DECISÃO DA COMISSÃO

de 19 de Dezembro de 1986

relativa à autorização dos métodos de classificação das carcaças de suíno na Alemanha por força do Regulamento (CEE) nº 3220/84 do Conselho

(Apenas faz fé o texto em língua alemã)

(87/43/CEE)

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

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

Tendo em conta o Regulamento (CEE) nº 2759/75 do Conselho, de 29 de Outubro de 1975, que estabelece a organização comum de mercado no sector da carne de suíno (1), com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CEE) nº 1475/86 (2), e, nomeadamente, o nº 6 do seu artigo 4º,

Tendo em conta o Regulamento (CEE) nº 3220/84 do Conselho, de 13 de Novembro de 1984, que estabelece a tabela comunitária de classificação das carcaças de suínos (3), com a redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CEE) nº 3530/86 (4), 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 seja feita por meio de um cálculo do teor em carne magra, segundo métodos de cálculo 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 cálculo; 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 (5);

Considerando que o Governo da República Federal da Alemanha solicitou à Comissão a autorização de três métodos de classificação de carcaças de suínos e apresentou as informações exigidas pelo artigo 3º do Regulamento (CEE) nº 2967/85; que o exame deste pedido mostrou que são preenchidas as condições para a autorização dos três métodos de classificação;

Considerando que é conveniente especificar que qualquer alteração do aparelho ou do método de classificação só pode ser autorizada através de uma nova decisão da Comissão adoptada à luz da experiência adquirida;

Considerando que 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 1º

1. É autorizada, como método de classificação das carcaças de suínos, a utilização do aparelho denominado « Fat-O-Meater (FOM) ».

2. O aparelho é equipado com uma sonda, com um diâmetro de 6 milímetros, que dispõe de fotodíodo do tipo Siemens SFH 950/960 e de uma distância operacional entre 5 e 105 milímetros. Os valores medidos são convertidos em resultados de cálculo do teor em carne magra por meio de um computador.

3. O teor em carne magra da carcaça é calculado segundo a seguinte fórmula:

$$\hat{y} = 62{,}567 - 0{,}6612x_1 - 0{,}8287x_2 + 0{,}0174x_3 + 0{,}2130x_4 ,$$

em que:

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

x_1 = espessura do toucinho dorsal (incluindo o courato) em milímetros, medida a 8 centímetros lateralmente da fenda da carcaça ao nível entre a 3ª e a 4ª vértebra lombar,

x_2 = espessura do toucinho dorsal (incluindo o courato) em milímetros, medida entre 6 e 8 centímetros lateralmente da fenda da carcaça ao nível entre a 3ª e a 4ª penúltima costela,

x_3 = coeficiente $\left[\frac{x_1 + x_2}{2}\right]^2$,

x_4 = espessura do músculo em milímetros, medido simultaneamente e no mesmo local que x_2.

A fórmula é válida para carcaças de peso entre 50 e 120 kg.

Artigo 2º

1. É autorizada, como método de classificação das carcaças de suínos, a utilização do aparelho denominado *Schlachtkörperklassifizierungsgerät (SKG II).*

2. O aparelho é equipado com um dispositivo de calibragem electropneumático, com uma pressão máxima de 3 bars, com um esquadro electromecânico, bem como com um dispositivo de calibragem electromecânico para medir o toucinho por potenciómetro. Os valores medidos são convertidos em resultados de cálculo do teor em carne magra por meio de um computador.

3. O teor em carne magra da carcaça é calculado segundo a seguinte fórmula:

$$\hat{y} = 73{,}193 - 0{,}6683x_1 + 0{,}29555x_2 - 0{,}26037x_3 - 18{,}02302x_4 - 0{,}07303x_5,$$

(1) JO nº L 282 de 1. 11. 1975, p. 1.
(2) JO nº L 133 de 21. 5. 1986, p. 39.
(3) JO nº L 301 de 20. 11. 1984, p. 1.
(4) JO nº L 326 de 21. 11. 1986, p. 8.
(5) JO nº L 285 de 25. 10. 1985, p. 39.

em que :

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

x_1 = espessura do toucinho (incluindo o courato) em milímetros, medida ao nível da parte mais fina do músculo lombar *(M. glutaeus medius)*,

x_2 = largura da perna em milímetros, medida na sua parte mais larga,

x_3 = largura da cintura da meia carcaça em milímetros, medida na sua parte mais fina,

x_4 = coeficiente $\frac{x_2}{x_3}$,

x_5 = ângulo da perna em graus, medido em relação à linha horizontal.

A fórmula é válida para carcaças de peso entre 50 e 120 kg.

Artigo 3º

1. É autorizada, como método de classificação das carcaças de suíno, a utilização do método denominado *Zwei-Punkt-Meßverfahren (ZP)*.

2. O método prevê a medição do toucinho e do músculo visível na fenda da carcaça por meio das seguintes medidas :

S = espessura do toucinho (incluindo o courato) em milímetros na sua parte mais fina que cobre o músculo lombar *(M. glutaeus medius)*,

F = espessura do músculo lombar em milímetros como distância mais curta entre a parte anterior (craniana) do músculo lombar e o bordo superior (dorsal) do canal raquidiano.

3. O teor em carne magra da carcaça ($\hat{y}$) é calculado segundo a seguinte fórmula :

$$\hat{y} = 47{,}978 + 26{,}0429\,\frac{S}{F} + 4{,}5154\,\sqrt{F} - 2{,}5018\,\log S - 8{,}4212\,\sqrt{S}.$$

A fórmula é válida para carcaças de peso entre 50 e 120 kg.

Artigo 4º

Não é autorizada qualquer alteração de aparelho ou de método de cálculo.

Artigo 5º

A autorização dos três métodos de classificação pode ser revogada.

Artigo 6º

A República Federal da Alemanha é destinatária da presente decisão.

Feito em Bruxelas, em 19 de Dezembro de 1986.

Pela Comissão

Frans ANDRIESSEN

Vice-Presidente