

Ordonnance de l'OFAG sur l'estimation et la classification des animaux des espèces bovine, chevaline, ovine et caprine

916.341.22

du 23 septembre 1999 (Etat le 21 octobre 2003)

L'Office fédéral de l'agriculture,

vu l'art. 6, al. 1, de l'ordonnance du 7 décembre 1998 sur le bétail de boucherie¹,
arrête:

Art. 1 Animaux de l'espèce bovine

Les animaux de l'espèce bovine sont classés conformément au système d'estimation et de classification prévu à l'annexe 1.

Art. 2 Animaux de l'espèce chevaline

Les animaux de l'espèce chevaline sont classés conformément au système d'estimation et de classification prévu à l'annexe 2.

Art. 3 Animaux de l'espèce ovine

Les animaux de l'espèce ovine sont classés conformément au système d'estimation et de classification prévu à l'annexe 3.

Art. 4 Cabris

Les cabris sont classés conformément au système d'estimation et de classification prévu à l'annexe 4.

Art. 5 Entrée en vigueur

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} janvier 2000.

Animaux de l’espèce bovine

A. Classification

1. Catégories d’animaux de boucherie et d’animaux à l’engrais

Compte tenu de l’âge, du sexe et des possibilités de mise en valeur des demi-carca-ses, les animaux de boucherie et à l’engrais sont répartis dans les catégories suivan-tes:

Catégorie	Abréviation
taureaux sans dents de remplacement	MT
taureaux plus âgés	MA
boeufs jusqu’à 4 pelles au maximum	OB
génisses jusqu’à 4 pelles au maximum	RG
génisses/jeunes vaches, vaches jusqu’à 4 pelles au maximum	RV
vaches	VK
jeune bétail	JB
veaux	KV

2. Classe commerciale

La classe commerciale est déterminée d’après la charnure et le tissu gras³.

2.1 Charnure

Les classes de charnure sont fixées en fonction du développement musculaire des parties qui déterminent la valeur de l’animal, à savoir les cuisses, les régions lombaire et dorsale ainsi que les épaules. L’estimation du bétail sur pied se fait à l’aide de touches.

Classe de charnure	Profil	Description
C très bien en viande	très convexe	– cuisses: très larges, culottes profondes – lombaires/dos: particulièrement larges et pleins – épaules: très prononcées
H bien en viande	convexe	– cuisses: larges, culottes profondes – lombaires/dos: larges et pleins – épaules: prononcées
T charnure moyenne	rectiligne	– cuisses: bien développées, assez larges – lombaires/dos: moyennement larges – épaules: bien développées
A	concave	– cuisses: modérément développées, étroites – lombaires/dos: de modérément développés à étroits – épaules: plates

2 Mise à jour selon le ch. I de l’O de l’OFAG du 3 oct. 2003, en vigueur depuis le 1^{er} déc. 2003 (RO 2003 3741).

3 Exemple: classe de charnure T et classe de tissu gras 3 = classe commerciale T3.

Classe de charnure	Profil	Description
X très décharné	très concave	– cuisses: faiblement développées, très étroites, décharnées – lombaires/dos: étroits, minces, garrot pointu – épaules: plates, creuses

Les classes de charnure sont encore subdivisées en sous-classes:

- T– charnure faible – charnure moyenne;
il n'est que partiellement satisfait aux exigences prévues pour T
(classification entre A et T)
- T+ charnure moyenne – bien en viande;
il est partiellement satisfait aux exigences prévues pour H
(classification entre T et H)

La classe de charnure X est subdivisée en sous-classes allant de 1X à 3X, 3X correspondant à la charnure la plus faible.

2.2 Tissu gras

La classe de tissu gras est déterminée par le degré d'engraissement et la couverture de graisse: on évalue le volume de la graisse accumulée et aussi, pour ce qui est des carcasses, la couverture de graisse dans les cavités thoracique et abdominale. En ce qui concerne le bétail sur pied, l'évaluation se fait à l'aide de touches.

Classe de tissu gras	Description
1 absence de couverture	pas de couverture de graisse; touches non formées
2 couverture partielle	légère couverture de graisse, musculature partiellement visible; formation de quelques touches légèrement tangibles
3 couverture régulière	couverture de graisse moyenne et régulière, musculature entièrement couverte; touches formées et tangibles, fermes
4 forte couverture	couverture de graisse fortement prononcée, surabondante sur certaines parties; quelques touches très prononcées
5 exagérément gras	surabondance générale de la couverture, formation de bourrelets de graisse; touches trop prononcées

B. Estimation

Les animaux sur pied et les carcasses sont estimés comme suit: on détermine d'abord la catégorie (animal de boucherie ou à l'engrais), puis on évalue la charnure et le tissu gras, selon les définitions figurant sous chiffres 1, 2.1 et 2.2.

Animaux de l’espèce chevaline

A. Classification

1. Catégories d’animaux de boucherie

Compte tenu de leur âge, les animaux de boucherie sont répartis dans les catégories suivantes:

Catégorie	Age
poulains de l’année	de 12 mois au plus
jeunes chevaux	de 13 à 29 mois
chevaux de boucherie	de 30 mois et plus

2. Classe commerciale

La classe commerciale est déterminée d’après la charnure et le tissu gras⁴.

2.1 Charnure

Les classes de charnure sont fixées en fonction du développement musculaire des parties qui déterminent la valeur de l’animal, à savoir les cuisses, les régions lombaire et dorsale ainsi que les épaules.

