

DURCHFÜHRUNGSBESCHLUSS DER KOMMISSION**vom 17. Juli 2014****zur Zulassung von Verfahren der Einstufung von Schweineschlachtkörpern in Schweden und zur Aufhebung der Entscheidung 97/370/EG***(Bekanntgegeben unter Aktenzeichen C(2014) 4946)***(Nur der schwedische Text ist verbindlich)**

(2014/476/EU)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 ⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 20 Buchstabe p,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Gemäß Anhang IV Teil B Abschnitt IV Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 1308/2013 wird für die Einstufung von Schweineschlachtkörpern der Muskelfleischanteil mit von der Kommission zugelassenen Einstufungsverfahren geschätzt und können nur statistisch gesicherte Schätzverfahren, die auf objektiven Messungen an einem oder mehreren Teilen des Schweineschlachtkörpers beruhen, zugelassen werden. Voraussetzung für die Zulassung eines Einstufungsverfahrens ist, dass sein statistischer Schätzfehler eine bestimmte Toleranz nicht überschreitet. Diese Toleranz ist in Artikel 23 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 1249/2008 der Kommission ⁽²⁾ definiert.
- (2) Mit der Entscheidung 97/370/EG der Kommission ⁽³⁾ wurde die Anwendung von drei Verfahren zur Einstufung von Schweineschlachtkörpern in Schweden zugelassen.
- (3) Da die zugelassenen Einstufungsverfahren technisch angepasst werden müssen, hat Schweden bei der Kommission beantragt, die Ersetzung der in den Methoden „Intra-scope (Optical Probe)“, „Hennessy Grading Probe (HGP II)“ und AutoFom verwendeten Formeln sowie die beiden neuen Verfahren „Fat-O-Meat'er II (FOM II)“ und „Hennessy Grading Probe 7 (HGP 7)“ im schwedischen Hoheitsgebiet zuzulassen. Schweden 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 denen 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 und Verfahren erfüllt sind. Diese Formeln und Einstufungsverfahren sollten somit in Schweden zugelassen werden.
- (5) Es dürfen keine Änderungen der Geräte oder Einstufungsverfahren zugelassen werden, es sei denn, die Änderung wird ausdrücklich im Wege eines Durchführungsbeschlusses der Kommission genehmigt.
- (6) Im Interesse der Klarheit und der Rechtssicherheit sollte ein neuer Beschluss erlassen werden. Die Entscheidung 97/370/EG sollte daher aufgehoben werden.
- (7) Die in diesem Beschluss vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ausschusses für die gemeinsame Organisation der Agrarmärkte —

⁽¹⁾ ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671.

⁽²⁾ 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).

⁽³⁾ Entscheidung 97/370/EG der Kommission vom 30. Mai 1997 zur Zulassung eines Verfahrens der Einstufung von Schweineschlachtkörpern in Schweden (ABl. L 157 vom 14.6.1997, S. 19).

HAT FOLGENDEN BESCHLUSS ERLASSEN:

Artikel 1

Folgende Verfahren zur Einstufung von Schweineschlachtkörpern werden gemäß Anhang IV Teil B Abschnitt IV Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 1308/2013 in Schweden zugelassen:

- a) das Gerät „Intrascop (Optical Probe)“ und die entsprechenden Schätzverfahren, deren Einzelheiten in Teil I des Anhangs aufgeführt sind;
- b) das Gerät „Hennessy Grading Probe 2 (HGP 2)“ und die entsprechenden Schätzverfahren, deren Einzelheiten in Teil II des Anhangs aufgeführt sind;
- c) das Gerät „AutoFom III“ und die entsprechenden Schätzverfahren, deren Einzelheiten in Teil III des Anhangs aufgeführt sind;
- d) das Gerät „Fat-O-Meat'er II (FOM II)“ und die entsprechenden Schätzverfahren, deren Einzelheiten in Teil IV des Anhangs aufgeführt sind;
- e) das Gerät „Hennessy Grading Probe 7 (HGP 7)“ und die entsprechenden Schätzverfahren, deren Einzelheiten in Teil V des Anhangs aufgeführt sind.

Artikel 2

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

Artikel 3

Die Entscheidung 97/370/EG wird aufgehoben.

Artikel 4

Dieser Beschluss gilt ab dem 1. Juli 2014.

Artikel 5

Dieser Beschluss ist an das Königreich Schweden gerichtet.

