



**DECISIONE DI ESECUZIONE (UE) 2025/241 DELLA COMMISSIONE**

**del 7 febbraio 2025**

**che autorizza i metodi di classificazione delle carcasse di suino in Cechia e abroga la decisione di esecuzione 2005/1/CE**

*[notificata con il numero C(2025)745]*

**(Il testo in lingua ceca 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 <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 20, primo comma, lettere p) e t),

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 <sup>(2)</sup>.
- (2) La decisione di esecuzione 2005/1/CE <sup>(3)</sup> della Commissione autorizzava l'impiego di sei metodi di classificazione delle carcasse di suino in Cechia.
- (3) La Cechia ha chiesto alla Commissione di autorizzare il nuovo metodo seguente: «Fat-O-Meater II (FOM II)». A tal fine la Cechia 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 basa il nuovo metodo, l'esito delle prove di sezionamento e le equazioni utilizzate per la stima della percentuale di carne magra.
- (4) La Cechia ha inoltre chiesto alla Commissione di autorizzare una formula aggiornata per tre metodi («Zwei-Punkte-Messverfahren», «Ultra-sound IS-D-05» e «Needle IS-D-15») già autorizzati dalla decisione 2005/1/CE per la classificazione delle carcasse di suino sul suo territorio.
- (5) 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 il nuovo metodo di classificazione e le nuove formule in Cechia.
- (6) La Cechia ha chiesto alla Commissione di essere autorizzata a prevedere una presentazione delle carcasse di suino diversa da quella tipo definita nell'allegato IV, parte B, punto III, del regolamento (UE) n. 1308/2013.

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

<sup>(2)</sup> 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](http://data.europa.eu/eli/reg_del/2017/1182/oj)).

<sup>(3)</sup> Decisione della Commissione, del 27 dicembre 2004, relativa all'autorizzazione di metodi di classificazione delle carcasse di suino nella Repubblica ceca (GU L 1 del 4.1.2005, pag. 8, ELI: [http://data.europa.eu/eli/dec/2005/1\(1\)/oj](http://data.europa.eu/eli/dec/2005/1(1)/oj)).

- (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 di certezza del diritto occorre abrogare la decisione di esecuzione 2005/1/CE.
- (9) 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

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 Cechia l'impiego dei metodi di classificazione seguenti:

- a) il metodo di classificazione denominato «Zwei-Punkte-Messverfahren» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte I dell'allegato;
- b) l'apparecchio denominato «Fat-O-Meater (FOM)» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte II dell'allegato;
- c) l'apparecchio denominato «Hennessy Grading Probe (HGP 4)» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte III dell'allegato;
- d) l'apparecchio denominato «Ultra FOM 300» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte IV dell'allegato;
- e) l'apparecchio denominato «Ultra-sound IS-D-05» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte V dell'allegato;
- f) l'apparecchio denominato «Needle IS-D-15» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte VI dell'allegato;
- g) l'apparecchio denominato «Fat-O-Meater II (FOM II)» e i relativi metodi di stima, descritti in dettaglio nella parte VII dell'allegato.

Il metodo di classificazione «Zwei-Punkte-Messverfahren» può essere applicato esclusivamente nei macelli in cui non sono macellati più di 200 suini alla settimana come media annua.

#### Articolo 2

In Cechia, fatta salva la presentazione tipo di cui all'allegato IV, parte B, punto III, del regolamento (UE) n. 1308/2013, le carcasse di suino possono essere presentate:

- a) senza orecchie, le quali sono rimosse prima che la carcassa venga pesata e classificata. Nel caso di tale presentazione, il peso a caldo registrato è adattato applicando la seguente formula:  
$$\text{peso a caldo della carcassa} = \text{peso a caldo della carcassa senza le orecchie} + 0,274 \text{ kg};$$
- b) senza sugna, la quale è rimossa prima che la carcassa venga pesata e classificata. Nel caso di tale presentazione, il peso a caldo registrato è adattato applicando la seguente formula:  
$$\text{peso a caldo della carcassa} = 1,65651 + 0,96139 \times \text{peso a caldo della carcassa senza la sugna};$$
- c) senza sugna e senza orecchie, queste ultime rimosse prima che la carcassa venga pesata e classificata. Nel caso di tale presentazione, il peso a caldo registrato è adattato applicando la seguente formula:  
$$\text{peso a caldo della carcassa} = 1,65651 + 0,96139 \times (\text{peso a caldo della carcassa con la sugna e senza le orecchie} + 0,274 \text{ kg}).$$

*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 2005/1/CE è abrogata.

