DECISÃO DE EXECUÇÃO (UE) 2025/241 DA COMISSÃO

de 7 de fevereiro de 2025

relativa à autorização de métodos de classificação de carcaças de suíno na República Checa e que revoga a Decisão 2005/1/CE

[notificada com o número C(2025) 745]

(Apenas faz fé o texto em língua checa)

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, alínea p),

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 2005/1/CE da Comissão ([3]) autorizou a utilização de seis métodos de classificação de carcaças de suíno na República Checa.

(3) A República Checa solicitou à Comissão a autorização do seguinte novo método: «Fat-O-Meater II (FOM II)». Para o efeito, a República Checa apresentou, 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.

(4) A República Checa solicitou ainda à Comissão autorização para atualizar a fórmula de três métodos («Zwei-Punkte--Messverfahren», «Ultra-sound IS-D-05» e «Needle IS-D-15») já autorizados pela Decisão 2005/1/CE para a classificação de carcaças de suíno no seu território.

(5) A análise dos pedidos mostrou estarem satisfeitas 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 na República Checa.

(6) A República Checa solicitou também à Comissão autorização para prever uma apresentação de carcaças de suíno diferente da apresentação-tipo estabelecida na parte B, secção III, do anexo IV do Regulamento (UE) n.º 1308/2013.

([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 2005/1/CE da Comissão, de 27 de dezembro de 2004, relativa à autorização de métodos de classificação de carcaças de suíno na República Checa (JO L 1 de 4.1.2005, p. 8, ELI: http://data.europa.eu/eli/dec/2005/1(1)/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 2005/1/CE deve ser revogada.

(9) 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, na República Checa, dos seguintes métodos de classificação para a estimativa do teor de carne magra das carcaças de suíno:

a) o método de classificação «Zwei-Punkte-Messverfahren» e respetivos métodos de estimativa, descritos na parte I do anexo;

b) o aparelho denominado «Fat-O-Meater (FOM)» e respetivos métodos de estimativa, descritos na parte II do anexo;

c) o aparelho denominado «Hennessy Grading Probe (HGP 4)» e respetivos métodos de estimativa, descritos na parte III do anexo;

d) o aparelho denominado «Ultra FOM 300» e respetivos métodos de estimativa, descritos na parte IV do anexo;

e) o aparelho denominado «Ultra-sound IS-D-05» e respetivos métodos de estimativa, descritos na parte V do anexo;

f) o aparelho denominado «Needle IS-D-15» e respetivos métodos de estimativa, descritos na parte VI do anexo;

g) o aparelho denominado «Fat-O-Meater II (FOM II)» e respetivos métodos de estimativa, descritos na parte VII do anexo.

O método de classificação «Zwei-Punkte-Messverfahren» só pode ser aplicado em matadouros em que o número de suínos abatidos por semana não exceda 200, em média anual.

Artigo 2.º

Não obstante a apresentação-tipo definida na parte B, secção III, do anexo IV do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, na República Checa as carcaças de suíno podem ser apresentadas do seguinte modo:

a) sem orelhas, tendo as orelhas sido removidas antes de a carcaça ser pesada e classificada. Caso se opte por esta apresentação, o peso da carcaça quente registado deve ser ajustado por meio da seguinte fórmula:

peso da carcaça quente = peso da carcaça quente sem orelhas + 0,274 kg;

b) sem remoção prévia da banha antes de a carcaça ser pesada e classificada. Caso se opte por esta apresentação, o peso da carcaça quente registado deve ser ajustado por meio da seguinte fórmula:

peso da carcaça quente = 1,65651 + 0,96139 × peso da carcaça quente com a banha;

c) sem remoção prévia da banha e sem orelhas, tendo as orelhas sido removidas antes de a carcaça ser pesada e classificada. Caso se opte por esta apresentação, o peso da carcaça quente registado deve ser ajustado por meio da seguinte fórmula:

peso da carcaça quente = 1,65651 + 0,96139 × (peso da carcaça quente com a banha e sem orelhas + 0,274 kg).

