



2024/1434

28.5.2024

DECISÃO DE EXECUÇÃO (UE) 2024/1434 DA COMISSÃO

de 24 de maio de 2024

**que autoriza métodos de classificação das carcaças de suíno na Polónia e que revoga a
Decisão 2005/240/CE**

[notificada com o número C(2024) 3342]

(Apenas faz fé o texto em língua polaca)

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 17 de dezembro de 2013, que estabelece uma organização comum dos mercados dos produtos agrícolas e que revoga os Regulamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 e (CE) n.º 1234/2007 do Conselho ⁽¹⁾, nomeadamente o artigo 20.º, primeiro parágrafo, alínea p),

Considerando o seguinte:

- (1) O artigo 10.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 estabelece que as grelhas da União para a classificação das carcaças de suíno são aplicáveis nos termos do ponto B do anexo IV do mesmo regulamento. O ponto B.IV, ponto 1, do anexo IV deste regulamento estabelece que, para a classificação de carcaças de suíno, 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 dessas carcaças, estando a autorização desses métodos de classificação sujeita a uma tolerância máxima de erro estatístico de cálculo. Esta tolerância está definida no ponto A, ponto 1, segundo parágrafo, do anexo V do Regulamento Delegado (UE) 2017/1182 da Comissão ⁽²⁾.
- (2) A Decisão 2005/240/CE da Comissão ⁽³⁾ autoriza a utilização de onze métodos de classificação de carcaças de suíno na Polónia.
- (3) A Polónia solicitou à Comissão que retirasse a autorização dos métodos «Fully ultrasonic automatic carcass grading (Autofom)», «CSB Image-Meater (CSB)», «gmSCAN», «ESTIMEAT» e «MEAT3D».
- (4) A Polónia solicitou também à Comissão a autorização dos seguintes novos métodos: «AutoFom IV», «CSB Image-Meater 2.0», «EstiMeat Expert» e «EstiMeat Pro». Para o efeito, apresentou, por meio do protocolo previsto no artigo 11.º, n.º 3, do Regulamento Delegado (UE) 2017/1182, uma descrição pormenorizada dos ensaios de dissecação, indicando os princípios subjacentes aos novos métodos, os resultados dos referidos ensaios e as fórmulas usadas para calcular a percentagem de carne magra.
- (5) A Polónia solicitou ainda à Comissão que autorizasse uma fórmula atualizada para seis métodos [«Capteur Gras/Maigre – Sydel (CGM)», «Ultra FOM 300», «Autofom III», «Fat-O-Meater II (FOM II)», «método manual (ZP)» e «IM-03»] já autorizados pela Decisão de Execução 2005/240/CE para a classificação de carcaças de suíno no seu território.

⁽¹⁾ JO L 347 de 20.12.2013, p. 671, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2013/1308/oj>.

⁽²⁾ Regulamento Delegado (UE) 2017/1182 da Comissão, de 20 de abril de 2017, que complementa o Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho no respeitante às grelhas da União para a classificação de carcaças de bovinos, de suínos e de ovinos e à comunicação dos preços de mercado de determinadas categorias de carcaças e de animais vivos (JO L 171 de 4.7.2017, p. 74, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2017/1182/oj).

⁽³⁾ Decisão da Comissão, de 11 de março de 2005, relativa à autorização de métodos de classificação de carcaças de suíno na Polónia [notificada com o número C(2005) 552] (JO L 74 de 19.3.2005, p. 62, ELI: <http://data.europa.eu/eli/dec/2005/240/oj>).

- (6) A análise dos pedidos mostrou estarem satisfeitas as condições e exigências mínimas para a autorização dos novos métodos de classificação e para a atualização das fórmulas dos métodos autorizados, conforme previsto no ponto A do anexo V do Regulamento Delegado (UE) 2017/1182. Os novos métodos de classificação e as novas fórmulas em causa devem, portanto, ser autorizados na Polónia.
- (7) Salvo aprovação explícita por decisão de execução da Comissão, não são permitidas alterações dos aparelhos nem dos métodos de classificação.
- (8) Por motivos de clareza e segurança jurídica, a Decisão 2005/240/CE deve ser revogada.
- (9) A fim de proporcionar aos operadores tempo suficiente para se adaptarem aos requisitos técnicos da introdução de novos dispositivos e de novas fórmulas, a presente decisão deve ser aplicável a partir de 29 de julho de 2024.
- (10) As medidas previstas na presente decisão estão em conformidade com o parecer do Comité para a Organização Comum dos Mercados Agrícolas,

