Euroopan unionin
virallinen lehti

FI
L-sarja

2025/241

10.2.2025

KOMISSION TÄYTÄNTÖÖNPANOPÄÄTÖS (EU) 2025/241,

annettu 7 päivänä helmikuuta 2025,

Tšekissä käytettävien sianruhojen luokitusmenetelmien hyväksymisestä ja päätöksen 2005/1/EY kumoamisesta

(tiedoksiannettu numerolla C(2025) 745)

(Ainoastaan tšekinkielinen 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 ensimmäisen kohdan p ja t alakohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

(1) Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 10 artiklassa säädetään, että sianruhojen unionin luokitteluasteikkoja sovelletaan mainitun asetuksen liitteessä IV olevan B kohdan mukaisesti. Mainitun asetuksen liitteessä IV olevan B jakson IV kohdan 1 alakohdassa 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 ja että luokitusmenetelmien hyväksyminen perustuu arvioinnin tilastolliseen enimmäisvirhepoikkeamaan. Sallittu poikkeama määritellään komission delegoidun asetuksen (EU) 2017/1182 ([2]) liitteessä V olevan A osan 1 kohdan toisessa alakohdassa.

(2) Komission päätöksellä 2005/1/EY ([3]) hyväksyttiin kuuden sianruhojen luokitusmenetelmän käyttö Tšekissä.

(3) Tšekki on pyytänyt komissiota hyväksymään seuraavan uuden menetelmän: ”Fat-O-Meater II (FOM II)”. Tätä varten Tšekki on esittänyt delegoidun asetuksen (EU) 2017/1182 11 artiklan 3 kohdassa tarkoitetussa pöytäkirjassa yksityiskohtaisen kuvauksen leikkuukokeesta ja ilmoittanut periaatteet, joihin uusi menetelmä perustuu, leikkuukokeen tulokset ja vähärasvaisen lihan prosenttiosuuden arvioinnissa käytetyt kaavat.

(4) Tšekki on myös pyytänyt komissiota hyväksymään päivitetyt kaavat kolmelle menetelmälle (”Zwei-Punkte-Messverfahren”, ”Ultra-sound IS-D-05” and ”Needle IS-D-15”), jotka on jo hyväksytty päätöksellä 2005/1/EY sianruhojen luokitusta varten Tšekin alueella.

(5) Näitä pyyntöjä tarkasteltaessa on käynyt ilmi, että delegoidun asetuksen (EU) 2017/1182 liitteessä V olevassa A osassa vahvistetut edellytykset ja vähimmäisvaatimukset, jotka koskevat uusien luokitusmenetelmien hyväksymistä ja hyväksyttyjen menetelmien kaavojen päivittämistä, täyttyvät. Sen vuoksi uusi luokitusmenetelmä ja uudet kaavat olisi sallittava Tšekissä.

(6) Tšekki on pyytänyt komissiolta lupaa säätää asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä IV olevan B jakson III kohdassa säädetystä vakiotarjontamuodosta poikkeavasta sianruhojen tarjontamuodosta.

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

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

([3]) Komission päätös 2005/1/EY, tehty 27 päivänä joulukuuta 2004, Tšekissä käytettävien sianruhojen luokitusmenetelmien hyväksymisestä (EUVL L 1, 4.1.2005, s. 8, ELI: http://data.europa.eu/eli/dec/2005/1(1)/oj).

(7) Luokitusmenetelmien ja niissä käytettävien laitteiden muutoksia ei sallita, ellei niitä hyväksytä nimenomaisesti komission täytäntöönpanopäätöksellä.

(8) Selkeyteen ja oikeusvarmuuteen liittyvistä syistä päätös 2005/1/EY olisi kumottava.

