

DURCHFÜHRUNGSBESCHLUSS DER KOMMISSION

vom 19. Juli 2012

über die Zulassung von Verfahren zur Einstufung von Schweineschlachtkörpern in Belgien

(Bekanntgegeben unter Aktenzeichen C(2012) 4933)

(Nur der französische und der niederländische Text sind verbindlich)

(2012/416/EU)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates vom 22. Oktober 2007 über eine gemeinsame Organisation der Agrarmärkte und mit Sondervorschriften für bestimmte landwirtschaftliche Erzeugnisse (Verordnung über die einheitliche GMO) ⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 43 Buchstabe m in Verbindung mit Artikel 4,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Gemäß Anhang V Teil B Abschnitt IV Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 wird für die Einstufung von Schweineschlachtkörpern der Muskelfleischanteil mit von der Kommission zugelassenen Einstufungsverfahren geschätzt; als Einstufungsverfahren können nur statistisch gesicherte Schätzverfahren zugelassen werden, die auf objektiven Messungen an einem oder mehreren Teilen des Schweineschlachtkörpers beruhen. Voraussetzung für die Zulassung eines Einstufungsverfahrens ist, dass sein statistischer Schätzfehler eine bestimmte Toleranz nicht überschreitet. Diese Toleranz ist definiert in Artikel 23 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 1249/2008 der Kommission vom 10. Dezember 2008 mit Durchführungsbestimmungen zu den gemeinschaftlichen Handelsklassenschemata für Schlachtkörper von Rindern, Schweinen und Schafen und zur Feststellung der diesbezüglichen Preise ⁽²⁾.
- (2) Mit der Entscheidung 97/107/EG ⁽³⁾ hat die Kommission die Verwendung von fünf Verfahren zur Einstufung von Schweineschlachtkörpern in Belgien zugelassen.
- (3) Aufgrund von Veränderungen des Schweinebestands wird derzeit der Muskelfleischanteil mit den bei diesen Verfahren angewendeten Formeln zu niedrig geschätzt. Es ist daher erforderlich, die Formeln der zugelassenen Verfahren zu aktualisieren und drei neue Einstufungsverfahren anzuwenden.
- (4) Belgien hat bei der Kommission die Zulassung von acht Verfahren zur Einstufung von Schweineschlachtkörpern in seinem Hoheitsgebiet beantragt und im Protokoll gemäß Artikel 23 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 1249/2008 eine detaillierte Beschreibung des Zerlegeversuchs übermittelt, in der die Grundsätze der Verfahren, die Ergebnisse seines Zerlegeversuchs sowie die Formeln zur Berechnung des Muskelfleischanteils genannt sind.

- (5) Die Prüfung dieses Antrags hat ergeben, dass die Bedingungen für die Zulassung dieser Einstufungsverfahren erfüllt sind. Diese Einstufungsverfahren sollten daher in Belgien zugelassen werden.
- (6) Es sollten keine Änderungen der Geräte oder Einstufungsverfahren zulässig sein, es sei denn, die Änderungen werden durch einen Durchführungsbeschluss der Kommission ausdrücklich genehmigt.
- (7) Aus Gründen der Klarheit und der Rechtssicherheit sollte die Entscheidung 97/107/EG aufgehoben werden.
- (8) Aufgrund der mit der Einführung neuer Geräte und neuer Formeln verbundenen technischen Umstände sollten die mit der Entscheidung 97/107/EG zugelassenen Verfahren zur Einstufung von Schweineschlachtkörpern weiterhin bis zum 30. September 2012 gelten.
- (9) Die in diesem Beschluss vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Verwaltungsausschusses für die gemeinsame Organisation der Agrarmärkte —

HAT FOLGENDEN BESCHLUSS ERLASSEN:

Artikel 1

Folgende Verfahren zur Einstufung von Schweineschlachtkörpern werden gemäß Anhang V Teil B Abschnitt IV Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 in Belgien zugelassen:

- a) das Gerät „Capteur Gras/Maigre — Sydel (CGM)“ und die entsprechenden Schätzverfahren, deren Einzelheiten in Teil 1 des Anhangs aufgeführt sind;
- b) das Gerät „Giraldal Choirometer Pork Grader (PG 200)“ und die entsprechenden Schätzverfahren, deren Einzelheiten in Teil 2 des Anhangs aufgeführt sind;
- c) das Gerät „Hennessy Grading Probe (HGP 4)“ und die entsprechenden Schätzverfahren, deren Einzelheiten in Teil 3 des Anhangs aufgeführt sind;
- d) das Gerät „Fat-O-Meat'er (FOM II)“ und die entsprechenden Schätzverfahren, deren Einzelheiten in Teil 4 des Anhangs aufgeführt sind;
- e) das Gerät „OptiScan TP“ und die entsprechenden Schätzverfahren, deren Einzelheiten in Teil 5 des Anhangs aufgeführt sind;

⁽¹⁾ ABl. L 299 vom 16.11.2007, S. 1.⁽²⁾ ABl. L 337 vom 16.12.2008, S. 3.⁽³⁾ ABl. L 39 vom 8.2.1997, S. 17.

