



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΑΝΑΤΟΛΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ & ΘΡΑΚΗΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗΣ

Ταχ. Δ/ση : Δημοκρατίας 1, Ταχ. Κωδ.: 69100, ΚΟΜΟΤΗΝΗ
Τηλέφωνο: 2531 3 50415, e-mail: dktiniatrikis@pamth.gov.gr

ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

Η Διεύθυνση Κτηνιατρικής της Περιφέρειας ΑΜΘ, ενόψει του Πάσχα, ενημερώνει το καταναλωτικό κοινό για τα παρακάτω:

A. Όσον αφορά το Κρέας και τα προϊόντα του:

1. Τα ζώα που προορίζονται για την παραγωγή κρέατος σφάζονται σε εγκεκριμένα σφαγεία, υπόκεινται **υποχρεωτικά σε κτηνιατρικούς ελέγχους** και φέρουν σήμανση καταλληλότητας (ωσειδή σφραγίδα) στα δύο ημιμόρια τους (ή στα τέσσερα τεταρτημόρια) με τα παρακάτω διακριτικά α) τον κωδικό του σφαγείου, β) τη χώρα σφαγής και γ) το Ακρωνύμιο της Ευρωπαϊκής Κοινότητας (Ε.Κ).
2. **Τα παραπροϊόντα αμνοεριφίων (συκωταρία, πνευμόνια, εντεράκια, μαντίλα ή μπόλια) από απαγορευμένες ζώνες λόγω ευλογιάς (προστασίας, επιτήρησης) επιβάλλεται από το νόμο να απορρίπτονται στο σφαγείο, προληπτικά**, ώστε να αποφευχθεί τυχόν διασπορά του ιού, ο οποίος επιβιώνει για μεγάλο χρονικό διάστημα στο περιβάλλον. Διευκρινίζεται ότι **το κρέας από τα ζώα αυτά δεν αποτελεί κίνδυνο για τη δημόσια υγεία και ότι μπορεί να καταναλωθεί με ασφάλεια**.
3. **Απαγορεύεται** από την Εθνική και την Ευρωπαϊκή νομοθεσία η σφαγή ζώων στις κτηνοτροφικές εκμεταλλεύσεις με σκοπό την εμπορία ή και η διάθεση σφάγιων από πλανοδίους πωλητές.
4. Τα αμνοερίφια **α)** Ελληνικής εκτροφής, **β)** εκτροφής σε χώρες της Ε. Κ που εσφάγησαν στην Ελλάδα φέρουν σφραγίδα καταλληλότητας με την ένδειξη **GR και χρώματος τουρκουάζ** (E133 Λαμπρό Κυανό CFC).
5. Τα αμνοερίφια που έχουν **εκτραφεί** και **σφαγεί** σε Κοινοτικές χώρες φέρουν σφραγίδα καταλληλότητας με **χρώμα επιλογής της χώρας** (π.χ. ερυθρό ή κυανό).
6. Αμνοερίφια **τρίτων χωρών** (εκτός Ε.Κ.) ανεξάρτητα από τον τόπο σφαγής (Ελλάδα ή Τρίτη Χώρα) φέρουν **σφραγίδα χρώματος καστανό** (E155 καστανό HT).
7. Στο κρεοπωλείο, πέρα από τις σφραγίδες, **το σφάγιο συνοδεύεται από επισημάνσεις (ετικέτες)**, στις οποίες αναγράφονται: η χώρα και ο κωδικός εκτροφής, η χώρα γέννησης, η χώρα πάχυνσης, η ημερομηνία σφαγής, το είδος του ζώου (αμνός, πρόβατο, χοίρος κ.λπ.), ενώ για τα βοσειδή αναγράφεται η ηλικία και ο αριθμός ενωτίου.
8. Το κρέας και τα παραπροϊόντα (έντερα, συκωταριές, κ.λπ.) πρέπει να πωλούνται μέσα από **ψυγόμενες προθήκες** για να προστατεύονται από κινδύνους επιμόλυνσης (σκόνη, έντομα κ.λπ.). Η θερμοκρασία δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 7°C για το κρέας και τους 3°C για τα νωπά παραπροϊόντα.
9. Τα κατεψυγμένα εντόσθια θα πρέπει να είναι συσκευασμένα να διατηρούνται σε καταψύκτη (θ<-18°C). Η συσκευασία πρέπει να έχει επισημάνσεις (ημερομηνία παραγωγής και λήξης, κωδικό της εγκατάστασης). Τα αποψυγμένα προϊόντα διατίθενται σε θέσεις λιανικής πώλησης με την επισήμανση «αποψυγμένα».

B. Όσον αφορά τα αυγά:

1. Τα αυγά πρέπει να προέρχονται από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις και αυτό θα πρέπει να αποτυπώνεται τόσο στη συσκευασία τους όσο και στο κέλυφος. Στο κέλυφος τίθεται **σφραγίδα** με το διακριτικό αριθμό του παραγωγού (π.χ. **1 EL 72095**). Ο αριθμός αυτός από αποτελείται από τρία τμήματα:
 - **μονοψήφιο αριθμό**, που αποτυπώνει τη μέθοδο εκτροφής (**0** Βιολογική Παραγωγή, **1** Ελευθέρως Βοσκής, **2** Δάπεδο με Στρωμνή, **3** Εμπλουτισμένοι Κλωβοί)
 - **κωδικό χώρας** παραγωγής (π.χ. **EL** = Ελλάδα, **BG** = Βουλγαρία)
 - **κωδικό** αριθμό ταυτοποίησης της **εκτροφής** (π.χ. **72095**)
2. Στις λαϊκές αγορές, όταν πωλούνται αυγά χύμα, πρέπει απαραίτητα στο σημείο πώλησης, να αναγράφεται η επωνυμία και η διεύθυνση του παραγωγού.
3. Τα αυγά διατηρούνται, το ελάχιστο, για **28 ημέρες** (από την γέννηση), σε δροσερό μέρος.
4. Συστήνεται να αποφεύγεται το πλύσιμο των αυγών πριν την αποθήκευσή τους (σε θερμοκρασία δωματίου ή ψυγείο), γιατί το νερό καταστρέφει τη βιολογική μεμβράνη μεταξύ των πόρων του κελύφους, καθιστώντας τα αυγά ευάλωτα σε βακτηριακές επιμολύνσεις.
5. Τα αυγά δεν πρέπει να έχουν ακάθαρτο, ραγισμένο, μη φυσιολογικό κέλυφος και κηλίδες στο περιεχόμενο.

Η Δ/ση Κτηνιατρικής της Περιφέρειας ΑΜΘ συστήνει σε όλους τους καταναλωτές, **να είναι ιδιαίτερα προσεκτικοί και να προμηθεύονται τρόφιμα από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις, τα οποία φέρουν σήμανση καταλληλότητας.**