# PÄÄTÖKSET

## KOMISSION TÄYTÄNTÖÖNPANOPÄÄTÖS (EU) 2020/113,

**annettu 23 päivänä tammikuuta 2020,**

**Espanjassa käytettävien sianruhojen luokitusmenetelmien hyväksymisestä tehdyn päätöksen 2009/11/EY muuttamisesta**

*(tiedoksiannettu numerolla C(2020) 232)*

**(Ainoastaan espanjankielinen 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 p ja t alakohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

(1) Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä IV olevan B jakson IV kohdan 1 kohdassa vahvistetaan, että sianruhojen luokitusta varten vähärasvaisen lihan osuus on arvioitava komission hyväksymillä luokitusmenetelmillä, joiden on oltava sianruhon yhden tai useamman anatomisen osan fyysiseen mittaukseen perustuvia tilastollisesti testattuja arviointimenetelmiä. Luokitusmenetelmät voidaan hyväksyä, jos arvioiden tilastolliselle virheelle määrätty enimmäispoikkeama ei ylity. Sallittu poikkeama määritellään komission delegoidun asetuksen (EU) 2017/1182 ([2]) liitteessä V olevassa A osassa.

(2) Komission päätöksellä 2009/11/EY ([3]) hyväksytään yhdeksän sianruhojen luokitusmenetelmän käyttö Espanjassa.

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

(4) Espanja on pyytänyt, että komissio poistaisi menetelmän ”Ultrafom 300” sen alueella käytettävien sianruhojen hyväksyttyjen luokitusmenetelmien luettelosta, koska menetelmää ei enää käytetä sen alueella.

(5) Espanja on pyytänyt, että komissio hyväksyisi uuden sen alueella käytettävän sianruhojen luokitusmenetelmän ja kolmen menetelmän kaavojen päivittämisen, esittänyt delegoidun asetuksen (EU) 2017/1182 11 artiklan 3 kohdassa säädetyssä pöytäkirjassa yksityiskohtaisen kuvauksen leikkuukokeesta ja ilmoittanut periaatteet, joihin menetelmät perustuvat, leikkuukokeen tulokset ja vähärasvaisen lihan osuuden määrittämisessä käytetyt kaavat.

(6) Pyyntöä tutkittaessa todettiin, että edellytykset kyseisten luokitusmenetelmien hyväksymiseksi täyttyvät. Sen vuoksi kyseiset luokitusmenetelmät olisi sallittava Espanjassa.

(7) Sen vuoksi päätöstä 2009/11/EY olisi muutettava.

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

---

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

([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).

([3]) Komission päätös 2009/11/EY, tehty 19 päivänä joulukuuta 2008, Espanjassa käytettävien sianruhojen luokitusmenetelmien hyväksymisestä (EUVL L 6, 10.1.2009, s. 79).

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN PÄÄTÖKSEN:

*1 artikla*

Muutetaan päätös 2009/11/EY seuraavasti:

1) Muutetaan 1 artikla seuraavasti:

a) muutetaan ensimmäinen kohta seuraavasti:

i) kumotaan c alakohta;

ii) korvataan i alakohta seuraavasti:

”i) gmSCAN-laite ja siihen liittyvät arviointimenetelmät, joista on yksityiskohtaiset tiedot liitteessä olevassa 9 osassa;”

iii) lisätään j alakohta seuraavasti:

”j) OptiScan TP -laite ja siihen liittyvät arviointimenetelmät, joista on yksityiskohtaiset tiedot liitteessä olevassa 10 osassa.”;

b) korvataan toinen kohta seuraavasti:

”Ensimmäisen kohdan g alakohdassa tarkoitettu manuaalinen ZP-mittatikkumenetelmä on sallittu ainoastaan sellaisissa teurastamoissa, joissa

a) teurastetaan vuosittain keskimäärin enintään 700 sikaa viikossa sekä

b) teurastuslinjan kapasiteetti on enintään 50 sikaa tunnissa.”;

2) Muutetaan liite tämän päätöksen liitteen mukaisesti.

*2 artikla*

Tämä päätös on osoitettu Espanjan kuningaskunnalle.

Tehty Brysselissä 23 päivänä tammikuuta 2020.

*Komission puolesta*
Janusz WOJCIECHOWSKI
*Komission jäsen*

*LIITE*

Muutetaan liite seuraavasti:

(1) Poistetaan 3 osa.

(2) Korvataan 5, 6 ja 7 osa seuraavasti:

”**5 osa**

FAT-O-MEAT'ER (FOM II)

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

2. Laite on Fat-O-Meat'er-mittausjärjestelmän uusi versio. FOM II -mittausvälineessä on optinen anturi, jossa on terä, paksuuden mittauslaite, jonka toimintaetäisyys on 0–125 millimetriä, sekä tietojen keruu- ja analysointiyksikkö – Carometec Touch Panel i15 computer (Ingress Protection IP69K). FOM II -laite muuttaa mittaustulokset arvioiduksi vähärasvaisen lihan osuudeksi.

