AFGØRELSER

KOMMISSIONENS GENNEMFØRELSESAFGØRELSE (EU) 2020/113

af 23. januar 2020

om ændring af beslutning 2009/11/EF om godkendelse af metoder til klassificering af svinekroppe i Spanien

(meddelt under nummer C(2020) 232)

(Kun den spanske udgave er autentisk)

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007 ([1]), særlig artikel 20, litra p) og t), og

ud fra følgende betragtninger:

(1) I del B, punkt IV, nr. 1, i bilag IV til forordning (EU) nr. 1308/2013 er det fastsat, at klassificeringen af svinekroppe sker ved bestemmelse af indholdet af magert kød ved hjælp af de klassificeringsmetoder, der er godkendt af Kommissionen, og kun statistisk afprøvede metoder, der er baseret på fysisk måling af en eller flere anatomiske dele af svinekroppen, kan godkendes. Godkendelsen af klassificeringsmetoderne er betinget af, at en maksimumstolerance for statistiske fejl overholdes ved bestemmelsen. Denne tolerance er fastsat i del A i bilag V til Kommissionens delegerede forordning (EU) 2017/1182 ([2]).

(2) Ved Kommissionens beslutning 2009/11/EF ([3]) godkendtes ni metoder til klassificering af svinekroppe i Spanien.

(3) Ændringer af apparater og klassificeringsmetoder bør kun tillades, hvis de er udtrykkeligt godkendt ved en gennemførelsesafgørelse truffet af Kommissionen.

(4) Spanien har anmodet Kommissionen om at trække godkendelsen af metoden »Ultrafom 300« tilbage fra listen over godkendte metoder til klassificering af svinekroppe på sit område, da metoden ikke længere anvendes på Spaniens område.

(5) Spanien har anmodet Kommissionen om at godkende en ny metode og at ajourføre formlerne for tre metoder til klassificering af svinekroppe på sit område og har fremlagt en detaljeret beskrivelse af dissektionsprøven og angivet de principper, som metoderne er baseret på, resultaterne af dissektionsprøven og de ligninger, der er anvendt til at vurdere procentindholdet af magert kød, i den protokol, som er udfærdiget i henhold til artikel 11, stk. 3, i delegeret forordning (EU) 2017/1182.

(6) En gennemgang af anmodningen har vist, at betingelserne for godkendelse af disse klassificeringsmetoder er opfyldt. Disse klassificeringsmetoder bør derfor godkendes i Spanien.

(7) Beslutning 2009/11/EF bør derfor ændres.

(8) Foranstaltningerne i denne afgørelse er i overensstemmelse med udtalelse fra Komitéen for den Fælles Markedsordning for Landbrugsprodukter —

([1]) EUT L 347 af 20.12.2013, s. 671.

([2]) Kommissionens delegerede forordning (EU) 2017/1182 af 20. april 2017 om supplerende regler til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 for så vidt angår EU-handelsklasseskemaerne for slagtekroppe af kvæg, svin og får samt indberetning af markedspriser for visse kategorier af slagtekroppe og levende dyr (EUT L 171 af 4.7.2017, s. 74).

([3]) Kommissionens beslutning 2009/11/EF af 19. december 2008 om godkendelse af metoder til klassificering af svinekroppe i Spanien (EUT L 6 af 10.1.2009, s. 79).

VEDTAGET DENNE AFGØRELSE:

Artikel 1

I beslutning 2009/11/EF foretages følgende ændringer:

1) I artikel 1 foretages følgende ændringer:

   a) I stk. 1 foretages følgende ændringer:

      i) Litra c) udgår

      ii) Litra i) affattes således:

         »i) apparatet benævnt »gmSCAN« med tilhørende beregningsmetoder, der er beskrevet nærmere i del 9 i bilaget«

      iii) Følgende tilføjes som litra j):

         »j) apparatet benævnt »OptiScan TP« med tilhørende beregningsmetoder, der er beskrevet nærmere i del 10 i bilaget.«

   b) Stk. 2 affattes således:

      »Den manuelle metode ZP, der er omhandlet i stk. 1, litra g), hvor måling foretages med lineal, må kun anvendes på slagterier:

      a) hvor antallet af slagtninger ikke overstiger 700 svin om ugen i årsgennemsnit, og

      b) der har en slagtelinje med en forarbejdningskapacitet på under 50 svin i timen.«

2) Bilaget ændres som angivet i bilaget til denne afgørelse.

Artikel 2

Denne afgørelse er rettet til Kongeriget Spanien.

Udfærdiget i Bruxelles, den 23. januar 2020.

På Kommissionens vegne
Janusz WOJCIECHOWSKI
Medlem af Kommissionen

BILAG

»I bilaget foretages følgende ændringer:

1) Del 3 udgår

2) Del 5, 6 og 7 affattes således:

»**Del 5**

FAT-O-MEAT'ER (FOM II)

1. Reglerne i denne del anvendes, hvis svinekroppene klassificeres ved hjælp af apparatet benævnt »Fat-O-Meat'er (FOM II)«.

