

KOMMISSIONENS BESLUTNING

af 18. maj 2005

om godkendelse af metoder til klassificering af svinekroppe i Ungarn

(meddelt under nummer K(2005) 1448)

(Kun den ungarske udgave er autentisk)

(2005/382/EF)

KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER HAR —

artikel omhandlede standardudskæring, når handelssædvane eller tekniske krav gør en sådan fravigelse hensigtsmæssig.

under henvisning til traktaten om oprettelse af Det Europæiske Fællesskab,

under henvisning til Rådets forordning (EØF) nr. 3220/84 af 13. november 1984 om fastsættelse af Fællesskabets handelsklasseskema for svinekroppe ⁽¹⁾, særlig artikel 5, stk. 2, og

ud fra følgende betragtninger:

(1) I 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 ⁽²⁾.

(2) Den ungarske regering har anmodet Kommissionen om at godkende fire metoder til klassificering af svinekroppe og har indgivet resultaterne af sine dissektionsprøver, som blev udført inden tiltrædelsen, ved at forelægge del 2 af protokollen i henhold til artikel 3 i forordning (EØF) nr. 2967/85.

(3) En evaluering af denne anmodning har vist, at betingelserne for, at disse klassificeringsmetoder kan godkendes, er opfyldt.

(4) I henhold til artikel 2 i forordning (EØF) nr. 3220/84 kan medlemsstaterne bemyndiges til at fastsætte en anden udskæring af svinekroppe end den i nævnte

(5) I Ungarn kræver traditionerne for udskæring af slagtekroppe og dermed handelssædvane, at slagtekroppene kan præsenteres med flomme og mellemgulv. Dette bør tages i betragtning ved tilpasning af vægten til standardudskæringens vægt.

(6) Apparater og klassificeringsmetoder må kun ændres ved en ny kommissionsbeslutning vedtaget på baggrund af de indhøstede erfaringer. Den foreliggende godkendelse kan derfor tilbagekaldes.

(7) De i denne beslutning fastsatte foranstaltninger er i overensstemmelse med udtalelse fra Forvaltningskomitéen for Svinekød —

VEDTAGET FØLGENDE BESLUTNING:

Artikel 1

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

a) apparatet Fat-O-Meater FOM S70 og Fat-O-Meater FOM S71 med tilhørende beregningsmetoder, hvis enkeltheder er anført i bilaget, del 1.

b) apparatet Uni-Fat-O-Meater FOM S89 (UNIFOM) med tilhørende beregningsmetoder, hvis enkeltheder er anført i bilaget, del 2.

c) apparatet benævnt Ultra FOM 200 med tilhørende beregningsmetoder, hvis enkeltheder er anført i bilaget, del 3.

⁽¹⁾ EFT L 301 af 20.11.1984, s. 1. Senest ændret ved forordning (EF) nr. 3513/93 (EFT L 320 af 22.12.1993, s. 5).

⁽²⁾ EFT L 285 af 25.10.1985, s. 39. Ændret ved forordning (EF) nr. 3127/94 (EFT L 330 af 21.12.1994, s. 43).

d) apparatet benævnt Fully automatic ultrasonic carcase grading (AUTOFOM) med tilhørende beregningsmetoder, hvis enkeltheder er anført i bilaget, del 4.

Hvad angår det i stk. 1, litra c), omhandlede apparat Ultra FOM 200, skal det efter afslutningen af målingen være muligt på slagtekroppen at kontrollere, om apparatet har målt værdierne SZ_1 og SZ_2 på det sted, der er fastsat i bilaget, del 3, punkt 3. Målestedet skal derfor afmærkes samtidig med, at målingen foretages.

Artikel 2

Uanset den i artikel 2, stk. 1, i forordning (EØF) nr. 3220/84 omhandlede standardudskæring er det ikke nødvendigt at fjerne flomme og mellemgulv fra svinekroppen før vejning og klassificering. For at kunne fastslå noteringerne på svinekroppe på et sammenligneligt grundlag nedsættes den konstaterede vægt af den varme krop:

a) når det drejer sig om mellemgulv, med 0,35 %

b) når det drejer sig om flomme, med 1,68 %.

