Ce texte constitue seulement un outil de documentation et n'a aucun effet juridique. Les institutions de l'Union déclinent toute responsabilité quant à son contenu. Les versions faisant foi des actes concernés, y compris leurs préambules, sont celles qui ont été publiées au Journal officiel de l'Union européenne et sont disponibles sur EUR-Lex. Ces textes officiels peuvent être consultés directement en cliquant sur les liens qui figurent dans ce document

►**B**

DÉCISION DE LA COMMISSION

du 11 mars 2005

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

[notifiée sous le numéro C(2005) 552]

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

(2005/240/CE)

(JO L 74 du 19.3.2005, p. 62)

Modifiée par:

		Journal officiel		
		n°	page	date
►**M1**	Décision 2005/609/CE de la Commission du 8 août 2005	L 207	20	10.8.2005
►**M2**	Décision 2005/683/CE de la Commission du 30 septembre 2005	L 258	5	4.10.2005
►**M3**	Décision d'exécution 2011/506/UE de la Commission du 16 août 2011	L 209	43	17.8.2011
►**M4**	Décision d'exécution (UE) 2019/252 de la Commission du 11 février 2019	L 42	29	13.2.2019

▼B

DÉCISION DE LA COMMISSION

du 11 mars 2005

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

[notifiée sous le numéro C(2005) 552]

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

(2005/240/CE)

▼M4

Article premier

L'utilisation des méthodes suivantes est autorisée en Pologne pour le classement des carcasses de porcs conformément à l'annexe IV, section B.IV, point 1, du règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil [1]:

a) l'appareil «Capteur gras/maigre — Sydel (CGM)» et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie 1 de l'annexe;

b) l'appareil «Ultra FOM 300» et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie 2 de l'annexe;

c) l'appareil «Fully automatic ultrasonic carcass grading (Autofom)» et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie 3 de l'annexe;

d) l'appareil «IM-03» et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie 4 de l'annexe;

e) l'appareil «Autofom III» et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie 5 de l'annexe;

f) l'appareil «CSB Image-Meater (CSB)» et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie 6 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 7 de l'annexe;

h) la «méthode manuelle (ZP)» et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie 8 de l'annexe;

i) l'appareil «gmSCAN» et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie 9 de l'annexe;

j) l'appareil «ESTIMEAT» et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie 10 de l'annexe;

k) l'appareil «MEAT3D» et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie 11 de l'annexe.

En ce qui concerne l'appareil «Ultra FOM 300» visé au premier alinéa, point b), il doit être possible, au terme de la procédure de mesure, de vérifier sur la carcasse que l'appareil a mesuré les valeurs F1 et F2 à l'endroit prévu à l'annexe, partie 2, point 3. À cet effet, le marquage de l'emplacement de mesure doit être réalisé obligatoirement en même temps que la procédure de mesure.

[1] Règlement (UE) n° 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) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n° 1234/2007 du Conseil (JO L 347 du 20.12.2013, p. 671).

▼**M4**

La méthode manuelle ZP, visée au premier alinéa, point h), est autorisée uniquement pour les abattoirs équipés d'une chaîne d'abattage d'une capacité maximale de 40 porcs par heure.

Article 2

Sans préjudice des dispositions relatives à la présentation type visée à la section B.III du règlement (UE) n° 1308/2013, il n'est pas nécessaire de retirer la panne, les rognons et le diaphragme des carcasses de porcs avant la pesée et le classement tandis que le conduit auditif externe peut être retiré. Afin d'établir les cotations du porc abattu sur une base comparable, le poids à chaud constaté est:

a) réduit:

1) pour le diaphragme: de 0,23 %;

2) pour la panne et les rognons, de:

— 1,90 % dans le cas des carcasses des classes S et E,

— 2,11 % dans le cas des carcasses de classe U,

— 2,54 % dans le cas des carcasses de classe R,

— 3,12 % dans le cas des carcasses de classe O,

— 3,35 % dans le cas des carcasses de classe P.

b) augmenté de 260 grammes par carcasse pour les deux conduits auditifs externes.

▼**B**

Article 3

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

Article 4

La République de Pologne est destinataire de la présente décision.

