Denne tekst tjener udelukkende som dokumentationsværktøj og har ingen retsvirkning. EU's institutioner påtager sig intet ansvar for dens indhold. De autentiske udgaver af de relevante retsakter, inklusive deres betragtninger, er offentliggjort i den Europæiske Unions Tidende og kan findes i EUR-Lex. Disse officielle tekster er tilgængelige direkte via linkene i dette dokument

►**B**

KOMMISSIONENS BESLUTNING

af 11. marts 2005

om godkendelse af metoder til klassificering af svinekroppe i Polen

(meddelt under nummer K(2005) 552)

(Kun den polske udgave er autentisk)

(2005/240/EF)

(EUT L 74 af 19.3.2005, s. 62)

Ændret ved:

		Tidende		
		nr.	side	dato
►**M1**	Kommissionens beslutning 2005/609/EF af 8. august 2005	L 207	20	10.8.2005
►**M2**	Kommissionens beslutning 2005/683/EF af 30. september 2005	L 258	5	4.10.2005
►**M3**	Kommissionens gennemførelsesafgørelse 2011/506/EU af 16. august 2011	L 209	43	17.8.2011
►**M4**	Kommissionens gennemførelsesafgørelse (EU) 2019/252 af 11. februar 2019	L 42	29	13.2.2019

▼B

KOMMISSIONENS BESLUTNING

af 11. marts 2005

om godkendelse af metoder til klassificering af svinekroppe i Polen

(meddelt under nummer K(2005) 552)

(Kun den polske udgave er autentisk)

(2005/240/EF)

▼M4

Artikel 1

Følgende metoder godkendes til klassificering af svinekroppe i Polen i henhold til punkt 1 i afsnit B.IV i bilag IV til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 ([1]):

a) apparatet benævnt »Capteur Gras/Maigre — Sydel (CGM)« med tilhørende beregningsmetoder, der er beskrevet nærmere i del 1 i bilaget

b) apparatet benævnt »Ultra FOM 300« med tilhørende beregningsmetoder, der er beskrevet nærmere i del 2 i bilaget

c) apparatet benævnt »Fully automatic ultrasonic carcass grading (Autofom)« med tilhørende beregningsmetoder, der er beskrevet nærmere i del 3 i bilaget

d) apparatet benævnt »IM-03« med tilhørende beregningsmetoder, der er beskrevet nærmere i del 4 i bilaget

e) apparatet benævnt »Autofom III« med tilhørende beregningsmetoder, der er beskrevet nærmere i del 5 i bilaget

f) apparatet benævnt »CSB Image-Meater (CSB)« med tilhørende beregningsmetoder, der er beskrevet nærmere i del 6 i bilaget

g) apparatet benævnt »Fat-O-Meater II (FOM II)« med tilhørende beregningsmetoder, der er beskrevet nærmere i del 7 i bilaget

h) den »manuelle metode (ZP)« med tilhørende beregningsmetoder, der er beskrevet nærmere i del 8 i bilaget

i) apparatet benævnt »gmSCAN« med tilhørende beregningsmetoder, der er beskrevet nærmere i del 9 i bilaget

j) apparatet benævnt »ESTIMEAT« med tilhørende beregningsmetoder, der er beskrevet nærmere i del 10 i bilaget

k) apparatet benævnt »MEAT3D« med tilhørende beregningsmetoder, der er beskrevet nærmere i del 11 i bilaget.

Hvad angår apparatet »Ultra FOM 300« som omhandlet i første afsnit, litra b), skal det efter afslutningen af målingen være muligt på slagtekroppen at kontrollere, at apparatet har målt værdierne F1 og F2 på det sted, der er fastsat i punkt 3 i del 2 i bilaget. Afmærkning af målestedet skal ske samtidig med målingen.

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007 (EUT L 347 af 20.12.2013, s. 671).

▼**M4**

Den »manuelle metode ZP« som omhandlet i første afsnit, litra h), må kun anvendes på slagterier, der har en slagtelinje med en forarbejdningskapacitet på over 40 svin pr. time.

Artikel 2

Uanset den standardudskæring, der er fastsat i afsnit B.III i bilag IV til forordning (EU) nr. 1308/2013, er det ikke nødvendigt at fjerne flomme, nyrer og mellemgulv fra svinekroppen før vejning og klassificering, hvorimod den ydre øregang må fjernes. For at kunne fastsætte priserne på svinekroppe på et sammenligneligt grundlag skal den konstaterede vægt af den varme krop:

a) reduceres:

   1) når det drejer sig om mellemgulv, med 0,23 %

   2) når det drejer sig om flomme og nyrer, med:

      — 1,90 % for kroppe i klasse S og E

      — 2,11 % for kroppe i klasse U

      — 2,54 % for kroppe i klasse R

      — 3,12 % for kroppe i klasse O

      — 3,35 % for kroppe i klasse P

b) hæves med 260 gram pr. krop, når det drejer sig om begge ydre øregange.

