για τη διενέργεια επίσημων ελέγχων της συμμόρφωσης προς τη νομοθεσία περί ζωοτροφών και τροφίμων και προς τους κανόνες για την υγεία και την καλή διαβίωση των ζώων<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 τη θέσπιση μεταβατικών διατάξεων σχετικά με την εφαρμογή των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 853/2004, για την οργάνωση των 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>,
- κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 2075/2005 της Επιτροπής, της 5ης Δεκεμβρίου 2005, για τη θέσπιση ειδικών κανόνων σχετικά με τους επίσημους ελέγχους για ανίχνευση *Trichinella* στο κρέας<sup>7</sup>,
- κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 2076/2005 της Επιτροπής, της 5ης Δεκεμβρίου 2005, για τη θέσπιση μεταβατικών διατάξεων σχετικά με την εφαρμογή των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 853/2004, (ΕΚ) αριθ. 854/2004 και (ΕΚ) αριθ. 882/2004 και για την τροποποίηση των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και (ΕΚ) αριθ. 854/2004<sup>8</sup>.

Έχουν καταρτιστεί χωριστά έγγραφα προσανατολισμού για τους κανονισμούς (ΕΚ) αριθ. 178/2002 και (ΕΚ) αριθ. 852/2004.

(See [http://europa.eu.int/comm/food/food/foodlaw/guidance/index\\_en.htm](http://europa.eu.int/comm/food/food/foodlaw/guidance/index_en.htm))

---

<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 165 της 30.4.2004, 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 338 της 22. 12. 2005, σ. 60.

<sup>8</sup> ΕΕ L 338 της 22. 12. 2005, σ. 83.

## 2. ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΤΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Ο κανονισμός πρέπει να εφαρμόζεται από τις επιχειρήσεις τροφίμων. Οι επιχειρήσεις τροφίμων είναι υπεύθυνες για την ορθή εφαρμογή όλων των απαιτήσεων έτσι ώστε να εξασφαλίζεται η ασφάλεια των τροφίμων.

Οι επιχειρήσεις 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. Μικρές επιχειρήσεις

Μέχρι την 1η Ιανουαρίου 2006, ορισμένες μικρές επιχειρήσεις μπορούσαν να διαθέτουν τα προϊόντα τους μόνο στην εθνική ή στην τοπική αγορά, παρ' ότι ήταν υποχρεωμένες να τηρούν τα κριτήρια υγιεινής των τροφίμων, για παράδειγμα.

- σύμφωνα με το άρθρο 4 της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ (οδηγία για το νωπό κρέας), το κρέας από σφαγεία μικρής δυναμικότητας που δεν χειρίζεται περισσότερες από 20 μονάδες ζωικού κεφαλαίου την εβδομάδα και από μονάδες κοπής που δεν παράγουν περισσότερους από πέντε τόνους αποστεωμένου κρέατος την εβδομάδα•
- σύμφωνα με το άρθρο 7 της οδηγίας 71/118/ΕΟΚ (οδηγία για το κρέας πουλερικών), τα σφαγεία που δεν χειρίζονται περισσότερα από 150.000 πτηνά το χρόνο
- σύμφωνα με το άρθρο 3 σημείο Α (7) της οδηγίας 77/99/ΕΟΚ (οδηγία για τα προϊόντα με βάση το κρέας), όταν οι εγκαταστάσεις χρησιμοποιούν κρέας που έχει επισημανθεί με εθνικό σήμα καταλληλότητας.

Οι οδηγίες αυτές έχουν καταργηθεί από την 1η Ιανουαρίου 2006. Μετά την ημερομηνία αυτή, οι προαναφερόμενες εγκαταστάσεις μπορούν να διαθέτουν τα προϊόντα τους στην κοινοτική αγορά εφόσον αυτά έχουν εγκριθεί από την αρμόδια αρχή.

Μετά την 1η Ιανουαρίου 2006, επομένως, δεν υπάρχουν πλέον περιορισμοί ως προς την προμήθεια κρέατος για την παραγωγή προϊόντων με βάση το κρέας και ως προς τη διάθεση αυτών στην αγορά, εάν το σφαγείο έχει λάβει έγκριση από την αρμόδια αρχή.

Δεδομένου ότι έως την 1η Ιανουαρίου 2006 δεν αναμενόταν να έχουν ληφθεί όλα τα διοικητικά μέτρα για την έγκριση των μικρών επιχειρήσεων, εγκρίθηκε ένα μεταβατικό μέτρο το οποίο επέτρεπε τη συνέχιση των τότε πρακτικών για όσες μικρές επιχειρήσεις δεν είχαν λάβει έγκριση την εν λόγω ημερομηνία, ενώ στο μεταξύ θα χρησιμοποιείτο το εθνικό σήμα καταλληλότητας.

### **3.2. Εγκαταστάσεις που χειρίζονται τρόφιμα ζωικής προέλευσης για τις οποίες δεν έχουν οριστεί λεπτομερείς απαιτήσεις**

Για ορισμένα προϊόντα ζωικής προέλευσης (π.χ. μέλι), ο κανονισμός δεν ορίζει 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).

Δεδομένου ότι για τα προϊόντα αυτά δεν υπάρχουν απαιτήσεις στο παράρτημα ΙΙΙ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004, οι εγκαταστάσεις που χειρίζονται τα προϊόντα δεν χρειάζονται έγκριση, ούτε είναι υποχρεωμένες να θέτουν σήμανση αναγνώρισης στα τρόφιμα.

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

Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 853/2004 εφαρμόζεται μόνο για τα **μη μεταποιημένα και τα μεταποιημένα τρόφιμα** 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 Ι 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 ΙΙ του παρόντος εγγράφου.

Για να οριστεί εάν ένα προϊόν ζωικής προέλευσης είναι μεταποιημένο ή μη μεταποιημένο, είναι σημαντικό να λαμβάνεται υπόψη **όλοι** οι σχετικοί ορισμοί που περιλαμβάνονται στους κανονισμούς περί υγιεινής των τροφίμων και ιδίως οι ορισμοί της «μεταποίησης», των «μη μεταποιημένων προϊόντων» και των «μεταποιημένων προϊόντων» του άρθρου 2 του κανονισμού 852/2004, καθώς και οι ορισμοί ορισμένων μεταποιημένων προϊόντων στο τμήμα 7 του παραρτήματος Ι του κανονισμού 853/2004. Η συσχέτιση αυτών των ορισμών έχει αντίκτυπο στην απόφαση που θα ληφθεί.

### **3.4. Τρόφιμα που περιέχουν προϊόντα φυτικής προέλευσης και προϊόντα ζωικής προέλευσης**

Στο παράρτημα ΙΙΙ παρουσιάζεται επισκόπηση του πεδίου εφαρμογής των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 852/2004 και 853/2004. Η επισκόπηση αυτή δεν είναι εξαντλητική, αλλά καθαρά ενδεικτική. Ενδέχεται να αναθεωρηθεί, σε συνάρτηση με την εμπειρία που θα αποκομιστεί από τους νέους κανόνες.

