

Ordinanza dell'UFAG
concernente la valutazione e la classificazione di animali
delle specie bovina, suina, equina, ovina e caprina
(OVC-UFAG)

916.341.22

del 30 novembre 2021 (Stato 1° gennaio 2025)

L'Ufficio federale dell'agricoltura (UFAG),
visto l'articolo 5 dell'ordinanza del 26 novembre 2003¹ sul bestiame da macello,
ordina:

Art. 1 Animali della specie bovina

La qualità degli animali vivi e macellati della specie bovina è classificata secondo il sistema di valutazione e di classificazione di cui all'allegato 1.

Art. 2 Animali della specie suina

La qualità degli animali macellati della specie suina è classificata secondo il sistema di valutazione e di classificazione di cui all'allegato 2.

Art. 3 Animali della specie equina

La qualità degli animali macellati della specie equina è classificata secondo il sistema di valutazione e di classificazione di cui all'allegato 3.

Art. 4 Animali della specie ovina

La qualità degli animali vivi e macellati della specie ovina è classificata secondo il sistema di valutazione e di classificazione di cui all'allegato 4.

Art. 5 Animali della specie caprina

La qualità degli animali macellati della specie caprina è classificata secondo il sistema di valutazione e di classificazione di cui all'allegato 5.

Art. 6 Classe commerciale

¹ La classe commerciale è determinata in base alla muscolatura e al tessuto grasso.

² Per gli animali della specie suina e i capretti è determinante soltanto la muscolatura.

Art. 7 Apparecchi per la classificazione degli animali macellati

¹ La classificazione della qualità degli animali macellati, esclusi gli animali macellati della specie suina, è svolta visivamente.

² La qualità degli animali macellati della specie bovina può essere classificata anche con un apparecchio di classificazione menzionato nell'allegato 1 numero 3.

³ La qualità degli animali macellati della specie suina è classificata con un apparecchio di classificazione menzionato nell'allegato 2 numero 3 o 4.

Art. 8 Omologazione degli apparecchi di classificazione

¹ L'UFAG iscrive nell'allegato 1 numero 3 gli apparecchi di classificazione omologati secondo l'allegato 6.

² Iscrive nell'allegato 2 numero 3 o 4 gli apparecchi di classificazione omologati secondo l'allegato 7.

Art. 9 Utilizzo degli apparecchi di classificazione

¹ Gli apparecchi di classificazione omologati menzionati negli allegati 1 e 2 possono essere utilizzati soltanto dagli esperti dell'organizzazione incaricata dall'UFAG per la classificazione della qualità in virtù dell'articolo 26 capoverso 1 lettera a dell'ordinanza del 26 novembre 2003 sul bestiame da macello (organizzazione incaricata).

² Gli apparecchi di classificazione omologati possono essere utilizzati esclusivamente nell'ubicazione o per le specie animali considerate nella procedura di omologazione.

³ È vietato apportare modifiche tecniche ad apparecchi di classificazione omologati.

Art. 10 Controllo degli apparecchi di classificazione omologati

Gli apparecchi di classificazione omologati menzionati negli allegati 1 numero 3 e 2 numero 4 sono controllati periodicamente dagli esperti dell'organizzazione incaricata.

Art. 11 Divieto di utilizzo degli apparecchi di classificazione omologati in caso di difetti

Gli apparecchi di classificazione omologati considerati difettosi dall'organizzazione incaricata nel quadro del controllo periodico non possono essere utilizzati per la classificazione della qualità fino a quando non sia eliminato l'eventuale difetto.

Art. 12 Abrogazione di altri atti normativi

Sono abrogate:

1. l'ordinanza dell'UFAG del 23 settembre 1999² concernente la classificazione della qualità di animali macellati della specie suina;

² [RU 1999 3143; 2002 555; 2015 1097]

2. l'ordinanza dell'UFAG del 23 settembre 1999³ concernente la valutazione e la classificazione di animali delle specie bovina, equina, ovina e caprina.

Art. 13 Entrata in vigore

La presente ordinanza entra in vigore il 1° gennaio 2022.

