Ce document constitue un outil de documentation et n'engage pas la responsabilité des institutions

DÉCISION DE LA COMMISSION du 2 septembre 1992 relative à l'autorisation de méthodes de classement des carcasses de porcs au Danemark

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

(92/469/CEE)

(JO n° L 265 du 11. 9. 1992, p. 39)

Modifiée par:

	Journal officiel		
	n°	page	date
Décision de la Commission du 27 juillet 1994 (94/564/CE)	L 215	25	20. 8. 1994
Décision de la Commission du 5 septembre 1996 (96/551/CE)	L 236	49	18. 9. 1996
Décision de la Commission du 8 avril 1998 (98/283/CE)	L 128	68	30. 4. 1998

DÉCISION DE LA COMMISSION
du 2 septembre 1992
relative à l'autorisation de méthodes de classement des carcasses de porcs au Danemark

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

(92/469/CEE)

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique 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]), modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) nº 3577/90 ([2]), et notamment son article 5 paragraphe 2,

considérant que le règlement (CEE) nº 3220/84 prévoit, dans son article 2 paragraphe 3, que le classement des carcasses de porcs doit être fait par voie d'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; que l'autorisation des méthodes de classement est subordonnée à l'existence d'une tolérance maximale d'erreur statistique d'estimation; que cette tolérance a été définie à l'article 3 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 ([3]);

considérant que l'utilisation de l'appareil appelé «Klassificeringscenter» («KC»), de l'appareil appelé «Fat-O-Meater/Manual Klassificering» («FOM/MK») et de l'appareil appelé «Ultra-FOM» a été autorisée pour le Danemark par la décision 91/358/CEE de la Commission ([4]);

considérant que le gouvernement danois a demandé à la Commission d'autoriser, en ce qui concerne l'appareil «KC» et l'appareil «FOM/MK», l'utilisation de nouvelles formules pour le calcul de la teneur en viande maigre de la carcasse de porc et a soumis les éléments requis à l'article 3 du règlement (CEE) nº 2967/85; que des nouvelles techniques d'abattage rendent nécessaire l'autorisation de méthodes de classement de carcasses de porc dépourvues de leur peau; que l'examen de cette demande a démontré que les conditions nécessaires à l'autorisation desdites méthodes de classement sont remplies;

considérant qu'il importe, pour la clarté, d'adopter une nouvelle décision réunissant les trois méthodes; que, par conséquent, la décision 91/358/CEE doit être abrogée;

considérant que le règlement (CEE) nº 3220/84 prévoit dans son article 2 que les États membres peuvent être autorisés à prévoir une présentation différente de la présentation type définie au même article, lorsque la pratique commerciale ou les exigences techniques se prêtent à une telle dérogation;

([1]) JO nº L 301 du 20. 11. 1984, p. 1.
([2]) JO nº L 353 du 17. 12. 1990, p. 23.
([3]) JO nº L 285 du 25. 10. 1985, p. 39.
([4]) JO nº L 193 du 17. 7. 1991, p. 37.

considérant que, au Danemark, les exigences techniques liées à l'utilisation de la méthode de classement et, par conséquent, la pratique commerciale conduisent à enlever les rognons, la panne et le diaphragme; qu'il convient d'en tenir compte pour l'ajustement du poids à la présentation type;

considérant que 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

96/551/CE

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

— l'appareil appelé «Klassificeringscenter» (KC) et la méthode d'estimation y afférente, décrits dans la partie 1 de l'annexe,

— l'appareil appelé «Fat-O-Meater/Manuel Klassificering» (FOM/MK) et la méthode d'estimation y afférente, décrits dans la partie 2 de l'annexe,

— l'appareil appelé «Uni-Fat-O-Meater» (Unifom) et la méthode d'estimation y afférente, décrit dans la partie 3 de l'annexe,

— l'appareil appelé «Fully Automatic Ultrasonic Carcase Grading» (Autofom) et la méthode d'estimation y afférente, décrits dans la partie 4 de l'annexe.

Article 2

92/469/CEE

Par dérogation à la présentation type visée à l'article 2 du règlement (CEE) nº 3220/84, les carcasses de porcs peuvent être dépourvues de leur peau avant la pesée et le classement, tout en sectionnant les pieds avant légèrement au-dessus de l'os «carpi accessorium» et les pieds arrière légèrement au-dessous du «calcaneum». Les carcasses de porcs dépourvues de leur peau doivent être classées avec l'appareil «KC» ou l'appareil «FOM/MK», tout en utilisant les formules particulières prévues aux parties 1 et 2 de l'annexe. Le poids à chaud de ces carcasses (à l'exclusion de la panne, des rognons et du diaphragme) est calculé suivant la formule suivante:

poids à chaud de la carcasse = 3,19 + 1,064 ¢ poids de la carcasse dépourvue de sa peau.

