



2023/2804

15.12.2023

**DECISÃO DE EXECUÇÃO (UE) 2023/2804 DA COMISSÃO**

**de 11 de dezembro de 2023**

**que autoriza métodos de classificação das carcaças de suíno na Bélgica e que revoga a Decisão de Execução 2012/416/UE**

[notificada com o número C(2023) 8464]

**(Apenas fazem fé os textos nas línguas francesa e neerlandesa)**

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 17 de dezembro de 2013, que estabelece uma organização comum dos mercados dos produtos agrícolas e que revoga os Regulamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 e (CE) n.º 1234/2007 do Conselho <sup>(1)</sup>, nomeadamente o artigo 20.º, primeiro parágrafo, alínea p),

Considerando o seguinte:

- (1) O artigo 10.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 estabelece que as grelhas da União para a classificação das carcaças de suíno são aplicáveis nos termos do anexo IV, ponto B, do mesmo regulamento. O anexo IV, parte B, ponto IV, n.º 1, deste regulamento estabelece que, para a classificação de carcaças de suíno, o teor de carne magra tem de ser calculado por meio de métodos de classificação autorizados pela Comissão, que só podem ser métodos de cálculo estatisticamente provados, baseados na medição física de uma ou de várias partes anatómicas dessas carcaças, estando a autorização desses métodos de classificação sujeita a uma tolerância máxima de erro estatístico de cálculo. Esta tolerância está definida no anexo V, parte A, ponto 1, segundo parágrafo, do Regulamento Delegado (UE) 2017/1182 da Comissão <sup>(2)</sup>.
- (2) A Decisão de Execução 2012/416/UE da Comissão <sup>(3)</sup> autoriza a utilização de oito métodos de classificação de carcaças de suíno na Bélgica.
- (3) Salvo aprovação explícita por decisão de execução da Comissão, não são permitidas alterações dos aparelhos nem dos métodos de classificação.
- (4) A Bélgica solicitou à Comissão a revogação da autorização dos métodos «Capteur Gras/Maigre — Sydel (CGM)», «Giralda Choirometer Pork Grader (PG 200)», «Hennessy Grading Probe (HGP 4)» e «VCS 2000».
- (5) A Bélgica solicitou à Comissão a autorização dos seguintes novos métodos: «AutoFom IV», «CSB Image-Meater 2.0», «CSB Image-Meater 4.0», «OptiGrade-MCP», «OptiScan-TPC» e «ZP (régua)». Para o efeito, apresentou, por meio do protocolo previsto no artigo 11.º, n.º 3, do Regulamento Delegado (UE) 2017/1182, uma descrição pormenorizada dos ensaios de dissecação, indicando os princípios subjacentes aos novos métodos, os resultados dos referidos ensaios e as equações usadas para calcular a percentagem de carne magra.
- (6) A Bélgica solicitou ainda à Comissão que autorizasse uma fórmula atualizada para três métodos [«Fat-O-Meat'er (FOM II)», «OptiScan-TP» e «AutoFOM III»] já autorizados pela Decisão de Execução 2012/416/UE para a classificação de carcaças de suíno no seu território.

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

<sup>(2)</sup> Regulamento Delegado (UE) 2017/1182 da Comissão, de 20 de abril de 2017, que complementa o Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho no respeitante às grelhas da União para a classificação de carcaças de bovinos, de suínos e de ovinos e à comunicação dos preços de mercado de determinadas categorias de carcaças e de animais vivos (JO L 171 de 4.7.2017, p. 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> Decisão de Execução 2012/416/UE da Comissão, de 19 de julho de 2012, que autoriza métodos de classificação de carcaças de suínos na Bélgica (JO L 194 de 21.7.2012, p. 33, ELI: [http://data.europa.eu/eli/dec\\_impl/2012/416/oj](http://data.europa.eu/eli/dec_impl/2012/416/oj)).

