



DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI (UE) 2025/241

z dnia 7 lutego 2025 r.

zatwierdzająca techniki klasyfikacji tusz wieprzowych w Czechach i uchylająca decyzję wykonawczą 2005/1/WE

(notyfikowana jako dokument nr C(2025) 745)

(Jedynie tekst w języku czeskim 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 ta jest zdefiniowana w części A pkt 1 akapit drugi załącznika V do rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2017/1182 ⁽²⁾.
- (2) Decyzją Komisji 2005/1/WE ⁽³⁾ zatwierdzono stosowanie sześciu metod klasyfikacji tusz wieprzowych w Czechach.
- (3) Czechy zwróciły się do Komisji o zatwierdzenie następującej nowej metody: „Fat-O-Meater II (FOM II)”. W tym celu Czechy przedstawiły w protokole przewidzianym w art. 11 ust. 3 rozporządzenia delegowanego (UE) 2017/1182 szczegółowy opis dysekcji doświadczalnych, podając podstawy tej nowej metody, wyniki dysekcji doświadczalnych oraz równania stosowane do szacowania procentowej zawartości chudego mięsa.
- (4) Czechy zwróciły się również do Komisji o zatwierdzenie zaktualizowanego wzoru dla trzech metod („Zwei-Punkte-Messverfahren”, „Ultra-sound IS-D-05” i „Needle IS-D-15”) już zatwierdzonych decyzją 2005/1/WE na potrzeby klasyfikacji tusz wieprzowych na ich terytorium.
- (5) Analiza wniosków wykazała, że określone w części A załącznika V do rozporządzenia delegowanego (UE) 2017/1182 warunki i minimalne wymagania do zatwierdzenia nowych metod klasyfikacji oraz aktualizacji równań dla zatwierdzonych metod zostały spełnione. Należy zatem zatwierdzić nową metodę klasyfikacji i nowe wzory do stosowania w Czechach.
- (6) Czechy zwróciły się do Komisji z wnioskiem o upoważnienie do określenia sposobu prezentacji tusz wieprzowych innego niż prezentacja standardowa określona w sekcji B.III załącznika IV do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.

⁽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 Komisji 2005/1/WE z dnia 27 grudnia 2004 r. zatwierdzająca metody klasyfikacji tusz wieprzowych w Republice Czeskiej (Dz.U. L 1 z 4.1.2005, s. 8, ELI: [http://data.europa.eu/eli/dec/2005/1\(1\)/oj](http://data.europa.eu/eli/dec/2005/1(1)/oj)).

- (7) Nie należy zezwalać na jakiekolwiek zmiany metod klasyfikacji ani przyrządów, chyba że zostaną one wyraźnie zatwierdzone decyzją wykonawczą Komisji.
- (8) Ze względu na przejrzystość i pewność prawa należy uchylić decyzję 2005/1/WE.
- (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 Czechach, następujących metod klasyfikacji:

- a) metoda klasyfikacji „Zwei-Punkte-Messverfahren” oraz związane z nią metody oceny, których szczegółowy opis podano w części I załącznika;
- b) przyrząd „Fat-O-Meater (FOM)” oraz związane z nim metody oceny, których szczegółowy opis podano w części II załącznika;
- c) przyrząd „Hennessy Grading Probe (HGP 4)” oraz związane z nim metody oceny, których szczegółowy opis podano w części III załącznika;
- d) przyrząd „Ultra FOM 300” oraz związane z nim metody oceny, których szczegółowy opis podano w części IV załącznika;
- e) przyrząd „Ultra-sound IS-D-05” oraz związane z nim metody oceny, których szczegółowy opis podano w części V załącznika;
- f) przyrząd „Needle IS-D-15” oraz związane z nim metody oceny, których szczegółowy opis podano w części VI załącznika;
- g) przyrząd „Fat-O-Meater II (FOM II)” oraz związane z nim metody oceny, których szczegółowy opis podano w części VII załącznika.

Metoda klasyfikacji „Zwei-Punkte-Messverfahren” może być stosowana tylko w rzeźniach, w których roczna średnia tygodniowego uboju nie przekracza 200 świń.

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 w Czechach mogą być prezentowane:

- a) bez uszu, w związku z usunięciem uszu przed zważeniem i klasyfikacją tuszy wieprzowej. W przypadku tego rodzaju prezentacji masę tuszy ciepłej dostosowuje się zgodnie z następującym wzorem:
$$\text{masa tuszy ciepłej} = \text{masa tuszy ciepłej bez uszu} + 0,274 \text{ kg};$$
- b) z nieusuniętym przed ich zważeniem i klasyfikacją tłuszczem okołonerkowym. W przypadku tego rodzaju prezentacji masę tuszy ciepłej dostosowuje się zgodnie z następującym wzorem:
$$\text{masa tuszy ciepłej} = 1,65651 + 0,96139 \times \text{masa tuszy ciepłej z tłuszczem okołonerkowym};$$
- c) z nieusuniętym tłuszczem okołonerkowym oraz bez uszu, które usuwa się przed zważeniem i klasyfikacją tuszy wieprzowej. W przypadku tego rodzaju prezentacji masę tuszy ciepłej dostosowuje się zgodnie z następującym wzorem:
$$\text{masa tuszy ciepłej} = 1,65651 + 0,96139 \times \text{masa tuszy ciepłej z tłuszczem okołonerkowym, bez uszu} + 0,274 \text{ kg}.$$

Artykuł 3

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

Artykuł 4

Decyzja 2005/1/WE traci moc.

