

**29.07.2009/1<sup>η</sup> Έκδοση**

---

---

---

**ΚΑΤΕΥΘΥΝΤΗΡΙΑ ΟΔΗΓΙΑ**

ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΚΑΙ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΤΥΠΩΝ

**GUIDELINE**

ON THE APPLICATION AND CERTIFICATION OF STANDARDS

**AGRO 3-1**Σύστημα Διαχείρισης για τη Διασφάλιση της Ποιότητας του Χοιρινού Κρέατος  
Προδιαγραφή για την παραγωγή ζωοτροφών χοιροτροφίαςManagement System for of pig meat quality assurance  
Specification for the production of pig feedingstuffs**AGRO 3-2**Σύστημα Διαχείρισης για τη Διασφάλιση της Ποιότητας του Χοιρινού Κρέατος  
Προδιαγραφή για την εκτροφή των χοίρωνManagement System for of pig meat quality assurance  
Specification for pig farming**AGRO 3-3**Σύστημα Διαχείρισης για τη Διασφάλιση της Ποιότητας του Χοιρινού Κρέατος  
Προδιαγραφή για τη σφαγή των χοίρωνManagement System for of pig meat quality assurance  
Specification for pigs slaughter**AGRO 3-4**Σύστημα Διαχείρισης για τη Διασφάλιση της Ποιότητας του Χοιρινού Κρέατος  
Προδιαγραφή για τον τεμαχισμό, αποστέωση, επεξεργασία και συσκευασία του χοιρινού κρέατοςManagement System for of pig meat quality assurance  
Specification for cutting, deboning, processing and packing of pig meat**AGRO 3-5**Σύστημα Διαχείρισης για τη Διασφάλιση της Ποιότητας του Χοιρινού Κρέατος  
Προδιαγραφή για τα σημεία λιανικής πώλησης του χοιρινού κρέατοςManagement System for of pig meat quality assurance  
Specification for the retailers of pig meat

**Copyright © AGROCERT® 2009**

Η πνευματική ιδιοκτησία αποκτάται χωρίς καμία διατύπωση και χωρίς την ανάγκη ρήτρας απαγορευτικής των προσβολών της. Επισημαίνεται πάντως ότι κατά τον Ν. 2121/93 και κατά τη Διεθνή Σύμβαση Βέρνης (που έχει κυρωθεί με το Ν. 100/75), απαγορεύεται η αναδημοσίευση, καθώς και η αναπαραγωγή του παρόντος έργου, με οποιοδήποτε τρόπο, τμηματικά ή περιληπτικά, στο πρωτότυπο ή σε μετάφραση ή σε άλλη διασκευή, χωρίς τη γραπτή άδεια του εκδότη.

## Πρόλογος

Η παρούσα κατευθυντήρια οδηγία εφαρμογής και πιστοποίησης των προτύπων AGRO 3, εκπονήθηκε από τον Οργανισμό Πιστοποίησης και Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων (Ο.Π.Ε.Γ.Ε.Π.), με το δι-ακριτικό τίτλο AGROCERT, ο οποίος αποτελεί Νομικό Πρόσωπο Ιδιωτικού Δικαίου (Ν.Π.Ι.Δ.) και λειτουργεί χάριν του δημοσίου συμφέροντος υπό την εποπτεία του Υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων.

Σκοπός αυτής της οδηγίας είναι να παρέχει κατευθύνσεις, με στόχο τη διασφάλιση της ενιαίας και ομοιόμορφης εφαρμογής των απαιτήσεων των προτύπων:

- AGRO 3-1: «Σύστημα Διαχείρισης για τη Διασφάλιση της Ποιότητας του Χοιρινού Κρέατος, Προδιαγραφή για την παραγωγή ζωοτροφών χοιροτροφίας» ή/και
- AGRO 3-2: «Σύστημα Διαχείρισης για τη Διασφάλιση της Ποιότητας του Χοιρινού Κρέατος, Προδιαγραφή για την εκτροφή των χοίρων» ή/και
- AGRO 3-3: «Σύστημα Διαχείρισης για τη Διασφάλιση της Ποιότητας του Χοιρινού Κρέατος, Προδιαγραφή για τη σφαγή των χοίρων» ή/και
- AGRO 3-4: «Σύστημα Διαχείρισης για τη Διασφάλιση της Ποιότητας του Χοιρινού Κρέατος, Προδιαγραφή για τον τεμαχισμό, αποστέωση, επεξεργασία και συσκευασία του χοιρινού κρέατος».
- AGRO 3-5: «Σύστημα Διαχείρισης για τη Διασφάλιση της Ποιότητας του Χοιρινού Κρέατος, Προδιαγραφή για τα σημεία λιανικής πώλησης του χοιρινού κρέατος».

από τις επιχειρήσεις, τους φορείς πιστοποίησης και γενικά όλους αυτούς που εμπλέκονται με το αντικείμενο της παρούσας.

Η παρούσα κατευθυντήρια οδηγία αποτελείται από δύο μέρη: Το πρώτο αφορά τις γενικές απαιτήσεις/υποχρεώσεις οι οποίες πρέπει να τηρούνται από τις επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται στην αλυσίδα παραγωγής χοιρινού κρέατος στο πλαίσιο της εφαρμογής του Συστήματος Διαχείρισης για τη Διασφάλιση της Ποιότητας του Χοιρινού Κρέατος (ΣΣΔΠΧΚ) καθώς και τους φορείς που την πιστοποιούν, ενώ το δεύτερο μέρος αφορά εξειδικευμένες οδηγίες για την εφαρμογή των απαιτήσεων των προτύπων AGRO 3 όπως αυτές περιγράφονται στις αντίστοιχες παραγράφους των προτύπων.

## Περιεχόμενα

<b>ΜΕΡΟΣ 1<sup>ο</sup> - ΚΑΤΕΥΘΥΝΤΗΡΙΑ ΟΔΗΓΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΤΥΠΩΝ AGRO 3</b>	<b>5</b>
.....	
Εισαγωγή .....	5
1. Σκοπός – Πεδίο Εφαρμογής.....	6
2. Ορισμοί .....	6
3. Παραπομπές σε Πρότυπα .....	6
4. Γενικές απαιτήσεις πιστοποίησης.....	7
4.1 Υποχρεώσεις Φορέα Πιστοποίησης.....	7
4.2 Προϋποθέσεις για τη διενέργεια Επιθεώρησης .....	8
4.3 Αποχώρηση επιχείρησης από Φορέα Πιστοποίησης.....	8
4.4 Διαχείριση Ιχνηλασιμότητας & Εθνικού Σήματος Πιστοποίησης .....	8
4.4.1 Γενικές απαιτήσεις.....	8
4.4.2 Γενικές Αρχές Ιχνηλασιμότητας.....	9
4.4.3 Απαιτήσεις Ιχνηλασιμότητας .....	9
4.4.4 Διαχείριση του Εθνικού Σήματος Πιστοποίησης.....	10
4.4.5 Τήρηση και έλεγχος εγγράφων .....	10
4.4.6 Αξιολόγηση εφαρμογής ιχνηλασιμότητας και σήμανσης .....	10
4.4.7 Μέσα ταυτοποίησης .....	10
4.4.8 Ταυτοποίηση ζώντων ζώων στο σφαγείο.....	11
4.4.9 Ταυτοποίηση σφάγιου .....	11
4.4.10 Τεμαχισμός σε ημιμόρια.....	11
4.4.11 Περαιτέρω τεμαχισμός και συσκευασία.....	11
<b>ΜΕΡΟΣ 2<sup>ο</sup> - ΚΑΤΕΥΘΥΝΤΗΡΙΑ ΟΔΗΓΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΩΝ ΠΡΟΤΥΠΩΝ AGRO 3</b>	<b>13</b>
.....	
4.1.1 Οργάνωση και Αρμοδιότητες .....	13
4.1.2 Νομικές και άλλες απαιτήσεις .....	13
4.1.3 Εκπαίδευση προσωπικού .....	13
4.2.1 Πρώτες Ύλες .....	13
4.2.2 Προσθετικά, Προμίγματα και Κτηνιατρικές Φαρμακευτικές Ουσίες .....	13
4.3.3 Έλεγχος και δοκιμές.....	13
4.4 Ανασκόπηση από τη Διοίκηση.....	14
<b>ΠΡΟΤΥΠΟ AGRO 3-2</b> .....	<b>15</b>
.....	
4.1.1 Οργάνωση και Αρμοδιότητες .....	15
4.1.2 Νομικές και άλλες απαιτήσεις .....	15
4.1.3 Εκπαίδευση προσωπικού .....	15
4.2.4.2 Συνθήκες περιβάλλοντος .....	15
4.2.7 Κτηνιατρική παρακολούθηση .....	15
4.2.8 Ιχνηλασιμότητα .....	15
4.5 Ανασκόπηση από τη Διοίκηση.....	16
<b>ΠΡΟΤΥΠΟ AGRO 3-3</b> .....	<b>17</b>
.....	
4.1.1 Οργάνωση και Αρμοδιότητες .....	17
4.1.2 Νομικές και άλλες απαιτήσεις .....	17
4.1.3 Εκπαίδευση προσωπικού .....	17
4.2.5 Υγιεινή.....	17
4.2.7 Ιχνηλασιμότητα .....	17
4.4 Ανασκόπηση από τη Διοίκηση.....	17
<b>ΠΡΟΤΥΠΟ AGRO 3-4</b> .....	<b>18</b>
.....	
4.1.1 Οργάνωση και Αρμοδιότητες .....	18
4.1.2 Νομικές και άλλες απαιτήσεις.....	18
4.1.3 Εκπαίδευση προσωπικού .....	18

