



2023/2804

15.12.2023

**DECISIONE DI ESECUZIONE (UE) 2023/2804 DELLA COMMISSIONE**

**dell'11 dicembre 2023**

**che autorizza i metodi di classificazione delle carcasse di suino in Belgio e abroga la decisione di esecuzione 2012/416/UE**

*[notificata con il numero C(2023) 8464]*

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

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 20, primo comma, lettera p),

considerando quanto segue:

- (1) L'articolo 10 del regolamento (UE) n. 1308/2013 stabilisce che le tabelle unionali di classificazione delle carcasse di suino si applicano conformemente all'allegato IV, parte B, di tale regolamento. Ai fini della classificazione delle carcasse di suino l'allegato IV, parte B, punto IV, paragrafo 1, di detto regolamento dispone che il tenore di carne magra è valutato con metodi di classificazione autorizzati dalla Commissione, che sono autorizzati unicamente i metodi di stima statisticamente provati, basati sulla misurazione fisica di una o più parti anatomiche della carcassa di suino e che tali metodi di classificazione sono subordinati alla condizione che non venga superato un determinato margine di errore statistico di stima. Tale margine è definito nell'allegato V, parte A, punto 1, secondo comma, del regolamento delegato (UE) 2017/1182 della Commissione <sup>(2)</sup>.
- (2) La decisione di esecuzione 2012/416/UE della Commissione <sup>(3)</sup> autorizzava l'impiego di otto metodi di classificazione delle carcasse di suino in Belgio.
- (3) Salvo esplicita autorizzazione con decisione di esecuzione della Commissione, non dovrebbero essere consentite modifiche dei metodi o degli apparecchi di classificazione.
- (4) Il Belgio ha chiesto alla Commissione di revocare l'autorizzazione dei metodi «Capteur Gras/Maigre — Sydel (CGM)», «Giralda Choirometer Pork Grader (PG 200)», «Hennessy Grading Probe (HGP 4)» e «VCS 2000».
- (5) Il Belgio ha chiesto alla Commissione di autorizzare i nuovi metodi seguenti: «AutoFom IV», «CSB Image-Meater 2.0», «CSB Image-Meater 4.0», «OptiGrade-MCP», «OptiScan-TPC» e «ZP (calibro)». A tal fine il Belgio ha presentato una descrizione dettagliata delle prove di sezionamento, indicando, nel protocollo di cui all'articolo 11, paragrafo 3, del regolamento delegato (UE) 2017/1182, i principi su cui si basano i nuovi metodi, l'esito delle prove di sezionamento e le equazioni utilizzate per la stima della percentuale di carne magra.
- (6) Il Belgio ha inoltre chiesto alla Commissione di autorizzare una formula aggiornata per tre metodi («Fat-O-Meat'er (FOM II)», «OptiScan-TP» e «AutoFom III») già autorizzati dalla decisione di esecuzione 2012/416/UE per la classificazione delle carcasse di suino sul suo territorio.

<sup>(1)</sup> GU L 347 del 20.12.2013, pag. 671, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2013/1308/oj>.

<sup>(2)</sup> Regolamento delegato (UE) 2017/1182 della Commissione, del 20 aprile 2017, che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le tabelle unionali di classificazione delle carcasse di bovini, suini e ovini e la comunicazione dei prezzi di mercato di talune categorie di carcasse e di animali vivi (GU L 171 del 4.7.2017, pag. 74, ELI: [http://data.europa.eu/eli/reg\\_del/2017/1182/oj](http://data.europa.eu/eli/reg_del/2017/1182/oj)).

<sup>(3)</sup> Decisione di esecuzione 2012/416/UE della Commissione, del 19 luglio 2012, recante autorizzazione di metodi di classificazione delle carcasse di suino in Belgio (GU L 194 del 21.7.2012, pag. 33, ELI: [http://data.europa.eu/eli/dec\\_impl/2012/416/oj](http://data.europa.eu/eli/dec_impl/2012/416/oj)).

