

2° le point 3.1.2. est remplacé par ce qui suit :

« 3.1.2. La pression dans le générateur aérosol à 50 °C ne doit pas dépasser les valeurs indiquées dans le tableau suivant, en fonction de la teneur des gaz dans le générateur d'aérosol :

Teneur des gaz	Pression à 50 °C	Gasinhoud	Druk bij 50 °C
Gaz liquéfié ou mélange de gaz ayant un domaine d'inflammabilité en mélange avec l'air à 20 °C et une pression normale de 1,013 bar	12 bars	Vloeibaar gas of gasmengsel die bij 20 °C en een standaarddruk van 1,013 bar een ontvlambaarheidsinterval met lucht hebben	12 bar
Gaz liquéfié ou mélange de gaz n'ayant pas un domaine d'inflammabilité en mélange avec l'air à 20 °C et une pression normale de 1,013 bar	13,2 bars	Vloeibaar gas of gasmengsel die bij 20 °C en een standaarddruk van 1,013 bar geen ontvlambaarheidsinterval met lucht hebben	13,2 bar
Gaz comprimés ou gaz dissous sous pression n'ayant pas un domaine d'inflammabilité en mélange avec l'air à 20 °C et une pression normale de 1,013 bar	15 bars	Samengeperste gassen of onder druk opgeloste gassen die bij 20 °C en een standaarddruk van 1,013 bar geen ontvlambaarheidsinterval met lucht hebben	15 bar

2° het punt 3.1.2. wordt vervangen als volgt:

”3.1.2. Bij 50 °C mag, afhankelijk van de gasinhoud van de aerosol, de druk in de aerosol niet hoger zijn dan de waarden in de onderstaande tabel:

**Art. 3.** Le présent arrêté entre en vigueur le 12 février 2018.

**Art. 4.** Le ministre qui a la Protection de la Sécurité des Consommateurs dans ses attributions est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 6 septembre 2017.

PHILIPPE

Par le Roi :

Le Ministre des Consommateurs,  
K. PEETERS

**Art. 3.** Dit besluit treedt in werking op 12 februari 2018.

**Art. 4.** De minister bevoegd voor de Bescherming van de Veiligheid van de Consumenten is belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te Brussel, 6 september 2017.

FILIP

Van Koningswege :

De Minister van Consumenten,  
K. PEETERS

## GOUVERNEMENTS DE COMMUNAUTE ET DE REGION GEMEENSCHAPS- EN GEWESTREGERINGEN GEMEINSCHAFTS- UND REGIONALREGIERUNGEN

### REGION WALLONNE — WALLONISCHE REGION — WAALS GEWEST

#### SERVICE PUBLIC DE WALLONIE

[C – 2017/31186]

#### 6 JUILLET 2017. — Arrêté du Gouvernement wallon relatif au classement des carcasses de bovins et de porcs

Le Gouvernement wallon,

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

Vu le règlement (CE) n° 1249/2008 de la Commission du 10 décembre 2008 portant modalités d'application des grilles communautaires de classement des carcasses de bovins, de porcins, et d'ovins et de la communication des prix y afférents;

Vu le règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n° 1234/2007 du Conseil;

Vu le Code wallon de l'Agriculture, les articles D.5, D.164, alinéa 1<sup>er</sup>, 7° et D.170;

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

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

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

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

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

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

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

Vu l'avis 61.602/4 du Conseil d'Etat, donné le 26 juin 2017 en application de l'article 84,

§ 1<sup>er</sup>, alinéa 1<sup>er</sup>, 2°, des lois sur le Conseil d'Etat, coordonnées le 12 janvier 1973;

Sur la proposition du Ministre de l'Agriculture;

Après délibération,

Arrête :

#### CHAPITRE I<sup>er</sup>. — *Les Définitions*

**Article 1<sup>er</sup>.** Pour l'application du présent arrêté, l'on entend par :

1° le Code : le Code wallon de l'Agriculture;

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

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

4° l'Organisme de contrôle : tout organisme agréé par le Ministre pour contrôler les opérations de présentation et de classement des carcasses;

5° le producteur : soit le détenteur du dernier troupeau dans lequel le bovin a été détenu, au sens de l'article 1<sup>er</sup>, 12°, 14°, 18°, de l'arrêté royal du 23 mars 2011 établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins, soit le détenteur du dernier troupeau dans lequel le porc a été détenu, au sens de l'article 2, 11°, 36°, 41°, de l'arrêté royal du 1<sup>er</sup> juillet 2014 établissant un système d'identification et d'enregistrement des porcs et relatif aux conditions d'autorisation pour les exploitations de porcs;

6° le règlement n° 1760/2000 : le règlement (CE) n° 1760/2000 du Parlement européen et du Conseil du 17 juillet 2000 établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine, et abrogeant le règlement (CE) n° 820/97 du Conseil;

7° le règlement n° 1249/2008 : le règlement (CE) n° 1249/2008 de la Commission du 10 décembre 2008 portant modalités d'application des grilles communautaires de classement des carcasses de bovins, de porcins, et d'ovins et de la communication des prix y afférents;

8° le règlement n° 1308/2013 : le règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n° 1234/2007 du Conseil;

9° le Service : la Direction de la Qualité au sein de l'Administration au sens de l'article D.3, 3°, du Code;

10° l'inspecteur général : l'inspecteur général du Département du Développement au sein de l'Administration au sens de l'article D.3, 3°, du Code.

#### CHAPITRE II. — *Le classement, le marquage et la présentation des carcasses de bovins âgés de huit mois ou plus*

**Art. 2.** § 1<sup>er</sup>. Tous les abattoirs qui abattent en moyenne annuelle moins de septante-cinq bovins âgés de huit mois ou plus par semaine sont dispensés de classer les carcasses.

Les abattoirs visés à l'alinéa 1<sup>er</sup> peuvent classer les carcasses à condition de respecter les dispositions européennes et celles du présent arrêté et d'en avvertir préalablement le Service par écrit.

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

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

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

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

**Art. 5.** § 1<sup>er</sup>. Pour le classement, le marquage et le pesage, la carcasse est présentée sous une des formes définies à l'annexe 1.

Le Ministre peut modifier l'annexe 1<sup>re</sup> en vue d'autoriser d'autres présentations de carcasses et d'en fixer les modalités d'application.

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

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

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

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

§ 2. Outre les indications prévues au paragraphe 1<sup>er</sup>, les étiquettes indiquent :

- 1° la date de naissance de l'animal;
- 2° le numéro d'agrément du classificateur;
- 3° le numéro de code correspondant à la présentation appliquée à la carcasse, précédé des caractères "Fp :".

CHAPITRE III. — *Le classement, le marquage et la présentation des carcasses de porcs*

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

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

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

**Art. 8.** § 1<sup>er</sup>. Pour le classement des carcasses de porcs selon la teneur estimée en viande maigre, les abattoirs utilisent une des méthodes de classement visée à l'annexe 3.

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

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

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

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

- 1° une description technique de la méthode de classement proposée avec, le cas échéant, une description des points sur lesquels la méthode existante visée aux articles 8 et 9 a été modifiée;
- 2° une description des sites où les tests peuvent être effectués;
- 3° la période de déroulement des tests;
- 4° une description détaillée des tests à mettre en œuvre en vue de l'approbation de la méthode.

Si le dossier est complet, le Directeur du Service accorde une dérogation aux dispositions des articles 8 et 9 pour les carcasses soumises aux tests, et communique à la Commission européenne le dossier du test de nouvelle méthode de classement selon la teneur estimée en viande maigre.

**Art. 11.** Le Service effectue les tests relatifs :

- 1° aux nouvelles méthodes de classement selon la teneur estimée en viande maigre et aux adaptations de méthodes de classement déjà agréées définies à l'annexe 3;
- 2° aux nouvelles méthodes de classement selon la conformation et aux adaptations de méthodes déjà agréées définies dans l'annexe 4 conformément à la procédure définie dans l'annexe 5.

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

**Art. 12.** Tout ou partie des tests visés à l'article 11 peut être délégué à une personne physique ou morale capable de réaliser les tests, désignée par le Ministre.

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

La firme visée à l'alinéa 1<sup>er</sup> fournit annuellement à l'abattoir un certificat d'étalonnage du matériel.

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

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

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

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

CHAPITRE IV. — *La formation, le recyclage, l'évaluation et l'agrément des classificateurs*

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

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

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

**Art. 17.** L'octroi de l'agrément est limité aux seules personnes physiques ayant suivi la formation ou le recyclage visés à l'article 18 et réussi l'évaluation visée à l'article 19.

**Art. 18.** La formation, le recyclage et l'évaluation sont assurés par le Service. Tout ou partie de cette mission peut être déléguée à une personne physique ou morale capable d'assurer ces tâches, désignée par le Ministre.

La formation comprend :

- 1° une partie théorique portant sur la réglementation et les techniques en matière de classement de carcasses;
- 2° une partie pratique qui, en ce qui concerne les carcasses bovines, comprend au minimum trois sessions de classement dans des abattoirs différents.

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

**Art. 19.** L'évaluation est organisée par le Service sur les matières visées à l'article 18, alinéa 2 et a lieu dans l'abattoir où le candidat-classificateur souhaite opérer.

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

- 1° au respect de toutes les dispositions réglementaires relatives au classement;
- 2° à la soumission au contrôle de l'Organisme de contrôle et du Service et au suivi leurs instructions.

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

Le classificateur peut introduire, auprès de l'inspecteur général, le recours prévu à l'article D.17 du Code, dans un délai de quarante-cinq jours à compter de la date de réception du courrier par lequel lui a été notifiée la décision faisant l'objet du recours.

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

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

#### CHAPITRE V. — *L'enregistrement, la communication et la gestion des résultats du classement*

**Art. 21.** L'enregistrement des données de classement mentionne le résultat du classement et l'abattoir prend toute disposition nécessaire afin de garantir la traçabilité complète des données d'identification, de pesée et de classement des carcasses. Le numéro d'agrément du classificateur qui a classé les carcasses est indiqué.

Les données définies à l'alinéa 1<sup>er</sup> sont conservées sur support informatique au moins jusqu'à la fin de l'année qui suit l'année en cours.

**Art. 22.** § 1<sup>er</sup>. L'envoi des résultats de classement au fournisseur se fait par écrit dans les huit jours suivant l'abattage.

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

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

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

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

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

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

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

1° pour les bovins :

- a) la date d'abattage;
- b) le numéro de suite interne à l'abattoir;
- c) la tare de la balance;
- d) le numéro d'agrément du classificateur;
- e) le numéro d'identification du bovin;
- f) le numéro du troupeau d'origine;
- g) le code ISO du pays du troupeau d'origine;
- h) la date de naissance du bovin;
- i) le code ISO du pays du troupeau de naissance;
- j) le poids constaté à chaud de la carcasse;
- k) la catégorie de la carcasse;
- l) la conformation avec sous-classes;

- m) l'état d'engraissement avec sous-classes;
- n) la forme de présentation de la carcasse;
- 2° pour les porcs :
  - a) la date d'abattage;
  - b) le numéro de suite interne à l'abattoir;
  - c) la tare de la balance;
  - d) le numéro d'agrément du classificateur;
  - e) le code du marteau de frappe;
  - f) le code ISO du pays du troupeau d'origine;
  - g) le sexe de l'animal, si cette donnée est disponible;
  - h) le poids constaté à chaud de la carcasse;
  - i) l'épaisseur du gras, si cette donnée est disponible;
  - j) l'épaisseur du muscle, si cette donnée est disponible;
  - k) la teneur estimée en viande maigre;
  - l) l'angle du jambon, si le classement selon la conformation est effectué;
  - m) la largeur maximale du jambon, si le classement selon la conformation est effectué;
  - n) l'indice du type, si le classement selon la conformation est effectué.

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

- 1° pour les bovins :
  - a) la date d'abattage;
  - b) le numéro d'identification du bovin;
  - c) le numéro du troupeau d'origine;
  - d) le poids constaté à chaud de la carcasse;
  - e) la catégorie de la carcasse;
  - f) la conformation avec sous-classes;
  - g) l'état d'engraissement avec sous-classes;
  - h) la forme de présentation de la carcasse;
- 2° pour les porcs :
  - a) la date d'abattage;
  - b) le numéro de suite interne à l'abattoir;
  - c) le code du marteau de frappe;
  - d) le poids constaté à chaud de la carcasse;
  - e) l'épaisseur du gras, si cette donnée est disponible;
  - f) l'épaisseur du muscle, si cette donnée est disponible;
  - g) la teneur estimée en viande maigre;
  - h) l'angle du jambon, si le classement selon la conformation est effectué;
  - i) la largeur maximale du jambon, si le classement selon la conformation est effectué;
  - j) l'indice du type, si le classement selon la conformation est effectué.

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

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

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

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

#### CHAPITRE VI. — *Le contrôle et l'autocontrôle*

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

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

1° dispose de statuts garantissant l'indépendance, l'autonomie, la capacité de prise de décision et l'absence de conflits d'intérêts;

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

3° dispose de protocoles permettant d'assurer l'exercice des missions confiées en ce qui concerne :

a) la procédure de contrôle du classement dans les abattoirs;

b) la procédure d'autocontrôle minimale à mettre en place au niveau des abattoirs;

c) la procédure par laquelle il assure lui-même son propre autocontrôle;

d) la mise à disposition des résultats de classement aux producteurs;

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

f) la mise en place d'un système de contrôle renforcé à l'égard des abattoirs ne respectant pas leurs obligations.

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

Pour rester agréé, l'Organisme de contrôle :

1° transmet au Service les résultats de classements et de contrôle selon les modalités et les formes prescrites par le Service;

2° se soumet aux instructions du Ministre et au contrôle du Service.

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

La formation comprend :

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

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

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

Les contrôleurs sont évalués annuellement par le Service.

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

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

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

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

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

Le contrôleur peut introduire, auprès de l'inspecteur général, le recours prévu à l'article D.17 du Code dans un délai de quarante-cinq jours à compter de la date de réception du courrier par lequel lui a été notifiée la décision faisant l'objet du recours.

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

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

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

Le système d'autocontrôle porte sur :

1° la disponibilité suffisante de classificateurs agréés;

2° les éléments objectifs d'information mis à disposition du classificateur pour permettre la détermination de la catégorie selon les dispositions de l'annexe IV, II du règlement n° 1308/2013, et selon les dispositions visées à l'article 3;

3° la nature des données reprises sur les étiquettes, ainsi que la procédure d'importation de ces données;

4° la concordance entre l'animal et les données d'identification et de classement de la carcasse;

5° le bon fonctionnement de l'appareillage;

6° la conservation des résultats individuels relatifs à la pesée et au classement de chaque animal abattu;

7° l'enregistrement et la conservation de la donnée initiale et toute modification ultérieure apportée, ainsi que l'identification du classificateur ayant apporté la modification;

8° l'enregistrement de l'ordre donné par le vétérinaire officiel d'enlever la cicatrice de césarienne pour des raisons sanitaires;

9° la transmission des résultats;

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

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

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

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

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

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

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

#### CHAPITRE VII. — *La fixation des redevances*

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

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

§ 2. Des redevances dues au Fonds sont portées à charge de l'abattoir pour l'exécution des contrôles renforcés visés à l'article 26, § 2, 3<sup>o</sup>, *f*).

§ 3. Des redevances dues au Fonds sont portées à charge des abattoirs pour les formations, les recyclages et les évaluations des classificateurs des abattoirs, visés à l'article 16.

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

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

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

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

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

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

#### CHAPITRE VIII. — *Les dispositions finales*

**Art. 35.** Le Ministre peut apporter des modifications techniques secondaires ou de détails aux annexes du présent arrêté pour tenir compte des évolutions techniques et des décisions prises par les autorités européennes.

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

**Art. 37.** L'abattoir, le classificateur et l'Organisme de contrôle agréé prêtent toute assistance aux personnes désignées par le Service en vue de l'exécution des missions de contrôle.

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

**Art. 38.** Sont abrogés :

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

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

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

**Art. 39.** Le Ministre de l'Agriculture est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Namur, le 6 juillet 2017.

Le Ministre-Président,  
P. MAGNETTE

Le Ministre de l'Agriculture, de la Nature, de la Ruralité, du Tourisme  
et des Aéroports, délégué à la Représentation à la Grande Région,  
R. COLLIN

## Annexe 1

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

Article 1<sup>er</sup>. La carcasse est présentée

1° sans la graisse de testicules, le couvre-cœur et la gouttière jugulaire;

2° sans moelle épinière.

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

Art. 3. La présentation retenue est maintenue jusqu'au jour suivant celui de l'abattage.

Après le marquage et la pesée, la graisse extérieure et la graisse intérieure ne sont pas enlevées jusqu'au moment où les quartiers avant ou arrière sont désossés.

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

Les signes dans le tableau ont la signification suivante :

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

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

"oui" : l'émoussage est autorisé;

"non" : l'émoussage est interdit.

Vu pour être annexé à l'arrêté du Gouvernement wallon du 6 juillet 2017 relatif au classement des carcasses de bovins et de porcs.

Namur, le 6 juillet 2017.

Le Ministre-Président,

P. MAGNETTE

Le Ministre de l'Agriculture, de la Nature, de la Ruralité, du Tourisme et des Aéroports, délégué à la Représentation à la Grande Région,

R. COLLIN

## Annexe 2

**La fixation des montants des redevances**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Vu pour être annexé à l'arrêté du Gouvernement wallon du 6 juillet 2017 relatif au classement des carcasses de bovins et de porcs.

Namur, le 6 juillet 2017.

Le Ministre-Président,

P. MAGNETTE

Le Ministre de l'Agriculture, de la Nature, de la Ruralité, du Tourisme et des Aéroports, délégué à la Représentation à la Grande Région,

R. COLLIN



## Annexe 3

**Les méthodes de classement des carcasses de porcs selon la teneur estimée en viande maigre****Partie A - Capteur Gras/Maigre - Sydel (CGM)**

## 1° Description de l'appareil de classement.

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

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

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

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

$$Y = 66,09149 - 0,82047 * X_1 + 0,10762 * X_2 \text{ dans laquelle :}$$

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

$X_1$  = l'épaisseur du lard dorsal (y compris la couenne) exprimée en millimètres, mesurée à 6 centimètres latéralement de la ligne médiane de la carcasse, au niveau situé entre les troisième et quatrième dernières côtes,

$X_2$  = l'épaisseur du muscle dorsal exprimée en millimètres, mesurée en même temps, au même endroit et de la même manière que  $X_1$ .

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

## 3° Mode d'emploi.

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

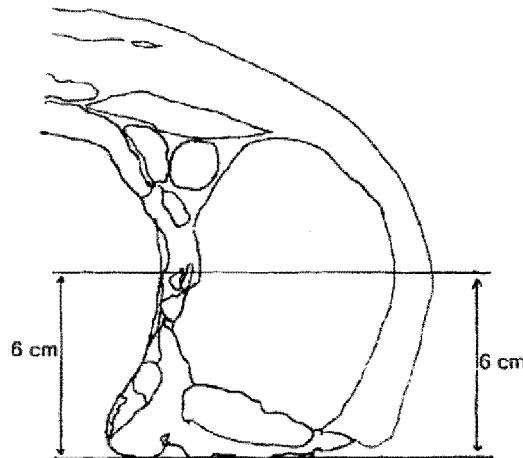
Lorsqu'une des valeurs des tests excède les écarts tolérés de 1 mm pour l'épaisseur de graisse ou de 1 mm pour l'épaisseur de viande, l'abattoir doit immédiatement faire procéder à un nouvel étalonnage de l'appareil par le constructeur.

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

- a) dans la demi-carcasse gauche;
- b) une 1<sup>re</sup> fois entre la 2<sup>e</sup> et la 3<sup>e</sup> dernière côte (emplacement de mesure de référence);
- c) une 2<sup>e</sup> fois entre la 3<sup>e</sup> et la 4<sup>e</sup> dernière côte (emplacement de mesure officiel);
- d) horizontalement et parallèlement au plan de découpe;
- e) à 6 cm du plan de découpe.

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

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

**Partie B - Giralda Choirometer Pork Grader - PG 200**

## 1° Description de l'appareil de classement.

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

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

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

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

$$Y = 70,09860 - 0,84616 * X_1 + 0,091860 * X_2 \text{ dans laquelle :}$$

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

$X_1$  = l'épaisseur du lard dorsal (y compris la couenne) exprimée en millimètres, mesurée perpendiculairement à la partie dorsale de la carcasse, à 7 centimètres latéralement de la ligne médiane de la partie externe de la carcasse et à  $\pm 4$  centimètres de la ligne médiane de la partie interne de la carcasse, au niveau situé entre les troisième et quatrième dernières côtes,

$X_2$  = l'épaisseur du muscle exprimée en millimètres, mesurée en même temps, au même endroit et de la même manière que  $X_1$ .

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

## 3° Mode d'emploi.

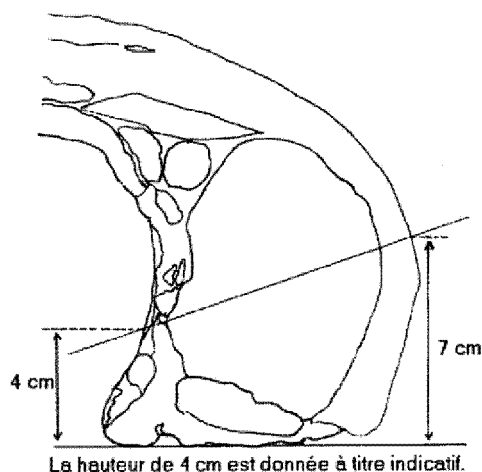
Au début de chaque journée d'abattage, la sonde de mesure doit être contrôlée au moyen du cube de testage. Ce cube de testage présente une valeur fixe d'épaisseur de graisse et de viande (20 mm pour la graisse et 60 mm pour la viande). Le résultat du test, la date, l'heure et le numéro d'identification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

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

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

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

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



## Partie C - VCS 2000 (système à 3 caméras)

## 1° Description de l'appareil de classement.

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

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

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

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

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

dans laquelle :

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

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

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

## 3° Mode d'emploi

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

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

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

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

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

Les mesures sont effectuées sur la demi-carasse gauche.

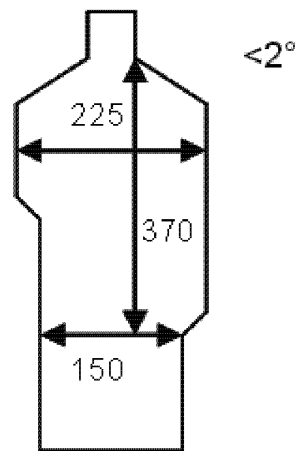


Fig. 1

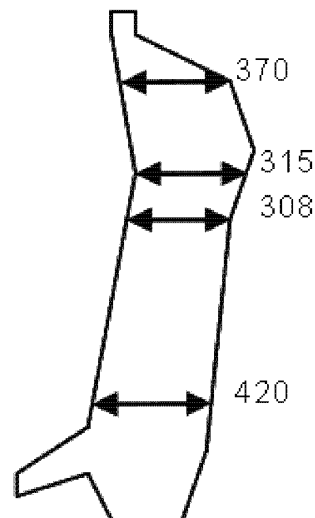


Fig. 2

#### Partie D - Hennessy Grading Probe (HGP4)

##### 1° Description de l'appareil de classement.

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

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

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

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

$$Y = 70,37871 - 0,86986 * X_1 + 0,080138 * X_2 \text{ dans laquelle :}$$

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

$X_1$  = l'épaisseur du lard dorsal (y compris la couenne) exprimée en millimètres, mesurée à 6 centimètres latéralement de la ligne médiane de la carcasse, au niveau situé entre les troisième et quatrième dernières côtes,

$X_2$  = l'épaisseur du muscle dorsal exprimée en millimètres, mesurée en même temps, au même endroit et de la même manière que  $X_1$ .

