

KOMISSIO

KOMISSION PÄÄTÖS,

tehty 28 päivänä huhtikuuta 2008,

Liettuassa käytettävien sianruhojen luokitusmenetelmien hyväksymisestä

(tiedoksiannettu numerolla K(2008) 1595)

(ainoastaan liettuankielinen teksti on todistusvoimainen)

(2008/364/EY)

EUROOPAN YHTEISÖJEN KOMISSIO, joka

dun kokemuksen perusteella tehdyllä komission päätöksellä. Sen vuoksi tämä hyväksyminen voidaan peruuttaa.

ottaa huomioon Euroopan yhteisön perustamissopimuksen,

(5) Tässä päätöksessä säädetyt toimenpiteet ovat sianlihan hallintokomitean lausunnon mukaiset,

ottaa huomioon yhteisön sianruhojen luokitusasteikosta 13 päivänä marraskuuta 1984 annetun neuvoston asetuksen (ETY) N:o 3220/84 ⁽¹⁾ ja erityisesti sen 5 artiklan 2 kohdan,

ON TEHNYT TÄMÄN PÄÄTÖKSEN:

sekä katsoo seuraavaa:

1 artikla

(1) Asetuksen (ETY) N:o 3220/84 2 artiklan 3 kohdassa säädetään, että sianruhojen luokittelu on tehtävä arvioimalla vähärasvaisen lihan osuus tilastollisesti testatuilla arviointimenetelmillä, jotka perustuvat sianruhon yhden tai useamman anatomisen osan fyysiseen mittaukseen. Luokitusmenetelmät voidaan hyväksyä, jos arvioiden tilastolliselle virheelle määrättyä enimmäispoikkeamaa ei ylitetä. Kyseinen sallittu poikkeama määritellään yhteisön sianruhojen luokitusasteikon soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä 24 päivänä lokakuuta 1985 annetun komission asetuksen (ETY) N:o 2967/85 ⁽²⁾ 3 artiklan 2 kohdassa.

Hyväksytään seuraavien menetelmien käyttö Liettuassa asetuksen (ETY) N:o 3220/84 mukaisesti tapahtuvaa sianruhojen luokitusta varten:

(2) Liettuan hallitus on pyytänyt komissiota hyväksymään neljä sianruhojen luokitusmenetelmää ja esittänyt leikkutulokset asetuksen (ETY) N:o 2967/85 3 artiklan 3 kohdassa säädetyn pöytäkirjan toisessa osassa.

1) Fat-O-Meat'er (FOM) -laite ja siihen liittyvät arviointimenetelmät, joista on yksityiskohtaiset tiedot liitteessä olevassa 1 osassa;

(3) Pyyntöä arvioitaessa todettiin, että tarvittavat edellytykset kyseisten luokitusmenetelmien hyväksymiseksi täyttyvät.

2) Hennessy Grading Probe (HGP 7) -laite ja siihen liittyvät arviointimenetelmät, joista on yksityiskohtaiset tiedot liitteessä olevassa 2 osassa;

(4) Laitteiden tai luokittelumenetelmien muutoksia ei voida sallia lukuun ottamatta muutoksia, jotka hyväksytään saa-

3) IM 03 -laite ja siihen liittyvät arviointimenetelmät, joista on yksityiskohtaiset tiedot liitteessä olevassa 3 osassa;

4) Kahden mittauskohdan menetelmää (Zwei-Punkte-Messverfahren-menetelmää eli ZP-menetelmää) käyttävä laite, jossa käytetään mittatikkua (ruler method), ja siihen liittyvät arviointimenetelmät, joista on yksityiskohtaiset tiedot liitteessä olevassa 4 osassa.

⁽¹⁾ EYVL L 301, 20.11.1984, s. 1. Asetus sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna asetuksella (EY) N:o 3513/93 (EYVL L 320, 22.12.1993, s. 5).

⁽²⁾ EYVL L 285, 25.10.1985, s. 39. Asetus sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna asetuksella (EY) N:o 1197/2006 (EUVL L 217, 8.8.2006, s. 6).

Manuaalista ZP-luokitusmenetelmää voidaan soveltaa vain teurastamoissa, joissa teurastetaan enintään 200 sikaa viikossa.

2 artikla

Laitteiden tai arviointimenetelmien muutoksia ei hyväksytä.

3 artikla

Tämä päätös on osoitettu Liettuan tasavallalle.

Tehty Brysselissä 28 päivänä huhtikuuta 2008.

