



2023/2804

15.12.2023

**DÉCISION D'EXÉCUTION (UE) 2023/2804 DE LA COMMISSION**

**du 11 décembre 2023**

**relative à l'autorisation de méthodes de classement des carcasses de porcs en Belgique et abrogeant la décision d'exécution 2012/416/UE**

*[notifiée sous le numéro C(2023) 8464]*

**(Les textes en langues française et néerlandaise sont les seuls 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, premier alinéa, point p),

considérant ce qui suit:

- (1) L'article 10 du règlement (UE) n° 1308/2013 prévoit que les grilles utilisées dans l'Union pour le classement des carcasses de porcs s'appliquent conformément à l'annexe IV, point B, dudit règlement. L'annexe IV, section B.IV, point 1, dudit règlement prévoit que, pour le classement des carcasses de porcs, la teneur en viande maigre est estimée au moyen de méthodes de classement autorisées par la Commission, que seules les méthodes d'estimation statistiquement éprouvées fondées sur la mesure physique d'une ou de plusieurs parties anatomiques de la carcasse de porc peuvent être autorisées et que l'autorisation des méthodes de classement est subordonnée à un taux de tolérance maximal d'erreur statistique d'estimation. Cette tolérance est définie à l'annexe V, partie A, point 1, deuxième alinéa, du règlement délégué (UE) 2017/1182 de la Commission <sup>(2)</sup>.
- (2) La décision d'exécution 2012/416/UE de la Commission <sup>(3)</sup> autorisait l'utilisation de huit méthodes de classement des carcasses de porcs en Belgique.
- (3) À moins qu'une décision d'exécution de la Commission ne les autorise expressément, il y a lieu d'interdire les modifications des méthodes ou appareils de classement.
- (4) La Belgique a demandé à la Commission de retirer l'autorisation des méthodes «Capteur Gras/Maigre — Sydel (CGM)», «Giralda Choimrometer Pork Grader (PG 200)», «Hennessy Grading Probe (HGP 4)» et «VCS 2000».
- (5) La Belgique a demandé à la Commission d'autoriser les nouvelles méthodes suivantes: «Autofom IV», «CSB Image-Meater 2.0», «CSB Image-Meater 4.0», «OptiGrade-MCP», «OptiScan-TPC» et «ZP (réglette)». À cette fin, la Belgique a présenté une description détaillée des essais de dissection en indiquant les principes sur lesquels se fondent ces nouvelles méthodes, les résultats des essais 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.
- (6) La Belgique a également demandé à la Commission d'autoriser une formule actualisée pour trois méthodes [«Fat-O-Meat'er (FOM II)», «OptiScan-TP» et «AutoFOM III»] déjà autorisées par la décision d'exécution 2012/416/UE pour le classement des carcasses de porcs sur son territoire.

<sup>(1)</sup> JO L 347 du 20.12.2013, p. 671. ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2013/1308/oj>.

<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. ELI: [http://data.europa.eu/eli/reg\\_del/2017/1182/oj](http://data.europa.eu/eli/reg_del/2017/1182/oj)).

<sup>(3)</sup> Décision d'exécution 2012/416/UE de la Commission du 19 juillet 2012 relative à l'autorisation de méthodes de classement des carcasses de porcs en Belgique (JO L 194 du 21.7.2012, p. 33. ELI: [http://data.europa.eu/eli/dec\\_impl/2012/416/oj](http://data.europa.eu/eli/dec_impl/2012/416/oj)).

- (7) L'examen de ces demandes a révélé que les conditions et les exigences minimales applicables pour l'autorisation des nouvelles méthodes de classement et la mise à jour des équations pour les méthodes autorisées, qui figurent à l'annexe V, partie A, du règlement délégué (UE) 2017/1182, sont remplies. Il convient dès lors d'autoriser ces nouvelles méthodes de classement et ces nouvelles formules en Belgique.
- (8) Pour des raisons de sécurité juridique et de clarté, il convient d'abroger la décision d'exécution 2012/416/UE.
- (9) Les mesures prévues par la présente décision sont conformes à l'avis du comité de l'organisation commune des marchés agricoles,

A ADOPTÉ LA PRÉSENTE DÉCISION:

#### *Article premier*

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

- a) l'appareil appelé «AutoFom III» et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie I de l'annexe de la présente décision;
- b) l'appareil appelé «AutoFom IV» et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie II de l'annexe de la présente décision;
- c) l'appareil appelé «Fat-O-Meat'er II (FOM II)» et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie III de l'annexe de la présente décision;
- d) l'appareil appelé «OptiGrade-MCP» et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie IV de l'annexe de la présente décision;
- e) l'appareil appelé «CSB Image-Meater 2.0» et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie V de l'annexe de la présente décision;
- f) l'appareil appelé «CSB Image-Meater 4.0» et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie VI de l'annexe de la présente décision;
- g) l'appareil appelé «OptiScan-TP» et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie VII de l'annexe de la présente décision;
- h) l'appareil appelé «OptiScan-TPC» et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie VIII de l'annexe de la présente décision;
- i) l'appareil appelé «ZP (réglette)» et les méthodes d'estimation y afférentes, dont la description figure dans la partie IX de l'annexe de la présente décision.

#### *Article 2*

Les modifications des méthodes ou appareils de classement visés à l'article 1<sup>er</sup> sont autorisées par une décision d'exécution de la Commission.

#### *Article 3*

La décision d'exécution 2012/416/UE est abrogée.

#### *Article 4*

Le Royaume de Belgique est destinataire de la présente décision.

Fait à Bruxelles, le 11 décembre 2023.

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

---

## ANNEXE

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

## PARTIE I

**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 16 transducteurs à ultrasons, à 2 MHz (Frontmatec), la distance de fonctionnement entre les transducteurs étant de 25 mm. Les données ultrasonores sont converties en mesures de l'épaisseur du gras dorsal, de l'épaisseur du muscle et des paramètres y afférents. Cet appareil 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:

$$Y = 63,95763 - 0,35761 \times R2P10 - 0,26503 \times R2P8 - 0,30317 \times R2P4 + 0,08574 \times R3P5;$$

dans laquelle:

Y =	le pourcentage estimé de viande maigre;
R2P10 =	l'épaisseur minimale du gras (mm) sans la couenne dans la carcasse (ce point définit le point MFT1);
R2P8 =	l'épaisseur du gras dorsal (mm) sans la couenne au point MFT2 (MFT2 est le point d'épaisseur minimale du gras dans la longe le plus proche de la partie inférieure de l'appareil);
R2P4 =	l'épaisseur du gras dorsal (mm) sans la couenne au point P2 (les mesures du point P2 sont prises à 70 mm de la colonne vertébrale au point MFT2);
R3P5 =	l'épaisseur maximale de la longe (mm) de la carcasse entière.

Cette formule est valable pour les carcasses pesant entre 60 et 140 kilogrammes.

## PARTIE II

**AutoFom IV**

1. Les règles prévues dans cette partie s'appliquent lors du classement des carcasses de porcs à l'aide de l'appareil dénommé «AutoFom IV».
2. L'appareil est équipé de 25 transducteurs à ultrasons à large bande (Frontmatec), la distance de fonctionnement entre les transducteurs étant de 16,5 mm. Les données ultrasonores sont converties en mesures de l'épaisseur du gras dorsal, de l'épaisseur du muscle et des paramètres y afférents. Cet appareil 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:

$$Y = 62,52816 - 0,56134 \times R2P10 - 0,30048 \times R2P8 + 0,10289 \times R3P5;$$

dans laquelle:

Y =	le pourcentage estimé de viande maigre;
R2P10 =	l'épaisseur minimale du gras (mm) sans la couenne dans la carcasse (ce point définit le point MFT1);
R2P8 =	l'épaisseur du gras dorsal (mm) sans la couenne au point MFT2 (MFT2 est le point d'épaisseur minimale du gras dans la longe le plus proche de la partie inférieure de l'appareil);
R3P5 =	l'épaisseur maximale de la longe (mm) de la carcasse entière.

Cette formule est valable pour les carcasses pesant entre 60 et 140 kilogrammes.

## PARTIE III

**Fat-O-Meat'er II (FOM II)**

1. Les règles prévues dans cette partie s'appliquent lors du classement des carcasses de porcs au moyen de l'appareil dénommé «Fat-O-Meat'er II (FOM II)».
2. L'appareil est un équipement de type Fat-O-Meat'er. Il est équipé d'une sonde de six mm de diamètre contenant un détecteur optique et peut mesurer la profondeur jusqu'à 125 mm.
3. La teneur en viande maigre d'une carcasse est calculée selon la formule suivante:

$$Y = 64,98677 - 0,82043 \times X_1 + 0,11917 \times X_2;$$

dans laquelle:

Y = le pourcentage estimé de viande maigre;

$X_1$  = l'épaisseur du gras (y compris la couenne) (mm) mesurée perpendiculairement à la partie dorsale de la carcasse (à 7 cm de la ligne médiane sur la partie externe de la carcasse et à  $\pm 4$  cm de la ligne médiane sur la partie interne de la carcasse), entre les troisième et quatrième dernières côtes;

$X_2$  = l'épaisseur du muscle (mm) mesurée perpendiculairement à la partie dorsale de la carcasse (à 7 cm de la ligne médiane sur la partie externe de la carcasse et à  $\pm 4$  cm de la ligne médiane sur la partie interne de la carcasse), entre les troisième et quatrième dernières côtes.