Εκτός εάν προβλέπεται ρητώς το αντίθετο, ο κανονισμός δεν εφαρμόζεται στα τρόφιμα που περιέχουν τόσο προϊόντα φυτικής προέλευσης όσο και μεταποιημένα προϊόντα ζωικής προέλευσης. Αυτή η εξαίρεση από το πεδίο εφαρμογής βασίζεται

στην παρατήρηση ότι ο κίνδυνος που προκαλείται από το συστατικό ζωικής προέλευσης μπορεί να ελεγχθεί με την εφαρμογή των κανόνων του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004 χωρίς να υπάρχει ανάγκη για εφαρμογή αναλυτικότερων ειδικών απαιτήσεων. Ωστόσο, το άρθρο 1 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 ορίζει ξεκάθαρα ότι τα μεταποιημένα προϊόντα ζωικής προέλευσης που χρησιμοποιούνται στα τρόφιμα που περιέχουν τόσο προϊόντα φυτικής προέλευσης όσο και μεταποιημένα προϊόντα ζωικής προέλευσης τα οποία ως εκ τούτου εξαιρούνται από το πεδίο εφαρμογής του κανονισμού 853/2004, λαμβάνονται και υφίστανται μεταχείριση σύμφωνα με τις απαιτήσεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004, για παράδειγμα:

- η σκόνη γάλακτος που χρησιμοποιείται για την προετοιμασία παγωτού πρέπει να έχει ληφθεί σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 853/2004, μολονότι η παρασκευή παγωτών εμπίπτει στις διατάξεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004
- μεταποιημένα προϊόντα ζωικής προέλευσης, όπως το κρέας, τα γαλακτοκομικά ή/και αλιευτικά προϊόντα που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή πίτσας πρέπει να έχουν ληφθεί σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 853/2004, αλλά η παρασκευή της πίτσας εμπίπτει στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 852/2004·
- το κρέας ή/και τα γαλακτοκομικά προϊόντα που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή έτοιμων γευμάτων που αποτελούνται από τέτοιου είδους μεταποιημένα προϊόντα και λαχανικά πρέπει να έχουν ληφθεί σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 853/2004, αλλά η παρασκευή των εν λόγω έτοιμων γευμάτων εμπίπτει στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 852/2004·
- τα προϊόντα αυγών που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή μαγιονέζας πρέπει να έχουν ληφθεί σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 853/2004, αλλά η παρασκευή μαγιονέζας εμπίπτει στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 852/2004.

Ωστόσο, η προσθήκη ενός προϊόντος φυτικής προέλευσης σε ένα μεταποιημένο προϊόν ζωικής προέλευσης δεν σημαίνει αυτομάτως ότι το τροποποιημένο τρόφιμο εμπίπτει στο άρθρο 1 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004, για παράδειγμα:

- τυριά τα οποία περιέχουν βότανα ή γιαούρτι το οποίο περιέχει φρούτα εξακολουθούν να αποτελούν γαλακτοκομικά προϊόντα και η παρασκευή τους πρέπει να εκτελείται σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 853/2004·
- λουκάνικα τα οποία περιέχουν σκόρδο ή σόγια εξακολουθούν να αποτελούν προϊόντα με βάση το κρέας και η παρασκευή τους πρέπει να εκτελείται σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 853/2004.

Όταν το συστατικό φυτικής προέλευσης, το οποίο προστίθεται σε ένα μεταποιημένο προϊόν ζωικής προέλευσης, διαθέτει τεχνολογικά χαρακτηριστικά και τροποποιεί το αρχικό προϊόν σε τέτοιο βαθμό που το τρόφιμο δεν εμπίπτει πλέον στον ορισμό των «μεταποιημένων προϊόντων ζωικής προέλευσης», όπως αναφέρεται στο άρθρο 2 στοιχείο ιε) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004, τα προϊόντα αυτά εμπίπτουν στο πεδίο εφαρμογής του άρθρου 1 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004, π.χ.:



- λιπαρές ουσίες για επάλειψη όπου το σύνολο ή μέρος των λιπαρών ουσιών γάλακτος έχει αντικατασταθεί από λιπαρές ουσίες φυτικής προέλευσης.

**Παρατήρηση:** μια εγκατάσταση που παρασκευάζει ταυτόχρονα προϊόντα ζωικής προέλευσης και άλλα προϊόντα μπορεί να τοποθετεί το αναγνωριστικό σήμα που απαιτείται για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης και στα άλλα προϊόντα (βλ. παράρτημα II τμήμα I σημείο B.7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004).

### 3.5. Λιανική

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

Ο ορισμός του λιανικού εμπορίου βρίσκεται στο άρθρο 3 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 178/2002. Ο ορισμός είναι ο 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.*

Όπως εξηγείται στη 12η και στη 13η αιτιολογική σκέψη του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004, αυτός ο ορισμός που περιλαμβάνει εμπορικές συναλλαγές χονδρικής πώλησης θεωρήθηκε υπερβολικά ευρύς για τους σκοπούς της υγιεινής των τροφίμων. Στο πλαίσιο της υγιεινής των τροφίμων, η λιανική πώληση πρέπει, γενικά, να αποτελεί μια πιο περιορισμένη έννοια, ως εξής: «δραστηριότητες που αφορούν την άμεση πώληση ή προμήθεια τροφίμων ζωικής προέλευσης στον τελικό καταναλωτή». 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 κρέατος σε τοπικό κρεοπωλείο) στο σημείο της πώλησης στον τελικό καταναλωτή.
- Όσον αφορά τις δραστηριότητες χονδρικής πώλησης (δηλ. όταν μια επιχείρηση χονδρικής ή λιανικής πώλησης διεξάγει δραστηριότητες με σκοπό την προμήθεια τροφίμων ζωικής προέλευσης σε άλλη επιχείρηση), εφαρμόζεται ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 853/2004, με τις ακόλουθες εξαιρέσεις:
  - τις επιχειρήσεις των οποίων οι μόνες δραστηριότητες χονδρικής πώλησης είναι η αποθήκευση και η 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,

- εάν η προμήθεια σύμφωνα με την εθνική νομοθεσία είναι **περιθωριακή, τοπική και περιορισμένη** δραστηριότητα μιας επιχείρησης λιανικής πώλησης που προμηθεύει κυρίως τον τελικό καταναλωτή. Στην περίπτωση αυτή εφαρμόζεται ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 852/2004.

Ωστόσο, 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 λιανικού εμπορίου της επικράτειάς τους στις οποίες δεν θα εφαρμόζονταν. Όταν κάνουν χρήση αυτής της δυνατότητας, τα κράτη μέλη πρέπει να ακολουθούν τις γενικές αρχές της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, δηλ. την αναλογικότητα και την ανάγκη ύπαρξης κανόνων με βάση τον κίνδυνο.

**3.6. 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 (δηλ. η έγκριση της επιχείρησης, η τοποθέτηση αναγνωριστικού σήματος) δεν εφαρμόζονται.

***Σε γενικές γραμμές, η έννοια «περιθωριακή, τοπική και περιορισμένη δραστηριότητα» πρέπει να επιτρέπει τη συνέχιση των ισχυουσών πρακτικών στα κράτη μέλη.***

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 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 στη 13η αιτιολογική σκέψη, 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 μερικές περιπτώσεις τα καταστήματα λιανικής πώλησης (π.χ. κρεοπωλεία) ενδέχεται να παράγουν μικρές (σε απόλυτους αριθμούς) ποσότητες τροφίμων, με το μεγαλύτερο μέρος των οποίων προμηθεύουν 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,

συνεκτιμώντας ότι ο όρος «περιθωριακή» πρέπει να περιλαμβάνει την έννοια των μικρών ποσοτήτων. Επομένως, ο όρος «περιθωριακή» 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 πρέπει να επιτρέπει τον κατάλληλο χαρακτηρισμό των περισσότερων περιπτώσεων.

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

### **3.7. 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 την άφιξη των ζώντων δίθυρων μαλακίων σε κέντρο αποστολής, καθαρισμού ή εγκατάσταση μεταποίησης.

