II

(Nicht veröffentlichungsbedürftige Rechtsakte)

KOMMISSION

ENTSCHEIDUNG DER KOMMISSION

vom 13. November 1996

über besondere Zulassungsbedingungen für Betriebe in Großmärkten

(Text von Bedeutung für den EWR)

(96/658/EG)

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Richtlinie 64/433/EWG des Rates vom 26. Juni 1964 über die gesundheitlichen Bedingungen für die Gewinnung und das Inverkehrbringen von frischem Fleisch (1), zuletzt geändert durch die Richtlinie 95/23/EG (2), insbesondere auf Artikel 13 dritter Gedankenstrich,

gestützt auf die Richtlinie 71/118/EWG des Rates vom 15. Februar 1971 zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim Handelsverkehr mit frischem Geflügelfleisch (3), zuletzt geändert durch die Akte über den Beitritt von Österreich, Finnland und Schweden, insbesondere auf Artikel 20 erster Gedankenstrich,

gestützt auf die Richtlinie 77/99/EWG des Rates vom 21. Dezember 1976 zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Fleischerzeugnissen (4), zuletzt geändert durch die Richtlinie 95/68/EG (5), insbesondere auf Artikel 17 erster Gedankenstrich,

in Erwägung nachstehender Gründe:

In der Gemeinschaft haben sich seit geraumer Zeit traditionelle Fleischgroßmärkte entwickelt.

Betriebe in solchen Großmärkten gemäß den Richtlinien 64/433/EWG, 71/118/EWG und 77/99/EWG weisen besondere technische Gegebenheiten auf; die Betriebe benützen gemeinsam bestimmte Räumlichkeiten wie zum Beispiel Fleischzerlegungsräume.

Es ist deshalb erforderlich, diese technischen Gegebenheiten in Betracht zu ziehen und Bedingungen für die Zulassung derartiger Betriebe in Großmärkten festzulegen.

Die in dieser Entscheidung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Veterinärausschusses —

HAT FOLGENDE ENTSCHEIDUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Diese Entscheidung legt die besonderen Zulassungsbedingungen für Betriebe gemäß der Richtlinie 64/433/EWG, 71/118/EWG und 77/99/EWG fest, die in Großmärkten gelegen sind.

Artikel 2

Im Sinne dieser Entscheidung ist Großmarkt: Einrichtung von mehreren Betrieben oder von Zusammenschlüssen derartiger Betriebe in abgeschlossenen Gebäudekomplexen, einschließlich Freiflächen, die Räume und Einrichtungsgegenstände gemeinsam benutzen können und in denen frisches Fleisch oder frisches Geflügelfleisch zerlegt, gelagert, feilgehalten und in den Verkehr gebracht oder Fleischerzeugnisse hergestellt, gelagert, feilgehalten und in den Verkehr gebracht werden. Ein Großmarkt kann an andere zugelassene Betriebe angeschlossen sein.

(1) ABl. Nr. 121 vom 29. 7. 1964, S. 2012/64.
(2) ABl. Nr. L 243 vom 11. 10. 1995, S. 7.
(3) ABl. Nr. L 55 vom 8. 3. 1971, S. 23.
(4) ABl. Nr. L 26 vom 31. 1. 1977, S. 85.
(5) ABl. Nr. L 332 vom 30. 12. 1995, S. 10.

Artikel 3

(1) Die Mitgliedstaaten können Betriebe in Großmärkten für frisches Fleisch nach Artikel 10 Absatz 1 der Richtlinie 64/433/EWG zulassen, wenn sie die Anforderungen von Anhang I erfüllen.

(2) Die Mitgliedstaaten können Betriebe in Großmärkten für frisches Geflügelfleisch nach Artikel 6 Absatz 1 der Richtlinie 71/118/EWG zulassen, wenn sie die Anforderungen von Anhang II erfüllen.

(3) Die Mitgliedstaaten können Betriebe in Großmärkten für Fleischerzeugnisse nach Artikel 8 Absatz 1 der Richtlinie 77/99/EWG zulassen, wenn sie die Anforderungen von Anhang III erfüllen.

Artikel 4

(1) Betriebe oder Betriebszusammenschlüsse, die in einem Großmarkt angesiedelt sind, erhalten eine Veterinärkontrollnummer.

(2) Die in Absatz 1 genannte Veterinärkontrollnummer kann von der zuständigen Behörde nach dem in der jeweiligen Richtlinie vorgesehenen Verfahren vorübergehend ausgesetzt oder entzogen werden, wenn ein Betrieb oder ein Betriebszusammenschluß die Voraussetzungen der Zulassung nicht mehr erfüllen. Der Entzug dieser Zulassung muß nicht notwendigerweise die Zulassung anderer Betriebe des Großmarktes berühren.

Artikel 5

Diese Entscheidung gilt ab dem 1. Januar 1997.

Artikel 6

Diese Entscheidung ist an alle Mitgliedstaaten gerichtet.

