31987D0260

ROZHODNUTIE KOMISIE

z 28. apríla 1987,

ktorým sa udeľuje výnimka Holandsku a stanovujú rovnaké zdravotné podmienky, ktoré sa majú dodržiavať pri rozrábke čerstvého mäsa

(87/260/EHS)

KOMISIA EURÓPSKYCH SPOLOČENSTIEV,

so zreteľom na Zmluvu o založení Európskeho hospodárskeho spoločenstva,

so zreteľom na smernicu Rady 64/433/EHS z 26. júna 1964 o zdravotných problémoch, ktoré ovplyvňujú obchod s čerstvým mäsom [1] vo vnútri spoločenstva, naposledy zmenenú a doplnenú smernicou 86/587/EHS [2], a najmä na jej článok 13,

keďže podľa článku 13 smernice 64/433/EHS v súlade s postupom podľa článku 16 výnimky z odseku 45 písm. c) prílohy I je možné udeliť na požiadanie každému členskému štátu, ktorý poskytne rovnaké záruky; keďže tieto výnimky majú stanoviť zdravotné podmienky, ktoré sú aspoň rovnaké ako tie, ktoré stanovuje uvedená príloha;

keďže orgány Holandska listom z 19. decembra 1986 predložili Komisii požiadavku o výnimku z odseku 45 písm. c) prílohy I k smernici 64/433/EHS na rozrábku čerstvého hovädzieho, teľacieho a bravčového mäsa; keďže táto požiadavka navrhuje zdravotné podmienky; keďže je potrebné, aby zdravotné podmienky stanovené ako alternatívne v požadovanej výnimke na rozrábku čerstvého mäsa boli aspoň rovnaké ako podmienky stanovené v odseku 45 písm. c) prílohy I k smernici 64/433/EHS;

keďže zdravotné podmienky navrhované Holandskom sú rovnaké ako podmienky stanovené v odseku 45 písm. c) prílohy I k smernici 64/433/EHS;

keďže opatrenia stanovené v tomto rozhodnutí sú v súlade so stanoviskom Stáleho veterinárneho výboru,

PRIJALA TOTO ROZHODNUTIE

Článok 1

Bez ohľadu na odsek 45 písm. c) prílohy I k smernici 64/433/EHS môže Holandsko povoliť rozrábku čerstvého hovädzieho, teľacieho a bravčového mäsa za podmienok stanovených v prílohe k tomuto rozhodnutiu.

Článok 2

Toto rozhodnutie je adresované členským štátom.

V Bruseli 28. apríla 1987

Za Komisiu

Frans ANDRIESSEN

podpredseda

---

[1] Ú. v. ES 121, 29.7.1964, s. 2012/64.
[2] Ú. v. ES L 339, 2.12.1986, s. 3.

PRÍLOHA

ZVLÁŠTNE PODMIENKY PRE ROZRÁBKU HOVÄDZÍCH A BRAVČOVÝCH JATOČNÝCH TIEL

1. Jatočné telá pochádzajúce z bitúnku po ochladení v mraziacich miestnostiach, ktoré pracujú pri takej teplote vzduchu pri výpuste z odparovačov, že jatočné telá je možné ochladiť na vnútornú teplotu + 7 °C za 48 hodín pre hovädzie jatočné telá a za 20 hodín pre bravčové jatočné telá, sa prevážajú do rozrábkarní, ktorých teplota nepresahuje + 17 °C v tej istej skupine budov ako sú chladiarne.
2. Mäso sa preváža naraz v rámci jednej operácie.
3. Jatočné telá sa do rozrábkarne privážajú a odkosťujú pred dosiahnutím vnútornej teploty + 7 °C, ak sa rozrába do 48 hodín od ukončenia úkonov na bitúnku pre hovädzie jatočné telá a 20 hodín pre bravčové jatočné telá.
4. Čas, ktorý uplynie medzi vstupom mäsa do rozrábkarne a jeho podrobením ďalšiemu zmrazovaniu nesmie prekročiť 60 minút.
5. Akonáhle je mäso rozrobené a zabalené, preváža sa do príslušných mraziacich miestností.