

**2018**  
(έκδοση 1η)

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ & ΤΡΟΦΙΜΩΝ  
ΓΕΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗΣ  
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗΣ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ  
ΤΜΗΜΑ ΖΩΙΚΩΝ ΥΠΟΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

**ΟΔΗΓΟΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ  
ΖΩΙΚΩΝ ΥΠΟΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΣΤΙΣ  
ΥΠΕΡΑΓΟΡΕΣ ΛΙΑΝΙΚΗΣ ΠΩΛΗΣΗΣ  
ΤΡΟΦΙΜΩΝ (Super Markets)**



## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΕΙΣΑΓΩΓΗ .....	σελ.3
I. ΝΟΜΟΘΕΤΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ .....	σελ.4
II. ΟΡΙΣΜΟΙ .....	σελ.5
III. ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΖΥΠ : ΠΕΔΙΟ ΕΥΘΥΝΗΣ - ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ .....	σελ.7
IV. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΜΟΣ -ΚΑΤΗΓΟΡΙΟΠΟΙΗΣΗ- ΔΙΑΛΟΓΗ .....	σελ.9
V. ΧΡΗΣΗ Ή ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΩΝ ΖΥΠ ΑΝΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ .....	σελ.16
VI. ΣΥΛΛΟΓΗ - ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ -ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ .....	σελ.24
VII. ΠΡΟΣΩΡΙΝΗ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ .....	σελ.26
VIII. ΣΥΜΠΛΗΡΩΣΗ ΕΓΓΡΑΦΩΝ - ΤΗΡΗΣΗ ΑΡΧΕΙΩΝ .....	σελ.31
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ .....	σελ.34

## ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Ο οδηγός αυτός αποτελεί ένα εγχειρίδιο, στόχοι του οποίου είναι :

A. Η παρουσίαση κατευθυντήριων οδηγιών για την ορθή διαχείριση των ζωικών υποπροϊόντων (ΖΥΠ) στις υπεραγορές λιανικής πώλησης τροφίμων (super markets) σε πλήρη εναρμόνιση με την ενωσιακή και εθνική νομοθεσία. Αναφέρονται οι απαιτήσεις που πρέπει να τηρούνται από τις εν λόγω επιχειρήσεις, ώστε να διασφαλίζεται ο σωστός χειρισμός (θέματα υγιεινής) και ο περαιτέρω προορισμός (τήρηση ιχνηλασιμότητας) των ζωικών υποπροϊόντων που παράγονται.

Η κατάταξη των ΖΥΠ σε κατηγορίες, ο διαχωρισμός, η αποθήκευση, η μεταφορά και η αποστολή αυτών σε εγκεκριμένες μονάδες αποτελούν κρίσιμα στάδια στη διαχείρισή τους. Η ιχνηλασιμότητα αποτελεί εργαλείο συνεχούς ελέγχου της πορείας των ΖΥΠ και επιβεβαίωσης της ορθής διαχείρισης αυτών. Στον παρόντα οδηγό παρουσιάζονται επίσης τα έγγραφα που πρέπει να συνοδεύουν τα ΖΥΠ από τις επιχειρήσεις προς τους παραλήπτες καθώς και τα αρχεία που πρέπει να τηρούνται.

B. Η ενημέρωση όσων έχουν στην κατοχή τους ζωικά υποπροϊόντα που προέρχονται από καταστήματα λιανικής πώλησης, για τις πολλαπλές δυνατότητες περαιτέρω χρήσης και καλύτερης δυνατής αξιοποίησης τους και της εφαρμογής των ανάλογων χειρισμών για όσο διάστημα βρίσκονται στο πεδίο ευθύνης τους.

Ενδεικτικά αναφέρεται ότι αυτά μπορούν να αποτελέσουν πρώτη ύλη για παραγωγή λιπασμάτων ή βιοαερίου αλλά και πρώτη ύλη για παραγωγή τροφών για ζώα συντροφιάς αλλά και παραγωγικών ζώων, με προϋποθέσεις. Συνεπώς, έχει σημασία αλλά και αξία η ορθή διαχείρισή τους, τόσο για την τροφική αλυσίδα του ανθρώπου (μέσω των λιπασμάτων και εδαφοβελτιωτικών) όσο και την τροφική αλυσίδα των ζώων.

## I. ΝΟΜΟΘΕΤΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ

Το βασικό ευρωπαϊκό και εθνικό νομοθετικό πλαίσιο που διέπει τη διαχείριση των ΖΥΠ αποτελούν :

- 1. Κανονισμός (ΕΚ) 1069/2009** του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου «περί υγειονομικών κανόνων για ζωικά υποπροϊόντα και παράγωγα προϊόντα που δεν προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο και για την κατάργηση του Καν.1774/2002» (βασικός κανονισμός για τα ζωικά υποπροϊόντα)
- 2. Κανονισμός (ΕΕ) 142/2009** της Επιτροπής «για την εφαρμογή του Καν.1069/2009 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου περί υγειονομικών κανόνων για ζωικά υποπροϊόντα και παράγωγα προϊόντα που δεν προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο και για την εφαρμογή της οδηγίας 97/78/ΕΚ του Συμβουλίου όσον αφορά ορισμένα δείγματα και τεμάχια που εξαιρούνται από κτηνιατρικούς ελέγχους στα σύνορα οι οποίοι αναφέρονται στην εν λόγω οδηγία» (εφαρμοστικός κανονισμός για τα ζωικά υποπροϊόντα)
- 3. ΠΔ 211/2006** (Α211) «Συμπληρωματικά μέτρα εκτέλεσης του Καν.1774/2002/ΕΚ για τον καθορισμό υγειονομικών κανόνων σχετικά με τα ζωικά υποπροϊόντα που δεν προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο»

## II. ΟΡΙΣΜΟΙ

«ζωικά υποπροϊόντα» ή «ΖΥΠ» περιλαμβάνουν τα προϊόντα ζωικής προέλευσης ή άλλα προϊόντα που λαμβάνονται από ζώα και τα οποία δεν προορίζονται πλέον για κατανάλωση από τον άνθρωπο (Καν.1069/2009, άρθρο 3, σημείο 1)

«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 (Καν.178/2002, άρθρο 3, σημείο 7)

«υπεύθυνος επιχείρησης» τα φυσικά ή νομικά πρόσωπα τα οποία έχουν υπό τον έλεγχό τους ζωικά υποπροϊόντα ή παράγωγα προϊόντα τους (Καν.1069/2009, άρθρο 3, σημείο 11)

«τρόφιμα» ή «είδη διατροφής» ουσίες ή προϊόντα, είτε αυτά έχουν υποστεί πλήρη ή μερική επεξεργασία είτε όχι, τα οποία προορίζονται για βρώση από τον άνθρωπο ή αναμένεται ευλόγως ότι θα χρησιμεύσουν για το σκοπό αυτόν (Καν.178/2002, άρθρο 2)

«προϊόντα ζωικής προέλευσης» α) τρόφιμα ζωικής προέλευσης, στα οποία περιλαμβάνεται το μέλι και το αίμα, β) ζώντα δίθυρα μαλάκια, ζώντα εχινόδερμα, ζώντα χιτωνόζωα και ζώντα θαλάσσια γαστερόποδα που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση και γ) άλλα ζώα που προορίζονται για παρασκευή με σκοπό να προσφερθούν ζωντανά στον τελικό καταναλωτή (Καν.853/2004, Παράρτημα I, σημείο 8.1)

«πρώην τρόφιμα» περιλαμβάνουν τα προϊόντα ζωικής προέλευσης ή τα είδη διατροφής που περιέχουν προϊόντα ζωικής προέλευσης και τα οποία δεν προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο, είτε γιατί απαγορεύονται από τη σχετική ενωσιακή ή εθνική νομοθεσία, είτε μετά από αμετάκλητη απόφαση του υπευθύνου της επιχείρησης (Καν.1069/2009, άρθρο 10, σημείο στ και άρθρο 2, σημείο 1)

«**μεταποιημένα τρόφιμα**» τρόφιμα τα οποία έχουν δεχθεί μια ενέργεια με την οποία τροποποιείται ουσιαστικά το αρχικό προϊόν, συμπεριλαμβανομένης της θερμικής επεξεργασίας, του καπνίσματος, του αλατίσματος, της ωρίμανσης, της αποξήρανσης, του μαριναρίσματος, της εκχύλισης, της εξώθησης ή συνδυασμού αυτών των μεθόδων (Καν.852/2004, άρθρο 2, παράγραφος 1, σημείο 1γ)

«**υπολείμματα τροφίμων**» όλα τα υπολείμματα τροφίμων, συμπεριλαμβανομένων των χρησιμοποιημένων μαγειρικών ελαίων από εστιατόρια, μονάδες τροφοδοσίας και μαγειρεία, συμπεριλαμβανομένων των κεντρικών μαγειρείων και των μαγειρείων νοικοκυριού (Καν.142/2011, Παράρτημα I, σημείο 22)

«**ζωοτροφές**» ουσίες ή προϊόντα, περιλαμβανομένων των πρόσθετων υλών, είτε έχουν υποστεί πλήρη ή μερική επεξεργασία είτε όχι, τα οποία προορίζονται για χορήγηση τροφής από το στόμα στα ζώα (Καν.178/2002, άρθρο 3, σημείο 4)

«**μεταποιημένες τροφές για ζώα συντροφιάς**» ζωοτροφές για ζώα συντροφιάς και δερμάτινα κόκαλα για σκύλους που περιέχουν υλικά της κατηγορίας 3 (εκτός των ακόλουθων υλικών του άρθρου 10 του Καν.1069/2009 : ιδ) προβιές και δέρματα, οπλές και χηλές, φτερά, μαλλί, κέρατα, τρίχες και γούνες από πτώματα ζώων, ιε) λιπώδης ιστός και ιστ) υπολείμματα τροφίμων) (Καν.142/2011, Παράρτημα I, σημείο 19)

«**ωμές τροφές για ζώα συντροφιάς-barf-food**» ζωοτροφές από μη μεταποιημένο κρέας και κεφάλια πουλερικών κατηγορίας 3, που δεν έχουν υποστεί καμία διεργασία, εκτός από ψύξη ή κατάψυξη. (Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 142/2011, Παράρτημα I, σημείο 21)

«**μη ασφαλή τρόφιμα**» τρόφιμα που εκτιμάται ότι είναι α) επιβλαβή για την υγεία ή β) ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση (Καν.178/2002, άρθρο 14)

### III. ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΖΥΠ : ΠΕΔΙΟ ΕΥΘΥΝΗΣ – ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ

Στις επιχειρήσεις λιανικής πώλησης τροφίμων ανήκουν οι υπεραγορές (super markets) και τα ακόλουθα καταστήματα που δραστηριοποιούνται είτε αυτοτελώς, είτε εντός των υπεραγορών και διαθέτουν τα προϊόντα τους απ' ευθείας στον καταναλωτή (λιανική πώληση) :

- κρεοπωλεία
- ιχθυοπωλεία
- καταστήματα πώλησης τυροκομικών, αλλαντικών
- καταστήματα πώλησης γάλακτος, ειδών ζαχαροπλαστικής, μελιού και αυγών
- καταστήματα πώλησης σφολιατοειδών
- μικτά καταστήματα (συνδυασμός των παραπάνω)

#### 1. Ορισμός υπευθύνου ΖΥΠ

Με στόχο την εφαρμογή των απαιτήσεων που καθορίζονται από τη νομοθεσία προτείνεται σε κάθε κατάστημα/υποκατάστημα υπεραγοράς να οριστεί συγκεκριμένο άτομο ως υπεύθυνος ΖΥΠ .

#### 2. Πεδίο ευθύνης

Η ευθύνη της ορθής διαχείρισης των ζωικών υποπροϊόντων που παράγονται σε κάθε επιχείρηση λιανικής πώλησης τροφίμων αφορά σε όλη τη διαδρομή των ΖΥΠ, από τη στιγμή της παραγωγή τους (αρχικό σημείο) έως την παράδοσή τους στον πρώτο εγκεκριμένο ή καταχωρημένο προορισμό για χρήση ή απόρριψη, αναλόγως της κατηγορίας και του είδους του υλικού.

