

DECISIONI

DECISIONE DI ESECUZIONE (UE) 2020/1728 DELLA COMMISSIONE

del 17 novembre 2020

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

[notificata con il numero C(2020) 7880]

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

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 ⁽¹⁾ del Consiglio, in particolare l'articolo 20, lettera p),

considerando quanto segue:

- (1) A norma dell'allegato IV, parte B, punto IV, paragrafo 1, del regolamento (UE) n. 1308/2013, ai fini della classificazione delle carcasse di suino il tenore di carne magra è valutato con metodi di classificazione autorizzati dalla Commissione e sono autorizzati unicamente metodi di stima statisticamente provati, 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 margine è definito nell'allegato V, parte A, del regolamento delegato (UE) 2017/1182 della Commissione ⁽²⁾.
- (2) La Croazia ha richiesto alla Commissione di autorizzare cinque metodi («Hennessy Grading Probe 2 (HGP 2)», «Hennessy Grading Probe 7 (HGP 7)», «OptiGrade-MCP», «OptiScan-TP» e «Manual method-ZP»). A tal fine ha presentato una descrizione dettagliata della prova di sezionamento, indicando, nel protocollo di cui all'articolo 11, paragrafo 3, del regolamento delegato (UE) 2017/1182, i principi su cui si basano i metodi, l'esito della prova di sezionamento e le equazioni utilizzate per la stima del tenore di carne magra.
- (3) Dall'esame della domanda presentata risultano soddisfatte le condizioni per l'autorizzazione dei metodi di classificazione. È pertanto opportuno autorizzare tali metodi di classificazione e tali formule in Croazia.
- (4) Le misure di cui alla presente decisione sono conformi al parere del comitato per l'organizzazione comune dei mercati agricoli,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DECISIONE:

Articolo 1

1. Per la classificazione delle carcasse di suino a norma dell'allegato IV, parte B, punto IV, paragrafo 1, del regolamento (UE) n. 1308/2013, è autorizzato in Croazia l'impiego dei seguenti metodi:

- (a) l'apparecchio denominato «Hennessy Grading Probe 2 (HGP2)» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte I dell'allegato;
- (b) l'apparecchio denominato «Hennessy Grading Probe 7 (HGP7)» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte II dell'allegato;
- (c) apparecchio denominato «OptiGrade-MCP» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte III dell'allegato;

⁽¹⁾ GU L 347 del 20.12.2013, pag. 671.

⁽²⁾ Regolamento delegato (UE) 2017/1182 della Commissione, del 20 aprile 2017, che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le tabelle unionali di classificazione delle carcasse di bovini, suini e ovini e la comunicazione dei prezzi di mercato di talune categorie di carcasse e di animali vivi (GU L 171 del 4.7.2017, pag. 74).

- (d) l'apparecchio denominato «OptiScan-TP» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte IV dell'allegato;
- (e) il «metodo manuale (ZP)» con calibro e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte V dell'allegato.

2. Il «metodo manuale (ZP)» con calibro e i relativi metodi di stima, di cui al paragrafo 1, lettera e), sono autorizzati unicamente per i macelli in cui il numero di suini macellati a settimana, calcolato come media annua, non sia superiore a 500.

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 Repubblica di Croazia è destinataria della presente decisione.

Fatto a Bruxelles, il 17 novembre 2020

Per la Commissione
Janusz WOJCIECHOWSKI
Membro della Commissione

ALLEGATO

METODI DI CLASSIFICAZIONE DELLE CARCASSE DI SUINO IN CROAZIA

PARTE I

Hennessy Grading probe 2 (HPG 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. L'apparecchio è dotato di una sonda del diametro di 5,95 mm (6,3 mm sulla lama all'estremità della sonda) contenente un fotodiode (LED del tipo Siemens LYU 260-EO) e un fotorilevatore del tipo 58 MR, con una distanza operativa compresa tra 0 e 120 mm.

