

REGION WALLONNE — WALLONISCHE REGION — WAALS GEWEST

MINISTERE DE LA REGION WALLONNE

F. 2004 — 969

[2004/200737]

**6 NOVEMBRE 2003. — Arrêté du Gouvernement wallon
portant détermination de la grille de classement et des modalités d'application
pour le classement des carcasses de gros bovins et des carcasses de porcs**

Le Gouvernement wallon,

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Vu l'urgence;

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

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

Après délibération,

Arrête :

CHAPITRE I^{er}. — *Principes généraux*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1° n'aient pas une dimension inférieure à 5 X 10 cm;

2° soient parfaitement lisibles et inviolables;

3° portent les mentions obligatoires prévues et notamment :

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

4° soient solidement attachées sur la carcasse :

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

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

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

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

1° avec toutes les graisses de couverture;

2° sans la graisse de testicules;

3° sans la graisse de mamelle;

4° sans le couvre-cœur;

5° sans la gouttière jugulaire;

6° sans moelle épinière;

7° avec la queue;

8° avec la hampe et l'onglet.

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

1° sur la couronne du tendre de tranche;

2° dans la région ano-génitale et autour de l'attache de la queue;

3° sur le gros bout de poitrine;

4° sur la hanche;

5° dans la région dorsale (soit sur l'aileron, le faux-filet, le milieu de train de côtes, les basses-côtes, autour de l'épaule et sans toucher le muscle peaucier de l'épaule, limité par la ligne allant du point de l'œillet jusqu'à la pointe de l'épaule);

6° et également la graisse de bassin et la graisse de rognons.

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

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

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

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

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

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

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

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

§ 4. Les abattoirs visés ci-dessus peuvent effectuer un classement selon la conformation à condition de respecter les dispositions du présent arrêté et d'en avvertir préalablement le Service par écrit.

Art. 9. Pour le classement des carcasses de porcs selon la teneur estimée en viande maigre, les abattoirs sont tenus d'utiliser une des méthodes de classement approuvées pour la Belgique par la Commission des Communautés européennes. Ces méthodes de classement sont décrites en annexe 2.

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

Teneur estimée en viande maigre, en pourcentage du poids de la carcasse froide	Classe
60 % et plus	S
55 jusqu'à moins de 60	E
50 jusqu'à moins de 55	U
45 jusqu'à moins de 50	R
40 jusqu'à moins de 45	O
moins de 40 %	P

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

Art. 12. § 1^{er}. Pour faire approuver une nouvelle méthode de classement selon la teneur estimée en viande maigre, selon la conformation ou des modifications aux méthodes déjà agréées, l'intéressé doit soumettre au Ministre un dossier contenant les données suivantes :

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

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

3° la période de testage.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

§ 2. Si le classement selon la conformation a lieu, l'indice du type de la carcasse doit être apposé sur la couenne au niveau du dos, du flanc, du jambonneau arrière ou du jambon. L'indice du type est séparé de la mention de la teneur estimée en viande maigre par un tiret horizontal.

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

- 1° une encre non toxique, indélébile et résistant à la chaleur;
- 2° des étiquettes ne pouvant pas être déplacées sans être endommagées;
- 3° ou un autre procédé approuvé par le Service.

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

CHAPITRE IV. — *Formation, évaluation et agrément des classificateurs*

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

Art. 20. § 1^{er}. Le classement et le marquage des carcasses ne peuvent être exécutés que par des personnes physiques titulaires d'un agrément délivré par le Ministre au terme d'une formation suivie d'une évaluation.

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

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

§ 4. La formation comprend :

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

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

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

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

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

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

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

§ 9. L'agrément peut être retiré temporairement ou définitivement lorsque les conditions visées au § 8 ne sont pas respectées. En cas de manquements mineurs, le maintien de l'agrément peut être lié à la condition de suivre une formation supplémentaire.

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

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

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

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

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

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

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

- 1° le numéro d'identification de l'animal;
- 2° la date d'abattage;
- 3° le poids de la carcasse chaude;
- 4° le résultat du classement.

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

- 1° la date d'abattage;
- 2° le poids de la carcasse chaude établi à 0,2 kg près;
- 3° la teneur estimée en viande maigre;
- 4° l'indice du type, si le classement selon la conformation est effectué.

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

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

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

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

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

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

CHAPITRE VI. — *Contrôle et autocontrôle*

Art. 25. § 1^{er}. Le Ministre peut agréer un organisme de contrôle en vue de lui confier la mission d'effectuer le contrôle du classement des carcasses conformément aux dispositions du présent arrêté et la surveillance de l'autocontrôle mis en place par les abattoirs conformément à l'article 28.

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

- 1° disposer de statuts approuvés par le Ministre;
- 2° disposer de contrôleurs agréés et du matériel nécessaire au contrôle;
- 3° disposer de protocoles approuvés par le Ministre en ce qui concerne :
 - a) la procédure de contrôle du classement dans les abattoirs;
 - b) la procédure d'autocontrôle minimale à mettre en place au niveau des abattoirs;
 - c) la procédure par laquelle il assure lui-même son propre autocontrôle;
 - d) la communication des données;
 - e) la gestion des informations dans une base de données, en prévoyant un lien effectif avec la base des données officielles d'identification des bovins et des porcs;
 - f) la mise en place d'un système de contrôle intensifié et de sanctions progressives à l'égard des abattoirs ne respectant pas leurs engagements;
- 4° transmettre au Service les résultats de classements et de contrôle selon les modalités et la forme prescrites par le Service;
- 5° se soumettre aux instructions du Ministre et au contrôle du Service.

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

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

- 1° être composé de représentants des producteurs et des abattoirs;
- 2° être organisé sous la forme d'une association sans but lucratif;
- 3° être géré via un plan de financement approuvé par le Ministre.

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

§ 2. La formation comprend :

- 1° une partie théorique portant sur la réglementation et les techniques en matière de classification de carcasses;
- 2° une partie pratique comprenant au minimum cinq sessions de classement dans des abattoirs différents.

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

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

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

- 1° le contrôleur doit satisfaire à l'évaluation organisée par le Service sur base des résultats obtenus lors de la formation et lors des contrôles effectués par le Service;
- 2° le contrôleur doit respecter correctement et complètement toutes les dispositions réglementaires relatives au classement;
- 3° le contrôleur doit se soumettre au contrôle du Service et suivre ses instructions.

§ 6. L'agrément peut être retiré temporairement ou définitivement lorsque les conditions visées au § 5 ne sont pas respectées. En cas de manquements mineurs, le maintien de l'agrément peut être lié à la condition de suivre une formation supplémentaire.

Art. 28. § 1^{er}. Tout abattoir qui, conformément aux articles 2 et 8, procède au classement des carcasses est tenu d'instaurer, d'appliquer et de maintenir un système d'autocontrôle couvrant le classement proprement dit, la conservation des résultats du classement et la communication de ces résultats conformément aux dispositions du chapitre V.

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

- 1° la disponibilité suffisante de classificateurs agréés;
- 2° les éléments objectifs d'information mis à disposition du classificateur pour permettre la détermination de la catégorie visée à l'article 3, § 1^{er}, 1°, et, le cas échéant, de la sous-catégorie visée à l'article 3, § 3;
- 3° la nature des données reprises sur les étiquettes visées à l'article 5, § 5, ainsi que la procédure d'importation de ces données;
- 4° la concordance entre l'animal et les données d'identification et de classement de la carcasse;
- 5° le bon fonctionnement de l'appareillage;
- 6° la conservation des résultats individuels relatifs à la pesée et au classement de chaque animal abattu;
- 7° la transmission des résultats;
- 8° la communication des résultats du classement au fournisseur : nature des données communiquées, fréquence et mode de communication;
- 9° la communication des résultats du classement au producteur de l'animal abattu : nature des données communiquées, fréquence et mode de communication, le cas échéant, convention passée avec l'organisme de contrôle pour l'exécution de cette tâche;
- 10° la communication mensuelle des résultats du classement au Service et à l'organisme de contrôle : nature des données communiquées, fréquence et mode de communication.

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

CHAPITRE VII. — *Dispositions finales*

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

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

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

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

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

Art. 34. Sont abrogés :

- 1° l'arrêté royal du 21 janvier 1992 portant détermination de la grille de classement des carcasses de gros bovins;
- 2° l'arrêté royal du 29 avril 1999 relatif au classement des carcasses de porcs;
- 3° l'arrêté ministériel du 22 janvier 1992 portant les modalités d'application pour la classification des carcasses de gros bovins;
- 4° l'arrêté ministériel du 3 mai 1999 relatif au classement des carcasses de porcs.

Art. 35. Le Ministre qui a l'Agriculture dans ses attributions est chargé de l'exécution du présent arrêté.

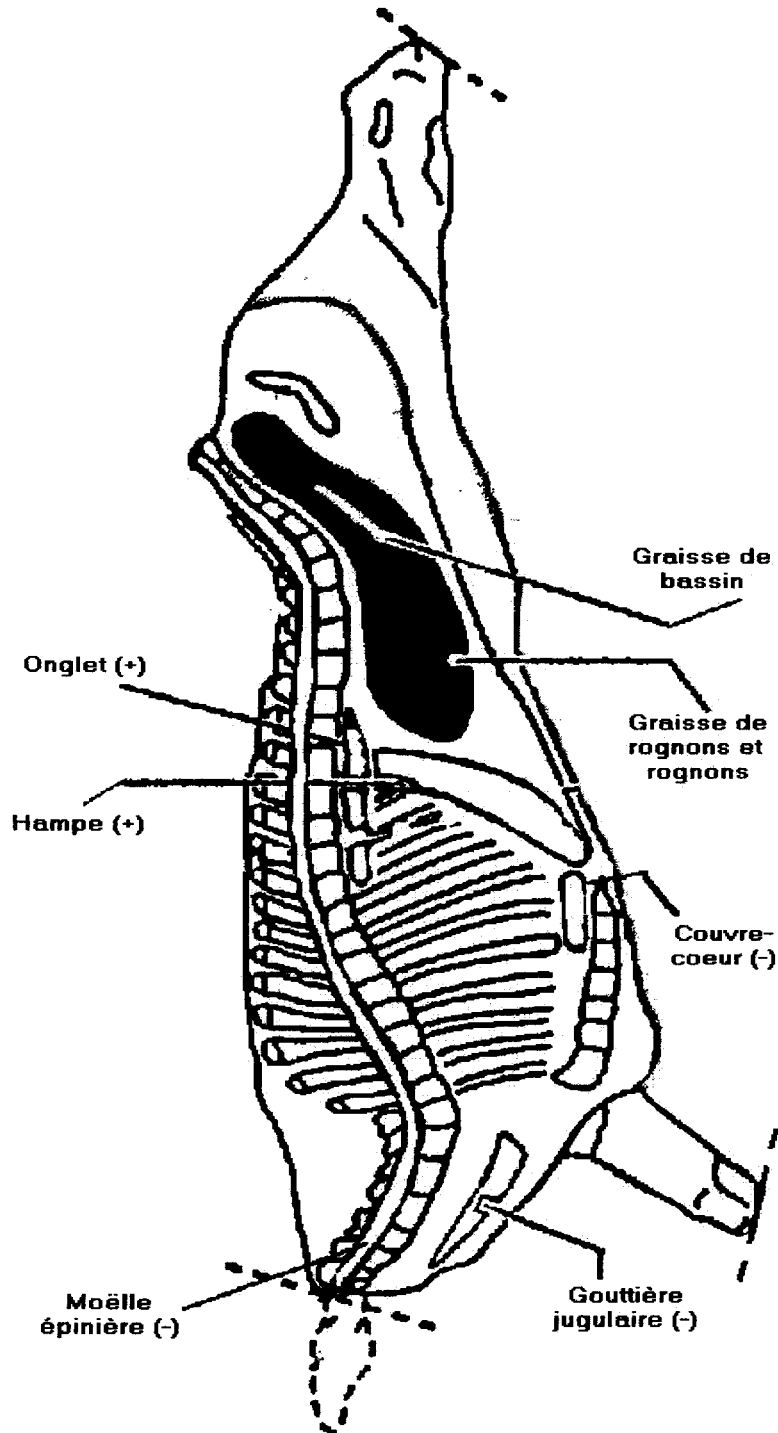
Namur, le 6 novembre 2003.

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

ANNEXES

Annexe 1. - Présentation de la carcasse

FACE INTERNE

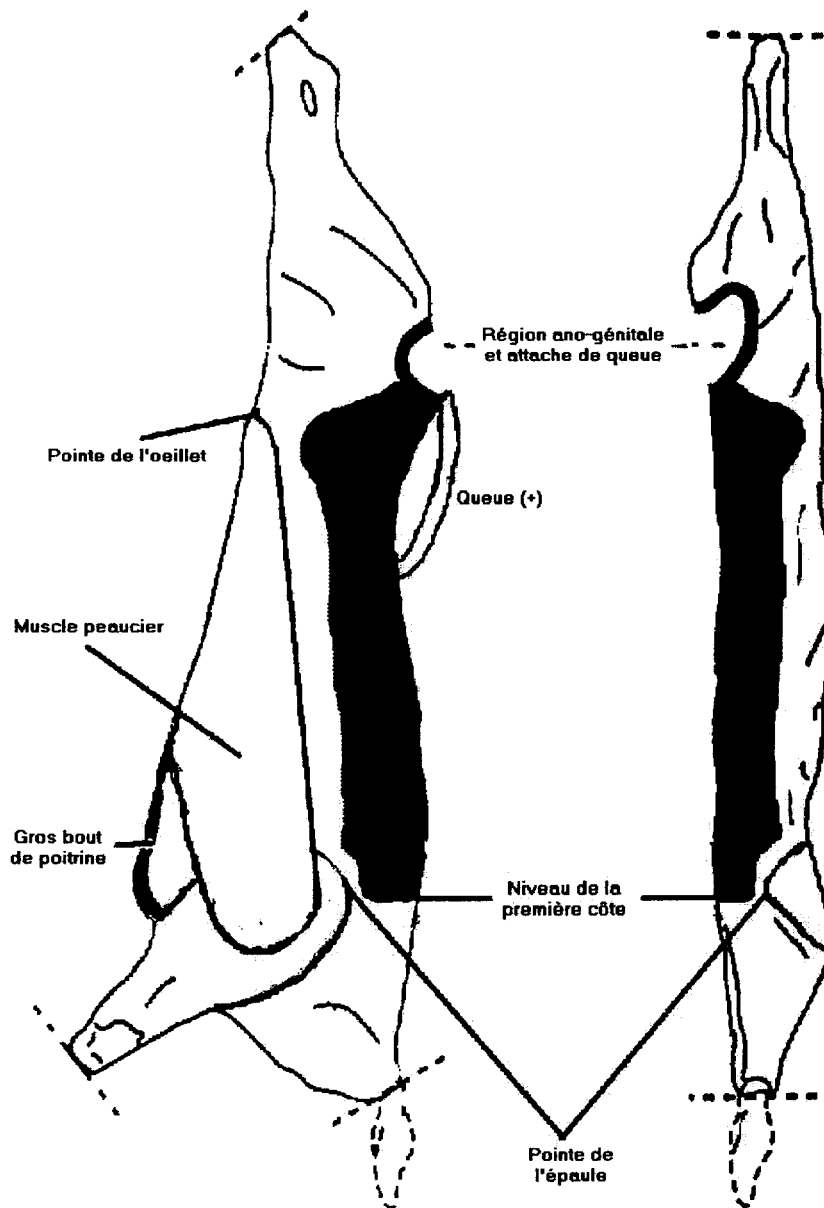


■ Dégraissage autorisé

(+) Parties anatomiques à maintenir obligatoirement

(-) Parties anatomiques ou graisse à enlever obligatoirement

FACE EXTERNE

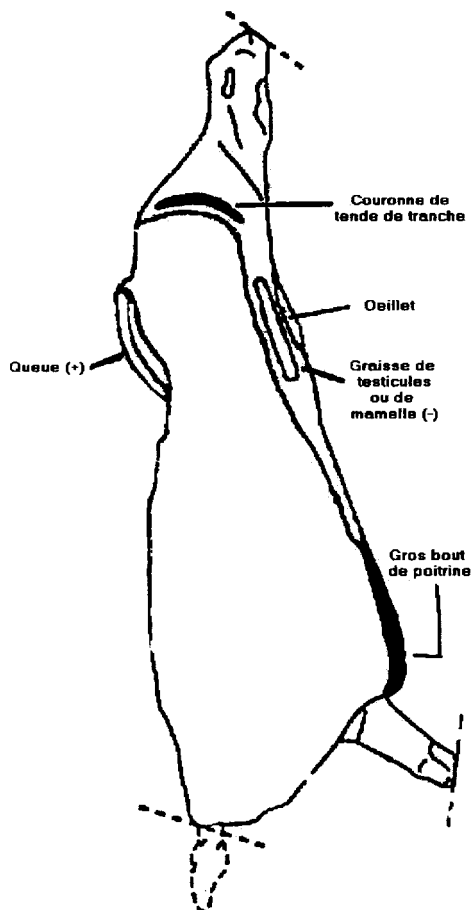


■ Dégraissage autorisé

(+) Parties anatomiques à maintenir obligatoirement

(-) Parties anatomiques ou graisse à enlever obligatoirement

FACE EXTERNE



■ Dégraissage autorisé

(+) Parties anatomiques à maintenir obligatoirement

(-) Parties anatomiques ou graisse à enlever obligatoirement

Vu pour être annexé à l'arrêté du Gouvernement wallon du 6 novembre 2003 portant détermination de la grille de classement et des modalités d'application pour le classement des carcasses de gros bovins et des carcasses de porcs.

