DÉCISION DE LA COMMISSION

du 19 décembre 2008

relative à l'autorisation de méthodes de classement des carcasses de porcs au Danemark

[notifiée sous le numéro C(2008) 8498]

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

(2009/12/CE)

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CEE) nº 3220/84 du Conseil du 13 novembre 1984 déterminant la grille communautaire de classement des carcasses de porcs [1], et notamment son article 5, paragraphe 2,

considérant ce qui suit:

(1) Conformément à l'article 2, paragraphe 3, du règlement (CEE) nº 3220/84, le classement des carcasses de porcs doit être effectué par une évaluation de la teneur en viande maigre au moyen de 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 à une tolérance maximale d'erreur statistique d'estimation. Cette tolérance est définie à l'article 3, paragraphe 2, du règlement (CEE) nº 2967/85 de la Commission du 24 octobre 1985 établissant les modalités d'application de la grille communautaire de classement des carcasses de porcs [2].

(2) La décision 92/469/CEE de la Commission [3] autorise quatre méthodes de classement des carcasses de porcs au Danemark.

(3) En raison d'adaptations techniques, le Danemark a demandé à la Commission d'autoriser la mise à jour de quatre méthodes autorisées et l'utilisation de deux méthodes actualisées (Autofom DK et FOM II), et a présenté les résultats de ses essais de dissection dans la deuxième partie du protocole prévu à l'article 3, paragraphe 3, du règlement (CEE) nº 2967/85.

(4) L'examen de cette demande a montré que les conditions d'autorisation des méthodes de classement concernées sont remplies.

(5) Aucune modification des appareils ou des méthodes de classement ne peut être autorisée, si ce n'est par une nouvelle décision de la Commission adoptée à la lumière de l'expérience acquise. Pour cette raison, la présente autorisation peut être révoquée.

(6) Par souci de clarté, il convient d'abroger la décision 92/469/CEE et de la remplacer par une nouvelle décision.

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

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DÉCISION:

Article premier

L'utilisation des méthodes suivantes est autorisée au Danemark pour le classement des carcasses de porcs conformément au règlement (CEE) nº 3220/84:

a) l'appareil dénommé «Klassificeringscenter (KC)» et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie 1 de l'annexe;

b) l'appareil dénommé «Fat-O-Meater/Manuel Klassificering (FOM/MK)» et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie 2 de l'annexe;

c) l'appareil dénommé «Uni-Fat-O-Meater (Unifom)» et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie 3 de l'annexe;

d) l'appareil dénommé «Fully automatic ultrasonic equipment (AutoFOM 1)» et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie 4 de l'annexe;

e) l'appareil dénommé «Updated fully automatic ultrasonic equipment (AutoFOM DK)» et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie 5 de l'annexe;

f) l'appareil dénommé «Fat-O-Meater II (FOM II)» et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie 6 de l'annexe.

[1] JO L 301 du 20.11.1984, p. 1.
[2] JO L 285 du 25.10.1985, p. 39.
[3] JO L 265 du 11.9.1992, p. 39.

Article 2

Aucune modification des appareils ou des méthodes d'estimation n'est autorisée.

Article 3

La décision 92/469/CEE est abrogée.

Article 4

Le royaume de Danemark est destinataire de la présente décision.

Fait à Bruxelles, le 19 décembre 2008.

Par la Commission
Mariann FISCHER BOEL
Membre de la Commission

ANNEXE

MÉTHODES DE CLASSEMENT DES CARCASSES DE PORCS AU DANEMARK

Partie 1

KLASSIFICERINGSCENTER (KC)

1. Le classement des carcasses de porcs est effectué au moyen de l'appareil dénommé «Klassificeringscenter (KC)».

2. L'appareil est équipé de 9 sondes d'un diamètre de 6 millimètres contenant chacune une photodiode (Siemens du type SFH 950-LD 242 II ou similaire) et un photodétecteur (Siemens du type SFH 960-BP 103 ou similaire), avec une distance de fonctionnement comprise entre 1 et 180 millimètres. Une unité centrale convertit les résultats des mesures en teneur estimée en viande maigre.

