Tämä asiakirja on ainoastaan dokumentointitarkoituksiin. Toimielimet eivät vastaa sen sisällöstä.

►**B**

KOMISSION PÄÄTÖS,

tehty 27 päivänä joulukuuta 2004,

Tšekissä käytettävien sianruhojen luokitusmenetelmien hyväksymisestä

(tiedoksiannettu numerolla K(2004) 5266)

(Ainoastaan tšekinkielinen teksti on todistusvoimainen)

(2005/1/EY)

(EUVL L 1, 4.1.2005, s. 8)

sellaisena kuin se on muutettuna seuraavilla:

		virallinen lehti		
		N:o	sivu	päivämäärä
►**M1**	Komission päätös 2006/383/EY, tehty 22 päivänä toukokuuta 2006	L 148	50	2.6.2006
►**M2**	Komission päätös 2010/793/EU, annettu 20 päivänä joulukuuta 2010	L 336	62	21.12.2010
►**M3**	Komission täytäntöönpanopäätös 2013/187/EU, annettu 18 päivänä huhtikuuta 2013	L 111	103	23.4.2013

▼B

KOMISSION PÄÄTÖS,

tehty 27 päivänä joulukuuta 2004,

Tšekissä käytettävien sianruhojen luokitusmenetelmien hyväksymisestä

(tiedoksiannettu numerolla K(2004) 5266)

(Ainoastaan tšekinkielinen teksti on todistusvoimainen)

(2005/1/EY)

EUROOPAN YHTEISÖJEN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan yhteisön perustamissopimuksen,

ottaa huomioon yhteisön sianruhojen luokitusasteikosta 13 päivänä marraskuuta 1984 annetun neuvoston asetuksen (ETY) N:o 3220/84 ([1]) ja erityisesti sen 5 artiklan 2 kohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

(1) Asetuksen (ETY) N:o 3220/842 artiklan 3 kohdassa säädetään, että sianruhojen luokittelu on tehtävä arvioimalla vähärasvaisen lihan osuus tilastollisesti testatuilla arviointimenetelmillä, jotka perustuvat sianruhon yhden tai useamman anatomisen osan fyysiseen mittaukseen. Luokitusmenetelmien hyväksyminen perustuu arvioinnin tilastolliseen enimmäisvirhepoikkeamaan. Kyseinen sallittu poikkeama määritellään yhteisön sianruhojen luokitusasteikon soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä 24 päivänä lokakuuta 1985 annetun komission asetuksen (ETY) N:o 2967/85 ([2]) 3 artiklassa.

(2) Tšekin hallitus on pyytänyt komissiota hyväksymään neljä sianruhojen luokitusmenetelmää ja on toimittanut tulokset leikkelykokeista, jotka on suoritettu ennen liittymispäivää, esittämällä asetuksen (ETY) N:o 2967/853 artiklassa säädetyn pöytäkirjan toisen osan.

(3) Hakemusta arvioitaessa todettiin, että tarvittavat edellytykset kyseisten luokitusmenetelmien hyväksymiseksi täyttyvät.

(4) Laitteiden tai luokittelumenetelmien muutoksia ei voida sallia lukuun ottamatta muutoksia, jotka hyväksytään saadun kokemuksen perusteella tehdyllä komission päätöksellä. Sen vuoksi tämä hyväksyminen voidaan peruuttaa.

(5) Tässä päätöksessä säädetyt toimenpiteet ovat sianlihan hallintokomitean lausunnon mukaiset,

ON TEHNYT TÄMÄN PÄÄTÖKSEN:

1 artikla

Seuraavien menetelmien käyttö hyväksytään sianruhojen luokitusta varten Tšekissä asetuksen (ETY) N:o 3220/84 mukaisesti:

— ”Zwei-Punkte-Messverfahren-luokitusmenetelmä (ZP)” ja siihen liittyvät arviointimenetelmät, joista on yksityiskohtaiset tiedot liitteessä olevassa 1 osassa,

([1]) EYVL L 301, 20.11.1984, s. 1. Asetus sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna asetuksella (EY) N:o 3513/93 (EYVL L 320, 22.12.1993, s. 5).

([2]) EYVL L 285, 25.10.1985, s. 39. Asetus sellaisena kuin se on muutettuna asetuksella (EY) N:o 3127/94 (EYVL L 330, 21.12.1994, s. 43).

▼B

— ”Fat-O-Meater-laite (FOM)” ja siihen liittyvät arviointimenetelmät, joista on yksityiskohtaiset tiedot liitteessä olevassa 2 osassa,

— ”Hennessy Grading Probe -laite (HGP 4)” ja siihen liittyvät arviointimenetelmät, joista on yksityiskohtaiset tiedot liitteessä olevassa 3 osassa,

— ”Ultra FOM 300 -laite” ja siihen liittyvät arviointimenetelmät, joista on yksityiskohtaiset tiedot liitteessä olevassa 4 osassa,

▼M1

— ”Ultra-sound IS-D-05 -laite” ja siihen liittyvät arviointimenetelmät, joista on yksityiskohtaiset tiedot liitteessä olevassa 5 osassa,

— ”Needle IS-D-15 -laite” ja siihen liittyvät arviointimenetelmät, joista on yksityiskohtaiset tiedot liitteessä olevassa 6 osassa.

