



**ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ &
ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

ΓΕΝΙΚΗ Δ/ΝΣΗ ΑΛΙΕΙΑΣ

Πληροφορίες : Ε. Παπαχρήστου, Π. Τσαχαγέας
Τηλέφωνο : 210 – 9287171, 9287121
E-mail : epapachristou@minagric.gr
ptsachageas@minagric.gr

ΑΝΑΡΤΗΤΕΑ ΣΤΟ ΔΙΑΔΙΚΤΥΟ

Αθήνα,

ΠΡΟΣ: Π.Δ.

ΘΕΜΑ: «Εφαρμογή των ενωσιακών διατάξεων για τη ζύγιση των αλιευτικών προϊόντων κατά την εκφόρτωση».

Σχετ.: Η υπ' αρ. 389207/10-12-24 εγκύκλιος

Σχετικά με το θέμα, και μετά τη δημοσίευση της Υπουργικής Απόφασης (ΥΑ) αριθ. 65/23344/2024 (ΦΕΚ Β'789), ΑΔΑ: 982Γ4653ΠΓ-8ΦΙ «Ρύθμιση συμπληρωματικών μέτρων εφαρμογής των ενωσιακών διατάξεων του Κοινοτικού Συστήματος Ελέγχου της αλιείας ως προς τη ζύγιση αλιευτικών προϊόντων κατά την εκφόρτωση», σας γνωρίζουμε τα ακόλουθα:

Η ΥΑ ορίζει συμπληρωματικά μέτρα για την εφαρμογή των ενωσιακών διατάξεων της αλιευτικής νομοθεσίας για την Κοινή Οργάνωση Αγοράς και για το ενωσιακό σύστημα ελέγχου τήρησης των κανόνων της Κοινής Αλιευτικής Πολιτικής, αναφορικά με θέματα ζύγισης αλιευτικών προϊόντων κατά την εκφόρτωση πριν από την αποθήκευση, μεταφορά ή πώληση και ρυθμίζει τον έλεγχο εφαρμογής των διατάξεων και τις κυρώσεις που επιβάλλονται στις περιπτώσεις μη συμμόρφωσης.

Με την παρούσα εγκύκλιο παρέχονται οδηγίες για την εφαρμογή των διατάξεων της προαναφερόμενης ΥΑ.

ΥΠΟΧΡΕΟΙ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

1. Υπόχρεοι εφαρμογής των διατάξεων της απόφασης είναι οι κυβερνήτες των αλιευτικών σκαφών. Οι υπόχρεοι εφαρμόζουν τις διατάξεις της ΥΑ και τις σχετικές διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας και ελέγχονται - επιθεωρούνται για τη συμμόρφωση.

ΑΡΜΟΔΙΕΣ ΑΡΧΕΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗΣ & ΕΛΕΓΧΟΥ

2. Αρμόδιες αρχές για την παρακολούθηση, την επιθεώρηση, τον έλεγχο τήρησης των άρθρων της παρούσας από τους υπόχρεους, τη διερεύνηση επώνυμων πληροφοριών και την επιβολή των διοικητικών κυρώσεων, είναι:

α) η Δ/νση Ελέγχου Αλιείας του Λιμενικού Σώματος – Ελληνικής Ακτοφυλακής του Υπουργείου Ναυτιλίας & Νησιωτικής Πολιτικής και οι Λιμενικές Αρχές της χώρας σύμφωνα με την κατά τόπο αρμοδιότητά τους.

β) η Δ/νση Ελέγχου Αλιευτικών Δραστηριοτήτων και Προϊόντων της Γενικής Δ/νσης Αλιείας του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων στους χώρους που δεν ανήκουν στην

ΓΕΝΙΚΑ

3. Η ζύγιση αλιευμάτων δεν γίνεται εν πλω αλλά μετά τον κατάπλου, κατά την εκφόρτωση. Δεν υφίσταται υποχρέωση προαναγγελίας της εκφόρτωσης, προκειμένου να διεκπεραιωθούν οι προβλεπόμενες διαδικασίες της ζύγισης. Η τυχόν υποχρέωση προαναγγελίας της εκφόρτωσης είναι ανεξάρτητη από τη ζύγιση.

4. Η ζύγιση πραγματοποιείται υποχρεωτικά σε πιστοποιημένο ζυγό. Δεν υφίσταται υποχρέωση κυριότητας πιστοποιημένης ζυγαριάς από τον κυβερνήτη. Δεν υφίσταται υποχρέωση ύπαρξης ζυγαριάς επί του σκάφους. Όσον αφορά στη συμμόρφωση των μη αυτόματων οργάνων ζύγισης ως προς το εθνικό νομικό πλαίσιο καθώς και στους όρους ορθής χρήση τους ισχύουν οι κάτωθι διατάξεις:

- Η υπ' αριθ. Οικ. ΔΠΠ 1417/2016 ΚΥΑ «Ενσωμάτωση στο εθνικό δίκαιο της Οδηγίας 2014/31/ΕΕ σχετικά με τα «Μη αυτόματα όργανα ζύγισης»» (Β' 1230), η οποία καθορίζει τις απαιτήσεις που πρέπει να πληρούν όλα τα όργανα ζύγισης μη αυτόματης λειτουργίας προκειμένου να τεθούν σε χρήση για συγκεκριμένες λειτουργίες μετρήσεων.
- Η υπ' αριθ. 91354/2017 ΥΑ «Κωδικοποίηση Κανόνων Διακίνησης και Εμπορίας Προϊόντων και Παροχής Υπηρεσιών – Κανόνες Δι.Ε.Π.Π.Υ.» (Β' 2983), όπως τροποποιήθηκε από την υπ' αριθ. 109034/2018 ΚΥΑ (Β' 4913) και ισχύει, και ειδικότερα τα Άρθρα 81 και 82, στα οποία αναφέρονται α) οι προϋποθέσεις συμμόρφωσης των οργάνων ζύγισης και οι υποχρεώσεις των οικονομικών φορέων (κατασκευαστής / εξουσιοδοτημένος αντιπρόσωπος / εισαγωγέας / διανομέας) πριν τη διάθεση και κατά τη χρήση των οργάνων ζύγισης και β) οι απαιτήσεις για την ορθή λειτουργία των οργάνων ζύγισης κατά τη χρήση τους και καθορίζονται τα διοικητικά πρόστιμα κατά περίπτωση.

Αρμόδιες Αρχές για τον Έλεγχο της τήρησης των ανωτέρω διατάξεων είναι οι κατά τόπους Υπηρεσίες Εμπορίου των Δ/σεων Ανάπτυξης των Περιφερειακών Ενοτήτων της χώρας.

5. Τα αλιεύματα διαχωρίζονται σε δύο κατηγορίες : α) αλιεύματα που εκφορτώνονται σε λιμένες ή σημεία εκφόρτωσης του Παρ. ΙΙ της ΥΑ, σε τυποποιημένα όμοιου μεγέθους ιχθυοκιβώτια και που περιλαμβάνονται στο Παράρτημα Ι της ΥΑ και β) αλιεύματα που εκφορτώνονται σε μη όμοια ιχθυοκιβώτια ή δεν περιλαμβάνονται στο Παράρτημα Ι ή εκφορτώνονται σε λιμένες/σημεία εκφόρτωσης εκτός αυτών του Παρ. ΙΙ της ΥΑ.

6. Η τοποθέτηση των αλιευμάτων στα ιχθυοκιβώτια (και στις δύο προαναφερόμενες περιπτώσεις α και β) μπορεί να πραγματοποιείται και εν πλω, πριν την εκφόρτωση.

