

Οι περί Εφαρμογής Προδιαγραφών για την Παραγωγή, Ταξινόμηση, Σήμανση και Εμπορία του Κρέατος Πουλερικών Κανονισμοί του 2000, που εκδόθηκαν από το Υπουργείο Γεωργίας, Φυσικών Πόρων και Περιβάλλοντος, με την έγκριση του Υπουργικού Συμβουλίου δυνάμει του Άρθρου 12 του περί Εφαρμογής Προδιαγραφών για την Παραγωγή, Ταξινόμηση, Σήμανση και Εμπορία του Κρέατος Πουλερικών Νόμου του 2000, αφού κατατέθηκαν στη Βουλή των Αντιπροσώπων και εγκρίθηκαν από αυτή, δημοσιεύονται στην Επίσημη Εφημερίδα της Δημοκρατίας σύμφωνα με τον περί Καταθέσεως στη Βουλή των Αντιπροσώπων των Κανονισμών που εκδίδονται με Εξουσιοδότηση Νόμου, Νόμο (99/89 όπως τροποποιήθηκε από τον 227/90).

**Ο ΠΕΡΙ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ,
ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ, ΣΗΜΑΝΣΗ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ
ΝΟΜΟΣ ΤΟΥ 2000**

Κανονισμοί δυνάμει του άρθρου 12

101(I) του 2000 Το Υπουργικό Συμβούλιο ασκώντας τις εξουσίες που του παρέχονται από το άρθρο 12 του περί Εφαρμογής Προδιαγραφών για την Παραγωγή, Ταξινόμηση, Σήμανση και Εμπορία Κρέατος Πουλερικών Νόμου του 2000, εκδίδει τους παρόντες Κανονισμούς:

**Συνοπτικός
τίτλος.**

1. Οι παρόντες Κανονισμοί θα αναφέρονται ως οι περί Εφαρμογής Προδιαγραφών για την Παραγωγή, Ταξινόμηση, Σήμανση και Εμπορία Κρέατος Πουλερικών Κανονισμοί του 2000.

Ερμηνεία.

2. Για τους σκοπούς των παρόντων Κανονισμών -

«εμπορία» σημαίνει την κατοχή ή την έκθεση προς πώληση, την προσφορά προς πώληση, ή την πώληση, ή την παράδοση και κάθε άλλη μορφή εμπορίας·

«Νόμος» σημαίνει τον περί Εφαρμογής Προδιαγραφών για την Παραγωγή, Ταξινόμηση, Σήμανση και Εμπορία Κρέατος Πουλερικών Νόμο του 2000·

«παρτίδα» σημαίνει κρέατα πουλερικών του ίδιου ζωικού είδους και τύπου, της ίδιας κατηγορίας και της ίδιας σειράς παραγωγής, που προέρχονται από το ίδιο σφαγείο ή εγκατάσταση τεμαχισμού που βρίσκονται στον ίδιο χώρο και είναι προς επιθεώρηση. Κατά την έννοια του Κανονισμού 10 και των Παραρτημάτων V και VI, μια παρτίδα δεν είναι δυνατόν να περιλαμβάνει παρά μόνον προσυσκευασίες της ίδιας κατηγορίας ονομαστικού βάρους.

Ορισμοί

3. Τα προϊόντα που αναφέρονται στο εδάφιο (3) του άρθρου 3 του Νόμου ορίζονται ως ακολούθως -

(1) Σφάγια πουλερικών -

(α) Πετεινοί και κότες (*Gallus domesticus*) -

- (i) κοτόπουλο (για ψήσιμο): πουλερικό στο οποίο η άκρη του στέρνου είναι εύκαμπτη (δεν έχει οστεοποιηθεί)·
- (ii) πετεινός και κότα (για βράσιμο): πουλερικά στα οποία η άκρη του στέρνου είναι άκαμπτη (οστεοποιημένη)·
- (iii) καπόνι: αρσενικό πουλερικό που έχει ευνουχισθεί χειρουργικά πριν φθάσει στην σεξουαλική ωριμότητα και έχει σφαγεί σε ελάχιστη ηλικία 140 ημερών. Μετά τον ευνουχισμό τα καπόνια πρέπει να εκτραφούν για διάστημα τουλάχιστο 77 ημερών·
- (iv) κοιτοπουλάκι, πετεινάρι: σφάγιο κοτόπουλου βάρους χαμηλότερου των 650g (χωρίς εντόσθια, κεφάλι και πόδια). Το κοτόπουλο βάρους μεταξύ 650g και 750g είναι δυνατόν να ονομασθεί «κοιτοπουλάκι», εάν την ημέρα της σφαγής η ηλικία του δεν υπερβαίνει τις 28 ημέρες. Η Εντεταλμένη Υπηρεσία μπορεί να εφαρμόσει τον Κανονισμό 13 για τον έλεγχο αυτής της ηλικίας κατά τη σφαγή.

(β) Γάλιοι και γαλοπούλες (*Meleagris gallopavo domesticus*) -

- (i) νεαροί γάλιοι και γαλοπούλες: πουλερικά στα οποία η άκρη του στέρνου είναι εύκαμπτη (δεν έχει οστεοποιηθεί)·
- (ii) γάλιοι και γαλήνες (ώριμες γαλοπούλες): πουλερικά στα οποία η άκρη του στέρνου είναι άκαμπτη (οστεοποιημένη).

(γ) Πάπιες (*Anas platyrhynchos domesticus*, ή *Cairina muschata*), πάπιες mulard (c.m.x.a.p.) -

- (i) (νεαρή) πάπια ή παπάκι, (νεαρή) πάπια Βαρβαρίας, (νεαρή) πάπια mulard: πουλερικά στα οποία η άκρη του στέρνου είναι εύκαμπτη (δεν έχει οστεοποιηθεί)·
- (ii) πάπια, πάπια Βαρβαρίας, πάπια mulard: πουλερικά στα οποία η άκρη του στέρνου είναι άκαμπτη (οστεοποιημένη).

(δ) Χήνες (*Anser anser domesticus*) -

- (i) (νεαρές) χήνες ή χηνάκια: πουλερικά στα οποία η άκρη του στέρνου είναι εύκαμπτη (δεν έχει οστεοποιηθεί). Το στρώμα λίπους που περιβάλλει το σφάγιο είναι λεπτό ή μέτριο· το λίπος της νεαρής χήνας ενδέχεται να έχει κάποιο χρώμα που αποτελεί ένδειξη ειδικής διατροφής·
- (ii) χήνες: πουλερικά στα οποία η άκρη του στέρνου είναι άκαμπτη (οστεοποιημένη)· το σφάγιο πρέπει να περιβάλλεται από ένα μέτριο έως παχύ στρώμα λίπους.

(ε) Φραγκόκοτες ή φαραώνες (*Numida meleagris domesticus*) -

- (i) (νεαρές) φραγκόκοτες/φαραώνες: πουλερικά στα οποία η άκρη του στέρνου είναι εύκαμπτη (δεν έχει οστεοποιηθεί) ·
- (ii) φραγκόκοτες/φαραώνες: πουλερικά στα οποία η άκρη του στέρνου είναι άκαμπτη (οστεοποιημένη).

Για το σκοπό των παρόντων Κανονισμών, παραλλαγές των παραπάνω όρων σε σχέση με το φύλο θα θεωρούνται ως ισοδύναμες.

(2) Τεμάχια πουλερικών –

(α) Μισό (ή ήμισυ): το μισό σφάγιο, που προέρχεται από την κατά μήκος τομή επί του στέρνου και της σπονδυλικής στήλης του σφαγίου·

(β) Τέταρτο: τέταρτο ποδιού ή τέταρτο στήθους που λαμβάνεται με εγκάρσια τομή του ημίσεος·

(γ) Αδιαχώριστα τέταρτα ποδιών: τα δύο οπίσθια τέταρτα των ποδιών ενωμένα μεταξύ τους από ένα μέρος της πλάτης, με ή χωρίς τους γλουτούς·

(δ) Στήθος: το στέρνο και οι εκατέρωθεν αυτού πλευρές ή τμήμα τους μαζί με τις μυϊκές τους μάζες. Το στήθος είναι δυνατόν να παρουσιάζεται είτε ολόκληρο είτε μισό·

(ε) Πόδι: το μηριαίο οστόν, το κνημιαίο οστόν και η περόνη μαζί με τη μυϊκή μάζα που τα περιβάλλει. Οι δύο τομές πρέπει να πραγματοποιούνται πάνω στις κλειδώσεις·

(στ) Πόδι κοτόπουλου με μέρος της πλάτης: το βάρος της πλάτης δεν πρέπει να υπερβαίνει το 25% του συνολικού βάρους του κομματιού·

(ζ) Μηρός (μπούτι): το μηριαίο οστόν μαζί με τις μυϊκές μάζες που το περιβάλλουν. Οι δύο τομές πρέπει να πραγματοποιούνται επάνω στις κλειδώσεις·

(η) Κνήμη: το κνημιαίο οστόν και η περόνη μαζί με τις μυϊκές μάζες που τα περιβάλλουν. Οι δύο τομές πρέπει να πραγματοποιούνται πάνω στις κλειδώσεις·

(θ) Φτερούγα: το βραχιόνιο οστόν, η κερκίς και η ωλένη, μαζί με τις μυϊκές μάζες. Στην περίπτωση φτερούγων που προέρχονται από γάλους και γαλοπούλες, το βραχιόνιο οστόν ή η κερκίς/ωλένη μαζί με τις μυϊκές μάζες που τα περιβάλλουν είναι δυνατόν να παρουσιάζονται ξεχωριστά. Η άκρη, συμπεριλαμβανομένων των οστών του καρπού, είναι δυνατόν είτε να έχει είτε να μην έχει αφαιρεθεί. Οι τομές πρέπει να πραγματοποιούνται πάνω στις κλειδώσεις·

(ι) Αδιαχώριστες φτερούγες: οι δύο φτερούγες ενωμένες μεταξύ τους από ένα μέρος της πλάτης εφόσον το βάρος αυτού του μέρους δεν υπερβαίνει το 45% του συνολικού βάρους του κομματιού·

(ια) Φιλέτο στήθους: ολόκληρο ή το μισό στήθος χωρίς κόκαλο, δηλαδή χωρίς το στέρνο και τις πλευρές. Στην περίπτωση του στήθους της γαλοπούλας, το φιλέτο μπορεί να περιλαμβάνει μόνο το βαθύ θωρακικό μυ·

(ιβ) Φιλέτο στήθους μαζί με το κόκαλο της κλείδας: ολόκληρο ή μισό φιλέτο στήθους χωρίς δέρμα μαζί με την κλείδα και με το χόνδρινο σημείο του στέρνου μόνο. Το βάρος της κλείδας και του χόνδρου να μην υπερβαίνει το 3% του συνολικού βάρους του κομματιού·

(ιγ) Magret, maigret: Φιλέτο στήθους πάπιας ή χήνας, που εκτρέφονται για παραγωγή φουά γκρά όπως αναφέρεται κατώτερο στην παράγραφο (3) και περιλαμβάνει το δέρμα και το υποδόριο λίπος που καλύπτει το θωρακικό μυ, χωρίς το βαθύ θωρακικό μυ.

Για τα προϊόντα που απαριθμούνται στις υποπαραγράφους (ε), (ζ) και (η), η φράση «οι τεμαχισμοί πρέπει να γίνονται στις αρθρώσεις» σημαίνει ότι οι τεμαχισμοί γίνονται μεταξύ των δύο γραμμών που οριοθετούν τις αρθρώσεις σύμφωνα με τη γραφική απεικόνιση του παραρτήματος Ια.

Τα προϊόντα που αναφέρονται στις υποπαραγράφους (δ) έως (ια) μπορεί να είναι με ή χωρίς δέρμα. Για τη μη ύπαρξη δέρματος στην περίπτωση των προϊόντων που αναφέρονται στις υποπαραγράφους (δ) έως (ι) ή η ύπαρξη δέρματος στην περίπτωση του προϊόντος που αναφέρεται στο στοιχείο (ια) πρέπει να γίνεται μνεία στην ετικέτα.

(3) Συκώτια (φουά γκρα) -

(α) Τα συκώτια που προέρχονται από χήνες ή πάπιες των ειδών *Cairina muschata* ή *c.m. x Anas platyrhynchos*, οι οποίες έχουν τραφεί με τρόπο ώστε να παρουσιάζουν ηπατική λιπώδη κυτταρική υπερτροφία.

Τα πουλερικά, από τα οποία έχουν αφαιρεθεί αυτά τα συκώτια, πρέπει να έχουν υποστεί πλήρη αφαίμαξη, και το χρώμα των συκωτιών να είναι ομοιόμορφο.

(β) Τα συκώτια πρέπει να έχουν το ακόλουθο βάρος -

- (i) τα συκώτια πάπιας πρέπει να ζυγίζουν τουλάχιστον 300 γραμμάρια σε καθαρό βάρος·
- (ii) τα συκώτια χήνας πρέπει να ζυγίζουν τουλάχιστον 400 γραμμάρια σε καθαρό βάρος.

Ταξινόμηση και παρουσίαση σφάγιων πουλερικών.

4.-(1) Τα σφάγια των πουλερικών για να διατεθούν στο εμπόριο σύμφωνα με τους παρόντες Κανονισμούς, πρέπει να παρουσιάζονται προς πώληση σε μια από τις ακόλουθες μορφές:

- (α) μερικώς εκσπλαχνισμένα,
- (β) εκσπλαχνισμένα με τα βρώσιμα εντόσθια,
- (γ) εκσπλαχνισμένα χωρίς τα βρώσιμα εντόσθια.

(2) Μερικώς εκσπλαχνισμένα σφάγια είναι σφάγια από τα οποία δεν έχουν αφαιρεθεί η καρδιά, το συκώτι, οι πνεύμονες, το μυώδες στομάχι, ο πρόλοβος (πουπούφι) και οι νεφροί.

(3) Για την παρουσίαση όλων των σφάγιων, αν δεν έχει αφαιρεθεί το κεφάλι, μπορούν να παραμένουν στο σφάγιο η τραχεία, ο οισοφάγος και ο πρόλοβος.

