Este texto es exclusivamente un instrumento de documentación y no surte efecto jurídico. Las instituciones de la UE no asumen responsabilidad alguna por su contenido. Las versiones auténticas de los actos pertinentes, incluidos sus preámbulos, son las publicadas en el Diario Oficial de la Unión Europea, que pueden consultarse a través de EUR-Lex. Los textos oficiales son accesibles directamente mediante los enlaces integrados en este documento

►**B**

DECISIÓN DE LA COMISIÓN

de 11 de marzo de 2005

por la que se autorizan métodos de clasificación de canales de porcino en Polonia

[notificada con el número C(2005) 552]

(El texto en lengua polaca es el único auténtico)

(2005/240/CE)

(DO L 74 de 19.3.2005, p. 62)

Modificada por:

		Diario Oficial		
		nº	página	fecha
►**M1**	Decisión 2005/609/CE de la Comisión de 8 de agosto de 2005	L 207	20	10.8.2005
►**M2**	Decisión 2005/683/CE de la Comisión de 30 de septiembre de 2005	L 258	5	4.10.2005
►**M3**	Decisión de Ejecución 2011/506/UE de la Comisión de 16 de agosto de 2011	L 209	43	17.8.2011
►**M4**	Decisión de Ejecución (UE) 2019/252 de la Comisión de 11 de febrero de 2019	L 42	29	13.2.2019

▼B

DECISIÓN DE LA COMISIÓN

de 11 de marzo de 2005

por la que se autorizan métodos de clasificación de canales de porcino en Polonia

[notificada con el número C(2005) 552]

(El texto en lengua polaca es el único auténtico)

(2005/240/CE)

▼M4

Artículo 1

Se autoriza la utilización, en Polonia, de los siguientes métodos para la clasificación de las canales de cerdo de conformidad con el anexo IV, sección B, parte IV, punto 1, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]):

a) el aparato «Capteur Gras/Maigre — Sydel (CGM)» y los métodos de valoración correspondientes, descritos en la parte 1 del anexo;

b) el aparato «Ultra FOM 300» y los métodos de valoración correspondientes, descritos en la parte 2 del anexo;

c) el aparato «Fully automatic ultrasonic carcass grading (Autofom)» y los métodos de valoración correspondientes, descritos en la parte 3 del anexo;

d) el aparato «IM-03» y los métodos de valoración correspondientes, descritos en la parte 4 del anexo;

e) el aparato «Autofom III» y los métodos de valoración correspondientes, descritos en la parte 5 del anexo;

f) el aparato «CSB Image-Meater (CSB)» y los métodos de valoración correspondientes, descritos en la parte 6 del anexo;

g) el aparato «Fat-O-Meater II (FOM II)» y los métodos de valoración correspondientes, descritos en la parte 7 del anexo;

h) el «método manual (ZP)» y los métodos de valoración correspondientes, descritos en la parte 8 del anexo;

i) el aparato «gmSCAN» y los métodos de valoración correspondientes, descritos en la parte 9 del anexo;

j) el aparato «ESTIMEAT» y los métodos de valoración correspondientes, descritos en la parte 10 del anexo;

k) el aparato «MEAT3D» y los métodos de valoración correspondientes, descritos en la parte 11 del anexo.

Con respecto al aparato «Ultra FOM 300», al que se refiere el párrafo primero, letra b), se establece que al acabar el procedimiento de medición deberá poderse verificar sobre la canal que el aparato ha medido los valores de medida F1 y F2 en el sitio previsto en el anexo, parte 2, punto 3. La marca correspondiente del sitio de medida deberá realizarse al mismo tiempo que el procedimiento de medición.

([1]) Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 y (CE) n.º 1234/2007 (DO L 347 de 20.12.2013, p. 671).

▼M4

El método manual ZP al que se refiere el párrafo primero, letra h), solamente estará autorizado en mataderos cuya cadena de sacrificio tenga una capacidad igual o inferior a 40 cerdos por hora.

