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

►**B**

KOMMISSIONENS BESLUTNING

af 12. april 2005

om godkendelse af en metode til klassificering af svinekroppe i Letland

(meddelt under nummer K(2005) 1098)

(Kun den lettiske udgave er autentisk)

(2005/307/EF)

(EUT L 98 af 16.4.2005, s. 42)

Ændret ved:

		Tidende		
		nr.	side	dato
►**M1**	Kommissionens beslutning 2007/571/EF af 21. august 2007	L 218	10	23.8.2007

▼B

KOMMISSIONENS BESLUTNING

af 12. april 2005

om godkendelse af en metode til klassificering af svinekroppe i Letland

(meddelt under nummer K(2005) 1098)

(Kun den lettiske udgave er autentisk)

(2005/307/EF)

KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER HAR —

under henvisning til traktaten om oprettelse af Det Europæiske Fællesskab,

under henvisning til Rådets forordning (EØF) nr. 3220/84 af 13. november 1984 om fastsættelse af Fællesskabets handelsklasseskema for svinekroppe ([1]), særlig artikel 5, stk. 2, og

ud fra følgende betragtninger:

(1) Ved artikel 2, stk. 3, i forordning (EØF) nr. 3220/84 er det fastsat, at klassificeringen af svinekroppe sker ved bestemmelse af indholdet af magert kød efter 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. Denne tolerance er fastlagt i artikel 3 i Kommissionens forordning (EØF) nr. 2967/85 af 24. oktober 1985 om fastsættelse af gennemførelsesbestemmelser til Fællesskabets handelsklasseskema for svinekroppe ([2]).

(2) Letlands regering har anmodet Kommissionen om at godkende en metode til klassificering af svinekroppe og har indgivet resultaterne af sin dissektionsprøve, som blev udført inden tiltrædelsen, ved at forelægge del 2 af protokollen i henhold til artikel 3 i forordning (EØF) nr. 2967/85.

(3) En evaluering af denne anmodning har vist, at betingelserne for godkendelse af denne klassificeringsmetode er opfyldt.

(4) I Letland kræver normal handelspraksis, at hoved, baghove og hale fjernes fra svinekroppen. Dette bør tages i betragtning ved tilpasning af vægten i forbindelse med standardudskæringen.

(5) Apparat og klassificeringsmetode må kun ændres ved en ny kommissionsbeslutning vedtaget på baggrund af de indhøstede erfaringer. Den foreliggende godkendelse kan derfor tilbagekaldes.

(6) Foranstaltningerne i denne beslutning er i overensstemmelse med udtalelse fra Forvaltningskomitéen for Svinekød —

VEDTAGET FØLGENDE BESLUTNING:

([1]) EFT L 301 af 20.11.1984, s. 1. Senest ændret ved forordning (EF) nr. 3513/93 (EFT L 320 af 22.12.1993, s. 5).

([2]) EFT L 285 af 25.10.1985, s. 39. Ændret ved forordning (EF) nr. 3127/94 (EFT L 330 af 21.12.1994, s. 43).

▼M1

Artikel 1

Brugen af følgende metoder til klassificering af svinekroppe i Letland godkendes i henhold til forordning (EØF) nr. 3220/84:

— den manuelle metode (ZP) med tilhørende beregningsmetoder, jf. del 1 i bilaget

— apparatet »Intrascope (Optical Probe)« med tilhørende beregningsmetoder, jf. del 2 i bilaget

— apparatet »PG 200 (Pork Grader)« med tilhørende beregningsmetoder, jf. del 3 i bilaget.

Den manuelle metode (ZP) må kun anvendes i slagterier, der slagter højst 200 svin om ugen.

▼B

Artikel 2

Uanset den i artikel 2 i forordning (EØF) nr. 3220/84 omhandlede standardudskæring kan svinekroppe i Letland udskæres uden hoved, baghove og hale før vejning og klassificering. For at kunne fastsætte priserne på svinekroppe på et sammenligneligt grundlag forhøjes den konstaterede vægt af den varme krop med:

— 7,61 % for det manglende hoved

— 1,61 % for de manglende baghove

— 0,11 % for den manglende hale.

Artikel 3

Der tillades ingen ændringer af apparatet eller beregningsmetoden.

Artikel 4

Denne beslutning er rettet til Republikken Letland.

▼M1

BILAG

METODER TIL KLASSIFICERING AF SVINEKROPPE I LETLAND

DEL 1

Manuel metode (ZP)

1. Svinekroppe klassificeres ved hjælp af den manuelle metode (ZP).

2. Metoden kan udføres ved hjælp af en lineal, idet klassificeringen bestemmes på grundlag af forudsigelsesligningen. Metoden er baseret på manuel måling i den flækkede svinekrops midterlinje af fedtlagets tykkelse og musklens tykkelse.

3. Svinekroppens indhold af magert kød beregnes ved hjælp af følgende formel:

   $\hat{y} = 61{,}689 - 0{,}658x_1 + 0{,}109x_2$

   hvor:

   $\hat{y}$= beregnet indhold af magert kød i svinekroppen i procent

   x_1= det synlige fedtlags tykkelse i den flækkede svinekrops midterlinje, målt på punkt G — det tyndeste sted over musklen *gluteus medius* (i mm)

   x_2= den synlige muskels tykkelse i den flækkede svinekrops midterlinje, målt på punkt M — afstand mellem den forreste (craniale) del af musklen *gluteus medius* og den øverste (dorsale) del af rygmarvskanalen (i mm).

   Formlen gælder for kroppe på mellem 50 og 100 kg.

DEL 2

Intrascope (Optical Probe)

1. Svinekroppe klassificeres ved hjælp af apparatet »Intrascope (Optical Probe)«, der fremstilles af SFK i Danmark.

2. Apparatet er forsynet med en sekskantet sonde med en maksimal bredde på 12 mm (og på 19 mm på den kniv, der er anbragt på enden af sonden), som er udstyret med et vindue, en lyskilde og en skydelære med mm-skala og har et arbejdsområde på mellem 8 og 50 mm.

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

   $\hat{y} = 71{,}964 - 0{,}756x$

   hvor:

   $\hat{y}$= beregnet indhold af magert kød i svinekroppen i procent

   x= fedtlagets tykkelse (inklusive svær) i mm, målt på venstre side af svinekroppen 6 cm fra svinekroppens midterlinje ved det bageste ribben.

   Formlen gælder for kroppe på mellem 50 og 100 kg.

DEL 3

PG 200 (Pork Grader)

1. Svinekroppe klassificeres ved hjælp af apparatet »PG 200 (Pork Grader)«, der fremstilles af SFK i Danmark.

2. Apparatet er forsynet med 1) en manuel måleanordning, der har et arbejdsområde på mellem 9 og 150 mm, og som 2) er forbundet med et beregningssystem, der registrerer data og beregner svinekroppens indhold af magert kød.

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

   $\hat{y} = 71{,}938 - 0{,}928x_1 + 0{,}013x_2$

   hvor:

   $\hat{y}$= beregnet indhold af magert kød i svinekroppen i procent

   x_1= fedtlagets tykkelse (inklusive svær) i mm, målt på venstre side af svinekroppen 7 cm fra svinekroppens midterlinje ved det bageste ribben.

   x_2= musklens tykkelse i mm, målt på venstre side af svinekroppen 7 cm fra svinekroppens midterlinje ved det bageste ribben.

   Formler gælder for kroppe på mellem 50 og 100 kg.