KOMMISSIONEN

KOMMISSIONENS BESLUTNING
af 15. april 2004
om godkendelse af metoder til klassificering af svinekroppe i Det Forenede Kongerige

(meddelt under nummer K(2004) 1340)

(Kun den engelske udgave er autentisk)

(2004/370/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) Ved beslutning 88/234/EØF ([3]) godkendte Kommissionen anvendelsen af fem metoder til klassificering af svinekroppe i Storbritannien og tre metoder i Nordirland.

(3) Det Forenede Kongerige har anmodet Kommissionen om at godkende anvendelsen af nye formler for de apparater, der anvendes til klassificering af svinekroppe i Storbritannien, og har afgivet de oplysninger, der skal forelægges i henhold til artikel 3 i forordning (EØF) nr. 2967/85. En undersøgelse af denne anmodning har vist, at betingelserne for anvendelse af de nye formler er opfyldt.

(4) I henhold til artikel 2 i forordning (EØF) nr. 3220/84 kan medlemsstaterne bemyndiges til at fastsætte en anden udskæring af svinekroppe end den i nævnte artikel omhandlede standardudskæring, når handelssædvane eller tekniske krav gør en sådan fravigelse hensigtsmæssig.

(5) I Det Forenede Kongerige kræver normal handelspraksis ikke, at tungen fjernes fra svinekroppen. Dette bør tages i betragtning ved tilpasning af vægten i forbindelse med standardudskæringen.

(6) Artikel 2, stk. 3, i forordning (EØF) nr. 2967/85 fastsætter som undtagelse fra stk. 1 og 2 i samme artikel, at vægten af den afkølede svinekrop kan beregnes på grundlag af et på forhånd fastlagt skema for fradrag i absolut vægt, forudsat at de fradrag, der fastsættes for hver vægtklasse, så vidt muligt svarer til de fradrag, der er beregnet i procent. Det Forenede Kongerige har underrettet Kommissionen om fastlæggelsen af et sådant skema.

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

(8) Af klarhedshensyn bør der vedtages en ny beslutning, og beslutning 88/234/EØF bør derfor ophæves.

(9) De i denne forordning fastsatte foranstaltninger er i overensstemmelse med udtalelse fra Forvaltningskomitéen for Svinekød —

([1]) EFT L 301 af 20.11.1984, s. 1. Forordning 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. Forordning ændret ved forordning (EF) nr. 3127/94 (EFT L 330 af 21.12.1994, s. 43).
([3]) EFT L 105 af 26.4.1988, s. 15. Beslutning senest ændret ved beslutning 2003/750/EF (EUT L 271 af 22.10.2003, s. 24).

VEDTAGET FØLGENDE BESLUTNING:

Artikel 1

Brugen af følgende metoder til klassificering af svinekroppe i henhold til forordning (EØF) nr. 3220/84 godkendes i Det Forenede Kongerige med undtagelse af Nordirland:

— apparatet »Intrascope (Optical Probe)« med tilhørende beregningsmetoder, jf. bilag I, del 1,

— apparatet »Fat-O-Meater (FOM)« med tilhørende beregningsmetoder, jf. bilag I, del 2,

— apparatet »Hennessy Grading Probe (HGP 4)« med tilhørende beregningsmetoder, jf. bilag I, del 3,

— apparatet »CSB Ultra-Meater« med tilhørende beregningsmetode, jf. bilag I, del 4,

— apparatet »Fully automatic ultrasonic carcass grading« (Autofom) med tilhørende beregningsmetoder, jf. bilag I, del 5.

Med hensyn til apparatet »CSB Ultra-Meater« skal det efter afslutningen af målingen være muligt på slagtekroppen at kontrollere, at apparatet har målt værdierne x_1 og x_2 på det sted, der er fastsat i bilag I, del 4, punkt 3. Målestedet skal derfor afmærkes samtidig med, at målingen foretages.

