DECISIÓN DE EJECUCIÓN DE LA COMISIÓN

de 17 de julio de 2014

por la que se autorizan métodos de clasificación de las canales de cerdo en Suecia y se deroga la Decisión 97/370/CE

[notificada con el número C(2014) 4946]

(El texto en lengua sueca es el único auténtico)

(2014/476/UE)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) nº 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) nº 922/72, (CEE) nº 234/79, (CE) nº 1037/2001 y (CE) nº 1234/2007 del Consejo ([1]), y, en particular, su artículo 20, letra p),

Considerando lo siguiente:

(1) En el anexo IV, sección B, parte IV, punto 1, del Reglamento (UE) nº 1308/2013 se establece que, para la clasificación de las canales de cerdo, el contenido de carne magra debe evaluarse mediante métodos de clasificación autorizados por la Comisión y que únicamente podrán autorizarse métodos de valoración estadísticamente probados que se basen en la medida física de una o varias partes anatómicas de la canal de cerdo. La autorización de los métodos de clasificación ha de estar supeditada al cumplimiento de una tolerancia máxima de error estadístico de valoración. Dicha tolerancia se establece en el artículo 23, apartado 3, del Reglamento (CE) nº 1249/2008 de la Comisión ([2]).

(2) Mediante la Decisión 97/370/CE de la Comisión ([3]), se autorizó el uso de tres métodos de clasificación de las canales de cerdo en Suecia.

(3) Dado que los métodos de clasificación autorizados requieren una adaptación técnica, Suecia ha solicitado a la Comisión que autorice la sustitución de las fórmulas utilizadas en los métodos *Intra-scope (Optical Probe)*, *Hennessy Grading Probe (HGP II)* y *AutoFom*, así como que autorice dos nuevos métodos de clasificación de las canales de cerdo en su territorio: *Fat-O-Meat'er II (FOM II)* y *Hennessy Grading Probe 7 (HGP 7)*. Suecia ha presentado una descripción detallada de la prueba de disección, indicando los principios en los que se basan las nuevas fórmulas, los resultados de su prueba de disección y las ecuaciones utilizadas para valorar el porcentaje de carne magra en el protocolo previsto en el artículo 23, apartado 4, del Reglamento (CE) nº 1249/2008.

(4) El examen de esa solicitud pone de manifiesto que se cumplen las condiciones para autorizar esos nuevos métodos y fórmulas. Por consiguiente, tales métodos y fórmulas deben ser autorizados en Suecia.

(5) No deben autorizarse modificaciones de los aparatos ni de los métodos de clasificación, a menos que las autorice explícitamente la Comisión mediante una Decisión de Ejecución.

(6) En aras de la claridad y de la seguridad jurídica, debe adoptarse una nueva Decisión. Procede, por tanto, derogar la Decisión 97/370/CE.

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

([1]) DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

([2]) Reglamento (CE) nº 1249/2008 de la Comisión, de 10 de diciembre de 2008, por el que se establecen disposiciones de aplicación relativas a los modelos comunitarios de clasificación de las canales de vacuno, porcino y ovino y a la comunicación de sus precios (DO L 337 de 16.12.2008, p. 3).

([3]) Decisión 97/370/CE de la Comisión, de 30 de mayo de 1997, relativa a la autorización de un método de clasificación de las canales de cerdo en Suecia (DO L 157 de 14.6.1997, p. 19).

HA ADOPTADO LA PRESENTE DECISIÓN:

Artículo 1

Se autorizan los siguientes métodos de clasificación de las canales de cerdo en Suecia de conformidad con el anexo IV, sección B, parte IV, apartado 1, del Reglamento (UE) nº 1308/2013:

a) el aparato denominado «*Intra-scope (Optical Probe)*» y los métodos de valoración correspondientes, descritos en la parte I del anexo;

b) el aparato denominado «*Hennessy Grading Probe 2 (HGP 2)*» y los métodos de valoración correspondientes, descritos en la parte II del anexo;

c) el aparato denominado «*AutoFom III*» y los métodos de valoración correspondientes, descritos en la parte III del anexo;

d) el aparato denominado «*Fat-O-Meat'er II (FOM II)*» y los métodos de valoración correspondientes, descritos en la parte IV del anexo;

e) el aparato denominado «*Hennessy Grading Probe 7 (HGP 7)*» y los métodos de valoración correspondientes, descritos en la parte V del anexo.

Artículo 2

No se permitirá ninguna modificación de los aparatos ni de los métodos de clasificación autorizados, a menos que dichas modificaciones sean autorizadas explícitamente por una Decisión de Ejecución de la Comisión.

