

DECYZJE

DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI

z dnia 24 stycznia 2014 r.

zatwierdzająca metody klasyfikacji tusz wieprzowych we Włoszech

(notyfikowana jako dokument nr C(2014) 279)

(Jedynie tekst w języku włoskim jest autentyczny)

(2014/38/UE)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 1234/2007 z dnia 22 października 2007 r. ustanawiające wspólną organizację rynków rolnych oraz przepisy szczegółowe dotyczące niektórych produktów rolnych („rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku”) ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 43 lit. m) w związku z art. 4,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z sekcją B.IV pkt 1 załącznika V do rozporządzenia (WE) nr 1234/2007 klasyfikacja tusz wieprzowych ma być dokonywana poprzez ocenianie zawartości chudego mięsa za pomocą metod klasyfikowania zatwierdzonych przez Komisję, które to metody mogą być wyłącznie statystycznie udowodnionymi metodami szacowania opartymi na pomiarze fizycznym jednej lub kilku części anatomicznych tuszy wieprzowej. Zatwierdzenie metod klasyfikacji zależy od zgodności z maksymalną tolerancją błędów statystycznego przy dokonywaniu oceny. Tolerancję tę określono w art. 23 ust. 3 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1249/2008 ⁽²⁾.
- (2) Decyzją Komisji 2001/468/WE ⁽³⁾ we Włoszech zatwierdzono stosowanie dwóch metod klasyfikacji tusz wieprzowych.
- (3) Jako że zatwierdzone metody klasyfikacji wymagały dostosowania technicznego, Włochy skierowały do Komisji wnioski o zatwierdzenie zmiany wzoru stosowanego w badaniu „Fat-O-Meater” i „Hennessy Grading Probe 7”, jak również o zatwierdzenie na swoim terytorium czterech nowych metod klasyfikacji tusz wieprzowych: „Autofom III”, „Fat-O-Meat'er II”, „CSB-Image-Meater” i „metoda ręczna ZP”. Włochy przedstawiły w protokole przewidzianym w art. 23 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 1249/2008 szczegółowy opis próbnego

rozbioru, podając podstawy, na których wspomniane wzory są oparte, wyniki próbnego rozbioru oraz równania stosowane do szacowania procentowej zawartości chudego mięsa.

- (4) Analiza wniosku wykazała, że warunki zatwierdzenia tych nowych wzorów zostały spełnione. Wzór ten powinien zatem zostać zatwierdzony we Włoszech.
- (5) Włochy zwróciły się do Komisji o upoważnienie do określenia sposobu prezentacji tusz wieprzowych innego niż standardowy określony w pkt B.III akapit pierwszy załącznika V do rozporządzenia (WE) nr 1234/2007.
- (6) Zgodnie z akapitem drugim sekcji B.III załącznika V do rozporządzenia (WE) nr 1234/2007 państwa członkowskie mogą zostać upoważnione do określenia innego sposobu prezentacji tusz wieprzowych niż standardowa prezentacja zdefiniowana w akapicie pierwszym, jeżeli zwykła praktyka handlowa stosowana na ich terytorium różni się od standardowej prezentacji. W swoim wniosku Włochy stwierdziły, że zgodnie z normalną praktyką handlową na ich terytorium tusze mogą być prezentowane bez usunięcia przepony i tłuszczu okołonerkowego przed ich zważeniem i klasyfikacją. Należy zatem zezwolić na wspomnianą prezentację tusz wieprzowych, różniącą się od standardowej prezentacji we Włoszech.
- (7) W celu ustalenia notowań dotyczących tusz wieprzowych na porównywalnej podstawie należy wziąć pod uwagę tę inną prezentację, dostosowując masę zarejestrowaną w takich przypadkach do masy przy prezentacji standardowej.
- (8) Ze względu na przejrzystość i pewność prawa należy przyjąć nową decyzję. W związku z powyższym należy uchylić decyzję 2001/468/WE.

⁽¹⁾ Dz.U. L 299 z 16.11.2007, s. 1.

⁽²⁾ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1249/2008 z dnia 10 grudnia 2008 r. ustanawiające szczegółowe zasady wdrożenia wspólnotowych skal klasyfikacji tusz wołowych, wieprzowych i baranich oraz raportowania ich cen (Dz.U. L 337 z 16.12.2008, s. 3).

⁽³⁾ Decyzja Komisji 2001/468/WE z dnia 8 czerwca 2001 r. zatwierdzająca metody klasyfikacji tusz wieprzowych we Włoszech (Dz.U. L 163 z 20.6.2001, s. 31).

