

## DECISIÓN DE LA COMISIÓN

de 19 de diciembre de 2008

relativa a la autorización de métodos de clasificación de las canales de cerdo en España

[notificada con el número C(2008) 8477]

(El texto en lengua española es el único auténtico)

(2009/11/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) Según el artículo 2, apartado 3, del Reglamento (CEE) n° 3220/84, la clasificación de las canales de cerdo debe efectuarse por medio de una evaluación de su contenido en carne magra mediante métodos de valoración estadísticamente probados, basados en la medida física de una o varias partes anatómicas de la canal de cerdo. La autorización de los métodos de clasificación se supedita a una tolerancia máxima de error estadístico de valoración. Esta tolerancia se define 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 <sup>(2)</sup>.
- (2) La Decisión 88/479/CEE de la Comisión <sup>(3)</sup> autoriza cuatro métodos de clasificación de las canales de cerdo en España (DEST, FOM, HGP y Autofom).
- (3) Debido a las adaptaciones técnicas, España ha solicitado a la Comisión que autorice la actualización de dos métodos (FOM y Autofom), la utilización de dos nuevos métodos (UltraFOM 300 y VCS2000) y la retirada de dos métodos (HGP y DEST), y ha presentado los resultados de sus ensayos de disección en la segunda parte del protocolo al que se hace referencia en el artículo 3, apartado 3, del Reglamento (CEE) n° 2967/85.
- (4) Del examen de esta petición se desprende que se cumplen las condiciones para la autorización de estos métodos de clasificación.
- (5) Con arreglo a lo dispuesto en el artículo 2, apartado 1, párrafo segundo, del Reglamento (CEE) n° 3220/84, los Estados miembros pueden ser autorizados a prever una presentación de las canales de cerdo diferente de la pre-

sentación tipo definida en dicho artículo, cuando la práctica comercial o las exigencias técnicas justifiquen tal excepción. En España, la práctica comercial también puede exigir la retirada de las patas delanteras de las canales de cerdo, además de la retirada de la lengua, las cerdas, las pezuñas, los órganos genitales, la manteca, los riñones y el diafragma, tal como se contempla en el artículo 2, apartado 1, del Reglamento (CEE) n° 3220/84.

- (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, la presente autorización puede ser revocada.
- (7) En aras de la claridad, debe derogarse la Decisión 88/479/CEE y sustituirse por una nueva Decisión.
- (8) Las medidas previstas en la presente Decisión se ajustan al dictamen del Comité de gestión de la organización común de mercados agrícolas.

HA ADOPTADO LA PRESENTE DECISIÓN:

## Artículo 1

Se autoriza la utilización, en España, de los siguientes métodos para la clasificación de las canales de cerdo de conformidad con el Reglamento (CEE) n° 3220/84:

- a) el aparato denominado «Fat-O-Meater (FOM)» y los métodos de valoración correspondientes, que se describen en la parte 1 del anexo;
- b) el aparato denominado «Fully automatic ultrasonic carcasse grading (AUTOFOM)» y los métodos de valoración correspondientes, que se describen en la parte 2 del anexo;
- c) el aparato denominado «UltraFOM 300» y los métodos de valoración correspondientes, que se describen en la parte 3 del anexo;
- d) el aparato denominado «Automatic Vision System (VCS2000)» y los métodos de valoración correspondientes, que se describen en la parte 4 del anexo.

<sup>(1)</sup> DO L 301 de 20.11.1984, p. 1.

<sup>(2)</sup> DO L 285 de 25.10.1985, p. 39.

<sup>(3)</sup> DO L 234 de 24.8.1988, p. 20.

*Artículo 2*

No obstante lo dispuesto en el artículo 2 del Reglamento (CEE) nº 3220/84, las canales de cerdo también podrán presentarse sin las patas delanteras en el momento de ser pesadas y clasificadas. En este caso, con el fin de poder fijar las cotizaciones de las canales de cerdo sobre una base comparable, al peso registrado en caliente se añadirán 0,840 kilogramos.

*Artículo 3*

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

*Artículo 4*

Queda derogada la Decisión 88/479/CEE.

*Artículo 5*

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

Hecho en Bruselas, el 19 de diciembre de 2008.