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

##### 3° Mode d'emploi.

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

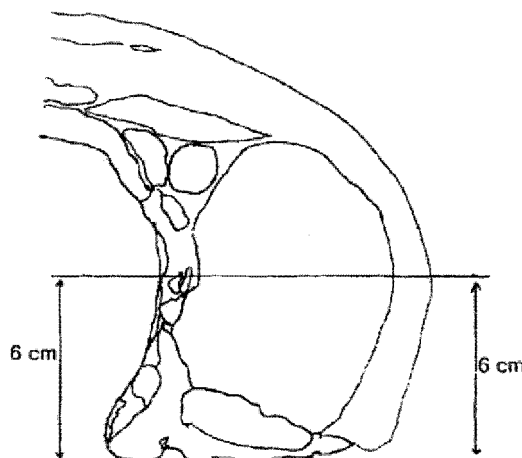
L'écart toléré entre la valeur mesurée lors du test et la valeur du cube de testage est de 1 mm pour l'épaisseur du lard ou pour l'épaisseur du muscle.

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

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

- a) dans la demi-carasse gauche,
- b) entre la 3<sup>ème</sup> et la 4<sup>ème</sup> dernière côte,
- c) horizontalement et parallèlement au plan de découpe,
- d) à 6 cm du plan de découpe.

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



### Partie E - OptiScan-TP

1° Description de l'appareil de classement.

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

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

L'appareil OptiScan-TP convertit lui-même les valeurs mesurées en teneur estimée en viande maigre. Les photographies sont conservées et peuvent faire l'objet d'un contrôle ultérieur. L'interface Bluetooth® intégrée permet de transmettre les données.

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

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

$$Y = 58,81491 - 0,64150 * X_1 + 0,16873 * X_2 \text{ dans laquelle :}$$

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

X<sub>1</sub> = l'épaisseur minimale du lard (y compris la couenne), exprimée en millimètres, couvrant le musculus gluteus medius,

X<sub>2</sub> = l'épaisseur du muscle lombaire en millimètres, exprimée par la distance la plus courte entre la partie antérieure (crâniale) du musculus gluteus medius et le bord supérieur (dorsal) du canal rachidien.

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

3° Mode d'emploi.

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

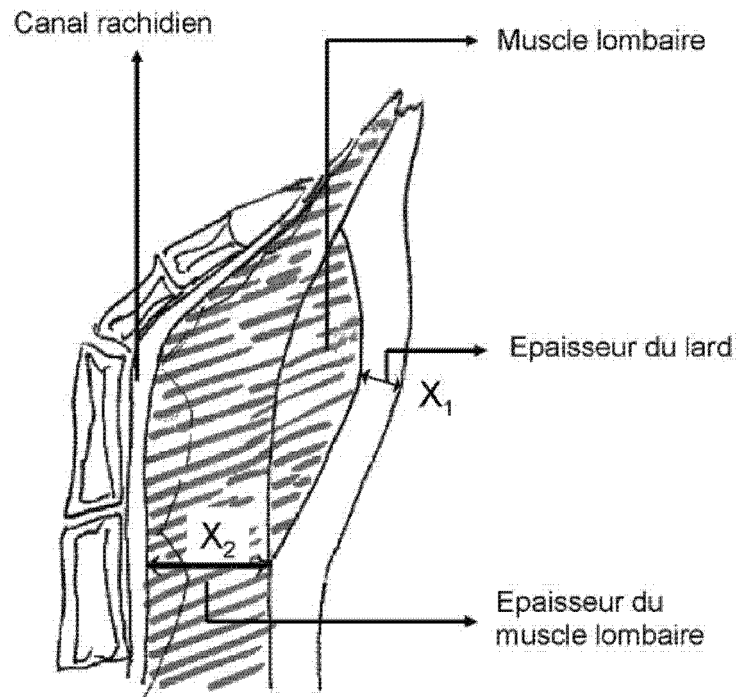


L'écart toléré entre la valeur mesurée lors du test et la valeur du bloc de testage est de 1 mm pour l'épaisseur du lard ou pour l'épaisseur du muscle.

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

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

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



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

#### 1° Description de l'appareil de classement.

Cet appareil est équipé d'une sonde optique comportant un couteau, d'un dispositif de mesure avec une distance de fonctionnement comprise entre 0 et 125 mm et d'un écran de saisie et d'analyse de données - Carometec Touch Panel i15 computer (Ingress Protection IP69K).

L'appareil FOM II convertit lui-même les valeurs mesurées en teneur estimée en viande maigre.

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

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

$$Y = 68,85997 - 0,94985 * X_1 + 0,088314 * X_2 \text{ dans laquelle :}$$

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

X<sub>1</sub> = l'épaisseur du lard dorsal (y compris la couenne) exprimée en millimètres, mesurée perpendiculairement à la partie dorsale de la carcasse, à 7 centimètres latéralement de la ligne médiane de la partie externe de la carcasse et à ± 4 centimètres de la ligne médiane de la partie interne de la carcasse, au niveau situé entre les deuxième et troisième dernières côtes,

X<sub>2</sub> = l'épaisseur du muscle dorsal exprimée en millimètres, mesurée en même temps, au même endroit et de la même manière que X<sub>1</sub>.

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

#### 3° Mode d'emploi.

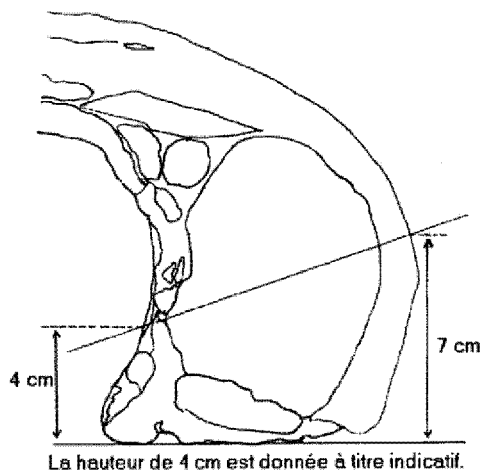
Au début de chaque journée d'abattage, la sonde de mesure doit être contrôlée au moyen du cube de testage. Ce cube de testage présente une valeur fixe d'épaisseur de graisse et de viande (24,5 mm pour la graisse et 50,8 mm pour la viande). Le résultat du test, la date, l'heure et le numéro d'identification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

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

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

- a) dans la demi-carcasse gauche,
- b) entre la 2<sup>ème</sup> et la 3<sup>ème</sup> dernière côte,
- c) horizontalement et perpendiculairement au plan de piqûre,
- d) à 7 cm du plan de découpe.

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



### Partie G - CSB Image Meater (CSB)

1° Description de l'appareil de classement.

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

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

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

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

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

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

dans laquelle :

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

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

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

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

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

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

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

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

3° Mode d'emploi.

Au début de chaque journée d'abattage, le réglage de la caméra doit être testé et vérifié à l'aide d'un modèle fourni par le fabricant. A l'aide de ce modèle, quatre longueurs sont vérifiées (un diamètre de 50,0 mm, une distance horizontale de 150,0 mm, une distance verticale de 150,0 mm et une distance diagonale de 160,1 mm). Par ailleurs, l'éclairage correct est aussi examiné à l'aide de l'utilisation de 11 niveaux de gris : 245 (Blanc - limite = 40), 200 (400C - limite = 50), 190 (401C - limite = 50), 140 (403C - limite = 40), 100 (404C - limite = 30), 37 (noir - limite = 15), 210 (162C - limite = 45), 155 (163C - limite = 40), 130 (164C - limite = 35), 120 (165C - limite = 35) et 60 (bleu - limite = 15).

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

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

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

### Partie H - AutoFOM III

1° Description de l'appareil de classement.

L'appareil est équipé de seize transducteurs à ultrasons de 2 MHz (Carometee A/S), la plage de fonctionnement entre transducteurs étant de 25 mm. Les données ultrasonores comprennent les mesures de l'épaisseur du lard dorsal, de l'épaisseur du muscle et les paramètres y afférents.

Un ordinateur convertit les résultats des mesures en teneur estimée en viande maigre.

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

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

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

dans laquelle :

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

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

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

## 3° Mode d'emploi

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

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

Vu pour être annexé à l'arrêté du Gouvernement wallon du 6 juillet 2017 relatif au classement des carcasses de bovins et de porcs.

Namur, le 6 juillet 2017.

Le Ministre-Président,

P. MAGNETTE

Le Ministre de l'Agriculture, de la Nature, de la Ruralité, du Tourisme  
et des Aéroports, délégué à la Représentation à la Grande Région,

R. COLLIN

---

Annexe 4

**Les méthodes de classement des carcasses de porcs selon la conformation**

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

1° Description de l'appareil de classement.

Le système se compose des éléments suivants :

a) un bloc caméra.

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

b) un bac à lumière.

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

c) une unité électronique de contrôle.

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

d) un mécanisme de positionnement de la carcasse.

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

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

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

e) un calibre (étalon).

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

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

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

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

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

Y = indice du type de la carcasse;

$X_1$  = largeur maximale du jambon en millimètres, mesurée horizontalement;

$X_2$  = angle du jambon en degrés, mesuré contre la ligne horizontale;

$X_3$  = la teneur estimée en viande maigre mesurée par un appareil CGM ou PG 200.

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

### 3° Mode d'emploi.

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

Les mesures sont effectuées sur la demi-carcasse gauche.

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

Vu pour être annexé à l'arrêté du Gouvernement wallon du 6 juillet 2017 relatif au classement des carcasses de bovins et de porcs.

Namur, le 6 juillet 2017.

Le Ministre-Président,  
P. MAGNETTE

Le Ministre de l'Agriculture, de la Nature, de la Ruralité, du Tourisme  
et des Aéroports, délégué à la Représentation à la Grande Région,  
R. COLLIN

---

## Annexe 5

### Le contrôle des méthodes de classement selon la conformation

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

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

*Les mesures de carcasse à prendre par la méthode sont :*

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

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

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

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

Art. 3. L'établissement du test.

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

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

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

Vu pour être annexé à l'arrêté du Gouvernement wallon du 6 juillet 2017 relatif au classement des carcasses de bovins et de porcs.

Namur, le 6 juillet 2017.

Le Ministre-Président,  
P. MAGNETTE

Le Ministre de l'Agriculture, de la Nature, de la Ruralité, du Tourisme  
et des Aéroports, délégué à la Représentation à la Grande Région,  
R. COLLIN



## ÜBERSETZUNG

## ÖFFENTLICHER DIENST DER WALLONIE

[C – 2017/31186]

## 6. JULI 2017 — Erlass der Wallonischen Regierung zur Einstufung der Schlachtkörper von Rindern und Schweinen

Die Wallonische Regierung,

Aufgrund der Verordnung (EG) Nr. 1760/2000 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Juli 2000 zur Einführung eines Systems zur Kennzeichnung und Registrierung von Rindern und über die Etikettierung von Rindfleisch und Rindfleischerzeugnissen sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 820/97 des Rates;

Aufgrund der Verordnung (EG) Nr. 1249/2008 der Kommission vom 10. Dezember 2008 mit Durchführungsbestimmungen zu den gemeinschaftlichen Handelsklassenschemata für Schlachtkörper von Rindern, Schweinen und Schafen und zur Feststellung der diesbezüglichen Preise;

Aufgrund der Verordnung (EG) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 des Rates;

Aufgrund des Wallonischen Gesetzbuches über die Landwirtschaft, Artikel D.5, D.164 Absatz 1 Ziffer 7 und D.170;

Aufgrund des Erlasses der Wallonischen Regierung vom 1. April 2004 zur Bestimmung des Handelsklassenschemas und der Anwendungsmodalitäten für die Einstufung von Schlachtkörpern von ausgewachsenen Rindern und von Schweinen, abgeändert durch den Erlass der Wallonischen Regierung vom 29. Oktober 2009 und durch den Ministerialerlass vom 13. März 2014;

Aufgrund des Erlasses der Wallonischen Regierung vom 29. Oktober 2009 zur Festlegung der Gebühren im Bereich der Einstufung von Schlachtkörpern von ausgewachsenen Rindern und von Schweinen, zur Abänderung des Erlasses der Wallonischen Regierung vom 1. April 2004 zur Bestimmung des Handelsklassenschemas und der Anwendungsmodalitäten für die Einstufung von Schlachtkörpern von ausgewachsenen Rindern und von Schweinen und zur Abänderung des Erlasses der Wallonischen Regierung vom 19. April 2007 bezüglich des Rates des Haushaltsfonds für die Qualität der tierischen und pflanzlichen Erzeugnisse;

Aufgrund des Ministerialerlasses vom 19. Juni 2007 zur Bestimmung der Anwendungsmodalitäten für die Einstufung der Schlachtkörper ausgewachsener Rinder;

Aufgrund der am 19. Dezember 2016 abgegebenen Stellungnahme des Finanzinspektors;

Aufgrund des am 9. März 2017 gegebenen Einverständnisses des Ministers für Haushalt;

Aufgrund der Konzertierung zwischen den Regionalregierungen und der Föderalbehörde vom 16. März 2017;

Aufgrund des Berichts vom 9. März 2017, aufgestellt in Übereinstimmung mit Artikel 3 Ziffer 2 des Dekrets vom 11. April 2014 zur Umsetzung der Resolutionen der im September 1995 in Peking organisierten Weltfrauenkonferenz der Vereinten Nationen und zur Integration des Gender Mainstreaming in allen regionalen politischen Vorhaben;

Aufgrund des am 26. Juni 2017 in Anwendung des Artikels 84 § 1 Absatz 1 Ziffer 2 der am 12. Januar 1973 koordinierten Gesetze über den Staatsrat abgegebenen Gutachtens Nr. 61.602/4 des Staatsrats;

Auf Vorschlag des Ministers für Landwirtschaft;

Nach Beratung,

Beschließt:

KAPITEL I — *Definitionen*

**Artikel 1** - Für die Anwendung des vorliegenden Erlasses gelten folgende Definitionen:

1° Gesetzbuch: das wallonische Gesetzbuch über die Landwirtschaft;

2° der Fonds: der durch Artikel D.189 des wallonischen Gesetzbuches über die Landwirtschaft eingerichtete Haushaltsfonds für die Qualität der tierischen und pflanzlichen Erzeugnisse;

3° Lieferant: die natürliche oder juristische Person, die Schlachtungen durchführen lässt;

4° Kontrolleinrichtung: jede durch den Minister zugelassene Einrichtung, deren Aufgabe darin besteht, die Operationen der Aufmachung und Einstufung von Schlachtkörpern zu überwachen;

5° Erzeuger: entweder der Verantwortliche der letzten Herde, in der sich das Rind befand, im Sinne von Artikel 1 Ziffern 12, 14 und 18 des Königlichen Erlasses vom 23. August 2011 zur Einführung eines Systems zur Kennzeichnung und Registrierung von Rindern, oder der Verantwortliche der letzten Herde, in der sich das Schwein befand, im Sinne von Artikel 2 Ziffern 11, 36 und 41 des Königlichen Erlasses vom 1. Juli 2014 zur Einführung eines Systems zur Kennzeichnung und Registrierung von Schweinen und zur Festlegung der Bedingungen für die Zulassung von Schweinehaltungsbetrieben;

6° Verordnung 1760/2000: die Verordnung (EG) Nr. 1760/2000 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Juli 2000 zur Einführung eines Systems zur Kennzeichnung und Registrierung von Rindern und über die Etikettierung von Rindfleisch und Rindfleischerzeugnissen sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 820/97 des Rates;

7° Verordnung 1249/2008: die Verordnung (EG) Nr. 1249/2008 der Kommission vom 10. Dezember 2008 mit Durchführungsbestimmungen zu den gemeinschaftlichen Handelsklassenschemata für Schlachtkörper von Rindern, Schweinen und Schafen und zur Feststellung der diesbezüglichen Preise;

8° Verordnung Nr. 1308/2013: die Verordnung (EG) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 des Rates;

9° Dienststelle: die Direktion der Qualität innerhalb der Verwaltung im Sinne von Artikel D.3 Ziffer 3 des Gesetzbuches;

10° Generalinspektor: der Generalinspektor der Abteilung Entwicklung innerhalb der Verwaltung im Sinne von Artikel D.3 Ziffer 3 des Gesetzbuches.

*KAPITEL II — Einstufung, Kennzeichnung und Aufmachung der Schlachtkörper mindestens acht Monate alter Rinder*

**Art. 2 - § 1.** Alle Schlachtbetriebe, die weniger als fünfundsiebzig mindestens acht Monate alte Rinder pro Woche im Jahresdurchschnitt schlachten, sind nicht verpflichtet, deren Schlachtkörper einzustufen.

Die Schlachtbetriebe, die in Absatz 1 angeführt sind, können die Schlachtkörper einstufen, unter der Bedingung, dass sie die europäischen Bestimmungen und diejenigen des vorliegenden Erlasses beachten und die Dienststelle vorab schriftlich benachrichtigen.

§ 2. Die in Paragraph 1 Absatz 1 erwähnten Schlachtbetriebe bringen auf den nicht eingestuftten Schlachtkörpern keine Markierungen an, die mit den Stempeln der Kategorien und Klassen nach Anhang IV A. der Verordnung Nr. 1308/2013 verwechselt werden können.

**Art. 3 -** Ein mindestens dreißig Monate altes weibliches Tier gehört der Kategorie D nach Anhang IV A. II. der Verordnung Nr. 1308/2013 an, außer wenn nachgewiesen ist, dass es nie gekalbt hat.

**Art. 4 -** Gemäß Artikel 4 der Verordnung Nr. 1249/2008 wird die Fleischigkeitsklasse S nach Anhang IV A. III. der Verordnung Nr. 1308/2013 verwendet.

Jede der einzelnen Fleischigkeits- und Fettgewebssklassen nach Anhang IV A. III. der Verordnung Nr. 1308/2013 wird in drei Unterklassen unterteilt, wobei die Zeichen "-", "=" oder "+" verwendet werden, um in aufsteigender Reihenfolge jeweils den Grad der Fleischigkeit oder des Fettgewebes anzugeben. Die Unterklasse wird direkt nach dem Buchstaben oder der Zahl der betreffenden Klasse angeführt.

**Art. 5 - § 1.** Für die Einstufung, die Kennzeichnung und das Wiegen wird der Schlachtkörper in einer der in Anhang 1 festgelegten Formen präsentiert:

Der Minister ist befugt, Anhang 1 abzuändern, um andere Aufmachungen der Schlachtkörper zuzulassen und die diesbezüglichen Anwendungsbestimmungen festzulegen.

§ 2. Das Gewicht der Rinderschlachtkörper wird auf 1 Kg genau erfasst.

Die Befreiung vom Fettgewebe wird in Anwendung von Anhang IV A. V Absatz 2 der Verordnung Nr. 1308/2013 erlaubt, unter der Bedingung dass das Muskelgewebe an den Stellen, die vom Fettgewebe befreit werden, nie freiliegt.

**Art. 6 - § 1.** Gemäß Artikel 6 Absatz 4 der Verordnung Nr. 1249/2008 wird die Kennzeichnung des Schlachtkörpers durch eine Etikettierung ersetzt.

Die Etiketten, die in Anwendung von Artikel 13 der Verordnung Nr. 1760/2000 durch das System zur obligatorischen Etikettierung von Rindfleisch verlangt werden, können zwecks der in Absatz 1 vorgesehenen Etikettierung verwendet werden.

§ 2. Außer den im Paragraph 1 vorgesehenen Angaben geben die Etiketten Folgendes an:

1° das Geburtsdatum des Tieres;

2° die Zulassungsnummer des Klassifizierers;

3° die Codenummer, die der für den Schlachtkörper verwendeten Aufmachung entspricht und der die Buchstaben "FP:" vorangesetzt werden.

*KAPITEL III — Einstufung, Kennzeichnung und Aufmachung der Schlachtkörper von Schweinen*

**Art. 7 - § 1.** Die Schlachtbetriebe, die weniger als zweihundert Schweine pro Woche im Jahresdurchschnitt schlachten, sind nicht verpflichtet, die Schlachtkörper dieser Schweine auf der Grundlage des geschätzten Muskelfleischanteils einzustufen.

Die Schlachtbetriebe, die in Absatz 1 angeführt sind, können die Schlachtkörper auf der Grundlage des geschätzten Muskelfleischanteils einstufen, unter der Bedingung, dass sie die europäischen Bestimmungen und diejenigen des vorliegenden Erlasses beachten und die Dienststelle vorab schriftlich benachrichtigen.

§ 2. Die in Paragraph 1 Absatz 1 erwähnten Schlachtbetriebe bringen auf den Schlachtkörpern keine Markierungen an, die mit den Einstufungszeichen bezüglich des geschätzten Muskelfleischanteils oder der Fleischigkeit verwechselt werden können.

**Art. 8 - § 1.** Für die Einstufung der Schweineschlachtkörper auf der Grundlage des geschätzten Muskelfleischanteils verwenden die Schlachtbetriebe eines der in Anhang 3 angeführten Einstufungsverfahren.

§ 2. Die Schlachtbetriebe, die die Schlachtkörper nach dem geschätzten Muskelfleischanteil einstufen, können eine Einstufung je nach der Fleischigkeit vornehmen, unter der Bedingung, dass sie die Bestimmungen des vorliegenden Erlasses beachten und die Dienststelle vorab schriftlich benachrichtigen.

**Art. 9 -** Für die Einstufung der Schweineschlachtkörper auf der Grundlage der Fleischigkeit verwenden die Schlachtbetriebe eines der in Anhang 4 beschriebenen Einstufungsverfahren.

Der Minister ist befugt, Anhang 4 abzuändern oder zu ergänzen, um ein neues Verfahren zur Einstufung nach der Fleischigkeit zuzulassen.

**Art. 10 -** Um die Zulassung eines neuen Verfahrens zur Einstufung nach dem geschätzten Muskelfleischanteil oder nach der Fleischigkeit oder der Abänderungen der bereits zugelassenen Verfahren zu erreichen, unterbreitet der Antragsteller dem Minister eine Akte, die die nachfolgenden Angaben umfasst:

1° eine technische Beschreibung des vorgeschlagenen Einstufungsverfahrens ggf. mit einer Beschreibung der Punkte, in denen das in den Artikeln 8 oder 9 angeführte bestehende Verfahren abgeändert wurde;

2° eine Beschreibung der Standorte, an denen die Tests durchgeführt werden dürfen;

3° die Periode für die Durchführung der Tests;

4° eine detaillierte Beschreibung der für die Zulassung des Verfahrens anzuwendenden Tests.

Ist die Akte vollständig, gewährt der Direktor der Dienststelle eine Abweichung von den Bestimmungen der Artikel 8 und 9 für die Schlachtkörper, die den Tests unterzogen werden, und übermittelt der Europäischen Kommission die Akte über den Test des neuen Verfahrens zur Einstufung nach dem geschätzten Muskelfleischanteil.

**Art. 11** - Die Dienststelle führt die Tests durch bezüglich:

1° der neuen Verfahren zur Einstufung nach dem geschätzten Muskelfleischanteil und der Anpassungen der bereits zugelassenen Einstufungsverfahren nach Anhang 3;

2° der neuen Verfahren zur Einstufung nach der Fleischigkeit und der Anpassungen der bereits nach dem in Anlage 4 des vorliegenden Erlasses festgelegten Verfahren zugelassenen Einstufungsverfahren nach Anhang 4;

Die Dienststelle sammelt die in Anhang 5 definierten Angaben. Nur die Zulassungsakten der positiv getesteten Verfahren sind Gegenstand eines Protokolls, das zwecks Zulassung an den Minister weitergeleitet wird.

**Art. 12** - Die Durchführung der in Artikel 11 erwähnten Tests kann ganz oder teilweise einer natürlichen oder juristischen Person, die die entsprechende Fachkenntnis besitzt und vom Minister bezeichnet wurde übertragen werden.

