II

(Retsakter hvis offentliggørelse ikke er obligatorisk)

KOMMISSIONEN

KOMMISSIONENS BESLUTNING

af 2. september 1992

om godkendelse af metoder til klassificering af svinekroppe i Danmark

(Kun den danske udgave er autentisk)

(92/469/EØF)

KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER HAR —

under henvisning til Traktaten om Oprettelse af Det Europæiske Økonomiske Fællesskab,

under henvisning til Rådets forordning (EØF) nr. 3220/84 af 13. november 1984 om fastsættelse af Fællesskabets handelsklasseskema for svinekroppe [1], senest ændret ved forordning (EØF) nr. 3577/90 [2], særlig artikel 5, stk. 2, og

ud fra følgende betragtninger:

I 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 [3];

ved Kommissionens beslutning 91/358/EØF [4] blev Danmark bemyndiget til at anvende apparaterne benævnt »Klassificeringscenter« (KC), »Fat-O-Meater/Manuel Klassificering« (FOM/MK) og »ULTRA-FOM«;

den danske regering har anmodet Kommissionen om godkendelse af nye formler til beregning af indhold af magert kød i svinekroppe med hensyn til apparaterne KC og FOM/MK og meddelt de enkeltheder, der kræves efter artikel 3 i forordning (EØF) nr. 2967/85; nyudvikling i slagteprocessen kræver godkendelse af klassificeringsmetoder for afhudede svinekroppe; en gennemgang af anmodningen har vist, at de betingelser, der kræves for godkendelse af nævnte klassificeringsmetoder, er opfyldt;

en ny beslutning skal vedtages, der for klarhedens skyld omfatter alle tre metoder; som følge heraf skal beslutning 91/358/EØF ophæves;

i henhold til artikel 2 i forordning (EØF) nr. 3220/84 kan medlemsstaterne bemyndiges til at fastsætte en anden udskæring end den i nævnte artikel definerede standardudskæring, når handelssædvane eller tekniske krav gør en sådan fravigelse hensigtsmæssig;

i Danmark indebærer de tekniske krav, der er forbundet med anvendelse af klassificeringsmetoden og dermed også handelssædvane, tillige en fjernelse af nyrer, flomme og mellemgulv; der skal tages hensyn hertil ved tilpasning af vægten til standardudskæringen;

de i denne beslutning fastsatte foranstaltninger er i overensstemmelse med udtalelse fra Forvaltningskomitéen for Svinekød —

[1] EFT nr. L 301 af 20. 11. 1984, s. 1.
[2] EFT nr. L 353 af 17. 12. 1990, s. 23.
[3] EFT nr. L 285 af 25. 10. 1985, s. 39.
[4] EFT nr. L 193 af 17. 7. 1991, s. 37.

VEDTAGET FØLGENDE BESLUTNING:

Artikel 1

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

— apparatet benævnt »Klassificeringscenter« (KC) med tilhørende beregningsmetode, hvis enkeltheder er anført i første del af bilaget

— apparatet benævnt »Fat-O-Meater/Manuel Klassificering« (FOM/MK) med tilhørende beregningsmetode, hvis enkeltheder er anført i anden del af bilaget

— apparatet benævnt »ULTRA-FOM« med tilhørende beregningsmetode, hvis enkeltheder er anført i tredje del af bilaget.

2. Med hensyn til apparatet »ULTRA-FOM« fastslås det, at det efter afslutningen af målingen skal være muligt på slagtekroppen at kontrollere, at apparatet har målt værdierne x_1, x_2 og x_3 på det sted, der er fastsat i punkt 3 i del 3 i bilaget. Den afmærkning, der modsvarer målestedet, skal derfor foretages samtidig med målingen.

Artikel 2

Som undtagelse fra den i artikel 2 i forordning (EØF) nr. 3220/84 definerede standardudskæring må svinekroppe afhudes før vejning og klassificering, hvorved fortæerne afskæres umiddelbart over »os carpi accessorium« og bagtæerne umiddelbart under »calcaneum«. Afhudede kroppe skal klassificeres ved anvendelse af apparaterne KC eller FOM/MK, idet den i del 1 og 2 i bilaget nævnte særlige formel anvendes. Vægten af disse varme kroppe (eksklusive flomme, nyrer og mellemgulv) beregnes i overensstemmelse med følgende formel:

[vægten af den varme krop = 3,19 + 1,064 × vægten af den afhudede krop.].

Artikel 3

Som undtagelse fra den i artikel 2 i forordning (EØF) nr. 3220/84 definerede standardudskæring fjernes flomme, nyrer og mellemgulv fra svinekroppen før vejning, og såfremt apparatet KC eller FOM/MK anvendes, før klassificering. For at kunne fastsatte priserne på svinekroppe på et sammenligneligt grundlag, forhøjes den konstaterede vægt af den varme krop med 2,7 %.

Artikel 4

Ingen ændring af apparat eller beregningsmetoder (målesteder eller formler) må foretages.

Artikel 5

Beslutning 91/358/EØF ophæves.

Artikel 6

Denne beslutning er rettet til Kongeriget Danmark.

Udfærdiget i Bruxelles, den 2. september 1992.