4.2.1 Απαιτήσεις για την εισαγωγή των σφάγιων ή τεμαχίων χοιρινού κρέατος στο τυποποιητήριο .....	18
4.2.7 Ιχνηλασιμότητα .....	18
4.4 Ανασκόπηση από τη Διοίκηση.....	18
<b>ΠΡΟΤΥΠΟ AGRO 3-5 .....</b>	<b>19</b>
4.2.2 Εγκαταστάσεις, Μέσα και Εξοπλισμός.....	19
4.2.2.1 Γενικές απαιτήσεις .....	19
4.2.5 Ιχνηλασιμότητα .....	19
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι.....	20

## ΜΕΡΟΣ 1<sup>ο</sup> - ΚΑΤΕΥΘΥΝΤΗΡΙΑ ΟΔΗΓΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΤΥΠΩΝ AGRO 3

### Εισαγωγή

Η εφαρμογή και η τήρηση των προτύπων της αλυσίδας AGRO 3 και της Κατευθυντήριας Οδηγίας παρέχουν στις επιχειρήσεις τη δυνατότητα ανάπτυξης Συστήματος Διαχείρισης για τη Διασφάλιση της Ποιότητας του Χοιρινού Κρέατος (ΣΔΔΠΧΚ), προκειμένου τα παραγόμενα τελικά προϊόντα κατάλληλα επισημαινόμενα να αυξήσουν την προστιθέμενη αξία τους και να αποκτήσουν σημαντικό προβάδισμα στις αγορές υψηλού ανταγωνισμού κατακτώντας την εμπιστοσύνη των καταναλωτών.

Προκειμένου οι επιχειρήσεις να πιστοποιηθούν ως προς κάποιο/α από τα πρότυπα AGRO 3, είναι απαραίτητο να συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις του/ων αντίστοιχου/ων προτύπου/ων AGRO 3 και της παρούσας κατευθυντήριας οδηγίας.

Το χοιρινό κρέας που προέρχεται από τις πιστοποιημένες επιχειρήσεις σύμφωνα με τα πρότυπα AGRO 3 και την παρούσα Οδηγία επισημαίνεται με το ειδικό εθνικό σήμα πιστοποίησης.

Η εφαρμογή της οδηγίας αυτής αποτελεί επίσης ένα από τα κριτήρια αναγνώρισης και επίβλεψης των Φορέων Πιστοποίησης των προτύπων AGRO από τον Ο.Π.Ε.Γ.Ε.Π - AGROCERT, σύμφωνα με την Κ.Υ.Α 267623/29.08.2007 (ΦΕΚ 1723 Β' /29.08.2007).

Τα πρότυπα AGRO 3 μαζί με την παρούσα Οδηγία παρέχουν τους κανόνες και το πλαίσιο για ανεξάρτητη αναγνωρισμένη πιστοποίηση τρίτου μέρους των διαδικασιών παραγωγής χοιρινού κρέατος ως προς EN 45011 ή ISO/IEC Guide 65 (πιστοποίηση προϊόντος).

## 1. Σκοπός – Πεδίο Εφαρμογής

Σκοπός της παρούσας οδηγίας είναι να παρέχει τις αναγκαίες καθοδηγήσεις για την εφαρμογή και την πιστοποίηση των προτύπων AGRO 3.

Η παρούσα οδηγία εφαρμόζεται από:

- α) τις επιχειρήσεις ώστε να διευκολυνθούν στην εφαρμογή των απαιτήσεων των προτύπων AGRO 3.
- β) τους Φορείς Πιστοποίησης ώστε να εναρμονιστεί η επιθεώρηση των προτύπων AGRO 3.
- γ) τις αρχές Διαπίστευσης των Φορέων Πιστοποίησης, ώστε να διευκολυνθούν στο έργο της διαπίστευσης.
- δ) την εθνική αρχή αναγνώρισης και επίβλεψης των Φορέων Πιστοποίησης (Ο.Π.Ε.ΓΕ.Π), στο πλαίσιο της αρμοδιότητάς του για την αναγνώριση και επίβλεψη των Φορέων που πιστοποιούν σύμφωνα με τα πρότυπα AGRO 3.

## 2. Ορισμοί

Οι ακόλουθοι ορισμοί ισχύουν για τους σκοπούς της παρούσας κατευθυντήριας οδηγίας.

### 2.1 Επιχείρηση

Κάθε επιχείρηση που ανήκει στην αλυσίδα παραγωγής χοιρινού κρέατος (βιομηχανία/ βιοτεχνία ζωοτροφών ή παρασκευαστήριο ζωοτροφών χοιροτροφικής μονάδας, χοιροτροφική μονάδα, σφαγείο, μονάδα τυποποίησης κρέατος (τυποποιητήριο) και σημείο λιανικής πώλησης).

### 2.2 Πεδίο Πιστοποίησης

Το στάδιο παραγωγής όπου εφαρμόζεται το ΣΔΔΠΧΚ (η παραγωγή ζωοτροφών χοιροτροφίας ή η εκτροφή χοίρων ή η σφαγή χοίρων ή ο τεμαχισμός / αποστέωση / επεξεργασία / συσκευασία χοιρινού κρέατος ή η πώλησή του), σύμφωνα με τις απαιτήσεις του σχετικού Προτύπου της σειράς AGRO 3, από την επιχείρηση.

### 2.3 Επιθεώρηση Πιστοποίησης

Η επιθεώρηση, η οποία διενεργείται επιτόπου από το Φορέα Πιστοποίησης, προκειμένου να αξιολογηθεί η συμμόρφωση της επιχείρησης ως προς τις απαιτήσεις του σχετικού με τις δραστηριότητες της προτύπου AGRO 3 και της

παρούσας Οδηγίας, με σκοπό την πιστοποίησή της.

### 2.4 Επιθεώρηση Επιτήρησης

Η επιθεώρηση, η οποία διενεργείται επιτόπου από το Φορέα Πιστοποίησης, έτσι ώστε ο Φορέας Πιστοποίησης να μπορεί να διατηρεί την εμπιστοσύνη του ότι το αντικείμενο πιστοποίησης συνεχίζει να ικανοποιεί τις απαιτήσεις του σχετικού με τις δραστηριότητες της επιχείρησης προτύπου AGRO 3 και της παρούσας Οδηγίας.

### 2.5 Πιστοποιητικό

Το επίσημο έγγραφο το οποίο εκδίδει ο Φορέας Πιστοποίησης στη συμβεβλημένη με αυτόν επιχείρηση, στην οποία διαπιστώθηκε μετά από επιθεώρηση που πραγματοποίησε ο Φορέας, ότι πληρούνται οι απαιτήσεις του προτύπου AGRO 3-1 ή/και 3-2 ή/και 3-3 ή/και 3-4 ή/και 3-5 και της παρούσας οδηγίας.

### 2.6 Τελικός Καταναλωτής

Ο τελευταίος καταναλωτής κρέατος ο οποίος δεν χρησιμοποιεί το κρέας στο πλαίσιο λειτουργίας ή δραστηριότητας μιας επιχείρησης τροφίμων.

