II

(Actos cuya publicación no es una condición para su aplicabilidad)

COMISIÓN

DECISIÓN DE LA COMISIÓN

de 2 de septiembre de 1992

relativa a la autorización de métodos de clasificación de canales de cerdo en Dinamarca

(El texto en lengua danesa es el único auténtico)

(92/469/CEE)

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica 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], cuya última modificación la constituye el Reglamento (CEE) nº 3577/90 [2], y, en particular, el apartado 2 de su artículo 5,

Considerando que el Reglamento (CEE) nº 3220/84 dispone en el apartado 3 de su artículo 2 que la clasificación de las canales de cerdo debe efectuarse mediante una evaluación de su contenido en carne magra por medio de métodos estadísticamente probados y basados en la medida física de una o varias partes anatómicas de la canal de cerdo; que la autorización de los métodos de clasificación está sujeta a una tolerancia máxima de error estadístico de valoración; que dicha tolerancia se fija 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 [3];

Considerando que la Decisión 91/358/CEE de la Comisión [4] autoriza el empleo en Dinamarca de los aparatos denominados « Klassificeringscenter » (KC), « Fat-O-Meater/Manuel Klassificering » (FOM/MK) y « Ultra-FOM »;

Considerando que el Gobierno danés ha solicitado a la Comisión que autorice el uso de nuevas fórmulas para el cálculo del contenido en carne magra con los aparatos KC y FOM/KM; que los nuevos avances en los procedimientos de sacrificio requieren la autorización de métodos para la clasificación de las canales de cerdo desolladas; que el examen de esa solicitud demuestra que se cumplen las condiciones necesarias para la autorización de dichos métodos de clasicación;

Considerando que, en aras de la claridad, debe adoptarse una nueva Decisión que incluya todos los métodos; que, por consiguiente, debe derogarse la Decisión 91/358/CEE;

Considerando que el Reglamento (CEE) nº 3220/84 dispone en su artículo 2 que los Estados miembros pueden ser autorizados para exigir una presentación diferente de la presentación tipo definida en dicho artículo cuando la práctica comercial o las exigencias técnicas justifiquen tal excepción;

Considerando que, en Dinamarca, las exigencias técnicas relacionadas con la utilización del método de clasificación y, por consiguiente, la práctica comercial, requieren la extracción de los riñones, la grasa pélvica y renal y el diafragma; que conviene tener en cuenta este hecho para poder ajustar el peso a la presentación tipo;

Considerando que las medidas previstas en la presente Decisión se ajustan al dictamen del Comité de gestión de la carne de porcino,

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

HA ADOPTADO LA PRESENTE DECISIÓN :

Artículo 1

1. Se autoriza la utilización, en Dinamarca, de los siguientes métodos para la clasificación de las canales de cerdo de conformidad con el Reglamento (CEE) nº 3220/84 :

— el aparato denominado « Klassificeringscenter » (KC) y el método de evaluación correspondiente, que se describen en la parte 1 del Anexo ;

— el aparato denominado « Fat-O-Meater/Manuel Klassificering » (FOM/MK) y el método de evaluación correspondiente, que se describen en la parte 2 del Anexo ;

— el aparato denominado « Ultra-FOM » y el método de evaluación correspondiente, que se describen en la parte 3 del Anexo.

2. En el caso del aparato Ultra-FOM, una vez finalizado el proceso de medición, deberá ser posible comprobar en la canal que el aparato ha medido los valores x_1, x_2 y x_3 en el lugar determinado en el punto 3 de la parte 3 del Anexo. El marcado correspondiente al lugar de medición deberá efectuarse obligatoriamente al mismo tiempo que el propio proceso de medición.

Artículo 2

Como excepción a la presentación tipo contemplada en el artículo 2 del Reglamento (CEE) nº 3220/84, las canales de cerdo podrán ser desolladas antes de proceder a su peso y clasificación, para lo cual podrán cortarse las manos delanteras justo por encima del *os carpi accesorium* y las traseras justo por debajo del *calcaneum*. Las canales desolladas deberán ser clasificadas con los aparatos KC o FOM/MK, utilizando las fórmulas especiales que figuran en las partes 1 y 2 del Anexo. El peso en caliente de estas canales (excluida la grasa pélvica y renal, los riñones y el diafragma) se calculará de acuerdo con la fórmula siguiente :

peso en caliente de la canal = 3,19 + 1,064 x peso de la canal desollada.

Artículo 3

Como excepción a la presentación tipo contemplada en el artículo 2 del Reglamento (CEE) nº 3220/84, antes de proceder al peso y, en caso de que se utilicen los aparatos KC o FOM-MK, antes de la clasificación, se extraerán de la canal del cerdo la grasa pélvica y renal, los riñones y el diafragma. Con el fin de poder fijar, sobre una base comparable, las cotizaciones de la canal de cerdo, el peso en caliente registrado se aumentará en un 2,7 %.

Artículo 4

No se autorizará modificación alguna de los aparatos ni de los métodos de evaluación (puntos de medición o fórmulas).

Artículo 5

Queda derogada la Decisión 91/358/CEE.

Artículo 6

El destinatario de la presente Decisión será el Reino de Dinamarca.

Hecho en Bruselas, el 2 de septiembre de 1992.

Por la Comisión

Ray MAC SHARRY

Miembro de la Comisión

ANEXO

MÉTODOS DE CLASIFICACIÓN DE LAS CANALES DE CERDO EN DINAMARCA

PARTE 1

Klassificeringscenter (KC)

1. La clasificación de las canales de cerdo se realizará por medio del aparato denominado « Klassificeringscenter » (KC).

