Il presente testo è un semplice strumento di documentazione e non produce alcun effetto giuridico. Le istituzioni dell'Unione non assumono alcuna responsabilità per i suoi contenuti. Le versioni facenti fede degli atti pertinenti, compresi i loro preamboli, sono quelle pubblicate nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea e disponibili in EUR-Lex. Tali testi ufficiali sono direttamente accessibili attraverso i link inseriti nel presente documento

►**B**

DECISIONE DELLA COMMISSIONE

dell'11 marzo 2005

relativa all'autorizzazione di metodi di classificazione delle carcasse di suino in Polonia

[notificata con il numero C(2005) 552]

(Il testo in lingua polacca è il solo facente fede)

(2005/240/CE)

(GU L 74 del 19.3.2005, pag. 62)

Modificata da:

		Gazzetta ufficiale		
		n.	pag.	data
►**M1**	Decisione 2005/609/CE della Commissione dell'8 agosto 2005	L 207	20	10.8.2005
►**M2**	Decisione 2005/683/CE della Commissione del 30 settembre 2005	L 258	5	4.10.2005
►**M3**	Decisione di esecuzione 2011/506/UE della Commissione del 16 agosto 2011	L 209	43	17.8.2011
►**M4**	Decisione di esecuzione (UE) 2019/252 della Commissione dell'11 febbraio 2019	L 42	29	13.2.2019

▼B

DECISIONE DELLA COMMISSIONE

dell'11 marzo 2005

relativa all'autorizzazione di metodi di classificazione delle carcasse di suino in Polonia

[notificata con il numero C(2005) 552]

(Il testo in lingua polacca è il solo facente fede)

(2005/240/CE)

▼M4

Articolo 1

Per la classificazione delle carcasse di suino ai sensi dell'allegato IV, sezione B.I, punto 1, del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]), in Polonia è autorizzato l'impiego dei seguenti metodi:

a) l'apparecchio denominato «Capteur Gras/Maigre — Sydel (CGM)» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte 1 dell'allegato;

b) l'apparecchio denominato «Ultra FOM 300» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte 2 dell'allegato;

c) l'apparecchio denominato «Fully Automatic Ultrasonic Carcass Grading (Autofom)» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte 3 dell'allegato;

d) l'apparecchio «IM-03» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte 4 dell'allegato;

e) l'apparecchio denominato «Autofom III» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte 5 dell'allegato;

f) l'apparecchio denominato «CSB Image-Meater (CBS)» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte 6 dell'allegato;

g) l'apparecchio denominato «Fat-O-Meater II (FOM II)» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte 7 dell'allegato;

h) il «metodo manuale (ZP)» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte 8 dell'allegato;

i) l'apparecchio «gmSCAN» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte 9 dell'allegato;

j) l'apparecchio «ESTIMEAT» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte 10 dell'allegato;

k) l'apparecchio «MEAT3D» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte 11 dell'allegato.

Per quanto riguarda l'apparecchio «Ultra FOM 300», di cui al primo comma, lettera b), al termine della procedura di misurazione deve essere possibile verificare sulla carcassa che l'apparecchio ha rilevato i valori delle misure F1 e F2 nel punto indicato nella parte 2, punto 3, dell'allegato. Il marchio corrispondente nel punto di misurazione deve essere eseguito contemporaneamente alla procedura di misurazione.

([1]) Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio (GU L 347 del 20.12.2013, pag. 671).

▼M4

Il metodo manuale ZP, di cui al primo comma, lettera h), può essere autorizzato unicamente per i macelli aventi una linea di macellazione con una capacità di non più di 40 suini l'ora.

