Journal officiel
de l'Union européenne

FR
Série L

2024/1434

28.5.2024

# DÉCISION D'EXÉCUTION (UE) 2024/1434 DE LA COMMISSION

**du 24 mai 2024**

**relative à l'autorisation de méthodes de classement des carcasses de porcs en Pologne et abrogeant la décision 2005/240/CE**

*[notifiée sous le numéro C(2024) 3342]*

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

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

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

vu le règlement (UE) nº 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 un taux de tolérance maximal 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 2005/240/CE de la Commission ([3]) autorisait l'utilisation de onze méthodes de classement des carcasses de porcs en Pologne.

(3) La Pologne a demandé à la Commission de retirer l'autorisation des méthodes «Fully ultrasonic automatic cass grading (Autofom)», «CSB Image-Meater (CSB)», «gmSCAN», «ESTIMEAT» et «MEAT3D».

(4) La Pologne a demandé à la Commission d'autoriser les nouvelles méthodes suivantes: «Autofom IV», «CSB Image-Meater 2.0», «EstiMeat Expert» et «EstiMeat Pro». À cette fin, la Pologne a présenté une description détaillée des essais de dissection en indiquant les principes sur lesquels se fondent ces nouvelles méthodes, les résultats des essais 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.

(5) La Pologne a également demandé à la Commission d'autoriser une formule actualisée pour six méthodes [«Capteur Gras/Maigre — Sydel (CGM)», «Ultra FOM 300», «Autofom III», «Fat-O-Meater II (FOM II)», «méthode manuelle (ZP)» et «IM-03»] déjà autorisées par la décision d'exécution 2005/240/CE pour le classement des carcasses de porcs sur son territoire.

([1]) JO L 347 du 20.12.2013, p. 671, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2013/1308/oj.

([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, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2017/1182/oj).

([3]) Décision de la Commission du 11 mars 2005 relative à l'autorisation de méthodes de classement des carcasses de porcs en Pologne [notifiée sous le numéro C(2005) 552] (JO L 74 du 19.3.2005, p. 62, ELI: http://data.europa.eu/eli/dec/2005/240/oj).

(6) L'examen de ces demandes a révélé que les conditions et les exigences minimales applicables pour l'autorisation des nouvelles méthodes de classement et la mise à jour des équations pour les méthodes autorisées, qui figurent à l'annexe V, partie A, du règlement délégué (UE) 2017/1182, sont remplies. Il convient dès lors d'autoriser ces nouvelles méthodes de classement et ces nouvelles formules en Pologne.

(7) 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.

(8) Pour des raisons de sécurité juridique et de clarté, il convient d'abroger la décision 2005/240/CE.

(9) Afin de laisser aux opérateurs suffisamment de temps pour s'adapter aux exigences techniques liées à l'introduction de nouveaux dispositifs et de nouvelles équations, il convient que la présente décision s'applique à partir du 29 juillet 2024.

(10) 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 en Pologne pour l'estimation de la teneur en viande maigre des carcasses de porcs conformément à l'annexe IV, section B.IV, point 1, du règlement (UE) nº 1308/2013:

a) l'appareil «Capteur gras/maigre — Sydel (CGM)» et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie I de l'annexe;

b) l'appareil «Ultra FOM 300» et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie II de l'annexe;

c) l'appareil «IM-03» et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie III de l'annexe;

d) l'appareil «Autofom III» et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie IV de l'annexe;

e) l'appareil «Autofom IV» et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie V de l'annexe;

f) l'appareil «Fat-O-Meater II (FOM II)» et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie VI de l'annexe;

g) la «méthode manuelle (ZP)» et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie VII de l'annexe;

h) l'appareil «CSB Image-Meater 2.0» et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie VIII de l'annexe;

i) l'appareil «EstiMeat Expert» et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie IX de l'annexe;

j) l'appareil «EstiMeat Pro» et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie X de l'annexe.

En ce qui concerne l'appareil «Ultra FOM 300» visé au premier alinéa, point b), il doit être possible, à l'issue de la procédure de mesure, de vérifier sur la carcasse que l'appareil a mesuré les valeurs X1 et X3 à l'endroit prévu à l'annexe, partie II, point 3. À cet effet, le marquage de l'emplacement de mesure doit être réalisé obligatoirement en même temps que la procédure de mesure.

