

MINISTERE DE LA REGION WALLONNE

6 NOVEMBRE 2003. - Arrêté du Gouvernement wallon 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

Le Gouvernement wallon,

Vu la loi du 28 mars 1975 relative au commerce des produits de l'agriculture, de l'horticulture et de la pêche maritime, notamment l'article 3, modifié par les lois du 29 décembre 1990 et du 5 février 1999 et par l'arrêté royal du 22 février 2001;

Vu l'arrêté royal du 21 janvier 1992 portant détermination de la grille de classement des carcasses de gros bovins, modifié par l'arrêté royal du 28 juin 2001;

Vu l'arrêté royal du 29 avril 1999 relatif au classement des carcasses de porcs;

Vu l'arrêté ministériel du 22 janvier 1992 portant les modalités d'application pour la classification des carcasses de gros bovins, modifié par les arrêtés ministériels du 26 septembre 1997, du 22 novembre 1999 et du 29 juin 2001;

Vu l'arrêté ministériel du 3 mai 1999 relatif au classement des carcasses de porcs;

Vu le règlement (CEE) n° 1208/81 du Conseil du 28 avril 1981 établissant la grille communautaire de classement des carcasses de gros bovins, modifié par le règlement (CEE) n° 1026/91 du 22 avril 1991;

Vu le règlement (CEE) n° 3220/84 du Conseil du 13 novembre 1984 déterminant la grille communautaire de classement des carcasses de porcs, modifié par le règlement (CEE) n° 3530/86 du Conseil du 17 novembre 1986;

Vu le règlement (CEE) n° 1186/90 du Conseil du 7 mai 1990 portant extension du champ d'application de la grille communautaire du classement des carcasses de gros bovins;

Vu le règlement (CEE) n° 1254/99 du Conseil du 17 mai 1999 portant organisation des marchés dans le secteur viande bovine;

Vu le règlement (CEE) n° 2930/81 de la Commission du 12 octobre 1981 arrêtant les dispositions complémentaires pour l'application de la grille communautaire de classement des carcasses de gros bovins, modifié par le règlement (CEE) n° 2237/91 du 26 juillet 1991;

Vu le règlement (CEE) n° 563/82 de la Commission du 10 mars 1982 portant modalités d'application du règlement (CEE) n° 1208/81 pour la constatation des prix du marché de gros bovins sur base de la grille communautaire de classement des carcasses, modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 2181/01 du 9 novembre 2001;

Vu le règlement (CEE) n° 2967/85 de la Commission du 24 octobre 1985 établissant les modalités d'application de la grille communautaire de classement des carcasses de porcs, modifié par le règlement de la Commission (CEE) 3127/94 du 20 décembre 1994;

Vu le règlement (CEE) n° 295/96 de la Commission du 16 février 1996, portant modalités d'application du règlement (CEE) n° 1892/87 du Conseil en ce qui concerne la constatation des prix de marché des gros bovins sur base de la grille communautaire de classement des carcasses;

Vu le règlement (CEE) n° 344/91 de la Commission du 13 février 1991 établissant les modalités d'application du règlement (CEE) n° 1186/90, modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 1215/03 du 8 juillet 2003;

Vu la Décision n° 97/107/CE du 16 janvier 1997 relative à l'autorisation de méthodes de classement de carcasses de porcs en Belgique, modifiée par la Décision n° 97/734/CE du 15 octobre 1997;

Vu les lois sur le Conseil d'Etat, coordonnées le 12 janvier 1973, notamment l'article 3, § 1^{er}, et l'article 84, § 1^{er}, 1^o, remplacé par la loi du 4 juillet 1989 et modifié par la loi du 4 août 1996;

Vu l'urgence;

Considérant qu'il est nécessaire d'adapter sans retard les dispositions légales en vigueur pour assurer la continuité des missions de service public à la suite de l'abandon par l'organisme interprofessionnel de la tâche d'effectuer le classement des carcasses;

Sur la proposition du Ministre de l'Agriculture et de la Ruralité;

Après délibération,

Arrête :

CHAPITRE I^{er}. - Principes généraux

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

1° le Ministre : le Ministre qui a l'Agriculture dans ses attributions;

