



2024/1434

28.5.2024

DECISIONE DI ESECUZIONE (UE) 2024/1434 DELLA COMMISSIONE

del 24 maggio 2024

che autorizza i metodi di classificazione delle carcasse di suino in Polonia e abroga la decisione di esecuzione 2005/240/CE

[notificata con il numero C(2024) 3342]

(Il testo in lingua polacca 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 del Consiglio ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 20, primo comma, lettera p),

considerando quanto segue:

- (1) L'articolo 10 del regolamento (UE) n. 1308/2013 stabilisce che le tabelle unionali di classificazione delle carcasse di suino si applicano conformemente all'allegato IV, parte B, di tale regolamento. Ai fini della classificazione delle carcasse di suino l'allegato IV, parte B, punto IV, paragrafo 1, di detto regolamento dispone che il tenore di carne magra è valutato con metodi di classificazione autorizzati dalla Commissione, che sono autorizzati unicamente i metodi di stima statisticamente provati, basati sulla misurazione fisica di una o più parti anatomiche della carcassa di suino e che tali metodi di classificazione sono subordinati alla condizione che non venga superato un determinato margine di errore statistico di stima. Tale margine è definito nell'allegato V, parte A, punto 1, secondo comma, del regolamento delegato (UE) 2017/1182 della Commissione ⁽²⁾.
- (2) La decisione di esecuzione 2005/240/CE della Commissione ⁽³⁾ autorizzava l'impiego di 11 metodi di classificazione delle carcasse di suino in Polonia.
- (3) La Polonia ha chiesto alla Commissione di revocare l'autorizzazione dei metodi «Fully ultrasonic automatic carcass grading (Autofom)», «CSB Image-Meater (CSB)», «gmSCAN», «ESTIMEAT» e «MEAT3D».
- (4) La Polonia ha chiesto alla Commissione di autorizzare i nuovi metodi seguenti: «AutoFom IV», «CSB Image-Meater 2.0», «EstiMeat Expert» e «EstiMeat Pro». A tal fine la Polonia ha presentato una descrizione dettagliata delle prove 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 nuovi metodi, l'esito delle prove di sezionamento e le equazioni utilizzate per la stima della percentuale di carne magra.
- (5) La Polonia ha inoltre chiesto alla Commissione di autorizzare una formula aggiornata per sei metodi («Capteur Gras/Maigre — Sydel (CGM)», «Ultra FOM 300», «Autofom III», «Fat-O-Meater II (FOM II)», «metodo manuale (ZP)» e «IM-03») già autorizzati dalla decisione di esecuzione 2005/240/CE per la classificazione delle carcasse di suino sul suo territorio.

⁽¹⁾ GU L 347 del 20.12.2013, pag. 671, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2013/1308/oj>.

⁽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, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2017/1182/oj).

⁽³⁾ 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] (GU L 74 del 19.3.2005, pag. 62, ELI: <http://data.europa.eu/eli/dec/2005/240/oj>).

- (6) Dall'esame delle domande presentate risultano soddisfatte le condizioni e i requisiti minimi per l'autorizzazione dei nuovi metodi di classificazione e per l'aggiornamento delle equazioni per i metodi autorizzati di cui all'allegato V, parte A, del regolamento delegato (UE) 2017/1182. È pertanto opportuno autorizzare i nuovi metodi di classificazione e le nuove formule in Polonia.
- (7) Salvo esplicita autorizzazione con decisione di esecuzione della Commissione, non dovrebbero essere consentite modifiche dei metodi o degli apparecchi di classificazione.
- (8) Per motivi di chiarezza e certezza del diritto è opportuno abrogare la decisione 2005/240/CE.
- (9) Per concedere agli operatori il tempo sufficiente per adeguarsi ai requisiti tecnici relativi all'introduzione di nuovi dispositivi e di nuove equazioni, è opportuno che la presente decisione si applichi a decorrere dal 29 luglio 2024.
- (10) Le misure di cui alla presente decisione sono conformi al parere del comitato di gestione per l'organizzazione comune dei mercati agricoli,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DECISIONE:

Articolo 1

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

- a) l'apparecchio denominato «Capteur Gras/Maigre — Sydel (CGM)» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte I dell'allegato;
- b) l'apparecchio denominato «Ultra FOM 300» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte II dell'allegato;
- c) l'apparecchio denominato «IM-03» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte III dell'allegato;
- d) l'apparecchio denominato «Autofom III» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte IV dell'allegato;
- e) l'apparecchio denominato «AutoFom IV» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte V dell'allegato;
- f) l'apparecchio denominato «Fat-O-Meater II (FOM II)» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte VI dell'allegato;
- g) il «metodo manuale (ZP)» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte VII dell'allegato;
- h) l'apparecchio denominato «CSB Image-Meater 2.0» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte VIII dell'allegato;
- i) l'apparecchio denominato «EstiMeat Expert» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte IX dell'allegato;
- j) l'apparecchio denominato «EstiMeat Pro» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte X 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 X1 e X3 nel punto indicato nell'allegato, parte II, punto 3. Il marchio corrispondente nel punto di misurazione deve essere eseguito contemporaneamente alla procedura di misurazione.

