

DECISIONI

DECISIONE DI ESECUZIONE DELLA COMMISSIONE

del 16 agosto 2011

recante modifica della decisione 2005/240/CE relativa all'autorizzazione di metodi di classificazione delle carcasse di suino in Polonia*[notificata con il numero C(2011) 5745]***(Il testo in lingua polacca è il solo facente fede)**

(2011/506/UE)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, del 22 ottobre 2007, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM) ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 43, lettera m), in combinato disposto con l'articolo 4,

considerando quanto segue:

(1) Con la decisione 2005/240/CE della Commissione ⁽²⁾ sono stati autorizzati quattro metodi di classificazione delle carcasse di suino in Polonia.

(2) La Polonia ha affermato che, successivamente all'adozione della decisione 2005/240/CE, il valore al momento della macellazione dei suini da ingrasso in Polonia è notevolmente migliorato. È pertanto necessario aggiornare la formula dei metodi dopo quasi sei anni dalla loro approvazione e ottenere e usare nuovi metodi di classificazione aggiornati al fine di aumentare la concorrenza e introdurre metodi di classificazione più economici.

(3) La Polonia ha chiesto alla Commissione di autorizzare la sostituzione delle formule adottate nei metodi di classificazione delle carcasse di suino «CAPTEUR GRAS/MAIGRE — SYDEL (CGM)», «ULTRA-FOM 300», «FULLY AUTOMATIC ULTRASONIC CARCASS GRADING (AUTOFOM)» e «IM-03» nonché quattro nuovi metodi di classificazione delle carcasse di suino sul proprio territorio e ha presentato una descrizione dettagliata delle prove di dissezione, indicando i principi alla base di tale metodo, i risultati delle prove di dissezione e le equazioni applicate per quantificare la percentuale di massa magra nel protocollo di cui all'articolo 23, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 1249/2008 della Commissione, del 10 dicembre 2008, recante modalità di applicazione re-

lative alle tabelle comunitarie di classificazione delle carcasse di bovini, suini e ovini e alla comunicazione dei prezzi delle medesime ⁽³⁾.

(4) Dall'esame della domanda presentata risultano soddisfatte le condizioni per l'autorizzazione di questi metodi di classificazione. Occorre pertanto autorizzare tali metodi di classificazione delle carcasse di suino in Polonia.

(5) Occorre pertanto modificare di conseguenza la decisione 2005/240/CE.

(6) Le modifiche agli apparecchi o ai metodi di classificazione sono consentite soltanto se esplicitamente autorizzate con decisione della Commissione.

(7) Le misure di cui alla presente decisione sono conformi al parere del comitato di gestione per l'organizzazione comune dei mercati agricoli,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DECISIONE:

Articolo 1

La decisione 2005/240/CE è modificata come segue:

1) l'articolo 1 è sostituito dal seguente:

«Articolo 1

Per la classificazione delle carcasse di suino, in conformità dell'allegato V, sezione B.IV, punto 1, del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio ^(*), in Polonia è autorizzato l'impiego dei seguenti metodi:

- a) l'apparecchio denominato «Capteur gras/maigre — Sydel (CGM)» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte 1 dell'allegato;
- b) l'apparecchio denominato «Ultra FOM 300» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte 2 dell'allegato;
- c) l'apparecchio denominato «Fully Automatic Ultrasonic Carcass Grading (Autofom)» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte 3 dell'allegato;

⁽¹⁾ GU L 299 del 16.11.2007, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 74 del 19.3.2005, pag. 62.

⁽³⁾ GU L 337 del 16.12.2008, pag. 3.

- d) l'apparecchio "IM-03" e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte 4 dell'allegato;
- e) l'apparecchio denominato "Autofom III" e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte 5 dell'allegato,
- f) l'apparecchio denominato "CSB Image-Meater (CBS)" e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte 6 dell'allegato;
- g) l'apparecchio denominato "Fat-O-Meater II (FOM II)" e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte 7 dell'allegato;
- h) il "metodo manuale (ZP)" e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte 8 dell'allegato.

Per quanto riguarda l'apparecchio "Ultra FOM 300", di cui al primo comma, punto b), al termine della procedura di misurazione deve essere possibile verificare sulla carcassa che l'apparecchio ha rilevato i valori delle misure F_1 e F_2 nel punto indicato nella parte 2, punto 3, dell'allegato. Il marchio corrispondente nel punto di misurazione deve essere eseguito contemporaneamente alla procedura di misurazione.

Il metodo manuale ZP, di cui al primo comma, lettera h), può essere autorizzato unicamente per i macelli aventi una linea di macellazione con una capacità di non più di 40 suini l'ora.

