Journal officiel
de l'Union européenne

FR
Série L

2026/1799

28.7.2026

DÉCISION D'EXÉCUTION (UE) 2026/1799 DE LA COMMISSION

du 24 juillet 2026

relative à l'autorisation de méthodes de classement des carcasses de porcs aux Pays-Bas et abrogeant la décision d'exécution 2011/303/UE

[notifiée sous le numéro C(2026) 5120]

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

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 d'exécution 2011/303/UE de la Commission ([3]) autorisait l'utilisation de trois méthodes de classement des carcasses de porcs aux Pays-Bas.

(3) Les Pays-Bas ont demandé à la Commission de retirer l'autorisation des méthodes «Hennessy Grading Probe (HGP 7)» et «CSB Image-Meater (CSB)».

(4) Les Pays-Bas ont également demandé à la Commission d'autoriser les nouvelles méthodes suivantes: «AutoFom IV», «CSB Image-Meater 2.0» et «Fat-O-Meat'er II (FOM II)». À cette fin, les Pays-Bas ont présenté une description détaillée de l'essai de dissection en indiquant les principes sur lesquels se fonde cette nouvelle méthode, 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.

(5) Les Pays-Bas ont également demandé à la Commission d'autoriser une formule actualisée pour la méthode «Capteur Gras Maigre (CGM)» déjà autorisée par la décision d'exécution 2011/303/UE pour le classement des carcasses de porcs sur leur territoire.

(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 pour toutes ces demandes. Il convient dès lors d'autoriser ces nouvelles méthodes de classement et ces nouvelles formules aux Pays-Bas.

([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 d'exécution 2011/303/UE de la Commission du 20 mai 2011 relative à l'autorisation de méthodes de classement des carcasses de porcs aux Pays-Bas (JO L 136 du 24.5.2011, p. 95, ELI: http://data.europa.eu/eli/dec_impl/2011/303/oj).

(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 d'exécution 2011/303/UE.

(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 1er janvier 2027.

(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 aux Pays-Bas 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 «AutoFom IV» et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie I de l'annexe;

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

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

d) l'appareil «Capteur Gras Maigre (CGM)» et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie IV de l'annexe.

Article 2

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

Article 3

La décision d'exécution 2011/303/UE est abrogée.

Article 4

Le Royaume des Pays-Bas est destinataire de la présente décision.

Elle est applicable à partir du 1er janvier 2027.

Fait à Bruxelles, le 24 juillet 2026.

Par la Commission
Christophe HANSEN
Membre de la Commission

ANNEXE

MÉTHODES DE CLASSEMENT DES CARCASSES DE PORCS AUX PAYS-BAS

PARTIE I

AutoFOM V

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 composé de 25 transducteurs à ultrasons à large bande (Frontmatec A/S), la distance de fonctionnement entre les transducteurs étant de 16,5 mm. Les données ultrasonores comprennent des mesures de l'épaisseur du gras dorsal, de l'épaisseur du muscle et 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:

$$Y = 64{,}48671 - 0{,}37519 \times R2P4 - 0{,}34035 \times R2P10 + 0{,}03625 \times R3P9,$$

dans laquelle:

Y = le pourcentage estimé de viande maigre,

R2P4 = l'épaisseur du gras dorsal (sans la couenne) en millimètres, au point P2,

R2P10 = l'épaisseur minimale du gras dorsal (sans la couenne) en millimètres de la carcasse entière (ce point définit le point MFT1),

R3P9 = l'épaisseur de la longe en millimètres 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 longe la plus proche de la partie inférieure de l'appareil. Le point P2 est situé à 70 millimètres de la colonne vertébrale, mesuré au point MFT2.

Cette formule est valable pour les carcasses dont le poids à chaud est compris entre 60 et 140 kilogrammes.

PARTIE II

CSB Image-Meater 2.0

1. Les règles prévues dans cette partie s'appliquent lorsque le classement des carcasses de porcs est effectué au moyen de la méthode dénommée «CSB Image-Meater 2.0».

