

Ο περί Εφαρμογής Προδιαγραφών για την Παραγωγή, Ταξινόμηση, Σήμανση και Εμπορία Κρέατος Πουλερικών Νόμος του 2000 εκδίδεται με δημοσίευση στην Επίσημη Εφημερίδα της Κυπριακής Δημοκρατίας σύμφωνα με το Άρθρο 52 του Συντάγματος.

Αριθμός 101(I) του 2000
ΝΟΜΟΣ ΠΟΥ ΠΡΟΝΟΕΙ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΓΙΑ ΤΗΝ
ΠΑΡΑΓΩΓΗ, ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ, ΣΗΜΑΝΣΗ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ
ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ

Η Βουλή των Αντιπροσώπων ψηφίζει ως ακολούθως:

Συνοπτικός τίτλος.

1. Ο παρών Νόμος θα αναφέρεται ως ο περί Εφαρμογής Προδιαγραφών για την Παραγωγή, Ταξινόμηση, Σήμανση και Εμπορία Κρέατος Πουλερικών Νόμος του 2000.

Ερμηνεία.

2. Στον παρόντα Νόμο—

"Εγκατάσταση" περιλαμβάνει το υποστατικό, μέρος αυτού ή άλλο χώρο στο οποίο λαμβάνει χώρα η σφαγή, ο τεμαχισμός, η ταξινόμηση, συσκευασία, σήμανση ή και φύλαξη του κρέατος πουλερικών που προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση·

"Εντεταλμένη Υπηρεσία" σημαίνει το δυνάμει του άρθρου 10 του παρόντος Νόμου οριζόμενο Τμήμα ή Κλάδο Τμήματος ή Λειτουργό του Υπουργείου Γεωργίας, Φυσικών Πόρων και Περιβάλλοντος ή οποιαδήποτε αρμόδια Υπηρεσία ή Λειτουργό ήθελε οριστεί από τον Υπουργό·

"Επιθεωρητής" σημαίνει τον Επιθεωρητή που ορίζεται δυνάμει του άρθρου 11 του παρόντος Νόμου·

"Κανονισμοί" σημαίνει τους Κανονισμούς που εκδίδονται σύμφωνα με τον παρόντα Νόμο.

"κατεψυγμένο κρέας πουλερικών" σημαίνει το κρέας πουλερικών, το οποίο πρέπει να καταψύχεται όσο το δυνατό συντομότερα σε κανονικές διαδικασίες σφαγής και να διατηρείται συνεχώς σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους -12°C·

"κρέας πουλερικών" σημαίνει το κρέας πουλερικών που είναι κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση και δεν έχει υποστεί καμία άλλη επεξεργασία εκτός από την ψυκτική επεξεργασία·

"κρέας πουλερικών βαθείας κατάψυξης" ή "ταχύψυκτο" σημαίνει το κρέας πουλερικών, το οποίο έχει υποστεί κατάψυξη σύμφωνα με τη μέθοδο της ταχύψυξης κατά την οποία η ζώνη της μέγιστης κρυστάλλωσης προσπερνάται όσο το δυνατό ταχύτερα (ανάλογα με το μέγεθος και το είδος του κρέατος) και η τελική θερμοκρασία του κρέατος σε όλα τα σημεία (μετά τη σταθεροποίησή της) διατηρείται συνεχώς στους -18°C ή χαμηλότερα, και το οποίο πωλείται κατά τέτοιο τρόπο που φανερώνει ότι έχει αυτό το χαρακτηριστικό·

"νωπό (φρέσκο) κρέας πουλερικών" σημαίνει το κρέας πουλερικών που δεν έχει σκληρυνθεί από τη διαδικασία ψύξης και το οποίο πρέπει να διατηρείται συνεχώς σε θερμοκρασία που δεν είναι κατώτερη από 2°C ούτε ανώτερη από 4°C νοείται ότι σύμφωνα με Κανονισμούς μπορούν να θεσπίζονται διαφορετικές απαιτήσεις ως προς τη θερμοκρασία για την κοπή και την αποθήκευση του νωπού κρέατος πουλερικών σε καταστήματα

λιανικής πώλησης ή σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται πλησίον σημείων πώλησης, όπου η κοπή και η αποθήκευση έχουν αποκλειστικά σαν σκοπό τον άμεσο εφοδιασμό του καταναλωτή επί τόπου

"κρέας πουλερικών χωρίς προσυσκευασία" σημαίνει το κρέας πουλερικών που διατίθεται προς πώληση στον τελικό καταναλωτή χωρίς προσυσκευασία ή που συσκευάζεται στον τόπο πώλησης εφόσον το ζητήσει ο αγοραστής.

