

Projet d'arrêté du Gouvernement wallon du (date) relatif au classement des carcasses de bovins et de porcs

Le Gouvernement wallon,

Vu le règlement (CE) n° 1760/2000 du Parlement européen et du Conseil du 17 juillet 2000 établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine, et abrogeant le règlement (CE) n° 820/97 du Conseil ;

Vu le 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 ;

Vu le règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation des marchés des produits agricoles ;

Vu le Code wallon de l'Agriculture, les articles D.5, D.6, § 1^{er} et § 5, D.7, D.9, D.164, alinéa 1^{er}, 7^e et D.170 ;

Vu l'arrêté du Gouvernement wallon du 1^{er} avril 2004 portant détermination de la grille de classement et des modalités d'application pour le classement des carcasses de gros bovins et des carcasses de porcs, modifié par l'arrêté du Gouvernement wallon du 29 octobre 2009 et par l'arrêté ministériel 13 mars 2014 ;

Vu l'arrêté du Gouvernement wallon du 29 octobre 2009 fixant les redevances en matière de classement des carcasses de gros bovins et des carcasses de porcs, modifiant l'arrêté du Gouvernement wallon du 1^{er} avril 2004 portant détermination de la grille de classement et des modalités d'application pour le classement des carcasses de gros bovins et des carcasses de porcs et modifiant l'arrêté du Gouvernement wallon du 19 avril 2007 relatif au Conseil du Fonds budgétaire de la qualité des produits animaux et végétaux ;

Vu l'arrêté ministériel du 19 juin 2007 portant détermination de modalités d'application pour le classement des carcasses de gros bovins ;

Vu l'avis de l'Inspecteur des Finances, donné le 19 décembre 2016 ;

Vu l'accord du Ministre du Budget, donné le 9 mars 2017 ;

Vu la concertation entre les Gouvernements régionaux et l'Autorité fédérale en date du 16 mars 2017 ;

Vu le rapport du 9 mars 2017 établi conformément à l'article 3, 2°, du décret du 11 avril 2014 visant à la mise en œuvre des résolutions de la Conférence des nations unies sur les femmes à Pékin de septembre 1995 et intégrant la dimension du genre dans l'ensemble des politiques régionales ;

Vu l'avis XXXXX/X du Conseil d'Etat, donné le (date) en application de l'article 84, § 1^{er}, alinéa 1^{er}, 2^o, des lois sur le Conseil d'Etat, coordonnées le 12 janvier 1973;
Sur la proposition du Ministre de l'Agriculture;

Après délibération,

Arrête :

Chapitre 1^{er}. Les Définitions

Article 1^{er}. Pour l'application du présent arrêté, l'on entend par :

1^o le Code : le Code wallon de l'Agriculture ;

2^o le Fonds : le fonds budgétaire de la qualité des produits animaux et végétaux institué par l'article D.189 du Code wallon de l'Agriculture ;

3^o le fournisseur : la personne physique ou morale qui fait procéder aux opérations d'abattage ;

4^o le ministre : le ministre qui a l'Agriculture dans ses attributions ;

5^o l'Organisme de contrôle : tout organisme agréé par le ministre pour contrôler les opérations de présentation et de classement des carcasses ;

6^o le producteur : soit le détenteur du dernier troupeau dans lequel le bovin a été détenu, au sens de l'article 1^{er}, 12^o, 14^o, 18^o, de l'arrêté royal du 23 mars 2011 établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins, soit le détenteur du dernier troupeau dans lequel le porc a été détenu, au sens de l'article 2, 11^o, 36^o, 41^o, de l'arrêté royal du 1^{er} juillet 2014 établissant un système d'identification et d'enregistrement des porcs et relatif aux conditions d'autorisation pour les exploitations de porcs ;

7^o le règlement n° 1760/2000 : le règlement (CE) n° 1760/2000 du Parlement européen et du Conseil du 17 juillet 2000 établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine, et abrogeant le règlement (CE) n° 820/97 du Conseil.

8^o le règlement n° 1249/2008 : le 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 ;

9^o le règlement n° 1308/2013 : le règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation des marchés des produits agricoles ;

10^o le Service : la Direction de la Qualité au sein de l'administration au sens de l'article D.3, 3^o du Code ;

11^o l'inspecteur général : l'inspecteur général du Département du Développement au sein de l'administration au sens de l'article D.3, 3^o du Code.

Chapitre 2. Le classement, le marquage et la présentation des carcasses de bovins âgés de huit mois ou plus

Art.2. § 1^{er}. Tous les abattoirs qui abattent en moyenne annuelle moins de septante-cinq bovins âgés de huit mois ou plus par semaine sont dispensés de classer les carcasses.

Les abattoirs visés à l'alinéa 1^{er} peuvent classer les carcasses à condition de respecter les dispositions européennes et celles du présent arrêté et d'en avertir préalablement le Service par écrit.

§ 2. Les abattoirs, visés au paragraphe 1^{er}, alinéa 1^{er}, ne font pas figurer sur les carcasses non classées des signes pouvant être confondus avec les marques de catégories et de classes définies à l'annexe IV, A., du règlement n° 1308/2013.

Art.3. Une femelle de trente mois et plus appartient à la catégorie D, telle que définie à l'annexe IV, A., II., du règlement n° 1308/2013, sauf s'il est établi qu'elle n'a jamais vêlé.

Art.4. Conformément à l'article 4 du règlement n° 1249/2008, la classe de conformation S, telle que définie à l'annexe IV, A., III., du règlement n° 1308/2013, est utilisée.

Chacune des classes de conformation et d'état d'engraissement prévues à l'annexe IV, A., III du règlement n° 1308/2013, est subdivisée en trois sous-classes indiquées par les signes « - », « = » ou « + », selon le degré croissant de conformation et d'état d'engraissement. La sous-classe est indiquée immédiatement après la lettre ou le chiffre de la classe concernée.

Art.5. § 1^{er}. Pour le classement, le marquage et le pesage, la carcasse est présentée sous une des formes définies à l'annexe 1.

Le ministre peut modifier l'annexe 1 en vue d'autoriser d'autres présentations de carcasses et d'en fixer les modalités d'application.

§ 2. Le poids de la carcasse de bovin est déterminé au kilogramme près.

L'émoissage est autorisé en application de l'annexe IV, A., V, alinéa 2 du règlement n° 1308/2013, à condition que le tissu musculaire ne soit jamais découvert aux endroits où l'émoissage est réalisé.

Art.6. § 1^{er}. Conformément à l'article 6, paragraphe 4 du règlement n° 1249/2008, le marquage de la carcasse est remplacé par un étiquetage.

Les étiquettes imposées par le système d'étiquetage obligatoire de la viande bovine en application de l'article 13, du règlement n° 1760/2000, peuvent être utilisées aux fins de l'étiquetage prévu à l'alinéa 1^{er}.

§ 2. Outre les indications prévues au paragraphe 1^{er}, les étiquettes indiquent :

1° la date de naissance de l'animal ;

2° le numéro d'agrément du classificateur ;

3° le numéro de code correspondant à la présentation appliquée à la carcasse, précédé des caractères "Fp :".

Chapitre 3. Le classement, le marquage et la présentation des carcasses de porcs

Art.7. § 1^{er}. Les abattoirs qui abattent en moyenne annuelle moins de deux cents porcs par semaine, sont dispensés de classer les carcasses selon la teneur estimée en viande maigre.

Les abattoirs visés à l'alinéa 1^{er} peuvent classer les carcasses selon la teneur estimée en viande maigre à condition de respecter les dispositions européennes et celles du présent arrêté et d'en avertir préalablement le Service par écrit.

§ 2. Les abattoirs, visés au paragraphe 1^{er}, alinéa 1^{er}, ne font pas figurer sur les carcasses des signes pouvant être confondus avec les marques de classement relatives à la teneur estimée en viande maigre ou à la conformation.

Art.8. Pour le classement des carcasses de porcs selon la teneur estimée en viande maigre, les abattoirs utilisent une des méthodes de classement visée à l'annexe 3.

§ 2. Les abattoirs qui classent les carcasses selon la teneur estimée en viande maigre peuvent effectuer un classement selon la conformation à condition de respecter les dispositions du présent arrêté et d'en avertir préalablement le Service par écrit.

Art.9. Pour le classement des carcasses de porcs selon la conformation, les abattoirs utilisent une des méthodes de classement décrites en annexe 4.

Le ministre peut modifier l'annexe 4 ou la compléter pour approuver une nouvelle méthode de classement selon la conformation.

