II

(Nicht veröffentlichungsbedürftige Rechtsakte)

KOMMISSION

ENTSCHEIDUNG DER KOMMISSION

vom 2. September 1992

zur Zulassung von Verfahren der Einstufung von Schweineschlachtkörpern in Dänemark

(Nur der dänische Text ist verbindlich)

(92/469/EWG)

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 3220/84 des Rates vom 13. November 1984 zur Bestimmung des gemeinschaftlichen Handelsklassenschemas für Schweineschlachtkörper (1), zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 3577/90 (2), 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 Muskelfleischanteils 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 (3) festgelegt worden.

Die Verwendung des Gerätes „Klassificeringscenter" („KC"), des Gerätes „Fat-O-Meater/Manuel Klassificering" („FOM/MK") und des Gerätes „Ultra-FOM" wurde für Dänemark mit der Entscheidung 91/358/EWG der Kommission (4) zugelassen.

Die dänische Regierung hat bei der Kommission die Zulassung von neuen Formeln zur Berechnung des Muskelfleischanteils von Schweineschlachtkörpern mittels der Geräte „KC" und „FOM/MK" beantragt und die im Artikel 3 der Verordnung (EWG) Nr. 2967/85 geforderten Einzelheiten vorgelegt. Neue Entwicklungen im Schlachtprozeß machen die Zulassung von Einstufungsverfahren für enthäutete Schweineschlachtkörper notwendig. Die Prüfung des Antrags hat ergeben, daß die Voraussetzungen für die Zulassung der besagten Einstufungsverfahren erfüllt sind.

Es empfiehlt sich, eine neue Entscheidung zu erlassen, die aus Gründen der Übersichtlichkeit alle drei Verfahren umfaßt. Die Entscheidung 91/358/EWG ist daher aufzuheben.

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

In Dänemark führen die technischen Erfordernisse der Anwendung des Einstufungsverfahrens und demzufolge die Handelsbräuche zum Entfernen der Nieren, der Flomen und des Zwerchfells. Diesem Umstand ist hinsichtlich der Umrechnung des Gewichts auf die Standardangebotsform Rechnung zu tragen.

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

(1) ABl. Nr. L 301 vom 20. 11. 1984, S. 1.
(2) ABl. Nr. L 353 vom 17. 12. 1990, S. 23.
(3) ABl. Nr. L 285 vom 25. 10. 1985, S. 39.
(4) ABl. Nr. L 193 vom 17. 7. 1991, S. 37.

HAT FOLGENDE ENTSCHEIDUNG ERLASSEN:

Artikel 1

(1) In Dänemark werden gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 3220/84 folgende Einstufungsverfahren für Schweineschlachtkörper zugelassen:

— das Gerät „Klassificeringscenter" („KC") und das entsprechende Schätzverfahren, dessen Einzelheiten in Teil 1 des Anhangs aufgeführt sind;

— das Gerät „Fat-O-Meater/Manuel Klassificering" („FOM/MK") und das entsprechende Schätzverfahren, dessen Einzelheiten in Teil 2 des Anhangs aufgeführt sind;

— das Gerät „Ultra-FOM" und das entsprechende Schätzverfahren, dessen Einzelheiten in Teil 3 des Anhangs aufgeführt sind.

(2) Hinsichtlich des Gerätes „Ultra-FOM" wird festgelegt, daß sich nach Abschluß des Meßvorgangs am Schlachtkörper feststellen lassen muß, daß das Gerät die Meßwerte x_1, x_2 und x_3 an der im Anhang Teil 3 Ziffer 3 vorgeschriebene Stelle gemessen hat. Die entsprechende Markierung der Meßstelle muß daher obligatorisch zeitgleich zum Meßvorgang erfolgen.

Artikel 2

Abweichend von Artikel 2 der Verordnung (EWG) Nr. 3220/84 angegebenen Standardangebotsform können Schweineschlachtkörper vor dem Wiegen und Klassifizieren enthäutet werden, wobei die Vorderfüße knapp oberhalb des „os carpi accessorium" und die Hinterfüße knapp unterhalb des „calcaneum" abgetrennt werden. Enthäutete Schlachtkörper müssen mit dem Gerät „KC" oder dem Gerät „FOM/MK" unter Benutzung der in Teil 1 und 2 des Anhangs vorgesehenen besonderen Formeln eingestuft werden. Das Warmgewicht solcher Schlachtkörper (ohne Flomen, Nieren und Zwerchfell) wird mittels folgender Formel berechnet:

Warmgewicht des Schlachtkörpers = 3,19 + 1,064 × Gewicht des enthäuteten Schlachtkörpers.