ADOTOU A PRESENTE DECISÃO:

Artigo 1.º

Em conformidade com o ponto B.IV, ponto 1 do anexo IV do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, é autorizada na Polónia a utilização dos seguintes métodos de classificação para a estimativa do teor de carne magra das carcaças de suíno:

- a) O aparelho denominado «Capteur Gras/Maigre – Sydel (CGM)» e os respetivos métodos de estimativa, descritos na parte I do anexo;
- b) O aparelho denominado «Ultra FOM 300» e os respetivos métodos de estimativa, descritos na parte II do anexo;
- c) O aparelho denominado «IM-03» e os respetivos métodos de estimativa, descritos na parte III do anexo;
- d) O aparelho denominado «Autofom III» e os respetivos métodos de estimativa, descritos na parte IV do anexo;
- e) O aparelho denominado «Autofom IV» e os respetivos métodos de estimativa, descritos na parte V do anexo;
- f) O aparelho denominado «Fat-O-Meater II (FOM II)» e os respetivos métodos de estimativa, descritos na parte VI do anexo;
- g) O «método manual (ZP)» e os respetivos métodos de estimativa, descritos na parte VII do anexo;
- h) O aparelho denominado «CSB Image-Meater 2.0» e os respetivos métodos de estimativa, descritos na parte VIII do anexo;
- i) O aparelho denominado «EstiMeat Expert» e os respetivos métodos de estimativa, descritos na parte IX do anexo;
- j) O aparelho denominado «EstiMeat Pro» e os respetivos métodos de estimativa, descritos na parte X do anexo;

No que diz respeito ao aparelho «Ultra-FOM 300», referido no primeiro parágrafo, alínea b), após o termo do processo de medição, deve ser possível verificar, na carcaça, que o aparelho mediu os valores X1 e X3 na localização prevista no ponto II, ponto 3, do anexo. A marcação correspondente do local de medição deverá ser feita ao mesmo tempo que o processo de medição.

O método manual (ZP), referido no primeiro parágrafo, alínea g), só é autorizado no caso dos matadouros que disponham de uma linha de abate com capacidade para processar, no máximo, 40 suínos por hora.

Artigo 2.º

Sem prejuízo da apresentação-tipo referida no ponto B.III do anexo IV do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, não é necessária a remoção das banhas, dos rins e do diafragma das carcaças de suíno antes da pesagem e da classificação, sendo autorizada a remoção do canal auditivo externo. A fim de estabelecer as cotações das carcaças de suíno numa base comparável, o peso a quente verificado será:

- a) Reduzido:
 - i) no caso do diafragma, de 0,23 %,
 - ii) no caso das banhas e dos rins, de:
 - 1,90 % para as carcaças das classes S e E,
 - 2,11 % para as carcaças da classe U,
 - 2,54 % para as carcaças da classe R,
 - 3,12 % para as carcaças da classe O,
 - 3,35 % para as carcaças da classe P;
- b) Aumentado de 260 gramas por carcaça, no caso de ambos os canais auditivos externos.

Artigo 3.º

As alterações dos aparelhos ou dos métodos de classificação autorizados referidos no artigo 1.º devem ser aprovadas por decisão de execução da Comissão.

Artigo 4.º

É revogada a Decisão 2005/240/CE.

Artigo 5.º

A destinatária da presente decisão é a República da Polónia.

A presente decisão é aplicável a partir de 29 de julho de 2024.

Feito em Bruxelas, em 24 de maio de 2024.

Pela Comissão
Janusz WOJCIECHOWSKI
Membro da Comissão

ANEXO

MÉTODOS DE CLASSIFICAÇÃO DAS CARÇAÇAS DE SUÍNO NA POLÓNIA

PARTE I

Capteur Gras/Maigre — Sydel (CGM)

1. As regras previstas na presente parte aplicam-se quando as carcaças de suínos são classificadas por meio do aparelho denominado «Capteur Gras/Maigre — Sydel (CGM)».
2. O aparelho está equipado com uma sonda com 8 mm de diâmetro, com um díodo fotoemissor de infravermelhos (Honeywell) e dois fotorreceptores (Honeywell). A distância operacional é de 0 mm a 105 mm. Os resultados das medições são convertidos numa estimativa do teor de carne magra pelo próprio CGM.
3. O teor de carne magra da carcaça é calculado pela seguinte fórmula:

$$Y = 60,7538 - 0,6465 \times X1 + 0,1243 \times X2$$

em que:

Y = percentagem estimada de carne magra na carcaça,

X1 = espessura do toucinho dorsal medida entre a terceira e a quarta últimas costelas, a 60 mm da linha mediana dorsal, paralelamente à linha mediana da carcaça,

X2 = espessura do músculo lombar, medida entre a terceira e a quarta últimas costelas, a 60 mm da linha mediana dorsal, medida paralelamente à linha mediana da carcaça.

Esta fórmula é válida para carcaças com peso compreendido entre 60 kg e 120 kg.

Parte II

Ultra FOM 300

1. As regras previstas na presente parte aplicam-se quando as carcaças de suínos são classificadas por meio do aparelho denominado «Ultra FOM 300».
2. O aparelho está equipado com um conjunto linear de transdutores ultrassónicos a 3,5 MHz (U-Systems). Os valores medidos são convertidos numa estimativa do teor de carne magra pelo próprio aparelho Ultra FOM 300.
3. O teor de carne magra da carcaça é calculado pela seguinte fórmula:

$$Y = 64,0655 - 0,5986 \times X1 + 0,0584 \times X2 - 0,1600 \times X3 + 0,0275 \times X4$$

em que:

Y = percentagem estimada de carne magra na carcaça,

X1 = espessura do toucinho dorsal medida ao nível da última costela, simultaneamente, no mesmo ponto e da mesma forma que X2,

X2 = espessura do músculo lombar, medida ao nível da última costela, a 70 mm da linha mediana dorsal, perpendicularmente ao músculo,

X3 = espessura do toucinho dorsal medida entre a terceira e a quarta últimas costelas, simultaneamente, no mesmo local e do mesmo modo que X4,

X4 = espessura do músculo lombar medida entre a terceira e a quarta últimas costelas, a 70 mm da linha mediana dorsal, perpendicularmente ao músculo.

Esta fórmula é válida para carcaças com peso compreendido entre 60 kg e 120 kg.

PARTE III

IM-03

1. As regras previstas na presente parte aplicam-se quando as carcaças de suínos são classificadas por meio do aparelho denominado «IM-03».
2. O aparelho está equipado com uma sonda ótica 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 é de 0 mm a 132 mm.
3. O teor de carne magra da carcaça é calculado pela seguinte fórmula:

$$Y = 57,3864 - 0,5657 \times X1 + 0,1476 \times X2$$

em que:

Y = percentagem estimada de carne magra na carcaça,

X1 = espessura do toucinho dorsal medida entre a terceira e a quarta últimas costelas, a 60 mm da linha mediana dorsal, paralelamente à linha mediana da carcaça,

X2 = espessura do músculo lombar, medida entre a terceira e a quarta últimas costelas, a 60 mm da linha mediana dorsal, paralelamente à linha mediana da carcaça,

Esta fórmula é válida para carcaças com peso compreendido entre 60 kg e 120 kg.

PARTE IV

Autofom III

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

$$Y = 59,9912 - 0,3658 \times X1 - 0,3841 \times X2 + 0,0605 \times X3 + 0,0602 \times X4$$

em que:

Y = percentagem estimada de carne magra na carcaça,

X1 = espessura do toucinho dorsal (sem courato) na posição MFT2,

X2 = espessura do toucinho dorsal (sem courato) na posição MFT1,

X3 = espessura do músculo lombar na posição MFT2,

X4 = espessura do músculo lombar na posição MFT1.

MFT designa a posição da espessura mínima do toucinho sem courato. MFT1 designa a espessura mínima do toucinho em toda a carcaça e MFT2 designa a espessura mínima do toucinho no lombo mais próximo da parte inferior do dispositivo.

Esta fórmula é válida para carcaças com peso compreendido entre 60 kg e 120 kg.

