Úradný vestník
Európskej únie

SK
Séria L

2025/241

10.2.2025

VYKONÁVACIE ROZHODNUTIE KOMISIE (EÚ) 2025/241

zo 7. februára 2025,

ktorým sa povoľujú metódy na určovanie tried kvality na účely klasifikácie jatočných tiel ošípaných v Česku a ktorým sa zrušuje rozhodnutie 2005/1/ES

[oznámené pod číslom C(2025) 745]

(Iba české znenie je autentické)

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 zo 17. decembra 2013, ktorým sa vytvára spoločná organizácia trhov s poľnohospodárskymi výrobkami a ktorým sa zrušujú nariadenia Rady (EHS) č. 922/72, (EHS) č. 234/79, (ES) č. 1037/2001 a (ES) č. 1234/2007 ([1]), a najmä na jeho článok 20 prvý odsek písm. p) a t),

keďže:

(1) V článku 10 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 sa stanovuje, že stupnice Únie na klasifikáciu jatočných tiel ošípaných sa uplatňujú v súlade s bodom B prílohy IV k uvedenému nariadeniu. V oddiele B.IV bode 1 prílohy IV k uvedenému nariadeniu sa stanovuje, že na klasifikáciu jatočných tiel ošípaných sa má obsah chudého mäsa odhadovať metódami na určovanie tried kvality, ktoré povolila Komisia, že povoliť sa môžu len štatisticky overené metódy odhadu, ktoré sa zakladajú na fyzickom meraní jednej alebo viacerých anatomických častí jatočného tela ošípanej a že metódy na určovanie tried kvality sa povolia, len ak neprekročia maximálnu toleranciu štatistickej chyby odhadu. Táto tolerancia sa vymedzuje v časti A bode 1 druhom odseku prílohy V k delegovanému nariadeniu Komisie (EÚ) 2017/1182 ([2]).

(2) Rozhodnutím Komisie 2005/1/ES ([3]) sa povolilo používanie šiestich metód na určovanie tried kvality jatočných tiel ošípaných v Česku.

(3) Česko požiadalo Komisiu, aby povolila túto novú metódu: „Fat-O-Meater II (FOM II)“. Na tento účel Česko v protokole stanovenom v článku 11 ods. 3 delegovaného nariadenia (EÚ) 2017/1182 predložilo podrobný opis skúšobnej rozrábky s uvedením zásad, z ktorých táto nová metóda vychádza, výsledky svojej skúšobnej rozrábky a rovnice použité na odhad percentuálneho obsahu chudého mäsa.

(4) Česko takisto požiadalo Komisiu o povolenie aktualizovaného vzorca pre tri metódy („Zwei-Punkte-Messverfahren“, „Ultra-sound IS-D-05“ a „Needle IS-D-15“), ktoré už boli rozhodnutím 2005/1/ES povolené na určovanie tried kvality jatočných tiel ošípaných na jeho území.

(5) Z preskúmania uvedených žiadostí vyplynulo, že podmienky a minimálne požiadavky na povolenie nových metód na určovanie tried kvality, ako aj na aktualizáciu rovníc pre povolené metódy v zmysle časti A prílohy V k delegovanému nariadeniu (EÚ) 2017/1182, sú splnené. Nová metóda určovania tried kvality a nové vzorce by sa preto mali v Česku povoliť.

(6) Česko požiadalo Komisiu, aby mu povolila stanoviť obchodnú úpravu jatočných tiel ošípaných, ktorá sa líši od štandardnej obchodnej úpravy stanovenej v oddiele B.III prílohy IV k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013.

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

([2]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2017/1182 z 20. apríla 2017, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013, pokiaľ ide o stupnicu Únie na klasifikáciu jatočných tiel hovädzieho dobytka, ošípaných a oviec a o oznamovanie trhových cien určitých kategórií jatočných tiel a živých zvierat (Ú. v. EÚ L 171, 4.7.2017, s. 74, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2017/1182/oj).

([3]) Rozhodnutie Komisie 2005/1/EC z 27. decembra 2004, ktorým sa schvaľujú metódy klasifikácie jatočne opracovaných tiel ošípaných v Českej republike (Ú. v. EÚ L 1, 4.1.2005, s. 8, ELI: http://data.europa.eu/eli/dec/2005/1(1)/oj).