(4) Στα βρώσιμα εντόσθια περιλαμβάνονται μόνο τα ακόλουθα: η καρδιά, ο λαιμός, το μυώδες στομάχι και το συκώτι. Τα συκώτια πρέπει να παρουσιάζονται χωρίς τη χοληδόχο κύστη. Το μυώδες στομάχι πρέπει να παρουσιάζεται χωρίς την κερατίνη μεμβράνη και το περιεχόμενο του στομαχιού πρέπει να έχει αφαιρεθεί. Η καρδιά μπορεί να παρουσιάζεται με ή χωρίς το περικάρδιο. Στις περιπτώσεις που ο λαιμός παραμένει προσκολλημένος στο σφάγιο δεν θεωρείται ότι αποτελεί μέρος των βρώσιμων εντοσθίων.

Όταν ένα από τα τέσσερα αυτά μέρη δεν περιλαμβάνεται συνήθως στο προς πώληση σφάγιο, η απουσία του πρέπει να επισημαίνεται στη σήμανση.

Ελάχιστες υποχρεωτικές ενδείξεις που πρέπει να

5.-(1) Οι ονομασίες υπό τις οποίες πρέπει να πωλούνται τα σφάγια ή τεμάχια πουλερικών πρέπει να είναι σύμφωνες με αυτές που καθορίζονται στον Κανονισμό 3 και οι όροι να ανταποκρίνονται στις άλλες γλώσσες της Ευρωπαϊκής Ένωσης, όπως αναφέρεται στο Παράρτημα I στην περίπτωση -

- συμπεριλαμβανονται στη σήμανση.** (α) ολόκληρων σφάγιων, να προσδιορίζονται με αναφορά σε μια από τις μορφές παρουσίας οι οποίες ορίζονται στην παράγραφο (1) του Κανονισμού 4·
- (β) τεμαχίων πουλερικών, με αναφορά στο αντίστοιχο ζωικό είδος.

Παράρτημα Ι

(2) Οι ονομασίες που ορίζονται στις παραγράφους (1) και (2) του Κανονισμού 3, είναι δυνατόν να συμπληρώνονται από άλλους όρους, υπό την προϋπόθεση ότι με τους όρους αυτούς δεν παραπλανείται ο καταναλωτής και ιδιαίτερα όσον αφορά τον κίνδυνο συγχύσεων με άλλα προϊόντα που αναφέρονται στις παραγράφους (1) και (2) του Κανονισμού 3 ή με ενδείξεις που προβλέπονται στον Κανονισμό 12.

Σήμανση παραπλήσιων προϊόντων.

6. Προϊόντα άλλα από αυτά που ορίζονται στον Κανονισμό 3 είναι δυνατόν να διατίθενται στο εμπόριο στην επικράτεια της Δημοκρατίας, μόνο εάν οι ονομασίες τους δεν παραπλανούν τον καταναλωτή κατά τρόπο που να προκαλούν κίνδυνο σύγχυσης με παρόμοια προϊόντα που αναφέρονται στον Κανονισμό 3 ή με ενδείξεις που προβλέπονται στον Κανονισμό 12.

Πρόσθετες διατάξεις αναφορικά με το κατεψυγμένο κρέας πουλερικών.

7. Για το κατεψυγμένο κρέας πουλερικών, όπως ορίζεται στο άρθρο 2 του Νόμου θα πρέπει επιπρόσθετα η θερμοκρασία του να είναι σταθερή και να διατηρείται σε όλα τα σημεία του προϊόντος, στους μείον 12 βαθμούς Κελσίου ή χαμηλότερα, με ενδεχόμενες μικρής διάρκειας διακυμάνσεις, των οποίων το ανώτατο όριο δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 3 βαθμούς Κελσίου.

Αυτό το όριο ανοχής, όσον αφορά τη θερμοκρασία του προϊόντος πρέπει να επιτρέπεται εφόσον εφαρμόζεται καλή πρακτική αποθήκευσης και διανομής κατά τη διάρκεια της τοπικής διανομής και κατά την παραμονή των προϊόντων στις βιτρίνες λιανικής πώλησης.

Κριτήρια ταξινόμησης σφάγιων σε κατηγορίες ποιότητας.

8. –(1) Τα σφάγια πουλερικών και τα τεμάχια πουλερικών, στα οποία αναφέρονται οι παρόντες Κανονισμοί, πρέπει να ανταποκρίνονται στις ακόλουθες ελάχιστες απαιτήσεις ώστε να ταξινομούνται στις κατηγορίες Α και Β:

- (α) ανέπαφα, λαμβάνοντας υπόψη την εμφάνιση,
- (β) καθαρά, χωρίς κανένα ορατό ξένο σώμα, ακαθαρσία ή αίμα,
- (γ) χωρίς οποιαδήποτε ξένη οσμή,
- (δ) χωρίς ορατές κηλίδες αίματος, εκτός από όσες είναι μικρού μεγέθους και ασήμαντες,
- (ε) χωρίς εξέχοντα σπασμένα κόκαλα,
- (στ) χωρίς σοβαρούς μώλωπες.

Στην περίπτωση νωπών (φρέσκων) πουλερικών δεν πρέπει να υπάρχουν ίχνη προηγούμενης κατάψυξης.

(2) Για την ταξινόμηση στην κατηγορία Α, τα σφάγια και τα τεμάχια πουλερικών πρέπει να ανταποκρίνονται στις ακόλουθες επιπρόσθετες απαιτήσεις:

(α) πρέπει να έχουν καλή εμφάνιση. Το κρέας πρέπει να είναι παχύ, το στήθος ανεπτυγμένο, φαρδύ, μακρύ και σαρκώδες, όπως σαρκώδη πρέπει επίσης να είναι και τα πόδια. Στα κοτόπουλα, τις νεαρές πάπιες, τα παπάκια και τους γάλους και τις γαλοπούλες, πρέπει να υπάρχει ένα λεπτό κανονικό στρώμα λίπους στο στήθος, την πλάτη και τους μηρούς. Όσον αφορά τους πετεινούς, τις κότες, τις πάπιες και τις νεαρές χήνες, επιτρέπεται αυτό το στρώμα λίπους να είναι παχύτερο. Όσον αφορά τις χήνες, ένα μέτριο έως παχύ στρώμα λίπους πρέπει να περιβάλλει ολόκληρο το σφάγιο.

(β) λίγα μικρά πούπουλα, τμήματα στελεχών (άκρες καλάμων) και τρίχες είναι δυνατόν να υπάρχουν πάνω στο στήθος, τα πόδια, τους γλουτούς, τις κλειδώσεις των κάτω άκρων και τις άκρες των φτερούγων. Όσον αφορά τους πετεινούς και τις κότες που προορίζονται για βράσιμο, τις πάπιες, τους γάλους και τις γαλοπούλες και τις χήνες, ένας μικρός αριθμός από τα προαναφερόμενα στοιχεία είναι δυνατόν να υπάρχουν και πάνω σε άλλα μέρη των σφάγιων.

(γ) ορισμένα ίχνη από κτυπήματα, μώλωπες και αλλοιώσεις του χρώματος, επιτρέπεται να υπάρχουν υπό την προϋπόθεση ότι οι αλλοιώσεις αυτές θα είναι μικρές και ασήμαντες και δεν θα βρίσκονται στο στήθος ή τα πόδια. Η άκρη της φτερούγας μπορεί να λείπει. Μια ελαφριά κοκκινάδα επιτρέπεται στις άκρες των φτερούγων και στα θυλάκια.

(δ) στην περίπτωση των κατεψυγμένων ή ταχύψυκτων πουλερικών, δεν πρέπει να υπάρχουν ίχνη εγκαυμάτων κατάψυξης εκτός από όσα είναι δευτερεύουσας σημασίας, μικρού μεγέθους και ασήμαντα και βρίσκονται σε άλλα μέρη εκτός από το στήθος ή τα πόδια.

Δειγματοληπτικός έλεγχος.

9.-(1) Αποφάσεις της Εντεταλμένης Υπηρεσίας που προκύπτουν από τη μη συμμόρφωση εφαρμογής των Κανονισμών 3, 4 και 8 είναι δυνατόν να λαμβάνονται μόνο εφόσον αφορούν ολόκληρη την παρτίδα η οποία έχει ελεγχθεί σύμφωνα με τις διατάξεις του παρόντος Κανονισμού.

(2) Ένα δείγμα που θα αποτελείται από τους ακόλουθους αριθμούς ξεχωριστών προϊόντων, όπως ορίζονται στον Κανονισμό 3, θα επιλέγεται τυχαία από κάθε παρτίδα για να ελεγχθεί στα σφαγεία, στις εγκαταστάσεις τεμαχισμού, στις αποθήκες χονδρικής και λιανικής πώλησης ή, στην περίπτωση εισαγωγών από χώρες μη μέλη της Ευρωπαϊκής Ένωσης κατά τη στιγμή του εκτελωνισμού:

Μέγεθος παρτίδας	Μέγεθος δείγματος	Ανεκτός αριθμός ελαττωματικών μονάδων	
		Σύνολο	Σε σχέση με τους Κανονισμούς 3 (*), 5 και 8(1).

1	2	3	4
Τεμ. 100- 500	Τεμ. 30	τεμ. 5	τεμ. 2
501-3200	50	7	3
>3200	80	10	4

(*) Ανοχή στο πλαίσιο ενός είδους και όχι το ένα είδος στο άλλο

(3) (α) Κατά τον έλεγχο μιας παρτίδας κρέατος πουλερικών της κατηγορίας Α, ο συνολικός αριθμός των ελαττωματικών μονάδων που θεωρείται ανεκτός να περιλαμβάνονται σε μια τέτοια παρτίδα, όπως αναφέρεται στην τρίτη στήλη του πίνακα της παραγράφου (2) είναι επιτρεπτά. Οι ελαττωματικές αυτές μονάδες είναι επίσης δυνατόν να περιλαμβάνουν, στην περίπτωση του φιλέτου στήθους, φιλέτα στα οποία το ποσοστό των χόνδρων (εύκαμπτη άκρη του στέρνου) μπορεί να φθάνει ως το 2% του βάρους τους. Ωστόσο, ο αριθμός των ελαττωματικών μονάδων, οι οποίες δεν πληρούν τις διατάξεις των παραγράφων (1) και (3) του Κανονισμού 3 ούτε τις διατάξεις της παραγράφου (1) του Κανονισμού 8 δεν πρέπει να υπερβαίνει τα όρια που αναγράφονται στη τέταρτη στήλη του πίνακα της παραγράφου (2).

(β) Όσον αφορά την παράγραφο (3) του Κανονισμού 3, καμία ελαττωματική μονάδα δεν θεωρείται ανεκτή εκτός αν το βάρος της αντιπροσωπεύει τουλάχιστον 240 γραμμάρια στην περίπτωση του συκωτιού πάπιας και τουλάχιστον 385 γραμμάρια για το συκώτι χήνας.

(4) Κατά τον έλεγχο μιας παρτίδας κρεάτων πουλερικών της κατηγορίας Β, διπλασιάζεται ο αριθμός των ελαττωματικών μονάδων που θεωρείται ανεκτός.

(5) Σε περίπτωση που μια παρτίδα, αφού έχει ελεχθεί κρίνεται ως ακατάλληλη, η Εντεταλμένη Υπηρεσία πρέπει να απαγορεύει τη διάθεσή της στο εμπόριο ή την εισαγωγή της εάν η παρτίδα προέρχεται από χώρα μη μέλος της Ευρωπαϊκής Ένωσης, εκτός και μέχρις ότου προσκομιστούν εκ των υστέρων στοιχεία που να αποδεικνύουν ότι χάρη σε ορισμένες αλλαγές αυτή είναι τελικά κατάλληλη σύμφωνα με τους Κανονισμούς 3 και 8.

**Ταξινόμηση και
σημανση
προσυ-
σκευασμένων,
ταχύψυκτων
σφάγιων.**

10.-(1) (α) Οι προσσκευασίες κατεψυγμένου ή ταχύψυκτου κρέατος πουλερικών είναι δυνατό να ταξινομούνται κατά κατηγορία βάρους σύμφωνα με την παράγραφο (3) του άρθρου 5 του Νόμου, σε προσσκευασίες.

(β) Οι προσσκευασίες αυτές είναι δυνατόν να είναι-

(i) προσσκευασίες οι οποίες περιέχουν ένα μόνο σφάγιο πουλερικού ή

(ii) συσκευασίες οι οποίες περιέχουν ένα ή περισσότερα του ενός τεμάχια σφάγιων πουλερικών του ίδιου ζωικού είδους και που αντιστοιχούν στο ίδιο μέρος του σώματος του πουλερικού, όπως ορίζεται στον Κανονισμό 3.

(2) Όλες οι προσσκευασίες πρέπει, σύμφωνα με τις παραγράφους (3) και (4), να φέρουν ένδειξη σχετικά με το βάρος του προϊόντος που ονομάζεται «ονομαστικό βάρος» το οποίο οφείλουν να περιέχουν.

(3) Οι προσυσκευασίες κατεψυγμένου ή ταχύψυκτου κρέατος πουλερικών είναι δυνατόν να ταξινομούνται κατά κατηγορία ονομαστικού βάρους ως εξής:

(α) Σφάγια:

(i) < 1100 g: κατηγορίες των 50g (1050-1000- 950 κ.λ.π.),

(ii) 1100 - < 2400g: κατηγορίες των 100g (1100 – 1200 - 1300 κ.λ.π.),

(iii) ≥2400g: κατηγορίες των 200g (2400 - 2600 – 2800 κ.λ.π.).

(β) Τμήματα σφάγιων:

(i) <1100g: κατηγορίες των 50g (1050-1000- 950 κ.λ.π.),

(ii) ≥ 1100g: κατηγορίες των 100g (1100 - 1200 - 1300 κ.λ.π.).

