COMISSÃO

DECISÃO DA COMISSÃO
de 15 de Abril de 2004
relativa à autorização de métodos de classificação de carcaças de suínos no Reino Unido

[notificada com o número C(2004) 1340]

(Apenas faz fé o texto em língua inglesa)

(2004/370/CE)

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CEE) n.º 3220/84 do Conselho, de 13 de Novembro de 1984, que estabelece a tabela comunitária de classificação das carcaças de suínos [1], e, nomeadamente, o n.º 2 do seu artigo 5.º,

Considerando o seguinte:

(1) O n.º 3 do artigo 2.º do Regulamento (CEE) n.º 3220/84 estabelece que a classificação das carcaças de suínos deve ser efectuada por meio de uma estimativa do teor de carne magra, segundo métodos de cálculo estatisticamente provados e baseados na medição física de uma ou várias partes anatómicas das carcaças de suínos; a autorização de métodos de classificação está sujeita a uma tolerância máxima do erro estatístico de cálculo; essa tolerância foi definida no artigo 3.º do Regulamento (CEE) n.º 2967/85 da Comissão, de 24 de Outubro de 1985, que estabelece as modalidades de aplicação da grelha comunitária de classificação das carcaças de suínos [2].

(2) Na sua Decisão 88/234/CEE [3], a Comissão autorizou a utilização de cinco métodos de classificação de carcaças de suínos na Grã-Bretanha e de três métodos na Irlanda do Norte.

(3) O Reino Unido solicitou à Comissão autorização para utilizar novas fórmulas nos aparelhos empregues na classificação de carcaças de suínos, tendo apresentado os elementos exigidos pelo artigo 3.º do Regulamento (CEE) n.º 2967/85. O exame do pedido mostrou estarem preenchidos os requisitos para a utilização das novas fórmulas.

(4) O Regulamento (CEE) n.º 3220/84 estabelece, no seu artigo 2.º, que os Estados-Membros possam ser autorizados a prever uma apresentação diferente da apresentação-tipo definida no mesmo artigo, quando a prática comercial ou as exigências técnicas justificarem tal derrogação.

(5) No Reino Unido, a prática comercial não exige que a língua seja retirada da carcaça de suíno, facto que deve ser tido em conta no ajustamento do peso à apresentação-tipo.

(6) O Regulamento (CEE) n.º 2967/85 estabelece, no n.º 3 do seu artigo 2.º e em derrogação dos n.ºs 1 e 2 do mesmo artigo, que pode ser autorizada para calcular o peso da carcaça fria a utilização de uma tabela de reduções do peso em termos absolutos, desde que as reduções previstas por classe de peso correspondam, na medida do possível, às reduções calculadas em termos percentuais; o Reino Unido notificou a Comissão da fixação de tal tabela.

(7) A alteração dos aparelho ou dos método de classificação só pode ser autorizada através de nova decisão da Comissão, adoptada à luz da experiência adquirida; para esse efeito, a presente autorização pode ser revogada.

(8) Por razões de clareza, é conveniente revogar a Decisão 88/234/CEE e adoptar uma nova decisão.

(9) As medidas previstas na presente decisão estão em conformidade com o parecer do Comité de Gestão da Carne de Suíno,

[1] JO L 301 de 20.11.1984, p. 1. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 3513/93 (JO L 320 de 22.12.1993, p. 5).
[2] JO L 285 de 25.10.1985, p. 39. Regulamento alterado pelo Regulamento (CE) n.º 3127/94 (JO L 330 de 21.12.1994, p. 43).
[3] JO L 105 de 26.4.1988, p. 15. Decisão com a última redacção que lhe foi dada pela Decisão 2003/750/CE (JO L 271 de 22.10.2003, p. 24).

