

KOMMISSIONENS BESLUTNING

af 3. marts 1988

om godkendelse af metoder til klassificering af svinekroppe i Det Forenede Kongerige

(Kun den engelske udgave er autentisk)

(88/234/EØF)

KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER HAR —

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

under henvisning til Rådes forordning (EØF) nr. 2759/75 af 29. oktober 1975 om den fælles markedsordning for svinekød⁽¹⁾, senest ændret ved forordning (EØF) nr. 3906/87⁽²⁾, særlig artikel 4, stk. 6,under henvisning til Rådets forordning (EØF) nr. 3220/84 af 13. november 1984 om fastsættelse af Fællesskabets handelsklasseskema for svinekroppe⁽³⁾, ændret ved forordning (EØF) nr. 3530/86⁽⁴⁾, særlig artikel 5, stk. 2, og

ud fra følgende betragtninger:

Ved 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 svine Kroppens 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⁽⁵⁾;

Det Forenede Kongeriges regering har anmodet Kommissionen om godkendelse af tre metoder til klassificering af svinekroppe på sit område med undtagelse af Nordirland og meddelt de enkeltheder, der kræves efter artikel 3 i forordning (EØF) nr. 2967/85; en gennemgang af anmodningen har vist, at de betingelser, der kræves for godkendelse af nævnte klassificeringsmetoder, er opfyldt;

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 Det Forenede Kongerige indebærer den normale handelspraksis, at tungen ikke altid fjernes fra svinekroppen; der skal tages hensyn hertil ved tilpasning af vægten til formen for udskæringen;

artikel 2, stk. 3, i forordning (EØF) nr. 2967/85 fastsætter som undtagelse fra stk. 1 og 2 i samme artikel, at vægten

af den kølede svinekrop kan beregnes på grundlag af et på forhånd fastlagt skema over fradrag i absolut vægt, forudsat at de fradrag, der fastsættes for hver vægtklasse, såvidt muligt svarer til de fradrag, der er beregnet i procent; Det Forenede Kongerige har meddelt Kommissionen fastlæggelsen af et sådant skema;

ingen ændring af apparat eller klassificeringsmetoder bør kunne tillades undtagen ved en ny Kommissionsbeslutning vedtaget i lyset af indhøstet erfaring; i dette øjemed kan denne godkendelse tilbagekaldes;

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

VEDTAGET FØLGENDE BESLUTNING:

Artikel 1

Brugen af følgende metoder til klassificering af svinekroppe i henhold til forordning (EØF) nr. 3220/84 godkendes i Det Forenede Kongerige med undtagelse af Nordirland:

- apparatet benævnt »Intrascop (Optical Probe)« med tilhørende beregningsmetoder, hvis enkeltheder er anført i bilag I, del 1
- apparatet benævnt »Fat-O-Meater (FOM)« med tilhørende beregningsmetoder, hvis enkeltheder er anført i bilag I, del 2
- apparatet benævnt »Hennessy Grading Probe (HGP II)« med tilhørende beregningsmetoder, hvis enkeltheder er anført i bilag I, del 3.

Artikel 2

Som undtagelse fra den i artikel 2 i forordning (EØF) nr. 3220/84 definerede standardudskæring kan svinekroppen udskæres med tunge før vejning og klassificering. For at kunne fastsætte priserne på svinekroppe på et sammenligneligt grundlag, nedsættes den konstaterede vægt af den varme krop med 0,3 kg.

Artikel 3

Som undtagelse fra artikel 2, stk. 1 og 2, i forordning (EØF) nr. 2967/85 beregnes vægten af den kølede svine-

⁽¹⁾ EFT nr. L 282 af 1. 11. 1975, s. 1.⁽²⁾ EFT nr. L 370 af 30. 12. 1987, s. 11.⁽³⁾ EFT nr. L 301 af 20. 11. 1984, s. 1.⁽⁴⁾ EFT nr. L 326 af 21. 11. 1986, s. 8.⁽⁵⁾ EFT nr. L 285 af 25. 10. 1985, s. 39.

krop på basis af det skema over absolutte fradrag i vægten af den varme krop, der er anført i bilag II.

Artikel 4

Der tillades ingen ændring af apparaterne eller beregningsmetoderne.

Artikel 5

Denne beslutning er rettet til Det Forenede Kongerige.

Udfærdiget i Bruxelles, den 3. marts 1988.

