

## DECISIONE DELLA COMMISSIONE

del 19 dicembre 2008

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

[notificata con il numero C(2008) 8498]

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

(2009/12/CE)

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

decisione della Commissione adottata alla luce dell'esperienza acquisita. Per questo motivo, la presente autorizzazione può essere revocata.

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,

(6) Per motivi di chiarezza, è opportuno abrogare la decisione 92/469/CEE e sostituirla con la presente decisione.

considerando quanto segue:

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

(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 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 <sup>(2)</sup>.

HA ADOTTATO LA PRESENTE DECISIONE:

*Articolo 1*

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

(2) La decisione 92/469/CEE della Commissione <sup>(3)</sup> autorizza l'impiego di quattro metodi per la classificazione delle carcasse di suino in Danimarca.

a) l'apparecchio denominato «Klassificeringscenter (KC)» e i relativi metodi di stima, i cui particolari figurano nella parte 1 dell'allegato;

(3) A causa di adeguamenti tecnici, la Danimarca ha chiesto alla Commissione di autorizzare l'ammodernamento di quattro metodi autorizzati e l'utilizzazione di due metodi ammodernati (Autofom DK e FOM II) e 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.

b) l'apparecchio denominato «Fat-O-Meater/Manuel Klassificering (FOM/MK)» e i relativi metodi di stima, i cui particolari figurano nella parte 2 dell'allegato;

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

c) l'apparecchio denominato «Uni-Fat-O-Meater (Unifom)» e i relativi metodi di stima, i cui particolari figurano nella parte 3 dell'allegato;

(5) Non possono essere autorizzate modifiche degli apparecchi o dei metodi di classificazione, salvo mediante nuova

d) l'apparecchio denominato «Fully automatic ultrasonic equipment (AutoFOM 1)» e i relativi metodi di stima, i cui particolari figurano nella parte 4 dell'allegato;

e) l'apparecchio denominato «Updated fully automatic ultrasonic equipment (AutoFOM DK)» e i relativi metodi di stima, i cui particolari figurano nella parte 5 dell'allegato;

f) l'apparecchio denominato «Fat-O-Meater II (FOM II)» e i relativi metodi di stima, i cui particolari figurano nella parte 6 dell'allegato.

<sup>(1)</sup> GU L 301 del 20.11.1984, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GU L 285 del 25.10.1985, pag. 39.

<sup>(3)</sup> GU L 265 dell'11.9.1992, pag. 39.

*Articolo 2*

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

*Articolo 3*

La decisione 92/469/CEE è abrogata.

*Articolo 4*

Il Regno della Danimarca 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 DANIMARCA

## Parte 1

## KLASSIFICERINGSCENTER (KC)

1. La classificazione delle carcasse di suino è effettuata mediante l'impiego dell'apparecchio denominato «Klassificeringscenter (KC)».
2. L'apparecchio è munito di 9 sonde del diametro di 6 mm, ciascuna delle quali contiene un fotodiodo (Siemens di tipo SFH 950 LD242 II o analogo) e un fotorecettore (Siemens di tipo SFH 960 – PB 103 o analogo); la distanza operativa è compresa fra 1 e 180 mm. I valori di misurazione sono convertiti in risultato di stima del tenore di carne magra per mezzo di un'unità centrale.
3. Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato sulla base di dieci misurazioni effettuate nei sette punti di misurazione indicati al paragrafo 4, secondo la formula seguente:

$$\hat{Y} = 70,5489 - 0,1572 x_1 - 0,1698 x_2 - 0,1537 x_3 - 0,1803 x_4 - 0,2115 x_5 - 0,1669 x_6 - 0,1269 x_7 + 0,04278 x_8 + 0,0234 x_9 + 0,0371 x_{10}$$

dove:

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

4. I punti di misurazione sono i seguenti:

$x_1$  = spessore, in mm, del lardo dorsale (compresa la cotenna), misurato al centro della terza vertebra cervicale, a 10,5 cm lateralmente alla linea media della carcassa;

