II

(Atti per i quali la pubblicazione non è una condizione di applicabilità)

COMMISSIONE

DECISIONE DELLA COMMISSIONE

del 2 settembre 1992

relativa all'autorizzazione di metodi di classificazione delle carcasse di suino in Danimarca

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

(92/469/CEE)

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica 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], modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 3577/90 [2], in particolare l'articolo 5, paragrafo 2,

considerando che, a norma dell'articolo 2, paragrafo 3 del regolamento (CEE) n. 3220/84, la classificazione delle carcasse di suino deve essere effettuata stimando il tenore di carne magra mediante metodi di stima statisticamente provati e basati sulla misurazione fisica di uno o più parti anatomiche delle carcasse di suino ; che l'autorizzazione dei metodi di classificazione è subordinata alla condizione che non venga superato un determinato margine di errore statistico nella valutazione ; che 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 [3] ;

considerando che, con la decisione 91/358/CEE della Commissione [4], la Danimarca è stata autorizzata ad utilizzare l'apparecchio denominato « Klassificeringscenter » (KC), l'apparecchio denominato « Fat-O-Meater/Manuel-Klassificering » (FOM/MK) e l'apparecchio denominato « Ultra-FOM » ;

considerando che il governo danese ha presentato alla Commissione domanda per ottenere l'autorizzazione ad impiegare, per gli apparecchi « KC » e « FOM/MK » una nuova formula per il calcolo del tenore di carne magra delle carcasse di suino ; che i nuovi sviluppi nei processi di macellazione richiedono l'autorizzazione di metodi di classificazione delle carcasse di suino scotennate ; che dall'esame di questa domanda risulta che sono soddisfatte le condizioni per l'autorizzazione di questi metodi di classificazione ;

considerando che, a scopo di maggior chiarezza, occorre adottare una nuova decisione in cui figurino i tre metodi suddetti ; di conseguenza, la decisione 91/358/CEE deve essere abrogata ;

considerando che, a norma dell'articolo 2 del regolamento (CEE) n. 3220/84, gli Stati membri possono essere autorizzati ad ammettere una presentazione diversa dalla presentazione tipo definita nello stesso articolo, qualora la prassi commerciale o esigenze tecniche rendano possibile tale deroga ;

considerando che, in Danimarca, le esigenze tecniche attinenti all'impiego del metodo di classificazione e, quindi alla prassi commerciale, comportano la necessità di asportare rognoni, sugna e diaframma ; che di ciò conviene tener conto nell'adeguamento del peso alla presentazione tipo ;

considerando che le misure previste dalla presente decisione sono conformi al parere del comitato di gestione per le carni suine,

(1) GU n. L 301 del 20. 11. 1984, pag. 1.
(2) GU n. L 353 del 17. 12. 1990, pag. 23.
(3) GU n. L 285 del 25. 10. 1985, pag. 39.
(4) GU n. L 193 del 17. 7. 1991, pag. 37.

HA ADOTTATO LA PRESENTE DECISIONE:

Articolo 1

1. Per la classificazione delle carcasse di suino, a norma del regolamento (CEE) n. 3220/84 sono autorizzati, in Danimarca:

— l'impiego dell'apparecchio denominato « Klassificeringscenter » («KC ») e il relativo metodo di stima, i cui particolari figurano nella parte 1 dell'allegato;

— l'impiego dell'apparecchio denominato « Fat-O-Meater/Manuel Klassificering » FOM/MK FOm/MK ») e il relativo metodo di stima, i cui particolari figurano nella parte 2 dell'allegato;

— l'impiego dell'apparecchio denominato « Ultra-FOM » e il relativo metodo di stima, i cui particolari figurano nella parte 3 dell'allegato.

2. Per quanto riguarda l'apparecchio « Ultra-FOM », al termine della procedura di misurazione deve essere possibile verificare sulla carcassa che l'apparecchio ha rilevato i valori delle misure X_1, X_2 e X_3 nei punti indicati nell'allegato III, punto 3. Il marchio corrispondente nel punto di misurazione deve essere eseguito obbligatoriamente nello stesso tempo della procedura di misurazione.