3. La teneur en viande maigre de la carcasse est calculée sur la base de 10 mesures prises aux 7 points de mesure qui sont indiqués au point 4 et selon la formule suivante:

$$\hat{Y} = 70{,}5489 - 0{,}1572\ x_1 - 0{,}1698\ x_2 - 0{,}1537\ x_3 - 0{,}1803\ x_4 - 0{,}2115\ x_5 - 0{,}1669\ x_6 - 0{,}1269\ x_7 + 0{,}04278\ x_8 + 0{,}0234\ x_9 + 0{,}0371\ x_{10}$$

dans laquelle:

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

4. Les points de mesure sont:

x_1 = l'épaisseur du lard dorsal (y compris la couenne) en millimètres, mesurée au centre de la troisième vertèbre cervicale, à 10,5 centimètres de la ligne médiane de la carcasse,

x_2 = l'épaisseur du lard dorsal (y compris la couenne) en millimètres, mesurée au centre de la quatrième vertèbre cervicale, à 7 centimètres de la ligne médiane de la carcasse,

x_3 = l'épaisseur du lard dorsal (y compris la couenne) en millimètres, mesurée entre les quatrième et cinquième avant-dernières vertèbres dorsales, à 3 centimètres de la ligne médiane de la carcasse,

x_4 = l'épaisseur du lard dorsal (y compris la couenne) en millimètres, mesurée entre les deuxième et troisième avant-dernières vertèbres dorsales, à 7 centimètres de la ligne médiane de la carcasse,

x_5 = l'épaisseur du lard dorsal (y compris la couenne) en millimètres, mesurée entre la première vertèbre lombaire et la dernière vertèbre dorsale, à 6 centimètres de la ligne médiane de la carcasse,

x_6 = l'épaisseur du lard dorsal (y compris la couenne) en millimètres, mesurée à 4 cm devant le bord antérieur de l'os pubique, à 7 centimètres de la ligne médiane de la carcasse,

x_7 = l'épaisseur du lard dorsal (y compris la couenne) en millimètres, mesurée au bord antérieur de l'os pubique, à 11 centimètres de la ligne médiane de la carcasse,

x_8 = l'épaisseur du muscle en millimètres, mesurée entre les quatrième et cinquième avant-dernières vertèbres dorsales, à 3 centimètres de la ligne médiane de la carcasse,

x_9 = l'épaisseur du muscle en millimètres, mesurée entre les deuxième et troisième avant-dernières vertèbres dorsales, à 7 centimètres de la ligne médiane de la carcasse,

x_{10} = l'épaisseur du muscle en millimètres, mesurée entre la première vertèbre lombaire et la dernière vertèbre dorsale, à 6 centimètres de la ligne médiane de la carcasse.

La formule est valable pour les carcasses d'un poids compris entre 50 et 110 kg.

Partie 2

FAT-O-MEATER/MANUEL KLASSIFICERING (FOM/MK)

1. 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 du type Fat-O-Meater et est équipé d'une sonde d'un diamètre de 6 millimètres contenant un photo-détecteur (Siemens du type SFH 960 – BP 103 ou similaire), avec une distance de fonctionnement comprise entre 1 et 94 millimètres.

3. Les valeurs mesurées sont converties en teneur estimée en viande maigre à l'aide d'une unité centrale.

   La teneur en viande maigre de la carcasse est calculée selon la formule suivante:

$$\hat{Y} = 68{,}1746 - 0{,}3220\ x_1 - 0{,}5326\ x_2 + 0{,}0836\ x_3$$

   dans laquelle:

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

4. Les points de mesure sont:

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

   x_2 = l'épaisseur du lard dorsal (y compris la couenne) en millimètres, mesurée à 6 cm de la ligne médiane de la carcasse, entre les troisième et quatrième dernières côtes;

   x_3 = l'épaisseur du muscle en millimètres, mesurée en même temps et au même endroit que x_2.

   La formule est valable pour les carcasses d'un poids compris entre 50 et 110 kg.

Partie 3

UNI-FAT-O-MEATER (UNIFOM)

1. Le classement des carcasses de porcs est effectué au moyen de l'appareil dénommé «Uni-Fat-O-Meater (Unifom)».

2. L'appareil est identique à l'appareil décrit à la partie 2, point 2. Toutefois, Unifom diffère de MK par l'ordinateur et le logiciel servant à l'interprétation du profil de réflexion de la sonde optique.

3. La teneur en viande maigre de la carcasse est calculée selon la formule suivante:

$$\hat{Y} = 66{,}7393 - 0{,}2655\ x_1 - 0{,}5432\ x_2 + 0{,}0838\ x_3$$

   dans laquelle:

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

4. Les points de mesure sont:

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

   x_2 = l'épaisseur du lard dorsal (y compris la couenne) en millimètres, mesurée à 6 cm de la ligne médiane de la carcasse, entre les troisième et quatrième dernières côtes,

   x_3 = l'épaisseur du muscle exprimée en millimètres, mesurée en même temps et au même endroit que x_2.

