

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

VLAAMSE GEMEENSCHAP — COMMUNAUTE FLAMANDE

VLAAMSE OVERHEID

Landbouw en Visserij

[C – 2013/35252]

14 JANUARI 2013. — Ministerieel besluit tot wijziging van diverse bepalingen van het ministerieel besluit van 23 januari 2004 tot vaststelling van de toepassingsvoorwaarden voor de indeling van geslachte varkens

De Vlaamse minister van Economie, Buitenlands Beleid, Landbouw en Plattelandsbeleid,

Gelet op verordening (EG) nr. 1234/2007 van de Raad van 22 oktober 2007 houdende een gemeenschappelijke ordening van de landbouwmarkten en specifieke bepalingen voor een aantal landbouwproducten (« Integrale-GMO-verordening »), het laatst gewijzigd bij verordening (EU) nr. 1028/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 25 oktober 2012;

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

Gelet op het uitvoeringsbesluit 2012/416/EU van de Commissie van 19 juli 2012 tot toelating van methoden voor de indeling van geslachte varkens in België;

Gelet op de wet van 28 maart 1975 betreffende de handel in landbouw-, tuinbouw- en zeevisserijproducten, artikel 3, § 1, gewijzigd bij de wetten van 29 december 1990, 5 februari 1999 en 8 juni 2008, het decreet van 18 december 2009, en het koninklijk besluit van 22 februari 2001;

Gelet op het besluit van de Vlaamse Regering van 23 januari 2004 houdende vaststelling en organisatie van de indeling van geslachte varkens, artikel 5;

Gelet op het ministerieel besluit van 23 januari 2004 tot vaststelling van de toepassingsvoorwaarden voor de indeling van geslachte varkens;

Gelet op het advies van de Inspectie van Financiën, gegeven op 1 oktober 2012;

Gelet op advies 52.288/3 van de Raad van State, gegeven op 13 november 2012, met toepassing van artikel 84, § 1, eerste lid, 1°, van de wetten op de Raad van State, gecoördineerd op 12 januari 1973;

Overwegende dat uitvoeringsbesluit 2012/416/EU van de Commissie van 19 juli 2012 bepaalt welke indelingsmethoden toegelaten zijn en dat de toegelaten indelingsmethoden declaratief in de interne rechtsorde omgezet dienen te worden,

Besluit :

Artikel 1. Artikel 2 van het ministerieel besluit van 23 januari 2004 tot vaststelling van de toepassingsvoorwaarden voor de indeling van geslachte varkens, gewijzigd bij het ministerieel besluit van 25 juli 2008, wordt vervangen door wat volgt :

« Art. 2. Voor de indeling van de karkassen volgens het geraamde aandeel mager vlees moet een van de indelingsmethoden die toegelaten zijn bij uitvoeringsbesluit 2012/416/EU van de Commissie van 19 juli 2012 tot toelating van methoden voor de indeling van geslachte varkens in België, gebruikt worden. Die indelingsmethoden zijn :

- 1° de indeling met het Indelingstoestel Capteur Gras/Maigre (CGM) en bijbehorende methode voor de raming van het aandeel mager vlees, vermeld in bijlage I van dit besluit;
- 2° de indeling met het indelingstoestel Giralda Choirometer Pork Grader (PG200) en bijbehorende methode voor de raming van het aandeel mager vlees, vermeld in bijlage II van dit besluit;
- 3° de indeling met het indelingstoestel Hennessy Grading Probe (HGP4) en bijbehorende methode voor de raming van het aandeel mager vlees, vermeld in bijlage VI van dit besluit;
- 4° de indeling met het indelingstoestel OptiScan-TP en bijbehorende methode voor de raming van het aandeel mager vlees, vermeld in bijlage VII van dit besluit;
- 5° de indeling met het indelingstoestel VCS 2000-3C en bijbehorende methode voor de raming van het aandeel mager vlees, vermeld in bijlage VIII van dit besluit;
- 6° de indeling met het indelingstoestel CSB-Image-Meater en bijbehorende methode voor de raming van het aandeel mager vlees, vermeld in bijlage IX van dit besluit;
- 7° de indeling met het indelingstoestel Fat-O-Meat'er II (FOM II) en bijbehorende methode voor de raming van het aandeel mager vlees, vermeld in bijlage X van dit besluit;
- 8° de indeling met het indelingstoestel AutoFOM III en bijbehorende methode voor de raming van het aandeel mager vlees, vermeld in bijlage XI van dit besluit. »

Art. 2. In hetzelfde ministerieel besluit, het laatst gewijzigd bij het ministerieel besluit van 12 augustus 2011, worden bijlage I en II vervangen door bijlage 1 en 2, die bij dit besluit zijn gevoegd.

Art. 3. In hetzelfde ministerieel besluit, het laatst gewijzigd bij het ministerieel besluit van 12 augustus 2011, worden bijlage VI, VII en VIII vervangen door bijlage 3, 4 en 5, die bij dit besluit zijn gevoegd.

Art. 4. Aan hetzelfde ministerieel besluit, het laatst gewijzigd bij het ministerieel besluit van 12 augustus 2011, worden een bijlage IX, X en XI toegevoegd, die als bijlage 6, 7 en 8 bij dit besluit zijn gevoegd.

Art. 5. Dit besluit heeft uitwerking met ingang van 1 oktober 2012.

Brussel, 14 januari 2013.

