DECISÃO DA COMISSÃO

de 18 de Maio de 2005

relativa à autorização de métodos de classificação das carcaças de suínos na Hungria

[notificada com o número C(2005) 1448]

(Apenas faz fé o texto em língua húngara)

(2005/382/CE)

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CEE) n.º 3220/84 do Conselho, de 13 de Novembro de 1984, que estabelece a tabela comunitária de classificação das carcaças de suínos [1], nomeadamente o n.º 2 do artigo 5.º,

Considerando o seguinte:

(1) O n.º 3 do artigo 2.º do Regulamento (CEE) n.º 3220/84 prevê que a classificação das carcaças de suínos seja efectuada por meio de uma estimativa do teor de carne magra, segundo métodos de cálculo estatisticamente comprovados, baseados na medição física de uma ou várias partes anatómicas das carcaças de suínos. A autorização dos métodos de classificação está sujeita à observância de uma tolerância máxima de erro estatístico de cálculo. Essa tolerância foi definida no artigo 3.º do Regulamento (CEE) n.º 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 [2].

(2) O Governo da Hungria solicitou à Comissão que autorizasse quatro métodos de classificação das carcaças de suínos, tendo transmitido os resultados dos ensaios de dissecação realizados antes da data de adesão, mediante apresentação da segunda parte do protocolo previsto no artigo 3.º do Regulamento (CEE) n.º 2967/85.

(3) O exame do pedido mostrou estarem preenchidos os requisitos para a autorização dos referidos métodos de classificação.

(4) O artigo 2.º do Regulamento (CEE) n.º 3220/84 estabelece que os Estados-Membros podem ser autorizados a prever uma apresentação das carcaças de suínos diferente da apresentação-tipo definida no mesmo artigo, sempre que a prática comercial ou as exigências técnicas o justificarem.

(5) Na Hungria, a tradição de apresentação das carcaças e, consequentemente, a prática comercial pode exigir que as mesmas sejam apresentadas com as banhas e o diafragma. É necessário ter em conta este facto no ajustamento do peso ao peso da apresentação-tipo.

(6) A alteração dos aparelhos ou dos métodos de classificação só pode ser autorizada por nova decisão da Comissão, adoptada à luz da experiência adquirida. Para esse efeito, pode ser revogada a presente autorização.

(7) As medidas previstas na presente decisão estão em conformidade com o parecer do Comité de Gestão da Carne de Suíno,

ADOPTOU A PRESENTE DECISÃO:

Artigo 1.º

É autorizada, na Hungria, a utilização dos seguintes métodos para a classificação das carcaças de suínos, em conformidade com o Regulamento (CEE) n.º 3220/84:

a) O aparelho denominado *Fat-O-Meater FOM S70* e *Fat-O-Meater FOM S71* e o respectivo método de estimativa, descrito na parte 1 do anexo;

b) O aparelho denominado *Uni-Fat-O-Meater FOM S89 (UNI-FOM)* e o respectivo método de estimativa, descrito na parte 2 do anexo;

c) O aparelho denominado *Ultra FOM 200* e o respectivo método de estimativa, descrito na parte 3 do anexo;

[1] JO L 301 de 20.11.1984, p. 1. Regulamento com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 3513/93 (JO L 320 de 22.12.1993, p. 5).

[2] JO L 285 de 25.10.1985, p. 39. Regulamento alterado pelo Regulamento (CE) n.º 3127/94 (JO L 330 de 21.12.1994, p. 43).

d) O aparelho denominado *Fully automatic ultrasonic carcase grading (AUTOFOM)* e o respectivo método de estimativa, descrito na parte 4 do anexo.

No que diz respeito ao aparelho «Ultra FOM 200», referido na alínea c) do primeiro parágrafo, fica estabelecido que, após o termo do processo de medição, deve ser possível verificar, na carcaça, que o aparelho mediu os valores SZ_1 e SZ_2 no sítio previsto no ponto 3 da parte 3 do anexo. A marcação correspondente do sítio de medição deve ser executada ao mesmo tempo que o processo de medição.

Artigo 2.º

Em derrogação da apresentação-tipo enunciada no n.º 1 do artigo 2.º do Regulamento (CEE) n.º 3220/84, não é necessária a extracção das banhas e do diafragma das carcaças de suínos antes da sua pesagem e classificação. A fim de estabelecer as cotações das carcaças de suínos numa base comparável, o peso verificado a quente é reduzido:

a) No caso do diafragma, de 0,35 %;

b) No caso das banhas, de 1,68 %.

Artigo 3.º

Não é autorizada qualquer alteração dos aparelhos ou dos métodos de estimativa.

Artigo 4.º

A República da Hungria é a destinatária da presente decisão.

Feito em Bruxelas, em 18 de Maio de 2005.

Pela Comissão

Mariann FISCHER BOEL

Membro da Comissão

ANEXO

MÉTODOS DE CLASSIFICAÇÃO DAS CARCAÇAS DE SUÍNOS NA HUNGRIA

Parte 1

FAT-O-MEATER FOM S70 E *FAT-O-MEATER FOM S71*

1. A classificação das carcaças de suínos é efectuada por meio dos aparelhos denominados «*Fat-O-Meater FOM S70*» e «*Fat-O-Meater FOM S71*».