ADOPTOU A PRESENTE DECISÃO:

Artigo 1.º

É autorizada no Reino Unido, com excepção da Irlanda do Norte, a utilização dos seguintes métodos para a classificação de carcaças de suínos nos termos do Regulamento (CEE) n.º 3220/84:

— o aparelho denominado «Intrascope (Optical Probe)» e os respectivos métodos de estimativa, cujos pormenores são descritos na parte 1 do anexo I,

— o aparelho denominado «Fat-O-Meater (FOM)» e os respectivos métodos de estimativa, cujos pormenores são descritos na parte 2 do anexo I,

— o aparelho denominado «Hennessy Grading Probe (HGP 4)» e os respectivos métodos de estimativa, cujos pormenores são descritos na parte 3 do anexo I,

— o aparelho denominado «CSB Ultra-meater» e o respectivo método de estimativa, cujos pormenores são descritos na parte 4 do anexo I,

— o aparelho denominado «Fully automatic ultrasonic carcass grading (Autofom)» e os respectivos métodos de estimativa, cujos pormenores são descritos na parte 5 do anexo I.

No que diz respeito ao aparelho «CSB Ultra-meater», fica estabelecido que após o termo do processo de medição deve ser possível verificar, na carcaça, que o aparelho mediu os valores de medição x_1 e x_2 no local previsto na parte 4, ponto 3, do anexo I. A marcação correspondente do local de medição deve ser feita ao mesmo tempo que o processo de medição.

Artigo 2.º

É autorizada na Irlanda do Norte a utilização dos seguintes métodos para a classificação de carcaças de suínos nos termos do Regulamento (CEE) n.º 3220/84:

— o aparelho denominado «Intrascope (Optical Probe)» e os respectivos métodos de estimativa, cujos pormenores são descritos na parte 1 do anexo II,

— o aparelho denominado «Mark II Ulster Probe» e os respectivos métodos de estimativa, cujos pormenores são descritos na parte 2 do anexo II,

— o aparelho denominado «Fat-O-Meater (FOM)» e os respectivos métodos de estimativa, cujos pormenores são descritos na parte 3 do anexo II.

Artigo 3.º

Sem prejuízo da apresentação-tipo referida no artigo 2.º do Regulamento (CEE) n.º 3220/84, as carcaças de suínos podem ser apresentadas no Reino Unido da Grã-Bretanha e da Irlanda do Norte com língua, aquando da pesagem e da classificação. A fim de estabelecer as cotações do suíno abatido numa base comparável, o peso verificado a quente é diminuído de 0,3 quilogramas.

Artigo 4.º

Sem prejuízo da apresentação-tipo referida no n.º 1 do artigo 2.º do Regulamento (CEE) n.º 3220/84, não é necessária a extracção das banhas, dos rins e do diafragma das carcaças de suínos antes da pesagem e da classificação. A fim de estabelecer as cotações das carcaças de suínos numa base comparável, o peso a quente verificado será reduzido:

— no que respeita às carcaças de suíno até 56 kg, de 0,7 kg,

— no que respeita às carcaças de suíno de 56,5 a 74,5 kg,

— no que respeita às carcaças de suíno com 75 kg e mais, de 1,6 kg.

Artigo 5.º

Sem prejuízo dos n.ºs 1 e 2 do artigo 2.º do Regulamento (CEE) n.º 2967/85, o peso da carcaça fria é calculado no Reino Unido da Grã-Bretanha e da Irlanda do Norte por redução, em termos absolutos, do peso a quente, de acordo com a tabela constante do anexo III.

Artigo 6.º

Não é autorizada qualquer alteração aos aparelhos ou aos métodos de estimativa.

Artigo 7.º

É revogada a Decisão 88/234/CEE.

Artigo 8.º

O Reino Unido da Grã-Bretanha e da Irlanda do Norte é o destinatário da presente decisão.

Feito em Bruxelas, em 15 de Abril de 2004.

