

DECISIONI

DECISIONE DI ESECUZIONE DELLA COMMISSIONE

del 24 gennaio 2014

relativa all'autorizzazione di metodi di classificazione delle carcasse di suino in Italia

[notificata con il numero C(2014) 279]

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

(2014/38/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 carcasse di suino sono classificate valutando 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 tolleranza è definita all'articolo 23, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1249/2008 della Commissione ⁽²⁾.
- (2) Con la decisione 2001/468/CE ⁽³⁾ della Commissione è stato autorizzato l'impiego di due metodi di classificazione delle carcasse di suino in Italia.
- (3) Poiché i metodi di classificazione autorizzati richiedevano un adeguamento tecnico, l'Italia ha chiesto alla Commissione di autorizzare la sostituzione della formula utilizzata nei metodi «Fat-O-Meater» e «Hennessy Grading Probe 7», nonché di autorizzare i quattro nuovi metodi «AutoFom III», «Fat-O-Meat'er II», «CSB-Image-Meater» e

«Metodo manuale ZP» per classificare le carcasse di suino sul suo territorio. L'Italia 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 le nuove formule, l'esito della prova di sezionamento e le equazioni utilizzate per la stima del tenore di carne magra.

- (4) Dall'esame della richiesta presentata risultano soddisfatte le condizioni per l'autorizzazione delle suddette nuove formule. È dunque necessario autorizzare l'impiego di tali formule in Italia.
- (5) L'Italia ha chiesto alla Commissione di autorizzarla a prevedere una presentazione delle carcasse di suino diversa da quella tipo definita nell'allegato V, lettera B, punto III, primo comma, del regolamento (CE) n. 1234/2007.
- (6) Conformemente all'allegato V, lettera B, punto III, secondo comma, del regolamento (CE) n. 1234/2007, gli Stati membri possono essere autorizzati a prevedere una presentazione delle carcasse di suino diversa da quella tipo definita nel primo comma dello stesso punto, se la prassi commerciale normalmente seguita nel loro territorio si scosta da tale presentazione tipo. Nella sua richiesta l'Italia ha precisato che sul suo territorio la prassi commerciale prevede che le carcasse possano essere presentate senza asportare il diaframma e la sugna prima della pesatura e della classificazione. Tale presentazione, che si scosta dalla presentazione tipo, dovrebbe pertanto essere autorizzata in Italia.
- (7) Al fine di stabilire le quotazioni delle carcasse di suino secondo criteri comparabili, è opportuno tener conto di tale diversa presentazione, adeguando il peso registrato in questi casi al peso della presentazione tipo.
- (8) Per motivi di chiarezza e di certezza del diritto è opportuno adottare una nuova decisione. Occorre pertanto abrogare la decisione 2001/468/CE.

⁽¹⁾ GU L 299 del 16.11.2007, pag. 1.

⁽²⁾ 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 (GU L 337 del 16.12.2008, pag. 3).

⁽³⁾ Decisione 2001/468/CE della Commissione, dell'8 giugno 2001, relativa all'autorizzazione di metodi di classificazione delle carcasse di suino in Italia (GU L 163 del 20.6.2001, pag. 31).

- (9) Le modifiche degli apparecchi o dei metodi di classificazione dovrebbero essere consentite soltanto se espressamente autorizzate da una decisione di esecuzione della Commissione.
- (10) 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 carcasse di suino ai sensi dell'allegato V, lettera B, punto IV, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1234/2007, in Italia è autorizzato l'impiego dei seguenti metodi:

- a) l'apparecchio denominato «Fat-O-Meater I (FOM I)» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte I dell'allegato;
- b) l'apparecchio denominato «Hennessy Grading Probe 7 (HGP 7)» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte II dell'allegato;
- c) l'apparecchio denominato «Fat-O-Meat'er II (FOM II)» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte IV dell'allegato;
- d) l'apparecchio denominato «AutoFOM III» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte III dell'allegato;
- e) l'apparecchio denominato «CSB-Image-Meater» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte V dell'allegato;
- f) il «Metodo manuale ZP» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte VI dell'allegato.

