

Acest document are doar scop informativ și nu produce efecte juridice. Instituțiile Uniunii nu își asumă răspunderea pentru conținutul său. Versiunile autentice ale actelor relevante, inclusiv preambulul acestora, sunt cele publicate în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene și disponibile pe site-ul EUR-Lex. Aceste texte oficiale pot fi consultate accesând linkurile integrate în prezentul document.

► **B**

**DECIZIA COMISIEI**

**din 19 decembrie 2008**

**privind autorizarea unor metode de clasificare a carcaselor de porc în Spania**

*[notificată cu numărul C(2008) 8477]*

(Numai textul în limba spaniolă este autentic)

(2009/11/CE)

(JO L 6, 10.1.2009, p. 79)

Astfel cum a fost modificată prin:

		Jurnalul Oficial		
		NR.	Pagina	Data
► <b><u>M1</u></b>	Decizia de punere în aplicare 2012/384/UE a Comisiei din 12 iulie 2012	L 186	32	14.7.2012
► <b><u>M2</u></b>	Decizia de punere în aplicare (UE) 2018/114 a Comisiei din 16 ianuarie 2018	L 20	11	25.1.2018
► <b><u>M3</u></b>	Decizia de punere în aplicare (UE) 2018/1521 a Comisiei din 10 octombrie 2018	L 256	84	12.10.2018
► <b><u>M4</u></b>	Decizia de punere în aplicare (UE) 2020/113 a Comisiei din 23 ianuarie 2020	L 21	16	27.1.2020

**▼ B****DECIZIA COMISIEI****din 19 decembrie 2008****privind autorizarea unor metode de clasificare a carcaselor de porc în Spania***[notificată cu numărul C(2008) 8477]***(Numai textul în limba spaniolă este autentic)**

(2009/11/CE)

**▼ M3***Articolul 1*

În conformitate cu secțiunea B.IV punctul 1 din anexa IV la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului (<sup>1</sup>), în Spania este autorizată utilizarea următoarelor metode de clasificare a carcaselor de porc:

- (a) aparatul „Fat-O-Meat'er (FOM)” și metodele de estimare aferente, ale căror caracteristici sunt prezentate în partea 1 din anexă;
- (b) aparatul „Fully automatic ultrasonic carcass grading (Autofom)” și metodele de estimare aferente, ale căror caracteristici sunt prezentate în partea 2 din anexă;

**▼ M4****▼ M3**

- (d) aparatul „Automatic vision system (VCS2000)” și metodele de estimare aferente, ale căror caracteristici sunt prezentate în partea 4 din anexă;
- (e) aparatul „Fat-O-Meat'er II (FOM II)” și metodele de estimare aferente, ale căror caracteristici sunt prezentate în partea 5 din anexă;
- (f) aparatul „AutoFOM III” și metodele de estimare aferente, ale căror caracteristici sunt prezentate în partea 6 din anexă;
- (g) „metoda manuală (ZP)” de măsurare cu ajutorul unei rigle și metodele de estimare aferente, ale căror caracteristici sunt prezentate în partea 7 din anexă;
- (h) aparatul „CSB Image-Meater” și metodele de estimare aferente, ale căror caracteristici sunt prezentate în partea 8 din anexă;

**▼ M4**

- (i) aparatul „gmSCAN” și metodele de estimare aferente, ale căror caracteristici sunt prezentate în partea 9 din anexă;
- (j) aparatul „OptiScan TP” și metodele de estimare aferente, ale căror caracteristici sunt prezentate în partea 10 din anexă.

Metoda manuală ZP de măsurare cu ajutorul unei rigle, menționată la primul paragraf litera (g), este autorizată numai pentru abatoarele:

- (a) în care numărul de sacrificări nu depășește 700 de porci pe săptămână ca medie anual; și
- (b) care au o linie de sacrificare cu o capacitate de a prelucra cel mult 50 de porci pe oră.

<sup>(1)</sup> Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1037/2001 și (CE) nr. 1234/2007 ale Consiliului (JO L 347, 20.12.2013, p. 671).

**▼B***Articolul 2*

Prin derogare de la articolul 2 din Regulamentul (CEE) nr. 3220/84, carcasele de porc pot fi prezentate și fără membrele anterioare înainte de cântărire și clasificare. În acest caz, cu scopul de a stabili cotările porcului sacrificat pe o bază comparabilă, greutatea înregistrată a carcasei calde este majorată cu 0,840 kilograme.

