



DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI (UE) 2023/2804

z dnia 11 grudnia 2023 r.

zatwierdzająca techniki klasyfikacji tusz wieprzowych w Belgii i uchylająca decyzję wykonawczą 2012/416/UE

(notyfikowana jako dokument nr C(2023) 8464)

(Jedynie teksty w języku francuskim i niderlandzkim są autentyczne)

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 ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 20 akapit pierwszy lit. p),

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) w art. 10 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 przewiduje się, że unijne skale klasyfikacji tusz wieprzowych mają zastosowanie zgodnie z pkt B załącznika IV do tego rozporządzenia. W sekcji B.IV pkt 1 załącznika IV do wspomnianego rozporządzenia przewiduje się, że klasyfikacja tusz wieprzowych ma być dokonywana poprzez ocenianie zawartości chudego mięsa za pomocą metod klasyfikowania zatwierdzonych przez Komisję, zatwierdzać można jedynie statystycznie udowodnione metody szacowania oparte na pomiarach fizycznych jednej lub większej liczby części anatomicznych tuszy wieprzowej, a zatwierdzenie metod klasyfikacji zależy od zgodności z maksymalną tolerancją błędów statystycznego przy dokonywaniu oceny. Tolerancja ta jest określona w części A pkt 1 akapit drugi załącznika V do rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2017/1182 ⁽²⁾.
- (2) Decyzją wykonawczą Komisji 2012/416/UE ⁽³⁾ zatwierdzono stosowanie ośmiu metod klasyfikacji tusz wieprzowych w Belgii.
- (3) Nie należy zezwalać na jakiegokolwiek zmiany metod klasyfikacji ani przyrządów, chyba że zostaną one wyraźnie zatwierdzone decyzją wykonawczą Komisji.
- (4) Belgia zwróciła się do Komisji o cofnięcie zezwolenia na stosowanie metod „Capteur Gras/Maigre – Sydel (CGM)”, „Giralda Choirometer Pork Grader (PG 200)”, „Hennessy Grading Probe (HGP 4)” i „VCS 2000”.
- (5) Belgia zwróciła się do Komisji o zatwierdzenie następujących nowych metod: „Autofom IV”, „CSB Image-Meater 2.0”, „CSB Image-Meater 4.0”, „OptiGrade-MCP”, „OptiScan-TPC” i „ZP (ruler)”. W tym celu Belgia przedstawiła w protokole przewidzianym w art. 11 ust. 3 rozporządzenia delegowanego (UE) 2017/1182 szczegółowy opis próbnych rozbiórów, podając podstawy tej nowych metod, wyniki próbnych rozbiórów oraz wzory stosowane do szacowania procentowej zawartości chudego mięsa.
- (6) Belgia zwróciła się również do Komisji o zatwierdzenie zaktualizowanego wzoru dla trzech metod („Fat-O-Meat'er (FOM II)”, „OptiScan-TP” i „AutoFom III”), które zostały już zatwierdzone decyzją wykonawczą 2012/416/UE do klasyfikacji tusz wieprzowych na jej terytorium.

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2013/1308/oj>.

⁽²⁾ 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, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2017/1182/oj).

⁽³⁾ Decyzja wykonawcza Komisji 2012/416/UE z dnia 19 lipca 2012 r. zatwierdzająca metody klasyfikacji tusz wieprzowych w Belgii (Dz.U. L 194 z 21.7.2012, s. 33, ELI: http://data.europa.eu/eli/dec_impl/2012/416/oj).

- (7) Analiza wniosków wykazała, że określone w części A załącznika V do rozporządzenia delegowanego (UE) 2017/1182 warunki i minimalne wymagania dla zatwierdzenia nowych metod klasyfikacji oraz aktualizacji wzorów dla zatwierdzonych metod zostały spełnione. Należy zatem zatwierdzić nowe metody klasyfikacji i nowe wzory do stosowania w Belgii.
- (8) Ze względu na przejrzystość i pewność prawa należy uchylić decyzję wykonawczą 2012/416/UE.
- (9) Środki przewidziane w niniejszej decyzji są zgodne z opinią Komitetu ds. Wspólnej Organizacji Rynków Rolnych,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DECYZJĘ:

