Trattandosi di un semplice strumento di documentazione, esso non impegna la responsabilità delle istituzioni

►**B**

DECISIONE DELLA COMMISSIONE

del 27 dicembre 2004

relativa all'autorizzazione di metodi di classificazione delle carcasse di suino nella Repubblica ceca

[notificata con il numero C(2004) 5266]

(Il testo in lingua ceca è il solo facente fede)

(2005/1/CE)

(GU L 1 del 4.1.2005, pag. 8)

Modificato da:

		Gazzetta ufficiale		
		n.	pag.	data
►**M1**	Decisione 2006/383/CE della Commissione del 22 maggio 2006	L 148	50	2.6.2006
►**M2**	Decisione 2010/793/UE della Commissione del 20 dicembre 2010	L 336	62	21.12.2010
►**M3**	Decisione di esecuzione 2013/187/UE della Commissione del 18 aprile 2013	L 111	103	23.4.2013

▼B

DECISIONE DELLA COMMISSIONE

del 27 dicembre 2004

relativa all'autorizzazione di metodi di classificazione delle carcasse di suino nella Repubblica ceca

[notificata con il numero C(2004) 5266]

(Il testo in lingua ceca è il solo facente fede)

(2005/1/CE)

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CEE) n. 3220/84 del Consiglio, del 13 novembre 1984, che determina la tabella comunitaria di classificazione delle carcasse di suino ([1]), in particolare l'articolo 5, paragrafo 2,

considerando quanto segue:

(1) A norma dell'articolo 2, paragrafo 3, del regolamento (CEE) n. 3220/84, la classificazione delle carcasse di suino deve effettuarsi stimando il tenore di carne magra mediante metodi di stima statisticamente provati e basati sulla misurazione fisica di una o più parti anatomiche della carcassa di suino. L'autorizzazione dei metodi di classificazione è subordinata alla condizione che non venga superato un determinato margine di errore statistico di stima. Tale tolleranza è stata definita all'articolo 3 del regolamento (CEE) n. 2967/85 della Commissione, del 24 ottobre 1985, che stabilisce le modalità di applicazione della tabella comunitaria di classificazione delle carcasse di suino ([2]).

(2) Il Governo della Repubblica ceca ha chiesto alla Commissione di autorizzare quattro metodi di classificazione delle carcasse di suino e ha presentato i risultati delle prove di dissezione, eseguite anteriormente all'adesione, riportandoli nella parte II del protocollo di cui all'articolo 3 del regolamento (CEE) n. 2967/85.

(3) Dall'esame di questa domanda risultano soddisfatte le condizioni per l'autorizzazione di detti metodi di classificazione.

(4) Non possono essere autorizzate modifiche degli apparecchi o dei metodi di classificazione, salvo mediante nuova decisione della Commissione adottata alla luce dell'esperienza acquisita. La presente autorizzazione può pertanto essere revocata.

(5) Le misure previste dalla presente decisione sono conformi al parere del comitato di gestione per le carni suine,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DECISIONE:

Articolo 1

Per la classificazione delle carcasse di suino conformemente al regolamento (CEE) n. 3220/84, nella Repubblica ceca è autorizzato l'impiego dei seguenti metodi:

— il metodo di classificazione denominato «Zwei-Punkte-Messverfahren (ZP)» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte 1 dell'allegato,

([1]) GU L 301 del 20.11.1984, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 3513/93 (GU L 320 del 22.12.1993, pag. 5).

([2]) GU L 285 del 25.10.1985, pag. 39. Regolamento modificato dal regolamento (CE) n. 3127/94 (GU L 330 del 21.12.1994, pag. 43).

▼B

— l'apparecchio denominato «Fat-O-Meater (FOM)» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte 2 dell'allegato,

— l'apparecchio denominato «Hennessy Grading Probe (HGP II)» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte 3 dell'allegato,

— l'apparecchio denominato «Ultra FOM 300» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte 4 dell'allegato,

▼M1

— l'apparecchio denominato «Ultra-sound IS-D-05» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte 5 dell'allegato,

— l'apparecchio denominato «Needle IS-D-15» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte 6 dell'allegato.

Il metodo di classificazione «Zwei-Punkte-Messverfahren (ZP)» può essere applicato esclusivamente in macelli in cui non siano macellati più di 200 suini la settimana in media annuale.