Namur, le 6 novembre 2003.

Le Ministre-Président,

J.-Cl. VAN CAUWENBERGHE

Le Ministre de l'Agriculture et de la Ruralité,

J. HAPPART

Annexe 2. A. — Capteur Gras/Maigre - Sydel (CGM)

1° Description de l'appareil de classement.

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

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

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

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

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

Dont :

y = le pourcentage estimé de la viande maigre dans la carcasse;

x₁ = l'épaisseur du lard dorsal (y compris la couenne) exprimée en millimètres, mesurée à 6 centimètres latéralement de la ligne médiane de la carcasse entre la troisième et la quatrième dernière côte;

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

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

3° Mode d'emploi.

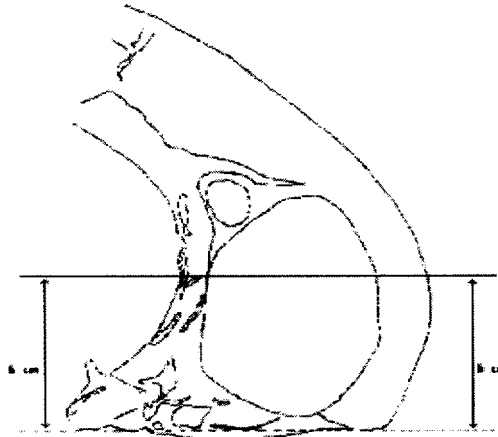
Au début de chaque journée d'abattage, la sonde de mesure doit être contrôlée au moyen du cube de testage. Ce cube de testage présente une valeur fixe d'épaisseur de graisse et de viande (20 mm pour la graisse et 60 mm pour la viande). Le résultat du test, la date, l'heure et le numéro d'identification de la personne qui effectue le classement sont imprimés sur le listing. Lorsque les valeurs des tests excèdent les écarts tolérés de 1 mm pour l'épaisseur de graisse ou de 1 mm pour l'épaisseur de viande, l'abattoir doit immédiatement faire procéder à un nouvel étalonnage de l'appareil par le constructeur.

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

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

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

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



Vu pour être annexé à l'arrêté du Gouvernement wallon du 6 novembre 2003 portant détermination de la grille de classement et des modalités d'application pour le classement des carcasses de gros bovins et des carcasses de porcs.

Namur, le 6 novembre 2003.

Le Ministre-Président,
J.-Cl. VAN CAUWENBERGHE

Le Ministre de l'Agriculture et de la Ruralité,
J. HAPPART

Annexe 2. B. — Giralda Choirometer - PG 200

1° Description de l'appareil de classement.

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

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

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

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

$$y = 48,605031 - 0,822075x1 + 0,378669x2.$$

Dont :

y = pourcentage estimé de viande maigre dans la carcasse;

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

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

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

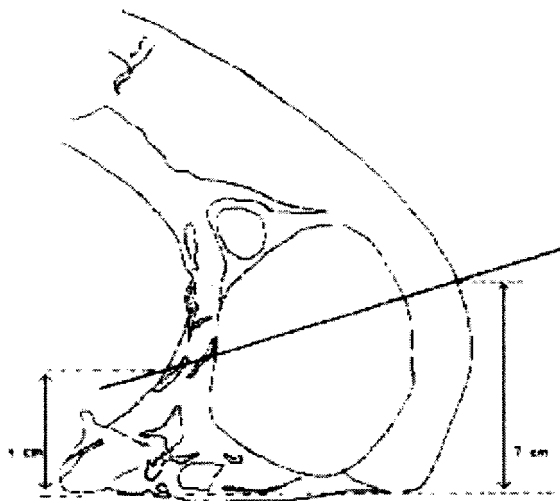
3° Mode d'emploi.

Au début de chaque journée d'abattage, la sonde de mesure doit être contrôlée au moyen du cube de testage. Ce cube de testage présente une valeur fixe d'épaisseur de graisse et de viande (20 mm pour la graisse et 60 mm pour la viande). Le résultat du test, la date, l'heure et le numéro d'identification de la personne qui effectue le classement sont imprimés sur le listing. Lorsque les valeurs des tests excèdent les écarts tolérés de 1 mm pour l'épaisseur de graisse ou de 1 mm pour l'épaisseur de viande, l'abattoir doit immédiatement faire procéder à un nouvel étalonnage de l'appareil par le constructeur.

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

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

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



Vu pour être annexé à l'arrêté du Gouvernement wallon du 6 novembre 2003 portant détermination de la grille de classement et des modalités d'application pour le classement des carcasses de gros bovins et des carcasses de porcs.

Namur, le 6 novembre 2003.

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

Annexe 3. A - PIC 2000. — Classification de carcasses de porcs par vision

1° Description de l'appareil de classement.

Le système se compose des éléments suivants :

a) un bloc caméra.

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

b) un bac à lumière.

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

c) une unité électronique de contrôle.

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

d) un mécanisme de positionnement de la carcasse.

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

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

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

e) un calibre (étalon).

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

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

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

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

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

Dont :

y = indice du type de la carcasse;

x₁ = largeur maximale du jambon en millimètres, mesurée horizontalement;

x₂ = angle du jambon en degrés, mesuré contre la ligne horizontale;

x₃ = la teneur estimée en viande maigre mesurée par un appareil CGM ou PG 200.

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

3° Mode d'emploi.

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

Les mesures sont effectuées sur la demi-carcasse gauche.

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

Vu pour être annexé à l'arrêté du Gouvernement wallon du 6 novembre 2003 portant détermination de la grille de classement et des modalités d'application pour le classement des carcasses de gros bovins et des carcasses de porcs.

Namur, le 6 novembre 2003.

Le Ministre-Président,
J.-Cl. VAN CAUWENBERGHE

Le Ministre de l'Agriculture et de la Ruralité,
J. HAPPART

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

1° Description de l'appareil de classement.

Le système se compose des éléments suivants :

a) un mécanisme de positionnement de la carcasse.

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

b) une caméra.

La caméra est située dans un boîtier protégé;

c) un arrière-fond.

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

d) une installation lumineuse.

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

e) une unité de vision.

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

f) un calibre (étalon).

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

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

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

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

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

Dont :

y = indice du type de la carcasse;

x₁ = largeur maximale du jambon en millimètres, mesurée horizontalement;

x₂ = angle du jambon en degrés, mesuré contre la ligne horizontale;

x₃ = la teneur estimée en viande maigre mesurée par un appareil CGM ou PG 200.

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

3° Mode d'emploi.

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

Les mesures sont effectuées sur la demi-carcasse gauche.

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

Vu pour être annexé à l'arrêté du Gouvernement wallon du 6 novembre 2003 portant détermination de la grille de classement et des modalités d'application pour le classement des carcasses de gros bovins et des carcasses de porcs.

Namur, le 6 novembre 2003.

Le Ministre-Président,
J.-Cl. VAN CAUWENBERGHE

Le Ministre de l'Agriculture et de la Ruralité,
J. HAPPART

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Vu pour être annexé à l'arrêté du Gouvernement wallon du 6 novembre 2003 portant détermination de la grille de classement et des modalités d'application pour le classement des carcasses de gros bovins et des carcasses de porcs.

Namur, le 6 novembre 2003.

Le Ministre-Président,
J.-Cl. VAN CAUWENBERGHE

Le Ministre de l'Agriculture et de la Ruralité,
J. HAPPART

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

1° La méthode de classement des carcasses selon la conformation doit être testée sur un échantillon avec une grande dispersion de conformation et composé d'au moins 500 carcasses dont la teneur en viande maigre a été déterminée au moyen d'une méthode de classement agréée et la conformation au moyen de la méthode de référence agréée pour le classement selon la conformation;

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

Les mesures de carcasse à prendre par la méthode sont :

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

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

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

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

3° L'établissement du test.

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

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

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

Vu pour être annexé à l'arrêté du Gouvernement wallon du 6 novembre 2003 portant détermination de la grille de classement et des modalités d'application pour le classement des carcasses de gros bovins et des carcasses de porcs.

Namur, le 6 novembre 2003.

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

ÜBERSETZUNG

MINISTERIUM DER WALLONISCHEN REGION

D. 2004 — 969

[2004/200737]

6. NOVEMBER 2003 — Erlass der Wallonischen Regierung zur Bestimmung des Handelsklassenschemas für Schlachtkörper von ausgewachsenen Rindern und von Schweinen

Die Wallonische Regierung,

Aufgrund des Gesetzes vom 28. März 1975 über den Handel mit Erzeugnissen der Landwirtschaft, des Gartenbaus und der Seefischerei, insbesondere des Artikels 3, abgeändert durch die Gesetze vom 29. Dezember 1990 und vom 5. Februar 1999 sowie durch den Königlichen Erlass vom 22. Februar 2001;

Aufgrund des Königlichen Erlasses vom 21. Januar 1992 zur Bestimmung des Handelsklassenschemas für Schlachtkörper ausgewachsener Rinder, abgeändert durch den Königlichen Erlass vom 28. Juni 2001;

Aufgrund des Königlichen Erlasses vom 29. April 1999 über die Klassifizierung der Schweineschlachtkörper;

Aufgrund des Ministerialerlasses vom 22. Januar 1992 zur Festlegung der Anwendungsmodalitäten für die Klassifizierung der Schlachtkörper ausgewachsener Rinder, abgeändert durch die Ministerialerlasse vom 26. September 1997, vom 22. November 1999 und vom 29. Juni 2001;

Aufgrund des Ministerialerlasses vom 3. Mai 1999 über die Klassifizierung der Schweineschlachtkörper;

Aufgrund der Verordnung (EWG) Nr. 1208/81 des Rates vom 28. April 1981 zur Bestimmung des gemeinschaftlichen Handelsklassenschemas für Schlachtkörper ausgewachsener Rinder, abgeändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 1026/91 vom 22. April 1991;

Aufgrund der Verordnung (EWG) Nr. 3220/84 des Rates vom 13. November 1984 zur Bestimmung des gemeinschaftlichen Handelsklassenschemas für Schweineschlachtkörper, abgeändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 3530/86 des Rates vom 17. November 1986;

Aufgrund der Verordnung (EWG) Nr. 1186/90 des Rates zur Erweiterung des Anwendungsbereichs des gemeinschaftlichen Handelsklassenschemas für Schlachtkörper ausgewachsener Rinder;

Aufgrund der Verordnung (EG) Nr. 1254/1999 des Rates vom 17. Mai 1999 über die gemeinsame Marktorganisation für Rindfleisch;

Aufgrund der Verordnung (EWG) Nr. 2930/81 der Kommission vom 12. Oktober 1981 über ergänzende Bestimmungen zur Anwendung des gemeinschaftlichen Handelsklassenschemas für Schlachtkörper ausgewachsener Rinder, abgeändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 2237/91 vom 26. Juli 1991;

Aufgrund der Verordnung (EWG) Nr. 563/82 der Kommission vom 10. März 1982 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EWG) Nr. 1208/81 für die Feststellung der Marktpreise für ausgewachsene Rinder auf Grundlage des gemeinschaftlichen Handelsklassenschemas für Schlachtkörper, zuletzt abgeändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 2181/01 vom 9. November 2001;

Aufgrund der Verordnung (EWG) Nr. 2967/85 der Kommission vom 24. Oktober 1985 mit Durchführungsbestimmungen zum gemeinschaftlichen Handelsklassenschema für Schweineschlachtkörper, abgeändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 3127/94 der Kommission vom 20. Dezember 1994;

Aufgrund der Verordnung (EG) Nr. 295/96 der Kommission vom 16. Februar 1996 zur Durchführung der Verordnung (EWG) Nr. 1892/87 des Rates hinsichtlich der Feststellung der Marktpreise anhand des gemeinschaftlichen Handelsklassenschemas für Schlachtkörper ausgewachsener Rinder;

Aufgrund der Verordnung (EWG) Nr. 344/91 der Kommission vom 13. Februar 1991 mit Durchführungsvorschriften für die Verordnung (EWG) Nr. 1186/90 zur Erweiterung des Anwendungsbereichs des gemeinschaftlichen Handelsklassenschemas für Schlachtkörper ausgewachsener Rinder, zuletzt abgeändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 1215/03 vom 8. Juli 2003;

Aufgrund der Entscheidung Nr. 97/107/EG der Kommission vom 16. Januar 1997 über die Zulassung von Verfahren zur Einstufung von Schweineschlachtkörpern in Belgien, abgeändert durch die Entscheidung Nr. 97/734/EG vom 15. Oktober 1997;

Aufgrund der am 12. Januar 1973 koordinierten Gesetze über den Staatsrat, insbesondere des Artikels 3, § 1 und des Artikels 84, § 1, 1°, ersetzt durch das Gesetz vom 4. Juli 1989 und abgeändert durch das Gesetz vom 4. August 1996;

Aufgrund der Dringlichkeit;

In Erwägung der Notwendigkeit, die geltenden gesetzlichen Bestimmungen unverzüglich anzupassen, um die Kontinuität des öffentlichen Dienstes zu gewährleisten, nachdem die interprofessionelle Einrichtung die Einstufung der Schlachtkörper nicht weiter durchführt;

Auf Vorschlag des Ministers der Landwirtschaft und der ländlichen Angelegenheiten;

Nach Beratung,

Beschließt:

KAPITEL I — *Allgemeine Grundsätze*

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

1° der Minister: der Minister, zu dessen Zuständigkeitsbereich die Landwirtschaft gehört;

2° Ausgewachsene Rinder: Rinder, die älter als sechs Monate sind mit einem Lebendgewicht von mehr als 300 Kg;

3° Schlachtkörper ausgewachsener Rinder: der Tierkörper des Rindes nach dem Schlachten, Ausbluten, Ausweiden und Enthäuten und bei der Aufmachung:

a) ohne Kopf und ohne Füße; der Kopf muss zwischen dem Hinterhauptbein und dem ersten Halswirbel abgetrennt sein, die Vorderfüße müssen zwischen Carpus und Metacarpus, die Hinterfüße zwischen Tarsus und Metatarsus abgetrennt sein;

b) ohne die im Brust- und Magenbereich enthaltenen Organe, mit oder ohne Nieren, Nierenfett und Beckenfett;

c) ohne die Geschlechtsorgane mit den sie umgebenden Muskeln, ohne Euter und Euterfett;

d) geteilt in zwei symmetrische Hälften durch Spaltung entlang einer Trennlinie, die durch die Mitte aller Rückenwirbel und durch die Mitte des Brustbeins und der Schambeinsymphyse führt;

4° Schweineschlachtkörper: der ganze oder längs der Mittellinie geteilte Körper eines geschlachteten Schweines, ausgeblutet und ausgeweidet, ohne Zunge, Borsten, Klauen, Geschlechtsorgane, Flomen, Nieren und Zwerchfell;

5° Dienststelle: die Direktion der Qualität der Erzeugnisse der Generaldirektion der Landwirtschaft des Ministeriums der Wallonischen Region;

6° Lieferant: die natürliche oder juristische Person, die Schlachtungen durchführen lässt;

7° Erzeuger: entweder der Verantwortliche der letzten Herde, in der sich das Rind befand, im Sinne von Artikel 1, 4°, 5° und 7° des Königlichen Erlasses vom 8. August 1997 über die Identifizierung, die Registrierung und die Modalitäten für die Anwendung der epidemiologischen Überwachung von Rindern, oder der Verantwortliche der letzten Herde, in der sich das Schwein befand, im Sinne von Artikel 1, 2°, 4° und 6° des Königlichen Erlasses vom 15. Februar 1995 über die Identifizierung von Schweinen;

8° Kontrolleinrichtung: jede durch den Minister zugelassene Einrichtung, deren Aufgabe darin besteht, die Operationen der Aufmachung und Einstufung von Schlachtkörpern zu überwachen.

KAPITEL II — *Einstufung, Kennzeichnung und Aufmachung der Schlachtkörper ausgewachsener Rinder*

Art. 2 - § 1. Alle Schlachtbetriebe, die mehr als 75 ausgewachsene Rinder pro Woche im Jahresdurchschnitt schlachten, sind verpflichtet, alle Schlachtkörper dieser Rinder gemäß den Bestimmungen des vorliegenden Erlasses einzustufen und zu identifizieren.