Articolo 2

In deroga alla presentazione tipo di cui all'allegato IV, sezione B.III, del regolamento (UE) n. 1308/2013, non è necessario asportare la sugna, i rognoni e il diaframma dalle carcasse di suino prima della pesatura e della classificazione, mentre il condotto uditivo esterno può essere rimosso. Per stabilire la quotazione delle carcasse di suino in maniera comparabile, il peso a caldo constatato viene:

a) ridotto delle seguenti percentuali:

   (1) 0,23 % per il diaframma;

   (2) per la sugna e i rognoni:

      — 1,90 % per le carcasse di classe S ed E,

      — 2,11 % per le carcasse di classe U,

      — 2,54 % per le carcasse di classe R,

      — 3,12 % per le carcasse di classe O,

      — 3,35 % per le carcasse di classe P.

b) aumentato di 260 grammi per carcassa per entrambi i condotti uditivi esterni.

▼B

Articolo 3

Non sono autorizzate modifiche degli apparecchi o dei metodi di stima.

Articolo 4

La Repubblica di Polonia è destinataria della presente decisione.

▼M3

ALLEGATO

METODI DI CLASSIFICAZIONE DELLE CARCASSE DI SUINO IN POLONIA

Parte 1

CAPTEUR GRAS/MAIGRE — SYDEL (CGM)

1. Le disposizioni contenute nella presente parte si applicano quando la classificazione delle carcasse di suino è effettuata per mezzo dell'apparecchio denominato «Capteur Gras/Maigre — Sydel (CGM)».

2. L'apparecchio è munito di una sonda Sydel ad alta definizione, del diametro di 8 mm, di un fotodiodo emettitore di luce infrarossa (Honeywell) e di due fotorecettori (Honeywell). La distanza operativa è compresa tra 0 e 105 mm. I valori misurati sono convertiti in risultato di stima della percentuale di carne magra dall'apparecchio CGM medesimo.

3. Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato secondo la seguente formula:

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

laddove:

$\hat{Y}$ = percentuale stimata di carne magra della carcassa;

M_2 = lo spessore in mm del muscolo dorsale, misurato tra la terz'ultima e la quart'ultima costola, a 6 cm dalla linea mediana dorsale, parallelamente alla linea mediana della carcassa;

F_2 = lo spessore in mm del lardo, compresa la cotenna, misurato allo stesso tempo, nello stesso punto e nello stesso modo di M_2.

La formula è valida per le carcasse di peso compreso tra 60 e 120 kg.

Parte 2

ULTRA FOM 300

1. Le disposizioni contenute nella presente parte si applicano quando la classificazione delle carcasse di suino è effettuata per mezzo dell'apparecchio denominato «Ultra FOM 300».

2. L' apparecchio è munito di una linea di trasduttori ad ultrasuoni a 3,5 MHz (U-Systems). I risultati della misurazione sono convertiti in risultato di stima del tenore di carne magra dallo stesso apparecchio Ultra-FOM.

3. Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato secondo la seguente formula:

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

laddove:

$\hat{Y}$ = percentuale stimata di carne magra della carcassa;

M_1 = lo spessore in mm del muscolo dorsale, misurato al livello dell'ultima costola, a 7 cm dalla linea mediana dorsale perpendicolarmente al muscolo;

▼M3

M_2 = lo spessore in mm del muscolo dorsale, misurato tra la terz'ultima e la quart'ultima costola, a 7 cm dalla linea mediana dorsale perpendicolarmente al muscolo;

F_1 = lo spessore in mm del lardo, compresa la cotenna, misurato allo stesso tempo, nello stesso punto e nello stesso modo di M_1.

F_2 = lo spessore in mm del lardo, compresa la cotenna, misurato allo stesso tempo, nello stesso punto e nello stesso modo di M_2.

La formula è valida per le carcasse di peso compreso tra 60 e 120 kg.

Parte 3

FULLY AUTOMATIC ULTRASONIC CARCASE GRADING (AUTOFOM)

1. Le disposizioni contenute nella presente parte si applicano quando la classificazione delle carcasse di suino è effettuata per mezzo dell'apparecchio denominato «Autofom (Fully automatic ultrasonic carcass grading)».

2. L'apparecchio è munito di 16 trasduttori a ultrasuoni a 2 MHz (GE Inspection Technologies). I dati ultrasonici comprendono misurazioni dello spessore del grasso e dello spessore del muscolo. I valori di misurazione sono convertiti in risultato di stima del tenore di carne magra da un'unità centrale di elaborazione dei dati.

3. Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato secondo la seguente formula:

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

laddove:

$\hat{Y}$ = percentuale stimata di carne magra della carcassa;

AF1_IP005, AF1_IP006, AF1_IP008 … AF1_IP122 sono le variabili misurate dall'apparecchio Autofom.

4. La descrizione dei punti di misurazione e quella del metodo statistico sono contenute nella parte II del protocollo presentato dalla Polonia alla Commissione a norma dell'articolo 23, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 1249/2008 della Commissione ([1]).

La formula è valida per le carcasse di peso compreso tra 60 e 120 kg.

([1]) GU L 337 del 16.12.2008, pag. 3.

▼M3

Parte 4

IM-03

1. Le disposizioni contenute nella presente parte si applicano quando la classificazione delle carcasse di suino è effettuata per mezzo dell'apparecchio denominato «IM-03»

2. L'apparecchio è provvisto di una sonda ottica di tipo «ad ago» (Single Line scanner SLS01) di 7 millimetri di diametro. La sonda contiene una serie di sensori di immagini CIS (contact image sensors) e di diodi che emettono una luce verde. La distanza operativa è compresa tra 0 e 132 mm.

3. Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato secondo la seguente formula:

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

laddove:

$\hat{Y}$ = percentuale stimata di carne magra della carcassa;

M_2 = lo spessore in mm del muscolo dorsale, misurato tra la terz'ultima e la quart'ultima costola, a 6 cm dalla linea mediana dorsale, misurato parallelo alla linea mediana della carcassa;

F_2 = lo spessore in mm del lardo, compresa la cotenna, misurato allo stesso tempo, nello stesso punto e nello stesso modo di M_2.

La formula è valida per le carcasse di peso compreso tra 60 e 120 kg.

Parte 5

AUTOFOM III

1. Le disposizioni contenute nella presente parte si applicano quando la classificazione delle carcasse di suino è effettuata per mezzo dell'apparecchio denominato «Autofom III».

2. L'apparecchio è munito di 16 trasduttori a ultrasuoni a 2 MHz (Carometec A/S), con una distanza operativa di 25 mm fra i singoli trasduttori. I dati ultrasonici comprendono misurazioni dello spessore del lardo dorsale e dello spessore del muscolo e i relativi parametri. I valori misurati sono convertiti da un computer in stima della percentuale di carne magra.

3. Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato sulla base di 10 variabili, secondo la seguente formula:

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

laddove:

$\hat{Y}$ = percentuale stimata di carne magra della carcassa;

R2P1, R2P3, R2P13 … R4P9 sono le variabili misurate dall'apparecchio Autofom III.

▼M3

4. La descrizione dei punti di misurazione è contenuta nella parte II del protocollo presentato dalla Polonia alla Commissione a norma dell'articolo 23, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 1249/2008.

La formula è valida per le carcasse di peso compreso tra 60 e 120 kg.

Parte 6

CSB IMAGE MEATER (CSB)

1. Le disposizioni contenute nella presente parte si applicano quando la classificazione delle carcasse di suino è effettuata per mezzo dell'apparecchio denominato «CSB Image-Meater».

2. Il CSB Image-Meater è costituito in particolare da una videocamera, da un computer dotato di scheda per analisi delle immagini, da uno schermo, da una stampante, da un meccanismo di comando, da un meccanismo che analizza i risultati delle misurazioni e da interfacce. Le cinque variabili dell'Image-Meater sono tutte misurate alla linea mediana del prosciutto (intorno al *M. gluteus medius*).

I valori misurati sono convertiti da un computer in stima della percentuale di carne magra.

3. Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato secondo la seguente formula:

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

laddove:

$\hat{Y}$ = percentuale stimata di carne magra della carcassa;

MS = spessore medio di lardo che ricopre il *M. gluteus medius* (in mm);

MF = spessore medio del muscolo lombare e del *M. gluteus medius* (in mm),

VaF, VcF, VdF = spessore medio del muscolo che ricopre i tre corpi vertebrali lombari craniali selezionati (mm).