Artículo 2

Como excepción a la presentación tipo contemplada en la sección B.III del anexo IV del Reglamento (UE) n.º 1308/2013, no será necesario retirar la manteca, los riñones ni el diafragma de las canales de cerdo antes de su pesada y clasificación, mientras que el conducto auditivo externo podrá retirarse. Con el fin de poder fijar, sobre una base comparable, las cotizaciones de la canal de cerdo, el peso en caliente registrado:

a) se reducirá:

   1) por el diafragma, en un 0,23 %;

   2) por la manteca y los riñones, en:

      — un 1,90 %, tratándose de canales de clase S y E,

      — un 2,11 %, tratándose de canales de clase U,

      — un 2,54 %, tratándose de canales de clase R,

      — un 3,12 %, tratándose de canales de clase O,

      — un 3,35 %, tratándose de canales de clase P;

b) se incrementará en 260 gramos en las canales con ambos conductos auditivos externos.

▼B

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 Polonia.

▼M3

ANEXO

MÉTODOS DE CLASIFICACIÓN DE CANALES DE PORCINO EN POLONIA

Parte 1

CAPTEUR GRAS/MAIGRE — SYDEL (CGM)

1. Las disposiciones previstas en esta parte serán aplicables cuando se emplee el aparato denominado «Capteur Gras/Maigre — Sydel (CGM)» para la clasificación de las canales de cerdo.

2. El aparato irá equipado con una sonda Sydel de alta definición de 8 milímetros de ancho, un diodo infrarrojo emisor de luz (Honeywell) y dos sensores de luz (Honeywell). El alcance operativo se situará entre 0 y 105 milímetros. El propio CGM traducirá los resultados de las mediciones a contenido estimado de carne magra.

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

$$\hat{Y} = 59{,}42 + 0{,}1322 \times M_2 - 0{,}6275 \times F_2$$

donde:

$\hat{Y}$ = porcentaje estimado de carne magra de la canal,

M_2 = espesor del músculo dorsal en milímetros, medido entre la tercera y cuarta últimas costillas, a 6 centímetros de la línea mediana dorsal paralelamente a la línea media de la canal,

F_2 = espesor de la grasa dorsal (con piel) en milímetros, medido al mismo tiempo, en el mismo lugar y de la misma forma que M_2.

Esta fórmula será válida para las canales cuyo peso oscile entre 60 y 120 kilogramos.

Parte 2

ULTRA FOM 300

1. Las disposiciones previstas en esta parte serán aplicables cuando se utilice el aparato denominado «Ultra FOM 300» para la clasificación de las canales de cerdo.

2. El aparato irá equipado con una serie de transductores ultrasónicos a 3,5 MHz (U-Systems). El propio aparato Ultra-FOM traducirá los resultados de las mediciones a contenido estimado de carne magra.

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

$$\hat{Y} = 54{,}48 + 0{,}1272 \times M_1 - 0{,}3090 \times F_1 + 0{,}0828 \times M_2 - 0{,}2802 \times F_2$$

donde:

$\hat{Y}$ = porcentaje estimado de carne magra de la canal,

M_1 = espesor del músculo dorsal en milímetros, medido en la última costilla, a 7 centímetros de la línea media dorsal perpendicularmente al músculo,

▼M3

M_2 = espesor del músculo dorsal en milímetros, medido entre la tercera y cuarta últimas costillas, a 7 centímetros de la línea media dorsal perpendicularmente al músculo,

F_1 = espesor de la grasa dorsal (con piel) en milímetros, medido al mismo tiempo, en el mismo lugar y de la misma forma que M_1,

F_2 = espesor de la grasa dorsal (con piel) en milímetros, medido al mismo tiempo, en el mismo lugar y de la misma forma que M_2.

Esta fórmula será válida para las canales cuyo peso oscile entre 60 y 120 kilogramos.

