

KOMISSION TÄYTÄNTÖÖNPANOPÄÄTÖS,**annettu 18 päivänä huhtikuuta 2013,****Tšekissä käytettävien sianruhojen luokitusmenetelmien hyväksymisestä tehdyn päätöksen 2005/1/EY muuttamisesta hyväksytyjen menetelmien kaavojen ja tällaisten ruhojen tarjontamuodon osalta***(tiedoksiannettu numerolla C(2013) 2037)***(Ainoastaan tšekinkielinen teksti on todistusvoimainen)**

(2013/187/EU)

EUROOPAN KOMISSIO, joka

simmäisessä alakohdassa määritellystä vakiotarjontamuodosta poikkeavasta sianruhojen tarjontamuodosta.

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

(6) Asetuksen (EY) N:o 1234/2007 liitteessä V olevan B.III kohdan toisen alakohdan mukaan jäsenvaltioiden voidaan sallia säätää mainitun kohdan ensimmäisessä alakohdassa määriteltyyn tarjontamuotoon nähden erilaisesta tarjontamuodosta, jos niiden alueella tavanomaisesti noudatettu kauppatapa eroaa mainitusta vakiotarjontamuodosta. Tšekin hakemuksen mukaan sen alueella on kaupallisena käytäntönä, että ruhot voidaan tarjota ilman korvia ja kylkirasvan kanssa. Sen vuoksi nämä vakiotarjontamuodosta poikkeavat tarjontamuodot olisi sallittava Tšekissä.

ottaa huomioon maatalouden yhteisestä markkinajärjestelystä ja tiettyjä maataloustuotteita koskevista erityissäännöksistä (yhteisiä markkinajärjestelyjä koskeva asetus) 22 päivänä lokakuuta 2007 annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 1234/2007⁽¹⁾ ja erityisesti sen 43 artiklan m alakohdan yhdessä sen 4 artiklan kanssa,

sekä katsoo seuraavaa:

(1) Komission päätöksellä 2005/1/EY⁽²⁾ hyväksyttiin kuuden sianruhojen luokitusmenetelmän käyttö Tšekissä.

(7) Jotta sianruhot voidaan hinnoitella verrattavin perustein, tämä erilainen tarjontamuoto olisi otettava huomioon mukauttamalla tällaisissa tapauksissa todettua painoa vakiotarjontamuotoon.

(2) Koska sikapopulaatiossa on tapahtunut Tšekissä muutoksia, nykyisessä teurassikojen populaatiossa vähärasvaisen lihan osuuden odotetaan olevan suurempi. Sen vuoksi hyväksytyjen menetelmien kaavoja on tarpeen päivittää.

(8) Sen vuoksi päätöstä 2005/1/EY olisi muutettava.

(3) Tšekki on pyytänyt, että komissio hyväksyisi sen alueella käytettävien sianruhojen luokitusmenetelmän kaavojen korvaamisen, esittänyt naudan-, sian- ja lampaanruhojen yhteisön luokitusasteikkojen soveltamista ja ruhojen hin-taselvityksiä koskevista yksityiskohtaisista säännöistä 10 päivänä joulukuuta 2008 annetun komission asetuksen (EY) N:o 1249/2008⁽³⁾ 23 artiklan 4 kohdassa säädettyssä pöytäkirjassa yksityiskohtaisen kuvauksen leikkuukokeesta ja ilmoittanut periaatteet, joihin nämä kaavat perustuvat, leikkuukokeen tulokset ja vähärasvaisen lihan osuuden määrittämisessä käytetyt yhtälöt.

(9) Laitteiden tai luokitusmenetelmien muutoksia ei sallita, jollei niitä hyväksytä nimenomaisesti komission täytäntöönpanopäätöksellä.

(4) Pyyntöä arvioitaessa todettiin, että edellytykset kyseisten uusien kaavojen hyväksymiseksi täyttyvät. Sen vuoksi ky-seiset kaavat olisi sallittava Tšekissä.

(10) Uusien kaavojen ja yhtälöiden käyttöönottoon liittyvien teknisten seikkojen vuoksi tällä päätöksellä hyväksytyjä sianruhojen luokitusmenetelmien kaavoja olisi sovellet-tava 1 päivästä heinäkuuta 2013.

