

## DECISIÓN DE LA COMISIÓN

de 11 de marzo de 2005

por la que se autorizan métodos de clasificación de canales de porcino en Polonia

[notificada con el número C(2005) 552]

(El texto en lengua polaca es el único auténtico)

(2005/240/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 <sup>(1)</sup>, y, en particular, su artículo 5, apartado 2,

Considerando lo siguiente:

(1) El artículo 2, apartado 3, del Reglamento (CEE) n° 3220/84 establece que la clasificación de las canales de cerdo debe realizarse mediante una estimación de su contenido en carne magra por medio de métodos de estimación estadísticamente probados que se basen en la medida 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 está fijada en el artículo 3 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 <sup>(2)</sup>.

(2) El Gobierno de Polonia ha solicitado a la Comisión que autorice tres métodos de clasificación de canales de porcino y ha remitido los resultados de las pruebas de disección, realizadas con anterioridad a la fecha de la adhesión, mediante la presentación de la segunda parte del protocolo previsto en el artículo 3 del Reglamento (CEE) n° 2967/85.

(3) La evaluación de esta solicitud ha puesto de manifiesto que se cumplen las condiciones para autorizar tales métodos de clasificación.

(4) El Reglamento (CEE) n° 3220/84 dispone, en su artículo 2, que los Estados miembros podrán ser autorizados a prever una presentación de las canales de cerdo que sea diferente de la presentación tipo definida en dicho artículo, cuando la práctica comercial o las necesidades de carácter técnico justifiquen tal excepción.

(5) En Polonia es tradicional presentar las canales con la manteca, los riñones y/o el diafragma, por lo que la práctica comercial se ajusta a ello. Conviene pues tener en cuenta este hecho al ajustar el peso registrado al peso de la presentación tipo.

(6) 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; por esta razón, podrá revocarse la presente autorización.

(7) 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 Polonia la utilización de los siguientes métodos de clasificación de canales de porcino en aplicación del Reglamento (CEE) n° 3220/84:

- a) el aparato llamado «Capteur Gras/Maigre — Sydel (CGM)» y los métodos de estimación correspondientes, descritos en la parte 1 del anexo;
- b) el aparato llamado «Ultra FOM 300» y los métodos de estimación correspondientes, descritos en la parte 2 del anexo;
- c) el aparato denominado «Fully automatic ultrasonic carcass grading (Autofom)» y el método de evaluación correspondiente, descritos en la parte 3 del anexo.

Con respecto al aparato «Ultra FOM 300», mencionado en el primer párrafo, letra b), se establece que al acabar el procedimiento de medición deberá ser posible verificar sobre la canal que el aparato ha medido los valores de medida  $T_1$  y  $T_2$  en el sitio previsto en el punto 3 de la parte 2 del anexo. La marca correspondiente del sitio de medida deberá realizarse al mismo tiempo que el procedimiento de medición.

<sup>(1)</sup> DO L 301 de 20.11.1984, p. 1. Reglamento cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) n° 3513/93 (DO L 320 de 22.12.1993, p. 5).

<sup>(2)</sup> DO L 285 de 25.10.1985, p. 39. Reglamento modificado por el Reglamento (CE) n° 3127/94 (DO L 330 de 21.12.1994, p. 43).

*Artículo 2*

Como excepción a la presentación tipo contemplada en el artículo 2, apartado 1, del Reglamento (CEE) n° 3220/84, no será necesario retirar la manteca, los riñones y el diafragma de las canales de cerdo antes de su pesada y clasificación. Con el fin de poder fijar, sobre una base comparable, las cotizaciones de la canal de cerdo, el peso en caliente registrado se reducirá:

- a) por el diafragma, en un 0,23 %;
- b) por la manteca y los riñones, en:
  - un 1,90 %, tratándose de canales de clase S y E,
  - un 2,11 %, tratándose de canales de clase U,
  - un 2,54 %, tratándose de canales de clase R,

— un 3,12 %, tratándose de canales de clase O,

— un 3,35 %, tratándose de canales de clase P.

*Artículo 3*

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

*Artículo 4*

El destinatario de la presente Decisión será la República de Polonia.

Hecho en Bruselas, el 11 de marzo de 2005.

*Por la Comisión*  
Mariann FISCHER BOEL  
*Miembro de la Comisión*

## ANEXO

**MÉTODOS DE CLASIFICACIÓN DE CANALES DE PORCINO EN POLONIA****Parte 1**

## CAPTEUR GRAS/MAIGRE — SYDEL (CGM)

1. La clasificación de las canales de cerdo se llevará a cabo por medio del aparato denominado «Capteur gras/maigre — Sydel (CGM)».
2. El aparato irá equipado con una sonda de alta definición de 8 milímetros de ancho, un diodo infrarrojo emisor de luz (Honeywell) y dos sensores de luz (Honeywell). El alcance operativo se situará entre 0 y 105 mm.

El propio CGM traducirá los resultados de las mediciones a contenido estimado de carne magra.

