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

►**B**

DECISÃO DA COMISSÃO

de 27 de Dezembro de 2004

relativa à autorização de métodos de classificação de carcaças de suíno na República Checa

[notificada com o número C(2004) 5266]

(Apenas faz fé o texto em língua checa)

(2005/1/CE)

(JO L 1 de 4.1.2005, p. 8)

Alterada por:

		Jornal Oficial		
		n.º	página	data
►**M1**	Decisão da Comissão 2006/383/CE, de 22 de Maio de 2006	L 148	50	2.6.2006

▼B

DECISÃO DA COMISSÃO

de 27 de Dezembro de 2004

relativa à autorização de métodos de classificação de carcaças de suíno na República Checa

[notificada com o número C(2004) 5266]

(Apenas faz fé o texto em língua checa)

(2005/1/CE)

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CEE) n.º 3220/84 do Conselho, de 13 de Novembro de 1984, que estabelece a tabela comunitária de classificação das carcaças de suínos ([1]), nomeadamente o n.º 2 do artigo 5.º,

Considerando o seguinte:

(1) O Regulamento (CEE) n.º 3220/84 prevê, no n.º 3 do seu artigo 2.º, que a classificação das carcaças de suínos deve ser feita por meio de uma estimativa do teor de carne magra, segundo métodos de cálculo estatisticamente provados, baseados na medição física de uma ou várias partes anatómicas das carcaças de suínos. A autorização dos métodos de classificação está sujeita a uma tolerância máxima de erro estatístico de estimativa. Essa tolerância foi definida no artigo 3.º do Regulamento (CEE) n.º 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 ([2]).

(2) O Governo da República Checa solicitou à Comissão autorização para utilizar quatro métodos de classificação de carcaças de suínos, e transmitiu os resultados do ensaio de dissecação, realizado antes da data de adesão, mediante apresentação da segunda parte do protocolo previsto pelo artigo 3.º do Regulamento (CEE) n.º 2967/85.

(3) A avaliação do pedido mencionado mostrou estarem preenchidos os requisitos para a autorização dos referidos métodos de classificação.

(4) A alteração dos aparelhos ou dos métodos de classificação só pode ser autorizada através de nova decisão da Comissão, adoptada à luz da experiência adquirida; para esse efeito, a presente autorização pode ser revogada.

(5) 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 1.º

É autorizada na República Checa a utilização dos seguintes métodos para a classificação de carcaças de suínos, em conformidade com o Regulamento (CEE) n.º 3220/84:

— o método de classificação denominado «Zwei-Punkte-Messverfahren (ZP)» e os respectivos métodos de estimativa, cujos pormenores são descritos na parte 1 do anexo,

— o aparelho denominado «Fat-O-Meater (FOM)» e os respectivos métodos de estimativa, cujos pormenores são descritos na parte 2 do anexo,

([1]) JO L 301 de 20.11.1984, p. 1. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 3513/93 (JO L 320 de 22.12.1993, p. 5).

([2]) JO L 285 de 25.10.1985, p. 39. Regulamento alterado pelo Regulamento (CE) n.º 3127/94 (JO L 330 de 21.12.1994, p. 43).

▼B

— o aparelho denominado «Hennessy Grading Probe (HGP 4)» e os respectivos métodos de estimativa, cujos pormenores são descritos na parte 3 do anexo,

— o aparelho denominado «Ultra FOM 300» e os respectivos métodos de estimativa, cujos pormenores são descritos na parte 4 do anexo,

▼M1

— o aparelho denominado «Ultra-sound IS-D-05» e o respectivo método de estimativa, descrito na parte 5 do anexo,

— o aparelho denominado «Needle IS-D-15» e o respectivo método de estimativa, descrito na parte 6 do anexo.

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

▼B

No que diz respeito ao aparelho «Ultra FOM 300», fica estabelecido que após o termo do processo de medição, deve ser possível verificar, na carcaça, que o aparelho mediu os valores P_2 no local previsto na parte 4, ponto 3, do anexo. A marcação correspondente do local de medição deverá ser feita obrigatoriamente ao mesmo tempo que o processo de medição.

Artigo 2.º

Não é autorizada qualquer alteração aos aparelhos ou aos métodos de estimativa.

Artigo 3.º

A República Checa é a destinatária da presente decisão.

▼B

ANEXO

Métodos de classificação de carcaças de suíno na República Checa

PARTE 1

Zwei-Punkt-Meßverfahren (ZP)

1. A classificação das carcaças de suíno é efectuada por meio do método denominado «Zwei-Punkt-Meßverfahren» (ZP).
2. O teor de carne magra da carcaça é calculado por meio da seguinte fórmula:

$$\acute{y} = 49{,}62542 - 0{,}63371\ S\ (ZP) + 0{,}23525\ M\ (ZP)$$

sendo:

ý = percentagem estimada de carne magra da carcaça

S (ZP) = espessura do toucinho (incluindo o courato), medida, em milímetros, com uma régua de cálculo no ponto em que o músculo glúteo médio (*gluteus medius*) é mais convexo

M (ZP) = espessura do músculo medida com uma régua de cálculo ao nível da distância mais curta entre a extremidade cranial do músculo glúteo médio (*gluteus medius*) e a superfície dorsal do canal vertebral.

A fórmula é válida para as carcaças com um peso compreendido entre 60 e 120 quilogramas.

