Este documento es un instrumento de documentación y no compromete la responsabilidad de las instituciones

DECISIÓN DE LA COMISIÓN
de 2 de septiembre de 1992
relativa a la autorización de métodos de clasificación de canales de cerdo en Dinamarca

(El texto en lengua danesa es el único auténtico)

(92/469/CEE)

(DO nº L 265 de 11. 9. 1992, p. 39)

Modificada por:

	Diario Oficial		
	nº	página	fecha
Decisión de la Comisión de 27 de julio de 1994 (94/564/CE)	L 215	25	20. 8. 1994
Decisión de la Comisión de 5 de septiembre de 1996 (96/551/CE)	L 236	49	18. 9. 1996
Decisión de la Comisión de 8 de abril de 1998 (98/283/CE)	L 128	68	30. 4. 1998

DECISIÓN DE LA COMISIÓN
de 2 de septiembre de 1992
relativa a la autorización de métodos de clasificación de canales de cerdo en Dinamarca

(El texto en lengua danesa es el único auténtico)

(92/469/CEE)

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica 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]), cuya última modificación la constituye el Reglamento (CEE) nº 3577/90 ([2]), y, en particular, el apartado 2 de su artículo 5,

Considerando que el Reglamento (CEE) nº 3220/84 dispone en el apartado 3 de su artículo 2 que la clasificación de las canales de cerdo debe efectuarse mediante una evaluación de su contenido en carne magra por medio de métodos estadísticamente probados y basados en la medida física de una o varias partes anatómicas de la canal de cerdo; que la autorización de los métodos de clasificación está sujeta a una tolerancia máxima de error estadístico de valoración; que dicha tolerancia se fija en el artículo 3 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 ([3]);

Considerando que la Decisión 91/358/CEE de la Comisión ([4]) autoriza el empleo en Dinamarca de los aparatos denominados «Klassificeringscenter» (KC), «Fat-O-Meater/ Manuel Klassificering» (FOM/MK) y «Ultra-FOM»;

Considerando que el Gobierno danés ha solicitado a la Comisión que autorice el uso de nuevas fórmulas para el cálculo del contenido en carne magra con los aparatos KC y FOM/KM; que los nuevos avances en los procedimientos de sacrificio requieren la autorización de métodos para la clasificación de las canales de cerdo desolladas; que el examen de esa solicitud demuestra que se cumplen las condiciones necesarias para la autorización de dichos métodos de clasicación;

Considerando que, en aras de la claridad, debe adoptarse una nueva Decisión que incluya todos los métodos; que, por consiguiente, debe derogarse la Decisión 91/358/CEE;

Considerando que el Reglamento (CEE) nº 3220/84 dispone en su artículo 2 que los Estados miembros pueden ser autorizados para exigir una presentación diferente de la presentación tipo definida en dicho artículo cuando la práctica comercial o las exigencias técnicas justifiquen tal excepción;

([1]) DO nº L 301 de 20. 11. 1984, p. 1.
([2]) DO nº L 353 de 17. 12. 1990, p. 23.
([3]) DO nº L 285 de 25. 10. 1985, p. 39.
([4]) DO nº L 193 de 17. 7. 1991, p. 37.

Considerando que, en Dinamarca, las exigencias técnicas relacionadas con la utilización del método de clasificación y, por consiguiente, la práctica comercial, requieren la extracción de los riñones, la grasa pélvica y renal y el diafragma; que conviene tener en cuenta este hecho para poder ajustar el peso a la presentación tipo;

Considerando que las medidas previstas en la presente Decisión se ajustan al dictamen del Comité de gestión de la carne de porcino,

HA ADOPTADO LA PRESENTE DECISIÓN:

Artículo 1

96/551/CE

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:

— el apartado denominado «Klassificeringscenter» (KC) y el método de evaluación correspondiente, que se describen en la parte 1 del Anexo;

— el aparato denominado «Fat-O-Meater/Manuel Klassificering» (FOM/MK) y el método de evaluación correspondiente, que se describen en la parte 2 del Anexo;

— el aparato denominado «Uni-Fat-O-Meater» (UNI-FOM) y el método de evaluación correspondiente, que se describen en la parte 3 del Anexo;

— el aparato denominado «Fully Automatic Ultrasonic Carcase Grading» (AUTOFOM) y el método de evaluación correspondiente, que se describen en la parte 4 del Anexo.