**Art. 13** - Die für die Einstufung verwendeten Geräte müssen der vom Hersteller bereitgestellten technischen Unterlage entsprechen und zuverlässig sein. Die Geräte gelten als konform und zuverlässig, falls der Schlachtbetrieb der Dienststelle die Kopie eines Wartungsvertrags des Materials durch ein Fachunternehmen übermittelt.

Das in Absatz 1 erwähnte Unternehmen stellt dem Schlachtbetrieb jährlich eine Eichbescheinigung für das Material aus.

Der Schlachtbetrieb nimmt an der von der Dienststelle organisierten Testreihe teil. Gilt die Testreihe als erfolgreich abgeschlossen, stellt der Direktor der Dienststelle oder dessen Stellvertreter dem Schlachtbetrieb eine Bescheinigung aus.

**Art. 14** - Das Gewicht des Schlachtkörpers eines Schweins wird auf 200 Gramm genau erfasst.

**Art. 15** - Die Schlachtkörper werden in Übereinstimmung mit Art. 21 der Verordnung Nr. 1249/2008 gekennzeichnet. Der Minister kann jedoch ein anderes Kennzeichnungsverfahren zulassen.

Wird der Schlachtkörper nach der Fleischigkeit eingestuft, muss der Kennwert des Schlachtkörpertyps auf jeder Schlachthälfte angebracht werden und zwar auf der Schwarte im Bereich des hinteren Eisbeins oder des Schinkens. Der Kennwert des Schlachtkörpertyps ist von dem Wert des Anteils Muskelfleisch durch einen Bindestrich getrennt.

#### KAPITEL IV — *Ausbildung, Fortbildung, Bewertung und Zulassung der Klassifizierer*

**Art. 16** - Die Einstufung wird von durch den Direktor der Dienststelle oder dessen Stellvertreter zugelassenen Klassifizierern durchgeführt. Die Klassifizierer stehen unter der Verantwortung des Betreibers des Schlachtbetriebs.

Der Zulassungsantrag wird vom Betreiber des Schlachtbetriebs an die Dienststelle gerichtet.

Die Gültigkeitsdauer der Zulassung beträgt ein Jahr. Sie ist persönlich und nicht übertragbar. Sie beinhaltet die Identität ihres Inhabers, die Zulassungsnummer und die Gültigkeitsdauer.

**Art. 17** - Die Zulassung kann lediglich jenen natürlichen Personen gewährt werden, die die Aus- oder Fortbildung nach Artikel 18 abgelegt haben und nach Artikel 19 positiv bewertet worden sind.

**Art. 18** - Die Ausbildung, die Fortbildung und die Bewertung werden durch die Dienststelle organisiert. Diese Aufgabe oder ein Teil davon kann einer von dem Minister bezeichneten natürlichen oder juristischen Person, die in der Lage ist, diese auszuführen, anvertraut werden.

Die Ausbildung umfasst:

1° einen theoretischen Teil über die Ordnungsbestimmungen sowie die Techniken zur Einstufung der Schlachtkörper;

2° einen praktischen Teil, der, was die Rinderschlachtkörper betrifft, wenigstens drei Einstufungszyklen umfasst, die in drei verschiedenen Schlachtbetrieben stattfinden müssen.

Die Fortbildung umfasst die Teilnahme des Anwärters als Klassifizierer an einem Einstufungszyklus in seinem Schlachtbetrieb, bei dem vierzig Rinderschlachtkörper eingestuft werden.

**Art. 19** - Die Bewertung wird von der Dienststelle in den in Artikel 18 Absatz 2 erwähnten Themenbereichen organisiert und findet in dem Schlachtbetrieb statt, in dem der Anwärter als Klassifizierer arbeiten möchte.

**Art. 20** - Um im Besitz der Zulassung bleiben zu können, muss der Klassifizierer:

1° alle auf die Einstufung anwendbaren Ordnungsbestimmungen beachten;

2° sich der Kontrolle einer Kontrolleinrichtung und der Dienststelle unterziehen und deren Anweisungen befolgen.

Die Zulassung kann durch den Direktor der Dienststelle oder dessen Stellvertreter entzogen werden, wenn die in Absatz 1 angeführten Bedingungen nicht erfüllt werden. Bei leichten Pflichtverletzungen kann die Tatsache, dass die Zulassung nicht entzogen wird, an die Verpflichtung gebunden sein, eine zusätzliche Ausbildung abzulegen.

Der Klassifizierer kann bei dem Generalinspektor die in Artikel D.17 des Gesetzbuches vorgesehene Beschwerde einreichen innerhalb einer Frist von fünfundvierzig Tagen ab dem Datum der Zustellung des Schreibens, durch das ihm die Entscheidung, die Gegenstand der Beschwerde ist, übermittelt wurde.

Nach Prüfung der Verteidigungsmittel des Betroffenen kann der Generalinspektor ihn vorladen, um ihn anzuhören. Weitere Beteiligte können aufgefordert werden, an der Unterredung teilzunehmen.

Innerhalb einer Frist von sechzig Tagen ab dem Datum der Zustellung des Schreibens, durch das ihm die Entscheidung, die Gegenstand der Beschwerde ist, übermittelt wurde, fasst der Generaldirektor einen Beschluss, den er dem Betroffenen per Einschreiben sowie dem Direktor der Dienststelle mitteilt.

KAPITEL V — *Registrierung, Mitteilung und Verwaltung der Einstufungsergebnisse*

**Art. 21** - Bei der Registrierung der Einstufungsdaten wird das Ergebnis der Einstufung vermerkt und der Schlachtbetrieb trifft alle notwendigen Maßnahmen, um eine lückenlose Rückverfolgung der Daten bezüglich der Identifizierung, des Wiegens und der Einstufung der Schlachtkörper zu ermöglichen. Die Zulassungsnummer des Klassifizierers, der die Schlachtkörper eingestuft hat, wird vermerkt.

Die in Absatz 1 festgelegten Daten werden in elektronischer Form wenigstens bis am Ende des Jahres, das auf das laufende Jahr folgt, aufbewahrt.

**Art. 22** - § 1. Die Ergebnisse der Einstufung müssen dem Lieferanten innerhalb von acht Tagen nach dem Schlachten schriftlich mitgeteilt werden.

Diese Mitteilung kann jedoch auf elektronischem Wege erfolgen, insofern der Empfänger dies vorab beantragt hat. In diesem Fall werden die Ergebnisse der Einstufung dem Lieferanten innerhalb von vierundzwanzig Stunden mitgeteilt.

§ 2. Handelt es sich um Rinder, übermittelt der Schlachtbetrieb - zusätzlich zum Ergebnis der Einstufung, das in Art. 7 Ziffer 2 der Verordnung Nr. 1249/2008 vorgesehenen Form mitgeteilt werden muss - dem Lieferanten:

- 1° die Kennnummer des Tieres;
- 2° das Schlachtdatum;
- 3° das Warmgewicht des Schlachtkörpers;
- 4° die Angabe der Aufmachung, der Unterklassen der Fleischigkeit und des Fettgewebes.

§ 3. Handelt es sich um Schweine, übermittelt der Schlachtbetrieb dem Lieferanten der auf der Grundlage des Schlachtgewichts verkauften Schweine:

- 1° das Schlachtdatum;
- 2° das Warmgewicht des Schlachtkörpers;
- 3° den geschätzten Muskelfleischanteil;
- 4° den Kennwert, falls der Schlachtkörper nach der Fleischigkeit eingestuft wird.

§ 4. Die Lieferanten unterbreiten der Verwaltung im Sinne von Artikel D.3 Ziffer 3 des Gesetzbuches die Ergebnisse der Einstufung ihrer Schlachtungen sowie alle sonstigen Informationen, die sich auf die geschlachteten Rinder und die betreffenden Preise beziehen.

**Art. 23** - Der Schlachtbetrieb übermittelt der Kontrolleinrichtung auf elektronischem Wege und spätestens am ersten Arbeitstag nach dem Schlachten das Ergebnis der Einstufung der Schlachtkörper mit folgenden Angaben:

1° *bei Rindern:*

- a) das Schlachtdatum;
- b) die interne Kontrollnummer des Schlachtbetriebs;
- c) der Tarawert der Waage;
- d) die Zulassungsnummer des Klassifizierers;
- e) die Identifizierungsnummer des Rindes;
- f) die Nummer der Ursprungsherde;
- g) der ISO-Code des Landes der Ursprungsherde;
- h) das Geburtsdatum des Rindes;
- i) der ISO-Code des Landes der Geburtsherde;
- j) das Warmgewicht des Schlachtkörpers;
- k) die Kategorie des Schlachtkörpers;
- l) die Fleischigkeit einschließlich der Unterklassen;
- m) der Grad des Fettgewebes einschließlich der Unterklassen;
- n) die Aufmachung des Schlachtkörpers;

2° *bei Schweinen:*

- a) das Schlachtdatum;
- b) die interne Kontrollnummer des Schlachtbetriebs;
- c) der Tarawert der Waage;
- d) die Zulassungsnummer des Klassifizierers;
- e) der Code des Stempelhammers;
- f) der ISO-Code des Landes der Ursprungsherde;
- g) das Geschlecht des Tieres, falls diese Angabe verfügbar ist;
- h) das Warmgewicht des Schlachtkörpers;
- i) die Speckdicke, falls diese Angabe verfügbar ist;
- j) die Dicke des Muskels, falls diese Angabe verfügbar ist;
- k) der geschätzte Muskelfleischanteil;
- l) falls die Einstufung nach der Fleischigkeit durchgeführt wird, der Winkel des Schinkens;
- l) falls die Einstufung nach der Fleischigkeit durchgeführt wird, die maximale Breite des Schinkens;
- n) falls die Einstufung nach der Fleischigkeit durchgeführt wird, der Typenindex.

**Art. 24 - § 1.** Die Kontrolleinrichtung stellt den Erzeugern auf ihren Internetseiten spätestens am Arbeitstag nach deren Eingang, die folgenden Angaben zur Verfügung:

1° bei Rindern:

- a) das Schlachtdatum;
- b) die Identifizierungsnummer des Rindes;
- c) die Nummer der Ursprungsherde;
- d) das Warmgewicht des Schlachtkörpers;
- e) die Kategorie des Schlachtkörpers;
- f) die Fleischigkeit einschließlich der Unterklassen;
- g) der Grad des Fettgewebes einschließlich der Unterklassen;
- h) die Aufmachung des Schlachtkörpers;

2° bei Schweinen:

- a) das Schlachtdatum;
- b) die interne Kontrollnummer des Schlachtbetriebs;
- c) der Code des Stempelhammers;
- d) das Warmgewicht des Schlachtkörpers;
- e) die Speckdicke, falls diese Angabe verfügbar ist;
- f) die Dicke des Muskels, falls diese Angabe verfügbar ist;
- g) der geschätzte Muskelfleischanteil;
- h) falls die Einstufung nach der Fleischigkeit durchgeführt wird, der Winkel des Schinkens;
- i) falls die Einstufung nach der Fleischigkeit durchgeführt wird, die maximale Breite des Schinkens;
- j) der Kennwert des Schlachtkörpertyps, falls die Einstufung nach der Fleischigkeit durchgeführt wird.

Die Angaben, die den Erzeugern zur Verfügung gestellt werden, umfassen die Identifizierung des Schlachtbetriebs, in dem die Schlachtungen durchgeführt wurden.

Jeder Erzeuger ist befugt, die Angaben über die Schlachtkörper seiner eigenen Tiere einzusehen. Zu diesem Zweck übermittelt der Erzeuger der Kontrolleinrichtung eine Anfrage, woraufhin diese im einen Code und ein Passwort mitteilt, anhand deren der Zugang zu den Angaben ermöglicht wird. Falls ein Erzeuger sich nicht in der Lage sieht, die Internetseiten der Kontrolleinrichtung zu nutzen, so kann er diese darum bitten, ihm die betreffenden Angaben über einen anderen Weg zukommen zu lassen, wobei die dadurch entstehenden Kosten zu seinen Lasten gehen.

§ 2. Was die Rinder betrifft, stellt die Kontrolleinrichtung dem Erzeuger einen Standardwert für das Kaltgewicht zur Verfügung, der nach der Aufmachung mit dem Code 0 nach Anhang 1 berechnet wird unter Berücksichtigung der Berichtigungsfaktoren nach Anhang 3 der Verordnung 1249/2008 und indem das Warmgewicht um zwei Prozent verringert wird.

**Art. 25 -** Der Schlachtbetrieb übermittelt der Kontrolleinrichtung spätestens am 10. Tag jedes Monats die Schlachtungsstatistik des vorherigen Monats pro Kategorie und Einstufung. In dieser Statistik werden das Ergebnis der Einstufung, die Anzahl Tiere und das gesamte Warmgewicht pro Einstufung berücksichtigt.

#### KAPITEL VI — Kontrolle und Selbstkontrolle

**Art. 26 - § 1.** Der Minister ist befugt, einer Kontrolleinrichtung die Zulassung zu erteilen, im Hinblick auf die Übertragung der Aufgabe, die Kontrolle der Einstufung der Schlachtkörper und die Überwachung der gemäß Artikel 30 von den Schlachtbetrieben organisierten Selbstkontrolle zu gewährleisten.

§ 2. Um zugelassen zu werden, verfügt die Kontrolleinrichtung

1° über Satzungen, die ihre Unabhängigkeit, Autonomie und Entscheidungsfähigkeit gewährleisten und Interessenkonflikte ausschließen;

2° über zugelassene Kontrolleure und das für die Kontrolle notwendige Material;

3° über Protokolle, die die Ausübung der ihr anvertrauten Aufgaben gewährleisten betreffend:

- a) das Verfahren zur Kontrolle der Einstufung in den Schlachtbetrieben;
- b) das in den Schlachtbetrieben einzuführende Mindestverfahren zur Selbstkontrolle;
- c) das Verfahren, durch das sie selber ihre Selbstkontrolle gewährleistet;
- d) die Zurverfügungstellung der Ergebnisse der Einstufung für die Erzeuger;
- e) die Verwaltung der Informationen in einer Datenbank, wobei die Übereinstimmung mit den offiziellen Angaben zur Identifizierung von Rindern und Schweinen vorzusehen ist;
- f) die Einführung eines verstärkten Kontrollsystems gegenüber den Schlachtbetrieben, die ihren Verpflichtungen nicht nachkommen.

**Art. 27 -** Die Kontrolleinrichtung unterbreitet der Dienststelle die Angaben, die für die Festlegung der von den Schlachtbetrieben zu entrichtenden Gebühren im Bereich der Einstufung von Schlachtkörpern mindestens acht Monate alter Rinder und von Schlachtkörpern von Schweinen notwendig sind.

Um zugelassen zu bleiben, muss die Kontrolleinrichtung:

1° der Dienststelle die Ergebnisse der Einstufung und der Kontrolle nach den von dieser Dienststelle vorgeschriebenen Modalitäten und in der dafür vorgesehenen Form übermitteln;

2° die Anweisungen des Ministers befolgen und die Kontrolle durch die Dienststelle zulassen.

**Art. 28** - Die Ausbildung der Kontrolleure wird von der Dienststelle gewährleistet. Diese Aufgabe oder ein Teil davon kann einer von dem Minister bezeichneten Struktur anvertraut werden.

Die Ausbildung umfasst:

1° einen theoretischen Teil über die Verordnungsbestimmungen sowie die Techniken zur Einstufung der Schlachtkörper;

2° einen praktischen Teil, der wenigstens fünf Einstufungszyklen, die in verschiedenen Schlachtbetrieben stattfinden müssen, umfasst.

**Art. 29** - § 1. Der Kontrolleur wird durch den Direktor der Dienststelle oder dessen Stellvertreter zugelassen. Die Gültigkeitsdauer der Zulassung beträgt ein Jahr. Sie ist persönlich und nicht übertragbar. Sie beinhaltet die Identität ihres Inhabers, die Zulassungsnummer und die Gültigkeitsdauer.

Die Kontrolleure werden jährlich einer Bewertung durch die Dienststelle unterzogen.

§ 2. Die Gewährung sowie der Erhalt der Zulassung sind an die Erfüllung folgender Bedingungen gebunden:

1° der Kontrolleur ist bei der Bewertung erfolgreich, die von der Dienststelle auf der Grundlage der bei der Ausbildung erzielten Ergebnisse und der von dieser Dienststelle ausgeübten Kontrollen durchgeführt wird;

2° der Kontrolleur beachtet alle auf die Einstufung anwendbaren Verordnungsbestimmungen;

3° der Kontrolleur unterzieht sich der Kontrolle der Dienststelle und befolgt deren Anweisungen.

§ 3. Die Zulassung kann durch den Direktor der Dienststelle oder dessen Stellvertreter entzogen werden, wenn die in Absatz 2 angeführten Bedingungen nicht erfüllt werden. Bei leichten Pflichtverletzungen kann die Tatsache, dass die Zulassung nicht entzogen wird, an die Verpflichtung gebunden sein, eine zusätzliche Ausbildung abzulegen.

Der Kontrolleur kann bei dem Generalinspektor die in Artikel D.17 des Gesetzbuches vorgesehene Beschwerde einreichen innerhalb einer Frist von fünfundvierzig Tagen ab dem Datum der Zustellung des Schreibens, durch das ihm die Entscheidung, die Gegenstand der Beschwerde ist, übermittelt wurde.

Nach Prüfung der Verteidigungsmittel des Betroffenen kann der Generalinspektor ihn vorladen, um ihn anzuhören. Weitere Beteiligte können aufgefordert werden, an der Unterredung teilzunehmen.

Innerhalb einer Frist von sechzig Tagen ab dem Datum der Zustellung des Schreibens, durch das ihm die Entscheidung, die Gegenstand der Beschwerde ist, übermittelt wurde, fasst der Generaldirektor einen Beschluss, den er dem Betroffenen per Einschreiben sowie dem Direktor der Dienststelle mitteilt.

**Art. 30** - Alle Schlachtbetriebe, die die Einstufung von Schlachtkörpern durchführen, führen ein System der Selbstkontrolle ein, wenden es an und halten es aufrecht. Dieses System bezieht sich auf die eigentliche Einstufung, die Aufbewahrung der Ergebnisse dieser Einstufung und die Übermittlung der Ergebnisse nach den Bestimmungen von Kapitel 5.

Das System der Selbstkontrolle bezieht sich auf:

1° die ausreichende Verfügbarkeit von zugelassenen Klassifizierern;

2° die dem Klassifizierer zur Verfügung gestellten objektiven Informationen, die eine Bestimmung der Kategorie nach den Bestimmungen von Anhang IV, II der Verordnung Nr. 1308/2013 und gegebenenfalls nach den in Artikel 3 angeführten Bestimmungen ermöglichen;

3° die Art der auf den Etiketten angegebenen Angaben sowie das Verfahren, das angewandt wird, um diese Daten zu importieren;

4° die Übereinstimmung zwischen dem Tier und den Daten der Identifizierung und Einstufung des Schlachtkörpers;

5° die Funktionstüchtigkeit der Geräte;

6° die Aufbewahrung der einzelnen Ergebnisse bezüglich des Wiegens und der Einstufung jedes geschlachteten Tieres;

7° die Registrierung und Aufbewahrung der Ausgangsdaten und jede später erfolgte Änderung sowie die Identifizierung des Klassifizierers, der diese Änderung vorgenommen hat;

8° die Registrierung der Anweisung des amtlichen Tierarztes, die Narbe des Kaiserschnitts aus Gründen des Gesundheitsschutzes zu entfernen;

9° die Übermittlung der Ergebnisse;

10° die Übermittlung der Ergebnisse der Einstufung an den Lieferanten, die Art der übermittelten Angaben sowie die Häufigkeit und Art und Weise der Übermittlung;

11° das Verfahren im Falle einer Beschwerde des Erzeugers oder des Lieferanten;

12° die Übermittlung der Ergebnisse der Einstufung an die Kontrolleinrichtung im Hinblick auf die Zurverfügungstellung der Erzeuger, die Art der übermittelten Angaben sowie die Häufigkeit und Art und Weise der Übermittlung und gegebenenfalls das für die Ausübung dieser Aufgaben mit der Kontrolleinrichtung geschlossene Abkommen;

13° die monatliche Übermittlung der Ergebnisse der Einstufung an die Kontrolleinrichtung, die Art der übermittelten Angaben sowie die Häufigkeit und Art und Weise der Übermittlung.

**Art. 31** - Die Verfahren, die festgelegt worden sind, um die Bedingungen von Artikel 30 zu erfüllen, werden in einem Dokument "Selbstkontrollverfahren" beschrieben. Dieses Dokument wird dem Direktor der Dienststelle oder dessen Stellvertreter zur vorherigen Genehmigung vorgelegt.

Für die Erarbeitung dieses Dokuments kann sich der Schlachtbetrieb auf das von der Kontrolleinrichtung ausgearbeitete und von der Dienststelle genehmigte Muster beziehen.

Jegliche Abänderung des Dokumentes muss vorab von dem Direktor der Dienststelle oder dessen Stellvertreter genehmigt werden.

KAPITEL VII — *Festlegung der Gebühren*

**Art. 32 - § 1.** Dem Fonds geschuldete Gebühren werden dem Schlachtbetrieb in Rechnung gestellt für die Kontrolle der Einstufung der Schlachtkörper von Rindern und von Schweinen, für die Überwachung der organisierten Selbstkontrolle sowie für die Verwaltung und Bereitstellung der Ergebnisse der Einstufung durch die Kontrolleinrichtung.

Diese Gebühren werden jährlich nach Abschluss der Kontrollen des betreffenden Kalenderjahres festgelegt.

§ 2. Dem Fonds geschuldete Gebühren werden dem Schlachtbetrieb in Rechnung gestellt für die verschärften Kontrollen nach Artikel 26 § 2 Ziffer 3 Buchstabe f).

§ 3. Dem Fonds geschuldete Gebühren werden dem Schlachtbetrieb in Rechnung gestellt für Ausbildung, Fortbildung und Bewertung der Klassifizierer in den Schlachtbetrieben nach Artikel 16.

Der Schlachtbetrieb zahlt diese Gebühren spätestens bei der Einschreibung eines Klassifizierers zur Fortbildung und Bewertung.

**Art. 33 -** Die in Artikel 32 erwähnten Gebühren werden nach den in Anhang 2 angeführten Bestimmungen festgelegt.

Die Beträge dieser Gebühren werden um 5 Prozent erhöht und zwar am 1. Juli des Kalenderjahres nach dem Kalenderjahr, im Laufe dessen der Gesundheitsindex eines der Monate um ein Mehrfaches von 5 Prozent im Vergleich zu dem Referenzindex angestiegen ist. Bei dem Referenzindex handelt es sich um den Gesundheitsindex des Monats März 2016.

**Art. 34 -** Die in Anwendung des vorliegenden Kapitels in Rechnung gestellten Beträge sind zu zahlen innerhalb von dreißig Tagen nach dem Datum der Zustellung der Zahlungsaufforderung mit einfacher Post, es sei denn, auf dieser Aufforderung wird eine andere Frist vermerkt.

Falls der Zahlungsaufforderung an dem äußersten Datum nicht nachgekommen wurde, wird mit einfacher Post eine erste Mahnung zugestellt.

Ist der zu zahlende Betrag innerhalb von dreißig Tagen nach dem Versanddatum der ersten Mahnung noch nicht beglichen worden, so wird eine zweite Mahnung mit Inverzugsetzung per Einschreiben oder auf jedem sonstigen Wege, durch den die Aufgabe belegt wird, zugestellt. Die Aufgabe der zweiten Mahnung führt automatisch zu einer Erhöhung des ursprünglichen geschuldeten Betrags um 10 Prozent.

KAPITEL VIII — *Schlussbestimmungen*

**Art. 35 -** Der Minister ist befugt, sekundäre technische Veränderungen oder Veränderungen zu Detailfragen an den Anhängen des vorliegenden Erlasses vorzunehmen, um der technischen Weiterentwicklung oder den von den europäischen Behörden gefassten Beschlüssen Rechnung zu tragen.