*Articolo 5*

La Repubblica ceca è destinataria della presente decisione.

Fatto a Bruxelles, il 7 febbraio 2025

*Per la Commissione*  
Christophe HANSEN  
*Membro della Commissione*

\_\_\_\_\_

## ALLEGATO

## METODI DI CLASSIFICAZIONE DELLE CARCASSE DI SUINO IN CECIA

## PARTE I

**Zwei-Punkte-Messverfahren (ZP)**

- (1) Le disposizioni contenute nella presente parte si applicano quando la classificazione delle carcasse di suino è effettuata attraverso il metodo denominato «Zwei-Punkte-Messverfahren (ZP)».
- (2) Per l'applicazione di questo metodo ci si può servire di un calibro che permetta di determinare la classificazione con un'equazione di previsione. Il metodo si basa sulla misurazione manuale della linea media della carcassa sezionata.
- (3) Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato secondo la seguente formula:

$$Y = 61,84184 - 0,46816 \times BF + 0,07998 \times MD$$

in cui:

- Y = percentuale stimata di carne magra della carcassa,  
BF = spessore minimo in millimetri del grasso visibile (compresa la cotenna) che copre il muscolo *gluteus medius* sulla linea media della carcassa sezionata,  
MD = spessore del muscolo in millimetri misurato come distanza minima tra l'estremità craniale del muscolo *gluteus medius* e il lato dorsale del rachide.

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

## PARTE II

**Fat-O-Meater (FOM)**

- (1) Le disposizioni contenute nella presente parte si applicano quando la classificazione delle carcasse di suino è effettuata attraverso il metodo denominato «Fat-O-Meater (FOM)».
- (2) L'apparecchio è munito di una sonda del diametro di 6 mm contenente un fotodiodo Siemens del tipo SFH 950/960 e una distanza operativa compresa tra 3 e 103 mm. I valori di misurazione sono convertiti in tenore stimato di carne magra per mezzo di un computer.
- (3) Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato secondo la seguente formula:

$$Y = 70,28164 - 0,75376 \times S + 0,00270 \times M$$

in cui:

- Y = percentuale stimata di carne magra della carcassa,  
S = spessore in millimetri del lardo dorsale (compresa la cotenna), misurato a 6,5 cm lateralmente alla linea media della carcassa tra la penultima e la terz'ultima costola,  
M = spessore in millimetri del muscolo misurato allo stesso tempo e nello stesso punto di S.

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

## PARTE III

**Hennessy Grading Probe (HGP 4)**

- (1) Le disposizioni contenute nella presente parte si applicano quando la classificazione delle carcasse di suino è effettuata attraverso il metodo denominato «Hennessy Grading Probe (HGP 4)».
- (2) L'apparecchio è provvisto di una sonda del diametro di 5,95 mm (6,3 mm per quanto riguarda la lama all'estremità della sonda) contenente un fotodiode (LED Siemens del tipo LYU 260-EO) e un fotodetettore del tipo 58 MR, di distanza operativa compresa tra 0 e 120 mm. I valori di misurazione sono convertiti in tenore stimato di carne magra per mezzo dello stesso HGP 4 e di un computer ad esso collegato.
- (3) Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato secondo la seguente formula:

$$Y = 69,11354 - 0,67804 \times S + 0,00432 \times M$$

in cui:

- Y = percentuale stimata di carne magra della carcassa,  
S = spessore in millimetri del lardo dorsale (compresa la cotenna), misurato a 7 cm dalla linea media della carcassa tra la terz'ultima e la quart'ultima costola,  
M = spessore in millimetri del muscolo misurato allo stesso tempo e nello stesso punto di S.

