387D0562

3.12.87 *EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS OFFICIELLA TIDNING* Nr L 341/35

# KOMMISSIONENS BESLUT

**av den 24 november 1987**

**om beviljande av undantag för Förbundsrepubliken Tyskland och om fastställande av de hygienkrav som skall iakttas vid styckning av färskt kött**

(87/562/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 86/587/EEG [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 5 juni 1987 har myndigheterna i Förbundsrepubliken Tyskland 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 och färskt 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 Förbundsrepubliken Tyskland 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 Förbundsrepubliken Tyskland tillåta styckning av färskt nötkött och färskt griskött på de villkor som föreskrivs i bilagan till det här beslutet.

*Artikel 2*

Detta beslut riktar sig till medlemsstaterna.

Utfärdat i Bryssel den 24 november 1987.

*På kommissionens vägnar*

Frans ANDRIESSEN

*Vice ordförande*

---

[1] EGT nr 121, 29.7.1964, s. 2012/64.
[2] EGT nr L 339, 2.12.1986, s. 26.

*BILAGA*

## SÄRSKILDA VILLKOR FÖR STYCKNING AV SLAKTKROPPAR AV NÖTKREATUR OCH GRIS

1. Slaktkropparna tas från slaktrummet och kyls i kylrum med en sådan luft-temperatur 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 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 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.