2. L'appareil CSB Image-Meater 2.0 (CSB-System SE) se compose d'une barre de guidage droite, d'une caméra noir et blanc à petit angle, de 4 barres lumineuses LED en forme de losange et d'un PC pour l'analyse des images. Les variables de l'Image-Meater sont toutes mesurées sur la ligne médiane dans la zone du jambon (autour du muscle *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:

$$Y = 66{,}56517 - 0{,}18436 \times ZPF + 0{,}04177 \times ZPM - 0{,}14654 \times MF - 0{,}17818 \times V4F,$$

dans laquelle:

Y = le pourcentage estimé de viande maigre,

ZPF = l'épaisseur minimale de gras (y compris la couenne) en millimètres couvrant le muscle *gluteus medius*,

ZPM = l'épaisseur du muscle lombaire en millimètres, exprimée par la distance la plus courte entre la partie antérieure (crâniale) du muscle *gluteus medius* et le bord supérieur (dorsal) du canal rachidien,

MF = l'épaisseur moyenne du gras en millimètres du muscle *gluteus medius*,

V4F = l'épaisseur moyenne du gras (mm) au-dessus des quatre vertèbres.

Cette formule est valable pour les carcasses dont le poids à chaud est compris entre 60 et 140 kilogrammes.

PARTIE III

Fat-O-Meat'er 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-Meat'er II (FOM II)».

2. L'appareil FOM II (Frontmatec A/S) se compose d'un capteur optique, d'un dispositif de mesure de profondeur et d'un système de saisie et d'analyse de données ainsi que d'un écran d'affichage.

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

$$Y = 68{,}94293 - 0{,}80855 \times X_1 + 0{,}02912 \times X_2,$$

dans laquelle:

Y = le pourcentage estimé de viande maigre,

X_1 = l'épaisseur du gras dorsal (y compris la couenne) en millimètres, mesurée perpendiculairement à 7 centimètres de la ligne médiane de la carcasse, sur la partie externe, et à 4 centimètres de la ligne médiane de la carcasse, sur la partie interne, entre les deuxième et troisième dernières côtes,

X_2 = l'épaisseur de muscle en millimètres, mesurée perpendiculairement à 7 centimètres de la ligne médiane de la carcasse, sur la partie externe, et à 4 centimètres de la ligne médiane de la carcasse, sur la partie interne, entre les deuxième et troisième dernières côtes.

Cette formule est valable pour les carcasses dont le poids à chaud est compris entre 60 et 140 kilogrammes.

PARTIE IV

«Capteur Gras Maigre (CGM)»

1. Les règles prévues dans cette partie s'appliquent lorsque le classement des carcasses de porcs est effectué au moyen de la méthode dénommée «Capteur Gras Maigre (CGM)».

2. L'appareil CGM (Fives Syleps) est équipé d'une sonde de 8 millimètres composée d'un capteur optique, d'un dispositif de mesure de profondeur et d'un système de saisie et d'analyse de données. 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:

$$Y = 69{,}14504 - 0{,}77025 \times X_1 + 0{,}00922 \times X_2,$$

dans laquelle:

Y = le pourcentage estimé de viande maigre,

X_1 = l'épaisseur du gras dorsal (y compris la couenne) en millimètres, mesurée perpendiculairement à 6 centimètres de la ligne médiane de la carcasse, sur la partie externe, et à 2,5 centimètres de la ligne médiane de la carcasse, sur la partie interne, entre les troisième et quatrième dernières côtes,

X_2 = l'épaisseur de muscle en millimètres, mesurée perpendiculairement à 6 centimètres de la ligne médiane de la carcasse, sur la partie externe, et à 2,5 centimètres de la ligne médiane de la carcasse, sur la partie interne, entre les troisième et quatrième dernières côtes.

Cette formule est valable pour les carcasses dont le poids à chaud est compris entre 60 et 140 kilogrammes.