De Vlaamse minister van Economie, Buitenlands Beleid, Landbouw en Plattelandsbeleid,
K. PEETERS

Bijlage 1 bij het ministerieel besluit tot wijziging van diverse bepalingen van het ministerieel besluit van 23 januari 2004 tot vaststelling van de toepassingsvoorwaarden voor de indeling van geslachte varkens

Bijlage I bij het ministerieel besluit van 23 januari 2004 tot vaststelling van de toepassingsvoorwaarden voor de indeling van geslachte varkens

Bijlage I. Het Indelingstoestel Capteur Gras/Maigre (CGM) en bijbehorende methode voor de raming van het aandeel mager vlees, vermeld in artikel 2, 1°

1. Beschrijving van het indelingstoestel: het indelingstoestel CGM is uitgerust met een hogedefinitie-sonde met een diameter van 8 mm, een fotodiode en twee fotodetectoren en heeft een meetbereik van 0 tot 105 mm. Aan de hand van de meetwaarden verschaft de CGM zelf een schatting van het aandeel mager vlees.

2. Ramingsmethode voor het bepalen van het aandeel mager vlees: het geschatte aandeel mager vlees van een karkas wordt berekend aan de hand van de onderstaande formule:

$$\hat{Y} = 66,09149 - 0,82047 * X1 + 0,10762 * X2$$

waarbij:

- \hat{Y} = geschatte aandeel mager vlees van het geslachte varken;
- $X1$ = rugspekdicke (met inbegrip van het zwoerd) in millimeter, gemeten op 6 centimeter van de middellijn van het hele geslachte varken tussen de derde laatste en vierde laatste rib;
- $X2$ = rugspierdicke in millimeter, gemeten op 6 centimeter van de middellijn van het hele geslachte varken tussen de derde laatste en vierde laatste rib;

De formule is geldig voor karkassen met een gewicht van 60 tot 130 kg.

3. Gebruiksaanwijzing: bij aanvang van iedere slachtdag moet de meetsonde geverifieerd worden aan de hand van het testblokje, afkomstig van de constructeur. Dat 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 verificatie verricht, moeten in een bestand worden opgeslagen. Als de testwaarden de toegestane afwijking van 1 mm vetdikte of 1 mm vleesdikte overschrijden, moet het slachthuis het indelingstoestel onmiddellijk door de constructeur laten herijken.

Het karkas wordt met deze meetsonde geprikt:

1° in de linkerkarkashelft;

2° een eerste maal tussen de tweede laatste en derde laatste rib (referentie meetplaats);

3° een tweede maal tussen de derde laatste en vierde laatste rib (officiële meetplaats);

4° horizontaal en evenwijdig aan het kliefvlak;

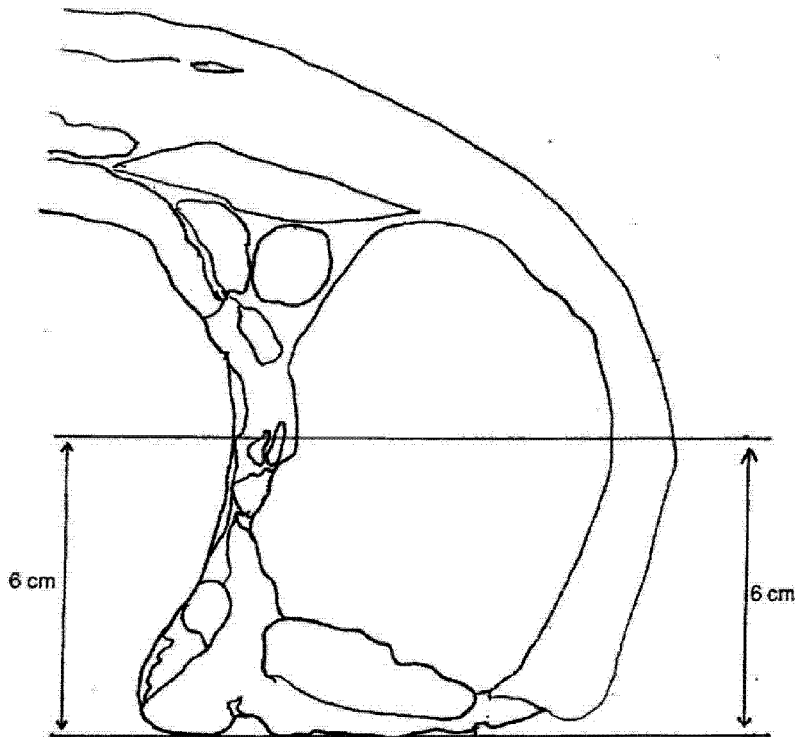
5° 6 centimeter van het kliefvlak.

De mespunt van de meetsonde moet tot in de buikholte worden doorgeprikt.

De twee prikplaatsen maken het mogelijk bepaalde prikfouten te achterhalen en te verbeteren.

Het toestel moet gebruikt worden conform de instructies van de constructeur.

4. Informatieve schets:



5. Opslag van gegevens: de volgende gegevens moeten in een bestand worden opgeslagen zodat ze op verzoek van de bevoegde autoriteit te allen tijde kunnen worden voorgelegd of afgedrukt:

- 1° het geschatte aandeel mager vlees, vermeld in punt 2;
- 2° de rugspekdicte en rugspierdicte, vermeld in punt 2;
- 3° de gegevens inzake de verificatie, vermeld in punt 3.

Gezien om te worden gevoegd bij het ministerieel besluit van 14 januari 2013 tot wijziging van diverse bepalingen van het ministerieel besluit van 23 januari 2004 tot vaststelling van de toepassingsvoorwaarden voor de indeling van geslachte varkens.

