

3 MAI 1999. - Arrêté ministériel relatif au classement des carcasses de porcs. -

(NOTE : Abrogé pour la Communauté flamande par <AM 2004-01-23/39, art. 23, 004; En vigueur : 24-02-2004>)

(NOTE : Abrogé pour la Région wallonne par ARW 2003-11-06/46, art. 34, En vigueur : 28-03-2004; abrogation confirmée par ARW 2004-04-01/77, art. 34, En vigueur : 22-05-2004) -

(NOTE : Abrogé pour la Région de Bruxelles-Capitale par <ARR 2005-09-22/53, art. 31, 4°; En vigueur : 19-11-2005>)

(NOTE : Consultation des versions antérieures à partir du 19-06-1999 et mise à jour au 09-11-2005).

Source : CLASSES MOYENNES.AGRICULTURE

Publication : 19-06-1999 numéro : 1999016173 page : 23207 IMAGE

Dossier numéro : 1999-05-03/62

Entrée en vigueur : 01-07-1999

CHAPITRE I. - (Méthodes de classement agréées et modalités d'application.) <AM 2001-06-29/32, art. 1, 002; En vigueur : 28-07-2001>

Article 1. (Voir NOTES sous l'intitulé) Pour le classement des carcasses selon la teneur estimée en viande maigre, une des méthodes de classement suivantes doit être utilisée :

1° l'appareil appelé " Capteur Gras/Maigre - Sydel (CGM) " et les méthodes d'estimation définies dans l'annexe 1 du présent arrêté;

2° l'appareil appelé " Giralda Choirometer PG 200 " et les méthodes d'estimation définies dans l'annexe 2 du présent arrêté.

Art. 1bis. (Voir NOTES sous l'intitulé) (Abrogé) <AM 2003-11-25/31, art. 3, 003; En vigueur : 01-01-2004>

Art. 2. (Voir NOTES sous l'intitulé) Pour le classement des carcasses selon la conformation, l'utilisation des méthodes suivantes est autorisée :

1° jusqu'au 31 octobre 1999 : l'appareil appelé " Schlachtkörperklassifizierungsgert (SKGII) " et la méthode d'estimation définie dans l'annexe 3 du présent arrêté;

2° l'appareil appelé " PIC 2000 " et la méthode d'estimation définie dans l'annexe 4 du présent arrêté;

3° l'appareil appelé " VCS 2000 " et la méthode d'estimation définie dans l'annexe 5 du présent arrêté.

CHAPITRE II. - Le classement.

Art. 3. (Voir NOTES sous l'intitulé) § 1er. L'organisme interprofessionnel est obligé de transmettre à l'abattoir les données suivantes par carcasse classée selon la teneur estimée en viande maigre :

1° le code d'identification de la carcasse;

2° le poids de la carcasse chaude, obtenu à l'aide d'un terminal de pesée étalonné;

3° le poids de la carcasse froide;

4° la teneur estimée en viande maigre.

(5° l'indice du type, si le classement selon la conformation est effectué.) <AM 2001-06-29/32, art. 3, 002; En vigueur : 28-07-2001>

§ 2. L'organisme interprofessionnel est obligé de transmettre au service, au plus tard 5 jours après la fin de chaque mois, les données suivantes par abattoir :

1° le nombre total de porcs abattus au cours du mois par classe SEUROP;

2° le poids total des carcasses des porcs abattus au cours du mois par classe SEUROP.

(3° le nombre de porcs abattus au cours du mois par classe-type, si le classement selon la conformation est effectué;

4° le poids des carcasses par classe-type des porcs abattus au cours du mois, si le classement selon la conformation est effectué.) <AM 2001-06-29/32, art. 3, 002; En vigueur : 28-07-2001>

§ 3. En attendant l'agrément d'un organisme interprofessionnel, l'abattoir doit :

1° tenir à la disposition du service, pendant 30 jours, les données demandées au § 1er, de cet article;

2° fournir les données demandées au § 2 de cet article.

Art. 4. (Voir NOTES sous l'intitulé) Au cas où l'abattoir fait le classement selon la conformation :

1° cette mesure doit se faire par une méthode autorisée à l'article 2 et selon les modalités stipulées dans l'annexe y afférente du présent arrêté;

2° l'indice du type doit être apposé sur la couenne au niveau du dos, 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.

Art. 5. (Voir NOTES sous l'intitulé) (L'organisme interprofessionnel est obligé de communiquer au moins les données suivantes au fournisseur des porcs vendus sur base du poids abattu :

a) par carcasse

1° le poids de la carcasse froide établi à 0,2 kg près;

2° la teneur estimée en viande maigre;

3° l'indice du type, si le classement selon la conformation est effectué;

b) par teneur estimée en viande maigre :

1° le nombre d'animaux;

2° le poids froid total.) <AM 2001-06-29/32, art. 4, 002; En vigueur : 28-07-2001>

CHAPITRE III. - Le contrôle.

Art. 6. (Voir NOTES sous l'intitulé) L'abattoir est tenu de prêter toute assistance aux personnes désignées par le service, en vue de l'exécution de la mission de contrôle.

