DÉCISION D'EXÉCUTION (UE) 2022/1205 DE LA COMMISSION

du 12 juillet 2022

relative à l'autorisation de méthodes de classement des carcasses de porcs au Danemark et abrogeant la décision 2009/12/CE

[notifiée sous le numéro C(2022) 4784]

(Le texte en langue danoise est le seul faisant foi.)

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) nº 922/72, (CEE) nº 234/79, (CE) nº 1037/2001 et (CE) nº 1234/2007 du Conseil ([1]), et notamment son article 20, premier alinéa, point p),

considérant ce qui suit:

(1) L'article 10 du règlement (UE) nº 1308/2013 prévoit que les grilles utilisées dans l'Union pour le classement des carcasses de porcs s'appliquent conformément à l'annexe IV, point B, dudit règlement. L'annexe IV, section B.IV, point 1, dudit règlement prévoit que, pour le classement des carcasses de porcs, la teneur en viande maigre est estimée au moyen de méthodes de classement autorisées par la Commission, que seules les méthodes d'estimation statistiquement éprouvées fondées sur la mesure physique d'une ou de plusieurs parties anatomiques de la carcasse de porc peuvent être autorisées et que l'autorisation des méthodes de classement est subordonnée à une tolérance maximale d'erreur statistique d'estimation. Cette tolérance est définie à l'annexe V, partie A, point 1, deuxième alinéa, du règlement délégué (UE) 2017/1182 de la Commission ([2]).

(2) La décision 2009/12/CE de la Commission ([3]) autorise l'utilisation de sept méthodes de classement des carcasses de porcs au Danemark.

(3) À moins qu'une décision d'exécution de la Commission ne les autorise expressément, il y a lieu d'interdire les modifications des méthodes ou appareils de classement.

(4) Le Danemark a demandé à la Commission de retirer l'autorisation des méthodes «Klassificeringscenter (KC)», «Uni-Fat-O-Meater (Unifom)», «Fully automatic ultrasonic equipment (AutoFOM 1)» et «Updated fully automatic ultrasonic equipment (AutoFOM DK)».

(5) Le Danemark a en outre demandé à la Commission d'autoriser deux nouvelles méthodes: «Fully automatic ultrasonic equipment (AutoFOM IV)» et «Manual method (ZP)». À cette fin, le Danemark a présenté une description détaillée de l'essai de dissection en indiquant les principes sur lesquels se fondent ces nouvelles méthodes, les résultats de l'essai de dissection et les équations d'estimation de la teneur en viande maigre dans le protocole visé à l'article 11, paragraphe 3, du règlement délégué (UE) 2017/1182.

(6) Le Danemark a également demandé à la Commission d'autoriser des formules actualisées pour trois méthodes [«Fat-O-Meater/Manuel Klassificering (FOM/MK)», «Fat-O-Meater II (FOM II)» et «Automatic ultrasound Instrument (AutoFOM III)»] déjà autorisées par la décision nº 2009/12/CE pour le classement des carcasses de porcs sur son territoire.

([1]) JO L 347 du 20.12.2013, p. 671.

([2]) Règlement délégué (UE) 2017/1182 de la Commission du 20 avril 2017 complétant le règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil, en ce qui concerne les grilles utilisées dans l'Union pour le classement des carcasses de bovins, de porcs et d'ovins, ainsi que la communication des prix de marché pour certaines catégories de carcasses et d'animaux vivants (JO L 171 du 4.7.2017, p. 74).

([3]) Décision 2009/12/CE de la Commission du 19 décembre 2008 relative à l'autorisation de méthodes de classement des carcasses de porcs au Danemark (JO L 6 du 10.1.2009, p. 83).

(7) L'examen de cette demande a révélé que les conditions et les exigences minimales applicables pour l'autorisation des deux nouvelles méthodes de classement et la mise à jour des équations pour les trois autres, qui figurent à l'annexe V, partie A, du règlement délégué (UE) 2017/1182, sont remplies. Il y a donc lieu d'autoriser ces méthodes et formules de classement au Danemark.