7. Η ζύγιση και η συμπλήρωση των εντύπων ζύγισης πραγματοποιείται κατά την εκφόρτωση των αλιευμάτων είτε πρόκειται να διακινηθούν προς εμπορικές επιχειρήσεις, είτε η εκφόρτωση γίνεται σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις (ιχθυόσκαλες κ.λπ.), είτε διατίθενται στους καταναλωτές, ενώ ταυτόχρονα **απαγορεύεται αυστηρά η διακοπή της ψυκτικής αλυσίδας**. Τα στοιχεία προσαρμόζονται και οριστικοποιούνται ανάλογα, όταν η τήρηση των υγειονομικών κανόνων το επιτρέπει. Το βάρος που προκύπτει πρέπει να ταυτίζεται κατά περίπτωση με την αντίστοιχη καταχώριση στη Δήλωση Εκφόρτωσης, για τα υπόχρεα σε ERS σκάφη, ή στη Μηνιαία Δήλωση Παραγωγής, για τα μη υπόχρεα σε ERS σκάφη (με τις επιτρεπόμενες διακυμάνσεις).

8. Προκειμένου να διασφαλίζεται η Δημόσια Υγεία, η ολοκλήρωση της διαδικασίας ζύγισης κατά την εκφόρτωση διενεργείται σε συνθήκες όπου τηρούνται οι κανόνες υγιεινής και ασφάλειας της κτηνιατρικής νομοθεσίας για νωπά αλιευτικά προϊόντα, όπως ορίζονται

αναλυτικά στο με αριθ. πρωτ. 62169/07-03-25 έγγραφο Γεν. Δ/σης Κτηνιατρικής «Υγειονομικές απαιτήσεις για τα νωπά αλιευτικά προϊόντα» (Παράρτημα II).

Ειδικότερα σύμφωνα με το ανωτέρω έγγραφο, κατά τους χειρισμούς των αλιευτικών προϊόντων, είτε εν πλω είτε στην ξηρά, πρέπει να αποφεύγεται η μόλυνση των αλιευτικών προϊόντων, ιδίως:

i) τοποθετώντας τα αλιευτικά προϊόντα χωρίς καθυστέρηση σε προστατευόμενο περιβάλλον, σε κατάλληλη θερμοκρασία,

ii) μη χρησιμοποιώντας εξοπλισμό και πρακτικές που προκαλούν αδικαιολόγητη βλάβη στα αλιευτικά προϊόντα και

iii) διεξάγοντας γρήγορα τις εργασίες εκφόρτωσης τοποθετώντας τα αλιευτικά προϊόντα χωρίς καθυστέρηση σε προστατευόμενο περιβάλλον, σε κατάλληλη θερμοκρασία.

Αμέσως μετά την εκφόρτωση, τα αλιευτικά προϊόντα πρέπει να οδηγούνται το συντομότερο δυνατόν και σε κατάλληλη θερμοκρασία, σε εγκεκριμένες ή άλλες κατάλληλα αδειοδοτημένες εγκαταστάσεις, εφόσον δεν διατίθενται άμεσα προς πώληση.

Επιτρέπεται η παραμονή αλιευμάτων εκτός χώρων ελεγχόμενης θερμοκρασίας, επί περιορισμένο χρονικό διάστημα, όταν αυτό επιβάλλεται για πρακτικούς λόγους χειρισμού, υπό τον όρο ότι αυτό δεν συνεπάγεται κίνδυνο για την υγεία και δεν διακόπτεται η ψυκτική αλυσίδα.

Οι ανωτέρω προδιαγραφές προσδιορίζονται από την αρμόδια Γεν. Δ/ση Κτηνιατρικής όπως ειδικότερα αναφέρεται:

«1. Τα αλιευτικά προϊόντα, αμέσως μετά τη μεταφορά τους επάνω στο σκάφος, πρέπει να προστατεύονται από τη μόλυνση και από τις επιπτώσεις του ήλιου ή οποιασδήποτε άλλης πηγής θερμότητας.

2. Ο χειρισμός και η αποθήκευση των αλιευτικών προϊόντων πρέπει να γίνονται κατά τρόπο, ώστε να αποφεύγεται η σύνθλιψή τους.

3. Τα αλιευτικά προϊόντα, πλην εκείνων που διατηρούνται ζωντανά, πρέπει να ψύχονται, το συντομότερο δυνατό.

4. Κατά την εκφόρτωση και αποβίβαση των αλιευτικών προϊόντων στην ξηρά πρέπει:

α) να εξασφαλίζεται ότι ο εξοπλισμός εκφόρτωσης και αποβίβασης που έρχεται σε επαφή με τα αλιευτικά προϊόντα αποτελείται από υλικά που καθαρίζονται και απολυμαίνονται εύκολα και διατηρείται καθαρός και σε καλή κατάσταση και

β) να αποφεύγεται η μόλυνση των αλιευτικών προϊόντων κατά την εκφόρτωση και την αποβίβαση, ιδίως:

i) διεξάγοντας γρήγορα τις εργασίες εκφόρτωσης και αποβίβασης·

ii) τοποθετώντας τα αλιευτικά προϊόντα χωρίς καθυστέρηση σε προστατευόμενο περιβάλλον, σε κατάλληλη θερμοκρασία και

iii) μη χρησιμοποιώντας εξοπλισμό και πρακτικές που προκαλούν αδικαιολόγητη βλάβη στα εδώδιμα τμήματα των αλιευτικών προϊόντων.

5. Αμέσως μετά την εκφόρτωση, τα αλιευτικά προϊόντα πρέπει να οδηγούνται το συντομότερο δυνατόν και σε κατάλληλη θερμοκρασία, σε εγκεκριμένες ή άλλες κατάλληλα αδειοδοτημένες εγκαταστάσεις.

6. Η ψυκτική αλυσίδα πρέπει να διατηρείται και δεν πρέπει να διακόπτεται. Εντούτοις, επιτρέπεται η παραμονή τροφίμων εκτός χώρων ελεγχόμενης θερμοκρασίας επί περιορισμένο χρονικό διάστημα, όταν αυτό επιβάλλεται για πρακτικούς λόγους χειρισμού, υπό τον όρο ότι αυτό δεν συνεπάγεται κίνδυνο για την υγεία και δεν διακόπτεται η ψυκτική αλυσίδα.

7. Τα οχήματα μεταφοράς των αλιευτικών προϊόντων πρέπει να επιτρέπουν τη διατήρηση αυτών στην κατάλληλη θερμοκρασία και τον έλεγχο του επιπέδου θερμοκρασίας. Επίσης, τα οχήματα μεταφοράς πρέπει να φέρουν άδεια μεταφοράς τροφίμων ζωικής προέλευσης σύμφωνα με το Π.Δ. 40/1977 (ΦΕΚ Α'18) η οποία ανανεώνεται σε ετήσια βάση.»

ΑΛΙΕΥΜΑΤΑ ΠΟΥ ΕΚΦΟΡΤΩΝΟΝΤΑΙ ΣΕ ΤΥΠΟΠΟΙΗΜΕΝΑ ΟΜΟΙΟΥ ΜΕΓΕΘΟΥΣ ΙΧΘΥΟΚΙΒΩΤΙΑ ΚΑΙ ΕΜΠΙΠΤΟΥΝ ΣΤΟ ΣΧΕΔΙΟ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ ΖΥΓΙΣΗΣ

9. Εφαρμόζεται η εξής διαδικασία :