§ 2. Alle Schlachtbetriebe, die nicht in § 1 angeführt werden, haben ebenfalls die Möglichkeit, Schlachtkörper einzustufen, unter der Bedingung, dass sie die Bestimmungen des vorliegenden Erlasses beachten und die Dienststelle vorab schriftlich benachrichtigen.

Art. 3 - § 1. Die Schlachtkörper ausgewachsener Rinder werden wie folgt eingestuft:

1° in die in Artikel 3 (1) der Verordnung (EWG) Nr. 2108/81 des Rates vom 28. April 1981 zur Bestimmung des gemeinschaftlichen Handelsklassenschemas für Schlachtkörper ausgewachsener Rinder definierten Klassen A, B, C, D und E;

2° nach Bewertung der Fleischigkeit in die in Anhang I der Verordnung (EWG) Nr. 2108/81 des Rates vom 28. April 1981 zur Bestimmung des gemeinschaftlichen Handelsklassenschemas für Schlachtkörper ausgewachsener Rinder definierten Klassen S, E, U, R, O und P;

3° nach Bewertung des Fettgewebes in die in Anhang II der Verordnung (EWG) Nr. 2108/81 des Rates vom 28. April 1981 zur Bestimmung des gemeinschaftlichen Handelsklassenschemas für Schlachtkörper ausgewachsener Rinder definierten Klassen 1, 2, 3, 4 und 5.

§ 2. Das Ergebnis der Einstufung wird stets in der Form eines Dreifachwertes ausgegeben und zwar in der in § 1 angeführten Reihenfolge.

§ 3. Für bestimmte der in § 1, 1° angeführten Klassen ist der Minister befugt, eine Unterteilung in Unterklassen vorzunehmen.

§ 4. Die in § 1, 2° und 3° angeführte Einstufung kann durch höchstens drei Unterklassen ergänzt werden.

Dabei werden die Zeichen -, = oder + verwendet, um in aufsteigender Reihenfolge jeweils den Grad der Fleischigkeit oder des Fettgewebes anzugeben. Diese Zeichen werden direkt nach dem Buchstaben oder der Zahl der betreffenden Klasse angeführt. Für bestimmte Klassen ist der Minister befugt, eine Unterteilung in Unterklassen vorzunehmen.

Art. 4 - Die Einstufung der Schlachtkörper hat so schnell wie möglich nach der Begutachtung, beim Wiegen und spätestens eine Stunde nach Beginn der Schlachtung zu erfolgen.

Art. 5 - § 1. Unmittelbar nach ihrer Einstufung werden die Schlachtkörper der Rinder durch eine Kennzeichnung identifiziert, die das Ergebnis der Einstufung nach Artikel 3, § 2 angibt.

§ 2. Die Kennzeichnung erfolgt anhand eines Stempels mit unauslöschbarer nicht giftiger Tinte. Die Buchstaben und Zahlen müssen wenigstens 2 cm hoch sein.

§ 3. Die Stempel sind auf dem Hinterviertel am Roastbeef in Höhe des vierten Lendenwirbels und auf dem Vorderviertel an der Brustspitze ungefähr 10 bis 30 cm vom Brustbein entfernt anzubringen.

§ 4. Die Stempel dürfen vor dem Ausbeinen der Viertel nicht entfernt werden.

§ 5. Statt der Kennzeichnung kann eine Etikettierung zugelassen werden, insofern sie den folgenden Kriterien genügt:

1° die Etiketten müssen mindestens 5 x 10 cm groß sein;

2° sie müssen gut lesbar und fälschungssicher sein;

3° sie müssen die Pflichtvermerke beinhalten und insbesondere:

a) die Zulassungsnummer des Schlachthofs

b) die Identifizierungs- oder Schlachtnummer des Tieres

c) das Geburtsdatum des Tieres;

d) den Schlachttag;

e) das Warmgewicht des Schlachtkörpers

f) das Ergebnis der Einstufung;

g) die Zulassungsnummer des Klassifizierers;

4° sie müssen solide am Schlachtkörper befestigt sein;

a) am Hinterviertel: an der unter § 3 genannten Stelle;

b) am Vorderviertel: auf der Außenseite

5° sie müssen lesbar und unzerstörbar bis zum Entbeinen der Schlachtkörper oder der Viertel sein.

Art. 6 - Es ist den Schlachtbetrieben, die gemäß Artikel 2 die Schlachtkörper nicht einstufen, untersagt, auf diesen Schlachtkörpern Markierungen anzubringen, die mit den Stempeln der Kategorien und Klassen nach Artikel 3 verwechselt werden können.

Art. 7 - § 1. Für die Einstufung, die Kennzeichnung und das Wiegen muss der Schlachtkörper wie folgt präsentiert werden:

1° mit dem gesamten Deckfett;

2° ohne Hodenfett;

3° ohne Euterfett;

4° ohne Herzbeutel;

5° ohne Halsvene und anhaftendes Fettgewebe;

6° ohne Rückenmark;

7° mit dem Schwanz;

8° mit Saumfleisch und Nierenzapfen.

§ 2. Unbeschadet der in § 1 angeführten Bestimmungen ist es jedoch erlaubt, das Deckfett zu entfernen:

1° an dem Oberschalenkranz;

2° im Umkreis der Geschlechtsorgane, des Afters und des Schwanzes;

3° beim dicken Ende der Brust;

4° an der Hüfte;

5° im Rückenbereich (d.h. bei dem Lendenstück, dem Roastbeef, der Mitte des Rippenstücks, dem Nackenstück, um den Schulterbereich und ohne den Hautmuskel der Schulter zu berühren, begrenzt durch die Linie von der Fleischdünnung bis hin zur Schulter Spitze)

6° und ebenfalls das Beckenfett und das Nierenfett.

§ 3. Wird das Deckfett entfernt, darf das Muskelgewebe auf keinen Fall freigelegt werden.

§ 4. Nach der Kennzeichnung und dem Wiegen ist es untersagt, Fett zu entfernen, und zwar bis zum Zeitpunkt, zu dem die Vorder- und/oder Hinterviertel entbeint werden.

§ 5. Die vorstehend beschriebene Aufmachung wird in Anlage 1 der vorliegenden Erlasses wiedergegeben.

§ 6. Der Minister ist befugt, andere Aufmachungen der Schlachtkörper zuzulassen und die diesbezüglichen Anwendungsbestimmungen festzulegen.

KAPITEL III — *Einstufung, Kennzeichnung und Aufmachung der Schweineschlachtkörper*

Art. 8 - § 1. Alle Schlachtbetriebe, die mehr als 200 Schweine pro Woche im Jahresdurchschnitt schlachten, mit Ausnahme der Schweine, die zur Zucht benutzt wurden, sind verpflichtet, die Schlachtkörper dieser Schweine gemäß den Bestimmungen des vorliegenden Erlasses auf der Grundlage des geschätzten Muskelfleischanteils einzustufen.

§ 2. Die Schlachtkörper der Schweine, die zur Zucht benutzt wurden, müssen nicht auf der Grundlage des geschätzten Muskelfleischanteils eingestuft werden.

§ 3. Alle Schlachtbetriebe, die nicht in § 1 angeführt werden, haben ebenfalls die Möglichkeit, Schlachtkörper einzustufen, unter der Bedingung, dass sie die Bestimmungen des vorliegenden Erlasses beachten und die Dienststelle vorab schriftlich benachrichtigen.

§ 4. Die vorerwähnten Schlachtbetriebe haben ebenfalls die Möglichkeit, Schlachtkörper nach der Fleischigkeit einzustufen, 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 des geschätzten Muskelfleischanteils sind die Schlachtbetriebe verpflichtet, eines der von der Kommission der Europäischen Gemeinschaften für Belgien zugelassenen Einstufungsverfahren anzuwenden. Diese Einstufungsverfahren werden in der Anlage 2 beschrieben.

Art. 10 - Die Einstufung der Schweineschlachtkörper nach dem geschätzten Muskelfleischanteil wird anhand des nachfolgenden Schemas durchgeführt:

v.H. Muskelfleischanteil (geschätzt) des Schlachtkörpergewichts	Klasse
60 und mehr	S
55 und mehr, jedoch weniger als 60	E
50 und mehr, jedoch weniger als 55	U
45 und mehr, jedoch weniger als 50	R
40 und mehr, jedoch weniger als 45	O
Weniger als 40	P

Art. 11 - Für die Einstufung der Schweineschlachtkörper nach der Fleischigkeit sind die Schlachtbetriebe verpflichtet, eines der von dem Minister zugelassenen Einstufungsverfahren anzuwenden. Diese Verfahren werden in der Anlage 3 beschrieben.

Art. 12 - § 1. 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, hat der Betreffende dem Minister eine Akte zu unterbreiten, die die nachfolgenden Angaben umfasst:

1° eine technische Beschreibung des Einstufungsverfahrens ggf. mit einer Beschreibung der Punkte, in denen das auf den Artikeln 9 oder 11 basierende bestehende Verfahren abgeändert wurde;

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

3° die Testperiode.

§ 2. Für die Schlachtkörper, die den Tests unterzogen werden, wird eine Abweichung von den Bestimmungen der Artikel 9 oder 11 gewährt.

Art. 13 - § 1. Die Dienststelle hat die Aufgabe, die Tests durchzuführen bezüglich:

1° der neuen Verfahren zur Einstufung nach dem geschätzten Muskelfleischanteil und der Anpassungen der bereits nach dem in Anlage 4 des vorliegenden Erlasses festgelegten Verfahren zugelassenen Einstufungsverfahren;

2° der neuen Verfahren zur Einstufung nach der Fleischigkeit und der Anpassungen der bereits nach dem in Anlage 5 des vorliegenden Erlasses festgelegten Verfahren zugelassenen Einstufungsverfahren;

§ 2. Die Dienststelle sammelt die in Anlage 4, 3° des vorliegenden Erlasses festgelegten Angaben. Nur die Zulassungsakten der positiv getesteten Verfahren sind Gegenstand eines Protokolls, das zwecks Zulassung an die Kommission der Europäischen Gemeinschaften weitergeleitet wird.

§ 3. Die Dienststelle sammelt die in Anlage 5, 1° des vorliegenden Erlasses festgelegten Angaben. Nur die Zulassungsakten der positiv getesteten Verfahren sind Gegenstand eines Protokolls, das zwecks Zulassung an den Minister weitergeleitet wird.

Art. 14 - § 1. Bei der Einstufung der Schweineschlachtkörper werden Schlachtkörper verwendet, die der in Artikel 1, 4° des vorliegenden Erlasses angeführten Definition entsprechen. Aus Hygienegründen kann von der vorgeschriebenen Aufmachung abgewichen werden.

§ 2. Die verwendeten Geräte müssen konform und zuverlässig sein. Um den diesbezüglichen Beweis zu erbringen, ist der Schlachtbetrieb verpflichtet, sich erfolgreich an den von der Dienststelle organisierten Testreihen zu beteiligen, nach deren Abschluss eine Bescheinigung ausgestellt wird.

Art. 15 - Der Schweineschlachtkörper wird so schnell wie möglich gewogen und eingestuft, spätestens aber 45 Minuten nach dem Stechen des Schweins. Das Gewicht des Schlachtkörpers wird auf 0,2 Kg genau erfasst.

Art. 16 - Der Schweineschlachtkörper wird eindeutig und anhand eines unauslöschlichen Verfahrens identifiziert.

Art. 17 - § 1. Unmittelbar nach ihrer Einstufung nach dem geschätzten Muskelfleischanteil werden die Schlachtkörper auf der Schwarte im Rückenbereich, der Flanke, dem hinteren Eisbein oder dem Schinken mit entweder dem Zeichen der Klasse, oder mit dem auf die Einheit aufgerundeten Wert des Anteils Muskelfleisch v.H. gekennzeichnet. Dieser Wert wird auf die höhere Einheit aufgerundet, wenn die Zahl nach dem Komma größer oder gleich als 5 ist und auf die untere Einheit abgerundet, wenn die Zahl nach dem Komma kleiner als 5 ist.

§ 2. Wird der Schlachtkörper nach der Fleischigkeit eingestuft, muss der Kennwert des Schlachtkörpertyps auf der Schwarte im Rückenbereich, der Flanke, dem hinteren Eisbein oder dem Schinken angebracht werden. Der Kennwert des Schlachtkörpertyps ist von dem Wert des Anteils Muskelfleisch durch einen Bindestrich getrennt.

§ 3. Die angebrachten Buchstaben und Zahlen müssen wenigstens zwei Zentimeter hoch sein. Für die Kennzeichnen durch Anbringen des Einstufungsergebnisses oder ggf. des Zeichens für die Fleischigkeit sind zu verwenden:

1° unauslöschbare, nicht giftige und hitzebeständige Tinte;

2° Etiketten, die nicht entfernt werden können ohne, dass sie dabei beschädigt werden;

3° ein anderes von der Dienststelle zugelassenes Verfahren.

Art. 18 - Es ist den Schlachtbetrieben, die gemäß Artikel 8 die Schlachtkörper nicht einstufen, untersagt, auf diesen Schlachtkörpern Markierungen anzubringen, die mit den in Artikel 17, § 1 und § 2 angeführten Einstufungszeichen verwechselt werden können.

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

Art. 19 - Die Einstufung wird von durch den Minister zugelassenen Klassifizierern durchgeführt. Diese stehen unter der Verantwortung des Betreibers des Schlachtbetriebs.

Art. 20 - § 1. Die Einstufung und die Kennzeichnung der Schlachtkörper kann nur von natürlichen Personen durchgeführt werden, die Inhaber einer von dem Minister ausgestellten Zulassung sind, die im Anschluss an eine Ausbildung und eine nachfolgende Bewertung erteilt wird.

§ 2. Die Zulassung kann lediglich jenen natürlichen Personen gewährt werden, die diese Ausbildung abgelegt haben und positiv bewertet worden sind.

§ 3. Die Ausbildung wird von der Dienststelle erteilt. Diese Aufgabe oder ein Teil davon kann jedoch einer von dem Minister bezeichneten Struktur anvertraut werden.

§ 4. Die Ausbildung umfasst:

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

2° einen praktischen Teil; was die Rinderschlachtkörper betrifft muss dieser praktische Teil wenigstens drei Einstufungszyklen umfassen, die in drei verschiedenen Schlachtbetrieben stattfinden müssen.

§ 5. Die Bewertung wird von der Dienststelle organisiert und findet in dem Schlachtbetrieb statt, in dem der Anwärter als Klassifizierer arbeiten möchte.

§ 6. Der in § 1 angeführte Antrag auf Zulassung muss von dem Betreiber des Schlachthofs an die Dienststelle gerichtet werden.

§ 7. Die Zulassung ist persönlich und nicht übertragbar. Sie beinhaltet u.a. die Identität ihres Inhabers, die Zulassungsnummer und die Gültigkeitsdauer.

§ 8. Um im Besitz der Zulassung bleiben zu können, sind folgende Bedingungen zu erfüllen:

1° der Klassifizierer muss alle auf die Einstufung anwendbaren Verordnungsbestimmungen ordnungsgemäß und vollständig beachten;

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

§ 9. Die Zulassung kann zeitweilig oder endgültig entzogen werden, wenn die in § 8 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.

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

Art. 21 - § 1. Ergänzend zu den im Ministerialerlass vom 28. August 1973 über die automatischen Waagen, die zur Anwendung der Mehrwertsteuer in den Schlachtbetrieben zu verwenden sind, muss auf den Kontrollstreifen das Ergebnis der Einstufung vermerkt werden. Zudem muss die Zulassungsnummer des Klassifizierers, der die Schlachtkörper eingestuft hat, vermerkt werden.

§ 2. Die in § 1 erwähnten Informationen müssen wenigstens bis zum Ende des Jahres, das auf das laufende Jahr folgt, aufbewahrt werden, sei es durch die Archivierung der Wiegezettel, oder durch elektronische Archivierung.

§ 3. Der Schlachtbetrieb muss alle notwendigen Maßnahmen treffen, um im Rahmen der betriebsinternen Tätigkeit eine lückenlose Rückverfolgung der Daten bezüglich der Identifizierung, des Wiegens und der Einstufung der Schlachtkörper zu ermöglichen.

Art. 22 - § 1. Der Schlachtbetrieb muss dem Lieferanten innerhalb von acht Tagen nach der Schlachtung das Ergebnis der Einstufung mitteilen.

§ 2. Diese Mitteilung muss schriftlich erfolgen oder auf elektronischem Wege, insofern der Empfänger dies vorab beantragt hat.

§ 3. Handelt es sich um Rinder, muss der Schlachtbetrieb dem Lieferanten wenigstens die nachfolgenden Angaben übermitteln:

1° die Kennnummer des Tieres;

2° das Schlachtdatum;

3° das Warmgewicht des Schlachtkörpers;

4° das Ergebnis der Einstufung.