(8) Pour des raisons de sécurité juridique et de clarté, il convient par conséquent d'abroger la décision 2009/12/CE.

(9) Les mesures prévues par la présente décision sont conformes à l'avis du comité de l'organisation commune des marchés agricoles,

A ADOPTÉ LA PRÉSENTE DÉCISION:

Article premier

L'utilisation des méthodes de classement suivantes est autorisée au Danemark pour le classement des carcasses de porcs conformément à l'annexe IV, section B.IV, point 1, du règlement (UE) n° 1308/2013:

a) l'appareil appelé «Automatic ultrasound instrument (AutofomIII)» et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie I de l'annexe de la présente décision;

b) l'appareil appelé «Fully automatic ultrasonic equipment (AutoFOM IV)» et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie II de l'annexe de la présente décision;

c) l'appareil appelé «Fat-O-Meater/Manuel Klassificering (FOM/MK)» et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie III de l'annexe de la présente décision;

d) l'appareil appelé «Fat-O-Meat'er II (FOM II)» et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie IV de l'annexe de la présente décision;

e) la méthode appelée «Manual method (ZP)» avec réglette et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie V de l'annexe de la présente décision.

Article 2

Les modifications des méthodes ou appareils de classement visés à l'article 1er ne sont pas autorisées, à moins qu'une décision d'exécution de la Commission ne les autorise expressément.

Article 3

La décision 2009/12/CE est abrogée.

Article 4

Le Royaume de Danemark est destinataire de la présente décision.

Fait à Bruxelles, le 12 juillet 2022.

Par la Commission
Janusz WOJCIECHOWSKI
Membre de la Commission

ANNEXE

MÉTHODES DE CLASSEMENT DES CARCASSES DE PORCS AU DANEMARK

PARTIE I

Automatic ultrasound instrument (AutoFOM III)

1. Les règles prévues dans cette partie s'appliquent lorsque le classement des carcasses de porcs est effectué à l'aide de l'appareil dénommé «Automatic ultrasound instrument (AutoFOM III)».

2. L'appareil est équipé de seize transducteurs à ultrasons de 2 MHz (Frontmatec), la plage de fonctionnement entre transducteurs étant de 25 mm. Les données ultrasonores comprennent les mesures de l'épaisseur du gras dorsal et de l'épaisseur du muscle, ainsi que des paramètres y afférents. Cet appareil convertit les valeurs mesurées en estimation de la teneur en viande maigre.

3. La teneur en viande maigre d'une carcasse est calculée selon les formules suivantes:

   a) pour les porcs femelles et les porcs mâles castrés:

   $$Y = 72{,}37797649 + (R2P1 \times -0{,}35013939) + (R2P4 \times 0{,}20785366) + (R2P5 \times -0{,}44928653) + (R2P8 \times -0{,}38095230) + (R2P9 \times -0{,}46950184) + (R2P10 \times -0{,}69871531) + (R2P15 \times -0{,}14912761) + (R4P3 \times 0{,}06461598) + (R4P6 \times -0{,}05431414);$$

   b) pour les porcs mâles entiers:

   $$Y = 78{,}75696993 + (R2P1 \times -0{,}79436326) + (R2P4 \times -0{,}38023008) + (R2P5 \times -0{,}78847225) + (R2P8 \times -0{,}30711330) + (R2P9 \times -0{,}83062854) + (R2P10 \times -0{,}49646032) + (R2P15 \times 0{,}17342717) + (R4P3 \times -0{,}08364211) + (R4P6 \times -0{,}10359715)$$

   dans lesquelles:

   Y = le pourcentage estimé de viande maigre dans une carcasse;

   R2P1 = l'épaisseur moyenne de la couenne (en mm);

   R2P4 = l'épaisseur du gras dorsal sans la couenne (en mm), mesurée au point longitudinal d'épaisseur minimale de la longe le plus proche de la partie inférieure de l'appareil («MFT2»), à 70 mm du centre de la colonne vertébrale;

   R2P5 = l'épaisseur de la couenne (en mm), mesurée au point longitudinal MFT2, à 70 mm du centre de la colonne vertébrale;