Brussel, 14 januari 2013

De Vlaamse minister van Economie, Buitenlands Beleid,
Landbouw en Plattelandsbeleid,
Kris PEETERS

Bijlage 2 bij het ministerieel besluit tot wijziging van diverse bepalingen van het ministerieel besluit van 23 januari 2004 tot vaststelling van de toepassingsvoorwaarden voor de indeling van geslachte varkens

Bijlage II bij het ministerieel besluit van 23 januari 2004 tot vaststelling van de toepassingsvoorwaarden voor de indeling van geslachte varkens

Bijlage II. Het indelingstoestel Giralda Choirometer Pork Grader (PG200) en bijbehorende methode voor de raming van het aandeel mager vlees, vermeld in artikel 2, 2°

1. Beschrijving van het indelingstoestel: het indelingstoestel PG200 is uitgerust met een sonde met een diameter van 6 mm, met een fotodiode en een fotodetector en heeft een meetbereik van 0 tot 125 mm. Aan de hand van de meetwaarden verschaft de PG200 zelf een schatting van het aandeel mager vlees.

2. Ramingsmethode voor het bepalen van het aandeel mager vlees: het geschatte aandeel mager vlees van een karkas wordt berekend aan de hand van de onderstaande formule:

$$\hat{Y} = 70,09860 - 0,84616 * X1 + 0,091860 * X2$$

waarbij:

\hat{Y}	=	geschatte aandeel mager vlees van het geslachte varken
$X1$	=	rugspekdicke (met inbegrip van het zwoerd) in millimeter, gemeten op 7 centimeter van de middellijn van het hele geslachte varken tussen de derde laatste en vierde laatste rib
$X2$	=	rugspierdicke in millimeter, gemeten op 7 centimeter van de middellijn van het hele geslachte varken tussen de derde laatste en vierde laatste rib

De formule is geldig voor karkassen met een gewicht van 60 tot 130 kg.

3. Gebruiksaanwijzing: bij aanvang van iedere slachtdag moet de meetsonde geverifieerd worden aan de hand van het testblokje, afkomstig van de constructeur. Dat 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 verificatie verricht, moeten in een bestand worden opgeslagen. Als de testwaarden de toegestane afwijking van 1 mm vetdikte of 1 mm vleesdikte overschrijden, moet het slachthuis het indelingstoestel onmiddellijk door de constructeur laten herijken.

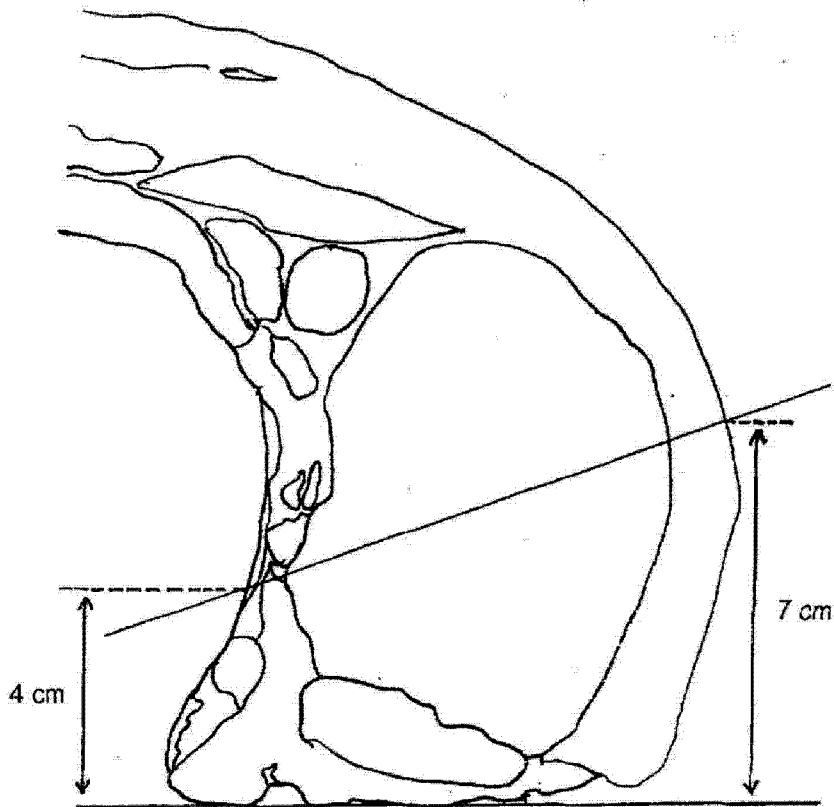
Het karkas wordt met deze meetsonde geprikt:

- 1° in de linkerkarkashelft;
- 2° tussen de derde laatste en vierde laatste rib;
- 3° horizontaal en loodrecht op het prikvlak;
- 4° 7 centimeter van het kliefvlak.

De mespunt van de meetsonde moet tot in de buikholte worden doorgeprikt.

Het toestel moet gebruikt worden conform de instructies van de constructeur.

4. Informatieve schets:



5. Opslag van gegevens: de volgende gegevens moeten in een bestand worden opgeslagen zodat ze op verzoek van de bevoegde autoriteit te allen tijde kunnen worden voorgelegd of afgedrukt:

- 1° het geschatte aandeel mager vlees, vermeld in punt 2;
- 2° de rugspekdikte en rugspierdikte, vermeld in punt 2;
- 3° de gegevens inzake de verificatie, vermeld in punt 3.

Gezien om te worden gevoegd bij het ministerieel besluit van 14 januari 2013 tot wijziging van diverse bepalingen van het ministerieel besluit van 23 januari 2004 tot vaststelling van de toepassingsvoorwaarden voor de indeling van geslachte varkens.

Brussel, 14 januari 2013

De Vlaamse minister van Economie, Buitenlands Beleid,
Landbouw en Plattelandsbeleid,
Kris PEETERS

Bijlage 3 bij het ministerieel besluit tot wijziging van diverse bepalingen van het ministerieel besluit van 23 januari 2004 tot vaststelling van de toepassingsvoorwaarden voor de indeling van geslachte varkens

Bijlage VI bij het ministerieel besluit van 23 januari 2004 tot vaststelling van de toepassingsvoorwaarden voor de indeling van geslachte varkens

Bijlage VI. Het indelingstoestel Hennessy Grading Probe (HGP4) en bijbehorende methode voor de raming van het aandeel mager vlees, vermeld in artikel 2, 3°

1. Beschrijving van het indelingstoestel: het indelingstoestel HGP4 is uitgerust met een sonde met een diameter van 5,95 mm (bij het mes aan de punt van de sonde 6,3 mm), met een fotodiode en een fotodetector en heeft een meetbereik van 0 tot 120 mm. Aan de hand van de meetwaarden verschaft de HGP4 zelf een schatting van het aandeel mager vlees.