- I. Διαχωρίζονται τα αλιεύματα στα τυποποιημένα ιχθυοκιβώτια, ανά είδος.
 - II. Υπολογίζεται ο αριθμός των τυποποιημένων κιβωτίων που πρέπει να ζυγιστεί για το κάθε είδος, ανάλογα με τον αριθμό των εκφορτωθέντων ιχθυοκιβωτίων (σύμφωνα με τον πίνακα του άρθρου 8 της ΥΑ) και βάσει της επικινδυνότητας του λιμένα στον οποίο θα γίνει η ζύγιση όπως αποτυπώνεται στο Παρ. II της ΥΑ.
 - III. Ζυγίζεται, με χρήση πιστοποιημένου κατά την κείμενη νομοθεσία ζυγού, κάθε τρίτο τυποποιημένο κιβώτιο που εκφορτώνεται, σημειώνεται πάνω του η λέξη «ΔΕΙΓΜΑ» και καταγράφεται η τιμή ζύγισης στη Δήλωση Καταγραφής Ζύγισης (Έντυπο Α). Επαναλαμβάνεται η διαδικασία επιλογής του τρίτου τυποποιημένου κιβωτίου που εκφορτώνεται, σημειώνεται η λέξη «ΔΕΙΓΜΑ» και καταγράφεται η τιμή ζύγισης έως ότου συμπληρωθεί ο απαιτούμενος αριθμός ιχθυοκιβωτίων που έχει υπολογισθεί για τη συγκεκριμένη περίπτωση. Το συνολικό βάρος σε κιλά καταγράφεται στη συνέχεια στο αντίστοιχο πεδίο του Εντύπου Α.
Το συνολικό βάρος κάθε είδους υπολογίζεται από το μέσο βάρος των ιχθυοκιβωτίων που ζυγίστηκαν για το συγκεκριμένο είδος, πολλαπλασιαζόμενο επί τον συνολικό αριθμό των τυποποιημένων, όμοιου μεγέθους ιχθυοκιβωτίων αυτού του είδους που εκφορτώθηκε.
 - IV. Μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας ζύγισης ολοκληρώνεται η διεργασία της εκφόρτωσης με την υποβολή της δήλωσης εκφόρτωσης.
10. Αν τα ιχθυοκιβώτια όμοιου μεγέθους (τυποποιημένα ιχθυοκιβώτια) είναι στο σύνολο έως και 8 τότε πραγματοποιείται εξαντλητική ζύγιση:
- I. Διαχωρίζονται τα αλιεύματα στα τυποποιημένα ιχθυοκιβώτια, ανά είδος.
 - II. Ζυγίζονται, με χρήση πιστοποιημένου κατά την κείμενη νομοθεσία ζυγού, τα ιχθυοκιβώτια και καταγράφονται τα αποτελέσματα των ζυγίσεων στη Δήλωση Καταγραφής Ζύγισης (Έντυπο Β).
 - III. Μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας ζύγισης ολοκληρώνεται η διεργασία της εκφόρτωσης με την υποβολή της δήλωσης εκφόρτωσης, εφόσον αυτή είναι υποχρεωτική.

ΑΛΙΕΥΜΑΤΑ ΠΟΥ ΖΥΓΙΖΟΝΤΑΙ ΕΞΑΝΤΛΗΤΙΚΑ (ΣΤΟ ΣΥΝΟΛΟ ΤΟΥΣ)

11. Τα αλιευτικά προϊόντα που :

- i. δεν εκφορτώνονται σε τυποποιημένα ιχθυοκιβώτια (είτε εμπίπτουν, είτε όχι στα είδη του Παράρτημα Ι της ΥΑ),
 - ii. τα αλιευτικά προϊόντα που λόγω μεγέθους δεν εκφορτώνονται σε τυποποιημένα ιχθυοκιβώτια,
 - iii. τα αλιευτικά προϊόντα που εκφορτώνονται σε οποιοδήποτε άλλο λιμένα ή σημείο εκφόρτωσης εκτός από τους λιμένες ή τα σημεία εκφόρτωσης που περιλαμβάνονται στο Παρ. II της ΥΑ,
 - iv. τα αλιευτικά προϊόντα που - ανά είδος - δεν υπερβαίνουν τα 8 ιχθυοκιβώτια (τυποποιημένα ή μη),
 - v. τα είδη τόνος (BFT), ξιφίας (SWO), μακρύπτερος τόνος (ALB) και χέλι (ELE),
- τυγχάνουν εξαντλητικής ζύγισης υποχρεωτικά ανά είδος κατά την εκφόρτωση πριν από την αποθήκευση ή πώληση τους υπ' ευθύνη του κυβερνήτη του αλιευτικού σκάφους με χρήση πιστοποιημένων κατά την κείμενη νομοθεσία ζυγών, ως εξής:

- Α. Διαχωρίζονται τα αλιεύματα ανά είδος.
- Β. Ζυγίζονται, με χρήση πιστοποιημένου κατά την κείμενη νομοθεσία ζυγού, τα αλιεύματα και καταγράφεται η τιμή ζύγισης στη Δήλωση Καταγραφής Ζύγισης (Έντυπο Β) για όλα τα αλιεύματα.
Στο έντυπο Β δεν είναι απαραίτητη η συμπλήρωση του πεδίου «Επίπεδο Κινδύνου».
- Γ. Μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας ζύγισης ολοκληρώνεται η διεργασία της εκφόρτωσης και ακολουθεί η υποβολή της δήλωσης εκφόρτωσης, εφόσον αυτή είναι υποχρεωτική.
- Δ. Στην περίπτωση των αλιείων που διαθέτουν τα αλιεύματά τους από το σκάφος, το έντυπο ζύγισης θα πρέπει να είναι συμπληρωμένο μετά τη συνολική ολοκλήρωση της εκφόρτωσης.
- Ε. Στην περίπτωση της εξαντλητικής ζύγισης αλιευμάτων ανά είδος, η υποχρέωση αφορά την καταγραφή του βάρους ανά είδος και όχι απαραίτητα την τοποθέτηση σε ξεχωριστά ιχθυοκιβώτια ανά είδος (σε περίπτωση μικρών ποσοτήτων).
- ΣΤ. Δεν απαιτείται καταγραφή του αριθμού των ιχθυοκιβωτίων, κατά την εξαντλητική ζύγιση.

ΜΗΤΡΩΟ ΖΥΓΙΣΗΣ

12. Ο κυβερνήτης του αλιευτικού σκάφους τηρεί το «Μητρώο Ζύγισης», το οποίο περιλαμβάνει τις έντυπες Δηλώσεις Καταγραφής Ζύγισης, και είναι διαθέσιμο για επιθεωρήσεις-ελέγχους από τις αρμόδιες υπηρεσίες για μια τριετία. Δεν υπάρχει υποχρέωση να τηρείται το αρχείο σε φυσική μορφή επί του σκάφους. Η υποχρέωση αφορά την προσκόμιση του «Μητρώου Ζύγισης» στο αρμόδιο όργανο ελέγχου, μόνο σε περίπτωση ελέγχου, εντός 72 ωρών από τον έλεγχο. Δεν υφίσταται υποχρέωση τακτικής αποστολής της Δήλωσης Καταγραφής Ζύγισης (έντυπο Α & Β) σε Δημόσια Αρχή.

13. Για κάθε διαδικασία ζύγισης, ο κυβερνήτης καταχωρίζει σύμφωνα με τη Δήλωση Καταγραφής Ζύγισης του Παραρτήματος ΙΙΙ της ΥΑ τις εξής πληροφορίες στο «Μητρώο Ζύγισης»:

- α) την ημερομηνία ζύγισης (ΕΕΕΕ-ΜΜ-ΗΗ),
 - β) τον αριθμό ΑΜΑΣ του σκάφους μαζί με τον εξωτερικό αριθμό ταυτοποίησης (εξωτερική σήμανση του σκάφους) και την ονομασία του αλιευτικού σκάφους από το οποίο προέρχεται η ζυγιζόμενη ποσότητα,
 - γ) τον πενταψήφιο κωδικό του λιμένα ή σημείου εκφόρτωσης και το επίπεδο κινδύνου του,
 - δ) το όνομα του λιμένα ή του σημείου εκφόρτωσης,
 - ε) το επίπεδο κινδύνου του λιμένα ή του σημείου εκφόρτωσης σύμφωνα με το Παρ. ΙΙ της ΥΑ,
 - στ) τον τριψήφιο αλφαβητικό κωδικό FAO κάθε είδους που ζυγίζεται,
 - ζ) το αποτέλεσμα της ζύγισης για κάθε ποσότητα κάθε είδους σε χιλιόγραμμα σε καθαρό βάρος αλιεύματος,
 - η) την παρουσίαση των αλιευτικών προϊόντων που έχουν ζυγιστεί, όπως αυτή ορίζεται στον Πίνακα 1, Παρ. Ι του καν. (ΕΕ) 404/2011, με τριψήφιο κωδικό (Παράρτημα 1 της παρούσης).
 - θ) τον αριθμό των κιβωτίων στην περίπτωση δειγματοληπτικής ζύγισης ή τον αριθμό των ατόμων που ζυγίστηκαν, στην περίπτωση που απαιτείται για συγκεκριμένα είδη.
14. Το αποτέλεσμα της ζύγισης πρέπει να ταυτίζεται κατά περίπτωση με την αντίστοιχη καταχώριση στη Δήλωση Εκφόρτωσης στο Ολοκληρωμένο Σύστημα Παρακολούθησης και καταγραφής Αλιευτικών Δραστηριοτήτων (ΟΣΠΑ), για τα υπόχρεα σε ERS σκάφη, ή στη Μηνιαία Δήλωση Παραγωγής, για τα μη υπόχρεα σε ERS.