³ [RU 1999 2880; 2003 3741]

Allegato 14
(art. 1, 7 cpv. 2, 8 cpv. 1, 9 cpv. 1 e 10)

Classificazione della qualità di animali della specie bovina

1 Valutazione

Gli animali vivi e le carcasse vengono valutati apprezzando, nell’ordine, la categoria di animali da macello e da ingrasso, la muscolatura e il tessuto grasso come da definizione nei numeri 2.1 e 2.2 del presente allegato.

2 Classificazione

2.1 Categorie di animali da macello e da ingrasso

Gli animali da macello e da ingrasso vengono classificati nelle seguenti categorie di animali da macello e da ingrasso secondo l’età, il sesso e le possibilità di utilizzazione delle mezzene:

Categoria	Abbreviazione
Vitelli fino a 240 giorni	KV
Bestiame giovane fino a 300 giorni se utilizzato per l’ingrasso di prosegui-mento; la classificazione in questa categoria può essere effettuata solo sui mercati pubblici sorvegliati	JB
Tori (torelli) 241–540 giorni	MT
Tori (torelli) a partire da 540 giorni e buoi a partire da 730 giorni	MA
Buoi 241–730 giorni	OB
Manze 241–900 giorni, che non hanno partorito	RG
Vacche e manze a partire da 900 giorni nonché manze che hanno partorito fino a 900 giorni	VK

2.2 Determinazione della classe commerciale

2.2.1 Determinazione della classe di muscolatura

- a. Per stabilire la classe di muscolatura è determinante lo sviluppo delle parti essenziali del corpo, ovvero cosce, fianchi, schiena e spalle secondo la tabella seguente. Nella valutazione degli animali vivi questo apprezzamento viene effettuato mediante i tocchi.

⁴ Aggiornato dal n. I dell’O dell’UFAG del 28 mar. 2024, in vigore dal 1° gen. 2025 (RU 2024 155).

Classi di muscolatura	Profili	Descrizione
C molto bene in carne	molto convesso	– cosce: molto larghe, ben marcate – fianchi/schiena: spiccatamente larghi e pieni – spalle: molto pronunciate
H bene in carne	convesso	– cosce: larghe, ben marcate – fianchi/schiena: larghi e pieni – spalle: pronunciate
T muscolatura media	di linea diritta	– cosce: ben sviluppate, piuttosto larghe – fianchi/schiena: mediamente larghi – spalle: ben sviluppate
A scarnato	concavo	– cosce: mediamente sviluppate, strette, cadenti – fianchi/schiena: mediamente sviluppati fino a stretti – spalle: piatte
X molto scarnato	molto concavo	– cosce: poco sviluppate, molto strette, molto cadenti, scarnate – fianchi/schiena: stretti, fini, garrese appuntito – spalle: piatte, cadenti

- b. Nella classe di muscolatura T è introdotta la seguente differenziazione supplementare:
- T– scarnato fino a muscolatura media:
le esigenze della classe T sono adempiute soltanto parzialmente (classificazione fra A e T)
- T+ muscolatura media fino a bene in carne:
sono parzialmente adempiute le esigenze della classe H (classificazione fra T e H)
- c. Nella classe di muscolatura X è introdotta la seguente differenziazione supplementare, laddove da 1X a 3X la muscolatura diminuisce:
- X 1X
2X
3X

2.2.2 Determinazione della classe di tessuto grasso

Le classi di tessuto grasso sono determinate dal grado di ingrasso, ovvero dai depositi e dalla copertura di grasso, secondo la tabella seguente. Vengono giudicati i depositi di grasso e, nelle carcasse, gli strati di grasso nelle cavità toracica e addominale. Nella valutazione degli animali vivi questo apprezzamento viene effettuato mediante i tocchi.

