KOMMISSIONENS BESLUTNING

af 25. juli 1988

om godkendelse af en metode til klassificering af svinekroppe i Spanien

(Kun den spanske udgave er autentisk)

(88/479/EØF)

KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER HAR —

under henvisning til Traktaten om Oprettelse af Det Europæiske Økonomiske Fællesskab,

under henvisning til Rådets forordning (EØF) nr. 2759/75 af 29. oktober 1975 om den fælles markedsordning for svinekød (1), senest ændret ved forordning (EØF) nr. 3906/87 (2), særlig artikel 4, stk. 6,

under henvisning til Rådets forordning (EØF) nr. 3220/84 af 13. november 1984 om fastsættelse af Fællesskabets handelsklasseskema for svinekroppe (3), ændret ved forordning (EØF) nr. 3530/86 (4), særlig artikel 5, stk. 2, og

ud fra følgende betragtninger:

I 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 (5);

den spanske regering har anmodet Kommissionen om godkendelse af tre metoder til klassificering af svinekroppe på sit område og meddelt de enkeltheder, der kræves efter artikel 3 i forordning (EØF) nr. 2967/85; en gennemgang af anmodningen har vist, at de betingelser, der kræves for godkendelse af nævnte klassificeringsmetoder, er opfyldt;

i henhold til artikel 2 i forordning (EØF) nr. 3220/84 kan medlemsstaterne bemyndiges til at fastsætte en anden udskæring end den i nævnte artikel definerede standardudskæring, når handelssædvaner eller tekniske krav gør en sådan fravigelse hensigtsmæssig; i Spanien indebærer normal handelspraksis, at nyrerne, flommen og forbenene fjernes fra svinekroppen inden vejningen; der skal tages hensyn hertil ved tilpasning af vægten til formen for udskæringen;

ingen ændring af apparat eller klassificeringsmetoder kan tillades undtagen ved en ny Kommissionsbeslutning vedtaget i lyset af erfaringerne; i dette øjemed kan denne godkendelse tilbagekaldes;

de i denne beslutning fastsatte foranstaltninger er i overensstemmelse med udtalelse fra Forvaltningskomitéen for Svinekød —

VEDTAGET FØLGENDE BESLUTNING:

Artikel 1

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

— apparatet benævnt »Destron PG 100 (DEST)« med tilhørende beregningsmetoder, hvis enkeltheder er anført i første del af bilaget

— apparatet benævnt »Fat-O-Meater (FOM)« med tilhørende beregningsmetoder, hvis enkeltheder er anført i anden del af bilaget

— apparatet benævnt »Hennessy Grading Probe (HGP)« med tilhørende beregningsmetoder, hvis enkeltheder er anført i tredje del af bilaget.

Artikel 2

Uanset den i artikel 2 i forordning (EØF) nr. 3220/84 definerede standardudskæring kan svinekroppen præsenteres uden nyrer, flomme og forben ved vejningen og klassificeringen. For at kunne fastslå noteringerne for svinekroppe på et sammenligneligt grundlag, multipliceres den konstaterede vægt af den varme krop med 1,03 og forøges derefter med 0,955 kg.

(1) EFT nr. L 282 af 1. 11. 1975, s. 1.
(2) EFT nr. L 370 af 30. 12. 1987, s. 11.
(3) EFT nr. L 301 af 20. 11. 1984, s. 1.
(4) EFT nr. L 326 af 21. 11. 1986, s. 8.
(5) EFT nr. L 285 af 25. 10. 1985, s. 39.

Artikel 3

Ingen ændring af apparaterne eller beregningsmetoderne må foretages.

Artikel 4

Denne beslutning er rettet til Kongeriget Spanien.

Udfærdiget i Bruxelles, den 25. juli 1988.

På Kommissionens vegne

Frans ANDRIESSEN

Næstformand

BILAG

Metoder til klassificering af svinekroppe i Spanien

DEL 1

Destron PG-100 (DEST)

1. Svinekroppe klassificeres ved hjælp af apparatet »Destron PG 100 (DEST)«.

2. Apparatet er forsynet med en sonde af en diameter på 7 mm med en fotodiode (af typen Texas SL 2018) og en fotodetektor (af typen Texas LS 608 D) med en dybdeanvendelse på mellem 0 og 120 mm. Måleværdierne udtrykkes i beregnet indhold af magert kød ved hjælp af en datamat.

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

$$\hat{y} = 57{,}28 - 0{,}601x_1 + 0{,}126x_2 - 0{,}214x_3$$

hvor

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

x_1 = spæklagets tykkelse (inklusive svær) i mm, målt 6 cm ved siden af svinekroppens midterlinje mellem tredje og fjerde bageste ribben

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

x_3 = spæklagets tykkelse (inklusive svær) i mm, målt 6 cm ved siden af svinekroppens midterlinje på højde med det bageste ribben.

Formlen gælder for kroppe på mellem 50 og 110 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 af en diameter på 6 mm med en fotodiode (af typen Siemens SFH 950) og en fotodetektor (af typen Siemens SFH 960) og en dybdeanvendelse 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:

$$\hat{y} = 51{,}19 - 0{,}322x_1 + 0{,}214x_2 - 0{,}463x_3$$

hvor

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

x_1 = spæklagets tykkelse (inklusive svær) i mm, målt 6 cm ved siden af svinekroppens midterlinje mellem tredje og fjerde bageste ribben

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

x_3 = spæklagets tykkelse (inklusive svær) i mm, målt 6 cm ved siden af svinekroppens midterlinje på højde med det bageste ribben.

Formlen gælder for kroppe på mellem 50 og 110 kg.

DEL 3

Hennessy Grading Probe (HGP)

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

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

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

$$\hat{y} = 55{,}47 - 0{,}326x_1 + 0{,}126x_2 - 0{,}439x_3$$

hvor

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

x_1 = spæklagets tykkelse (inklusive svær) i mm, målt 6 cm ved siden af svinekroppens midterlinje mellem tredje og fjerde bageste ribben

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

x_3 = spæklagets tykkelse (inklusive svær) i mm, målt 6 cm ved siden af svinekroppens midterlinje på højde med det bageste ribben.

Formlen gælder for kroppe på mellem 50 og 110 kg.