31996D0658

A BIZOTTSÁG HATÁROZATA

(1996. november 13.)

a nagykereskedelmi piacokon található létesítmények jóváhagyására vonatkozó különleges feltételek meghatározásáról

(EGT vonatkozású szöveg)

(96/658/EK)

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK BIZOTTSÁGA,

tekintettel az Európai Közösséget létrehozó szerződésre,

tekintettel a legutóbb a 95/23/EK irányelvvel ([1]) módosított, a friss hús előállítására és forgalmazására vonatkozó egészségügyi feltételekről szóló, 1964. június 26-i 64/433/EGK tanácsi irányelvre ([2]) és különösen annak 13. cikke harmadik francia bekezdésére,

tekintettel a legutóbb Ausztria, Finnország és Svédország csatlakozási okmányával módosított, a friss baromfihús előállítását és forgalomba hozatalát érintő egészségügyi problémákról szóló, 1971. február 15-i 71/118/EGK tanácsi irányelvre ([3]) és különösen annak 20. cikke első francia bekezdésére,

tekintettel a legutóbb a 95/68/EK irányelvvel ([4]) módosított, a húsipari termékek Közösségen belüli kereskedelmét érintő egészségügyi problémákról szóló, 1976. december 21-i 77/99/EGK tanácsi irányelvre ([5]), és különösen annak 17. cikke első franciabekezdésére,

mivel a Közösségen belül régi hagyománya van a hús és a húsipari termékek nagykereskedelmi piacának;

mivel a 64/433/EGK, a 17/118/EGK és a 77/99/EGK irányelv hatálya alá eső, nagykereskedelmi piacon működő létesítményeknek különleges műszaki jellemzői vannak; az ilyen létesítmények egyes helyiségeket – például a darabolóhelyiséget – közösen használnak;

mivel figyelembe kell venni az ilyen műszaki jellemzőket a nagykereskedelmi piacon működő létesítmények jóváhagyására vonatkozó feltételek rögzítése céljából;

mivel az e határozatban előírt intézkedések összhangban vannak az Állat-egészségügyi Állandó Bizottság véleményével,

ELFOGADTA EZT A HATÁROZATOT:

1. cikk

Ez az irányelv a nagykereskedelmi piacon működő létesítmények jóváhagyására vonatkozó különleges feltételeket állapítja meg a 64/433/EGK, a 71/118/EGK és a 77/99/EGK tanácsi irányelvnek megfelelően.

2. cikk

E határozat alkalmazásában a nagykereskedelmi piac több olyan különálló létesítményt magában foglaló piac, amelyek közös eszközökön – így például friss hús, illetve friss baromfihús darabolására, tárolására, bemutatására és forgalomba hozatalára, valamint húsipari termékek előállítására, tárolására, bemutatására és forgalomba hozatalára szolgáló közös területeken – osztoznak. Nagykereskedelmi piac más jóváhagyott létesítményhez is kapcsolódhat.

([1]) HL L 243., 1995.10.11., 7. o.
([2]) HL 121., 1964.7.29., 2012/64. o.
([3]) HL L 55., 1971.3.8., 23. o.
([4]) HL L 332., 1995.12.30., 10. o.
([5]) HL L 26., 1977.1.31., 85. o.

3. cikk

(1) Nagykereskedelmi piacon működő létesítmény csak abban az esetben vehető fel a 64/433/EGK irányelv 10. cikkének (1) bekezdésében meghatározott jóváhagyott létesítmények jegyzékére, ha megfelel az I. melléklet feltételeinek.

(2) Nagykereskedelmi piacon működő létesítmény csak abban az esetben vehető fel a 71/118/EGK irányelv 6. cikkének (1) bekezdésében meghatározott jóváhagyott létesítmények jegyzékére, ha megfelel a II. melléklet feltételeinek.

(3) Nagykereskedelmi piacon működő létesítmény csak abban az esetben vehető fel a 77/99/EGK irányelv 8. cikkének (1) bekezdésében meghatározott jóváhagyott létesítmények jegyzékére, ha megfelel a III. melléklet feltételeinek.

4. cikk

(1) Nagykereskedelmi piacon működő létesítmények, illetve létesítményegyüttesek állatorvosi nyilvántartási számot kaphatnak.

(2) Az (1) bekezdésben említett állatorvosi nyilvántartási számot az illetékes nemzeti hatóság visszavonhatja, illetve ideiglenes hatállyal felfüggesztheti, amennyiben az adott létesítmény, illetve létesítményegyüttes már nem felel meg a közösségi jogszabályokban megállapított feltételeknek. A felfüggesztés, illetve a visszavonás nem feltétlenül érinti a nagykereskedelmi piacon található többi létesítmény jóváhagyását.

5. cikk

Ezt a határozatot 1997. január 1-jétől kell alkalmazni.

