

# DECYZJE

## DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI (UE) 2020/113

z dnia 23 stycznia 2020 r.

zmieniająca decyzję 2009/11/WE zatwierdzającą metody klasyfikacji tusz wieprzowych w Hiszpanii

(notyfikowana jako dokument nr C(2020) 232)

(Jedynie tekst w języku hiszpańskim jest autentyczny)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 <sup>(1)</sup>, w szczególności jego art. 20 lit. p) i t),

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) W sekcji B.IV pkt 1 załącznika IV do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 przewiduje się, że klasyfikacja tusz wieprzowych musi być dokonywana poprzez szacowanie zawartości chudego mięsa za pomocą metod klasyfikowania zatwierdzonych przez Komisję, a zatwierdzać można jedynie statystycznie udowodnione metody szacowania oparte na pomiarach fizycznych jednej lub większej liczby części anatomicznych tuszy wieprzowej. Zatwierdzenie metod klasyfikacji powinno zależeć od zgodności z maksymalną tolerancją błędów statystycznego przy dokonywaniu oceny. Tolerancja ta jest określona w części A załącznika V do rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2017/1182 <sup>(2)</sup>.
- (2) Decyzją Komisji 2009/11/WE <sup>(3)</sup> zatwierdzono stosowanie dziewięciu metod klasyfikacji tusz wieprzowych w Hiszpanii.
- (3) Nie należy zezwalać na jakiegokolwiek zmiany urządzeń ani metod klasyfikacji, chyba że zostaną one wyraźnie zatwierdzone decyzją wykonawczą Komisji.
- (4) Hiszpania zwróciła się do Komisji o wycofanie zezwolenia na stosowanie metody „Ultrafom 300” z wykazu zatwierdzonych metod klasyfikacji tusz wieprzowych na swoim terytorium, ponieważ metoda ta nie jest już stosowana na terytorium tego państwa.
- (5) Hiszpania zwróciła się do Komisji z wnioskiem o zatwierdzenie jednej nowej metody i aktualizację wzorów trzech metod klasyfikacji tusz wieprzowych na swoim terytorium oraz przedstawiła w protokole przewidzianym w art. 11 ust. 3 rozporządzenia delegowanego (UE) 2017/1182 szczegółowy opis dysekcji doświadczalnej, podając podstawy wspomnianych metod, wyniki dysekcji doświadczalnej oraz równania stosowane do szacowania procentowej zawartości chudego mięsa.
- (6) Analiza złożonego wniosku wykazała, że warunki dla zatwierdzenia tych metod klasyfikacji zostały spełnione. Należy zatem zezwolić na stosowanie przedmiotowych metod klasyfikacji w Hiszpanii.
- (7) Należy zatem odpowiednio zmienić decyzję 2009/11/WE.
- (8) Środki przewidziane w niniejszej decyzji są zgodne z opinią Komitetu ds. Wspólnej Organizacji Rynków Rolnych,

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

<sup>(2)</sup> Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2017/1182 z dnia 20 kwietnia 2017 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do unijnych skal klasyfikacji tusz wołowych, wieprzowych i baranich oraz raportowania cen rynkowych niektórych kategorii tusz i żywych zwierząt (Dz.U. L 171 z 4.7.2017, s. 74).

<sup>(3)</sup> Decyzja Komisji 2009/11/WE z dnia 19 grudnia 2008 r. zatwierdzająca metody klasyfikacji tusz wieprzowych w Hiszpanii (Dz.U. L 6 z 10.1.2009, s. 79).

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DECYZJĘ:

*Artykuł 1*

W decyzji 2009/11/WE wprowadza się następujące zmiany:

- 1) w art. 1 wprowadza się następujące zmiany:
  - a) w akapicie pierwszym wprowadza się następujące zmiany:
    - (i) uchyla się lit. c);
    - (ii) lit. i) otrzymuje brzmienie:

„i) przyrząd określany jako »gmSCAN« oraz związane z nim metody oceny, których szczegóły podano w części 9 załącznika;”;
    - (iii) dodaje się lit. j) w brzmieniu:

„j) przyrząd określany jako »OptiScan TP« oraz związane z nim metody oceny, których szczegóły podano w części 10 załącznika.”;
  - b) akapit drugi otrzymuje brzmienie:

„Metoda ręczna (ZP) z liniałem, o której mowa w akapicie pierwszym lit. g), dopuszczona jest jedynie w rzeźniach:

    - a) w których liczba zwierząt poddawanych ubojowi nie przekracza średniorocznie 700 świń w tygodniu; oraz
    - b) które posiadają linię produkcyjną o zdolności przerobowej nie większej niż 50 świń na godzinę.”;
- 2) w załączniku wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem do niniejszej decyzji.