2. El aparato estará equipado con 9 sondas de 6 milímetros de diámetro, incluyendo cada una un fotodiodo (Siemens SFH 950-LD 242 II) y un fotodetector (Siemens SFH 960-PB 103) con un alcance comprendido entre 1 y 180 milímetros.

   Una unidad central convertirá los resultados de la medición en una estimación del contenido en carne magra.

3. El contenido en carne magra de la canal se calculará sobre la base de 10 mediciones tomadas entre los 7 puntos de medición, tal como se indican en el punto 4, y de acuerdo con la siguiente fórmula:

   a) canales con piel:

   $$\hat{y} = 62{,}7200 - 0{,}2271x_1 - 0{,}0430x_2 - 0{,}1614x_3 - 0{,}1467x_4 - 0{,}1623x_5 - 0{,}2062x_6 - 0{,}1574x_7 + 0{,}0621x_8 + 0{,}0299x_9 + 0{,}0384x_{10} + 0{,}0706x_{11};$$

   b) canales desolladas:

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

   donde:

   $\hat{y}$ = porcentaje estimado de carne magra en la canal.

4. Los puntos de medición son:

   x_1 = espesor del tocino (1) en milímetros, medido a la altura del centro de la tercera vértebra cervical, a 10,5 cm de la línea media de la canal;

   x_2 = espesor del tocino (1) en milímetros, medido a la altura del centro de la cuarta vértebra cervical, a 7 cm de la línea media de la canal;

   x_3 = espesor del tocino (1) en milímetros, medido entre la cuarta y la quinta últimas vértebras torácicas, a 3 cm de la línea media de la canal;

   x_4 = espesor del tocino (1) en milímetros, medido entre la segunda y la tercera últimas vértebras torácicas, a 7 cm de la línea media de la canal;

   x_5 = espesor del tocino (1) en milímetros, medido entre la primera vértebra lumbar y la última vértebra torácica, a 6 cm de la línea media de la canal;

   x_6 = espesor del tocino (1) en milímetros, medido 4 cm por delante de la arista anterior del hueso púbico, a 7 cm de la línea media de la canal;

   x_7 = espesor del tocino (1) en milímetros, medido en la arista anterior del hueso púbico, a 11 cm de la línea media de la canal;

   x_8 = espesor del músculo en milímetros, medido entre la cuarta y la quinta últimas vértebras torácicas, a 3 cm de la línea media de la canal;

   x_9 = espesor del músculo en milímetros, medido entre la segunda y la tercera últimas vértebras torácicas, a 7 cm de la línea media de la canal;

   x_{10} = espesor del músculo en milímetros, medido entre la primera vértebra lumbar y la última vértebra torácica, a 6 cm de la línea media de la canal;

   x_{11} = peso en caliente de la canal en kilogramos (excluida la grasa pélvica y renal, los riñones y el diafragma).

   Esta fórmula será válida para canales de un peso comprendido entre 50 y 100 kilogramos.

PARTE 2

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

1. La clasificación de las canales de cerdo se realizará por medio del aparato denominado « Fat-O-Meater/Manuel Klassificering » (FOM/MK).

2. El aparato estará equipado con una sonda de 6 milímetros de diámetro, que contendrá un fotodiodo (Siemens SFH 950-LD 242 II) y un fotodetector (Siemens SFH 960-PB 103) con un alcance comprendido entre 1 y 94 milímetros.

   Una unidad central convertirá los resultados de la medición en una estimación del contenido en carne magra.

(1) Incluida la corteza en el caso de canales con piel.

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

a) canales con piel:

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

b) canales desolladas:

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

donde:

$\hat{y}$ = porcentaje estimado de carne magra en la canal;

x_1 = espesor del tocino (1) en milímetros, medido entre la tercera y la cuarta últimas vértebras lumbares, a 8 cm de la línea media de la canal;

x_2 = espesor del tocino (1) en milímetros, medido entre la tercera y la cuarta últimas costillas, a 6 cm de la línea media de la canal;

x_3 = espesor del músculo en milímetros, medido al mismo tiempo y en el mismo lugar que x_2;

x_4 = peso en caliente de la canal en kilogramos (excluida la grasa pélvica y renal, los riñones y el diafragma).

Esta fórmula será válida para canales de un peso comprendido entre 50 y 100 kilogramos.

PARTE 3

Ultra-FOM

1. La clasificación de las canales de cerdo se realizará por medio del aparato denominado Ultra-FOM.

2. El aparato estará equipado con una sonda de ultrasonidos de 4MHz (Krautkrämer MB 4 SE). La señal ultrasónica se digitalizará, almacenará y tratará con un microprocesador (tipo INTEL 80 C 31).

   El propio aparato Ultra-FOM convertirá los resultados de la medición en una estimación del contenido en carne magra.

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

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

donde:

$\hat{y}$ = porcentaje estimado de carne magra en la canal;

x_1 = espesor del tocino (incluida la corteza) en milímetros, medido entre la tercera y la cuarta últimas vértebras lumbares, a 7 cm de la línea media de la canal;

x_2 = espesor del tocino (incluida la corteza) en milímetros, medido entre la tercera y la cuarta últimas costillas, a 7 cm de la línea media de la canal;

x_3 = espesor del músculo en milímetros, medido al mismo tiempo y en el mismo lugar que x_2.

Esta fórmula será válida para canales de un peso comprendido entre 50 y 100 kilogramos.

(1) Incluida la corteza en el caso de canales con piel.