

**DECISIONE DI ESECUZIONE (UE) 2022/1205 DELLA COMMISSIONE****del 12 luglio 2022****che autorizza metodi di classificazione delle carcasse di suino in Danimarca e abroga la decisione  
2009/12/CE***[notificata con il numero C(2022) 4784]***(Il testo in lingua danese è il solo facente fede)**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio<sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 20, primo comma, lettera p),

considerando quanto segue:

- (1) L'articolo 10 del regolamento (UE) n. 1308/2013 stabilisce che le tabelle unionali di classificazione delle carcasse di suino si applicano conformemente all'allegato IV, parte B, di tale regolamento. L'allegato IV, parte B, punto IV, paragrafo 1, di detto regolamento dispone che, ai fini della classificazione delle carcasse di suino, il tenore di carne magra è valutato con metodi di classificazione autorizzati dalla Commissione. Sono autorizzati unicamente i 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'allegato V, parte A, punto 1, secondo comma, del regolamento delegato (UE) 2017/1182 della Commissione<sup>(2)</sup>.
- (2) La decisione 2009/12/CE della Commissione<sup>(3)</sup> autorizza l'impiego di sette metodi di classificazione delle carcasse di suino in Danimarca.
- (3) Salvo esplicita autorizzazione prevista con decisione di esecuzione della Commissione, non dovrebbero essere consentite modifiche ai metodi o agli apparecchi di classificazione.
- (4) La Danimarca ha chiesto alla Commissione di revocare l'autorizzazione dei metodi «Klassificeringscenter (KC)», «Uni-Fat-O-Meater (Unifom)», «Fully automatic ultrasonic equipment (AutoFOM 1)» e «Updated fully automatic ultrasonic equipment (AutoFOM DK)».
- (5) La Danimarca ha inoltre chiesto alla Commissione di autorizzare due nuovi metodi: «Fully automatic ultrasonic equipment (AutoFOM IV)» e «metodo manuale (ZP)». A tal fine la Danimarca ha presentato una descrizione dettagliata della prova di sezionamento, indicando, nel protocollo di cui all'articolo 11, paragrafo 3, del regolamento delegato (UE) 2017/1182, i principi su cui si basano questi nuovi metodi, l'esito della prova di sezionamento e le equazioni utilizzate per la stima del tenore di carne magra.
- (6) La Danimarca ha inoltre chiesto alla Commissione di autorizzare formule aggiornate per tre metodi [«Fat-O-Meater/Manuel Klassificering (FOM/MK)», «Fat-O-Meater II (FOM II)» e «Automatic ultrasound instrument (AutoFOM III)»] già autorizzati dalla decisione 2009/12/CE per la classificazione delle carcasse di suino sul suo territorio.

<sup>(1)</sup> GUL 347 del 20.12.2013, pag. 671.

<sup>(2)</sup> Regolamento delegato (UE) 2017/1182 della Commissione, del 20 aprile 2017, che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le tabelle unionali di classificazione delle carcasse di bovini, suini e ovini e la comunicazione dei prezzi di mercato di talune categorie di carcasse e di animali vivi (GU L 171 del 4.7.2017, pag. 74).

<sup>(3)</sup> Decisione 2009/12/CE della Commissione, del 19 dicembre 2008, relativa all'autorizzazione di metodi di classificazione delle carcasse di suino in Danimarca (GU L 6 del 10.1.2009, pag. 83).

