Este documento constitui um instrumento de documentação e não vincula as instituições

DECISÃO DA COMISSÃO
de 2 de Setembro de 1992
relativa à autorização de métodos de classificação de carcaças de suínos na Dinamarca

(Apenas faz fé o texto em língua dinamarquesa)

(92/469/CEE)

(JO nº L 265 de 11. 9. 1992, p. 39)

Alterada por:

	Jornal Oficial		
	nº	página	data
Decisão da Comissão de 27 de Julho de 1994 (94/564/CE)	L 215	25	20. 8. 1994
Decisão da Comissão de 5 de Setembro de 1996 (96/551/CE)	L 236	49	18. 9. 1996
Decisão da Comissão de 8 de Abril de 1998 (98/283/CE)	L 128	68	30. 4. 1998

DECISÃO DA COMISSÃO
de 2 de Setembro de 1992
relativa à autorização de métodos de classificação de carcaças de suínos na Dinamarca

(Apenas faz fé o texto em língua dinamarquesa)

(92/469/CEE)

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Económica Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CEE) nº 3220/84 do Conselho, de 13 de Novembro de 1984, que estabelece a grelha comunitária de classificação das carcaças de suínos ([1]), com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CEE) nº 3577/90 ([2]), e, nomeadamente, o nº 2 do seu artigo 5º,

Considerando que o Regulamento (CEE) nº 3220/84 prevê, no nº 3 do seu artigo 2º, que a classificação das carcaças de suínos deve ser feita por meio de uma estimativa de teor de carne magra, segundo métodos de estimativa estatisticamente provados e baseados na medição física de uma ou de várias partes anatómicas da carcaça de suíno; que a autorização dos métodos de classificação está sujeita a uma tolerância máxima de erro estatístico de estimativa; que esta tolerância foi definida no artigo 3º do Regulamento (CEE) nº 2967/85 da Comissão, de 24 de Outubro de 1985, que estabelece as modalidades de aplicação da grelha comunitária de classificação das carcaças de suínos ([3]);

Considerando que foi autorizada a utilização dos aparelhos denominados «Klassificeringscenter» (KC), «Fat-O-Meater/ Manuel Klassificering» (FOM/MK) e «Ultra-FOM», relativamente à Dinamarca pela Decisão 91/358/CEE da Comissão ([4]),

Considerando que o Governo dinamarquês solicitou à Comissão autorização para utilizar, relativamente aos aparelhos KC e FOM/MK, novas fórmulas para o cálculo de teor de carne magra das carcaças de suínos; que a evolução recente do processo de abate requer que sejam autorizados métodos para a classificação de carcaças de suíno sem pele; que o exame do pedido mostrou estarem preenchidas as condições para a autorização do referido método de classificação;

Considerando que é oportuno, numa preocupação de clareza, adoptar uma nova decisão que reúna os três métodos; que, por consequência, a Decisão 91/358/CEE da Comissão deve ser revogada;

Considerando que o artigo 2º do Regulamento (CEE) nº 3220/84 prevê que os Estados-membros podem ser autorizados a prever uma apresentação diferente da apresentação-tipo definida no mesmo artigo sempre que a prática comercial ou as exigências técnicas permitirem uma tal derrogação;

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

Considerando que, na Dinamarca, as exigências técnicas ligadas à utilização do método de classificação e, em consequência, à prática comercial conduzem à extracção dos rins, das banhas e do diafragma; que é conveniente atender a este facto para o ajustamento do peso à apresentação-tipo;

Considerando que as medidas previstas na presente decisão estão em conformidade com o parecer do Comité de gestão da carne de suíno,

ADOPTOU A PRESENTE DECISÃO:

Artigo 1º

96/551/CE

Em conformidade com o Regulamento (CEE) nº 3220/84, é autorizada, na Dinamarca, a utilização dos seguintes métodos de classificação de carcaças de suínos:

— o aparelho denominado «Klassificeringscenter» (KC) e o respectivo método de cálculo, descritos na parte 1 do anexo,

— o aparelho denominado «Fat-O-Meater/Manuel Klassificering» (FOM/MK) e o respectivo método de cálculo, descritos na parte 2 do anexo,

— o aparelho denominado «Uni-Fat-O-Meater» (UNI-FOM) e o respectivo método de cálculo, descritos na parte 3 do anexo;

— o aparelho denominado «Fully Automatic Ultrasonic Carcase Grading» (AUTOFOM) e o respectivo método de cálculo, descritos na parte 4 do anexo.