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

---

## ANEXO

## MÉTODOS DE CLASIFICACIÓN DE LAS CANALES DE CERDO EN ESPAÑA

## Parte 1

## FAT-O-MEATER (FOM)

1. La clasificación de las canales de cerdo se realizará por medio del aparato denominado «Fat-O-Meater (FOM)».
2. El aparato estará equipado con una sonda de 6 milímetros de diámetro, que contiene un fotodiodo del tipo Siemens SFH 950 y un fotodetector (tipo SFH 960), con una distancia operativa de 3 a 103 milímetros. Un ordenador traducirá los resultados de la medición a contenido estimado en carne magra.
3. El contenido en carne magra de la canal se calculará aplicando la fórmula siguiente:

$$\hat{Y} = 66,91 - 0,895 X1 + 0,144 X2$$

siendo:

$\hat{Y}$  = contenido estimado en carne magra (en porcentaje),

X1 = espesor de la grasa entre la tercera y la cuarta últimas costillas a 60 milímetros de la línea media de la canal (en milímetros),

X2 = espesor del músculo medido al mismo tiempo y en el mismo lugar que X1 (en milímetros).

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

## Parte 2

## FULLY AUTOMATIC ULTRASONIC CARCASSE GRADING (AUTOFOM)

1. La clasificación de las canales de cerdo se realizará por medio del aparato denominado «Fully automatic ultrasonic carcasse grading (Autofom)».
2. El aparato estará equipado con 16 transductores ultrasónicos a 2 MHz (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 en contenido estimado en carne magra.

3. El contenido en carne magra de la canal se calculará a partir de 34 puntos de medición según la fórmula siguiente:

$$\begin{aligned} \hat{Y} = & 70,59614 - 0,0904 \cdot V22 - 0,23033 \cdot V23 - 0,15558 \cdot V44 + 0,086638 \cdot V46 - 0,09965 \cdot V48 - 0,10002 \cdot \\ & V49 - 0,11624 \cdot V51 - 0,05561 \cdot V52 - 0,04854 \cdot V53 - 0,0432 \cdot V54 - 0,00282 \cdot V55 + 0,051829 \cdot \\ & V57 + 0,036795 \cdot V58 - 0,00519 \cdot V59 - 0,0269 \cdot V60 - 0,06432 \cdot V61 - 0,05323 \cdot V62 - 0,05229 \cdot V64 \\ & - 0,0523 \cdot V65 + 0,005645 \cdot V72 - 0,06505 \cdot V73 - 0,04587 \cdot V74 + 0,015041 \cdot V77 + 0,030928 \cdot V78 \\ & - 0,08024 \cdot V79 - 0,07275 \cdot V80 - 0,07497 \cdot V85 - 0,06818 \cdot V86 - 0,06875 \cdot V87 - 0,04742 \cdot V90 - 0,00698 \cdot \\ & V91 + 0,046485 \cdot V92 - 0,10403 \cdot V93 + 0,160475 \cdot V123 \end{aligned}$$

siendo:

$\hat{Y}$  = contenido estimado en carne magra de la canal.

V22, V23, ... V123 son 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 español presentado a la Comisión con arreglo a lo dispuesto en el artículo 3, apartado 3, del Reglamento (CEE) n° 2967/85.

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

**Parte 3**

## ULTRA FOM 300

1. La clasificación de los canales de cerdo se realizará por medio del aparato denominado «UltraFOM 300».
2. El aparato estará equipado con una sonda ultrasónica a 4 MHz (Krautkrämer MB 4 SE). La señal ultrasónica será digitalizada, almacenada y procesada por un microprocesador (tipo Intel 80 C 32). El propio Ultra FOM traducirá los resultados de la medición a contenido estimado en carne magra.
3. El contenido en carne magra de la canal se calculará aplicando la fórmula siguiente:

$$\hat{Y} = 69,22 - 1,023 X_1 + 0,116 X_2$$

siendo:

$\hat{Y}$  = contenido estimado en carne magra (en porcentaje),

$X_1$  = espesor de la grasa entre la tercera y la cuarta últimas costillas a 70 milímetros de la línea media de la canal (en milímetros),

