

## DÉCISION DE LA COMMISSION

du 3 mars 1988

relative à l'autorisation de méthodes de classement de carcasses de porcs au Royaume-Uni

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

(88/234/CEE)

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne,

vu le règlement (CEE) n° 2759/75 du Conseil, du 29 octobre 1975, portant organisation commune des marchés dans le secteur de la viande de porc <sup>(1)</sup>, modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 3906/87 <sup>(2)</sup>, et notamment son article 4 paragraphe 6,vu le règlement (CEE) n° 3220/84 du Conseil, du 13 novembre 1984, déterminant la grille communautaire de classement des carcasses de porcs <sup>(3)</sup>, modifié par le règlement (CEE) n° 3530/86 <sup>(4)</sup>, 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 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 ; que l'autorisation des méthodes de classement est subordonnée à 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 <sup>(5)</sup> ;

considérant que le gouvernement du Royaume-Uni a demandé à la Commission d'autoriser l'utilisation de trois méthodes de classement de carcasses de porcs sur son territoire (à l'exclusion de l'Irlande du Nord) et a soumis les éléments requis à l'article 3 du règlement (CEE) n° 2967/85 ; que l'examen de cette demande a démontré que les conditions pour l'autorisation desdites méthodes de classement sont remplies ;

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 Royaume-Uni, la pratique commerciale ne conduit pas toujours à enlever la langue de la

carcasse de porc ; qu'il convient d'en tenir compte pour l'ajustement du poids à la présentation type ;

considérant que le règlement (CEE) n° 2967/85 prévoit dans son article 2 paragraphe 3 et par dérogation à ses paragraphes 1 et 2 que l'utilisation d'un barème de réfaction, basé sur une déduction du poids en valeur absolue, pour calculer le poids de la carcasse froide, peut être autorisée pour autant que les réfections prévues par classe de poids correspondent dans la mesure du possible à la déduction calculée en termes de pourcentage ; que le Royaume-Uni a notifié la fixation d'un tel barème à la Commission ;

considérant qu'il convient qu'aucune modification d'appareil ou de méthode de classement ne puisse être autorisée si ce n'est par une nouvelle décision de la Commission adoptée à la lumière de l'expérience acquise ; que, à cette fin, la présente autorisation peut être révoquée ;

considérant que les mesures prévues à 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 au Royaume-Uni, à l'exclusion de l'Irlande du Nord, pour le classement de carcasses de porcs conformément au règlement (CEE) n° 3220/84 :

- l'appareil appelé « Intrascope (Optical Probe) » et les méthodes d'estimation y afférentes dont les détails sont décrits dans la première partie de l'annexe I,
- l'appareil appelé « Fat-O-Meater (FOM) » et les méthodes d'estimation y afférentes dont les détails sont décrits dans la deuxième partie de l'annexe I,
- l'appareil appelé « Hennessy Grading Probe (HGP II) » et les méthodes d'estimation y afférentes dont les détails sont décrits dans la troisième partie de l'annexe I.

*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 présentées avec la langue lors de la pesée et du classement. Afin d'établir les cotations du porc abattu sur une base comparable, le poids à chaud constaté est diminué de 0,3 kilogramme.

*Article 3*

Par dérogation aux paragraphes 1 et 2 de l'article 2 du règlement (CEE) n° 2967/85, le poids de la carcasse froide

<sup>(1)</sup> JO n° L 282 du 1. 11. 1975, p. 1.<sup>(2)</sup> JO n° L 370 du 30. 12. 1987, p. 11.<sup>(3)</sup> JO n° L 301 du 20. 11. 1984, p. 1.<sup>(4)</sup> JO n° L 326 du 21. 11. 1986, p. 8.<sup>(5)</sup> JO n° L 285 du 25. 10. 1985, p. 39.

est calculé par une déduction en valeur absolue du poids à chaud selon le barème figurant à l'annexe II.

*Article 4*

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

*Article 5*

Le Royaume-Uni est destinataire de la présente décision.

Fait à Bruxelles, le 3 mars 1988.

*Par la Commission*

Frans ANDRIESEN

*Vice-président*

---

## ANNEXE I

## Méthodes de classement de carcasses de porcs au Royaume-Uni (à l'exclusion de l'Irlande du Nord)

## PREMIÈRE PARTIE

## Intrascopie (Optical Probe)

1. Le classement des carcasses de porcs est effectué au moyen de l'appareil appelé « Intrascopie (Optical Probe) ».
2. L'appareil est équipé d'une sonde hexagonale d'une largeur maximale de 12 mm (et de 19 mm à la lame à la pointe de la sonde) comportant une lumière et une source d'éclairage, une virole coulissante jaugée en millimètres et pouvant mesurer à une profondeur de 3 à 45 mm.
3. La teneur en viande maigre de la carcasse est calculée selon une des deux formules suivantes :

$$\hat{y} = 64,8 - 0,69x_1 + 0,095x_2 - 0,42x_3$$

ou

$$\hat{y} = 65,5 - 1,15x_1 + 0,076x_2$$

dont

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

$x_1$  = épaisseur du lard dorsal (y compris la couenne) en millimètres, mesurée à 6 cm latéralement de la ligne médiane de la carcasse au niveau de la dernière côte (mesure appelée « P<sub>2</sub> »)

ou

épaisseur moyenne du lard dorsal (y compris la couenne) en millimètres, mesurée respectivement à 4 et 7,5 cm de la ligne médiane de la carcasse au niveau de la dernière côte (mesure appelée « 1/2 (P<sub>1</sub> + P<sub>3</sub>) »),

