

Udskriftsdato: 15. december 2025

BEK nr 591 af 30/05/2017 (Historisk)

Bekendtgørelse om vejning, klassificering og indberetning af markedspriser for slagtekroppe af svin, kvæg og får

Ministerium: Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Journalnummer: Miljø- og Fødevaremin.,
Landbrugs- og Fiskeristyrelsen, j.nr.17-1225-000001

Senere ændringer til forskriften

BEK nr 643 af 30/05/2018

Bekendtgørelse om vejning, klassificering og indberetning af markedspriser for slagtekroppe af svin, kvæg og får¹⁾

I medfør af § 1, stk. 1 og 2, § 3, § 4, stk. 1 og 7, § 5, stk. 2, § 22, stk. 1, og § 24 i lov om administration af Det Europæiske Fællesskabs forordninger om ordninger under den Fælles Landbrugspolitik finansieret af Den Europæiske Garantifond for landbruget m.v. (landbrugsstøtteleven), jf. lovbekendtgørelse nr. 20 af 4. januar 2017, fastsættes efter bemyndigelser i henhold til § 5, stk. 1, nr. 1, i bekendtgørelse nr. 512 af 23. april 2015 om NaturErhvervstyrelsens opgaver og beføjelser:

Kapitel 1

Indledende bestemmelser

§ 1. Bestemmelserne i denne bekendtgørelse vedrører vejning, klassificering og identifikation af slagtekroppe af svin, kvæg og får. Desuden vedrører bekendtgørelsen indberetning af markedspriser for svin, kvæg og får i henhold til Det Europæiske Fællesskabs forordninger herom.

§ 2. Landbrugs- og Fiskeristyrelsen nedsætter Klassificeringsudvalget for Svin, Kvæg og Får. Udvalget består af indtil 13 medlemmer. Formanden udpeges af Landbrugs- og Fiskeristyrelsen. Medlemmerne udpeges for en periode på op til 2 år ad gangen. Fem medlemmer udpeges efter indstilling fra KØDBRANCHENS FÆLLESRÅD. Heraf skal et medlem repræsentere Dansk Kvæg. Fem medlemmer udpeges efter indstilling fra organisationen Landbrug og Fødevarer, Svineslagteriforum. Heraf skal det ene medlem repræsentere Landbrug og Fødevarer, Videncenter for Svineproduktion. To medlemmer udpeges efter indstilling fra Danske Slagtermestre.

Stk. 2. Udvalget vælger indtil to næstformænd blandt sine medlemmer og udarbejder en forretningsorden, der skal godkendes af Landbrugs- og Fiskeristyrelsen. Sekretær for udvalget er den i stk. 3, nævnte chefinspektør.

Stk. 3. Klassificeringsudvalget ansætter en chefinspektør efter godkendelse af Landbrugs- og Fiskeristyrelsen. Det nødvendige antal inspektører ansættes af Klassificeringsudvalget efter indstilling fra chefinspektøren.

Stk. 4. Klassificeringskontrollen består af chefinspektøren og inspektørerne, jf. stk. 3, samt evt. andet personale.

Stk. 5. De udgifter, der er forbundet med udvalgets og Klassificeringskontrollens arbejde, kan afholdes af midler fra Svine-, Kvæg- og Fåreafgiftsfondene i overensstemmelse med de bevillingsregler, der gælder for disse fonde. Budgetter og regnskaber for disse udgifter skal godkendes af Svine-, Kvæg og Fåreafgiftsfondenes bestyrelser. De med klassificeringen forbundne udgifter på de enkelte slagterier afholdes af disse.

Kapitel 2

Klassificering m.v. af kvæg og får

§ 3. Vejning af slagtekroppe af kvæg og får samt kategorisering, klassificering og identifikation af slagtekroppe og halve slagtekroppe af kvæg og får skal ske i henhold til Det Europæiske Fællesskabs regler og i henhold til denne bekendtgørelses regler på følgende slagterier:

- 1) Slagterier der på årsbasis slagter mere end 50 stykker kvæg om ugen.
- 2) Slagterier, der slagter mellem 25 og 50 stykker kvæg om ugen på årsbasis, og som har ansøgt om og er blevet godkendt af Klassificeringsudvalget til at deltage i klassificeringsordningen.
- 3) Slagterier, der er autoriseret af Fødevarestyrelsen til at slagte får, og som har ansøgt om og er blevet godkendt af Klassificeringsudvalget til at deltage i klassificeringsordningen.

Stk. 2. Den i stk. 1 nævnte identifikation skal ske ved etikettering.

§ 4. Klassificering skal omfatte alle godkendte slagtekroppe, dog undtaget spædekalve med en slagtevægt under 25 kg og lam med slagtevægt under 7 kg.

Stk. 2. Alle slagtekroppe skal kunne identificeres gennem et entydigt fortløbende slagtenummer i stigende ubrudt nummerrækkefølge. Samme slagtenummer må kun anvendes en gang inden for samme uge. Det skal registreres, hvilken klassificør, der har foretaget klassificeringen.

Stk. 3. Der skal udfyldes et klassificeringsskema godkendt af Klassificeringsudvalget, hvoraf fremgår, hvorledes tarering samt korrektioner finder sted. Korrektioner skal foretages på grundlag af Det Europæiske Fællesskabs bestemmelser herom.

§ 5. Klassificering af slagtekroppe af kvæg og får skal udføres i henhold til Det Europæiske Fællesskabs bestemmelser herom, idet der tillige skal klassificeres for farve i overensstemmelse med bilag 1.

Stk. 2. Klassificering af farve kan udelades for får og lam jf. bilag 1.

