**Dette dokument er et dokumentationsredskab, og institutionerne påtager sig intet ansvar herfor**

►**B**

# KOMMISSIONENS GENNEMFØRELSESAFGØRELSE

**af 20. maj 2011**

**om godkendelse af metoder til klassificering af svinekroppe i Nederlandene**

*(meddelt under nummer K(2011) 3427)*

**(Kun den nederlandske udgave er autentisk)**

(2011/303/EU)

(EUT L 136 af 24.5.2011, s. 95)

Ændret ved:

| | | Tidende | | |
|---|---|---|---|---|
| | | nr. | side | dato |
| ►**M1** | Kommissionens gennemførelsesafgørelse 2011/700/EU af 20. oktober 2011 | L 276 | 62 | 21.10.2011 |

▼B

# KOMMISSIONENS GENNEMFØRELSESAFGØRELSE

**af 20. maj 2011**

**om godkendelse af metoder til klassificering af svinekroppe i Nederlandene**

*(meddelt under nummer K(2011) 3427)*

**(Kun den nederlandske udgave er autentisk)**

(2011/303/EU)

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007 af 22. oktober 2007 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om særlige bestemmelser for visse landbrugsprodukter (fusionsmarkedsordningen) ([1]), særlig artikel 43, litra m), sammenholdt med artikel 4, og

ud fra følgende betragtninger:

(1) I punkt 1 i afdeling B.IV i bilag V til forordning (EF) nr. 1234/2007 er det fastsat, at klassificeringen af svinekroppe sker ved bestemmelse af indholdet af magert kød ved hjælp af de af Kommissionen godkendte klassificeringsmetoder, som kun kan være statistisk afprøvede beregningsmetoder, der er baseret på fysisk måling af en eller flere af svinekroppens anatomiske dele. Kun klassificeringsmetoder med en vis maksimal tolerance for statistiske beregningsfejl kan godkendes. Tolerancen blev fastlagt ved artikel 23, stk. 3, i Kommissionens forordning (EF) nr. 1249/2008 af 10. december 2008 om gennemførelsesbestemmelser til EF-handelsklasseskemaerne for slagtekroppe af kvæg, svin og får og for indberetning af priser ([2]).

(2) Ved beslutning 2005/627/EF ([3]) godkendte Kommissionen brugen af to metoder til klassificering af svinekroppe i Nederlandene.

(3) Som følge af tekniske tilpasninger og det forhold, at kastrerede hangrise forventes at udgå af den nederlandske svinebestand i nær fremtid, har Nederlandene anmodet Kommissionen om at godkende tre metoder til klassificering af svinekroppe på nederlandsk område, og Nederlandene har fremsendt en detaljeret beskrivelse af dissektionsforsøget med angivelse af de principper, som metoderne er baseret på, resultaterne af dissektionsforsøget og de ligninger, der er anvendt til at vurdere procentdelen af magert kød i den protokol, der er fastsat i artikel 23, stk. 4, i forordning (EF) nr. 1249/2008.

(4) En gennemgang af anmodningen har vist, at betingelserne for at godkende disse klassificeringsmetoder er opfyldt. Metoderne bør derfor være godkendte i Nederlandene.

([1]) EUT L 299 af 16.11.2007, s. 1.
([2]) EUT L 337 af 16.12.2008, s. 3.
([3]) EUT L 224 af 30.8.2005, s. 17.

▼B

(5) Ændringer af apparater eller klassificeringsmetoder bør kun tillades, hvis de er udtrykkeligt godkendt ved en kommissionsafgørelse.

(6) Af hensyn til klarheden og den retlige sikkerhed bør beslutning 2005/627/EF ophæves.

(7) Under hensyn til de tekniske omstændigheder i forbindelse med indførelsen af nye apparater og ligninger bør de metoder for klassificering af svinekroppe, der godkendes ved denne afgørelse, anvendes fra den 3. oktober 2011.

(8) Foranstaltningerne i denne afgørelse er i overensstemmelse med udtalelse fra Forvaltningskomitéen for den Fælles Markedsordning for Landbrugsprodukter —

VEDTAGET DENNE AFGØRELSE:

*Artikel 1*

Brugen af følgende metoder til klassificering af svinekroppe i henhold til punkt 1 i afdeling B.IV i bilag V til forordning (EF) nr. 1234/2007 i Nederlandene godkendes:

— apparatet Hennessy Grading Probe (HGP 7) og de tilhørende beregningsmetoder, der er beskrevet i del 1 i bilaget

— apparatet Capteur Gras/Maigre — Sydel (CGM) og de tilhørende beregningsmetoder, der er beskrevet i del 2 i bilaget

— apparatet CSB Image-Meater (CSB) og de tilhørende beregningsmetoder, der er beskrevet i del 3 i bilaget.

*Artikel 2*

Ændringer af godkendte apparater eller beregningsmetoder er kun tilladt, hvis sådanne ændringer er udtrykkeligt godkendt ved en kommissionsafgørelse.

*Artikel 3*

Beslutning 2005/627/EF ophæves.

*Artikel 4*

Denne afgørelse anvendes fra den ►**M1** 2. januar 2012 ◄.

*Artikel 5*

Denne afgørelse er rettet til Kongeriget Nederlandene.

