

DECISIONE DI ESECUZIONE DELLA COMMISSIONE**del 17 luglio 2014****relativa all'autorizzazione di metodi di classificazione delle carcasse di suino in Svezia e che abroga la decisione 97/370/CE***[notificata con il numero C(2014) 4946]***(Il testo in lingua svedese è il solo facente fede)**

(2014/476/UE)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il 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 ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 20, lettera p),

considerando quanto segue:

- (1) A norma dell'allegato IV, lettera B, punto IV, paragrafo 1, del regolamento (UE) n. 1308/2013, le carcasse di suino sono classificate valutando il tenore di carne magra con metodi di stima autorizzati dalla Commissione ed esclusivamente provati statisticamente, basati sulla misurazione fisica di una o più parti anatomiche della carcassa di suino. È opportuno che l'autorizzazione dei metodi di classificazione sia subordinata alla condizione che non venga superato un determinato margine di errore statistico di stima. Tale tolleranza è definita all'articolo 23, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1249/2008 della Commissione ⁽²⁾.
- (2) Con la decisione 97/370/CE della Commissione ⁽³⁾ è stato autorizzato l'impiego di tre metodi di classificazione delle carcasse di suino in Svezia.
- (3) Poiché i metodi di classificazione autorizzati richiedono un adeguamento tecnico, la Svezia ha chiesto alla Commissione di autorizzare la sostituzione della formula utilizzata nei metodi Intra-scope (Optical Probe), «Hennessy Grading Probe (HGP II)» e AutoFom, nonché di autorizzare i due nuovi metodi «Fat-O-Meat'er II (FOM II)» e «Hennessy Grading Probe 7 (HGP 7)» per classificare le carcasse di suino sul suo territorio. La Svezia ha presentato una descrizione dettagliata della prova di sezionamento, indicando nel protocollo di cui all'articolo 23, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 1249/2008 i principi su cui si basano le nuove formule, l'esito della prova di sezionamento e le equazioni utilizzate per la stima del tenore di carne magra.
- (4) Dall'esame della richiesta presentata risultano soddisfatte le condizioni per l'autorizzazione dei suddetti nuovi metodi e formule. È dunque necessario autorizzare l'impiego di tali metodi e formule in Svezia.
- (5) Le modifiche degli apparecchi o dei metodi di classificazione dovrebbero essere consentite soltanto se espressamente autorizzate da una decisione di esecuzione della Commissione.
- (6) Per motivi di chiarezza e di certezza del diritto è opportuno adottare una nuova decisione. Occorre pertanto abrogare la decisione 97/370/CE.
- (7) Le misure di cui alla presente decisione sono conformi al parere del comitato per l'organizzazione comune dei mercati agricoli,

⁽¹⁾ GUL 347 del 20.12.2013, pag. 671.

⁽²⁾ Regolamento (CE) n. 1249/2008 della Commissione, del 10 dicembre 2008, recante modalità di applicazione relative alle tabelle comunitarie di classificazione delle carcasse di bovini, suini e ovini e alla comunicazione dei prezzi delle medesime (GUL 337 del 16.12.2008, pag. 3).

⁽³⁾ Decisione 97/370/CE della Commissione, del 30 maggio 1997, relativa all'autorizzazione di un metodo di classificazione delle carcasse di suino in Svezia (GUL 157 del 14.6.1997, pag. 19).

HA ADOTTATO LA PRESENTE DECISIONE:

Articolo 1

Per la classificazione delle carcasse di suino ai sensi dell'allegato IV, lettera B, punto IV, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1308/2013, in Svezia è autorizzato l'impiego dei seguenti metodi:

- a) l'apparecchio denominato «Intra-scope (Optical Probe)» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte I dell'allegato;
- b) l'apparecchio denominato «Hennessy Grading Probe 2 (HGP 2)» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte II dell'allegato;
- c) l'apparecchio denominato «AutoFom III» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte III dell'allegato;
- d) l'apparecchio denominato «Fat-O-Meat'er II (FOM II)» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte IV dell'allegato;
- e) l'apparecchio denominato «Hennessy Grading Probe 7 (HGP 7)» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte V dell'allegato.

Articolo 2

Le modifiche degli apparecchi o dei metodi di classificazione autorizzati sono consentite soltanto se espressamente autorizzate con decisione di esecuzione della Commissione.

