

Pesée / Classement / Marquage

Guide technique et réglementaire

> Technique et réglementation

ÉLEVAGE

> ÉDITION octobre 2016



Gros bovins
Veaux
Ovins
Porcs

...règles communes / présentation des carcasses / documents techniques

textes communautaires / nationaux >

tickets de pesée

Les guides

Accompagner
les filières
80ans
FranceAgriMer

Avant-propos

FranceAgriMer a le plaisir de vous présenter une nouvelle version actualisée en Août 2016 du guide technique et réglementaire de la Pesée, du Classement et du Marquage. Nous avons souhaité présenter ce document sous forme de classeur, qui reprend les généralités communes à toutes les espèces d'une part ainsi que l'ensemble des éléments propres à chacune des espèces d'autre part.

Ce nouveau document vise à répondre aux questions qu'un classificateur ou qu'un intervenant de la filière peut se poser sur le classement-marquage des espèces bovine, ovine et porcine.

Ce guide est avant tout destiné aux classificateurs agréés par FranceAgriMer ou en cours d'agrément. Il s'agit d'un simple document de travail qui ne fait en aucun cas force de loi.

Il intéressera également les directeurs d'abattoirs et l'ensemble des partenaires des filières concernées.

Octobre 2016

Pesée,
Classement et Marquage
(PCM)
des carcasses de porcs.

SOMMAIRE

5	- PCM DES CARCASSES DE PORCS.....	207
5.1	Réglementation spécifique aux carcasses de porcs	207
5.2	Présentation à la pesée des carcasses de porcs.....	208
5.2.1	<i>La présentation des carcasses.....</i>	208
5.2.2	<i>Délai de pesée.....</i>	208
5.2.3	<i>Taux de ressuage.....</i>	208
5.3	Classement des carcasses de porcs.....	209
5.3.1	<i>Principes du classement des carcasses.....</i>	209
5.3.2	<i>Teneur estimée en viande maigre.....</i>	211
5.3.3	<i>Méthodes de classement.....</i>	211
5.4	Classificateurs de porcs.....	212
5.5	Marquage des carcasses de porcs.....	213
5.6	Documents de pesée.....	214
5.7	Documents techniques.....	214

5 - PCM des carcasses de porcs.

5.1 Réglementation spécifique aux carcasses de porcs

Textes européens :

Texte	Titre	Articles concernés
Règlement (CE) n°1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013	portant organisation commune des marchés des produits agricoles (règlement « OCM unique »),	Art. 10 : Grilles utilisées dans l'Union pour le classement des carcasses. Annexe IV, B : Grille utilisée dans l'Union pour le classement des carcasses de porcs. (Généralités p 16)
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 afférant,	Chapitre III : Secteur de la viande porcine. Annexe IV : Teneur en viande maigre. Annexe V : Protocole des méthodes de classement des carcasses de porcs. (Généralités p 20)
Décision de la commission du 14 novembre 2006 (2006/784/CE)	relative à l'autorisation de méthodes de classement des carcasses de porcs en France : CGM, CSB Ultra-Meater et méthode manuelle « ZP »,	Décision et annexe (p 221)
Décision de la commission du 17 juillet 2007 (2007/510/CE)	relative à l'autorisation de méthodes de classement des carcasses de porcs en France : Autofom et Ultra-Fom 300,	Décision et annexe (p 225)
Décision de la commission du 4 avril 2008 (2008/293/CE)	relative à l'autorisation d'une méthode de classement des carcasses de porcs en France : CSB Image-Meater et VCS 2000,	Décision et annexe (p 227)
Décision de la commission du 28 juillet 2008 (2008/677/CE)	relative à l'autorisation d'une méthode de classement des carcasses de porcs en France : révision de l'équation du CGM (2 variables),	Décision et annexe (p 230)
Décision de la commission du 11 juin 2013 (2013/282/UE)	relative à l'autorisation d'une méthode de classement des carcasses de porcs en France : révision de l'équation du CSB Image-Meater (4 variables),	Décision et annexe (p 232)

Textes nationaux :

Texte	Titre
Arrêté du 4 mars 1997 modifié	relatif aux conditions d'agrément des appareils de classement des carcasses de l'espèce porcine et aux indications portées sur les tickets de pesée, (p 234)
Accord interprofessionnel du 9 septembre 2011	sur la pesée des porcs charcutiers, (p 237)

5.2 Présentation à la pesée des carcasses de porcs.

5.2.1 La présentation des carcasses.

La présentation des carcasses de porcs à la pesée est définie par l'annexe IV, B, III du règlement (UE) n°1308/2013 et l'article 2 de la décision 2006/784/CE. Cette présentation s'applique uniquement aux carcasses de porcs, autres que ceux ayant servi à la reproduction c'est-à-dire les porcs charcutiers femelles ou mâles, élevés pour leur viande.

→ Règlement (UE) n° 1308/2013 : article 10 et Annexe IV, point B III

→ Décision 2006/784/CE : art. 2.

Les pièces anatomiques à retirer sont représentées sur l'affiche « conditions de présentation des carcasses de porcs charcutiers à la pesée » (document technique n°1).

5.2.2 Délai de pesée.

La pesée des carcasses présentées entières ou en demi-carcasse doit être effectuée au plus tard 45 minutes après l'égorgement de l'animal.

→ Règlement (CE) n° 1249/2008 : art. 22 §2.

→ Arrêté du 4 mars 1997 modifié : art. 1 bis.

L'accord interprofessionnel du 9 septembre 2011 ajoute des précisions sur ce délai (voir tableau-ci-joint)

5.2.3 Taux de ressuage.

Le taux de réfaction à appliquer par l'abattoir pour établir le poids qui sert de base de paiement à l'éleveur est défini par la réglementation communautaire : 2 % si le délai saignée/pesée est inférieur à 45 minutes, + 0,5 % si la pesée est effectuée avec la langue.

→ Règlement (CE) n°1249/2008 : article 22 et décision 2006/784/CE : art. 2.

Ce taux de réfaction est diminué de 0.1 % par quart d'heure entamé, même non écoulé, pour tous dépassements du délai de pesée de 45 minutes.

→ Règlement (CE) n° 1249/2008 : art 22.

Un accord interprofessionnel, signé par l'ensemble des organisations professionnelles et non étendu par arrêté, précise des taux de réfaction en fonction des délais saignée/pesée et fente/pesée.

Cet accord tient compte de corrections complémentaires :

- pour le respect d'un délai saignée/pesée inférieur à 30 minutes et d'un délai fente/pesée inférieur à 7 minutes : + 0,2 %,
- pour tenir compte du parage des plaies de saignée qui doit s'effectuer après la pesée : + 0,3 %.

→ Accord interprofessionnel du 9 septembre 2011 sur la pesée des porcs charcutiers.

Récapitulatif des taux de ressuage à appliquer en fonction des critères de la pesée et de l'application de l'accord interprofessionnel du 09/09/2011 :

	Règlement CE n°1249-2008 et décision 2006/784/CE	Accord interprofessionnel du 9 septembre 2011
Présentation sans la langue		0 %
Présentation avec la langue		+ 0,5 %
Délai saignée/pesée < 45 min		+ 2,0 %
Délai saignée/pesée < 30 min ET Délai Fente/pesée < 7 min	-	+ 0,2 %
Parage plaie saignée après la pesée	-	+ 0,3 %
Taux de réfaction à appliquer	2,0 % ou 2,5 %	Entre 2 et 3 %*

* Différentes combinaisons sont possibles en fonction des critères respectés (cas les plus fréquemment pratiqués : 2,5 % ou 3,0 %).

5.3 Classement des carcasses de porcs.

5.3.1 Principes du classement des carcasses.

La spécificité du classement des carcasses de porcs en France par rapport aux autres espèces (Gros bovins, veaux et ovins), c'est que le classement peut être réalisé par des interprofessions ou des associations à caractère interprofessionnelle, qui interviennent directement dans les abattoirs :

REGION	ORGANISME
ALSACE	INTER PORCI ALSACE
AQUITAINE	INPAQ
AUVERGNE et LIMOUSIN	IPAL
BOURGOGNE	INTERPORC BOURGOGNE
BRETAGNE	UNIPORC
CENTRE	UNIPORC
CHAMPAGNE-ARDENNE	UNIPORC
FRANCHE COMTE	BEVIFRANC INTERPORC
LANGUEDOC ROUSSILLON	PORC D'OC
LORRAINE	ALIPORC
MIDI PYRENEES	MIDI PORC
NORD PICARDIE	UNIPORC
NORMANDIE	UNIPORC
PACA	PACAPORC
PAYS DE LOIRE	UNIPORC
POITOU CHARENTES	UNIPORC
RHONE-ALPES	INTERPORC RHONE-ALPES

Ces interprofessions ou associations à caractère interprofessionnelle peuvent mettre les classificateurs et/ou le matériel de pesée, classement à disposition des abattoirs.

- Les grilles de classement des carcasses de porcs sont définies par le règlement (UE) n° 1308/2013 du parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 : article 10 - annexe IV, B, II.

→ Règlement (UE) n° 1308/2013 : article 10 - annexe IV, B, II.