▼M3

ANNEXE

MÉTHODES DE CLASSEMENT DES CARCASSES DE PORCS EN POLOGNE

Partie 1

CAPTEUR GRAS/MAIGRE – SYDEL (CGM)

1. Les règles prévues dans cette partie s'appliquent lorsque le classement des carcasses de porcs est effectué au moyen de l'appareil dénommé «Capteur gras/maigre – Sydel (CGM)».

2. L'appareil est équipé d'une sonde Sydel haute définition de 8 mm de section, d'une diode photoémettrice infrarouge (Honeywell) et de deux photorécepteurs (Honeywell), avec une distance de fonctionnement comprise entre 0 et 105 millimètres. Le CGM convertit lui-même les résultats des mesures en teneur estimée en viande maigre.

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

$$\hat{Y} = 59{,}42 + 0{,}1322 \times M_2 - 0{,}6275 \times F_2$$

dans laquelle:

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

M_2 = l'épaisseur du muscle dorsal en millimètres, mesurée, entre les troisième et quatrième dernières côtes, à 6 centimètres de la ligne médiane dorsale, parallèlement à la ligne médiane de la carcasse;

F_2 = l'épaisseur du lard dorsal (y compris la couenne) en millimètres, mesurée en même temps, au même endroit, et de la même manière que M_2.

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

Partie 2

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 l'appareil dénommé «Ultra FOM 300».

2. L'appareil est équipé d'une sonde à ultrasons comportant une série de transducteurs, qui émettent des ultrasons à 3,5 MHz (U-Systems). L'appareil Ultra-FOM convertit lui-même les résultats des mesures en teneur estimée en viande maigre.

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

$$\hat{Y} = 54{,}48 + 0{,}1272 \times M_1 - 0{,}3090 \times F_1 + 0{,}0828 \times M_2 - 0{,}2802 \times F_2$$

dans laquelle:

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

M_1 = l'épaisseur du muscle dorsal en millimètres, mesurée au niveau de la dernière côte, à 7 centimètres de la ligne médiane dorsale, perpendiculairement au muscle;

▼M3

M_2 = l'épaisseur du muscle dorsal en millimètres, mesurée entre la troisième et la quatrième dernières côtes, à 7 centimètres de la ligne médiane dorsale, perpendiculairement au muscle;

F_1 = l'épaisseur du lard dorsal (y compris la couenne) en millimètres, mesurée en même temps, au même endroit, et de la même manière que M_1;

F_2 = l'épaisseur du lard dorsal (y compris la couenne) en millimètres, mesurée en même temps, au même endroit, et de la même manière que M_2.

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

Partie 3

FULLY AUTOMATIC ULTRASONIC CARCASS GRADING (AUTOFOM)

1. Les règles prévues dans cette partie s'appliquent lorsque le classement des carcasses de porcs est effectué au moyen de l'appareil dénommé «Autofom (Fully automatic ultrasonic carcass grading)».

2. L'appareil est équipé de seize transducteurs à ultrasons de 2 MHz (GE Inspection Technologies). Les données ultrasonores comprennent les mesures de l'épaisseur du lard dorsal et de l'épaisseur du muscle. Un ordinateur convertit les résultats des mesures en teneur estimée en viande maigre.

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

$$\hat{Y} = 62{,}9442 + (AF1_IP005 \times -0{,}018154) + (AF1_IP006 \times -0{,}027186) + (AF1_IP008 \times -0{,}047431) + (AF1_IP022 \times -0{,}011910) + (AF1_IP023 \times -0{,}071926) + (AF1_IP024 \times 0{,}005814) + (AF1_IP034 \times 0{,}029288) + (AF1_IP036 \times 0{,}005096) + (AF1_IP038 \times 0{,}010231) + (AF1_IP039 \times 0{,}012659) + (AF1_IP041 \times 0{,}022470) + (AF1_IP047 \times -0{,}007939) + (AF1_IP049 \times -0{,}075061) + (AF1_IP050 \times -0{,}028977) + (AF1_IP052 \times -0{,}091722) + (AF1_IP055 \times -0{,}060411) + (AF1_IP058 \times -0{,}098989) + (AF1_IP060 \times -0{,}064891) + (AF1_IP061 \times -0{,}065688) + (AF1_IP063 \times -0{,}064035) + (AF1_IP074 \times -0{,}078333) + (AF1_IP078 \times -0{,}078486) + (AF1_IP079 \times -0{,}035330) + (AF1_IP081 \times -0{,}048421) + (AF1_IP091 \times -0{,}107559) + (AF1_IP094 \times 0{,}008816) + (AF1_IP096 \times 0{,}000797) + (AF1_IP098 \times 0{,}014608) + (AF1_IP103 \times 0{,}007774) + (AF1_IP104 \times 0{,}008251) + (AF1_IP122 \times 0{,}012957)$$

dans laquelle:

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

AF1_IP005, AF1_IP006, AF1_IP008 … AF1_IP122 sont les variables mesurées par Autofom.

4. La description des points de mesure et celle de la méthode statistique figurent dans la deuxième partie du protocole qui a été présenté à la Commission par la Pologne conformément à l'article 23, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 1249/2008 de la Commission ([1]).

La formule est valable pour les carcasses pesant entre 60 et 120 kg.

([1]) JO L 337 du 16.12.2008, p. 3.

▼**M3**

Partie 4

IM-03

1. Les règles prévues dans cette partie s'appliquent lorsque le classement des carcasses de porcs est effectué au moyen de l'appareil dénommé «IM-03».

2. L'appareil est équipé d'une sonde optique de type «aiguille» (*single line scanner* SLS01) de 7 millimètres de diamètre. La sonde renferme la rangée de capteurs CIS (*contact image sensors*) et de photodiodes vertes. La distance de fonctionnement est comprise entre 0 et 132 mm.

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

$$\hat{Y} = 60{,}55 + 0{,}1142 \times M_2 - 0{,}6292 \times F_2$$

dans laquelle:

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

M_2 = l'épaisseur du muscle dorsal en millimètres, mesurée, entre les troisième et quatrième dernières côtes, à 6 centimètres de la ligne médiane dorsale, parallèlement à la ligne médiane de la carcasse;

F_2 = l'épaisseur du lard dorsal (y compris la couenne) en millimètres, mesurée en même temps, au même endroit, et de la même manière que M_2.

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

Partie 5

AUTOFOM III

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 «Autofom III».

2. L'appareil est équipé de seize transducteurs à ultrasons de 2 MHz (Carometec A/S), la plage de fonctionnement entre transducteurs étant de 25 mm. Les données ultrasonores comprennent les mesures de l'épaisseur du lard dorsal, de l'épaisseur du muscle et les paramètres y afférents. Un ordinateur convertit les valeurs mesurées en estimation de la teneur en viande maigre.

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

$$\hat{Y} = 73{,}8876 + (AF3_R2P1 \times -1{,}036616) + (AF3_R2P3 \times -0{,}180173) + (AF3_R2P13 \times -0{,}144679) + (AF3_R2P15 \times -0{,}221519) + (AF3_R3P5 \times 0{,}136061) + (AF3_R4P4 \times 0{,}249888) + (AF3_R4P5 \times 0{,}330109) + (AF3_R4P6 \times 0{,}184696) + (AF3_R4P8 \times -0{,}112875) + (AF3_R4P9 \times -0{,}113663)$$

dans laquelle:

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

R2P1, R2P3, R2P13 … R4P9 sont les variables mesurées par l'appareil Autofom IIII.

▼**M3**

4. La description des points de mesure figure dans la deuxième partie du protocole qui a été présenté à la Commission par la Pologne conformément à l'article 23, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 1249/2008.

   La formule est valable pour les carcasses pesant entre 60 et 120 kg.

Partie 6

CSB IMAGE-MEATER (CSB)

1. Les règles prévues dans cette partie s'appliquent lorsque le classement des carcasses de porcs est effectué au moyen de l'appareil dénommé «CSB Image-Meater».

2. L'appareil CSB Image-Meater est constitué notamment d'une caméra vidéo, d'un PC équipé d'une carte d'analyse d'image, d'un écran, d'une imprimante, d'un mécanisme de commande, d'un mécanisme de déclenchement et d'interfaces. Les cinq variables de l'Image-Meater sont toutes mesurées à la ligne médiane dans la zone du jambon (autour du *M. gluteus medius*).

