DECISÕES

DECISÃO DE EXECUÇÃO (UE) 2020/113 DA COMISSÃO

de 23 de janeiro de 2020

que altera a Decisão 2009/11/CE que autoriza métodos de classificação das carcaças de suínos em Espanha

[notificada com o número C(2020) 232]

(Apenas faz fé o texto na língua espanhola)

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 17 de dezembro de 2013, que estabelece uma organização comum dos mercados dos produtos agrícolas e que revoga os Regulamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 e (CE) n.º 1234/2007 do Conselho ([1]), nomeadamente o artigo 20.º, alíneas p) e t),

Considerando o seguinte:

(1) O anexo IV, secção B, subsecção IV, ponto 1, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 estabelece que, para a classificação de carcaças de suíno, o teor de carne magra tem de ser calculado por meio de métodos de classificação autorizados pela Comissão, que só podem ser métodos de cálculo estatisticamente provados e baseados na medição física de uma ou de várias partes anatómicas da carcaça de suíno. A autorização dos métodos de classificação deve estar sujeita a uma tolerância máxima de erro estatístico de cálculo. Esta tolerância está definida no anexo V, parte A, do Regulamento Delegado (UE) 2017/1182 da Comissão ([2]).

(2) A Decisão 2009/11/CE da Comissão ([3]) autoriza a utilização de nove métodos de classificação de carcaças de suíno em Espanha.

(3) Não devem ser permitidas alterações dos aparelhos nem dos métodos de classificação, a menos que explicitamente autorizadas por decisão de execução da Comissão.

(4) A Espanha solicitou à Comissão que fosse revogada a autorização do método «Ultrafom 300», retirando-o da lista dos métodos autorizados de classificação de carcaças de suíno no seu território, com o argumento de que este método já não é utilizado em Espanha.

(5) A Espanha solicitou à Comissão, por meio do protocolo previsto no artigo 11.º, n.º 3, do Regulamento Delegado (UE) 2017/1182, a autorização de um novo método de classificação de carcaças de suíno no seu território, assim como a atualização das fórmulas de três métodos de classificação de carcaças de suíno em Espanha, e apresentou uma descrição pormenorizada dos ensaios de dissecação, indicando os fundamentos de cada método, os resultados dos ensaios de dissecação e as equações utilizadas no cálculo da percentagem de carne magra.

(6) O exame do pedido mostrou estarem preenchidas as condições para a autorização dos métodos de classificação em causa. Esses métodos devem, pois, ser autorizados em Espanha.

(7) A Decisão 2009/11/CE deve, portanto, ser alterada em conformidade.

(8) As medidas previstas na presente decisão estão em conformidade com o parecer do Comité para a Organização Comum dos Mercados Agrícolas,

---

([1]) JO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

([2]) Regulamento Delegado (UE) 2017/1182 da Comissão, de 20 de abril de 2017, que complementa o Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho no respeitante às grelhas da União para a classificação de carcaças de bovinos, de suínos e de ovinos e à comunicação dos preços de mercado de determinadas categorias de carcaças e de animais vivos (JO L 171 de 4.7.2017, p. 74).

([3]) Decisão 2009/11/CE da Comissão, de 19 de dezembro de 2008, que autoriza métodos de classificação das carcaças de suínos em Espanha (JO L 6 de 10.1.2009, p. 79).

ADOTOU A PRESENTE DECISÃO:

Artigo 1.º

A Decisão 2009/11/CE é alterada do seguinte modo:

1) O artigo 1.º é alterado do seguinte modo:

   a) O primeiro parágrafo é alterado do seguinte modo:

      i) É suprimida a alínea c);

      ii) A alínea i) passa a ter a seguinte redação:

         «i) O aparelho denominado «gmSCAN» e os respetivos métodos de estimativa, descritos no anexo, parte 9;»;

      iii) É aditada uma alínea j), com a seguinte redação:

         «j) O aparelho denominado «OptiScan TP» e os respetivos métodos de estimativa, descritos no anexo, parte 10.»;

   b) O segundo parágrafo passa a ter a seguinte redação:

      «O método manual ZP com régua, referido no primeiro parágrafo, alínea g), só pode ser autorizado em matadouros que, cumulativamente:

      a) Em média anual, efetuem um número de abates não superior a 700 suínos por semana;

      b) Disponham de uma linha de abate com capacidade para processar, no máximo, 50 suínos por hora.»;

2) O anexo é alterado em conformidade com o anexo da presente decisão.

Artigo 2.º

O destinatário da presente decisão é o Reino de Espanha.

Feito em Bruxelas, em 23 de janeiro de 2020.

Pela Comissão
Janusz WOJCIECHOWSKI
Membro da Comissão

ANEXO

«O anexo é alterado do seguinte modo:

1) A parte 3 é suprimida;

2) As partes 5, 6 e 7 passam a ter a seguinte redação:

"**Parte 5**

FAT-O-MEAT'ER (FOM II)

1. As regras estabelecidas na presente parte aplicam-se quando a classificação das carcaças de suíno é efetuada por meio do aparelho denominado 'Fat-O-Meat'er (FOM II)'.

