

AFGØRELSER

KOMMISSIONENS GENNEMFØRELSESAFGØRELSE

af 24. januar 2014

om godkendelse af metoder til klassificering af svinekroppe i Italien

(meddelt under nummer C(2014) 279)

(Kun den italienske udgave er autentisk)

(2014/38/EU)

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007 af 22. oktober 2007 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om særlige bestemmelser for visse landbrugsprodukter (fusionsmarkedsordningen) ⁽¹⁾, særlig artikel 43, litra m), sammenholdt med artikel 4, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) I punkt 1 i afsnit B.IV i bilag V til forordning (EF) nr. 1234/2007 er det fastsat, at klassificeringen af svinekroppe sker ved bestemmelse af indholdet af magert kød ved hjælp af de af Kommissionen godkendte klassificeringsmetoder, som kun kan være statistisk afprøvede beregningsmetoder, der er baseret på fysisk måling af en eller flere af svine Kroppens anatomiske dele. Kun klassificeringsmetoder med en vis maksimal tolerance for statistiske beregningsfejl kan godkendes. Denne tolerance er fastsat i artikel 23, stk. 3, i Kommissionens forordning (EF) nr. 1249/2008 ⁽²⁾.
- (2) Ved Kommissionens beslutning 2001/468/EF ⁽³⁾ godkendtes to metoder til klassificering af svinekroppe i Italien.
- (3) Eftersom de godkendte klassificeringsmetoder krævede teknisk tilpasning, har Italien anmodet Kommissionen om tilladelse til at udskifte de formler, som anvendes i metoderne »Fat-O-Meat'er« og »Hennessy Grading Probe 7« samt om tilladelse til at anvende de fire nye metoder »Autofom III«, »Fat-O-Meater II«, »CSB-Image-Meater« og den manuelle metode »ZP« til klassificering af svinekroppe på sit område. Italien har fremlagt en detaljeret beskrivelse af dissektionsforsøgene og angivet de principper, som de nye formler er baseret på, resultaterne af

dissektionsforsøgene samt de ligninger, der er anvendt til vurdering af procentindholdet af magert kød i protokollen i henhold til artikel 23, stk. 4, i forordning (EF) nr. 1249/2008.

- (4) En gennemgang af anmodningen har vist, at betingelserne for godkendelse af ovennævnte nye formler er opfyldt. Disse formler bør derfor godkendes i Italien.
- (5) Italien har anmodet Kommissionen om at blive godkendt til at benytte en udskæring af svinekroppe, der adskiller sig fra den standardudskæring, som er fastlagt i afsnit B.III, første afsnit, i bilag V til forordning (EF) nr. 1234/2007.
- (6) I henhold til afsnit B.III, andet afsnit, i bilag V til forordning (EF) nr. 1234/2007 kan Kommissionen godkende, at medlemsstaterne benytter en udskæring af svinekroppe, der adskiller sig fra den standardudskæring, som er fastsat i nævnte punkts første afsnit, såfremt den normale handelspraksis på deres område adskiller sig fra standardudskæringen. Italien præciserede i sin anmodning, at handelspraksis på dets område er, at svinekroppe kan udskæres uden mellemgulv, og uden at flommen er fjernet, før de vejes og klassificeres. Denne udskæring, der afviger fra standardudskæringen, bør derfor tillades i Italien.
- (7) For at der kan fastlægges prisnoteringer for svinekroppe på et sammenligneligt grundlag, bør der tages hensyn til denne anderledes udskæring ved at justere den i sådanne tilfælde registrerede vægt i forhold til vægten af standardudskæringen.
- (8) Af hensyn til klarheden og retssikkerheden bør der træffes en ny afgørelse. Beslutning 2001/468/EF bør derfor ophæves.

⁽¹⁾ EUT L 299 af 16.11.2007, s. 1.

⁽²⁾ Kommissionens forordning (EF) nr. 1249/2008 af 10. december 2008 om gennemførelsesbestemmelser til EF-handelsklasseskemaerne for slagtekroppe af voksent kvæg, svin og får og indberetning af priser (EUT L 337 af 16.12.2008, s. 3).

⁽³⁾ Kommissionens beslutning 2001/468/EF af 8. juni 2001 om godkendelse af en metode til klassificering af svinekroppe i Italien (EFT L 163 af 20.6.2001, s. 31).

