31996D0658

L 302/22 *ÚRADNÝ VESTNÍK EURÓPSKYCH SPOLOČENSTIEV* 26.11.1996

# ROZHODNUTIE KOMISIE

## z 13. novembra 1996

## stanovujúce špeciálne podmienky pre schvaľovanie zariadení umiestnených na veľkoobchodných trhoch

**(Text s významom pre EHP)**

(96/658/ES)

KOMISIA EURÓPSKYCH SPOLOČENSTIEV,

so zreteľom na Zmluvu o založení Európskeho hospodárskeho spoločenstva,

so zreteľom na smernicu Rady 64/433/EHS z 26. júna 1964 o zdravotných podmienkach pre výrobu a predaj čerstvého mäsa [1], naposledy zmenenú a doplnenú smernicou 95/23/ES [2], najmä na jej článok 13, tretiu zarážku,

so zreteľom na smernicu Rady 71/118/EHS z 15. februára 1971 o zdravotných problémoch ovplyvňujúcich výrobu a umiestňovanie na trh čerstvého hydinového mäsa [3], naposledy zmenenú a doplnenú Aktom o pristúpení Rakúska, Fínska a Švédska z roku 1994, najmä na jej článok 20, prvú zarážku,

so zreteľom na smernicu Rady 77/99/EHS z 21. decembra 1976 o zdravotných problémoch ovplyvňujúcich obchod vo vnútri spoločenstva s mäsovými výrobkami [4] naposledy zmenenú a doplnenú smernicou 95/68/ES [5], najmä na jej článok 17, prvú zarážku,

keďže v spoločenstve existuje dlhá tradícia veľkoobchodných trhov mäsa a mäsových výrobkov;

keďže zariadenia umiestnené na veľkoobchodných trhoch, na ktoré sa vzťahujú smernice 64/433/EHS, 17/118/EHS a 77/99/EHS, majú špeciálne technické vlastnosti; tieto zariadenia spoločne používajú určité miestnosti, napríklad miestnosti na rozrábku mäsa;

keďže je potrebné zohľadniť takéto technické okolnosti, aby sa stanovili podmienky pre schvaľovanie takýchto zariadení umiestnených na veľkoobchodných trhoch;

keďže opatrenia ustanovené v tomto rozhodnutí sú v súlade so stanoviskom Stáleho veterinárneho výboru,

PRIJALA TOTO ROZHODNUTIE:

*Článok 1*

Toto rozhodnutie stanovuje špeciálne podmienky pre schvaľovanie zariadení podľa smerníc Rady 64/433/EHS, 71/118/EHS a 77/99/EHS, ktoré sú umiestnené na veľkoobchodných trhoch.

*Článok 2*

Na účely tohto rozhodnutia „veľkoobchodný trh“ znamená: trh zahŕňajúci niekoľko samostatných zariadení, ktoré môžu mať vybavenie vrátane spoločných priestorov, v ktorých sa čerstvé mäso alebo čerstvá hydina porcuje, skladuje, vystavuje a dáva na trh alebo v ktorých sa mäsové výrobky vyrábajú, skladujú, vystavujú a dávajú na trh. Veľkoobchodný trh môže byť pripojený k iným schváleným zariadeniam.

---

[1] Ú. v. ES 121, 29.7.1964, s. 2012/64.
[2] Ú. v. ES L 243, 11.10.1995, s. 7.
[3] Ú. v. ES L 55, 8.3.1971, s. 23.
[4] Ú. v. ES L 26, 31.1.1977, s. 85.
[5] Ú. v. ES L 332, 30.12.1995, s. 10.

*Článok 3*

1. Zariadenie umiestnené na veľkoobchodnom trhu nemôže byť uvedené v zozname schválených zariadení, ktoré sú ustanovené v článku 10 (1) smernice 64/433/EHS, pokiaľ nespĺňa podmienky prílohy I.

2. Zariadenie umiestnené na veľkoobchodnom trhu nemôže byť uvedené v zozname schválených zariadení, ktoré sú ustanovené v článku 6 (1) smernice 71/118/EHS, pokiaľ nespĺňa podmienky prílohy II.

3. Zariadenie umiestnené na veľkoobchodnom trhu nemôže byť uvedené v zozname schválených zariadení, ktoré sú ustanovené v článku 8 (1) smernice 79/99/EHS, pokiaľ nespĺňa podmienky prílohy III.

*Článok 4*

1. Zariadenia alebo kombinácie zariadení, ktoré sú v prevádzke na veľkoobchodnom trhu, môžu dostať veterinárne číslo schválenia.

2. Veterinárne číslo schválenia uvedené v odseku 1 môže príslušný orgán dočasne pozastaviť alebo odobrať, ak zariadenie alebo kombinácie zariadení už nespĺňajú podmienky stanovené v pravidlách spoločenstva. Takéto pozastavenie alebo odobratie nemusí nevyhnutne ovplyvniť schválenie iných zariadení veľkoobchodného trhu.