Artykuł 1

Zgodnie z sekcją B.IV pkt 1 załącznika IV do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 niniejszym zatwierdza się stosowanie do celów oceny zawartości chudego mięsa w tuszach wieprzowych w Belgii następujących metod klasyfikacji:

- a) przyrząd „AutoFom III” oraz związane z nim metody oceny, których szczegóły podano w części I załącznika do niniejszej decyzji;
- b) przyrząd „AutoFom IV” oraz związane z nim metody oceny, których szczegóły podano w części II załącznika do niniejszej decyzji;
- c) przyrząd „Fat-O-Meat’er II (FOM II)” oraz związane z nim metody oceny, których szczegóły podano w części III załącznika do niniejszej decyzji;
- d) przyrząd „OptiGrade-MCP” oraz związane z nim metody oceny, których szczegóły podano w części IV załącznika do niniejszej decyzji;
- e) przyrząd „CSB Image-Meater 2.0” oraz związane z nim metody oceny, których szczegóły podano w części V załącznika do niniejszej decyzji;
- f) przyrząd „CSB Image-Meater 4.0” oraz związane z nim metody oceny, których szczegóły podano w części VI załącznika do niniejszej decyzji;
- g) przyrząd „OptiScan-TP” oraz związane z nim metody oceny, których szczegóły podano w części VII załącznika do niniejszej decyzji;
- h) przyrząd „OptiScan-TPC” oraz związane z nim metody oceny, których szczegóły podano w części VIII załącznika do niniejszej decyzji;
- i) przyrząd „ZP (ruler)” oraz związane z nim metody oceny, których szczegóły podano w części IX załącznika do niniejszej decyzji.

Artykuł 2

Zmiany zatwierdzonych metod klasyfikacji lub przyrządów, o których mowa w art. 1, zostają zatwierdzone decyzją wykonawczą Komisji.

Artykuł 3

Decyzja wykonawcza 2012/416/UE traci moc.

Artykuł 4

Niniejsza decyzja skierowana jest do Królestwa Belgii.

Sporządzono w Brukseli dnia 11 grudnia 2023 r.

W imieniu Komisji
Janusz WOJCIECHOWSKI
Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK

METODY KLASYFIKACJI TUSZ WIEPRZOWYCH W BELGII

CZĘŚĆ I

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 (Frontmatec), a odcinek pomiarowy między przetwornikami wynosi 25 mm. Dane ultradźwiękowe są przeliczane na pomiary grubości słoniny grzbietowej, grubości mięśnia i związanych z nimi parametrów. Wyniki pomiarów przeliczane są za pomocą przyrządu na szacunkową zawartość chudego mięsa wyrażoną w procentach.
3. Zawartość chudego mięsa w tuszy oblicza się według następującego wzoru:

$$Y = 63,95763 - 0,35761 \times R2P10 - 0,26503 \times R2P8 - 0,30317 \times R2P4 + 0,08574 \times R3P5;$$

gdzie:

Y =	szacunkowa zawartość (w procentach) chudego mięsa w tuszy;
R2P10 =	minimalna grubość okrywy tłuszczowej w tuszy (mm) bez skóry (niniejszy punkt określa pozycję MFT1);
R2P8 =	grubość słoniny grzbietowej (mm) bez skóry w pozycji MFT2 (MFT2 jest punktem minimalnej grubości tłuszczu w schabie znajdującym się najbliżej dolnej części układu przetworników);
R2P4 =	grubość słoniny grzbietowej (mm) bez skóry w pozycji P2 (pomiarów P2 dokonuje się 70 mm od kręgosłupa w MFT2);
R3P5 =	maksymalna grubość połędwicy (mm) w całej tuszy.

Niniejszy wzór dotyczy tusz o masie od 60 do 140 kilogramów.

