

ENTSCHEIDUNG DER KOMMISSION

vom 18. Mai 2005

über die Zulassung von Verfahren zur Einstufung von Schweineschlachtkörpern in Ungarn

(Bekannt gegeben unter Aktenzeichen K(2005) 1448)

(Nur der ungarische Text ist verbindlich)

(2005/382/EG)

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

die in diesem Artikel definierte Standardaufmachung vorzusehen, wenn Handelsbräuche oder technische Erfordernisse für eine solche Abweichung sprechen.

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,

(5) In Ungarn machen es die Traditionen bei der Aufmachung der Schlachtkörper und infolgedessen die Handelsbräuche erforderlich, dass die Schlachtkörper mit Flomen und Zwerchfell dargeboten werden können. Diesem Umstand ist bei der Anpassung des Gewichts für die Standardaufmachung Rechnung zu tragen.

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 ist in Artikel 3 der Verordnung (EWG) Nr. 2967/85 der Kommission vom 24. Oktober 1985 mit Durchführungsbestimmungen zum gemeinschaftlichen Handelsklassenschema für Schweineschlachtkörper⁽²⁾ festgelegt worden.

(6) 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.

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

HAT FOLGENDE ENTSCHEIDUNG ERLASSEN:

(2) Die Regierung Ungarns hat bei der Kommission die Zulassung von vier Verfahren zur Einstufung von Schweineschlachtkörpern beantragt und die Ergebnisse des vor dem Beitritt vorgenommenen Zerlegeversuchs vorgelegt, indem sie den zweiten Teil des Protokolls gemäß Artikel 3 der Verordnung (EWG) Nr. 2967/85 übermittelt hat.

Artikel 1

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

(3) Die Prüfung des Antrags hat ergeben, dass die Bedingungen für die Zulassung der Einstufungsverfahren erfüllt sind.

a) das „Fat-O-Meater FOM S70“ und „Fat-O-Meater FOM S71“ genannte Gerät und die entsprechenden Schätzverfahren, deren Einzelheiten in Teil 1 des Anhangs enthalten sind;

(4) Gemäß Artikel 2 der Verordnung (EWG) Nr. 3220/84 können die Mitgliedstaaten ermächtigt werden, für Schweineschlachtkörper eine andere Angebotsform als

b) das „Uni-Fat-O-Meater FOM S89 (UNIFOM)“ genannte Gerät und die entsprechenden Schätzverfahren, deren Einzelheiten in Teil 2 des Anhangs enthalten sind;

⁽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 geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 3127/94 (AbL. L 330 vom 21.12.1994, S. 43).

c) das „Ultra FOM 200“ genannte Gerät und die entsprechenden Schätzverfahren, deren Einzelheiten in Teil 3 des Anhangs enthalten sind;

d) das „Fully automatic ultrasonic carcass grading (AUTOFOM)“ genannte Gerät und die entsprechenden Schätzverfahren, deren Einzelheiten in Teil 4 des Anhangs enthalten sind.

a) für das Zwerchfell um 0,35 %,

b) für Flomen um 1,68 %.

Hinsichtlich des Geräts „Ultra FOM 200“ gemäß Buchstabe c gilt, dass sich nach der Messung am Schlachtkörper feststellen lassen muss, dass dieses Gerät die Messwerte SZ_1 und SZ_2 an der im Anhang Teil 3 Nummer 3 vorgegebenen Stelle gemessen hat. Die Messstelle muss daher während der Messung entsprechend markiert werden.

Artikel 2

Unbeschadet der Standardaufmachung gemäß Artikel 2 Absatz 1 der Verordnung (EWG) Nr. 3220/84 brauchen Flomen und Zwerchfell vor dem Wiegen und Klassifizieren der Schlachtkörper nicht entfernt zu werden. Damit die Preise für Schweineschlachtkörper auf einer vergleichbaren Grundlage notiert werden können, wird das festgestellte Warmgewicht wie folgt verringert:

Artikel 3

Eine Änderung der Geräte oder Schätzverfahren ist nicht zulässig.

Artikel 4

Diese Entscheidung ist an die Republik Ungarn gerichtet.