2° gros bovins : les bovins âgés de plus de six mois dont le poids vif est supérieur à trois cents kg;

3° carcasse de gros bovin : le bovin abattu, saigné, éviscéré, dépouillé et présenté :

a) sans la tête et sans les pieds; la tête séparée au niveau de l'articulation atloïdo-occipitale, les pieds sont sectionnés au niveau des articulations carpo-métacarpiennes ou tarso-métatarsiques;

b) sans les organes contenus dans les cavités thoraciques et abdominales avec ou sans les rognons, la graisse de rognon, ainsi que la graisse de bassin;

c) sans les organes sexuels avec les muscles attenants, sans la mamelle et la graisse mammaire;

d) découpé en deux parties symétriques par fente du milieu de la colonne vertébrale, du sternum et de la symphyse ischio-pubienne;

4° carcasse de porc : le porc abattu, saigné et éviscéré, entier ou divisé par le milieu, sans la langue, les soies, les onglons, les organes génitaux, la panne, les rognons et le diaphragme;

5° le Service : la Direction de la Qualité des Produits de la Direction générale de l'Agriculture du Ministère de la Région wallonne;

6° le fournisseur : la personne physique ou morale qui fait procéder aux opérations d'abattage.

7° le producteur : soit le responsable du dernier troupeau dans lequel le bovin a été détenu, au sens de l'article 1^{er}, 4°, 5°, 7°, de l'arrêté royal du 8 août 1997 relatif à l'identification, l'enregistrement et aux modalités d'application de l'épidémio-surveillance des bovins, soit le responsable du dernier troupeau dans lequel le porc a été détenu, au sens de l'article 1^{er}, 2°, 4°, 6°, de l'arrêté royal du 15 février 1995 relatif à l'identification des porcs.

8° l'organisme de contrôle : tout organisme agréé par le Ministre pour contrôler les opérations de présentation et de classement des carcasses.

CHAPITRE II. - Classement, marquage et présentation des carcasses de gros bovins

Art. 2. § 1^{er}. Tous les abattoirs qui abattent en moyenne annuelle plus de 75 gros bovins par semaine sont tenus de classer et d'identifier toutes carcasses de ces bovins, conformément aux dispositions du présent arrêté.

§ 2. Les abattoirs autres que ceux visés au § 1^{er} peuvent également classer les carcasses à condition de respecter les dispositions du présent arrêté et d'en avertir préalablement le Service par écrit.

Art. 3. § 1^{er}. Les carcasses de gros bovins sont classées comme suit :

1° dans les catégories A, B, C, D, E comme définies à l'article 3, 1° du règlement (CEE) n° 1208/81 du Conseil du 28 avril 1981 établissant la grille communautaire de classement des carcasses de gros bovins;

2° selon la conformation dans les classes S, E, U, R, O, P, comme définies à l'annexe I du règlement (CEE) n° 1208/81 du Conseil du 28 avril 1981 établissant la grille communautaire de classement des carcasses de gros bovins;

3° selon l'état d'engraissement dans les classes 1, 2, 3, 4, 5 comme définies à l'annexe II du règlement (CEE) n° 1208/81 du Conseil du 28 avril 1981 établissant la grille communautaire de classement des carcasses de gros bovins.

§ 2. Le résultat du classement se présente toujours sous la forme d'un triplet dans l'ordre du § 1^{er}.

§ 3. Pour certaines catégories visées au § 1^{er}, 1°, le Ministre peut fixer des sous-catégories.

§ 4. Le classement visé au § 1^{er}, 2° et 3°, peut être complété par trois sous-classes au maximum.

Celles-ci sont indiquées par les signes -, = ou +, selon le degré croissant respectivement de conformation et d'état d'engraissement, et doivent suivre immédiatement la lettre ou le chiffre de la classe concernée. Pour certaines classes, le Ministre peut imposer le classement par sous-classes.

Art. 4. Le classement des carcasses doit intervenir dans les plus brefs délais, après l'expertise, au moment de la pesée, au plus tard une heure après le début des opérations d'abattage.

