Dette dokument er et dokumentationsredskab, og institutionerne påtager sig intet ansvar herfor

►**B**

KOMMISSIONENS BESLUTNING

af 27. december 2004

om godkendelse af metoder til klassificering af svinekroppe i Tjekkiet

(meddelt under nummer K(2004) 5266)

(Kun den tjekkiske udgave er autentisk)

(2005/1/EF)

(EUT L 1 af 4.1.2005, s. 8)

Ændret ved:

		Tidende		
		nr.	side	dato
►**M1**	Kommissionens beslutning 2006/383/EF af 22. maj 2006	L 148	50	2.6.2006
►**M2**	Kommissionens afgørelse 2010/793/EU af 20. december 2010	L 336	62	21.12.2010
►**M3**	Kommissionens gennemførelsesafgørelse 2013/187/EU af 18. april 2013	L 111	103	23.4.2013

▼B

KOMMISSIONENS BESLUTNING

af 27. december 2004

om godkendelse af metoder til klassificering af svinekroppe i Tjekkiet

(meddelt under nummer K(2004) 5266)

(Kun den tjekkiske udgave er autentisk)

(2005/1/EF)

KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER HAR —

under henvisning til traktaten om oprettelse af Det Europæiske Fællesskab,

under henvisning til Rådets forordning (EØF) nr. 3220/84 af 13. november 1984 om fastsættelse af Fællesskabets handelsklasseskema for svinekroppe ([1]), særlig artikel 5, stk. 2, og

ud fra følgende betragtninger:

(1) Ved 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 ([2]).

(2) Den tjekkiske regering har anmodet Kommissionen om at godkende fire metoder til klassificering af svinekroppe og har indgivet resultaterne af sine dissektionsprøver, som blev udført inden tiltrædelsen, ved at forelægge del 2 af protokollen i henhold til artikel 3 i forordning (EØF) nr. 2967/85.

(3) En evaluering af denne anmodning har vist, at betingelserne for godkendelse af disse klassificeringsmetoder er opfyldt.

(4) Apparater og klassificeringsmetoder må kun ændres ved en ny kommissionsbeslutning vedtaget på baggrund af de indhøstede erfaringer. Den foreliggende godkendelse kan derfor tilbagekaldes.

(5) De i denne beslutning fastsatte foranstaltninger er i overensstemmelse med udtalelse fra Forvaltningskomitéen for Svinekød —

VEDTAGET FØLGENDE BESLUTNING:

Artikel 1

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

— klassificeringsmetoden, der betegnes som »Zwei-Punkte-Messverfahren (ZP)«, med tilhørende beregningsmetoder, jf. del 1 i bilaget

([1]) EFT L 301 af 20.11.1984, s. 1. Senest ændret ved forordning (EF) nr. 3513/93 (EFT L 320 af 22.12.1993, s. 5).

([2]) EFT L 285 af 25.10.1985, s. 39. Ændret ved forordning (EF) nr. 3127/94 (EFT L 330 af 21.12.1994, s. 43).

▼B

— apparatet »Fat-O-Meater (FOM)« med tilhørende beregningsmetoder, jf. del 2 i bilaget

— apparatet »Hennessy Grading Probe (HGP 4)« med tilhørende beregningsmetoder, jf. del 3 i bilaget

— apparatet »Ultra-FOM 300« med tilhørende beregningsmetoder, jf. del 4 i bilaget

▼M1

— apparatet »Ultra-sound IS-D-05« med tilhørende beregningsmetoder, jf. del 5 i bilaget

— apparatet »Needle IS-D-15« med tilhørende beregningsmetoder, jf. del 6 i bilaget.

Klassificeringsmetoden »Zwei-Punkte-Messverfahren (ZP)« må kun anvendes på slagterier, hvor der i årsgennemsnit højst slagtes 200 svin om ugen.

▼M3

Hvad angår apparatet »Ultra FOM 300« og »Ultra-sound IS-D-05« skal det efter afslutningen af målingen være muligt på slagtekroppen at kontrollere, at apparatet har målt værdierne P_2 på det sted, der er fastsat i bilaget, del 4, punkt 3, og del 5, punkt 3. Målestedet skal derfor afmærkes, samtidig med at målingen foretages.

