DECISIONES

DECISIÓN DE EJECUCIÓN (UE) 2018/354 DE LA COMISIÓN

de 8 de marzo de 2018

por la que se autorizan métodos de clasificación de las canales de cerdos en Irlanda

(El texto en lengua inglesa es el único auténtico)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 y (CE) n.º 1234/2007 del Consejo ([1]), y en particular su artículo 20, letra p),

Considerando lo siguiente:

(1) En el anexo IV, sección B, parte IV, punto 1, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 se establece que, para la clasificación de las canales de cerdo, el contenido de carne magra debe evaluarse mediante métodos de clasificación autorizados por la Comisión y que únicamente podrán autorizarse métodos de valoración estadísticamente probados que se basen en la medida física de una o varias partes anatómicas de la canal de cerdo. La autorización de los métodos de clasificación ha de estar sujeta al cumplimiento de una tolerancia máxima de error estadístico de valoración. Dicha tolerancia ha sido fijada en el artículo 23, apartado 3, del Reglamento (CE) n.º 1249/2008 de la Comisión ([2]).

(2) Mediante la Decisión 87/293/CEE de la Comisión ([3]), se autorizó el uso de dos métodos de clasificación de las canales de cerdo en Irlanda.

(3) Irlanda ha solicitado a la Comisión que suprima el método «Fat-O-Meat'er (FOM)» de la lista de métodos autorizados para la clasificación de las canales de cerdo en Irlanda, puesto que ya no se utiliza, que autorice tres nuevos métodos para la clasificación de las canales de cerdo en su territorio y que actualice la ecuación vigente para el instrumento «Hennessy Grading Probe 2 (HGP2)».

(4) Irlanda ha presentado una descripción detallada de la prueba de disección, indicando los principios en los cuales se basan estos métodos, los resultados de su prueba de disección y las ecuaciones utilizadas para valorar el porcentaje de carne magra en el protocolo previsto en el artículo 23, apartado 4, del Reglamento (CE) n.º 1249/2008.

(5) Del examen de esa solicitud se desprende que se cumplen las condiciones para autorizar los nuevos métodos de clasificación y actualizar la ecuación. Por lo tanto, dichos métodos de clasificación deben ser autorizados en Irlanda.

(6) En aras de la claridad y de la seguridad jurídica, debe adoptarse una nueva Decisión. Procede, por tanto, derogar la Decisión 87/293/CEE.

(7) No deben permitirse modificaciones de los aparatos ni de los métodos de clasificación, a menos que las autorice explícitamente la Comisión mediante una Decisión de Ejecución.

(8) Las medidas previstas en la presente Decisión se ajustan al dictamen del Comité de la Organización Común de Mercados Agrarios.

([1]) DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.
([2]) Reglamento (CE) n.º 1249/2008 de la Comisión, de 10 de diciembre de 2008, por el que se establecen disposiciones de aplicación relativas a los modelos comunitarios de clasificación de las canales de vacuno, porcino y ovino y a la comunicación de sus precios (DO L 337 de 16.12.2008, p. 3).
([3]) Decisión 87/293/CEE de la Comisión, de 18 de mayo de 1987, por la que se autorizan métodos de clasificación de las canales de cerdo en Irlanda (DO L 146 de 6.6.1987, p. 66).

HA ADOPTADO LA PRESENTE DECISIÓN:

Artículo 1

Se autorizan los siguientes métodos de clasificación de las canales de cerdo en Irlanda de conformidad con el anexo IV, sección B, parte IV, apartado 1, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013:

a) el aparato denominado «Hennessy Grading Probe 2 (HGP 2)» y los métodos de valoración correspondientes, descritos en la parte I del anexo;

b) el aparato denominado «Hennessy Grading Probe 7 (HGP 7)» y los métodos de valoración correspondientes, descritos en la parte II del anexo;

c) el aparato denominado «Fat-O-Meat'er II (FOM II)» y los métodos de valoración correspondientes, descritos en la parte III del anexo;

d) el aparato denominado «AutoFom III» y los métodos de valoración correspondientes, descritos en la parte IV del anexo.

Artículo 2

No se permitirá ninguna modificación de los aparatos ni de los métodos de clasificación autorizados, a menos que dichas modificaciones sean autorizadas explícitamente por una Decisión de Ejecución de la Comisión.

Artículo 3

Queda derogada la Decisión 87/293/CEE.

Artículo 4

El destinatario de la presente Decisión es Irlanda.

Hecho en Bruselas, el 8 de marzo de 2018.

Por la Comisión
Phil HOGAN
Miembro de la Comisión

ANEXO

MÉTODOS DE CLASIFICACIÓN DE LAS CANALES DE PORCINO EN IRLANDA

PARTE I

Hennessy Grading Probe 2 (HGP 2)

1. Las disposiciones previstas en esta parte serán aplicables cuando se emplee el aparato denominado «Hennessy Grading Probe 2 (HGP 2)» para la clasificación de las canales de cerdo.