2. Apparatet er en ny udgave af Fat-O-Meat'er-målesystemet. FOM II består af en optisk sonde med en kniv, en dybdemålingsanordning med et måleinterval på 0-125 mm og en dataindsamlings- og analyseplade — Carometec Touch Panel i15 computer (Ingress Protection IP69K). FOM II-apparatet omregner selv måleværdierne til beregnet indhold af magert kød i procent.

3. En svinekrops indhold af magert kød beregnes efter følgende formel:

$$\hat{Y} = 69{,}592 - (0{,}741 \times X_1) + (0{,}066 \times X_2)$$

hvor

$\hat{Y}$ = beregnet indhold af magert kød i en svinekrop i procent

X1 = rygspæklagets tykkelse (inkl. svær) i mm, målt vinkelret på svinekroppens ryg 6 cm fra flækningslinjen mellem tredje og fjerdesidste ribben

X2 = muskeltykkelse i mm, målt på samme tid, samme sted og samme måde som X_1.

Formlen gælder for kroppe på mellem 60 og 120 kg (varm vægt).

Del 6

AUTOFOM III

1. Reglerne i denne del anvendes, hvis svinekroppene klassificeres ved hjælp af apparatet benævnt »AutoFOM III«.

2. Apparatet skal være udstyret med 16 2 MHz-ultralydtransducere (Carometec A/S) placeret med en afstand på 25 mm mellem hver transducer. Ultralyddataene skal omfatte målinger af rygspæktykkelse, muskeltykkelse samt dermed forbundne parametre. Måleresultaterne omregnes ved hjælp af en computer til beregnet procentindhold af magert kød.

3. En svinekrops indhold af magert kød beregnes efter følgende formel:

$$\hat{Y} = 75{,}39088 - (1{,}39968 \times R2P1) - (0{,}45787 \times R2P4) - (0{,}47094 \times R2P10) + (0{,}20349 \times R4P6)$$

hvor

$\hat{Y}$ = beregnet indhold af magert kød i en svinekrop i procent

R2P1 = gennemsnitlig hudtykkelse

R2P4 = P2-spæklagets mål ved det valgte punkt i mm

R2P10 = mindste spæktykkelse i tværsnittet i mm

R4P6 = spæk 1-målingerne ved det valgte punkt for mindste spæktykkelse.

Formlen gælder for kroppe på mellem 60 og 120 kg (varm vægt).

Del 7

DEN MANUELLE METODE (ZP)

1. Reglerne i denne del anvendes, hvis svinekroppene klassificeres efter den »manuelle metode (ZP)«, hvor måling foretages med lineal.

2. Ifølge denne metode kan der anvendes en lineal, idet klassificeringen bestemmes på grundlag af forudsigelsesligningen. Metoden er baseret på manuel måling af spæklagets og musklens tykkelse i den flækkede svinekrops midterlinje.

3. Svinekroppens indhold af magert kød beregnes efter følgende formel:

   $\hat{Y} = 66{,}324 - (0{,}526 \times F) + (0{,}034 \times M)$

   hvor

   $\hat{Y}$ = beregnet indhold af magert kød i svinekroppen i procent

   F = det synlige spæklags minimumstykkelse (inkl. svær), i mm, i kroppens flækningslinje over musklen *gluteus medius*

   M = lændemusklens synlige tykkelse, i mm, i kroppens flækningslinje, målt som den korteste afstand mellem den forreste (craniale) del af musklen *gluteus medius* og den øverste (dorsale) del af rygmarvskanalen.

   Formlen gælder for kroppe på mellem 60 og 120 kg (varm vægt).«

3) Følgende tilføjes som del 10:

»Del 10

OPTISCAN TP

1. Reglerne i denne del anvendes, hvis svinekroppene klassificeres ved hjælp af apparatet benævnt »OptiScan TP«.

2. OptiScan-TP-apparatet skal være udstyret med en digital billedgenerator, der tager et belyst foto af de to målepunkter på kroppene. Billederne lægges til grund ved beregningen af spæk- og muskeltykkelse. Apparatet Optiscan-TP omregner selv måleværdierne til beregnet indhold af magert kød. Fotografierne opbevares og kan være genstand for yderligere kontrol. Den integrerede Bluetooth® -interface gør det nemt at overføre data.

3. En svinekrops indhold af magert kød beregnes efter følgende formel:

   $\hat{Y} = 67{,}496 - (0{,}522 \times F) + (0{,}032 \times M)$

   hvor

   $\hat{Y}$ = beregnet indhold af magert kød i en svinekrop i procent

   F = det synlige spæklags minimumstykkelse (inkl. svær), i mm, i kroppens flækningslinje over musklen *gluteus medius*

   M = lændemusklens synlige tykkelse, i mm, i kroppens flækningslinje, målt som den korteste afstand mellem den forreste (craniale) del af musklen *gluteus medius* og den øverste (dorsale) del af rygmarvskanalen.

   Formlen gælder for kroppe på mellem 60 og 120 kg (varm vægt).«