~~*Article 3*~~

94/564/CE – supprimé

Article 3

92/469/CEE – 94/564/CE

Aucune modification des appareils ou des méthodes d'estimation (site de mesure ou formules) n'est autorisé.

Article 4

94/564/CE

La décision 91/358/CEE est abrogée.

Article 5

94/564/CE

Le royaume de Danemark est destinataire de la présente décision.

ANNEXE 92/469/CEE

MÉTHODE DE CLASSEMENT DES CARCASSES DE PORCS AU DANEMARK

PARTIE 1

Klassificeringscenter (KC)

1. Le classement des carcasses de porcs est effectué à l'aide de l'appareil appelé «Klassificeringscenter» («KC»).

2. L'appareil est équipé de 9 sondes d'un diamètre de 6 millimètres contenant chacune une diode photoémettrice (Siemens SFH 950-LD 24 II) et un photorécepteur (Siemens SFH 960-BP 103). La distance opérable est comprise entre 1 et 180 millimètres.

   Les valeurs mesurées sont converties en résultat d'estimation du pourcentage de viande maigre par une unité centrale.

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

   a) carcasses avec peau:

   $$\hat{Y} = 62{,}941 - 0{,}1706\,x_1 - 0{,}0818\,x_2 - 0{,}1645\,x_3 - 0{,}1964\,x_4 - 0{,}1005\,x_5 - 0{,}2553\,x_6 - 0{,}1813\,x_7 + 0{,}0853\,x_8 + 0{,}0452\,x_9 + 0{,}0513\,x_{10} + 0{,}0427\,x_{11}$$ 96/551/CE

   b) carcasses dépourvues de leur peau: 92/469/CEE

   $$\hat{Y} = 58{,}4049 - 0{,}0380\,x_1 - 0{,}0304\,x_2 - 0{,}1660\,x_3 - 0{,}1741\,x_4 - 0{,}1819\,x_5 - 0{,}1809\,x_6 - 0{,}1722\,x_7 + 0{,}0513\,x_8 + 0{,}0522\,x_9 + 0{,}0394\,x_{10} + 0{,}0440\,x_{11}$$

   dont:

   $\hat{Y}$ = la teneur estimée en viande maigre dans la carcasse.

4. Les sites de mesure sont:

   x_1 = l'épaisseur de lard dorsal ([1]) en millimètres, mesurée à 10,5 centimètres latéralement de la ligne médiane de la carcasse à la troisième vertèbre cervicale,

   x_2 = l'épaisseur de lard dorsal ([1]) en millimètres, mesurée à 7 centimètres latéralement de la ligne médiane de la carcasse à la quatrième vertèbre cervicale,

   x_3 = l'épaisseur de lard dorsal ([1]) en millimètres, mesurée à 3 centimètres latéralement entre la quatrième et la cinquième avant-dernière vertèbre dorsale,

   x_4 = l'épaisseur de lard dorsal ([1]) en millimètres, mesurée à 7 centimètres latéralement entre la deuxième et la troisième avant-dernière vertèbre dorsale,

   x_5 = l'épaisseur de lard dorsal ([1]) en millimètres, mesurée à 6 centimètres latéralement entre la première vertèbre lombaire et la dernière vertèbre dorsale,

   x_6 = l'épaisseur de lard dorsal ([1]) en millimètres, mesurée à 7 centimètres latéralement 4 centimètres devant le bord antérieur de l'os pubique,

   x_7 = l'épaisseur de lard dorsal ([1]) en millimètres, mesurée à 11 centimètres au bord antérieur de l'os pubique,

   x_8 = l'épaisseur de muscle en millimètres, mesurée à 3 centimètres latéralement de la ligne médiane de la carcasse entre la quatrième et la cinquième avant-dernière vertèbre dorsale,

   x_9 = l'épaisseur de muscle en millimètres, mesurée à 7 centimètres latéralement de la ligne médiane de la carcasse entre la deuxième et la troisième avant-dernière vertèbre dorsale,

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

   x_{11} = poids de la carcasse chaude en kilogrammes (à l'exclusion de la panne, des rognons et du diaphragme).

   Les formules sont valables pour les carcasses d'un poids compris entre 50 et 110 kg. 96/551/CE

([1]) Y compris la couenne dans le cas des carcasses avec peau.

