DÉCISIONS

DÉCISION D'EXÉCUTION DE LA COMMISSION

du 24 janvier 2014

relative à l'autorisation de méthodes de classement des carcasses de porcs en Italie

[notifiée sous le numéro C(2014) 279]

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

(2014/38/UE)

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

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

vu le règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil du 22 octobre 2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur (règlement «OCM unique») [1], et notamment son article 43, point m), en liaison avec son article 4,

considérant ce qui suit:

(1) L'annexe V, point B.IV, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 1234/2007 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 être uniquement 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 est subordonnée au respect d'une tolérance maximale d'erreur statistique d'estimation. Cette tolérance est définie à l'article 23, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 1249/2008 de la Commission [2].

(2) Par la décision 2001/468/CE de la Commission [3], l'utilisation de deux méthodes de classement des carcasses de porcs a été autorisée en Italie.

(3) Les méthodes de classement autorisées nécessitant une adaptation technique, l'Italie a demandé à la Commission d'autoriser le remplacement de la formule utilisée dans les méthodes «Fat-O-Meater» et «Hennessy Grading Probe 7» ainsi que d'autoriser les quatre nouvelles méthodes de classement des carcasses de porcs sur son territoire, «Autofom III», «Fat-O-Meater II», «CSB-Image-Meater» et la «méthode manuelle ZP». L'Italie a présenté une description détaillée de l'essai de dissection en indiquant les principes sur lesquels se fondent les nouvelles formules, le résultat de l'essai de dissection et les équations d'estimation de la teneur en viande maigre dans le protocole visé à l'article 23, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 1249/2008.

(4) L'examen de cette demande indique que les conditions requises pour autoriser les nouvelles formules susmentionnées sont remplies. Il y a donc lieu d'autoriser ces formules en Italie.

(5) L'Italie a demandé à la Commission l'autorisation de prévoir une présentation des carcasses de porcs différente de la présentation type prévue à l'annexe V, point B.III, premier alinéa, du règlement (CE) n° 1234/2007.

(6) Conformément à l'annexe V, point B.III, deuxième alinéa, du règlement (CE) n° 1234/2007, les États membres peuvent être autorisés à prévoir une présentation des carcasses de porcs différente de la présentation type définie à l'annexe V, point B.III, premier alinéa, du règlement (CE) n° 1234/2007 lorsque la pratique commerciale normalement suivie sur leur territoire s'écarte de cette présentation type. Dans sa demande, l'Italie précise que, sur son territoire, la pratique commerciale permet de présenter les carcasses avec la panne et le diaphragme avant de les peser et de les classer. Dès lors, il y a lieu d'autoriser en Italie cette présentation qui diffère de la présentation type.

(7) Afin d'établir les cotations des carcasses de porcs sur une base comparable, il y a lieu de tenir compte de cette présentation différente en adaptant le poids enregistré dans ces cas par rapport au poids pour la présentation type.

(8) Pour des raisons de sécurité juridique et de clarté, il convient d'adopter une nouvelle décision. Il y a donc lieu d'abroger la décision 2001/468/CE.

[1] JO L 299 du 16.11.2007, p. 1.

[2] Règlement (CE) n° 1249/2008 de la Commission du 10 décembre 2008 portant modalités d'application des grilles communautaires de classement des carcasses de bovins, de porcins et d'ovins et de la communication des prix y afférents (JO L 337 du 16.12.2008, p. 3).

[3] Décision 2001/468/CE de la Commission du 8 juin 2001 relative à l'autorisation de méthodes de classement des carcasses de porcs en Italie (JO L 163 du 20.6.2001, p. 31).

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

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

A ADOPTÉ LA PRÉSENTE DÉCISION:

Article premier

L'utilisation des méthodes suivantes est autorisée en Italie pour le classement des carcasses de porcs conformément à l'annexe V, point B. IV, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 1234/2007:

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

b) l'appareil «Hennessy Grading Probe (HGP 7)» et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie II de l'annexe;

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

f) la «méthode manuelle (ZP)» et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie VI de.

Article 2

En Italie, nonobstant la présentation type prévue à l'annexe V, point B.III, premier alinéa, du règlement (CE) n° 1234/2007, il est permis de présenter les carcasses de porcs avec la panne et le diaphragme avant de les peser et de les classer. Dans le cas d'une présentation de ce type, le poids de la carcasse constaté à chaud est adapté selon la formule suivante:

$$Y = X - X \times a\ \%$$

dans laquelle:

Y = le poids carcasse défini conformément au règlement (CE) n° 1249/2008

X = le poids à chaud de la carcasse avec la panne et le diaphragme

a = somme de la panne et du diaphragme (%)

— pour le diaphragme: 0,29 % (carcasse d'un poids compris entre 110,1 et 180 kg) et 0,26 % (carcasse d'un poids compris entre 70 et 110 kg);

— pour la panne:

0,99 % (carcasse d'un poids compris entre 70 et 80 kg),

1,29 % (carcasse d'un poids compris entre 80,1 et 90 kg),

1,52 % (carcasse d'un poids compris entre 90,1 et 100 kg),

2,05 % (carcasse d'un poids compris entre 100,1 et 110 kg)

2,52 % (carcasse d'un poids compris entre 110,1 et 130 kg),

2,62 % (carcasse d'un poids compris entre 130,1 et 140 kg),

2,83 % (carcasse d'un poids compris entre 140,1 et 150 kg),

2,96 % (carcasse d'un poids compris entre 150,1 et 180 kg).

