

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

► **B**

DÉCISION DE LA COMMISSION

du 18 mai 2005

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

[notifiée sous le numéro C(2005) 1448]

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

(2005/382/CE)

(JO L 126 du 19.5.2005, p. 55)

Modifiée par:

		Journal officiel		
		n°	page	date
► M1	Décision d'exécution 2011/507/UE de la Commission du 16 août 2011	L 209	49	17.8.2011



DÉCISION DE LA COMMISSION

du 18 mai 2005

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

[notifiée sous le numéro C(2005) 1448]

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

(2005/382/CE)

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté 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⁾, et notamment son article 5, paragraphe 2,

considérant ce qui suit:

- (1) Le règlement (CEE) n° 3220/84 prévoit, à son article 2, paragraphe 3, que le classement des carcasses de porcs doit être fait par une 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. L'autorisation des méthodes de classement est subordonnée à une tolérance maximale d'erreur statistique d'estimation. 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 ⁽²⁾.
- (2) Le gouvernement de Hongrie 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) n° 2967/85.
- (3) Il ressort de l'évaluation de cette demande que les conditions d'autorisation des méthodes de classement concernées sont remplies.
- (4) L'article 2 du règlement (CEE) n° 3220/84 prévoit que les États membres peuvent être autorisés à prévoir une présentation des carcasses de porcs autre que la présentation type définie dans le même article, lorsque la pratique commerciale ou les exigences techniques le justifient.
- (5) En Hongrie, les traditions qui prévalent en matière de carcasses et, partant, les pratiques commerciales, impliquent que les carcasses doivent pouvoir être présentées avec la panne et le diaphragme. Il convient d'en tenir compte dans les adaptations du poids pour ce qui est de la présentation type.
- (6) 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.
- (7) Les mesures prévues à la présente décision sont conformes à l'avis du comité de gestion de la viande de porc,

⁽¹⁾ JO L 301 du 20.11.1984, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 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) n° 3127/94 (JO L 330 du 21.12.1994, p. 43).

▼B

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DÉCISION:

▼M1*Article premier*

L'utilisation des méthodes suivantes est autorisée en Hongrie pour le classement des carcasses de porc conformément à l'annexe V, point B. IV 1, du règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil ⁽¹⁾:

- a) les appareils «Fat-O-Meater FOM S70» et «Fat-O-Meater FOM S71» 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 «OptiScan-TP» 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 «OptiGrade-MCP» et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie 5 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 BF et LD 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.

▼B*Article 2*

Sans préjudice des dispositions relatives à la présentation type visée à l'article 2, paragraphe 1, du règlement (CEE) n° 3220/84, les carcasses de porcs peuvent être présentées en Hongrie sans qu'il soit nécessaire de retirer la panne et le diaphragme des carcasses de porcs avant la pesée et le classement. Afin d'établir les cotations du porc abattu sur une base comparable, le poids à chaud constaté est réduit:

- a) de 0,35 % pour le diaphragme;
- b) de 1,68 % pour la panne.

Article 3

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

Article 4

La République de Hongrie est destinataire de la présente décision.

⁽¹⁾ JO L 299 du 16.11.2007, p. 1.

▼ M1*ANNEXE***MÉTHODES DE CLASSEMENT DES CARCASSES DE PORCS EN HONGRIE****Partie 1****FAT-O-MEATER FOM S70 ET FAT-O-MEATER FOM S71**

1. Les règles prévues dans cette partie s'appliquent lorsque le classement des carcasses de porcs est effectué au moyen des appareils dénommés «Fat-O-Meater FOM S70» et «Fat-O-Meater S7»¹.
2. L'appareil est équipé d'une sonde de 6 millimètres (mm) de diamètre contenant une sonde optique de type Fremstillet AF Radiometer Copenhagen/Slagteriernes Forskningsinstitut Optisk Sonde MQ et ayant une distance de fonctionnement comprise entre 5 et 105 mm. Les résultats des mesures sont convertis en teneur estimée en viande maigre à l'aide d'un ordinateur respectivement de type S70 et S71.
3. La teneur en viande maigre de la carcasse est calculée selon la formule suivante:

$$\hat{Y} = 63,78987 - 0,77968 \times BF + 0,10715 \times LD$$

dans laquelle:

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

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

LD = l'épaisseur du muscle dorsal en millimètres, mesuré en même temps et au même endroit que BF.

Cette formule est valable pour les carcasses pesant entre 50 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 au moyen 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. Le signal ultrason est numérisé, stocké et traité par un microprocesseur. Les résultats des mesures sont convertis en teneur estimée en viande maigre à l'aide de l'appareil Ultra Fom 300 lui-même.
3. La teneur en viande maigre de la carcasse est calculée selon la formule suivante:

$$\hat{Y} = 69,38252 - 0,79120 \times BF + 0,00994 \times LD$$

dans laquelle:

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

BF = 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,

LD = l'épaisseur du muscle dorsal en millimètres, mesuré en même temps et au même endroit que BF.

Cette formule est valable pour les carcasses pesant entre 50 et 120 kilogrammes.

▼ **M1****Partie 3**

OPTISCAN TP

1. Les règles prévues dans cette partie s'appliquent lorsque le classement des carcasses de porcs est effectué au moyen de l'appareil dénommé «OptiScan TP».
2. L'appareil est équipé d'un imageur numérique qui prend une photographie illuminée des deux points de mesure sur les carcasses. Les images servent de base au calcul de l'épaisseur du gras et du muscle selon la méthode des deux points appelée «Zwei-Punkte Messverfahren (ZP)».

L'appareil Optiscan-TP convertit lui-même les résultats des mesures en teneur estimée en viande maigre. Les photographies sont conservées et peuvent faire l'objet d'un contrôle ultérieur. L'interface Bluetooth® intégrée permet de transmettre aisément les données.

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

$$\hat{Y} = 58,31147 - 0,62677 \times BF + 0,14664 \times LD$$

dans laquelle:

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

BF = l'épaisseur minimale du lard (y compris la couenne) en millimètres situé au-dessus du *M.gluteus medius*,

LD = l'épaisseur minimale de muscle entre l'extrémité antérieure du muscle *M.gluteus medius* et la partie dorsale du canal médullaire;

Cette formule est valable pour les carcasses pesant entre 50 et 120 kilogrammes.

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, couteau inclus. 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. L'appareil IM-03 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:

$$\hat{Y} = 59,63994 - 0,63951 \times BF + 0,12083 \times LD$$

dans laquelle:

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

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

LD = l'épaisseur du muscle dorsal en millimètres, mesuré en même temps et au même endroit que BF.

Cette formule est valable pour les carcasses pesant entre 50 et 120 kilogrammes.

▼ M1**Partie 5****OPTIGRADE-MCP**

1. Les règles prévues dans cette partie s'appliquent lorsque le classement des carcasses de porcs est effectué au moyen de l'appareil dénommé «OptiGrade-MCP».
2. L'appareil est équipé d'une sonde optique de 6 mm de diamètre, d'une photodiode à infrarouge (Siemens) et d'un phototransistor (Siemens). La distance de fonctionnement est comprise entre 0 et 110 millimètres.

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:

$$\hat{Y} = 61,45261 - 0,62941 \times BF + 0,11736 \times LD$$

dans laquelle:

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

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

LD = l'épaisseur du muscle dorsal en millimètres, mesuré en même temps et au même endroit que BF.

Cette formule est valable pour les carcasses pesant entre 50 et 120 kilogrammes.