

# DÉCISIONS

## DÉCISION D'EXÉCUTION (UE) 2020/1728 DE LA COMMISSION

du 17 novembre 2020

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

[notifiée sous le numéro C(2020) 7880]

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

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n° 1234/2007 du Conseil <sup>(1)</sup>, et notamment son article 20, point p),

considérant ce qui suit:

- (1) À l'annexe IV du règlement (UE) n° 1308/2013, le point 1 de la section B.IV dispose que, aux fins du classement des carcasses de porcs, la teneur en viande maigre est estimée au moyen de méthodes de classement autorisées par la Commission, qui peuvent uniquement être 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 doit être subordonnée au respect d'une tolérance maximale d'erreur statistique d'estimation. Cette tolérance est définie à l'annexe V, partie A, du règlement délégué (UE) 2017/1182 de la Commission <sup>(2)</sup>.
- (2) La Croatie a demandé à la Commission d'autoriser cinq méthodes [«Hennessy Grading Probe 2 (HGP 2)», «Hennessy Grading Probe 7 (HGP 7)», «OptiGrade-MCP», «OptiScan-TP» et «Manual Method-ZP»]. À cette fin, la Croatie a présenté une description détaillée de l'essai de dissection en indiquant les principes sur lesquels se fondent ces 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 11, paragraphe 3, du règlement délégué (UE) 2017/1182.
- (3) Il est ressorti de l'examen de cette demande que les conditions requises pour autoriser ces méthodes de classement sont remplies. Il y a donc lieu d'autoriser ces méthodes et formules de classement en Croatie.
- (4) Les mesures prévues par 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

1. L'utilisation des méthodes suivantes est autorisée en Croatie pour le classement des carcasses de porcs conformément à l'annexe IV, section B.IV, point 1, du règlement (UE) n° 1308/2013:

- a) l'appareil «Hennessy Grading Probe 2 (HGP 2)» et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie I de l'annexe;
- b) l'appareil «Hennessy Grading Probe 7 (HGP 7)» et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie II de l'annexe;
- c) l'appareil «OptiGrade-MCP» et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie III de l'annexe;

<sup>(1)</sup> JO L 347 du 20.12.2013, p. 671.

<sup>(2)</sup> Règlement délégué (UE) 2017/1182 de la Commission du 20 avril 2017 complétant le règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil, en ce qui concerne les grilles utilisées dans l'Union pour le classement des carcasses de bovins, de porcs et d'ovins, ainsi que la communication des prix de marché pour certaines catégories de carcasses et d'animaux vivants (JO L 171 du 4.7.2017, p. 74).

- d) l'appareil «OptiScan-TP» et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie IV de l'annexe;
- e) la «méthode manuelle (ZP)» avec réglette et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie V de l'annexe.
2. La méthode manuelle ZP avec réglette et les méthodes d'estimation y afférentes, visées au paragraphe 1, point e), ne sont autorisées que pour les abattoirs dans lesquels le nombre de porcs abattus par semaine n'est pas supérieur à 500, calculé en moyenne annuelle.

*Article 2*

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

*Article 3*

La République de Croatie est destinataire de la présente décision.

Fait à Bruxelles, le 17 novembre 2020.

*Par la Commission*  
Janusz WOJCIECHOWSKI  
*Membre de la Commission*

---

## ANNEXE

**MÉTHODES DE CLASSEMENT DES CARCASSES DE PORCS EN CROATIE**

## PARTIE I

***Hennessy Grading Probe 2 (HGP 2)***

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 2 (HGP 2)».
2. L'appareil 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), contenant une photodiode (DEL Siemens de type LYU 260-EO et un photodétecteur de type 58 MR) et dont la plage de fonctionnement est comprise entre 0 et 120 millimètres.

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

$$\text{LMP}_{\text{HGP 2}} = 68,54165 - (0,7727577 \times F) + (0,008924575 \times M)$$

dans laquelle:

$\text{LMP}_{\text{HGP 2}}$  = le pourcentage estimé de viande maigre dans une carcasse;

F = l'épaisseur du lard dorsal (y compris la couenne) en millimètres, mesurée à 7 centimètres 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;

M = l'épaisseur de muscle en millimètres, mesurée au même moment et au même endroit que F.

4. Cette formule est valable pour les carcasses pesant entre 60 et 120 kilogrammes (poids à chaud).

## PARTIE II

***Hennessy Grading Probe 7 (HGP 7)***

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 7 (HGP 7)».
2. L'appareil 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), contenant une photodiode (DEL Siemens de type LYU 260-EO et un photodétecteur de type 58 MR) et dont la plage de fonctionnement est comprise entre 0 et 120 millimètres.

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

$$\text{LMP}_{\text{HGP 7}} = 66,92177 - (0,7505144 \times F) + (0,03170816 \times M)$$

dans laquelle:

$\text{LMP}_{\text{HGP 7}}$  = le pourcentage estimé de viande maigre dans une carcasse;

F = l'épaisseur du lard dorsal (y compris la couenne) en millimètres, mesurée à 7 centimètres 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;

M = l'épaisseur de muscle en millimètres, mesurée au même moment et au même endroit que F.

4. Cette formule est valable pour les carcasses pesant entre 60 et 120 kilogrammes (poids à chaud).

## PARTIE III

***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.

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

$$\text{LMP}_{\text{MCP}} = 66,863 - (0,6809437 \times F) + (0,02633554 \times M)$$

dans laquelle:

$\text{LMP}_{\text{MCP}}$  = le pourcentage estimé de viande maigre dans une carcasse;

F = l'épaisseur du lard dorsal (y compris la couenne) en millimètres, mesurée à 7 centimètres 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;

M = l'épaisseur de muscle en millimètres, mesurée au même moment et au même endroit que F.

4. Cette formule est valable pour les carcasses pesant entre 60 et 120 kilogrammes (poids à chaud).

#### PARTIE IV

##### **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 la carcasse. Les images servent de base au calcul de l'épaisseur du lard et du muscle. L'appareil OptiScan-TP convertit directement 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 ci-dessous:

$$\text{LMP}_{\text{TP}} = 66,52167 - (0,5215984 \times F) + (0,01604653 \times M)$$

dans laquelle:

$\text{LMP}_{\text{TP}}$  = le pourcentage estimé de viande maigre dans une carcasse;

F = l'épaisseur minimale du lard (y compris la couenne), en millimètres, visible sur la fente et recouvrant le muscle *gluteus medius*;

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

4. Cette formule est valable pour les carcasses pesant entre 60 et 120 kilogrammes (poids à chaud).

#### PARTIE V

##### **Méthode manuelle (ZP)**

1. Les règles énoncées dans la présente partie s'appliquent lorsque le classement des carcasses de porcs est effectué par la «méthode manuelle (ZP)», la mesure étant effectuée à l'aide d'une réglette.

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 consiste à effectuer une mesure manuelle, sur la ligne médiane de la carcasse, de l'épaisseur de gras et de l'épaisseur de muscle.

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

$$\text{LMP}_{\text{ZP}} = 66,18242 - (0,5312573 \times F) + (0,02048905 \times M)$$

dans laquelle:

$\text{LMP}_{\text{ZP}}$  = le pourcentage estimé de viande maigre dans une carcasse;

F = l'épaisseur minimale du lard (y compris la couenne), en millimètres, visible sur la fente et recouvrant le muscle *gluteus medius*;

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

4. Cette formule est valable pour les carcasses pesant entre 60 et 120 kilogrammes (poids à chaud).
-