- (7) Dall'esame delle domande presentate risultano soddisfatte le condizioni e i requisiti minimi per l'autorizzazione dei nuovi metodi di classificazione e per l'aggiornamento delle equazioni per i metodi autorizzati di cui all'allegato V, parte A, del regolamento delegato (UE) 2017/1182. È pertanto opportuno autorizzare i nuovi metodi di classificazione e le nuove formule in Belgio.
- (8) Per motivi di chiarezza e certezza del diritto occorre abrogare la decisione di esecuzione 2012/416/UE.
- (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 valutazione delle carcasse di suino in relazione al tenore di carne magra a norma dell'allegato IV, parte B, punto IV, paragrafo 1, del regolamento (UE) n. 1308/2013, è autorizzato in Belgio l'impiego dei metodi di classificazione seguenti:

- a) l'apparecchio denominato «AutoFom III» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte I dell'allegato della presente decisione;
- b) l'apparecchio denominato «AutoFom IV» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte II dell'allegato della presente decisione;
- c) l'apparecchio denominato «Fat-O-Meat'er II (FOM II)» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte III dell'allegato della presente decisione;
- d) l'apparecchio denominato «OptiGrade-MCP» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte IV dell'allegato della presente decisione;
- e) l'apparecchio denominato «CSB Image-Meater 2.0» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte V dell'allegato della presente decisione;
- f) l'apparecchio denominato «CSB Image-Meater 4.0» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte VI dell'allegato della presente decisione;
- g) l'apparecchio denominato «OptiScan-TP» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte VII dell'allegato della presente decisione;
- h) l'apparecchio denominato «OptiScan-TPC» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte VIII dell'allegato della presente decisione;
- i) l'apparecchio denominato «ZP (calibro)» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte IX dell'allegato della presente decisione.

#### *Articolo 2*

Le modifiche dei metodi di classificazione o dei relativi apparecchi autorizzati di cui all'articolo 1 sono autorizzate con decisione di esecuzione della Commissione.

#### *Articolo 3*

La decisione di esecuzione 2012/416/UE è abrogata.

#### *Articolo 4*

Il Regno del Belgio è destinatario della presente decisione.

Fatto a Bruxelles, l'11 dicembre 2023

*Per la Commissione*  
Janusz WOJCIECHOWSKI  
*Membro della Commissione*

---

## ALLEGATO

**METODI DI CLASSIFICAZIONE DELLE CARCASSE DI SUINO IN BELGIO**

## PARTE I

**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 a 2 MHz (Frontmatec), con una distanza operativa di 25 mm fra i singoli trasduttori. I dati ultrasonici sono convertiti in misurazioni dello spessore del grasso dorsale, dello spessore del muscolo e relativi parametri. I valori misurati sono convertiti dall'apparecchio in percentuale stimata di carne magra.
3. Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato secondo la seguente formula:

$$Y = 63,95763 - 0,35761 \times R2P10 - 0,26503 \times R2P8 - 0,30317 \times R2P4 + 0,08574 \times R3P5;$$

in cui:

Y =	percentuale stimata di carne magra della carcassa;
R2P10 =	spessore minimo del grasso (mm) senza pelle nella carcassa (questo punto definisce la posizione MFT1);
R2P8 =	spessore del grasso dorsale (mm) senza pelle nella posizione MFT2 (MFT2 è il punto dello spessore minimo del grasso nel lombo più vicino all'estremità bassa della montatura);
R2P4 =	spessore del grasso dorsale (mm) senza pelle nella posizione P2 (le misure di P2 sono determinate a 70 mm dalla colonna vertebrale nell'MFT2);
R3P5 =	spessore massimo del lombo (mm) dell'intera carcassa.

La formula è valida per le carcasse di peso compreso tra 60 e 140 kg.

## PARTE II

**AutoFom IV**

1. Le disposizioni contenute nella presente parte si applicano quando la classificazione delle carcasse di suino è effettuata mediante l'apparecchio denominato «AutoFOM IV».
2. L'apparecchio è munito di 25 trasduttori a ultrasuoni a banda larga (Frontmatec), con una distanza operativa di 16,5 mm fra i singoli trasduttori. I dati ultrasonici sono convertiti in misurazioni dello spessore del grasso dorsale, dello spessore del muscolo e relativi parametri. I valori misurati sono convertiti dall'apparecchio in percentuale stimata di carne magra.
3. Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato secondo la seguente formula:

$$Y = 62,52816 - 0,56134 \times R2P10 - 0,30048 \times R2P8 + 0,10289 \times R3P5;$$

in cui:

Y =	percentuale stimata di carne magra della carcassa;
R2P10 =	spessore minimo del grasso (mm) senza pelle nella carcassa (questo punto definisce la posizione MFT1);
R2P8 =	spessore del grasso dorsale (mm) senza pelle nella posizione MFT2 (MFT2 è il punto dello spessore minimo del grasso nel lombo più vicino all'estremità bassa della montatura);
R3P5 =	spessore massimo del lombo (mm) dell'intera carcassa.