Artikel 3

Det er ikke tilladt at ændre apparater eller beregningsmetoder.

Artikel 4

Denne beslutning er rettet til Republikken Ungarn.

Udfærdiget i Bruxelles, den 18. maj 2005.

På Kommissionens vegne
Mariann FISCHER BOEL
Medlem af Kommissionen

BILAG

METODER TIL KLASSIFICERING AF SVINEKROPPE I UNGARN

Del 1

FAT-O-MEATER FOM S70 OG FAT-O-MEATER FOM S71

1. Svinekroppe klassificeres ved hjælp af apparatet benævnt Fat-O-Meater FOM S70 og Fat-O-Meater FOM S71.
2. Apparatet er udstyret med en sonde med en diameter på 6 mm, der indeholder en optisk sonde af type MQ, der er fremstillet af Radiometer København/Slagteriernes Forskningsinstitut, og som har en dybdeanvendelse mellem 5 mm og 105 mm. Måleværdierne udtrykkes i beregnet indhold af magert kød ved hjælp af en computer af henholdsvis type S70 og S71.
3. Svinekroppens indhold af magert kød beregnes efter følgende formel:

$$\hat{Y} = 54,043661 - 0,170496 \times SZ_1 - 0,568425 \times SZ_2 + 0,215384 \times H_2 + 0,048995 \times W$$

hvor:

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

SZ_1 = spækklagets tykkelse målt i mm på målepunktet P1 (8 cm fra svinekroppens midterlinje mellem tredje og fjerde lændehvirvel)

SZ_2 = spækklagets tykkelse målt i mm på målepunktet P2 (6 cm fra svinekroppens midterlinje mellem tredje og fjerde bageste ribben)

H_2 = muskeltykkelse målt i mm på målepunktet P2 (6 cm fra svinekroppens midterlinje mellem tredje og fjerde bageste ribben)

W = vægten af den varme krop (kg).

Formlen gælder for slagtekroppe på mellem 50 og 120 kg.

Del 2

UNI-FAT-O-MEATER FOM S89 (UNIFOM)

1. Svinekroppe klassificeres ved hjælp af apparatet benævnt Uni-Fat-O-Meater FOM S89 (UNIFOM).
2. Apparatet er det samme som det apparat, der er beskrevet i del 1, punkt 2. UNIFOM afviger dog fra FOM med hensyn til computer og program til fortolkning af refleksionsprofilen fra den optiske sonde. Desuden er UNIFOM ikke forbundet med vejinstrumentet.
3. Svinekroppens indhold af magert kød beregnes efter følgende formel:

$$\hat{Y} = 53,527 - 0,127 \times SZ_1 - 0,563 \times SZ_2 + 0,283 \times H_2$$

hvor:

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

SZ_1 = spækklagets tykkelse målt i mm på målepunktet P1 (8 cm fra svinekroppens midterlinje mellem tredje og fjerde lændehvirvel)

SZ_2 = spækklagets tykkelse målt i mm på målepunktet P2 (6 cm fra svinekroppens midterlinje mellem tredje og fjerde bageste ribben)

H_2 = muskeltykkelse målt i mm på målepunktet P2 (6 cm fra svinekroppens midterlinje mellem tredje og fjerde bageste ribben).

Formlen gælder for slagtekroppe på mellem 50 og 120 kg.

Del 3*ULTRA FOM 200*

1. Svinekroppe klassificeres ved hjælp af apparatet benævnt Ultra FOM 200.
2. Apparatet er udstyret med en ultralydssonde, 4 MHz (Krautkrämer MB 4 SE). Ultralydsignalet digitaliseres, lagres og behandles af en mikroprocessor (type Intel 80 C 32). Ultra-FOM-apparatet omregner selv måleværdierne til beregnet indhold af magert kød.