Artikel 2

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

— apparatet »Intrascope (Optical Probe)« med tilhørende beregningsmetoder, jf. bilag II, del 1,

— apparatet »Mark II Ulster Probe« med tilhørende beregningsmetoder, jf. bilag II, del 2,

— apparatet »Fat-O-Meater (FOM)« med tilhørende beregningsmetoder, jf. bilag II, del 3.

Artikel 3

Uanset den i artikel 2 i forordning (EØF) nr. 3220/84 omhandlede standardudskæring kan svinekroppe i Det Forenede Kongerige Storbritannien og Nordirland udskæres med tunge før vejning og klassificering. For at kunne fastsætte priserne på svinekroppe på et sammenligneligt grundlag nedsættes den konstaterede vægt af den varme krop med 0,3 kg.

Artikel 4

Uanset den i artikel 2, stk. 1, i forordning (EØF) nr. 3220/84 omhandlede standardudskæring er det ikke nødvendigt at fjerne flomme, nyrer og mellemgulv fra svinekroppen før vejning og klassificering. For at kunne fastsætte priserne på svinekroppe på et sammenligneligt grundlag nedsættes den konstaterede vægt af den varme krop:

— for svinekroppe op til 56 kg: med 0,7 kg,

— for svinekroppe fra 56,5 til 74,5 kg: med 1,1 kg,

— for svinekroppe på 75 kg og derover: med 1,6 kg.

Artikel 5

Uanset artikel 2, stk. 1 og 2, i forordning (EØF) nr. 2967/85 beregnes vægten af den afkølede svinekrop i Det Forenede Kongerige Storbritannien og Nordirland på basis af det skema for absolutte fradrag i vægten af den varme krop, der er anført i bilag III.

Artikel 6

Der tillades ingen ændringer af apparaterne eller beregningsmetoderne.

Artikel 7

Beslutning 88/234/EØF ophæves.

Artikel 8

Denne beslutning er rettet til Det Forenede Kongerige Storbritannien og Nordirland.

Udfærdiget i Bruxelles, den 15. april 2004.

På Kommissionens vegne

Franz FISCHLER

Medlem af Kommissionen

BILAG I

METODER TIL KLASSIFICERING AF SVINEKROPPE I DET FORENEDE KONGERIGE (MED UNDTAGELSE AF NORDIRLAND)

DEL 1

Intrascope (Optical Probe)

1. Svinekroppe klassificeres ved hjælp af apparatet »Intrascope (Optical Probe)«.

2. Apparatet er forsynet med en sekskantet sonde med en bredde på højst 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 3 og 45 mm.

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

   $\hat{y} = 66{,}5 - 0{,}95x_1 + 0{,}068x_2$

   hvor

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

   x_1 = spæklagets tykkelse (inklusive svær) i mm, målt 6 cm fra svinekroppens midterlinje på højde med det bageste ribben (såkaldt »P_2«-måling)

   eller

   spæklagets gennemsnitstykkelse (inklusive svær) i mm, målt henholdsvis 4 og 7,5 cm fra svinekroppens midterlinje på højde med det bageste ribben (såkaldt »½ (P_1 + P_3)«-måling)

   x_2 = vægten af den afkølede krop i kg.

   Formlen gælder for kroppe på mellem 30 og 120 kg.

DEL 2

Fat-O-Meater (FOM)

1. Svinekroppe klassificeres ved hjælp af apparatet »Fat-O-Meater (FOM)«.

2. Apparatet er forsynet med en sonde med en diameter på 6 mm, som er udstyret med en fotodiode af typen Siemens SFH 950/960 og har et arbejdsområde på mellem 3 og 103 mm. Måleværdierne udtrykkes i beregnet indhold af magert kød ved hjælp af en datamat.

