II

(Actes dont la publication n'est pas une condition de leur applicabilité)

COMMISSION

DÉCISION DE LA COMMISSION

du 13 novembre 1996

fixant les conditions particulières d'agrément au titre d'établissements des marchés de gros

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

(96/658/CE)

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu la directive 64/433/CEE du Conseil, du 26 juin 1964, relative aux conditions de production et de mise sur le marché de viandes fraîches [1], modifiée en dernier lieu par la directive 95/23/CE [2], et notamment son article 13 troisième tiret,

vu la directive 71/118/CEE du Conseil, du 15 février 1971, relative à des problèmes sanitaires en matière d'échange de viandes fraîches de volaille [3], modifiée en dernier lieu par l'acte d'adhésion de l'Autriche, de la Finlande et de la Suède, et notamment son article 20 premier tiret,

vu la directive 77/99/CEE du Conseil, du 21 décembre 1976, relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de produits à base de viande [4], modifiée en dernier lieu par la directive 95/68/CE [5], et notamment son article 17 premier tiret,

considérant qu'il existe dans la Communauté dans le domaine des viandes et des produits à base de viandes une longue tradition de marchés de gros;

considérant que les ateliers situés dans ces marchés de gros et relevant des directives 64/433/CEE, 71/118/CEE et 77/99/CEE présentent des caractéristiques techniques particulières; que ces ateliers utilisent en commun certains locaux comme par exemple des salles de découpe des viandes;

considérant qu'il importe de prendre en compte l'ensemble de ces caractéristiques techniques afin de fixer les conditions particulières d'agrément des établissements situés dans des marchés de gros;

considérant que les mesures prévues par la présente décision sont conformes à l'avis du comité vétérinaire permanent,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DÉCISION:

Article premier

La présente décision fixe les conditions particulières pour l'agrément d'établissements relevant des directives 64/433/CEE, 71/118/CEE et 77/99/CEE situés dans des marchés de gros.

Article 2

Au sens de la présente décision, on entend par marché de gros: un marché comprenant un certain nombre d'établissements séparés qui peuvent partager des installations communes dont des secteurs communs dans lesquels la viande fraîche ou la viande fraîche de volaille sont découpées, stockées, offertes à la vente et mises sur le marché ou les produits à base de viande sont produits, stockés, offerts à la vente et mis sur le marché. Un marché de gros peut être rattaché à d'autres établissements agréés.

[1] JO n° 121 du 29. 7. 1964, p. 2012/64.
[2] JO n° L 243 du 11. 10. 1995, p. 7.
[3] JO n° L 55 du 8. 3. 1971, p. 23.
[4] JO n° L 26 du 31. 1. 1977, p. 85.
[5] JO n° L 332 du 30. 12. 1995, p. 10.

Article 3

1. Un établissement situé dans un marché de gros ne peut figurer sur la liste des établissements agréés prévue à l'article 10 paragraphe 1 de la directive 64/433/CEE que s'il répond aux conditions fixées à l'annexe I.

2. Un établissement situé dans un marché de gros ne peut figurer sur la liste des établissements agréés prévue à l'article 6 paragraphe 1 de la directive 71/118/CEE que s'il répond aux conditions fixées à l'annexe II.

3. Un établissement situé dans un marché de gros ne peut figurer sur la liste des établissements agréés prévue à l'article 8 paragraphe 1 de la directive 77/99/CEE que s'il répond aux conditions fixées à l'annexe III.

Article 4

1. Les établissements ou groupements d'établissements situés dans un marché de gros peuvent recevoir un numéro d'agrément vétérinaire.

2. Le numéro d'agrément prévu au paragraphe 1 peut être temporairement suspendu ou retiré par l'autorité nationale compétente si un établissement ou un groupement d'établissements ne répond plus aux conditions prévues par la réglementation communautaire. Cette suspension ou retrait ne porte pas nécessairement préjudice à l'agrément des autres établissements situés dans le marché de gros.

Article 5

La présente décision est applicable à compter du 1er janvier 1997.

Article 6

Les États membres sont destinataires de la présente décision.

Fait à Bruxelles, le 13 novembre 1996.

