

DECISIONE DI ESECUZIONE DELLA COMMISSIONE

del 19 luglio 2012

recante autorizzazione di metodi di classificazione delle carcasce di suino in Belgio

[notificata con il numero C(2012) 4933]

(I testi in lingua neerlandese e francese sono i soli facenti fede)

(2012/416/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) A norma dell'allegato V, lettera B, punto IV, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1234/2007, le carcasce di suino sono classificate stimando il tenore di carne magra con metodi di stima autorizzati dalla Commissione, che possono essere esclusivamente metodi statisticamente provati, basati sulla misurazione fisica di una o più parti anatomiche della carcassa di suino. L'autorizzazione dei metodi di classificazione è subordinata alla condizione che non venga superato un determinato margine di errore statistico di stima. Tale margine è definito all'articolo 23, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1249/2008 della Commissione, del 10 dicembre 2008, recante modalità di applicazione relative alle tabelle comunitarie di classificazione delle carcasce di bovini, suini e ovini e alla comunicazione dei prezzi delle medesime ⁽²⁾.
- (2) Con la decisione 97/107/CE ⁽³⁾, la Commissione ha autorizzato cinque metodi di classificazione delle carcasce di suino in Belgio.
- (3) A causa di variazioni nella composizione del patrimonio suino, il tenore di carne magra risulta attualmente sotto-stimato dalle formule applicate con questi metodi. Occorre pertanto aggiornare le formule previste dai metodi autorizzati, nonché introdurre l'uso di tre nuovi metodi di classificazione.
- (4) Il Belgio ha chiesto alla Commissione di autorizzare otto metodi di classificazione delle carcasce di suino sul proprio territorio e ha presentato una descrizione dettagliata della prova di sezionamento, indicando nel protocollo di cui all'articolo 23, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 1249/2008 i principi su cui si basano tali metodi, i risultati della prova di sezionamento e le equazioni utilizzate per la stima del tenore di carne magra.

- (5) Dall'esame della domanda presentata risultano soddisfatte le condizioni per l'autorizzazione dei suddetti metodi di classificazione. È pertanto opportuno autorizzare tali metodi di classificazione in Belgio.
- (6) Le modifiche degli apparecchi o dei metodi di classificazione sono consentite solo se esplicitamente autorizzate con decisione di esecuzione della Commissione.
- (7) Per motivi di chiarezza e certezza del diritto occorre abrogare la decisione 97/107/CE.
- (8) In considerazione delle esigenze tecniche inerenti all'introduzione di nuovi dispositivi e di nuove equazioni, è opportuno che i metodi di classificazione delle carcasce di suino autorizzati dalla decisione 97/107/CE continuino ad applicarsi fino al 30 settembre 2012.
- (9) 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

Per la classificazione delle carcasce di suino ai sensi dell'allegato V, lettera B, punto IV, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1234/2007, in Belgio è autorizzato l'uso 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 «Giraldal Choirometer Pork Grader (PG 200)» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte 2 dell'allegato;
- c) l'apparecchio denominato «Hennessy Grading Probe (HGP 4)» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte 3 dell'allegato;
- d) l'apparecchio denominato «Fat-O-Meat'er (FOM II)» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte 4 dell'allegato;
- e) l'apparecchio denominato «OptiScan TP» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte 5 dell'allegato;

⁽¹⁾ GU L 299 del 16.11.2007, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 337 del 16.12.2008, pag. 3.

⁽³⁾ GU L 39 dell'8.2.1997, pag. 17.

- f) l'apparecchio denominato «CSB Image-Meater» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte 6 dell'allegato;
- g) l'apparecchio denominato «VCS 2000» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte 7 dell'allegato;
- h) l'apparecchio denominato «AutoFOM III» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte 8 dell'allegato.

Articolo 2

Le modifiche degli apparecchi o dei metodi di stima autorizzati sono consentite solo se esplicitamente autorizzate con decisione di esecuzione della Commissione.

Articolo 3

La decisione 97/107/CE è abrogata.

Tuttavia, il Belgio può continuare ad applicare fino al 30 settembre 2012 i metodi di classificazione delle carcasse di suino autorizzati dalla decisione 97/107/CE.

Articolo 4

Il Regno del Belgio è destinatario della presente decisione.

Fatto a Bruxelles, il 19 luglio 2012

Per la Commissione

Dacian CIOLOȘ

Membro della Commissione

ALLEGATO

METODI DI CLASSIFICAZIONE DELLE CARCASSE DI SUINO IN BELGIO

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 mediante l'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 tenore stimato di carne magra dallo stesso apparecchio CGM.
3. Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato secondo la seguente formula:

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

in cui:

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

X_1 = spessore in millimetri del lardo dorsale (compresa la cotenna), misurato a 6 cm lateralmente alla linea mediana della carcassa 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 130 kg.

PARTE 2

Girald choirometer pork grader (PG 200)

1. Le disposizioni contenute nella presente parte si applicano quando la classificazione delle carcasse di suino è effettuata mediante l'apparecchio denominato «Girald Choirometer Pork Grader (PG 200)».
2. L'apparecchio PG 200 è munito di una sonda (Siemens KOM 2110) del diametro di 6 mm, di un fotodiodo (LED Siemens F 28) e di un fotorecettore (Siemens F 232). La distanza operativa è compresa tra 0 e 125 mm. I valori misurati sono convertiti in tenore stimato di carne magra dallo stesso apparecchio PG 200.
3. Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato secondo la seguente formula:

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

in cui:

$\hat{Y}$ = 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 7 cm lateralmente alla linea mediana della carcassa nella parte esterna e a ± 4 cm lateralmente alla linea mediana della carcassa nella parte interna) 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 130 kg.

