

SERVICE PUBLIC DE WALLONIE

[2024/204535]

17 AVRIL 2024. — Arrêté ministériel remplaçant l'annexe n°3 de l'arrêté du Gouvernement wallon du 6 juillet 2017 relatif au classement des carcasses de bovins et de porcs

Le Ministre de l'Agriculture,

Vu le Code wallon de l'Agriculture, les articles D.4, D.164, alinéa 1^{er}, 7^o et D.170;

Vu l'arrêté du Gouvernement wallon du 6 juillet 2017 relatif au classement des carcasses de bovins et de porcs;

Vu la concertation entre les Gouvernements régionaux et l'Autorité fédérale du 22 février 2024, et approuvée le 22 février 2024;

Vu le rapport du 5 mars 2024 établi conformément à l'article 3, 2^o, 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 la décision de la section de législation du 12 avril 2024 de ne pas donner d'avis dans le délai demandé, en application de l'article 84, § 5, des lois sur le Conseil d'Etat, coordonnées le 12 janvier 1973;

Considérant la décision d'exécution (UE) 2023/2804 de la Commission du 11 décembre 2023 relative à l'autorisation de méthodes de classement des carcasses de porcs en Belgique et abrogeant la décision d'exécution 2012/416/UE,

Arrête :

Article unique. Dans l'arrêté du Gouvernement wallon du 6 juillet 2017 relatif au classement des carcasses de bovins et de porcs, l'annexe 3 est remplacée par l'annexe jointe au présent arrêté.

Namur, le 17 avril 2024.

W. BORSUS

Annexe

Annexe à l'arrêté ministériel du 17 avril 2024 remplaçant l'annexe n°3 de l'arrêté du Gouvernement wallon du 6 juillet 2017 relatif au classement des carcasses de bovins et de porcs.

« **Annexe n°3**

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

PARTIE I - AutoFom III

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

L'appareil est équipé de seize transducteurs à ultrasons, à deux mégahertz Frontmatec, la distance de fonctionnement entre les transducteurs étant de vingt-cinq millimètres. Les données ultrasonores sont converties en mesures de l'épaisseur du gras dorsal, de l'épaisseur du muscle et des paramètres y afférents. Cet appareil convertit les valeurs mesurées en estimation de la teneur en viande maigre.

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

$$Y = 63,95763 - 0,35761 [00d7] R2P10 - 0,26503 [00d7] R2P8 - 0,30317 [00d7] R2P4 + 0,08574 [00d7] R3P5$$

Les données de la formule sont les suivantes :

1^o Y est le pourcentage estimé de viande maigre;

2^o R2P10 est l'épaisseur minimale du gras en millimètre sans la couenne dans la carcasse;

3^o R2P8 est l'épaisseur du gras dorsal en millimètre sans la couenne au point MFT2 ;

4^o R2P4 est l'épaisseur du gras dorsal en millimètre sans la couenne au point P2 ;

5^o R3P5 est l'épaisseur maximale de la longe en millimètre de la carcasse entière.

Concernant le 2^o, ce point R2P10 définit le point MFT1.

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

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

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

PARTIE II - AutoFom IV

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

L'appareil est équipé de vingt-cinq transducteurs à ultrasons à large bande -Frontmatec, la distance de fonctionnement entre les transducteurs étant de seize et demi millimètres. Les données ultrasonores sont converties en mesures de l'épaisseur du gras dorsal, de l'épaisseur du muscle et des paramètres y afférents. Cet appareil convertit les valeurs mesurées en estimation de la teneur en viande maigre.

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

$$Y = 62,52816 - 0,56134 [00d7] R2P10 - 0,30048 [00d7] R2P8 + 0,10289 [00d7] R3P5$$

Les données de la formule sont les suivantes :

1^o Y est le pourcentage estimé de viande maigre;

2^o R2P10 est l'épaisseur minimale du gras en millimètre sans la couenne dans la carcasse;

3^o R2P8 est l'épaisseur du gras dorsal en millimètre sans la couenne au point MFT2;

4^o R3P5 est l'épaisseur maximale de la longe en millimètre de la carcasse entière.

Concernant le 2^o, ce point R2P10 définit le point MFT1.

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

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

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

Les règles prévues dans cette partie s'appliquent lors du classement des carcasses de porcs au moyen de l'appareil dénommé Fat-O-Meat'er II - FOM II.

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

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

$$Y = 64,98677 - 0,82043 [00d7] X1 + 0,11917 [00d7] X2$$

Les données de la formule sont les suivantes :

1° Y est le pourcentage estimé de viande maigre;

2° X1 est l'épaisseur du gras y compris la couenne en millimètre mesurée perpendiculairement à la partie dorsale de la carcasse entre les troisième et quatrième dernières côtes;

3° X2 est l'épaisseur du muscle en millimètre mesurée perpendiculairement à la partie dorsale de la carcasse entre les troisième et quatrième dernières côtes.

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

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

PARTIE IV - OptiGrade-MCP

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

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

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

$$Y = 65,18582 - 0,83449 [00d7] X1 + 0,12034 [00d7] X2$$

Les données de la formule sont les suivantes :

1° Y est le pourcentage estimé de viande maigre;

2° X1 est l'épaisseur du gras y compris la couenne en millimètre mesurée perpendiculairement à la partie dorsale de la carcasse entre les troisième et quatrième dernières côtes;

3° X2 est l'épaisseur du muscle en millimètre mesurée perpendiculairement à la partie dorsale de la carcasse entre les troisième et quatrième dernières côtes.

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

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

PARTIE V - CSB Image-Meater 2.0

Les règles prévues dans cette partie s'appliquent lors du classement des carcasses de porcs au moyen de l'appareil dénommé CSB Image-Meater 2.0.

L'appareil CSB Image-Meater 2.0 est constitué d'une caméra vidéo, d'un PC équipé d'une carte d'analyse d'image, d'un écran, d'un mécanisme de commande, d'un mécanisme de déclenchement et d'interfaces. Les variables de l'Image-Meater sont mesurées sur la ligne médiane dans la zone du jambon autour du muscle gluteus medius. Un ordinateur convertit les valeurs mesurées en estimation du pourcentage de viande maigre.