Articolo 2

In deroga alla presentazione standard di cui all'articolo 2 del regolamento (CEE) n. 3220/84, le carcasse di suino possono essere scotennate (scoiate) prima di essere pesate e classificate; in tal caso le zampe anteriori sono tagliate immediatamente sopra l'« os carpi accessorium » e le zampe posteriori immediatamente sotto il « calcaneum ». Le carcasse scotennate (scoiate) sono classificate con gli apparecchi KC o FOM/MK, applicando la formula speciale riportata nelle parti 1 e 2 dell'allegato. Il peso a caldo di tali carcasse (esclusi la sugna, i rognoni e il diaframma) si calcola applicando la seguente formula:

Peso a caldo della carcassa = 3,19 + 1,064 × peso della carcassa scotennata (scoiata).

Articolo 3

In deroga alla presentazione tipo di cui all'articolo 2 del regolamento (CEE) n. 3220/84, le carcasse di suino sono presentate prive di sugna, rognoni e diaframma prima della pesatura, qualora siano utilizzati gli apparecchi « KC » o « FOM/MK », prima della classificazione. Per poter stabilire la quotazione del suino macellato su una base comparabile, il peso a caldo constatato viene aumentato del 2,7 %.

Articolo 4

Non è autorizzata alcuna modifica degli apparecchi o dei metodi di stima (punti di misurazione o formule).

Articolo 5

La decisione 91/358/CEE è abrogata.

Articolo 6

Il Regno della Danimarca è destinatario della presente decisione.

Fatto a Bruxelles, il 2 settembre 1992.

Per la Commissione

Ray MAC SHARRY

Membro della Commissione

ALLEGATO

METODI DI CLASSIFICAZIONE DELLE CARCASSE DI SUINO IN DANIMARCA

PARTE 1

Klassificeringscenter (KC)

1. La classificazione delle carcasse di suino è effettuata mediante l'impiego dell'apparecchio denominato « Klassificeringscenter » (KC).

2. L'apparecchio è munito di 9 sonde del diametro di 6 mm, ciascuna delle quali contiene un fotodiodo (Siemens SFH 950-LD 242 II) e un fotorecettore (Siemens SFH 960-BP 103); la distanza operativa è compresa fra 1 e 180 mm.

   I valori di misurazione sono convertiti in risultato di stima del tenore di carne magra a mezzo di un'unità centrale.

3. Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato sulla base di dieci misurazioni effettuate in 7 punti di misurazione indicati nel paragrafo 4 e secondo la formula seguente:

   a) carcasse con la pelle:

   $$\hat{y} = 62{,}7200 - 0{,}2271x_1 - 0{,}0430x_2 - 0{,}1614x_3 - 0{,}1467x_4 - 0{,}1623x_5 - 0{,}2062x_6 - 0{,}1574x_7 + 0{,}621x_8 + 0{,}0299x_9 + 0{,}0384x_{10} + 0{,}0706x_{11};$$

   b) carcasse scotennate (scoiate):

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

   dove:

   $\hat{y}$ = percentuale stimata di carne magra della carcassa.

4. I punti di misurazione sono i seguenti:

   x_1 = spessore, in mm, del lardo dorsale (1), misurato al centro della terza vertebra cervicale, a 10,5 cm lateralmente alla linea media della carcassa.

   x_2 = spessore, in mm, del lardo dorsale (1), misurato a livello della terza vertebra cervicale, a 7cm lateralmente alla linea media della carcassa.

   x_3 = spessore, in mm, del lardo dorsale (1), misurato al livello tra la quartultima e la quintultima vertebra toracica, a 3 cm lateralmente alla linea media della carcassa.

   x_4 = spessore, in mm, del lardo dorsale (1), misurato al livello tra la penultima e la terzultima vertebra toracica, a 7 cm lateralmente alla linea media della carcassa.

