II

(Actes pris en application des traités CE/Euratom dont la publication n'est pas obligatoire)

DÉCISIONS

COMMISSION

DÉCISION DE LA COMMISSION

du 20 août 2009

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

[notifiée sous le numéro C(2009) 6389]

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

(2009/622/CE)

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil du 22 octobre 2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur (règlement «OCM unique») (¹), et notamment son article 43, point m), en liaison avec son article 4,

considérant ce qui suit:

- (1) Conformément à l'annexe V, point B.IV, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 1234/2007, le classement des carcasses de porcs doit être effectué par une estimation de la teneur en viande maigre au moyen de méthodes d'estimation statistiquement éprouvées, 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 est définie à l'article 23, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 1249/2008 de la Commission du 10 décembre 2008 portant modalités d'application des grilles communautaires de classement des carcasses de bovins, de porcins et d'ovins et de la communication des prix y afférents (²).
- (2) La Slovaquie a demandé à la Commission d'autoriser l'utilisation de trois méthodes de classement des carcasses

de porcs et a présenté les résultats de ses essais de dissection dans la deuxième partie du protocole prévu à l'article 23, paragraphe 4, du règlement (CE) $n^{\rm o}$ 1249/2008.

- (3) L'examen de cette demande a montré que les conditions d'autorisation des méthodes de classement concernées sont remplies.
- (4) 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.
- (5) Les mesures prévues à la présente décision sont conformes à l'avis du comité de gestion de l'organisation commune des marchés agricoles,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DÉCISION:

Article premier

L'utilisation des méthodes suivantes est autorisée en Slovaquie pour le classement des carcasses de porcs conformément au règlement (CE) nº 1234/2007:

 a) l'appareil dénommé «Two-point (Zwei punkte — ZP)» et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie 1 de l'annexe;

⁽¹⁾ JO L 299 du 16.11.2007, p. 1.

⁽²⁾ JO L 337 du 16.12.2008, p. 3.

- b) l'appareil dénommé «Fat-O-Meater (FOM)» et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie 2 de l'annexe;
- c) l'appareil dénommé «Ultrafom 300 (UFOM)» et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie 3 de l'annexe.

Article 2

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

Article 3

La République slovaque est destinataire de la présente décision.

Fait à Bruxelles, le 20 août 2009.

Par la Commission

Mariann FISCHER BOEL

Membre de la Commission

ANNEXE

MÉTHODES DE CLASSEMENT DES CARCASSES DE PORCS EN SLOVAQUIE

PARTIE 1

Two-Point (Zwei Punkte - ZP)

- Le classement des carcasses de porcs est effectué à l'aide de la méthode manuelle dénommée «Two-Point (Zwei Punkte

 ZP)».
- 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 muscle et de l'épaisseur de lard.
- 3) La teneur en viande maigre de la carcasse est calculée selon la formule suivante:

$$\hat{Y}_{ZP} = 59,790 + 0,107 \times M - 0,581 \times F$$

dans laquelle:

- \hat{Y} = le pourcentage estimé de viande maigre dans la carcasse,
- M = l'épaisseur du muscle en millimètres mesurée sur la fente à la distance la plus courte entre la partie antérieure (craniale) du musculus gluteus medius et le bord supérieur (dorsal) du canal rachidien,
- F = l'épaisseur du lard (y compris la couenne) en millimètres, mesurée sur la fente, à sa partie la plus faible recouvrant le musculus gluteus medius.

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

PARTIE 2

Fat-O-Meater (FOM)

- 1) Le classement des carcasses de porcs est effectué à l'aide de l'appareil dénommé «Fat-O-Meater (FOM)».
- 2) L'appareil est équipé d'une sonde de 6 millimètres de diamètre contenant une photodiode (type Siemens SFH 950) et un photodétecteur (type Siemens SFH 960), avec une distance de fonctionnement comprise entre 3 et 103 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:

$$\hat{Y}_{FOM} = 61,213 + 0,152 \times M - 0,624 \times F$$

dans laquelle:

- Ŷ = le pourcentage estimé de viande maigre dans la carcasse,
- M = l'épaisseur du muscle entre les deuxième et troisième dernières côtes, à 70 mm latéralement de la fente (en millimètres),
- F = l'épaisseur du lard (y compris la couenne), mesurée au même endroit que l'épaisseur du muscle (en millimètres).

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

PARTIE 3

Ultrafom 300 (UFOM)

- 1) Le classement des carcasses de porcs est effectué à l'aide de l'appareil dénommé «Ultrafom 300 (UFOM)».
- 2) L'appareil est équipé d'une sonde ultrasonique à 4 MHz (Krautkrämer MB 4 SE). Le signal ultrason est digitalisé, stocké et traité par un microprocesseur (type INTEL 80 C 32). L'appareil Ultrafom 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:

$$\hat{Y}_{UFOM} = 64,436 + 0,073 \times M - 0,742 \times F$$

dans laquelle:

- $\hat{Y}\,$ = le pourcentage estimé de viande maigre dans la carcasse,
- M = l'épaisseur du muscle entre les deuxième et troisième dernières côtes, à 70 mm latéralement de la fente (en millimètres),
- F = l'épaisseur du lard (y compris la couenne), mesurée au même endroit que l'épaisseur du muscle (en millimètres).

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