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

$$Y = 65,64227 - 0,19817 [00d7] ZPF + 0,02295 [00d7] ZPM - 0,21595 [00d7] MF + 0,05384 [00d7] MM - 0,17837 [00d7] V4F$$

Les données de la formule sont les suivantes :

1° Y est le pourcentage estimé de viande maigre;

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

3° ZPM est l'épaisseur du muscle lombaire en millimètre;

4° MF est l'épaisseur moyenne du gras en millimètre qui couvre le muscle gluteus medius;

5° MM est l'épaisseur moyenne en millimètre du muscle gluteus medius;

6° V4F est l'épaisseur moyenne du gras en millimètre au-dessus des quatre vertèbres.

Concernant le 3°, l'épaisseur est exprimée par la distance la plus courte entre la partie antérieure crâniale du muscle gluteus medius et le bord supérieur dorsal du canal rachidien.

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

PARTIE VI - CSB Image-Meater 4.0

Les règles prévues dans cette partie s'appliquent lors du classement des carcasses de porcs au moyen de l'appareil dénommé CSB Image-Meater 4.0.

L'appareil CSB Image-Meater 4.0 est constitué d'une caméra vidéo, d'un PC équipé d'une carte d'analyse d'image, d'un écran, d'un mécanisme de commande, d'un mécanisme de déclenchement et d'interfaces. Les variables de l'Image-Meater sont toutes mesurées sur la ligne médiane dans la zone du jambon autour du muscle gluteus medius. Un ordinateur convertit les valeurs mesurées en estimation du pourcentage de viande maigre.

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

$$Y = 65,38538 - 0,18721 [00d7] ZPF + 0,02861 [00d7] ZPM - 0,20286 [00d7] MF + 0,05062 [00d7] MM - 0,17544 [00d7] V4F$$

Les données de la formule sont les suivantes :

1° Y est le pourcentage estimé de viande maigre;

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

3° ZPM est l'épaisseur du muscle lombaire en millimètre;

4° MF est l'épaisseur moyenne du gras en millimètre qui couvre le muscle gluteus medius;

5° MM est l'épaisseur moyenne en millimètre du muscle gluteus medius;

6° V4F est l'épaisseur moyenne du gras en millimètre au-dessus des quatre vertèbres.

Concernant le 3°, l'épaisseur est exprimée par la distance la plus courte entre la partie antérieure crâniale du muscle gluteus medius et le bord supérieur dorsal du canal rachidien

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

PARTIE VII - OptiScan-TP

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

L'appareil OptiScan-TP est équipé d'un appareil photo numérique, d'une extension qui sert à uniformiser la distance par rapport au guide de l'appareil photo pourvu d'une réglette à ressort et d'un écran de saisie et d'analyse de données contenu dans l'appareil. L'extension est placée sur le point X1 afin de mesurer l'épaisseur du gras. Ensuite,

la réglette est accrochée dans le canal rachidien et l'extension est placée sur le point X2 pour mesurer l'épaisseur du muscle lombaire. Les images servent de base au calcul de l'épaisseur du gras et du muscle. L'appareil OptiScan-TP convertit les résultats des mesures en teneur estimée en viande maigre.

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

$$Y = 64,36031 - 0,67190 [00d7] X1 + 0,08306 [00d7] X2$$

Les données de la formule sont les suivantes :

1° Y est le pourcentage estimé de viande maigre;

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

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

Concernant le 3°, l'épaisseur est exprimée par la distance la plus courte entre la partie antérieure crâniale du muscle gluteus medius et le bord supérieur dorsal du canal rachidien.

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

PARTIE VIII - OptiScan-TPC

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

L'appareil OptiScan-TPC est équipé d'un appareil photo numérique, d'une extension qui sert à uniformiser la distance par rapport au guide de l'appareil photo pourvu d'une réglette à ressort et d'un écran de saisie et d'analyse de données contenu dans l'appareil. La réglette est accrochée dans le canal rachidien et l'extension est placée sur le point X2 pour mesurer l'épaisseur du muscle lombaire. Une photo est prise dans la zone lombaire pour indiquer le point de mesure de l'épaisseur du muscle lombaire et de l'épaisseur du gras qui est le point X1. Les images servent de base au calcul de l'épaisseur du gras et du muscle. L'appareil OptiScan-TPC convertit les résultats des mesures en teneur estimée en viande maigre.

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

$$Y = 64,88925 - 0,63908 [00d7] X1 + 0,06647 [00d7] X2$$

Les données de la formule sont les suivantes :

1° Y est le pourcentage estimé de viande maigre;

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

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

Concernant le 3°, l'épaisseur est exprimée par la distance la plus courte entre la partie antérieure crâniale du muscle gluteus medius et le bord supérieur dorsal du canal rachidien.

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

PARTIE IX - ZP réglette

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

Cette méthode peut être mise en œuvre à l'aide d'une réglette, le classement étant déterminé par une équation de prédiction. Son principe repose sur la mesure manuelle, sur la fente, de l'épaisseur de muscle et de l'épaisseur du gras.

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

$$Y = 63,47584 - 0,65106 [00d7] X1 + 0,08389 [00d7] X2$$

Les données de la formule sont les suivantes :

1° Y est le pourcentage estimé de viande maigre;

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

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

Concernant le 3°, l'épaisseur est exprimée par la distance la plus courte entre la partie antérieure crâniale du muscle gluteus medius et le bord supérieur dorsal du canal rachidien.

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

Vu pour être annexé à l'arrêté ministériel du 17 avril 2024 remplaçant l'annexe n°3 de l'arrêté du Gouvernement wallon du 6 juillet 2017 relatif au classement des carcasses de bovins et de porcs.

Namur, le 17 avril 2024.

