Dieses Dokument ist lediglich eine Dokumentationsquelle, für deren Richtigkeit die Organe der Gemeinschaften keine Gewähr übernehmen

►**B**

ENTSCHEIDUNG DER KOMMISSION

vom 27. Dezember 2004

über die Zulassung von Verfahren zur Einstufung von Schweineschlachtkörpern in der Tschechischen Republik

(Bekannt gegeben unter Aktenzeichen K(2004) 5266)

(Nur der tschechische Text ist verbindlich)

(2005/1/EG)

(ABl. L 1 vom 4.1.2005, S. 8)

Geändert durch:

		Amtsblatt		
		Nr.	Seite	Datum
►**M1**	Entscheidung der Kommission 2006/383/EG, vom 22. Mai 2006	L 148	50	2.6.2006

▼B

ENTSCHEIDUNG DER KOMMISSION

vom 27. Dezember 2004

über die Zulassung von Verfahren zur Einstufung von Schweineschlachtkörpern in der Tschechischen Republik

(Bekannt gegeben unter Aktenzeichen K(2004) 5266)

(Nur der tschechische Text ist verbindlich)

(2005/1/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 ist in Artikel 3 der Verordnung (EWG) Nr. 2967/85 der Kommission vom 24. Oktober 1985 mit Durchführungsbestimmungen zum gemeinschaftlichen Handelsklassenschema für Schweineschlachtkörper ([2]) festgelegt worden.

(2) Die Regierung der Tschechischen Republik hat bei der Kommission die Zulassung von vier Verfahren zur Einstufung von Schweineschlachtkörpern beantragt und die Ergebnisse der vor dem Beitritt vorgenommenen Zerlegeversuche vorgelegt, indem sie den zweiten Teil des Protokolls gemäß Artikel 3 der Verordnung (EWG) Nr. 2967/85 übermittelt hat.

(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 im Wege einer Entscheidung der Kommission. In diesem Fall 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 der Tschechischen Republik zugelassen:

— das „Zwei-Punkte-Messverfahren (ZP)" genannte Einstufungsverfahren und die entsprechenden Schätzverfahren, deren Einzelheiten in Teil 1 des Anhangs enthalten sind;

— das „Fat-O-Meater (FOM)" genannte Gerät und die entsprechenden Schätzverfahren, deren Einzelheiten in Teil 2 des Anhangs enthalten sind;

([1]) ABl. L 301 vom 20.11.1984, S. 1. Verordnung 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. Verordnung geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 3127/94 (ABl. L 330 vom 21.12.1994, S. 43).

▼B

— das „Hennessy Grading Probe (HGP 4)" genannte Gerät und die entsprechenden Schätzverfahren, deren Einzelheiten in Teil 3 des Anhangs enthalten sind;

— das „Ultra FOM 300" genannte Gerät und die entsprechenden Schätzverfahren, deren Einzelheiten in Teil 4 des Anhangs enthalten sind;

▼M1

— das „Ultra-sound IS-D-05" genannte Gerät und die entsprechenden Schätzverfahren, deren Einzelheiten in Teil 5 des Anhangs enthalten sind;

— das „Needle IS-D-15" genannte Gerät und die entsprechenden Schätzverfahren, deren Einzelheiten in Teil 6 des Anhangs enthalten sind.

Das als „Zwei-Punkte-Messverfahren (ZP)" bezeichnete Einstufungsverfahren darf nur in Schlachthäusern angewendet werden, in denen im Jahresdurchschnitt pro Woche höchstens 200 Schweine geschlachtet werden.

▼B

Hinsichtlich des Geräts „Ultra FOM 300" gilt, dass sich nach der Messung am Schlachtkörper feststellen lassen muss, dass dieses Gerät die Messwerte P_2 an der in Teil 4 Nummer 3 des Anhangs vorgegebenen Stelle gemessen hat. Die Messstelle muss daher während der Messung entsprechend markiert werden.

Artikel 2

Eine Änderung der Geräte oder der Schätzverfahren ist nicht zulässig.

Artikel 3

Diese Entscheidung ist an die Tschechische Republik gerichtet.

▼B

ANHANG

Verfahren zur Einstufung von Schweineschlachtkörpern in der Tschechischen Republik

TEIL 1

Zwei-Punkte-Messverfahren (ZP)

1. Die Einstufung von Schweineschlachtkörpern erfolgt nach dem so genannten „Zwei-Punkte-Messverfahren (ZP)".
2. Der Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers wird anhand der folgenden Formel berechnet:

$$\acute{y} = 49{,}62542 - 0{,}63371\ S\ (ZP) + 0{,}23525\ M\ (ZP)$$

Hierbei sind:

ý = der geschätzte Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers;

S (ZP) = die Speckdicke (einschließlich Schwarte) in Millimetern, mit einer Schieblehre an der dicksten Stelle des Lendenmuskels (musculus glutaeus medius) gemessen;

M (ZP) = die Muskeldicke, mit einer Schieblehre an der kürzesten Verbindung des vorderen (cranialen) Endes des Lendenmuskels zur oberen (dorsalen) Kante des Wirbelkanals gemessen.

Diese Formel gilt für Schlachtkörper von 60 bis 120 Kilogramm.

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 Durchmessern mit einer Fotodiode vom 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 der folgenden Formel berechnet:

$$\acute{y} = 59{,}86131 - 0{,}72930\ S\ (FOM) + 0{,}12853\ M\ (FOM)$$

Hierbei sind:

ý = der geschätzte Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers;

S (FOM) = die Rückenspeckdicke (einschließlich Schwarte) in Millimetern, 6,5 cm seitlich der Mittellinie des Schlachtkörpers zwischen der zweit- und der drittletzten Rippe gemessen;

M (FOM) = die Muskeldicke in Millimetern, gleichzeitig und an der selben Stelle wie S (FOM) gemessen.

