2026/1799

28.7.2026

DECISIÓN DE EJECUCIÓN (EU) 2026/1799 DE LA COMISIÓN

de 24 de julio de 2026

relativa a la autorización de métodos de clasificación de las canales de cerdo en los Países Bajos y por la que se deroga la Decisión de Ejecución 2011/303/UE

[notificada con el número C(2026) 5120]

(El texto en lengua neerlandesa 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 ([1]), y en particular su artículo 20, párrafo primero, letras p) y t),

Considerando lo siguiente:

(1) El artículo 10 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 establece que los modelos de la Unión de clasificación de las canales de cerdo deben aplicarse de conformidad con el punto B del anexo IV de dicho Reglamento. El punto B.IV, apartado 1, del anexo IV del mismo Reglamento establece que, para la clasificación de las canales de cerdo, debe evaluarse el contenido de carne magra mediante métodos de clasificación autorizados por la Comisión, que únicamente pueden autorizarse métodos de valoración estadísticamente aprobados que se basen en la medida física de una o varias partes anatómicas de la canal de cerdo y que la autorización de los métodos de clasificación está sujeta al cumplimiento de un porcentaje de tolerancia máximo de error estadístico de evaluación. Esta tolerancia se define en la parte A, punto 1, párrafo segundo, del anexo V del Reglamento Delegado (UE) 2017/1182 de la Comisión ([2]).

(2) Mediante la Decisión de Ejecución 2011/303/UE de la Comisión ([3]), se autorizó el uso de tres métodos de clasificación de las canales de cerdo en los Países Bajos.

(3) Los Países Bajos han solicitado a la Comisión que retire la autorización de los métodos «Hennessy Grading Probe (HGP 7)» y «CSB Image-Meater (CSB)».

(4) Los Países Bajos han solicitado a la Comisión que autorice los nuevos métodos siguientes: «AutoFom IV», «CSB Image-Meater 2.0» y «Fat-O-Meat'er II (FOM II)». A este efecto, los Países Bajos han presentado una descripción detallada de la prueba de disección, indicando los principios en los que se basa el nuevo método, los resultados de la prueba de disección y las ecuaciones utilizadas para valorar el porcentaje de carne magra en el protocolo contemplado en el artículo 11, apartado 3, del Reglamento Delegado (UE) 2017/1182.

(5) Los Países Bajos también han solicitado a la Comisión que autorice una fórmula actualizada para el método «Capteur Gras Maigre (CGM)», previamente autorizado mediante la Decisión de Ejecución 2011/303/UE para la clasificación de las canales de cerdo en su territorio.

(6) El examen de estas solicitudes ha puesto de manifiesto que cumplen las condiciones y los requisitos mínimos para autorizar los nuevos métodos de clasificación y actualizar las ecuaciones correspondientes a los métodos autorizados, según se establece en la parte A del anexo V del Reglamento Delegado (UE) 2017/1182. Por tanto, procede autorizar el nuevo método de clasificación y las nuevas fórmulas en los Países Bajos.

([1]) DO L 347 de 20.12.2013, p. 671, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2013/1308/oj.

([2]) Reglamento Delegado (UE) 2017/1182 de la Comisión, de 20 de abril de 2017, por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que atañe a los modelos de la Unión de clasificación de las canales de vacuno, porcino y ovino y a la comunicación de los precios de mercado de determinadas categorías de canales y animales vivos (DO L 171 de 4.7.2017, p. 74, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2017/1182/oj).

([3]) Decisión 2011/303/UE de la Comisión, de 20 de mayo de 2011, por la que se autorizan ciertos métodos de clasificación de las canales de cerdo en los Países Bajos (DO L 136 de 24.5.2011, p. 95, ELI: http://data.europa.eu/eli/dec_impl/2011/303/oj).

(7) Salvo que se autorice explícitamente en virtud de una Decisión de Ejecución de la Comisión, no está permitido modificar los métodos de clasificación ni los aparatos conexos.

(8) En aras de la claridad y de la seguridad jurídica, debe derogarse la Decisión de Ejecución 2011/303/UE.

(9) A fin de que los agentes económicos dispongan de tiempo suficiente para adaptarse a los requisitos técnicos de la introducción de nuevos aparatos y nuevas ecuaciones, la presente Decisión debe aplicarse a partir del 1 de enero de 2027.

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

HA ADOPTADO LA PRESENTE DECISIÓN:

Artículo 1

Se autoriza la utilización, en los Países Bajos, de los siguientes métodos de valoración del contenido de carne magra de las canales de cerdo de conformidad con el punto B.IV, apartado 1, del anexo IV del Reglamento (UE) n.º 1308/2013:

a) el aparato denominado «AutoFom IV» y los métodos de valoración correspondientes, descritos en la parte I del anexo;

b) el aparato llamado «CSB Image-Meater 2.0» 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 «Capteur Gras Maigre (CGM)» y los métodos de valoración correspondientes, descritos en la parte IV del anexo.

Artículo 2

Las modificaciones de los métodos de clasificación autorizados o de los aparatos conexos a que se refiere el artículo 1 deberán autorizarse mediante una Decisión de Ejecución de la Comisión.

Artículo 3

Queda derogada la Decisión de Ejecución 2011/303/UE.

Artículo 4

El destinatario de la presente Decisión es el Reino de los Países Bajos.

Será aplicable a partir del 1 de enero de 2027.

Hecho en Bruselas, el 24 de julio de 2026.

