COMMISSION

DÉCISION DE LA COMMISSION

du 28 avril 2008

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

[notifiée sous le numéro C(2008) 1595]

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

(2008/364/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 fait par une estimation de la teneur en viande maigre selon des méthodes d'estimation statistiquement éprouvées et 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 Lituanie a demandé à la Commission d'autoriser l'utilisation de quatre méthodes de classement des carcasses de porcs 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.

(3) Il ressort de l'examen de cette demande que les conditions d'autorisation des méthodes de classement concernées sont remplies.

(4) Aucune modification d'appareil ou de méthode 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.

(5) Les mesures prévues à la présente décision sont conformes à l'avis du comité de gestion de la viande de porc,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DÉCISION:

Article premier

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

1) l'appareil appelé «Fat-O-Meat'er (FOM)» et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie 1 de l'annexe;

2) l'appareil appelé «Hennessy Grading Probe (HGP 7)» et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie 2 de l'annexe;

3) l'appareil appelé «IM-03» et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie 3 de l'annexe;

4) l'appareil appelé «méthode des deux points (ZP) mise en œuvre à l'aide d'une réglette (méthode de la réglette)» et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie 4 de l'annexe.

La méthode manuelle (ZP) ne peut être appliquée que dans les abattoirs où le nombre de porcs abattus par semaine ne dépasse pas 200.

[1] JO L 301 du 20.11.1984, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) nº 3513/93 (JO L 320 du 22.12.1993, p. 5).
[2] JO L 285 du 25.10.1985, p. 39. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) nº 1197/2006 (JO L 217 du 8.8.2006, p. 6).

Article 2

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

Article 3

La République de Lituanie est destinataire de la présente décision.

Fait à Bruxelles, le 28 avril 2008.

Par la Commission
Mariann FISCHER BOEL
Membre de la Commission

ANNEXE

MÉTHODES DE CLASSEMENT DES CARCASSES DE PORCS EN LITUANIE

Partie 1

«FAT-O-MEATER (FOM)»

1. Le classement des carcasses de porcs est effectué à l'aide de l'appareil appelé «*Fat O Meater (FOM)*».

2. L'appareil est équipé d'une sonde d'un diamètre de 6 mm contenant une photodiode de type Siemens SFH 950/960 dont la distance de fonctionnement est comprise entre 3 et 103 mm. Un ordinateur convertit les résultats des mesures en teneur estimée en viande maigre.

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

$$\hat{Y} = 59{,}98500 - 0{,}20051 \times F1 - 0{,}62340 \times F2 + 0{,}21878 \times M2$$

dans laquelle

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

F1 = l'épaisseur du gras (y compris la couenne) en millimètres, mesurée entre la troisième et la quatrième vertèbre, à 8 cm latéralement de la ligne d'abattage,

F2 = l'épaisseur du gras (y compris la couenne) en millimètres, mesurée entre la troisième et la quatrième vertèbre, à 6 cm latéralement de la ligne d'abattage,

M2 = l'épaisseur de viande maigre en millimètres, mesurée entre la troisième et la quatrième vertèbre, à 6 cm latéralement de la ligne d'abattage.

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

Partie 2

«HENNESSY GRADING PROBE (HGP 4)»

1. Le classement des carcasses de porcs est effectué à l'aide de l'appareil «*Hennessy Grading Probe (HGP 7)*».

2. L'appareil est équipé d'une sonde de 5,95 mm de diamètre (et de 6,3 mm 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 mm. 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 la formule suivante:

$$\hat{Y} = 62{,}56600 - 0{,}85013 \times F2 + 0{,}16150 \times M2$$

dans laquelle

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

F2 = l'épaisseur du gras (y compris la couenne) en millimètres, mesurée entre la troisième et la quatrième vertèbre, à 6 cm latéralement de la ligne d'abattage,

M2 = l'épaisseur de viande maigre en millimètres, mesurée entre la troisième et la quatrième vertèbre, à 6 cm latéralement de la ligne d'abattage.

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

Partie 3

«IM 03»

1. Le classement des carcasses de porcs est effectué à l'aide de l'appareil appelé «*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 de la carcasse est calculée selon la formule suivante:

$$\hat{Y} = 62{,}01600 - 0{,}78101 \times F2 + 0{,}17202 \times M2 - 0{,}03763 \times W$$

dans laquelle

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

F2 = l'épaisseur du gras (y compris la couenne) en millimètres, mesurée entre la troisième et la quatrième vertèbre, à 6 cm latéralement de la ligne d'abattage,

M2 = l'épaisseur de viande maigre en millimètres, mesurée entre la troisième et la quatrième vertèbre, à 6 cm latéralement de la ligne d'abattage,

W = le poids à chaud de la carcasse en kilogrammes.

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

Partie 4

«MÉTHODE MANUELLE (ZP)»

1. Le classement des carcasses de porcs est effectué à l'aide de la méthode dénommée «*méthode manuelle (ZP) ou méthode des deux points*» qui se fonde sur l'utilisation 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 de la carcasse est calculée selon la formule suivante:

$$\hat{Y} = 54{,}57800 - 0{,}47534 \times F + 0{,}27035 \times M - 0{,}09201 \times W$$

dans laquelle

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

F = l'épaisseur du gras (y compris la couenne) en millimètres, mesurée à la ligne d'abattage, à sa partie la plus faible recouvrant le *musculus gluteus medius*,

M = l'épaisseur du muscle lombaire en millimètres, mesurée à la ligne d'abattage de la carcasse comme distance la plus courte entre la partie antérieure (craniale) du muscle *musculus gluteus medius* et le bord supérieur (dorsal) du canal rachidien,

W = le poids à chaud de la carcasse en kilogrammes.

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