- (9) Nie należy zezwalać na zmiany urządzeń lub metod klasyfikacji, chyba że zostaną one wyraźnie zatwierdzone decyzją wykonawczą Komisji.
- (10) Środki przewidziane w niniejszej decyzji są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. Wspólnej Organizacji Rynków Rolnych,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DECYZJĘ:

Artykuł 1

Zgodnie z sekcją B.IV pkt 1 załącznika V do rozporządzenia (WE) nr 1234/2007 niniejszym zatwierdza się stosowanie następujących metod klasyfikacji tusz wieprzowych we Włoszech:

- a) przyrząd „Fat-O-Meater I (FOM I)” oraz związane z nim metody oceny, których szczegółowy opis podano w części I załącznika;
- b) przyrząd „Hennessy Grading Probe 7 (HGP 7)” oraz związane z nim metody oceny, których szczegółowy opis podano w części II załącznika;
- c) przyrząd „Fat-O-Meat’er II” (FOM II)” oraz związane z nim metody oceny, których szczegółowy opis podano w części III załącznika;
- d) przyrząd „Autofom III” oraz związane z nim metody oceny, których szczegółowy opis podano w części IV załącznika;
- e) przyrząd „CSB-Image-Meater” oraz związane z nim metody oceny, których szczegółowy opis podano w części V załącznika;
- f) „metoda ręczna ZP” oraz związane z nią metody oceny, których szczegółowy opis podano w części VI załącznika.

Artykuł 2

Niezależnie od standardowej prezentacji ustanowionej w akapicie pierwszym sekcji B.III załącznika V do rozporządzenia (WE) nr 1234/2007 tusze wieprzowe we Włoszech mogą być prezentowane bez usunięcia przepony i tłuszczu okołonerkowego przed zważeniem i klasyfikacją. W przypadku tego rodzaju prezentacji masę tuszy ciepłej dostosowuje się zgodnie z następującym wzorem:

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

gdzie:

Y = masa tuszy w rozumieniu rozporządzenia (WE) nr 1249/2008

X = masa tuszy ciepłej z tłuszczem okołonerkowym i przeponą

a = suma tłuszczu okołonerkowego i przepony (%)

— dla przepony równa 0,29 % (masa tuszy od 110,1 do 180 kg) oraz 0,26 % (masa tuszy od 70 do 110 kg),

— dla tłuszczu okołonerkowego równa:

0,99 % (masa tuszy od 70 do 80,0 kg),

1,29 % (masa tuszy od 80,1 do 90,0 kg),

1,52 % (masa tuszy od 90,1 do 100,0 kg),

2,05 % (masa tuszy od 100,1 do 110 kg),

2,52 % (masa tuszy od 110,1 do 130 kg),

2,62 % (masa tuszy od 130,1 do 140 kg),

2,83 % (masa tuszy od 140,1 do 150 kg),

2,96 % (masa tuszy od 150,1 do 180 kg).

Artykuł 3

Nie zezwala się na zmiany zatwierdzonych przyrządów lub metod klasyfikacji, chyba że zmiany te zostaną wyraźnie zatwierdzone decyzją wykonawczą Komisji.

Artykuł 4

Decyzja 2001/468/WE traci moc.

Artykuł 5

Niniejszą decyzję stosuje się od dnia 1 stycznia 2014 r.

Artykuł 6

Niniejsza decyzja skierowana jest do Republiki Włoskiej.

Sporządzono w Brukseli dnia 24 stycznia 2014 r.

W imieniu Komisji

Dacian CIOLOS

Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK

METODY KLASYFIKACJI TUSZ WIEPRZOWYCH WE WŁOSZECH

CZĘŚĆ I

Fat-O-Meater I (FOM I)

1. Zasady określone w niniejszej części stosuje się w przypadku, gdy klasyfikacji tusz wieprzowych dokonuje się za pomocą przyrządu określanego jako „Fat-O-Meater I” (FOM I).
2. Urządzenie to jest wyposażone w sondę o średnicy 6 mm zawierającą fotodiody typu Siemens SFH 950 oraz fotodetektor (typ SFH 960), a jego odcinek pomiarowy wynosi od 5 do 115 mm. Wyniki pomiarów przelicza się na przybliżoną zawartość chudego mięsa przy użyciu komputera.
3. Zawartość chudego mięsa w tuszy oblicza się według jednego z dwóch poniższych wzorów:

- a) tusze o masie od 70 do 110 kg

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

- b) tusze o masie od 110,1 do 180 kg

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

gdzie:

\hat{y} = szacunkowa procentowa zawartość chudego mięsa w tuszy,

x_1 = grubość słoniny (włącznie ze skórą) w mm, zmierzona 8 centymetrów od linii środkowej tuszy pomiędzy trzecim a czwartym żebrzem od końca,

x_2 = grubość mięśnia najdłuższego grzbietu, zmierzona w tym samym czasie i w tym samym miejscu co x_1 .