2. Ramingsmethode voor het bepalen van het aandeel mager vlees: het geschatte aandeel mager vlees van een karkas wordt berekend aan de hand van de onderstaande formule:

$$\hat{Y} = 70,37871 - 0,86986 * X1 + 0,080138 * X2$$

waarbij:

\hat{Y}	=	geschatte aandeel mager vlees van het geslachte varken
$X1$	=	rugspekdicke (met inbegrip van het zwoerd) in millimeter, gemeten op 6 centimeter van de middellijn van het hele geslachte varken tussen de derde laatste en vierde laatste rib
$X2$	=	rugspierdicke in millimeter, gemeten op 6 centimeter van de middellijn van het hele geslachte varken tussen de derde laatste en vierde laatste rib

De formule is geldig voor karkassen met een gewicht van 60 tot 130 kg.

3. Gebruiksaanwijzing: bij aanvang van iedere slachtdag moet de meetsonde geverifieerd worden aan de hand van het testblokje, afkomstig van de constructeur. Dat testblokje stelt een vaste waarde van vet- en vleesdicke voor (20 mm vet en 48 mm vlees). Het resultaat van de test, de datum, het uur en het identificatienummer van de persoon die de verificatie verricht, moeten in een bestand worden opgeslagen. Als de testwaarden de toegestane afwijking van 1 mm vetdicke of 1 mm vleesdicke overschrijden, moet het slachthuis het indelingstoestel onmiddellijk door de constructeur laten herijken.

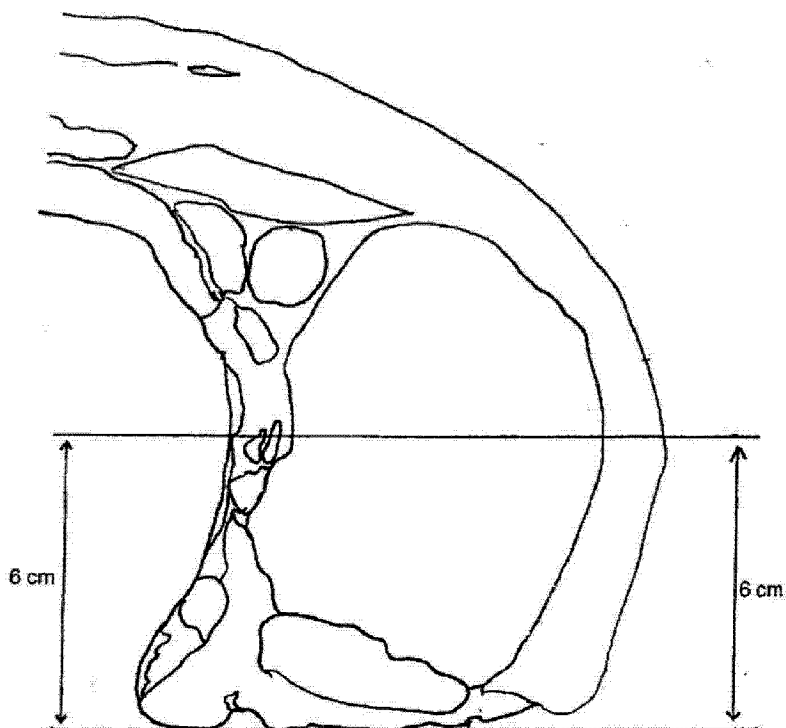
Het karkas wordt met deze meetsonde geprikt:

- 1° in de linkerkarkashelft;
- 2° tussen de derde laatste en vierde laatste rib;
- 3° horizontaal en evenwijdig aan het kliefvlak;
- 4° 6 centimeter van het kliefvlak.

De mespunt van de meetsonde moet tot in de buikholte worden doorgeprikt.

Het toestel moet gebruikt worden conform de instructies van de constructeur.

4. Informatieve schets:



5. Opslag van gegevens: de volgende gegevens moeten in een bestand worden opgeslagen zodat ze op verzoek van de bevoegde autoriteit te allen tijde kunnen worden voorgelegd of afgedrukt:

- 1° het geschatte aandeel mager vlees, vermeld in punt 2;
- 2° de rugspekdicte en rugspierdicte, vermeld in punt 2;
- 3° de gegevens inzake de verificatie, vermeld in punt 3.

Gezien om te worden gevoegd bij het ministerieel besluit van 14 januari 2013 tot wijziging van diverse bepalingen van het ministerieel besluit van 23 januari 2004 tot vaststelling van de toepassingsvoorwaarden voor de indeling van geslachte varkens.

Brussel, 14 januari 2013

De Vlaamse minister van Economie, Buitenlands Beleid,
Landbouw en Plattelandsbeleid,
Kris PEETERS

Bijlage 4 bij het ministerieel besluit tot wijziging van diverse bepalingen van het ministerieel besluit van 23 januari 2004 tot vaststelling van de toepassingsvoorwaarden voor de indeling van geslachte varkens

Bijlage VII bij het ministerieel besluit van 23 januari 2004 tot vaststelling van de toepassingsvoorwaarden voor de indeling van geslachte varkens

Bijlage VII. Het indelingstoestel OptiScan-TP en bijbehorende methode voor de raming van het aandeel mager vlees, vermeld in artikel 2, 4°

1. Beschrijving van het indelingstoestel: door middel van een handmatig bediend toestel worden op twee welbepaalde plaatsen op het karkas ("tweepuntenmethode") een spekdikte en vleesdikte optisch bepaald. Een fotoverwerkingssysteem maakt van beide meetpunten een foto die wordt opgeslagen en later kan worden gecontroleerd. Aan de hand van de meetwaarden verschaft de OptiScan-TP een schatting van het aandeel mager vlees.

