

« Annexe n°3

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

PARTIE I - AutoFom III

Les règles prévues dans cette partie s'appliquent lors du classement des carcasses de porcs à l'aide de l'appareil dénommé AutoFom III.

L'appareil est équipé de seize transducteurs à ultrasons, à deux mégahertz Frontmatec, la distance de fonctionnement entre les transducteurs étant de vingt-cinq millimètres. 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.

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

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

Les données de la formule sont les suivantes :

- 1° Y est le pourcentage estimé de viande maigre ;
- 2° R2P10 est l'épaisseur minimale du gras en millimètre sans la couenne dans la carcasse ;
- 3° R2P8 est l'épaisseur du gras dorsal en millimètre sans la couenne au point MFT2 ;
- 4° R2P4 est l'épaisseur du gras dorsal en millimètre sans la couenne au point P2 ;
- 5° R3P5 est l'épaisseur maximale de la longe en millimètre de la carcasse entière.

Concernant le 2°, ce point R2P10 définit le point MFT1.

Concernant le 3°, MFT2 est le point d'épaisseur minimale du gras dans la longe le plus proche de la partie inférieure de l'appareil.

Concernant le 4°, les mesures du point P2 sont prises à septante millimètres de la colonne vertébrale au point MFT2.

Cette formule est valable pour les carcasses qui pèsent entre soixante et cent quarante kilogrammes.

PARTIE II - AutoFom IV

Les règles prévues dans cette partie s'appliquent lors du classement des carcasses de porcs à l'aide de l'appareil dénommé AutoFom IV.

L'appareil est équipé de vingt-cinq transducteurs à ultrasons à large bande -Frontmatec, la distance de fonctionnement entre les transducteurs étant de seize et demi millimètres. 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.

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

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

Les données de la formule sont les suivantes :

- 1° Y est le pourcentage estimé de viande maigre ;
- 2° R2P10 est l'épaisseur minimale du gras en millimètre sans la couenne dans la carcasse ;
- 3° R2P8 est l'épaisseur du gras dorsal en millimètre sans la couenne au point MFT2 ;
- 4° R3P5 est l'épaisseur maximale de la longe en millimètre de la carcasse entière.

Concernant le 2°, ce point R2P10 définit le point MFT1.

Concernant le 3°, MFT2 est le point d'épaisseur minimale du gras dans la longe le plus proche de la partie inférieure de l'appareil.

Cette formule est valable pour les carcasses qui pèsent entre soixante et cent quarante kilogrammes.

PARTIE III - Fat-O-Meat'er II - FOM II

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.

L'appareil est un équipement de type Fat-O-Meat'er. Il est équipé d'une sonde de six millimètres de diamètre qui contient un détecteur optique et qui mesure la profondeur jusqu'à cent vingt-cinq millimètres.

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

$$Y = 64,98677 - 0,82043 \times X1 + 0,11917 \times X2$$

Les données de la formule sont les suivantes :

- 1° Y est le pourcentage estimé de viande maigre ;
- 2° X1 est l'épaisseur du gras y compris la couenne en millimètre mesurée perpendiculairement à la partie dorsale de la carcasse entre les troisième et quatrième dernières côtes ;
- 3° X2 est l'épaisseur du muscle en millimètre mesurée perpendiculairement à la partie dorsale de la carcasse entre les troisième et quatrième dernières côtes.

Concernant les 2° et 3°, l'épaisseur est calculée à sept centimètres de la ligne médiane sur la partie externe de la carcasse et à plus ou moins quatre centimètres de la ligne médiane sur la partie interne de la carcasse.

Cette formule est valable pour les carcasses qui pèsent entre soixante et cent quarante kilogrammes.

PARTIE IV - OptiGrade-MCP

Les règles prévues dans cette partie s'appliquent lors du classement des carcasses de porcs au moyen de l'appareil dénommé OptiGrade-MCP.

L'appareil est équipé d'une sonde optique de six millimètres de diamètre, d'une photodiode à infrarouge et d'un phototransistor. La distance opérable est comprise entre zéro et cent vingt-cinq millimètres.

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

$$Y = 65,18582 - 0,83449 \times X1 + 0,12034 \times X2$$

Les données de la formule sont les suivantes :

- 1° Y est le pourcentage estimé de viande maigre ;
- 2° X1 est l'épaisseur du gras y compris la couenne en millimètre mesurée perpendiculairement à la partie dorsale de la carcasse entre les troisième et quatrième dernières côtes ;
- 3° X2 est l'épaisseur du muscle en millimètre mesurée perpendiculairement à la partie dorsale de la carcasse entre les troisième et quatrième dernières côtes.

Concernant les 2° et 3°, l'épaisseur est calculée à sept centimètres de la ligne médiane sur la partie externe de la carcasse et à plus ou moins quatre centimètres de la ligne médiane sur la partie interne de la carcasse.

Cette formule est valable pour les carcasses qui pèsent entre soixante et cent quarante kilogrammes.

PARTIE V - CSB Image-Meater 2.0

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.