”Zwei-Punkte-Messverfahren -luokitusmenetelmää (ZP)” voidaan soveltaa vain teurastamoissa, joissa teurastetaan enintään 200 sikaa viikossa, vuotuisena keskimääränä ilmoitettuna.

▼M3

Ultra FOM 300- ja Ultra-sound IS-D-05 -laitteella tehtävän mittauksen jälkeen ruhosta on voitava tarkistaa, että laite mittasi arvot P_2 liitteessä olevan 4 osan 3 kohdassa ja 5 osan 3 kohdassa tarkoitetusta kohdasta. Mittauskohtaan on tehtävä vastaava merkintä mitattaessa.

1 a artikla

Sen estämättä, mitä asetuksen (EY) N:o 1234/2007 liitteessä V olevan B.III kohdan ensimmäisessä alakohdassa säädetään vakiotarjontamuodosta, sianruhot voidaan tarjota Tšekissä

a) ilman korvia, jotka on poistettu ennen ruhon punnitsemista ja luokittelemista. Tällaisessa tarjontamuodossa ruhon todettua lämminpainoa on mukautettava seuraavaa laskukaavaa käyttäen:

ruhon lämminpaino = lämpimän ruhon paino ilman korvia + 0,274 kg, ja

b) niin, ettei kylkirasvaa ole poistettu ennen punnitsemista ja luokittelemista. Tällaisessa tarjontamuodossa ruhon todettua lämminpainoa on mukautettava seuraavaa laskukaavaa käyttäen:

ruhon lämminpaino = 1,65651 + 0,96139 × lämpimän ruhon paino kylkirasvoineen, ja

c) niin, ettei kylkirasvaa ole poistettu ennen ruhon punnitsemista ja luokittelemista, ja ilman korvia, jotka on poistettu ennen ruhon punnitsemista ja luokittelemista. Tällaisessa tarjontamuodossa ruhon todettua lämminpainoa on mukautettava seuraavaa laskukaavaa käyttäen:

ruhon lämminpaino = 1,65651 + 0,96139 × (lämpimän ruhon paino kylkirasvoineen ja ilman korvia + 0,274 kg).

▼**M3**

2 artikla

Hyväksyttyjen laitteiden tai luokitusmenetelmien muutoksia ei sallita, jollei niitä hyväksytä nimenomaisesti komission täytäntöönpanopäätöksellä.

▼**B**

3 artikla

Tämä päätös on osoitettu Tšekin tasavallalle.

▼B

LIITE

Sianruhojen luokitusmenetelmät Tšekissä

1 OSA

Zwei-Punkte-Messverfahren (ZP)

1. Sianruhot luokitellaan käyttämällä ”Zwei-Punkte-Messverfahren”-menetelmää (ZP).

▼M3

2. Ruhon vähärasvaisen lihan osuus lasketaan seuraavalla kaavalla:

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

jossa

$\hat{Y}$ — vähärasvaisen lihan arvioitu prosenttiosuus ruhossa

S — rasvan paksuus mitattuna laskuviivaimella, näkyvän rasvan vähimmäispaksuus (kamara mukaan luettuna), joka ympäröi keskimmäistä pakaralihasta (*M. glutaeus medius*) halkaistun ruhon keskiviivalla (mm)

M — lihan paksuus, mitattuna laskuviivaimella kohdassa, jossa keskimmäisen pakaralihaksen (*M. glutaeus medius*) etukärjen ja selkäydinkanavan yläreunan välinen etäisyys on lyhin (mm).

Tätä kaavaa sovelletaan 60–120 kilogramman painoisiin ruhoihin.

▼B

2 OSA

Fat-O-Meater (FOM)

1. Sianruhot luokitellaan ”Fat-O-Meater-laitteen (FOM)” avulla.

2. Laitteessa on oltava halkaisijaltaan 6 millimetrin anturi, joka sisältää valodiodin tyyppiä Siemens SFH 950/960. Anturin toimintaetäisyyden on oltava 3–103 millimetriä. Mittaustulokset muutetaan arvioiduksi vähärasvaisen lihan osuudeksi tietokoneen avulla.

▼M3

3. Ruhon vähärasvaisen lihan osuus lasketaan seuraavalla kaavalla:

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

jossa

$\hat{Y}$ — vähärasvaisen lihan arvioitu prosenttiosuus ruhossa

S — selän nahanalaisen rasvan paksuus (kamara mukaan luettuna) millimetreinä mitattuna 6,5 senttimetrin päästä ruhon keskiviivasta toisen ja kolmannen takimmaisen kylkiluun välistä

M — lihaksen paksuus millimetreinä mitattuna samanaikaisesti ja samasta kohdasta kuin S.

Tätä kaavaa sovelletaan 60–120 kilogramman painoisiin ruhoihin.

