Euroopan unionin
virallinen lehti

FI
L-sarja

2025/122

24.1.2025

KOMISSION TÄYTÄNTÖÖNPANOPÄÄTÖS (EU) 2025/122,

annettu 22 päivänä tammikuuta 2025,

Italiassa käytettävien sianruhojen luokitusmenetelmien hyväksymisestä ja täytäntöönpanopäätöksen 2014/38/EU kumoamisesta

(tiedoksiannettu numerolla C(2025) 249)

(Ainoastaan italiankielinen teksti on todistusvoimainen)

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon maataloustuotteiden yhteisestä markkinajärjestelystä ja neuvoston asetusten (ETY) N:o 922/72, (ETY) N:o 234/79, (EY) N:o 1037/2001 ja (EY) N:o 1234/2007 kumoamisesta 17 päivänä joulukuuta 2013 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 ([1]) ja erityisesti sen 20 artiklan ensimmäisen kohdan p ja t alakohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

(1) Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 10 artiklassa säädetään, että sianruhojen unionin luokitteluasteikkoja sovelletaan mainitun asetuksen liitteessä IV olevan B kohdan mukaisesti. Mainitun asetuksen liitteessä IV olevan B jakson IV kohdan 1 alakohdassa vahvistetaan, että sianruhojen luokitusta varten vähärasvaisen lihan osuus arvioidaan komission hyväksymillä luokitusmenetelmillä, joiden on oltava sianruhon yhden tai useamman anatomisen osan fyysiseen mittaukseen perustuvia tilastollisesti testattuja arviointimenetelmiä, ja että luokitusmenetelmien hyväksyminen perustuu arvioinnin tilastolliseen enimmäisvirhepoikkeamaan. Sallittu poikkeama määritellään komission delegoidun asetuksen (EU) 2017/1182 ([2]) liitteessä V olevan A osan 1 kohdan toisessa kohdassa.

(2) Komission täytäntöönpanopäätöksellä 2014/38/EU ([3]) hyväksyttiin kuuden sianruhojen luokitusmenetelmän käyttö Italiassa.

(3) Italia on pyytänyt komissiota peruuttamaan menetelmien ”Fat-O-Meater I (FOM I)” ja ”AutoFOM III” hyväksynnän.

(4) Italia on myös pyytänyt komissiota hyväksymään sianruhojen luokitusta varten Italian alueella täytäntöönpanopäätöksellä 2014/38/EU hyväksyttyjen menetelmien ”Hennessy Grading Probe 7 (HGP 7)”, ”Fat-O-Meater II (FOM II)”, ”CSB Image-Meater” ja ”manuaalinen ZP-menetelmä” päivitetyt kaavat.

(5) Italia on esittänyt delegoidun asetuksen (EU) 2017/1182 11 artiklan 3 kohdassa tarkoitetussa pöytäkirjassa yksityiskohtaisen kuvauksen leikkuukokeista ja ilmoittanut periaatteet, joihin kyseiset uudet menetelmät perustuvat, leikkuukokeiden tulokset ja vähärasvaisen lihan prosenttiosuuden arvioinnissa käytetyt kaavat.

(6) Manuaalista ZP-menetelmää käytettäessä mittauksia voidaan tehdä myös Zoometer-nimisellä käsiskannerilla. Skannerilla tehdään samat mittaukset kuin manuaalisessa kalibroinnissa. Ennusteyhtälö on näin ollen sama kuin manuaalisessa ZP-menetelmässä, ja suoritetun kokeen ainoana tavoitteena oli varmistaa elektronisen laitteen tarkkuus ja täsmällisyys.

([1]) EUVL L 347, 20.12.2013, s. 671, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2013/1308/oj.

([2]) Komission delegoitu asetus (EU) 2017/1182, annettu 20 päivänä huhtikuuta 2017, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 täydentämisestä naudan-, sian- ja lampaanruhojen unionin luokitusasteikkojen sekä tiettyihin luokkiin kuuluvien ruhojen ja elävien eläinten markkinahintaselvitysten osalta (EUVL L 171, 4.7.2017, s. 74, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2017/1182/oj).

([3]) Komission täytäntöönpanopäätös 2014/38/EU, annettu 24 päivänä tammikuuta 2014, Italiassa käytettävien sianruhojen luokitusmenetelmien hyväksymisestä (EUVL L 23, 28.1.2014, s. 35, ELI: http://data.europa.eu/eli/dec_impl/2014/38/oj).