Artikel 1a

Uanset den standardpræsentation, der er fastsat i afsnit B.III, stk. 1, i bilag V til forordning (EF) nr. 1234/2007, kan svinekroppe i Tjekkiet præsenteres:

a) uden ører, der skal fjernes, før svinekroppen vejes og klassificeres. I tilfælde af en sådan præsentation skal den registrerede vægt af den varme slagtekrop justeres efter følgende formel:

varm kropsvægt = vægten af den varme slagtekrop uden ører $+ 0,274$ kg og

b) uden at flommen er fjernet, før de vejes og klassificeres. I tilfælde af en sådan præsentation skal den registrerede vægt af den varme slagtekrop justeres efter følgende formel:

varm kropsvægt $= 1,65651 + 0,96139 \times$ vægten af den varme slagtekrop med flomme og

c) med flommen og uden ører, der skal fjernes, før svinekroppen vejes og klassificeres. I tilfælde af en sådan præsentation skal den registrerede vægt af den varme slagtekrop justeres efter følgende formel:

varm kropsvægt $= 1,65651 + 0,96139 \times$ (vægten af den varme slagtekrop med flomme og udenører $+ 0,274$ kg).

▼**M3**

Artikel 2

Ændringer af godkendte apparater og klassificeringsmetoder bør kun tillades, hvis de er udtrykkeligt godkendt ved en gennemførelsesafgørelse vedtaget af Kommissionen.

▼**B**

Artikel 3

Denne beslutning er rettet til Den Tjekkiske Republik.

▼B

BILAG

Metoder til klassificering af svinekroppe i Tjekkiet

DEL 1

Zwei-Punkte-Messverfahren (ZP)

1. Svinekroppe klassificeres efter metoden »Zwei-Punkte-Messverfahren (ZP)«.

▼M3

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

$$\hat{y} = 59,08991 - 0,43868 \times S + 0,09792 \times M$$

hvor:

ŷ — det beregnede indhold af magert kød i svinekroppen i procent

S — det synlige spæklags tykkelse målt med en skydelære (inklusive svær) i kroppens flækningslinje i mm på det tyndeste sted over lændemusklen (M. glutaeus medius)

M — den synlige lændemuskels tykkelse målt med en skydelære i kroppens flækningslinje i mm, som korteste afstand mellem den forreste (craniale) del af M. glutaeus medius og den øverste (dorsale) del af rygmarvskanalen.

Formlen gælder for kroppe på mellem 60 og 120 kg.

▼B

DEL 2

Fat-O-Meater (FOM)

1. Svinekroppe klassificeres ved hjælp af apparatet »Fat-O-Meater (FOM)«.

2. Apparatet er forsynet med en sonde med en diameter på 6 mm, som er udstyret med en fotodiode af typen Siemens SFH 950/960 og har et arbejdsområde på mellem 3 og 103 mm. Måleværdierne udtrykkes i beregnet indhold af magert kød ved hjælp af en datamat.

▼M3

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

$$\hat{y} = 70,28164 - 0,75376 \times S + 0,00270 \times M$$

hvor:

ŷ — det beregnede indhold af magert kød i svinekroppen i procent

S — spæklagets tykkelse (inklusive svær) i mm, målt 6,5 cm fra svinekroppens midterlinje mellem andet- og tredjebageste ribben

M — musklens tykkelse i mm, målt på samme tid og samme sted som S.

Formlen gælder for kroppe på mellem 60 og 120 kg.

▼B

DEL 3

Hennessy Grading Probe (HGP 4)

1. Svinekroppe klassificeres ved hjælp af apparatet »Hennessy Grading Probe (HGP 4)«.

2. Apparatet er forsynet med en sonde med en diameter på 5,95 mm (og på 6,3 mm på den kniv, der er anbragt på enden af sonden), som er udstyret med en fotodiode (Siemens LED af typen LYU 260-EO) og fotodetektor af typen 58 MR og har et arbejdsområde på mellem 0 og 120 mm. Måleværdierne udtrykkes i beregnet indhold af magert kød ved hjælp af HGP 4 selv eller en datamat, der er forbundet med apparatet.