#### 3. Υποχρεώσεις υπευθύνου ΖΥΠ

Ο υπεύθυνος ΖΥΠ υποχρεούται να :

- ✓ εξασφαλίζει την ορθή διαχείριση των παραγόμενων ζωικών υποπροϊόντων εντός του καταστήματος. Ειδικότερα, μεριμνά για :
  - την απομάκρυνση των ΖΥΠ από τα ράφια
  - την αρχική κατηγοριοποίηση των υλικών
  - τη συσκευασία, ταυτοποίηση/σήμανσή τους
  - την αποθήκευσή τους σε κατάλληλες συνθήκες ανάλογα με την περαιτέρω χρήση

- την εξασφάλιση της ορθής μεταφοράς με εγκεκριμένο όχημα σε εγκεκριμένο /καταχωρημένο προορισμό ανά κατηγορία και είδος
- ✓ εξασφαλίζει την ιχνηλασιμότητα των παραγόμενων ΖΥΠ εφαρμόζοντας συστήματα και διαδικασίες για τον προσδιορισμό των παραγόμενων και διαχειριζόμενων ποσοτήτων καθώς και την ταυτότητα των επιχειρήσεων διαχείρισης με τις οποίες συναλλάσσεται
- ✓ εξασφαλίζει την απαιτούμενη τεκμηρίωση :
  - (\*) καταγράφει καθημερινά τις παραγόμενες ποσότητες των ζωικών υποπροϊόντων ανά κατηγορία υλικών ή και ανά είδος (Υπόδειγμα 1), εφόσον επιλεγεί διαφορετική διαχείριση
  - συντάσσει και υπογράφει το πρωτότυπο εμπορικό έγγραφο (Υπόδειγμα 4), το οποίο εκδίδεται σε τρία (3) αντίγραφα. Το ένα αντίγραφο φυλάσσεται στο αρχείο της επιχείρησης μαζί με την επιβεβαίωση παραλαβής από τον παραλήπτη.
  - συμπληρώνει το «Μητρώο Αποστολών Ζωικών Υποπροϊόντων» (Υπόδειγμα 2)
  - (\*) ενημερώνει κάθε εξάμηνο τις κτηνιατρικές αρχές για τις παραγόμενες ποσότητες και τη διαχείριση αυτών (Υπόδειγμα 3)
- \* μετά την έναρξη της ψηφιακής εφαρμογής του ηλεκτρονικού συστήματος ΖΥΠ (e-ZΥΠ), καταχωρεί τις παραγόμενες ποσότητες ΖΥΠ στο ηλεκτρονικό σύστημα καθώς και τη διαχείριση αυτών.
- ✓ τηρεί ενημερωμένα αρχεία για **τρία έτη**  
 Στα αρχεία αυτά τηρούνται οι ημερήσιες καταγραφές των ΖΥΠ, τα εμπορικά έγγραφα, το μητρώο αποστολών καθώς και λοιπά έγγραφα (ζυγολόγια, καταγραφικά θερμοκρασίας αποθήκευσης, βαθμονομήσεις, νομοθεσία, εκθέσεις ελέγχου αρμοδίων αρχών, ανακλήσεις προϊόντων κ.α.)

Κατά τη διενέργεια του ελέγχου από τις αρμόδιες αρχές, ο υπεύθυνος ΖΥΠ

- επιτρέπει την πρόσβαση και συνοδεύει σε όλα τα σημεία της επιχείρησης, τους αρμόδιους για τον έλεγχο, υπαλλήλους
- επιδεικνύει όλα τα απαραίτητα έγγραφα και αρχεία



## IV. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΜΟΣ -ΚΑΤΗΓΟΡΙΟΠΟΙΗΣΗ- ΔΙΑΛΟΓΗ

Τα προϊόντα που βρίσκονται μέσα σε υπεραγορά λιανικής πώλησης τροφίμων και είναι ή περιέχουν υλικά ζωικής προέλευσης, αλλά δεν προορίζονται πλέον για κατανάλωση (βρώση) από τον άνθρωπο, ανήκουν στα πρώην τρόφιμα και χαρακτηρίζονται ως ζωικά υποπροϊόντα.

### 1. Χαρακτηρισμός «ΠΟΤΕ ΕΙΝΑΙ ΖΥΠΙ;»

Τα πρώην τρόφιμα χαρακτηρίζονται ως ζωικά υποπροϊόντα, σύμφωνα με την ενωσιακή και εθνική νομοθεσία, ανάλογα με το λόγο της εκτροπής τους από την ανθρώπινη τροφική αλυσίδα

α) ζωικά υποπροϊόντα «κατά το νόμο» χαρακτηρίζονται τα τρόφιμα, τα οποία απαγορεύεται να καταναλωθούν από τον άνθρωπο (π.χ. μη ασφαλή τρόφιμα – ανάκληση λόγω απαγορευμένης ουσίας)

β) ζωικά υποπροϊόντα «κατ' επιλογή» χαρακτηρίζονται τα τρόφιμα, τα οποία αρχικά προορίζονταν για κατανάλωση από τον άνθρωπο, αλλά μετέπειτα και με αμετάκλητη απόφαση του υπευθύνου της επιχείρησης, χρησιμοποιούνται για άλλους σκοπούς, εκτός της κατανάλωσης από τον άνθρωπο (π.χ. τρόφιμα ζωικής προέλευσης με ελαττωματική συσκευασία, κοντόληκτα τρόφιμα ζωικής προέλευσης που αποσύρονται από τα ράφια).

### Προσοχή !

Υπάρχουν δυο ειδών αναφορές σχετικά με τη διάρκεια ανάλωσης των τροφίμων :

1. «κατά προτίμηση ως...» (ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας) π.χ. μπισκότα, ζυμοί, μαγιονέζες.

Για τα προϊόντα αυτά, σύμφωνα με το άρθρο 13 της ΔΙΕΠΠΥ< ΦΕΚ Β' 2983/30-8-2017, δίνεται η δυνατότητα να διατίθενται στην κατανάλωση ως τρόφιμα και μετά την παρέλευση της ημερομηνίας ελάχιστης διατηρησιμότητας, με τον όρο ότι αυτά θα πωλούνται σαφώς διαχωρισμένα από τα άλλα τρόφιμα και πινακίδα που θα αναρτάται σε αυτά, και θα αναγράφεται, με κεφαλαία γράμματα, η φράση «ΤΡΟΦΙΜΑ ΠΕΡΑΣΜΕΝΗΣ ΔΙΑΤΗΡΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ».

Ο χρόνος αυτός διάθεσης των προϊόντων περασμένης διατηρησιμότητας δεν μπορεί να υπερβαίνει κατά περίπτωση :

α. Τη μία εβδομάδα, στην περίπτωση προϊόντων των οποίων η ελάχιστη διατηρησιμότητα δηλώνεται με την αναγραφή ημέρας και μήνα.

β. Τον ένα μήνα, στην περίπτωση προϊόντων των οποίων η ελάχιστη διατηρησιμότητα δηλώνεται με την αναγραφή μήνα και έτους.

γ. Τους τρεις μήνες, στην περίπτωση προϊόντων των οποίων η ελάχιστη διατηρησιμότητα δηλώνεται με την αναγραφή μόνο του έτους.

Τα τρόφιμα αυτά χαρακτηρίζονται ως ζωικά υποπροϊόντα «κατά το νόμο» μετά τη λήξη της ανωτέρω παράτασης ή ζωικά υποπροϊόντα «κατ' επιλογή» αν αποσυρθούν από την κατανάλωση, την αναγραφόμενη ημερομηνία της ελάχιστης διατηρησιμότητας και δεν παραμείνουν στο ειδικό ράφι .

2. «**ημερομηνία λήξης**» (για ευαλλοιώτα τρόφιμα) π.χ. φρέσκο γάλα, γιαούρτι

Για τα προϊόντα αυτά δεν μπορεί να υπάρξει καμία παράταση και χαρακτηρίζονται αμέσως ως ζωικά υποπροϊόντα «κατά το νόμο» αμέσως μετά την παρέλευση της ημερομηνίας λήξης.

#### **ΑΡΧΗ ΠΡΩΤΗ**

Η απόφαση για το χαρακτηρισμό των τροφίμων ως ζωικά υποπροϊόντα ορίζεται ως «αρχικό σημείο» και είναι αμετάκλητη, δηλαδή δεν αναστρέφεται.

Σε καμία περίπτωση τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης που έχουν χαρακτηριστεί ως ζωικά υποπροϊόντα, δεν μπορούν να αποχαρακτηρισθούν και να επιστρέψουν στην ανθρώπινη τροφική αλυσίδα.

### 1. Κατηγοριοποίηση «ΣΕ ΠΟΙΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΑΝΗΚΟΥΝ;»

Τα ζωικά υποπροϊόντα ανάλογα με τον κίνδυνο που ενέχουν για τη δημόσια υγεία και την υγεία των ζώων, κατατάσσονται στις ακόλουθες τρεις κατηγορίες (Πίνακας Ι) :

<b>κατηγορία 1</b>	υψηλός κίνδυνος (πρίονς, απαγορευμένες ουσίες)
<b>κατηγορία 2</b>	μεσαίος κίνδυνος (μικροβιολογικοί παράγοντες ή κατάλοιπα φαρμάκων)
<b>κατηγορία 3</b>	χαμηλός κίνδυνος (ελαττωματική συσκευασία)

Ζωικά υποπροϊόντα κατηγορίας 1, αν η απόσυρση γίνεται λόγω ανεύρεσης απαγορευμένης, μη επιτρεπόμενης ουσίας ή περιβαλλοντικών ρύπων ή λόγω ύπαρξης άγνωστου κινδύνου.

Ζωικά υποπροϊόντα κατηγορίας 2, αν η απόσυρση γίνεται για λόγους **υγειονομικούς** (αλλοιωμένα ή σε κατάσταση σήψης τρόφιμα, διογκωμένες συσκευασίες, παρουσία επικίνδυνων ή μολυσματικών ουσιών, ξένα σώματα).

Ζωικά υποπροϊόντα κατηγορίας 3, αν η απόσυρση γίνεται για λόγους **εμπορικούς** (υπέρβαση ημερομηνίας λήξης, κοντόληκτα προϊόντα, ελαττωματική συσκευασία). Συνεπώς, στην κατηγορία αυτή ανήκουν τα πρώην τρόφιμα, τα οποία δεν εμφανίζουν αλλαγή στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους λόγω αλλοίωσης ή αποσύνθεσης και επιπλέον έχουν διατηρηθεί στις απαιτούμενες, για το είδος του πρώην τροφίμου, συνθήκες.

#### **ΑΡΧΗ ΔΕΥΤΕΡΗ**

Η αλλαγή κατηγορίας προς χαμηλότερη κατηγορία κινδύνου δεν επιτρέπεται, ενώ προς υψηλότερη κατηγορία κινδύνου, σε ορισμένες περιπτώσεις επιβάλλεται.

Ζωικά υποπροϊόντα που κατατάσσονται στην κατηγορία 2, δεν μπορούν στη συνέχεια να αναβαθμισθούν στην κατηγορία 3. Ενώ ζωικά υποπροϊόντα που κατατάσσονται στην κατηγορία 3, μπορεί να υποβιβασθούν στην κατηγορία 2, εάν εμφανίσουν αλλοιώσεις λόγω μη ορθής συντήρησης.

## Προσοχή !

1. Πρώην τρόφιμα που αποσύρονται από το ράφι έστω και μια ημέρα πριν την ημερομηνία λήξης τους (κοντόληκτα), κατατάσσονται στην κατηγορία 3.
2. Πρώην τρόφιμα που αποσύρονται από το ράφι την ημέρα της λήξης τους, κατατάσσονται στην κατηγορία 3.
3. Πρώην τρόφιμα με υπέρβαση της ημερομηνίας λήξης τους, κατατάσσονται στην κατηγορία 3, όταν δεν εμφανίζουν οργανοληπτικές αλλοιώσεις.
4. Πρώην τρόφιμα κατηγορίας 3 παραμένουν σ' αυτή την κατηγορία, εφόσον διατηρηθούν σε συνθήκες ψύξης ή κατάψυξης, οι οποίες πρέπει να καταγράφονται. Όταν τα υλικά αυτά εμφανίσουν αλλοιώσεις στα οργανοληπτικά τους χαρακτηριστικά, λόγω μη διατήρησης της ψυκτικής αλυσίδας, τότε υποβαθμίζονται στην κατηγορία 2.

### 2. Διαλογή «ΠΩΣ ΘΑ ΓΙΝΕΙ Η ΔΙΑΛΟΓΗ ΚΑΤΑ ΕΙΔΟΣ;»

Η διαλογή – χωριστή συλλογή κατά είδος τροφίμου (πίνακας ΙΙ) αφορά τα υλικά κατηγορίας 3, που αποτελούν και τον βασικό όγκο ΖΥΠ στις υπεραγορές λιανικής πώλησης τροφίμων και γίνεται με βάση την επιτρεπόμενη περαιτέρω χρήση, λαμβάνοντας υπόψη :

- την προέλευση (κρέας βόειο, κρέας χοιρινό),
- τη σύσταση (κρέας, γάλα, αυγά)
- την επεξεργασία (μεταποιημένο ή μη μεταποιημένο)
- την περαιτέρω διαχείριση (είδος χρήσης)

Δεν απαιτείται διαλογή κατά είδος για τα ΖΥΠ που προορίζονται για απόρριψη.

Ο διαχωρισμός των ζωικών υποπροϊόντων αποτελεί **κρίσιμο σημείο** ειδικά για τα ΖΥΠ κατηγορίας 3.

Είναι σημαντικό, ο υπεύθυνος ΖΥΠ να γνωρίζει τους περιορισμούς των υλικών ανά κατηγορία αλλά και ανά είδος προκειμένου να αποφασίσει για την περαιτέρω χρήση τους.