Art. 5. § 1^{er}. Immédiatement après leur classement, les carcasses bovines sont identifiées par un marquage indiquant le résultat du classement comme prévu par l'article 3, § 2.

§ 2. Le marquage est réalisé par cachet à encre indélébile, non toxique. Les lettres et les chiffres doivent avoir au moins 2 cm de hauteur.

§ 3. Les marques sont apposées sur les quartiers arrière au niveau du faux filet, à la hauteur de la quatrième vertèbre lombaire et sur les quartiers avant au niveau du gros bout de poitrine, de 10 à 30 cm environ de la fente du sternum.

§ 4. Les marques ne doivent pas être enlevées avant le désossement des quartiers.

§ 5. Le cachet peut être remplacé par des étiquettes à condition que celles-ci :

1° n'aient pas une dimension inférieure à 5 X 10 cm;
2° soient parfaitement lisibles et inviolables;
3° portent les mentions obligatoires prévues et notamment :

- a) le numéro d'agrément de l'abattoir;
- b) le numéro d'identification et/ou d'abattage de l'animal;
- c) la date de naissance de l'animal;
- d) la date d'abattage;
- e) le poids de la carcasse chaude;
- f) le résultat de la classification;
- g) le numéro d'agrément du classificateur;

4° soient solidement attachées sur la carcasse :

- a) sur les quartiers arrière : à l'endroit repris au § 3;
- b) sur les quartiers avant : à la face externe;

5° demeurent lisibles et inaltérables jusqu'au désossement des carcasses ou quartiers.

Art. 6. Il est interdit aux abattoirs, qui en vertu de l'article 2 du présent arrêté ne classent pas les carcasses, de faire figurer sur celles-ci des signes pouvant être confondus avec les marques de catégories et de classes de l'article 3.

Art. 7. § 1^{er}. Pour le classement, le marquage et le pesage, la carcasse doit être présentée sous la forme suivante :

- 1° avec toutes les graisses de couverture;
- 2° sans la graisse de testicules;
- 3° sans la graisse de mamelle;
- 4° sans le couvre-cœur;
- 5° sans la gouttière jugulaire;
- 6° sans moelle épinière;
- 7° avec la queue;
- 8° avec la hampe et l'onglet.

§ 2. Toutefois, sans préjudice des dispositions du § 1^{er}, il est autorisé d'enlever la graisse de couverture :

- 1° sur la couronne du tendre de tranche;
- 2° dans la région ano-génitale et autour de l'attache de la queue;
- 3° sur le gros bout de poitrine;
- 4° sur la hanche;
- 5° dans la région dorsale (soit sur l'aileron, le faux-filet, le milieu de train de côtes, les basses-côtes, autour de l'épaule et sans toucher le muscle peaucier de l'épaule, limité par la ligne allant du point de l'oeillet jusqu'à la pointe de l'épaule);
- 6° et également la graisse de bassin et la graisse de rognons.

§ 3. Dans la mesure où la graisse de couverture est enlevée, le tissu musculaire ne peut en aucun cas être mis à nu.

§ 4. Après le marquage et le pesage, il est interdit d'enlever de la graisse jusqu'au moment où les quartiers avant et/ou arrière sont désossés.

§ 5. La présentation décrite ci-dessus est reproduite à l'annexe 1^{re} du présent arrêté.

§ 6. Le Ministre peut autoriser d'autres présentations de carcasses et en fixer les modalités d'application.

CHAPITRE III. - Classement, marquage et présentation des carcasses de porcs

Art. 8. § 1^{er}. Dans tous les abattoirs qui abattent en moyenne annuelle plus de 200 porcs par semaine, à l'exclusion des porcs qui ont été utilisés pour la reproduction, le classement selon la teneur estimée en viande maigre conformément aux dispositions du présent arrêté est obligatoire.

§ 2. Les carcasses de porcs ayant servi à la reproduction ne doivent pas être classées selon la teneur estimée en viande maigre.

§ 3. Les abattoirs autres que ceux visés au § 1^{er} peuvent également classer les carcasses à condition de respecter les dispositions du présent arrêté et d'en avertir préalablement le Service par écrit.