§ 4. Handelt es sich um Schweine, muss der Schlachtbetrieb dem Lieferanten der auf der Grundlage des Schlachtgewichts verkauften Schweine wenigstens die nachfolgenden Angaben übermitteln:

1° das Schlachtdatum;

2° das Warmgewicht des Schlachtkörpers auf 0,2 Kg genau;

3° der geschätzte Muskelfleischanteil;

4° der Kennwert des Schlachtkörpertyps, falls die Einstufung nach der Fleischigkeit durchgeführt wird.

§ 5. Der Minister ist befugt, Maßnahmen festzulegen, damit die Lieferanten den bezeichneten Beamten die Ergebnisse der Einstufung ihrer Schlachtungen übermitteln, sowie alle sonstigen Informationen, die sich auf die geschlachteten Rinder und die betreffenden Preise beziehen.

Art. 23 - § 1. Der Schlachtbetrieb hat dem Erzeuger innerhalb von vierzehn Tagen nach der Schlachtung das Ergebnis der Einstufung mitzuteilen.

§ 2. Die Angaben müssen in der in Artikel 22, § 2, § 3 und § 4 festgelegten Form übermittelt werden.

§ 3. Es steht dem Schlachtbetrieb frei, die Ausführung dieser Aufgabe auf die Kontrolleinrichtung zu übertragen.

In diesem Fall bleibt der Schlachtbetrieb jedoch weiterhin für die Beachtung der in § 1 angeführten Bestimmungen verantwortlich.

Art. 24 - Der Schlachtbetrieb ist verpflichtet, der Kontrolleinrichtung und der Dienststelle auf eine diesbezügliche Anfrage hin in der vorgeschriebenen Form und spätestens am 10. jedes Monats die Ergebnisse der Einstufung des vorangehenden Monats zu übermitteln. Bei dem übermittelten Gewicht der Schlachtkörper handelt es sich um das Warmgewicht.

KAPITEL VI — Kontrolle und Selbstkontrolle

Art. 25 - § 1. Der Minister ist befugt, einer Kontrolleinrichtung die Zulassung zu erteilen, im Hinblick auf die Übertragung der Aufgabe, die Kontrolle der Einstufung der Schlachtkörper nach den Bestimmungen des vorliegenden Erlasses und die Überwachung der gemäß Artikel 28 von den Schlachtbetrieben organisierten Selbstkontrolle zu gewährleisten.

§ 2. Um die Zulassung zu erhalten, muss die Kontrolleinrichtung:

1° über von dem Minister genehmigte Satzungen verfügen;

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

3° über die von dem Minister genehmigten Gutachten verfügen für:

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 Übermittlung der Daten;

e) die Verwaltung der Informationen in einer Datenbank, wobei eine effiziente Verbindung zu der Datenbank der offiziellen Angaben zur Identifizierung von Rindern und Schweinen vorzusehen ist;

f) die Einführung eines ausgedehnteren Systems von Kontrollen und progressiv anzuwendenden Sanktionen gegenüber den Schlachtbetrieben, die ihren Verpflichtungen nicht nachkommen;

4° der Dienststelle die Ergebnisse der Einstufung und der Kontrolle nach den von dieser Dienststelle vorgeschriebenen Modalitäten und in der dafür vorgesehenen Form übermitteln;

5° die Anweisungen des Ministers befolgen und die Kontrolle durch die Dienststelle zulassen.

§ 3. Die Kontrolleinrichtung unterbreitet dem Minister die auf die Kontrolle der Einstufung von Schlachtkörpern und auf die Selbstkontrolle anzuwendenden Tarife sowie die auf die Übermittlung der Ergebnisse nach Artikel 23 anzuwendenden Tarife zur Genehmigung.

Art. 26 - Handelt es sich bei der Kontrolleinrichtung um eine interprofessionelle Einrichtung, muss sie zudem, um zugelassen zu werden und zu bleiben:

1° aus Vertretern der Erzeuger und der Schlachtbetriebe zusammengesetzt sein;

2° die Betriebsform einer Vereinigung ohne Erwerbszweck besitzen;

3° im Rahmen eines von dem Minister genehmigten Finanzierungsplans verwaltet werden.

Art. 27 - § 1. Die Ausbildung der Kontrolleure wird von der Dienststelle gewährleistet. Diese Aufgabe oder ein Teil davon kann jedoch einer von dem Minister bezeichneten Struktur anvertraut werden.

§ 2. 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.

§ 3. Die Bewertung der Kontrolleure wird von der Dienststelle organisiert.

§ 4. Die Zulassung des Kontrolleurs ist persönlich und nicht übertragbar. Sie beinhaltet u.a. die Identität ihres Inhabers, die Zulassungsnummer und die Gültigkeitsdauer.

§ 5. Die Gewährung und der Erhalt der Zulassung ist an die Erfüllung folgender Bedingungen gebunden:

1° der Kontrolleur muss bei der Bewertung erfolgreich sein, 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 muss alle auf die Einstufung anwendbaren Verordnungsbestimmungen ordnungsgemäß und vollständig beachten;

3° der Kontrolleur muss sich der Kontrolle der Dienststelle unterziehen und deren Anweisungen befolgen.

§ 6. Die Zulassung kann zeitweilig oder endgültig entzogen werden, wenn die in § 5 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.

Art. 28 - § 1. Alle Schlachtbetriebe, die gemäß Artikel 2 und Artikel 8 die Einstufung von Schlachtkörper durchführen, sind verpflichtet, ein System der Selbstkontrolle einzuführen, anzuwenden und aufrechtzuerhalten, das sich auf die eigentliche Einstufung, die Aufbewahrung der Ergebnisse dieser Einstufung und die Übermittlung der Ergebnisse nach den Bestimmungen von Kapitel V bezieht.

§ 2. Das System der Selbstkontrolle muss sich wenigstens auf die folgenden Aspekte beziehen:

- 1° die ausreichende Verfügbarkeit von zugelassenen Klassifizierern;
- 2° die dem Klassifizierer zur Verfügung gestellten objektiven Informationen, die eine Bestimmung der in Artikel 3, § 1, 1° und gegebenenfalls der in Artikel 3, § 3 angeführten Unterkategorie ermöglichen;
- 3° die Art der auf den in Artikel 5, § 5 angeführten 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 Übermittlung der Ergebnisse;
- 8° die Übermittlung der Ergebnisse der Einstufung an den Lieferanten: Art der übermittelten Angaben, Häufigkeit und Art und Weise der Übermittlung;
- 9° die Übermittlung der Ergebnisse der Einstufung an den Erzeuger des geschlachteten Tieres: Art der übermittelten Angaben, Häufigkeit und Art und Weise der Übermittlung und gegebenenfalls das für die Ausübung dieser Aufgaben mit der Kontrolleinrichtung geschlossene Abkommen;
- 10° die monatliche Übermittlung der Ergebnisse der Einstufung an die Dienststelle und die Kontrolleinrichtung: Art der übermittelten Angaben, Häufigkeit und Art und Weise der Übermittlung.

§ 3. Alle Verfahren, die festgelegt worden sind, um den in § 1 und § 2 angeführten Bestimmungen Rechnung zu tragen, werden in einem Dokument "Selbstkontrollverfahren" beschrieben. Dieses Dokument muss der Dienststelle zwecks Genehmigung vorgelegt werden. Jegliche Abänderung des genehmigten Dokumentes muss ebenfalls vorab von der betreffenden Dienststelle genehmigt werden. Für die Erarbeitung dieses Dokuments kann sich der Schlachtbetrieb auf den von der Kontrolleinrichtung ausgearbeiteten und von der Dienststelle genehmigten Leitfaden beziehen.

KAPITEL VII — Abschließende Bestimmungen

Art. 29 - Der Minister legt die Anwendungsbestimmungen und die gegebenenfalls gewährten Ausnahmen fest, die für die ordnungsgemäße Ausführung dieses Erlasses notwendig sind.

Des weiteren ist er befugt, die Anlagen des vorliegenden Erlasses abzuändern.

Art. 30 - Es ist untersagt, Schlachtkörper oder Viertel, die aus den in den Artikeln 2 und 8 angeführten Schlachtbetrieben stammen und 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. 31 - Personen, die bei der Ausübung ihrer Funktion an der Sammlung, der Speicherung oder der Aufbewahrung von Daten beteiligt sind, treffen alle erforderlichen Vorkehrungen, um die Vertraulichkeit der einzelnen von den Schlachtbetrieben übermittelten Informationen zu gewährleisten.

Art. 32 - Der Schlachtbetrieb, der Klassifizierer und die zugelassene Kontrolleinrichtung sind verpflichtet, allen Personen, die von der Dienststelle bezeichnet werden, um Kontrollaufgaben wahrzunehmen, Beistand zu leisten. Dieser Beistand besteht insbesondere darin, freien Zugang zu allen Anlagen des Schlachtbetriebs und der Kontrolleinrichtung zu ermöglichen und die Dokumente und Informationen bezüglich der Einstufung bereit zu halten.

Art. 33 - Verstöße gegen die Bestimmungen des vorliegenden Erlasses werden ermittelt, festgestellt und geahndet gemäß den Bestimmungen des Gesetzes vom 28. März 1975 über den Handel mit Erzeugnissen der Landwirtschaft, des Gartenbaus und der Seefischerei. Ebenfalls anwendbar sind die in Artikel 8 des genannten Gesetzes angeführten Bestimmungen des Königlichen Erlasses vom 15. Mai 2001 über die Verwaltungsstrafen. Für die Anwendung des vorliegenden Erlasses handelt es sich bei dem bezeichneten zuständigen Beamten um den Generaldirektor der Generaldirektion der Landwirtschaft des Ministeriums der Wallonischen Region oder bei Verhinderung um seinen Stellvertreter.

Art. 34 - Werden aufgehoben:

- 1° der Königliche Erlass vom 21. Januar 1992 zur Bestimmung des Handelsklassenschemas für Schlachtkörper ausgewachsener Rinder;
- 2° der Königliche Erlass vom 29. April 1999 über die Klassifizierung der Schweineschlachtkörper;
- 3° der Ministerialerlass vom 22. Januar 1992 zur Festlegung der Anwendungsmodalitäten für die Klassifizierung der Schlachtkörper ausgewachsener Rinder;
- 4° der Ministerialerlass vom 3. Mai 1999 über die Klassifizierung der Schweineschlachtkörper.

Art. 35 - Der Minister, zu dessen Zuständigkeitsbereich die Landwirtschaft gehört, wird mit der Ausführung des vorliegenden Erlasses beauftragt.

Namur, den 6. November 2003.

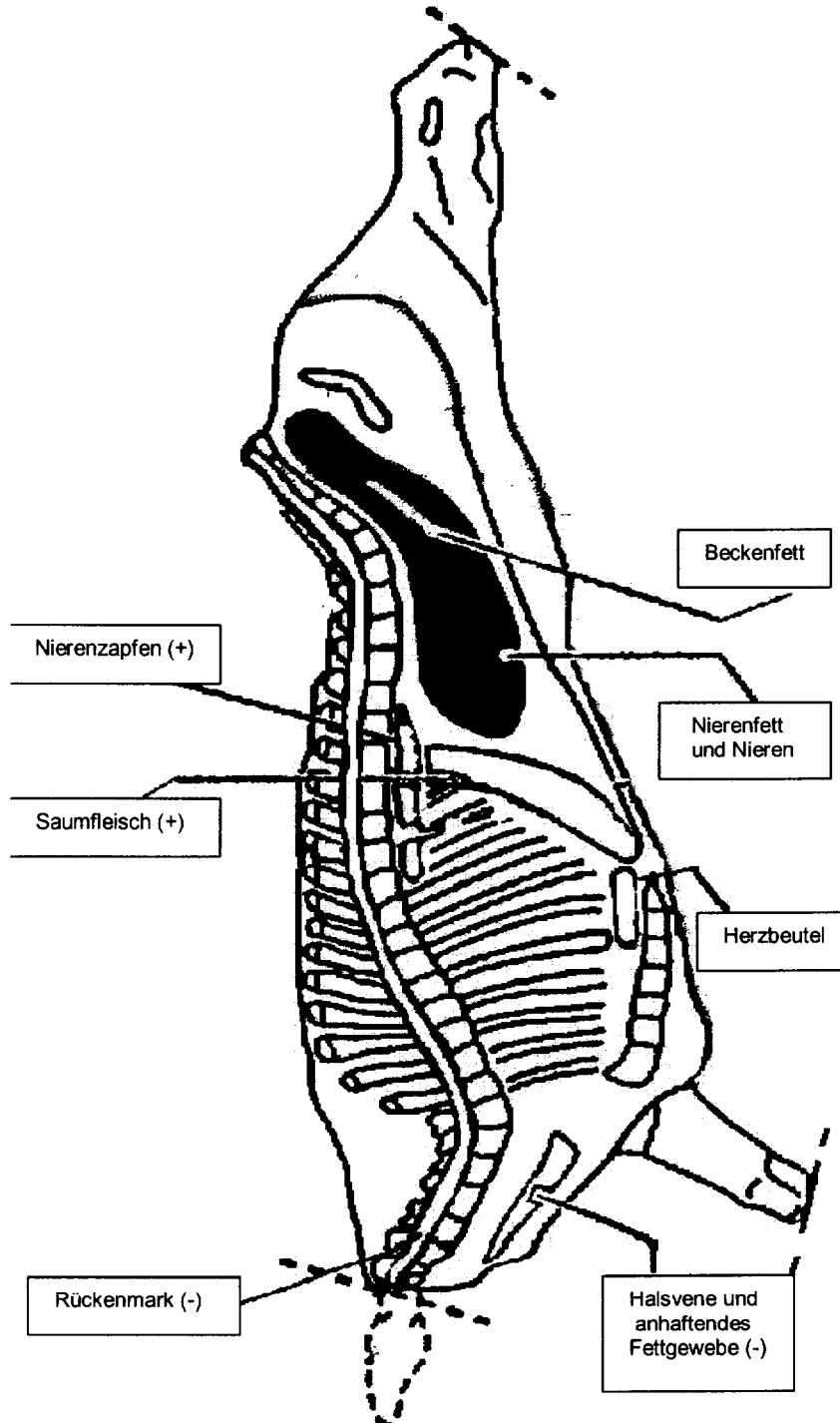
Der Minister-Präsident,
J.-Cl. VAN CAUWENBERGHE

