



REPORT: PIG MEAT CLASSIFICATION FOR UKRAINE

August 2015

This publication was produced for review by the United States Agency for International Development. It was prepared by Remco Schrijver (VetEffecT) as Porcine Industry Regulation Specialist to Chemonics International Inc. The author's views expressed in this publication do not necessarily reflect the views of the United States Agency for International Development or the United States Government.

**REVIEW AND COMMENTS OF DRAFT
TEXT AND LEGISLATION ON THE
MEAT CLASSIFICATION SYSTEM,
TAKING INTO ACCOUNT CURRENT
EU PRACTICE**



CONTENTS

| | |
|---|----|
| ABBREVIATIONS | 3 |
| 1. INTRODUCTION | 4 |
| 2. Replies to questions | 4 |
| 1. Since when the modern system of carcass evaluation (according to lean meat percentage) exist in EU? Which countries introduced this system earlier and why? | 4 |
| 2. What was the reason for introduction of modern system? Did EU helps for countries which introduced this system later? | 4 |
| 3. How so many countries agreed about this system? Obviously, there were different opinions among countries. Also slaughter houses and farmers not always agree. How you could solve this difference? | 5 |
| 4. Do you have EU official methods of carcass dissection? Also we know that you have EU method based on dissection of 4 parts of carcass. Where we can obtain this method? Is it a suitable method to calculate LMP formula? | 5 |
| 5. What are the general requirements for dissection to calculate formula? How many animals, what kind of animals, what age, weight, sex and so on. If we would like to make this trial in Ukraine we need the same method. Can you deliver us all this stuff? | 7 |
| 6. Who evaluate carcasses? Is it representative of associations? Is it employee of slaughter houses? Is it veterinary specialist? What kind of job it is? According to your opinion, who can perform this work in Ukraine? | 8 |
| 7. We know that new prices have to be announced by slaughterers on regular basis. How they meet this decision? Can farmers influence it in some way? How often the prices manage to be changed? | 9 |
| 3. Review and comments on draft text and legislaTion on the meat classification system | 9 |
| ANNEX I – draft legislative text | 34 |



ABBREVIATIONS

| | |
|------|--|
| CA | Competent authority |
| EU | European Union |
| GoU | Government of Ukraine |
| LMP | Lean Meat Percentage |
| MAP | Ministry of Agrarian Policy and Food |
| MRD | Minister of Regional Development, Building and Housing and Communal Services |
| SVPS | State Veterinary and Phytosanitary Service of Ukraine |



1. INTRODUCTION

There is a need to modernise the meat classification system in Ukraine to EU standards. The report provides advice to the Pig Breeders Association on current EU practices and legislation.

The support is based on questions raised by experts from the Pig Breeders Association between June and September 2015 while working out the country legislation and procedures, and on comments to the proposed draft legislation.

2. REPLIES TO QUESTIONS

1. Since when the modern system of carcass evaluation (according to lean meat percentage) exist in EU? Which countries introduced this system earlier and why?

In 1984 the EU defined the uniform regulation on pig carcass classification by Council Regulation (EEC) Nr 3320/84 of 13 November 1984 determining the Community scale for classification of pig carcasses, based on lean meat percentage. This was further refined by Commission Regulation (EEC) Nr 2967/85 of 24 October 1985 laying down detailed rules for the application of the Community scale for classification of pig carcasses.

However, there have been very significant changes in the way lean meat percentage was defined: firstly, lean meat content was derived from dissection of all striated muscle tissue from the carcass using a knife. Different methods between countries led to uniform and less subjective way to determine the meat content, using classification instruments. There is a wide variety of classification equipment, ranging in price and design, from simple to very sophisticated. Examples are invasive probes such as Fat-O-Meat^{er}, PG 200, or Hennessy GP, non invasive instruments such as ultrasonic scanner, or even robotic autofom system. All countries have implemented this system as an EU regulation is mandatory. Some member states have been quicker in adopting the legislation than others, usually depending on their economical interest.

2. What was the reason for introduction of modern system? Did EU helps for countries which introduced this system later?

The reason for introducing the system was to allow a free internal market of pig meat among EU member states, for which a uniform system of meat classification was required. This was also done for beef and sheep meat.

The EU does normally not actively financially support adoption of legislation in existing EU members, other than meetings, presentations between stakeholders to agree and understand the use and implications in practice. However, the EU does support new EU members (2004: Czech Republic, Estonia, Cyprus, Latvia, Lithuania, Hungary, Malta, Poland, Slovakia and Slovenia; 2007: Romania and Bulgaria, 2013: Croatia) in implementing EU legislation. It might well be that



support is possible for Ukraine. A quick option is to ask to a TAIEX¹ mission, that may respond by supporting a training seminar on the topic.

3. How so many countries agreed about this system? Obviously, there were different opinions among countries. Also slaughter houses and farmers not always agree. How you could solve this difference?

The development of the EU classification SEUROP took several years of discussions, and has evolved since its introduction: in 1984 the regulation was agreed by all countries and therefore all countries were obliged to implement it. During the development process the stakeholders in the countries were consulted, however in the end, the politicians took the ultimate decision. Also, there is always a transition period, lasting usually several years, during which EU member states are allowed to gradually implement the new regulation.

4. Do you have EU official methods of carcass dissection? Also we know that you have EU method based on dissection of 4 parts of carcass. Where we can obtain this method? Is it a suitable method to calculate LMP formula?

The official EU method of carcass classification and dissection is based on the Commission Regulation (EC) No 1249/2008 of 10 December 2008² laying down detailed rules on the implementation of the Community scales for the classification of beef, pig and sheep carcasses and the reporting of prices thereof. For pigs, the relevant information is mentioned under *Chapter III pigmeat sector*. Details about the dissection method are specified in Council Regulation (EC) No 1234/2007 of 22 October 2007³ establishing a common organisation of agricultural markets and on specific provisions for certain agricultural products (Single CMO Regulation). Pig carcasses shall be graded, in accordance with the classification defined in point B(II) of Annex V to Regulation (EC) No 1234/2007, at the time of weighing. The Annex V refers to community scales for the classification of carcasses referred to in Art 42.

¹ <http://ec.europa.eu/enlargement/tenders/taieux/>

² <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32008R1249&from=LV>

³ <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32007R1234&from=en>



II. *Classification*

Carcasses shall be divided into classes according to their estimated lean-meat content and classified accordingly:

| Classes | Lean meat as percentage of carcass weight |
|---------|---|
| S | 60 or more (*) |
| E | 55 or more |
| U | 50 or more but less than 55 |
| R | 45 or more but less than 50 |
| O | 40 or more but less than 45 |
| P | less than 40 |

(*) Member States may introduce, for pigs slaughtered in their territory, a separate class of 60 % or more of lean meat designated with the letter S.

The “new” EU method, based on dissection of 4 parts of a carcass is based on work by Cook and Yates (1992)⁴. As a result the dissection was agreed to involve only on the four main parts, which represent 75% from the total of the striated muscles. The method is described in Commission Regulation (EC) No 3127/94 of 20 December 1994 amending Regulation (EC) No 2967/85 laying down detailed rules for the application of the Community scale for grading pig carcasses⁵, and later refined in Annex IV of Regulation (EC) n° 1249/2008 of 10 December 2008⁶.

EU member States have to submit their methods including the equipment it intends to authorize to the Commission for authorization. Only statistically proven assessment methods based on the physical measurement of one or more anatomical parts of the pig carcass are authorised. As an example, the Commission approved in 2013 the pig grading methods proposed by the Czech Republic which was published in the Official Journal of the EU⁷. As another example, the Commission approved Belgium for the use of the following equipment for grading pig carcasses: Capteur Gras/Maigre – Sydel (CGM), Giralda Choirometer Pork Grader (PG 200), Hennessy Grading Probe (HGP 4), Fat-O-Meater (FOM II), OptiScan TP, CSB Image-Meater, VCS 2000 and AutoFOM III, based on the studies presented.

The “new” EU method is adopted as a law, and therefore the mandatory basis for the calculation of the lean-meat content (LMP). The LMP can be calculated, and shall be assessed by means of grading methods authorised by the Commission. Authorisation of grading methods must further be statistically validated, and shall be subject to compliance with a maximum tolerance for statistical error in assessment. An example is the publication “*Verification of regression equations for estimating pork carcass meatiness using CGM, IM-03, Fat-O-Meat’er II and UltraFom 300 devices*”, published by the Department of Primary Meat Production, Institute of

⁴ Cook, G.L. and Yates, C.M. (1992). A report to the Commission of the European Communities on Research concerning the harmonization of methods for grading pig carcasses in the Community.

⁵ <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:31994R3127>

⁶ <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:337:0003:0030:EN:PDF>

⁷ Commission Implementing Decision 2013/187/EC of 18 April 2013 amending Decision 2005/1/EC authorising methods for grading pig carcasses in the Czech Republic as regards the formulas of the authorised methods and the presentation of such carcasses published in the Official Journal of the EU, L111/103, 23/04/2013; <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=OJ:L:2013:111:TOC>
 Pig Meat Classification for Ukraine



Agricultural and Food Biotechnology, in Poznań, Poland⁸. In 2006 a new formula for calculating the proportion of dissected meat was established by Walstra and Merkus, referred to as the Walstra and Merkus method⁹, avoiding the burden of complete dissection. Where such partial dissection is carried out, the prediction of the lean meat percentage is based on the dissection of the four major cuts (shoulder, loin, ham and belly). The reference lean meat percentage (LMP) is then calculated as follows pursuant to the formula in the annex IV of Regulation (EC) n° 1249/2008 of 10 December 2008, 2nd alinea:



The weight of the lean in the four major cuts (shoulder, loin, ham and belly) is to be calculated by subtracting the total of the non-lean elements of the four cuts from the total weight of the cuts before dissection.

5. What are the general requirements for dissection to calculate formula? How many animals, what kind of animals, what age, weight, sex and so on. If we would like to make this trial in Ukraine we need the same method. Can you deliver us all this stuff?

The general requirements for dissection is that the grading must be based on a representative sample of the national or regional pigmeat production concerned by the assessment method, consisting of at least 50 carcasses whose lean meat content has been ascertained in accordance with the dissection method laid down in Annex I of the EU Regulation No 3127/94, combined with a nationally established quick method of carcass assessment using double regression or other statistically proven procedure, and such that the resulting precision is at least equal to that obtained using standard regression techniques on 120 carcasses using the method in Annex I.

The requirements for a carcass classification protocol are based on preparation of 2 protocols described in EU Regulation No 3127/94:

Part one of the protocol should give a detailed description of the dissection trial and include in particular :

- the trial period and time schedule for the whole authorization procedure,
- the number and location of the abattoirs,
- the description of the pig population concerned by the assessment method,
- a presentation of the statistical methods used in relation to the sampling method chosen,
- the description of the national quick method,
- the exact presentation of the carcasses to be used.

⁸ Ann. Anim. Sci., Vol. 12, No. 4 (2012) 585–596, DOI: 10.2478/v10220-012-0049-8

⁹ Walstra P., Merkus G.S.M. (1996). Procedure for assessment of the lean meat percentage as a consequence of the new EU reference dissection method in pig carcass classification. Report ID-DLO 96.014



2. Part two of the protocol should give a detailed description of the results of the dissection trial and include in particular :

- a presentation of the statistical methods used in relation to the sampling method chosen,
- the equation which will be introduced or amended,
- a numerical and a graphic description of the results,
- a description of the new apparatus,
- the weight limit of the pigs for which the new method may be used and any other limitation in relation to the practical use of the method.

The set up of an EU-compliant pig carcass classification system in Ukraine requires design of a specific project with support from international expert pig carcass classification experts and statisticians with the minimally following components:

- training of slaughterhouse staff to perform dissections according to the EU reference methodology
- calculation of minimal required number of slaughtered pigs to be included in the study (several hundreds at least)
- sex, breed and nature of pigs included in the study
- identification of slaughterhouses that participate
- specification of grading equipment to be tested
- specification of grading method to be tested
- actual performance of dissections according to the EU reference methodology
- assessment of calculation methods
- statistical validation method
- actual project implementation plan with resources, costing and time frame

VetEffecT has the expertise and experts to to implement an EU compliant pig carcass classification project.

6. Who evaluate carcasses? Is it representative of associations? Is it employee of slaughter houses? Is it veterinary specialist? What kind of job it is? According to your opinion, who can perform this work in Ukraine?

Carcasses must be evaluated by staff that has been trained to classify carcasses. They can be permanent or temporary employees from slaughterhouses. A condition is that they must possess a license for classification issued by the Competent Authority. For the Ukraine, the Ministry should ask institutes or training organisations to set up specific pig carcass classification courses, or approve international available pig carcass classification courses. and authorise these when they are of sufficient quality. Use of international and slaughterhouse staff or anyone else with minimally Bachelor degree of agricultural education can enter such courses in Ukraine or abroad and after successfully passing the exam receive a license for pig carcass classification in a slaughterhouse.



7. We know that new prices have to be announced by slaughterers on regular basis. How they meet this decision? Can farmers influence it in some way? How often the prices manage to be changed?

Slaughterhouses inform their suppliers of the prices they pay, including the prices per category. The higher the lean meat content, the higher the price will be. Depending on the local situation (dependence on export prices and international trade) this can be even on a daily basis. Farmers cannot influence the price, they can only produce the quality meat the slaughterhouse requires and is interested to buy. There is competition between farmers to produce the highest quality pig meat that will be best paid.

3. REVIEW AND COMMENTS ON DRAFT TEXT AND LEGISLATION ON THE MEAT CLASSIFICATION SYSTEM

The basis for the review of the draft text and legislation, presented as Annex I.

In general the biggest difference between the Eu system and the proposed Ukrain system is that food business operators will organise certification tests:

“Member State concerned shall organise a certification test for a jury composed of at least five licensed experts in classification of carcasses of adult bovine animals. Two members of the jury will come from the Member State performing the test. The other members of the jury will each come from another Member State. The jury shall comprise an uneven number of experts. The Commission services and other Member States' experts may attend the certification test as observers.” (from EU 1249-2008). **As a consequence, the jury must be differently organized.**

From the perspective of the competitiveness of the Ukrain pig industry, certification tests should only be done once, and not to be repeated by different FBOs. Thus, if not all FBOs have paid for a certification tests or grading technique but a new FBO wants to make use of it, an entry fee could be arranged for, to ensure that FBOs that initiated the certification tests do not carry the whole financial burden.