§ 6. Slagtekroppe af kvæg skal på hver fjerding forsynes med etiket. Etiketten skal indeholde følgende oplysninger:

- 1) autorisationsnummer,
- 2) slagtedato,
- 3) slagtenummer,
- 4) CKR-nummer,
- 5) kropsbygning, fedme samt kategori A, B, C, D og E og
- 6) slagtekroppens varme vægt.

Stk. 2. Slagtekroppe af får skal forsynes med etiket. Etiketten skal indeholde følgende oplysninger:

- 1) kategori (S for får, L for lam),
- 2) slagtenummer,
- 3) kropsbygning,
- 4) fedme, og
- 5) eventuel farve jf. § 5, stk. 1.

Stk. 3. Såfremt en rettelse har medført ændringer af klassificeringen, skal etiketten rettes således, at det fremgår, at der er sket rettelse, ligesom der skal være dokumentation for rettelsen.

Stk. 4. Rettelser af klassificeringen må kun foretages, såfremt det vurderes, at der er begået en fejl. Ved en fejl af klassificeringen forstås, at en godkendt klassificør vurderer, at den korrekte klassificering tydeligt afviger med to klasser eller mere jf. bilag 1, nr. 2.

§ 7. Klassificeringen i henhold til § 3, stk. 1, skal foretages af personer, der har gennemgået en af Klassificeringsudvalget godkendt uddannelse i klassificering, og som godkendes som klassificører af Klassificeringsudvalget. Udgifterne ved uddannelse af klassificører afholdes af de enkelte slagterier.

Stk. 2. Det enkelte slagtested skal have mindst to ansatte, som er godkendte klassificører, med mindre Klassificeringsudvalget har meddelt dispensation fra dette krav.

§ 8. Den af slagteriet foretagne klassificering på slagterier omfattet af § 3, stk. 1, må ikke inden for et kvartal afvige fra den kontrol, der efterfølgende foretages af Klassificeringskontrollen med mere end 20 % for kropsbygning og fedningsgrad.

Stk. 2. Når kontrolresultaterne opgøres per klasse af kropsbygning jf. bilag 1, nr. 2, må afvigelsen inden for et kvartal ikke overstige 35 %.

Stk. 3. Kravet i stk. 1 om højst 20 % afvigelse mellem slagteriets klassificering og Klassificeringskontrollen skal være opfyldt for de kontrollerede slagtekroppe, når de opgøres som:

- 1) Alle dyr.
- 2) Handyr, det vil sige kategorierne 1-4 jf. bilag 1, nr. 1.
- 3) Hundyr, det vil sige kategorierne 5-9 jf. bilag 1, nr. 1.

Stk. 4. Klassificeringskontrollen opgør forskellen mellem slagteriets klassificering og kontrollens klassificering for såvel negative og positive afvigelser.

Stk. 5. Differencen mellem negative og positive afvigelser, jf. stk. 3, må ikke overstige 15 %. Kontrolresultaterne opgøres for alle kategorier, for kategorier af handyr, og for kategorier af hundyr.

Stk. 6. Procentberegningen i stk. 1, og stk. 2, skal baseres på minimum 100 dyr per kontrolgruppe per kvartal. Ved kontrolgruppe forstås her en gruppe, som omfatter dyr af alle kategorier, eller kategorier af hundyr eller kategorier af handyr, jf. bilag 1, nr.1, eller klasse per kropsbygning, jf. bilag 1, nr. 2. Hvis der ikke er kontrolleret 100 dyr inden for den enkelte kontrolgruppe i et kvartal, anvendes i stedet den kontrolperiode, som er medgået til at kontrollere 100 dyr. En kontrolperiode kan dog ikke overstige et år.

§ 9. Automatiske anlæg til klassificering af slagtekroppe af kvæg, herunder kalve samt fåre- og lammekroppe, skal opfylde Det Europæiske Fællesskabs regler herom og må kun efter godkendelse af Klassificeringsudvalget anvendes uden samtidig medvirken af godkendt klassificør.

Stk. 2. Klassificeringsudvalget fastsætter krav til nøjagtighed og kalibrering af disse anlæg. Anlæggenes drift kontrolleres af Klassificeringsudvalget i henhold til § 25, stk. 1.

§ 10. Straks efter vejning og klassificering er slagterier omfattet af § 3, stk. 1, forpligtede til for hver slagtekrop at registrere:

- 1) Slagtenummer.
- 2) Slagtekroppens varme vægt.
- 3) Kategorien i henhold til bilag 1, pkt. 1.
- 4) Kropsbygningen i henhold til bilag 1, pkt. 2.
- 5) Fedmen i henhold til bilag 1, pkt. 3.
- 6) Farven i henhold til bilag 1, pkt. 4. Dog kan farven udelades for får, jf. § 5, stk. 2.
- 7) Oplysning der entydigt kan spore slagtekroppen til den leverandør, som leverede dyret til slagtning.

Stk. 2. Registreringen af oplysningerne i § 1, skal ske elektronisk og på en måde, der ikke muliggør efterfølgende ændringer.

Stk. 3. Såfremt stk. 2 ikke kan opfyldes, skal slagteriet foretage et print af oplysningerne nævnt i stk. 1 umiddelbart efter registrering.

Stk. 4. Oplysningen nævnt i stk. 1, nr. 2, skal elektronisk overføres direkte fra en vægt til et elektronisk registreringsmedie.