- (7) Dall'esame della richiesta presentata risultano soddisfatte le condizioni e i requisiti minimi per l'autorizzazione dei due nuovi metodi di classificazione e l'aggiornamento delle equazioni per gli altri tre di cui all'allegato V, parte A, del regolamento delegato (UE) 2017/1182. È pertanto opportuno autorizzare tali metodi di classificazione e tali formule in Danimarca.
- (8) Per motivi di chiarezza e di certezza del diritto occorre quindi abrogare la decisione 2009/12/CE.
- (9) Le misure di cui alla presente decisione sono conformi al parere del comitato per l'organizzazione comune dei mercati agricoli,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DECISIONE:

#### *Articolo 1*

Per la classificazione delle carcasse di suino a norma dell'allegato IV, parte B, punto IV, paragrafo 1, del regolamento (UE) n. 1308/2013, è autorizzato in Danimarca l'impiego dei seguenti metodi:

- a) l'apparecchio denominato «Automatic ultrasound instrument (AutoFOM III)» e i relativi metodi di stima, i cui dettagli sono riportati nella parte I dell'allegato della presente decisione;
- b) l'apparecchio denominato «Fully automatic ultrasonic equipment (AutoFOM IV)» e i relativi metodi di stima, i cui dettagli sono riportati nella parte II dell'allegato della presente decisione;
- c) l'apparecchio denominato «Fat-O-Meater/Manuel Klassificering (FOM/MK)» e i relativi metodi di stima, i cui dettagli sono riportati nella parte III dell'allegato della presente decisione;
- d) l'apparecchio denominato «Fat-O-Meater II (FOM II)» e i relativi metodi di stima, i cui dettagli sono riportati nella parte IV dell'allegato della presente decisione;
- e) il «metodo manuale (ZP)» con calibro e i relativi metodi di stima, i cui dettagli sono riportati nella parte V dell'allegato della presente decisione.

#### *Articolo 2*

Le modifiche dei metodi di classificazione o dei relativi apparecchi autorizzati di cui all'articolo 1 sono consentite soltanto se espressamente autorizzate con decisione di esecuzione della Commissione.

#### *Articolo 3*

La decisione 2009/12/CE è abrogata.

#### *Articolo 4*

Il Regno di Danimarca è destinatario della presente decisione.

Fatto a Bruxelles, il 12 luglio 2022

*Per la Commissione*  
Janusz WOJCIECHOWSKI  
*Membro della Commissione*

## ALLEGATO

**METODI DI CLASSIFICAZIONE DELLE CARCASSE DI SUINO IN DANIMARCA**

## PARTE I

**Automatic ultrasound instrument (AutoFOM III)**

1. Le disposizioni contenute nella presente parte si applicano quando la classificazione delle carcasse di suino è effettuata per mezzo dell'apparecchio denominato «Automatic ultrasound instrument (AutoFOM III)».
2. L'apparecchio è munito di 16 trasduttori a ultrasuoni a 2 MHz (Frontmatec), con una distanza operativa di 25 millimetri fra i singoli trasduttori. I dati ultrasonici comprendono misurazioni dello spessore del lardo dorsale e dello spessore del muscolo e relativi parametri. I valori misurati sono convertiti dall'apparecchio in percentuale stimata di carne magra.
3. Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato secondo le seguenti formule:

a) per suini di sesso femminile e castrati:

$$Y = 72,37797649 + (R2P1 \times -0,35013939) + (R2P4 \times 0,20785366) + (R2P5 \times -0,44928653) + \\ (R2P8 \times -0,38095230) + (R2P9 \times -0,46950184) + (R2P10 \times -0,69871531) + (R2P15 \times -0,14912761) + \\ (R4P3 \times 0,06461598) + (R4P6 \times -0,05431414);$$

b) per suini maschi interi:

$$Y = 78,75696993 + (R2P1 \times -0,79436326) + (R2P4 \times -0,38023008) + (R2P5 \times -0,78847225) + \\ (R2P8 \times -0,30711330) + (R2P9 \times -0,83062854) + (R2P10 \times -0,49646032) + (R2P15 \times 0,17342717) + \\ (R4P3 \times -0,08364211) + (R4P6 \times -0,10359715);$$

dove:

$Y$  = percentuale stimata di carne magra della carcassa;

R2P1 = spessore medio della pelle (in millimetri);

