

31988D0235

L 105/20

URADNI LIST EVROPSKIH SKUPNOSTI

26.4.1988

ODLOČBA KOMISIJE**z dne 7. marca 1988****o odobritvi odstopanja Danske in določitvi enakovrednih zdravstvenih pogojev, ki jih je treba upoštevati v zvezi z razkosavanjem svežega mesa**

(88/235/EGS)

KOMISIJA EVROPSKIH SKUPNOSTI JE

ob upoštevanju Pogodbe o ustanovitvi Evropske gospodarske skupnosti,

ob upoštevanju Direktive Sveta 64/433/EGS z dne 26. junija 1964 o zdravstvenih problemih, ki vplivajo na trgovino s svežim mesom v Skupnosti ⁽¹⁾, kakor je bila nazadnje spremenjena z Direktivo 86/587/EGS ⁽²⁾, in zlasti člena 13 Direktive,

ker je po členu 13 Direktive 64/433/EGS v skladu s postopkom iz člena 16 odstopanja od odstavka 45(c) Priloge I mogoče na zahtevo odobriti vsaki državi članici, ki ponudi podobna jamstva; ker je treba s temi odstopanji določiti zdravstvene pogoje, ki so vsaj enakovredni pogojem iz navedene Priloge;

ker so organi Danske v pismu z dne 29. oktobra 1987 Komisiji predložili zahtevo za odstopanje od odstavka 45(c) Priloge I k Direktivi 64/433/EGS za razkosavanje svežega govejega, telečjega in prašičjega mesa; ker so v tej zahtevi predlagani zdravstveni pogoji; ker morajo biti zdravstveni pogoji, ki so določeni kot nadomestilo v zvezi z zahtevanim odstopanjem glede razkosavanja svežega mesa, vsaj enakovredni pogojem iz odstavka 45(c) Priloge I k Direktivi 64/433/EGS;

ker so zdravstveni pogoji, ki jih je predlagala Danska, enakovredni pogojem iz odstavka 45(c) Priloge I k Direktivi 64/433/EGS;

ker so ukrepi, predvideni s to odločbo, v skladu z mnenjem Stalnega veterinarskega odbora,

SPREJELA NASLEDNJO ODLOČBO:

Člen 1

Ne glede na odstavke 45(c) Priloge I k Direktivi 64/433/EGS lahko Danska odobri razkosavanje svežega govejega, telečjega in prašičjega mesa pod pogoji iz Priloge k tej odločbi.

Člen 2

Ta odločba je naslovljena na države članice.

V Bruslju, 7. marca 1988

Za Komisijo

Frans ANDRIESEN

Podpredsednik

⁽¹⁾ UL 121, 29.7.1964, str. 2012/64.⁽²⁾ UL L 339, 2.12.1986, str. 26.

PRILOGA

Posebni pogoji za razkosavanje govejih in prašičjih trupov

1. Trupi se iz prostorov za klanje po hlajenju v hladilnih prostorih, kjer zrak, ki prihaja iz hladilnih teles, doseže tako temperaturo, da je mogoče goveje trupe v 48 urah, prašičje trupe pa v 20 urah, ohladiti na notranjo temperaturo + 7 °C, prenesejo v prostore za razkosavanje, kjer temperatura ne preseže + 12 °C in ki se nahajajo v isti skupini zgradb kot hladilnice.
 2. Meso se prenese v enem samem postopku.
 3. Trupi se prinesejo v prostor za razkosavanje in izkostijo, še preden dosežejo notranjo temperaturo + 7 °C, če se razkosavanje izvrši 48 ur po zakolu v primeru govejih trupov in 20 ur v primeru prašičjih trupov.
 4. Čas, ki preteče med vnosom mesa v prostor za razkosavanje in naknadnim hlajenjem, ne presega 60 minut.
 5. Ko je meso razkosano in pakirano, ga je treba prenesti v ustrezne hladilne prostore.
-