ΚΥΡΩΣΕΙΣ

15. Εάν κατά την επιθεώρηση-έλεγχο από τους υπαλλήλους-επιθεωρητές των αρμόδιων ελεγκτικών αρχών του άρθρου 6, παρ. 2 της ΥΑ, διαπιστωθεί ότι οι υπόχρεοι δε συμμορφώνονται με τις διατάξεις της ΥΑ ή και τις σχετικές διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας, δύνανται να επιβληθούν οι προβλεπόμενες διοικητικές κυρώσεις ως εξής :

1. Αν διαπιστωθεί παράβαση μη τήρησης του Μητρώου Ζύγισης είτε σχετικά με τη διαδικασία δειγματοληπτικής ζύγισης (άρθρο 8 της ΥΑ), είτε σχετικά με τη διαδικασία εξαντλητικής ζύγισης (άρθρο 9 της ΥΑ), είτε σχετικά με τις καταχωρήσεις των δεδομένων ζύγισης (άρθρο 10 της ΥΑ), επιβάλλονται στους παραβάτες οι προβλεπόμενες διοικητικές κυρώσεις του άρθρου 11, παρ.1γ του ν.δ. 420/1970 (Α' 27) όπως τροποποιήθηκε και ισχύει από τα αρμόδια όργανα επιθεωρήσεων-ελέγχου σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία (άρθρο 12 της ΥΑ, «Κυρώσεις»).

Διευκρινίζεται ότι ο κυβερνήτης οφείλει να:

α) τηρεί τον προβλεπόμενο αριθμό ιχθυοκιβωτίων δειγματοληπτικής ζύγισης που αντιστοιχεί στο επίπεδο κινδύνου του λιμένα/σημείου εκφόρτωσης σε συνάρτηση με τον συνολικό αριθμό των ομοίων τυποποιημένων ιχθυοκιβωτίων, όπως ορίζεται στο άρθρο 8, παρ. 1. της ΥΑ,

β) τηρεί τη διαδικασία προς εξασφάλιση της τυχαιότητας του δείγματος, όπως ορίζεται στο άρθρο 8, παρ. 3 (ζύγιση του τρίτου κιβωτίου ανά τρία εκφορτωθέντα έως τη συμπλήρωση του προβλεπόμενου αριθμού ιχθυοκιβωτίων δειγματοληπτικής ζύγισης),

γ) τηρεί τη διαδικασία εξαντλητικής ζύγισης όπου οφείλεται, όπως ορίζεται στο άρθρο 9 της ΥΑ,

δ) τηρεί το Μητρώο Ζύγισης, με τις πληροφορίες που απαιτούνται στις Δηλώσεις Καταγραφής Ζύγισης,

ε) ελέγχει το αποτέλεσμα της ζύγισης που καταχωρήθηκε στο Μητρώο Ζύγισης (Έντυπο Α ή/και Έντυπο Β) και την τιμή του βάρους που έχει καταχωρηθεί στη Δήλωση Εκφόρτωσης στο ΟΣΠΑ, για τα υπόχρεα σε ERS σκάφη, ή στη Μηνιαία Δήλωση Παραγωγής, για τα μη υπόχρεα σε ERS σκάφη, ώστε οι δύο τιμές να είναι αληθείς και ίσες.

Όσον αφορά το στοιχείο ε), επισημαίνεται ότι ο έλεγχος της συμμόρφωσης του κυβερνήτη με τις συγκεκριμένες απαιτήσεις πραγματοποιείται i) είτε κατά τη διάρκεια της επιτόπιας επιθεώρησης, σε περίπτωση που έχει ήδη υποβληθεί εμπρόθεσμα η σχετική δήλωση εκφόρτωσης, ii) είτε κατόπιν διοικητικού ελέγχου σε ύστερο χρόνο, σε περίπτωση που κατά τη διάρκεια της επιτόπιας επιθεώρησης δεν έχει ακόμα υποβληθεί η σχετική δήλωση εκφόρτωσης (και εφόσον δεν έχει παρέλθει η προθεσμία υποβολής αυτής).

2. Κατά των αποφάσεων επιβολής διοικητικών κυρώσεων επιτρέπεται η άσκηση προσφυγής κατά το άρθρο 14 του ν.δ. 420/1970 (Α' 27) όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.

ΚΑΤΑΡΓΟΥΜΕΝΕΣ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ

Η ως άνω (1) σχετική εγκύκλιος καταργείται.

ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑΤΑ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Παράδειγμα 1 (Ζύγιση σε Τυποποιημένα Ιχθυοκιβώτια)

Το σκάφος «Θαλασσινή» καταπλέει στο **Λιμάνι Αγία Άννα Νάξου** (GRAAN) και έχει αλιεύσει **Σαρδέλα και Γαύρο**.

Προκειμένου να διασφαλίζεται η Δημόσια Υγεία, κατά την εκφόρτωση των αλιευτικών προϊόντων θα πρέπει να αποφεύγεται η μόλυνσή τους διεξάγοντας γρήγορα τις εργασίες εκφόρτωσης και να αποφεύγονται πρακτικές που προκαλούν αδικαιολόγητη βλάβη στα αλιευτικά προϊόντα. Η ψυκτική αλυσίδα πρέπει να διατηρείται και να μη διακόπτεται. Εντούτοις, επιτρέπεται η παραμονή αλιευμάτων εκτός χώρων ελεγχόμενης θερμοκρασίας επί περιορισμένο χρονικό διάστημα, όταν αυτό επιβάλλεται για πρακτικούς λόγους χειρισμού, υπό τον όρο ότι αυτό δεν συνεπάγεται κίνδυνο για την υγεία και δεν διακόπτεται η ψυκτική αλυσίδα.

Τα αλιεύματα διαχωρίζονται ανά είδος.

- Σαρδέλα, 101 ιχθυοκιβώτια όμοιου μεγέθους
- Γαύρος, 51 ιχθυοκιβώτια, όμοιου μεγέθους

Για τη **Σαρδέλα** :

Με βάση τον Λιμένα εκφόρτωσης η επικινδυνότητα είναι της μεσαίας τάξης (σύμφωνα με το Παράρτημα II της ΥΑ) και το σύνολο των ιχθυοκιβωτίων είναι 101 άρα πρέπει να ζυγισθούν 10 ιχθυοκιβώτια στο σύνολο (βλ. Πίνακα 1). Η ζύγιση θα γίνει ανά 3 ιχθυοκιβώτια μέχρι να ζυγιστούν 10 ιχθυοκιβώτια ως δείγματα.

Ζυγίζεται κάθε τρίτο τυποποιημένο κιβώτιο που εκφορτώνεται και σημειώνεται πάνω του η λέξη «ΔΕΙΓΜΑ». Επαναλαμβάνεται τη διαδικασία επιλογής του τρίτου τυποποιημένου κιβωτίου που εκφορτώνεται και σημειώνεται η λέξη «ΔΕΙΓΜΑ» έως ότου συμπληρωθούν τα απαιτούμενα ιχθυοκιβώτια που έχουν υπολογισθεί για το είδος σαρδέλα.

