

## KOMMISSIONENS BESLUTNING

af 16. december 1992

om godkendelse af metoder til klassificering af svinekroppe i Portugal

(Kun den portugisiske udgave er autentisk.)

(93/34/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 <sup>(1)</sup> senest ændret ved  
forordning (EØF) nr. 3577/90 <sup>(2)</sup>, 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 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 <sup>(3)</sup>;

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

apparaterne og klassificeringsmetoderne bør kun kunne tillades ændret ved en ny kommissionsbeslutning, der vedtages i lyset af indhøstet erfaring;

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

VEDTAGET FØLGENDE BESLUTNING:

*Artikel 1*

Følgende metoder til klassificering af svinekroppe i henhold til forordning (EØF) nr. 3220/84 godkendes til brug i Portugal:

- apparatet benævnt »Intrascop (Optical Probe)« med tilhørende beregningsmetoder, som er beskrevet i bilagets del 1
- apparatet benævnt »FAT-O-Meater (FOM)« med tilhørende beregningsmetoder, som er beskrevet i bilagets del 2
- apparatet benævnt »Hennessy Grading Probe (HGP II)« med tilhørende beregningsmetoder, som er beskrevet i bilagets del 3.

*Artikel 2*

Det er ikke tilladt at ændre apparaterne og beregningsmetoderne.

*Artikel 3*

Denne beslutning er rettet til Den Portugisiske Republik.

Udfærdiget i Bruxelles, den 16. december 1992.

*På Kommissionens vegne*

Ray MAC SHARRY

*Medlem af Kommissionen*

<sup>(1)</sup> EFT nr. L 301 af 20. 11. 1984, s. 1.

<sup>(2)</sup> EFT nr. L 353 af 17. 12. 1990, s. 23.

<sup>(3)</sup> EFT nr. L 285 af 25. 10. 1985, s. 39.

**BILAG****DEL 1****Intrascop (Optical Probe)**

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 19 mm ved kniven for 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 følgende formel:

$$\hat{y} = 60,6676 - 0,7972 X_1 + 0,1243 X_2$$

hvor:

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

$X_1$  = spæklagets tykkelse (inklusive svær) i mm, målt 8 cm ved siden af svinekroppens midterlinje mellem tredje og fjerde lændehvirvel

$X_2$  = den varme krops vægt i kg.

Formlen gælder for kroppe på mellem 50 og 110 kg.

**DEL 2****Fat-O-Meater (FOM)**

1. Svinekroppe klassificeres ved hjælp af apparatet »Fat-O-Meater (FOM)«, model S87.
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 formel:

$$\hat{y} = 56,4512 - 0,5050 X_1 - 0,3680 X_2 + 0,2165 X_3$$

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

$X_2$  = spæklagets tykkelse (inklusive svær) 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 samme sted som  $X_2$ .

Formlen gælder for kroppe på mellem 50 og 110 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 6,3 mm ved kniven for enden af sonden) med en fotodiode (Siemens LED af typen LYU 260-EO og fotodetektor 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 formel:

$$\hat{y} = 57,4823 - 0,3576 X_1 - 0,4496 X_2 + 0,2023 X_3$$

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

$X_2$  = spæklagets tykkelse (inklusive svær) 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 samme sted som  $X_2$ .

Formlen gælder for kroppe på mellem 50 og 110 kg.