Tämä asiakirja on ainoastaan dokumentointitarkoituksiin. Toimielimet eivät vastaa sen sisällöstä.

►**B**

KOMISSION PÄÄTÖS,

tehty 15 päivänä huhtikuuta 2004,

Yhdistyneessä kuningaskunnassa käytettävien sianruhojen luokitusmenetelmien hyväksymisestä

(tiedoksiannettu numerolla K(2004) 1340)

(Ainoastaan englanninkielinen teksti on todistusvoimainen)

(2004/370/EY)

(EYVL L 116, 22.4.2004, s. 32)

Muutettu:

		virallinen lehti		
		N:o	sivu	päivämäärä
►**M1**	Komission päätös 2006/99/EY, tehty 3 päivänä helmikuuta 2006	L 46	34	16.2.2006

▼B

KOMISSION PÄÄTÖS,

tehty 15 päivänä huhtikuuta 2004,

Yhdistyneessä kuningaskunnassa käytettävien sianruhojen luokitusmenetelmien hyväksymisestä

(tiedoksiannettu numerolla K(2004) 1340)

(Ainoastaan englanninkielinen teksti on todistusvoimainen)

(2004/370/EY)

EUROOPAN YHTEISÖJEN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan yhteisön perustamissopimuksen,

ottaa huomioon yhteisön sianruhojen luokitusasteikosta 13 päivänä marraskuuta 1984 annetun neuvoston asetuksen (ETY) N:o 3220/84 ([1]) ja erityisesti sen 5 artiklan 2 kohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

(1) Asetuksen (ETY) N:o 3220/84 2 artiklan 3 kohdassa säädetään, että sianruhojen luokittelu on tehtävä arvioimalla vähärasvaisen lihan osuus tilastollisesti testatuilla arviointimenetelmillä, jotka perustuvat sianruhon yhden tai useamman anatomisen osan fyysiseen mittaukseen. Luokitusmenetelmien hyväksyminen perustuu arvioinnin tilastolliseen enimmäisvirhepoikkeamaan. Kyseinen sallittu poikkeama määritellään yhteisön sianruhojen luokitusasteikon soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä 24 päivänä lokakuuta 1985 annetun komission asetuksen (ETY) N:o 2967/85 ([2]) 3 artiklassa.

(2) Komissio salli päätöksellä 88/234/ETY ([3]) Yhdistyneessä kuningaskunnassa käytettävän viittä ja Pohjois-Irlannissa kolmea sianruhojen luokitusmenetelmää.

(3) Yhdistynyt kuningaskunta on pyytänyt komissiota sallimaan uusia kaavoja sianruhojen luokittelemiseksi Yhdistyneessä kuningaskunnassa käytettäviä laitteita varten ja toimittanut asetuksen (ETY) N:o 2967/85 3 artiklassa vaaditut tiedot. Hakemusta tutkittaessa todettiin, että tarvittavat edellytykset uusien kaavojen käyttämiseksi täyttyvät.

(4) Asetuksen (ETY) N:o 3220/84 2 artiklassa säädetään, että jäsenvaltioiden voidaan sallia säätää samassa artiklassa määriteltyyn tarjontamuotoon nähden erilaisesta tarjontamuodosta, jos noudatettu kauppatapa tai tekniset vaatimukset antavat aihetta tällaiseen poikkeukseen.

(5) Yhdistyneessä kuningaskunnassa kauppatapa ei edellytä kielen poistamista sianruhosta; tämä olisi otettava huomioon mukautettaessa painoa tarjontamuotoon.

(6) Asetuksen (ETY) N:o 2967/85 2 artiklan 3 kohdan mukaisesti ja kyseisen asetuksen 2 artiklan 1 ja 2 kohdasta poiketen ruhon kylmäpaino voidaan laskea ennalta vahvistetun vähennysasteikon kiinteiden arvojen mukaan, jos vähennykset painoluokittain vastaavat mahdollisimman hyvin prosentteina laskettuja vähennyksiä. Yhdistynyt kuningaskunta on ilmoittanut komissiolle tällaisen asteikon vahvistamisesta.

(7) Laitteiden tai luokittelumenetelmien muutoksia ei voida sallia lukuun ottamatta muutoksia, jotka hyväksytään saadun kokemuksen perusteella tehdyllä komission päätöksellä. Sen vuoksi tämä hyväksyminen voidaan peruuttaa.