Επιλέγονται ιχθυοκιβώτια : το 3^ο, 6^ο, 9^ο, 12^ο, 15^ο, 18^ο, 21^ο, 24^ο, 27^ο, 30^ο.

Τα βάρη των ιχθυοκιβωτίων μετά τη ζύγιση είναι:

8,52 - 8,43 - 8,37 - 8,48 - 8,56 - 8,51 - 8,47 - 8,79 - 8,68 - 8,88

Ο μέσος όρος είναι 8,57 κιλά στα 10 ιχθυοκιβώτια του δείγματος του είδους σαρδέλας. Επομένως στο σύνολο των ιχθυοκιβωτίων του είδους (101 πλήθος) το συνολικό βάρος είναι $8,57 \times 101 = 865,57$ κιλά (μέσο βάρος x αριθμός συνολικών κιβωτίων = συνολικό βάρος).

Τα στοιχεία καταγράφονται στο έντυπο Α όπως φαίνεται στο ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ 1.

Για το **Γαύρο** :

Με βάση το Λιμάνι η επικινδυνότητα είναι, όπως αναφέρθηκε παραπάνω, της μεσαίας τάξης, το σύνολο των ιχθυοκιβωτίων είναι 51, οπότε θα ζυγισθούν δειγματοληπτικά 6 ιχθυοκιβώτια (το 3^ο, 6^ο, 9^ο, 12^ο, 15^ο, 18^ο).

Σε κάθε ιχθυοκιβώτιο που ζυγίζεται, σημειώνεται πάνω του η λέξη «ΔΕΙΓΜΑ». Επαναλαμβάνεται η διαδικασία επιλογής του τρίτου τυποποιημένου κιβωτίου που εκφορτώνεται και σημειώνεται η λέξη «ΔΕΙΓΜΑ» έως ότου συμπληρωθούν τα απαιτούμενα ιχθυοκιβώτια που έχουν υπολογισθεί (6 ιχθυοκιβώτια) για το είδος γαύρος.

Τα βάρη των ιχθυοκιβωτίων μετά τη ζύγιση είναι:

8,43 - 8,48 - 8,56 - 8,51 - 8,37 - 8,52

Ο μέσος όρος είναι 8,48 κιλά στα 6 ιχθυοκιβώτια του δείγματος του είδους γαύρος. Επομένως στο σύνολο των ιχθυοκιβωτίων του είδους (51 πλήθος) το συνολικό βάρος είναι $8,48 \times 51 = 432,48$ κιλά (μέσο βάρος x αριθμός συνολικών κιβωτίων = συνολικό βάρος).

Τα στοιχεία καταγράφονται στο έντυπο Α όπως φαίνεται στο ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ 1.

ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ 1**ΕΝΤΥΠΟ Α**

Στοιχεία σκάφους & υπεύθυνου για τη ζύγιση	
Ονοματεπώνυμο	ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ
ΑΦΜ	123456789
Αριθμός Δελτίου Ταυτότητας	AB123456
Τηλέφωνο Επικοινωνίας	123 456789 / 6923456789
Αριθμός ΑΜΑΣ του σκάφους	GRC 123 456 789
Εξωτερικός Αριθμός Ταυτοποίησης	AB123
Ονομασία Αλιευτικού Σκάφους	ΘΑΛΑΣΣΙΝΗ

Ημερομηνία Ζύγισης (ΕΕΕΕ-ΜΜ-ΗΗ)	2023-05-30
Πενταψήφιος Κωδικός Λιμένα	GRAAN
Λιμένας	ΑΓΙΑ ΑΝΝΑ ΝΑΞΟΥ
Επίπεδο Κινδύνου – Σταθμισμένη επικινδυνότητα	ΜΕΣΗ

Δήλωση Καταγραφής Ζύγισης Έντυπο Α : για αλιεύματα που εκφορτώνονται σε τυποποιημένα κιβώτια							
A/A	Εμπορική ονομασία είδους	Τριψήφιος Αλφαβητικός Κωδικός FAO κάθε είδους	Αριθμός ιχθυοκιβωτίων που ζυγίστηκαν	Μ.Ο. βάρους τυποποιημένων ιχθυοκιβωτίων που ζυγίστηκαν	Συνολικός αριθμός ιχθυοκιβωτίων	Συνολικό βάρος σε kg	Κωδικός παρουσίασης των αλιευτικών προϊόντων που έχουν ζυγιστεί
1	ΣΑΡΔΕΛΑ	PIL	10	8,57	101	865,57	WHL
2	ΓΑΥΡΟΣ	ANE	6	8,48	51	432,48	WHL

ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥ ΖΥΓΙΣΗΣ :

Παράδειγμα 2

Το σκάφος «ΚΑΠΕΤΑΝ ΓΙΩΡΓΟΣ» καταπλέει στο **Λιμάνι Αλεξανδρούπολης (GRALE)** και έχει αλιεύσει **Γόπα, Σαφρίδια, Μαγιάτικα**.

Προκειμένου να διασφαλίζεται η Δημόσια Υγεία, κατά την εκφόρτωση των αλιευτικών προϊόντων θα πρέπει να αποφεύγεται η μόλυνσή τους διεξάγοντας γρήγορα τις εργασίες εκφόρτωσης και να αποφεύγονται πρακτικές που προκαλούν αδικαιολόγητη βλάβη στα αλιευτικά προϊόντα. Η ψυκτική αλυσίδα πρέπει να διατηρείται και να μη διακόπτεται. Εντούτοις, επιτρέπεται η παραμονή αλιευμάτων εκτός χώρων ελεγχόμενης θερμοκρασίας επί περιορισμένο χρονικό διάστημα, όταν αυτό επιβάλλεται για πρακτικούς λόγους χειρισμού, υπό τον όρο ότι αυτό δεν συνεπάγεται κίνδυνο για την υγεία και δεν διακόπτεται η ψυκτική αλυσίδα.

Διαχωρίζονται τα αλιεύματα ανά είδος και κατόπιν

- διαχωρίζονται σε αυτά που εκφορτώνονται σε τυποποιημένα ιχθυοκιβώτια και αυτά που εκφορτώνονται σε μη τυποποιημένα ιχθυοκιβώτια ή σε τεμάχια (π.χ. για πολύ μεγάλα ψάρια).

1. Ζύγιση σε Τυποποιημένα Ιχθυοκιβώτια

- Γόπα, 61 ιχθυοκιβώτια όμοιου μεγέθους τύπου «8 κιλών» και 40 όμοιου μεγέθους τύπου «6 κιλών»
- Σαφρίδια, 20 ιχθυοκιβώτια, όμοιου μεγέθους τύπου «8 κιλών» και 32 όμοιου μεγέθους τύπου «6 κιλών»

Για τη **Γόπα** :

Με βάση τον λιμένα εκφόρτωσης η επικινδυνότητα είναι υψηλής τάξης. Η δειγματοληπτική ζύγιση **δεν** γίνεται συνολικά για τα 101 ιχθυοκιβώτια αλλά εφαρμόζεται δύο φορές, μία για τα «8 κιλών» και μία για τα «6 κιλών».