## 3. Παραπομπές σε Πρότυπα

Πρότυπα AGRO 3 τα οποία αποτελούνται από τα εξής μέρη:

- AGRO 3-1: «Σύστημα Διαχείρισης για τη Διασφάλιση της Ποιότητας του Χοιρινού Κρέατος, Προδιαγραφή για την παραγωγή ζωοτροφών χοιροτροφίας»
- AGRO 3-2: «Σύστημα Διαχείρισης για τη Διασφάλιση της Ποιότητας του Χοιρινού Κρέατος, Προδιαγραφή για την εκτροφή των χοίρων»
- AGRO 3-3: «Σύστημα Διαχείρισης για τη Διασφάλιση της Ποιότητας του Χοιρινού Κρέατος, Προδιαγραφή για τη σφαγή των χοίρων»
- AGRO 3-4: «Σύστημα Διαχείρισης για τη Διασφάλιση της Ποιότητας του Χοιρινού Κρέατος, Προδιαγραφή για τον τεμαχισμό, αποστέωση, επεξεργασία και συσκευασία του χοιρινού κρέατος».
- AGRO 3-5: «Σύστημα Διαχείρισης για τη Διασφάλιση της Ποιότητας του Χοιρινού Κρέατος, Προδιαγραφή για τα σημεία λιανικής πώλησης του χοιρινού κρέατος».

#### 4. Γενικές απαιτήσεις πιστοποίησης

Η επιχείρηση που επιθυμεί να πιστοποιηθεί κατά ένα πρότυπο της σειράς AGRO 3, πρέπει να έχει εξασφαλίσει ότι διαθέτει προμηθευτές ή/και πελάτες ενταγμένους στην αλυσίδα παραγωγής χοιρινού κρέατος που τηρούν το ΣΔΔΠΧΚ και συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις των αντίστοιχων με τις δραστηριότητές τους προτύπων AGRO 3.

##### 4.1 Υποχρεώσεις Φορέα Πιστοποίησης

Ο Φορέας Πιστοποίησης πρέπει:

- α) Να απασχολεί Επιθεωρητές, οι οποίοι πρέπει κατ' ελάχιστον να είναι κάτοχοι πτυχίου ΠΕ Γεωπόνου ή Κτηνιάτρου, να αποδεικνύουν τουλάχιστον 20 ώρες συμμετοχή σε κατάλληλα οργανωμένα και εγκεκριμένα από τον AGROCERT εκπαιδευτικά σεμινάρια στα πρότυπα AGRO 3, καθώς και διετή σχετική εμπειρία.
- β) Να διεξάγει Επιθεωρήσεις όταν η επιχείρηση είναι σε λειτουργία ανάλογα με τη δυναμικότητα και το πεδίο εφαρμογής.
- γ) Να διασφαλίζει ότι η επιχείρηση στην οποία έχει χορηγήσει Πιστοποιητικό, πληροί τις απαιτήσεις του/των σχετικού/ών προτύπου/ων AGRO 3 και της παρούσας κατευθυντήριας οδηγίας.
- δ) Να προβαίνει σε Επιθεώρηση Πιστοποίησης μόνο εφόσον έχει διαπιστώσει ότι η επιχείρηση εφαρμόζει το ΣΔΔΠΧΚ για τουλάχιστον τρεις (3) μήνες όσον αφορά τα πρό-

τυπα AGRO 3-1, 3-3, 3-4 και 3-5 και για έξι (6) μήνες όσον αφορά το πρότυπο AGRO 3-2.

- ε) Να διενεργεί Επιθεωρήσεις Επιτήρησης στις επιχειρήσεις κατ' ελάχιστον μια φορά ανά έτος. Η συχνότητα και ο χρόνος διενέργειας των Επιθεωρήσεων Επιτήρησης καθορίζεται από το Φορέα Πιστοποίησης, λαμβάνοντας υπόψη τα ευρήματα των προηγούμενων Επιθεωρήσεων του ΣΔΔΠΧΚ της επιχείρησης και την απαιτούμενη παρακολούθηση της εφαρμογής του.
- στ) Να διενεργεί πέραν των προγραμματισμένων Επιθεωρήσεων Αξιολόγησης/ Επιτήρησης και αιφνιδιαστικές ή έκτακτες Επιθεωρήσεις στο 10% τουλάχιστον των επιχειρήσεων που πιστοποιεί ανά πρότυπο κατ' έτος, και οπωσδήποτε σε περιπτώσεις υπόνοιας, καταγγελιών ή όταν το κρίνει απαραίτητο, προκειμένου να διαπιστώνει τη συνεχή τήρηση των απαιτήσεων των προτύπων AGRO 3 και της παρούσας οδηγίας.
- ζ) Κατ' ελάχιστον σε κάθε επιθεώρηση και επιπροσθέτως όποτε εκείνος κρίνει απαραίτητο, να λαμβάνει δείγματα για ανάλυση σε Εργαστήρια διαπιστευμένα για τις εν λόγω αναλύσεις, σε ποσοστό 1% επί του αριθμού δειγμάτων (και όχι λιγότερο από ένα δείγμα) για τις σχετικές αναλύσεις που προβλέπονται στο σχέδιο ελέγχου της επιθεωρούμενης επιχείρησης.
- η) Να διασφαλίζει ότι η επιχείρηση συμμορφώνεται με τις οδηγίες για την ορθή χρήση του Πιστοποιητικού ή/και του Σήματος που της έχουν χορηγηθεί.
- θ) Κατά το χρονικό διάστημα μέχρι την άρση των αιτιών των μη συμμορφώσεων που εντοπίστηκαν, να μην προβαίνει στη χορήγηση πιστοποίησης ή να ανακαλείται η υφιστάμενη κατά περίπτωση.
- ι) να διασφαλίζει ότι η πιστοποιημένη επιχείρηση προμηθεύεται προϊόντα σε συνεχή βάση μόνο από πιστοποιημένους «προμηθευτές προϊόντων του προηγούμενου σταδίου της αλυσίδας παραγωγής χοιρινού κρέατος»<sup>1</sup>.
- ια) να αναγνωρίζει Πιστοποιήσεις από άλλους Φορείς αναγνωρισμένους και ενταγμένους στο σύστημα επίβλεψης από τον AGROCERT, ως απόδειξη της εφαρμογής ΣΔΔΠΧΚ, το οποίο συμμορφώνεται προς τις απαιτήσεις των προτύπων της σειράς AGRO 3.



#### 4.2 Προϋποθέσεις για τη διενέργεια Επιθεώρησης

Μια επιχείρηση προκειμένου να υποβάλλει αίτηση για πιστοποίηση, στο Φορέα Πιστοποίησης, πρέπει:

- α) Να εφαρμόζει και να τηρεί σχετικά αρχεία, όπως περιγράφονται στο/α πρότυπο/α AGRO 3 για τα οποία αιτείται την πιστοποίηση και στην παρούσα Οδηγία, για τουλάχιστον για τρεις (3) μήνες όσον αφορά τα πρότυπα AGRO 3-1, 3-3, 3-4 και 3-5 και για τουλάχιστον έξι (6) μήνες όσον αφορά το πρότυπο AGRO 3-2.
- β) Να διασφαλίζει ότι είναι πιστοποιημένοι όλοι οι «προμηθευτές προϊόντων του προηγούμενου σταδίου της αλυσίδας παραγωγής χοιρινού κρέατος»<sup>1</sup>.
- γ) Να είναι φυσικό ή νομικό πρόσωπο ή ομάδα προσώπων.
- δ) Να διαθέτει Επιβλέποντα, ο οποίος κατ'ελάχιστον να είναι κάτοχος πτυχίου ΠΕ Γεωπόνου ή Κτηνιάτρου, να αποδεικνύει 20 ώρες συμμετοχή σε κατάλληλα οργανωμένα και εγκεκριμένα από τον AGROCERT εκπαιδευτικά σεμινάρια στα πρότυπα AGRO 3, καθώς και διετή τουλάχιστον σχετική εμπειρία.
- ε) Να έχει διενεργήσει μία πλήρη εσωτερική Επιθεώρηση, σε όλες τις απαιτήσεις του/των προτύπου/ων της σειράς AGRO 3 που εφαρμόζει.
- στ) Στις περιπτώσεις που εφαρμόζει τα πρότυπα AGRO 3-1 ή/και AGRO 3-2 ή/και AGRO 3-3 ή/και AGRO 3-4, να έχει διεξάγει τουλάχιστον μία πλήρη ανασκόπηση του Συστήματος από τη διοίκηση της επιχείρησης, όπως ορίζεται σε σχετική απαίτηση των παραπάνω προτύπων.

#### 4.3 Αποχώρηση επιχείρησης από Φορέα Πιστοποίησης

<sup>1</sup> Ως «προμηθευτές προϊόντων του προηγούμενου σταδίου της αλυσίδας παραγωγής χοιρινού κρέατος» νοούνται:

α) στην περίπτωση της χοιροτροφικής μονάδας, η επιχείρηση απ'όπου προμηθεύεται τις ζωοτροφές χοιροτροφίας,  
β) στην περίπτωση του σφαγείου, η χοιροτροφική μονάδα απ'όπου προμηθεύεται τα ζώα και  
γ) στην περίπτωση του τυποποιητηρίου, το σφαγείο απ'όπου προμηθεύεται τα σφάγια ή τεμάχια χοιρινού κρέατος.  
Στις προηγούμενες περιπτώσεις (β) και (γ) συμπεριλαμβάνεται και η μεταφορά ζώντων ζώων ή χοιρινού κρέατος.

