II

(Actos cuja publicação não é uma condição da sua aplicabilidade)

COMISSÃO

DECISÃO DA COMISSÃO

de 2 de Setembro de 1992

relativa à autorização de métodos de classificação de carcaças de suínos na Dinamarca

(Apenas faz fé o texto em língua dinamarquesa)

(92/469/CEE)

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Económica Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CEE) nº 3220/84 do Conselho, de 13 de Novembro de 1984, que estabelece a grelha comunitária de classificação das carcaças de suínos (1), com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CEE) nº 3577/90 (2), e, nomeadamente, o nº 2 do seu artigo 5º,

Considerando que o Regulamento (CEE) nº 3220/84 prevê, no nº 3 do seu artigo 2º, que a classificação das carcaças de suínos deve ser feita por meio de uma estimativa de teor de carne magra, segundo métodos de estimativa estatisticamente provados e baseados na medição física de uma ou de várias partes anatómicas da carcaça de suíno ; que a autorização dos métodos de classificação está sujeita a uma tolerância máxima de erro estatístico de estimativa ; que esta tolerância foi definida no artigo 3º do Regulamento (CEE) nº 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 (3) ;

Considerando que foi autorizada a utilização dos aparelhos denominados « Klassificeringscenter » (KC), « Fat-O-Meater/Manuel Klassificering » (FOM/MK) e « Ultra-FOM », relativamente à Dinamarca pela Decisão 91/358/CEE da Comissão (4),

Considerando que o Governo dinamarquês solicitou à Comissão autorização para utilizar, relativamente aos aparelhos KC e FOM/MK, novas fórmulas para o cálculo de teor de carne magra das carcaças de suínos ; que a evolução recente do processo de abate requer que sejam autorizados métodos para a classificação de carcaças de suíno sem pele ; que o exame do pedido mostrou estarem preenchidas as condições para a autorização do referido método de classificação ;

Considerando que é oportuno, numa preocupação de clareza, adoptar uma nova decisão que reúna os três métodos ; que, por consequência, a Decisão 91/358/CEE da Comissão deve ser revogada ;

Considerando que o artigo 2º do Regulamento (CEE) nº 3220/84 prevê que os Estados-membros podem ser autorizados a prever uma apresentação diferente da apresentação-tipo definida no mesmo artigo sempre que a prática comercial ou as exigências técnicas permitirem uma tal derrogação ;

Considerando que, na Dinamarca, as exigências técnicas ligadas à utilização do método de classificação e, em consequência, à prática comercial conduzem à extracção dos rins, das banhas e do diafragma ; que é conveniente atender a este facto para o ajustamento do peso à apresentação-tipo ;

Considerando que as medidas previstas na presente decisão estão em conformidade com o parecer do Comité de gestão da carne de suíno,

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

ADOPTOU A PRESENTE DECISÃO:

Artigo 1º

1. Em conformidade com o Regulamento (CEE) nº 3220/84, é autorizada, na Dinamarca, a utilização dos seguintes métodos de classificação de carcaças de suínos:

— o aparelho denominado « Klassificeringscenter » (KC) e o respectivo método de estimativa, descritos na parte 1 do anexo,

— o aparelho denominado « Fat-O-Meater/Manuel Klassificering » (FOM/MK) e o respectivo método de estimativa, descritos na parte 2 do anexo,

— o aparelho denominado « Ultra-FOM » e o respectivo método de estimativa, descritos na parte 3 do anexo.

2. No que diz respeito ao aparelho « Ultra-FOM », fica estabelecido que, após o termo do processo de medição, deve ser possível verificar, na carcaça, que o aparelho mediu os valores x_1, x_2 e x_3 no sítio previsto na parte 3, ponto 3, do anexo. A marcação correspondente no local de medição deverá ser feita obrigatoriamente ao mesmo tempo que a medição.

Artigo 2º

Em derrogação da apresentação-tipo referida no artigo 2º do Regulamento (CEE) nº 3220/84, as carcaças de suínos podem ser esfoladas antes de pesadas e classificadas, sendo as patas anteriores cortadas imediatamente acima dos *os carpi accessorium* e as posteriores imediatamente abaixo do *calcaneum*. As carcaças sem pele devem ser classificadas com recurso aos aparelhos KC ou FOM/MK, através das fórmulas especiais previstas nas partes 1 e 2 do anexo. O peso da carcaça quente (com exclusão das banhas, rins e diafragma) dessas carcaças deve ser calculado segundo a seguinte fórmula:

Peso da carcaça quente = 3,19 + 1,064 × peso da carcaça sem pele.

Artigo 3º

Em derrogação da apresentação-tipo referida no artigo 2º do Regulamento (CEE) nº 3220/84, as carcaças de suínos serão objecto de extracção das banhas, dos rins e do diafragma antes da pesagem e, em caso de utilização dos aparelhos KC ou FOM/MK, antes da classificação. A fim de determinar as cotações dos suínos abatidos numa base comparável, o peso a quente verificado é aumentado de 2,7 %.

Artigo 4º

Não é autorizada qualquer alteração dos aparelhos ou dos métodos de estimativa (pontos de medição ou fórmulas).

Artigo 5º

É revogada a Decisão 91/358/CEE.

Artigo 6º

O Reino da Dinamarca é o destinatário da presente decisão.

Feito em Bruxelas, em 2 de Setembro de 1992.