Artykuł 5

Niniejsza decyzja skierowana jest do Republiki Czeskiej.

Sporządzono w Brukseli dnia 7 lutego 2025 r.

W imieniu Komisji
Christophe HANSEN
Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK

METODY KLASYFIKACJI TUSZ WIEPRZOWYCH W CZECHACH

CZĘŚĆ I

Zwei-Punkte-Messverfahren (ZP)

1. Zasady przewidziane w niniejszej części stosuje się w przypadku, gdy klasyfikacja tusz wieprzowych prowadzona jest przy pomocy metody znanej pod nazwą „Zwei-Punkte-Messverfahren (ZP)”.
2. Z metody tej można korzystać przy pomocy liniału, dokonując klasyfikacji za pomocą równania regresji. Opiera się ona na ręcznym pomiarze linii środkowej przepołowionej tuszy.
3. Zawartość chudego mięsa w tuszy oblicza się według następującego wzoru:

$$Y = 61,84184 - 0,46816 \times BF + 0,07998 \times MD$$

gdzie:

- Y = szacunkowa zawartość chudego mięsa,
BF = minimalna grubość widocznej warstwy tłuszczu (łącznie ze skórą) okrywającej mięsień pośladkowy średni (*gluteus medius*) na linii środkowej przepołowionej tuszy,
MD = grubość mięśnia w milimetrach mierzona jako najkrótsza linia łącząca czaszkową krawędź mięśnia *gluteus medius* i grzbietową krawędź kanału kręgowego.

Niniejszy wzór stosuje się do tusz o masie od 60 do 120 kg.

CZĘŚĆ II

Fat-O-Meater (FOM)

1. Zasady przewidziane w niniejszej części stosuje się w przypadku, gdy klasyfikacja tusz wieprzowych prowadzona jest przy pomocy metody znanej pod nazwą „Fat-O-Meater (FOM)”.
2. Przyrząd jest wyposażony w sondę o średnicy 6 milimetrów zawierającą fotodiode typu Siemens SFH 950/960, o odcinku pomiarowym od 3 do 103 milimetrów. Wyniki pomiarów zamienia się na szacunkową zawartość chudego mięsa za pomocą komputera.
3. Zawartość chudego mięsa w tuszy oblicza się według następującego wzoru:

$$Y = 70,28164 - 0,75376 \times S + 0,00270 \times M$$

gdzie:

- Y = szacunkowa zawartość chudego mięsa,
S = grubość słoniny grzbietowej (łącznie ze skórą) w milimetrach, mierzona 6,5 centymetra od linii środkowej tuszy, pomiędzy drugim a trzecim żebrzem od dołu,
M = grubość mięśnia w milimetrach, mierzona w tym samym czasie i w tym samym miejscu co S.

Niniejszy wzór stosuje się do tusz o masie od 60 do 120 kg.

CZĘŚĆ III

Hennessy Grading Probe (HGP 4)

1. Zasady przewidziane w niniejszej części stosuje się w przypadku, gdy klasyfikacja tusz wieprzowych prowadzona jest przy pomocy metody znanej pod nazwą „Hennessy Grading Probe (HGP 4)”.
2. Przyrząd 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, o odcinku pomiarowym od 0 do 120 milimetrów. Wyniki pomiarów przelicza się na przybliżoną zawartość chudego mięsa za pomocą samego HGP 4 lub przy użyciu podłączonego do niego komputera.
3. Zawartość chudego mięsa w tuszy oblicza się według następującego wzoru:

$$Y = 69,11354 - 0,67804 \times S + 0,00432 \times M$$

gdzie:

- Y = szacunkowa zawartość chudego mięsa,
S = grubość słoniny grzbietowej (łącznie ze skórą) w milimetrach, mierzona 7 centymetrów od linii środkowej tuszy, pomiędzy trzecim a czwartym żebrzem od dołu,
M = grubość mięśnia w milimetrach, mierzona w tym samym czasie i w tym samym miejscu co S.

Niniejszy wzór stosuje się do tusz o masie od 60 do 120 kg.