Articolo 2

In Italia, fatta salva la presentazione tipo di cui all'allegato V, lettera B, punto III, primo comma, del regolamento (CE) n. 1234/2007, le carcasse di suino possono essere presentate senza asportare il diaframma e la sugna prima della pesatura e della classificazione. Nel caso di tale presentazione, il peso a caldo registrato è adattato applicando la seguente formula:

$$Y = X - X \times a \%$$

dove:

Y = peso della carcassa quale definito dal regolamento (CE) n. 1249/2008

X = peso della carcassa a caldo con sugna e diaframma

a = somma di sugna e diaframma (%), equivalente

— per il diaframma, allo 0,29 % (peso carcassa da 110,1 a 180 kg) e allo 0,26 % (peso carcassa da 70 a 110 kg),

— per la sugna, a:

0,99 % (peso carcassa da 70 a 80,0 kg),

1,29 % (peso carcassa da 80,1 a 90,0 kg),

1,52 % (peso carcassa da 90,1 a 100,0 kg),

2,05 % (peso carcassa da 100,1 a 110 kg),

2,52 % (peso carcassa da 110,1 a 130 kg),

2,62 % (peso carcassa da 130,1 a 140 kg),

2,83 % (peso carcassa da 140,1 a 150 kg),

2,96 % (peso carcassa da 150,1 a 180 kg).

Articolo 3

Le modifiche degli apparecchi o dei metodi di classificazione autorizzati sono consentite soltanto se espressamente autorizzate con decisione di esecuzione della Commissione.

Articolo 4

La decisione 2001/468/CE è abrogata.

Articolo 5

La presente decisione si applica a decorrere dal 1° gennaio 2014.

Articolo 6

La Repubblica italiana è destinataria della presente decisione.

Fatto a Bruxelles, il 24 gennaio 2014

Per la Commissione

Dacian CIOLOȘ

Membro della Commissione

ALLEGATO

METODI DI CLASSIFICAZIONE DELLE CARCASSE DI SUINO IN ITALIA

PARTE I

Fat-O-Meater I (FOM I)

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 I» (FOM I).
2. L'apparecchio è provvisto di una sonda del diametro di 6 mm contenente un fotodiodo Siemens del tipo SFH 950 e un fotodetettore del tipo SFH 960, di distanza operativa compresa tra 5 e 115 mm. I valori di misurazione sono convertiti in risultato di stima del tenore di carne magra da un calcolatore elettronico.
3. Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato secondo una delle due seguenti formule:

- a) carcasse di peso compreso tra 70 e 110 kg

$$\hat{y} = 69,4903 - 0,6596 x_1 + 0,0112 x_2$$

- b) carcasse di peso compreso tra 110,1 e 180 kg

$$\hat{y} = 65,9993 - 0,4619 x_1 + 0,0048 x_2$$

dove:

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

x_1 = spessore in millimetri del lardo dorsale (compresa la cotenna), misurato a 8 cm lateralmente alla linea media della carcassa tra la terz'ultima e la quart'ultima costola

x_2 = spessore in millimetri del muscolo *longissimus dorsi*, misurato allo stesso tempo e nello stesso punto di x_1 .

PARTE II

Hennessy Grading probe (HPG 7)

1. Le disposizioni contenute nella presente parte si applicano quando la classificazione delle carcasse di suino è effettuata per mezzo dell'apparecchio denominato «Hennessy Grading Probe 7 (HGP 7)».
2. L'apparecchio è provvisto di una sonda del diametro di 5,95 mm (6,3 mm per quanto riguarda la lama all'estremità della sonda) contenente un fotodiodo (LED Siemens del tipo LYU 260-EO e un fotodetettore del tipo 58 MR), di distanza operativa compresa tra 0 e 120 mm. I valori di misurazione sono convertiti in risultato di stima del tenore di carne magra per mezzo dello stesso HGP 7 e di un computer ad esso collegato.
3. Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato secondo una delle due seguenti formule:

- a) carcasse di peso compreso tra 70 e 110 kg

$$\hat{y} = 69,8930 - 0,7338 x_1 + 0,0279 x_2$$

- b) carcasse di peso compreso tra 110,1 e 180 kg

$$\hat{y} = 66,5261 - 0,4514 x_1 + 0,0140 x_2$$

dove:

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

x_1 = spessore in millimetri del lardo dorsale (compresa la cotenna), misurato a 8 cm lateralmente alla linea media della carcassa tra la terz'ultima e la quart'ultima costola

x_2 = spessore in millimetri del muscolo *longissimus dorsi*, misurato allo stesso tempo e nello stesso punto di x_1 .

PARTE III

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» (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 una delle due seguenti formule:

- a) carcasse di peso compreso tra 70 e 110 kg

$$\hat{y} = 70,2193 - 0,7140 x_1 + 0,0174 x_2$$

- b) carcasse di peso compreso tra 110,1 e 180 kg

$$\hat{y} = 64,2444 - 0,4565 x_1 + 0,0234 x_2$$

dove:

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

x_1 = spessore in millimetri del lardo dorsale (compresa la cotenna), misurato a 8 cm lateralmente alla linea media della carcassa tra la terz'ultima e la quart'ultima costola

x_2 = spessore in millimetri del muscolo *longissimus dorsi*, misurato allo stesso tempo e nello stesso punto di x_1 .