Stk. 5. Et slagteri må i en efterfølgende behandling og videreformidling af de registrerede oplysninger i stk. 1 kun ændre disse, såfremt der er sket en fejl i de i stk. 1 nævnte oplysninger for et givent dyr, herunder at dyret på vejtidspunktet ikke havde den præsentation som Den Europæiske Unions regler foreskriver, eller at der er sket en kassation af dele af slagtekroppen efter vejning.

Stk. 6. Hvis det af grunde som anført i stk. 5 er nødvendigt at foretage ændringer i oplysningerne i stk.1, efter disse er registreret, skal evt. ændringer registreres, således at det fremgår, at der er tale om en ændring af en tidligere registreret oplysning.

§ 11. Slagterier omfattet af § 3, stk. 1, er forpligtet til at opbevare slagte- og vejelister, klassificeringsjournaler, ændringslister og afregningssedler m.v. for klassificeringen herunder det i § 10, stk. 3, anførte print i mindst 5 år.

Kapitel 3

Klassificering m.v. af svin

§ 12. Vejning og klassificering af slagtekroppe af svin med en vejningsvægt fra 50 til 110 kg skal ske i henhold til Det Europæiske Fællesskabs regler, som fastsat i Rådets forordning (EF) nr.1234/2007 artikel 42, og bilag V og i Kommissionens forordning (EF) nr. 1249/2008 kapitel III og i henhold til denne bekendtgørelses regler på følgende slagterier:

- 1) Slagterier der slagter mere end 200 svin om ugen i årsgennemsnit.

- 2) Slagterier, der slagter mindre end 200 svin om ugen i årsgennemsnit, og som har ansøgt om og er blevet godkendt af Klassificeringsudvalget til at deltage i klassificeringsordningen.

Stk. 2. Slagtekroppe af svin, hvor den beregnede del af magert kød af svinekroppens vægt i procent udgør 60 eller derover, indplaceres i en klasse, som betegnes ved bogstavet S.

§ 13. Ved slagtekroppe af svin forstås slagtekroppe som defineret af Det Europæiske Unions bestemmelser herom som fastsat i Rådets forordning (EF) 1234/2007 artikel 42, og bilag V.

Stk. 2. Som undtagelse fra Det Europæiske Fællesskabs bestemmelser om præsentation af slagtekroppe af svin som nævnt i stk. 1 kan slagtekroppe af svin afhudes før vejning og klassificering. I disse tilfælde skal slagtekroppen udskæres som anført i stk. 1, fortæerne afskæres umiddelbart over "os capri accessarium", bagtæerne afskæres umiddelbart under "calcaneum" samt masken fjernes.

Stk. 3. Såfremt der undtagelsesvis foretages anden udskæring af slagtekroppen end de i stk. 1 og 2, anførte, skal dette godkendes af Landbrugs- og Fiskeristyrelsen. Vejningsvægten skal i så tilfælde korrigeres for den ændrede udskæring.

§ 14. Vejning og klassificering skal foretages af personer, der har gennemgået en af Klassificeringsudvalget godkendt uddannelse i klassificering, og som godkendes som klassificører af Klassificeringsudvalget. Udgifterne ved uddannelse af klassificører afholdes af de enkelte slagterier.

§ 15. Følgende metoder til klassificering af svinekroppe kan anvendes:

- 1) Apparat benævnt "Klassificeringscenter" (KC) med tilhørende beregningsmetode, hvis enkeltheder er anført i bilag 2, del I.
- 2) Apparat benævnt "Manual Klassificering" (MK) med tilhørende beregningsmetode, hvis enkeltheder er anført i bilag 2, del II.
- 3) Apparat benævnt "UNI-Fat-O-Meater" (UniFOM) med tilhørende beregningsmetode, hvis enkeltheder er anført i bilag 2, del III.
- 4) Apparat benævnt "Fully Automatic Ultrasonic Carcase Grading" (AutoFOM I)" med tilhørende beregningsmetode, hvis enkeltheder er anført i bilag 2, del IV.
- 5) Apparat benævnt "Updated Automatic Ultrasonic Equipment" (AutoFOM DK) med tilhørende beregningsmetode, hvis enkeltheder er anført i bilag 2, del V.
- 6) Apparat benævnt "Fat-O-Meater II" (FOM II) med tilhørende beregningsmetode, hvis enkeltheder er anført i bilag 2, del VI.
- 7) Apparat benævnt "Automatic ultrasound instrument" (AutoFOM III) med tilhørende beregningsmetode, hvis enkeltheder er anført i bilag 2, del VII.

Stk. 2. For apparaterne "Klassificeringscenter", "Fat-O-Meater/Manual klassificering" og "Uni-Fat-O-Meater" skal måling finde sted på slagtekroppen udskåret som anført i § 12. For apparatet "AutoFOM" skal målingen finde sted på slagtekroppen før åbningen af denne. For apparaterne "AutoFOM I, AutoFOM DK og AutoFOM III" skal målingen finde sted på slagtekroppen før åbningen af denne.

§ 16. Straks efter vejning og klassificering er slagterier omfattet af § 12, stk. 1, forpligtet til for hver slagtekrop at registrere:

- 1) Slagtenummer eller andet id-nummer.
- 2) Slagtekroppens varme vægt.
- 3) Slagtekroppens indhold af magert kød konstateret efter en af metoderne angivet i bilag 2.
- 4) Oplysning der entydigt kan spore slagtekroppen til den leverandør, som leverede dyret til slagting.

Stk. 2. Registreringen af oplysningerne i stk. 1 skal ske elektronisk og på en måde, der ikke muliggør ændringer.

Stk. 3. Såfremt stk. 2 ikke kan opfyldes, skal slagteriet foretage et print af oplysningerne nævnt i stk. 1, umiddelbart efter, de er registreret.