Brüssel, den 17. Juli 2014

Für die Kommission
Dacian CIOLOȘ
Mitglied der Kommission

ANHANG

VERFAHREN ZUR EINSTUFUNG VON SCHWEINESCHLACHTKÖRPERN IN SCHWEDEN

TEIL I

Intrascop (Optical Probe)

1. Die Vorschriften dieses Teils finden Anwendung, wenn die Schweineschlachtkörper anhand des als „Intrascop“ (Optical Probe) bezeichneten Geräts eingestuft werden.
2. Das Gerät ist mit einer sechseckigen Sonde von höchstens 12 mm Breite (und von 19 mm Breite an der Klinge auf der Spitze der Sonde) mit Sichtfenster und Lichtgeber sowie mit einem verschiebbaren Zylinder ausgestattet.
3. Der Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers wird nach folgender Formel berechnet:

$$Y = 68,1839 - 0,55266 \times SP_F1$$

Dabei ist:

SP_F1: die Rückenspeckdicke (einschließlich Schwarte) in Millimetern, gemessen 8 cm seitlich der Mittellinie, unmittelbar hinter der letzten Rippe.

4. Die Formel gilt für Schlachtkörper mit einem Gewicht von 50 bis 120 kg.

TEIL II

Hennessy Grading Probe 2 (HPG 2)

1. Die Vorschriften dieses Teils finden Anwendung, wenn die Schweineschlachtkörper mit dem „Hennessy Grading Probe 2“ (HGP 2) genannten Gerät eingestuft werden.
2. Bei der Reflexionsspektroskopie mit der Hennessy-Sonde werden Profile der Messungen aufgezeichnet, die dadurch erzeugt werden, dass die Penetrationsabstände zusammen mit zurückgestreuten Lichtsignalen in Millimeterbruchteilen registriert werden.
3. Zur optimalen Erfassung der Daten, die zwischen und innerhalb der verschiedenen Gewebe der objektiv analysierten Tierart verfügbar sind, werden spezifische optische Bandbreiten ausgewählt.
4. Das Gerät Hennessy Grading Probe ist ausgestattet mit einer Sonde von 5,95 mm Durchmesser mit einer spitz zulaufenden Klinge von 6,3 mm, die eine Fotodiode (Siemens LED Typ LYU 260-EO und Fotodetektor Typ 58 MR) enthält und einen Messbereich von 0 bis 120 mm hat.
5. Die Messwerte werden von HGP2 selbst sowie über einen daran angeschlossenen Rechner in einen Schätzwert für den Muskelfleischanteil umgesetzt.
6. Der Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers wird nach folgender Formel berechnet:

$$Y = 68,9849 - 0,61123 \times GP2_F1 - 0,28522 \times GP2_F2 + 0,0242 \times GP2_M$$

Dabei ist:

GP2_F1: die Rückenspeckdicke (einschließlich Schwarte) in Millimetern, gemessen 8 cm seitlich der Mittellinie, unmittelbar hinter der letzten Rippe;

GP2_F2: die Rückenspeckdicke (einschließlich Schwarte) in Millimetern, gemessen 6 cm seitlich der Mittellinie, 12 cm näher am Kopf als F1;

GP2_M: die Muskeldicke in Millimetern, gleichzeitig und an derselben Stelle wie F2 gemessen.

7. Die Formel gilt für Schlachtkörper mit einem Gewicht von 50 bis 120 kg.

TEIL III

AutoFom III

1. Die Vorschriften dieses Teils finden Anwendung, wenn die Schweineschlachtkörper anhand des Geräts „AutoFom III“ eingestuft werden.
2. Das Gerät AutoFom III arbeitet mit Ultraschalltechnik und erstellt einen digitalisierten 3D-Scan des Schlachtkörpers. Das Ultraschallbild wird durch 16 Ultraschallsonden erzeugt, die in einen Edelstahlbügel eingebaut sind.
3. Der Muskelfleischanteil eines Schweineschlachtkörpers nach der Unionsreferenzmethode wird mithilfe einer Formel auf der Grundlage von Online-Variablen vorhergesagt, die aus einem Ultraschallbild extrahiert werden. Die Bildanalyse liefert mehr als 50 Online-Variablen. Die statistische Analyse reduziert die Informationen auf zwei Komponenten, die jeweils einer linearen Kombination derselben sechs Online-Variablen entsprechen. Die endgültige Formel wird durch Online-Variablen ausgedrückt.

$$Y = 55,2971 - 0,27747 \times R2P4 - 0,24594 \times R2P11 + 4,59557 \times R2P12 - 0,22981 \times R2P15 + 0,11882 \times R3P5 - 0,11719 \times R4P3$$

Dabei ist:

R2P4: *p2_selected_fat_mm*. Die P2-Fettmessung an der gewählten Position in mm;

