

390D0469

19.9.90

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS OFFICIELLA TIDNING

Nr L 255/16

KOMMISSIONENS BESLUT

av den 5 september 1990

om beviljande av dispens för Italien och fastställande av de likvärdiga hygienkrav som skall vara uppfyllda vid styckning av färskt kött

(90/469/EEG)

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS KOMMISSION
HAR FATTAT DETTA BESLUT

med beaktande av Fördraget om upprättandet av Europeiska ekonomiska gemenskapen,

med beaktande av rådets direktiv 64/433/EEG av den 26 juni 1964 om hygienproblem som påverkar handeln med färskt kött inom gemenskapen⁽¹⁾, senast ändrad genom direktiv 89/662/EEG⁽²⁾, särskilt artikel 13 i detta, och

med beaktande av följande:

Enligt artikel 13 i direktiv 64/433/EEG får på begäran dispens från punkt 45 c i bilaga 1 i enlighet med förfarandet i artikel 16 medges för en medlemsstat som kan lämna likvärdiga garantier. Vid dispensereringen skall hygienkrav som är minst likvärdiga med kraven i den bilagan fastställas.

Myndigheterna i Italien har via telex den 20 april 1990 till kommissionen framfört en begäran om dispens från punkt 45 c i bilaga 1 till direktiv 64/433/EEG vad gäller styckning av färskt nötk-, får- och griskött. Denna begäran innehåller förslag till hygienkrav. Det är nödvändigt att de hygienkrav som fastställs som alternativ i den begärda dispensen vad gäller styckning av färskt kött är minst likvärdiga med kraven i punkt 45 c i bilaga 1 till direktiv 64/433/EEG.

De av Italien föreslagna hygienkraven är likvärdiga med de krav som anges i punkt 45 c i bilaga 1 till förordning 64/433/EEG.

De åtgärder som föreskrivs i detta beslut är förenliga med yttrandet från Ständiga veterinärkommittén.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Utan hinder av punkt 45 c i bilaga 1 till direktiv 64/433/EEG får Italien tillåta styckning av färskt nötk-, får- och griskött på de villkor som anges i bilagan till detta beslut.

Artikel 2

Detta beslut riktar sig till medlemsstaterna.

Utfärdat i Bryssel den 5 september 1990.

På kommissionens vägnar

Ray MAC SHARRY

Ledamot av kommissionen

⁽¹⁾ EGT nr 121, 29.7.1964, s. 2012/64.

⁽²⁾ EGT nr L 395, 30.12.1989, s. 13.

BILAGA

SÄRSKILDA VILLKOR FÖR STYCKNING AV SLAKTKROPPAR AV NÖTKREATUR, FÅR OCH GRIS

1. Slaktkropparna skall transporteras från slakthallen efter kylning i kylrum med en sådan lufttemperatur vid utsläppet från kylelementen att slaktkropparna kan kylas ner till en inre temperatur på 7 °C inom 48 timmar när det gäller slaktkroppar av nötkreatur och inom 20 timmar när det gäller slaktkroppar av får och gris till styckningslokaler vilkas temperatur inte får överstiga 12 °C och som är belägna i samma byggnadskomplex som kylrummen.
 2. Köttet skall föras över i en enda omgång.
 3. Slaktkropparna skall föras in i ett styckningsrum och benas ur innan deras inre temperatur har nått 7 °C om styckningen utförs inom 48 timmar efter avslutad slakt när det gäller slaktkroppar av nötkreatur och inom 20 timmar när det gäller slaktkroppar av får och gris.
 4. Tiden mellan det att köttet förs in i styckningsrummet och vidare till fortsatt nedkylning får inte överstiga 60 minuter.
 5. Så snart köttet är styckat och förpackat skall det transporteras till ett lämpligt kylrum.
-