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

$$\text{LMP}_{\text{HGP 2}} = 68,54165 - (0,7727577 \times F) + (0,008924575 \times M)$$

dove:

$\text{LMP}_{\text{HGP 2}}$ = percentuale stimata di carne magra della carcassa;

F = spessore in mm del lardo dorsale (compresa la cotenna), misurato a 7 cm lateralmente alla linea mediana della carcassa nella parte esterna e a 4 cm lateralmente alla linea mediana della carcassa nella parte interna fra la penultima e la terzultima costola;

M = spessore, in millimetri, del muscolo misurato allo stesso tempo e nello stesso punto di F.

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

PARTE II

Hennessy Grading probe 7 (HPG 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. L'apparecchio è dotato di una sonda del diametro di 5,95 mm (6,3 mm sulla lama all'estremità della sonda) contenente un fotodiode (LED del tipo Siemens LYU 260-EO) e un fotorilevatore del tipo 58 MR, con una distanza operativa compresa tra 0 e 120 mm.

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

$$\text{LMP}_{\text{HGP 7}} = 66,92177 - (0,7505144 \times F) + (0,03170816 \times M)$$

dove:

$\text{LMP}_{\text{HGP 7}}$ = percentuale stimata di carne magra della carcassa;

F = spessore in mm del lardo dorsale (compresa la cotenna), misurato a 7 cm lateralmente alla linea mediana della carcassa nella parte esterna e a 4 cm lateralmente alla linea mediana della carcassa nella parte interna fra la penultima e la terzultima costola;

M = spessore, in millimetri, del muscolo misurato allo stesso tempo e nello stesso punto di F.

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

PARTE III

OptiGrade-MCP

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

2. L'apparecchio è munito di una sonda ottica di 6 mm di diametro, di un fotodiodo a infrarossi (Siemens) e di un fototransistor (Siemens). La distanza operativa è compresa tra 0 e 110 mm.

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

$$\text{LMP}_{\text{MCP}} = 66,863 - (0,6809437 \times F) + (0,02633554 \times M)$$

dove:

LMP_{MCP} = percentuale stimata di carne magra della carcassa;

F = spessore in mm del lardo dorsale (compresa la cotenna), misurato a 7 cm lateralmente alla linea mediana della carcassa nella parte esterna e a 4 cm lateralmente alla linea mediana della carcassa nella parte interna fra la penultima e la terzultima costola;

M = spessore, in millimetri, del muscolo misurato allo stesso tempo e nello stesso punto di F.

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

PARTE IV

OptiScan TP

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

2. L'apparecchio OptiScan TP è dotato di un imager digitale che scatta foto con flash dei due punti di misurazione sulla carcassa. Le immagini sono la base per il calcolo dello spessore del grasso e del muscolo. I valori misurati sono convertiti in tenore stimato di carne magra dallo stesso apparecchio OptiScan TP. Le foto vengono conservate e possono essere oggetto di un controllo successivo. L'interfaccia integrata Bluetooth® permette un agevole trasferimento dei dati.

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

$$\text{LMP}_{\text{TP}} = 66,52167 - (0,5215984 \times F) + (0,01604653 \times M)$$

dove:

LMP_{TP} = percentuale stimata di carne magra della carcassa;

F = spessore minimo di grasso visibile (compresa la cotenna) che copre il muscolo *gluteus medius*, misurato in millimetri sulla linea mediana della carcassa sezionata;

M = spessore minimo del muscolo tra l'estremità anteriore del muscolo *gluteus medius* e la parte dorsale del canale midollare

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

PARTE V

Metodo manuale (ZP)

1. Le disposizioni contenute nella presente parte si applicano se la classificazione delle carcasse di suino è effettuata mediante il «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 sulla linea mediana della carcassa.

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

$$\text{LMP}_{\text{ZP}} = 66,18242 - (0,5312573 \times F) + (0,02048905 \times M)$$

dove:

LMP_{ZP} = percentuale stimata di carne magra della carcassa;

F = spessore minimo di grasso visibile (compresa la cotenna) che copre il muscolo *gluteus medius*, misurato in millimetri sulla linea mediana della carcassa sezionata;

M = spessore minimo del muscolo tra l'estremità anteriore del muscolo *gluteus medius* e la parte dorsale del canale midollare

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