



DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI (UE) 2025/122

z dnia 22 stycznia 2025 r.

zatwierdzająca techniki klasyfikacji tusz wieprzowych we Włoszech i uchylająca decyzję wykonawczą 2014/38/UE

(notyfikowana jako dokument nr C(2025) 249)

(Jedynie tekst w języku włoskim 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 ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 20 akapit pierwszy lit. p) i t),

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 tę zdefiniowano w części A pkt 1 akapit drugi załącznika V do rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2017/1182 ⁽²⁾.
- (2) Decyzją wykonawczą Komisji 2014/38/UE ⁽³⁾ zatwierdzono stosowanie sześciu metod klasyfikacji tusz wieprzowych we Włoszech.
- (3) Włochy zwróciły się do Komisji o cofnięcie zezwolenia na stosowanie metod „Fat-O-Meater I (FOM I)” i „AutoFom III”.
- (4) Włochy zwróciły się również do Komisji o zatwierdzenie zaktualizowanego wzoru dla metod „Hennessy Grading Probe 7 (HGP 7)”, „Fat-O-Meater II (FOM II)”, „CSB-Image-Meater” i „metoda ręczna (ZP)” już zatwierdzonych decyzją wykonawczą 2014/38/UE na potrzeby klasyfikacji tusz wieprzowych na ich terytorium.
- (5) Włochy przedstawiły w protokole przewidzianym w art. 11 ust. 3 rozporządzenia delegowanego (UE) 2017/1182 szczegółowy opis dysekcji doświadczalnych, podając podstawy tych nowych metod, wyniki dysekcji doświadczalnych oraz równania stosowane do szacowania procentowej zawartości chudego mięsa.
- (6) Przy zastosowaniu metody ręcznej (ZP) pomiarów można również dokonywać skanerem ręcznym o nazwie Zoometer. Pomiary skanerem dają takie same wyniki jak pomiary kalibratorem ręcznym. Równanie regresji odpowiada zatem równaniu metody ręcznej (ZP), a jedynym celem przeprowadzonej dysekcji było sprawdzenie dokładności i precyzji urządzenia elektronicznego.

⁽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 2014/38/UE z dnia 24 stycznia 2014 r. zatwierdzająca metody klasyfikacji tusz wieprzowych we Włoszech (Dz.U. L 23 z 28.1.2014, s. 35, ELI: http://data.europa.eu/eli/dec_impl/2014/38/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 równań dla zatwierdzonych metod zostały spełnione. Należy zatem zatwierdzić nowe metody klasyfikacji i nowe wzory do stosowania we Włoszech.
- (8) Włochy zwróciły się do Komisji z wnioskiem o upoważnienie do określenia sposobu prezentacji tusz wieprzowych innego niż standardowy, określony w sekcji B.III załącznika IV do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.
- (9) Nie należy zezwalać na jakiegokolwiek zmiany metod klasyfikacji ani przyrządów, chyba że zostaną one wyraźnie zatwierdzone decyzją wykonawczą Komisji.
- (10) Ze względu na przejrzystość i pewność prawa należy uchylić decyzję wykonawczą 2014/38/UE.
- (11) Aby dać operatorom wystarczająco dużo czasu na dostosowanie się do wymogów technicznych dotyczących wprowadzania nowych urządzeń i nowych równań, niniejszą decyzję należy stosować od dnia 1 lutego 2025 r.
- (12) 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 we Włoszech, następujących metod klasyfikacji:

- a) przyrząd „Hennessy Grading Probe 7 (HGP 7)” oraz związane z nim metody oceny, których szczegółowy opis podano w części I załącznika;
- b) przyrząd „Fat-O-Meater II (FOM II)” oraz związane z nim metody oceny, których szczegółowy opis podano w części II załącznika;
- c) przyrząd „CSB-Image-Meater” oraz związane z nim metody oceny, których szczegółowy opis podano w części III załącznika;
- d) „metoda ręczna ZP” oraz związane z nią metody oceny, których szczegółowy opis podano w części IV załącznika.

Artykuł 2

Nie naruszając przepisów dotyczących standardowej prezentacji, o której mowa w sekcji B.III załącznika IV do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 tusze wieprzowe we Włoszech mogą być prezentowane bez usunięcia przepony i tłuszczu okołonerkowego przed zważeniem i klasyfikacją. W przypadku tego rodzaju prezentacji masę tuszy ciepłej dostosowuje się zgodnie z następującym wzorem:

$$Y = X - X \times a \%$$

gdzie:

Y = masa tuszy zgodnie z art. 7 rozporządzenia delegowanego (UE) 2017/1182,

X = masa tuszy ciepłej z tłuszczem okołonerkowym i przeponą,

a = suma tłuszczu okołonerkowego i przepony (%)

— dla przepony równa 0,29 % (masa tuszy od 110,1 do 180 kg) oraz 0,26 % (masa tuszy od 70 do 110 kg),

- dla tłuszczu okołonerkowego równa:
 - 0,99 % (masa tuszy od 70 do 80,0 kg),
 - 1,29 % (masa tuszy od 80,1 do 90,0 kg),
 - 1,52 % (masa tuszy od 90,1 do 100,0 kg),
 - 2,05 % (masa tuszy od 100,1 do 110 kg),
 - 2,52 % (masa tuszy od 110,1 do 130 kg),
 - 2,62 % (masa tuszy od 130,1 do 140 kg),
 - 2,83 % (masa tuszy od 140,1 do 150 kg),
 - 2,96 % (masa tuszy od 150,1 do 180 kg).