Artículo 2

92/469/CEE

Como excepción a la presentación tipo contemplada en el artículo 2 del Reglamento (CEE) nº 3220/84, las canales de cerdo podrán ser desolladas antes de proceder a su peso y clasificación, para lo cual podrán cortarse las manos delanteras justo por encima del *os carpi accesorium* y las traseras justo por debajo del *calcaneum*. Las canales desolladas deberán ser clasificadas con los aparatos KC o FOM/MK, utilizando las fórmulas especiales que figuran en las partes 1 y 2 del Anexo. El peso en caliente de estas canales (excluida la grasa pélvica y renal, los riñones y el diafragma) se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente:

peso en caliente de la canal = 3,19 + 1,064 ¢ peso de la canal desollada

~~*Artículo 3*~~

94/564/CE – suprimido

Artículo 3

92/469/CEE – 94/564/CE

No se autorizará modificación alguna de los aparatos ni de los métodos de evaluación (puntos de medición o fórmulas).

Artículo 4

94/564/CE

Queda derogada la Decisión 91/358/CEE.

Artículo 5

94/564/CE

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

ANEXO 92/469/CEE

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 SFH 950-LD 242 II) y un fotodetector (Siemens SFH 960-PB 103) 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:

   a) canales con piel:

   $$\hat{y} = 62{,}941 - 0{,}1706\,x_1 - 0{,}0818\,x_2 - 0{,}1645\,x_3 - 0{,}1964\,x_4 - 0{,}1005\,x_5 - 0{,}2553\,x_6 - 0{,}1813\,x_7 + 0{,}0853\,x_8 + 0{,}0452\,x_9 + 0{,}0513\,x_{10} + 0{,}0427\,x_{11}$$ 96/551/CE

   b) canales desolladas: 92/469/CEE

   $$\hat{y} = 58{,}4049 - 0{,}0380\,x_1 - 0{,}0304\,x_2 - 0{,}1660\,x_3 - 0{,}1741\,x_4 - 0{,}1819\,x_5 - 0{,}1809\,x_6 - 0{,}1722\,x_7 + 0{,}0513\,x_8 + 0{,}0522\,x_9 + 0{,}0394\,x_{10} + 0{,}0440\,x_{11}$$

   donde:

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

4. Los puntos de medición son:

   x_1 = espesor del tocino ([1]) en milímetros, medido a la altura del centro de la tercera vértebra cervical, a 10,5 cm de la línea media de la canal;

   x_2 = espesor del tocino ([1]) en milímetros, medido a la altura del centro de la cuarta vértebra cervical, a 7 cm de la línea media de la canal;

   x_3 = espesor del tocino ([1]) 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 ([1]) 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 ([1]) 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 ([1]) 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 ([1]) 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;

   x_{11} = peso en caliente de la canal en kilogramos (excluida la grasa pélvica y renal, los riñones y el diafragma).

   Esta fórmula será válida para canales de un peso comprendido entre 50 y 110 kilogramos. 96/551/CE

([1]) Incluida la corteza en el caso de canales con piel.

PARTE 2

92/469/CEE

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 estará equipado con una sonda de 6 milímetros de diámetro, que contendrá un fotodiodo (Siemens SFH 950-LD 242 II) y un fotodetector (Siemens SFH 960-PB 103) con un alcance comprendido entre 1 y 94 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 de acuerdo con la siguiente fórmula:

   a) canales con piel:

$$\hat{y} = 65{,}29152 - 0{,}2106379\, x_1 - 0{,}61076\, x_2 + 0{,}1128888\, x_3 + 0{,}02276837\, x_4$$

96/551/CE

   b) canales desolladas:

92/469/CEE

$$\hat{y} = 60{,}0 - 0{,}4288\, x_1 - 0{,}3619\, x_2 + 0{,}1792\, x_3$$

   donde:

   $\hat{y}$ = porcentaje estimado de carne magra en la canal;

   x_1 = espesor del tocino ([1]) en milímetros, medido entre la tercera y la cuarta últimas vértebras lumbares, a 8 cm de la línea media de la canal;

   x_2 = espesor del tocino ([1]) en milímetros, medido entre la tercera y la cuarta últimas costillas, a 6 cm de la línea media de la canal;

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

   x_4 = peso en caliente de la canal en kilogramos (excluida la grasa pélvica y renal, los riñones y el diafragma).