$x_2$  = poids de la carcasse froide en kilogrammes,

$x_3$  = épaisseur du lard dorsal (y compris la couenne) en millimètres, mesurée à 6 cm latéralement de la ligne médiane de la carcasse au niveau situé entre la troisième et la quatrième dernières côtes (mesure appelée « lard costal »).

Les deux formules sont valables pour les carcasses d'un poids compris entre 30 et 120 kg.

## DEUXIÈME PARTIE

## Fat-O-Meater (FOM)

1. Le classement des carcasses de porcs est effectué à l'aide de l'appareil appelé « Fat-O-Meater (FOM) ».
2. L'appareil est équipé d'une sonde d'un diamètre de 6 mm contenant une photo-diode (type Siemens SFH 950/960) pouvant mesurer à une profondeur de 3 à 103 mm. Les valeurs de mesure sont converties en résultat d'estimation de teneur en viande maigre par un ordinateur.
3. La teneur en viande maigre de la carcasse est calculée selon la formule suivante :

$$\hat{y} = 59,0 - 0,58x_1 - 0,32x_3 + 0,18x_4$$

dont

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

$x_1$  = épaisseur du lard dorsal (y compris la couenne) en millimètres, mesurée à 6 cm latéralement de la ligne médiane de la carcasse au niveau de la dernière côte (mesure appelée « P<sub>2</sub> »)

ou

épaisseur moyenne du lard dorsal (y compris la couenne) en millimètres, mesurée respectivement à 4 et 7,5 cm de la ligne médiane de la carcasse au niveau de la dernière côte (mesure appelée « 1/2 (P<sub>1</sub> + P<sub>3</sub>) »),

$x_3$  = épaisseur du lard dorsal (y compris la couenne) en millimètres, mesurée à 6 cm latéralement de la ligne médiane de la carcasse au niveau situé entre la troisième et la quatrième dernières côtes (mesure appelée « lard costal »),

$x_4$  = épaisseur du muscle en millimètres, mesurée en même temps et au même endroit que  $x_3$  (mesure appelée « muscle costal »).

La formule est valable pour les carcasses d'un poids compris entre 30 et 120 kg.

## TROISIÈME PARTIE

## Hennessy Grading Probe (HGP II)

1. Le classement des carcasses de porcs est effectué au moyen de l'appareil appelé « Hennessy Grading Probe (HGP II).
2. L'appareil est équipé d'une sonde d'un diamètre de 5,95 mm (et de 6,3 mm à la lame à la pointe de la sonde) avec une photo-diode (Siemens LED de type LYU 260-EO et photodétecteur de type 58 MR) d'une distance opérable entre 0 et 120 mm. Les valeurs de mesure sont converties en résultat d'estimation de teneur en viande maigre par le HGP II lui-même ou par un ordinateur lié à celui-ci.
3. La teneur en viande maigre de la carcasse est calculée selon la formule suivante :

$$\hat{y} = 62,5 - 0,62x_1 - 0,46x_3 + 0,16x_4$$

dont

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

$x_1$  = épaisseur du lard dorsal (y compris la couenne) en millimètres, mesurée à 6 cm latéralement de la ligne médiane de la carcasse au niveau de la dernière côte (mesure appelée « P<sub>2</sub> »)

ou

épaisseur moyenne du lard dorsal (y compris la couenne) en millimètres, mesurée respectivement à 4 et 7,5 cm de la ligne médiane de la carcasse au niveau de la dernière côte (mesure appelée «  $\frac{1}{2}$  (P<sub>1</sub> + P<sub>3</sub>) »),

$x_3$  = épaisseur du lard dorsal (y compris la couenne) en millimètres, mesurée à 6 cm latéralement de la ligne médiane de la carcasse au niveau situé entre la troisième et la quatrième dernières côtes (mesure appelée « lard costal »),

$x_4$  = épaisseur du muscle en millimètres mesurée en même temps et au même endroit que  $x_3$  (mesure appelée « muscle costal »).

La formule est valable pour les carcasses d'un poids compris entre 30 et 120 kg.

## ANNEXE II

## Barème de réfaction de la pesée à appliquer à la carcasse chaude de porc au Royaume-Uni

*(en kilogrammes)*

Catégorie de poids de carcasses (poids à chaud)	Dédution à appliquer selon le délai entre l'égorgeage du porc et la pesée de la carcasse			
	0-45 minutes	46-180 minutes	181-330 minutes	> 330 minutes
jusqu'à 56 kg	1,0	0,5	0,5	0
56,5 — 74,5 kg	1,5	1,0	0,5	0
75 kg et plus	2,0	1,5	0,5	0