(4) Οι προσυσκευασίες, στις οποίες γίνεται αναφορά στην παράγραφο (1), πρέπει να παρασκευάζονται κατά τρόπο που να τηρούνται οι ακόλουθες απαιτήσεις -

(α) το βάρος του πραγματικού περιεχομένου δεν πρέπει να είναι μικρότερο, κατά μέσον όρο, από το ονομαστικό βάρος·

(β) η αναλογία των προσυσκευασιών, οι οποίες παρουσιάζουν αρνητικά σφάλματα μεγαλύτερα των ανεκτών αρνητικών σφαλμάτων, όπως ορίζεται στην παράγραφο (9), πρέπει να είναι αρκετά μικρή ανά παρτίδα των συσκευασιών κατά τρόπο που να τηρούνται οι απαιτήσεις των ελέγχων που προβλέπονται στην παράγραφο (10)·

(γ) δεν δύναται να διατίθεται στο εμπόριο καμιά προσυσκευασία η οποία παρουσιάζει αρνητικό σφάλμα μεγαλύτερο από το διπλάσιο του ανεκτού αρνητικού σφάλματος που προβλέπεται στην παράγραφο (9).

(5) Η ευθύνη του συσκευαστή ή του εισαγωγέα κατεψυγμένου ή ταχύψυκτου κρέατος πουλερικών και οι έλεγχοι που πρέπει να διεξάγονται από την Εντεταλμένη Υπηρεσία διέπονται από τα ακόλουθα -

(α) το συσκευασμένο ή πραγματικό βάρος πρέπει να μετράται ή ελέγχεται με ζύγισμα υπό την ευθύνη του συσκευαστή ή/και του εισαγωγέα. Το ζύγισμα ή ο έλεγχος πρέπει να διεξάγεται διά εγκεκριμένης ζυγαριάς κατάλληλης για αυτή τη χρήση. Ο έλεγχος μπορεί να γίνεται με δειγματοληψία. Στις περιπτώσεις όπου δεν ζυγίζεται το πραγματικό περιεχόμενο, ο έλεγχος που διεξάγεται από το συσκευαστή πρέπει να γίνεται με τον τρόπο που να διασφαλίζεται πλήρως η ποσότητα του περιεχομένου· ο όρος αυτός ικανοποιείται εάν ο συσκευαστής διεξάγει ελέγχους σύμφωνα με τις υποδείξεις της Εντεταλμένης Υπηρεσίας και εάν αυτός διατηρεί και θέτει στη διάθεση της Εντεταλμένης Υπηρεσίας τα έγγραφα, τα οποία παρουσιάζουν τα αποτελέσματα τέτοιων ελέγχων, με σκοπό να βεβαιωθεί

ότι οι έλεγχοι αυτοί καθώς και οποιεσδήποτε προσαρμογές που ήταν αναγκαίες έχουν διεξαχθεί σωστά και επακριβώς.

Στην περίπτωση των εισαγωγών από χώρες μη μέλη της Ευρωπαϊκής Ένωσης ο εισαγωγέας μπορεί αντί του ζυγίσματος και των ελέγχων να παράσχει μαρτυρία που να ικανοποιεί την Εντεταλμένη Υπηρεσία ότι είναι κάτοχος όλων των αναγκαίων εγγυήσεων που τον καθιστούν ικανό να αναλάβει την ευθύνη.

(β) Ο έλεγχος πιστότητας των προσκευασιών πρέπει να διεξάγεται από την Εντεταλμένη Υπηρεσία με δειγματοληψία στα υποστατικά του συσκευαστή, ή, αν αυτό δεν εφαρμόζεται, στα υποστατικά του εισαγωγέα ή του αντιπροσώπου του στη Δημοκρατία.

(γ) Η διεξαγωγή των πιο πάνω ελέγχων δεν αποκλείει τη διεξαγωγή οποιωνδήποτε επιπρόσθετων ελέγχων ήθελαν κριθεί σκόπιμοι από την Εντεταλμένη Υπηρεσία σε οποιοδήποτε στάδιο της εμπορίας ιδιαίτερα με σκοπό τη πιστοποίηση ότι οι προσυσκευασίες ικανοποιούν τις απαιτήσεις του Νόμου και των Κανονισμών.

(6) Ο έλεγχος των προσυσκευασιών διεξάγεται δειγματοληπτικά και υποδιαιρείται στα ακόλουθα δύο μέρη -

(α) έλεγχος ο οποίος καλύπτει το πραγματικό περιεχόμενο της κάθε προσυσκευασίας του δείγματος ξεχωριστά,

(β) έλεγχος που αφορά το μέσο όρο του πραγματικού περιεχομένου όλων των προσυσκευασιών που περιέχει το δείγμα.

Μια παρτίδα προσυσκευασιών θεωρείται αποδεκτή εφόσον τα αποτελέσματα αμφοτέρων των ως άνω ελέγχων ανταποκρίνονται στα αποδεκτά κριτήρια που ορίζονται στις παραγράφους (10) και (11).

(7) (α) Μια παρτίδα συναποτελείται από όλες τις προσυσκευασίες του ίδιου ονομαστικού βάρους, του ίδιου τύπου και της ίδιας παραγωγικής σειράς, οι οποίες έχουν συσκευασθεί στον ίδιο τόπο και οι οποίες πρόκειται να υποβληθούν σε έλεγχο.

(β) Το μέγεθος της παρτίδας περιορίζεται στις ακόλουθες ποσότητες:

- (i) όταν οι προσυσκευασίες ελέγχονται στο τέλος της αλυσίδας συσκευασίας, ο αριθμός των προσυσκευασιών που περιλαμβάνει η κάθε παρτίδα πρέπει να είναι ίσος με την ανώτατη ωριαία παραγωγή της αλυσίδας συσκευασίας, χωρίς κανένα περιορισμό όσον αφορά το μέγεθος της παρτίδας '
- (ii) στις λοιπές περιπτώσεις, το μέγεθος της παρτίδας περιορίζεται σε 10000.

(8) Ένα δείγμα που αποτελείται από τους ακόλουθους αριθμούς προσυσκευασιών απομονώνεται δειγματοληπτικά από κάθε παρτίδα για να ελεγχθεί:

Μέγεθος		Μέγεθος
---------	--	---------

της παρτίδας	του δείγματος
100- 500	30
501-3200	50
>3200	80

Για παρτίδες που αποτελούνται από λιγότερες από 100 προσσκευασίες, ο μη καταστρεπτικός έλεγχος, όταν λαμβάνει χώρα, θα αντιστοιχεί σε ποσοστό 100%. Μη καταστρεπτικός έλεγχος είναι ο έλεγχος κατά τον οποίο δεν καταστρέφεται η συσκευασία.

(9) Στην περίπτωση προσσκευασμένου κρέατος πουλερικών, επιτρέπονται τα ακόλουθα ανεκτά αρνητικά σφάλματα:

Ονομαστικό βάρος (g)	Ανεκτά αρνητικά σφάλματα	
	Σφάλματα	Τεμάχια
< από 1000	25	25
1100-<2400	50	50
2400 και άνω	100	50

(10) (α) Για τον έλεγχο του πραγματικού περιεχομένου κάθε προσσκευασίας του δείγματος, το ελάχιστο αποδεκτό περιεχόμενο υπολογίζεται αφαιρώντας το ανεκτό αρνητικό σφάλμα που αντιστοιχεί στα σχετικά περιεχόμενα από το ονομαστικό βάρος της προσσκευασίας.

(β) Οι προσσκευασίες που αποτελούν το δείγμα, των οποίων το πραγματικό περιεχόμενο είναι μικρότερο από το ελάχιστο αποδεκτό περιεχόμενο, θεωρούνται ακατάλληλες.

(γ) Η παρτίδα των ελεγμένων προσσκευασιών θεωρείται είτε αποδεκτή είτε απορριπτή ανάλογα με το κατά πόσον ο αριθμός των ακατάλληλων μονάδων που διαπιστώνονται στο δείγμα, είναι μικρότερος ή ίσος με το αποδεκτό όριο, ή αντίθετως, ίσος ή μεγαλύτερος από το όριο απόρριψης που παρατίθεται κατωτέρω:

Αριθμός μονάδων που αποτελούν το δείγμα	Αρ. ακατάλληλων μονάδων	
	Όριο αποδοχής	Όριο απόρριψης
30	2	3
50	3	4
80	5	6

(11) Για τον έλεγχο του κατά μέσον όρο πραγματικού περιεχομένου, μια παρτίδα προσυσκευασιών θεωρείται αποδεκτή εφόσον το κατά μέσον όρο πραγματικό περιεχόμενο των προσυσκευασιών που συναποτελούν το δείγμα είναι μεγαλύτερο από το όριο αποδοχής που παρατίθεται πιο κάτω:

Μέγεθος δείγματος	Όριο αποδοχής για το κατά μέσον όρο πραγματικό περιεχόμενο
30	$x \geq Q_n - 0,503 s$
50	$x \geq Q_n - 0,379 s$
80	$x \geq Q_n - 0,295 s$

Όπου:

x = κατά μέσον όρο πραγματικό περιεχόμενο των προσυσκευασιών,

Q_n = ονομαστική ποσότητα της προσυσκευασίας,

s = τυπική απόκλιση του πραγματικού περιεχομένου των προσυσκευασιών που συναποτελούν την παρτίδα.

Η τυπική απόκλιση υπολογίζεται όπως προβλέπεται στο σχετικό μαθηματικό τύπο σύμφωνα με τη στατιστική επιστήμη.

(12) Για τον σκοπό του παρόντος Κανονισμού -

(α) «προσυσκευασία» σημαίνει το συνδυασμό ενός προϊόντος και η ατομική συσκευασία στην οποία αυτό είναι προσυσκευασμένο. Ένα προϊόν θεωρείται προσυσκευασμένο όταν αυτό είναι τοποθετημένο εντός μιας συσκευασίας οποιασδήποτε φύσης δίχως την παρουσία του αγοραστή και η ποσότητα του εμπεριεχομένου στη συσκευασία προϊόντος έχει προκαθορισμένη αξία και δεν μπορεί να αλλαχθεί δίχως η συσκευασία να έχει ανοιχτεί η να υποστεί οποιαδήποτε αντιληπτή τροποποίηση·

(β) «ονομαστικό βάρος» του περιεχομένου μιας προσυσκευασίας σημαίνει τον όγκο που δεικνύεται στην συσκευασία, δηλαδή την ποσότητα του προϊόντος που θεωρείται ότι περιέχει η προσυσκευασία·

(γ) «πραγματικό βάρος» μιας προσυσκευασίας σημαίνει την ποσότητα (βάρος και όγκος) του προϊόντος που περιέχει πραγματικά·

(δ) «αρνητικό σφάλμα» μιας προσυσκευασίας σημαίνει την ποσότητα κατά την οποία το πραγματικό περιεχόμενο της προσυσκευασίας υπολείπεται της ονομαστικής ποσότητας της προσυσκευασίας αυτής.

- Προαιρετικές σημάνσεις.**
Παράρτημα Ι Ι
11. Ένδειξη όσον αφορά τη χρήση μιας από τις πιο κάτω μεθόδους ψύξης καθώς και ορανάλογοι όροι αυτών σε άλλες γλώσσες της Ευρωπαϊκής Ένωσης, όπως περιλαμβάνονται στο Παράρτημα ΙΙ, είναι δυνατόν να αναφέρονται στην σήμανση ως εξής:
- Ψύξη με αέρα: Ψύξη σφάγιων πουλερικών σε ψυχρό αέρα.
- Ψύξη με ψεκάσμο: Ψύξη σφάγιων πουλερικών με ψυχρό αέρα ο οποίος διασπείρεται με υδρατμούς ή με λεπτό ψεκάσμο νερού.
- Ψύξη με εμβάπτιση: Ψύξη σφάγιων πουλερικών σε δοχεία με νερό ή με νερό και πάγο σύμφωνα με τη μέθοδο αντιρροής, δηλαδή η κατεύθυνση του νερού ψύξης να είναι αντίθετη με την κατεύθυνση των σφάγιων.
- Ενδείξεις επί των συσκευασιών αναφορικά με τις πτηνοτροφικές μεθόδους εκτροφής.**
Παράρτημα Ι Ι Ι
Παράρτημα Ι V
12. (1) Για την ένδειξη των πτηνοτροφικών μεθόδων εκτροφής, εξαιρουμένων των οργανικών και βιολογικών μεθόδων, μόνο οι ακόλουθοι όροι που απαριθμούνται στο Παράρτημα ΙΙΙ είναι δυνατόν να περιλαμβάνονται στη σήμανση και σε κάθε περίπτωση οι εν λόγω όροι είναι δυνατόν να αναφέρονται μόνον εφόσον πληρούνται οι προϋποθέσεις που προσδιορίζονται στο Παράρτημα ΙV -
- (α) «Έχει τραφεί με%.....»
(β) «Εκτατικής εκτροφής»
(γ) «Ελεύθερης βοσκής»
(δ) «Περιορισμένης βοσκής»
(ε) «Απεριόριστης ελεύθερης βοσκής»
- Οι όροι αυτοί είναι δυνατό να συμπληρωθούν με ενδείξεις που αναφέρονται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των αντίστοιχων μεθόδων εκτροφής.
- (2) Η ένδειξη της ηλικίας κατά τη στιγμή της σφαγής ή της διάρκειας της περιόδου πάχυνσης επιτρέπεται μόνον εφόσον γίνεται χρήση ενός από τους όρους που αναφέρονται στην παράγραφο (1) και για ηλικία όχι μικρότερη απ' αυτήν που αναφέρεται στο Παράρτημα ΙV στοιχεία (β), (γ) ή (δ). Η παρούσα διάταξη δεν ισχύει για τα πτηνά που αναφέρονται στην παράγραφο (1), (α) (iv) ("κοτοπουλάκι"), του Κανονισμού 3.
- Τήρηση μητρώων σχετικών με τις πτηνοτροφικές μεθόδους εκτροφής.**
Παράρτημα VIII
Παράρτημα ΙΧ
13. -(1) Όσα σφαγεία έχουν την ειδική άδεια να χρησιμοποιούν τους όρους που καθορίζονται στον Κανονισμό 12, πρέπει να υπόκεινται σε ειδική εγγραφή, τηρώντας ένα ξεχωριστό μητρώο, ανάλογα με την πτηνοτροφική μέθοδο εκτροφής, στο οποίο θα καταχωρούνται-
- (α) τα ονόματα και οι διευθύνσεις των παραγωγών των εν λόγω πουλερικών, οι οποίοι θα εγγράφονται αφού θα έχουν επιθεωρηθεί από την Εντεταλμένη Υπηρεσία,
(β) ο αριθμός των πουλερικών που εκτρέφονται για κάθε γενιά πουλερικών από κάθε παραγωγό, εφ' όσον το ζητήσει η Εντεταλμένη Υπηρεσία.
- Τύπος αίτησης των ενδιαφερομένων πτηνοσφαγείων για εξασφάλιση ειδικής άδειας και τύπος ειδικής άδειας για συσκευασία και σήμανση κρέατος πουλερικών με βάση την πτηνοτροφική μέθοδο εκτροφής, επισυνάπτονται σαν τύπος Α και τύπος Β στα

Παραρτήματα VIII και IX αντίστοιχα.