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

   $\hat{y} = 63{,}4 - 0{,}51x_1 - 0{,}45x_3 + 0{,}18x_4$

   hvor

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

   x_1 = spæklagets tykkelse (inklusive svær) i mm, målt 6 cm fra svinekroppens midterlinje på højde med det bageste ribben (såkaldt »P_2«-måling)

   x_3 = spæklagets tykkelse (inklusive svær) i mm, målt 6 cm fra svinekroppens midterlinje mellem tredje- og fjerdebageste ribben (såkaldt »rib-fat«-måling)

   x_4 = musklens tykkelse i mm, målt på samme tid og samme sted som x_3 (såkaldt »rib-muscle«-måling).

   Formlen gælder for kroppe på mellem 30 og 120 kg.

DEL 3

Hennessy Grading Probe (HGP 4)

1. Svinekroppe klassificeres ved hjælp af apparatet »Hennessy Grading Probe (HGP 4)«.

2. Apparatet er forsynet med en sonde med en diameter på 5,95 mm (og på 6,3 mm på den kniv der er anbragt på enden af sonden), som er udstyret med en fotodiode (Siemens LED af typen LYU 260-EO og fotodetektor af typen 58 MR) og har et arbejdsområde på mellem 0 og 120 mm. Måleværdierne udtrykkes i beregnet indhold af magert kød ved hjælp af HGP 4 selv eller en datamat, der er forbundet med apparatet.

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

$\hat{y} = 62{,}8 - 0{,}51x_1 - 0{,}44x_3 + 0{,}19x_4$

hvor

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

x_1 = spæklagets tykkelse (inklusive svær) i mm, målt 6 cm fra svinekroppens midterlinje på højde med det bageste ribben (såkaldt »P_2«-måling)

x_3 = spæklagets tykkelse (inklusive svær) i mm, målt 6 cm fra svinekroppens midterlinje mellem tredje- og fjerdebageste ribben (såkaldt »rib-fat«-måling)

x_4 = musklens tykkelse i mm, målt på samme tid og samme sted som x_3 (såkaldt »rib-muscle«-måling).

Formlen gælder for kroppe på mellem 30 og 120 kg.

DEL 4

CSB Ultra-Meater

1. Svinekroppe klassificeres ved hjælp af apparatet »CSB Ultra-Meater«.

2. Apparatet er forsynet med ultralydhoved, ultralydudstyr, billedskærm, datamat, videooptager og printer.

Apparatet er udstyret med en Pie Medical Netherlands 3,5 Mhz scanner.

Afstanden fra afmærkningspunktet til ultralydhovedets centrum er 12 cm.

Måleværdierne omregnes til beregnet indhold af magert kød ved hjælp af CSB Ultra-Meater-apparatet selv.

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

$\hat{y} = 65{,}1 - 1{,}158x_1 + 0{,}176x_2$

hvor

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

x_1 = spæklagets tykkelse (inklusive svær) i mm, målt 6 cm fra svinekroppens midterlinie mellem tredje- og fjerdebageste ribben

x_2 = musklens tykkelse i mm, målt på samme tid og samme sted som x_1.

Formlen gælder for kroppe på mellem 30 og 120 kg.

DEL 5

Fully automatic ultrasonic carcass grading (Autofom)

1. Svinekroppe klassificeres ved hjælp af apparatet Autofom (Fully automatic ultrasonic carcass grading).

2. Apparatet er forsynet med 16 ultralydstransducere, 16,2 MHz, (Krautkrämer, SFK 2 NP), som er placeret med en indbyrdes afstand på 25 mm.

Ultralyddataene omfatter målinger af spæktykkelse og muskeltykkelse.

Måleresultaterne omsættes ved hjælp af en datamat til beregnet indhold af magert kød.