### **ΑΡΧΗ ΤΡΙΤΗ**

Η διαλογή ανά είδος των ζωικών υποπροϊόντων, αφορά κυρίως τα υλικά κατηγορίας 3, τα οποία πρόκειται να χρησιμοποιηθούν ως ζωοτροφή. Τα είδη των υλικών αυτών δεν πρέπει να αναμιγνύονται, αν και ανήκουν στην ίδια κατηγορία. Αποθηκεύονται και μεταφέρονται υπό συνθήκες ψύξης.

Προς διευκόλυνση των επιχειρήσεων και προκειμένου να υπάρχει ενιαία εικόνα της χώρας για την εξαγωγή συγκεντρωτικών και στατιστικών δεδομένων, καταχωρήθηκαν στο ηλεκτρονικό σύστημα ΖΥΠ επιλογές (ονοματολογία) για την καταχώρηση των παραγόμενων ειδών ΖΥΠ στις υπεραγορές λιανικής πώλησης τροφίμων. Σύμφωνα με τις δυνητικές χρήσεις των ζωικών υποπροϊόντων έχουν προβλεφθεί και περιορισμοί (ανάλογα με την κατηγορία και το είδος) σχετικοί με τις επιτρεπόμενες αποστολές αυτών σε διαχειριστές (Πίνακας ΙΙ).

Τα παραγόμενα ζωικά υποπροϊόντα στα καταστήματα λιανικής πώλησης, αφορούν κυρίως :

#### **α) υποπροϊόντα κρέατος (1. μηρυκαστικών και 2. χοιρινών, πουλερικών, κονίκλων)**

προερχόμενα από :

κρεοπωλείο (ξακρίσματα - κόκαλα - λίπος) μη μεταποιημένα

αλλαντοπωλείο (ζαμπόν, λουκάνικα) μεταποιημένα

ψυγείο - καταψύκτες (συσκευασμένα κρέατα, λουκάνικα, μπιφτέκια, κοτόπουλα) μεταποιημένα και μη μεταποιημένα

ράφια (κονσέρβες, ραβιόλια) μεταποιημένα

#### **β) υποπροϊόντα αλιευμάτων** προερχόμενα από :

ιχθυοπωλείο (εντόσθια ψαριών, ψάρια) μη μεταποιημένα

ψυγείο - καταψύκτες (συσκευασμένα ψάρια, μύδια, μαλάκια, ψαροκροκέτες, καπνιστές πέστροφες, σολομοί) μεταποιημένα και μη μεταποιημένα

ράφια (κονσέρβες τόνου, σαρδέλας) μεταποιημένα

**γ) υποπροϊόντα γαλακτοκομικών** προερχόμενα από :

ψυγείο-καταψύκτες (γάλα, τυρί, γιαούρτι, επιδόρπια, παγωτά, βούτυρα) μεταποιημένα  
ράφια (κονσέρβες, γάλατα εβαπορέ, μακράς διάρκειας) μεταποιημένα

**δ) υποπροϊόντα αυγών** προερχόμενα από :

ψυγείο - καταψύκτες (ασπράδι αυγών, μείγματα για ομελέτες) μεταποιημένα και μη μεταποιημένα  
ράφια (αυγά πουλερικών) μη μεταποιημένα

**ε) λοιπά τρόφιμα ζωικής προέλευσης**

- υποπροϊόντα σαλιγκαριών (σαλιγκάρια)
- υποπροϊόντα μελιού (μέλι, παστέλι, πρόπολη, βασιλικός πολτός)
- μεικτά τρόφιμα (πίτσες, είδη ζαχαροπλαστικής, σοκολάτες, κρουασάν) μεταποιημένα και μη μεταποιημένα
- υπολείμματα τροφίμων και χρησιμοποιημένα μαγειρικά έλαια από καντίνα (τηγανόλαδα, τυρόπιτες, σάντουιτς)

**στ) τροφή ζώων συντροφιάς** προερχόμενη από :

ψυγεία (barf-food) μη μεταποιημένα  
ράφια (κονσέρβες-κροκέτες) μεταποιημένα

## **Προσοχή !**

1. Τα υπολείμματα τροφίμων συμπεριλαμβανομένων των χρησιμοποιημένων μαγειρικών ελαίων, προέρχονται από τις υπεραγορές οι οποίες διαθέτουν κουζίνα παρασκευής μαγειρεμένων φαγητών ή καντίνες για σάντουιτς, χαρακτηρίζονται ως ζωικά υποπροϊόντα κατηγορίας 3 (Καν.1069/2009, άρθρο 10, σημείο 1στ) και εμπίπτουν στο πεδίο εφαρμογής της νομοθεσίας για τα ζωικά υποπροϊόντα, μόνο όταν προορίζονται για :

- α) ζωοτροφή σε γουνοφόρα ζώα, ζώα ζωολογικών κήπων (Καν.1069/2009, άρθρο 18)
- β) μεταποίηση (περιλαμβάνεται και η παράγωγη βιοντίζελ)
- γ) παραγωγή βιοαερίου ή λιπασματοποίηση (Καν.1069/2009, άρθρο 14, σημείο 1α)

2. Τα χρησιμοποιημένα μαγειρικά έλαια που συλλέγονται σε μεγάλες πλαστικές δεξαμενές στις υπεραγορές λιανικής πώλησης τροφίμων και τα οποία προορίζονται για μια από τις προαναφερόμενες χρήσεις, διέπονται από τη νομοθεσία των ζωικών υποπροϊόντων. Στην περίπτωση που αποφασισθεί τα υπολείμματα τροφίμων και τα χρησιμοποιημένα μαγειρικά έλαια να οδηγηθούν σε εγκεκριμένους χώρους υγειονομικής ταφής, τότε η διαχείρισή τους είναι εκτός πεδίου εφαρμογής της νομοθεσίας για τα ζωικά υποπροϊόντα.

3. Τα υπολείμματα τροφίμων δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν για τη διατροφή εκτρεφόμενων ζώων (Καν.1069/2009, άρθρο 11, σημείο 1β) ή για την παρασκευή τροφής για ζώα συντροφιάς (Καν.142/2011, Παράρτημα XIII, Κεφ.ΙΙ).

## V. ΧΡΗΣΗ Ή ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΩΝ ΖΥΠΙ ΑΝΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ

Τα παραγόμενα ζωικά υποπροϊόντα αποτελούν δυνητική πηγή κινδύνων για τη δημόσια υγεία, την υγεία των ζώων και το περιβάλλον. Συνεπώς, αυτά πρέπει είτε να κατευθύνονται προς ασφαλείς τρόπους **απόρριψης**, είτε να οδηγούνται με ασφάλεια προς χρήση (παραγωγή ενέργειας, καυσίμων, λιπασμάτων, βιοαερίου, ζωοτροφών, τροφών για ζώα συντροφιάς).

Συγκεκριμένα και σύμφωνα με το άρθρα 12, 13, 14 του κανονισμού 1069/2209/ΕΚ, τα υλικά κατηγορίας 1, 2 και 3 μπορούν να οδηγηθούν σε εγκεκριμένες/καταχωρημένες μονάδες ή χρήστες (Πίνακας ΙΙΙ). **Ειδικότερα :**

### Τα ΖΥΠ κατηγορίας 1 οδηγούνται σε :

- μονάδα αποτέφρωσης
- μονάδα συναποτέφρωσης
- μονάδα καύσης για χρήση ως καύσιμο
- μονάδα μεταποίησης υλικών κατηγορίας 1
- μονάδα ενδιάμεσου χειρισμού/αποθήκευσης κατηγορίας 1

### Τα ΖΥΠ κατηγορίας 2 οδηγούνται σε :

- όλες τις επιλογές για τα υλικά κατηγορίας 1
- μονάδα μεταποίησης υλικών κατηγορίας 2
- μονάδα ενδιάμεσου χειρισμού/αποθήκευσης κατηγορίας 2
- χρήστες για ειδική σίτιση ζώων : α) σε ζωολογικούς κήπους, β) σε σταθμούς σίτισης (νεκροφάγα πτηνά) ή εκτός σταθμών σίτισης για είδη υπό εξαφάνιση ή υπό προστασία, γ) σε εκτροφές γουνοφόρων ζώων, δ) σε εκτροφές σκωλήκων για δολώματα αλιείας
- κέντρο συλλογής

εάν πρόκειται για υποπροϊόντα αλιευμάτων, αυγών και γαλακτοκομικών προϊόντων

- μονάδα ενδιάμεσου χειρισμού κατηγορίας 2 (παστερίωση)
- μονάδα παραγωγής βιοαερίου (που διαθέτει μονάδα παστερίωσης)
- μονάδα λιπασματοποίησης



Σε περίπτωση που τα καταστήματα λιανικής πώλησης βρίσκονται σε απόμερες περιοχές δίνεται κατά παρέκκλιση και κατόπιν έγκρισης από την αρμόδια αρχή, η δυνατότητα απόρριψης των υλικών κατηγορίας 2 με υγειονομική ταφή ή καύση.

### Τα ΖΥΠ κατηγορίας 3 οδηγούνται σε :

- όλες τις επιλογές για τα υλικά κατηγορίας 1 και κατηγορίας 2
- μονάδα μεταποίησης υλικών κατηγορίας 3
- μονάδα ενδιάμεσου χειρισμού/αποθήκευσης κατηγορίας 3
- χρήστες για σίτιση σκύλων σε κυνοτροφεία και σκύλων-γάτων σε καταφύγια
- μονάδα παραγωγής μεταποιημένων τροφών για ζώα συντροφιάς

εάν πρόκειται για μεταποιημένα τρόφιμα

- μονάδα παραγωγής βιοαερίου
- μονάδα λιπασματοποίησης

εάν πρόκειται για μη μεταποιημένα υποπροϊόντα κρεοπωλείου, ιχθυοπωλείου, αυγά, μέλι

- μονάδα ενδιάμεσου χειρισμού (παστερίωση)
- μονάδα παραγωγής βιοαερίου (που διαθέτουν μονάδα παστερίωσης)

εάν πρόκειται για μη μεταποιημένα υποπροϊόντα κρεοπωλείου

- μονάδα παραγωγής ωμών τροφών για ζώα συντροφιάς

εάν πρόκειται για υποπροϊόντα ιχθυοπωλείου

- μονάδα ενσίρωσης

εάν πρόκειται για μεταποιημένα γαλακτοκομικά, αυγά, μέλι, κολλαγόνο, ζελατίνη

- εκτροφές παραγωγικών ζώων (υπό προϋποθέσεις, σελ.20)

Σε περίπτωση που τα καταστήματα λιανικής πώλησης βρίσκονται σε απόμερες περιοχές δίνεται κατά παρέκκλιση και κατόπιν έγκρισης από την αρμόδια αρχή, η δυνατότητα απόρριψης των υλικών κατηγορίας 3 με υγειονομική ταφή ή καύση.

## ΜΟΝΑΔΕΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΖΩΙΚΩΝ ΥΠΟΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Γίνεται αναφορά στη δραστηριότητα των μονάδων διαχείρισης, ώστε να γίνει κατανοητή η λογική των απαιτήσεων διαλογής και συντήρησης των ΖΥΠ.

- **Μονάδες αποτέφρωσης, συναποτέφρωσης**

Απαιτείται έγκριση για τη λειτουργία τους. Παραλαμβάνουν υλικά όλων των κατηγοριών 1, 2 και 3, τα οποία μετατρέπονται σε τέφρα (απόρριψη).

(Κωδικός : ----ELY123 – LP ή HP ή CI )

- **Μονάδες μεταποίησης**

Απαιτείται κτηνιατρική έγκριση για τη λειτουργία τους. Τα ζωικά υποπροϊόντα υποβάλλονται σε τεμαχισμό και σε θερμική επεξεργασία και παράγονται άλευρα και λίπος (παράγωγα προϊόντα). **Κατατάσσονται** σε :

- μονάδες μεταποίησης υλικών κατηγορίας 1 (Κωδικός : ----ELY1 ---M)

παραλαμβάνουν όλες τις κατηγορίες ζωικών υποπροϊόντων και στη συνέχεια τα παράγωγα προϊόντα χρησιμοποιούνται ως καύσιμη ύλη ή οδηγούνται σε υγειονομική ταφή (απόρριψη)

- μονάδες μεταποίησης υλικών κατηγορίας 2 (Κωδικός : ----ELY2 ---M)

παραλαμβάνουν υλικά κατηγορίας 2 και 3 και στη συνέχεια τα παράγωγα προϊόντα οδηγούνται για την παραγωγή λιπασμάτων/εδαφοβελτιωτικών ή βιοαερίου ή εναλλακτικά οδηγούνται σε υγειονομική ταφή (απόρριψη)

- μονάδες μεταποίησης υλικών κατηγορίας 3 (Κωδικός : ----ELY3 ---M)

παραλαμβάνουν μόνο υλικά κατηγορίας 3 και στη συνέχεια τα παράγωγα προϊόντα οδηγούνται για παραγωγή μεταποιημένων τροφών για ζώα συντροφιάς ή λιπασμάτων /εδαφοβελτιωτικών ή βιοαερίου ή εναλλακτικά οδηγούνται σε υγειονομική ταφή (απόρριψη)

- μονάδες μεταποίησης υλικών κατηγορίας 3 μη μηρυκαστικών (Κωδικός : ----ELY3 ---M)

παραλαμβάνουν μόνο αμεταποίητα υλικά κατηγορίας 3 από χοιρινά, λαγόμορφα και πουλερικά και στη συνέχεια τα παράγωγα προϊόντα χρησιμοποιούνται για τη σίτιση ιχθύων.