R2P4 = spessore del lardo dorsale senza pelle (in millimetri) misurato nel punto di spessore minimo longitudinale del lardo nel lombo più vicino all'estremità bassa della montatura; («MFT2»), a 70 millimetri dal centro della colonna vertebrale;

R2P5 = spessore della pelle (in millimetri) misurato nell'MFT2 longitudinale, a 70 millimetri dal centro della colonna vertebrale;

R2P8 = spessore del lardo dorsale senza pelle (in millimetri) misurato nell'MFT2;

R2P9 = spessore del lardo dorsale senza pelle (in millimetri) misurato nell'MFT2;

R2P10 = spessore minimo del lardo senza pelle (in millimetri) nel punto di spessore minimo del lardo nell'intera carcassa («MFT1»);

R2P15 = spessore medio del lardo con pelle (in millimetri) dei due muscoli lombari misurato nell'MFT1 longitudinale a 70 mm dal centro della colonna vertebrale;

R4P3 = spessore dello strato di lardo 1 (in millimetri) misurato nell'MFT2 longitudinale, a 70 mm dal centro della colonna vertebrale;

R4P6 = spessore dello strato di lardo 1 (in millimetri) nell'MFT2.

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

## PARTE II

**Fully automatic ultrasonic equipment (AutoFOM IV)**

1. Le disposizioni contenute nella presente parte si applicano quando la classificazione delle carcasse di suino è effettuata per mezzo dell'apparecchio denominato «Fully automatic ultrasonic equipment (AutoFOM IV)»

2. L'apparecchio è munito di 25 trasduttori a ultrasuoni a banda larga (Frontmatec), con una distanza operativa di 16,5 millimetri fra i singoli trasduttori. I dati ultrasonici comprendono misurazioni dello spessore del lardo dorsale e dello spessore del muscolo e relativi parametri. I valori misurati sono convertiti dall'apparecchio in percentuale stimata di carne magra.

3. Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato secondo le seguenti formule:

a) per suini di sesso femminile e castrati:

$$Y = 69,84677591 + (R2P1 \times -0,26533522) + (R2P4 \times 0,02198992) + (R2P5 \times -0,21983787) + \\ (R2P8 \times -0,33652390) + (R2P9 \times -0,24649355) + (R2P10 \times -0,58982872) + (R2P15 \times -0,05016562) + \\ (R4P3 \times 0,10929868) + (R4P6 \times -0,03863696);$$

b) per suini maschi interi:

$$Y = 74,44553377 + (R2P1 \times -0,38670790) + (R2P4 \times -0,30489132) + (R2P5 \times -0,59474907) + \\ (R2P8 \times -0,08150558) + (R2P9 \times -0,60928997) + (R2P10 \times -0,33877660) + (R2P15 \times -0,44580592) + \\ (R4P3 \times 0,18532086) + (R4P6 \times 0,12614701);$$

dove:

$Y$  = percentuale stimata di carne magra della carcassa;

$R2P1$  = spessore medio della pelle (in millimetri);

$R2P4$  = spessore del lardo dorsale senza pelle (in millimetri) misurato nell'MFT2 longitudinale, a 70 mm dal centro della colonna vertebrale;

$R2P5$  = spessore della pelle (in millimetri) misurato nell'MFT2 longitudinale, a 70 millimetri dal centro della colonna vertebrale;

$R2P8$  = spessore del lardo dorsale senza pelle (in millimetri) misurato nell'MFT2;

$R2P9$  = spessore della pelle (in millimetri) misurato nell'MFT2;

$R2P10$  = spessore minimo del lardo senza pelle (in millimetri) misurato nell'MFT1;

$R2P15$  = spessore medio del lardo con pelle (in millimetri) dei due muscoli lombari misurato nell'MFT1 longitudinale a 70 mm dal centro della colonna vertebrale;

$R4P3$  = spessore dello strato di lardo 1 (in millimetri) misurato all'MFT2 longitudinale, a 70 mm dal centro della colonna vertebrale;

$R4P6$  = spessore dello strato di lardo 1 (in millimetri) nell'MFT2.