§ 4. Les abattoirs visés ci-dessus 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 teneur estimée en viande maigre, les abattoirs sont tenus d'utiliser une des méthodes de classement approuvées pour la Belgique par la Commission

des Communautés européennes. Ces méthodes de classement sont décrites en annexe 2.

Art. 10. Le classement des carcasses de porcs selon la teneur estimée en viande maigre se fait selon le schéma suivant :

Pour la consultation du tableau, voir image

Art. 11. Pour le classement des carcasses de porcs selon la conformation, les abattoirs sont tenus d'utiliser une des méthodes de classement approuvées par le Ministre. Ces méthodes sont décrites en annexe 3.

Art. 12. § 1^{er}. 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, l'intéressé doit soumettre au Ministre un dossier contenant les données suivantes :

1° une description technique de la méthode de classement avec, le cas échéant, une description des points sur lesquels la méthode existante basée sur l'article 9 ou 11 a été modifiée;

2° une description du (des) site(s) où les tests peuvent être effectués;

3° la période de testage.

§ 2. Pour les carcasses qui sont soumises aux tests, une dérogation aux dispositions de l'article 9 ou 11 est accordée.

Art. 13. § 1^{er}. Le Service est chargé d'effectuer les tests relatifs :

1° aux nouvelles méthodes de classement selon la teneur estimée en viande maigre et adaptations de méthodes de classement déjà agréées conformément à la procédure définie dans l'annexe 4 du présent arrêté;

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

§ 2. Le Service rassemble les données définies dans l'annexe 4, 3° du présent arrêté. Seuls les dossiers des méthodes testées favorablement font l'objet d'un protocole transmis à la Commission des Communautés européennes en vue d'être agréés.

§ 3. Le Service rassemble les données définies dans l'annexe 5, 1° du présent arrêté. Seuls les dossiers des méthodes testées favorablement font l'objet d'un protocole transmis au Ministre en vue d'être agréés.

Art. 14. § 1^{er}. Le classement des carcasses de porcs est effectué sur des carcasses répondant à la définition de l'article 1^{er}, 4°, de cet arrêté. Il peut être dérogé à la présentation prescrite pour des raisons sanitaires.

§ 2. L'appareillage utilisé doit être conforme et fiable. Pour en faire la preuve, l'abattoir est tenu de participer avec succès à la procédure d'essais organisée par le Service, qui lui délivre une attestation.

Art. 15. La carcasse de porc est pesée et classée dans les plus brefs délais, au plus tard 45 minutes après que le porc ait été égorgé. Le poids de la carcasse est déterminé à 0,2 kg près.

Art. 16. La carcasse de porc est identifiée de façon univoque par un procédé indélébile.

Art. 17. § 1^{er}. Aussitôt après leur classement selon la teneur estimée en viande maigre, les carcasses sont marquées sur la couenne au niveau du dos, du flanc, du jambonneau arrière ou du jambon, soit du signe désignant la classe, soit du pourcentage de viande maigre arrondi à l'unité. Ce pourcentage est arrondi à l'unité supérieure lorsque le chiffre après la virgule est supérieur ou égal à 5 et à l'unité inférieure lorsque le chiffre après la virgule est inférieur à 5.

§ 2. Si le classement selon la conformation a lieu, l'indice du type de la carcasse doit être apposé sur la couenne au niveau du dos, du flanc, 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.

§ 3. Les lettres et chiffres apposés doivent mesurer au moins deux centimètres. Pour l'apposition du résultat de classement ou, le cas échéant, d'un signe pour la conformation, on doit utiliser :

1° une encre non toxique, indélébile et résistant à la chaleur;

2° des étiquettes ne pouvant pas être déplacées sans être endommagées;

3° ou un autre procédé approuvé par le Service.

Art. 18. Il est interdit aux abattoirs, qui en vertu de l'article 8 du présent arrêté ne classent pas les carcasses, de faire figurer sur celles-ci des signes pouvant être confondus avec les marques de classement indiquées à l'article 17, § 1^{er} et § 2.

CHAPITRE IV. - Formation, évaluation et agrément des classificateurs

Art. 19. Le classement est opéré par des classificateurs agréés par le Ministre. Ceux-ci opèrent sous la responsabilité de l'exploitant de l'abattoir.

