Journal officiel
de l'Union européenne

FR
Série L

2025/241

10.2.2025

DÉCISION D'EXÉCUTION (UE) 2025/241 DE LA COMMISSION

du 7 février 2025

relative à l'autorisation de méthodes de classement des carcasses de porcs en Tchéquie et abrogeant la décision 2005/1/CE

[notifiée sous le numéro C(2025) 745]

(Le texte en langue tchèque 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, point B.IV.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 2005/1/CE de la Commission ([3]) autorisait l'utilisation de six méthodes de classement des carcasses de porcs en Tchéquie.

(3) La Tchéquie a demandé à la Commission d'autoriser la nouvelle méthode suivante: «Fat-O-Meater II (FOM II)». À cette fin, la Tchéquie a 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.

(4) La Tchéquie a également demandé à la Commission d'autoriser une formule actualisée pour trois méthodes («Zwei-Punkte-Messverfahren», «Ultra-sound IS-D-05» et «Needle IS-D-15») déjà autorisées par la décision 2005/1/CE pour le classement des carcasses de porcs sur son territoire.

(5) 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. Il convient dès lors d'autoriser ces nouvelles méthodes de classement et ces nouvelles formules en Tchéquie.

(6) La Tchéquie a demandé à la Commission l'autorisation de prévoir une présentation des carcasses de porcs différente de la présentation type prévue à l'annexe IV, point B.III, du règlement (UE) nº 1308/2013.

([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 2005/1/CE de la Commission du 27 décembre 2004 relative à l'autorisation de méthodes de classement des carcasses de porcs en République tchèque (JO L 1 du 4.1.2005, p. 8, ELI: http://data.europa.eu/eli/dec/2005/1(1)/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 2005/1/CE.

(9) 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 en Tchéquie pour l'estimation de la teneur en viande maigre des carcasses de porcs conformément à l'annexe IV, point B.IV.1, du règlement (UE) nº 1308/2013:

a) la méthode de classement «Zwei-Punkte-Messverfahren» et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie I de l'annexe;

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

c) l'appareil «Hennessy Grading Probe (HGP 4)» et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie III de l'annexe;

d) l'appareil «Ultra FOM 300» et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie IV de l'annexe;

e) l'appareil «Ultra-sound IS-D-05» et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie V de l'annexe;

f) l'appareil «Needle IS-D-15» et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie VI de l'annexe;

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

La méthode de classement «Zwei-Punkte-Messverfahren» ne peut être appliquée que dans les abattoirs dont le nombre de porcs abattus par semaine ne dépasse pas 200, en moyenne annuelle.

Article 2

Nonobstant la présentation type visée à l'annexe IV, point B.III, du règlement (UE) nº 1308/2013, les carcasses de porcs en Tchéquie peuvent être présentées:

a) sans oreilles, ces dernières ayant été retirées avant que la carcasse ne soit pesée et classée. Dans le cas d'une présentation de ce type, le poids de la carcasse constaté à chaud est adapté selon la formule suivante:

poids de la carcasse à chaud = poids de la carcasse à chaud sans oreilles + 0,274 kg;

b) avec la panne 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:

poids de la carcasse à chaud = 1,65651 + 0,96139 × poids de la carcasse constaté à chaud avec panne;

c) avec la panne et sans oreilles, ces dernières ayant été retirées avant que la carcasse ne soit pesée et classée. Dans le cas d'une présentation de ce type, le poids de la carcasse constaté à chaud est adapté selon la formule suivante:

poids de la carcasse à chaud = 1,65651 + 0,96139 × (poids de la carcasse constaté à chaud avec panne et sans oreilles + 0,274 kg).

Article 3

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

Article 4

La décision 2005/1/CE est abrogée.

Article 5

La République tchèque est destinataire de la présente décision.

Fait à Bruxelles, le 7 février 2025.

Par la Commission
Christophe HANSEN
Membre de la Commission

ANNEXE

MÉTHODES DE CLASSEMENT DES CARCASSES DE PORCS EN TCHÉQUIE

PARTIE I

Zwei-Punkte-Messverfahren (ZP)

1) Les règles prévues dans cette partie s'appliquent lorsque le classement des carcasses de porcs est effectué au moyen de la méthode dénommée «Zwei-Punkte-Messverfahren (ZP)».

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 consiste à effectuer une mesure manuelle sur la ligne médiane de la carcasse.

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

$$Y = 61{,}84184 - 0{,}46816 \times BF + 0{,}07998 \times MD$$

dans laquelle:

Y =	le pourcentage estimé de viande maigre,
BF =	l'épaisseur minimale du lard (y compris la couenne), en millimètres, visible sur la fente et recouvrant le muscle *gluteus medius*,
MD =	l'épaisseur du muscle en millimètres, mesurée à la 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 d'un poids compris entre 60 et 120 kg.

PARTIE II

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)».

2) L'appareil est équipé d'une sonde d'un diamètre de 6 mm contenant une photodiode (type Siemens SFH 950/960) pouvant mesurer à une profondeur de 3 à 103 mm. 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:

$$Y = 70{,}28164 - 0{,}75376 \times S + 0{,}00270 \times M$$

dans laquelle:

Y =	le pourcentage estimé de viande maigre,
S =	l'épaisseur du lard dorsal (y compris la couenne) en millimètres, mesurée à 6,5 centimètres de la ligne médiane de la carcasse, entre les deuxième et troisième dernières côtes,
M =	l'épaisseur de muscle en millimètres, mesurée au même moment et au même endroit que S.

Cette formule est valable pour les carcasses d'un poids compris entre 60 et 120 kg.

PARTIE III

Hennessy Grading Probe (HPG 4)

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 4)».