Artykuł 3

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

Artykuł 4

Decyzja wykonawcza 2014/38/UE traci moc.

Artykuł 5

Niniejsza decyzja skierowana jest do Republiki Włoskiej.

Niniejszą decyzję stosuje się od dnia 1 lutego 2025 r.

Sporządzono w Brukseli dnia 22 stycznia 2025 r.

W imieniu Komisji
Christophe HANSEN
Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK

METODY KLASYFIKACJI TUSZ WIEPRZOWYCH WE WŁOSZECH

CZĘŚĆ I

Hennessy Grading Probe 7 (HGP7)

1. Zasady przewidziane w niniejszej części stosuje się w przypadku, gdy klasyfikacja tusz wieprzowych prowadzona jest przy pomocy przyrządu znanego pod nazwą „Hennessy Grading Probe 7 (HGP 7)”.
2. Przyrząd ten jest wyposażony w sondę o średnicy 5,95 milimetrów (6,3 milimetrów ma ostrze na czubku sondy) zawierającą fotodiode (Siemens LED typu LYU 260-EO i fotodetektor typu 58 MR) oraz posiadającą odcinek pomiarowy pomiędzy 0 a 120 milimetrów. Wyniki pomiarów przelicza się na przybliżoną zawartość chudego mięsa za pomocą samego HGP 7 lub przy użyciu podłączonego do niego komputera.

3. Zawartość chudego mięsa w tuszy oblicza się według następujących wzorów:

- a) dla tusz o masie pomiędzy 70 a 110 kg:

$$\hat{Y} = 69,8930 - 0,7338 \times X_1 + 0,0279 \times X_2$$

gdzie:

- $\hat{Y}$ = szacunkowa zawartość (w procentach) chudego mięsa w tuszy,
 X_1 = grubość słoniny grzbietowej (ze skórą) w milimetrach, mierzonej 8 centymetrów od linii środkowej tuszy pomiędzy trzecim i czwartym żebrą od dołu,
 X_2 = grubość mięśnia najdłuższego grzbietu (*longissimus dorsi*) w milimetrach, mierzona w tym samym czasie i w tym samym miejscu co X_1 ;

- b) dla tusz o masie pomiędzy 110,1 a 180 kg:

$$\hat{Y} = 80,136492 - 14,021984 \times \ln(X_1) + 3,581997 \times \ln(X_2)$$

gdzie:

- $\hat{Y}$ = szacowana zawartość (w procentach) chudego mięsa,
 $\ln(X_1)$ = logarytm naturalny grubości słoniny grzbietowej (ze skórą) w milimetrach, mierzonej 8 centymetrów od linii środkowej tuszy pomiędzy trzecim i czwartym żebrą od dołu,
 $\ln(X_2)$ = logarytm naturalny grubości mięśnia najdłuższego grzbietu (*longissimus dorsi*) w milimetrach, mierzonej w tym samym czasie i w tym samym miejscu co X_1 .

CZĘŚĆ II

Fat-O-Meater 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-Meater II (FOM II)”.
2. Przyrząd ten jest wyposażony w układ przetworników emitujących fale ultradźwiękowe o częstotliwości 3,5 MHz (U-Systems) z sondą o średnicy 6 milimetrów zawierającą fotodiode typu Siemens SFH 950/960 i posiadającą odcinek pomiarowy pomiędzy 3 a 125 milimetrów. Wyniki pomiarów przelicza się na szacunkową zawartość chudego mięsa przy pomocy wbudowanego w przyrząd komputera.

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

- a) dla tusz o masie pomiędzy 70 a 110 kg:

$$\hat{Y} = 70,2193 - 0,7140 \times X_1 + 0,0174 \times X_2$$

gdzie:

- $\hat{Y}$ = szacowana zawartość (w procentach) chudego mięsa,
 X_1 = grubość słoniny grzbietowej (skóra) w milimetrach, mierzonej 8 centymetrów od linii środkowej tuszy pomiędzy trzecim i czwartym żebrzem od dołu,
 X_2 = grubość mięśnia najdłuższego grzbietu (*longissimus dorsi*) w milimetrach, mierzona w tym samym czasie i w tym samym miejscu co X_1 ;

- b) dla tusz o masie pomiędzy 110,1 a 180 kg:

$$\hat{Y} = 59,354157 - 0,550737 \times X_1 + 0,092655 \times X_2$$

gdzie:

- $\hat{Y}$ = szacowana zawartość (w procentach) chudego mięsa,
 X_1 = grubość słoniny grzbietowej (skóra) w milimetrach, mierzonej 8 centymetrów od linii środkowej tuszy pomiędzy trzecim i czwartym żebrzem od dołu,
 X_2 = grubość mięśnia najdłuższego grzbietu (*longissimus dorsi*) w milimetrach, mierzona w tym samym czasie i w tym samym miejscu co X_1 .