"προσυσκευασμένο κρέας πουλερικών" σημαίνει το κρέας πουλερικών που συσκευάζεται για παρουσίαση στον τελικό καταναλωτή, σαν προσυσκευασμένο, αποτελούμενο από το περικλειόμενο κρέας πουλερικού και τη συσκευασία, στην οποία αυτό είχε τοποθετηθεί πριν την έκθεσή του προς πώληση, ανεξάρτητα εάν η συσκευασία περικλείει το κρέας πουλερικών εξ ολοκλήρου ή μόνο μερικώς, αλλά σε κάθε περίπτωση κατά τέτοιο τρόπο ώστε τα περιεχόμενα να μην μπορούν να αλλοιωθούν δίχως άνοιγμα ή αλλαγή της συσκευασίας-

"σφάγιο" σημαίνει ολόκληρο το σώμα πουλερικού των ειδών που αναφέρονται στο εδάφιο (1) του άρθρου 3, μετά την αφαίμαξη, την αποπτίλωση και τον εκσπλαχνισμό. Ωστόσο, η αφαίρεση της καρδιάς, του μυώδους στομάχου, του συκωτιού, των πνευμόνων, του πρόλοβου και των νεφρών, καθώς και η αποκοπή των άκρων στο ύψος του ταρσού και η αφαίρεση της κεφαλής είναι προαιρετική- το εκσπλαχνισμένο σφάγιο μπορεί να διατεθεί προς πώληση με ή χωρίς τα βρώσιμα εντόσθια, δηλαδή την καρδιά, το συκώτι, το μυώδες στομάχι και το λαιμό, τοποθετημένα στην κοιλιακή κοιλότητα.

"τεμάχιο" σημαίνει το κρέας πουλερικών το οποίο λόγω του μεγέθους και των χαρακτηριστικών του μυϊκού ιστού αναγνωρίζεται ότι έχει ληφθεί από τα αντίστοιχα τμήματα του σφάγιου.

"Υπουργός" σημαίνει τον Υπουργό Γεωργίας, Φυσικών Πόρων και Περιβάλλοντος.

3.—(1) Ο παρών Νόμος εφαρμόζεται για ορισμένους τύπους και ορισμένες μορφές ^{Πεδίου εφαρμογής.} κρέατος πουλερικών των ακόλουθων ειδών:

- (α) Πετεινοί και κόττες (*Gallus domesticus*),
- (β) πάπιες,
- (γ) χήνες,
- (δ) γαλοπούλες,
- (ε) φραγκόκοτες, (φαραώνες).

(2) Το κρέας των πουλερικών που περιγράφεται στο εδάφιο (1) πιο πάνω, μπορεί να διατεθεί στο εμπόριο στην επικράτεια της Δημοκρατίας, από εμπορική ή επαγγελματική επιχείρηση, μόνο εφόσον πληροί τις διατάξεις του παρόντος Νόμου.

(3) Ο παρών Νόμος εφαρμόζεται μόνο στα σφάγια ολόκληρων ή τεμαχισμένων πουλερικών και στα βρώσιμα εντόσθια των σφάγιων, συμπεριλαμβανομένου του φουά γκρα.

(4) Οι διατάξεις του παρόντος Νόμου δεν εφαρμόζονται—

- (α) Στο κρέας των πουλερικών που προορίζονται για εξαγωγή σε χώρες μη μέλη της Ευρωπαϊκής Ένωσης·
- (β) στο είδος των πωλήσεων που προορίζονται για επεξεργασία από τη βιομηχανία τροφίμων.