(7) Úpravy prístrojov ani metód na určovanie tried kvality by sa nemali umožniť, pokiaľ ich Komisia vykonávacím rozhodnutím výslovne nepovolí.

(8) Z dôvodov právnej istoty a jednoznačnosti by sa rozhodnutie 2005/1/ES malo zrušiť.

(9) Opatrenia stanovené v tomto rozhodnutí sú v súlade so stanoviskom Výboru pre spoločnú organizáciu poľnohospodárskych trhov,

PRIJALA TOTO ROZHODNUTIE:

Článok 1

Na účely odhadu obsahu chudého mäsa v jatočných telách ošípaných podľa oddielu B.IV bodu 1 prílohy IV k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013 sa v Česku povoľuje používanie týchto metód na určovanie tried kvality:

a) metóda na určovanie tried kvality „Zwei-Punkte-Messverfahren“ a s ňou súvisiace metódy odhadu podrobne opísané v časti I prílohy;

b) prístroj „Fat-O-Meater II (FOM II)“ a s ním súvisiace metódy odhadu podrobne opísané v časti II prílohy;

c) prístroj „Hennessy Grading Probe (HGP 4)“ a s ním súvisiace metódy odhadu podrobne opísané v časti III prílohy;

d) prístroj „Ultra FOM 300“ a s ním súvisiace metódy odhadu podrobne opísané v časti IV prílohy;

e) prístroj „Ultra-sound IS-D-05“ a s ním súvisiace metódy odhadu podrobne opísané v časti V prílohy;

f) prístroj „Needle IS-D-15“ a s ním súvisiace metódy odhadu podrobne opísané v časti VI prílohy;

g) prístroj „Fat-O-Meater II (FOM II)“ a s ním súvisiace metódy odhadu podrobne opísané v časti VII prílohy.

Metóda na určovanie tried kvality „Zwei-Punkte-Messverfahren“ sa môže používať len na bitúnkoch, na ktorých ročný priemer počtu porazených kusov ošípaných za týždeň neprekročí 200 kusov.

Článok 2

Bez ohľadu na štandardnú obchodnú úpravu uvedenú v oddiele B.III prílohy IV k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013 sa jatočné telá ošípaných v Česku môžu predávať:

a) bez uší, pričom sa uši odstránia skôr, ako sa jatočne opracované telo odváži a klasifikuje. V prípade takejto obchodnej úpravy sa zaznamenaná hmotnosť teplého jatočného tela upraví podľa tohto vzorca:

hmotnosť teplého jatočného tela = hmotnosť teplého jatočného tela bez uší + 0,274 kg;

b) bez odstránenia obličkového tuku pred vážením a klasifikáciou. V prípade takejto obchodnej úpravy sa zaznamenaná hmotnosť teplého jatočného tela upraví podľa tohto vzorca:

hmotnosť teplého jatočného tela = 1,65651 + 0,96139 × hmotnosť teplého jatočného tela s obličkovým tukom;

c) bez odstránenia obličkového tuku a bez uší, pričom uši sa odstránia pred vážením a klasifikáciou jatočne opracovaného tela. V prípade takejto obchodnej úpravy sa zaznamenaná hmotnosť teplého jatočného tela upraví podľa tohto vzorca:

hmotnosť teplého jatočného tela = 1,65651 + 0,96139 × (hmotnosť teplého jatočného tela s obličkovým tukom a bez uší + 0,274 kg).

Článok 3

Zmeny povolených prístrojov alebo metód na určovanie tried kvality uvedených v článku 1 sa povolia vykonávacím rozhodnutím Komisie.

Článok 4

Rozhodnutie 2005/1/ES sa zrušuje.

Článok 5

Toto rozhodnutie je určené Českej republike.

V Bruseli 7. februára 2025

Za Komisiu
Christophe HANSEN
člen Komisie

PRÍLOHA

METÓDY URČOVANIA TRIED KVALITY JATOČNÝCH TIEL OŠÍPANÝCH V ČESKU

ČASŤ I

Metóda „Zwei-Punkte-Messverfahren (ZP)“

1. Pravidlá stanovené v tejto časti sa uplatňujú, ak sa určovanie tried kvality jatočných tiel ošípaných vykonáva pomocou metódy známej ako „Zwei-Punkte-Messverfahren (ZP)“.