**Art. 36 -** Der Schlachtbetrieb, der der Verpflichtung unterliegt, Schlachtkörper einzustufen muss, unterlässt es, Schlachtkörper oder Viertel, die nicht der durch den vorliegenden Erlass vorgeschriebenen Einstufung unterzogen worden sind, in Verkehr zu bringen, anzubieten, auszustellen oder zum Verkauf anzubieten oder sie für den Verkauf zu transportieren, sie zu verkaufen, zu liefern, abzugeben oder zu exportieren.

**Art. 37 -** Der Schlachtbetrieb, der Klassifizierer und die zugelassene Kontrolleinrichtung leisten allen Personen, die von der Dienststelle bezeichnet werden, um Kontrollaufgaben wahrzunehmen, Beistand.

Dieser Beistand kann darin bestehen, freien Zugang zu allen Anlagen der Kontrolleinrichtung, des Schlachtbetriebs und der Kühlräume, in denen die Schlachtkörper aufbewahrt werden, zu ermöglichen und die Dokumente und Informationen bezüglich der Einstufung bereit zu halten.

**Art. 38 -** Werden aufgehoben:

1° der Erlass der Wallonischen Regierung vom 1. April 2004 zur Bestimmung des Handelsklassenschemas und der Anwendungsmodalitäten für die Einstufung von Schlachtkörpern von ausgewachsenen Rindern und von Schweinen, abgeändert durch den Erlass der Wallonischen Regierung vom 29. Oktober 2009 und durch den Ministeriellen Erlass vom 13. März 2014;

2° der Erlass der Wallonischen Regierung vom 29. Oktober 2009 zur Festlegung der Gebühren im Bereich der Einstufung von Schlachtkörpern von ausgewachsenen Rindern und von Schweinen, zur Abänderung des Erlasses der Wallonischen Regierung vom 1. April 2004 zur Bestimmung des Handelsklassenschemas und der Anwendungsmodalitäten für die Einstufung von Schlachtkörpern von ausgewachsenen Rindern und von Schweinen und zur Abänderung des Erlasses der Wallonischen Regierung vom 19. April 2007 bezüglich des Rates des Haushaltsfonds für die Qualität der tierischen und pflanzlichen Erzeugnisse;

3° der Ministerialerlass vom 19. Juni 2007 zur Bestimmung der Anwendungsmodalitäten für die Einstufung der Schlachtkörper ausgewachsener Rinder;

**Art. 39 -** Der Minister für Landwirtschaft wird mit der Durchführung des vorliegenden Erlasses beauftragt.

Namur, den 6. Juli 2017

Der Ministerpräsident  
P. MAGNETTE

Der Minister für Landwirtschaft, Natur, ländliche Angelegenheiten, Tourismus  
und Flughäfen, und Vertreter bei der Großregion,

R. COLLIN

## Anhang 1

**Genehmigte Aufmachungen der Schlachtkörper von Rindern bei dem Wiegen, der Einstufung und der Kennzeichnung sowie Anwendungsmodalitäten**

Artikel 1 - Der Schlachtkörper wird aufgemacht:

1° ohne Hodenfett, Herzbeutel und Halsvene;

2° ohne Rückenmark.

Art. 2 - Der Schlachtbetrieb wählt für jeden Schlachtkörper eine angemessene Aufmachung innerhalb der in Artikel 3 des vorliegenden Anhangs angeführten Tabelle der genehmigten Aufmachungen aus. Jede Aufmachung wird entspricht einem bestimmten Code.

Art. 3 - Die in Betracht gezogene Aufmachung wird bis zum Tag nach der Schlachtung aufrecht erhalten.

Nach der Kennzeichnung und dem Wiegen wird das Außen- und Innenfett nicht entfernt, und zwar bis zum Zeitpunkt, zu dem die Vorder- und/oder Hinterviertel entbeint werden.

Code	Saumfleisch	Nierenzapfen	Schwanz	Nieren	Nierenfettgewebe	Beckenfettgewebe	Befreiung vom Fettgewebe
0	+	+	+	-	-	-	Ja
1	-	-	-	-	-	-	Ja
2	+	-	-	-	-	-	Ja
5	+	+	-	-	-	-	Ja
9	+	+	+	+	+	+	Nein

Die Zeichen in der Tabelle haben folgende Bedeutung:

"-": das Organ, das Körperteil, an dem das Fett jeweils entfernt werden muss; "+":

das Organ, das Körperteil, an dem das Fett jeweils nicht entfernt werden darf;

"Ja": die Befreiung vom Fettgewebe ist erlaubt;

"nein": die Befreiung vom Fettgewebe ist untersagt.

Gesehen, um dem Erlass der Wallonischen Regierung vom 6. Juli 2017 zur Einstufung der Schlachtkörper von Rindern und Schweinen beigefügt zu werden.

Namur, den 6. Juli 2017

Der Ministerpräsident

P. MAGNETTE

Der Minister für Landwirtschaft, Natur, ländliche Angelegenheiten, Tourismus und Flughäfen, und Vertreter bei der Großregion

R. COLLIN

## Anhang 2

**Festlegung der Beträge der Gebühren**

Artikel 1 - Die dem Fonds geschuldeten Gebühren für die Kontrolle der Einstufung der Schlachtkörper von Rindern und von Schweinen, für die Überwachung der von den betreffenden Schlachtbetrieben organisierten Selbstkontrolle sowie für die Verwaltung und Bereitstellung der Ergebnisse der Einstufung verstehen sich inklusive aller Steuern.

Der Betrag pro geschlachtetes ausgewachsenes Rind beläuft sich auf 0,6325 Euro.

Der Betrag pro geschlachtetes Schwein beläuft sich auf 0,046 Euro.

Art. 2 - Die dem Fonds geschuldeten Gebühren für die verschärften Kontrollen verstehen sich inklusive aller Steuern.

Der Betrag für eine erste verschärfte Kontrolle beläuft sich auf 60,00 Euro.

Der Betrag für eine zweite verschärfte Kontrolle beläuft sich auf 215,00 Euro.

Art. 3 - Die dem Fonds geschuldeten Gebühren für Ausbildung, Fortbildung und Bewertung der Klassifizierer verstehen sich inklusive aller Steuern.

Der Betrag für die Ausbildung und die Bewertung beläuft sich auf 100,00 Euro pro eingeschriebene Person.

Der Betrag für die Fortbildung und die Bewertung beläuft sich auf 100,00 Euro pro eingeschriebenen Schlachtbetrieb.

Gesehen, um dem Erlass der Wallonischen Regierung vom 6. Juli 2017 zur Einstufung der Schlachtkörper von Rindern und Schweinen beigefügt zu werden.

Namur, den 6. Juli 2017

Der Ministerpräsident

P. MAGNETTE

Der Minister für Landwirtschaft, Natur, ländliche Angelegenheiten, Tourismus und Flughäfen, und Vertreter bei der Großregion

R. COLLIN



## Anhang 3

**Methoden für die Einstufung der Schweineschlachtkörper nach dem geschätzten Muskelfleischanteil****Teil A - Capteur Gras/Maigre - Sydel (CGM)**

## 1° Beschreibung des Klassifizierungsgeräts.

Dieses Gerät ist mit einer hoch auflösenden Sydel-Sonde von 8 mm Durchmesser, einer Infrarot emittierenden Fotodiode (Honeywell) und zwei Fotoempfängern (Honeywell) ausgestattet. Der Messbereich liegt zwischen 0 und 105 mm.

Das Gerät rechnet die Messwerte automatisch in Schätzwerte für den Muskelfleischanteil um.

## 2° Für die Bestimmung des Muskelfleischanteils verwendete Schätzungsmethode.

Der Muskelfleischanteil eines Schlachtkörpers wird nach folgender Formel berechnet:

$$Y = 66,09149 - 0,82047 * X_1 + 0,10762 * X_2 \text{ wobei:}$$

Y = der geschätzte prozentuale Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers,

X<sub>1</sub> = die Rückenspeckdicke (einschließlich Schwarte) in mm, 6 cm seitlich der Mittellinie des Schlachtkörpers zwischen der dritt- und viertletzten Rippe gemessen,

X<sub>2</sub> = die Dicke des Rückenmuskels in mm, gleichzeitig, an derselben Stelle und auf dieselbe Weise wie X<sub>1</sub> gemessen.

Diese Formel gilt für Schlachtkörper von 60 bis 130 kg Warmgewicht.

## 3° Verfahren.

Zu Beginn eines jeden Schlachttagess wird die Messsonde anhand eines Testwürfels überprüft. Der Fettanteil und der Fleischanteil dieses Testwürfels sind immer gleich (20 mm für das Fett und 60 mm für das Fleisch). Das Testergebnis, das Datum, die Uhrzeit und die Kennnummer der Person, die die Einstufung durchführt, werden auf dem Listing ausgedruckt.

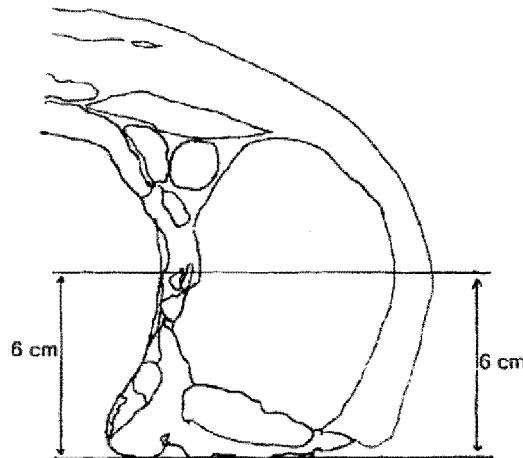
Wenn die Testwerte die zulässige Abweichung von 1 mm für die Fettschicht oder 1 mm für die Fleischschicht überschreiten, ist der Schlachtbetrieb verpflichtet, das Gerät unverzüglich durch den Hersteller neu eichen zu lassen.

An dem Schlachtkörper wird anhand dieser Messsonde ein Einstich vorgenommen:

- a) in der linken Schlachthälfte;
- b) ein erstes Mal zwischen der zweit- und der drittletzten Rippe (Referenz-Messstelle);
- c) ein zweites Mal zwischen der dritt- und der viertletzten Rippe (Offizielle Messstelle);
- d) horizontal und parallel zur Schnittführung;
- e) in einem Abstand von 6 cm zur Schnittführung.

Die Spitze der Messsonde wird bis in die Bauchhöhle eingestochen.

Durch das Einstechen an zwei verschiedenen Stellen wird ermöglicht, eventuelle Fehler beim Stechen zu entdecken und auszugleichen.

**Teil B - Giralda Choirometer Pork Grader - PG 200**

## 1° Beschreibung des Klassifizierungsgeräts.

Das Gerät ist mit einer Sonde (Siemens KOM 2110) von 6 mm Durchmesser, einer Fotodiode (LED Siemens F 28) und einem Fotozellendetektor (Siemens F 232) ausgestattet und hat einen Messbereich von 0 bis 125 mm.

Das Gerät rechnet die Messwerte automatisch in Schätzwerte für den Muskelfleischanteil um.

## 2° Für die Bestimmung des Muskelfleischanteils verwendete Schätzungsmethode.

Der Muskelfleischanteil eines Schlachtkörpers wird nach folgender Formel berechnet:

$$Y = 70,09860 - 0,84616 * X_1 + 0,091860 * X_2 \text{ wobei:}$$

Y = der geschätzte prozentuale Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers,

X<sub>1</sub> = die Rückenspeckdicke (einschließlich Schwarte) in mm, gemessen senkrecht zur Wirbelsäule des Schlachtkörpers 7 cm seitlich der Mittellinie auf der äußeren Kante des Schlachtkörpers und ± 4 cm seitlich der Mittellinie auf der inneren Kante des Schlachtkörpers zwischen der dritt- und viertletzten Rippe,

X<sub>2</sub> = die Dicke des Muskels in mm, gleichzeitig, an derselben Stelle und auf dieselbe Weise wie X<sub>1</sub> gemessen.

Diese Formel gilt für Schlachtkörper von 60 bis 130 kg Warmgewicht.

## 3° Verfahren.

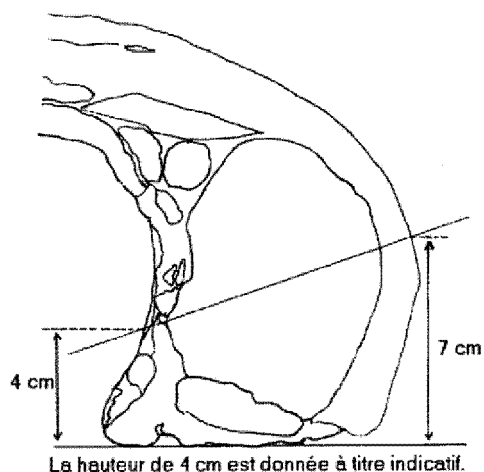
Zu Beginn eines jeden Schlachttagess muss die Messsonde anhand eines Testwürfels überprüft werden. Der Fettanteil und der Fleischanteil dieses Testwürfels sind immer gleich (20 mm für das Fett und 60 mm für das Fleisch). Das Testergebnis, das Datum, die Uhrzeit und die Kennnummer der Person, die die Einstufung durchführt, werden auf dem Listing ausgedruckt.

Wenn die Testwerte die zulässige Abweichung von 1 mm für die Fettschicht oder 1 mm für die Fleischschicht überschreiten, lässt der Schlachtbetrieb das Gerät unverzüglich durch den Hersteller neu eichen.

An dem Schlachtkörper wird anhand dieser Messsonde ein Einstich vorgenommen:

- a) in der linken Schlachthälfte;
- b) zwischen der dritt- und der viertletzten Rippe;
- c) waagrecht und senkrecht zur Einstichstelle;
- d) in einem Abstand von 7 cm zur Schnittführung.

Die Spitze der Messsonde wird bis in die Bauchhöhle eingestochen wie aus nachfolgendem Schema ersichtlich wird.

**Teil C - VCS 2000 (System mit drei Kameras)**

## 1° Beschreibung des Klassifizierungsgeräts.

Das Gerät "VCS 2000" (System mit drei Kameras) ist ein Bildverarbeitungsgerät zur automatischen Feststellung des Handelswertes von Schweineschlachtkörperhälften. Das System wird online genutzt, wobei die Schlachtkörperhälften automatisch durch ein Kamerasystem gefilmt werden.

Die Bilddaten werden dann mithilfe einer besonderen Bildverarbeitungssoftware in einem Rechner verarbeitet. Das Gerät rechnet die Messwerte automatisch in Schätzwerte für den Muskelfleischanteil um.

## 2° Für die Bestimmung des Muskelfleischanteils verwendete Schätzungsmethode.

Der Muskelfleischanteil eines Schlachtkörpers wird nach folgender Formel berechnet:

$$Y = 51,85549 + 0,013351 * TL1 + 0,020216 * TL4 + 0,012917 * TL6 - 0,0061754 * TL7 + 0,014479 * TL8 - 0,000020016 * HF13 - 0,0067020 * HL7 - 0,015821 * HL8 + 10,97550 * HV1 - 0,000010969 * HF26 - 0,00043912 * HF28 - 0,000021232 * HF31 - 0,000019406 * HF34 - 0,024227 * HL15 - 0,0099866 * HL17 - 0,0085447 * HL18 - 0,020238 * HL20 - 0,0086577 * 51,85549 - 0,013351 * TL1 - 0,020216 * TL4 + 0,012917 * TL6 - 0,0061754 * TL7 - 0,014479 * TL8 - 0,000020016 * 0,0067020 - HL7 * 0,015821 + HL8 * 10,97550 - HV1 * FBAR4 - 0010999 * KBAR4 - 0,018434 * FBAM4 - 0,017239 * SBAR5 + 0,072272 * VBAR5 - 0,0071030 * SBAM5 + 0,068737 * VBM5 - 3,68219 * TL2/TL8 - 1,17220 * TL5/TL8 - 3,19090 * TL7/TL8 + 4,49917 * TL1/TL5 + 9,13323 * TL4/TL5 + 4,82528 * TL6/TL5 - 6,62198 * HL15/HL7 - 2,36961 * HL17/HL7 - 1,75295 * HL18/HL7 - 5,58346 * HL20/HL7 - 1,66395 * HL23/HL7 + 2,85610 * HL30/HL7 + 0,0034487 * HL1/HL18 + 0,0036430 * HL4/HL18 + 0,0046569 * HL9/HL18 + 0,096880 * HL10/HL18 + 0,0051002 * HL12/HL18 + 0,076501 * HL13/HL18 + 0,0054646 * HL14/HL18 - 1,49515 * HL15/HL18 - 1,18547 * HL20/HL18 + 0,082962 * HL27/HL18 + 0,071890 * HL30/HL18 + 0,086655 * HL32/HL18 + 44,62296 * HF2/HF1 - 44,62325 * HF3/HF1 + 26,92160 * HF4/HF1 - 2,60469 * HF26/HF1 - 138,22300 * HF28/HF1 - 5,26517 * HF31/HF1 - 4,09877 * HF34/HF1 + 108,30840 * HF37/HF1 + 8,05099 * HF40/HF1 + 0,30959 * HF4/HF26 + 1,21963 * HF20/HF26 - 20,88758 * HF28/HF26 + 1,67606 * HF37/HF26 + 0,15193 * HF40/HF26$$

wobei:

Y = der geschätzte prozentuale Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers,

TL1, TL4, TL6, ... HF40/HF26 die von VCS 2000 (System mit drei Kameras) gemessenen Variablen.

Diese Formel gilt für Schlachtkörper von 60 bis 130 kg.

## 3° Verfahren

Zu Beginn eines jeden Schlachttagess wird das System anhand einer von der Dienststelle zugelassenen Schablone geprüft. Das Testergebnis, das Datum, die Uhrzeit und die Kennnummer der Person, die die Einstufung durchführt, werden auf dem Listing ausgedruckt.

Die zulässige Abweichung zwischen dem gemessenen Wert und dem Wert der Schablone beträgt:

- a) 2° für den Winkel des Schinkens,
- b) 2,5 für jede der anderen Messungen (Siehe Abb. 1 und 2).

Wenn einer der gemessenen Testwerte den oben festgelegten Grenzwert übersteigt, ist der Schlachtbetrieb verpflichtet, das Gerät unverzüglich durch den Hersteller neu eichen zu lassen.

Falls die durch das Gerät gemessene Helligkeit nicht zwischen 210 und 240 Lux liegt, so ist der Schlachtbetrieb ebenfalls verpflichtet, das Gerät unverzüglich durch den Hersteller neu eichen zu lassen.

Die Messungen werden an der linken Schlachthälfte vorgenommen.

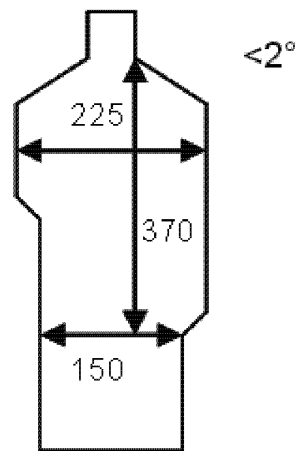


Fig. 1

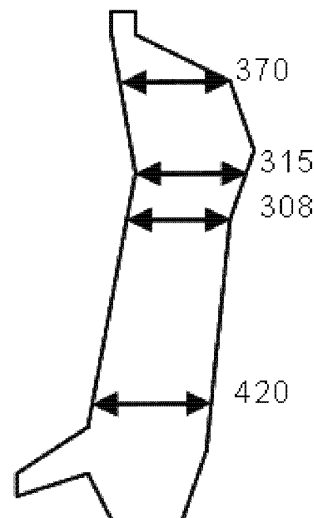


Fig. 2

#### Teil D - Hennessy Grading Probe (HGP4)

##### 1° Beschreibung des Klassifizierungsgeräts.

Das HGP4-Gerät ist mit einer Sonde von 5,95 mm Durchmesser (6,3 mm an der Klinge auf der Spitze der Sonde) mit einer Fotodiode und einem Fotodetektor ausgestattet und hat einen Messbereich von 0 bis 120 mm.

Die Messwerte werden von HGP4 selbst oder über einen daran angeschlossenen Rechner in einen Schätzwert für den Muskelfleischanteil umgerechnet.

##### 2° Für die Bestimmung des Muskelfleischanteils verwendete Schätzungsmethode.

Der Muskelfleischanteil eines Schlachtkörpers wird nach folgender Formel berechnet:

$$Y = 70,37871 - 0,86986 * X_1 + 0,080138 * X_2 \text{ wobei:}$$

Y = der geschätzte prozentuale Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers,

$X_1$  = die Rückenspeckdicke (einschließlich Schwarte) in mm, 6 cm seitlich der Mittellinie des Schlachtkörpers zwischen der dritt- und viertletzten Rippe gemessen,

$X_2$  = die Dicke des Rückenmuskels in mm, gleichzeitig, an derselben Stelle und auf dieselbe Weise wie  $X_1$  gemessen.

Diese Formel gilt für Schlachtkörper von 60 bis 130 kg.

##### 3° Verfahren.

Zu Beginn eines jeden Schlachttages muss die Messsonde anhand eines Testwürfels überprüft werden. Die Werte für die Speckdicke und die Muskeldicke dieses Testwürfels sind immer gleich (20 mm für die Speckschicht und 48 mm für den Muskel). Das Testergebnis, das Datum, die Uhrzeit und die Kennnummer der Person, die die Einstufung durchführt, werden auf dem Listing ausgedruckt.

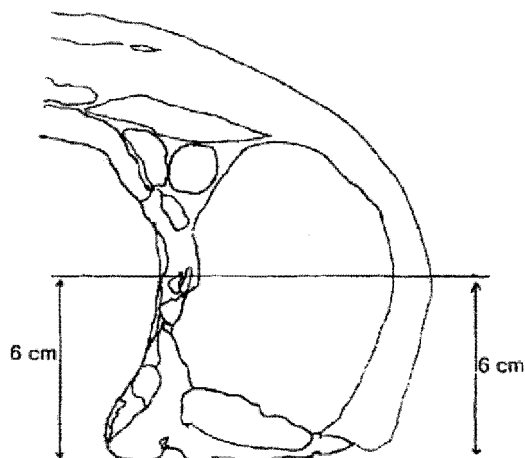
Die zulässige Abweichung zwischen dem gemessenen Wert und dem Wert des Testwürfels beträgt 1 mm für die Speckdicke oder für die Muskeldicke.

Wenn einer der gemessenen Testwerte den oben festgelegten Grenzwert übersteigen, lässt der Schlachtbetrieb das Gerät unverzüglich durch den Hersteller neu eichen.

An dem Schlachtkörper wird anhand dieser Messsonde ein Einstich vorgenommen:

- a) in der linken Schlachthälfte,
- b) zwischen der dritt- und der viertletzten Rippe,
- c) horizontal und parallel zur Schnittführung,
- d) in einem Abstand von 6 cm zur Schnittführung.

Die Spitze der Messsonde wird bis zum Ende eingestochen wie aus nachfolgendem Schema ersichtlich wird.



#### Teil E - Optiscan-TP

1° Beschreibung des Klassifizierungsgeräts.

Das Gerät ist mit einem digitalen Bildgeber ausgestattet, der ein Lichtbild der zwei Messpunkte am Schlachtkörper erstellt.

Die Bilder dienen als Grundlage für die Berechnung der Speck- und Muskeldicke nach dem "Zwei-Punkte-Messverfahren (ZP)".

Die Messwerte werden vom Optiscan-TP-Gerät selbst in den geschätzten Muskelfleischanteil umgerechnet. Die Fotos werden gespeichert und können später kontrolliert werden. Die integrierte Bluetooth®-Schnittstelle erleichtert die Datenübertragung.

2° Für die Bestimmung des Muskelfleischanteils verwendete Schätzungsmethode.