Stk. 4. Oplysningen i stk. 1, nr. 2 og 3, skal elektronisk overføres direkte fra henholdsvis en vægt og et godkendt apparat til klassificering til et elektronisk registreringsmedie.

Stk. 5. Et slagteri må i den efterfølgende behandling og videreformidling af de registrerede oplysninger i stk. 1 kun ændre disse, såfremt slagteriet kan dokumentere, der er sket fejl i de i stk. 1 nævnte oplysninger for et givent dyr, herunder at dyret på vejtidspunktet ikke havde den præsentation som Den Europæiske Unions regler foreskriver, eller at der er sket en kassation af dele af slagtekroppen efter vejning.

Stk. 6. Hvis det af grunde som anført i stk. 5 er nødvendigt at foretage ændringer i de i stk. 1, nævnte oplysninger efter, de er registreret, skal evt. ændringer registreres, således at det fremgår, at der er tale om en ændring af en tidligere registreret oplysning.

§ 17. Den fysiske eller juridiske person, som ejede dyret umiddelbart før slagtingen, skal skriftligt eller elektronisk have meddelelse om slagtevægten og den beregnede del af magert kød af svinekroppens vægt (kødprocenten) fra det pågældende slagteri.

§ 18. Landbrugs- og Fiskeristyrelsen træffer efter indstilling fra Klassificeringsudvalget afgørelse om godkendelse af nyt klassificeringsudstyr og andre forhold vedrørende vejning, klassificering og afregning af svinekroppe, som er omfattet af denne bekendtgørelse.

§ 19. Slagterier omfattet af § 12, stk. 1, er forpligtet til at opbevare slagte- og vejelister, klassificeringsjournaler, ændringslister og afregningssedler m.v. for klassificeringen herunder det i § 16, stk. 3, anførte print i 5 år.

Kapitel 4

Indberetning af priser og klassificeringsresultater for svin, kvæg og får

§ 20. KØDBRANCHENS FÆLLESRÅD indsamler, beregner og indberetter markedspriser for kvæg til Europa-kommissionen i overensstemmelse med Det Europæiske Fællesskabs bestemmelser herom.

Stk. 2. Virksomheder omfattet af denne bekendtgørelses § 3, stk. 1, skal ugentligt foretage indberetninger til KØDBRANCHENS FÆLLESRÅD af afregningspriser for samtlige klassificerede slagtekroppe på 25 kg eller derover.

Stk. 3. Indberetningen skal foretages af slagterivirksomheden eller den juridiske eller fysiske person, der er ansvarlig for afregningen til den sidste leverandør.

§ 21. Den i § 20, stk. 2, nævnte indberetningspligt omfatter dyr, som af slagterivirksomheden er modtaget direkte fra leverandør og fra eventuel mellemmand.

Stk. 2. Indberetningen skal for hver klassificeret kvægg krop mindst omfatte:

- 1) slagteriets autorisationsnummer samt eventuelt markedets autorisationsnummer,
- 2) slagtedato,
- 3) dyrets CKR-nummer samt leverandørbesætningens CHR-nummer,
- 4) leveringskode,
- 5) oplysning om kategori og klassificering af kropsbygning og fedme,
- 6) korrigeret slagtet vægt og
- 7) afregningspris angivet i øre/kg korrigeret vægt.

Stk. 3. Indberetningspligten for afregningspriser omfatter ikke:

- 1) Returdyr til producent.
- 2) Nødslagtede dyr.
- 3) Række køb (samlet køb af flere dyr uanset samlet vægt).

§ 22. Landbrugs- og Fiskeristyrelsen kan efter ansøgning dispensere fra den i § 20 nævnte indberetningspligt.

§ 23. Slagterier, der slagter får og lam, skal hver uge senest tirsdag for den foregående uge i henhold til det Europæiske Fællesskabs regler herom indberette priser på slagtekroppe af får og lam til Landbrug og Fødevarer, såfremt de på årsbasis slagter 80 dyr om ugen eller derover.

Stk. 2. Slagterier, der på årsbasis slagter mindre end 80 dyr om ugen kan vælge at indberette priser efter denne bestemmelse.

Stk. 3. Indberetning i medfør af stk. 1 og 2 skal ske i medfør af Det Europæiske Fællesskabs regler herom.

§ 24. Landbrug og Fødevarer foretager på grundlag af indberetninger fra organisationens medlemsvirksomheder beregning af markedsprisen for svinekroppe i overensstemmelse med Det Europæiske Fællesskabs bestemmelser herom og indberetter disse til Landbrugs- og Fiskeristyrelsen.

Kapitel 5

Fælles bestemmelser

§ 25. Kontrol med overholdelse af de i §§ 3-17 og 19, og §§ 20-21, og §§ 23-24, nævnte bestemmelser, herunder at de i § 24, nævnte markedspriser er i overensstemmelse med de priser, der ligger til grund for afgregningen, udøves af Klassificeringskontrollen. Kontrollen foretages ved uanmeldt besøg.

Stk. 2. De slagterier, der er omfattet af bekendtgørelsen, skal yde den for kontrollens gennemførelse nødvendige bistand.

Stk. 3. Klassificeringsudvalget udarbejder årligt en rapport om omfanget af den udførte kontrol og de foranstaltninger, der er iværksat som følge af kontrollen.

§ 26. Klassificeringskontrollen indberetter alle tvister og uregelmæssigheder vedrørende kapitel 2 og 3, til afgørelse i Klassificeringsudvalget. Klassificeringskontrollen sender kopi af det indberettede til Landbrugs- og Fiskeristyrelsen.