La méthode manuelle (ZP), visée au premier alinéa, point g), est autorisée uniquement pour les abattoirs équipés d'une chaîne d'abattage d'une capacité maximale de 40 porcs par heure.

*Article 2*

Sans préjudice des dispositions relatives à la présentation type visée à l'annexe IV, section B.III, du règlement (UE) nº 1308/2013, il n'est pas nécessaire de retirer la panne, les rognons et le diaphragme des carcasses de porcs avant la pesée et le classement, tandis que le conduit auditif externe peut être retiré. Afin d'établir les cotations du porc abattu sur une base comparable, le poids à chaud constaté est:

a) réduit:

i) pour le diaphragme: de 0,23 %;

ii) pour la panne et les rognons, de:

— 1,90 % dans le cas des carcasses des classes S et E,

— 2,11 % dans le cas des carcasses de classe U,

— 2,54 % dans le cas des carcasses de classe R,

— 3,12 % dans le cas des carcasses de classe O,

— 3,35 % dans le cas des carcasses de classe P.

b) augmenté de 260 grammes par carcasse pour les deux conduits auditifs externes.

*Article 3*

Les modifications des méthodes ou appareils de classement visés à l'article 1er sont autorisées par une décision d'exécution de la Commission.

*Article 4*

La décision 2005/240/CE est abrogée.

*Article 5*

La République de Pologne est destinataire de la présente décision.

Elle est applicable à partir du 29 juillet 2024.

Fait à Bruxelles, le 24 mai 2024.

*Par la Commission*
Janusz WOJCIECHOWSKI
*Membre de la Commission*

*ANNEXE*

**MÉTHODES DE CLASSEMENT DES CARCASSES DE PORCS EN POLOGNE**

PARTIE I

**Capteur Gras/Maigre — Sydel (CGM)**

1. Les règles prévues dans cette partie s'appliquent lorsque le classement des carcasses de porcs est effectué au moyen de l'appareil dénommé «Capteur Gras/Maigre – Sydel (CGM)».

2. L'appareil est équipé d'une sonde Sydel haute définition d'un diamètre de 8 mm, d'une diode photo-émettrice infrarouge (Honeywell) et de deux photorécepteurs (Honeywell). La distance de fonctionnement est comprise entre 0 et 105 millimètres. Le CGM convertit lui-même les résultats des mesures en teneur estimée en viande maigre.

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

   $Y = 60{,}7538 - 0{,}6465 \times X1 + 0{,}1243 \times X2$

   dans laquelle:

   Y = le pourcentage estimé de viande maigre,

   X1 = l'épaisseur du lard dorsal mesurée entre la troisième et la quatrième côte à partir de la dernière côte, à 60 mm de la ligne médiane dorsale, parallèlement à la ligne médiane de la carcasse,

   X2 = l'épaisseur du muscle lombaire mesurée entre la troisième et la quatrième côte à partir de la dernière côte, à 60 mm de la ligne médiane dorsale, parallèlement à la ligne médiane de la carcasse.

   Cette formule est valable pour les carcasses d'un poids compris entre 60 et 120 kg.

PARTIE II

**Ultra FOM 300**

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 «Ultra FOM 300».

2. L'appareil est équipé d'une sonde à ultrasons comportant une série de transducteurs, qui émettent des ultrasons à 3,5 MHz (U-Systems). Les résultats des mesures sont convertis en teneur estimée en viande maigre à l'aide de l'appareil Ultra Fom 300 lui-même.

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

   $Y = 64{,}0655 - 0{,}5986 \times X1 + 0{,}0584 \times X2 - 0{,}1600 \times X3 + 0{,}0275 \times X4$

   dans laquelle:

   Y = le pourcentage estimé de viande maigre,

   X1 = l'épaisseur du lard dorsal au niveau de la dernière côte, mesurée en même temps, au même endroit et de la même manière que X2,

   X2 = l'épaisseur du muscle lombaire mesurée au niveau de la dernière côte, à 70 mm de la ligne médiane dorsale, perpendiculairement au muscle,

   X3 = l'épaisseur du lard dorsal entre la troisième et la quatrième côte à partir de la dernière côte, mesurée en même temps, au même endroit et de la même manière que X4,

   X4 = l'épaisseur du muscle lombaire mesurée entre la troisième et la quatrième côte à partir de la dernière côte, à 70 mm de la ligne médiane dorsale, perpendiculairement au muscle.

