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

►**B**

DECISIÓN 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

[notificada con el número C(2004) 5266]

(El texto en lengua checa es el único auténtico)

(2005/1/CE)

(DO L 1 de 4.1.2005, p. 8)

Modificado por:

		Diario Oficial		
		n°	página	fecha
►**M1**	Decisión 2006/383/CE de la Comisión de 22 de mayo de 2006	L 148	50	2.6.2006
►**M2**	Decisión 2010/793/UE de la Comisión de 20 de diciembre de 2010	L 336	62	21.12.2010
►**M3**	Decisión de Ejecución 2013/187/UE de la Comisión de 18 de abril de 2013	L 111	103	23.4.2013

▼B

DECISIÓN 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

[notificada con el número C(2004) 5266]

(El texto en lengua checa es el único auténtico)

(2005/1/CE)

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad 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]), y, en particular, el apartado 2 de su artículo 5,

Considerando lo siguiente:

(1) El apartado 3 del artículo 2 del Reglamento (CEE) nº 3220/84 establece que la clasificación de las canales de cerdo debe realizarse estimando su contenido en carne magra mediante métodos estadísticamente probados que se basen en la medición física de una o varias partes anatómicas de la canal de cerdo. La autorización de los métodos de clasificación está sujeta al cumplimiento de una tolerancia máxima en cuanto al error estadístico de la estimación. Dicha tolerancia está fijada 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 ([2]).

(2) El Gobierno de la Republica Checa ha solicitado a la Comisión que autorice cuatro métodos de clasificación de las canales de cerdo y ha presentado los resultados de sus pruebas de disección realizadas antes del día de la adhesión, mediante la presentación de la segunda parte del protocolo al que se hace referencia en el artículo 3 del Reglamento (CEE) nº 2967/85.

(3) La evaluación de esta solicitud ha puesto de manifiesto que se cumplen las condiciones para autorizar tales métodos de clasificación.

(4) No puede autorizarse ninguna modificación de los aparatos o de los métodos de clasificación, salvo mediante una nueva decisión de la Comisión adoptada a la luz de la experiencia adquirida; por esta razón, podrá revocarse la presente autorización.

(5) 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

De conformidad con el Reglamento (CEE) nº 3220/84 queda autorizada la utilización en la República Checa de los siguientes métodos de clasificación de canales de cerdo:

— el método de clasificación conocido como «Zwei-Punkte-Messverfahren (ZP)» y los métodos de estimación correspondientes descritos en la parte 1 del anexo,

([1]) DO L 301 de 20.11.1984, p. 1. Reglamento cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 3513/93 (DO L 320 de 22.12.1993, p. 5).

([2]) DO L 285 de 25.10.1985, p. 39. Reglamento modificado por el Reglamento (CE) nº 3127/94 (DO L 330 de 21.12.1994, p. 43).

▼B

— el aparato llamado «Fat-O-Meater (FOM)» y los métodos de estimación correspondientes descritos en la parte 2 del anexo,

— el aparato llamado «Hennessy Grading Probe (HGP 4)» y los métodos de estimación correspondientes descritos en la parte 3 del anexo,

— el aparato llamado «Ultra FOM 300» y los métodos de estimación correspondientes descritos en la parte 4 del anexo,

▼M1

— el aparato llamado «Ultra-sound IS-D-05» y los métodos de estimación correspondientes descritos en la parte 5 del anexo,

— el aparato llamado «Needle IS-D-15» y los métodos de estimación correspondientes descritos en la parte 6 del anexo.

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

▼M3

Con respecto a los aparatos «Ultra FOM 300» y «Ultra-sound IS-D-05» se establece que al acabar el procedimiento de medición, deberá ser posible verificar sobre la canal que los aparatos han medido los valores de medida P_2 en el sitio previsto en el anexo, parte 4, punto 3, y parte 5, punto 3. La marca correspondiente del sitio de medida deberá realizarse al mismo tiempo que el procedimiento de medición.

Artículo 1 bis

No obstante la presentación tipo prevista en el anexo V, sección B, parte III, párrafo primero, del Reglamento (CE) nº 1234/2007, en la República Checa las canales de cerdo podrán ser presentadas:

a) sin orejas, que se habrán retirado antes de pesar y clasificar la canal; en el supuesto de una presentación de este tipo, 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 las orejas + 0,274 kg, y

b) sin haber retirado la manteca antes de ser pesadas y clasificadas; en el supuesto de una presentación de este tipo, 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

c) sin haber retirado la manteca y sin orejas, que se habrán retirado antes de pesar y clasificar la canal; en el supuesto de una presentación de este tipo, 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).

▼**M3**

Artículo 2

No se permitirá ninguna modificación de los aparatos ni de los métodos de clasificación, a menos que dichas modificaciones sean autorizadas explícitamente por una Decisión de Ejecución de la Comisión.

▼**B**

Artículo 3

El destinatario de la presente Decisión será la Republica Checa.

