

**ENTSCHEIDUNG DER KOMMISSION**

**vom 19. Dezember 2008**

**zur Zulassung von Verfahren der Einstufung von Schweineschlachtkörpern in Dänemark**

(Bekannt gegeben unter Aktenzeichen K(2008) 8498)

**(Nur der dänische Text ist verbindlich)**

(2009/12/EG)

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 3220/84 des Rates vom 13. November 1984 zur Bestimmung des gemeinschaftlichen Handelsklassenschemas für Schweineschlachtkörper<sup>(1)</sup>, insbesondere auf Artikel 5 Absatz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Gemäß Artikel 2 Absatz 3 der Verordnung (EWG) Nr. 3220/84 erfolgt die Einstufung von Schweineschlachtkörpern durch Schätzung des Muskelfleischanteils nach statistisch gesicherten Schätzverfahren, die auf objektiven Messungen an einem oder mehreren Teilen des Schweineschlachtkörpers beruhen. Voraussetzung für die Zulassung der Einstufungsverfahren ist, dass ihr statistischer Schätzfehler einen bestimmten Toleranzwert nicht überschreitet. Dieser Toleranzwert wurde in Artikel 3 Absatz 2 der Verordnung (EWG) Nr. 2967/85 der Kommission vom 24. Oktober 1985 mit Durchführungsbestimmungen zum gemeinschaftlichen Handelsklassenschema für Schweineschlachtkörper<sup>(2)</sup> festgelegt.
- (2) Mit der Entscheidung 92/469/EWG der Kommission<sup>(3)</sup> wurden vier Verfahren zur Einstufung von Schweineschlachtkörpern in Dänemark zugelassen.
- (3) Aufgrund technischer Anpassungen hat Dänemark bei der Kommission die Zulassung der Aktualisierung von vier zugelassenen Verfahren und die Anwendung von zwei aktualisierten Verfahren (Autofom DK und FOM II) beantragt und im zweiten Teil des Protokolls gemäß Artikel 3 Absatz 3 der Verordnung (EWG) Nr. 2967/85 die Ergebnisse der vorgenommenen Zerlegeversuche übermittelt.
- (4) Die Prüfung des Antrags hat ergeben, dass die Bedingungen für die Zulassung der Einstufungsverfahren erfüllt sind.
- (5) Es dürfen keine Änderungen der Geräte oder Einstufungsverfahren zugelassen werden, es sei denn, die Änderung

erfolgt aufgrund neuer Erfahrungen im Wege einer Entscheidung der Kommission. Aus diesem Grund kann die vorliegende Zulassung widerrufen werden.

- (6) Im Interesse der Klarheit sollte die Entscheidung 92/469/EWG aufgehoben und durch die vorliegende Entscheidung ersetzt werden.
- (7) Die in dieser Entscheidung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Verwaltungsausschusses für die gemeinsame Organisation der Agrarmärkte —

HAT FOLGENDE ENTSCHEIDUNG ERLASSEN:

*Artikel 1*

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

- a) das Gerät „Klassificeringscenter (KC)“ und die entsprechenden Schätzverfahren, deren Einzelheiten in Teil 1 des Anhangs aufgeführt sind;
- b) das Gerät „Fat-O-Meater/Manuel Klassificering (FOM/MK)“ und die entsprechenden Schätzverfahren, deren Einzelheiten in Teil 2 des Anhangs aufgeführt sind;
- c) das Gerät „Uni-Fat-O-Meater (UNIFOM)“ und die entsprechenden Schätzverfahren, deren Einzelheiten in Teil 3 des Anhangs aufgeführt sind;
- d) das Gerät „Fully automatic ultrasonic equipment (AutoFOM 1)“ und die entsprechenden Schätzverfahren, deren Einzelheiten in Teil 4 des Anhangs enthalten sind;
- e) das Gerät „Updated Fully automatic ultrasonic equipment (AutoFOM 1)“ und die entsprechenden Schätzverfahren, deren Einzelheiten in Teil 5 des Anhangs enthalten sind;
- f) das Gerät „Fat-O-Meater (II) (FOM II)“ und die entsprechenden Schätzverfahren, deren Einzelheiten in Teil 6 des Anhangs enthalten sind.

<sup>(1)</sup> ABl. L 301 vom 20.11.1984, S. 1.

<sup>(2)</sup> ABl. L 285 vom 25.10.1985, S. 39.

