388D0363

KOMMISSIONENS BESLUT

av den 13 juni 1988

om beviljande av undantag för Förenade kungariket och om fastställande av de hygienkrav som skall iakttas vid styckning av färskt kött

(88/363/EEG)

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS KOMMISSION HAR FATTAT DETTA BESLUT

med beaktande av Fördraget om upprättandet av Europeiska ekonomiska gemenskapen,

med beaktande av rådets direktiv 64/433/EEG av den 26 juni 1964 om hygienproblem som påverkar handeln med färskt kött inom gemenskapen(1), senast ändrat genom direktiv (EEG) nr 3805/87(2), särskilt artikel 13 i detta, och

med beaktande av följande:

I enlighet med artikel 13 i direktiv 64/433/EEG och i enlighet med förfarandet i artikel 16 får på begäran undantag från punkt 45 c i bilaga 1 beviljas varje medlemsstat som lämnar liknande garantier. Vid sådana undantag skall hygienkrav som lägst motsvarar kraven i nämnda bilaga fastställas.

I brev av den 2 november 1987 har myndigheterna i Förenade kungariket till kommissionen framfört en begäran om undantag från punkt 45 c i bilaga 1 till direktiv 64/433/EEG i fråga om styckning av färskt nötkött, fårkött och griskött. I begäran föreslås hygienkrav. Det är nödvändigt att de alternativa hygienkrav som fastställs i det begärda undantaget i fråga om styckning av färskt kött lägst motsvarar kraven i punkt 45 c i bilaga 1 till direktiv 64/433/EEG.

De hygienkrav som föreslås av Förenade kungariket motsvarar de krav som föreskrivs i punkt 45 c i bilaga 1 till direktiv 64/433/EEG.

De åtgärder som föreskrivs i detta beslut är förenliga med yttrandet från Ständiga veterinärkommittén.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Trots bestämmelserna i punkt 45 c i bilaga 1 till direktiv 64/433/EEG får Förenade kungariket tillåta styckning av färskt nötkött, fårkött och griskött på de villkor som föreskrivs i bilagan till det här beslutet.

Artikel 2

Detta beslut riktar sig till medlemsstaterna.

Utfärdat i Bryssel den 13 juni 1988.

På kommissionens vägnar

Frans ANDRIESSEN

Vice ordförande

(1) EGT nr 121, 29.7.1964, s. 2012/64.
(2) EGT nr L 357, 19.12.1987, s. 1.

BILAGA

Särskilda villkor för styckning av slaktkroppar av nötkreatur, får och gris

1. Slaktkropparna tas från slaktrummet och kyls i kylrum med en sådan lufttemperatur vid luftutsläppet att slaktkropparna kan kylas ner till en kärntemperatur på + 7° C inom 48 timmar i fråga om nötkreatur och inom 20 timmar i fråga om får och gris. De flyttas sedan till styckningslokalen, vars temperatur inte överstiger + 12° C och som är belägen i samma husgrupp som kylrummen.
2. Köttet flyttas i ett enda arbetsmoment.
3. Slaktkropparna förs in i styckningslokalen och benas ur innan en kärntemperatur på + 7° C har uppnåtts om styckningen utförs inom 48 timmar från slaktens avslutande i fråga om slaktkroppar av nötkreatur och inom 20 timmar i fråga om slaktkroppar av får och gris.
4. Tiden från det att köttet förs in i styckningslokalen och tills det utsätts för vidare kylning överskrider inte 60 minuter.
5. Så snart köttet är styckat och förpackat transporteras det till lämpliga kylrum.