Artikel 3

Abweichend von der in Artikel 2 der Verordnung (EWG) Nr. 3220/84 angegebenen Standardangebotsform werden von den Schweineschlachtkörpern vor dem Wiegen und im Fall der Benutzung des „KC"- oder „FOM/MK"-Gerätes vor dem Klassifizieren die Flomen, die Nieren und das Zwerchfell entfernt. Für die Preisnotierung für geschlachtete Schweine auf einer vergleichbaren Grundlage wird das festgestellte Warmgewicht um 2,7 v. H. erhöht.

Artikel 4

Eine Änderung der Geräte oder der Schätzverfahren (Meßstellen oder Schätzformeln) ist nicht zulässig.

Artikel 5

Die Entscheidung 91/358/EWG wird aufgehoben.

Artikel 6

Diese Entscheidung ist an das Königreich Dänemark gerichtet.

Brüssel, den 2. September 1992

Für die Kommission

Ray MAC SHARRY

Mitglied der Kommission

ANHANG

VERFAHREN ZUR EINSTUFUNG VON SCHWEINESCHLACHTKÖRPERN IN DÄNEMARK

TEIL 1

Klassificeringscenter (KC)

1. Die Einstufung von Schweineschlachtkörpern erfolgt mit dem Gerät „Klassificeringscenter" („KC").

2. Das Gerät ist mit 9 Sonden von 6 mm Durchmesser mit jeweils einem Photosender (Siemens SFH 950 — LD 242 II) und einem Photoempfänger (Siemens SFH 960 — BP 103) ausgestattet. Der Meßbereich liegt zwischen 1 und 180 mm.

   Die Meßwerte werden über einen Zentralrechner in Schätzwerte für den Muskelfleischanteil umgesetzt.

3. Der Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers wird auf der Grundlage von 10 Messungen an den in Absatz 4 angegebenen 7 Meßstellen anhand der nachstehenden Formel berechnet:

   a) Nicht enthäutete Schlachtkörper:

   $$\hat{Y} = 62{,}7200 - 0{,}2271x_1 - 0{,}0430x_2 - 0{,}1614x_3 - 0{,}1467x_4 - 0{,}1623x_5 - 0{,}2062x_6 - 0{,}1574x_7 + 0{,}0621x_8 + 0{,}0299x_9 + 0{,}0384x_{10} + 0{,}0706x_{11}$$

   b) Enthäutete Schlachtkörper:

   $$\hat{Y} = 58{,}4049 - 0{,}0380x_1 - 0{,}0304x_2 - 0{,}1660x_3 - 0{,}1741x_4 - 0{,}1819x_5 - 0{,}1809x_6 - 0{,}1722x_7 + 0{,}0513x_8 + 0{,}0522x_9 + 0{,}0394x_{10} + 0{,}0440x_{11}$$

   dabei ist:

   $\hat{Y}$ = geschätzter Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers.

4. Die Meßstellen sind:

   x_1 = Rückenspeckdicke (1) in mm, 10,5 cm seitlich der Mittellinie des Schlachtkörpers auf der Höhe des 3. Halswirbels gemessen.

   x_2 = Rückenspeckdicke (1) in mm, 7 cm seitlich der Mittellinie des Schlachtkörpers auf der Höhe des 4. Halswirbels gemessen.

   x_3 = Rückenspeckdicke (1) in mm, 3 cm seitlich der Mittellinie des Schlachtkörpers zwischen dem viert- und fünftletzten Brustwirbel gemessen.

   x_4 = Rückenspeckdicke (1) in mm, 7 cm seitlich der Mittellinie des Schlachtkörpers zwischen dem zweit- und drittletzten Brustwirbel gemessen.

   x_5 = Rückenspeckdicke (1) in mm, 6 cm seitlich der Mittellinie des Schlachtkörpers zwischen dem 1. Lendenwirbel und dem letzten Brustwirbel gemessen.

   x_6 = Rückenspeckdicke (1) in mm, 7 cm seitlich der Mittellinie des Schlachtkörpers 4 cm vor der Vorderkante des Schambeins gemessen.

   x_7 = Rückenspeckdicke (1) in mm, 11 cm seitlich der Mittellinie des Schlachtkörpers an der Vorderkante des Schambeins gemessen.