<sup>(3)</sup> ABl. L 265 vom 11.9.1992, S. 39.

*Artikel 2*

Eine Änderung der Geräte oder Schätzverfahren ist nicht zulässig.

*Artikel 3*

Die Entscheidung 92/469/EWG wird aufgehoben.

*Artikel 4*

Diese Entscheidung ist an das Königreich Dänemark gerichtet.

Brüssel, den 19. Dezember 2008

*Für die Kommission*  
Mariann FISCHER BOEL  
*Mitglied der Kommission*

---

## ANHANG

## VERFAHREN DER EINSTUFUNG VON SCHWEINESCHLACHTKÖRPERN IN DÄNEMARK

## Teil 1

## KLASSIFIZIERUNGSZENTRUM (KC)

1. Die Einstufung von Schweineschlachtkörpern erfolgt mit dem Gerät „Klassifizierungszentrum (KC)“.
2. Das Gerät ist mit neun Sonden von 6 mm Durchmesser mit jeweils einem Fotosender (Siemens SFH 950 — LD 242 II oder ähnliches) und einem Fotoempfänger (Siemens SFH 960 — BP 103 oder ähnliches) 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 sieben Messstellen anhand folgender Formel berechnet:

$$\hat{Y} = 70,5489 - 0,1572 x_1 - 0,1698 x_2 - 0,1537 x_3 - 0,1803 x_4 - 0,2115 x_5 - 0,1669 x_6 - 0,1269 x_7 + 0,04278 x_8 + 0,0234 x_9 + 0,0371 x_{10}$$

Dabei ist

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

4. Die Messstellen sind:

$x_1$  = Rückenspeckdicke (einschließlich Schwarte) in mm, 10,5 cm seitlich der Mittellinie des Schlachtkörpers auf der Höhe des dritten Halswirbels gemessen

$x_2$  = Rückenspeckdicke (einschließlich Schwarte) in mm, 7 cm seitlich der Mittellinie des Schlachtkörpers auf der Höhe des vierten Halswirbels gemessen

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

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

$x_5$  = Rückenspeckdicke (einschließlich Schwarte) in mm, 6 cm seitlich der Mittellinie des Schlachtkörpers zwischen dem ersten Lendenwirbel und dem letzten Brustwirbel gemessen

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

$x_7$  = Rückenspeckdicke (einschließlich Schwarte) 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.

Die Formel gilt für Schlachtkörper von 50 bis 110 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. Es handelt sich um ein Gerät vom Typ Fat-O-Meater, das mit einer Sonde von 6 mm Durchmesser mit einem Fotoempfänger (Siemens SFH 960 — BP 103 oder ähnliches) ausgestattet ist. Der Messbereich liegt zwischen 1 und 94 mm.
3. Die Messwerte werden über einen Zentralrechner in Schätzwerte für den Muskelfleischanteil umgesetzt.

Der Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers wird anhand folgender Formel berechnet:

$$\hat{Y} = 68,1746 - 0,3220 x_1 - 0,5326 x_2 + 0,0836 x_3$$

Dabei ist

$\hat{Y}$  = der geschätzte Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers in Prozent.

4. Die Messstellen sind:

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

$x_2$  = Rückenspeckdicke (einschließlich Schwarte) 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.

Die Formel gilt für Schlachtkörper von 50 bis 110 kg.

**Teil 3**

## UNI-FAT-O-MEATER (UNIFOM)

1. Die Einstufung von Schweineschlachtkörpern erfolgt mit dem Gerät „Uni-Fat-O-Meater“ (Unifom).
2. Das Gerät ist das gleiche wie das in Teil 2 Nummer 2 beschriebene. Unifom unterscheidet sich von MK jedoch bezüglich des Rechners und der Software für die Interpretation des mit der optischen Sonde gewonnenen Reflexionsprofils.
3. Der Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers wird anhand folgender Formel berechnet:

$$\hat{Y} = 66,7393 - 0,2655 x_1 - 0,5432 x_2 + 0,0838 x_3$$

Dabei ist

$\hat{Y}$  = der geschätzte Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers in Prozent.

4. Die Messstellen sind:

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

$x_2$  = Rückenspeckdicke (einschließlich Schwarte) 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.

Die Formel gilt für Schlachtkörper von 50 bis 110 kg.

