

# BESCHLÜSSE

## DURCHFÜHRUNGSBESCHLUSS DER KOMMISSION

vom 24. Januar 2014

### über die Zulassung von Verfahren zur Einstufung von Schweineschlachtkörpern in Italien

(Bekanntgegeben unter Aktenzeichen C(2014) 279)

(Nur der italienische Text ist verbindlich)

(2014/38/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) <sup>(1)</sup>, 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 <sup>(2)</sup>.
- (2) Mit der Entscheidung 2001/468/EG der Kommission <sup>(3)</sup> wurde die Anwendung von zwei Verfahren zur Einstufung von Schweineschlachtkörpern in Italien zugelassen.
- (3) Da die zugelassenen Einstufungsverfahren technisch angepasst werden mussten, bat Italien die Kommission, das Ersetzen der in den Methoden „Fat-O-Meat'er“ und „Hennesy Grading Probe 7“ verwendeten Formeln zu genehmigen sowie die vier neuen Methoden „AutoFom III“, „Fat-O-Meat'er II“, „CSB-Image-Meater“ und „Manuelles Verfahren ZP“ zur Einstufung von Schweineschlachtkörpern im italienischen Hoheitsgebiet zuzulassen. Italien

hat im Protokoll gemäß Artikel 23 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 1249/2008 eine detaillierte Beschreibung des Zerlegeversuchs übermittelt, in der die Grundsätze, auf der die neuen Formeln beruhen, das Ergebnis des Zerlegeversuchs sowie die Gleichungen für die Berechnung des Muskelfleischanteils aufgeführt sind.

- (4) Die Prüfung dieses Antrags hat ergeben, dass die Bedingungen für die Zulassung dieser neuen Formeln erfüllt sind. Diese Formeln sollte somit in Italien zugelassen werden.
- (5) Italien hat bei der Kommission die Ermächtigung beantragt, Schweineschlachtkörper in einer anderen als der in Anhang V Teil B Abschnitt III Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 vorgesehenen Aufmachung anzubieten.
- (6) Gemäß Anhang V Teil B Abschnitt III Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 können die Mitgliedstaaten ermächtigt werden, eine andere als die in Absatz 1 dieses Abschnitts vorgesehene Aufmachungsform des Schweineschlachtkörpers zuzulassen, wenn der Handel in ihrem Gebiet üblicherweise von der in Absatz 1 festgelegten Standardaufmachung abweicht. In seinem Antrag verwies Italien darauf, dass Schlachtkörper in seinem Hoheitsgebiet üblicherweise aufgemacht werden können, ohne Zwerchfell und Flomen vor dem Wiegen und der Einstufung zu entfernen. Diese von der Standardaufmachung abweichende Aufmachung sollte daher in Italien zugelassen werden.
- (7) Damit die Preise für Schweineschlachtkörper auf einer vergleichbaren Grundlage notiert werden können, sollte dieser unterschiedlichen Aufmachungsform dadurch Rechnung getragen werden, dass das in solchen Fällen festgestellte Gewicht im Verhältnis zum Gewicht bei Standardaufmachung angepasst wird.
- (8) Aus Gründen der Klarheit und der Rechtssicherheit sollte ein neuer Beschluss verabschiedet werden. Die Entscheidung 2001/468/EG sollte daher aufgehoben werden.

<sup>(1)</sup> ABl. L 299 vom 16.11.2007, S. 1.

<sup>(2)</sup> 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 (ABl. L 337 vom 16.12.2008, S. 3).

<sup>(3)</sup> Entscheidung 2001/468/EG der Kommission vom 8. Juni 2001 zur Zulassung von Verfahren der Einstufung von Schweineschlachtkörpern in Italien (ABl. L 163 vom 20.6.2001, S. 31).