4. La descrizione dei punti di misurazione è contenuta nella parte II del protocollo presentato dalla Polonia alla Commissione a norma dell'articolo 23, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 1249/2008.

La formula è valida per le carcasse di peso compreso tra 60 e 120 kg.

Parte 7

FAT-O-MEATER II (FOM II)

1. Le disposizioni contenute nella presente parte si applicano quando la classificazione delle carcasse di suino è effettuata per mezzo dell'apparecchio denominato «Fat-O-Meater II».

2. L'apparecchio è una nuova versione del sistema di misurazione Fat-O-Meater. Il FOM è costituito da una sonda ottica con un coltello, un dispositivo di misurazione della profondità con una profondità di misura di 125 mm e una scheda di acquisizione e analisi dei dati — Carometec Touch Panel i15 computer (protezione d'ingresso IP69K).

L'acquisizione e l'analisi dei dati legalmente pertinenti sono contenute nella pistola FOM II. Il terminale è parte del FOM II e completamente integrato con essa.

I valori di misurazione sono convertiti in risultato di stima del tenore di carne magra mediante un computer.

▼M3

3. Il tenore di carne magra delle carcasse è calcolato secondo la seguente formula:

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

laddove:

$\hat{Y}$ = percentuale stimata di carne magra della carcassa;

M_2 = lo spessore in mm del muscolo dorsale, misurato tra la terz'ultima e la quart'ultima costola a 7 cm dalla linea mediana dorsale perpendicolarmente al muscolo;

F_2 = lo spessore in mm del lardo, compresa la cotenna, misurato allo stesso tempo, nello stesso punto e nello stesso modo di M_2.

La formula è valida per le carcasse di peso compreso tra 60 e 120 kg.

Parte 8

METODO MANUALE (ZP)

1. Le disposizioni contenute nella presente parte si applicano quando la classificazione delle carcasse di suino è effettuata per mezzo del «metodo manuale (ZP)» di misurazione con calibro.

2. Per l'applicazione di questo metodo ci si può servire di un calibro che permette di determinare la classificazione in base ad un'equazione di previsione. Il metodo è basato sulla misurazione manuale dello spessore del lardo e dello spessore del muscolo alla fenditura della carcassa.

3. Il tenore di carne magra delle carcasse è calcolato secondo la seguente formula:

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

laddove:

$\hat{Y}$ = percentuale stimata di carne magra della carcassa;

F = spessore minimo del lardo (in mm), visibile sulla fenditura, nella parte più sottile di copertura del *M. gluteus medius*;

M = spessore minimo (in mm) del muscolo lombare, visibile sulla fenditura, come distanza minima tra l'estremità anteriore (craniale) del *M. gluteus medius* e il lato superiore (dorsale) del rachide.

La formula è valida per le carcasse di peso compreso tra 60 e 120 kg.

▼M4

Parte 9

gmSCAN

1. Le disposizioni contenute nella presente parte si applicano quando la classificazione delle carcasse di suino è effettuata per mezzo dell'apparecchio denominato «gmSCAN».

2. Il gmSCAN utilizza l'induzione magnetica per determinare, senza contatto, le proprietà dielettriche delle carcasse. Il sistema di misurazione è costituito da una serie di bobine di trasmissione che generano un campo magnetico variabile e a bassa intensità. Le bobine di ricezione convertono il segnale proveniente dalla perturbazione del campo magnetico causata dalla carcassa in un segnale elettrico complesso, collegato ai parametri dielettrici del tessuto muscolare e adiposo della carcassa.

▼M4

3. Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato secondo la seguente formula:

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

dove:

$\hat{Y}$ = percentuale stimata di carne magra della carcassa;

CW = peso della carcassa a caldo (in kg);

Q1, Q2 e Q3 = reazione di induzione magnetica (in volt) generata rispettivamente dal prosciutto, dalla zona centrale e dalla spalla.