- (9) Ændringer af apparater og klassificeringsmetoder bør kun tillades, hvis de er udtrykkeligt godkendt ved en gennemførelsesafgørelse truffet af Kommissionen.
- (10) Foranstaltningerne i denne afgørelse er i overensstemmelse med udtalelse fra Forvaltningskomitéen for den Fælles Markedsordning for Landbrugsprodukter —

VEDTAGET DENNE AFGØRELSE:

Artikel 1

Følgende metoder godkendes til klassificering af svinekroppe i Italien i henhold til afsnit B.IV, nr. 1, i bilag V til forordning (EF) nr. 1234/2007:

- a) apparatet benævnt »Fat-O-Meater I (FOM I)« med tilhørende beregningsmetoder, der er nærmere beskrevet i del I i bilaget
- b) apparatet benævnt »Hennessy Grading Probe 7 (HGP 7)« med tilhørende beregningsmetoder, der er nærmere beskrevet i del II i bilaget
- c) apparatet benævnt »Fat-O-Meater II (FOM II)« med tilhørende beregningsmetoder, der er nærmere beskrevet i del III i bilaget
- d) apparatet benævnt »AutoFOM III« med tilhørende beregningsmetoder, der er nærmere beskrevet i del IV i bilaget
- e) apparatet benævnt »CSB-Image-Meater« med tilhørende beregningsmetoder, der er nærmere beskrevet i del V i bilaget
- f) den manuelle metode »ZP« med tilhørende beregningsmetoder, der er nærmere beskrevet i del VI i bilaget.

Artikel 2

Uanset den standardudskæring, der er fastsat i afsnit B.III, første afsnit, i bilag V til forordning (EF) nr. 1234/2007, kan svinekroppe i Italien udskæres uden mellemgulv, og uden at flommen er fjernet, før de vejes og klassificeres. Såfremt en sådan udskæring benyttes, skal den registrerede vægt af den varme slagtekrop justeres efter følgende formel:

$$Y = X - X \times a \%$$

hvor:

Y = kropsvægt som defineret i forordning (EF) nr. 1249/2008

X = vægten af den varme slagtekrop med flomme og mellemgulv

a = summen af flomme og mellemgulv (%)

— for mellemgulv, svarende til 0,29 % (slagtet vægt fra 110,1 til 180 kg) og til 0,26 % (fra 70 til 110 kg slagtet vægt).

— for flomme, svarende til:

0,99 % (kropsvægt fra 70 til 80,0 kg)

1,29 % (kropsvægt fra 80,1 til 90,0 kg)

1,52 % (kropsvægt fra 90,1 til 100,0 kg)

2,05 % (kropsvægt fra 100,1 til 110 kg)

2,52 % (kropsvægt fra 110,1 til 130 kg)

2,62 % (kropsvægt fra 130,1 til 140 kg)

2,83 % (kropsvægt fra 140,1 til 150 kg)

2,96 % (kropsvægt fra 150,1 til 180 kg)

Artikel 3

Ændringer af de godkendte apparater og klassificeringsmetoder bør kun tillades, hvis de er udtrykkeligt godkendt ved en gennemførelsesafgørelse truffet af Kommissionen.

Artikel 4

Beslutning 2001/468/EF ophæves.

Artikel 5

Denne afgørelse anvendes fra den 1. januar 2014.

Artikel 6

Denne beslutning er rettet til Den Italienske Republik.

Udfærdiget i Bruxelles, den 24. januar 2014.

På Kommissionens vegne

Dacian CIOLOŞ

Medlem af Kommissionen

BILAG

METODER TIL KLASSIFICERING AF SVINEKROPPE I ITALIEN

DEL I

Fat-O-Meat'er FOM I (I)

1. Reglerne i denne del anvendes, når svinekroppene klassificeres ved hjælp af apparatet »Fat-O-Meat'er I (FOM I)«.
2. Apparatet skal være forsynet med en sonde med en diameter på 6 mm med en fotodiode af typen Siemens SFH 950 og en fotodetektor (af typen SFH 960) og have en dybdeanvendelse på mellem 5 og 115 mm. Måleværdierne omregnes til beregnet indhold af magert kød ved hjælp af en computer.
3. Svinekroppens indhold af magert kød beregnes efter en af to følgende formler:

- a) slagtekroppe af en vægt på mellem 70 og 110 kg

$$\hat{y} = 69,4903 - 0,6596 x_1 + 0,0112 x_2$$

- b) slagtekroppe af en vægt på mellem 110,1 og 180 kg

$$\hat{y} = 65,9993 - 0,4619 x_1 + 0,0048 x_2$$

hvor:

\hat{y} = det beregnede indhold af magert kød i slagtekroppen i procent

x_1 = rygspekklagets tykkelse (inklusive svær) i mm målt 8 cm fra slagtekroppens midterlinje ud fra punktet mellem tredje- og fjerdebagerste ribben

x_2 = tykkelsen af muskelen longissimus dorsi, målt på samme tid og sted som x_1 .