| Draft text | Comments | | | | | | | | | |
|--|---|-------------------------------|--|--|--|--|----------------------|---|-------------------------------|--|
| <p>Half-carcase - the product obtained by deviding the carcase symmetrically through the middle of each cervical, dorsal, lumbar and sacral vertebra and through the middle of the sternum and the pubic symphysis-sciatic.</p> <p>Part I. Classification</p> <p>1. Carcases are classified into the following categories: A - carcases of uncastrated young males of less than 2 years of age; B - carcases of other uncastrated male animals; C - carcases of castrated dd young male animals; D - carcases of female animals who have calved; E - carcases of other female animals. Carcases of uncastrated male animals of less than 2 years of age (category A) and carcases of other uncastrated males (category B) differ in the age of the animal. Age of bovine animals must be checked on the basis of information in the system of identification and registration of bovine animals of SE "Agency for Animal Identification and Registration".</p> <p>2. Carcase classes of bovine animals are determined by assessment of carcase conformation and fat cover visually in accordance with the following requirements: Tab. 1. Development of parts of carcases, especially essential parts (Round, back, shoulder)</p> <table border="1" data-bbox="191 1190 1056 1369"> <thead> <tr> <th data-bbox="191 1190 489 1227"><u>Classification</u></th> <th colspan="2" data-bbox="489 1190 1056 1227">Additional provisions</th> </tr> <tr> <th data-bbox="191 1227 489 1297"><u>Category</u> <u>Conformation</u> <u>class</u></th> <td data-bbox="489 1227 831 1297"></td> <td data-bbox="831 1227 1056 1297"></td> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="191 1297 489 1369">S Superior</td> <td data-bbox="489 1297 831 1369">Round: very highly rounded double-musclcd</td> <td data-bbox="831 1297 1056 1369">Topside spreads very markedly</td> </tr> </tbody> </table> | <u>Classification</u> | Additional provisions | | <u>Category</u> <u>Conformation</u> <u>class</u> | | | S Superior | Round: very highly rounded double-musclcd | Topside spreads very markedly | |
| <u>Classification</u> | Additional provisions | | | | | | | | | |
| <u>Category</u> <u>Conformation</u> <u>class</u> | | | | | | | | | | |
| S Superior | Round: very highly rounded double-musclcd | Topside spreads very markedly | | | | | | | | |



| Draft text | | | Comments |
|-----------------------|--|---|----------|
| | visibly separated seams Back: very wide and very thick, up to the shoulder Shoulder: very highly rounded | over the symphysis (<i>symphysis pelvis</i>) Rump very rounded | |
| E Excellent | Round: very rounded Back: wide and very thick, up to the shoulder Shoulder: very rounded | Topside spreads markedly over the symphysis (<i>symphysis pelvis</i>) Rump very rounded | |
| U Very good | Round: rounded Back: wide and thick, up to the shoulder Shoulder: rounded | Огузок округлий Topside spreads over the symphysis (<i>symphysis pelvis</i>) Rump rounded | |
| R Good | Round: well-developed Back: still thick but less wide at the shoulder Shoulder: fairly well-developed | Topside and rump are slightly rounded | |
| O Fair | Round: average development to lacking | Rump: straight profile | |



| Draft text | | | Comments | | | | | | | | | | |
|--|---|--|----------|--|-----------------------|-----------------|-----------------------------------|--------------------|--|---------------------|--|------------------|--|
| | development Back: average thickness to lacking thickness Shoulder: average development to almost flat | | | | | | | | | | | | |
| P Poor | Round: poorly developed Back: narrow with bones visible Shoulder: flat with bones visible | | | | | | | | | | | | |
| <p>3. The degree of fat cover is determined as follows:</p> <p>Table 2. The amount of fat on the outside of the carcass as well as in the thoracic cavity</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Клас жирів <u>Fat cover classes</u></th> <th>Additional provisions</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 Low</td> <td>No fat within the thoracic cavity</td> </tr> <tr> <td>2 Slight</td> <td>Within the thoracic cavity the muscle is clearly visible between the ribs.</td> </tr> <tr> <td>3 Average</td> <td>Within the thoracic cavity the muscle is still visible between the ribs.</td> </tr> <tr> <td>4 High</td> <td>The seams of fat on the round are prominent. Within the thoracic</td> </tr> </tbody> </table> | | | | Клас жирів <u>Fat cover classes</u> | Additional provisions | 1 Low | No fat within the thoracic cavity | 2 Slight | Within the thoracic cavity the muscle is clearly visible between the ribs. | 3 Average | Within the thoracic cavity the muscle is still visible between the ribs. | 4 High | The seams of fat on the round are prominent. Within the thoracic |
| Клас жирів <u>Fat cover classes</u> | Additional provisions | | | | | | | | | | | | |
| 1 Low | No fat within the thoracic cavity | | | | | | | | | | | | |
| 2 Slight | Within the thoracic cavity the muscle is clearly visible between the ribs. | | | | | | | | | | | | |
| 3 Average | Within the thoracic cavity the muscle is still visible between the ribs. | | | | | | | | | | | | |
| 4 High | The seams of fat on the round are prominent. Within the thoracic | | | | | | | | | | | | |



| Draft text | | Comments |
|--|--|---|
| | cavity the muscle between the ribs may be infiltrated with fat. | |
| 5 Very high | The round is almost completely covered with fat, so that the seams of fat are no longer clearly visible. Within the thoracic cavity the muscle between the ribs is infiltrated with fat. | |
| <p>4. Each of the classes provided for in paragraphs 2 and 3 is subdivided into three subclasses: "+", "0", "-".</p> <p>5. Requirements concerning the classification of carcasses of adult bovine animals should not be compulsory for the approved meat processing enterprises<u>FBOs</u> that slaughter not more that 75 adult bovine animals per week as an annual average.</p> <p>6. Carcasses and half-carcasses shall be presented in the following form:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Without the head and without the feet; head should be separated from the carcase in the area of Atlanto-occipital joint and the feet must be severed in the region of carpal-metacarpal or tarsal-metatarsal joints; - Without the organs contained in the thoracic and abdominal cavities without the kidneys, without renal and pelvic fat; - Without the sexual organs and the muscles and without the udder or breast fat. <p><u>- Split into two half carcasses</u></p> | | <p>4: Recommend to use R-, R and R+ in stead of +, 0 and -, to avoid confusion from 0 with classification class O.</p> <p>Recommend to add: Split into two half carcasses: in order to judge the interior fat the carcasses must be split</p> |



| Draft text | Comments |
|---|---|
| <p>7. Meat processing enterprises <u>Food Business Operators</u> engaged in slaughtering of animals, should take steps to ensure that all carcasses or half-carcasses of adult bovine animals slaughtered in such enterprises and having <u>received a stamp from an official inspector</u> "a note on health" of Veterinary Service in accordance with the rules for the organization of official control of products of animal origin intended for human consumption, are classified and identified in accordance with the scale referred to in this technique <u>this method</u>.</p> <p>8. The classification and identification of the carcasses are carried out by slaughterhouses themselves <u>under responsibility of the FBOs</u>.</p> <p>9. Classification, identification and weighing of carcasses shall take place no later than one hour after the slaughter of animals <u>have been stuck</u>.</p> <p>10. If the classification was not carried out by automatic classification technology, the classification and identification of those carcasses must be carried out on the day of slaughter.</p> <p>11 The identification of the carcasses shall be carried out by means of a mark indicating the category and the class of conformation and fat cover referred to in paragraphs 2 and 3 of this technique <u>this method</u> respectively. This marking shall be carried out by stamping on the outside surface of the carcass using an indelible and non-toxic ink following a method approved by the competent authorities. The letters</p> | <p>10: supposedly this article is only applicable in slaughterhouses where normally automated grading techniques are used. For slaughterhouses with manual classification. Recommendation to oblige the slaughterhouse to classify the carcass within one hour after killing.</p> |



| Draft text | Comments |
|--|---|
| <p>and figures must be not less than two centimetres in height.</p> <p>12. The marks shall be applied on the hindquarters on the striploin at the level of the fourth lumbar vertebra and on the forequarters, on the brisket between 10 and 30 centimetres from the cut edge of the sternum.</p> <p>13. It is permitted to replace markings with labelling on the following conditions:</p> <p>(a) the labels may be kept and attached only in the approved establishments which slaughter the animals; they must be of a size not less than 50 cm²;</p> <p>(b) in addition to the requirements laid down in paragraph 11, the labels must indicate the approval number of the slaughterhouse <u>FBO</u>, the identification or slaughter number of the animal, the date of slaughter, the <u>warm</u> weight of the carcass and, where applicable, that the classification has been carried out by using automated grading techniques;</p> <p>c) the indications referred to in point (b) must be perfectly legible and no alterations shall be permitted except if they are clearly marked on the label and carried out under the supervision of and the practical conditions determined by the competent authorities;</p> <p>(d) the labels must be tamper-proof, tear-resistant and firmly attached to each quarter in the places defined in paragraph 12.</p> <p>Where classification is carried out by using automated grading techniques referred to in Article 11, the use of labels shall be</p> | <p>12: For information: currently there is a discussion within the European Commission to simplify the regulation. One of the proposed simplification measures is to allow to put the mark or label on the carcass on a place chosen by the slaughterhouse.</p> |



| Draft text | Comments |
|---|--|
| <p>compulsory.</p> <p>14. Marking and labels must not be removed until the carcass is boned.</p> <p>15. The category must be designated in accordance with paragraph 1 of this technique method. The indication of subclasses or, where applicable, the breakdown of categories by age shall be by means of symbols other than those used for classification..</p> <p>16. The obligation relating to the <u>marking-identification</u> of the carcasses shall not apply to the approved slaughterhouses, which themselves bone all carcasses obtained.</p> <p>17. The results of the classification must be communicated in writing or electronically to individuals and legal entities which have the slaughtering-carried-out. For the purpose of communicating the classification results, the invoice, or a document attached thereto, addressed to the supplier of the animal, <u>and/or</u> to the physical or legal person responsible for the slaughter operations shall indicate per carcass: (a) the category as well as the class of conformation and fat cover, by means of the corresponding letters and figures referred to in points 1 and 3 of this technique; (b) the carcass weight established <u>not</u> later than one hour after the <u>killingslaughter</u>, specifying whether it relates to the warm or cold weight; (c) the carcass presentation applied at the moment of weighing and classifying on the hook; (d) where applicable, that classification has been carried out using automated grading techniques.</p> | <p>17: can delete, is explained in following lines</p> |



| Draft text | Comments |
|--|---|
| <p>Enterprises may require that the communication include subclasses for conformation and fat cover, where such information is available.</p> <p>18. Classification must be carried out by qualified classifiers who have obtained a licence for this purpose <u>by the competent authority</u>. The licence may be replaced by an approval where such approval corresponds to recognition of a qualification. <u>Why</u></p> <p>Part II. Authorization of automated grading techniques relating beef carcasses</p> <p>1. The competent authorities may grant a licence authorising automated grading techniques for application <u>in the country</u> in the specific meet processing enterprises FBOs.</p> <p>2. Authorisation shall be subject to meeting the conditions and minimum requirements for a certification test:</p> <p>- The meet processing enterprise FBOs concerned shall organise a certification test <u>and submit the results in a report to the competent authority for approval</u> for a jury composed of at least five licensed experts in classification of carcasses of adult bovine animals. Two members of the jury will come from the enterprise performing the test. Each of the other members of the jury will be an independent qualified expert. The jury shall comprise an uneven number of experts.</p> <p>The members of the jury will work in an independent and anonymous way.</p> | <p><u>18. Do not disqualify the license here, it is up to the competent authority to issue a license on their conditions.</u></p> <p>1. The EU legislation states that automated grading techniques can be approved to be used in a country or region, it does not refer to a specific slaughterhouse</p> <p>2. In the EU legislation it is stated that certification tests are organized by the competent authority and authorized for the whole country (but be payed by the FBOs). If this is not the way to organise it in Ukraine, it is advised to consider that provision must be taken that when new companies want to use a previously authorized certification method and equipment, they must pay an entry fee. Otherwise the same certification method must be repeated for a new FBO, which is costly and leading to reduced international competitiveness of the pig industry of Ukraine.</p> |



| Draft text | Comments |
|---|----------|
| <p>The competent authority will appoint a coordinator of the certification test who shall:</p> <ul style="list-style-type: none">— not be part of the jury, -inform the FBOs upon request of the requirements for the certification test-verify the report and decide on approval or rejection of the proposed method and equipment. (possibility of appeal?)— have satisfactory technical knowledge and be fully independent,— monitor the independent and anonymous functioning of the members of the jury,— collect the classification results of the members of the jury and those obtained by using the automated grading techniques,— ensure that, during the entire duration of the certification test, the classification results obtained by using the automated grading techniques shall not be available to any of the members of the jury and vice-versa nor to any other interested party,— validate the classifications for each carcass and may decide, for objective reasons to be specified, to reject carcasses from the sample to be used for the analysis. <p>3. For each certification test:</p> <ul style="list-style-type: none">— each of the classes of conformation<u>carcass classification conformation ategories</u> and of fat cover <u>and fat cover classes</u> shall be subdivided into three subclasses,— a sample of at minimum 600 validated carcasses shall be required, <u>corresponding with the composition of the herd in the country or region.</u>— the percentage of failures shall be no more than 5 % of the carcasses that are fit for classification by using automated grading techniques. | |



| Draft text | Comments | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--------------|--------------|-----------|----------|----|----|--|---|---|---|----|---|---|-----|-----|---|-----|-----|--|
| <p>4. Results must be statistically validated For each validated carcass, the median of the results of the members of the jury shall be considered as the correct grade of that carcass.</p> <p>To estimate the performance of the automated grading techniques, the results of the automated classification machine shall, for each validated carcass, be compared to the median of the results of the jury. The resulting accuracy of the grading by automated grading techniques is established by using a system of points that are attributed as follows:</p> <p>Tab. 3. Points System</p> <table border="1" data-bbox="205 727 1056 1162"> <thead> <tr> <th></th> <th>Conformation</th> <th>Fat cover</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>No error</td> <td>10</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Error of 1 unit (i.e. one subclass up or down)</td> <td>6</td> <td>9</td> </tr> <tr> <td>Error of 2 units (i.e. two subclasses up or down)</td> <td>-9</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Error of 3 units (i.e. three subclasses up or down)</td> <td>-27</td> <td>-13</td> </tr> <tr> <td>Error of more than 3 units (i.e. more than three subclasses up or down)</td> <td>-48</td> <td>-30</td> </tr> </tbody> </table> <p>Good table?? Yes</p> <p>With a view to authorisation, the automated grading techniques should achieve at least 60 % of the maximum number of points for both conformation and fat cover.</p> <p>In addition, the classification by using the automated grading techniques must be within the following limits:</p> | | Conformation | Fat cover | No error | 10 | 10 | Error of 1 unit (i.e. one subclass up or down) | 6 | 9 | Error of 2 units (i.e. two subclasses up or down) | -9 | 0 | Error of 3 units (i.e. three subclasses up or down) | -27 | -13 | Error of more than 3 units (i.e. more than three subclasses up or down) | -48 | -30 | |
| | Conformation | Fat cover | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| No error | 10 | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Error of 1 unit (i.e. one subclass up or down) | 6 | 9 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Error of 2 units (i.e. two subclasses up or down) | -9 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Error of 3 units (i.e. three subclasses up or down) | -27 | -13 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Error of more than 3 units (i.e. more than three subclasses up or down) | -48 | -30 | | | | | | | | | | | | | | | | | |



| Draft text | Comments | | | | | | | | | | |
|---|--------------|--------------|-----------|------|--------|--------|------------------------------|----------|----------|--|--|
| <p>Tab. 4. Limits of measurement by automated techniques</p> <table border="1" data-bbox="205 407 1056 553"><thead><tr><th></th><th>Conformation</th><th>Fat cover</th></tr></thead><tbody><tr><td>Bias</td><td>± 0,30</td><td>± 0,60</td></tr><tr><td>Slope of the regression line</td><td>1 ± 0,15</td><td>1 ± 0,30</td></tr></tbody></table> <p>The meet processing enterprise must, no later than two months prior to the certification test, provide the Competent authority with the following information:</p> <ul style="list-style-type: none">– The dates on which the certification test shall take place,– a detailed description of the carcasses of adult bovine animals classified in the enterprised concerned,– the statistical methods used for selecting the sample of carcasses that shall be representative, in terms of category, classes of conformation and of fat cover, of the adult bovine animals slaughtered in the enterprise concerned,– the name and address of the meet processing enterprise FBO(s) where the certification test shall take place, an explanation of the organisation and performance of the processing line(s), including the speed per hour,– the carcasse presentation(s) that shall be used during the certification test,– a description of the automated grading machine and its technical functions, in particular the security concept of the machine against any type of manipulation,– the licensed experts appointed to take part in the certification test as members of the jury,– the coordinator of the certification test, proving his satisfactory technical knowledge and full independence, | | Conformation | Fat cover | Bias | ± 0,30 | ± 0,60 | Slope of the regression line | 1 ± 0,15 | 1 ± 0,30 | | |
| | Conformation | Fat cover | | | | | | | | | |
| Bias | ± 0,30 | ± 0,60 | | | | | | | | | |
| Slope of the regression line | 1 ± 0,15 | 1 ± 0,30 | | | | | | | | | |



| Draft text | Comments |
|--|----------|
| <p>— the name and address of the independent body that shall analyse the results of the certification test.</p> <p>6. Within two months aAfter the completion of the certification test the jury<u>FBO</u> must provide the <u>Competent authority</u> with the following information:</p> <ul style="list-style-type: none">— A copy of the classification sheets completed and signed by the members of the jury and by the coordinator during the certification test,— a copy of the classification results obtained by using automated grading techniques signed by the coordinator during the certification test,— a report of the coordinator on the organisation of the certification test in view of the conditions and minimum requirements,— a quantitative analysis, according to a methodology to be agreed upon by the Commission<u>compliant with the European carcass classification method</u>, of the results of the certification test indicating the classification results of each expert classifier and those obtained by using the automated grading techniques. The data used for the analysis must be provided in an electronic format to be agreed upon by the <u>Competent Authority</u>,— the accuracy of the automated grading techniques established in accordance with the provisions of para 4 (3) of part II. <p>7. Where a licence is granted authorising automated grading techniques based on a certification test during which more than one carcass presentation was used, the differences between those carcass</p> | |



