2025/241

10.2.2025

KOMMISSIONENS GENNEMFØRELSESAFGØRELSE (EU) 2025/241

af 7. februar 2025

om godkendelse af metoder til klassificering af svinekroppe i Tjekkiet og om ophævelse af beslutning 2005/1/EF

(meddelt under nummer C(2025) 745)

(Kun den tjekkiske 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, stk. 1, litra p) og t), og

ud fra følgende betragtninger:

(1) I henhold til artikel 10 i forordning (EU) nr. 1308/2013 finder EU-handelsklasseskemaerne for svinekroppe anvendelse i overensstemmelse med punkt B i bilag IV til nævnte forordning. I punkt B.IV, nr. 1, i bilag IV til nævnte forordning er det fastsat, at med henblik på klassificeringen af svinekroppe skal indholdet af magert kød bestemmes ved hjælp af klassificeringsmetoder, der er godkendt af Kommissionen, at kun statistisk afprøvede metoder, der er baseret på fysisk måling af en eller flere dele af svinekroppen, kan godkendes, og at klassificeringsmetoderne er betinget af overholdelsen af en maksimumstolerancesats for statistiske fejl ved bestemmelsen. Nævnte tolerance er fastsat i del A, punkt 1, andet afsnit, i bilag V til Kommissionens delegerede forordning (EU) 2017/1182 ([2]).

(2) Ved Kommissionens beslutning 2005/1/EF ([3]) blev seks metoder til klassificering af svinekroppe i Tjekkiet godkendt.

(3) Tjekkiet har anmodet Kommissionen om at godkende følgende nye metode: »Fat-O-Meater II (FOM II)«. Med henblik herpå har Tjekkiet fremlagt en detaljeret beskrivelse af dissektionsprøven og angivet de principper, som den nye metode er baseret på, resultaterne af dissektionsprøven og de ligninger, der er anvendt til at beregne procentindholdet af magert kød, i den protokol, der er omhandlet i artikel 11, stk. 3, i delegeret forordning (EU) 2017/1182.

(4) Tjekkiet har også anmodet Kommissionen om at godkende en ajourført formel for tre metoder (»Zwei-Punkte-Messverfahren«, »Ultra-sound IS-D-05« og »Needle IS-D-15«), der allerede er godkendt ved beslutning 2005/1/EF til klassificering af svinekroppe på dets område.

(5) En gennemgang af disse anmodninger har vist, at de betingelser og minimumskrav, der kræves for godkendelse af de nye klassificeringsmetoder og ajourføring af ligningerne for de godkendte metoder, jf. del A i bilag V til delegeret forordning (EU) 2017/1182, er opfyldt. Den nye klassificeringsmetode og de nye formler bør derfor godkendes i Tjekkiet.

(6) Tjekkiet har anmodet Kommissionen om tilladelse til at fastsætte en anden måde at præsentere svinekroppe på end den standardpræsentation, der er fastsat i punkt B.III i bilag IV til forordning (EU) nr. 1308/2013.

([1]) EUT L 347 af 20.12.2013, s. 671, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2013/1308/oj.

([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, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2017/1182/oj).

([3]) Kommissionens beslutning 2005/1/EF af 27. december 2004 om godkendelse af metoder til klassificering af svinekroppe i Tjekkiet (EUT L 1 af 4.1.2005, s. 8, ELI: http://data.europa.eu/eli/dec/2005/1(1)/oj).

(7) Ændringer af klassificeringsmetoderne eller apparater hertil bør kun tillades, hvis de er udtrykkeligt godkendt ved en gennemførelsesafgørelse vedtaget af Kommissionen.

(8) Af hensyn til klarheden og retssikkerheden bør beslutning 2005/1/EF ophæves.

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

VEDTAGET DENNE AFGØRELSE:

Artikel 1

Følgende klassificeringsmetoder godkendes til måling af svinekroppes indhold af magert kød i Tjekkiet i henhold til punkt B.IV, nr. 1, i bilag IV til forordning (EU) nr. 1308/2013:

a) klassificeringsmetoden »Zwei-Punkte-Messverfahren« med tilhørende beregningsmetoder, der er nærmere beskrevet i del I i bilaget

b) apparatet »Fat-O-Meater (FOM)« med tilhørende beregningsmetoder, der er nærmere beskrevet i del II i bilaget

c) apparatet »Hennessy Grading Probe (HGP 4)« med tilhørende beregningsmetoder, der er nærmere beskrevet i del III i bilaget

d) apparatet »Ultra FOM 300« med tilhørende beregningsmetoder, der er nærmere beskrevet i del IV i bilaget

e) apparatet »Ultra-sound IS-D-05« med tilhørende beregningsmetoder, der er beskrevet nærmere i del V i bilaget

f) apparatet »Needle IS-D-15« med tilhørende beregningsmetoder, der er beskrevet nærmere i del VI i bilaget

g) apparatet »Fat-O-Meater II (FOM II)« med tilhørende beregningsmetoder, der er nærmere beskrevet i del VII i bilaget.

