

	ZONES DE RÉFÉRENCE du Conseil international pour l'exploitation de la mer (C.I.E.M.)			
	VIII a, b	II a - IV	VII d	VII e
- navires adhérant à l'organisation de producteurs Organisation de producteurs d'Hendaye.....	70	-	-	-
- autres navires.....	61	-	-	-
Total France	5 695 (1)	385	2 510	265

(1) Tenant compte de l'échange avec les Pays-Bas.

Arrêté du 29 avril 1996 fixant la liste des sections du Comité technique permanent de la sélection des plantes cultivées

NOR : AGRP9600913A

Le ministre de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation,

Vu le décret n° 93-46 du 14 janvier 1993 portant réorganisation du Comité technique permanent de la sélection des plantes cultivées (C.T.P.S.) et modifiant le décret n° 81-605 du 18 mai 1981 pris pour l'application de la loi du 1^{er} août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits et services en ce qui concerne le commerce des semences et plants ;

Vu l'avis émis par le groupe restreint du comité plénier du Comité technique permanent de la sélection des plantes cultivées le 24 avril 1996,

Arrête :

Art. 1^{er}. - La liste des sections du Comité technique permanent de la sélection des plantes cultivées est fixée comme suit pour les semences et plants des espèces ou groupes d'espèces considérés :

Section Arbres forestiers ;
 Section Arbres fruitiers ;
 Section Betteraves et chicorée industrielle ;
 Section Céréales à paille ;
 Section Maïs et sorgho ;
 Section Colza et autres crucifères ;
 Section Lin et chanvre ;
 Section Tournesol, soja, ricin ;
 Section Plantes fourragères et à gazon ;
 Section Plantes protéagineuses ;
 Section Plantes potagères et maraîchères ;
 Section Plantes ornementales ;
 Section Pommes de terre ;
 Section Vigne.

Art. 2. - Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 29 avril 1996.

Pour le ministre et par délégation :
*Le directeur de la production
 et des échanges,*
 P.-O. DREGE

Arrêté du 30 avril 1996 modifiant l'arrêté du 29 mai 1995 fixant les conditions sanitaires auxquelles doivent satisfaire les ateliers de découpe de viandes de volailles

NOR : AGRG9600897A

Le ministre de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation,

Vu le décret n° 71-636 du 21 juillet 1971 pris pour l'application des articles 258, 259 et 262 du code rural et relatif à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale ;

Vu l'arrêté du 14 janvier 1994 fixant les conditions sanitaires auxquelles doivent satisfaire les établissements d'abattage de volailles ;

Vu l'arrêté du 29 mai 1995 fixant les conditions sanitaires auxquelles doivent satisfaire les ateliers de découpe de viandes de volailles,

Arrête :

Art. 1^{er}. - L'arrêté du 29 mai 1995 fixant les conditions sanitaires auxquelles doivent satisfaire les ateliers de découpe de viandes de volailles est modifié comme suit :

I. - A l'article 36, le deuxième tiret est ainsi complété :

« Pour les ateliers qui, en outre, conditionnent des viandes qu'ils ne découpent pas, la quantité maximale des viandes, découpées ou non, qu'ils conditionnent peut être portée à cinq tonnes par semaine. »

II. - A l'article 37, le deuxième alinéa du point b est supprimé.

III. - A l'article 39, le deuxième alinéa est ainsi complété :

« Toutefois, d'autres dispositifs reconnus comme équivalents par le ministre de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation peuvent être utilisés. »

IV. - A l'annexe I, chapitre II, le point 9° est ainsi complété :

« Les tables et dispositifs de présentation sont rincés aussitôt après les opérations de nettoyage et de désinfection.

« L'emploi des détersifs, des désinfectants, des moyens de lutte contre les animaux nuisibles ne doit pas affecter la salubrité des viandes ou la santé humaine.

« Le matériel, les instruments et les produits nécessaires pour le nettoyage et la désinfection doivent être conformes à la réglementation en vigueur. Ils sont placés dans un local fermant à clef après chaque usage.

« Les produits utilisés pour la lutte contre les animaux nuisibles sont rangés dans une armoire spéciale fermant à clef. »

V. - A l'annexe I, chapitre II, il est ajouté les points 10°, 11°, 12° et 13° ainsi rédigés :

« 10° Ne peuvent être introduits dans l'enceinte du centre de regroupement que :

« - des carcasses entières non éviscérées ;

« - des carcasses n'ayant subi que l'ablation du foie et des foies gras.

« Pour toutes les carcasses, les pattes doivent avoir été sectionnées au niveau du tarse.

« 11° Les viandes introduites dans l'enceinte du centre de regroupement doivent avoir été préparées dans des salles d'abattage à la ferme agréées dans les conditions fixées par l'arrêté du 14 janvier 1994 susvisé.

« Les carcasses et les foies doivent porter une bague métallique ou une étiquette indiquant le numéro d'agrément de la salle d'abattage, et être accompagnées du document prévu à l'article 39 de l'arrêté du 14 janvier 1994 précité, comportant, le cas échéant, la mention de l'autorisation visée au point 3° de l'article 15 du présent arrêté.

« Toutefois, les viandes provenant de tueries de palmipèdes gras recensées conformément au titre VI de l'arrêté du 14 janvier 1994 précité peuvent y être introduites, en vue de leur cession au consommateur final, sous réserve qu'elles soient identifiées de manière distincte, et que tout contact soit rendu impossible avec les viandes provenant de salles d'abattage à la ferme agréées.

« 12° Toute opération sur les viandes, notamment la découpe, l'éviscération ou l'ablation du foie, est interdite. L'empilement des carcasses est à proscrire. Dès la fin du marché, les denrées invendues sont introduites dans les locaux frigorifiques, ou bien reprises par les producteurs.

« 13° Un règlement intérieur fixe les dispositions destinées à permettre au centre de fonctionner dans de bonnes conditions d'hygiène et à faciliter les inspections et contrôles prévus à l'article 258 du code rural ; il précise notamment les horaires d'ouverture du centre à la clientèle, ceux de réception et de livraison des viandes ainsi que les règles d'hygiène que doivent respecter les usagers du centre. Il impose la déclaration des quantités de denrées introduites, vendues, invendues, entreposées ou reprises. »

Art. 2. - Le directeur général de l'alimentation au ministère de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation et les préfets sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 30 avril 1996.

Pour le ministre et par délégation :
Le directeur général de l'administration,
 P. GUERIN