

**DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI****z dnia 19 lipca 2012 r.****zatwierdzająca metody klasyfikacji tusz wieprzowych w Belgii***(notyfikowana jako dokument nr C(2012) 4933)***(Jedynie teksty w języku francuskim i niderlandzkim są autentyczne)**

(2012/416/UE)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 1234/2007 z dnia 22 października 2007 r. ustanawiające wspólną organizację rynków rolnych oraz przepisy szczegółowe dotyczące niektórych produktów rolnych („rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku”) <sup>(1)</sup>, w szczególności jego art. 43 lit. m) w związku z art. 4,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z sekcją B.IV pkt 1 załącznika V do rozporządzenia (WE) nr 1234/2007 klasyfikacja tusz wieprzowych ma być dokonywana poprzez ocenianie zawartości chudego mięsa za pomocą metod klasyfikowania zatwierdzonych przez Komisję, które to metody mogą być wyłącznie statystycznie udowodnionymi metodami szacowania opartymi na pomiarze fizycznym jednej lub kilku części anatomicznych tuszy wieprzowej. Zatwierdzenie metod klasyfikacji zależy od zgodności z maksymalną tolerancją błędów statystycznego przy dokonywaniu oceny. Tolerancję tę określono w art. 23 ust. 3 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1249/2008 z dnia 10 grudnia 2008 r. ustanawiającego szczegółowe zasady wdrożenia wspólnotowych skal klasyfikacji tusz wołowych, wieprzowych i baranich oraz raportowania ich cen <sup>(2)</sup>.
- (2) Decyzją 97/107/WE <sup>(3)</sup> Komisja zatwierdziła stosowanie pięciu metod klasyfikacji tusz wieprzowych w Belgii.
- (3) Z powodu zmian w populacji świń wzory wykorzystywane w tych metodach obecnie niedoszacowują zawartości chudego mięsa. Należy zatem uaktualnić wzór zatwierdzonych metod oraz otrzymać i stosować trzy nowe metody klasyfikacji.
- (4) Belgia zwróciła się do Komisji z wnioskiem o zatwierdzenie ośmiu metod klasyfikacji tusz wieprzowych na swoim terytorium i przedstawiła w protokole przewidzianym w art. 23 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 1249/2008 szczegółowy opis próbnego rozbioru, podając podstawy, na których wspomniane metody są oparte, wyniki próbnego rozbioru oraz równania stosowane do szacowania procentowej zawartości chudego mięsa.

- (5) Analiza złożonego wniosku wykazała, że warunki dla zatwierdzenia tych metod klasyfikacji zostały spełnione. Należy zatem zezwolić na stosowanie przedmiotowych metod klasyfikacji w Belgii.
- (6) Nie należy zezwalać na jakiegokolwiek zmiany w urządzeniach lub metodach klasyfikacji, chyba że zostaną one wyraźnie zatwierdzone decyzją wykonawczą Komisji.
- (7) Ze względu na przejrzystość i pewność prawa należy uchylić decyzję 97/107/WE.
- (8) Ze względu na warunki techniczne w trakcie wprowadzania nowych urządzeń oraz nowych równań, metody klasyfikacji tusz wieprzowych zatwierdzone decyzją 97/107/WE należy stosować do dnia 30 września 2012 r.
- (9) Środki przewidziane w niniejszej decyzji są zgodne z opinią Komitetu Zarządzającego ds. Wspólnej Organizacji Rynków Rolnych,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DECYZJĘ:

**Artykuł 1**

Zgodnie z sekcją B.IV pkt 1 załącznika V do rozporządzenia (WE) nr 1234/2007 niniejszym zatwierdza się stosowanie następujących metod klasyfikacji tusz wieprzowych w Belgii:

