KOMMISSION

ENTSCHEIDUNG DER KOMMISSION

vom 28. April 2008

über die Zulassung von Verfahren zur Einstufung von Schweineschlachtkörpern in Litauen

(Bekannt gegeben unter Aktenzeichen K(2008) 1595)

(Nur die litauische Fassung ist verbindlich)

(2008/364/EG)

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 3220/84 des Rates vom 13. November 1984 zur Bestimmung des gemeinschaftlichen Handelsklassenschemas für Schweineschlachtkörper [1], insbesondere auf Artikel 5 Absatz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Gemäß Artikel 2 Absatz 3 der Verordnung (EWG) Nr. 3220/84 erfolgt die Einstufung von Schweineschlachtkörpern durch Schätzung des Muskelfleischanteils nach statistisch gesicherten Schätzverfahren, die auf objektiven Messungen an einem oder mehreren Teilen des Schweineschlachtkörpers beruhen. Voraussetzung für die Zulassung der Einstufungsverfahren ist, dass ihr statistischer Schätzfehler einen bestimmten Toleranzwert nicht überschreitet. Dieser Toleranzwert wurde in Artikel 3 Absatz 2 der Verordnung (EWG) Nr. 2967/85 der Kommission vom 24. Oktober 1985 mit Durchführungsbestimmungen zum gemeinschaftlichen Handelsklassenschema für Schweineschlachtkörper [2] festgelegt.

(2) Die Regierung Litauens hat bei der Kommission die Zulassung von vier Verfahren zur Einstufung von Schweineschlachtkörpern beantragt und im zweiten Teil des Protokolls gemäß Artikel 3 Absatz 3 der Verordnung (EWG) Nr. 2967/85 die Ergebnisse der vorgenommenen Zerlegeversuche übermittelt.

(3) Die Prüfung des Antrags hat ergeben, dass die Bedingungen für die Zulassung der Einstufungsverfahren erfüllt sind.

(4) Es dürfen keine Änderungen der Geräte oder Einstufungsverfahren zugelassen werden, es sei denn, die Änderung erfolgt aufgrund neuer Erfahrungen mit einer Entscheidung der Kommission. Aus diesem Grund kann die vorliegende Zulassung widerrufen werden.

(5) Die in dieser Entscheidung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Verwaltungsausschusses für Schweinefleisch —

HAT FOLGENDE ENTSCHEIDUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Folgende Verfahren zur Einstufung von Schweineschlachtkörpern werden gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 3220/84 in Litauen zugelassen:

1. das Gerät Fat-O-Meat'er (FOM) und die entsprechenden Schätzverfahren, deren Einzelheiten in Teil 1 des Anhangs aufgeführt sind;

2. das Gerät Hennessy Grading Probe (HGP 7) und die entsprechenden Schätzverfahren, deren Einzelheiten in Teil 2 des Anhangs beschrieben sind;

3. das Gerät IM-03 und die entsprechenden Schätzverfahren, deren Einzelheiten in Teil 3 des Anhangs aufgeführt sind;

4. das Zwei-Punkte-Messverfahren (ZP) unter Verwendung einer Lehre und die entsprechenden Schätzverfahren, deren Einzelheiten in Teil 4 des Anhangs aufgeführt sind.

Das manuelle Einstufungsverfahren (ZP) darf nur in Schlachthäusern angewendet werden, in denen pro Woche höchstens 200 Schweine geschlachtet werden.

[1] ABl. L 301 vom 20.11.1984, S. 1. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 3513/93 (ABl. L 320 vom 22.12.1993, S. 5).

[2] ABl. L 285 vom 25.10.1985, S. 39. Zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1197/2006 (ABl. L 217 vom 8.8.2006, S. 6).

Artikel 2

Änderungen der Geräte und Schätzverfahren sind nicht zulässig.

Artikel 3

Diese Entscheidung ist an die Republik Litauen gerichtet.

Brüssel, den 28. April 2008

Für die Kommission
Mariann FISCHER BOEL
Mitglied der Kommission

ANHANG

VERFAHREN ZUR EINSTUFUNG VON SCHWEINESCHLACHTKÖRPERN IN LITAUEN

Teil 1

FAT-O-MEAT'ER (FOM)

1. Die Einstufung von Schweineschlachtkörpern erfolgt mit dem Gerät „*Fat-O-Meat'er (FOM)*".

2. Das Gerät ist mit einer Sonde von 6 mm Durchmesser mit einer Fotodiode (Typ Siemens SFH 950/960) ausgestattet und hat einen Messbereich von 3 bis 103 mm. Die Messwerte werden von einem Rechner in Schätzwerte des Muskelfleischanteils umgerechnet.

