

DECISÃO DE EXECUÇÃO DA COMISSÃO

de 19 de julho de 2012

que autoriza métodos de classificação de carcaças de suínos na Bélgica

[notificada com o número C(2012) 4933]

(Apenas fazem fé os textos nas línguas francesa e neerlandesa)

(2012/416/UE)

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União 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, ponto B.IV, n.º 1, do Regulamento (CE) n.º 1234/2007 estabelece que, para a classificação de carcaças de suínos, o teor de carne magra tem de ser calculado por meio de métodos de classificação autorizados pela Comissão, que só podem ser métodos de cálculo estatisticamente provados, baseados na medição física de uma ou de 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 de 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 respetivos preços ⁽²⁾.

(2) Pela Decisão 97/107/CE ⁽³⁾, a Comissão autorizou a utilização de cinco métodos de classificação de carcaças de suínos na Bélgica.

(3) Devido a alterações na população de suínos, as fórmulas utilizadas com esses métodos subestimam atualmente o teor de carne magra. É, portanto, necessário atualizar as fórmulas dos métodos autorizados e obter e utilizar três novos métodos de classificação.

(4) A Bélgica solicitou à Comissão, através do protocolo previsto no artigo 23.º, n.º 4, do Regulamento (CE) n.º 1249/2008, que autorizasse a utilização, no seu território, de oito métodos de classificação de carcaças de suínos e apresentou uma descrição circunstanciada do ensaio de dissecação, indicando os princípios em que

esses métodos se baseiam, os resultados do seu ensaio de dissecação e as equações utilizadas na estimativa da percentagem de carne magra.

(5) O exame do pedido mostrou estarem preenchidas as condições para a autorização dos métodos de classificação em causa. Esses métodos de classificação devem, pois, ser autorizados na Bélgica.

(6) Não devem ser permitidas alterações dos aparelhos ou dos métodos de classificação, a menos que explicitamente autorizadas por decisão de execução da Comissão.

(7) Por razões de clareza e segurança jurídica, a Decisão 97/107/CE deve ser revogada.

(8) Dadas as condicionantes técnicas associadas à introdução de novos dispositivos e equações, os métodos de classificação de carcaças de suínos autorizados pela Decisão 97/107/CE devem continuar a ser aplicados até 30 de setembro de 2012.

(9) As medidas previstas na presente decisão estão em conformidade com o parecer do Comité de Gestão para a Organização Comum dos Mercados Agrícolas,

ADOTOU A PRESENTE DECISÃO:

Artigo 1.º

É autorizada na Bélgica a utilização dos seguintes métodos de classificação de carcaças de suínos, em conformidade com o anexo V, secção B.IV, ponto 1, do Regulamento (CE) n.º 1234/2007:

- a) Aparelho «Capteur Gras/Maigre — Sydel (CGM)» e respetivos métodos de cálculo, descritos no anexo, parte 1;
- b) Aparelho «Giraldà Choirometer Pork Grader (PG 200)» e respetivos métodos de cálculo, descritos no anexo, parte 2;
- c) Aparelho «Hennessy Grading Probe (HGP 4)» e respetivos métodos de cálculo, descritos no anexo, parte 3;
- d) Aparelho «Fat-O-Meat'er (FOM II)» e respetivos métodos de cálculo, descritos no anexo, parte 4;
- e) Aparelho «OptiScan TP» e respetivos métodos de cálculo, descritos no anexo, parte 5;

⁽¹⁾ JO L 299 de 16.11.2007, p. 1.

⁽²⁾ JO L 337 de 16.12.2008, p. 3.

⁽³⁾ JO L 39 de 8.2.1997, p. 17.

f) Aparelho «CSB Image-Meater» e respetivos métodos de cálculo, descritos no anexo, parte 6;

g) Aparelho «VCS 2000» e respetivos métodos de cálculo, descritos no anexo, parte 7;

h) Aparelho «AutoFOM III» e respetivos métodos de cálculo, descritos no anexo, parte 8.

Artigo 2.º

Não são permitidas alterações dos aparelhos ou dos métodos de cálculo autorizados, a menos que sejam explicitamente autorizadas por decisão de execução da Comissão.

Artigo 3.º

A Decisão 97/107/CE é revogada.

No entanto, até 30 de setembro de 2012, a Bélgica pode continuar a aplicar os métodos de classificação de carcaças de suínos autorizados pela Decisão 97/107/CE.

Artigo 4.º

O Reino da Bélgica é o destinatário da presente decisão.

Feito em Bruxelas, em 19 de julho de 2012.