Der Minister der Landwirtschaft und der ländlichen Angelegenheiten,
J. HAPPART

ANLAGEN

Anlage 1 - Aufmachung des Schlachtkörpers

INNENSEITE

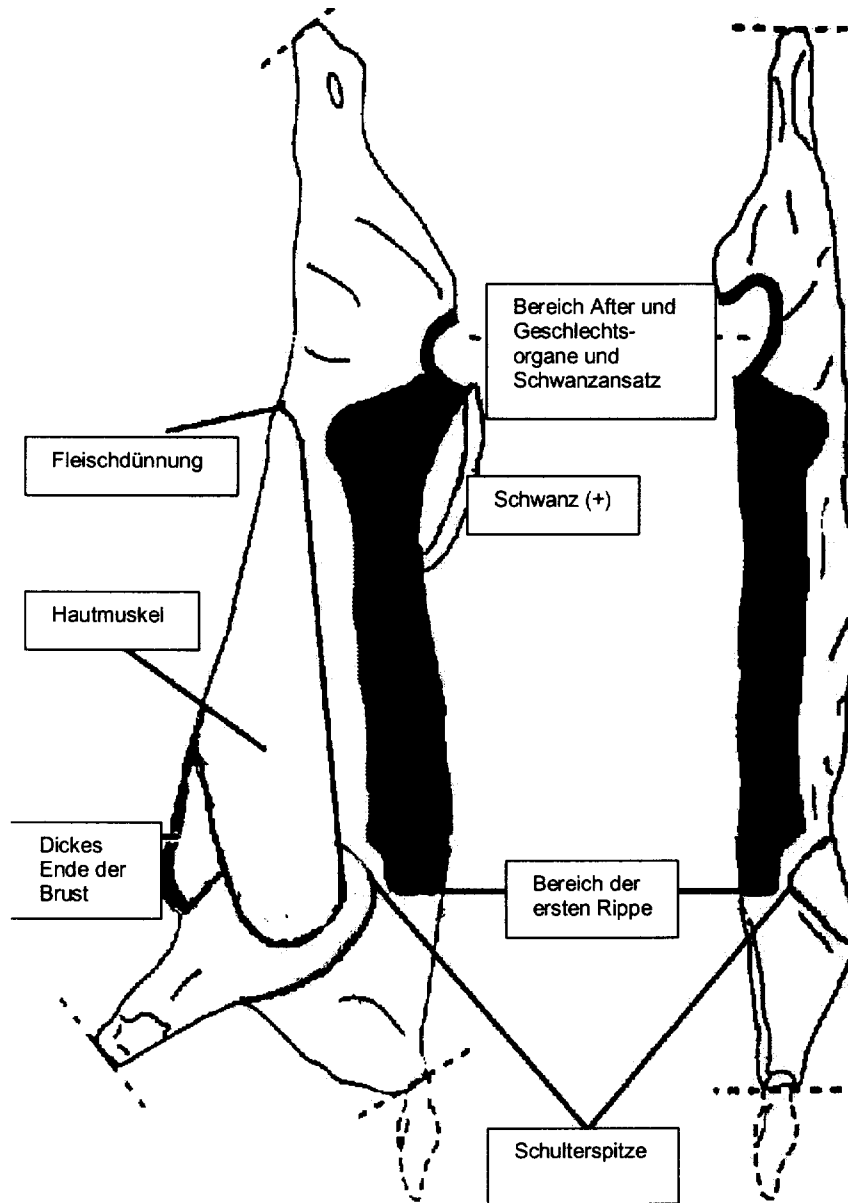


■ Entfernen des Fettes erlaubt

(+) Körperteil, das nicht entfernt werden darf

(-) Körperteil oder Fett, das entfernt werden muss

AUSSENSEITE

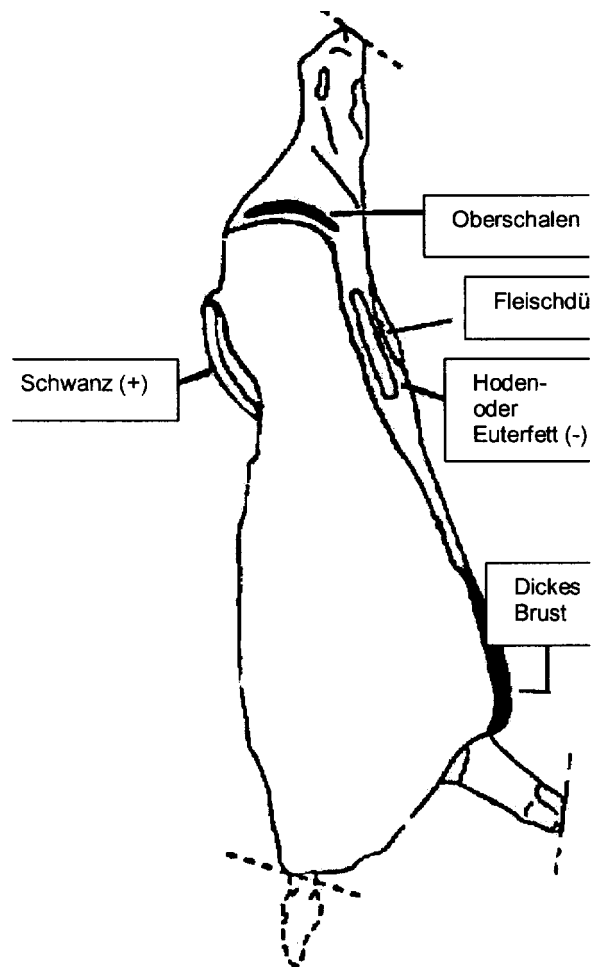


■ Entfernen des Fettes erlaubt

(+) Körperteil, das nicht entfernt werden darf

(-) Körperteil oder Fett, das entfernt werden muss

AUSSENSEITE



■ Entfernen des Fettes erlaubt

(+) Körperteil, das nicht entfernt werden darf

(-) Körperteil oder Fett, das entfernt werden muss

Gesehen, um dem Erlass der Wallonischen Regierung vom 6. November 2003 zur Bestimmung des Handelsklassenschemas für Schlachtkörper von ausgewachsenen Rindern und von Schweinen als Anlage beigefügt zu werden.

Namur, den 6. November 2003

Der Minister-Präsident,
J.-Cl. VAN CAUWENBERGHE

Der Minister der Landwirtschaft und der ländlichen Angelegenheiten,
J. HAPPART

Anlage 2. A. — Klassifizierungsgerät "Gras/Maigre - Sydel" (CGM)

1° Beschreibung des Klassifizierungsgeräts.

Dieses Gerät ist mit einer hochauflösenden 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 setzt die Messwerte automatisch in Schätzwerte für den Muskelfleischanteil um.

2° Für die Bestimmung des Muskelfleischanteils verwendete Schätzungsmethode.

Der Muskelfleischanteil eines Schlachtkörpers wird anhand folgender Formel berechnet:

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

Dabei ist:

y = geschätzter Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers;

x₁ = Rückenspeckdicke (einschließlich Schwarte) in mm, 6 cm seitlich der Mittellinie des Schlachtkörpers zwischen der dritt- und viertletzten Rippe gemessen;

x₂ = Muskeldicke in mm, gleichzeitig und an der gleichen Stelle gemessen wie x₁.

Diese Formel gilt für Schlachtkörper von 60 bis 120 Kilogramm Warmgewicht.

3° Verfahren.

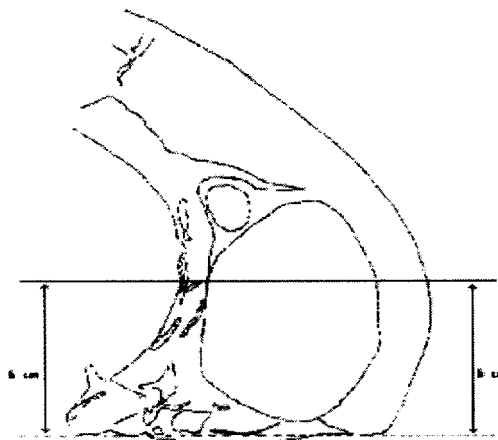
Zu Beginn eines jeden Schlachttages muss die Messsonde anhand eines Testwürfels überprüft werden. Der Fettanteil und der Fleischanteil dieses Testwürfels sind immer gleich (20 mm für das Fett und 60 mm für das Fleisch). Das Testergebnis, das Datum, die Uhrzeit und die Kennnummer der Person, die die Einstufung 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, ist der Schlachtbetrieb verpflichtet, das Gerät unverzüglich durch den Hersteller neu eichen zu lassen.

An dem Schlachtkörper wird anhand dieser Messsonde ein Einstich vorgenommen:

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

Die Spitze der Messsonde muss bis in die Bauchhöhle eingestochen werden.

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



Gesehen, um dem Erlass der Wallonischen Regierung vom 6. November 2003 zur Bestimmung des Handelsklassenschemas für Schlachtkörper von ausgewachsenen Rindern und von Schweinen als Anlage beigefügt zu werden.

Namur, den 6. November 2003

Der Minister-Präsident,
J.-Cl. VAN CAUWENBERGHE

Der Minister der Landwirtschaft und der ländlichen Angelegenheiten,
J. HAPPART

Anlage 2. B. — Giralda Choirometer - PG 200

1° Beschreibung des Klassifizierungsgeräts.

Das Gerät ist mit einer Sonde (Siemens KOM) 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 setzt die Messwerte automatisch in Schätzwerte für den Muskelfleischanteil um.

2° Für die Bestimmung des Muskelfleischanteils verwendete Schätzungsmethode.

Der Muskelfleischanteil eines Schlachtkörpers wird anhand folgender Formel berechnet:

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

Dabei ist:

y = geschätzter Muskelfleischanteil des Schlachtkörpers;

x₁ = Rückenspeckdicke (einschließlich Schwarte) in mm, 7 cm seitlich der Mittellinie des Schlachtkörpers zwischen der dritt- und viertletzten Rippe gemessen;

x₂ = Muskeldicke in mm, gleichzeitig und an der gleichen Stelle gemessen wie x₁.

Diese Formel gilt für Schlachtkörper von 60 bis 120 Kilogramm Warmgewicht.

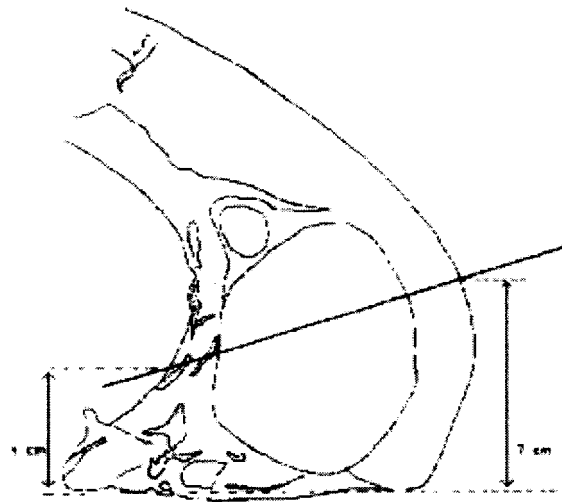
3° Verfahren.

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, ist der Schlachtbetrieb verpflichtet, das Gerät unverzüglich durch den Hersteller neu eichen zu lassen.

An dem Schlachtkörper wird anhand dieser Messsonde ein Einstich vorgenommen:

- in der linken Schlachthälfte;
- zwischen der dritt- und der viertletzten Rippe;
- horizontal und rechtwinklig zur Einstichstelle;
- in einem Abstand von 7 cm zur Schnittführung.

Die Spitze der Messsonde muss bis in die Bauchhöhle eingestochen werden.



Gesehen, um dem Erlass der Wallonischen Regierung vom 6. November 2003 zur Bestimmung des Handelsklassenschemas für Schlachtkörper von ausgewachsenen Rindern und von Schweinen als Anlage beigefügt zu werden.

Namur, den 6. November 2003

Der Minister-Präsident,
J.-Cl. VAN CAUWENBERGHE

Der Minister der Landwirtschaft und der ländlichen Angelegenheiten,
J. HAPPART

Anlage 3. 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:

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

Dabei ist:

y = Typenindex des Schlachtkörpers;

x₁ = horizontal gemessene maximale Breite des Schinkens in Millimetern;

x₂ = in Abweichung der horizontalen Linie gemessener Winkel des Schinkens;

x₃ = 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. November 2003 zur Bestimmung des Handelsklassenschemas für Schlachtkörper von ausgewachsenen Rindern und von Schweinen als Anlage beigefügt zu werden.

Namur, den 6. November 2003.

Der Minister-Präsident,
J.-Cl. VAN CAUWENBERGHE

Der Minister der Landwirtschaft und der ländlichen Angelegenheiten,
J. HAPPART

Anlage 3 B - VCS 2000. — Visuelle Klassifizierung der Schweineschlachtkörper

1° Beschreibung des Klassifizierungsgeräts.

Das System umfasst folgende Bestandteile:

a) eine mechanische Vorrichtung zur Positionierung des Schlachtkörpers.

Die mechanische Vorrichtung zur Positionierung des Schlachtkörpers besteht aus einer seitlich angebrachten Führstange, die durch Schalter auf dem Schlachtband gesteuert wird. Wenn sich die Schlachthälfte dem System nähert, ändert der Schalter seine Position, so dass der Schlachtkörper gedreht wird und sich die beiden Schlachtkörper in einem rechten Winkel zu dem Schlachtband befinden;

b) eine Kamera.

Die Kamera befindet sich in einem geschützten Gehäuse;

c) einen Hintergrund.

Ein feststehender Hintergrund wird anhand einer gestrichenen Wand erreicht;

d) eine Beleuchtungseinheit.

Die Beleuchtungseinheit besteht aus zwei Lichtquellen, die den Hintergrund ausleuchten, so dass ein Kontrast entsteht und sich der zu vermessende Schlachtkörper deutlich und ohne Schatten vom Hintergrund abhebt;

e) eine Einheit zur visuellen Klassifizierung.

Die Einheit zur visuellen Klassifizierung umfasst die notwendige Hardware und Software.

f) 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:

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

Dabei ist:

y = Typenindex des Schlachtkörpers;

x₁ = horizontal gemessene maximale Breite des Schinkens in Millimetern;

x₂ = in Abweichung der horizontalen Linie gemessener Winkel des Schinkens;

x₃ = geschätzter Muskelfleischanteil, gemessen anhand eines CGM oder PG 200-Geräts.

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 VCS 2000-Gerät weitergeleitet.

Gesehen, um dem Erlass der Wallonischen Regierung vom 6. November 2003 zur Bestimmung des Handelsklassenschemas für Schlachtkörper von ausgewachsenen Rindern und von Schweinen als Anlage beigefügt zu werden.

Namur, den 6. November 2003.

Der Minister-Präsident,
J.-Cl. VAN CAUWENBERGHE

Der Minister der Landwirtschaft und der ländlichen Angelegenheiten,
J. HAPPART

Anlage 4. — Kontrolle der Methoden zur Klassifizierung nach geschätztem Muskelfleischanteil

1° Die Methoden zur Schätzung des Muskelfleischanteils der Schlachtkörper müssen sich beziehen auf:

a) eine repräsentative Stichprobe der nationalen oder regionalen Schweinefleischerzeugung mit mindestens 50 Schlachtkörpern, deren Muskelfleischanteil gemäß dem in Punkt 2 beschriebenen Zerlegeverfahren ermittelt wurde, und der auf nationaler Ebene festgelegten Schnellmethode zur Schlachtkörpereinschätzung unter Verwendung der doppelten Regression;

b) oder auf eine sonstige statistisch gerechtfertigte Methode, die wenigstens ebenso präzise ist, wie die Technik der Standardregression auf 120 Schlachtkörper nach dem in Punkt 2 beschriebenen Zerlegeverfahren.

2° Die Schätzung des Muskelfleischanteils stützt sich auf die Zerlegung der vier wichtigsten Teilstücke. Die Zerlegung erfolgt nach dem Standardverfahren.

Der Muskelfleischanteil wird wie folgt berechnet:

$y = 1,3 \times 100 \times \text{Gewicht des Filet} + \text{Gewicht des Muskelfleisches (einschließlich Bindegewebe) von Schulter, Kotelettstrang, Schinken und Bauch/}$

Gewicht des Filet + Gewicht der zerlegten Teilstücke + Gewicht der restlichen Teilstücke.

Das Gewicht des Muskelfleisches in den genannten vier Teilstücken wird ermittelt, indem man das Gewicht des Nicht-Muskelfleischanteils der vier Teilstücke vom Gesamtgewicht der Teilstücke vor ihrer Zerlegung abzieht.

3° Die Dienststelle koordiniert die Verfassung eines Protokolls, der folgende Angaben umfasst:

a) Der erste Protokollteil ist der Kommission der Europäischen Gemeinschaften zu unterbreiten, bevor der Zerlegungsversuch stattgefunden hat. Er muss eine genaue Beschreibung des Zerlegungsversuchs umfassen, und insbesondere:

- Anwendungszeitraum und die gesamte für das Genehmigungsverfahren eingeplante Zeit;
- Anzahl und Anschrift der Schlachtbetriebe;
- Beschreibung der Schweinepopulation, auf welche das Einstufungsverfahren angewendet werden soll;
- Darstellung der zusammen mit dem gewählten Probenahmeverfahren verwendeten statistischen Methoden;
- Beschreibung des auf nationaler Ebene angewendeten Schnellverfahrens;
- Genaue Aufmachung der einzustufenden Schlachtkörper.

b) Im zweiten Protokollteil sind die genaueren Ergebnisse des Zerlegeversuchs zu beschreiben, insbesondere:

- Darstellung der zusammen mit den gewählten Probenahmeverfahren verwendeten statistischen Methoden;
- aufzustellende oder zu ändernde Gleichung;
- numerische und graphische Ergebnisbeschreibung;
- Beschreibung des neuen Gerätes;
- Gewichtsgrenze für die einzustufenden Schlachtkörper und andere Beschränkungen in Bezug auf die praktische Anwendung des Verfahrens.

4° Sollte aus den Testreihen hervorgehen, dass die quadratische Durchschnittsabweichung der um Null herum gemessenen Einzelabweichungen unter 2,5 liegt, wird das Kontrollverfahren beendet und wird das Protokoll für die Kommission der Europäischen Gemeinschaften nicht erstellt.

Gesehen, um dem Erlass der Wallonischen Regierung vom 6. November 2003 zur Bestimmung des Handelsklassenschemas für Schlachtkörper von ausgewachsenen Rindern und von Schweinen als Anlage beigefügt zu werden.

Namur, den 6. November 2003

Der Minister-Präsident,
J.-Cl. VAN CAUWENBERGHE

Der Minister der Landwirtschaft und der ländlichen Angelegenheiten,
J. HAPPART

Anlage 5. — Kontrolle der Methoden zur Klassifizierung nach Fleischigkeit

1° Die Methode zur Klassifizierung der Schlachtkörper nach Fleischigkeit muss auf einer Stichprobe getestet werden, die eine große Dispersion unterschiedlicher Fleischigkeit aufweist und wenigstens 500 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 werden an der linken Schlachthälfte vorgenommen.

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.

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 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. November 2003 zur Bestimmung des Handelsklassenschemas für Schlachtkörper von ausgewachsenen Rindern und von Schweinen als Anlage beigefügt zu werden.

Namur, den 6. November 2003.