Pela Comissão

Franz FISCHLER

Membro da Comissão

ANEXO I

MÉTODOS DE CLASSIFICAÇÃO DAS CARCAÇAS DE SUÍNOS NO REINO UNIDO (COM EXCLUSÃO DA IRLANDA DO NORTE)

PARTE 1

Intrascope (Optical Probe)

1. A classificação das carcaças de suínos é efectuada por meio do aparelho denominado «Intrascope (Optical Probe)».

2. O aparelho está equipado com uma sonda hexagonal com uma largura máxima de 12 milímetros (e de 19 milímetros na lâmina na ponta da sonda), que inclui uma luz e uma fonte de iluminação, uma braçadeira corrediça aferida em milímetros e capaz de medir a uma profundidade de 3 a 45 milímetros.

3. O teor de carne magra da carcaça é calculado segundo a seguinte fórmula:

   $\hat{y} = 66{,}5 - 0{,}95x_1 + 0{,}068x_2$

   sendo:

   $\hat{y}$ = percentagem estimada de carne magra na carcaça,

   x_1 = espessura do toucinho dorsal (incluindo o courato), em milímetros, medida a 6 centímetros da linha mediana da carcaça ao nível da última costela (medida denominada «P_2»),

   ou

   espessura média do toucinho dorsal (incluindo o courato), em milímetros, medida, respectivamente, a 4 e a 7,5 centímetros da linha mediana da carcaça, ao nível da última costela [medida denominada «½ ($P_1 + P_3$)]»

   x_2 = peso da carcaça fria, em quilogramas.

   A fórmula é válida para as carcaças com um peso compreendido entre 30 e 120 quilogramas.

PARTE 2

Fat-O-Meater (FOM)

1. A classificação das carcaças de suínos é efectuada por meio do aparelho denominado «Fat-O-Meater (FOM)».

2. O aparelho está equipado com uma sonda de 6 milímetros de diâmetro que contém um fotodíodo (tipo Siemens SFH 950/960), com capacidade para medir a uma profundidade compreendida entre 3 e 103 milímetros. Os valores medidos são convertidos por um computador numa estimativa do teor de carne magra.

3. O teor de carne magra da carcaça é calculado segundo a seguinte fórmula:

   $\hat{y} = 63{,}4 - 0{,}51x_1 - 0{,}45x_3 + 0{,}18x_4$

   sendo

   $\hat{y}$ = percentagem estimada de carne magra na carcaça,

   x_1 = espessura do toucinho dorsal (incluindo o courato), em milímetros, medida a 6 centímetros da linha mediana da carcaça ao nível da última costela (medida denominada «P_2»),

   x_3 = espessura do toucinho dorsal (incluindo o courato), em milímetros, medida a 6 centímetros da linha mediana da carcaça, entre a terceira e a quarta últimas costelas (medida denominada «toucinho dorsal»),

   x_4 = espessura do músculo, em milímetros, medida em simultâneo e no mesmo local que x_3 (medida denominada «músculo dorsal»).

   A fórmula é válida para as carcaças com um peso compreendido entre 30 e 120 quilogramas.

PARTE 3

Hennessy Grading Probe (HGP 4)

1. A classificação das carcaças de suínos é efectuada por meio do aparelho denominado «Hennessy Grading Probe (HGP 4)».

2. O aparelho está equipado com uma sonda de 5,95 milímetros de diâmetro (6,3 milímetros na lâmina na ponta da sonda) com um fotodíodo (Siemens LED de tipo LYU 260-EO e fotodetector de tipo 58 MR), com capacidade para medir a uma profundidade de 0 a 120 milímetros. Os valores medidos são convertidos numa estimativa do teor de carne magra pelo próprio HGP 4 ou por um computador ligado ao aparelho.