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

### PARTE III

#### Fat-O-Meater/Manuel Klassificering (FOM/MK)

1. Le disposizioni contenute nella presente parte si applicano quando la classificazione delle carcasse di suino è effettuata per mezzo dell'apparecchio denominato «Fat-O-Meater/Manuel Klassificering (FOM/MK)».

2. L'apparecchio è un tipo di sonda manuale; è munito di una sonda dal diametro di 6 millimetri contenente un fotorivelatore e avente distanza operativa compresa tra 1 e 94 millimetri.

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

$$Y = 69,3882 + (S_1 \times -0,5673) + (S_2 \times -0,3282) + (S_3 \times 0,0397)$$

dove:

$Y$  = percentuale stimata di carne magra della carcassa;

$S_1$  = spessore in millimetri del lardo dorsale (compresa la cotenna), misurato a 8 cm lateralmente alla linea media della carcassa tra la terzultima e la quartultima vertebra lombare;

$S_2$  = spessore in millimetri del lardo dorsale (compresa la cotenna), misurato a 6 cm lateralmente alla linea media della carcassa tra la terzultima e la quartultima costola;

$S_3$  = spessore in millimetri del muscolo, misurato nello stesso momento e nello stesso punto di  $S_2$ .

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

#### PARTE IV

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

1. Le disposizioni contenute nella presente parte si applicano quando la classificazione delle carcasse di suino è effettuata per mezzo dell'apparecchio denominato «Fat-o-Meater II (FOM II)».
2. L'apparecchio è del tipo Fat-O-Meater; è munito di una sonda dal diametro di 6 millimetri contenente un fotorivelatore (Siemens di tipo SFH 960 - BP 103 o analogo) e avente profondità operativa fino a 125 millimetri. L'acquisizione e l'analisi dei dati legalmente pertinenti sono contenute nella pistola FOM II.
3. Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato secondo la seguente formula:

$$Y = 69,2265 + (S_1 \times -0,5564) + (S_2 \times -0,3550) + (S_3 \times 0,0408)$$

dove:

$Y$  = percentuale stimata di carne magra della carcassa;

$S_1$  = spessore in millimetri del lardo dorsale (compresa la cotenna), misurato a 8 cm lateralmente alla linea media della carcassa tra la terzultima e la quartultima vertebra lombare;

$S_2$  = spessore in millimetri del lardo dorsale (compresa la cotenna), misurato perpendicolarmente al dorso della carcassa, a 6 cm dalla linea mediana, tra la terzultima e la quartultima costola;

$S_3$  = spessore in millimetri del muscolo longissimus dorsi, misurato nello stesso momento e nello stesso punto di  $S_2$ .

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

#### PARTE V

##### **Metodo manuale (ZP)**

1. Le disposizioni contenute nella presente parte si applicano quando la classificazione delle carcasse di suino è effettuata per mezzo del «metodo manuale (ZP)» di misurazione con calibro.
2. Per l'applicazione di questo metodo ci si può servire di un calibro che permetta di determinare la classificazione in base ad un'equazione di previsione. Il metodo è basato sulla misurazione manuale dello spessore del lardo e dello spessore del muscolo sulla linea mediana della carcassa sezionata.
3. Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato secondo la seguente formula:

$$Y = 60,3129 + (G \times -0,4788) + (M \times 0,0671)$$

dove:

$Y$  = percentuale stimata di carne magra della carcassa;

$G$  = spessore del lardo, definito come la misurazione corta dello spessore del lardo più lo spessore della pelle sul muscolo gluteus medius;

$M$  = spessore del muscolo, definito come la distanza minima dal canale vertebrale all'estremità cranica del muscolo gluteus medius.

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