DECISIÓN DE EJECUCIÓN (UE) 2025/241 DE LA COMISIÓN

de 7 de febrero de 2025

relativa a la autorización de métodos de clasificación de las canales de cerdo en Chequia y por la que se deroga la Decisión 2005/1/CE

[notificada con el número C(2025) 745]

(El texto en lengua checa 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 valorarse 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. Dicha tolerancia ha sido fijada 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 2005/1/CE de la Comisión ([3]), se autorizó el uso de seis métodos de clasificación de las canales de cerdo en Chequia.

(3) Chequia ha solicitado a la Comisión que autorice el siguiente nuevo método: «Fat-O-Meater II (FOM II)». A este efecto, Chequia ha 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.

(4) Chequia también ha solicitado a la Comisión que autorice una fórmula actualizada para tres métodos («Zwei-Punkte-Messverfahren», «Ultra-sound IS-D-05» y «Needle IS-D-15») previamente autorizados mediante la Decisión de Ejecución 2005/1/CE para la clasificación de las canales de cerdo en su territorio.

(5) El examen de dichas solicitudes ha puesto de manifiesto que se cumplen las condiciones y los requisitos mínimos para autorizar el nuevo método de clasificación y la actualización de 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 Chequia.

(6) Chequia ha solicitado a la Comisión que le autorice a permitir una presentación de las canales de cerdo diferente de la presentación tipo definida en el punto B.III del anexo IV del Reglamento (UE) n.º 1308/2013.

([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 2005/1/CE de la Comisión, de 27 de diciembre de 2004, por la que se autorizan varios métodos de clasificación de canales de cerdo en la República Checa (DO L 1 de 4.1.2005, p. 8, ELI: http://data.europa.eu/eli/dec/2005/1(1)/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 2005/1/CE.

(9) 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 Chequia, 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 método de clasificación «Zwei-Punkte-Messverfahren» y los métodos de valoración correspondientes, descritos en la parte I del anexo;

b) el aparato denominado «Fat-O-Meater (FOM)» y los métodos de valoración correspondientes, descritos en la parte II del anexo;

c) el aparato denominado «Hennessy Grading Probe (HGP 4)» y los métodos de valoración correspondientes, descritos en la parte III del anexo;

d) el aparato denominado «Ultra FOM 300» y los métodos de valoración correspondientes, descritos en la parte IV del anexo;

e) el aparato denominado «Ultra-sound IS-D-05» y los métodos de valoración correspondientes, descritos en la parte V del anexo;

f) el aparato denominado «Needle IS-D-15» y los métodos de valoración correspondientes, descritos en la parte VI del anexo;

g) el aparato denominado «Fat-O-Meater II (FOM II)» y los métodos de valoración correspondientes, descritos en la parte VII del anexo.

El método de clasificación «Zwei-Punkte-Messverfahren» podrá aplicarse únicamente en los mataderos cuya capacidad de sacrificio semanal no supere los 200 cerdos de media anual.

Artículo 2

No obstante la presentación tipo definida en el punto B.III del anexo IV del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, las canales de cerdo en Chequia podrán ser presentadas:

a) sin orejas, que se habrán retirado antes de pesar y clasificar la canal; en el supuesto de dicha presentación, el peso registrado de la canal en caliente se ajustará de acuerdo con la fórmula siguiente:

peso de la canal en caliente = peso de la canal en caliente sin orejas + 0,274 kg;

b) sin haber retirado la manteca antes de pesar y clasificar la canal; en el supuesto de dicha presentación, el peso registrado de la canal en caliente se ajustará de acuerdo con la fórmula siguiente:

peso de la canal en caliente = 1,65651 + 0,96139 × peso de la canal en caliente con la manteca;

c) sin haber retirado la manteca y sin orejas, que se habrán retirado antes de pesar y clasificar la canal; en el supuesto de dicha presentación, el peso registrado de la canal en caliente se ajustará de acuerdo con la fórmula siguiente:

peso de la canal en caliente = 1,65651 + 0,96139 × (peso de la canal en caliente con la manteca y sin orejas + 0,274 kg).