- Obligation de classement des carcasses de porcs dans les abattoirs de plus de 200 porcs par semaine.

→ Règlement CE n° 1249/2008: art. 20.

- La France a décidé d'appliquer les grilles de classement communautaire des carcasses de porcs à tous les abattoirs.

→ Décret n° 94-808 : art. 5.

✓ Modalités du classement :

- Le classement des carcasses de porcs est déterminé par une estimation de la teneur en viande maigre (TVM) des carcasses.

→ Règlement (UE) n° 1308/2013 : art. 10 - annexe IV, B, II.

En France le choix a été fait d'évaluer le classement selon le taux de muscles des pièces (TMP) : longes, jambon, épaule et poitrine.

- Le TMP est déterminé par une méthode de classement qui doit être préalablement autorisées par la Commission sur la base d'un protocole de calcul des équations permettant d'évaluer le TMP ou TVM (échantillonnage de cochons représentatifs du cheptel national et méthode statistique reconnue).

→ Règlement n° 1308/2013 : annexe IV, B, IV

→ Règlement (CE) n° 1249/2008 : art. 23.

Toutefois, la valeur commerciale des carcasses n'est pas déterminée par la seule teneur estimée en viande maigre ; le poids est un élément important dans la constitution du prix.

- Le classement a lieu au moment de la pesée des carcasses.

→ Règlement (CE) n° 1249/2008 : art. 21, §1.

5.3.2 Teneur estimée en viande maigre.

Les carcasses sont réparties en classes selon la teneur estimée en viande maigre. La grille communautaire prévoit 6 classes :

Classe	Viande maigre en pourcentage du poids de la carcasse
S	60 ou plus
E	55 ou plus mais moins de 60
U	50 ou plus mais moins de 55
R	45 ou plus mais moins de 50
O	40 ou plus mais moins de 45
P	moins de 40

Cette grille de classement ne s'applique qu'aux porcs charcutiers à l'exclusion des animaux ayant servi à la reproduction.

La grille communautaire date de 1984 (harmonisation des grilles de classement des carcasses de porcs).

→ Règlement (UE) n° 1308/2013 : annexe IV, B, II.

5.3.3 Méthodes de classement.

A ce jour en France, 7 méthodes de classement sont autorisées (cf. ci-dessous). Cependant seulement 3 sont actuellement utilisées : une méthode manuelle ZP ainsi que 2 méthodes automatiques : le CGM (sonde spectrophotométrique) et l'Image-meater (méthode visionique).

Les abattoirs dont l'activité d'abattage est supérieure à 200 porcs / semaine doivent utiliser une méthode de classement automatique pour effectuer le classement des carcasses de porcs.

→ Décision 2006/784/CE modifiée : art. 1.

➤ Méthode manuelle : méthode ZP (Zwei Punkt) :

Cette méthode est mise en œuvre à l'aide d'une réglette qui permet de lire directement le TMP sur la carcasse. Son principe est fondé sur la mesure manuelle sur la fente de l'épaisseur de gras et de muscle (cf. mode d'emploi : document technique n° 2).

La réglette est disponible, sur demande auprès des services territoriaux compétents de FranceAgriMer.

La méthode ZP peut être utilisée uniquement dans les abattoirs dont l'activité d'abattage est inférieure à 200 porcs / semaine.

→ Décision 2006/784/CE.

➤ Méthodes automatiques pouvant être utilisées dans les abattoirs dont l'activité d'abattage est supérieure à 200 porcs / semaine :

- **Le C.G.M.** (capteur Gras/Maigre - Sydel) utilise le principe de l'endoscopie ; la réflectance lumineuse est mesurée après piqûre de la carcasse en introduisant une sonde à un emplacement défini de la carcasse (cf. document technique n°3).

➔ Décision 2006/784/CE modifiée par la décision 2008/677/CE.

- l'Ultra-Meater (société CSB) utilise le principe de l'échographie en appliquant l'appareil sur la carcasse en un emplacement défini.

➔ Décision 2006/784/CE.

- l'Autofom (société SFK), appareil équipé de 16 transducteurs à ultrasons. Les données ultrasonores de l'épaisseur de lard dorsal et de l'épaisseur de muscle sont converties en estimation de viande maigre.

➔ Décision 2007/510/CE.

- l'Ultrafom 300 (société SFK), appareil équipé d'une sonde à ultrasons qui mesure les épaisseurs de gras et de muscle en un point précis de la carcasse.

➔ Décision 2007/510/CE.

- Le VCS 2000 (société E+V) est une méthode de classement basée sur une analyse d'images.

➔ Décision 2008/293/CE.

- **Le CSB Image-Meater** (société CSB) est une méthode de classement basée sur une analyse d'images. L'appareil CSB Image-Meater est constitué d'une caméra vidéo, d'un PC équipé d'une carte d'analyse d'image, d'un écran, d'une imprimante, d'un mécanisme de commande, d'un mécanisme de coordination de la vitesse et des interfaces. Les quatre variables de l'appareil sont mesurées et converties en estimation du pourcentage de viande maigre par une unité centrale (Cf. exemple d'images document technique n°4).

➔ Décision 2008/293/CE et décision 2013/282/UE.

Toutes ces méthodes de classement automatiques sont valables pour des carcasses de porcs ayant un poids compris entre 45 et 125 kg.

5.4 Classificateurs de porcs.

Le classement des carcasses de porcs doit être effectué par des classificateurs qualifiés inscrits, en considération de leur formation ou de leur expérience professionnelle, sur une liste d'aptitude établie par le Directeur de FranceAgriMer.

➔ Décret n° 94-808 : article 4.

Le classement des carcasses de porcs peut être considéré comme objectif, dans la mesure où il est défini par un pourcentage de viande maigre mesuré à l'aide d'outils de classement manuel ou automatique. Ainsi, les classificateurs de carcasses de porcs sont seulement inscrits sur la liste d'aptitude et ne passent pas de test d'agrément. Pour les utilisateurs d'appareils manuels (réglette, CGM), il convient, toutefois que l'Interprofession les ait préalablement formés avant de les positionner comme classificateur.

➤ Inscription sur la liste d'aptitude de FranceAgriMer :

Un candidat classificateur doit faire une demande d'inscription par l'intermédiaire de son interprofession régionale au responsable du service territorial de FranceAgriMer compétent (cf. Document technique n° 5 : modèle de demande d'inscription sur la liste d'aptitude des classificateurs).

Suite à la validation par FranceAgriMer de la demande d'inscription, un numéro d'inscription est attribué au classificateur.

Le **numéro d'inscription** du candidat classificateur sur la liste d'aptitude est composé de :

- un préfixe : **PCM_**,
- **un numéro séquentiel à 4 chiffres**,
- la 1ère lettre minuscule **noire** de l'espèce concernée.

Exemple : PCM_0001p.

➤ Contrôles des classificateurs inscrits.

Il n'est pas prévu de contrôle de compétences pour les classificateurs inscrits, mais FranceAgriMer se réserve le droit de retirer l'inscription d'un classificateur si des contrôles relèvent, de façon récurrente, des anomalies de classement.

5.5 Marquage des carcasses de porcs.

5.5.1 Cadre réglementaire.

- Les carcasses de porcs classées doivent être identifiées par marquage conformément à la grille utilisée dans l'Union.

➔ Règlement (UE) n° 1308/2013 : annexe IV, B, V.

- En France le marquage des carcasses de porcs est obligatoire dans tous les abattoirs.

➔ Décret n° 94-808 : art. 5.

5.5.2 Modalités de marquage.

- Le marquage a lieu immédiatement après la pesée.
- Le marquage de la lettre majuscule désignant la classe de la carcasse **ou** le pourcentage de viande maigre estimée est réalisé :

- ✓ à l'encre indélébile, thermorésistante et non toxique (encre de qualité alimentaire),
- ✓ les lettres ou les chiffres utilisés doivent avoir au moins 2 centimètres de hauteur,
- ✓ sur la couenne au niveau du jambonneau arrière ou du jambon sur les 2 demi-carcasses.

- L'apposition d'étiquettes placées de façon à empêcher leur déplacement sans les endommager est également considéré comme un marquage satisfaisant.

➔ Règlement (CE) n° 1249/2008 : art. 21, § 3

5.6 Documents de pesée.

Les informations concernant la pesée et le classement des carcasses de porcs doivent être communiquées au propriétaire des animaux au moment de l'abattage ainsi qu'à l'éleveur :

- sexe de la carcasse,
- poids chaud,
- poids froid de la carcasse,
- teneur en viande maigre.