Cette assistance consiste notamment à accorder le libre accès à la ligne d'abattage et aux aires de stockage des carcasses, et à présenter tous documents relatifs au classement.

Art. 7. (Voir NOTES sous l'intitulé) L'abattoir doit prendre toutes les dispositions pour assurer le classement continu des carcasses.

CHAPITRE IV. - Dispositions finales.

Art. 8. (Voir NOTES sous l'intitulé) § 1er. Le présent arrêté entre en vigueur le 1er jour du mois qui suit celui au cours duquel il aura été publié au Moniteur belge.

§ 2. L'arrêté ministériel du 15 janvier 1991 portant mesures pour le contrôle du classement des carcasses de porcs et l'arrêté ministériel du 18 juillet 1991 fixant les conditions d'agrément des entreprises qui classent les carcasses de porcs sont abrogés.

Bruxelles, le 3 mai 1999.

K. PINXTEN

ANNEXES.

Art. N1. (Voir NOTES sous l'intitulé) Annexe 1. - 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 du pourcentage de 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 :

$$y = 59,902386 - 1,060750x_1 + 0,229324x_2.$$

Dont :

y = le pourcentage estimé de la 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 entre la troisième et la quatrième dernière côte;

x₂ = l'épaisseur du muscle exprimée en millimètres, mesurée en même temps et au même endroit que x₁.

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

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. Lorsque les valeurs des tests excèdent 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 :

- dans la demi-carcasse gauche;
- une 1ère fois entre la 2ème et la 3ème dernière côte (emplacement de mesure de référence);
- une 2ème fois entre la 3ème et la 4ème dernière côte (emplacement de mesure officiel);
- horizontalement et parallèlement au plan de découpe;
- à 6 cm du plan de découpe.

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

Les deux emplacements de piqûre permettent de découvrir et de remédier à certaines erreurs de piqûre. (Schéma non repris pour des raisons techniques. Voir M.B. 19-06-1999, p. 23209).

Vu pour être annexé à l'arrêté ministériel du 3 mai 1999 relatif au classement des carcasses de porcs.

Le Ministre de l'Agriculture et des Petites et Moyennes Entreprises,
K. PINXTEN

Art. N2. (Voir NOTES sous l'intitulé) Annexe 2. Giralda Choirometer - PG 200.

1. Description de l'appareil de classement.

L'appareil est équipé d'une sonde (Siemens KOM) d'un diamètre de 6 millimètres avec une photo-diode (LED Siemens F 28) et un photo-détecteur (Siemens F 232) d'une distance opérable entre 0 et 125 millimètres.

Les valeurs de mesure 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 :

$$y = 48,605031 - 0,0822075x_1 + 0,378669x_2.$$

Dont :

y = pourcentage estimé de viande maigre dans la carcasse;

x₁ = l'épaisseur du lard dorsal (y compris la couenne) en millimètres, mesurée à 7 centimètres latéralement de la ligne médiane de la carcasse, au niveau situé entre la troisième et la quatrième dernière côte;

x₂ = l'épaisseur du muscle en millimètres, mesurée en même temps et au même endroit que x₁.

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

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. Lorsque les valeurs des tests excèdent 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 :

- dans la demi-carcasse gauche;
- entre la 3ème et la 4ème dernière côte;
- horizontalement et perpendiculairement au plan de piqûre;
- à 7 cm du plan de découpe.

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

(Schéma non repris pour des raisons techniques. Voir M.B. 19-06-1999, p. 23210).

Vu pour être annexé à l'arrêté ministériel du 3 mai 1999 relatif au classement des carcasses de porcs.

Le Ministre de l'Agriculture et des Petites et Moyennes Entreprises,
K. PINXTEN

Art. N3. (Voir NOTES sous l'intitulé) Annexe 3. " Schlachtkörperklassifizierungsgert (SKGII) ".

1. Description de l'appareil.

L'appareil est équipé d'une sonde électro-pneumatique d'une pression au moins égale à 3 bar, d'un appareil électro-mécanique de mesure d'angle et d'un pied à coulisse pour la mesure du lard au moyen d'un potentiomètre. D'après les valeurs mesurées, un ordinateur procure une estimation de l'indice du type.

2. Méthode d'estimation de la conformation.

L'indice du type d'une carcasse est calculée selon la formule ci-après :

$$y = 5,495 + 0,04589x_1 - 0,02264x_2 - 0,003817x_3 + 0,02033x_5.$$

Dont :

y = l'indice du type;

x₁ = l'épaisseur du lard (y compris la couenne) en millimètres, mesurée au niveau de la partie la plus faible couvrant le muscle lombaire (" M. gluteus medius ");

x₂ = la largeur du jambon en millimètres, mesurée à sa partie la plus large;

x₃ = la largeur de la taille de la demi-carcasse en millimètres, mesurée à sa partie la plus faible;

x₄ = le coefficient x₂/x₃;

x₅ = l'angle du jambon en degrés, mesuré contre la ligne horizontale.

