

Dieses Dokument ist lediglich eine Dokumentationshilfe, für deren Richtigkeit die Organe der Union keine Gewähr übernehmen

► **B**

ENTSCHEIDUNG DER KOMMISSION

vom 14. November 2006

zur Zulassung von Verfahren zur Einstufung von Schweineschlachtkörpern in Frankreich

(Bekannt gegeben unter Aktenzeichen K(2006) 5400)

(Nur der französische Text ist verbindlich)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2006/784/EG)

(ABl. L 318 vom 17.11.2006, S. 27)

Geändert durch:

		Amtsblatt		
		Nr.	Seite	Datum
► <u>M1</u>	Entscheidung 2007/510/EG der Kommission vom 17. Juli 2007	L 187	47	19.7.2007
► <u>M2</u>	Entscheidung 2008/293/EG der Kommission vom 4. April 2008	L 98	16	10.4.2008
► <u>M3</u>	Entscheidung 2008/677/EG der Kommission vom 28. Juli 2008	L 221	30	19.8.2008
► <u>M4</u>	Durchführungsbeschluss 2013/282/EU der Kommission vom 11. Juni 2013	L 161	10	13.6.2013



ENTSCHEIDUNG DER KOMMISSION

vom 14. November 2006

zur Zulassung von Verfahren zur Einstufung von Schweineschlachtkörpern in Frankreich

(Bekannt gegeben unter Aktenzeichen K(2006) 5400)

(Nur der französische Text ist verbindlich)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2006/784/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⁽¹⁾, 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⁽²⁾ festgelegt.
- (2) Mit der Entscheidung 97/28/EG der Kommission⁽³⁾ wurde die hauptsächliche Verwendung eines Verfahrens der Einstufung von Schweineschlachtkörpern in Frankreich zugelassen. Daneben werden weitere Verfahren verwendet, die gleichwertige Messwerte ergeben.
- (3) Aufgrund der technischen Weiterentwicklungen im Tierbestand hat die französische Regierung die Kommission ersucht, die Verwendung neuer Formeln für die im Rahmen der Entscheidung 97/28/EG angewendeten Verfahren zuzulassen, und hierzu die in Artikel 3 der Verordnung (EWG) Nr. 2967/85 verlangten Angaben 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 ist es erforderlich, die Entscheidung 97/28/EG aufzuheben und durch eine neue Entscheidung zu ersetzen.

⁽¹⁾ ABl. L 301 vom 20.11.1984, S. 1. Verordnung zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 3513/93 (ABl. L 320 vom 22.12.1993, S. 5).

⁽²⁾ ABl. L 285 vom 25.10.1985, S. 39. Verordnung zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1197/2006 (ABl. L 217 vom 8.8.2006, S. 6).

⁽³⁾ ABl. L 12 vom 15.1.1997, S. 30. Entscheidung geändert durch die Entscheidung 97/473/EG (ABl. L 200 vom 29.7.1997, S. 64).

▼B

- (7) Die in dieser Entscheidung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Verwaltungsausschusses für Schweinefleisch —

HAT FOLGENDE ENTSCHEIDUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Folgende Verfahren zur Einstufung von Schweineschlachtkörpern werden gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 3220/84 in Frankreich zugelassen:

- a) das Gerät Capteur Gras/Maigre — Sydel (CGM) und die entsprechenden Schätzverfahren, deren Einzelheiten in Teil 1 des Anhangs aufgeführt sind;
- b) das Gerät CSB Ultra-Meater und die entsprechenden Schätzverfahren, deren Einzelheiten in Teil 2 des Anhangs aufgeführt sind;
- c) das manuelle Verfahren (ZP) und die entsprechenden Schätzverfahren, deren Einzelheiten in Teil 3 des Anhangs aufgeführt sind;

▼M1

- d) das Gerät Autofom und die entsprechenden Schätzverfahren, deren Einzelheiten in Teil 4 des Anhangs aufgeführt sind;
- e) das Gerät UltraFom 300 und die entsprechenden Schätzverfahren, deren Einzelheiten in Teil 5 des Anhangs aufgeführt sind;

▼M2

- f) das Gerät CSB Image-Meater und die entsprechenden Schätzverfahren, deren Einzelheiten in Teil 6 des Anhangs aufgeführt sind;
- g) das Gerät VCS 2000 und die entsprechenden Schätzverfahren, deren Einzelheiten in Teil 7 des Anhangs aufgeführt sind.