- a) przyrząd „Capteur Gras/Maigre — Sydel (CGM)” oraz związane z nim metody oceny, których szczegóły podano w części 1 załącznika;
- b) przyrząd „Giraldal Choirometer Pork Grader (PG 200)” oraz związane z nim metody oceny, których szczegóły podano w części 2 załącznika;
- c) przyrząd „Hennessy Grading Probe (HGP 4)” oraz związane z nim metody oceny, których szczegóły podano w części 3 załącznika;
- d) przyrząd „Fat-O-Meat'er (FOM II)” oraz związane z nim metody oceny, których szczegóły podano w części 4 załącznika;
- e) przyrząd „OptiScan TP” oraz związane z nim metody oceny, których szczegóły podano w części 5 załącznika;

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 299 z 16.11.2007, s. 1.<sup>(2)</sup> Dz.U. L 337 z 16.12.2008, s. 3.<sup>(3)</sup> Dz.U. L 39 z 8.2.1997, s. 17.

f) przyrząd „CSB Image-Meater” oraz związane z nim metody oceny, których szczegóły podano w części 6 załącznika;

*Artykuł 3*

Decyzja 97/107/WE zostaje uchylona.

g) przyrząd „VCS 2000” oraz związane z nim metody oceny, których szczegóły podano w części 7 załącznika;

Jednakże do dnia 30 września 2012 r. Belgia może stosować metody klasyfikacji tusz wieprzowych zatwierdzone decyzją 97/107/WE.

*Artykuł 4*

h) przyrząd „AutoFOM III” oraz związane z nim metody oceny, których szczegóły podano w części 8 załącznika.

Niniejsza decyzja skierowana jest do Królestwa Belgii.

Sporządzono w Brukseli dnia 19 lipca 2012 r.

*Artykuł 2*

Nie zezwala się na jakiegokolwiek zmiany w zatwierdzonych przyrządach lub metodach oceny, chyba że zmiany te zostaną wyraźnie zatwierdzone decyzją wykonawczą Komisji.

*W imieniu Komisji*

Dacian CIOLOȘ

*Członek Komisji*

## ZAŁĄCZNIK

## METODY KLASYFIKACJI TUSZ WIEPRZOWYCH W BELGII

## CZĘŚĆ 1

**Capteur gras/maigre – sydel (CGM)**

1. Zasady przewidziane w niniejszej części stosuje się w przypadku, gdy klasyfikacja tusz wieprzowych prowadzona jest przy pomocy przyrządu znanego pod nazwą „Capteur Gras/Maigre – Sydel (CGM)”.
2. Przyrząd ten jest wyposażony w sondę Sydel o wysokiej rozdzielczości i szerokości 8 milimetrów, diodę elektroluminescencyjną w podczerwieni (Honeywell) oraz dwa czujniki światła (Honeywell). Odcinek pomiarowy wynosi od 0 do 105 milimetrów. Wyniki pomiarów przelicza się na szacunkową zawartość mięsa chudego przy pomocy samego przyrządu CGM.
3. Zawartość chudego mięsa w tuszy oblicza się według następującego wzoru:

$$\hat{Y} = 66,09149 - 0,82047 \times X_1 + 0,10762 \times X_2$$

gdzie:

$\hat{Y}$  = szacunkowa zawartość (w procentach) chudego mięsa w tuszy,

$X_1$  = grubość słoniny (włącznie ze skórą) w milimetrach, zmierzona 6 centymetrów od linii cięcia pomiędzy trzecim i czwartym żebrzem od końca,

$X_2$  = grubość mięśnia grzbietu w milimetrach, zmierzona w tym samym czasie, w tym samym miejscu i w ten sam sposób co  $X_1$ .

Niniejszy wzór stosuje się do tusz o masie pomiędzy 60 a 130 kilogramów.