Diese Formel gilt für Schlachtkörper von 60 bis 120 Kilogramm.

TEIL 3

Hennessy Grading Probe (HGP 4)

1. Zur Einstufung von Schweineschlachtkörpern wird das „Hennessy Grading Probe (HGP 4)" 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 Fotodiode (LED Siemens vom Typ LYU 260-EO) und einem Fotodetektor vom Typ 58 MR ausgestattet und hat einen Messbereich von 0 bis 120 mm. Die Messwerte werden vom HGP 4 selbst oder von einem damit verbundenen Rechner in Schätzwerte des Muskelfleischanteils umgerechnet.
3. Der Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers wird anhand der folgenden Formel berechnet:

$$\acute{y} = 61{,}34154 - 0{,}81609\ S\ (HGP) + 0{,}12901\ M\ (HGP)$$

Hierbei sind:

▼B

ý = der geschätzte Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers;

S (HGP) = die Rückenspeckdicke (einschließlich Schwarte) in Millimetern, 7,5 cm seitlich der Mittellinie des Schlachtkörpers zwischen der zweit- und der drittletzten Rippe gemessen;

M (HGP) = die Muskeldicke in Millimetern, gleichzeitig und an der selben Stelle wie S (HGP) gemessen.

Diese Formel gilt für Schlachtkörper von 60 bis 120 Kilogramm.

TEIL 4

Ultra-FOM 300

1. Zur Einstufung von Schweineschlachtkörpern wird das „Ultra-FOM 300" genannte Gerät verwendet.
2. Das Gerät ist mit einer Ultraschallsonde von 3,5 MHz ausgestattet. Das Ultraschallsignal wird von einem Mikroprozessor digitalisiert, gespeichert und verarbeitet.

   Die Messergebnisse werden von dem Ultra-FOM-Gerät selbst in den geschätzten Muskelfleischanteil umgerechnet.
3. Der Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers wird anhand der folgenden Formel berechnet:

$$\acute{y} = 64{,}64865 - 0{,}76656\ S\ (UFOM) + 0{,}06425\ M\ (UFOM)$$

Hierbei sind:

ý = der geschätzte Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers;

S (UFOM) = die Rückenspeckdicke (einschließlich Schwarte) in Millimetern, 7 cm seitlich der Mittellinie des Schlachtkörpers zwischen der zweit- und der drittletzten Rippe gemessen (P_2 genannte Messstelle);

M (UFOM) = die Muskeldicke in Millimetern, gleichzeitig und an der selben Stelle wie S (UFOM) gemessen.

Diese Formel gilt für Schlachtkörper von 60 bis 120 Kilogramm.

▼M1

TEIL 5

Ultra-sound IS-D-05

1. Zur Einstufung von Schweineschlachtkörpern wird das „Ultra-sound IS-D-05" genannte Gerät verwendet.
2. Das Einstufungsgerät IS-D-05 misst die Muskelfleisch- und die Speckdicke, indem es die Reaktionen auf eine Reihe von Ultraschallimpulsen analysiert, die nacheinander an der betreffenden Stelle in den Schlachtkörper gesendet werden. Die Ultraschallsonde scannt den behandelten Schlachtkörper mit einer Serie von 3 × 100 Ultraschallimpulsen mit einer Frequenz von 4 MHz während des Scannens.
3. Der Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers wird anhand der folgenden Formel berechnet:

$$\hat{y} = 60{,}69798 - 0{,}89211\ S\ (IS\text{-}D\text{-}05) + 0{,}10560\ M\ (IS\text{-}D\text{-}05)$$

Hierbei sind:

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

S (IS-D-05) = die Rückenspeckdicke (einschließlich Schwarte) in Millimetern, 70 mm seitlich der Mittellinie des Schlachtkörpers zwischen der zweit- und der drittletzten Rippe gemessen,

M (IS-D-05) = die Muskeldicke in Millimetern an der Messstelle.

Diese Formel gilt für Schlachtkörper von 60 bis 120 Kilogramm.

TEIL 6

Needle IS-D-15

1. Zur Einstufung von Schweineschlachtkörpern wird das „Needle IS-D-15" genannte Gerät verwendet.

▼**M1**

2. Das Einstufungsgerät IS-D-15 verwendet eine Sonde mit einer spitzen Nadel, die an der betreffenden Stelle in den Schlachtkörper eingeführt wird; die Einstichtiefe beträgt rund 140 mm. Hinter der Nadel befindet sich ein spezielles optisches Gerät, das über einen optischen Kanal das umliegende Gewebe/die umliegende Zone beleuchtet und die Menge reflektierter Lichtenergie mit der definierten Wellenlänge scannt. Darüber hinaus ist das Endgerät mit einem kontaktlosen Präzisionsmessgerät ausgestattet, das die Einstichtiefe mit einer Genauigkeit von 46 Mikrometern bestimmt.

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

$$\hat{y} = 60{,}92452 - 0{,}77248\ S\ (IS\text{-}D\text{-}15) + 0{,}11329\ M\ (IS\text{-}D\text{-}15)$$

Hierbei sind:

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

S (IS-D-15) = die Rückenspeckdicke (einschließlich Schwarte) in Millimetern, 70 mm seitlich der Mittellinie des Schlachtkörpers zwischen der zweit- und der drittletzten Rippe gemessen,

M (IS-D-15) = die Muskeldicke in Millimetern an der Messstelle.

Diese Formel gilt für Schlachtkörper von 60 bis 120 Kilogramm.