PÄÄTÖKSET

KOMISSION TÄYTÄNTÖÖNPANOPÄÄTÖS (EU) 2020/1728,

annettu 17 päivänä marraskuuta 2020,

sianruhojen luokitukseen Kroatiassa käytettävien menetelmien hyväksymisestä

(tiedoksiannettu numerolla C(2020) 7880)

(Ainoastaan kroaatinkielinen 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 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) Kroatia on pyytänyt, että komissio antaisi hyväksynnän viidelle luokitusmenetelmälle (”Hennessy Grading Probe 2 (HGP2)”, ”Hennessy Grading Probe 7 (HGP7)”, ”OptiGrade-MCP”, ”OptiScan-TP” ja manuaalinen ZP-menetelmä). Tätä varten Kroatia on esittänyt delegoidun asetuksen (EU) 2017/1182 11 artiklan 3 kohdassa säädetyssä pöytäkirjassa yksityiskohtaisen kuvauksen leikkuukokeesta ja ilmoittanut periaatteet, joihin nämä menetelmät perustuvat, leikkuukokeensa tulokset ja vähärasvaisen lihan prosenttiosuuden arvioinnissa käytetyt kaavat.

(3) Pyyntöä tarkasteltaessa todettiin, että edellytykset näiden luokitusmenetelmien hyväksymiseksi täyttyvät. Sen vuoksi kyseiset luokitusmenetelmät ja kaavat olisi sallittava Kroatiassa.

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

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN PÄÄTÖKSEN:

1 artikla

1. Hyväksytään seuraavien menetelmien käyttö sianruhojen luokitukseen Kroatiassa asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä IV olevan B jakson IV kohdan 1 kohdan mukaisesti:

a) ”Hennessy Grading Probe 2 (HGP2)” -laite ja siihen liittyvät arviointimenetelmät, joista on yksityiskohtaiset tiedot liitteessä olevassa I osassa;

b) ”Hennessy Grading Probe 7 (HGP7)” -laite ja siihen liittyvät arviointimenetelmät, joista on yksityiskohtaiset tiedot liitteessä olevassa II osassa;

c) ”OptiGrade-MCP”-laite ja siihen liittyvät arviointimenetelmät, joista on yksityiskohtaiset tiedot liitteessä olevassa III osassa;

([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).

d) ”OptiScan-TP”-laite ja siihen liittyvät arviointimenetelmät, joista on yksityiskohtaiset tiedot liitteessä olevassa IV osassa;

e) manuaalinen ZP-mittatikkumenetelmä ja siihen liittyvät arviointimenetelmät, joista on yksityiskohtaiset tiedot liitteessä olevassa V osassa.

2. Edellä 1 kohdan c alakohdassa tarkoitettu manuaalinen ZP-mittatikkumenetelmä sallitaan ainoastaan sellaisissa teurastamoissa, joissa teurastetaan viikoittain enintään 500 sikaa, vuotuisena keskiarvona laskettuna.

2 artikla

Muutoksia hyväksyttyihin laitteisiin tai luokitusmenetelmiin ei sallita, ellei niitä hyväksytä nimenomaisesti komission täytäntöönpanopäätöksellä.

3 artikla

Tämä päätös on osoitettu Kroatian tasavallalle.

Tehty Brysselissä 17 päivänä marraskuuta 2020.

Komission puolesta
Janusz WOJCIECHOWSKI
Komission jäsen

LIITE

KROATIASSA KÄYTETTÄVÄT SIANRUHOJEN LUOKITUSMENETELMÄT

I OSA

Hennessy Grading Probe 2 (HGP 2)

1. Tässä osassa vahvistettuja sääntöjä sovelletaan, kun sianruhot luokitellaan Hennessy Grading Probe 2 (HGP 2) -laitteella.

2. Laitteessa on oltava anturi, joka on halkaisijaltaan 5,95 millimetriä (ja 6,3 millimetriä anturin päässä olevan terän kohdalla) ja jossa on valodiodi (tyyppiä LYU 260-EO oleva Siemens LED ja tyyppiä 58 MR olevan valodetektori) ja jonka toimintaetäisyys on 0–120 millimetriä.

