

KOMMISSIONEN

KOMMISSIONENS BESLUTNING

af 28. april 2008

om godkendelse af metoder til klassificering af svinekroppe i Litauen

(meddelt under nummer K(2008) 1595)

(Kun den litauiske udgave er autentisk)

(2008/364/EF)

KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER HAR —

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) 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, stk. 2, i Kommissionens forordning (EØF) nr. 2967/85 af 24. oktober 1985 om fastsættelse af gennemførelsesbestemmelser til Fællesskabets handelsklasseskema for svinekroppe ⁽²⁾.
- (2) Den litauiske regering har anmodet Kommissionen om at godkende fire metoder til klassificering af svinekroppe og har indgivet resultaterne af sine dissektionsprøver ved at forelægge del 2 af protokollen i henhold til artikel 3, stk. 3, i forordning (EØF) nr. 2967/85.
- (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 Svinekød —

VEDTAGET FØLGENDE BESLUTNING:

Artikel 1

Brugen af følgende metoder til klassificering af svinekroppe i henhold til forordning (EØF) nr. 3220/84 godkendes i Litauen:

- 1) apparatet »Fat-O-Meat'er (FOM)« med tilhørende beregningsmetoder, jf. del 1 i bilaget
- 2) apparatet benævnt »Hennessy Grading Probe (HGP 7)« med tilhørende beregningsmetoder, jf. del 2 i bilaget
- 3) apparatet benævnt »IM-03« med tilhørende beregningsmetoder, jf. del 3 i bilaget
- 4) apparatet benævnt »toppunkts-målemetoden (ZP), der udføres med en lineal (linealmetoden)« med tilhørende beregningsmetoder, jf. del 4 i bilaget.

⁽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. Senest ændret ved forordning (EF) nr. 1197/2006 (EUT L 217 af 8.8.2006, s. 6).

Den manuelle metode (ZP) kan kun anvendes i slagterier, hvor der ugentligt ikke slagtes over 200 svin.

Artikel 2

Der tillades ingen ændringer af apparaterne eller beregningsmetoderne.

Artikel 3

Denne beslutning er rettet til Republikken Litauen.

Udfærdiget i Bruxelles, den 28. april 2008.

På Kommissionens vegne
Mariann FISCHER BOEL
Medlem af Kommissionen

BILAG

METODER TIL KLASSIFICERING AF SVINEKROPPE I LITAUEN

Del 1

FAT-O-MEATER (FOM)

1. Svinekroppe klassificeres ved hjælp af apparatet benævnt »Fat-O-Meat'er (FOM)«.
2. Apparatet er forsynet med en sonde med en diameter på 6 mm, som er udstyret med en fotodiode af typen Siemens SFH 950/960 og har et arbejdsområde 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:

$$\hat{Y} = 59,98500 - 0,20051 \times F1 - 0,62340 \times F2 + 0,21878 \times M2$$

hvor:

\hat{Y} = det beregnede indhold af magert kød i svinekroppen i procent

F1 = fedtlag (inklusive svær) i mm, målt mellem tredje og fjerde hvirvel, 8 cm ved siden af slagtelinjen

F2 = fedtlag (inklusive svær) i mm, målt mellem tredje- og fjerdebageste ribben, 6 cm ved siden af slagtelinjen

M2 = magert kødlag i mm, målt mellem tredje- og fjerdebageste ribben, 6 cm ved siden af slagtelinjen.

Formlen gælder for kroppe på mellem 50 og 110 kg.

Del 2

HENNESSY GRADING PROBE (HGP7)

1. Svinekroppe klassificeres ved hjælp af apparatet benævnt »Hennessy Grading Probe« (HGP7).
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 har en dybdeanvendelse på mellem 0 og 120 mm. Måleværdierne udtrykkes i beregnet indhold af magert kød ved hjælp af HGP 7 selv eller den dermed forbundne datamat.
3. Svinekroppens indhold af magert kød beregnes efter følgende formel:

$$\hat{Y} = 62,56600 - 0,85013 \times F2 + 0,16150 \times M2$$

hvor:

\hat{Y} = det beregnede indhold af magert kød i svinekroppen i procent

F2 = fedtlag (inklusive svær) i mm, målt mellem tredje- og fjerdebageste ribben, 6 cm ved siden af slagtelinjen

M2 = magert kødlag i mm, målt mellem tredje- og fjerdebageste ribben, 6 cm ved siden af slagtelinjen.

Formlen gælder for kroppe på mellem 50 og 110 kg.

Del 3

IM-03

1. Svinekroppe klassificeres ved hjælp af apparatet »IM-03«.
2. Apparatet er udstyret med en optisk sonde (Single Line Scanner SLS01) med en diameter på 7 mm. Sonden indeholder en linje af kontaktbilledsensorer (CIS) og dioder, der afgiver grønt lys. Måleområdet er på mellem 0 og 132 mm.

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

$$\hat{Y} = 62,01600 - 0,78101 \times F2 + 0,17202 \times M2 - 0,03763 \times W$$

hvor:

\hat{Y} = det beregnede indhold af magert kød i svinekroppen i procent

F2 = fedtlag (inklusive svær) i mm, målt mellem tredje- og fjerdebageste ribben, 6 cm ved siden af slagtelinjen

M2 = magert kødlag i mm, målt mellem tredje- og fjerdebageste ribben, 6 cm ved siden af slagtelinjen

W = vægten af den varme krop i kg.

Formlen gælder for kroppe på mellem 50 og 110 kg.

Del 4

DEN MANUELLE METODE (ZP)

1. Svinekroppe klassificeres ved hjælp af den »manuelle metode (ZP) eller topunkts-målemetoden«, der udføres med en lineal.
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:

$$\hat{Y} = 54,57800 - 0,47534 \times F + 0,27035 \times M - 0,09201 \times W$$

hvor:

\hat{Y} = det beregnede indhold af magert kød i svinekroppen i procent

F = fedtlag (inklusive svær) i mm, målt ved kroppens slagtelinje på det tyndeste sted over musklen glutaeus medius

M = lændemusklens tykkelse i mm, målt ved kroppens slagtelinje som den korteste afstand mellem den forreste (craniale) del af musklen glutaeus medius og den øverste (dorsale) del af rygmarvskanalen

W = vægten af den varme krop i kg.

Formlen gælder for kroppe på mellem 50 og 110 kg.