Artículo 3

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 4

Queda derogada la Decisión 2005/1/CE.

Artículo 5

La destinataria de la presente Decisión es la República Checa.

Hecho en Bruselas, el 7 de febrero de 2025.

Por la Comisión
Christophe HANSEN
Miembro de la Comisión

ANEXO

MÉTODOS DE CLASIFICACIÓN DE LAS CANALES DE CERDO EN CHEQUIA

PARTE I

Zwei-Punkte-Messverfahren (ZP)

1) Las disposiciones previstas en esta parte serán aplicables cuando se emplee el método denominado «Zwei-Punkte-Messverfahren (ZP)» para la clasificación de las canales de cerdo.

2) Para aplicar este método podrá utilizarse una regleta cuya gradación se determina mediante una ecuación de predicción. El método se basa en la medición manual de la línea media de la canal.

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

$$Y = 61{,}84184 - 0{,}46816 \times BF + 0{,}07998 \times MD$$

donde:

Y = porcentaje estimado de carne magra,

BF = espesor mínimo, en milímetros, de la grasa visible (incluida la piel) que cubre el músculo glúteo medio en la línea media de la canal,

MD = espesor del músculo 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.

Esta fórmula será válida para canales de un peso comprendido entre 60 y 120 kg.

PARTE II

Fat-O-Meater (FOM)

1) Las disposiciones previstas en esta parte serán aplicables cuando se emplee el método denominado «Fat-O-Meater (FOM)» para la clasificación de las canales de cerdo.

2) El aparato irá equipado con una sonda de un diámetro de 6 mm provista de un fotodiodo del tipo Siemens SFH 950/960 y cuyo alcance operativo será de entre 3 y 103 mm. Un ordenador traducirá los resultados de las mediciones a contenido estimado de carne magra.

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

$$Y = 70{,}28164 - 0{,}75376 \times S + 0{,}00270 \times M$$

donde:

Y = porcentaje estimado de carne magra,

S = espesor de la grasa dorsal (incluida la piel) en milímetros, medido a 6,5 centímetros de la línea media de la canal, entre la penúltima y antepenúltima costillas,

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

Esta fórmula será válida para canales de un peso comprendido entre 60 y 120 kg.

PARTE III

Hennessy Grading Probe (HGP 4)

1) Las disposiciones previstas en esta parte serán aplicables cuando se emplee el método denominado «Hennessy Grading Probe (HGP 4)» para la clasificación de las canales de cerdo.

2) El aparato irá equipado con una sonda de un diámetro de 5,95 mm (y de 6,3 mm en la lámina situada en el extremo de dicha sonda) provista de un fotodiodo (LED Siemens del tipo LYU 260-EO) y un fotodetector del tipo 58 MR, y cuyo alcance operativo será de entre 0 y 120 mm. El propio HGP 4, o un ordenador conectado a este, traducirá los resultados de las mediciones a contenido estimado de carne magra.

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

$$Y = 69{,}11354 - 0{,}67804 \times S + 0{,}00432 \times M$$

donde:

Y = porcentaje estimado de carne magra,

S = espesor de la grasa dorsal (incluida la piel) en milímetros, medido a 7 centímetros de la línea media de la canal, entre las costillas tercera y cuarta contadas a partir de la última costilla,

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

Esta fórmula será válida para canales de un peso comprendido entre 60 y 120 kg.

PARTE IV

Ultra FOM 300

1) Las disposiciones previstas en esta parte serán aplicables cuando se emplee el método denominado «Ultra FOM 300» para la clasificación de las canales de cerdo.

2) El aparato irá equipado con una sonda ultrasónica a 3,5 MHz. La señal ultrasónica será digitalizada, almacenada y procesada por un microprocesador. El propio Ultra-FOM traducirá los resultados de la medición a contenido estimado de carne magra.

