

DÉCISION D'EXÉCUTION DE LA COMMISSION

du 19 juillet 2012

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

[notifiée sous le numéro C(2012) 4933]

(Les textes en langues française et néerlandaise sont les seuls faisant foi.)

(2012/416/UE)

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union 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) L'annexe V, point B.IV, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 1234/2007 dispose que, aux fins du classement des carcasses de porc, la teneur en viande maigre est estimée au moyen de méthodes de classement autorisées par la Commission, qui peuvent être uniquement des 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 au respect d'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) Par la décision 97/107/CE ⁽³⁾, la Commission a autorisé l'utilisation de cinq méthodes de classement des carcasses de porcs en Belgique.

(3) En raison de changements dans la population de porcs, les formules utilisées par ces méthodes sous-estiment actuellement la teneur en viande maigre. Il est donc nécessaire de mettre à jour la formule des méthodes autorisées pour obtenir et utiliser trois nouvelles méthodes de classement.

(4) La Belgique a demandé à la Commission d'autoriser huit méthodes de classement des carcasses de porcs sur son territoire et a présenté une description détaillée de l'essai de dissection en indiquant les principes sur lesquels se fondent lesdites méthodes, les résultats de l'essai de dissection et les équations d'estimation de la teneur en viande maigre dans le protocole visé à l'article 23, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 1249/2008.

(5) Il est ressorti de l'examen de cette demande que les conditions requises pour autoriser les méthodes de classement susmentionnées sont remplies. Il y a donc lieu d'autoriser ces méthodes de classement en Belgique.

(6) Aucune modification des appareils ou des méthodes de classement n'est autorisée, à moins d'être explicitement autorisée par une décision d'exécution de la Commission.

(7) Pour des raisons de sécurité juridique et de clarté, il convient d'abroger la décision 97/107/CE.

(8) En raison des circonstances techniques liées à l'introduction de nouveaux appareils et de nouvelles équations, il y a lieu de continuer à appliquer les méthodes de classement des carcasses de porcs autorisées par la décision 97/107/CE jusqu'au 30 septembre 2012.

(9) Les mesures prévues à la présente décision sont conformes à l'avis du comité de gestion de l'organisation commune des marchés agricoles,

A ADOPTÉ LA PRÉSENTE DÉCISION:

Article premier

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

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 «Giralda Choimometer Pork Grader (PG 200)» et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie 2 de l'annexe;

c) l'appareil «Hennessy Grading Probe (HGP 4)» et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie 3 de l'annexe;

d) l'appareil «Fat-O-Meat'er (FOM II)» et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie 4 de l'annexe;

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

⁽¹⁾ JO L 299 du 16.11.2007, p. 1.

⁽²⁾ JO L 337 du 16.12.2008, p. 3.

⁽³⁾ JO L 39 du 8.2.1997, p. 17.

- f) l'appareil «CSB Image-Meater» et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie 6 de l'annexe;
- g) l'appareil «VCS 2000» et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie 7 de l'annexe;
- h) l'appareil «AutoFOM III» et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie 8 de l'annexe.

Article 2

Aucune modification des appareils ou des méthodes de classement n'est autorisée, à moins d'être explicitement autorisée par une décision d'exécution de la Commission.

Article 3

La décision 97/107/CE est abrogée.

La Belgique est toutefois autorisée à continuer d'appliquer jusqu'au 30 septembre 2012 les méthodes de classement des carcasses de porc autorisées par la décision 97/107/CE.

Article 4

Le Royaume de Belgique est destinataire de la présente décision.

Fait à Bruxelles, le 19 juillet 2012.

Par la Commission

Dacian CIOLOȘ

Membre de la Commission

ANNEXE

MÉTHODES DE CLASSEMENT DES CARCASSES DE PORCS EN BELGIQUE

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 d'une carcasse est calculée selon la formule suivante:

$$\hat{Y} = 66,09149 - 0,82047 \times X_1 + 0,10762 \times X_2$$

dans laquelle:

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

X_1 = l'épaisseur du lard dorsal (y compris la couenne) en millimètres, mesurée à 6 cm de la ligne médiane de la carcasse, au niveau situé entre les troisième et quatrième dernières côtes,

X_2 = l'épaisseur du muscle dorsal en millimètres, mesurée en même temps, au même endroit et de la même manière que X_1 .