([1]) EYVL L 301, 20.11.1984, s. 1, asetus sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna asetuksella (EY) N:o 3513/93 (EYVL L 320, 22.12.1993, s. 5).
([2]) EYVL L 285, 25.10.1985, s. 39, asetus sellaisena kuin se on muutettuna asetuksella (EY) N:o 3127/94 (EYVL L 330, 21.12.1994, s. 43).
([3]) EYVL L 105, 26.4.1988, s. 15, päätös sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna päätöksellä 2003/750/EY (EUVL L 271, 22.10.2003, s. 24).

▼B

(8) Selkeyden vuoksi olisi tehtävä uusi päätös ja kumottava päätös 88/234/ETY.

(9) Tässä päätöksessä säädetyt toimenpiteet ovat sianlihan hallintokomitean lausunnon mukaiset,

ON TEHNYT TÄMÄN PÄÄTÖKSEN:

1 artikla

Seuraavien menetelmien käyttö hyväksytään asetuksen (ETY) N:o 3220/84 mukaisesti sianruhojen luokitusta varten Yhdistyneessä kuningaskunnassa, Pohjois-Irlantia lukuun ottamatta:

— Intrascope (Optical Probe) -laite ja siihen liittyvät arviointimenetelmät, joista on yksityiskohtaiset tiedot liitteessä I olevassa 1 osassa,

— Fat-O-Meater-laite (FOM) ja siihen liittyvät arviointimenetelmät, joista on yksityiskohtaiset tiedot liitteessä I olevassa 2 osassa,

— Hennessy Grading Probe -laite (HGP 4) ja siihen liittyvät arviointimenetelmät, joista on yksityiskohtaiset tiedot liitteessä I olevassa 3 osassa,

— CSB Ultra-Meater -laite ja siihen liittyvät arviointimenetelmät, joista on yksityiskohtaiset tiedot liitteessä I olevassa 4 osassa,

— Autofom-laite (täysautomaattinen ruhojen ultraääniluokituslaite) ja siihen liittyvät arviointimenetelmät, joista on yksityiskohtaiset tiedot liitteessä I olevassa 5 osassa.

CSB Ultra-Meater -laitteella tehtävän mittauksen jälkeen ruhosta on voitava tarkistaa, että laite mittasi arvot x_1 ja x_2 liitteessä I olevan 4 kohdan 3 alakohdassa tarkoitetusta kohdasta. Mittauskohtaan on tehtävä vastaava merkintä sitä mitattaessa.

▼M1

2 artikla

Seuraavien menetelmien käyttö hyväksytään sianruhojen luokitusta varten Pohjois-Irlannissa asetuksen (ETY) N:o 3220/84 mukaisesti:

— Intrascope (Optical Probe) -laite ja siihen liittyvät arviointimenetelmät, joista on yksityiskohtaiset tiedot liitteessä II olevassa 1 osassa,

— Mark II Ulster Probe -laite ja siihen liittyvät arviointimenetelmät, joista on yksityiskohtaiset tiedot liitteessä II olevassa 2 osassa,

— Hennessy Grading Probe (HGP 4) -laite ja siihen liittyvät arviointimenetelmät, joista on yksityiskohtaiset tiedot liitteessä II olevassa 3 osassa,

— Fully automatic ultrasonic carcass grading (Autofom) -laite ja siihen liittyvät arviointimenetelmät, joista on yksityiskohtaiset tiedot liitteessä II olevassa 4 osassa.

▼B

3 artikla

Poiketen siitä, mitä asetuksen (ETY) N:o 3220/84 2 artiklassa tarkoitetusta tarjontamuodosta säädetään, punnittaviin ja luokiteltaviin sianruhoihin voi Yhdistyneessä kuningaskunnassa ja Pohjois-Irlannissa jättää kielen. Jotta sianruhot voidaan hinnoitella verrattavin perustein, todetusta lämminpainosta on vähennettävä 0,3 kilogrammaa.

4 artikla

Poiketen siitä, mitä asetuksen (ETY) N:o 3220/84 2 artiklan 1 kohdassa tarkoitetusta tarjontamuodosta säädetään, punnittaviin ja luokiteltaviin sianruhoihin voi jättää kylkirasvan, munuaiset ja pallean. Jotta sianruhot voidaan hinnoitella verrattavin perustein, todetusta lämminpainosta on vähennettävä:

▼B

— 0,7 kilogrammaa, kun kyseessä ovat enintään 56 kilogramman painoiset sianruhot,

— 1,1 kilogrammaa, kun kyseessä ovat 56,5—74,5 kilogramman painoiset sianruhot,

— 1,6 kilogrammaa, kun kyseessä ovat vähintään 75 kilogramman painoiset sianruhot.

