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

►**B**

DÉCISION DE LA COMMISSION

du 27 décembre 2004

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

[notifiée sous le numéro C(2004) 5266]

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

(2005/1/CE)

(JO L 1 du 4.1.2005, p. 8)

Modifiée par:

		Journal officiel		
		n°	page	date
►**M1**	Décision de la Commission 2006/383/CE, du 22 mai 2006	L 148	50	2.6.2006

▼B

DÉCISION DE LA COMMISSION

du 27 décembre 2004

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

[notifiée sous le numéro C(2004) 5266]

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

(2005/1/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) Le règlement (CEE) nº 3220/84 prévoit, dans son article 2, paragraphe 3, que le classement des carcasses de porcs doit s'appuyer sur une estimation de la teneur en viande maigre réalisée selon des méthodes 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 au respect d'une tolérance maximale d'erreur statistique d'estimation. 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 ([2]).

(2) Le gouvernement de la République tchèque a demandé à la Commission d'autoriser quatre méthodes de classement des carcasses de porcs et a soumis les résultats de ses essais de dissection, réalisés avant son adhésion, en présentant la deuxième partie du protocole prévu à l'article 3 du règlement (CEE) nº 2967/85.

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

(4) 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.

(5) Les mesures prévues par 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 République tchèque pour le classement des carcasses de porcs conformément au règlement (CEE) nº 3220/84:

— méthode de classement *Zwei-Punkte-Messverfahren (ZP)* et méthodes d'estimation y relatives, dont la description figure dans la partie 1 de l'annexe,

— appareil *Fat-O-Meater (FOM)* et méthodes d'estimation y relatives, dont la description figure dans la partie 2 de l'annexe,

— appareil *Hennessy Grading Probe (HGP 4)* et méthodes d'estimation y relatives, dont la description figure dans la partie 3 de l'annexe,

([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 par le règlement (CE) nº 3127/94 (JO L 330 du 21.12.1994, p. 43).

▼B

— appareil *Ultra FOM 300* et méthodes d'estimation y relatives, dont la description figure dans la partie 4 de l'annexe,

▼M1

— appareil *Ultra-sound IS-D-05* et méthodes d'estimation y relatives, dont la description figure dans la partie 5 de l'annexe,

— appareil *Needle IS-D-15* et méthodes d'estimation y relatives, dont la description figure dans la partie 6 de l'annexe.

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

▼B

En ce qui concerne l'appareil *Ultra FOM 300*, il est établi qu'après la fin de la procédure de mesure, il doit être possible de vérifier, sur la carcasse, que l'appareil a mesuré les valeurs P_2 à l'endroit prévu à l'annexe, partie 4, point 3. À cet effet, le marquage de l'emplacement de mesure doit être réalisé obligatoirement en même temps que la procédure de mesure.

Article 2

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

Article 3

La République tchèque est destinataire de la présente décision.

▼B

ANNEXE

Méthodes de classement des carcasses de porcs en République tchèque

PARTIE 1

Zwei-Punkte-Messverfahren (ZP)

1. Le classement des carcasses de porcs est effectué à l'aide de la méthode *Zwei-Punkte-Messverfahren* (ZP).
2. La teneur en viande maigre de la carcasse est calculée selon la formule suivante:

$$\acute{y} = 49{,}62542 - 0{,}63371\ S\ (ZP) + 0{,}23525\ M\ (ZP)$$

où:

ý = le pourcentage estimé de viande maigre dans la carcasse,

S (ZP) = l'épaisseur du lard (y compris la couenne), mesurée à l'aide d'une règle à calcul au point où le muscle fessier moyen (*gluteus medius*) est le plus convexe (en millimètres),

M (ZP) = l'épaisseur du muscle, mesurée à l'aide d'une règle à calcul au niveau de la distance la plus courte entre l'extrémité crâniale du muscle fessier moyen et le bord dorsal du canal rachidien.