L'appareil CSB Image-Meater 2.0 est constitué 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 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. La teneur en viande maigre d'une carcasse est calculée selon la formule suivante :

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

Les données de la formule sont les suivantes :

- 1° Y est le pourcentage estimé de viande maigre ;
- 2° ZPF est l'épaisseur minimale du gras y compris la couenne en millimètre qui couvre le muscle gluteus medius ;
- 3° ZPM est l'épaisseur du muscle lombaire en millimètre ;
- 4° MF est l'épaisseur moyenne du gras en millimètre qui couvre le muscle gluteus medius ;
- 5° MM est l'épaisseur moyenne en millimètre du muscle gluteus medius ;
- 6° V4F est l'épaisseur moyenne du gras en millimètre au-dessus des quatre vertèbres.

Concernant le 3°, l'épaisseur est 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 qui pèsent entre soixante et cent quarante kilogrammes.

PARTIE VI - CSB Image-Meater 4.0

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.

L'appareil CSB Image-Meater 4.0 est constitué 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. La teneur en viande maigre d'une carcasse est calculée selon la formule suivante :

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

Les données de la formule sont les suivantes :

- 1° Y est le pourcentage estimé de viande maigre ;
- 2° ZPF est l'épaisseur minimale du gras y compris la couenne en millimètre qui couvre le muscle gluteus medius ;
- 3° ZPM est l'épaisseur du muscle lombaire en millimètre ;
- 4° MF est l'épaisseur moyenne du gras en millimètre qui couvre le muscle gluteus medius ;
- 5° MM est l'épaisseur moyenne en millimètre du muscle gluteus medius ;
- 6° V4F est l'épaisseur moyenne du gras en millimètre au-dessus des quatre vertèbres.

Concernant le 3°, l'épaisseur est 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 qui pèsent entre soixante et cent quarante kilogrammes.

PARTIE VII - OptiScan-TP

Les règles prévues dans cette partie s'appliquent lors du classement des carcasses de porcs au moyen de l'appareil dénommé OptiScan-TP.

L'appareil OptiScan-TP est équipé d'un appareil photo numérique, d'une extension qui sert 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 placée sur le point X1 afin de mesurer l'épaisseur du gras. Ensuite, la réglette est accrochée dans le canal rachidien et l'extension est placée sur le point X2 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 les résultats des mesures en teneur estimée en viande maigre. La teneur en viande maigre d'une carcasse est calculée selon la formule suivante :

$$Y = 64,36031 - 0,67190 \times X1 + 0,08306 \times X2$$

Les données de la formule sont les suivantes :

1° Y est le pourcentage estimé de viande maigre ;

2° X1 est l'épaisseur minimale du gras y compris la couenne en millimètre qui couvre le muscle gluteus medius ;

3° X2 est l'épaisseur du muscle lombaire en millimètre.

Concernant le 3°, l'épaisseur est 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 qui pèsent entre soixante et cent quarante kilogrammes.

PARTIE VIII - OptiScan-TPC

Les règles prévues dans cette partie s'appliquent lors du classement des carcasses de porcs au moyen de l'appareil dénommé OptiScan-TPC.

L'appareil OptiScan-TPC est équipé d'un appareil photo numérique, d'une extension qui sert 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 X2 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 qui est le point X1. Les images servent de base au calcul de l'épaisseur du gras et du muscle. L'appareil OptiScan-TPC convertit les résultats des mesures en teneur estimée en viande maigre.

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

$$Y = 64,88925 - 0,63908 \times X1 + 0,06647 \times X2$$

Les données de la formule sont les suivantes :

1° Y est le pourcentage estimé de viande maigre ;

2° X1 est l'épaisseur minimale du gras y compris la couenne en millimètre qui couvre le muscle gluteus medius ;

3° X2 est l'épaisseur du muscle lombaire en millimètre.

Concernant le 3°, l'épaisseur est 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 qui pèsent entre soixante et cent quarante kilogrammes.

PARTIE IX - ZP réglette

Les règles prévues dans cette partie s'appliquent lors du classement des carcasses de porcs au moyen de l'appareil dénommé ZP réglette».

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.

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

$$Y = 63,47584 - 0,65106 \times X1 + 0,08389 \times X2$$

Les données de la formule sont les suivantes :

1°Y est le pourcentage estimé de viande maigre ;

2°X1 est l'épaisseur minimale du gras y compris la couenne en millimètre qui couvre le muscle gluteus medius ;

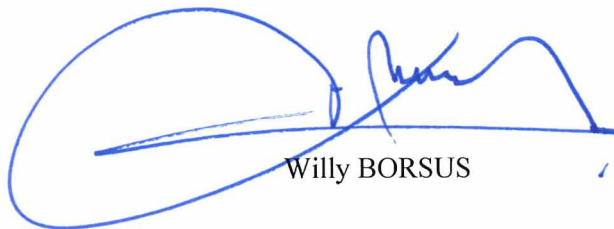
3°X2 est l'épaisseur du muscle lombaire en millimètre.

Concernant le 3°, l'épaisseur est 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 qui pèsent entre soixante et cent quarante kilogrammes. »

Vu pour être annexé à l'arrêté ministériel du (date) remplaçant l'annexe n°3 de l'arrêté du Gouvernement wallon du 6 juillet 2017 relatif au classement des carcasses de bovins et de porcs.

Namur, le



Willy BORSUS