Dieser Text dient lediglich zu Informationszwecken und hat keine Rechtswirkung. Die EU-Organe übernehmen keine Haftung für seinen Inhalt. Verbindliche Fassungen der betreffenden Rechtsakte einschließlich ihrer Präambeln sind nur die im Amtsblatt der Europäischen Union veröffentlichten und auf EUR-Lex verfügbaren Texte. Diese amtlichen Texte sind über die Links in diesem Dokument unmittelbar zugänglich

►**B**

ENTSCHEIDUNG DER KOMMISSION

vom 11. März 2005

zur Zulassung von Verfahren zur Einstufung von Schweineschlachtkörpern in Polen

(Bekannt gegeben unter Aktenzeichen K(2005) 552)

(Nur der polnische Text ist verbindlich)

(2005/240/EG)

(ABl. L 74 vom 19.3.2005, S. 62)

Geändert durch:

		Amtsblatt		
		Nr.	Seite	Datum
►**M1**	Entscheidung 2005/609/EG der Kommission vom 8. August 2005	L 207	20	10.8.2005
►**M2**	Entscheidung 2005/683/EG der Kommission vom 30. September 2005	L 258	5	4.10.2005
►**M3**	Durchführungsbeschluss 2011/506/EU der Kommission vom 16. August 2011	L 209	43	17.8.2011
►**M4**	Durchführungsbeschluss (EU) 2019/252 der Kommission vom 11. Februar 2019	L 42	29	13.2.2019

▼B

ENTSCHEIDUNG DER KOMMISSION

vom 11. März 2005

zur Zulassung von Verfahren zur Einstufung von Schweineschlachtkörpern in Polen

(Bekannt gegeben unter Aktenzeichen K(2005) 552)

(Nur der polnische Text ist verbindlich)

(2005/240/EG)

▼M4

Artikel 1

Folgende Verfahren zur Einstufung von Schweineschlachtkörpern werden gemäß Anhang IV Teil B Abschnitt IV Nummer 1 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) in Polen zugelassen:

a) das Gerät „Capteur Gras/Maigre — Sydel (CGM)“ und die entsprechenden Schätzverfahren, deren Einzelheiten in Teil 1 des Anhangs aufgeführt sind;

b) das Gerät „Ultra FOM 300“ und die entsprechenden Schätzverfahren, die im Einzelnen in Teil 2 des Anhangs beschrieben sind;

c) das Gerät „Fully automatic ultrasonic carcass grading (Autofom)“ und die entsprechenden Schätzverfahren, die im Einzelnen in Teil 3 des Anhangs beschrieben sind;

d) das Gerät „IM-03“ und die entsprechenden Schätzverfahren, die im Einzelnen in Teil 4 des Anhangs beschrieben sind;

e) das Gerät „Autofom III“ und die entsprechenden Schätzverfahren, die im Einzelnen in Teil 5 des Anhangs beschrieben sind;

f) das Gerät „CSB Image-Meater (CSB)“ und die entsprechenden Schätzverfahren, die im Einzelnen in Teil 6 des Anhangs beschrieben sind;

g) das Gerät „Fat-O-Meater II (FOM II)“ und die entsprechenden Schätzverfahren, die im Einzelnen in Teil 7 des Anhangs beschrieben sind;

h) das manuelle Verfahren (ZP) und die entsprechenden Schätzverfahren, die im Einzelnen in Teil 8 des Anhangs beschrieben sind.

i) das Gerät „gmSCAN“ und die entsprechenden Schätzverfahren, deren Einzelheiten in Teil 9 des Anhangs aufgeführt sind;

j) das Gerät „ESTIMEAT“ und die entsprechenden Schätzverfahren, deren Einzelheiten in Teil 10 des Anhangs aufgeführt sind;

k) das Gerät „MEAT3D“ und die entsprechenden Schätzverfahren, die im Einzelnen in Teil 11 des Anhangs beschrieben sind.

Bei Verwendung des in Absatz 1 Buchstabe b genannten Geräts „Ultra FOM 300“ muss sich nach der Messung am Schlachtkörper feststellen lassen, dass dieses Gerät die Messwerte F1 und F2 an der in Teil 2 Nummer 3 des Anhangs vorgegebenen Stelle gemessen hat. Die Messstelle muss daher während der Messung entsprechend markiert werden.

([1]) Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 des Rates (ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671).

▼**M4**

Das in Absatz 1 Buchstabe h genannte manuelle Einstufungsverfahren (ZP) ist nur für Schlachthöfe zugelassen, die eine Schlachtstraße mit einer Kapazität zur Verarbeitung von höchstens 40 Schweinen pro Stunde haben.