PARTE 2

Fat-O-Meater (FOM)

1. A classificação das carcaças de suínos é efectuada por meio do aparelho denominado «Fat-O-Meater (FOM)».
2. O aparelho está equipado com uma sonda de 6 milímetros de diâmetro dotada de um fotodíodo (Siemens SFH 950/960) capaz de efectuar medições entre 3 e 103 milímetros. Os valores medidos são convertidos numa estimativa do teor de carne magra por um computador.
3. O teor de carne magra da carcaça é calculado por meio da seguinte fórmula:

$$\acute{y} = 59{,}86131 - 0{,}72930\ S\ (FOM) + 0{,}12853\ M\ (FOM)$$

sendo:

ý = percentagem estimada de carne magra da carcaça

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

M (FOM) = espessura do músculo, em milímetros, medida ao mesmo tempo e no mesmo local que S (FOM).

A fórmula é válida para as carcaças com um peso compreendido entre 60 e 120 quilogramas.

PARTE 3

Hennessy Grading Probe (HGP 4)

1. A classificação das carcaças de suínos é efectuada por meio do aparelho denominado «Hennessy Grading Probe (HGP 4)».
2. O aparelho está equipado com uma sonda com 5,95 milímetros de diâmetro (6,3 milímetros na lâmina na ponta da sonda) dotada de um fotodíodo (LED Siemens, tipo LYU 260-EO) e de um fotodetector (tipo 58 MR) capaz de efectuar medições entre 0 e 120 milímetros. Os valores medidos são convertidos numa estimativa do teor de carne magra pelo próprio HGP 4 ou por um computador ligado ao aparelho.
3. O teor de carne magra da carcaça é calculado por meio da seguinte fórmula:

$$\acute{y} = 61{,}34154 - 0{,}81609\ S\ (HGP) + 0{,}12901\ M\ (HGP)$$

sendo:

▼B

ý = percentagem estimada de carne magra da carcaça

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

M (HGP) = espessura do músculo, em milímetros, medida ao mesmo tempo e no mesmo local que S (HGP).

A fórmula é válida para as carcaças com um peso compreendido entre 60 e 120 quilogramas.

PARTE 4

Ultra-FOM 300

1. A classificação das carcaças de suínos é efectuada por meio do aparelho denominado «Ultra-FOM 300».

2. O aparelho está equipado com uma sonda de ultra-sons de 3,5 MHz. O sinal ultra-sónico é digitalizado, armazenado e processado por um microprocessador.

   Os valores medidos são convertidos numa estimativa do teor de carne magra pelo próprio aparelho Ultra-FOM.

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

$$\text{ý} = 64{,}64865 - 0{,}76656\ \text{S (UFOM)} + 0{,}06425\ \text{M (UFOM)}$$

   sendo:

   ý = percentagem estimada de carne magra da carcaça

   S (UFOM) = espessura do toucinho dorsal (incluindo o courato), em milímetros, medida à distância de 7 centímetros da linha mediana da carcaça, ao nível situado entre a segunda e a terceira últimas costelas (medida denominada «P_2»)

   M (UFOM) = espessura do músculo, em milímetros, medida ao mesmo tempo e no mesmo local que S (UFOM).

   A fórmula é válida para as carcaças com um peso compreendido entre 60 e 120 quilogramas.

▼M1

PARTE 5

Ultra-sound IS-D-05

1. A classificação das carcaças de suínos é efectuada por meio do método denominado «Ultra-sound IS-D-05».

2. O aparelho de classificação IS-D-05 é um instrumento que mede o teor de carne magra e a espessura do toucinho com base na análise das respostas ao conjunto dos impulsos ultrasónicos emitidos em sequência num dado local da carcaça. A sonda de ultra-sons varre a carcaça tratada por meio de uma série de 3 × 100 impulsos ultra-sónicos 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:

$$\hat{y} = 60{,}69798 - 0{,}89211\ \text{S (IS-D-05)} + 0{,}10560\ \text{M (IS-D-05)}$$

   em que:

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

   S (IS-D-05) = espessura do toucinho dorsal incluindo a pele (em milímetros), medida a 70 milímetros da linha mediana da carcaça, entre a segunda e a terceira últimas costelas (em milímetros).

   M (IS-D-05) = espessura do músculo no ponto de medição (em milímetros).

   A fórmula é válida para as carcaças com um peso compreendido entre 60 e 120 quilogramas.

▼**M1**

PARTE 6

Needle IS-D-15

1. A classificação das carcaças de suínos é efectuada por meio do método denominado «Needle IS-D-15».
2. O aparelho de classificação IS-D-15 é um instrumento que utiliza uma sonda com uma agulha aguçada que é inserida num determinado local da carcaça; a profundidade de inserção é de cerca de 140 milímetros. Atrás da agulha está integrado um aparelho óptico especial que ilumina, através do canal óptico, o tecido circundante ou a zona e varre a quantidade de energia luminosa reflectida graças a um comprimento de onda definido. O terminal está ainda equipado de um aparelho preciso de medição sem contacto que determina a profundidade de inserção com uma precisão de 46 micrómetros.
3. O teor de carne magra da carcaça é calculado de acordo com a seguinte fórmula:

$$\hat{y} = 60{,}92452 - 0{,}77248\ S\ (IS\text{-}D\text{-}15) + 0{,}11329\ M\ (IS\text{-}D\text{-}15)$$

em que:

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

S (IS-D-15) = espessura do toucinho dorsal incluindo a pele (em milímetros), medida a 70 milímetros da linha mediana da carcaça, entre a segunda e a terceira últimas costelas (em milímetros).

M (IS-D-15) = espessura do músculo no ponto de medição (em milímetros).

A fórmula é válida para as carcaças com um peso compreendido entre 60 e 120 quilogramas.