5 artikla

Poiketen siitä, mitä asetuksen (ETY) N:o 2967/85 2 artiklan 1 ja 2 kohdassa säädetään, ruhon kylmäpaino lasketaan Yhdistyneessä kuningaskunnassa ja Pohjois-Irlannissa soveltamalla lämminpainoon liitteessä III esitetyn vähennysasteikon kiinteitä arvoja.

6 artikla

Laitteiden tai arviointimenetelmien muutoksia ei hyväksytä.

7 artikla

Kumotaan päätös 88/234/ETY.

8 artikla

Tämä päätös on osoitettu Ison-Britannian ja Pohjois-Irlannin yhdistyneelle kuningaskunnalle.

▼B

LIITE I

Sianruhojen luokittelumenetelmä Yhdistyneessä kuningaskunnassa (lukuun ottamatta Pohjois-Irlantia)

OSA 1

Intrascope (Optical Probe)

1. Sianruhot luokitellaan Intrascope (Optical Probe) -laitteen avulla.
2. Laitteessa on oltava kuusikulmainen anturi, jonka leveys on enintään 12 millimetriä (ja 19 millimetriä anturin päässä olevan terän kohdalla), joka sisältää tähtäimen ja valolähteen, sekä millimetreittäin tarkennettava liukuva kuori; anturin toimintaetäisyyden on oltava 3—45 millimetriä.
3. Ruhon vähärasvaisen lihan osuus lasketaan seuraavalla kaavalla:

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

   jossa

   $\hat{y}$ = vähärasvaisen lihan arvioitu prosenttiosuus ruhossa,

   x_1 = selän nahanalaisen rasvan paksuus (kamara mukaan luettuna) millimetreinä mitattuna 6 cm:n päästä selän keskiviivasta viimeisen kylkiluun kohdalta (mittaus ”P_2”)

   tai

   selän nahanalaisen rasvan keskipaksuus (kamara mukaan luettuna) millimetreinä mitattuna 4 ja 7,5 cm:n päästä selän keskiviivasta viimeisen kylkiluun kohdalta (mittaus ”½ (P_1 + P_3)”),

   x_2 = ruhon kylmäpaino kilogrammoina.

   Kaavaa voidaan soveltaa ruhoihin, joiden paino on 30—120 kilogrammaa.

OSA 2

Fat-O-Meater (FOM)

1. Sianruhot luokitellaan Fat-O-Meater-laitteen (FOM) avulla.
2. Laitteessa on oltava halkaisijaltaan 6 millimetrin anturi, joka sisältää valodiodin tyyppiä Siemens SFH 950/960. Anturin toimintaetäisyyden on oltava 3—103 millimetriä. Mittaustulokset muutetaan arvioiduksi vähärasvaisen lihan osuudeksi tietokoneen avulla.
3. Ruhon vähärasvaisen lihan osuus lasketaan seuraavalla kaavalla:

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

   jossa

   $\hat{y}$ = vähärasvaisen lihan arvioitu prosenttiosuus ruhossa,

   x_1 = selän nahanalaisen rasvan paksuus (kamara mukaan luettuna) millimetreinä mitattuna 6 cm:n päästä selän keskiviivasta viimeisen kylkiluun kohdalta (mittaus ”P_2”),

   x_3 = selän nahanalaisen rasvan paksuus (kamara mukaan luettuna) millimetreinä mitattuna 6 cm:n päästä selän keskiviivasta kolmanneksi ja neljänneksi takimmaisen kylkiluun välistä (kylkisilavamittaus),

   x_4 = lihaksen paksuus millimetreinä mitattuna samanaikaisesti ja samasta kohdasta kuin x_3 (kyljyslihasmittaus).

   Kaavaa voidaan soveltaa ruhoihin, joiden paino on 30—120 kilogrammaa.