Classi di tessuto grasso	Descrizione
1 non coperto	nessuna copertura di grasso; tocchi non sviluppati; niente grasso visibile sulle costole, alla base delle costole leggeri segni di grasso
2 coperto in parte	copertura di grasso leggera, muscolatura parzialmente visibile; tutti i tocchi leggermente sviluppati palpabili; grasso parzialmente visibile sulle e tra le costole
3 coperto regolarmente	copertura di grasso media, regolare, muscolatura coperta in generale; tutti i tocchi sviluppati palpabili, granulosi; grasso visibile sulle e tra le costole
4 fortemente coperto	copertura di grasso molto accentuata, accumuli e strati di grasso eccessivi; tocchi molto sviluppati; grasso chiaramente visibile sulle e tra le costole
5 troppo grasso	copertura di grasso in generale nettamente eccessiva, cuscinetti di grasso; tutti i tocchi troppo sviluppati; grasso in eccesso visibile sulle e tra le costole

3 Apparecchi di classificazione che devono venir controllati da un esperto dell'organizzazione incaricata

3.1 Beef Classification Center Version 3 (BCC-3™)

- 3.1.1 Se è effettuata con un apparecchio di classificazione, la classificazione delle carcasse di animali della specie bovina è effettuata con l'apparecchio «BCC-3™».
- 3.1.2 Gli esperti dell'organizzazione incaricata controllano se con l'apparecchio si ottiene una classificazione valida secondo il numero 2 del presente allegato. Se con l'apparecchio non si ottiene una classificazione valida, gli esperti dell'organizzazione incaricata determinano visivamente il risultato sulle carcasse di animali della specie bovina in questione e lo inseriscono nel sistema di registrazione del macello.
- 3.1.3 Un risultato della classificazione determinato visivamente dagli esperti dell'organizzazione incaricata conformemente al numero 3.1.2 del presente allegato ha la priorità sul risultato ottenuto con l'apparecchio.

- 3.1.4 In caso di guasto temporaneo dell'apparecchio l'organizzazione incaricata, in collaborazione con il macello, assicura immediatamente la valutazione visiva delle carcasse di animali della specie bovina.

Allegato 2
(art. 2, 7 cpv. 3, 8 cpv. 2, 9 cpv. 1 e 10)

Classificazione della qualità di animali della specie suina

1 Valutazione

Le carcasse vengono valutate apprezzando il tenore di carne magra (TCM) mediante un apparecchio di classificazione menzionato nei numeri 3 e 4 del presente allegato e il rispettivo metodo di stima.

2 Muscolatura

- 2.1 La muscolatura è determinata in base al TCM.
- 2.2 Per TCM s'intende il rapporto tra il peso rilevato dell'insieme dei muscoli rossi striati, sempre che possano essere staccati con l'aiuto di un coltello, e il peso della carcassa.

3 Apparecchi di classificazione che possono essere utilizzati soltanto da un esperto dell'organizzazione incaricata

3.1 Fat-O-Meater II

- 3.1.1 Se è effettuata mediante un apparecchio di classificazione mobile, la classificazione delle carcasse di suino è effettuata con l'apparecchio «Fat-O-Meater II» (FOM II).
- 3.1.2 L'apparecchio è munito di una sonda del diametro di 6 mm. La distanza operativa è compresa tra 5 e 125 mm. I valori di misurazione sono convertiti nell'apparecchio in valori di stima del TCM.
- 3.1.3 Il TCM della carcassa è calcolato secondo la seguente formula:
$$\hat{y} = 64.01197 + 0.08170 x_1 - 0.76092 x_2$$
laddove:
 - $\hat{y}$ = TCM stimato (%) della carcassa,
 - x_1 = spessore, in mm, del muscolo allo stesso tempo e nello stesso punto di x_2 ,
 - x_2 = spessore, in mm, del lardo dorsale (inclusa la cotenna), misurato a 7 cm lateralmente alla linea media della carcassa calda, appesa, al livello fra la penultima e la terzultima costola.
- 3.1.4 La formula è valida per carcasse con un peso di macellazione da 50 a 120 kg.

3.2 Procedura per la misurazione di due punti sulla carcassa

- 3.2.1 Se annualmente vengono macellate meno di 2000 unità di macellazione suine, la classificazione delle carcasse di suino può essere effettuata con l'apparec-

chio «calibro a corsoio» o «calibro» secondo la procedura per la misurazione di due punti sulla carcassa.