| Draft text | Comments |
|---|----------|
| <p>presentations shall not lead to differences in the classification results.</p> <p>8. After having informed the Competent authority may grant a licence authorising automated grading techniques for application by the meat processing enterprisan FBO without the requirement to organise organising the a certification test, provided such a licence has already been granted for the same automated grading techniques for application in another enterprise FBO on the basis of a certification test with a sample of carcasses that they consider to be equally representative, in terms of category, classes of conformation and of fat cover, of the adult bovine animals. For this purpose the FBOS must submit a written request to the competent authority motivating -its demand for license without organizing an certification test</p> <p>Part III. Classification by automated grading technique</p> <p>1. Meat processing enterprises/ Establishments FBOs that classify carcasses -operating classification by using automated grading techniques shall:</p> <p>(a) identify the category of the carcase; for this purpose use shall be made of the system for the identification and registration of bovine animals as defined by SE “Agency for identification and registration of animals”;</p> <p>(b) keep daily control reports on the functioning of the automated grading techniques, including in particular any shortcomings encountered and actions taken where necessary.</p> <p>2. Classification by automated grading techniques shall be valid only if:</p> | |



| Draft text | Comments |
|--|----------|
| <p>(a) the carcass presentation is identical to the presentation used during the certification test; or</p> <p>(b) it is demonstrated, to the satisfaction of the Competent authority, that using a different carcass presentation has no effect on the classification result by the automated grading techniques.</p> <p>.</p> <p>3. The performance of the grading technique or the classifiers<u>classifiers</u> shall be checked on the spot without prior warning by a body independent of the classification agencies and of the establishments<u>FBOs</u>. However, the requirement to be independent of the classification agencies shall not apply where the competent authority itself carries out such controls.</p> <p>4. Checks must be carried out at least twice every three months in all approved establishments which slaughter more than 75 adult bovine animals per week as an annual average. Each check must relate to at least 40 carcasses, selected at random. However, in approved meat processing enterprises/establishments<u>FBOs</u> which slaughter 75 adult bovine animals or less per week as an annual average, the frequency of the checks and the minimum number of carcasses to be checked may be reduced subject to the findings during previous checks in these enterprises<u>FBOs</u>.</p> <p>5. In all approved establishments<u>FBOs</u> operating classification that classify carcasses <u>by</u> using automated grading techniques, at least six</p> | |



| Draft text | Comments |
|--|--|
| <p>checks must be carried out every three months during the first 12 months after the licence was granted. Thereafter checks must be carried out at least twice every three months in all approved establishments FBOs operating classification by using automated grading techniques. Each check must relate to at least 40 carcasses, selected at random. The checks shall in particular verify:</p> <ul style="list-style-type: none">(a) the category of the carcase;(b) the accuracy of the automated grading techniques by using the system of points and limits;(c) the carcase presentation;(d) the daily calibration as well as any other technical aspects of the automated grading techniques, that are relevant for ensuring that the level of accuracy obtained by using automated grading techniques is at least as good as the one achieved during the certification test;(e) the daily control reports referred to in point (b) para 2 part III. <p>6. Where the body responsible for checks does not fall under the authority of a public body, the checks must be carried out under the physical supervision of a public body under the same conditions and at least once a year. The public body shall be informed regularly of the findings of the body responsible for checks.</p> <p>7. Inspection reports shall be made and kept by the national controlling bodies. These reports shall include in particular the number of carcasses checked and the number of those which were incorrectly classified or</p> | <p>6. Unclear. The control should always be directly or indirectly under control of the the competent authority.</p> |



| Draft text | Comments |
|--|--|
| <p>identified. They shall also give full details of the type of carcass presentations In cases where a significant number of incorrect classifications or of identifications failing to comply with the rules is ascertained during the checks:</p> <p>(a) the number of carcasses inspected and the frequency of spot checks shall be increased; (b) the licences or approvals may be revoked.</p> <p>8. The carcass shall be presented without the removal of external fat, the neck being cut in accordance with veterinary requirements:</p> <p>(a) without kidneys; (b) without kidney fat; (c) without pelvic fat; (d) without thin skirt; (e) without thick skirt; (f) without the tail; (g) without the spinal cord; (h) without cod fat; (i) without fat on the inside of topside; (j) without jugular vein and the adjacent fat.</p> <p>By way of derogation, the removal of external fat shall involve exclusively the partial removal of external fat:</p> <p>(a) from the haunch, the sirloin and the middle ribs; (b) from the point end of brisket, the outer ano-genital area and the tail; (c) from the topside.</p> <p><u>Where is article 9? Check numbers</u></p> <p>10. In the case where the presentation of the carcass, at the moment of</p> | <p>(g): This also means that the carcass has to be presented being split into two halves</p> <p><u>(a): unclear why to allow slaughterhouses to remove this fat. It is better to remove this part (a).</u></p> |



| Draft text | | | | Comments | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|----------|-----|-------|----------|---|---|---|---|------------|----------|--|--|----------|--|--|--|--|-----|---|-----|---|---|---|---|---|--------|-------|--|--|--|--|--|--|--|------------|---|---|-------|--|--|--|--|--|--|------|-----|--|--|--|--|--|--|------------|-------|--|--|--|--|--|--|--|-------|-------|--|--|--|--|--|--|--|------------|-------|--|--|--|--|--|--|--|-------------|-------|--|--|--|--|--|--|--|------|-------|--|--|--|--|--|--|--|-------------|--------|--|--|--|--|--|--|--|-------------|-------|--|--|--|--|--|--|--|-----------|-------|--|--|--|--|--|--|--|---------|-------|--|--|--|--|--|--|--|---------------|-------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| <p>weighing and classifying on the hook, differs from the presentation provided for in paragraph 8, the weight of the carcass shall be adjusted by application of the corrective factors in order to progress from that presentation to the reference presentation. In this case the price for each 100 kg of carcass shall be adjusted accordingly.</p> <p>Where the adjustments referred to in the above subparagraph are the same throughout the territory of Ukraine, they shall be calculated on a national basis. Where such adjustments vary from one meat processing enterprise to another, they shall be calculated individually.</p> <p>5. Corrective factors referred to in Article 13(5) expressed as a percentage of the carcass weight</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Percentage</th> <th colspan="3">Decrease</th> <th colspan="5">Increase</th> </tr> <tr> <th>1-2</th> <th>3</th> <th>4-5</th> <th>1</th> <th>2</th> <th>3</th> <th>4</th> <th>5</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Kidney</td> <td colspan="3">- 0,4</td> <td colspan="5"></td> </tr> <tr> <td>Kidney fat</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>- 3,5</td> <td colspan="5"></td> </tr> <tr> <td></td> <td>1,75</td> <td>2,5</td> <td></td> <td colspan="5"></td> </tr> <tr> <td>Pelvic fat</td> <td colspan="3">- 0,5</td> <td colspan="5"></td> </tr> <tr> <td>Liver</td> <td colspan="3">- 2,5</td> <td colspan="5"></td> </tr> <tr> <td>Thin skirt</td> <td colspan="3">- 0,4</td> <td colspan="5"></td> </tr> <tr> <td>Thick skirt</td> <td colspan="3">- 0,4</td> <td colspan="5"></td> </tr> <tr> <td>Tail</td> <td colspan="3">- 0,4</td> <td colspan="5"></td> </tr> <tr> <td>Spinal cord</td> <td colspan="3">- 0,05</td> <td colspan="5"></td> </tr> <tr> <td>Mammary fat</td> <td colspan="3">- 1,0</td> <td colspan="5"></td> </tr> <tr> <td>Testicles</td> <td colspan="3">- 0,3</td> <td colspan="5"></td> </tr> <tr> <td>Cod fat</td> <td colspan="3">- 0,5</td> <td colspan="5"></td> </tr> <tr> <td>Fat on inside</td> <td colspan="3">- 0,3</td> <td colspan="5"></td> </tr> </tbody> </table> | | | | | | | | | Percentage | Decrease | | | Increase | | | | | 1-2 | 3 | 4-5 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Kidney | - 0,4 | | | | | | | | Kidney fat | - | - | - 3,5 | | | | | | | 1,75 | 2,5 | | | | | | | Pelvic fat | - 0,5 | | | | | | | | Liver | - 2,5 | | | | | | | | Thin skirt | - 0,4 | | | | | | | | Thick skirt | - 0,4 | | | | | | | | Tail | - 0,4 | | | | | | | | Spinal cord | - 0,05 | | | | | | | | Mammary fat | - 1,0 | | | | | | | | Testicles | - 0,3 | | | | | | | | Cod fat | - 0,5 | | | | | | | | Fat on inside | - 0,3 | | | | | | | | | | | | |
| Percentage | Decrease | | | Increase | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 1-2 | 3 | 4-5 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kidney | - 0,4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kidney fat | - | - | - 3,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 1,75 | 2,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pelvic fat | - 0,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Liver | - 2,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Thin skirt | - 0,4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Thick skirt | - 0,4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tail | - 0,4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Spinal cord | - 0,05 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mammary fat | - 1,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Testicles | - 0,3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cod fat | - 0,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fat on inside | - 0,3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |



| Draft text | | Comments | | | | |
|--|-------|----------|-------|-------|-------|-------|
| of topside | | | | | | |
| Jugular vein and adjacent fat | - 0,3 | | | | | |
| Removal of external fat | | 0 | 0 | + 2 | + 3 | + 4 |
| Removal of brisket fat to leave a covering of fat (the muscle tissue must not be exposed) | | 0 | + 0,2 | + 0,2 | + 0,3 | + 0,4 |
| Removal of flank fat adjacent to the cod fat | | 0 | + 0,3 | + 0,4 | + 0,5 | + 0,6 |
| CHAPTER II. PIGMEAT | | | | | | |
| The classification scale of pig carcasses shall be used by all slaughterhouses for grading all carcasses in order to enable producers to receive fair payment based on the weight and conformation (composition) of pig carcasses they have delivered to the slaughterhouse. | | | | | | |



| Draft text | Comments | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|----------|----------------|----------|------------|----------|-----------------------------|----------|-----------------------------|----------|-----------------------------|----------|--------------|--|
| <p>By way of derogation, a decision may be made to make application of this scale not obligatory in slaughterhouses:</p> <p>(a) for which a maximum number of slaughters is set. This number may not exceed 200 pigs per week on a yearly average basis;</p> <p>(b) which slaughter only pigs born and fattened in their own breeding establishments and which cut up (exclusively carcasses of their own production) all the carcasses obtained.</p> <p>For the purpose of this technique, 'pig carcass' shall mean the body of a slaughtered pig, bled and eviscerated, whole or divided down the mid-line.</p> <p>Part I. Weighing, grading and marking</p> <p>1. Pig carcasses shall be graded at the time of weighing according to their estimated lean-meat content.</p> <p>Табл. Table 6. The following grading scale shall apply</p> <table border="1" data-bbox="205 1013 1056 1307"><thead><tr><th>Grade</th><th>Lean meat as percentage of carcass weight</th></tr></thead><tbody><tr><td>S</td><td>60 or more (*)</td></tr><tr><td>E</td><td>55 or more</td></tr><tr><td>U</td><td>50 or more but less than 55</td></tr><tr><td>R</td><td>45 or more but less than 50</td></tr><tr><td>O</td><td>40 or more but less than 45</td></tr><tr><td>P</td><td>Less than 40</td></tr></tbody></table> <p>2. Immediately after grading, pig carcasses shall be marked with the</p> | Grade | Lean meat as percentage of carcass weight | S | 60 or more (*) | E | 55 or more | U | 50 or more but less than 55 | R | 45 or more but less than 50 | O | 40 or more but less than 45 | P | Less than 40 | |
| Grade | Lean meat as percentage of carcass weight | | | | | | | | | | | | | | |
| S | 60 or more (*) | | | | | | | | | | | | | | |
| E | 55 or more | | | | | | | | | | | | | | |
| U | 50 or more but less than 55 | | | | | | | | | | | | | | |
| R | 45 or more but less than 50 | | | | | | | | | | | | | | |
| O | 40 or more but less than 45 | | | | | | | | | | | | | | |
| P | Less than 40 | | | | | | | | | | | | | | |



| Draft text | Comments |
|--|---|
| <p>capital letter denoting the class of the carcass or the percentage of estimated lean meat.</p> <p>The letters or numerals must be at least two centimetres high. Any non-toxic, indelible and heat-resistant ink may be used for marking as well as any other form of permanent marking authorised in advance by the competent national authorities.</p> <p>3. Particulars of carcass weight or any other particulars considered appropriate may be marked on the carcass.</p> <p>4. Half-carcasses shall be marked on the skin of the hind shank or the ham. A label affixed in such a manner that it cannot be removed without being damaged shall also be an acceptable form of marking.</p> <p>5. By way of derogation, pig carcasses need not be marked if an official record is drawn up comprising for each carcass at least: (a) individual identification of the carcass by any unalterable means; (b) the warm weight of the carcass; and (c) the estimated lean-meat content. This record must be kept for six months and, on the day when it is drawn up, be certified as a true original certificate by a person entrusted with this verification task.</p> <p>6. However, in order not to be marked uncut in another place, carcasses shall be marked in accordance with the appropriate class, or in accordance with the percentage expressing their lean-meat content.</p> | <p>6. This indent is specifically meant for the EU and is not applicable in Non-EU countries.</p> |



| Draft text | Comments |
|---|----------|
| <p>7. No fat, muscle or other tissue may be removed from the carcass before weighing, grading and marking.</p> <p>8. The carcass shall be weighed as soon as possible after slaughterslaughter and not more than 45 minutes after the pig has been stuck. The cold carcass weight shall correspond to the warm weight recorded less 2 %.</p> <p>9. If, in a given slaughterhouse, the 45-minute period between the sticking and the weighing of the pig cannot generally be observed, the Competent authority may allow this period to be exceeded provided that the deduction of 2 % specified in the second subparagraph shall be reduced by 0,1 point for every additional quarter of an hour or part thereof that has elapsed.</p> <p>Part II. Lean-meat content of pig carcasses</p> <p>1. The lean-meat content of a pig carcass shall be the relationship between the total weight of the red striated muscles provided that they are separable by knife, and the weight of the carcass.</p> <p>2. The total weight of the red striated muscles is obtained either by total dissection of the carcass or by partial dissection of the carcass in accordance with the national standards of Ukraine adopted in accordance with the authorized procedure, or by combination of total or partial dissection with a national quick method based on proven statistical methods.</p> | |



| Draft text | Comments |
|---|----------|
| <p>Assessing the lean-meat content of pig carcasses shall be carried out in accordance with a separate method approved by the Order of the Ministry of Agrarian Policy and Food of Ukraine.</p> <p>3. The dissection referred to in the second subparagraph may also be replaced by assessing the lean meat percentage by means of total dissection with a computer tomography apparatus on the condition that satisfactory comparative dissection results are provided.</p> <p>4. The standard statistical method for assessing the lean-meat content of pig carcasses shall be either ordinary least squares or rank reduced methods, but other statistically proven methods may be used.</p> <p>The assessment of lean-meat content can be performed using devices based on the physical measurement of one or more anatomical parts of the pig carcass.</p> <p>5. The method shall be based on a representative sample of the national or regional pigmeat production concerned, consisting of at least 120 carcasses in which case the prediction of the lean meat percentage is based on the dissection executed in accordance with the reference method.</p> <p>6. Where partial dissection is carried out, the prediction of the lean meat percentage is based on the dissection of the four major cuts (shoulder, loin, ham and belly). The reference lean meat percentage is calculated as follows:</p> | |



| Draft text | Comments |
|--|----------|
| <p>$Y = 0,89 \times 100 \frac{\text{weight of tender loin + weight of lean meat in the shoulder, loin, ham and belly}}{\text{weight of tender loin + weight of dissected cuts}}$</p> <p>The weight of the lean meat in the four major cuts (shoulder, loin, ham and belly) will be calculated by subtracting the total weight of the non-lean elements of the four cuts from the total weight of the cuts before dissection.</p> <p>3. Where total dissection is carried out, the reference lean meat percentage is calculated as follows: $Y = 100 \times \frac{\text{weight of lean meat}}{\text{carcase weight}}$</p> <p>The weight of the lean will be calculated by subtracting the total of the non-lean elements from the total carcase weight before dissection. The head, except the cheek, is not dissected.</p> <p>8. Grading methods shall be authorised only if the root mean squared error of prediction (RMSEP), computed by a full cross-validation technique or by a test set validation on a representative sample (of at least 60 carcasses) is less than 2,5. In addition, any outliers shall be included in the calculation of RMSEP.</p> <p>9. Meat processing enterprises<u>FBOs</u> shall notify the Competent authority, by way of a protocol, of the grading methods they wish to have authorised for application in their enterprise, describing the</p> | |