3. Der Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers wird anhand folgender Formel berechnet:

$$\hat{Y} = 59{,}98500 - 0{,}20051 \times F1 - 0{,}62340 \times F2 + 0{,}21878 \times M2$$

Dabei sind:

$\hat{Y}$ = der geschätzte prozentuale Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers

F1 = Speckdicke (einschließlich Schwarte) in Millimetern, 8 cm seitlich der Mittellinie zwischen dem dritten und dem vierten Wirbel gemessen

F2 = Speckdicke (einschließlich Schwarte) in Millimetern, 6 cm seitlich der Mittellinie zwischen der dritt- und der viertletzten Rippe gemessen

M2 = Muskelfleischdicke in Millimetern, 6 cm seitlich der Mittellinie zwischen der dritt- und der viertletzten Rippe gemessen.

Diese Formel gilt für Schlachtkörper von 50 bis 110 Kilogramm.

Teil 2

HENESSY GRADING PROBE (HGP 7)

1. Die Einstufung von Schweineschlachtkörpern erfolgt mit dem Gerät „*Hennessy Grading Probe (HGP 7)*".

2. Das Gerät ist mit einer Sonde von 5,95 mm Durchmesser (und von 6,3 mm an der Klinge auf der Spitze der Sonde) mit einer Fotodiode (Siemens LED vom Typ LYU 260-EO und Fotodetektor vom Typ 58 MR) ausgestattet und hat einen Messbereich von 0 bis 120 Millimeter. Die Messwerte werden von HGP 7 selbst sowie über einen daran angeschlossenen Rechner in einen Schätzwert für den Muskelfleischanteil umgesetzt.

3. Der Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers wird anhand der folgenden Formel berechnet:

$$\hat{Y} = 62{,}56600 - 0{,}85013 \times F2 + 0{,}16150 \times M2$$

Dabei sind:

$\hat{Y}$ = der geschätzte prozentuale Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers

F2 = Speckdicke (einschließlich Schwarte) in Millimetern, 6 cm seitlich der Mittellinie zwischen der dritt- und der viertletzten Rippe gemessen

M2 = Muskelfleischdicke in Millimetern, 6 cm seitlich der Mittellinie zwischen der dritt- und der viertletzten Rippe gemessen.

Diese Formel gilt für Schlachtkörper von 50 bis 110 Kilogramm.

Teil 3

IM-03

1. Die Einstufung von Schweineschlachtkörpern erfolgt mit dem Gerät „*IM-03*".

2. Das Gerät ist mit einer optischen Nadelsonde (Single Line Scanner SLS01) von 7 mm Durchmesser ausgestattet. Die Sonde enthält eine Reihe von CIS-Sensoren und grünen Leuchtdioden. Der Messbereich liegt zwischen 0 und 132 mm.

3. Der Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers wird anhand folgender Formel berechnet:

$$\hat{Y} = 62{,}01600 - 0{,}78101 \times F2 + 0{,}17202 \times M2 - 0{,}03763 \times W$$

Dabei sind:

$\hat{Y}$ = der geschätzte prozentuale Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers

F2 = Speckdicke (einschließlich Schwarte) in Millimetern, 6 cm seitlich der Mittellinie zwischen der dritt- und der viertletzten Rippe gemessen

M2 = Muskelfleischdicke in Millimetern, 6 cm seitlich der Mittellinie zwischen der dritt- und der viertletzten Rippe gemessen

W = Warmgewicht des Schlachtkörpers in Kilogramm.

Diese Formel gilt für Schlachtkörper von 50 bis 110 Kilogramm.

Teil 4

MANUELLES VERFAHREN (ZP)

1. Die Einstufung von Schweineschlachtkörpern erfolgt mit dem *„manuellen Verfahren (ZP) oder Zwei-Punkte-Messverfahren“* unter Verwendung einer Lehre.

2. Bei diesem Verfahren wird eine Lehre verwendet, deren Maßzahlen anhand einer Prädiktionsgleichung bestimmt werden. Das Verfahren basiert auf der manuellen Messung der Fett- und der Muskeldicke auf der Spaltfläche des Schlachtkörpers.

3. Der Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers wird anhand folgender Formel berechnet:

$$\hat{Y} = 54{,}57800 - 0{,}47534 \times F + 0{,}27035 \times M - 0{,}09201 \times W$$

Dabei sind:

$\hat{Y}$ = der geschätzte prozentuale Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers

F = Speckdicke (einschließlich Schwarte) in Millimetern, gemessen auf der Mittellinie des Schlachtkörpers an der dünnsten Stelle über dem *Musculus gluteus medius*

M = Dicke des Lendenmuskels in Millimetern, gemessen auf der Mittellinie des Schlachtkörpers als kürzeste Verbindung des vorderen (cranialen) Endes des *Musculus gluteus medius* zur oberen (dorsalen) Kante des Wirbelkanals

W = Warmgewicht des Schlachtkörpers in Kilogramm.

Die Formel gilt für Schlachtkörper von 50 bis 110 kg.