

DECYZJA KOMISJI

z dnia 11 marca 2005 r.

zatwierdzająca metody klasyfikacji tusz wieprzowych w Polsce

(notyfikowana jako dokument nr C(2005) 552)

(Jedynie tekst w języku polskim jest autentyczny)

(2005/240/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 Polski skierował do Komisji wnioski o zatwierdzenie trzech metod klasyfikacji tusz wieprzowych i przedłożył wyniki dyssekcji dokonanej przed przystąpieniem do Unii Europejskiej, 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 postaci tusz wieprzowych niż postać standardowa określona w tym samym artykule, który przewiduje powyższe, jeżeli uzasadnia to praktyka handlowa lub wymogi techniczne.

(5) W Polsce tradycja w zakresie obróbki poubojowej tusz i wynikająca z niej praktyka handlowa wymaga pozostawienia w tuszy tłuszczu okołonerkowego, nerek i/lub przepony. Należy wziąć to pod uwagę przy określaniu masy tuszy o postaci standardowej.

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

(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 w Polsce:

- a) przyrząd określany jako „Capteur gras/maigre – Sydel (CGM)” oraz związane z nim metody oceny, których szczegóły podano w części 1 Załącznika;
- b) przyrząd określany jako „Ultra FOM 300” oraz związane z nim metody oceny, których szczegóły podano w części 2 Załącznika;
- c) przyrząd określany jako „W pełni zautomatyzowana klasyfikacja ultradźwiękowa (Autofom)” oraz związane z nim metody oceny, których szczegóły podano w części 3 Załącznika.

W odniesieniu do wspomnianego w ust. 1 lit. b) przyrządu „Ultra FOM 300” ustalono, że po zakończeniu procedury pomiaru powinna istnieć możliwość sprawdzenia na tuszy, czy przyrząd zmierzył wartości pomiaru T_1 i T_2 w miejscu przewidzianym w Załączniku część 2 pkt 3. Oznaczenie miejsca pomiaru musi nastąpić w chwili dokonywania pomiaru.

⁽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).

Artykuł 2

Nie naruszając przepisów dotyczących postaci standardowej, o której mowa w art. 2 ust. 1 rozporządzenia (EWG) nr 3220/84, tłuszcz okołonerkowy, nerki i przeponę można pozostawić w tuszach wieprzowych przed ich zważeniem i klasyfikacją. W celu ustalenia ceny dla tusz wieprzowych na porównywalnej podstawie, zarejestrowaną masę ciepłą tuszy pomniejsza się wtedy o następujące wartości:

- a) przepona o 0,23 %;
- b) tłuszcz okołonerkowy i nerki o:
 - 1,90 % w przypadku tusz klasy S i E,
 - 2,11 % w przypadku tusz klasy U,
 - 2,54 % w przypadku tusz klasy R,

— 3,12 % w przypadku tusz klasy O,

— 3,35 % w przypadku tusz klasy P.

Artykuł 3

Nie zezwala się na modyfikacje przyrządów lub metod oceny.

Artykuł 4

Niniejsza decyzja skierowana jest do Rzeczypospolitej Polskiej.

Sporządzono w Brukseli, dnia 11 marca 2005 r.

W imieniu Komisji
Mariann FISCHER BOEL
Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK

METODY KLASYFIKACJI TUSZ WIEPRZOWYCH W POLSCE

Część 1

CAPTEUR GRAS/MAIGRE – SYDEL (CGM)

1. Klasyfikację tusz wieprzowych przeprowadza się za pomocą przyrządu zwanego „Capteur gras/maigre – Sydel (CGM)”.
2. Przyrząd powinien być wyposażony w sondę Sydel o średnicy 8 mm, fluoroscencyjną fotodiody na podczerwień (Honeywell) i dwa fotodetektory (Honeywell). Odcinek pomiarowy wynosi pomiędzy 0 a 105 mm.

Wyniki pomiarów są przetwarzane na szacunkową zawartość chudego mięsa za pomocą samego CGM.

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

$$\hat{y} = 50,11930 - 0,62421X_1 + 0,26979X_2$$

gdzie:

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

X_1 = grubość słoniny (włącznie ze skórą) w milimetrach zmierzona 6 centymetrów od linii środkowej tuszy pomiędzy trzecim i czwartym żebrzem od końca,

X_2 = grubość mięśnia w milimetrach, zmierzona w tym samym czasie i w tym samym miejscu co X_1 .

