

II

(Akty, których publikacja nie jest obowiązkowa)

KOMISJA

DECYZJA KOMISJI

z dnia 27 grudnia 2004 r.

zatwierdzająca metody klasyfikacji tusz wieprzowych w Republice Czeskiej

(notyfikowana jako dokument nr K(2004) 5266)

(Jedynie tekst w języku czeskim jest autentyczny)

(2005/1/WE)

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (EWG) nr 3220/84 z dnia 13 listopada 1984 r. ustanawiające wspólnotową skalę klasyfikacji tusz wieprzowych⁽¹⁾, w szczególności jego art. 5 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Artykuł 2 ust. 3 rozporządzenia (EWG) nr 3220/84 stanowi, że klasyfikacja tusz wieprzowych musi być dokonywana poprzez szacowanie zawartości chudego mięsa zgodnie ze statystycznie sprawdzonymi metodami oceny opartymi na fizycznym pomiarze jednej lub więcej anatomicznych części tuszy wieprzowej; zatwierdzenie metod klasyfikacji zależy od zgodności z maksymalną tolerancją statystycznego błędu przy dokonywaniu oceny; tolerancja ta została określona w art. 3 rozporządzenia Komisji (EWG) nr 2967/85 z dnia 24 października 1985 r. ustanawiającego szczegółowe zasady stosowania wspólnotowej skali klasyfikacji tusz wieprzowych⁽²⁾.
- (2) Rząd Republiki Czeskiej skierował do Komisji wniosek o zatwierdzenie czterech metod klasyfikacji tusz wieprzowych i przedłożył wyniki próbnego rozbioru dokonanego przed przystąpieniem, przedkładając drugą część protokołu przewidzianego w art. 3 rozporządzenia (EWG) nr 2967/85.

(3) Ocena tego wniosku wykazała, że zostały spełnione warunki dla zatwierdzenia tych metod klasyfikacji.

(4) Żadna modyfikacja przyrządów lub metod klasyfikacji nie może być zatwierdzona inaczej niż na mocy nowej decyzji Komisji przyjętej w świetle zdobytych doświadczeń; z tego powodu niniejsze zatwierdzenie może zostać cofnięte.

(5) Środki przewidziane w niniejszej decyzji są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. Wieprzowiny,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DECYZJĘ:

Artykuł 1

Zgodnie z rozporządzeniem (EWG) nr 3220/84 niniejszym zatwierdza się następujące metody klasyfikacji tusz wieprzowych w Republice Czeskiej:

- metoda klasyfikacji znana jako „Zwei-Punkte-Messverfahren (ZP)” i związane z nią metody oceny, których szczegóły podano w części 1 Załącznika,
- przyrząd określany jako „Fat-O-Meater (FOM)” oraz związane z nim metody oceny, których szczegóły podano w części 2 Załącznika,
- przyrząd określany jako „Hennessy Grading Probe (HGP 4)” oraz związane z nim metody oceny, których szczegóły podano w części 3 Załącznika,

⁽¹⁾ Dz.U. L 301 z 20.11.1984, str. 1. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 3513/93 (Dz.U. L 320 z 22.12.1993, str. 5).

⁽²⁾ Dz.U. L 285 z 25.10.1985, str. 39. Rozporządzenie zmienione rozporządzeniem (WE) nr 3127/94 (Dz.U. L 330 z 21.12.1994, str. 43).

— przyrząd określany jako „Ultra FOM 300” oraz związane z nim metody oceny, których szczegóły podano w części 4 Załącznika.

Metoda klasyfikacji „Zwei-Punkte-Messverfahren (ZP)” może być stosowana tylko w rzeźniach, w których tygodniowy ubój nie przekracza 200 świń.

W odniesieniu do przyrządu „Ultra FOM 300” ustalono, że po zakończeniu procedury pomiaru powinno być możliwe sprawdzenie na tuszy czy przyrząd zmierzył wartości pomiaru P_2 w miejscu przewidzianym w części 4, pkt 3 Załącznika. Oznaczenie miejsca pomiaru musi zostać dokonane w chwili dokonywania pomiaru.

Artykuł 2

Nie zezwala się na modyfikacje przyrządów lub metod oceny.

Artykuł 3

Niniejsza decyzja skierowana jest do Republiki Czeskiej.

Sporządzono w Brukseli, dnia 27 grudnia 2004 r.

