ENTSCHEIDUNG DER KOMMISSION

vom 3. März 1988

zur Zulassung eines Verfahrens der Einstufung von Schweineschlachtkörpern im Vereinigten Königreich

(Nur der englische Text ist verbindlich)

(88/234/EWG)

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 2759/75 des Rates vom 29. Oktober 1975 über die gemeinsame Marktorganisation für Schweinefleisch (1), zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 3906/87 (2), insbesondere auf Artikel 4 Absatz 6,

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 3220/84 des Rates vom 13. November 1984 zur Bestimmung des gemeinschaftlichen Handelsklassenschemas für Schweineschlachtkörper (3), geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 3530/86 (4), insbesondere auf Artikel 5 Absatz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe :

Artikel 2 Absatz 3 der Verordnung (EWG) Nr. 3220/84 bestimmt, daß die Einstufung von Schweineschlachtkörpern im Wege einer Schätzung des Muskelfleischgehalts nach statistisch gesicherten Schätzverfahren, die auf objektiven Messungen an einem oder mehreren Teilen des Schweineschlachtkörpers beruhen, zu erfolgen hat. Voraussetzung für die Zulassung der Einstufungsverfahren ist, daß ihr statistischer Schätzfehler ein bestimmtes Höchstmaß nicht überschreitet. Dieses Höchstmaß ist in Artikel 3 der Verordnung (EWG) Nr. 2967/85 der Kommission vom 24. Oktober 1985 mit Durchführungsbestimmungen zum gemeinschaftlichen Handelsklassenschema für Schweineschlachtkörper (5) festgelegt worden.

Die Regierung des Vereinigten Königreichs hat bei der Kommission die Zulassung von drei Einstufungsverfahren für Schweineschlachtkörper für ihr Hoheitsgebiet (ausgenommen Nordirland) beantragt und die in Artikel 3 der Verordnung (EWG) Nr. 2967/85 geforderten Einzelheiten vorgelegt. Die Prüfung dieses Antrags hat ergeben, daß die Bedingungen für die Zulassung der besagten Einstufungsverfahren erfüllt sind.

Artikel 2 der Verordnung (EWG) Nr. 3220/84 bestimmt, daß die Mitgliedstaaten ermächtigt werden können, für die auf ihrem Hoheitsgebiet geschlachteten Schweine eine andere Angebotsform als die in demselben Artikel definierte Standardangebotsform vorzusehen, wenn Handelsbräuche oder technische Erfordernisse für eine solche Abweichung sprechen.

Im Vereinigten Königreich führen die Handelsbräuche teilweise dazu, die Zunge am Schlachtkörper zu belassen. Diesem Umstand ist bei der Umrechnung des Gewichts auf die Standardangebotsform Rechnung zu tragen.

Die Verordnung (EWG) Nr. 2967/85 sieht in Artikel 2 Absatz 3 abweichend von den Absätzen 1 und 2 die Möglichkeit der Verwendung von Gewichtsabzugstabellen vor, die die Berechnung des Gewichts des abgekühlten Schlachtkörpers auf der Grundlage von absoluten Gewichtsabzügen zum Gegenstand haben, sofern die vorgesehenen Abzüge in jeder Gewichtsklasse soweit wie möglich den prozentualen Abzügen entsprechen. Das Vereinigte Königreich hat der Kommission eine solche Tabelle mitgeteilt.

Es sollten keine Änderungen des Gerätes oder des Verfahrens der Einstufung zugelassen werden, es sei denn infolge einer neuen, aufgrund der gewonnenen Erfahrung ergangenen Entscheidung der Kommission. Zu diesem Zweck kann die vorliegende Zulassung widerrufen werden.