Art.10. Pour faire approuver une nouvelle méthode de classement selon la teneur estimée en viande maigre, selon la conformation ou des modifications aux méthodes déjà agréées, le demandeur soumet au ministre un dossier contenant les données suivantes :

1° une description technique de la méthode de classement proposée avec, le cas échéant, une description des points sur lesquels la méthode existante visée aux articles Art.8 et Art.9 a été modifiée ;

2° une description des sites où les tests peuvent être effectués ;

3° la période de déroulement des tests ;

4° une description détaillée des tests à mettre en œuvre en vue de l'approbation de la méthode.

Si le dossier est complet, le service accorde une dérogation aux dispositions de l'article Art.9 pour les carcasses soumises aux tests.

Art.11. Le Service effectue les tests relatifs :

1° aux nouvelles méthodes de classement selon la teneur estimée en viande maigre et aux adaptations de méthodes de classement déjà agréées définies à l'annexe 3 ;

2° aux nouvelles méthodes de classement selon la conformation et aux adaptations de méthodes déjà agréées définie dans l'annexe 4 conformément à la procédure définie dans l'annexe 5.

Le Service rassemble les données définies dans l'annexe 5. Seuls les dossiers des méthodes testées favorablement font l'objet d'un protocole transmis au ministre en vue d'être agréés.

Art.12. Tout ou partie des tests visés à l'article Art.11 peut être délégué à une structure désignée par le ministre.

Art.13. L'appareillage utilisé pour le classement est conforme à la fiche technique fournie par le fabricant et fiable. Il est considéré être conforme et fiable si l'abattoir fournit au Service une copie d'un contrat d'entretien du matériel par une firme spécialisée.

La firme visée à l'alinéa 1^{er} fournit annuellement à l'abattoir un certificat d'étalonnage du matériel.

L'abattoir participe à la procédure d'essais organisée par le Service. Si la procédure d'essais est considérée réussie, le Directeur du Service ou son délégué délivre une attestation à l'abattoir.

Art.14. Le poids de la carcasse de porc est déterminé à deux cents grammes près.

Art.15. Les carcasses sont marquées conformément à l'article 21 du règlement n° 1249/2008. Le ministre peut autoriser un autre procédé de marquage.

Si le classement selon la conformation est utilisé, l'indice du type de la carcasse est apposé sur chaque demi-carcasse sur la couenne au niveau du jambonneau arrière ou du jambon. L'indice du type est séparé de la mention de la teneur estimée en viande maigre par un tiret horizontal.

Chapitre 4. La formation, le recyclage, l'évaluation et l'agrément des classificateurs

Art.16. Le classement est opéré par des classificateurs agréés par le Directeur du Service ou son délégué. Les classificateurs opèrent sous la responsabilité de l'exploitant de l'abattoir.

La demande pour l'agrément est adressée au Service par l'exploitant de l'abattoir.

L'agrément a une durée de validité d'un an. Il est personnel et incessible. Il comporte l'identité de son titulaire, son numéro d'agrément et la durée de validité de celui-ci.

Art.17. Le classement et le marquage des carcasses sont uniquement exécutés par des personnes physiques titulaires d'un agrément délivré par le Directeur du Service ou son délégué au terme d'une formation ou d'un recyclage, suivi d'une évaluation réussie.

L'octroi de l'agrément est limité aux seules personnes physiques ayant suivi la formation ou le recyclage visés à l'article Art.18 et réussi l'évaluation visée à l'article Art.19.

Art.18. La formation, le recyclage et l'évaluation sont assurés par le Service. Tout ou partie de cette mission peut être déléguée à une structure désignée par le ministre.

La formation comprend :

1° une partie théorique portant sur la réglementation et les techniques en matière de classement de carcasses ;

2° une partie pratique qui, en ce qui concerne les carcasses bovines, comprend au minimum trois sessions de classement dans des abattoirs différents.

Le recyclage comprend la participation à une session de classement dans l'abattoir du candidat-classificateur concerné portant sur quarante carcasses de bovins.

Art.19. L'évaluation est organisée par le Service et a lieu dans l'abattoir où le candidat-classificateur souhaite opérer.

Art.20. Le maintien de l'agrément est subordonné pour le classificateur :

1° au respect de toutes les dispositions réglementaires relatives au classement ;

2° à la soumission au contrôle de l'Organisme de contrôle et du Service et au suivi leurs instructions.

L'agrément peut être retiré par le Directeur du Service ou son délégué lorsque les conditions visées à l'alinéa 1^{er} ne sont pas respectées. En cas de manquements mineurs, le maintien de l'agrément peut être lié à la condition de suivre une formation supplémentaire.

Le classificateur peut introduire, auprès de l'administration au sens de l'article D.3, 3° du Code, un recours prévu à l'article D.17 du Code, par tout moyen conférant une date certaine à l'envoi au sens de l'article D.15 du Code, et ce, dans un délai de quarante-cinq jours à compter de la date de réception du courrier par lequel lui a été notifiée la décision faisant l'objet du recours.

Après examen des moyens de défense de l'intéressé, l'inspecteur général peut le convoquer pour l'entendre. D'autres intervenants peuvent par ailleurs être invités à prendre part à l'entretien.

Dans un délai de soixante jours à compter de la date de réception du courrier par lequel lui a été notifiée la demande de recours, l'inspecteur général prend une décision qu'il notifie à l'intéressé par envoi recommandée.

Chapitre 5. L'enregistrement, la communication et la gestion des résultats du classement

Art.21. L'enregistrement des données de classement mentionne le résultat du classement et l'abattoir prend toute disposition nécessaire afin de garantir la traçabilité complète des données

d'identification, de pesée et de classement des carcasses. Le numéro d'agrément du classificateur qui a classé les carcasses est indiqué.

Les données définies à l'alinéa 1^{er} sont conservées sur support informatique au moins jusqu'à la fin de l'année qui suit l'année en cours.

Art.22. § 1^{er}. La communication des résultats de classement au fournisseur se fait par écrit dans les huit jours suivant l'abattage.

Toutefois, cette communication peut être faite par voie électronique si le destinataire en a fait préalablement la demande. Dans ce cas, la communication des résultats de classement au fournisseur se fait dans les vingt-quatre heures.

§ 2. Pour les bovins, outre le résultat du classement communiqué dans la forme prévue à l'article 7, 2°, du règlement n° 1249/2008, l'abattoir communique aux fournisseurs :

- 1° le numéro d'identification de l'animal ;
- 2° la date d'abattage ;
- 3° le poids de la carcasse constaté à chaud ;
- 4° l'indication de la forme de présentation, des sous-classes de conformation et d'état d'engraissement.

§ 3. Pour les porcs, l'abattoir communique au fournisseur des porcs vendus sur base du poids abattu :

- 1° la date d'abattage ;
- 2° le poids de la carcasse constaté à chaud ;
- 3° la teneur estimée en viande maigre ;
- 4° l'indice du type, si le classement selon la conformation est effectué.

§ 4. Les fournisseurs présentent, sur demande, à l'administration au sens de l'article D.3, 3° du Code, les résultats du classement de leurs abattages ainsi que toutes les autres informations concernant les bovins abattus et les prix y afférant.

Art.23. L'abattoir communique à l'Organisme de contrôle, par voie électronique et au plus tard le jour ouvrable suivant l'abattage, le résultat du classement des carcasses, avec les données suivantes :

- 1° pour les bovins :
 - a) la date d'abattage ;
 - b) le numéro de suite interne à l'abattoir ;
 - c) la tare de la balance ;
 - d) le numéro d'agrément du classificateur ;
 - e) le numéro d'identification du bovin ;

- f) le numéro du troupeau d'origine ;
- g) le code ISO du pays du troupeau d'origine ;
- h) la date de naissance du bovin ;
- i) le code ISO du pays du troupeau de naissance ;
- j) le poids constaté à chaud de la carcasse ;
- k) la catégorie de la carcasse ;
- l) la conformation avec sous-classes ;
- m) l'état d'engraissement avec sous-classes ;
- n) la forme de présentation de la carcasse ;

2° pour les porcs :

- a) la date d'abattage ;
- b) le numéro de suite interne à l'abattoir ;
- c) la tare de la balance ;
- d) le numéro d'agrément du classificateur ;
- e) le code du marteau de frappe ;
- f) le code ISO du pays du troupeau d'origine ;
- g) le sexe de l'animal, si cette donnée est disponible ;
- h) le poids constaté à chaud de la carcasse ;
- i) l'épaisseur du gras, si cette donnée est disponible ;
- j) l'épaisseur du muscle, si cette donnée est disponible ;
- k) la teneur estimée en viande maigre ;
- l) l'angle du jambon, si le classement selon la conformation est effectué ;
- m) la largeur maximale du jambon, si le classement selon la conformation est effectué ;
- n) l'indice du type, si le classement selon la conformation est effectué.