- (7) A análise dos pedidos mostrou estarem satisfeitas as condições e exigências mínimas para a autorização dos novos métodos de classificação e para a atualização das equações dos métodos autorizados, conforme previsto no anexo V, parte A, do Regulamento Delegado (UE) 2017/1182. Os novos métodos de classificação e as novas fórmulas em questão devem, portanto, ser autorizados na Bélgica.
- (8) Por razões de clareza e segurança jurídica, a Decisão de Execução 2012/416/UE deve ser revogada.
- (9) As medidas previstas na presente decisão estão em conformidade com o parecer do Comité para a Organização Comum dos Mercados Agrícolas,

ADOTOU A PRESENTE DECISÃO:

#### *Artigo 1.º*

Em conformidade com o anexo IV, parte B, ponto IV, n.º 1, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013, é autorizada na Bélgica a utilização dos seguintes métodos de classificação para a estimativa do teor de carne magra das carcaças de suíno:

- a) O aparelho «AutoFom III» e os respetivos métodos de estimativa, descritos na parte I do anexo da presente decisão;
- b) O aparelho «AutoFom IV» e os respetivos métodos de estimativa, descritos na parte II do anexo da presente decisão;
- c) O aparelho «Fat-O-Meat'er II (FOM II)» e os respetivos métodos de estimativa, descritos na parte III do anexo da presente decisão;
- d) O aparelho «OptiGrade-MCP» e os respetivos métodos de estimativa, descritos na parte IV do anexo da presente decisão;
- e) O aparelho «CSB Image-Meater 2.0» e os respetivos métodos de estimativa, descritos na parte V do anexo da presente decisão;
- f) O aparelho «CSB Image-Meater 4.0» e os respetivos métodos de estimativa, descritos na parte VI do anexo da presente decisão;
- g) O aparelho «OptiScan-TP» e os respetivos métodos de estimativa, descritos na parte VII do anexo da presente decisão;
- h) O aparelho «OptiScan-TPC» e os respetivos métodos de estimativa, descritos na parte VIII do anexo da presente decisão;
- i) O aparelho «ZP (régua)» e os respetivos métodos de estimativa, descritos na parte IX do anexo da presente decisão.

#### *Artigo 2.º*

As alterações dos aparelhos ou dos métodos de classificação autorizados referidos no artigo 1.º devem ser aprovadas por decisão de execução da Comissão.

#### *Artigo 3.º*

A Decisão de Execução 2012/416/UE é revogada.

#### *Artigo 4.º*

O destinatário da presente decisão é o Reino da Bélgica.

Feito em Bruxelas, em 11 de dezembro de 2023.

*Pela Comissão*  
Janusz WOJCIECHOWSKI  
*Membro da Comissão*

---

## ANEXO

**MÉTODOS DE CLASSIFICAÇÃO DAS CARÇAÇAS DE SUÍNO NA BÉLGICA**

## PARTE I

**AutoFom III**

1. As regras estabelecidas nesta parte aplicam-se quando a classificação das carcaças de suíno é efetuada por meio do aparelho denominado «AutoFom III».
2. O aparelho está equipado com 16 transdutores ultrassónicos de 2 MHz (Frontmatec), com uma distância operacional de 25 mm entre os transdutores. Os dados ultrassónicos são convertidos em medidas da espessura do toucinho dorsal, da espessura do músculo e parâmetros conexos. O aparelho converte os resultados das medições em estimativas da percentagem de carne magra.
3. O teor de carne magra da carcaça é calculado de acordo com a seguinte fórmula:

$$Y = 63,95763 - 0,35761 \times R2P10 - 0,26503 \times R2P8 - 0,30317 \times R2P4 + 0,08574 \times R3P5;$$

em que:

Y =	percentagem estimada de carne magra;
R2P10 =	espessura mínima de toucinho (mm) sem courato na carcaça (este ponto define o ponto MFT1);
R2P8 =	espessura do toucinho dorsal (mm) sem courato no ponto MFT2 (MFT2 é o ponto de espessura mínima do toucinho no lombo mais próximo da parte inferior do dispositivo de medição);
R2P4 =	espessura do toucinho dorsal (mm) sem courato no ponto P2 (as medidas do ponto P2 são determinadas a 70 mm da coluna vertebral no ponto MFT2);
R3P5 =	espessura máxima do lombo (mm) da carcaça inteira.