- **Μονάδες ενδιάμεσου χειρισμού**

Απαιτείται κτηνιατρική έγκριση. Ανάλογα με τη δραστηριότητα, διαχωρίζονται σε :

- μονάδες ενδιάμεσου χειρισμού (διαλογή- ψύξη)

Πραγματοποιείται ταξινόμηση, τεμαχισμός, ψύξη, κατάψυξη. Κατατάσσονται σε : κατηγορία 1 (Κωδικός : ----ELY<sub>1</sub> ---E ), κατηγορία 2 (Κωδικός : ----ELY<sub>2</sub> ---E ), κατηγορία 3 (Κωδικός : - ---ELY<sub>3</sub> ---E ) ή σε μικτή κατηγορία (Κωδικός : ----ELY<sub>123</sub> ---E ).

Παραλαμβάνουν αντίστοιχα υλικά με την κατηγορία στην οποία ανήκουν προκειμένου να τα ταξινομήσουν/ομαδοποιήσουν και να τα οδηγήσουν σε διαφορετικούς προορισμούς.

- μονάδες ενδιάμεσου χειρισμού (παστερίωση)

Πραγματοποιείται εξυγίανση/παστερίωση των ζωικών υποπροϊόντων που προορίζονται για μετασχηματισμό σε βιοαέριο ή λιπασματοποίηση. Χωρίζονται σε:

- κατηγορίας 2 (Κωδικός ----ELY<sub>2</sub> ---E ). Παραλαμβάνουν μόνο υποπροϊόντα, αυγών και γαλακτοκομικών κατηγορίας 2 (μεταποιημένα και αμεταποίητα)

- κατηγορίας 3 (Κωδικός ----ELY<sub>3</sub> ---E ). Παραλαμβάνουν όλα τα αμεταποίητα υλικά της κατηγορίας 3 (και τα υπολείμματα τροφίμων)

- **Μονάδες αποθήκευσης**

Απαιτείται κτηνιατρική έγκριση. Πραγματοποιείται μόνο αποθήκευση αναλόγως της αδειοδότησης (Κωδικός : ----ELY<sub>123</sub> ---A )

- **Χρήστες**

Απαιτείται καταχώρηση (Κωδικός AK --ELY<sub>123</sub> ---X ). Παραλαμβάνουν υλικά όλων των κατηγοριών (όπου Y<sub>1</sub> Y<sub>2</sub> Y<sub>3</sub> η κατηγορία υλικού που μπορεί να παραληφθεί από το χρήστη. με σκοπό την ειδική σίτιση ζώων σε :

α) ζωολογικούς κήπους (υλικά 1)

β) σταθμούς σίτισης (νεκροφάγα πτηνά) ή εκτός σταθμών σίτισης για υπό εξαφάνιση είδη(1)

γ) εκτροφές γουνοφόρων ζώων (2,3)

δ) εκτροφές σκωλήκων για δολώματα αλιείας (2,3)

ε) σκύλων σε κυνοτροφεία και σκύλων-γάτων σε καταφύγια (3)

- **Κέντρα συλλογής**

Απαιτείται καταχώρηση (Κωδικός : AK --ELY<sub>23</sub> ---CP). Συλλέγονται υλικά κατηγορίας 2 και 3 προκειμένου να χρησιμοποιηθούν στους ανωτέρω χώρους ειδικής σίτισης ζώων.

- **Μονάδες παραγωγής βιοαερίου ή λιπασματοποίησης**

Απαιτείται κτηνιατρική έγκριση. Μονάδες στις οποίες παράγεται βιοαέριο ή/και εδαφοβελτιωτικό (Κωδικός : ----ELY<sub>3</sub> ---BA και ----ELY<sub>3</sub> ---CO αντίστοιχα). Παραλαμβάνουν μεταποιημένα υλικά της κατηγορίας 3 και υπό την προϋπόθεση ότι διαθέτουν παστερίωση και εφαρμόζουν τυποποιημένες μεθόδους μπορούν ακόμα να παραλαμβάνουν από υλικά κατηγορίας 2 μόνο γάλα και αυγά και αμεταποίητα υλικά της κατηγορίας 3.

- **Μονάδες παραγωγής τροφών για ζώα συντροφιάς**

Απαιτείται κτηνιατρική έγκριση (Κωδικός : --ELY<sub>3</sub> ---PE). Διαχωρίζονται σε :

- **μονάδες παραγωγής μεταποιημένων τροφών για ζώα συντροφιάς**

Απαιτείται κτηνιατρική έγκριση. Παραλαμβάνουν μεταποιημένα και αμεταποίητα υλικά κατηγορίας 3 (εκτός των υπολειμμάτων τροφίμων). Παράγονται κονσέρβες, κροκέτες, λουκάνικα ή άλλα μεταποιημένα προϊόντα για ζώα συντροφιάς.

- **μονάδες παραγωγής ωμών τροφών για ζώα συντροφιάς**

Απαιτείται κτηνιατρική έγκριση. Παραλαμβάνουν μόνο αμεταποίητα υποπροϊόντα κρεοπωλείου κατηγορίας 3. Παράγεται ωμή τροφή για ζώα συντροφιάς (barf-food).

- **Μονάδες ενσίρωσης**

Απαιτείται κτηνιατρική έγκριση (Κωδικός : --ELY<sub>3</sub>---M). Μεταποιούνται υλικά από υδρόβια ζώα, με χημική και θερμική επεξεργασία. Παραλαμβάνουν μόνο υποπροϊόντα αλιευμάτων (συμπεριλαμβανομένου του αυγοτάραχου και του ταραμά) κατηγορίας 2 και 3.

- **Εκτροφές παραγωγικών ζώων** (υπό προϋποθέσεις)

Απαιτείται καταχώρηση. Πρόκειται για εκτροφές παραγωγικών ζώων (μηρυκαστικών, χοιρινών) στις οποίες έχει εγκριθεί η συγκεκριμένη χρήση (Κωδικός : -- ΑΚ...Υ3 ---X). Παραλαμβάνουν μόνο μεταποιημένα γαλακτοκομικά και αυγά καθώς επίσης και μέλι, κολλαγόνο, ζελατίνη.

#### **ΑΡΧΗ ΤΕΤΑΡΤΗ**

Οι υπεύθυνοι ΖΥΠ είναι πάντα ενημερωμένοι για τη δυνατότητα περαιτέρω διαχείρισης των ΖΥΠ που παράγονται εντός των επιχειρήσεών τους και φροντίζουν ώστε να τα διατηρούν σε συνθήκες που θα επιτρέψουν την καλύτερη αξιοποίησή τους.

#### **Σημαντικό !**

Κατάλογος των εγκεκριμένων/καταχωρημένων εγκαταστάσεων/χρηστών βρίσκεται στην ιστοσελίδα του Υπουργείου

<http://www.minagric.gr/index.php/el/for-farmer-2/animal-production/zoikaypoproionta/406-katalogoidiaxzwikwnypoproionton>

#### **Προϋποθέσεις για τη σίτιση παραγωγικών ζώων**

Επιτρέπεται η χρήση πρώην τροφίμων για τη σίτιση παραγωγικών ζώων (Καν.142/2011/ΕΕ, Παράρτημα Χ, κεφάλαιο ΙΙ, τμήμα 10) με την προϋπόθεση ότι για τα προς σίτιση υλικά ισχύουν ταυτόχρονα τα ακόλουθα :

- α) έχουν υποστεί **μεταποίηση** (Καν.(ΕΚ) 852/2004, άρθρο 2, παράγραφος 1, στοιχείο ιγ)
- β) αποτελούνται από ή περιέχουν ένα ή περισσότερα υλικά από τα ακόλουθα υλικά κατηγορίας 3 (Καν.1069/2009/ΕΚ, άρθρο 10, σημείο στ)
  - γάλα ή γαλακτοκομικά προϊόντα όπως παστεριωμένο γάλα, τυριά, τυρόγαλο, γιαούρτι, βούτυρο, επιδόρπια με βάση το γάλα και παγωτά
  - παστεριωμένα ή μαγειρευμένα ή επεξεργασμένα αυγά και προϊόντα αυγών
  - μέλι
  - κολλαγόνο, ζελατίνη
- γ) δεν περιέχουν και δεν έχουν έρθει σε επαφή με ωμά αυγά, κρέας ή ψάρι και
- δ) έχουν ληφθεί όλες οι αναγκαίες προφυλάξεις ώστε να αποτραπεί η επιμόλυνση

## Παρεκκλίσεις / Εξαιρέσεις

### A. Εκτός πεδίου

για τα κελύφη των οστρακοειδών

✓ Όστρακα από οστρακοειδή των οποίων έχουν αφαιρεθεί οι μαλακοί ιστοί και η σάρκα, είναι εκτός πεδίου εφαρμογής (Καν.1069/2009, άρθρο 2, σημείο 2στ).

### B. Επιτόπου πώληση

για αμεταποίητα ζωικά υποπροϊόντα κρέατος

✓ Επιτρέπεται ο τεμαχισμός και η αποθήκευση με σκοπό την απευθείας και επιτόπου πώληση σε πελάτες του κρεοπωλείου αμεταποίητων (νωπών) ζωικών υποπροϊόντων παραγόμενων εντός αυτών (όπως οστά, λαιμοί και άκρα πουλερικών, υπολείμματα ιστών) για να χρησιμοποιηθούν ως ωμή τροφή για ζώα συντροφιάς (Καν.1069/2009, άρθρο 2, σημείο 2θ).

### Γ. Μικρές ποσότητες

από μίνι-μάρκετ

Καταστήματα λιανικής πώλησης με παραγωγή μικρών ποσοτήτων υλικών κατηγορίας 3 (Καν.1069/2009/EK, άρθρο 10, σημείο στ), μέχρι 20 κιλά ανά εβδομάδα, έχουν τη δυνατότητα να απορρίπτουν τα υλικά αυτά με άλλα μέσα υπό τον όρο ότι αυτά δεν παρουσιάζουν κίνδυνο για τη δημόσια υγεία και την υγεία των ζώων.

Η απόρριψη σε αυτή την περίπτωση γίνεται σε εγκεκριμένο χώρο υγειονομικής ταφής βάσει περιβαλλοντικών αδειοδοτήσεων για την παραλαβή των συγκεκριμένων ζωικών υποπροϊόντων (Καν.1069/2009, άρθρο 19, σημείο 1.δ, Καν.2015/9/EE, άρθρο 1, σημείο 1 και Καν.142/2011, Παράρτημα VI, Κεφ.IV).

### Δ. Απόρριψη σε ΧΥΤΑ

για πρώην τρόφιμα κατηγορίας 3

Κατά παρέκκλιση του Κανονισμού 1069/2009/EK, άρθρο 14 και ειδικά τα πρώην τρόφιμα της κατηγορίας 3 (Καν.1069/2009/EK, άρθρο 10, σημείο στ), μπορούν να απορριφθούν σε εγκεκριμένο χώρο υγειονομικής ταφής (ΧΥΤΑ), ο οποίος βάσει περιβαλλοντικών όρων μπορεί να παραλάβει τα συγκεκριμένα ΖΥΠ, κατόπιν έγκρισης από την αρμόδια αρχή

(Καν.142/2011/ΕΚ, άρθρο 7) και με την προϋπόθεση ότι για τα προς απόρριψη υλικά ισχύουν ταυτόχρονα τα παρακάτω:

- α) έχουν υποστεί μεταποίηση (Καν.(ΕΚ) 852/2004, άρθρο 2, παράγραφος 1, στοιχείο ιγ)
- β) δεν έχουν έρθει σε επαφή με άλλο ζωικό υποπροϊόν της κατηγορίας 1 ή κατηγορίας 2 αλλά και ούτε με άλλο αμεταποίητο είδος της κατηγορίας 3
- γ) η απόρριψη των υλικών αυτών δεν δημιουργεί κίνδυνο για τη δημόσια υγεία ή την υγεία των ζώων.

## VI. ΣΥΛΛΟΓΗ - ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ – ΣΗΜΑΝΣΗ

Η συλλογή των ΖΥΠ ανά κατηγορία γίνεται είτε:

α) σε νέες αχρησιμοποίητες συσκευασίες μιας χρήσης (κάδοι, κιβώτια, σακούλες/σάκοι πλαστικές/οί κλπ) και το υλικό συσκευασίας απορρίπτεται σύμφωνα με την ισχύουσα περιβαλλοντική νομοθεσία ή/και

β) σε στεγανούς, επαναχρησιμοποιούμενους, αποκλειστικής χρήσης για ΖΥΠ, περιέκτες.

Σε μεγάλα καταστήματα όπου παράγονται ΖΥΠ από πολλές διαφορετικές δραστηριότητες (κρεοπωλείο – ιχθυοπωλείο - τυροπωλείο – αλλαντοπωλείο – catering - ράφι) θα πρέπει να τοποθετείται κάδος για τα ΖΥΠ σε κάθε χώρο εργασίας/δραστηριότητας.