Artigo 2º

92/469/CEE

Em derrogação da apresentação-tipo referida no artigo 2º do Regulamento (CEE) nº 3220/84, as carcaças de suínos podem ser esfoladas antes de pesadas e classificadas, sendo as patas anteriores cortadas imediatamente acima dos *os carpi accessorium* e as posteriores imediatamente abaixo do *calcaneum*. As carcaças sem pele devem ser classificadas com recurso aos aparelhos KC ou FOM/MK, através das fórmulas especiais previstas nas partes 1 e 2 do anexo. O peso da carcaça quente (com exclusão das banhas, rins e diafragma) dessas carcaças deve ser calculado segundo a seguinte fórmula:

Peso da carcaça quente = 3,19 + 1,064 ¢ peso da carcaça sem pele.

~~*Artigo 3º*~~

94/564/CE – suprimido

Artigo 3º

92/469/CEE – 94/564/CE

Não é autorizada qualquer alteração dos aparelhos ou dos métodos de estimativa (pontos de medição ou fórmulas).

Artigo 4º

94/564/CE

É revogada a Decisão 91/358/CEE.

Artigo 5º

94/564/CE

O Reino da Dinamarca é o destinatário da presente decisão.

ANEXO 92/469/CEE

MÉTODOS DE CLASSIFICAÇÃO DE CARCAÇAS DE SUÍNOS NA DINAMARCA

PARTE 1

Klassificeringscenter (KC)

1. A classificação de carcaças de suínos é efectuada por meio de um aparelho denominado «Klassificeringscenter» (KC).

2. O aparelho está equipado com nove sondas de 6 milímetros de diâmetro, possuindo cada uma diodo foto-emissor (Siemens SFH 950-LD 242 II) e um foto-receptor (Siemens SFH 960-BP 103). A distância operacional está compreendida entre 1 e 180 milímetros.

   Os valores obtidos são convertidos no teor de carne magra estimado, mediante uma unidade central.

3. O teor da carne magra da carcaça é calculado com base em 10 medições efectuadas nos sete pontos de medição indicados no ponto 4, de acordo com uma das seguintes fórmulas:

   a) Carcaças com pele:

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

96/551/CE

   b) Carcaças sem pele: 92/469/CE

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

   sendo:

   $\hat{Y}$ = percentagem estimada de carne magra na carcaça.

4. Os pontos de medição são:

   x_1 = espessura do toucinho dorsal ([1]), em milímetros, medido no centro da terceira vértebra cervical, a 10,5 cm lateralmente da linha mediana da carcaça;

   x_2 = espessura do toucinho dorsal ([1]), em milímetros, medido no centro da quarta vértebra cervical, a 7 cm lateralmente na linha mediana da carcaça;

   x_3 = espessura do toucinho dorsal ([1]), em milímetros, medido entre a quarta e a quinta últimas vértebras torácicas, a 3 cm lateralmente da linha mediana da carcaça;

   x_4 = espessura do toucinho dorsal ([1]), em milímetros, medido entre a segunda e a terceira últimas vértebras torácicas, a 7 cm lateralmente da linha mediana da carcaça;

   x_5 = espessura do toucinho dorsal ([1]), em milímetros, medido entre a primeira vértebra lombar e a última vértebra torácica, a 6 cm lateralmente da linha mediana da carcaça;

   x_6 = espessura do toucinho dorsal ([1]), em milímetros, medido 4 cm à frente do bordo anterior do osso púbico, a 7 cm da linha mediana da carcaça;

   x_7 = espessura do toucinho dorsal ([1]), em milímetros, medido no bordo anterior do osso púbico, a 11 cm da linha mediana da carcaça;

   x_8 = espessura do músculo, em milímetros, medida entre a quarta e a quinta últimas vértebras torácicas, a 3 cm lateralmente da linha mediana da carcaça;

   x_9 = espessura do músculo, em milímetros, medida entre a segunda e a terceira últimas vértebras torácicas, a 7 cm lateralmente da linha mediana da carcaça;

   x_{10} = espessura do músculo, em milímetros, medida entre a primeira vértebra lombar e a última vértebra torácica, a 6 cm lateralmente da linha mediana da carcaça;

   x_{11} = peso, em quilogramas, da carcaça quente (com exclusão das banhas, rins e diafragma).

   As fórmulas são válidas para as carcaças com um peso compreendido entre 50 e 110 quilogramas. 96/551/CEE

([1]) Incluindo o courato, no caso de carcaças com pele.

PARTE 2 — 92/469/CEE

Fat-O-Meater/Manual Klassificering (FOM/MK)

1. A classificação de carcaças de suínos é efectuada por meio de um aparelho denominado «Fat-O-Meater/Manuel Klassificering» (FOM/MK).