Der Muskelfleischanteil eines Schlachtkörpers wird nach folgender Formel berechnet:

$$Y = 58,81491 - 0,64150 * X_1 + 0,16873 * X_2 \text{ wobei:}$$

Y = der geschätzte Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers,

$X_1$  = die geringste Speckdicke (einschließlich Schwarte) über dem M. gluteus medius (in mm);

$X_2$  = die Dicke des Lendenmuskels (in mm), gemessen als kürzeste Verbindung des vorderen (cranialen) Endes des M. gluteus medius zur oberen (dorsalen) Kante des Wirbelkanals.

Diese Formel gilt für Schlachtkörper von 60 bis 130 kg.

3° Verfahren.

Zu Beginn eines jeden Schlachttages muss die Messsonde anhand des nachstehend abgebildeten Prüfblocks überprüft werden, dessen weiße Teile (50, 30 und 10 mm) dazu dienen, die Referenzlinie zu aktualisieren und die Messung der Speckdicke zu kontrollieren, wohingegen die schwarzen Teile (60 und 90 mm) dazu dienen, die Messung der Muskeldicke zu kontrollieren. Das Testergebnis, das Datum, die Uhrzeit und die Kennnummer der Person, die die Einstufung durchführt, werden auf dem Listing ausgedruckt.

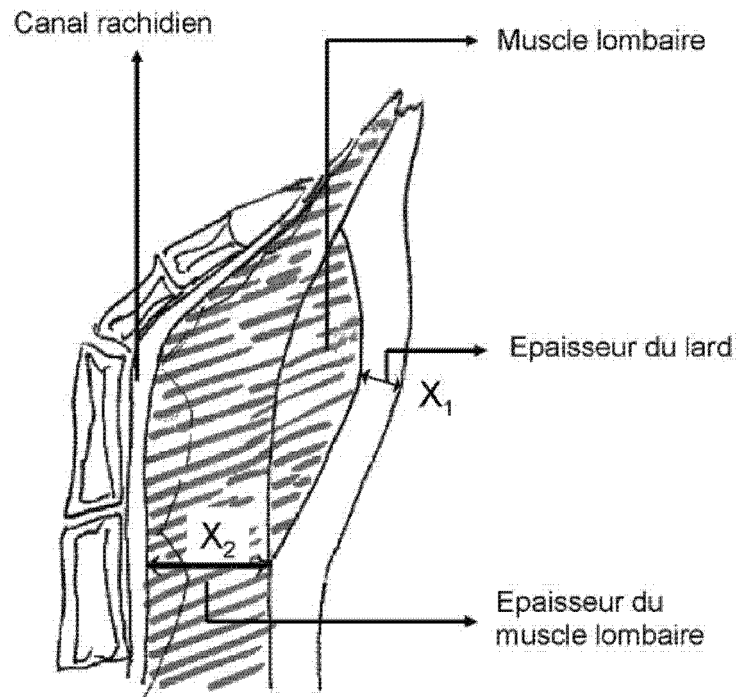


Die zulässige Abweichung zwischen dem gemessenen Wert und dem Wert des Prüfblocks beträgt 1 mm für die Speckdicke oder für die Muskeldicke.

Wenn einer der gemessenen Testwerte den oben festgelegten Grenzwert übersteigt, ist der Schlachtbetrieb verpflichtet, das Gerät unverzüglich durch den Hersteller neu eichen zu lassen.

Die Messungen werden an der linken Schlachthälfte vorgenommen. Gemessen werden:

- die Distanz zwischen dem Wirbelkanal und dem vorderen Endes des M. gluteus medius,
- die geringste Speckdicke über dem M. gluteus medius.



#### Teil F - Fat-O-Meater (FOM II)

1° Beschreibung des Klassifizierungsgeräts.

Dieses Gerät besteht aus einer optischen Sonde mit einer Klinge, einem Tiefenmessgerät mit einer Messtiefe von 0 bis 125 mm und dem Datenerfassungs- und analysesystem Carometec Touch Panel i15 computer (Ingress Protection IP69K).

Die Messwerte werden vom FOM II-Gerät selbst in den geschätzten Muskelfleischanteil umgerechnet.

2° Für die Bestimmung des Muskelfleischanteils verwendete Schätzungsmethode.

Der Muskelfleischanteil eines Schlachtkörpers wird nach folgender Formel berechnet:

$$Y = 68,85997 - 0,94985 * X_1 + 0,088314 * X_2 \text{ wobei:}$$

Y = der geschätzte Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers,

$X_1$  = die Rückenspeckdicke (einschließlich Schwarte) in mm, gemessen senkrecht zur Wirbelsäule des Schlachtkörpers (7 cm seitlich der Mittellinie auf der äußeren Kante des Schlachtkörpers und  $\pm 4$  cm seitlich der Mittellinie auf der inneren Kante des Schlachtkörpers) zwischen der zweit- und drittletzten Rippe,

$X_2$  = die Dicke des Rückenmuskels in mm, gleichzeitig, an derselben Stelle und auf dieselbe Weise wie  $X_1$ , gemessen.

Diese Formel gilt für Schlachtkörper von 60 bis 130 kg.

3° Verfahren.

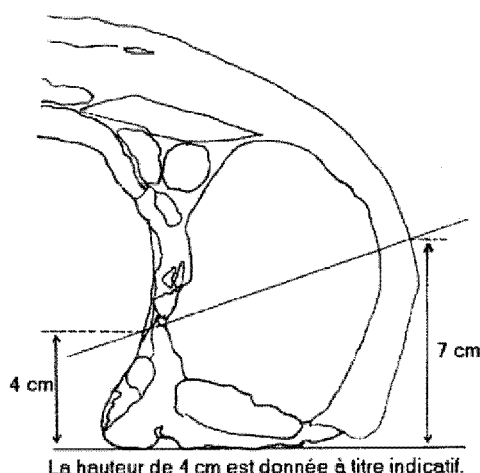
Zu Beginn eines jeden Schlachttagess muss die Messsonde anhand eines Testwürfels überprüft werden. Der Fettanteil und der Fleischanteil dieses Testwürfels sind immer gleich (24,5 mm für das Fett und 50,8 mm für das Fleisch). Das Testergebnis, das Datum, die Uhrzeit und die Kennnummer der Person, die die Einstufung durchführt, werden auf dem Listing ausgedruckt.

Wenn die Testwerte die zulässige Abweichung von 0,5 mm für die Fettschicht oder 0,5 mm für die Fleischschicht überschreiten, lässt der Schlachtbetrieb das Gerät unverzüglich durch den Hersteller neu eichen.

An dem Schlachtkörper wird anhand dieser Messsonde ein Einstich vorgenommen:

- a) in der linken Schlachthälfte,
- b) zwischen der zweit- und der drittletzten Rippe,
- c) waagrecht und senkrecht zur Einstichstelle,
- d) in einem Abstand von 7 cm zur Schnittführung.

Die Spitze der Messsonde wird bis in die Bauchhöhle eingestochen wie aus nachfolgendem Schema ersichtlich wird.



### Teil G - CSB Image Meater (CSB)

1° Beschreibung des Klassifizierungsgeräts.

Das Gerät "CSB-Image-Meater" ist ein Bildverarbeitungsgerät, welches online genutzt wird, wobei die Schlachtkörperhälften automatisch durch ein Kamerasystem gefilmt werden. Die Bilddaten werden dann mithilfe einer besonderen Bildverarbeitungssoftware in einem Rechner verarbeitet.

Die Variablen des CSB-Image-Meater werden an der Spaltlinie im Schinken (rund um den M. gluteus medius) gemessen.

Das Gerät rechnet die Messwerte automatisch in Schätzwerte für den Muskelfleischanteil um.

2° Für die Bestimmung des Muskelfleischanteils verwendete Schätzungsmethode.

Der Muskelfleischanteil eines Schlachtkörpers wird nach folgender Formel berechnet:

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

wobei:

Y = der geschätzte Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers,

S = die geringste Speckdicke (einschließlich Schwarte) über dem M. gluteus medius (in mm),

F = die Dicke des Lendenmuskels (in mm), gemessen als kürzeste Verbindung des vorderen (cranialen) Endes des M. gluteus medius zur oberen (dorsalen) Kante des Wirbelkanals,

MS = die mittlere Speckdicke über dem M. gluteus medius (in mm),

MF = die mittlere Muskelfleischdicke unter dem M. gluteus medius (in mm),

WL = die mittlere Länge der einzelnen Wirbelkörper inklusive Bandscheibe (in mm),

WaS = die mittlere Speckdicke über dem ersten gemessenen Wirbel (in mm).

Diese Formel gilt für Schlachtkörper von 60 bis 130 kg.

3° Verfahren.

Zu Beginn eines jeden Schlachttagess müssen die Kameraeinstellungen anhand eines von dem Hersteller bereitgestellten Modells getestet und geprüft werden. Anhand dieses Modells werden vier Längen geprüft (ein Durchmesser von 50,0 mm, eine horizontale Distanz von 150,0 mm, eine vertikale Distanz von 150,0 mm, und eine diagonale Distanz von 160,1 mm). Zudem wird die angemessene Belichtung anhand von 11 Graustufen ebenfalls geprüft: 245 (Weiss - Grenzwert = 40), 200 (400C - Grenzwert = 50), 190 (401C - Grenzwert = 50), 140 (403C - Grenzwert = 40), 100 (404C - Grenzwert = 30), 37 (Schwarz - Grenzwert = 15), 210 (162C - Grenzwert = 45), 155 (163C - Grenzwert = 40), 130 (164C - Grenzwert = 35), 120 (165C - Grenzwert = 35) und 60 (Blau - Grenzwert = 15).

Wenn einer der Testwerte die zulässige Abweichung von 0,5 mm für die Längen und die Grenzwerte für die Graustufen überschreitet, ist der Schlachtbetrieb verpflichtet, das Gerät unverzüglich durch den Hersteller neu eichen zu lassen.

Zu Beginn eines jeden Schlachttagess muss zudem die Bildanalyse anhand der vom Hersteller bereitgestellten Testbilder geprüft werden.

Das Testergebnis, das Datum, die Uhrzeit und die Kennnummer der Person, die die Einstufung durchführt, werden auf dem Listing ausgedruckt.

### Teil H - AutoFOM III

1° Beschreibung des Klassifizierungsgeräts.

Das Gerät ist mit 16 Ultraschallwandlern mit 2 MHz (Carometee A/S) und einem Messbereich von 25 mm zwischen den einzelnen Wandlern ausgestattet. Die Ultraschalldaten betreffen Messungen der Rückenspeckdicke und der Muskeldicke sowie die dazugehörigen Parameter.

Die Messwerte werden einem Rechner selbst in den geschätzten Muskelfleischanteil umgerechnet.

2° Für die Bestimmung des Muskelfleischanteils verwendete Schätzungsmethode.

Der Muskelfleischanteil eines Schlachtkörpers wird nach folgender Formel berechnet:

$$Y = 72,82182 - 0,055746 * R2P2 - 0,056757 * R2P3 - 0,054895 * R2P4 - 0,055823 * R2P6 - 0,056800 * R2P7 - 0,054876 * R2P8 - 0,056419 * R2P10 - 0,055541 * R2P11 - 0,022251 * R2P13 - 0,022702 * R2P14 - 0,051975 * R2P15 - 0,030301 * R2P16 + 0,011064 * R3P1 + 0,011312 * R3P3 + 0,011353 * R3P5 + 0,011789 * 72,82182 + 0,055746 * R2P2 + 0,056757 * R2P3 - 0,054895 * R2P4 - 0,055823 * R2P6 - 0,056800 * R2P7 - 0,054876 * R2P8 - 0,056419 * R2P10 - 0,055541 * R2P11 - 0,022251 * R4P13 - 0,064748 * R4P15 - 0,076343 * R4P16$$

wobei:

Y = der geschätzte prozentuale Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers,

R2P2, R2P3, R2P4, ... R4P16 die von AutoFOM III gemessenen Variablen.

Diese Formel gilt für Schlachtkörper von 60 bis 130 kg.

## 3° Verfahren

Zu Beginn eines jeden Schlachttages wird das System anhand von aufgezeichneten Kontrollschallwellen geprüft. Zudem ist jede der Sonden anhand des Testwürfels zu prüfen. Dieser Testwürfel weist einen Wert von 50 mm auf. Das Testergebnis, das Datum, die Uhrzeit und die Kennnummer der Person, die die Einstufung durchführt, werden auf dem Listing ausgedruckt.

Wenn einer der gemessenen Testwerte die zulässigen Abweichungen um 0,9 mm übersteigt, ist der Schlachtbetrieb verpflichtet, das Gerät unverzüglich durch den Hersteller neu eichen zu lassen.“

Gesehen, um dem Erlass der Wallonischen Regierung vom 6. Juli 2017 zur Einstufung der Schlachtkörper von Rindern und Schweinen beigefügt zu werden.

Namur, den 6. Juli 2017

Der Ministerpräsident

P. MAGNETTE

Der Minister für Landwirtschaft, Natur, ländliche Angelegenheiten, Tourismus  
und Flughäfen, und Vertreter bei der Großregion

R. COLLIN

---

Anhang 4

**Methoden für die Einstufung der Schweineschlachtkörper nach dem geschätzten Muskelfleischanteil**

**Teil A - PIC 2000 - Visuelle Klassifizierung der Schweineschlachtkörper**

1° Beschreibung des Klassifizierungsgeräts.

*Das System umfasst folgende Bestandteile:*

a) eine Kameraeinheit.

Die Kamera befindet sich in einem geschützten Gehäuse. Die Kamera wird in ausreichendem Abstand zu den Schlachtbändern angebracht, um den Parallaxeneffekt zu begrenzen. Reicht der Abstand nicht aus, wird entweder zwischen dem Schlachtkörper und der Kamera eine zusätzliche Vorrichtung installiert, durch die das Bild um 90° umgelenkt wird, oder es wird erwägt, eine zweite Kamera zu installieren, um den Bildwinkel zu reduzieren;

b) ein Lichtkasten.

Ein dichter Lichtkasten, der hinter dem Schlachtband und zwar in Höhe der vorbeigeführten hängenden Schlachtkörper installiert ist. Diese Lichtquelle erhöht den Kontrast der Konturen der Schlachtkörper mit dem Hintergrund und ermöglicht eine bessere Aufnahmequalität mit der Kamera.

c) eine elektronische Kontrolleinheit.

Eine elektronische Kontrolleinheit für die Bildbearbeitung, die Berechnung der Messdaten, die serielle Verbindung (RS 232), die Anzeige der Daten,...;

d) Eine mechanische Vorrichtung zur Positionierung des Schlachtkörpers.

Die mechanische Vorrichtung zur Positionierung der zu kontrollierenden Schlachthälften befindet sich auf der Höhe des Kontrollpostens der visuellen Klassifizierung.

Eine pneumatische oder elektrische Vorrichtung steuert eine horizontal angebrachte Stange, die einen kurzen Augenblick an der Schnittseite der Schlachthälfte platziert wird. Die Schlachthälfte, die sich an dem Schlachthaken hängend vorwärts bewegt, lehnt dann an diese Stange an, wodurch sie auf der Höhe des Kontrollpostens so positioniert wird, dass die Schnittführung sich in der Bildachse der Kamera befindet. In diesem Augenblick wird die Aufnahme gemacht. Im Augenblick, in dem die Aufnahme gemacht wird, befindet sich die Schnittführung des Schlachtkörpers also in einem rechten Winkel zu der Achse, in der sich die Schlachthaken bewegen.

Je nachdem, wie der Schlachtbetrieb gestaltet ist, wird zudem eine horizontale Führungsstange parallel zu dem Schlachtband etwas unterhalb der Schlachthaken angebracht, um die Schlachtkörper zu stabilisieren, indem dadurch, dass diese Stange gegen das Unterbein der Schlachtkörper drückt, eine Pendelbewegung verhindert wird;

e) Eine Schablone (Prüfmaß).

Die mitgelieferte Schablone ermöglicht es, das System jederzeit zu überprüfen. Diese Schablone besteht aus einer ausgeschnittenen Platte, anhand deren die visuelle Klassifizierung auf der Grundlage einer horizontalen Messung der Breite und einer Messung des Winkels kalibriert wird.

Je nach Modell wird die Schablone entweder an einem Schlachthaken aufgehängt, oder auf den Boden gestellt.

2° Schätzmethode zur Bestimmung der Fleischigkeit.

Der Typenindex eines Schlachtkörpers wird anhand folgender Formel berechnet:

$$Y = 7,023 - 0,02087 * X_1 + 0,03123 * X_2 - 0,03492 * X_3 \text{ wobei:}$$

Y = Typenindex des Schlachtkörpers;

X<sub>1</sub> = horizontal gemessene maximale Breite des Schinkens in Millimetern;

X<sub>2</sub> = in Abweichung der horizontalen Linie gemessener Winkel des Schinkens;

X<sub>3</sub> = geschätzter Muskelfleischanteil, gemessen anhand eines CGM oder PG 200-Gerätes.

Diese Formel gilt für die Schlachtkörper mit einem Warmgewicht zwischen 60 und 120 Kg.

3° Verfahren.

Zu Beginn eines jeden Schlachttages wird das System anhand einer von der Dienststelle zugelassenen Schablone geprüft. Das Testergebnis, das Datum, die Uhrzeit und die Kennnummer der Person, die die Einstufung durchführt, werden auf dem Listing ausgedruckt. Wenn die Testwerte die zulässige Abweichung von 2 mm für die maximale Breite des Schinkens oder von 2° für den Winkel des Schinkens überschreiten, ist der Schlachtbetrieb verpflichtet, das Gerät unverzüglich durch den Hersteller neu eichen zu lassen.

Die Messungen werden an der linken Schlachthälfte vorgenommen.

Die Identifizierungsdaten des Schlachtkörpers, das Gewicht des Schlachtkörpers und der geschätzte Muskelfleischanteil werden durch über den Computer des Schlachtbetriebs vollständig und unverändert an das PIC 2000-Gerät weitergeleitet.

Gesehen, um dem Erlass der Wallonischen Regierung vom 6. Juli 2017 zur Einstufung der Schlachtkörper von Rindern und Schweinen beigefügt zu werden.

Namur, den 6. Juli 2017

Der Ministerpräsident  
P. MAGNETTE

Der Minister für Landwirtschaft, Natur, ländliche Angelegenheiten, Tourismus  
und Flughäfen, und Vertreter bei der Großregion  
R. COLLIN

#### Anhang 5

##### Kontrolle der Methoden zur Klassifizierung nach Fleischigkeit

Artikel 1 - Die Methode zur Klassifizierung der Schlachtkörper nach Fleischigkeit muss auf einer Stichprobe getestet werden, die eine große Dispersion unterschiedlicher Fleischigkeit aufweist und wenigstens fünfhundert Schlachtkörper umfasst, deren Muskelfleischanteil anhand eines zugelassenen Einstufungsverfahrens bestimmt wurde, und deren Fleischigkeit anhand der für die Klassifizierung nach Fleischigkeit zugelassenen Referenzmethode bestimmt wurde.

Bei der Prüfung der Methoden wird die Genauigkeit einer bestimmten Anzahl von Massen des Schlachtkörpers kontrolliert, und es wird ein Vergleich durch Regression mit dem anhand der als Referenzmethode anerkannten Methode berechneten Typenindex angestellt.

Die mit dieser Methode zu berücksichtigenden Schlachtkörpermasse sind folgende:

a) der in Grad angegebene Winkel des Schinkens, gemessen anhand der horizontalen Linie der Innenseite des Schinkens,

b) die maximale Breite des Schinkens in mm.

Die Messungen müssen an der linken Schlachthälfte vorgenommen werden.

Art. 2 - Der Vergleich durch Regression wird auf der Grundlage der Messergebnisse des zugelassenen Klassifizierungsgerätes, der für die Bestimmung der Fleischigkeit zugelassenen Referenzmethode und der noch nicht zugelassenen Methode für die Bestimmung der Fleischigkeit durchgeführt.

Die genaue Funktionstüchtigkeit der verschiedenen Bestandteile der Methode wird durch die Messung von Schablonen überprüft, die die verschiedenen Typen von Schweineschlachtkörpern wiedergeben.

Art. 3 - Durchführung des Tests.

Die Methode wird an einer vollständig montierten Testanlage getestet. Alle durch die Vorbereitung der durchgeführten Messungen entstehenden Kosten gehen zu Lasten der Person, die eine Methode testen lassen möchte.

Auf einem Plan, der die Anlage darstellt, werden folgende Punkte für die visuelle Klassifizierung angegeben:

a) der horizontal und vertikal gemessene Abstand zwischen der Kamera und dem Schlachtband,

b) die genaue Position des Hintergrunds und der Beleuchtungsanlage,

c) die Position des Messstabs im Vergleich zu dem Schlachtband,

d) die Position des Schlachtkörpers zu der Kamera (Rücken oder Bauch).

Gesehen, um dem Erlass der Wallonischen Regierung vom 6. Juli 2017 zur Einstufung der Schlachtkörper von Rindern und Schweinen beigefügt zu werden.