*Articolul 3*

Nu se autorizează nicio modificare adusă aparatelor sau metodelor de estimare.

*Articolul 4*

Decizia 88/479/CEE se abrogă.

*Articolul 5*

Prezenta decizie se adresează Regatului Spaniei.



## ANEXĂ

## METODE DE CLASIFICARE A CARCASELOR DE PORC ÎN SPANIA

## Partea 1

## FAT-O-MEATER (FOM)

1. Clasificarea carcaselor de porc se realizează cu ajutorul aparatului denumit „Fat-O-Meater (FOM)”.
2. Aparatul este dotat cu o sondă cu diametrul de 6 milimetri care conține o fotodiodă Siemens de tip SFH 950 și un fotodetector (de tip SFH 960) și având o distanță de operare cuprinsă între 3 și 103 milimetri. Rezultatele măsurătorilor sunt convertite în conținut estimat de carne macră cu ajutorul unui computer.
3. Conținutul de carne macră al carcusei se calculează după următoarea formulă:

$$\hat{Y} = 66,91 - 0,895 X1 + 0,144 X2,$$

unde:

$\hat{Y}$  = conținutul estimat de carne macră al carcusei (în procente),

X1 = grosimea grăsimii dintre a treia și a patra coastă, măsurată la 60 mm de la linia mediană (în milimetri),

X2 = grosimea mușchiului măsurată în același timp și în același loc ca X1 (în milimetri).

Această formulă este valabilă pentru carcasele cu o greutate cuprinsă între 60 și 120 kilograme.

## Partea 2

## FULLY AUTOMATIC ULTRASONIC CARCASSE GRADING (AUTOFOM)

1. Clasificarea carcaselor de porc se realizează cu ajutorul aparatului denumit „Fully automatic ultrasonic carcasse grading (Autofom)”.
2. Aparatul este dotat cu șaisprezece transductoare ultrasonice de 2 MHz (Krautkrämer, SFK 2 NP), cu o distanță de operare între transductoare de 25 mm.

Datele ultrasonice cuprind măsurătorile grosimii grăsimii dorsale și a mușchiului.

Rezultatele măsurătorilor sunt convertite în conținut estimat de carne macră cu ajutorul unui computer.

3. Conținutul de carne macră al carcusei se calculează pe baza a 34 de puncte de măsurare după următoarea formulă:

$$\begin{aligned} \hat{Y} = & 70,59614 - 0,0904 \cdot V22 - 0,23033 \cdot V23 - 0,15558 \cdot V44 + 0,086638 \\ & \cdot V46 - 0,09965 \cdot V48 - 0,10002 \cdot V49 - 0,11624 \cdot V51 - 0,05561 \cdot V52 - \\ & 0,04854 \cdot V53 - 0,0432 \cdot V54 - 0,00282 \cdot V55 + 0,051829 \cdot V57 + 0,036795 \\ & \cdot V58 - 0,00519 \cdot V59 - 0,0269 \cdot V60 - 0,06432 \cdot V61 - 0,05323 \cdot V62 - \\ & 0,05229 \cdot V64 - 0,0523 \cdot V65 + 0,005645 \cdot V72 - 0,06505 \cdot V73 - 0,04587 \\ & \cdot V74 + 0,015041 \cdot V77 + 0,030928 \cdot V78 - 0,08024 \cdot V79 - 0,07275 \cdot \\ & V80 - 0,07497 \cdot V85 - 0,06818 \cdot V86 - 0,06875 \cdot V87 - 0,04742 \cdot V90 - \\ & 0,00698 \cdot V91 + 0,046485 \cdot V92 - 0,10403 \cdot V93 + 0,160475 \cdot V123 \end{aligned}$$

unde:

$\hat{Y}$  = conținutul estimat de carne macră al carcusei.

V22, V23, ... V123 sunt variabilele măsurate cu ajutorul Autofom.

4. Descrierea punctelor de măsurare și a metodei statistice figurează în partea a II-a a protocolului prezentat Comisiei de către Spania în conformitate cu articolul 3 alineatul (3) din Regulamentul (CEE) nr. 2967/85.

Această formulă este valabilă pentru carcasele cu o greutate cuprinsă între 60 și 120 kilograme.