Le Ministre de l'Agriculture,
W. BORSUS

ÜBERSETZUNG

ÖFFENTLICHER DIENST DER WALLONIE

[2024/204535]

17. APRIL 2024 — Ministerieller Erlass zur Ersetzung des Anhangs 3 des Erlasses der Wallonischen Regierung vom 6. Juli 2017 zur Einstufung der Schlachtkörper von Rindern und Schweinen

Der Minister für Landwirtschaft,

Aufgrund des Wallonischen Gesetzbuches über die Landwirtschaft, Artikel D.4, D.164 Absatz 1 Ziffer 7 und D.170;
Aufgrund des Erlasses der Wallonischen Regierung vom 6. Juli 2017 zur Einstufung der Schlachtkörper von Rindern und Schweinen;

Aufgrund der am 22. Februar 2024 genehmigten Konzertierung zwischen den Regionalregierungen und der Föderalbehörde vom 22. Februar 2024;

Aufgrund des nach 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 aufgestellten Berichts vom 5. März 2024;

Aufgrund des Beschlusses der Gesetzgebungsabteilung vom 12. April 2024, gemäß Artikel 84 § 5 der am 12. Januar 1973 koordinierten Gesetze über den Staatsrat kein Gutachten innerhalb der erbetenen Frist abzugeben;

Aufgrund des Durchführungsbeschlusses (EU) 2023/2804 der Kommission vom 11. Dezember 2023 über die Zulassung von Verfahren zur Einstufung von Schweineschlachtkörpern in Belgien und zur Aufhebung des Durchführungsbeschlusses 2012/416/EU,

Beschließt:

Einziger Artikel - In dem Erlass der Wallonischen Regierung vom 6. Juli 2017 zur Einstufung der Schlachtkörper von Rindern und Schweinen wird Anhang 3 durch den dem vorliegenden Erlass beigefügten Anhang ersetzt.

Namur, den 17. April 2024

W. BORSUS

Anhang

Anhang zum Ministeriellen Erlass vom 17. April 2024 zur Ersetzung des Anhangs 3 des Erlasses der Wallonischen Regierung vom 6. Juli 2017 zur Einstufung der Schlachtkörper von Rindern und Schweinen.

"Anhang 3

Methoden für die Einstufung der Schweineschlachtkörper nach dem geschätzten Muskelfleischanteil

TEIL I - AutoFom III

Die in diesem Teil vorgesehenen Vorschriften gelten für die Einstufung von Schweineschlachtkörpern mit dem "AutoFom III" genannten Gerät.

Das Gerät ist mit 16 Ultraschallwandlern mit zwei MHz Frontmatec ausgestattet, wobei der Messbereich zwischen den Wandlern fünfundzwanzig Millimeter beträgt. Die Ultraschalldaten werden in Messungen von Rückenspeckdicken, Muskeldicken und damit zusammenhängenden Parametern konvertiert. Dieses Gerät rechnet die gemessenen Werte in einen Schätzwert für den Muskelfleischanteil um.

Der Muskelfleischanteil eines Schlachtkörpers wird nach folgender Formel berechnet:

$$Y = 63,95763 - 0,35761 [00d7] R2P10 - 0,26503 [00d7] R2P8 - 0,30317 [00d7] R2P4 + 0,08574 [00d7] R3P5$$

Die Daten der Formel sind die Folgenden:

- 1° Y ist der geschätzte Prozentsatz an Muskelfleischanteil;
- 2° R2P10 ist die geringste Speckdicke in Millimetern ohne Schwarte im Schlachtkörper;
- 3° R2P8 ist die Rückenspeckdicke in Millimetern ohne Schwarte am Punkt MFT2;
- 4° R2P4 ist die Rückenspeckdicke in Millimetern ohne Schwarte am Punkt P2;
- 5° R3P5 ist die maximale Dicke des Kotelettstrangs in Millimetern des gesamten Schlachtkörpers.

In Bezug auf Ziffer 2 definiert dieser Punkt R2P10 den Punkt MFT1.

In Bezug auf Ziffer 3 ist MFT2 der Punkt der geringsten Speckdicke in dem Kotelettstrang, der dem unteren Teil des Bügels am nächsten liegt.

In Bezug auf Ziffer 4 werden die Messungen von Punkt P2 siebzig Millimeter von der Wirbelsäule entfernt an Punkt MFT2 vorgenommen.

Diese Formel gilt für Schlachtkörper, die zwischen sechzig und einhundertvierzig Kilogramm wiegen.

TEIL II - AutoFom IV

Die in diesem Teil vorgesehenen Vorschriften gelten für die Einstufung von Schweineschlachtkörpern mit dem "AutoFom IV" genannten Gerät.

Das Gerät ist mit fünfundzwanzig Breitband-Ultraschallwandlern -Frontmatec ausgestattet, wobei der Messbereich zwischen den Wandlern sechzehneinhalb Millimeter beträgt. Die Ultraschalldaten werden in Messungen von Rückenspeckdicken, Muskeldicken und damit zusammenhängenden Parametern konvertiert. Dieses Gerät rechnet die gemessenen Werte in einen Schätzwert für den Muskelfleischanteil um.

Der Muskelfleischanteil eines Schlachtkörpers wird nach folgender Formel berechnet:

$$Y = 62,52816 - 0,56134 [00d7] R2P10 - 0,30048 [00d7] R2P8 + 0,10289 [00d7] R3P5$$

Die Daten der Formel sind die Folgenden:

- 1° Y ist der geschätzte Prozentsatz an Muskelfleischanteil;
- 2° R2P10 ist die geringste Speckdicke in Millimetern ohne Schwarte im Schlachtkörper;
- 3° R2P8 ist die Rückenspeckdicke in Millimetern ohne Schwarte am Punkt MFT2;
- 4° R3P5 ist die maximale Dicke des Kotelettstrangs in Millimetern des gesamten Schlachtkörpers.

In Bezug auf Ziffer 2 definiert dieser Punkt R2P10 den Punkt MFT1.

In Bezug auf Ziffer 3 ist MFT2 der Punkt der geringsten Speckdicke in dem Kotelettstrang, der dem unteren Teil des Bügels am nächsten liegt.

Diese Formel gilt für Schlachtkörper, die zwischen sechzig und einhundertvierzig Kilogramm wiegen.

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

Die in diesem Teil vorgesehenen Vorschriften gelten für die Einstufung von Schweineschlachtkörpern mit dem "Fat-O-Meat'er II - FOM II" genannten Gerät.