DEL II

Hennessy Grading Probe (HPG 7)

1. Reglerne i denne del anvendes, når svinekroppene klassificeres ved hjælp af apparatet benævnt »Hennessy Grading Probe 7 (HGP 7)«.
2. Apparatet skal være forsynet med en sonde med en diameter på 5,95 mm (og 6,3 mm ved kniven på hver side af sonden) med en fotodiode (Siemens LED af typen LYU 260-EO og fotodetektor af typen 58 MR) og med en dybdeanvendelse på mellem 0 og 120 mm. Måleværdierne udtrykkes i beregnet indhold af magert kød ved hjælp af HGP 7 samt en computer, der er forbundet med apparatet.
3. Svinekroppens indhold af magert kød beregnes efter en af to følgende formler:

- a) slagtekroppe af en vægt på mellem 70 og 110 kg

$$\hat{y} = 69,8930 - 0,7338 x_1 + 0,0279 x_2$$

- b) slagtekroppe af en vægt på mellem 110,1 og 180 kg

$$\hat{y} = 66,5261 - 0,4514 x_1 + 0,0140 x_2$$

hvor:

\hat{y} = det beregnede indhold af magert kød i slagtekroppen i procent

x_1 = rygspekklagets tykkelse (inklusive svær) i mm målt 8 cm fra slagtekroppens midterlinje ud fra punktet mellem tredje- og fjerdebagerste ribben

x_2 = tykkelsen af muskelen longissimus dorsi, målt på samme tid og sted som x_1 .

DEL III

Fat-O-Meat'er II (FOM II)

1. Reglerne i denne del anvendes, når svinekroppene klassificeres ved hjælp af apparatet benævnt »Fat-O-Meat'er (FOM II)«.
2. Apparatet er en ny udgave af Fat-O-Meat'er-målesystemet. FOM II består af en optisk sonde med en kniv, en dybdemålingsanordning med et måleinterval på 0-125 mm og en dataindsamlings- og analyseplade — Carometec Touch Panel i15-computer (Ingress Protection IP69K). FOM II-apparatet omregner selv måleværdierne til beregnet indhold af magert kød.
3. Svinekroppens indhold af magert kød beregnes efter en af to følgende formler:

- a) slagtekroppe af en vægt på mellem 70 og 110 kg

$$\hat{y} = 70,2193 - 0,7140 x_1 + 0,0174 x_2$$

- b) slagtekroppe af en vægt på mellem 110,1 og 180 kg

$$\hat{y} = 64,2444 - 0,4565 x_1 + 0,0234 x_2$$

hvor:

\hat{y} = det beregnede indhold af magert kød i slagtekroppen i procent

x_1 = rygspækklagens tykkelse (inklusive svær) i mm målt 8 cm fra slagtekroppens midterlinje ud fra punktet mellem tredje- og fjerdebagerste ribben

x_2 = tykkelsen af musklen longissimus dorsi, målt på samme tid og sted som x_1 .

DEL IV

AutoFom III

1. Reglerne i denne del anvendes, når svinekroppene klassificeres ved hjælp af apparatet benævnt »AutoFom III«.
2. Apparatet skal være udstyret med 16 2 MHz-ultralydtransducere (Carometec A/S) med en afstand på 25 mm mellem hver transducer. Ultralyddataene skal omfatte målinger af rygspækklags- og muskeltykkelse samt dermed forbundne parametre. Måleresultaterne omregnes til beregnet procentindhold af magert kød ved hjælp af en computer.
3. Svinekroppens indhold af magert kød beregnes efter en af to følgende formler:

- a) slagtekroppe af en vægt på mellem 70 og 110 kg

$$Y = 72,9994 - 0,4653 x_1 + 0,2494 x_2 - 0,5291 x_3 - 0,3981 x_4 + 0,0326 x_5 + 0,1028 x_6$$

hvor:

Y = beregnet indhold af magert kød i kroppen i procent

x_1 = (R2P1) gennemsnitlig hudtykkelse i mm

x_2 = (R2P4) P2-spækklagens mål i den valgte stilling i mm, hvor P2 er den mindste spækklagstykkelse 7 cm fra midterlinjen 2/3 ribben uden hud

x_3 = (R2P11) minpair-filterresultat. Vektor af tværsnittet ved spækklagens minimumstykkelse på kamstykket.

