DECISIONE DI ESECUZIONE (UE) 2026/1799 DELLA COMMISSIONE

del 24 luglio 2026

che autorizza i metodi di classificazione delle carcasse di suino nei Paesi Bassi e abroga la decisione di esecuzione 2011/303/UE

[notificata con il numero C(2026) 5120]

(Il testo in lingua neerlandese 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, primo comma, lettere p) e t),

considerando quanto segue:

(1) L'articolo 10 del regolamento (UE) n. 1308/2013 stabilisce che le tabelle unionali di classificazione delle carcasse di suino si applicano conformemente all'allegato IV, parte B, di tale regolamento. Ai fini della classificazione delle carcasse di suino l'allegato IV, parte B, punto IV, paragrafo 1, di detto regolamento dispone che il tenore di carne magra è valutato con metodi di classificazione autorizzati dalla Commissione, che sono autorizzati unicamente i metodi di stima statisticamente provati, basati sulla misurazione fisica di una o più parti anatomiche della carcassa di suino e che tali metodi di classificazione sono subordinati alla condizione che non venga superato un determinato margine di errore statistico di stima. Tale margine è definito nell'allegato V, parte A, punto 1, secondo comma, del regolamento delegato (UE) 2017/1182 della Commissione ([2]).

(2) La decisione di esecuzione 2011/303/UE della Commissione ([3]) autorizzava l'impiego di tre metodi di classificazione delle carcasse di suino nei Paesi Bassi.

(3) I Paesi Bassi hanno chiesto alla Commissione di revocare l'autorizzazione dei metodi «Hennessy Grading Probe (HGP 7)» e «CSB Image-Meater (CSB)».

(4) I Paesi Bassi hanno chiesto alla Commissione di autorizzare i nuovi metodi seguenti: «AutoFom IV», «CSB Image-Meater 2.0» e «Fat-O-Meater II (FOM II)». A tal fine i Paesi Bassi hanno presentato una descrizione dettagliata delle prove di sezionamento, indicando, nel protocollo di cui all'articolo 11, paragrafo 3, del regolamento delegato (UE) 2017/1182, i principi su cui si basa il nuovo metodo, l'esito delle prove di sezionamento e le equazioni utilizzate per la stima della percentuale di carne magra.

(5) I Paesi Bassi hanno inoltre chiesto alla Commissione di autorizzare una formula aggiornata per il metodo «Capteur Gras Maigre (CGM)» già autorizzato dalla decisione di esecuzione 2011/303/UE per la classificazione delle carcasse di suino sul suo territorio.

(6) Dall'esame delle domande presentate risultano soddisfatte le condizioni e i requisiti minimi per l'autorizzazione dei nuovi metodi di classificazione e per l'aggiornamento delle equazioni per i metodi autorizzati di cui all'allegato V, parte A, del regolamento delegato (UE) 2017/1182 per tutte le domande. È pertanto opportuno autorizzare il nuovo metodo di classificazione e le nuove formule nei Paesi Bassi.

([1]) GU L 347 del 20.12.2013, pag. 671, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2013/1308/oj.

([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, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2017/1182/oj).

([3]) Decisione della Commissione, del 20 maggio 2011, relativa all'autorizzazione di metodi di classificazione delle carcasse di suino nei Paesi Bassi (GU L 136 del 24.5.2011, pag. 95, ELI: http://data.europa.eu/eli/dec_impl/2011/303/oj).

(7) Salvo esplicita autorizzazione con decisione di esecuzione della Commissione, non dovrebbero essere consentite modifiche dei metodi o degli apparecchi di classificazione.

(8) Per motivi di chiarezza e di certezza del diritto occorre abrogare la decisione di esecuzione 2011/303/UE.

(9) Per concedere agli operatori il tempo sufficiente per adeguarsi ai requisiti tecnici relativi all'introduzione di nuovi dispositivi e di nuove equazioni, è opportuno che la presente decisione si applichi a decorrere dal 1º gennaio 2027.

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

HA ADOTTATO LA PRESENTE DECISIONE:

Articolo 1

Per la valutazione delle carcasse di suino in relazione al tenore di carne magra a norma dell'allegato IV, parte B, punto IV, paragrafo 1, del regolamento (UE) n. 1308/2013, è autorizzato nei Paesi Bassi l'impiego dei metodi di classificazione seguenti:

a) l'apparecchio denominato «AutoFom IV» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte I dell'allegato;

b) l'apparecchio denominato «CSB Image-Meater 2.0» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte II dell'allegato;

c) l'apparecchio denominato «Fat-O-Meat'er II (FOM II)» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte III dell'allegato;

d) l'apparecchio denominato «Capteur Gras Maigre (CGM)» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte IV dell'allegato.

Articolo 2

Le modifiche dei metodi di classificazione o dei relativi apparecchi autorizzati di cui all'articolo 1 sono autorizzate con decisione di esecuzione della Commissione.

Articolo 3

La decisione di esecuzione 2011/303/UE è abrogata.

Articolo 4

Il Regno dei Paesi Bassi è destinatario della presente decisione.

Essa si applica a decorrere dal 1º gennaio 2027.

Fatto a Bruxelles, il 24 luglio 2026

Per la Commissione
Christophe HANSEN
Membro della Commissione

ALLEGATO

METODI DI CLASSIFICAZIONE DELLE CARCASSE DI SUINO NEI PAESI BASSI

PARTE I

AutoFOM IV

(1) Le disposizioni contenute nella presente parte si applicano quando la classificazione delle carcasse di suino è effettuata mediante l'apparecchio denominato «AutoFOM IV».

