

## DECISIONE DELLA COMMISSIONE

del 18 maggio 2005

relativa all'autorizzazione di determinati metodi di classificazione delle carcasse di suino in Ungheria

[notificata con il numero C(2005) 1448]

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

(2005/382/CE)

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

diversa dalla presentazione tipo prevista da detto articolo, se la prassi commerciale oppure esigenze tecniche lo giustificano.

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,

(5) La presentazione tradizionale e di conseguenza la prassi commerciale seguite in Ungheria vogliono che le carcasse siano presentate con la sugna e il diaframma. Occorre tenerne conto adeguando il peso registrato della carcassa a quello della presentazione tipo.

considerando quanto segue:

(1) A norma dell'articolo 2, paragrafo 3, del regolamento (CEE) n. 3220/84, la classificazione delle carcasse di suino deve effettuarsi 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 alla condizione che non venga superato un determinato margine di errore statistico di stima. Tale tolleranza è stata definita all'articolo 3 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>.

(6) Eventuali modifiche degli apparecchi o dei metodi di classificazione possono essere autorizzate esclusivamente mediante nuova decisione della Commissione, adottata alla luce dell'esperienza acquisita; per questo motivo, la presente autorizzazione può essere revocata.

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

HA ADOTTATO LA PRESENTE DECISIONE:

(2) Il governo ungherese ha chiesto alla Commissione di autorizzare quattro metodi di classificazione delle carcasse di suino e ha comunicato i risultati delle prove di dissezione eseguite in data anteriore all'adesione, presentando la parte II del protocollo di cui all'articolo 3 del regolamento (CEE) n. 2967/85.

## Articolo 1

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

(3) Dall'esame della domanda suddetta risultano soddisfatte le condizioni per l'autorizzazione dei suddetti metodi di classificazione.

a) apparecchio denominato *Fat-O-Meater FOM S70* e *Fat-O-Meater FOM S71* e relativi metodi di stima, descritti nella parte 1 dell'allegato;

(4) A norma dell'articolo 2 del regolamento (CEE) n. 3220/84, gli Stati membri possono essere autorizzati ad ammettere una presentazione delle carcasse di suino

b) apparecchio denominato *Uni-Fat-O-Meater FOM S89 (UNI-FOM)* e relativi metodi di stima, descritti nella parte 2 dell'allegato;

<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 dal regolamento (CE) n. 3127/94 (GU L 330 del 21.12.1994, pag. 43).

c) apparecchio denominato *Ultra FOM 200* e relativi metodi di stima, descritti nella parte 3 dell'allegato;

d) apparecchio denominato *Fully automatic ultrasonic carcase grading (AUTOFOM)* e relativi metodi di stima, descritti nella parte 4 dell'allegato.

a) 0,35 % per il diaframma;

b) 1,68 % per la sugna.

Per quanto riguarda l'apparecchio «Ultra FOM 200», di cui alla lettera c), al termine della procedura di misurazione deve essere possibile verificare, sulla carcassa, che l'apparecchio ha rilevato i valori delle misure  $SZ_1$  e  $SZ_2$  nel punto indicato nell'allegato, parte 3, punto 3. Il marchio corrispondente nel punto di misurazione deve essere eseguito contemporaneamente alla procedura di misurazione.

#### Articolo 2

In deroga alla presentazione tipo di cui all'articolo 2, paragrafo 1, del regolamento (CEE) n. 3220/84, in Ungheria non è necessario asportare la sugna e il diaframma prima della pesatura e della classificazione delle carcasce di suino. Per procedere alla quotazione delle carcasce di suino in maniera comparabile, il peso a caldo constatato viene ridotto delle seguenti percentuali:

#### Articolo 3

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

#### Articolo 4

La Repubblica di Ungheria è destinataria della presente decisione.

Fatto a Bruxelles, il 18 maggio 2005.

*Per la Commissione*  
Mariann FISCHER BOEL  
*Membro della Commissione*

## ALLEGATO

## METODI DI CLASSIFICAZIONE DELLE CARCASSE DI SUINO IN UNGHERIA

## Parte 1

## FAT-O-MEATER FOM S70 E FAT-O-MEATER FOM S71

1. La classificazione delle carcasse di suino è effettuata mediante l'impiego dell'apparecchio denominato «Fat-O-Meater FOM S70» e «Fat-O-Meater FOM S71».
2. L'apparecchio è provvisto di una sonda del diametro di 6 millimetri, avente una sonda ottica del tipo Fremstillet AF Radiometer Copenhagen/Slagteriernes Forskningsinstitut Optisk Sonde MQ e una distanza operativa compresa fra 5 e 105 millimetri. I risultati della misurazione sono convertiti in risultato di stima del tenore di carne magra rispettivamente da un computer di tipo S70 e di tipo S71.
3. Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato secondo la seguente formula:

$$\hat{Y} = 54,043661 - 0,170496 \times SZ_1 - 0,568425 \times SZ_2 + 0,215384 \times H_2 + 0,048995 \times W$$

in cui:

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

$SZ_1$  = spessore in millimetri del lardo dorsale nel punto di misurazione P1 (a 8 cm lateralmente alla linea mediana della carcassa al livello tra la terza e la quarta vertebra lombare)

$SZ_2$  = spessore in millimetri del lardo dorsale nel punto di misurazione P2 (a 6 cm lateralmente alla linea mediana della carcassa al livello tra la terz'ultima e la quart'ultima costola)

$H_2$  = spessore in millimetri del muscolo nel punto di misurazione P2 (a 6 cm lateralmente alla linea mediana della carcassa al livello tra la terz'ultima e la quart'ultima costola)

$W$  = peso a caldo della carcassa (kg).