   Un ordinateur convertit les valeurs mesurées en estimation de la teneur en viande maigre.

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

   $\hat{Y} = 54{,}0770376148 - (0{,}4460170496 \times MS) + (0{,}1046346719 \times MF) - (0{,}0575429366 \times VaF) + (0{,}2303135777 \times VcF) - (0{,}1637971133 \times VdF)$

   dans laquelle:

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

   MS = mesure moyenne de l'épaisseur de gras sur le *M. gluteus medius* (mm);

   MF = mesure moyenne de l'épaisseur de muscle des muscles lombaires et *M. gluteus medius* (mm);

   VaF, VcF, VdF = mesure moyenne de l'épaisseur du muscle sur les trois corps vertébraux lombaires de la partie crânienne sélectionnés (mm).

4. La description des points de mesure figure dans la deuxième partie du protocole qui a été présenté à la Commission par la Pologne conformément à l'article 23, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 1249/2008.

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

Partie 7

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 II».

2. L'appareil est une nouvelle version du système de mesure Fat-O-Meater. Le FOM II consiste en une sonde optique comportant un couteau, un dispositif de mesure de profondeur de 125 mm et un écran de saisie et d'analyse de données, Touch Panel i15 computer (Ingress Protection IP69K).

   Les saisies et analyses de données juridiquement pertinentes sont contenues dans le pistolet FOM II. Le terminal fait partie du FOM II, dans lequel il est parfaitement intégré.

   Un ordinateur convertit les résultats des mesures en teneur estimée en viande maigre.

▼M3

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

$\hat{Y} = 59{,}75 + 0{,}1533 \times M_2 - 0{,}6342 \times F_2$

dans laquelle:

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

M_2 = l'épaisseur du muscle dorsal en millimètres, mesurée entre les troisième et quatrième dernières côtes, à 7 centimètres de la ligne médiane dorsale, perpendiculairement au muscle;

F_2 = l'épaisseur du lard dorsal (y compris la couenne) en millimètres, mesurée en même temps, au même endroit, et de la même manière que M_2.

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

Partie 8

MÉTHODE MANUELLE (ZP)

1. Les règles prévues dans cette partie s'appliquent lorsque le classement des carcasses de porcs est effectué par la «méthode manuelle (ZP)», la mesure étant effectuée à l'aide d'une réglette.

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 repose sur la mesure manuelle, sur la fente, de l'épaisseur de gras et de l'épaisseur de muscle.

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

$\hat{Y} = 52{,}61 - 0{,}6148 \times F + 0{,}1842 \times M$

dans laquelle:

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

F = l'épaisseur de gras, visible sur la fente, recouvrant le *M. gluteus medius* (en millimètres).

M = l'épaisseur du muscle lombaire, visible sur la fente, comme distance la plus courte entre la partie antérieure (crâniale) du *M. gluteus medius* et le bord supérieur (dorsal) du canal rachidien (en millimètres).

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

▼M4

Partie 9

gmSCAN

1. Les règles prévues dans cette partie s'appliquent lorsque le classement des carcasses de porcs est effectué au moyen de l'appareil dénommé «gmSCAN».

2. Le gmSCAN utilise l'induction magnétique pour déterminer sans contact les propriétés diélectriques des carcasses. Le système de mesure est constitué de plusieurs bobines émettrices qui génèrent un champ magnétique variable et de faible intensité. Les bobines réceptrices transforment le signal issu de la perturbation du champ magnétique induite par la carcasse en un signal électrique complexe, lié aux paramètres diélectriques des tissus musculaires et adipeux de la carcasse.

▼M4

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

$$\hat{Y} = 44{,}589 - 0{,}190 \times CW + 2\,341{,}210 \times (Q1/CW) - 936{,}097 \times (Q2/CW) + 1\,495{,}516 \times (Q3/CW)$$

dans laquelle:

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

CW = le poids à chaud de la carcasse (en kilogrammes);

Q1, Q2 et Q3 = la variation du champ d'induction magnétique (en volts) générée respectivement par la zone du jambon, du milieu et de l'épaule.

Cette formule est valable pour les carcasses pesant entre 60 et 120 kilogrammes (poids à chaud).

