BESCHLÜSSE

DURCHFÜHRUNGSBESCHLUSS (EU) 2020/113 DER KOMMISSION

vom 23. Januar 2020

zur Änderung der Entscheidung 2009/11/EG über die Zulassung von Verfahren zur Einstufung von Schweineschlachtkörpern in Spanien

(Bekannt gegeben unter Aktenzeichen C(2020) 232)

(Nur der spanische 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 Buchstaben p und t,

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 einen bestimmten Toleranzwert nicht überschreitet. Dieser Toleranzwert ist in Anhang V Teil A der Delegierten Verordnung (EU) 2017/1182 der Kommission ([2]) festgelegt.

(2) Mit der Entscheidung 2009/11/EG der Kommission ([3]) wurde die Anwendung von neun Verfahren zur Einstufung von Schweineschlachtkörpern in Spanien zugelassen.

(3) Änderungen der Geräte oder der Einstufungsverfahren sollten nicht zulässig sein, es sei denn, die Änderung wird ausdrücklich im Wege eines Durchführungsbeschlusses der Kommission genehmigt.

(4) Spanien hat bei der Kommission beantragt, die Zulassung des Verfahrens „Ultrafom 300“ aus dem Verzeichnis der Verfahren zur Einstufung von Schweineschlachtkörpern in seinem Hoheitsgebiet zu streichen, da dieses Verfahren in seinem Hoheitsgebiet nicht mehr angewendet wird.

(5) Spanien hat bei der Kommission die Zulassung eines neuen Verfahrens und die Aktualisierung der Formeln für drei Verfahren zur Einstufung von Schweineschlachtkörpern in seinem Hoheitsgebiet beantragt und im Protokoll gemäß Artikel 11 Absatz 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2017/1182 eine detaillierte Beschreibung des Zerlegeversuchs übermittelt, in der die Grundsätze dieser Verfahren, die Ergebnisse des Zerlegeversuchs sowie die Formeln zur Berechnung des Muskelfleischanteils genannt sind.

(6) Die Prüfung des Antrags hat ergeben, dass die Bedingungen für die Zulassung dieser Einstufungsverfahren erfüllt sind. Diese Einstufungsverfahren sollten somit in Spanien zugelassen werden.

(7) Die Entscheidung 2009/11/EG sollte daher entsprechend geändert werden.

(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]) Delegierte Verordnung (EU) 2017/1182 der Kommission vom 20. April 2017 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates in Bezug auf die Handelsklassenschemata der Union für Schlachtkörper von Rindern, Schweinen und Schafen und zur Meldung der Marktpreise für bestimmte Kategorien von Schlachtkörpern und lebenden Tieren (ABl. L 171 vom 4.7.2017, S. 74).

([3]) Entscheidung 2009/11/EG der Kommission vom 19. Dezember 2008 zur Zulassung von Verfahren der Einstufung von Schweineschlachtkörpern in Spanien (ABl. L 6 vom 10.1.2009, S. 79).

HAT FOLGENDEN BESCHLUSS ERLASSEN:

Artikel 1

Die Entscheidung 2009/11/EG wird wie folgt geändert:

1. Artikel 1 wird wie folgt geändert:
   a) Absatz 1 wird wie folgt geändert:
      i) Buchstabe c wird gestrichen;
      ii) Buchstabe i erhält folgende Fassung:
         „i) das Gerät ‚gmSCAN' und die entsprechenden Schätzverfahren, deren Einzelheiten in Teil 9 des Anhangs aufgeführt sind;";
      iii) folgender Buchstabe j wird angefügt:
         „j) das Gerät ‚OptiScan TP' und die entsprechenden Schätzverfahren, deren Einzelheiten in Teil 10 des Anhangs aufgeführt sind.";
   b) Absatz 2 erhält folgende Fassung:

      „Das in Absatz 1 Buchstabe g genannte manuelle Einstufungsverfahren (ZP) ist nur für Schlachthöfe zugelassen,

      a) in denen die Zahl an Schlachtungen im Jahresdurchschnitt 700 Schweine pro Woche nicht überschreitet und

      b) die eine Schlachtlinie mit einer Kapazität zur Verarbeitung von höchstens 50 Schweinen pro Stunde haben."
2. Der Anhang wird gemäß dem Anhang des vorliegenden Beschlusses geändert.

Artikel 2

Dieser Beschluss ist an das Königreich Spanien gerichtet.

Brüssel, den 23. Januar 2020

Für die Kommission
Janusz WOJCIECHOWSKI
Mitglied der Kommission

ANHANG

Der Anhang wird wie folgt geändert:

1. Teil 3 wird gestrichen.

2. Die Teile 5, 6 und 7 erhalten folgende Fassung:

„**Teil 5**

FAT-O-MEAT'ER (FOM II)

1. Die Vorschriften dieses Teils finden Anwendung, wenn die Einstufung von Schweineschlachtkörpern anhand des Geräts ‚Fat-O-Meat'er (FOM II)' erfolgt.