▼M3

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

$$\hat{y} = 69,11354 - 0,67804 \times S + 0,00432 \times M$$

hvor:

$\hat{y}$ — det beregnede indhold af magert kød i svinekroppen i procent

S — spæklagets tykkelse (inklusive svær) i mm, målt 7 centimeter fra svinekroppens midterlinje mellem tredje- og fjerdebageste ribben

M — musklens tykkelse i mm, målt på samme tid og samme sted som S.

Formlen gælder for kroppe på mellem 60 og 120 kg.

▼B

DEL 4

Ultra-FOM 300

1. Svinekroppe klassificeres ved hjælp af apparatet »Ultra-FOM 300«.

2. Apparatet er forsynet med en ultralydssonde på 3,5 MHz. Ultralydssignalet digitaliseres, lagres og bearbejdes af en mikroprocessor.

Målereværdierne omsættes til beregnet indhold af magert kød ved hjælp af Ultra-FOM-apparatet selv.

▼M3

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

$$\hat{y} = 66,78382 - 0,80922 \times S + 0,04746 \times M$$

hvor:

$\hat{y}$ — det beregnede indhold af magert kød i svinekroppen i procent

S — spæklagets tykkelse (inklusive svær) i mm, målt 7 cm fra svinekroppens midterlinje mellem andet- og tredjebageste ribben (såkaldt »P_2-måling«)

M — musklens tykkelse i mm, målt på samme tid og samme sted som S.

Formlen gælder for kroppe på mellem 60 og 120 kg.

▼M1

DEL 5

Ultra-sound IS-D-05

1. Svinekroppe klassificeres ved hjælp af metoden »Ultra-sound IS-D-05«.
2. Klassificeringsapparatet IS-D-05 måler indholdet af magert kød og spæklagets tykkelse på grundlag af en responsanalyse af den serie ultralydimpulser, som i rækkefølge sendes ind på et givet sted i svinekroppen. Ultralydsonden udsender 3 × 100 ultralydimpulser med en frekvens på 4 MHz under scanningen af svinekroppen.

▼M3

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

$$\hat{y} = 66,01987 - 0,69560 \times S + 0,01947 \times M$$

hvor:

$\hat{y}$ — det beregnede indhold af magert kød i svinekroppen i procent

S — spæklagets tykkelse (inklusive svær) i mm, målt 7 cm fra svinekroppens midterlinje mellem andet- og tredjebageste ribben (såkaldt »P_2-måling«)

M — musklens tykkelse i mm, målt på samme tid og samme sted som S.

Formlen gælder for kroppe på mellem 60 og 120 kg.

▼M1

DEL 6

Needle IS-D-15

1. Svinekroppe klassificeres ved hjælp af metoden »Needle IS-D-15«.
2. Klassificeringsapparatet IS-D-15 er forsynet med en skarp nålesonde, der stikkes ca. 140 mm ind i svinekroppen på et givet sted. Bag nålen sidder en specielt udviklet optisk anordning, der via en optisk kanal belyser det omkringliggende væv eller område og scanner den reflekterede mængde lysenergi med den definerede bølgelængde. Sonden er også udstyret med en kontaktfri præcisionsmåleanordning, der bestemmer indstiksdybden med en nøjagtighed på 46 mikrometer.

▼M3

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

$$\hat{y} = 66,37105 - 0,80124 \times S + 0,05507 \times M$$

hvor:

$\hat{y}$ — det beregnede indhold af magert kød i svinekroppen i procent

S — spæklagets tykkelse (inklusive svær) i mm, målt 7,5 cm fra svinekroppens midterlinje mellem andet- og tredjebageste ribben

M — musklens tykkelse i mm, målt på samme tid og samme sted som S.

Formlen gælder for kroppe på mellem 60 og 120 kg.