Brüssel, den 13. November 1996

Für die Kommission

Franz FISCHLER

Mitglied der Kommission

ANHANG I

Bedingungen für die Zulassung von Betrieben, wie in der Richtlinie 64/433/EWG genannt, die in Großmärkten gelegen sind

1. Die Betriebe müssen die Zulassungsbedingungen für Betriebe gemäß Anhang I Kapitel I und Kapitel III der Richtlinie 64/433/EWG erfüllen.

   Ausnahmeregelungen zu den Punkten 1, 2b, 4 Buchstaben c) und e) sowie 5 bis 13 von Kapitel I sowie zu den Punkten 15a bis 15d von Kapitel III sind dahin gehend zulässig, daß die dort genannten Räume und Einrichtungen gemeinschaftlich genutzt werden können.

   Der in Kapitel I Punkt 9 genannte Raum für den tierärztlichen Dienst ist erforderlichenfalls um weitere Räume zu ergänzen, wobei sich der genannte Raum oder die Räume in einem anderen Teil des Großmarktes befinden dürfen.

2. Gekühlte Lagerräume:

   Über die nach Anhang I Kapitel III Punkt 15a der Richtlinie 64/433/EWG hinaus bestehende gekühlte Lagerräume müssen die besonderen Zulassungsbedingungen für Kühlhäuser gemäß Anhang I Kapitel IV der Richtlinie 64/433/EWG einhalten.

3. Lagerung:

   Tierkörper, Tierkörperhälften, Tierkörperviertel oder sonstige Fleischteilstücke sowie Nebenprodukte der Schlachtung, die zur Auswahl oder zum Verkauf feilgehalten werden, sind unter den bei Anhang I Kapitel XIV Punkt 66 der Richtlinie 64/433/EWG vorgeschriebenen Temperaturen zu lagern.

   Erforderlichenfalls sind Anschauungskühlräume bzw. Ausstellungskühlboxen einzurichten.

4. Beachtung der Hygienebestimmungen gemäß des Kapitels V, insbesondere von Punkt 19 Kapitel VII Punkt 38 und der Kapitel IX, XII und XV des Anhangs I der Richtlinie 64/433/EWG.

   Es müssen alle erforderlichen Maßnahmen ergriffen werden, daß Personen, die zu den Bereichen Zutritt haben, in denen Fleisch behandelt oder feilgehalten wird, den Hygieneanforderungen des Punkts 18 Buchstabe a) und 24 des Kapitels V in Anhang I der Richtlinie 64/433/EWG genügen.

5. Durchführung der Überwachungsmaßnahmen gemäß Artikel 9 und der Kapitel X und XI des Anhangs I der Richtlinie 64/433/EWG.

   Sofern Betriebszusammenschlüsse erfolgen, haften die Betriebsinhaber bzw. -eigentümer oder deren Vertreter gemeinsam für die Erfüllung der Zulassungsbedingungen und Hygienevoraussetzungen. Sie benennen hierzu eine beauftragte Person, die verpflichtet ist, die allgemeine Hygiene hinsichtlich der Produktionsbedingungen in den zusammengeschlossenen Betrieben nach Artikel 10 Absatz 2 der Richtlinie 64/433/EWG regelmäßig zu überwachen.

   Diese beauftragte Person ist der zuständigen Behörde zu benennen.

   Eine solche Vereinbarung mit den Betriebszusammenschlüssen ist Bestandteil der Zulassung.

6. Einhaltung der Anforderungen gemäß Artikel 3 Absatz 1 Abschnitt A Buchstabe f) der Richtlinie 64/433/EWG.

ANHANG II

Bedingungen für die Zulassung von Betrieben, wie in der Richtlinie 71/118/EWG genannt, die in Großmärkten gelegen sind

1. Die Betriebe müssen die Zulassungsbedingungen für Betriebe gemäß Anhang I, Kapitel I und Kapitel III der Richtlinie 71/118/EWG erfüllen.

   Ausnahmeregelungen zu den Punkten 1, 2b, 4 Buchstaben (c) und (e) sowie 5 bis 13 von Kapitel I sowie zu den Punkten 15a bis 15c von Kapitel III sind dahin gehend zulässig, daß die dort genannten Räume und Einrichtungen gemeinschaftlich genutzt werden können.

   Der in Kapitel I Punkt 9 genannte Raum für den tierärztlichen Dienst ist erforderlichenfalls um weitere Räume zu ergänzen, wobei sich der genannte Raum oder die Räume in einem anderen Teil des Großmarktes befinden dürfen.

2. Gekühlte Lagerräume:

   Über die nach Anhang I Kapitel III Punkt 15a der Richtlinie 71/118/EWG hinaus bestehende gekühlte Lagerräume müssen die besonderen Zulassungsbedingungen für Kühlhäuser gemäß Anhang I Kapitel IV der Richtlinie 71/118/EWG einhalten.