#### **Αλιευτικά προϊόντα** [Παράρτημα III τμήμα VIII παράγραφος 4 και παράρτημα III τμήμα VIII παράγραφος 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, αφαιμάξη, αποκεφαλισμό, εκσπλαγχισμό, αφαίρεση των πτερυγίων, ψύξη και πρώτη συσκευασία που πραγματοποιείται επάνω σε 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.

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

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

#### **Αυγά** [Παράρτημα III τμήμα ΙΧ κεφάλαιο 1]

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

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

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

Οι εγκαταστάσεις [εκτός από εκείνες που πραγματοποιούν μόνο πρωτογενή παραγωγή, τις μεταφορικές δραστηριότητες, την αποθήκευση προϊόντων που δεν χρειάζονται συνθήκες ελέγχου της θερμοκρασίας ή δραστηριότητες λιανικής πώλησης για τις οποίες δεν εφαρμόζεται ο παρών κανονισμός σύμφωνα με το άρθρο 1 παράγραφος 5 στοιχείο β)] που χειρίζονται τα προϊόντα για τα οποία το παράρτημα III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 ορίζει απαιτήσεις, πρέπει να είναι εγκεκριμένες. Τα παραπάνω αφορούν μια ευρεία δέσμη εγκαταστάσεων, συμπεριλαμβανομένων των εγκαταστάσεων που χειρίζονται μη μεταποιημένα προϊόντα και μεταποιημένα προϊόντα ζωικής προέλευσης.

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

*Δεδομένου ότι το λιανικό εμπόριο (δραστηριότητες που αφορούν την άμεση πώληση ή προμήθεια τροφίμων ζωικής προέλευσης στον τελικό καταναλωτή) δεν καλύπτεται από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 853/2004, ο κανονισμός δεν απαιτεί την έγκριση των εγκαταστάσεων λιανικής πώλησης.*

### **4.2. Έγκριση μικρών εγκαταστάσεων**

Επιπροσθέτως οι μικρές εγκαταστάσεις που χειρίζονται τρόφιμα ζωικής προέλευσης πρέπει να εγκρίνονται από την αρμόδια αρχή.

Οι απαιτήσεις για την έγκριση τέτοιων εγκαταστάσεων είναι σε γενικές γραμμές αυτές που ήδη εφαρμόζονται για τις εν λόγω εγκαταστάσεις βάσει της προηγούμενης νομοθεσίας. Η νέα απαίτηση σχετικά με την έγκριση δεν θα έπρεπε, κατά συνέπεια, να επιβάλει σημαντική νέα επιβάρυνση εάν αυτές οι εγκαταστάσεις πληρούσαν ήδη τους κανόνες για την υγιεινή των τροφίμων που ίσχυαν βάσει της προηγούμενης σχετικής κοινοτικής νομοθεσίας (π.χ. των οδηγιών 64/433/ΕΟΚ και 77/99/ΕΟΚ).

#### **Παρατήρηση:**

*Από το πεδίο εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 εξαιρείται το λιανικό εμπόριο (δηλ. ο χειρισμός και/ή η μεταποίηση των τροφίμων και η*

*αποθήκευσή τους στο σημείο πώλησης). Αυτό σημαίνει ότι όταν παρασκευάζεται και πωλείται τυρί σε κατάσταση λιανικής πώλησης (π.χ. στο αγρόκτημα), οι δραστηριότητες αυτές μπορούν να εκτελούνται τηρώντας μόνο τις απαιτήσεις που ορίζει ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 852/2004, σύμφωνα με τις οποίες απαιτείται καταχώριση, αλλά όχι έγκριση.*

#### **4.3. Κρέας από ζώα που εσφάγησαν στην εκμετάλλευση**

Οι δραστηριότητες σφαγής στην εκμετάλλευση πρέπει να εκτελούνται σύμφωνα με τις σχετικές απαιτήσεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004 και τους ειδικούς κανόνες για την υγιεινή των τροφίμων για την παραγωγή κρέατος που ορίζονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 853/2004. Στα παραπάνω περιλαμβάνεται η απαίτηση έγκρισης των εγκαταστάσεων σφαγής από την αρμόδια αρχή.

Όταν κρίνεται ότι οι απαιτήσεις περί υποδομής των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 852/2004 και 853/2004 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 το σκοπό αυτό, από το άρθρο 13 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004 και/ή το άρθρο 10 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004.

#### **Παρατηρήσεις:**

- *Η άμεση προμήθεια, από τον παραγωγό, μικρών ποσοτήτων κρέατος πουλερικών και λαγομόρφων που σφάζονται στο αγρόκτημα, στον τελικό καταναλωτή ή σε τοπικά καταστήματα λιανικής πώλησης που προμηθεύουν άμεσα 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 παράγραφος δ) του κανονισμού].*
- *Στην περίπτωση «σφαγής για ιδιωτική οικιακή κατανάλωση», η δραστηριότητα αυτή εκτελείται από ιδιώτη ο οποίος δεν μπορεί να θεωρηθεί ως επιχείρηση 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.*

#### **4.4. Έγκριση ψυκτικών αποθηκών**

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**».

Δεδομένου ότι οι ψυκτικές αποθήκες θα μπορούσαν να θεωρηθούν ως εγκαταστάσεις λιανικής πώλησης υπό την ευρύτερη έννοια του ορισμού του άρθρου 3 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 178/2002, θα μπορούσε να εξαχθεί το συμπέρασμα ότι οι ψυκτικές αποθήκες γενικά εξαιρούνται από το πεδίο εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και επομένως δεν χρειάζονται έγκριση από τις αρμόδιες αρχές (βλ. άρθρο 1 παράγραφος 5 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004).

Ωστόσο, όσον αφορά τις ψυκτικές αποθήκες, ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 853/2004 προβλέπει απαιτήσεις που πρέπει να θεωρείται ότι **ορίζουν ρητά** ότι οι επιχειρήσεις αποθήκευσης σε ψυκτικές αποθήκες εμπίπτουν στο πεδίο εφαρμογής του κανονισμού, π.χ.:

- το παράρτημα III τμήμα I κεφάλαιο VII του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 περιέχει απαιτήσεις σχετικά με τη διατήρηση του κρέατος υπό ψύξη και, επομένως, οι ψυκτικές αποθήκες για το κρέας είναι εγκαταστάσεις στις οποίες πραγματοποιείται χειρισμός προϊόντων για τα οποία ορίζονται απαιτήσεις στο παράρτημα III του κανονισμού. Οι εγκαταστάσεις αυτές δεν λειτουργούν χωρίς έγκριση από την αρμόδια αρχή•
- το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 εξαιρεί ρητά από τις υποχρεώσεις έγκρισης την αποθήκευση προϊόντων για τα οποία δεν απαιτούνται συνθήκες ελεγχόμενης θερμοκρασίας, ενώ εννοείται ότι οι ψυκτικές εγκαταστάσεις πρέπει να έχουν λάβει έγκριση.

Επομένως, οι ψυκτικές αποθήκες πρέπει να εγκρίνονται από τη στιγμή που χρησιμοποιούνται σε σχέση με δραστηριότητες για τις οποίες ορίζονται απαιτήσεις στο παράρτημα III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004.