Art.24. § 1^{er}. Par l'intermédiaire de son site internet et au plus tard le jour ouvrable suivant leur réception, l'Organisme de contrôle met à la disposition des producteurs :

1° pour les bovins :

- a) la date d'abattage ;
- b) le numéro d'identification du bovin ;
- c) le numéro du troupeau d'origine ;
- d) le poids constaté à chaud de la carcasse ;
- e) la catégorie de la carcasse ;
- f) la conformation avec sous-classes ;
- g) l'état d'engraissement avec sous-classes ;
- h) la forme de présentation de la carcasse ;

2° pour les porcs :

- a) la date d'abattage ;
- b) le numéro de suite interne à l'abattoir ;
- c) le code du marteau de frappe ;

- d) le poids constaté à chaud de la carcasse;
- e) l'épaisseur du gras, si cette donnée est disponible ;
- f) l'épaisseur du muscle, si cette donnée est disponible ;
- g) la teneur estimée en viande maigre ;
- h) l'angle du jambon, si le classement selon la conformation est effectué ;
- i) la largeur maximale du jambon, si le classement selon la conformation est effectué ;
- j) l'indice du type, si le classement selon la conformation est effectué.

Les données mises à la disposition des producteurs comprennent l'identification de l'abattoir dans lequel ont eu lieu les opérations d'abattage.

Tout producteur peut consulter les données relatives aux carcasses issues de ses propres animaux. A cette fin, le producteur adresse une demande à l'Organisme de contrôle, qui lui attribue un code d'identification et un mot de passe donnant l'accès aux données visées. Si un producteur ne s'estime pas en mesure d'utiliser le site internet de l'Organisme de contrôle, il peut demander que les données lui soient envoyées par une autre voie, moyennant la prise en charge des frais occasionnés par ces opérations.

§ 2. En ce qui concerne les bovins, l'Organisme de contrôle met à disposition du producteur un poids froid standard calculé sur la forme de présentation de code 0 de l'annexe 1, selon les facteurs de correction fixés à l'annexe 3 du règlement n° 1249/2008 et en appliquant au poids constaté à chaud une diminution de deux pourcents.

Art.25. L'abattoir communique à l'Organisme de contrôle au plus tard le dix de chaque mois, les statistiques des abattages du mois précédent par catégorie et par classement. Ces statistiques comportent le résultat du classement, le nombre d'animaux et le poids chaud total par classement.

Chapitre 6. Le contrôle et l'autocontrôle

Art.26. § 1^{er}. Le ministre peut agréer un Organisme de contrôle en vue de lui confier la mission d'effectuer le contrôle du classement des carcasses et la surveillance de l'autocontrôle mis en place par les abattoirs conformément à l'article Art.30.

§ 2. Pour être agréé, l'Organisme de contrôle :

1° dispose de statuts approuvés par le ministre ;

2° dispose de contrôleurs agréés par le Directeur du Service ou son délégué et du matériel nécessaire au contrôle ;

3° dispose de protocoles approuvés par le ministre en ce qui concerne :

- a) la procédure de contrôle du classement dans les abattoirs ;
- b) la procédure d'autocontrôle minimale à mettre en place au niveau des abattoirs ;

- c) la procédure par laquelle il assure lui-même son propre autocontrôle ;
- d) la mise à disposition des résultats de classement aux producteurs ;
- e) la gestion des informations dans une base de données, en prévoyant la concordance avec les données officielles d'identification des bovins et des porcs ;
- f) la mise en place d'un système de contrôle renforcé à l'égard des abattoirs ne respectant pas leurs obligations ;

4° transmet au Service les résultats de classements et de contrôle selon les modalités et les formes prescrites par le Service ;

5° se soumet aux instructions du ministre et au contrôle du Service.

Art.27. L'Organisme de contrôle transmet au Service les données nécessaires à l'établissement des redevances à porter à charge des abattoirs en matière de classement des carcasses de bovins âgés de huit mois ou plus et des carcasses de porcs.

Art.28. La formation des contrôleurs est assurée par le Service. Tout ou partie de cette mission peut être déléguée à une structure désignée par le ministre.

La formation comprend :

1° une partie théorique portant sur la réglementation et les techniques en matière de classification de carcasses ;

2° une partie pratique comprenant au minimum cinq sessions de classement dans des abattoirs différents.

Art.29. § 1^{er}. Le contrôleur est agréé par le Directeur du Service ou son délégué. Cet agrément a une durée de validité d'un an. Il est personnel et incessible. Il comporte l'identité de son titulaire, son numéro d'agrément et la durée de validité de celui-ci.

Les contrôleurs sont évalués annuellement par le Service.

§ 2. L'octroi et le maintien de l'agrément sont subordonnés aux conditions suivantes :

1° le contrôleur satisfait à l'évaluation organisée par le Service en fonction des résultats obtenus lors de la formation et lors des contrôles effectués par le Service ;

2° le contrôleur respecte toutes les dispositions réglementaires relatives au classement ;

3° le contrôleur se soumet au contrôle du Service et suit ses instructions.

§ 3. L'agrément peut être retiré par le Directeur du Service ou son délégué lorsque les conditions visées au paragraphe 2 ne sont pas respectées. En cas de manquements mineurs, le maintien de l'agrément peut être lié à la condition de suivre une formation supplémentaire.

Le contrôleur peut introduire, auprès de l'administration au sens de l'article D.3, 3° du Code, un recours prévu à l'article D.17 du Code, par tout moyen conférant une date certaine à l'envoi au sens de l'article D.15 du Code, et ce, dans un délai de quarante-cinq jours à compter de la date de réception du courrier par lequel lui a été notifiée la décision faisant l'objet du recours.

Après examen des moyens de défense de l'intéressé, l'inspecteur général peut le convoquer pour l'entendre. D'autres intervenants peuvent par ailleurs être invités à prendre part à l'entretien.

Dans un délai de soixante jours à compter de la date de réception du courrier par lequel lui a été notifiée la demande de recours, l'inspecteur général prend une décision qu'il notifie à l'intéressé par envoi recommandé.

Art.30. Tout abattoir qui procède au classement des carcasses instaure, applique et maintient un système d'autocontrôle couvrant le classement proprement dit, la conservation des résultats du classement et la communication de ces résultats conformément aux dispositions du chapitre 5.

Le système d'autocontrôle porte sur :

- 1° la disponibilité suffisante de classificateurs agréés ;
- 2° les éléments objectifs d'information mis à disposition du classificateur pour permettre la détermination de la catégorie selon les dispositions de l'annexe IV, II du règlement n° 1308/2013, et selon les dispositions visées à l'article Art.3;
- 3° la nature des données reprises sur les étiquettes, ainsi que la procédure d'importation de ces données ;
- 4° la concordance entre l'animal et les données d'identification et de classement de la carcasse ;
- 5° le bon fonctionnement de l'appareillage ;
- 6° la conservation des résultats individuels relatifs à la pesée et au classement de chaque animal abattu ;
- 7° l'enregistrement et la conservation de la donnée initiale et toute modification ultérieure apportée, ainsi que l'identification du classificateur ayant apporté la modification ;
- 8° l'enregistrement de l'ordre donné par le vétérinaire officiel d'enlever la cicatrice de césarienne pour des raisons sanitaires ;

9° la transmission des résultats ;

10° la communication des résultats du classement au fournisseur, la nature des données communiquées, ainsi que la fréquence et le mode de communication ;

11° la procédure de recours à suivre en cas de plainte du producteur ou du fournisseur ;

12° la communication des résultats du classement à l'Organisme de contrôle, aux fins de mise à la disposition des producteurs, la nature des données communiquées, la fréquence et le mode de communication, et, le cas échéant, la convention passée avec l'Organisme de contrôle pour l'exécution de cette tâche ;

13° la communication mensuelle des résultats du classement à l'Organisme de contrôle, la nature des données communiquées, la fréquence et le mode de communication.

Art.31. Les procédures mises en place en vue de satisfaire aux conditions de l'article Art.30. sont décrites dans un document dénommé "procédure d'autocontrôle" qui est soumis à l'approbation préalable du directeur du Service ou son délégué.

Pour rédiger ce document, l'abattoir peut utiliser un modèle établi par l'Organisme de contrôle et approuvé par le Service.

Toute modification du document est soumise à l'approbation préalable du Directeur du Service ou son délégué.

Chapitre 7. La fixation des redevances

Art.32. § 1^{er}. Des redevances dues au Fonds sont portées à charge de l'abattoir pour le contrôle du classement des carcasses de bovins et des carcasses de porcs, pour la surveillance de l'autocontrôle mis en place, et pour la gestion et la mise à disposition des résultats de classement par l'Organisme de contrôle.

Ces redevances sont établies annuellement après la clôture des contrôles de l'année civile concernée.

