

COMISIÓN

DECISIÓN DE LA COMISIÓN

de 28 de abril de 2008

por la que se autorizan métodos de clasificación de canales de cerdo en Lituania

[notificada con el número C(2008) 1595]

(El texto en lengua lituana es el único auténtico)

(2008/364/CE)

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CEE) n° 3220/84 del Consejo, de 13 de noviembre de 1984, por el que se determina el modelo comunitario de clasificación de las canales de cerdo ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 5, apartado 2,

Considerando lo siguiente:

- (1) En virtud del artículo 2, apartado 3, del Reglamento (CEE) n° 3220/84, la clasificación de las canales de cerdo debe realizarse estimando su contenido de carne magra mediante métodos estadísticamente probados que se basen en la medición física de una o varias partes anatómicas de la canal de cerdo. La autorización de los métodos de clasificación está sujeta al cumplimiento de una tolerancia máxima en cuanto al error estadístico de estimación. Dicha tolerancia ha sido fijada en el artículo 3, apartado 2, del Reglamento (CEE) n° 2967/85 de la Comisión, de 24 de octubre de 1985, por el que se establecen las modalidades de aplicación del modelo comunitario de clasificación de las canales de cerdo ⁽²⁾.
- (2) El Gobierno lituano ha solicitado a la Comisión que autorice cuatro métodos de clasificación de las canales de cerdo y ha sometido los resultados de sus pruebas de disección presentando la segunda parte del protocolo previsto en el artículo 3, apartado 3, del Reglamento (CEE) n° 2967/85.
- (3) De la evaluación de esa solicitud se desprende que se cumplen las condiciones para autorizar tales métodos de clasificación.

(4) No puede autorizarse ninguna modificación de los aparatos o de los métodos de clasificación, salvo mediante una nueva decisión de la Comisión adoptada a la luz de la experiencia adquirida. En tal caso, la presente autorización puede ser revocada.

(5) Las medidas previstas en la presente Decisión se ajustan al dictamen del Comité de Gestión de la Carne de Porcino.

HA ADOPTADO LA PRESENTE DECISIÓN:

Artículo 1

Se autoriza en Lituania la utilización de los siguientes métodos de clasificación de canales de cerdo en aplicación del Reglamento (CEE) n° 3220/84:

- 1) el aparato denominado Fat-O-Meat'er (FOM) y los métodos de estimación correspondientes, descritos en la parte 1 del anexo;
- 2) el aparato denominado Hennessy Grading Probe (HGP 7) y los métodos de estimación correspondientes, descritos en la parte 2 del anexo;
- 3) el aparato denominado IM-03 y los métodos de estimación correspondientes, descritos en la parte 3 del anexo;
- 4) el aparato denominado Two point method (ZP) measuring by ruler (ruler method) y los métodos de estimación correspondientes, descritos en la parte 4 del anexo.

⁽¹⁾ DO L 301 de 20.11.1984, p. 1. Reglamento modificado en último lugar por el Reglamento (CE) n° 3513/93 (DO L 320 de 22.12.1993, p. 5).

⁽²⁾ DO L 285 de 25.10.1985, p. 39. Reglamento modificado en último lugar por el Reglamento (CE) n° 1197/2006 (DO L 217 de 8.8.2006, p. 6).

El método manual (ZP) únicamente podrá utilizarse en los mataderos en los que no se sacrifiquen más de 200 cerdos semanalmente.

Artículo 2

No se autorizará ninguna modificación de los aparatos ni de los métodos de estimación.

Artículo 3

La destinataria de la presente Decisión será la República de Lituania.

Hecho en Bruselas, el 28 de abril de 2008.

Por la Comisión
Mariann FISCHER BOEL
Miembro de la Comisión

ANEXO

MÉTODOS DE CLASIFICACIÓN DE CANALES DE CERDO EN LITUANIA

Parte 1

FAT-O-MEATER (FOM)

1. La clasificación de las canales de cerdo se llevará a cabo por medio del aparato denominado «*Fat-O-Meat'er (FOM)*».
2. El aparato irá equipado con una sonda de un diámetro de 6 milímetros dotada de un fotodiodo del tipo Siemens SFH 950/960 y de un alcance operativo de 3 a 103 milímetros. Un ordenador traducirá los resultados de la medición a contenido estimado de carne magra.
3. El contenido de carne magra de la canal se calculará aplicando la fórmula siguiente:

$$\hat{Y} = 59,98500 - 0,20051 \times F1 - 0,62340 \times F2 + 0,21878 \times M2$$

siendo:

\hat{Y} = porcentaje estimado de carne magra de la canal,

F1 = espesor del tocino (incluida la corteza) en milímetros, medido entre las vértebras tercera y cuarta, en un punto situado lateralmente a 8 cm de la línea de sacrificio,

F2 = espesor del tocino (incluida la corteza) en milímetros, medido entre las costillas tercera y cuarta, contando a partir de la última costilla, en un punto situado lateralmente a 6 cm de la línea de sacrificio,

M2 = espesor de la carne magra en milímetros, medido entre las costillas tercera y cuarta, contando a partir de la última costilla, en un punto situado lateralmente a 6 cm de la línea de sacrificio.