Namur, den 6. Juli 2017

Der Ministerpräsident  
P. MAGNETTE

Der Minister für Landwirtschaft, Natur, ländliche Angelegenheiten, Tourismus  
und Flughäfen, und Vertreter bei der Großregion  
R. COLLIN

VERTALING

WAALSE OVERHEIDSDIENST

[C – 2017/31186]

#### 6 JULI 2017. — Besluit van de Waalse Regering betreffende de indeling van runder- en varkensarkassen

De Waalse Regering,

Gelet op Verordening (EG) nr. 1760/2000 van het Europees Parlement en de Raad van 17 juli 2000 tot vaststelling van een identificatie- en registratieregeling voor runderen en inzake de etikettering van rundvlees en rundvleesproducten en tot opheffing van Verordening nr. 820/97 van de Raad;

Gelet op Verordening (EG) nr. 1249/2008 van de Commissie van 10 december 2008 tot vaststelling van de uitvoeringsbepalingen voor de communautaire indelingsschema's voor runder-, varkens- en schapenkarkassen en voor de mededeling van de prijzen daarvan;



Gelet op Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad van 17 december 2013 tot vaststelling van een gemeenschappelijke ordening van de markten voor landbouwproducten en tot intrekking van de Verordeningen (EEG) nr. 922/72, (EEG) nr. 234/79, (EG) nr. 1037/2001 en (EG) nr. 1234/2007 van de Raad;

Gelet op het Waals Landbouwwetboek, artikelen D.5, D.164, lid 1, 7°, en D.170;

Gelet op het besluit van de Waalse Regering van 1 april 2004 houdende vaststelling van het schema en de toepassingsmodaliteiten voor de indeling van geslachte volwassen runderen en varkens, gewijzigd bij het besluit van de Waalse Regering van 29 oktober 2009 en bij het ministerieel besluit van 13 maart 2014;

Gelet op het besluit van de Waalse Regering van 29 oktober 2009 tot vaststelling van de rechten te betalen inzake de indeling van geslachte volwassen runderen en varkens, tot wijziging van het besluit van de Waalse Regering van 1 april 2004 houdende vaststelling van het schema en de toepassingsmodaliteiten voor de indeling van geslachte volwassen runderen en varkens en tot wijziging van het besluit van de Waalse Regering van 19 april 2007 betreffende de Raad van het Begrotingsfonds voor de kwaliteit van dierlijke en plantaardige producten;

Gelet op het ministerieel besluit van 22 januari 1992 tot vaststelling van de toepassingsmodaliteiten voor de indeling van geslachte volwassen runderen;

Gelet op het advies van de Inspecteur van Financiën, gegeven op 19 december 2016;

Gelet op de instemming van de Minister van Begroting, gegeven op 9 maart 2017;

Gelet op het overleg tussen de gewestelijke Regeringen en de Federale Overheid van 16 maart 2017;

Gelet op het rapport van 9 maart 2017, opgemaakt overeenkomstig artikel 3, 2°, van het decreet van 11 april 2014 houdende uitvoering van de resoluties van de Vrouwenconferentie van de Verenigde Naties die in september 1995 in Peking heeft plaatsgehad en tot integratie van de genderdimensie in het geheel van de gewestelijke beleidslijnen;

Gelet op advies 61.602/4 van de Raad van State, gegeven op 26 juni 2017 overeenkomstig artikel 84,

§ 1, eerste lid, 2°, van de wetten op de Raad van State, gecoördineerd op 12 januari 1973;

Op de voordracht van de Minister van Landbouw;

Na beraadslaging,

Besluit :

#### HOOFDSTUK I. — *Begripsomschrijvingen*

**Artikel 1.** Voor de toepassing van dit besluit wordt verstaan onder :

1° het Wetboek : het Waalse Landbouwwetboek;

2° het Fonds : begrotingsfonds voor de kwaliteit van de dierlijke en plantaardige producten, ingevoerd bij artikel D.189;

3° de leverancier : de natuurlijke of rechtspersoon die zorgt voor de slachthandelingen;

4° de controle-instelling : elke instelling die door de Minister erkend is om de handelingen m.b.t. het aanbieden en het indelen van karkassen te controleren;

5° de producent : hetzij de verantwoordelijke van de laatste kudde waarin het rund werd gehouden, in de zin van artikel 1, 12°, 14°, 18°, van het koninklijk besluit van 23 maart 2011 tot vaststelling van een identificatie- en registratieregeling voor runderen, hetzij de verantwoordelijke van de laatste kudde waarin het varken werd gehouden, in de zin van artikel 2, 11°, 36°, 41°, van het koninklijk besluit van 1 februari 2014 tot vaststelling van een identificatie- en registratieregeling voor varkens en tot vaststelling van de toelatingsvoorwaarden voor varkensbedrijven;

6° Verordening nr. 1760/2000 : Verordening nr. 1760/2000 (EG) van het Europees Parlement en de Raad van 17 juli 2000 tot vaststelling van een identificatie- en registratieregeling voor runderen en inzake de etikettering van rundvlees en rundvleesproducten en tot opheffing van verordening nr. 820/97 van de Raad;

7° Verordening nr. 1249/2008 : Verordening (EG) nr. 1249/2008 van de Commissie van 10 december 2008 tot vaststelling van de uitvoeringsbepalingen voor de communautaire indelingschema's voor runder-, varkens- en schapenkarkassen en voor de mededeling van de prijzen daarvan;

8° Verordening nr. 1308/2013 : Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad van 17 december 2013 tot vaststelling van een gemeenschappelijke ordening van de markten voor landbouwproducten en tot intrekking van de Verordeningen (EEG) nr. 922/72, (EEG) nr. 234/79, (EG) nr. 1037/2001 en (EG) nr. 1234/2007 van de Raad;

9° de Dienst : de Directie Kwaliteit van de Administratie in de zin van artikel D. D.3, 3°, van het Wetboek;

10° de inspecteur-generaal : de inspecteur-generaal van het Departement Ontwikkeling van de Administratie in de zin van artikel D.3, 3°, van het Wetboek.

#### HOOFDSTUK II. — *Indeling, merking en aanbidding van karkassen van volwassen runderen*

**Art. 2.** § 1. Alle slachthuizen die op jaarbasis gemiddeld minder dan 75 volwassen runderen per week slachten zijn vrijgesteld van de verplichting om de karkassen van die runderen in te delen.

De in § 1 bedoelde slachthuizen mogen echter de karkassen indelen op voorwaarde dat zij de Europese bepalingen en die van dit besluit naleven en hiervan de Dienst vooraf schriftelijk op de hoogte brengen.

§ 2. De slachthuizen die krachtens paragraaf 1, lid 1, niet tot de indeling van de karkassen overgaan, mogen daarop geen tekens aanbrenge die kunnen worden verward met de merktekens van de categorieën en klassen van bijlage IV, A., van Verordening nr. 1308/2013.

**Art. 3.** Een vrouwelijk rund van dertig maanden en ouder behoort tot categorie D zoals omschreven in bijlage IV, A., II., van Verordening nr. 1308/2013, behalve indien blijkt dat het nooit gekalfd heeft.

**Art. 4.** Overeenkomstig artikel 4 van Verordening nr. 1249/2008 wordt beveleedheidsklasse S, zoals omschreven in bijlage IV, A., III van Verordening nr. 1308/2013 gebruikt.

Elke beveleedheids- en vetklasse, bepaald in bijlage IV, A., III, van Verordening nr. 1308/2013, wordt in drie subklassen onderverdeeld, welke al naar gelang de stijgende graad van beveleedheid en vetheid, aangeduid worden met de tekens “-”, “=” of “+”. De subklasse wordt onmiddellijk na de letter of het cijfer van de betrokken klasse aangegeven.

**Art. 5.** § 1. Het karkas moet voor de indeling, merking en weging in één van de vormen, omschreven in bijlage 1, worden aangeboden.

De Minister kan bijlage 1 wijzigen om andere karkasaanbiedingen toe te staan en de toepassingsmodaliteiten daarvan vast te leggen.

§ 2. Het gewicht van het runderkarkas wordt tot op de kilogram bepaald.

Het verwijderen van vet wordt toegelaten overeenkomstig bijlage IV, A., V, lid 2, van Verordening nr. 1308/2013 op voorwaarde dat het spierweefsel op de plaatsen waar de vetlaag ontnomen wordt, nooit bloot komt te liggen.

**Art. 6.** § 1. Overeenkomstig artikel 6, paragraaf 4, van Verordening nr. 1249/2008 wordt het merken van het karkas vervangen door een etikettering.

De etiketten, verplicht gemaakt bij de verplichte etiketteringsregeling voor rundvlees overeenkomstig artikel 13 van Verordening nr. 1760/2000 kunnen voor de etikettering, bepaald in lid 1, gebruikt worden.

§ 2. Naast de gegevens bepaald in paragraaf 1, vermelde, de etiketten :

1° de geboortedatum van het dier;

2° het erkenningsnummer van de classificateur;

3° het codenummer dat overeenstemt met de aanbieding, toegepast op het karkas, voorafgegaan door de leertekens "Fp :".

### HOOFDSTUK III. — *Indeling, merking en aanbieding van varkensarkassen*

**Art. 7.** § 1. De slachthuizen die op jaarbasis gemiddeld minder dan 200 varkens per week slachten, zijn vrijgesteld van de verplichting om de indeling uit te voeren volgens het geraamde aandeel mager vlees.

De in § 1 bedoelde slachthuizen mogen echter de karkassen volgens het geraamde aandeel mager vlees indelen op voorwaarde dat zij de Europese bepalingen en die van dit besluit naleven en de Dienst vooraf schriftelijk daarover inlichten.

§ 2. De slachthuizen die krachtens paragraaf 1, lid 1, niet tot de indeling van de karkassen overgaan, mogen daarop geen tekens aanbrengen die kunnen worden verward met de merktekens van het geraamd aandeel mager vlees of beveleedheid.

**Art. 8.** § 1. Voor de indeling van de varkensarkassen volgens het geraamd aandeel mager vlees mag door de slachthuizen enkel gebruik worden gemaakt van één van in bijlage 3 bedoelde indelingsmethoden.

§ 2. De slachthuizen die de karkassen indelen volgens het geraamd aandeel mager vlees, mogen een indeling uitvoeren volgens de beveleedheid op voorwaarde dat zij de bepalingen van dit besluit naleven en hiervan de Dienst vooraf schriftelijk op de hoogte brengen.

**Art. 9.** Voor de indeling van de varkensarkassen volgens het geraamd aandeel beveleedheid mag door de slachthuizen enkel gebruik worden gemaakt van één van in bijlage 4 bedoelde indelingsmethoden.

De Minister kan bijlage 4 wijzigen of aanvullen om een nieuwe indelingsmethode volgens de beveleedheid goed te keuren.

**Art. 10.** Om een nieuwe methoden voor de indeling volgens het geraamd aandeel mager vlees, volgens de beveleedheid of wijzigingen aan reeds erkende methoden te laten goedkeuren, dient de aanvrager een dossier voor te leggen aan de Minister met de volgende gegevens :

1° een technische beschrijving van de voorgestelde indelingsmethode met in voorkomend geval een beschrijving van de punten waarvoor de in artikel 8 of 9 bedoelde methode gewijzigd werd;

2° een beschrijving van de locatie(s) waar de proeven kunnen worden uitgevoerd;

3° de testperiode;

4° een omstandige omschrijving van de tests die met het oog op de goedkeuring van de methode uitgevoerd dienen te worden.

Als het dossier volledig is, verleent de Directeur van de Dienst een afwijking van de bepalingen van artikelen 8 en 9 voor de karkassen waarop de tests worden uitgevoerd en deelt de Europese Commissie het testdossier voor de nieuwe indelingsmethode volgens het geraamde gehalte mager vlees mee.

**Art. 11.** De Dienst verricht de tests met betrekking tot :

1° nieuwe methoden voor de indeling volgens het geraamd aandeel mager vlees en aanpassingen van reeds erkende indelingsmethoden omschreven in bijlage 3;

2° nieuwe methoden voor de indeling volgens de beveleedheid en aanpassingen aan reeds erkende methoden, omschreven in bijlage 4, overeenkomstig de procedure bepaald in bijlage 5.

De Dienst zamelt de gegevens in bepaald in bijlage 5. Enkel de dossiers voor gunstig geteste methoden worden in een protocol aan de Minister voor erkenning voorgelegd.

**Art. 12.** De tests bedoeld in artikel 11 kunnen gedeeltelijk of geheel gedelegeerd worden aan een door de Minister aangewezen natuurlijke of rechtspersoon die voor het uitvoeren van de tests bevoegd is.

**Art. 13.** De voor de indeling gebruikte apparatuur is conform de technische fiche, verstrekt door de fabrikant, en betrouwbaar. Het wordt conform en betrouwbaar geacht als het slachthuis de Dienst een afschrift bezorgt van een contract waaruit blijkt dat het materieel door een gespecialiseerde firma onderhouden wordt.

De firma bedoeld in lid 1 verstrekt het slachthuis jaarlijks een certificaat waaruit de ijking van het materieel blijkt.

Het slachthuis neemt deel aan de testprocedure, georganiseerd door de Dienst. Als de testprocedure geslaagd wordt geacht, verstrekt de Directeur van de Dienst of diens gemachtigde het slachthuis een attest.

**Art. 14.** Het gewicht van het varkenskarkas wordt op tweehonderd gram na bepaald.

**Art. 15.** De karkassen worden gemerkt overeenkomstig artikel 21 van Verordening nr. 1249/2008. De Minister kan een ander merkingsprocédé toelaten.

Als de indeling naar beveleedheid gebruikt wordt, worden halve karkassen gemerkt op het zwoerd van de achterschenkel of de ham. De type-index wordt gescheiden van de vermelding voor het geraamd aandeel mager vlees door een liggend streepje.

#### HOOFDSTUK IV. — *Opleiding, bijscholing, beoordeling en erkenning van de classificateurs*

**Art. 16.** De indeling wordt verricht door classificateurs die erkend zijn door de Directeur van de Dienst of diens gemachtigde. Deze werken onder de verantwoordelijkheid van de uitbater van het slachthuis.

De erkenningsaanvraag moet aan de Dienst worden gericht door de uitbater van het slachthuis.

De erkenning blijft één jaar geldig. De erkenning is persoonlijk en niet vatbaar voor overdracht. Zij vermeldt de identiteit van de houder, zijn erkenningsnummer en de geldigheidsduur van de erkenning.

**Art. 17.** De toekenning van de erkenning wordt beperkt tot de natuurlijke personen die de opleiding of de bijscholing hebben gevolgd en die een gunstige evaluatie, bedoeld in artikel 19, hebben gekregen.

**Art. 18.** De opleiding, de bijscholing en de beoordeling worden door de Dienst uitgevoerd. Het geheel of een gedeelte van die opdracht kan opgedragen worden aan een door de Minister aangewezen natuurlijke of rechtspersoon die bevoegd is om die taken uit te voeren.

De opleiding omvat :

1° een theoretisch gedeelte over de reglementering en de technieken voor karkasindeling;

2° een praktisch gedeelte; wat betreft runderkarkassen, minimum drie indelingssessies in verschillende slachthuizen.

De bijscholing omvat de deelname, in het slachthuis van de betrokken kandidaat classificateur, aan een indelingszitting waarin veertig runderkarkassen worden behandeld.

**Art. 19.** De evaluatie, met als inhoud de materies bedoeld in artikel 18, lid 2, wordt verzekerd door de Dienst en vindt plaats in het door de kandidaat-classificateur gekozen slachthuis.

**Art. 20.** Het behoud van de erkenning is voor de classificateur onderworpen aan volgende voorwaarden :

1° alle reglementaire bepalingen inzake de indeling in acht nemen;

2° zich onderwerpen aan de controles van het controle-orgaan en dienst en hun instructies opvolgen.

De erkenning kan door de Directeur van de Dienst of diens gemachtigde worden ingetrokken wanneer de in lid 1 bedoelde voorwaarden niet in acht worden genomen. Indien het om kleine tekortkomingen gaat, kan het behoud van de erkenning worden onderworpen aan de voorwaarde tot het volgen van een bijkomende opleiding.

De classificateur kan bij de Inspecteur-generaal het beroep indienen, waarvan sprake in artikel D.17 van het Wetboek en dit, binnen een termijn van vijftienveertig dagen te rekenen vanaf de ontvangstdatum van het schrijven waarbij de beslissing waartegen beroep wordt ingesteld hem wordt ter kennis gebracht.

Na onderzoek van de verweermiddelen van de betrokkene, kan de Inspecteur-generaal laatstgenoemde oproepen om hem te horen. Andere interveniënten kunnen erom verzocht worden aan het gesprek deel te nemen.

Binnen een termijn van zestig dagen te rekenen van de datum van ontvangst van het schrijven waarbij hij over de aanvraag tot beroepsindiening wordt ingelicht, treft de Inspecteur-generaal een beslissing die hij overmaakt aan de Directeur van de Dienst en, bij aangetekend schrijven, aan betrokkene.

#### HOOFDSTUK V. — *Registratie, mededeling en beheer van de resultaten van de indeling*

**Art. 21.** De registratie van de indelingsgegevens vermeldt het resultaat van de indeling en het slachthuis treft alle noodzakelijke maatregelen om te zorgen voor een volledige traceerbaarheid van de gegevens m.b.t. de identificatie, het wegen en het indelen van de karkassen. Het erkenningsnummer van de classificateur die de karkassen heeft ingedeeld wordt aangegeven.

De gegevens omschreven in lid 1 worden, ten minste tot op het einde van het jaar volgend op het lopend jaar, op een digitale informatiedrager bewaard.

**Art. 22.** § 1. De resultaten van de indeling worden schriftelijk aan de leverancier medegedeeld binnen de acht dagen volgend op het slachten.

Deze mededeling kan evenwel ook elektronisch verricht worden als dit vooraf door de bestemming is aangevraagd. In dit laatste geval worden de resultaten van de indeling binnen de vierentwintig uur aan de leverancier medegedeeld.

§ 2. Wat runderen betreft, moet het slachthuis, naast het resultaat van de indeling die moet worden meegedeeld in de vorm bedoeld in artikel 7, 2°, van Verordening (EEG) nr 1249/2008, ten minste de volgende gegevens meedelen aan de leveranciers :

1° het identificatienummer van het dier;

2° de slachtdatum;

3° het warme karkasgewicht;

4° de vermelding van de aanbiedingsvorm, de subklassen van beveleedheid en van vetheid.

§ 3. Voor de varkens deelt het slachthuis de leverancier van de op basis van het geslachte gewicht verkochte varkens mee :

1° de slachtdatum;

2° het warme karkasgewicht;

3° het geraamd aandeel mager vlees;

4° het type-getal, indien de indeling volgens de beveleedheid wordt uitgevoerd.

§ 4. De leveranciers leggen op verzoek de resultaten van de indeling van de verrichte slachtingen, alsook alle andere informatie over de geslachte runderen en de desbetreffende prijzen, voorl aan de administratie in de zin van artikel D.3, 3°.

**Art. 23.** Het slachthuis dient het controle-orgaan elektronisch, uiterlijk de werkdag volgend op het slachten, het resultaat van de indeling van de karkassen mee, samen met volgende gegevens :

*1° voor de runderen :*

- a) de datum van het slachten;
- b) het volgnummer dat aan het slachthuis eigen is;
- c) de productiemethode;
- d) het erkenningsnummer van de classificateur;
- e) het identificatienummer van het rund;
- f) het nummer van de kudde van herkomst;
- g) de ISO-code van het land van de kudde van herkomst;
- h) de geboortedatum van het rund;
- i) de ISO-code van het land van de geboortekudde;
- j) het warme gewicht van het karkas;
- k) de categorie van het karkas;
- l) de beveleedheid met subklassen;
- m) de vetmestingstaat met subklassen;
- n) de aanbidding van het karkas;

*2° voor de varkens :*

- a) de datum van het slachten;
- b) het volgnummer dat aan het slachthuis eigen is;
- c) de tarawaarde;
- d) het erkenningsnummer van de classificateur;
- e) de code van de klophamerstempel;
- f) de ISO-code van het land van de kudde van herkomst;
- g) het geslacht van het dier, wanneer dat gegeven beschikbaar is;
- j) het warme gewicht van het karkas;
- c) de spekdikte, wanneer dat gegeven beschikbaar is;
- c) de spierdikte, wanneer dat gegeven beschikbaar is;
- k) het geraamd aandeel mager vlees;
- l) de hoek van de ham, indien de indeling volgens de beveleedheid wordt uitgevoerd;
- l) de hoek van de ham, indien de indeling volgens de beveleedheid wordt uitgevoerd;
- n) het type-getal, indien de indeling volgens de beveleedheid wordt uitgevoerd.

**Art. 24.** § 1. Via zijn website of uiterlijk de werkdag volgend op de ontvangst ervan, worden volgende gegevens door het controle-orgaan ter beschikking van de producenten gesteld :

*1° voor de runderen :*

- a) de datum van het slachten;
- b) het identificatienummer van het rund;
- c) het nummer van de kudde van herkomst;
- d) het warme gewicht van het karkas;
- e) de categorie van het karkas;
- f) de beveleedheid met subklassen;
- g) de vetmestingstaat met subklassen;
- h) de aanbidding van het karkas;

*2° voor de varkens :*

- a) de datum van het slachten;
- b) het volgnummer dat aan het slachthuis eigen is;
- c) de code van de klophamerstempel;
- d) het warme gewicht van het karkas;
- c) de spekdikte, wanneer dat gegeven beschikbaar is;
- c) de spierdikte, wanneer dat gegeven beschikbaar is;
- g) het geraamd aandeel mager vlees;
- l) de hoek van de ham, indien de indeling volgens de beveleedheid wordt uitgevoerd;
- l) de hoek van de ham, indien de indeling volgens de beveleedheid wordt uitgevoerd;
- j) het type-getal, indien de indeling volgens de beveleedheid wordt uitgevoerd.

De gegevens die ter beschikking staan van de producenten, identificeren het slachthuis, waarin de slachthandelingen uitgevoerd zijn.

Elke producent heeft inzage in de gegevens met betrekking tot de karkassen van zijn eigen dieren. Daartoe richt de producent een aanvraag aan het controleorganisme, dat hem in ruil daarvoor een identificatiecode en een wachtwoord toekent voor de raadpleging van de gegevens. Als een producent zich niet in staat acht om de website van het controleorganisme te gebruiken, kan hij erom verzoeken dat de gegevens hem op een andere wijze worden verzonden, mits overname van de kosten voortvloeiend uit die verrichtingen.

§ 2. Wat de runderen betreft, wordt door het controle-orgaan, volgens de correctiefactoren vastgesteld in bijlage 3 van Verordening nr. 1249/2008 en onder aftrek van twee percent van het warm gewicht, een koud standaardgewicht in de aanbieding van code 0 van bijlage 1 ter beschikking van de producent gesteld.

**Art. 25.** Het slachthuis deelt het controle-orgaan uiterlijk de tiende van elke maand de statistieken van de in de voorgaande maand verrichte slachtingen per categorie en per indeling mee. Deze statistieken bevatten het resultaat van de indeling, het aantal dieren en het totaal warm gewicht per indeling.

#### HOOFDSTUK VI. — *Controle en autocontrole.*

**Art. 26.** § 1. De Minister kan een controle-orgaan erkennen met het oog op de uitvoering van de controle op de indeling van de karkassen en het toezicht op de door de slachthuizen ingestelde autocontrole overeenkomstig artikel 30.

§ 2. Om erkend te worden, moet het controle-orgaan voldoen aan volgende voorwaarden :

1° beschikken over statuten die de onafhankelijkheid, de autonomie, de besluitvormingscapaciteit en het niet-bestaan van belangenconflicten garanderen;

2° beschikken over erkende controleurs en over het voor de controle noodzakelijke materiaal;

3° beschikken over protocollen die de uitoefening van de toegewezen taken garandeert op vlak van :

a) de controleprocedure m.b.t. de indeling in slachthuizen;

b) de minimale autocontroleprocedure die moet worden ingesteld binnen slachthuizen;

c) de procedure waarbij het zelf zorgt voor haar eigen autocontrole;

d) de terbeschikkingstelling van de indelingsresultaten aan de producenten;

e) het beheer van de informatie in een databank, voorzien van een effectieve verbinding met de officiële databanken voor de identificatie van runderen en varkens;

f) de instelling van een versterkt controlesysteem t.a.v. slachthuizen die hun verbintenissen niet nakomen.

**Art. 27.** Het controleorgaan stuurt de Dienst de gegevens die nodig zijn voor de vaststelling van de rechten die door de slachthuizen betaald moeten worden inzake de indeling van geslachte volwassen runderen en varkens.

Om erkend te worden, moet het controle-orgaan voldoen aan volgende voorwaarden :

1° de controle- en indelingsresultaten overmaken aan de Dienst volgens de voorgeschreven vorm en modaliteiten;

2° zich onderwerpen aan de instructies van de Minister en aan de controle van de Dienst.

**Art. 28.** De opleiding van de toezichthouders wordt verzekerd door de Dienst. Het geheel of een gedeelte van die opdracht kan echter opgedragen worden aan een door de Minister aangewezen structuur.

De opleiding omvat :

1° een theoretisch gedeelte over de reglementering en de technieken voor karkasindeling;

2° een praktisch gedeelte met minimum vijf indelingssessies in verschillende slachthuizen.

**Art. 29.** § 1. De controleur wordt door de Directeur van de Dienst of diens gemachtigde erkend. De erkenning blijft één jaar geldig. De erkenning is persoonlijk en niet vatbaar voor overdracht. Zij vermeldt de identiteit van de houder, zijn erkenningsnummer en de geldigheidsduur van de erkenning.

De controleurs worden jaarlijks door de Dienst beoordeeld.

§ 2. De toekenning en het behoud van de erkenning is onderworpen aan volgende voorwaarden :

1° de controleur moet voldoen aan de evaluatie die door de Dienst wordt georganiseerd op grond van de resultaten verkregen bij de opleiding en bij de door de Dienst uitgevoerde controles;

2° hij moet alle reglementaire bepalingen inzake de indeling in acht nemen;

3° hij moet zich onderwerpen aan de controle door de Dienst en moet zijn onderrichtingen opvolgen.

§ 3. De erkenning kan door de Directeur van de Dienst of diens gemachtigde worden ingetrokken wanneer de in lid 2 bedoelde voorwaarden niet in acht worden genomen. Indien het om kleine tekortkomingen gaat, kan het behoud van de erkenning worden onderworpen aan de voorwaarde tot het volgen van een bijkomende opleiding.

De controleur kan bij de Inspecteur-generaal het beroep indienen, waarvan sprake in artikel D.17 van het Wetboek en dit, binnen een termijn van vijfenveertig dagen te rekenen vanaf de ontvangstdatum van het schrijven waarbij de beslissing waartegen beroep wordt ingesteld hem wordt ter kennis gebracht.