L'abattoir est libre de récupérer partiellement ou totalement auprès du fournisseur les redevances portées en compte. Le fournisseur, s'il n'est pas lui-même le producteur, est libre de récupérer partiellement ou totalement auprès de ce dernier les redevances portées en compte.

§ 2. Des redevances dues au Fonds sont portées à charge de l'abattoir pour l'exécution des contrôles renforcés visés à l'article Art.26, § 2, f).

§ 3. Des redevances dues au Fonds sont portées à charge des abattoirs pour les formations, les recyclages et les évaluations des classificateurs des abattoirs, visés à l'article Art.17.

Ces redevances sont versées par l'abattoir au plus tard au moment de l'inscription d'un classificateur à la formation et à l'évaluation.

Art.33. Les redevances visées à l'article Art.32. sont établies conformément aux dispositions fixées à l'annexe 2.

Les montants de ces redevances sont majorés de cinq pour cent le 1^{er} juillet de l'année civile qui suit l'année civile au cours de laquelle l'indice santé d'un des mois a augmenté d'un multiple de cinq pour cent par rapport à l'indice de référence. L'indice de référence est l'indice santé de mars 2016.

Art.34. Les montants facturés en application du présent chapitre sont dus dans les trente jours de la date de la réception par courrier ordinaire de la note de débit, sauf si un autre délai est mentionné sur la note de débit.

Si la note de débit n'est pas acquittée à la date d'échéance, un premier rappel est adressé par courrier ordinaire.

En cas de non-paiement du montant dû dans les trente jours de la date d'envoi du premier rappel, un deuxième rappel avec mise en demeure est adressé par envoi recommandé ou par tout autre moyen conférant preuve de l'envoi. L'envoi d'un deuxième rappel entraîne une majoration de dix pourcents du montant initialement dû.

Chapitre 8. Les dispositions finales

Art.35. Le ministre fixe les modalités d'application nécessaires pour la bonne exécution du présent arrêté. Il peut apporter des modifications techniques secondaires ou de détails aux annexes du présent arrêté pour tenir compte des évolutions techniques et des décisions prises par les autorités européennes.

Art.36. L'abattoir soumis à l'obligation de procéder au classement des carcasses ne met pas dans le commerce, n'offre pas, n'expose pas ou ne met pas en vente, ne transporte pas pour la vente, ne vend pas, ne livre pas, ne cède pas ou n'exporte pas des carcasses ou quartiers qui n'ont pas été soumis au classement prescrit par le présent arrêté.

Art.37. Les personnes qui dans l'exercice de leurs fonctions interviennent dans la collecte, l'enregistrement, et la conservation des données respectent la réglementation relative à la protection de la vie privée à l'égard des traitements des données à caractère personnel.

Art.38. L'abattoir, le classificateur et l'Organisme de contrôle agréé prêtent toute assistance aux personnes désignées par le Service en vue de l'exécution des missions de contrôle.

Cette assistance peut consister à accorder le libre accès à l'ensemble des installations de l'Organisme de contrôle, de l'abattoir et des frigos annexes dans lesquels les carcasses sont conservées et à présenter les documents et informations relatifs au classement.

Art.39. Les infractions aux dispositions du présent arrêté sont recherchées, constatées, poursuivies et sanctionnées conformément aux dispositions du Titre 13 du Code.

Art.40. Sont abrogés :

1° l'arrêté du Gouvernement wallon du 1^{er} avril 2004 portant détermination de la grille de classement et des modalités d'application pour le classement des carcasses de gros bovins et des carcasses de porcs, modifié par l'arrêté du Gouvernement wallon du 29 octobre 2009 et par l'arrêté ministériel 13 mars 2014 ;

2° l'arrêté du Gouvernement wallon du 29 octobre 2009 fixant les redevances en matière de classement des carcasses de gros bovins et des carcasses de porcs, modifiant l'arrêté du Gouvernement wallon du 1^{er} avril 2004 portant détermination de la grille de classement et des modalités d'application pour le classement des carcasses de gros bovins et des carcasses de porcs et modifiant l'arrêté du Gouvernement wallon du 19 avril 2007 relatif au Conseil du Fonds budgétaire de la qualité des produits animaux et végétaux ;

3° l'arrêté ministériel du 19 juin 2007 portant détermination de modalités d'application pour le classement des carcasses de gros bovins.

Art.41. Le ministre qui a l'Agriculture dans ses attributions est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Namur, le

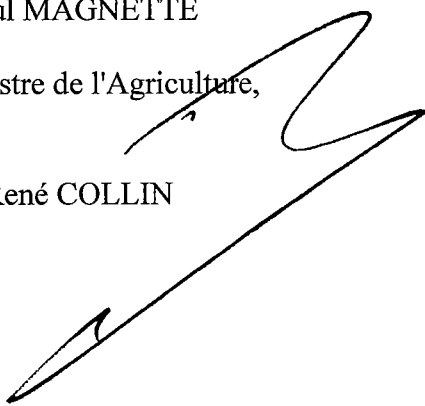
Pour le Gouvernement :

Le Ministre-Président,

Paul MAGNETTE

Le Ministre de l'Agriculture,

René COLLIN



Annexe 1. La présentation autorisée de la carcasse de bovin lors de la pesée, du classement et du marquage et modalités d'applications

Article 1^{er}. La carcasse est présentée :

- 1° sans la graisse de testicules, la graisse de mamelle, le couvre-cœur et la gouttière jugulaire ;
- 2° sans moelle épinière.

Art. 2. L'abattoir choisit, pour chaque carcasse, une présentation appropriée sur la liste des présentations autorisées dans le tableau repris à l'article 3 de la présente annexe. Chaque présentation est fixée par un code déterminé.

Art. 3. La présentation retenue est maintenue jusqu'au jour suivant celui de l'abattage. Après le marquage et la pesée, la graisse extérieure et intérieure ne sont pas enlevée jusqu'au moment où les quartiers avant ou arrière sont désossés.

Code	Hampe	Onglet	Queue	Rognons	Graisse de rognons	Graisse de bassin	Emoussage
0	+	+	+	-	-	-	oui
1	-	-	-	-	-	-	oui
2	+	-	-	-	-	-	oui
5	+	+	-	-	-	-	oui
9	+	+	+	+	+	+	non

Les signes dans le tableau ont la signification suivante :

"-" : l'organe, la partie du corps où la graisse en question doit être enlevée ;

"+" : l'organe, la partie du corps où la graisse en question ne peut pas être enlevée ;

"oui" : l'émoussage est autorisé ;

"non" : l'émoussage est interdit.

Vu pour être annexé à l'arrêté du Gouvernement wallon du relatif au classement des carcasses de bovins et de porcs

Namur, le

Pour le Gouvernement :

Le Ministre-Président,
Paul MAGNETTE

Le Ministre de l'Agriculture,
René COLLIN

Annexe 2. La fixation des montants des redevances.

Article 1^{er}. Les redevances dues au Fonds pour le contrôle du classement des carcasses de bovins et des carcasses de porcs, pour la surveillance de l'autocontrôle mis en place par les abattoirs concernés, et pour la gestion et la mise à disposition des résultats de classement s'entendent toutes taxes comprises.

Le montant dû par gros bovin abattu est de 0,6325 euro.

Le montant dû par porc abattu est de 0,046 euro.

Art. 2. Les redevances dues au Fonds pour l'exécution des contrôles renforcés s'entendent toutes taxes comprises.

Le montant dû pour un premier contrôle renforcé est de 60,00 euros.

Le montant dû pour un second contrôle renforcé est de 215,00 euros.

Art. 3. Les redevances dues au Fonds pour les formations, les recyclages et évaluations des classificateurs s'entendent toutes taxes comprises.

Le montant dû pour la formation et l'évaluation est de 100,00 euros par personne inscrite.

Le montant dû pour le recyclage et l'évaluation est de 100,00 euros par abattoir inscrit.

Vu pour être annexé à l'arrêté du Gouvernement wallon du relatif au classement des carcasses de bovins et de porcs

Namur, le

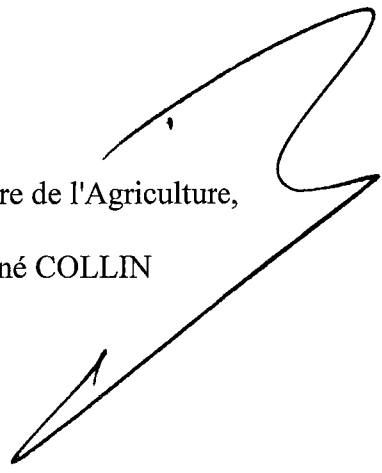
Pour le Gouvernement :

Le Ministre-Président,

Paul MAGNETTE

Le Ministre de l'Agriculture,

René COLLIN



Annexe 3. Les méthodes de classement des carcasses de porcs selon la teneur estimée en viande maigre

Partie A - Capteur Gras/Maigre - Sydel (CGM)

1° Description de l'appareil de classement.