*Artykuł 2*

Niniejsza decyzja skierowana jest do Królestwa Hiszpanii.

Sporządzono w Brukseli dnia 23 stycznia 2020 r.

W imieniu Komisji  
Janusz WOJCIECHOWSKI  
Członek Komisji

## ZAŁĄCZNIK

W załączniku wprowadza się następujące zmiany:

- 1) skreśla się część 3;
- 2) części 5, 6 i 7 otrzymują brzmienie:

**„Część 5**

## FAT-O-MEATER (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 szacunkową zawartość chudego mięsa.

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

$$\hat{Y} = 69,592 - (0,741 \times X_1) + (0,066 \times X_2)$$

gdzie:

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

$X_1$  = grubość słoniny grzbietowej (włącznie ze skórą) w milimetrach, zmierzona prostopadłe do grzbietu tuszy 6 cm od linii cięcia, pomiędzy trzecim i czwartym zębem 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 dotyczy tusz o masie pomiędzy 60 a 120 kilogramów (masa tuszy ciepłej).

**Część 6**

## 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 za pomocą komputera na szacunkową zawartość chudego mięsa wyrażoną w procentach.

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

$$\hat{Y} = 75,39088 - (1,39968 \times R2P1) - (0,45787 \times R2P4) - (0,47094 \times R2P10) + (0,20349 \times R4P6)$$

gdzie:

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

R2P1 = średnia grubość skóry;

R2P4 = pomiar okrywy tłuszczowej P2 w wybranym miejscu w milimetrach;

R2P10 = minimalna grubość tłuszczu w przekroju poprzecznym w milimetrach;

R4P6 = pomiary okrywy tłuszczowej 1 w wybranym punkcie minimalnej grubości okrywy tłuszczowej.

Niniejszy wzór dotyczy tusz o masie pomiędzy 60 a 120 kilogramów (masa tuszy ciepłej).

## Część 7

### METODA RĘCZNA (ZP)

1. Zasady przewidziane w niniejszej części stosuje się w przypadku, gdy klasyfikacja tusz wieprzowych prowadzona jest przy pomocy »metody ręcznej (ZP)« polegającej na dokonaniu pomiaru liniałem.
2. Z metody tej można korzystać przy pomocy liniału, dokonując klasyfikacji na podstawie równania regresji. Metoda ta opiera się na ręcznym pomiarze grubości okrywy tłuszczowej i grubości mięśnia na linii środkowej przepołowionej tuszy.

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

$$\hat{Y} = 66,324 - (0,526 \times F) + (0,034 \times M)$$

gdzie:

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

F = minimalna grubość widocznej okrywy tłuszczowej (ze skórą), w milimetrach, widoczna na linii środkowej przepołowionej tuszy i pokrywająca mięsień *gluteus medius*,

M = widoczna grubość mięśnia lędźwiowego, w milimetrach, na linii środkowej przepołowionej tuszy, mierzona w miejscu, gdzie odległość między przednim (czaszkowym) końcem mięśnia *gluteus medius* i górną (grzbietową) krawędzią kanału kręgowego jest najkrótsza.

Niniejszy wzór dotyczy tusz o masie pomiędzy 60 a 120 kilogramów (masa tuszy ciepłej).”;

- 3) dodaje się część 10 w brzmieniu:

## „Część 10

### 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. Obrazy te stanowią podstawę do obliczania grubości okrywy tłuszczowej i mięśni. Przyrząd OptiScan-TP sam przelicza wyniki pomiarów na szacunkową zawartość chudego mięsa. 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:

$$\hat{Y} = 67,496 - (0,522 \times F) + (0,032 \times M)$$

gdzie:

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

F = minimalna grubość widocznej okrywy tłuszczowej (ze skórą), w milimetrach, widoczna na linii środkowej przepołowionej tuszy i pokrywająca mięsień *gluteus medius*;

M = widoczna grubość mięśnia lędźwiowego, w milimetrach, na linii środkowej przepołowionej tuszy, mierzona w miejscu, gdzie odległość między przednim (czaszkowym) końcem mięśnia *gluteus medius* i górną (grzbietową) krawędzią kanału kręgowego jest najkrótsza.

Niniejszy wzór dotyczy tusz o masie pomiędzy 60 a 120 kilogramów (masa tuszy ciepłej).”