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

96/551/CE

PARTE 3

96/551/CE

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 igual al descrito en el punto 2 de la parte 2. No obstante, el Unifom se diferencia del FOM/MK en el ordenador y el equipo lógico que utiliza para la interpretación del perfil de reflexión del ensayo por sonda. Además, el Unifom no está conectado al instrumento de pesaje, de manera que el peso del animal sacrificado se puede incluir directamente en el cálculo del porcentaje de carne magra.

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

$$\hat{y} = 68{,}386166 - 0{,}1240656\, x_1 - 0{,}8717984\, x_2 + 0{,}1088299\, x_3$$

98/283/CE

   donde:

96/551/CE

   $\hat{y}$ = porcentaje estimado de carne magra en la canal;

   x_1 = espesor del tocino (1) en milímetros, medido entre la tercera y la cuarta últimas vértebras lumbares, a 8 cm de la línea media de la canal;

   x_2 = espesor del tocino (1) en milímetros, medido entre la tercera y la cuarta últimas costillas, a 6 cm de la línea media de la canal;

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

([1]) Incluida la corteza en el caso de canales con piel.

Esta fórmula será válida para canales de un peso comprendido entre 50 y 110 kilogramos. 96/551/CE

PARTE 4

Fully Automatic Ultrasonic Carcase Grading (Autofom)

1. La clasificación de las canales de cerdo se realizará por medio del apartado denominado «Fully Automatic Ultrasonic Carcase Grading» (Autofom).

2. El aparato estará equipado con 16 transductores ultrasónicos, 2 MHz (Krautkrämer, SFK 2 NP) con un alcance de 25 milímetros entre los transductores.

   Los datos ultrasónicos cubren tres importantes partes de la canal e incluyen tres espesores del tocino y una profundidad del músculo. El resto de los parámetros se refieren a los arriba mencionados.

   Los resultados de las mediciones se convierten en contenido de carne magra estimada a través de una unidad de procesamiento de datos.

