DÉCISIONS

DÉCISION D'EXÉCUTION (UE) 2020/113 DE LA COMMISSION

du 23 janvier 2020

modifiant la décision 2009/11/CE relative à l'autorisation de méthodes de classement des carcasses de porcs en Espagne

[notifiée sous le numéro C(2020) 232]

(Le texte en langue espagnole 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, points p) et t),

considérant ce qui suit:

(1) À l'annexe IV du règlement (UE) nº 1308/2013, le point 1 de la section B.IV dispose que, aux fins du classement des carcasses de porcs, la teneur en viande maigre est estimée au moyen de méthodes de classement autorisées par la Commission, qui peuvent uniquement être des méthodes d'estimation statistiquement éprouvées, fondées sur la mesure physique d'une ou de plusieurs parties anatomiques de la carcasse de porc. L'autorisation des méthodes de classement doit être subordonnée au respect d'une tolérance maximale d'erreur statistique d'estimation. Cette tolérance est définie à l'annexe V, partie A, du règlement délégué de la Commission (UE) 2017/1182 ([2]).

(2) Par la décision 2009/11/CE de la Commission ([3]), l'utilisation de neuf méthodes de classement des carcasses de porcs a été autorisée en Espagne.

(3) Aucune modification de l'appareil ou des méthodes de classement ne devrait être permise, à moins d'être explicitement autorisée par une décision d'exécution de la Commission.

(4) L'Espagne a demandé à la Commission de retirer l'autorisation de la méthode «Ultrafom 300» de la liste des méthodes autorisées pour le classement des carcasses de porcs sur son territoire, étant donné que la méthode n'est plus utilisée sur son territoire.

(5) L'Espagne a demandé à la Commission d'autoriser une nouvelle méthode et l'actualisation des formules pour trois méthodes de classement des carcasses de porcs sur son territoire, et a présenté une description détaillée de l'essai de dissection, en indiquant les principes sur lesquels se fondent lesdites méthodes, les résultats de l'essai de dissection et les équations utilisées pour l'estimation de la teneur en viande maigre dans le protocole visé à l'article 11, paragraphe 3, du règlement délégué (UE) 2017/1182.

(6) Il est ressorti de l'examen de cette demande que les conditions requises pour autoriser ces méthodes de classement sont remplies. Il y a donc lieu d'autoriser ces méthodes de classement en Espagne.

(7) Il convient dès lors de modifier la décision 2009/11/CE en conséquence.

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

([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 2009/11/CE de la Commission du 19 décembre 2008 relative à l'autorisation de méthodes de classement des carcasses de porcs en Espagne (JO L 6 du 10.1.2009, p. 79).

A ADOPTÉ LA PRÉSENTE DÉCISION:

Article premier

La décision 2009/11/CE est modifiée comme suit:

1) l'article 1er est modifié comme suit:

a) le premier alinéa est modifié comme suit:

i) le point c) est supprimé;

ii) le point i) est remplacé par le texte suivant:

«i) l'appareil gmSCAN et les méthodes d'évaluation qui s'y rapportent, dont le détail est indiqué à la partie 9 de l'annexe;»

iii) le point j) suivant est ajouté:

«j) l'appareil OptiScan TP et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie 10 de l'annexe.»

b) le deuxième alinéa est remplacé par le texte suivant:

«La méthode manuelle ZP à l'aide d'une réglette, visée au point g) du premier paragraphe, n'est autorisée que pour les abattoirs:

a) où le nombre d'abattages ne dépasse pas 700 porcs par semaine sur la base d'une moyenne annuelle, et

b) qui disposent d'une ligne d'abattage d'une capacité maximale de 50 porcs par heure.»

2) l'annexe est modifiée conformément à l'annexe de la présente décision.

Article 2

Le Royaume d'Espagne est destinataire de la présente décision.

Fait à Bruxelles, le 23 janvier 2020.