(5) Οι διατάξεις του παρόντος Νόμου δεν επηρεάζουν τις διατάξεις οποιασδήποτε άλλης νομοθεσίας που ισχύουν στον κτηνιατρικό τομέα και στον τομέα των τροφίμων και έχουν ως στόχο την τήρηση των κανόνων υγείας και καταλληλότητας των προϊόντων ή την προστασία της υγείας των ανθρώπων και των ζώων.

Άδεια
εγγραφής
εγκατάστασης.

4.—(1) Ουδείς λειτουργεί εγκατάσταση για τους σκοπούς εφαρμογής του παρόντος Νόμου εκτός αν είναι κάτοχος σχετικής άδειας.

(2) Ο ιδιοκτήτης ή ο κάτοχος της εγκατάστασης ο οποίος ασκεί τον έλεγχο σε υποστατικά οφείλει να—

- (α) Τεμαχίζει,
- (β) συσκευάζει,
- (γ) ταξινομεί,
- (δ) σημαίνει, και
- (ε) φυλάσσει,

το κρέας πουλερικών αναφορικά με το οποίο εφαρμόζεται ο παρών Νόμος.

(3) Η αίτηση υποβάλλεται από τον ιδιοκτήτη ή τον κάτοχο της εγκατάστασης ο οποίος έχει τον έλεγχο σ' αυτή και απευθύνεται στην Εντεταλμένη Υπηρεσία, όπως καθορίζεται στους Κανονισμούς:

Νοείται ότι για εγκατάσταση που λειτουργεί κατά την έναρξη ισχύος του παρόντος Νόμου η αίτηση υποβάλλεται εντός τριών μηνών από την έναρξη ισχύος του Νόμου.

(4) Οποιαδήποτε άδεια εκπνέει την 31η Δεκεμβρίου του έτους που έπεται του έτους έκδοσής της. Η άδεια αυτή μπορεί να ανανεώνεται εφόσον η Εντεταλμένη Υπηρεσία επιθεωρήσει την εγκατάσταση και βεβαιωθεί ότι συνεχίζει να πληροί όλες τις απαιτήσεις του παρόντος Νόμου και των Κανονισμών.

(5) Η άδεια αυτή μπορεί να ανακαλείται από την Εντεταλμένη Υπηρεσία και πριν την εκπνοή της, αν ο ιδιοκτήτης ή ο κάτοχός της παραβεί οποιαδήποτε διάταξη του παρόντος Νόμου ή των Κανονισμών ή οποιοδήποτε όρο της άδειας.

Ταξινόμηση
σφάγιων και
τεμαχίων.

5.—(1) Το κρέας πουλερικών, όπως καθορίζεται στο άρθρο 3, κατατάσσεται είτε ως κατηγορία "Α" είτε ως κατηγορία "Β", ανάλογα με τη διάπλαση και την όψη των σφάγιων ή των τεμαχίων τους. Η κατηγορία "Α" μπορεί να υποδιαιρείται σε υποκατηγορίες Α1 και Α2. Για την κατάταξη αυτή λαμβάνεται κυρίως υπόψη η ανάπτυξη της σάρκας, η παρουσία λίπους καθώς και ο βαθμός φθοράς και μωλώπων.

(2) Το κρέας πουλερικών διατίθεται στο εμπόριο σε μία από τις ακόλουθες μορφές:

- (α) Νωπό (φρέσκο),
- (β) κατεψυγμένο, ή
- (γ) βαθείας κατάψυξης (ταχύψυκτο).

(3) Το προσυσκευασμένο κατεψυγμένο ή βαθείας κατάψυξης κρέας πουλερικών δύναται να κατατάσσεται κατά κατηγορία βάρους, σύμφωνα με τους Κανονισμούς.

Ενδείξεις στα
συνοδευτικά
έγγραφα.

6. Στα συνοδευτικά εμπορικά έγγραφα πρέπει να αναγράφονται τουλάχιστον οι ακόλουθες ενδείξεις:

- (α) Η κατηγορία, όπως αναφέρεται στο εδάφιο (1) του άρθρου 5·