Stk. 2. Klassificeringskontrollen indberetter alle tvister og uregelmæssigheder vedrørende §§ 20-21, til afgørelse i KØDBRANCHENS FÆLLESRÅD. Klassificeringskontrollen sender kopi af det indberettede til Landbrugs- og Fiskeristyrelsen.

Stk. 3. Klassificeringskontrollen kan dispensere fra bestemmelserne i §§ 4-5 og § 8, § 11, og bilag 1 i det omfang, der efter Det Europæiske Fællesskabs regler er adgang til at fravige reglerne.

§ 27. Klassificeringsudvalgets afgørelser, i medfør af § 3, stk. 1, nr. 2 og 3, § 7, stk. 2, § 9, § 12, stk. 1, nr. 2, og § 14 kan indbringes for Landbrugs- og Fiskeristyrelsen inden 4 uger efter, at afgørelsen er meddelt den, som klagen vedrører. Klagen skal sendes til Landbrugs- og Fiskeristyrelsen.

Stk. 2. Klassificeringskontrollens afgørelser, i medfør af § 26, stk. 3, kan indbringes for Landbrugs- og Fiskeristyrelsen inden 4 uger efter, at afgørelsen er meddelt den, som klagen vedrører. Klagen skal sendes til Landbrugs- og Fiskeristyrelsen.

§ 28. Ved overtrædelse af bekendtgørelsen træffer Landbrugs- og Fiskeristyrelsen afgørelse efter indstilling fra Klassificeringsudvalget.

Stk. 2. Ved overtrædelse af bekendtgørelsens §§ 20-21, jf. § 26, stk. 2, træffer Landbrugs- og Fiskeristyrelsen afgørelse efter indstilling fra KØDBRANCHENS FÆLLESRÅD.

§ 29. Med bøde straffes den der overtræder §§ 3-17, §§ 19-21, § 23, § 24 og § 25, stk. 2.

Stk. 2. Der kan pålægges selskaber m.v. (juridiske personer) strafansvar efter reglerne i straffelovens 5. kapitel.

§ 30. Bekendtgørelsen træder i kraft 1. juli 2017.

Stk. 2. Bekendtgørelse nr. 434 af 23. april 2009 om vejning, klassificering og indberetning af markedspriser for slagtekroppe af svin, kvæg og får ophæves.

Landbrugs- og Fiskeristyrelsen, den 30. maj 2017

JETTE PETERSEN

/ Thilde Flindt Eldemerdash

- ¹⁾ I bekendtgørelsen er der medtaget visse bestemmelser fra Europa-Parlamentets og Rådets forordning nr. 2013/1308/EU af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter om ophævelse af Rådets forordning nr. 72/9922/EØS, nr. 79/234/EØS, nr. 2001/1037/EF, og nr. 2007/1234/EF, EU-tidende 2013, L 347, s 671, og Kommissionens forordning nr. 2008/1249/EU af 10. september 2008 om gennemførelsesbestemmelser til EF-handelsklasseskemaerne for slagtekroppe af voksent kvæg, svin og får og for indberetning af priser, EU-tidende 2008, L 337, s. 3. Ifølge artikel 288 i EUF-Traktaten gælder en forordning umiddelbart i hver medlemsstat. Gennemførelsen af disse bestemmelser i bekendtgørelsen er således udelukkende begrundet i praktiske hensyn og berører ikke nævnte forordningers umiddelbare gyldighed i Danmark.

Klassificering af kroppe af kvæg og kroppe af får og lam**1. Kategorier af kvæg**

Udover kategoriseringen i henhold til EU's regler herom skal slagtekroppene inddeles i følgende kategorier:

- 1= Tyrekalv op til 12 måneder
- 2= Ungtyr 12-24 måneder
- 3= Tyr over 2 år
- 4= Stud
- 5= Kviekalv op til 12 måneder
- 6= Kvie over 12 måneder
- 8= Ung ko under 42 måneder
- 9= Ko på 42 måneder eller derover

En kvie defineres som et hundyr, hvor der ikke har været mælkesekretion i yveret

2. Kropsbygning

De 5 E. U. R. O. P-klasser tredeles og beskrives som følger:

- 15=E+
- 14=E Ekstraordinær muskelfylde
- 13=E-
- 12=U+
- 11=U Kraftig muskelfylde
- 10=U-
- 9=R+
- 8= R God muskelfylde
- 7=R-
- 6=O+
- 5=O Middelgod muskelfylde
- 4=O-
- 3=P+
- 2=P Ringe muskelfylde
- 1=P-

En detaljeret beskrivelse fremgår af EU's regler herom

3. Fedningsgrad

Der anvendes 5 fedningsgrader som følger:

For kvæg:

- 1 = Intet eller ganske tyndt talgdække. Intet talg i brysthulen,
- 2 = Tyndt talgdække, muskler næsten synlige overalt. Musklerne mellem ribbenene klart synlige i brysthulen.

For får:

- 1 = Meget ringe.
- 2 = Ringe.

- 3 = Musklerne næsten overalt dækket af talg, dog med undtagelse af lår og skuldre: mindre talgdepoter i brysthulen. Musklerne i brysthulen er klart synlige i brysthulen.
- 4 = Muskler dækket af talg, dog på lår og skuldre delvis synlige; ret udprægede talgdepoter i brysthulen. Fremtrædende fedtstriber på låret. I brysthulen kan der i musklerne mellem ribbenene være aflejret fedt.
- 5 = Hele slagtekroppen dækket med talg; store depoter i brysthulen. Låret er næsten dækket af et tykt fedtlag således, at der kun i ringe omfang fremtræder fedtstriber. I brysthulen er der fedtaflejringer mellem ribbenene
- 3 = Normal.
- 4 = Stærk.
- 5 = Meget stærk.