2. Ramingsmethode voor het bepalen van het aandeel mager vlees: het geschatte aandeel mager vlees van een karkas wordt berekend aan de hand van de onderstaande formule:

$$\hat{Y} = 58,81491 - 0,64150 * X1 + 0,16873 * X2$$

waarbij:

- \hat{Y} = geschatte aandeel mager vlees van het geslachte varken
- $X1$ = spekdikte (met inbegrip van het zwaard) in millimeter, gemeten op de plaats waar die het dunst is op de lendenspier (*musculus gluteus medius*)
- $X2$ = dikte van de lendenspier in millimeter, dat is de afstand tussen de top (craniaal) van de lendenspier (*musculus gluteus medius*) en de bovenrand (dorsaal) van het ruggenmergkanaal

De formule is geldig voor karkassen met een gewicht van 60 tot 130 kg.

3. Gebruiksaanwijzing: bij aanvang van iedere slachtdag wordt het toestel geverifieerd aan de hand van het bijbehorende testblokje, afkomstig van de constructeur. De witte gedeelten van dit testblokje (50, 30 en 10 mm) dienen voor de bijstelling van de basislijn en voor de controle op de meting van spekdikte. De zwarte gedeelten (60 en 90 mm) stellen een vaste waarde van vleesdikte voor. Het resultaat van de test, de datum, het uur en het identificatienummer van de persoon die de verificatie verricht, moeten in een bestand worden opgeslagen. Als de testwaarden de toegestane afwijking van 1 mm vetdikte of 1 mm dikte van de lendenspier overschrijden, moet het slachthuis het indelingstoestel onmiddellijk door de constructeur laten herijken.

De metingen worden op de linkerkarkashelft uitgevoerd.

De spekdikte (met inbegrip van het zwaard) wordt gemeten waar die het dunst is op de lendenspier (*musculus gluteus medius*).

De dikte van de lendenspier wordt bepaald als de horizontale afstand van de top (craniaal) van de lendenspier (*musculus gluteus medius*) tot de bovenrand (dorsaal) van het ruggenmergkanaal.

Het toestel moet gebruikt worden conform de instructies van de constructeur.

4. Opslag van gegevens: de volgende gegevens moeten in een bestand worden opgeslagen zodat ze op verzoek van de bevoegde autoriteit te allen tijde kunnen worden voorgelegd of afgedrukt:

1° het geschatte aandeel mager vlees, vermeld in punt 2;

2° de spekdikte en de dikte van de lendenspier, vermeld in punt 2;

3° de gegevens inzake de verificatie, vermeld in punt 3.

Gezien om te worden gevoegd bij het ministerieel besluit van 14 januari 2013 tot wijziging van diverse bepalingen van het ministerieel besluit van 23 januari 2004 tot vaststelling van de toepassingsvoorwaarden voor de indeling van geslachte varkens.

Brussel, 14 januari 2013

De Vlaamse minister van Economie, Buitenlands Beleid,
Landbouw en Plattelandsbeleid,
Kris PEETERS

Bijlage 5 bij het ministerieel besluit tot wijziging van diverse bepalingen van het ministerieel besluit van 23 januari 2004 tot vaststelling van de toepassingsvoorwaarden voor de indeling van geslachte varkens

Bijlage VIII bij het ministerieel besluit van 23 januari 2004 tot vaststelling van de toepassingsvoorwaarden voor de indeling van geslachte varkens

Bijlage VIII. Het indelingstoestel VCS 2000-3C en bijbehorende methode voor de raming van het aandeel mager vlees, vermeld in artikel 2, 5°

1. Beschrijving van het indelingstoestel: de VCS 2000-3C is een foto-verwerkingssysteem voor de automatische bepaling van het aandeel mager vlees. Het apparaat wordt online gebruikt in het slachtproductiesysteem, waar de geslachte halve varkens automatisch door drie camera's worden gefilmd. De fotogegevens worden vervolgens verwerkt aan de hand van speciaal daarvoor bestemde software.

Het systeem bestaat uit:

1.1. een installatie afkomstig van de constructeur, met de volgende onderdelen voor de beoordeling van het profiel van de ham:

1° een positioneringsmechanisme dat ervoor zorgt dat de karkashelft volledig vrij loodrecht, zowel in horizontaal als in verticaal opzicht, in beeld wordt gebracht;

2° een monochrome camera die zich in een beschermend omhulsel bevindt;

3° een witte achtergrond;

4° een belichtingsinstallatie bestaande uit twee daarvoor bestemde lichtbronnen die de achtergrond belichten zodat er een sterk en schaduwvrij contrast ontstaat met het te meten karkas;

5° een sjabloon dat het mogelijk moet maken om op elk moment het systeem te verifiëren. Het sjabloon bestaat uit een uitgezaagd vlak dat de beeldanalyse verifieert op basis van een horizontale breedtemaat, een verticale lengtemaat en een hoekmeting. Het sjabloon zal worden opgehangen aan de verificatiehaak op 22 centimeter, gemeten vanaf de achterzijde van de slachtlijn.