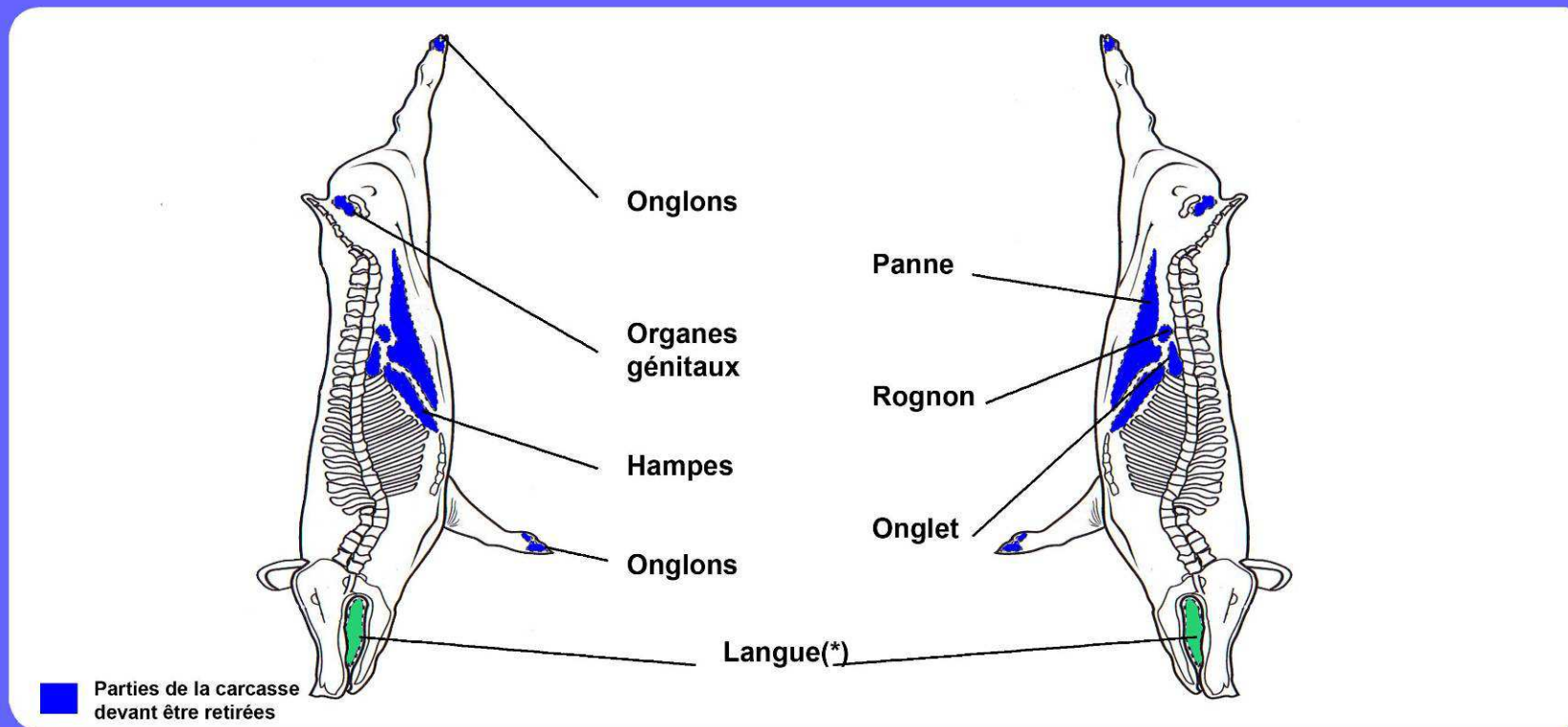
→ Arrêté du 4 mars 1997 modifié relatifs aux indications sur les tickets de pesée : art. 2.

5.7 Documents techniques.

- ✓ 1 : Affiche des conditions de présentation à la pesée des carcasses de porcs.
- ✓ 2 : Notice d'utilisation de la réglette.
- ✓ 3 : Le CGM.
- ✓ 4 : L'Image-Meater.
- ✓ 5 : Demande d'inscription d'un classificateur

CONDITIONS DE PRESENTATION DES CARCASSES DE PORCS A LA PESEE.

Règlement (UE) N° 1308/2013 Décision 2006/784 / CE modifiée



TRES IMPORTANT

- Sans les pannes
- Sans les rognons
- Sans le diaphragme (hampe et onglet)



Les carcasses sont présentées à la pesée :

- Sans les onglons
- Sans les organes génitaux
- Sans les soies
- Sans la langue(*)

(*) Par dérogation, en France les carcasses peuvent être pesées avec la langue (décision 2006/784/CE)

Notice technique d'utilisation de la réglette

Le classement mesuré à la réglette est basé sur la mesure de 2 variables (cf. figure 1) :

- **G** : l'épaisseur de gras, visible sur la fente, à sa partie la plus faible recouvrant le muscle *gluteus medius* (en mm).
- **M** : l'épaisseur de muscle lombaire, visible sur la fente, comme distance la plus courte entre la partie antérieure (crâniale) du muscle *gluteus medius* et le bord supérieur (dorsal) du canal rachidien (en mm).

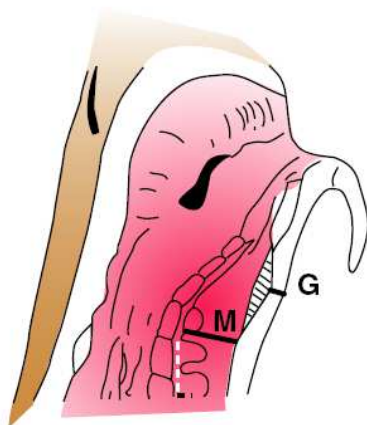


Figure 1

Mode d'emploi de la réglette :

4 étapes sont nécessaires pour effectuer la mesure du classement à la réglette :

- 1- Repérage du muscle fessier moyen sur la fente,
- 2- Mesure de l'épaisseur minimale de gras à la fente (G) et lecture directe sur la réglette de la valeur de TMP due au gras, (cf. figure 2) : 62 % de TMP

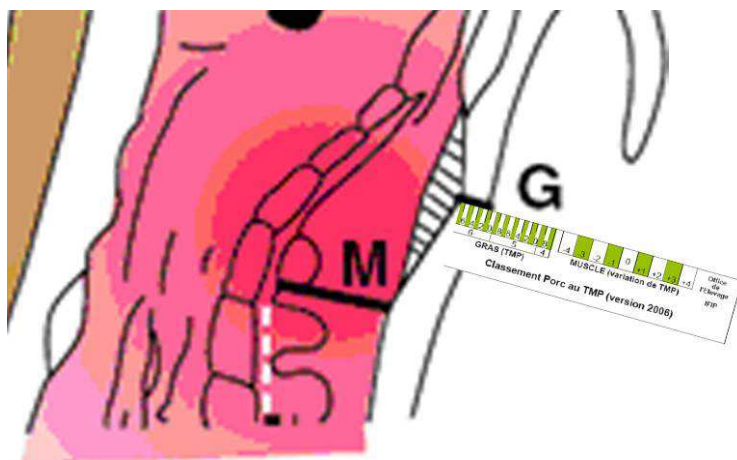


Figure 2

3- Mesure de l'épaisseur minimale de muscle à la fente (M) et lecture automatique sur la règle de la variation de TMP due au muscle, (cf. figure 3) : - 4

4- Calcul du TMP : somme des 2 valeurs précédentes (ex. de la figure 3 : 63 - 4 = 59 TMP) et marquage sur la carcasse.

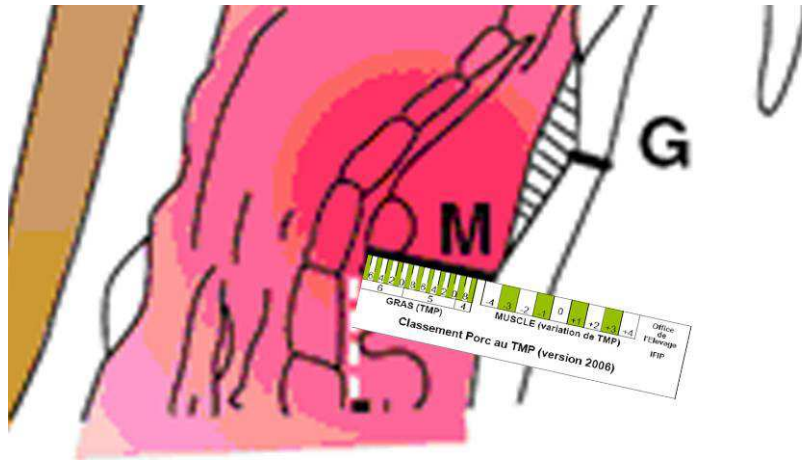


Figure 3

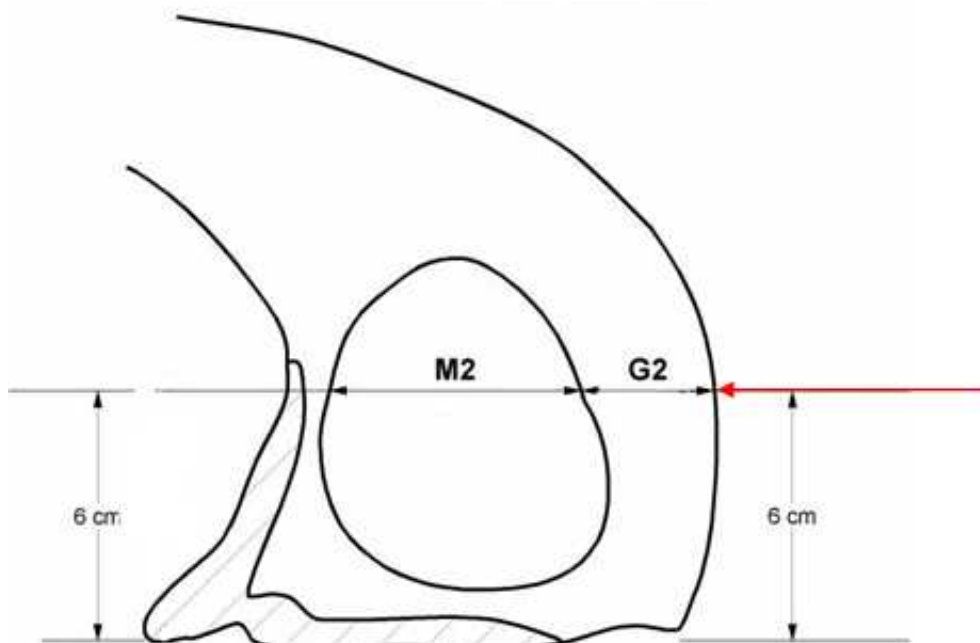
Le TMP calculé doit être de 59 %

Le CGM



Mesure des 2 variables : G2 et M2 :