OSA 3

Hennessy Grading Probe (HGP 4)

1. Sianruhot luokitellaan Hennessy Grading Probe -laitteen (HGP 4) avulla.
2. Mittarissa on oltava anturi, joka on halkaisijaltaan 5,95 millimetriä (ja 6,3 millimetriä anturin päässä olevan terän kohdalla) ja sisältää valodiodin (tyyppiä LYU 260-EO oleva Siemens LED sekä tyyppiä 58 MR oleva valoan-

▼B

turi). Anturin toimintaetäisyyden on oltava 0—120 millimetriä. Mittaustulokset muutetaan arvioiduksi vähärasvaisen lihan osuudeksi HGP 4 -mittarilla tai mittariin liitetyllä tietokoneella.

3. Ruhon vähärasvaisen lihan osuus lasketaan seuraavalla kaavalla:

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

jossa

$\hat{y}$ = vähärasvaisen lihan arvioitu prosenttiosuus ruhossa,

x_1 = selän nahanalaisen rasvan paksuus (kamara mukaan luettuna) millimetreinä mitattuna 6 cm:n päästä selän keskiviivasta viimeisen kylkiluun kohdalla (mittaus ”P_2”),

x_3 = selän nahanalaisen rasvan paksuus (kamara mukaan luettuna) millimetreinä mitattuna 6 cm:n päästä selän keskiviivasta kolmanneksi ja neljänneksi viimeisen kylkiluun välistä (kylkisilavamittaus),

x_4 = lihaksen paksuus millimetreinä mitattuna samanaikaisesti ja samasta kohdasta kuin x_3 (kyljyslihasmittaus).

Kaavaa voidaan soveltaa ruhoihin, joiden paino on 30—120 kilogrammaa.

OSA 4

CSB Ultra-Meater

1. Sianruhot luokitellaan CSB Ultra-Meater -laitteen avulla.

2. Laitteessa on oltava ultraäänianturi, ultraäänilaitteisto, näyttö, tietokone, videonauhuri ja tulostin.

   Siinä on oltava Pie Medical Netherlands 3,5 MHz -skanneri.

   Merkintäkohdan ja ultraäänianturin keskipisteen välisen etäisyyden on oltava 12 cm.

   Mittaustulokset muutetaan arvioiduksi vähärasvaisen lihan osuudeksi CSB Ultra Meater -laitteella.

3. Ruhon vähärasvaisen lihan osuus lasketaan seuraavalla kaavalla:

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

jossa

$\hat{y}$ = vähärasvaisen lihan arvioitu prosenttiosuus ruhossa,

x_1 = selän nahanalaisen rasvan paksuus (kamara mukaan luettuna) millimetreinä mitattuna kuuden senttimetrin päästä selän keskiviivasta kolmannen ja neljännen takimmaisen kylkiluun välistä,

x_2 = lihaksen paksuus millimetreinä mitattuna samanaikaisesti ja samasta kohdasta kuin x_1.

Kaavaa voidaan soveltaa ruhoihin, joiden paino on 30—120 kilogrammaa.

OSA 5

Autofom-laite (täysautomaattinen ruhojen ultraääniluokitus)

1. Sianruhojen luokitus tehdään Autofom-laitteella (Fully automatic ultrasonic carcass grading).

2. Laitteessa on oltava 16 kappaletta 16,2 MHz:n ultraäänianturia (Krautkrämer, SFK 2 NP). Ultraääniantureiden toimintaetäisyyden on oltava 25 mm.

   Ultraäänitulokset muodostuvat selän nahanalaisen rasvan ja lihasten paksuuden mittauksista.

   Mittaustulokset muutetaan arvioiduksi vähärasvaisen lihan osuudeksi keskustietokoneyksikön avulla.

3. Vähärasvaisen lihan osuus ruhosta lasketaan 108 erillisen mittauskohdan perusteella seuraavan kaavan mukaisesti:

$\hat{y} = 64{,}56076 - 0{,}011867x_1 - 0{,}037750x_2 - 0{,}013357x_3 - 0{,}011163x_4 - 0{,}021255x_5 - 0{,}006461x_6 - 0{,}016539x_7 - 0{,}026134x_8 - 0{,}011734x_9 - 0{,}010533x_{10} - 0{,}021250x_{11} - 0{,}011591x_{12} - 0{,}023174x_{13} - 0{,}035567x_{14} - 0{,}012220x_{15} - 0{,}010566x_{16} - 0{,}024556x_{17} - 0{,}015644x_{18} - 0{,}012601x_{19} - 0{,}024600x_{20} - 0{,}011233x_{21} - 0{,}010434x_{22} - 0{,}022287x_{23} - 0{,}015566x_{24} + 0{,}003953x_{25} + 0{,}004604x_{26} + 0{,}004438x_{27} + 0{,}004865x_{28} - 0{,}035444x_{29} -$