2. Táto metóda sa môže vykonávať pomocou posuvného meradla, pričom trieda sa určuje na základe predikčnej rovnice. Vychádza z manuálneho merania v línii poliaceho rezu jatočného tela.

3. Obsah chudého mäsa jatočného tela sa vypočíta podľa tohto vzorca:

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

kde:

Y = odhadované percento chudého mäsa,

BF = minimálna hrúbka viditeľného tuku (vrátane kože) pokrývajúceho sval *gluteus medius* v línii poliaceho rezu jatočného tela meraná v milimetroch,

MD = hrúbka svalu v milimetroch meraná ako najkratšia vzdialenosť medzi lebečným koncom svalu *gluteus medius* a chrbtovým okrajom chrbtového kanála.

Tento vzorec platí pre jatočné telá s hmotnosťou od 60 do 120 kg.

ČASŤ II

Fat-O-Meater (FOM)

1. Pravidlá stanovené v tejto časti sa uplatňujú, ak sa určovanie tried kvality jatočných tiel ošípaných vykonáva pomocou metódy známej ako „Fat-O-Meater (FOM)“.

2. Prístroj je vybavený sondou s priemerom 6 milimetrov, ktorá obsahuje fotodiódu typu Siemens SFH 950/960 a ktorej operačné rozpätie je od 3 do 103 milimetrov. Výsledky meraní sa prostredníctvom počítača prevedú na odhadovaný podiel svaloviny.

3. Obsah chudého mäsa jatočného tela sa vypočíta podľa tohto vzorca:

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

kde:

Y = odhadované percento chudého mäsa,

S = hrúbka chrbtovej slaniny (vrátane kože) v milimetroch, meraná 6,5 centimetra od línie poliaceho rezu jatočného tela, medzi druhým a tretím posledným rebrom,

M = hrúbka svalu v milimetroch, pričom meranie sa vykoná v rovnakom čase a na rovnakom mieste ako meranie S.

Tento vzorec platí pre jatočné telá s hmotnosťou od 60 do 120 kg.

ČASŤ III

Hennessy Grading Probe (HGP 4)

1. Pravidlá stanovené v tejto časti sa uplatňujú, ak sa určovanie tried kvality jatočných tiel ošípaných vykonáva pomocou metódy známej ako „Hennessy Grading Probe (HGP 4)“.

2. Súčasťou prístroja je sonda s priemerom 5,95 mm (a 6,3 mm na ostrí nachádzajúcom sa navrchu sondy), ktorá obsahuje fotodiódu (Siemens LED typu LYU 260-EO) a fotodetektor typu 58 MR a ktorej operačné rozpätie je od 0 do 120 mm. Výsledky meraní sa pomocou samotného prístroja HGP 4 alebo pripojeného počítača prepočítajú na odhadovaný obsah chudého mäsa.

3. Obsah chudého mäsa jatočného tela sa vypočíta podľa tohto vzorca:

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

kde:

Y = odhadované percento chudého mäsa,

S = hrúbka chrbtovej slaniny (vrátane kože) v milimetroch, meraná 7 centimetrov od línie poliaceho rezu jatočného tela, medzi tretím a štvrtým posledným rebrom,

M = hrúbka svalu v milimetroch, pričom meranie sa vykoná v rovnakom čase a na rovnakom mieste ako meranie S.

Tento vzorec platí pre jatočné telá s hmotnosťou od 60 do 120 kg.

ČASŤ IV

Ultra FOM 300

1. Pravidlá stanovené v tejto časti sa uplatňujú, ak sa určovanie tried kvality jatočných tiel ošípaných vykonáva pomocou metódy známej ako „Ultra FOM 300“.

2. Súčasťou prístroja je nadzvuková sonda s 3,5 MHz. Ultrazvukový signál sa digitalizuje, uloží a spracuje mikroprocesorom. Výsledky meraní sa pomocou samotného prístroja Ultra-FOM prevedú do odhadovaného obsahu chudého mäsa.

3. Obsah chudého mäsa jatočného tela sa vypočíta podľa tohto vzorca:

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

kde:

Y = odhadované percento chudého mäsa,

S = hrúbka chrbtovej slaniny (vrátane kože) v milimetroch, meraná 7 centimetrov od línie poliaceho rezu jatočného tela, medzi druhým a tretím posledným rebrom (meranie známe ako „P2“),

M = hrúbka svalu v milimetroch, pričom meranie sa vykoná v rovnakom čase a na rovnakom mieste ako meranie S.