MESURE DU GRAS ET DU MUSCLE AU SITE ANATOMIQUE
3/4 ème DERNIERE COTE à 6cm LATERALEMENT

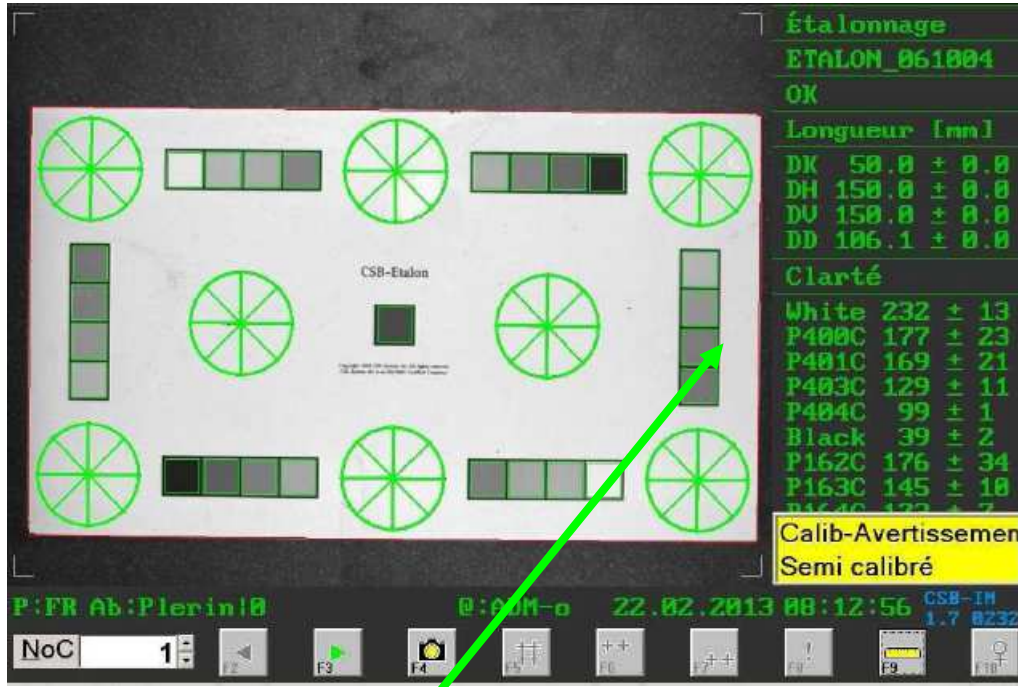


Pour être conforme une piqûre doit :

- se situer entre les 3^{ème} et 4^{ème} dernières côtes,
- se situer à 6 cm de l'axe du canal rachidien et parallèle à la colonne vertébrale,
- être horizontale.

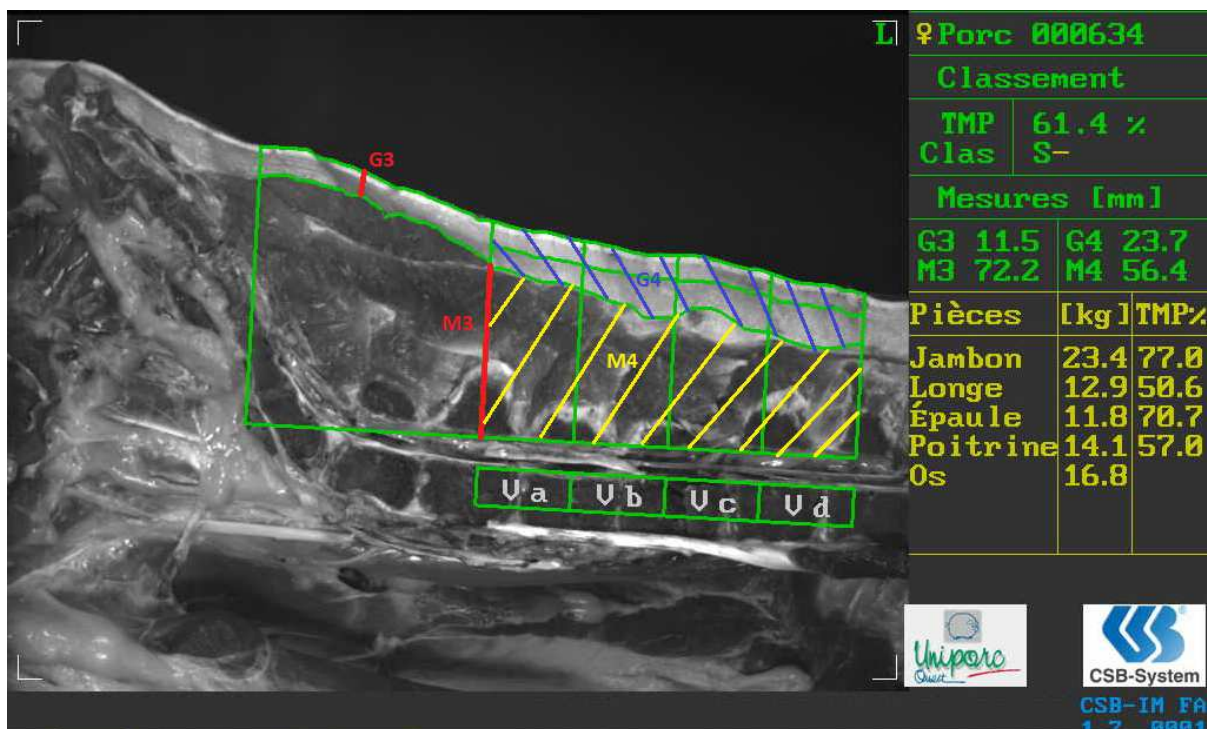
L'Image-Meater

➤ Etalon IM :



L'ensemble des données doivent être en vert pour un calibrage conforme.

Exemple d'image :



COMMISSION

DÉCISION DE LA COMMISSION

du 14 novembre 2006

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

[notifiée sous le numéro C(2006) 5400]

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

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

(2006/784/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, paragraphe 2, 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) La décision 97/28/CE de la Commission ⁽³⁾ prévoit l'autorisation à titre principal d'une méthode de classement des carcasses de porcs en France. Deux autres méthodes sont utilisées conformément aux conditions d'équivalence des résultats.
- (3) En raison des évolutions techniques du cheptel, le gouvernement français a demandé à la Commission d'autoriser l'utilisation de nouvelles formules pour les méthodes utilisées au titre de la décision 97/28/CE et a par conséquent présenté les éléments requis à l'article 3 du règlement (CEE) n° 2967/85.
- (4) Il ressort de l'évaluation de cette demande que les conditions d'autorisation des méthodes de classement concernées sont remplies.
- (5) Il convient qu'aucune modification d'appareil ou de méthode de classement ne puisse 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.

- (6) Dans un souci de clarté, il convient d'abroger la décision 97/28/CE et de la remplacer par une nouvelle décision.
- (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 1 premier

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

- 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 «*CSB Ultra-Meater*» et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie 2 de l'annexe;
- c) la «*méthode manuelle*» (ZP) et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie 3 de l'annexe.

La méthode manuelle (ZP) ne peut être appliquée que dans les abattoirs dont le nombre de porcs abattus par semaine ne dépasse pas 200.

Article 2

Par dérogation à la présentation type visée à l'article 2 du règlement (CEE) n° 3220/84, les carcasses de porcs peuvent être présentées avec la langue lors de la pesée et du classement. Dans ce cas, afin d'établir les cotations du porc abattu sur une base comparable, le poids à chaud constaté est diminué de 0,5 %.

⁽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 en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1197/2006 (JO L 217 du 8.8.2006, p. 6).

⁽³⁾ JO L 12 du 15.1.1997, p. 30. Décision modifiée par la décision 97/473/CE (JO L 200 du 29.7.1997, p. 64).

Article 3

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

Article 4

La décision 97/28/CE est abrogée.

Toutefois, jusqu'au 17 décembre 2006, la France peut continuer à appliquer à la place des méthodes faisant l'objet de la présente décision les méthodes de classement des carcasses de porcs autorisées en application de la décision 97/28/CE.

Article 5

La République française est destinataire de la présente décision.