2. O aparelho está equipado com uma sonda de 6 milímetros de diâmetro, com um diodo-emissor (Siemens SFH 950-LD 242 II) e um foto-receptor (Siemens SFH 960-BP 103). A distância operacional está compreendida entre 1 e 94 milímetros.

   Os valores obtidos são convertidos no teor de carne magra estimado, mediante uma unidade central.

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

   a) Carcaças com pele:

   $$\hat{Y} = 65{,}29152 - 0{,}2106379\, x_1 - 0{,}61076\, x_2 + 0{,}1128888\, x_3 + 0{,}02276837\, x_4$$ — 96/551/CE

   b) Carcaças sem pele: — 92/469/CEE

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

   sendo:

   $\hat{Y}$ = percentagem estimada de carne magra na carcaça;

   x_1 = espessura do toucinho dorsal ([1]), em milímetros, medida a 8 cm lateralmente da linha mediana da carcaça, entre a terceira e a quarta últimas vértebras lombares:

   x_2 = espessura do toucinho dorsal ([1]), em milímetros, medidas a 6 cm lateralmente da linha mediana da carcaça entre a terceira e a quarta últimas costelas;

   x_3 = espessura do músculo, em milímetros, medida em simultâneo e no mesmo ponto que x_2,

   x_4 = peso, em quilogramas, da carcaça quente (com exclusão das banhas, rins e diafragma).

   A fórmula é válida para carcaças com um peso compreendido entre 50 e 110 quilogramas. — 96/551/CE

PARTE 3 — 96/551/CE

Uni-Fat-O-Meater (UNIFOM)

1. A classificação de carcaças de suínos é efectuada por meio do aparelho denominado «Uni-Fat-O-Meater» (UNIFOM).

2. O aparelho é o mesmo que o descrito no ponto 2 da parte 2. No entanto, o UNIFOM difere do FOM/MK quanto ao computador e ao *software* para a interpretação do perfil de reflexão da sonda óptica. Além disso, o UNIFOM não está ligado ao instrumento de pesagem, o que permite que o peso aquando do abate possa ser directamente incluído no cálculo de percentagem de carne magra.

3. O teor de carne magra da carcaça é calculado por meio da seguinte fórmula:

   $$\hat{Y} = 68{,}386166 - 0{,}1240656\, x_1 - 0{,}8717984\, x_2 + 0{,}1088299\, x_3$$ — 98/283/CE

   em que: — 96/551/CE

   $\hat{Y}$ = percentagem estimada de carne magra na carcaça,

   x_1 = espessura do toucinho dorsal ([1]), em milímetros, medido a 8 centímetros lateralmente da linha mediana da carcaça, entre a terceira e quarta últimas vértebras lombares,

   x_2 = espessura do toucinho dorsal ([1]), em milímetros, medido a 6 centímetros lateralmente da linha mediana da carcaça, entre a terceira e quarta últimas costelas,

   x_3 = espessura do músculo, em milímetros, medida ao mesmo tempo e no mesmo local que x_2.

([1]) Incluindo o courato, no caso de carcaças com pele.

A fórmula é válida para carcaças com um peso compreendido entre 50 e 110 quilogramas. 96/551/CE

PARTE 4

Fully Automatic Ultrasonic Carcase Grading (AUTOFOM)

1. A classificação de carcaças de suínos é efectuada por meio do aparelho denominado «Fully Automatic Ultrasonic Carcase Grading» (AUTOFOM).

2. O aparelho está equipado com 16 transdutores ultrassónicos, de 2 MHz (Krautkrämer, SFK 2 NP), com uma distância operacional de 25 milímetros entre cada transdutor.

   Os dados ultrassónicos abrangem três partes principais da carcaça e incluem três espessuras de gordura e uma profundidade de músculo. Os restantes parâmetros estão relacionados com os parâmetros referidos.

   Os valores obtidos são convertidos, por meio de uma unidade central de processamento de dados, no teor de carne magra estimado.

3. O teor de carne magra da carcaça é calculado com base em 127 pontos de medição individuais, por meio da seguinte 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}$$

   em que:

   $\hat{Y}$ = percentagem estimada de carne magra na carcaça.

4. A descrição dos pontos de medição e do método estatístico constam da parte II do protocolo dinamarquês, apresentado à Comissão nos termos do nº 3 do artigo 3º do Regulamento (CEE) nº 2967/85 da Comissão.

   A fórmula é válida para carcaças com um peso compreendido entre 50 e 110 quilogramas.