Classe de charnure	Profil	Description
C très bien en viande	très convexe	– cuisses: très larges et pleines – lombaires/dos: particulièrement larges et pleins – épaules: très prononcées
H bien en viande	convexe	– cuisses: larges et pleines – lombaires/dos: larges et pleins – épaules: prononcées
T charnure moyenne	rectiligne	– cuisses: bien développées, assez larges – lombaires/dos: moyennement larges – épaules: bien développées
A charnure faible	concave	– cuisses: modérément développées, plutôt étroites – lombaires/dos: de modérément développés à étroits – épaules: plates
X très décharné	très concave	– cuisses: faiblement développées, étroites, décharnées – lombaires/dos: étroits, minces, garrot pointu – épaules: plates, creuses

⁴ Exemple: classe de charnure T et classe de tissu gras 3 = classe commerciale T3.

2.2 *Tissu gras*

La classe de tissu gras est déterminée par le degré d'engraissement et la couverture de graisse: on évalue le volume de la graisse accumulée et la couverture de graisse dans les cavités thoracique et abdominale.

Classe de tissu gras	Description
1 absence de couverture	pas de couverture de graisse
2 couverture partielle	légère couverture de graisse, musculature partiellement visible
3 couverture régulière	couverture de graisse moyenne et régulière, musculature entièrement couverte
4 forte couverture	couverture fortement prononcée
5 exagérément gras	surabondance générale de la couverture, formation de bourrelets de graisse

B. Estimation

Les carcasses sont estimés comme suit: on détermine d'abord la catégorie de l'animal de boucherie, puis on évalue la charnure et le tissu gras, selon les définitions figurant sous chiffres 1, 2.1 et 2.2.

Animaux de l’espèce ovine

A. Classification

1. Catégories d’animaux de boucherie et d’animaux à l’engrais

Compte tenu de l’âge, du sexe et des possibilités de mise en valeur des demi-carca-ses, les animaux de boucherie et à l’engrais sont répartis dans les catégories suivan-tes:

Catégorie

agneaux sans pelles

agneaux avec 2 pelles

agneaux avec 4 pelles et sujets plus âgés

agneaux de pâturage sans pelles dont le poids vif ne dépasse pas 40 kg

2. Classe commerciale

La classe commerciale est déterminée d’après la charnure et le tissu gras⁵.

2.1 Charnure

Les classes de charnure sont fixées en fonction du développement musculaire des parties qui déterminent la valeur de l’animal, à savoir le gigot, les régions lombaire et dorsale ainsi que les épaules. En ce qui concerne le bétail sur pied, l’évaluation se fait à l’aide de touches.

Classe de charnure	Profil	Description
C	très convexe	musculature très bien développée – gigot: très large, profond, très convexe – lombaires/dos: spécialement larges et pleins – épaules: très prononcées
H	convexe	musculature bien développée – gigot: large, profond, convexe – lombaires/dos: larges et pleins – épaules: prononcées
T	rectiligne	musculature moyennement développée – gigot: bien développé, assez large – lombaires/dos: moyennement larges – épaules: bien développées
A	concave	musculature peu développée – gigot: modérément développé, étroit – lombaires/dos: étroits et minces – épaules: plates

⁵ Exemple: classe de charnure T et classe de tissu gras 3 = classe commerciale T3.

Classe de charnure	Profil	Description
X très décharné	très concave	musculature très peu développée – gigot: faiblement développé, très étroit – lombaires/dos: très étroits – épaules: plates, creuses

2.2 Tissu gras

La classe de tissu gras est déterminée par le degré d'engraissement et la couverture de graisse: on évalue le volume de la graisse accumulée et aussi, pour ce qui est des carcasses, la couverture de graisse dans les cavités thoracique et abdominale. En ce qui concerne le bétail sur pied, l'évaluation se fait à l'aide de touches.

Classe de tissu gras	Description
1 absence de couverture	pas de couverture de graisse; touches non formées
2 couverture partielle	légère couverture de graisse, musculature partiellement visible; touches de la queue et des côtes légèrement formées
3 couverture régulière	couverture de graisse moyenne, musculature légèrement couverte; touches formées et tangibles
4 forte couverture	couverture de graisse profonde, musculature entièrement couverte; touches très prononcées
5 exagérément gras	surabondance de la couverture de graisse; touches très prononcées

B. Estimation

Les animaux sur pied et les carcasses sont estimés comme suit: on détermine d'abord la catégorie (animal de boucherie ou à l'engrais), puis on évalue la charnure et le tissu gras, selon les définitions figurant sous chiffres 1, 2.1 et 2.2.

Cabris

A. Classification

1. Catégorie d'animaux de boucherie

cabris à partir de 5 kg de poids mort

2. Classe commerciale

Comme on renonce à fixer la classe de tissu gras, c'est la charnure qui détermine la classe commerciale.

2.1 Charnure

Les classes de charnure sont fixées en fonction du développement musculaire des parties qui déterminent la valeur de l'animal, à savoir les régions lombaire et dorsale ainsi que le gigot.

Classe de charnure ou classe commerciale

H	bien en viande
T	charnure moyenne
A	charnure faible

B. Estimation

Les carcasses sont estimées comme suit: on évalue la charnure selon les définitions figurant sous chiffre 2.1.