PARTE 3

Hennessy grading probe (HGP4)

1. Le disposizioni contenute nella presente parte si applicano quando la classificazione delle carcasse di suino è effettuata mediante l'apparecchio denominato «Hennessy Grading Probe (HGP4)».
2. L'apparecchio HGP4 è dotato di una sonda del diametro di 5,95 mm (6,3 mm sulla lama all'estremità della sonda) contenente un fotodiodo e un fotodetettore e avente una distanza operativa compresa tra 0 e 120 mm. I valori misurati sono convertiti in tenore stimato di carne magra per mezzo dello stesso apparecchio HGP4 o di un computer ad esso collegato.

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

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

in cui:

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

X_1 = spessore in millimetri del lardo dorsale (compresa la cotenna), misurato a 6 cm lateralmente alla linea mediana della carcassa 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 130 kg.

PARTE 4

Fat-o-meat'er (FOM II)

1. Le disposizioni contenute nella presente parte si applicano quando la classificazione delle carcasse di suino è effettuata mediante l'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 avente una distanza operativa compresa tra 0 e 125 mm e una scheda di acquisizione e analisi dei dati — computer Carometec Touch Panel i-15 (protezione d'ingresso IP69K). I valori misurati 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:

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

in cui:

$\hat{Y}$ = 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 7 cm lateralmente alla linea mediana della carcassa nella parte esterna e a ± 4 cm lateralmente alla linea mediana della carcassa nella parte interna) tra la penultima e la terzultima 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 130 kg.

PARTE 5

OptiScan TP

1. Le disposizioni contenute nella presente parte si applicano quando la classificazione delle carcasse di suino è effettuata mediante l'apparecchio denominato «OptiScan TP».
2. L'apparecchio OptiScan TP è dotato di un imager digitale che scatta foto con flash dei due punti di misurazione sulla carcassa. Le immagini sono la base per il calcolo dello spessore del grasso e del muscolo secondo il metodo dei due punti «Zwei-Punkte Messverfahren (ZP)».

I valori misurati sono convertiti in tenore stimato di carne magra dallo stesso apparecchio Optiscan TP. Le foto vengono conservate e possono essere oggetto di un controllo successivo. L'interfaccia integrata Bluetooth® permette un agevole trasferimento dei dati.

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

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

in cui:

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

X_1 = spessore minimo in millimetri del grasso (compresa la cotenna) sul *M. gluteus medius*,

X_2 = spessore in millimetri del muscolo lombare, misurato alla distanza minima tra l'estremità anteriore (craniale) del *M. gluteus medius* e il bordo superiore (dorsale) del canale vertebrale.

La formula è valida per le carcasse di peso compreso tra 60 e 130 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 mediante l'apparecchio denominato «CSB Image-Meater».
2. L'apparecchio CSB Image-Meater è un sistema online di elaborazione dell'immagine: le mezzene vengono automaticamente filmate da un sistema di videocamera; i dati relativi all'immagine sono quindi elaborati in un computer mediante uno speciale programma di elaborazione dell'immagine. Le variabili del CSB Image-Meater sono misurate sulla linea mediana del prosciutto (intorno al *M. gluteus medius*). I valori misurati sono convertiti in percentuale stimata di carne magra.

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

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

in cui:

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

S = spessore minimo in millimetri del grasso (compresa la cotenna) sul *M. gluteus medius*,

F = spessore in millimetri del muscolo lombare, misurato alla distanza minima tra l'estremità anteriore (craniale) del *M. gluteus medius* e il bordo superiore (dorsale) del canale vertebrale,

MS = spessore medio del grasso che ricopre il *M. gluteus medius* (in millimetri),

MF = spessore medio del muscolo sotto il *M. gluteus medius* (in millimetri),

WL = lunghezza media delle vertebre, inclusi i dischi spinali (in millimetri),

WaS = spessore medio del grasso sulla prima vertebra misurata (a) (in millimetri).

4. La descrizione dei punti di misurazione è riportata nella parte II del protocollo presentato dal Belgio 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 130 kg.

PARTE 7

VCS 2000

1. Le disposizioni contenute nella presente parte si applicano quando la classificazione delle carcasse di suino è effettuata mediante l'apparecchio denominato «VCS 2000».
2. L'apparecchio VCS 2000 è un sistema online di elaborazione dell'immagine: le mezzene vengono automaticamente filmate da un sistema di videocamera; i dati relativi all'immagine sono quindi elaborati in un computer mediante uno speciale programma di elaborazione dell'immagine. I valori misurati sono convertiti in tenore stimato di carne magra.
3. Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato secondo la seguente formula:

$$\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 HL13/HL18) + (0,0054646 \times HL14/HL18) - \\ & (1,49515 \times HL15/HL18) - (1,18547 \times HL20/HL18) + (0,082962 \times HL27/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}$$

in cui:

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

TL1, TL4, TL6 ... HF40/HF26 sono le variabili misurate dal VCS 2000.

4. La descrizione dei punti di misurazione è riportata nella parte II del protocollo presentato dal Belgio 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 130 kg.

PARTE 8

AutoFOM III

1. Le disposizioni contenute nella presente parte si applicano quando la classificazione delle carcasse di suino è effettuata mediante l'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:

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

in cui:

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

R2P2, R2P3, R2P4 ... R4P16 sono le variabili misurate dall'AutoFOM III.

4. La descrizione dei punti di misurazione è riportata nella parte II del protocollo presentato dal Belgio 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 130 kg.