▼B

$$0{,}022043x_{30} - 0{,}035690x_{31} - 0{,}043143x_{32} - 0{,}035588x_{33} - 0{,}034093x_{34} - 0{,}037165x_{35} - 0{,}027871x_{36} - 0{,}029070x_{37} - 0{,}028929x_{38} - 0{,}028884x_{39} - 0{,}028174x_{40} - 0{,}023148x_{41} - 0{,}025299x_{42} - 0{,}035816x_{43} - 0{,}044413x_{44} - 0{,}044408x_{45} - 0{,}034309x_{46} - 0{,}029252x_{47} - 0{,}018420x_{48} - 0{,}008756x_{49} - 0{,}012405x_{50} - 0{,}016834x_{51} - 0{,}019488x_{52} - 0{,}021442x_{53} - 0{,}023237x_{54} - 0{,}022466x_{55} - 0{,}033462x_{56} - 0{,}031548x_{57} - 0{,}031020x_{58} - 0{,}030049x_{59} - 0{,}029518x_{60} - 0{,}030063x_{61} - 0{,}049797x_{62} - 0{,}050145x_{63} - 0{,}049625x_{64} - 0{,}049249x_{65} - 0{,}047528x_{66} - 0{,}045669x_{67} - 0{,}026058x_{68} - 0{,}025250x_{69} - 0{,}023297x_{70} - 0{,}022976x_{71} - 0{,}022032x_{72} - 0{,}022040x_{73} - 0{,}015719x_{74} - 0{,}028318x_{75} - 0{,}017586x_{76} + 0{,}007988x_{77} + 0{,}008649x_{78} + 0{,}009642x_{79} + 0{,}009355x_{80} + 0{,}008768x_{81} + 0{,}006580x_{82} + 0{,}005336x_{83} + 0{,}008744x_{84} + 0{,}008690x_{85} + 0{,}008155x_{86} + 0{,}008398x_{87} + 0{,}008496x_{88} + 0{,}009162x_{89} + 0{,}009559x_{90} + 0{,}009805x_{91} + 0{,}009867x_{92} + 0{,}009476x_{93} + 0{,}008720x_{94} + 0{,}008490x_{95} + 0{,}008367x_{96} + 0{,}008861x_{97} + 0{,}007226x_{98} + 0{,}007774x_{99} + 0{,}008204x_{100} + 0{,}008142x_{101} + 0{,}007890x_{102} + 0{,}007522x_{103} + 0{,}008219x_{104} + 0{,}007665x_{105} + 0{,}005622x_{106} + 0{,}008785x_{107} + 0{,}008284x_{108}$$

jossa

$\hat{y}$ = vähärasvaisen lihan arvioitu osuus ruhossa,

$x_1, x_2 \ldots x_{108}$ ovat Autofomin mittaamia muuttujia.

4. Mittauskohtien ja tilastollisen menetelmän kuvaukset esitetään asetuksen (ETY) N:o 2967/85 3 artiklan 3 kohdan mukaisesti komissiolle toimitetun Yhdistyneen kuningaskunnan pöytäkirjan II osassa.

   Kaavaa voidaan soveltaa ruhoihin, joiden paino on 30—120 kilogrammaa.

▼B

LIITE II

Sianruhojen mittausmenetelmät Pohjois-Irlannissa

OSA 1

Intrascope (Optical Probe)

1. Sianruhot luokitellaan Intrascope (Optical Probe) -laitteen avulla.
2. Laitteessa on oltava kuusikulmainen anturi, jonka leveys on enintään 12 millimetriä (ja 19 millimetriä anturin päässä olevan terän kohdalla), joka sisältää tähtäimen ja valolähteen, sekä millimetreittäin tarkennettava liukuva kuori; anturin toimintaetäisyyden on oltava 3—45 millimetriä.