W imieniu Komisji
Mariann FISCHER BOEL
Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK

Metody klasyfikacji tusz wieprzowych w Republice Czeskiej

CZĘŚĆ 1

Zwei-Punkte-Messverfahren (ZP)

1. Klasyfikację tusz wieprzowych przeprowadza się przy użyciu metody określanej jako „Zwei-Punkte-Messverfahren (ZP)”.
2. Zawartość chudego mięsa w tuszy oblicza się według następującego wzoru:

$$\hat{y} = 49,62542 - 0,63371 S (ZP) + 0,23525 M (ZP)$$

gdzie:

\hat{y} = przybliżony procent chudego mięsa w tuszy,

S (ZP) = grubość słoniny (włącznie ze skórą) zmierzona suwakiem logarymicznym w miejscu, gdzie mięsień łędźwiowy jest najbardziej wypukły,

M (ZP) = grubość mięśnia zmierzona suwakiem logarymicznym w najkrótszej odległości między czaszkowym końcem mięśnia łędźwiowego i grzbietową krawędzią kanału kręgowego.

Niniejszy wzór dotyczy tusz ważących pomiędzy 60 a 120 kilogramów.

CZĘŚĆ 2

Fat-O-Meater (FOM)

1. Klasyfikację tusz wieprzowych przeprowadza się za pomocą przyrządu określanego jako „Fat-O-Meater (FOM)”.
2. Przyrząd jest wyposażony w sondę o średnicy 6 milimetrów zawierającą fotodiody Siemens typu SFH 950/960 oraz posiadającą odcinek pomiarowy pomiędzy 3 i 103 milimetry. Wyniki pomiarów zamienia się na przybliżoną zawartość chudego mięsa za pomocą komputera.
3. Zawartość chudego mięsa w tuszy oblicza się według następującego wzoru:

$$\hat{y} = 59,86131 - 0,72930 S (FOM) + 0,12853 M (FOM)$$

gdzie:

\hat{y} = przybliżony procent chudego mięsa w tuszy,

S (FOM) = grubość słoniny (włącznie ze skórą) w milimetrach zmierzona 6,5 cm od linii środkowej tuszy pomiędzy drugim i trzecim zębem od dołu,

M (FOM) = grubość mięśnia w milimetrach zmierzona w tym samym czasie i w tym samym miejscu co S (FOM).

Niniejszy wzór dotyczy tusz ważących pomiędzy 60 a 120 kilogramów.

CZĘŚĆ 3

Hennessy Grading Probe (HGP 4)

1. Klasyfikację tusz wieprzowych przeprowadza się za pomocą przyrządu określanego jako „Hennessy Grading Probe (HGP 4)”.
2. Przyrząd jest wyposażony w sondę o średnicy 5,95 mm (6,3 mm ma ostrze na czubku sondy) zawierającą fotodiody (LED Siemens typu LYU 260-EO) i fotodetektor typu 58 MR, oraz posiadającą odcinek pomiarowy pomiędzy 0 i 120 mm. Wyniki pomiarów zamienia się na przybliżoną zawartość chudego mięsa za pomocą samego HGP 4 lub przy użyciu podłączonego do niego komputera.
3. Zawartość chudego mięsa w tuszy oblicza się według następującego wzoru:

$$\hat{y} = 61,34154 - 0,81609 S (HGP) + 0,12901 M (HGP)$$

gdzie:

\hat{y} = przybliżony procent chudego mięsa w tuszy,

S (HGP) = grubość słoniny (włącznie ze skórą) w milimetrach zmierzona 7,5 cm od linii środkowej tuszy pomiędzy drugim i trzecim zębem od dołu,

M (HGP) = grubość mięśnia w milimetrach zmierzona w tym samym czasie i w tym samym miejscu co S (HGP).

Niniejszy wzór dotyczy tusz ważących pomiędzy 60 a 120 kilogramów.

CZĘŚĆ 4

ULTRA-FOM 300

1. Klasyfikację tusz wieprzowych przeprowadza się za pomocą przyrządu określanego jako „Ultra-FOM 300”.
2. Przyrząd jest wyposażony w sondę ultradźwiękową o częstotliwości 3,5 Mhz. Sygnał ultradźwiękowy jest digitalizowany, przechowywany i przetwarzany przez mikroprocesor.

Wyniki pomiarów zamienia się na przybliżoną zawartość chudego mięsa za pomocą samego przyrządu „Ultra-FOM”.

3. Zawartość chudego mięsa w tuszy oblicza się według następującego wzoru:

$$\hat{y} = 64,64865 - 0,76656 S (\text{UFOM}) + 0,06425 M (\text{UFOM})$$

gdzie:

\hat{y} = przybliżony procent chudego mięsa w tuszy,

S (UFOM) = grubość słoniny (włącznie ze skórą) w milimetrach zmierzona 7 cm od linii środkowej tuszy pomiędzy drugim i trzecim żebrzem od dołu (pomiar znany jako „P₂”),

M (UFOM) = grubość mięśnia w milimetrach zmierzona w tym samym czasie i w tym samym miejscu co S (UFOM).

Niniejszy wzór dotyczy tusz ważących pomiędzy 60 a 120 kilogramów.