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

$$\hat{Y} = 59,989 - 0,265 \times SZ_1 - 0,402 \times SZ_2 + 0,007625 \times H_2 + 0,08837 \times W$$

hvor:

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

SZ_1 = spæklagets tykkelse målt i mm på målepunktet P1 (7 cm fra svinekroppens midterlinje mellem tredje og fjerde lændehvirvel)

SZ_2 = spæklagets tykkelse målt i mm på målepunktet P2 (7 cm fra svinekroppens midterlinje mellem tredje og fjerde bageste ribben)

H_2 = muskeltykkelse målt i mm på målepunktet P2 (7 cm fra svinekroppens midterlinje mellem tredje og fjerde bageste ribben)

W = vægten af den varme krop (kg).

Formlen gælder for slagtekroppe på mellem 50 og 120 kg.

Del 4*FULLY AUTOMATIC ULTRASONIC CARCASE GRADING (AUTOFOM)*

1. Svinekroppe klassificeres ved hjælp af apparatet benævnt AUTOFOM (Fully automatic ultrasonic carcass grading).
2. Apparatet er forsynet med 16 ultralyds-»hoveder«, 2 MHz, (Krautkrämer, SFK 2 NP), placeret med en indbyrdes afstand på 25 mm mellem hvert målehoved.

Ultralyddataene omfatter målinger af spæktykkelse og muskeltykkelse.

Måleresultaterne omsættes ved hjælp af en computer til beregnet indhold af magert kød.

3. Svinekroppens indhold af magert kød beregnes på grundlag af 60 målepunkter efter følgende formel:

$$\begin{aligned} \hat{y} = & 52,698684 - 0,033320 x_1 - 0,027910 x_2 - 0,033369 x_3 - 0,042006 x_4 - 0,044693 x_5 - 0,038184 x_6 - \\ & 0,021688 x_7 - 0,023770 x_8 - 0,020832 x_9 - 0,018833 x_{10} - 0,014692 x_{11} - 0,018321 x_{12} - 0,025358 x_{13} - \\ & 0,024304 x_{14} - 0,026339 x_{15} - 0,020495 x_{16} - 0,016825 x_{17} - 0,019075 x_{18} - 0,021736 x_{19} - 0,020635 x_{20} - \\ & 0,019779 x_{21} - 0,027397 x_{22} - 0,023439 x_{23} - 0,022317 x_{24} - 0,024994 x_{25} - 0,026247 x_{26} - 0,023531 x_{27} - \\ & 0,019013 x_{28} - 0,027384 x_{29} - 0,031072 x_{30} - 0,028046 x_{31} - 0,025150 x_{32} - 0,023167 x_{33} - \\ & 0,024394 x_{34} - 0,026832 x_{35} - 0,024874 x_{36} - 0,018853 x_{37} - 0,021229 x_{38} - 0,028275 x_{39} - 0,027372 x_{40} - \\ & 0,018172 x_{41} - 0,017360 x_{42} - 0,019780 x_{43} - 0,022921 x_{44} - 0,023974 x_{45} - 0,024597 x_{46} - 0,013694 x_{47} - \\ & 0,014177 x_{48} - 0,016137 x_{49} - 0,016805 x_{50} - 0,017700 x_{51} - 0,022157 x_{52} - 0,027827 x_{53} + \\ & 0,051671 x_{54} + 0,049577 x_{55} + 0,049119 x_{56} + 0,050793 x_{57} + 0,050356 x_{58} + 0,050666 x_{59} + 0,053370 x_{60} \end{aligned}$$

hvor:

$\hat{y}$ = det beregnede indhold af magert kød (i procent)

$x_1, x_2 \dots x_{60}$ er de variabler, der måles ved hjælp af AUTOFOM.

4. Beskrivelsen af målepunkterne og af den statistiske metode er angivet i del II i den ungarske protokol, der er sendt til Kommissionen i henhold til artikel 3, stk. 3, i forordning (EØF) nr. 2967/85.

Formlen gælder for slagtekroppe på mellem 50 og 120 kg.