La formula è valida per le carcasse di peso compreso tra 60 e 140 kg.

## PARTE III

**Fat-O-Meat'er II (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 II (FOM II)».
2. L'apparecchio è del tipo Fat-O-Meat'er ed è munito di una sonda del diametro di sei mm contenente un fotodetettore e avente una profondità operativa fino a 125 mm.
3. Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato secondo la seguente formula:

$$Y = 64,98677 - 0,82043 \times X_1 + 0,11917 \times X_2;$$

in cui:

Y = percentuale stimata di carne magra della carcassa;

X<sub>1</sub> = spessore del grasso (compresa la pelle) (mm), 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<sub>2</sub> = spessore del muscolo (mm), 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.

La formula è valida per le carcasse di peso compreso tra 60 e 140 kg.

## PARTE IV

**OptiGrade-MCP**

1. Le disposizioni contenute nella presente parte si applicano quando la classificazione delle carcasse di suino è effettuata mediante l'apparecchio denominato «OptiGrade-MCP».
2. L'apparecchio è munito di una sonda ottica di 6 mm di diametro, di un fotodiode a infrarossi e di un fototransistor. La distanza operativa è compresa tra 0 e 125 mm.
3. Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato secondo la seguente formula:

$$Y = 65,18582 - 0,83449 \times X_1 + 0,12034 \times X_2;$$

in cui:

Y = percentuale stimata di carne magra della carcassa;

X<sub>1</sub> = spessore del grasso (compresa la pelle) (mm), 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<sub>2</sub> = spessore del muscolo (mm), 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.

La formula è valida per le carcasse di peso compreso tra 60 e 140 kg.

## PARTE V

**CSB Image-Meater 2.0**

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 2.0».
2. Il CSB Image-Meater 2.0 è costituito in particolare da una videocamera, da un computer dotato di scheda per analisi delle immagini, da uno schermo, da un meccanismo di comando, da un meccanismo che analizza i risultati delle misurazioni e da interfacce. Le variabili dell'Image-Meater sono tutte misurate sulla linea mediana del prosciutto (intorno al muscolo *gluteus medius*). 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:

$$Y = 65,64227 - 0,19817 \times ZPF + 0,02295 \times ZPM - 0,21595 \times MF + 0,05384 \times MM - 0,17837 \times V4F;$$

in cui:

Y =	percentuale stimata di carne magra della carcassa;
ZPF =	spessore minimo del grasso (compresa la pelle) (mm) sul muscolo <i>gluteus medius</i> in millimetri;
ZPM =	spessore del muscolo lombare (mm), misurato alla distanza minima tra l'estremità anteriore (craniale) del muscolo <i>gluteus medius</i> e il bordo superiore (dorsale) del canale vertebrale;
MF =	spessore medio del grasso (mm) sul muscolo <i>gluteus medius</i> ;
MM =	spessore medio del muscolo (mm) sul muscolo <i>gluteus medius</i> ;
V4F =	spessore medio del grasso (mm) al di sopra della 4 <sup>a</sup> vertebra.

La formula è valida per le carcasse di peso compreso tra 60 e 140 kg.

## PARTE VI

**CSB Image-Meater 4.0**

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 4.0».
2. Il CSB Image-Meater 4.0 è costituito in particolare da una videocamera, da un computer dotato di scheda per analisi delle immagini, da uno schermo, da un meccanismo di comando, da un meccanismo che analizza i risultati delle misurazioni e da interfacce. Le variabili dell'Image-Meater sono tutte misurate sulla linea mediana del prosciutto (intorno al muscolo *gluteus medius*). 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:

$$Y = 65,38538 - 0,18721 \times ZPF + 0,02861 \times ZPM - 0,20286 \times MF + 0,05062 \times MM - 0,17544 \times V4F;$$

in cui:

Y =	percentuale stimata di carne magra della carcassa;
ZPF =	spessore minimo del grasso (compresa la pelle) (mm) sul muscolo <i>gluteus medius</i> in millimetri;
ZPM =	spessore del muscolo lombare (mm), misurato alla distanza minima tra l'estremità anteriore (craniale) del muscolo <i>gluteus medius</i> e il bordo superiore (dorsale) del canale vertebrale;
MF =	spessore medio del grasso (mm) sul muscolo <i>gluteus medius</i> ;
MM =	spessore medio del muscolo (mm) sul muscolo <i>gluteus medius</i> ;
V4F =	spessore medio del grasso (mm) al di sopra della 4 <sup>a</sup> vertebra.