Par la Commission
Janusz WOJCIECHOWSKI
Membre de la Commission

ANNEXE

L'annexe est modifiée comme suit:

1) la partie 3 est supprimée;

2) les parties 5, 6 et 7 sont remplacées par le texte suivant:

«**Partie 5**

FAT-O-MEAT'ER (FOM II)

1. Les règles prévues dans cette partie s'appliquent lorsque le classement des carcasses de porcs est effectué au moyen de l'appareil dénommé "Fat-O-Meat'er (FOM II)".

2. L'appareil est une nouvelle version du système de mesure Fat-O-Meat'er. Le FOM II consiste en une sonde optique comportant un couteau, un dispositif de mesure avec une distance de fonctionnement comprise entre 0 et 125 millimètres et un écran de saisie et d'analyse de données — Carometec Touch Panel i15 computer (Ingress Protection IP69K). L'appareil FOM II 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:

$\hat{Y} = 69{,}592 - (0{,}741 \times X_1) + (0{,}066 \times X_2)$

dans laquelle:

$\hat{Y}$ = le pourcentage estimé de viande maigre dans une carcasse,

X1 = l'épaisseur du lard dorsal (y compris la couenne), en millimètres, mesurée perpendiculairement à la partie dorsale de la carcasse, à 6 centimètres de la ligne médiane, entre les troisième et quatrième dernières côtes,

X2 = l'épaisseur du muscle dorsal en millimètres, mesurée en même temps, au même endroit et de la même manière que X_1.

Cette formule est valable pour les carcasses pesant entre 60 et 120 kilogrammes (poids à chaud).

Partie 6

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 "AutoFOM III".

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

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

$\hat{Y} = 75{,}39088 - (1{,}39968 \times R2P1) - (0{,}45787 \times R2P4) - (0{,}47094 \times R2P10) + (0{,}20349 \times R4P6)$

dans laquelle:

$\hat{Y}$ = le pourcentage estimé de viande maigre dans une carcasse,

R2P1 = l'épaisseur moyenne de la couenne,

R2P4 = la mesure de la graisse P2 à la position sélectionnée en mm,

R2P10 = l'épaisseur de gras minimale de la coupe transversale en mm,

R4P6 = les mesures de la graisse 1 au point MFT sélectionné.

Cette formule est valable pour les carcasses pesant entre 60 et 120 kilogrammes (poids à chaud).

Partie 7

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 repose sur la mesure manuelle, sur la fente, de l'épaisseur de gras et de l'épaisseur de muscle.

3. La teneur en viande maigre dans la carcasse est calculée selon la formule ci-dessous:

   $\hat{Y} = 66{,}324 - (0{,}526 \times F) + (0{,}034 \times M)$

   dans laquelle:

   $\hat{Y}$ = le pourcentage estimé de viande maigre dans la carcasse,

   F = l'épaisseur minimale du lard (y compris la couenne), en millimètres, visible sur la fente et recouvrant le muscle *gluteus medius*,

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

   Cette formule est valable pour les carcasses pesant entre 60 et 120 kilogrammes (poids à chaud).»

3) la partie 10 suivante est ajoutée:

«**Partie 10**

OPTISCAN TP

1. Les règles prévues dans cette partie s'appliquent lorsque le classement des carcasses de porcs est effectué au moyen de l'appareil dénommé "OptiScan TP".

2. L'appareil «Optiscan-TP» est équipé d'un imageur numérique qui prend une photographie illuminée des deux points de mesure sur la carcasse. Les images servent de base au calcul de l'épaisseur du lard et du muscle. L'appareil Optiscan-TP convertit lui-même les résultats des mesures en teneur estimée en viande maigre. Les photographies sont conservées et peuvent faire l'objet d'un contrôle ultérieur. L'interface Bluetooth® intégrée permet de transmettre aisément les données.

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

   $\hat{Y} = 67{,}496 - (0{,}522 \times F) + (0{,}032 \times M)$

   dans laquelle:

   $\hat{Y}$ = le pourcentage estimé de viande maigre dans une carcasse,

   F = l'épaisseur minimale du lard (y compris la couenne), en millimètres, visible sur la fente et recouvrant le muscle *gluteus medius*,

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

   Cette formule est valable pour les carcasses pesant entre 60 et 120 kilogrammes (poids à chaud).»