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

HAT FOLGENDE ENTSCHEIDUNG ERLASSEN :

Artikel 1

Folgende Einstufungsverfahren für Schweineschlachtkörper gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 3220/84 werden im Vereinigten Königreich mit Ausnahme von Nordirland zugelassen :

— das „Intrascope (Optical Probe)" genannte Gerät und die entsprechenden Schätzverfahren, deren Einzelheiten in Anhang I Teil 1 enthalten sind ;
— das „Fat-O-Meater (FOM)" genannte Gerät und die entsprechenden Schätzverfahren, deren Einzelheiten in Anhang I Teil 2 enthalten sind ;
— das „Hennessy Grading Probe (HGP II)" genannte Gerät und die entsprechenden Schätzverfahren, deren Einzelheiten in Anhang I Teil 3 enthalten sind.

Artikel 2

Abweichend von der in Artikel 2 der Verordnung (EWG) Nr. 3220/84 angegebenen Standardangebotsform kann beim Wiegen und Klassifizieren die Zunge am Schweineschlachtkörper belassen werden. Für die Preisnotierung für geschlachtete Schweine auf einer vergleichbaren Grundlage wird das festgestellte Warmgewicht um 0,3 kg verringert.

Artikel 3

Abweichend von Artikel 2 Absätze 1 und 2 der Verordnung (EWG) Nr. 2967/85 wird das Gewicht des abge-

(1) ABl. Nr. L 282 vom 1. 11. 1975, S. 1.
(2) ABl. Nr. L 370 vom 30. 12. 1987, S. 11.
(3) ABl. Nr. L 301 vom 20. 11. 1984, S. 1.
(4) ABl. Nr. L 326 vom 21. 11. 1986, S. 8.
(5) ABl. Nr. L 285 vom 25. 10. 1985, S. 39.

kühlten Schlachtkörpers durch absolute Gewichtsabzüge vom Warmgewicht nach der in Anhang II aufgeführten Tabelle berechnet.

Artikel 4

Eine Änderung der Geräte oder der Schätzverfahren ist nicht zulässig.

Artikel 5

Diese Entscheidung ist an das Vereinigte Königreich gerichtet.

Brüssel, den 3. März 1988

Für die Kommission

Frans ANDRIESSEN

Vizepräsident

ANHANG I

Verfahren der Einstufung von Schweineschlachtkörpern im Vereinigten Königreich (mit Ausnahme von Nordirland)

TEIL 1

Intrascope (Optical Probe)

1. Die Einstufung von Schweineschlachtkörpern erfolgt nach dem „Intrascope (Optical Probe)" genannten Verfahren.

2. Das Gerät ist mit einer sechseckigen Sonde von höchstens 12 mm Breite (und von 19 mm an der Klinge auf der Spitze der Sonde) mit Sichtfenster und Lichtgeber und mit einem verschiebbaren Zylinder mit Millimeterskala ausgestattet und hat einen Meßbereich von 3 bis 45 mm.

3. Der Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers wird anhand einer der beiden folgenden Formeln berechnet:

   $\hat{y} = 64{,}8 - 0{,}69x_1 + 0{,}095x_2 - 0{,}42x_3$

   oder

   $\hat{y} = 65{,}5 - 1{,}15x_1 + 0{,}076x_2$

   dabei ist:

   $\hat{y}$ = der geschätzte Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers,

   x_1 = die Rückenspeckdicke (einschließlich Schwarte) in mm, 6 cm seitlich der Mittellinie des Schlachtkörpers, auf der Höhe der letzten Rippe gemessen („P_2" genannte Meßstelle),

   oder

   die durchschnittliche Rückenspeckdicke (einschließlich Schwarte) in mm, 4 bzw. 7,5 cm seitlich der Mittellinie des Schlachtkörpers auf der Höhe der letzten Rippe gemessen („$\frac{1}{2}(P_1 + P_3)$" genannte Meßstelle),

   x_2 = das Gewicht des abgekühlten Schlachtkörpers in kg,

   x_3 = die Rückenspeckdicke (einschließlich Schwarte) in mm, 6 cm seitlich der Trennlinie des Schlachtkörpers zwischen der dritt- und viertletzten Rippe gemessen („Rippenspeck'" genannte Meßstelle).

   Die zwei Formeln gelten für Schlachtkörper von 30 bis 120 kg.