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

PARTIE 2

Fat-O-Meater (FOM)

1. Le classement des carcasses de porcs est effectué à l'aide de l'appareil *Fat-O-Meater (FOM)*.
2. L'appareil est équipé d'une sonde d'un diamètre de 6 millimètres, contenant une photodiode de type Siemens SFH 950/960 et ayant une distance opérable comprise entre 3 à 103 millimètres. Les résultats des mesures sont convertis en teneur estimée en viande maigre par un ordinateur.
3. La teneur en viande maigre de la carcasse est calculée selon la formule suivante:

$$\acute{y} = 59{,}86131 - 0{,}72930\ S\ (FOM) + 0{,}12853\ M\ (FOM)$$

où:

ý = le pourcentage estimé de viande maigre dans la carcasse,

S (FOM) = l'épaisseur du lard dorsal (y compris la couenne) en millimètres, mesurée à 6,5 centimètres de la ligne médiane de la carcasse, au niveau situé entre les deuxième et troisième dernières côtes,

M (FOM) = l'épaisseur du muscle en millimètres, mesurée au même moment et au même endroit que pour S (FOM).

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

PARTIE 3

Hennessy Grading Probe (HGP 4)

1. Le classement des carcasses de porcs est effectué à l'aide de l'appareil *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 pointe), contenant une photodiode (DEL Siemens de type LYU 260-EO) et un photodétecteur de type 58 MR et ayant une distance opérable comprise entre 0 et 120 millimètres. Les résultats des mesures sont convertis en teneur estimée en viande maigre par le HGP 4 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:

▼B

$$\acute{y} = 61{,}34154 - 0{,}81609\ S\ (HGP) + 0{,}12901\ M\ (HGP)$$

où:

ý = le pourcentage estimé de viande maigre dans la carcasse,

S (HGP) = l'épaisseur du lard dorsal (y compris la couenne) en millimètres, mesurée à 7,5 centimètres de la ligne médiane de la carcasse, au niveau situé entre les deuxième et troisième dernières côtes,

M (HGP) = l'épaisseur du muscle en millimètres, mesurée au même moment et au même endroit que pour S (HGP).

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

PARTIE 4

ULTRA-FOM 300

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

$$\acute{y} = 64{,}64865 - 0{,}76656\ S\ (UFOM) + 0{,}06425\ M\ (UFOM)$$

où:

ý = le pourcentage estimé de viande maigre dans la carcasse,

S (UFOM) = l'épaisseur du lard dorsal (y compris la couenne) en millimètres, mesurée à 7 centimètres de la ligne médiane de la carcasse, au niveau situé entre les deuxième et troisième dernières côtes (mesure «P_2»).

M (UFOM) = l'épaisseur du muscle en millimètres, mesurée au même moment et au même endroit que pour S (UFOM).

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

▼M1

PARTIE 5

Ultra-sound IS-D-05

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

$$\hat{y} = 60{,}69798 - 0{,}89211\ S\ (IS\text{-}D\text{-}05) + 0{,}10560\ M\ (IS\text{-}D\text{-}05)$$

où:

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

S (IS-D-05) = l'épaisseur du lard dorsal, y compris la peau (en millimètres), au point de mesure à 70 mm de la ligne médiane de la carcasse, au niveau situé entre les deuxième et troisième dernières côtes (en millimètres),

M (IS-D-05) = l'épaisseur du muscle au point de mesure (en millimètres).

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

▼**M1**

PARTIE 6

Needle IS-D-15

1. Le classement des carcasses de porcs est effectué à l'aide de la méthode *Needle IS-D-15*.
2. L'appareil de classement *IS-D-15* utilise une sonde à aiguille très pointue qui est insérée à un certain endroit de la carcasse; la profondeur d'insertion est d'environ 140 millimètres. Un appareil optique spécial est intégré et 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 avec une précision de l'ordre de 46 micromètres.
3. La teneur en viande maigre de la carcasse est calculée selon la formule suivante:

$$\hat{y} = 60{,}92452 - 0{,}77248\ S\ (IS\text{-}D\text{-}15) + 0{,}11329\ M\ (IS\text{-}D\text{-}15)$$

où:

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

S (IS-D-15) = l'épaisseur du lard dorsal, y compris la peau (en millimètres), au point de mesure à 70 mm de la ligne médiane de la carcasse, au niveau situé entre les deuxième et troisième dernières côtes (en mm),

M (IS-D-15) = l'épaisseur du muscle au point de mesure (en millimètres).

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