(7) Näitä pyyntöjä tarkasteltaessa on käynyt ilmi, että delegoidun asetuksen (EU) 2017/1182 liitteessä V olevassa A osassa vahvistetut edellytykset ja vähimmäisvaatimukset, jotka koskevat uusien luokitusmenetelmien hyväksymistä ja hyväksyttyjen menetelmien kaavojen päivittämistä, täyttyvät. Sen vuoksi uudet luokitusmenetelmät ja uudet kaavat olisi sallittava Italiassa.

(8) Italia on pyytänyt komissiolta lupaa säätää asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä IV olevan B jakson III kohdassa säädetystä vakiotarjontamuodosta poikkeavasta sianruhojen tarjontamuodosta.

(9) Luokitusmenetelmien ja niissä käytettävien laitteiden muutoksia ei sallita, ellei niitä hyväksytä nimenomaisesti komission täytäntöönpanopäätöksellä.

(10) Selkeyteen ja oikeusvarmuuteen liittyvistä syistä täytäntöönpanopäätös 2014/38/EU olisi kumottava.

(11) Jotta toimijoilla olisi riittävästi aikaa mukautua uusien laitteiden ja uusien kaavojen käyttöönottoa koskeviin teknisiin vaatimuksiin, tätä päätöstä olisi sovellettava 1 päivästä helmikuuta 2025.

(12) Tässä päätöksessä säädetyt toimenpiteet ovat maatalouden yhteisen markkinajärjestelyn komitean lausunnon mukaiset,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN PÄÄTÖKSEN:

1 artikla

Hyväksytään seuraavien luokitusmenetelmien käyttö sianruhojen vähärasvaisen lihan osuuden arvioimiseen Italiassa asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä IV olevan B jakson IV kohdan 1 alakohdan mukaisesti:

a) Hennessy Grading Probe 7 (HGP 7) -laite ja siihen liittyvät arviointimenetelmät, joista on yksityiskohtaiset tiedot liitteessä olevassa I osassa;

b) Fat-O-Meater II (FOM II) -laite ja siihen liittyvät arviointimenetelmät, joista on yksityiskohtaiset tiedot liitteessä olevassa II osassa;

c) CSB-Image-Meater-laite ja siihen liittyvät arviointimenetelmät, joista on yksityiskohtaiset tiedot liitteessä olevassa III osassa;

d) manuaalinen ZP-menetelmä ja siihen liittyvät arviointimenetelmät, joista on yksityiskohtaiset tiedot liitteessä olevassa IV osassa.

2 artikla

Sen estämättä, mitä asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä IV olevan B jakson III kohdassa säädetään vakiotarjontamuodosta, sianruhot voidaan tarjota Italiassa niin, ettei palleaa ja kylkirasvaa ole poistettu ennen punnitsemista ja luokittelemista. Tällaisessa tarjontamuodossa ruhon todettua lämminpainoa on mukautettava seuraavaa laskukaavaa käyttäen:

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

jossa:

Y = ruhon paino delegoidun asetuksen (EU) 2017/1182 7 artiklan mukaisesti,

X = ruhon lämminpaino kylkirasva ja pallea mukaan luettuina,

a = kylkirasva ja pallea yhteensä (%)

— pallean osalta: 0,29 % (ruhon paino 110,1–180 kg) ja 0,26 % (ruhon paino 70–110 kg),

— kylkirasvan osalta:

  — 0,99 % (ruhon paino 70–80,0 kg),

  — 1,29 % (ruhon paino 80,1–90,0 kg),

  — 1,52 % (ruhon paino 90,1–100,0 kg),

  — 2,05 % (ruhon paino 100,1–110 kg),

  — 2,52 % (ruhon paino 110,1–130 kg),

  — 2,62 % (ruhon paino 130,1–140 kg),

  — 2,83 % (ruhon paino 140,1–150 kg),

  — 2,96 % (ruhon paino 150,1–180 kg).

3 artikla

Edellä 1 artiklassa tarkoitettujen hyväksyttyjen luokitusmenetelmien tai niissä käytettävien laitteiden muuttaminen sallitaan komission täytäntöönpanopäätöksellä.

4 artikla

Kumotaan täytäntöönpanopäätös 2014/38/EU.

5 artikla

Tämä päätös on osoitettu Italian tasavallalle.

Sitä sovelletaan 1 päivästä helmikuuta 2025.

Tehty Brysselissä 22 päivänä tammikuuta 2025.

Komission puolesta
Christophe HANSEN
Komission jäsen

LIITE

ITALIASSA KÄYTETTÄVÄT SIANRUHOJEN LUOKITUSMENETELMÄT

I OSA

Hennessy Grading Probe 7 (HGP7)

1) Tässä osassa vahvistettuja sääntöjä sovelletaan, kun sianruhot luokitellaan Hennessy Grading Probe 7 (HGP7) -laitteella.