Cet appareil est équipé d'une sonde Sydel haute définition d'un diamètre de 8 mm, d'une diode photo-émettrice infrarouge (Honeywell) et de deux photo-récepteurs (Honeywell). La distance opérable est comprise entre 0 et 105 millimètres.

Les valeurs mesurées sont converties en résultat d'estimation de teneur en viande maigre par l'appareil lui-même.

2° Méthode d'estimation utilisée pour déterminer la teneur en viande maigre.

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

$$Y = 66,09149 - 0,82047 * X_1 + 0,10762 * X_2$$

dans laquelle :

Y = le pourcentage estimé de viande maigre dans la carcasse,

X₁ = l'épaisseur du lard dorsal (y compris la couenne) exprimée en millimètres, mesurée à 6 centimètres latéralement de la ligne médiane de la carcasse, au niveau situé entre les troisième et quatrième dernières côtes,

X₂ = l'épaisseur du muscle dorsal exprimée en millimètres, mesurée en même temps, au même endroit et de la même manière que X₁.

La formule est valable pour les carcasses d'un poids chaud compris entre 60 et 130 kg.

3° Mode d'emploi.

Au début de chaque journée d'abattage, la sonde de mesure est contrôlée au moyen du cube de testage. Ce cube de testage présente une valeur fixe d'épaisseur de graisse et de viande (20 mm pour la graisse et 60 mm pour la viande). Le résultat du test, la date, l'heure et le numéro d'identification de la personne qui effectue le classement sont imprimés sur le listing.

Lorsqu'une des valeurs des tests excède les écarts tolérés de 1 mm pour l'épaisseur de graisse ou de 1 mm pour l'épaisseur de viande, l'abattoir doit immédiatement faire procéder à un nouvel étalonnage de l'appareil par le constructeur.

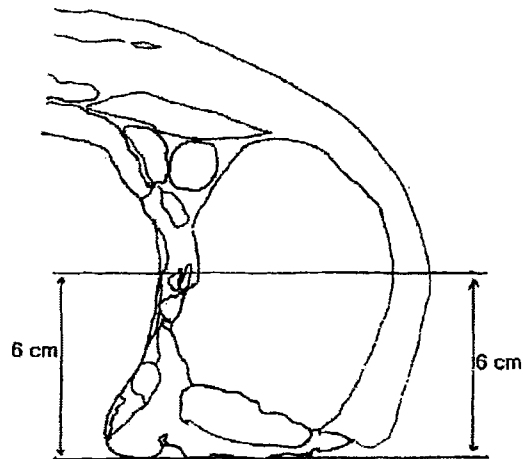
La carcasse est piquée au moyen de cette sonde de mesure :

- a) dans la demi-carcasse gauche ;
- b) une 1^{ère} fois entre la 2^{ème} et la 3^{ème} dernière côte (emplacement de mesure de référence) ;
- c) une 2^{ème} fois entre la 3^{ème} et la 4^{ème} dernière côte (emplacement de mesure officiel) ;

- d) horizontalement et parallèlement au plan de découpe ;
- e) à 6 cm du plan de découpe.

La pointe de la sonde de mesure est enfoncée jusqu'au creux de la panse.

Les deux emplacements de piqûre permettent de découvrir et de remédier à certaines erreurs de piqûre.



Partie B - Giralda Choirometer Pork Grader - PG 200

1° Description de l'appareil de classement.

Cet appareil est équipé d'une sonde (Siemens KOM 2110) d'un diamètre de 6 millimètres, d'une photodiode (LED Siemens F 28) et d'un photorécepteur (Siemens F 232), avec une distance de fonctionnement comprise entre 0 et 125 millimètres.

Les valeurs mesurées sont converties en résultat d'estimation de teneur en viande maigre par l'appareil lui-même.

2° Méthode d'estimation utilisée pour déterminer la teneur en viande maigre.

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

$$Y = 70,09860 - 0,84616 * X_1 + 0,091860 * X_2$$

dans laquelle :

Y = le pourcentage estimé de viande maigre dans la carcasse,

X₁ = l'épaisseur du lard dorsal (y compris la couenne) exprimée en millimètres, mesurée perpendiculairement à la partie dorsale de la carcasse, à 7 centimètres latéralement de la ligne médiane de la partie externe de la carcasse et à ± 4 centimètres de la ligne médiane de la partie interne de la carcasse, au niveau situé entre les troisième et quatrième dernières côtes,

X₂ = l'épaisseur du muscle exprimée en millimètres, mesurée en même temps, au même endroit et de la même manière que X₁.

La formule est valable pour les carcasses d'un poids chaud compris entre 60 et 130 kg.

3° Mode d'emploi.

Au début de chaque journée d'abattage, la sonde de mesure doit être contrôlée au moyen du cube de testage. Ce cube de testage présente une valeur fixe d'épaisseur de graisse et de viande (20 mm pour la graisse et 60 mm pour la viande). Le résultat du test, la date, l'heure et le numéro d'identification de la personne qui effectue le classement sont imprimés sur le listing.

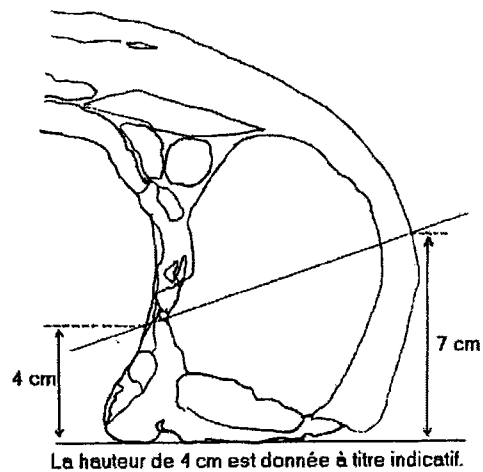
Lorsqu'une des valeurs des tests excède les écarts tolérés de 1 mm pour l'épaisseur de graisse ou de 1 mm pour l'épaisseur de viande, l'abattoir fait immédiatement procéder à un nouvel étalonnage de l'appareil par le constructeur.

La carcasse est piquée au moyen de cette sonde de mesure :

- a) dans la demi-carcasse gauche ;
- b) entre la 3^{ème} et la 4^{ème} dernière côte ;
- c) horizontalement et perpendiculairement au plan de piqûre ;

d) à 7 cm du plan de découpe.

La pointe de la sonde de mesure est enfoncée jusqu'au creux de la panse comme dans le schéma ci-dessous.



Partie C - VCS 2000 (système à 3 caméras)

1° Description de l'appareil de classement.

L'appareil VCS 2000 (système à 3 caméras) est un système de traitement d'image pour la détermination automatique de la valeur commerciale des demi-carcasses de porcs. Le système est utilisé en ligne avec un dispositif de caméras filmant automatiquement les demi-carcasses.

Les images sont ensuite traitées par ordinateur au moyen d'un logiciel de traitement d'image. Les valeurs mesurées sont converties en résultat d'estimation de teneur en viande maigre par l'appareil lui-même.

2° Méthode d'estimation utilisée pour déterminer la teneur en viande maigre.

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

$$\begin{aligned} Y = & 51,85549 + 0,013351 * TL1 + 0,020216 * TL4 + 0,012917 * TL6 - 0,0061754 * TL7 + \\ & 0,014479 * TL8 - 0,000020016 * HF13 - 0,0067020 * HL7 - 0,015821 * HL8 + 10,97550 \\ & * HV1 - 0,000010969 * HF26 - 0,00043912 * HF28 - 0,000021232 * HF31 - \\ & 0,000019406 * HF34 - 0,024227 * HL15 - 0,0099866 * HL17 - 0,0085447 * HL18 - \\ & 0,020238 * HL20 - 0,0086577 * HL21 - 0,0076468 * HL23 - 0,0074809 * HL24 + \\ & 0,074204 * HV19 - 0,0058634 * HL31 - 0,015560 * SBAR1 - 0,015265 * SBAR2 - \\ & 0,019170 * SBAM2 + 0,043510 * VBAM2 - 0,026957 * FBAR4 - 0,010999 * KBAR4 - \\ & 0,018434 * FBAM4 - 0,017239 * SBAR5 + 0,072272 * VBAR5 - 0,0071030 * SBAM5 \\ & + 0,068737 * VBM5 - 3,68219 * TL2/TL8 - 1,17220 * TL5/TL8 - 3,19090 * TL7/TL8 \\ & + 4,49917 * TL1/TL5 + 9,13323 * TL4/TL5 + 4,82528 * TL6/TL5 - 6,62198 * \\ & HL15/HL7 - 2,36961 * HL17/HL7 - 1,75295 * HL18/HL7 - 5,58346 * HL20/HL7 - \\ & 1,66395 * HL23/HL7 + 2,85610 * HL30/HL7 + 0,0034487 * HL1/HL18 + 0,0036430 * \\ & HL4/HL18 + 0,0046569 * HL9/HL18 + 0,096880 * HL10/HL18 + 0,0051002 * \\ & HL12/HL18 + 0,076501 * HL13/HL18 + 0,0054646 * HL14/HL18 - 1,49515 * \\ & HL15/HL18 - 1,18547 * HL20/HL18 + 0,082962 * HL27/HL18 + 0,071890 * \\ & HL30/HL18 + 0,086655 * HL32/HL18 + 44,62296 * HF2/HF1 - 44,62325 * HF3/HF1 + \\ & 26,92160 * HF4/HF1 - 2,60469 * HF26/HF1 - 138,22300 * HF28/HF1 - 5,26517 * \\ & HF31/HF1 - 4,09877 * HF34/HF1 + 108,30840 * HF37/HF1 + 8,05099 * HF40/HF1 + \\ & 0,30959 * HF4/HF26 + 1,21963 * HF20/HF26 - 20,88758 * HF28/HF26 + 1,67606 * \\ & HF37/HF26 + 0,15193 * HF40/HF26 \end{aligned}$$

dans laquelle :

