31988D0235

KOMISJONI OTSUS,
7. märts 1988,
millega tehakse Taanile erand ning kehtestatakse samaväärsed tervishoiunõuded, mida tuleb täita värske liha tükeldamisel

(88/235/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 86/587/EMÜ, [2] eriti selle artiklit 13,

ning arvestades, et:

vastavalt direktiivi 64/433/EMÜ artiklile 13 võib artiklis 16 sätestatud korras kehtestada erandid I lisa lõike 45 punktist c, kui samaväärseid tagatisi pakkuv liikmesriik seda taotleb; nendeks eranditeks on selliste tervishoiunõuete kinnitamine, mis on vähemalt samaväärsed nimetatud lisas esitatutega;

Taani asutused on 29. oktoobri 1987. aasta kirjaga esitanud komisjonile taotluse teha erand direktiivi 64/433/EMÜ I lisa lõike 45 punktist c värske veise-, vasika- ja sealiha tükeldamisel; selles taotluses on esitatud kavandatavad tervishoiunõuded; taotletavas erandis alternatiivse variandina esitatud tervishoiunõuded värske liha tükeldamisel peavad olema vähemalt samaväärsed direktiivi 64/433/EMÜ I lisa lõike 45 punktis c esitatud nõuetega;

Taani kavandatavad 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 Taani lubada värske veise-, vasika- ja sealiha tükeldamist käesoleva otsuse lisas sätestatud tingimustel.

Artikkel 2

Käesolev otsus on adresseeritud liikmesriikidele.

Brüssel, 7. märts 1988

Komisjoni nimel

asepresident

Frans ANDRIESSEN

---

[1] EÜT 121, 29.7.1964, lk 2012/64.
[2] EÜT L 339, 2.12.1986, lk 26.

LISA

Veise- ja searümpade tükeldamise eritingimused

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

2. Liha edastatakse ühe korraga.

3. Rümbad viiakse lõikamishoonesse ja konditustatakse enne +7 °C sisetemperatuuri saavutamist, kui veiserümbad tükeldatakse 48 tunni jooksul ja searümbad 20 tunni jooksul pärast tapmist.

4. Ajavahemik liha lõikamisruumi viimise ja järgmise jahutamise vahel ei tohi ületada 60 minutit.

5. Kui liha on tükeldatud ja pakitud, viiakse see kohe asjakohastesse külmkambritesse.