(*) GU L 299 del 16.11.2007, pag. 1.»;

- 2) l'allegato è sostituito dal testo dell'allegato della presente decisione.

Articolo 2

La presente decisione si applica a decorrere dal 12 dicembre 2011.

Articolo 3

La Repubblica di Polonia è destinataria della presente decisione.

Fatto a Bruxelles, il 16 agosto 2011

Per la Commissione
Dacian CIOLOȘ
Membro della Commissione

ALLEGATO

«ALLEGATO

METODI DI CLASSIFICAZIONE DELLE CARCASSE DI SUINO IN POLONIA

Parte 1

CAPTEUR GRAS/MAIGRE — SYDEL (CGM)

1. Le disposizioni contenute nella presente parte si applicano quando la classificazione delle carcasse di suino è effettuata per mezzo dell'apparecchio denominato "Capteur Gras/Maigre — Sydel (CGM)".
2. L'apparecchio è munito di una sonda Sydel ad alta definizione, del diametro di 8 mm, di un fotodiodo emettitore di luce infrarossa (Honeywell) e di due fotorecettori (Honeywell). La distanza operativa è compresa tra 0 e 105 mm. I valori misurati sono convertiti in risultato di stima della percentuale di carne magra dall'apparecchio CGM medesimo.
3. Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato secondo la seguente formula:

$$\hat{Y} = 59,42 + 0,1322 \times M_2 - 0,6275 \times F_2$$

laddove:

$\hat{Y}$ = percentuale stimata di carne magra della carcassa;

M_2 = lo spessore in mm del muscolo dorsale, misurato tra la terz'ultima e la quart'ultima costola, a 6 cm dalla linea mediana dorsale, parallelamente alla linea mediana della carcassa;

F_2 = lo spessore in mm del lardo, compresa la cotenna, misurato allo stesso tempo, nello stesso punto e nello stesso modo di M_2 .

La formula è valida per le carcasse di peso compreso tra 60 e 120 kg.

Parte 2

ULTRA FOM 300

1. Le disposizioni contenute nella presente parte si applicano quando la classificazione delle carcasse di suino è effettuata per mezzo dell'apparecchio denominato "Ultra FOM 300".
2. L'apparecchio è munito di una linea di trasduttori ad ultrasuoni a 3,5 MHz (U-Systems). I risultati della misurazione sono convertiti in risultato di stima del tenore di carne magra dallo stesso apparecchio Ultra-FOM.
3. Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato secondo la seguente formula:

$$\hat{Y} = 54,48 + 0,1272 \times M_1 - 0,3090 \times F_1 + 0,0828 \times M_2 - 0,2802 \times F_2$$

laddove:

$\hat{Y}$ = percentuale stimata di carne magra della carcassa;

M_1 = lo spessore in mm del muscolo dorsale, misurato al livello dell'ultima costola, a 7 cm dalla linea mediana dorsale perpendicolarmente al muscolo;

M_2 = lo spessore in mm del muscolo dorsale, misurato tra la terz'ultima e la quart'ultima costola, a 7 cm dalla linea mediana dorsale perpendicolarmente al muscolo;

F_1 = lo spessore in mm del lardo, compresa la cotenna, misurato allo stesso tempo, nello stesso punto e nello stesso modo di M_1 .

F_2 = lo spessore in mm del lardo, compresa la cotenna, misurato allo stesso tempo, nello stesso punto e nello stesso modo di M_2 .

La formula è valida per le carcasse di peso compreso tra 60 e 120 kg.

Parte 3

FULLY AUTOMATIC ULTRASONIC CARCASS GRADING (AUTOFOM)

1. Le disposizioni contenute nella presente parte si applicano quando la classificazione delle carcasse di suino è effettuata per mezzo dell'apparecchio denominato "Autofom (Fully automatic ultrasonic carcass grading)".
2. L'apparecchio è munito di 16 trasduttori a ultrasuoni a 2 MHz (GE Inspection Technologies). I dati ultrasonici comprendono misurazioni dello spessore del grasso e dello spessore del muscolo. I valori di misurazione sono convertiti in risultato di stima del tenore di carne magra da un'unità centrale di elaborazione dei dati.
3. Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato secondo la seguente formula:

$$\begin{aligned} \hat{Y} = & 62,9442 + (AF1_IP005 \times -0,018154) + (AF1_IP006 \times -0,027186) + (AF1_IP008 \times -0,047431) + \\ & (AF1_IP022 \times -0,011910) + (AF1_IP023 \times -0,071926) + (AF1_IP024 \times 0,005814) + (AF1_IP034 \times 0,029288) \\ & + (AF1_IP036 \times 0,005096) + (AF1_IP038 \times 0,010231) + (AF1_IP039 \times 0,012659) + (AF1_IP041 \times 0,022470) + \\ & (AF1_IP047 \times -0,007939) + (AF1_IP049 \times -0,075061) + (AF1_IP050 \times -0,028977) + (AF1_IP052 \times \\ & -0,091722) + (AF1_IP055 \times -0,060411) + (AF1_IP058 \times -0,098989) + (AF1_IP060 \times -0,064891) + \\ & (AF1_IP061 \times -0,065688) + (AF1_IP063 \times -0,064035) + (AF1_IP074 \times -0,078333) + (AF1_IP078 \times \\ & -0,078486) + (AF1_IP079 \times -0,035330) + (AF1_IP081 \times -0,048421) + (AF1_IP091 \times -0,107559) + \\ & (AF1_IP094 \times 0,008816) + (AF1_IP096 \times 0,000797) + (AF1_IP098 \times 0,014608) + (AF1_IP103 \times 0,007774) + \\ & (AF1_IP104 \times 0,008251) + (AF1_IP122 \times 0,012957) \end{aligned}$$

laddove:

$\hat{Y}$ = percentuale stimata di carne magra della carcassa;

AF1_IP005, AF1_IP006, AF1_IP008 ... AF1_IP122 sono le variabili misurate dall'apparecchio Autofom.

4. La descrizione dei punti di misurazione e quella del metodo statistico sono contenute nella parte II del protocollo presentato dalla Polonia alla Commissione a norma dell'articolo 23, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 1249/2008 della Commissione (*).

La formula è valida per le carcasse di peso compreso tra 60 e 120 kg.

Parte 4

IM-03

1. Le disposizioni contenute nella presente parte si applicano quando la classificazione delle carcasse di suino è effettuata per mezzo dell'apparecchio denominato "IM-03"
2. L'apparecchio è provvisto di una sonda ottica di tipo "ad ago" (Single Line scanner SLS01) di 7 millimetri di diametro. La sonda contiene una serie di sensori di immagini CIS (contact image sensors) e di diodi che emettono una luce verde. La distanza operativa è compresa tra 0 e 132 mm.
3. Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato secondo la seguente formula:

$$\hat{Y} = 60,55 + 0,1142 \times M_2 - 0,6292 \times F_2$$

laddove:

$\hat{Y}$ = percentuale stimata di carne magra della carcassa;

M_2 = lo spessore in mm del muscolo dorsale, misurato tra la terz'ultima e la quart'ultima costola, a 6 cm dalla linea mediana dorsale, misurato parallelo alla linea mediana della carcassa;

F_2 = lo spessore in mm del lardo, compresa la cotenna, misurato allo stesso tempo, nello stesso punto e nello stesso modo di M_2 .

La formula è valida per le carcasse di peso compreso tra 60 e 120 kg.

Parte 5

AUTOFOM III

1. Le disposizioni contenute nella presente parte si applicano quando la classificazione delle carcasse di suino è effettuata per mezzo dell'apparecchio denominato "Autofom III".
2. L'apparecchio è munito di 16 trasduttori a ultrasuoni a 2 MHz (Carometec A/S), con una distanza operativa di 25 mm fra i singoli trasduttori. I dati ultrasonici comprendono misurazioni dello spessore del lardo dorsale e dello spessore del muscolo e i relativi parametri. I valori misurati sono convertiti da un computer in stima della percentuale di carne magra.
3. Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato sulla base di 10 variabili, secondo la seguente formula:

$$\hat{Y} = 73,8876 + (AF3_R2P1 \times -1,036616) + (AF3_R2P3 \times -0,180173) + (AF3_R2P13 \times -0,144679) + (AF3_R2P15 \times -0,221519) + (AF3_R3P5 \times 0,136061) + (AF3_R4P4 \times 0,249888) + (AF3_R4P5 \times 0,330109) + (AF3_R4P6 \times 0,184696) + (AF3_R4P8 \times -0,112875) + (AF3_R4P9 \times -0,113663)$$

laddove:

$\hat{Y}$ = percentuale stimata di carne magra della carcassa;

R2P1, R2P3, R2P13 ... R4P9 sono le variabili misurate dall'apparecchio Autofom III.

4. La descrizione dei punti di misurazione è contenuta nella parte II del protocollo presentato dalla Polonia alla Commissione a norma dell'articolo 23, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 1249/2008.