(2) Οι εν λόγω παραγωγοί πρέπει εν συνεχεία, να επιθεωρούνται τακτικά από Επιθεωρητές της Εντεταλμένης Υπηρεσίας και πρέπει να καταγράφουν τακτικά τον αριθμό των πουλερικών που εκτρέφονται σύμφωνα με κάθε μια από τις μεθόδους εκτροφής, καθώς επίσης και τον αριθμό των πουλερικών που έχουν πωληθεί και τα ονόματα των αγοραστών.

(3) Τακτικές επιθεωρήσεις πρέπει να πραγματοποιούνται σύμφωνα με τους Κανονισμούς 12 και 13 -

(α) στα αγροκτήματα: μία φορά τουλάχιστον για κάθε γενιά πουλερικών,

(β) στις μονάδες παραγωγής ζωοτροφών: τουλάχιστον μία φορά για κάθε τύπο ζωοτροφής που χρησιμοποιείται, και οπωσδήποτε μία φορά το χρόνο τουλάχιστον,

(γ) στα σφαγεία: τουλάχιστον τέσσερις φορές κάθε χρόνο,

(δ) στα εκκολαπτήρια: τουλάχιστον μία φορά κάθε χρόνο για τις πτηνοτροφικές μεθόδους εκτροφής που αναφέρονται στις υποπαραγράφους (δ) και (ε) της παραγράφου (1) του Κανονισμού 12.

Τύπος αίτησης για έκδοση άδειας και τύπος άδειας για παραγωγή πουλερικών ειδικών κατηγοριών με βάση την πτηνοτροφική μέθοδο εκτροφής επισυνάπτονται σαν τύπος Γ και τύπος Δ στα Παραρτήματα X και XI αντίστοιχα.

**Παράρτημα X
Παράρτημα XI**

**Έλεγχοι
σχετικοί
με τις
πτηνοτρο-
φικές
μεθόδους
εκτροφής.**

14. Σε περίπτωση ελέγχου σχετικά με τις ενδείξεις που αφορούν τις πτηνοτροφικές μεθόδους εκτροφής που έχουν χρησιμοποιηθεί, όπως αναφέρεται στο εδάφιο (6) του άρθρου 7 του Νόμου, ο αρμόδιος φορέας για την διενέργεια του ελέγχου πρέπει να συμμορφώνεται με τα κριτήρια επαρκούς τεχνικής κατάρτισης και ανεξαρτησίας που περιέχονται στην Ευρωπαϊκή προδιαγραφή EN/45011 και να εγκρίνεται και να ελέγχεται από την Αρμόδια Αρχή.

Για τον σκοπό του παρόντος Κανονισμού αρμόδιος φορέας ορίζεται ο αρμόδιος τεχνικός κλάδος του Υπουργείου Γεωργίας, Φυσικών Πόρων και Περιβάλλοντος.

**Ενδείξεις στη
σήμανση
εισαγόμενων
σφάγιων.**

15. Το κρέας πουλερικών που εισάγεται από χώρες μη μέλη της Ευρωπαϊκής Ένωσης, πρέπει να φέρει μία ή περισσότερες από τις προαιρετικές ενδείξεις που προβλέπονται στους Κανονισμούς 11 ή 12, εφόσον συνοδεύεται από πιστοποιητικό που εκδόθηκε από την αρμόδια αρχή της χώρας προέλευσης, με το οποίο να βεβαιώνεται ότι τα εν λόγω προϊόντα πληρούν τις σχετικές πρόνοιες που προβλέπονται στους παρόντες Κανονισμούς.

**Γλώσσα
σήμανσης.**

16. Οι ονομασίες των προϊόντων καθώς και λοιποί όροι που προβλέπονται στους παρόντες Κανονισμούς πρέπει να αναγράφονται -

(α) σε περίπτωση πώλησης στον τελικό καταναλωτή: στην Ελληνική και στην Αγγλική, ή Γαλλική ή Γερμανική γλώσσα·

(β) σε κάθε άλλη περίπτωση: σε μία ή περισσότερες γλώσσες της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Διεξαγωγή ελέγχων σε κατεψυγμένα και ταχύψυκτα κοτόπουλα αναφορικά με την περιεκτικότητά σε εξωγενές νερό.

17.-(1) Με την επιφύλαξη των παραγράφων (6) και (10) του παρόντος Κανονισμού, τα κατεψυγμένα και ταχύψυκτα κοτόπουλα είναι δυνατό να διατίθενται στο έδαφος της Δημοκρατίας σαν αντικείμενο επαγγελματικής απασχόλησης ή εμπορίας μόνο εφόσον το περιεχόμενο σε αυτά νερό δεν υπερβαίνει τα τεχνικώς αναπόφευκτα όρια που καθορίζονται με τη μέθοδο ανάλυσης που περιγράφεται στο Παράρτημα V (μέθοδος αποστράγγισης) ή με τη μέθοδο ανάλυσης που περιγράφεται στο Παράρτημα VI (χημική μέθοδος).

(2) Η Εντεταλμένη Υπηρεσία διασφαλίζει ότι στα σφαγεία λαμβάνονται όλα τα αναγκαία μέτρα για συμμόρφωση με τις διατάξεις της παραγράφου (1) και, ειδικότερα ότι -

(α) λαμβάνονται δείγματα για τον έλεγχο του απορροφηθέντος νερού κατά τη ψύξη και του περιεχομένου νερού στα κατεψυγμένα και ταχύψυκτα κοτόπουλα,

(β) τα αποτελέσματα των ελέγχων καταγράφονται και φυλάσσονται επί ένα έτος,

(γ) κάθε παρτίδα σημαίνεται κατά τρόπο ώστε η ημερομηνία παραγωγής να μπορεί να εξακριβώνεται. Αυτό το σήμα της παρτίδας πρέπει να εμφανίζεται στο μητρώο της παραγωγής.

(3) (α) Τακτικοί έλεγχοι σύμφωνα με το Παράρτημα VII, όσον αφορά την ποσότητα του απορροφηθέντος νερού ή έλεγχοι σύμφωνα με το Παράρτημα V πραγματοποιούνται στα σφαγεία τουλάχιστο μία φορά ανά τετράωρη περίοδο εργασίας.

(β) Σε περίπτωση που από τους ελέγχους αυτούς αποδειχθεί ότι η ποσότητα του απορροφηθέντος νερού είναι μεγαλύτερη από την επιτρεπόμενη λαμβάνοντας υπόψη την απορρόφηση νερού από τα σφάγια κατά τα στάδια της προετοιμασίας τα οποία δεν ελέγχονται και εφόσον, σε κάθε περίπτωση, η ποσότητα του απορροφηθέντος νερού είναι μεγαλύτερη από αυτήν που αναφέρεται στο Παράρτημα VII σημείο 9 ή στο Παράρτημα V σημείο 7, τα σφαγεία προβαίνουν αμέσως στις απαραίτητες τεχνικές προσαρμογές της διαδικασίας.

(4) Σε όλες τις περιπτώσεις που αναφέρονται στην παράγραφο (3) δεύτερο εδάφιο και σε κάθε περίπτωση, τουλάχιστον μία φορά ανά δίμηνο, ο έλεγχος του νερού που αναφέρεται στην παράγραφο (1) και που περιέχεται στα κατεψυγμένα και στα ταχύψυκτα κοτόπουλα διεξάγεται με λήψη δειγμάτων από κάθε σφαγείο, σύμφωνα με τα Παραρτήματα V ή VI, το οποίο επιλέγει η Εντεταλμένη Υπηρεσία. Οι έλεγχοι αυτοί δεν διεξάγονται για σφάγια για τα οποία παρέχονται επαρκείς αποδείξεις ότι προορίζονται αποκλειστικά για εξαγωγή σε χώρες μη μέλη της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

(5) Οι έλεγχοι που αναφέρονται στις παραγράφους (3) και (4) διενεργούνται από την Εντεταλμένη Υπηρεσία ή υπό την ευθύνη της Εντεταλμένης Υπηρεσίας. Η Εντεταλμένη Υπηρεσία είναι δυνατόν, σε συγκεκριμένες περιπτώσεις, να εφαρμόζει τις διατάξεις της παραγράφου (3), και ιδίως του Παραρτήματος VII σημεία 1 και 9

Παράρτημα V
Παράρτημα VII

Παράρτημα V
Παράρτημα VI

καθώς και τις διατάξεις της παραγράφου (4), αυστηρότερα για δεδομένο σφαγείο, εφόσον αυτό αποδεικνύεται αναγκαίο προς διασφάλιση της συμμόρφωσης ως προς την ολική περιεκτικότητα σε νερό που επιτρέπεται βάσει των παρόντων Κανονισμών. Σε όλες τις περιπτώσεις, κατά τις οποίες μία παρτίδα από κατεψυγμένα ή ταχύψυκτα κοτόπουλα έχει θεωρηθεί ότι δεν είναι σύμφωνη με τους παρόντες Κανονισμούς, η Εντεταλμένη Υπηρεσία επαναλαμβάνει τη δειγματοληψία στην ελάχιστη συχνότητα που αναφέρεται στην παράγραφο (4) μόνο όταν μετά από τρεις διαδοχικούς ελέγχους που γίνονται σύμφωνα με τα Παραρτήματα V ή VI σε δείγματα που έχουν ληφθεί από την παραγωγή τριών διαφορετικών ημερών εντός χρονικού διαστήματος τεσσάρων εβδομάδων το πολύ, υπάρχουν αρνητικά αποτελέσματα. Η δαπάνη των ελέγχων αυτών επιβαρύνει το σχετικό σφαγείο.

(6) Αν το αποτέλεσμα των ελέγχων που αναφέρονται στην παράγραφο (4) υπερβαίνει τα επιτρεπτά όρια, η παρτίδα θεωρείται ότι δεν είναι σύμφωνη με τους παρόντες Κανονισμούς. Στην περίπτωση αυτή, εντούτοις, το ενδιαφερόμενο σφαγείο μπορεί να απαιτήσει να διεξαχθεί νέα ανάλυση με τη μέθοδο που επιλέγεται από την Εντεταλμένη Υπηρεσία.

(7) (α) Εφόσον διαπιστωθεί, μετά από ενδεχόμενη νέα ανάλυση, ότι η σχετική παρτίδα δεν είναι σύμφωνη με τους παρόντες Κανονισμούς, η Εντεταλμένη Υπηρεσία λαμβάνει τα κατάλληλα μέτρα ώστε να επιτραπεί η εμπορία της παρτίδας στο έδαφος της Δημοκρατίας μόνον υπό τον όρο ότι τόσο οι ατομικές όσο και οι ομαδικές (χύμα) συσκευασίες με τα σφάγια σημαίνονται από το σφαγείο, υπό την εποπτεία της Εντεταλμένης Υπηρεσίας με ταινία ή ετικέτα που φέρει μια τουλάχιστον από τις ακόλουθες ενδείξεις με κόκκινα κεφαλαία γράμματα:

"ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ ΣΕ ΝΕΡΟ ΑΝΩΤΕΡΗ ΤΟΥ ΕΠΙΤΡΕΠΤΟΥ ΟΡΙΟΥ"

"WATER CONTENT EXCEEDS MAXIMUM PERMISSIBLE LIMIT".

(β) Η παρτίδα, που αναφέρεται στην πρώτη υποπαράγραφο πρέπει να παραμένει υπό την εποπτεία της Εντεταλμένης Υπηρεσίας μέχρις ότου υπάρξουν ρυθμίσεις με βάση την παρούσα παράγραφο για άλλως πως διάθεση της. Αν πιστοποιηθεί στην Εντεταλμένη Υπηρεσία ότι η εν λόγω παρτίδα που αναφέρεται στην πρώτη υποπαράγραφο προορίζεται για εξαγωγή σε χώρες μη μέλη της Ευρωπαϊκής Ένωσης, η Εντεταλμένη Υπηρεσία λαμβάνει όλα τα αναγκαία μέτρα ώστε να αποτραπεί η διάθεση της παρτίδας αυτής στην επικράτεια της Δημοκρατίας ή την εξαγωγή της σε οποιοδήποτε κράτος μέλος της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

(γ) Οι ενδείξεις που προβλέπονται στην πρώτη υποπαράγραφο τίθενται σε εμφανή θέση ώστε να είναι εύκολα ορατές, ευανάγνωστες και ανεξίτηλες. Σε καμιά περίπτωση δεν πρέπει να είναι κρυμμένες να παρεμποδίζονται ή να διακόπτονται από άλλο κείμενο ή εικονογραφημένο υλικό. Τα γράμματα να είναι ύψους τουλάχιστον ενός εκατοστομέτρου επί των ατομικών συσκευασιών και δύο εκατοστομέτρων επί των ομαδικών (χύμα) συσκευασιών.