La formula è valida per le carcasse di peso compreso tra 50 e 120 kg.

## Parte 2

## UNI-FAT-O-MEATER FOM S89 (UNIFOM)

1. La classificazione delle carcasse di suino è effettuata mediante l'impiego dell'apparecchio denominato «Uni-Fat-O-Meater FOM S89 (UNIFOM)».
2. L'apparecchio è identico a quello descritto nella parte 1, punto 2. UNIFOM tuttavia si differenzia da FOM per quanto riguarda il computer e il programma utilizzati per l'interpretazione del profilo di riflessione della sonda ottica. Inoltre, UNIFOM non è collegato allo strumento di pesatura.
3. Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato secondo la seguente formula:

$$\hat{Y} = 53,527 - 0,127 \times SZ_1 - 0,563 \times SZ_2 + 0,283 \times H_2$$

in cui:

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

$SZ_1$  = spessore in millimetri del lardo dorsale nel punto di misurazione P1 (a 8 cm lateralmente alla linea mediana della carcassa al livello tra la terza e la quarta vertebra lombare)

$SZ_2$  = spessore in millimetri del lardo dorsale nel punto di misurazione P2 (a 6 cm lateralmente alla linea mediana della carcassa al livello tra la terz'ultima e la quart'ultima costola)

$H_2$  = spessore in millimetri del muscolo nel punto di misurazione P2 (a 6 cm lateralmente alla linea mediana della carcassa al livello tra la terz'ultima e la quart'ultima costola).

La formula è valida per le carcasse di peso compreso tra 50 e 120 kg.

**Parte 3***ULTRA FOM 200*

1. La classificazione delle carcasse di suino è effettuata mediante l'impiego dell'apparecchio denominato «Ultra FOM 200».
2. L'apparecchio è provvisto di una sonda ultrasonica a 4 MHz (Krautkrämer MB 4 SE). Il segnale ultrasonico è digitalizzato, salvato ed elaborato da un microprocessore di 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:

$$\hat{Y} = 59,989 - 0,265 \times SZ_1 - 0,402 \times SZ_2 + 0,007625 \times H_2 + 0,08837 \times W$$

in cui:

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

$SZ_1$  = spessore in millimetri del lardo dorsale nel punto di misurazione P1 (a 7 cm lateralmente alla linea mediana della carcassa al livello tra la terza e la quarta vertebra lombare)

$SZ_2$  = spessore in millimetri del lardo dorsale nel punto di misurazione P2 (a 7 cm lateralmente alla linea mediana della carcassa al livello tra la terz'ultima e la quart'ultima costola)

$H_2$  = spessore in millimetri del muscolo nel punto di misurazione P2 (a 7 cm lateralmente alla linea mediana della carcassa al livello tra la terz'ultima e la quart'ultima costola)

$W$  = peso a caldo della carcassa (kg).

La formula è valida per le carcasse di peso compreso tra 50 e 120 kg.

**Parte 4***FULLY AUTOMATIC ULTRASONIC CARCASE GRADING (AUTOFOM)*

1. La classificazione delle carcasse di suino è effettuata mediante l'impiego dell'apparecchio denominato «AUTOFOM» (Fully automatic ultrasonic carcase grading).
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 grasso dorsale e dello spessore del muscolo.

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 in base a 60 punti di misurazione, secondo la seguente formula:

$$\hat{y} = 52,698684 - 0,033320 x_1 - 0,027910 x_2 - 0,033369 x_3 - 0,042006 x_4 - 0,044693 x_5 - 0,038184 x_6 - 0,021688 x_7 - 0,023770 x_8 - 0,020832 x_9 - 0,018833 x_{10} - 0,014692 x_{11} - 0,018321 x_{12} - 0,025358 x_{13} - 0,024304 x_{14} - 0,026339 x_{15} - 0,020495 x_{16} - 0,016825 x_{17} - 0,019075 x_{18} - 0,021736 x_{19} - 0,020635 x_{20} - 0,019779 x_{21} - 0,027397 x_{22} - 0,023439 x_{23} - 0,022317 x_{24} - 0,024994 x_{25} - 0,026247 x_{26} - 0,023531 x_{27} - 0,019013 x_{28} - 0,027384 x_{29} - 0,031072 x_{30} - 0,028046 x_{31} - 0,025150 x_{32} - 0,023167 x_{33} - 0,024394 x_{34} - 0,026832 x_{35} - 0,024874 x_{36} - 0,018853 x_{37} - 0,021229 x_{38} - 0,028275 x_{39} - 0,027372 x_{40} - 0,018172 x_{41} - 0,017360 x_{42} - 0,019780 x_{43} - 0,022921 x_{44} - 0,023974 x_{45} - 0,024597 x_{46} - 0,013694 x_{47} - 0,014177 x_{48} - 0,016137 x_{49} - 0,016805 x_{50} - 0,017700 x_{51} - 0,022157 x_{52} - 0,027827 x_{53} + 0,051671 x_{54} + 0,049577 x_{55} + 0,049119 x_{56} + 0,050793 x_{57} + 0,050356 x_{58} + 0,050666 x_{59} + 0,053370 x_{60}$$

in cui:

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

$x_1, x_2 \dots x_{60}$  = variabili misurate dall'apparecchio AUTOFOM.

4. La descrizione dei punti di misurazione e del metodo statistico è contenuta nella parte II del protocollo presentato dall'Ungheria 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 50 e 120 kg.