3. Svinekroppens indhold af magert kød beregnes på grundlag af 108 målepunkter efter følgende formel:

$$\hat{y} = 64{,}56076 - 0{,}011867x_1 - 0{,}037750x_2 - 0{,}013357x_3 - 0{,}011163x_4 - 0{,}021255x_5 - 0{,}006461x_6 - 0{,}016539x_7 - 0{,}026134x_8 - 0{,}011734x_9 - 0{,}010533x_{10} - 0{,}021250x_{11} - 0{,}011591x_{12} - 0{,}023174x_{13} - 0{,}035567x_{14} - 0{,}012220x_{15} - 0{,}010566x_{16} - 0{,}024556x_{17} - 0{,}015644x_{18} - 0{,}012601x_{19} - 0{,}024600x_{20} - 0{,}011233x_{21} - 0{,}010434x_{22} - 0{,}022287x_{23} - 0{,}015566x_{24} + 0{,}003953x_{25} + 0{,}004604x_{26} + 0{,}004438x_{27} + 0{,}004865x_{28} - 0{,}035444x_{29} - 0{,}022043x_{30} - 0{,}035690x_{31} - 0{,}043143x_{32} - 0{,}035588x_{33} - 0{,}034093x_{34} - 0{,}037165x_{35} - 0{,}027871x_{36} - 0{,}029070x_{37} - 0{,}028929x_{38} - 0{,}028884x_{39} - 0{,}028174x_{40} - 0{,}023148x_{41} - 0{,}025299x_{42} - 0{,}035816x_{43} - 0{,}044413x_{44} - 0{,}044408x_{45} - 0{,}034309x_{46} - 0{,}029252x_{47} - 0{,}018420x_{48} - 0{,}008756x_{49} - 0{,}012405x_{50} - 0{,}016834x_{51} - 0{,}019488x_{52} - 0{,}021442x_{53} - 0{,}023237x_{54} - 0{,}022466x_{55} - 0{,}033462x_{56} - 0{,}031548x_{57} - 0{,}031020x_{58} - 0{,}030049x_{59} - 0{,}029518x_{60} - 0{,}030063x_{61} - 0{,}049797x_{62} - 0{,}050145x_{63} - 0{,}049625x_{64} - 0{,}049249x_{65} - 0{,}047528x_{66} - 0{,}045669x_{67} - 0{,}026058x_{68} - 0{,}025250x_{69} - 0{,}023297x_{70} - 0{,}022976x_{71} - 0{,}022032x_{72} - 0{,}022040x_{73} - 0{,}015719x_{74} - 0{,}028318x_{75} - 0{,}017586x_{76} + 0{,}007988x_{77} + 0{,}008649x_{78} + 0{,}009642x_{79} + 0{,}009355x_{80} + 0{,}008768x_{81} + 0{,}006580x_{82} + 0{,}005336x_{83} + 0{,}008744x_{84} + 0{,}008690x_{85} + 0{,}008155x_{86} + 0{,}008398x_{87} + 0{,}008496x_{88} + 0{,}009162x_{89} + 0{,}009559x_{90} + 0{,}009805x_{91} + 0{,}009867x_{92} + 0{,}009476x_{93} + 0{,}008720x_{94} + 0{,}008490x_{95} + 0{,}008367x_{96} + 0{,}008861x_{97} + 0{,}007226x_{98} + 0{,}007774x_{99} + 0{,}008204x_{100} + 0{,}008142x_{101} + 0{,}007890x_{102} + 0{,}007522x_{103} + 0{,}008219x_{104} + 0{,}007665x_{105} + 0{,}005622x_{106} + 0{,}008785x_{107} + 0{,}008284x_{108}$$

hvor

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

x_1, x_2 … x_{108} de variabler, der måles ved hjælp af Autofom.

4. Beskrivelsen af målepunkterne og af den statistiske metode er angivet i del II i den protokol, som Det Forenede Kongerige har forelagt Kommissionen i henhold til artikel 3, stk. 3, i forordning (EØF) nr. 2967/85.

Formlen gælder for kroppe på mellem 30 og 120 kg.

BILAG II

METODER TIL KLASSIFICERING AF SVINEKROPPE I NORDIRLAND

DEL 1

Intrascope (Optical Probe)

1. Svinekroppe klassificeres ved hjælp af apparatet »Intrascope (Optical Probe)«.

2. Apparatet er forsynet med en sekskantet sonde med en bredde på højst 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 3 og 45 mm.