Fait à Bruxelles, le 14 novembre 2006.

Par la Commission

Mariann FISCHER BOEL

Membre de la Commission

ANNEXE

MÉTHODES DE CLASSEMENT DES CARCASSES DE PORCS EN FRANCE

PARTIE 1

Capteur Gras/Maigre — Sydel (CGM)

1. Le classement des carcasses de porcs est effectué à l'aide de l'appareil appelé «Capteur Gras/Maigre — Sydel» (CGM version 01-A).
2. L'appareil est équipé d'une sonde Sydel haute définition d'un diamètre de 8 mm, d'une diode photoémettrice infrarouge (Honeywell) et de deux photorécepteurs (Honeywell). La distance opérable est comprise entre 0 et 95 millimètres.

Les valeurs mesurées sont converties en résultat d'estimation du pourcentage de viande maigre par le CGM lui-même.

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

$$\hat{Y} = 63,20 - 0,334 G1 - 0,427 G2 + 0,144 M2$$

dans laquelle:

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

G1 = l'épaisseur de gras (couenne incluse), entre les troisième et quatrième dernières vertèbres lombaires, à 8 cm de la ligne médiane dorsale, selon une trajectoire perpendiculaire à la couenne (en millimètres),

G2 = l'épaisseur de gras (couenne incluse), entre les troisième et quatrième dernières côtes, à 6 cm de la ligne médiane dorsale, selon une trajectoire parallèle à cette ligne (en millimètres),

M2 = l'épaisseur de muscle, entre les troisième et quatrième dernières côtes, à 6 cm de la ligne médiane dorsale, selon une trajectoire parallèle à cette ligne (en millimètres).

La formule est valable pour les carcasses d'un poids compris entre 45 et 125 kg.

PARTIE 2

CSB Ultra-Meater

1. Le classement des carcasses de porcs est effectué à l'aide de l'appareil appelé «CSB Ultra-Meater version 3.0».
2. L'appareil est équipé d'une sonde (Pie Medical) de 3.5 MHz. La distance opérable est comprise entre 0 et 200 millimètres.

Les valeurs mesurées sont converties en résultat d'estimation du pourcentage de viande maigre par une unité centrale.

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

$$\hat{Y} = 62,68 - 0,921 G + 0,204 M$$

dans laquelle:

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

G = l'épaisseur de gras (couenne incluse), entre les deuxième et troisième dernières côtes, à 6 cm de la ligne médiane dorsale, selon une trajectoire perpendiculaire à la couenne (en millimètres),

M = l'épaisseur de muscle, entre les deuxième et troisième dernières côtes, à 6 cm de la ligne médiane dorsale, selon une trajectoire perpendiculaire à la couenne (en millimètres).

La formule est valable pour les carcasses d'un poids compris entre 45 et 125 kg.

PARTIE 3

Méthode manuelle (ZP)

1. Le classement des carcasses de porcs est effectué à l'aide de la méthode manuelle (ZP).
2. Cette méthode peut être mise en œuvre à l'aide d'une règle, dont la détermination des cotes repose sur l'équation de prédiction. Son principe est fondé sur la mesure manuelle sur la fente de l'épaisseur de gras et de l'épaisseur de muscle.
3. La teneur en viande maigre de la carcasse est calculée selon la formule suivante:

$$\hat{Y} = 55,99 - 0,514 Gf + 0,157 Mf$$

dans laquelle:

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

Gf = l'épaisseur de gras, visible sur la fente, à sa partie la plus faible recouvrant le muscle *glutaeus medius* (en millimètres),

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

La formule est valable pour les carcasses d'un poids compris entre 45 et 125 kg.

DÉCISION DE LA COMMISSION**du 17 juillet 2007****modifiant la décision 2006/784/CE relative à l'autorisation de méthodes de classement des carcasses de porcs en France***[notifiée sous le numéro C(2007) 3419]***(Le texte en langue française est le seul faisant foi.)**

(2007/510/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) La décision 2006/784/CE de la Commission ⁽²⁾ prévoit l'autorisation de trois méthodes de classement des carcasses de porcs en France.
- (2) Le gouvernement français a demandé à la Commission d'autoriser deux nouvelles méthodes de classement des carcasses de porcs et a soumis les résultats de ses essais de dissection en présentant la deuxième partie du protocole prévu à l'article 3, paragraphe 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 ⁽³⁾.
- (3) Il ressort de l'évaluation de cette demande que les conditions d'autorisation des méthodes de classement concernées sont remplies.

- (4) 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*À l'article 1^{er}, premier alinéa, de la décision 2006/784/CE, les points d) et e) suivants sont ajoutés:

- «d) l'appareil "Autofom" et méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie 4 de l'annexe,
- e) l'appareil "UltraFom 300" et méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie 5 de l'annexe.»

Article 2

La République française est destinataire de la présente décision.

Fait à Bruxelles, le 17 juillet 2007.

Par la Commission
Mariann FISCHER BOEL
Membre de la Commission

⁽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 318 du 17.11.2006, p. 27.

⁽³⁾ JO L 285 du 25.10.1985, p. 39. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1197/2006 (JO L 217 du 8.8.2006, p. 6).

ANNEXE

Les parties 4 et 5 suivantes sont ajoutées à l'annexe de la décision 2006/784/CE:

«PARTIE 4

AUTOFOM

1. Le classement des carcasses de porcs est effectué à l'aide de l'appareil appelé "Autofom".
2. L'appareil est équipé de seize transducteurs à ultrasons fonctionnant à 2 MHz (SFK Technology, K2KG), dont la distance opérable entre les transducteurs est de 25 millimètres.

Les données ultrasonores comprennent les mesures de l'épaisseur du lard dorsal et de l'épaisseur du muscle.

Les valeurs mesurées sont converties en estimation du pourcentage de viande maigre par une unité centrale.

3. La teneur en viande maigre de la carcasse est calculée sur la base de 23 points de mesure en appliquant la formule suivante:

$$\hat{Y} = 69,4808 - 0,09178 \cdot X0 - 0,08778 \cdot X7 - 0,02047 \cdot X9 - 0,06525 \cdot X19 - 0,03135 \cdot X21 - 0,01352 \cdot X26 - 0,01257 \cdot X29 + 0,00660 \cdot X31 + 0,00726 \cdot X36 - 0,11207 \cdot X48 - 0,31733 \cdot X60 - 0,12530 \cdot X64 - 0,03016 \cdot X83 - 0,28903 \cdot X88 - 0,15229 \cdot X91 - 0,03713 \cdot X92 + 0,09666 \cdot X100 - 0,08611 \cdot X101 + 0,01797 \cdot X113 + 0,03736 \cdot X115 + 0,03356 \cdot X116 + 0,01313 \cdot X121 + 0,01547 \cdot X123$$

dans laquelle

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

X0, X7 ... X123 sont les variables mesurées par Autofom.

4. La description des points de mesure et de la méthode statistique figure dans la partie II du protocole français, qui a été transmis à la Commission conformément à l'article 3, paragraphe 3, du règlement (CEE) n° 2967/85.

La formule est valable pour les carcasses dont le poids se situe entre 45 et 125 kilogrammes.

PARTIE 5

ULTRAFOM 300

1. Le classement des carcasses de porcs est effectué à l'aide de l'appareil appelé "UltraFom 300".
2. L'appareil est équipé d'une sonde à ultrasons de 3,5 MHz (SFK Technology 3,5 64LA), d'une longueur de 5 cm, comportant 64 transducteurs à ultrasons. Le signal ultrasons est digitalisé, enregistré et analysé par un microprocesseur.

Les valeurs mesurées sont converties en estimation du pourcentage de viande maigre par l'UltraFom lui-même.

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

$$\hat{Y} = 66,49 - 0,891 G + 0,104 M$$

dans laquelle:

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

G = l'épaisseur de gras (couenne incluse), entre les deuxième et troisième dernières côtes, à 7 cm de la ligne médiane de la carcasse, selon une trajectoire perpendiculaire à la couenne (en millimètres).

M = l'épaisseur de muscle, entre les deuxième et troisième dernières côtes, à 7 cm de la ligne médiane de la carcasse, selon une trajectoire perpendiculaire à la couenne (en millimètres).

La formule est valable pour les carcasses dont le poids se situe entre 45 et 125 kilogrammes.»

DÉCISION DE LA COMMISSION**du 4 avril 2008****modifiant la décision 2006/784/CE relative à l'autorisation d'une méthode de classement des carcasses de porcs en France**

[notifiée sous le numéro C(2008) 1235]

(Le texte en langue française est le seul faisant foi)

(2008/293/CE)

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DÉCISION:

vu le traité instituant la Communauté européenne,

*Article premier*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,

La décision 2006/784/CE est modifiée comme suit:

considérant ce qui suit:

1) À l'article 1^{er}, les points f) et g) suivants sont ajoutés au premier paragraphe:(1) La décision 2006/784/CE de la Commission ⁽²⁾ autorise cinq méthodes de classement des carcasses de porcs en France [«Capteur gras/maigre — Sydel» (CGM), «CSB Ultra-Meater», la «méthode manuelle» (ZP), «Autofom», «UltraFom 300»].