Esta fórmula é válida para as carcaças com peso compreendido entre 60 e 140 quilogramas.

## PARTE II

**AutoFom IV**

1. As regras estabelecidas nesta parte aplicam-se quando a classificação das carcaças de suíno é efetuada por meio do aparelho denominado «AutoFom IV».
2. O aparelho está equipado com 25 transdutores ultrassónicos de banda larga (Frontmatec), com uma distância operacional, entre transdutores, de 16,5 mm. Os dados ultrassónicos são convertidos em medidas da espessura do toucinho dorsal, da espessura do músculo e parâmetros conexos. O aparelho converte os resultados das medições em estimativas da percentagem de carne magra.
3. O teor de carne magra da carcaça é calculado de acordo com a seguinte fórmula:

$$Y = 62,52816 - 0,56134 \times R2P10 - 0,30048 \times R2P8 + 0,10289 \times R3P5;$$

em que:

Y =	percentagem estimada de carne magra;
R2P10 =	espessura mínima de toucinho (mm) sem courato na carcaça (este ponto define o ponto MFT1);
R2P8 =	espessura do toucinho dorsal (mm) sem courato no ponto MFT2 (MFT2 é o ponto de espessura mínima do toucinho no lombo mais próximo da parte inferior do dispositivo de medição);
R3P5 =	espessura máxima do lombo (mm) da carcaça inteira.

Esta fórmula é válida para as carcaças com peso compreendido entre 60 e 140 quilogramas.

## PARTE III

**Fat-O-Meat'er II (FOM II)**

1. As regras estabelecidas nesta parte aplicam-se quando a classificação das carcaças de suíno é efetuada por meio do aparelho denominado «Fat-O-Meat'er II (FOM II)».
2. O aparelho é do tipo «Fat-O-Meater» e está equipado com uma sonda de 6 milímetros de diâmetro, dotada de um fotodetector, com espessura operacional até 125 milímetros.
3. O teor de carne magra da carcaça é calculado de acordo com a seguinte fórmula:

$$Y = 64,98677 - 0,82043 \times X_1 + 0,11917 \times X_2;$$

em que:

Y = percentagem estimada de carne magra;

X1 = espessura do toucinho (incluindo o courato) (mm), medida perpendicularmente ao dorso da carcaça (a 7 cm da linha mediana no exterior e a  $\pm 4$  cm da linha mediana no interior) entre a terceira e a quarta últimas costelas;

X2 = espessura do músculo (mm), medida perpendicularmente ao dorso da carcaça (a 7 cm da linha mediana no exterior e a  $\pm 4$  cm da linha mediana no interior) entre a terceira e a quarta últimas costelas.

Esta fórmula é válida para as carcaças com peso compreendido entre 60 e 140 quilogramas.

## PARTE IV

**OptiGrade-MCP**

1. As regras estabelecidas nesta parte aplicam-se quando a classificação das carcaças de suíno é efetuada por meio do aparelho denominado «OptiGrade-MCP».
2. O aparelho está equipado com uma sonda ótica de 6 mm de diâmetro, um fotodíodo de infravermelhos e um fototransistor. A distância operacional está compreendida entre 0 e 125 mm.
3. O teor de carne magra da carcaça é calculado de acordo com a seguinte fórmula:

$$Y = 65,18582 - 0,83449 \times X_1 + 0,12034 \times X_2;$$

em que:

Y = percentagem estimada de carne magra;

X1 = espessura do toucinho (incluindo o courato) (mm), medida perpendicularmente ao dorso da carcaça (a 7 cm da linha mediana no exterior e a  $\pm 4$  cm da linha mediana no interior) entre a terceira e a quarta últimas costelas;

X2 = espessura do músculo (mm) medida perpendicularmente ao dorso da carcaça (a 7 cm da linha mediana no exterior e a  $\pm 4$  cm da linha mediana no interior) entre a terceira e a quarta últimas costelas.