4.3.1 Μια πιστοποιημένη επιχείρηση για την εφαρμογή ενός ή περισσότερων προτύπων της σειράς AGRO 3, δύναται να αποχωρήσει από το Φορέα Πιστοποίησης, ακόμα και κατά τη διάρκεια ισχύος του Πιστοποιητικού και να συμβληθεί με άλλο Φορέα, υπό την προϋπόθεση:

- α) να καταγγείλει εγγράφως τη σύμβαση που έχει υπογράψει με τον πρώτο Φορέα.
- β) να ενημερώσει σχετικά τον AGROCERT αναφέροντας με σαφήνεια τους λόγους καταγγελίας της σύμβασης καθώς και το όνομα του νέου Φορέα Πιστοποίησης στον οποίο προτίθεται να ενταχθεί.
- γ) να υποβάλλει νέα αίτηση ένταξης στο σύστημα ελέγχου του νέου Φορέα.

4.3.2 Προϋποθέσεις αποδοχής του αιτήματος ένταξης από το νέο Φορέα είναι:

- α) να μην εκκρεμεί διενέργεια οποιουδήποτε είδους Επιθεώρησης που να έχει ανακοινωθεί σε διάστημα 15 ημερών.
- β) να μην εκκρεμούν διαδικασίες αξιολόγησης ευρημάτων Επιθεωρήσεων, αναλύσεων ή επιβολής κυρώσεων προ της ημερομηνίας καταγγελίας της σύμβασης.
- γ) να μην υφίσταται κύρωση απαγόρευσης χρήσης των σχετικών όρων, ενδείξεων, σημάτων σχετικά με το ΣΔΔΠΧΚ.

#### 4.4 Διαχείριση Ιχνηλασιμότητας & Εθνικού Σήματος Πιστοποίησης

##### 4.4.1 Γενικές απαιτήσεις

Σε όλα τα πρότυπα της σειράς AGRO 3 (AGRO 3-1, AGRO 3-2, AGRO 3-3, AGRO 3-4, AGRO 3-5) προβλέπεται η τήρηση στοιχείων ιχνηλασιμότητας των προϊόντων μέσα στον καθένα από τους κρίκους της αλυσίδας παραγωγής – επεξεργασίας – διακίνησης, που αντιστοιχούν. Με την παρούσα Οδηγία διευκρινίζονται:

i. Ο τρόπος σύνδεσης των διαδικασιών ιχνηλασιμότητας που τηρούνται από τις πιστοποιημένες επιχειρήσεις ως προς τις απαιτήσεις ενός ή περισσότερων προτύπων της σειράς AGRO 3.

ii. Οι υπευθύνότητες των επιχειρήσεων που χειρίζονται το «εθνικό σήμα πιστοποίησης χοιρινού κρέατος διασφαλισμένης ποιότητας».

iii. Οι ειδικότερες οριζόντιες απαιτήσεις για την τήρηση των στοιχείων ταυτότητας και ιχνηλασιμότητας των προϊόντων, που θα φέρουν το «εθνικό σήμα πιστοποίησης χοιρινού

κρέατος διασφαλισμένης ποιότητας» (Παράρτημα Ι).

#### 4.4.2 Γενικές Αρχές Ιχνηλασιμότητας

Οι επιχειρήσεις που επιθυμούν να διαθέτουν στην αγορά πιστοποιημένο χοιρινό κρέας ως προς την εφαρμογή ΣΔΔΠΧΚ, που να φέρει το αντίστοιχο σήμα του ΟΠΕΓΕΠ, πρέπει να αναπτύξουν και να εφαρμόσουν διαδικασίες που να επιτρέπουν:

i. την εφαρμογή ή τη δημιουργία μέσων ταυτοποίησης για την αναγνώριση και την καταγραφή των ζώων, σφάγιων ή τεμαχίων κρέατος και τη διαχείριση των πληροφοριών που τα αφορούν.

ii. οποιαδήποτε στιγμή, την εξασφάλιση της αντιστοιχίας μεταξύ των μέσων ταυτοποίησης και των πληροφοριών που τα αφορούν, μέσω της πραγματοποίησης των απαραίτητων ελέγχων,

iii. την έγκαιρη και διαρκή διάθεση των καταγεγραμμένων στοιχείων (σε ηλεκτρονική μορφή κατά προτίμηση), όποτε αυτό απαιτείται, καθώς και τη φύλαξή τους σε μέσα που να εμποδίζουν την απώλεια, ζημιά, αλλοίωση, ή φθορά τους.

#### 4.4.3 Απαιτήσεις Ιχνηλασιμότητας

α) Κάθε πιστοποιημένη χοιροτροφική μονάδα τηρεί στοιχεία για:

- τη συγκρότηση των ομάδων ανάπτυξης – πάχυνσης χοίρων, μετά τον απογαλακτισμό των ζώων.
- ιχνηλασιμότητας για τις χρησιμοποιούμενες ζωοτροφές.

β) Για κάθε συγκροτούμενη ως άνω ομάδα ανάπτυξης – πάχυνσης τηρούνται στοιχεία ταυτότητας, που είναι κοινά για όλα τα ζώα της ομάδας. Η ομάδα τηρείται ενιαία (δεν διασπάται, δεν συγχωνεύεται με άλλες ομάδες) μέχρι την αποστολή των ζώων στο σφαγείο.

γ) Η ταυτότητα κάθε ζώου δηλώνεται με αριθμό που φαίνεται στο ενώτιο ή άλλο πρόσφορο και αξιόπιστο μέσο.

δ) Η κοινή ταυτότητα της ομάδας συμπληρώνεται με την ημερομηνία αποστολής των ζώων στο σφαγείο, που αναγράφεται στα συνοδευτικά έγγραφα.

ε) Οι ομάδες ανάπτυξης – πάχυνσης δεν αναμινγούνται με άλλες ούτε κατά τη μεταφορά

τους στο σφαγείο, ούτε κατά την παραμονή τους στα κελιά αναμονής του σφαγείου.

στ) Η ομάδα ζώντων ζώων με την ίδια ταυτότητα παραδίδεται στο σφαγείο συνοδευόμενη από τα συνοδευτικά και υγειονομικά του έγγραφα φέροντας στοιχεία (π.χ. ενώτια) που την ταυτοποιούν. Κατά την άφιξη των ζώων στο σφαγείο και οπωσδήποτε πριν τη σφαγή τους, επαληθεύεται ότι ο αριθμός ταυτότητας των συνοδευτικών εγγράφων ταυτίζεται με εκείνον που φέρουν τα ζώα (αριθμό ενωτίου ή άλλο).

ζ) Είναι δυνατό μετά την άφιξη των ζώντων ζώων στο σφαγείο να τους αποδοθεί νέο μέσο ταυτοποίησης. Στην περίπτωση αυτή, χρησιμοποιείται το ίδιο μέσο ταυτοποίησης και για το στάδιο του σφάγιου.

η) Το μέσο ταυτοποίησης διατηρείται αμετάβλητο σε όλα τα στάδια της επεξεργασίας εντός του σφαγείου. Το σφαγείο διατηρεί κατά την εφαρμογή του AGRO 3-3 εσωτερικές διαδικασίες ιχνηλασιμότητας.

θ) Οι πληροφορίες που αφορούν στα ζώντα ζώα και παραδίδονται κατά την άφιξή τους στο σφαγείο, καθώς και αυτές που συλλέγονται μέσα στο σφαγείο κατά τα διάφορα στάδια επεξεργασίας των σφάγιων, καταγράφονται και είναι διαθέσιμες ανά πάσα στιγμή. Ο συσχετισμός τους με τον αριθμό ταυτότητας των ζώων είναι πάντοτε εφικτός.

ι) Τα σφάγια, ολόκληρα ή σε ημιμόρια, μεταφέρονται στο τυποποιητήριο ή σημείο λιανικής πώλησης, συνοδευόμενα από έγγραφα ή αρχεία, όπου φέρονται όλα τα στοιχεία ταυτότητας των ζώντων ζώων και σφάγιων, καθώς και όλες οι πληροφορίες που αφορούν στο ζωντανό ζώο και στο σφάγιο από τα οποία προέρχονται.