x_4 = (R2P16) grov vurdering af spækklagens tykkelse

x_5 = (R3P1) kødets tykkelse på det udvalgte P2-punkt i mm

x_6 = (R3P5) den maksimale kødtykkelse

b) slagtekroppe af en vægt på mellem 110,1 og 180 kg

$$Y = 79,0934 - 0,2959 x_1 + 0,0929 x_2 - 0,2336 x_3 + 0,0212 x_4$$

hvor:

Y = beregnet indhold af magert kød i kroppen i procent

x_1 = (R2P6) vægtet gennemsnit af de to målinger af minimumsspæklaget i mm

x_2 = (R2P11) minpair -filterresultat. Vektor af tværsnittet ved spæklagets minimumstykkelse på kamstykket

x_3 = (R2P14) den indledende vurdering af slagtekroppens størrelse minus P2-hud, hvor P2 er minimumsspæklagets tykkelse 7 cm fra midterlinjen 2/3 ribben

x_4 = (R3P5) maksimale muskeltykkelse.

DEL V

CSB Image Meater

1. Reglerne i denne del anvendes, når svinekroppene klassificeres ved hjælp af apparatet benævnt »CSB Image-Meater«.
2. CSB Image-Meater omfatter bl.a. af et videokamera, en computer forsynet med et billedanalysekort, en skærm, en printer, en styringsmekanisme, en udløsningsmekanisme og grænseflader. 3 Image-Meater-variabler måles alle på flækningslinjen i skinkeområdet (omkring musklen gluteus medius).

Måleresultaterne omregnes til beregnet indhold af magert kød i procent ved hjælp af en computer.

3. Svinekroppens indhold af magert kød beregnes efter en af to følgende formler:

a) slagtekroppe af en vægt på mellem 70 og 110 kg

$$Y = 67,4309 + 0,1182 x_1 - 0,0450 x_2 - 0,5762 x_3 - 0,1861 x_4$$

hvor:

Y = beregnet indhold af magert kød i kroppen i procent

x_1 = (MF) gennemsnit af magert kød målt ud fra musklen gluteus medius (mm)

x_2 = (ML) længden af musklen gluteus medius

x_3 = (MS) gennemsnit af spæklagets tykkelse målt ud fra musklen gluteus medius (mm)

x_4 = (WBS) gennemsnit af spæklagets tykkelse målt ud fra anden hvirvel, der begynder ved den forreste (kraniale) del af musklen gluteus medius (Vb)

b) slagtekroppe af en vægt på mellem 110,1 og 180 kg

$$Y = 56,2091 + 0,1303 x_1 - 0,0227 x_2 - 0,3506 x_3 - 0,1643 x_4$$

hvor:

Y = beregnet indhold af magert kød i kroppen i procent

x_1 = MF gennemsnitlig måling af kød — over længden af musklen gluteus medius (mm)

x_2 = (ML) længden af musklen gluteus medius

x_3 = gennemsnitlig måling af spæklaget over musklen gluteus medius (mm)

x_4 = S (mm) spæklagets tykkelse målt på det tyndeste sted over musklen gluteus medius

DEL VI

Den manuelle metode (ZP)

1. Reglerne i denne del anvendes, når svinekroppene klassificeres ved måling med lineal efter den »manuelle metode (ZP)«.
2. Ifølge denne metode kan der anvendes en lineal, idet klassificeringen bestemmes på grundlag af forudsigelsesligningen. Metoden er baseret på manuel måling af spæklagets og musklens tykkelse i den flækkede svinekrops midterlinje.
3. Svinekroppens indhold af magert kød beregnes efter en af to følgende formler:

- a) slagtekroppe af en vægt på mellem 70 og 110 kg

$$Y = 58,4789 - 0,5697 x_1 + 0,1230 x_2$$

- b) slagtekroppe af en vægt på mellem 110,1 og 180 kg

$$Y = 57,7975 - 0,5126 x_1 + 0,0834 x_2$$

hvor:

Y = beregnet indhold af magert kød i slagtekroppen i procent

x_1 = spæklagets minimumstykkelser (inkl. svær) i mm over musklen gluteus medius

x_2 = mindste muskeltykkelse i mm mellem forreste yderpunkt af musklen gluteus medius og den dorsale del af rygmærskanalen.