$x_2$  = spessore, in mm, del lardo dorsale (compresa la cotenna), misurato al centro della quarta vertebra cervicale, a 7 cm lateralmente alla linea media della carcassa;

$x_3$  = spessore, in mm, del lardo dorsale (compresa la cotenna), misurato tra la quartultima e la quintultima vertebra toracica, a 3 cm lateralmente alla linea media della carcassa;

$x_4$  = spessore, in mm, del lardo dorsale (compresa la cotenna), misurato tra la penultima e la terzultima vertebra toracica, a 7 cm lateralmente alla linea media della carcassa;

$x_5$  = spessore, in mm, del lardo dorsale (compresa la cotenna), misurato tra la prima vertebra lombare e l'ultima vertebra toracica, a 6 cm lateralmente alla linea media della carcassa;

$x_6$  = spessore, in mm, del lardo dorsale (compresa la cotenna), misurato a 4 cm dinanzi al punto anteriore dell'osso pubico, a 7 cm lateralmente alla linea media della carcassa;

$x_7$  = spessore, in mm, del lardo dorsale (compresa la cotenna), misurato al livello del punto anteriore dell'osso pubico, a 11 cm lateralmente alla linea media della carcassa;

$x_8$  = spessore, in mm, del muscolo, misurato tra la quartultima e la quintultima vertebra toracica, a 3 cm lateralmente alla linea media della carcassa;

$x_9$  = spessore, in mm, del muscolo, misurato tra la penultima e la terzultima vertebra toracica, a 7 cm lateralmente alla linea media della carcassa;

$x_{10}$  = spessore, in mm, del muscolo, misurato tra la prima vertebra lombare e l'ultima vertebra toracica, a 6 cm lateralmente alla linea media della carcassa.

La formula è valida per le carcasse di peso tra 50 e 110 kg.

**Parte 2**

## FAT-O-MEATER/MANUEL KLASSIFICERING (FOM/MK)

1. La classificazione delle carcasse di suino è effettuata mediante l'impiego dell'apparecchio denominato «Fat-O-Meater/Manuel Klassificering (FOM/MK)».
2. Si tratta di un apparecchio del tipo Fat-O-Meater, che comprende una sonda del diametro di 6 mm che contiene un fotorecettore (Siemens di tipo SFH 960 – BP 103 o analogo) e ha una distanza operativa compresa tra 1 e 94 mm.
3. I valori di misurazione sono convertiti in risultato di stima del tenore di carne magra per mezzo di un'unità centrale.

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

$$\hat{Y} = 68,1746 - 0,3220 x_1 - 0,5326 x_2 + 0,0836 x_3$$

dove:

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

4. I punti di misurazione sono i seguenti:

$x_1$  = spessore, in mm, del lardo dorsale (compresa la cotenna), misurato a 8 cm lateralmente alla linea media della carcassa fra la terzultima e la quartultima vertebra lombare;

$x_2$  = spessore, in mm, del lardo dorsale (compresa la cotenna), misurato a 6 cm lateralmente alla linea media della carcassa fra la terzultima e la quartultima costola;

$x_3$  = spessore, in mm, del muscolo misurato allo stesso tempo e nello stesso punto di  $x_2$ .

La formula è valida per le carcasse di peso tra 50 e 110 kg.

**Parte 3**

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

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

$$\hat{Y} = 66,7393 - 0,2655 x_1 - 0,5432 x_2 + 0,0838 x_3$$

dove:

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

4. I punti di misurazione sono i seguenti:

$x_1$  = spessore, in mm, del lardo dorsale (compresa la cotenna), misurato a 8 cm lateralmente alla linea media della carcassa fra la terzultima e la quartultima vertebra lombare;

$x_2$  = spessore, in mm, del lardo dorsale (compresa la cotenna), misurato a 6 cm lateralmente alla linea media della carcassa fra la terzultima e la quartultima costola;

$x_3$  = spessore, in mm, del muscolo misurato allo stesso tempo e nello stesso punto di  $x_2$ .