Parte 3

FULLY AUTOMATIC ULTRASONIC CARCASS GRADING (AUTOFOM)

1. Las disposiciones previstas en esta parte serán aplicables cuando se emplee el aparato denominado «Autofom (Fully automatic ultrasonic carcass grading)» para la clasificación de las canales de cerdo.

2. El aparato irá equipado con 16 transductores ultrasónicos a 2 MHz (GE Inspection Technologies). Los datos ultrasónicos incluirán las mediciones del espesor de la grasa dorsal y del espesor muscular. Un ordenador traducirá los resultados de las mediciones a contenido estimado de carne magra.

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

$$\hat{Y} = 62{,}9442 + (AF1_IP005 \times -0{,}018154) + (AF1_IP006 \times -0{,}027186) + (AF1_IP008 \times -0{,}047431) + (AF1_IP022 \times -0{,}011910) + (AF1_IP023 \times -0{,}071926) + (AF1_IP024 \times 0{,}005814) + (AF1_IP034 \times 0{,}029288) + (AF1_IP036 \times 0{,}005096) + (AF1_IP038 \times 0{,}010231) + (AF1_IP039 \times 0{,}012659) + (AF1_IP041 \times 0{,}022470) + (AF1_IP047 \times -0{,}007939) + (AF1_IP049 \times -0{,}075061) + (AF1_IP050 \times -0{,}028977) + (AF1_IP052 \times -0{,}091722) + (AF1_IP055 \times -0{,}060411) + (AF1_IP058 \times -0{,}098989) + (AF1_IP060 \times -0{,}064891) + (AF1_IP061 \times -0{,}065688) + (AF1_IP063 \times -0{,}064035) + (AF1_IP074 \times -0{,}078333) + (AF1_IP078 \times -0{,}078486) + (AF1_IP079 \times -0{,}035330) + (AF1_IP081 \times -0{,}048421) + (AF1_IP091 \times -0{,}107559) + (AF1_IP094 \times 0{,}008816) + (AF1_IP096 \times 0{,}000797) + (AF1_IP098 \times 0{,}014608) + (AF1_IP103 \times 0{,}007774) + (AF1_IP104 \times 0{,}008251) + (AF1_IP122 \times 0{,}012957)$$

donde:

$\hat{Y}$ = porcentaje estimado de carne magra de la canal,

AF1_IP005, AF1_IP006, AF1_IP008 … AF1_IP122 son las variables medidas por Autofom.

4. Las descripciones de los puntos de medición y del método estadístico figuran en la parte II del protocolo que Polonia presentó a la Comisión con arreglo a lo dispuesto en el artículo 23, apartado 4, del Reglamento (CE) nº 1249/2008 de la Comisión ([1]).

Esta fórmula será válida para las canales cuyo peso oscile entre 60 y 120 kilogramos.

([1]) DO L 337 de 16.12.2008, p. 3.

▼M3

Parte 4

IM-03

1. Las disposiciones previstas en esta parte serán aplicables cuando se emplee el aparato denominado «IM-03» para la clasificación de las canales de cerdo.

2. El aparato irá equipado con una sonda óptica con aguja (Single Line Scanner SLS01) de 7 milímetros de diámetro. La sonda contendrá la hilera de sensores de imágenes por contacto (SIC) y diodos emisores de luz verde. El alcance operativo se situará entre 0 y 132 milímetros.

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

$$\hat{Y} = 60{,}55 + 0{,}1142 \times M_2 - 0{,}6292 \times F_2$$

donde:

$\hat{Y}$ = porcentaje estimado de carne magra de la canal,

M_2 = espesor del músculo dorsal en milímetros, medido entre la tercera y cuarta últimas costillas, a 6 centímetros de la línea mediana dorsal paralelamente a la línea media de la canal,

F_2 = espesor de la grasa dorsal (con piel) en milímetros, medido al mismo tiempo, en el mismo lugar y de la misma forma que M_2.