Esta fórmula será válida para las canales cuyo peso oscile entre 50 y 110 kilogramos.

Parte 2

HENNESSY GRADING PROBE (HGP7)

1. La clasificación de las canales de cerdo se llevará a cabo por medio del aparato denominado «*Hennesy grading probe (HGP 7)*».
2. El aparato irá equipado con una sonda de un diámetro de 5,95 milímetros (y de 6,3 milímetros en la lámina situada en el extremo de la misma), la cual llevará un fotodiodo (Siemens LED del tipo LYU 260-EO y un fotodetector del tipo 58 MR) y tendrá un alcance operativo de entre 0 y 120 milímetros. El propio HGP 7 y un ordenador conectado a él traducirán los resultados de la medición a contenido estimado de carne magra.
3. El contenido de carne magra de la canal se calculará aplicando la fórmula siguiente:

$$\hat{Y} = 62,56600 - 0,85013 \times F2 + 0,16150 \times M2$$

siendo:

\hat{Y} = porcentaje estimado de carne magra de la canal,

F2 = espesor del tocino (incluida la corteza) en milímetros, medido entre las costillas tercera y cuarta, contando a partir de la última costilla, en un punto situado lateralmente a 6 cm de la línea de sacrificio,

M2 = espesor de la carne magra en milímetros, medido entre las costillas tercera y cuarta, contando a partir de la última costilla, en un punto situado lateralmente a 6 cm de la línea de sacrificio.

Esta fórmula será válida para las canales cuyo peso oscile entre 50 y 110 kilogramos.

Parte 3

IM-03

1. La clasificación de las canales de cerdo se llevará a cabo por medio del aparato denominado «*IM-03*».
2. El aparato irá equipado con una sonda óptica con aguja (Single Line Scanner SLS01) de 7 milímetros de diámetro. La sonda contendrá la línea de sensores de imagen de contacto (SIC) y diodos emisores de luz verde. El alcance operativo se situará entre 0 y 132 milímetros.

3. El contenido de carne magra de la canal se calculará aplicando la fórmula siguiente:

$$\hat{Y} = 62,01600 - 0,78101 \times F2 + 0,17202 \times M2 - 0,03763 \times W$$

siendo:

\hat{Y} = porcentaje estimado de carne magra de la canal,

F2 = espesor del tocino (incluida la corteza) en milímetros, medido entre las costillas tercera y cuarta, contando a partir de la última costilla, en un punto situado lateralmente a 6 cm de la línea de sacrificio,

M2 = espesor de la carne magra en milímetros, medido entre las costillas tercera y cuarta, contando a partir de la última costilla, en un punto situado lateralmente a 6 cm de la línea de sacrificio,

W = peso en caliente de la canal en kilogramos.

Esta fórmula será válida para las canales cuyo peso oscile entre 50 y 110 kilogramos.

Parte 4

MÉTODO MANUAL (ZP)

1. La clasificación de las canales de cerdo se llevará a cabo por medio del método aparato denominado «*Manual method (ZP) or two point method*», basado en la utilización de una regleta.
2. Para aplicar este método podrá utilizarse una regleta, cuyas cotas se determinan en función de la ecuación de predicción. El método se basa en el principio de medición manual del espesor de grasa y del espesor muscular en la línea media de la canal.
3. El contenido de carne magra de la canal se calculará aplicando la fórmula siguiente:

$$\hat{Y} = 54,57800 - 0,47534 \times F + 0,27035 \times M - 0,09201 \times W$$

siendo:

\hat{Y} = porcentaje estimado de carne magra de la canal,

F = espesor del tocino (incluida la corteza) en milímetros, medido en la línea de sacrificio de la canal en la parte más delgada que recubre el músculo glúteo medio,

M = espesor del músculo lumbar en milímetros, medido en la línea de sacrificio de la canal siguiendo la línea más corta entre el extremo delantero (craneal) del músculo glúteo medio y el borde superior (dorsal) del canal raquídeo,

W = peso en caliente de la canal en kilogramos.

Esta fórmula será válida para las canales cuyo peso oscile entre 50 y 110 kilogramos.