Article 3

Aucune modification des appareils ou des méthodes de classement agréés n'est permise, à moins d'être explicitement autorisée par une décision d'exécution de la Commission.

Article 4

La décision 2001/468/CE est abrogée.

Article 5

La présente décision s'applique à compter du 1er janvier 2014.

Article 6

La République italienne est destinataire de la présente décision.

Fait à Bruxelles, le 24 janvier 2014.

Par la Commission

Dacian CIOLOŞ

Membre de la Commission

ANNEXE

MÉTHODES DE CLASSEMENT DES CARCASSES DE PORCS EN ITALIE

PARTIE I

Fat-O-Meater I (FOM I)

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 I (FOM I)».

2. L'appareil est équipé d'une sonde d'un diamètre de 6 millimètres, contenant une photodiode de type Siemens SFH 950 et un photodétecteur (type SFH 960) d'une distance de fonctionnement comprise entre 5 et 115 millimètres. Un ordinateur convertit les valeurs de mesure en résultats d'estimation de teneur en viande maigre.

3. La teneur en viande maigre de la carcasse est calculée selon une des deux formules suivantes:

   a) carcasses d'un poids compris entre 70 et 110 kg

   $$\hat{y} = 69{,}4903 - 0{,}6596\ x_1 + 0{,}0112\ x_2$$

   b) carcasses d'un poids compris entre 110,1 et 180 kg

   $$\hat{y} = 65{,}9993 - 0{,}4619\ x_1 + 0{,}0048\ x_2$$

   Formule dans laquelle:

   $\hat{y}$ = le pourcentage estimé de viande maigre dans la carcasse;

   x_1 = l'épaisseur du lard dorsal (y compris la couenne) en millimètres, mesurée à 8 centimètres de la ligne médiane de la carcasse, au niveau situé entre les troisième et quatrième dernières côtes;

   x_2 = l'épaisseur du muscle long dorsal, mesurée au même moment et au même endroit que x_1.

PARTIE II

Hennessy Grading Probe (HPG 7)

1. Les règles prévues dans cette partie s'appliquent lorsque le classement des carcasses de porcs est effectué au moyen de l'appareil dénommé «Hennessy Grading Probe (HGP 7)».

2. L'appareil est équipé d'une sonde de 5,95 millimètres de diamètre (et de 6,3 millimètres de lame de chaque côté de la pointe de la sonde) contenant une photodiode (Siemens LED de type LYU 260-EO) et un photodétecteur (de type 58 MR) d'une distance de fonctionnement comprise entre 0 et 120 millimètres. Les valeurs de mesure sont converties en résultats d'estimation de teneur en viande maigre par le HGP 7 lui-même ou par un ordinateur relié à celui-ci.

3. La teneur en viande maigre de la carcasse est calculée selon une des deux formules suivantes:

   a) carcasses d'un poids compris entre 70 et 110 kg

   $$\hat{y} = 69{,}8930 - 0{,}7338\ x_1 + 0{,}0279\ x_2$$

   b) carcasses d'un poids compris entre 110,1 et 180 kg

   $$\hat{y} = 66{,}5261 - 0{,}4514\ x_1 + 0{,}0140\ x_2$$

   Formule dans laquelle:

   $\hat{y}$ = le pourcentage estimé de viande maigre dans la carcasse;

   x_1 = l'épaisseur du lard dorsal (y compris la couenne) en millimètres, mesurée à 8 centimètres de la ligne médiane de la carcasse, au niveau situé entre les troisième et quatrième dernières côtes;

   x_2 = l'épaisseur du muscle long dorsal, mesurée au même moment et au même endroit que x_1.

PARTIE III

Fat-O-Meater II (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-Meater (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 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 de la carcasse est calculée selon une des deux formules suivantes:

   a) carcasses d'un poids compris entre 70 et 110 kg

   $$\hat{y} = 70{,}2193 - 0{,}7140\ x_1 + 0{,}0174\ x_2$$

   b) carcasses d'un poids compris entre 110,1 et 180 kg

   $$\hat{y} = 64{,}2444 - 0{,}4565\ x_1 + 0{,}0234\ x_2$$

   Formule dans laquelle:

   $\hat{y}$ = le pourcentage estimé de viande maigre dans la carcasse;

   x_1 = l'épaisseur du lard dorsal (y compris la couenne) en millimètres, mesurée à 8 centimètres de la ligne médiane de la carcasse, au niveau situé entre les troisième et quatrième dernières côtes;

   x_2 = l'épaisseur du muscle long dorsal, mesurée au même moment et au même endroit que x_1.