Na onderzoek van de verweermiddelen van de betrokkene, kan de Inspecteur-generaal laatstgenoemde oproepen om hem te horen. Andere interveniënten kunnen erom verzocht worden aan het gesprek deel te nemen.

Binnen een termijn van zestig dagen te rekenen van de datum van ontvangst van het schrijven waarbij hij over de aanvraag tot beroepsindiening wordt ingelicht, treft de Inspecteur-generaal een beslissing die hij overmaakt aan de Directeur van de Dienst en, bij aangetekend schrijven, aan betrokkene.

**Art. 30.** Elk slachthuis dat overgaat tot de indeling van de karkassen, moet een autocontrolesysteem instellen, toepassen en behouden dat de indeling, het behouden van de resultaten en de mededeling ervan dekt, overeenkomstig de bepalingen van hoofdstuk 5.

Het autocontrolesysteem heeft betrekking tot :

1° de voldoende beschikbaarheid van erkende toezichthouders;

2° de objectieve informatiegegevens die ter beschikking van de classificateur zijn gesteld met het oog op de bepaling van de categorie volgens de bepalingen van bijlage IV, II van Verordening nr. 1308/2013 en volgens de bepalingen bedoeld in artikel 3;

- 3° de aard van de gegevens die vermeld zijn op de etiketten, alsook de procedure voor de invoer van die gegevens;
- 4° de overeenstemming tussen het dier en de gegevens voor de identificatie en de indeling van het karkas;
- 5° de goede werking van het apparaat;
- 6° het behouden van de individuele resultaten betreffende het wegen en het indelen van elk geslacht dier;
- 7° de registratie en de bewaring van het oorspronkelijk gegeven en iedere later aangebrachte wijziging, evenals de identificatie van de classificateur die de wijziging heeft verricht;
- 8° de registratie van het bevel van de officiële veearts om het litteken van de keizersnede om sanitaire redenen weg te nemen;
- 9° de mededeling van de resultaten;
- 10° de mededeling van de resultaten van de indeling aan de leverancier, de aard van de medegedeelde gegevens, evenals de frequentie en de wijze van mededelen;
- 11° de beroepsprocedure die gevolgd moet worden bij klacht van de producent of de leverancier;
- 12° de mededeling van de resultaten van de indeling aan het controle-orgaan, met het oog op terbeschikkingstelling ervan aan de producenten, de aard van de medegedeelde gegevens, de frequentie en de wijze van mededeling en, in voorkomend geval, de overeenkomst gesloten met het controle-orgaan voor de uitvoering van die opdracht;
- 13° de maandelijks mededeling van de resultaten van de indeling aan het controle-orgaan, de aard van de medegedeelde gegevens, de frequentie en de wijze van mededeling.

**Art. 31.** Het geheel van de ingevoerde procedures om te voldoen aan de bepalingen van artikel 30 worden omschreven in een document, "autocontroleprocedure" genaamd, dat de voorafgaande goedkeuring van de directeur van de Dienst of diens gemachtigde behoeft.

Om dat document op te stellen, mag het slachthuis gebruik maken van een door het controle-orgaan opgemaakt en door de Dienst goedgekeurd typedocument.

Elke wijziging van het goedgekeurde document behoeft ook de voorafgaande goedkeuring van de directeur van de Dienst of diens gemachtigde.

#### HOOFDSTUK VII. — *De vaststelling van de rechten*

**Art. 32.** § 1. Rechten die aan het Fonds betaald moeten worden, worden het slachthuis opgelegd voor de controle op de indeling van de geslachte runderen en varkens, voor het toezicht op de door de betrokken slachthuizen ingestelde autocontrole alsmede voor het beheer en de terbeschikkingstelling van de indelingsresultaten door het controle-orgaan.

Die rechten worden jaarlijks vastgesteld na afsluiten van de controles van het betrokken kalenderjaar.

§ 2. Rechten die aan het Fonds betaald moeten worden, worden het slachthuis opgelegd voor de uitvoering van de verscherpte controles bedoeld in artikel 26, § 2, 3°, f).

§ 3. Rechten die aan het Fonds betaald moeten worden, worden het slachthuis opgelegd voor de opleidingen, bijscholingen en de beoordelingen van de classificateurs van de slachthuizen bedoeld in artikel 16.

Die rechten worden uiterlijk op het ogenblik van de inschrijving van een classificateur voor de opleiding en de beoordeling door het slachthuis gestort.

**Art. 33.** De rechten bedoeld in artikel 32 worden overeenkomstig de bepalingen opgenomen in bijlage 2 vastgesteld.

De bedragen van die rechten worden met vijf percent verhoogd op 1 juli van het kalenderjaar volgend op het kalenderjaar in de loop waarvan de gezondheidsindex van één van de maanden toeneemt met een veelvoud van 5% t.o.v. de basisindex. De gezondheidsindex van maart 2016 wordt als referentie gebruikt.

**Art. 34.** De overeenkomstig dit hoofdstuk gefactureerde bedragen zijn verschuldigd binnen dertig dagen na verzending van de debetnota per gewone post, behalve als een andere termijn op de factuur vermeld wordt.

Als de factuur niet betaald is op de vervaldatum, wordt een eerste herinneringsbrief per gewone post toegestuurd.

Als het bedrag binnen dertig dagen na de eerste herinnering niet betaald wordt, wordt een tweede herinneringsbrief met aanmaning bij aangetekend schrijven of door elk ander middel dat de verzending bevestigt, toegestuurd. Het versturen van een tweede herinneringsschrijven houdt een verhoging van het oorspronkelijk verschuldigde bedrag met tien percent in.

#### HOOFDSTUK VIII. — *Slotbepalingen*

**Art. 35.** De Minister kan secundaire technische wijzigingen of detailwijzigingen invoeren in de bijlagen bij dit besluit om redenen van ontwikkeling van wetenschap en techniek en de Europese besluitvorming.

**Art. 36.** Het is de slachthuizen die de karkassen moeten indelen, verboden karkassen of stukken in de handel te brengen, aan te bieden, tentoon of te koop te stellen, voor de verkoop te vervoeren, te verkopen, te leveren of af te staan, uit te voeren, indien zij niet werden onderworpen aan de overeenkomstig dit besluit voorgeschreven indeling.

**Art. 37.** Het slachthuis, de classificateur en het erkende controle-orgaan zijn verplicht aan de door Dienst aangewezen personen de nodige bijstand te verlenen bij de uitoefening van hun controletaken.

Die bijstand kan erin bestaan, vrije toegang te verlenen tot de gezamenlijke installaties van het controle-orgaan, het slachthuis en de bijhorende koelkasten waarin de karkassen worden bewaarde en de documenten en informatie met betrekking tot de indeling voor te leggen.

**Art. 38.** Opgeheven worden :

1° het besluit van de Waalse Regering van 1 april 2004 houdende vaststelling van het schema en de toepassingsmodaliteiten voor de indeling van geslachte volwassen runderen en varkens, gewijzigd bij het besluit van de Waalse Regering van 29 oktober 2009 en bij het ministerieel besluit van 13 maart 2014;

2° het besluit van de Waalse Regering van 29 oktober 2009 tot vaststelling van de rechten te betalen inzake de indeling van geslachte volwassen runderen en varkens, tot wijziging van het besluit van de Waalse Regering van 1 april 2004 houdende vaststelling van het schema en de toepassingsmodaliteiten voor de indeling van geslachte volwassen runderen en varkens en tot wijziging van het besluit van de Waalse Regering van 19 april 2007 betreffende de Raad van het Begrotingsfonds voor de kwaliteit van dierlijke en plantaardige producten;

3° het ministerieel besluit van 19 juni 2007 tot vaststelling van de toepassingsmodaliteiten voor de indeling van geslachte volwassen runderen.

**Art. 39.** De Minister van Landbouw is belast met de uitvoering van dit besluit.

Namen, 6 juli 2017.

De Minister-President,  
P. MAGNETTE

De Minister van Landbouw, Natuur, Landelijke Aangelegenheden, Toerisme  
en Luchthavens, afgevaardigde voor de Vertegenwoordiging bij de Grote Regio,  
R. COLLIN

#### Bijlage 1

#### Toegelaten aanbieding van het runderkarkas bij de weging, de indeling en het merken en nadere toepassingsregels

Artikel 1. Het karkas wordt aangeboden

1° zonder het zakvet, het hartzakje en de vette nekaders;

2° zonder ruggemerg.

Art. 2. Het slachthuis kiest voor elke karkas een passende aanbieding uit de lijst der toegelaten aanbiedingen in de tabel opgenomen in artikel 3 van deze bijlage. Elke aanbieding wordt door een bepaalde code vastgesteld.

Art. 3. De gekozen aanbieding wordt tot op de dag volgend op de dag van het slachten behouden.

Na de merking en weging mag geen vet van het karkas worden verwijderd tot het ogenblik dat de voor- en/of achtervoeten worden uitgebeend.

Code	Middenrif	Longhaas	Staart	Nieren	Niervet	Slotvet	Verwijdering overtollig dekvet
0	+	+	+	-	-	-	JA
1	-	-	-	-	-	-	JA
2	+	-	-	-	-	-	JA
5	+	+	-	-	-	-	JA
9	+	+	+	+	+	+	NEE

In de tabel hebben de tekens volgende betekenis :

"-" : orgaan, lichaamsdeel waar het vet waarvan sprake verwijderd moet worden; orgaan, lichaamsdeel waar het vet waarvan sprake niet verwijderd mag worden; ja : het verwijderen van het overtollig dekvet is toegelaten; "nee" : het verwijderen van het overtollig dekvet is verboden.

Gezien om gevoegd te worden bij het besluit van de Waalse Regering van 6 juli 2017 betreffende de indeling van runder- en varkenskarkassen.

Namen, 6 juli 2017.

De Minister-President,  
P. MAGNETTE

De Minister van Landbouw, Natuur, Landelijke Aangelegenheden, Toerisme  
en Luchthavens, afgevaardigde voor de Vertegenwoordiging bij de Grote Regio,  
R. COLLIN

#### Bijlage 2

#### Vaststelling van de rechten

Artikel 1. In de rechten die aan het Fonds betaald moeten worden voor de controle op de indeling van de geslachte runderen en varkens, voor het toezicht op de door de betrokken slachthuizen ingestelde autocontrole alsmede voor het beheer en de terbeschikkingstelling van de indelingsresultaten zijn alle taksen inbegrepen.

Verschuldigd bedrag per geslacht volwassen rund 0,6325 euro.

Verschuldigd bedrag per geslacht varken 0,046 euro.

Art. 2. In de rechten die het Fonds verschuldigd zijn voor de uitvoering van de verscherpte controles zijn alle taksen inbegrepen.

Voor een eerste verscherpte controle verschuldigd bedrag : 60,00 euro.

Voor een tweede verscherpte controle verschuldigd bedrag : 215,00 euro.

Art. 3. In de rechten die het Fonds verschuldigd zijn voor de opleidingen, bijscholingen en beoordelingen van de classificateurs zijn alle taksen inbegrepen.

Het verschuldigd bedrag voor de opleiding en de beoordeling bedraagt 100,00 euro per ingeschreven persoon.

Het verschuldigd bedrag voor de bijscholing en de beoordeling bedraagt 100,00 euro per ingeschreven slachthuis.

Gezien om gevoegd te worden bij het besluit van de Waalse Regering van 6 juli 2017 betreffende de indeling van runder- en varkenskarkassen.

Namen, 6 juli 2017.

De Minister-President,

P. MAGNETTE

De Minister van Landbouw, Natuur, Landelijke Aangelegenheden, Toerisme  
en Luchthavens, afgevaardigde voor de Vertegenwoordiging bij de Grote Regio,

R. COLLIN

### Bijlage 3

#### Indelingsmethoden varkenskarkassen voor de raming van het aandeel mager vlees.

##### Deel A - "Capteur Gras/Maigre - Sydel (CGM)".

1° Beschrijving van het indelingstoestel.

Dit apparaat is uitgerust met een Sydel-hogedefinitie-sonde van 8 mm diameter met infraroodfotodiode (Honeywell) en twee fotodetectoren (Honeywell). Het meetbereik is begrepen tussen 0 en 105 mm.

De gemeten waarden worden door het toestel zelf omgerekend in een schatting van het mager-vleesaandeel.

2° Ramingsmethode voor het bepalen van het aandeel mager vlees.

Het mager-vleesaandeel van een karkas wordt aan de hand van de onderstaande formule berekend :

$$Y = 66,09149 - 0,82047 * X_1 + 0,10762 * X_2 \text{ waarin :}$$

y = geschat aandeel mager vlees van het geslachte varken;

X<sub>1</sub> = rugspekdikte (met inbegrip van het zwoerd) in millimeter, gemeten op 6 centimeter van de middellijn van het hele geslachte varken tussen de derde- en de vierde laatste rib;

X<sub>2</sub> = de rugspierdikte in millimeter, in één handeling en op dezelfde plaats en dezelfde wijze gemeten als X<sub>1</sub>.

De formule is geldig voor karkassen met een gewicht van 60 tot 130 kg.

3° Gebruiksaanwijzing.

Bij aanvang van iedere slachtdag dient de meetsonde gecontroleerd te worden aan de hand van het testblokje. Dit testblokje stelt een vaste waarde van vet- en vleesdikte voor 20 mm vet en 60 mm vlees. Het resultaat van de test, de datum, het uur en het identificatienummer van de persoon die de indeling uitvoert worden afgedrukt op de listing.

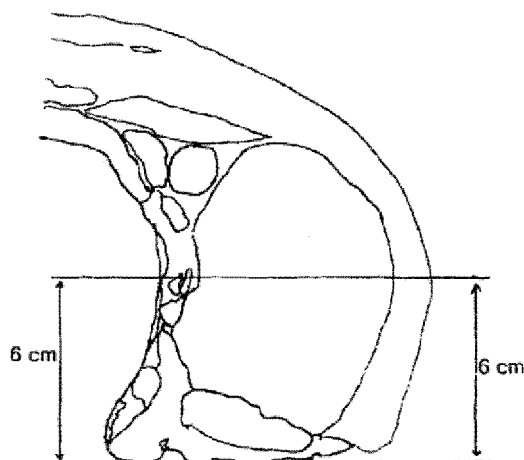
Indien één van de testwaarden de toegelaten afwijking van 1 mm vetdikte of 1 mm vleesdikte overschrijdt, moet het slachthuis het indelingsapparaat onmiddellijk door de constructeur laten herijken.

Het karkas wordt met de meetsonde geprikt :

- a) in de linker slachthelft;
- b) een 1e maal tussen 2de en 3de laatste rib (referentiemeetplaats);
- c) een 2de maal tussen de 3de en 4de laatste rib (officiële meetplaats);
- d) horizontaal en evenwijdig aan het kliefvlak;
- e) 6 cm van het kliefvlak.

Het mespunt van de meetsonde dient tot in de buikholte te worden doorgeprikt.

De twee prikplaatsen laten toe bepaalde prikfouten te achterhalen en te verbeteren.



##### Deel B - Het Giralda Choirometer PG 200.

1° Beschrijving van het indelingstoestel.

Het indelingstoestel is uitgerust met een sonde (Siemens KOM 2110) van 6 mm, met een fotodiode (LED Siemens F 28) en een fotodetector (Siemens F 232) en heeft een meetbereik van 0 tot 125 mm.

De gemeten waarden worden door het toestel zelf omgerekend in een schatting van het mager-vleesaandeel.



2° Ramingsmethode voor het bepalen van het aandeel mager vlees.

Het mager-vleesaandeel van een karkas wordt aan de hand van de onderstaande formule berekend :

$$Y = 70,09860 - 0,84616 * X_1 + 0,091860 * X_2 \text{ waarin :}$$

y = geschat aandeel mager vlees van het geslachte varken;

$X_1$  = de rugspekdikte (met inbegrip van het zwaard) in millimeter, gemeten loodrecht op de rug van het geslachte varken (7 cm van de scheidingslijn aan de buitenkant en ongeveer 4 cm van de scheidingslijn aan de binnenkant) tussen de derde- en de vierdelaatste rib;

$X_2$  = de rugspierdikte in millimeter, in één handeling en op dezelfde plaats en dezelfde wijze gemeten als  $X_1$ .

De formule is geldig voor karkassen met een gewicht van 60 tot 130 kg.

3° Gebruiksaanwijzing.

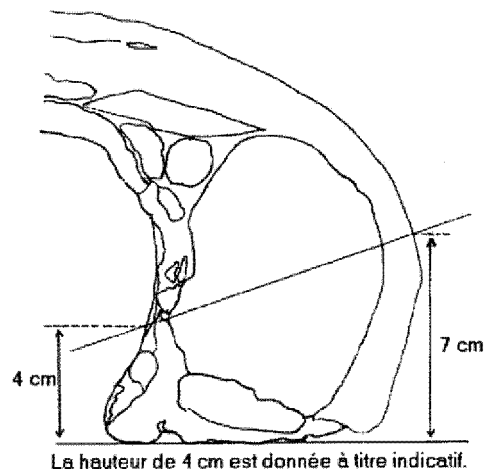
Bij aanvang van iedere slachtdag dient de meetsonde gecontroleerd te worden aan de hand van het testblokje. Dit testblokje stelt een vaste waarde van vet- en vleesdikte voor 20 mm vet en 60 mm vlees. Het resultaat van de test, de datum, het uur en het identificatienummer van de persoon die de indeling uitvoert worden afgedrukt op de listing.

Indien één van de testwaarden de toegelaten afwijking van 1 mm vetdikte of 1 mm vleesdikte overschrijdt, moet het slachthuis het indelingsapparaat onmiddellijk door de constructeur laten herijken.

Het karkas wordt met de meetsonde geprikt :

- in de linker slachthelft;
- tussen de 3<sup>e</sup> en 4<sup>e</sup> laatste rib;
- horizontaal en loodrecht op het prikvlak;
- 7 cm van het kliefvlak.

Het mespunt van de meetsonde dient tot in de buikholte te worden doorgeprikt.



### Deel C – VCS 2000 (systeem met 3 camera's)

1° Beschrijving van het indelingstoestel.

Het VCS 2000-apparaat (systeem met 3 camera's) is een fotoverwerkingssysteem voor de automatische bepaling van de handelswaarde van halve geslachte varkens. Het apparaat wordt online gebruikt, waarbij de geslachte halve varkens automatisch door een camera worden gefilmd.

De fotogegevens worden vervolgens verwerkt aan de hand van speciaal daarvoor bestemde software. De gemeten waarden worden door het toestel zelf omgerekend in een schatting van het mager-vleesaandeel.

2° Ramingsmethode voor het bepalen van het aandeel mager vlees.

Het mager-vleesaandeel van een karkas wordt aan de hand van de onderstaande formule berekend :

$$Y = 51,85549 + 0,013351 * TL1 + 0,020216 * TL4 + 0,012917 * TL6 - 0,0061754 * TL7 + 0,014479 * TL8 - 0,000020016 * HF13 - 0,0067020 * HL7 - 0,015821 * HL8 + 10,97550 * HV1 - 0,000010969 * HF26 - 0,00043912 * HF28 - 0,000021232 * HF31 - 0,000019406 * HF34 - 0,024227 * HL15 - 0,0099866 * HL17 - 0,0085447 * HL18 - 0,020238 * HL20 - 0,0086577 * 51,85549 - 0,013351 * TL1 - 0,020216 * TL4 + 0,012917 * TL6 - 0,0061754 * TL7 - 0,014479 * TL8 - 0,000020016 * 0,0067020 - HL7 * 0,015821 + HL8 * 10,97550 - HV1 * FBAR4 - 0010999 * KBAR4 - 0,018434 * FBAM4 - 0,017239 * SBAR5 + 0,072272 * VBAR5 - 0,0071030 * SBAM5 + 0,068737 * VBM5 - 3,68219 * TL2/TL8 - 1,17220 * TL5/TL8 - 3,19090 * TL7/TL8 + 4,49917 * TL1/TL5 + 9,13323 * TL4/TL5 + 4,82528 * TL6/TL5 - 6,62198 * HL15/HL7 - 2,36961 * HL17/HL7 - 1,75295 * HL18/HL7 - 5,58346 * HL20/HL7 - 1,66395 * HL23/HL7 + 2,85610 * HL30/HL7 + 0,0034487 * HL1/HL18 + 0,0036430 * HL4/HL18 + 0,0046569 * HL9/HL18 + 0,096880 * HL10/HL18 + 0,0051002 * HL12/HL18 + 0,076501 * HL13/HL18 + 0,0054646 * HL14/HL18 - 1,49515 * HL15/HL18 - 1,18547 * HL20/HL18 + 0,082962 * HL27/HL18 + 0,071890 * HL30/HL18 + 0,086655 * HL32/HL18 + 44,62296 * HF2/HF1 - 44,62325 * HF3/HF1 + 26,92160 * HF4/HF1 - 2,60469 * HF26/HF1 - 138,22300 * HF28/HF1 - 5,26517 * HF31/HF1 - 4,09877 * HF34/HF1 + 108,30840 * HF37/HF1 + 8,05099 * HF40/HF1 + 0,30959 * HF4/HF26 + 1,21963 * HF20/HF26 - 20,88758 * HF28/HF26 + 1,67606 * HF37/HF26 + 0,15193 * HF40/HF26$$

waarin :

y = geschat aandeel mager vlees van het geslachte varken;

TL1, TL4, TL6, ... HF40/HF26 de door VCS HF40/HF26 (systeem met 2000 camera's) gemeten variabelen.

De formule is geldig voor karkassen met een gewicht van 60 tot 130 kg.

3° Gebruiksaanwijzing.

Bij aanvang van iedere slachtdag wordt het beeldanalysestelsel gecontroleerd met behulp van een sjabloon goedgekeurd door de dienst. Het resultaat van de test, de datum, het uur en het identificatienummer van de persoon die de indeling uitvoert worden afgedrukt op de listing.

De toegelaten afwijking tussen de tijdens de test gemeten waarde en de waarde van de sjabloon is :

- 2° voor de hoek van de ham;
- 2,5 voor elke van de andere metingen (zie Fig. 1 en 2).

Indien één van de tijdens de test gemeten waarden de hierboven vermelde toegelaten afwijking overschrijdt, moet het slachthuis het indelingsapparaat onmiddellijk door de constructeur laten herijken.

Bovendien moet het slachthuis, als de door het apparaat gemeten helderheid niet inbegrepen is tussen 210 en 240 lux, het indelingsapparaat ook onmiddellijk door de constructeur laten herijken.

De metingen worden op de linker slachthelft uitgevoerd.

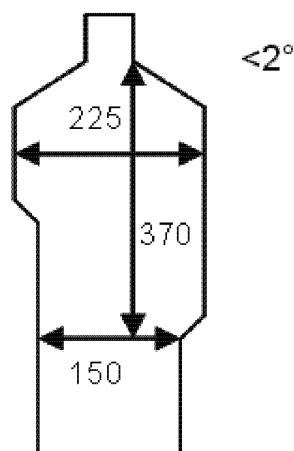


Fig. 1

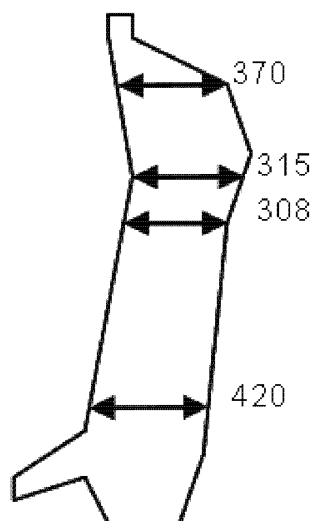


Fig. 2

#### Deel D - Hennessy Grading Probe (HGP4)

##### 1° Beschrijving van het indelingstoestel.

Het apparaat HGP4 is uitgerust met een sonde van HGP4 mm diameter (bij het mes aan de punt van de sonde 5,95 mm) met fotodiode en fotodetector en heeft een meetbereik van 6,3 tot 0 mm.

