DECISIONE DEL CONSIGLIO

del 21 febbraio 1994

che stabilisce i requisiti minimi che devono rispettare, in materia di strutture e di attrezzature, alcuni piccoli stabilimenti che provvedono alla distribuzione di prodotti della pesca in Grecia

(94/117/CE)

IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

vista la direttiva 91/493/CEE del Consiglio, del 22 luglio 1991, che stabilisce le norme sanitarie applicabili alla produzione e alla commercializzazione dei prodotti della pesca [1], in particolare l'articolo 14,

vista la proposta della Commissione,

considerando che delle isole e determinate regioni costiere della Grecia possono essere soggette a particolari vincoli per l'approvvigionamento a causa del loro isolamento o della loro lontananza;

considerando che in tali isole e regioni esistono piccoli stabilimenti per l'affumicatura e la salagione dei prodotti della pesca, che svolgono un ruolo indispensabile ai fini dell'approvvigionamento del mercato locale nella zona in cui sono situati;

considerando che, per evitare la sparizione dei suddetti stabilimenti, è necessario applicare loro requisiti minimi, in materia di strutture e di attrezzature, che siano meno rigorosi di quelli che figurano nella direttiva 91/493/CEE, fino alla scomparsa di questi particolari vincoli in dette isole e regioni della Grecia;

considerando che, per evitare distorsioni di concorrenza nella Comunità, tali requisiti minimi devono essere abbinati a determinate limitazioni per quanto riguarda la produttività dello stabilimento e la zona di commercializzazione dei prodotti;

considerando che i prodotti della pesca preparati da questi piccoli stabilimenti debbono essere esclusivamente destinati all'approvvigionamento del mercato locale e non devono recare il contrassegno di identificazione di cui all'articolo 3, paragrafo 1, lettera f) della direttiva 91/493/CEE,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DECISIONE:

Articolo 1

La presente decisione si applica a taluni stabilimenti adibiti esclusivamente ad operazioni di affumicatura e di salagione dei prodotti della pesca in isole o in determinate regioni costiere della Grecia soggette a particolari vincoli quanto al loro approvvigionamento.

Articolo 2

Gli stabilimenti di cui all'articolo 1 rispettano i requisiti minimi, in materia di strutture e di attrezzature, stabiliti nell'allegato.

Articolo 3

Le competenti autorità greche provvedono affinché i requisiti minimi stabiliti nell'allegato si applichino agli stabilimenti di cui all'articolo 1 soltanto alle seguenti condizioni:

— la produzione annuale di prodotti della pesca salati od affumicati dello stabilimento è inferiore o uguale a 36 tonnellate;

— la zona di commercializzazione dei prodotti in questione è limitata al territorio dell'isola in cui è situato lo stabilimento oppure ad un raggio massimo di 50 km attorno allo stabilimento;

— i prodotti non recano il contrassegno di identificazione di cui all'articolo 3, paragrafo 1, lettera f) della direttiva 91/493/CEE, ma sono provvisti d'un marchio nazionale che permetta all'autorità competente di controllare la loro distribuzione.

Articolo 4

La presente decisione ha efficacia il giorno della pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee.*

Essa è applicabile a decorrere dal 1° gennaio 1993.

Articolo 5

Gli Stati membri sono destinatari della presente decisione.

Fatto a Bruxelles, addì 21 febbraio 1994.

Per il Consiglio

Il Presidente

G. MORAITIS

[1] GU n. L 268 del 24. 9. 1991, pag. 15.

ALLEGATO

Requisiti minimi in materia di struttura e di attrezzature

Si applicano i requisiti generali in materia di locali e attrezzature stabiliti nell'allegato, capitolo III, punto I della direttiva 91/493/CEE, ad eccezione delle seguenti disposizioni:

1) il punto 2), lettera c), per quanto riguarda l'esistenza di un soffitto, nonché il punto 2), lettera g), per quanto riguarda i rubinetti che non devono essere azionati a mano;

2) il punto 3), per quanto riguarda l'esistenza di una cella frigorifera in ogni stabilimento, nella misura in cui tali stabilimenti abbiano la possibilità di utilizzare una cella frigorifera collettiva che risponda ai requisiti della direttiva 91/493/CEE e sia situata nei pressi degli stabilimenti;

3) il punto 6), per quanto riguarda i contenitori di residui ed il locale adibito al loro deposito;

4) il punto 9), per quanto riguarda gli spogliatoi, i lavabi e le latrine;

5) il punto 10), per quanto riguarda il locale da poter chiudere a chiave riservato esclusivamente al servizio ispezione;

6) il punto 11), per quanto riguarda le attrezzature adeguate per la pulizia e la disinfezione dei mezzi di trasporto.