▼M3

Per quanto riguarda l'apparecchio «Ultra-FOM 300» e «Ultra-sound IS-D-05» al termine della procedura di misurazione deve essere possibile verificare sulla carcassa che l'apparecchio ha rilevato i valori della misura P_2 nel punto indicato nell'allegato, parte 4, punto 3 e parte 5, punto 3. Il marchio corrispondente del punto di misurazione deve essere eseguito durante la procedura di misurazione.

Articolo 1 bis

Nella Repubblica ceca, fatta salva la presentazione standard di cui all'allegato V, punto B.III, primo comma, del regolamento (CE) n. 1234/2007, le carcasse di suino possono essere presentate:

a) senza orecchie; queste saranno rimosse prima della pesatura e della classificazione della carcassa. Nel caso di tale presentazione, il peso a caldo registrato è adattato applicando la seguente formula:

peso della carcassa a caldo = peso della carcassa a caldo senza orecchie + 0,274 kg; e

b) senza sugna; questa sarà rimossa prima della pesatura e della classificazione della carcassa. Nel caso di tale presentazione, il peso a caldo registrato è adattato applicando la seguente formula:

peso della carcassa a caldo = 1,65651 + 0,96139 × peso della carcassa a caldo con la sugna; e

c) senza sugna e senza orecchie; le orecchie saranno rimosse prima della pesatura e della classificazione della carcassa. Nel caso di tale presentazione, il peso a caldo registrato è adattato applicando la seguente formula:

peso della carcassa a caldo = 1,65651 + 0,96139 × (peso della carcassa a caldo con la sugna e senza orecchie + 0,274 kg).

▼**M3**

Articolo 2

Le modifiche degli apparecchi o dei metodi di classificazione autorizzati sono consentite solo se esplicitamente autorizzate con decisione di esecuzione della Commissione.

▼**B**

Articolo 3

La Repubblica ceca è destinataria della presente decisione.

▼B

ALLEGATO

Metodi di classificazione delle carcasse di suino nella Repubblica ceca

PARTE 1

Zwei-Punkte-Messverfahren (ZP)

1. La classificazione delle carcasse di suino è effettuata mediante l'impiego del metodo denominato «Zwei-Punkte-Messverfahren (ZP)».

▼M3

2. Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato secondo la seguente formula:

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

dove:

$\hat{Y}$ = percentuale stimata di carne magra della carcassa;

S = misura del grasso, misurato mediante un regolo graduato in corrispondenza del punto di spessore minimo del lardo visibile (inclusa la cotenna) che ricopre il muscolo gluteo medio alla fenditura della carcassa (in millimetri);

M = spessore della carne, misurato mediante un regolo graduato in corrispondenza della distanza minima tra l'estremità anteriore (craniale) del muscolo gluteo medio e la faccia dorsale del canale vertebrale (in millimetri).

La formula è valida per le carcasse di peso compreso tra 60 e 120 kg.

▼B

PARTE 2

Fat-O-Meater (FOM)

1. La classificazione delle carcasse di suino è effettuata mediante l'impiego dell'apparecchio denominato «Fat-O-Meater (FOM)».

2. L'apparecchio comprende una sonda del diametro di 6 mm avente un fotodiodo del tipo Siemens SFH 950/960 e una distanza operativa compresa tra 3 e 103 mm. I valori di misurazione sono convertiti in risultato di stima del tenore di carne magra per mezzo di un computer.

▼M3

3. Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato secondo la seguente formula:

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

dove:

$\hat{Y}$ = percentuale stimata di carne magra della carcassa;

S = spessore, in millimetri, del lardo dorsale (inclusa la cotenna), misurato a 6,5 cm lateralmente alla linea mediana della carcassa, fra la penultima e la terzultima vertebra lombare;

M = spessore, in millimetri, del muscolo misurato allo stesso tempo e nello stesso punto di S.

La formula è valida per le carcasse di peso compreso tra 60 e 120 kg.

▼B

PARTE 3

Hennessy Grading Probe (HGP 4)

1. La classificazione delle carcasse di suino è effettuata mediante l'impiego dell'apparecchio denominato «Hennessy Grading Probe (HGP 4)».