Tento vzorec platí pre jatočné telá s hmotnosťou od 60 do 120 kg.

ČASŤ V

Ultra-sound IS-D-05

1. Pravidlá stanovené v tejto časti sa uplatňujú, ak sa určovanie tried kvality jatočných tiel ošípaných vykonáva pomocou prístroja známeho ako „Ultra-sound IS-D-05“.

2. Prístroj na určovanie tried kvality IS-D-05 je zariadením na meranie chudého mäsa a hrúbky slaniny na základe analýzy rozpätia vyslaných a prijatých ultrazvukových impulzov, ktoré sú postupne vysielané do trupu ošípanej na špecifickom mieste. Ultrazvuková sonda skenuje jatočné telo sériou 3 × 100 ultrazvukových impulzov s frekvenciou v momente skenovania 4 MHz.

3. Obsah chudého mäsa jatočného tela sa vypočíta podľa tohto vzorca:

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

kde:

Y = odhadované percento chudého mäsa,

BF = hrúbka chrbtovej slaniny (vrátane kože) v milimetroch medzi druhým a tretím rebrom až posledným rebrom, 7 cm od chrbtovej línie kolmo na kožu,

MD = hrúbka svalu v milimetroch medzi druhým a tretím rebrom až posledným rebrom, 7 cm od chrbtovej línie kolmo na jatočné telo.

Tento vzorec platí pre jatočné telá s hmotnosťou od 60 do 120 kg.

ČASŤ VI

Needle IS-D-15

1. Pravidlá stanovené v tejto časti sa uplatňujú, ak sa určovanie tried kvality jatočných tiel ošípaných vykonáva pomocou prístroja známeho ako „Needle IS-D-15“.

2. Prístroj na určovanie tried kvality IS-D-15 používa ihlovú sondu, ktorá sa zavedie do daného miesta jatočného tela; hĺbka merania je približne 140 milimetrov. Za ihlou sa nachádza špeciálne optické zariadenie, ktoré pomocou optického kanála osvetľuje okolité tkanivo alebo oblasť a skenuje množstvo odrazenej svetelnej energie s definovanou vlnovou dĺžkou. Terminál je takisto vybavený precíznym zariadením na bezdotykové meranie, ktoré určuje aktuálnu hĺbku vpichu s presnosťou na 46 mikrometrov.

3. Obsah chudého mäsa jatočného tela sa vypočíta podľa tohto vzorca:

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

kde:

Y = odhadované percento chudého mäsa,

BF = hrúbka chrbtovej slaniny (vrátane kože) v milimetroch medzi druhým a tretím rebrom až posledným rebrom, 7,5 cm od chrbtovej línie kolmo na kožu,

MD = hrúbka svalu v milimetroch medzi druhým a tretím rebrom až posledným rebrom, 7,5 cm od chrbtovej línie kolmo na jatočné telo.

Tento vzorec platí pre jatočné telá s hmotnosťou od 60 do 120 kg.

ČASŤ VII

Fat-O-Meater II (FOM II)

1. Pravidlá stanovené v tejto časti sa uplatňujú, ak sa určovanie tried kvality jatočných tiel ošípaných vykonáva pomocou prístroja „Fat-O-Meater II (FOM II)“.

2. Prístroj sa skladá z optickej sondy s nožom, z hĺbkového merača s operačným rozpätím od 0 do 125 mm a z panelu na zber a analýzu údajov.

3. Obsah chudého mäsa jatočného tela sa vypočíta podľa tohto vzorca:

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

kde:

Y = odhadované percento chudého mäsa,

BF = hrúbka chrbtovej slaniny (vrátane kože) v milimetroch medzi druhým a tretím rebrom až posledným rebrom, 6,5 cm od chrbtovej línie kolmo na kožu,

MD = hrúbka svalu v milimetroch medzi druhým a tretím rebrom až posledným rebrom, 6,5 cm od chrbtovej línie kolmo na jatočné telo.

Tento vzorec platí pre jatočné telá s hmotnosťou od 60 do 120 kg.