▼**B**

Artikel 3

Det er ikke tilladt at ændre apparater eller beregningsmetoder.

Artikel 4

Denne beslutning er rettet til Republikken Polen.

▼M3

BILAG

METODER TIL KLASSIFICERING AF SVINEKROPPE I POLEN

Del 1

CAPTEUR GRAS/MAIGRE — SYDEL (CGM)

1. Reglerne i denne del anvendes, hvis svinekroppene klassificeres ved hjælp af apparatet benævnt »Capteur Gras/Maigre — Sydel (CGM)«.

2. Apparatet skal være udstyret med en Sydel-højdefinitionssonde med en diameter på 8 mm, en infrarød lysdiode (Honeywell) og to lyssensorer (Honeywell). Måledybden er 0-105 mm. CGM-apparatet omregner selv måleværdierne til beregnet indhold af magert kød.

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

$$\hat{Y} = 59{,}42 + 0{,}1322 \times M_2 - 0{,}6275 \times F_2$$

hvor:

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

M_2 = spæklagets tykkelse (inkl. svær) i mm målt parallelt med flækningslinjen 6 cm fra svinekroppens midterlinje mellem tredje- og fjerdebageste ribben

F_2 = spæklagets tykkelse (inkl. svær) i mm målt på samme tid, sted og måde som M_2.

Formlen gælder for kroppe på mellem 60 og 120 kg.

Del 2

ULTRA FOM 300

1. Reglerne i denne del anvendes, hvis svinekroppene klassificeres ved hjælp af apparatet benævnt »Ultra FOM 300«.

2. Apparatet skal være udstyret med et antal 3,5 MHz-ultralydtransducere (U-Systems). Ultra FOM-apparatet omregner selv måleværdierne til beregnet indhold af magert kød.

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

$$\hat{Y} = 54{,}48 + 0{,}1272 \times M_1 - 0{,}3090 \times F_1 + 0{,}0828 \times M_2 - 0{,}2802 \times F_2$$

hvor:

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

M_1 = rygmusklens tykkelse i mm målt vinkelret på musklen ud for det bageste ribben 7 cm fra svinekroppens midterlinje

▼M3

M_2 = rygmusklens tykkelse i mm målt vinkelret på musklen mellem det tredje- og fjerdebageste ribben 7 cm fra svinekroppens midterlinje

F_1 = spæklagets tykkelse (inkl. svær) i mm målt på samme tid, sted og måde som M_1

F_2 = spæklagets tykkelse (inkl. svær) i mm målt på samme tid, sted og måde som M_2

Formlen gælder for kroppe på mellem 60 og 120 kg.

Del 3

FULLY AUTOMATIC ULTRASONIC CARCASS GRADING (AUTOFOM)

1. Reglerne i denne del anvendes, hvis svinekroppene klassificeres ved hjælp af apparatet benævnt »Autofom (Fully automatic ultrasonic carcass grading)«.

2. Apparatet skal være udstyret med 16 2 MHz-ultralydtransducere (GE Inspection Technologies). Ultralyddataene skal omfatte målinger af spæk- og muskeltykkelse. Måleresultaterne omregnes til beregnet indhold af magert kød ved hjælp af en computer.

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

$$\hat{Y} = 62{,}9442 + (AF1_IP005 \times -0{,}018154) + (AF1_IP006 \times -0{,}027186) + (AF1_IP008 \times -0{,}047431) + (AF1_IP022 \times -0{,}011910) + (AF1_IP023 \times -0{,}071926) + (AF1_IP024 \times 0{,}005814) + (AF1_IP034 \times 0{,}029288) + (AF1_IP036 \times 0{,}005096) + (AF1_IP038 \times 0{,}010231) + (AF1_IP039 \times 0{,}012659) + (AF1_IP041 \times 0{,}022470) + (AF1_IP047 \times -0{,}007939) + (AF1_IP049 \times -0{,}075061) + (AF1_IP050 \times -0{,}028977) + (AF1_IP052 \times -0{,}091722) + (AF1_IP055 \times -0{,}060411) + (AF1_IP058 \times -0{,}098989) + (AF1_IP060 \times -0{,}064891) + (AF1_IP061 \times -0{,}065688) + (AF1_IP063 \times -0{,}064035) + (AF1_IP074 \times -0{,}078333) + (AF1_IP078 \times -0{,}078486) + (AF1_IP079 \times -0{,}035330) + (AF1_IP081 \times -0{,}048421) + (AF1_IP091 \times -0{,}107559) + (AF1_IP094 \times 0{,}008816) + (AF1_IP096 \times 0{,}000797) + (AF1_IP098 \times 0{,}014608) + (AF1_IP103 \times 0{,}007774) + (AF1_IP104 \times 0{,}008251) + (AF1_IP122 \times 0{,}012957)$$