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

$$Y = 66{,}78382 - 0{,}80922 \times S + 0{,}04746 \times M$$

donde:

Y = porcentaje estimado de carne magra,

S = espesor de la grasa dorsal (incluida la piel) en milímetros, medido a 7 centímetros de la línea media de la canal, entre la penúltima y antepenúltima costillas (medida denominada «P2»),

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

Esta fórmula será válida para canales de un peso comprendido entre 60 y 120 kg.

PARTE V

Ultra-sound IS-D-05

1) Las disposiciones previstas en esta parte serán aplicables cuando se emplee el aparato denominado «Ultra-sound IS-D-05» para la clasificación de las canales de cerdo.

2) El aparato de clasificación IS-D-05 es un dispositivo para medir la carne magra y el espesor del tocino a partir del análisis de las respuestas de la serie de impulsos ultrasónicos que se transmiten en secuencias dentro de la canal en un lugar específico. La sonda de ultrasonidos escanea la canal con una serie de 3 × 100 impulsos ultrasónicos a una frecuencia de 4 MHz en el momento de escanear.

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

$$Y = 69{,}17386 - 0{,}83174 \times BF + 0{,}03530 \times MD$$

donde:

Y = porcentaje estimado de carne magra,

BF = espesor de la grasa dorsal (incluida la piel) en milímetros, medido perpendicularmente a la piel, a 7 centímetros de la línea media de la canal, entre la penúltima y antepenúltima costillas,

MD = espesor del músculo en milímetros, medido perpendicularmente a la canal, a 7 centímetros de la línea media de esta, entre la penúltima y antepenúltima costillas.

Esta fórmula será válida para canales de un peso comprendido entre 60 y 120 kg.

PARTE VI

Needle IS-D-15

1) Las disposiciones previstas en esta parte serán aplicables cuando se emplee el aparato denominado «Needle IS-D-15» para la clasificación de las canales de cerdo.

2) El aparato de clasificación IS-D-15 está dotado de una sonda con aguja que se introduce en un lugar determinado de la canal, a una profundidad de aproximadamente 140 milímetros. Detrás de la aguja se encuentra un aparato óptico que, mediante un canal óptico, ilumina el tejido o la zona circundante y escanea la cantidad de energía luminosa reflejada con la longitud de onda definida. El terminal está equipado también con un aparato preciso de medición sin contacto que determina la profundidad de introducción con una precisión de 46 micrómetros.

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

$$Y = 67{,}86508 - 0{,}74820 \times BF + 0{,}04786 \times MD$$

donde:

Y = porcentaje estimado de carne magra,

BF = espesor de la grasa dorsal (incluida la piel) en milímetros, medido perpendicularmente a la piel, a 7,5 centímetros de la línea media de la canal, entre la penúltima y antepenúltima costillas.

MD = espesor del músculo en milímetros, medido perpendicularmente a la canal, a 7,5 centímetros de la línea media de esta, entre la penúltima y antepenúltima costillas.

Esta fórmula será válida para canales de un peso comprendido entre 60 y 120 kg.

PARTE VII

Fat-O-Meater II (FOM II)

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

2) El aparato consta de una sonda óptica con cuchilla, un dispositivo de medición del espesor con un alcance operativo de entre 0 y 125 mm, y un panel de recogida y análisis de datos.

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

$$Y = 65{,}73183 - 0{,}75225 \times BF + 0{,}07957 \times MD$$

donde:

Y = porcentaje estimado de carne magra,

BF = espesor de la grasa dorsal (incluida la piel) en milímetros, medido perpendicularmente a la piel, a 6,5 centímetros de la línea media de la canal, entre la penúltima y antepenúltima costillas,

MD = espesor del músculo en milímetros, medido perpendicularmente a la canal, a 6,5 centímetros de la línea media de esta, entre la penúltima y antepenúltima costillas.

Esta fórmula será válida para canales de un peso comprendido entre 60 y 120 kg.