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

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN PÄÄTÖKSEN:

1 artikla

Hyväksytään seuraavien luokitusmenetelmien käyttö sianruhojen vähärasvaisen lihan osuuden arvioimiseen Tšekissä asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä IV olevan B jakson IV kohdan 1 alakohdan mukaisesti:

a) luokitusmenetelmä ”Zwei-Punkte-Messverfahren” ja siihen liittyvät arviointimenetelmät, joista on yksityiskohtaiset tiedot liitteessä olevassa I osassa;

b) ”Fat-O-Meater (FOM)” -laite ja siihen liittyvät arviointimenetelmät, joista on yksityiskohtaiset tiedot liitteessä olevassa II osassa;

c) ”Hennessy Grading Probe (HGP 4)” -laite ja siihen liittyvät arviointimenetelmät, joista on yksityiskohtaiset tiedot liitteessä olevassa III osassa;

d) ”Ultra FOM 300” -laite ja siihen liittyvät arviointimenetelmät, joista on yksityiskohtaiset tiedot liitteessä olevassa IV osassa;

e) ”Ultra-sound IS-D-05” -laite ja siihen liittyvät arviointimenetelmät, joista on yksityiskohtaiset tiedot liitteessä olevassa V osassa;

f) ”Needle IS-D-15” -laite ja siihen liittyvät arviointimenetelmät, joista on yksityiskohtaiset tiedot liitteessä olevassa VI osassa;

g) ”Fat-O-Meater II (FOM II)” -laite ja siihen liittyvät arviointimenetelmät, joista on yksityiskohtaiset tiedot liitteessä olevassa VII osassa.

”Zwei-Punkte-Messverfahren” -luokitusmenetelmää voidaan soveltaa vain teurastamoissa, joissa teurastetaan enintään 200 sikaa viikossa, vuotuisena keskimääränä ilmoitettuna.

2 artikla

Sen estämättä, mitä asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä IV olevan B jakson III kohdassa säädetään vakiotarjonta-muodosta, sianruhot voidaan tarjota Tšekissä

a) ilman korvia, jotka on poistettu ennen ruhon punnitsemista ja luokittelemista. Tällaisessa tarjontamuodossa ruhon todettua lämminpainoa on mukautettava seuraavaa laskukaavaa käyttäen:

ruhon lämminpaino = lämpimän ruhon paino ilman korvia + 0,274 kg;

b) niin, ettei kylkirasvaa ole poistettu ennen punnitsemista ja luokittelemista. Tällaisessa tarjontamuodossa ruhon todettua lämminpainoa on mukautettava seuraavaa laskukaavaa käyttäen:

ruhon lämminpaino = 1,65651 + 0,96139 × lämpimän ruhon paino kylkirasvoineen;

c) niin, ettei kylkirasvaa ole poistettu ennen ruhon punnitsemista ja luokittelemista, ja ilman korvia, jotka on poistettu ennen ruhon punnitsemista ja luokittelemista. Tällaisessa tarjontamuodossa ruhon todettua lämminpainoa on mukautettava seuraavaa laskukaavaa käyttäen:

ruhon lämminpaino = 1,65651 + 0,96139 × (lämpimän ruhon paino kylkirasvoineen ja ilman korvia + 0,274 kg).

3 artikla

Edellä 1 artiklassa tarkoitettujen hyväksyttyjen luokitusmenetelmien tai niissä käytettävien laitteiden muuttaminen sallitaan komission täytäntöönpanopäätöksellä.

4 artikla

Kumotaan päätös 2005/1/EY.

5 artikla

Tämä päätös on osoitettu Tšekin tasavallalle.

Tehty Brysselissä 7 päivänä helmikuuta 2025.

Komission puolesta
Christophe HANSEN
Komission jäsen

LIITE

TŠEKISSÄ KÄYTETTÄVÄT SIANRUHOJEN LUOKITUSMENETELMÄT

I OSA

Zwei-Punkte-Messverfahren (ZP)

1) Tässä osassa vahvistettuja sääntöjä sovelletaan, kun sianruhot luokitellaan ”Zwei-Punkte-Messverfahren (ZP)” -menetelmällä

2) Menetelmässä voidaan käyttää mittatikkua, jonka asteikko perustuu ennusteyhtälöön. Se perustuu manuaaliseen mittaukseen halkaistun ruhon keskiviivalta.