PARTE IV

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 una delle due seguenti formule:

- a) carcasse di peso compreso tra 70 e 110 kg

$$Y = 72,9994 - 0,4653 x_1 + 0,2494 x_2 - 0,5291 x_3 - 0,3981 x_4 + 0,0326 x_5 + 0,1028 x_6$$

dove:

Y = percentuale stimata di carne magra della carcassa

x_1 = (R2P1) spessore medio della pelle in millimetri

x_2 = (R2P4) misura del grasso P2 nel punto selezionato, in millimetri, dove P2 è lo spessore minimo del lardo misurato a 7 cm lateralmente alla linea media, tra la seconda e la terza costola senza pelle

x_3 = (R2P11) risultato filtro minpair. Vettore di sezione trasversale nel punto di spessore minimo del lardo del lombo

x_4 = (R2P16) valutazione approssimativa dello spessore dello strato di grasso

x_5 = (R3P1) spessore della carne, in millimetri, al punto P2 selezionato

x_6 = (R3P5) spessore massimo della carne

b) carcasse di peso compreso tra 110,1 e 180 kg

$$Y = 79,0934 - 0,2959 x_1 + 0,0929 x_2 - 0,2336 x_3 + 0,0212 x_4$$

dove:

Y = percentuale stimata di carne magra della carcassa

x_1 = (R2P6) media ponderata dei due spessori minimi del lardo, in millimetri

x_2 = (R2P11) risultato filtro minpair. Vettore di sezione trasversale nel punto di spessore minimo del lardo del lombo

x_3 = (R2P14) valutazione iniziale delle dimensioni della carcassa meno la pelle P2, dove P2 è lo spessore minimo del lardo misurato a 7 cm lateralmente alla linea media tra la seconda e la terza costola

x_4 = (R3P5) spessore massimo del muscolo.

PARTE V

CSB Image Meater

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 tre variabili del CSB Image-Meater sono tutte misurate alla linea mediana del prosciutto (intorno al muscolo *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 una delle due seguenti formule:

a) carcasse di peso compreso tra 70 e 110 kg

$$Y = 67,4309 + 0,1182 x_1 - 0,0450 x_2 - 0,5762 x_3 - 0,1861 x_4$$

dove:

Y = percentuale stimata di carne magra della carcassa,

x_1 = (MF) massa magra media, misurata in corrispondenza del muscolo *gluteus medius* (in millimetri)

x_2 = (ML) lunghezza del muscolo *gluteus medius*

x_3 = (MS) massa grassa media, misurata in corrispondenza del muscolo *gluteus medius* (in millimetri)

x_4 = (WbS) massa grassa media, misurata in corrispondenza della seconda vertebra, rilevata a partire dall'estremità anteriore (craniale) del muscolo *gluteus medius* (Vb)

b) carcasse di peso compreso tra 110,1 e 180 kg

$$Y = 56,2091 + 0,1303 x_1 - 0,0227 x_2 - 0,3506 x_3 - 0,1643 x_4$$

dove:

Y = percentuale stimata di carne magra della carcassa

x_1 = (MF) spessore medio della carne — sulla lunghezza del muscolo *gluteus medius* (in millimetri)

x_2 = (ML) lunghezza del muscolo *gluteus medius*

x_3 = (MS) spessore medio di lardo al di sopra (della parte dorsale) del muscolo *gluteus medius* (in millimetri)

x_4 = S spessore (in millimetri) dello strato di lardo, misurato in corrispondenza della parte più sottile che ricopre il muscolo *gluteus medius*.

PARTE VI

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 alla fenditura della carcassa.
 3. Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato secondo una delle due seguenti formule:
 - a) carcasse di peso compreso tra 70 e 110 kg
$$Y = 58,4789 - 0,5697 x_1 + 0,1230 x_2$$
 - b) carcasse di peso compreso tra 110,1 e 180 kg
$$Y = 57,7975 - 0,5126 x_1 + 0,0834 x_2$$dove:
 - Y = percentuale stimata di carne magra della carcassa
 - x_1 = spessore minimo in millimetri del lardo (compresa la cotenna) che ricopre il muscolo *gluteus medius*
 - x_2 = spessore minimo in millimetri del muscolo tra l'estremità anteriore del muscolo *gluteus medius* e la parte dorsale del canale midollare.
-