- i. Για τα 61 «8 κιλών» ιχθυοκιβώτια, με βάση την υψηλή επικινδυνότητα του λιμένα βλ. Πίνακα 1), ο αριθμός των κιβωτίων που πρέπει να ζυγιστούν δειγματοληπτικά είναι 8. Η ζύγιση θα γίνει ανά 3 ιχθυοκιβώτια μέχρι να ζυγιστούν 8 ιχθυοκιβώτια ως δείγματα. Ζυγίζεται κάθε τρίτο τυποποιημένο κιβώτιο που εκφορτώνεται και σημειώνεται πάνω του η λέξη «ΔΕΙΓΜΑ». Επαναλαμβάνεται η διαδικασία επιλογής του τρίτου τυποποιημένου κιβωτίου που εκφορτώνεται και σημειώνεται η λέξη «ΔΕΙΓΜΑ» έως ότου συμπληρωθούν τα απαιτούμενα ιχθυοκιβώτια που έχουν υπολογισθεί για το είδος Γόπα. Επιλέγονται ιχθυοκιβώτια : το 3^ο, 6^ο, 9^ο, 12^ο, 15^ο, 18^ο, 21^ο, 24^ο. Τα βάρη των ιχθυοκιβωτίων μετά τη ζύγιση είναι: 7,4 – 7,8 – 7,9 – 8,1 – 8,3 – 7,8 – 7,7 – 7,9 κιλά αντίστοιχα. Ο μέσος όρος είναι 7,86 κιλά στα 8 ιχθυοκιβώτια «8 κιλών» του είδους Γόπα. Επομένως, στο σύνολο των ιχθυοκιβωτίων της κατηγορίας «8 κιλών» (61 κιβώτια) το συνολικό βάρος είναι $7,86 \times 61 = 479,46$ κιλά (μέσο βάρος x αριθμός κιβωτίων = συνολικό βάρος κατηγορίας «8 κιλών»).
- ii. Για τα 40 «6 κιλών» ιχθυοκιβώτια, με βάση την υψηλή επικινδυνότητα του λιμένα και τον Πίνακα του άρθρου 8 της ΥΑ, ο αριθμός των κιβωτίων που πρέπει να ζυγιστούν δειγματοληπτικά είναι 7. Ο τρόπος επιλογής των ιχθυοκιβωτίων, ζύγισης και μαρκαρίσματος είναι όμοιος με των «8 κιλών». Τα βάρη των ιχθυοκιβωτίων μετά τη ζύγιση είναι: 5,9 – 5,9 – 6 – 5,7 – 6 – 6,2 – 6,1 κιλά αντίστοιχα. Ο μέσος όρος είναι 5,97 κιλά στα 7 ιχθυοκιβώτια «6 κιλών» του δεύτερου δείγματος του είδους Γόπα. Επομένως, στο σύνολο των ιχθυοκιβωτίων της κατηγορίας «6 κιλών» (40 κιβώτια) το συνολικό βάρος είναι $5,97 \times 40 = 238,8$ κιλά (μέσο βάρος x αριθμός κιβωτίων = συνολικό βάρος κατηγορίας «6 κιλών»).

Τα στοιχεία καταγράφονται στο έντυπο Α όπως φαίνεται στο ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ 3, σε διαφορετική σειρά για την κάθε κατηγορία ιχθυοκιβωτίων με το είδος Γόπα.

Για τα **Σαφρίδια** :

Όπως ακριβώς και για τη Γόπα παραπάνω,

- i. Για τα 20 «8 κιλών» ιχθυοκιβώτια, με βάση την υψηλή επικινδυνότητα του λιμένα και τον Πίνακα του άρθρου 8 της ΥΑ, ο αριθμός των κιβωτίων που πρέπει να ζυγιστούν δειγματοληπτικά είναι 6. Ακολουθείται η ίδια διαδικασία όπως και στη Γόπα, και τα βάρη των ιχθυοκιβωτίων μετά τη ζύγιση είναι: 7,2 – 7,8 – 7,6 – 7,5 – 7,4 – 7,7. Ο μέσος όρος είναι 7,53 κιλά στα 6 «8 κιλών» ιχθυοκιβώτια του είδους Σαφρίδια. Επομένως, στα 20 κιβώτια, το συνολικό βάρος είναι $20 \times 7,53 = 150,6$ κιλά αντίστοιχα.
- ii. Για τα 32 «6 κιλών» ιχθυοκιβώτια, με βάση την υψηλή επικινδυνότητα του λιμένα και τον Πίνακα του άρθρου 8 της ΥΑ, ο αριθμός των κιβωτίων που πρέπει να ζυγιστούν δειγματοληπτικά είναι 7. Ακολουθείται η ίδια διαδικασία, και τα βάρη των ιχθυοκιβωτίων μετά τη ζύγιση είναι: 5,9 – 5,9 – 6,1 – 5,8 – 6 – 6,1 – 6,3. Ο μέσος όρος είναι 6,01 κιλά στα 7 «6 κιλών» ιχθυοκιβώτια του είδους Σαφρίδια. Επομένως, το συνολικό βάρος είναι $32 \times 6,01 = 192,3$ κιλά αντίστοιχα.

Τα στοιχεία καταγράφονται στο έντυπο Α όπως φαίνεται στο ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ 3, επίσης σε διαφορετική σειρά για την κάθε κατηγορία ιχθυοκιβωτίων με το είδος Σαφρίδια.

2. Εξαντλητική Ζύγιση Μαγιάτικα, 8 άτομα

Για το **Μαγιάτικο**:

Πραγματοποιείται εξαντλητική ζύγιση και καταγράφονται τα αποτελέσματα στη Δήλωση Καταγραφής Ζύγισης σύμφωνα με το έντυπο Β του υποδείγματος 2.

ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ 2**ΕΝΤΥΠΟ Α**

Στοιχεία σκάφους & υπεύθυνου για τη ζύγιση	
Ονοματεπώνυμο	ΓΕΩΡΓΙΟΥ ΓΕΩΡΓΙΟΣ
ΑΦΜ	123356789
Αριθμός Δελτίου Ταυτότητας	ΑΒ123356
Τηλέφωνο Επικοινωνίας	123 356789 / 6923356789
Αριθμός ΑΜΑΣ του σκάφους	GRC 123 356 789
Εξωτερικός Αριθμός Ταυτοποίησης	ΑΒ133
Ονομασία Αλιευτικού Σκάφους	ΚΑΠΕΤΑΝ ΓΙΩΡΓΟΣ

Ημερομηνία Ζύγισης (ΕΕΕΕ-ΜΜ-ΗΗ)	2023-05-30
Πενταψήφιος Κωδικός Λιμένα	GRALE
Λιμένας	ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΥΠΟΛΗ
Επίπεδο Κινδύνου– Σταθμισμένη επικινδυνότητα	ΥΨΗΛΗ

Δήλωση Καταγραφής Ζύγισης							
Έντυπο Α : για αλιεύματα που εκφορτώνονται σε τυποποιημένα κιβώτια							
A/A	Εμπορική ονομασία είδους	Τριψήφιος Αλφαβητικός Κωδικός FAO κάθε είδους	Αριθμός ιχθυοκιβωτίων που ζυγίστηκαν	Μ.Ο. βάρους τυποποιημένων ιχθυοκιβωτίων που ζυγίστηκαν	Συνολικός αριθμός ιχθυοκιβωτίων	Συνολικό βάρος σε kg	Κωδικός παρουσίασης των αλιευτικών προϊόντων που έχουν ζυγιστεί
1	ΓΟΠΑ	BOG	8	7,86	61	479,46	WHL
2	ΓΟΠΑ	BOG	7	5,97	40	238,8	WHL
3	ΣΑΦΡΙΔΙΑ	JAX	6	7,53	20	150,6	WHL
4	ΣΑΦΡΙΔΙΑ	JAX	7	6,01	32	192,3	WHL

ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥ ΖΥΓΙΣΗΣ :

ΕΝΤΥΠΟ Β

Στοιχεία σκάφους & υπεύθυνου για τη ζύγιση	
Ονοματεπώνυμο	ΓΕΩΡΓΙΟΥ ΓΕΩΡΓΙΟΣ
ΑΦΜ	123356789
Αριθμός Δελτίου Ταυτότητας	ΑΒ123356
Τηλέφωνο Επικοινωνίας	123 356789 / 6923356789
Αριθμός ΑΜΑΣ του σκάφους	GRC 123 356 789
Εξωτερικός Αριθμός Ταυτοποίησης	ΑΒ133
Ονομασία Αλιευτικού Σκάφους	ΚΑΠΕΤΑΝ ΓΙΩΡΓΟΣ