Il metodo manuale (ZP), di cui al primo comma, lettera g), 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, parte B, punto 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:
 - i) 0,23 % per il diaframma;
 - ii) 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.

Articolo 3

Le modifiche dei metodi di classificazione o dei relativi apparecchi autorizzati di cui all'articolo 1 sono autorizzate con decisione di esecuzione della Commissione.

Articolo 4

La decisione di esecuzione 2005/240/CE è abrogata.

Articolo 5

La Repubblica di Polonia è destinataria della presente decisione.

Essa si applica a decorrere dal 29 luglio 2024.

Fatto a Bruxelles, il 24 maggio 2024

Per la Commissione
Janusz WOJCIECHOWSKI
Membro della Commissione

ALLEGATO

METODI DI CLASSIFICAZIONE DELLE CARCASSE DI SUINO IN POLONIA

PARTE I

Capteur Gras/Maigre — Sydel (CGM)

1. Le disposizioni contenute nella presente parte si applicano quando la classificazione delle carcasse di suino è effettuata mediante l'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 formula seguente:

$$Y = 60,7538 - 0,6465 \times X1 + 0,1243 \times X2$$

in cui:

Y = la percentuale stimata di carne magra;

X1 = lo spessore del grasso dorsale, misurato tra la terz'ultima e la quart'ultima costola, a 60 mm dalla linea mediana dorsale, misurato parallelo alla linea mediana della carcassa;

X2 = lo spessore del muscolo lombare, misurato tra la terz'ultima e la quart'ultima costola, a 60 mm dalla linea mediana dorsale, misurato parallelo alla linea mediana della carcassa.

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

PARTE II

Ultra FOM 300

1. Le disposizioni contenute nella presente parte si applicano quando la classificazione delle carcasse di suino è effettuata mediante l'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 tenore stimato di carne magra dallo stesso apparecchio Ultra FOM 300.
3. Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato secondo la formula seguente:

$$Y = 64,0655 - 0,5986 \times X1 + 0,0584 \times X2 - 0,1600 \times X3 + 0,0275 \times X4$$

in cui:

Y = la percentuale stimata di carne magra;

X1 = lo spessore del grasso dorsale, misurato al livello dell'ultima costola, misurato nello stesso momento, nello stesso punto e nello stesso modo di X2;

X2 = lo spessore del muscolo lombare, misurato al livello dell'ultima costola, a 70 mm dalla linea mediana dorsale perpendicolarmente al muscolo;

X3 = lo spessore del grasso dorsale, misurato tra la terz'ultima e la quart'ultima costola, misurato nello stesso momento, nello stesso punto e nello stesso modo di X4;

X4 = lo spessore del muscolo lombare, misurato tra la terz'ultima e la quart'ultima costola, a 70 mm dalla linea mediana dorsale perpendicolarmente al muscolo.

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

PARTE III

IM-03

1. Le disposizioni contenute nella presente parte si applicano quando la classificazione delle carcasse di suino è effettuata mediante l'apparecchio denominato «IM-03».
2. L'apparecchio è provvisto di una sonda ottica di tipo «ad ago» (single line scanner SLS01) di 7 mm 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 formula seguente:

$$Y = 57,3864 - 0,5657 \times X1 + 0,1476 \times X2$$

in cui:

Y = la percentuale stimata di carne magra;

X1 = lo spessore del grasso dorsale, misurato tra la terz'ultima e la quart'ultima costola, a 60 mm dalla linea mediana dorsale, misurato parallelo alla linea mediana della carcassa;

X2 = lo spessore del muscolo lombare, misurato tra la terz'ultima e la quart'ultima costola, a 60 mm dalla linea mediana dorsale, misurato parallelo alla linea mediana della carcassa.

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

PARTE IV

Autofom III

1. Le disposizioni contenute nella presente parte si applicano quando la classificazione delle carcasse di suino è effettuata mediante l'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 grasso dorsale, dello spessore del muscolo e relativi parametri. I valori misurati sono convertiti da un computer in percentuale stimata di carne magra.
3. Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato secondo la formula seguente:

$$Y = 59,9912 - 0,3658 \times X1 - 0,3841 \times X2 + 0,0605 \times X3 + 0,0602 \times X4$$

in cui:

Y = la percentuale stimata di carne magra;

X1 = lo spessore del grasso dorsale (senza pelle) nella posizione MFT2;

X2 = lo spessore del grasso dorsale (senza pelle) nella posizione MFT1;

X3 = lo spessore del muscolo lombare nella posizione MFT2;

X4 = lo spessore del muscolo lombare nella posizione MFT1.

