Jornal Oficial
da União Europeia

PT
Série L

2026/1799

28.7.2026

DECISÃO DE EXECUÇÃO (UE) 2026/1799 DA COMISSÃO

de 24 de julho de 2026

relativa à autorização de métodos de classificação de carcaças de suíno nos Países Baixos e que revoga a Decisão 2011/303/UE

[notificada com o número C(2026) 5120]

(Apenas faz fé o texto em língua neerlandesa)

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, primeiro parágrafo, alíneas p) e t),

Considerando o seguinte:

(1) De acordo com o artigo 10.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, as grelhas da União para a classificação das carcaças de suíno devem aplicar-se em conformidade com a parte B do anexo IV do mesmo regulamento. Nos termos da parte B, secção IV, ponto 1, do anexo IV deste regulamento, no caso da classificação das 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, baseados na medição física de uma ou de várias partes anatómicas dessas carcaças, estando a autorização desses métodos de classificação sujeita a uma tolerância máxima de erro estatístico de cálculo. Esta tolerância está definida na parte A, ponto 1, segundo parágrafo, do anexo V do Regulamento Delegado (UE) 2017/1182 da Comissão ([2]).

(2) A Decisão de Execução 2011/303/UE da Comissão ([3]) autoriza a utilização de três métodos de classificação de carcaças de suíno nos Países Baixos.

(3) Os Países Baixos solicitaram à Comissão a retirada da autorização para os métodos «Hennessy Grading Probe (HGP 7)» e «CSB Image-Meater (CSB)».

(4) Os Países Baixos também solicitaram à Comissão a autorização dos seguintes novos métodos: «AutoFom IV», «CSB Image-Meater 2.0» e «Fat-O-Meater II (FOM II)». Para o efeito, os Países Baixos apresentaram, por meio do protocolo previsto no artigo 11.º, n.º 3, do Regulamento Delegado (UE) 2017/1182, uma descrição pormenorizada do ensaio de dissecação, indicando os princípios subjacentes ao novo método, os resultados do referido ensaio e as equações usadas para calcular a percentagem de carne magra.

(5) Os Países Baixos solicitaram ainda à Comissão que autorizasse uma fórmula atualizada para o método «Capteur Gras Maigre (CGM)» já autorizado pela Decisão de Execução 2011/303/UE para a classificação de carcaças de suíno no seu território.

(6) A análise dos pedidos mostrou estarem satisfeitas, para todos os pedidos, as condições e exigências mínimas para a autorização dos novos métodos de classificação e para a atualização das fórmulas dos métodos autorizados, conforme previsto na parte A do anexo V do Regulamento Delegado (UE) 2017/1182. Os novos métodos de classificação e as novas fórmulas em causa devem, portanto, ser autorizados nos Países Baixos.

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

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

([3]) Decisão de Execução 2011/303/UE da Comissão, de 20 de maio de 2011, que autoriza métodos de classificação de carcaças de suínos nos Países Baixos (JO L 136 de 24.5.2011, p. 95, ELI: http://data.europa.eu/eli/dec_impl/2011/303/oj).

(7) Salvo aprovação explícita por decisão de execução da Comissão, não são permitidas alterações dos aparelhos nem dos métodos de classificação.

(8) Por razões de clareza e segurança jurídica, a Decisão de Execução 2011/303/UE deve ser revogada.

(9) Decorrente da introdução dos novos dispositivos e das novas equações, e de modo a proporcionar aos operadores tempo suficiente para se adaptarem aos requisitos técnicos, a presente decisão deverá aplicar-se a partir de 1 de janeiro de 2027.

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

ADOTOU A PRESENTE DECISÃO:

Artigo 1.º

Em conformidade com a parte B, secção IV, ponto 1, do anexo IV do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, é autorizada a utilização, nos Países Baixos, dos seguintes métodos de classificação para a estimativa do teor de carne magra das carcaças de suíno:

a) o aparelho denominado «AutoFom IV» e respetivos métodos de estimativa, descritos na parte I do anexo;

b) o aparelho denominado «CSB-Image-Meater 2.0» e respetivos métodos de estimativa, descritos na parte II do anexo;

c) o aparelho denominado «Fat-O-Meat'er II (FOM II)» e respetivos métodos de cálculo, descritos na parte III do anexo;

d) o aparelho denominado «Capteur Gras Maigre (CGM)» e respetivos métodos de estimativa, descritos na parte IV do anexo.

Artigo 2.º

As alterações dos métodos de classificação ou dos aparelhos autorizados referidos no artigo 1.º devem ser aprovadas por decisão de execução da Comissão.

Artigo 3.º

É revogada a Decisão de Execução 2011/303/UE.

Artigo 4.º

O destinatário da presente decisão é o Reino dos Países Baixos.

A presente decisão é aplicável a partir de 1 de janeiro de 2027.

Feito em Bruxelas, em 24 de julho de 2026.