(8) Σε περίπτωση εισαγωγών, η Εντεταλμένη Υπηρεσία έχει τη δυνατότητα, εφόσον υπάρχουν βάσιμες υπόνοιες παρατυπιών, να διενεργεί χωρίς διάκριση δειγματοληπτικούς ελέγχους σε κατεψυγμένα ή ταχύψυκτα κοτόπουλα προκειμένου

να επαληθεύεται κατά πόσον μία παρτίδα πληροί τις απαιτήσεις του παρόντος Κανονισμού.

(9) (α) Οι έλεγχοι που αναφέρονται στην παράγραφο (8) διεξάγονται στο τελωνείο ή στις αποθήκες του τελωνείου. Τα εν λόγω προϊόντα, εν τούτοις, δεν μπορούν να πωλούνται στον τελικό καταναλωτή μέχρις ότου γίνουν γνωστά και καταστούν διαθέσιμα τα αποτελέσματα του ελέγχου.

(β) Οι έλεγχοι αυτοί διενεργούνται το συντομότερο δυνατό ούτως ώστε να μην καθυστερεί αδικαιολόγητα η διάθεση των αγαθών στην αγορά, ή να προκαλούνται καθυστερήσεις, οι οποίες αποβαίνουν ενδεχομένως σε βάρος της ποιότητάς τους. Τα αποτελέσματα των ελέγχων καθώς και οι επακόλουθες αποφάσεις και η σχετική αιτιολόγηση για τη λήψη τους γνωστοποιούνται, το αργότερο εντός δύο εργάσιμων ημερών μετά τη δειγματοληψία, στον αποστολέα, στον παραλήπτη, ή στους αντιπροσώπους τους.

(γ) Εάν ο αποστολέας ή ο αντιπρόσωπος του το επιθυμεί, οι εν λόγω αποφάσεις και η αιτιολόγησή τους αποστέλλονται σε αυτόν γραπτώς, με λεπτομέρειες σχετικά με τα ένδικα μέσα στα οποία έχει τη δυνατότητα να προσφύγει στη δικαιοσύνη της Δημοκρατίας, καθώς επίσης σ' ότι αφορά τη σχετική διαδικασία και τις χρονικές προθεσμίες εντός των οποίων πρέπει να ενεργήσει.

(10) Αν το αποτέλεσμα των ελέγχων που αναφέρονται στην παράγραφο (8) υπερβεί τα επιτρεπόμενα όρια, ο κάτοχος της σχετικής παρτίδας μπορεί να ζητήσει τη διενέργεια νέας ανάλυσης σύμφωνα με μέθοδο της επιλογής του στο εργαστήριο αναφοράς τα καθήκοντα και οι αρμοδιότητες του οποίου περιγράφονται στο Παράρτημα XII. Οι δαπάνες για τη νέα ανάλυση επιβαρύνουν τον κάτοχο της παρτίδας.

(11) Εάν, μετά από έλεγχο που έχει διενεργηθεί σύμφωνα με τις παραγράφους (8) και (9) και, εφόσον ζητηθεί η νέα ανάλυση διαπιστωθεί ότι τα κατεψυγμένα ή ταχύψυκτα κοτόπουλα δεν ικανοποιούν τις πρόνοιες που απαιτούνται με τον παρόντα Κανονισμό, η Εντεταλμένη Υπηρεσία εφαρμόζει τις διαδικασίες που προβλέπονται στην παράγραφο (7).

18. Οι παρόντες Κανονισμοί τίθενται σε ισχύ σε ημερομηνία που θα καθορίσει ο Υπουργός με γνωστοποίηση που δημοσιεύεται στην Επίσημη Εφημερίδα της Δημοκρατίας.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

(Κανονισμός 3(1))

ΟΝΟΜΑ ΣΦΑΓΙΩΝ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ

1. Chicken, broiler	Κοτόπουλο Πτεεινός και κότα (κρεατοπαραγωγής)
---------------------	--

Παράρτημα XII

Έναρξη
ισχύος.

2. Cock, hen, casserole, or boiling fowl	Πετεινός και κότα (για βράσιμο)
3. Capon	Καπόνι
4. Poussin, Coquelet	κοτοπουλάκι, πετεινάρι
1. (Young) turkey	(Νεαρός) γάλος και γαλοπούλα
2. Turkey	Γάλος και γαλήνα
1. (Young) duck, duckling, (Young) Muscovy duck (Young) Mulard duck	(Νεαρή) πάπια ή παπάκι, (Νεαρή) πάπια βαρβαρίας, (Νεαρή) πάπια mulard
2. Duck, Muscovy duck, Mulard duck	Πάπια, πάπια βαρβαρίας, πάπια mulard
1. (Young) goose, gosling	(Νεαρή) χήνα ή χηνάκι
2. Goose	Χήνα
1. (Young) guinea fowl	(Νεαρή) φραγκόκοτα (φαραώνα)
2. Guinea fowl	Φραγκόκοτα (φαραώνα)

(Κανονισμός 3(2))

ΟΝΟΜΑ ΤΕΜΑΧΙΩΝ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ

Half	Μισό
Quarter	Τεταρτημόριο, (τέταρτο)
Unseparated leg quarters	Αδιαχώριστα τεταρτημόρια (τέταρτα) ποδιών
Breast	Στήθος
Leg	Πόδι
Chicken leg with a portion of the back	Πόδι κοτόπουλου με μέρος της πλάτης
Thigh	Μηρός (μπούτι) (γάμπα)
Drumstick	Κνήμη
Wing	Φτερούγα
Unseparated wings	Αδιαχώριστες φτερούγες
Breast fillet	Φιλέτο στήθους
Breast fillet with wishbone	Φιλέτο στήθους με κλειδοκόκαλο
Magret, maigret	Maigret, magret

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1α

(Κανονισμός 3(2))

Τομή διαχωρίζουσα το άνω μέρος του μηρού από τη λεκάνη (ανώνυμον οστόν)

Καθορισμός της αρθρώσεως του ισχίου

Τομή διαχωρίζουσα το κάτω μέρος του μηρού από την κνήμη

Καθορισμός της αρθρώσεως του γόνατος

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

(Κανονισμός 11)

ΜΕΘΟΔΟΙ ΨΥΞΗΣ

1. Air chilling	Ψύξη με αέρα
2. Air spray chilling	Ψύξη με ψεκασμό

3. Immersion chilling	Ψύξη με εμβάπτιση
-----------------------	-------------------

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ

(Κανονισμός 12(1))

ΣΗΜΑΝΣΗ ΑΝΑΦΟΡΙΚΑ ΜΕ ΤΗ ΜΕΘΟΔΟ ΕΚΤΡΟΦΗΣ

a) - Fed with ... % of ... - Oats fed goose	- Έχει τραφεί με % ... - Χήνα που παχύνεται με βρώμη
b) Extensive indoor (barn-reared)	Εκτατικής εκτροφής
c) Free range	Ελεύθερης βοσκής
d) Traditional free range	Περιορισμένης βοσκής
e) Free range-total freedom	Απεριόριστης ελεύθερης βοσκής

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙV

(Κανονισμός 12(1))

ΠΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ ΕΚΤΡΟΦΗΣ

(1) Η διατροφή των πουλερικών

Αναφορά ειδικά για τα ακόλουθα συστατικά ζωοτροφών, δύναται να γίνεται μόνο-

(α) στην περίπτωση των δημητριακών, εφόσον αντιστοιχούν στο 65% τουλάχιστον του συνολικού βάρους του σιτηρεσίου που παρέχεται κατά τη διάρκεια του μεγαλύτερου μέρους της περιόδου πάχυνσης, στο οποίο δεν είναι δυνατόν να περιλαμβάνονται περισσότερο από 15% υποπροϊόντα δημητριακών. Ωστόσο, όταν

αναφέρεται ένα δημητριακό, η περιεκτικότητά του στο σιτηρέσιο πρέπει να ανέρχεται στο 35% τουλάχιστον και 50% τουλάχιστον στην περίπτωση του αραβόσιτου.

(β) στην περίπτωση οσπρίων ή λαχανικών, εφόσον συνιστούν το 5% τουλάχιστον του συνολικού βάρους του σιτηρέσιου που παρέχεται κατά τη διάρκεια του μεγαλύτερου μέρους της περιόδου πάχυνσης,

(γ) στην περίπτωση γαλακτοκομικών προϊόντων, εφόσον συνιστούν το 5% τουλάχιστον του συνολικού βάρους του σιτηρέσιου που παρέχεται κατά το τελικό στάδιο.

Ο όρος «χήνα που παχύνεται με βρώμη» είναι, ωστόσο, δυνατό να χρησιμοποιείται σε περίπτωση που η ποσότητα τροφής που παρέχεται στις χήνες κατά το τελικό στάδιο διάρκειας τριών εβδομάδων περιέχει όχι λιγότερα από 500 γραμμάρια βρώμης την ημέρα.

(2) «Εκτατικής εκτροφής» (Extensive indoor)

Ο όρος αυτός είναι δυνατό να χρησιμοποιείται μόνον εφόσον–

(α) ο συντελεστής επιφάνειας διαβίωσης ανά τετραγωνικό μέτρο επιφάνειας δαπέδου δεν υπερβαίνει, όταν πρόκειται για–

- (i) κοτόπουλα: 12 πουλερικά αλλά όχι πάνω από 25 χιλιόγραμμα (kg) ζωντανού βάρους,
- (ii) πάπιες, φραγκόκοτες, γάλοι και γαλοπούλες: 25 χιλιόγραμμα (kg) ζωντανού βάρους,
- (iii) χήνες: 15 χιλιόγραμμα (kg) ζωντανού βάρους.

(β) τα πουλερικά σφάζονται αφού συμπληρώσουν, ανάλογα με την περίπτωση–

- κοτόπουλα: την 56η ημέρα της ηλικίας τους ή αργότερα,
- γάλοι και γαλοπούλες: την 70ή ημέρα της ηλικίας τους ή αργότερα,
- χήνες: την 112η ημέρα της ηλικίας τους ή αργότερα,
- πάπιες Πεκίνου: την 49η ημέρα της ηλικίας τους ή αργότερα
- πάπιες Βαρβαρίας: την 70ή ημέρα της ηλικίας τους ή αργότερα για τις θηλυκές, την 84η ημέρα της ηλικίας τους ή αργότερα για τις αρσενικές,
- θηλυκή πάπια milliard: την 65η ημέρα της ηλικίας τους ή αργότερα,
- φραγκόκοτες (φαραώνες): την 82η ημέρα της ηλικίας τους ή αργότερα.

(3) Ελεύθερης βοσκής (Free range)

(α) Ο όρος αυτός είναι δυνατό να χρησιμοποιείται μόνο εφόσον–

- (i) όσον αφορά το συντελεστή επιφάνειας διαβίωσης στο πτηνοτροφείο και την ηλικία κατά τη σφαγή πληρούνται οι οριακές προδιαγραφές που ορίζονται στην παράγραφο (β), εκτός από τα κοτόπουλα, για τα οποία ο

συντελεστής μπορεί να ανέλθει στο 13, αλλά δεν μπορεί να υπερβαίνει τα 27,5 χιλιόγραμμα ζωντανού βάρους ανά τετραγωνικό μέτρο, και τα καπόνια, για τα οποία ο συντελεστής δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 7,5μ² και τα 27.5 χιλιόγραμμα ζωντανού βάρους ανά τετραγωνικό μέτρο,

(ii) τα πουλερικά είχαν, κατά το ήμισυ τουλάχιστον της διάρκειας της ζωής τους, διαρκή καθημερινή πρόσβαση σε υπαίθριους χώρους, μέρος των οποίων ήταν κυρίως καλυμμένο από βλάστηση επιφάνειας τουλάχιστον:

- 1μ² ανά κοτόπουλο ή φραγκόκοτα (φαραώνα),
- 2μ² ανά πάπια ή ανά καπόνι,
- 4μ² ανά γάλο ή χήνα.

(β) Όσον αφορά τις φραγκόκοτες, οι υπαίθριοι χώροι είναι δυνατό να αντικαθίστανται από στεγασμένους χώρους με κούρνιες των οποίων η επιφάνεια δαπέδου πρέπει να είναι τουλάχιστον όση και η επιφάνεια του πτηνοτροφείου και το ύψος τουλάχιστον δύο μέτρα (μ). Οι κούρνιες πρέπει να είναι μήκους τουλάχιστον 10 εκ ανά πτηνό, (συνολικά στο πτηνοτροφείο και στους χώρους κουρνιάσματος)–

- (i) Ο τύπος διατροφής που χρησιμοποιείται στο στάδιο πάχυνσης περιλαμβάνει τουλάχιστον 70% δημητριακά,
- (ii) το πτηνοτροφείο διαθέτει μικρές «πόρτες» για την κυκλοφορία των πουλερικών, το άθροισμα του μήκους των οποίων πρέπει να είναι ίσο τουλάχιστον με 4μ ανά 100μ² επιφάνειας του κτιρίου.

(4) Περιορισμένης βοσκής (Traditional free-range)

(α) Ο όρος είναι δυνατόν να χρησιμοποιείται μόνο εφόσον–

- (i) ο συντελεστής επιφάνειας διαβίωσης σε κλειστό χώρο ανά τετραγωνικό μέτρο δεν υπερβαίνει, όταν πρόκειται για:

(αα) κοτόπουλα: 12 αλλά όχι πάνω από 25 χιλιόγραμμα ζωντανού βάρους· ωστόσο, στην περίπτωση κινητών σπιτιών, η επιφάνεια των οποίων δεν υπερβαίνει τα 150 μ² και τα οποία μένουν ανοικτά τη νύχτα, ο συντελεστής μπορεί να αυξηθεί σε 20, αλλά όχι πάνω από 40 χιλιόγραμμα ζωντανού βάρους ανά μ²,

(ββ) καπόνια: 6.25 (μέχρι ηλικίας 91 ημερών: 12) αλλά όχι πάνω από 35 χιλιόγραμμα ζωντανού βάρους,

(γγ) πάπιες Βαρβαρίας και Πεκίνου: 8 αρσενικές αλλά όχι πάνω από 35 χιλιόγραμμα βάρους· 10 θηλυκές αλλά όχι πάνω από 25 χιλιόγραμμα ζωντανού βάρους,

(δδ) πάπιες Mulard: 8 αλλά όχι πάνω από 35 χιλιόγραμμα ζωντανού βάρους,

(εε) φραγκόκοτες (φαραώνες) : 13 αλλά όχι πάνω από 23 χιλιόγραμμα ζωντανού βάρους,

(στ στ) γάλοι και γαλοπούλες: 6.25 (μέχρι ηλικίας 7 εβδομάδων: 10) αλλά όχι πάνω από 35 χιλιόγραμμα ζωντανού βάρους,

(ζζ) χήνες: 5 (μέχρι ηλικίας 6 εβδομάδων: 10) 3 κατά τις τρεις τελευταίες εβδομάδες πάχυνσης, αν εκτρέφονται έγκλειστες, αλλά όχι πάνω από 30 χιλιόγραμμα ζωντανού βάρους.