2. L'apparecchio è provvisto di una sonda del diametro di 5,95 mm (6,3 mm sulla lama dell'estremità della sonda) avente un fotodiodo (LED Siemens del tipo LYU 260-EO) e un fotodetettore del tipo 58 MR con una distanza operativa compresa tra 0 e 120 mm. I valori di misurazione sono convertiti in risultato di stima del tenore di carne magra per mezzo dello stesso HGP 4 oppure di un computer ad esso collegato.

▼M3

3. Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato secondo la seguente formula:

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

dove:

$\hat{Y}$ = percentuale stimata di carne magra della carcassa,

S = spessore, in millimetri, del lardo dorsale (inclusa la cotenna), misurato a 7 cm dalla linea mediana della carcassa, fra la terzultima e la quartultima vertebra lombare,

M = spessore, in millimetri, del muscolo misurato allo stesso tempo e nello stesso punto di S.

La formula è valida per le carcasse di peso compreso tra 60 e 120 kg.

▼B

PARTE 4

Ultra-FOM 300

1. La classificazione delle carcasse di suino è effettuata mediante l'impiego dell'apparecchio denominato «Ultra FOM 300».

2. L'apparecchio è provvisto di una sonda ultrasonica a 3,5 MHz. Il segnale ultrasonico è digitalizzato, archiviato ed elaborato da un microprocessore.

I risultati della misurazione sono convertiti in risultato di stima del tenore di carne magra dallo stesso apparecchio Ultra FOM.

▼M3

3. Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato secondo la seguente formula:

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

dove:

$\hat{Y}$ = percentuale stimata di carne magra della carcassa;

S = spessore, in millimetri, del lardo dorsale (inclusa la cotenna), misurato a 7 cm lateralmente alla linea mediana della carcassa, fra la penultima e la terzultima vertebra lombare (misure «P2»);

M = spessore, in millimetri, del muscolo misurato allo stesso tempo e nello stesso punto di S.

La formula è valida per le carcasse di peso compreso tra 60 e 120 kg.

▼M1

PARTE 5

Ultra-sound IS-D-05

1. La classificazione delle carcasse di suino è effettuata mediante l'impiego del metodo denominato «Ultra-sound IS-D-05».

2. L'apparecchio di classificazione IS-D-05 è un dispositivo che misura il tenore di carne magra e lo spessore del grasso basandosi sull'analisi della risposta degli impulsi ultrasonici trasmessi in sequenza in un punto determinato della carcassa. La sonda ultrasonica scannerizza la carcassa trattata con una serie di 3 × 100 impulsi ultrasonici ad una frequenza di 4 MHz al momento della scannerizzazione.

▼M3

3. Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato secondo la seguente formula:

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

dove:

$\hat{Y}$ = percentuale stimata di carne magra della carcassa;

S = spessore, in millimetri, del lardo dorsale (inclusa la cotenna), misurato a 7 cm lateralmente alla linea mediana della carcassa, fra la penultima e la terzultima vertebra lombare (misure «P2»);

M = spessore, in millimetri, del muscolo misurato allo stesso tempo e nello stesso punto di S.

La formula è valida per le carcasse di peso compreso tra 60 e 120 kg.

▼M1

PARTE 6

Needle IS-D-15

1. La classificazione delle carcasse di suino è effettuata mediante l'impiego del metodo denominato «Needle IS-D-15».

2. L'apparecchio di classificazione IS-D-15 è un dispositivo che utilizza una sonda ad ago molto appuntita che viene inserita in un dato punto della carcassa; la profondità di inserzione è di circa 140 mm. Dietro l'ago è collocato uno speciale apparecchio ottico che mediante canale ottico illumina il tessuto o la zona circostante e scannerizza la quantità di energia luminosa riflessa con la lunghezza d'onda definita. Il terminale è inoltre munito di un dispositivo di misurazione senza contatto che determina la profondità di inserzione con una precisione dell'ordine dei 46 micrometri.

▼M3

3. Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato secondo la seguente formula:

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

dove:

$\hat{Y}$ = percentuale stimata di carne magra della carcassa;

S = spessore, in millimetri, del lardo dorsale (inclusa la cotenna), misurato a 7,5 cm lateralmente alla linea mediana della carcassa, fra la penultima e la terzultima vertebra lombare;

M = spessore, in millimetri, del muscolo misurato allo stesso tempo e nello stesso punto di S.

La formula è valida per le carcasse di peso compreso tra 60 e 120 kg.