Pela Comissão

Dacian CIOLOȘ

Membro da Comissão

ANEXO

MÉTODOS DE CLASSIFICAÇÃO DE CARÇAÇAS DE SUÍNOS NA BÉLGICA

PARTE 1

Capteur gras/maigre – Sydel (CGM)

1. As regras estabelecidas na presente parte aplicam-se quando a classificação das carcaças de suínos é efetuada por meio do aparelho denominado «Capteur Gras/Maigre – Sydel (CGM)».
2. O aparelho está equipado com uma sonda Sydel de alta definição com 8 milímetros de diâmetro, com um díodo fotoemissor infravermelho (Honeywell) e dois fotorreceptores (Honeywell), e tem uma distância operacional de 0 a 105 milímetros. Os valores medidos são convertidos em estimativas do teor de carne magra pelo próprio CGM.
3. O teor de carne magra da carcaça é calculado por meio da seguinte fórmula:

$$\hat{Y} = 66,09149 - 0,82047 \times X_1 + 0,10762 \times X_2$$

em que:

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

X_1 = espessura do toucinho dorsal (incluindo o courato), em milímetros, medida a 6 centímetros da linha mediana da carcaça, entre a terceira e a quarta últimas costelas

X_2 = espessura do músculo dorsal, em milímetros, medida simultaneamente, no mesmo ponto e da mesma forma que X_1

A fórmula é válida para carcaças de peso compreendido entre 60 e 130 quilogramas.

PARTE 2

Giraldá Choirometer Pork Grader (PG 200)

1. As regras estabelecidas na presente parte aplicam-se quando a classificação das carcaças de suínos é efetuada por meio do aparelho denominado «Giraldá Choirometer Pork Grader (PG 200)».
2. O aparelho está equipado com uma sonda (Siemens KOM 2110), com 6 milímetros de diâmetro, com um fotodíodo (Siemens LED F 28) e um fotodetector (Siemens F 232) e tem uma distância operacional de 0 a 125 milímetros. Os valores medidos são convertidos em estimativas do teor de carne magra pelo próprio aparelho PG 200.
3. O teor de carne magra da carcaça é calculado por meio da seguinte fórmula:

$$\hat{Y} = 70,09860 - 0,84616 \times X_1 + 0,091860 \times X_2$$

em que:

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

X_1 = espessura do toucinho dorsal (incluindo o courato), em milímetros, medida perpendicularmente à parte dorsal da carcaça (a 7 centímetros da linha mediana na parte exterior e a ± 4 centímetros da linha mediana na parte interior), entre a terceira e a quarta últimas costelas

X_2 = espessura do músculo dorsal, em milímetros, medida simultaneamente, no mesmo ponto e da mesma forma que X_1

A fórmula é válida para carcaças de peso compreendido entre 60 e 130 quilogramas.

PARTE 3

Hennesy Grading Probe (HGP4)

1. As regras estabelecidas na presente parte aplicam-se quando a classificação das carcaças de suínos é efetuada por meio do aparelho denominado «Hennesy Grading Probe (HGP4)».
2. O HGP4 está equipado com uma sonda com 5,95 milímetros de diâmetro (6,3 milímetros na lâmina situada na extremidade da sonda), que dispõe de um fotodíodo e fotodetector e tem uma distância operacional de 0 a 120 milímetros. Os valores medidos são convertidos em estimativas do teor de carne magra pelo próprio aparelho HGP 4 ou por um computador ligado a este último.

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

$$\hat{Y} = 70,37871 - 0,86986 \times X_1 + 0,080138 \times X_2$$

em que:

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

X_1 = espessura do toucinho dorsal (incluindo o courato), em milímetros, medida a 6 centímetros da linha mediana da carcaça, entre a terceira e a quarta últimas costelas

X_2 = espessura do músculo dorsal, em milímetros, medida simultaneamente, no mesmo ponto e da mesma forma que X_1

A fórmula é válida para carcaças de peso compreendido entre 60 e 130 quilogramas.

PARTE 4

Fat-O-Meat'er (FOM II)

1. As regras estabelecidas na presente parte aplicam-se quando a classificação das carcaças de suínos é efetuada por meio do aparelho denominado «Fat-O-Meat'er (FOM II)».
2. O aparelho é uma nova versão do sistema de medição Fat-O-Meat'er. O FOM II está equipado com uma sonda ótica com uma faca, um dispositivo de medição da espessura com distância operacional entre 0 e 125 milímetros e um computador com ecrã de captura e análise de dados – Carometec Touch Panel i15 (Ingress Protection IP69K). Os valores medidos são convertidos em estimativas do teor de carne magra pelo próprio aparelho FOM II.
3. O teor de carne magra da carcaça é calculado por meio da seguinte fórmula:

$$\hat{Y} = 68,85997 - 0,94985 \times X_1 + 0,088314 \times X_2$$

em que:

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

X_1 = espessura do toucinho dorsal (incluindo o courato), em milímetros, medida perpendicularmente à parte dorsal da carcaça (a 7 centímetros da linha mediana na parte exterior e a ± 4 centímetros da linha mediana na parte interior), entre a segunda e a terceira últimas costelas

X_2 = espessura do músculo dorsal, em milímetros, medida simultaneamente, no mesmo ponto e da mesma forma que X_1 .