MFT corrisponde al punto dello spessore minimo del grasso (senza pelle). MFT1 corrisponde allo spessore minimo del grasso in tutta la carcassa e MFT2 corrisponde al punto dello spessore minimo del grasso nel lombo più vicino all'estremità bassa della montatura.

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

PARTE V

Autofom IV

1. Le disposizioni contenute nella presente parte si applicano quando la classificazione delle carcasse di suino è effettuata mediante l'apparecchio denominato «Autofom IV».
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 grasso dorsale, dello spessore del muscolo e relativi parametri. I valori misurati sono convertiti da un computer in percentuale stimata di carne magra.
3. Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato secondo la formula seguente:

$$Y = 56,3590 - 0,7618 \times X1 + 0,0326 \times X2 + 0,0685 \times X3 + 0,0551 \times X4 + 0,3868 \times X5$$

in cui:

Y = la percentuale stimata di carne magra;

X1 = lo spessore del grasso dorsale (senza pelle) misurato a 70 mm dalla colonna vertebrale nella posizione MFT2;

X2 = lo spessore del muscolo lombare nella posizione MFT2;

X3 = lo spessore massimo del muscolo lombare in tutta la carcassa;

X4 = lo spessore del muscolo lombare nella posizione MFT1;

X5 = lo spessore del grasso dorsale (senza pelle) nella posizione MFT2.

MFT corrisponde al punto dello spessore minimo del grasso (senza pelle). MFT1 corrisponde allo spessore minimo del grasso in tutta la carcassa e MFT2 corrisponde al punto dello spessore minimo del grasso nel lombo più vicino all'estremità bassa della montatura.

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

PARTE VI

Fat-O-Meater II (FOM II)

1. Le disposizioni contenute nella presente parte si applicano quando la classificazione delle carcasse di suino è effettuata mediante l'apparecchio denominato «Fat-O-Meater II (FOM II)».
2. L'apparecchio è una nuova versione del sistema di misurazione Fat-O-Meater. Il FOM II è costituito da una sonda ottica con un coltello, un dispositivo di misurazione dello spessore con una profondità di 125 mm e una scheda di acquisizione e analisi dei dati – Carometec Touch Panel i15 computer (protezione d'ingresso IP69K). I valori di misurazione sono convertiti in risultato di stima del tenore di carne magra mediante un computer.

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

$$Y = 60,3281 - 0,6493 \times X1 + 0,1529 \times X2$$

in cui:

Y = la percentuale stimata di carne magra;

X1 = lo spessore del grasso dorsale, misurato tra la terz'ultima e la quart'ultima costola, a 70 mm dalla linea mediana dorsale perpendicolarmente al muscolo lombare;

X2 = lo spessore del muscolo lombare, misurato tra la terz'ultima e la quart'ultima costola, a 70 mm dalla linea mediana dorsale perpendicolarmente al muscolo.

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

PARTE VII

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 permetta di determinare la classificazione in base ad un'equazione di previsione. Il metodo si fonda sulla misurazione manuale dello spessore del grasso dorsale e dello spessore del muscolo lombare alla linea mediana della carcassa sezionata.
3. Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato secondo la formula seguente:

$$Y = 62,4306 - 0,6264 \times X1 + 0,0911 \times X2$$

in cui:

Y = la percentuale stimata di carne magra;

X1 = lo spessore minimo, in mm, del grasso visibile sulla linea mediana della carcassa sezionata che copre il muscolo *gluteus medius*;

X2 = lo spessore minimo, in mm, del muscolo lombare sulla linea mediana della carcassa sezionata, misurato come distanza minima tra l'estremità anteriore (craniale) del muscolo *gluteus medius* e il lato superiore (dorsale) del rachide.

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

PARTE VIII

CSB Image-Meater 2.0

1. Le disposizioni contenute nella presente parte si applicano quando la classificazione delle carcasse di suino è effettuata mediante l'apparecchio denominato «CSB Image-Meater 2.0».
2. Il CSB Image-Meater 2.0 è costituito da una videocamera, da un computer dotato di scheda per analisi delle immagini, da uno schermo, 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 sulla linea mediana del prosciutto (intorno al muscolo *gluteus medius*). I valori misurati sono convertiti da un computer in percentuale stimata di carne magra.