▼ M4▼ B

## Partea 4

## AUTOMATIC VISION SYSTEM (VCS2000)

1. Clasificarea carcaselor de porc se realizează cu ajutorul aparatului denumit „Automatic Vision system (VCS2000)”.
2. Aparatul VCS2000 este un sistem de prelucrare a imaginilor pentru determinarea automată a valorilor comerciale a semicarcaselor de porc. Acest sistem se folosește online în cadrul sistemului de producție aferent sacrificării, semicarcasele fiind filmate automat prin intermediul unui sistem de camere de luat vederi. Imaginile sunt apoi prelucrate pe un computer, cu ajutorul unui program informatic special de prelucrare a imaginilor.
3. Conținutul de carne macră al carcaselor se calculează pe baza a 70 de puncte de măsurare, după următoarea formulă:

$$\begin{aligned} \hat{Y} = & 37,49855 + 0,017715 \cdot X_2 - 0,00075 \cdot X_{40} - 0,02522 \cdot X_{50} - 0,04549 \cdot \\ & X_{52} - 0,0000335 \cdot X_{59} - 0,000093 \cdot X_{62} - 0,0000814 \cdot X_{63} - 0,0000715 \cdot \\ & X_{64} - 0,0000494 \cdot X_{66} - 0,0000482 \cdot X_{67} - 0,00047 \cdot X_{69} + 0,000304 \cdot \\ & X_{70} + 0,00867 \cdot X_{77} - 0,03007 \cdot X_{79} - 0,04575 \cdot X_{81} - 0,01742 \cdot X_{82} - \\ & 0,01768 \cdot X_{83} - 0,03114 \cdot X_{84} - 0,02549 \cdot X_{85} - 0,0265 \cdot X_{92} - 0,03299 \cdot \\ & X_{95} - 0,02472 \cdot X_{99} - 0,0399 \cdot X_{102} + 0,020178 \cdot X_{103} - 0,04614 \cdot \\ & X_{106} + 0,012659 \cdot X_{107} + 0,012256 \cdot X_{110} + 0,015358 \cdot X_{113} - 0,23294 \cdot \\ & X_{116} + 0,010157 \cdot X_{117} - 0,07282 \cdot X_{120} + 0,126624 \cdot X_{142} + 6,052785 \cdot \\ & X_{2/6} - 13,2893 \cdot X_{14/10} + 7,287408 \cdot X_{77/51} - 4,09296 \cdot X_{79/51} - 11,4326 \cdot \\ & X_{81/51} - 1,28847 \cdot X_{82/51} - 0,57019 \cdot X_{83/51} - 5,21869 \cdot X_{84/51} - 2,92106 \cdot \\ & X_{85/51} + 8,274608 \cdot X_{88/51} + 9,886478 \cdot X_{91/51} - 0,00442 \cdot X_{47/79} - 0,04848 \\ & \cdot X_{50/79} + 0,227913 \cdot X_{54/79} + 2,845209 \cdot X_{77/79} + 0,018409 \cdot X_{86/79} - \\ & 0,00838 \cdot X_{89/79} + 0,007447 \cdot X_{94/79} + 136,5994 \cdot X_{27/20} + 182,973 \cdot X_{29/20} \\ & - 6,82665 \cdot X_{59/20} - 261,768 \cdot X_{61/20} - 7,85416 \cdot X_{62/20} - 3,8587 \cdot X_{63/20} - \\ & 16,6166 \cdot X_{64/20} - 59,2087 \cdot X_{65/20} - 3,21138 \cdot X_{66/20} - 6,96096 \cdot \\ & X_{67/20} + 20,91982 \cdot X_{68/20} - 109,736 \cdot X_{69/20} + 243,641 \cdot X_{70/20} + 29,84246 \\ & \cdot X_{73/20} + 15,50442 \cdot X_{74/20} - 0,30367 \cdot X_{36/59} - 2,07787 \cdot X_{40/59} - 0,38605 \\ & \cdot X_{42/59} - 1,90547 \cdot X_{69/59} + 3,554836 \cdot X_{70/59}, \end{aligned}$$

unde

$\hat{Y}$  = procentajul estimat de carne macră în carcasă,

$X_2, X_{40}, \dots, X_{70/59}$  sunt variabilele măsurate prin intermediul VCS2000.

4. Descrierea punctelor de măsurare și a metodei statistice figurează în partea a II-a a protocolului prezentat Comisiei de către Spania în conformitate cu articolul 3 alineatul (3) din Regulamentul (CEE) nr. 2967/85.

Această formulă este valabilă pentru carcacele cu o greutate cuprinsă între 60 și 120 kilograme.