## CZĘŚĆ 2

**Giraldal choirometer pork grader (PG200)**

1. Zasady przewidziane w niniejszej części stosuje się w przypadku, gdy klasyfikacja tusz wieprzowych prowadzona jest przy pomocy przyrządu znanego pod nazwą „Giraldal Choirometer Pork Grader (PG 200)”.
2. Przyrząd PG200 wyposażony jest w sondę (Siemens KOM 2110) o szerokości 6 mm, diodę emitującą światło (LED Siemens F 28) i czujnik światła (Siemens F 232). Odcinek pomiarowy wynosi od 0 do 125 milimetrów. Wyniki pomiarów przelicza się na szacunkową zawartość mięsa chudego przy pomocy samego przyrządu PG200.
3. Zawartość chudego mięsa w tuszy oblicza się według następującego wzoru:

$$\hat{Y} = 70,09860 - 0,84616 \times X_1 + 0,091860 \times X_2$$

gdzie:

$\hat{Y}$  = szacunkowa zawartość (w procentach) chudego mięsa w tuszy,

$X_1$  = grubość słoniny (włącznie ze skórą) w milimetrach, zmierzona prostopadle do grzbietu tuszy (7 cm od linii cięcia na zewnątrz i  $\pm$  4 cm od linii cięcia wewnątrz) pomiędzy trzecim i czwartym żebrzem od dołu,

$X_2$  = grubość mięśnia grzbietu w milimetrach, zmierzona w tym samym czasie, w tym samym miejscu i w ten sam sposób co  $X_1$ .

Niniejszy wzór stosuje się do tusz o masie pomiędzy 60 a 130 kilogramów.

## CZĘŚĆ 3

**Hennessy grading probe (HGP4)**

1. Zasady przewidziane w niniejszej części stosuje się w przypadku, gdy klasyfikacja tusz wieprzowych prowadzona jest przy pomocy urządzenia znanego pod nazwą „Hennessy Grading Probe (HGP4)”.
2. Przyrząd HGP4 jest wyposażony w sondę o średnicy 5,95 milimetra (6,3 milimetra ma ostrze na czubku sondy), zawierającą fotodiodę i fotodetektor oraz posiadającą odcinek pomiarowy pomiędzy 0 i 120 milimetrów. Wyniki pomiarów zamienia się na szacunkową zawartość chudego mięsa za pomocą samego przyrządu HGP4 lub przy użyciu podłączonego do niego komputera.

3. Zawartość chudego mięsa w tuszy oblicza się według następującego wzoru:

$$\hat{Y} = 70,37871 - 0,86986 \times X_1 + 0,080138 \times X_2$$

gdzie:

$\hat{Y}$  = szacunkowa zawartość (w procentach) chudego mięsa w tuszy,

$X_1$  = grubość słoniny (włącznie ze skórą) w milimetrach, zmierzona 6 centymetrów od linii cięcia pomiędzy trzecim i czwartym żebrzem od końca,

$X_2$  = grubość mięśnia grzbietu w milimetrach, zmierzona w tym samym czasie, w tym samym miejscu i w ten sam sposób co  $X_1$ .

Niniejszy wzór stosuje się do tusz o masie pomiędzy 60 a 130 kilogramów.

#### CZĘŚĆ 4

##### Fat-o-meat'er (FOM II)

1. Zasady przewidziane w niniejszej części stosuje się w przypadku, gdy klasyfikacja tusz wieprzowych prowadzona jest przy pomocy przyrządu znanego pod nazwą „Fat-O-Meat'er (FOM II)”.
2. Przyrząd stanowi nową wersję systemu pomiarowego Fat-O-Meat'er. Przyrząd FOM II składa się z optycznej sondy z nożem, urządzenia do pomiaru głębokości o odcinku pomiarowym wynoszącym od 0 do 125 mm oraz panelu do gromadzenia i analizy danych – Carometec Touch Panel i15 computer (Ingress Protection IP69K). Przyrząd FOM II sam przelicza wyniki pomiarów na przybliżony wynik wartości procentowej chudego mięsa.
3. Zawartość chudego mięsa w tuszy oblicza się według następującego wzoru:

$$\hat{Y} = 68,85997 - 0,94985 \times X_1 + 0,088314 \times X_2$$

gdzie:

$\hat{Y}$  = szacunkowa zawartość (w procentach) chudego mięsa w tuszy,

$X_1$  = grubość słoniny (włącznie ze skórą) w milimetrach, zmierzona prostopadle do grzbietu tuszy (7 cm od linii cięcia na zewnątrz i  $\pm$  4 cm od linii cięcia wewnątrz) pomiędzy drugim i trzecim żebrzem od dołu,

$X_2$  = grubość mięśnia grzbietu w milimetrach, zmierzona w tym samym czasie, w tym samym miejscu i w ten sam sposób co  $X_1$ .

Niniejszy wzór stosuje się do tusz o masie pomiędzy 60 a 130 kilogramów.

#### CZĘŚĆ 5

##### Optiscan TP

1. Zasady przewidziane w niniejszej części stosuje się w przypadku, gdy klasyfikacja tusz wieprzowych prowadzona jest przy pomocy przyrządu znanego pod nazwą „OptiScan-TP”.
2. Przyrząd OptiScan-TP jest wyposażony w cyfrowy rejestrator obrazu prześwietlający dwa miejsca pomiarowe na tuszy. Obraz jest podstawą do obliczenia grubości słoniny i mięśnia zgodnie z metodą dwóch punktów zwaną metodą „Zwei-Punkte Messverfahren (ZP)”.

Wyniki pomiarów są przetwarzane na szacunkową zawartość chudego mięsa za pomocą samego przyrządu OptiScan-TP. Zapisane obrazy są przechowywane i mogą być następnie poddane kontroli. Zintegrowany interfejs Bluetooth® umożliwia łatwy transfer danych.

3. Zawartość chudego mięsa w tuszy oblicza się według następującego wzoru:

$$\hat{Y} = 58,81491 - 0,64150 \times X_1 + 0,16873 \times X_2$$

gdzie:

$\hat{Y}$  = szacunkowa zawartość (w procentach) chudego mięsa w tuszy,

$X_1$  = minimalna grubość słoniny (włącznie ze skórą) w milimetrach, mierzona na mięśniu *M. gluteus medius*,

$X_2$  = grubość mięśnia lędźwiowego w milimetrach, zmierzona jako najkrótsza odległość między przednim (czaszkowym) końcem mięśnia *M. gluteus medius* i górną (grzbietową) krawędzią kanału kręgowego.

Niniejszy wzór stosuje się do tusz o masie pomiędzy 60 a 130 kilogramów.

## CZĘŚĆ 6

## CSB Image Meater (CSB)

1. Zasady przewidziane w niniejszej części stosuje się w przypadku, gdy klasyfikacja tusz wieprzowych prowadzona jest przy pomocy przyrządu znanego pod nazwą „CSB Image-Meater”.
2. Przyrząd CSB-Image-Meater jest systemem przetwarzania obrazu online, w którym półtusze są automatycznie filmowane kamerą. Dane graficzne są następnie przetwarzane komputerowo za pomocą specjalnego oprogramowania do przetwarzania obrazów. Zmienne wykorzystywane przez Image-Meater mierzone są na linii cięcia w okolicach szynki (około mięśnia *M. gluteus medius*). Wyniki pomiarów przelicza się na przybliżony wynik wartości procentowej chudego mięsa.
3. Zawartość chudego mięsa w tuszy oblicza się według następującego wzoru:

$$\hat{Y} = 71,65733 - (0,22223 \times S) + (0,032383 \times F) - (0,20522 \times MS) + (0,053050 \times MF) - (0,13195 \times WL) - (0,16384 \times WaS)$$

gdzie:

$\hat{Y}$  = szacunkowa zawartość (w procentach) chudego mięsa w tuszy,

S = minimalna grubość słoniny (włącznie ze skórą) w milimetrach, mierzona na mięśniu *M. gluteus medius*,

