

Trattandosi di un semplice strumento di documentazione, esso non impegna la responsabilità delle istituzioni

► **B**

**DECISIONE DELLA COMMISSIONE**

**del 14 novembre 2006**

**relativa all'autorizzazione di metodi di classificazione delle carcasse di suino in Francia**

*[notificata con il numero C(2006) 5400]*

**(Il testo in lingua francese è il solo facente fede)**

**(Testo rilevante ai fini del SEE)**

**(2006/784/CE)**

**(GU L 318 del 17.11.2006, pag. 27)**

Modificato da:

Gazzetta ufficiale

		n.	pag.	data
► <b><u>M1</u></b>	Decisione 2007/510/CE della Commissione del 17 luglio 2007	L 187	47	19.7.2007
► <b><u>M2</u></b>	Decisione 2008/293/CE della Commissione del 4 aprile 2008	L 98	16	10.4.2008
► <b><u>M3</u></b>	Decisione 2008/677/CE della Commissione del 28 luglio 2008	L 221	30	19.8.2008
► <b><u>M4</u></b>	Decisione di esecuzione 2013/282/UE della Commissione dell'11 giugno 2013	L 161	10	13.6.2013



**DECISIONE DELLA COMMISSIONE**

**del 14 novembre 2006**

**relativa all'autorizzazione di metodi di classificazione delle carcasse di suino in Francia**

*[notificata con il numero C(2006) 5400]*

**(Il testo in lingua francese è il solo facente fede)**

**(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2006/784/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 <sup>(1)</sup>, 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 e basati sulla misurazione fisica di una o più parti anatomiche della carcassa di suino. L'autorizzazione dei metodi di classificazione è subordinata ad una tolleranza massima relativa al 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 <sup>(2)</sup>.
- (2) La decisione 97/28/CE della Commissione <sup>(3)</sup> prevede l'autorizzazione in via principale di un metodo di classificazione delle carcasse di suino in Francia. Oltre a tale metodo ne sono utilizzati altri due, nel rispetto delle condizioni di equivalenza dei risultati.
- (3) Tenendo conto degli sviluppi tecnici nel patrimonio suino, il governo francese ha chiesto alla Commissione di autorizzare l'impiego di nuove formule per i metodi utilizzati a norma della decisione 97/28/CE ed ha presentato gli elementi necessari a norma dell'articolo 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) 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.
- (6) Per motivi di chiarezza è opportuno abrogare la decisione 97/28/CE e sostituirla con una nuova decisione.

<sup>(1)</sup> GU L 301 del 20.11.1984, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 3513/93 (GU L 320 del 22.12.1993, pag. 5).

<sup>(2)</sup> GU L 285 del 25.10.1985, pag. 39. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1197/2006 (GU L 217 dell'8.8.2006, pag. 6).

<sup>(3)</sup> GU L 12 del 15.1.1997, pag. 30. Decisione modificata dalla decisione 97/473/CE (GU L 200 del 29.7.1997, pag. 64).

**▼B**

- (7) Le misure previste dalla presente decisione sono conformi al parere del comitato di gestione per le carni suine,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DECISIONE:

*Articolo 1*

Per la classificazione delle carcasse di suino a norma del regolamento (CEE) n. 3220/84, in Francia è autorizzato l'impiego dei seguenti metodi:

- a) l'apparecchio denominato «Capteur Gras/Maigre — Sydel (CGM)» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte 1 dell'allegato;
- b) l'apparecchio denominato «CSB Ultra-Meater» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte 2 dell'allegato;
- c) il metodo manuale (ZP) e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte 3 dell'allegato;

**▼M1**

- d) l'apparecchio denominato «Autofom» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte 4 dell'allegato;
- e) l'apparecchio denominato «UltraFom 300» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte 5 dell'allegato;

**▼M2**

- f) l'apparecchio denominato «CSB Ultra-Meater» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte 6 dell'allegato;
- g) l'apparecchio «VCS 2000» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte 7 dell'allegato.

**▼B**

Il metodo manuale (ZP) può essere applicato esclusivamente nei macelli in cui non sono macellati più di 200 suini la settimana.

*Articolo 2*

In deroga alla presentazione tipo definita all'articolo 2 del regolamento (CEE) n. 3220/84, all'atto della pesata e della classificazione le carcasse di suino possono essere presentate con la lingua. In tal caso, per garantire la comparabilità della quotazione delle carcasse di suino, il peso a caldo constatato è ridotto dello 0,5 %.

*Articolo 3*

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

**▼B**

*Articolo 4*

La decisione 97/28/CE è abrogata.

Tuttavia, fino al 17 dicembre 2006, la Francia può continuare ad applicare i metodi di classificazione delle carcasse di suino autorizzati in applicazione della decisione 97/28/CE, in luogo dei metodi oggetto della presente decisione.

*Articolo 5*

La Repubblica francese è destinataria della presente decisione.