PARTIE 2

92/469/CEE

Fat-O-Meater/Manuel Klassificering (FOM/MK)

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

2. L'appareil est équipé d'une sonde d'un diamètre de 6 millimètres, d'un photo-émetteur (Siemens SFH 950-LD 242 II) et d'un photorécepteur (Siemens SFH 960-BP 103). La distance opérable est comprise entre 1 et 94 millimètres.

   Les valeurs mesurées sont converties en résultat d'estimation du pourcentage de viande maigre par une unité centrale.

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

   a) carcasses avec peau:

$$\hat{Y} = 65{,}29152 - 0{,}2106379\, x_1 - 0{,}61076\, x_2 + 0{,}1128888\, x_3 + 0{,}02276837\, x_4$$

96/551/CE

   b) carcasses dépourvues de leur peau:

92/469/CEE

$$\hat{Y} = 60{,}0 - 0{,}4288\, x_1 - 0{,}3619\, x_2 + 0{,}1792\, x_3$$

   dont:

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

   x_1 = l'épaisseur du lard dorsal ([1]) exprimée en millimètres, mesurée à 8 centimètres latéralement de la ligne médiane de la carcasse entre la troisième et la quatrième avant-dernière vertèbre lombaire,

   x_2 = l'épaisseur du lard dorsal ([1]) exprimée en millimètres, mesurée à 6 centimètres latéralement de la ligne médiane de la carcasse entre la troisième et la quatrième avant-dernière côte,

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

   x_4 = poids de la carcasse chaude en kilogrammes (à l'exclusion de la panne, des rognons et du diaphragme).

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

96/551/CE

PARTIE 3

96/551/CE

Uni-Fat-O-Meater (Unifom)

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

2. L'appareil est le même que l'appareil décrit au point 2 de la partie 2. Toutefois, l'Unifom diffère du FOM/MK pour ce qui est de l'ordinateur et du logiciel d'interprétation de la réflexion provenant de la sonde optique. En outre, l'Unifom n'est pas connecté à l'instrument de mesure du poids, de sorte que le poids d'abattage peut être inclus directement dans le calcul de la teneur en viande maigre.

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

$$\hat{Y} = 68{,}386166 - 0{,}1240656\, x_1 - 0{,}8717984\, x_2 + 0{,}1088299\, x_3$$

98/283/CE

   dans laquelle:

96/551/CE

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

   x_1 = l'épaisseur du lard dorsal ([1]) exprimée en millimètres, mesurée à 8 cm latéralement de la ligne médiane de la carcasse entre la troisième et la quatrième avant-dernière vertèbre lombaire

   x_2 = l'épaisseur du lard dorsal ([1]) exprimée en millimètres, mesurée à 8 cm latéralement de la ligne médiane de la carcasse entre la troisième et la quatrième avant-dernière côte

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

([1]) Y compris la couenne dans le cas des carcasses avec peau.

La formule est valable pour les carcasses d'un poids compris entre 50 et 110 kg. 96/551/CE

PARTIE 4

Fully Automatic Ultrasonic Carcase Grading (Autofom)

1. Le classement des carcasses de porcs est effectué à l'aide de l'appareil appelé «Fully Automatic Ultrasonic Carcase Grading» (Autofom).

2. L'appareil est équipé de seize transducteurs ultrasonores, à 2 MHz (Krautkrämer, SFK 2 NP). La distance opérable est de 25 mm entre les transducteurs.

   Les données ultrasonores portent sur trois parties essentielles de la carcasse et comprennent trois épaisseurs de lard et une profondeur de muscle. Les autres paramètres sont liés aux paramètres susmentionnés.