   La formule est valable pour les carcasses d'un poids compris entre 50 et 110 kg.

Partie 4

FULLY AUTOMATIC ULTRASONIC EQUIPMENT (AutoFOM 1)

1. Le classement des carcasses de porcs est effectué au moyen de l'appareil dénommé «Fully automatic ultrasonic equipment (Autofom 1)».

2. L'appareil est équipé de 16 transducteurs ultrasoniques, à 2 MHz (Krautkrämer, SFK 2 NP ou similaires), la distance de fonctionnement étant de 25 mm entre les transducteurs.

   Les résultats des mesures sont convertis en teneur estimée en viande maigre à l'aide d'une unité centrale de traitement des données.

3. La teneur en viande maigre de la carcasse est calculée sur la base de 127 points de mesure selon la formule suivante:

$$\hat{Y} = c + c_0 \times IP000 + c_1 \times IP001 + ... + c_{126} \times IP126$$

   dans laquelle:

   $\hat{Y}$ = le pourcentage estimé de viande maigre dans la carcasse. Les constantes c et c_0 à c_{126} sont présentées dans la partie II du protocole danois, qui a été transmis à la Commission conformément à l'article 3, paragraphe 3, du règlement (CEE) nº 2967/85 de la Commission.

4. La description des points de mesure et celle de la méthode statistique figurent dans la partie II du protocole danois, qui a été transmis à la Commission conformément à l'article 3, paragraphe 3, du règlement (CEE) nº 2967/85 de la Commission.

   La formule est valable pour les carcasses d'un poids compris entre 50 et 110 kg.

Partie 5

UPDATED FULLY AUTOMATIC ULTRASONIC EQUIPMENT (AutoFOM DK)

1. Le classement des carcasses de porcs est effectué au moyen de l'appareil dénommé «Updated fully automatic ultrasonic equipment (AutoFOM DK)».

2. L'appareil est mécaniquement compatible avec l'AutoFOM 1 en ce qui concerne le dispositif de scannage lui-même. De même, le principe de mesure lui-même reste inchangé. AutoFOM DK se différencie de AutoFOM 1 par un dispositif qui garantit que la carcasse traverse l'unité de mesure en position droite et qui, avec un capteur laser détectant la carcasse, fournit des mesures symétriques, avec une puissance de calcul plus importante et un nouveau progiciel permettant d'améliorer la vitesse de traitement et la résolution d'image.

3. La teneur en viande maigre de la carcasse est calculée selon la formule suivante:

$$\hat{Y} = 63{,}4322 - 0{,}1429\ x_1 - 0{,}0438\ x_2 - 0{,}0715\ x_3 + 0{,}9420\ x_4 + 0{,}0911\ x_5$$

   dans laquelle:

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

4. La description des points de mesure et celle de la méthode statistique figurent dans la partie II du protocole danois, qui a été transmis à la Commission conformément à l'article 3, paragraphe 3, du règlement (CEE) nº 2967/85.

   La formule est valable pour les carcasses d'un poids compris entre 50 et 110 kg.

Partie 6

FAT-O-MEATER II (FOM II)

1. Le classement des carcasses de porcs est effectué 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 principe de mesure de base, décrit au point 2 des parties 2 et 3, reste inchangé, mais tous les logiciels, le matériel et la conception mécanique sont adaptés. Le pistolet FOM II consiste en une sonde optique comportant un couteau, un dispositif de mesure de profondeur et un écran de saisie et d'analyse de données. Les saisies et analyses de données juridiquement pertinentes sont contenues dans le pistolet FOM II.

3. La teneur en viande maigre de la carcasse est calculée selon la formule suivante:

$$\hat{Y} = 66{,}5015 - 0{,}3568\ x_1 - 0{,}4704\ x_2 + 0{,}0947\ x_3$$

dans laquelle:

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

4. Les points de mesure sont:

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

x_2 = l'épaisseur du lard dorsal (y compris la couenne) en millimètres, mesurée à 6 cm de la ligne médiane de la carcasse, entre les troisième et quatrième dernières côtes;

x_3 = l'épaisseur du muscle en millimètres, mesurée en même temps et au même endroit que x_2.

La formule est valable pour les carcasses d'un poids compris entre 50 et 110 kg.