CZĘŚĆ II

Hennessy Grading Probe (HGP 7)

1. Zasady określone w niniejszej części stosuje się w przypadku, gdy klasyfikacji tusz wieprzowych dokonuje się za pomocą urządzenia określanego jako „Hennessy Grading Probe 7” (HGP 7).
2. Przyrząd jest wyposażony w sondę o średnicy 5,95 mm (po obu stronach przedniej części sondy znajduje się ostrze o średnicy 6,3 mm) zawierającą fotodiody (Siemens LED typu LYU 260-EO i fotodetektor typu 58 MR), a jego odcinek pomiarowy wynosi od 0 do 120 mm. Wyniki pomiarów zamienia się na przybliżoną zawartość chudego mięsa za pomocą samego HGP 7 lub przy użyciu podłączonego do niego komputera.
3. Zawartość chudego mięsa w tuszy oblicza się według jednego z dwóch poniższych wzorów:

- a) tusze o masie od 70 do 110 kg

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

- b) tusze o masie od 110,1 do 180 kg

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

gdzie:

\hat{y} = szacunkowa procentowa zawartość chudego mięsa w tuszy,

x_1 = grubość słoniny (włącznie ze skórą) w mm, zmierzona 8 centymetrów od linii środkowej tuszy pomiędzy trzecim a czwartym żebrzem od końca,

x_2 = grubość mięśnia najdłuższego grzbietu, zmierzona w tym samym czasie i w tym samym miejscu co x_1 .

CZĘŚĆ III

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

1. Zasady określone w niniejszej części stosuje się w przypadku, gdy klasyfikacji tusz wieprzowych dokonuje się za pomocą przyrządu określanego jako „Fat-O-Meat'er II” (FOM II).
2. Przyrząd stanowi nową wersję systemu pomiarowego Fat-O-Meat'er. FOM II składa się z optycznej sondy z nożem, urządzenia do pomiaru głębokości o odcinku pomiarowym wynoszącym od 0 do 125 mm oraz panelu do gromadzenia i analizy danych – Carometec Touch Panel i15 computer (Ingress Protection IP69K). Przyrząd FOM II sam przelicza wyniki pomiarów na przybliżoną procentową zawartość chudego mięsa.
3. Zawartość chudego mięsa w tuszy oblicza się według jednego z dwóch poniższych wzorów:

- a) tusze o masie od 70 do 110 kg

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

- b) tusze o masie od 110,1 do 180 kg

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

gdzie:

\hat{y} = szacunkowa procentowa zawartość chudego mięsa w tuszy,

x_1 = grubość słoniny (włącznie ze skórą) w mm, zmierzona 8 centymetrów od linii środkowej tuszy pomiędzy trzecim a czwartym żebrzem od końca,

x_2 = grubość mięśnia najdłuższego grzbietu, zmierzona w tym samym czasie i w tym samym miejscu co x_1 .

CZĘŚĆ IV

AutoFom III

1. Zasady określone w niniejszej części stosuje się w przypadku, gdy klasyfikacji tusz wieprzowych dokonuje się za pomocą przyrządu znanego pod nazwą „Autofom III”.
2. Przyrząd ten jest wyposażony w szesnaście przetworników ultradźwiękowych o częstotliwości 2 MHz (Carometec A/S), a odcinek pomiarowy między przetwornikami wynosi 25 mm. Dane ultradźwiękowe obejmują pomiary grubości słoniny grzbietowej, grubości mięśnia i związanych z nimi parametrów. Wyniki pomiarów przeliczane są za pomocą komputera na szacunkową zawartość chudego mięsa wyrażoną w procentach.
3. Zawartość chudego mięsa w tuszy oblicza się według jednego z dwóch poniższych wzorów:

- a) tusze o masie od 70 do 110 kg

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

gdzie:

Y = szacunkowa procentowa zawartość chudego mięsa w tuszy,

x_1 = (R2P1) średnia grubość skóry w mm,

x_2 = (R2P4) pomiar okrywy tłuszczowej P2 w wybranym miejscu w mm, gdzie P2 to minimalna grubość okrywy tłuszczowej zmierzona 7 cm od linii środkowej tuszy pomiędzy drugim a trzecim żebrzem, bez skóry,

x_3 = (R2P11) wynik zastosowania filtra minpair. Wektor przekroju poprzecznego w miejscu minimalnej grubości okrywy tłuszczowej w schabie,

x_4 = (R2P16) szacunkowa ocena grubości okrywy tłuszczowej,

x_5 = (R3P1) pomiar grubości warstwy mięsa w wybranym punkcie P2, w mm

x_6 = (R3P5) maksymalny pomiar grubości warstwy mięsa

b) tusze o masie od 110,1 do 180 kg

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

gdzie:

Y = szacunkowa procentowa zawartość chudego mięsa w tuszy,

x_1 = (R2P6) średnia ważona dwóch pomiarów minimalnej grubości okrywy tłuszczowej w mm,

x_2 = (R2P11) wynik zastosowania filtra minpair. Wektor przekroju poprzecznego w miejscu minimalnej grubości okrywy tłuszczowej w schabie,

x_3 = (R2P14) wstępna ocena rozmiaru tuszy minus P2 skóry, gdzie P2 to minimalna grubość okrywy tłuszczowej zmierzona 7 cm od linii środkowej tuszy między drugim a trzecim żebrzem,

x_4 = (R3P5) maksymalna grubość mięśnia.

CZĘŚĆ V

CSB Image Meater

1. Zasady określone w niniejszej części stosuje się w przypadku, gdy klasyfikacji tusz wieprzowych dokonuje się za pomocą urządzenia znanego pod nazwą „CSB Image-Meater”.
2. CSB Image-Meater składa się w szczególności z kamery wideo, komputera osobistego wyposażonego w kartę graficzną, ekranu, drukarki, mechanizmu sterującego, mechanizmu analizującego i interfejsów. Wszystkie 3 zmienne wykorzystywane przez urządzenie Image-Meater mierzone są na linii cięcia w okolicach szynki (około mięśnia pośladkowego średniego (gluteus medius)).

Wyniki pomiarów przeliczane są na szacunkową procentową zawartość chudego mięsa za pomocą komputera.

3. Zawartość chudego mięsa w tuszy oblicza się według jednego z dwóch poniższych wzorów:

a) tusze o masie od 70 do 110 kg

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

gdzie:

Y = szacunkowa procentowa zawartość chudego mięsa w tuszy,

x_1 = (MF) średnia masa chudego mięsa, mierzona w okolicach mięśnia pośladkowego średniego (gluteus medius) (w mm),

x_2 = (ML) długość mięśnia pośladkowego średniego (gluteus medius),

x_3 = (MS) średnia masa okrywy tłuszczowej, mierzona w okolicach mięśnia pośladkowego średniego (gluteus medius) (w mm),

x_4 = (WbS) średnia masa okrywy tłuszczowej, mierzona w okolicach drugiego kręgu, wykryta począwszy od przedniego (czaszkowego) końca mięśnia pośladkowego średniego (Vb)

b) tusze o masie od 110,1 do 180 kg

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

gdzie:

Y = szacunkowa procentowa zawartość chudego mięsa w tuszy,

x_1 = (MF) średnia z pomiaru grubości warstwy mięsa — na całej długości mięśnia pośladkowego średniego (gluteus medius) (w mm),

x_2 = (ML) długość mięśnia pośladkowego średniego (gluteus medius),

x_3 = (MS) średnia grubość okrywy tłuszczowej powyżej (grzbietowej części) mięśnia pośladkowego średniego (gluteus medius) (w mm),

x_4 = S (mm) grubość okrywy tłuszczowej, mierzona w najcięższym miejscu nad mięśniem pośladkowym średnim (gluteus medius).

CZĘŚĆ VI

Metoda ręczna (ZP)

1. Zasady określone w niniejszej części stosuje się w przypadku, gdy klasyfikacji tusz wieprzowych dokonuje się metodą ręczną (ZP) polegającą na dokonaniu pomiaru liniałem.
2. Metodę tę można stosować za pomocą liniału, dokonując klasyfikacji na podstawie równania regresji. Metoda ta opiera się na ręcznym pomiarze grubości okrywy tłuszczowej i grubości mięśnia na linii środkowej przepołowionej tuszy.
3. Zawartość chudego mięsa w tuszy oblicza się według jednego z poniższych wzorów:

- a) tusze o masie od 70 do 110 kg

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

- b) tusze o masie od 110,1 do 180 kg

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

gdzie:

Y = szacunkowa procentowa zawartość chudego mięsa w tuszy,

x_1 = minimalna grubość okrywy tłuszczowej (włącznie ze skórą) w mm nad mięśniem pośladkowym średnim (gluteus medius),

x_2 = minimalna grubość mięśnia w mm między przednim końcem mięśnia pośladkowego średniego (gluteus medius) a grzbietową częścią kanału rdzenia.