(11) Tässä päätöksessä säädetyt toimenpiteet ovat maatalou-den yhteisen markkinajärjestelyn hallintokomitean lau-sunnon mukaiset,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN PÄÄTÖKSEN:

1 artikla

Muutetaan päätös 2005/1/EY seuraavasti:

⁽¹⁾ EUVL L 299, 16.11.2007, s. 1.⁽²⁾ EUVL L 1, 4.1.2005, s. 8.⁽³⁾ EUVL L 337, 16.12.2008, s. 3.

1) Korvataan 1 artiklan kolmas kohta seuraavasti:

”Ultra FOM 300- ja Ultra-sound IS-D-05 -laitteella tehtävän mittauksen jälkeen ruhosta on voitava tarkistaa, että laite mittasi arvot P₂ liitteessä olevan 4 osan 3 kohdassa ja 5 osan 3 kohdassa tarkoitetusta kohdasta. Mittauskohtaan on tehtävä vastaava merkintä mitattaessa.”

2) Korvataan 1 a artikla seuraavasti:

”1 a artikla

Sen estämättä, mitä asetuksen (EY) N:o 1234/2007 liitteessä V olevan B.III kohdan ensimmäisessä alakohdassa säädetään vakiotarjontamuodosta, sianruhot voidaan tarjota Tšekissä

a) ilman korvia, jotka on poistettu ennen ruhon punnitsemista ja luokittelemista. Tällaisessa tarjontamuodossa ruhon todettua lämminpainoa on mukautettava seuraavaa laskukaavaa käyttäen:

ruhon lämminpaino = lämpimän ruhon paino ilman korvia + 0,274 kg, ja

b) niin, ettei kylkirasvaa ole poistettu ennen punnitsemista ja luokittelemista. Tällaisessa tarjontamuodossa ruhon todettua lämminpainoa on mukautettava seuraavaa laskukaavaa käyttäen:

ruhon lämminpaino = 1,65651 + 0,96139 × lämpimän ruhon paino kylkirasvoineen, ja

c) niin, ettei kylkirasvaa ole poistettu ennen ruhon punnitsemista ja luokittelemista, ja ilman korvia, jotka on poistettu ennen ruhon punnitsemista ja luokittelemista. Tällaisessa tarjontamuodossa ruhon todettua lämminpainoa on mukautettava seuraavaa laskukaavaa käyttäen:

ruhon lämminpaino = 1,65651 + 0,96139 × (lämpimän ruhon paino kylkirasvoineen ja ilman korvia + 0,274 kg).”

3) Korvataan 2 artikla seuraavasti:

”2 artikla

Hyväksytyjen laitteiden tai luokitusmenetelmien muutoksia ei sallita, jollei niitä hyväksytä nimenomaisesti komission täytäntöönpanopäätöksellä.”

4) Muutetaan liite tämän päätöksen liitteen mukaisesti.

2 artikla

Tätä päätöstä sovelletaan 1 päivästä heinäkuuta 2013.

3 artikla

Tämä päätös on osoitettu Tšekin tasavallalle.

Tehty Brysselissä 18 päivänä huhtikuuta 2013.

Komission puolesta

Dacian CIOLOȘ

Komission jäsen

LIITE

Muutetaan päätöksen 2005/1/EY liite seuraavasti:

1) Korvataan 1 osan (Zwei-Punkte-Messverfahren (ZP)) 2 kohta seuraavasti:

”2. Ruhon vähärasvaisen lihan osuus lasketaan seuraavalla kaavalla:

$$\hat{Y} = 59,08991 - 0,43868 \times S + 0,09792 \times M$$

jossa

\hat{Y} — vähärasvaisen lihan arvioitu prosenttiosuus ruhossa

S — rasvan paksuus mitattuna laskuviivaimella, näkyvän rasvan vähimmäispaksuus (kamara mukaan luettuna), joka ympäröi keskimmäistä pakaralihasta (*M. glutaeus medius*) halkaistun ruhon keskiviivalla (mm)

M — lihan paksuus, mitattuna laskuviivaimella kohdassa, jossa keskimmäisen pakaralihaksen (*M. glutaeus medius*) etukärjen ja selkäydinkanavan yläreunan välinen etäisyys on lyhin (mm).

Tätä kaavaa sovelletaan 60–120 kilogramman painoisiin ruhoihin.”