▼ M4

## Partea 5

## FAT-O-MEAT'ER (FOM II)

1. Normele prevăzute în această parte a anexei se aplică la clasificarea carcaselor de porc cu ajutorul aparatului „Fat-O-Meat'er (FOM II)”.
2. Aparatul este o versiune nouă a sistemului de măsurare „Fat-O-Meat'er”. FOM II este format dintr-o sondă optică dotată cu un cuțit, dintr-un dispozitiv de măsurare a grosimii având o distanță de operare cuprinsă între 0 și 125 mm și dintr-o consolă de colectare și analiză a datelor – *Carometec Touch Panel i15 computer (Ingress Protection IP69K)*. Rezultatele măsurătorilor sunt convertite în conținut estimat de carne macră chiar de aparatul FOM II.
3. Conținutul de carne macră al unei carcace se calculează după următoarea formulă:

$$\hat{Y} = 69,592 - (0,741 \times X_1) + (0,066 \times X_2)$$

**▼M4**

unde:

$\hat{Y}$  = procentul estimat de carne macră dintr-o carcasă;

$X_1$  = grosimea slăninii dorsale (inclusiv șoricium), în milimetri, măsurată perpendicular pe partea posterioară a carcasei, la 6 cm de la linia mediană, între a treia și a patra ultimă coastă;

$X_2$  = grosimea mușchiului dorsal, în milimetri, măsurată în același timp, în același loc și în același mod ca  $X_1$ .

Această formulă este valabilă pentru carcasele cu o masă cuprinsă între 60 și 120 de kilograme (masa la cald).

**Partea 6**

## AUTOFOM III

1. Normele prevăzute în această parte a anexei se aplică pentru clasificarea carcaselor de porc cu ajutorul aparatului „AutoFOM III”.
2. Aparatul este dotat cu 16 transductoare ultrasonice de 2 MHz (Carometec A/S), distanța de operare dintre transductoare fiind de 25 mm. Datele ultrasonice includ măsurători ale grosimii grăsimii dorsale și ale grosimii mușchiului, precum și alți parametri asociați. Rezultatele măsurătorilor se convertesc în estimări ale procentului de carne macră cu ajutorul unui computer.
3. Conținutul de carne macră al unei carcase se calculează după următoarea formulă:

$$\hat{Y} = 75,39088 - (1,39968 \times R2P1) - (0,45787 \times R2P4) - (0,47094 \times R2P10) + (0,20349 \times R4P6)$$

unde:

$\hat{Y}$  = procentul estimat de carne macră dintr-o carcasă;

R2P1 = grosimea medie a pielii;

R2P4 = măsurătoarea P2 a grăsimii la poziția selectată, în mm;

R2P10 = grosimea minimă a secțiunii transversale, în mm;

R4P6 = măsurătoarea 1 a grăsimii în punctul MFT selectat.

Această formulă este valabilă pentru carcasele cu o masă cuprinsă între 60 și 120 kg (masa la cald).

**Partea 7**

## METODA MANUALĂ (ZP)

1. Normele prevăzute în această parte a anexei se aplică la clasificarea carcaselor de porc prin „metoda manuală (ZP)” de măsurare cu ajutorul unei rigle.
2. Această metodă poate fi aplicată utilizând o riglă, clasificarea fiind făcută pe baza ecuației de predicție. Metoda se bazează pe măsurarea manuală, pe linia mediană a carcasei despicate, a grosimii grăsimii și a grosimii mușchiului.

**▼ M4**

3. Conținutul de carne macră al carcaselor se calculează după următoarea formulă:

$$\hat{Y} = 66,324 - (0,526 \times F) + (0,034 \times M)$$

unde:

$\hat{Y}$  = procentul estimat de carne macră din carcasă;

F = grosimea minimă a grăsimii vizibile (inclusiv șoricium), exprimată în milimetri, pe linia mediană a carcabei despicate (în milimetri), care acoperă mușchiul *gluteus medius*;

M = grosimea mușchiului lombar, exprimată în milimetri, vizibilă pe linia mediană a carcabei despicate, măsurată ca distanța cea mai scurtă dintre partea anterioară (cranială) a mușchiului *gluteus medius* și marginea superioară (dorsală) a canalului rahidian.

Această formulă este valabilă pentru carcasele cu o masă cuprinsă între 60 și 120 kg (masa la cald).

