DECISIONI

DECISIONE DI ESECUZIONE (UE) 2020/113 DELLA COMMISSIONE

del 23 gennaio 2020

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(2020) 232]

(Il testo in lingua spagnola è il solo facente 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 ([1]), in particolare l'articolo 20, lettere p) e t),

considerando quanto segue:

(1) A norma dell'allegato IV, lettera B, punto IV, paragrafo 1, del regolamento (UE) n. 1308/2013, le carcasse di suino sono classificate valutando il tenore di carne magra con metodi di stima autorizzati dalla Commissione ed esclusivamente provati statisticamente, basati sulla misurazione fisica di una o più parti anatomiche della carcassa di suino. L'autorizzazione dei metodi di classificazione dovrebbe essere subordinata alla condizione che non venga superato un determinato margine di errore statistico di stima, definito nell'allegato V, parte A, del regolamento delegato (UE) 2017/1182 della Commissione ([2]).

(2) Con la decisione 2009/11/CE della Commissione ([3]) sono stati autorizzati nove metodi di classificazione delle carcasse di suino in Spagna.

(3) Le modifiche degli apparecchi o dei metodi di classificazione sono consentite soltanto se espressamente autorizzate da una decisione di esecuzione della Commissione.

(4) La Spagna ha chiesto alla Commissione di ritirare l'autorizzazione del metodo «Ultrafom 300» dalla lista dei metodi autorizzati per la classificazione delle carcasse di suino nel suo territorio, dato che il metodo non è più in uso nel suo territorio.

(5) La Spagna ha chiesto alla Commissione di autorizzare un nuovo metodo e l'aggiornamento delle formule di tre metodi di classificazione delle carcasse di suino sul suo territorio e ha presentato una descrizione dettagliata della prova di sezionamento, indicando nel protocollo di cui all'articolo 11, paragrafo 3, del regolamento delegato (UE) 2017/1182 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.

(6) 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.

(7) È opportuno pertanto modificare di conseguenza la decisione 2009/11/CE.

(8) Le misure di cui alla presente decisione sono conformi al parere del comitato per l'organizzazione comune dei mercati agricoli,

---

([1]) GU L 347 del 20.12.2013, pag. 671.

([2]) 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).

([3]) Decisione 2009/11/CE della Commissione, del 19 dicembre 2008, relativa all'autorizzazione di metodi di classificazione delle carcasse di suino in Spagna (GU L 6 del 10.1.2009, pag. 79).

HA ADOTTATO LA PRESENTE DECISIONE:

Articolo 1

La decisione 2009/11/CE è modificata come segue:

(1) l'articolo 1 è così modificato:

a) il primo comma è così modificato:

i) la lettera (c) è soppressa;

ii) la lettera i) è sostituita dalla seguente:

«i) l'apparecchio denominato «gmSCAN» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte 9 dell'allegato;»;

iii) è aggiunta la seguente lettera j):

«j) l'apparecchio denominato «OptiScan TP» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte 10 dell'allegato.»;

b) il secondo comma è sostituito dal seguente:

«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 700 suini la settimana in media annua; e

b) aventi una linea di macellazione con una capacità non superiore a 50 capi l'ora.»;

(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 23 gennaio 2020

Per la Commissione
Janusz WOJCIECHOWSKI
Membro della Commissione

ALLEGATO

«L'allegato è così modificato:

(1) la parte 3 è soppressa;

(2) le parti 5, 6 e 7 sono sostituite dalle seguenti:

«**Parte 5**

FAT-O-MEAT'ER (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:

$$\hat{Y} = 69{,}592 - (0{,}741 \times X_1) + (0{,}066 \times X_2)$$

dove:

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

X1 = 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;

X2 = 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:

$$\hat{Y} = 75{,}39088 - (1{,}39968 \times R2P1) - (0{,}45787 \times R2P4) - (0{,}47094 \times R2P10) + (0{,}20349 \times R4P6)$$

dove:

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

R2P1 = spessore medio della pelle;

R2P4 = misura del grasso P2 nel punto selezionato (in millimetri);

R2P10 = grasso minimo della sezione trasversale (in millimetri);

R4P6 = misurazioni del grasso 1 nel punto di spessore minimo del lardo selezionato.

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:

   $\hat{Y} = 66{,}324 - (0{,}526 \times F) + (0{,}034 \times M)$

   dove:

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

   F = spessore minimo di grasso visibile (compresa la cotenna) che copre il muscolo *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 muscolo *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).»;

(3) è aggiunta la seguente parte 10:

«**Parte 10**

OPTISCAN TP

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

   $\hat{Y} = 67{,}496 - (0{,}522 \times F) + (0{,}032 \times M)$

   dove:

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

   F = spessore minimo di grasso visibile (compresa la cotenna) che copre il muscolo *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 muscolo *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).»