II

(Actes dont la publication n'est pas une condition de leur applicabilité)

COMMISSION

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) n° 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) n° 3577/90 [2], et notamment son article 5 paragraphe 2,

considérant que le règlement (CEE) n° 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) n° 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) n° 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) n° 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 ;

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,

[1] JO n° L 301 du 20. 11. 1984, p. 1.
[2] JO n° L 353 du 17. 12. 1990, p. 23.
[3] JO n° L 285 du 25. 10. 1985, p. 39.
[4] JO n° L 193 du 17. 7. 1991, p. 37.

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DÉCISION :

Article premier

1. L'utilisation des méthodes suivantes est autorisée au Danemark pour le classement des carcasses de porcs conformément au règlement (CEE) n° 3220/84 :

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

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

— l'appareil appelé « Ultra-FOM » et la méthode d'estimation y afférente décrits dans la troisième partie de l'annexe.

2. En ce qui concerne l'appareil « Ultra-FOM », 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 X_1, X_2 et X_3 à l'endroit prévu à l'annexe, troisième partie point 3. Le marquage correspondant de l'endroit de mesurage doit se faire obligatoirement en même temps que la procédure de mesure.

Article 2

Par dérogation à la présentation type visée à l'article 2 du règlement (CEE) n° 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

Par dérogation à la présentation type visée à l'article 2 du règlement (CEE) n° 3220/84, les carcasses de porc sont dépourvues de la panne, des rognons et du diaphragme avant la pesée et, dans le cas où l'appareil « KC » ou l'appareil « FOM/MK » est utilisé, avant le classement. Afin d'établir les cotations du porc abattu sur une base comparable, le poids à chaud constaté est augmenté de 2,7 %.

Article 4

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

Article 5

La décision 91/358/CEE est abrogée.

Article 6

Le royaume de Danemark est destinataire de la présente décision.

Fait à Bruxelles, le 2 septembre 1992.

Par la Commission

Ray MAC SHARRY

Membre de la Commission

ANNEXE

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 photo-émettrice (Siemens SFH 950-LD 242 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 :

   $$\hat{Y} = 62{,}7200 - 0{,}2271x_1 - 0{,}0430x_2 - 0{,}1614x_3 - 0{,}1467x_4 - 0{,}1623x_5 - 0{,}2062x_6 - 0{,}1574x_7 + 0{,}0621x_8 + 0{,}0299x_9 + 0{,}0384x_{10} + 0{,}0706x_{11}$$

   b) carcasses dépourvues de leur peau :

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

   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 100 kilogrammes.

PARTIE 2

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.

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

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

a) carcasses avec peau :

$$\hat{Y} = 61{,}2548 - 0{,}3724x_1 - 0{,}3702x_2 + 0{,}1337x_3 + 0{,}0356x_4$$

b) carcasses dépourvues de leur peau :

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

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 100 kilogrammes.

PARTIE 3

Ultra-FOM

1. Le classement des carcasses de porcs est effectué à l'aide de l'appareil appelé « Ultra-FOM ».

2. L'appareil est équipé d'une sonde à ultrasons à 4 MHz (Krautkrämer MB 4 SE). Le signal ultrason est digitalisé, stocké et traité par un microprocesseur (type INTEL 80 C 31).

Les valeurs mesurées sont converties en résultat d'estimation du pourcentage de viande maigre par l'appareil « Ultra-FOM » lui-même.

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

$$\hat{Y} = 63{,}8662 - 0{,}4465x_1 - 0{,}5096x_2 + 0{,}1281x_3$$

dont :

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

x_1 = l'épaisseur du lard dorsal (y compris la couenne) exprimée en millimètres, mesurée à 7 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 (y compris la couenne) exprimée en millimètres, mesurée à 7 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.

La formule est valable pour les carcasses d'un poids compris entre 50 et 100 kilogrammes.

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