   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} = 59{,}24000168 - 0{,}030622402\,x_1 - 0{,}0559959\,x_2 - 0{,}025685901\,x_3 - 0{,}0115708\,x_4 - 0{,}0364976\,x_5 - 0{,}019477801\,x_6 - 0{,}0157021\,x_7 - 0{,}028626302\,x_8 - 0{,}0132835\,x_9 - 0{,}012896401\,x_{10} - 0{,}026035002\,x_{11} - 0{,}00185023\,x_{12} - 0{,}0136233\,x_{13} - 0{,}048098601\,x_{14} - 0{,}0204149\,x_{15} - 0{,}0178324\,x_{16} - 0{,}041277599\,x_{17} - 0{,}020299699\,x_{18} - 0{,}0206571\,x_{19} - 0{,}040948\,x_{20} - 0{,}014101701\,x_{21} - 0{,}0245975\,x_{22} - 0{,}048922502\,x_{23} - 0{,}018260401\,x_{24} + 0{,}0050389\,x_{25} + 0{,}0103042\,x_{26} + 0{,}0022657\,x_{27} + 0{,}00243124\,x_{28} + 0{,}008291731\,x_{29} + 0{,}00578348\,x_{30} - 0{,}0017511\,x_{31} + 0{,}00803249\,x_{32} - 0{,}000173431\,x_{33} - 0{,}00513116\,x_{34} + 0{,}00469745\,x_{35} + 0{,}000372995\,x_{36} - 0{,}00014972\,x_{37} - 0{,}00113224\,x_{38} + 0{,}000434787\,x_{39} + 0{,}00121559\,x_{40} - 0{,}00312394\,x_{41} - 0{,}00203788\,x_{42} + 0{,}25331402\,x_{43} - 0{,}0197071\,x_{44} + 0{,}0249134\,x_{45} + 0{,}0494201\,x_{46} + 0{,}00279633\,x_{47} + 0{,}053343497\,x_{48} + 0{,}022081601\,x_{49} + 0{,}051484603\,x_{50} + 0{,}039685801\,x_{51} - 0{,}00879017\,x_{52} - 0{,}00845072\,x_{53} - 0{,}00725005\,x_{54} - 0{,}0103406\,x_{55} - 0{,}021988701\,x_{56} - 0{,}025504801\,x_{57} - 0{,}026593\,x_{58} - 0{,}067017801\,x_{59} - 0{,}068600304\,x_{60} - 0{,}062353503\,x_{61} - 0{,}049126402\,x_{62} - 0{,}070018396\,x_{63} - 0{,}076502904\,x_{64} - 0{,}071316704\,x_{65} - 0{,}0104453\,x_{66} - 0{,}0116967\,x_{67} - 0{,}000348352\,x_{68} + 0{,}015280101\,x_{69} - 0{,}00395203\,x_{70} - 0{,}026739201\,x_{71} - 0{,}035513401\,x_{72} - 0{,}00254834\,x_{73} - 0{,}00432901\,x_{74} - 0{,}0049929\,x_{75} - 0{,}00576441\,x_{76} - 0{,}00676548\,x_{77} - 0{,}00772101\,x_{78} - 0{,}042503901\,x_{79} - 0{,}048328102\,x_{80} - 0{,}055129498\,x_{81} - 0{,}059772301\,x_{82} - 0{,}0645658\,x_{83} - 0{,}067458406\,x_{84} + 0{,}016674001\,x_{85} + 0{,}0148772\,x_{86} + 0{,}013334701\,x_{87} + 0{,}010916\,x_{88} + 0{,}00617342\,x_{89} + 0{,}00379121\,x_{90} - 0{,}034854501\,x_{91} - 0{,}075036302\,x_{92} - 0{,}0275991\,x_{93} + 0{,}000509895\,x_{94} - 0{,}000547192\,x_{95} - 0{,}00133919\,x_{96} + 0{,}000919671\,x_{97} - 0{,}000180694\,x_{98} - 0{,}00297095\,x_{99} - 0{,}001185\,x_{100} - 0{,}00388737\,x_{101} - 0{,}00329167\,x_{102} - 0{,}00305314\,x_{103} - 0{,}00351509\,x_{104} - 0{,}00314768\,x_{105} - 0{,}00292778\,x_{106} - 0{,}00229802\,x_{107} - 0{,}00209384\,x_{108} - 0{,}00177929\,x_{109} - 0{,}00121272\,x_{110} - 0{,}000435302\,x_{111} + 0{,}000315525\,x_{112} + 0{,}00126716\,x_{113} + 0{,}00265209\,x_{114} + 0{,}0147121\,x_{115} + 0{,}0239079\,x_{116} + 0{,}025629202\,x_{117} + 0{,}0204865\,x_{118} + 0{,}019831302\,x_{119} + 0{,}0182009\,x_{120} + 0{,}015869601\,x_{121} + 0{,}0250687\,x_{122} + 0{,}025464201\,x_{123} + 0{,}025771502\,x_{124} + 0{,}020633401\,x_{125} + 0{,}020213\,x_{126} + 0{,}0225557\,x_{127}$$

   dans laquelle:

   $\hat{Y}$ = la teneur estimée en viande maigre de la carcasse

4. La description des points de mesure et la description de la méthode statistique figurent dans la partie 2 du procès-verbal danois transmis à la Commission conformément aux dispositions de 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.