Par la Commission

Franz FISCHLER

Membre de la Commission

ANNEXE I

Conditions d'agrément des établissements tels que définis dans la directive 64/433/CEE situés dans les marchés de gros

1. Les établissements doivent remplir les conditions pour l'agrément des établissements visées au chapitre I[er] et au chapitre III de l'annexe I de la directive 64/433/CEE.

   Cependant les secteurs, les équipements et les aménagements prévus aux dispositions des points 1, 2 b), 4 c), e), aux points 5 à 13 du chapitre I[er] et aux points 15 a) à d) du chapitre III peuvent être utilisés en commun.

   Le local mentionné au point 9 chapitre I[er] destiné au service vétérinaire peut si nécessaire être complété par d'autres locaux, ledit local ou lesdits locaux pouvant, à cet égard, se trouver dans une autre partie du marché de gros.

2. Zones de stockage réfrigérées:

   S'il existe des zones de stockage réfrigérées en plus de celles mentionnées à l'annexe I chapitre III point 15 a) de la directive 64/433/CEE, ces zones doivent respecter les conditions spéciales d'agrément des entrepôts frigorifiques visées à l'annexe I chapitre IV de la directive 64/433/CEE.

3. Stockage:

   Les carcasses, demi-carcasses, quartiers ou autres morceaux de viande ainsi que les abats destinés au triage ou à la mise en vente doivent être maintenus aux températures prescrites à l'annexe I chapitre XIV point 66 de la directive 64/433/CEE.

   Des locaux frigorifiques d'inspection ou des présentoirs réfrigérés pour le tri doivent éventuellement être installés.

4. Les prescriptions d'hygiène visées au chapitre V, et en particulier celles du point 19, au chapitre VII point 38 et aux chapitres IX, XII et XV de l'annexe I de la directive 64/433/CEE doivent être respectées.

   Toutes les mesures appropriées doivent être prises pour s'assurer que les personnes ayant accès aux secteurs où des viandes sont traitées ou mises en vente, doivent remplir les conditions d'hygiène des points 18 a) et 24 du chapitre V de l'annexe I de la directive 64/433/CEE.

5. Les mesures de contrôle visées à l'article 9 et aux chapitres X et XI de l'annexe I de la directive 64/433/CEE doivent être respectées.

   En cas de regroupement d'établissements, les gérants ou propriétaires des établissements ou leurs représentants sont solidairement tenus de veiller à ce que les conditions d'agrément et les conditions d'hygiène soient remplies. À cet effet, ils désignent une personne chargée de contrôler régulièrement les conditions générales d'hygiène de la production dans les établissements s'étant regroupés conformément à l'article 10 paragraphe 2 de la directive 64/433/CEE.

   Le nom de cette personne est indiqué à l'autorité compétente.

   Une telle convention avec les groupements d'établissements fait partie intégrante de l'autorisation.

6. Les exigences visées à l'article 3 paragraphe 1 lettre A point f) de la directive 64/433/CEE doivent être respectées.

ANNEXE II

Conditions d'agrément des établissements tels que définis dans la directive 71/118/CEE situés dans les marchés de gros

1. Les établissements doivent remplir les conditions pour l'agrément des établissements visées à l'annexe I chapitre I[er] et chapitre III de la directive 71/118/CEE.

   Cependant les secteurs, les équipements et les aménagements conformément aux dispositions des points 1, 2 b), 4 c), e), aux points 5 à 13 du chapitre I[er] et aux points 15 a) à c) du chapitre III peuvent être utilisés en commun.

   Le local mentionné au point 9 chapitre I[er] destiné au service vétérinaire peut si nécessaire être complété par d'autres locaux, ledit local ou lesdits locaux pouvant, à cet égard, se trouver dans une autre partie du marché de gros.

2. Zones de stockage réfrigérées:

   S'il existe des zones de stockage réfrigérées en plus de celles mentionnées à l'annexe I chapitre III point 15 a) de la directive 71/118/CEE, ces zones doivent respecter les conditions spéciales d'agrément des entrepôts frigorifiques visées à l'annexe I chapitre IV de la directive 71/118/CEE.

