DECISIÓN DE LA COMISIÓN

de 19 de diciembre de 2008

relativa a la autorización de métodos de clasificación de canales de cerdo en Dinamarca

[notificada con el número C(2008) 8498]

(El texto en lengua danesa es el único auténtico)

(2009/12/CE)

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CEE) nº 3220/84 del Consejo, de 13 de noviembre de 1984, por el que se determina el modelo comunitario de clasificación de las canales de cerdo [1], y, en particular, su artículo 5, apartado 2,

Considerando lo siguiente:

(1) Según el artículo 2, apartado 3, del Reglamento (CEE) nº 3220/84, la clasificación de canales de cerdo debe efectuarse por medio de una evaluación de su contenido en carne magra mediante métodos de valoración estadísticamente probados, basados en la medida física de una o varias partes anatómicas de la canal de cerdo. La autorización de los métodos de clasificación se supedita a una tolerancia máxima de error estadístico de valoración. Esta tolerancia se define en el artículo 3, apartado 2, del Reglamento (CEE) nº 2967/85 de la Comisión, de 24 de octubre de 1985, por el que se establecen las modalidades de aplicación del modelo comunitario de clasificación de las canales de cerdo [2].

(2) La Decisión 92/469/CEE de la Comisión [3] autoriza cuatro métodos de clasificación de canales de cerdo en Dinamarca.

(3) Debido a las adaptaciones técnicas, Dinamarca ha solicitado a la Comisión que autorice la actualización de los cuatro métodos autorizados y la utilización de dos métodos actualizados (Autofom DK y FOM II), y ha presentado los resultados de sus ensayos de disección en la segunda parte del protocolo al que se hace referencia en el artículo 3, apartado 3, del Reglamento (CEE) nº 2967/85.

(4) Del examen de esta petición se desprende que se cumplen las condiciones para la autorización de estos métodos de clasificación.

(5) No puede autorizarse ninguna modificación de los aparatos o de los métodos de clasificación, salvo mediante una nueva decisión de la Comisión adoptada a la luz de la experiencia adquirida. En tal caso, la presente autorización puede ser revocada.

(6) En aras de la claridad, debe derogarse la Decisión 92/469/CEE y sustituirse por una nueva decisión.

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

HA ADOPTADO LA PRESENTE DECISIÓN:

Artículo 1

Se autoriza la utilización, en Dinamarca, de los siguientes métodos para la clasificación de las canales de cerdo de conformidad con el Reglamento (CEE) nº 3220/84:

a) el aparato denominado «Klassificeringscenter» (KC) y los métodos de valoración correspondientes, que se describen en la parte 1 del anexo,

b) el aparato denominado «Fat-O-Meater/Manuel Klassificering (FOM/MK)» y los métodos de valoración correspondientes, que se describen en la parte 2 del anexo,

c) el aparato denominado «Uni-Fat-O-Meater (Unifom)» y los métodos de valoración correspondientes, que se describen en la parte 3 del anexo,

d) el aparato denominado «Fully automatic ultrasonic equipment (AutoFOM 1)» y los métodos de valoración correspondientes, que se describen en la parte 4 del anexo,

e) el aparato denominado «Updated fully automatic ultrasonic equipment (AutoFOM DK)» y los métodos de valoración correspondientes, que se describen en la parte 5 del anexo,

f) el aparato denominado «Fat-O-Meater II (FOM II)» y los métodos de valoración correspondientes, que se describen en la parte 6 del anexo.

[1] DO L 301 de 20.11.1984, p. 1.
[2] DO L 285 de 25.10.1985, p. 39.
[3] DO L 265 de 11.9.1992, p. 39.

Artículo 2

No se autorizará ninguna modificación de los aparatos ni de los métodos de valoración.

Artículo 3

Queda derogada la Decisión 92/469/CEE.

Artículo 4

El destinatario de la presente Decisión será el Reino de Dinamarca.

Hecho en Bruselas, el 19 de diciembre de 2008.

Por la Comisión
Mariann FISCHER BOEL
Miembro de la Comisión

ANEXO

MÉTODOS DE CLASIFICACIÓN DE LAS CANALES DE CERDO EN DINAMARCA

Parte 1

KLASSIFICERINGSCENTER (KC)

1. La clasificación de las canales de cerdo se realizará por medio del aparato denominado «Klassificeringscenter (KC)».

2. El aparato estará equipado con 9 sondas de 6 milímetros de diámetro, incluyendo cada una un fotodiodo (Siemens del tipo SFH 950 LD242 II o similar) y un fotodetector (Siemens del tipo SFH 960 — PB 103 o similar) con un alcance comprendido entre 1 y 180 milímetros. Una unidad central convertirá los resultados de la medición en una estimación del contenido en carne magra.