Ημερομηνία Ζύγισης (EEEE-MM-HH)	2023-05-30
Πενταψήφιος Κωδικός Λιμένα	GRALE
Λιμένας ή Σημείο Εκφόρτωσης	ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΥΠΟΛΗ
Επίπεδο Κινδύνου (εφόσον υφίσταται) – Σταθμισμένη επικινδυνότητα	-

Δήλωση Καταγραφής Ζύγισης					
Έντυπο Β : για αλιεύματα που εκφορτώνονται σε μη τυποποιημένα κιβώτια					
A/A	Εμπορική ονομασία είδους	Τριψήφιος Αλφαβητικός Κωδικός FAO κάθε είδους	Αριθμός ατόμων που ζυγίστηκαν (για τα είδη που απαιτείται η καταγραφή αριθμού ατόμων)	Συνολικό βάρος σε kg	Κωδικός παρουσίασης των αλιευτικών προϊόντων που έχουν ζυγιστεί
1	ΜΑΓΙΑΤΙΚΟ	AMB	-	454,39	WHL

ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥ ΖΥΓΙΣΗΣ :

Παρακαλούμε για την ενημέρωση των ενδιαφερόμενων αλιέων, φορέων, επιχειρήσεων και λοιπών εμπλεκόμενων σχετικά με τις προαναφερόμενες διατάξεις και την υποχρέωση τήρησής τους.

**Ο Υφυπουργός
Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων**

Χ. ΚΕΛΛΑΣ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

Πίνακας 1

Τριψήφιοι αλφαβητικοί κωδικοί παρουσίασης προϊόντων

Τριψήφιος αλφαβη- τικός κωδικός παρουσίασης προϊ- όντων	Παρουσίαση	Περιγραφή
CBF	Μπακαλιάρος «πεταλούδα» (escalado)	HEA με το δέρμα, τη ραχοκοκαλιά και την ουρά
CLA	Δαγκάνες	Δαγκάνες μόνο
DWT	Κωδικός ICCAT	Χωρίς τα βράγχια και τα εντόσθια, μερικώς αποκεφαλισμένα, χωρίς τα πτερύγια
FIL	Σε φιλέτα	HEA+GUT+TLD+ χωρίς τα κόκαλα, από κάθε ιχθύ προκύπτουν δύο φιλέτα τα οποία δεν συνδέονται μεταξύ τους
FIS	Σε φιλέτα και χωρίς το δέρμα	FIL+SKI Από κάθε ιχθύ προκύπτουν δύο φιλέτα τα οποία δεν συνδέονται μεταξύ τους
FSB	Σε φιλέτα με το δέρμα και τα κόκαλα	Σε φιλέτα με το δέρμα και τα κόκαλα
FSP	Σε φιλέτα, χωρίς το δέρμα, με τα ψαρο- κόκαλα	Σε φιλέτα από τα οποία έχει αφαιρεθεί το δέρμα και δεν έχουν αφαιρεθεί τα ψαροκόκαλα
GHT	Χωρίς τα εντόσθια, το κεφάλι και την ουρά	GUH+TLD
GUG	Χωρίς τα εντόσθια και τα βράγχια	Τα εντόσθια και τα βράγχια έχουν αφαιρεθεί
GUH	Χωρίς τα εντόσθια και αποκεφαλισμένα	Τα εντόσθια και το κεφάλι έχουν αφαιρεθεί
GUL	Χωρίς τα εντόσθια, με το συκώτι	GUT και χωρίς να αφαιρεθεί το συκώτι
GUS	Χωρίς τα εντόσθια, το κεφάλι και το δέρμα	GUH+SKI
GUT	Εκπλαχνισμένα	Όλα τα εντόσθια έχουν αφαιρεθεί
HEA	Αποκεφαλισμένα	Χωρίς το κεφάλι
JAP	Ιαπωνικός τρόπος τεμαχισμού	Οριζόντιος τεμαχισμός αφαιρουμένων όλων των μερών από το κεφάλι μέχρι την κοιλιά
JAT	Ιαπωνικός τρόπος τεμαχισμού, αφαιρου- μένης της ουράς	Ιαπωνικός τρόπος τεμαχισμού με αφαίρεση της ουράς
LAP	Lappen	Διπλό φιλέτο, HEA, με το δέρμα + την ουρά + τα πτερύγια
LVR	Συκώτι	Μόνο το συκώτι. Για συλλογική παρουσίαση χρησιμοποιείται ο κωδικός LVR-C
OTH	Λοιπά	Οιοσδήποτε άλλος τρόπος παρουσίασης ⁽¹⁾
ROE	Σπερματοφόρος/οι σάκος/οι	Έχει μείνει μόνον ο/οι σπερματοφόρος/οι σάκος/οι. Σε περίπτωση συλλογικής παρουσίασης χρησιμοποιείται ο κωδικός ROE-C
SAD	Αποξηραμένα σε άλμη	Έχει αφαιρεθεί το κεφάλι, δεν έχουν αφαιρεθεί το δέρμα, η ραχοκοκαλιά, και η ουρά και έχουν αποξηρανθεί απευθείας
SAL	Αλατισμένα σε ελαφρώς υγρή κατά- σταση	CBF+ αλατισμένα
SGH	Αλατισμένα, χωρίς τα εντόσθια και απο- κεφαλισμένα	GUH+ αλατισμένα
SGT	Αλατισμένα χωρίς τα εντόσθια	GUT+ αλατισμένα
SKI	Χωρίς το δέρμα	Μετά την αφαίρεση του δέρματος
SUR	Σουρίμι	Σουρίμι
TAL	Ουρά	Μόνον οι ουρές
TLD	Χωρίς την ουρά	Μετά την αφαίρεση της ουράς

Τριψήφιος αλφαριθμητικός κωδικός παρουσίας προϊόντων	Παρουσίαση	Περιγραφή
TNG	Γλώσσα	Μόνον η γλώσσα. Σε περίπτωση συλλογικής παρουσίας χρησιμοποιείται ο κωδικός TNG-C
TUB	Ακέφαλο εκσπλαχνισμένο καλαμάρι μόνο (tube only)	Ακέφαλο εκσπλαχνισμένο καλαμάρι μόνο
WHL	Ολόκληρα	Δεν έχουν υποστεί μεταποίηση
WNG	Πτερύγια	Μόνον τα πτερύγια

(1) Όταν πλοίαρχοι των αλιευτικών σκαφών χρησιμοποιούν στη δήλωση εκφόρτωσης ή στη δήλωση μεταφόρτωσης τον κωδικό παρουσίας

«ΟΤΗ» (λουπά), πρέπει να περιγράφουν ακριβώς σε τι αναφέρεται αυτός ο κωδικός παρουσίας.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ
ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
ΓΕΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗΣ
ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ ΑΔΙΕΥΜΑΤΩΝ, ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΚΑΙ
ΛΟΙΠΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

Ταχ.Δ/ση : Βερανζέρου 46
Ταχ. Κώδικας : 10438 Αθήνα
Πληροφορίες : Δ. Μίντζα
Τηλέφωνο : 210 2125757
e-mail : dmintza@minagric.gr

Αθήνα

ΠΡΟΣ: Π.Ε.Π.Μ.Α.
Πανελλήνια Ένωση Πλοιοκτητών
Μέσης Αλιείας
pepma@the.forthnet.gr

ΚΟΙΝ.: 1. Γρ. Υφυπουργού, κ. Κέλλα
yfyp@hq.minagric.gr
2. ΟΚΑΑ
Γενικό Διευθυντή
Υποκαταστημάτων Ιχθυοσκάλων
κ. Κατσιώτης
v.katsiotis@okaa.gr

ΘΕΜΑ: «Υγειονομικές απαιτήσεις για τα νοπιά αλιευτικά προϊόντα».