- (9) Es dürfen keine Änderungen der Geräte oder Einstufungsverfahren zugelassen werden, es sei denn, die Änderung wird ausdrücklich im Wege eines Durchführungsbeschlusses der Kommission genehmigt.
- (10) 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 Italien zugelassen:

- a) das Gerät „Fat-O-Meat'er I (FOM I)“ und die entsprechenden Schätzverfahren, deren Einzelheiten in Teil I des Anhangs aufgeführt sind;
- b) das Gerät „Hennessy Grading Probe 7 (HGP 7)“ und die entsprechenden Schätzverfahren, deren Einzelheiten in Teil II des Anhangs aufgeführt sind;
- c) das Gerät „Fat-O-Meat'er II (FOM II)“ und die entsprechenden Schätzverfahren, deren Einzelheiten in Teil III des Anhangs aufgeführt sind;
- d) das Gerät „AutoFom III“ und die entsprechenden Schätzverfahren, deren Einzelheiten in Teil IV des Anhangs aufgeführt sind;
- e) das Gerät „CSB-Image-Meater“ und die entsprechenden Schätzverfahren, deren Einzelheiten in Teil V des Anhangs aufgeführt sind;
- f) das Gerät „Manuelles Verfahren ZP“ und die entsprechenden Schätzverfahren, deren Einzelheiten in Teil VI des Anhangs aufgeführt sind.

#### Artikel 2

Unbeschadet der Standardaufmachung gemäß Anhang V Teil B Abschnitt III Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 dürfen Schweineschlachtkörper in Italien aufgemacht werden, ohne Zwerchfell und Flomen vor dem Wiegen und der Einstufung zu entfernen. Bei dieser Aufmachung wird das festgestellte Warmgewicht des Schlachtkörpers nach folgender Formel angepasst:

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

Dabei ist:

Y = das Schlachtkörpergewicht nach der Definition der Verordnung (EG) Nr. 1249/2008;

X = Warmgewicht des Schlachtkörpers mit Flomen und Zwerchfell;

a = Summe Flomen und Zwerchfell (in %)

— für das Zwerchfell 0,29 % (Schlachtkörpergewicht von 110,1 bis 180 kg) und 0,26 % (Schlachtkörpergewicht von 70 bis 110 kg);

— für das Flomen:

0,99 % (Schlachtkörpergewicht von 70 bis 80,0 kg),

1,29 % (Schlachtkörpergewicht von 80,1 bis 90,0 kg),

1,52 % (Schlachtkörpergewicht von 90,1 bis 100,0 kg),

2,05 % (Schlachtkörpergewicht von 100,1 bis 110 kg),

2,52 % (Schlachtkörpergewicht von 110,1 bis 130 kg),

2,62 % (Schlachtkörpergewicht von 130,1 bis 140 kg),

2,83 % (Schlachtkörpergewicht von 140,1 bis 150 kg),

2,96 % (Schlachtkörpergewicht von 150,1 bis 180 kg).

#### Artikel 3

Änderungen der zugelassenen Geräte oder Einstufungsverfahren sind nicht zulässig, es sei denn, diese Änderungen werden ausdrücklich im Wege eines Durchführungsbeschlusses der Kommission genehmigt.

#### Artikel 4

Die Entscheidung 2001/468/EG wird aufgehoben.

#### Artikel 5

Dieser Beschluss gilt ab 1. Januar 2014.

#### Artikel 6

Dieser Beschluss ist an die Italienische Republik gerichtet.

Brüssel, den 24. Januar 2014

Für die Kommission

Dacian CIOLOS

Mitglied der Kommission

## ANHANG

## VERFAHREN ZUR EINSTUFUNG VON SCHWEINESCHLACHTKÖRPERN IN ITALIEN

## TEIL I

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

1. Die Vorschriften dieses Teils finden Anwendung, wenn die Einstufung von Schweineschlachtkörpern anhand des als „Fat-O-Meat'er I“ (FOM I) bezeichneten Geräts erfolgt.
2. Das Gerät ist mit einer Sonde von 6 mm Durchmesser mit einer Fotodiode vom Typ Siemens SFH 950 und einem Fotodetektor (Typ SFH 960) ausgestattet und hat einen Messbereich von 5 bis 115 mm. Die Messwerte werden über einen Rechner in einen Schätzwert für den Muskelfleischanteil umgesetzt.
3. Der Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers wird anhand einer der beiden folgenden Formeln berechnet:

- a) Schlachtkörper mit einem Gewicht zwischen 70 und 110 kg

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

- b) Schlachtkörper mit einem Gewicht zwischen 110,1 und 180 kg

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

Dabei ist:

$\hat{y}$  = geschätzter Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers,

$x_1$  = Rückenspeckdicke (einschließlich Schwarte) in mm, 8 cm seitlich der Mittellinie des Schlachtkörpers zwischen der dritt- und viertletzten Rippe gemessen,

$x_2$  = Dicke des Muskels *Longissimus dorsi*, gleichzeitig und an der gleichen Stelle gemessen wie  $x_1$ .