Articolo 3

La decisione 97/370/CE è abrogata.

Articolo 4

La presente decisione si applica a decorrere dal 1° luglio 2014.

Articolo 5

Il Regno di Svezia è destinatario della presente decisione.

Fatto a Bruxelles, il 17 luglio 2014

Per la Commissione
Dacian CIOLOȘ
Membro della Commissione

ALLEGATO

METODI DI CLASSIFICAZIONE DELLE CARCASSE DI SUINO IN SVEZIA

PARTE I

Intrascopio (Optical Probe)

1. Le disposizioni contenute nella presente parte si applicano quando la classificazione delle carcasse di suino è effettuata per mezzo dell'apparecchio denominato «Intrascopio» (Optical Probe).
2. L'apparecchio Intrascopio è provvisto di una sonda esagonale di larghezza massima di 12 mm (e di 19 mm a livello della lama posta all'estremità della sonda), avente un visore e una fonte luminosa, con un'asticciola scorrevole.
3. Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato secondo la seguente formula:

$$Y = 68,1839 - 0,55266 \times SP_F1$$

dove:

SP_F1: spessore in millimetri del lardo dorsale (compresa la cotenna), misurato a 8 cm lateralmente alla linea media immediatamente dietro l'ultima costola.

4. La formula è valida per le carcasse di peso compreso tra 50 e 120 kg.

PARTE II

Hennessy Grading Probe 2 (HGP 2)

1. Le disposizioni contenute nella presente parte si applicano quando la classificazione delle carcasse di suino è effettuata per mezzo dell'apparecchio denominato "Hennessy Grading Probe 2" (HGP 2).
2. La spettroscopia di riflettanza della sonda Hennessy registra i profili delle misurazioni prodotti dalla registrazione in frazioni di millimetri, le distanze di penetrazione e i segnali luminosi retrodiffusi.
3. Specifiche larghezze di banda ottica sono selezionate in modo da poter analizzare obiettivamente le migliori informazioni disponibili tra i diversi tessuti della specie e all'interno degli stessi.
4. L'apparecchio Hennessy Grading Probe è provvisto di una sonda del diametro di 5,95 mm con una lama contigua di 6,3 mm contenente un fotodiode (LED Siemens del tipo LYU 260-EO e fotodetettore del tipo 58 MR), con distanza operativa compresa tra 0 e 120 mm.
5. I risultati della misurazione sono convertiti in tenore stimato di carne magra per mezzo dello stesso HGP 2 e di un computer ad esso collegato.
6. Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato secondo la seguente formula:

$$Y = 68,9849 - 0,61123 \times GP2_F1 - 0,28522 \times GP2_F2 + 0,0242 \times GP2_M$$

dove:

GP2_F1: spessore in millimetri del lardo dorsale (compresa la cotenna), misurato a 8 cm lateralmente alla linea media immediatamente dietro l'ultima costola;

GP2_F2: spessore in millimetri del lardo dorsale (compresa la cotenna), misurato a 6 cm lateralmente alla linea media e a 12 cm verso la testa rispetto a F1;

GP2_M: spessore, in millimetri, del muscolo misurato nello stesso momento e nello stesso punto di F2.

7. La formula è valida per le carcasse di peso compreso tra 50 e 120 kg.

PARTE III

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. AutoFom III si basa sulla tecnologia a ultrasuoni e fornisce una scansione digitalizzata in 3D della carcassa. L'immagine ultrasonica è generata da 16 trasduttori disposti linearmente in una struttura di acciaio inossidabile.
3. Conformemente al metodo di riferimento dell'Unione, il tenore di carne magra di una carcassa di suino è stimato secondo una formula sulla base di variabili online estratte da un'immagine realizzata mediante ultrasuoni. Dall'analisi dell'immagine si ottengono più di 50 variabili online. L'analisi statistica riduce le informazioni a due componenti, ciascuna delle quali è una combinazione lineare di 6 variabili online identiche. La formula finale è espressa dalle variabili online:

$$Y = 55,2971 - 0,27747 \times R2P4 - 0,24594 \times R2P11 + 4,59557 \times R2P12 - 0,22981 \times R2P15 + 0,11882 \times R3P5 - 0,11719 \times R4P3$$

dove:

R2P4: p2_lardo_selezionato_mm. La misura in millimetri del grasso P2 nel punto selezionato;

R2P11: valore_minpair. Al vettore di sezione verticale si applica una maschera filtrante che seleziona due regioni distanti 14 cm. Si tratta del valore minimo del vettore del risultato del filtro;

R2P12: P2_inclinazione. Rapporto tra il P2 selezionato e il P2 non selezionato. L'effettivo punto utilizzato è leggermente più vicino al centro per aumentare la tolleranza del valore a carcasse molto inclinate. Il valore è sempre pari o superiore a 1,0;

R2P15: valore_minpair v2. Una seconda versione del valore minpair.