Y = le pourcentage estimé de viande maigre dans la carcasse,

TL1, TL4, TL6, ... HF40/HF26 sont les variables mesurées par le VCS 2000 (système à 3 caméras).

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

3° Mode d'emploi

Au début de chaque journée d'abattage, le système est testé à l'aide d'un gabarit approuvé par le service. Le résultat du test, la date, l'heure et le numéro d'identification de la personne qui effectue le classement sont imprimés sur le listing.

L'écart toléré entre la valeur mesurée lors du test et la valeur du gabarit est :

- a) de 2° pour l'angle du jambon,
- b) de 2,5 % pour chacune des autres mesures (voir fig. 1 et 2).

Lorsqu'une des valeurs mesurées au cours du test dépasse le seuil de tolérance défini ci-avant, l'abattoir doit immédiatement faire procéder à un nouvel étalonnage de l'appareil par le constructeur.

En outre, si la luminosité mesurée par l'appareil n'est pas comprise entre 210 et 240 lux, l'abattoir doit également faire procéder immédiatement à un nouvel étalonnage de l'appareil par le constructeur.

Les mesures sont effectuées sur la demi-carcasse gauche.

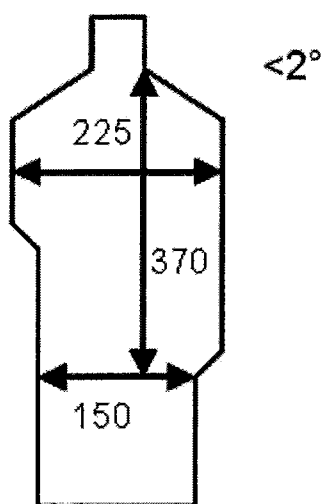


Fig. 1

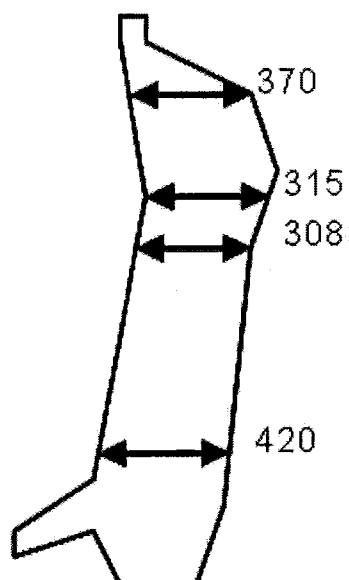


Fig.2

Partie D - Hennessy Grading Probe (HGP4)

1° Description de l'appareil de classement.

L'appareil HGP4 est équipé d'une sonde d'un diamètre de 5,95 millimètres (6,3 millimètres au niveau de la lame située à la pointe), pourvue d'une photodiode et d'un photo-détecteur, et dont la plage de fonctionnement est comprise entre 0 et 120 millimètres.

Les valeurs mesurées sont converties en teneur estimée en viande maigre par le HGP4 lui-même ou par un ordinateur relié à celui-ci.

2° Méthode d'estimation utilisée pour déterminer la teneur en viande maigre.

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

$$Y = 70,37871 - 0,86986 * X_1 + 0,080138 * X_2$$

dans laquelle :

Y = le pourcentage estimé de viande maigre dans la carcasse,

X₁ = l'épaisseur du lard dorsal (y compris la couenne) exprimée en millimètres, mesurée à 6 centimètres latéralement de la ligne médiane de la carcasse, au niveau situé entre les troisième et quatrième dernières côtes,

X₂ = l'épaisseur du muscle dorsal exprimée en millimètres, mesurée en même temps, au même endroit et de la même manière que X₁.

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

3° Mode d'emploi.

Au début de chaque journée d'abattage, la sonde de mesure doit être contrôlée au moyen du cube de testage. Ce cube de testage présente une valeur fixe d'épaisseur du lard et d'épaisseur du muscle (20 mm pour le lard et 48 mm pour le muscle). Le résultat du test, la date, l'heure et le numéro d'identification de la personne qui effectue le classement sont imprimés sur le listing.

L'écart toléré entre la valeur mesurée lors du test et la valeur du cube de testage est de 1 mm pour l'épaisseur du lard ou pour l'épaisseur du muscle.

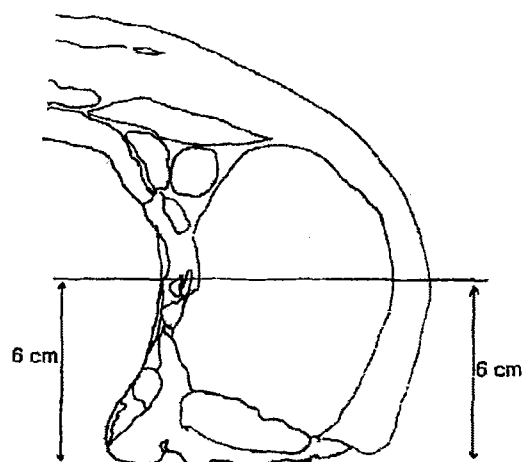
Lorsqu'une des valeurs mesurées au cours du test dépasse le seuil de tolérance défini ci-avant, l'abattoir fait immédiatement procéder à un nouvel étalonnage de l'appareil par le constructeur.

La carcasse est piquée au moyen de la sonde de mesure :

- a) dans la demi-carcasse gauche,
- b) entre la 3^{ème} et la 4^{ème} dernière côte,
- c) horizontalement et parallèlement au plan de découpe,

d) à 6 cm du plan de découpe.

La pointe de la sonde de mesure est enfoncée jusqu'au bout comme dans le schéma ci-dessous.



Partie E - OptiScan-TP

1° Description de l'appareil de classement.

Cet appareil est équipé d'un capteur d'image numérique qui prend une photographie illuminée de deux points de mesure sur les carcasses.

Les images servent de base au calcul de l'épaisseur du lard et du muscle selon la méthode des deux points appelée « Zwei-Punkte Messverfahren (ZP) ».

L'appareil Optiscan-TP convertit lui-même les valeurs mesurées 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 les données.

2° Méthode d'estimation utilisée pour déterminer la teneur en viande maigre.

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

$$Y = 58,81491 - 0,64150 * X_1 + 0,16873 * X_2$$

dans laquelle :

Y = la teneur estimée en viande maigre dans la carcasse,

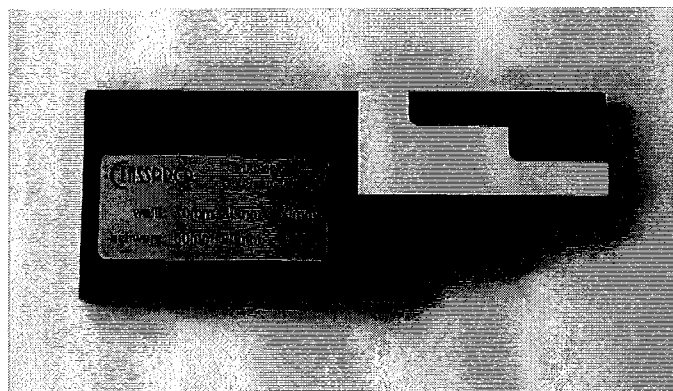
X₁ = l'épaisseur minimale du lard (y compris la couenne), exprimée en millimètres, couvrant le *musculus gluteus medius*,

X₂ = l'épaisseur du muscle lombaire en millimètres, exprimée par la distance la plus courte entre la partie antérieure (crâniale) du *musculus gluteus medius* et le bord supérieur (dorsal) du canal rachidien.

