

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,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DÉCISION:

Article premier

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

a) l'appareil appelé *Fat-O-Meater FOM S70* et *Fat-O-Meater FOM S71* et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure à la partie 1 de l'annexe;

b) l'appareil appelé *Uni-Fat-O-Meater FOM S89 (UNIFOM)* et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure à la partie 2 de l'annexe;

c) l'appareil appelé *Ultra FOM 200* et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure à la partie 3 de l'annexe;

⁽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).

d) l'appareil appelé *Fully automatic ultrasonic carcass grading (AUTOFOM)* et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure à la partie 4 de l'annexe.

En ce qui concerne l'appareil *Ultra FOM 200*, visé au premier alinéa, point c), 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 SZ_1 et SZ_2 à l'endroit prévu à l'annexe, partie 3, point 3. Le marquage de l'endroit de mesure doit être fait en même temps que la procédure de mesure.

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.

Fait à Bruxelles, le 18 mai 2005.

Par la Commission

Mariann FISCHER BOEL

Membre de la Commission

ANNEXE

MÉTHODES DE CLASSEMENT DES CARCASSES DE PORCS EN HONGRIE

Partie 1

FAT-O-MEATER FOM S70 ET FAT-O-MEATER FOM S71

- 1) Le classement des carcasses de porcs est effectué à l'aide de l'appareil appelé *Fat-O-Meater FOM S70* et *Fat-O-Meater FOM S71*.
- 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 opérable 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:

$$\hat{Y} = 54,043661 - 0,170496 \times SZ_1 - 0,568425 \times SZ_2 + 0,215384 \times H_2 + 0,048995 \times W$$

dans laquelle:

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

SZ_1 = l'épaisseur du lard dorsal mesurée en millimètres au point de mesure P1 [à 8 centimètres (cm) de la ligne médiane de la carcasse entre la troisième et la quatrième vertèbre lombaire]

SZ_2 = l'épaisseur du lard dorsal mesurée en millimètres au point de mesure P2 (à 6 cm de la ligne médiane de la carcasse entre la troisième et la quatrième dernière côte)

H_2 = l'épaisseur du muscle mesurée en millimètres au point de mesure P2 (à 6 cm de la ligne médiane de la carcasse entre la troisième et la quatrième dernière côte)

W = poids à chaud de la carcasse [en kilogrammes (kg)].

La formule est valable pour les carcasses d'un poids compris entre 50 et 120 kg.

Partie 2

UNI-FAT-O-MEATER FOM S89 (UNIFOM)

- 1) Le classement des carcasses de porcs est effectué à l'aide de l'appareil appelé *Uni-Fat-O-Meater FOM S89 (UNIFOM)*.
- 2) L'appareil est identique à l'appareil décrit à la partie 1, point 2. Toutefois, *UNIFOM* diffère de *FOM* par l'ordinateur et le logiciel servant à l'interprétation du profil de réflexion de la sonde optique. En outre, *UNIFOM* n'est pas connecté à un instrument de pesage.
- 3) La teneur en viande maigre de la carcasse est calculée selon la formule suivante:

$$\hat{Y} = 53,527 - 0,127 \times SZ_1 - 0,563 \times SZ_2 + 0,283 \times H_2$$

dans laquelle:

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

SZ_1 = l'épaisseur du lard dorsal mesurée en millimètres au point de mesure P1 (à 8 cm de la ligne médiane de la carcasse entre la troisième et la quatrième vertèbre lombaire)

SZ_2 = l'épaisseur du lard dorsal mesurée en millimètres au point de mesure P2 (à 6 cm de la ligne médiane de la carcasse entre la troisième et la quatrième dernière côte)

H_2 = l'épaisseur du muscle mesurée en millimètres au point de mesure P2 (à 6 cm de la ligne médiane de la carcasse entre la troisième et la quatrième dernière côte).

La formule est valable pour les carcasses d'un poids compris entre 50 et 120 kg.

Partie 3*ULTRA FOM 200*

- 1) Le classement des carcasses de porcs est effectué à l'aide de l'appareil appelé *Ultra FOM 200*.
- 2) L'appareil est équipé d'une sonde ultrasonique à 4 MHz (Krautkrämer MB 4 SE). Le signal ultrasonique est numérisé, mémorisé et traité par un microprocesseur (type Intel 80 C 32). Les résultats des mesures sont convertis en teneur estimée en viande maigre à l'aide de l'appareil lui-même.