La formule est valable pour une carcasse d'un poids compris entre 60 et 130 kg.

PARTIE 2

Giralda Choimeter Pork Grader (PG200)

1. Les règles prévues dans cette partie s'appliquent lorsque le classement des carcasses de porcs est effectué au moyen de l'appareil dénommé «Giralda Choimeter Pork Grader (PG 200)».
2. L'appareil PG200 est équipé d'une sonde (Siemens KOM 2110) de 6 mm de section, d'une photodiode (LED Siemens F 28) et d'un photorécepteur (Siemens F 232), avec une distance de fonctionnement comprise entre 0 et 125 millimètres. Le PG200 convertit lui-même les résultats des mesures en teneur estimée en viande maigre.
3. La teneur en viande maigre d'une carcasse est calculée selon la formule suivante:

$$\hat{Y} = 70,09860 - 0,84616 \times X_1 + 0,091860 \times X_2$$

dans laquelle:

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

X_1 = l'épaisseur du lard dorsal (y compris la couenne) en millimètres, mesurée perpendiculairement à la partie dorsale de la carcasse (à 7 cm de la ligne médiane de la partie externe de la carcasse et à ± 4 cm de la ligne médiane de la partie interne de la carcasse), au niveau situé entre les troisième et quatrième dernières côtes,

X_2 = l'épaisseur du muscle dorsal en millimètres, mesurée en même temps, au même endroit et de la même manière que X_1 .

La formule est valable pour une carcasse d'un poids compris entre 60 et 130 kg.

PARTIE 3

Hennessy Grading Probe (HGP4)

1. Les règles prévues dans cette partie s'appliquent lorsque le classement des carcasses de porcs est effectué au moyen de l'appareil dénommé «Hennessy grading probe (HGP 4)».
2. L'appareil HGP 4 est équipé d'une sonde d'un diamètre de 5,95 millimètres (et de 6,3 millimètres au niveau de la lame située à la pointe), pourvue d'une photodiode et d'un photodétecteur et dont la plage de fonctionnement est comprise entre 0 et 120 millimètres. Les résultats des mesures sont convertis en teneur estimée en viande maigre par le HGP 4 lui-même ou par un ordinateur relié à celui-ci.

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

$$\hat{Y} = 70,37871 - 0,86986 \times X_1 + 0,080138 \times X_2$$

dans laquelle:

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

X_1 = l'épaisseur du lard dorsal (y compris la couenne) en millimètres, mesurée à 6 cm de la ligne médiane, située au niveau des troisième et quatrième dernières côtes,

X_2 = l'épaisseur du muscle dorsal en millimètres, mesurée en même temps, au même endroit et de la même manière que X_1 .

La formule est valable pour une carcasse d'un poids compris entre 60 et 130 kg.

PARTIE 4

Fat-O-Meat'er (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-Meat'er (FOM II)».
2. L'appareil est une nouvelle version du système de mesure Fat-O-Meat'er. Le FOM II consiste en une sonde optique comportant un couteau, un dispositif de mesure avec une distance de fonctionnement comprise entre 0 et 125 mm et un écran de saisie et d'analyse de données — Carometec Touch Panel i15 computer (Ingress Protection IP69K). L'appareil FOM II convertit lui-même les résultats des mesures en teneur estimée en viande maigre.
3. La teneur en viande maigre d'une carcasse est calculée selon la formule suivante:

$$\hat{Y} = 68,85997 - 0,94985 \times X_1 + 0,088314 \times X_2$$

dans laquelle:

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

X_1 = l'épaisseur du lard dorsal (y compris la couenne) en millimètres, mesurée perpendiculairement à la partie dorsale de la carcasse (à 7 cm de la ligne médiane de la partie externe de la carcasse et à ± 4 cm de la ligne médiane de la partie interne de la carcasse), au niveau situé entre les deuxième et troisième dernières côtes,

X_2 = l'épaisseur du muscle dorsal en millimètres, mesurée en même temps, au même endroit et de la même manière que X_1 .

