

BESCHLÜSSE

DURCHFÜHRUNGSBESCHLUSS (EU) 2018/354 DER KOMMISSION

vom 8. März 2018

über die Zulassung von Verfahren zur Einstufung von Schweineschlachtkörpern in Irland

(Nur der englische Text ist verbindlich)

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 des Rates ⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 20 Buchstabe p,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Gemäß Anhang IV Teil B Abschnitt IV Nummer 1 der Verordnung (EU) 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 definiert in Artikel 23 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 1249/2008 der Kommission ⁽²⁾.
- (2) Mit der Entscheidung 1987/293/EG der Kommission ⁽³⁾ wurde die Anwendung von zwei Verfahren zur Einstufung von Schweineschlachtkörpern in Irland zugelassen.
- (3) Irland hat bei der Kommission beantragt, das Verfahren „Fat-O-Meat'er (FOM)“ aus der Liste der zugelassenen Verfahren zur Einstufung von Schweineschlachtkörpern in Irland zu streichen, da es nicht mehr angewandt wird, sowie drei neue Verfahren zur Einstufung von Schweineschlachtkörpern in seinem Hoheitsgebiet zuzulassen und die bestehende Formel für das Gerät „Hennessy Grading Probe 2 (HGP 2)“ zu aktualisieren.
- (4) Irland 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 Verfahren beruhen, das Ergebnis des Zerlegeversuchs sowie die Gleichungen für die Berechnung des Muskelfleischanteils aufgeführt sind.
- (5) Die Prüfung dieses Antrags hat ergeben, dass die Bedingungen für die Zulassung der neuen Einstufungsverfahren und für die Aktualisierung der Formel erfüllt sind. Diese Einstufungsverfahren sollten daher in Irland zugelassen werden.
- (6) Im Interesse der Klarheit und der Rechtssicherheit sollte ein neuer Beschluss erlassen werden. Aus diesem Grund sollte die Entscheidung 1987/293/EG aufgehoben werden.
- (7) Änderungen der Geräte oder Einstufungsverfahren sollten nicht zulässig sein, es sei denn, die Änderung wird ausdrücklich im Wege eines Durchführungsbeschlusses der Kommission genehmigt.
- (8) 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 1987/293/EG der Kommission vom 18. Mai 1987 zur Zulassung von Verfahren der Einstufung von Schweineschlachtkörpern in Spanien (ABl. L 146 vom 6.6.1987, S. 66).

HAT FOLGENDEN BESCHLUSS ERLASSEN:

Artikel 1

Die folgenden Verfahren zur Einstufung von Schweineschlachtkörpern werden gemäß Anhang IV Teil B Abschnitt IV Nummer 1 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 in Irland zugelassen:

- a) das Gerät „Hennessy Grading Probe 2 (HGP 2)“ 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.

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 1987/293/EG wird aufgehoben.

Artikel 4

Dieser Beschluss ist an Irland gerichtet.

Brüssel, den 8. März 2018

Für die Kommission
Phil HOGAN
Mitglied der Kommission

ANHANG

VERFAHREN ZUR EINSTUFUNG VON SCHWEINESCHLACHTKÖRPERN IN IRLAND

TEIL I

Hennessy Grading Probe 2 (HPG 2)

1. Die Vorschriften dieses Teils finden Anwendung, wenn die Einstufung von Schweineschlachtkörpern anhand des Geräts „Hennessy Grading Probe 2 (HGP 2)“ 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 (LED Siemens vom Typ LYU 260-EO) und einem Fotodetektor vom Typ 58 MR ausgestattet und hat einen Messbereich von 0 bis 120 Millimeter.
3. Der Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers wird nach folgender Formel berechnet:

$$LMP_{HGP\ 2} = 62,89706 - 0,69952 F_{HGP\ 2} + 0,09096 M_{HGP\ 2}$$

Dabei ist:

$LMP_{HGP\ 2}$ = der geschätzte prozentuale Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers;

$F_{HGP\ 2}$ = die Rückenspeckdicke (einschließlich Schwarte) in Millimetern, 6 cm seitlich von der Mittellinie des Schlachtkörpers zwischen der dritt- und viertletzten Rippe gemessen,

$M_{HGP\ 2}$ = die Muskeldicke in mm, gleichzeitig und an der gleichen Stelle wie $F_{HGP\ 2}$ gemessen.