Ωστόσο, βάσει του άρθρου 1 παράγραφος 5 στοιχείο β), οι ψυκτικές αποθήκες που λειτουργούν σε πραγματικά καταστήματα λιανικής πώλησης που δεν καλύπτονται από τον κανονισμό, δεν υπόκεινται στις διατάξεις του κανονισμού, ενώ οι ψυκτικές αποθήκες που ασκούν δραστηριότητες χονδρικής πώλησης οι οποίες περιορίζονται στη μεταφορά και την αποθήκευση δεν χρειάζονται έγκριση, αλλά εξακολουθούν να υπόκεινται στις απαιτήσεις σχετικά με τη θερμοκρασία. Όταν οι δραστηριότητες χονδρικής πώλησης εκτείνονται πέρα από την αποθήκευση και τη μεταφορά (για παράδειγμα, ανασυσκευασία), οι ψυκτικές αποθήκες αποτελούν εγκαταστάσεις που πρέπει να εγκρίνονται σύμφωνα με το άρθρο 4.

#### **4.5. 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 επιχειρήσεις τροφίμων πρέπει να διαθέτουν στην αγορά προϊόντα ζωικής προέλευσης μετά το χειρισμό τους σε εγκαταστάσεις ανασυσκευασίας μόνον εάν αυτά φέρουν το αναγνωριστικό σήμα της εγκατάστασης ανασυσκευασίας.

#### 4.6. Αγορές χονδρικής πώλησης

Από το άρθρο 3 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 854/2004 συνάγεται ότι οι αγορές χονδρικής πώλησης που μεταποιούν προϊόντα ζωικής προέλευσης χρειάζονται έγκριση προτού διαθέσουν τα προϊόντα τους στην αγορά. Δεδομένου ότι στις αγορές χονδρικής πώλησης αρκετές μονάδες μοιράζονται διάφορες 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.

### 5. ΤΕΧΝΙΚΑ ΖΗΤΗΜΑΤΑ

#### ΚΡΕΑΣ

##### 5.1. Ζωικά είδη

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

- Όσον αφορά το σημείο 1.2, «κατοικίδια οπληφόρα» ορίζονται ως τα «οικόσιτα βοοειδή (συμπεριλαμβανομένου του βούβαλου και του βίσωνα) (...)». Τα γιάρκ και τα ζεμπού θεωρούνται επίσης οικόσιτα βοοειδή.
- Όσον αφορά το σημείο 1.6, «εκτρεφόμενα θηράματα» ορίζονται ως τα «εκτρεφόμενα ατροπίδωτα και εκτρεφόμενα χερσαία θηλαστικά εκτός εκείνων που αναφέρονται στο σημείο 1.2». Οι τάρανδοι, οι οποίοι κατεξοχήν εκτρέφονται, είναι επίσης εκτρεφόμενα θηράματα.

##### 5.2. Καθαρά ζώα

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

- οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να λαμβάνουν κατάλληλα μέτρα, στο μέτρο του δυνατού, για να εξασφαλίζεται η καθαριότητα των ζώων που μεταφέρονται στο σφαγείο (παράρτημα Ι μέρος Α σημείο ΙΙ. παράγραφος 4 στοιχείο γ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004)·
- οι υπεύθυνοι των σφαγείων πρέπει να εξασφαλίζουν ότι τα ζώα είναι καθαρά (παράρτημα ΙΙΙ τμήμα Ι κεφάλαιο ΙV παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004)·
- ο επίσημος κτηνίατρος υποχρεούται να ελέγχει την εκπλήρωση των υποχρεώσεων ώστε να εξασφαλίζεται ότι ζώα, στα οποία η κατάσταση του δέρματος ή της δοράς είναι τέτοια που δημιουργεί απαράδεκτο κίνδυνο μόλυνσης του κρέατος κατά τη σφαγή, δεν σφάζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο, εκτός εάν έχουν καθαριστεί εκ των προτέρων (παράρτημα Ι τμήμα ΙΙ κεφάλαιο ΙΙΙ παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 854/2004)

Ο λόγος αυτής της απαίτησης είναι ότι υπάρχουν ουσιαστικά στοιχεία που δείχνουν ότι υπήρξε επιμόλυνση σφαγίων και παρεπόμενες τροφικές δηλητηριάσεις που οφείλονταν σε ακάθαρτα ζώα. Τα ζώα που στέλνονται για σφαγή πρέπει να είναι αρκετά καθαρά ώστε να μην δημιουργούν μη αποδεκτό κίνδυνο για τις εργασίες σφαγής και καθαρισμού.

Ο στόχος της απαίτησης είναι να αποφευχθεί η μόλυνση του κρέατος κατά τη σφαγή, ώστε να εξασφαλίζεται η επίτευξη της μικροβιολογικής ποιότητας που απαιτεί το κοινοτικό δίκαιο.

Η ανάπτυξη μέσων για την επίτευξη του στόχου αποτελεί καθήκον των σχετικών επιχειρήσεων τροφίμων. Υπάρχουν διάφοροι τρόποι για να επιτευχθεί ο στόχος, μεταξύ άλλων οι εξής:

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

Οι οδηγοί ορθής πρακτικής μπορούν να αποτελέσουν κατάλληλο εργαλείο που θα βοηθήσει τους υπευθύνους των σφαγείων να καθορίσουν τα παραπάνω μέσα.

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

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

Στο παράρτημα III τμήμα I κεφάλαιο II παράγραφος 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 παράγραφος 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 μαχαίρια. 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 μαχαίρια καθ' όλη τη διάρκεια των εργασιών σφαγής. Η λύση αυτή είναι ίσως καταλληλότερη για τα σφαγεία μικρής δυναμικότητας.

#### **5.5. Μεταφορά του κρέατος υπό θερμοκρασίες που καθιστούν δυνατή την παραγωγή συγκεκριμένων προϊόντων**

Στο παράρτημα I κεφάλαιο XIV παράγραφος 66 της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ ορίζονται τα εξής:

*«Το νωπό κρέας πρέπει να ψύχεται αμέσως μετά την υγειονομική επιθεώρηση μετά τη σφαγή και να διατηρείται μονίμως σε θερμοκρασία το πολύ + 7 °C για τα σφάγια και τα τεμάχιά τους και + 3 °C για τα παραπροϊόντα.*

*Κατά περίπτωση, η αρμόδια αρχή μπορεί να παρέχει παρεκκλίσεις από την απαίτηση αυτή για τη μεταφορά του κρέατος προς τα εργαστήρια τεμαχισμού ή τα κρεοπωλεία που βρίσκονται κοντά στο σφαγείο, υπό την προϋπόθεση ότι ο χρόνος μεταφοράς δεν υπερβαίνει τις δύο ώρες.»*

Η Επιτροπή έχει δεχθεί επανειλημμένα ερωτήσεις από επιχειρήσεις τροφίμων που φοβούνται ότι η δυνατότητα αυτή δεν έχει μεταφερθεί στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 853/2004. Εντούτοις, η δυνατότητα παρεκκλίσεων όσον αφορά τη θερμοκρασία για τη μεταφορά κρέατος έχει διατηρηθεί και μάλιστα έχει διευρυνθεί στο παράρτημα III τμήμα I κεφάλαιο VII παράγραφος 3 του εν λόγω κανονισμού, που ορίζει τα εξής:

*«Το κρέας πρέπει να φθάνει την θερμοκρασία που ορίζεται στο σημείο 1 πριν από τη μεταφορά και να διατηρεί αυτή τη θερμοκρασία κατά τη διάρκεια της μεταφοράς. Ωστόσο, η μεταφορά επιτρέπεται επίσης να πραγματοποιείται εάν το επιτρέπει η αρμόδια αρχή **για να είναι δυνατή η παραγωγή συγκεκριμένων προϊόντων**, υπό τον όρο ότι:*

- (α) η μεταφορά αυτή πραγματοποιείται σύμφωνα με τις απαιτήσεις που ορίζει η αρμόδια αρχή για τη μεταφορά από μια συγκεκριμένη εγκατάσταση σε άλλη,

και

(β) *το κρέας εγκαταλείπει το σφαγείο ή την αίθουσα τεμαχισμού που βρίσκεται στον ίδιο τόπο με τις κτιριακές εγκαταστάσεις του σφαγείου αμέσως, και η διάρκεια της μεταφοράς δεν υπερβαίνει τις δύο ώρες.*”

Ως «συγκεκριμένο προϊόν» πρέπει να νοείται κάθε προϊόν για το οποίο η αρμόδια αρχή χορηγεί έγκριση και καθορίζει τις απαιτήσεις που πρέπει να τηρούνται.