3. O teor de carne magra da carcaça é calculado segundo a seguinte fórmula:

$\hat{y} = 62{,}8 - 0{,}51x_1 - 0{,}44x_3 + 0{,}19\ x_4$

sendo

$\hat{y}$ = percentagem estimada de carne magra na carcaça,

x_1 = espessura do toucinho dorsal (incluindo o courato), em milímetros, medida a 6 centímetros lateralmente da linha mediana da carcaça ao nível da última costela (medida denominada «P_2»),

x_3 = espessura do toucinho dorsal (incluindo o courato), em milímetros, medida a 6 centímetros da linha mediana da carcaça, entre a terceira e a quarta últimas costelas (medida denominada «toucinho dorsal»),

x_4 = espessura do músculo, em milímetros, medida em simultâneo e no mesmo local que x_3 (medida denominada «músculo dorsal»).

A fórmula é válida para as carcaças com um peso compreendido entre 30 e 120 quilogramas.

PARTE 4

CSB Ultra-Meater

1. A classificação das carcaças de suínos é efectuada por meio do aparelho denominado «CSB Ultra-Meater».

2. O aparelho está equipado com uma cabeça ultra-sónica, equipamento ultra-sónico, quadro gerador de imagem, computador, gravador de vídeo e impressora.

O aparelho está equipado com um *scanner* (Pie Medical Netherlands 3,5 MHz).

A distância do ponto de marcação até ao centro da cabeça ultra-sónica é de 12 centímetros.

Os valores medidos são convertidos numa estimativa do teor de carne magra pelo próprio aparelho «CSB Ultra--Meater».

3. O teor de carne magra da carcaça é calculado segundo a seguinte fórmula:

$\hat{y} = 65{,}1 - 1{,}158x_1 + 0{,}176x_2$

sendo:

$\hat{y}$ = percentagem estimada de carne magra na carcaça,

x_1 = espessura do toucinho dorsal (incluindo o courato), em milímetros, medida a 6 centímetros da linha mediana da carcaça, entre a terceira e a quarta últimas costelas,

x_2 = espessura do músculo em milímetros, medida ao mesmo tempo e no mesmo local de x_1.

A fórmula é válida para as carcaças com um peso compreendido entre 30 e 120 quilogramas.

PARTE 5

Fully automatic ultrasonic carcass grading (Autofom)

1. A classificação das carcaças de suínos é efectuada através do aparelho denominado Autofom (Fully automatic ultrasonic carcass grading).

2. O aparelho está equipado com 16 transdutores ultra-sónicos de 16,2 MHz (Krautkrämer, SFK 2 NP), com uma distância operacional, entre transdutores, de 25 milímetros.

Os dados ultra-sónicos envolvem medições da espessura do toucinho dorsal e da espessura do músculo.

Os valores medidos são convertidos por um computador numa estimativa do teor de carne magra.