CZĘŚĆ IV

Ultra FOM 300

1. Zasady przewidziane w niniejszej części stosuje się w przypadku, gdy klasyfikacja tusz wieprzowych prowadzona jest przy pomocy metody znanej pod nazwą „Ultra FOM 300”.
2. Przyrząd jest wyposażony w sondę ultradźwiękową o częstotliwości 3,5 MHz. Sygnał ultradźwiękowy jest zamieniany na postać cyfrową, przechowywany i przetwarzany przez mikroprocesor. Wyniki pomiarów zamienia się na przybliżoną zawartość chudego mięsa za pomocą samego przyrządu „Ultra-FOM”.
3. Zawartość chudego mięsa w tuszy oblicza się według następującego wzoru:

$$Y = 66,78382 - 0,80922 \times S + 0,04746 \times M$$

gdzie:

- Y = szacunkowa zawartość chudego mięsa,
S = grubość słoniny grzbietowej (łącznie ze skórą) w milimetrach, mierzona 7 centymetrów od linii środkowej tuszy pomiędzy drugim a trzecim żebrzem od dołu (pomiar znany jako „P2”),
M = grubość mięśnia w milimetrach, mierzona w tym samym czasie i w tym samym miejscu co S.

Niniejszy wzór stosuje się do tusz o masie od 60 do 120 kg.

CZĘŚĆ V

Ultra-sound IS-D-05

1. Zasady przewidziane w niniejszej części stosuje się w przypadku, gdy klasyfikacja tusz wieprzowych prowadzona jest przy pomocy przyrządu znanego pod nazwą „Ultra-sound IS-D-05”.
2. Przyrząd do klasyfikacji tusz IS-D-05 służy do mierzenia chudego mięsa i grubości słoniny na podstawie analizy odpowiedzi szeregu impulsów ultradźwiękowych, które są kolejno przekazywane w określonym miejscu tuszy. Sonda ultradźwiękowa skanuje tuszę za pomocą zestawu 3×100 impulsów ultradźwiękowych o częstotliwości 4 MHz w chwili skanowania.
3. Zawartość chudego mięsa w tuszy oblicza się według następującego wzoru:

$$Y = 69,17386 - 0,83174 \times BF + 0,03530 \times MD$$

gdzie:

Y =	szacunkowa zawartość chudego mięsa,
BF =	grubość słoniny grzbietowej (łącznie ze skórą) w milimetrach pomiędzy drugim i trzecim a ostatnim żebrem, 7 centymetrów od grzbietowej linii środkowej prostopadle do skóry,
MD =	grubość mięśnia w milimetrach pomiędzy drugim i trzecim a ostatnim żebrem, 7 centymetra od grzbietowej linii środkowej, prostopadle do tuszy.

Niniejszy wzór stosuje się do tusz o masie od 60 do 120 kg.

CZĘŚĆ VI

Needle IS-D-15

1. Zasady przewidziane w niniejszej części stosuje się w przypadku, gdy klasyfikacja tusz wieprzowych prowadzona jest przy pomocy przyrządu znanego pod nazwą „Needle IS-D-15”.
2. Przyrząd do klasyfikacji tusz IS-D-15 jest wyposażony w sondę igłową wprowadzaną do określonego miejsca tuszy; głębokość wprowadzenia sondy wynosi około 140 milimetrów. Za igłą znajduje się zestaw optyczny, który poprzez kanał optyczny oświetla otaczającą tkankę lub obszar i skanuje ilość odbitej energii świetlnej o określonej długości fali. Terminal jest ponadto wyposażony w precyzyjne bezstykowe urządzenie pomiarowe, które określa rzeczywistą głębokość wprowadzenia sondy z dokładnością do 46 mikrometrów.
3. Zawartość chudego mięsa w tuszy oblicza się według następującego wzoru:

$$Y = 67,86508 - 0,74820 \times BF + 0,04786 \times MD$$

gdzie:

Y =	szacunkowa zawartość chudego mięsa,
BF =	grubość słoniny grzbietowej (łącznie ze skórą) w milimetrach pomiędzy drugim i trzecim a ostatnim żebrem, 7,5 centymetra od grzbietowej linii środkowej, prostopadle do skóry.
MD =	grubość mięśnia w milimetrach pomiędzy drugim i trzecim a ostatnim żebrem, 7,5 centymetra od grzbietowej linii środkowej, prostopadle do tuszy.

Niniejszy wzór stosuje się do tusz o masie od 60 do 120 kg.

CZĘŚĆ VII

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 składa się z optycznej sondy z nożem, urządzenia do pomiaru głębokości o odcinku pomiarowym od 0 do 125 milimetrów oraz panelu do gromadzenia i analizy danych.
3. Zawartość chudego mięsa w tuszy oblicza się według następującego wzoru:

$$Y = 65,73183 - 0,75225 \times BF + 0,07957 \times MD$$

gdzie:

Y = szacunkowa zawartość chudego mięsa,
BF = grubość słoniny grzbietowej (łącznie ze skórą) w milimetrach pomiędzy drugim i trzecim a ostatnim
 zębrem, 6,5 centymetra od grzbietowej linii środkowej prostopadle do skóry,
MD = grubość mięśnia w milimetrach pomiędzy drugim i trzecim a ostatnim zębrem, 6,5 centymetra od
 grzbietowej linii środkowej, prostopadle do tuszy.

Niniejszy wzór stosuje się do tusz o masie od 60 do 120 kg.