R2P11: *minpair_value*. Eine Filtermaske, die zwei Regionen im Abstand von 14 cm auswählt, wird auf den Querschnittssektor angewandt. Dies ist das Minimum des Filterergebnisvektors;

R2P12: *P2_skew*. Verhältnis des gewählten P2 und des nicht gewählten P2. Der tatsächlich verwendete Punkt befindet sich etwas näher an der Mitte, um die Toleranz des Werts für sehr schräg liegende Schlachtkörper zu erhöhen. Der Wert ist immer größer oder gleich 1.0;

R2P15: *minpair_value v2*. Eine zweite Version des *minpair value*;

Fleisch/Rippe-Interface

R3P5: *max_meat_mm*. Das maximale Fleischmaß. Maximale Rippenposition abzüglich minimaler Fettposition, in mm umgerechnet;

Fat 1 Inter-fat-Interface

Die Schicht *fat1* wird am Schinken und an der fünften bis sechsten Rippe gemessen. Diese Punkte werden B-Punkte genannt.

R4P3: *fat1_p2_selected*. Die *fat1*-Messungen am gewählten P2-Punkt.

4. Die Formel gilt für Schlachtkörper mit einem Gewicht von 50 bis 120 kg.

TEIL IV

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

1. Die Vorschriften dieses Teils finden Anwendung, wenn die Schweineschlachtkörper anhand des als „Fat-O-Meat'er II“ (FOM II) bezeichneten Geräts eingestuft werden.
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 nach folgender Formel berechnet:

$$Y = 68,5549 - 0,5485 \times FOM_F1 - 0,26491 \times FOM_F2 + 0,0153 \times FOM_M$$

Dabei ist:

FOM_F1: die Rückenspeckdicke in mm, 8 cm seitlich der Mittellinie des Schlachtkörpers zwischen dem dritt- und viertletzten Lendenwirbel gemessen;

FOM_F2: die Rückenspeckdicke in mm, 6 cm seitlich der Mittellinie des Schlachtkörpers zwischen der dritt- und viertletzten Rippe gemessen;

FOM_M: die Muskeldicke in Millimetern, gleichzeitig und an derselben Stelle wie F2 gemessen.

4. Die Formel gilt für Schlachtkörper mit einem Gewicht von 50 bis 120 kg.

Teil V

Hennessy Grading Probe (HPG 7)

1. Die Vorschriften dieses Teils finden Anwendung, wenn die Schweineschlachtkörper mit dem „Hennessy Grading Probe 7“ (HGP 7) genannten Gerät eingestuft werden.
2. Bei der Reflexionsspektroskopie mit der Hennessy-Sonde werden Profile der Messungen aufgezeichnet, die dadurch erzeugt werden, dass Penetrationsabstände zusammen mit zurückgestreuten Lichtsignalen in Millimeterbruchteilen registriert werden.
3. Im Hinblick auf eine optimale Erfassung der Daten, die zwischen und innerhalb der verschiedenen Gewebe der objektiv analysierten Tierart verfügbar sind, werden spezifische optische Bandbreiten ausgewählt.
4. Das Gerät Hennessy Grading Probe ist ausgestattet mit einer Sonde von 5,95 mm Durchmesser mit einer spitz zulaufenden Klinge von 6,3 mm, die eine Fotodiode (Siemens LED Typ LYU 260-EO und Fotodetektor Typ 58 MR) enthält und einen Messbereich von 0 bis 120 mm hat.
5. Die Messwerte werden von HGP7 selbst sowie über einen daran angeschlossenen Rechner in einen Schätzwert für den Muskelfleischanteil umgesetzt.
6. Bei der Auswertung der Messkurve gibt es nur geringfügige Unterschiede zwischen HGP 2 und HGP 7.
7. Der Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers wird nach folgender Formel berechnet:

$$Y = 69,199 - 0,70871 \times GP7_F1 - 0,20261 \times GP7_F2 + 0,0272 \times GP7_M$$

Dabei ist:

GP7_F1: die Rückenspeckdicke (einschließlich Schwarte) in Millimetern, gemessen 8 cm seitlich der Mittellinie, unmittelbar hinter der letzten Rippe;

GP7_F2: die Rückenspeckdicke (einschließlich Schwarte) in Millimetern, gemessen 6 cm seitlich der Mittellinie, 12 cm näher am Kopf als F1;

GP7_M: Die Muskeldicke in mm, gleichzeitig und an der gleichen Stelle gemessen wie F2.

8. Die Formel gilt für Schlachtkörper mit einem Gewicht von 50 bis 120 kg.
-