2) L'appareil est équipé d'une sonde d'un diamètre de 5,95 millimètres (et de 6,3 millimètres au niveau de la lame située à la point e), contenant une photodiode (DEL Siemens de type LYU 260-EO) et un photodétecteur de type 58 MR et dont la plage de fonctionnement est comprise entre 0 et 120 millimètres. Les résultats des mesures sont convertis en teneur estimée en viande maigre directement par l'appareil «HGP 4» ou au moyen d'un ordinateur relié à celui-ci.

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

$$Y = 69{,}11354 - 0{,}67804 \times S + 0{,}00432 \times M$$

dans laquelle:

Y = le pourcentage estimé de viande maigre,

S = l'épaisseur du lard dorsal (y compris la couenne) en millimètres, mesurée à 7 centimètres de la ligne médiane de la carcasse, entre les troisième et quatrième dernières côtes,

M = l'épaisseur de muscle en millimètres, mesurée au même moment et au même endroit que F.

Cette formule est valable pour les carcasses d'un poids compris entre 60 et 120 kg.

PARTIE IV

Ultra FOM 300

1) Les règles prévues dans cette partie s'appliquent lorsque le classement des carcasses de porcs est effectué à l'aide de la méthode dénommée «Ultra FOM 300».

2) L'appareil est équipé d'une sonde à ultrasons à 3,5 MHz. Le signal ultrason est numérisé, stocké et traité par un microprocesseur. Les résultats des mesures sont convertis en teneur estimée en viande maigre par l'appareil Ultra-FOM lui-même.

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

$$Y = 66{,}78382 - 0{,}80922 \times S + 0{,}04746 \times M$$

dans laquelle:

Y = le pourcentage estimé de viande maigre,

S = l'épaisseur du lard dorsal (y compris la couenne) en millimètres, mesurée à 7 centimètres de la ligne médiane de la carcasse, entre les deuxième et troisième dernières côtes (mesure «P2»),

M = l'épaisseur de muscle en millimètres, mesurée au même moment et au même endroit que S.

Cette formule est valable pour les carcasses d'un poids compris entre 60 et 120 kg.

PARTIE V

Ultra-son IS-D-05

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 «Ultra-sound IS-D-05».

2) L'appareil de classement IS-D-05 mesure la teneur en viande maigre et l'épaisseur du lard en se basant sur l'analyse des réponses de l'ensemble des impulsions ultrasoniques qui sont émises les unes après les autres dans la carcasse à un endroit particulier. La sonde à ultrasons scanne la carcasse traitée à l'aide d'une série de 3 × 100 impulsions ultrasoniques à une fréquence de 4 MHz au moment du balayage.

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

$$Y = 69{,}17386 - 0{,}83174 \times BF + 0{,}03530 \times MD$$

dans laquelle:

Y = le pourcentage estimé de viande maigre,

BF = l'épaisseur du lard dorsal (y compris la couenne) en millimètres, entre les deuxième et troisième dernières côtes, mesurée à 7 centimètres de la ligne médiane dorsale perpendiculairement à la peau,

MD = l'épaisseur du muscle en millimètres, entre les deuxième et troisième dernières côtes, mesurée à 7 centimètres de la ligne médiane dorsale perpendiculairement à la carcasse.

Cette formule est valable pour les carcasses d'un poids compris entre 60 et 120 kg.

PARTIE VI

Needle IS-D-15

1) Les règles prévues dans cette partie s'appliquent lorsque le classement des carcasses de porcs est effectué au moyen de l'appareil dénommé «Needle IS-D-15».

2) L'appareil de classement IS-D-15 utilise une sonde à aiguille insérée à un certain endroit de la carcasse; la profondeur d'insertion est d'environ 140 millimètres. Un appareil optique spécial est situé derrière l'aiguille; au moyen du canal optique, il éclaire la zone ou le tissu environnant et balaie la quantité d'énergie lumineuse réfléchie grâce à une longueur d'onde définie. Le terminal est aussi équipé d'un appareil précis de mesure sans contact qui détermine la profondeur d'insertion réelle avec une précision de l'ordre de 46 micromètres.

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

$$Y = 67{,}86508 - 0{,}74820 \times BF + 0{,}04786 \times MD$$

dans laquelle:

Y = le pourcentage estimé de viande maigre,

BF = l'épaisseur du lard dorsal (y compris la couenne) en millimètres, entre les deuxième et troisième dernières côtes, mesurée à 7,5 centimètres de la ligne médiane dorsale perpendiculairement à la peau,

MD = l'épaisseur du muscle en millimètres, entre les deuxième et troisième dernières côtes, mesurée à 7,5 centimètres de la ligne médiane dorsale perpendiculairement à la carcasse.

Cette formule est valable pour les carcasses d'un poids compris entre 60 et 120 kg.

PARTIE VII

Fat-O-Meater 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-Meater II (FOM II)».

2) L'appareil consiste en une sonde optique assortie d'un couteau, d'un dispositif de mesure dont la distance de fonctionnement est comprise entre 0 et 125 millimètres et d'un écran de saisie et d'analyse des données.

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

$$Y = 65{,}73183 - 0{,}75225 \times BF + 0{,}07957 \times MD$$

dans laquelle:

Y =	le pourcentage estimé de viande maigre,
BF =	l'épaisseur du lard dorsal (y compris la couenne) en millimètres, entre les deuxième et troisième dernières côtes, mesurée à 6,5 centimètres de la ligne médiane dorsale perpendiculairement à la peau,
MD =	l'épaisseur du muscle en millimètres, entre les deuxième et troisième dernières côtes, mesurée à 6,5 centimètres de la ligne médiane dorsale perpendiculairement à la carcasse.

Cette formule est valable pour les carcasses d'un poids compris entre 60 et 120 kg.