Der Minister-Präsident,
J.-Cl. VAN CAUWENBERGHE

Der Minister der Landwirtschaft und der ländlichen Angelegenheiten,
J. HAPPART

VERTALING

MINISTERIE VAN HET WAALSE GEWEST

N. 2004 — 969

[2004/200737]

6 NOVEMBER 2003. — Besluit van de Waalse Regering houdende vaststelling van het schema en de toepassingsmodaliteiten voor de indeling van geslachte volwassen runderen en varkens

De Waalse Regering,

Gelet op de wet van 28 maart 1975 betreffende de handel in landbouw-, tuinbouw- en zeevisserijproducten, inzonderheid op artikel 3, gewijzigd bij de wetten van 29 december 1990 en 5 februari 1999 en bij het koninklijk besluit van 22 februari 2001;

Gelet op het koninklijk besluit van 21 januari 1992 houdende vaststelling van het indelingsschema voor geslachte volwassen runderen, gewijzigd bij het koninklijk besluit van 28 juni 2001;

Gelet op het koninklijk besluit van 29 april 1999 betreffende het klasseren van geslachte varkens;

Gelet op het ministerieel besluit van 22 januari 1992 tot vaststelling van de toepassingsmodaliteiten voor de indeling van geslachte volwassen runderen, gewijzigd bij de ministeriële besluiten van 26 september 1997, 22 november 1999 en 29 juni 2001;

Gelet op het ministerieel besluit van 3 mei 1999 betreffende het klasseren van geslachte varkens;

Gelet op verordening (EEG) nr. 1208/81 van de Raad van 28 april 1981 tot vaststelling van het communautaire indelingsschema voor geslachte volwassen runderen, gewijzigd bij verordening (EEG) nr. 1026/91 van 22 april 1991;

Gelet op verordening (EEG) nr. 3220/84 van de Raad van 13 november 1984 tot vaststelling van het communautaire indelingsschema voor geslachte varkens, gewijzigd bij verordening (EEG) nr. 3530/86 van de Raad van 17 november 1986;

Gelet op verordening (EEG) nr. 1186/90 van de Raad van 7 mei 1990 tot uitbreiding van de werkingssfeer van het communautaire indelingsschema voor geslachte volwassen runderen;

Gelet op verordening (EG) nr. 1254/1999 van de Raad van 17 mei 1999 houdende een gemeenschappelijke ordening der markten in de sector rundvlees;

Gelet op verordening (EEG) nr. 2930/81 van de Commissie van 12 oktober 1981 houdende vaststelling van aanvullende bepalingen voor de toepassing van het communautaire indelingsschema voor geslachte volwassen runderen, gewijzigd bij verordening (EEG) nr. 2237/91 van 26 juli 1991;

Gelet op verordening (EEG) nr. 563/82 van de Commissie van 10 maart 1982 houdende uitvoeringsbepalingen van verordening (EEG) nr. 1208/81 voor de notering der marktprijzen voor volwassen runderen op basis van het communautaire indelingsschema voor geslachte runderen, laatst gewijzigd bij verordening (EEG) nr. 2181/01 van 9 november 2001;

Gelet op verordening (EEG) nr. 2967/85 van de Commissie van 24 oktober 1985 houdende nadere bepalingen voor de toepassing van het communautaire indelingsschema voor geslachte varkens, gewijzigd bij verordening (EEG) nr. 3127/94 van de Commissie van 20 december 1994;

Gelet op verordening (EG) nr. 295/96 van de Commissie van 16 februari 1996 tot vaststelling van nadere bepalingen ter uitvoering van verordening (EEG) nr. 1892/87 van de Raad betreffende de notering van de marktprijzen van volwassen runderen op basis van het communautaire indelingsschema voor geslachte dieren;

Gelet op verordening (EEG) nr. 344/91 van de Commissie van 13 februari 1991 tot vaststelling van uitvoeringsbepalingen van verordening (EEG) nr. 1186/90, laatst gewijzigd bij verordening (EEG) nr. 1215/03 van 8 juli 2003;

Gelet op beschikking nr. 97/107/EG van 16 januari 1997 tot toelating van methoden voor de indeling van geslachte varkens in België, gewijzigd bij beslissing nr. 97/734/EG van 15 oktober 1997;

Gelet op de wetten op de Raad van State, gecoördineerd op 12 januari 1973, inzonderheid op artikel 3, § 1, en artikel 84, § 1, gewijzigd bij de wetten van 4 juli 1989 en 4 augustus 1996;

Gelet op de dringende noodzakelijkheid;

Overwegende dat de geldende wettelijke bepalingen onverwijld moeten worden aangepast met het oog op de continuïteit van de opdrachten van openbaar nut aangezien de interprofessionele instelling de indeling van karkassen niet meer op zich neemt;

Op de voordracht van de Minister van Landbouw en Landelijke aangelegenheden;

Na beraadslaging,

Besluit :

HOOFDSTUK I. — *Algemeen*

Artikel 1. Voor de toepassing van dit besluit verstaat men onder :

1° de Minister : de Minister die de Landbouw onder zijn bevoegdheid heeft.

2° volwassen runderen : de runderen van meer dan zes maanden waarvan het levend gewicht groter is dan driehonderd kg.

3° karkas van volwassen rund : het geslachte rund, uitgebloed, van ingewanden ontdaan en gevild aangeboden :

a) zonder kop en zonder poten; de kop van de romp gescheiden ter hoogte van de bovenste halswervel (atlaswervel), de poten afgescheiden ter hoogte van de voorkniegewrichten of spronggewrichten;

b) zonder de organen in de borst- en buikholte, met of zonder de nieren, het niervet en het slotvet;

c) zonder de geslachtsorganen met de bijbehorende spieren, zonder de uier en het uiervet;

d) in twee symmetrische delen gescheiden door splinging door het midden van de wervelkolom, van het borstbeen en van het bekken;

4° karkas : het geslachte varken, na verbloeding en verwijdering van de ingewanden, geheel of in twee helften verdeeld, zonder tong, haren, hoeven, geslachtsorganen, nieren, niervet en middenrif;

5° de Dienst : de Directie productkwaliteit van het Directoraat-generaal Landbouw van het Ministerie van het Waalse Gewest;

6° de leverancier : de natuurlijke of rechtspersoon die zorgt voor de slachthandelingen;

7° de producent : hetzij de verantwoordelijke van de laatste kudde waarin het rund werd gehouden, in de zin van artikel 1, 4°, 5°, 7°, van het koninklijk besluit van 8 augustus 1997 betreffende de identificatie, de registratie en de toepassingsmodaliteiten voor de epidemiologische bewaking van de runderen, hetzij de verantwoordelijke van de laatste kudde waarin het varken werd gehouden, in de zin van artikel 1, 2°, 4°, 6°, van het koninklijk besluit van 15 februari 1995 betreffende de identificatie van varkens;

8° 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.

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

Art. 2. § 1. Alle slachthuizen die overeenkomstig de bepalingen van dit besluit op jaarbasis gemiddeld meer dan 75 volwassen runderen per week slachten zijn verplicht alle karkassen van die runderen in te delen en te identificeren.

§ 2. Andere slachthuizen dan die bedoeld in § 1 mogen ook de karkassen indelen op voorwaarde dat zij de bepalingen van dit besluit naleven en hiervan de Dienst vooraf schriftelijk op de hoogte brengen.

Art. 3. § 1. De geslachte volwassen runderen worden ingedeeld als volgt :

1° in de categorieën A, B, C, D, E zoals omschreven artikel 3, 1°, van verordening (EEG) nr. 1208/81 van de Raad van 28 april 1981 tot vaststelling van het communautaire indelingsschema voor geslachte volwassen runderen;

2° volgens de beveleedheid ingedeeld in de klassen S, E, U, R, O, P, zoals omschreven in bijlage I bij verordening (EEG) nr. 1208/81 van de Raad van 28 april 1981 tot vaststelling van het communautaire indelingsschema voor geslachte volwassen runderen;

3° volgens de vetheid ingedeeld in de klassen 1, 2, 3, 4, 5 zoals omschreven in bijlage II bij verordening (EEG) nr. 1208/81 van de Raad van 28 april 1981 tot vaststelling van het communautaire indelingsschema voor geslachte volwassen runderen.

§ 2. Het resultaat van de indeling wordt steeds als een triplet, volgens de orde van § 1 voorgesteld.

§ 3. De Minister kan subcategorieën vaststellen voor sommige categorieën bedoeld in § 1, 1°.

§ 4. De in artikel § 1, punten 2 en 3, bedoelde indeling mag worden uitgebreid met ten hoogste drie subklassen. Zij worden aangegeven met de tekens -, = of +, volgens toenemende mate van beveleedheid, respectievelijk vetheid, en moeten direct volgen op de letter of het cijfer van de betrokken klasse. Voor sommige klassen kan de Minister de indeling per subklassen opleggen.

Art. 4. Het indelen van de karkassen moet na de keuring, op het ogenblik van de weging gebeuren, uiterlijk één uur na het begin van de slachthandelingen.

Art. 5. § 1. Onmiddellijk nadat de runderkarkassen zijn ingedeeld, worden zij geïdentificeerd door middel van een merkteken dat het resultaat van de indeling aanduidt, zoals voorzien bij artikel 3, § 2.

§ 2. Het merken gebeurt door middel van een stempel met onuitwisbare, niet-giftige inkt. De letters en cijfers moeten ten minste 2 cm hoog zijn.

§ 3. De merktekens worden op de achtervoeten aangebracht op het lendestuk, ter hoogte van de vierde lendewervel en op de voorvoeten op de puntborst, op ongeveer 10 tot 30 cm van de spleet van het sternum.

§ 4. De merktekens mogen niet worden verwijderd voordat de voor- of achtervoeten uitgebeend zijn.

§ 5. De stempel kan worden vervangen door etiketten die voldoen aan de volgende voorwaarden :

1° de afmetingen ervan mogen niet kleiner zijn dan 5 X 10 cm;

2° ze moeten leesbaar en stevig zijn;

3° ze dragen de verplichte vermeldingen, met name :

a) het erkenningsnummer van het slachthuis;

b) het identificatie- en/of slachtnummer van het dier;

c) de geboortedatum van het dier;

d) de slachtdatum;

e) het gewicht van het warme karkas;

f) het resultaat van de indeling;

g) het erkenningsnummer van de classificeerder;

2° ze moeten stevig vastgemaakt zijn op het karkas :

a) op de achtervoeten : op de in § 3 bedoelde plaats;

b) op de voorvoeten : op de buitenkant;

5° ze blijven zichtbaar en onveranderlijk totdat de voor- of achtervoeten uitgebeend zijn.

Art. 6. De slachthuizen die krachtens artikel 2 van dit besluit niet tot de indeling van de karkassen overgaan, mogen daarop geen tekens aanbrengen die kunnen worden verward met de merktekens van de categorieën en klassen van artikel 3.

Art. 7. § 1. Het karkas moet voor de indeling, merking en weging in de volgende vorm worden aangeboden :

1° met alle bedekkingsvet;

2° zonder het zakvet;

3° zonder het uivet;

4° zonder het hartzakje;

5° zonder de vette nekaders;

6° zonder ruggemerg;

7° met de staart;

8° met het middenrif en het longhaasje.

§ 2. Onverminderd het bepaalde in § 1, is het evenwel toegestaan het bedekkingsvet te verwijderen :

1° op de bilnaad;

2° in de anaal-genitale streek en rond de staartinplanting;

3° op de puntborst;

4° op de heup;

5° in de rugstreek (zijnde op de lendenen, de narug, de middenrug, de voorrug, rond de schouder gaande en zonder de huidspier van de schouder te raken, en niet verder dan de lijn gaande van de punt van het vangvet tot de punt van de schouder),

6° evenals het bekkenvet en het niervet.

§ 3. Indien bedekkingsvet wordt verwijderd mag het spierweefsel in geen geval bloot komen te liggen.

§ 4. Na de merking en weging mag geen vet van het karkas worden verwijderd tot het ogenblik dat de voor- en/of achtervoeten worden uitgebeend.

§ 5. De hierboven beschreven aanbiedingsvorm is weergegeven in bijlage 1 bij dit besluit.

§ 6. De Minister kan andere karkasaanbiedingen toestaan en de toepassingsmodaliteiten daarvan vastleggen.

HOOFDSTUK III. — *Indeling, merking en aanbieding van varkenskarkassen*

Art. 8. § 1. In alle slachthuizen die op jaarbasis gemiddeld meer dan 200 varkens per week slachten, de varkens die voor het fokken werden gebruikt uitgezonderd, is de indeling volgens het geraamd aandeel mager vlees overeenkomstig de bepalingen van dit besluit verplicht.

§ 2. Karkassen van varkens die voor het fokken werden gebruikt, dienen niet te worden ingedeeld volgens het aandeel mager vlees.

§ 3. Andere slachthuizen dan die bedoeld in § 1 mogen ook de karkassen indelen op voorwaarde dat zij de bepalingen van dit besluit naleven en hiervan de Dienst vooraf schriftelijk op de hoogte brengen.

§ 4. Bovenbedoelde slachthuizen 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 volgens het geraamd aandeel mager vlees mag enkel gebruik gemaakt worden van door de EU-Commissie voor België goedgekeurde indelingsmethoden.

Die methoden worden beschreven in bijlage 2.

Art. 10. De indeling van varkenskarkassen volgens het geraamd aandeel mager vlees gebeurt volgens het volgende schema :

Geraamd aandeel mager vlees in procent van het gewicht van het koude karkas	Klasse
60 % en meer	S
55 tot minder dan 60	E
50 tot minder dan 55	U
45 tot minder dan 50	R
40 tot minder dan 45	O
minder dan 40 %	P

Art. 11. Voor de indeling volgens de beveleedheid mag enkel gebruik worden gemaakt van de door de Minister goedgekeurde methoden. Die methoden worden beschreven in bijlage 3.

Art. 12. § 1. Om nieuwe methoden voor de indeling volgens het geraamd aandeel mager vlees, volgens de beveleedheid of wijzigingen aan reeds erkende methoden te laten goedkeuren, dient betrokkene een dossier voor te leggen aan de Minister met de volgende gegevens :

1° een technische beschrijving van de indelingsmethode met in voorkomend geval een beschrijving van de punten waarvoor de in artikel 9 of 11 bedoelde methode gewijzigd werd;

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

3° de testperiode.

§ 2. Voor de karkassen die aan de testen onderworpen zijn, wordt ontheffing verleend van het bepaalde in artikel 9 of 11.

Art. 13. § 1. De Dienst is gelast de testen uit te voeren inzake :

1° nieuwe methoden voor de indeling volgens het geraamd aandeel mager vlees en aanpassingen van reeds erkende indelingsmethoden overeenkomstig de procedure bepaald in bijlage 4 bij dit besluit;

2° nieuwe methoden voor de indeling volgens de beveleedheid en aanpassingen aan reeds erkende methoden overeenkomstig de procedure bepaald in bijlage 5 van dit besluit.

§ 2. De Dienst verzamelt de gegevens bepaald in bijlage 4, 3°, bij dit besluit. Enkel de dossiers voor gunstig geteste methoden worden aan de Commissie van de Europese Gemeenschappen voor erkenning voorgelegd.

§ 2. De Dienst verzamelt de gegevens bepaald in bijlage 5, 1°, bij dit besluit. Enkel de dossiers voor gunstig geteste methoden worden aan de Minister voor erkenning voorgelegd.

Art. 14. § 1. De indeling van de varkenskarkassen wordt uitgevoerd op karkassen die beantwoorden aan de definitie in artikel 1, 4°, van dit besluit. Van de voorgeschreven aanbestedingsvorm kan enkel om sanitaire redenen afgeweken worden.

§ 2. De gebruikte apparatuur moet conform en betrouwbaar zijn. Als bewijs daarvan, moet het slachthuis deelnemen aan de door de Dienst georganiseerde proefprocedure, waarna een attest wordt uitgegeven.

Art. 15. Het karkas wordt zo spoedig mogelijk, maar uiterlijk 45 minuten na het steken, gewogen en ingedeeld. Het gewicht van het karkas wordt bepaald tot op 0,2 kg nauwkeurig.

Art. 16. Het karkas wordt op eenduidige en onuitwisbare wijze geïdentificeerd.

Art. 17. § 1. Onmiddellijk na de indeling volgens het geraamd aandeel mager vlees worden de karkassen op het zwoerd van de rug, de flank, de achterschenkel of de ham gemerkt ofwel met het kenteken dat de klasse bepaalt, ofwel met het percentage mager vlees, afgerond op hele procenten. Dit percentage wordt afgerond naar boven indien het cijfer na de komma gelijk is aan of groter dan 5 en naar beneden indien het cijfer na de komma kleiner is dan 5.

§ 2. Indien de indeling volgens de beveleedheid plaatsvindt, wordt de type-index van het karkas aangebracht op het zwoerd van de rug, de flank, de achterschenkel of de ham. De type-index wordt gescheiden van de vermelding voor het geraamd aandeel mager vlees door een liggend streepje.

§ 3. De aangebrachte letters en cijfers moeten ten minste twee centimeter groot zijn. Voor het aanbrengen van het indelingsresultaat of in voorkomend geval van een kenteken voor de beveleedheid, moet gebruik gemaakt worden van ofwel :

1° een niet-giftige, onuitwisbare en hittebestendige inkt;

2° etiketten die zonder beschadiging niet kunnen worden verplaatst;

3° een ander door de Dienst goedgekeurd procédé.