2) Korvataan 2 osan (Fat-O-Meater (FOM)) 3 kohta seuraavasti:

”3. Ruhon vähärasvaisen lihan osuus lasketaan seuraavalla kaavalla:

$$\hat{Y} = 70,28164 - 0,75376 \times S + 0,00270 \times M$$

jossa

\hat{Y} — vähärasvaisen lihan arvioitu prosenttiosuus ruhossa

S — selän nahanalaisen rasvan paksuus (kamara mukaan luettuna) millimetreinä mitattuna 6,5 senttimetrin päästä ruhon keskiviivasta toisen ja kolmannen takimmaisen kylkiluun välistä

M — lihaksen paksuus millimetreinä mitattuna samanaikaisesti ja samasta kohdasta kuin S.

Tätä kaavaa sovelletaan 60–120 kilogramman painoisiin ruhoihin.”

3) Korvataan 3 osan (Hennessy Grading Probe (HGP 4)) 3 kohta seuraavasti:

”3. Ruhon vähärasvaisen lihan osuus lasketaan seuraavalla kaavalla:

$$\hat{Y} = 69,11354 - 0,67804 \times S + 0,00432 \times M$$

jossa

\hat{Y} — vähärasvaisen lihan arvioitu prosenttiosuus ruhossa

S — selän nahanalaisen rasvan paksuus (kamara mukaan luettuna) millimetreinä mitattuna 7 senttimetrin päästä ruhon keskiviivasta kolmannen ja neljännen takimmaisen kylkiluun välistä

M — lihaksen paksuus millimetreinä mitattuna samanaikaisesti ja samasta kohdasta kuin S.

Tätä kaavaa sovelletaan 60–120 kilogramman painoisiin ruhoihin.”

4) Korvataan 4 osan (Ultra-FOM 300) 3 kohta seuraavasti:

”3. Ruhon vähärasvaisen lihan osuus lasketaan seuraavalla kaavalla:

$$\hat{Y} = 66,78382 - 0,80922 \times S + 0,04746 \times M$$

jossa

\hat{Y} — vähärasvaisen lihan arvioitu prosenttiosuus ruhossa

S — selän nahanalaisen rasvan paksuus (kamara mukaan luettuna) millimetreinä mitattuna 7 senttimetrin päästä selän keskiviivasta toiseksi ja kolmanneksi takimmaisen kylkiluun välistä (mittaus ”P₂”)

M — lihaksen paksuus millimetreinä mitattuna samanaikaisesti ja samasta kohdasta kuin S.

Tätä kaavaa sovelletaan 60–120 kilogramman painoisiin ruhoihin.”

5) Korvataan 5 osan (Ultra-sound IS-D-05) 3 kohta seuraavasti:

”3. Ruhon vähärasvaisen lihan osuus lasketaan seuraavalla kaavalla:

$$\hat{Y} = 66,01987 - 0,69560 \times S + 0,01947 \times M$$

jossa

\hat{Y} — vähärasvaisen lihan arvioitu prosenttiosuus ruhossa

S — selän nahanalaisen rasvan paksuus (kamara mukaan luettuna) millimetreinä mitattuna 7 senttimetrin päästä selän keskiviivasta toiseksi ja kolmanneksi takimmaisen kylkiluun välistä (mittaus ”P₂”)

M — lihaksen paksuus millimetreinä mitattuna samanaikaisesti ja samasta kohdasta kuin S.

Tätä kaavaa sovelletaan 60–120 kilogramman painoisiin ruhoihin.”

6) Korvataan 6 osan (Needle IS-D-15) 3 kohta seuraavasti:

”3. Ruhon vähärasvaisen lihan osuus lasketaan seuraavalla kaavalla:

$$\hat{Y} = 66,37105 - 0,80124 \times S + 0,05507 \times M$$

jossa

\hat{Y} — vähärasvaisen lihan arvioitu prosenttiosuus ruhossa

S — selän nahanalaisen rasvan paksuus (kamara mukaan luettuna) millimetreinä mitattuna 7,5 senttimetrin päästä ruhon keskiviivasta toisen ja kolmannen takimmaisen kylkiluun välistä

M — lihaksen paksuus millimetreinä mitattuna samanaikaisesti ja samasta kohdasta kuin S.

Tätä kaavaa sovelletaan 60–120 kilogramman painoisiin ruhoihin.”
