

COMISSÃO

DECISÃO DA COMISSÃO

de 28 de Abril de 2008

relativa à autorização de métodos de classificação de carcaças de suíno na Lituânia

[notificada com o número C(2008) 1595]

(Apenas faz fé o texto em língua lituana)

(2008/364/CE)

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CEE) n.º 3220/84 do Conselho, de 13 de Novembro de 1984, que estabelece a tabela comunitária de classificação das carcaças de suínos ⁽¹⁾, nomeadamente o n.º 2 do artigo 5.º,

Considerando o seguinte:

(1) O n.º 3 do artigo 2.º do Regulamento (CEE) n.º 3220/84 prevê que a classificação das carcaças de suíno seja efectuada por meio de uma estimativa do teor de carne magra, segundo métodos de cálculo estatisticamente provados, baseados na medição física de uma ou várias partes anatómicas da carcaça. A autorização dos métodos de classificação está sujeita a uma tolerância máxima de erro estatístico de cálculo. Essa tolerância foi definida no n.º 2 do artigo 3.º do Regulamento (CEE) n.º 2967/85 da Comissão, de 24 de Outubro de 1985, que estabelece as modalidades de aplicação da grelha comunitária de classificação das carcaças de suínos ⁽²⁾.

(2) O governo da Lituânia solicitou à Comissão a autorização de quatro métodos de classificação de carcaças de suíno e apresentou os resultados dos ensaios de dissecação que efectuou na segunda parte do protocolo previsto no n.º 3 do artigo 3.º do Regulamento (CEE) n.º 2967/85.

(3) O exame do pedido mostrou estarem preenchidas as condições para a autorização dos métodos de classificação em causa.

(4) A alteração dos aparelhos ou dos métodos de classificação só pode ser autorizada por nova decisão da Comissão, adoptada à luz da experiência adquirida. A presente autorização pode vir a ser revogada por esse motivo.

(5) As medidas previstas na presente decisão estão em conformidade com o parecer do Comité de Gestão da Carne de Suíno,

ADOPTOU A PRESENTE DECISÃO:

Artigo 1.º

É autorizada na Lituânia a utilização dos seguintes métodos de classificação de carcaças de suíno, em conformidade com o Regulamento (CEE) n.º 3220/84:

1. Aparelho denominado Fat-O-Meat'er (FOM) e respectivo método de cálculo, descritos na parte 1 do anexo;
2. Aparelho denominado Hennessy Grading Probe (HGP 7) e respectivo método de cálculo, descritos na parte 2 do anexo;
3. Aparelho denominado IM-03 e respectivo método de cálculo, descritos na parte 3 do anexo;
4. Aparelho que aplica o método manual (ZP) ou dos dois pontos, descrito na parte 4 do anexo.

O método manual (ZP) só pode ser aplicado em matadouros nos quais o número de suínos abatidos por semana não exceda 200.

⁽¹⁾ JO L 301 de 20.11.1984, p. 1. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 3513/93 (JO L 320 de 22.12.1993, p. 5).

⁽²⁾ JO L 285 de 25.10.1985, p. 39. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 1197/2006 (JO L 217 de 8.8.2006, p. 6).

Artigo 2.º

Não é autorizada qualquer alteração dos aparelhos ou dos métodos de cálculo.

Artigo 3.º

A República da Lituânia é a destinatária da presente decisão.

Feito em Bruxelas, em 28 de Abril de 2008.

Pela Comissão
Mariann FISCHER BOEL
Membro da Comissão

ANEXO

MÉTODOS DE CLASSIFICAÇÃO DE CARÇAÇAS DE SUÍNO NA LITUÂNIA**Parte 1**

FAT-O-MEATER (FOM)

1. A classificação das carcaças de suíno é efectuada com o aparelho denominado «*Fat-O-Meater (FOM)*».
2. O aparelho está equipado com uma sonda de 6 mm de diâmetro; esta possui um fotodíodo (tipo Siemens SFH 950/960) e a sua distância operacional está compreendida entre 3 mm e 103 mm. Os valores medidos são convertidos, por computador, em teores estimados de carne magra.
3. O teor de carne magra da carcaça é calculado por meio da seguinte fórmula:

$$\hat{Y} = 59,98500 - 0,20051 \times F1 - 0,62340 \times F2 + 0,21878 \times M2$$

em que:

\hat{Y} = percentagem estimada de carne magra da carcaça,

F1 = espessura de gordura (incluindo o courato) em milímetros, medida entre a terceira e a quarta vértebras, a 8 cm, lateralmente, do corte sagital,

F2 = espessura de gordura (incluindo o courato) em milímetros, medida entre a terceira e a quarta últimas costelas, a 6 cm, lateralmente, do corte sagital,

M2 = espessura de carne magra em milímetros, medida entre a terceira e a quarta últimas costelas, a 6 cm, lateralmente, do corte sagital.