Artigo 3.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 4.º

A Decisão 2005/1/CE é revogada.

Artigo 5.º

A destinatária da presente decisão é a República Checa.

Feito em Bruxelas, em 7 de fevereiro de 2025.

Pela Comissão
Christophe HANSEN
Membro da Comissão

ANEXO

MÉTODOS DE CLASSIFICAÇÃO DAS CARCAÇAS DE SUÍNO NA REPÚBLICA CHECA

PARTE I

«Zwei-Punkte-Messverfahren (ZP)»

(1) As regras estabelecidas na presente parte aplicam-se quando a classificação das carcaças de suíno segue o método denominado «Zwei-Punkte-Messverfahren (ZP)».

(2) Neste método pode utilizar-se uma régua, sendo a classificação efetuada por meio da equação de estimativa. Baseia-se na medição manual da linha mediana da carcaça aberta.

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

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

em que:

Y = percentagem estimada de carne magra,

BF = espessura mínima, em milímetros, do toucinho visível (incluindo o courato) na linha mediana da carcaça aberta, sobre o músculo *gluteus medius*,

MD = espessura do músculo, em milímetros, medida como a distância mais curta entre o bordo anterior (cranial) do músculo *gluteus medius* e o bordo superior (dorsal) do canal raquidiano.

Esta fórmula é válida para carcaças com peso compreendido entre 60 e 120 kg.

PARTE II

«Fat-O-Meater (FOM)»

(1) As regras estabelecidas na presente parte aplicam-se quando a classificação das carcaças de suíno segue o método denominado «Fat-O-Meater (FOM)».

(2) O aparelho está equipado com uma sonda de 6 milímetros de diâmetro dotada de um fotodíodo do tipo Siemens SFH 950/960 e com capacidade de medição a uma profundidade de 3 a 103 milímetros. 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:

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

em que:

Y = percentagem estimada de carne magra,

S = espessura do toucinho dorsal (incluindo o courato), em milímetros, medida à distância de 6,5 centímetros da linha mediana da carcaça, entre a segunda e a terceira últimas costelas,

M = espessura do músculo, em milímetros, medida em simultâneo e no mesmo ponto que S.

Esta fórmula é válida para carcaças com peso compreendido entre 60 e 120 kg.

PARTE III

«Hennessy Grading Probe (HGP 4)»

(1) As regras estabelecidas na presente parte aplicam-se quando a classificação das carcaças de suíno segue o método denominado «Hennessy Grading Probe (HGP 4)».

(2) O aparelho está equipado com uma sonda de 5,95 milímetros de diâmetro (6,3 milímetros na lâmina na ponta da sonda), dotada de um fotodíodo (LED Siemens do tipo LYU 260-EO) e de um fotodetetor do tipo 58 MR e com capacidade de medição a uma profundidade de 0 a 120 milímetros. Os resultados das medições são convertidos no teor estimado de carne magra pelo próprio aparelho «HGP 4» ou por um computador ligado a este último.

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

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

em que:

Y = percentagem estimada de carne magra,

S = espessura do toucinho dorsal (incluindo o courato), em milímetros, medida à distância de 7 centímetros da linha mediana da carcaça, entre a terceira e a quarta últimas costelas,

M = espessura do músculo, em milímetros, medida em simultâneo e no mesmo ponto que S.

Esta fórmula é válida para carcaças com peso compreendido entre 60 e 120 kg.

PARTE IV

«Ultra FOM 300»

(1) As regras estabelecidas na presente parte aplicam-se quando a classificação das carcaças de suíno segue o método denominado «Ultra FOM 300».

(2) O aparelho está equipado com uma sonda ultrassónica de 3,5 MHz. O sinal ultrassónico é digitalizado, armazenado e tratado por um microprocessador. Os resultados das medições são convertidos no teor estimado de carne magra pelo próprio aparelho «Ultra-FOM».