Komission puolesta
Mariann FISCHER BOEL
Komission jäsen

LIITE

LIETTUASSA KÄYTETTÄVÄT SIANRUHOJEN LUOKITUSMENETELMÄT

1 Osa

FAT-O-MEATER (FOM)

1. Sianruhot luokitellaan Fat-O-Meat'er (FOM) -laitteen avulla.
2. Laitteessa on oltava halkaisijaltaan 6 millimetrin anturi, jossa on valodiodeja tyyppiä Siemens SFH 950/960. Anturin toimintaetäisyyden on oltava 3–103 millimetriä. Mittaustulokset muutetaan vähärasvaisen lihan arvioiduksi osuudeksi tietokoneen avulla.
3. Vähärasvaisen lihan osuus ruhosta lasketaan seuraavalla kaavalla:

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

jossa

\hat{Y} = vähärasvaisen lihan arvioitu prosenttiosuus ruhosta,

F1 = silavan paksuus (kamara mukaan luettuna) millimetreinä, mitattuna kolmannen ja neljännen nikaman välistä, 8 senttimetrin päästä selän keskiviivasta,

F2 = silavan paksuus (kamara mukaan luettuna) millimetreinä, mitattuna kolmannen ja neljännen takimmaisesta kylkiluun välistä, 6 senttimetrin päästä selän keskiviivasta,

M2 = vähärasvaisen lihan paksuus millimetreinä, mitattuna kolmannen ja neljännen takimmaisesta kylkiluun välistä, 6 senttimetrin päästä selän keskiviivasta.

Tätä kaavaa sovelletaan 50–110 kilogramman painoisiin ruhoihin.

2 Osa

HENNESSY GRADING PROBE (HGP7)

1. Sianruhot luokitellaan Hennessy grading probe -nimisen laitteen (HGP 7) avulla.
2. Laitteessa on anturi, joka on halkaisijaltaan 5,95 millimetriä (6,3 millimetriä anturin päässä molemmilla puolilla olevien terien kohdalla) ja joka sisältää valodiodin (Siemens LED tyyppiä LYU 260-EO ja valodetektorin tyyppiä 58 MR). Anturin toimintaetäisyys on 0–120 millimetriä. Mittaustulokset muunnetaan vähärasvaisen lihan arvioiduksi osuudeksi sekä itse HGP 7:n että siihen liitetyn tietokoneen avulla.
3. Ruhon vähärasvaisen lihan osuus lasketaan seuraavalla kaavalla:

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

jossa

\hat{Y} = vähärasvaisen lihan arvioitu prosenttiosuus ruhosta,

F2 = silavan paksuus (kamara mukaan luettuna) millimetreinä, mitattuna kolmannen ja neljännen takimmaisesta kylkiluun välistä, 6 senttimetrin päästä selän keskiviivasta,

M2 = vähärasvaisen lihan paksuus millimetreinä, mitattuna kolmannen ja neljännen takimmaisesta kylkiluun välistä, 6 senttimetrin päästä selän keskiviivasta.

Tätä kaavaa sovelletaan 50–110 kilogramman painoisiin ruhoihin.

3 Osa

IM-03

1. Sianruhot luokitellaan IM-03-laitteen avulla.
2. Laitteessa on optinen neulasondi (Single Line Scanner SLS01), jonka läpimitta on seitsemän millimetriä. Sondissa on rivi kontaktikuvasensoreita (contact image sensors, CIS) ja vihreää valoa lähettäviä diodeja. Toimintaetäisyys on 0–132 millimetriä.

3. Vähärasvaisen lihan osuus ruhosta lasketaan seuraavalla kaavalla:

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

jossa

\hat{Y} = vähärasvaisen lihan arvioitu prosenttiosuus ruhosta

F2 = silavan paksuus (kamara mukaan luettuna) millimetreinä, mitattuna kolmannen ja neljännen takimmaisen kylkiluun välistä, 6 senttimetrin päästä selän keskiviivasta,

M2 = vähärasvaisen lihan paksuus millimetreinä, mitattuna kolmannen ja neljännen takimmaisen kylkiluun välistä, 6 senttimetrin päästä selän keskiviivasta,

W = ruhon lämminpaino kilogrammoina.

Tätä kaavaa sovelletaan 50–110 kilogramman painoisiin ruhoihin.

4 Osa

MANUAALINEN ZP-MENETELMÄ

1. Sianruhot luokitellaan käyttämällä manuaalista ZP-menetelmää tai kahden mittauskohdan menetelmää mittatikkua käyttäen.
2. Menetelmässä voidaan käyttää mittatikkua, jonka asteikko perustuu vähärasvaisen lihan osuutta koskevaan ennusteyhtälöön. Tässä menetelmässä rasvan ja lihaksen paksuus mitataan manuaalisesti viillosta.
3. Ruhon vähärasvaisen lihan osuus lasketaan seuraavalla kaavalla:

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

jossa

\hat{Y} = vähärasvaisen lihan arvioitu prosenttiosuus ruhosta,

F = silavan paksuus (kamara mukaan luettuna) millimetreinä, mitattuna selän keskiviivasta keskimmäisen pakaralihaksen (*musculus gluteus medius*) yläpuolella olevasta ohuimmasta kohdasta,

M = pakaralihaksen paksuus millimetreinä, mitattuna selän keskiviivasta kohdassa, jossa keskimmäisen pakaralihaksen (*musculus gluteus medius*) etukärjen ja selkäydinkanavan välinen etäisyys on lyhin,

W = ruhon lämminpaino kilogrammoina.

Tätä kaavaa sovelletaan 50–110 kilogramman painoisiin ruhoihin.