**▼B***ALLEGATO***METODI DI CLASSIFICAZIONE DELLE CARCASSE DI SUINO IN FRANCIA**

## PARTE 1

**Capteur Gras/Maigre — Sydel (CGM)**

1. La classificazione delle carcasse di suino è effettuata mediante l'impiego dell'apparecchio denominato «Capteur Gras/Maigre — Sydel (CGM versione 01-A)».
2. L'apparecchio è munito di una sonda Sydel ad alta definizione, del diametro di 8 mm, di un fotodiodo a emissione di infrarossi (Honeywell) e di due fotorecettori (Honeywell). La distanza operativa è compresa tra 0 e 95 mm.

I valori misurati sono convertiti in risultato di stima della percentuale di carne magra dall'apparecchio CGM medesimo.

**▼M3**

3. Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato secondo la seguente formula:

$$\hat{Y} = 62,19 - 0,729 G2 + 0,144 M2$$

in cui

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

G2 = spessore (in mm) del lardo dorsale (compresa la cotenna), misurato a 6 cm dalla linea mediana della carcassa tra la terzultima e la quartultima costola, secondo una traiettoria parallela a tale linea,

M2 = spessore (in mm) del muscolo dorsale, misurato a 6 cm dalla linea mediana della carcassa tra la terzultima e la quartultima costola, secondo una traiettoria parallela a tale linea.

La formula è valida per le carcasse di peso compreso tra 45 e 125 kg.

**▼B**

## PARTE 2

**CSB Ultra-Meater**

1. La classificazione delle carcasse di suino è effettuata mediante l'impiego dell'apparecchio denominato «CSB Ultra-Meater, version 3.0».
2. L'apparecchio è munito di uno scanner (Pie Medical) da 3,5 Mhz. La distanza operativa è compresa tra 0 e 200 mm.

I valori misurati sono convertiti in risultato di stima della percentuale di carne magra da un dispositivo centrale.

3. Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato secondo la seguente formula:

$$\hat{Y} = 62,68 - 0,921 G + 0,204 M$$

dove

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

G = spessore (in mm) del lardo (compresa la cotenna), misurato a 6 cm dalla linea mediana della carcassa tra la penultima e la terzultima costola, secondo una traiettoria perpendicolare alla cotenna

M = spessore (in mm) del muscolo, misurato a 6 cm dalla linea mediana della carcassa tra la penultima e la terzultima costola, secondo una traiettoria perpendicolare alla cotenna.

La formula è valida per le carcasse di peso compreso tra 45 e 125 kg.

**▼ B**

## PARTE 3

**Metodo manuale (ZP)**

1. La classificazione delle carcasse di suino è effettuata con il metodo manuale (ZP).
2. Per l'applicazione di questo metodo ci si può servire di un calibro che permette di determinare i parametri in base ad un'equazione di previsione. Il metodo è basato sulla misurazione manuale dello spessore del lardo e dello spessore del muscolo alla fenditura della carcassa.
3. Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato secondo la seguente formula:

$$\hat{Y} = 55,99 - 0,514 \text{ Gf} + 0,157 \text{ Mf}$$

dove

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

Gf = spessore minimo del lardo (in mm), visibile sulla fenditura, nella parte più sottile di copertura del muscolo *glutaeus medius*

Mf = spessore minimo (in mm) del muscolo lombare, visibile sulla fenditura, come distanza minima tra l'estremità anteriore (craniale) del muscolo *glutaeus medius* e il lato superiore (dorsale) della rachide.

La formula è valida per le carcasse di peso compreso tra 45 e 125 kg.

**▼ M1**

## PARTE 4

**Autofom**

1. La classificazione delle carcasse di suino è effettuata per mezzo dell'apparecchio denominato «Autofom».
2. L'apparecchio è munito di sedici trasduttori ad ultrasuoni che funzionano a 2 MHz (SFK Technology, K2KG). La distanza operativa tra i trasduttori è di 25 millimetri.

I dati ultrasonici comprendono le misurazioni dello spessore del lardo dorsale e dello spessore del muscolo.

I valori misurati sono convertiti da un dispositivo centrale in stima della percentuale di carne magra.

3. Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato in base a 23 singoli punti di misurazione, secondo la seguente formula:

$$\begin{aligned} \hat{Y} = & 69,4808 - 0,09178 \cdot X0 - 0,08778 \cdot X7 - 0,02047 \cdot X9 - 0,06525 \cdot X19 - \\ & 0,03135 \cdot X21 - 0,01352 \cdot X26 - 0,01257 \cdot X29 + 0,00660 \cdot X31 + \\ & 0,00726 \cdot X36 - 0,11207 \cdot X48 - 0,31733 \cdot X60 - 0,12530 \cdot X64 - \\ & 0,03016 \cdot X83 - 0,28903 \cdot X88 - 0,15229 \cdot X91 - 0,03713 \cdot X92 + \\ & 0,09666 \cdot X100 - 0,08611 \cdot X101 + 0,01797 \cdot X113 + 0,03736 \cdot X115 + \\ & 0,03356 \cdot X116 + 0,01313 \cdot X121 + 0,01547 \cdot X123 \end{aligned}$$

in cui:

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

X0, X7 ... X123 sono le variabili misurate da Autofom.

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

La formula è valida per le carcasse di peso compreso tra 45 e 125 kg.

