



ΕΙΔΙΚΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ/ΕΙΣΑΓΩΓΩΝ/ΕΜΠΟΡΙΑΣ

1. Ο παρών Κανονισμός συμπληρώνει τον Κανονισμό Πιστοποίησης της Q-CERT και αφορά τις επιχειρήσεις μεταποίησης, τυποποίησης, τις επιχειρήσεις παρασκευής ζωοτροφών και τις επιχειρήσεις που εισάγουν ή και εξάγουν προϊόντα από/προς τρίτες χώρες.
2. Οι Επιχειρήσεις Μεταποίησης/Τυποποίησης και Παρασκευής Ζωοτροφών οφείλουν:
 1. Να διαθέτουν νομιμοποιητικά έγγραφα κυριότητας, άδεια λειτουργίας και σκαριφήματα ή τοπογραφικά σχεδιαγράμματα των χώρων της επιχείρησης
 2. Να υποβάλλουν Πρόγραμμα Παρασκευής των προϊόντων τους.
 3. Να υποβάλλουν στον φορέα εγκαίρως τις μεταβολές στο πρόγραμμα παρασκευής ή στα μέτρα προφύλαξης από απαγορευμένα προϊόντα και πιθανές πηγές μόλυνσης.
 4. Να τηρούν βιβλία αγοράς εισροών (πρώτες ύλες, υλικά συσκευασίας, κλπ), παραστατικά αγοράς και πιστοποιητικά των εισροών.
 5. Σε περίπτωση παράλληλης παραγωγής, να διασφαλίζουν το χωρικό ή χρονικό διαχωρισμό της παραγωγής των βιολογικών προϊόντων.
 6. Να τηρούν βιβλία αποθήκης για τις πρώτες ύλες, τα ημιτελή προϊόντα (αν υπάρχουν), τα τελικά προϊόντα καθώς και οποιαδήποτε στοιχεία που να αποδεικνύουν το ισοζύγιο εισροών-εκροών.
 7. Να ενημερώνουν εγκαίρως τον φορέα και τουλάχιστον 48 ώρες νωρίτερα, για την έναρξη των διαδικασιών παρασκευής εάν η παρασκευή των προϊόντων δεν πραγματοποιείται σε τακτά χρονικά διαστήματα.
 8. Να τηρούν βιβλίο πωλήσεων.
 9. Να τηρούν βιβλίο καθαριότητας και υγιεινής όλων των χώρων.
 10. Να ενημερώνουν εγκαίρως τον φορέα για οποιαδήποτε χρήση σήματος, σχετική με τα βιολογικά προϊόντα, σε συσκευασία ή διαφημιστικό υλικό, αποστέλλοντας προσχέδιο για έλεγχο.
 11. Όλες οι μονάδες μεταποίησης (τροφίμων και ζωοτροφών) οφείλουν να καθιερώνουν και να επικαιροποιούν διαδικασίες που θα βασίζονται στον εντοπισμό των κρίσιμων σταδίων στη μεταποιητική διαδικασία.
3. Οι Επιχειρήσεις Εμπορίας οφείλουν να:
 1. Να διαθέτουν νομιμοποιητικά έγγραφα κυριότητας, άδεια λειτουργίας και σκαριφήματα ή τοπογραφικά σχεδιαγράμματα των χώρων της επιχείρησης.
 2. Να τηρούν βιβλίο πωλήσεων.
 3. Να τηρούν βιβλίο καθαριότητας και υγιεινής όλων των χώρων
 4. Να τηρούν όλα τα Αποδεικτικά Έγγραφα των προμηθευτών τους.
4. Οι Επιχειρήσεις Εισαγωγής από Τρίτες Χώρες/Εξαγωγής προς Τρίτες Χώρες_οφείλουν να:
 1. Να διαθέτουν νομιμοποιητικά έγγραφα κυριότητας, άδεια λειτουργίας και σκαριφήματα ή τοπογραφικά σχεδιαγράμματα των χώρων της επιχείρησης,
 2. Να διαθέτουν όλες τις άδειες εισαγωγής και τα πιστοποιητικά ελέγχου για εισαγωγή από Τρίτες Χώρες σύμφωνα με τον Κανονισμό 834/2007 όπως αυτός τροποποιείται και ισχύει.
 3. Να συμπληρώνουν τα πιστοποιητικά ελέγχου και τα αποσπάσματα αυτών όπως απαιτείται από τον Κανονισμό 1235/2008 όπως αυτός τροποποιείται και ισχύει.
 4. Να ενημερώνουν την Q-CERT και τον Ο.Π.Ε.ΓΕ.Π. μετά τον εκτελωνισμό και να αποστέλλουν αντίγραφο των πιστοποιητικών κτηνιατρικού και ποιοτικού ελέγχου.
 5. Να τηρούν βιβλία αποθήκης για τα βιολογικά προϊόντα.
 6. Να τηρούν βιβλίο πωλήσεων.
 7. Να τηρούν βιβλίο καθαριότητας και υγιεινής όλων των χώρων.