Das Gerät ist eine "Fat-O-Meat'er"-Ausrüstung. Es ist mit einer Sonde mit einem Durchmesser von sechs Millimetern ausgestattet, die einen optischen Detektor enthält und die Tiefe bis zu einhundertfünfundzwanzig Millimetern misst.

Der Muskelfleischanteil eines Schlachtkörpers wird nach folgender Formel berechnet:

$$Y = 64,98677 - 0,82043 [00d7] X1 + 0,11917 [00d7] X2$$

Die Daten der Formel sind die Folgenden:

- 1° Y ist der geschätzte Prozentsatz an Muskelfleischanteil;
- 2° X1 ist die Speckdicke einschließlich Schwarte in Millimetern, senkrecht zum Rücken des Schlachtkörpers zwischen der dritt- und viertletzten Rippe gemessen;
- 3° X2 ist die Muskeldicke in Millimetern, senkrecht zum Rücken des Schlachtkörpers zwischen der dritt- und viertletzten Rippe gemessen.

In Bezug auf die Ziffern 2 und 3 wird die Dicke sieben Zentimeter seitlich der Trennlinie auf der Außenseite des Schlachtkörpers und plus oder minus vier Zentimeter seitlich der Trennlinie auf der Innenseite berechnet.

Diese Formel gilt für Schlachtkörper, die zwischen sechzig und einhundertvierzig Kilogramm wiegen.

TEIL IV - OptiGrade-MCP

Die in diesem Teil vorgesehenen Vorschriften gelten für die Einstufung von Schweineschlachtkörpern mit dem "OptiGrade-MCP" genannten Gerät.

Das Gerät ist mit einer optischen Sonde mit einem Durchmesser von sechs Millimetern, einer Infrarot-Fotodiode und einem Fototransistor ausgestattet. Der Messbereich liegt zwischen null und einhundertfünfundzwanzig Millimetern.

Der Muskelfleischanteil eines Schlachtkörpers wird nach folgender Formel berechnet:

$$Y = 64,98677 - 0,82043 [00d7] X1 + 0,11917 [00d7] X2$$

Die Daten der Formel sind die Folgenden:

1° Y ist der geschätzte Prozentsatz an Muskelfleischanteil;

2° X1 ist die Speckdicke einschließlich Schwarte in Millimetern, senkrecht zum Rücken des Schlachtkörpers zwischen der dritt- und viertletzten Rippe gemessen;

3° X2 ist die Muskeldicke in Millimetern, senkrecht zum Rücken des Schlachtkörpers zwischen der dritt- und viertletzten Rippe gemessen.

In Bezug auf die Ziffern 2 und 3 wird die Dicke sieben Zentimeter seitlich der Trennlinie auf der Außenseite des Schlachtkörpers und plus oder minus vier Zentimeter seitlich der Trennlinie auf der Innenseite berechnet.

Diese Formel gilt für Schlachtkörper, die zwischen sechzig und einhundertvierzig Kilogramm wiegen.

Teil V - CSB Image-Meater 2.0

Die in diesem Teil vorgesehenen Vorschriften gelten für die Einstufung von Schweineschlachtkörpern mit dem "CSB Image-Meater 2.0" genannten Gerät.

Das Gerät "CSB Image-Meater 2.0" besteht aus einer Videokamera, einem PC mit Bildanalysekarte, einem Bildschirm, einem Steuermechanismus, einem Auslösemechanismus und Schnittstellen. Die Variablen des Image-Meater werden auf der Spaltlinie im Schinken rund um den M. gluteus medius gemessen. Ein Computer rechnet die gemessenen Werte in einen Schätzwert für den Muskelfleischanteil um.

Der Muskelfleischanteil eines Schlachtkörpers wird nach folgender Formel berechnet:

$$Y = 65,64227 - 0,19817 [00d7] ZPF + 0,02295 [00d7] ZPM - 0,21595 [00d7] MF + 0,05384 [00d7] MM - 0,17837 [00d7] V4F$$

Die Daten der Formel sind die Folgenden:

1° Y ist der geschätzte Prozentsatz an Muskelfleischanteil;

2° ZPF ist die geringste Speckdicke einschließlich Schwarte in Millimetern über dem M. gluteus medius;

3° ZPM ist die Dicke des Lendenmuskels in Millimetern;

4° MF ist die durchschnittliche Speckdicke in Millimetern über dem M. gluteus medius;

5° MM ist die durchschnittliche Dicke in Millimetern des M. gluteus medius;

6° V4F ist die durchschnittliche Speckdicke in Millimetern über den vier Wirbeln.

In Bezug auf Ziffer 3 wird die Dicke durch die kürzeste Verbindung des vorderen cranialen Endes des M. gluteus medius zur oberen dorsalen Kante des Wirbelkanals ausgedrückt.

Diese Formel gilt für Schlachtkörper, die zwischen sechzig und einhundertvierzig Kilogramm wiegen.

Teil VI - CSB Image-Meater 4.0

Die in diesem Teil vorgesehenen Vorschriften gelten für die Einstufung von Schweineschlachtkörpern mit dem "CSB Image-Meater 4.0" genannten Gerät.

Das Gerät "CSB Image-Meater 4.0" besteht aus einer Videokamera, einem PC mit Bildanalysekarte, einem Bildschirm, einem Steuermechanismus, einem Auslösemechanismus und Schnittstellen. Die Variablen des Image-Meater werden alle auf der Spaltlinie im Schinken rund um den M. gluteus medius gemessen. Ein Computer rechnet die gemessenen Werte in einen Schätzwert für den Muskelfleischanteil um.

Der Muskelfleischanteil eines Schlachtkörpers wird nach folgender Formel berechnet:

$$Y = 65,64227 - 0,19817 [00d7] ZPF + 0,02295 [00d7] ZPM - 0,21595 [00d7] MF + 0,05384 [00d7] MM - 0,17837 [00d7] V4F$$

Die Daten der Formel sind die Folgenden:

1° Y ist der geschätzte Prozentsatz an Muskelfleischanteil;

2° ZPF ist die geringste Speckdicke einschließlich Schwarte in Millimetern über dem M. gluteus medius;

3° ZPM ist die Dicke des Lendenmuskels in Millimetern;

4° MF ist die durchschnittliche Speckdicke in Millimetern über dem M. gluteus medius;

5° MM ist die durchschnittliche Dicke in Millimetern des M. gluteus medius;

6° V4F ist die durchschnittliche Speckdicke in Millimetern über den vier Wirbeln.

