KOMMISSIONENS GENNEMFØRELSESAFGØRELSE

af 17. juli 2014

om godkendelse af metoder til klassificering af svinekroppe i Sverige og om ophævelse af beslutning 97/370/EF

(meddelt under nummer C(2014) 4946)

(Kun den svenske udgave er autentisk)

(2014/476/EU)

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

ud fra følgende betragtninger:

(1) I punkt 1 i afdeling B.IV 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 af Kommissionen godkendte klassificeringsmetoder, som kun kan være statistisk afprøvede beregningsmetoder, der er baseret på fysisk måling af en eller flere af svinekroppens anatomiske dele. Kun klassificeringsmetoder med en vis maksimal tolerance for statistiske beregningsfejl bør godkendes. Denne tolerance er fastsat i artikel 23, stk. 3, i Kommissionens forordning (EF) nr. 1249/2008 ([2]).

(2) Ved Kommissionens beslutning 97/370/EF ([3]) godkendtes der tre metoder til klassificering af svinekroppe i Sverige.

(3) Eftersom de godkendte klassificeringsmetoder kræver teknisk tilpasning, har Sverige anmodet Kommissionen om tilladelse til at udskifte de formler, som anvendes i metoderne »Intrascope (Optical Probe)«, »Hennessy Grading Probe (HGP II)« og »AutoFom«, samt om tilladelse til at anvende de to nye metoder »Fat-O-Meat'er II (FOM II)« og »Hennessy Grading Probe 7 (HGP 7)« til klassificering af svinekroppe på sit område. Sverige har i forbindelse hermed fremlagt en detaljeret beskrivelse af dissektionsforsøgene og angivet de principper, som de nye metoder er baseret på, resultatet af dissektionsforsøgene og de ligninger, der er anvendt til at vurdere procentindholdet af magert kød, i den protokol, som er udfærdiget i henhold til artikel 23, stk. 4, i forordning (EF) nr. 1249/2008.

(4) En gennemgang af anmodningen har vist, at betingelserne for godkendelse af de nye formler og metoder er opfyldt. De pågældende former og metoder bør derfor godkendes i Sverige.

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

(6) Af hensyn til klarheden og retssikkerheden bør der træffes en ny afgørelse. Beslutning 97/370/EF bør derfor ophæves.

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

([1]) EUT L 347 af 20.12.2013, s. 671.
([2]) Kommissionens forordning (EF) nr. 1249/2008 af 10. december 2008 om gennemførelsesbestemmelser til EF-handelsklasseskemaerne for slagtekroppe af voksent kvæg, svin og får og for indberetning af priser (EUT L 337 af 16.12.2008, s. 3).
([3]) Kommissionens beslutning 97/370/EF af 30. maj 1997 om godkendelse af metoder til klassificering af svinekroppe i Sverige (EFT L 157 af 14.6.1997, s. 19).

VEDTAGET DENNE AFGØRELSE:

Artikel 1

Følgende metoder godkendes til klassificering af svinekroppe i Sverige i henhold til afsnit B.IV, punkt 1, i bilag IV til forordning (EU) nr. 1308/2013:

a) apparatet »Intrascope (Optical Probe)« med tilhørende beregningsmetoder, der er beskrevet nærmere i del I i bilaget

b) apparatet »Hennessy Grading Probe 2 (HGP 2)« med tilhørende beregningsmetoder, der er beskrevet nærmere i del II i bilaget

c) apparatet »AutoFom III« med tilhørende beregningsmetoder, der er beskrevet nærmere i del III i bilaget

d) apparatet »Fat-O-Meat'er II (FOM II)« med tilhørende beregningsmetoder, der er beskrevet nærmere i del IV i bilaget

e) apparatet »Hennessy Grading Probe 7 (HGP 7)« med tilhørende beregningsmetoder, der er beskrevet nærmere i del V i bilaget.

Artikel 2

Ændringer af godkendte apparater og klassificeringsmetoder bør kun tillades, hvis de er udtrykkeligt godkendt ved en gennemførelsesafgørelse vedtaget af Kommissionen.