   R2P8 = l'épaisseur du gras dorsal sans la couenne (en mm), mesurée au point MFT2;

   R2P9 = l'épaisseur de la couenne (en mm), mesurée au point MFT2;

   R2P10 = l'épaisseur minimale du gras sans la couenne (en mm), mesurée au point d'épaisseur minimale de la carcasse (ci-après «MFT1»);

   R2P15 = l'épaisseur moyenne du gras, couenne comprise, (en mm) des deux muscles lombaires, mesurée au point longitudinal MFT1, à 70 mm du centre de la colonne vertébrale;

   R4P3 = l'épaisseur de la couche de gras 1 (en mm), mesurée au point longitudinal MFT2, à 70 mm du centre de la colonne vertébrale;

   R4P6 = l'épaisseur de la couche de gras 1 (en mm) au point MFT2.

4. Cette formule est valable pour les carcasses pesant entre 50 et 120 kilogrammes.

PARTIE II

Fully automatic ultrasonic equipment (AutoFOM IV)

1. Les règles prévues dans cette partie s'appliquent lorsque le classement des carcasses de porcs est effectué à l'aide de l'appareil dénommé «Fully automatic ultrasonic equipment (AutoFOM IV)».

2. L'appareil est équipé de vingt-cinq transducteurs à ultrasons à large bande (Frontmatec), la plage de fonctionnement entre transducteurs étant de 16,5 mm. Les données ultrasonores comprennent les mesures de l'épaisseur du gras dorsal et de l'épaisseur du muscle, ainsi que les paramètres y afférents. Cet appareil convertit les valeurs mesurées en estimation de la teneur en viande maigre.

3. La teneur en viande maigre d'une carcasse est calculée selon les formules suivantes:

   a) pour les porcs femelles et les porcs mâles castrés:

   $$Y = 69{,}84677591 + (R2P1 \times -0{,}26533522) + (R2P4 \times 0{,}02198992) + (R2P5 \times -0{,}21983787) + (R2P8 \times -0{,}33652390) + (R2P9 \times -0{,}24649355) + (R2P10 \times -0{,}58982872) + (R2P15 \times -0{,}05016562) + (R4P3 \times 0{,}10929868) + (R4P6 \times -0{,}03863696);$$

   b) pour les porcs mâles entiers:

   $$Y = 74{,}44553377 + (R2P1 \times -0{,}38670790) + (R2P4 \times -0{,}30489132) + (R2P5 \times -0{,}59474907) + (R2P8 \times -0{,}08150558) + (R2P9 \times -0{,}60928997) + (R2P10 \times -0{,}33877660) + (R2P15 \times -0{,}44580592) + (R4P3 \times 0{,}18532086) + (R4P6 \times 0{,}12614701)$$

   dans lesquelles:

   Y = le pourcentage estimé de viande maigre dans une carcasse;

   R2P1 = l'épaisseur moyenne de la couenne (en mm);

   R2P4 = l'épaisseur du gras dorsal sans la couenne (en mm), mesurée au point longitudinal MFT2, à 70 mm du centre de la colonne vertébrale;

   R2P5 = l'épaisseur de la couenne (en mm), mesurée au point longitudinal MFT2, à 70 mm du centre de la colonne vertébrale;

   R2P8 = l'épaisseur du gras dorsal sans la couenne (en mm), mesurée au point MFT2;

   R2P9 = l'épaisseur de la couenne (en mm), mesurée au point MFT2;

   R2P10 = l'épaisseur minimale du gras sans la couenne (en mm), mesurée au point MFT1;

   R2P15 = l'épaisseur moyenne du gras, couenne comprise, (en mm) des deux muscles lombaires, mesurée au point longitudinal MFT1, à 70 mm du centre de la colonne vertébrale;

   R4P3 = l'épaisseur de la couche de gras 1 (en mm), mesurée au point longitudinal MFT2, à 70 mm du centre de la colonne vertébrale;

   R4P6 = l'épaisseur de la couche de gras 1 (en mm), mesurée au point MFT2.