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

$$Y = 56,4264 + 0,1417 \times X1 - 0,4331 \times X2 - 0,3504 \times X3 + 0,9952 \times X4$$

in cui:

- X1 = lo spessore in mm del muscolo *gluteus medius* all'estremità anteriore (craniale);
 X2 = lo spessore medio in mm del grasso dorsale al di sopra del muscolo *gluteus medius*;
 X3 = lo spessore medio in mm del grasso dorsale al di sopra dei corpi vertebrali a, b, c, e d;
 X4 = lo spessore medio in mm dello strato esterno del grasso dorsale al di sopra dei corpi vertebrali a, b, c, e d.

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

PARTE IX

EstiMeat Expert

1. Le disposizioni contenute nella presente parte si applicano quando la classificazione delle carcasse di suino è effettuata mediante l'apparecchio denominato «EstiMeat Expert».
2. L'apparecchio EstiMeat Expert è costituito da una telecamera di profondità che realizza immagini 3D della carcassa nei dati di una nuvola di punti e da un computer dotato di software basato su un modello neurale per elaborare i dati della nuvola di punti. Le immagini ottenute sono elaborate dal software e il risultato è un vettore contenente diverse migliaia di caratteristiche.
3. Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato secondo la formula seguente:

$$Y = 58,8209 + X1619 \times 0,1035 + X2201 \times 0,0311 + X2234 \times 0,3665 + X2293 \times 0,1774 + X2313 \times -0,3141 + X2363 \times -0,0715 + X2377 \times -0,5151 + X2425 \times 0,0360 + X2457 \times 0,0245 + X2499 \times 0,1272 + X2517 \times -0,3138 + X2592 \times -0,0177 + X2641 \times 0,0853 + X2643 \times 0,0915 + X2711 \times 0,2308 + X2805 \times 0,0598 + X2897 \times 0,0727 + X3088 \times 0,1598 + X3225 \times 0,0305 + X3317 \times 0,1003 + X3449 \times 0,0572 + X3481 \times -0,0646 + X3486 \times 0,0147 + X3497 \times -0,3797 + X3573 \times 0,0357 + X3643 \times 0,1213 + X3779 \times 0,1753 + X3788 \times -0,0265 + X3829 \times 0,0559 + X3878 \times -0,1215 + X4377 \times 0,0896 + X4411 \times -0,0141 + X4473 \times 0,0210 + X4597 \times 0,0413 + X4612 \times -0,1083 + X4633 \times 0,1482$$

in cui la sequenza da X1619 a X4633 corrisponde alle caratteristiche ottenute nel modo descritto al punto 2 e selezionate in base a un'analisi statistica effettuata durante il test di autorizzazione.

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

PARTE X

EstiMeat Pro

1. Le disposizioni contenute nella presente parte si applicano quando la classificazione delle carcasse di suino è effettuata mediante l'apparecchio denominato «EstiMeat Pro».
2. L'apparecchio EstiMeat Pro è costituito da una telecamera di profondità che realizza immagini 3D della carcassa nei dati di una nuvola di punti e da un computer dotato di software basato su un modello neurale per elaborare i dati della nuvola di punti. Le immagini ottenute sono elaborate dal software e il risultato è un vettore contenente diverse migliaia di caratteristiche.

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

$$Y = 58,7239 + X1035 \times 0,4758 + X1083 \times -0,3372 + X1228 \times 0,2446 + X1312 \times 0,8333 + X1358 \times -0,0403 + X1484 \times 0,0297 + X2059 \times -0,1927 + X2131 \times 0,9101 + X2169 \times -0,2740 + X2201 \times -0,6023 + X2293 \times 0,7966 + X2315 \times -0,3573 + X2336 \times 0,7383 + X2425 \times -0,0186 + X2549 \times -0,4582 + X2974 \times 1,4175 + X3083 \times -0,5134 + X3131 \times -0,3641 + X3193 \times -0,3497 + X3201 \times 0,3780 + X3225 \times -0,0341 + X3317 \times 0,3329 + X3339 \times -0,4669 + X3360 \times 0,6139 + X3387 \times -0,3666 + X3409 \times -0,1408 + X3481 \times -0,0379 + X3486 \times 0,2139 + X3497 \times -0,4410 + X3532 \times -0,6743 + X3573 \times 0,2748 + X4291 \times 0,4108 + X4341 \times -0,4624 + X4363 \times 0,7046 + X4433 \times 0,4170 + X4473 \times 0,2388 + X4532 \times -0,0327 + X4597 \times 0,2930$$

in cui la sequenza da X1035 a X4597 corrisponde alle caratteristiche ottenute nel modo descritto al punto 2 e selezionate in base a un'analisi statistica effettuata durante il test di autorizzazione.

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