| Draft text | Comments |
|---|----------|
| <p>dissection trial, indicating the principles on which these methods are based and the equations used for assessing the percentage of lean meat. The protocol should have two parts and should include the elements provided for below.</p> <p>Protocol of grading methods of pig carcasses</p> <p>Part one of the protocol shall give a detailed description of the dissection trial and include in particular:</p> <ul style="list-style-type: none">– the trial period and time schedule for the whole authorisation procedure,– the number and location of the slaughterhouses,– the description of the pig population concerned by the assessment method,– the indication of the chosen dissection method (total or partial),– where use is made of a computer tomography apparatus, a description of the procedure,– a presentation of the statistical methods used in relation to the sampling method chosen,– the description of the national quick method,– the exact presentation of the carcasses to be used. <p>Part two of the protocol shall give a detailed description of the results of the dissection trial and include in particular:</p> <ul style="list-style-type: none">– a presentation of the statistical methods used in relation to the sampling method chosen,– the equation which will be introduced or amended,– a numerical and a graphic description of the results,– a description of the new apparatus,– the weight limit of the pigs for which the new method may be used | |



| Draft text | Comments |
|--|----------|
| <p>and any other limitation in relation to the practical use of the method.</p> <p>10. The grading, weighing and marking of the pig carcasses in the establishments<u>FBOs</u> shall be checked on the spot without prior warning by a body independent of the classification agencies and of the establishments<u>FBOs</u>. However, the requirement to be independent of the classification agencies shall not apply where the competent authority itself carries out such controls.</p> <p>11. Checks must be carried out at least twice every three months in all approved establishments which slaughter 200 pigs or more per week as an annual average. However, for approved establishments which slaughter less than 200 pigs per week as an annual average, the frequency of the checks shall be determined.</p> <p>CHAPTER III. SHEEPMEAT</p> <p>According to this technique<u>method</u> carcass means the whole body of a slaughtered animal bled, eviscerated and skinned. Half-carcass - the product obtained by dividing the carcass symmetrically through the middle of each cervical, dorsal, lumbar and sacral vertebra and through the middle of the sternum and the pubic symphysis-sciatic.</p> | |



| Draft text | | Comments | | | | | | | | | | |
|--|---|--------------------|-----------------------|----------------------|---|-----------------------|--|-----------------------|---|------------------|--|--|
| <p>1. Carcasses are divided into the following categories: A - carcasses of sheep less than 12 months of age; B - carcasses of other sheep.</p> <p>2. Classes of carcasses of small livestock are determined by carcass conformation and fat cover visually according in accordance with the following requirements: Tab. 7. Development of carcass profiles, and, in particular the essential parts (hindquarter, back, shoulder).</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Conformation class</th> <th>Additional provisions</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>S Superior</td> <td>Hindquarter: double muscled. Profiles extremely convex Back: extremely convex, extremely wide, extremely thick Shoulder: extremely convex and extremely thick</td> </tr> <tr> <td>E Excellent</td> <td>Hindquarter: very thick. Profiles very convex Back: very convex, very wide and very thick to the shoulder Shoulder: very convex and very thick</td> </tr> <tr> <td>U Very good</td> <td>Hindquarter: thick. Profiles convex Back: wide and thick to the shoulder Shoulder: thick and convex</td> </tr> <tr> <td>R Good</td> <td>Hindquarter: profiles mainly straight Back: thick but less wide to the shoulder Shoulder: good development, but less thick</td> </tr> </tbody> </table> | | Conformation class | Additional provisions | S Superior | Hindquarter: double muscled. Profiles extremely convex Back: extremely convex, extremely wide, extremely thick Shoulder: extremely convex and extremely thick | E Excellent | Hindquarter: very thick. Profiles very convex Back: very convex, very wide and very thick to the shoulder Shoulder: very convex and very thick | U Very good | Hindquarter: thick. Profiles convex Back: wide and thick to the shoulder Shoulder: thick and convex | R Good | Hindquarter: profiles mainly straight Back: thick but less wide to the shoulder Shoulder: good development, but less thick | |
| Conformation class | Additional provisions | | | | | | | | | | | |
| S Superior | Hindquarter: double muscled. Profiles extremely convex Back: extremely convex, extremely wide, extremely thick Shoulder: extremely convex and extremely thick | | | | | | | | | | | |
| E Excellent | Hindquarter: very thick. Profiles very convex Back: very convex, very wide and very thick to the shoulder Shoulder: very convex and very thick | | | | | | | | | | | |
| U Very good | Hindquarter: thick. Profiles convex Back: wide and thick to the shoulder Shoulder: thick and convex | | | | | | | | | | | |
| R Good | Hindquarter: profiles mainly straight Back: thick but less wide to the shoulder Shoulder: good development, but less thick | | | | | | | | | | | |



| Draft text | | Comments | |
|---|--|---|--|
| O Fair | Hindquarter: profiles tending to slightly concave Back: lacking width and thickness Shoulder: tending to narrow. Lacking thickness | | |
| P Poor | Hindquarter: profiles concave to very concave Back: narrow and concave with bones apparent Shoulder: narrow, flat and bones apparent | | |
| <p>3. Degree of fat cover is determined in the following way: Table 8. Amount of fat on the external and on the internal parts of the carcass.</p> | | | |
| Class of fat cover | Additional provisions | | |
| 1. Low | External | Traces of or no fat visible | |
| | Internal | Abdominal | Traces of or no fat visible on kidneys |
| | | Thoracic | Traces of or no fat visible between ribs |
| 2. Slight | External | A slight layer of fat covers part of the carcass but may be less evident on the limbs | |

(1) Refers to the corresponding note in EU 1249-2008; should be coherent to referring part in this text



| Draft text | | | | Comments |
|------------------------|----------|--|--|----------|
| | Internal | Abdominal | Traces of fat or slight layer of fat envelops part of the kidneys | |
| | | Thoracic | Muscle clearly visible between ribs | |
| 3. Average | External | A light layer of fat covering most or all of the carcass. Slightly thickened fat zones of the base of the tail | | |
| | Internal | Abdominal | Light layer of fat envelops part or all of the kidneys | |
| Thoracic | | Muscle still visible between ribs | | |
| 4. High | External | A thick layer of fat covering most of all of the carcass but may be thinner on limbs and thickening on shoulders | | |
| | Internal | Abdominal | Kidney is enveloped in fat | |
| | | Thoracic | Muscle between ribs may be infiltrated with fat. Fat deposits may be visible on the ribs | |
| 5. Very high | External | Very thick fat cover Patches of fat sometimes visible | | |



| Draft text | | | | Comments | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|------------|---------------------------------|--|---------------------------------|--------------------|---------------------------------|---|--|---|--|---|--|--------|--------|--|-------------|--|--------------|--|---------|---|---|---|---|---|---|-------------|------------|---------------------------------|--------------------|---------------------------------|--------------------|---------------------------------|------------------------|---------|--|---------|--|---------|--|
| | Internal | Abdominal | Kidneys enveloped in thick layer of fat | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Thoracic | Muscle between ribs infiltrated with fat. Fat deposits visible on ribs | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>4The following criteria are use for carcasse classification of lamb carcasses weighing less than 13 kg:</p> <p>a) carcasse weight, b) color of meat, c) fat cover.</p> <p>Tab. 9. Classification Scale for lamb carcasses weighing less than 13 kg</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Category</th> <th colspan="2">A</th> <th colspan="2">B</th> <th colspan="2">C</th> </tr> <tr> <th>Weight</th> <td colspan="2">≤ 7 кг</td> <td colspan="2">7,1 – 10 кг</td> <td colspan="2">10,1 – 13 кг</td> </tr> <tr> <th>Quality</th> <td>1</td> <td>2</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>1</td> <td>2</td> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Meat colour</td> <td>Clear pink</td> <td>Other colour or other fat level</td> <td>Clear pink or pink</td> <td>Other colour or other fat level</td> <td>Clear pink or pink</td> <td>Other colour or other fat level</td> </tr> <tr> <td>Class of fat cover (*)</td> <td>(2) (3)</td> <td></td> <td>(2) (3)</td> <td></td> <td>(2) (3)</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> | | | | | | Category | A | | B | | C | | Weight | ≤ 7 кг | | 7,1 – 10 кг | | 10,1 – 13 кг | | Quality | 1 | 2 | 1 | 2 | 1 | 2 | Meat colour | Clear pink | Other colour or other fat level | Clear pink or pink | Other colour or other fat level | Clear pink or pink | Other colour or other fat level | Class of fat cover (*) | (2) (3) | | (2) (3) | | (2) (3) | |
| Category | A | | B | | C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Weight | ≤ 7 кг | | 7,1 – 10 кг | | 10,1 – 13 кг | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Quality | 1 | 2 | 1 | 2 | 1 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Meat colour | Clear pink | Other colour or other fat level | Clear pink or pink | Other colour or other fat level | Clear pink or pink | Other colour or other fat level | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Class of fat cover (*) | (2) (3) | | (2) (3) | | (2) (3) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |



| Draft text | Comments |
|---|---|
| <p>Meat colour, referred to in Annex VI is determined on the side of the rectus abdominis muscle (rectus abdominis) with reference to a standard color chart.</p> <p>5. The classification and identification of sheep carcasses shall be carried by out in the meat processing enterprise FBO itself. Classification, identification and weighing of the carcasses shall be made not later than one hour after the animal has been stuck.</p> <p>6. The identification of the carcasses or half-carcasses classified according to the scale shall be carried out by means of a mark indicating the category and the class of conformation and fat cover. That marking shall be carried out by stamping, using an indelible and non-toxic ink following a method approved by the <u>national</u> competent national authority ies.</p> <p>Categories shall be designated as follows: (a) L: carcasses of sheep under 12 months old (lamb); (b) S: carcasses of other sheep.</p> <p>7. Establishments FBOs may authorise the replacement of the marking by the use of an unalterable and firmly attachable label.</p> <p>8. Establishments FBOs shall ensure that classification is carried out by sufficiently qualified classifiers.</p> <p>9. The performance of the classifiers carrying out identification of the carcasses in the establishments shall be checked on the spot, without prior warning, by a body designated by the <u>State competent authority</u></p> | <p>Annex VI refers to the corresponding Annex in EU 1249-2008; should be coherent to referring part in new legislation text</p> |



| Draft text | Comments |
|--|--|
| <p>and independent of the classification agencies and of the participating establishment<u>FBO</u>. The procedure for the check shall be determined by a separate regulation of the Competent authority.</p> <p>However, the requirement to be independent of the classification agencies shall not apply where the competent authority itself carries out such controls.</p> <p>10. Where the body responsible for checks does not fall under the authority of a public body, the checks provided for in the first paragraph must, at least once a year, be carried out under the physical supervision of a public body under the same conditions. (zie eerdere opmerking) The public body shall be informed regularly of the findings of the body responsible for checks.</p> <p>11. These checks must be carried out at least once every three months in all participating establishments which operate classification and slaughter 80 sheep or more per week as an annual average. Each check must relate to at least 40 carcasses, selected at random.</p> <p>12. In establishments which slaughter less than 80 sheep per week as an annual average, there shall be determined the frequency of the checks and the minimum number of carcasses to be checked on the basis of their risk assessment, particularly taking into account the number of slaughterings of sheep in the establishments concerned and the findings during previous checks in these establishments..</p> | <p><u>“First paragraph” refers to the corresponding text in EU 1249-2008; should be coherent to referring part in new legislation text</u></p> |



USAID | AgrolInvest Project

ВІД АМЕРИКАНСЬКОГО НАРОДУ

| Draft text | Comments |
|---------------------|----------|
| Department Director | |



ANNEX I – draft legislative text

| | |
|---|--|
| <p>ЗАТВЕРДЖЕНО Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України _____ № _____</p> <p>МЕТОДИКА класифікації туш великої рогатої худоби, свинячих і баранячих туш та повідомлення про ціни на них</p> <p>Дана методика застосовується для проведення класифікації туш великої рогатої худоби, свинячих і баранячих туш та повідомлення про ціни на них на м'ясопереробних підприємствах України.</p> <p>ГЛАВА I. ЯЛОВИЧИНА</p> <p>Шкала для класифікації туш у яловичому і телячому секторі застосовується до туш дорослої великої рогатої худоби, жива маса якої перевищує 300 кг. В окремих випадках може бути прийнято рішення про застосування шкали оцінки до туш великої рогатої худоби, що забита у віці 12 місяців чи більше. Згідно даної методики туша – все тіло забитої тварини, після знекровлення, нутрування та знешкурнення. Напівтуша – продукт, отриманий шляхом розділення туші, симетрично через середину кожного шийного, спинного, поперекового та крижового хребця та</p> | <p>APPROVED Order of the Ministry of Agriculture and Food of Ukraine _____ # _____</p> <p>METHOD/TECHNIQUE of classification of beef, pig and sheep carcasses and associated price reporting</p> <p>This technique is used for the classification of carcasses of beef, pig and sheep carcasses and associated price reporting at the processing enterprises of Ukraine.</p> <p>CHAPTER I. BEEF</p> <p>The scale for the classification of carcasses in the beef and veal sector shall apply to carcasses of adult bovine animals, with live weight exceeding 300 kg. In some cases a decision may be made to apply the evaluation scale to carcasses of bovine animals that age on slaughter 12 months or more.</p> |
|---|--|



через середину грудини та лобково-сідничного зрощення.

Частина I. Класифікація

1. Туші поділяються на наступні **категорії**:

- A - туші некастрованих молодих самців віком менше 2 років;
- B - туші інших некастрованих самців;
- C - туші кастрованих молодих самців;
- D - туші самок, які мали приплід;
- E - туші інших самок.

Туші некастрованих самців віком менше 2 років (категорія A) та туші інших некастрованих самців (категорія B) розрізняються за віком тварини.

Вік великої рогатої худоби **повинен** перевірятись на підставі інформації в системі ідентифікації та реєстрації великої рогатої худоби ДП «Агентство з ідентифікації і реєстрації тварин».

2. Визначення **класів туш** великої рогатої худоби проводять за екстер'єром туші та жировим шаром візуально відповідно до наступних вимог:

Табл. 1. Розвиненість частин туші, насамперед основних частин (стегна, спина, лопатка)

| Клас екстер'єру | Додаткові положення | |
|----------------------|--|--|
| S Найвищий | <p>Стегно: дуже сильно округле з подвійним об'ємом м'язів і з добре видимими прошарками</p> <p>Спина: дуже широка та дуже товста аж до лопатки</p> <p>Лопатка: дуже сильно округла</p> | <p>Середина стегна дуже помітно виділяється над суглобом (<i>symphysis pelvis</i>)</p> <p>Огузок дуже округлий</p> |

According to this **technique** a carcass is all body of a slaughtered animal bled, eviscerated and skinned.
Half-carcass - the product obtained by dividing the carcass symmetrically through the middle of each cervical, dorsal, lumbar and sacral vertebra and through the middle of the sternum and the pubic symphysis-sciatic.

Part I. Classification

1. Carcasses are classified into the following categories:

- A - carcasses of uncastrated young males of less than 2 years of age;
- B - carcasses of other uncastrated male animals;
- C - carcasses of castrated young male animals;
- D - carcasses of female animals who have calved;
- E - carcasses of other female animals.

Carcasses of uncastrated male animals of less than 2 years of age (category A) and carcasses of other uncastrated males (category B) differ in the age of the animal.

Age of bovine animals **must** be checked on the basis of information in the system of identification and registration of bovine animals of SE "Agency for Animal Identification and Registration".