2. Bei diesem Gerät handelt es sich um eine neue Version des FAT-O-Meat'er-Messsystems. Das Gerät FOM II besteht aus einer optischen Sonde mit einer Klinge, einem Tiefenmessgerät mit einer Messtiefe von 0 bis 125 mm und dem Datenerfassungs- und -analysesystem Carometec Touch Panel i15 Computer (Ingress Protection IP69K). Die Messwerte werden vom Gerät FOM II in Schätzwerte für den Muskelfleischanteil umgerechnet.

3. Der Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers wird nach folgender Formel berechnet:

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

Hierbei sind:

$\hat{Y}$ = der geschätzte prozentuale Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers,

X1 = die Rückenspeckdicke (einschließlich Schwarte) in Millimetern, zwischen der dritt- und der viertletzten Rippe, 6 cm seitlich der Mittellinie senkrecht zur Wirbelsäule gemessen,

X2 = die Dicke des Rückenmuskels in mm, gleichzeitig, an derselben Stelle und auf dieselbe Weise wie X_1 gemessen.

Diese Formel gilt für Schlachtkörper von 60 bis 120 kg (Warmgewicht).

Teil 6

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 (Carometec 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:

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

Hierbei sind:

$\hat{Y}$ = der geschätzte prozentuale Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers,

R2P1 = die mittlere Dicke der Haut,

R2P4 = das Speckmaß P2 an der gewählten Position in mm;

R2P10 = das Minimum-Speckmaß im Querschnitt in mm;

R4P6 = die Messungen des Fettanteils 1 an der ausgewählten Stelle der Mindestspeckdicke.

Diese Formel gilt für Schlachtkörper von 60 bis 120 kg (Warmgewicht).

Teil 7

MANUELLES VERFAHREN (ZP)

1. Die Vorschriften dieses Teils finden Anwendung, wenn die Einstufung von Schweineschlachtkörpern nach dem ‚manuellen Verfahren (ZP)' durch Messung mit einer Schieblehre erfolgt.

2. Bei diesem Verfahren wird eine Lehre verwendet, wobei die Einstufung anhand einer Prädiktionsgleichung erfolgt. Das Verfahren basiert auf der manuellen Messung der Speck- und der Muskeldicke auf der Spaltfläche des Schlachtkörpers.

3. Der Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers wird nach folgender Formel berechnet:

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

   Hierbei sind:

   $\hat{Y}$ = der geschätzte prozentuale Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers,

   F = die Mindestdicke des sichtbaren Specks (einschließlich Schwarte) (in Millimetern) auf der Mittellinie des Schlachtkörpers, der den Muskel *gluteus medius* bedeckt,

   M = die sichtbare Dicke des Lendenmuskels (in Millimetern) auf der Mittellinie des Schlachtkörpers, gemessen als kürzeste Verbindung zwischen dem vorderen (kranialen) Ende des Muskels *gluteus medius* und der oberen (dorsalen) Kante des Wirbelkanals.

   Diese Formel gilt für Schlachtkörper von 60 bis 120 kg (Warmgewicht)."

3. Folgender Teil 10 wird angefügt:

„**Teil 10**

OPTISCAN TP

1. Die Vorschriften dieses Teils finden Anwendung, wenn die Einstufung von Schweineschlachtkörpern anhand des Geräts ‚OptiScan TP' erfolgt.

2. Das Gerät ‚Optiscan-TP' ist mit einem digitalen Bildgeber ausgestattet, der ein Lichtbild der zwei Messpunkte am Schlachtkörper erstellt. Die Bilder bilden die Grundlage für die Berechnung der Speck- und Muskeldicke. Die Messergebnisse werden vom Gerät ‚Optiscan-TP' selbst in den geschätzten Muskelfleischanteil umgerechnet. Die Fotos werden gespeichert und können später kontrolliert werden. Das integrierte Bluetooth®-Interface erleichtert die Datenübertragung.

3. Der Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers wird nach folgender Formel berechnet:

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

   Hierbei sind:

   $\hat{Y}$ = der geschätzte prozentuale Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers,

   F = t die Mindestdicke des sichtbaren Specks (einschließlich Schwarte) (in Millimetern) auf der Mittellinie des Schlachtkörpers, der den Muskel *gluteus medius* bedeckt,

   M = die sichtbare Dicke des Lendenmuskels (in Millimetern) auf der Mittellinie des Schlachtkörpers, gemessen als kürzeste Verbindung zwischen dem vorderen (kranialen) Ende des Muskels *gluteus medius* und der oberen (dorsalen) Kante des Wirbelkanals.

   Diese Formel gilt für Schlachtkörper von 60 bis 120 kg (Warmgewicht)."