ια) Τα τεμάχια χοίρειου κρέατος που παράγονται από τον τεμαχισμό των ημιμοριών διατηρούν το μέσον ταυτοποίησης επί της πρώτης συσκευασίας τους (αν συσκευάζονται).

ιβ) Τα τεμάχια κρέατος μεταφέρονται στο σημείο λιανικής πώλησης (κρεοπωλείο, σούπερ μάρκετ) συνοδευόμενα από έγγραφα ή αρχεία όπου φέρονται όλα τα στοιχεία ταυτότητας, καθώς και όλες οι πληροφορίες που αφορούν το ζωντανό ζώο, τα σφάγια και ημιμόρια, από τα οποία προέρχονται.

ιγ) Κάθε επιχείρηση καθιερώνει, τεκμηριώνει και τηρεί διαδικασία ιχνηλασιμότητας, ώστε να διασφαλίζει ότι είναι δυνατόν να εντοπιστεί ανά πάσα στιγμή η προέλευση όλων των προϊόντων που εμπίπτουν στο πεδίο εφαρμογής της.

#### **4.4.4 Διαχείριση του Εθνικού Σήματος Πιστοποίησης**

α) Κατά την πιστοποίηση των επιχειρήσεων προσδιορίζεται αν η επιχείρηση θα διαχειρίζεται ή όχι το Σήμα και κάτω από ποιες συνθήκες.

β) Το δικαίωμα σήμανσης του προϊόντος δίδεται κατά τεκμήριο σε σφαγεία, πιστοποιημένα ως προς το AGRO 3-3, για σφάγια ολόκληρα ή σε ημιμόρια, που πρόκειται να διακινηθούν ως έχουν μέχρι τα σημεία λιανικής πώλησης. Επίσης δίδεται σε τυποποιητήρια χοιρινού κρέατος, πιστοποιημένα ως προς το AGRO 3-4, για τεμάχια χοιρινού κρέατος (συσκευασμένα ή ασυσκευαστα) που πρόκειται να διακινηθούν στα σημεία πώλησης.

γ) Οι επιχειρήσεις που έχουν το δικαίωμα σήμανσης των προϊόντων είναι υπεύθυνες για την προώθηση σημασμένων προϊόντων αποκλειστικά και μόνο σε πιστοποιημένα σημεία λιανικής πώλησης ως προς το AGRO 3-5.

δ) Οι επιχειρήσεις που έχουν το δικαίωμα σήμανσης των προϊόντων λαβαίνουν όλα τα απαραίτητα μέτρα, ώστε όλα τα τηρούμενα απ' αυτές στοιχεία να είναι στη διάθεση του τελικού καταναλωτή, διαμέσου των πιστοποιημένων σημείων λιανικής πώλησης, κατά τρόπο απόλυτα διαφανή και αξιόπιστο.

#### **4.4.5 Τήρηση και έλεγχος εγγράφων**

α) Η επιχείρηση που έχει το δικαίωμα σήμανσης των προϊόντων, καθιερώνει και τηρεί τεκμηριωμένες διαδικασίες για το σχεδιασμό και τον έλεγχο όλων των εγγράφων και δεδομένων που σχετίζονται με την οργάνωση της ταυτοποίησης και ιχνηλασιμότητας των προϊόντων.

β) Τα έγγραφα και τα δεδομένα που σχετίζονται με την εφαρμογή της διαδικασίας ιχνηλασιμότητας πρέπει να εξετάζονται και να εγκρίνονται από εξουσιοδοτημένο προσωπικό πριν από τη σήμανση των προϊόντων. Η έγκριση τεκμηριώνεται.

γ) Πρέπει να τηρούνται έγγραφα παρακολούθησης αποθήκης, λογιστικά έγγραφα, αποδείξεις ζύγισης ή άλλα λοιπά έγγραφα, τα οποία να επαληθεύουν την ταυτοποίηση των ζώων και των σφάγιων όπως και τις πληροφορίες που έχουν συλλεχθεί και διαβιβαστεί, σε σχέση με τη σήμανση των προϊόντων.

#### **4.4.6 Αξιολόγηση εφαρμογής ιχνηλασιμότητας και σήμανσης**

α) Η επιχείρηση που έχει το δικαίωμα σήμανσης των προϊόντων καθιερώνει και τηρεί τεκμηριωμένες διαδικασίες για το σχεδιασμό και την εκτέλεση περιοδικών ελέγχων και επαληθεύσεων, έτσι ώστε να αξιολογείται η εφαρμογή της διαδικασίας ιχνηλασιμότητας και σήμανσης. Οι ενέργειες περιλαμβάνουν:

i. Ελέγχους για να διαπιστωθεί ότι πληρούνται οι προϋποθέσεις σήμανσης των προϊόντων και ότι η ιχνηλασιμότητα πληροί τις απαιτήσεις και εφαρμόζεται αξιόπιστα και αποτελεσματικά.

ii. Επαλήθευση για να αξιολογηθεί ότι όλα τα στοιχεία της διαδικασίας ιχνηλασιμότητας και των προϋποθέσεων χρήσης Σήματος επί των προϊόντων είναι κατάλληλα και επαρκή.

iii) Οι ανωτέρω ενέργειες προγραμματίζονται και διενεργούνται από πρόσωπα ανεξάρτητα από αυτά που έχουν την άμεση ευθύνη για την επιθεωρούμενη δραστηριότητα.

β) Κατά την επιθεώρηση τρίτου μέρους από το Φορέα Πιστοποίησης και τον AGROCERT, ως αρμόδια αρχή για την αναγνώριση και επίβλεψη των Φορέων Πιστοποίησης κατά τα πρότυπα AGRO και τη χρήση των σχετικών σημάνσεων και σημάτων πιστοποίησης, αξιολογείται η επάρκεια των ανωτέρω ενεργειών.

γ) Όλα τα αποτελέσματα των ανωτέρω ενεργειών τηρούνται σε αρχεία.

#### **4.4.7 Μέσα ταυτοποίησης**

α) Η ανάγνωση αριθμού ενωτίου, ως μέσου ταυτοποίησης, μετά την άφιξη μιας ομάδας ζώων σε σφαγείο, μπορεί να είναι δύσκολη εξαιτίας μεγάλου αριθμού ψηφίων που το αποτελούν. Είναι λοιπόν δυνατή η αντικατάστασή του με ένα νέο μέσο ταυτοποίησης, το οποίο αντιστοιχίζεται με το προϋπάρχον. Το νέο μέσο ταυτοποίησης δημιουργείται και καταγράφεται από το εξουσιοδοτημένο προσωπικό του σφαγείου ή τον προμηθευτή των ζώων στο σφαγείο. Στην περίπτωση που η

δημιουργία και η καταγραφή των μέσων ταυτοποίησης γίνεται από τους προμηθευτές των ζώων στο σφαγείο, πρέπει να αποστέλλεται και να διατηρείται στο σφαγείο αντίτυπο των αρχείων με τις καταγραφές και τις αντιστοιχίες των μέσων ταυτοποίησης.

β) Σε ένα σφαγείο δεν πρέπει να βρίσκονται ταυτόχρονα ζώα ή σφάγια που προέρχονται από διαφορετικές χοιροτροφικές μονάδες ή από διαφορετικούς προμηθευτές ζώων και έχουν το ίδιο μέσο ταυτοποίησης.

γ) Νέα μέσα ταυτοποίησης μπορούν να δημιουργηθούν από τα τυποποιητήρια χοιρινού κρέατος. Στην περίπτωση κοινής συσκευασίας τεμαχίων χοιρινού κρέατος που προέρχονται από ζώα με διαφορετικά μέσα ταυτοποίησης, αυτά μπορούν να αντικατασταθούν από ένα νέο, κοινό μέσο ταυτοποίησης. Τα νέα μέσα ταυτοποίησης καταγράφονται και εξασφαλίζεται η αντιστοιχία τους με τα προϋπάρχοντα μέσα ταυτοποίησης.

δ) Τα μέσα ταυτοποίησης πρέπει να έχουν τέτοια μορφή ώστε να διασφαλίζεται η ιχνηλασιμότητα των προϊόντων.

#### **4.4.8 Ταυτοποίηση ζώντων ζώων στο σφαγείο**

α) Η ομάδα των ζώντων ζώων πριν την αποστολή της στο σφαγείο και ύστερα από συνεννόηση μεταξύ χοιροτροφικής μονάδας και σφαγείου, μπορεί να ταυτοποιηθεί με νέο μέσο ταυτοποίησης, εάν η χρήση του αριθμού ενωτίου δεν διευκολύνει τις διαδικασίες. Στην περίπτωση αυτή, είναι απαραίτητο να εξασφαλίζεται και να τεκμηριώνεται έγκυρη αντιστοιχία ανάμεσα στο πρωτογενές και στο νέο μέσο ταυτοποίησης. Τη σχετική τεκμηρίωση τηρούν τόσο το σφαγείο, όσο και η χοιροτροφική μονάδα.