3) Ruhon vähärasvaisen lihan osuus lasketaan seuraavalla kaavalla:

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

jossa:

Y = vähärasvaisen lihan arvioitu prosenttiosuus

BF = keskimmäistä pakaralihasta (M. gluteus medius) ympäröivän näkyvän rasvan (kamara mukaan luettuna) vähimmäispaksuus millimetreinä halkaistun ruhon keskiviivalla

MD = lihaksen paksuus millimetreinä mitattuna kohdassa, jossa keskimmäisen pakaralihaksen (M. gluteus medius) etukärjen ja selkärankakanavan yläreunan välinen etäisyys on lyhin.

Tätä kaavaa sovelletaan 60–120 kilogramman painoisiin ruhoihin.

II OSA

Fat-O-Meater (FOM)

1) Tässä osassa vahvistettuja sääntöjä sovelletaan, kun sianruhot luokitellaan ”Fat-O-Meater (FOM)” -menetelmällä.

2) Laitteessa on halkaisijaltaan 6 millimetrin anturi, joka sisältää Siemens SFH 950/960 -tyypin valodiodin. Anturin toimintaetäisyyden on oltava 3–103 millimetriä. Mittaustulokset muutetaan vähärasvaisen lihan arvioiduksi osuudeksi tietokoneen avulla.

3) Ruhon vähärasvaisen lihan osuus lasketaan seuraavalla kaavalla:

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

jossa:

Y = vähärasvaisen lihan arvioitu prosenttiosuus

S = selän nahanalaisen rasvan (kamara mukaan luettuna) paksuus millimetreinä mitattuna 6,5 senttimetrin päästä ruhon keskiviivasta toisen ja kolmannen takimmaisen kylkiluun välistä

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

Tätä kaavaa sovelletaan 60–120 kilogramman painoisiin ruhoihin.

III OSA

Hennessy Grading probe (HPG 4)

1) Tässä osassa vahvistettuja sääntöjä sovelletaan, kun sianruhot luokitellaan ”Hennessy Grading Probe (HGP 4)” -menetelmällä.

2) Laitteessa on 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) sekä tyyppiä 58 MR oleva valodetektori; toimintaetäisyyden on oltava 0–120 millimetriä. Mittaustulokset muutetaan vähärasvaisen lihan arvioiduksi osuudeksi HGP 4 -laitteella tai siihen liitetyllä tietokoneella.

3) Ruhon vähärasvaisen lihan osuus lasketaan seuraavalla kaavalla:

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

jossa:

Y = vähärasvaisen lihan arvioitu prosenttiosuus

S = selän nahanalaisen rasvan (kamara mukaan luettuna) paksuus millimetreinä mitattuna 7 senttimetrin päästä ruhon keskiviivasta kolmannen ja neljännen takimmaisen kylkiluun välistä

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

Tätä kaavaa sovelletaan 60–120 kilogramman painoisiin ruhoihin.

IV OSA

Ultra FOM 300

1) Tässä osassa vahvistettuja sääntöjä sovelletaan, kun sianruhot luokitellaan ”Ultra FOM 300” -menetelmällä.

2) Laitteessa on oltava ultraäänisondi, jota käytetään 3,5 MHz:n teholla. Ultraäänisignaali digitoidaan, tallennetaan ja käsitellään mikroprosessorin avulla. Mittaustulokset muutetaan vähärasvaisen lihan arvioiduksi osuudeksi Ultra-FOM-laitteella.

3) Ruhon vähärasvaisen lihan osuus lasketaan seuraavalla kaavalla:

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

jossa:

Y = vähärasvaisen lihan arvioitu prosenttiosuus

S = selän nahanalaisen rasvan (kamara mukaan luettuna) paksuus millimetreinä mitattuna 7 senttimetrin päästä selän keskiviivasta toiseksi ja kolmanneksi takimmaisen kylkiluun välistä (mittaus ”P2”)

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

Tätä kaavaa sovelletaan 60–120 kilogramman painoisiin ruhoihin.

V OSA

Ultra-sound IS-D-05

1) Tässä osassa vahvistettuja sääntöjä sovelletaan, kun sianruhot luokitellaan ”Ultra-sound IS-D-05” -laitteella.