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

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

em que:

Y = percentagem estimada de carne magra,

S = espessura do toucinho dorsal (incluindo o courato), em milímetros, medida à distância de 7 centímetros da linha mediana da carcaça, entre a segunda e a terceira últimas costelas (medida denominada «P2»),

M = espessura do músculo, em milímetros, medida em simultâneo e no mesmo ponto que S.

Esta fórmula é válida para carcaças com peso compreendido entre 60 e 120 kg.

PARTE V

«Ultra-sound IS-D-05»

(1) As regras previstas na presente parte aplicam-se quando as carcaças de suíno são classificadas por meio do aparelho denominado «Ultra-sound IS-D-05».

(2) O aparelho de classificação IS-D-05 é um dispositivo de medição da espessura da carne magra e do toucinho com base na análise das respostas a uma série de impulsos ultrassónicos transmitidos sequencialmente num ponto específico da carcaça. A sonda ultrassónica varre a carcaça tratada por meio de uma série de 3 × 100 impulsos ultrassónicos com uma frequência de 4 MHz no momento do varrimento.

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

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

em que:

Y = percentagem estimada de carne magra,

BF = espessura do toucinho dorsal (incluindo o courato), em milímetros, medida à distância de 7 centímetros da linha mediana dorsal, perpendicularmente ao courato, entre a segunda e a terceira últimas costelas,

MD = espessura do músculo, em milímetros, medida à distância de 7 centímetros da linha mediana dorsal, perpendicularmente à carcaça, entre a segunda e a terceira últimas costelas.

Esta fórmula é válida para carcaças com peso compreendido entre 60 e 120 kg.

PARTE VI

«Needle IS-D-15»

(1) As regras previstas na presente parte aplicam-se quando as carcaças de suíno são classificadas por meio do aparelho denominado «Needle IS-D-15».

(2) O aparelho de classificação IS-D-15 utiliza uma sonda de agulha inserida num determinado ponto da carcaça; a profundidade de inserção é de cerca de 140 milímetros. O dispositivo está equipado com um aparelho ótico situado atrás da agulha que, por meio de um canal ótico, ilumina o tecido ou área circundante e varre a quantidade de energia luminosa refletida com o comprimento de onda definido. O terminal está também equipado com um aparelho preciso de medição sem contacto que determina a profundidade de inserção efetiva com uma precisão de 46 micrómetros.

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

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

em que:

Y = percentagem estimada de carne magra,

BF = espessura do toucinho dorsal (incluindo o courato), em milímetros, medida à distância de 7,5 centímetros da linha mediana dorsal, perpendicularmente ao courato, entre a segunda e a terceira últimas costelas,

MD = espessura do músculo, em milímetros, medida à distância de 7,5 centímetros da linha mediana dorsal, perpendicularmente à carcaça, entre a segunda e a terceira últimas costelas.

Esta fórmula é válida para carcaças com peso compreendido entre 60 e 120 kg.

PARTE VII

«Fat-O-Meater 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-Meater II (FOM II)».

(2) O aparelho está equipado com uma sonda ótica dotada de uma faca, um dispositivo de medição da espessura com capacidade de medição a uma profundidade de 0 a 125 mm e um computador com ecrã de captura e análise de dados.

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

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

em que:

Y = percentagem estimada de carne magra,

BF = espessura do toucinho dorsal (incluindo o courato), em milímetros, medida à distância de 6,5 centímetros da linha mediana dorsal, perpendicularmente ao courato, entre a segunda e a terceira últimas costelas,

MD = espessura do músculo, em milímetros, medida à distância de 6,5 centímetros da linha mediana dorsal, perpendicularmente à carcaça, entre a segunda e a terceira últimas costelas.

Esta fórmula é válida para carcaças com peso compreendido entre 60 e 120 kg.