Η συνολική χρησιμοποιούμενη επιφάνεια των υποστατικών για καθεμιά από τις εγκαταστάσεις (πτηνοτροφεία) παραγωγής δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 1600 μ².

(ii) σε κάθε υποστατικό δεν πρέπει να στεγάζονται περισσότερα από:

(αα) 4800 κοτόπουλα,

(ββ) 5200 φραγκόκοτες,

(γγ) 4000 θηλυκές πάπιες Βαρβαρίας ή Πεκίνου ή 3200 αρσενικές πάπιες Βαρβαρίας ή Πεκίνου, ή 3200 πάπιες Mulard,

(δδ) 2500 καπόνια, χήνες, γάλοι και γαλοπούλες.

Το υποστατικό διαθέτει μικρές «πόρτες» για την κυκλοφορία των πουλερικών, το άθροισμα του μήκους των οποίων πρέπει να είναι τουλάχιστον 4μ ανά 100μ² της επιφάνειας του υποστατικού.

(iii) υπάρχει συνεχής καθημερινή πρόσβαση σε ανοικτούς αυλόγυρους από την ηλικία των:

(αα) 6 εβδομάδων, όταν πρόκειται για κοτόπουλα και καπόνια,

(ββ) 8 εβδομάδων, όταν πρόκειται για πάπιες, χήνες, φραγκόκοτες, (φαραώνες) γάλους και γαλοπούλες.

(iv) οι υπαίθριοι χώροι περιλαμβάνουν μια έκταση, η οποία καλύπτεται κυρίως από βλάστηση, της οποίας το εμβαδόν πρέπει να ανέρχεται τουλάχιστον σε:

(αα) 2μ² ανά κοτόπουλο ή πάπια Βαρβαρίας ή Πεκίνου ή φραγκόκοτα,

(ββ) 3μ² ανά πάπια mulard

(γγ) 4μ² ανά καπόνι από την 92η ημέρα της ηλικίας του (2μ² μέχρι την 91η).

(δδ) 6μ² ανά γάλο ή γαλοπούλα

(εε) 10μ² ανά χήνα.

Όσον αφορά τις φραγκόκοτες (φαραώνες), οι υπαίθριοι χώροι είναι δυνατό να αντικαθίστανται από χώρους κουρνιάσματος των οποίων η επιφάνεια δαπέδου πρέπει να είναι τουλάχιστο διπλάσια από την επιφάνεια του πτηνοτροφείου και το ύψος τουλάχιστο 2μ. Οι κούρνιες πρέπει να είναι μήκους τουλάχιστο 10εκ ανά πτηνό (συνολικά στο πτηνοτροφείο και στους χώρους κουρνιάσματος).

Τα προς πάχυνση πτηνά πρέπει να ανήκουν σε φυλή της οποίας η ανάπτυξη είναι αναγνωρισμένη ως βραδεία.

Το σιτηρέσιο που χρησιμοποιείται κατά το στάδιο της πάχυνσης πρέπει να περιλαμβάνει τουλάχιστον 70% δημητριακά.

(v) η ελάχιστη ηλικία κατά τη σφαγή πρέπει να είναι:

- (αα) 81 μέρες για τα κοτόπουλα,
- (ββ) 150 μέρες για τα καπόνια,
- (γγ) 49 μέρες για τις πάπιες Πεκίνου,
- (δδ) 70 μέρες για τις θηλυκές πάπιες Βαρβαρίας,
- (εε) 84 μέρες για τις αρσενικές πάπιες Βαρβαρίας,
- (στ στ) 92 μέρες για τις πάπιες Mulard,
- (ζζ) 94 μέρες για τις φραγκόκοτες (φαραώνες),
- (ηη) 140 μέρες για τους γάλους και τις γαλοπούλες καθώς και για τις χήνες που προορίζονται για ψήσιμο,
- (θθ) 95 ημέρες για τις χήνες που προορίζονται για την παραγωγή φουά γκρά και «magret»,

(vi) το τελικό στάδιο εγκλεισμού δεν πρέπει να υπερβαίνει:

- (αα) για τα κοτόπουλα μετά την 90ή μέρα της ηλικίας τους: τις 15 μέρες,
- (ββ) για τα καπόνια μετά την 125ή μέρα της ηλικίας τους: τις 4 εβδομάδες,
- (γγ) για τις πάπιες Mulard που προορίζονται για την παραγωγή φουά γκρά και «magret», μετά την 70ή μέρα της ηλικίας τους: τις 4 εβδομάδες.

(5) Απεριόριστης ελεύθερης βοσκής (Free range – total freedom)

Η χρήση του όρου αυτού προϋποθέτει την τήρηση των κριτηρίων που αναφέρονται στην παράγραφο (4) με την επιπρόσθετη προϋπόθεση ότι τα πουλερικά θα έχουν κατά τη διάρκεια της ημέρας συνεχή πρόσβαση στην ύπαιθρο σε απεριόριστη έκταση.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ V

(Κανονισμός 17(1))

**ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΑΠΩΛΕΙΑΣ ΝΕΡΟΥ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΑΠΟΨΥΞΗ
(Μέθοδος αποστράγγισης)****1. Αντικείμενο και πεδίο εφαρμογής**

Η μέθοδος αυτή χρησιμοποιείται για τον προσδιορισμό της ποσότητας νερού που προκύπτει από την απόψυξη των κατεψυγμένων και ταχύψυκτων κοτόπουλων. Αν αυτή η ποσότητα νερού που προέρχεται από την αποστράγγιση και εκφράζεται σε ποσοστό επί τοις εκατό του βάρους του σφάγιου, (στο οποίο περιλαμβάνονται όλα τα βρώσιμα εντόσθια που περιέχονται στη συσκευασία), υπερβαίνει το όριο που καθορίζεται στο σημείο 7, θεωρείται ότι απορροφήθηκε υπερβολική ποσότητα νερού κατά την επεξεργασία.

Η μέθοδος αυτή δεν εφαρμόζεται στα πουλερικά, τα οποία υπέστησαν την επίδραση πολυφωσφορικών ή άλλων ουσιών, αποτέλεσμα της οποίας είναι η αύξηση της κατακράτησης νερού. Πουλερικά τα οποία έχουν υποστεί την

επίδραση τέτοιων ουσιών υποβάλλονται στη χημική μέθοδο ανάλυσης που περιγράφεται στο παράρτημα VI.

2. Ορισμός

Η ποσότητα νερού που προσδιορίζεται με τη μέθοδο αυτή εκφράζεται σε ποσοστό επί τοις εκατό του ολικού βάρους του κατεψυγμένου ή ταχύψυκτου σφάγιου, που περιλαμβάνει και τα βρώσιμα εντόσθια.

3. Αρχή

Το κατεψυγμένο ή ταχύψυκτο σφάγιο, συμπεριλαμβανομένων κατά περίπτωση, και των βρώσιμων εντοσθίων, αφήνεται να αποψυχθεί σε συνθήκες ελεγχόμενες και επιτρέπουσες τον υπολογισμό του βάρους του νερού που αποστραγγίσθηκε.

4. Συσκευές

- 4.1. Ζυγαριά ικανή να ζυγίζει 5 χιλιόγραμμα με ακρίβεια τουλάχιστο ± 1 γραμμάριο.
- 4.2. Πλαστικά σακούλια αρκετά μεγάλα για να χωράει το σφάγιο, τα οποία διαθέτουν ασφαλές σύστημα στερέωσης.
- 4.3. Λουτρό νερού θερμοστατικώς ελεγχόμενο με κατάλληλο εξοπλισμό ώστε να χωράει τα σφάγια που περιγράφονται στα σημεία 5.5 και 5.6. Το λουτρό αυτό πρέπει να είναι ικανό να περιλάβει ποσότητα νερού οκταπλάσια σε όγκο από εκείνη των προς έλεγχο πουλερικών και να διατηρεί τη θερμοκρασία του νερού αυτού στους 42 ± 2 βαθμούς Κελσίου.
- 4.4. Φίλτρα χαρτιού ή απορροφητικές χαρτοπετσέτες.

5. Μέθοδος

- 5.1. Ξεχωρίζονται 20 σφάγια τυχαία από την προς έλεγχο ποσότητα πουλερικών. Έως ότου εξετασθεί κάθε σφάγιο σύμφωνα με τα σημεία 5.2 έως 5.11, διατηρείται σε θερμοκρασία όχι μεγαλύτερη των -18 βαθμών Κελσίου.
- 5.2 Σφογγίζεται η εξωτερική επιφάνεια της συσκευασίας ώστε να απομακρυνθεί ο πάγος και το νερό που επικάθονται. Ζυγίζεται η συσκευασία και το περιεχόμενο της στρογγυλεύοντας το βάρος σε γραμμάρια. Κατ' αυτό τον τρόπο λαμβάνεται το βάρος M_0 .
- 5.3 Το σφάγιο, καθώς και τα ενδεχομένως βρώσιμα εντόσθια του με τα οποία πωλείται, απαλλάσσεται από το εξωτερικό περιτύλιγμα, το οποίο στεγνώνεται και ζυγίζεται στρογγυλεύοντας το βάρος σε γραμμάρια. Κατ' αυτό τον τρόπο λαμβάνεται το βάρος M_1 .
- 5.4. Το βάρος του κατεψυγμένου σφάγιου με τα βρώσιμα εντόσθια υπολογίζεται με την αφαίρεση του M_1 από το M_0 .

- 5.5. Το σφάγιο με τα βρώσιμα εντόσθια τοποθετείται μέσα σε ανθεκτικό αδιάβροχο πλαστικό σακούλι με την κοιλιακή κοιλότητα στραμμένη προς το κατώτερο και κλεισμένο άκρο του σακουλιού. Το σακούλι έχει επαρκές μήκος για την εξασφάλιση ασφαλούς πρόσδεσης μέσα στο λουτρό χωρίς να είναι υπερβολικά φαρδύ για να μην επιτρέπει στο σφάγιο να μετακινείται από την κάθετη θέση.
- 5.6. Το σακούλι που περιέχει το σφάγιο και τα βρώσιμα εντόσθια βυθίζεται πλήρως μέσα σε λουτρό νερού και παραμένει ανοικτό αφήνοντας όσο το δυνατόν περισσότερο αέρα να διαφύγει. Διατηρείται σε κάθετη θέση με τη βοήθεια ράβδων υποστήριξης ή με επί πλέον βάρη μέσα στο σακούλι, έτσι ώστε το νερό του λουτρού να μην μπορεί να εισέλθει σ' αυτό. Τα σακούλια δεν πρέπει να αγγίζουν το ένα το άλλο.
- 5.7. Το σακούλι παραμένει βυθισμένο στο λουτρό νερού σε θερμοκρασία 42 ± 2 °C καθόλη τη διάρκεια της διαδικασίας, και συγχρόνως ανακινείται ο σάκος ή/και το νερό μέχρις ότου το θερμικό κέντρο του σφάγιου (το βαθύτερο τμήμα του θωρακικού μύος κοντά στο θωρακικό οστόν, σε κοτόπουλα χωρίς εντόσθια, ή το μέσο των εντοσθίων σε κοτόπουλα με εντόσθια), φθάσει στους $+ 4^{\circ}\text{C}$ με μέτρηση σε δύο τυχαίως επιλεγέντα κοτόπουλα. Τα σφάγια δεν πρέπει να παραμένουν στο λουτρό για περισσότερο χρόνο απ' ότι είναι αναγκαίος για να φθάσει η θερμοκρασία στους 4°C . Η απαιτούμενη διάρκεια εμβάπτισης, για σφάγια αποθηκευμένα σε -18°C είναι όπως φαίνεται στο πιο κάτω πίνακα:

Κλάση βάρους (g)	Βάρος σφάγιου + Βρώσιμων εντοσθίων (g)	Ενδεικτικός χρόνος εμβάπτισης (σε πρώτα λεπτά)	
		Κοτόπουλα χωρίς εντόσθια	Κοτόπουλα με εντόσθια
< 800	< 825	77	92
850	825 - 874	82	97
900	875 - 924	85	100
950	925 - 974	88	103
1000	975 - 1024	92	107
1050	1025 - 1074	95	110
1100	1075 - 1149	98	113
1200	1150 - 1249	105	120
1300	1250 - 1349	111	126
1400	1350 - 1449	118	133

Μετάπειτα, απαιτείται μια αύξηση επτά πρώτων λεπτών για κάθε 100 πρόσθετα γραμμάρια, (g) εάν ο προτεινόμενος χρόνος εμβάπτισης παρέλθει χωρίς να επιτευχθεί η θερμοκρασία των $+ 4^{\circ}\text{C}$ στο θερμικό κέντρο.