**Teil 4**

## FULLY AUTOMATIC ULTRASONIC EQUIPMENT (AutoFOM 1)

1. Die Einstufung von Schweineschlachtkörpern erfolgt mit dem Gerät „Fully automatic ultrasonic equipment (AutoFOM 1)“.
2. Das Gerät ist mit 16 Ultraschallwandlern mit 2 MHz (Krautkrämer, SFK 2 NP oder ähnliches) und einem Messbereich von 25 mm zwischen den einzelnen Wandlern ausgestattet.

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

3. Der Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers wird auf der Grundlage von 127 einzelnen Messstellen anhand folgender Formel berechnet:

$$\hat{Y} = c + c_0 \times IP000 + c_1 \times IP001 + \dots + c_{126} \times IP126$$

Dabei ist

$\hat{Y}$  = der geschätzte Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers in Prozent. Die Konstanten  $c$  und  $c_0$  bis  $c_{126}$  gehen aus dem dänischen Protokoll, Teil II, hervor, das der Kommission gemäß Artikel 3 Absatz 3 der Verordnung (EWG) Nr. 2967/85 der Kommission vorgelegt wurde.

4. Die Beschreibung der Messstellen und des statistischen Verfahrens ist im dänischen Protokoll, Teil II, enthalten, das der Kommission gemäß Artikel 3 Absatz 3 der Verordnung (EWG) Nr. 2967/85 der Kommission übermittelt wurde.

Die Formel gilt für Schlachtkörper von 50 bis 110 kg.

**Teil 5**

## UPDATED FULLY AUTOMATIC ULTRASONIC EQUIPMENT (AutoFOM DK)

1. Die Einstufung von Schweineschlachtkörpern erfolgt mit dem Gerät „Updated fully automatic ultrasonic equipment (AutoFOM DK)“.
2. Das Gerät ist in Bezug auf die Scanneranordnung mechanisch mit dem AutoFOM 1 kompatibel. Auch das Messprinzip ist das gleiche. Das Gerät AutoFOM DK verfügt im Unterschied zum AutoFOM 1 über eine Vorrichtung, die sicherstellt, dass der Schlachtkörper die Messstation in gerader Position passiert, und die in Kombination mit einem Lasersensor, der den Schlachtkörper abtastet, symmetrische Messungen vornimmt; das Gerät hat eine größere Rechenleistung und ein neues Softwarepaket, das eine höhere Bildgebungsgeschwindigkeit und eine bessere Auflösung ermöglicht.
3. Der Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers wird anhand folgender Formel berechnet:

$$\hat{Y} = 63,4322 - 0,1429 x_1 - 0,0438 x_2 - 0,0715 x_3 + 0,9420 x_4 + 0,0911 x_5$$

Dabei ist

$\hat{Y}$  = der geschätzte Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers in Prozent.

4. Die Beschreibung der Messstellen und des statistischen Verfahrens ist im dänischen Protokoll, Teil II, enthalten, das der Kommission gemäß Artikel 3 Absatz 3 der Verordnung (EWG) Nr. 2967/85 der Kommission übermittelt wurde.

Die Formel gilt für Schlachtkörper von 50 bis 110 kg.

**Teil 6**

## FAT-O-MEATER II (FOM II)

1. Die Einstufung von Schweineschlachtkörpern erfolgt mit dem Gerät „Fat-O-Meater II (FOM II)“.
2. Bei diesem Gerät handelt es sich um eine neue Version des FAT-O-Meater-Messsystems. Die Messung funktioniert im Prinzip genau wie unter Nummer 2 in den Teilen 2 und 3 beschrieben, doch die Software und die Hardware sowie die Mechanik sind umgestaltet. Die Messpistole des FOM II besteht aus einer optischen Sonde mit einem Messer, einem Tiefenmessgerät und einem Datenerfassungs- und -analysesystem. Die FOM-II-Messpistole enthält alle rechtlich relevanten Datenerfassungen und Analysen.

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

$$\hat{Y} = 66,5015 - 0,3568 x_1 - 0,4704 x_2 + 0,0947 x_3$$

Dabei ist

$\hat{Y}$  = der geschätzte Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers in Prozent.

4. Die Messstellen sind:

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

$x_2$  = Rückenspeckdicke (einschließlich Schwarte) 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.

Die Formel gilt für Schlachtkörper von 50 bis 110 kg.

---