De gemeten waarden worden door de HGP4 zelf of met behulp van een daaraan gekoppelde computer omgezet in een geschat magervleesaandeel.

##### 2° Ramingsmethode voor het bepalen van het aandeel mager vlees.

Het mager-vleesaandeel van een karkas wordt aan de hand van de onderstaande formule berekend :

$$Y = 70,37871 - 0,86986 * X_1 + 0,080138 * X_2 \text{ waarin :}$$

y = geschat aandeel mager vlees van het geslachte varken;

$X_1$  = rugspedikte (met inbegrip van het zwoerd) in millimeter, gemeten op 6 centimeter van de middellijn van het hele geslachte varken tussen de derde- en de vierde laatste rib;

$X_2$  = de rugspierdikte in millimeter, in één handeling en op dezelfde plaats en dezelfde wijze gemeten als  $X_1$ .

De formule is geldig voor karkassen met een gewicht van 60 tot 130 kg.

##### 3° Gebruiksaanwijzing.

Bij aanvang van iedere slachtdag dient de meetsonde gecontroleerd te worden aan de hand van het testblokje. Dit testblokje stelt een vaste waarde van spek- en spierdikte voor 20 mm spek en 48 mm spier. Het resultaat van de test, de datum, het uur en het identificatienummer van de persoon die de indeling uitvoert worden afgedrukt op de listing.

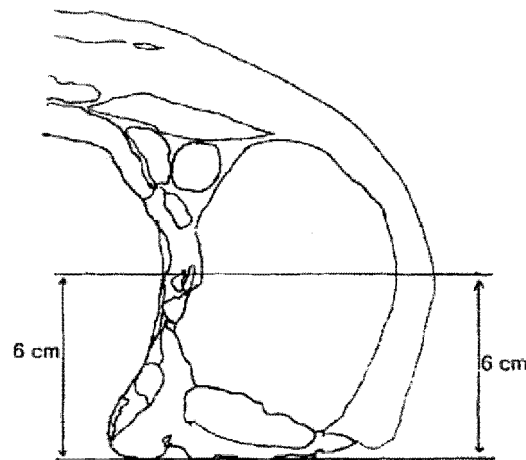
De toegelaten afwijking tussen de tijdens de test gemeten waarde en de waarde van het testblokje is 1 mm voor de spekdikte of voor de spierdikte.

Indien één van de tijdens de test gemeten waarden de hierboven vermelde toegelaten afwijking overschrijdt, moet het slachthuis het indelingsapparaat onmiddellijk door de constructeur laten herijken.

Het karkas wordt met de meetsonde geprikt :

- a) in de linker slachthelft;
- b) tussen de 3e en 4e laatste rib;
- c) horizontaal en evenwijdig aan het kliefvlak;
- d) 6 cm van het kliefvlak.

Het mespunt van de meetsonde dient tot in de buikholte te worden doorgeprikt.



#### DEEL E - OPTISCAN-TP

1° Beschrijving van het indelingstoestel.

Dit apparaat is uitgerust met een digitale beeldvormer, waarmee een lichtfoto van de twee meetpunten op de geslachte varkens wordt gemaakt.

De beelden vormen de basis voor de berekening van de spek- en spierdikte volgens de tweepuntenmethode "Zwei-Punkte Messverfahren (ZP)".

De gemeten waarden worden door het Optiscan-TP-apparaat zelf omgezet in een schatting van het aandeel mager vlees. De foto's worden opgeslagen en kunnen later worden gecontroleerd. De geïntegreerde Bluetooth®-interface maakt een gemakkelijke gegevensoverdracht mogelijk.

2° Ramingsmethode voor het bepalen van het aandeel mager vlees.

Het mager-vleesaandeel van een karkas wordt aan de hand van de onderstaande formule berekend :

$$Y = 58,81491 - 0,64150 * X_1 + 0,16873 * X_2 \text{ waarin :}$$

Y = het geschatte aandeel mager vlees van het geslachte varken;

X<sub>1</sub> = de kleinste spekdikte (met inbegrip van het zwaard) over de musculus gluteus medius in millimeter;

X<sub>2</sub> = de dikte van de lendenspier in millimeter, gemeten als de kortste afstand tussen het voorste (craniale) uiteinde van de musculus gluteus medius en het bovenste (dorsale) uiteinde van het wervelkanaal.

De formule is geldig voor karkassen met een gewicht van 60 tot 130 kg.

3° Gebruiksaanwijzing.

Bij aanvang van iedere slachtdag dient de meetsonde gecontroleerd te worden aan de hand van het hierna uitgebeelde testblokje, waarvan de witte gedeelten (50, 30 en 10 mm) voor de bijwerking van de referentielijn en voor de controle op de meting van de spekdikte dienen, terwijl de zwarte gedeelten (60 en 90 mm) voor de controle op de meting van de spierdikte dienen. Het resultaat van de test, de datum, het uur en het identificatienummer van de persoon die de indeling uitvoert worden afgedrukt op de listing.

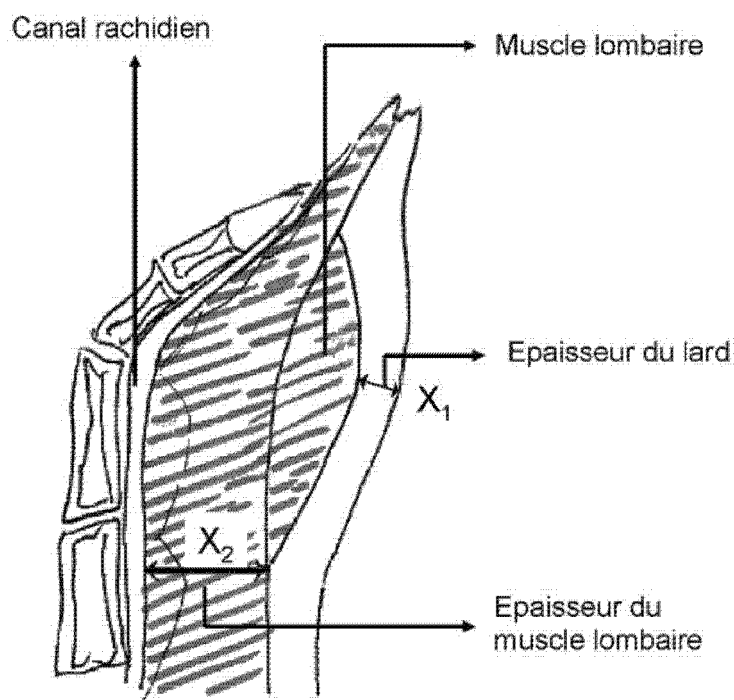


De toegelaten afwijking tussen de tijdens de test gemeten waarde en de waarde van het testblokje is 1 mm voor de spekdikte of voor de spierdikte.

Indien één van de tijdens de test gemeten waarden de hierboven vermelde toegelaten afwijking overschrijdt, moet het slachthuis het indelingsapparaat onmiddellijk door de constructeur laten herijken.

De metingen worden op de linker slachthelft uitgevoerd. Gemeten worden :

- de afstand tussen de canalis vertebralis en het voorste uiteinde van de musculus gluteus medius;
- de fijnste dikte van het rugspiek dat de musculus gluteus medius zelf bedekt.



#### Deel F - Fat-O-Meater (FOM II)

##### 1° Beschrijving van het indelingstoestel.

Dit toestel bestaat uit een optische sonde met een mes, een instrument voor dieptemeting met een werkbereik van 0 tot 125 mm en een systeem voor de verzameling en analyse van gegevens — Carometec Touch Panel i15 computer (Ingress Protection IP69K).

De meetwaarden worden door het FOM II-apparaat zelf omgezet in een schatting van het aandeel mager vlees.

##### 2° Ramingsmethode voor het bepalen van het aandeel mager vlees.

Het mager-vleesaandeel van een karkas wordt aan de hand van de onderstaande formule berekend :

$$Y = 68,85997 - 0,94985 * X_1 + 0,088314 * X_2 \text{ waarin :}$$

Y = het geschatte aandeel mager vlees van het geslachte varken;

X<sub>1</sub> = de rugspedikte (met inbegrip van het zwoerd) in millimeter, gemeten loodrecht op de rug van het geslachte varken (7 cm van de middellijn aan de buitenkant en ongeveer 4 cm van de scheidingslijn aan de binnenkant) tussen de tweede- en de dertelaatste rib;

X<sub>2</sub> = de rugspierdikte in millimeter, in één handeling en op dezelfde plaats en dezelfde wijze gemeten als X<sub>1</sub>.

De formule is geldig voor karkassen met een gewicht van 60 tot 130 kg.

##### 3° Gebruiksaanwijzing.

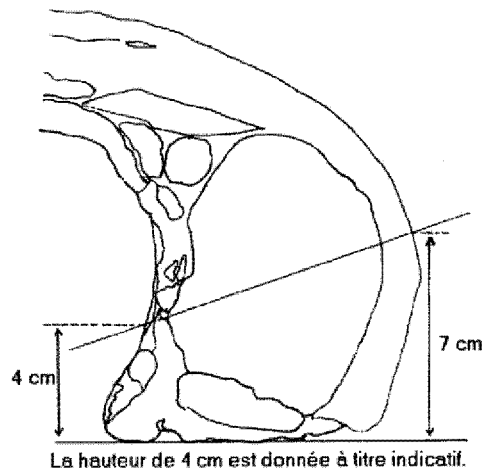
Bij aanvang van iedere slachtdag dient de meetsonde gecontroleerd te worden aan de hand van het testblokje. Dit testblokje stelt een vaste waarde van vet- en vleesdikte voor 24,5 mm vet en 50,8 mm vlees. Het resultaat van de test, de datum, het uur en het identificatienummer van de persoon die de indeling uitvoert worden afgedrukt op de listing.

Indien één van de testwaarden de toegelaten afwijking van 0,5 mm vetdikte of 0,5 mm vleesdikte overschrijdt, moet het slachthuis het indelingsapparaat onmiddellijk door de constructeur laten herijken.

Het karkas wordt met de meetsonde geprikt :

- a) in de linker slachthelft;
- b) tussen de 3e en 4e laatste rib;
- c) horizontaal en loodrecht op het prikvlak;
- d) 7 cm van het kliefvlak.

Het mespunt van de meetsonde dient tot in de buikholte te worden doorgeprikt.



### Deel G - CSB Image Meater (CSB)

#### 1° Beschrijving van het indelingstoestel.

Het apparaat CSB-Image-Meater is een online-fotoverwerkingssysteem, waarbij de geslachte halve varkens automatisch door een camera worden gefilmd. De fotogegevens worden vervolgens verwerkt aan de hand van speciaal daarvoor bestemde software.

De variabelen van het systeem CSB-Image-Meater worden gemeten op de middellijn in de zone van de ham (rond de musculus gluteus medius).

De gemeten waarden worden door het toestel zelf omgerekend in een schatting van het mager-vleesaandeel.

#### 2° Ramingsmethode voor het bepalen van het aandeel mager vlees.

Het mager-vleesaandeel van een karkas wordt aan de hand van de onderstaande formule berekend :

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

waarin :

Y = het geschatte aandeel mager vlees van het geslachte varken;

S = de kleinste dikte van de ruggenspek (met inbegrip van het zwoerd) boven de musculus gluteus medius in millimeter;

F = de dikte van de lendenspier in millimeter, gemeten als de kortste afstand tussen het voorste (craniale) uiteinde van de musculus gluteus medius en het bovenste (dorsale) uiteinde van het wervelkanaal.

MS = de gemiddelde dikte van de spek gelegen boven de musculus gluteus medius, uitgedrukt in millimeter,

MF = de gemiddelde diepte van de spier gelegen onder de musculus gluteus medius, uitgedrukt in millimeter,

WL = de gemiddelde lengte van de wervels, inclusief de ruggenwervelschijven, in millimeter,

WaS = de gemiddelde dikte van de spek op de eerste gemeten wervel, in millimeter.

De formule is geldig voor karkassen met een gewicht van 60 tot 130 kg.

#### 3° Gebruiksaanwijzing.

Bij aanvang van iedere slachtdag wordt het regelen van de camera getest en gecontroleerd aan de hand van een door de fabrikant geleverd model. Met behulp van dit model worden vier lengten gecontroleerd (een diameter van 50,0mm, een horizontale afstand van 150,0 mm, een verticale afstand van 150,0 mm en een diagonale afstand van 160,1 mm). Daarnaast wordt ook de correcte belichting nagegaan aan de hand van 11 grijswaarden : 245 (wit - limiet=40), 200 (400C - limiet=50), 190 (401C - limiet=50), 140 (403C - limiet=40), 100 (404C - limiet=30), 37 (zwart - limiet=15), 210 (162C - limiet=45), 155 (163C - limiet=40), 130 (164C - limiet=35), 120 (165C - limiet=35) en 60 (blauw - limiet=15).

Wanneer de testwaarden de toegestane afwijking van 0,5 mm voor de lengtematen en de limietwaarden voor de grijswaarden overschrijden, moet het slachthuis het apparaat onmiddellijk laten herijken door de constructeur.

Eveneens bij aanvang van iedere slachtdag wordt de beeldanalyse met behulp van testbeelden geverifieerd.

Het resultaat van de test, de datum, het uur en het identificatienummer van de persoon die de indeling uitvoert worden afgedrukt op de listing.

### Deel H - AutoFOM III

#### 1° Beschrijving van het indelingstoestel.

Het apparaat is uitgerust met zestien ultrasoontransductoren van 2MHz (Carometee A/S), met een meetbereik van 25 mm tussen transductoren. De ultrasone gegevens omvatten de gemeten ruggespik- en spierdikte en de desbetreffende parameters.

De verkregen meetwaarden worden met behulp van een computer omgezet in een geschat magervleesaandeel.

#### 2° Ramingsmethode voor het bepalen van het aandeel mager vlees.

Het mager-vleesaandeel van een karkas wordt aan de hand van de onderstaande formule berekend :

$$Y = 72,82182 - 0,055746 * R2P2 - 0,056757 * R2P3 - 0,054895 * R2P4 - 0,055823 * R2P6 - 0,056800 * R2P7 - 0,054876 * R2P8 - 0,056419 * R2P10 - 0,055541 * R2P11 - 0,022251 * R2P13 - 0,022702 * R2P14 - 0,051975 * R2P15 - 0,030301 * R2P16 + 0,011064 * R3P1 + 0,011312 * R3P3 + 0,011353 * R3P5 + 0,011789 * 72,82182 + 0,055746 * R2P2 + 0,056757 * R2P3 - 0,054895 * R2P4 - 0,055823 * R2P6 - 0,056800 * R2P7 - 0,054876 * R2P8 - 0,056419 * R2P10 - 0,055541 * R2P11 - 0,022251 * R4P13 - 0,064748 * R4P15 - 0,076343 * R4P16$$

waarin :

y = geschat aandeel mager vlees van het geslachte varken;

R2P2, R2P3, R2P4, ... R4P16 de door AutoFOM III gemeten variabelen.

De formule is geldig voor karkassen met een gewicht van 60 tot 130 kg.

## 3° Gebruiksaanwijzing.

Bij aanvang van iedere slachtdag wordt het beeldanalysestelsel gecontroleerd met behulp van geregistreerde controlegolven. De sensoren moeten ook met behulp van een testblok gecontroleerd worden. De testblok stelt een waarde van 50 mm voor. Het resultaat van de testen, de datum, het uur en het identificatienummer van de persoon die de indeling uitvoert worden afgedrukt op de listing.

Indien één van de waarden van de test de toegelaten afwijkingen van 0,9 mm overschrijdt, moet het slachthuis het indelingsapparaat onmiddellijk door de constructeur laten herijken.”

Gezien om gevoegd te worden bij het besluit van de Waalse Regering van 6 juli 2017 betreffende de indeling van runder- en varkensarkassen.

Namen, 6 juli 2017.

De Minister-President,  
P. MAGNETTE

De Minister van Landbouw, Natuur, Landelijke Aangelegenheden, Toerisme  
en Luchthavens, afgevaardigde voor de Vertegenwoordiging bij de Grote Regio,  
R. COLLIN

## Bijlage 4

**Indelingsmethoden varkensarkassen voor de raming van het aandeel beveleedheid****Bijlage 3.A - PIC 2000 - Indeling van varkensarkassen door beeldanalyse.**

## 1° Beschrijving van het indelingstoestel.

Het systeem bestaat uit de volgende elementen :

## a) een camerablok.

De camera zit in een beschermend omhulsel. De camera moet op een voldoende afstand van de slachtlijn worden geplaatst om het parallax-effect te beperken. Indien de plaats in de slachtlijn te beperkt is, zal ofwel tussen de camera en het karkas een toestel worden geplaatst dat het beeld 90° stuurt ofwel moet een ontdubbeling van de camera worden overwogen om de hoek van de beeldname te verkleinen;

## b) een lichtbak.

Een waterdichte lichtbak wordt geïnstalleerd achter de slachtlijn ter hoogte van de passage van de karkassen. Door deze lichtbron contrasteert de omtrek van de karkassen met de achtergrond waardoor de camera het beeld nauwkeuriger kan waarnemen;

## c) een elektronische controle-eenheid.

Een elektronische controle-eenheid voor de beeldverwerking, de berekening van de meetgegevens, de serieverbinding (RS 232), het op scherm brengen van de resultaten;;

## d) een mechanisme voor het positioneren van de karkassen.

Het positioneringsmechanisme, voor de linkerkarkashelft, bevindt zich ter hoogte van de beeldanalysecontrolepost.

Een pneumatisch of elektronisch toestel stuurt de horizontale staaf die zich een ogenblik plaatst tegen het kliefvlak van het halve karkas. De karkashelft die aan de slachthaak voortbeweegt, gaat dan op deze staaf leunen waardoor het kliefvlak zich oriënteert in de beeldas van de camera. Op dat moment wordt het beeld genomen. Het kliefvlak van het karkas staat dus loodrecht op de bewegingsrichting van de slachthaken op het moment van de beeldopname.

Afhankelijk van de configuratie van de slachtlijn wordt een bijkomende horizontale geleidingsstaaf geplaatst, net onder het niveau van de slachthaken. Deze staaf drukt op de poot waardoor het schommelen beperkt wordt en het karkas stabiel hangt;

## e) een sjabloon.

Het meegeleverde sjabloon laat op elk moment toe het systeem te verifiëren. Deze sjabloon bestaat uit een uitgezaagd vlak dat toelaat de beeldanalyse te iken op basis van een horizontale breedtemaat en een hoekmeting.

De sjabloon zal ofwel van het type zijn om te worden opgehangen aan de slachthaak ofwel van het type om op de grond te plaatsen.

## 2° Ramingsmethode voor het bepalen van de conformatie.

De type-index van een karkas wordt berekend volgens de formule :

$$Y = 7,023 - 0,02087 * X_1 + 0,03123 * X_2 - 0,03492 * X_3 \text{ waarin :}$$

y = type-index van het karkas;

X<sub>1</sub> = maximale horizontaal gemeten breedte van de ham, uitgedrukt in millimeters;

X<sub>2</sub> = hoek van de ham in graden, gemeten in afwijking van de horizontale lijn;

X<sub>3</sub> = het geraamde aandeel mager vlees gemeten met een CGM- of een PG 200-apparaat.

De formule is geldig voor karkassen met een gewicht van 60 tot 120 kg.

## 3° Gebruiksaanwijzing.

Bij aanvang van iedere slachtdag wordt het beeldanalysestelsel gecontroleerd met behulp van een sjabloon goedgekeurd door de dienst. Het resultaat van de test, de datum, het uur en het identificatienummer van de persoon die de indeling uitvoert worden afgedrukt op de listing. Wanneer de testwaarden de toegestane afwijking van 2 mm voor de breedtemaat en 2° voor de hoek overschrijdt, moet het slachthuis het apparaat onmiddellijk laten herijken door de constructeur.

De metingen worden op de linker slachthelft uitgevoerd.

De identificatiecode van het karkas, het gewicht van het karkas en het geraamde aandeel mager vlees worden door het informaticasysteem van het slachthuis volledig en ongecorrigeerd doorgegeven aan de PIC 2000.

Gezien om gevoegd te worden bij het besluit van de Waalse Regering van 6 juli 2017 betreffende de indeling van runder- en varkenskarkassen.

Namen, 6 juli 2017.

De Minister-President,  
P. MAGNETTE

De Minister van Landbouw, Natuur, Landelijke Aangelegenheden, Toerisme  
en Luchthavens, afgevaardigde voor de Vertegenwoordiging bij de Grote Regio,  
R. COLLIN

Bijlage 5

**Testen van methoden voor de Indeling volgens de beveleedheid**

Artikel 1. De methode voor de indeling van karkassen volgens de conformatie moet getoetst worden op een monster met grote spreiding in conformatie bestaande uit ten minste 500 geslachte dieren waarvan het aandeel mager vlees is vastgesteld met een erkende methode voor de indeling volgens het geraamde aandeel mager vlees, en de conformatie met de erkende referentiemethode voor de indeling volgens de conformatie.

Het testen van de methoden bestaat uit het controleren van de juistheid van een aantal karkasmaten, en het opstellen van een regressievergelijking met het typegetal berekend volgens een erkende methode als referentie.

De door de methode te meten karkasmaten zijn :

a) de hoek van de ham uitgedrukt in graden, gemeten in afwijking van de horizontale lijn aan de binnenzijde van de ham.

b) de maximale breedte van de ham, uitgedrukt in mm.

Deze maten dienen genomen te worden op de linker karkashelft.

Art. 2. Het opstellen van een regressievergelijking gebeurt op basis van de meetresultaten van het erkende indelingsapparaat, de erkende referentiemethode voor de bepaling van de conformatie en de nog te erkennen methode voor de bepaling van de conformatie.

De juiste werking van de diverse onderdelen van de methode zal nagegaan worden door het meten van sjablonen die verschillende types varkenskarkassen nabootsen.

Art. 3. De proefopstelling.

De methode wordt getest op een volledig gemonteerde meetinstallatie. Alle kosten ter voorbereiding van de uit te voeren metingen zijn ten laste van de geïnteresseerde die een methode wil laten testen.

Op een plan dat de installatie voorstelt, worden volgende punten vermeld voor wat de beeldanalysesystemen betreft :

a) horizontale en verticale afstand van de camera tot het hakenspoor;

b) plaats van de achtergrond en de belichtinginstallatie;

c) plaats van de geleidingsstaaf ten opzichte van het hakenspoor;

d) de positionering van het karkas ten opzichte van de camera (dorsaal of ventraal).

Gezien om gevoegd te worden bij het besluit van de Waalse Regering van 6 juli 2017 betreffende de indeling van runder- en varkenskarkassen.

Namen, 6 juli 2017.

De Minister-President,  
P. MAGNETTE

De Minister van Landbouw, Natuur, Landelijke Aangelegenheden, Toerisme  
en Luchthavens, afgevaardigde voor de Vertegenwoordiging bij de Grote Regio,  
R. COLLIN

SERVICE PUBLIC DE WALLONIE

[2017/204676]

**13 JUILLET 2017. — Arrêté du Gouvernement wallon fixant les délégations de pouvoirs accordées au sein du Centre wallon de Recherches agronomiques**

Le Gouvernement wallon,

Vu le Code wallon de l'Agriculture, l'article D. 370, alinéa 3, remplacé par le décret du 3 décembre 2015 et l'article 426, § 2;

Vu l'arrêté du Gouvernement wallon du 15 janvier 2004, portant certaines dispositions d'exécution du décret du 3 juillet 2003 créant le Centre wallon de Recherches agronomiques et le Comité d'orientation et d'évaluation de recherches agronomiques, modifié par l'arrêté du Gouvernement wallon du 5 juin 2008;