In Bezug auf Ziffer 3 wird die Dicke durch die kürzeste Verbindung des vorderen cranialen Endes des M. gluteus medius zur oberen dorsalen Kante des Wirbelkanals ausgedrückt

Diese Formel gilt für Schlachtkörper, die zwischen sechzig und einhundertvierzig Kilogramm wiegen.

Teil VII - OptiScan-TP

Die in diesem Teil vorgesehenen Vorschriften gelten für die Einstufung von Schweineschlachtkörpern mit dem "OptiScan-TP" genannten Gerät.

Das Gerät "OptiScan-TP" ist mit einem digitalen Bildgeber, einer Verlängerung zur Standardisierung des Abstands vom Bildgeber, mit federbelasteter Schieblehre, und einem in das Gerät integrierten Datenerfassungs- und -analyse-system ausgestattet. Die Erweiterung wird auf den Punkt X1 gesetzt, um die Speckdicke zu messen. Anschließend wird die Schieblehre in den Wirbelkanal eingehängt und die Erweiterung auf den Punkt X2 gelegt, um die Dicke des Lendenmuskels zu messen. Die Bilder dienen als Grundlage für die Berechnung der Speck- und Muskeldicke. Das Gerät "OptiScan-TP" rechnet die Messergebnisse in einen geschätzten Muskelfleischanteil um.

Der Muskelfleischanteil eines Schlachtkörpers wird nach folgender Formel berechnet:

$$Y = 64,36031 - 0,67190 [00d7] X1 + 0,08306 [00d7] X2$$

Die Daten der Formel sind die Folgenden:

1° Y ist der geschätzte Prozentsatz an Muskelfleischanteil;

2° X1 ist die geringste Speckdicke einschließlich Schwarte in Millimetern über dem M. gluteus medius;

3° X2 ist die Dicke des Lendenmuskels in Millimetern.

In Bezug auf Ziffer 3 wird die Dicke durch die kürzeste Verbindung des vorderen cranialen Endes des M. gluteus medius zur oberen dorsalen Kante des Wirbelkanals ausgedrückt.

Diese Formel gilt für Schlachtkörper, die zwischen sechzig und einhundertvierzig Kilogramm wiegen.

TEIL VIII - OptiScan-TPC

Die in diesem Teil vorgesehenen Vorschriften gelten für die Einstufung von Schweineschlachtkörpern mit dem "OptiScan-TPC" genannten Gerät.

Das Gerät "OptiScan-TPC" ist mit einem digitalen Bildgeber, einer Verlängerung zur Standardisierung des Abstands vom Bildgeber, mit federbelasteter Schieblehre, und einem in das Gerät integrierten Datenerfassungs- und -analyse-system ausgestattet. Die Schieblehre wird in den Spinalkanal eingehängt und die Verlängerung wird auf den Punkt X2 gelegt, um die Dicke des Lendenmuskels zu messen. Im Lendenbereich wird ein Foto gemacht, um den Punkt anzuzeigen, an dem die Dicke des Lendenmuskels und die Speckdicke gemessen werden, und der Punkt X1 ist. Die Bilder dienen als Grundlage für die Berechnung der Speck- und Muskeldicke. Die Messergebnisse werden vom Gerät "OptiScan-TPC" in den geschätzten Muskelfleischanteil umgerechnet.

Der Muskelfleischanteil eines Schlachtkörpers wird nach folgender Formel berechnet:

$$Y = 64,88925 - 0,63908 [00d7] X1 + 0,06647 [00d7] X2$$

Die Daten der Formel sind die Folgenden:

1° Y ist der geschätzte Prozentsatz an Muskelfleischanteil;

2° X1 ist die geringste Speckdicke einschließlich Schwarte in Millimetern über dem M. gluteus medius;

3° X2 ist die Dicke des Lendenmuskels in Millimetern.

In Bezug auf Ziffer 3 wird die Dicke durch die kürzeste Verbindung des vorderen cranialen Endes des M. gluteus medius zur oberen dorsalen Kante des Wirbelkanals ausgedrückt.

Diese Formel gilt für Schlachtkörper, die zwischen sechzig und einhundertvierzig Kilogramm wiegen.

TEIL IX - ZP Schieblehre

Die in diesem Teil vorgesehenen Vorschriften gelten für die Einstufung von Schweineschlachtkörpern mit dem "ZP Schieblehre" genannten Gerät.

Diese Methode kann mithilfe einer Schieblehre umgesetzt werden, wobei die Einstufung anhand einer Prädiktionsgleichung erfolgt. Das Verfahren basiert auf der manuellen Messung der Muskel- und Speckdicke auf der Mittellinie.

Der Muskelfleischanteil eines Schlachtkörpers wird nach folgender Formel berechnet:

$$Y = 63,47584 - 0,65106 [00d7] X1 + 0,08389 [00d7] X2$$

Die Daten der Formel sind die Folgenden:

1° Y ist der geschätzte Prozentsatz an Muskelfleischanteil;

2° X1 ist die geringste Speckdicke einschließlich Schwarte in Millimetern über dem M. gluteus medius;

3° X2 ist die Dicke des Lendenmuskels in Millimetern.

In Bezug auf Ziffer 3 wird die Dicke durch die kürzeste Verbindung des vorderen cranialen Endes des M. gluteus medius zur oberen dorsalen Kante des Wirbelkanals ausgedrückt.

Diese Formel gilt für Schlachtkörper, die zwischen sechzig und einhundertvierzig Kilogramm wiegen."

Gesehen, um dem Ministeriellen Erlass vom 17. April 2024 zur Ersetzung des Anhangs 3 des Erlasses der Wallonischen Regierung vom 6. Juli 2017 zur Einstufung der Schlachtkörper von Rindern und Schweinen beigelegt zu werden.