8. Να ενημερώνουν εγκαίρως τον φορέα για οποιαδήποτε χρήση σχετική με τα βιολογικά προϊόντα, σε συσκευασία ή διαφημιστικό υλικό, αποστέλλοντας προσχέδιο για έλεγχο.
5. Όλες οι επιχειρήσεις πρέπει να τηρούν τα έγγραφα που αποστέλλονται/παραδίδονται από τον φορέα, δηλαδή εκθέσεις ελέγχων, έγγραφα και αποτελέσματα δειγματοληψίας, έγγραφα απόφασης πιστοποίησης, εκδοθέντα αποδεικτικά έγγραφα, έγγραφα μη συμμορφώσεων και επιβληθείσες κυρώσεις. Επίσης, να τηρούν τις διορθώσεις και διορθωτικές ενέργειες που υποβλήθηκαν καθώς και την υπόλοιπη σχετική αλληλογραφία με τον φορέα και άλλες δημόσιες αρχές. Όλα τα παραπάνω πρέπει να τηρούνται από την επιχείρηση για 5 έτη τουλάχιστον.
6. Συσκευασία-Επισήμανση: Οι επιχειρήσεις του παρόντος κανονισμού δύνανται να πραγματοποιούν συσκευασία και επισήμανση εφόσον έχουν ενημερώσει τον φορέα μέσω του εντύπου **Δήλωσης Προϊόντος**. Η χρήση των σημάτων και πιστοποιητικών περιγράφεται στον Κανονισμό χρήσης σημάτων και πιστοποιητικών. Ειδικά οι επιχειρήσεις που παρασκευάζουν προϊόντα κρέατος (σφαγεία, τεμαχιστήρια κλπ), οφείλουν να επισημαίνουν τα προϊόντα τους σύμφωνα με την ΥΑ 273234.
7. Αποθήκευση: Η αποθήκευση πρέπει να εξασφαλίζει τη δυνατότητα ταυτοποίησης των παρτίδων και να αποτρέπει κάθε ανάμειξη με ή επιμόλυνση από προϊόντα ή/και ουσίες που δεν συμμορφώνονται με τους κανόνες βιολογικής παραγωγής..
8. Μεταφορά: Σε περίπτωση μεταφοράς και πώλησης των προϊόντων σε μονάδες λιανικής ή/και χονδρικής πώλησης ή σε άλλες μονάδες τα προϊόντα πρέπει να μεταφέρονται σε κατάλληλους περιέκτες ή οχήματα ώστε να αποκλείεται η αντικατάσταση του περιεχομένου τους.
- 8.1 Εφόσον η μονάδα που αποτελεί τον τελικό προορισμό είναι και αυτή ενταγμένη στο σύστημα ελέγχου και πιστοποίησης τότε οι περιέκτες ή τα οχήματα δεν απαιτείται να είναι κλειστά, εφόσον τα προϊόντα συνοδεύονται από κατάλληλο έγγραφο (τιμολόγιο, δελτίο αποστολής, πιστοποιητικό). Οι επιχειρήσεις στην περίπτωση αυτή πρέπει να τηρούν μητρώο καταγραφής των μεταφορών αυτών.
9. Κατά τη μεταφορά πρέπει να εξασφαλίζεται αποτελεσματικός διαχωρισμός βιολογικών προϊόντων, προϊόντων σε μετατροπή και συμβατικών προϊόντων. Ειδικά για τη μεταφορά ζωοτροφών, οι επιχειρήσεις πρέπει να καταγράφουν την ποσότητα κατά την έναρξη της μεταφοράς και την ποσότητα κάθε παράδοσης.
10. Καταγραφή: Για καταγραφές σε ημερολόγια και βιβλία οι επιχειρήσεις μπορούν να χρησιμοποιούν τα έντυπα της Q-CERT ή δικά τους έντυπα, τα οποία πρέπει να περιέχουν τις πληροφορίες που σημειώνονται στον παρόντα κανονισμό.
11. ΠΡΟΣΟΧΗ: Σε κάθε περίπτωση ο φορέας Q-CERT πιστοποιεί μόνο προϊόντα που παράγονται από δραστηριότητες που έχουν καταγραφεί στη σύμβαση. Εάν η επιχείρηση επιθυμεί να επεκτείνει το είδος της δραστηριότητας της ή να προσθέσει νέες κατηγορίες προϊόντων /νέα προϊόντα πρέπει να καταθέσει σχετική αίτηση επέκτασης και Πρόγραμμα Παρασκευής και τα αντίστοιχα έντυπα Δήλωσης Προϊόντος. Ειδικά οι Επιχειρήσεις Εμπορίας οφείλουν να αποστέλλουν εγκαίρως και πριν την πώληση, ενημέρωση στην Q-CERT για κάθε νέο προϊόν που πρόκειται να εμπορευθούν.