2) Laitteessa on anturi, joka on halkaisijaltaan 5,95 millimetriä (6,3 millimetriä anturin päässä olevan terän kohdalla) ja joka sisältää valodiodin (Siemens LED tyyppiä LYU 260-EO sekä valoanturi tyyppiä 58 MR). Anturin toimintaetäisyys on 0–120 millimetriä. Mittaustulokset muutetaan arvioiduksi vähärasvaisen lihan osuudeksi HGP 7 -laitteella tai siihen liitetyllä tietokoneella.

3) Ruhon vähärasvaisen lihan osuus lasketaan seuraavilla kaavoilla:

a) 70–110 kg painavat ruhot:

$$\hat{Y} = 69{,}8930 - 0{,}7338 \times X_1 + 0{,}0279 \times X_2,$$

jossa:

$\hat{Y}$ = vähärasvaisen lihan arvioitu prosenttiosuus ruhossa,

X_1 = selän nahanalaisen rasvan paksuus kamara mukaan luettuna millimetreinä, mitattuna 8 senttimetrin päästä ruhon keskiviivasta kolmanneksi ja neljänneksi takimmaisen kylkiluun välistä,

X_2 = *longissimus dorsi* -lihaksen paksuus millimetreinä, mitattuna samanaikaisesti ja samasta kohdasta kuin X_1;

b) 110,1–180 kg painavat ruhot:

$$\hat{Y} = 80{,}136492 - 14{,}021984 \times \ln(X_1) + 3{,}581997 \times \ln(X_2)$$

jossa:

$\hat{Y}$ = vähärasvaisen lihan arvioitu prosenttiosuus,

$\ln(X_1)$ = selän nahanalaisen rasvan paksuuden luonnollinen logaritmi, kamara mukaan luettuna, millimetreinä, mitattuna 8 senttimetrin päästä ruhon keskiviivasta kolmanneksi ja neljänneksi takimmaisen kylkiluun välistä,

$\ln(X_2)$ = *longissimus dorsi* -lihaksen paksuuden luonnollinen logaritmi, millimetreinä, mitattuna samanaikaisesti ja samasta kohdasta kuin X_1.

II OSA

Fat-O-Meater II (FOM II)

1) Tässä osassa vahvistettuja sääntöjä sovelletaan, kun sianruhot luokitellaan Fat-O-Meater II (FOM II) -laitteella.

2) Laitteessa on 3,5 MHz:n ultraäänianturi (U-Systems) ja anturi, joka on halkaisijaltaan 6 millimetriä ja joka sisältää Siemens SFH 950/960 -tyypin valodiodin. Anturin toimintaetäisyys on 3–125 millimetriä. Mittaustulokset muutetaan arvioiduksi vähärasvaisen lihan osuudeksi laitteeseen sisältyvällä tietokoneella.

3) Ruhon vähärasvaisen lihan osuus lasketaan seuraavalla kaavalla:

a) 70–110 kg painavat ruhot:

$$\hat{Y} = 70{,}2193 - 0{,}7140 \times X_1 + 0{,}0174 \times X_2$$

jossa:

$\hat{Y}$ = vähärasvaisen lihan arvioitu prosenttiosuus,

X_1 = selän nahanalaisen rasvan paksuus kamara mukaan luettuna millimetreinä, mitattuna 8 senttimetrin päästä ruhon keskiviivasta kolmanneksi ja neljänneksi takimmaisen kylkiluun välistä,

X_2 = *longissimus dorsi* -lihaksen paksuus millimetreinä, mitattuna samanaikaisesti ja samasta kohdasta kuin X_1;

b) 110,1–180 kg painavat ruhot:

$$\hat{Y} = 59{,}354157 - 0{,}550737 \times X_1 + 0{,}092655 \times X_2$$

jossa:

$\hat{Y}$ = vähärasvaisen lihan arvioitu prosenttiosuus,

X_1 = selän nahanalaisen rasvan paksuus kamara mukaan luettuna millimetreinä, mitattuna 8 senttimetrin päästä ruhon keskiviivasta kolmanneksi ja neljänneksi takimmaisen kylkiluun välistä,

X_2 = *longissimus dorsi* -lihaksen paksuus millimetreinä, mitattuna samanaikaisesti ja samasta kohdasta kuin X_1.

III OSA

CSB Image Meater

(1) Tässä osassa vahvistettuja sääntöjä sovelletaan, kun sianruhot luokitellaan CSB Image Meater -laitteella.

