31990D0031

KOMISJONI OTSUS,
10. jaanuar 1990,
millega lubatakse erand Prantsusmaale ja määratakse kindlaks samaväärsed tervishoiunõuded, mida tuleb järgida värske liha tükeldamisel

(90/31/EMÜ)

EUROOPA ÜHENDUSTE KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Majandusühenduse asutamislepingut,

võttes arvesse nõukogu 26. juuni 1964. aasta direktiivi 64/433/EMÜ ühendusesisest värske lihaga kauplemist mõjutavate tervishoiuprobleemide kohta, [1] viimati muudetud direktiiviga 88/657/EMÜ, [2] eriti selle artiklit 13,

ning arvestades, et:

vastavalt direktiivi 64/433/EMÜ artiklile 13 võib artiklis 16 sätestatud korras lubada taotluse korral erandeid I lisa lõike 45 punktist c igale liikmesriigile, kes esitab samalaadsed tagatised; nende eranditega määratakse kindlaks tervishoiunõuded, mis on vähemalt samaväärsed nimetatud lisas esitatud nõuetega;

Prantsusmaa ametiasutused esitasid 18. jaanuari 1989. aasta kirjaga komisjonile taotluse erandi lubamiseks direktiivi 64/433/EMÜ I lisa lõike 45 punktist c värske veise-, lamba- ja sealiha tükeldamise puhul; selles taotluses on kavandatud tervishoiunõuded; erandina kindlaksmääratud tervishoiunõuded värske liha tükeldamiseks peavad olema vähemalt samaväärsed direktiivi 64/433/EMÜ I lisa lõike 45 punktis c sätestatud nõuetega;

Prantsusmaa kavandatud tervishoiunõuded on samaväärsed direktiivi 64/433/EMÜ I lisa lõike 45 punktis c sätestatud nõuetega;

käesoleva otsusega ettenähtud meetmed on kooskõlas alalise veterinaarkomitee arvamusega,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA OTSUSE:

Artikkel 1

Olenemata direktiivi 64/433/EMÜ I lisa lõike 45 punktist c, võib Prantsusmaa lubada värske veise-, lamba- ja sealiha tükeldamist vastavalt käesoleva otsuse lisas sätestatud nõuetele.

Artikkel 2

Käesolev otsus on adresseeritud liikmesriikidele.

Brüssel, 10. jaanuar 1990

Komisjoni nimel

komisjoni liige

Ray MAC SHARRY

---

[1] EÜT 121, 29.7.1964, lk 2012/64.
[2] EÜT L 382, 31.12.1988, lk 3.

LISA

Veise-, lamba- ja searümpade tükeldamise erinõuded

1. Tapamajast toodud rümbad jahutatakse külmkambrites, mille aurustitest väljuva õhu temperatuur võimaldab jahutada veiserümbad + 7 °C sisetemperatuurini 48 tunni jooksul ning lamba- ja searümbad 20 tunni jooksul, ning veetakse lõikamishoonetesse, mille temperatuur ei ületa + 12 °C ja mis asuvad külmkambriga samas hoonerühmas.

2. Liha viiakse üle ühe toimingu käigus.

3. Rümbad viiakse lõikamishoonesse ja konditustatakse enne + 7 °C sisetemperatuuri saavutamist, kui veiserümpade tükeldamine toimub 48 tunni jooksul pärast tapmist ning lamba- ja searümpade tükeldamine 20 tunni jooksul.

4. Ajavahemik liha lõikamishoonesse toomise ja järgneva jahutamise vahel ei tohi ületada 60 minutit.

5. Kui liha on tükeldatud ja pakitud, viiakse see kohe asjakohasesse külmkambrisse.