Por la Comisión
Christophe HANSEN
Miembro de la Comisión

ANEXO

MÉTODOS DE CLASIFICACIÓN DE LAS CANALES DE CERDO EN LOS PAÍSES BAJOS

PARTE I

AutoFOM IV

1) Las normas previstas en esta parte serán aplicables cuando se utilice el dispositivo denominado «AutoFOM IV» para la clasificación de las canales de cerdo.

2) El aparato consta de veinticinco transductores ultrasónicos de banda ancha (Frontmatec A/S), con una distancia operativa entre transductores de 16,5 mm. Los datos ultrasónicos recogen mediciones del espesor de la grasa dorsal, del espesor del músculo y parámetros conexos. Los resultados de las mediciones se convertirán en estimaciones del porcentaje de carne magra mediante un ordenador.

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

$$Y = 64{,}48671 - 0{,}37519 \times R2P4 - 0{,}34035 \times R2P10 + 0{,}03625 \times R3P9,$$

donde:

Y = porcentaje estimado de carne magra,

R2P4 = espesor del tocino dorsal (excluida la piel) en milímetros, en la posición P2,

R2P10 = espesor mínimo del tocino dorsal (excluida la piel) en milímetros en toda la canal (este punto define la posición MFT1),

R3P9 = espesor de la zona lumbar en la posición MFT1.

La sigla MFT (en inglés) hace referencia a la posición del espesor mínimo de grasa (excluida la piel). MFT1 hace referencia al espesor mínimo de grasa en toda la canal y MFT2, al espesor mínimo de grasa en la zona lumbar más cercana al punto de medición más bajo. La posición P2 está a 70 milímetros de la columna vertebral en MFT2.

Esta fórmula será válida para canales de un peso comprendido entre 60 y 140 kg (peso en caliente).

PARTE II

CSB Image-Meater 2.0

1) Las disposiciones previstas en esta parte serán aplicables cuando se utilice el método denominado «CSB Image-Meater 2.0» para la clasificación de las canales de cerdo.

2) El aparato CSB Image-Meater 2.0 (CSB-System SE) consta de una barra guía recta, una pequeña cámara angular monocroma, cuatro barras de luz LED en forma de rombo y un ordenador para el análisis de imágenes. Todas las variables del Image-Meater se medirán en la línea media en la zona del jamón (alrededor del músculo glúteo medio). Los resultados de las mediciones se convertirán en estimaciones del porcentaje de carne magra mediante un ordenador.

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

$$Y = 66{,}56517 - 0{,}18436 \times ZPF + 0{,}04177 \times ZPM - 0{,}14654 \times MF - 0{,}17818 \times V4F,$$

donde:

Y = porcentaje estimado de carne magra,

ZPF = espesor mínimo de grasa (incluida la piel) en milímetros sobre el músculo glúteo medio,

ZPM = espesor del músculo lumbar en milímetros, medido como la distancia más corta entre el extremo delantero (craneal) del músculo glúteo medio y el borde superior (dorsal) del canal raquídeo,

MF = espesor medio de grasa en milímetros sobre el músculo glúteo medio;

V4F = espesor medio de grasa (en mm) por encima de la cuarta vértebra.

Esta fórmula será válida para canales de un peso comprendido entre 60 y 140 kg (peso en caliente).

PARTE III

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

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

2) El aparato FOM II (Frontmatec A/S) consta de un sensor óptico, un dispositivo de medición del espesor y un panel de recogida y análisis de datos equipado con una pantalla.

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

$$Y = 68{,}94293 - 0{,}80855 \times X_1 + 0{,}02912 \times X_2,$$

donde:

Y = porcentaje estimado de carne magra,

X_1 = espesor del tocino dorsal (incluida la piel) en milímetros, medido perpendicularmente a 7 centímetros de la línea media de la canal en el exterior y a 4 centímetros de la línea media de la canal en el interior, entre la penúltima y la antepenúltima costillas,

X_2 = espesor del músculo en milímetros, medido perpendicularmente a 7 centímetros de la línea media de la canal en el exterior y a 4 centímetros de la línea media de la canal en el interior, entre la penúltima y la antepenúltima costillas.

Esta fórmula será válida para canales de un peso comprendido entre 60 y 140 kg (peso en caliente).

PARTE IV

«Capteur Gras Maigre (CGM)»

1) Las disposiciones previstas en esta parte serán aplicables cuando se emplee el aparato «Capteur Gras Maigre (CGM)» para la clasificación de las canales de cerdo.

2) El aparato CGM (Fives Syleps) está equipado con una sonda de 8 milímetros que consta de un sensor óptico, un dispositivo de medición del espesor y un panel de recogida y análisis de datos. Los resultados de las mediciones se convertirán en estimaciones del contenido estimado de carne magra mediante un ordenador.

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

$$Y = 69{,}14504 - 0{,}77025 \times X_1 + 0{,}00922 \times X_2$$

donde:

Y = porcentaje estimado de carne magra,

X_1 = espesor del tocino dorsal (incluida la piel) en milímetros, medido perpendicularmente a 6 centímetros de la línea media de la canal en el exterior y a 2,5 centímetros de la línea media de la canal en el interior, entre la penúltima y la antepenúltima costillas,

X_2 = espesor del músculo en milímetros, medido perpendicularmente a 6 centímetros de la línea media de la canal en el exterior y a 2,5 centímetros de la línea media de la canal en el interior, entre la penúltima y la antepenúltima costillas.

Esta fórmula será válida para canales de un peso comprendido entre 60 y 140 kg (peso en caliente).