

DECISIONE DELLA COMMISSIONE

del 19 dicembre 2008

relativa all'autorizzazione di metodi di classificazione delle carcasse di suino in Spagna

[notificata con il numero C(2008) 8477]

(Il testo in lingua spagnola è il solo facente fede)

(2009/11/CE)

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CEE) n. 3220/84 del Consiglio, del 13 novembre 1984, che determina la tabella comunitaria di classificazione delle carcasse di suino ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 5, paragrafo 2,

considerando quanto segue:

- (1) A norma dell'articolo 2, paragrafo 3, del regolamento (CEE) n. 3220/84, le carcasse di suino sono classificate stimando il tenore di carne magra mediante metodi di stima statisticamente provati, basati sulla misurazione fisica di una o più parti anatomiche della carcassa di suino. L'autorizzazione dei metodi di classificazione è subordinata alla condizione che non venga superato un determinato margine di errore statistico di stima. Tale tolleranza è stata definita all'articolo 3, paragrafo 2, del regolamento (CEE) n. 2967/85 della Commissione, del 24 ottobre 1985, che stabilisce le modalità di applicazione della tabella comunitaria di classificazione delle carcasse di suino ⁽²⁾.
- (2) La decisione 88/479/CEE della Commissione ⁽³⁾ autorizza l'impiego di quattro metodi (DEST, FOM, HGP e Autofom) per la classificazione delle carcasse di suino in Spagna.
- (3) A causa di adeguamenti tecnici, la Spagna ha chiesto alla Commissione di autorizzare l'ammodernamento di due metodi (FOM e Autofom), l'utilizzazione di due nuovi metodi (UltraFOM 300 e VCS2000) e la soppressione di due metodi (HGP e DEST), ed ha presentato i risultati delle prove della dissezione nella parte II del protocollo di cui all'articolo 3, paragrafo 3, del regolamento (CEE) n. 2967/85.
- (4) Dall'esame della domanda presentata risultano soddisfatte le condizioni per l'autorizzazione di questi metodi di classificazione.
- (5) In conformità dell'articolo 2, paragrafo 1, secondo comma, del regolamento (CEE) n. 3220/84, gli Stati

membri possono essere autorizzati a prevedere una presentazione diversa delle carcasse di suini se prassi commerciale o esigenze tecniche giustificano tale deroga. In Spagna la prassi commerciale può richiedere l'asportazione degli zampi anteriori dalla carcassa di suino oltre all'asportazione di lingua, setole, unghie, organi genitali, sugna, rognoni e diaframma in conformità dell'articolo 2, paragrafo 1, del regolamento (CEE) n. 3220/84.

- (6) Non possono essere autorizzate modifiche degli apparecchi o dei metodi di classificazione, salvo mediante nuova decisione della Commissione adottata alla luce dell'esperienza acquisita. Per questo motivo, la presente autorizzazione può essere revocata.
- (7) Per motivi di chiarezza, è opportuno abrogare la decisione 88/479/CEE e sostituirla con una nuova decisione.
- (8) Le misure di cui alla presente decisione sono conformi al parere del comitato di gestione per l'organizzazione comune dei mercati agricoli,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DECISIONE:

Articolo 1

Per la classificazione delle carcasse di suino a norma del regolamento (CEE) n. 3220/84 in Spagna sono autorizzati:

- a) l'apparecchio denominato «Fat-O-Meater (FOM)» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte 1 dell'allegato;
- b) l'apparecchio denominato «Fully automatic ultrasonic carcass grading (AUTOFOM)» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte 2 dell'allegato;
- c) l'apparecchio denominato «Ultra FOM 300» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte 3 dell'allegato;
- d) l'apparecchio denominato «Automatic Vision system (VCS2000)» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte 4 dell'allegato.

⁽¹⁾ GU L 301 del 20.11.1984, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 285 del 25.10.1985, pag. 39.

⁽³⁾ GU L 234 del 24.8.1988, pag. 20.

Articolo 2

In deroga all'articolo 2 del regolamento (CEE) n. 3220/84, le carcasse di suino possono essere presentate per la pesatura e la classificazione anche senza zampi anteriori. In tal caso, per garantire la comparabilità della quotazione delle carcasse di suino, il peso a caldo constatato viene aumentato di 0,840 kg.

Articolo 3

Non sono autorizzate modifiche degli apparecchi o dei metodi di stima.

Articolo 4

La decisione 88/479/CEE è abrogata.

Articolo 5

Il Regno di Spagna è destinatario della presente decisione.

Fatto a Bruxelles, il 19 dicembre 2008.

