

II

(Retsakter vedtaget i henhold til traktaterne om oprettelse af Det Europæiske Fællesskab/Euratom, hvis offentliggørelse ikke er obligatorisk)

AFGØRELSER OG BESLUTNINGER

KOMMISSIONEN

KOMMISSIONENS BESLUTNING

af 20. august 2009

om godkendelse af metoder til klassificering af svinekroppe i Slovakiet

(meddelt under nummer K(2009) 6389)

(Kun den slovakiske udgave er autentisk)

(2009/622/EF)

KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER HAR —

under henvisning til traktaten om oprettelse af Det Europæiske Fællesskab,

under henvisning til Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007 af 22. oktober 2007 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om særlige bestemmelser for visse landbrugsprodukter (fusionsmarkedsordningen) ⁽¹⁾, særlig artikel 43, litra m), sammenholdt med artikel 4, og

ud fra følgende betragtninger

(1) I punkt B.IV, stk. 1, i bilag V til forordning (EF) nr. 1234/2007 er det fastsat, at klassificeringen af svinekroppe sker ved bestemmelse af indholdet af magert kød ved hjælp af statistisk afprøvede metoder, der er baseret på fysisk måling af en eller flere anatomiske dele af svinekroppen. Godkendelsen af klassificeringsmetoderne er betinget af overholdelsen af en maksimumstolerance for statistiske fejl ved bestemmelsen. Denne tolerance er defineret i artikel 23, stk. 3, i Kommissionens forordning (EF) nr. 1249/2008 af 10. december 2008 om gennemførelsesbestemmelser til EF-handelsklasseskemaerne for slagtekroppe af voksent kvæg, svin og får og for indberetning af priser ⁽²⁾.

(2) Slovakiet har anmodet Kommissionen om at godkende tre metoder til klassificering af svinekroppe og har

indgivet resultaterne af sine dissektionsprøver ved at forelægge protokollens anden del i henhold til artikel 23, stk. 4, i forordning (EF) nr. 1249/2008.

(3) En gennemgang af denne anmodning har vist, at betingelserne for godkendelse af disse klassificeringsmetoder er opfyldt.

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

(5) Foranstaltningerne i denne beslutning er i overensstemmelse med udtalelse fra Forvaltningskomitéen for den Fælles Markedsordning for Landbrugsprodukter —

VEDTAGET FØLGENDE BESLUTNING:

Artikel 1

Brugen af følgende metoder til klassificering af svinekroppe i henhold til forordning (EF) nr. 1234/2007 godkendes i Slovakiet:

a) apparatet benævnt »Two-Point, (Zwei punkte — ZP)« med tilhørende beregningsmetoder, som der gives nærmere oplysninger om i del 1 i bilaget

⁽¹⁾ EUT L 299 af 16.11.2007, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 337 af 16.12.2008, s. 3.

b) apparatet benævnt »Fat-O-Meater (FOM)« med tilhørende beregningsmetoder, som der gives nærmere oplysninger om i del 2 i bilaget

Artikel 3

Denne beslutning er rettet til Den Slovakiske Republik.

c) apparatet benævnt »Ultrafom 300 (UFOM)« med tilhørende beregningsmetoder, som der gives nærmere oplysninger om i del 3 i bilaget.

Udfærdiget i Bruxelles, den 20. august 2009.

Artikel 2

Der tillades ingen ændringer af apparaterne eller beregningsmetoderne.

*På Kommissionens vegne
Mariann FISCHER BOEL
Medlem af Kommissionen*

BILAG

METODER TIL KLASSIFICERING AF SVINEKROPPE I SLOVAKIET

DEL 1

Two-Point (Zwei Punkte — ZP)

- 1) Svinekroppe klassificeres ved hjælp af den manuelle metode benævnt »Two-Point (Zwei Punkte — ZP)«.
- 2) Metoden kan udføres ved hjælp af en lineal, idet klassificeringen bestemmes på grundlag af forudsigelsesligningen. Metoden er baseret på manuel måling i den flækkede svinekrops midterlinje af fedtlagets tykkelse og musklens tykkelse.
- 3) Svinekroppens indhold af magert kød beregnes efter følgende formel:

$$\hat{Y}_{ZP} = 59,790 + 0,107 \times M - 0,581 \times F$$

hvor

\hat{Y} = beregnet indhold af magert kød i svinekroppen (i procent)

M = musklens tykkelse målt på kroppens flækningslinje ved den korteste afstand mellem den forreste (kraniale) del af lændemusklens (musculus gluteus medius) og den øverste (dorsale) del af rygmarvskanalen (i mm)

F = spæklagets tykkelse (inklusive svær) målt i kroppens flækningslinje på det tyndeste sted over lændemusklens (musculus gluteus medius) (i mm).

Formlen gælder for slagtekroppe på mellem 60 og 120 kg.

DEL 2

Fat-O-Meater (FOM)

- 1) Svinekroppe klassificeres ved hjælp af apparatet benævnt »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) og en fotodetektor (af typen SFH 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:

$$\hat{Y}_{FOM} = 61,213 + 0,152 \times M - 0,624 \times F$$

hvor

\hat{Y} = beregnet indhold af magert kød i svinekroppen (i procent)

M = musklens tykkelse målt mellem andet- og tredjebageste ribben 70 mm ved siden af kroppens flækningslinje (i mm)

F = spæklagets tykkelse (inklusive svær) målt på samme sted som musklens tykkelse (i mm).

Formlen gælder for slagtekroppe på mellem 60 og 120 kg.

DEL 3

Ultrafom 300 (UFOM)

- 1) Svinekroppe klassificeres ved hjælp af apparatet benævnt »Ultrafom 300 (UFOM)«.
- 2) Apparatet er udstyret med en ultralydssonde, 4 MHz (Krautkrämer MB 4 SE). Ultralydsignalet digitaliseres, oplagres 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:

$$\hat{Y}_{UFOM} = 64,436 + 0,073 \times M - 0,742 \times F$$

hvor

\hat{Y} = beregnet indhold af magert kød i svinekroppen (i procent)

M = musklens tykkelse målt mellem andet- og tredjebageste ribben 70 mm ved siden af kroppens flækningslinje (i mm)

F = spæklagets tykkelse (inklusive svær) målt på samme sted som musklens tykkelse (i mm).

Formlen gælder for slagtekroppe på mellem 60 og 120 kg.