**▼ M2****Partea 8**

## CSB-IMAGE-MEATER

1. Regulile prevăzute în prezenta parte se aplică la clasificarea carcaselor de porc cu ajutorul aparatului cunoscut sub denumirea „CSB Image-Meater”.
2. Aparatul CSB Image-Meater este compus în special dintr-o cameră video, un PC dotat cu un card de analiză a imaginilor, un ecran, o imprimantă, un mecanism de comandă, un mecanism de măsurare și interfețe. Toate cele patru variabile măsurate cu aparatul CSB Image-Meater se măsoară la linia de separare din zona jambonului (în jurul mușchiului *gluteus medius*). Valorile măsurate sunt transformate în estimare a cărnii macre de către o unitate centrală.
3. Conținutul de carne macră al unei carcabe se calculează după următoarea formulă:

$$\hat{Y} = 68,39920953 - (0,39050694 \times F) - (0,32611391 \times V4F) + (0,07864716 \times M) - (0,00762296 \times V4M)$$

unde:

$\hat{Y}$  = procentul estimat de carne macră în carcasă.

F = grosimea grăsimii la nivelul celui mai subțire strat care acoperă mușchiul *gluteus medius* (exprimată în milimetri).

V4F = grosimea medie a grăsimii stratului complet de șuncă care acoperă cele patru vertebre lombare (numite VaF, VbF, VcF, VdF) (exprimată în milimetri).

M = grosimea cărnii între partea anterioară (cranială) a mușchiului *gluteus medius* și canalul rahidian (exprimată în milimetri).

V4M = grosimea medie a cărnii care acoperă cele patru vertebre lombare (numite VaM, VbM, VcM, VdM) (exprimată în milimetri).

Această formulă este valabilă pentru carcasele cu o masă cuprinsă între 60 și 120 de kilograme (masa la cald).

**▼ M3****Partea 9**

## gmSCAN

1. Normele prevăzute în această parte a anexei se aplică pentru clasificarea carcaselor de porc cu ajutorul aparatului „gmSCAN”.

**▼ M3**

2. gmSCAN utilizează inducția magnetică pentru a determina proprietățile dielectrice ale carcaselor, fără contact. Sistemul de măsurare este format dintr-o serie de bobine transmițătoare care generează un câmp magnetic variabil și cu intensitate scăzută. Bobinele receptoare convertesc semnalul din perturbarea câmpului magnetic provocată de carcasă într-un semnal electric complex, legat de parametrii dielectrice ai țesutului muscular și adipos al carcasei.
3. Conținutul de carne macră al unei carcase se calculează după următoarea formulă:

$$\hat{Y} = 55,14067 + 1\,598,66166 \times (Q1/CW) - 579,58575 \times (Q2/CW) + 970,83879 \times (Q3/CW) - 0,18993 \times CW$$

unde:

$\hat{Y}$  = procentul estimat de carne macră în carcasă;

Q1, Q2 și Q3 = Răspunsul la inducția magnetică (volți) din jambon, zona mediană și spată, respectiv;

CW = greutatea carcasei la cald (în kilograme).

Această formulă este valabilă pentru carcasele cu o masă cuprinsă între 60 și 120 de kilograme (masa la cald).

**▼ M4****Partea 10****OPTISCAN TP**

1. Normele prevăzute în această parte a anexei se aplică la clasificarea carcaselor de porc cu ajutorul aparatului „OptiScan TP”.
2. Aparatul Optiscan-TP este dotat cu un sistem digital de generare a imaginilor care face o fotografie iluminată a celor două puncte de măsurare de pe carcase. Imaginile reprezintă baza pentru calcularea grosimii grăsimii și a mușchiului. Rezultatele măsurătorilor sunt convertite în conținut estimat de carne macră chiar cu ajutorul aparatului „Optiscan-TP”. Fotografiiile sunt salvate și pot fi supuse ulterior unui control. Interfața Bluetooth® integrată permite un transfer ușor al datelor.
3. Conținutul de carne macră al unei carcase se calculează după următoarea formulă:

$$\hat{Y} = 67,496 - (0,522 \times F) + (0,032 \times M)$$

unde:

$\hat{Y}$  = procentul estimat de carne macră dintr-o carcasă;

F = grosimea minimă a grăsimii vizibile (inclusiv șoricium), exprimată în milimetri, pe linia mediană a carcasei despicate, care acoperă mușchiul *gluteus medius*;

M = grosimea mușchiului lombar, exprimată în milimetri, vizibilă pe linia mediană a carcasei despicate, măsurată ca distanța cea mai scurtă dintre partea anterioară (cranială) a mușchiului *gluteus medius* și marginea superioară (dorsală) a canalului rahidian.

Această formulă este valabilă pentru carcasele cu o masă cuprinsă între 60 și 120 de kilograme (masa la cald).