   x_8 = Muskeldicke in mm, 3 cm seitlich der Mittellinie des Schlachtkörpers zwischen dem viert- und fünftletzten Brustwirbel gemessen.

   x_9 = Muskeldicke in mm, 7 cm seitlich der Mittellinie des Schlachtkörpers zwischen dem zweit- und drittletzten Brustwirbel gemessen.

   x_{10} = Muskeldicke in mm, 6 cm seitlich der Mittellinie des Schlachtkörpers zwischen dem ersten Lendenwirbel und dem letzten Brustwirbel gemessen.

   x_{11} = Warmgewicht des Schlachtkörpers in kg (ohne Flomen, Nieren und Zwerchfell).

   Die Formel gilt für Schlachtkörper von 50 bis 100 kg.

TEIL 2

Fat-O-Meater/Manuel Klassificering (FOM/MK)

1. Die Einstufung von Schweineschlachtkörpern erfolgt mit dem Gerät „FAT-O-Meater/Manuel Klassificering" („FOM/MK").

2. Das Gerät ist mit einer Sonde von 6 mm Durchmesser, einem Photosender (Siemens SFH 950-LD 242 II) und einem Photoempfänger (Siemens SFH 960-BP 103) ausgestattet. Der Meßbereich liegt zwischen 1 und 94 mm.

   Die Meßwerte werden über einen Zentralrechner in Schätzwerte für den Muskelfleischanteil umgesetzt.

(1) Einschließlich Schwarte im Fall der nicht enthäuteten Schlachtkörper.

3. Der Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers wird anhand folgender Formel berechnet:

a) Nicht enthäutete Schlachtkörper:

$$\hat{Y} = 61{,}2548 - 0{,}3724x_1 - 0{,}3702x_2 + 0{,}1337x_3 + 0{,}0356x_4$$

b) Enthäutete Schlachtkörper:

$$\hat{Y} = 60{,}0 - 0{,}4288x_1 - 0{,}3619x_2 + 0{,}1792x_3$$

dabei ist:

$\hat{Y}$ = geschätzter Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers;

x_1 = Rückenspeckdicke (1) in mm, 8 cm seitlich der Mittellinie des Schlachtkörpers zwischen dem dritt- und viertletzten Lendenwirbel gemessen;

x_2 = Rückenspeckdicke (1) in mm, 6 cm seitlich der Mittellinie des Schlachtkörpers zwischen der dritt- und viertletzten Rippe gemessen;

x_3 = Muskeldicke in mm, gleichzeitig und an der gleichen Stelle wie x_2 gemessen;

x_4 = das Warmgewicht des Schlachtkörpers (ohne Flomen, Nieren und Zwerchfell) in kg.

Die Formel gilt für Schlachtkörper von 50 bis 100 kg.

TEIL 3

Ultra-FOM

1. Die Einstufung von Schweineschlachtkörpern erfolgt mit dem Gerät „Ultra-FOM".

2. Das Gerät ist mit einer Ultraschallsonde mit 4 MHz (Krautkrämer MB 4 SE) ausgestattet. Das Ultraschallsignal wird mittels eines Mikroprozessors (Typ Intel 80 C 31) in Zahlen umgewandelt, gespeichert und verarbeitet.

Die Meßwerte werden von dem „Ultra-FOM"-Gerät selbst in Schätzwerte für den Muskelfleischanteil umgesetzt.

3. Der Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers wird anhand folgender Formel berechnet:

$$\hat{Y} = 63{,}8662 - 0{,}4465x_1 - 0{,}0596x_2 + 0{,}1281x_3$$

dabei ist:

$\hat{Y}$ = geschätzter Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers;

x_1 = Rückenspeckdicke (einschließlich Schwarte) in mm, 7 cm seitlich der Mittellinie des Schlachtkörpers zwischen dem dritt- und viertletzten Lendenwirbel gemessen;

x_2 = Rückenspeckdicke (einschließlich Schwarte) in mm, 7 cm seitlich der Mittellinie des Schlachtkörpers zwischen der dritt- und viertletzten Rippe gemessen;

x_3 = Muskeldicke in mm, gleichzeitig und an der gleichen Stelle wie x_2 gemessen.

Die Formel gilt für Schlachtkörper von 50 bis 100 kg.

(1) Einschließlich Schwarte im Fall der nicht enthäuteten Schlachtkörper.