På Kommissionens vegne

Frans ANDRIESEN

Næstformand

BILAG I

Metoder til klassificering af svinekroppe i Det Forenede Kongerige (med undtagelse af Nordirland)

DEL 1

Intrascop (Optical Probe) (Dansk : Spækkikkert)

1. Svinekroppe klassificeres ved hjælp af apparatet »Intrascop (Optical Probe)«.
2. Apparatet er forsynet med en sekskantet sonde af en bredde på højst 12 mm (og på 19 mm på den kniv, der er anbragt på enden af sonden), et vindue, en lyskilde og en skydelære afmålt i mm, og apparatet har en dybdeanvendelse på mellem 3 og 45 mm.
3. Svinekroppens indhold af magert kød beregnes efter en af to følgende formler :

$$\hat{y} = 64,8 - 0,69x_1 + 0,095x_2 - 0,42x_3$$

eller

$$\hat{y} = 65,5 - 1,15x_1 + 0,076x_2$$

hvor

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

x_1 = spæklagets tykkelse (inklusive svær) i mm, målt 6 cm ved siden af svinekroppens midterlinje på højde med det bageste (mål kendt som »P₂«)

eller

spæklagets gennemsnitstykkelse (inklusive svær) i mm, målt henholdsvis 4 og 7,5 cm ved siden af svinekroppens midterlinje på højde med det bageste ribben (mål kendt som »½ (P₁ + P₃)«)

x_2 = vægten af den afkølede krop i kg

x_3 = spæklagets tykkelse (inklusive svær) i mm, målt 6 cm ved siden af svinekroppens midterlinje mellem tredje og fjerde bageste ribben (kendt under betegnelsen »sidespækmål«).

De to formler gælder for kroppe mellem 30 og 120 kg.

DEL 2

Fat-O-Meater (FOM)

1. Svinekroppe klassificeres ved hjælp af apparater »Fat-O-Meater (FOM)«.
2. Apparatet er forsynet med en sonde af en diameter på 6 mm med en fotodiode af typen Siemens SFH 950/960 og en dybdeanvendelse på mellem 3 og 103 mm. Måleværdierne udtrykkes i beregnet indhold af magert kød ved hjælp af en datamat.
3. Svinekroppens indhold af magert kød beregnes efter følgende formler :

$$\hat{y} = 59,0 - 0,58x_1 - 0,32x_3 + 0,18x_4$$

hvor

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

x_1 = spæklagets tykkelse (inklusive svær) i mm, målt 6 cm ved siden af svinekroppens midterlinje på højde med det bageste ribben (mål kendt som »P₂«)

eller

spæklagets gennemsnitstykkelse (inklusive svær) i mm, målt henholdsvis 4 og 7,5 cm ved siden af svinekroppens midterlinje på højde med det bageste ribben (mål kendt som »½ (P₁ + P₃)«)

x_3 = spæklagets tykkelse (inklusive svær) i mm, målt 6 cm ved siden af svinekroppens midterlinje mellem tredje og fjerde bageste ribben (kendt under betegnelsen »sidespækmål«)

x_4 = musklens tykkelse i mm, målt på samme tid og samme sted som x_3 (kendt under betegnelsen »sidemuskelmål«).

Formlen gælder for kroppe mellem 30 og 120 kg.

DEL 3

Hennessy Grading Probe (HGP II)

1. Svinekroppe klassificeres ved hjælp af apparatet »Hennessy Grading Probe (HGP II)«.
2. Apparatet er forsynet med en sonde af en diameter på 5,95 mm (og på 6,3 mm på den kniv der er anbragt på enden af sonden) med en fotodiode (Siemens LED af typen LYU 260-EO og fotodetektoren af typen 58 MR) og en dybdeanvendelse på mellem 0 og 120 mm. Måleværdierne udtrykkes i beregnet indhold af magert kød ved hjælp af HGP II selv eller den dermed forbundne datamat.
3. Svinekroppens indhold af magert kød beregnes efter følgende formler:

$$\hat{y} = 62,5 - 0,62x_1 - 0,46x_3 + 0,16x_4$$

hvor

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

x_1 = spæklagets tykkelse (inklusive svær) i mm, målt 6 cm ved siden af svinekroppens midterlinje på højde med det bageste ribben (mål kendt som »P₂«)

eller

spæklagets gennemsnitstykkelse (inklusive svær) i mm, målt henholdsvis 4 og 7,5 cm ved siden af svinekroppens midterlinje på højde med det bageste ribben (mål kendt som »½ (P₁ + P₂)«)

x_3 = spæklagets tykkelse (inklusive svær) i mm, målt 6 cm ved siden af svinekroppens midterlinje mellem tredje og fjerde bageste ribben (kendt under betegnelsen »sidespækmål«)

x_4 = musklens tykkelse i mm, målt på samme tid og samme sted som x_3 (kendt under betegnelsen »sidemuskelmål«).

Formlen gælder for kroppe mellem 30 og 120 kg.

BILAG II

Skema for fradrag for vægten af varme svinekroppe i Det Forenede Kongerige

(kg)

Vægtklasser for svinekroppe (varm vægt)	Vægtreduktion bestemt af tidsrummet mellem svinets stikning og svinekroppens vejning			
	0-45 min	46-180 min	181-330 min	> 330 min
indtil 56 kg	1,0	0,5	0,5	0
56,5 — 74,5 kg	1,5	1,0	0,5	0
75 kg og mere	2,0	1,5	0,5	0