

## II

(Atti adottati a norma dei trattati CE/Euratom la cui pubblicazione non è obbligatoria)

## DECISIONI

## COMMISSIONE

## DECISIONE DELLA COMMISSIONE

del 20 agosto 2009

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

[notificata con il numero C(2009) 6389]

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

(2009/622/CE)

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

presentando la parte 2 del protocollo di cui all'articolo 23, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 1249/2008.

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, del 22 ottobre 2007, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM) <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 43, lettera m), in combinato disposto con l'articolo 4,

(3) Dall'esame della domanda presentata risultano soddisfatte le condizioni per l'autorizzazione di questi metodi di classificazione.

considerando quanto segue:

(4) 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.

(1) A norma dell'allegato V, lettera B, punto IV, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1234/2007, 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 margine è definito nell'articolo 23, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1249/2008 della Commissione, del 10 dicembre 2008, recante modalità di applicazione relative alle tabelle comunitarie di classificazione delle carcasse di bovini, suini e ovini e alla comunicazione dei prezzi delle medesime <sup>(2)</sup>.

(5) Le misure di cui alla presente decisione sono conformi al parere del comitato di gestione per l'organizzazione comune dei mercati agricoli,

(2) La Slovacchia ha chiesto alla Commissione l'autorizzazione di tre metodi di classificazione delle carcasse di suino e ha comunicato i risultati delle prove di dissezione

HA ADOTTATO LA PRESENTE DECISIONE:

Articolo 1

Per la classificazione delle carcasse di suino a norma del regolamento (CE) n. 1234/2007, in Slovacchia è autorizzato l'impiego dei seguenti metodi:

a) l'apparecchio denominato «Two-point (Zwei punkte — ZP)» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte 1 dell'allegato;

<sup>(1)</sup> GU L 299 del 16.11.2007, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GU L 337 del 16.12.2008, pag. 3.

b) l'apparecchio denominato «Fat-O-Meater (FOM)» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte 2 dell'allegato;

*Articolo 3*

La Repubblica slovacca è destinataria della presente decisione.

c) l'apparecchio denominato «Ultrafom 300 (UFOM)» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte 3 dell'allegato.

Fatto a Bruxelles, il 20 agosto 2009.

*Articolo 2*

Non è autorizzata alcuna modifica degli apparecchi o dei metodi di stima.

*Per la Commissione*

Mariann FISCHER BOEL

*Membro della Commissione*

---

## ALLEGATO

## METODI DI CLASSIFICAZIONE DELLE CARCASSE DI SUINO IN SLOVACCHIA

## PARTE 1

**Two-Point (Zwei Punkte — ZP)**

1. La classificazione delle carcasse di suino è effettuata col metodo manuale denominato «Two-Point (Zwei Punkte — ZP)».
2. Per l'applicazione di questo metodo ci si può servire di un calibro che permette di determinare la classificazione in base ad un'equazione di previsione. Il metodo si fonda sulla misurazione manuale dello spessore del muscolo e dello spessore del lardo alla fenditura della mezzena.
3. Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato secondo la seguente formula:

$$\hat{Y}_{ZP} = 59,790 + 0,107 \times M - 0,581 \times F$$

dove

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

M = spessore (in millimetri) del muscolo, misurato sulla fenditura della mezzena in corrispondenza della distanza minima tra l'estremità anteriore (craniale) del muscolo *glutaeus medius* e il lato superiore (dorsale) della rachide,

F = spessore (in millimetri) del lardo dorsale (compresa la cotenna), misurato sulla fenditura della mezzena in corrispondenza della parte più sottile di copertura del muscolo *glutaeus medius*.

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

## PARTE 2

**Fat-O-Meater (FOM)**

1. La classificazione delle carcasse di suino è effettuata mediante l'impiego dell'apparecchio denominato «Fat-O-Meater (FOM)».
2. L'apparecchio è provvisto di una sonda del diametro di 6 mm, avente un fotodiodo del tipo Siemens SFH 950 e un fotodetettore (del tipo 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:

$$\hat{Y}_{FOM} = 61,213 + 0,152 \times M - 0,624 \times F$$

dove

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

M = spessore (in millimetri) del muscolo misurato tra la penultima e la terzultima costola a 70 mm dalla fenditura della mezzena,

F = spessore (in millimetri) del lardo (compresa la cotenna), misurato nello stesso punto in cui si misura lo spessore del muscolo.

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

## PARTE 3

**Ultrafom 300 (UFOM)**

1. La classificazione delle carcasse di suino è effettuata mediante l'impiego dell'apparecchio denominato «Ultrafom 300 (UFOM)».
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 Ultrafom.
3. Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato secondo la seguente formula:

$$\hat{Y}_{UFOM} = 64,436 + 0,073 \times M - 0,742 \times F$$

dove

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

M = spessore (in millimetri) del muscolo misurato tra la penultima e la terzultima costola a 70 mm dalla fenditura della mezzena,

F = spessore (in millimetri) del lardo (compresa la cotenna), misurato nello stesso punto in cui si misura lo spessore del muscolo.

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

---