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

## PARTE IV

**Ultra FOM 300**

- (1) Le disposizioni contenute nella presente parte si applicano quando la classificazione delle carcasse di suino è effettuata attraverso il metodo denominato «Ultra FOM 300».
- (2) L'apparecchio è munito di una sonda a ultrasuoni a 3,5 MHz. Il segnale a ultrasuoni è digitalizzato, memorizzato e elaborato da un microprocessore. I valori di misurazione sono convertiti in tenore stimato di carne magra per mezzo dello stesso apparecchio Ultra-FOM.
- (3) Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato secondo la seguente formula:

$$Y = 66,78382 - 0,80922 \times S + 0,04746 \times M$$

in cui:

- Y = percentuale stimata di carne magra della carcassa,  
S = spessore in millimetri del lardo dorsale (compresa la cotenna), misurato a 7 cm lateralmente alla linea media della carcassa tra la penultima e la terz'ultima costola (misure «P2»),  
M = spessore in millimetri del muscolo misurato allo stesso tempo e nello stesso punto di S.

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

## PARTE V

**Ultra-sound IS-D-05**

- (1) Le disposizioni contenute nella presente parte si applicano quando la classificazione delle carcasse di suino è effettuata mediante l'apparecchio denominato «Ultra-sound IS-D-05».
- (2) L'apparecchio di classificazione IS-D-05 è un dispositivo che misura il tenore di carne magra e lo spessore del grasso basandosi sull'analisi della risposta degli impulsi ultrasonici trasmessi in sequenza in un punto determinato della carcassa. La sonda ultrasonica scannerizza la carcassa trattata con una serie di  $3 \times 100$  impulsi ultrasonici a una frequenza di 4 MHz al momento della scannerizzazione.
- (3) Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato secondo la seguente formula:

$$Y = 69,17386 - 0,83174 \times BF + 0,03530 \times MD$$

in cui:

- Y = percentuale stimata di carne magra della carcassa,
- BF = spessore in millimetri del lardo dorsale (compresa la cotenna) tra la penultima e la terz'ultima costola, a 7 cm dalla linea media dorsale perpendicolarmente alla pelle,
- MD = spessore in millimetri del muscolo tra la penultima e la terz'ultima costola, a 7 cm dalla linea media dorsale perpendicolarmente alla carcassa.

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

## PARTE VI

**Needle IS-D-15**

- (1) Le disposizioni contenute nella presente parte si applicano quando la classificazione delle carcasse di suino è effettuata mediante l'apparecchio denominato «Needle IS-D-15».
- (2) L'apparecchio di classificazione IS-D-15 è un dispositivo che utilizza una sonda ad ago che viene inserita in un dato punto della carcassa; la profondità di inserzione è di circa 140 mm. Dietro l'ago è collocato un apparecchio ottico che, mediante un canale ottico, illumina il tessuto o la zona circostante e scannerizza la quantità di energia luminosa riflessa con la lunghezza d'onda definita. Il terminale è inoltre munito di un dispositivo di misurazione senza contatto che determina la profondità di inserzione con una precisione dell'ordine dei 46 micrometri.
- (3) Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato secondo la seguente formula:

$$Y = 67,86508 - 0,74820 \times BF + 0,04786 \times MD$$

in cui:

- Y = percentuale stimata di carne magra della carcassa,
- BF = spessore in millimetri del lardo dorsale (compresa la cotenna) tra la penultima e la terz'ultima costola, a 7,5 cm dalla linea media dorsale perpendicolarmente alla pelle,
- MD = spessore in millimetri del muscolo tra la penultima e la terz'ultima costola, a 7,5 cm dalla linea media dorsale perpendicolarmente alla carcassa.

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

## PARTE VII

**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 costituito da una sonda ottica con un coltello, un dispositivo di misurazione della profondità con una distanza operativa tra 0 e 125 mm e una scheda di acquisizione e analisi dei dati.
- (3) Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato secondo la seguente formula:

$$Y = 65,73183 - 0,75225 \times BF + 0,07957 \times MD$$

in cui:

Y = percentuale stimata di carne magra della carcassa,

BF = spessore in millimetri del lardo dorsale (compresa la cotenna) tra la penultima e la terz'ultima costola, a 6,5 cm dalla linea media dorsale perpendicolarmente alla pelle,

MD = spessore in millimetri del muscolo tra la penultima e la terz'ultima costola, a 6,5 cm dalla linea media dorsale perpendicolarmente alla carcassa.

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