3. El contenido en carne magra de la canal se calculará sobre la base de 10 mediciones tomadas entre los 7 puntos de medición, tal como se indican en el punto 4, y de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$\hat{Y} = 70{,}5489 - 0{,}1572\ x_1 - 0{,}1698\ x_2 - 0{,}1537\ x_3 - 0{,}1803\ x_4 - 0{,}2115\ x_5 - 0{,}1669\ x_6 - 0{,}1269\ x_7 + 0{,}04278\ x_8 + 0{,}0234\ x_9 + 0{,}0371\ x_{10}$$

siendo:

$\hat{Y}$ = porcentaje estimado de carne magra de la canal.

4. Los puntos de medición son:

x_1 = espesor del tocino (incluida la corteza) en milímetros, medido en el centro de la tercera vértebra cervical, a 10,5 cm de la línea media de la canal.

x_2 = espesor del tocino (incluida la corteza) en milímetros, medido en el centro de la cuarta vértebra cervical, a 7 cm de la línea media de la canal.

x_3 = espesor del tocino (incluida la corteza) en milímetros, medido entre la cuarta y la quinta últimas vértebras torácicas, a 3 cm de la línea media de la canal.

x_4 = espesor del tocino (incluida la corteza) en milímetros, medido entre la segunda y la tercera últimas vértebras torácicas, a 7 cm de la línea media de la canal.

x_5 = espesor del tocino (incluida la corteza) en milímetros, medido entre la primera vértebra lumbar y la última vértebra torácica, a 6 cm de la línea media de la canal.

x_6 = espesor del tocino (incluida la corteza) en milímetros, medido 4 cm por delante de la arista anterior del hueso púbico, a 7 cm de la línea media de la canal.

x_7 = espesor del tocino (incluida la corteza) en milímetros, medido en la arista anterior del hueso púbico, a 11 cm de la línea media de la canal.

x_8 = espesor del músculo en milímetros, medido entre la cuarta y la quinta últimas vértebras torácicas, a 3 cm de la línea media de la canal.

x_9 = espesor del músculo en milímetros, medido entre la segunda y la tercera últimas vértebras torácicas, a 7 cm de la línea media de la canal.

x_{10} = espesor del músculo en milímetros, medido entre la primera vértebra lumbar y la última vértebra torácica, a 6 cm de la línea media de la canal.

Esta fórmula será válida para canales de un peso comprendido entre 50 y 110 kg.

Parte 2

FAT-O-MEATER/MANUEL KLASSIFICERING (FOM/MK)

1. La clasificación de las canales de cerdo se realizará por medio del aparato denominado «Fat-O-Meater/Manuel Klassificering (FOM/MK)».

2. El aparato es del tipo Fat-O-Meater y está equipado con una sonda de 6 milímetros de diámetro, que contiene un fotodetector (Siemens del tipo SFH 960 — BP 103 o similar) con un alcance comprendido entre 1 y 94 milímetros.

3. Una unidad central convertirá los resultados de la medición en una estimación del contenido en carne magra.

   El contenido en carne magra de la canal se calculará aplicando la fórmula siguiente:

$$\hat{Y} = 68{,}1746 - 0{,}3220\ x_1 - 0{,}5326\ x_2 + 0{,}0836\ x_3$$

   siendo:

   $\hat{Y}$ = porcentaje estimado de carne magra de la canal.

4. Los puntos de medición son:

   x_1 = espesor del tocino (incluida la corteza) en milímetros, medido a 8 cm de la línea media de la canal entre la tercera y la cuarta últimas vértebras lumbares.

   x_2 = espesor del tocino (incluida la corteza) en milímetros, medido a 6 cm de la línea media de la canal entre la tercera y la cuarta últimas costillas.

   x_3 = espesor del músculo en milímetros, medido al mismo tiempo y en el mismo lugar que x_2.

   Esta fórmula será válida para canales de un peso comprendido entre 50 y 110 kg.

Parte 3

UNI-FAT-O-MEATER (UNIFOM)

1. La clasificación de las canales de cerdo se realizará por medio del aparato denominado «Uni-Fat-O-Meater» (Unifom).

2. El aparato es el mismo que se describe en la parte 2, punto 2. Sin embargo, Unifom se diferencia de MK en el ordenador y en los programas informáticos utilizados en la interpretación del perfil de reflexión de la sonda óptica.

3. El contenido en carne magra de la canal se calculará aplicando la fórmula siguiente:

$$\hat{Y} = 66{,}7393 - 0{,}2655\ x_1 - 0{,}5432\ x_2 + 0{,}0838\ x_3$$

   siendo:

   $\hat{Y}$ = porcentaje estimado de carne magra de la canal.

4. Los puntos de medición son:

   x_1 = espesor del tocino (incluida la corteza) en milímetros, medido a 8 cm de la línea media de la canal entre la tercera y la cuarta últimas vértebras lumbares.

   x_2 = espesor del tocino (incluida la corteza) en milímetros, medido a 6 cm de la línea media de la canal entre la tercera y la cuarta últimas costillas.

   x_3 = espesor del músculo en milímetros, medido al mismo tiempo y en el mismo lugar que x_2.