2. **Carcass classes** of bovine animals are determined by assessment of carcass conformation and fat cover visually in accordance with the following requirements:

Tab. 1. Development of parts of carcasses, especially essential parts (Round, back, shoulder)

| Conformation | Additional provisions |
|--------------|-----------------------|
|--------------|-----------------------|



| | | | | | |
|--|--|---|-----------------------|--|---|
| E Вищий | Стегно: дуже округле Спина: широка та дуже товста аж до лопатки Лопатка: дуже округла | Середина стегна помітно виділяється над суглобом (<i>symphysis pelvis</i>) Огузок дуже округлий | class | | |
| U Дуже якісний | Стегно: округле Спина: широка та товста аж до лопатки Лопатка: округла | Середина стегна виділяється над суглобом (<i>symphysis pelvis</i>) Огузок округлий | S Superior | Round: very highly rounded double-muscled visibly separated seams Back: very wide and very thick, up to the shoulder Shoulder: very highly rounded | Topside spreads very markedly over the symphysis (<i>symphysis pelvis</i>) Rump very rounded |
| R Якісний | Стегно: добре розвинуте Спина: також товста, але звужена до лопатки Лопатка: досить розвинуте | Середина стегна та огузок трохи округлі | E Excellent | Round: very rounded Back: wide and very thick, up to the shoulder Shoulder: very rounded | Topside spreads markedly over the symphysis (<i>symphysis pelvis</i>) Rump very rounded |
| O Середній | Стегно: від середнього до слабко розвинутого Спина: від середньої до малої товщини Лопатка: від середньо розвинутої до майже плоскої | Огузок: прямий | U Very good | Round: rounded Back: wide and thick, up to the shoulder Shoulder: rounded | Огузок округлий Topside spreads over the symphysis (<i>symphysis pelvis</i>) Rump rounded |
| P Низький | Стегно: слабко розвинуте Спина: вузька, помітно кістки Лопатка: плоска, помітно кістки | | R Good | Round: well-developed Back: still thick but less | Topside and rump are |
| 3. Ступінь жирового шару визначається наступним чином: | | | | | |



| Табл.2. Кількість жиру на зовнішній поверхні туші, а також у грудній порожнині | | | wide at the shoulder Shoulder: fairly well-developed | slightly rounded | | | | | | |
|--|---|---|---|-------------------------------|-----------------|-----------------------------------|--------------------|--|--|--|
| 1 Низький | Додаткові положення Відсутність жиру в межах грудного відділу | <p>4. Кожен з класів, передбачених у пунктах 2 та 3 поділяється на три підкласи: "+", "0", "-".</p> <p>5. Вимоги стосовно класифікації туш дорослої великої рогатої худоби не повинні бути обов'язковими для затверджених м'ясопереробних підприємств, що забивають у середньорічному значенні не більше 75 голів дорослої великої рогатої худоби на тиждень.</p> <p>6. Туші та напівтуші повинні бути представлені у такому вигляді:</p> | <p>O Fair</p> <p>Round: average development to lacking development Back: average thickness to lacking thickness Shoulder: average development to almost flat</p> | <p>Rump: straight profile</p> | | | | | | |
| 2 Незначний | У грудному відділі добре помітні м'язи між ребрами | | | | | | | | | |
| 3 Середній | У грудному відділі усе ще добре помітні м'язи між ребрами | | | | | | | | | |
| 4 Високий | Прошарки жиру на стегні округлі та рельєфні. У грудному відділі м'язи між ребрами можуть містити жирову тканину | | | | | | | | | |
| 5 Дуже високий | Стегно майже повністю вкрите жиром і прошарки жиру проглядаються вже нечітко. У грудному відділі м'язи між ребрами містять жирову тканину | | | | | | | | | |
| | | <p>3. The degree of fat cover is determined as follows:</p> <p>Table 2. The amount of fat on the outside of the carcass as well as in the thoracic cavity</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Клас жирового шару</th> <th>Additional provisions</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 Low</td> <td>No fat within the thoracic cavity</td> </tr> <tr> <td>2 Slight</td> <td>Within the thoracic cavity the muscle is clearly visible between the ribs.</td> </tr> </tbody> </table> | Клас жирового шару | Additional provisions | 1 Low | No fat within the thoracic cavity | 2 Slight | Within the thoracic cavity the muscle is clearly visible between the ribs. | | |
| Клас жирового шару | Additional provisions | | | | | | | | | |
| 1 Low | No fat within the thoracic cavity | | | | | | | | | |
| 2 Slight | Within the thoracic cavity the muscle is clearly visible between the ribs. | | | | | | | | | |



| | | |
|---|---|---|
| <p>– без голови та без ніг; голова повинна бути відокремленою від туші в ділянці атланта-потиличного суглоба та ноги повинні бути відрубані в ділянці зап'ястково-п'ясткового або заплесно-плеснового суглобів;</p> <p>– без органів, що містяться в грудній та черевній порожнинах, без нирок, без ниркового та тазового жиру;</p> <p>– без статевих органів та відповідних м'язів та без вим'я або жирів молочної залози.</p> <p>7. М'ясопереробні підприємства які здійснюють проведення забою тварин, повинні вжити заходів для того, щоб всі туші або напівтуші дорослої великої рогатої худоби, забитої на таких підприємствах, та які мають «відмітку про здоров'я» ветеринарно-санітарної служби у відповідності з правилами з організації офіційного контролю за продуктами тваринного походження, призначеними для споживання людиною, були класифіковані та ідентифіковані у відповідності зі шкалою зазначені у даній методиці.</p> <p>8. Класифікація та ідентифікація туш здійснюються м'ясопереробними підприємствами самостійно.</p> <p>9. Класифікація, ідентифікація та зважування туш повинні здійснюватись не пізніше однієї години після забою тварини.</p> <p>10. Якщо класифікація не була здійснена за автоматичними технологіями класифікації, то класифікація та ідентифікація цих туш повинні бути проведені в день забою.</p> <p>11. Ідентифікація туш повинна проводитись засобами маркування, що позначають категорію та клас за екстер'єром і жировим шаром, що зазначені відповідно в пункті 2 і 3 даної методики. Це маркування повинно здійснюватись за допомогою штампів на зовнішній стороні туші незмивним</p> | <p>3 Average</p> | <p>Within the thoracic cavity the muscle is still visible between the ribs.</p> |
| | <p>4 High</p> | <p>The seams of fat on the round are prominent. Within the thoracic cavity the muscle between the ribs may be infiltrated with fat.</p> |
| | <p>5 Very high</p> | <p>The round is almost completely covered with fat, so that the seams of fat are no longer clearly visible. Within the thoracic cavity the muscle between the ribs is infiltrated with fat.</p> |
| | <p>4. Each of the classes provided for in paragraphs 2 and 3 is subdivided into three subclasses: "+", "0", "-".</p> <p>5. Requirements concerning the classification of carcasses of adult bovine animals should not be compulsory for the approved meat processing enterprises that slaughter not more than 75 adult bovine animals per week as an annual average.</p> <p>6. Carcasses and half-carcasses shall be presented in the following form:</p> | |



та нетоксичним чорнилом за методикою, затвердженою уповноваженими органами влади. Букви та цифри повинні бути не менше 2 см заввишки.

12. Маркування повинно бути розміщене на задній чверті філейної частини на рівні четвертого поперекового хребця та на передній чверті туші, на грудині в межах від 10 до 30 см від краю грудної кістки.

13. Дозволяється заміна маркування на використання ярликів за таких умов:
а) ярлики можуть зберігатись та присвоюватись тільки затвердженими господарствами, які забивають тварин. Ці ярлики повинні бути розміром не менше 50 см²;

б) крім вимог, що встановлені в пункті 11, ярлики повинні містити номер затвердження м'ясопереробного підприємства, ідентифікаційний номер чи номер забою тварини, дату забою, масу туші, а також, за необхідності – зазначати, чи була класифікація проведена за допомогою автоматизованих технологій класифікації;

с) позначення, зазначені у підпункті (б), повинні бути добре зрозумілими. Внесення змін до них потрібно заборонити, за винятком випадків, якщо вони чітко зазначені на ярлику і нанесені відповідно до практичних умов та під наглядом з боку уповноважених органів влади;

д) ярлики повинні бути захищеними від підробки, розриву, а також бути міцно прикріпленими до кожної з чотирьох частин туші у місцях, встановлених пунктом 12.

Якщо класифікація здійснюється за допомогою автоматизованих технологій класифікації, зазначених у статті 11, використання ярликів є обов'язковим.

14. Маркування та ярлики повинні залишатись на туші до видалення кісток.

15. Категорія позначається відповідно до пункту 1 даної методики.

Позначення підкласів чи, за необхідності, розподіл на категорії за віком

- Without the head and without the feet; head should be separated from the carcass in the area of Atlanto-occipital joint and the feet must be severed in the region of carpal-metacarpal or tarsal-metatarsal joints;

- Without the organs contained in the thoracic and abdominal cavities without the kidneys, without renal and pelvic fat;

- Without the sexual organs and the muscles and without the udder or breast fat.

7. Meat-processing enterprises engaged in slaughtering of animals, should take steps to ensure that all carcasses or half-carcasses of adult bovine animals slaughtered in such enterprises and having "a note on health" of Veterinary Service in accordance with the rules for the organization of official control of products of animal origin intended for human consumption, are classified and identified in accordance with the scale referred to in **this technique**.

8. The classification and identification of the carcasses are carried out by slaughterhouses themselves.

9. Classification, identification and weighing of carcasses shall take place no later than one hour after the slaughter of animals.

10. If the classification was not carried out by automatic classification technology, the classification and identification



здійснюється за допомогою інших символів, аніж ті, що використовуються для класифікації.

16. Обов'язок щодо ідентифікації туш не поширюється на затверджені бойні, що самостійно видаляють кістки всіх вироблених туш.

17. Результати класифікації обов'язково надаються у письмовій чи електронній формі фізичним та юридичним особам, для яких був проведений забій.

Повідомлення про результати класифікації, накладна чи її супровідний документ, адресований постачальникові тварини або фізичній чи юридичній особі, відповідальній за забій, повинен містити такі дані про кожну тушу:

а) категорія, клас за конституцією та жировий шар, за допомогою відповідних літер та цифр, зазначених у пунктах 1-3 даної методики;

б) маса туші, що визначена не пізніше однієї години після забою тварини, із зазначенням її відношення до туші у замороженому чи свіжому стані;

с) опис туші на момент зважування та класифікації у підвішеному стані;

д) за необхідності – відомості про проведення класифікації за допомогою автоматизованих технологій класифікації.

Господарства можуть вимагати включення до повідомлення, зазначеного в підпункті підкласів за екстер'єром туші та жирового шару – за наявності такої інформації.

18. Класифікацію повинні забезпечувати кваліфіковані особи, що отримали ліцензію для здійснення цієї діяльності. Ліцензія може бути замінена затвердженням, якщо таке затвердження відповідає документові про визнання кваліфікації.

of those carcasses must be carried out on the day of slaughter.

11 The identification of the carcasses shall be carried out by means of a mark indicating the category and the class of conformation and fat cover referred to in paragraphs 2 and 3 of **this technique** respectively. This marking shall be carried out by stamping on the outside surface of the carcase using an indelible and non-toxic ink following a method approved by the competent authorities. The letters and figures must be not less than two centimetres in height.

12. The marks shall be applied on the hindquarters on the striploin at the level of the fourth lumbar vertebra and on the forequarters, on the brisket between 10 and 30 centimetres from the cut edge of the sternum.

13. It is permitted to replace markings with labelling on the following conditions:
(a) the labels may be kept and attached only in the approved establishments which slaughter the animals; they must be of a size not less than 50 cm²;

(b) in addition to the requirements laid down in paragraph 11, the labels must indicate the approval number of the **slaughterhouse**, the identification or slaughter number of the animal, the date of slaughter, the weight of the carcase and, where applicable, that the classification has been carried out by using automated grading techniques;

c) the indications referred to in point (b) must be perfectly



Частина II. Авторизація автоматизованих технологій класифікації туш великої рогатої худоби

1. Уповноважені органи можуть видавати ліцензію, що дозволяє використання автоматизованих технологій класифікації для застосування на окремому м'ясопереробному підприємстві.
2. Авторизація автоматизованих технологій класифікації проводиться при виконанні умов та мінімальних вимог сертифікаційного випробування:
– відповідне м'ясопереробне підприємство повинно організувати проведення сертифікаційного випробування для журі, що складається щонайменше з п'яти кваліфікованих експертів з питань класифікації туш дорослої великої рогатої худоби. Два члени журі представлятимуть підприємство, яке проводить випробування. **Кожен з усіх інших членів журі повинен бути незалежним кваліфікованим експертом.** Журі повинно складатися з непарної кількості членів.

Члени журі виконують свої обов'язки на засадах незалежності та анонімності. **Компетентний орган** призначає координатора сертифікаційного випробування, який:

- не є членом журі;
- володіє достатніми технічними знаннями та є повністю незалежним;
- здійснює моніторинг незалежної та анонімної діяльності членів журі;
- збирає дані класифікації за результатами роботи членів журі, а також результати, отримані при використанні автоматизованих технологій класифікацій;
- забезпечує, щоб, протягом усього сертифікаційного випробування, результати класифікації, отримані за допомогою автоматизованих технологій класифікації, не були доступними жодному члену журі чи навпаки – будь-якій зацікавленій стороні;
- затверджує класифікацію кожної туші та на підставі об'єктивних причин, що повинні зазначатись, може вирішувати питання видалення туш зі зразків для аналізу.

legible and no alterations shall be permitted except if they are clearly marked on the label and carried out under the supervision of and the practical conditions determined by the competent authorities;

(d) the labels must be tamper-proof, tear-resistant and firmly attached to each quarter in the places defined in paragraph 12.

Where classification is carried out by using automated grading techniques referred to in Article 11, the use of labels shall be compulsor.

14. Marking and labels must not be removed until the carcass is boned.

15. The category must be designated in accordance with paragraph 1 of this **technique**. The indication of subclasses or, where applicable, the breakdown of categories by age shall be by means of symbols other than those used for classification..

16. The obligation relating to the identification of the carcasses shall not apply to the approved slaughterhouses, which themselves bone all carcasses obtained.

17. The results of the classification must be communicated in writing or electronically to individuals and legal entities which have the slaughtering carried out.

For the purpose of communicating the classification results, the invoice, or a document attached thereto, addressed to



3. Для кожного сертифікаційного випробування:

- кожен клас за екстер'єром та жировим шаром поділяється на три підкласи;
- зразок складається не менш як із 600 затверджених туш;
- відсоток помилок не повинен перевищувати 5% для туш, що визнані придатними до класифікації з використанням автоматизованих технологій класифікації.

4. Для кожної затвердженої туші середнє значення результатів роботи членів журі вважається правильною класифікацією такої.

Для оцінки функціонування автоматизованих технологій класифікації результати кожного пристрою для автоматизованої класифікації для кожної затвердженої туші повинні порівнюватись із середнім значенням результатів, визначених членами журі. Підсумкова точність класифікації з використанням автоматизованих приладів вимірювання визначається за допомогою системи балів, які присвоюються таким чином:

Табл. 3. Система балів

| | Екстер'єр | Жировий шар |
|---|-----------|-------------|
| Без помилок | 10 | 10 |
| Похибка на 1 одиницю (тобто на один підклас вище або нижче) | 6 | 9 |
| Похибка на 2 одиниці (тобто на 2 підкласи вище або нижче) | -9 | 0 |
| Похибка на 3 одиниці (тобто на 3 підкласи вище або нижче) | -27 | -13 |
| Похибка більш ніж на 3 одиниці (тобто більш ніж на три підкласи вище або нижче) | -48 | -30 |

Задля отримання авторизації автоматизовані технології класифікації повинні

the supplier of the animal, or to the physical or legal person responsible for the slaughter operations shall indicate per carcase:

- (a) the category as well as the class of conformation and fat cover, by means of the corresponding letters and figures referred to in points 1 and 3 of this technique;
- (b) the carcase weight established no later than one hour after the slaughter, specifying whether it relates to the warm or cold weight;
- (c) the carcase presentation applied at the moment of weighing and classifying on the hook;
- (d) where applicable, that classification has been carried out using automated grading techniques.

Enterprises may require that the communication include subclasses for conformation and fat cover, where such information is available.

18. Classification must be carried out by qualified classifiers who have obtained a licence for this purpose. The licence may be replaced by an approval where such approval corresponds to recognition of a qualification.

Part II. Authorization of automated grading techniques relating beef carcasses

1. The competent authorities may grant a licence authorising automated grading techniques for application in the specific **meet processing enterprises**.