- 5.8. Το σακούλι με το περιεχόμενο του, απομακρύνεται από το λουτρό νερού. Η βάση του σακουλιού διατρύπεται ώστε να επιτραπεί η αποστράγγιση του παραχθέντος από την τήξη νερού. Το σακούλι και το περιεχόμενο του αφήνεται μία ώρα προς αποστράγγιση σε θερμοκρασία περιβάλλοντος μεταξύ των + 18 και +25 βαθμών Κελσίου.
- 5.9. Το αποψυχθέν σφάγιο απομακρύνεται από το σακούλι και η συσκευασία που περιέχει τα βρώσιμα εντόσθια (αν υπάρχει) απομακρύνεται από την κοιλιακή κοιλότητα. Η εσωτερική και εξωτερική επιφάνεια του σφάγιου στεγνώνεται με τη βοήθεια χάρτινου φίλτρου ή χάρτινων πετσετών. Το σακούλι που περιέχει τα βρώσιμα εντόσθια διατρύπεται και αμέσως μετά την αποστράγγιση του νερού που πιθανόν να υπάρξει, το σακούλι και τα βρώσιμα εντόσθια στεγνώνονται όσο το δυνατό πιο προσεκτικά.
- 5.10. Γίνεται προσδιορισμός του ολικού βάρους της συσκευασίας του αποψυχθέντος σφάγιου, των βρώσιμων εντοσθίων και της συσκευασίας τους, στρογγυλεύοντας το βάρος σε γραμμάρια. Κατ' αυτό τον τρόπο λαμβάνεται το βάρος M_2 .
- 5.11. Γίνεται προσδιορισμός του βάρους της συσκευασίας η οποία περιείχε τα βρώσιμα εντόσθια στρογγυλεύοντας το βάρος σε γραμμάρια. Κατ' αυτό τον τρόπο λαμβάνεται το βάρος M_3 .

6. Υπολογισμός αποτελέσματος

Η ποσότητα του νερού που προέρχεται από την απόψυξη σαν ποσοστό επί τοις εκατό του βάρους του κατεψυγμένου ή ταχύψυκτου σφάγιου (με τα βρώσιμα εντόσθια) δίδεται από τον τύπο:

$$\frac{M_0 - M_1 - M_2}{M_0 - M_1 - M_3} \times 100$$

7. Αξιολόγηση του αποτελέσματος

Στην περίπτωση που, για το δείγμα 20 σφάγιων, η μέση ποσότητα νερού που προκύπτει από την απόψυξη είναι μεγαλύτερη από τα ποσοστά που καθορίζονται κατωτέρω, θεωρείται ότι η απορροφηθείσα κατά την επεξεργασία ποσότητα νερού υπερβαίνει το επιτρεπτό όριο.

Ποσοστά σε περίπτωση ψύξης:

- με ρεύμα αέρος: 1,5%
- με ψεκασμό νερού: 3,3%
- με εμβάπτιση: 5,1%.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ VI

(Κανονισμός 17 (I))

ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΟΛΙΚΗΣ ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑΣ ΣΕ ΝΕΡΟ ΣΤΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ

(χημική μέθοδος)

1. Αντικείμενο και πεδίο εφαρμογής

Η μέθοδος αυτή χρησιμοποιείται για τον προσδιορισμό της ολικής περιεκτικότητας σε νερό στα κατεψυγμένα και ταχύψυκτα κοτόπουλα. Περιλαμβάνει τον προσδιορισμό της περιεκτικότητας σε νερό και σε πρωτεΐνες δειγμάτων που προέρχονται από ομοιογενοποιημένα σφάγια των πουλερικών αυτών. Η κατ' αυτόν τον τρόπο προσδιοριζόμενη ολική περιεκτικότητα σε νερό συγκρίνεται με την οριακή τιμή που υπολογίζεται με βάση τους τύπους που αναγράφονται στο σημείο 6.4, με σκοπό να προσδιορισθεί, αν η απορρόφηση νερού κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας υπήρξε ή όχι υπερβολική. Αν ο διενεργών την ανάλυση υποπτευθεί την παρουσία οποιασδήποτε ουσίας ικανής να επηρεάσει τον προσδιορισμό, εναπόκειται σ' αυτόν να λάβει όλες τις επιβαλλόμενες προφυλάξεις.

2. Ορισμός -

«Σφάγιο» είναι το σφάγιο πουλερικού με οστά, χόνδρους και τα βρώσιμα εντόσθια, τα οποία ενδεχομένως περιέχονται στο σφάγιο.

«Βρώσιμα εντόσθια» περιλαμβάνουν την καρδιά, το συκώτι, το μυώδες στομάχι και το λαιμό.

3. Αρχή

Η περιεκτικότητα σε νερό και πρωτεΐνες προσδιορίζεται σύμφωνα με τις μεθόδους που περιγράφονται στις προδιαγραφές ISO (Διεθνούς Οργανισμού Προτύπων) (International Organization for Standardization) ή σύμφωνα με άλλες αναγνωρισμένες από το Ευρωπαϊκό Συμβούλιο μεθόδους ανάλυσης.

Το ανώτατο επιτρεπόμενο όριο της ολικής περιεκτικότητας του σφάγιου σε νερό προσδιορίζεται με βάση την περιεκτικότητα του σφάγιου σε πρωτεΐνες, που είναι δυνατό να συνδέεται με τη φυσιολογική περιεκτικότητα σε νερό.

4. Συσκευές και αντιδραστήρια

4.1. Ζυγαριά για τη ζύγιση των σφάγιων και της συσκευασίας τους με ακρίβεια τουλάχιστον ± 1 γραμμαρίου.

4.2. Τσεκούρι τεμαχισμού ή πριόνι κρέατος για τον τεμαχισμό του σφάγιου σε τεμάχια κατάλληλου μεγέθους για την τροφοδοσία της μηχανής κοπής κιμά.

4.3 Μηχανή κοπής κιμά και ανάμειξης μεγάλης δυναμικότητας, ικανή για την ομοιογενοποίηση ολόκληρων τεμαχίων κατεψυγμένων ή ταχυψυγμένων πουλερικών.

Η μηχανή κοπής κιμά θα πρέπει να είναι επαρκώς ισχυρή για την κοπή σε κιμά του κατεψυγμένου ή ταχύψυκτου κρέατος και των οστών, ώστε να λαμβάνονται ομοιογενή δείγματα, αντίστοιχα με εκείνα που θα λαμβάνονται με τη βοήθεια μηχανής κοπής κιμά εφοδιασμένης με δίσκο που φέρει οπές διαμέτρου 4 χιλιοστομέτρων (mm).

4.4. Συσκευή, σύμφωνα με την προδιαγραφή ISO 1442 για τον προσδιορισμό της περιεκτικότητας σε νερό.

4.5. Συσκευή, σύμφωνα με την προδιαγραφή ISO 937 για τον προσδιορισμό της περιεκτικότητας σε πρωτεΐνες.

5. Διαδικασία

5.1. Λαμβάνονται στην τύχη επτά σφάγια από την ποσότητα των προς έλεγχο πουλερικών και διατηρούνται σε κατάψυξη μέχρι την έναρξη της ανάλυσης που αναφέρεται στα σημεία 5.2 έως 5.6.

Είναι δυνατό μετά να γίνει είτε ανάλυση καθενός από τα επτά σφάγια ξεχωριστά, είτε ανάλυση ενός σύνθετου δείγματος που αποτελείται από επτά σφάγια.

5.2. Η ετοιμασία διενεργείται μέσα στην ώρα που ακολουθεί, αφού αποσυρθούν τα σφάγια από τον καταψύκτη.

5.3.(α) Σφογγίζεται η εξωτερική επιφάνεια της συσκευασίας ώστε να απομακρυνθεί πάχος και το νερό που επικάθονται. Κάθε σφάγιο ζυγίζεται και αφαιρείται το περιτύλιγμά του. Μετά τον τεμαχισμό του σφάγιου σε μικρά κομμάτια, αφαιρούνται σχολαστικά υλικά συσκευασίας που περιβάλλουν τα βρώσιμα εντόσθια. Προσδιορίζονται το συνολικό βάρος του σφάγιου με τη συμπερίληψη των βρώσιμων εντοσθίων και του πάγου του σφάγιου, χωρίς το βάρος του υλικού συσκευασίας που έχει αφαιρεθεί, στρογγυλεμένο σε γραμμάρια για να ληφθεί η τιμή «P₁».

(β) Σε περίπτωση ανάλυσης ενός σύνθετου δείγματος καθορίζεται το συνολικό βάρος των επτά σφάγιων, που έχουν προετοιμαστεί σύμφωνα με το σημείο 5,3.(α) για να ληφθεί η τιμή «P₇».

5.4.(α) Ολόκληρο το σφάγιο, του οποίου το βάρος δίνει την τιμή P₁ κόβεται σε μηχανή κοπής κιμά, όπως καθορίζεται στο σημείο 4.3 (και, αν είναι αναγκαίο, αναμειγνύεται με τη βοήθεια μηχανής ανάμειξης) για να ληφθεί προϊόν ομοιογενές, από το οποίο μπορεί να ληφθεί αντιπροσωπευτικό δείγμα κάθε σφάγιου.

(β) Σε περίπτωση ανάλυσης ενός σύνθετου δείγματος κόβεται σε μηχανή κοπής κιμά το σύνολο των επτά σφάγιων, το βάρος των οποίων δίνει την τιμή P₇, όπως καθορίζεται στο σημείο 4.3 (και, αν είναι αναγκαίο, αναμειγνύεται με τη βοήθεια μηχανής ανάμειξης) για να ληφθεί προϊόν ομοιογενές, από το οποίο μπορούν να ληφθούν δύο δείγματα αντιπροσωπευτικά των επτά σφάγιων. Τα δύο δείγματα αναλύονται όπως περιγράφεται στα σημεία 5.5 και 5.6.

5.5.Λαμβάνεται δείγμα του ομοιογενοποιηθέντος σφάγιου και χρησιμοποιείται αμέσως για τον προσδιορισμό της περιεκτικότητας του σε νερό σύμφωνα με τη μέθοδο ISO 1442 για να ληφθεί η περιεκτικότητα σε νερό, η οποία παρίσταται με «α%».

5.6.Δείγμα του ομοιογενοποιηθέντος σφάγιου λαμβάνεται επίσης και χρησιμοποιείται αμέσως για τον προσδιορισμό της περιεκτικότητας σε άζωτο σύμφωνα με τη μέθοδο ISO 937. Η περιεκτικότητα αυτή σε άζωτο μετατρέπεται σε περιεκτικότητα σε ολικές πρωτεΐνες «b%» πολλαπλασιάζοντάς την με το συντελεστή 6,25.

6. Υπολογισμός των αποτελεσμάτων

6.1(α) Το βάρος του νερού που περιέχει κάθε σφάγιο (W) λαμβάνεται από τον τύπο $aP_1/100$, και το βάρος των πρωτεϊνών (RP) από τον τύπο $bP_1/100$ και τα δύο εκφρασμένα σε γραμμάρια.

Καθορίζεται το άθροισμα του βάρους του νερού (W₇) και του βάρους των πρωτεϊνών (RP₇) των επτά σφάγιων που έχουν υποστεί ανάλυση.

(β) Σε περίπτωση ανάλυσης ενός σύνθετου δείγματος, καθορίζεται η μέση περιεκτικότητα σε νερό (a%) και πρωτεΐνες (b%) των δύο δειγμάτων που έχουν υποστεί ανάλυση. Το βάρος του νερού (W_7) των επτά σφάγιων λαμβάνεται από τον τύπο $aP_7/100$, και το βάρος των πρωτεϊνών (RP_7) από τον τύπο $bP_7/100$, και τα δύο εκφρασμένα σε γραμμάρια.

6.2 Καθορίζεται το μέσο βάρος σε νερό (WA) και σε πρωτεΐνες (RPA) διαιρώντας το W_7 και το RP_7 δια του επτά.

6.3. Η θεωρητική περιεκτικότητα σε φυσιολογικό νερό, σε γραμμάρια, που προσδιορίζεται από τη μέθοδο αυτή, μπορεί να υπολογισθεί εφαρμόζοντας τον ακόλουθο τύπο:

$$\text{- κοτόπουλα : } 3,53 \times \text{RPA} + 23.$$

6.4.(α) Ψύξη με ρεύμα αέρα:

Υποθέτοντας ότι το τεχνικά αναπόφευκτο κατώτατο όριο του νερού που απορροφήθηκε κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας αντιστοιχεί σε 2%⁽¹⁾, το ανώτατο επιτρεπτό όριο της συνολικής περιεκτικότητας σε νερό (WG) εκφρασμένης σε γραμμάρια, η οποία προσδιορίζεται με τη μέθοδο αυτή λαμβάνεται εφαρμόζοντας τον ακόλουθο τύπο (συμπεριλαμβανομένου του ορίου εμπιστοσύνης):

$$\text{- κοτόπουλα: } \text{WG} = 3,65 \times \text{RPA} + 42.$$

(β) Ψύξη με ψεκασμό νερού:

Αν υποθεθεί ότι το τεχνικά αναπόφευκτο κατώτατο όριο του νερού που απορροφήθηκε κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας αντιστοιχεί σε 4,5%⁽¹⁾, το ανώτατο επιτρεπτό όριο της συνολικής περιεκτικότητας σε νερό (WG) σε γραμμάρια, όπως προσδιορίζεται με τη μέθοδο αυτή λαμβάνεται εφαρμόζοντας τον ακόλουθο τύπο (συμπεριλαμβανομένου του ορίου εμπιστοσύνης):

$$\text{- κοτόπουλα : } \text{WG} = 3,79 \times \text{RPA} + 42.$$

(γ) Ψύξη με εμβάπτιση:

Αν υποθεθεί ότι το τεχνικά αναπόφευκτο κατώτατο όριο του απορροφηθέντος Νερού κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας αντιστοιχεί σε 7%⁽¹⁾, το ανώτατο επιτρεπτό όριο της συνολικής περιεκτικότητας σε νερό (WG) σε γραμμάρια, όπως προσδιορίζεται με τη μέθοδο αυτή λαμβάνεται εφαρμόζοντας τον ακόλουθο τύπο (συμπεριλαμβανομένου του ορίου εμπιστοσύνης):

$$\text{- κοτόπουλα: } \text{WG} = 3,93 \times \text{RPA} + 42$$

6.5. Αν η μέση περιεκτικότητα σε νερό (WA) των επτά σφάγιων, όπως προσδιορίζεται σύμφωνα με το σημείο 6.2, δεν υπερβαίνει τα όρια που προβλέπονται στο σημείο

6.4 (WG), η ποσότητα των πουλερικών που υπόκεινται στον έλεγχο θεωρείται ότι ικανοποιεί τις απαιτήσεις του ελέγχου.