«f) l'appareil CSB Image-Meater et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie 6 de l'annexe;

(2) La France a demandé à la Commission d'autoriser deux nouvelles 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 3, paragraphe 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 ⁽³⁾.

g) l'appareil VCS 2000 et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie 7 de l'annexe.»

(3) Il ressort de l'examen de cette demande que les conditions d'autorisation des méthodes de classement en question sont remplies.

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

(4) Il convient donc de modifier la décision 2006/784/CE en conséquence.

Article 2

La République française est destinataire de la présente décision.

(5) Les mesures prévues à la présente décision sont conformes à l'avis du comité de gestion de la viande de porc,

Fait à Bruxelles, le 4 avril 2008.

Par la Commission
 Mariann FISCHER BOEL
 Membre de la Commission

⁽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 318 du 17.11.2006, p. 27. Décision modifiée par la décision 2007/510/CE (JO L 187 du 19.7.2007, p. 47).⁽³⁾ JO L 285 du 25.10.1985, p. 39. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1197/2006 (JO L 217 du 8.8.2006, p. 6).

ANNEXE

Les parties 6 et 7 suivantes sont ajoutées à l'annexe de la décision 2006/784/CE:

«PARTIE 6

CSB Image-Meater

1. Le classement des carcasses de porcs est effectué à l'aide de l'appareil appelé "CSB Image-Meater".
2. L'appareil CSB Image-Meater est constitué notamment d'une caméra vidéo, d'un PC équipé d'une carte d'analyse d'image, d'un écran, d'une imprimante, d'un mécanisme de commande, d'un mécanisme de coordination de la vitesse et des interfaces. Les onze variables de l'Image-Meater sont toutes mesurées à la ligne médiane; les valeurs mesurées sont converties en estimation du pourcentage de viande maigre par une unité centrale.
3. La teneur en viande maigre de la carcasse est calculée selon la formule suivante:

$$\hat{Y} = 64,40 - 0,129 G - 0,187 MG - 0,068 VaG + 0,003 VbG - 0,368 EG + 0,036 V + 0,032 MV - 0,024 VaV + 0,034 VbV - 0,024 VcV + 0,022 VdV$$

dans laquelle:

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

G = l'épaisseur du gras selon la méthode ZP: l'épaisseur minimale du gras (y compris la couenne) couvrant le muscle *gluteus medius* (en millimètres);

MG = l'épaisseur moyenne du gras couvrant le muscle *gluteus medius* (en millimètres);

VaG = l'épaisseur moyenne du gras couvrant la vertèbre lombaire "a" (en millimètres);

VbG = l'épaisseur moyenne du gras couvrant la vertèbre lombaire "b" (en millimètres);

EG = l'épaisseur moyenne de la couche de graisse sous-cutanée externe couvrant les vertèbres lombaires "a" à "d" (en millimètres);

V = l'épaisseur du muscle selon la méthode ZP: l'épaisseur minimale de muscle entre l'extrémité antérieure du muscle *gluteus medius* et la partie dorsale du canal médullaire (en millimètres);

MV = l'épaisseur moyenne des muscles lombaires et *gluteus medius* (en millimètres);

VaV = l'épaisseur moyenne du muscle couvrant la vertèbre lombaire "a" (en millimètres);

VbV = l'épaisseur moyenne du muscle couvrant la vertèbre lombaire "b" (en millimètres);

VcV = l'épaisseur moyenne du muscle couvrant la vertèbre lombaire "c" (en millimètres);

VdV = l'épaisseur moyenne du muscle couvrant la vertèbre lombaire "d" (en millimètres).

La formule est valable pour les carcasses d'un poids compris entre 45 et 125 kg.

PARTIE 7

VCS 2000

1. Le classement des carcasses de porcs est effectué à l'aide de l'appareil appelé "VCS 2000".
2. Le VCS 2000 se fonde sur l'analyse d'images vidéo numériques. Les principaux éléments de l'appareil sont: trois caméras, des luminaires, un ordinateur d'analyse d'image, un serveur PC et des unités de positionnement. À la position 1, une caméra saisit une image de la face extérieure du jambon. À la position 2, deux caméras captent des images de la ligne médiane. Quarante variables sont extraites de ces images. Il s'agit notamment des épaisseurs, des largeurs, des longueurs et des régions. Les valeurs mesurées sont converties en estimation du pourcentage de viande maigre par une unité centrale.

3. La teneur en viande maigre de la carcasse est calculée sur la base de quarante variables selon la formule suivante:

$$\hat{Y} = 122,458 + 0,05805 * X1 + 0,01449 * X2 - 0,02996 * X3 - 0,001585 * X4 - 39,297 * X5 - 47,553 * X6 + 38,877 * X7 - 0,1013 * X8 + 0,00004308 * X9 - 817,242 * X10 + 10,135 * X11 + 15,277 * X12 - 25,777 * X13 - 90,738 * X14 + 0,0005792 * X15 + 2,743 * X16 - 0,06866 * X17 + 3,511 * X18 - 0,1681 * X19 - 0,007867 * X20 - 0,1082 * X21 - 0,01290 * X22 + 0,02957 * X23 + 0,03856 * X24 - 0,003353 * X25 - 0,03378 * X26 - 0,01661 * X27 + 2,368 * X28 - 0,3133 * X29 - 0,01386 * X30 - 0,02100 * X31 - 0,01908 * X32 - 0,02442 * X33 + 0,06009 * X34 - 0,007792 * X35 - 2,598 * X36 - 7,632 * X37 - 0,004848 * X38 - 0,9099 * X39 - 20,514 * X40$$

dans laquelle:

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

X1, X2, ... X40 sont les variables mesurées par le VCS 2000.

La description des variables et celle de la méthode statistique figurent dans la partie II du procès-verbal français 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 45 et 125 kg.»

DÉCISION DE LA COMMISSION**du 28 juillet 2008****modifiant la décision 2006/784/CE relative à l'autorisation d'une méthode de classement des carcasses de porcs en France**

[notifiée sous le numéro C(2008) 3803]

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

(2008/677/CE)

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

(4) Il convient donc de modifier la décision 2006/784/CE en conséquence.

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,

(5) Les mesures prévues à la présente décision sont conformes à l'avis du comité de gestion de la viande de porc,

considérant ce qui suit:

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DÉCISION:

(1) La décision 2006/784/CE de la Commission ⁽²⁾ autorise sept méthodes de classement des carcasses de porcs en France.*Article premier*

La décision 2006/784/CE est modifiée à son annexe conformément à l'annexe de la présente décision.

(2) La France a demandé à la Commission, en vue d'une simplification des opérations de mesure, d'autoriser le remplacement de la formule utilisée dans la méthode de classement des carcasses de porcs «Capteur Gras/Maigre — Sydel (CGM)» et a présenté les résultats de ses essais de dissection dans la deuxième partie du protocole prévu à l'article 3, paragraphe 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 ⁽³⁾.*Article 2*

La République française est destinataire de la présente décision.

(3) Il ressort de l'examen de cette demande que les conditions d'autorisation de la méthode de classement en question sont remplies.

Fait à Bruxelles, 28 juillet 2008.

Par la Commission

Mariann FISCHER BOEL

Membre de la Commission

⁽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 318 du 17.11.2006, p. 27. Décision modifiée en dernier lieu par la décision 2008/293/CE (JO L 98 du 10.4.2008, p. 16).

⁽³⁾ JO L 285 du 25.10.1985, p. 39. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1197/2006 (JO L 217 du 8.8.2006, p. 6).

ANNEXE

Dans l'annexe de la décision 2006/784/CE, le point 3 est remplacé par le texte suivant:

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

$$\hat{Y} = 62,19 - 0,729 G2 + 0,144 M2$$

dans laquelle:

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

G2 = l'épaisseur de gras (couenne incluse), entre les troisième et quatrième dernières côtes, à 6 cm de la ligne médiane dorsale, selon une trajectoire parallèle à cette ligne (en millimètres),

M2 = l'épaisseur de muscle, entre les troisième et quatrième dernières côtes, à 6 cm de la ligne médiane dorsale, selon une trajectoire parallèle à cette ligne (en millimètres).

La formule est valable pour les carcasses d'un poids compris entre 45 et 125 kg.»

DÉCISION D'EXÉCUTION DE LA COMMISSION

du 11 juin 2013

modifiant la décision 2006/784/CE en ce qui concerne la formule d'une méthode de classement des carcasses de porc autorisée en France

[notifiée sous le numéro C(2013) 3437]

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

(2013/282/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) En vertu de la décision 2006/784/CE de la Commission du 14 novembre 2006 relative à l'autorisation de méthodes de classement des carcasses de porc en France ⁽²⁾, sept méthodes différentes peuvent être utilisées pour le classement des carcasses de porc en France.
- (2) La France a demandé à la Commission d'autoriser le remplacement de la formule appliquée dans la méthode «CSB Image-Meater» pour le classement des carcasses de porc sur son territoire, la méthode de classement actuelle nécessitant une adaptation technique. La France a également présenté une description détaillée de l'essai de dissection, en indiquant les principes sur lesquels se fonde la nouvelle formule, les résultats de l'essai de dissection et l'équation 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⁾.