CZĘŚĆ II

AutoFom IV

1. Zasady przewidziane w niniejszej części stosuje się w przypadku, gdy klasyfikacja tusz wieprzowych prowadzona jest przy pomocy przyrządu znanego pod nazwą „AutoFom IV”.
2. Przyrząd ten jest wyposażony w 25 szerokopasmowych przetworników ultradźwiękowych (Frontmatec), a odcinek pomiarowy między przetwornikami wynosi 16,5 mm. Dane ultradźwiękowe są przeliczane na pomiary grubości słoniny grzbietowej, grubości mięśnia i związanych z nimi parametrów. Wyniki pomiarów przeliczane są za pomocą przyrządu na szacunkową zawartość chudego mięsa wyrażoną w procentach.
3. Zawartość chudego mięsa w tuszy oblicza się według następującego wzoru:

$$Y = 62,52816 - 0,56134 \times R2P10 - 0,30048 \times R2P8 + 0,10289 \times R3P5;$$

gdzie:

Y =	szacunkowa zawartość (w procentach) chudego mięsa w tuszy;
R2P10 =	minimalna grubość okrywy tłuszczowej w tuszy (mm) bez skóry (niniejszy punkt określa pozycję MFT1);
R2P8 =	grubość słoniny grzbietowej (mm) bez skóry w pozycji MFT2 (MFT2 jest punktem minimalnej grubości tłuszczu w schabie znajdującym się najbliżej dolnej części układu przetworników);
R3P5 =	maksymalna grubość połędwicy (mm) w całej tuszy.

Niniejszy wzór dotyczy tusz o masie od 60 do 140 kilogramów.

CZĘŚĆ III

Fat-O-Meat'er II (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 II (FOM II)”.
2. Przyrząd jest urządzeniem z rodzaju Fat-O-Meat'er, wyposażony jest w sondę o średnicy 6 mm zawierającą fotodetektor, a jego odcinek pomiarowy wynosi do 125 mm.
3. Zawartość chudego mięsa w tuszy oblicza się według następującego wzoru:

$$Y = 64,98677 - 0,82043 \times X_1 + 0,11917 \times X_2;$$

gdzie:

Y = szacunkowa zawartość (w procentach) chudego mięsa w tuszy;

X₁ = grubość okrywy tłuszczowej (włącznie ze skórą) (mm) mierzona prostopadłe do grzbietu tuszy (7 cm od linii cięcia na zewnątrz i ± 4 cm od linii cięcia do wewnątrz) między trzecim a czwartym żebrzem od końca;

X₂ = grubość mięśnia (włącznie ze skórą) (mm) mierzona prostopadłe do grzbietu tuszy (7 cm od linii cięcia na zewnątrz i ± 4 cm od linii cięcia do wewnątrz) między trzecim a czwartym żebrzem od końca.

Niniejszy wzór dotyczy tusz o masie od 60 do 140 kilogramów.

CZĘŚĆ IV

OptiGrade-MCP

1. Zasady przewidziane w niniejszej części stosuje się w przypadku, gdy klasyfikacja tusz wieprzowych prowadzona jest przy pomocy przyrządu znanego pod nazwą „OptiGrade-MCP”.
2. Przyrząd jest wyposażony w sondę optyczną o średnicy 6 mm, fotodiody podczerwieni i fototranzystor. Odcinek pomiarowy wynosi od 0 do 125 mm.
3. Zawartość chudego mięsa w tuszy oblicza się według następującego wzoru:

$$Y = 65,18582 - 0,83449 \times X_1 + 0,12034 \times X_2;$$

gdzie:

Y = szacunkowa zawartość (w procentach) chudego mięsa w tuszy;

X₁ = grubość okrywy tłuszczowej (włącznie ze skórą) (mm) mierzona prostopadłe do grzbietu tuszy (7 cm od linii cięcia na zewnątrz i ± 4 cm od linii cięcia do wewnątrz) między trzecim a czwartym żebrzem od końca;

X₂ = grubość mięśnia (włącznie ze skórą) (mm) mierzona prostopadłe do grzbietu tuszy (7 cm od linii cięcia na zewnątrz i ± 4 cm od linii cięcia do wewnątrz) między trzecim a czwartym żebrzem od końca.

Niniejszy wzór dotyczy tusz o masie od 60 do 140 kilogramów.