La formula è valida per le carcasse di peso tra 50 e 110 kg.

**Parte 4**

## FULLY AUTOMATIC ULTRASONIC EQUIPMENT (AutoFOM 1)

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

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 127 singoli punti di misurazione, secondo la seguente formula:

$$\hat{Y} = c + c_0 \times IP000 + c_1 \times IP001 + \dots + c_{126} \times IP126$$

dove:

$\hat{Y}$  = percentuale stimata di carne magra della carcassa. Le costanti  $c$  e  $c_0$  fino a  $c_{126}$  sono contenute nella parte II del protocollo danese, presentato alla Commissione a norma dell'articolo 3, paragrafo 3 del regolamento (CEE) n. 2967/85 della Commissione.

4. La descrizione dei punti di misurazione e quella dei metodi statistici sono riportate nella parte II del protocollo danese, presentato alla Commissione a norma dell'articolo 3, paragrafo 3, del regolamento (CEE) n. 2967/85 della Commissione.

La formula è valida per le carcasse di peso tra 50 e 110 kg.

**Parte 5**

## UPDATED FULLY AUTOMATIC ULTRASONIC EQUIPMENT (AutoFOM DK)

1. La classificazione delle carcasse di suino è effettuata mediante l'impiego dell'apparecchio denominato «Updated fully automatic ultrasonic equipment (AutoFOM DK)».
2. L'apparecchio è meccanicamente compatibile con AutoFOM 1 per quanto riguarda il medesimo dispositivo scanner. Allo stesso modo, il principio di misurazione rimane immutato. La differenza tra AutoFOM DK e AutoFOM 1 è rappresentata da un'attrezzatura destinata ad assicurare che la carcassa passi attraverso l'unità di misurazione in posizione diritta e a fornire, con l'ausilio di un sensore laser per il rilevamento della carcassa, misurazioni simmetriche, con una maggiore capacità di calcolo e un nuovo pacchetto software che permette di potenziare la velocità e la risoluzione delle immagini.
3. Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato secondo la seguente formula:

$$\hat{Y} = 63,4322 - 0,1429 x_1 - 0,0438 x_2 - 0,0715 x_3 + 0,9420 x_4 + 0,0911 x_5$$

dove:

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

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

La formula è valida per le carcasse di peso tra 50 e 110 kg.

**Parte 6**

## FAT-O-MEATER II (FOM II)

1. La classificazione delle carcasse di suino è effettuata mediante l'impiego dell'apparecchio denominato «Fat-O-Meater (FOM II)».
2. L'apparecchio è una nuova versione del sistema di misurazione FAT-O-Meater. Il principio di base per la misurazione è identico a quello descritto al punto 2 delle parti 2 e 3, ma software, hardware e la progettazione meccanica sono stati oggetto di una revisione. La pistola FOM II consiste in una sonda ottica con un coltello, un dispositivo di misurazione della profondità e uno schermo di acquisizione e analisi dei dati. 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:

$$\hat{Y} = 66,5015 - 0,3568 x_1 - 0,4704 x_2 + 0,0947 x_3$$

dove:

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

4. I punti della misura sono:

$x_1$  = spessore, in mm, del lardo dorsale (compresa la cotenna), misurato a 8 cm lateralmente alla linea media della carcassa, fra la terzultima e la quartultima vertebra lombare;

$x_2$  = spessore in mm del lardo dorsale (compresa la cotenna), misurato a 6 cm lateralmente alla linea media della carcassa tra la terzultima e la quartultima costola;

$x_3$  = spessore in mm del muscolo misurato allo stesso tempo e nello stesso punto di  $x_2$ .

La formula è valida per le carcasse di peso compreso tra 50 e 110 kg.

---