

**DECYZJA KOMISJI****z dnia 18 maja 2005 r.****zatwierdzająca metody klasyfikacji tusz wieprzowych na Węgrzech***(notyfikowana jako dokument nr C(2005) 1448)***(Jedynie tekst w języku węgierskim jest autentyczny)**

(2005/382/WE)

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

jeżeli uzasadnia to praktyka handlowa lub wymogi techniczne.

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

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

- (5) Na Węgrzech tradycja w zakresie prezentacji tusz i wynikająca z niej praktyka handlowa wymagają, by tusze były prezentowane z tłuszczem okołonerkowym i przeponą. Należy wziąć to pod uwagę przy określaniu wagi dla standardowej prezentacji.

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 <sup>(2)</sup>.

- (6) 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 wycofane.

- (7) 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 na Węgrzech:

- (2) Rząd węgierski 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) Artykuł 2 rozporządzenia (EWG) nr 3220/84 ustanawia, że Państwa Członkowskie mogą uzyskać zatwierdzenie stosowania innej prezentacji tusz wieprzowych niż standardowa prezentacja określona w tym samym artykule,

- a) przyrządy określane jako *Fat-O-Meater FOM S70* i *Fat-O-Meater FOM S71* oraz związane z nimi metody oceny, których szczegóły podano w części 1 Załącznika;

- b) przyrząd określany jako *Uni-Fat-O-Meater FOM S89 (UNIFOM)* oraz związane z nim metody oceny, których szczegóły podano w części 2 Załącznika;

<sup>(1)</sup> 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).

<sup>(2)</sup> 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).

- c) przyrząd określany jako *Ultra FOM 200* oraz związane z nim metody oceny, których szczegóły podano w części 3 Załącznika;

d) przyrząd określany jako *Fully automatic ultrasonic carcase grading (AUTOFOM)* oraz związane z nim metody oceny, których szczegóły podano w części 4 Załącznika.

W odniesieniu do przyrządu *Ultra FOM 200*, wymienionego w pierwszym akapicie lit. c), ustalono, że po zakończeniu procedury pomiaru powinna istnieć możliwość sprawdzenia na tuszy, czy przyrząd zmierzył wartości pomiaru  $SZ_1$  i  $SZ_2$  w miejscu przewidzianym w części 3 pkt 3 Załącznika. Oznaczenie miejsca pomiaru musi nastąpić w chwili dokonywania pomiaru.

#### Artykuł 2

Nie naruszając przepisów dotyczących standardowej prezentacji, o której mowa w art. 2 ust. 1 rozporządzenia (EWG) nr 3220/84, tłuszcz okołonerkowy i przepona nie muszą być usunięte z tusz świńskich przed ich zważeniem i klasyfikacją. W celu ustalenia ceny dla tusz wieprzowych na porównywalnej podstawie, zarejestrowany ciężar ciepłej tuszy pomniejsza się o następujące wartości:

a) przepona – 0,35 %;

b) tłuszcz okołonerkowy – 1,68 %.

#### Artykuł 3

Nie zezwala się na modyfikacje przyrządów lub metod oceny.

#### Artykuł 4

Niniejsza decyzja skierowana jest do Republiki Węgier.

Sporządzono w Brukseli, dnia 18 maja 2005 r.

W imieniu Komisji  
Mariann FISCHER BOEL  
Członek Komisji

## ZAŁĄCZNIK

**Metody klasyfikacji tusz wieprzowych na Węgrzech****Część 1**

## FAT-O-MEATER FOM S70 i FAT-O-MEATER FOM S71

1. Klasyfikację tusz wieprzowych przeprowadza się za pomocą przyrządów określanych jako *Fat-O-Meater FOM S70* i *Fat-O-Meater FOM S71*.
2. Przyrząd jest wyposażony w sondę o średnicy 6 milimetrów zawierającą optyczną sondę typu MQ z Fremstillet AF Radiometer Copenhagen/Slagteriernes Forskningsinstitut Optisk Sonde oraz posiadającą odcinek pomiarowy pomiędzy 5 i 105 milimetrów. Wyniki pomiarów zamienia się na przybliżoną zawartość chudego mięsa za pomocą komputera odpowiednio typu S70 i S71.
3. Zawartość chudego mięsa w tuszy oblicza się według następującego wzoru:

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

gdzie:

$\hat{Y}$  = szacunkowa zawartość chudego mięsa w tuszy (w procentach)

$SZ_1$  = grubość słoniny w milimetrach zmierzona w punkcie pomiaru P1 (8 centymetrów od linii środkowej tuszy pomiędzy trzecim i czwartym kręgiem lędźwiowym)

$SZ_2$  = grubość słoniny w milimetrach zmierzona w punkcie pomiaru P2 (6 centymetrów od linii środkowej tuszy pomiędzy trzecim i czwartym żeblem od dołu)

$H_2$  = grubość mięśnia w milimetrach zmierzona w punkcie pomiaru P2 (6 centymetrów od linii środkowej tuszy pomiędzy trzecim i czwartym żeblem od dołu)

$W$  = waga tuszy przed schłodzeniem (kg).

