

DÉCISION D'EXÉCUTION DE LA COMMISSION

du 12 juillet 2012

modifiant la décision 2009/11/CE relative à l'autorisation de méthodes de classement des carcasses de porcs en Espagne

[notifiée sous le numéro C(2012) 4711]

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

(2012/384/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) Par la décision 2009/11/CE de la Commission ⁽²⁾, l'utilisation de quatre méthodes de classement des carcasses de porcs a été autorisée en Espagne.
- (2) L'Espagne a déclaré qu'en raison des nouveaux progrès technologiques et de la mise au point de nouvelles versions de deux appareils autorisés en Espagne, il était nécessaire d'étalonner ces nouveaux appareils afin d'obtenir de nouvelles formules permettant leur utilisation en Espagne.
- (3) Dans un groupe important d'abattoirs espagnols, le nombre d'abattages ne dépasse pas cinq cents porcs par semaine sur la base d'une moyenne annuelle. Il est dès lors nécessaire de disposer d'une méthode de classement des carcasses de porc adaptée à leur capacité d'abattage.
- (4) L'Espagne a demandé à la Commission d'autoriser l'application de trois nouvelles méthodes de classement des carcasses de porcs sur son territoire. Elle a également 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 prévu à l'article 23, paragraphe 4, 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 ⁽³⁾.
- (5) Il est ressorti de l'examen de cette demande que les conditions requises pour autoriser les méthodes de classement susmentionnées étaient remplies. Il y a donc lieu d'autoriser ces méthodes de classement en Espagne.

(6) Il convient dès lors de modifier la décision 2009/11/CE en conséquence.

(7) 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.

(8) 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

La décision 2009/11/CE est modifiée comme suit:

1) l'article 1^{er} est remplacé par le texte suivant:*«Article premier*

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

- a) l'appareil "Fat-O-Meat'er (FOM)" et les méthodes d'estimation y afférentes, dont les détails sont décrits dans la partie 1 de l'annexe;
- b) l'appareil "Fully automatic ultrasonic carcass grading (Autofom)" et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie 2 de l'annexe;
- c) l'appareil "UltraFom 300" et méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie 3 de l'annexe;
- d) l'appareil "Automatic vision system (VCS2000)" et méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie 4 de l'annexe;
- e) l'appareil "Fat-O-Meat'er II (FOM II)" et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie 5 de l'annexe;
- f) l'appareil "AutoFOM III" et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie 6 de l'annexe;
- g) la "méthode manuelle (ZP)" et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie 7 de l'annexe.

⁽¹⁾ JO L 299 du 16.11.2007, p. 1.

⁽²⁾ JO L 6 du 10.1.2009, p. 79.

⁽³⁾ JO L 337 du 16.12.2008, p. 3.

La méthode manuelle (ZP) à l'aide d'une réglette, visée au point g) du premier paragraphe, n'est autorisée que pour les abattoirs:

- a) où le nombre d'abattages ne dépasse pas 500 porcs par semaine sur la base d'une moyenne annuelle; et
- b) qui disposent d'une ligne d'abattage d'une capacité maximale de 40 porcs par heure.

(*) JO L 299 du 16.11.2007, p. 1.»

- 2) L'annexe est modifiée conformément à l'annexe de la présente décision.

Article 2

Le royaume d'Espagne est destinataire de la présente décision.

Fait à Bruxelles, le 12 juillet 2012.

Par la Commission

Dacian CIOLOS

Membre de la Commission

ANNEXE

Les parties 5, 6 et 7 suivantes sont ajoutées à l'annexe de la décision 2009/11/CE:

«Partie 5

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 de profondeur dont la marge de fonctionnement est 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:

$$\hat{Y} = 64,53 - 0,876 \times X_1 + 0,181 \times X_2$$

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 6 centimètres de la ligne médiane, entre les troisième et quatrième dernières côtes,

X_2 = l'épaisseur du muscle dorsal en millimètres, mesuré en même temps, au même endroit et selon la même méthode que X_1 .

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

Partie 6

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

$$\hat{Y} = 68,44293415 - (0,35254288 \times R2P10) - (0,31514342 \times R2P15) - (0,19383319 \times R2P16) + (0,02067879 \times R3P3) + (0,03303812 \times R3P5) + (0,02479771 \times R3P6) + (0,02710736 \times R3P7) + (0,02310621 \times R3P9) - (0,07075210 \times R4P10)$$

dans laquelle:

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

R2P10, R2P15, R2P16, R3P3, R3P5, R3P6, R3P7, R3P9 et R4P10 sont les variables mesurées par l'appareil AutoFOM III.

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

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

Partie 7

MÉTHODE MANUELLE (ZP)

1. Les règles prévues dans cette 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 règlette.
2. Cette méthode peut être mise en œuvre à l'aide d'une règlette, le classement étant déterminé par une équation de prédiction. Son principe repose sur la mesure manuelle, sur la fente, de l'épaisseur de gras et de l'épaisseur de muscle.

3. La teneur en viande maigre des carcasses est calculée selon la formule suivante:

$$\hat{Y} = 59,89 - 0,821 \times F + 0,157 \times M$$

dans laquelle:

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

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

M = l'épaisseur du muscle lombaire en millimètres, visible sur la fente, comme distance la plus courte entre l'extrémité antérieure (crâniale) du *M. gluteus medius* et le bord supérieur (dorsal) du canal rachidien.

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

(*) JO L 337 du 16.12.2008, p. 3.»