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

Στο παράρτημα III τμήμα V κεφάλαιο II παράγραφος 1 στοιχείο γ) περίπτωση 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 μυών)*»..

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».

Σε γενικές γραμμές, 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, συνεκτιμώντας το ότι η μικροβιολογική ποιότητα του κιμά πρέπει να εξασφαλίζεται σε όλα τα επίπεδα και ότι τα εν λόγω τεμάχια έχουν ληφθεί από ολόκληρους μύες.

#### **5.7. 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 παράγραφος 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 μιας επαγγελματικής αξιολόγησης των πληροφοριών, δεδομένου ότι μια τέτοια αξιολόγηση μπορεί να πραγματοποιηθεί με επαγγελματικό τρόπο μόνο από τον επίσημο κτηνίατρο.

#### **5.8. Κινητό σφαγείο**

Η διατύπωση των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 852/2004 και (ΕΚ) αριθ. 853/2004 δεν εμποδίζει τη χρήση κινητών εγκαταστάσεων για τη σφαγή των ζώων, υπό την προϋπόθεση ότι οι εγκαταστάσεις αυτές συμμορφώνονται με τις σχετικές απαιτήσεις που καθορίζονται στους εν λόγω κανονισμούς.

Τα κράτη μέλη μπορούν να προσαρμόσουν τις απαιτήσεις όσον αφορά την κατασκευή, τη διαρρύθμιση και τον εξοπλισμό των εγκαταστάσεων αυτών με τη θέσπιση εθνικών μέτρων, σύμφωνα με τη διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 13 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004 και στο άρθρο 10 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004.

## **5.9. Παρασκευάσματα κρέατος και προϊόντα κρέατος**

Το παράρτημα Ι του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 ορίζει:

- Τα «παρασκευάσματα κρέατος», όπως «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», 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 χαρακτηριστικών νωπού κρέατος. (σημείο 7.1).

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

Όλα τα προϊόντα κρέατος εμπίπτουν στον ορισμό των «μεταποιημένων προϊόντων». Ωστόσο, τα παρασκευάσματα κρέατος μπορεί να εμπίπτουν στον ορισμό των «μη μεταποιημένων προϊόντων» ή των «μεταποιημένων προϊόντων». Για παράδειγμα, ένα παρασκεύασμα κρέατος θα εμπίπτει στον ορισμό των «μεταποιημένων προϊόντων» εάν οι ενέργειες που αναφέρονται στον ορισμό της «μεταποίησης» οι οποίες εφαρμόζονται δεν μεταβάλλουν πλήρως την εσωτερική δομή των μυϊκών ινών του κρέατος και η επιφάνεια της εγκάρσιας τομής του δείχνει ότι το προϊόν έχει τα χαρακτηριστικά του νωπού κρέατος.

Οι ορισμοί «παρασκευάσματα κρέατος» και «προϊόντα κρέατος» (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 υπάγονται σε ένα συγκεκριμένο ορισμό και να παρασκευάζονται σύμφωνα με τις σχετικές απαιτήσεις υγιεινής. Επιπλέον, οι κανόνες για τα πρότυπα εμπορίας, τα πρόσθετα και την επισήμανση αναφέρονται στους εν λόγω ορισμούς και, επομένως, η εναρμόνιση της εφαρμογής είναι ουσιαστικής σημασίας.

Τα προϊόντα μπορούν να διατίθενται στην αγορά πριν η μεταποίηση να οδηγήσει σε πλήρεις αλλαγές στο κρέας στην εσωτερική δομή των μυϊκών ινών. Στις περιπτώσεις αυτές, ο βαθμός στον οποίο τα χαρακτηριστικά του νωπού κρέατος έχουν εξαλειφθεί τη στιγμή που ένα προϊόν διατίθεται στην αγορά θα καθορίσει τον ορισμό στο οποίο υπάγεται. Εάν τα χαρακτηριστικά του νωπού κρέατος δεν έχουν πλήρως εξαλειφθεί, το προϊόν πρέπει να θεωρείται ότι εμπίπτει στον ορισμό «παρασκευάσματα κρέατος».

Εάν τα χαρακτηριστικά του νωπού κρέατος έχουν εξαλειφθεί εντελώς, θα πρέπει να θεωρηθεί ότι εμπίπτει στον ορισμό των «προϊόντα κρέατος».

Μπορούν να παρασχεθούν, επομένως, οι ακόλουθες διευκρινίσεις:

- Το νωπό κρέατος που έχει μετατραπεί σε τεμάχια περιλαμβάνει τον κιμά. Συνεπώς, ο κιμάς στον οποίο έχουν προστεθεί άλλα τρόφιμα, καρυκεύματα ή πρόσθετα εμπίπτει στον ορισμό των παρασκευασμάτων κρέατος
- Το νωπό κρέας που έχει μαριναριστεί εντελώς μέχρι το κέντρο εμπίπτει στον ορισμό των «προϊόντων κρέατος», καθώς ο ορισμός «μεταποίηση» περιλαμβάνει το μαρινάρισμα και η διαδικασία αυτή οδηγεί σε μετουσίωση των πρωτεϊνών του μυϊκού ιστού που συνιστά τροποποίηση της εσωτερικής δομής των μυϊκών ινών και εξάλειψη των χαρακτηριστικών του νωπού κρέατος στην επιφάνεια της εγκάρσιας τομής.
- Το νωπό κρέας που δεν έχει πλήρως μαριναριστεί μέχρι το κέντρο εμπίπτει στον ορισμό των «παρασκευασμάτων κρέατος», καθώς η τροποποίηση της εσωτερικής δομής των μυϊκών ινών δεν είναι πλήρης και η κομμένη επιφάνεια εξακολουθεί να παρουσιάζει τα χαρακτηριστικά του νωπού κρέατος.
- Το αλατισμένο ή παστό κρέας, ακόμη και στο σύνολό του, που διατίθενται στην αγορά στην αρχική φάση της διαδικασίας ωρίμανσης και δεν έχει υποστεί καμία άλλη επεξεργασία, όπως μαγείρεμα ή ξήρανση, εμπίπτει στον ορισμό «παρασκεύασμα κρέατος», καθώς τα χαρακτηριστικά του νωπού κρέατος εξακολουθούν να υπάρχουν. Όταν το προϊόν υποβάλλεται σε περαιτέρω επεξεργασία, όπως η ξήρανση, η οποία οδηγεί στην εξάλειψη των χαρακτηριστικών νωπού κρέατος, στη συνέχεια, θα εμπίπτει στον ορισμό «προϊόντα κρέατος».
- Το στιγμιαία τηγανισμένο κρέας το οποίο παραμένει ωμό στο κέντρο εμπίπτει στον ορισμό «παρασκευάσματα 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 χαρακτηριστικά νωπού κρέατος.
- Το στιγμιαία τηγανισμένο κρέας μαριναρισμένο μέχρι το κέντρο ή τελείως παστωμένο πριν από το τηγάνισμα, εμπίπτει στον ορισμό «προϊόν κρέατος», επειδή το μαρινάρισμα/πλήρες πάστωμα έχει εξαλείψει τα χαρακτηριστικά του νωπού κρέατος.
- Το κρέας το οποίο έχει εντελώς τηγανιστεί, αλλά το οποίο εξακολουθεί να απαιτεί μαγείρεμα πριν την κατανάλωση εμπίπτει στον ορισμό «προϊόντα κρέατος», καθώς το τηγάνισμα τροποποίησε την εσωτερική δομή των μυϊκών ινών του κρέατος σε βαθμό που τα χαρακτηριστικά του νωπού κρέατος έχουν εξαλειφθεί και η επιφάνεια της εγκάρσιας τομής να δείχνει ότι δεν έχει πλέον τα χαρακτηριστικά του νωπού κρέατος»

## **ΓΑΛΑ ΚΑΙ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ**

## **5.10. Αναγνωριστικό σήμα**

Βλέπε ενότητα 5.18.