β) Εφόσον κριθεί απαραίτητο, το νέο μέσο ταυτοποίησης επιτίθεται στα ζώντα ζώα με:

- ενώτιο τοποθετημένο στο ένα ή και στα δύο αυτιά,
- επικέτα δεμένη ή κολλημένη πάνω στο ζώο,
- κάθε άλλο αυτόματο ή ηλεκτρονικό τρόπο.

#### **4.4.9 Ταυτοποίηση σφάγιου**

α) Η ταυτοποίηση στο στάδιο του σφάγιου εξασφαλίζεται κατά τη διαδικασία της σφαγής, το αργότερο κατά την αφαίρεση του μέσου

ταυτοποίησης που κάθε φορά χρησιμοποιείται στα ζώντα ζώα.

β) Η σειρά σφαγής ομάδας χοίρων της οποίας τα μέλη φέρουν τα ίδια στοιχεία ταυτότητας δεν διακόπτεται με τη σφαγή ζώων άλλης ομάδας.

γ) Το μέσο ταυτοποίησης μεταφέρεται σε κάθε στάδιο σφαγής με κατάλληλο τρόπο που να επιτρέπει και να εγγυάται την έγκυρη και άμεση αναγνώριση ενός σφάγιου, και την αντιστοιχία του με το ζωντανό ζώο από το οποίο προήλθε.

δ) Η μετεγγραφή του μέσου ταυτοποίησης στα σφάγια γίνεται με:

- σήμανση με μελάνι ειδικό για τρόφιμα (μολύβι, σφραγίδα, ψεκαστήρας, κλπ),
- κάθε άλλο εγκεκριμένο χειρόγραφο, αυτόματο ή ηλεκτρονικό σύστημα.

ε) Σε κάθε περίπτωση, ο χειριστής δημιουργεί και τηρεί ευρετήριο που περιέχει τον κατάλογο των σφαγμένων ομάδων ζώων, τις ταυτότητές τους και τις σχετικές αντιστοιχίες (ζωντανά ζώα, σφάγια).

#### **4.4.10 Τεμαχισμός σε ημιμόρια**

α) Κατά τη διάρκεια των διαδικασιών τεμαχισμού το μέσο ταυτοποίησης του σφάγιου μετεγγράφεται με έγκυρο και τεκμηριωμένο τρόπο στα δύο ημιμόρια.

β) Η μετεγγραφή του μέσου ταυτοποίησης στα ημιμόρια του σφάγιου γίνεται με:

- σήμανση με μελάνι ειδικό για τρόφιμα (μολύβι, σφραγίδα, ψεκαστήρας, κλπ),
- κάθε άλλο αξιόπιστο χειρόγραφο, αυτόματο ή ηλεκτρονικό σύστημα.

γ) Σε κάθε περίπτωση μετεγγραφής του μέσου ταυτοποίησης, ο υπεύθυνος χειριστής δημιουργεί και τηρεί ευρετήριο που περιέχει τα στοιχεία των ομάδων ζώων που εσφάγησαν και την αντιστοιχία με τα δημιουργούμενα από αυτά, ημιμόρια.

#### **4.4.11 Περαιτέρω τεμαχισμός και συσκευασία**

α) Κατά τη διάρκεια του τεμαχισμού των ημιμορίων σε μικρότερα τεμάχια, η ταυτοποίησή τους εξασφαλίζεται με την τοποθέτηση του μέσου ταυτοποίησης των ημιμορίων επάνω στις στην πρώτη συσκευασία τους ή στα μέσα/σκεύη μεταφοράς των (π.χ. τελάρα, κιβώτια) με έγκυρο και τεκμηριωμένο τρόπο.

β) Στην περίπτωση που ο τεμαχισμός γίνεται στο σημείο λιανικής πώλησης πρέπει να τηρούνται αξιόπιστα στοιχεία καταχώρησης του προϊόντος στην αποθήκη και στην παράθεση του σημείου λιανικής πώλησης και τα στοιχεία της επισήμανσης του προϊόντος να είναι εμφανή στον αγοραστή. Ειδικά στην περίπτωση σημείου λιανικής πώλησης που διακινεί όχι μόνο πιστοποιημένο χοιρινό κρέας πρέπει επιπλέον να αναγράφονται τα στοιχεία στην απόδειξη λιανικής πώλησης. Τρίτου μέρους επιθεωρήσεις από το Φορέα Πιστοποίησης ή τον AGROCERT πρέπει να επιβεβαιώνουν τα ισοζύγια προμηθευόμενης και πωλούμενης ποσότητας προϊόντων.

γ) Κατά την παραγωγή κιμά, η ταυτοποίησή του εξασφαλίζεται με την τοποθέτηση του

μέσου ταυτοποίησης του τεμαχίου από το οποίο προέρχεται επάνω στην πρώτη συσκευασία του κιμά με έγκυρο και τεκμηριωμένο τρόπο. Η σήμανση γίνεται με:

- ετικέτα δεμένη ή κολλημένη πάνω στην πρώτη συσκευασία,
- κάθε άλλο πρόσφορο και αξιόπιστο χειρόγραφο, αυτόματο ή ηλεκτρονικό σύστημα.

δ) Στην περίπτωση της χειρόγραφης μεταγραφής του μέσου ταυτοποίησης, ο χειριστής δημιουργεί και τηρεί ευρετήριο που περιέχει τον κατάλογο των συσκευασιών και των μέσων ταυτοποίησης τους (σφάγιο, ημιμόρια, τεμάχια) στην αποθήκη έτσι ώστε να αποδεικνύουν τα ισοζύγια ποσοτήτων προμηθευόμενων και πωλούμενων προϊόντων.

## ΜΕΡΟΣ 2<sup>ο</sup> - ΚΑΤΕΥΘΥΝΤΗΡΙΑ ΟΔΗΓΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΩΝ ΠΡΟΤΥΠΩΝ AGRO 3

(ακολουθεί την αρίθμηση των αντίστοιχων παραγράφων των προτύπων AGRO 3-1, 3-2, 3-3, 3-4 και 3-5)

### ΠΡΟΤΥΠΟ AGRO 3-1

#### 4.1.1 Οργάνωση και Αρμοδιότητες

Η επιχείρηση πρέπει να αποδεικνύει εγγράφως τον ορισμό του Επιβλέποντος (σύναψη σύμβασης επιχείρησης με Επιβλέποντα).

#### 4.1.2 Νομικές και άλλες απαιτήσεις

Η επιχείρηση πρέπει, πέραν της ικανοποίησης του συνόλου των νομικών απαιτήσεων, να έχει άδεια λειτουργίας και έγκριση των εγκαταστάσεων της για την παραγωγή ζωοτροφών.

#### 4.1.3 Εκπαίδευση προσωπικού

Η επιχείρηση πρέπει να προνοεί για την ικανοποίηση των αναγκών για επιμόρφωση του απασχολούμενου προσωπικού, συντάσσοντας και υλοποιώντας κατάλληλο εκπαιδευτικό πρόγραμμα τουλάχιστον σε ετήσια βάση.

#### 4.2.1 Πρώτες Ύλες

##### 4.2.1.1 Γενικές απαιτήσεις

Οι προδιαγραφές κάθε πρώτης ύλης (συμπεριλαμβανομένων των ιδιοπαραγόμενων πρώτων υλών) πρέπει τουλάχιστον να περιλαμβάνουν:

- τα διατροφικά χαρακτηριστικά τους
- τα μέγιστα αποδεκτά όρια των καταλοίπων
- τα φυσικοχημικά και μικροβιολογικά τους χαρακτηριστικά
- την προέλευσή τους και την οποιαδήποτε επεξεργασία έχουν υποστεί,
- τα είδη των μιγμάτων των ζωοτροφών, στα οποία επιτρέπεται η χρήση τους

στ) την πιθανή επικινδυνότητα ή περιορισμούς στη χρήση τους και οποιαδήποτε άλλα ειδικά χαρακτηριστικά τους.

#### 4.2.2 Προσθετικά, Προμίγματα και Κτηνιατρικές Φαρμακευτικές Ουσίες

Η επιχείρηση που παράγει φαρμακούχες ζωοτροφές πρέπει να διαθέτει τη σχετική άδεια από την αρμόδια αρχή.

Το προσωπικό, το οποίο εμπλέκεται στην παραγωγή φαρμακούχων ζωοτροφών πρέπει να είναι κατάλληλα εκπαιδευμένο.