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

3° Mode d'emploi.

Au début de chaque journée d'abattage, la sonde de mesure doit être contrôlée au moyen du bloc de testage représenté ci-après, dont les parties blanches (50, 30 et 10 mm) servent à la mise à jour de la ligne de référence et au contrôle de la mesure de l'épaisseur du lard, tandis que les parties noires (60 et 90 mm) servent au contrôle de la mesure de l'épaisseur du muscle. Le résultat du test, la date, l'heure et le numéro d'identification de la personne qui effectue le classement sont imprimés sur le listing.

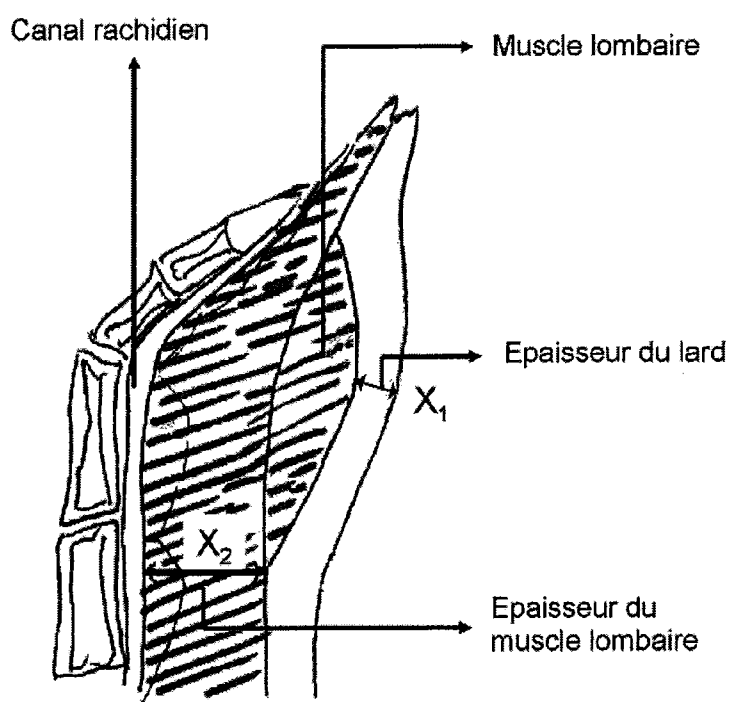


L'écart toléré entre la valeur mesurée lors du test et la valeur du bloc de testage est de 1 mm pour l'épaisseur du lard ou pour l'épaisseur du muscle.

Lorsqu'une des valeurs mesurées au cours du test dépasse le seuil de tolérance défini ci-avant, l'abattoir doit immédiatement faire procéder à un nouvel étalonnage de l'appareil par le constructeur.

Les mesures sont effectuées sur la demi-carasse gauche. Sont mesurées :

- la distance entre le canal vertébral et la pointe antérieure du *musculus gluteus medius*,
- l'épaisseur la plus fine du lard dorsal recouvrant ce même *musculus gluteus medius*.



Partie F - Fat-O-Meater (FOM II)

1° Description de l'appareil de classement.

Cet appareil est équipé d'une sonde optique comportant un couteau, d'un dispositif de mesure avec une distance de fonctionnement comprise entre 0 et 125 mm et d'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 valeurs mesurées en teneur estimée en viande maigre.

2° Méthode d'estimation utilisée pour déterminer la teneur en viande maigre.

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

$$Y = 68,85997 - 0,94985 * X_1 + 0,088314 * X_2$$

dans laquelle :

Y = la teneur estimée en viande maigre dans la carcasse,

X₁ = l'épaisseur du lard dorsal (y compris la couenne) exprimée en millimètres, mesurée perpendiculairement à la partie dorsale de la carcasse, à 7 centimètres latéralement de la ligne médiane de la partie externe de la carcasse et à ± 4 centimètres de la ligne médiane de la partie interne de la carcasse, au niveau situé entre les deuxième et troisième dernières côtes,

X₂ = l'épaisseur du muscle dorsal exprimée en millimètres, mesurée en même temps, au même endroit et de la même manière que X₁.

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

3° Mode d'emploi.

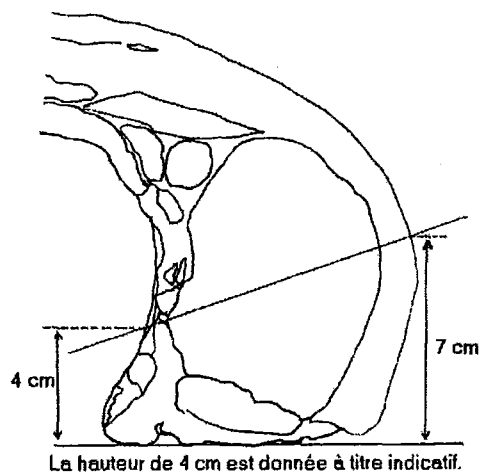
Au début de chaque journée d'abattage, la sonde de mesure doit être contrôlée au moyen du cube de testage. Ce cube de testage présente une valeur fixe d'épaisseur de graisse et de viande (24,5 mm pour la graisse et 50,8 mm pour la viande). Le résultat du test, la date, l'heure et le numéro d'identification de la personne qui effectue le classement sont imprimés sur le listing.

Lorsqu'une des valeurs des tests excède les écarts tolérés de 0,5 mm pour l'épaisseur de graisse ou de 0,5 mm pour l'épaisseur de viande, l'abattoir fait immédiatement procéder à un nouvel étalonnage de l'appareil par le constructeur.

La carcasse est piquée au moyen de cette sonde de mesure :

- a) dans la demi-carcasse gauche,
- b) entre la 2^{ème} et la 3^{ème} dernière côte,
- c) horizontalement et perpendiculairement au plan de piqure,
- d) à 7 cm du plan de découpe.

La pointe de la sonde de mesure est enfoncée jusqu'au creux de la panse comme dans le schéma ci-dessous.



Partie G - CSB Image Meater (CSB)

1° Description de l'appareil de classement.

L'appareil CSB-Image-Meater est un système de traitement d'image en ligne avec un dispositif de caméras filmant automatiquement les demi-carcasses. Les images sont ensuite traitées sur ordinateur au moyen d'un logiciel spécial de traitement d'image.

Les variables du CSB-Image-Meater sont mesurées à la ligne médiane dans la zone du jambon (autour du *musculus gluteus medius*).

Les valeurs mesurées sont converties en résultat d'estimation de teneur en viande maigre par l'appareil lui-même.

2° Méthode d'estimation utilisée pour déterminer la teneur en viande maigre.

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

$$Y = 71,65733 - 0,22223 * S + 0,032383 * F - 0,20522 * MS + 0,053050 * MF - 0,13195 * WL - 0,16384 * WaS$$

dans laquelle :

Y = la teneur estimée en viande maigre dans la carcasse,

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

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

MS = l'épaisseur moyenne du lard situé au-dessus du *musculus gluteus medius*, exprimée en millimètres,

MF = la profondeur moyenne de muscle situé en-dessous du *musculus gluteus medius*, exprimée en millimètres,

WL = la longueur moyenne des vertèbres, y compris les disques intervertébraux, exprimée en millimètres,

WaS = l'épaisseur moyenne du lard sur la première vertèbre mesurée, exprimée en millimètres.

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

3° Mode d'emploi.

Au début de chaque journée d'abattage, le réglage de la caméra doit être testé et vérifié à l'aide d'un modèle fourni par le fabricant. A l'aide de ce modèle, quatre longueurs sont vérifiées (un diamètre de 50,0 mm, une distance horizontale de 150,0 mm, une distance verticale de 150,0 mm et une distance diagonale de 160,1 mm). Par ailleurs, l'éclairage correct est aussi examiné

à l'aide de l'utilisation de 11 niveaux de gris : 245 (Blanc - limite = 40), 200 (400C - limite = 50), 190 (401C - limite = 50), 140 (403C - limite = 40), 100 (404C - limite = 30), 37 (noir - limite = 15), 210 (162C - limite = 45), 155 (163C - limite = 40), 130 (164C - limite = 35), 120 (165C - limite = 35) et 60 (bleu - limite = 15).

Lorsqu'une des valeurs des tests excède l'écart toléré de 0,5 mm pour les longueurs et les valeurs limites pour les niveaux de gris, l'abattoir doit immédiatement faire procéder à un nouvel étalonnage de l'appareil par le constructeur.

Au début de chaque journée d'abattage, il faut également vérifier l'analyse d'images à partir d'images de test fournies par le fabricant.

Le résultat du test, la date, l'heure et le numéro d'identification de la personne qui effectue le classement sont imprimés sur le listing.

Partie H - AutoFOM III

1° Description de l'appareil de classement.