Klassificeringsmetoden »Zwei-Punkte-Messverfahren« må kun anvendes på slagterier, hvor der i årsgennemsnit højst slagtes 200 svin om ugen.

Artikel 2

Uanset den standardpræsentation, der er omhandlet i punkt B.III i bilag IV til forordning (EU) nr. 1308/2013, kan svinekroppe i Tjekkiet præsenteres:

a) uden ører, der skal fjernes, før svinekroppen vejes og klassificeres. I tilfælde af en sådan udskæring skal den registrerede vægt af den varme slagtekrop justeres efter følgende formel:

varm kropsvægt = vægten af den varme slagtekrop uden ører + 0,274 kg

b) uden at flommen er fjernet, før de vejes og klassificeres. I tilfælde af en sådan udskæring skal den registrerede vægt af den varme slagtekrop justeres efter følgende formel:

varm kropsvægt = 1,65651 + 0,96139 × vægten af den varme slagtekrop med flomme

c) med flommen og uden ører, der skal fjernes, før svinekroppen vejes og klassificeres. I tilfælde af en sådan udskæring skal den registrerede vægt af den varme slagtekrop justeres efter følgende formel:

varm kropsvægt = 1,65651 + 0,96139 × (vægten af den varme slagtekrop med flomme og uden ører + 0,274 kg).

Artikel 3

De ændringer af de godkendte klassificeringsmetoder eller apparater hertil, der er omhandlet i artikel 1, godkendes ved en gennemførelsesafgørelse vedtaget af Kommissionen.

Artikel 4

Beslutning 2005/1/EF ophæves.

Artikel 5

Denne afgørelse er rettet til Den Tjekkiske Republik.

Udfærdiget i Bruxelles, den 7. februar 2025.

På Kommissionens vegne
Christophe HANSEN
Medlem af Kommissionen

BILAG

METODER TIL KLASSIFICERING AF SVINEKROPPE I TJEKKIET

DEL I

Zwei-Punkte-Messverfahren (ZP)

(1) Reglerne i denne del anvendes, hvis svinekroppene klassificeres ved hjælp af metoden »Zwei-Punkte-Messverfahren (ZP)«.

(2) Denne metode kan gennemføres ved hjælp af en skydelære, hvor klassificeringen bestemmes på grundlag af en forudsigelsesligning. Metoden er baseret på manuel måling af den flækkede svinekrops midterlinje.

(3) Svinekroppens indhold af magert kød beregnes efter følgende formel:

$$Y = 61{,}84184 - 0{,}46816 \times BF + 0{,}07998 \times MD$$

hvor:

Y = beregnet indhold af magert kød i procent

BF = det synlige spæklags minimumstykkelse (inkl. svær), i mm, over musklen gluteus medius målt i svinekroppens flækningslinje.

MD = musklens tykkelse i mm målt som den korteste afstand mellem den craniale del af musklen gluteus medius og den dorsale del af rygmarvskanalen.

Denne formel gælder for svinekroppe mellem 60 og 120 kg.

DEL II

Fat-O-Meater (FOM)

(1) Reglerne i denne del anvendes, hvis svinekroppene klassificeres ved hjælp af metoden »Fat-O-Meater (FOM)«.

(2) Apparatet er forsynet med en sonde med en diameter på 6 mm, som er udstyret med en fotodiode af typen Siemens SFH 950/960 og har en dybdeanvendelse på mellem 3 og 103 mm. Måleværdierne omregnes til beregnet indhold af magert kød ved hjælp af en computer.

(3) Svinekroppens indhold af magert kød beregnes efter følgende formel:

$$Y = 70{,}28164 - 0{,}75376 \times S + 0{,}00270 \times M$$

hvor:

Y = beregnet indhold af magert kød i procent

S = spæklagets tykkelse (inklusive svær) i mm, målt 6,5 cm fra svinekroppens midterlinje mellem andet- og tredjebageste ribben

M = musklens tykkelse i mm, målt på samme tid og sted som S.

Denne formel gælder for svinekroppe mellem 60 og 120 kg.

DEL III

Hennessy Grading Probe (HGP 4)

(1) Reglerne i denne del anvendes, hvis svinekroppene klassificeres ved hjælp af metoden »Hennessy Grading Probe (HGP 4)«.

(2) Apparatet er forsynet med en sonde med en diameter på 5,95 mm (og på 6,3 mm på den kniv, der er anbragt på enden af sonden), som er udstyret med en fotodiode (Siemens LED af typen LYU 260-EO) og fotodetektor af typen 58 MR og har en dybdeanvendelse på mellem 0 og 120 mm. Måleværdierne udtrykkes i beregnet indhold af magert kød ved hjælp af HGP 4 alene eller en computer, der er forbundet med apparatet.