Esta fórmula é válida para as carcaças com peso compreendido entre 60 e 140 quilogramas.

## PARTE V

**CSB Image-Meater 2.0**

1. As regras estabelecidas nesta parte aplicam-se quando a classificação das carcaças de suíno é efetuada por meio do aparelho denominado «CSB Image-Meater 2.0».
2. O CSB Image-Meater 2.0 é constituído por uma câmara de vídeo, um computador pessoal equipado com um cartão de análise de imagens, um ecrã, um mecanismo de comando, um mecanismo de acionamento e interfaces. As variáveis do Image-Meater são todas medidas sobre a linha mediana, na zona da perna (em redor do *musculus gluteus medius*). Os valores medidos são convertidos por computador em estimativas do teor de carne magra.
3. O teor de carne magra da carcaça é calculado de acordo com a seguinte fórmula:

$$Y = 65,64227 - 0,19817 \times ZPF + 0,02295 \times ZPM - 0,21595 \times MF + 0,05384 \times MM - 0,17837 \times V4F;$$

em que:

Y =	percentagem estimada de carne magra;
ZPF =	espessura mínima do toucinho (incluindo o courato) (mm), sobre o <i>musculus gluteus medius</i> ;
ZPM =	espessura do músculo lombar (mm), medida como a distância mais curta entre a parte anterior (craniana) do <i>musculus gluteus medius</i> e o bordo superior (dorsal) do canal raquidiano;
MF =	espessura média do toucinho (mm), sobre o <i>musculus gluteus medius</i> ;
MM =	espessura média (mm) do <i>musculus gluteus medius</i> ;
V4F =	espessura média do toucinho (mm) acima das 4 vértebras.

Esta fórmula é válida para as carcaças com peso compreendido entre 60 e 140 quilogramas.

## PARTE VI

**CSB Image-Meater 4.0**

1. As regras estabelecidas nesta parte aplicam-se quando a classificação das carcaças de suíno é efetuada por meio do aparelho denominado «CSB Image-Meater 4.0».
2. O CSB Image-Meater 4.0 é constituído por uma câmara de vídeo, um computador pessoal equipado com um cartão de análise de imagens, um ecrã, um mecanismo de comando, um mecanismo de acionamento e interfaces. As variáveis do Image-Meater são todas medidas sobre a linha mediana, na zona da perna (em redor do *musculus gluteus medius*). Os valores medidos são convertidos por computador em estimativas do teor de carne magra.
3. O teor de carne magra da carcaça é calculado de acordo com a seguinte fórmula:

$$Y = 65,38538 - 0,18721 \times ZPF + 0,02861 \times ZPM - 0,20286 \times MF + 0,05062 \times MM - 0,17544 \times V4F;$$

em que:

Y =	percentagem estimada de carne magra;
ZPF =	espessura mínima do toucinho (incluindo o courato) (mm), sobre o <i>musculus gluteus medius</i> ;
ZPM =	espessura do músculo lombar (mm), medida como a distância mais curta entre a parte anterior (craniana) do <i>musculus gluteus medius</i> e o bordo superior (dorsal) do canal raquidiano;
MF =	espessura média do toucinho (mm), sobre o <i>musculus gluteus medius</i> ;
MM =	espessura média (mm) do <i>musculus gluteus medius</i> ;
V4F =	espessura média do toucinho (mm) acima das 4 vértebras.

Esta fórmula é válida para as carcaças com peso compreendido entre 60 e 140 quilogramas.

