

## ALLEGATO

Nell'allegato della decisione 2009/11/CE è aggiunta la seguente parte 8:

## «Parte 8

## CSB-IMAGE-MEATER

1. Le disposizioni contenute nella presente parte si applicano quando la classificazione delle carcasse di suino è effettuata per mezzo dell'apparecchio denominato "CSB Image-Meater".
2. Il CSB Image-Meater è costituito in particolare da una videocamera, da un computer dotato di scheda per analisi delle immagini, da uno schermo, da una stampante, da un meccanismo di comando, da un meccanismo che analizza i risultati delle misurazioni e da interfacce. Le quattro variabili del CSB Image-Meater sono tutte misurate alla linea mediana del prosciutto (intorno al muscolo *gluteus medius*). i valori misurati sono poi trasformati da un'unità centrale in una stima della percentuale di carne magra.
3. Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato secondo la seguente formula:

$$\hat{Y} = 68,39920953 - (0,39050694 \times F) - (0,32611391 \times V4F) + (0,07864716 \times M) - (0,00762296 \times V4M)$$

dove:

$\hat{Y}$  = percentuale stimata di carne magra della carcassa.

F = spessore del grasso a livello dello strato più sottile che ricopre il muscolo *gluteus medius* (in millimetri).

V4F = spessore medio del grasso dell'intero strato di lardo che ricopre le quattro vertebre lombari (denominate VaF, VbF, VcF, VdF) (in millimetri).

M = spessore della carne tra l'estremità craniale del muscolo *gluteus medius* e il canale vertebrale (in millimetri).

V4M = spessore medio della carne che ricopre le quattro vertebre lombari (denominate VaM, VbM, VcM, VdM) (in millimetri).

La formula è valida per le carcasse di peso compreso tra 60 e 120 kg (peso a caldo).»

18CE0659