A fórmula é válida para carcaças de peso compreendido entre 60 e 130 quilogramas.

PARTE 5

Optiscan TP

1. As regras estabelecidas na presente parte aplicam-se quando a classificação das carcaças de suínos é efetuada por meio do aparelho denominado «OptiScan TP».
2. O aparelho Optiscan TP está equipado com um visualizador digital que tira uma fotografia iluminada dos dois pontos de medição na carcaça. As imagens constituem a base para o cálculo da espessura do toucinho e do músculo segundo o método dos dois pontos, «Zwei-Punkte Messverfahren (ZP)».

Os valores medidos são convertidos em estimativas do teor de carne magra pelo próprio aparelho Optiscan TP. As fotografias são gravadas, podendo ser controladas posteriormente. A interface integrada Bluetooth® permite transferir facilmente os dados.

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

$$\hat{Y} = 58,81491 - 0,64150 \times X_1 + 0,16873 \times X_2$$

em que:

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

X_1 = espessura mínima de gordura (incluindo o courato), em milímetros, medida sobre o músculo *gluteus medius*

X_2 = espessura do músculo lombar, em milímetros, medida como a distância mais curta entre a parte anterior (craniana) do músculo *gluteus medius* e o bordo superior (dorsal) do canal raquidiano

A fórmula é válida para carcaças de peso compreendido entre 60 e 130 quilogramas.

PARTE 6

CSB Image Meater (CSB)

1. As regras estabelecidas na presente parte aplicam-se quando a classificação das carcaças de suínos é efetuada por meio do aparelho denominado «CSB Image-Meater».
2. O aparelho CSB Image-Meater é um sistema de captação de imagens em linha por meio do qual as meias-carcaças são automaticamente filmadas. As imagens são depois processadas num computador por um *software* especial de processamento de imagens. As variáveis do CSB Image-Meater são medidas sobre a linha mediana, na zona da perna (em redor do músculo *gluteus medius*). Os valores medidos são convertidos em estimativas do teor de carne magra.
3. O teor de carne magra da carcaça é calculado por meio da seguinte fórmula:

$$\hat{Y} = 71,65733 - (0,22223 \times S) + (0,032383 \times F) - (0,20522 \times MS) + (0,053050 \times MF) - (0,13195 \times WL) - (0,16384 \times WaS)$$

em que:

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

S = espessura mínima de gordura (incluindo o courato), em milímetros, medida sobre o músculo *gluteus medius*

F = espessura do músculo lombar, em milímetros, medida como a distância mais curta entre a parte anterior (craniana) do músculo *gluteus medius* e o bordo superior (dorsal) do canal raquidiano

MS = espessura média, em milímetros, do toucinho acima do músculo *gluteus medius*

MF = espessura média, em milímetros, do músculo abaixo do músculo *gluteus medius*

WL = comprimento médio, em milímetros, das vértebras incluindo os discos intervertebrais

WaS = espessura média, em milímetros, do toucinho acima da primeira vértebra medida (a)

4. Os pontos de medição são descritos na parte II do protocolo apresentado à Comissão pela Bélgica, em conformidade com o artigo 23.º, n.º 4, do Regulamento (CE) n.º 1249/2008.

A fórmula é válida para carcaças de peso compreendido entre 60 e 130 quilogramas.

PARTE 7

VCS 2000

1. As regras estabelecidas na presente parte aplicam-se quando a classificação das carcaças de suínos é efetuada por meio do aparelho denominado «VCS 2000».
2. O aparelho VCS 2000 é um sistema de captação de imagens em linha por meio do qual as meias-carcaças são automaticamente filmadas. As imagens são depois processadas num computador por um *software* especial de processamento de imagens. Os valores medidos são convertidos em estimativas do teor de carne magra.
3. O teor de carne magra da carcaça é calculado por meio da seguinte fórmula:

$$\begin{aligned} \hat{Y} = & 51,85549 + (0,013351 \times TL1) + (0,020216 \times TL4) + (0,012917 \times TL6) - (0,0061754 \times TL7) + (0,014479 \times \\ & TL8) - (0,000020016 \times HF13) - (0,0067020 \times HL7) - (0,015821 \times HL8) + (10,97550 \times HV1) - (0,000010969 \times \\ & HF26) - (0,00043912 \times HF28) - (0,000021232 \times HF31) - (0,000019406 \times HF34) - (0,024227 \times HL15) - \\ & (0,0099866 \times HL17) - (0,0085447 \times HL18) - (0,020238 \times HL20) - (0,0086577 \times HL21) - (0,0076468 \times HL23) \\ & - (0,0074809 \times HL24) + (0,074204 \times HV19) - (0,0058634 \times HL31) - (0,015560 \times SBAR1) - (0,015265 \times SBAR2) \\ & - (0,019170 \times SBAM2) + (0,043510 \times VBAM2) - (0,026957 \times FBAR4) - (0,010999 \times KBAR4) - (0,018434 \times \\ & FBAM4) - (0,017239 \times SBAR5) + (0,072272 \times VBAR5) - (0,0071030 \times SBAM5) + (0,068737 \times VBM5) - (3,68219 \times \\ & TL2/TL8) - (1,17220 \times TL5/TL8) - (3,19090 \times TL7/TL8) + (4,49917 \times TL1/TL5) + (9,13323 \times TL4/TL5) + \\ & (4,82528 \times TL6/TL5) - (6,62198 \times HL15/HL7) - (2,36961 \times HL17/HL7) - (1,75295 \times HL18/HL7) - (5,58346 \times \\ & HL20/HL7) - (1,66395 \times HL23/HL7) + (2,85610 \times HL30/HL7) + (0,0034487 \times HL1/HL18) + (0,0036430 \times HL4 \\ & /HL18) + (0,0046569 \times HL9/HL18) + (0,096880 \times HL10/HL18) + (0,0051002 \times HL12/HL18) + (0,076501 \times HL1 \\ & 3/HL18) + (0,0054646 \times HL14/HL18) - (1,49515 \times HL15/HL18) - (1,18547 \times HL20/HL18) + (0,082962 \times HL2 \\ & 7/HL18) + (0,071890 \times HL30/HL18) + (0,086655 \times HL32/HL18) + (44,62296 \times HF2/HF1) - (44,62325 \times HF3/HF1) \\ & + (26,92160 \times HF4/HF1) - (2,60469 \times HF26/HF1) - (138,22300 \times HF28/HF1) - (5,26517 \times HF31/HF1) - \\ & (4,09877 \times HF34/HF1) + (108,30840 \times HF37/HF1) + (8,05099 \times HF40/HF1) + (0,30959 \times HF4/HF26) + (1,21963 \times \\ & HF20/HF26) - (20,88758 \times HF28/HF26) + (1,67606 \times HF37/HF26) + (0,15193 \times HF40/HF26) \end{aligned}$$

em que:

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

TL1, TL4, TL6 ... HF40/HF26 — variáveis medidas pelo VCS 2000

4. Os pontos de medição são descritos na parte II do protocolo apresentado à Comissão pela Bélgica, em conformidade com o artigo 23.º, n.º 4, do Regulamento (CE) n.º 1249/2008.

A fórmula é válida para carcaças de peso compreendido entre 60 e 130 quilogramas.

PARTE 8

AutoFOM III

1. As regras estabelecidas na presente parte aplicam-se quando a classificação das carcaças de suínos é efetuada por meio do aparelho denominado «AutoFOM III».
2. O aparelho está equipado com 16 transdutores ultrassónicos a 2 MHz (Carometec A/S), com uma distância operacional, entre transdutores, de 25 mm. Os dados ultrassónicos envolvem medições da espessura do toucinho dorsal, da espessura do músculo e parâmetros conexos. Os valores medidos são convertidos em estimativas do teor de carne magra por um computador.
3. O teor de carne magra da carcaça é calculado por meio da seguinte fórmula:

$$\begin{aligned}\hat{Y} = & 72,82182 - (0,055746 \times R2P2) - (0,056757 \times R2P3) - (0,054895 \times R2P4) - (0,055823 \times R2P6) - \\ & (0,056800 \times R2P7) - (0,054876 \times R2P8) - (0,056419 \times R2P10) - (0,055541 \times R2P11) - (0,022251 \times \\ & R2P13) - (0,022702 \times R2P14) - (0,051975 \times R2P15) - (0,030301 \times R2P16) + (0,011064 \times R3P1) + \\ & (0,011312 \times R3P3) + (0,011353 \times R3P5) + (0,011789 \times R3P6) + (0,012286 \times R3P7) + (0,010915 \times R3P9) \\ & - (0,033450 \times R4P7) - (0,020275 \times R4P8) - (0,032423 \times R4P9) - (0,038300 \times R4P10) - (0,062709 \times \\ & R4P11) - (0,027456 \times R4P12) - (0,052494 \times R4P13) - (0,064748 \times R4P15) - (0,076343 \times R4P16)\end{aligned}$$

em que:

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

R2P2, R2P3, R2P4 ... R4P16 — variáveis medidas pelo AutoFOM III

4. Os pontos de medição são descritos na parte II do protocolo apresentado à Comissão pela Bélgica, em conformidade com o artigo 23.º, n.º 4, do Regulamento (CE) n.º 1249/2008.

A fórmula é válida para carcaças de peso compreendido entre 60 e 130 quilogramas.