#### 4.3.3 Έλεγχος και δοκιμές

Οι έλεγχοι των πρώτων υλών, προμιγμάτων και τελικών προϊόντων πρέπει να περιλαμβάνουν κατά περίπτωση και αναλόγως των αναμενόμενων παραγόντων κινδύνου μεταξύ άλλων εργαστηριακές αναλύσεις:

- Ξηρά ουσία, ολικές αζωτούχες ουσίες, λίπος, τέφρα, κυτταρίνες,
- Υπολογισμός ενέργειας και θρεπτικής αξίας μιγμάτων και απλών ζωοτροφών
- Ομοιογένεια ανάμιξης μίγματος
- Τοξίνες (π.χ. αφλατοξίνη B1)
- Ολική Μικροβιακή Χλωρίδα (Ο.Μ.Χ.)
- Salmonella.

#### 4.4 Ανασκόπηση από τη Διοίκηση

Η τακτική ανασκόπηση του Συστήματος πρέπει να γίνεται τουλάχιστον ετησίως, και να περιλαμβάνει τεκμηριωμένα υπό μορφή έκθεσης τουλάχιστον τα παρακάτω:

- α) Αποτελέσματα εργαστηριακών αναλύσεων πρώτων υλών, προμιγμάτων και τελικών προϊόντων.
- β) Αποτελέσματα ελέγχων σε κρίσιμα σημεία
- γ) Αποτελέσματα εσωτερικών επιθεωρήσεων.
- δ) Πίνακα μη συμμορφώσεων και διορθωτικών ενεργειών.

## ΠΡΟΤΥΠΟ AGRO 3-2

### 4.1.1 Οργάνωση και Αρμοδιότητες

Η επιχείρηση πρέπει να αποδεικνύει εγγράφως τον ορισμό του Επιβλέποντος και του Υπευθύνου Κτηνιάτρου (σύναψη σύμβασης επιχείρησης με Επιβλέποντα και Υπεύθυνο Κτηνίατρο).

### 4.1.2 Νομικές και άλλες απαιτήσεις

Η επιχείρηση πρέπει να έχει άδεια λειτουργίας και σχετικό κωδικό αριθμό.

### 4.1.3 Εκπαίδευση προσωπικού

Η επιχείρηση πρέπει να προνοεί για την ικανοποίηση των αναγκών για επιμόρφωση του απασχολούμενου προσωπικού, συντάσσοντας και υλοποιώντας κατάλληλο εκπαιδευτικό πρόγραμμα τουλάχιστον σε ετήσια βάση.

### 4.2.4.2 Συνθήκες περιβάλλοντος

Πρέπει να ελέγχονται οι συνθήκες περιβάλλοντος στους θαλάμους εκτροφής των ζώων τουλάχιστον ως προς τους παρακάτω παράγοντες:

- Θερμοκρασία
- Αερισμός-υγρασία
- Φωτισμός
- Επίπεδα αμμωνίας.

### 4.2.7 Κτηνιατρική παρακολούθηση

Ο κτηνιατρικός έλεγχος πρέπει να περιλαμβάνει ελέγχους για:

- Εντοπισμό παρασίτων και στελεχών του γένους *Salmonella* και *Toxoplasma*.

### 4.2.8 Ιχνηλασιμότητα

Η επιχείρηση δύναται να επιλέξει τον τρόπο με τον οποίο θα εφαρμόζει και θα τεκμηριώνει την εφαρμογή της ιχνηλασιμότητας, ώστε σε κάθε περίπτωση να εξασφαλίζεται η συνέχεις τήρησή της.

Ενδεικτικά, για διευκόλυνση της επιχείρησης παρατίθενται παραδείγματα ιχνηλασιμότητας:

#### 1<sup>ο</sup> παράδειγμα:

- κωδικό αριθμό της χοιροτροφικής μονάδας όπως αυτός ορίζεται στην ισχύουσα νομοθεσία

- σήμανση των χοιρομητέρων με τετραψήφιο αριθμό
- μετά τον απογαλακτισμό τα ζώα επισήμεινονται με τον ίδιο αριθμό της χοιρομητέρας πριν αναμιχθούν με άλλες τοκετοομάδες
- σήμανση του κελιού πάχυνσης με άλλον τριψήφιο αριθμό
- δεν επιτρέπεται η ανάμιξη ομάδων ανάπτυξης και πάχυνσης μετά την αρχική τους συγκρότηση
- επισήμανση των ζώων με άλλον τριψήφιο αριθμό που δηλώνει την ημέρα του έτους που τα ζώα οδηγούνται στο σφαγείο.

Δηλαδή τα ζώα προς σφαγή έχουν τους παρακάτω κωδικούς:

- EL/00/0000 (Ελλάδα/αρ.νομού/αρ.μονάδας)
- 0000/000/000 (αρ.χοιρομητέρας/αρ.κελιού/ημέρα έτους).

Επομένως, στην περίπτωση αυτή τηρείται ιχνηλασιμότητα σε επίπεδο χοιρομητέρας.

#### 2<sup>ο</sup> παράδειγμα:

- σήμανση του κελιού πάχυνσης με τριψήφιο αριθμό στον οποίο αντιστοιχούν στοιχεία για την ταυτότητα της ομάδας των χοιρομητέρων από τις οποίες προήλθαν τα χοιρίδια ανάπτυξης-πάχυνσης με ανάμιξη των τοκετοομάδων.
- δεν επιτρέπεται η ανάμιξη ομάδων ανάπτυξης και πάχυνσης μετά την αρχική τους συγκρότηση
- επισήμανση των ζώων με άλλον τριψήφιο αριθμό που δηλώνει την ημέρα του έτους που τα ζώα οδηγούνται στο σφαγείο.

Δηλαδή τα ζώα προς σφαγή έχουν τους παρακάτω κωδικούς:

- EL/00/0000 (Ελλάδα/αρ.νομού/αρ.μονάδας)
- 000/000 (αρ.κελιού/ημέρα έτους).

Επομένως, στην περίπτωση αυτή τηρείται ιχνηλασιμότητα σε επίπεδο ομάδας χοιρομητέρων και προϋποθέτει την ύπαρξη αξιόπιστης τεκμηρίωσης όσον αφορά την ταυτότητα των χοιρομητέρων από τις οποίες προήλθε η ομάδα ανάπτυξης-πάχυνσης με ανάμιξη των τοκετοομάδων.

- Η επισήμανση των ζώων με τους παραπάνω κωδικούς (ή με οποιοδήποτε πρόσφορο



τρόπο), δύναται να εφαρμοστεί με δερμογραφική αποτύπωση στη ράχη του ζώου ή με ενώτια ή με άλλη πρόσφορη μέθοδο, προκειμένου να εξασφαλιστεί η ταυτότητα του ζώου σε σχέση με την ιχνηλασιμότητα, όπου στο παράδειγμα 1 οι αναγραφόμενοι κωδικοί μπορούν να περιοριστούν στα δύο τελευταία ψηφία του αριθμού της μονάδας και τα υπόλοιπα ως έχουν δηλαδή:

- 00/0000/000/000

(2 τελευταία ψηφία αρ.μονάδας/αρ.χοιρομητέρας/αρ.κελιού/ημέρα έτους).

#### 4.5 Ανασκόπηση από τη Διοίκηση

Η τακτική ανασκόπηση του Συστήματος πρέπει να γίνεται τουλάχιστον ετησίως, και να περιλαμβάνει τεκμηριωμένα υπό μορφή έκθεσης τουλάχιστον τα παρακάτω:

- α) Αποτελέσματα ελέγχων σε όλα τα στάδια εκτροφής
- β) Αποτελέσματα εσωτερικών επιθεωρήσεων
- γ) Πίνακα μη συμμορφώσεων, διορθωτικών ενεργειών
- δ) Αριθμό, αίτια χαρακτηρισμού και χειρισμό «μη συμμορφούμενων» ζώων.

## ΠΡΟΤΥΠΟ AGRO 3-3

### 4.1.1 Οργάνωση και Αρμοδιότητες

Η επιχείρηση πρέπει να αποδεικνύει εγγράφως τον ορισμό του Επιβλέποντος και του Υπευθύνου Κτηνιάτρου (σύναψη σύμβασης επιχείρησης με Επιβλέποντα και Υπεύθυνο Κτηνίατρο).

### 4.1.2 Νομικές και άλλες απαιτήσεις

Η επιχείρηση πρέπει να έχει άδεια λειτουργίας και κωδικό αριθμό της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

### 4.1.3 Εκπαίδευση προσωπικού

Η επιχείρηση πρέπει να προνοεί για την ικανοποίηση των αναγκών για επιμόρφωση του απασχολούμενου προσωπικού, συντάσσοντας και υλοποιώντας κατάλληλο εκπαιδευτικό πρόγραμμα τουλάχιστον σε ετήσια βάση.

