



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΑΝΑΤΟΛΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ & ΘΡΑΚΗΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗΣ

Ταχ. Δ/ση : Δημοκρατίας 1, Ταχ. Κωδ.: 69100, ΚΟΜΟΤΗΝΗ
Τηλέφωνο: 2531 3 50415, Fax : 2531 3 50462, 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 (ωοειδή 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. **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.
3. Τα αμνοερίφια **α) Ελληνικής εκτροφής, β) εκτροφής σε χώρες της Ε. Κ** που εσφάγησαν στην Ελλάδα φέρουν σφραγίδα καταλληλότητας **χρώματος τυρκουάζ** (E133 Λαμπρό Κυανό CFC).
4. Τα αμνοερίφια που έχουν **εκτραφεί** και **σφαγεί** σε Κοινοτικές χώρες φέρουν σφραγίδα καταλληλότητας με **χρώμα επιλογής της χώρας**.
5. Αμνοερίφια Τρίτων Χωρών (έκτος Ε.Κ.) ανεξάρτητα από τον τόπο σφαγής (Ελλάδα ή Τρίτη Χώρα) φέρουν σφραγίδα χρώματος **καστανό** (E155 καστανό HT).
6. Στο κρεοπωλείο, πέρα από τις σφραγίδες, **το σφάγιο συνοδεύεται από επισημάνσεις (ετικέτες)** στις οποίες αναγράφονται, η χώρα και ο κωδικός εκτροφής της εγκατάστασης του ζώου, η χώρα γέννησης, η χώρα πάχυνσης, η ημερομηνία σφαγής, το είδος του ζώου (αμνός/ερίφιο, πρόβατο, χοίρος) επιπλέον για τα βοοειδή αναγράφεται η ηλικία και ο αριθμός ενωτίου του ζώου.
7. Το **κρέας** και τα **παραπροϊόντα** (έντερα, συκωταριές, κ.λπ.) πρέπει να πωλείται μέσα από ψυχόμενες 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**.
8. Τα **κατεψυγμένα εντόσθια** θα πρέπει να διατηρούνται αποκλειστικά σε καταψύκτη (**Θ < - 18°C**) και να διατίθενται με τη συσκευασία τους. Η συσκευασία πρέπει να έχει τις απαραίτητες επισημάνσεις αναφορικά με την ημερομηνία παραγωγής και λήξης, την επωνυμία παρασκευαστή και σήμανση καταλληλότητας (τον κωδικό της εγκατάστασης παραγωγής). **Τα κατεψυγμένα προϊόντα απαγορεύεται να αποψύχονται σε θέσεις λιανικής πώλησης και να διατίθενται ως νωπά.**

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:
 - ο **μονοψήφιο αριθμό**, που υποδηλώνει τη μέθοδο εκτροφής (**0** Βιολογική Παραγωγή, **1** Ελευθέρως Βοσκής, **2** Δάπεδο με Στρωμνή, **3** Εμπλουτισμένοι Κλωβοί)
 - ο **κωδικό χώρας** παραγωγής (π.χ. **EL** = Ελλάδα, **BG** = Βουλγαρία)
 - ο **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. Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας των αυγών είναι **28 ημέρες** από την ημέρα της γέννησης τους, όταν διατηρούνται 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 και μη φυσιολογικό κέλυφος.

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.**