CZĘŚĆ V

CSB Image-Meater 2.0

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 2.0”.
2. CSB Image-Meater 2.0 składa się w szczególności z kamery wideo, komputera osobistego wyposażonego w kartę graficzną, ekranu, mechanizmu sterującego, mechanizmu wyzwalającego i interfejsów. Wszystkie zmienne wykorzystywane przez Image-Meater mierzone są na linii cięcia w okolicach szynki (około mięśnia pośladkowego średniego (*musculus gluteus medius*)). Wyniki pomiarów przeliczane są na szacunkową procentową zawartość chudego mięsa za pomocą komputera.

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

$$Y = 65,64227 - 0,19817 \times ZPF + 0,02295 \times ZPM - 0,21595 \times MF + 0,05384 \times MM - 0,17837 \times V4F;$$

gdzie:

Y =	szacunkowa zawartość (w procentach) chudego mięsa w tuszy;
ZPF =	najmniejsza grubość okrywy tłuszczowej (łącznie ze skórą) (mm) nad mięśniem pośladkowym średnim (<i>musculus gluteus medius</i>);
ZPM =	grubość mięśnia lędźwiowego (mm) mierzona jako najkrótsza odległość między przednim (czaszczkowym) końcem mięśnia pośladkowego średniego (<i>musculus gluteus medius</i>) i górną (grzbietową) krawędzią kanału kręgowego;
MF =	średnia grubość okrywy tłuszczowej (mm) nad mięśniem pośladkowym średnim (<i>musculus gluteus medius</i>);
MM =	średnia grubość mięśnia (mm) nad mięśniem pośladkowym średnim (<i>musculus gluteus medius</i>);
V4F =	średnia grubość okrywy tłuszczowej (mm) powyżej 4 kręgów.

Niniejszy wzór dotyczy tusz o masie od 60 do 140 kilogramów.

CZĘŚĆ VI

CSB Image-Meater 4.0

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 4.0”.
2. CSB Image-Meater 4.0 składa się w szczególności z kamery wideo, komputera osobistego wyposażonego w kartę graficzną, ekranu, mechanizmu sterującego, mechanizmu wyzwalającego i interfejsów. Wszystkie zmienne wykorzystywane przez Image-Meater mierzone są na linii cięcia w okolicach szynki (około mięśnia pośladkowego średniego (*musculus gluteus medius*)). Wyniki pomiarów przeliczane są na szacunkową procentową zawartość chudego mięsa za pomocą komputera.

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

$$Y = 65,38538 - 0,18721 \times ZPF + 0,02861 \times ZPM - 0,20286 \times MF + 0,05062 \times MM - 0,17544 \times V4F;$$

gdzie:

Y =	szacunkowa zawartość (w procentach) chudego mięsa w tuszy;
ZPF =	najmniejsza grubość okrywy tłuszczowej (łącznie ze skórą) (mm) nad mięśniem pośladkowym średnim (<i>musculus gluteus medius</i>);
ZPM =	grubość mięśnia lędźwiowego (mm) mierzona jako najkrótsza odległość między przednim (czaszczkowym) końcem mięśnia pośladkowego średniego (<i>musculus gluteus medius</i>) i górną (grzbietową) krawędzią kanału kręgowego;
MF =	średnia grubość okrywy tłuszczowej (mm) nad mięśniem pośladkowym średnim (<i>musculus gluteus medius</i>);
MM =	średnia grubość mięśnia (mm) nad mięśniem pośladkowym średnim (<i>musculus gluteus medius</i>);
V4F =	średnia grubość okrywy tłuszczowej (mm) powyżej 4 kręgów.

Niniejszy wzór dotyczy tusz o masie od 60 do 140 kilogramów.

CZĘŚĆ VII

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 musi być wyposażony w kamerę cyfrową, przedłużenie w celu standaryzacji odległości od prowadnicy kamery (ze sprężynowym liniałem) oraz tablicę do gromadzenia i analizy danych (wewnątrz urządzenia). Najpierw w celu zmierzenia grubości okrywy tłuszczowej X_1 umieszcza się przedłużenie w pozycji X_1 . Następnie liniał jest zaczepiany do kanału kręgowego, a przedłużenie umieszcza się w pozycji X_2 w celu pomiaru grubości mięśnia lędźwiowego. Obrazy te stanowią podstawę do obliczania grubości okrywy tłuszczowej i mięśni. Wyniki pomiarów przelicza się na szacunkową zawartość chudego mięsa za pomocą samego przyrządu OptiScan-TP.
3. Zawartość chudego mięsa w tuszy oblicza się według następującego wzoru:

$$Y = 64,36031 - 0,67190 \times X_1 + 0,08306 \times X_2;$$

gdzie:

- $Y =$ szacunkowa zawartość (w procentach) chudego mięsa w tuszy;
- $X_1 =$ najmniejsza grubość okrywy tłuszczowej (łącznie ze skórą) (mm) nad mięśniem pośladkowym średnim (*musculus gluteus medius*);
- $X_2 =$ grubość mięśnia lędźwiowego (mm) mierzona jako najkrótsza odległość między przednim (czaszkowym) końcem mięśnia pośladkowego średniego (*musculus gluteus medius*) i górną (grzbietową) krawędzią kanału kręgowego.

Niniejszy wzór dotyczy tusz o masie od 60 do 140 kilogramów.

CZĘŚĆ VIII

OptiScan-TPC

1. Zasady przewidziane w niniejszej części stosuje się w przypadku, gdy klasyfikacja tusz wieprzowych prowadzona jest przy pomocy przyrządu znanego pod nazwą „OptiScan-TPC”.
2. Przyrząd OptiScan-TPC musi być wyposażony w kamerę cyfrową, przedłużenie w celu standaryzacji odległości od prowadnicy kamery (ze sprężynowym liniałem) oraz tablicę do gromadzenia i analizy danych (wewnątrz urządzenia). Następnie liniał jest zaczepiany do kanału kręgowego, a przedłużenie umieszcza się w pozycji X_2 w celu pomiaru grubości mięśnia lędźwiowego. Wykonuje się jeden obraz obszaru lędźwiowego wskazujący pozycję do celów pomiaru grubości mięśnia lędźwiowego i pomiaru grubości tłuszczu X_1 . Obrazy te stanowią podstawę do obliczania grubości okrywy tłuszczowej i mięśni. Wyniki pomiarów przelicza się na szacunkową zawartość chudego mięsa za pomocą samego przyrządu OptiScan-TPC.

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

$$Y = 64,88925 - 0,63908 \times X_1 + 0,06647 \times X_2;$$

gdzie:

- $Y =$ szacunkowa zawartość (w procentach) chudego mięsa w tuszy;
- $X_1 =$ najmniejsza grubość okrywy tłuszczowej (łącznie ze skórą) (mm) nad mięśniem pośladkowym średnim (*musculus gluteus medius*);
- $X_2 =$ grubość mięśnia lędźwiowego (mm) mierzona jako najkrótsza odległość między przednim (czaszkowym) końcem mięśnia pośladkowego średniego (*musculus gluteus medius*) i górną (grzbietową) krawędzią kanału kręgowego.

Niniejszy wzór dotyczy tusz o masie od 60 do 140 kilogramów.

CZĘŚĆ IX

ZP (liniał)

1. Zasady przewidziane w niniejszej części stosuje się w przypadku, gdy klasyfikacja tusz wieprzowych prowadzona jest przy pomocy przyrządu znanego pod nazwą „ZP (liniał)”.
2. Metodę tę można stosować za pomocą liniału, dokonując klasyfikacji na podstawie równania regresji. Opiera się ona na ręcznym pomiarze grubości mięśnia i grubości słoniny dokonanych na linii środkowej przepołowionej tuszy.
3. Zawartość chudego mięsa w tuszy oblicza się według następującego wzoru:

$$Y = 63,47584 - 0,65106 \times X_1 + 0,08389 \times X_2;$$

gdzie:

Y = szacunkowa zawartość (w procentach) chudego mięsa w tuszy;

X₁ = najmniejsza grubość okrywy tłuszczowej (łącznie ze skórą) (mm) nad mięśniem pośladkowym średnim (*musculus gluteus medius*);

X₂ = grubość mięśnia lędźwiowego (mm) zmierzona jako najkrótsza odległość między przednim (czaszkowym) końcem mięśnia pośladkowego średniego (*musculus gluteus medius*) i górną (grzbietową) krawędzią kanału kręgowego.

Niniejszy wzór dotyczy tusz o masie od 60 do 140 kilogramów.