- 3.2.2 Il TCM della carcassa è calcolato secondo la seguente formula:

$$\hat{y} = 59.88941 + 0.08982 x_1 - 0.51068 x_2$$

laddove:

$\hat{y}$ = TCM stimato (%) della carcassa,

x_1 = spessore, in mm, del muscolo lombare, misurato sulla fenditura corrispondente alla distanza più piccola tra la parte anteriore (craniale) del *Musculus gluteus medius* e il bordo superiore (dorsale) del canale vertebrale della carcassa calda, appesa,

x_2 = spessore, in mm, del lardo dorsale (inclusa la cotenna), misurato sulla fenditura nella parte più stretta che ricopre il *Musculus gluteus medius* della carcassa calda, appesa.

- 3.2.3 La formula è valida per carcasse con un peso di macellazione da 50 a 120 kg.

4 Apparecchi di classificazione che devono venir controllati periodicamente da un esperto dell'organizzazione incaricata

4.1 AUTOFOM III

- 4.1.1 Se è effettuata mediante un apparecchio di classificazione a ubicazione vincolata, la classificazione delle carcasse di suino è effettuata con l'apparecchio «Fully Automatic Ultrasonic Carcase Grading Version 3» (AUTOFOM III).

- 4.1.2 L'apparecchio è munito di 16 trasduttori a ultrasuoni a 2 MHz (Frontmatec, K2KG – 440004) con una distanza di 25 mm fra ciascun trasduttore.

- 4.1.3 I dati ultrasonici si riferiscono alla registrazione dell'intera carcassa da valutare e riguardano gli spessori del lardo e del muscolo. I rimanenti parametri sono collegati a quelli di cui sopra. I valori di misurazione sono convertiti in valori di stima del TCM da un'unità centrale di elaborazione dei dati.

- 4.1.4 Il TCM della carcassa è calcolato secondo la seguente formula:

$$\hat{y} = 75.42808 - 0.29192 R2P2 - 0.20117 R2P13 + 0.08209 R3P5$$

laddove:

$\hat{y}$ = TCM stimato (%) della carcassa,

R2P2, R2P13 e R3P5 = variabili indicate, calcolate in base alla registrazione dei singoli punti di misurazione.

- 4.1.5 La formula è valida per carcasse con un peso di macellazione da 50 a 120 kg.

Allegato 3
(art. 3)

Classificazione della qualità di animali della specie equina

1 Valutazione

Le carcasse vengono valutate apprezzando, nell’ordine, la categoria di animali da macello, la muscolatura e il tessuto grasso come da definizione nei numeri 2.1 e 2.2 del presente allegato.

2 Classificazione

2.1 Categorie di animali da macello

Gli animali da macello vengono classificati nelle seguenti categorie secondo l’età:

Categoria	Età	Abbreviazione
Puledri	fino al 12° mese compreso	FP
Giovani cavalli	dal 13° al 29° mese compreso	JC
Cavalli da macello	dal 30° mese	PC

2.2 Determinazione della classe commerciale

2.2.1 Determinazione della classe di muscolatura

Per stabilire la classe di muscolatura è determinante lo sviluppo delle parti essenziali del corpo, ovvero cosce, fianchi, schiena e spalle secondo la tabella seguente.

Classi di muscolatura	Profili	Descrizione
C molto bene in carne	molto convesso	– cosce: molto larghe e piene – fianchi/schiena: spiccatamente larghi e pieni – spalle: molto pronunciate
H bene in carne	convesso	– cosce: larghe e piene – fianchi/schiena: larghi e pieni – spalle: pronunciate
T muscolatura media	di linea dritta	– cosce: ben sviluppate, piuttosto larghe – fianchi/schiena: mediamente larghi – spalle: ben sviluppate
A scarnato	concavo	– cosce: mediamente sviluppate, piuttosto strette – fianchi/schiena: mediamente sviluppati fino a stretti – spalle: piatte

Classi di muscolatura	Profili	Descrizione
X molto scarnato	molto concavo	– cosce: poco sviluppate, strette, scarnate – fianchi/schiena: stretti, fini, garrese appuntito – spalle: piatte, cadenti

2.2.2 Determinazione della classe di tessuto grasso

Le classi di tessuto grasso sono determinate dal grado di ingrasso, ovvero dai depositi e dalla copertura di grasso, secondo la tabella seguente. Vengono giudicati i depositi e gli strati di grasso nelle cavità toracica e addominale.