Pela Comissão

Ray MAC SHARRY

Membro da Comissão

ANEXO

MÉTODOS DE CLASSIFICAÇÃO DE CARCAÇAS DE SUÍNOS NA DINAMARCA

PARTE 1

Klassificeringscenter (KC)

1. A classificação de carcaças de suínos é efectuada por meio de um aparelho denominado « Klassificeringscenter » (KC).

2. O aparelho está equipado com nove sondas de 6 milímetros de diâmetro, possuindo cada uma diodo foto-emissor (Siemens SFH 950-LD 242 II) e um foto-receptor (Siemens SFH 960-BP 103). A distância operacional está compreendida entre 1 e 180 milímetros.

   Os valores obtidos são convertidos no teor de carne magra estimado, mediante uma unidade central.

3. O teor da carne magra da carcaça é calculado com base em 10 medições efectuadas nos sete pontos de medição indicados no ponto 4, de acordo com uma das seguintes fórmulas:

   a) Carcaças com pele:

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

   b) Carcaças sem pele:

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

   sendo:

   $\hat{Y}$ = percentagem estimada de carne magra na carcaça.

4. Os pontos de medição são:

   x_1 = espessura do toucinho dorsal (1), em milímetros, medido no centro da terceira vértebra cervical, a 10,5 cm lateralmente da linha mediana da carcaça;

   x_2 = espessura do toucinho dorsal (1), em milímetros, medido no centro da quarta vértebra cervical, a 7 cm lateralmente na linha mediana da carcaça;

   x_3 = espessura do toucinho dorsal (1), em milímetros, medido entre a quarta e a quinta últimas vértebras torácicas, a 3 cm lateralmente da linha mediana da carcaça;

   x_4 = espessura do toucinho dorsal (1), em milímetros, medido entre a segunda e a terceira últimas vértebras torácicas, a 7 cm lateralmente da linha mediana da carcaça;

   x_5 = espessura do toucinho dorsal (1), em milímetros, medido entre a primeira vértebra lombar e a última vértebra torácica, a 6 cm lateralmente da linha mediana da carcaça;

   x_6 = espessura do toucinho dorsal (1), em milímetros, medido 4 cm à frente do bordo anterior do osso púbico, a 7 cm da linha mediana da carcaça;

   x_7 = espessura do toucinho dorsal (1), em milímetros, medido no bordo anterior do osso púbico, a 11 cm da linha mediana da carcaça;

   x_8 = espessura do músculo, em milímetros, medida entre a quarta e a quinta últimas vértebras torácicas, a 3 cm lateralmente da linha mediana da carcaça;

   x_9 = espessura do músculo, em milímetros, medida entre a segunda e a terceira últimas vértebras torácicas, a 7 cm lateralmente da linha mediana da carcaça;

   x_{10} = espessura do músculo, em milímetros, medida entre a primeira vértebra lombar e a última vértebra torácica, a 6 cm lateralmente da linha mediana da carcaça;

   x_{11} = peso, em quilogramas, da carcaça quente (com exclusão das banhas, rins e diafragma).

   As fórmulas são válidas para as carcaças com um peso compreendido entre 50 e 100 quilogramas.

PARTE 2

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

1. A classificação de carcaças de suínos é efectuada por meio de um aparelho denominado « Fat-O-Meater/ /Manuel Klassificering » (FOM/MK).

2. O aparelho está equipado com uma sonda de 6 milímetros de diâmetro, com um diodo-emissor (Siemens SFH 950-LD 242 II) e um foto-receptor (Siemens SFH 960-BP 103). A distância operacional está compreendida entre 1 e 94 milímetros.

   Os valores obtidos são convertidos no teor de carne magra estimado, mediante uma unidade central.

(1) Incluindo o courato, no caso de carcaças com pele.

3. O teor da carne magra de carcaça é calculado de acordo com a seguinte fórmula :

a) Carcaças com pele :

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

b) Carcaças sem pele :

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

sendo :

$\hat{Y}$ = percentagem estimada de carne magra na carcaça ;

x_1 = espessura do toucinho dorsal (1), em milímetros, medida a 8 cm lateralmente da linha mediana da carcaça, entre a terceira e a quarta últimas vértebras lombares :

x_2 = espessura do toucinho dorsal (1), em milímetros, medidas a 6 cm lateralmente da linha mediana da carcaça entre a terceira e a quarta últimas costelas ;

x_3 = espessura do músculo, em milímetros, medida em simultâneo e no mesmo ponto que x_2,

x_4 = peso, em quilogramas, da carcaça quente (com exclusão das banhas, rins e diafragma).

A fórmula é válida para carcaças com um peso compreendido entre 50 e 100 quilogramas.

PARTE 3

Ultra-FOM

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

2. O aparelho está equipado com uma sonda de ultra-sons a 4 MHz (Krautkämer MB 4 SE). O sinal ultra-sónico é digitalizado, armazenado e tratado por um microprocessador (tipo INTEL 80 C 31).

Os valores obtidos são convertidos, por meio do aparelho « Ultra-FOM », no teor da carne magra estimado.

3. O teor de carne magra da carcaça é calculado de acordo com a seguinte fórmula :

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

sendo :

$\hat{Y}$ = percentagem estimada de carne magra na carcaça ;

x_1 = espessura do toucinho dorsal (incluindo o courato), em milímetros, medida a 7 cm lateralmente da fenda da carcaça, entre a terceira e a quarta vértebras lombares ;

x_2 = espessura do toucinho dorsal (incluindo o courato), em milímetros, medida a 7 cm lateralmente da fenda da carcaça, entre a terceira e a quarta últimas costelas ;

x_3 = espessura do músculo, em milímetros, medida em simultâneo e no mesmo ponto que x_2.

A fórmula é válida para carcaças com um peso compreendido entre 50 e 100 quilogramas.

(1) Incluindo o courato, no caso de carcaças com pele.