Art. 20. § 1^{er}. Le classement et le marquage des carcasses ne peuvent être exécutés que par des

personnes physiques titulaires d'un agrément délivré par le Ministre au terme d'une formation suivie d'une évaluation.

§ 2. L'octroi de l'agrément est limité aux seules personnes physiques ayant suivi la formation et réussi l'évaluation.

§ 3. La formation est assurée par le Service. Tout ou partie de cette mission peut cependant être déléguée à une structure désignée par le Ministre.

§ 4. La formation comprend :

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

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

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

§ 6. La demande pour l'agrément visée au § 1^{er} doit être adressée au Service par l'exploitant de l'abattoir.

§ 7. L'agrément est personnel et incessible. Il comporte notamment l'identité de son titulaire, son numéro d'agrément et la durée de validité de celui-ci.

§ 8. Le maintien de l'agrément est subordonné aux conditions suivantes :

1° le classificateur doit respecter correctement et complètement toutes les dispositions réglementaires relatives au classement;

2° le classificateur doit se soumettre au contrôle de l'Organisme de contrôle et du Service et suivre leurs instructions.

§ 9. L'agrément peut être retiré temporairement ou définitivement lorsque les conditions visées au § 8 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.

CHAPITRE V. - Enregistrement, communication et gestion des résultats du classement

Art. 21. § 1^{er}. En complément des données prévues dans l'arrêté ministériel du 28 août 1973 relatif aux balances automatiques à utiliser dans les abattoirs pour l'application de la taxe sur la valeur ajoutée, les bandes de contrôle doivent mentionner le résultat du classement. De plus, le numéro d'agrément du classificateur qui a classé les carcasses doit être indiqué.

§ 2. Les données définies au § 1^{er} doivent être conservées au moins jusqu'à la fin de l'année qui suit l'année en cours, soit via l'archivage des bandes de pesage, soit sur support électronique.

§ 3. L'abattoir doit prendre toute disposition nécessaire afin de garantir, dans son fonctionnement interne, une traçabilité parfaite des données d'identification, de pesée et de classement des carcasses.

Art. 22. § 1^{er}. L'abattoir doit communiquer, dans les huit jours suivant l'abattage, le résultat du classement au fournisseur.

§ 2. Cette communication doit être faite par écrit ou, si le destinataire en a fait préalablement la demande, par voie électronique.

§ 3. Pour les bovins, l'abattoir doit communiquer au moins les données suivantes aux fournisseurs :

1° le numéro d'identification de l'animal;

2° la date d'abattage;

3° le poids de la carcasse chaude;

4° le résultat du classement.

§ 4. Pour les porcs, l'abattoir est obligé de communiquer au moins les données suivantes au fournisseur des porcs vendus sur base du poids abattu :

1° la date d'abattage;

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

3° la teneur estimée en viande maigre;

4° l'indice du type, si le classement selon la conformation est effectué.

§ 5. Le Ministre peut fixer des mesures afin que les fournisseurs présentent aux fonctionnaires désignés les résultats du classement de leurs abattages ainsi que toutes les autres informations concernant les bovins abattus et les prix y afférant.

Art. 23. § 1^{er}. L'abattoir doit communiquer, dans les quatorze jours suivant l'abattage, le résultat du classement au producteur.

§ 2. Les données doivent être communiquées dans la forme prévue à l'article 22, § 2, § 3 et § 4.

§ 3. L'abattoir est libre de déléguer l'exécution de cette mission à l'Organisme de contrôle.

Dans ce cas, l'abattoir reste responsable du respect des dispositions prévues au § 1^{er}.

Art. 24. L'abattoir doit communiquer à l'organisme de contrôle et au Service à sa demande, sous la forme prescrite et au plus tard le 10 de chaque mois, les résultats du classement du mois précédent. Le poids communiqué des carcasses est le poids chaud.

CHAPITRE VI. - Contrôle et autocontrôle

Art. 25. § 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 conformément aux dispositions du présent arrêté et la surveillance de l'autocontrôle mis en place par les abattoirs conformément à l'article 28.