Classi di tessuto grasso	Descrizione
1 non coperto	nessuna copertura di grasso; niente grasso visibile sulle costole, alla base delle costole leggeri segni di grasso
2 coperto in parte	copertura di grasso leggera, muscolatura parzialmente visibile; grasso parzialmente visibile sulle e tra le costole
3 coperto regolarmente	copertura di grasso media, regolare, muscolatura coperta in generale; grasso visibile sulle e tra le costole
4 fortemente coperto	copertura di grasso molto accentuata; grasso chiaramente visibile sulle e tra le costole
5 troppo grasso	copertura di grasso eccessiva, cuscinetti di grasso; grasso in eccesso visibile sulle e tra le costole

Allegato 4⁵
(art. 4)

Classificazione della qualità di animali della specie ovina

1 Valutazione

Gli animali vivi e le carcasse vengono valutati apprezzando, nell’ordine, la categoria di animali da macello e da ingrasso, la muscolatura e il tessuto grasso come da definizione nei numeri 2.1 e 2.2 del presente allegato.

2 Classificazione

2.1 Categorie di animali da macello e da ingrasso

Gli animali da macello e da ingrasso vengono classificati nelle seguenti categorie secondo l’età, il sesso e le possibilità di utilizzazione delle mezzene:

Categoria	Abbreviazione
Agnelli fino a 420 giorni	LA
Pecore a partire da 420 giorni	SM
Agnelli da pascolo se utilizzati per l’ingrasso di proseguimento; la classificazione in questa categoria può essere effettuata solo sui mercati pubblici sorvegliati	WP

2.2 Determinazione della classe commerciale

2.2.1 Determinazione della classe di muscolatura

Per stabilire la classe di muscolatura è determinante lo sviluppo delle parti essenziali del corpo, ovvero cosce, fianchi, schiena e spalle secondo la tabella seguente. Nella valutazione degli animali vivi questo apprezzamento viene effettuato mediante i tocchi.

Classi di muscolatura	Profili	Descrizione
C molto bene in carne	molto convesso	– cosce: molto larghe, ben marcate, molto arrotondate – fianchi/schiena: spiccatamente larghi e pieni – spalle: molto pronunciate

⁵ Aggiornato dal n. I dell’O dell’UFAG del 28 mar. 2024, in vigore dal 1° gen. 2025 (RU 2024 155).

Classi di muscolatura	Profili	Descrizione
H bene in carne	convesso	– cosce: larghe, ben marcate, arrotondate – fianchi/schiena: larghi e pieni – spalle: pronunciate
T muscolatura media	di linea dritta	– cosce: ben sviluppate, piuttosto larghe – fianchi/schiena: mediamente larghi – spalle: ben sviluppate
A scarnato	concavo	– cosce: mediamente sviluppate, strette, cadenti – fianchi/schiena: stretti e fini – spalle: piatte
X molto scarnato	molto concavo	– cosce: poco sviluppate, molto strette e cadenti – fianchi/schiena: molto stretti e fini – spalle: piatte, cadenti

2.2.2 Determinazione della classe di tessuto grasso

Le classi di tessuto grasso sono determinate dal grado di ingrasso, ovvero dai depositi e dalla copertura di grasso, secondo la tabella seguente. Vengono giudicati i depositi di grasso e, nelle carcasse, gli strati di grasso nelle cavità toracica e addominale. Nella valutazione degli animali vivi questo apprezzamento viene effettuato mediante i tocchi.