Namur, den 17. April 2024

Der Minister für Landwirtschaft
W. BORSUS

VERTALING

WAALSE OVERHEIDSDIENST

[2024/204535]

17 APRIL 2024. — Ministerieel besluit tot vervanging van bijlage nr.3 van het besluit van de Waalse Regering van 6 juli 2017 betreffende de indeling van runder- en varkensskarkassen

De Minister van Landbouw,

Gelet op het Waalse Landbouwwetboek, de artikelen D.4 en D.164, eerste lid, 7° en D.170;

Gelet op het besluit van de Waalse Regering van 6 juli 2017 betreffende de indeling van runder- en varkensskarkassen;

Gelet op het overleg gepleegd op 22 februari 2024 tussen de Gewestregeringen en de Federale overheid, goedgekeurd op 22 februari 2024;

Gelet op het rapport van 5 maart 2024, 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 de beslissing van de afdeling Wetgeving van 12 april 2024 om binnen de gevraagde termijn geen advies te verlenen, overeenkomstig artikel 84, § 5, van de wetten op de Raad van State, gecoördineerd op 12 januari 1973;

Gelet op Uitvoeringsbesluit (EU) 2023/2804 van de Commissie van 11 december 2023 tot verlening van toestemming voor methoden voor de indeling van geslachte varkens in België en tot intrekking van Uitvoeringsbesluit 2012/416/EU,

Besluit :

Enig artikel. In het besluit van de Waalse Regering van 6 juli 2017 betreffende de indeling van runder- en varkenskarkassen, wordt bijlage 3 vervangen door de bijlage bij dit besluit.

Namen, 17 april 2024.

W. BORSUS

Bijlage

Bijlage bij het ministerieel besluit van 17 april 2024 tot vervanging van bijlage nr.3 van het besluit van de Waalse Regering van 6 juli 2017 betreffende de indeling van runder- en varkenskarkassen.

"Bijlage nr.3.

Indelingsmethoden varkenskarkassen voor de raming van het aandeel mager vlees

DEEL I - AutoFom III

Dit deel is van toepassing wanneer de geslachte varkens worden ingedeeld met het apparaat "Autofom III".

Het apparaat is uitgerust met 16 ultrasone transducers van 2 MHz (Frontmatec); de afstand tussen de transducers bedraagt 25 mm. De ultrasone gegevens worden omgezet in metingen van de rugspekdicke, de spierdikte en gerelateerde parameters. Dit apparaat zet de gemeten waarden om in een schatting van het magervleesaandeel.

Het magervleesaandeel van een karkas wordt berekend aan de hand van de onderstaande formule:

$$Y = 63,95763 - 0,35761 [00d7] R2P10 - 0,26503 [00d7] R2P8 - 0,30317 [00d7] R2P4 + 0,08574 [00d7] R3P5$$

De gegevens van de formule zijn de volgende:

- 1° Y is het geschatte aandeel mager vlees;
- 2° R2P10 is de minimale spekdikte (in mm) zonder huid in het karkas;
- 3° R2P8 is de rugspekdicke (in mm) zonder huid op de plaats van MFT2;
- 4° R2P4 is de rugspekdicke (in mm) zonder huid op de plaats van P2;
- 5° R3P5 is de maximale lendedikte (in mm) van het hele karkas.

Wat 2° betreft: dit R2P10-punt definieert het MFT1-punt.

Wat 3° betreft: MFT2 is het punt van de minimale vetdikte in de lende dat zich het dichtst bij de onderkant van het toestel bevindt.

Wat 4° betreft, worden de metingen van punt P2 uitgevoerd op zeventig millimeter van de wervelkolom ter hoogte van punt MFT2.

Deze formule is geldig voor karkassen met een gewicht tussen zestig en honderdveertig kg.

DEEL II - AutoFom IV

Dit deel is van toepassing wanneer de geslachte varkens worden ingedeeld met het apparaat "Autofom IV".

Het apparaat is uitgerust met 25 ultrasone breedbandtransducers (Frontmatec); de afstand tussen de transducers bedraagt 16,5 mm. De ultrasone gegevens worden omgezet in metingen van de rugspekdicke, de spierdikte en gerelateerde parameters. Dit apparaat zet de gemeten waarden om in een schatting van het magervleesaandeel.

Het magervleesaandeel van een karkas wordt berekend aan de hand van de onderstaande formule:

$$Y = 62,52816 - 0,56134 [00d7] R2P10 - 0,30048 [00d7] R2P8 + 0,10289 [00d7] R3P5$$

De gegevens van de formule zijn de volgende:

- 1° Y is het geschatte aandeel mager vlees;
- 2° R2P10 is de minimale spekdikte (in mm) zonder huid in het karkas;
- 3° R2P8 is de rugspekdicke (in mm) zonder huid op de plaats van MFT2;
- 4° R3P5 is de maximale lendedikte (in mm) van het hele karkas.

Wat betreft 2°: dit R2P10-punt definieert het MFT1-punt.

Wat 3° betreft, is MFT2 het punt van de minimale vetdikte in de lende dat zich het dichtst bij de onderkant van het toestel bevindt.

Deze formule is geldig voor karkassen met een gewicht tussen zestig en honderdveertig kg.

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

Dit deel is van toepassing wanneer de varkenskarkassen worden ingedeeld met het apparaat "Fat-O-Meat'er II - FOM II".

Het apparaat is een Fat-O-Meat'er-toestel. Het is uitgerust met een sonde met een diameter van 6 mm met fotodetector, en heeft een meetdiepte tot 125 mm.

Het magervleesaandeel van een karkas wordt berekend aan de hand van de onderstaande formule:

$$Y = 64,98677 - 0,82043 [00d7] X1 + 0,11917 [00d7] X2$$

De gegevens van de formule zijn de volgende:

- 1° Y is het geschatte aandeel mager vlees;
- 2° X1 = de spekdikte (met inbegrip van de huid) (in mm) gemeten loodrecht op de rug van het geslachte varken tussen de derde- en de vierdelaatste rib;
- 3° X2 = de spierdikte (in mm) gemeten loodrecht op de rug van het geslachte varken tussen de derde- en de vierdelaatste rib.