   Cette formule est valable pour les carcasses d'un poids compris entre 60 et 120 kg.

PARTIE III

**IM-03**

1. Les règles prévues dans cette partie s'appliquent lorsque le classement des carcasses de porcs est effectué au moyen de l'appareil dénommé «IM-03».

2. L'appareil est équipé d'une sonde optique de type «aiguille» (single line scanner SLS01) de 7 millimètres de diamètre. La sonde renferme la rangée de capteurs CIS (contact image sensors) et de photodiodes vertes. La distance de fonctionnement est comprise entre 0 et 132 mm.

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

   $Y = 57{,}3864 - 0{,}5657 \times X1 + 0{,}1476 \times X2$

   dans laquelle:

   Y = le pourcentage estimé de viande maigre,

   X1 = l'épaisseur du lard dorsal mesurée entre la troisième et la quatrième côte à partir de la dernière côte, à 60 mm de la ligne médiane dorsale, parallèlement à la ligne médiane de la carcasse,

   X2 = l'épaisseur du muscle lombaire mesurée entre la troisième et la quatrième côte à partir de la dernière côte, à 60 mm de la ligne médiane dorsale, parallèlement à la ligne médiane de la carcasse.

   Cette formule est valable pour les carcasses d'un poids compris entre 60 et 120 kg.

PARTIE IV

**Autofom III**

1. Les règles prévues dans cette partie s'appliquent lors du classement des carcasses de porcs à l'aide de l'appareil dénommé «Autofom III».

2. L'appareil est équipé de 16 transducteurs à ultrasons, à 2 MHz (Carometec A/S), la distance de fonctionnement entre les transducteurs étant de 25 mm. Les données ultrasonores comprennent les mesures de l'épaisseur du lard dorsal et de l'épaisseur du muscle, ainsi que des paramètres y afférents. Un ordinateur convertit les valeurs mesurées en estimation du pourcentage de viande maigre.

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

   $Y = 59{,}9912 - 0{,}3658 \times X1 - 0{,}3841 \times X2 + 0{,}0605 \times X3 + 0{,}0602 \times X4$

   dans laquelle:

   Y = le pourcentage estimé de viande maigre,

   X1 = l'épaisseur du lard dorsal (sans la couenne) au point MFT2,

   X2 = l'épaisseur du lard dorsal (sans la couenne) au point MFT1,

   X3 = l'épaisseur du muscle lombaire au point MFT2,

   X4 = l'épaisseur du muscle lombaire au point MFT1.

   Le MFT correspond au point d'épaisseur de gras minimale (sans la couenne). MFT1 désigne l'épaisseur de gras minimale de la carcasse entière et MFT2 l'épaisseur de gras minimale dans la région lombaire la plus proche de la partie inférieure de l'appareil.

   Cette formule est valable pour les carcasses d'un poids compris entre 60 et 120 kg.

PARTIE V

**Autofom IV**

1. Les règles prévues dans cette partie s'appliquent lors du classement des carcasses de porcs à l'aide de l'appareil dénommé «Autofom IV».

2. L'appareil est équipé de 16 transducteurs à ultrasons, à 2 MHz (Carometec A/S), la distance de fonctionnement entre les transducteurs étant de 25 mm. Les données ultrasonores comprennent les mesures de l'épaisseur du lard dorsal et de l'épaisseur du muscle, ainsi que des paramètres y afférents. Un ordinateur convertit les valeurs mesurées en estimation du pourcentage de viande maigre.

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

$$Y = 56{,}3590 - 0{,}7618 \times X1 + 0{,}0326 \times X2 + 0{,}0685 \times X3 + 0{,}0551 \times X4 + 0{,}3868 \times X5$$

dans laquelle:

Y = le pourcentage estimé de viande maigre,

X1 = l'épaisseur du lard dorsal (sans la couenne) mesurée à 70 mm de la colonne vertébrale au point MFT2,

X2 = l'épaisseur du muscle lombaire au point MFT2,

X3 = l'épaisseur maximale du muscle lombaire de la carcasse entière,

X4 = l'épaisseur du muscle lombaire au point MFT1,

X5 = l'épaisseur du lard dorsal (sans la couenne) au point MFT2.