Interfaccia carne/costola

R3P5: max_carne_mm. Misura della quantità massima di carne. Posizione massima sulla costola meno posizione minima del lardo, in millimetri.

Lardo 1: interfaccia inter-lardo

Lo strato di lardo1 è misurato al prosciutto e alla costola 5.- 6. Questi punti sono denominati punti B.

R4P3: lardo1_p2_selezionato. Misurazioni del lardo1 nel punto P2 selezionato.

4. La formula è valida per le carcasse di peso compreso tra 50 e 120 kg.

PARTE IV

Fat-O-Meat'er 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" (FOM II).
2. L'apparecchio è una nuova versione del sistema di misurazione Fat-O-Meat'er. FOM II è costituito da una sonda ottica con un coltello, da un dispositivo di misurazione della profondità con distanza operativa tra 0 e 125 mm e da una scheda di acquisizione e analisi dei dati — computer Carometec Touch Panel i15 (protezione d'ingresso IP69K). I risultati della misurazione sono convertiti in tenore stimato di carne magra dallo stesso apparecchio FOM II.
3. Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato secondo la seguente formula:

$$Y = 68,5549 - 0,5485 \times FOM_F1 - 0,26491 \times FOM_F2 + 0,0153 \times FOM_M$$

dove:

FOM_F1: spessore, in mm, del lardo dorsale, misurato a 8 cm lateralmente alla linea media della carcassa, al livello fra la terzultima e la quartultima vertebra lombare;

FOM_F2: spessore, in mm, del lardo dorsale, misurato a 6 cm lateralmente alla linea media della carcassa, al livello fra la terzultima e la quartultima costola;

FOM_M: spessore, in millimetri, del muscolo misurato nello stesso momento e nello stesso punto di F2.

4. La formula è valida per le carcasse di peso compreso tra 50 e 120 kg.

PARTE V

Hennessy Grading Probe 7 (HGP 7)

1. Le disposizioni contenute nella presente parte si applicano quando la classificazione delle carcasse di suino è effettuata per mezzo dell'apparecchio denominato "Hennessy Grading Probe 7" (HGP 7).
2. La spettroscopia di riflettanza della sonda Hennessy registra i profili delle misurazioni prodotti dalla registrazione in frazioni di millimetri, le distanze di penetrazione e i segnali luminosi retrodiffusi.
3. Specifiche larghezze di banda ottica sono selezionate in modo da poter analizzare obiettivamente le migliori informazioni disponibili tra i diversi tessuti della specie e all'interno degli stessi.
4. L'apparecchio Hennessy Grading Probe è provvisto di una sonda del diametro di 5,95 mm con una lama contigua di 6,3 mm contenente un fotodiode (LED Siemens del tipo LYU 260-EO e fotodetettore del tipo 58 MR), con distanza operativa compresa tra 0 e 120 mm.
5. I risultati della misurazione sono convertiti in tenore stimato di carne magra per mezzo dello stesso HGP 7 e di un computer ad esso collegato.
6. La valutazione della curva di misurazione è leggermente diversa tra HGP 2 e HGP 7.
7. Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato secondo la seguente formula:

$$Y = 69,199 - 0,70871 \times GP7_F1 - 0,20261 \times GP7_F2 + 0,0272 \times GP7_M$$

dove:

GP7_F1: spessore in millimetri del lardo dorsale (compresa la cotenna), misurato a 8 cm lateralmente alla linea media immediatamente dietro l'ultima costola;

GP7_F2: spessore in millimetri del lardo dorsale (compresa la cotenna), misurato a 6 cm lateralmente alla linea media e a 12 cm verso la testa rispetto a F1;

GP7_M:: spessore, in millimetri, del muscolo misurato nello stesso momento e nello stesso punto di F2.

8. La formula è valida per le carcasse di peso compreso tra 50 e 120 kg.
-