F = grubość mięśnia lędźwiowego w milimetrach, zmierzona jako najkrótsza odległość między przednim (czaszkowym) końcem mięśnia *M. gluteus medius* i górną (grzbietową) krawędzią kanału kręgowego,

MS = średnia z pomiaru grubości okrywy tłuszczowej mięśnia *M. gluteus medius* (w milimetrach),

MF = średnia grubość mięśnia mierzona poniżej mięśnia *M. gluteus medius* (w milimetrach),

WL = średnia długość kręgu włącznie z dyskami międzykręgowymi (w milimetrach),

WaS = średnia z pomiaru grubości okrywy tłuszczowej na pierwszym mierzonym kręgu (a) (w milimetrach).

4. Opis punktów pomiarowych znajduje się w części II protokołu przekazanego Komisji przez władze belgijskie zgodnie z art. 23 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 1249/2008.

Niniejszy wzór dotyczy tusz o masie pomiędzy 60 a 130 kilogramów.

## CZĘŚĆ 7

## VCS 2000

1. Zasady przewidziane w niniejszej części stosuje się w przypadku, gdy klasyfikacja tusz wieprzowych prowadzona jest przy pomocy przyrządu znanego pod nazwą „VCS 2000”.
2. Przyrząd VCS 2000 jest systemem przetwarzania obrazu online, w którym półtusze są automatycznie filmowane kamerą. Dane graficzne są następnie przetwarzane komputerowo za pomocą specjalnego oprogramowania do przetwarzania obrazów. Wyniki pomiarów przelicza się na przybliżony wynik wartości procentowej chudego mięsa.
3. Zawartość chudego mięsa w tuszy oblicza się według następującego wzoru:

$$\begin{aligned} \hat{Y} = & 51,85549 + (0,013351 \times TL1) + (0,020216 \times TL4) + (0,012917 \times TL6) - (0,0061754 \times TL7) + (0,014479 \times \\ & TL8) - (0,000020016 \times HF13) - (0,0067020 \times HL7) - (0,015821 \times HL8) + (10,97550 \times HV1) - \\ & (0,000010969 \times HF26) - (0,00043912 \times HF28) - (0,000021232 \times HF31) - (0,000019406 \times HF34) - \\ & (0,024227 \times HL15) - (0,0099866 \times HL17) - (0,0085447 \times HL18) - (0,020238 \times HL20) - (0,0086577 \times \\ & HL21) - (0,0076468 \times HL23) - (0,0074809 \times HL24) + (0,074204 \times HV19) - (0,0058634 \times HL31) - \\ & (0,015560 \times SBAR1) - (0,015265 \times SBAR2) - (0,019170 \times SBAM2) + (0,043510 \times VBAM2) - (0,026957 \times \\ & FBAR4) - (0,010999 \times KBAR4) - (0,018434 \times FBAM4) - (0,017239 \times SBAR5) + (0,072272 \times VBAR5) - \\ & (0,0071030 \times SBAM5) + (0,068737 \times VBM5) - (3,68219 \times TL2/TL8) - (1,17220 \times TL5/TL8) - (3,19090 \times \\ & TL7/TL8) + (4,49917 \times TL1/TL5) + (9,13323 \times TL4/TL5) + (4,82528 \times TL6/TL5) - (6,62198 \times HL15/HL7) - \\ & (2,36961 \times HL17/HL7) - (1,75295 \times HL18/HL7) - (5,58346 \times HL20/HL7) - (1,66395 \times HL23/HL7) + \\ & (2,85610 \times HL30/HL7) + (0,0034487 \times HL1/HL18) + (0,0036430 \times HL4/HL18) + (0,0046569 \times HL9/HL18) \\ & + (0,096880 \times HL10/HL18) + (0,0051002 \times HL12/HL18) + (0,076501 \times HL13/HL18) + (0,0054646 \times HL14/ \\ & HL18) - (1,49515 \times HL15/HL18) - (1,18547 \times HL20/HL18) + (0,082962 \times HL27/HL18) + (0,071890 \times HL30/ \\ & HL18) + (0,086655 \times HL32/HL18) + (44,62296 \times HF2/HF1) - (44,62325 \times HF3/HF1) + (26,92160 \times HF4/HF1) \\ & - (2,60469 \times HF26/HF1) - (138,22300 \times HF28/HF1) - (5,26517 \times HF31/HF1) - (4,09877 \times HF34/HF1) + \\ & (108,30840 \times HF37/HF1) + (8,05099 \times HF40/HF1) + (0,30959 \times HF4/HF26) + (1,21963 \times HF20/HF26) - \\ & (20,88758 \times HF28/HF26) + (1,67606 \times HF37/HF26) + (0,15193 \times HF40/HF26) \end{aligned}$$