PARTE V

Autofom IV

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

$$Y = 56,3590 - 0,7618 \times X1 + 0,0326 \times X2 + 0,0685 \times X3 + 0,0551 \times X4 + 0,3868 \times X5$$

em que:

- Y = percentagem estimada de carne magra na carcaça,
X1 = espessura do toucinho dorsal (sem courato), medida a 70 mm da coluna vertebral, na posição MFT2,
X2 = espessura do músculo lombar na posição MFT2,
X3 = espessura máxima do músculo lombar em toda a carcaça,
X4 = espessura do músculo lombar na posição MFT1,
X5 = espessura do toucinho dorsal (sem courato) na posição MFT2.

MFT designa a posição da espessura mínima do toucinho sem courato. MFT1 designa a espessura mínima do toucinho em toda a carcaça e MFT2 designa a espessura mínima do toucinho no lombo mais próximo da parte inferior do dispositivo.

Esta fórmula é válida para carcaças com peso compreendido entre 60 kg e 120 kg.

PARTE VI

Fat-O-Meater II (FOM II)

1. As regras estabelecidas nesta parte aplicam-se quando a classificação das carcaças de suíno é efetuada por meio do aparelho denominado «Fat-O-Meater II (FOM II)».
2. O aparelho é uma nova versão do sistema de medição Fat-O-Meater. O FOM II está equipado com uma sonda ótica com uma faca, um dispositivo de medição da espessura com capacidade de 125 mm e um computador com ecrã de captura e análise de dados – Carometec Touch Panel i15 (Ingress Protection IP69K). 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 pela seguinte fórmula:

$$Y = 60,3281 - 0,6493 \times X1 + 0,1529 \times X2$$

em que:

Y = percentagem estimada de carne magra na carcaça,

X1 = espessura do toucinho dorsal medida entre a terceira e a quarta últimas costelas, a 70 mm da linha mediana dorsal, perpendicularmente ao músculo,

X2 = espessura do músculo lombar medida entre a terceira e a quarta últimas costelas, a 70 mm da linha mediana dorsal, perpendicularmente ao músculo.

Esta fórmula é válida para carcaças com peso compreendido entre 60 kg e 120 kg.

PARTE VII

Método manual (ZP)

1. As regras estabelecidas na presente parte aplicam-se quando a classificação das carcaças de suíno é efetuada pelo método manual (ZP), com régua.
2. Neste método pode utilizar-se uma régua, sendo a classificação efetuada por meio da equação de estimativa. O método baseia-se na medição manual da espessura do toucinho dorsal e da espessura do músculo lombar na linha mediana da carcaça aberta.
3. O teor de carne magra da carcaça é calculado pela seguinte fórmula:

$$Y = 62,4306 - 0,6264 \times X1 + 0,0911 \times X2$$

em que:

Y = percentagem estimada de carne magra na carcaça,

X1 = espessura mínima, em milímetros, de gordura visível na linha mediana da carcaça aberta, sobre o músculo *gluteus medius*,

X2 = espessura do músculo lombar, em milímetros, na linha mediana da carcaça aberta, entendida como a distância mais curta entre a extremidade anterior (cranial) do músculo *gluteus medius* e o bordo superior (dorsal) do canal raquidiano.

Esta fórmula é válida para carcaças com peso compreendido entre 60 kg e 120 kg.

PARTE VIII

CSB Image-Meater 2.0

1. As regras estabelecidas nesta parte aplicam-se quando a classificação das carcaças de suíno é efetuada por meio do aparelho denominado «CSB Image-Meater 2.0».
2. O CSB Image-Meater 2.0 é constituído por uma câmara de vídeo, um computador pessoal equipado com um cartão de análise de imagens, um ecrã, uma impressora, um mecanismo de comando, um mecanismo de acionamento e interfaces. As cinco variáveis do Image-Meater são medidas sobre a linha mediana, na zona da perna (em redor do músculo *gluteus medius*). Os valores medidos são convertidos por computador em estimativas do teor de carne magra.

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

$$Y = 56,4264 + 0,1417 \times X1 - 0,4331 \times X2 - 0,3504 \times X3 + 0,9952 \times X4$$

em que:

- X1 = espessura, em milímetros, da extremidade anterior (cranial) do músculo *gluteus medius*,
X2 = espessura média, em milímetros, do toucinho dorsal sobre o músculo *gluteus medius*,
X3 = espessura média, em milímetros, do toucinho dorsal sobre as três vértebras a, b, c e d,
X4 = espessura média, em milímetros, da camada exterior do toucinho dorsal sobre as vértebras a, b, c e d.