### 4.2.5 Υγιεινή

Πέραν των γενικών απαιτήσεων υγιεινής των σφάγιων και όπως αυτές προσδιορίζονται από την ισχύουσα νομοθεσία, ειδικότερα για τα σφάγια που φέρουν το «εθνικό σήμα πιστοποίησης χοιρινού κρέατος διασφαλισμένης ποιότητας» απαιτείται:

- Ολική Μικροβιακή Χλωρίδα (OMX)  $\leq m$  και
- Enterobacteriaceae  $\leq m$ , ( $m$ , μέση ημερήσια λογαριθμική τιμή όπως προσδιορίζεται στον Κανονισμό (ΕΚ) 2073/2005, Παράρτημα I, κεφ. 2),  
με δειγματοληψίες ανά πέντε (5) ημέρες σφαγής των προϊόντων αυτών.

Όσον αφορά αναλύσεις για Salmonella αυτές πραγματοποιούνται με δειγματοληψίες σε δέκα (10) συνεχείς ημέρες σφαγής των προϊόντων με ανώτατο όριο τρία (3) θετικά δείγματα στα πενήντα (50) (όπως προσδιορίζεται στον Κανονισμό (ΕΚ) 2073/2005, Παράρτημα I, κεφ. 2).

### 4.2.7 Ιχνηλασιμότητα

Με σκοπό την τήρηση της ιχνηλασιμότητας πρέπει να λαμβάνεται μέριμνα για:

α) τη μη ανάμιξη ζώων – σφάγιων του ΣΔΔΠΧΚ με άλλα εκτός Συστήματος

β) τη διατήρηση της ταυτότητας των σφάγιων σε αντιστοιχία με εκείνη των ζωντανών ζώων.

Για τη διασφάλιση της ιχνηλασιμότητας η επιχείρηση δύναται να καταχωρεί όλα τα ζώα με τα στοιχεία τους (σχετική κωδικοποίηση) σε ηλεκτρονική διαχείριση (εισροές) και να παρακολουθεί τη σφαγή των ζώων και την παραγωγή τελικών προϊόντων (εκροές) με αξιόπιστες εσωτερικές διαδικασίες (π.χ. εσωτερικό αύξων αριθμό σφαγής ζώου ανά ημέρα).

Οι κωδικοί αριθμοί που αντιστοιχούν στην ταυτότητα των σφάγιων συμπληρώνονται με τον κωδικό αριθμό του σφαγείου όπως αυτός ορίζεται στην ισχύουσα νομοθεσία.

Η επισήμανση των σφάγιων (ολόκληρων ή ημιμορίων) δύναται να γίνει μέσω ειδικής ετικέτας από υλικό κατάλληλο για τρόφιμα που δεν επιτρέπει την επαναχρησιμοποίησή της, η οποία εμπήγνυται σε τουλάχιστον τρία (3) σημεία (ωμοπλάτη, μπριζόλα, μηρός) των ανηρτημένων σε ράγες σφάγιων ή με άλλη πρόσφορη μέθοδο προκειμένου να εξασφαλίζεται η ταυτότητα του ζώου σε σχέση με την ιχνηλασιμότητα.

### 4.4 Ανασκόπηση από τη Διοίκηση

Η τακτική ανασκόπηση του Συστήματος πρέπει να γίνεται τουλάχιστον ετησίως, και να περιλαμβάνει τεκμηριωμένα υπό μορφή έκθεσης τουλάχιστον τα παρακάτω:

- α) Αποτελέσματα ελέγχων στα κρίσιμα σημεία της διαδικασίας παραγωγής
- β) Αποτελέσματα εσωτερικών επιθεωρήσεων
- γ) Πίνακα μη συμμορφώσεων, διορθωτικών ενεργειών
- δ) Αριθμό, αίτια χαρακτηρισμού και χειρισμό «μη συμμορφούμενων» ζώων, μη συμμορφούμενων τελικών προϊόντων.

## ΠΡΟΤΥΠΟ AGRO 3-4

### 4.1.1 Οργάνωση και Αρμοδιότητες

Η επιχείρηση πρέπει να αποδεικνύει εγγράφως τον ορισμό του Επιβλέποντος (σύναψη σύμβασης επιχείρησης με Επιβλέποντα).

### 4.1.2 Νομικές και άλλες απαιτήσεις

Η επιχείρηση πρέπει να έχει άδεια λειτουργίας και κωδικό αριθμό της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

### 4.1.3 Εκπαίδευση προσωπικού

Η επιχείρηση πρέπει να προνοεί για την ικανοποίηση των αναγκών για επιμόρφωση του απασχολούμενου προσωπικού, συντάσσοντας και υλοποιώντας κατάλληλο εκπαιδευτικό πρόγραμμα τουλάχιστον σε ετήσια βάση.

### 4.2.1 Απαιτήσεις για την εισαγωγή των σφάγιων ή τεμαχίων χοιρινού κρέατος στο τυποποιητήριο

Τα μικροβιολογικά χαρακτηριστικά των σφάγιων ή τεμαχίων χοιρινού κρέατος που εισάγονται στο τυποποιητήριο πρέπει να ακολουθούν τις κάτωθι απαιτήσεις:

- Ολική Μικροβιακή Χλωρίδα (ΟΜΧ)  $\leq 4,5 \log \text{cfu/cm}^2$
- Enterobacteriaceae  $\leq 2,5 \log \text{cfu/cm}^2$ .

### 4.2.7 Ιχνηλασιμότητα

Η επιχείρηση πρέπει να διαθέτει αξιόπιστες μεθόδους διαχείρισης των στοιχείων ιχνηλασιμότητας των εισερχομένων σφάγιων και των τελικών προϊόντων, ώστε να διατηρείται η ιχνηλασιμότητα σε κάθε στάδιο παραγωγής.

Ιδιαίτερα στην περίπτωση παραγωγής συσκευασμένων προϊόντων, πρέπει επί της πρώτης συσκευασίας να αναγράφεται κατάλληλη κωδικοποίηση που να συνδέει τα προϊόντα αυτά με τα σφάγια απ' τα οποία προήλθαν και κατ' επέκταση με τα στοιχεία της ταυτότητας των ζώων απ' τα οποία προήλθαν. Επιπλέον στην πρώτη συσκευασία πρέπει να αναγράφεται και ο κωδικός αριθμός του τυποποιητηρίου όπως αυτός ορίζεται στην ισχύουσα νομοθεσία.

### 4.4 Ανασκόπηση από τη Διοίκηση

Η τακτική ανασκόπηση του Συστήματος πρέπει να γίνεται τουλάχιστον ετησίως, και να περιλαμβάνει τεκμηριωμένα υπό μορφή έκθεσης τουλάχιστον τα παρακάτω:

- α) Αποτελέσματα ελέγχων στα κρίσιμα σημεία της διαδικασίας παραγωγής
- β) Αποτελέσματα εσωτερικών επιθεωρήσεων
- γ) Πίνακα μη συμμορφώσεων, διορθωτικών ενεργειών
- δ) Αριθμό, αίτια χαρακτηρισμού και χειρισμό μη συμμορφούμενων τελικών προϊόντων.

## ΠΡΟΤΥΠΟ AGRO 3-5

### **4.2.2 Εγκαταστάσεις, Μέσα και Εξοπλισμός**

#### **4.2.2.1 Γενικές απαιτήσεις**

Το σημείο λιανικής πώλησης πρέπει να έχει άδεια λειτουργίας.

#### **4.2.5 Ιχνηλασιμότητα**

Το σημείο λιανικής πώλησης πρέπει να διαθέτει αξιόπιστες μεθόδους διαχείρισης των στοιχείων ιχνηλασιμότητας των εισερχομένων κρεάτων, ώστε να διατηρείται η ιχνηλασιμότητα μέχρι τη διάθεση του προϊόντος στον καταναλωτή.

Σε κάθε περίπτωση τεμαχισμού ή άλλης επεξεργασίας συσκευασμένων προϊόντων, ολόκληρων σφαγίων, ημιμορίων ή μεγάλου μεγέθους τεμαχίων χοιρινού κρέατος προς παραγωγή μικρότερων τεμαχίων για πώληση, πρέπει να διατηρείται και να τεκμηριώνεται η ιχνηλασιμότητα βάσει ισοζυγίων αγορών και πωλήσεων.

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι**

Εθνικά Σήματα Πιστοποίησης