Classi di tessuto grasso	Descrizione
1 non coperto	nessuna copertura di grasso; tocchi non sviluppati; niente grasso visibile sulle costole, alla base delle costole leggeri segni di grasso
2 coperto in parte	copertura di grasso leggera, muscolatura parzialmente visibile; tocchi leggermente sviluppati; grasso parzialmente visibile sulle e tra le costole
3 coperto regolarmente	copertura di grasso media, muscolatura in generale da leggermente a mediamente coperta; tutti i tocchi sviluppati palpabili; grasso visibile sulle e tra le costole
4 fortemente coperto	copertura di grasso molto accentuata, muscolatura molto coperta; tocchi molto sviluppati; grasso chiaramente visibile sulle e tra le costole
5 troppo grasso	copertura di grasso eccessiva; tocchi troppo sviluppati; grasso in eccesso visibile sulle e tra le costole

Allegato 5
(art. 5)

Classificazione della qualità di animali della specie caprina

1 Valutazione

Le carcasce vengono valutate apprezzando, nell’ordine, la categoria di animali da macello, la muscolatura e il tessuto grasso come da definizione nei numeri 2.1 e 2.2 del presente allegato.

2 Classificazione

2.1 Categorie di animali da macello

Gli animali da macello vengono classificati nelle seguenti categorie secondo l’età:

Categoria	Abbreviazione
Capretti	GI
Capre	ZC

2.2 Determinazione della classe commerciale

2.2.1 Determinazione della classe di muscolatura

Per stabilire la classe di muscolatura è determinante lo sviluppo delle parti essenziali del corpo, ovvero cosce, fianchi e schiena secondo la tabella seguente.

Classi di muscolatura	Profili	Descrizione
C molto bene in carne	molto convesso	– cosce: molto larghe, ben marcate, molto arrotondate – fianchi/schiena: spiccatamente larghi e pieni
H bene in carne	convesso	– cosce: larghe, ben marcate, arrotondate – fianchi/schiena: larghi e pieni
T muscolatura media	di linea dritta	– cosce: ben sviluppate, piuttosto larghe – fianchi/schiena: mediamente larghi
A scarnato	concavo	– cosce: mediamente sviluppate, strette, cadenti – fianchi/schiena: stretti e fini
X molto scarnato	molto concavo	– cosce: poco sviluppate, molto strette – fianchi/schiena: molto stretti e fini

2.2.2 Determinazione della classe di tessuto grasso

Le classi di tessuto grasso sono determinate dal grado di ingrasso, ovvero dai depositi e dalla copertura di grasso, secondo la tabella seguente. Vengono giudicati i depositi di grasso e gli strati di grasso nelle cavità toracica e addominale.

Classi di tessuto grasso	Descrizione
1 non coperto	nessuna copertura di grasso; niente grasso visibile sulle costole, alla base delle costole leggeri segni di grasso
2 coperto in parte	copertura di grasso leggera, muscolatura parzialmente visibile; grasso parzialmente visibile sulle e tra le costole
3 coperto regolarmente	copertura di grasso media, muscolatura in generale da leggermente a mediamente coperta; grasso visibile sulle e tra le costole
4 fortemente coperto	copertura di grasso molto accentuata; muscolatura molto coperta; grasso chiaramente visibile sulle e tra le costole
5 troppo grasso	copertura di grasso eccessiva; grasso in eccesso visibile sulle e tra le costole

Allegato 6⁶
(art. 8 cpv. 1)

Omologazione di apparecchi di classificazione a ubicazione vincolata per la classificazione della qualità di animali della specie bovina