- f) das Gerät „CSB Image-Meater (CSB)“ und die entsprechenden Schätzverfahren, deren Einzelheiten in Teil 6 des Anhangs aufgeführt sind;
- g) das Gerät „VCS 2000“ und die entsprechenden Schätzverfahren, deren Einzelheiten in Teil 7 des Anhangs aufgeführt sind;
- h) das Gerät „AutoFom III“ und die entsprechenden Schätzverfahren, deren Einzelheiten in Teil 8 des Anhangs aufgeführt sind.

Artikel 2

Änderungen der zugelassenen Geräte oder Schätzverfahren sind nicht zulässig, es sei denn, die Änderungen werden durch einen Durchführungsbeschluss der Kommission ausdrücklich zugelassen.

Artikel 3

Die Entscheidung 97/107/EG wird aufgehoben.

Belgien kann jedoch bis zum 30. September 2012 weiterhin die mit der Entscheidung 97/107/EG zugelassenen Verfahren zur Einstufung von Schweineschlachtkörpern anwenden.

Artikel 4

Dieser Beschluss ist an das Königreich Belgien gerichtet.

Brüssel, den 19. Juli 2012

Für die Kommission

Dacian CIOLOȘ

Mitglied der Kommission

ANHANG

VERFAHREN ZUR EINSTUFUNG VON SCHWEINESCHLACHTKÖRPERN IN BELGIEN

TEIL 1

Capteur Gras/Maigre — Sydel (CGM)

1. Die Vorschriften dieses Teils finden Anwendung, wenn die Einstufung von Schweineschlachtkörpern anhand des Geräts „Capteur Gras/Maigre — Sydel (CGM)“ erfolgt.
2. Das Gerät ist mit einer hoch auflösenden Sydel-Sonde von 8 mm Durchmesser, einer Infrarot emittierenden Fotodiode (Honeywell) und zwei Fotoempfängern (Honeywell) ausgestattet. Der Messbereich liegt zwischen 0 und 105 mm. Das Gerät CGM rechnet die Messwerte automatisch in Schätzwerte für den Muskelfleischanteil um.
3. Der Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers wird nach folgender Formel berechnet:

$$\hat{Y} = 66,09149 - 0,82047 \times X_1 + 0,10762 \times X_2$$

Hierbei sind:

\hat{Y} = der geschätzte prozentuale Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers,

X_1 = die Rückenspeckdicke (einschließlich Schwarte) in mm, 6 cm seitlich der Mittellinie zwischen der dritt- und der viertletzten Rippe gemessen,

X_2 = die Dicke des Rückenmuskels in mm, gleichzeitig, an derselben Stelle und auf dieselbe Weise wie X_1 gemessen.

Diese Formel gilt für Schlachtkörper von 60 bis 130 kg.

TEIL 2

Giralda Choimometer Pork Grader (PG200)

1. Die Vorschriften dieses Teils finden Anwendung, wenn die Einstufung von Schweineschlachtkörpern anhand des Geräts „Giralda Choimometer Pork Grader (PG 200)“ erfolgt.
2. Das Gerät ist mit einer Sonde (Siemens KOM 2110) von 6 mm Durchmesser, einer Fotodiode (LED Siemens F 28) und einem Fotozellendetektor (Siemens F 232) ausgestattet und hat einen Messbereich von 0 bis 125 mm. Das Gerät PG 200 rechnet die Messwerte automatisch in Schätzwerte für den Muskelfleischanteil um.
3. Der Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers wird nach folgender Formel berechnet:

$$\hat{Y} = 70,09860 - 0,84616 \times X_1 + 0,091860 \times X_2$$

Hierbei sind:

\hat{Y} = der geschätzte prozentuale Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers,

X_1 = die Rückenspeckdicke (einschließlich Schwarte) in mm, gemessen senkrecht zur Wirbelsäule (7 cm seitlich der Mittellinie auf der äußeren Kante und \pm 4 cm seitlich der Mittellinie auf der inneren Kante) zwischen der dritt- und viertletzten Rippe,

X_2 = die Dicke des Rückenmuskels in mm, gleichzeitig, an derselben Stelle und auf dieselbe Weise wie X_1 gemessen.