Niniejszy wzór dotyczy tusz o masie pomiędzy 60 a 120 kilogramów.

Część 2

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 (Krautkrämer MB 4 SE). Sygnał ultradźwiękowy jest zamieniany na postać cyfrową, przechowywany i przetwarzany przez mikroprocesor.

Wyniki pomiarów są przetwarzane na szacunkową zawartość chudego mięsa za pomocą samego przyrządu „Ultra-FOM”.

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

$$\hat{y} = 49,88792 - 0,41858T_1 - 0,22302T_2 + 0,16050M_1 + 0,11181M_2$$

gdzie:

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

T_1 = grubość słoniny (włącznie ze skórą) w milimetrach zmierzona 7 centymetrów od linii środkowej tuszy na wysokości ostatniego żebra,

T_2 = grubość słoniny (włącznie ze skórą) w milimetrach zmierzona 7 centymetrów od linii środkowej tuszy pomiędzy trzecim i czwartym żebrzem od końca,

M_1 = grubość mięśnia w milimetrach, zmierzona w tym samym czasie i w tym samym miejscu co T_1 ,

M_2 = grubość mięśnia w milimetrach, zmierzona w tym samym czasie i w tym samym miejscu co T_2 .

Niniejszy wzór dotyczy tusz o masie pomiędzy 60 a 120 kilogramów.

Część 3

W PEŁNI ZAUTOMATYZOWANA KLASYFIKACJA ULTRADŹWIEKOWA (AUTOFOM)

1. Klasyfikację tusz wieprzowych przeprowadza się za pomocą przyrządu określanego jako Autofom (W pełni zautomatyzowana klasyfikacja ultradźwiękowa).
2. Przyrząd jest wyposażony w 16 przetworników ultradźwiękowych o częstotliwości 16,2 MHz (Krautkrämer, SFK 2 NP), a odległość robocza między przetwornikami wynosi 25 mm.

Dane z pomiarów ultradźwiękowych powinny obejmować pomiary grubości słoniny i grubości mięśnia.

Wyniki pomiarów są przetwarzane na szacunkową zawartość chudego mięsa za pomocą komputera.

3. Zawartość chudego mięsa w tuszy oblicza się na podstawie 55 punktów pomiarowych przy pomocy następującego wzoru:

$$\begin{aligned}\hat{y} = & 56,252136* - 0,028473*x_1 - 0,027282*x_2 - 0,015806*x_3 - 0,016142*x_4 - 0,022851*x_6 - 0,034145*x_7 \\ & - 0,020363*x_8 - 0,041058*x_{10} - 0,037529*x_{12} - 0,037360*x_{13} - 0,033079*x_{14} - 0,040317*x_{16} - 0,031628*x_{18} \\ & - 0,047627*x_{19} - 0,037751*x_{20} - 0,053476*x_{22} - 0,025057*x_{23} - 0,008859*x_{36} - 0,029586*x_{51} - 0,029084*x_{52} \\ & - 0,028232*x_{53} - 0,037867*x_{55} - 0,042106*x_{56} - 0,040204*x_{57} - 0,027405*x_{60} - 0,033291*x_{61} - 0,036111*x_{62} \\ & - 0,040422*x_{63} - 0,041369*x_{64} - 0,025033*x_{70} - 0,027128*x_{71} - 0,032544*x_{72} - 0,035766*x_{73} - 0,033897*x_{74} \\ & - 0,035085*x_{75} - 0,035188*x_{76} - 0,036037*x_{77} - 0,030996*x_{78} - 0,031859*x_{79} - 0,031764*x_{80} - 0,033305*x_{81} \\ & - 0,033473*x_{82} - 0,034710*x_{83} - 0,042587*x_{90} - 0,039693*x_{91} - 0,033790*x_{92} + 0,044578*x_{115} + 0,041854*x_{116} \\ & + 0,037605*x_{117} + 0,034210*x_{118} + 0,035420*x_{119} + 0,031481*x_{120} + 0,020061*x_{124} + 0,030630*x_{125} \\ & + 0,030004*x_{126}\end{aligned}$$

gdzie:

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

x_1, x_2, \dots, x_{126} są zmiennymi mierzonymi przez Autofom.

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

Niniejszy wzór dotyczy tusz o masie pomiędzy 60 a 120 kilogramów.