Wat betreft 2° en 3°, wordt de dikte berekend op zeven centimeter van de mediaanlijn aan de buitenkant van het karkas en op plus of min vier centimeter van de mediaanlijn aan de binnenkant van het karkas.

Deze formule is geldig voor karkassen met een gewicht tussen zestig en honderdveertig kg.

DEEL IV - OptiGrade-MCP

Dit deel is van toepassing wanneer de geslachte varkens worden ingedeeld met het apparaat "OptiGrade-MCP".

Het apparaat is uitgerust met een optische sonde met een diameter van 6 mm, één infraroodfotodiode en een fototransistor. Het meetbereik ligt tussen 0 en 125 mm.

Het magervleesaandeel van een karkas wordt berekend aan de hand van de onderstaande formule:

$$Y = 65,18582 - 0,83449 [00d7] X1 + 0,12034 [00d7] X2$$

De gegevens van de formule zijn de volgende:

1° Y is het geschatte aandeel mager vlees;

2° X1 = de spekdikte (met inbegrip van de huid) (in mm) gemeten loodrecht op de rug van het geslachte varken tussen de derde- en de vierdelaatste rib;

3° X2 = de spierdikte (in mm) gemeten loodrecht op de rug van het geslachte varken tussen de derde- en de vierdelaatste rib.

Wat betreft 2° en 3°, wordt de dikte berekend op zeven centimeter van de mediaanlijn aan de buitenkant van het karkas en op plus of min vier centimeter van de mediaanlijn aan de binnenkant van het karkas.

Deze formule is geldig voor karkassen met een gewicht tussen zestig en honderdveertig kg.

DEEL V - CSB Image-Meater 2.0

Dit deel is van toepassing wanneer de varkenskarkassen worden ingedeeld met het apparaat "CSB Image-Meater 2.0".

De CSB Image-Meater 2.0 bestaat uit een videocamera, een PC met een beeldanalysekaart, een scherm, een besturingsmechanisme, een triggermechanisme en interfaces. Alle "Image-Meater"-variabelen worden gemeten op de scheidingslijn in het gebied van de ham rond de musculus gluteus medius. De meetwaarden worden door een computer omgezet in een schatting van het magervleesaandeel.

Het magervleesaandeel van een karkas wordt berekend aan de hand van de onderstaande formule:

$$Y = 65,64227 - 0,19817 [00d7] ZPF + 0,02295 [00d7] ZPM - 0,21595 [00d7] MF + 0,05384 [00d7] MM - 0,17837 [00d7] V4F$$

De gegevens van de formule zijn de volgende:

1° Y is het geschatte aandeel mager vlees;

2° ZPF = de kleinste spekdikte (met inbegrip van de huid) (in mm) over de musculus gluteus medius;

3° ZPM is de dikte van de lendenspier in millimeter;

4° MF = de gemiddelde spekdikte (in mm) over de musculus gluteus medius;

5° MM = de gemiddelde spierdikte (in mm) over de musculus gluteus medius;

6° V4F is de gemiddelde spekdikte (in mm) boven de vier wervels.

Wat 3° betreft, wordt de dikte uitgedrukt door de kortste afstand tussen het voorste craniale deel van de gluteus medius-spier en de bovenste dorsale rand van het wervelkanaal.

Deze formule is geldig voor karkassen met een gewicht tussen zestig en honderdveertig kg.

DEEL VI - CSB Image-Meater 4.0

Dit deel is van toepassing wanneer de varkenskarkassen worden ingedeeld met het apparaat "CSB Image-Meater 4.0".

De CSB Image-Meater 4.0 bestaat uit een videocamera, een PC met een beeldanalysekaart, een scherm, een besturingsmechanisme, een triggermechanisme en interfaces. Alle "Image-Meater"-variabelen worden gemeten op de scheidingslijn in het gebied van de ham rond de musculus gluteus medius. De meetwaarden worden door een computer omgezet in een schatting van het magervleesaandeel.

Het magervleesaandeel van een karkas wordt berekend aan de hand van de onderstaande formule:

$$Y = 65,38538 - 0,18721 [00d7] ZPF + 0,02861 [00d7] ZPM - 0,20286 [00d7] MF + 0,05062 [00d7] MM - 0,17544 [00d7] V4F$$

De gegevens van de formule zijn de volgende:

1° Y is het geschatte aandeel mager vlees;

2° ZPF = de kleinste spekdikte (met inbegrip van de huid) (in mm) over de musculus gluteus medius;

3° ZPM is de dikte van de lendenspier in millimeter;

4° MF = de gemiddelde spekdikte (in mm) over de musculus gluteus medius;

5° MM = de gemiddelde spierdikte (in mm) over de musculus gluteus medius;

6° V4F is de gemiddelde spekdikte (in mm) boven de vier wervels.

Wat 3° betreft, wordt de dikte uitgedrukt door de kortste afstand tussen het voorste craniale deel van de gluteus medius-spier en de bovenste dorsale rand van het wervelkanaal.

Deze formule is geldig voor karkassen met een gewicht tussen zestig en honderdveertig kg.

DEEL VII - OptiScan-TP

Dit deel is van toepassing wanneer de geslachte varkens worden ingedeeld met het apparaat "OptiScan-TP".

Het apparaat OptiScan-TP is uitgerust met een digitale camera, een opzetstuk voor de standaardisering van de afstand van de camerageleider (met linaal onder veerdruk) en een systeem voor de verzameling en analyse van gegevens (in het apparaat). Eerst wordt het opzetstuk geplaatst op de X1-positie voor het meten van de X1-spekdikte. Vervolgens wordt de linaal in de wervelkolom gehaakt en wordt het opzetstuk geplaatst op de X2-positie voor het meten van de dikte van de lendenspier. De beelden vormen de basis voor de berekening van de spe- en spierdikte. De meetwaarden worden door het OptiScanTP-apparaat zelf omgerekend naar een schatting van het magervleesaandeel.