▼M1

3. Ruhon vähärasvaisen lihan osuus lasketaan seuraavalla kaavalla:

$\hat{y} = 71{,}4802 - 0{,}83659\ x$

jossa

$\hat{y}$ = vähärasvaisen lihan arvioitu prosenttiosuus ruhossa,

x = selän nahanalaisen rasvan paksuus (kamara mukaan luettuna) millimetreinä mitattuna 6 senttimetrin päästä ruhon keskiviivasta viimeisen kylkiluun kohdalla (mittaus P2).

Kaavaa voidaan soveltaa ruhoihin, joiden paino on 50–140 kilogrammaa.

▼B

OSA 2

Mark II Ulster Probe

1. Sianruhot luokitellaan Mark II Ulster Probe -laitteen avulla.
2. Laitteessa on oltava soikion muotoinen anturi, jonka leveys on enintään 11 millimetriä ja joka sisältää infrapunavaloa lähettävän valodiodin (TFK, tyyppi TS-US 5402), jonka suurin aallonpituus on 950 nm, sekä yhteensopivan infrapunavalon detektorin (TRW Optron, tyyppi OP 500). Anturin toimintaetäisyyden on oltava 0—50 millimetriä. Mittaustulokset muutetaan arvioiduksi vähärasvaisen lihan osuudeksi tietokoneen avulla.

▼M1

3. Ruhon vähärasvaisen lihan osuus lasketaan seuraavalla kaavalla:

$\hat{y} = 71{,}4384 - 0{,}84119\ x$

jossa

$\hat{y}$ = vähärasvaisen lihan arvioitu prosenttiosuus ruhossa,

x = selän nahanalaisen rasvan paksuus (kamara mukaan luettuna) millimetreinä mitattuna 6 senttimetrin päästä ruhon keskiviivasta viimeisen kylkiluun kohdalla (mittaus P2).

Kaavaa voidaan soveltaa ruhoihin, joiden paino on 50–140 kilogrammaa.

OSA 3

Hennessy Grading Probe (HGP 4)

1. Sianruhot luokitellaan Hennessy Grading Probe (HGP 4) -laitteen avulla.
2. Laitteessa on oltava halkaisijaltaan 5,95 millimetrin anturi (6,3 millimetriä anturin päässä olevan terän kohdalla), joka sisältää valodiodin (Siemens LED, tyyppi LYU 260-EO sekä tyyppiä 58 MR oleva valoanturi); anturin toimintaetäisyyden on oltava 0–120 millimetriä. Mittaustulokset muutetaan arvioiduksi vähärasvaisen lihan osuudeksi joko HGP 4 -laitteella tai siihen liitetyllä tietokoneella.
3. Ruhon vähärasvaisen lihan osuus lasketaan seuraavalla kaavalla:

$\hat{y} = 71{,}5278 - 0{,}86638\ x$

jossa

▼**M1**

$\hat{y}$ = vähärasvaisen lihan arvioitu prosenttiosuus ruhossa,

x = selän nahanalaisen rasvan paksuus (kamara mukaan luettuna) millimetreinä mitattuna 6 senttimetrin päästä ruhon keskiviivasta viimeisen kylkiluun kohdalla (mittaus P2).

Kaavaa voidaan soveltaa ruhoihin, joiden paino on 50–140 kilogrammaa.

OSA 4

Fully automatic ultrasonic carcass grading (Autofom)

1. Sianruhot luokitellaan Autofom (Fully automatic ultrasonic carcass grading) -laitteen avulla.
2. Laitteessa on oltava 16 kappaletta 16,2 MHz:n ultraäänianturia (Krautkrämer, SFK 2 NP), joiden välisen toimintaetäisyyden on oltava 25 millimetriä.

   Ultraäänitiedot muodostuvat selän nahanalaisen rasvan ja lihaskudoksen paksuuden mittauksista.

   Mittaustulokset muutetaan arvioiduksi vähärasvaisen lihan osuudeksi tietokoneen avulla.