2. O aparelho está equipado com uma sonda de 6 milímetros de diâmetro, que inclui uma sonda óptica de tipo Fremstillet AF Radiometer Copenhagen/Slagteriernes Forskningsinstitut Optisk Sonde MQ, com capacidade para medir a uma profundidade compreendida entre 5 e 105 milímetros. Os valores medidos são convertidos numa estimativa do teor de carne magra por um computador de tipo S70 e S71 respectivamente.

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

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

em que:

$\hat{Y}$ = teor estimado de carne magra da carcaça (em percentagem)

SZ_1 = espessura do toucinho dorsal, em milímetros, medida no ponto de medição P1 (a 8 cm da linha mediana da carcaça ao nível situado entre a terceira e a quarta vértebras lombares)

SZ_2 = espessura do toucinho dorsal, em milímetros, medida no ponto de medição P2 (a 6 cm da linha mediana da carcaça ao nível situado entre a terceira e a quarta últimas costelas)

H_2 = espessura do músculo, em milímetros, medida no ponto de medição P2 (a 6 cm da linha mediana da carcaça ao nível situado entre a terceira e a quarta últimas costelas)

W = peso da carcaça quente (kg).

A fórmula é válida para as carcaças com um peso compreendido entre 50 e 120 quilogramas.

Parte 2

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

1. A classificação das carcaças de suínos é efectuada por meio do aparelho denominado «*Uni-Fat-O-Meater FOM S89 (UNIFOM)*».

2. O aparelho é idêntico ao descrito no ponto 2 da parte 1. Contudo, o aparelho Unifom difere do aparelho FOM tanto na parte física como na parte lógica utilizadas para a interpretação do perfil de reflexão da sonda óptica. Além disso, o Unifom não está ligado ao instrumento de pesagem.

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

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

em que:

$\hat{Y}$ = teor estimado de carne magra da carcaça (em percentagem)

SZ_1 = espessura do toucinho dorsal, em milímetros, medida no ponto de medição P1 (a 8 cm da linha mediana da carcaça ao nível situado entre a terceira e a quarta vértebras lombares)

SZ_2 = espessura do toucinho dorsal, em milímetros, medida no ponto de medição P2 (a 6 cm da linha mediana da carcaça ao nível situado entre a terceira e a quarta últimas costelas)

H_2 = espessura do músculo, em milímetros, medida no ponto de medição P2 (a 6 cm da linha mediana da carcaça ao nível situado entre a terceira e a quarta últimas costelas).

A fórmula é válida para as carcaças com um peso compreendido entre 50 e 120 quilogramas.

Parte 3

ULTRA FOM 200

1. A classificação das carcaças de suínos é efectuada por meio do aparelho denominado «*Ultra FOM 200*».

2. O aparelho está equipado com uma sonda de ultra-sons de 4 MHz (Krautkrämer MB 4 SE). O sinal ultra-sónico é digitalizado, armazenado e processado por um microprocessador (tipo Intel 80 C 32). Os valores medidos são convertidos numa estimativa do teor de carne magra pelo próprio aparelho Ultra-FOM.

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

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

   em que:

   $\hat{Y}$ = teor estimado de carne magra da carcaça (em percentagem)

   SZ_1 = espessura do toucinho dorsal, em milímetros, medida no ponto de medição P1 (a 7 cm da linha mediana da carcaça ao nível situado entre a terceira e a quarta vértebras lombares)

   SZ_2 = espessura do toucinho dorsal, em milímetros, medida no ponto de medição P2 (a 7 cm da linha mediana da carcaça ao nível situado entre a terceira e a quarta últimas costelas)

   H_2 = espessura do músculo, em milímetros, medida no ponto de medição P2 (a 7 cm da linha mediana da carcaça ao nível situado entre a terceira e a quarta últimas costelas)

   W = peso da carcaça quente (kg).

   A fórmula é válida para as carcaças com um peso compreendido entre 50 e 120 quilogramas.

Parte 4

FULLY AUTOMATIC ULTRASONIC CARCASE GRADING (AUTOFOM)

1. A classificação das carcaças de suínos é efectuada por meio do aparelho denominado *AUTOFOM (Fully automatic ultrasonic carcase grading)*.

2. O aparelho está equipado com 16 transdutores ultra-sónicos de 2 MHz (Krautkrämer, SFK 2 NP), com uma distância operacional, entre cada transdutor, de 25 milímetros.

   Os dados ultra-sónicos envolvem medições da espessura do toucinho dorsal e da espessura do músculo.

   Os valores medidos são convertidos numa estimativa do teor de carne magra por um computador.

3. O teor de carne magra da carcaça é calculado com base em 60 pontos de medição, de acordo com a seguinte fórmula:

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

   em que:

   $\hat{y}$ = percentagem estimada de carne magra na carcaça,

   x1, x2 … x60 são as variáveis medidas pelo AutoFom.

4. As descrições dos pontos de medição e do método estatístico constam da parte II do protocolo da Hungria, apresentado à Comissão em conformidade com o n.º 3 do artigo 3.º do Regulamento (CEE) n.º 2967/85.

   A fórmula é válida para as carcaças com um peso compreendido entre 50 e 120 quilogramas.