1.2. een installatie afkomstig van de constructeur, met de volgende onderdelen voor de beoordeling van de volledige binnenzijde van het karkas:

1° een positioneringmechanisme waarbij de te meten karkashelft met de binnenzijde volledig vrij loodrecht, in horizontaal opzicht, op de kleurencamera's wordt gepositioneerd;

2° twee kleurencamera's die zich in een beschermend omhulsel bevinden;

3° een blauwe achtergrond;

4° een belichtingsinstallatie bestaande uit twee daarvoor bestemde lichtbronnen die de binnenzijde van het karkas belichten, zodat er een helder en scherp beeld ontstaat;

5° een sjabloon die het mogelijk moet maken om op elk moment het systeem te verifiëren. Het sjabloon bestaat uit een uitgezaagd vlak dat de beeldanalyse verifieert op basis van vier horizontale breedtematen. Het sjabloon dient tevens voor de controle van de helderheid van het beeld. Het sjabloon zal worden opgehangen aan het positioneringsmechanisme.

1.3. een beeldanalyse-eenheid: de beeldanalyse-eenheid omvat de hardware en de software voor de beeldanalyse. De meetwaarden worden door het indelingstoestel zelf omgezet in een schatting van het aandeel mager vlees.

2. Ramingsmethode voor het bepalen van het aandeel mager vlees: het geschatte aandeel mager vlees van een karkas wordt berekend aan de hand van de onderstaande formule:

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

waarbij:

\hat{Y}	=	geschatte aandeel mager vlees van het geslachte varken
FBAM4	=	dikte van het spierweefsel gemeten in het midden van sector 4 van het karkas
FBAR4	=	dikte van het spierweefsel gemeten aan craniale zijde van sector 4 van het karkas
HF1	=	totale karkasoppervlakte
HF2	=	karkasoppervlak dorsaal van de zwaartepuntlijn
HF3	=	karkasoppervlak ventraal van de zwaartepuntlijn
HF4	=	karkasoppervlak in het caudale 1/9 deel van het karkas
HF13	=	karkasoppervlakte van het craniale 1/6 deel van het karkas
HF20	=	karkasoppervlakte tussen zwaartepuntlijn, wervelkolom, sectorlijn voor het 2/7 caudale deel van het karkas en sectorlijn voor caudale 1/3 deel van het karkas
HF26	=	totale oppervlakte rugspek (met inbegrip van het zwaard) in de sectoren 1 tot en met 5 van het karkas
HF28	=	oppervlakte van het rugspek (met inbegrip van het zwaard) in sector 2 van het karkas
HF31	=	oppervlakte van het rugspek (met inbegrip van het zwaard) in sector 5 van het karkas
HF34	=	oppervlakte van het rugspek (met inbegrip van het zwaard) in de sectoren 1 tot 4 van het karkas

- HF37 = oppervlakte van het spierweefsel (gemeten van de onderkant van de vetlaag tot aan de wervelkolom) in sector 2 van het karkas
- HF40 = oppervlakte van het spierweefsel (gemeten van de onderkant van de vetlaag tot aan de wervelkolom) in sector 5 van het karkas
- HL1 = afstand tussen de referentiepunten op de ham en aan de voorpoot
- HL4 = afstand tussen de referentiepunten op de ham en aan de voorpoot gemeten loodrecht op de zwaartepuntlijn
- HL7 = gemiddelde karkasbreedte
- HL8 = gemiddelde karkasbreedte in het craniale 2/3 deel van het karkas
- HL9 = lengte van de wervelkolom in het craniale 5/7 deel van het karkas
- HL10 = lengte van de wervelkolom tussen de caudale sectoren 2/7 en 1/3 van het karkas
- HL12 = lengte van de zwaartepuntlijn in het craniale 5/7 deel van het karkas
- HL13 = lengte van de zwaartepuntlijn tussen de caudale sectoren 2/7 en 1/3 van het karkas
- HL14 = lengte van de zwaartepuntlijn in het craniale 2/3 deel van het karkas
- HL15 = minimale dikte van het rugspek (met inbegrip van het zwaard) in sectoren 1 en 2 van het karkas
- HL17 = maximale dikte van het rugspek (met inbegrip van het zwaard) in sector 5 van het karkas
- HL18 = gemiddelde dikte van het rugspek (met inbegrip van het zwaard) in sectoren 1 tot en met 5 van het karkas
- HL20 = gemiddelde dikte van het rugspek (met inbegrip van het zwaard) in sector 2 van het karkas
- HL21 = gemiddelde dikte van het rugspek (met inbegrip van het zwaard) in sector 3 van het karkas
- HL23 = gemiddelde dikte van het rugspek (met inbegrip van het zwaard) in sector 5 van het karkas
- HL24 = gemiddelde dikte van het rugspek (met inbegrip van het zwaard) in sectoren 1 tot 4 van het karkas
- HL27 = dikte van het spierweefsel ter hoogte van de sectorlijn voor het 3/8 deel van het karkas
- HL30 = gemiddelde lendenbreedte in sector 5 van het karkas
- HL31 = gemiddelde dikte van het rugspek (met inbegrip van het zwaard) in sector 5 van het karkas
- HL32 = gemiddelde dikte van het spierweefsel (gemeten van de onderkant van de vetlaag tot halverwege de wervelkolom) in sector 5 van het karkas
- HV1 = verhouding tussen de karkasoppervlakte dorsaal van de zwaartepuntlijn en de karkasoppervlakte ventraal van de zwaartepuntlijn
- HV19 = verhouding tussen de oppervlakte van het spierweefsel en de oppervlakte van het rugspek (met inbegrip van het zwaard) in sector 5 van het karkas
- KBAR4 = som van dikte van rugspek (met inbegrip van het zwaard) en dikte van het spierweefsel gemeten aan craniale zijde van sector 4 van het karkas
- SBAM2 = dikte van het rugspek (met inbegrip van het zwaard) gemeten in het midden van sector 2 van het karkas

