KOMMISSIONENS BESLUTNING

af 19. december 2008

om godkendelse af metoder til klassificering af svinekroppe i Danmark

(meddelt under nummer K(2008) 8498)

(Kun den danske udgave er autentisk)

(2009/12/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, stk. 2, i Kommissionens forordning (EØF) nr. 2967/85 af 24. oktober 1985 om fastsættelse af gennemførelsesbestemmelser til EF-handelsklasseskema for svinekroppe [2].

(2) Kommissionens beslutning 92/469/EØF [3] godkendte fire metoder til klassificering af svinekroppe i Danmark.

(3) Som følge af tekniske tilpasninger har Danmark anmodet Kommissionen om at godkende ajourføringen af fire godkendte metoder og brugen af to ajourførte metoder (Autofom DK og FOM II), og Danmark har fremlagt resultaterne af dissektionsforsøgene i del 2 af den protokol, der er fastsat i artikel 3, stk. 3, i forordning (EØF) nr. 2967/85.

(4) En gennemgang af anmodningen har vist, at betingelserne for godkendelse af klassificeringsmetoderne er opfyldt.

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

(6) Af klarhedshensyn bør beslutning 92/469/EØF ophæves og erstattes af en ny beslutning.

(7) Foranstaltningerne i denne beslutning er i overensstemmelse med udtalelse fra Forvaltningskomitéen for Den Fælles Markedsordning for Landbrugsprodukter —

VEDTAGET FØLGENDE BESLUTNING:

Artikel 1

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

a) apparatet benævnt »Klassificeringscenter (KC)« med tilhørende beregningsmetoder, hvis enkeltheder er anført i del 1 i bilaget

b) apparatet benævnt »Fat-O-Meater/Manuel Klassificering (FOM/MK)« med tilhørende beregningsmetoder, hvis enkeltheder er anført i del 2 i bilaget

c) apparatet benævnt »Uni-Fat-O-Meater (Unifom)« med tilhørende beregningsmetoder, hvis enkeltheder er anført i del 3 i bilaget

d) apparatet benævnt »Fully automatic ultrasonic equipment (AutoFOM 1)« med tilhørende beregningsmetoder, hvis enkeltheder er anført i del 4 i bilaget

e) apparatet benævnt »Updated fully automatic ultrasonic equipment (Autofom DK)« med tilhørende beregningsmetoder, hvis enkeltheder er anført i del 5 i bilaget

f) apparatet benævnt »Fat-O-Meater (II) (FOM II)« med tilhørende beregningsmetoder, hvis enkeltheder er anført i del 6 i bilaget.

[1] EFT L 301 af 20.11.1984, s. 1
[2] EFT L 285 af 25.10.1985, s. 39.
[3] EFT L 265 af 11.9.1992, s. 39.

Artikel 2

Der tillades ingen ændringer af apparaterne eller beregningsmetoderne.

Artikel 3

Beslutning 92/469/EØF ophæves.

Artikel 4

Denne beslutning er rettet til Kongeriget Danmark.

Udfærdiget i Bruxelles, den 19. december 2008.

På Kommissionens vegne
Mariann FISCHER BOEL
Medlem af Kommissionen

BILAG

METODER TIL KLASSIFICERING AF SVINEKROPPE I DANMARK

Del 1

KLASSIFICERINGSCENTER (KC)

1. Svinekroppe klassificeres ved hjælp af apparatet benævnt »Klassificeringscenter (KC)«.

2. Apparatet er forsynet med ni sonder, hver af en diameter på 6 mm, og hver med en lysdiode (Siemens SFH 950-LD 242 II eller lignende), en lysdetektor (Siemens SFH 960-BP 103 eller lignende) og med en dybdeanvendelse på mellem 1 og 180 mm. Måleværdierne udtrykkes i beregnet indhold af magert kød ved hjælp af en centralenhed.