▼B

Das manuelle Verfahren (ZP) darf nur in Schlachthöfen mit einer maximalen Schlachtleistung von 200 Schweinen pro Woche verwendet werden.

Artikel 2

Abweichend von der Standardangebotsform gemäß Artikel 2 der Verordnung (EWG) Nr. 3220/84 dürfen die Schweineschlachtkörper beim Wiegen und bei der Einstufung mit Zunge gestellt werden. Damit die Preise für geschlachtete Schweine auf einer vergleichbaren Grundlage notiert werden können, wird das festgestellte Warmgewicht gegebenenfalls um 0,5 % verringert.

Artikel 3

Änderungen der Geräte und Schätzverfahren sind nicht zulässig.

▼B

Artikel 4

Die Entscheidung 97/28/EG wird aufgehoben.

Frankreich kann jedoch bis 17. Dezember 2006 anstelle der in dieser Entscheidung vorgesehenen Verfahren weiterhin die in Anwendung der Entscheidung 97/28/EG zugelassenen Verfahren zur Einstufung von Schweineschlachtkörpern verwenden.

Artikel 5

Diese Entscheidung ist an die Französische Republik gerichtet.

▼ B

ANHANG

VERFAHREN ZUR EINSTUFUNG VON
SCHWEINESCHLACHTKÖRPERN IN FRANKREICH

TEIL 1

Capteur Gras/Maigre — Sydel (CGM)

1. Die Einstufung der Schweineschlachtkörper erfolgt mit dem Gerät „Capteur Gras/Maigre — Sydel (CGM Version 01-A)“.
2. Das Gerät ist mit einer hoch auflösenden Sonde von 8 mm Durchmesser, einer Infrarot emittierenden Fotodiode (Honeywell) und zwei Fotoempfängern (Honeywell) ausgestattet. Der Messbereich liegt zwischen 0 und 95 mm.

Das CGM-Gerät setzt die Messwerte automatisch in Schätzwerte für den Muskelfleischanteil um.

▼ M3

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

$$\hat{Y} = 62,19 - 0,729 G2 + 0,144 M2$$

Dabei sind:

\hat{Y} = geschätzter Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers,

G2 = Fettdicke (einschließlich Schwarte) in Millimetern, 6 cm seitlich der Rückenmittellinie zwischen der dritt- und der viertletzten Rippe und parallel zur Rückenmittellinie gemessen,

M2 = Muskeldicke in Millimetern, 6 cm seitlich der Rückenmittellinie zwischen der dritt- und der viertletzten Rippe und parallel zur Rückenmittellinie gemessen.

Die Formel gilt für Schlachtkörper mit einem Gewicht von 45 bis 125 kg.

▼ B

TEIL 2

CSB Ultra-Meater

1. Die Einstufung der Schweineschlachtkörper erfolgt mit dem Gerät „CSB Ultra-Meater Version 3.0“.
2. Das Gerät ist mit einer Sonde (Pie Medical) von 3,5 MHz ausgestattet. Der Messbereich liegt zwischen 0 und 200 mm.

Die Messwerte werden von einem Zentralrechner in einen Schätzwert für den Muskelfleischanteil umgewandelt.

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

$$\hat{Y} = 62,68 - 0,921 G + 0,204 M$$

Dabei sind:

\hat{Y} = geschätzter Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers,

G = Fettdicke (einschließlich Schwarte) in Millimetern, 6 cm seitlich der Rückenmittellinie zwischen der zweit- und der drittletzten Rippe und senkrecht zu Schwarte gemessen,

M = Muskeldicke in Millimetern, 6 cm seitlich der Rückenmittellinie zwischen der zweit- und der drittletzten Rippe und senkrecht zu Schwarte gemessen.

Die Formel gilt für Schlachtkörper mit einem Gewicht von 45 bis 125 kg.