- SBAM5 = dikte van het rugspek (met inbegrip van het zwaard) gemeten in het midden van sector 5 van het karkas
- SBAR1 = dikte van het rugspek (met inbegrip van het zwaard) gemeten aan craniale zijde van sector 1 van het karkas
- SBAR2 = dikte van het rugspek (met inbegrip van het zwaard) gemeten aan craniale zijde van sector 2 van het karkas
- SBAR5 = dikte van het rugspek (met inbegrip van het zwaard) gemeten aan craniale zijde van sector 5 van het karkas
- TL1 = gemiddelde hambreedte
- TL2 = lendenbreedte
- TL4 = gemiddelde hambreedte ventraal van de zwaartepuntlijn
- TL5 = lengte van de ham gemeten op de zwaartepuntlijn
- TL6 = globale gemiddelde hambreedte
- TL7 = gemiddelde rugbreedte
- TL8 = globale gemiddelde hambreedte, gemeten in het caudale 2/3 deel van de hamoppervlakte
- VBAM2 = verhouding tussen de dikte van het rugspek (met inbegrip van het zwaard) en de dikte van het spierweefsel gemeten in het midden van sector 2 van het karkas
- VBAR5 = verhouding tussen de dikte van het rugspek (met inbegrip van het zwaard) en de dikte van het spierweefsel gemeten aan craniale zijde van sector 5 van het karkas
- VBM5 = verhouding tussen de gemiddelde dikte van het rugspek (met inbegrip van het zwaard) en de gemiddelde dikte van het spierweefsel in sector 5 van het karkas

De oppervlakten worden gemeten in mm², de hoeken in graden en de afstanden, hoogtes, diktes en breedtes in mm.

De formule is geldig voor karkassen met een gewicht van 60 tot 130 kg.

3. Gebruiksaanwijzing: Bij aanvang van iedere slachtdag wordt het beeld-analysesysteem met behulp van sjablonen, afkomstig van de constructeur, geverifieerd.

Het sjabloon voorzien voor het profiel van de ham stelt een hambreedte voor van 224 mm, een hamlengte van 370 mm en een hamhoek van 44°. Wanneer de testwaarden de toegestane afwijking van 2 mm voor de hambreedte en hamlengte of 2° voor de hamhoek overschrijden, moet het slachthuis het apparaat onmiddellijk laten herijken door de constructeur.

Het sjabloon voor de volledige binnenzijde van het karkas stelt vier vaste horizontale waarden voor (370 mm t.h.v. de bovenzijde van de ham, 315 mm t.h.v. de punt van de buik, 308 mm t.h.v. de lende en 420 mm t.h.v. de borst). Wanneer de testwaarden de toegestane afwijking van 2 mm overschrijden, moet het slachthuis het apparaat onmiddellijk laten herijken door de constructeur. De lichtintensiteit moet zich bevinden tussen 180 lx en 240 lx.

Het resultaat van de test, de datum, het uur en het identificatienummer van de persoon die de verificatie verricht, moeten in een bestand worden opgeslagen.

Het toestel moet gebruikt worden conform de instructies van de constructeur.

4. Opslag van gegevens: de volgende gegevens moeten in een bestand worden opgeslagen zodat ze op verzoek van de bevoegde autoriteit te allen tijde kunnen worden voorgelegd of afgedrukt:

1° het geschatte aandeel mager vlees, vermeld in punt 2;

2° alle parameters die worden gebruikt in de formule voor de berekening van het geschatte aandeel mager vlees, vermeld in punt 2;

3° de gegevens inzake de verificatie, vermeld in punt 3.

Gezien om te worden gevoegd bij het ministerieel besluit van 14 januari 2013 tot wijziging van diverse bepalingen van het ministerieel besluit van 23 januari 2004 tot vaststelling van de toepassingsvoorwaarden voor de indeling van geslachte varkens.

Brussel, 14 januari 2013

De Vlaamse minister van Economie, Buitenlands Beleid,
Landbouw en Plattelandsbeleid,
Kris PEETERS

Bijlage 6 bij het ministerieel besluit tot wijziging van diverse bepalingen van het ministerieel besluit van 23 januari 2004 tot vaststelling van de toepassingsvoorwaarden voor de indeling van geslachte varkens

Bijlage IX bij het ministerieel besluit van 23 januari 2004 tot vaststelling van de toepassingsvoorwaarden voor de indeling van geslachte varkens

Bijlage IX. Het indelingstoestel CSB-Image-Meater en bijbehorende methode voor de raming van het aandeel mager vlees, vermeld in artikel 2, 6°

1. Beschrijving van het indelingstoestel: het indelingstoestel CSB-Image-Meater is een fotoverwerkingssysteem voor de automatische bepaling van het aandeel mager vlees. Het apparaat wordt online gebruikt in het slachtproductiesysteem, waar de geslachte halve varkens automatisch door één camera worden gefilmd. De fotogegevens worden vervolgens verwerkt aan de hand van speciaal daarvoor bestemde software.

Het systeem bestaat uit:

1.1. een installatie afkomstig van de constructeur, met de volgende onderdelen voor de beoordeling van de binnenzijde van het karkas:

1° een positioneringsmechanisme dat ervoor zorgt dat de karkashelft volledig vrij loodrecht, zowel in horizontaal als in verticaal opzicht, in beeld wordt gebracht;

2° een monochrome camera die zich in een beschermend omhulsel bevindt;

3° een grijze achtergrond;

4° een belichtingsinstallatie bestaande uit twee daarvoor bestemde lichtbronnen die de karkashelft belichten;

5° een sjabloon dat het mogelijk moet maken om op elk moment het systeem te verifiëren. Het sjabloon bestaat uit een vlak dat de beeldanalyse verifieert op basis van vier lengtematen en 11 parameters voor helderheid. Het sjabloon zal worden opgehangen aan het positioneringsmechanisme.