3. Svinekroppens indhold af magert kød beregnes på grundlag af ti målinger foretaget på syv målepunkter, som er anført i stk. 4, og efter følgende formel:

$$\hat{Y} = 70{,}5489 - 0{,}1572\ x_1 - 0{,}1698\ x_2 - 0{,}1537\ x_3 - 0{,}1803\ x_4 - 0{,}2115\ x_5 - 0{,}1669\ x_6 - 0{,}1269\ x_7 + 0{,}04278\ x_8 + 0{,}0234\ x_9 + 0{,}0371\ x_{10}$$

hvor

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

4. Målepunkterne er:

x_1 = spæklagets tykkelse (inkl. svær) i mm, målt ved midten af tredje halshvirvel, 10,5 cm ved siden af svinekroppens midterlinje

x_2 = spæklagets tykkelse (inkl. svær) i mm, målt ved midten af fjerde halshvirvel, 7 cm ved siden af svinekroppens midterlinje

x_3 = spæklagets tykkelse (inkl. svær) i mm, målt mellem fjerde- og femtebageste brysthvirvel, 3 cm ved siden af svinekroppens midterlinje

x_4 = spæklagets tykkelse (inkl. svær) i mm, målt mellem anden- og tredjebageste brysthvirvel, 7 cm ved siden af svinekroppens midterlinje

x_5 = tspæklagets tykkelse (inkl. svær) i mm, målt mellem første lændehvirvel og bagerste brysthvirvel, 6 cm ved siden af svinekroppens midterlinje

x_6 = spæklagets tykkelse (inkl. svær) i mm, målt 4 cm foran forkanten af skambenet, 7 cm ved siden af svinekroppens midterlinje

x_7 = spæklagets tykkelse (inkl. svær) i mm, målt ved forkanten af skambenet, 11 cm ved siden af svinekroppens midterlinje

x_8 = muskeltykkelse i mm, målt mellem fjerde- og femtebageste brysthvirvel, 3 cm ved siden af svinekroppens midterlinje

x_9 = muskeltykkelse i mm, målt mellem anden- og tredjebageste brysthvirvel, 7 cm ved siden af svinekroppens midterlinje

x_{10} = muskeltykkelse i mm, målt mellem første lændehvirvel og bageste brysthvirvel, 6 cm ved siden af svinekroppens midterlinje.

Formlen gælder for kroppe på mellem 50 og 110 kg.

Del 2

FAT-O-MEATER/MANUEL KLASSIFICERING (FOM/MK)

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

2. Apparatet er udstyr af typen Fat-O-Meater og er forsynet med en sonde af en diameter på 6 mm, det indeholder en lysdetektor (Siemens af typen SFH 960 — BP 103 eller lignende) og har en dybdeanvendelse på mellem 1 og 94 mm.

3. Måleværdierne udtrykkes i beregnet indhold af magert kød ved hjælp af en centralenhed.

   Svinekroppens indhold af magert kød beregnes efter følgende formel:

$$\hat{Y} = 68{,}1746 - 0{,}3220\ x_1 - 0{,}5326\ x_2 + 0{,}0836\ x_3$$

   hvor

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

4. Målepunkterne er:

   x_1 = spæklagets tykkelse (inkl. svær) i mm, målt mellem tredje- og fjerdesidste lændehvirvel, 8 cm ved siden af svinekroppens midterlinje

   x_2 = spæklagets tykkelse (inkl. svær) i mm, målt mellem tredje- og fjerdesidste ribben, 6 cm ved siden af svinekroppens midterlinje

   x_3 = muskeltykkelse i mm, målt på samme tid og sted som $x_2$2.

   Formlen gælder for kroppe på mellem 50 og 110 kg.

Del 3

UNI-FAT-O-MEATER (UNIFOM)

1. Svinekroppe klassificeres ved hjælp af udstyret »Uni-Fat-O-Meater (Unifom)«.

2. Apparatet er magen til det apparat, der er beskrevet i punkt 2 i del 2. Unifom afviger dog fra MK med hensyn til computer og programmel til fortolkning af refleksionsprofilen fra den optiske sonde.

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

$$\hat{Y} = 66{,}7393 - 0{,}2655\ x_1 - 0{,}5432\ x_2 + 0{,}0838\ x_3$$

   hvor

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

4. Målepunkterne er:

   x_1 = spæklagets tykkelse (inkl. svær) i mm, målt mellem tredje- og fjerdesidste lændehvirvel, 8 cm ved siden af svinekroppens midterlinje

   x_2 = spæklagets tykkelse (inkl. svær) i mm, målt mellem tredje- og fjerdesidste ribben, 6 cm ved siden af svinekroppens midterlinje

   x_3 = muskeltykkelse i mm, målt på samme tid og sted som $x_2$2.