(2) Laitteessa on verkkoon kytketty kuvankäsittelyjärjestelmä, jossa kamerajärjestelmä kuvaa automaattisesti ruhon puolikkaat. Tämän jälkeen kuvat käsitellään tietokoneella erityisohjelmistolla, joka pystyy tuottamaan 20 erilaista mittausta. Kolme valittua mittaustulosta muutetaan arvioiduksi vähärasvaisen lihan osuudeksi tietokoneella.

(3) Ruhon vähärasvaisen lihan osuus lasketaan seuraavalla kaavalla:

a) 70–110 kg painavat ruhot:

$$\hat{Y} = 67{,}4309 + 0{,}1182 \times X_1 - 0{,}0450 \times X_2 - 0{,}5762 \times X_3 - 0{,}1861 \times X_4$$

jossa:

$\hat{Y}$ = vähärasvaisen lihan arvioitu prosenttiosuus ruhossa,

X_1 = (MF) vähärasvaisen lihan keskimääräinen massa mitattuna suhteessa keskimmäiseen pakaralihakseen (*gluteus medius*), millimetreinä,

X_2 = (ML) keskimmäisen pakaralihaksen (*gluteus medius*) pituus millimetreinä,

X_3 = (MS) keskirasvaisen lihan massa mitattuna suhteessa keskimmäiseen pakaralihakseen (*gluteus medius*), millimetreinä,

X_4 = (WbS) keskirasvaisen lihan massa, mitattuna suhteessa toiseen selkänikamaan alkaen keskimmäisen pakaralihaksen (*gluteus medium*) etukärjestä (Vb);

b) 110,1–180 kg painavat ruhot:

$$\hat{Y} = 48{,}652593 - 0{,}465268 \times X_1 + 0{,}169248 \times X_2$$

jossa:

$\hat{Y}$ = vähärasvaisen lihan arvioitu prosenttiosuus,

X_1 = rasvan vähimmäispaksuus millimetreinä (kamara mukaan luettuna) keskimmäisen pakaralihaksen (*gluteus medius*) kohdalla (ZPF),

X_2 = lihaksen paksuus millimetreinä keskimmäisen pakaralihaksen (*gluteus medius*) sisäreunan ja selkäydinkanavan selänpuolisen osan välillä (ZPM).

IV OSA

Manuaalinen ZP-menetelmä

1) Tässä osassa vahvistettuja sääntöjä sovelletaan, kun sianruhot luokitellaan manuaalisella ZP-menetelmällä.

2) ZP-mittauksia voidaan tehdä manuaalisesti mittatikulla tai Zoometer-laitteella (ZM) paikallaan olevien ruhojen keskiviivan kohdalta.

3) Zoometer on älypuhelimeen yhdistettävä laite, jonka käyttöliittymänä toimii Android-sovellus (ZMAPP). Laite voi tehdä laseretäisyysmittarin avulla etäisyysmittauksia sellaisten lineaaristen mittausten sekä kulma- ja pintamittausten toteuttamiseksi, jotka kalibroidaan älypuhelimen kameralla sianruhoista otettujen kuvien mukaisesti.

4) Ruhon vähärasvaisen lihan osuus lasketaan seuraavalla kaavalla:

a) 70–110 kg painavat ruhot:

$$\hat{Y} = 58{,}4789 - 0{,}5697 \times X_1 + 0{,}1230 \times X_2$$

jossa:

$\hat{Y}$ = vähärasvaisen lihan arvioitu prosenttiosuus,

X_1 = rasvan vähimmäispaksuus millimetreinä, kamara mukaan luettuna, keskimmäisen pakaralihaksen (*gluteus medius*) kohdalla (ZPF),

X_2 = lihaksen paksuus millimetreinä keskimmäisen pakaralihaksen (*gluteus medius*) sisäreunan ja selkäydinkanavan selänpuolisen osan välillä (ZPM);

b) 110,1–180 kg painavat ruhot:

$$\hat{Y} = 46{,}723946 - 0{,}472380 \times X_1 + 0{,}188621 \times X_2$$

jossa:

$\hat{Y}$ = vähärasvaisen lihan arvioitu prosenttiosuus,

X_1 = rasvan vähimmäispaksuus millimetreinä, kamara mukaan luettuna, keskimmäisen pakaralihaksen (*gluteus medius*) kohdalla (ZPF),

X_2 = lihaksen paksuus millimetreinä keskimmäisen pakaralihaksen (*gluteus medius*) sisäreunan ja selkäydinkanavan selänpuolisen osan välillä (ZPM).