Partie 10

ESTIMEAT

1. Les règles prévues dans cette partie s'appliquent lorsque le classement des carcasses de porcs est effectué au moyen de l'appareil dénommé «ESTIMEAT».

2. ESTIMEAT utilise une caméra de profondeur pour produire une image tridimensionnelle de la carcasse et pour évaluer les paramètres de forme de la carcasse. 130 sections transversales sont produites et, pour chacune, les paramètres suivants sont déterminés afin de calculer la teneur en viande maigre: superficie, circuit, convexités.

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

$$\hat{Y} = 38{,}39317497 + 508{,}24 \times X1 - 148{,}557 \times X2 - 3{,}63439 \times X3 + 2{,}481331 \times X4 + 8{,}353825 \times X5 + 2{,}75896 \times X6 + 268{,}8835 \times X7$$

dans laquelle:

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

X1 = somme de toutes les erreurs des points de fixation de la section transversale au cercle de rayon R_{sf} au point P-66;

X2 = convexité extérieure de la carcasse entre la convexité maximale du jambon et de l'épaule au point Z-80;

X3 = somme de toutes les erreurs des points de fixation de la section transversale au cercle de rayon R au point P-58/somme de toutes les erreurs des points de fixation de la section transversale au cercle de rayon R au point P-67;

X4 = somme de toutes les erreurs des points de fixation de la section transversale au cercle de rayon R_{sf} au point P-103/somme de toutes les erreurs des points de fixation de la section transversale au cercle de rayon R_{sf} au point P-111;

X5 = profondeur partielle de la section transversale au point P-49 en 3/10 de la largeur de la section/profondeur partielle de la section transversale au point P-49 en 5/10 de la largeur de la section;

X6 = profondeur maximale de la section transversale au point P-18/profondeur maximale de la section transversale au point P-49;

X7 = erreur partielle des points de la section transversale au cercle avec rayon R au point P-72 en 4/10 de la surface de la section transversale.

Cette formule est valable pour les carcasses pesant entre 60 et 120 kilogrammes (poids à chaud).

▼**M4**

Partie 11

MEAT3D

1. Les règles prévues dans cette partie s'appliquent lorsque le classement des carcasses de porcs est effectué au moyen de l'appareil dénommé «MEAT3D».

2. MEAT3D utilise un scanner pour produire une image tridimensionnelle de la carcasse et pour évaluer les paramètres de forme de la carcasse. Un cadre spécifique est utilisé pour le positionnement de la demi-carcasse de porc pendant le processus de scannage. 130 sections transversales sont produites et, pour chacune, les paramètres suivants sont déterminés afin de calculer la teneur en viande maigre: superficie, circuit, convexités.

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

$$\hat{Y} = 50{,}36925112 + 0{,}543385 \times X1 - 9{,}06185 \times X2 - 10{,}83 \times X3 + 488{,}8033 \times X4 + 2{,}56922 \times X5 + 17{,}34226 \times X6 - 2{,}00088 \times X7$$

dans laquelle:

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

X1 = somme de toutes les erreurs des points de fixation de la section transversale au cercle de rayon R_{sf} au point P-49/somme de toutes les erreurs des points de fixation de la section transversale au cercle de rayon R_{sf} au point P-23;

X2 = somme de toutes les erreurs des points de fixation de la section transversale au cercle de rayon R au point P-79/valeur maximale des convexités de la carcasse aux points P_50-P99;

X3 = le rayon de courbure de la section transversale au point P-68/le rayon de courbure de la section transversale au point P-51;

X4 = erreur partielle des points de la section transversale au cercle avec rayon R au point P-70 en 3/10 de la surface de la section transversale;

X5 = somme de toutes les erreurs des points de fixation de la section transversale au cercle de rayon R_{sf} au point P-55/somme de toutes les erreurs des points de fixation de la section transversale au cercle de rayon R_{sf} au point P-71;

X6 = profondeur partielle de la section transversale au point P-62 en 3/10 de la largeur de la section/profondeur partielle de la section transversale au point P-62 en 6/10 de la largeur de la section;

X7 = profondeur partielle de la section transversale au point P-33 en 2/10 de la largeur de la section/valeur maximale du jambon.

Cette formule est valable pour les carcasses pesant entre 60 et 120 kilogrammes (poids à chaud).