

DECISIONES

DECISIÓN DE EJECUCIÓN (UE) 2020/113 DE LA COMISIÓN

de 23 de enero de 2020

que modifica la Decisión 2009/11/CE relativa a la autorización de métodos de clasificación de las canales de cerdo en España

[notificada con el número C(2020) 232]

(El texto en lengua española es el único auténtico)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 y (CE) n.º 1234/2007 del Consejo ⁽¹⁾, y en particular su artículo 20, letras p) y t),

Considerando lo siguiente:

- (1) En el anexo IV, sección B, parte IV, punto 1, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 se establece que, para la clasificación de las canales de cerdo, el contenido de carne magra debe evaluarse mediante métodos de clasificación autorizados por la Comisión y que únicamente podrán autorizarse métodos de valoración 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 ha de estar sujeta al cumplimiento de una tolerancia máxima de error estadístico de valoración. Dicha tolerancia ha sido fijada en el anexo V, parte A, del Reglamento Delegado (UE) 2017/1182 de la Comisión ⁽²⁾.
- (2) Mediante la Decisión 2009/11/CE de la Comisión ⁽³⁾ se autorizó el uso de nueve métodos de clasificación de las canales de cerdo en España.
- (3) No deben permitirse modificaciones de los aparatos ni de los métodos de clasificación, a menos que las autorice explícitamente la Comisión mediante una Decisión de Ejecución.
- (4) España ha solicitado a la Comisión que retire la autorización del método denominado «Ultrafom 300» de la lista de métodos autorizados de clasificación de las canales de cerdo en su territorio, puesto que ya no se utiliza.
- (5) España ha solicitado a la Comisión que autorice un nuevo método y actualice las fórmulas de tres métodos de clasificación de las canales de cerdo en su territorio y ha presentado una descripción detallada de las pruebas de disección, indicando los principios en los que se basan dichos métodos, los resultados de sus pruebas de disección y las ecuaciones utilizadas para evaluar el porcentaje de carne magra en el protocolo previsto en el artículo 11, apartado 3, del Reglamento Delegado (UE) 2017/1182.
- (6) De la evaluación de esa solicitud se desprende que se cumplen las condiciones para autorizar tales métodos de clasificación. Por lo tanto, dichos métodos de clasificación deben ser autorizados en España.
- (7) Procede, por tanto, modificar la Decisión 2009/11/CE en consecuencia.
- (8) Las medidas previstas en la presente Decisión se ajustan al dictamen del Comité de la Organización Común de Mercados Agrarios.

⁽¹⁾ DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

⁽²⁾ Reglamento Delegado (UE) 2017/1182 de la Comisión, de 20 de abril de 2017, por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que atañe a los modelos de la Unión de clasificación de las canales de vacuno, porcino y ovino y a la comunicación de los precios de mercado de determinadas categorías de canales y animales vivos (DO L 171 de 4.7.2017, p. 74).

⁽³⁾ Decisión 2009/11/CE de la Comisión, de 19 de diciembre de 2008, relativa a la autorización de métodos de clasificación de las canales de cerdo en España (DO L 6 de 10.1.2009, p. 79).

HA ADOPTADO LA PRESENTE DECISIÓN:

Artículo 1

La Decisión 2009/11/CE queda modificada como sigue:

- 1) El artículo 1 se modifica como sigue:
 - a) el párrafo primero se modifica como sigue:
 - i) se suprime la letra c),
 - ii) la letra i) se sustituye por el texto siguiente:
 - «i) el aparato «gmSCAN» y los métodos de valoración correspondientes, descritos en la parte 9 del anexo;»,
 - iii) se añade la letra j) siguiente:
 - «j) el aparato «OptiScan TP» y los métodos de evaluación correspondientes, descritos en la parte 10 del anexo.»;
 - b) el párrafo segundo se sustituye por el texto siguiente:

«El método manual ZP con una regleta, al que se hace referencia en el párrafo primero, letra g), solo se autorizará para los mataderos:

 - a) en los que el número de sacrificios no supere los 700 cerdos por semana de media anual, y
 - b) cuya línea de sacrificio tenga una capacidad igual o inferior a 50 cerdos por hora.».
- 2) El anexo queda modificado de conformidad con el anexo de la presente Decisión.

Artículo 2

El destinatario de la presente Decisión es el Reino de España.

Hecho en Bruselas, el 23 de enero de 2020.