hvor:

$\hat{Y}$ = det beregnede indhold af magert kød i svinekroppen i procent

AF1_IP005, AF1_IP006, AF1_IP008 … AF1_IP122 er variablerne målt med Autofom.

4. Målepunkterne og den statistiske metode er beskrevet i del II i den protokol, som Polen har sendt til Kommissionen i henhold til artikel 23, stk. 4, i Kommissionens forordning (EF) nr. 1249/2008 ([1]).

Formlen gælder for kroppe på mellem 60 og 120 kg.

([1]) EUT L 337 af 16.12.2008, s. 3.

▼M3

Del 4

IM-03

1. Reglerne i denne del anvendes, hvis svinekroppene klassificeres ved hjælp af apparatet benævnt »IM-03«.

2. Apparatet skal være udstyret med en optisk sonde (Single Line Scanner SLS01) med en diameter på 7 mm. Sonden er udstyret med en stribe kontaktbilledsensorer (CIS) og grønne lysdioder. Måledybden er 0-132 mm.

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

$$\hat{Y} = 60{,}55 + 0{,}1142 \times M_2 - 0{,}6292 \times F_2$$

hvor:

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

M_2 = rygmusklens tykkelse i mm målt parallelt med flækningslinjen mellem tredje- og fjerdebageste ribben 6 cm fra svinekroppens midterlinje

F_2 = spæklagets tykkelse (inkl. svær) i mm målt på samme tid, sted og måde som M_2.

Formlen gælder for kroppe på mellem 60 og 120 kg.

Del 5

AUTOFOM III

1. Reglerne i denne del anvendes, hvis svinekroppene klassificeres ved hjælp af apparatet benævnt »Autofom III.«

2. Apparatet skal være udstyret med 16 2 MHz-ultralydtransducere (Carometec A/S) placeret med en afstand på 25 mm mellem hver transducer. Ultralyddataene skal omfatte målinger af spæklags- og muskeltykkelse samt dermed forbundne parametre. Måleresultaterne omregnes til beregnet procentindhold af magert kød ved hjælp af computer.

3. Svinekroppens indhold af magert kød beregnes ud fra 10 variabler efter følgende formel:

$$\hat{Y} = 73{,}8876 + (AF3_R2P1 \times -1{,}036616) + (AF3_R2P3 \times -0{,}180173) + (AF3_R2P13 \times -0{,}144679) + (AF3_R2P15 \times -0{,}221519) + (AF3_R3P5 \times 0{,}136061) + (AF3_R4P4 \times 0{,}249888) + (AF3_R4P5 \times 0{,}330109) + (AF3_R4P6 \times 0{,}184696) + (AF3_R4P8 \times -0{,}112875) + (AF3_R4P9 \times -0{,}113663)$$

hvor:

$\hat{Y}$ = det beregnede indhold af magert kød i svinekroppen i procent

R2P1, R2P3, R2P13 … R4P9 er variablerne målt med Autofom III.

▼M3

4. Målepunkterne er beskrevet i del II i den protokol, som Polen har sendt til Kommissionen i henhold til artikel 23, stk. 4, i forordning (EF) nr. 1249/2008.

Formlen gælder for kroppe på mellem 60 og 120 kg.

Del 6

CSB IMAGE-MEATER (CSB)

1. Reglerne i denne del anvendes, hvis svinekroppene klassificeres ved hjælp af apparatet benævnt »CSB Image-Meater«.

2. CSB Image-Meater består bl.a. af et videokamera, en computer udstyret med et billedanalysekort, en skærm, en printer, en styringsmekanisme, en udløsningsmekanisme og grænseflader. De 5 Image-Meater-variabler måles alle i flækningslinjen i skinkeområdet (omkring *M. gluteus medius*).

Måleresultaterne omregnes til beregnet procentindhold af magert kød ved hjælp af computer.