3. O teor de carne magra da carcaça é calculado com base em 108 pontos de medição, de acordo com a seguinte fórmula:

$$\hat{y} = 64{,}56076 - 0{,}011867x_1 - 0{,}037750x_2 - 0{,}013357x_3 - 0{,}011163x_4 - 0{,}021255x_5 - 0{,}006461x_6 - 0{,}016539x_7 - 0{,}026134x_8 - 0{,}011734x_9 - 0{,}010533x_{10} - 0{,}021250x_{11} - 0{,}011591x_{12} - 0{,}023174x_{13} - 0{,}035567x_{14} - 0{,}012220x_{15} - 0{,}010566x_{16} - 0{,}024556x_{17} - 0{,}015644x_{18} - 0{,}012601x_{19} - 0{,}024600x_{20} - 0{,}011233x_{21} - 0{,}010434x_{22} - 0{,}022287x_{23} - 0{,}015566x_{24} + 0{,}003953x_{25} + 0{,}004604x_{26} + 0{,}004438x_{27} + 0{,}004865x_{28} - 0{,}035444x_{29} - 0{,}022043x_{30} - 0{,}035690x_{31} - 0{,}043143x_{32} - 0{,}035588x_{33} - 0{,}034093x_{34} - 0{,}037165x_{35} - 0{,}027871x_{36} - 0{,}029070x_{37} - 0{,}028929x_{38} - 0{,}028884x_{39} - 0{,}028174x_{40} - 0{,}023148x_{41} - 0{,}025299x_{42} - 0{,}035816x_{43} - 0{,}044413x_{44} - 0{,}044408x_{45} - 0{,}034309x_{46} - 0{,}029252x_{47} - 0{,}018420x_{48} - 0{,}008756x_{49} - 0{,}012405x_{50} - 0{,}016834x_{51} - 0{,}019488x_{52} - 0{,}021442x_{53} - 0{,}023237x_{54} - 0{,}022466x_{55} - 0{,}033462x_{56} - 0{,}031548x_{57} - 0{,}031020x_{58} - 0{,}030049x_{59} - 0{,}029518x_{60} - 0{,}030063x_{61} - 0{,}049797x_{62} - 0{,}050145x_{63} - 0{,}049625x_{64} - 0{,}049249x_{65} - 0{,}047528x_{66} - 0{,}045669x_{67} - 0{,}026058x_{68} - 0{,}025250x_{69} - 0{,}023297x_{70} - 0{,}022976x_{71} - 0{,}022032x_{72} - 0{,}022040x_{73} - 0{,}015719x_{74} - 0{,}028318x_{75} - 0{,}017586x_{76} + 0{,}007988x_{77} + 0{,}008649x_{78} + 0{,}009642x_{79} + 0{,}009355x_{80} + 0{,}008768x_{81} + 0{,}006580x_{82} + 0{,}005336x_{83} + 0{,}008744x_{84} + 0{,}008690x_{85} + 0{,}008155x_{86} + 0{,}008398x_{87} + 0{,}008496x_{88} + 0{,}009162x_{89} + 0{,}009559x_{90} + 0{,}009805x_{91} + 0{,}009867x_{92} + 0{,}009476x_{93} + 0{,}008720x_{94} + 0{,}008490x_{95} + 0{,}008367x_{96} + 0{,}008861x_{97} + 0{,}007226x_{98} + 0{,}007774x_{99} + 0{,}008204x_{100} + 0{,}008142x_{101} + 0{,}007890x_{102} + 0{,}007522x_{103} + 0{,}008219x_{104} + 0{,}007665x_{105} + 0{,}005622x_{106} + 0{,}008785x_{107} + 0{,}008284x_{108}$$

sendo:

$\hat{y}$ = teor estimado de carne magra da carcaça,

x_1, x_2 … x_{108}, as variáveis medidas pelo Autofom.

4. As descrições dos pontos de medição e do método estatístico constam da parte II do protocolo do Reino Unido, apresentado à Comissão em conformidade com o n.º 3 do artigo 3.º do Regulamento (CEE) n.º 2967/85.

A fórmula é válida para as carcaças com um peso compreendido entre 30 e 120 quilogramas.

ANEXO II

Métodos de classificação das carcaças de suínos na Irlanda do Norte

PARTE 1

Intrascope (Optical Probe)

1. A classificação das carcaças de suínos é efectuada por meio do aparelho denominado «Intrascope (Optical Probe)».

2. O aparelho está equipado com uma sonda hexagonal com uma largura máxima de 12 milímetros (e de 19 milímetros na lâmina na ponta da sonda), que inclui uma luz e uma fonte de iluminação, uma braçadeira corrediça aferida em milímetros e capaz de medir a uma profundidade de 3 a 45 milímetros.

3. O teor de carne magra da carcaça é calculado segundo a seguinte fórmula:

   $\hat{y} = 77{,}6 - 0{,}95x_1 - 0{,}99x_2 + 0{,}03x_3$

   sendo:

   $\hat{y}$ = percentagem estimada de carne magra na carcaça,

   x_1 = espessura do toucinho dorsal (incluindo o courato), em milímetros, medida a 6 centímetros da linha mediana da carcaça ao nível da última costela (medida denominada «P2»),

   x_2 = espessura do toucinho dorsal (incluindo o courato), em milímetros, medida a 6 centímetros da linha mediana da carcaça, entre a terceira e a quarta últimas costelas (medida denominada «toucinho dorsal»),

   x_3 = x_2 ao quadrado.