Le MFT correspond au point d'épaisseur de gras minimale (sans la couenne). MFT1 désigne l'épaisseur de gras minimale de la carcasse entière et MFT2 l'épaisseur de gras minimale dans la région lombaire la plus proche de la partie inférieure de l'appareil.

Cette formule est valable pour les carcasses d'un poids compris entre 60 et 120 kg.

PARTIE VI

**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 une nouvelle version du système de mesure Fat-O-Meater. Le FOM II consiste en une sonde optique comportant un couteau, un dispositif de mesure de l'épaisseur de 125 mm et un écran de saisie et d'analyse de données – CarometecTouch Panel i15 computer (Ingress Protection IP69K). Un ordinateur convertit les résultats des mesures en teneur estimée en viande maigre.

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

$$Y = 60{,}3281 - 0{,}6493 \times X1 + 0{,}1529 \times X2$$

dans laquelle:

Y = le pourcentage estimé de viande maigre,

X1 = l'épaisseur du lard dorsal mesurée entre la troisième et la quatrième côte à partir de la dernière côte, à 70 mm de la ligne médiane dorsale, perpendiculairement au muscle lombaire,

X2 = l'épaisseur du muscle lombaire mesurée entre la troisième et la quatrième côte à partir de la dernière côte, à 70 mm de la ligne médiane dorsale, perpendiculairement au muscle.

Cette formule est valable pour les carcasses d'un poids compris entre 60 et 120 kg.

PARTIE VII

**Méthode manuelle (ZP)**

1. Les règles prévues dans cette partie s'appliquent lorsque le classement des carcasses de porcs est effectué par la «méthode manuelle (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 du lard dorsal et de l'épaisseur du muscle lombaire.

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

$$Y = 62{,}4306 - 0{,}6264 \times X1 + 0{,}0911 \times X2$$

dans laquelle:

Y = le pourcentage estimé de viande maigre,

X1 = l'épaisseur de gras minimale visible sur la ligne médiane de la carcasse, recouvrant le *M. gluteus medius* (en millimètres),

X2 = l'épaisseur du muscle lombaire sur la ligne médiane de la carcasse, comme distance la plus courte entre l'extrémité antérieure (crâniale) du *M. gluteus medius* et le bord supérieur (dorsal) du canal rachidien (en millimètres).

Cette formule est valable pour les carcasses d'un poids compris entre 60 et 120 kg.

PARTIE VIII

**CSB Image-Meater 2.0**

1. Les règles prévues dans cette partie s'appliquent lors du classement des carcasses de porcs au moyen de l'appareil dénommé «CSB Image-Meater 2.0».

2. L'appareil CSB Image-Meater 2.0 est constitué d'une caméra vidéo, d'un PC équipé d'une carte d'analyse d'image, d'un écran, d'une imprimante, d'un mécanisme de commande, d'un mécanisme de déclenchement et d'interfaces. Les cinq variables de l'Image-Meater sont toutes mesurées à la ligne médiane dans la zone du jambon (autour du *M. gluteus medius*). Un ordinateur convertit les valeurs mesurées en estimation du pourcentage de viande maigre.

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

$$Y = 56{,}4264 + 0{,}1417 \times X1 - 0{,}4331 \times X2 + 0{,}3504 \times X3 + 0{,}9952 \times X4$$

dans laquelle:

X1 = l'épaisseur en mm du M. *gluteus medius* à l'extrémité antérieure (crâniale),

X2 = l'épaisseur moyenne, exprimée en mm, du lard dorsal couvrant le M. *gluteus medius*,

X3 = l'épaisseur moyenne, exprimée en mm, du lard dorsal sur les corps vertébraux a, b, c et d,

X4 = l'épaisseur moyenne, exprimée en mm, de la couche externe du lard dorsal sur les corps vertébraux a, b, c et d.

Cette formule est valable pour les carcasses d'un poids compris entre 60 et 120 kg.

PARTIE IX

**EstiMeat Expert**

1. Les règles prévues dans cette partie s'appliquent lors du classement des carcasses de porcs à l'aide de l'appareil dénommé «EstiMeat Expert».