4. Diese Formel gilt für Schlachtkörper von 60 bis 125 kg (Warmgewicht).

TEIL II

Hennessy Grading Probe 7 (HPG 7)

1. Die Vorschriften dieses Teils finden Anwendung, wenn die Einstufung von Schweineschlachtkörpern anhand des Geräts „Hennessy Grading Probe 7 (HGP 7)“ 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 (LED Siemens vom Typ LYU 260-EO) und einem Fotodetektor vom Typ 58 MR ausgestattet und hat einen Messbereich von 0 bis 120 Millimeter.
3. Der Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers wird nach folgender Formel berechnet:

$$LMP_{HGP\ 7} = 63,72237 - 0,75369 F_{HGP\ 7} + 0,09205 M_{HGP\ 7}$$

Dabei ist:

$LMP_{HGP\ 7}$ = der geschätzte prozentuale Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers;

$F_{HGP\ 7}$ = die Rückenspeckdicke (einschließlich Schwarte) in Millimetern, 6 cm seitlich von der Mittellinie des Schlachtkörpers zwischen der dritt- und viertletzten Rippe gemessen,

$M_{HGP\ 7}$ = die Muskeldicke in mm, gleichzeitig und an der gleichen Stelle wie $F_{HGP\ 7}$ gemessen.

4. Diese Formel gilt für Schlachtkörper von 60 bis 125 kg (Warmgewicht).

TEIL III

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

1. Die Vorschriften dieses Teils finden Anwendung, wenn die Einstufung von Schweineschlachtkörpern anhand des Geräts „Fat-O-Meat'er II (FOM II)“ erfolgt.
2. Das Gerät FOM II besteht aus einer optischen Sonde mit einer Klinge, einem Tiefenmessgerät mit einer Messtiefe von 0 bis 125 mm und einem Datenerfassungs- und -analysesystem. Die Messwerte werden vom Gerät FOM II selbst in Schätzwerte für den Muskelfleischanteil umgerechnet.
3. Der Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers wird nach folgender Formel berechnet:

$$LMP_{FOMII} = 61,89462 - 0,73771 F_{FOMII} + 0,10897 M_{FOMII}$$

Dabei ist:

LMP_{FOMII} = der geschätzte prozentuale Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers;

F_{FOMII} = die Rückenspeckdicke (einschließlich Schwarte) in Millimetern, 6 cm seitlich von der Mittellinie des Schlachtkörpers zwischen der dritt- und viertletzten Rippe gemessen,

M_{FOMII} = die Muskeldicke in mm, gleichzeitig und an der gleichen Stelle wie F_{FOMII} gemessen.

4. Diese Formel gilt für Schlachtkörper von 60 bis 125 kg (Warmgewicht).

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 (Frontmatec Smørum 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:

$$LMP_{AF3} = 66,63699 - 1,06859 R2P9 - 0,78459 R2P10 + 0,06723 R3P5$$

Dabei ist:

LMP_{AF3} = der geschätzte prozentuale Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers;

$R2P9$ = die Hautdicke an der Stelle der Mindestspeckdicke in mm; dabei ist die Mindestspeckdicke die Minimum-Position des Speckprofils nach Abzug des Hautprofils;

$R2P10$ = Minimum-Speckmaß des Querschnitts in mm;

$R3P5$ = maximales Fleischmaß, entspricht der Maximum-Rippenposition minus Minimum-Speckposition umgerechnet in mm.

4. Diese Formel gilt für Schlachtkörper von 60 bis 125 kg (Warmgewicht).