La formula è valida per le carcasse di peso compreso tra 60 e 140 kg.

## PARTE VII

**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 una fotocamera digitale, di un'estensione per standardizzare la distanza dalla guida della fotocamera (con calibro a molla) e di una scheda per l'acquisizione e l'analisi dei dati (all'interno del dispositivo). Per prima cosa, l'estensione è collocata nella posizione  $X_1$  per la misurazione dello spessore del grasso  $X_1$ . Successivamente, il calibro viene agganciato al canale vertebrale e l'estensione è collocata nella posizione  $X_2$  per misurare lo spessore del muscolo lombare. Le immagini costituiscono la base per il calcolo dello spessore del grasso e del muscolo. I valori misurati sono convertiti in tenore stimato di carne magra dallo stesso apparecchio OptiScan TP.
3. Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato secondo la seguente formula:

$$Y = 64,36031 - 0,67190 \times X_1 + 0,08306 \times X_2;$$

in cui:

- Y = percentuale stimata di carne magra della carcassa;
- $X_1$  = spessore minimo del grasso (compresa la pelle) (mm) sul muscolo *gluteus medius*;
- $X_2$  = spessore del muscolo lombare (mm), misurato alla distanza minima tra l'estremità anteriore (craniale) del muscolo *gluteus medius* e il bordo superiore (dorsale) del canale vertebrale.

La formula è valida per le carcasse di peso compreso tra 60 e 140 kg.

## PARTE VIII

**OptiScan-TPC**

1. Le disposizioni contenute nella presente parte si applicano quando la classificazione delle carcasse di suino è effettuata mediante l'apparecchio denominato «OptiScan TPC».
2. L'apparecchio OptiScan-TP è dotato di una fotocamera digitale, di un'estensione per standardizzare la distanza dalla guida della fotocamera (con calibro a molla) e di una scheda per l'acquisizione e l'analisi dei dati (all'interno del dispositivo). Il calibro viene agganciato al canale vertebrale e l'estensione è collocata nella posizione  $X_2$  per misurare lo spessore del muscolo lombare. Viene fotografata un'immagine della zona lombare che indica la posizione per misurare lo spessore del muscolo lombare e lo spessore del grasso  $X_1$ . L'immagine costituisce la base per il calcolo dello spessore del grasso e del muscolo. I valori misurati sono convertiti in tenore stimato di carne magra dallo stesso apparecchio OptiScan TPC.
3. Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato secondo la seguente formula:

$$Y = 64,88925 - 0,63908 \times X_1 + 0,06647 \times X_2;$$

in cui:

- Y = percentuale stimata di carne magra della carcassa;
- $X_1$  = spessore minimo del grasso (compresa la pelle) (mm) sul muscolo *gluteus medius*;
- $X_2$  = spessore del muscolo lombare (mm), misurato alla distanza minima tra l'estremità anteriore (craniale) del muscolo *gluteus medius* e il bordo superiore (dorsale) del canale vertebrale.

La formula è valida per le carcasse di peso compreso tra 60 e 140 kg.

## PARTE IX

**ZP (calibro)**

1. Le disposizioni contenute nella presente parte si applicano quando la classificazione delle carcasse di suino è effettuata mediante l'apparecchio denominato «ZP (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 si fonda sulla misurazione manuale dello spessore del muscolo e dello spessore del grasso alla fenditura della mezzena.
3. Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato secondo la seguente formula:

$$Y = 63,47584 - 0,65106 \times X_1 + 0,08389 \times X_2;$$

in cui:

Y = percentuale stimata di carne magra della carcassa;

X<sub>1</sub> = spessore minimo del grasso (compresa la pelle) (mm) sul muscolo *gluteus medium*;

X<sub>2</sub> = spessore del muscolo lombare (mm), misurato alla distanza minima tra l'estremità anteriore (craniale) del muscolo *gluteus medius* e il bordo superiore (dorsale) del canale vertebrale;

La formula è valida per le carcasse di peso compreso tra 60 e 140 kg.

---