Artikel 2

Unbeschadet der Standardaufmachung gemäß Anhang IV Teil B Abschnitt III der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 müssen Flomen, Nieren und Zwerchfell nicht vor dem Wiegen und der Einstufung aus den Schweineschlachtkörpern entfernt werden, während der externe Gehörgang entfernt werden kann. Damit die Preise für Schweineschlachtkörper auf einer vergleichbaren Grundlage notiert werden können, wird das festgestellte Warmgewicht wie folgt

a) verringert:

1. für das Zwerchfell um 0,23 %,

2. für Flomen und Nieren um:

— 1,90 % bei Schlachtkörpern der Klassen S und E,

— 2,11 % bei Schlachtkörpern der Klasse U,

— 2,54 % bei Schlachtkörpern der Klasse R,

— 3,12 % bei Schlachtkörpern der Klasse O,

— 3,35 % bei Schlachtkörpern der Klasse P;

b) erhöht: um 260 g je Schlachtkörper für äußere Gehörgänge.

▼**B**

Artikel 3

Eine Änderung der Geräte oder Schätzverfahren ist nicht zulässig.

Artikel 4

Diese Entscheidung ist an die Republik Polen gerichtet.

▼M3

ANHANG

VERFAHREN ZUR EINSTUFUNG VON SCHWEINESCHLACHTKÖRPERN IN POLEN

Teil 1

CAPTEUR GRAS/MAIGRE — SYDEL (CGM)

1. Die Vorschriften dieses Teils finden Anwendung, wenn die Einstufung von Schweineschlachtkörpern anhand des Geräts „Capteur Gras/Maigre — Sydel (CGM)“ erfolgt.

2. Das Gerät ist mit einer hoch auflösenden Sydel-Sonde von 8 mm Breite, einer Infrarot emittierenden Fotodiode (Honeywell) und zwei Fotoempfängern (Honeywell) ausgestattet. Der Messbereich liegt zwischen 0 und 105 mm. Die Messwerte werden von CGM selbst in Schätzwerte für den Muskelfleischanteil umgerechnet.

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

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

Hierbei sind:

$\hat{Y}$ = der geschätzte prozentuale Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers,

M_2 = die Dicke des Rückenmuskels in Millimetern, 6 cm seitlich der Mittellinie zwischen der dritt- und der viertletzten Rippe parallel zur Spaltlinie des Schlachtkörpers gemessen,

F_2 = Rückenspeckdicke (einschließlich Schwarte) in Millimetern, gleichzeitig, an derselben Stelle und auf dieselbe Weise wie M_2 gemessen.

Diese Formel gilt für Schlachtkörper von 60 bis 120 kg.

Teil 2

ULTRA FOM 300

1. Die Vorschriften dieses Teils finden Anwendung, wenn die Einstufung von Schweineschlachtkörpern anhand des Geräts „Ultra FOM 300“ erfolgt.

2. Das Gerät ist mit einer Ultraschallsonde von 3,5 MHz (U-Systems) ausgestattet. Die Messergebnisse werden vom Ultra-FOM-Gerät selbst in den geschätzten Muskelfleischanteil umgerechnet.

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

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

Hierbei sind:

$\hat{Y}$ = der geschätzte prozentuale Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers,

M_1 = die Dicke des Rückenmuskels in Millimetern, an der letzten Rippe, 7 cm seitlich der Mittellinie senkrecht zum Muskel gemessen,

▼M3

M_2 = die Dicke des Rückenmuskels in Millimetern, zwischen der dritt- und der viertletzten Rippe, 7 cm seitlich der Mittellinie senkrecht zum Muskel gemessen,

F_1 = Rückenspeckdicke (einschließlich Schwarte) in Millimetern, gleichzeitig, an derselben Stelle und auf dieselbe Weise wie M_1 gemessen.

F_2 = Rückenspeckdicke (einschließlich Schwarte) in Millimetern, gleichzeitig, an derselben Stelle und auf dieselbe Weise wie M_2 gemessen.

Diese Formel gilt für Schlachtkörper von 60 bis 120 Kilogramm.

Teil 3

FULLY AUTOMATIC ULTRASONIC CARCASS GRADING (AUTOFOM)

1. Die Vorschriften dieses Teils finden Anwendung, wenn die Einstufung von Schweineschlachtkörpern anhand des Geräts „Autofom (Fully automatic ultrasonic carcass grading)“ erfolgt.