Brüssel, den 18. Mai 2005

Für die Kommission

Mariann FISCHER BOEL

Mitglied der Kommission

ANHANG

VERFAHREN ZUR EINSTUFUNG VON SCHWEINESCHLACHTKÖRPERN IN UNGARN

Teil 1

FAT-O-MEATER FOM S70 UND FAT-O-MEATER FOM S71

1. Zur Einstufung von Schweineschlachtkörpern wird das „Fat-O-Meater FOM S70“ und „Fat-O-Meater FOM S71“ genannte Gerät verwendet.
2. Das Gerät ist mit einer Sonde von 6 mm Durchmesser und einer optischen Sonde vom Typ Fremstillet AF Radiometer Copenhagen/Slagteriernes Forskningsinstitut Optisk Sonde MQ ausgestattet und hat einen Messbereich von 5 bis 105 mm. Die Messwerte werden von einem Rechner des Typs S70 bzw. S71 in Schätzwerte des Muskelfleischanteils umgesetzt.
3. Der Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers wird anhand der folgenden Formel berechnet:

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

Hierbei sind:

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

SZ_1 = die Rückenspeckdicke in Millimetern an der Messstelle P1 (8 cm seitlich der Mittellinie des Schlachtkörpers, zwischen dem dritten und vierten Lendenwirbel) gemessen,

SZ_2 = die Rückenspeckdicke in Millimetern an der Messstelle P2 (6 cm seitlich der Mittellinie des Schlachtkörpers, zwischen der dritt- und viertletzten Rippe) gemessen,

H_2 = die Muskeldicke in Millimetern an der Messstelle P2 (6 cm seitlich der Mittellinie des Schlachtkörpers, zwischen der dritt- und viertletzten Rippe) gemessen,

W = Warmgewicht des Schlachtkörpers (in kg).

Diese Formel gilt für Schlachtkörper von 50 bis 120 kg.

Teil 2

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

1. Zur Einstufung von Schweineschlachtkörpern wird das „Uni-Fat-O-Meater FOM S89 (UNIFOM)“ genannte Gerät verwendet.
2. Das Gerät ist das gleiche wie das in Teil 1 Nummer 2 beschriebene. UNIFOM unterscheidet sich von FOM jedoch bezüglich des Rechners und der Software für die Interpretation des mit der optischen Sonde gewonnenen Reflexionsprofils. Außerdem ist UNIFOM nicht mit der Wiegevorrichtung verbunden.
3. Der Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers wird anhand der folgenden Formel berechnet:

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

Hierbei sind:

\hat{Y} = geschätzter Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers,

SZ_1 = die Rückenspeckdicke in Millimetern an der Messstelle P1 (8 cm seitlich der Mittellinie des Schlachtkörpers, zwischen dem dritten und vierten Lendenwirbel) gemessen,

SZ_2 = die Rückenspeckdicke in Millimetern an der Messstelle P2 (6 cm seitlich der Mittellinie des Schlachtkörpers, zwischen der dritt- und viertletzten Rippe) gemessen,

H_2 = die Muskeldicke in Millimetern an der Messstelle P2 (6 cm seitlich der Mittellinie des Schlachtkörpers, zwischen der dritt- und viertletzten Rippe) gemessen.

Diese Formel gilt für Schlachtkörper von 50 bis 120 kg.

Teil 3*ULTRA FOM 200*

1. Zur Einstufung von Schweineschlachtkörpern wird das „Ultra FOM 200“ genannte Gerät verwendet.
2. Das Gerät ist mit einer Ultraschallsonde von 4 MHz (Krautkrämer MB 4 SE) ausgestattet. Das Ultraschallsignal wird von einem Mikroprozessor (Typ Intel 80 C 32) digitalisiert, gespeichert und verarbeitet. Die Messergebnisse werden von dem Ultra-FOM-Gerät selbst in den geschätzten Muskelfleischanteil umgerechnet.
3. Der Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers wird anhand der folgenden Formel berechnet:

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

Dabei sind:

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

SZ_1 = die Rückenspeckdicke in Millimetern an der Messstelle P1 (7 cm seitlich der Mittellinie des Schlachtkörpers, zwischen dem dritten und vierten Lendenwirbel) gemessen,

SZ_2 = die Rückenspeckdicke in Millimetern an der Messstelle P2 (7 cm seitlich der Mittellinie des Schlachtkörpers, zwischen der dritt- und viertletzten Rippe) gemessen,

H_2 = die Muskeldicke in Millimetern an der Messstelle P2 (7 cm seitlich der Mittellinie des Schlachtkörpers, zwischen der dritt- und viertletzten Rippe) gemessen,

W = Warmgewicht des Schlachtkörpers (in kg).

Diese Formel gilt für Schlachtkörper von 50 bis 120 kg.

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

1. Zur Einstufung von Schweineschlachtkörpern wird das „AUTOFOM (Fully automatic ultrasonic carcass grading)“ genannte Gerät verwendet.
2. Das Gerät ist mit 16 Ultraschallwandlern mit 2 MHz (Krautkrämer, SFK 2 NP) 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 60 Messstellen anhand folgender Formel berechnet:

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

Dabei sind:

\hat{y} = geschätzter Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers,

$x_1, x_2 \dots x_{60}$ 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 Ungarns beschrieben.

Die Formel gilt für Schlachtkörper mit einem Gewicht von 50 bis 120 kg.