## **5.11. Εγκαταστάσεις αυτόματου αρμέγματος**

Στο παράρτημα III τμήμα IX κεφάλαιο I μέρος II επιμέρους τμήμα Β παράγραφος 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 αρμέγοντα ή με μέθοδο που παράγει τα ίδια αποτελέσματα».

Σύμφωνα με την παραδοσιακή πρακτική ο αρμέγων ελέγχει οπτικά το γάλα κάθε ζώου. Μπορούν να χρησιμοποιούνται άλλες μέθοδοι με τις οποίες επιτυγχάνεται το ίδιο αποτέλεσμα.

Είναι αναγκαίο να χρησιμοποιούνται άλλες μέθοδοι εάν η άμελξη εκτελείται με χρήση πλήρως αυτοματοποιημένων εγκαταστάσεων άμελξης. Συγκεκριμένα, αποτελεί ορθή πρακτική για τις εγκαταστάσεις αυτόματης άμελξης να μπορεί να εντοπίζεται αυτομάτως το γάλα που παρουσιάζει ανωμαλίες και να διαχωρίζεται από εκείνο 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 της οδηγίας 2000/13/ΕΚ για την επισήμανση. 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 στην παράγραφο 1 στοιχείο β) του ίδιου κεφαλαίου πρέπει να νοείται ως επεξεργασίες για την μείωση των πιθανών μικροβιολογικών κινδύνων που συνδέονται με το νωπό γάλα ή τα προϊόντα από νωπό γάλα (π.χ. μικροδιήθηση).

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

Στο παράρτημα III τμήμα IX κεφάλαιο II, III παράγραφος 1 στοιχείο β) ορίζεται ότι το μεταποιημένο γάλα αγελάδων που χρησιμοποιείται για την παρασκευή γαλακτοκομικών προϊόντων έχει περιεκτικότητα σε μικρόβια μικρότερη από 100000 ανά ml. Η απαίτηση αυτή βασίζεται στο στοιχείο ότι το μεταποιημένο γάλα (δηλ. το παστεριωμένο γάλα) που χρησιμοποιείται ως πρώτη ύλη πρέπει να τηρεί το εν λόγω

όριο πριν εισέλθει σε νέο στάδιο μεταποίησης. Κατά συνέπεια, η πρόθεση δεν είναι να επιβληθεί υποχρέωση τήρησης αυτού του κριτηρίου στο γάλα που έχει ήδη εισέλθει σε νέο στάδιο μεταποίησης (δηλ. στο οποίο έχει προστεθεί επιπλέον χλωρίδα για λόγους μεταποίησης – παραγωγή γιαουρτιού ή τυριού).

#### **5.14. Ζωικά είδη**

Το παράρτημα I σημείο 4.1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 ορίζει το «νωπό γάλα» ως «το γάλα το οποίο παράγεται από την έκκριση του μαστού εκτρεφόμενων ζώων (...)». Επομένως, ο ορισμός αυτός περιλαμβάνει 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 επεξεργασία τους πληρούν τις σχετικές απαιτήσεις που προβλέπονται στους κανονισμούς (ΕΚ) αριθ 852/2004 και (ΕΚ) αριθ. 853/2004.

## ΑΛΙΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

### **5.15. Παράσιτα που αποτελούν κίνδυνο για τη δημόσια υγεία**

Το παράρτημα ΙΙΙ τμήμα VIII κεφάλαιο ΙΙΙ σημείο 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, μόνο το είδος *Anisakis simplex* έχει σαφώς εμπλακεί σε αλλεργικές αντιδράσεις. Η EFSA αποφαινεται ότι βασικός πρωτεργάτης της αλλεργίας στα νηματώδη *Anisakis* σε ανθρώπους είναι η μόλυνση από ζωντανές προνύμφες *Anisakis simplex*.

### **5.16. Ο όρος «εμφανώς μολυσμένος»**

Το παράρτημα ΙΙΙ, τμήμα VIII, κεφάλαιο V, σημείο Δ «ΠΑΡΑΣΙΤΑ» του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 περιλαμβάνει μια γενική διάταξη για τους υπεύθυνους επιχειρήσεων τροφίμων όσον αφορά την μακροσκοπική εξέταση για ορατά παράσιτα και κανόνες για την 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»

Το τμήμα Ι του παραρτήματος ΙΙ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2074/2005 ορίζει, στο κεφάλαιο ΙΙ, πιο ειδικές διατάξεις για μακροσκοπική εξέταση του εκσπλαχνισμένου ψαριού και των φιλέτων και των φετών ψαριού για τις εγκαταστάσεις στην ξηρά και επί των σκαφών-πλωτών εργοστασίων. Προσδιορίζει επίσης, στο κεφάλαιο Ι, τους όρους «ορατό παράσιτο», «μακροσκοπική επιθεώρηση» και «εξέταση με λυχνία».

Καταστροφικές μέθοδοι, όπως η μέθοδος πένης, δεν μπορεί να χρησιμοποιηθούν σε μακροσκοπική εξέταση και μακροσκοπική επιθεώρηση για να διαπιστωθεί αν είναι «αλιευτικά προϊόντα εμφανώς μολυσμένα» με παράσιτα.

Όταν εξετάζεται κατά πόσον ένα αλιευτικό προϊόν είναι «εμφανώς μολυσμένο» με παράσιτα, προκειμένου να εκτιμηθεί κατά πόσον μπορεί να διατεθεί στην αγορά ή

όχι, πρέπει να γίνει διάκριση μεταξύ των βρώσιμων και μη βρώσιμων μερών του αλιευτικού προϊόντος:

- Όταν ορατά παράσιτα υπάρχουν μόνον σε τμήματα των αλιευτικών προϊόντων που δεν προορίζονται να καταναλωθούν (**μη βρώσιμα μέρη της πρώτης ύλης**) οι συνήθεις διαδικασίες (συμπεριλαμβανομένου του εκσπλαχνισμού κλπ.) διασφαλίζουν ότι οι πρώτες ύλες που έχουν πράγματι χρησιμοποιηθεί 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 ως «εμφανώς μολυσμένες».
- Όταν **βρώσιμα μέρη (πρώτες ύλες ή προϊόντα που παρουσιάζονται στον καταναλωτή)** έχουν εμφανώς μολυνθεί με ορατά παράσιτα, ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων έχει δύο δυνατότητες: (i) είτε να μην διαθέσει το αλιευτικό προϊόν στην αγορά, ή (ii), βάσει συνθηκών υγιεινής, να εφαρμόσει συνήθη διαλογή ή/και προπαρασκευαστικές ή μεταποιητικές διαδικασίες σύμφωνα με το σημείο 1 του κεφαλαίου IX του παραρτήματος II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004, προκειμένου να διασφαλιστεί ότι το προϊόν που θα διατεθεί στον καταναλωτή δεν είναι πλέον «εμφανώς μολυσμένο» με παράσιτα σύμφωνα με την μακροσκοπική επιθεώρηση και, κατά συνέπεια, είναι κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση. Οι διαδικασίες μπορούν να περιλαμβάνουν τον τεμαχισμό σε φέτες 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 βρώσιμα ορατά παράσιτα και επίπεδα αλλοίωσης για αλλαγές της υφής που οφείλονται σε παράσιτα για ορισμένα ειδικά προϊόντα αλιείας έτοιμα για διάθεση στους καταναλωτές. Ο κώδικας 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 και μπορεί να τα καταστήσουν ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση. Σε τέτοιες περιπτώσεις, η εφαρμοστέα διάταξη είναι το σημείο 1 του κεφαλαίου IX του παραρτήματος II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004 και όχι οι διατάξεις περί ορατών παρασίτων στα προϊόντα αλιείας που αναφέρονται στο παράρτημα III, τμήμα VIII, κεφάλαιο V, σημείο Δ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004.

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



## ΣΗΜΑΝΣΗ ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗΣ

### 5.17. 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 II τμήμα I του παρόντος κανονισμού.»*

Επιπλέον, στο παράρτημα II τμήμα I σημείο Α.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. Ο όρος αυτός εξαιρεί τις εγκαταστάσεις που εκτελούν μόνο πρωτογενή παραγωγή, δραστηριότητες μεταφοράς, αποθήκευση προϊόντων που δεν χρειάζονται ελεγχόμενη θερμοκρασία αποθήκευσης, και δραστηριότητες λιανικής πώλησης όταν εξαιρούνται από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 853/2004. Το παράρτημα II τμήμα I σημείο Α.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.

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

### **Παραδείγματα**

- Η επιχείρηση Α παραδίδει θερμοσταθερά προϊόντα κρέατος, περιτυλιγμένα με πρώτη συσκευασία, στην επιχείρηση Β (που δεν είναι επιχείρηση λιανικού εμπορίου) χωρίς ετικέτα και χωρίς αναγνωριστικό σήμα στην πρώτη συσκευασία, αλλά με το αναγνωριστικό της σήμα στη δεύτερη συσκευασία. Η επιχείρηση Β αφαιρεί τη δεύτερη συσκευασία των περιτυλιγμένων προϊόντων κρέατος, 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 A τοποθετημένο στην εξωτερική επιφάνεια της δεύτερης συσκευασίας και στα περιτυλιγμένα με πρώτη συσκευασία προϊόντα, παραλαμβάνεται από την επιχείρηση B (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 B 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 B παραλαμβάνει διατηρημένο με ψύξη βόειο κρέας, συσκευασμένο υπό κενό, που φέρει το αναγνωριστικό σήμα της επιχείρησης A η οποία πραγματοποίησε τον τεμαχισμό και την περιτύλιξη. Στην επιχείρηση B το προϊόν απλώς καταψύχεται (χωρίς αλλαγή της πρώτης ή της δεύτερης συσκευασίας). Η επιχείρηση B 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 B παραλαμβάνει περιτυλιγμένα (προσυσκευασμένα) τεμαχισμένα σε φέτες προϊόντα κρέατος, με το αναγνωριστικό σήμα της επιχείρησης A στην πρώτη συσκευασία. Η επιχείρηση B είναι αυτόνομη μονάδα που εκτελεί μόνον επεξεργασία υπό υψηλή πίεση στο προϊόν, αρκετή ώστε να μειωθεί το βακτηριακό φορτίο. Η επιχείρηση B οφείλει να τοποθετήσει το δικό της αναγνωριστικό σήμα στη (νέα) δεύτερη συσκευασία ή στο περιτυλιγμένο προϊόν, αφού η HPP συνιστά μεταποίηση. Θα πρέπει να είναι σαφές το ποια δραστηριότητα πραγματοποίησε η A και ποια η B.

#### **5.18. Πολλαπλές σημάνσεις αναγνώρισης**

Σε κάποιες περιπτώσεις, η πρώτη συσκευασία μπορεί να φέρει περισσότερα από ένα αναγνωριστικά σήματα (βλ. το τελευταίο παράδειγμα παραπάνω σχετικά με περιτυλιγμένα τεμαχισμένα προϊόντα κρέατος που υποβάλλονται σε επεξεργασία HPP).

Στον τομέα των γαλακτοκομικών προϊόντων αποτελεί αρκετά κοινή πρακτική η τοποθέτηση πολλών αναγνωριστικών σημάτων στην ίδια συσκευασία, με σαφή ένδειξη του έγκυρου σήματος. Αυτό συμβαίνει όταν το ίδιο προϊόν μπορεί να παραχθεί σε διαφορετικές εγκαταστάσεις. Το ίδιο έχει παρατηρηθεί και σε άλλους τομείς.

Η διατύπωση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 δεν απαγορεύει αυτή την πρακτική, εφόσον είναι σαφές ποια εγκατάσταση παρήγαγε ή μεταποίησε το προϊόν. 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 εντόσθια, στομάχια και ουροδόχοι κύστες
- Παρασκευάσματα κρέατος που δεν έχουν υποστεί επεξεργασία
- Αίμα
- Νωπά αλιευτικά προϊόντα
- Ζώντα δίθυρα μαλάκια, ζώντα εχινόδερμα, ζώντα χιτωνόζωα και ζώντα θαλάσσια γαστερόποδα
- Νωπό γάλα
- Ολόκληρα αυγά και αυγά σε υγρή κατάσταση
- Βατραχοπόδαρα
- Σαλιγκάρια
- Μέλι

Τα μη μεταποιημένα προϊόντα που περιέχουν ένα προϊόν φυτικής προέλευσης παραμένουν νωπά προϊόντα, π.χ

- σουβλάκι από νωπό κρέας και λαχανικά
- παρασκευάσματα νωπών αλιευτικών προϊόντων (π.χ. φιλέτα ψαριού) με τρόφιμα φυτικής προέλευσης

### Παρατηρήσεις:

- Τα μη μεταποιημένα προϊόντα μπορούν να υπαχθούν στην κατηγορία «νωπά προϊόντα», κοινώς δεν έχουν υποστεί μεταποίηση (δηλαδή, οποιαδήποτε ενέργεια που αλλοιώνει ουσιαστικά το αρχικό προϊόν, όπως θερμική επεξεργασία, κάπνισμα, αλάτισμα, ωρίμανση, αποξήρανση, μαρινάρισμα, εκχύλιση, εξώθηση ή συνδυασμό αυτών των μεθόδων). Τα κατεψυγμένα προϊόντα ζωικής προέλευσης εξακολουθούν να είναι 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 μη μεταποιημένα αλιευτικά προϊόντα, ολόκληρα ή παρασκευασμένα, συμπεριλαμβανομένων των προϊόντων που συσκευάζονται σε κενό ή σε τροποποιημένη ατμόσφαιρα, τα οποία δεν έχουν υποστεί καμία επεξεργασία για να εξασφαλιστεί η συντήρησή τους, εκτός από τη διαδικασία ψύξης.