La formule est valable pour les carcasses d'un poids compris entre 50 et 110 kg.

L'indice du type est arrondi en une classe de type de la manière suivante :

Indice du type	Classe du type
y < ou = 1,60	1
1,60 < y < ou = 2,40	2
2,40 < y < ou = 3,10	3
y > 3,10	4

3. Mode d'emploi.

3.1. Mise au point.

3.1.1. L'étalonnage.

L'appareil utilisé pour le classement est testé, journalièrement, avant le début des classements et après chaque interruption de la chaîne d'abattage d'au moins une heure, à l'aide d'un gabarit approuvé par le Service de l'Elevage.

Le gabarit contient les mesures standard suivantes :

MAX : 200 mm;

MIN : 120 mm;

LSP : 10, 25 et 40 mm;

HK : 45°.

Les écarts de mesure tolérés par rapport aux valeurs des mesures standard s'élèvent à :

MAX : + ou - 2 mm;

MIN : + ou - 2 mm;

LSP : + ou - 1 mm;

HK : + ou - 2°.

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, l'abattoir doit immédiatement faire procéder à un nouvel étalonnage de l'appareil par le constructeur.

3.1.2. La pression.

La pression du dispositif de jauge électro-pneumatique doit être ajustée à 2 bar. Il doit être pourvu d'un plomb par le constructeur.

3.2. Le mesurage.

Lors du mesurage, il doit être tenu compte des points suivants :

1° le mode d'emploi de l'appareil utilisé pour le classement doit être scrupuleusement respecté;

2° mesure de la largeur de la taille, de la largeur et de l'angle du jambon.

Le mesurage ne peut être effectué que lorsque les conditions suivantes sont remplies :

2.1° l'appareil est correctement positionné sur la demi-carcasse gauche en appliquant l'appareil en position ouverte, tout droit, de sorte que la partie dorsale de la demi-carcasse soit appuyée contre le socle;

2.2° la barre de mesure minimum doit être située à la hauteur de la largeur de la taille minimale;

2.3° l'appareil doit s'ouvrir et se fermer hors toute entrave;

2.4° l'unité de mesure d'angle doit, après la fermeture de l'appareil, se placer rapidement et automatiquement sur le jambon, du côté intérieur de la demi-carcasse;

3° mesure de l'épaisseur du lard.

La mesure de l'épaisseur du lard s'exécute au niveau du muscle lombaire (M. gluteus medius), exclusivement à l'endroit où l'épaisseur du lard est la plus faible.

Vu pour être annexé à l'arrêté ministériel du 3 mai 1999 relatif au classement des carcasses de porcs.

Le Ministre de l'Agriculture et des Petites et Moyennes Entreprises,
K. PINXTEN

Art. N4. (Voir NOTES sous l'intitulé) Annexe 4. PIC 2000 - Classification de carcasses de porcs par vision.

1. Description de l'appareil de classement.

Le système se compose des éléments suivants :

1° 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 envisagé pour limiter l'angle de prise de vue;

2° 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;

3° 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, ...;

4° 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;

5° 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 calculée selon la formule suivante :

$$y = 7,023 - 0,02087x_1 + 0,03123x_2 - 0,03492x_3.$$

Dont :

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 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 complètes et inchangés par l'installation informatique de l'abattoir au PIC 2000.

Vu pour être annexé à l'arrêté ministériel du 3 mai 1999 relatif au classement de carcasses de porcs.

Le Ministre de l'Agriculture et des Petites et Moyennes Entreprises,
K. PINXTEN

Art. N5. (Voir NOTES sous l'intitulé) Annexe 5. VCS 2000 - Classification de carcasses de porcs par vision.

1. Description de l'appareil de classement.

Le système se compose des éléments suivants :

1° un mécanisme de positionnement de la carcasse.

Le mécanisme de positionnement consiste en une barre-guide latéral commandée par des commutateurs sur la ligne de tubes. Au moment où la demi-carcasse approche le système, le commutateur change de position de sorte que la carcasse est tournée les deux demi-carcasses positionnées en angle droit à l'égard de la ligne des tubes;

2° une caméra.

La caméra est située dans un boîtier protégé;

3° un arrière-fond.

Un arrière-fond fixe est réalisé par une paroi peinte;

4° une installation lumineuse.

L'installation lumineuse consiste en 2 sources de lumières illuminant l'arrière-fond de façon à produire un contraste fort et sans ombres avec la carcasse à mesurer;

5° une unité de vision.

L'unité de vision contient le hardware et le software nécessaire.

6° 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 calculée selon la formule suivante :

$$y = 6,416 - 0,01167x_1 + 0,02968x_2 - 0,05146x_3.$$

Dont :

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 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 le 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 complètes et inchangés par l'installation informatique de l'abattoir au VCS 2000.

Vu pour être annexé à l'arrêté ministériel du 3 mai 1999 relatif au classement des carcasses de porcs.

Le Ministre de l'Agriculture et des Petites et Moyennes Entreprises,
K. PINXTEN