6. cikk

Ennek a határozatnak a tagállamok a címzettjei.

Kelt Brüsszelben, 1996. november 13-án.

a Bizottság részéről

Franz FISCHLER

a Bizottság tagja

I. MELLÉKLET

A 64/433/EGK irányelvben említett, nagykereskedelmi piacon működő létesítmények jóváhagyására vonatkozó feltételek

1. A létesítményeknek meg kell felelniük a 64/433/EGK irányelv I. mellékletének I. és III. fejezetében a létesítmények jóváhagyására vonatkozóan megállapított feltételeknek.

   Az I. fejezet 1., 2.b), 4.c) és e), továbbá 5–13. pontjában, valamint a III. fejezet 15.a)–d) pontjában említett területek, berendezések és más eszközök azonban közösen használhatók.

   Az állat-egészségügyi szolgálatnak az I. fejezet 9. pontjában említett helyiségéhez szükség esetén további helyiségek csatolhatók; a helyiség, illetve helyiségek a nagykereskedelmi piac más részén is elhelyezkedhetnek.

2. Hűtőtárolók:

   Amennyiben a 64/433/EGK irányelv I. melléklete III. fejezetének 15.a) pontjában említetteken kívül további hűtőtárolók is rendelkezésre állnak, azoknak meg kell felelniük a 64/433/EGK irányelv I. mellékletének IV. fejezetében, a hűtőterek jóváhagyására vonatkozóan megállapított különleges feltételeknek.

3. Tárolás:

   Az árumintaként történő bemutatásra és az eladásra szánt hasított testeket, féltesteket, negyedeket, valamint a más húsrészeket és a belsőségeket is, hűtve kell tárolni úgy, hogy a 64/433/EGK irányelv I. melléklete XIV. fejezetének 66. pontjában megállapított maghőmérséklet fenntartása biztosított legyen.

   Amennyiben szükséges, az áruk vizsgálatához hűtőkamrákat, az árubemutatáshoz pedig hűtőpultokat kell biztosítani.

4. A 64/433/EGK irányelv I. mellékletének V. fejezetében és különösen annak 19. pontjában, VII. fejezetének 38. pontjában, valamint IX., XII. és XV. fejezetében megállapított higiéniai feltételeket be kell tartani.

   Minden célszerű intézkedést meg kell tenni annak biztosítására, hogy a hús kezelésére, illetve bemutatására szolgáló területekre bejárással rendelkező személyek higiéniai szempontból megfeleljenek a 64/433/EGK irányelv I. melléklete V. fejezetének 18.a) és 24. pontjában megállapított követelményeknek.

5. A 64/433/EGK irányelv 9. cikkében, továbbá az I. melléklet X. és XI. fejezetében meghatározott felügyeleti intézkedéseket be kell tartani.

   Több létesítmény társulása esetén, a létesítmények üzemeltetői, tulajdonosai, illetve azok képviselői együttesen felelősek a jóváhagyási feltételek és a higiéniai követelmények betartásáért. E célból a 64/433/EGK irányelv 10. cikkének (2) bekezdésével összhangban kineveznek egy, a társult létesítmények termelési feltételeivel kapcsolatos általános higiéniai viszonyok rendszeres felügyeletéért felelős személyt.

   Az említett személy nevét közölni kell az illetékes hatóságokkal.

   A társult létesítményekkel kötött ilyen megállapodás, a jóváhagyás elengedhetetlen feltétele.

6. A 64/433/EGK irányelv 3. cikke (1) bekezdése A. pontja f) alpontjának követelményeit be kell tartani.

II. MELLÉKLET

A 71/118/EGK irányelvben említett, nagykereskedelmi piacon működő létesítmények jóváhagyására vonatkozó feltételek

1. A létesítményeknek meg kell felelniük a 71/118/EGK irányelv I. mellékletének I. és III. fejezetében a létesítmények jóváhagyására vonatkozóan megállapított feltételeknek.

   Az I. fejezet 1., 2.b), 4.c) és e), továbbá 5–13. pontjában, valamint a III. fejezet 15.a)–c) pontjában említett területek, berendezések és más eszközök azonban közösen használhatók.

   Az állat-egészségügyi szolgálatnak az I. fejezet 9. pontjában említett helyiségéhez szükség esetén további helyiségek csatolhatók; a helyiség, illetve helyiségek a nagykereskedelmi piac más részén is elhelyezkedhetnek.

2. Hűtőtárolók:

   Amennyiben a 71/118/EGK irányelv I. melléklete III. fejezetének 15.a) pontjában említetteken kívül további hűtőtárolók is rendelkezésre állnak, azoknak meg kell felelniük a 71/118/EGK irányelv I. mellékletének IV. fejezetében, a hűtőterek jóváhagyására vonatkozóan megállapított különleges feltételeknek.