▼B

3 OSA

Hennessy Grading Probe (HGP 4)

1. Sianruhot luokitellaan ”Hennessy Grading Probe -laitteen (HGP 4)” avulla.

2. Mittarissa on oltava anturi, joka on halkaisijaltaan 5,95 millimetriä (ja 6,3 millimetriä anturin päässä olevan terän kohdalla) ja sisältää valodiodin (tyyppiä LYU 260-EO oleva Siemens LED sekä tyyppiä 58 MR oleva valoanturi). Anturin toimintaetäisyyden on oltava 0–120 millimetriä. Mittaustulokset muutetaan arvioiduksi vähärasvaisen lihan osuudeksi HGP 4 -mittarilla tai mittariin liitetyllä tietokoneella.

▼M3

3. Ruhon vähärasvaisen lihan osuus lasketaan seuraavalla kaavalla:

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

jossa

$\hat{Y}$ — vähärasvaisen lihan arvioitu prosenttiosuus ruhossa

S — selän nahanalaisen rasvan paksuus (kamara mukaan luettuna) millimetreinä mitattuna 7 senttimetrin päästä ruhon keskiviivasta kolmannen ja neljännen takimmaisen kylkiluun välistä

M — lihaksen paksuus millimetreinä mitattuna samanaikaisesti ja samasta kohdasta kuin S.

Tätä kaavaa sovelletaan 60–120 kilogramman painoisiin ruhoihin.

▼B

4 OSA

ULTRA-FOM 300

1. Sianruhot luokitellaan ”Ultra-FOM 300 -laitteen” avulla.

2. Laitteessa on oltava ultraäänisondi, jota käytetään 3,5 MHz:n teholla. Ultraäänisignaali digitoidaan, tallennetaan ja käsitellään mikroprosessorin avulla.

Mittaustulokset muutetaan arvioiduksi vähärasvaisen lihan osuudeksi Ultra-FOM-laitteella.

▼M3

3. Ruhon vähärasvaisen lihan osuus lasketaan seuraavalla kaavalla:

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

jossa

$\hat{Y}$ — vähärasvaisen lihan arvioitu prosenttiosuus ruhossa

S — selän nahanalaisen rasvan paksuus (kamara mukaan luettuna) millimetreinä mitattuna 7 senttimetrin päästä selän keskiviivasta toiseksi ja kolmanneksi takimmaisen kylkiluun välistä (mittaus ”P_2”)

M — lihaksen paksuus millimetreinä mitattuna samanaikaisesti ja samasta kohdasta kuin S.

Tätä kaavaa sovelletaan 60–120 kilogramman painoisiin ruhoihin.

▼M1

5 OSA

Ultra-sound IS-D-05

1. Sianruhot luokitellaan käyttämällä ”Ultra-sound” IS-D-05 -menetelmää.
2. IS-D-05 -luokituslaitetta käytetään vähärasvaisen lihan ja rasvan paksuuden mittaamiseen. Laite analysoi ruhon määrättyyn kohtaan peräkkäin annettujen ultraääni-impulssien vastetta. Ultraäänisondi skannaa ruhoa siten, että skannauksen aikana annetaan 3 × 100 ultraääni-impulssia 4 MHz:n taajuudella.

▼M3

3. Ruhon vähärasvaisen lihan osuus lasketaan seuraavalla kaavalla:

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

jossa

$\hat{Y}$ — vähärasvaisen lihan arvioitu prosenttiosuus ruhossa

S — selän nahanalaisen rasvan paksuus (kamara mukaan luettuna) millimetreinä mitattuna 7 senttimetrin päästä selän keskiviivasta toiseksi ja kolmanneksi takimmaisen kylkiluun välistä (mittaus ”P_2”)

M — lihaksen paksuus millimetreinä mitattuna samanaikaisesti ja samasta kohdasta kuin S.

Tätä kaavaa sovelletaan 60–120 kilogramman painoisiin ruhoihin.

▼M1

6 OSA

Needle IS-D-15

1. Sianruhot luokitellaan käyttämällä ”Needle” IS-D-15 -menetelmää.
2. IS-D-15 -luokituslaitteessa käytetään terävää neula-anturia, joka asetetaan ruhon määrättyyn kohtaan; neula viedään noin 140 mm:n syvyyteen. Neulan takana on optinen laite, joka valaisee optisen kanavan avulla ympäröivää kudosta tai aluetta ja skannaa heijastuvan valoenergian määrää tietyllä aallonpituudella. Kärjessä on myös tarkka kontaktiton mittauslaite, joka määrittää kulloisenkin insertiosyvyyden 46 mikrometrin tarkkuudella.

▼M3

3. Ruhon vähärasvaisen lihan osuus lasketaan seuraavalla kaavalla:

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

jossa

$\hat{Y}$ — vähärasvaisen lihan arvioitu prosenttiosuus ruhossa

S — selän nahanalaisen rasvan paksuus (kamara mukaan luettuna) millimetreinä mitattuna 7,5 senttimetrin päästä ruhon keskiviivasta toisen ja kolmannen takimmaisen kylkiluun välistä

M — lihaksen paksuus millimetreinä mitattuna samanaikaisesti ja samasta kohdasta kuin S.

Tätä kaavaa sovelletaan 60–120 kilogramman painoisiin ruhoihin.