La formula è valida per le carcasse di peso compreso tra 60 e 120 kg (peso a caldo).

Parte 10

ESTIMEAT

1. Le disposizioni contenute nella presente parte si applicano quando la classificazione delle carcasse di suino è effettuata per mezzo dell'apparecchio denominato «ESTIMEAT».

2. ESTIMEAT utilizza una telecamera di profondità per produrre un'immagine tridimensionale della carcassa e calcolare i parametri di forma della stessa. Per ciascuna delle 130 sezioni prodotte vengono determinati i seguenti parametri per calcolare il tenore di carne magra: dimensioni della superficie, circuito, convessità.

3. Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato secondo la seguente formula:

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

dove:

$\hat{Y}$ = percentuale stimata di carne magra della carcassa;

X1 = errore di sintesi dei punti di intersezione della sezione al cerchio di raggio R_{sf} nel punto P-66;

X2 = convessità esterna della carcassa tra convessità massima del prosciutto e della spalla nel punto Z-80;

X3 = errore di sintesi dei punti di intersezione della sezione al cerchio di raggio R nel punto P-58/errore di sintesi dei punti di intersezione della sezione al cerchio di raggio R nel punto P-67;

X4 = errore di sintesi dei punti di intersezione della sezione al cerchio di raggio R_{sf} nel punto P-103/errore di sintesi dei punti di intersezione della sezione al cerchio di raggio R_{sf} nel punto P-111;

X5 = spessore parziale della sezione nel punto P-49 in 3/10 della larghezza della sezione/profondità parziale della sezione nel punto P-49 in 5/10 della larghezza della sezione;

X6 = profondità massima della sezione nel punto P-18/profondità massima della sezione nel punto P-49;

X7 = errore parziale nei punti della sezione al cerchio di raggio R nel punto P-72 in 4/10 della superficie della sezione.

La formula è valida per le carcasse di peso compreso tra 60 e 120 kg (peso a caldo).

▼M4

Parte 11

MEAT3D

1. Le disposizioni contenute nella presente parte si applicano quando la classificazione delle carcasse di suino è effettuata per mezzo dell'apparecchio denominato «MEAT3D».

2. MEAT3D utilizza uno scanner per produrre un'immagine tridimensionale della carcassa e calcolare i parametri di forma della stessa. È utilizzato un quadro specifico per posizionare la mezza carcassa di suino durante il processo di scansione. Per ciascuna delle 130 sezioni prodotte vengono determinati i seguenti parametri per calcolare il tenore di carne magra: dimensioni della superficie, circuito, convessità.

3. Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato secondo la seguente formula:

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

dove:

$\hat{Y}$ = percentuale stimata di carne magra della carcassa;

X1 = errore di sintesi dei punti di intersezione della sezione al cerchio di raggio R_{sf} nel punto P-49/errore di sintesi dei punti di intersezione della sezione al cerchio di raggio R_{sf} nel punto P-23;

X2 = errore di sintesi dei punti di intersezione della sezione trasversale al cerchio di raggio R nel punto P-79/valore minimo delle convessità delle carcasse nei punti P_50 — P99;

X3 = raggio di curvatura della sezione nel punto P-68/raggio di curvatura della sezione nel punto P-51;

X4 = errore parziale nei punti della sezione al cerchio di raggio R nel punto P-70 in 3/10 della superficie della sezione;

X5 = errore di sintesi dei punti di intersezione della sezione al cerchio di raggio R_{sf} nel punto P-55/errore di sintesi dei punti di intersezione della sezione al cerchio di raggio R_{sf} nel punto P-71;

X6 = spessore parziale della sezione nel punto P-62 in 3/10 della larghezza della sezione/profondità parziale della sezione nel punto P-62 in 6/10 della larghezza della sezione;

X7 = profondità parziale della sezione nel punto P-33 in 2/10 della larghezza della sezione/valore massimo del prosciutto.

La formula è valida per le carcasse di peso compreso tra 60 e 120 kg (peso a caldo).