3. Tárolás:

   Az árumintaként történő bemutatásra és az eladásra szánt hasított testeket, húsrészeket és a belsőségeket is hűtve kell tárolni úgy, hogy a 71/118/EGK irányelv I. melléklete XIII. fejezetének 69. pontjában megállapított maghőmérséklet fenntartása biztosított legyen.

   Amennyiben szükséges, az áruk vizsgálatához hűtőkamrákat, az árubemutatáshoz pedig hűtőpultokat kell biztosítani.

4. A 71/118/EGK irányelv I. mellékletének V. fejezetében és különösen annak 19. pontjában, VII. fejezetének 38. pontjában, valamint X., XIV. és XV. fejezetében megállapított higiéniai feltételeket be kell tartani.

   Minden célszerű intézkedést meg kell tenni annak biztosítására, hogy a hss kezelésére, illetve bemutatására szolgáló területekre bejárással rendelkező személyek higiéniai szempontból megfeleljenek a 71/118/EGK irányelv I. melléklete V. fejezetének 18.a) és 24. pontjában megállapított követelményeknek.

5. A 71/118/EGK irányelv 8. cikkében, továbbá az I. melléklet XI. és XII. fejezetében meghatározott felügyeleti intézkedéseket be kell tartani.

   Több létesítmény társulása esetén, a létesítmények üzemeltetői, tulajdonosai, illetve azok képviselői együttesen felelősek a jóváhagyási feltételek és a higiéniai követelmények betartásáért. E célból a 71/118/EGK irįnyelv 6. cikkének (2) bekezdésével összhangban kineveznek egy, a társult létesítmények termelési feltételeivel kapcsolatos általános higiéniai viszonyok rendszeres felügyeletéért felelős személyt.

   Az említett személy nevét közölni kell az illetékes hatóságokkal.

   A társult létesítményekkel kötött ilyen megállapodás, a jóváhagyás elengedhetetlen feltétele.

6. A 71/118/EGK irányelv 3. cikke (1) bekezdése A. pontja i. alpontjának követelményeit be kell tartani.

III. MELLÉKLET

A 77/99/EGK irányelvben említett, nagykereskedelmi piacon működő létesítmények jóváhagyására vonatkozó feltételek

1. A létesítményeknek meg kell felelniük a 77/99/EGK irányelv A. mellékletének I. fejezetében a létesítmények jóváhagyására vonatkozóan megállapított feltételeknek.

   Az említett fejezet 1., 3., 4., valamint 8–15. pontjában említett területek, berendezések és más eszközök azonban közösen használhatók.

   Az állat-egészségügyi szolgálatnak az I. fejezet 12. pontjában említett helyiségéhez szükség esetén további helyiségek csatolhatók; a helyiség, illetve helyiségek a nagykereskedelmi piac más részén is elhelyezkedhetnek.

2. A terméktől és a munkafolyamatoktól függően, a létesítményeknek meg kell felelniük a B. melléklet I. fejezetében megállapított, vonatkozó rendelkezéseknek.

3. Tárolás:

   A húsipari termékeket a B. melléklet VII. fejezetében megállapított feltételek szerint kell tárolni és szállítani.

   Amennyiben szükséges, az áruk vizsgálatához hűtőkamrákat, az árubemutatáshoz pedig hűtőpultokat kell biztosítani.

4. A 77/99/EGK irányelv A. mellékletének II. fejezetében és B. mellékletének II., III., IV., V. fejezetében megállapított higiéniai feltételeket be kell tartani.

   Minden célszerű intézkedést meg kell tenni annak biztosítására, hogy a hús kezelésére, illetve bemutatására szolgáló területekre bejárással rendelkező személyek higiéniai szempontból megfeleljenek a 77/99/EGK irányelv A. mellékletének II. fejezetében és B. mellékletében megállapított követelményeknek.

5. A 77/99/EGK irányelv 8. cikke (2) és (3) bekezdésében, továbbá a B. melléklet IV. és VI. fejezetében meghatározott felügyeleti intézkedéseket be kell tartani.

   Több létesítmény társulása esetén, a létesítmények üzemeltetői, tulajdonosai, illetve azok képviselői együttesen felelősek a jóváhagyási feltételek és a higiéniai követelmények betartásáért. E célból a 77/99/EGK irányelv 7. cikkének (1) bekezdésével összhangban kineveznek egy, a társult létesítmények termelési feltételeivel kapcsolatos általános higiéniai viszonyok rendszeres felügyeletéért felelős személyt.

   Az említett személy nevét közölni kell az illetékes hatóságokkal.

   A társult létesítményekkel kötött ilyen megállapodás, a jóváhagyás elengedhetetlen feltétele.

6. A 77/99/EGK irányelv 3. cikke (A) bekezdése 9. pontja b) alpontjának követelményeit be kell tartani.