Esta fórmula é válida para carcaças com peso compreendido entre 60 kg e 120 kg.

PARTE IX

EstiMeat Expert

1. As regras estabelecidas nesta parte aplicam-se quando a classificação das carcaças de suíno é efetuada por meio do aparelho denominado «EstiMeat Expert».
2. A aparelhagem especializada EstiMeat Expert consiste numa câmara de profundidade que capta imagens tridimensionais das carcaças e gera dados numa nuvem de pontos, bem como num computador equipado com *software*, baseado num modelo neuronal, para processar os dados da nuvem de pontos. As imagens obtidas são processadas pelo *software*; o resultado é um vetor com vários milhares de atributos.
3. O teor de carne magra da carcaça é calculado pela seguinte fórmula:

$$Y = 58,8209 + X1619 \times 0,1035 + X2201 \times 0,0311 + X2234 \times 0,3665 + X2293 \times 0,1774 + X2313 \times -0,3141 + X2363 \times -0,0715 + X2377 \times -0,5151 + X2425 \times 0,0360 + X2457 \times 0,0245 + X2499 \times 0,1272 + X2517 \times -0,3138 + X2592 \times -0,0177 + X2641 \times 0,0853 + X2643 \times 0,0915 + X2711 \times 0,2308 + X2805 \times 0,0598 + X2897 \times 0,0727 + X3088 \times 0,1598 + X3225 \times 0,0305 + X3317 \times 0,1003 + X3449 \times 0,0572 + X3481 \times -0,0646 + X3486 \times 0,0147 + X3497 \times -0,3797 + X3573 \times 0,0357 + X3643 \times 0,1213 + X3779 \times 0,1753 + X3788 \times -0,0265 + X3829 \times 0,0559 + X3878 \times -0,1215 + X4377 \times 0,0896 + X4411 \times -0,0141 + X4473 \times 0,0210 + X4597 \times 0,0413 + X4612 \times -0,1083 + X4633 \times 0,1482$$

em que a sequência X1619 a X4633 designa os atributos obtidos conforme descrito no ponto 2, selecionados com base numa análise estatística realizada durante o ensaio de autorização.

Esta fórmula é válida para carcaças com peso compreendido entre 60 kg e 120 kg.

PARTE X

EstiMeat Pro

1. As regras estabelecidas nesta parte aplicam-se quando a classificação das carcaças de suíno é efetuada por meio do aparelho denominado «EstiMeat Pro».
2. A aparelhagem especializada EstiMeat Pro consiste numa câmara de profundidade que capta imagens 3D das carcaças na forma de dados numa nuvem de pontos, bem como num computador equipado com *software*, baseado num modelo neuronal, para processar os dados da nuvem de pontos. As imagens obtidas são processadas pelo *software*; o resultado é um vetor com vários milhares de atributos.

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

$$Y = 58,7239 + X1035 \times 0,4758 + X1083 \times -0,3372 + X1228 \times 0,2446 + X1312 \times 0,8333 + X1358 \times -0,0403 + X1484 \times 0,0297 + X2059 \times -0,1927 + X2131 \times 0,9101 + X2169 \times -0,2740 + X2201 \times -0,6023 + X2293 \times 0,7966 + X2315 \times -0,3573 + X2336 \times 0,7383 + X2425 \times -0,0186 + X2549 \times -0,4582 + X2974 \times 1,4175 + X3083 \times -0,5134 + X3131 \times -0,3641 + X3193 \times -0,3497 + X3201 \times 0,3780 + X3225 \times -0,0341 + X3317 \times 0,3329 + X3339 \times -0,4669 + X3360 \times 0,6139 + X3387 \times -0,3666 + X3409 \times -0,1408 + X3481 \times -0,0379 + X3486 \times 0,2139 + X3497 \times -0,4410 + X3532 \times -0,6743 + X3573 \times 0,2748 + X4291 \times 0,4108 + X4341 \times -0,4624 + X4363 \times 0,7046 + X4433 \times 0,4170 + X4473 \times 0,2388 + X4532 \times -0,0327 + X4597 \times 0,2930$$

em que a sequência X1035 a X4597 designa os atributos obtidos conforme descrito no ponto 2, selecionados com base numa análise estatística realizada durante o ensaio de autorização.

Esta fórmula é válida para carcaças com peso compreendido entre 60 kg e 120 kg.