

## ENTSCHEIDUNG DER KOMMISSION

vom 10. September 1986

**über die Liste der Betriebe in Uruguay, aus denen die Einfuhr von Fleischerzeugnissen in die Gemeinschaft zugelassen ist**

(86/473/EWG)

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft,

gestützt auf die Richtlinie 77/99/EWG des Rates vom 21. Dezember 1976 zur Regelung gesundheitlicher Fragen beim innergemeinschaftlichen Handelsverkehr mit Fleischerzeugnissen <sup>(1)</sup>, zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 3768/85 <sup>(2)</sup>, insbesondere auf Artikel 17 Absatz 1,

in Erwägung nachstehender Gründe:

In Anwendung von Artikel 17 Absatz 1 der Richtlinie 77/99/EWG müssen Verzeichnisse von Betrieben in Drittländern, die für die Einfuhr von Fleischerzeugnissen in die Gemeinschaft zugelassen sind, erstellt werden. Diese Betriebe müssen den Anforderungen entsprechen, welche im Anhang der erwähnten Richtlinie festgelegt sind.

Uruguay hat eine Liste der Betriebe übermittelt, die zur Ausfuhr (in die Gemeinschaft) von Rindfleischkonserven, die durch Erhitzen vollständig haltbar gemacht worden sind, und von eingefrorenem gekochtem Rindfleisch, das auf eine Kerntemperatur von mindestens 80 °C erhitzt worden ist, zugelassen sind.

Diese Betriebe, die Gegenstand einer Besichtigung durch die Gemeinschaft an Ort und Stelle waren, bieten hygienisch ausreichende Garantien und können somit in eine erste gemäß Artikel 17 Absatz 1 der genannten Richtlinie erstellte Liste der Betriebe aufgenommen werden, aus denen die Einfuhr von Fleischerzeugnissen zugelassen werden kann.

Die vorliegende Entscheidung beruht auf dem gegenwärtigen Stand der auf Einfuhren aus Drittländern anwendbaren Vorschriften der Gemeinschaft; sie ist daher zu überprüfen, sobald diese Vorschriften geändert oder ergänzt werden.

In Anwendung von Artikel 17 Absatz 1 der Richtlinie 77/99/EWG dürfen außerdem die Vorschriften, die die Mitgliedstaaten normalerweise bei der Einfuhr von Fleischerzeugnissen aus Drittländern anwenden, nicht günstiger sein als diejenigen, die für den innergemeinschaftlichen Handelsverkehr gelten.

Die Einfuhr von Fleischerzeugnissen aus den Betrieben, die in dem Verzeichnis im Anhang zu dieser Entschei-

dung aufgeführt sind, bleibt auch anderen tierärztlichen Vorschriften, insbesondere tierseuchenrechtlichen, unterworfen sowie ebenfalls den allgemeinen Vertragsbestimmungen.

Die in dieser Entscheidung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Veterinärausschusses —

HAT FOLGENDE ENTSCHEIDUNG ERLASSEN:

### *Artikel 1*

(1) Die Mitgliedstaaten können die Einfuhr von Fleischerzeugnissen aus Uruguay nur aus Betrieben, die im Anhang aufgeführt sind, und nur nach Maßgabe dieses Anhangs genehmigen.

(2) Die in Absatz 1 genannten Fleischerzeugnisse müssen aus frischem Fleisch hergestellt werden, das aus Betrieben stammt, die gemäß den Richtlinien 64/433/EWG <sup>(3)</sup> oder der Richtlinie 72/462/EWG des Rates <sup>(4)</sup> anerkannt sind.

(3) Die aus den Betrieben nach Absatz 1 stammenden Einfuhrwaren unterliegen auch anderen im Veterinärbereich erlassenen Vorschriften, insbesondere tierseuchenrechtlichen.

### *Artikel 2*

Diese Entscheidung gilt ab dem 15. September 1986.

### *Artikel 3*

Diese Entscheidung wird vor dem 16. April 1987 überprüft und gegebenenfalls abgeändert.

### *Artikel 4*

Diese Entscheidung ist an alle Mitgliedstaaten gerichtet.

Brüssel, den 10. September 1986

*Für die Kommission*

Frans ANDRIESEN

*Vizepräsident*

<sup>(1)</sup> ABl. Nr. L 26 vom 31. 1. 1977, S. 85.

<sup>(2)</sup> ABl. Nr. L 362 vom 31. 12. 1985, S. 8.

<sup>(3)</sup> ABl. Nr. 121 vom 29. 7. 1964, S. 2012/64.

<sup>(4)</sup> ABl. Nr. L 302 vom 31. 12. 1972, S. 28.

## ANHANG

## LISTE DER BETRIEBE

Veterinärkontrollnummer	Betrieb	Anschrift
2 <sup>(1)</sup>	Frigorífico Colonia	Tarariras, Colonia
8 <sup>(2)</sup>	Frigorífico Canelones	Canelones, Canelones
35 <sup>(2)</sup>	Delta Brands Uruguay	Pando, Canelones

(<sup>1</sup>) Nur eingefrorenes gekochtes Rindfleisch, das auf eine Kerntemperatur von mindestens 80 °C erhitzt worden ist.

(<sup>2</sup>) Nur Rindfleischkonserven, die durch Erhitzen vollständig haltbar gemacht worden sind.