## TEIL II

## Hennessy Grading Probe (HGP 7)

1. Die Vorschriften dieses Teils finden Anwendung, wenn die Einstufung von Schweineschlachtkörpern mit dem „Hennessy Grading Probe 7“ (HGP 7) genannten Gerät erfolgt.
2. Das Gerät ist mit einer Sonde von 5,95 mm Durchmesser (und von 6,3 mm an der Klinge auf der Spitze der Sonde) mit einer Fotodiode (Siemens LED vom Typ LYU 260-EO und einem Fotodetektor vom Typ 58 MR) ausgestattet und hat einen Messbereich von 0 bis 120 mm. Die Messwerte werden von HGP 7 selbst sowie über einen daran angeschlossenen Rechner in einen Schätzwert für den Muskelfleischanteil umgerechnet.
3. Der Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers wird anhand einer der beiden folgenden Formeln berechnet:

- a) Schlachtkörper mit einem Gewicht zwischen 70 und 110 kg

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

- b) Schlachtkörper mit einem Gewicht zwischen 110,1 und 180 kg

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

Dabei ist:

$\hat{y}$  = geschätzter Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers,

$x_1$  = Rückenspeckdicke (einschließlich Schwarte) in mm, 8 cm seitlich der Mittellinie des Schlachtkörpers zwischen der dritt- und viertletzten Rippe gemessen,

$x_2$  = Dicke des Muskels *Longissimus dorsi*, gleichzeitig und an der gleichen Stelle gemessen wie  $x_1$ .

## TEIL III

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

1. Die Vorschriften dieses Teils finden Anwendung, wenn die Einstufung von Schweineschlachtkörpern anhand des als „Fat-O-Meat'er II“ (FOM II) bezeichneten Geräts erfolgt.
2. Bei diesem Gerät handelt es sich um eine neue Version des FAT-O-Meat'er-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 -analysesystem — Carometec Touch Panel i15 Computer (Ingress Protection IP69K). Die Messwerte werden vom Gerät FOM II selbst in Schätzwerte für den Muskelfleischanteil umgerechnet.
3. Der Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers wird anhand einer der beiden folgenden Formeln berechnet:

- a) Schlachtkörper mit einem Gewicht zwischen 70 und 110 kg

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

- b) Schlachtkörper mit einem Gewicht zwischen 110,1 und 180 kg

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

Dabei ist:

$\hat{y}$  = geschätzter Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers,

$x_1$  = Rückenspeckdicke (einschließlich Schwarte) in mm, 8 cm seitlich der Mittellinie des Schlachtkörpers zwischen der dritt- und viertletzten Rippe gemessen,

$x_2$  = Dicke des Muskels *Longissimus dorsi*, gleichzeitig und an der gleichen Stelle gemessen wie  $x_1$ .

## TEIL IV

**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 Muskelstärke sowie die dazugehörigen Parameter. Die Messwerte werden von einem Rechner in Schätzwerte für den prozentualen Muskelfleischanteil umgerechnet.
3. Der Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers wird anhand einer der beiden folgenden Formeln berechnet:

- a) Schlachtkörper mit einem Gewicht zwischen 70 und 110 kg

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

Dabei ist:

Y = geschätzter Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers,

$x_1$  = (R2P1) durchschnittliche Hautdicke in mm,

$x_2$  = (R2P4) Speckmaß P2 an der ausgewählten Stelle in mm; dabei ist P2 die Mindestspeckdicke 7 cm neben der Mittellinie zwischen der zweiten und dritten Rippe ohne Haut,

$x_3$  = (R2P11) minpair-Filterergebnis. Querschnittsvektor an der Stelle der Mindestspeckdicke des Kotelettstrangs,

$x_4$  = (R2P16) grobe Schätzung der Speckschichtdicke,

$x_5$  = (R3P1) Fleischmaß an der ausgewählten Stelle P2 in mm,

$x_6$  = (R3P5) maximales Fleischmaß.