Οι **περιέκτες** συλλογής ΖΥΠ πρέπει να :

- έχουν την απαιτούμενη χωρητικότητα για να ικανοποιούνται οι ανάγκες της επιχείρησης,
- είναι αποκλειστικής χρήσης ανά κατηγορία και ταυτοποιημένοι με μόνιμη ανεξίτηλη σήμανση και χρωματικό διαχωρισμό,
- είναι κατασκευασμένοι από ανθεκτικά υλικά (γαλβανισμένη λαμαρίνα ή πλαστικό) που επιτρέπουν τον εύκολο καθαρισμό και την απολύμανσή τους,
- φέρουν ποδοκίνητο κάλυμμα το οποίο θα εφαρμόζει στα χείλη του δοχείου στεγανά

Συνιστάται η χρήση ειδικών πλαστικών σάκων, οι οποίοι θα τοποθετούνται στο εσωτερικό των περιεκτών, κατά τρόπο που τα άκρα του ανοίγματος του σάκου να αναδιπλώνονται περιμετρικά στα χείλη του στομίου του περιέκτη. Οι σάκοι θα πρέπει να δένονται και να απομακρύνονται εύκολα.

### **Προσοχή !**

- 1.** Τα υλικά διαφορετικής προέλευσης δεν πρέπει να αναμειγνύονται μεταξύ τους **παρά μόνο αν έχει προαποφασιστεί κοινή διαχείριση.**
- 2.** Απαραίτητη προϋπόθεση για την τοποθέτηση των ΖΥΠ στον ίδιο ψυκτικό θάλαμο είναι οι πλαστικοί σάκοι να είναι ερμητικά κλειστοί, στεγανοί και να φέρουν την κατάλληλη σήμανση.



3. Γενικά οι περιέκτες θα πρέπει να καθαρίζονται τακτικά, εσωτερικά και εξωτερικά και να απολυμαίνονται περιοδικά. Ιδιαίτερα για τους περιέκτες που είναι τοποθετημένοι σε χώρους παρασκευής προϊόντων, η απολύμανση πρέπει να γίνεται σε συχνότερα χρονικά διαστήματα. Στο πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης της επιχείρησης, θα πρέπει να προβλέπεται και ο καθαρισμός και απολύμανση των περιεκτών για ΖΥΠ (σύστημα HACCP).
4. **Απαγορεύεται** οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται για τη συλλογή των υποπροϊόντων, να χρησιμοποιηθούν για τη συλλογή τροφίμων.

### Σήμανση

Μετά την ταξινόμηση των ΖΥΠ σε κάδους ανά κατηγορία και είδος χρήσης και πριν την αποστολή τους ή την προσωρινή αποθήκευσή τους, τοποθετούνται στους σάκους (ή στους κατά περίπτωση περιέκτες) ετικέτες διαστάσεων μεγαλύτερων από 20x30cm, με ύψος χαρακτήρων μεγαλύτερο από 5cm, όπου αναγράφονται ευκρινώς τα ακόλουθα :

α) η κατηγορία των ζωικών υποπροϊόντων, με ανεξίτηλη χρωστική ουσία, χρησιμοποιώντας για την παρουσίαση των πληροφοριών στην ετικέτα, τον ακόλουθο χρωματικό κώδικα, για :

- υλικά της κατηγορίας 1, χρησιμοποιείται **μαύρο χρώμα**
- υλικά της κατηγορίας 2, χρησιμοποιείται **κίτρινο χρώμα**
- υλικά της κατηγορίας 3, χρησιμοποιείται **πράσινο χρώμα**

β) η επωνυμία και η διεύθυνση του παραγωγού

γ) η ακόλουθη ένδειξη, σύμφωνα με τον Καν.142/2011/ΕΕ, Παρ.VIII, Κεφ.ΠI παρ.2, κατά περίπτωση :

ΥΛΙΚΑ	ΕΝΔΕΙΞΗ
ΖΥΠ κατηγορίας 3	«Ακατάλληλο για κατανάλωση από τον άνθρωπο»
ΖΥΠ κατηγορίας 3 (ωμές τροφές για ζώα συντροφιάς)	«Ωμή τροφή για ζώα συντροφιάς»
ΖΥΠ κατηγορίας 2	«Ακατάλληλα για κατανάλωση από ζώα»
ΖΥΠ κατηγορίας 2 με προορισμό τη σίτιση ζώων (Καν.(ΕΚ)1069/2009, άρθρο 18, παρ.1)	«Για τη σίτιση ...» (ζώων ζωολογικού κήπων ή ζώων τσίρκων ή ερπετών και αρπακτικών πτηνών ή γουνοφόρων ζώων ή αγρίων ζώων, σκύλων κυνοτροφείων, σκύλων και γατών καταφυγίου)
ΖΥΠ κατηγορίας 1 με προορισμό την απόρριψη	«Μόνο για απόρριψη»
ΖΥΠ από γάλα, προϊόντα με βάση το γάλα ή παράγωγα του γάλακτος <sup>1</sup>	«Ακατάλληλα για κατανάλωση από τον άνθρωπο»

<sup>1</sup> δεν απαιτείται ταυτοποίηση υλικού της κατηγορίας 3 που περιλαμβάνει γάλα, προϊόντα με βάση το γάλα και παράγωγα του γάλακτος από υπεύθυνους επιχειρήσεων μεταποίησης γάλακτος που έχουν εγκριθεί σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004, όταν αυτά λαμβάνονται ως επιστροφές από καταστήματα λιανικής πώλησης - πελάτες τους.

## VII. ΠΡΟΣΩΡΙΝΗ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

Στην περίπτωση που τα υλικά κατηγορίας 1, 2 και 3 δεν απομακρύνονται από τον τόπο στον οποίο παράγονται καθημερινά, στο τέλος της ημέρας, πρέπει να αποθηκεύονται προσωρινά σε ειδικό χώρο μέσα σε περιέκτες υπό ψύξη/κατάψυξη, μέχρι να απομακρυνθούν από την επιχείρηση.

### 1. Χώρος αποθήκευσης

Ο χώρος που έχει επιλεγεί για την αποθήκευση των ΖΥΠ (Καν.142/2011, Παράρτημα ΙΧ, Κεφάλαιο ΙV) πρέπει να :

- α) είναι κατάλληλα **διαχωρισμένος και αποκλειστικής χρήσης** ώστε να αποφεύγονται οι επιμολύνσεις και να φέρει ειδική **ταμπέλα σήμανσης** στην είσοδό του : «Ζωικά Υποπροϊόντα- Ακατάλληλα για κατανάλωση από τον άνθρωπο»
- β) είναι **κατασκευασμένος** κατά τρόπο που να καθιστά εφικτό τον αποτελεσματικό καθαρισμό και απολύμανσή του, κατά περίπτωση
- γ) διαθέτει κατάλληλα **μέσα προστασίας** κατά των παρασίτων, όπως τα έντομα, τα τρωκτικά και τα πτηνά
- δ) βρίσκεται σε καλές **συνθήκες υγιεινής** (ψυκτικοί θάλαμοι)
- ε) πλένεται και να απολυμαίνεται ύστερα από κάθε αποστολή – εκκένωση (σύστημα HACCP)
- στ) είναι ελεγχόμενης πρόσβασης, ώστε να μην υπάρχει περίπτωση να αναμιχθούν τα ΖΥΠ με τα τρόφιμα που είναι κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση, καθώς και να υπάρχει σαφής τεκμηρίωση και καταγραφή των διαδικασιών που θα εφαρμόζονται (σύστημα HACCP).

### **ΑΡΧΗ ΠΕΜΠΤΗ**

Τα ζωικά υποπροϊόντα πρέπει να αποθηκεύονται σε συνθήκες που να αποτρέπουν την επιμόλυνση (σύστημα HACCP).

### 2. Περιέκτες στο χώρο αποθήκευσης

Στο χώρο αυτό πρέπει επίσης να υπάρχουν κάδοι σημασμένοι με το χρωματικό κώδικα ανά κατηγορία υλικού αλλά και κατά είδος (καλύτερα και αριθμημένοι) (σύστημα HACCP).

Εφόσον έχουν αποφασιστεί διαφορετικές διαχειρίσεις τότε πρέπει να θεσπίζονται διαδικασίες μεταφοράς και μεταφόρτωσης των ΖΥΠ από τους κάδους που βρίσκονται στα διάφορα σημεία παραγωγής τους σε μεγαλύτερους κάδους που βρίσκονται στο χώρο αποθήκευσης. Οι διαδικασίες αυτές πρέπει να καταγράφονται και να τεκμηριώνονται (σύστημα HACCP).

### Παραδείγματα

Περιέκτης Νο 1 : ΖΥΠ κατηγορίας 1

Περιέκτης Νο 2 : ΖΥΠ κατηγορίας 2

Περιέκτης Νο 3 : ΖΥΠ κατηγορίας 3 «ΑΛΙΕΥΜΑΤΑ»

Περιέκτης Νο 4 : ΖΥΠ κατηγορίας 3 «ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ»

Περιέκτης Νο 5 : ΖΥΠ κατηγορίας 3 «ΑΜΕΤΑΠΟΙΗΤΟ ΚΡΕΑΣ»

Περιέκτης Νο 6 : ΖΥΠ κατηγορίας 3 «ΕΙΔΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ»

Ο λόγος για τον οποίο πρέπει να γίνεται αυτό είναι επειδή στην πράξη πολλές φορές η αρχική κατηγοριοποίηση είναι σωστή αλλά στη συνέχεια παρουσιάζονται προβλήματα ανάμιξης και κακής συντήρησης τα οποία υποβιβάζουν τα υλικά ή/και εμποδίζουν επιτρεπόμενες χρήσεις ή/και προκαλούν άσκοπες μετακινήσεις επιστροφής ανάμεσα σε μονάδες διαχείρισης. Για παράδειγμα :

α) Πολλές μονάδες μεταποίησης δεν δέχονται υποπροϊόντα ιχθυοπωλείου ή γαλακτοκομικών. Αν αυτά αναμιχθούν στην επιχείρηση με άλλα υποπροϊόντα και φτάσουν σε λάθος προορισμό τότε υποχρεωτικά όλα τα υλικά δεν θα αξιοποιηθούν και θα οδηγηθούν για καταστροφή (αποτέφρωση).

β) Υπάρχουν μονάδες μεταποίησης κατηγορίας 3, οι οποίες παράγουν μεταποιημένη ζωική πρωτεΐνη μη μηρυκαστικών (με πρώτη ύλη ΖΥΠ κατηγορίας 3 κρέατος πουλερικών, λαγόμορφων και χοιρινού) για περαιτέρω χρήση τη διατροφή ιχθύων. Σε περίπτωση ανάμιξης των ΖΥΠ που προορίζονται για αυτές τις μονάδες με κρέας μηρυκαστικών, η επιλογή αυτής της αξιοποίησης χάνεται.

## ΑΡΧΗ ΕΚΤΗ

Τα παραγόμενα ζωικά υποπροϊόντα πρέπει να είναι και να παραμένουν χωριστά και ταυτοποιήσιμα, ανά κατηγορία και κατά είδος, μετά το πέρας της διαλογής και κατηγοριοποίησής τους, τόσο κατά την αποθήκευσή τους όσο και κατά τη διάρκεια της μεταφοράς τους προς τον πρώτο εγκεκριμένο/καταχωρημένο διαχειριστή ΖΥΠ.

### 3. Χρόνος παραμονής – Θερμοκρασία συντήρησης και μεταφοράς

Στα πλαίσια της ορθής υγιεινής πρακτικής, τα ΖΥΠ όλων των ειδών και κατηγοριών θα πρέπει να αποθηκεύονται υπό ψύξη ή κατάψυξη.

Ειδικότερα :

Τα μεταποιημένα υλικά της κατηγορίας 3 ή και τα μη μεταποιημένα (εφόσον ως τρόφιμα συντηρούνταν υπό συνθήκες ψύξης ή κατάψυξης) απαιτείται από τη νομοθεσία να αποθηκεύονται σε συνθήκες ψύξης ή κατάψυξης αντίστοιχα, εφόσον ο μετέπειτα προορισμός τους είναι:

- είτε η απευθείας αποστολή για σίτιση ζώων συντροφιάς (όσα επιτρέπονται)
- είτε η αποστολή σε μονάδα μεταποίησης 3, με σκοπό την παραγωγή μεταποιημένης ζωικής πρωτεΐνης για περαιτέρω χρήση τη σίτιση ζώων
- είτε η αποστολή τους σε μονάδα παραγωγής μεταποιημένων τροφών για ζώα συντροφιάς

Για τα ανωτέρω υλικά που έχουν αποθηκευτεί υπό ψύξη (και όχι κατάψυξη), αυτά θα πρέπει να παραδίδονται για διαχείριση σε τέτοιο χρόνο {συνυπολογίζοντας το χρόνο μεταφοράς και παραμονής στους ενδιάμεσους σταθμούς (υπό ψύξη)}, ώστε το συνολικό χρονικό διάστημα από την παραγωγή τους έως τη μεταποίησή τους ή την περαιτέρω διαχείρισή τους, να μην υπερβαίνει τις 7 ημέρες. Ο παραπάνω περιορισμός τίθεται λόγω των τοξινών που τα μικρόβια παράγουν και όχι λόγω των μικροβίων τα οποία αναπτύσσονται, εφόσον αυτά θα θανατωθούν κατά τη διαδικασία της μεταποίησης. Οι μικροβιακές τοξίνες παραμένουν στο παράγωγο προϊόν με επιβλαβείς συνέπειες στην υγεία των ζώων.