3. Lagerung:

   Tierkörper oder zerlegtes Geflügelfleisch sowie Nebenprodukte der Schlachtung, die zur Auswahl oder zum Verkauf feilgehalten werden, sind unter den bei Anhang I Kapitel XIII Punkt 69 der Richtlinie 71/118/EWG vorgeschriebenen Temperaturen zu lagern.

   Erforderlichenfalls sind Anschauungskühlräume bzw. Ausstellungskühlboxen einzurichten.

4. Beachtung der Hygienebestimmungen gemäß der Kapitel V, insbesondere von Punkt 19 Kapitel VII Punkt 38 und Kapitel X, XIV und XV des Anhangs I der Richtlinie 71/118/EWG.

   Es müssen alle erforderlichen Maßnahmen ergriffen werden, daß Personen, die zu den Bereichen Zutritt haben, in denen Fleisch behandelt oder feilgehalten wird, den Hygieneanforderungen des Punktes 18 Buchstabe (a) und 24 des Kapitels V in Anhang I der Richtlinie 71/118/EWG genügen.

5. Durchführung der Überwachungsmaßnahmen gemäß Artikel 8 und der Kapitel XI und XII des Anhangs I der Richtlinie 71/118/EWG.

   Sofern Betriebszusammenschlüsse erfolgen, haften die Betriebsinhaber bzw. -eigentümer oder deren Vertreter gemeinsam für die Erfüllung der Zulassungsbedingungen und Hygienevoraussetzungen. Sie benennen hierzu eine beauftragte Person, die verpflichtet ist, die allgemeine Hygiene hinsichtlich der Produktionsbedingungen in den zusammengeschlossenen Betrieben nach Artikel 6 Absatz 2 der Richtlinie 71/118/EWG regelmäßig zu überwachen.

   Diese beauftragte Person ist der zuständigen Behörde zu benennen.

   Eine solche Vereinbarung mit den Betriebszusammenschlüssen ist Bestandteil der Zulassung.

6. Einhaltung der Anforderungen gemäß Artikel 3 Absatz 1 Abschnitt A Buchstabe i) der Richtlinie 71/118/EWG.

ANHANG III

Bedingungen für die Zulassung von Betrieben, wie in der Richtlinie 77/99/EWG genannt, die in Großmärkten gelegen sind

1. Die Betriebe müssen die Zulassungsbedingungen für Betriebe gemäß Anhang A Kapitel I der Richtlinie 77/99/EWG erfüllen.

   Ausnahmeregelungen zu den Punkten 1, 3, 4 sowie 8 bis 15 von Kapitel I sind dahingehend zulässig, daß die dort genannten Räume und Einrichtungen gemeinschaftlich genutzt werden können:

   Der in Kapitel I Punkt 12 genannte Raum für den tierärztlichen Dienst ist erforderlichenfalls um weitere Räume zu ergänzen, wobei sich der genannten Raum oder die Räume in einem anderen Teil des Großmarktes befinden dürfen.

2. Je nach Art der hergestellten Erzeugnisse und den durchgeführten Arbeiten sind von den Betrieben die entsprechenden Bedingungen von Anhang B der Richtlinie 77/99/EWG zu erfüllen.

3. Lagerung:

   Die Erzeugnisse müssen unter den Bedingungen von Anhang B Kapitel VII der Richtlinie 77/99/EWG gelagert und befördert werden.

   Erforderlichenfalls sind Anschauungskühlräume bzw. Ausstellungskühlboxen einzurichten.

4. Beachtung der Hygienebestimmungen gemäß des Kapitels II von Anhang A und der Kapitel II, III, IV und V von Anhang B der Richtlinie 77/99/EWG.

   Es müssen alle erforderlichen Maßnahmen ergriffen werden, daß Personen, die zu den Bereichen Zutritt haben, in denen Fleisch behandelt oder feilgehalten wird, den Hygieneanforderungen gemäß Kapitel II von Anhang A und von Anhang B der Richtlinie 77/99/EWG genügen.

5. Durchführung der Überwachungsmaßnahmen gemäß Artikel 8 Absätze 2 und 3 und der Kapitel IV und VI des Anhangs B der Richtlinie 77/99/EWG.

   Sofern Betriebszusammenschlüsse erfolgen, haften die Betriebsinhaber bzw. -eingentümer oder deren Vertreter gemeinsam für die Erfüllung der Zulassungsbedingungen und Hygienevoraussetzungen. Sie benennen hierzu eine beauftragte Person, die verpflichtet ist, die allgemeine Hygiene hinsichtlich der Produktionsbedingungen in den zusammengeschlossenen Betrieben nach Artikel 7 Absatz 1 der Richtlinie 77/99/EWG regelmäßig zu überwachen.

   Diese beauftragte Person ist der zuständigen Behörde zu benennen.

   Eine solche Vereinbarung mit den Betriebszusammenschlüssen ist Bestandteil der Zulassung.

6. Beachtung der Anforderungen gemäß Artikel 3 Abschnitt A Punkt 9 Buchstabe b) der Richtlinie 77/99/EWG.