*Článok 5*

Toto rozhodnutie sa uplatňuje od 1. januára 1997.

*Článok 6*

Toto rozhodnutie je adresované členským štátom.

V Bruseli 13. novembra 1996

*Za Komisiu*

Franz FISCHLER

*člen Komisie*

*PRÍLOHA I*

**Podmienky pre schvaľovanie zariadení, ktoré sú uvedené v smernici 64/433/EHS, umiestnených na veľkoobchodných trhoch**

1. Zariadenia musia spĺňať podmienky pre schvaľovanie zariadení, ktoré sú ustanovené v kapitole I a v kapitole III prílohy I smernice 64/433/EHS.

   Priestory, vybavenie a príslušenstvo uvedené v bodoch 1, 2 b), 4 c) a e) a v bodoch 5 až 13 kapitoly I a v bodoch 15 a) až d) kapitoly III sa však môžu používať spoločne.

   K miestnosti uvedenej v bode 9 kapitoly I pre veterinárnu službu sa v prípade potreby môžu pridať ďalšie priestory; miestnosť alebo miestnosti môžu byť umiestnené v inej časti veľkoobchodného trhu.

2. Chladené skladovacie priestory:

   V prípade, že existujú chladené skladovacie priestory okrem tých, ktoré sú uvedené v prílohe I kapitola III bod 15 a) smernice 64/433/EHS, musia takéto priestory spĺňať špeciálne podmienky pre schválenie chladiarní ustanovené v kapitole IV prílohy I smernice 64/433/EHS.

3. Skladovanie:

   Jatočné telá, polovičky jatočných tiel, štvrťky alebo iné odrezky, ako aj vnútornosti, ktoré sa vystavia na výber alebo na predaj, sa musia skladovať chladené takým spôsobom, aby sa zabezpečilo udržanie vnútornej teploty, ako je ustanovené v kapitole XIV bod 66 prílohy I smernice 64/433/EHS.

   V prípade potreby sa zabezpečia chladené priestory pre kontrolu tovarov alebo chladené boxy pre vystavenie tovarov.

4. Musia sa dodržiavať hygienické podmienky ustanovené v kapitole V a najmä tie, ktoré sú v bode 19, v kapitole VII, v bode 38, v kapitolách IX, XII a XV prílohy I smernice 64/433/EHS.

   Musia sa prijať všetky použiteľné opatrenia na zabezpečenie toho, aby osoby, ktoré majú prístup do priestorov, v ktorých sa manipuluje s mäsom alebo v ktorých sa mäso vystavuje, boli v súlade s hygienickými požiadavkami v bodoch 18 a) a 24 v kapitole V prílohy I smernice 64/433/EHS.

5. Musia sa dodržiavať kontrolné opatrenia ustanovené v článku 9 smernice 64/433/EHS a v kapitolách X a XI prílohy I smernice.

   V prípade, že sa zariadenia kombinujú, prevádzkovatelia alebo vlastníci zariadení alebo ich zástupcovia budú spoločne zodpovední za splnenie podmienok na schválenie a za plnenie hygienických požiadaviek. Na takýto účel vymenujú osobu, ktorá bude zodpovedná za pravidelnú kontrolu všeobecnej hygieny, pokiaľ ide o výrobné podmienky v kombinovaných zariadeniach v súlade s článkom 10 (2) smernice 64/433/EHS.

   Meno tejto osoby sa odovzdá príslušným orgánom.

   Takáto dohoda s kombinovanými zariadeniami bude podstatnou súčasťou schvaľovania.

6. Musia sa dodržať požiadavky článku 3 (1) (A) f) smernice 64/433/EHS.

*PRÍLOHA II*

**Podmienky pre schvaľovanie zariadení, ktoré sú uvedené v smernici 71/118/EHS, umiestnených na veľkoobchodných trhoch**

1. Zariadenia musia spĺňať podmienky pre schvaľovanie zariadení, ktoré sú ustanovené v kapitole I a v kapitole III prílohy I smernice 71/118/EHS.

   Priestory, vybavenie a príslušenstvo uvedené v bodoch 1, 2 b), 4 c) a e) a v bodoch 5 až 13 kapitoly I a v bodoch 15 a) až c) kapitoly III sa však môžu používať spoločne.

   K miestnosti uvedenej v bode 9 kapitoly I pre veterinárnu službu sa v prípade potreby môžu pridať ďalšie priestory; miestnosť alebo miestnosti môžu byť umiestnené v inej časti veľkoobchodného trhu.

2. Chladené skladovacie priestory:

   V prípade, že existujú skladovacie priestory okrem tých, ktoré sú uvedené v prílohe I, kapitola III, bod 15 a) smernice 71/118/EHS, musia takéto priestory spĺňať špeciálne podmienky pre schválenie chladiarní ustanovené v kapitole IV prílohy I smernice 71/118/EHS.