3. El contenido en carne magra de la canal se calculará en función de la información obtenida en 127 puntos de medición individuales de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$\hat{y} = 59{,}24000168 - 0{,}030622402\,x_1 - 0{,}0559959\,x_2 - 0{,}025685901\,x_3 - 0{,}0115708\,x_4 - 0{,}0364976\,x_5 - 0{,}019477801\,x_6 - 0{,}0157021\,x_7 - 0{,}028626302\,x_8 - 0{,}0132835\,x_9 - 0{,}012896401\,x_{10} - 0{,}026035002\,x_{11} - 0{,}00185023\,x_{12} - 0{,}0136233\,x_{13} - 0{,}048098601\,x_{14} - 0{,}0204149\,x_{15} - 0{,}0178324\,x_{16} - 0{,}041277599\,x_{17} - 0{,}020299699\,x_{18} - 0{,}0206571\,x_{19} - 0{,}040948\,x_{20} - 0{,}014101701\,x_{21} - 0{,}0245975\,x_{22} - 0{,}048922502\,x_{23} - 0{,}018260401\,x_{24} + 0{,}0050389\,x_{25} + 0{,}0103042\,x_{26} + 0{,}0022657\,x_{27} + 0{,}00243124\,x_{28} + 0{,}008291731\,x_{29} + 0{,}00578348\,x_{30} - 0{,}0017511\,x_{31} + 0{,}00803249\,x_{32} - 0{,}000173431\,x_{33} - 0{,}00513116\,x_{34} + 0{,}00469745\,x_{35} + 0{,}000372995\,x_{36} - 0{,}00014972\,x_{37} - 0{,}00113224\,x_{38} + 0{,}000434787\,x_{39} + 0{,}00121559\,x_{40} - 0{,}00312394\,x_{41} - 0{,}00203788\,x_{42} + 0{,}25331402\,x_{43} - 0{,}0197071\,x_{44} + 0{,}0249134\,x_{45} + 0{,}0494201\,x_{46} + 0{,}00279633\,x_{47} + 0{,}053343497\,x_{48} + 0{,}022081601\,x_{49} + 0{,}051484603\,x_{50} + 0{,}039685801\,x_{51} - 0{,}00879017\,x_{52} - 0{,}00845072\,x_{53} - 0{,}00725005\,x_{54} - 0{,}0103406\,x_{55} - 0{,}021988701\,x_{56} - 0{,}025504801\,x_{57} - 0{,}026593\,x_{58} - 0{,}067017801\,x_{59} - 0{,}068600304\,x_{60} - 0{,}062353503\,x_{61} - 0{,}049126402\,x_{62} - 0{,}070018396\,x_{63} - 0{,}076502904\,x_{64} - 0{,}071316704\,x_{65} - 0{,}0104453\,x_{66} - 0{,}0116967\,x_{67} - 0{,}000348352\,x_{68} + 0{,}015280101\,x_{69} - 0{,}00395203\,x_{70} - 0{,}026739201\,x_{71} - 0{,}035513401\,x_{72} - 0{,}00254834\,x_{73} - 0{,}00432901\,x_{74} - 0{,}0049929\,x_{75} - 0{,}00576441\,x_{76} - 0{,}00676548\,x_{77} - 0{,}00772101\,x_{78} - 0{,}042503901\,x_{79} - 0{,}048328102\,x_{80} - 0{,}055129498\,x_{81} - 0{,}059772301\,x_{82} - 0{,}0645658\,x_{83} - 0{,}067458406\,x_{84} + 0{,}016674001\,x_{85} + 0{,}0148772\,x_{86} + 0{,}013334701\,x_{87} + 0{,}010916\,x_{88} + 0{,}00617342\,x_{89} + 0{,}00379121\,x_{90} - 0{,}034854501\,x_{91} - 0{,}075036302\,x_{92} - 0{,}0275991\,x_{93} + 0{,}000509895\,x_{94} - 0{,}000547192\,x_{95} - 0{,}00133919\,x_{96} + 0{,}000919671\,x_{97} - 0{,}000180694\,x_{98} - 0{,}00297095\,x_{99} - 0{,}001185\,x_{100} - 0{,}00388737\,x_{101} - 0{,}00329167\,x_{102} - 0{,}00305314\,x_{103} - 0{,}00351509\,x_{104} - 0{,}00314768\,x_{105} - 0{,}00292778\,x_{106} - 0{,}00229802\,x_{107} - 0{,}00209384\,x_{108} - 0{,}00177929\,x_{109} - 0{,}00121272\,x_{110} - 0{,}000435302\,x_{111} + 0{,}000315525\,x_{112} + 0{,}00126716\,x_{113} + 0{,}00265209\,x_{114} + 0{,}0147121\,x_{115} + 0{,}0239079\,x_{116} + 0{,}025629202\,x_{117} + 0{,}0204865\,x_{118} + 0{,}019831302\,x_{119} + 0{,}0182009\,x_{120} + 0{,}015869601\,x_{121} + 0{,}0250687\,x_{122} + 0{,}025464201\,x_{123} + 0{,}025771502\,x_{124} + 0{,}020633401\,x_{125} + 0{,}020213\,x_{126} + 0{,}0225557\,x_{127}$$

   donde:

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

4. La descripción de los puntos de toma de medidas y la descripción del método estadístico figuran en la parte II del Protocolo danés, presentado a la Comisión con arreglo a lo establecido en el apartado 3 del artículo 3 del Reglamento (CEE) nº 2967/85 de la Comisión.

   La fórmula será válida para las canales que pesen entre 50 y 110 kilogramos.