- (3) L'examen de cette demande indique que les conditions requises pour autoriser la nouvelle formule susmentionnée sont remplies. Il y a donc lieu d'autoriser cette formule en France.
- (4) La décision 2006/784/CE devrait donc être modifiée en conséquence.
- (5) Aucune modification des appareils ou de la méthode de classement ne devrait être permise, à moins d'être explicitement autorisée par une décision d'exécution de la Commission.
- (6) 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

L'annexe de la décision 2006/784/CE est modifiée conformément à l'annexe de la présente décision.

Article 2

La République française est destinataire de la présente décision.

Fait à Bruxelles, le 11 juin 2013.

Par la Commission

Dacian CIOLOȘ

Membre de la Commission

⁽¹⁾ JO L 299 du 16.11.2007, p. 1.

⁽²⁾ JO L 318 du 17.11.2006, p. 27.

⁽³⁾ JO L 337 du 16.12.2008, p. 3.

ANNEXE

Dans la partie 6 (CBS Image-Meater) de l'annexe de la décision 2006/784/CE, les points 2 et 3 sont remplacés par le texte suivant:

- «2. L'appareil CSB Image-Meater est constitué notamment d'une caméra vidéo, d'un PC équipé d'une carte d'analyse d'image, d'un écran, d'une imprimante, d'un mécanisme de commande, d'un mécanisme de coordination de la vitesse et d'interfaces. Les quatre variables de l'Image-Meater sont toutes mesurées à la ligne médiane; les valeurs mesurées sont converties en estimation du pourcentage de viande maigre par une unité centrale.
3. La teneur en viande maigre de la carcasse est calculée selon la formule suivante:

$$\hat{Y} = 60,12 - (0,487 \times G3) - (0,133 \times G4) + (0,111 \times M3) + (0,036 \times M4)$$

dans laquelle:

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

G3 — l'épaisseur minimale du gras (y compris la couenne) couvrant le muscle *gluteus medius* (en millimètres);

G4 — l'épaisseur moyenne du gras (y compris la couenne) couvrant les quatre vertèbres lombaires (L1, L2, L3 et L4) (en millimètres);

M3 — l'épaisseur minimale de muscle entre l'extrémité antérieure du muscle *gluteus medius* et la partie dorsale du canal médullaire (en millimètres);

M4 — l'épaisseur moyenne de muscle couvrant les quatre vertèbres lombaires (L1, L2, L3 et L4) (en millimètres).

Cette formule est valable pour les carcasses pesant entre 45 et 125 kilogrammes.»

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE LA PÊCHE ET DE L'ALIMENTATION

Arrêté du 4 mars 1997 relatif aux conditions d'agrément des appareils de classement des carcasses de l'espèce porcine et aux indications portées sur les tickets de pesée

NOR : AGRP9700482A

Le ministre de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation et le ministre délégué aux finances et au commerce extérieur,

Vu la décision 97/28/CE de la Commission des Communautés européennes du 13 décembre 1996 relative à l'autorisation d'une méthode de classement des carcasses de porcs en France ;

Vu le décret n° 94-808 du 12 septembre 1994 portant application du code de la consommation et relatif à la présentation, à la pesée, à la classification et au marquage des carcasses des espèces bovine, ovine et porcine, et notamment ses articles 4 et 7 ;

Vu l'avis du conseil spécialisé porcin de l'Office national interprofessionnel des viandes, de l'élevage et de l'aviculture (OFTIVAL),

Arrêtent :

Art. 1^{er}. - Chaque appareil de classement des carcasses de l'espèce porcine selon la méthode de référence d'estimation de la teneur en viande maigre qui a été autorisée par la décision de la Commission des Communautés européennes du 13 décembre 1996 associé à son mode opératoire doit faire l'objet d'une procédure de calibrage selon un cahier des charges, fixé par décision du directeur de l'OFTIVAL et consultable au siège de l'OFTIVAL.

L'agrément de ces appareils pour le classement des carcasses de porc dans les abattoirs français conformes à la réglementation européenne est prononcé par le ministre chargé de l'agriculture.

La liste des appareils agréés peut être obtenue, sur demande, au siège de l'OFTIVAL.

Art. 2. - Le responsable de la pesée, du classement et du marquage des carcasses de porc, ou la personne morale à qui ces opérations ont été déléguées par contrat, communique par écrit au propriétaire des animaux au moment de l'abattage ainsi qu'à l'éleveur les résultats du classement. Ces résultats doivent au minimum comprendre, pour chaque porc, le sexe, le poids de la carcasse chaude, le poids de la carcasse froide et la teneur en viande maigre de la carcasse.

Art. 3. - L'arrêté du 18 octobre 1989 relatif au classement et au marquage des carcasses de porc est abrogé.

Art. 4. - Le directeur de la production et des échanges au ministère de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation, le directeur général de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes au ministère de l'économie et des finances et le directeur de l'Office national interprofessionnel des viandes, de l'élevage et de l'aviculture sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 4 mars 1997.

*Le ministre de l'agriculture, de la pêche
et de l'alimentation,*

Pour le ministre et par délégation :

*Le directeur de la production
et des échanges,*

P.-O. DRÈGE

*Le ministre délégué aux finances
et au commerce extérieur,*

Pour le ministre et par délégation :

Par empêchement du directeur général
de la concurrence, de la consommation
et de la répression des fraudes :

Le chef de service,

C. MALHOMME

Arrêté du 24 avril 2001 modifiant l'arrêté du 4 mars 1997 relatif aux conditions d'agrément des appareils de classement des carcasses de l'espèce porcine et aux indications portées sur les tickets de pesée

NOR : ECOC0100019A

Le ministre de l'agriculture et de la pêche et le secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat.

Vu le règlement (CEE) n° 3220-84 du Conseil du 13 novembre 1984 modifié déterminant la grille communautaire de classement des carcasses de porcs, et notamment son article 2 ;

Vu le code de la consommation, et notamment son article L. 214-3 ;

Vu le décret n° 94-808 du 12 septembre 1994, et notamment son article 2 ;

Vu l'arrêté du 4 mars 1997 relatif aux conditions d'agrément des appareils de classement des carcasses de l'espèce porcine et aux indications portées sur les tickets de pesée.

Arrêtent :

Art. 1^{er}. - Un article ainsi rédigé est inséré après l'article 1^{er} de l'arrêté du 4 mars 1997 susvisé :

« **Art. 1^{er} bis.** - Les viandés provenant de l'abattage des animaux de l'espèce porcine doivent être présentés en vue de la pesée fiscale en carcasses entières ou en demi-carcasses. Cette pesée doit être effectuée dans l'heure qui suit l'étourdissement de l'animal. »

Art. 2. - Le directeur général de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, le directeur des politiques économique et internationale et la directrice générale de l'ali-

mentation sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 24 avril 2001.

Le ministre de l'agriculture et de la pêche.

Pour le ministre et par délégation :

La directrice adjointe du cabinet,

M. SALJOU

*Le secrétaire d'Etat
aux petites et moyennes entreprises,
au commerce, à l'artisanat
et à la consommation,*

Pour le secrétaire d'Etat et par délégation :

*Le directeur général de la concurrence,
de la consommation
et de la répression des fraudes,*

J. GALIOT

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

Arrêté du 11 décembre 2006 modifiant l'arrêté du 4 mars 1997 relatif aux conditions d'agrément des appareils de classement des carcasses de l'espèce porcine et aux indications portées sur les tickets de pesée

NOR : AGRP0602504A

Le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie et le ministre de l'agriculture et de la pêche,

Vu le règlement (CEE) n° 3220/84 du Conseil du 13 novembre 1984, modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 3513/93, déterminant la grille communautaire de classement des carcasses de porcs ;

Vu le règlement (CEE) n° 2967/85 de la Commission du 24 octobre 1985, modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1197/2006 de la Commission du 7 août 2006, établissant les modalités d'application de la grille communautaire des carcasses de porcs ;

Vu la décision 2006/784/CE de la Commission des Communautés européennes du 14 novembre 2006 relative à l'autorisation de méthodes de classement des carcasses de porcs en France ;

Vu le décret n° 94-808 du 12 septembre 1994 portant application du code de la consommation et relatif à la présentation, à la pesée, à la classification et au marquage des carcasses des espèces bovine, ovine et porcine, et notamment ses articles 4 et 7 ;

Vu l'arrêté du 4 mars 1997, modifié par l'arrêté du 24 avril 2001, relatif aux conditions d'agrément des appareils de classement des carcasses de l'espèce porcine et aux indications portées sur les tickets de pesée ;

Vu l'avis du conseil de direction spécialisé « filières de l'élevage hors sol » de l'Office national interprofessionnel de l'élevage et de ses productions en date du 9 novembre 2006,

Arrêtent :

Art. 1^{er}. – L'article 1^{er} de l'arrêté du 4 mars 1997 susvisé est ainsi rédigé :

« *Art. 1^{er}.* – Les appareils de classement de la teneur en viande maigre des carcasses de l'espèce porcine sont agréés par décision de la Commission des Communautés européennes prise en application de l'article 5, paragraphe 3, du règlement (CEE) n° 3220/84 du Conseil modifié susvisé. »

Art. 2. – Les arrêtés du 26 juin 1997, du 19 décembre 1997 et du 11 mai 1998 portant agrément d'une méthode de classement des carcasses de porc sont abrogés.