- b) Schlachtkörper mit einem Gewicht zwischen 110,1 und 180 kg

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

Dabei ist:

$Y$  = geschätzter Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers

$x_1$  = (R2P6) gewichteter Mittelwert der zwei Mindestspeckmaße in mm,

$x_2$  = (R2P11) minpair-Filterergebnis. Querschnittsvektor an der Stelle der Mindestspeckdicke des Kotelettstrangs,

$x_3$  = (R2P14) ursprüngliche Schätzung der Schlachtkörpergröße minus Haut P2; dabei ist P2 die Mindestspeckdicke 7 cm neben der Mittellinie zwischen der zweiten und dritten Rippe,

$x_4$  = (R3P5) maximale Muskeldicke.

#### TEIL V

##### CSB Image Meater

1. Die Vorschriften dieses Teils finden Anwendung, wenn die Einstufung von Schweineschlachtkörpern anhand des als „CSB Image-Meater“ bezeichneten Geräts erfolgt.
2. Das Gerät besteht insbesondere aus einer Videokamera, einem PC mit Bildanalysekarte, einem Monitor, einem Drucker, einem Befehlsmechanismus, einem Auswertungsmechanismus und Schnittstellen. Alle drei Variablen des Image-Meater werden an der Spaltlinie im Schinken (rund um den Muskel *Gluteus medius*) gemessen:

Die Messwerte werden über einen Rechner in Schätzwerte für den prozentualen Muskelfleischanteil umgerechnet.

3. Der Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers wird anhand einer der beiden folgenden Formeln berechnet:

- a) Schlachtkörper mit einem Gewicht zwischen 70 und 110 kg

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

Dabei ist:

$Y$  = geschätzter Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers,

$x_1$  = (MF) mittlere Muskelfleischmasse, gemessen anhand des Muskels *Gluteus medius* (in mm),

$x_2$  = (ML) Länge des Muskels *Gluteus medius*,

$x_3$  = (MS) mittlere Speckmasse, gemessen anhand des Muskels *Gluteus medius* (in mm),

$x_4$  = (WbS) mittlere Speckmasse, gemessen anhand des zweiten Wirbels ausgehend vom vorderen (cranialen) Ende des Muskels *Gluteus medius* (Vb),

- b) Schlachtkörper mit einem Gewicht zwischen 110,1 und 180 kg

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

Dabei ist:

$Y$  = geschätzter Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers,

$x_1$  = (MF) mittleres Fleischmaß — über die Länge des Muskels *Gluteus medius* (in mm),

$x_2$  = (ML) Länge des Muskels *Gluteus medius*,

$x_3$  = (MS) mittleres Speckmaß über dem Muskel *Gluteus medius* (in mm),

$x_4$  = S (mm) Speckschichtdicke, gemessen an der dünnsten Stelle über dem Muskel *Gluteus medius*.

## TEIL VI

**Manuelles Verfahren (ZP)**

1. Die Vorschriften dieses Teils finden Anwendung, wenn die Einstufung von Schweineschlachtkörpern nach dem „manuellen Verfahren“ (ZP) durch Messung mit einer Schiebelehre erfolgt.
2. Bei diesem Verfahren wird eine Lehre verwendet, wobei die Einstufung anhand einer Prädiktionsgleichung erfolgt. Das Verfahren basiert auf der manuellen Messung der Speck- und der Muskeldicke auf der Spaltfläche des Schlachtkörpers.
3. Der Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers wird anhand einer der beiden folgenden Formeln berechnet:

- a) Schlachtkörper mit einem Gewicht zwischen 70 und 110 kg

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

- b) Schlachtkörper mit einem Gewicht zwischen 110,1 und 180 kg

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

Dabei ist:

Y = geschätzter Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers,

$x_1$  = die Mindestspeckdicke in mm (einschließlich Schwarte) über dem Muskel *Gluteus medius*,

$x_2$  = die Mindestmuskeldicke zwischen dem vorderen Ende des Muskel *Gluteus medius* und der dorsalen Kante des Wirbelkanals (in mm).

---