2. O aparelho é uma nova versão do sistema de medição Fat-O-Meat'er. O FOM II está equipado com uma sonda ótica dotada de uma faca, um dispositivo de medição da espessura com distância operacional compreendida entre 0 e 125 mm e um computador com ecrã de captura e análise de dados — Carometec Touch Panel i15 (Ingress Protection IP69K). Os resultados das medições são convertidos no teor estimado de carne magra pelo próprio aparelho FOM II.

3. O teor de carne magra da carcaça é calculado por meio da seguinte fórmula:

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

em que:

$\hat{Y}$ = percentagem estimada de carne magra da carcaça,

X_1 = espessura do toucinho dorsal (incluindo o courato), em milímetros, medida perpendicularmente à parte dorsal da carcaça, a 6 centímetros da linha mediana, entre a terceira e a quarta últimas costelas,

X_2 = espessura do músculo dorsal, em milímetros, medida simultaneamente, no mesmo ponto e da mesma forma que X_1.

A fórmula é válida para carcaças com peso compreendido entre 60 e 120 quilogramas (peso a quente).

Parte 6

AUTOFOM III

1. As regras estabelecidas na presente parte aplicam-se quando a classificação das carcaças de suíno é efetuada por meio do aparelho denominado 'AutoFOM III'.

2. O aparelho está equipado com 16 transdutores ultrassónicos a 2 MHz (Carometec A/S), com uma distância operacional, entre transdutores, de 25 mm. Os dados ultrassónicos compreendem medições da espessura do toucinho dorsal, da espessura do músculo e de parâmetros conexos. Os resultados das medições são convertidos em estimativas da percentagem de carne magra por um computador.

3. O teor de carne magra da carcaça é calculado por meio da seguinte fórmula:

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

em que:

$\hat{Y}$ = percentagem estimada de carne magra da carcaça,

R2P1 = espessura média da pele,

R2P4 = espessura do toucinho P2 na posição selecionada, em milímetros,

R2P10 = espessura mínima do toucinho na secção transversal, em milímetros,

R4P6 = espessura do toucinho 'fat 1' no ponto selecionado de espessura mínima do toucinho.

A fórmula é válida para carcaças com peso compreendido entre 60 e 120 quilogramas (peso a quente).

Parte 7

MÉTODO MANUAL (ZP)

1. As regras estabelecidas na presente parte aplicam-se quando a classificação das carcaças de suíno é efetuada pelo método manual (ZP), com régua.

2. Neste método pode utilizar-se uma régua, sendo a classificação efetuada por meio da equação de estimativa. O método baseia-se na medição manual da espessura de toucinho e da espessura de músculo na linha mediana da carcaça aberta.

3. O teor de carne magra da carcaça é calculado por meio da seguinte fórmula:

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

   em que:

   $\hat{Y}$ = percentagem estimada de carne magra da carcaça,

   F = espessura mínima de toucinho visível (incluindo o courato), em milímetros, na linha mediana da carcaça aberta, sobre o músculo *gluteus medius*,

   M = espessura visível do músculo lombar, em milímetros, na linha mediana da carcaça aberta, entendida como a distância mais curta entre a extremidade anterior (cranial) do músculo *gluteus medius* e o bordo superior (dorsal) do canal raquidiano.

   A fórmula é válida para carcaças com peso compreendido entre 60 e 120 quilogramas (peso a quente).";

3) É aditada uma parte 10 com a seguinte redação:

"**Parte 10**

OPTISCAN TP

1. As regras estabelecidas na presente parte aplicam-se quando a classificação das carcaças de suíno é efetuada por meio do aparelho denominado 'OptiScan TP'.

2. O Optiscan-TP está equipado com um visualizador digital que tira uma fotografia iluminada dos dois pontos de medição na carcaça. O cálculo da espessura de toucinho e de músculo é feito com base nas imagens. Os resultados das medições são convertidos no teor estimado de carne magra pelo próprio aparelho 'Optiscan-TP'. As fotografias são gravadas, podendo ser reverificadas. A interface integrada Bluetooth® permite transferir facilmente os dados.

3. O teor de carne magra da carcaça é calculado por meio da seguinte fórmula:

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

   em que:

   $\hat{Y}$ = percentagem estimada de carne magra da carcaça,

   F = espessura mínima de toucinho visível (incluindo o courato), em milímetros, na linha mediana da carcaça aberta, sobre o músculo *gluteus medius*,

   M = espessura visível do músculo lombar, em milímetros, na linha mediana da carcaça aberta, entendida como a distância mais curta entre a extremidade anterior (cranial) do músculo *gluteus medius* e o bordo superior (dorsal) do canal raquidiano.

   A fórmula é válida para carcaças com peso compreendido entre 60 e 120 quilogramas (peso a quente)."»