Esta fórmula é válida para carcaças com peso compreendido entre 50 kg e 110 kg.

Parte 2

HENNESSY GRADING PROBE (HGP7)

1. A classificação das carcaças de suíno é efectuada com o aparelho denominado «*Hennessy grading probe (HGP 7)*».
2. O aparelho está equipado com uma sonda de 5,95 mm de diâmetro e, na sua extremidade, com uma lâmina de 6,3 mm para cada lado da sonda; a sonda possui um fotodíodo (Siemens LED, tipo LYU 260-EO) e um fotodetector (tipo 58 MR) e a sua distância operacional está compreendida entre 0 mm a 120 mm. Os valores medidos são convertidos em teores estimados de carne magra pelo próprio HGP 7 e por um computador ligado ao aparelho.
3. O teor de carne magra da carcaça é calculado por meio da seguinte fórmula:

$$\hat{Y} = 62,56600 - 0,85013 \times F2 + 0,16150 \times M2$$

em que:

\hat{Y} = percentagem estimada de carne magra da carcaça,

F2 = espessura de gordura (incluindo o courato) em milímetros, medida entre a terceira e a quarta últimas costelas, a 6 cm, lateralmente, do corte sagital,

M2 = espessura de carne magra em milímetros, medida entre a terceira e a quarta últimas costelas, a 6 cm, lateralmente, do corte sagital.

Esta fórmula é válida para carcaças com peso compreendido entre 50 kg e 110 kg.

Parte 3

IM-03

1. A classificação das carcaças de suíno é efectuada com o aparelho denominado «*IM 03*».
2. O aparelho está equipado com uma sonda óptica de agulha (*single line scanner SLS01*) de 7 mm de diâmetro. A sonda inclui uma série de sensores de imagem por contacto (CIS) e de díodos emissores de luz verde. A distância operacional está compreendida entre 0 mm e 132 mm.

3. O teor de carne magra da carcaça é calculado por meio da seguinte fórmula:

$$\hat{Y} = 62,01600 - 0,78101 \times F2 + 0,17202 \times M2 - 0,03763 \times W$$

where:

\hat{Y} = percentagem estimada de carne magra da carcaça,

F2 = espessura de gordura (incluindo o courato) em milímetros, medida entre a terceira e a quarta últimas costelas, a 6 cm, lateralmente, do corte sagital,

M2 = espessura de carne magra em milímetros, medida entre a terceira e a quarta últimas costelas, a 6 cm, lateralmente, do corte sagital,

W = peso, em quilogramas, da carcaça quente.

Esta fórmula é válida para carcaças com peso compreendido entre 50 kg e 110 kg.

Parte 4

MÉTODO MANUAL (ZP)

1. A classificação das carcaças de suíno é efectuada com uma régua pelo *método manual (ZP)* ou *dos dois pontos*.
2. Neste método, utiliza-se uma régua para estabelecer a classificação por aplicação da fórmula de estimativa. O método baseia-se na medição manual das espessuras de gordura e de músculo na linha medial de corte da carcaça.
3. O teor de carne magra da carcaça é calculado por meio da seguinte fórmula:

$$\hat{Y} = 54,57800 - 0,47534 \times F + 0,27035 \times M - 0,09201 \times W$$

em que:

\hat{Y} = percentagem estimada de carne magra da carcaça,

F = espessura de gordura (incluindo o courato) em milímetros, medida no corte sagital da carcaça, no ponto menos espesso acima do músculo *gluteus medius*,

M = espessura do músculo lombar em milímetros, medida no corte sagital da carcaça como a ligação mais curta entre a parte anterior (craniana) do músculo *gluteus medius* e o bordo superior (dorsal) do canal raquidiano,

W = peso, em quilogramas, da carcaça quente.

Esta fórmula é válida para carcaças com peso compreendido entre 50 kg e 110 kg.