Cette formule est valable pour les carcasses pesant entre 60 et 140 kilogrammes.

## PARTIE IV

**OptiGrade-MCP**

1. Les règles prévues dans cette partie s'appliquent lors du classement des carcasses de porcs au moyen de l'appareil dénommé «OptiGrade-MCP».
2. L'appareil est équipé d'une sonde optique de 6 millimètres de diamètre, d'une photodiode à infrarouge et d'un phototransistor. La distance opérable est comprise entre 0 et 125 millimètres.
3. La teneur en viande maigre d'une carcasse est calculée selon la formule suivante:

$$Y = 65,18582 - 0,83449 \times X_1 + 0,12034 \times X_2;$$

dans laquelle:

Y = le pourcentage estimé de viande maigre;

$X_1$  = l'épaisseur du gras (y compris la couenne) (mm) mesurée perpendiculairement à la partie dorsale de la carcasse (à 7 cm de la ligne médiane sur la partie externe de la carcasse et à  $\pm 4$  cm de la ligne médiane sur la partie interne de la carcasse), entre les troisième et quatrième dernières côtes;

$X_2$  = l'épaisseur du muscle (mm) mesurée perpendiculairement à la partie dorsale de la carcasse (à 7 cm de la ligne médiane sur la partie externe de la carcasse et à  $\pm 4$  cm de la ligne médiane sur la partie interne de la carcasse), entre les troisième et quatrième dernières côtes.

Cette formule est valable pour les carcasses pesant entre 60 et 140 kilogrammes.

## PARTIE V

**CSB Image-Meater 2.0**

1. Les règles prévues dans cette partie s'appliquent lors du classement des carcasses de porcs au moyen de l'appareil dénommé «CSB Image-Meater 2.0».
2. L'appareil CSB Image-Meater 2.0 est constitué notamment d'une caméra vidéo, d'un PC équipé d'une carte d'analyse d'image, d'un écran, d'un mécanisme de commande, d'un mécanisme de déclenchement et d'interfaces. Les variables de l'Image-Meater sont toutes mesurées sur la ligne médiane dans la zone du jambon (autour du muscle *gluteus medius*). 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:

$$Y = 65,64227 - 0,19817 \times ZPF + 0,02295 \times ZPM - 0,21595 \times MF + 0,05384 \times MM - 0,17837 \times V4F;$$

dans laquelle:

Y =	le pourcentage estimé de viande maigre;
ZPF =	l'épaisseur minimale du gras (y compris la couenne) (mm) couvrant le muscle <i>gluteus medius</i> ;
ZPM =	l'épaisseur du muscle lombaire (mm), exprimée par la distance la plus courte entre la partie antérieure (crâniale) du muscle <i>gluteus medius</i> et le bord supérieur (dorsal) du canal rachidien;
MF =	l'épaisseur moyenne du gras (mm) couvrant le muscle <i>gluteus medius</i> ;
MM =	l'épaisseur moyenne (mm) du muscle <i>gluteus medius</i> ;
V4F =	l'épaisseur moyenne du gras (mm) au-dessus des quatre vertèbres.

Cette formule est valable pour les carcasses pesant entre 60 et 140 kilogrammes.

## PARTIE VI

**CSB Image-Meater 4.0**

1. Les règles prévues dans cette partie s'appliquent lors du classement des carcasses de porcs au moyen de l'appareil dénommé «CSB Image-Meater 4.0».
2. L'appareil CSB Image-Meater 4.0 est constitué notamment d'une caméra vidéo, d'un PC équipé d'une carte d'analyse d'image, d'un écran, d'un mécanisme de commande, d'un mécanisme de déclenchement et d'interfaces. Les variables de l'Image-Meater sont toutes mesurées sur la ligne médiane dans la zone du jambon (autour du muscle *gluteus medius*). 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:

$$Y = 65,38538 - 0,18721 \times ZPF + 0,02861 \times ZPM - 0,20286 \times MF + 0,05062 \times MM - 0,17544 \times V4F;$$

dans laquelle:

Y =	le pourcentage estimé de viande maigre;
ZPF =	l'épaisseur minimale du gras (y compris la couenne) (mm) couvrant le muscle <i>gluteus medius</i> ;
ZPM =	l'épaisseur du muscle lombaire (mm), exprimée par la distance la plus courte entre la partie antérieure (crâniale) du muscle <i>gluteus medius</i> et le bord supérieur (dorsal) du canal rachidien;
MF =	l'épaisseur moyenne du gras (mm) couvrant le muscle <i>gluteus medius</i> ;
MM =	l'épaisseur moyenne (mm) du muscle <i>gluteus medius</i> ;
V4F =	l'épaisseur moyenne du gras (mm) au-dessus des quatre vertèbres.

Cette formule est valable pour les carcasses pesant entre 60 et 140 kilogrammes.

## PARTIE VII

**OptiScan-TP**

1. Les règles prévues dans cette partie s'appliquent lors du classement des carcasses de porcs au moyen de l'appareil dénommé «OptiScan-TP».
2. L'appareil OptiScan-TP est équipé d'un appareil photo numérique, d'une extension servant à uniformiser la distance par rapport au guide de l'appareil photo (pourvu d'une réglette à ressort) et d'un écran de saisie et d'analyse de données (contenu dans l'appareil). L'extension est tout d'abord placée sur le point  $X_1$  afin de mesurer l'épaisseur du gras. Ensuite, la réglette est accrochée dans le canal rachidien et l'extension est placée sur le point  $X_2$  pour mesurer l'épaisseur du muscle lombaire. Les images servent de base au calcul de l'épaisseur du gras et du muscle. L'appareil OptiScan-TP convertit directement 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:

$$Y = 64,36031 - 0,67190 \times X_1 + 0,08306 \times X_2;$$

dans laquelle:

Y = le pourcentage estimé de viande maigre;

$X_1$  = l'épaisseur minimale du gras (y compris la couenne) (mm) couvrant le muscle *gluteus medius*;

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

Cette formule est valable pour les carcasses pesant entre 60 et 140 kilogrammes.

## PARTIE VIII

**OptiScan-TPC**

1. Les règles prévues dans cette partie s'appliquent lors du classement des carcasses de porcs au moyen de l'appareil dénommé «OptiScan-TPC».
2. L'appareil OptiScan-TPC est équipé d'un appareil photo numérique, d'une extension servant à uniformiser la distance par rapport au guide de l'appareil photo (pourvu d'une réglette à ressort) et d'un écran de saisie et d'analyse de données (contenu dans l'appareil). La réglette est accrochée dans le canal rachidien et l'extension est placée sur le point  $X_2$  pour mesurer l'épaisseur du muscle lombaire. Une photo est prise dans la zone lombaire pour indiquer le point de mesure de l'épaisseur du muscle lombaire et de l'épaisseur du gras ( $X_1$ ). Les images servent de base au calcul de l'épaisseur du gras et du muscle. L'appareil OptiScan-TPC convertit directement 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:

$$Y = 64,88925 - 0,63908 \times X_1 + 0,06647 \times X_2;$$

dans laquelle:

Y = le pourcentage estimé de viande maigre;

$X_1$  = l'épaisseur minimale du gras (y compris la couenne) (mm) couvrant le muscle *gluteus medius*;

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

Cette formule est valable pour les carcasses pesant entre 60 et 140 kilogrammes.

## PARTIE IX

**ZP (réglette)**

1. Les règles prévues dans cette partie s'appliquent lors du classement des carcasses de porcs au moyen de l'appareil dénommé «ZP (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 repose sur la mesure manuelle, sur la fente, de l'épaisseur de muscle et de l'épaisseur du gras.
3. La teneur en viande maigre d'une carcasse est calculée selon la formule suivante:

$$Y = 63,47584 - 0,65106 \times X_1 + 0,08389 \times X_2;$$

dans laquelle:

Y = le pourcentage estimé de viande maigre;

X<sub>1</sub> = l'épaisseur minimale du gras (y compris la couenne) (mm) couvrant le muscle *gluteus medius*;

X<sub>2</sub> = l'épaisseur du muscle lombaire (mm), exprimée par la distance la plus courte entre la partie antérieure (crâniale) du muscle *gluteus medius* et le bord supérieur (dorsal) du canal rachidien.

Cette formule est valable pour les carcasses pesant entre 60 et 140 kilogrammes.

---