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 seize transducteurs à ultrasons de 2 MHz (Carometec A/S), la plage de fonctionnement entre transducteurs étant de 25 millimètres. 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 de la carcasse est calculée selon une des deux formules suivantes:

   a) carcasses d'un poids compris entre 70 et 110 kg

   $$Y = 72{,}9994 - 0{,}4653\ x_1 + 0{,}2494\ x_2 - 0{,}5291\ x_3 - 0{,}3981\ x_4 + 0{,}0326\ x_5 + 0{,}1028\ x_6$$

   Formule dans laquelle:

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

   x_1 = (R2P1) moyenne de l'épaisseur de la peau en millimètres;

   x_2 = (R2P4), mesure de l'épaisseur de gras P2 à la position choisie en millimètres où P2 est l'épaisseur minimale du gras mesurée à 7 centimètres de la ligne médiane, au niveau des deuxième et troisième côtes, sans peau;

   x_3 = (R2P11) résultat du filtre minpair. Vecteur de section transversale à l'emplacement de l'épaisseur minimale du gras de la longe;

   x_4 = (R2P16) évaluation grossière de l'épaisseur de la couche de gras;

   x_5 = (R3P1) mesure de la quantité de viande au point P2 en millimètres;

   x_6 = (R3P5) mesure de la quantité maximale de viande;

b) carcasses d'un poids compris entre 110,1 et 180 kg

$$Y = 79{,}0934 - 0{,}2959\ x_1 + 0{,}0929\ x_2 - 0{,}2336\ x_3 + 0{,}0212\ x_4$$

Formule dans laquelle:

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

x_1 = (R2P6) — moyenne pondérée des deux mesures de l'épaisseur minimale de gras en millimètres;

x_2 = (R2P11) résultat du filtre minpair. Vecteur de section transversale à l'emplacement de l'épaisseur minimale du gras de la longe;

x_3 = (R2P14) l'évaluation initiale de la taille de la carcasse, moins la peau P2, où P2 est l'épaisseur minimale du gras mesurée à 7 centimètres de la ligne médiane, au niveau des deuxième et troisième côtes;

x_4 = (R3P5) épaisseur maximale du muscle.

PARTIE V

CSB Image-Meater

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

2. L'appareil CSB Image-Meater est constitué notamment d'une caméra vidéo, d'un PC équipé d'une carte d'analyse d'images, d'un écran, d'une imprimante, d'un mécanisme de commande, d'un mécanisme de mesure des taux et d'interfaces. Les trois 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 de la carcasse est calculée selon une des deux formules suivantes:

   a) carcasses d'un poids compris entre 70 et 110 kg

$$Y = 67{,}4309 + 0{,}1182\ x_1 - 0{,}0450\ x_2 - 0{,}5762\ x_3 - 0{,}1861\ x_4$$

   Formule dans laquelle:

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

   x_1 = (MF): masse maigre moyenne, mesurée en correspondance du *M. gluteus medius* (en mm);

   x_2 = (ML) longueur du *M. gluteus medius*;

   x_3 = (MS) masse grasse moyenne, mesurée en correspondance du *M. gluteus medius* (en mm)

   x_4 = (WbS), masse grasse moyenne, mesurée en correspondance de la deuxième vertèbre, détectée à partir de l'extrémité antérieure (craniale) du *M. gluteus medius* (Vb);

   b) carcasses d'un poids compris entre 110,1 et 180 kg

$$Y = 56{,}2091 + 0{,}1303\ x_1 - 0{,}0227\ x_2 - 0{,}3506\ x_3 - 0{,}1643\ x_4$$

   Formule dans laquelle:

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

   x_1 = (MF) mesure moyenne de la quantité de viande — sur la longueur du *M. gluteus medius* (en mm);

   x_2 = (ML) longueur du *M. gluteus medius*;

   x_3 = (MS) mesure moyenne du gras situé au-dessus (de la partie dorsale) du *M. gluteus medius* (en mm);

   x_4 = S (en mm) épaisseur de la couche de gras, mesurée au point le plus fin du *M. gluteus medius*.

PARTIE VI

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 ligne médiane, de l'épaisseur de gras et de l'épaisseur de muscle.

3. La teneur en viande maigre de la carcasse est calculée selon une des deux formules suivantes:

   a) carcasses d'un poids compris entre 70 et 110 kg

   $$Y = 58{,}4789 - 0{,}5697\ x_1 + 0{,}1230\ x_2$$

   b) carcasses d'un poids compris entre 110,1 et 180 kg

   $$Y = 57{,}7975 - 0{,}5126\ x_1 + 0{,}0834\ x_2$$

   Formule dans laquelle:

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

   x_1 = l'épaisseur minimale du gras en millimètres (y compris la couenne) couvrant le *M. gluteus medius*;

   x_2 = l'épaisseur minimale de muscle en millimètres entre l'extrémité antérieure du *M. gluteus medius* et la partie dorsale du canal rachidien.