Αν το παραπάνω χρονικό αυτό διάστημα δεν μπορεί να επιτευχθεί τότε πρέπει υποχρεωτικά τα ΖΥΠ να αποθηκεύονται υπό κατάψυξη.

Στο χώρο αποθήκευσης πρέπει να υπάρχουν θερμομέτρα και να τηρούνται τα καταγραφικά θερμοκρασιών.

### **Προσοχή !**

**1.** Στην περίπτωση που τα υλικά προορίζονται για εγκεκριμένη μονάδα ενδιάμεσου χειρισμού, στην οποία θα γίνεται και η τελική διαλογή κατά είδος και κατηγορία, απαιτείται να έχει προηγηθεί η προδιαλογή κατά είδος από τον υπεύθυνο ΖΥΠ της επιχείρησης τροφίμων και δεδομένου ότι σ' αυτήν την περίπτωση ο τελικός προορισμός είναι άγνωστος (πιθανή χρήση για ζωοτροφή) απαιτείται :

α) να μην έχουν έλθει σε επαφή τα διάφορα υλικά μεταξύ τους (κυρίως μη μεταποιημένα με μεταποιημένα ή τυριά με κρέας) εκτός αν είναι κατάλληλα συσκευασμένα (σε περιτύλιγμα)

β) η διατήρηση αυτών να πραγματοποιείται στις αυστηρότερες συνθήκες αποθήκευσης (υπό ψύξη σε μέγιστη θερμοκρασία 7°C και λιγότερο από 7 ημέρες ή κατάψυξη).

**2.** Εξαιρέση για τα παραπάνω μπορεί να υπάρχει στην περίπτωση συγκεκριμένων συμβάσεων που ορίζουν διαφορετικά (πχ. σύμβαση με μονάδα μεταποίησης που αποδειγμένα δεν χρησιμοποιεί το παραγόμενο υλικό για ζωοτροφή και το χρησιμοποιεί ως καύσιμο μέσω κλειστού συστήματος για παραγωγή ενέργειας ή το προωθεί αποκλειστικά σε μονάδα βιοαερίου ).

**3.** Στις συμβάσεις -αν υπάρχουν- πρέπει να περιγράφονται με σαφήνεια:

- οι κατηγορίες

- τα είδη που μπορεί να παραλάβει ο κάθε διαχειριστής,

- πως θα ομαδοποιούνται τα ΖΥΠ

- σε ποιες θερμοκρασίες αυτά θα παραλαμβάνονται.

**Οι συμβάσεις ή άλλου τύπου συμφωνίες μεταξύ των επιχειρήσεων (παραγωγών – διαχειριστών) από μόνες τους, δεν απαλλάσσουν τον παραγωγό ΖΥΠ από την ευθύνη της ορθής διαχείρισής τους.**

**4.** Σε περίπτωση που ο μεταφορέας ή ο αποδέκτης διαπιστώσει ότι η αρχική κατηγοριοποίηση του παραγωγού δεν συνάδει με την κατηγοριοποίηση των

παραλαμβανομένων ΖΥΠ (πχ. υποβάθμιση λόγω κακής συντήρησής τους, ανάμειξη υλικών που δεν θα έπρεπε να έρθουν σε επαφή μεταξύ τους), τότε οφείλει να μην τα παραλάβει ή να τα υποβιβάσει σε χαμηλότερη κατηγορία 2 ή 1.

5. Στην περίπτωση που τα ζωικά υποπροϊόντα παραλαμβάνονται από μεταφορέα ή από έμπορο Τύπου Β, η ευθύνη δε σταματά, ούτε μεταβιβάζεται με την απομάκρυνση των ΖΥΠ από την επιχείρηση-παραγωγό των ΖΥΠ (διότι τόσο ο μεταφορέας όσο και ο έμπορος τύπου Β δεν αποτελούν προορισμό). Η επιχείρηση - παραγωγός εξακολουθεί να φέρει την ευθύνη μέχρι την παραλαβή των ΖΥΠ από την πρώτη εγκεκριμένη /καταχωρημένη επιχείρηση διαχειριστή ΖΥΠ (μονάδα ενδιάμεσου χειρισμού, μονάδα μεταποίησης, αποτέφρωσης, λιπασματοποίησης, βιοαερίου, χρήστης, κέντρο συλλογής).
6. Δεν υπάρχουν εγκεκριμένοι μεταφορείς αλλά μόνο εγκεκριμένα οχήματα. Η έγκρισή τους αφορά α) την καταλληλότητά τους β) τους περιορισμούς τους, αν υπάρχουν, ως προς την κατηγορία και το είδος του ΖΥΠ που αυτά μεταφέρουν γ) τον τρόπο μεταφοράς των ΖΥΠ (εγκύκλιος αρ. πρ. 388/14087/04-02-2015)
7. Έμπορος τύπου Β είναι αυτός που μεσολαβεί και δεν διαθέτει ή δεν χρησιμοποιεί δικές του εγκαταστάσεις αλλά οδηγεί τα ΖΥΠ σε εγκεκριμένες ή καταχωρημένες εγκαταστάσεις διαχείρισης τρίτων (εγκύκλιος αρ. πρ. 1028/34552/24-03-2015)

## VIII. ΣΥΜΠΛΗΡΩΣΗ ΕΓΓΡΑΦΩΝ - ΤΗΡΗΣΗ ΑΡΧΕΙΩΝ

Η ιχνηλασιμότητα είναι ένα εργαλείο ανίχνευσης της πορείας των ζωικών υποπροϊόντων και επιβεβαίωσης της ορθής διαχείρισής τους. Με στόχο την εξασφάλιση της ιχνηλασιμότητας, οι παραγωγοί/υπεύθυνοι των επιχειρήσεων, πρέπει να τηρούν τα ακόλουθα αρχεία **για 3 έτη**.

### 1. Ημερήσιο δελτίο καταγραφής παραγομένων ποσοτήτων ΖΥΠ

Ο υπεύθυνος ΖΥΠ του καταστήματος λιανικής πώλησης **ζυγίζει** και καταγράφει καθημερινά τις παραγόμενες ποσότητες των ζωικών υποπροϊόντων ανά κατηγορία και είδος υλικών. Η καταγραφή αυτή γίνεται χειρόγραφα προς το παρόν (Υπόδειγμα 1). Με την έναρξη λειτουργίας της ψηφιακής εφαρμογής του ηλεκτρονικού συστήματος ΖΥΠ, η καταγραφή αυτή επιβάλλεται να γίνεται ηλεκτρονικά.

### **Προσοχή !**

Η καταγραφή ανά κατηγορία και είδος υλικών απαιτείται ακόμα και όταν η διαλογή δεν είναι απαραίτητη (πχ κοινή διαχείριση σε αποτέφρωση) για στατιστικούς λόγους.

### 2. Εμπορικό έγγραφο

Κατά την αποστολή τους, τα ζωικά υποπροϊόντα πρέπει να συνοδεύονται από εμπορικό έγγραφο σύμφωνα με το υπόδειγμα που εμπεριέχεται στην ΥΑ 673/141426/2014 (ΦΕΚ 3109B), και (Υπόδειγμα 4). Το εμπορικό έγγραφο συντάσσεται από τον υπεύθυνο ΖΥΠ του καταστήματος, υπογράφεται το πρωτότυπο και εκδίδονται τρία (3) αντίγραφα τα οποία συνυπογράφονται από το μεταφορέα. Το πρωτότυπο εμπορικό έγγραφο συνοδεύει την αποστολή μέχρι τον τελικό προορισμό της όπου υπογράφεται και φυλάσσεται σε αρχείο από τον παραλήπτη. Ο αποστολέας και ο μεταφορέας φυλάσσουν από ένα αντίγραφο, ο καθένας. Ένα υπογεγραμμένο από τον παραλήπτη και τον μεταφορέα αντίγραφο, επιστρέφεται στον αποστολέα και αρχειοθετείται εντός 10 εργασίμων ημερών από την αποστολή. Το χρώμα των υπογραφών πρέπει να διαφέρει από το χρώμα των τυπογραφικών στοιχείων.

Στο εμπορικό έγγραφο πρέπει οπωσδήποτε να αναγράφονται :

- η ημερομηνία αποστολής των υλικών
- η περιγραφή του υλικού (κατηγορία και είδος)
- η ποσότητα των υλικών (κατ' όγκο, βάρος ή /και αριθμό μονάδων συσκευασίας)

- ο τόπος προέλευσης
- το όνομα και η διεύθυνση του μεταφορέα
- ο αριθμός έγκρισης του οχήματος
- το όνομα και η διεύθυνση του παραλήπτη και ο αριθμός έγκρισης ή καταχώρισής του

## Εξαίρεση

Το εμπορικό έγγραφο δεν είναι απαραίτητο μόνο στην περίπτωση επιστροφών γάλακτος, προϊόντων με βάση το γάλα και παράγωγων γάλακτος, που αποτελούν υλικά της κατηγορίας 3, όταν αυτά συλλέγονται και επιστρέφονται στις επιχειρήσεις μεταποίησης γάλακτος, που έχουν εγκριθεί σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004, από τους πελάτες τους (Καν.142/2011, Παράρτημα VIII κεφάλαιο 3 παράγραφος 1 σημείο β).

### 3. Μητρώο Αποστολών

Ο υπεύθυνος του καταστήματος λιανικής πώλησης συμπληρώνει **πριν από κάθε αποστολή** το μητρώο αποστολών (Υπόδειγμα 2), σε έντυπη ή ηλεκτρονική μορφή.

Το μητρώο αποστολών πρέπει να συμπληρώνεται σε όλα τα πεδία και οπωσδήποτε να αναγράφονται:

- η κατηγορία, το είδος και η ποσότητα των υλικών
- η ημερομηνία αποστολής των υλικών
- ο αριθμός έγκρισης του οχήματος μεταφοράς
- ο αριθμός έγκρισης ή καταχώρισής του παραλήπτη
- ο αριθμός του εμπορικού εγγράφου

✓ Το μητρώο αποστολών πρέπει να είναι αριθμημένο και θεωρημένο από την αρμόδια Κτηνιατρική Υπηρεσία.

### 4. Εξαμηνιαία στοιχεία

Ο υπεύθυνος ΖΥΠ του καταστήματος λιανικής πώλησης καταγράφει **κάθε εξάμηνο**, ηλεκτρονικά ή χειρόγραφα σε πίνακα :

- τις παραγόμενες ποσότητες υποπροϊόντων του καταστήματος, ανά κατηγορία,
- το είδος της διαχείρισης που επέλεξε και
- τους παραλήπτες στους οποίους απεστάλησαν (ποσότητα ανά παραλήπτη)



Τα προαναφερόμενα στοιχεία συμπληρώνονται ηλεκτρονικά ή/και αποστέλλονται, το 1<sup>ο</sup> δεκαπενθήμερο κάθε Ιανουαρίου και Ιουλίου, στην αρμόδια Κτηνιατρική υπηρεσία της Περιφερειακής Ενότητας στην οποία ανήκει το κατάστημα, ώστε να αποδεικνύεται η ορθή διαχείριση και να συλλέγονται στατιστικά στοιχεία.

### **ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΖΥΠ**

- ✓ Με την έναρξη της ψηφιακής εφαρμογής του ηλεκτρονικού συστήματος ΖΥΠ, η ημερήσια καταγραφή θα συμπληρώνεται στην ηλεκτρονική πλατφόρμα και τα εμπορικά έγγραφα θα εκδίδονται από εκεί.
- ✓ Οι επιχειρήσεις που διαθέτουν αλυσίδες καταστημάτων σε διάφορες περιοχές της Χώρας οφείλουν να ενημερώσουν την αρμόδια κεντρική Υπηρεσία του Υπουργείου, **για το πώς και πού θα δηλώνονται τα ΖΥΠ ανάλογα με το σύστημα που εφαρμόζουν, κεντρική συλλογή ή ανά διαμερίσματα.**

Στον Πίνακα II, παρατίθεται η ονοματολογία των υλικών, με βάση τη διαφορετικότητα ή την ιδιαιτερότητα της επιτρεπόμενης μετέπειτα χρήσης.