Per la Commissione
Mariann FISCHER BOEL
Membro della Commissione

ALLEGATO

METODI DI CLASSIFICAZIONE DELLE CARCASSE DI SUINO IN SPAGNA

Parte 1

FAT-O-MEATER (FOM)

1. La classificazione delle carcasce di suino è effettuata mediante l'impiego dell'apparecchio denominato Fat-O-Meater (FOM).
2. L'apparecchio è equipaggiato di una sonda del diametro di 6 mm, avente un fotodiode di tipo Siemens SFH 950 e un fotodetettore di tipo Siemens SFH 960 nonché una distanza operativa compresa tra 3 e 103 mm. I valori di misurazione sono convertiti in risultato di stima del tenore di carne magra mediante un computer.
3. Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato secondo la seguente formula:

$$\hat{Y} = 66,91 - 0,895 X1 + 0,144 X2$$

dove:

\hat{Y} = tenore stimato di carne magra (in percentuale),

X1 = spessore del grasso fra la terzultima e la quartultima costola a 60 mm dalla linea media della carcassa (in millimetri),

X2 = spessore del muscolo misurato allo stesso tempo e nello stesso punto di X1 (in millimetri).

La formula è valida per le carcasce di peso tra compreso 60 e 120 kg.

Parte 2

FULLY AUTOMATIC ULTRASONIC CARCASE GRADING (AUTOFOM)

1. La classificazione delle carcasce di suino è effettuata mediante l'impiego dell'apparecchio denominato «Fully automatic ultrasonic carcass grading (Autofom)».
2. L'apparecchio è munito di 16 trasduttori a ultrasuoni a 2 MHz (Krautkrämer, SFK 2 NP), con una distanza operativa di 25 mm fra i singoli trasduttori.

I dati ultrasonici comprendono misurazioni dello spessore del lardo dorsale e della profondità muscolare.

I valori di misurazione sono convertiti in risultato di stima del tenore di carne magra da un'unità centrale di elaborazione dei dati.

3. Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato in base a 34 singoli punti di misurazione, secondo la seguente formula:

$$\begin{aligned} \hat{Y} = & 70,59614 - 0,0904 \cdot V22 - 0,23033 \cdot V23 - 0,15558 \cdot V44 + 0,086638 \cdot V46 - 0,09965 \cdot V48 - 0,10002 \cdot \\ & V49 - 0,11624 \cdot V51 - 0,05561 \cdot V52 - 0,04854 \cdot V53 - 0,0432 \cdot V54 - 0,00282 \cdot V55 + 0,051829 \cdot \\ & V57 + 0,036795 \cdot V58 - 0,00519 \cdot V59 - 0,0269 \cdot V60 - 0,06432 \cdot V61 - 0,05323 \cdot V62 - 0,05229 \cdot V64 \\ & - 0,0523 \cdot V65 + 0,005645 \cdot V72 - 0,06505 \cdot V73 - 0,04587 \cdot V74 + 0,015041 \cdot V77 + 0,030928 \cdot V78 \\ & - 0,08024 \cdot V79 - 0,07275 \cdot V80 - 0,07497 \cdot V85 - 0,06818 \cdot V86 - 0,06875 \cdot V87 - 0,04742 \cdot V90 - 0,00698 \cdot \\ & V91 + 0,046485 \cdot V92 - 0,10403 \cdot V93 + 0,160475 \cdot V123 \end{aligned}$$

dove:

\hat{Y} = percentuale stimata di carne magra della carcassa.

V22, V23, ... V123 sono le variabili misurate con l'apparecchio Autofom

4. La descrizione dei punti di misurazione e quella del metodo statistico sono contenute nella parte II del protocollo presentato dalla Spagna alla Commissione a norma dell'articolo 3, paragrafo 3, del regolamento (CEE) n. 2967/85.

La formula è valida per le carcasce di peso tra compreso 60 e 120 kg.

Parte 3

ULTRAFOM 300

1. La classificazione delle carcasse di suino è effettuata mediante l'impiego dell'apparecchio denominato «UltraFOM 300».
2. L'apparecchio è provvisto di una sonda ultrasonica a 4 MHz (Krautkrämer MB 4 SE). Il segnale ultrasonico è digitalizzato, archiviato ed elaborato da un microprocessore (tipo Intel 80 C 32). I risultati della misurazione sono convertiti in risultato di stima del tenore di carne magra dallo stesso apparecchio Ultra FOM.
3. Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato secondo la seguente formula:

$$\hat{Y} = 69,22 - 1,023 X_1 + 0,116 X_2$$

dove:

\hat{Y} = tenore stimato di carne magra (in percentuale),

X_1 = spessore del grasso fra la terzultima e la quartultima costola a 70 mm dalla linea media della carcassa (in millimetri),

X_2 = spessore del muscolo misurato allo stesso tempo e nello stesso punto di X_1 (in millimetri).