Diese Formel gilt für Schlachtkörper von 60 bis 130 kg.

TEIL 3

Hennessy Grading Probe (HGP4)

1. Die Vorschriften dieses Teils finden Anwendung, wenn die Einstufung von Schweineschlachtkörpern anhand des Geräts „Hennessy Grading Probe (HGP4)“ erfolgt.
2. Das Gerät „HGP4“ ist mit einer Sonde von 5,95 mm Durchmesser (6,3 mm Durchmesser an der Klinge auf der Spitze der Sonde) mit einer Fotodiode und einem Fotodetektor ausgestattet und hat einen Messbereich von 0 bis 120 mm. Die Messwerte werden von HGP4 selbst oder über einen daran angeschlossenen Rechner in einen Schätzwert für den Muskelfleischanteil umgerechnet.

3. Der Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers wird nach folgender Formel berechnet:

$$\hat{Y} = 70,37871 - 0,86986 \times X_1 + 0,080138 \times X_2$$

Hierbei sind:

\hat{Y} = der geschätzte prozentuale Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers,

X_1 = die Rückenspeckdicke (einschließlich Schwarte) in mm, 6 cm seitlich der Mittellinie zwischen der dritt- und der viertletzten Rippe gemessen,

X_2 = die Dicke des Rückenmuskels in mm, gleichzeitig, an derselben Stelle und auf dieselbe Weise wie X_1 gemessen.

Diese Formel gilt für Schlachtkörper von 60 bis 130 kg.

TEIL 4

Fat-O-Meat'er (FOM II)

- Die Vorschriften dieses Teils finden Anwendung, wenn die Einstufung von Schweineschlachtkörpern anhand des Geräts „Fat-O-Meat'er II (FOM II)“ erfolgt.
- Bei diesem Gerät handelt es sich um eine neue Version des FAT-O-Meater-Messsystems. Das Gerät FOM II besteht aus einer optischen Sonde mit einer Klinge, einem Tiefenmessgerät mit einer Messtiefe von 0 bis 125 mm und dem Datenerfassungs- und -analyseprogramm Carometec Touch Panel i15 computer (Ingress Protection IP69K). Das Gerät FOM II rechnet die Messwerte automatisch in Schätzwerte für den Muskelfleischanteil um.
- Der Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers wird nach folgender Formel berechnet:

$$\hat{Y} = 68,85997 - 0,94985 \times X_1 + 0,088314 \times X_2$$

Hierbei sind:

\hat{Y} = der geschätzte prozentuale Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers,

X_1 = die Rückenspeckdicke (einschließlich Schwarte) in mm, gemessen senkrecht zur Wirbelsäule (7 cm seitlich der Mittellinie auf der äußeren Kante und \pm 4 cm seitlich der Mittellinie auf der inneren Kante) zwischen der zweit- und drittletzten Rippe,

X_2 = die Dicke des Rückenmuskels in mm, gleichzeitig, an derselben Stelle und auf dieselbe Weise wie X_1 gemessen.

Diese Formel gilt für Schlachtkörper von 60 bis 130 kg.

TEIL 5

OptiScan TP

- Die Vorschriften dieses Teils finden Anwendung, wenn die Einstufung von Schweineschlachtkörpern anhand des Geräts „OptiScan TP“ erfolgt.
- Das Gerät OptiScan-TP ist mit einem digitalen Bildgeber ausgestattet, der ein Lichtbild der zwei Messpunkte am Schlachtkörper erstellt. Die Bilder dienen als Grundlage für die Berechnung der Speck- und Muskeldicke nach dem „Zwei-Punkte-Messverfahren (ZP)“.

Das OptiScan-TP-Gerät rechnet die Messwerte automatisch in Schätzwerte für den Muskelfleischanteil um. Die Fotos werden gespeichert und können später kontrolliert werden. Das integrierte Bluetooth®-Interface erleichtert die Datenübertragung.