   x_5 = spessore, in mm, del lardo dorsale (1), misurato al livello tra la prima vertebra lombare e l'ultima vertebra toracica, a 6 cm lateralmente alla linea media della carcassa.

   x_6 = spessore, in mm, del lardo dorsale (1), misurato a 4 cm dinnanzi al punto anteriore dell'osso pubico, a 7 cm lateralmente alla linea media della carcassa.

   x_7 = spessore, in mm, del lardo dorsale (1), misurato al livello del punto inferiore dell'osso pubico, a 11 cm lateralmente alla linea media della carcassa.

   x_8 = spessore, in mm, del muscolo, misurato al livello tra la quartultima e la quintultima vertebra toracica, a 3 cm lateralmente alla linea media della carcassa.

   x_9 = spessore, in mm, del muscolo, misurato al livello tra la penultima e la terzultima vertebra toracica, a 7 cm lateralmente alla linea media della carcassa.

   x_{10} = spessore, in mm, del muscolo, misurato al livello tra la prima vertebra lombare e l'ultima vertebra toracica, a 6 cm lateralmente alla linea media della carcassa.

   x_{11} = peso a caldo della carcassa, in kg (esclusi sugna, rognoni e diaframma).

   Le formule sono valide per le carcasse di peso tra 50 e 100 kg.

PARTE 2

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

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

2. L'apparecchio è munito di una sonda del diametro di 6 mm contenente un fotodiodo (Siemens SFH 950-LD 242 II) e un fotorecettore (Siemens SFH 960-BP 103); la distanza operativa è compresa fra 1 e 94 mm.

   I lavori di misurazione sono convertiti in risultato di stima del tenore di carne magra a mezzo di un'unità centrale.

(1) Compresa la cotenna nelle carcasse con la pelle.

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

a) carcasse con la pelle :

$$\hat{y} = 61{,}2548 - 0{,}3724x_1 - 0{,}3702x_2 + 0{,}1337x_3 + 0{,}0356x_4 ;$$

b) carcasse scotennate (scoiate) :

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

dove :

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

x_1 = spessore, in mm, del lardo dorsale (1), misurato a 8 cm lateralmente alla linea media della carcassa, al livello fra la terzultima e la quartultima vertebra lombare ;

x_2 = spessore, in mm, del lardo dorsale (1), misurato a 6 cm lateralmente alla linea media della carcassa, al livello fra la terzultima e la quartultima costola ;

x_3 = spessore, in mm, del muscolo allo stesso tempo e nello stesso punto di x_2 ;

x_4 = peso a caldo della carcassa, in kg (esclusi sugna, rognoni e diaframma).

La formula è valida per le carcasse di peso tra 50 e 100 kg.

PARTE 3

Ultra-FOM

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

2. L'apparecchio è munito di una sonda a ultrasuoni a 4 MHz (Krautkrämer MB 4 SE). Il segnale a ultrasuoni è digitalizzato, immagazzinato e trattato da un microprocessore (tipo INTEL 80 C 31).

I valori di misurazione sono convertiti in risultato di stima del tenore di carne magra dallo stesso apparecchio « Ultra-FOM ».

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

$$\hat{y} = 63{,}8662 - 0{,}4465x_1 - 0{,}5096x_2 + 0{,}1281x_3$$

dove :

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

x_1 = spessore, in mm, del lardo dorsale (compresa la cotenna), misurato a 7 cm lateralmente alla linea media della carcassa, al livello fra la terzultima e la quartultima vertebra lombare ;

x_2 = spessore, in mm, del lardo dorsale (compresa la cotenna), misurato a 7 cm lateralmente alla linea media della carcassa, al livello fra la terzultima e la quartultima costola ;

x_3 = spessore, in mm, del muscolo, misurato allo stesso tempo e nello stesso punto di x_2.

La formula è valida per le carcasse di peso tra 50 e 100 kg.

(1) Compresa la cotenna nelle carcasse con la pelle.