La formula è valida per le carcasse di peso compreso tra 60 e 120 kg.

Parte 6

CSB IMAGE MEATER (CSB)

1. Le disposizioni contenute nella presente parte si applicano quando la classificazione delle carcasse di suino è effettuata per mezzo dell'apparecchio denominato "CSB Image-Meater".
2. Il CSB Image-Meater è costituito in particolare da una videocamera, da un computer dotato di scheda per analisi delle immagini, da uno schermo, da una stampante, da un meccanismo di comando, da un meccanismo che analizza i risultati delle misurazioni e da interfacce. Le cinque variabili dell'Image-Meater sono tutte misurate alla linea mediana del prosciutto (intorno al *M. gluteus medius*).

I valori misurati sono convertiti da un computer in stima della percentuale di carne magra.

3. Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato secondo la seguente formula:

$$\hat{Y} = 54,0770376148 - (0,4460170496 \times MS) + (0,1046346719 \times MF) - (0,0575429366 \times VaF) + (0,2303135777 \times VcF) - (0,1637971133 \times VdF)$$

laddove:

$\hat{Y}$ = percentuale stimata di carne magra della carcassa;

MS = spessore medio di lardo che ricopre il *M. gluteus medius* (in mm);

MF = spessore medio del muscolo lombare e del *M. gluteus medius* (in mm),

VaF, VcF, VdF = spessore medio del muscolo che ricopre i tre corpi vertebrali lombari craniali selezionati (mm).

4. La descrizione dei punti di misurazione è contenuta nella parte II del protocollo presentato dalla Polonia alla Commissione a norma dell'articolo 23, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 1249/2008.

La formula è valida per le carcasse di peso compreso tra 60 e 120 kg.

Parte 7**FAT-O-MEATER II (FOM II)**

1. Le disposizioni contenute nella presente parte si applicano quando la classificazione delle carcasse di suino è effettuata per mezzo dell'apparecchio denominato "Fat-O-Meater II".
2. L'apparecchio è una nuova versione del sistema di misurazione Fat-O-Meater. Il FOM è costituito da una sonda ottica con un coltello, un dispositivo di misurazione della profondità con una profondità di misura di 125 mm e una scheda di acquisizione e analisi dei dati — Carometec Touch Panel i15 computer (protezione d'ingresso IP69K).

L'acquisizione e l'analisi dei dati legalmente pertinenti sono contenute nella pistola FOM II. Il terminale è parte del FOM II e completamente integrato con essa.

I valori di misurazione sono convertiti in risultato di stima del tenore di carne magra mediante un computer.

3. Il tenore di carne magra delle carcasse è calcolato secondo la seguente formula:

$$\hat{Y} = 59,75 + 0,1533 \times M_2 - 0,6342 \times F_2$$

laddove:

$\hat{Y}$ = percentuale stimata di carne magra della carcassa;

M_2 = lo spessore in mm del muscolo dorsale, misurato tra la terz'ultima e la quart'ultima costola a 7 cm dalla linea mediana dorsale perpendicolarmente al muscolo;

F_2 = lo spessore in mm del lardo, compresa la cotenna, misurato allo stesso tempo, nello stesso punto e nello stesso modo di M_2 .

La formula è valida per le carcasse di peso compreso tra 60 e 120 kg.

Parte 8**METODO MANUALE (ZP)**

1. Le disposizioni contenute nella presente parte si applicano quando la classificazione delle carcasse di suino è effettuata per mezzo del "metodo manuale (ZP)" di misurazione con calibro.
2. Per l'applicazione di questo metodo ci si può servire di un calibro che permette di determinare la classificazione in base ad un'equazione di previsione. Il metodo è basato sulla misurazione manuale dello spessore del lardo e dello spessore del muscolo alla fenditura della carcassa.
3. Il tenore di carne magra delle carcasse è calcolato secondo la seguente formula:

$$\hat{Y} = 52,61 - 0,6148 \times F + 0,1842 \times M$$

laddove:

$\hat{Y}$ = percentuale stimata di carne magra della carcassa;

F = spessore minimo del lardo (in mm), visibile sulla fenditura, nella parte più sottile di copertura del *M. gluteus medius*;

M = spessore minimo (in mm) del muscolo lombare, visibile sulla fenditura, come distanza minima tra l'estremità anteriore (craniale) del *M. gluteus medius* e il lato superiore (dorsale) del rachide.

La formula è valida per le carcasse di peso compreso tra 60 e 120 kg.

(*) GU L 337 del 16.12.2008, pag. 3.»