2) IS-D-05-luokituslaitetta käytetään vähärasvaisen lihan ja rasvan paksuuden mittaamiseen. Laite analysoi ruhon määrättyyn kohtaan peräkkäin annettujen ultraääni-impulssien vastetta. Ultraäänisondi skannaa ruhoa siten, että skannauksen aikana annetaan 3 × 100 ultraääni-impulssia 4 MHz:n taajuudella.

3) Ruhon vähärasvaisen lihan osuus lasketaan seuraavalla kaavalla:

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

jossa:

Y = vähärasvaisen lihan arvioitu prosenttiosuus

BF = selän nahanalaisen rasvan (kamara mukaan luettuna) paksuus millimetreinä mitattuna 7 senttimetrin päästä selän keskiviivasta kohtisuoraan ihoa vasten toiseksi ja kolmanneksi takimmaisen kylkiluun välistä

MD = lihaksen paksuus millimetreinä mitattuna 7 senttimetrin päästä selän keskiviivasta kohtisuoraan ruhoa vasten toiseksi ja kolmanneksi takimmaisen kylkiluun välistä.

Tätä kaavaa sovelletaan 60–120 kilogramman painoisiin ruhoihin.

VI OSA

Needle IS-D-15

1) Tässä osassa vahvistettuja sääntöjä sovelletaan, kun sianruhot luokitellaan ”Needle IS-D-15” -laitteella.

2) IS-D-15-luokituslaitteessa käytetään neula-anturia, joka asetetaan tiettyyn ruhon kohtaan; anturi viedään noin 140 millimetrin syvyyteen. Neulan takana on optinen laite, joka valaisee optisen kanavan avulla ympäröivän kudoksen tai alueen ja skannaa heijastuneen valoenergian määrää tietyllä aallonpituudella. Kärjessä on myös tarkka kontaktiton mittauslaite, joka määrittää kulloisenkin insertiosyvyyden 46 mikrometrin tarkkuudella.

3) Ruhon vähärasvaisen lihan osuus lasketaan seuraavalla kaavalla:

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

jossa:

Y = vähärasvaisen lihan arvioitu prosenttiosuus

BF = selän nahanalaisen rasvan (kamara mukaan luettuna) paksuus millimetreinä mitattuna 7,5 senttimetrin päästä selän keskiviivasta kohtisuoraan ihoa vasten toiseksi ja kolmanneksi takimmaisen kylkiluun välistä

MD = lihaksen paksuus millimetreinä mitattuna 7,5 senttimetrin päästä selän keskiviivasta kohtisuoraan ruhoa vasten toiseksi ja kolmanneksi takimmaisen kylkiluun välistä.

Tätä kaavaa sovelletaan 60–120 kilogramman painoisiin ruhoihin.

VII OSA

Fat-O-Meater II (FOM II)

1) Tässä osassa vahvistettuja sääntöjä sovelletaan, kun sianruhot luokitellaan ”Fat-O-Meater II (FOM II)” -laitteella.

2) Laitteessa on optinen anturi, jossa on terä, paksuuden mittauslaite, jonka toimintaetäisyys on 0–125 millimetriä, sekä tietojen keruu- ja analysointiyksikkö.

3) Ruhon vähärasvaisen lihan osuus lasketaan seuraavalla kaavalla:

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

jossa:

Y = vähärasvaisen lihan arvioitu prosenttiosuus

BF = selän nahanalaisen rasvan (kamara mukaan luettuna) paksuus millimetreinä mitattuna 6,5 senttimetrin päästä selän keskiviivasta kohtisuoraan ihoa vasten toiseksi ja kolmanneksi takimmaisen kylkiluun välistä

MD = lihaksen paksuus millimetreinä mitattuna 6,5 senttimetrin päästä selän keskiviivasta kohtisuoraan ruhoa vasten toiseksi ja kolmanneksi takimmaisen kylkiluun välistä.

Tätä kaavaa sovelletaan 60–120 kilogramman painoisiin ruhoihin.