II

(Actes dont la publication n'est pas une condition de leur applicabilité)

COMMISSION

DÉCISION DE LA COMMISSION

du 28 avril 1987

accordant une dérogation aux Pays-Bas et fixant les conditions sanitaires équivalentes à respecter en ce qui concerne le découpage des viandes fraîches

(87/260/CEE)

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne,

vu la directive 64/433/CEE du Conseil, du 26 juin 1964, relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de viandes fraîches [1], modifiée en dernier lieu par la directive 86/587/CEE [2], et notamment son article 13,

considérant que, en application de l'article 13 de la directive 64/433/CEE, conformément à la procédure prévue à l'article 16, des dérogations au point 45 lettre c) de l'annexe I peuvent être accordées, sur demande, à tout État membre qui fournit des garanties similaires ; que ces dérogations fixent des conditions sanitaires au moins équivalentes à celles de ladite annexe ;

considérant que les autorités des Pays-Bas, par lettre du 19 décembre 1986, ont présenté à la Commission une demande de dérogation au point 45 lettre c) de l'annexe I de la directive 64/433/CEE pour la découpe de viandes fraîches de bovins et de porcins ; que cette demande propose des conditions sanitaires ; qu'il est nécessaire que les conditions sanitaires fixées comme solution alternative dans le cadre de la demande de dérogation concernant la découpe de viandes fraîches soient au moins équivalentes à celles du point 45 lettre c) de l'annexe I de la directive 64/433/CEE ;

considérant que les conditions sanitaires proposées par les Pays-Bas sont équivalentes à celles du point 45 lettre c) de l'annexe I de la directive 64/433/CEE ;

considérant que les mesures prévues à la présente décision sont conformes à l'avis du comité vétérinaire permanent,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DÉCISION :

Article premier

Les Pays-Bas peuvent, par dérogation au point 45 lettre c) de l'annexe I de la directive 64/433/CEE, autoriser le découpage des viandes fraîches de bovins et de porcins dans les conditions prévues à l'annexe.

Article 2

Les États membres sont destinataires de la présente décision.

Fait à Bruxelles, le 28 avril 1987.

Par la Commission

Frans ANDRIESSEN

Vice-président

---

[1] JO n° 121 du 29. 7. 1964, p. 2012/64.
[2] JO n° L 339 du 2. 12. 1986, p. 26.

ANNEXE

CONDITIONS PARTICULIÈRES POUR LA DÉCOUPE DE CARCASSES BOVINES ET PORCINES

1. Les carcasses provenant de la salle d'abattage après réfrigération dans des chambres de refroidissement fonctionnant avec une température de l'air sortant des évaporateurs qui permettrait un refroidissement des carcasses jusqu'à une température interne de + 7 °C dans les 48 heures pour les carcasses bovines et dans les vingt heures pour les carcasses porcines, sont transportées à la salle de découpe, où la température ambiante n'excède pas + 12 °C, située dans le même groupe de bâtiments que les chambres de refroidissement.

2. La viande est transférée en une seule opération.

3. Les carcasses sont introduites dans la salle de découpage et désossées avant que leur température interne ait atteint + 7 °C, si la découpe est effectuée dans les 48 heures pour les carcasses bovines et dans les 20 heures pour les carcasses porcines.

4. Le laps de temps entre l'entrée des viandes dans la salle de découpe et leur refroidissement complémentaire n'excède pas 60 minutes.

5. Aussitôt leur découpe et leur emballage effectués, les viandes sont transportées dans des chambres de refroidissement appropriées.