1. Prima di utilizzare per la prima volta uno degli apparecchi di classificazione menzionati nell'allegato 1 numero 3, l'organizzazione incaricata effettua, con il supporto scientifico, un collaudo tecnico con classificazione di riferimento e una comparazione dei valori di misurazione (validazione).
2. Per la comparazione dei valori di misurazione vigono le seguenti norme:
 - 2.1 È necessario un campione di almeno 995 carcasse validate.
 - 2.2 La ripartizione delle carcasse incluse nel campione rispecchia le condizioni che si verificano nella pratica per quanto riguarda la categoria degli animali da macello e da ingrasso, la muscolatura e la copertura di grasso.
 - 2.3 I numeri minimi per le classi di muscolatura e le classi di tessuto grasso per categoria di animali sono definiti dall'organizzazione incaricata e dal supporto scientifico secondo il numero 1 del presente allegato.
 - 2.4 Non si può respingere più del 3 per cento delle carcasse giudicate idonee alla classificazione automatica.
3. La determinazione della classificazione di riferimento da parte dell'organizzazione incaricata avviene in base ai seguenti criteri:
 - 3.1 Tre classificatori dell'organizzazione incaricata procedono a una classificazione indipendente di ciascuna carcassa sulla linea di macellazione.
 - 3.2 I tre risultati della classificazione indipendente di ciascuna carcassa sono confrontati. Le classificazioni della muscolatura e del tessuto grasso sono confrontate separatamente. Nel caso almeno due classificatori diano una classificazione uniforme, questa è considerata la classificazione di riferimento. Se le tre classificazioni divergono, le carcasse sono valutate nuovamente da due classificatori e viene stabilita la classificazione di riferimento.
 - 3.3 I classificatori consolidano i dati della classificazione risultanti dalle due fasi precedenti per la classificazione di riferimento.
 - 3.4 I risultati della classificazione ottenuti con l'apparecchio di classificazione sono valutati sulla base di un confronto con la classificazione di riferimento dell'organizzazione incaricata.

⁶ Aggiornato dal n. I dell'O dell'UFAG del 28 mar. 2024, in vigore dal 1° gen. 2025 (RU 2024 155).

3.5 La valutazione viene effettuata per ciascun gruppo delle categorie di animali da macello e da ingrasso accorpate come segue:

Gruppo di valutazione	Categoria di animali da macello e da ingrasso	Numero minimo di carcasse
Vitelli	KV	347
Animali da banco	MT/OB/RG	373
Animali destinati alla trasformazione	MA/VK	275
Totale	—	995

4. Graduazione della comparazione dei valori di misurazione

4.1 Per valutare la correttezza del metodo automatico di classificazione, i risultati del metodo automatico di classificazione dell'apparecchio di classificazione sono comparati, per ogni carcassa validata, con la classificazione di riferimento dell'organizzazione incaricata secondo il numero 3 del presente allegato. Si applicano i seguenti livelli:

4.1.1 Muscolatura

Classe di muscolatura	C	H	+T	T	-T	A	1X	2X	3X
Graduazione	1	1	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
Differenza		1	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5

4.1.2 Tessuto grasso

Classe di tessuto grasso	1	2	3	4	5
Graduazione	1	1	1	1	1
Differenza		1	1	1	1

5 Punteggio per la comparazione dei valori di misurazione per muscolatura e tessuto grasso

Scarto	Punti/classe di muscolatura per carcassa	Punti/classe di tessuto grasso per carcassa
classificato correttamente	2	2
0.5 livello di scarto	1	—
1 livello di scarto	0	1
1.5 livello di scarto	−15	—
≥ 2 livelli di scarto	−30	−15

6. Requisiti minimi per la riuscita della comparazione dei valori di misurazione
- 6.1 In tutti e tre i gruppi di valutazione validati vitelli (KV), animali da banco (MT/OB/RG) e animali destinati alla trasformazione (MA/VK) deve essere raggiunto il punteggio minimo per la muscolatura e il tessuto grasso, affinché la validazione sia considerata complessivamente superata.
- 6.2 I punteggi minimi, validi cumulativamente, per la riuscita della validazione dell'apparecchio sono:

Charnure	au moins 75 % du nombre maximum de points issus de la comparaison des valeurs mesurées
----------	--

Tissu gras	au moins 85 % du nombre maximum de points issus de la comparaison des valeurs mesurées
------------	--

7. L'organizzazione incaricata sottopone per scritto all'UFAG i risultati del collaudo tecnico e della comparazione dei valori di misurazione. L'UFAG emana una decisione per scritto relativa all'omologazione dell'apparecchio di classificazione.