▼B

*BILAG*

**METODER TIL KLASSIFICERING AF SVINEKROPPE I NEDERLANDENE**

DEL 1

**Hennessy Grading Probe (HGP 7)**

1. Reglerne i denne del anvendes, hvis svinekroppene klassificeres ved hjælp af apparatet benævnt »Hennessy grading probe (HGP 7)«.

2. Apparatet er forsynet med en sonde af en diameter på 5,95 mm (og på 6,3 mm på den kniv, der er anbragt på enden af sonden) med en fotodiode (Siemens LED af typen LYU 260-EO og fotodetektor af typen 58 MR) og en dybdeanvendelse på mellem 0 og 120 mm. Måleværdierne udtrykkes i beregnet indhold af magert kød ved hjælp af HGP 7 selv og den dermed forbundne datamat.

3. Svinekroppens indhold af magert kød beregnes efter følgende formel:

$$LMP = 65{,}92 - 0{,}6337 * Fat + 0{,}0446 * Muscle$$

hvor:

LMP = beregnet indhold af magert kød i svinekroppen i procent

*Fat* = HGP7's måling af spæklagets tykkelse (inklusive svær) i mm, målt 6 cm ved siden af svinekroppens midterlinje mellem tredje og fjerde ribben bagfra

*Muscle* = HGP7's måling af muskeltykkelse i mm, målt på samme tid og sted som *Fat*.

Formlen gælder for kroppe på mellem 73,5 og 107,5 kg.

DEL 2

**Capteur Gras/Maigre — Sydel (CGM)**

1. Reglerne i denne del anvendes, hvis svinekroppene klassificeres ved hjælp af apparatet benævnt »Capteur Gras/Maigre — Sydel (CGM)«.

2. Apparatet er forsynet med en højdefinitions Sydel-sonde af en diameter på 8 mm, en lysafgivende infrarød diode (Honeywell) og to lyssensorer (Honeywell). Dybdeanvendelsen er på mellem 0 og 95 mm.

   Måleværdierne udtrykkes i beregnet indhold af magert kød ved hjælp af CGM selv.

3. Svinekroppens indhold af magert kød beregnes efter følgende formel:

$$LMP = 66{,}86 - 0{,}6549 * Fat + 0{,}0207 * Muscle$$

▼B

hvor:

LMP = beregnet indhold af magert kød i svinekroppen i procent

*Fat* = CGM's måling af spæklagets tykkelse (inklusive svær) i mm, målt 6 cm fra svinekroppens midterlinje mellem tredje og fjerde ribben bagfra

*Muscle* = CGM's måling af muskeltykkelse i mm, målt på samme tid og sted som *Fat*.

Formlen gælder for kroppe på mellem 73,5 og 107,5 kg.

DEL 3

**CSB Image-Meater (CSB)**

1. Reglerne i denne del anvendes, hvis svinekroppene klassificeres ved hjælp af apparatet benævnt »CSB Image-Meater (CSB)«.

2. CSB Image-Meater omfatter navnlig et videokamera, en computer forsynet med et billedanalysekort, en skærm, en printer, en styringsmekanisme, en udløsningsmekanisme og grænseflader. Image-Meater's variabler (16) måles alle på flækningslinjen i skinkeområdet (omkring *M. gluteus medius*).

   Måleværdierne omregnes ved hjælp af en computer til skønnet procentindhold af magert kød.

3. Svinekroppens indhold af magert kød beregnes efter følgende formel:

$$LMP = 65{,}2212 - 0{,}2741\ S + 0{,}0160\ F - 0{,}0302\ ML - 0{,}2648\ MS + 0{,}0831\ MF - 0{,}1002\ WL - 0{,}0509\ WaS + 0{,}0172\ WaF - 0{,}0169\ WbS + 0{,}0006\ WbF + 0{,}0341\ WcS - 0{,}0097\ WcF + 0{,}0223\ WdS - 0{,}0008\ WdF + 0{,}0132\ ES - 0{,}0124\ IS,$$

   hvor de 16 objektive CSB-målinger, der er foretaget ved flækningslinjen, svarer til:

   LMP = beregnet indhold af magert kød i svinekroppen i procent

   S = spæklagstykkelse, mindste spæklagstykkelse over M. gluteus medius (mm)

   F = muskeltykkelse, mindste muskeltykkelse mellem forreste yderpunkt af M. gluteus medius og den dorsale del af rygmarvskanalen (mm)

   ML = længden af M. gluteus medius (mm)

   MS = gennemsnitlig bacontykkelse under M. gluteus medius (mm)

   MF = gennemsnitlig tykkelse af magert kød under M. gluteus medius (mm)

   WL = gennemsnitlig længde af ryghvirvler inklusive spinalskiver (mm)

   Wa,b,c,dS = gennemsnitlig bacontykkelse under den først målte ryghvirvel (a) og de tre øvrige ryghvirvler (b, c, d) (mm)

▼B

Wa,b,c,dF = gennemsnitlig tykkelse af magert kød under den først målte ryghvirvel (a) og de tre øvrige ryghvirvler (b, c, d) (mm)

ES = gennemsnitlig ydre bacontykkelse over de fire målte ryghvirvler (mm)

IS = gennemsnitlig indre bacontykkelse over de fire målte ryghvirvler (mm).

4. Målepunkterne er beskrevet i del II i den protokol, som Nederlandene har sendt til Kommissionen i henhold til artikel 23, stk. 4, i forordning (EF) nr. 1249/2008.

Formlen gælder for kroppe på mellem 73,5 og 107,5 kg.