Σε περίπτωση που ΖΥΠ της κατηγορίας 3 αποστέλλονται σε μονάδες ενδιάμεσου χειρισμού για διαλογή τότε υπάρχει η επιλογή να καταγραφούν όλα τα ΖΥΠ συνολικά (σε ποσότητα) επιλέγοντας το σχετικό πεδίο. «**ΖΥΠ ΚΑΤ. 3 ΠΡΟΣ ΔΙΑΛΟΓΗ**»

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

**ΠΙΝΑΚΑΣ Ι.** Ενδεικτικός πίνακας κατηγοριοποίησης πρώην τροφίμων

ΑΙΤΙΑ χαρακτηρισμού τροφίμων ως ΖΥΠ	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	Καν.1069/09
Τρόφιμα που περιέχουν απαγορευμένες ουσίες ή κατάλοιπα φυτοφαρμάκων και περιβαλλοντικών ρύπων (ομάδα Β3) άνω των επιτρεπόμενων ορίων	1	Άρθρο 8 σημεία γ), δ)
Μη εγκεκριμένα νέα ή γενετικά τροποποιημένα τρόφιμα	1	Άρθρο 8 σημείο γ)
Ανάμιξη ή επαφή πρώην τροφίμων κατηγορίας 1 με πρώην τρόφιμα κατηγορίας 2 ή/και κατηγορίας 3	1	Άρθρο 8 σημείο ζ)
Τρόφιμα που παρουσιάζουν μη κανονικούς οργανοληπτικούς χαρακτήρες (οσμή, γεύση, χρώμα, σύσταση) ανεξάρτητα από τις επιπτώσεις στην υγεία του καταναλωτή	2	Άρθρο 9 σημείο η)
Τρόφιμα με εκτεταμένη αλλοίωση ή αποσύνθεση που δύναται να έχουν άμεσες ή έμμεσες βλαπτικές συνέπειες στην υγεία του καταναλωτή	2	Άρθρο 9 σημείο η)
Τρόφιμα που περιέχουν παθογόνους μικροοργανισμούς ή τοξίνες αυτών ή μορφές παρασίτων ή ιούς, με υπέρβαση των νομοθετημένων ορίων – κριτηρίων – διατάξεων, που μπορούν να προκαλέσουν βλάβη στην υγεία του ανθρώπου	2	Άρθρο 9 σημείο γ)
Τρόφιμα που έχουν προκαλέσει επιβεβαιωμένη τροφική λοίμωξη ή/και τοξίκωση	2	Άρθρο 9 σημείο γ)
Τρόφιμα που παρουσιάζουν επίπεδα καταλοίπων επιτρεπόμενων αντιβιοτικών που υπερβαίνουν τα επιτρεπόμενα όρια	2	Άρθρο 9 σημείο γ)
Τρόφιμα με παρουσία ξένων σωμάτων που έχουν άμεσες επιπτώσεις στην υγεία του καταναλωτή	2	Άρθρο 9 σημείο δ)
Τρόφιμα που έχουν επιμολυνθεί με νεκρά ή ζωντανά έντομα αρθρόποδα ή απεκκρίματα αυτών	2	Άρθρο 9 σημείο δ)
Τρόφιμα με ξένες προσμίξεις που δεν έχουν σχέση με τη φυσική κατάσταση ή τον τρόπο παρασκευής τους και έχουν κριθεί ακατάλληλα για κατανάλωση από τον άνθρωπο	2	Άρθρο 9 σημείο δ)
Τρόφιμα μη συμμορφούμενα με τις απαιτήσεις της ενωσιακής νομοθεσίας που αποστέλλονται από άλλο κράτος μέλος της ΕΕ	2	Άρθρο 9 σημείο ε)
Ανάμιξη πρώην τροφίμων κατηγορίας 2 με πρώην τρόφιμα κατηγορίας 3	2	Άρθρο 9 σημείο η)
Τρόφιμα που έχουν ξεπεράσει την «ημερομηνία λήξης» και δεν παρουσιάζουν οργανοληπτικές αλλοιώσεις	3	Άρθρο 10 σημείο στ)
Τρόφιμα που έχουν ξεπεράσει την «ημερομηνία ανάλωσης κατά προτίμηση» και δεν παρουσιάζουν οργανοληπτικές αλλοιώσεις	3	Άρθρο 10 σημείο στ)
Τρόφιμα που δεν έχουν ξεπεράσει την «ημερομηνία ανάλωσης κατά προτίμηση» ή/και την «ημερομηνία λήξης» και δεν παρουσιάζουν οργανοληπτικές αλλοιώσεις	3	Άρθρο 10 σημείο στ)
Τρόφιμα που έχουν υποστεί απόψυξη και επανακατάψυξη και δεν παρουσιάζουν οργανοληπτικές αλλοιώσεις	3	Άρθρο 10 σημείο στ)
Τρόφιμα που έχουν διαφημιστεί ή επισημανθεί ή παρουσιασθεί κατά τρόπο που αντίκειται στις διατάξεις της ισχύουσας νομοθεσίας	3	Άρθρο 10 σημείο στ)
Τρόφιμα νοθευμένα (τρόφιμα στα οποία έχουν προστεθεί ύλες ενδεχομένως ευτελέστερης αξίας για λόγους κερδοσκοπίας ή παραπλάνησης του καταναλωτή)	3	Άρθρο 10 σημείο στ)
Τρόφιμα που δεν πληρούν τις απαιτήσεις της ισχύουσας νομοθεσίας ως προς τις προδιαγραφές ποιότητας	3	Άρθρο 10 σημείο στ)
Τρόφιμα που κατάσχονται ή ανακαλούνται κατατάσσονται από τον φορέα που τα έχει κατασχέσει ή ανακαλέσει	1 ή 2 ή 3	Άρθρο 10 σημείο στ)

**ΠΙΝΑΚΑΣ Π. Διαλογή κατά είδος**

<b>ΔΙΑΛΟΓΗ ΚΑΤΑ ΕΙΔΟΣ</b>	<b>ΠΙΘΑΝΟΣ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΣ (κατηγορία 3)</b>
<b>ΜΗ ΜΕΤΑΠΟΙΗΜΕΝΟ ΚΡΕΑΣ</b> (υποπροϊόντα και πρώην τρόφιμα)	Μονάδα παρασκευής ωμών ή μεταποιημένων τροφών για ζώα συντροφιάς
<b>ΜΗ ΜΕΤΑΠΟΙΗΜΕΝΟ ΚΡΕΑΣ ΜΗ ΜΗΡΥΚΑΣΤΙΚΩΝ</b> (υποπροϊόντα και πρώην τρόφιμα)	Μονάδα μεταποίησης για παραγωγή μεταποιημένης ζωικής πρωτεΐνης μη μηρυκαστικών για σίτιση ιχθύων
<b>ΜΗ ΜΕΤΑΠΟΙΗΜΕΝΑ ΑΛΙΕΥΜΑΤΑ ΚΑΙ ΖΔΜ</b> (υποπροϊόντα και πρώην τρόφιμα)	Μονάδα ενσίρωσης
<b>ΜΗ ΜΕΤΑΠΟΙΗΜΕΝΑ ΑΥΓΑ</b> (υποπροϊόντα και πρώην τρόφιμα)	Μονάδα ενδιάμεσου χειρισμού για παστερίωση
<b>ΜΗ ΜΕΤΑΠΟΙΗΜΕΝΑ ΛΟΙΠΑ ΤΡΟΦΙΜΑ</b> (πχ. προϊόντα ζαχαροπλαστικής, αρτοποιίας)	
<b>ΜΕΤΑΠΟΙΗΜΕΝΑ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ, ΜΕΛΙ ΚΑΙ ΑΥΓΑ</b>	Σίτιση παραγωγικών ζώων
<b>ΜΕΤΑΠΟΙΗΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΠΛΗΝ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ, ΑΥΓΩΝ, ΜΕΛΙΟΥ</b>	Μονάδα παραγωγής βιοαερίου ή λιπασματοποίησης
<b>ΥΠΟΛΕΙΜΜΑΤΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ</b>	Παστερίωση σε μονάδα παραγωγής βιοαερίου ή λιπασματοποίησης που διαθέτει παστερίωση
<b>ΜΑΓΕΙΡΙΚΑ ΕΛΑΙΑ</b>	Μονάδα παραγωγής βιοντίζελ
<b>ΚΟΝΣΕΡΒΟΠΟΙΗΜΕΝΕΣ ΤΡΟΦΕΣ ΖΩΩΝ ΣΥΝΤΡΟΦΙΑΣ</b>	
<b>ΜΕΤΑΠΟΙΗΜΕΝΕΣ ΤΡΟΦΕΣ ΓΙΑ ΖΩΑ ΣΥΝΤΡΟΦΙΑΣ ΠΛΗΝ ΤΩΝ ΚΟΝΣΕΡΒΟΠΟΙΗΜΕΝΩΝ</b>	
<b>ΔΕΡΜΑΤΙΝΑ ΚΟΚΑΛΑ ΓΙΑ ΣΚΥΛΟΥΣ</b>	
<b>ΖΥΠΙ ΚΑΤ. 3 ΠΡΟΣ ΔΙΑΛΟΓΗ</b>	Μονάδα ενδιάμεσου χειρισμού

ΠΙΝΑΚΑΣ ΙΙΙ. Προορισμοί διαχείρισης ζωικών υποπροϊόντων από υπεραγορές τροφίμων ανά κατηγορία και είδος

	ΜΗ ΜΕΤΑΠΟΙΗΜΕΝΑ					ΜΕΤΑΠΟΙΗΜΕΝΑ			ΥΠΟΛΕΙΜΜΑΤΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
	ΚΡΕΑΣ	ΚΡΕΑΣ ΜΗ ΜΗΡΥΚΑΣΤΙΚΩΝ	ΑΛΙΕΥΜΑΤΑ ΚΑΙ ΜΑΛΑΚΙΑ	ΑΥΓΑ	ΛΟΙΠΑ ΤΡΟΦΙΜΑ (προϊόντα ζαχαροπλαστικής-αρτοποιίας)	ΤΡΟΦΙΜΑ ΕΚΤΟΣ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ-ΑΥΓΩΝ-ΜΕΛΙΟΥ	ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ - ΜΕΛΙ - ΑΥΓΑ	ΤΡΟΦΕΣ ΓΙΑ ΖΩΑ ΣΥΝΤΡΟΦΙΑΣ	
Μονάδες αποτέφρωσης, συναποτέφρωσης, καύσης	123	123	123	123	123	123	123	123	123
Μονάδες μεταποίησης κατηγορίας 1 (PROCP)	123	123	123	123	123	123	123	123	123
Μονάδες μεταποίησης κατηγορίας 2 (PROCP)	23	23	23	23	23	23	23	23	23
Μονάδες μεταποίησης κατηγορίας 3 (PROCP)	3	3	3	3	3	3	3	3	X
Μονάδες μεταποίησης κατηγορίας 3 για μη μηρυκαστικά	X	3	X	X	X	X	X	X	X
Μονάδες παρασκευής μεταποιημένων τροφών για ζώα συντροφιάς	3	3	3	3	3	3	3	3	X
Επιχειρήσεις ωμών τροφών για ζώα συντροφιάς (PETR)	3	3	X	X	X	X	X	X	X
Επιχειρήσεις παρασκευής ζωοτροφών παραγωγικών ζώων	X	X	3	3	X	X	3	X	X
Επιχειρήσεις παρασκευής ιχθυοτροφών *	X	3	3*	X	X	X	X	X	X
Εκτροφές	X	X	X	X	X	X	3	X	X
Κέντρα συλλογής (COLC)	23	23	23	23	23	23	23	23	23
Μονάδες ενδιάμεσου χειρισμού (διαλογή, ψύξη)	123	123	123	123	123	123	123	123	123
Μονάδες βιοαερίου ή λιπασματοποίησης**	(3)	(3)	(3)	(23)	(3)	3	23	3	(3)

123 : κατηγορίες κινδύνου ΖΥΠ X : απαγορεύεται

\* : περιορισμός είδους \*\* : τα μη μεταποιημένα τρόφιμα και τα υπολείμματα τροφίμων απαιτούν παστερίωση πριν

ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ 1

**ΗΜΕΡΗΣΙΟ ΔΕΛΤΙΟ ΚΑΤΑΓΡΑΦΗΣ ΠΑΡΑΓΟΜΕΝΩΝ ΠΟΣΟΤΗΤΩΝ ΖΥΠ  
ΣΕ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑ ΛΙΑΝΙΚΗΣ ΠΩΛΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

<b>Επωνυμία επιχείρησης</b>	
<b>Διεύθυνση επιχείρησης</b>	
<b>Υπεύθυνος ΖΥΠ</b>	
<b>Ημερομηνία</b>	

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	ΕΙΔΟΣ	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ✓			ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ (κιλά)
		1	2	3	
<b>ΜΗ ΜΕΤΑΠΟΙΗΜΕΝΑ</b>	Κρέας (όλων των ειδών)				
	Κρέας μη μηρυκαστικών (χοιρινό, πουλερικά)				
	Αλιεύματα/μαλάκια				
	Αυγά-μέλι				
	Λοιπά προϊόντα (αρτοποιείας, ζαχαροπλαστικής)				
	Άλλο				
<b>ΜΕΤΑΠΟΙΗΜΕΝΑ</b>	Προϊόντα ζωικής προέλευσης (εκτός γαλακτοκομικών, αυγών, μελιού)				
	Γαλακτοκομικά, αυγά, μέλι				
	Άλλο				
<b>ΥΠΟΛΕΙΜΜΑΤΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ</b>					
<b>ΤΡΟΦΕΣ ΓΙΑ ΖΩΑ ΣΥΝΤΡΟΦΙΑΣ</b>					