2. Das Gerät ist mit 16 Ultraschallwandlern mit 2 MHz (GE Inspection Technologies) ausgestattet. Die Ultraschalldaten betreffen Messungen der Rückenspeckdicke und der Muskeldicke. Die Messwerte werden von einem Rechner in Schätzwerte für den Muskelfleischanteil umgerechnet.

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

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

Hierbei sind:

$\hat{Y}$ = der geschätzte prozentuale Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers,

AF1_IP005, AF1_IP006, AF1_IP008 … AF1_IP122 die von Autofom gemessenen Variablen.

4. Die Messstellen und die statistische Methode sind in Teil II des gemäß Artikel 23 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 1249/2008 der Kommission [1] von Polen an die Kommission übermittelten Protokolls beschrieben.

Die Formel gilt für Schlachtkörper mit einem Gewicht von 60 bis 120 kg.

[1] ABl. L 337 vom 16.12.2008, S. 3.

▼M3

Teil 4

IM-03

1. Die Vorschriften dieses Teils finden Anwendung, wenn die Einstufung von Schweineschlachtkörpern anhand des Geräts „IM-03“ erfolgt.

2. Das Gerät ist mit einer optischen Nadelsonde (Single Line Scanner SLS01) von 7 mm Durchmesser ausgestattet. Die Sonde enthält eine Reihe von CIS-Sensoren und grünen Leuchtdioden. Der Messbereich liegt zwischen 0 und 132 mm.

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

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

Hierbei sind:

$\hat{Y}$ = der geschätzte prozentuale Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers,

M_2 = die Dicke des Rückenmuskels in Millimetern, 6 cm seitlich der Mittellinie zwischen der dritt- und der viertletzten Rippe parallel zur Spaltlinie des Schlachtkörpers gemessen,

F_2 = die Rückenspeckdicke (einschließlich Schwarte) in Millimetern, gleichzeitig, an derselben Stelle und auf dieselbe Weise wie M_2 gemessen.

Diese Formel gilt für Schlachtkörper von 60 bis 120 kg.

Teil 5

AUTOFOM III

1. Die Vorschriften dieses Teils finden Anwendung, wenn die Einstufung von Schweineschlachtkörpern anhand des Geräts „Autofom III“ erfolgt.

2. Das Gerät ist mit 16 Ultraschallwandlern mit 2 MHz (Carometec A/S) und einem Messbereich von 25 mm zwischen den einzelnen Wandlern ausgestattet. Die Ultraschalldaten betreffen Messungen der Rückenspeckdicke und der Muskeldicke sowie die dazugehörigen Parameter. Die Messwerte werden von einem Rechner in Schätzwerte für den prozentualen Muskelfleischanteil umgerechnet.

3. Der Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers wird auf der Grundlage von zehn Variablen nach folgender Formel berechnet:

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

Hierbei sind:

$\hat{Y}$ = der geschätzte prozentuale Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers,

R2P1, R2P3, R2P13 … R4P9 — die von Autofom III gemessenen Variablen.

▼M3

4. Die Messstellen sind in Teil II des gemäß Artikel 23 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 1249/2008 von Polen an die Kommission übermittelten Protokolls beschrieben.

   Die Formel gilt für Schlachtkörper mit einem Gewicht von 60 bis 120 kg.

Teil 6

CSB IMAGE MEATER (CSB)

1. Die Vorschriften dieses Teils finden Anwendung, wenn die Einstufung von Schweineschlachtkörpern anhand des Geräts „CSB Image-Meater“ erfolgt.

2. Das Gerät CSB Image-Meater besteht insbesondere aus einer Videokamera, einem PC mit Bildanalysekarte, einem Monitor, einem Drucker, einem Befehlsmechanismus, einem Auslösungsmechanismus und Schnittstellen. Alle fünf Variablen des Image-Meater werden an der Spaltlinie im Schinken (rund um den *M. gluteus medius*) gemessen.

   Die Messwerte werden von einem Rechner in Schätzwerte für den prozentualen Muskelfleischanteil umgerechnet.

3. Der Muskelfleischanteil von Schlachtkörpern wird nach folgender Formel berechnet:

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

   Hierbei sind:

   $\hat{Y}$ = der geschätzte prozentuale Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers,

   MS — die durchschnittliche Speckdicke über dem *M. gluteus medius* (in mm),

   MF — die durchschnittliche Muskeldicke der Lendenmuskeln und des *M. gluteus medius* (in mm),

   VaF, VcF, VdF — die durchschnittliche Muskeldicke über den drei ausgewählten kranialen Lendenwirbelkörpern (in mm).