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

1° disposer de statuts approuvés par le Ministre;

2° disposer de contrôleurs agréés et du matériel nécessaire au contrôle;

3° disposer 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 communication des données;

e) la gestion des informations dans une base de données, en prévoyant un lien effectif avec la base des données officielles d'identification des bovins et des porcs;

f) la mise en place d'un système de contrôle intensifié et de sanctions progressives à l'égard des abattoirs ne respectant pas leurs engagements;

4° transmettre au Service les résultats de classements et de contrôle selon les modalités et la forme prescrites par le Service;

5° se soumettre aux instructions du Ministre et au contrôle du Service.

§ 3. L'organisme de contrôle soumet à l'approbation du Ministre le tarif à appliquer pour le contrôle du classement des carcasses et de l'autocontrôle ainsi que le tarif à appliquer pour la communication des résultats telle que prévue à l'article 23.

Art. 26. Si l'organisme de contrôle est un organisme interprofessionnel, il doit en outre, pour être et rester agréé :

1° être composé de représentants des producteurs et des abattoirs;

2° être organisé sous la forme d'une association sans but lucratif;

3° être géré via un plan de financement approuvé par le Ministre.

Art. 27. § 1^{er}. La formation des contrôleurs est assurée par le Service. Tout ou partie de cette mission peut cependant être déléguée à une structure désignée par le Ministre.

§ 2. 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.

§ 3. L'évaluation des contrôleurs est organisée par le Service.

§ 4. L'agrément du contrôleur est personnel et incessible. Il comporte notamment l'identité de son titulaire, son numéro d'agrément et la durée de validité de celui-ci.

§ 5. L'octroi et le maintien de l'agrément est subordonné aux conditions suivantes :

1° le contrôleur doit satisfaire à l'évaluation organisée par le Service sur base des résultats obtenus lors de la formation et lors des contrôles effectués par le Service;

2° le contrôleur doit respecter correctement et complètement toutes les dispositions réglementaires relatives au classement;

3° le contrôleur doit se soumettre au contrôle du Service et suivre ses instructions.

§ 6. L'agrément peut être retiré temporairement ou définitivement lorsque les conditions visées au § 5 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.

Art. 28. § 1^{er}. Tout abattoir qui, conformément aux articles 2 et 8, procède au classement des carcasses est tenu d'instaurer, d'appliquer et de maintenir 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 V.

§ 2. Le système d'autocontrôle doit au moins porter sur les éléments suivants :

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 visée à l'article 3, § 1^{er}, 1°, et, le cas échéant, de la sous-catégorie visée à l'article 3, § 3;

3° la nature des données reprises sur les étiquettes visées à l'article 5, § 5, 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° la transmission des résultats;

8° la communication des résultats du classement au fournisseur : nature des données communiquées, fréquence et mode de communication;

9° la communication des résultats du classement au producteur de l'animal abattu : nature des données communiquées, fréquence et mode de communication, le cas échéant, convention passée avec l'organisme de contrôle pour l'exécution de cette tâche;

10° la communication mensuelle des résultats du classement au Service et à l'organisme de contrôle : nature des données communiquées, fréquence et mode de communication.

§ 3. L'ensemble des procédures mises en place en vue de satisfaire aux dispositions des §§ 1^{er} et 2 sont décrites dans un document dénommé « procédure d'autocontrôle », qui doit être soumis à l'approbation du Service. Toute modification du document approuvé doit également être soumise à l'approbation préalable du Service. Pour rédiger ce document, l'abattoir peut utiliser un guide établi par l'organisme de contrôle et approuvé par le Service.

CHAPITRE VII. - Dispositions finales

Art. 29. Le Ministre fixe les modalités d'application et les dérogations éventuelles nécessaires pour la bonne exécution de cet arrêté. Il peut en outre apporter des modifications aux annexes de cet arrêté.

Art. 30. Il est interdit de mettre dans le commerce, d'offrir, d'exposer ou de mettre en vente, de transporter pour la vente, de vendre, de livrer ou de céder, d'exporter des carcasses ou quartiers qui proviennent d'abattoirs visés aux articles 2 et 8, et qui n'ont pas été soumis au classement prescrit par le présent arrêté.