Artículo 3

Queda derogada la Decisión 97/370/CE.

Artículo 4

La presente Decisión será aplicable a partir del 1 de julio de 2014.

Artículo 5

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

Hecho en Bruselas, el 17 de julio de 2014.

Por la Comisión
Dacian CIOLOȘ
Miembro de la Comisión

ANEXO

MÉTODOS DE CLASIFICACIÓN DE LAS CANALES DE PORCINO EN SUECIA

PARTE I

Intrascope (Optical Probe)

1. Las normas previstas en esta parte serán aplicables cuando se utilice el aparato denominado «*Intrascope (Optical Probe)*» para la clasificación de las canales de cerdo.

2. El aparato estará equipado con una sonda hexagonal de una anchura máxima de 12 milímetros (y de 19 milímetros en la lámina situada en el extremo de dicha sonda) con un visor, una fuente de luz y un cilindro deslizante.

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

$$Y = 68{,}1839 - 0{,}55266 \times SP_F1$$

donde:

SP_F1: espesor del tocino dorsal (incluida la corteza) en milímetros, medido en un punto situado a 8 centímetros de la línea media de la canal, inmediatamente detrás de la última costilla.

4. La fórmula será válida para las canales de un peso comprendido entre 50 y 120 kilogramos.

PARTE II

Hennessy Grading Probe 2 (HGP 2)

1. Las normas previstas en esta parte serán aplicables cuando se utilice el aparato denominado «*Hennessy Grading Probe 2 (HGP 2)*» para la clasificación de las canales de cerdo.

2. La espectroscopia de reflectancia de la sonda Hennessy registra perfiles de las mediciones generados por el registro, en fracciones de milímetros, de distancias de penetración y señales luminosas retrodispersadas.

3. Se seleccionan anchuras de banda óptica específicas para obtener información óptima entre los diversos tejidos de la especie y dentro de ellos con el fin de proceder a un análisis objetivo.

4. El aparato *Hennessy Grading Probe* estará equipado con una sonda de un diámetro de 5,95 milímetros con una cuchilla posterior de 6,3 milímetros provista de un fotodiodo (Siemens LED del tipo LYU 260-EO y fotodetector del tipo 58 MR) y con una distancia operativa de entre 0 y 120 milímetros.

5. Los resultados de las mediciones se transformarán en contenido estimado de carne magra a través del propio HGP2 y de un ordenador conectado a él.

6. El contenido de carne magra de la canal se calculará según la fórmula siguiente:

$$Y = 68{,}9849 - 0{,}61123 \times GP2_F1 - 0{,}28522 \times GP2_F2 + 0{,}0242 \times GP2_M$$

donde:

GP2_F1: espesor del tocino dorsal (incluida la corteza) en milímetros, medido en un punto situado a 8 centímetros de la línea media de la canal, inmediatamente detrás de la última costilla.

GP2_F2: espesor del tocino dorsal (incluida la corteza) en milímetros, medido en un punto situado a 6 centímetros de la línea media de la canal y a 12 centímetros en dirección de la cabeza en relación con F1.

GP 2_M: espesor muscular en milímetros, medido al mismo tiempo y en el mismo lugar que F2.

7. La fórmula será válida para las canales de un peso comprendido entre 50 y 120 kilogramos.

PARTE III

Autofom III

1. Las normas previstas en esta parte serán aplicables cuando se utilice el aparato denominado «*AutoFom III*» para la clasificación de las canales de cerdo.

2. El aparato se basa en una tecnología de ultrasonidos y ofrece una imagen escaneada digitalizada en 3D de la canal. La imagen es generada por ultrasonidos mediante 16 transductores insertados en un arco de acero inoxidable.

3. El contenido de carne magra de una canal de porcino con arreglo al método de referencia de la Unión se estima mediante una fórmula basada en las variables obtenidas por ordenador que se extraen de una imagen realizada por ultrasonidos. Del análisis de la imagen se obtienen más de 50 variables por ordenador. El análisis estadístico reduce la información a dos componentes, cada uno de los cuales es una combinación lineal de las mismas seis variables obtenidas por ordenador. La fórmula final se expresa mediante variables por ordenador:

$$Y = 55{,}2971 - 0{,}27747 \times R2P4 - 0{,}24594 \times R2P11 + 4{,}59557 \times R2P12 - 0{,}22981 \times R2P15 + 0{,}11882 \times R3P5 - 0{,}11719 \times R4P3$$

donde:

R2P4: *p. 2_selected_fat_mm*. Medición del tocino P2 en la posición elegida, en milímetros.