$X_2$  = espesor de la grasa entre la tercera y la cuarta últimas costillas a 70 milímetros de la línea media de la canal (en milímetros),

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

**Parte 4**

## AUTOMATIC VISION SYSTEM (VCS2000)

1. La clasificación de los canales de cerdo se realizará por medio del aparato denominado «Automatic Vision System (VCS2000)».
2. El aparato VCS 2000 es un sistema de tratamiento de imágenes que determina automáticamente el valor comercial de las medias canales de cerdo. Se utiliza en línea en el proceso de sacrificio y consiste en una red de cámaras que filma automáticamente las medias canales. Las imágenes son tratadas después informáticamente mediante un programa informático especial de tratamiento de imágenes.
3. El contenido en carne magra de la canal se calculará a partir de 70 puntos de medición según la fórmula siguiente:

$$\begin{aligned} \hat{Y} = & 37,49855 + 0,017715 \cdot X_2 - 0,00075 \cdot X_{40} - 0,02522 \cdot X_{50} - 0,04549 \cdot X_{52} - 0,0000335 \cdot X_{59} - 0,000093 \cdot \\ & X_{62} - 0,0000814 \cdot X_{63} - 0,0000715 \cdot X_{64} - 0,0000494 \cdot X_{66} - 0,0000482 \cdot X_{67} - 0,00047 \cdot X_{69} + 0,000304 \cdot \\ & X_{70} + 0,00867 \cdot X_{77} - 0,03007 \cdot X_{79} - 0,04575 \cdot X_{81} - 0,01742 \cdot X_{82} - 0,01768 \cdot X_{83} - 0,03114 \cdot X_{84} - 0,02549 \cdot \\ & X_{85} - 0,0265 \cdot X_{92} - 0,03299 \cdot X_{95} - 0,02472 \cdot X_{99} - 0,0399 \cdot X_{102} + 0,020178 \cdot X_{103} - 0,04614 \cdot \\ & X_{106} + 0,012659 \cdot X_{107} + 0,012256 \cdot X_{110} + 0,015358 \cdot X_{113} - 0,23294 \cdot X_{116} + 0,010157 \cdot X_{117} - 0,07282 \cdot \\ & X_{120} + 0,126624 \cdot X_{142} + 6,052785 \cdot X_{2/6} - 13,2893 \cdot X_{14/10} + 7,287408 \cdot X_{77/51} - 4,09296 \cdot X_{79/51} - 11,4326 \cdot \\ & X_{81/51} - 1,28847 \cdot X_{82/51} - 0,57019 \cdot X_{83/51} - 5,21869 \cdot X_{84/51} - 2,92106 \cdot X_{85/51} + 8,274608 \cdot X_{88/51} + 9,886478 \cdot \\ & X_{91/51} - 0,00442 \cdot X_{47/79} - 0,04848 \cdot X_{50/79} + 0,227913 \cdot X_{54/79} + 2,845209 \cdot X_{77/79} + 0,018409 \cdot X_{86/79} \\ & - 0,00838 \cdot X_{89/79} + 0,007447 \cdot X_{94/79} + 136,5994 \cdot X_{27/20} + 182,973 \cdot X_{29/20} - 6,82665 \cdot X_{59/20} - 261,768 \cdot \\ & X_{61/20} - 7,85416 \cdot X_{62/20} - 3,8587 \cdot X_{63/20} - 16,6166 \cdot X_{64/20} - 59,2087 \cdot X_{65/20} - 3,21138 \cdot X_{66/20} - 6,96096 \cdot \\ & X_{67/20} + 20,91982 \cdot X_{68/20} - 109,736 \cdot X_{69/20} + 243,641 \cdot X_{70/20} + 29,84246 \cdot X_{73/20} + 15,50442 \cdot X_{74/20} \\ & - 0,30367 \cdot X_{36/59} - 2,07787 \cdot X_{40/59} - 0,38605 \cdot X_{42/59} - 1,90547 \cdot X_{69/59} + 3,554836 \cdot X_{70/59} \end{aligned}$$

Siendo:

$\hat{Y}$  = porcentaje estimado en carne magra en la canal.

$X_2, X_{40}, \dots, X_{70/59}$  son las variables medidas con el VCS2000.

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

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