L'appareil est équipé de seize transducteurs à ultrasons de 2 MHz (Carometee 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 résultats des mesures en teneur estimée en viande maigre.

2° Méthode d'estimation utilisée pour déterminer la teneur en viande maigre.

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

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

dans laquelle :

Y = le pourcentage estimé de viande maigre dans la carcasse,

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

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

3° Mode d'emploi

Au début de chaque journée d'abattage, le système est testé à l'aide d'ondes témoins enregistrées. Il faut également vérifier chacun des capteurs au moyen du cube de testage. Ce cube de testage se caractérise par une valeur de 50 mm. Le résultat des tests, la date, l'heure et le numéro d'identification de la personne qui effectue le classement sont imprimés sur le listing.

Lorsqu'une des valeurs du test excède les écarts tolérés de 0,9 mm, l'abattoir doit immédiatement faire procéder à un nouvel étalonnage de l'appareil par le constructeur. »

Vu pour être annexé à l'arrêté du Gouvernement wallon du relatif au classement des carcasses de bovins et de porcs.

Namur, le

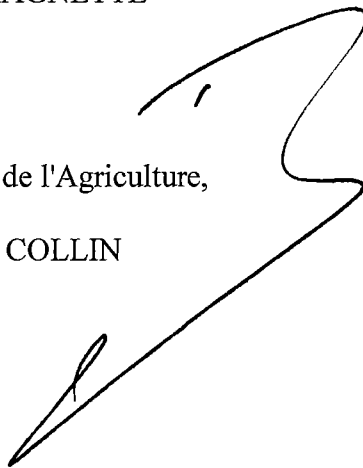
Pour le Gouvernement :

Le Ministre-Président,

Paul MAGNETTE

Le Ministre de l'Agriculture,

René COLLIN

A large, stylized handwritten signature in black ink, likely belonging to René Collin, the Minister of Agriculture. The signature is composed of several fluid, connected strokes, with a prominent loop at the top and a long, sweeping underline.

Annexe 4. Les méthodes de classement des carcasses de porcs selon la conformation

Partie A - PIC 2000 - Classification de carcasses de porcs par vision

1° Description de l'appareil de classement.

Le système se compose des éléments suivants :

a) un bloc caméra.

La caméra est située dans un boîtier protégé. La caméra sera placée à une distance suffisante de la chaîne d'abattage de façon à limiter l'effet de parallaxe. En cas de limitation de distance, soit un boîtier intermédiaire entre la carcasse et la caméra sera installé avec dispositif intégré de renvoi d'image à 90°, soit l'installation d'un dédoublement de la caméra sera envisagée pour limiter l'angle de prise de vue ;

b) un bac à lumière.

Un bac à lumière étanche installé à l'arrière de la chaîne d'abattage à hauteur du passage des carcasses, qui permet à la caméra d'observer le contour des carcasses avec un excellent contraste ;

c) une unité électronique de contrôle.

Une unité électronique de contrôle qui comprend le traitement d'images, le calcul des mesures, la liaison série (RS 232), l'affichage des résultats, ... ;

d) un mécanisme de positionnement de la carcasse.

Le mécanisme de positionnement des demi-carcasses à contrôler est situé à hauteur du poste de contrôle par vision.

Un dispositif pneumatique ou électrique commande une barre horizontale qui va se placer un court instant contre la demi-carcasse côté découpe. La demi-carcasse qui avance sur son tinet vient alors s'appuyer sur cette barre, ce qui entraîne son redressement à hauteur du poste de contrôle de façon à la présenter avec le plan de sa découpe orienté dans la direction de l'axe de visée de la caméra. C'est à cet instant que la prise de vue est faite. Le plan de la découpe de la carcasse est donc perpendiculaire à l'axe de circulation des tinets au moment de la prise d'image.

Selon la configuration de l'abattoir, une barre-guide horizontale parallèle au convoyeur sera aussi éventuellement placée un peu en dessous du niveau des tinets de façon à stabiliser les carcasses en limitant leur balancement par compression au niveau de la patte ;

e) un calibre (étalon).

Le calibre fourni permet à tout moment de vérifier le système. Ce calibre est constitué d'une plaque découpée qui permet de calibrer la vision sur base d'une mesure horizontale de largeur et une mesure d'angle.

Le calibre sera soit d'un type à accrocher à un tinet soit de type à poser au sol.

2° Méthode d'estimation utilisée pour déterminer la conformation.

L'indice du type d'une carcasse est calculé selon la formule suivante :

$$Y = 7,023 - 0,02087 * X_1 + 0,03123 * X_2 - 0,03492 * X_3$$

dans laquelle :

Y = indice du type de la carcasse ;

X₁ = largeur maximale du jambon en millimètres, mesurée horizontalement ;

X₂ = angle du jambon en degrés, mesuré contre la ligne horizontale ;

X₃ = la teneur estimée en viande maigre mesurée par un appareil CGM ou PG 200.

La formule est valable pour les carcasses d'un poids chaud compris entre 60 et 120 kilogrammes.

3° Mode d'emploi.

Au début de chaque journée d'abattage, le système est testé à l'aide d'un gabarit approuvé par le Service. Le résultat du test, la date, l'heure et le numéro d'identification de la personne qui effectue le classement sont imprimés sur le listing. Lorsque les valeurs des tests excèdent les écarts tolérés de 2 mm pour la largeur maximale du jambon ou de 2° pour l'angle du jambon, l'abattoir doit immédiatement faire procéder à un nouvel étalonnage de l'appareil par le constructeur.

Les mesures sont effectuées sur la demi-carcasse gauche.

L'identification de la carcasse, le poids de la carcasse et la teneur estimée en viande maigre seront transférés complets et inchangés par l'installation informatique de l'abattoir au PIC 2000.

Vu pour être annexé à l'arrêté du Gouvernement wallon du relatif au classement des carcasses de bovins et de porcs.

Namur, le

Pour le Gouvernement :

Le Ministre-Président,

Paul MAGNETTE

Le Ministre de l'Agriculture,

René COLLIN

Annexe 5. Le contrôle des méthodes de classement selon la conformation

Article 1^{er} La méthode de classement des carcasses selon la conformation est testée sur un échantillon avec une grande dispersion de conformation et composé d'au moins cinq cents carcasses dont la teneur en viande maigre a été déterminée au moyen d'une méthode de classement agréée et la conformation au moyen de la méthode de référence agréée pour le classement selon la conformation.

Le testage des méthodes consiste à contrôler l'exactitude d'un certain nombre de mesures de carcasse, et à établir une comparaison par la régression avec l'indice du type calculé suivant une méthode agréée comme référence.

Les mesures de carcasse à prendre par la méthode sont :

- a) l'angle du jambon exprimé en degrés, mesuré contre la ligne horizontale du côté intérieur du jambon ;
- b) la largeur maximale du jambon, exprimée en mm.

Ces mesures doivent être prises sur la demi-carcasse gauche.

Art. 2. L'établissement d'une comparaison par la régression se fait sur base des résultats de mesure de l'appareil de classement agréé, la méthode de référence agréée pour la détermination de la conformation et la méthode non encore agréée de détermination de la conformation.

Le fonctionnement exact des différents éléments de la méthode sera contrôlé par la mesure de gabarits qui reproduisent les différents types de carcasses porcines.

Art. 3. L'établissement du test.

La méthode est testée au moyen d'une installation de mesure entièrement montée. Tous les coûts de préparation des mesures exécutées sont à charge de l'intéressé qui veut faire tester une méthode.

Sur un plan représentant l'installation, les points suivants concernant les systèmes d'analyse virtuelle sont mentionnés :

- a) la distance horizontale et verticale entre la caméra et la chaîne d'accrochage ;
- b) l'emplacement de l'arrière-plan et de l'installation d'éclairage ;
- c) l'emplacement de la barre de mesure vis-à-vis de la chaîne d'accrochage ;
- d) la position de la carcasse par rapport à la caméra (dorsale ou ventrale).

Vu pour être annexé à l'arrêté du Gouvernement wallon du relatif au classement des carcasses de bovins et de porcs.

Namur, le

Pour le Gouvernement :

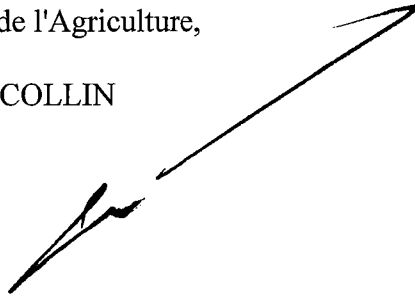
Le Ministre-Président,

Paul MAGNETTE

A handwritten signature in black ink, consisting of a series of loops and a final upward stroke.

Le Ministre de l'Agriculture,

René COLLIN

A handwritten signature in black ink, featuring a long, sweeping diagonal stroke with a small loop at the end.