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 2006/383/CE de la Commission du 22 mai 2006	L 148	50	2.6.2006
►**M2**	Décision 2010/793/UE de la Commission du 20 décembre 2010	L 336	62	21.12.2010
►**M3**	Décision d'exécution 2013/187/UE de la Commission du 18 avril 2013	L 111	103	23.4.2013

▼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,

([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 *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,

— 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.

▼M3

En ce qui concerne les appareils «Ultra FOM 300» et «Ultra-sound IS-D-05», 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 de mesure P_2 à l'emplacement prévu à l'annexe, quatrième partie, point 3, et cinquième partie, point 3. À cet effet, le marquage de l'emplacement de mesure doit être réalisé en même temps que la procédure de mesure.

Article premier bis

Nonobstant la présentation type prévue à l'annexe V, point B.III, premier alinéa, du règlement (CE) n° 1234/2007, en République tchèque, les carcasses de porcs 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; et

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; et

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).

▼**M3**

Article 2

Aucune modification des appareils agréés ou des méthodes de classement n'est permise, à moins d'être explicitement autorisée par une décision d'exécution de la Commission.

▼**B**

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).

▼M3

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

$$\hat{Y} = 59,08991 - 0,43868 \times S + 0,09792 \times M$$

dans laquelle:

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

S – mesure de l'épaisseur de gras à l'aide d'une règle à calcul, l'épaisseur minimale du lard (y compris la couenne), visible sur la fente, à sa partie la plus faible recouvrant le M. gluteus medius (en mm);

M – mesure de l'épaisseur de viande à l'aide d'une règle à calcul, à la distance la plus courte entre la partie antérieure (craniale) du M. gluteus medius et le bord supérieur (dorsal) du canal rachidien (en mm).

Cette formule est valable pour les carcasses pesant entre 60 et 120 kilogrammes.

▼B

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.

▼M3

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

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

dans laquelle:

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

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 pesant entre 60 et 120 kilogrammes.

▼B

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.

▼M3

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

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

dans laquelle:

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

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 S.

Cette formule est valable pour les carcasses pesant entre 60 et 120 kilogrammes.

▼B

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.

▼M3

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

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

dans laquelle:

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

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 «P_2»);

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

Cette formule est valable pour les carcasses pesant 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.

▼M3

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

$$\hat{Y} = 66,01987 - 0,69560 \times S + 0,01947 \times M$$

dans laquelle:

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

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 «P_2»);

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

Cette formule est valable pour les carcasses pesant 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.

▼M3

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

$$\hat{Y} = 66,37105 - 0,80124 \times S + 0,05507 \times M$$

dans laquelle:

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

S – l'épaisseur du lard dorsal (y compris la couenne) en millimètres, mesurée à 7,5 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 pesant entre 60 et 120 kilogrammes.