Artikel 3

Beslutning 97/370/EF ophæves.

Artikel 4

Denne afgørelse anvendes fra den 1. juli 2014.

Artikel 5

Denne afgørelse er rettet til Kongeriget Sverige.

Udfærdiget i Bruxelles, den 17. juli 2014.

På Kommissionens vegne
Dacian CIOLOȘ
Medlem af Kommissionen

BILAG

METODER TIL KLASSIFICERING AF SVINEKROPPE I SVERIGE

DEL I

Intrascope (Optical Probe)

1. Reglerne i denne del anvendes, når svinekroppene klassificeres ved hjælp af apparatet »Intrascope« (Optical Probe).

2. Intrascope-apparatet er udstyret med en sekskantet sonde med en maksimal bredde på 12 mm (og på 19 mm på den kniv, der er anbragt på enden af sonden), som er udstyret med et vindue, en lyskilde og en skydelære.

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

$$Y = 68{,}1839 - 0{,}55266 \times SP_F1$$

hvor:

SP_F1: spæklagets tykkelse (inklusive svær) i mm, målt 8 cm ved siden af svinekroppens midterlinje bag det bagerste ribben.

4. Formlen gælder for kroppe på mellem 50 og 120 kg.

DEL II

Hennessy Grading Probe 2 (HGP 2)

1. Reglerne i denne del anvendes, når svinekroppene klassificeres ved hjælp af apparatet »Hennessy Grading Probe 2« (HGP 2).

2. Ved hjælp af refleksionsspektroskopi registrerer Hennessy-sonden profiler af de målinger, der fremkommer ved at registrere indtrængningsintervaller (i mm) sammen med tilbagekastede lysspredningssignaler.

3. Der vælges specifikke optiske båndbredder for at få de bedst mulige resultater, der kan opnås, mellem og inden for de forskellige vævstyper hos den art, der underkastes en objektiv analyse.

4. Hennessy Grading Probe-apparatet er udstyret med en sonde med en diameter på 5,95 mm med en tilstødende kniv på 6,3 mm, der har en fotodiode (Siemens LED af typen LYU 260-EO og en fotodetektor af typen 58 MR) og et måleinterval på mellem 0 og 120 mm.

5. Måleværdierne udtrykkes i skønnet indhold af magert kød ved hjælp af HGP 2 selv og den dermed forbundne databehandlingsenhed.

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

$$Y = 68{,}9849 - 0{,}61123 \times GP2_F1 - 0{,}28522 \times GP2_F2 + 0{,}0242 \times GP2_M$$

hvor:

GP2_F1: spæklagets tykkelse (inklusive svær) i mm, målt 8 cm fra svinekroppens midterlinje bag det bagerste ribben

GP2_F2: spæklagets tykkelse (inklusive svær) i mm, målt 6 cm fra svinekroppens midterlinje 12 cm mod hovedet i forhold til F1

GP2_M: musklens tykkelse i mm, målt på samme tid og samme sted som F2.

7. Formlen gælder for kroppe på mellem 50 og 120 kg.

DEL III

AutoFom III

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

2. AutoFom III er baseret på ultralydsteknologi og leverer en digitaliseret 3D-scanning af svinekroppen. Ultralydsbilledet genereres af 16 transducere indkapslet i et batteri af rustfrit stål.

3. I henhold til Unionens referencemetode forudsiges en svinekrops indhold af magert kød ved hjælp af en formel på baggrund af digitale variabler, der uddrages fra et ultralydsbillede. Der opnås mere end 50 digitale variabler fra billedanalysen. Den statistiske analyse reducerer oplysningerne til to komponenter, der begge er en lineær kombination af de samme seks digitale variabler. Den endelig formel udtrykkes i digitale variabler:

$$Y = 55{,}2971 - 0{,}27747 \times R2P4 - 0{,}24594 \times R2P11 + 4{,}59557 \times R2P12 - 0{,}22981 \times R2P15 + 0{,}11882 \times R3P5 - 0{,}11719 \times R4P3$$

hvor:

R2P4: p2_selected_fat_mm. P2-spæklagets mål ved den valgte position i mm

R2P11: minpair_value. Et filter, der udvælger to regioner 14 cm fra hinanden anvendes på vektoren af tværsnittet. Dette er minimumsværdien af filterresultatet for vektoren

R2P12: P2_skew. Forholdet mellem den valgte P2 og den ikke-valgte P2. Den faktiske anvendte stilling er en smule tættere på centrum for at gøre værdien mere tolerant over for mere skæve svinekroppe. Værdien er altid højere end eller lig med 1,0.

R2P15: minpair_value v2. Version to af minpair value.

Kød/Ribben grænseflade

R3P5: max_meat_mm. Den maksimale kødtykkelse. Den maksimale ribbensposition minus den minimale spæklagsposition omregnet til mm.

Spæklag1 grænseflader mellem fedtlagene

Spæklag1 måles ved skinken og ved femte til sjette ribben. Disse kaldes B-punkter.

R4P3: fat1_p2_selected. Målet for spæklag1 ved den valgte P2-position.

4. Formlen gælder for kroppe på mellem 50 og 120 kg.

DEL IV

Fat-O-Meat'er II (FOM II)

1. Reglerne i denne del anvendes, hvis svinekroppene klassificeres ved hjælp af apparatet »Fat-O-Meat'er II« (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 skønnet indhold af magert kød i procent.

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

$$Y = 68{,}5549 - 0{,}5485 \times FOM_F1 - 0{,}26491 \times FOM_F2 + 0{,}0153 \times FOM_M$$

hvor:

FOM_F1: spæklagets tykkelse i mm, målt 8 cm ved siden af svinekroppens midterlinje mellem tredje- og fjerdesidste lændehvirvel

FOM_F2: spæklagets tykkelse i mm, målt 6 cm ved siden af svinekroppens midterlinje mellem tredje- og fjerdesidste ribben

FOM_M: musklens tykkelse i mm, målt på samme tid og samme sted som F2.

4. Formlen gælder for kroppe på mellem 50 og 120 kg.

DEL V

Hennessy Grading Probe 7 (HGP 7)

1. Reglerne i denne del anvendes, når svinekroppene klassificeres ved hjælp af apparatet »Hennessy Grading Probe 7« (HGP 7).

2. Ved hjælp af refleksionsspektroskopi registrerer Hennessy-sonden profiler af de målinger, der fremkommer ved at registrere indtrængningsintervaller (i mm) sammen med tilbagekastede lysspredningssignaler.

3. Der vælges specifikke optiske båndbredder for at få de bedst mulige resultater, der kan opnås, mellem og inden for de forskellige vævstyper hos den art, der underkastes en objektiv analyse.

4. Hennessy Grading Probe-apparatet er udstyret med en sonde med en diameter på 5,95 mm med en tilstødende kniv på 6,3 mm, der har en fotodiode (Siemens LED af typen LYU 260-EO og en fotodetektor af typen 58 MR) og et måleinterval på mellem 0 og 120 mm.

5. Måleværdierne udtrykkes i skønnet indhold af magert kød ved hjælp af HGP 7 selv og den dermed forbundne databehandlingsenhed.

6. Evalueringen af målekurven er en anelse anderledes for HGP 2 end for HGP 7.

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

$$Y = 69{,}199 - 0{,}70871 \times GP7_F1 - 0{,}20261 \times GP7_F2 + 0{,}0272 \times GP7_M$$

hvor:

GP7_F1: spæklagets tykkelse (inklusive svær) i mm, målt 8 cm ved siden af svinekroppens midterlinje bag det bagerste ribben

GP7_F2: spæklagets tykkelse (inklusive svær) i mm, målt 6 cm ved siden af svinekroppens midterlinje 12 cm mod hovedet i forhold til F1

GP7_M: musklens tykkelse i mm, målt på samme tid og samme sted som F2.

8. Formlen gælder for kroppe på mellem 50 og 120 kg.