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

$$\hat{y} = 50,11930 - 0,62421X_1 + 0,26979X_2$$

siendo:

$\hat{y}$  = el porcentaje estimado de carne magra de la canal,

$X_1$  = el espesor de la grasa dorsal (incluida la piel) en milímetros, medido a 6 cm de la línea media de la canal entre las costillas tercera y cuarta desde el final,

$X_2$  = el espesor muscular en milímetros, medido al mismo tiempo y en el mismo lugar que  $X_1$ .

Esta fórmula será válida para las canales de un peso comprendido entre 60 y 120 kilogramos.

**Parte 2**

## ULTRA-FOM 300

1. La clasificación de las canales de cerdo se llevará a cabo por medio del aparato denominado «Ultra-FOM 300».
2. El aparato irá equipado con una sonda ultrasónica a 3,5 MHz (tecnología Krautkrämer MB 4 SE). La señal ultrasónica será digitalizada, almacenada y procesada por un microprocesador.

El propio Ultra-FOM traducirá los resultados de las mediciones a contenido estimado de carne magra.

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

$$\hat{y} = 49,88792 - 0,41858T_1 - 0,22302T_2 + 0,16050M_1 + 0,11181M_2$$

siendo:

$\hat{y}$  = el porcentaje estimado de carne magra de la canal,

$T_1$  = el espesor de la grasa dorsal (incluida la piel) en milímetros, medido a 7 cm de la línea media de la canal, en la última costilla,

$T_2$  = el espesor de la grasa dorsal (incluida la piel) en milímetros, medido a 7 cm de la línea media de la canal entre las costillas tercera y cuarta desde el final,

$M_1$  = el espesor muscular en milímetros, medido al mismo tiempo y en el mismo lugar que  $T_1$ ,

$M_2$  = el espesor muscular en milímetros, medido al mismo tiempo y en el mismo lugar que  $T_2$ .

Esta fórmula será válida para las canales de un peso comprendido entre 60 y 120 kilogramos.

**Parte 3**

## FULLY AUTOMATIC ULTRASONIC CARCASS GRADING (AUTOFOM)

1. La clasificación de las canales de cerdo se llevará a cabo mediante el aparato denominado Autofom (Fully automatic ultrasonic carcass grading).
2. El aparato irá equipado con 16 transductores ultrasónicos que operan a 16,2 MHz (tecnología Krautkrämer, SFK 2 NP), con una distancia operativa entre transductores de 25 mm.

Los datos ultrasónicos incluirán las mediciones del espesor de la grasa dorsal y del espesor muscular.

Un ordenador traducirá los resultados de las mediciones a contenido estimado de carne magra.

3. El contenido de carne magra de la canal se calculará a partir de 55 puntos distintos de medición según la fórmula siguiente:

$$\begin{aligned} \hat{y} = & 56,252136* - 0,028473*x_1 - 0,027282*x_2 - 0,015806*x_3 - 0,016142*x_4 - 0,022851*x_6 - 0,034145*x_7 \\ & - 0,020363*x_8 - 0,041058*x_{10} - 0,037529*x_{12} - 0,037360*x_{13} - 0,033079*x_{14} - 0,040317*x_{16} - 0,031628*x_{18} \\ & - 0,047627*x_{19} - 0,037751*x_{20} - 0,053476*x_{22} - 0,025057*x_{23} - 0,008859*x_{36} - 0,029586*x_{51} - 0,029084*x_{52} \\ & - 0,028232*x_{53} - 0,037867*x_{55} - 0,042106*x_{56} - 0,040204*x_{57} - 0,027405*x_{60} - 0,033291*x_{61} - 0,036111*x_{62} \\ & - 0,040422*x_{63} - 0,041369*x_{64} - 0,025033*x_{70} - 0,027128*x_{71} - 0,032544*x_{72} - 0,035766*x_{73} - 0,033897*x_{74} \\ & - 0,035085*x_{75} - 0,035188*x_{76} - 0,036037*x_{77} - 0,030996*x_{78} - 0,031859*x_{79} - 0,031764*x_{80} - 0,033305*x_{81} \\ & - 0,033473*x_{82} - 0,034710*x_{83} - 0,042587*x_{90} - 0,039693*x_{91} - 0,033790*x_{92} + 0,044578*x_{115} + 0,041854*x_{116} \\ & + 0,037605*x_{117} + 0,034210*x_{118} + 0,035420*x_{119} + 0,031481*x_{120} + 0,020061*x_{124} + 0,030630*x_{125} \\ & + 0,030004*x_{126} \end{aligned}$$

siendo:

$\hat{y}$  = el porcentaje estimado de carne magra de la canal,

$x_1, x_2 \dots x_{126}$  = las variables medidas con el Autofom.

4. Las descripciones de los puntos de medición y del método estadístico figuran en la parte II del Protocolo de Polonia presentado a la Comisión con arreglo a lo dispuesto en el artículo 3, apartado 3, del Reglamento (CEE) n° 2967/85.

La fórmula será válida para las canales de un peso comprendido entre 60 y 120 kilogramos.