CZĘŚĆ III

CSB Image Meater

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 ten jest wyposażony w internetowy system przetwarzania obrazu, w którym połówki tuszy są automatycznie filmowane przez system kamer. Zdjęcia są następnie przetwarzane w komputerze za pomocą specjalnego oprogramowania zdolnego do wykonania zestawu 20 różnych pomiarów. Trzy wybrane pomiary przelicza się na szacunkową procentową zawartość chudego mięsa za pomocą komputera.
3. Zawartość chudego mięsa w tuszy oblicza się według następującego wzoru:

- a) dla tusz o masie pomiędzy 70 a 110 kg:

$$\hat{Y} = 67,4309 + 0,1182 \times X_1 - 0,0450 \times X_2 - 0,5762 \times X_3 - 0,1861 \times X_4$$

gdzie:

- $\hat{Y}$ = szacunkowa zawartość (w procentach) chudego mięsa w tuszy,
 X_1 = (MF) średnia masa chudego mięsa, mierzona w okolicach mięśnia pośladkowego średniego (*gluteus medius*), w milimetrach,
 X_2 = (ML) długość mięśnia pośladkowego średniego (*gluteus medius*), w milimetrach,
 X_3 = (MS) średnia masa okrywy tłuszczowej, mierzona w okolicach mięśnia pośladkowego średniego (*gluteus medius*), w milimetrach,
 X_4 = (WbS) średnia masa okrywy tłuszczowej, mierzona w okolicach drugiego kręgu, wykryta począwszy od przedniego (czaszkiowego) końca mięśnia pośladkowego średniego (*gluteus medius*) (Vb);

- b) dla tusz o masie pomiędzy 110,1 a 180 kg:

$$\hat{Y} = 48,652593 - 0,465268 \times X_1 + 0,169248 \times X_2$$

gdzie:

- $\hat{Y}$ = szacowana zawartość (w procentach) chudego mięsa,
 X_1 = minimalna grubość okrywy tłuszczowej (ze skórą) w milimetrach nad mięśniem pośladkowym średnim (*gluteus medius*),
 X_2 = grubość mięśnia w milimetrach między przednim końcem mięśnia pośladkowego średniego (*gluteus medius*) a grzbietową częścią kanału rdzenia (ZPM).

CZĘŚĆ IV

Metoda ręczna (ZP)

1. Zasady określone w niniejszej części stosuje się w przypadku, gdy klasyfikacji tusz wieprzowych dokonuje się z wykorzystaniem metody ręcznej (ZP).
2. Pomiary ZP mogą być wykonywane ręcznie za pomocą liniału lub za pomocą Zoometru (ZM) na linii cięcia na unieruchomionych tuszach.
3. Zoometer jest urządzeniem podłączonym do smartfona z aplikacją Android (ZMAPP), oferującym interfejs użytkownika, który – za pomocą dalmierza laserowego – jest w stanie dokonać pomiarów na odległość w celu przeprowadzenia liniowych pomiarów kątowych i powierzchniowych skalibrowanych na zdjęciach tusz wieprzowych wykonanych za pomocą kamery smartfona.
4. Zawartość chudego mięsa w tuszy oblicza się według następującego wzoru:
 - a) dla tusz o masie pomiędzy 70 a 110 kg:

$$\hat{Y} = 58,4789 - 0,5697 \times X_1 + 0,1230 \times X_2$$

gdzie:

- $\hat{Y}$ = szacowana zawartość (w procentach) chudego mięsa,
 X_1 = minimalna grubość okrywy tłuszczowej w milimetrach (ze skórą) nad mięśniem pośladkowym średnim (*gluteus medius*) (ZPF),
 X_2 = grubość mięśnia w milimetrach między przednim końcem mięśnia pośladkowego średniego (*gluteus medius*) a grzbietową częścią kanału rdzenia (ZPM);

- b) dla tusz o masie pomiędzy 110,1 a 180 kg:

$$\hat{Y} = 46,723946 - 0,472380 \times X_1 + 0,188621 \times X_2$$

gdzie:

- $\hat{Y}$ = szacowana zawartość (w procentach) chudego mięsa,
 X_1 = minimalna grubość okrywy tłuszczowej w milimetrach (ze skórą) nad mięśniem pośladkowym średnim (*gluteus medius*) (ZPF),
 X_2 = grubość mięśnia w milimetrach między przednim końcem mięśnia pośladkowego średniego (*gluteus medius*) a grzbietową częścią kanału rdzenia (ZPM).