Esta fórmula será válida para las canales cuyo peso oscile entre 60 y 120 kilogramos.

Parte 5

AUTOFOM III

1. Las disposiciones previstas en esta parte serán aplicables cuando se utilice el aparato denominado «Autofom III» para la clasificación de las canales de cerdo.

2. El aparato estará equipado con 16 transductores ultrasónicos que funcionen a 2 MHz (Carometec A/S), con una distancia operativa entre transductores de 25 milímetros. Los datos ultrasónicos incluirán las mediciones del espesor del tocino dorsal, la profundidad del músculo y parámetros conexos. Un ordenador convertirá los resultados de las mediciones a porcentaje estimado de carne magra.

3. El contenido de carne magra de la canal se calculará sobre la base de 10 variables, mediante la fórmula siguiente:

$$\hat{Y} = 73{,}8876 + (AF3_R2P1 \times -1{,}036616) + (AF3_R2P3 \times -0{,}180173) + (AF3_R2P13 \times -0{,}144679) + (AF3_R2P15 \times -0{,}221519) + (AF3_R3P5 \times 0{,}136061) + (AF3_R4P4 \times 0{,}249888) + (AF3_R4P5 \times 0{,}330109) + (AF3_R4P6 \times 0{,}184696) + (AF3_R4P8 \times -0{,}112875) + (AF3_R4P9 \times -0{,}113663)$$

donde:

$\hat{Y}$ = porcentaje estimado de carne magra de la canal,

R2P1, R2P3, R2P13 … R4P9 son las variables medidas por Autofom III.

▼M3

4. Las descripciones de los puntos de medición figuran en la parte II del protocolo que Polonia presentó a la Comisión con arreglo a lo dispuesto en el artículo 23, apartado 4, del Reglamento (CE) nº 1249/2008.

Esta fórmula será válida para las canales cuyo peso oscile entre 60 y 120 kilogramos.

Parte 6

CSB IMAGE MEATER (CSB)

1. Las disposiciones previstas en esta parte serán aplicables cuando se utilice el aparato denominado «CSB Image-Meater» para la clasificación de las canales de cerdo.

2. El CSB Image-Meater consiste concretamente en una cámara de vídeo, un ordenador provisto de una tarjeta de análisis de imágenes, una pantalla, una impresora, un mecanismo de mando, un mecanismo de activación e interfaces. Las cinco variables del Image-Meater se miden en la hendidura central, en la zona del jamón (alrededor del músculo glúteo medio).

Un ordenador convertirá los resultados de las mediciones a porcentaje estimado de carne magra.

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

$$\hat{Y} = 54{,}0770376148 - (0{,}4460170496 \times MS) + (0{,}1046346719 \times MF) - (0{,}0575429366 \times VaF) + (0{,}2303135777 \times VcF) - (0{,}1637971133 \times VdF)$$

donde:

$\hat{Y}$ = porcentaje estimado de carne magra de la canal,

MS = espesor medio de tocino por encima del músculo glúteo medio (mm),

MF = espesor medio de los músculos lumbar y glúteo medio (mm),

VaF, VcF, VdF = espesor medio del músculo en la parte craneal de los tres dorsolumbares seleccionados (mm).

4. Las descripciones de los puntos de medición figuran en la parte II del protocolo que Polonia presentó a la Comisión con arreglo a lo dispuesto en el artículo 23, apartado 4, del Reglamento (CE) nº 1249/2008.

Esta fórmula será válida para las canales cuyo peso oscile entre 60 y 120 kilogramos.

Parte 7

FAT-O-MEATER II (FOM II)

1. Las disposiciones previstas en esta parte serán aplicables cuando se emplee el aparato denominado «Fat-O-Meater II» para la clasificación de las canales de cerdo.