Art. 31. Les personnes qui dans l'exercice de leurs fonctions interviennent dans la collecte, l'enregistrement, la conservation des données prennent toute précaution afin de garder la confidentialité de toutes informations individuelles provenant des abattoirs.

Art. 32. L'abattoir, le classificateur et l'organisme de contrôle agréé sont tenus de prêter toute assistance aux personnes désignées par le Service en vue de l'exécution des missions de contrôle. Cette assistance consiste notamment à accorder le libre accès à l'ensemble des installations de l'abattoir et de l'organisme de contrôle et à présenter les documents et informations relatifs au classement.

Art. 33. Les infractions aux dispositions du présent arrêté sont recherchées, constatées, poursuivies et sanctionnées conformément aux dispositions de la loi du 28 mars 1975 relative au commerce des produits de l'agriculture, de l'horticulture et de la pêche maritime. Sont également d'application les dispositions de l'arrêté royal du 15 mai 2001 relatif aux amendes administratives, visées par l'article 8 de ladite loi. Pour l'application de cet arrêté, le fonctionnaire compétent désigné est le directeur général de la Direction générale de l'Agriculture du Ministère de la Région wallonne et, s'il est empêché, le fonctionnaire qui le remplace.

Art. 34. Sont abrogés :

1° l'arrêté royal du 21 janvier 1992 portant détermination de la grille de classement des carcasses de gros bovins;

2° l'arrêté royal du 29 avril 1999 relatif au classement des carcasses de porcs;

3° l'arrêté ministériel du 22 janvier 1992 portant les modalités d'application pour la classification des carcasses de gros bovins;

4° l'arrêté ministériel du 3 mai 1999 relatif au classement des carcasses de porcs.

Art. 35. Le Ministre qui a l'Agriculture dans ses attributions est chargé de l'exécution du présent arrêté.
Namur, le 6 novembre 2003.

Le Ministre-Président,

J.-Cl. VAN CAUWENBERGHE

Le Ministre de l'Agriculture et de la Ruralité,

J. HAPPART

ANNEXES

Annexe 1. - Présentation de la carcasse

Pour la consultation du tableau, voir image

(-) Parties anatomiques ou graisse à enlever obligatoirement

Vu pour être annexé à l'arrêté du Gouvernement wallon du 6 novembre 2003 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.

Namur, le 6 novembre 2003.

Le Ministre-Président,

J.-Cl. VAN CAUWENBERGHE

Le Ministre de l'Agriculture et de la Ruralité,

J. HAPPART

Annexe 2. 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 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 chaud 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;
- une 1^{re} fois entre la 2^e et la 3^e dernière côte (emplacement de mesure de référence);
- une 2^e fois entre la 3^e et la 4^e 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.

Pour la consultation du tableau, voir image

Vu pour être annexé à l'arrêté du Gouvernement wallon du 6 novembre 2003 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.

Namur, le 6 novembre 2003.

Le Ministre-Président,

J.-Cl. VAN CAUWENBERGHE

Le Ministre de l'Agriculture et de la Ruralité,

J. HAPPART

Annexe 2. B. - 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 :

$$y = 48,605031 - 0,822075x_1 + 0,378669x_2.$$

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 chaud 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 3^e et la 4^e dernière côte;
- horizontalement et perpendiculairement au plan de piqure;
- à 7 cm du plan de découpe.

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

Pour la consultation du tableau, voir image

Vu pour être annexé à l'arrêté du Gouvernement wallon du 6 novembre 2003 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.

Namur, le 6 novembre 2003.

Le Ministre-Président,

J.-Cl. VAN CAUWENBERGHE

Le Ministre de l'Agriculture et de la Ruralité,

J. HAPPART

Annexe 3. 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 dédoubleur de la caméra sera envisagé 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 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 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 complètes et inchangés par l'installation informatique de l'abattoir au PIC 2000.

Vu pour être annexé à l'arrêté du Gouvernement wallon du 6 novembre 2003 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.

Namur, le 6 novembre 2003.

Le Ministre-Président,

J.-Cl. VAN CAUWENBERGHE

Le Ministre de l'Agriculture et de la Ruralité,

J. HAPPART

Annexe 3 B - VCS 2000. - Classification de carcasses de porcs par vision

1° Description de l'appareil de classement.