Υπόδειγμα 3

**«Πίνακας παραγόμενων/διαχειριζόμενων ποσοτήτων ΖΥΠ»**

1 <sup>ο</sup> / 2 <sup>ο</sup> εξάμηνο έτους 20..			
<b>Στοιχεία επιχείρησης</b>			
Επωνυμία Επιχείρησης/Ιδιοκτήτη			
Δ/νση έδρας επιχείρησης			
Τηλέφωνο/Φαξ/E-mail			
<b>Παραγόμενα/διαχειριζόμενα ζωικά υποπροϊόντα</b>			
Κατηγορία ζωικών υποπροϊόντων	<b>Κατηγορία 1</b> <input type="checkbox"/>	<b>Κατηγορία 2</b> <input type="checkbox"/>	<b>Κατηγορία 3</b> <input type="checkbox"/>
Περιγραφή είδους/ειδών ζωικών υποπροϊόντων			
Ποσότητες ζωικών υποπροϊόντων			
<b>Τρόπος Διαχείριση ζωικών υποπροϊόντων</b>		<b>Κατηγορία 1</b>	<b>Κατηγορία 2</b>
Αποτέφρωση	Ποσότητα υλικών		
	Κωδικός/οί μονάδας/ων		
Μεταποίηση	Ποσότητα υλικών		
	Κωδικός/οί μονάδας/ων		
Ενδιάμεσος χειρισμός	Ποσότητα υλικών		
	Κωδικός/οί μονάδας/ων		
Άλλη χρήση (περιγραφή)	Ποσότητα υλικών		
	Κωδικός/οί μονάδας/ων		
Άλλη χρήση (περιγραφή)	Ποσότητα υλικών		
	Κωδικός/οί μονάδας/ων		
Άλλη χρήση (περιγραφή)	Ποσότητα υλικών		
	Κωδικός/οί μονάδας/ων		
Αποθήκευση ζωικών υποπροϊόντων	Θερμοκρασία περιβάλλοντος <input type="checkbox"/> Ψύξη <input type="checkbox"/> Κατάψυξη <input type="checkbox"/>		
Οχήματα μεταφοράς			

Ημερομηνία .....

**Ο ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ**  
(σφραγίδα και υπογραφή)

**«Εμπορικό έγγραφο»**

**Μέρος Ι: Στοιχεία της αποστολής**

I.1. Αποστολέας: Όνομα:  Διεύθυνση:  Ταχυδρομικός κώδικας:		I.2. Αριθμός πρωτοκόλλου αποστολέα:   Σύνολο σελίδων:						
I.3. Παραλήπτης Όνομα:  Διεύθυνση:  Ταχυδρομικός κώδικας: Τηλ.:	I.4. Τόπος προορισμού  Εγκατάσταση <input type="checkbox"/> Άλλος <input type="checkbox"/>  Όνομα: Διεύθυνση:  Ταχυδρομικός κώδικας: Αριθμός έγκρισης (αν απαιτείται) :							
I.5. Τόπος καταγωγής - φόρτωσης  Εγκατάσταση <input type="checkbox"/>  Όνομα: Διεύθυνση: Ταχυδρομικός κώδικας :  Αριθμός έγκρισης (αν απαιτείται) :	I.6. Ημερομηνία και ώρα αναχώρησης από τον τόπο φόρτωσης:   I.7. Ημερομηνία και ώρα αναχώρησης από τον τόπο μεταφόρτωσης :							
I.8. Μέσα μεταφοράς Αεροπλάνο <input type="checkbox"/> Πλοίο <input type="checkbox"/> Τρένο <input type="checkbox"/> Οδικό όχημα <input type="checkbox"/> Λοιπά <input type="checkbox"/>  Αριθ. Έγκρισης οχήματος φόρτωσης :    Αριθ. Έγκρισης οχήματος μεταφόρτωσης:	I.9. Μεταφορέας  Όνομα: Διεύθυνση:  Ταχυδρομικός κώδικας:   I.10. Τόπος μεταφόρτωσης  Όνομα: Διεύθυνση:  Ταχυδρομικός κώδικας: Αριθμός έγκρισης(αν απαιτείται) :							
I.11. Περιγραφή του εμπορεύματος:		I.12. Ποσότητα (Βάρος ή Όγκος)						
I.13. Θερμοκρασία προϊόντος Ψύξη <input type="checkbox"/> Κατάψυξη <input type="checkbox"/> Περιβάλλον <input type="checkbox"/>		I.14. Αριθμός μονάδων συσκευασίας						
I.15. Αριθμός σφραγίδας/εμπορευματοκιβωτίου:		I.16. Είδος συσκευασίας :						
I.17. Πιστοποιημένα εμπορεύματα:  Ζωοτροφές <input type="checkbox"/> Τεχνική χρήση <input type="checkbox"/>								
I.18. Ταυτοποίηση των εμπορευμάτων  <table border="0" style="width:100%"> <tr> <td style="width:15%">Είδος ζώου (επιστημονική ονομασία)</td> <td style="width:15%">Είδος εμπορεύματος</td> <td style="width:15%">Κατηγορία</td> <td style="width:15%">Είδος επεξεργασίας</td> <td style="width:15%">Κωδικός Έγκρισης μονάδας παραγωγής ή επεξεργασίας</td> <td style="width:15%">Αριθμός παρτίδας</td> </tr> </table>			Είδος ζώου (επιστημονική ονομασία)	Είδος εμπορεύματος	Κατηγορία	Είδος επεξεργασίας	Κωδικός Έγκρισης μονάδας παραγωγής ή επεξεργασίας	Αριθμός παρτίδας
Είδος ζώου (επιστημονική ονομασία)	Είδος εμπορεύματος	Κατηγορία	Είδος επεξεργασίας	Κωδικός Έγκρισης μονάδας παραγωγής ή επεξεργασίας	Αριθμός παρτίδας			



<b>II. Υγειονομικές πληροφορίες</b>			
<b>Μέρος II: Πιστοποίηση</b>	<p>II.1. Δήλωση του αποστολέα</p> <p>Ο υπογεγραμμένος δηλώνω ότι:</p> <p>II.1.1. τα στοιχεία στο μέρος I είναι ακριβή.</p> <p>II.1.2. έχουν ληφθεί όλες οι προφυλάξεις ώστε να αποτρέπεται η επιμόλυνση των ζωικών υποπροϊόντων ή των παραγώγων προϊόντων από παθογόνους παράγοντες και η διασταυρούμενη επιμόλυνση των διαφόρων κατηγοριών.</p> <p><b>Σημειώσεις</b></p> <p><b>Μέρος I:</b></p> <p>— Πλαίσια I.4, I.5, I.10 : Αριθμός έγκρισης ή αριθμός καταχώρισης ο οποίος χορηγήθηκε βάσει των Κανονισμών 1069/2009/ΕΚ ή 852/2004/ΕΚ ή 853/2004/ΕΚ ή 183/2005/ΕΚ κατά περίπτωση.</p> <p>— Πλαίσια I.7, I.10 : Να συμπληρωθεί αν διαφέρει από «I.5. Τόπος καταγωγής - φόρτωσης».</p> <p>— Πλαίσιο I.17 : Τεχνική χρήση: οποιαδήποτε χρήση πλην την κατανάλωση από τα ζώα.</p> <p>— Πλαίσιο I.18 :</p> <p><b>Είδος ζώου:</b> Για υλικά της κατηγορίας 3 και παράγωγα προϊόντα που προορίζονται για χρήση ως πρώτες ύλες ζωοτροφών.</p> <p><b>Είδος εμπορεύματος:</b> Επιλέξτε εμπόρευμα από τον ακόλουθο κατάλογο: «υποπροϊόντα μελισσοκομίας», «προϊόντα αίματος», «αίμα», «αιματάλευρο», «παράγωγα προϊόντα» (εκτός αν είναι πέρα από το τελικό σημείο, οπότε δεν απαιτείται εμπορικό έγγραφο), «κατάλοιπα διάσπασης», «περιεχόμενο του πεπτικού συστήματος», «δερμάτινα κόκαλα για σκύλους» (εκτός αν είναι πέρα από το τελικό σημείο, οπότε δεν απαιτείται εμπορικό έγγραφο), «ιχθυάλευρο», «γευσιγόνα σπλάχνα», «ζελατίνη», «κατάλοιπα τήξης λιπών», «δορές και δέρματα» (εκτός αν είναι πέρα από το τελικό σημείο, οπότε δεν απαιτείται εμπορικό έγγραφο), «υδρολυμένες πρωτεΐνες», «οργανικά λιπάσματα», «τροφές για ζώα συντροφιάς», «μεταποιημένη ζωική πρωτεΐνη», «μεταποιημένες τροφές για ζώα συντροφιάς» (εκτός αν είναι πέρα από το τελικό σημείο, οπότε δεν απαιτείται εμπορικό έγγραφο), «πρώτες ύλες τροφών για ζώα συντροφιάς», «τετηγμένα λίπη», «προϊόν λιπασματοποίησης», «μεταποιημένη κόπρος», «ιχθυέλαιο», «προϊόντα γάλακτος», «υλός από συσκευή φυγοκέντρησης ή διαχωρισμού από τη μεταποίηση γάλακτος», «όξινο φωσφορικό ασβέστιο», «φωσφορικό ασβέστιο», «κολλαγόνο», «προϊόντα αυγών», «ορός ιπποειδών», «κυνηγετικά τρόπαια», «μαλλί» (εκτός αν είναι πέρα από το τελικό σημείο, οπότε δεν απαιτείται εμπορικό έγγραφο), «τρίχες», «τρίχες χοίρων», «φτερά», «ζωικά υποπροϊόντα προς μεταποίηση».</p> <p><b>Κατηγορία:</b> Κατηγορίες 1, 2 ή 3. Στην περίπτωση υλικού της κατηγορίας 3, να προσδιοριστεί ένα γράμμα από το α έως το ιστ [σύμφωνα με το άρθρο 10 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1069/2009]: Στην περίπτωση ζωικών υποπροϊόντων που προορίζονται να χρησιμοποιηθούν ως πρώτες ύλες τροφών για ζώα συντροφιάς, να σημειωθεί 3α ή 3β [i] ή ii)], ανάλογα με το αν τα ζωικά υποπροϊόντα αναφέρονται στο άρθρο 10 στοιχείο α) ή στοιχείο β) [i] ή ii)] του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1069/2009. Στην περίπτωση δορών και δερμάτων και παραγώγων προϊόντων τους, να σημειωθεί 3β)iii) ή 3iδ), ανάλογα με το αν τα ζωικά υποπροϊόντα ή παράγωγα προϊόντα αναφέρονται στο άρθρο 10 στοιχείο β) σημείο iii) ή στο στοιχείο ιδ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1069/2009. Όταν η αποστολή αποτελείται από περισσότερες από μία κατηγορίες, να δηλώνεται η ποσότητα και, κατά περίπτωση, ο αριθμός των περιεκτών (εμπορευματοκιβωτίων) ανά κατηγορία υλικών.</p> <p><b>Είδος επεξεργασίας:</b> Για κατεργασμένες δορές και δέρματα, που α) δεν πληρούν τις απαιτήσεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 29ης Απριλίου 2004, για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης, ή β) δεν έχουν υποστεί πλήρη επεξεργασία δέψης, ή γ) δεν είναι «υγρό χρωμόδερμα» ή δ) δεν είναι «διατηρημένα με διατηρητικά διαλύματα δέρματα», ή ε) δεν είναι διατηρημένα με άσβεστο δέρματα (επεξεργασία με άσβεστο και σε άλμη, με pH 12 έως 13 επί τουλάχιστον οκτώ ώρες): να επιλεγθεί μία από τις ακόλουθες επεξεργασίες: α) έχει ξηρανθεί· β) έχει παστωθεί με στεγνό αλάτι ή άλμη επί τουλάχιστον 14 ημέρες πριν από την αποστολή· γ) έχει παστωθεί επί επτά ημέρες με θαλασσινό αλάτι, με την προσθήκη ανθρακικού νατρίου 2 %.</p> <p>Για υλικά της κατηγορίας 3 και παράγωγα προϊόντα από υλικά της κατηγορίας 3 που προορίζονται για χρήση σε ζωοτροφές: κατά περίπτωση, να περιγράφονται το είδος και οι μέθοδοι επεξεργασίας τους.</p> <p><b>Αριθμός παρτίδας:</b> Αριθμός παρτίδας ή ενωτίου, κατά περίπτωση</p>		
	<p>Η υπογραφή πρέπει να έχει διαφορετικό χρώμα από των τυπογραφικών στοιχείων.</p>		
	<p><b>Υπογραφή</b></p> <p style="text-align: center;">στις</p> <p style="text-align: center;">(τόπος) <span style="float: right;">(ημερομηνία)</span></p>		
	<p>(υπογραφή του αρμοδίου/παραλήπτη) Όνοματεπώνυμο (με κεφαλαία)</p>	<p>(υπογραφή του μεταφορέα) Όνοματεπώνυμο (με κεφαλαία)</p>	<p>(υπογραφή του αρμοδίου/αποστολέα) Όνοματεπώνυμο (με κεφαλαία)</p>