досягти щонайменше 60% від максимальної кількості балів як для екстер'єру, так і для жирового шару.
Крім того, класифікація з використанням автоматизованих приладів класифікації повинна відповідати таким межам:

Табл. 4. Межі вимірювання автоматизованими приладами

| | Екстер'єр | Жировий шар |
|----------------------|--------------|--------------|
| Відхилення | $\pm 0,30$ | $\pm 0,60$ |
| Похил лінії регресії | $1 \pm 0,15$ | $1 \pm 0,30$ |

5. М'ясопереробне підприємство повинно щонайменше за 2 місяці до початку сертифікаційного випробування надати **Компетентному органу** наступну інформацію:

дати проведення сертифікаційного випробування;
детальний опис туш дорослої ВРХ, класифікованих на підприємстві;

статистичні методи, використані для відбору зразків туш що за категорією представляють класи за екстер'єром та жировим шаром великої рогатої худоби, забитої на підприємстві;
назва та адреса м'ясопереробного підприємства, на яких буде проведено сертифікаційне випробування, опис організації та функціонування технологічних ліній, включаючи швидкість за годину;
опис(и) туш, що будуть використані для сертифікаційного випробування;
опис пристрою автоматизованої класифікації та його технічних функцій, зокрема, захист пристрою від будь-яких маніпуляцій;

ліцензовані експерти, призначені для участі у сертифікаційному випробуванні в якості членів журі;
координатор сертифікаційного випробування, що володіє достатніми

2. Authorisation shall be subject to meeting the conditions and minimum requirements for a certification test:

- The **meet processing enterprise** concerned shall organise a certification test for a jury composed of at least five licensed experts in classification of carcasses of adult bovine animals. Two members of the jury will come from the **enterprise** performing the test. **Each of the other members of the jury will be an independent qualified expert.** The jury shall comprise an uneven number of experts.

The members of the jury will work in an independent and anonymous way.

The competent authority will appoint a coordinator of the certification test who shall:

- not be part of the jury,
- have satisfactory technical knowledge and be fully independent,
- monitor the independent and anonymous functioning of the members of the jury,
- collect the classification results of the members of the jury and those obtained by using the automated grading techniques,
- ensure that, during the entire duration of the certification test, the classification results obtained by using the automated grading techniques shall not be available to any of the members of the jury and vice versa nor to any other interested party,
- validate the classifications for each carcass and may decide, for objective reasons to be specified, to reject



технічними знаннями та є повністю незалежним;
назва та адреса незалежного органу, що аналізуватиме результати сертифікаційного випробування.

6. Протягом двох місяців після завершення сертифікаційного випробування журі повинно надати **Компетентному органу** наступну інформацію:
копія бланків класифікації, заповнених та підписаних членами журі та координатором під час сертифікаційного випробування;
копія результатів класифікації, отриманих при використанні автоматизованих приладів класифікації, підписаних координатором під час сертифікаційного випробування;
звіт координатора про організацію сертифікаційного випробування стосовно умов та мінімальних вимог;
кількісний аналіз, відповідно до методики, яку необхідно погодити з **Комісією**, результатів сертифікаційного випробування, що зазначає результати класифікації, встановлені кожним експертом, який здійснював класифікацію, а також результатів застосування автоматизованих технологій класифікації. Дані, що були використані для аналізу, повинні бути надані в електронному форматі, що необхідно погодити з **Компетентним органом**; точність автоматизованих технологій класифікації, визначена відповідно до положень пункту 4(3) частини II.

7. Якщо ліцензуються автоматизовані технології класифікації на підставі сертифікаційного випробування, протягом якого використовувалось більше одного опису туші, то відмінності між описами туш не повинні призводити до відмінностей у результатах класифікації.

8. Після інформування **Компетентний орган** може видати ліцензію на використання автоматизованих технологій класифікації для їх застосування на м'ясопереробному підприємстві без проведення сертифікаційного

carcasses from the sample to be used for the analysis.

3. For each certification test:

- each of the classes of conformation and of fat cover shall be subdivided into three subclasses,
- a sample of at minimum 600 validated carcasses shall be required,
- the percentage of failures shall be no more than 5 % of the carcasses that are fit for classification by using automated grading techniques.

4. For each validated carcass, the median of the results of the members of the jury shall be considered as the correct grade of that carcass.

To estimate the performance of the automated grading techniques, the results of the automated classification machine shall, for each validated carcass, be compared to the median of the results of the jury. The resulting accuracy of the grading by automated grading techniques is established by using a system of points that are attributed as follows:

Tab. 3. Points System

| | Conformation | Fat cover |
|--|--------------|-----------|
| No error | 10 | 10 |
| Error of 1 unit (i.e. one subclass up or down) | 6 | 9 |



випробування за умови, що ліцензія вже була надана таким же автоматизованим технологіям класифікації для їх застосування на іншому підприємстві на підставі сертифікаційного випробування на тушах, що є тотожними за категорією, класом за екстер'єром та жировим шаром дорослої великої рогатої худоби.

Частина III. Класифікація з допомогою автоматизованих приладів вимірювання

М'ясопереробні підприємства, що здійснюють класифікацію за допомогою автоматизованих методів вимірювання, повинні:

визначити категорію туші з обов'язковими застосуванням системи ідентифікації та реєстрації великої рогатої худоби ДП «Агентство з ідентифікації і реєстрації тварин».

складати щоденні контрольні звіти про функціонування автоматизованих технологій класифікації, включаючи, зокрема, всі виявлені дефекти та заходи, вжиті за необхідності.

2. Класифікація за допомогою автоматизованих приладів класифікації є дійсною лише у випадку, якщо:

- a) опис туші ідентичний опису туші, використаного під час сертифікаційного випробування; чи
- b) на переконання Компетентного органу доведено, що використання різних описів туші не впливає на результати класифікації, здійсненої за допомогою автоматизованих технологій класифікації.

3. Діяльність осіб, що здійснюють класифікацію, перевіряється на місці без попереднього попередження органом, незалежним від агентств із класифікації та від господарств.

Однак, вимога стосовно незалежності від агентств із класифікації не поширюється на випадки, коли уповноважений орган влади самостійно

| | | |
|---|-----|-----|
| Error of 2 units (i.e. two subclasses up or down) | -9 | 0 |
| Error of 3 units (i.e. three subclasses up or down) | -27 | -13 |
| Error of more than 3 units (i.e. more than three subclasses up or down) | -48 | -30 |

With a view to authorisation, the automated grading techniques should achieve at least 60 % of the maximum number of points for both conformation and fat cover. In addition, the classification by using the automated grading techniques must be within the following limits:

Tab. 4. Limits of measurement by automated techniques

| | Conformation | Fat cover |
|------------------------------|--------------|-----------|
| Bias | ± 0,30 | ± 0,60 |
| Slope of the regression line | 1 ± 0,15 | 1 ± 0,30 |

The meat processing enterprise must, no later than two months prior to the certification test, provide the **Competent authority** with the following information:

- The dates on which the certification test shall take place,
- a detailed description of the carcasses of adult bovine animals classified in the enterprise concerned,
- the statistical methods used for selecting the sample of carcasses that shall be representative, in terms of category, classes of conformation and of fat cover, of the adult bovine animals slaughtered in the enterprise concerned,



здійснює такий контроль.

4. Перевірки повинні здійснюватись щонайменше двічі кожні три місяці у затверджених господарствах, що забивають більше 75 голів великої рогатої худоби за тиждень у розрахунку за рік. Кожна перевірка повинна охоплювати щонайменше 40 випадково відібраних туш.

Однак, для затверджених м'ясопереробних підприємств, які забивають 75 або менше голів дорослої великої рогатої худоби за тиждень у середньому за рік, частотність перевірок та мінімальну кількість туш, які необхідно перевірити, може бути скорочена з урахуванням результатів попередніх перевірок цих підприємств.

5. На всіх затверджених підприємствах, що здійснюють класифікацію за допомогою автоматизованих методів вимірювання, повинно проводитись щонайменше 6 перевірок кожні 3 місяці протягом перших 12 місяців після отримання ліцензії. Після цього строку перевірки повинні проводитись щонайменше двічі кожні 3 місяці у всіх затверджених підприємствах, що здійснюють класифікацію за допомогою автоматизованих приладів. Кожна перевірка повинна охоплювати щонайменше 40 випадково відібраних туш. Перевірки, зокрема, повинні стосуватись:

категорії туші;

точності автоматизованих приладів з використанням системи стримувань та противаг.

опису туші;

щоденного калібрування та будь-яких інших аспектів автоматизованих приладів, що є важливими для забезпечення не меншого рівня точності, досягнутого при використанні автоматизованих технологій класифікації, аніж рівень, досягнутий під час проведення сертифікаційного випробування; щоденних контрольних звітів, зазначених у підпункті (б) пункту 1 частини III.

— the name and address of the **meat processing enterprise(s)** where the certification test shall take place, an explanation of the organisation and performance of the processing line(s), including the speed per hour,
— the carcass presentation(s) that shall be used during the certification test,
— a description of the automated grading machine and its technical functions, in particular the security concept of the machine against any type of manipulation,
— the licensed experts appointed to take part in the certification test as members of the jury,
— the coordinator of the certification test, proving his satisfactory technical knowledge and full independence,
— the name and address of the independent body that shall analyse the results of the certification test.

6. Within two months after the completion of the certification test the jury must provide the **Competent authority** with the following information:
— A copy of the classification sheets completed and signed by the members of the jury and by the coordinator during the certification test,
— a copy of the classification results obtained by using automated grading techniques signed by the coordinator during the certification test,

— a report of the coordinator on the organisation of the certification test in view of the conditions and minimum requirements,
— a quantitative analysis, according to a methodology to be



6. Якщо орган, відповідальний за перевірки, не підпорядкований державному органу, то перевірки повинні проводитись під фізичним наглядом державного органу за тих же умов та щонайменше раз на рік. Державний орган необхідно регулярно інформувати про всі факти, виявлені органом, відповідальним для проведення перевірок.

7. Звіти перевірок, повинні складатись та зберігатись національними органами контролю. Ці звіти повинні включати, зокрема, кількість перевірених туш та кількість туш, що були неправильно класифіковані чи ідентифіковані. Вони також повинні містити повну детальну інформацію про вид опису туші. У випадку виявлення, під час перевірок значної кількості неправильно проведених класифікацій чи ідентифікацій, що не відповідають правилам:
збільшується кількість туш, які необхідно перевірити, та частотність перевірок на місцях;
можуть бути скасовані ліцензії чи затвердження.

8. Туша описується без видалення зовнішнього шару жиру, з відрізаною шиєю відповідно до ветеринарних вимог:
без нирок;
без ниркового жиру;
без тазового жиру;
без тонкої діафрагми;
без товстої діафрагми;
без хвоста;
без спинного хребта;
без пахового жиру;
без жиру на середині стегна;
без яремної вени та прилеглого жиру.
Дозволяється виключно часткове видалення зовнішнього жиру:

agreed upon by the **Commission**, of the results of the certification test indicating the classification results of each expert classifier and those obtained by using the automated grading techniques. The data used for the analysis must be provided in an electronic format to be agreed upon by the **Competent authority**,

— the accuracy of the automated grading techniques established in accordance with the provisions of para 4 (3) of part II.

7. Where a licence is granted authorising automated grading techniques based on a certification test during which more than one carcase presentation was used, the differences between those carcase presentations shall not lead to differences in the classification results.

8. After having informed the **Competent authority** may grant a licence authorising automated grading techniques for application by the meat processing enterprise without organising the certification test, provided such a licence has already been granted for the same automated grading techniques for application in another enterprise on the basis of a certification test with a sample of carcasses that they consider to be equally representative, in terms of category, classes of conformation and of fat cover, of the adult bovine animals.



зі стегон, філейної частини та середніх ребер;
з країв грудинки, зовнішньої аногенітальної зони та хвоста;
із середини стегна.

Якщо опис туші на момент зважування та класифікації у підвішеному стані відрізняється від опису, передбаченого в пункті 8, маса туші коригується за допомогою коригувальних факторів, з метою наближення до референтного опису. У цьому випадку ціну за кожні 100 кг потрібно коригувати відповідно.

Якщо зазначені коригування, є однаковими на всій території України, то вони підраховуються на національному рівні. Якщо такі коригування є відмінними у різних м'ясопереробних підприємствах, то вони підраховуються індивідуально.

5.Коригувальні коефіцієнти, зазначені в частині 5 статті 13, виражені у відсотках від ваги туші

| Відсоток | Зниження | | | Збільшення | | | | |
|--------------------|----------|-------|-------|------------|---|---|---|---|
| | 1-2 | 3 | 4-5 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Класи жиру | 1-2 | 3 | 4-5 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Нирки | - 0,4 | | | | | | | |
| Жир нирок | - 1,75 | - 2,5 | - 3,5 | | | | | |
| Тазовий жир | - 0,5 | | | | | | | |
| Печінка | - 2,5 | | | | | | | |
| Тонка діафрагма | - 0,4 | | | | | | | |
| Товста діафрагма | - 0,4 | | | | | | | |
| Хвіст | - 0,4 | | | | | | | |
| Хребет | - 0,05 | | | | | | | |
| Жир молочних залоз | - 1,0 | | | | | | | |
| Яечка | - 0,3 | | | | | | | |

Part III. Classification by automated grading technique

1. Meat processing enterprises/ Establishments operating classification by using automated grading techniques shall:
(a) identify the category of the carcase; for this purpose use shall be made of the system for the identification and registration of bovine animals as defined by SE “Agency for identification and registration of animals”;
(b) keep daily control reports on the functioning of the automated grading techniques, including in particular any shortcomings encountered and actions taken where necessary.

2. Classification by automated grading techniques shall be valid only if:

- (a) the carcase presentation is identical to the presentation used during the certification test; or
- (b) it is demonstrated, to the satisfaction of the Competent authority, that using a different carcase presentation has no effect on the classification result by the automated grading techniques.

3. The performance of the classifiers shall be checked on the spot without prior warning by a body independent of the classification agencies and of the **establishments**. However, the requirement to be independent of the classification agencies shall not apply where the competent authority itself carries out such controls.



| | | | | | | |
|---|-------|---|-------|-------|-------|-------|
| Паховий жир | - 0,5 | | | | | |
| Жир внутрішньої сторони середини стегна | - 0,3 | | | | | |
| Яремна вена та прилеглий жир | - 0,3 | | | | | |
| Видалення зовнішнього жиру | | 0 | 0 | + 2 | + 3 | + 4 |
| Видалення жиру грудинки для збереження оболонки жирової тканини (м'язова тканина не повинна відкриватись) | | 0 | + 0,2 | + 0,2 | + 0,3 | + 0,4 |
| Видалення бокового жиру, прилеглого до пахового жиру | | 0 | + 0,3 | + 0,4 | + 0,5 | + 0,6 |

ГЛАВА II. СВИНИНА

Шкала для класифікації свинячих туш застосовується м'ясопереробними підприємствами для класифікації всіх туш з метою надати виробникам можливість отримувати справедливую винагороду залежно від ваги та екстер'єру (композиції) туш свиней, які вони поставили на забій. Як виключення може бути прийнято рішення щодо **нед**бов'язковості використання цієї шкали на м'ясопереробних підприємствах:

4. Checks must be carried out at least twice every three months in all approved establishments which slaughter more than 75 adult bovine animals per week as an annual average. Each check must relate to at least 40 carcasses, selected at random.

However, in approved **meat processing enterprises/establishments** which slaughter 75 adult bovine animals or less per week as an annual average, the frequency of the checks and the minimum number of carcasses to be checked may be reduced subject to the findings during previous checks in these **enterprises**.

5. In all approved **establishments** operating classification by using automated grading techniques, at least six checks must be carried out every three months during the first 12 months after the licence was granted. Thereafter checks must be carried out at least twice every three months in all approved **establishments** operating classification by using automated grading techniques. Each check must relate to at least 40 carcasses, selected at random. The checks shall in particular verify:

- (a) the category of the carcase;
- (b) the accuracy of the automated grading techniques by using the system of points and limits;
- (c) the carcase presentation;
- (d) the daily calibration as well as any other technical aspects of the automated grading techniques, that are relevant for ensuring that the level of accuracy obtained by using



– для яких встановлено максимальну кількість забою худоби. Ця кількість не повинна перевищувати у середньому 200 свиней на тиждень у розрахунку на рік;
– які забивають свиней, народжених та вирощених у власних господарствах, та які переробляють (виключно туші власного виробництва) усі отримані туші. Згідно даної методики туша свиней - означатиме все тіло забитої свині, після знекровлення та нутрування, ціле або розділене навпіл по осьовій лінії.

