31987D0260

KOMISJONI OTSUS,

28. aprill 1987,

millega tehakse erand Madalmaadele ja määratakse kindlaks värske liha tükeldamisel järgitavate tervishoiunõuetega samaväärsed tervishoiunõuded

(87/260/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 taotluse korral artiklis 16 sätestatud korras lubada erandeid I lisa lõike 45 punktist c igale liikmesriigile, kes esitab samalaadse tagatise; kõnealuste eranditega tuleb kindlaks määrata tervishoiunõuded, mis on vähemalt samaväärsed nimetatud lisas esitatud nõuetega;

Madalmaade ametiasutused on 19. detsembri 1986. aasta kirjaga esitanud komisjonile taotluse värske veise-, lamba- ja sealiha tükeldamise puhul erandi lubamiseks direktiivi 64/433/EMÜ I lisa lõike 45 punktist c; kõnealuses taotluses on kavandatud tervishoiunõuded; värske liha tükeldamise kohta taotletud erandis alternatiivina kindlaksmääratud tervishoiunõuded peavad olema vähemalt samaväärsed direktiivi 64/433/EMÜ I lisa lõike 45 punkti c nõuetega;

Madalmaade poolt kavandatud 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 võivad Madalmaad lubada värske veise-, vasika- ja sealiha tükeldamist käesoleva otsuse lisas sätestatud tingimustel.

Artikkel 2

Käesolev otsus on adresseeritud liikmesriikidele.

Brüssel, 28. aprill 1987

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 sisetemperatuurini +7 °C 48 tunni jooksul ja searümbad 20 tunni jooksul, ning viiakse külmkambriga samas hoonerühmas asuvatesse lõikamishoonetesse, mille temperatuur ei ületa +17 °C.
2. Liha viiakse üle ühe toimingu käigus.
3. Rümbad viiakse lõikamishoonesse ja konditustatakse enne +7 °C sisetemperatuuri saavutamist, kui veiserümpade tükeldamine toimub 48 tunni jooksul ning searümpade tükeldamine 20 tunni jooksul pärast tapmist.
4. Ajavahemik liha lõikamishoonesse toomise ja järgneva jahutamise vahel ei tohi ületada 60 minutit.
5. Kui liha on tükeldatud ja pakitud, viiakse see kohe asjakohastesse külmkambritesse.