Art. 18. De slachthuizen die krachtens artikel 8 van dit besluit niet tot de indeling van de karkassen overgaan, mogen daarop geen tekens aanbrengen die kunnen worden verward met de indelingstekens van artikel 17, §§ 1 en 2.

HOOFDSTUK IV. — *Opleiding, evaluatie en erkenning van classificeerders*

Art. 19. De indeling wordt verricht door classificeerders die erkend zijn door de Minister. Deze werken onder de verantwoordelijkheid van de uitbater van het slachthuis.

Art. 20. § 1. De indeling en de merking van de karkassen worden enkel verricht door natuurlijke personen die houder zijn van een erkenning afgegeven door de Minister na afloop van een vorming en een evaluatie.

§ 2. De toekenning van de erkenning wordt beperkt tot de natuurlijke personen die de opleiding hebben gevolgd en die een gunstige evaluatie hebben gekregen.

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

§ 4. Zij omvat :

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

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

§ 5. De evaluatie wordt verzekerd door de Dienst en vindt plaats in het door de kandidaat-classificeerder gekozen slachthuis.

§ 6. De in § 1 bedoelde erkenningsaanvraag moet aan de Dienst worden gericht door de uitbater van het slachthuis.

§ 7. De erkenning is persoonlijk en kan niet worden overgedragen aan anderen. Zij vermeldt onder andere de identiteit van de houder, zijn erkenningsnummer en de geldigheidsduur van de erkenning.

§ 8. Het behoud van de erkenning is onderworpen aan volgende voorwaarden :

1° de houder ervan moet alle reglementaire bepalingen inzake de indeling correct en volledig naleven;

2° hij moet zich onderwerpen aan de controle door de controle-instelling en de Dienst en moet hun onderrichtingen opvolgen.

§ 9. De erkenning kan tijdelijk of definitief worden ingetrokken wanneer de in § 8 bedoelde voorwaarden niet worden nageleefd.

Indien het om kleine tekortkomingen gaat, kan het behoud van de erkenning worden onderworpen aan de voorwaarde tot het volgen van een bijkomende opleiding.

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

Art. 21. § 1. Naast de gegevens die worden voorgeschreven bij het ministerieel besluit van 28 augustus 1973 met betrekking tot de automatische weegtoestellen te gebruiken in de slachthuizen voor de toepassing van de belasting op de toegevoegde waarde, moeten de weegbanden het resultaat van de indeling vermelden. Bovendien moet het erkenningsnummer van de classificeerder die de karkassen heeft ingedeeld worden aangegeven.

§ 2. De in § 1 bepaalde gegevens moeten tenminste worden bewaard tot het einde van het jaar dat volgt op het lopende jaar, hetzij via de archivering van de weegbanden, hetzij in elektronisch formaat.

§ 3. Het slachthuis moet alle noodzakelijke maatregelen treffen om te zorgen, in zijn interne werking, voor een optimale traceerbaarheid van de gegevens m.b.t. de identificatie, het wegen en het indelen van de karkassen.

Art. 22. § 1. Het slachthuis moet het resultaat van de indeling meedelen aan de leverancier binnen acht dagen na het slachten.

§ 2. Die mededeling moet schriftelijk gebeuren of, mits voorafgaande aanvraag van de geadresseerde, in elektronisch formaat.

§ 3. Wat runderen betreft, moet het slachthuis tenminste de volgende gegevens meedelen aan de leveranciers :

1° het identificatienummer van het dier;

2° de slachtdatum;

3° het warme karkasgewicht;

4° het resultaat van de indeling.

§ 4. Wat varkens betreft, is het slachthuis verplicht aan de leverancier van de op basis van geslacht gewicht verkochte varkens tenminste volgende gegevens mede te delen :

1° de slachtdatum;

2° het warme karkasgewicht bepaald op 0,2 kg nauwkeurig;

3° het geraamd aandeel mager vlees;

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

§ 5. De Minister kan maatregelen vastleggen die ertoe leiden dat de leveranciers de resultaten van de indeling alsook alle andere informatie over de geslachte runderen en de desbetreffende prijzen, voorleggen aan de daartoe aangestelde ambtenaren.

Art. 23. § 1. Het slachthuis moet het resultaat van de indeling meedelen aan de producent binnen veertien dagen na het slachten.

§ 2. De gegevens moeten worden meegedeeld in de vorm bedoeld in artikel 22, § 2, § 3 en § 4.

§ 3. Het slachthuis kan deze taak opdragen aan de controle-instelling. In dit geval, blijft het verantwoordelijk voor de naleving van de in § 1 bedoelde bepalingen.

Art. 24. Het slachthuis moet, in de voorgeschreven vorm en uiterlijk de 10e van elke maand, de resultaten van de indeling van de vorige maand meedelen aan de controle-instelling en aan de Dienst op zijn aanvraag. Het meegedeelde gewicht van de karkassen is het warme gewicht.

HOOFDSTUK VI. — *Controle en autocontrole*

Art. 25. § 1. De Minister kan een controle-instelling erkennen met het oog op de uitvoering van de controle op de indeling van de karkassen, overeenkomstig de bepalingen van dit besluit en van het toezicht op de door de slachthuizen ingestelde autocontrole overeenkomstig artikel 28.

§ 2. Om de erkenning te krijgen en te bewaren, moet de controle-instelling :

1° beschikken over statuten die door de Minister goedgekeurd zijn;

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

3° beschikken over protocollen die door de Minister goedgekeurd zijn wat betreft :

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

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

c) de procedure waarbij zijzelf zorgt voor haar eigen autocontrole;

d) de mededeling van de gegevens;

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 en van geleidelijke straffen t.a.v. slachthuizen die hun verbintenissen niet nakomen;

4° de controle- en indelingsresultaten overmaken aan de Dienst volgens de voorgeschreven vorm en modaliteiten;

5° zich onderwerpen aan de instructies van de Minister en aan de controle van de Dienst.

§ 3. De controle-instelling legt het toe te passen tarief voor de controle op de indeling van karkassen en voor de autocontrole, alsook het toe te passen tarief voor de mededeling van de resultaten zoals bedoeld in artikel 23, ter goedkeuring voor aan de Minister.

Art. 26. Indien de controle-instelling een interprofessionele instelling is, moet zij bovendien, om de erkenning te krijgen en te bewaren :

1° bestaan uit vertegenwoordigers van de producenten en slachthuizen;

2° opgericht zijn in de vorm van een vereniging zonder winstoogmerk;

3° beheerd worden d.m.v. een door de Minister goedgekeurd financieringsplan.

Art. 27. § 1. 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.

§ 2. Zij omvat :

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

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

§ 3. De evaluatie van de toezichthouders wordt verzekerd door de Dienst.

§ 4. De erkenning van de toezichthouder is persoonlijk en kan niet worden overgedragen aan anderen. Zij vermeldt onder andere de identiteit van de houder, zijn erkenningsnummer en de geldigheidsduur van de erkenning.

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

1° de toezichthouder 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° de toezichthouder moet alle reglementaire bepalingen inzake de indeling correct en volledig naleven;

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

§ 6. De erkenning kan tijdelijk of definitief worden ingetrokken wanneer de in § 5 bedoelde voorwaarden niet worden nageleefd.

Indien het om kleine tekortkomingen gaat kan het behoud van de erkenning worden onderworpen aan de voorwaarde tot het volgen van een bijkomende opleiding.

Art. 28. § 1. Elk slachthuis dat, overeenkomstig de artikelen 2 en 8, overgaat tot de indeling, 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 V.

§ 2. Het autocontrolesysteem moet tenminste betrekking hebben op de volgende elementen :

1° de voldoende beschikbaarheid van erkende toezichthouders;

2° de objectieve informatiegegevens die ter beschikking van de toezichthouder zijn gesteld met het oog op de bepaling van de in artikel 3, § 1, 1°, bedoelde categorie en in voorkomend geval, van de in artikel 3, § 3, bedoelde subcategorie;

3° de aard van de gegevens die vermeld zijn op de in artikel 5, § 5, bedoelde 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 mededeling van de resultaten;

8° de overbrenging van de resultaten van de indeling aan de leverancier : aard van de meegedeelde gegevens, frequentie en wijze van mededeling;

9° de mededeling van de resultaten van de indeling aan de leverancier : aard van de meegedeelde gegevens, frequentie en wijze van mededeling en, in voorkomend geval, de overeenkomst aangegaan met de controle-instelling voor de uitvoering van die opdracht;

10° de maandelijkse mededeling van de resultaten van de indeling aan de Dienst en aan de controle-instelling : aard van de meegedeelde gegevens, frequentie en wijze van mededeling.

§ 3. Het geheel van de ingevoerde procedures om te voldoen aan de bepalingen van §§ 1 en 2, worden beschreven in een document, "autocontroleprocedure" genaamd, dat de voorafgaande goedkeuring van de Dienst behoeft. Elke wijziging van het goedgekeurde document behoeft ook de voorafgaande goedkeuring van de Dienst. Om dat document op te stellen, mag het slachthuis gebruik maken van een door de controle-instelling opgemaakte en door de Dienst goedgekeurde gids.

HOOFDSTUK VII. — Slotbepalingen

Art. 29. De Minister bepaalt de toepassingsmodaliteiten en de eventuele afwijkingen die noodzakelijk zijn voor de goede uitvoering van dit besluit. Bovendien kan hij wijzigingen aanbrengen aan de bijlagen bij dit besluit.

Art. 30. Het is verboden de karkassen of voeten van runderen, afkomstig van de slachthuizen bedoeld in de artikelen 2 en 8, 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. 31. De personen die, bij het uitoefenen van hun functie, tussenkomen bij het inzamelen, registreren en bewaren van de gegevens, moeten de nodige voorzorgen nemen om er voor te zorgen dat al de door de slachthuizen verstrekte individuele gegevens vertrouwelijk blijven.

Art. 32. Het slachthuis, de classificeerder en de erkende controle-instelling zijn verplicht aan de door Dienst aangewezen personen de nodige bijstand te verlenen bij de uitoefening van hun controletaken.

Deze bijstand bestaat er met name in dat zij hen vrije toegang verlenen tot alle installaties van het slachthuis en de controle-instelling en hun de documenten en gegevens met betrekking tot de indeling voorleggen.

Art. 33. De overtredingen van de bepalingen van dit besluit worden opgespoord, vastgelegd en gestraft overeenkomstig de wet van 28 maart 1975 betreffende de handel in landbouw-, tuinbouw- en zeevisserijproducten. De bepalingen van het koninklijk besluit van 15 mei 2001 betreffende de administratieve geldboeten, bedoeld in artikel 8 van genoemde wet, zijn ook van toepassing. Voor de toepassing van dit besluit, is de aangewezen bevoegde ambtenaar de directeur-generaal van het Directoraat-generaal Landbouw van het Ministerie van het Waalse Gewest en, bij verhindering, zijn plaatsvervanger.

Art. 34. Opgeheven worden :

1° het koninklijk besluit van 21 januari 1992 houdende vaststelling van het indelingsschema voor geslachte volwassen runderen;

2° het koninklijk besluit van 29 april 1999 betreffende het klasseren van geslachte varkens;

3° het ministerieel besluit van 22 januari 1992 tot vaststelling van de toepassingsmodaliteiten voor de indeling van geslachte volwassen runderen;

4° het ministerieel besluit van 3 mei 1999 betreffende het klasseren van geslachte varkens.

Art. 35. De Minister van Landbouw is belast met de uitvoering van dit besluit.

Namen, 6 november 2003.

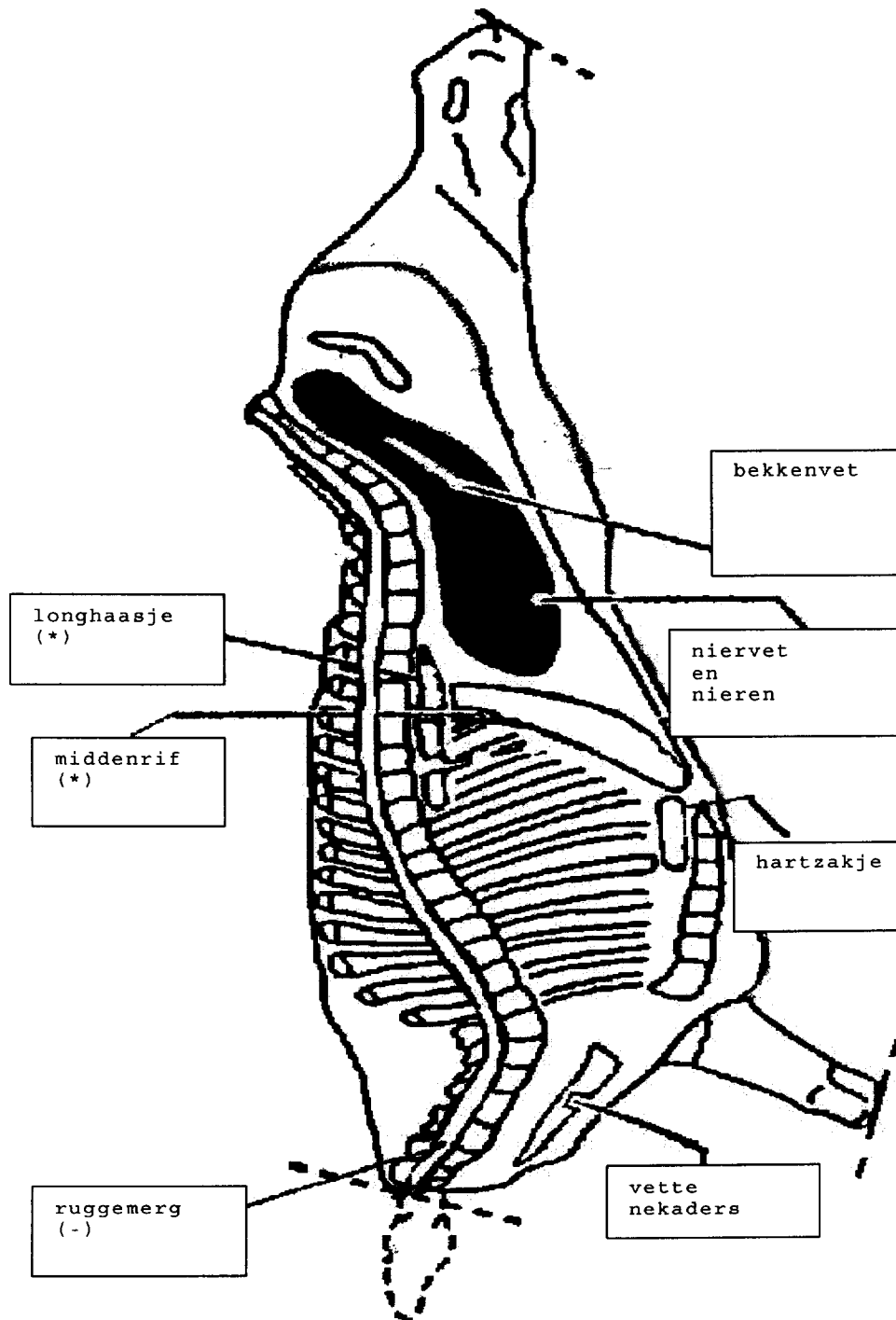
De Minister-President,
J.-Cl. VAN CAUWENBERGHE