En detaljeret beskrivelse for får fremgår af EU's regler herom.

4. Farve i kød og talg:

Farveskalaen femdeles og beskrives som følger:

For kvæg:

- 1 = Ekstra lys
- 2 = Ret lys
- 3 = Normal
- 4 = Lidt mørk/gullig
- 5 = Mørk/gul

For får:

- 1 = Ekstra lys
- 2 = Ret lys
- 3 = Normal
- 4 = Lidt mørk/gullig talgfarve
- 5 = Mørk/udpræget gul talgfarve

5. Slagtekroppens vægt:

Kroppens vægt konstateres på grundlag af den indvejede varme vægt med korrektion for nedkølingsvind på 2,00 %.

Øvrige korrektioner for kvæg foretages i overensstemmelse med Fællesskabets bestemmelser om notering af markedspriser på grundlag af Fællesskabets handelsklasseskema for slagtekroppe:

Metoder til klassificering af svin i Danmark

Del I:

Klassificeringscenter (KC)

Svinekroppe klassificeres ved hjælp af apparatet "Klassificeringscenter" (KC).

Apparatet er forsynet med 9 sonder, hver af en diameter på 6 mm, og hver med en lysdiode (Siemens SFH 950-LD 242 II eller tilsvarende), en fotodiode (Siemens SFH 960-BP 103 eller tilsvarende) og en dybdeanvendelse på mellem 1 og 180 mm. Måleresultaterne omregnes til skønnet indhold af magert kød ved hjælp af en central databehandlingsenhed.

Svinekroppens indhold af magert kød beregnes på grundlag af ti målinger foretaget på syv målepunkter, som anført i stk. 4, og i overensstemmelse med følgende formel:

$$\hat{Y} = 70,5489 - 0,1572 x_1 - 0,1698 x_2 - 0,1537 x_3 - 0,1803 x_4 - 0,2115 x_5 - 0,1669 x_6 - 0,1269 x_7 + 0,04278 x_8 + 0,0234 x_9 + 0,0371 x_{10}$$

$\hat{Y}$ = beregnet indhold af magert kød i svinekroppen i procent

Målepunkterne er:

x_1 = spæklagets tykkelse inklusiv svær i mm, målt ved midten af tredje halshvirvel, 10,5 cm ved siden af svinekroppens midterlinje

x_2 = spæklagets tykkelse inklusiv svær i mm, målt ved midten af fjerde halshvirvel, 7 cm ved siden af svinekroppens midterlinje

x_3 = spæklagets tykkelse inklusiv svær i mm, målt mellem fjerde og femtebagerste brystvirvel, 3 cm ved siden af svinekroppens midterlinje

x_4 = spæklagets tykkelse inklusiv svær i mm, målt mellem anden og tredjebagerste brystvirvel, 7 cm ved siden af svinekroppens midterlinje

x_5 = spæklagets tykkelse inklusiv svær i mm, målt mellem første lændevirvel og bagerste brystvirvel, 6 cm ved siden af svinekroppens midterlinje

x_6 = spæklagets tykkelse inklusiv svær i mm, målt 4 cm foran forkanten af skambenet, 7 cm ved siden af svinekroppens midterlinje

x_7 = spæklagets tykkelse inklusiv svær i mm, målt ved forkanten af skambenet, 11 cm ved siden af svinekroppens midterlinje

x_8 = musklens tykkelse i mm, målt mellem fjerde og femtebagerste brystvirvel, 3 cm ved siden af svinekroppens midterlinje

x_9 = musklens tykkelse i mm, målt mellem anden og tredjebagerste brystvirvel, 7 cm ved siden af svinekroppens midterlinje

x_{10} = musklens tykkelse i mm, målt mellem første lændevirvel og bagerste brystvirvel, 6 cm ved siden af svinekroppens midterlinje

Formlen gælder for kroppe på mellem 50 og 110 kg.

Del II

Manuel Klassificering (MK)

Svinekroppe klassificeres ved hjælp af apparatet ”Manuel Klassificering” (MK)

Apparatet er forsynet med en sonde af en diameter på 6 mm, og hver med en lysdiode (Siemens SFH 950- LD 242 II eller tilsvarende), en fotodiode (Siemens SFH 960-BP 103 eller tilsvarende) og en dybdeanvendelse på mellem 1 og 94 mm. Måleresultaterne omregnes til skønnet indhold af magert kød ved hjælp af en central databehandlingsenhed.

Svinekroppens indhold af magert kød beregnes efter følgende formel:

$$\hat{Y} = 68,1746 - 0,3220 x_1 - 0,5326 x_2 + 0,0836 x_3 \text{ hvor:}$$

$\hat{Y}$ = beregnet indhold af magert kød i svinekroppen i procent

x_1 = spæklagets tykkelse inklusiv svær i mm, målt 8 cm ved siden af svinekroppens midterlinje mellem tredje- og fjerdebagerste lændehvirvel

x_2 = spæklagets tykkelse inklusiv svær i mm, målt 6 cm ved siden af svinekroppens midterlinje mellem tredje- og fjerdebagerste ribben.

x_3 = musklens tykkelse, målt på samme tid og sted som x_2

Formlen gælder for kroppe mellem 50 og 110 kg.