▼ M1

## PARTE 5

**Ultrafom 300**

1. La classificazione delle carcasse di suino è effettuata per mezzo dell'apparecchio denominato «UltraFom 300».
2. L'apparecchio è dotato di una sonda ad ultrasuoni di 3,5 MHz (SFK Technology 3,5 64LA), di una lunghezza di 5 cm, con 64 trasduttori ad ultrasuoni. Il segnale ad ultrasuoni è digitalizzato, registrato ed analizzato da un microprocessore.

I valori misurati sono convertiti dallo stesso UltraFom in stima della percentuale di carne magra.

3. Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato secondo la seguente formula:

$$\hat{Y} = 66,49 - 0,891 G + 0,104 M$$

in cui:

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

G = spessore (in mm) del lardo (compresa la cotenna), misurato a 7 cm dalla linea mediana della carcassa tra la penultima e la terzultima costola, secondo una traiettoria perpendicolare alla cotenna.

M = spessore (in mm) del muscolo, misurato a 7 cm dalla linea mediana della carcassa tra la penultima e la terzultima costola, secondo una traiettoria perpendicolare alla cotenna.

La formula è valida per le carcasse di peso compreso tra 45 e 125 kg.

▼ M2

## PARTE 6

**CSB Image-Meater**

1. La classificazione delle carcasse di suino è effettuata mediante l'impiego dell'apparecchio denominato «CSB Image-Meater».

▼ M4

2. Il CSB Image-Meater è costituito in particolare da una videocamera, da un computer dotato di scheda per analisi delle immagini, da uno schermo, da una stampante, da un meccanismo di comando, da un meccanismo che analizza i risultati delle misurazioni e da interfacce. Le 4 variabili dell'Image-Meater sono tutte misurate sulla linea mediana: i valori misurati sono poi trasformati da un'unità centrale in una stima della percentuale di carne magra.
3. Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato secondo la seguente formula:

$$\hat{Y} = 60,12 - (0,487 \times G3) - (0,133 \times G4) + (0,111 \times M3) + (0,036 \times M4)$$

dove:

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

G3 — spessore minimo di grasso (compresa la cotenna) che ricopre il muscolo *gluteus medius* (in millimetri);

G4 — spessore medio di grasso (compresa la cotenna) che ricopre le quattro vertebre lombari (denominate Va, Vb, Vc, Vd) (in millimetri);

M3 — spessore minimo del muscolo tra l'estremità anteriore del muscolo *gluteus medius* e la parte dorsale del canale midollare (in millimetri);

**▼ M4**

M4 — spessore medio del muscolo che ricopre le quattro vertebre lombari (denominate Va, Vb, Vc, Vd) (in millimetri).

La formula è valida per le carcasse di peso compreso tra 45 e 125 kg.

**▼ M2**

## PARTE 7

**VCS 2000**

1. La classificazione delle carcasse di suino è effettuata mediante l'impiego dell'apparecchio denominato «VCS 2000».
2. L'apparecchio VCS 2000 si basa sull'analisi di immagini video digitali. Le componenti principali sono: tre videocamere, lampade, un computer per l'analisi delle immagini, un PC server e delle unità di posizionamento. Nella prima postazione una videocamera riprende un'immagine del lato esterno della coscia. Nella seconda postazione due videocamere riprendono immagini sulla linea mediana. Dalle immagini sono estratte quaranta variabili. Si tratta essenzialmente degli spessori, delle larghezze, delle lunghezze e delle regioni. I valori misurati sono poi trasformati da un'unità centrale in una stima della percentuale di carne magra.
3. Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato sulla base di 40 variabili, secondo la seguente formula:

$$\hat{Y} = 122,458 + 0,05805 * X1 + 0,01449 * X2 - 0,02996 * X3 - 0,001585 * X4 - 39,297 * X5 - 47,553 * X6 + 38,877 * X7 - 0,1013 * X8 + 0,00004308 * X9 - 817,242 * X10 + 10,135 * X11 + 15,277 * X12 - 25,777 * X13 - 90,738 * X14 + 0,0005792 * X15 + 2,743 * X16 - 0,06866 * X17 + 3,511 * X18 - 0,1681 * X19 - 0,007867 * X20 - 0,1082 * X21 - 0,01290 * X22 + 0,02957 * X23 + 0,03856 * X24 - 0,003353 * X25 - 0,03378 * X26 - 0,01661 * X27 + 2,368 * X28 - 0,3133 * X29 - 0,01386 * X30 - 0,02100 * X31 - 0,01908 * X32 - 0,02442 * X33 + 0,06009 * X34 - 0,007792 * X35 - 2,598 * X36 - 7,632 * X37 - 0,004848 * X38 - 0,9099 * X39 - 20,514 * X40$$

dove:

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

X1, X2, ... X40 sono le variabili misurate da VCS 2000.

La descrizione delle variabili e del metodo statistico sono contenute nella parte II del protocollo presentato dalla Francia alla Commissione a norma dell'articolo 3, paragrafo 3, del regolamento (CEE) n. 2967/85.

La formula è valida per le carcasse di peso compreso tra 45 e 125 kg.