(¹) Υπολογίζεται με βάση σφάγιο που δεν περιέχει απορροφημένο νερό εξωτερικής προέλευσης.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ VII

(Κανονισμός 17(3))

ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΑΠΟΡΡΟΦΗΣΗ ΝΕΡΟΥ ΣΤΗΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

1. Μια φορά τουλάχιστον ανά εργάσιμη περίοδο τεσσάρων ωρών:

Συλλέγονται τυχαίως 25 σφάγια από την αλυσίδα απεντέρωσης αμέσως μετά την απεντέρωση και την πλήρη αφαίρεση των βρώσιμων εντοσθίων και πριν την πρώτη πλύση.

2. Αφαιρείται ο λαιμός, αν είναι αναγκαίο, δια κοπής, αφήνοντας το δέρμα του λαιμού προσαρτημένο στο σφάγιο.

3. Τοποθετείται σήμανση σε κάθε σφάγιο ατομικά προς αναγνώριση. Ζυγίζεται κάθε σφάγιο και καταγράφεται το βάρος του στρογγυλεμένο σε γραμμάρια.

4. Επαναρτώνται τα προς έλεγχο σφάγια στην αλυσίδα απεντέρωσης ώστε να συνεχίσουν την κανονική τους πορεία πλύσης, πρόψυξης, αποστράγγισης κ.λ.π.

5. Απομακρύνονται τα σφάγια, τα οποία διαθέτουν τη σήμανση προς αναγνώριση, από το τέλος της αλυσίδας αποστράγγισης χωρίς να αφήνονται να στραγγίσουν για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα απ' ό,τι αφήνονται συνήθως τα πουλερικά της παρτίδας από την οποία λαμβάνεται το δείγμα.

Σήμανση και Εμπορία Κρέατος Πουλερικών Νόμο του 2000

3. Για σκοπούς υποστήριξης της αίτησής μου σας πληροφορώ ότι έχω υπόψη μου τους Κανονισμούς για την εφαρμογή του περί Εφαρμογής Προδιαγραφών για την Παραγωγή, Ταξινόμηση, Σήμανση και Εμπορία Κρέατος Πουλερικών Νόμου του 2000 (Κανονισμοί 12 και 13 και Παράρτημα IV), με τους οποίους συμφωνώ και θα ακολουθήσω.

Δηλώνω υπεύθυνα ότι όλες οι πιο πάνω πληροφορίες είναι αληθείς και τα επισυναπτόμενα πιστοποιητικά είναι γνήσια και έγκυρα. Είμαι δε ενήμερος για τις πρόνοιες του περί Εφαρμογής Προδιαγραφών για την Παραγωγή, Ταξινόμηση, Σήμανση και Εμπορία Κρέατος Πουλερικών Νόμου του 2000 και σχετικών Κανονισμών.

Ημερομηνία

Υπογραφή

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΧ

(Κανονισμός 13)

Τύπος Β

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΓΕΩΡΓΙΑΣ, ΦΥΣΙΚΩΝ ΠΟΡΩΝ ΚΑΙ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ
 Ο ΠΕΡΙ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΓΙΑ ΤΗΝ
 ΠΑΡΑΓΩΓΗ, ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΣΗΜΑΝΣΗ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΑ
 ΚΡΕΑΤΟΣ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ ΝΟΜΟΣ ΤΟΥ 2000

Ειδική άδεια για συσκευασία/σήμανση κρέατος πουλερικών με βάση την πτηνοτροφική μέθοδο εκτροφής (Άρθρο 7 του Νόμου και Κανονισμοί 12 και 13 και Παράρτημα IV).

Χορηγείται στον

Αρ. ταυτότητας/αρ. άδειας λειτουργίας/εγγραφής κέντρου:.....

από.....οδός.....

.....και αρ. τηλεφώνου:.....

άδεια για συσκευασία/σήμανση κρέατος πουλερικών με βάση την πτηνοτροφική μέθοδο εκτροφής σύμφωνα με τις πρόνοιες του άρθρου 7 παράγραφος 6(β) του Νόμου και τις πρόνοιες των Κανονισμών 12 και 13, με τους ακόλουθους όρους:

- (α) Να τηρεί ειδικό μητρώο ανάλογα με την πτηνοτροφική μέθοδο εκτροφής με το όνομα και τη διεύθυνση των παραγωγών, οι οποίοι πρέπει να είναι εγγεγραμμένοι με βάση τον Κανονισμό 13, καθώς και με τον αριθμό

των πουλερικών που εκτρέφονται από κάθε παραγωγό κατά πτηνοτροφική μέθοδο εκτροφής. Να τηρεί επίσης καθημερινώς ενημερωμένο μητρώο για τις συσκευασίες/πωλήσεις καθώς και τα ονόματα και διευθύνσεις των αγοραστών του κρέατος πουλερικών κατά πτηνοτροφική μέθοδο εκτροφής.

(β) Κατηγορία/ες κρέατος πουλερικών για τις οποίες χορηγείται άδεια συσκευασίας/σήμανσης:

Ημερομηνία Υπογραφή

Όνομα και τίτλος

για Εντεταλμένη Υπηρεσία
Υπουργείου Γεωργίας,
Φυσικών Πόρων και

Περιβάλλοντος

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Χ

(Κανονισμός 13)

Τύπος Γ

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΓΕΩΡΓΙΑΣ, ΦΥΣΙΚΩΝ ΠΟΡΩΝ ΚΑΙ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ
Ο ΠΕΡΙ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΓΙΑ ΤΗΝ
ΠΑΡΑΓΩΓΗ, ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ
ΣΗΜΑΝΣΗ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ ΝΟΜΟΣ ΤΟΥ 2000

Αίτηση για έκδοση άδειας για παραγωγή κρέατος πουλερικών ειδικών κατηγοριών με βάση την Πτηνοτροφική Μέθοδο Εκτροφής (άρθρο 7 του Νόμου και Κανονισμός 13 και Παράρτημα IV).

Όνοματεπώνυμο Αιτητή και αρ. ταυτότητας

.....
.....

Διεύθυνση Αιτητή και αρ. τηλεφώνου:

.....
.....

1. Αιτούμαι έκδοση άδειας για παραγωγή κρέατος πουλερικών ειδικών κατηγοριών με βάση την Πτηνοτροφική Μέθοδο Εκτροφής.

Κατηγορία/ες κρέατος, πουλερικών που ζητείται να παραχθούν

2. Για τον πιο πάνω σκοπό επισυνάπτω τα σχετικά πιστοποιητικά που απαιτούνται από τον Νόμο περί Εφαρμογής Προδιαγραφών για την Παραγωγή, Ταξινόμηση, Σήμανση και Εμπορία Κρέατος Πουλερικών Νόμο του 2000 και τους Κανονισμούς.....
3. Για σκοπούς υποστήριξης της αίτησής μου σας πληροφορώ ότι έχω υπόψη μου τους Κανονισμούς για την Εφαρμογή Προδιαγραφών για την Παραγωγή, Ταξινόμηση, Σήμανση και Εμπορία Κρέατος Πουλερικών Νόμου του 2000 με τους οποίους συμφωνώ και θα ακολουθήσω.

Δηλώνω υπεύθυνα ότι όλες οι πιο πάνω πληροφορίες είναι αληθείς και τα επισυναπτόμενα πιστοποιητικά είναι γνήσια και έγκυρα. Είμαι δε ενήμερος για τις πρόνοιες του περί Εφαρμογής Προδιαγραφών για την Παραγωγή, Ταξινόμηση, Σήμανση και Εμπορία Κρέατος Πουλερικών Νόμου του 2000 και των σχετικών Κανονισμών.

Ημερομηνία

Υπογραφή

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΧΙ

(Κανονισμός 13)

Τύπος Δ

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΓΕΩΡΓΙΑΣ, ΦΥΣΙΚΩΝ ΠΟΡΩΝ ΚΑΙ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ
 Ο ΠΕΡΙ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΓΙΑ ΤΗΝ
 ΠΑΡΑΓΩΓΗ, ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ
 ΣΗΜΑΝΣΗ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ ΝΟΜΟΣ ΤΟΥ 2000

Άδεια για παραγωγή κρέατος πουλερικών ειδικών κατηγοριών με βάση την Πτηνοτροφική Μέθοδο Εκτροφής (άρθρο 7 του Νόμου και Κανονισμοί 12 και 13 και Παράρτημα IV των Κανονισμών).

Χορηγείται

στον

.....
 Αρ. ταυτότητας:από

οδός

.....

και αρ. τηλεφώνου:άδεια εκτροφής πουλερικών ειδικών
κατηγοριών για παραγωγή κρέατος πουλερικών.....
.....

με τους ακόλουθους όρους:

1. Κατηγορία/ες πουλερικών που εγκρίνεται να παράγονται:
.....

2. Να τηρεί ενημερωμένο μητρώο με τον αριθμό και το είδος των πουλερικών που εκτρέφονται κατά πτηνοτροφική μέθοδο εκτροφής, τις ημερομηνίες εισαγωγής στην εκμετάλλευση και την ηλικία και αριθμό των πουλερικών σ' αυτή την ημερομηνία, την παραγωγή και τις παραδόσεις πουλερικών καθώς και την ημερομηνία αποστολής και τα ονόματα των αγοραστών/πτηνοσφαγείων κατά πτηνοτροφική μέθοδο εκτροφής.
.....
.....

Ημερομηνία

Υπογραφή

Όνομα και τίτλος

για Εντεταλμένη Υπηρεσία
Υπουργείου Γεωργίας,
Φυσικών Πόρων και Περιβάλλοντος

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΧΙΙ

(Κανονισμός 17(10))

Αρμοδιότητες του εργαστηρίου αναφοράς

1. Το εργαστήριο αναφοράς έχει τα ακόλουθα καθήκοντα:

- (α) συντονίζει τις δραστηριότητες του με αυτό του εργαστηρίου προσδιορισμού νερού που είναι επιφορτισμένο με τις αναλύσεις περιεκτικότητας νερών στο κρέας πουλερικών,
- (β) παρέχει βοήθεια στην Εντεταλμένη Υπηρεσία για την οργάνωση του συστήματος ελέγχου της περιεκτικότητας νερού στο κρέας πουλερικών,
- (γ) οργανώνει συγκριτικές δοκιμές ανάμεσα στο ίδιο και στο εργαστήριο προσδιορισμού νερού,

- (δ) διασφαλίζει την διάδοση τεχνικών και επιστημονικών πληροφοριών που παρέχονται από την Εντεταλμένη Υπηρεσία ή από αρμόδια για το σκοπό αυτό Ευρωπαϊκά εργαστήρια. (Παράρτημα XIII).
2. Το εργαστήριο αναφοράς ακολουθεί τις πιο κάτω συνθήκες λειτουργίας και διαθέτει:
- (α) ειδικευμένο προσωπικό με επαρκή γνώση των τεχνικών μεθόδων που εφαρμόζονται κατά την ανάλυση ελέγχου της περιεκτικότητας σε νερό,
 - (β) απαραίτητο εξοπλισμό και ουσίες για την εκτέλεση των καθηκόντων τους,
 - (γ) κατάλληλη διοικητική υποδομή
 - (δ) τήρηση από το προσωπικό του απορρήτου ορισμένων θεμάτων, αποτελεσμάτων ή ανακοινώσεων,
 - (ε) τήρηση της αρχής της καλής εργαστηριακής πρακτικής που έχει γίνει αποδεκτή σε διεθνές επίπεδο.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ XIII

Κοινοτικό Εργαστήριο Αναφοράς

Spelderholt, Centre for Poultry Research and Information Services
(COVP-DLO)
Spelderholt 9
P.O.Box 15
NL-7360 AA Beekbergen

Εθνικά Εργαστήρια Αναφοράς:
Βέλγιο

Faculteit Diergeneeskunde
Vakgroep «Diergeneeskundig toezicht op eetwaren»
Universiteit Gent
Wolterslaan 1
B-9000 Gent

Δανία

Veterinaerdirektoratets Laboratorium
Howitzvej 13
DK-2000 Frederiksberg

Γερμανία

Bundesanstalt für Fleischforschung
Institut für Chemie und Physik
EC-Baumanstrabe 20
D-95326 Kulmbach

Ελλάδα

Υπουργείο Γεωργίας
Κτηνιατρικό Εργαστήριο Πατρών
Τερψιθέας 59
GR-264-42 Πάτρα

Ισπανία

Centro de Alimentacion Nacional
(Instituto de Salud Carlos III)
Ctra de Majadahonda a Pozuelo Km 2
E-28220 Madrid

Γαλλία

Unite hygiene et qualite des produits avicoles
Laboratoire central de recherches avicoles et porcines
Centre National d' etudes veterinaires et alimentaires
Beaucemaine - B.P. 53
F-22400 Ploufragan

Ιρλανδία

Dairy Science Laboratory
Department of Agriculture, Food and Forestry
Model Farm Road
Cork

Ιταλία

Instituto de l' Ispettorato Centrale Repressione
Frodi di Roma
Via G. Raggin 19
1-00149 Roma

Λουξεμβούργο

Laboratoire National de Sante
Rue du Laboratoire, 42
L-1911 Luxembourg

Ολλανδία
TNO-voeding
Postbus 360
NL-3700 Aj Zeist

Πορτογαλλία

I.Q.A. Instituto de Qualidade Alimentar
Av. Conde Valbona, 98
P-1000 Lisboa

Ηνωμένο Βασίλειο
Food Science Laboratory
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Norwich Research Park
Colney,
Norwich
NR4 7UQ

Αυστρία:

Bundesamt und Forschungszentrum
für Landwirtschaft
Trunnerstrabe 1-3
A- 1020 Wien.

Φιλανδία:

Eläinlääkintä – ja elintarvikelaitos
(EELA)
Hämeentie 57, PL 368
FIN 00231 Helsinki

Σουηδία:

Statens livsmedelsverk
Box 622
S – 75126 Upsala.