4. Die Messstellen sind in Teil II des gemäß Artikel 23 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 1249/2008 von Polen an die Kommission übermittelten Protokolls beschrieben.

   Die Formel gilt für Schlachtkörper mit einem Gewicht von 60 bis 120 kg.

Teil 7

FAT-O-MEATER II (FOM II)

1. Die Vorschriften dieses Teils finden Anwendung, wenn die Einstufung von Schweineschlachtkörpern anhand des Geräts „Fat-O-Meater II“ erfolgt.

2. Bei diesem Gerät handelt es sich um eine neue Version des FAT-O-Meater-Messsystems. Das Gerät FOM II besteht aus einer optischen Sonde mit einer Klinge, einem Tiefenmessgerät mit einer Messtiefe von 125 mm und einem Datenerfassungs- und -analysesystem Carometec Touch Panel i15 computer (Ingress Protection IP69K).

   Die FOM-II-Messpistole enthält alle rechtlich relevanten Datenerfassungen und Analysen. Der Terminal ist Teil des FOM II und vollständig in das Gerät integriert.

   Die Messwerte werden von einem Rechner in den geschätzten Muskelfleischanteil umgerechnet.

▼M3

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

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

Hierbei sind:

$\hat{Y}$ = der geschätzte prozentuale Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers,

M_2 = die Dicke des Rückenmuskels in Millimetern, zwischen der dritt- und der viertletzten Rippe, 7 cm seitlich der Mittellinie senkrecht zum Muskel gemessen,

F_2 = Rückenspeckdicke (einschließlich Schwarte) in Millimetern, gleichzeitig, an derselben Stelle und auf dieselbe Weise wie M_2 gemessen.

Diese Formel gilt für Schlachtkörper von 60 bis 120 kg.

Teil 8

MANUELLES VERFAHREN (ZP)

1. Die Vorschriften dieses Teils finden Anwendung, wenn die Einstufung von Schweineschlachtkörpern nach dem „manuellen Verfahren (ZP)“ durch Messung mit einer Lehre erfolgt.

2. Bei diesem Verfahren wird eine Lehre verwendet, deren Maßzahlen anhand einer Prädiktionsgleichung bestimmt werden. Das Verfahren basiert auf der manuellen Messung der Fett- und der Muskeldicke auf der Spaltfläche des Schlachtkörpers.

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

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

Hierbei sind:

$\hat{Y}$ = der geschätzte prozentuale Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers,

F = die Mindestdicke des sichtbaren Specks auf der Mittellinie des Schlachtkörpers, der den *M. gluteus medius* bedeckt (in mm),

M = die sichtbare Dicke des Lendenmuskels auf der Mittellinie des Schlachtkörpers, gemessen als kürzeste Verbindung zwischen dem vorderen (kranialen) Ende des *M. gluteus medius* und der oberen (dorsalen) Kante des Wirbelkanals (in mm).

Diese Formel gilt für Schlachtkörper von 60 bis 120 kg.

▼M4

Teil 9

gmSCAN

1. Die Vorschriften dieses Teils finden Anwendung, wenn die Einstufung von Schweineschlachtkörpern anhand des Geräts „gmSCAN“ erfolgt.

2. Beim gmSCAN werden die dielektrischen Eigenschaften der Schlachtkörper kontaktfrei durch magnetische Induktion bestimmt. Das Messsystem besteht aus einer Reihe von Sendespulen, mit denen ein veränderliches schwaches Magnetfeld erzeugt wird. Die Empfängerspulen wandeln das Signal aus der durch den Schlachtkörper verursachten Störung des Magnetfelds in ein komplexes elektrisches Signal um, das den dielektrischen Parametern des Muskel- und Fettgewebes des Schlachtkörpers entspricht.

▼M4

3. Der Magerfleischanteil des Schlachtkörpers wird nach folgender Formel berechnet:

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

Hierbei gilt:

$\hat{Y}$ = der geschätzte prozentuale Magerfleischanteil des Schlachtkörpers;

CW = Warmgewicht des Schlachtkörpers in Kilogramm;

Q1, Q2 und Q3 = Betrag der magnetischen Induktion (Volt) aus Schinken, Mitte und Schulterbereich.

Diese Formel gilt für Schlachtkörper von 60 bis 120 kg (Warmgewicht).

Teil 10

ESTIMEAT

1. Die Vorschriften dieses Teils finden Anwendung, wenn die Einstufung von Schweineschlachtkörpern anhand des Geräts „ESTIMEAT“ erfolgt.