Het magervleesaandeel van een karkas wordt berekend aan de hand van de onderstaande formule:

$$Y = 64,36031 - 0,67190 [00d7] X1 + 0,08306 [00d7] X2$$

De gegevens van de formule zijn de volgende:

1° Y is het geschatte aandeel mager vlees;

2° X1 = de kleinste spekdikte met inbegrip van de huid (in mm) over de musculus gluteus medius;

3° X2 = de dikte van de lendenspier (in mm).

Wat 3° betreft, wordt de dikte uitgedrukt door de kortste afstand tussen het voorste craniale deel van de gluteus medius-spier en de bovenste dorsale rand van het wervelkanaal.

Deze formule is geldig voor karkassen met een gewicht tussen zestig en honderdveertig kg.

DEEL VIII - OptiScan-TPC

Dit deel is van toepassing wanneer de geslachte varkens worden ingedeeld met het apparaat "OptiScan-TPC".

Het apparaat OptiScan-TPC is uitgerust met een digitale camera, een opzetstuk voor de standaardisering van de afstand van de camerageleider (met liniaal onder veerdruk) en een systeem voor de verzameling en analyse van gegevens (in het apparaat). De liniaal wordt in de wervelkolom gehaakt en het opzetstuk wordt geplaatst op de X2-positie voor het meten van de dikte van de lendenspier. Er wordt één foto gemaakt van het lendengebied waarop de plaats voor het meten van de dikte van de lendenspier en voor het meten van de X1-spekdikte wordt aangegeven. De beelden vormen de basis voor de berekening van de spek- en spierdikte. De meetwaarden worden door het OptiScanTPC-apparaat zelf omgerekend naar een schatting van het magervleesaandeel.

Het magervleesaandeel van een karkas wordt berekend aan de hand van de onderstaande formule:

$$Y = 64,88925 - 0,63908 [00d7] X1 + 0,06647 [00d7] X2$$

De gegevens van de formule zijn de volgende:

1° Y is het geschatte aandeel mager vlees (in percenten);

2° X1 = de kleinste spekdikte met inbegrip van de huid (in mm) over de musculus gluteus medius;

3° X2 = de dikte van de lendenspier (in mm).

Wat 3° betreft, wordt de dikte uitgedrukt door de kortste afstand tussen het voorste craniale deel van de gluteus medius-spier en de bovenste dorsale rand van het wervelkanaal.

Deze formule is geldig voor karkassen met een gewicht tussen zestig en honderdveertig kg.

DEEL IX - ZP-ruler

Dit deel is van toepassing wanneer de geslachte varkens worden ingedeeld met het apparaat "ZP (ruler)".

Bij deze methode kan gebruik worden gemaakt van een liniaal met een maatverdeling op basis van de voorspellingsvergelijking. Het gaat om een manuele meting van de spierdikte en de spekdikte op de klieflijn.

Het magervleesaandeel van een karkas wordt berekend aan de hand van de onderstaande formule:

$$Y = 63,47584 - 0,65106 [00d7] X1 + 0,08389 [00d7] X2$$

De gegevens van de formule zijn de volgende:

1° Y is het geschatte aandeel mager vlees (in percenten);

2° X1 = de kleinste spekdikte met inbegrip van de huid (in mm) over de musculus gluteus medius;

3° X2 = de dikte van de lendenspier (in mm).

Wat 3° betreft, wordt de dikte uitgedrukt door de kortste afstand tussen het voorste craniale deel van de gluteus medius-spier en de bovenste dorsale rand van het wervelkanaal.

Deze formule is geldig voor karkassen met een gewicht tussen zestig en honderdveertig kg. "

Gezien om te worden gevoegd bij het ministerieel besluit van 17 april 2024 tot vervanging van bijlage nr.3 van de Waalse Regering van 6 juli 2017 betreffende de indeling van runder- en varkensarkassen.

Namen, 17 april 2024.

De Minister van Landbouw,
W. BORSUS

BRUSSELS HOOFDSTEDELIJK GEWEST — REGION DE BRUXELLES-CAPITALE**COMMISSION COMMUNAUTAIRE FRANÇAISE DE LA REGION DE BRUXELLES-CAPITALE**

[C - 2024/008557]

18 JUILLET 2024. — Arrêté 2024/488 du Collège de la Commission communautaire française relatif au classement hiérarchique des grades que peuvent porter les fonctionnaires des services du Collège de la Commission communautaire française

Le Collège de la Commission communautaire française,

Vu la loi spéciale du 8 août 1980 de réformes institutionnelles, l'article 87 § 3 modifié par les lois spéciales des 8 août 1988 et 6 janvier 2014 ;

Vu la loi spéciale du 12 janvier 1989 relative aux institutions bruxelloises, l'article 79 § 1^{er} ;

Vu le décret de la Commission communautaire française du 4 avril 2014 relatif aux compétences de la Communauté française dont l'exercice est transféré à la Région wallonne et à la Commission communautaire française, l'article 4,1° ;

Vu l'Arrêté du Collège de la Commission communautaire française du 1^{er} juillet 2010 relatif au classement hiérarchique des grades que peuvent porter les fonctionnaires des Services du Collège de la Commission communautaire française ;

Vu le protocole n° 2024/10 du Comité de Secteur XV du 30 avril 2024;

Vu la demande d'avis au Conseil d'État dans un délai de 30 jours, en application de l'article 84, § 1^{er}, alinéa 1^{er}, 2°, des lois sur le Conseil d'État, coordonnées le 12 janvier 1973 ;

Considérant que la demande d'avis a été inscrite le 2 mai 2024 au rôle de la section de législation du Conseil d'État sous le numéro 76.364/4 ;

Vu la décision de la section de législation du 3 mai 2024 de ne pas donner d'avis dans le délai demandé, en application de l'article 84, § 5, des lois sur le Conseil d'État, coordonnées le 12 janvier 1973 ;

Sur la proposition de la Membre du Collège chargé de la fonction publique ;

Après délibération,

Arrête :

Article 1^{er}. Le présent arrêté règle, en application de l'article 138 de la Constitution, une matière visée aux articles 127 et 128 de la Constitution.