

## DECISIONE DI ESECUZIONE DELLA COMMISSIONE

del 12 luglio 2012

recante modifica della decisione 2009/11/CE relativa all'autorizzazione di metodi di classificazione delle carcasse di suino in Spagna

[notificata con il numero C(2012) 4711]

(Il testo in lingua spagnola è il solo facente fede)

(2012/384/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) <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 43, lettera m), in combinato disposto con l'articolo 4,

considerando quanto segue:

- (1) Con la decisione 2009/11/CE <sup>(2)</sup> della Commissione sono stati autorizzati quattro metodi di classificazione delle carcasse di suino in Spagna.
- (2) La Spagna ha affermato che, grazie ai nuovi sviluppi tecnologici e allo sviluppo di nuove versioni di due dispositivi autorizzati in Spagna è necessario calibrare tali nuovi dispositivi per ottenere nuove formule per il loro uso in Spagna.
- (3) In un gruppo significativo di macelli in Spagna il numero di macellazioni non supera 500 suini a settimana su una media annuale. È pertanto necessario un metodo di classificazione delle carcasse di suino consono alla loro capacità di macellazione.
- (4) La Spagna ha chiesto alla Commissione di autorizzare tre nuovi metodi di classificazione delle carcasse di suino sul suo territorio e ha presentato una descrizione dettagliata della prova di sezionamento, indicando i principi alla base di tale metodo, i risultati delle prove di sezionamento e le equazioni applicate per quantificare il tenore di carne 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 relative alle tabelle comunitarie di classificazione delle carcasse di bovini, suini e ovini e alla comunicazione dei prezzi delle medesime <sup>(3)</sup>.
- (5) 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 Spagna.
- (6) Occorre pertanto modificare di conseguenza la decisione 2009/11/CE.

(7) Le modifiche degli apparecchi o dei metodi di classificazione sono consentite soltanto se esplicitamente autorizzate con decisione di esecuzione della Commissione.

(8) 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 2009/11/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 <sup>(\*)</sup>, in Spagna è autorizzato l'impiego dei seguenti metodi:

- a) l'apparecchio denominato «Fat-O-Meat'er (FOM)» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte 1 dell'allegato;
- b) l'apparecchio denominato «Fully automatic ultrasonic carcass grading (Autofom)» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte 2 dell'allegato;
- c) l'apparecchio denominato «Ultrafom 300» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte 3 dell'allegato;
- d) l'apparecchio denominato «Automatic vision system (VCS2000)» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte 4 dell'allegato;
- e) l'apparecchio denominato «Fat-O-Meat'er II (FOM II)» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte 5 dell'allegato;
- f) l'apparecchio denominato «AutoFOM III» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte 6 dell'allegato;
- g) il «metodo manuale (ZP)» con calibro e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte 7 dell'allegato.

<sup>(1)</sup> GU L 299 del 16.11.2007, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GU L 6 del 10.1.2009, pag. 79.

<sup>(3)</sup> GU L 337 del 16.12.2008, pag. 3.

Il metodo manuale ZP con calibro di cui alla lettera g) del primo comma può essere autorizzato unicamente per i macelli:

- a) in cui il numero di macellazioni non supera 500 suini la settimana in media annua; nonché
- b) aventi una linea di macellazione con una capacità non superiore a 40 capi l'ora.

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

- 2) L'allegato è modificato conformemente all'allegato della presente decisione.

*Articolo 2*

Il Regno di Spagna è destinatario della presente decisione.

Fatto a Bruxelles, il 12 luglio 2012

*Per la Commissione*

Dacian CIOLOȘ

*Membro della Commissione*

## ALLEGATO

All'allegato della decisione 2009/11/CE sono aggiunte le seguenti parti 5, 6 e 7:

**«Parte 5**

## FAT-O-MEATER (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-Meat'er (FOM II).
2. L'apparecchio è una nuova versione del sistema di misurazione Fat-O-Meat'er. Il FOM II è costituito da una sonda ottica con un coltello, un dispositivo di misurazione della profondità con una distanza operativa tra 0 e 125 mm e una scheda di acquisizione e analisi dei dati — computer Carometec Touch Panel i15 (protezione d'ingresso IP69K). I risultati della misurazione sono convertiti in tenore stimato di carne magra dallo stesso apparecchio FOM II.
3. Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato secondo la seguente formula:

$$\hat{Y} = 64,53 - 0,876 \times X_1 + 0,181 \times X_2$$

dove:

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

$X_1$  = spessore in millimetri del lardo dorsale (compresa la cotenna), misurato perpendicolarmente al dorso della carcassa, a 6 cm dalla linea mediana, tra la terzultima e la quartultima costola;

$X_2$  = spessore in millimetri del muscolo dorsale, misurato allo stesso tempo, nello stesso punto e allo stesso modo di  $X_1$ .

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

**Parte 6**

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

$$\hat{Y} = 68,44293415 - (0,35254288 \times R2P10) - (0,31514342 \times R2P15) - (0,19383319 \times R2P16) + (0,02067879 \times R3P3) + (0,03303812 \times R3P5) + (0,02479771 \times R3P6) + (0,02710736 \times R3P7) + (0,02310621 \times R3P9) - (0,07075210 \times R4P10)$$

dove:

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

R2P10, R2P15, R2P16, R3P3, R3P5, R3P6, R3P7, R3P9 e R4P10 sono le variabili misurate dall'apparecchio AutoFOM III.

4. La descrizione dei punti di misurazione è contenuta nella parte II del protocollo presentato dalla Spagna 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 (peso a caldo).

**Parte 7**

## 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 permetta 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 sulla linea mediana della carcassa sezionata.

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

$$\hat{Y} = 59,89 - 0,821 \times F + 0,157 \times M$$

dove:

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

F = Lo spessore minimo di grasso visibile (compresa la cotenna) che copre il *M. gluteus medius*, misurato in millimetri sulla linea mediana della carcassa sezionata;

M = spessore visibile in millimetri del muscolo lombare sulla linea mediana della carcassa sezionata, misurato come distanza minima tra l'estremità anteriore (craniale) del *M. gluteus medius* e il lato superiore (dorsale) della rachide.

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

---

(\*) GU L 337 del 16.12.2008, pag. 3.»

---