DECISIÓN DE LA COMISIÓN

de 18 de mayo de 2005

por la que se autorizan métodos de clasificación de canales de cerdo en Hungría

[notificada con el número C(2005) 1448]

(El texto en lengua húngara es el único auténtico)

(2005/382/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, su artículo 5, apartado 2,

Considerando lo siguiente:

(1) El artículo 2, apartado 3, 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 Hungría ha solicitado a la Comisión que autorice cuatro métodos de clasificación de canales de cerdo y ha remitido los resultados de sus pruebas de disección, realizadas con anterioridad a la fecha de la adhesión, mediante la presentación de la segunda parte del protocolo previsto 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) El Reglamento (CEE) nº 3220/84 dispone, en su artículo 2, que los Estados miembros podrán ser autorizados a prever una presentación de las canales de cerdo que sea diferente de la presentación tipo definida en dicho artículo, cuando la práctica comercial o las necesidades de carácter técnico justifiquen tal excepción.

(5) En Hungría es tradicional presentar las canales con la manteca y el diafragma, por lo que la práctica comercial se ajusta a ello. Conviene, pues, tener en cuenta este hecho ajustando el peso registrado al peso de la presentación tipo.

(6) 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. En tal caso, la presente autorización puede ser revocada.

(7) 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

Se autoriza en Hungría la utilización de los siguientes métodos de clasificación de canales de cerdo en aplicación del Reglamento (CEE) nº 3220/84:

a) los aparatos denominados *Fat-O-Meater FOM S70* y *Fat-O-Meater FOM S71* y los métodos de estimación correspondientes, descritos en la parte 1 del anexo;

b) el aparato denominado *Uni-Fat-O-Meater FOM S89 (UNI-FOM)* y los métodos de estimación correspondientes, descritos en la parte 2 del anexo;

c) el aparato denominado *Ultra FOM 200* y los métodos de estimación correspondientes, descritos en la parte 3 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).

d) el aparato denominado *Fully automatic ultrasonic carcase grading (AUTOFOM)* y los métodos de evaluación correspondientes, descritos en la parte 4 del anexo.

Con respecto al aparato *Ultra FOM 200*, citado en el primer párrafo, letra c) se establece que, al acabar el procedimiento de medición, deberá ser posible verificar sobre la canal que el aparato ha medido los valores de medida SZ_1 y SZ_2 en el sitio previsto en el anexo, parte 3, punto 3. La marca correspondiente del sitio de medición deberá realizarse al mismo tiempo que el procedimiento de medición.

Artículo 2

Como excepción a la presentación tipo a que se refiere el artículo 2, apartado 1 del Reglamento (CEE) nº 3220/84, no será necesario extraer la manteca y el diafragma de las canales de cerdo antes de su peso y clasificación. Con el fin de poder fijar, sobre una base comparable, las cotizaciones de la canal de cerdo, el peso en caliente registrado se reducirá:

a) por el diafragma, en un 0,35 %;

b) por la manteca, en un 1,68 %.

Artículo 3

No se autorizará ninguna modificación de los aparatos ni de los métodos de estimación.

Artículo 4

El destinatario de la presente Decisión será la República de Hungría.

Hecho en Bruselas, el 18 de mayo de 2005.

Por la Comisión

Mariann FISCHER BOEL

Miembro de la Comisión

ANEXO

MÉTODOS DE CLASIFICACIÓN DE CANALES DE PORCINO EN HUNGRÍA

Parte 1

FAT-O-MEATER FOM S70 y FAT-O-MEATER FOM S71

1. La clasificación de las canales de cerdo se llevará a cabo por medio de los aparatos denominados *Fat-O-Meater FOM S70 y Fat-O-Meater FOM S71*.

2. Los aparatos irán equipados con una cánula de un diámetro de 6 milímetros dotada de una sonda óptica del tipo Fremstillet AF Radiometer Copenhagen/Slagteriernes Forskningsinstitut Optisk Sonde MQ y un alcance operativo de 5 a 105 milímetros. Un ordenador de los tipos S70 y S71, respectivamente, traducirá los resultados de la medición a contenido estimado de carne magra.

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

$$\hat{Y} = 54{,}043661 - 0{,}170496 \times SZ_1 - 0{,}568425 \times SZ_2 + 0{,}215384 \times H_2 + 0{,}048995 \times W$$

siendo:

$\hat{Y}$ = el contenido estimado de carne magra (en porcentaje)

SZ_1 = el espesor de la grasa dorsal en milímetros, medido en el punto P1 (situado a 8 cm de la línea media de la canal, entre la tercera y la cuarta vértebra lumbar)

SZ_2 = el espesor de la grasa dorsal en milímetros, medido en el punto P2 (situado a 6 cm de la línea media de la canal, entre la tercera y la cuarta costilla, contando a partir de la última costilla)

H_2 = el espesor del músculo en milímetros, medido en el punto P2 (situado a 6 cm de la línea media de la canal, entre la tercera y la cuarta costilla, contando a partir de la última costilla)

W = peso en caliente de la canal (kg).

Esta fórmula será válida para las canales de un peso comprendido entre 50 y 120 kg.

Parte 2

UNI-FAT-O-MEATER FOM S89 (UNIFOM)

1. La clasificación de las canales de cerdo se llevará a cabo por medio del aparato denominado *Uni-Fat-O-Meater FOM S89 (UNIFOM)*.

2. El aparato es el mismo que se describe en el punto 2 de la parte 1. Sin embargo, *UNIFOM* se diferencia de *FOM* en el ordenador y en los programas informáticos utilizados en la interpretación del perfil de reflexión de la sonda óptica. Por otro lado, *UNIFOM* no está conectado con el instrumento medidor del peso.

