

II

(Actos aprovados ao abrigo dos Tratados CE/Euratom cuja publicação não é obrigatória)

DECISÕES

COMISSÃO

DECISÃO DA COMISSÃO

de 20 de Agosto de 2009

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

[notificada com o número C(2009) 6389]

(Apenas faz fé o texto em língua eslovaca)

(2009/622/CE)

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 1234/2007 do Conselho, de 22 de Outubro de 2007, que estabelece uma organização comum dos mercados agrícolas e disposições específicas para certos produtos agrícolas (Regulamento «OCM única») ⁽¹⁾, nomeadamente o artigo 43.º, alínea m), em conjugação com o artigo 4.º,

Considerando o seguinte:

(1) O anexo V, parte B.IV, ponto 1, do Regulamento (CE) n.º 1234/2007 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 de suíno. A autorização dos métodos de classificação está sujeita a uma tolerância máxima de erro estatístico de cálculo. Essa tolerância é definida no artigo 23.º, n.º 3, do Regulamento (CE) n.º 1249/2008 da Comissão, de 10 Dezembro de 2008, que estabelece regras de execução no respeitante às grelhas comunitárias de classificação das carcaças de bovinos, suínos e ovinos e à comunicação dos respectivos preços ⁽²⁾.

(2) A Eslováquia solicitou à Comissão autorização para utilizar três métodos de classificação de carcaças de suínos e

transmitiu os resultados dos ensaios de dissecação na segunda parte do protocolo previsto no artigo 23.º, n.º 4, do Regulamento (CE) n.º 1249/2008.

- (3) O exame do pedido mostrou estarem preenchidos os requisitos para a autorização dos referidos métodos de classificação.
- (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 ser revogada por esse motivo.
- (5) As medidas previstas na presente decisão estão em conformidade com o parecer do Comité de Gestão para a Organização Comum dos Mercados Agrícolas,

ADOPTOU A PRESENTE DECISÃO:

Artigo 1.º

É autorizada, na Eslováquia, a utilização dos seguintes métodos para a classificação das carcaças de suínos, em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 1234/2007:

- a) O aparelho denominado «Two-point (Zwei punkte — ZP)» e os respectivos métodos de estimativa, descritos na parte 1 do anexo;

⁽¹⁾ JO L 299 de 16.11.2007, p. 1.

⁽²⁾ JO L 337 de 16.12.2008, p. 3.

b) O aparelho denominado «Fat-O-Meater (FOM)» e os respectivos métodos de estimativa, descritos na parte 2 do anexo;

Artigo 3.º

A República Eslovaca é a destinatária da presente decisão.

c) O aparelho denominado «Ultrafom 300 (UFOM)» e os respectivos métodos de estimativa, descritos na parte 3 do anexo.

Feito em Bruxelas, em 20 de Agosto de 2009.

Artigo 2.º

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

Pela Comissão

Mariann FISCHER BOEL

Membro da Comissão

ANEXO

MÉTODOS DE CLASSIFICAÇÃO DE CARÇAÇAS DE SUÍNOS NA ESLOVÁQUIA

PARTE 1

Two-Point (Zwei Punkte — ZP)

1. A classificação das carcaças de suínos é efectuada por meio do método manual denominado «Two-Point (Zwei Punkte — ZP)».
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 músculo e de gordura na linha mediana de corte da carcaça.
3. O teor de carne magra da carcaça é calculado pela seguinte fórmula:

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

em que:

\hat{Y} = teor estimado de carne magra da carcaça (em percentagem)

M = espessura do músculo, medida na linha mediana de corte da carcaça, na ligação mais curta entre a parte anterior (craniana) do *musculus gluteus medius* e o bordo superior (dorsal) do canal raquidiano (em milímetros)

F = espessura do toucinho (incluindo o courato), medida na linha mediana de corte da carcaça, no ponto menos espesso acima do *musculus gluteus medius* (em milímetros)

A fórmula é válida para as carcaças com um peso compreendido entre 60 e 120 quilogramas.

PARTE 2

Fat-O-Meater (FOM)

1. A classificação das carcaças de suínos é efectuada por meio do aparelho denominado «Fat-O-Meater (FOM)».
2. O aparelho está equipado com uma sonda de 6 milímetros de diâmetro, dotada de um fotodíodo do tipo Siemens SFH 950 e de um fotodetector (tipo SFH 960), com uma distância operacional compreendida entre 3 e 103 milímetros. Os resultados das medições são convertidos no teor estimado de carne magra por um computador.
3. O teor de carne magra da carcaça é calculado por meio da seguinte fórmula:

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

em que:

\hat{Y} = teor estimado de carne magra da carcaça (em percentagem)

M = espessura do músculo medida entre a penúltima e a antepenúltima costelas, a 70 mm da linha mediana de corte da carcaça (em milímetros)

F = espessura do toucinho (incluindo o courato), medida no mesmo ponto que a espessura do músculo (em milímetros)

A fórmula é válida para as carcaças com um peso compreendido entre 60 e 120 quilogramas.

PARTE 3

Ultrafom 300 (UFOM)

1. A classificação das carcaças de suínos é efectuada por meio do aparelho denominado «Ultrafom 300 (UFOM)».
2. O aparelho está equipado com uma sonda ultra-sónica de 4 MHz (Krautkrämer MB 4 SE). O sinal ultra-sónico é digitalizado, armazenado e processado por um microprocessador (tipo Intel 80 C 32). Os resultados das medições são convertidos no teor estimado de carne magra pelo próprio aparelho Ultrafom.
3. O teor de carne magra da carcaça é calculado por meio da seguinte fórmula:

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

em que:

\hat{Y} = teor estimado de carne magra da carcaça (em percentagem)

M = espessura do músculo medida entre a penúltima e a antepenúltima costelas, a 70 mm da linha mediana de corte da carcaça (em milímetros)

F = espessura do toucinho (incluindo o courato), medida no mesmo ponto que a espessura do músculo (em milímetros)

A fórmula é válida para as carcaças com um peso compreendido entre 60 e 120 quilogramas.