3. Ruhon vähärasvaisen lihan osuus lasketaan seuraavalla kaavalla:

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

jossa

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

$X_1$ = selkäsilavan paksuus (kamara mukaan luettuna) millimetreinä mitattuna kohtisuoraan selkään nähden 6 senttimetrin päästä selän keskiviivasta kolmannen ja neljännen takimmaisen kylkiluun välistä;

$X_2$ = selkälihaksen paksuus millimetreinä mitattuna samanaikaisesti, samasta kohdasta ja samalla tavalla kuin $X_1$.

Tätä kaavaa sovelletaan 60–120 kilogramman painoisiin ruhoihin (lämminpaino).

**6 osa**

AUTOFOM III

1. Tässä osassa vahvistettuja sääntöjä sovelletaan, kun sianruhot luokitellaan AutoFOM III -laitteella.

2. Laitteessa on oltava 16 kappaletta 2 MHz:n ultraäänianturia (Carometec A/S); toimintaetäisyyden ultraäänianturei den välillä on oltava 25 millimetriä. Ultraäänitulokset muodostuvat selän nahanalaisen rasvan ja lihasten paksuuden sekä niihin liittyvien parametrien mittauksista. Mittaustulokset muunnetaan arvioiduksi vähärasvaisen lihan osuudeksi tietokoneen avulla.

3. Ruhon vähärasvaisen lihan osuus lasketaan seuraavalla kaavalla:

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

jossa

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

R2P1 = nahan keskimääräinen paksuus;

R2P4 = P2 rasvamitta valitussa kohdassa millimetreinä;

R2P10 = poikkileikkauskohdan rasvan vähimmäispaksuus millimetreinä;

R4P6 = rasva1-mittaukset valitussa MFT-pisteessä.

Tätä kaavaa sovelletaan 60–120 kilogramman painoisiin ruhoihin (lämminpaino).

**7 osa**

MANUAALINEN ZP-MENETELMÄ

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

2. Menetelmässä voidaan käyttää mittatikkua, jonka asteikko perustuu vähärasvaisen lihan osuutta koskevaan ennusteyhtälöön. Tässä menetelmässä rasvan ja lihaksen paksuus mitataan manuaalisesti halkaistun ruhon keskiviivalta.

3. Ruhon vähärasvaisen lihan osuus lasketaan seuraavalla kaavalla:

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

   jossa

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

   F = F = näkyvän rasvan vähimmäispaksuus (kamara mukaan luettuna) millimetreinä halkaistun ruhon keskiviivalla, keskimmäistä pakaralihasta (*gluteus medius*) ympäröivässä osassa,

   M = M = näkyvän pakaralihaksen paksuus millimetreinä halkaistun ruhon keskiviivalla, mitattuna kohdassa, jossa keskimmäisen pakaralihaksen (*gluteus medius*) etukärjen ja selkäydinkanavan yläreunan välinen etäisyys on lyhin.

   Tätä kaavaa sovelletaan 60–120 kilogramman painoisiin ruhoihin (lämminpaino).”

(3) lisätään 10 osa seuraavasti:

”**10 osa**

OPTISCAN TP

1. Tässä osassa vahvistettuja sääntöjä sovelletaan, kun sianruhot luokitellaan OptiScan TP -laitteella.

2. OptiScan-TP-laitteessa on oltava digitaalinen kuvannuslaite, joka valaisee kuvakohteen ja ottaa valokuvan ruhon kahdesta mittauskohdasta. Kuvien perusteella lasketaan rasvan ja lihasten paksuus. OptiScan-TP-laite muuntaa mittaustulokset arvioiduksi vähärasvaisen lihan osuudeksi. Kuvat tallentuvat ja niitä voidaan myöhemmin tarkastella. Integroitu Bluetooth®-liitäntä mahdollistaa helpon tiedonsiirron.

3. Ruhon vähärasvaisen lihan osuus lasketaan seuraavalla kaavalla:

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

   jossa

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

   F = näkyvän rasvan vähimmäispaksuus (kamara mukaan luettuna) millimetreinä halkaistun ruhon keskiviivalla, keskimmäistä pakaralihasta (*gluteus medius*) ympäröivässä osassa,

   M = näkyvän pakaralihaksen paksuus millimetreinä halkaistun ruhon keskiviivalla, mitattuna kohdassa, jossa keskimmäisen pakaralihaksen (*gluteus medius*) etukärjen ja selkäydinkanavan yläreunan välinen etäisyys on lyhin.

   Tätä kaavaa sovelletaan 60–120 kilogramman painoisiin ruhoihin (lämminpaino).”