   Formlen gælder for kroppe på mellem 50 og 110 kg.

Del 4

FULLY AUTOMATIC ULTRASONIC EQUIPMENT (AutoFOM 1)

1. Svinekroppe klassificeres ved hjælp af apparatet benævnt »Fully automatic ultrasonic equipment (AutoFOM 1)«.

2. Apparatet er forsynet med 16 ultralydstransducere, 2MHz (Krautkrämer, SFK 2 NP eller lignende), placeret med en afstand på 25 mm mellem hver transducer.

   Måleresultaterne omregnes til skønnet indhold af magert kød ved hjælp af en central databehandlingsenhed.

3. Svinekroppens indhold af magert kød beregnes på grundlag af 127 enkelte målepunkter efter følgende formel:

$$\hat{Y} = c + c_0 \times IP000 + c_1 \times IP001 + ... + c_{126} \times IP126$$

   hvor

   $\hat{Y}$ = beregnet indhold af magert kød i svinekroppen i procent. Konstanterne c og c_0 op til c_{126} er givet i den danske protokol, del II, der er indgivet til Kommissionen efter artikel 3, stk. 3, i Kommissionens forordning (EØF) nr. 2967/85.

4. Beskrivelsen af målepunkterne og af den statistiske metode er givet i den danske protokol, del II, der er indgivet til Kommissionen efter artikel 3, stk. 3, i Kommissionens forordning (EØF) nr. 2967/85.

   Formlen gælder for kroppe på mellem 50 og 110 kg.

Del 5

UPDATED FULLY AUTOMATIC ULTRASONIC EQUIPMENT (AutoFOM DK)

1. Svinekroppe klassificeres ved hjælp af apparatet benævnt »Updated fully automatic ultrasonic equipment (AutoFOM DK)«.

2. Apparatet er mekanisk foreneligt med AutoFOM 1, hvad selve skanneropstillingen angår. Selve måleprincippet er også uændret. AutoFOM DK afviger fra AutoFOM 1 med hensyn til en anordning, der sikrer, at slagtekroppen passerer forbi måleenheden i ret position, og som sammen med en laserføler sporer slagtekroppen, foretager symmetriske målinger og råder over større regnekraft og en ny programmelpakke, som gør det muligt at øge billedhastigheden og -opløsningen.

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

$$\hat{Y} = 63{,}4322 - 0{,}1429\ x_1 - 0{,}0438\ x_2 - 0{,}0715\ x_3 + 0{,}9420\ x_4 + 0{,}0911\ x_5$$

   hvor

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

4. Beskrivelsen af målepunkterne og af den statistiske metode er givet i den danske protokol, del II, der er indgivet til Kommissionen efter artikel 3, stk. 3, i Kommissionens forordning (EØF) nr. 2967/85.

   Formlen gælder for kroppe på mellem 50 og 110 kg.

Del 6

FAT-O-MEATER II (FOM II)

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

2. Apparatet er en ny udgave af FAT-O-Meater målesystemet. Grundmåleprincippet, som beskrevet i punkt 2 i del 2 og 3, er uændret, men alt programmel og maskinel og det mekaniske design er omarbejdet. FOM II-pistolen består af en optisk sonde med en kniv, en dybdemålingsanordning og en dataindsamlings- og analyseplade. Alle foreskrevne indsamlings- og analysedata findes i selve FOM II-pistolen.

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

$$\hat{Y} = 66{,}5015 - 0{,}3568\ x_1 - 0{,}4704\ x_2 + 0{,}0947\ x_3$$

hvor

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

4. Målepunkterne er:

x_1 = spæklagets tykkelse (inkl. svær) i mm, målt mellem tredje- og fjerdesidste lændehvirvel, 8 cm ved siden af svinekroppens midterlinje

x_2 = spæklagets tykkelse (inkl. svær) i mm, målt mellem tredje- og fjerdesidste ribben, 6 cm ved siden af svinekroppens midterlinje

x_3 = muskeltykkelse i mm, målt på samme tid og sted som $x_2$2.

Formlen gælder for kroppe på mellem 50 og 110 kg.