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

$$\hat{Y} = 54{,}0770376148 - (0{,}4460170496 \times MS) + (0{,}1046346719 \times MF) - (0{,}0575429366 \times VaF) + (0{,}2303135777 \times VcF) - (0{,}1637971133 \times VdF)$$

hvor:

$\hat{Y}$ = det beregnede indhold af magert kød i svinekroppen i procent

MS — gennemsnitlig spæklagstykkelse over *M. gluteus medius* (mm)

MF — gennemsnitlig tykkelse af lændemuskler og *M. gluteus medius* (mm)

VaF, VcF, VdF — gennemsnitlig muskeltykkelse over de valgte tre lændehvirvler (mm).

4. Målepunkterne er beskrevet i del II i den protokol, som Polen har sendt til Kommissionen i henhold til artikel 23, stk. 4, i forordning (EF) nr. 1249/2008.

Formlen gælder for kroppe på mellem 60 og 120 kg.

Del 7

FAT-O-MEATER II (FOM II)

1. Reglerne i denne del anvendes, hvis svinekroppene klassificeres ved hjælp af apparatet benævnt »Fat-O-Meater II«.

2. Apparatet er en ny udgave af FAT-O-Meater-målesystemet. FOM II består af en optisk sonde med en kniv, en dybdemålingsanordning med en måledybde på 125 mm og en dataindsamlings- og analyseplade — Carometec Touch Panel i15 computer (Ingress Protection IP69K).

Alle foreskrevne indsamlings- og analysedata lagres i selve FOM II-pistolen. Terminalen er en fuldt integreret del af FOM II.

Måleværdierne omregnes til beregnet indhold af magert kød ved hjælp af en computer.

▼M3

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

$$\hat{Y} = 59{,}75 + 0{,}1533 \times M_2 - 0{,}6342 \times F_2$$

hvor:

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

M_2 = rygmusklens tykkelse i mm målt vinkelret på musklen mellem tredje- og fjerdesidste ribben 7 cm fra svinekroppens midterlinje

F_2 = spæklagets tykkelse (inkl. svær) i mm målt på samme tid, sted og måde som M_2.

Formlen gælder for kroppe på mellem 60 og 120 kg.

Del 8

DEN MANUELLE METODE (ZP)

1. Reglerne i denne del anvendes, hvis svinekroppene klassificeres efter den »manuelle metode (ZP)«, hvor måling foretages med lineal.

2. Ifølge denne metode kan der anvendes en lineal, idet klassificeringen bestemmes på grundlag af forudsigelsesligningen. Metoden er baseret på manuel måling i den flækkede svinekrops midterlinje af fedtlagets og musklens tykkelse.

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

$$\hat{Y} = 52{,}61 - 0{,}6148 \times F + 0{,}1842 \times M$$

hvor:

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

F = det synlige fedtlags tykkelse i kroppens flækningslinje på det tyndeste sted over *M. gluteus medius* (mm)

M = lændemusklens synlige tykkelse i kroppens flækningslinje målt som den korteste afstand mellem den forreste (craniale) del af *M. gluteus medius* og den øverste (dorsale) del af rygmarvskanalen (mm).

Formlen gælder for kroppe på mellem 60 og 120 kg.

▼M4

Del 9

gmSCAN

1. Reglerne i denne del anvendes, hvis svinekroppene klassificeres ved hjælp af apparatet benævnt »gmSCAN«.

2. gmSCAN anvender magnetisk induktion til at bestemme kroppenes dielektriske egenskaber uden kontakt. Målesystemet består af en række overførselsspoler, der genererer et variabelt magnetfelt med lav intensitet. Modtagerspolerne konverterer signalet fra den forstyrrelse af magnetfeltet, som er forårsaget af kroppen, til et komplekst elektrisk signal, der er forbundet med de dielektriske parametre i kroppens muskler og fedtvæv.

▼**M4**

3. En svinekrops indhold af magert kød beregnes efter følgende formel:

$$\hat{Y} = 44{,}589 - 0{,}190 \times CW + 2\,341{,}210 \times (Q1/CW) - 936{,}097 \times (Q2/CW) + 1\,495{,}516 \times (Q3/CW)$$

hvor:

$\hat{Y}$ = beregnet indhold af magert kød i en svinekrop i procent

CW = vægten af den varme krop i kg.

Q1, Q2 og Q3 = Magnetisk induktion (Volt) fra hhv. skinke, mellem- og skulderområdet.

Formlen gælder for kroppe på mellem 60 og 120 kg (varm vægt).