La formule est valable pour une carcasse d'un poids compris entre 60 et 130 kg.

PARTIE 5

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 OptiScan-TP 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 lard 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 d'une carcasse est calculée selon la formule suivante:

$$\hat{Y} = 58,81491 - 0,64150 \times X_1 + 0,16873 \times X_2$$

dans laquelle:

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

X_1 = l'épaisseur minimale du lard (y compris la couenne) en millimètres situé au-dessus du *musculus gluteus medius*,

X_2 = l'épaisseur du muscle lombaire en millimètres, exprimée par la distance la plus courte entre la partie antérieure (crâniale) du *musculus gluteus medius* et le bord supérieur (dorsal) du canal rachidien.

La formule est valable pour une carcasse d'un poids compris entre 60 et 130 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 un système de traitement d'image en ligne avec un dispositif de caméras filmant automatiquement les demi-carcasses. Les images sont ensuite traitées sur ordinateur au moyen d'un logiciel spécial de traitement d'image. Les variables du CSB-Image-Meater sont mesurées à la ligne médiane dans la zone du jambon (autour du *musculus gluteus medius*). Les valeurs mesurées sont converties en estimation du pourcentage de viande maigre.
3. La teneur en viande maigre d'une carcasse est calculée selon la formule suivante:

$$\hat{Y} = 71,65733 - (0,22223 \times S) + (0,032383 \times F) - (0,20522 \times MS) + (0,053050 \times MF) - (0,13195 \times WL) - (0,16384 \times WaS)$$

dans laquelle:

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

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

F = l'épaisseur du muscle lombaire en millimètres, exprimée par la distance la plus courte entre la partie antérieure (crâniale) du *musculus gluteus medius* et le bord supérieur (dorsal) du canal rachidien,

MS = l'épaisseur moyenne du lard situé au-dessus du *musculus gluteus medius* (mm),

MF = la profondeur moyenne de muscle situé en dessous du *musculus gluteus medius* (mm),

WL = la longueur moyenne des vertèbres, y compris les disques intervertébraux (mm),

WaS = l'épaisseur moyenne de lard sur la première vertèbre mesurée (a) (mm).

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

La formule est valable pour une carcasse d'un poids compris entre 60 et 130 kg.

PARTIE 7

VCS 2000

1. Les règles prévues dans cette partie s'appliquent lorsque le classement des carcasses de porcs est effectué au moyen de l'appareil dénommé «VCS 2000».
2. L'appareil VCS 2000 est un système de traitement d'image en ligne avec un dispositif de caméras filmant automatiquement les demi-carcasses. Les images sont ensuite traitées sur ordinateur au moyen d'un logiciel spécial de traitement d'image. Les valeurs mesurées sont converties en teneur estimée en viande maigre.
3. La teneur en viande maigre d'une carcasse est calculée selon la formule suivante:

$$\begin{aligned} \hat{Y} = & 51,85549 + (0,013351 \times TL1) + (0,020216 \times TL4) + (0,012917 \times TL6) - (0,0061754 \times TL7) + (0,014479 \times \\ & TL8) - (0,000020016 \times HF13) - (0,0067020 \times HL7) - (0,015821 \times HL8) + (10,97550 \times HV1) - \\ & (0,000010969 \times HF26) - (0,00043912 \times HF28) - (0,000021232 \times HF31) - (0,000019406 \times HF34) - \\ & (0,024227 \times HL15) - (0,0099866 \times HL17) - (0,0085447 \times HL18) - (0,020238 \times HL20) - (0,0086577 \times \\ & HL21) - (0,0076468 \times HL23) - (0,0074809 \times HL24) + (0,074204 \times HV19) - (0,0058634 \times HL31) - \\ & (0,015560 \times SBAR1) - (0,015265 \times SBAR2) - (0,019170 \times SBAM2) + (0,043510 \times VBAM2) - (0,026957 \times \\ & FBAR4) - (0,010999 \times KBAR4) - (0,018434 \times FBAM4) - (0,017239 \times SBAR5) + (0,072272 \times VBAM5) - \\ & (0,0071030 \times SBAM5) + (0,068737 \times VBM5) - (3,68219 \times TL2/TL8) - (1,17220 \times TL5/TL8) - (3,19090 \times \\ & TL7/TL8) + (4,49917 \times TL1/TL5) + (9,13323 \times TL4/TL5) + (4,82528 \times TL6/TL5) - (6,62198 \times HL15/HL7) - \\ & (2,36961 \times HL17/HL7) - (1,75295 \times HL18/HL7) - (5,58346 \times HL20/HL7) - (1,66395 \times HL23/HL7) + \\ & (2,85610 \times HL30/HL7) + (0,0034487 \times HL1/HL18) + (0,0036430 \times HL4/HL18) + (0,0046569 \times HL9/HL18) \\ & + (0,096880 \times HL10/HL18) + (0,0051002 \times HL12/HL18) + (0,076501 \times HL13/HL18) + (0,0054646 \times HL14/ \\ & HL18) - (1,49515 \times HL15/HL18) - (1,18547 \times HL20/HL18) + (0,082962 \times HL27/HL18) + (0,071890 \times HL30/ \\ & HL18) + (0,086655 \times HL32/HL18) + (44,62296 \times HF2/HF1) - (44,62325 \times HF3/HF1) + (26,92160 \times HF4/HF1) \\ & - (2,60469 \times HF26/HF1) - (138,22300 \times HF28/HF1) - (5,26517 \times HF31/HF1) - (4,09877 \times HF34/HF1) + \\ & (108,30840 \times HF37/HF1) + (8,05099 \times HF40/HF1) + (0,30959 \times HF4/HF26) + (1,21963 \times HF20/HF26) - \\ & (20,88758 \times HF28/HF26) + (1,67606 \times HF37/HF26) + (0,15193 \times HF40/HF26) \end{aligned}$$

dans laquelle:

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

TL1, TL4, TL6... HF40/HF/26 sont les variables mesurées par le VCS 2000.

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

La formule est valable pour une carcasse d'un poids compris entre 60 et 130 kg.

PARTIE 8

AutoFOM III

1. Les règles prévues dans cette partie s'appliquent lors du classement des carcasses de porcs 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 du pourcentage de viande maigre.
3. La teneur en viande maigre d'une carcasse est calculée selon la formule suivante:

$$\hat{Y} = 72,82182 - (0,055746 \times R2P2) - (0,056757 \times R2P3) - (0,054895 \times R2P4) - (0,055823 \times R2P6) - (0,056800 \times R2P7) - (0,054876 \times R2P8) - (0,056419 \times R2P10) - (0,055541 \times R2P11) - (0,022251 \times R2P13) - (0,022702 \times R2P14) - (0,051975 \times R2P15) - (0,030301 \times R2P16) + (0,011064 \times R3P1) + (0,011312 \times R3P3) + (0,011353 \times R3P5) + (0,011789 \times R3P6) + (0,012286 \times R3P7) + (0,010915 \times R3P9) - (0,033450 \times R4P7) - (0,020275 \times R4P8) - (0,032423 \times R4P9) - (0,038300 \times R4P10) - (0,062709 \times R4P11) - (0,027456 \times R4P12) - (0,052494 \times R4P13) - (0,064748 \times R4P15) - (0,076343 \times R4P16)$$

dans laquelle:

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

R2P2, R2P3, R2P4... R4P16 — sont les variables mesurées par l'AutoFOM III.

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

La formule est valable pour une carcasse d'un poids compris entre 60 et 130 kg.