R2P11: *minpair_value*. Se aplica al vector de sección transversal una máscara filtrante que selecciona dos regiones entre las que haya una separación de 14 centímetros. Se obtiene así el valor mínimo del resultado del filtro del vector.

R2P12: *P2_skew*. Relación entre el P2 seleccionado y el P2 no seleccionado. El punto real utilizado se halla un poco más cerca del centro para que así el valor presente mayor tolerancia a las canales muy inclinadas. El valor es siempre igual o superior a 1,0.

R2P15: *minpair_value v2*. Segunda versión del *minpair_value*.

Interfaz carne/costillas

R3P5: *max_meat_mm*. Espesor máximo de carne. Posición máxima de las costillas menos posición mínima del tocino, en milímetros.

Interfaz entre capas de tocino 1

La capa de tocino 1 se mide en el jamón y en las costillas quinta y sexta. Estos puntos se denominan puntos B.

R4P3: *fat1_p2_selected*. Mediciones de tocino 1 en el punto P2 seleccionado.

4. La fórmula será válida para las canales de un peso comprendido entre 50 y 120 kilogramos.

PARTE IV

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

1. Las normas 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 es una nueva versión del sistema de medición *Fat-O-Meat'er*. El *FOM II* consta de una sonda óptica con cuchilla, un dispositivo de medición del espesor con un alcance operativo de entre 0 y 125 milímetros y un panel de recogida y análisis de datos — Carometec Touch Panel i15 computer (Ingress Protection IP69K). El propio aparato convierte los resultados de las mediciones en contenido estimado de carne magra.

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

$$Y = 68{,}5549 - 0{,}5485 \times FOM_F1 - 0{,}26491 \times FOM_F2 + 0{,}0153 \times FOM_M$$

donde:

FOM_F1: espesor del tocino dorsal en milímetros, medido entre la tercera y la cuarta últimas vértebras lumbares, a 8 centímetros de la línea media de la canal.

FOM_F2: espesor del tocino dorsal en milímetros, medido entre la tercera y la cuarta últimas vértebras lumbares, a 6 centímetros de la línea media de la canal.

FOM_M: espesor del músculo en milímetros, medido al mismo tiempo y en el mismo lugar que F2.

4. La fórmula será válida para las canales de un peso comprendido entre 50 y 120 kilogramos.

PARTE V

Hennessy Grading Probe 7 (HGP 7)

1. Las normas previstas en esta parte serán aplicables cuando se utilice el aparato denominado «*Hennessy Grading Probe 7 (HGP 7)*» para la clasificación de las canales de cerdo.

2. La espectroscopia de reflectancia de la sonda Hennessy registra perfiles de las mediciones generados por el registro, en fracciones de milímetros, de distancias de penetración y señales luminosas retrodispersadas.

3. Se seleccionan anchuras de banda óptica específicas para obtener información óptima entre los diversos tejidos de la especie y dentro de ellos con el fin de proceder a un análisis objetivo.

4. El aparato *Hennessy Grading Probe* estará equipado con una sonda de un diámetro de 5,95 milímetros con una cuchilla posterior de 6,3 milímetros provista de un fotodiodo (Siemens LED del tipo LYU 260-EO y fotodetector del tipo 58 MR) y con una distancia operativa de entre 0 y 120 milímetros.

5. Los resultados de las mediciones se transformarán en contenido estimado de carne magra a través del propio HGP7 y de un ordenador conectado a él.

6. La valoración de la curva de medición difiere ligeramente entre HGP 2 y HGP 7.

7. El contenido de carne magra de la canal se calculará según la fórmula siguiente:

$$Y = 69{,}199 - 0{,}70871 \times GP7_F1 - 0{,}20261 \times GP7_F2 + 0{,}0272 \times GP7_M$$

donde:

GP7_F1: espesor del tocino dorsal (incluida la corteza) en milímetros, medido en un punto situado a 8 centímetros de la línea media de la canal, inmediatamente detrás de la última costilla.

GP7_F2: espesor del tocino dorsal (incluida la corteza) en milímetros, medido en un punto situado a 6 centímetros de la línea media de la canal y a 12 centímetros en dirección de la cabeza en relación con F1.

GP7_M: espesor muscular en milímetros, medido al mismo tiempo y en el mismo lugar que F2.

8. La fórmula será válida para las canales de un peso comprendido entre 50 y 120 kilogramos.