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

   $\hat{y} = 77{,}6 - 0{,}95x_1 - 0{,}99x_2 + 0{,}03x_3$

   hvor

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

   x_1 = spæklagets tykkelse (inklusive svær) i mm, målt 6 cm fra svinekroppens midterlinje på højde med det bageste ribben (såkaldt »P_2«-måling)

   x_2 = spæklagets tykkelse (inklusive svær) i mm, målt 6 cm fra svinekroppens midterlinje mellem tredje- og fjerdebageste ribben (såkaldt »rib-fat«-måling)

   x_3 = kvadratet af x_2.

   Formlen gælder for kroppe på mellem 60 og 86 kg.

DEL 2

Mark II Ulster Probe

1. Svinekroppe klassificeres ved hjælp af apparatet »Mark II Ulster Probe«.

2. Apparatet er udstyret med en oval sonde med en maksimal bredde på 11 mm, som er forsynet med en fotodiode (TFK af typen TS-US 5402), der afgiver infrarødt lys med maksimum ved bølgelængden 950 nm, og en dertil hørende IR-fotodetektor (af typen TRW OPTRON OP-500). Den har et arbejdsområde på mellem 0 og 50 mm. Måleresultaterne omsættes til beregnet indhold af magert kød ved hjælp af en datamat.

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

   $\hat{y} = 81{,}4 - 0{,}75x_1 - 1{,}79x_2 + 0{,}05x_3$

   hvor

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

   x_1 = spæklagets tykkelse (inklusive svær) i mm, målt 6 cm fra svinekroppens midterlinje på højde med det bageste ribben (såkaldt »P_2«-måling)

   x_2 = spæklagets tykkelse (inklusive svær) i mm, målt 6 cm fra svinekroppens midterlinje mellem tredje- og fjerdebageste ribben (såkaldt »rib-fat«-måling)

   x_3 = kvadratet af x_2.

   Formlen gælder for kroppe på mellem 60 og 86 kg.

DEL 3

Fat-O-Meater (FOM)

1. Svinekroppe klassificeres ved hjælp af apparatet »Fat-O-Meater (FOM)«.

2. Apparatet er forsynet med en sonde med en diameter på 6 mm, som er udstyret med en Siemens SFH 950/960 fotodiode og har et arbejdsområde på mellem 3 og 103 mm. Måleværdierne udtrykkes i beregnet indhold af magert kød ved hjælp af en datamat.

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

$\hat{y} = 76{,}6 - 1{,}91x_1 - 0{,}39x_2 + 0{,}04\ x_3 + 0{,}06\ x_4$

hvor

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

x_1 = spæklagets tykkelse (inklusive svær) i mm, målt 6 cm fra svinekroppens midterlinje på højde med det bageste ribben (såkaldt »P_2«-måling)

x_2 = spæklagets tykkelse (inklusive svær) i mm, målt 6 cm fra svinekroppens midterlinje mellem tredje- og fjerdebageste ribben (såkaldt »rib-fat«-måling)

x_3 = kvadratet af x_1

x_4 = musklens tykkelse i mm, målt på samme tid og samme sted som x_2 (såkaldt »rib-muscle«-måling).

Formlen gælder for kroppe på mellem 60 og 86 kg.

BILAG III

SKEMA FOR FRADRAG I VÆGTEN AF VARME SVINEKROPPE I DET FORENEDE KONGERIGE

(kg)

Slagtekropsvægt (før afkøling)	Vægtfradrag bestemt af tidsrummet mellem stikningen af svinet og svinekroppens vejning			
	0-45 min.	46-180 min.	181-330 min.	> 330 min.
indtil 56 kg	1,0	0,5	0,5	0
56,5-74,5 kg	1,5	1,0	0,5	0
75 kg og derover	2,0	1,5	0,5	0