Del III

Uni-Fat-O-Meater (UniFOM)

Svinekroppe klassificeres ved hjælp af apparatet ”Uni-Fat-O-Meater” (UniFOM)

Apparatet er forsynet med en sonde af en diameter på 6 mm, og hver med en lysdiode (Siemens SFH 950-LD 242 II eller tilsvarende), en fotodiode (Siemens SFH 960-BP 103 eller tilsvarende) og en dybdeanvendelse på mellem 1 og 94 mm. UniFOM afviger fra MK med hensyn til materiel og programmel til fortolkning af refleksionsprofilen fra den optiske sonde.

Svinekroppens indhold af magert kød beregnes efter følgende formel:

$$\hat{Y} = 66,7393 - 0,2655 x_1 - 0,5432 x_2 + 0,0838 x_3 \text{ hvor:}$$

$\hat{Y}$ = beregnet indhold af magert kød i svinekroppen i procent

x_1 = spæklagets tykkelse inklusiv svær i mm, målt 8 cm ved siden af svinekroppens midterlinje mellem tredje- og fjerdebagerste lændehvirvel

x_2 = spæklagets tykkelse inklusiv svær i mm, målt 6 cm ved siden af svinekroppens midterlinje mellem tredje- og fjerdebagerste ribben.

x_3 = musklens tykkelse, målt på samme tid og sted som x_2

Formlen gælder for kroppe mellem 50 og 110 kg.

Del IV

Fully Automatic Ultrasonic Carcase Grading (AutoFOM I)

Svinekroppe klassificeres ved hjælp af apparatet "Fully Automatic Ultrasonic Carcase Grading" (AutoFOM I)

Udstyret er forsynet med 16 ultralyds-hoveder, 2MHz (Krautkrämer, SFK 2 NP eller tilsvarende) med en operationsafstand på 25 mm mellem hvert målehoved. Måleresultaterne omregnes til skønnet indhold af magert kød ved hjælp af en central databehandlingsenhed.

Svinekroppens indhold af magert kød beregnes på grundlag af 127 målepunkter efter følgende formel:

$$\begin{aligned}\hat{Y} = & \text{konstant1} - 0,0205 \text{ IP000} - 0,02061 \text{ IP001} - 0,02535 \text{ IP002} - 0,00837 \text{ IP003} - 0,01369 \text{ IP004} - \\ & 0,01358 \text{ IP005} - 0,00627 \text{ IP006} - 0,04164 \text{ IP007} - 0,01158 \text{ IP008} - 0,00734 \text{ IP009} - 0,04544 \text{ IP010} - \\ & 0,02679 \text{ IP011} - 0,01176 \text{ IP012} - 0,04524 \text{ IP013} - 0,03617 \text{ IP014} - 0,02072 \text{ IP015} - 0,04318 \text{ IP016} - \\ & 0,02365 \text{ IP017} - 0,00783 \text{ IP018} - 0,03061 \text{ IP019} - 0,0181 \text{ IP020} - 0,0056 \text{ IP021} - 0,02523 \text{ IP022} - \\ & 0,01197 \text{ IP023} + 0,006078 \text{ IP024} - 0,0011 \text{ IP025} - 0,00175 \text{ IP026} + 0,003695 \text{ IP027} + 0,00332 \text{ IP028} \\ & - 0,0013 \text{ IP029} - 0,00356 \text{ IP030} + 0,001583 \text{ IP031} + 0,003111 \text{ IP032} - 0,00051 \text{ IP033} - 0,00031 \text{ IP034} \\ & + 0,001522 \text{ IP035} + 0,007018 \text{ IP036} + 0,001842 \text{ IP037} - 0,00073 \text{ IP038} + 0,007796 \text{ IP039} + 0,001414 \\ & \text{IP040} - 0,00122 \text{ IP041} - 0,03896 \text{ IP042} + 0,007701 \text{ IP043} + 0,006246 \text{ IP044} - 0,03864 \text{ IP045} + 0,022706 \\ & \text{IP046} - 0,01595 \text{ IP047} - 0,04324 \text{ IP048} + 0,025547 \text{ IP049} + 0,016684 \text{ IP050} + 0,012838 \text{ IP051} + \\ & 0,012618 \text{ IP052} + 0,009557 \text{ IP053} + 0,011361 \text{ IP054} - 0,01577 \text{ IP055} - 0,02836 \text{ IP056} - 0,03448 \text{ IP057} \\ & - 0,05253 \text{ IP058} - 0,04998 \text{ IP059} - 0,04823 \text{ IP060} - 0,04376 \text{ IP061} - 0,05458 \text{ IP062} - 0,06021 \text{ IP063} \\ & - 0,06062 \text{ IP064} - 0,01451 \text{ IP065} - 0,00499 \text{ IP066} + 0,008688 \text{ IP067} + 0,006251 \text{ IP068} - 0,01221 \text{ IP069} \\ & - 0,02289 \text{ IP070} - 0,02233 \text{ IP071} + 0,01324 \text{ IP072} + 0,014422 \text{ IP073} + 0,012954 \text{ IP074} + 0,012635 \\ & \text{IP075} + 0,012367 \text{ IP076} + 0,008942 \text{ IP077} - 0,04127 \text{ IP078} - 0,0421 \text{ IP079} - 0,04608 \text{ IP080} - 0,05049 \\ & \text{IP081} - 0,05186 \text{ IP082} - 0,05535 \text{ IP083} - 0,0064 \text{ IP084} - 0,00673 \text{ IP085} - 0,00452 \text{ IP086} - 0,00187 \text{ IP087} \\ & + 0,001493 \text{ IP088} + 0,001166 \text{ IP089} - 0,01696 \text{ IP090} - 0,05046 \text{ IP091} - 0,01451 \text{ IP092} + 0,004882 \text{ IP093} \\ & + 0,003187 \text{ IP094} - 0,00196 \text{ IP095} - 0,00451 \text{ IP096} - 0,00315 \text{ IP097} - 0,00313 \text{ IP098} - 0,0018 \text{ IP099} \\ & - 0,00342 \text{ IP100} - 0,00338 \text{ IP101} - 0,00321 \text{ IP102} - 0,00249 \text{ IP103} - 0,00258 \text{ IP104} - 0,00263 \text{ IP105} \\ & - 0,00211 \text{ IP106} - 0,00233 \text{ IP107} - 0,00207 \text{ IP108} - 0,00188 \text{ IP109} - 0,00132 \text{ IP110} - 0,00107 \text{ IP111} - \\ & 0,00091 \text{ IP112} + 0,001954 \text{ IP113} + 0,004289 \text{ IP114} + 0,010834 \text{ IP115} + 0,0085 \text{ IP116} + 0,006935 \text{ IP117} \\ & + 0,005324 \text{ IP118} + 0,003555 \text{ IP119} + 0,007733 \text{ IP120} + 0,01216 \text{ IP121} + 0,014198 \text{ IP122} + 0,014767 \\ & \text{IP123} + 0,015493 \text{ IP124} + 0,00541 \text{ IP125} + 0,006689 \text{ IP126}\end{aligned}$$