La formula è valida per le carcasse di peso tra compreso 60 e 120 kg.

Parte 4

AUTOMATIC VISION SYSTEM (VCS2000)

1. La classificazione delle carcasse di suino è effettuata mediante l'impiego dell'apparecchio denominato «Automatic Vision system (VCS2000)».
2. L'apparecchio VCS 2000 è un sistema di elaborazione di immagini per determinare automaticamente i valori commerciali delle mezzene di suino. Il sistema è utilizzato online nell'ambito del sistema di macellazione che, tramite una videocamera, filma automaticamente le mezzene. I dati relativi all'immagine sono quindi elaborati in un computer mediante uno speciale programma di elaborazione dell'immagine.
3. Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato sulla base di 70 punti di misurazione, secondo la seguente formula:

$$\begin{aligned} \hat{Y} = & 37,49855 + 0,017715 \cdot X_2 - 0,00075 \cdot X_{40} - 0,02522 \cdot X_{50} - 0,04549 \cdot X_{52} - 0,0000335 \cdot X_{59} - 0,000093 \cdot \\ & X_{62} - 0,0000814 \cdot X_{63} - 0,0000715 \cdot X_{64} - 0,0000494 \cdot X_{66} - 0,0000482 \cdot X_{67} - 0,00047 \cdot X_{69} + 0,000304 \cdot \\ & X_{70} + 0,00867 \cdot X_{77} - 0,03007 \cdot X_{79} - 0,04575 \cdot X_{81} - 0,01742 \cdot X_{82} - 0,01768 \cdot X_{83} - 0,03114 \cdot X_{84} - 0,02549 \cdot \\ & X_{85} - 0,0265 \cdot X_{92} - 0,03299 \cdot X_{95} - 0,02472 \cdot X_{99} - 0,0399 \cdot X_{102} + 0,020178 \cdot X_{103} - 0,04614 \cdot \\ & X_{106} + 0,012659 \cdot X_{107} + 0,012256 \cdot X_{110} + 0,015358 \cdot X_{113} - 0,23294 \cdot X_{116} + 0,010157 \cdot X_{117} - 0,07282 \cdot \\ & X_{120} + 0,126624 \cdot X_{142} + 6,052785 \cdot X_{2/6} - 13,2893 \cdot X_{14/10} + 7,287408 \cdot X_{77/51} - 4,09296 \cdot X_{79/51} - 11,4326 \cdot \\ & X_{81/51} - 1,28847 \cdot X_{82/51} - 0,57019 \cdot X_{83/51} - 5,21869 \cdot X_{84/51} - 2,92106 \cdot X_{85/51} + 8,274608 \cdot X_{88/51} + 9,886478 \\ & \cdot X_{91/51} - 0,00442 \cdot X_{47/79} - 0,04848 \cdot X_{50/79} + 0,227913 \cdot X_{54/79} + 2,845209 \cdot X_{77/79} + 0,018409 \cdot X_{86/79} \\ & - 0,00838 \cdot X_{89/79} + 0,007447 \cdot X_{94/79} + 136,5994 \cdot X_{27/20} + 182,973 \cdot X_{29/20} - 6,82665 \cdot X_{59/20} - 261 768 \cdot \\ & X_{61/20} - 7,85416 \cdot X_{62/20} - 3,8587 \cdot X_{63/20} - 16,6166 \cdot X_{64/20} - 59,2087 \cdot X_{65/20} - 3,21138 \cdot X_{66/20} - 6,96096 \cdot \\ & X_{67/20} + 20,91982 \cdot X_{68/20} - 109,736 \cdot X_{69/20} + 243,641 \cdot X_{70/20} + 29,84246 \cdot X_{73/20} + 15,50442 \cdot X_{74/20} \\ & - 0,30367 \cdot X_{36/59} - 2,07787 \cdot X_{40/59} - 0,38605 \cdot X_{42/59} - 1,90547 \cdot X_{69/59} + 3,554836 \cdot X_{70/59} \end{aligned}$$

dove:

\hat{Y} = percentuale stimata di carne magra della carcassa,

$X_2, X_{40}, \dots, X_{70/59}$ sono le variabili misurate con l'apparecchio VCS2000

4. La descrizione dei punti di misurazione e quella del metodo statistico sono contenute nella parte II del protocollo presentato dalla Spagna alla Commissione a norma dell'articolo 3, paragrafo 3, del regolamento (CEE) n. 2967/85.

La formula è valida per le carcasse di peso tra compreso 60 e 120 kg.