(3) Svinekroppens indhold af magert kød beregnes efter følgende formel:

$$Y = 69{,}11354 - 0{,}67804 \times S + 0{,}00432 \times M$$

hvor:

Y = beregnet indhold af magert kød i procent

S = spæklagets tykkelse (inklusive svær) i mm, målt 7 centimeter fra svinekroppens midterlinje mellem tredje- og fjerdebageste ribben

M = musklens tykkelse i mm, målt på samme tid og sted som S.

Denne formel gælder for svinekroppe mellem 60 og 120 kg.

DEL IV

Ultra FOM 300

(1) Reglerne i denne del anvendes, hvis svinekroppene klassificeres ved hjælp af metoden »Ultra FOM 300«.

(2) Apparatet er forsynet med en ultralydssonde på 3,5 MHz. Ultralydsignalet digitaliseres, lagres og behandles af en mikroprocessor. Ultra-FOM-apparatet omregner selv værdierne til beregnet indhold af magert kød.

(3) Svinekroppens indhold af magert kød beregnes efter følgende formel:

$$Y = 66{,}78382 - 0{,}80922 \times S + 0{,}04746 \times M$$

hvor:

Y = beregnet indhold af magert kød i procent

S = spæklagets tykkelse (inklusive svær) i mm, målt 7 cm fra svinekroppens midterlinje mellem andet- og tredjebageste ribben (såkaldt »P2-måling«)

M = musklens tykkelse i mm, målt på samme tid og sted som S.

Denne formel gælder for svinekroppe mellem 60 og 120 kg.

DEL V

Ultra-sound IS-D-05

(1) Reglerne i denne del anvendes, hvis svinekroppene klassificeres ved hjælp af apparatet benævnt »Ultra-sound IS-D-05«.

(2) Klassificeringsapparatet IS-D-05 måler indholdet af magert kød og spæklagets tykkelse på grundlag af en responsanalyse af den serie ultralydimpulser, som i rækkefølge sendes ind på et givet sted i svinekroppen. Ultralydsonden udsender 3 × 100 ultralydimpulser med en frekvens på 4 MHz på scanningstidspunktet.

(3) Svinekroppens indhold af magert kød beregnes efter følgende formel:

$$Y = 69{,}17386 - 0{,}83174 \times BF + 0{,}03530 \times MD$$

hvor:

Y =	beregnet indhold af magert kød i procent
BF =	spæklagets tykkelse (inklusive svær) i mm, målt mellem andet- og tredjebageste ribben, 7 cm fra svinekroppens midterlinje vinkelret mod huden
MD =	musklens tykkelse i mm, målt mellem andet- og tredjebageste ribben, 7 cm fra ryggens midterlinje vinkelret på svinekroppen.

Denne formel gælder for svinekroppe mellem 60 og 120 kg.

DEL VI

Needle IS-D-15

(1) Reglerne i denne del anvendes, hvis svinekroppene klassificeres ved hjælp af apparatet benævnt »Needle IS-D-15«.

(2) Klassificeringsapparatet IS-D-15 gør brug af en nålesonde, der stikkes ind i svinekroppen på et givet sted; indstikningsdybden er ca. 140 mm. Bag nålen sidder en optisk anordning, som ved hjælp af en optisk kanal belyser det omgivende væv eller område og scanner den reflekterede mængde lysenergi med den definerede bølgelængde. Sonden er også udstyret med en kontaktfri præcisionsmåleanordning, der bestemmer den faktiske indstiksdybde med en nøjagtighed på 46 mikrometer.

(3) Svinekroppens indhold af magert kød beregnes efter følgende formel:

$$Y = 67{,}86508 - 0{,}74820 \times BF + 0{,}04786 \times MD$$

hvor:

Y =	beregnet indhold af magert kød i procent
BF =	spæklagets tykkelse (inklusive svær) i mm, målt mellem andet- og tredjebageste ribben, 7,5 cm fra ryggens midterlinje, vinkelret på huden.
MD =	musklens tykkelse i mm, målt mellem andet- og tredjebageste ribben, 7,5 cm fra ryggens midterlinje vinkelret på svinekroppen.

Denne formel gælder for svinekroppe mellem 60 og 120 kg.

DEL VII

Fat-O-Meater II (FOM II)

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

(2) Apparatet består af en optisk sonde med en kniv, en dybdemålingsanordning med en dybdeanvendelse på mellem 0 og 125 mm samt en dataindsamlings- og analyseplade.

(3) Svinekroppens indhold af magert kød beregnes efter følgende formel:

$$Y = 65{,}73183 - 0{,}75225 \times BF + 0{,}07957 \times MD$$

hvor:

Y =	beregnet indhold af magert kød i procent
BF =	spæklagets tykkelse (inklusive svær) i mm, målt mellem andet- og tredjebageste ribben, 6,5 cm fra ryggens midterlinje vinkelret på huden
MD =	musklens tykkelse i mm, målt mellem andet- og tredjebageste ribben, 6,5 cm fra ryggens midterlinje vinkelret på svinekroppen.

Denne formel gælder for svinekroppe mellem 60 og 120 kg.