TEIL 2

Fat-O-Meater (FOM)

1. Zur Einstufung von Schweineschlachtkörpern wird das „Fat-O-Meater (FOM)" genannte Gerät verwendet.

2. Das Gerät ist mit einer Sonde von 6 mm Durchmesser mit einer Photodiode (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 umgesetzt.

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

   $\hat{y} = 59{,}0 - 0{,}58x_1 - 0{,}32x_3 + 0{,}18x_4$

   dabei ist:

   $\hat{y}$ = der geschätzte Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers,

   x_1 = die Rückenspeckdicke (einschließlich Schwarte) in mm, 6 cm seitlich der Mittellinie des Schlachtkörpers, auf der Höhe der letzten Rippe gemessen („P_2" genannte Meßstelle),

   oder

   die durchschnittliche Rückenspeckdicke (einschließlich Schwarte) in mm, 4 bzw. 7,5 cm seitlich der Mittellinie des Schlachtkörpers auf der Höhe der letzten Rippe gemessen („$\frac{1}{2}(P_1 + P_3)$" genannte Meßstelle),

   x_3 = die Rückenspeckdicke (einschließlich Schwarte) in mm, 6 cm seitlich der Mittellinie des Schlachtkörpers zwischen der dritten und viertletzten Rippe gemessen („Rippenspeck'" genannte Meßstelle),

   x_4 = die Muskeldicke in mm, gleichzeitig und an der gleichen Stelle wie x_3 gemessen („Rippenmuskel" genannte Meßstelle).

   Die Formel gilt für Schlachtkörper von 30 bis 120 kg.

TEIL 3

Hennessy Grading Probe (HGP II)

1. Zur Einstufung von Schweineschlachtkörpern wird das „Hennessy Grading Probe (HGP II)" genannte Gerät verwendet.

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 Photodiode (LED Siemens vom Typ LYU 260-EO und Photodetektor vom Typ 58 MR) ausgestattet und hat einen Meßbereich von 0 bis 120 mm. Die Meßwerte werden vom HGP II selbst oder von einem damit verbundenen Rechner in Schätzwerte des Muskelfleischanteils umgesetzt.

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

   $\hat{y} = 62{,}5 - 0{,}62x_1 - 0{,}46x_3 + 0{,}16x_4$

   dabei ist:

   $\hat{y}$ = der geschätzte Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers,

   x_1 = die Rückenspeckdicke (einschließlich Schwarte) in mm, 6 cm seitlich der Mittellinie des Schlachtkörpers, auf der Höhe der letzten Rippe gemessen („P_2" genannte Meßstelle),

   oder

   die durchschnittliche Rückenspeckdicke (einschließlich Schwarte) in mm, 4 bzw. 7,5 cm seitlich der Trennlinie des Schlachtkörpers auf der Höhe der letzten Rippe gemessen („$\frac{1}{2}(P_1 + P_3)$" genannte Meßstelle),

   x_3 = die Rückenspeckdicke (einschließlich Schwarte) in mm, 6 cm seitlich der Mittellinie des Schlachtkörpers zwischen der dritt- und viertletzten Rippe gemessen („Rippenfett" genannte Meßstelle),

   x_4 = die Muskeldicke in mm, gleichzeitig und an der gleichen Stelle wie x_3 gemessen („Rippenmuskel" genannte Meßstelle).

   Die Formel gilt für Schlachtkörper von 30 bis 120 kg.

ANHANG II

Tabelle über Abzüge vom Warmgewicht der Schweineschlachtkörper im Vereinigten Königreich

(in Kilogramm)

Gewichtsklasse der Schlachtkörper (Warmgewicht)	Abzüge für die verschiedenen Zeitspannen zwischen dem Stechen und dem Wiegen des Schlachtkörpers			
	0 bis 45 Minuten	46 bis 180 Minuten	181 bis 330 Minuten	> 330 Minuten
bis 56 kg	1,0	0,5	0,5	0
56,5 bis 74,5 kg	1,5	1,0	0,5	0
75 kg und mehr	2,0	1,5	0,5	0