Pela Comissão
Christophe HANSEN
Membro da Comissão

ANEXO

MÉTODOS DE CLASSIFICAÇÃO DAS CARCAÇAS DE SUÍNO NOS PAÍSES BAIXOS

PARTE I

AutoFOM IV

1. As regras estabelecidas nesta parte aplicam-se quando a classificação das carcaças de suíno é efetuada por meio do aparelho denominado «AutoFOM IV».

2. O aparelho consiste em 25 transdutores ultrassónicos de banda larga (Frontmatec A/S), com uma distância operacional, entre transdutores, de 16,5 mm. Os dados ultrassónicos incluem medidas da espessura do toucinho dorsal, da espessura do músculo e parâmetros conexos. Os valores medidos são convertidos por computador em estimativas do teor de carne magra.

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

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

em que:

Y = percentagem estimada de carne magra,

R2P4 = espessura do toucinho dorsal (excluindo o courato), em milímetros, na posição P2,

R2P10 = espessura mínima do toucinho dorsal (excluindo o courato), em milímetros, em toda a carcaça (esta secção define a posição MFT1),

R3P9 = espessura do lombo em milímetros na posição MFT1.

MFT designa a posição da espessura mínima do toucinho (excluindo o courato). MFT1 designa a espessura mínima do toucinho em toda a carcaça e MFT2 designa a espessura mínima do toucinho no lombo mais próximo da parte inferior do dispositivo. A posição P2 situa-se a 70 milímetros da coluna vertebral, em MFT2.

A fórmula é válida para carcaças com peso compreendido entre 60 e 140 quilogramas (peso a quente).

PARTE II

CSB Image-Meater 2.0

1. As regras previstas na presente parte aplicam-se quando as carcaças de suínos são classificadas por meio do método denominado «CSB Image-Meater 2.0».

2. O aparelho CSB Image-Meater 2.0 (CSB-System SE) consiste numa barra orientadora retilínea, uma câmara de pequeno ângulo preto/branco, quatro barras luminosas LED em forma de losango e um computador para análise de imagens. As variáveis do Image-Meater são todas medidas sobre a linha mediana, na zona da perna (em redor do *musculus gluteus medius*). Os valores medidos são convertidos por computador em estimativas do teor de carne magra.

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

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

em que:

Y = percentagem estimada de carne magra,

ZPF = espessura mínima do toucinho (incluindo o courato) em milímetros, sobre o *musculus gluteus medius*,

ZPM = espessura do músculo lombar, em milímetros, medida como a distância mais curta entre a parte anterior (craniana) do *musculus gluteus medius* e o bordo superior (dorsal) do canal raquidiano,

MF = espessura média do toucinho em milímetros do *musculus gluteus medius*,

V4F = espessura média do toucinho (mm) acima da quarta vértebra.

A fórmula é válida para carcaças com peso compreendido entre 60 e 140 quilogramas (peso a quente).

PARTE III

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

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

2. O aparelho FOM II (Frontmatec A/S) consiste num elemento de sensor ótico, um dispositivo de medição da espessura e um painel de aquisição e análise de dados com um ecrã.

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

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

em que:

Y = percentagem estimada de carne magra,

X_1 = espessura do toucinho dorsal (incluindo o courato), em milímetros, medida perpendicularmente a 7 centímetros da linha mediana da carcaça, no exterior, e a 4 centímetros da linha mediana da carcaça, no interior, entre a segunda e a terceira últimas costelas,

X_2 = espessura do músculo, em milímetros, medida perpendicularmente a 7 centímetros da linha mediana da carcaça, no exterior, e a 4 centímetros da linha mediana da carcaça, no interior, entre a segunda e a terceira últimas costelas.

A fórmula é válida para carcaças com peso compreendido entre 60 e 140 quilogramas (peso a quente).

PARTE IV

«Capteur Gras Maigre (CGM)»

1. As regras previstas na presente parte aplicam-se quando as carcaças de suínos são classificadas por meio do método denominado «Capteur Gras Maigre (CGM)».

2. O aparelho CGM (Fives Syleps) está equipado com uma sonda de 8 milímetros que consiste num elemento de sensor ótico, um dispositivo de medição da espessura e um painel de aquisição e análise de dados. Os resultados das medições são convertidos no teor estimado de carne magra por um computador.

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

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

em que:

Y = percentagem estimada de carne magra,

X_1 = espessura do toucinho dorsal (incluindo o courato), em milímetros, medida perpendicularmente a 6 centímetros da linha mediana da carcaça, no exterior, e a 2,5 centímetros da linha mediana da carcaça, no interior, entre a terceira e a quarta últimas costelas,

X_2 = espessura do músculo, em milímetros, medida perpendicularmente a 6 centímetros da linha mediana da carcaça, no exterior, e a 2,5 centímetros da linha mediana da carcaça, no interior, entre a terceira e a quarta últimas costelas.

A fórmula é válida para carcaças com peso compreendido entre 60 e 140 quilogramas (peso a quente).