2. El aparato es una nueva versión del sistema de medición Fat-O-Meater. El FOM II consta de una sonda sonda óptica con cuchilla, un dispositivo de medición del espesor de 125 milímetros de profundidad y un panel de recogida y análisis de datos — Carometec Touch Panel i15 computer (Ingress Protection IP69K).

La recogida y análisis de datos jurídicamente pertinentes están recogidos en la pistola FOM II. El terminal forma parte del FOM II y está plenamente integrado en el mismo.

Un ordenador traducirá los resultados de la medición a contenido estimado en carne magra.

▼M3

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

$$\hat{Y} = 59{,}75 + 0{,}1533 \times M_2 - 0{,}6342 \times F_2$$

donde:

$\hat{Y}$ = porcentaje estimado de carne magra de la canal,

M_2 = espesor del músculo dorsal en milímetros, medido entre la tercera y cuarta últimas costillas, a 7 centímetros de la línea media dorsal perpendicularmente al músculo,

F_2 = espesor de la grasa dorsal (con piel) en milímetros, medido al mismo tiempo, en el mismo lugar y de la misma forma que M_2.

Esta fórmula será válida para las canales cuyo peso oscile entre 60 y 120 kilogramos.

Parte 8

MÉTODO MANUAL (ZP)

1. Las disposiciones previstas en esta parte serán aplicables cuando se utilice el «método manual ZP» de medición con regleta para la clasificación de las canales de cerdo.

2. Para aplicar este método podrá utilizarse una regleta, cuyas cotas se determinan en función de la ecuación de predicción. Se basa en el principio de medición manual del espesor de grasa y el espesor muscular en la hendidura.

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

$$\hat{Y} = 52{,}61 - 0{,}6148 \times F + 0{,}1842 \times M$$

donde:

$\hat{Y}$ = porcentaje estimado de carne magra de la canal,

F = el espesor de la grasa que recubre el músculo glúteo medio, visible en la hendidura en su parte más delgada (mm),

M = el espesor del músculo lumbar, visible en la hendidura, como la distancia más corta entre la parte anterior (craneal) del músculo glúteo medio y el borde superior (dorsal) del canal raquídeo (mm).

Esta fórmula será válida para las canales cuyo peso oscile entre 60 y 120 kilogramos.

▼M4

Parte 9

gmSCAN

1. Las disposiciones previstas en esta parte serán aplicables cuando se utilice el aparato denominado «gmSCAN» para la clasificación de las canales de cerdo.

2. El aparato gmSCAN utiliza la inducción magnética para determinar las propiedades dieléctricas de las canales sin contacto. El sistema de medición está formado por una serie de bobinas de transmisión que generan un campo magnético variable y de baja intensidad. Las bobinas de recepción convierten la señal de la perturbación del campo magnético causada por la canal en una señal eléctrica compleja, relacionada con los parámetros dieléctricos del músculo y la grasa de la canal.

▼M4

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

$$\hat{Y} = 44{,}589 - 0{,}190 \times CW + 2\,341{,}210 \times (Q1/CW) - 936{,}097 \times (Q2/CW) + 1\,495{,}516 \times (Q3/CW)$$

donde:

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

CW = peso en caliente de la canal (en kilogramos);

Q1, Q2 y Q3 = respuesta de inducción magnética (voltios) del jamón, la zona media y la paleta, respectivamente.

Esta fórmula será válida para canales de un peso comprendido entre 60 y 120 kilogramos (peso en caliente).

Parte 10

ESTIMEAT

1. Las disposiciones previstas en esta parte serán aplicables cuando se utilice el aparato denominado «ESTIMEAT» para la clasificación de las canales de cerdo.

2. El aparato ESTIMEAT utiliza una cámara de profundidad para generar una fotografía tridimensional de la canal y estimar los parámetros de la forma de la canal. Se generan 130 secciones transversales, para cada una de las cuales se determinan los siguientes parámetros para calcular el contenido en carne magra: tamaño de la superficie, circuito, convexidades.