Niniejszy wzór dotyczy tusz ważących pomiędzy 50 a 120 kilogramów.

**Część 2**

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

1. Klasyfikację tusz wieprzowych przeprowadza się za pomocą przyrządu określanego jako *Uni-Fat-O-Meater FOM S89 (UNIFOM)*.
2. Ten przyrząd jest taki sam jak przyrząd opisany w punkcie 2 części pierwszej. Jednakże Unifom różni się od FOM komputerem i oprogramowaniem komputerowym do interpretacji profilu odbicia z optycznej sondy. Ponadto Unifom nie jest połączony z wagą.
3. Zawartość chudego mięsa w tuszy oblicza się według następującego wzoru:

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

gdzie:

$\hat{Y}$  = szacunkowa zawartość chudego mięsa w tuszy (w procentach)

$SZ_1$  = grubość słoniny w milimetrach zmierzona w punkcie pomiaru P1 (8 centymetrów od linii środkowej tuszy pomiędzy trzecim i czwartym kręgiem lędźwiowym)

$SZ_2$  = grubość słoniny w milimetrach zmierzona w punkcie pomiaru P2 (6 centymetrów od linii środkowej tuszy pomiędzy trzecim i czwartym żeblem od dołu)

$H_2$  = grubość mięśnia w milimetrach zmierzona w punkcie pomiaru P2 (6 centymetrów od linii środkowej tuszy pomiędzy trzecim i czwartym żeblem od dołu).

Niniejszy wzór dotyczy tusz ważących pomiędzy 50 a 120 kilogramów.

## Część 3

## ULTRA FOM 200

1. Klasyfikację tusz wieprzowych przeprowadza się za pomocą przyrządu określanego jako *Ultra FOM 200*.
2. Przyrząd ten jest wyposażony w sondę ultradźwiękową o częstotliwości 4 Mhz (Krautkrämer MB 4 SE). Sygnał ultradźwiękowy jest przekształcany na postać cyfrową, przechowywany i przetwarzany przez mikroprocesor (typ Intel 80 C 32). 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:

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

gdzie:

$\hat{Y}$  = szacunkowa zawartość chudego mięsa w tuszy (w procentach)

$SZ_1$  = grubość słoniny w milimetrach zmierzona w punkcie pomiaru P1 (7 centymetrów od linii środkowej tuszy pomiędzy trzecim i czwartym kręgiem lędźwiowym)

$SZ_2$  = grubość słoniny w milimetrach zmierzona w punkcie pomiaru P2 (7 centymetrów od linii środkowej tuszy pomiędzy trzecim i czwartym żebrzem od dołu)

$H_2$  = grubość mięśnia w milimetrach zmierzona w punkcie pomiaru P2 (7 centymetrów od linii środkowej tuszy pomiędzy trzecim i czwartym żebrzem od dołu)

$W$  = waga tuszy przed schłodzeniem (kg).

Niniejszy wzór dotyczy tusz ważących pomiędzy 50 a 120 kilogramów.

## Część 4

## METODA „FULLY AUTOMATIC ULTRASONIC CARCASE GRADING” (AUTOFOM)

1. Klasyfikację tusz wieprzowych przeprowadza się za pomocą przyrządu określanego jako *AUTOFOM (Fully automatic ultrasonic carcass grading)*.
2. Przyrząd jest wyposażony w 16 przetworników ultradźwiękowych o częstotliwości 2 MHz (Krautkrämer, SFK 2 NP), a odcinek pomiarowy między przetwornikami wynosi 25 mm.

Dane ultradźwiękowe powinny obejmować pomiary grubości słoniny i grubości mięśnia.

Wyniki pomiarów zamienia się na przybliżoną zawartość chudego mięsa za pomocą komputera.

3. Zawartość chudego mięsa w tuszy oblicza się na podstawie 60 punktów pomiarowych przy pomocy następującego wzoru:

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

gdzie:

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

$x_1, x_2 \dots x_{60}$  są zmiennymi mierzonymi przez AUTOFOM.

4. Opis punktów pomiarowych i metody statystycznej znajduje się w części II węgierskiego protokołu przekazanego Komisji zgodnie z art. 3 ust. 3 rozporządzenia (EWG) nr 2967/85.

Niniejszy wzór dotyczy tusz ważących pomiędzy 50 a 120 kilogramów.