   Esta fórmula será válida para canales de un peso comprendido entre 50 y 110 kg.

Parte 4

FULLY AUTOMATIC ULTRASONIC EQUIPMENT (AutoFOM 1)

1. La clasificación de las canales de cerdo se realizará por medio del aparato denominado «Fully automatic ultrasonic equipment (AutoFOM 1)».

2. El aparato estará equipado con dieciséis transductores ultrasónicos que funcionen a 2 MHz (Krautkrämer, SFK 2 NP o similar) con una distancia de 25 mm entre cada transductor.

   Una unidad central de procesamiento de datos traducirá los resultados de las mediciones en contenido estimado de carne magra.

3. El contenido de carne magra de la canal se calculará a partir de 127 puntos de medición individuales según la fórmula siguiente:

$$\hat{Y} = c + c_0 \times IP000 + c_1 \times IP001 + ... + c_{126} \times IP126$$

   siendo:

   $\hat{Y}$ = porcentaje estimado de carne magra de la canal. Las constantes c y c_0 a c_{126} figuran en la parte II del protocolo danés, presentado a la Comisión en virtud de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 3, del Reglamento (CEE) nº 2967/85 de la Comisión.

4. La descripción de los puntos de medición y la descripción del método estadístico figuran en la parte II del protocolo danés, presentado a la Comisión en virtud de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 3, del Reglamento (CEE) nº 2967/85 de la Comisión.

   Esta fórmula será válida para canales de un peso comprendido entre 50 y 110 kg.

Parte 5

UPDATED FULLY AUTOMATIC ULTRASONIC EQUIPMENT (AutoFOM DK)

1. La clasificación de las canales de cerdo se realizará por medio del aparato denominado «Updated fully automatic ultrasonic equipment (AutoFOM DK)».

2. El aparato es mecánicamente compatible con el AutoFOM 1 en lo que atañe al propio dispositivo de escaneado. Del mismo modo, el principio de medición en si mismo no varía. AutoFOM DK se diferencia de AutoFOM 1 en un dispositivo que garantiza que la canal atraviese la unidad de medición en una posición recta, y que junto con un sensor láser que detecta la canal, proporciona medidas simétricas, con más poder de cómputo y un nuevo paquete de programas informáticos que facilitan la oportunidad de aumentar la velocidad y resolución de proyección de la imagen.

3. El contenido en carne magra de la canal se calculará aplicando la fórmula siguiente:

$$\hat{Y} = 63{,}4322 - 0{,}1429\ x_1 - 0{,}0438\ x_2 - 0{,}0715\ x_3 + 0{,}9420\ x_4 + 0{,}0911\ x_5$$

   siendo:

   $\hat{Y}$ = porcentaje estimado de carne magra de la canal.

4. La descripción de los puntos de medición y la descripción del método estadístico figuran en la parte II del protocolo danés, presentado a la Comisión en virtud de lo dispuesto en el artículo 3, apartado 3, del Reglamento (CEE) nº 2967/85 de la Comisión.

   Esta fórmula será válida para canales de un peso comprendido entre 50 y 110 kg.

Parte 6

FAT-O-MEATER II (FOM II)

1. La clasificación de las canales de cerdo se realizará por medio del aparato denominado «Fat-O-Meater II (FOM II)».

2. El aparato es una nueva versión del sistema de medición FAT-O-Meater. El principio de medición básico, descrito en el punto 2 de las partes 2 y 3, no varía, pero todos los programas informáticos, el equipo y la concepción mecánica se han rediseñado. La pistola FOM II consta de una sonda óptica con un cuchillo, un dispositivo de medición de la profundidad y un panel de recogida y análisis de datos. La recogida y análisis de datos jurídicamente pertinentes están recogidos en la pistola FOM II.

3. El contenido en carne magra de la canal se calculará aplicando la fórmula siguiente:

$$\hat{Y} = 66{,}5015 - 0{,}3568\ x_1 - 0{,}4704\ x_2 + 0{,}0947\ x_3$$

siendo:

$\hat{Y}$ = porcentaje estimado de carne magra de la canal.

4. Los puntos de medición son:

x_1 = espesor del tocino (incluida la corteza) en milímetros, medido a 8 cm de la línea media de la canal entre la tercera y la cuarta últimas vértebras lumbares.

x_2 = espesor del tocino (incluida la corteza) en milímetros, medido a 6 cm de la línea media de la canal entre la tercera y la cuarta últimas costillas.

x_3 = el espesor del músculo en milímetros, medido al mismo tiempo y en el mismo lugar que x_2.

Esta fórmula será válida para canales de un peso comprendido entre 50 y 110 kg.