Del 10

ESTIMEAT

1. Reglerne i denne del anvendes, hvis svinekroppene klassificeres ved hjælp af apparatet benævnt »ESTIMEAT«.

2. ESTIMEAT anvender et dybdekamera til at producere et tredimensionelt billede af kroppen og anslå kroppens form. Der produceres 130 tværsnit, og følgende parametre beregnes for hvert enkelt tværsnit med henblik på at beregne indholdet af magert kød: overflade, omkreds og konveksitet.

3. En svinekrops indhold af magert kød beregnes efter følgende formel:

$$\hat{Y} = 38{,}39317497 + 508{,}24 \times X1 - 148{,}557 \times X2 - 3{,}63439 \times X3 + 2{,}481331 \times X4 + 8{,}353825 \times X5 + 2{,}75896 \times X6 + 268{,}8835 \times X7$$

hvor:

$\hat{Y}$ = beregnet indhold af magert kød i en svinekrop i procent

X1 = fejlresumé af fastgøringspunkterne fra tværsnittet til cirklen med radius R_{sf} ved punkt P-66

X2 = slagtekroppens ydre konveksitet mellem den maksimale konveksitet for skinken og skulderen ved punkt Z-80

X3 = fejlresumé af fastgøringspunkterne fra tværsnittet til cirklen med radius R ved punkt P-58/fejlresumé af fastgøringspunkterne fra tværsnittet til cirklen med radius R ved punkt P-67

X4 = fejlresumé af fastgøringspunkterne fra tværsnittet til cirklen med radius R_{sf} ved punkt P-103/fejlresumé af fastgøringspunkterne fra tværsnittet til cirklen med radius R_{sf} ved punkt P-111

X5 = tværsnittets delvise dybde ved punkt P-49 i 3/10 af bredden/tværsnittets delvise dybde ved punkt P-49 i 5/10 af bredden

X6 = tværsnittets maksimale dybde ved punkt P-18/tværsnittets maksimale dybde ved punkt P-49

X7 = partiel fejl i punkterne fra tværsnittet til cirklen med radius R ved punkt P-72 i 4/10 af tværsnitsarealet.

Formlen gælder for kroppe på mellem 60 og 120 kg (varm vægt).

▼M4

Del 11

MEAT3D

1. Reglerne i denne del anvendes, hvis svinekroppene klassificeres ved hjælp af apparatet benævnt »MEAT3D«.

2. MEAT3D anvender en scanner til at producere et tredimensionelt billede af kroppen og anslå kroppens form. Der anvendes en særlig ramme til at positionere den halve svinekrop under scanningen. Der produceres 130 tværsnit, og følgende parametre beregnes for hvert enkelt tværsnit med henblik på at beregne indholdet af magert kød: overflade, omkreds og konveksitet.

3. En svinekrops indhold af magert kød beregnes efter følgende formel:

$$\hat{Y} = 50{,}36925112 + 0{,}543385 \times X1 - 9{,}06185 \times X2 - 10{,}83 \times X3 + 488{,}8033 \times X4 - 2{,}56922 \times X5 + 17{,}34226 \times X6 - 2{,}00088 \times X7$$

hvor:

$\hat{Y}$ = beregnet indhold af magert kød i en svinekrop i procent

X1 = fejlresumé af fastgøringspunkterne fra tværsnittet til cirklen med radius R_{sf} ved punkt P-49/fejlresumé af fastgøringspunkterne fra tværsnittet til cirklen med radius R_{sf} ved punkt P-23

X2 = fejlresumé af fastgøringspunkterne fra tværsnittet til cirklen med radius R ved punkt P-79/slagtekroppens maksimale konveksitetsværdier ved punkt P-50 til P-99

X3 = tværsnittets krumningsradius ved punkt P-68/tværsnittets krumningsradius ved punkt P-51

X4 = partiel fejl i punkterne fra tværsnittet til cirklen med radius R ved punkt P-70 i 3/10 af tværsnitsarealet.

X5 = fejlresumé af fastgøringspunkterne fra tværsnittet til cirklen med radius R_{sf} ved punkt P-55/fejlresumé af fastgøringspunkterne fra tværsnittet til cirklen med radius R_{sf} ved punkt P-71

X6 = tværsnittets delvise dybde ved punkt P-62 i 3/10 af bredden/tværsnittets delvise dybde ved punkt P-62 i 6/10 af bredden

X7 = tværsnittets delvise dybde ved punkt P-33 i 2/10 af bredden/skinkens maksimale værdi.

Formlen gælder for kroppe på mellem 60 og 120 kg (varm vægt).