▼ B

TEIL 3

Manuelles Verfahren (ZP)

1. Die Einstufung der Schweineschlachtkörper erfolgt mithilfe des manuellen Verfahrens (ZP).
2. Bei diesem Verfahren wird eine Lehre verwendet, deren Maßzahlen anhand einer Prädiktionsgleichung bestimmt werden. Das Verfahren basiert auf der manuellen Messung der Fett- und der Muskeldicke auf der Spaltfläche des Schlachtkörpers.
3. Der Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers wird anhand folgender Formel berechnet:

$$\hat{Y} = 55,99 - 0,514 \text{ Gf} + 0,157 \text{ Mf}$$

Dabei sind:

\hat{Y} = geschätzter Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers,

Gf = Fettdicke in Millimetern, gemessen auf der Spaltfläche des Schlachtkörpers an der dünnsten Stelle über dem Musculus gluteus medius,

Mf = Dicke des Lendenmuskels in Millimetern, gemessen auf der Spaltfläche des Schlachtkörpers als kürzeste Verbindung des vorderen (cranialen) Endes des Musculus gluteus medius zur oberen (dorsalen) Kante des Wirbelkanals.

Die Formel gilt für Schlachtkörper mit einem Gewicht von 45 bis 125 kg.

▼ M1

TEIL 4

Autofom

1. Die Einstufung der Schweineschlachtkörper erfolgt mit dem Gerät „Autofom“.
2. Das Gerät ist mit 16 Ultraschallwandlern mit 2 MHz (SFK Technology, K2KG) und einem Messbereich zwischen den einzelnen Wandlern von 25 mm ausgestattet.

Die Ultraschalldaten betreffen Messungen von Rückenspeckdicken und Muskeldicken.

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

3. Der Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers wird an 23 Messstellen anhand folgender Formel berechnet:

$$\begin{aligned} \hat{Y} = & 69,4808 - 0,09178 * X0 - 0,08778 * X7 - 0,02047 * X9 - 0,06525 * X19 - \\ & 0,03135 * X21 - 0,01352 * X26 - 0,01257 * X29 + 0,00660 * X31 + \\ & 0,00726 * X36 - 0,11207 * X48 - 0,31733 * X60 - 0,12530 * X64 - \\ & 0,03016 * X83 - 0,28903 * X88 - 0,15229 * X91 - 0,03713 * X92 + \\ & 0,09666 * X100 - 0,08611 * X101 + 0,01797 * X113 + 0,03736 * X115 + \\ & 0,03356 * X116 + 0,01313 * X121 + 0,01547 * X123 \end{aligned}$$

Dabei sind:

\hat{Y} = geschätzter Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers,

X0, X7 ... X123 die von Autofom gemessenen Variablen.

4. Die Messstellen und die statistische Methode sind in Teil II des gemäß Artikel 3 Absatz 3 der Verordnung (EWG) Nr. 2967/85 an die Kommission übermittelten Protokolls Frankreichs beschrieben.

Die Formel gilt für Schlachtkörper mit einem Gewicht von 45 bis 125 kg.

▼ M1

TEIL 5

UltraFom 300

1. Die Einstufung der Schweineschlachtkörper erfolgt mit dem Gerät „UltraFom 300“.
2. Das Gerät ist mit einer 5 cm langen Ultraschallsonde mit 3,5 MHz (SFK Technology 3,5 64LA) ausgestattet, die 64 Ultraschallwandler umfasst. Das Ultraschallsignal wird von einem Mikroprozessor digitalisiert, aufgezeichnet und analysiert.

Die Messwerte werden vom UltraFom-Gerät selbst in Schätzwerte für den Muskelfleischanteil umgerechnet.

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

$$\hat{Y} = 66,49 - 0,891 G + 0,104 M$$

Dabei sind:

\hat{Y} = geschätzter Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers,

G = Fettdicke (einschließlich Schwarte) in Millimetern, 7 cm seitlich der Rückenmittellinie des Schlachtkörpers zwischen der zweit- und der drittletzten Rippe und senkrecht zur Schwarte gemessen,

M = Muskeldicke in Millimetern, 7 cm seitlich der Rückenmittellinie des Schlachtkörpers zwischen der zweit- und der drittletzten Rippe und senkrecht zur Schwarte gemessen.

Die Formel gilt für Schlachtkörper mit einem Gewicht von 45 bis 125 kg.

