



Lovtidende A

2012

Udgivet den 29. september 2012

20. september 2012.

Nr. 967.

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

§ 1

I bekendtgørelse nr. 434 af 23. april 2009 om vejning, klassificering og indberetning af markedspriser for slagtekroppe af svin, kvæg og får foretages følgende ændringer:

1. Overalt i bekendtgørelsen ændres »FødevarerErhverv« til: »NaturErhvervstyrelsen«.

2. I § 2, stk. 1, ændres organisationen »Danske Slagterier« til: »Landbrug og Fødevarer, Svineslagteriforum« og »Dansk Svineproduktion« ændres til: »Landbrug og Fødevarer, Videncenter for Svineproduktion«.

3. I § 2 indsættes efter stk. 3 som nyt stk. 4:

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

Stk. 4 bliver herefter stk. 5.

4. I § 2, stk. 5, ændres »inspektøremes« til: »Klassificeringskontrollens«.

5. I § 8 ændres to steder »Klassificeringsudvalgets inspektører« til: »Klassificeringskontrollens«.

6. I § 8, stk. 3, ændres »Klassificeringsudvalgets kontrol« til: »Klassificeringskontrollens«.

7. Efter § 9 indsættes:

»§ 9 a. Straks efter vejning og klassificering er slagterier omfattet af § 3, stk. 1, forpligtet 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 stk. 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.«

8. § 10 affattes således:

»§ 10. 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 § 9a, stk. 3, anførte print i mindst 5 år.«

9. I § 14, stk. 1, indsættes som nr. 7:

»7) Apparat benævnt "Automatic ultrasound instrument" (AutoFOM III) med tilhørende beregningsmetode, hvis enkeltheder er anført i bilag 2, del VII.«

10. I § 14, stk. 2, indsættes som 3. pkt.:

»For apparaterne "AutoFOM I, AutoFOM DK og AutoFOM III" skal målingen finde sted på slagtekroppen før åbningen af denne.«

11. Efter § 14 indsættes:

»§ 14 a. Straks efter vejning og klassificering er slagterier omfattet af § 11, 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 vejetidspunktet 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.»

12. § 17 affattes således:

»§ 17. Slagterier omfattet af § 11, stk. 1, er forpligtet til at opbevare slagte- og vejelister, klassificeringsjournaler, ændringslister og afregningssedler m.v. for klassificeringen herunder det i § 14 a, stk. 3, anførte print i 5 år.«

13. Overskriften til kapitel 4 affattes således:

»Kapitel 4

Indberetning af priser og klassificeringsresultater for svin, kvæg og får«

14. Efter § 20 indsættes:

»§ 20 a. 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.«

15. I § 21 ændres »Organisationen Danske Slagterier« til: »Landbrug og Fødevarer«.

16. I § 22, stk. 1, indsættes efter »§§ 18-19«: », § 20 a«, og »chefinspektøren og inspektørerne« ændres til: »Klassificeringskontrollen«.

17. § 22, stk. 3, affattes således:

»Stk. 3. På Klassificeringskontrollens hjemmeside kan der ske offentliggøres med navns nævnelse af resultater af kontrollen med overholdelse af reglerne i denne bekendtgørelse og reglerne i den Europæiske Unions bestemmelser om vejning og klassificering af slagtekroppe af svin, kvæg og får.«

18. I § 23 ændres »Chefinspektøren« overalt til: »Klassificeringskontrollen«.

19. I § 24, stk. 2, ændres »Chefinspektørens« til »Klassificeringskontrollens«.

20. I § 27 indsættes efter »§ 9«: » § 9 a«, efter »§ 14«: »§ 14 a« og efter »§ 19«: »§ 19 a«.

21. Bilag 2 affattes som bilag 1 til denne bekendtgørelse.

§ 2

Bekendtgørelsen træder i kraft 1. oktober 2012.

§ 3

Slagterier, som er omfattet af § 3, stk. 1, den 1. oktober 2012 og som på denne dato ikke opfylder § 9 a, stk. 4, skal opfylde bestemmelsen i § 9 a, stk. 4, senest den 1. oktober 2014.

Stk. 2. Slagterier, som er omfattet af § 11, stk. 1, den 1. oktober 2012 og som på denne dato ikke opfylder § 14 a, stk. 4, skal opfylde bestemmelsen i § 14 a, stk. 4, senest den 1. oktober 2014. I den periode, hvor § 14 a, ikke er opfyldt, skal der foretages en manuel registrering af oplysningerne, der fremgår af § 14 a, stk. 1, i en protokol. hver side i protokollen skal underskrives af den person, som har foretaget registreringerne. Denne person skal være godkendt klassificør.

NaturErhvervsstyrelsen, den 20. september 2012

PERNILLE ANDERSEN

/ Henrik Jacobsgaard

Bilag 1**»Bilag 2****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 svine kroppen i procent

Målepunkterne er:

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

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

x_3 = spæklagets tykkelse inklusiv svær i mm, målt mellem fjerde og femte bagerste brystvirvel, 3 cm ved siden af svine kroppens midterlinje

x_4 = spæklagets tykkelse inklusiv svær i mm, målt mellem anden og tredje bagerste brystvirvel, 7 cm ved siden af svine kroppens midterlinje

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

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

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

x_8 = musklens tykkelse i mm, målt mellem fjerde og femte bagerste brystvirvel, 3 cm ved siden af svine kroppens midterlinje

x_9 = musklens tykkelse i mm, målt mellem anden og tredje bagerste brystvirvel, 7 cm ved siden af svine kroppens midterlinje

x_{10} = musklens tykkelse i mm, målt mellem første lændevirvel og bagerste brystvirvel, 6 cm ved siden af svine kroppens 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 svine kroppen 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:

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

$\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 IP106 - 0,00233 IP107 - 0,00207 IP108 - 0,00188 IP109 - 0,00132 IP110 - 0,00107 IP111 - 0,00091 IP112 + 0,001954 IP113 + 0,004289 IP114 + 0,010834 IP115 + 0,0085 IP116 + 0,006935 IP117 + 0,005324 IP118 + 0,003555 IP119 + 0,007733 IP120 + 0,01216 IP121 + 0,014198 IP122 + 0,014767 IP123 + 0,015493 IP124 + 0,00541 IP125 + 0,006689 IP126

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 AutoFOM 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. AutoFOM 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:

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

$\hat{Y} = 66,5015 - 0,3568 x_1 - 0,4704 x_2 + 0,0947 x_3$ 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.«