2. L'appareil EstiMeat Expert se compose d'une caméra de profondeur qui capture des images 3D des carcasses pour obtenir un nuage de points, et d'un ordinateur équipé d'un logiciel, basé sur un modèle neuronal, pour traiter les données du nuage de points. Les images obtenues sont traitées par le logiciel et le résultat est un vecteur contenant plusieurs milliers de caractéristiques.

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

$$Y = 58{,}8209 + X1619 \times 0{,}1035 + X2201 \times 0{,}0311 + X2234 \times 0{,}3665 + X2293 \times 0{,}1774 + X2313 \times -0{,}3141 + X2363 \times -0{,}0715 + X2377 \times -0{,}5151 + X2425 \times 0{,}0360 + X2457 \times 0{,}0245 + X2499 \times 0{,}1272 + X2517 \times -0{,}3138 + X2592 \times -0{,}0177 + X2641 \times 0{,}0853 + X2643 \times 0{,}0915 + X2711 \times 0{,}2308 + X2805 \times 0{,}0598 + X2897 \times 0{,}0727 + X3088 \times 0{,}1598 + X3225 \times 0{,}0305 + X3317 \times 0{,}1003 + X3449 \times 0{,}0572 + X3481 \times -0{,}0646 + X3486 \times 0{,}0147 + X3497 \times -0{,}3797 + X3573 \times 0{,}0357 + X3643 \times 0{,}1213 + X3779 \times 0{,}1753 + X3788 \times -0{,}0265 + X3829 \times 0{,}0559 + X3878 \times -0{,}1215 + X4377 \times 0{,}0896 + X4411 \times -0{,}0141 + X4473 \times 0{,}0210 + X4597 \times 0{,}0413 + X4612 \times -0{,}1083 + X4633 \times 0{,}1482$$

dans laquelle la séquence X1619 à X4633 correspond aux caractéristiques obtenues conformément au point 2 et sélectionnées sur la base d'une analyse statistique effectuée au cours de l'essai d'autorisation.

Cette formule est valable pour les carcasses d'un poids compris entre 60 et 120 kg.

PARTIE X

**EstiMeat Pro**

1. Les règles prévues dans cette partie s'appliquent lors du classement des carcasses de porcs à l'aide de l'appareil dénommé «EstiMeat Pro».

2. L'appareil EstiMeat Pro se compose d'une caméra de profondeur qui capture des images 3D des carcasses pour obtenir un nuage de points, et d'un ordinateur équipé d'un logiciel, basé sur un modèle neuronal, pour traiter les données du nuage de points. Les images obtenues sont traitées par le logiciel et le résultat est un vecteur contenant plusieurs milliers de caractéristiques.

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

$$Y = 58{,}7239 + X1035 \times 0{,}4758 + X1083 \times -0{,}3372 + X1228 \times 0{,}2446 + X1312 \times 0{,}8333 + X1358 \times -0{,}0403 + X1484 \times 0{,}0297 + X2059 \times -0{,}1927 + X2131 \times 0{,}9101 + X2169 \times -0{,}2740 + X2201 \times -0{,}6023 + X2293 \times 0{,}7966 + X2315 \times -0{,}3573 + X2336 \times 0{,}7383 + X2425 \times -0{,}0186 + X2549 \times -0{,}4582 + X2974 \times 1{,}4175 + X3083 \times -0{,}5134 + X3131 \times -0{,}3641 + X3193 \times -0{,}3497 + X3201 \times 0{,}3780 + X3225 \times -0{,}0341 + X3317 \times 0{,}3329 + X3339 \times -0{,}4669 + X3360 \times 0{,}6139 + X3387 \times -0{,}3666 + X3409 \times -0{,}1408 + X3481 \times -0{,}0379 + X3486 \times 0{,}2139 + X3497 \times -0{,}4410 + X3532 \times -0{,}6743 + X3573 \times 0{,}2748 + X4291 \times 0{,}4108 + X4341 \times -0{,}4624 + X4363 \times 0{,}7046 + X4433 \times 0{,}4170 + X4473 \times 0{,}2388 + X4532 \times -0{,}0327 + X4597 \times 0{,}2930$$

dans laquelle la séquence X1035 à X4597 correspond aux caractéristiques obtenues conformément au point 2 et sélectionnées sur la base d'une analyse statistique effectuée au cours de l'essai d'autorisation.

Cette formule est valable pour les carcasses d'un poids compris entre 60 et 120 kg.