3. Skladovanie:

   Rozrobené jatočné telá ako aj vnútornosti, ktoré sa vystavia na výber alebo na predaj, sa musia skladovať chladené takým spôsobom, aby sa zabezpečilo, že vnútorná teplota sa udrží, ako je ustanovené v kapitole XIII bod 69 prílohy I smernice 71/118/EHS.

   V prípade potreby sa zabezpečia chladené priestory na kontrolu tovarov alebo chladené boxy na vystavenie tovarov.

4. Musia sa dodržiavať hygienické podmienky ustanovené v kapitole V a najmä tie, ktoré sú v bode 19, v kapitole VII, v bode 38, v kapitolách IX, XII a XV prílohy I smernice 71/118/EHS.

   Musia sa prijať všetky použiteľné opatrenia na zabezpečenie toho, aby osoby, ktoré majú prístup do priestorov, v ktorých sa manipuluje s mäsom alebo v ktorých sa mäso vystavuje, boli v súlade s hygienickými požiadavkami v bodoch 18 a) a 24 v kapitole V prílohy I smernice 71/118/EHS.

5. Musia sa dodržiavať kontrolné opatrenia ustanovené v článku 8 smernice 71/118/EHS a v kapitolách XI a XII prílohy I smernice.

   V prípade, že sa zariadenia kombinujú, prevádzkovatelia alebo vlastníci zariadení alebo ich zástupcovia budú spoločne zodpovední za splnenie podmienok na schválenie a za plnenie hygienických požiadaviek. Na takýto účel vymenujú osobu, ktorá bude zodpovedná za pravidelnú kontrolu všeobecnej hygieny, pokiaľ ide o výrobné podmienky v kombinovaných zariadeniach v súlade s článkom 6 (2) smernice 71/118/EHS.

   Meno tejto osoby sa odovzdá príslušným orgánom.

   Takáto dohoda s kombinovanými zariadeniami bude základnou súčasťou schvaľovania.

6. Požiadavky článku 3 (1) (A) i) smernice 71/118/EHS sa musia dodržať.

*PRÍLOHA III*

**Podmienky pre schvaľovanie zariadení, ktoré sú uvedené v smernici 77/99/EHS, umiestnených na veľkoobchodných trhoch**

1. Zariadenia musia spĺňať podmienky pre schvaľovanie zariadení, ktoré sú ustanovené v kapitole I prílohy I smernice 77/99/EHS.

   Priestory, vybavenie a príslušenstvá uvedené v bodoch 1, 3, 4 a 8 až 15 vyššie uvedenej kapitoly sa však môžu používať spoločne.

   K miestnosti uvedenej v bode 12 kapitoly I pre veterinárnu službu sa v prípade potreby môžu pridať ďalšie miestnosti; miestnosť alebo miestnosti môžu byť umiestnené v inej časti veľkoobchodného trhu.

2. V závislosti na výrobku a na pracovných činnostiach musia zariadenia spĺňať príslušné ustanovenia ustanovené v kapitole I prílohy B.

3. Skladovanie:

   Mäsové výrobky sa musia skladovať a prepravovať za podmienok ustanovených v kapitole VII prílohy B.

   V prípade potreby sa zabezpečia chladené priestory na kontrolu tovarov alebo chladené boxy na vystavenie tovarov.

4. Musia sa dodržiavať hygienické podmienky ustanovené v kapitole II prílohy A a v kapitolách II, III, IV, V prílohy B k smernici 77/99/EHS.

   Musia sa prijať všetky použiteľné opatrenia na zabezpečenie toho, aby osoby, ktoré majú prístup do priestorov, v ktorých sa manipuluje s mäsom alebo v ktorých sa mäso vystavuje, boli v súlade s hygienickými požiadavkami v kapitole II prílohy A a v prílohe B k smernici 77/99/EHS.

5. Musia sa dodržiavať kontrolné opatrenia ustanovené v článku 8 (2), (3) smernice 77/99/EHS a v kapitolách IV a VI prílohy B k smernici.

   V prípade, že sa zariadenia kombinujú, prevádzkovatelia alebo vlastníci zariadení alebo ich zástupcovia budú spoločne zodpovední za splnenie podmienok na schválenie a za plnenie hygienických požiadaviek. Na takýto účel vymenujú osobu, ktorá bude zodpovedná za pravidelnú kontrolu všeobecnej hygieny, pokiaľ ide o výrobné podmienky v kombinovaných zariadeniach v súlade s článkom 7 (1) smernice 77/99/EHS.

   Meno tejto osoby sa odovzdá príslušným orgánom.

   Takáto dohoda s kombinovanými zariadeniami bude základnou súčasťou schvaľovania.

6. Musia sa dodržať požiadavky článku 3 odsek A (9) b) smernice 77/99/EHS.