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

$$\hat{Y} = 38{,}39317497 + 508{,}24 \times X1 - 148{,}557 \times X2 - 3{,}63439 \times X3 + 2{,}481331 \times X4 + 8{,}353825 \times X5 + 2{,}75896 \times X6 + 268{,}8835 \times X7$$

donde:

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

X1 = error sumario de los puntos de fijación de la sección transversal al círculo con radio R_{sf} en el punto P-66;

X2 = convexidad externa de la canal entre la convexidad máxima del jamón y la paletilla en el punto Z-80;

X3 = error sumario de los puntos de fijación de la sección transversal al círculo con radio R en el punto P-58/error sumario de los puntos de fijación de la sección transversal al círculo con radio R en el punto P-67;

X4 = error sumario de los puntos de fijación de la sección transversal al círculo con radio R_{sf} en el punto P-103/error sumario de los puntos de fijación de la sección transversal al círculo con radio R_{sf} en el punto P-111;

X5 = profundidad parcial de la sección transversal en el punto P-49 en 3/10 de la anchura de la sección/profundidad parcial de la sección transversal en el punto P-49 en 5/10 de la anchura de la sección;

X6 = profundidad máxima de la sección transversal en el punto P-18/profundidad máxima de la sección transversal en el punto P-49;

X7 = error parcial en los puntos de la sección transversal al círculo con radio R en el punto P-72 en 4/10 de la superficie de la sección transversal.

Esta fórmula será válida para canales de un peso comprendido entre 60 y 120 kilogramos (peso en caliente).

▼M4

Parte 11

MEAT3D

1. Las disposiciones previstas en esta parte serán aplicables cuando se utilice el aparato denominado «MEAT3D» para la clasificación de las canales de cerdo.

2. El aparato MEAT3D utiliza un escáner para generar una imagen tridimensional de la canal y estimar los parámetros de la forma de la canal. Durante el proceso de escaneado se utiliza un marco específico para colocar la media canal del cerdo. Se generan 130 secciones transversales, para cada una de las cuales se determinan los siguientes parámetros para calcular el contenido en carne magra: tamaño de la superficie, circuito, convexidades.

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

$$\hat{Y} = 50{,}36925112 + 0{,}543385 \times X1 - 9{,}06185 \times X2 - 10{,}83 \times X3 + 488{,}8033 \times X4\text{-}2{,}56922 \times X5 + 17{,}34226 \times X6 - 2{,}00088 \times X7$$

donde:

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

X1 = error sumario de los puntos de fijación de la sección transversal al círculo con radio R_{sf} en el punto P-49/error sumario de los puntos de fijación de la sección transversal al círculo con radio R_{sf} en el punto P-23;

X2 = error sumario de los puntos de fijación de la sección transversal al círculo con radio R en el punto P-79/valor máximo de las convexidades de la canal en los puntos P_50 – P99;

X3 = el radio de curvatura de la sección transversal en el punto P-68/el radio de curvatura de la sección transversal en el punto P-51;

X4 = error parcial en los puntos de la sección transversal al círculo con radio R en el punto P-70 en 3/10 de la superficie de la sección transversal;

X5 = error sumario de los puntos de fijación de la sección transversal al círculo con radio R_{sf} en el punto P-55/error sumario de los puntos de fijación de la sección transversal al círculo con radio R_{sf} en el punto P-71;

X6 = profundidad parcial de la sección transversal en el punto P-62 en 3/10 de la anchura de la sección/profundidad parcial de la sección transversal en el punto P-62 en 6/10 de la anchura de la sección;

X7 = profundidad parcial de la sección transversal en el punto P-33 en 2/10 de la anchura de la sección/valor máximo del jamón.

Esta fórmula será válida para canales de un peso comprendido entre 60 y 120 kilogramos (peso en caliente).