3. Stockage:

   Les carcasses, les morceaux de découpe ainsi que les abats destinés au triage ou à la mise en vente doivent être maintenus aux températures prescrites à l'annexe I chapitre XIII point 69 de la directive 71/118/CEE.

   Des locaux frigorifiques d'inspection ou des présentoirs réfrigérés pour le tri doivent éventuellement être installés.

4. Les prescriptions d'hygiène visées au chapitre V, et en particulier celles du point 19, au chapitre VII point 38 et aux chapitres X, XIV et XV de l'annexe I de la directive 71/118/CEE doivent être respectées.

   Toutes les mesures appropriées doivent être prises pour s'assurer que les personnes ayant accès aux secteurs où des viandes sont traitées ou mises en vente, doivent remplir les conditions d'hygiène des points 18 a) et 24 du chapitre V de l'annexe I de la directive 71/118/CEE.

5. Les mesures de contrôle visées à l'article 8 et aux chapitres XI et XII de l'annexe I de la directive 71/118/CEE doivent être respectées.

   En cas de regroupement d'établissements, les gérants ou propriétaires des établissements ou leurs représentants sont solidairement tenus de veiller à ce que les conditions d'agrément et les conditions d'hygiène soient remplies. À cet effet, ils désignent une personne chargée de contrôler régulièrement les conditions générales d'hygiène de la production dans les établissements s'étant regroupés conformément à l'article 6 paragraphe 2 de la directive 71/118/CEE.

   Le nom de cette personne doit être indiqué à l'autorité compétente.

   Une telle convention avec les groupements d'établissements fait partie intégrante de l'autorisation.

6. Les exigences visées à l'article 3 paragraphe 1 lettre A point i) de la directive 71/118/CEE doivent être respectées.

ANNEXE III

Conditions d'agrément des établissements tels que définis dans la directive 77/99/CEE, situés dans les marchés de gros

1. Les établissements doivent remplir les conditions pour l'agrément des établissements visées à l'annexe A chapitre I[er] de la directive 77/99/CEE.

   Cependant les secteurs, les équipements et les aménagements conformément aux dispositions des points 1, 3, 4 et 8 à 15 de ce chapitre peuvent être utilisés en commun.

   Le local mentionné au point 12 chapitre I[er] destiné au service vétérinaire peut si nécessaire être complété par d'autres locaux, ledit local ou lesdits locaux pouvant, à cet égard, se trouver dans une autre partie du marché de gros.

2. Selon les produits et les activités mis en cause, les établissements doivent remplir les conditions correspondantes visées au chapitre I[er] de l'annexe B de la directive 77/99/CEE.

3. Stockage:

   Les produits à base de viandes doivent être stockés et transportés dans les conditions définies au chapitre VII de l'annexe B de la directive 77/99/CEE.

   Si nécessaire, des locaux frigorifiques d'inspection ou des présentoirs réfrigérés pour le tri doivent éventuellement être installés.

4. Les prescriptions d'hygiène visées au chapitre II de l'annexe A et aux chapitres II, III, IV, V de l'annexe B de la directive 77/99/CEE doivent être respectées.

   Toutes les mesures appropriées doivent être prises pour s'assurer que les personnes ayant accès aux secteurs où des viandes sont traitées ou mises en vente, doivent remplir les conditions d'hygiène de l'annexe A chapitre II et de l'annexe B chapitre II de la directive 77/99/CEE.

5. Les mesures de contrôle visées à l'article 8 paragraphes 2 et 3 et aux chapitres IV et VI de l'annexe B de la directive 77/99/CEE doivent être respectées.

   En cas de regroupement d'établissements, les gérants ou propriétaires des établissements ou leurs représentants sont solidairement tenus de veiller à ce que les conditions d'agrément et les conditions d'hygiène soient remplies. À cet effet, ils désignent une personne chargée de contrôler régulièrement les conditions générales d'hygiène de la production dans les établissements s'étant regroupés conformément à l'article 7 paragraphe 1 de la directive 77/99/CEE.

   Le nom de cette personne est indiqué à l'autorité compétente.

   Une telle convention avec les groupements d'établissements fait partie intégrante de l'autorisation.

6. Les exigences visées à l'article 3 lettre A point 9 b) de la directive 77/99/CEE doivent être respectées.