II

(EY:n ja Euratomin perustamissopimuksia soveltamalla annetut säädökset, joiden julkaiseminen ei ole pakollista)

PÄÄTÖKSET

KOMISSIO

KOMISSION PÄÄTÖS,

tehty 20 päivänä elokuuta 2009,

Slovakiassa käytettävien sianruhojen luokitusmenetelmien hyväksymisestä

(tiedoksiannettu numerolla K(2009) 6389)

(Ainoastaan slovakinkielinen teksti on todistusvoimainen)

(2009/622/EY)

EUROOPAN YHTEISÖJEN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan yhteisön perustamissopimuksen,

ottaa huomioon maatalouden yhteisestä markkinajärjestelystä ja tiettyjä maataloustuotteita koskevista erityissäännöksistä 22 päivänä lokakuuta 2007 annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 1234/2007 ([1]) (yhteisiä markkinajärjestelyjä koskeva asetus) ja erityisesti sen 43 artiklan m alakohdan yhdessä sen 4 artiklan kanssa,

sekä katsoo seuraavaa:

(1) Asetuksen (EY) N:o 1234/2007 liitteessä V olevan B.IV kohdan 1 alakohdassa säädetään, että sianruhojen luokitus on tehtävä arvioimalla vähärasvaisen lihan osuus tilastollisesti testatuilla arviointimenetelmillä, jotka perustuvat sianruhon yhden tai useamman anatomisen osan fyysiseen mittaukseen. Luokitusmenetelmät voidaan hyväksyä, jos arvioiden tilastolliselle virheelle määrättyä enimmäispoikkeamaa ei ylitetä. Vaihteluväli määritellään naudan-, sian- ja lampaanruhojen yhteisön luokitusasteikkojen soveltamista ja ruhojen hintaselvityksiä koskevista yksityiskohtaisista säännöistä 10 päivänä joulukuuta 2008 annetun komission asetuksen (EY) N:o 1249/2008 ([2]) 23 artiklan 3 kohdassa.

(2) Slovakia on pyytänyt komissiota hyväksymään kolme sianruhojen luokitusmenetelmää ja esittänyt leikkuutuloksen asetuksen (EY) N:o 1249/2008 23 artiklan 4 kohdassa säädetyn pöytäkirjan toisessa osassa.

(3) Hakemusta arvioitaessa todettiin, että tarvittavat edellytykset kyseisten luokitusmenetelmien hyväksymiseksi täyttyvät.

(4) Laitteiden tai luokitusmenetelmien muutoksia ei voida sallia muutoin kuin uudella komission päätöksellä, joka tehdään saadun kokemuksen perusteella. Tämä hyväksyminen voidaan siten peruuttaa.

(5) Tässä päätöksessä säädetyt toimenpiteet ovat maatalouden yhteisen markkinajärjestelyn hallintokomitean lausunnon mukaiset,

ON TEHNYT TÄMÄN PÄÄTÖKSEN:

1 artikla

Seuraavien menetelmien käyttö hyväksytään sianruhojen luokitusta varten Slovakiassa asetuksen (EY) N:o 1234/2007 mukaisesti:

a) kahden mittauskohdan menetelmää käyttävä laite (Zwei punkte – ZP) ja siihen liittyvät arviointimenetelmät, joista on yksityiskohtaiset tiedot liitteessä olevassa 1 osassa,

([1]) EUVL L 299, 16.11.2007, s. 1.
([2]) EUVL L 337, 16.12.2008, s. 3.

b) Fat-O-Meater-laite (FOM) ja siihen liittyvät arviointimenetelmät, joista on yksityiskohtaiset tiedot liitteessä olevassa 2 osassa,

c) Ultrafom 300 -laite (UFOM) ja siihen liittyvät arviointimenetelmät, joista on yksityiskohtaiset tiedot liitteessä olevassa 3 osassa.

2 artikla

Laitteiden tai arviointimenetelmien muutokset eivät ole sallittuja.