3) Vähärasvaisen lihan osuus ruhosta lasketaan 127 erillisen mittauskohdan perusteella seuraavan kaavan mukaisesti:

$\hat{y} = b_0 + ip_1b_1 + ip_2b_2 + ip_3b_3 + \ldots ip_{127}b_{127}$.

jossa

$\hat{y}$ = vähärasvaisen lihan arvioitu prosenttiosuus ruhossa,

ip_1-ip_{127} = Autofom-kuva-analyysin syöteparametrit,

b_0-b_{127} = kalibrointimenettelyn vakiot,

127 *b*-kerrointa järjestyksessä *IP1–IP127*:

– 1,6866978E-002	– 2,7395384E-002	– 1,9907279E-002	– 8,5862307E-003	– 1,7233329E-002
– 1,2928455E-002	– 7,2069578E-003	0,0000000E+000	0,0000000E+000	9,9210571E-003
– 2,7280254E-002	– 1,1866679E-002	– 1,6877903E-002	– 3,3714309E-002	– 2,2873893E-002
– 1,2976709E-002	– 1,9736953E-002	0,0000000E+000	– 1,0441692E-002	– 2,6023159E-002
– 1,6019909E-002	– 1,2085976E-002	– 2,0802582E-002	– 1,2004912E-002	4,9544591E-003
2,1012272E-003	3,5626963E-003	5,4210355E-003	2,8231265E-003	0,0000000E+000
3,4462682E-003	4,9613826E-003	3,1486694E-003	0,0000000E+000	3,3405393E-003
0,0000000E+000	0,0000000E+000	1,0592665E-003	0,0000000E+000	0,0000000E+000
2,3835478E-003	0,0000000E+000	– 2,3957171E-002	– 1,6251475E-002	0,0000000E+000
– 2,1446949E-002	0,0000000E+000	– 2,4741126E-002	– 2,2376098E-002	– 1,6962735E-002
– 2,8594572E-002	– 1,9001560E-002	– 2,7471537E-002	– 3,2565221E-002	– 3,1170983E-002
– 2,9708274E-002	– 2,7283320E-002	– 2,5577871E-002	– 3,2280222E-002	– 3,1662315E-002
– 3,3039205E-002	– 3,2290529E-002	– 3,0902216E-002	– 2,9116826E-002	– 2,5646536E-002
– 2,3514079E-002	– 2,7472775E-002	– 2,6122212E-002	– 2,3694078E-002	– 2,7969513E-002
– 2,8660055E-002	– 2,8413385E-002	– 3,2624107E-002	– 3,2517981E-002	– 3,1576648E-002
– 3,1543616E-002	– 3,1162977E-002	– 3,0734278E-002	– 3,4127805E-002	– 3,4164313E-002
– 3,4327772E-002	– 3,4017213E-002	– 3,3313580E-002	– 3,3459395E-002	– 2,4075206E-002
– 2,5336761E-002	– 2,6048595E-002	– 2,6499119E-002	– 2,6947299E-002	– 2,7433341E-002
– 3,1328205E-002	– 3,1818397E-002	– 2,7329659E-002	6,0837399E-003	6,8703182E-003
7,7951970E-003	8,3265398E-003	7,6311678E-003	6,6542262E-003	5,8027613E-003
8,4376512E-003	8,3114961E-003	8,2320096E-003	8,0569442E-003	7,7763004E-003
7,6648975E-003	7,3420489E-003	7,2652618E-003	7,1755257E-003	7,1458751E-003
7,1670651E-003	6,9467919E-003	7,0396927E-003	7,2869365E-003	5,7384889E-003
7,6241307E-003	7,3343012E-003	6,9868541E-003	6,6073379E-003	6,9390922E-003
6,3295597E-003	6,0446505E-003	1,0994689E-002	9,2938738E-003	4,4189114E-003
4,3836362E-003	4,6389205E-003			

b_0-kerroin on 6,3457577E+001.

▼**M1**

4. Mittauskohdat ja tilastollinen menetelmä on kuvattu Yhdistyneen kuningaskunnan komissiolle asetuksen (ETY) N:o 2967/85 3 artiklan 3 kohdan mukaisesti toimittaman pöytäkirjan osassa II.

   Kaavaa sovelletaan ruhoihin, joiden paino on 50–140 kilogrammaa.

▼B

LIITE III

SIANRUHOJEN LÄMMINPAINOON YHDISTYNEESSÄ KUNINGASKUNNASSA SOVELLETTAVA VÄHENNYSASTEIKKO

(kilogrammoina)

Ruhon (lämmin)paino	Vähennys, jota sovelletaan sian pistämisen ja ruhon punnituksen välisen ajan mukaan			
	0—45 minuuttia	46—180 minuuttia	181—180 minuuttia	> 330 minuuttia
enintään 56 kg	1,0	0,5	0,5	0
56,5—74,5 kg	1,5	1,0	0,5	0
vähintään 75 kg	2,0	1,5	0,5	0