gdzie:

$\hat{Y}$  = szacunkowa zawartość (w procentach) chudego mięsa w tuszy,

TL1, TL4, TL6 ... HF40/HF26 to zmienne mierzone przez przyrząd VCS 2000.

4. Opis punktów pomiarowych znajduje się w części II protokołu przekazanego Komisji przez władze belgijskie zgodnie z art. 23 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 1249/2008.

Niniejszy wzór dotyczy tusz o masie pomiędzy 60 a 130 kilogramów.

#### CZĘŚĆ 8

##### AutoFOM III

1. Zasady przewidziane w niniejszej części stosuje się w przypadku, gdy klasyfikacja tusz wieprzowych prowadzona jest przy pomocy przyrządu znanego pod nazwą „Autofom III”.
2. Przyrząd ten jest wyposażony w szesnaście przetworników ultradźwiękowych o częstotliwości 2 MHz (Carometec A/S), a odcinek pomiarowy między przetwornikami wynosi 25 mm. Dane ultradźwiękowe obejmują pomiary grubości słoniny grzbietowej, grubości mięśnia i związanych z nimi parametrów. Wyniki pomiarów przeliczane są na szacunkową zawartość chudego mięsa wyrażoną w procentach za pomocą komputera.
3. Zawartość chudego mięsa w tuszy oblicza się według następującego wzoru:

$$\begin{aligned} \hat{Y} = & 72,82182 - (0,055746 \times R2P2) - (0,056757 \times R2P3) - (0,054895 \times R2P4) - (0,055823 \times R2P6) - \\ & (0,056800 \times R2P7) - (0,054876 \times R2P8) - (0,056419 \times R2P10) - (0,055541 \times R2P11) - (0,022251 \times \\ & R2P13) - (0,022702 \times R2P14) - (0,051975 \times R2P15) - (0,030301 \times R2P16) + (0,011064 \times R3P1) + \\ & (0,011312 \times R3P3) + (0,011353 \times R3P5) + (0,011789 \times R3P6) + (0,012286 \times R3P7) + (0,010915 \times \\ & R3P9) - (0,033450 \times R4P7) - (0,020275 \times R4P8) - (0,032423 \times R4P9) - (0,038300 \times R4P10) - (0,062709 \\ & \times R4P11) - (0,027456 \times R4P12) - (0,052494 \times R4P13) - (0,064748 \times R4P15) - (0,076343 \times R4P16) \end{aligned}$$

gdzie:

$\hat{Y}$  = szacunkowa zawartość (w procentach) chudego mięsa w tuszy,

R2P2, R2P3, R2P4 ... R4P16 — to zmienne mierzone przez przyrząd AutoFOM III.

4. Opis punktów pomiarowych znajduje się w części II protokołu przekazanego Komisji przez władze belgijskie zgodnie z art. 23 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 1249/2008.

Niniejszy wzór dotyczy tusz o masie pomiędzy 60 a 130 kilogramów.