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ

### νδεικτικός κατάλογος μεταποιημένων προϊόντων ζωικής προέλευσης

*Τα μεταποιημένα προϊόντα λαμβάνονται με την υποβολή νωπών προϊόντων σε διαδικασίες όπως η θερμική επεξεργασία, το κάπνισμα, το αλάτισμα, η ωρίμανση, η αποξήρανση, το μαρινάρισμα, κ.λπ. Η διαδικασία πρέπει να επιφέρει ουσιαστική αλλαγή του αρχικού προϊόντος.*

- Προϊόντα κρέατος (ζαμπόν, σαλάμι, κ.λπ.)
- Μεταποιημένα αλιευτικά προϊόντα (καπνιστά ψάρια, μαριναρισμένα ψάρια κ.λπ.)
- Γαλακτοκομικά προϊόντα (θερμικά επεξεργασμένο γάλα, τυρί, γιαούρτι κ.λπ.)
- Προϊόντα αυγών (αυγά σε σκόνη κ.λπ.)
- Τετηγμένο ζωικό λίπος
- Ινώδη κατάλοιπα ξυγκιών
- Ζελατίνη
- Κολλαγόνο
- Μεταποιημένα έντερα, στομάχια και ουροδόχοι κύστες κ.λπ.

Στα μεταποιημένα προϊόντα περιλαμβάνονται επίσης:

- συνδυασμοί μεταποιημένων προϊόντων, π.χ. τυρί με ζαμπόν
- προϊόντα που έχουν υποστεί αρκετές διαδικασίες μεταποίησης, π.χ. τυρί από παστεριωμένο γάλα.

Είναι δυνατή η προσθήκη ουσιών προκειμένου να δοθούν ειδικά χαρακτηριστικά, π.χ.

- λουκάνικο με σκόρδο
- γιαούρτι με φρούτα
- τυρί με μυρωδικά

**Παρατήρηση:**

- Τα μεταποιημένα προϊόντα ενδέχεται να περιλαμβάνουν ορισμένα παρασκευάσματα κρέατος, όπως μαριναρισμένο και αλίπαστο κρέας.

### ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ

#### Ταξινόμηση σύμφωνα με τις δραστηριότητες

Δραστηριότητα	Κανονισμός (ΕΚ) αριθ.	Κίνδυνος	Ενδεικτικός κατάλογος παραδειγμάτων
Συνδυασμός τροφίμων φυτικής προέλευσης με μεταποιημένα τρόφιμα ζωικής προέλευσης που μεταποιούνται περαιτέρω από κοινού.	852/2004	Ο σχετικός κίνδυνος μπορεί να ελεγχθεί μέσω της εφαρμογής των κανόνων του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Κονσερβοποίηση τροφίμων που παρασκευάζονται από μεταποιημένο κρέας με λαχανικά</li> <li>• Συνδυασμός πίτσας που περιέχει μεταποιημένα συστατικά ζωικής προέλευσης (όπως τυρί, μεταποιημένα ψάρια ή μεταποιημένο κρέας)</li> <li>• Παραγωγή σούπας που παρασκευάζεται με εκχύλισμα κρέατος</li> </ul>
Συνδυασμός τροφίμων φυτικής προέλευσης με μεταποιημένα τρόφιμα ζωικής προέλευσης, και διάθεση στην αγορά με τη μορφή αυτή.	852/2004	Ο σχετικός κίνδυνος μπορεί να ελεγχθεί μέσω της εφαρμογής των κανόνων του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Παρασκευή σάντουιτς με ζαμπόν ή τυρί</li> <li>• Παρασκευή παγωτών από μεταποιημένο γάλα (θερμικά επεξεργασμένο γάλα, σκόνη γάλακτος)</li> <li>• Παρασκευή προϊόντων αρτοποιίας με γαλακτοκομικά προϊόντα</li> <li>• Συνδυασμός ή παρασκευή έτοιμων γευμάτων που αποτελούνται από μεταποιημένα προϊόντα ζωικής προέλευσης (π.χ. μεταποιημένο κρέας) και λαχανικά</li> <li>• Παρασκευή ζαχαρωδών προϊόντων (π.χ. σοκολάτα που περιέχει μεταποιημένο γάλα)</li> <li>• Παραγωγή μαγιονέζας με προϊόντα αυγών</li> </ul>

<p>Συνδυασμός τροφίμων φυτικής προέλευσης με μη μεταποιημένα τρόφιμα ζωικής προέλευσης που μεταποιούνται περαιτέρω από κοινού.</p>	<p>853/2004</p>	<p>Ο κίνδυνος είναι ο ίδιος με τον κίνδυνο κατά την παρασκευή μεταποιημένων τροφίμων ζωικής προέλευσης, π.χ. προϊόντων κρέατος. Γι' αυτό είναι δικαιολογημένη η υποχρέωση εφαρμογής των κανόνων του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004. Η έγκριση των εγκαταστάσεων απαιτείται από τους κανόνες της ΕΕ, ενώ στα τρόφιμα αυτά μπορεί να τίθεται αναγνωριστικό σήμα.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Κονσερβοποίηση προϊόντων από λαχανικά και νωπό κρέας</li> <li>• Παγωτό από νωπό γάλα</li> </ul> <p><b>Βλ. παρατηρήσεις στο σημείο 3.4</b></p>
<p>Συνδυασμός τροφίμων φυτικής προέλευσης με μη μεταποιημένα τρόφιμα ζωικής προέλευσης, και διάθεση στην αγορά με τη μορφή αυτή.</p>	<p>853/2004</p>	<p>Ο κίνδυνος είναι ο ίδιος με τον κίνδυνο κατά το χειρισμό νωπών προϊόντων ζωικής προέλευσης, π.χ. νωπού κρέατος κ.λπ. Η έγκριση των εγκαταστάσεων απαιτείται από τους κανόνες της ΕΕ, ενώ στα τρόφιμα αυτά μπορεί να τίθεται αναγνωριστικό σήμα.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Συνδυασμός νωπού κρέατος/ψαριών σε σουβλάκι με λαχανικά</li> </ul>

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙV

### ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΣ ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ ΠΟΥ ΥΠΟΚΕΙΝΤΑΙ ΣΕ ΕΓΚΡΙΣΗ

- Κρέας
  - Σφαγεία
  - Μονάδες τεμαχισμού
  - Σφαγή στην εκμετάλλευση (εκτός από την περίπτωση προμήθειας, από τον παραγωγό, μικρών ποσοτήτων κρέατος από πουλερικά-λαγόμορφα 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 κρέατος
- Ζώντα δίθυρα μαλάκια
  - 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
- Βατραχοπόδαρα και σαλιγκάρια
  - Εγκαταστάσεις προετοιμασίας και/ή μεταποίησης βατραχοπόδαρων και σαλιγκαριών
- Τετηγμένα ζωικά λίπη και ξίγκια
  - Εγκαταστάσεις συλλογής, αποθήκευσης ή μεταποίησης πρώτων υλών
- Στομάχια και ουροδόχοι κύστες
  - Εγκαταστάσεις χειρισμού ουροδόχων κύστεων, στομαχιών και εντέρων
- Ζελατίνη
  - Εγκαταστάσεις μεταποίησης πρώτων υλών
- Κολλαγόνο
  - Εγκαταστάσεις μεταποίησης πρώτων υλών
- Εγκαταστάσεις που ανασυσκευάζουν τα ανωτέρω προϊόντα, είτε συνδέονται είτε δεν συνδέονται με άλλες εργασίες όπως ο τεμαχισμός σε φέτες ή ο τεμαχισμός σε κομμάτια.
- Ψυκτικές αποθήκες, εφόσον χρησιμοποιούνται για δραστηριότητες για τις οποίες το παράρτημα ΙΙΙ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 ορίζει απαιτήσεις.



- Αγορές χονδρικής πώλησης όπου παρασκευάζονται προϊόντα ζωικής προέλευσης.