(2) L'apparecchio è costituito da 25 trasduttori a ultrasuoni a banda larga (Frontmatec A/S) con una distanza operativa di 16,5 mm fra i singoli trasduttori. I dati ultrasonici comprendono misurazioni dello spessore del grasso dorsale, dello spessore del muscolo e relativi parametri. I valori misurati sono convertiti in percentuale stimata di carne magra utilizzando un computer.

(3) Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato secondo la seguente formula:

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

in cui:

Y = percentuale stimata di carne magra della carcassa,

R2P4 = spessore in millimetri del grasso dorsale (esclusa la cotenna) nella posizione P2,

R2P10 = spessore minimo in millimetri del grasso dorsale (esclusa la cotenna) dell'intera carcassa (questo punto definisce la posizione MFT1),

R3P9 = spessore in millimetri del lombo nella posizione MFT1.

MFT si riferisce alla posizione dello spessore minimo del grasso (esclusa la cotenna). MFT1 si riferisce allo spessore minimo di grasso dell'intera carcassa e MFT2 si riferisce allo spessore minimo di grasso nel lombo più vicino all'estremità bassa della montatura. La posizione P2 si trova a 70 millimetri dalla colonna vertebrale nell'MFT2.

La formula è valida per le carcasse di peso compreso tra 60 e 140 kg (peso a caldo).

PARTE II

CSB Image-Meater 2.0

(1) Le disposizioni contenute nella presente parte si applicano quando la classificazione delle carcasse di suino è effettuata attraverso il metodo denominato «CSB Image-Meater 2.0».

(2) L'apparecchio CSB Image-Meater 2.0 (CSB-System SE) è costituito da una barra di guida dritta, una videocamera in bianco e nero ad angolo ridotto, 4 barre luminose a LED romboidali e un computer per l'analisi delle immagini. Le variabili dell'Image-Meater sono misurate tutte sulla linea media del prosciutto (intorno al *musculus gluteus medius*) I valori misurati sono convertiti in percentuale stimata di carne magra utilizzando un computer.

(3) Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato secondo la seguente formula:

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

in cui:

Y = percentuale stimata di carne magra della carcassa,

ZPF = spessore minimo in millimetri del grasso (compresa la cotenna) sul *musculus gluteus medium*,

ZPM = spessore del muscolo lombare in millimetri, misurato come distanza minima tra l'estremità anteriore (craniale) del *musculus gluteus medius* e il bordo superiore (dorsale) del rachide,

MF = spessore medio del grasso in millimetri sul *musculus gluteus medius*,

V4F = spessore medio del grasso in millimetri al di sopra della quarta vertebra.

La formula è valida per le carcasse di peso compreso tra 60 e 140 kg (peso a caldo).

PARTE III

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

(1) Le disposizioni contenute nella presente parte si applicano quando la classificazione delle carcasse di suino è effettuata mediante l'apparecchio denominato «Fat-O-Meat'er II (FOM II)».

(2) L'apparecchio FOM II (Frontmatec A/S) è costituito da un sensore ottico, un dispositivo di misurazione della profondità e una scheda di acquisizione e analisi dei dati con un display.

(3) Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato secondo la seguente formula:

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

in cui:

Y = percentuale stimata di carne magra della carcassa,

X_1 = spessore in millimetri del grasso dorsale (inclusa la cotenna), misurato in perpendicolare a 7 centimetri dalla linea media della carcassa all'esterno e a 4 centimetri dalla linea media della carcassa all'interno, tra la penultima e la terz'ultima costola,

X_2 = spessore in millimetri del muscolo misurato in perpendicolare a 7 centimetri dalla linea media della carcassa all'esterno e a 4 centimetri dalla linea media della carcassa all'interno, tra la penultima e la terz'ultima costola.

La formula è valida per le carcasse di peso compreso tra 60 e 140 kg (peso a caldo).

PARTE IV

Capteur Gras Maigre (CGM)

(1) Le disposizioni contenute nella presente parte si applicano quando la classificazione delle carcasse di suino è effettuata attraverso il metodo denominato «Capteur Gras Maigre (CGM)».

(2) L'apparecchio CGM (Fives Syleps) è dotato di una sonda da 8 millimetri costituita da un sensore ottico, un dispositivo di misurazione della profondità e una scheda di acquisizione e analisi dei dati. I valori di misurazione sono convertiti in tenore stimato di carne magra per mezzo di un computer.

(3) Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato secondo la seguente formula:

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

in cui:

Y = percentuale stimata di carne magra della carcassa,

X_1 = spessore in millimetri del grasso dorsale (inclusa la cotenna), misurato in perpendicolare a 6 centimetri dalla linea media della carcassa all'esterno e a 2,5 centimetri dalla linea media della carcassa all'interno, tra la terz'ultima e la quart'ultima costola,

X_2 = spessore in millimetri del muscolo misurato in perpendicolare a 6 centimetri dalla linea media della carcassa all'esterno e a 2,5 centimetri dalla linea media della carcassa all'interno, tra la terz'ultima e la quart'ultima costola.

La formula è valida per le carcasse di peso compreso tra 60 e 140 kg (peso a caldo).