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

$$\hat{Y} = 53{,}527 - 0{,}127 \times SZ_1 - 0{,}563 \times SZ_2 + 0{,}283 \times H_2$$

siendo:

$\hat{Y}$ = el contenido estimado de carne magra (en porcentaje)

SZ_1 = el espesor de la grasa dorsal en milímetros, medido en el punto P1 (situado a 8 cm de la línea media de la canal, entre la tercera y la cuarta vértebra lumbar)

SZ_2 = el espesor de la grasa dorsal en milímetros, medido en el punto P2 (situado a 6 cm de la línea media de la canal, entre la tercera y la cuarta costilla, contando a partir de la última costilla)

H_2 = el espesor del músculo en milímetros, medido en el punto P2 (situado a 6 cm de la línea media de la canal, entre la tercera y la cuarta costilla, contando a partir de la última costilla).

Esta fórmula será válida para las canales de un peso comprendido entre 50 y 120 kg.

Parte 3

ULTRA FOM 200

1. La clasificación de las canales de cerdo se llevará a cabo por medio del aparato denominado *Ultra FOM 200*.

2. El aparato irá equipado con una sonda ultrasónica a 4 MHz (tecnología Krautkrämer MB 4 SE). La señal ultrasónica será digitalizada, almacenada y procesada por un microprocesador (tipo Intel 80 C 32). El propio *Ultra FOM* traducirá los resultados de la medición a contenido estimado de carne magra.

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

$$\hat{Y} = 59{,}989 - 0{,}265 \times SZ_1 - 0{,}402 \times SZ_2 + 0{,}007625 \times H_2 + 0{,}08837 \times W$$

siendo:

$\hat{Y}$ = el contenido estimado de carne magra (en porcentaje)

SZ_1 = el espesor de la grasa dorsal en milímetros, medido en el punto P1 (situado a 7 cm de la línea media de la canal, entre la tercera y la cuarta vértebra lumbar)

SZ_2 = el espesor de la grasa dorsal en milímetros, medido en el punto P2 (situado a 7 cm de la línea media de la canal, entre la tercera y la cuarta costilla, contando a partir de la última costilla)

H_2 = el espesor del músculo en milímetros, medido en el punto P2 (situado a 7 cm de la línea media de la canal, entre la tercera y la cuarta costilla, contando a partir de la última costilla)

W = peso en caliente de la canal (kg).

Esta fórmula será válida para las canales de un peso comprendido entre 50 y 120 kg.

Parte 4

FULLY AUTOMATIC ULTRASONIC CARCASE GRADING (AUTOFOM)

1. La clasificación de las canales de cerdo se llevará a cabo por medio del aparato denominado *AUTOFOM (Fully automatic ultrasonic carcase grading)*.

2. El aparato irá equipado con 16 transductores ultrasónicos a 2 MHz (tecnología Krautkrämer SFK 2 NP), con una distancia operativa entre transductores de 25 mm.

   Los datos ultrasónicos incluirán las mediciones del espesor de la grasa dorsal y del espesor muscular.

   Un ordenador traducirá los resultados de las mediciones en contenido estimado de carne magra.

3. El contenido de carne magra de la canal se calculará a partir de 60 puntos de medición según la fórmula siguiente:

$$\hat{y} = 52{,}698684 - 0{,}033320\,x1 - 0{,}027910\,x2 - 0{,}033369\,x3 - 0{,}042006\,x4 - 0{,}044693\,x5 - 0{,}038184\,x6 - 0{,}021688\,x7 - 0{,}023770\,x8 - 0{,}020832\,x9 - 0{,}018833\,x10 - 0{,}014692\,x11 - 0{,}018321\,x12 - 0{,}025358\,x13 - 0{,}024304\,x14 - 0{,}026339\,x15 - 0{,}020495\,x16 - 0{,}016825\,x17 - 0{,}019075\,x18 - 0{,}021736\,x19 - 0{,}020635\,x20 - 0{,}019779\,x21 - 0{,}027397\,x22 - 0{,}023439\,x23 - 0{,}022317\,x24 - 0{,}024994\,x25 - 0{,}026247\,x26 - 0{,}023531\,x27 - 0{,}019013\,x28 - 0{,}027384\,x29 - 0{,}031072\,x30 - 0{,}028046\,x31 - 0{,}025150\,x32 - 0{,}023167\,x33 - 0{,}024394\,x34 - 0{,}026832\,x35 - 0{,}024874\,x36 - 0{,}018853\,x37 - 0{,}021229\,x38 - 0{,}028275\,x39 - 0{,}027372\,x40 - 0{,}018172\,x41 - 0{,}017360\,x42 - 0{,}019780\,x43 - 0{,}022921\,x44 - 0{,}023974\,x45 - 0{,}024597\,x46 - 0{,}013694\,x47 - 0{,}014177\,x48 - 0{,}016137\,x49 - 0{,}016805\,x50 - 0{,}017700\,x51 - 0{,}022157\,x52 - 0{,}027827\,x53 + 0{,}051671\,x54 + 0{,}049577\,x55 + 0{,}049119\,x56 + 0{,}050793\,x57 + 0{,}050356\,x58 + 0{,}050666\,x59 + 0{,}053370\,x60$$

siendo:

$\hat{y}$ = el contenido estimado de carne magra (en porcentaje);

x1, x2 ….x60 son las variables medidas con el *AUTOFOM*.

4. Las descripciones de los puntos de medición y del método estadístico figuran en la parte II del Protocolo de Hungría presentado a la Comisión con arreglo a lo dispuesto en el artículo 3, apartado 3, del Reglamento (CEE) nº 2967/85.

   Esta fórmula será válida para las canales de un peso comprendido entre 50 y 120 kg.