2. ESTIMEAT stützt sich auf eine Tiefenkamera, um ein dreidimensionales Bild des Schlachtkörpers zu zeichnen und die Schlachtkörperparameter zu schätzen. Es werden 130 Querschnitte erstellt, und für jeden Querschnitt werden folgende Parameter zur Berechnung des Magerfleischanteils festgelegt: Oberfläche, Umfang, Wölbung.

3. Der Magerfleischanteil des Schlachtkörpers wird nach folgender Formel berechnet:

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

Hierbei gilt:

$\hat{Y}$ = der geschätzte prozentuale Magerfleischanteil des Schlachtkörpers;

X1 = Summe aller Fehler der Passpunkte des Querschnitts zum Kreis mit Radius R_{sf} an Punkt P-66;

X2 = äußere Wölbung des Schlachtkörpers zwischen der maximalen Wölbung des Schinkens und der Schulter an Punkt Z-80;

X3 = Summe aller Fehler der Passpunkte des Querschnitts zum Kreis mit Radius R an Punkt P-58/Summe aller Fehler der Passpunkte des Querschnitts zum Kreis mit Radius R an Punkt P-67;

X4 = Summe aller Fehler der Passpunkte des Querschnitts zum Kreis mit Radius R_{sf} an Punkt P-103/Summe aller Fehler der Passpunkte des Querschnitts zum Kreis mit Radius R_{sf} an Punkt P-111;

X5 = Teiltiefe des Querschnitts an Punkt P-49 in 3/10 der Querschnittsbreite/Teiltiefe des Querschnitts an Punkt P-49 in 5/10 der Querschnittsbreite;

X6 = maximale Tiefe des Querschnitts an Punkt P-18/maximale Tiefe des Querschnitts an Punkt P-49;

X7 = Teilfehler in Punkten des Querschnitts zum Kreis mit Radius R an Punkt P-72 in 4/10 der Querschnittsfläche.

Diese Formel gilt für Schlachtkörper von 60 bis 120 kg (Warmgewicht).

▼M4

Teil 11

MEAT3D

1. Die Vorschriften dieses Teils finden Anwendung, wenn die Einstufung von Schweineschlachtkörpern anhand des Geräts „MEAT3D“ erfolgt.

2. MEAT3D stützt sich auf einen Scanner, um ein dreidimensionales Bild des Schlachtkörpers zu zeichnen und die Schlachtkörperparameter zu schätzen. Ein spezifischer Rahmen wird verwendet, um die Schlachtkörperhälften während des Scannens zu positionieren. Es werden 130 Querschnitte erzeugt, und für jeden Querschnitt werden folgende Parameter zur Berechnung des Magerfleischanteils festgelegt: Oberfläche, Umfang, Wölbung.

3. Der Magerfleischanteil des Schlachtkörpers wird nach folgender Formel berechnet:

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

Hierbei gilt:

$\hat{Y}$ = der geschätzte prozentuale Magerfleischanteil des Schlachtkörpers;

X1 = Summe aller Fehler der Passpunkte des Querschnitts zum Kreis mit Radius R_{sf} an Punkt P-49/Summe aller Fehler der Passpunkte des Querschnitts zum Kreis mit Radius R_{sf} an Punkt P-23;

X2 = Summe aller Fehler der Passpunkte des Querschnitts zum Kreis mit Radius R an Punkt P-79/maximaler Wert der Schlachtkörperwölbungen in den Bereichen P_50 — P99;

X3 = der Krümmungsradius des Querschnitts an Punkt P-68/der Krümmungsradius des Querschnitts an Punkt P-51;

X4 = Teilfehler in Punkten des Querschnitts zum Kreis mit Radius R an Punkt P-70 in 3/10 der Querschnittsfläche;

X5 = Summe aller Fehler der Passpunkte des Querschnitts zum Kreis mit Radius R_{sf} an Punkt P-55/Summe aller Fehler der Passpunkte des Querschnitts zum Kreis mit Radius R_{sf} an Punkt P-71;

X6 = Teiltiefe des Querschnitts an Punkt P-62 in 3/10 der Querschnittsbreite/Teiltiefe des Querschnitts an Punkt P-62 in 6/10 der Querschnittsbreite;

X7 = Teiltiefe des Querschnitts an Punkt P-33 in 2/10 der Querschnittsbreite/Höchstwert des Schinkens.

Diese Formel gilt für Schlachtkörper von 60 bis 120 kg (Warmgewicht).