Art. 3. – Le directeur général des politiques économique, européenne et internationale et le directeur général de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui entrera en vigueur le 18 décembre 2006 et sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 11 décembre 2006.

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,

Pour le ministre et par délégation :

Par empêchement du directeur général
des politiques économique,
européenne et internationale :

*Le conseiller référendaire
à la Cour des comptes,*

E. ALLAIN

*Le ministre de l'économie,
des finances et de l'industrie,*

Pour le ministre et par délégation :
Par empêchement du directeur général
de la concurrence, de la consommation
et de la répression des fraudes :

Le chef de service,

L. VALADE



**ACCORD INTERPROFESSIONNEL
Sur la pesée des porcs charcutiers.**

Paris, le 9 septembre 2011

m *ll* *JJ* *JL* *JP* *CM* *B* *JFR* *JRS* *AM* *BB* *OR* *CHH* *EB* *JH*

EXPOSE DES MOTIFS

Les instances professionnelles françaises font valoir les deux points suivants :

1. La note de la DGAL n° 8052 du 8 mars 1993 autorise de réaliser le parage des plaies de saignées avant ou après la pesée. Afin d'uniformiser les pratiques professionnelles et d'éviter les écarts de poids résultant de pratiques différentes, les instances professionnelles conviennent qu'il est préférable de réaliser ce parage après la pesée. Cette opération entrant dans le cadre des opérations autorisées pour la présentation communautaire des carcasses, il convient donc d'effectuer la correction correspondante.

Il a été calculé que le parage des plaies de saignées après la pesée conduit à une correction de 0,3% du poids chaud en moyenne.

2. La plupart des chaînes d'abattage permettent aujourd'hui d'abaisser le délai égorgement-pesée en dessous de 30 minutes alors que la réfaction prévue par le règlement (CE) n°1249/2008 précité porte sur un délai de 45 minutes.

Il a été calculé qu'un délai égorgement-pesée inférieur à 30 minutes associé à un délai fente-pesée inférieur à 7 minutes entraîne un différentiel de poids supplémentaire de 0,2%.

La perte de poids s'accéléralant à partir du moment où la carcasse est fendue en deux demies, le contrôle du délai fente-pesée apparait judicieux et il a été calculé qu'un délai fente-pesée inférieur à 7 minutes correspondait à un délai égorgement-pesée inférieur à 30 minutes. Aujourd'hui le délai fente-pesée est couramment utilisé pour le contrôle.

3. Afin de satisfaire à des pratiques commerciales, une majorité d'abattoirs industriels laisse la langue attenante à la tête lors de la pesée, ce qui induit un poids supplémentaire.

Toujours dans le souci d'harmonisation des pratiques, les instances professionnelles ont convenu dans ce cas une correction de 0,5% du poids chaud ;

Cette correction de 0,5% correspond à celle prévue par la Décision 2006/784 en son article 2 pour établir les cotations sur des bases comparables.

L'objet de ce présent accord interprofessionnel est de tenir compte des conditions de présentation des carcasses de porcs charcutiers à la pesée afin de permettre un paiement équitable aux éleveurs.

LOPS

AL.
JA *JN* *AL* *BB* *FR* *GM* *h* *EB*

ACCORD INTERPROFESSIONNEL

Article 1 : objet de l'accord :

Le présent accord a pour objet de prendre en compte les spécificités de présentation à la pesée et de pesée des carcasses de porcs charcutiers en conformité avec le champ déjà couvert par la réglementation.

A ce titre, il convient de prendre en compte les critères introduits par la réglementation et d'y ajouter les corrections dues, au parage des plaies de saignée après la pesée et au délai égorgement-pesée inférieur à 45 minutes ainsi qu'à la pesée avec langue dans la majorité des cas.

Il est proposé de formaliser les usages nationaux sur ces 3 points.

Article 2 : définitions :

Les termes suivants sont définis au titre de ce présent accord interprofessionnel :

Poids chaud : valeur du poids net de la carcasse, présentée selon la réglementation communautaire, plaies de saignée non parées avec ou sans la langue.

Taux de réfaction de base : le taux de réfaction de la carcasse tel qu'il est prévu par le Règlement (CE) n°1249/2008 à savoir 2,0% pour une présentation sans langue.

Corrections complémentaires : Corrections dues au parage des plaies de saignées après pesée, au délai égorgement-pesée inférieur à 30 minutes ainsi qu'à la présence de la langue lors de la pesée conformément aux points 1, 2 et 3 de l'exposé des motifs du présent accord.

Poids froid : valeur obtenue en appliquant au poids net chaud la réfaction de base additionnée des éventuelles corrections complémentaires. Le résultat sert de base pour le paiement des carcasses aux éleveurs.

Article 3 : présentation type de la carcasse au poste de pesée pour la mesure du poids chaud:

Le poids chaud de carcasse faisant référence au titre de ce présent accord interprofessionnel correspond au poids net des carcasses des porcs charcutiers présentées selon la réglementation communautaire, c'est-à-dire : saignées, éviscérées, entières ou fendues en leur milieu, sans la langue, sans les soies, les organes génitaux, les onglons, la panne, les rognons, le diaphragme et pour satisfaire aux dispositions de l'article 2 ci-dessus, le parage de la plaie de saignée ne doit pas être effectué avant la pesée et la langue peut rester attenante.

Handwritten signatures and initials:
N, K, JJ, M, AU, JFR, JRS, BB, C. L. M. P. B., JFR, GM, h, EB

Article 4 : détermination du taux global :

Le taux global tient-compte à la fois :

- de la réfaction de base : 2,0 % pour le respect d'un délai saignée – pesée inférieure à 45 minutes (règlement (CE) n°1249/2008),
 - des corrections complémentaires appliquées selon les conditions de l'article 2 ci-dessus.
- pour le respect d'un délai saignée – pesée inférieur à 30 minutes et d'un délai fente – pesée inférieur à 7 minutes (point 2 de l'exposé des motifs) : + 0,2%,
- pour tenir-compte du parage des plaies de saignée qui doit s'effectuer après la pesée (point 1 de l'exposé des motifs) : + 0,3%
- Lorsque la carcasse est pesée avec la langue (point 3 de l'exposé des motifs) : + 0,5%

Lorsque le délai fente-pesée ne peut pas être respecté pour des raisons de force majeure, les taux globaux à appliquer suivent le barème suivant :

Présentation / Délai fente-pesée	Taux de réfaction global	
	Sans la langue	Avec la langue
Inférieur à 7 minutes	2,5 %	3,0 %
De 7 minutes à 1 heure	1,5 %	2,0 %
De 1 heure à 2 heures	0,5 %	1,0 %
Plus de 2 heures	0,2 %	0,2 %

Article 5 : délai de mise en application :

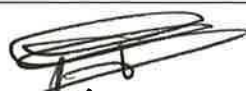
















Le présent accord est d'application immédiate.

JPS

Am.

M N DA Jo JO BB JB EB G.lich
Ju JM R JFR PM h

**Organisations professionnelles du secteur porcin
Membres de l'Interprofession Nationale Porcine INAPORC**

COOP DE FRANCE NUTRITION ANIMALE	 Jean-Luc CADE
SNIA, "SYNDICAT NATIONAL DES INDUSTRIELS DE LA NUTRITION ANIMALE"	 Adolphe THOMAS
COOP DE FRANCE BETAIL ET VIANDE	 Guy MERIEAU
FNP, "FEDERATION NATIONALE PORCINE"	 Jean-Michel SERRES
CRP Bretagne	 Fortuné LE CALVE
CRP Pays de Loire	 Jacques LEMAITRE
ARIP Normandie	 Xavier TRINCOT
CRP régions à faible densité porcine	 Jean-François RENAUD
FNEAP, "FEDERATION NATIONALE DES EXPLOITANTS D'ABATTOIRS PRESTATAIRES DE SERVICES"	 Eric BARNAY
FNICGV, "FEDERATION NATIONALE DE L'INDUSTRIE ET DU COMMERCE EN GROS DES VIANDES"	 Dominique LANGLOIS
SNIV-SNCP, "LES ENTREPRISES FRANCAISES DES VIANDES"	 Jean-Paul BIGARD
FICT, «FEDERATION FRANÇAISE DES INDUSTRIELS CHARCUTIERS, TRAITEURS, TRANSFORMATEURS DE VIANDES »	 Robert VOLUT
CCC, "ASSOCIATION DE LA RESTAURATION COLLECTIVE EN GESTION DIRECTE"	 Bruno BERTHIER
CFBCT, "CONFEDERATION FRANCAISE DE LA BOUCHERIE, BOUCHERIE-CHARCUTERIE, TRAITEURS"	 Christian LE LANN
CNCT, "CONFEDERATION NATIONALE DES CHARCUTIERS TRAITEURS ET TRAITEURS DE FRANCE"	 Joël MAUVIGNEY
FCD, "FEDERATION DES ENTREPRISES DU COMMERCE ET DE LA DISTRIBUTION"	 Jacques CREYSSEL
INAPORC	 Guillaume ROUE