▼ M2

TEIL 6

CSB Image-Meater

1. Die Einstufung der Schweineschlachtkörper erfolgt mit dem Gerät „CSB Image-Meater“.

▼ M4

2. Das Gerät „CSB Image-Meater“ besteht insbesondere aus einer Videokamera, einem PC mit Bildanalysekarte, einem Monitor, einem Drucker, einem Befehlsmechanismus, einem Auswertungsmechanismus und Schnittstellen. Alle vier Variablen des Image-Meater werden an der Spaltlinie gemessen; die Messwerte werden über einen Zentralrechner in Schätzwerte für den Muskelfleischanteil umgerechnet.
3. Der Muskelfleischanteil von Schlachtkörpern wird nach folgender Formel berechnet:

$$\hat{Y} = 60,12 - (0,487 \times G3) - (0,133 \times G4) + (0,111 \times M3) + (0,036 \times M4)$$

Dabei ist:

\hat{Y} = der geschätzte Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers,

G3 — die Mindestfettdicke (einschließlich Schwarte) über dem *Musculus gluteus medius* (in Millimetern),

G4 — die durchschnittliche Fettdicke (einschließlich Schwarte) über den vier Lendenwirbeln (Va, Vb, Vc, Vd) (in Millimetern),

M3 — die Mindestmuskeldicke zwischen dem vorderen Ende des *Musculus gluteus medius* und der dorsalen Kante des Wirbelkanals (in Millimetern),

▼ M4

M4 — die durchschnittliche Muskeldicke über den vier Lendenwirbeln (Va, Vb, Vc, Vd) (in Millimetern).

Die Formel gilt für Schlachtkörper mit einem Gewicht von 45 bis 125 kg.

▼ M2

TEIL 7

VCS 2000

1. Die Einstufung der Schweineschlachtkörper erfolgt mit dem Gerät „VCS 2000“.
2. Das Gerät beruht auf der digitalen Videobildanalyse. Seine Hauptbestandteile sind drei Kameras, Lampen, ein Bildanalysecomputer, ein Server-PC und Positionierungseinheiten. An der ersten Position erfasst eine Kamera Bilddaten der Schinkensilhouette. An der zweiten Position erfassen zwei Kameras Bilddaten auf der Schnittlinie. Aus den Bildern werden 40 Variable errechnet; dabei handelt es sich in erster Linie um Dicken, Breiten, Längen und Flächen. Die Messwerte werden über einen Zentralrechner in Schätzwerte für den Muskelfleischanteil umgerechnet.
3. Der Muskelfleischanteil von Schlachtkörpern wird auf Basis von 40 Variablen nach folgender Formel berechnet:

$$\hat{Y} = 122,458 + 0,05805 * X1 + 0,01449 * X2 - 0,02996 * X3 - 0,001585 * X4 - 39,297 * X5 - 47,553 * X6 + 38,877 * X7 - 0,1013 * X8 + 0,00004308 * X9 - 817,242 * X10 + 10,135 * X11 + 15,277 * X12 - 25,777 * X13 - 90,738 * X14 + 0,0005792 * X15 + 2,743 * X16 - 0,06866 * X17 + 3,511 * X18 - 0,1681 * X19 - 0,007867 * X20 - 0,1082 * X21 - 0,01290 * X22 + 0,02957 * X23 + 0,03856 * X24 - 0,003353 * X25 - 0,03378 * X26 - 0,01661 * X27 + 2,368 * X28 - 0,3133 * X29 - 0,01386 * X30 - 0,02100 * X31 - 0,01908 * X32 - 0,02442 * X33 + 0,06009 * X34 - 0,007792 * X35 - 2,598 * X36 - 7,632 * X37 - 0,004848 * X38 - 0,9099 * X39 - 20,514 * X40$$

Dabei ist:

\hat{Y} = der geschätzte Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers,

X1, X2, ... X40 sind die von VCS 2000 gemessenen Variablen.

Die Variablen und die statistische Methode sind in Teil II des französischen Protokolls beschrieben, das der Kommission gemäß Artikel 3 Absatz 3 der Verordnung (EWG) Nr. 2967/85 übermittelt wurde.

Die Formel gilt für Schlachtkörper mit einem Gewicht von 45 bis 125 kg.