2. El aparato irá equipado con una sonda de un diámetro de 5,95 milímetros (y de 6,3 milímetros en la hoja situada en la parte superior de la sonda) provista de un fotodiodo (Siemens LED del tipo LYU 260-EO y de un fotodetector del tipo 58 MR), y tendrá un alcance operativo de entre 0 y 120 milímetros.

3. El contenido de carne magra de la canal se calculará según la fórmula siguiente:

$$LMP_{HGP\ 2} = 62{,}89706 - 0{,}69952\ F_{HGP\ 2} + 0{,}09096\ M_{HGP\ 2}$$

siendo:

$LMP_{HGP\ 2}$ = porcentaje estimado de carne magra de la canal;

$F_{HGP\ 2}$ = espesor de la grasa dorsal (con piel) en milímetros, medido a 6 centímetros de la línea media de la canal, entre la tercera y la cuarta últimas costillas;

$M_{HGP\ 2}$ = espesor del músculo en milímetros, medido al mismo tiempo y en el mismo lugar que $F_{HGP\ 2}$.

4. Esta fórmula será válida para canales de un peso comprendido entre 60 y 125 kilogramos (peso en caliente).

PARTE II

Hennessy Grading Probe 7 (HGP 7)

1. Las disposiciones previstas en esta parte serán aplicables cuando se emplee el aparato denominado «Hennessy Grading Probe 7 (HGP 7)» para la clasificación de las canales de cerdo.

2. El aparato irá equipado con una sonda de un diámetro de 5,95 milímetros (y de 6,3 milímetros en la hoja situada en la parte superior de la sonda) provista de un fotodiodo (Siemens LED del tipo LYU 260-EO y de un fotodetector del tipo 58 MR), y tendrá un alcance operativo de entre 0 y 120 milímetros.

3. El contenido de carne magra de la canal se calculará según la fórmula siguiente:

$$LMP_{HGP\ 7} = 63{,}72237 - 0{,}75369\ F_{HGP\ 7} + 0{,}09205\ M_{HGP\ 7}$$

siendo:

$LMP_{HGP\ 7}$ = porcentaje estimado de carne magra de la canal;

$F_{HGP\ 7}$ = espesor de la grasa dorsal (con piel) en milímetros, medido a 6 centímetros de la línea media de la canal, entre la tercera y la cuarta últimas costillas;

$M_{HGP\ 7}$ = espesor del músculo en milímetros, medido al mismo tiempo y en el mismo lugar que $F_{HGP\ 7}$.

4. Esta fórmula será válida para canales de un peso comprendido entre 60 y 125 kilogramos (peso en caliente).

PARTE III

Fat-O-Meat'er II (FOM II)

1. Las normas previstas en esta parte serán aplicables cuando se emplee el aparato denominado «Fat-O-Meat'er II (FOM II)» para la clasificación de las canales de cerdo.

2. El FOM II consta de una sonda óptica con cuchilla, un dispositivo de medición del espesor con un alcance operativo de entre 0 y 125 mm y un panel de recogida y análisis de datos. El propio aparato FOM II convierte los resultados de las mediciones en contenido estimado de carne magra.

3. El contenido de carne magra de la canal se calculará según la fórmula siguiente:

$LMP_{FOMII} = 61{,}89462 - 0{,}73771\ F_{FOMII} + 0{,}10897\ M_{FOMII}$

siendo:

LMP_{FOMII} = porcentaje estimado de carne magra de la canal;

F_{FOMII} = espesor de la grasa dorsal (con piel) en milímetros, medido a 6 centímetros de la línea media de la canal, entre la tercera y la cuarta últimas costillas;

M_{FOMII} = espesor del músculo en milímetros, medido al mismo tiempo y en el mismo lugar que F_{FOMII}.

4. Esta fórmula será válida para canales de un peso comprendido entre 60 y 125 kilogramos (peso en caliente).

PARTE IV

AutoFom III

1. Las disposiciones previstas en esta parte serán aplicables cuando se utilice el aparato denominado «AutoFom III» para la clasificación de las canales de cerdo.

2. El aparato irá equipado con 16 transductores ultrasónicos que funcionan a 2 MHz (Frontmatec Smørum A/S), con un alcance operativo entre transductores de 25 mm. Los datos ultrasónicos incluirán las mediciones del espesor de la grasa dorsal y del espesor muscular y parámetros conexos. Un ordenador convertirá los resultados de las mediciones en porcentaje estimado de carne magra.

3. El contenido de carne magra de la canal se calculará según la fórmula siguiente:

$LMP_{AF3} = 66{,}63699 - 1{,}06859\ R2P9 - 0{,}78459\ R2P10 + 0{,}06723\ R3P5$

siendo:

LMP_{AF3} = porcentaje estimado de carne magra de la canal;

R2P9 = espesor de la piel en el punto de espesor mínimo de grasa (MFT) en milímetros, si la posición mínima del tocino es el perfil de la grasa de la piel, tras el perfil se restan.

R2P10 = espesor mínimo del tocino en la sección transversal en milímetros;

R3P5 = espesor máximo de carne (posición máxima en las costillas menos posición mínima del tocino en milímetros).

4. Esta fórmula será válida para canales de un peso comprendido entre 60 y 125 kilogramos (peso en caliente).