Частина I. Зважування, класифікація і маркування

1. Свинячі туші класифікуються під час зважування відповідно до оціночного вмісту м'яса.

Табл. 6. Характеристика класів

| Класи | Частка м'яса від загальної маси туші |
|----------|--------------------------------------|
| S | 60 або більше (*) |
| E | 55 або більше |
| U | 50 або більше, однак менше за 55 |
| R | 45 або більше, однак менше за 50 |
| O | 40 або більше, однак менше за 45 |
| P | Менше 40 |

2. Негайно після проведення класифікації свинячі туші повинні бути марковані великими літерами, що позначають клас туші та відсоток вмісту м'язової тканини.

Літери або цифри повинні бути щонайменше 2 сантиметри заввишки. Для маркування можна використовувати будь-які нетоксичні, незмивні та жаростійкі чорнила, а також будь-які інші способи надійного маркування, попередньо затверджені уповноваженими національними органами влади.

automated grading techniques is at least as good as the one achieved during the certification test;
(e) the daily control reports referred to in point (b) para 2 part III.

6. Where the body responsible for checks does not fall under the authority of a public body, the checks must be carried out under the physical supervision of a public body under the same conditions and at least once a year. The public body shall be informed regularly of the findings of the body responsible for checks.

7. Inspection reports shall be made and kept by the national controlling bodies. These reports shall include in particular the number of carcasses checked and the number of those which were incorrectly classified or identified. They shall also give full details of the type of carcass presentations. In cases where a significant number of incorrect classifications or of identifications failing to comply with the rules is ascertained during the checks:

- (a) the number of carcasses inspected and the frequency of spot checks shall be increased;
- (b) the licences or approvals may be revoked.

8. The carcass shall be presented without the removal of external fat, the neck being cut in accordance with veterinary



3. На туші можна зазначати дані про масу туші чи будь-які інші дані, що вважаються необхідними.

4. Половини туш маркуються на шкірі задньої гомілки чи стегна. **Прикріплені ярлики**, які неможливо зняти без пошкодження, також є допустимою формою маркування.

Можливо не проводити обов'язкове маркування свинячих туш у випадку складення офіційного документу, що містить про кожну тушу щонайменше:
– індивідуальну ідентифікацію туші за допомогою будь-яких незмінних засобів;

– масу свіжої туші; та

– встановлений вміст м'язової тканини.

Цей документ повинен зберігатись протягом 6 місяців та на момент його складення бути завірений в якості дійсного оригіналу сертифіката особою, відповідальною за проведення перевірок.

6. Однак, з метою запобігання маркування нерозрізаних туш в іншому місці туші повинні маркуватись за відповідним класом або за відсотком вмісту м'язової тканини.

7. Жодна жирова, м'язова чи інша тканина не може бути видалена з туші до її зважування, класифікації та маркування.

8. Туша зважується якомога скоріше після забою свині, але не пізніше, ніж через 45 хвилин. Масою замороженої туші є маса, що є меншою на 2% від маси свіжої туші.

9. Якщо на певному м'ясопереробному підприємстві неможливо дотриматись

requirements:

(a) without kidneys;

(b) without kidney fat;

(c) without pelvic fat;

(d) without thin skirt;

(e) without thick skirt;

(f) without the tail;

(g) without the spinal cord;

(h) without cod fat;

(i) without fat on the inside of topside;

(j) without jugular vein and the adjacent fat.

By way of derogation, the removal of external fat shall involve exclusively the partial removal of external fat:

(a) from the haunch, the sirloin and the middle ribs;

(b) from the point end of brisket, the outer ano-genital area and the tail;

(c) from the topside.

10. In the case where the presentation of the carcass, at the moment of weighing and classifying on the hook, differs from the presentation provided for in paragraph 8, the weight of the carcass shall be adjusted by application of the corrective factors in order to progress from that presentation to the reference presentation. In this case the price for each 100 kg of carcass shall be adjusted accordingly.

Where the adjustments referred to in the above subparagraph are the same throughout the territory of Ukraine, they shall be calculated on a national basis. Where such adjustments vary from one meat processing enterprise to another, they shall be calculated individually.

5. Corrective factors referred to in Article 13(5) expressed as



45-хвилинного періоду між забоем та зважуванням свині, **Компетентний орган** може допускати перевищення цього періоду за умови, що вирахування 2%, зазначене у **другому пункті**, буде зменшене на 0,1 за кожні додаткові 15 хвилин або частину цього відрізка часу.

Частина II. Визначення вмісту м'язової тканини у свинячих тушах

1. Вміст м'язової тканини свинячої туші є відношення між повною масою поперечносмугастих червоних м'язів за умови, якщо їх можна від'єднати від туші ножем, та масою туші.

2. Повна маса поперечносмугастих червоних м'язів визначається шляхом повної або часткової розділки туші у відповідності з національними стандартами України, прийнятими за процедурою, встановленою законодавством, або поєднанням повної чи часткової розділки з національним швидким методом, оснований на статистично підтверджених методах.

Визначення вмісту м'язової тканини в туші проводиться у відповідності до окремої методики, затвердженої Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України.

3. Розділку, зазначена в другому пункті, можна також замінити на визначення вмісту м'язової тканини у відсотках за допомогою повної розділки туші комп'ютерним томографом за умови гарантування задовільних порівняльних результатів розділки.

4. Стандартним статистичним методом визначення вмісту м'язової тканини свинячих туш є звичайний метод найменших квадратів чи метод зменшеного ряду, але допускається використання інших статистично підтверджених

a percentage of the carcass weight

| Percentage | Decrease | | | Increase | | | | |
|-------------------------------|----------|-----|-----|----------|---|-----|-----|-----|
| | 1-2 | 3 | 4-5 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Fat classes | 1-2 | 3 | 4-5 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Kidney | - 0,4 | | | | | | | |
| Kidney fat | - | - | - | | | | | |
| | 1,75 | 2,5 | 3,5 | | | | | |
| Pelvic fat | - 0,5 | | | | | | | |
| Liver | - 2,5 | | | | | | | |
| Thin skirt | - 0,4 | | | | | | | |
| Thick skirt | - 0,4 | | | | | | | |
| Tail | - 0,4 | | | | | | | |
| Spinal cord | - 0,05 | | | | | | | |
| Mammary fat | - 1,0 | | | | | | | |
| Testicles | - 0,3 | | | | | | | |
| Cod fat | - 0,5 | | | | | | | |
| Fat on inside of topside | - 0,3 | | | | | | | |
| Jugular vein and adjacent fat | - 0,3 | | | | | | | |
| Removal of external fat | | | | 0 | 0 | + 2 | + 3 | + 4 |



| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|--|---|---|-----|---|-----|---|-----|---|-----|
| <p>методів.</p> <p>Визначення вмісту м'язової тканини може проводитись за допомогою приладів, заснованих на фізичних вимірюваннях однієї або більшої кількості анатомічних частин свинячої туші.</p> <p>5. Метод базується на типовому зразку національної чи регіональної свинячої м'ясної продукції, що складається щонайменше зі 120 туш, вміст м'язової тканини яких визначений відповідно до розрізання за еталонним методом.</p> <p>6. При розділення туш свиней за еталонним методом для визначення вмісту м'язової тканини проводиться часткове розрізання на чотири основні частини (лопатка, філейний відділ, стегно та живіт). Еталонний відсоток вмісту м'язової тканини обчислюється за формулою:</p> $Y = 0,89 \times 100 \frac{\text{маса вирізки} + \text{маса м'язової тканини лопаткової частини, попереку, окосту та грудинки}}{\text{маса вирізки} + \text{маса відрізнених частин}}$ <p>Маса м'язової тканини у чотирьох основних частинах (лопаткової частини, попереку, окосту та грудинки) обчислюється шляхом віднімання загальної ваги нем'язової тканини чотирьох частин від загальної ваги частин до їх розрізання.</p> <p>7. При проведенні повного розрізання еталонний відсоток вмісту м'язової тканини обчислюється за формулою:</p> $Y = 100 \times \frac{\text{маса м'язової тканини}}{\text{маса туші}}$ <p>Маса м'язової тканини обчислюється шляхом віднімання загальної маси нем'язової тканини чотирьох частин від загальної маси туші до розрізання. Голова, за винятком щоки, не розрізається.</p> <p>8. Методи класифікації дозволяються, тільки якщо середня квадратична похибка передбачення (RMSEP), визначена повною перехресною перевіркою</p> | <table border="1"> <tr> <td data-bbox="1186 293 1596 649">Removal of brisket fat to leave a covering of fat (the muscle tissue must not be exposed)</td> <td data-bbox="1596 293 1648 649">0</td> <td data-bbox="1648 293 1711 649">+</td> <td data-bbox="1711 293 1774 649">0,2</td> <td data-bbox="1774 293 1837 649">+</td> <td data-bbox="1837 293 1900 649">0,2</td> <td data-bbox="1900 293 1942 649">+</td> <td data-bbox="1942 293 2005 649">0,3</td> <td data-bbox="2005 293 2068 649">+</td> <td data-bbox="2068 293 2100 649">0,4</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1186 649 1596 795">Removal of flank fat adjacent to the cod fat</td> <td data-bbox="1596 649 1648 795">0</td> <td data-bbox="1648 649 1711 795">+</td> <td data-bbox="1711 649 1774 795">0,3</td> <td data-bbox="1774 649 1837 795">+</td> <td data-bbox="1837 649 1900 795">0,4</td> <td data-bbox="1900 649 1963 795">+</td> <td data-bbox="1963 649 2026 795">0,5</td> <td data-bbox="2026 649 2089 795">+</td> <td data-bbox="2089 649 2100 795">0,6</td> </tr> </table> <p>CHAPTER II. PIGMEAT</p> <p>The classification scale of pig carcasses shall be used by all slaughterhouses for grading all carcasses in order to enable producers to receive fair payment based on the weight and conformation (composition) of pig carcasses they have delivered to the slaughterhouse.</p> <p>By way of derogation, a decision may be made to make application of this scale not obligatory in slaughterhouses:</p> <p>(a) for which a maximum number of slaughters is set. This number may not exceed 200 pigs per week on a yearly average basis;</p> <p>(b) which slaughter only pigs born and fattened in their own breeding establishments and which cut up exclusively</p> | Removal of brisket fat to leave a covering of fat (the muscle tissue must not be exposed) | 0 | + | 0,2 | + | 0,2 | + | 0,3 | + | 0,4 | Removal of flank fat adjacent to the cod fat | 0 | + | 0,3 | + | 0,4 | + | 0,5 | + | 0,6 |
| Removal of brisket fat to leave a covering of fat (the muscle tissue must not be exposed) | 0 | + | 0,2 | + | 0,2 | + | 0,3 | + | 0,4 | | | | | | | | | | | | |
| Removal of flank fat adjacent to the cod fat | 0 | + | 0,3 | + | 0,4 | + | 0,5 | + | 0,6 | | | | | | | | | | | | |



чи тестовою перевіркою на типовому зразку (щонайменше 60 туш), складає менше 2,5. Крім того, до підрахунку RMSEP потрібно включати усі значення різних відхилень.

9. М'ясопереробні підприємства повинні повідомляти Компетентний орган за допомогою протоколу про методи класифікації, які вони мають намір авторизувати для застосування на своєму підприємстві, з описом процесу розділки, зазначаючи принципи, на яких базуються ці методи, та рівняння, використані для оцінки відсотку вмісту м'язової тканини. Протокол повинен складатися з двох частин та включати елементи, що зазначені нижче.

Протокол методів класифікації свинячих туш

Перша частина протоколу повинна містити детальний опис процесу розрізання та, зокрема, включати: тривалість процесу та графік усієї процедури авторизації, кількість та місцезнаходження м'ясопереробних підприємств, опис відповідної популяції свиней, виконаний за допомогою методу оцінки, зазначення обраного методу розрізання (повне чи часткове), у випадку використання комп'ютерного томографа - опис процедури,

опис статистичних методів, використаних щодо обраного методу відбору зразків,

опис національного прискореного методу, точний опис туш, призначених для використання.

Друга частина протоколу повинна містити детальний опис результатів процесу розрізання, та, зокрема, включати:

опис статистичних методів, використаних щодо обраного методу відбору зразків,

рівняння, яке буде застосоване чи змінене, цифровий та графічний опис результатів,

carcasses of their own production) all the carcasses obtained. For the purpose of this technique, 'pig carcase' shall mean the body of a slaughtered pig, bled and eviscerated, whole or divided down the mid-line.

Part I. Weighing, grading and marking

1. Pig carcasses shall be graded at the time of weighing according to their estimated lean-meat content.

Табл. 6. The following grading scale shall apply

| Grade | Lean meat as percentage of carcasse weight |
|----------|--|
| S | 60 or more (*) |
| E | 55 or more |
| U | 50 or more but less than 55 |
| R | 45 or more but less than 50 |
| O | 40 or more but less than 45 |
| P | Less than 40 |

2. Immediately after grading, pig carcasses shall be marked with the capital letter denoting the class of the carcasse or the percentage of estimated lean meat.

The letters or numerals must be at least two centimetres high. Any non-toxic, indelible and heat-resistant ink may be used for marking as well as any other form of permanent marking authorised in advance by the competent national authorities.



опис нового пристрою, вагові обмеження для свиней, стосовно яких може бути використаний новий метод чи будь-яке інше обмеження щодо практичного застосування такого методу.

10. Класифікація, зважування та маркування свинячих туш на підприємствах перевіряється на місцях без попередження з боку органу, незалежного від агентств із класифікації та від господарств.

Однак, вимога стосовно незалежності від агентств із класифікації не поширюється на уповноважений орган влади, який здійснює контроль самостійно.

11. Перевірки повинні проводитись щонайменше двічі кожні 3 місяці у затверджених підприємствах, які забивають щотижня 200 чи більше свиней у середньому з розрахунку на рік.

Однак, для затверджених підприємств, які щотижня забивають 200 чи більше свиней у середньому з розрахунку на рік, повинні встановлювати частотність здійснення перевірок.

ГЛАВА III. БАРАНИНА

Згідно даної методики туша – все тіло забитої тварини, після знекровлення, нутрування та знешкурнення.

Напівтуша – продукт, отриманий шляхом розділення туші, симетрично через середину кожного шийного, спинного, поперекового та крижового хребця та через середину грудини та лобково-сідничного зрощення.

1. Туші діляться на наступні **категорії**:

A - туші овець віком до 12 місяців;

3. Particulars of carcase weight or any other particulars considered appropriate may be marked on the carcase.

4. Half-carcases shall be marked on the skin of the hind shank or the ham. A label affixed in such a manner that it cannot be removed without being damaged shall also be an acceptable form of marking.

5. By way of derogation, pig carcasses need not be marked if an official record is drawn up comprising for each carcase at least:

(a) individual identification of the carcase by any unalterable means;

(b) the warm weight of the carcase; and
(c) the estimated lean-meat content.

This record must be kept for six months and, on the day when it is drawn up, be certified as a true original certificate by a person entrusted with this verification task.

6. However, **in order not to be marked uncut in another** place, carcasses shall be marked in accordance with the appropriate class, or in accordance with the percentage expressing their lean-meat content.

7. No fat, muscle or other tissue may be removed from the carcase before weighing, grading and marking.

8. The carcase shall be weighed as soon as possible after



В - туші інших овець.

2. Визначення **класів туш** дрібної рогатої худоби проводять за екстер'єром туші та жировим шаром візуально відповідно до наступних вимог:

Табл. 7. Розвиненість частин туші, насамперед основних частин (задня частина тулуба, спина, лопатка)

| Клас за екстер'єром | Додаткові положення |
|--------------------------|--|
| S Найвищий | Задня частина тулуба: з подвійним вмістом м'язів. Профілі надзвичайно випуклі Спина: надзвичайно випукла, надзвичайно широка, надзвичайно товста Лопатка: надзвичайно випукла та надзвичайно товста |
| E Вищий | Задня частина тулуба: дуже товста. Профілі дуже випуклі Спина: дуже випукла, дуже широка та дуже товста аж до лопатки Лопатка: дуже випукла та дуже товста |
| U Дуже якісний | Задня частина тулуба: товста. Профілі випуклі Спина: широка і товста аж до лопатки Лопатка: товста і випукла: |
| R Якісний | Задня частина тулуба: профілі переважно прямі Спина: товста, але менш широка у напрямку до лопатки Лопатка: добре розвинута, але менш товста |
| O Середній | Задня частина тулуба: профілі трохи впалі Спина: недостатньо широка і товста Лопатка: майже вузька. Недостатньо товста |

slaughter and not more than 45 minutes after the pig has been stuck. The cold carcass weight shall correspond to the warm weight recorded less 2 %.