Le système se compose des éléments suivants :

a) 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;

b) une caméra.

La caméra est située dans un boîtier protégé;

c) un arrière-fond.

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

d) 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;

e) une unité de vision.

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

f) 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 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 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 du Gouvernement wallon du 6 novembre 2003 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.

Namur, le 6 novembre 2003.

Le Ministre-Président,

J.-Cl. VAN CAUWENBERGHE

Le Ministre de l'Agriculture et de la Ruralité,

J. HAPPART

Annexe 4.- Contrôle des méthodes de classement selon la teneur estimée en viande maigre

1° Les méthodes d'estimation de la teneur en viande maigre des carcasses doivent être basées sur :

a) un échantillon représentatif de la production porcine nationale ou régionale, composé d'au moins 50 carcasses dont la teneur en viande maigre a été déterminée conformément à la méthode de découpe décrite au point 2, et à une méthode d'évaluation rapide de la carcasse fixée à l'échelon national et faisant appel à une double régression;

b) ou une autre méthode statistiquement justifiée qui soit au moins aussi précise que la technique de la régression standard sur 120 carcasses conformément à la méthode de découpe décrite au point 2.

2° L'estimation de la teneur en viande maigre est basée sur la découpe des quatre principaux morceaux.

La découpe est effectuée selon la méthode de référence.

La teneur de référence en viande maigre se calcule comme suit :

$$y = 1,3 \times 100 \times \text{poids du filet} + \text{poids de la viande maigre (y compris le tissu conjonctif) dans l'épaule, le carre, le jambon et la poitrine/}$$

Poids du filet + poids des morceaux de découpe + poids des autres morceaux

Le poids de la viande maigre dans ces quatre morceaux est calculé en déduisant de leur poids total avant découpe le poids total de tous les éléments autres que la viande maigre dans ces quatre morceaux.

3° Le Service coordonne la rédaction d'un rapport dans lequel les éléments suivants sont mentionnés :

a) la première partie est soumise à la Commission des Communautés européennes avant que n'ait lieu le test de découpe. Elle doit comprendre une description détaillée du test de découpe, et plus particulièrement :

- la période d'expérimentation et le calendrier de l'ensemble de la procédure d'autorisation;

- le nombre d'abattoirs et leurs adresses;
- la description de la population de porcs impliquée dans la méthode d'évaluation;
- une description des méthodes statistiques utilisées relativement à l'échantillon choisi;
- la description de la méthode d'évaluation rapide nationale;
- la présentation exacte des carcasses à découper.

b) la deuxième partie doit comprendre une description détaillée des résultats du test de découpe, et plus particulièrement :

- une description des méthodes statistiques utilisées relativement à la méthode d'échantillonnage choisie;
- l'équation mathématique qui sera appliquée ou modifiée;
- la représentation des résultats en chiffres, tableaux et graphiques;
- une description du nouvel appareillage;
- la limite de poids des carcasses pour laquelle la nouvelle méthode peut être appliquée, et toutes autres restrictions à l'application de la méthode dans la pratique.

4° S'il ressort des données des tests que l'écart quadratique moyen des erreurs, mesuré à zéro, est égal ou supérieur à 2,5, il est mis fin à la procédure de contrôle et on n'établit pas de protocole pour la Commission des Communautés européennes.

Vu pour être annexé à l'arrêté du Gouvernement wallon du 6 novembre 2003 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.

Namur, le 6 novembre 2003.

Le Ministre-Président,

J.-Cl. VAN CAUWENBERGHE

Le Ministre de l'Agriculture et de la Ruralité,

J. HAPPART

Annexe 5. - Contrôle des méthodes de classement selon la conformation

1° La méthode de classement des carcasses selon la conformation doit être testée sur un échantillon avec une grande dispersion de conformation et composé d'au moins 500 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.

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.

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 6 novembre 2003 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.

Namur, le 6 novembre 2003.

Le Ministre-Président,
J.-Cl. VAN CAUWENBERGHE
Le Ministre de l'Agriculture et de la Ruralité,
J. HAPPART

Publié le : 2004-03-18