3 artikla

Tämä päätös on osoitettu Slovakian tasavallalle.

Tehty Brysselissä 20 päivänä elokuuta 2009.

Komission puolesta

Mariann FISCHER BOEL

Komission jäsen

LIITE

SLOVAKIASSA KÄYTETTÄVÄT SIANRUHOJEN LUOKITUSMENETELMÄT

1 OSA

Kahden mittauskohdan menetelmä (Zwei Punkte – ZP)

1. Sianruhot luokitellaan käyttämällä manuaalista kahden mittauskohdan menetelmää (Zwei Punkte – ZP).

2. Menetelmässä voidaan käyttää mittatikkua, jonka asteikko perustuu vähärasvaisen lihan osuutta koskevaan ennusteyhtälöön. Tässä menetelmässä lihaksen ja rasvan paksuus mitataan manuaalisesti viillosta.

3. Ruhon vähärasvaisen lihan osuus lasketaan seuraavalla kaavalla:

$$\hat{Y}_{ZP} = 59{,}790 + 0{,}107 \times M - 0{,}581 \times F$$

jossa:

$\hat{Y}$ = vähärasvaisen lihan arvioitu osuus ruhossa (prosentteina)

M = lihaksen paksuus (millimetreinä), mitattuna viillosta kohdassa, jossa keskimmäisen pakaralihaksen (*musculus gluteus medius*) etukärjen ja selkäydinkanavan yläreunan välinen etäisyys on lyhin

F = silavan paksuus (kamara mukaan luettuna) (millimetreinä), mitattuna viillosta keskimmäisen pakaralihaksen (*musculus glutaeus medius*) yläpuolella olevasta ohuimmasta kohdasta.

Tätä kaavaa sovelletaan 60–120 kilogramman painoisiin ruhoihin.

2 OSA

Fat-O-Meater-menetelmä (FOM)

1. Sianruhot luokitellaan Fat-O-Meater-laitteen (FOM) avulla.

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

3. Vähärasvaisen lihan osuus ruhosta lasketaan seuraavalla kaavalla:

$$\hat{Y}_{FOM} = 61{,}213 + 0{,}152 \times M - 0{,}624 \times F$$

jossa:

$\hat{Y}$ = vähärasvaisen lihan arvioitu osuus ruhossa (prosentteina)

M = lihaksen paksuus (millimetreinä) mitattuna toisen ja kolmannen kylkiluun välistä 70 mm viillon vierestä

F = silavan paksuus (kamara mukaan luettuna) (millimetreinä) mitattuna samasta kohdasta kuin lihaksen paksuus.

Tätä kaavaa sovelletaan 60–120 kilogramman painoisiin ruhoihin.

3 OSA

Ultrafom 300 -menetelmä (UFOM)

1. Sianruhot luokitellaan Ultrafom 300 -laitteen (UFOM) avulla.

2. Laitteessa on oltava ultraäänisondi, jota käytetään 4 MHz:n teholla (Krautkrämer MB 4 SE). Ultraäänisignaali digitoidaan, tallennetaan ja käsitellään mikroprosessorin avulla (tyyppi Intel 80 C 32). Mittaustulokset muunnetaan arvioiduksi vähärasvaisen lihan osuudeksi Ultrafom-laitteella.

3. Vähärasvaisen lihan osuus ruhosta lasketaan seuraavalla kaavalla:

$$\hat{Y}_{UFOM} = 64{,}436 + 0{,}073 \times M - 0{,}742 \times F$$

jossa:

$\hat{Y}$ = vähärasvaisen lihan arvioitu osuus ruhossa (prosentteina)

M = lihaksen paksuus (millimetreinä) mitattuna toisen ja kolmannen kylkiluun välistä 70 mm viillon vierestä

F = silavan paksuus (kamara mukaan luettuna) (millimetreinä) mitattuna samasta kohdasta kuin lihaksen paksuus.

Tätä kaavaa sovelletaan 60–120 kilogramman painoisiin ruhoihin.