   A fórmula é válida para as carcaças com um peso compreendido entre 60 e 86 quilogramas.

PARTE 2

Mark II Ulster Probe

1. A classificação das carcaças de suínos é efectuada por meio do aparelho denominado «Mark II Ulster Probe».

2. O aparelho está equipado com uma sonda de secção oval, com um diâmetro máximo de 11 milímetros, contendo um fotodíodo (TFK do tipo TS-US 5402) que emite luz infravermelha com um comprimento de onda máximo de 950 nm e um fotodetector correspondente (TRW Optron de tipo OP 500), com capacidade para medir a uma distância de 0 a 50 milímetros. Os valores medidos são convertidos por um computador numa estimativa do teor de carne magra.

3. O teor de carne magra da carcaça é calculado segundo a seguinte fórmula:

   $\hat{y} = 81{,}4 - 0{,}75x_1 - 1{,}79x_2 + 0{,}05x_3$

   sendo:

   $\hat{y}$ = percentagem estimada de carne magra na carcaça,

   x_1 = espessura do toucinho dorsal (incluindo o courato), em milímetros, medida a 6 centímetros da linha mediana da carcaça ao nível da última costela (medida denominada «P2»),

   x_2 = espessura do toucinho dorsal (incluindo o courato), em milímetros, medida a 6 centímetros da linha mediana da carcaça, entre a terceira e a quarta últimas costelas (medida denominada «toucinho dorsal»),

   x_3 = x_2 ao quadrado.

   A fórmula é válida para as carcaças com um peso compreendido entre 60 e 86 quilogramas.

PARTE 3

Fat-O-Meater (FOM)

1. A classificação das carcaças de suínos é efectuada por meio do aparelho denominado «Fat-O-Meater (FOM)».

2. O aparelho está equipado com uma sonda de 6 milímetros de diâmetro que contém um fotodíodo (tipo Siemens SFH 950/960), com capacidade para medir a uma profundidade compreendida entre 3 e 103 milímetros. Os valores medidos são convertidos por um computador numa estimativa do teor de carne magra.

3. O teor de carne magra da carcaça é calculado segundo a seguinte fórmula:

$\hat{y} = 76{,}6 - 1{,}91x_1 - 0{,}39x_2 + 0{,}04x_3 + 0{,}06x_4$

sendo:

$\hat{y}$ = percentagem estimada de carne magra na carcaça,

x_1 = espessura do toucinho dorsal (incluindo o courato), em milímetros, medida a 6 centímetros da linha mediana da carcaça ao nível da última costela (medida denominada «P2»),

x_2 = espessura do toucinho dorsal (incluindo o courato), em milímetros, medida a 6 centímetros da linha mediana da carcaça, entre a terceira e a quarta últimas costelas (medida denominada «toucinho dorsal»),

x_3 = x_1 ao quadrado,

x_4 = espessura do músculo, em milímetros, medida ao mesmo tempo e no mesmo local que x_2 (medida denominada «músculo dorsal»).

A fórmula é válida para as carcaças com um peso compreendido entre 60 e 86 quilogramas.

ANEXO III

TABELA DE REDUÇÕES DO PESO A QUENTE DAS CARCAÇAS DE SUÍNOS NO REINO UNIDO

(em quilogramas)

Categoria de peso das carcaças (quente)	Redução a aplicar de acordo com o período entre a degolação do suíno e a pesagem da carcaça			
	0 a 45 minutos	46 a 180 minutos	181 a 330 minutos	> 330 minutos
até 56 kg	1,0	0,5	0,5	0
56,5 a 74,5 kg	1,5	1,0	0,5	0
75 kg ou mais	2,0	1,5	0,5	0