3. Ruhon vähärasvaisen lihan osuus lasketaan seuraavalla kaavalla:

$$LMP_{HGP\ 2} = 68{,}54165 - (0{,}7727577 \times F) + (0{,}008924575 \times M)$$

jossa:

$LMP_{HGP\ 2}$ = vähärasvaisen lihan arvioitu prosenttiosuus ruhossa

F = selän nahanalaisen rasvan paksuus (kamara mukaan luettuna) millimetreinä mitattuna ulkopuolelta 7 senttimetrin päästä halkaistun ruhon keskiviivasta ja sisäpuolelta 4 senttimetrin päästä selän keskiviivasta kolmanneksi ja neljänneksi takimmaisen kylkiluun välistä

M = lihaksen paksuus millimetreinä mitattuna samanaikaisesti ja samasta kohdasta kuin F.

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

II OSA

Hennessy Grading Probe 7 (HGP 7)

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

2. Laitteessa on oltava anturi, joka on halkaisijaltaan 5,95 millimetriä (ja 6,3 millimetriä anturin päässä olevan terän kohdalla) ja jossa on valodiodi (tyyppiä LYU 260-EO oleva Siemens LED ja tyyppiä 58 MR olevan valodetektori) ja jonka toimintaetäisyys on 0–120 millimetriä.

3. Ruhon vähärasvaisen lihan osuus lasketaan seuraavalla kaavalla:

$$LMP_{HGP\ 7} = 66{,}92177 - (0{,}7505144 \times F) + (0{,}03170816 \times M)$$

jossa:

$LMP_{HGP\ 7}$ = vähärasvaisen lihan arvioitu prosenttiosuus ruhossa

F = selän nahanalaisen rasvan paksuus (kamara mukaan luettuna) millimetreinä mitattuna ulkopuolelta 7 senttimetrin päästä halkaistun ruhon keskiviivasta ja sisäpuolelta 4 senttimetrin päästä selän keskiviivasta kolmanneksi ja neljänneksi takimmaisen kylkiluun välistä

M = lihaksen paksuus millimetreinä mitattuna samanaikaisesti ja samasta kohdasta kuin F.

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

III OSA

OptiGrade-MCP

1. Tässä osassa vahvistettuja sääntöjä sovelletaan, kun sianruhot luokitellaan OptiGrade-MCP-laitteella.

2. Laitteessa on oltava halkaisijaltaan 6 millimetrin optinen anturi, yksi infrapunavalodiodi (Siemens) sekä valotransistori (Siemens). Toimintaetäisyyden on oltava 0–110 millimetriä.

3. Ruhon vähärasvaisen lihan osuus lasketaan seuraavalla kaavalla:

$$LMP_{MCP} = 66{,}863 - (0{,}6809437 \times F) + (0{,}02633554 \times M)$$

jossa:

LMP_{MCP} = vähärasvaisen lihan arvioitu prosenttiosuus ruhossa;

F = selän nahanalaisen rasvan paksuus (kamara mukaan luettuna) millimetreinä mitattuna ulkopuolelta 7 senttimetrin päästä halkaistun ruhon keskiviivasta ja sisäpuolelta 4 senttimetrin päästä selän keskiviivasta kolmanneksi ja neljänneksi takimmaisen kylkiluun välistä

M = lihaksen paksuus millimetreinä mitattuna samanaikaisesti ja samasta kohdasta kuin F.

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

IV 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:

$$LMP_{TP} = 66{,}52167 - (0{,}5215984 \times F) + (0{,}01604653 \times M)$$

jossa:

LMP_{TP} = vähärasvaisen lihan arvioitu prosenttiosuus ruhossa,

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

M = lihaksen vähimmäispaksuus keskimmäisen pakaralihaksen (*gluteus medius*) sisäreunan ja selkäydinkanavan selänpuolisen osan välillä

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

V 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:

$$LMP_{ZP} = 66{,}18242 - (0{,}5312573 \times F) + (0{,}02048905 \times M)$$

jossa:

LMP_{ZP} = vähärasvaisen lihan arvioitu prosenttiosuus ruhossa

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

M = lihaksen vähimmäispaksuus keskimmäisen pakaralihaksen (*gluteus medius*) sisäreunan ja selkäydinkanavan selänpuolisen osan välillä

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