9. If, in a given **slaughterhouse**, the 45-minute period between the sticking and the weighing of the pig cannot generally be observed, the Competent authority may allow this period to be exceeded provided that the deduction of 2 % specified in the **second subparagraph** shall be reduced by 0,1 point for every additional quarter of an hour or part thereof that has elapsed.

Part II. Lean-meat content of pig carcasses

1. The lean-meat content of a pig carcass shall be the relationship between the total weight of the red striated muscles provided that they are separable by knife, and the weight of the carcass.

2. The total weight of the red striated muscles is obtained either by total dissection of the carcass or by partial dissection of the carcass in accordance with the national standards of Ukraine adopted in accordance with the authorized procedure, or by combination of total or partial dissection with a national quick method based on proven statistical methods.

Assessing the lean-meat content of pig carcasses shall be carried out in accordance with a separate method approved



| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| <p>Р Низький</p> | <p>Задня частина тулуба: профілі від впалих до дуже впалих Спина: вузька і впала з видимими кістками Лопатка: вузька, пряма з видимими кістками</p> | | | <p>by the Order of the Ministry of Agrarian Policy and Food of Ukraine.</p> <p>3. The dissection referred to in the second subparagraph may also be replaced by assessing the lean meat percentage by means of total dissection with a computer tomography apparatus on the condition that satisfactory comparative dissection results are provided..</p> <p>4. The standard statistical method for assessing the lean-meat content of pig carcasses shall be either ordinary least squares or rank reduced methods, but other statistically proven methods may be used.</p> <p>The assessment of lean-meat content can be performed using devices based on the physical measurement of one or more anatomical parts of the pig carcase.</p> <p>5. The method shall be based on a representative sample of the national or regional pigmeat production concerned, consisting of at least 120 carcasses in which case the prediction of the lean meat percentage is based on the dissection executed in accordance with the reference method.</p> <p>6. Where partial dissection is carried out, the prediction of the lean meat percentage is based on the dissection of the four major cuts (shoulder, loin, ham and belly). The reference</p> |
| <p>3. Ступінь жирового шару визначається наступним чином: Табл. 8. Кількість жиру на внутрішніх та зовнішніх частинах туші.</p> | | | | |
| <p>Клас жирового шару</p> | <p>Додаткові положення </p> | | | |
| <p>1. Низький</p> | <p>Зовнішні</p> | <p>Жир у дуже незначній кількості або відсутній</p> | | |
| | <p>Внутрішні</p> | <p>Черевний</p> | <p>На нирках жир у дуже незначній кількості або відсутній</p> | |
| | | <p>Грудний</p> | <p>Жир між ребрами у дуже незначній кількості або відсутній</p> | |
| <p>2. Незначний</p> | <p>Зовнішні</p> | <p>Незначний шар жирової тканини вкриває частину туші, але може бути менш помітним на кінцівках</p> | | |
| | <p>Внутрішні</p> | <p>Черевний</p> | <p>Дуже незначний або незначний шар жирової тканини вкриває частину нирок</p> | |
| | | <p>Грудний</p> | <p>М'язи чітко видимі між ребрами</p> | |
| <p>3.</p> | <p>Зовнішні</p> | <p>Середній шар жиру вкриває більшу</p> | | |



| | | | | |
|--|-----------|--|---|--|
| Середній | | частину або всю тушу. Децю потовщені жирові зони основи хвоста | | lean meat percentage is calculated as follows: $Y = 0,89 \times 100 \frac{\text{weight of tender loin} + \text{weight of lean meat in the shoulder, loin, ham and belly}}{\text{weight of tender loin} + \text{weight of dissected cuts}}$ <p>The weight of the lean meat in the four major cuts (shoulder, loin, ham and belly) will be calculated by subtracting the total weight of the non-lean elements of the four cuts from the total weight of the cuts before dissection.</p> <p>3. Where total dissection is carried out, the reference lean meat percentage is calculated as follows: $Y = 100 \times \frac{\text{weight of lean meat}}{\text{carcase weight}}$ The weight of the lean will be calculated by subtracting the total of the non-lean elements from the total carcase weight before dissection. The head, except the cheek, is not dissected.</p> <p>8. Grading methods shall be authorised only if the root mean squared error of prediction (RMSEP), computed by a full cross-validation technique or by a test set validation on a representative sample (of at least 60 carcasses) is less than 2,5. In addition, any outliers shall be included in the calculation of RMSEP.</p> |
| | Внутрішні | Черевний | Середній шар жиру вкриває нирки частково або повністю | |
| 4. Високий | Зовнішні | Товстий шар жиру вкриває більшу частину всієї туші, але може бути менш товстим на кінцівках та більш товстим на плечах | | 9. Meat processing enterprises shall notify the Competent |
| | Внутрішні | Черевний | Нирки вкриті шаром жиру | |
| | | Грудний | М'язи між ребрами можуть містити жир. Можливі помітні відкладення жиру на ребрах. | |
| 5. Дуже високий | Зовнішні | Дуже товстий жировий шар Іноді помітно ділянки, вкриті жиром | | |
| | Внутрішні | Черевний | Нирки вкриті товстим шаром жиру | |
| | | Грудний | М'язи між ребрами містять жир. Помітні відкладення жиру на ребрах. | |
| 4. Для ягнят з масою туші менше 13 кг використовують наступні критерії для | | | | |



класифікації:

- a) маса туші,
- b) колір м'яса,
- c) жировий покрив.

Табл. 9. Шкала класифікації ягнячих туш вагою менше 13 кг

| Категорія | A | | B | | C | |
|------------------------|----------------|-----------------------------------|----------------------------|-----------------------------------|----------------------------|-----------------------------------|
| Вага | ≤ 7 кг | | 7,1 – 10 кг | | 10,1 – 13 кг | |
| Якість | 1 | 2 | 1 | 2 | 1 | 2 |
| Колір м'яса | світло-рожевий | інший колір або інший рівень жиру | світло-рожевий або рожевий | інший колір або інший рівень жиру | світло-рожевий або рожевий | інший колір або інший рівень жиру |
| Клас жирового шару (*) | (2) (3) | | (2) (3) | | (2) (3) | |

Колір м'яса, зазначений у Додатку VI, визначається на боковій стороні прямого м'язу живота (*rectus abdominis*) за допомогою стандартної кольорової діаграми.

5. Класифікація та ідентифікація туш овець здійснюються на самому м'ясопереробному підприємстві.
Класифікація, ідентифікація та зважування туш проводиться не пізніше однієї години після забою тварини.
6. Ідентифікація туш або їх половин, що класифіковані відповідно до шкали, повинна здійснюватись за допомогою маркування, що позначає категорію та клас за екстер'єром та жировим шаром.
Таке маркування здійснюється за допомогою штампування незмивними

authority, by way of a protocol, of the grading methods they wish to have authorised for application in their enterprise, describing the dissection trial, indicating the principles on which these methods are based and the equations used for assessing the percentage of lean meat. The protocol should have two parts and should include the elements provided for below.

Protocol of grading methods of pig carcasses

Part one of the protocol shall give a detailed description of the dissection trial and include in particular:

- the trial period and time schedule for the whole authorisation procedure,
- the number and location of the slaughterhouses,
- the description of the pig population concerned by the assessment method, — the indication of the chosen dissection method (total or partial),
- where use is made of a computer tomography apparatus, a description of the procedure,
- a presentation of the statistical methods used in relation to the sampling method chosen,
- the description of the national quick method,
- the exact presentation of the carcasses to be used.

Part two of the protocol shall give a detailed description of the results of the dissection trial and include in particular:

- a presentation of the statistical methods used in relation to the sampling method chosen,
- the equation which will be introduced or amended,
- a numerical and a graphic description of the results,



нетоксичними чорнилами за методикою, затвердженою уповноваженими органами влади.

Категорії присвоюються таким чином:

L: овечі туші віком до 12 місяців (ягня);

S: інші овечі туші.

7. Підприємства можуть авторизувати заміну маркування на незмінний та міцно прикріплений ярлик.

8. Підприємства повинні забезпечити здійснення класифікації особами, що мають достатню кваліфікацію.

9. Діяльність осіб, які здійснюють ідентифікацію туш на підприємствах, перевіряється на місці без попереднього попередження органом, призначеним державою та незалежним від агентств із класифікації та від господарств. Порядок проведення перевірки визначається окремим підзаконним актом Компетентного органу.

Однак, вимога стосовно незалежності від агентств із класифікації не поширюється на уповноважений орган влади, який здійснює контроль самостійно.

10. Якщо орган, відповідальний за перевірки, не підпорядкований державному органу, то перевірки, передбачені в першому пункті, повинні проводитись під фізичним наглядом державного органу за тих же умов. Державний орган необхідно регулярно інформувати про всі факти, виявлені органом, відповідальним для проведення перевірок.

11. Перевірки повинні здійснюватись щонайменше один раз та три місяці у всіх господарствах-учасниках, що використовують класифікацію та забивають

— a description of the new apparatus,
— the weight limit of the pigs for which the new method may be used and any other limitation in relation to the practical use of the method.

10. The grading, weighing and marking of the pig carcasses in the establishments shall be checked on the spot without prior warning by a body independent of the classification agencies and of the establishments. However, the requirement to be independent of the classification agencies shall not apply where the competent authority itself carries out such controls.

11. Checks must be carried out at least twice every three months in all approved establishments which slaughter 200 pigs or more per week as an annual average. However, for approved establishments which slaughter less than 200 pigs per week as an annual average, the frequency of the checks shall be determined.

CHAPTER III. SHEEPMEAT

According to this technique carcass means the whole body of a slaughtered animal bled, eviscerated and skinned.
Half-carcass - the product obtained by dividing the carcass symmetrically through the middle of each cervical, dorsal,



більше 80 чи більше овець на тиждень в середньому з розрахунку на рік. Кожна перевірка повинна охоплювати щонайменше 40 випадково вибраних туш.

12. На підприємствах, які забивають менш ніж 80 овець на тиждень в середньому у розрахунку за рік, слід встановити частотність перевірок та мінімальну кількість туш, які необхідно перевірити, на основі оцінки ризику, зокрема, беручи до уваги кількість забоїв овець у відповідних господарствах, а також факти, виявлені під час попередніх перевірок цих господарств.

Директор департаменту

lumbar and sacral vertebra and through the middle of the sternum and the pubic symphysis-sciatic.

1. Carcasses are divided into the following categories:

A - carcasses of sheep less than 12 months of age;

B - carcasses of other sheep.

2. Classes of carcasses of small livestock are determined by carcass conformation and fat cover visually according in accordance with the following requirements:

Tab. 7. Development of carcass profiles, and, in particular the essential parts (hindquarter, back, shoulder).

| Conformation class | Additional provisions |
|-----------------------|--|
| S Superior | Hindquarter: double muscled. Profiles extremely convex Back: extremely convex, extremely wide, extremely thick Shoulder: extremely convex and extremely thick |
| E Excellent | Hindquarter: very thick. Profiles very convex Back: very convex, very wide and very thick to the shoulder Shoulder: very convex and very thick |
| U Very good | Hindquarter: thick. Profiles convex Back: wide and thick to the shoulder |



| | | | |
|--|------------------|--|--|
| | | Shoulder: thick and convex | |
| | R Good | Hindquarter: profiles mainly straight Back: thick but less wide to the shoulder Shoulder: good development, but less thick | |
| | O Fair | Hindquarter: profiles tending to slightly concave Back: lacking width and thickness Shoulder: tending to narrow. Lacking thickness | |
| | P Poor | Hindquarter: profiles concave to very concave Back: narrow and concave with bones apparent Shoulder: narrow, flat and bones apparent | |
| <p>3. Degree of fat cover is determined in the following way: Table 8. Amount of fat on the external and on the internal parts of the carcass.</p> | | | |
| Class of fat cover | | Additional provisions  | |
| 1. Low | External | Traces of or no fat visible | |



| | | | | |
|--|------------|-----------|--|---|
| | Internal | Abdominal | Traces of or no fat visible on kidneys | |
| | | Thoracic | Traces of or no fat visible between ribs | |
| | 2. Slight | External | A slight layer of fat covers part of the carcass but may be less evident on the limbs | |
| | | Internal | Abdominal | Traces of fat or slight layer of fat envelops part of the kidneys |
| | Thoracic | | Muscle clearly visible between ribs | |
| | 3. Average | External | A light layer of fat covering most or all of the carcass. Slightly thickened fat zones of the base of the tail | |
| | | Internal | Abdominal | Light layer of fat envelops part or all of the kidneys |
| | | | Thoracic | Muscle still visible between |



| | | | | | |
|----------|------------------------|----------|--|--|--|
| | | | | ribs | |
| | 4. High | External | A thick layer of fat covering most of all of the carcass but may be thinner on limbs and thickening on shoulders | | |
| | | Internal | Abdominal | Kidney is enveloped in fat | |
| | | | Thoracic | Muscle between ribs may be infiltrated with fat. Fat deposits may be visible on the ribs | |
| | 5. Very high | External | Very thick fat cover Patches of fat sometimes visible | | |
| | | Internal | Abdominal | Kidneys enveloped in thick layer of fat | |
| Thoracic | | | Muscle between ribs infiltrated with fat. Fat deposits visible on ribs | | |



4The following criteria are use for carcass classification of lamb carcasses weighing less than 13 kg:

- a) carcass weight,
- b) color of meat,
- c) fat cover.

Tab. 9. Classification Scale for lamb carcasses weighing less than 13 kg

| Category | A | | B | | C | |
|------------------------|------------|---------------------------------|--------------------|---------------------------------|--------------------|---------------------------------|
| Weight | ≤ 7 кг | | 7,1 – 10 кг | | 10,1 – 13 кг | |
| Quality | 1 | 2 | 1 | 2 | 1 | 2 |
| Meat colour | Clear pink | Other colour or other fat level | Clear pink or pink | Other colour or other fat level | Clear pink or pink | Other colour or other fat level |
| Class of fat cover (*) | (2) (3) | | (2) (3) | | (2) (3) | |

Meat colour, referred to in Annex VI, is determined on the side of the rectus abdominis muscle (rectus abdominis) with reference to a standard color chart.

5. The classification and identification of sheep carcasses shall be carried out in the meet processing enterprise itself. Classification, identification and weighing of the carcasses



| | |
|--|--|
| | <p>shall be made not later than one hour after the animal has been stuck.</p> <p>6. The identification of the carcasses or half-carcasses classified according to the scale shall be carried out by means of a mark indicating the category and the class of conformation and fat cover. That marking shall be carried out by stamping, using an indelible and non-toxic ink following a method approved by the competent national authorities.</p> <p>Categories shall be designated as follows: (a) L: carcasses of sheep under 12 months old (lamb); (b) S: carcasses of other sheep.</p> <p>7. Establishments may authorise the replacement of the marking by the use of an unalterable and firmly attachable label.</p> <p>8. Establishments shall ensure that classification is carried out by sufficiently qualified classifiers.</p> <p>9. The performance of the classifiers carrying out identification of the carcasses in the establishments shall be checked on the spot, without prior warning, by a body designated by the State and independent of the classification agencies and of the participating establishment. The procedure for the check shall be determined by a separate regulation of the Competent authority.</p> <p>However, the requirement to be independent of the</p> |
|--|--|



| | |
|--|--|
| | <p>classification agencies shall not apply where the competent authority itself carries out such controls.</p> <p>10. Where the body responsible for checks does not fall under the authority of a public body, the checks provided for in the first paragraph must, at least once a year, be carried out under the physical supervision of a public body under the same conditions. The public body shall be informed regularly of the findings of the body responsible for checks.</p> <p>11. These checks must be carried out at least once every three months in all participating establishments which operate classification and slaughter 80 sheep or more per week as an annual average. Each check must relate to at least 40 carcasses, selected at random.</p> <p>12. In establishments which slaughter less than 80 sheep per week as an annual average, there shall be determined the frequency of the checks and the minimum number of carcasses to be checked on the basis of their risk assessment, particularly taking into account the number of slaughterings of sheep in the establishments concerned and the findings during previous checks in these establishments..</p> <p>Department Director</p> |
|--|--|