4. Cette formule est valable pour les carcasses pesant entre 50 et 120 kilogrammes.

PARTIE III

Fat-O-Meater/Manuel Klassificering (FOM/MK)

1. Les règles énoncées dans la présente partie s'appliquent lorsque le classement des carcasses de porcs est effectué au moyen de l'appareil dénommé «Fat-O-Meater/Manuel Klassificering (FOM/MK)».

2. L'appareil est un type de sonde manuelle. Il est équipé d'une sonde de six mm de diamètre contenant un détecteur optique et dont la portée est comprise entre 1 et 94 mm.

3. La teneur en viande maigre d'une carcasse est calculée selon la formule suivante:

   $$Y = 69{,}3882 + (S_1 \times -0{,}5673) + (S_2 \times -0{,}3282) + (S_3 \times 0{,}0397)$$

   dans laquelle:

   Y = le pourcentage estimé de viande maigre dans la carcasse;

   S_1 = l'épaisseur du gras dorsal (couenne comprise) en mm, mesurée à 8 cm de la ligne médiane de la carcasse, entre les troisième et quatrième dernières vertèbres lombaires;

S_2 = l'épaisseur du gras dorsal (couenne comprise) en mm, mesurée à 6 cm de la ligne médiane de la carcasse, entre les troisième et quatrième dernières côtes;

S_3 = l'épaisseur de muscle en mm, mesurée au même moment et au même emplacement que S_2.

4. La formule est valable pour les carcasses d'un poids compris entre 50 et 120 kg.

PARTIE IV

Fat-O-Meater II (FOM II)

1. Les règles prévues dans cette partie s'appliquent lors du classement des carcasses de porcs au moyen de l'appareil dénommé «Fat-o-Meater II (FOM II)».

2. L'appareil est un équipement de type Fat-O-Meater. Il est muni d'une sonde de six mm de diamètre contenant un détecteur optique (Siemens de type SFH 960 — BP 103 ou similaire) et peut mesurer la profondeur jusqu'à 125 mm. Les saisies et analyses de données juridiquement pertinentes sont contenues dans le pistolet FOM II.

3. La teneur en viande maigre d'une carcasse est calculée selon la formule suivante:

$$Y = 69{,}2265 + (S_1 \times -0{,}5564) + (S_2 \times -0{,}3550) + (S_3 \times 0{,}0408)$$

dans laquelle:

Y = le pourcentage estimé de viande maigre dans la carcasse;

S_1 = l'épaisseur du gras dorsal (couenne comprise) en mm, mesurée à 8 cm de la ligne médiane de la carcasse, entre les troisième et quatrième dernières vertèbres lombaires;

S_2 = l'épaisseur du gras dorsal (y compris la couenne), en mm, mesurée perpendiculairement à la partie dorsale de la carcasse, à 6 cm de la ligne médiane, entre les troisième et quatrième dernières côtes;

S_3 = l'épaisseur du muscle long dorsal en mm, mesurée au même moment et au même emplacement que S_2.

4. La formule est valable pour les carcasses d'un poids compris entre 50 et 120 kg.

PARTIE V

Manual method (ZP)

1. Les règles prévues dans cette partie s'appliquent lorsque le classement des carcasses de porcs est effectué par la «Manual method (ZP)», la mesure étant effectuée à l'aide d'une réglette.

2. Cette méthode peut être mise en œuvre à l'aide d'une réglette, le classement étant déterminé par une équation de prédiction. Son principe consiste à effectuer une mesure manuelle, sur la ligne médiane de la carcasse, de l'épaisseur de gras et de l'épaisseur de muscle.

3. La teneur en viande maigre d'une carcasse est calculée selon la formule suivante:

$$Y = 60{,}3129 + (G \times -0{,}4788) + (M \times 0{,}0671)$$

dans laquelle:

Y = le pourcentage estimé de viande maigre dans la carcasse;

G = l'épaisseur de gras définie comme la mesure courte du gras et de l'épaisseur de la peau sur le muscle moyen glutéal;

M = l'épaisseur du muscle définie comme la distance minimale entre le canal vertébral et l'extrémité crâniale du muscle moyen glutéal.

4. La formule est valable pour les carcasses d'un poids compris entre 50 et 120 kg.