Por la Comisión
Janusz WOJCIECHOWSKI
Miembro de la Comisión

ANEXO

El anexo queda modificado como sigue:

- 1) Se suprime la parte 3.
- 2) Las partes 5, 6 y 7 se sustituyen por el texto siguiente:

«Parte 5

FAT-O-MEATER (FOM II)

1. Las disposiciones previstas en esta parte serán aplicables cuando se emplee el aparato denominado "Fat-O-Meat'er (FOM II)" para la clasificación de las canales de cerdo.
2. El aparato es una nueva versión del sistema de medición Fat-O-Meat'er. El FOM II consta de una sonda óptica con cuchilla, un dispositivo de medición del espesor con un alcance operativo de entre 0 y 125 mm y un panel de recogida y análisis de datos [Carometec Touch Panel i15 computer (Ingress Protection IP69K)]. El propio aparato FOM II convierte los resultados de las mediciones en contenido estimado de carne magra.

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

$$\hat{Y} = 69,592 - (0,741 \times X_1) + (0,066 \times X_2)$$

siendo:

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

X_1 = espesor del tocino dorsal (incluida la corteza) en milímetros, medido perpendicularmente a la parte trasera de la canal a 6 cm de la línea media de la canal, entre la tercera y la cuarta últimas costillas,

X_2 = espesor del músculo dorsal en milímetros, medido al mismo tiempo, en el mismo lugar y de la misma forma que X_1 .

Esta fórmula será válida para canales de un peso comprendido entre 60 y 120 kilogramos (peso en caliente).

Parte 6

AUTOFOM III

1. Las disposiciones previstas en esta parte serán aplicables cuando se utilice el aparato denominado "AutoFOM III" para la clasificación de las canales de cerdo.
2. El aparato estará equipado con 16 transductores ultrasónicos que funcionen a 2 MHz (Carometec A/S), 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 y parámetros conexos. Un ordenador convertirá los resultados de las mediciones en porcentaje estimado de carne magra.

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

$$\hat{Y} = 75,39088 - (1,39968 \times R2P1) - (0,45787 \times R2P4) - (0,47094 \times R2P10) + (0,20349 \times R4P6)$$

siendo:

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

R2P1 = espesor medio de la piel,

R2P4 = medición del tocino P2 en la posición elegida, en milímetros,

R2P10 = espesor mínimo del tocino en la sección transversal, en milímetros,

R4P6 = mediciones del tocino 1 en el punto de espesor mínimo de grasa seleccionado.

Esta fórmula será válida para canales de un peso comprendido entre 60 y 120 kilogramos (peso en caliente).

Parte 7

MÉTODO MANUAL (ZP)

1. Las disposiciones previstas en esta parte serán aplicables cuando se emplee el “método manual (ZP)” medido con una regla para la clasificación de las canales de cerdo.
2. Para aplicar este método podrá utilizarse una regla, cuyas cotas se determinan en función de la ecuación de predicción. Se basa en el principio de medición manual del espesor de grasa y del espesor muscular en la hendidura.

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

$$\hat{Y} = 66,324 - (0,526 \times F) + (0,034 \times M)$$

siendo:

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

F = espesor mínimo de la grasa visible (incluida la corteza), en milímetros, en la hendidura, que cubre el músculo *gluteus medius*,

M = espesor visible del músculo lumbar, en milímetros, en la hendidura, medido como la distancia más corta entre el extremo delantero (craneal) del músculo *gluteus medius* y el borde superior (dorsal) del canal raquídeo.

Esta fórmula será válida para canales de un peso comprendido entre 60 y 120 kilogramos (peso en caliente).».

- 3) Se añade la siguiente parte 10:

«Parte 10

OPTISCAN TP

1. Las disposiciones previstas en esta parte serán aplicables cuando se utilice el aparato denominado “OptiScan-TP” para la clasificación de las canales de cerdo.
2. El aparato OptiScan-TP estará equipado con un procesador digital de imágenes que hace una foto iluminada de los dos puntos de medición de las canales. Las imágenes serán la base para el cálculo del espesor del tocino y del músculo. El propio OptiScan-TP traducirá los resultados de las mediciones a contenido estimado de carne magra. Las fotos se archivan y pueden examinarse posteriormente. La interfaz de Bluetooth® integrada permitirá transferir fácilmente los datos.
3. El contenido en carne magra de la canal se calculará según la fórmula siguiente:

$$\hat{Y} = 67,496 - (0,522 \times F) + (0,032 \times M)$$

siendo:

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

F = espesor mínimo de la grasa visible (incluida la corteza), en milímetros, en la hendidura, que cubre el músculo *gluteus medius*,

M = espesor visible del músculo lumbar, en milímetros, en la hendidura, medido como la distancia más corta entre el extremo delantero (craneal) del músculo *gluteus medius* y el borde superior (dorsal) del canal raquídeo.

Esta fórmula será válida para canales de un peso comprendido entre 60 y 120 kilogramos (peso en caliente).».