På Kommissionens vegne

Ray MAC SHARRY

Medlem af Kommissionen

BILAG

METODER TIL KLASSIFICERING AF SVINEKROPPE I DANMARK

DEL 1

Klassificeringscenter (KC)

1. Svinekroppe klassificeres ved hjælp af apparatet »Klassificeringscenter« (KC).

2. Apparatet er forsynet med ni sonder, hver af en diameter på 6 mm, og hver med en lysdiode (Siemens SFH 950-LD 242 II), en fotodiode (Siemens SFH 960-BP 103) og en dybdeanvendelse på mellem 1 og 180 mm.

   Måleværdierne udtrykkes i beregnet indhold af magert kød ved hjælp af en centralenhed.

3. Svinekroppens indhold af magert kød beregnes på grundlag af ti målinger foretaget på syv målepunkter, som er anført i stk. 4, og i overensstemmelse med følgende formel:

   a) kroppe med hud:

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

   b) afhudede kroppe:

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

   hvor:

   $\hat{y}$ = beregnet indhold af magert kød i svinekroppen i procent.

4. Målepunkterne er:

   x_1 = spæklagets tykkelse (1) i mm, målt ved midten af tredje halshvirvel, 10,5 cm ved siden af svinekroppens midterlinje

   x_2 = spæklagets tykkelse (1) i mm, målt ved midten af fjerde halshvirvel, 7 cm ved siden af svinekroppens midterlinje

   x_3 = spæklagets tykkelse (1) i mm, målt mellem fjerde- og femtebageste brysthvirvel, 3 cm ved siden af svinekroppens midterlinje

   x_4 = spæklagets tykkelse (1) i mm, målt mellem anden- og tredjebageste brysthvirvel, 7 cm ved siden af svinekroppens midterlinje

   x_5 = spæklagets tykkelse (1) i mm, målt mellem første lændehvirvel og sidste brysthvirvel, 6 cm ved siden af svinekroppens midterlinje

   x_6 = spæklagets tykkelse (1) i mm, målt 4 cm foran forkanten af skambenet, 7 cm ved siden af svinekroppens midterlinje

   x_7 = spæklagets tykkelse (1) i mm, målt ved forkanten af skambenet, 11 cm ved siden af svinekroppens midterlinje

   x_8 = muskeltykkelse i mm, målt mellem fjerde- og femtebageste brysthvirvel, 3 cm ved siden af svinekroppens midterlinje

   x_9 = muskeltykkelse i mm, målt mellem anden- og tredjebageste brysthvirvel, 7 cm ved siden af svinekroppens midterlinje

   x_{10} = muskeltykkelse i mm, målt mellem første lændehvirvel og bageste brysthvirvel, 6 cm ved siden af svinekroppens midterlinje

   x_{11} = vægten af den varme svinekrop i kg (eksklusive flomme, nyrer og mellemgulv).

   Formlen gælder for kroppe på mellem 50 og 100 kg.

DEL 2

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

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

2. Apparatet er forsynet med en sonde af en diameter på 6 mm med en lysdiode (Siemens SFH 950-LD 242 II), en fotodiode (Siemens SFH 960-BP 103) og en dybdeanvendelse på mellem 1 og 94 mm.

   Måleværdierne udtrykkes i beregnet indhold af magert kød ved hjælp af en centralenhed.

(1) Inklusive svær hvad angår kroppe med hud.

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

a) kroppe med hud:

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

b) afhudede kroppe:

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

hvor:

$\hat{y}$ = beregnet indhold af magert kød i svinekroppen i procent

x_1 = spæklagets tykkelse (1) i mm, målt 8 cm ved siden af svinekroppens midterlinje mellem tredje- og fjerdesidste lændehvirvel

x_2 = spæklagets tykkelse (1) i mm, målt 6 cm ved siden af svinekroppens midterlinje mellem tredje- og fjerdebageste ribben

x_3 = musklens tykkelse i mm, målt på samme tid og sted som x_2

x_4 = vægten af den varme krop i kg (eksklusive flomme, nyrer og mellemgulv).

Formlen gælder for kroppe på mellem 50 og 100 kg.

DEL 3

Ultra-FOM

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

2. Apparatet er forsynet med en 4 MHz-ultralydssonde (Krautkrämer MB 4 SE). Ultralydsignalet digitaliseres, oplagres og behandles af en mikroprocessor (type INTEL 80 C 31).

Apparatet »ULTRA-FOM« omregner selv måleværdierne til beregnet indhold af magert kød.

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

$$\hat{y} = 63{,}8662 - 0{,}4465\ x_1 - 0{,}5096\ x_2 + 0{,}1281\ x_3$$

hvor:

$\hat{y}$ = beregnet indhold af magert kød i svinekroppen i procent

x_1 = spæklagets tykkelse (inklusive svær) i mm, målt 7 cm ved siden af svinekroppens midterlinje mellem tredje- og fjerdesidste lændehvirvel

x_2 = spæklagets tykkelse (inklusive svær) i mm, målt 7 cm ved siden af svinekroppens midterlinje mellem tredje- og fjerdebageste ribben

x_3 = musklens tykkelse i mm, målt på samme tid og samme sted som x_2.

Formlen gælder for kroppe på mellem 50 og 100 kg.

(1) Inklusive svær hvad angår kroppe med hud.