De Minister van Landbouw en Landelijke Aangelegenheden,
J. HAPPART

BIJLAGEN

Bijlage 1. — Aanbieding van het karkas

BINNENKANT

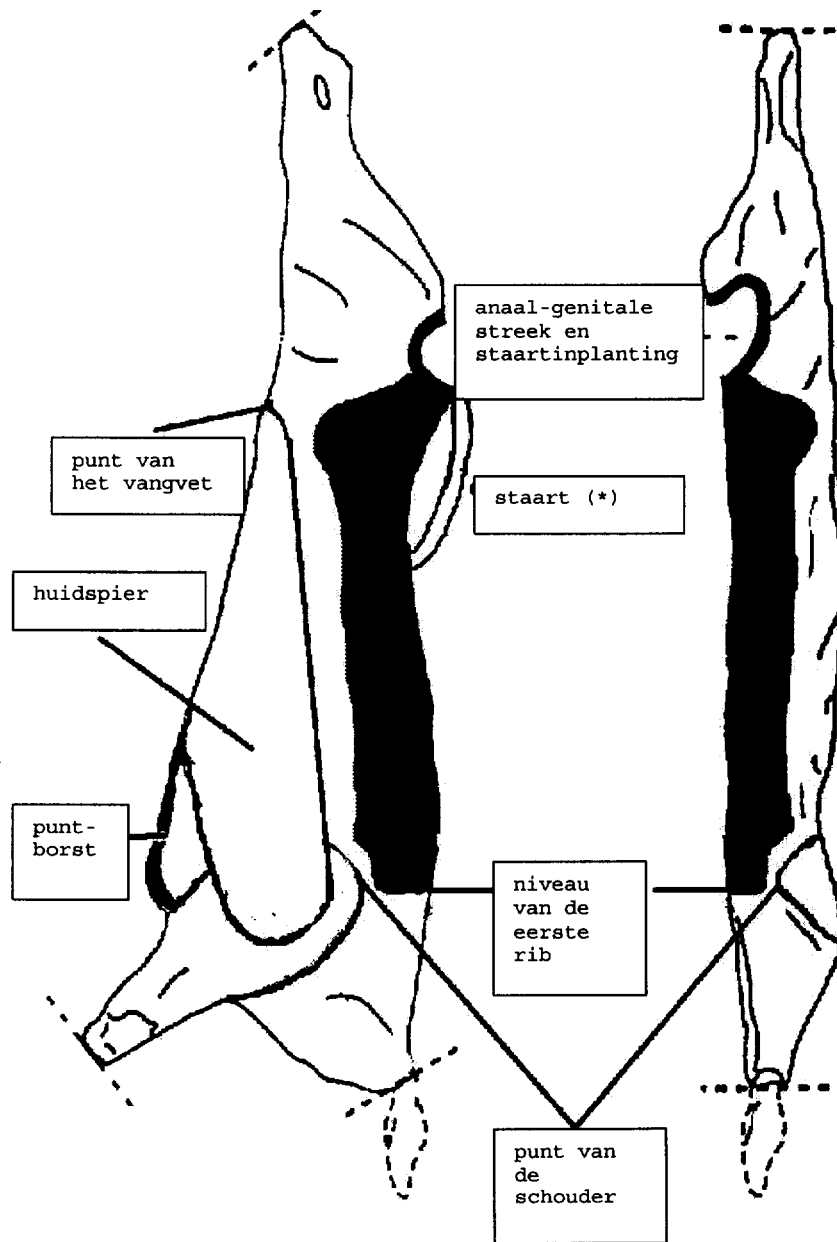


■ Toegestane ontvetting

(+) Anatomische delen die verplicht moeten worden gehandhaafd

(-) Anatomische delen of vet dat verplicht moet worden verwijderd

BUITENKANT

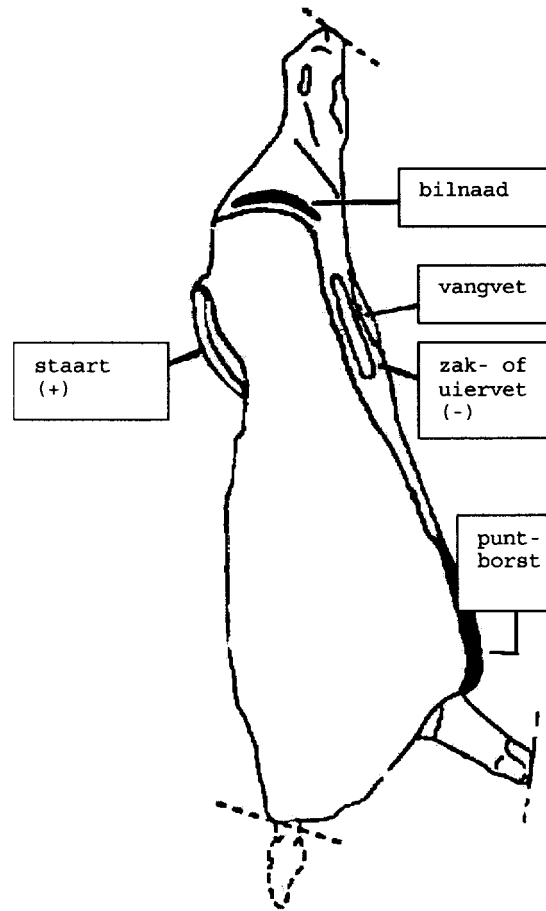


■ Toegestane ontvetting

(+) Anatomische delen die verplicht moeten worden gehandhaafd

(-) Anatomische delen of vet dat verplicht moet worden verwijderd

BUITENKANT



■ Toegestane ontvetting

(+) Anatomische delen die verplicht moeten worden gehandhaafd

(-) Anatomische delen of vet dat verplicht moet worden verwijderd

Gezien om te worden gevoegd bij het besluit van de Waalse Regering van 6 november 2003 houdende vaststelling van het schema en de toepassingsmodaliteiten voor de indeling van geslachte volwassen runderen en varkens.

Namen, 6 november 2003.

De Minister-President,
J.-Cl. VAN CAUWENBERGHE

De Minister van Landbouw en Landelijke Aangelegenheden,
J. HAPPART

Bijlage 2. A. — Capteur Gras/Maigre - Sydel (CGM)

1° Beschrijving van het klasseringstoestel.

Dit apparaat is uitgerust met een Sydel-hogedefinitie-sonde van 8 mm diameter met infraroodfotodiode (Honeywell) en twee fotodetectoren (Honeywell) en heeft een meetbereik van 0 tot 105 mm.

De meetwaarden worden door het apparaat zelf omgezet 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 :

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

Waarbij :

y = geschat aandeel mager vlees van het geslachte varken;

x₁ = 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 vierdelaatste rib;

x₂ = spierdikte in millimeter, in één handeling en op dezelfde plaats gemeten als x₁.

De formule is geldig voor karkassen met een gewicht tussen 60 en 120 kg.

3° Gebruiksaanwijzing.

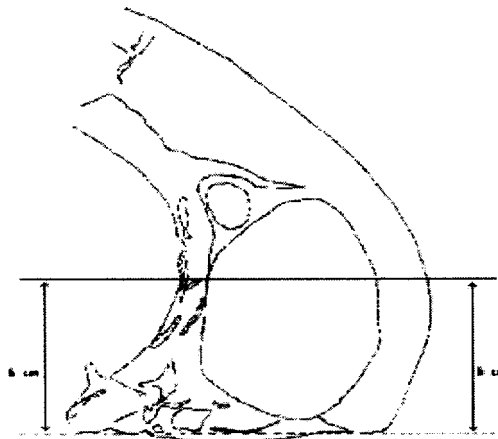
Bij aanvang van iedere slachtdag dient de meetsonde gecontroleerd te worden aan de hand van het testblokje. Dit testblokje stelt een vaste waarde van vet- en vleesdikte voor 20 mm vet en 60 mm vlees. Het resultaat van de test, de datum, het uur en het identificatienummer van de persoon die de klassering verricht worden afgedrukt op het protocolprinter. Indien de testwaarden de toegelaten afwijking van 1 mm vetdikte of 1 mm vleesdikte overschrijden, moet het slachthuis het klasseringsapparaat onmiddellijk door de constructeur laten herijken.

Het karkas wordt met deze meetsonde geprikt :

- in de linker slachthelft;
- een 1e maal tussen 2e en 3e laatste rib (referentiemeetplaats);
- een 2e maal tussen de 3e en 4e laatste rib (officiële meetplaats);
- horizontaal en evenwijdig aan het kliefvlak;
- 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.



Gezien om te worden gevoegd bij het besluit van de Waalse Regering van 6 november 2003 houdende vaststelling van het schema en de toepassingsmodaliteiten voor de indeling van geslachte volwassen runderen en varkens.

Namen, 6 november 2003.

De Minister-President,
J.-Cl. VAN CAUWENBERGHE

De Minister van Landbouw en Landelijke Aangelegenheden,
J. HAPPART

Bijlage 2.B. — Het Giralda Choirometer PG 200

1° Beschrijving van het klasseringstoestel.

Het toestel is uitgerust met een sonde (Siemens KOM) van 6 mm met fotodiode (LED Siemens F 28) en een fotodetector (Siemens F 232) en heeft een meetbereik van 0 tot 125 mm.

De meetwaarden 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 :

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

Waarbij :

y = geschat aandeel mager vlees van het geslachte varken;

x₁ = rugspekdikte (met inbegrip van het zwoerd) in millimeter, gemeten op 7 centimeter van de middellijn van het hele geslachte varken tussen de derde- en de vierdelaatste rib;

x₂ = spierdikte in millimeter, in een handeling en op dezelfde plaats gemeten als x₁.

De formule is geldig voor karkassen met een gewicht tussen 60 en 120 kg.

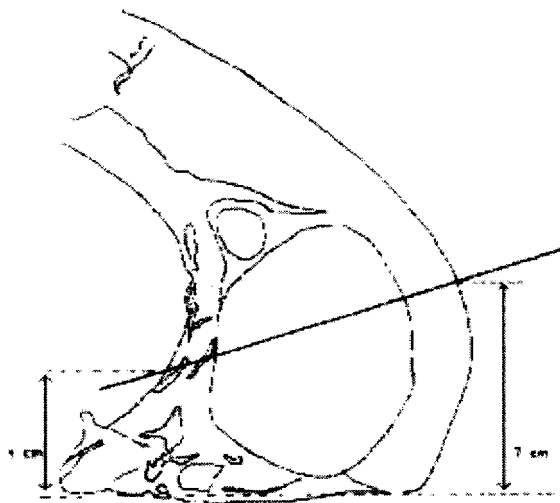
3° Gebruiksaanwijzing.

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 klassering verricht worden afgedrukt op het protocolprinter. Indien de testwaarden de toegelaten afwijking van 1 mm vetdikte of 1 mm vleesdikte overschrijden, moet het slachthuis het klasseringsapparaat onmiddellijk door de constructeur laten herijken.

Het karkas wordt met de meetsonde geprikt :

- in de linker slachthelft;
- tussen de 3e en 4e 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.



Gezien om te worden gevoegd bij het besluit van de Waalse Regering van 6 november 2003 houdende vaststelling van het schema en de toepassingsmodaliteiten voor de indeling van geslachte volwassen runderen en varkens.

Namen, 6 november 2003.

De Minister-President,
J.-Cl. VAN CAUWENBERGHE

De Minister van Landbouw en Landelijke Aangelegenheden,
J. HAPPART

Bijlage 3.A - PIC 2000. — Klassering van varkenskarkassen door beeldanalyse

1° Beschrijving van het klasseringstoestel.

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 ijken 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 :

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

Waarbij :

y = type-index van het karkas;

x₁ = maximale horizontaal gemeten breedte van de ham, uitgedrukt in millimeters;

x₂ = hoek van de ham in graden, gemeten in afwijking van de horizontale lijn;

x₃ = 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 beeldanalysesysteem 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 klassering 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 uitgevoerd op de linkerkarkashelft.

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 te worden gevoegd bij het besluit van de Waalse Regering van 6 november 2003 houdende vaststelling van het schema en de toepassingsmodaliteiten voor de indeling van geslachte volwassen runderen en varkens.

Namen, 6 november 2003.

De Minister-President,
J.-Cl. VAN CAUWENBERGHE

De Minister van Landbouw en Landelijke Aangelegenheden,
J. HAPPART

Bijlage 3 B - VCS 2000. — Klassering van varkensskarkassen door beeldanalyse

1° Beschrijving van het klasseringstoestel.

Het systeem bestaat uit de volgende elementen :

a) een positioneringsinstallatie voor de karkashelften.

De positioneringsinstallatie bestaat uit een zijdelingse geleidingsstaaf die door schakelaars op de slachtlijn gestuurd wordt. Wanneer de karkashelft het systeem nadert, klikt een schakelaar om en wordt het karkas zo gedraaid dat het kliefvlak van de te meten karkashelft in een rechte hoek gepositioneerd worden ten opzichte van de buislijn;

b) een camera.

De camera bevindt zich in een beschermend omhulsel;

c) een achtergrond.

Een vaste achtergrond wordt gerealiseerd d.m.v. een gekleurde wand;

d) een belichtingsinstallatie.

De belichtingsinstallatie bestaat uit twee lichtbronnen die de achtergrond belichten zodat er een sterk en schaduwvrij contrast ontstaat met het te meten karkas;

e) een beeldanalyse-eenheid.

De beeldanalyse-eenheid omvat de hardware en de software voor de beeldanalyse;

f) 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 :

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

Waarbij :

y = type-index van het karkas;

x₁ = maximale horizontaal gemeten breedte van de ham, uitgedrukt in millimeters;

x₂ = hoek van de ham in graden, gemeten in afwijking van de horizontale lijn;

x₃ = 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 beeldanalysesysteem 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 klassering 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.

Alle metingen worden uitgevoerd op de linker karkashelft.

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 VCS 2000.

Gezien om te worden gevoegd bij het besluit van de Waalse Regering van 6 november 2003 houdende vaststelling van het schema en de toepassingsmodaliteiten voor de indeling van geslachte volwassen runderen en varkens.

Namen, 6 november 2003.

De Minister-President,
J.-Cl. VAN CAUWENBERGHE

De Minister van Landbouw en Landelijke Aangelegenheden,
J. HAPPART

Bijlage 4. — Testen van klasseringsmethoden voor de raming van het aandeel mager vlees

1° De methoden voor de raming van het aandeel mager vlees van karkassen moeten gebaseerd zijn op :

a) een representatief monster van de nationale of regionale varkensvleesproductie bestaande uit ten minste 50 geslachte dieren waarvan het aandeel mager vlees is vastgesteld overeenkomstig de onder 2 beschreven versnijdingsmethode en een in nationaal verband vastgestelde methode van snelle beoordeling van het karkas waarbij gebruik wordt gemaakt van dubbele regressie;

b) of een andere statistisch verantwoorde werkwijze die minstens even nauwkeurig is als een standaardregressie-techniek op 120 karkassen overeenkomstig de onder 2. beschreven versnijdingsmethode.

2° De raming van het mager vlees-aandeel is gebaseerd op de versnijding van de vier belangrijkste deelstukken. De versnijding wordt volgens de referentiemethode uitgevoerd.

Het referentieaandeel mager vlees wordt als volgt berekend :

$y = 1,3 \times 100 \times \text{gewicht van de haas} + \text{gewicht van het mager vlees}$

(inclusief bindweefsel) in schouder, karbonadestreng, ham en buik/

Gewicht van de haas + gewicht van de versneden deelstukken + gewicht van de overige deelstukken

Het gewicht van het mager vlees in deze vier deelstukken wordt berekend door van het totaalgewicht ervan vóór versnijding het totaalgewicht van alle andere bestanddelen dan het mager vlees in die vier deelstukken af te trekken.

3° De Dienst coördineert het opstellen van een verslag waarin het volgende wordt meegedeeld :

a) het eerste deel wordt aan de EU-Commissie voorgelegd vóórdat de versnijdingsproef plaatsvindt. Het moet een gedetailleerde beschrijving van de versnijdingsproef bevatten en meer in het bijzonder :

- de proefnemingsperiode en het tijdschema voor de volledige toelatingsprocedure;
- het aantal slachthuizen en de adressen ervan;
- de beschrijving van de bij de beoordelingsmethode betrokken varkenspopulatie;
- een beschrijving van de in verband met de gekozen steekproef gebruikte statistische methoden;
- de beschrijving van de nationale snelle beoordelingsmethode;
- de juiste aanbiedingsvorm van de te versnijden karkassen.

b) het tweede deel moet een gedetailleerde beschrijving van de uitkomsten van de versnijdingsproef bevatten en meer in het bijzonder :

- een beschrijving van de in verband met de gekozen steekproefmethode gebruikte statistische methoden;
- de wiskundige vergelijking die toegepast of gewijzigd zal worden;
- de weergave van de resultaten in cijfers, tabellen en grafieken;
- een beschrijving van de nieuwe apparatuur;
- de limiet inzake het gewicht van de karkassen waarvoor de nieuwe methode kan worden aangewend en alle andere beperkingen ten aanzien van de toepassing van de methode in de praktijk.

4° Wanneer uit de testgegevens blijkt dat de wortel uit het gemiddelde van de gekwadrateerde afwijkingen van de fouten, gemeten bij nul, gelijk of groter is dan 2,5 wordt de testprocedure beëindigd en wordt geen protocol opgemaakt voor de EU-Commissie.

Gezien om te worden gevoegd bij het besluit van de Waalse Regering van 6 november 2003 houdende vaststelling van het schema en de toepassingsmodaliteiten voor de indeling van geslachte volwassen runderen en varkens.

Namen, 6 november 2003.

De Minister-President,
J.-Cl. VAN CAUWENBERGHE

De Minister van Landbouw en Landelijke Aangelegenheden,
J. HAPPART

Bijlage 5. — Testen van methoden voor de klassering volgens de conformatie

1° De methode voor de klassering 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 klassering volgens het geraamde aandeel mager vlees, en de conformatie met de erkende referentiemethode voor de klassering 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.

2° Het opstellen van een regressievergelijking gebeurt op basis van de meetresultaten van het erkende klasseringsapparaat, 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.

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 te worden gevoegd bij het besluit van de Waalse Regering van 6 november 2003 houdende vaststelling van het schema en de toepassingsmodaliteiten voor de indeling van geslachte volwassen runderen en varkens.

Namen, 6 november 2003.

De Minister-President,
J.-Cl. VAN CAUWENBERGHE

De Minister van Landbouw en Landelijke Aangelegenheden,
J. HAPPART