## PARTE VII

**OptiScan-TP**

1. As regras estabelecidas nesta parte aplicam-se quando a classificação das carcaças de suíno é efetuada por meio do aparelho denominado «OptiScan-TP».
2. O aparelho OptiScan-TP está equipado com uma câmara digital, uma extensão para normalizar a distância da guia da câmara (com uma régua de mola) e um ecrã de captura e análise de dados (no interior do dispositivo). Em primeiro lugar, a extensão é colocada no ponto  $X_1$  para medir a espessura do toucinho. Em seguida, a régua é presa no canal raquidiano e a extensão é colocada no ponto  $X_2$  para medir a espessura do músculo lombar. O cálculo da espessura do toucinho e do músculo é feito com base nas imagens. Os resultados das medições são convertidos no teor estimado de carne magra pelo próprio aparelho OptiScan-TP.
3. O teor de carne magra da carcaça é calculado de acordo com a seguinte fórmula:

$$Y = 64,36031 - 0,67190 \times X_1 + 0,08306 \times X_2;$$

em que:

Y = percentagem estimada de carne magra;

$X_1$  = espessura mínima do toucinho (incluindo o courato) (mm), sobre o *musculus gluteus medius*;

$X_2$  = espessura do músculo lombar (mm), medida como a distância mais curta entre a parte anterior (craniana) do *musculus gluteus medius* e o bordo superior (dorsal) do canal raquidiano.

Esta fórmula é válida para as carcaças com peso compreendido entre 60 e 140 quilogramas.

## PARTE VIII

**OptiScan-TPC**

1. As regras estabelecidas nesta parte aplicam-se quando a classificação das carcaças de suíno é efetuada por meio do aparelho denominado «OptiScan-TPC».
2. O aparelho OptiScan-TPC está equipado com uma câmara digital, uma extensão para normalizar a distância da guia da câmara (com uma régua de mola) e um ecrã de captura e análise de dados (no interior do dispositivo). A régua é presa no canal raquidiano e a extensão é colocada no ponto  $X_2$  para medir a espessura do músculo lombar. Tira-se uma fotografia da zona lombar que indica o ponto de medição da espessura do músculo lombar e da espessura do toucinho ( $X_1$ ). O cálculo da espessura de toucinho e de músculo é feito com base na imagem. Os resultados das medições são convertidos no teor estimado de carne magra pelo próprio aparelho OptiScan-TPC.
3. O teor de carne magra da carcaça é calculado de acordo com a seguinte fórmula:

$$Y = 64,88925 - 0,63908 \times X_1 + 0,06647 \times X_2;$$

em que:

Y = percentagem estimada de carne magra;

$X_1$  = espessura mínima do toucinho (incluindo o courato) (mm), sobre o *musculus gluteus medius*;

$X_2$  = espessura do músculo lombar (mm), medida como a distância mais curta entre a parte anterior (craniana) do *musculus gluteus medius* e o bordo superior (dorsal) do canal raquidiano.

Esta fórmula é válida para as carcaças com peso compreendido entre 60 e 140 quilogramas.

## PARTE IX

**ZP (régua)**

1. As regras estabelecidas nesta parte aplicam-se quando a classificação das carcaças de suíno é efetuada por meio do aparelho denominado «ZP (régua)».
2. Neste método pode utilizar-se uma régua, sendo a classificação efetuada por meio da equação de estimativa. O método baseia-se na medição manual das espessuras de músculo e de gordura na linha mediana de corte da carcaça.
3. O teor de carne magra da carcaça é calculado de acordo com a seguinte fórmula:

$$Y = 63,47584 - 0,65106 \times X_1 + 0,08389 \times X_2;$$

em que:

Y = percentagem estimada de carne magra;

X<sub>1</sub> = espessura mínima do toucinho (incluindo o courato) (mm), sobre o *musculus gluteus medius*;

X<sub>2</sub> = espessura do músculo lombar (mm), medida como a distância mais curta entre a parte anterior (craniana) do *musculus gluteus medius* e o bordo superior (dorsal) do canal raquidiano;

Esta fórmula é válida para as carcaças com peso compreendido entre 60 e 140 quilogramas.

---