▼B

ANEXO

Métodos de clasificación de canales de cerdo en la República Checa

PARTE 1

Zwei-Punkte-Messverfahren (ZP)

1. La clasificación de las canales de cerdo se llevará a cabo según el método denominado «Zwei-Punkte-Messverfahren (ZP)».

▼M3

2. El contenido de carne magra de la canal se calculará según la fórmula siguiente:

$$\hat{Y} = 59,08991 - 0,43868 \times S + 0,09792 \times M$$

en la que:

$\hat{Y}$ — porcentaje estimado de carne magra de la canal,

S — medida de grasa con una regla de cálculo, espesor mínimo del tocino (incluida la corteza) que recubre el *M. gluteus medius* en la hendidura central (en milímetros),

M — medida de carne con una regla de cálculo en la distancia más corta entre la parte anterior (craneal) del *M. gluteus medius* y el borde superior (dorsal) del canal vertebral (en milímetros).

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

▼B

PARTE 2

Fat-O-Meater (FOM)

1. La clasificación de las canales de cerdo se llevará a cabo por medio del aparato denominado «Fat-O-Meater (FOM)».

2. El aparato irá equipado con una sonda de un diámetro de 6 mm con un fotodiodo de tipo Siemens SFH 950/960 y un alcance operativo de 3 a 103 mm. Un ordenador traducirá los resultados de la medición a contenido estimado de carne magra.

▼M3

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

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

en la que:

$\hat{Y}$ — porcentaje estimado de carne magra de la canal,

S — espesor del tocino dorsal (incluida la corteza) en milímetros, medido en un punto situado a 6,5 centímetros de la línea media de la canal, entre la penúltima y antepenúltima costilla,

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

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

▼B

PARTE 3

Hennessy Grading Probe (HGP 4)

1. La clasificación de las canales de cerdo se llevará a cabo por medio del aparato denominado «Hennessy Grading Probe (HGP 4)».

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) con un fotodiodo (LED Siemens del tipo LYU 260-EO) y un fotodetector del tipo 58 MR con un alcance operativo de 0 a 120 mm. El propio HGP 4 o un ordenador conectado a éste traducirán los resultados de la medición a contenido estimado de carne magra.

▼M3

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

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

en la que:

$\hat{Y}$ — porcentaje estimado de carne magra de la canal,

S — espesor del tocino dorsal (incluida la corteza) en milímetros, medido en un punto situado a 7 centímetros de la línea media de la canal, entre la antepenúltima y la última costilla,

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

La fórmula será válida para las canales de un peso comprendido entre 60 y 120 kilogramos.

▼B

PARTE 4

Ultra-FOM 300

1. La clasificación de las canales de cerdo se llevará a cabo por medio del aparato denominado «Ultra-FOM 300».

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.

▼M3

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

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

en la que:

$\hat{Y}$ — porcentaje estimado de carne magra de la canal,

S — espesor del tocino dorsal (incluida la corteza) en milímetros, medido en un punto situado a 7 centímetros de la línea media de la canal entre la penúltima y antepenúltima costilla (medida denominada «P_2»),

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

La fórmula será válida para las canales de un peso comprendido entre 60 y 120 kilogramos.

▼M1

PARTE 5

Ultra-sound IS-D-05

1. La clasificación de las canales de cerdo se llevará a cabo según el método denominado «Ultra-sound IS-D-05».

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 correspondiente con una serie de 3 × 100 impulsos ultrasónicos y con una frecuencia de 4 MHz en el momento de escanear.

▼M3

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

$$\hat{Y} = 66,01987 - 0,69560 \times S + 0,01947 \times M$$

en la que:

$\hat{Y}$ — porcentaje estimado de carne magra de la canal,

S — espesor del tocino dorsal (incluida la corteza) en milímetros, medido en un punto situado a 7 centímetros de la línea media de la canal entre la penúltima y antepenúltima costilla (medida denominada «P_2»),

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

La fórmula será válida para las canales de un peso comprendido entre 60 y 120 kilogramos.

▼M1

PARTE 6

Needle IS-D-15

1. La clasificación de las canales de cerdo se llevará a cabo según el método denominado «Needle IS-D-15».

2. El aparato de clasificación IS-D-15 es un dispositivo dotado de una sonda con aguja puntiaguda que se introduce en un lugar determinado de la canal; la profundidad de la introducción es de aproximadamente 140 mm. Detrás de la aguja se encuentra un aparato óptico especial que ilumina, mediante el canal óptico, el tejido o la zona circundante y escanea la cantidad de energía luminosa reflejada gracias a 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.

▼M3

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

$$\hat{Y} = 66,37105 - 0,80124 \times S + 0,05507 \times M$$

en la que:

$\hat{Y}$ — porcentaje estimado de carne magra de la canal,

S — espesor del tocino dorsal (incluida la corteza) en milímetros, medido en un punto situado a 7,5 centímetros de la línea media de la canal, entre la penúltima y antepenúltima costilla,

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

La fórmula será válida para las canales de un peso comprendido entre 60 y 120 kilogramos.