ΣΧΕΤ.: Το με αριθ. πρωτ. 471/31-12-2024 έγγραφό σας.

Σε απάντηση του ανωτέρω σχετικού αναφορικά με τη ζύγιση των αλιευτικών προϊόντων και τις απαιτήσεις υγιεινής που πρέπει να εφαρμόζονται, σας γνωρίζουμε τα παρακάτω:

Ο Κανονισμός 853/2004, όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει, αναφέρεται εκτενώς στις απαιτήσεις που πρέπει να πληρούνται κατά τον χειρισμό των αλιευτικών προϊόντων από την εξαλίευση ή συλλογή μέχρι τη λιανική πώληση. Επίσης, οι απαιτήσεις του Κανονισμού 853/2004 συμπληρώνουν τις γενικές απαιτήσεις του Κανονισμού 852/2004.

Έχοντας υπόψη τις διατάξεις της προαναφερθείσας νομοθεσίας και αναφορικά με τα ερωτήματά σας, ισχύουν τα παρακάτω:

1. Τα αλιευτικά προϊόντα, αμέσως μετά τη μεταφορά τους επάνω στο σκάφος, πρέπει να προστατεύονται από τη μόλυνση και από τις επιπτώσεις του ήλιου ή οποιασδήποτε άλλης πηγής θερμότητας.
2. Ο χειρισμός και η αποθήκευση των αλιευτικών προϊόντων πρέπει να γίνονται κατά τρόπο, ώστε να αποφεύγεται η σύνθλιψή τους.
3. Τα αλιευτικά προϊόντα, πλην εκείνων που διατηρούνται ζωντανά, πρέπει να ψύχονται, το συντομότερο δυνατό.
4. Κατά την εκφόρτωση και αποβίβαση των αλιευτικών προϊόντων στην ξηρά πρέπει:
 - α) να εξασφαλίζεται ότι ο εξοπλισμός εκφόρτωσης και αποβίβασης που έρχεται σε επαφή με τα αλιευτικά προϊόντα αποτελείται από υλικά που καθαρίζονται και απολυμαίνονται εύκολα και διατηρείται καθαρός και σε καλή κατάσταση και
 - β) να αποφεύγεται η μόλυνση των αλιευτικών προϊόντων κατά την εκφόρτωση και την αποβίβαση, ιδίως:
 - i) διεξάγοντας γρήγορα τις εργασίες εκφόρτωσης και αποβίβασης·

Σελίδα 1 από 2

- ii) τοποθετώντας τα αλιευτικά προϊόντα χωρίς καθυστέρηση σε προστατευόμενο περιβάλλον, σε κατάλληλη θερμοκρασία και
- iii) μη χρησιμοποιώντας εξοπλισμό και πρακτικές που προκαλούν αδικαιολόγητη βλάβη στα εδώδιμα τμήματα των αλιευτικών προϊόντων.
5. Αμέσως μετά την εκφόρτωση, τα αλιευτικά προϊόντα πρέπει να οδηγούνται το συντομότερο δυνατόν και σε κατάλληλη θερμοκρασία, σε εγκεκριμένες ή άλλες κατάλληλα αδειοδοτημένες εγκαταστάσεις.
6. Η ψυκτική αλυσίδα πρέπει να διατηρείται και δεν πρέπει να διακόπτεται. Εντούτοις, επιτρέπεται η παραμονή τροφίμων εκτός χώρων ελεγχόμενης θερμοκρασίας επί περιορισμένο χρονικό διάστημα, όταν αυτό επιβάλλεται για πρακτικούς λόγους χειρισμού, υπό τον όρο ότι αυτό δεν συνεπάγεται κίνδυνο για την υγεία και δεν διακόπτεται η ψυκτική αλυσίδα.
7. Τα οχήματα μεταφοράς των αλιευτικών προϊόντων πρέπει να επιτρέπουν τη διατήρηση αυτών στην κατάλληλη θερμοκρασία και τον έλεγχο του επιπέδου θερμοκρασίας. Επίσης, τα οχήματα μεταφοράς πρέπει να φέρουν άδεια μεταφοράς τροφίμων ζωικής προέλευσης σύμφωνα με το Π.Δ. 40/1977 (ΦΕΚ Α'18) η οποία ανανεώνεται σε ετήσια βάση.
8. Το νερό που χρησιμοποιείται για το χειρισμό και το πλύσιμο των αλιευτικών προϊόντων, την παραγωγή πάγου για τη διατήρηση των αλιευτικών προϊόντων δεν πρέπει να αποτελεί πηγή μόλυνσης για τα αλιευτικά προϊόντα. Το νερό μπορεί να είναι :
- «πόσιμο νερό»: το νερό που πληροί τις στοιχειώδεις προδιαγραφές σχετικά με την ποιότητα του νερού ανθρώπινης κατανάλωσης·
 - «καθαρό θαλάσσιο νερό»: το φυσικό, τεχνητό ή καθαρισμένο θαλάσσιο ή υφάλμυρο νερό που δεν περιέχει μικροοργανισμούς, επιβλαβείς ουσίες ή τοξικό θαλάσσιο πλαγκτόν σε ποσότητες που μπορεί να έχουν άμεσες ή έμμεσες επιπτώσεις στην υγειονομική ποιότητα των τροφίμων·
 - «καθαρό νερό»: το καθαρό θαλάσσιο νερό και το γλυκό νερό ανάλογης ποιότητας.
9. Όταν τα σκάφη διαθέτουν αγωγούς άντλησης νερού το οποίο θα χρησιμοποιηθεί για τα αλιευτικά προϊόντα, οι αγωγοί αυτοί πρέπει να βρίσκονται σε τέτοια θέση ώστε να αποφεύγεται η μόλυνση της παροχής νερού.
10. Εάν απαιτείται να διενεργηθούν εργασίες επί των αλιευτικών προϊόντων στο λιμένα εκφόρτωσης, αυτές μπορούν να διενεργούνται μόνο σε κατάλληλους και εγκεκριμένους/καταχωρισμένους χώρους. Μέχρι σήμερα, στην Ελλάδα, μόνο οι λιμένες εκφόρτωσης που συνδέονται με ιχθυόσκαλα διαθέτουν τέτοιους χώρους.
11. Η ανασυσκευασία πρέπει να διενεργείται μόνο σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις.

Θα είμαστε στη διάθεσή σας για οποιαδήποτε πρόσθετη πληροφόρηση.

**Η ΑΝΑΠΛΗΡΩΤΡΙΑ ΠΡΟΪΣΤΑΜΕΝΗ
ΤΗΣ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗΣ**

VASILIKI DRIVA
07/03/2025 12:00
ΑΚΡΙΒΕΣ ΑΝΤΙΓΡΑΦΟ

ΔΕΣΠΟΙΝΑ ΠΑΠΑΝΙΚΟΛΑΟΥ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΑΝΟΜΗΣ

1. Περιφερειακές & Αποκεντρωμένες Υπηρεσίες Αλιείας
Έδρες τους
2. Υπ. Ναυτιλίας & Νησιωτικής Πολιτικής
Αρχηγείο Λιμενικού Σώματος
Διεύθυνση Ελέγχου Αλιείας

ΠΙΝΑΚΑΣ ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

Οργανισμός Κεντρικών Αγορών και Αλιείας

ΕΔ

1. Γραφ. Υπουργού
2. Γραφ. Υφυπουργού
3. Γραφ. Γεν. Γραμματέα κ. Γ. Στρατάκου
4. Γεν. Δ/νση Αλιείας
 - Γραφ. α.α. Προϊσταμένης
 - Δ/νση Αλ. Πολ. & Αξ. Πρ. Αλ. Παρ.
 - Δ/νση Αλιείας & Διαχ. Αλ. Πόρων
 - Δ/νση Υδατοκαλλιεργειών
 - Δ/νση Ελέγχου Αλ. Δρ. & Προϊόντων