31990D0031

ROZHODNUTIE KOMISIE
z 10. januára 1990,
ktorým sa udeľuje výnimka Francúzsku a ktorou sa ustanovujú rovnaké zdravotné podmienky, ktoré sa majú dodržiavať pri rozrábke čerstvého mäsa

(90/31/EHS)

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 problémoch, ktoré ovplyvňujú obchod s čerstvým mäsom v rámci spoločenstva [1], naposledy zmenenú a doplnenú smernicou 88/657/EHS [2], najmä na jej článok 13,

keďže podľa článku 13 smernice 64/433/EHS v súlade s postupom podľa článku 16 výnimky z odseku 45 písm. c) prílohy I je možné udeliť na požiadanie každému členskému štátu, ktorý poskytne rovnaké záruky; keďže tieto výnimky majú stanoviť zdravotné podmienky, ktoré sú aspoň rovnaké ako tie, ktoré stanovuje uvedená príloha;

keďže orgány Francúzska predložili písomne 18. januára 1989 Komisii požiadavku o výnimku z odseku 45, písm. c) prílohy I k smernici 64/433/EHS na rozrábku čerstvého hovädzieho, ovčieho a bravčového mäsa; keďže táto požiadavka navrhuje zdravotné podmienky; keďže je potrebné, aby zdravotné podmienky stanovené ako alternatívne v požadovanej výnimke na rozrábku čerstvého mäsa boli aspoň rovnaké ako podmienky stanovené v odseku 45 písm. c) prílohy I k smernici 64/433/EHS;

keďže zdravotné podmienky navrhované Francúzskom sú rovnaké ako podmienky stanovené v odseku 45 písm. c) prílohy I k smernici 64/433/EHS;

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

PRIJALA TOTO ROZHODNUTIE:

Článok 1

Bez ohľadu na odsek 45 písm. c) prílohy I k smernici 64/433/EHS môže Francúzsko povoliť rozrábku čerstvého hovädzieho, ovčieho a bravčového mäsa za podmienok stanovených v prílohe k tomuto rozhodnutiu.

Článok 2

Toto rozhodnutie je adresované členským štátom.

V Bruseli 10. januára 1990

Za Komisiu

Ray MAC SHARRY

člen Komisie

---

[1] Ú. v. ES 121, 29.7.1964, s. 2012/64.
[2] Ú. v. ES L 382, 31.12.1988, s. 3.

PRÍLOHA

Osobitné podmienky pre rozrábku hovädzích, ovčích a bravčových trupov

1. Trupy, pochádzajúce z bitúnku, po ochladení v mraziacich miestnostiach, ktoré pracujú pri takej teplote vzduchu pri výpuste z odparovačov, že trupy je možné ochladiť na vnútornú teplotu + 7°C za 48 hodín pre hovädzie trupy a za 20 hodín pre ovčie a bravčové trupy, sa prevážajú do rozrábkarní, ktorých teplota nepresahuje + 12°C v tej istej skupine budov, ako sú chladiarne.

2. Mäso sa preváža naraz v rámci jednej operácie.

3. Trupy sa do rozrábkarne vkladajú a odkosťujú pred dosiahnutím vnútornej teploty + 7°C, ak sa rozrába do 48 hodín od konca úkonov na bitúnku pre hovädzie trupy a 20 hodín pre ovčie a bravčové trupy.

4. Čas, ktorý uplynie medzi vstupom mäsa do rozrábkarne a jeho podrobením sa ďalšiemu zmrazovaniu nesmie prekročiť 60 minút.

5. Hneď ako je mäso rozrobené a zabalené, preváža sa do príslušných mraziacich miestností.