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

$$\hat{Y} = 59,989 - 0,265 \times SZ_1 - 0,402 \times SZ_2 + 0,007625 \times H_2 + 0,08837 \times W$$

dans laquelle:

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

SZ_1 = l'épaisseur du lard dorsal mesurée en millimètres au point de mesure P1 (à 7 cm de la ligne médiane de la carcasse entre la troisième et la quatrième vertèbre lombaire)

SZ_2 = l'épaisseur du lard dorsal mesurée en millimètres au point de mesure P2 (à 7 cm de la ligne médiane de la carcasse entre la troisième et la quatrième dernière côte)

H_2 = l'épaisseur du muscle mesuré en millimètres au point de mesure P2 (à 7 cm de la ligne médiane de la carcasse entre la troisième et la quatrième dernière côte)

W = poids à chaud de la carcasse (kg).

La formule est valable pour les carcasses d'un poids compris entre 50 et 120 kg.

Partie 4*FULLY AUTOMATIC ULTRASONIC CARCASS GRADING (AUTOFOM)*

- 1) Le classement des carcasses de porcs est effectué à l'aide de l'appareil appelé *AUTOFOM (Fully automatic ultrasonic carcass grading)*.
- 2) L'appareil est équipé de seize transducteurs ultrasoniques, à 2 MHz (Krautkrämer, SFK 2 NP). La distance opérable est de 25 mm entre les transducteurs.

Les données ultrasoniques comprennent les mesures des épaisseurs de lard et de la profondeur de muscle.

Les résultats des mesures sont convertis en teneur estimée en viande maigre à l'aide d'une unité centrale de traitement des données.

- 3) La teneur en viande maigre de la carcasse est calculée sur la base de 60 points de mesure selon la formule suivante:

$$\hat{y} = 52,698684 - 0,033320 x_1 - 0,027910 x_2 - 0,033369 x_3 - 0,042006 x_4 - 0,044693 x_5 - 0,038184 x_6 - 0,021688 x_7 - 0,023770 x_8 - 0,020832 x_9 - 0,018833 x_{10} - 0,014692 x_{11} - 0,018321 x_{12} - 0,025358 x_{13} - 0,024304 x_{14} - 0,026339 x_{15} - 0,020495 x_{16} - 0,016825 x_{17} - 0,019075 x_{18} - 0,021736 x_{19} - 0,020635 x_{20} - 0,019779 x_{21} - 0,027397 x_{22} - 0,023439 x_{23} - 0,022317 x_{24} - 0,024994 x_{25} - 0,026247 x_{26} - 0,023531 x_{27} - 0,019013 x_{28} - 0,027384 x_{29} - 0,031072 x_{30} - 0,028046 x_{31} - 0,025150 x_{32} - 0,023167 x_{33} - 0,024394 x_{34} - 0,026832 x_{35} - 0,024874 x_{36} - 0,018853 x_{37} - 0,021229 x_{38} - 0,028275 x_{39} - 0,027372 x_{40} - 0,018172 x_{41} - 0,017360 x_{42} - 0,019780 x_{43} - 0,022921 x_{44} - 0,023974 x_{45} - 0,024597 x_{46} - 0,013694 x_{47} - 0,014177 x_{48} - 0,016137 x_{49} - 0,016805 x_{50} - 0,017700 x_{51} - 0,022157 x_{52} - 0,027827 x_{53} + 0,051671 x_{54} + 0,049577 x_{55} + 0,049119 x_{56} + 0,050793 x_{57} + 0,050356 x_{58} + 0,050666 x_{59} + 0,053370 x_{60}$$

dans laquelle:

\hat{y} = le pourcentage estimé de viande maigre

$x_1, x_2 \dots x_{60}$ sont les variables mesurées par *AUTOFOM*.

- 4) La description des points de mesure et celle de la méthode statistique figurent dans la partie II du procès-verbal hongrois transmis à la Commission conformément aux dispositions de l'article 3, paragraphe 3, du règlement (CEE) n° 2967/85.

La formule est valable pour les carcasses d'un poids compris entre 50 et 120 kg.