3. Der Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers wird nach folgender Formel berechnet:

$$\hat{Y} = 58,81491 - 0,64150 \times X_1 + 0,16873 \times X_2$$

Hierbei sind:

\hat{Y} = der geschätzte prozentuale Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers,

X_1 = geringste Speckdicke (einschließlich Schwarte) über dem *M. gluteus medius* (in mm),

X_2 = Dicke des Lendenmuskels (in mm), gemessen als die kürzeste Verbindung des vorderen (cranialen) Endes des *M. gluteus medius* zur oberen (dorsalen) Kante des Wirbelkanals.

Diese Formel gilt für Schlachtkörper von 60 bis 130 kg.

TEIL 6

CSB Image Meater (CSB)

1. Die Vorschriften dieses Teils finden Anwendung, wenn die Einstufung von Schweineschlachtkörpern anhand des Geräts „CSB Image-Meater (CSB)“ erfolgt.
2. Das Gerät „CSB-Image-Meater“ ist ein Online-Bildverarbeitungsgerät, bei dem die Schlachtkörperhälften automatisch durch ein Kamerasystem gefilmt werden. Die Bilddaten werden dann mithilfe einer besonderen Bildverarbeitungssoftware in einem Rechner verarbeitet. Die Variablen des CSB-Image-Meater werden an der Spaltlinie im Schinken (rund um den *M. gluteus medius*) gemessen. Die Messwerte werden in Schätzwerte für den prozentualen Muskelfleischanteil umgerechnet.
3. Der Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers wird nach folgender Formel berechnet:

$$\hat{Y} = 71,65733 - (0,22223 \times S) + (0,032383 \times F) - (0,20522 \times MS) + (0,053050 \times MF) - (0,13195 \times WL) - (0,16384 \times WaS)$$

Hierbei sind:

- \hat{Y} = der geschätzte prozentuale Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers,
- S = die Mindestspeckdicke (einschließlich Schwarte) über dem *M. gluteus medius* (in mm),
- F = die Dicke des Lendenmuskels (in mm), gemessen als die kürzeste Verbindung des vorderen (cranialen) Endes des *M. gluteus medius* zur oberen (dorsalen) Kante des Wirbelkanals,
- MS = die mittlere Speckdicke über dem *M. gluteus medius* (in mm),
- MF = die mittlere Muskelfleischdicke unter dem *M. gluteus medius* (in mm),
- WL = die mittlere Länge der einzelnen Wirbelkörper inklusive Bandscheibe (in mm),
- WaS = die mittlere Speckdicke über dem ersten gemessenen Wirbel (a) (in mm)

4. Die Messstellen sind in Teil II des gemäß Artikel 23 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 1249/2008 von Belgien an die Kommission übermittelten Protokolls beschrieben.

Diese Formel gilt für Schlachtkörper von 60 bis 130 kg.

TEIL 7

VCS 2000

1. Die Vorschriften dieses Teils finden Anwendung, wenn die Einstufung von Schweineschlachtkörpern anhand des Geräts „VCS 2000“ erfolgt.
2. Das Gerät „VCS 2000“ ist ein Online-Bildverarbeitungsgerät, bei dem die Schlachtkörperhälften automatisch durch ein Kamerasystem gefilmt werden. Die Bilddaten werden dann mithilfe einer besonderen Bildverarbeitungssoftware in einem Rechner verarbeitet. Die Messwerte werden in Schätzwerte für den prozentualen Muskelfleischanteil umgerechnet.
3. Der Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers wird nach folgender Formel berechnet:

$$\begin{aligned} \hat{Y} = & 51,85549 + (0,013351 \times TL1) + (0,020216 \times TL4) + (0,012917 \times TL6) - (0,0061754 \times TL7) + (0,014479 \times \\ & TL8) - (0,000020016 \times HF13) - (0,0067020 \times HL7) - (0,015821 \times HL8) + (10,97550 \times HV1) - \\ & (0,000010969 \times HF26) - (0,00043912 \times HF28) - (0,000021232 \times HF31) - (0,000019406 \times HF34) - \\ & (0,024227 \times HL15) - (0,0099866 \times HL17) - (0,0085447 \times HL18) - (0,020238 \times HL20) - (0,0086577 \times HL21) \\ & - (0,0076468 \times HL23) - (0,0074809 \times HL24) + (0,074204 \times HV19) - (0,0058634 \times HL31) - (0,015560 \times \\ & SBAR1) - (0,015265 \times SBAR2) - (0,019170 \times SBAM2) + (0,043510 \times VBAM2) - (0,026957 \times FBAR4) - \\ & (0,010999 \times KBAR4) - (0,018434 \times FBAM4) - (0,017239 \times SBAR5) + (0,072272 \times VBAM5) - (0,0071030 \times \\ & SBAM5) + (0,068737 \times VBM5) - (3,68219 \times TL2/TL8) - (1,17220 \times TL5/TL8) - (3,19090 \times TL7/TL8) + \\ & (4,49917 \times TL1/TL5) + (9,13323 \times TL4/TL5) + (4,82528 \times TL6/TL5) - (6,62198 \times HL15/HL7) - (2,36961 \times \\ & HL17/HL7) - (1,75295 \times HL18/HL7) - (5,58346 \times HL20/HL7) - (1,66395 \times HL23/HL7) + (2,85610 \times HL30/ \\ & HL7) + (0,0034487 \times HL1/HL18) + (0,0036430 \times HL4/HL18) + (0,0046569 \times HL9/HL18) + (0,096880 \times \\ & HL10/HL18) + (0,0051002 \times HL12/HL18) + (0,076501 \times HL13/HL18) + (0,0054646 \times HL14/HL18) - \\ & (1,49515 \times HL15/HL18) - (1,18547 \times HL20/HL18) + (0,082962 \times HL27/HL18) + (0,071890 \times HL30/HL18) \\ & + (0,086655 \times HL32/HL18) + (44,62296 \times HF2/HF1) - (44,62325 \times HF3/HF1) + (26,92160 \times HF4/HF1) - \\ & (2,60469 \times HF26/HF1) - (138,22300 \times HF28/HF1) - (5,26517 \times HF31/HF1) - (4,09877 \times HF34/HF1) + \\ & (108,30840 \times HF37/HF1) + (8,05099 \times HF40/HF1) + (0,30959 \times HF4/HF26) + (1,21963 \times HF20/HF26) - \\ & (20,88758 \times HF28/HF26) + (1,67606 \times HF37/HF26) + (0,15193 \times HF40/HF26) \end{aligned}$$

Hierbei sind:

\hat{Y} = der geschätzte prozentuale Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers,

TL1, TL4, TL6 ... HF40/HF/26 = die von VCS 2000 gemessenen Variablen.

4. Die Messstellen sind in Teil II des gemäß Artikel 23 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 1249/2008 von Belgien an die Kommission übermittelten Protokolls beschrieben.

Diese Formel gilt für Schlachtkörper von 60 bis 130 kg.

TEIL 8

AutoFOM III

1. Die Vorschriften dieses Teils finden Anwendung, wenn die Einstufung von Schweineschlachtkörpern anhand des Geräts „AutoFom III“ erfolgt.
2. Das Gerät ist mit 16 Ultraschallwandlern mit 2 MHz (Carometec A/S) und einem Messbereich von 25 mm zwischen den einzelnen Wandlern ausgestattet. Die Ultraschalldaten umfassen Messungen der Rückenspeckdicke und der Muskeldicke sowie die dazugehörigen Parameter. Die Messwerte werden von einem Rechner in Schätzwerte für den prozentualen Muskelfleischanteil umgerechnet.
3. Der Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers wird nach folgender Formel berechnet:

$$\begin{aligned} \hat{Y} = & 72,82182 - (0,055746 \times R2P2) - (0,056757 \times R2P3) - (0,054895 \times R2P4) - (0,055823 \times R2P6) - (0,056800 \times \\ & R2P7) - (0,054876 \times R2P8) - (0,056419 \times R2P10) - (0,055541 \times R2P11) - (0,022251 \times R2P13) - (0,022702 \times \\ & R2P14) - (0,051975 \times R2P15) - (0,030301 \times R2P16) + (0,011064 \times R3P1) + (0,011312 \times R3P3) + (0,011353 \times \\ & R3P5) + (0,011789 \times R3P6) + (0,012286 \times R3P7) + (0,010915 \times R3P9) - (0,033450 \times R4P7) - (0,020275 \times R4P8) \\ & - (0,032423 \times R4P9) - (0,038300 \times R4P10) - (0,062709 \times R4P11) - (0,027456 \times R4P12) - (0,052494 \times R4P13) - \\ & (0,064748 \times R4P15) - (0,076343 \times R4P16) \end{aligned}$$

Hierbei sind:

\hat{Y} = der geschätzte prozentuale Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers,

R2P2, R2P3, R2P4 ... R4P16 — die von AutoFom III gemessenen Variablen.

4. Die Messstellen sind in Teil II des gemäß Artikel 23 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 1249/2008 von Belgien an die Kommission übermittelten Protokolls beschrieben.

Diese Formel gilt für Schlachtkörper von 60 bis 130 kg.