Allegato 7
(art. 8 cpv. 2)

Omologazione e controllo di apparecchi di classificazione a ubicazione vincolata e non vincolata per la classificazione della qualità di animali della specie suina

1 Omologazione di apparecchi di classificazione a ubicazione non vincolata

- 1.1 Prima che un nuovo apparecchio di classificazione sia iscritto nell'allegato 2 numero 3, l'organizzazione incaricata esegue un collaudo tecnico e una comparazione dei valori di misurazione con l'apparecchio di riferimento scanner a ultrasuoni Logiq 200 Pro.
- 1.2 La procedura si effettua analogamente all'allegato 7 numeri 2.2–2.5. Se il fabbricante prevede un proprio test tecnico dell'apparecchio, va utilizzato tale test.
- 1.3 L'organizzazione incaricata sottopone all'UFAG tutta la documentazione necessaria (descrizione dell'apparecchio, istruzioni d'uso, omologazioni, se disponibili), nonché i risultati del collaudo tecnico e della comparazione dei valori di misurazione relativi a un nuovo apparecchio di classificazione.

2 Omologazione e controllo periodico di apparecchi di classificazione a ubicazione vincolata

- 2.1 Prima di utilizzare per la prima volta un apparecchio AUTOFOM o un altro apparecchio di classificazione iscritto nell'allegato 2, così come in occasione del controllo periodico, l'organizzazione incaricata effettua un collaudo tecnico e una comparazione dei valori di misurazione con l'apparecchio di riferimento scanner a ultrasuoni Logiq 200 Pro.
- 2.2 Il collaudo tecnico consiste nella verifica dell'installazione (misurazione della distanza, distanza fra i trasportatori, velocità di trasporto) nonché nella verifica del sistema (hardware e software). A tal fine si procede secondo quanto previsto dai documenti del fabbricante dell'apparecchio. I risultati vanno riportati in un verbale, nel quale vanno anche indicati dettagliatamente i documenti del fabbricante dell'apparecchio utilizzati.
- 2.3 Nella comparazione dei valori di misurazione devono essere prese in considerazione almeno 130 carcasse. Il campione deve essere composto almeno come segue:

Spessore del lardo dorsale in mm (inclusa la cotenna)	<12,5	12,5<16	16<19	19<22	22<27
Animale da macello < 83 kg peso di macellazione	14 animali	16 animali	4 animali	2 animali	0 animali
Animale da macello 83–89 kg peso di macellazione	12 animali	22 animali	8 animali	4 animali	2 animali
Animale da macello > 89 kg peso di macellazione	10 animali	20 animali	10 animali	4 animali	2 animali

Per ogni campo devono essere presi in considerazione castrati e femmine possibilmente in ugual numero.

- 2.4 La misurazione con lo scanner a ultrasuoni Logiq 200 Pro viene effettuata al momento della consueta classificazione e pesatura, circa un'ora dopo l'abbattimento dell'animale. Dopo la pesatura le mezzene vengono staccate e misurate. Si misura:
 - 2.4.1 x_1 = spessore, in mm, del muscolo allo stesso tempo e nello stesso punto di x_2 e
 - 2.4.2 x_2 = spessore, in mm, del lardo dorsale (inclusa la cotenna), misurato a 7 cm lateralmente alla linea media della carcassa calda, appesa, al livello fra la penultima e la terzultima costola.
 - 2.4.3 Ogni mezzena viene misurata due volte. Se la differenza tra i valori registrati è superiore a 1 mm la misurazione va ripetuta. Questi valori sono utilizzati nella formula valida per l'apparecchio Fat-O-Meater II. Il tenore di carne magra (TCM) stimato (%) viene comparato con quello stabilito con l'apparecchio di classificazione.
- 2.5 Per l'omologazione di un apparecchio di classificazione a ubicazione vincolata si applicano i seguenti limiti di errore massimo nella valutazione del TCM:
 - 2.5.1 Differenza media tra l'apparecchio di classificazione e lo scanner a ultrasuoni Logiq 200 Pro: <0,5 %
 - 2.5.2 Variazione delle singole differenze tra l'apparecchio di classificazione e lo scanner a ultrasuoni Logiq 200 Pro: <2,5 %
- 2.6 L'organizzazione incaricata sottopone per scritto all'UFAG i risultati del collaudo tecnico e della comparazione dei valori di misurazione. L'UFAG emana una decisione per scritto relativa all'omologazione dell'apparecchio di classificazione.