1) Konstant = 68,87396 for svin slagtet ved standard proces. Konstant = 70,67396 for svin med børster (før afhudning).

$\hat{Y}$ = beregnet indhold af magert kød i svinekroppen i procent

Beskrivelsen af målepunkterne er givet i den danske protokol, del II, der er indgivet til Kommissionen efter artikel 3, stk. 3, i Kommissionens forordning nr. 2967/85

Formlen gælder for kroppe mellem 50 og 110 kg

Del V

Updated Automatic Ultrasonic Equipment (AutoFOM DK)

Svinekroppe klassificeres ved hjælp af apparatet ”Updated Automatic Ultrasonic Equipment ” (AutoFOM DK)

Udstyret er forsynet med 16 ultralyds-hoveder, 2MHz (Krautkrämer, SFK 2 NP eller tilsvarende) med en operationsafstand på 25 mm mellem hvert målehoved. Udstyret er mekanisk sammenligneligt med Auto-FOM 1 vedrørende scannersystemet og måleprincippet. AutoFOM DK adskiller sig fra AutoFOM 1 med hensyn til en styre- og laserenhed, der sikrer at kroppen passerer måleenheden i en lige position. Auto-FOM DK har endvidere mere computer kraft end AutoFOM 1, hvilket sammen med en ny softwarepakke giver mulighed for en forøget billedopløsning og – behandling. Måleresultaterne omregnes til skønnet indhold af magert kød ved hjælp af en central databehandlingsenhed.

Svinekroppens indhold af magert kød beregnes efter følgende formel:

$$\hat{Y} = 63,4322 - 0,1429 x_1 - 0,0438 x_2 - 0,0715 x_3 + 0,9420 x_4 + 0,0911 x_5 \text{ hvor:}$$

$\hat{Y}$ = beregnet indhold af magert kød i svinekroppen i procent

Beskrivelsen af målepunkterne er givet i den danske protokol, del II, der er indgivet til Kommissionen efter artikel 3, stk. 3, i Kommissionens forordning nr. 2967/85.

Formlen gælder for kroppe mellem 50 og 110 kg

Del VI

Fat-O-Meater II (FOM II)

Svinekroppe klassificeres ved hjælp af apparatet ”Fat-O-Meater II” (FOM II)

FOM II svarer til udstyrene UniFOM og MK med hensyn til måleprincippet, men alt software og hardware er opdateret.

Svinekroppens indhold af magert kød beregnes efter følgende formel:

$$\hat{Y} = 66,5015 - 0,3568 x_1 - 0,4704 x_2 + 0,0947 x_3 \text{ hvor:}$$

$\hat{Y}$ = beregnet indhold af magert kød i svinekroppen i procent

x_1 = spæklagets tykkelse inklusiv svær i mm, målt 8 cm ved siden af svinekroppens midterlinje mellem tredje- og fjerdebagerste lændehvirvel

x_2 = spæklagets tykkelse inklusiv svær i mm, målt 6 cm ved siden af svinekroppens midterlinje mellem tredje- og fjerdebagerste ribben.

x_3 = musklens tykkelse, målt på samme tid og sted som x_2

Formlen gælder for kroppe mellem 50 og 110 kg.

Del VII

Automatic ultrasound instrument (AutoFOM III): Svinekroppe klassificeres ved hjælp af apparatet ”Automatic ultrasound instrument” (AutoFOM III). Udstyret er forsynet med 16 2 MHz-ultralydstransducere

(Carometec A/S) placeret med en afstand på 25 mm mellem hver transducer. Ultralyddataene skal omfatte målinger af spæklags- og muskeltykkelse samt dermed forbundne parametre. Måleresultaterne omregnes ved hjælp af computer til skønnet procentindhold af magert kød. Svinekroppens indhold af magert kød beregnes efter følgende formel: $\hat{Y} = 72,05017 - (1,31831 \times R2P5) - (0,37231 \times R2P10) - (0,36672 \times R2P11) + (0,03146 \times R3P3) + (0,05058 \times R3P5) - (0,02641 \times R4P8) - (0,06667 \times R4P10) - (0,27698 \times R4P11)$ hvor $\hat{Y}$ = beregnet indhold af magert kød i svinekroppen i procent. Formlen gælder for kroppe mellem 50 og 110 kg.«