1.2. een beeldanalyse-eenheid: de beeldanalyse-eenheid omvat de hardware en de software voor de beeldanalyse. De meetwaarden worden door het indelingstoestel zelf omgezet in een schatting van het aandeel mager vlees.

2. Ramingsmethode voor het bepalen van het aandeel mager vlees: het geschatte aandeel mager vlees van een karkas wordt aan de hand van de onderstaande formule berekend:

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

waarbij:

\hat{Y} = geschatte aandeel mager vlees van het geslachte varken

S = spekdikte (met inbegrip van het zwoerd) gemeten op de plaats waar die het dunst is op de lendenspier (*musculus gluteus medius*)

F = dikte van de lendenspier gemeten als kortste afstand van de top (craniaal) van de lendenspier (*musculus gluteus medius*) tot aan de bovenrand (dorsaal) van het ruggenmergkanaal

MS = gemiddelde rugspekdicte dorsaal van de lendenspier

- MF = gemiddelde vleesdikte ventraal van de lendenspier
WL = gemiddelde lengte van de ruggenwervels met inbegrip van de tussenwervelschijven
WaS = gemiddelde rugspekdicte ter hoogte van de eerste gemeten ruggenwervel

De afstanden, vet- en vleesdiktes zijn in mm.

De formule is geldig voor karkassen met een gewicht van 60 tot 130 kg.

3. Gebruiksaanwijzing: bij aanvang van iedere slachtdag wordt de afstelling van de camera met behulp van een sjabloon, afkomstig van de constructeur, geverifieerd. Op dit sjabloon worden vier lengtematen gecontroleerd (diameter van 50,0 mm, horizontale afstand van 150,0 mm, verticale afstand van 150,0 mm en een diagonale afstand van 160,1 mm). Daarnaast wordt ook de correcte belichting nagegaan aan de hand van 11 grijswaarden: 245 (wit – limiet=40), 200 (400C – limiet=50), 190 (401C – limiet=50), 140 (403C – limiet=40), 100 (404C – limiet=30), 37 (zwart – limiet=15), 210 (162C – limiet=45), 155 (163C – limiet=40), 130 (164C – limiet=35), 120 (165C – limiet=35) en 60 (blauw – limiet=15). Wanneer de testwaarden de toegestane afwijking van 0,5 mm voor de lengtematen en de limietwaarden voor de grijswaarden overschrijden, moet het slachthuis het apparaat onmiddellijk laten herijken door de constructeur.

Eveneens bij aanvang van iedere slachtdag wordt de beeldanalyse met behulp van testbeelden geverifieerd.

Voor beide testen moeten het resultaat, de datum, het uur en het identificatienummer van de persoon die de verificaties verricht, in een bestand worden opgeslagen.

Het toestel moet gebruikt worden conform de instructies van de constructeur.

4. Opslag van gegevens: de volgende gegevens moeten in een bestand worden opgeslagen zodat ze op verzoek van de bevoegde autoriteit te allen tijde kunnen worden voorgelegd of afgedrukt:

- 1° het geschatte aandeel mager vlees, vermeld in punt 2;
- 2° alle parameters die worden gebruikt in de formule voor de berekening van het geschatte aandeel mager vlees, vermeld in punt 2;
- 3° de gegevens inzake de verificaties, vermeld in punt 3.

Gezien om te worden gevoegd bij het ministerieel besluit van 14 januari 2013 tot wijziging van diverse bepalingen van het ministerieel besluit van 23 januari 2004 tot vaststelling van de toepassingsvoorwaarden voor de indeling van geslachte varkens.

Brussel, 14 januari 2013

De Vlaamse minister van Economie, Buitenlands Beleid,
Landbouw en Plattelandsbeleid,
Kris PEETERS

Bijlage 7 bij het ministerieel besluit tot wijziging van diverse bepalingen van het ministerieel besluit van 23 januari 2004 tot vaststelling van de toepassingsvoorwaarden voor de indeling van geslachte varkens

Bijlage X bij het ministerieel besluit van 23 januari 2004 tot vaststelling van de toepassingsvoorwaarden voor de indeling van geslachte varkens

Bijlage X. Het indelingstoestel Fat-O-Meat'er II (FOM II) en bijbehorende methode voor de raming van het aandeel mager vlees, vermeld in artikel 2, 7°

1. Beschrijving van het indelingstoestel: het indelingstoestel FOM II is uitgerust met een sonde van 6 mm diameter, een fotodiode en een fotodetector en heeft een meetbereik van 0 tot 125 mm. Aan de hand van de meetwaarden verschaft de FOM II zelf een schatting van het aandeel mager vlees.

2. Ramingsmethode voor het bepalen van het aandeel mager vlees: het geschatte aandeel mager vlees van een karkas wordt berekend aan de hand van de onderstaande formule:

$$\hat{Y} = 68,85997 - 0,94985 * X1 + 0,088314 * X2$$

waarbij:

- \hat{Y} = geschatte 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 tweede laatste en derde laatste rib
- $X2$ = rugspierdikte in millimeter, gemeten op 7 centimeter van de middellijn van het hele geslachte varken tussen de tweede laatste en derde laatste rib

De formule is geldig voor karkassen met een gewicht van 60 tot 130 kg.

3. Gebruiksaanwijzing: bij aanvang van iedere slachtdag moet de meetsonde geverifieerd worden aan de hand van het testblokje, afkomstig van de constructeur. Dat testblokje stelt een vaste waarde van vet- en vleesdikte voor (24,5 mm vet en 50,8 mm vlees). Het resultaat van de test, de datum, het uur en het identificatienummer van de persoon die de verificatie verricht, moeten in een bestand worden opgeslagen. Als de testwaarden de toegestane afwijking van 0,5 mm vetdikte of 0,5 mm vleesdikte overschrijden, moet het slachthuis het indelingstoestel onmiddellijk door de constructeur laten herijken.

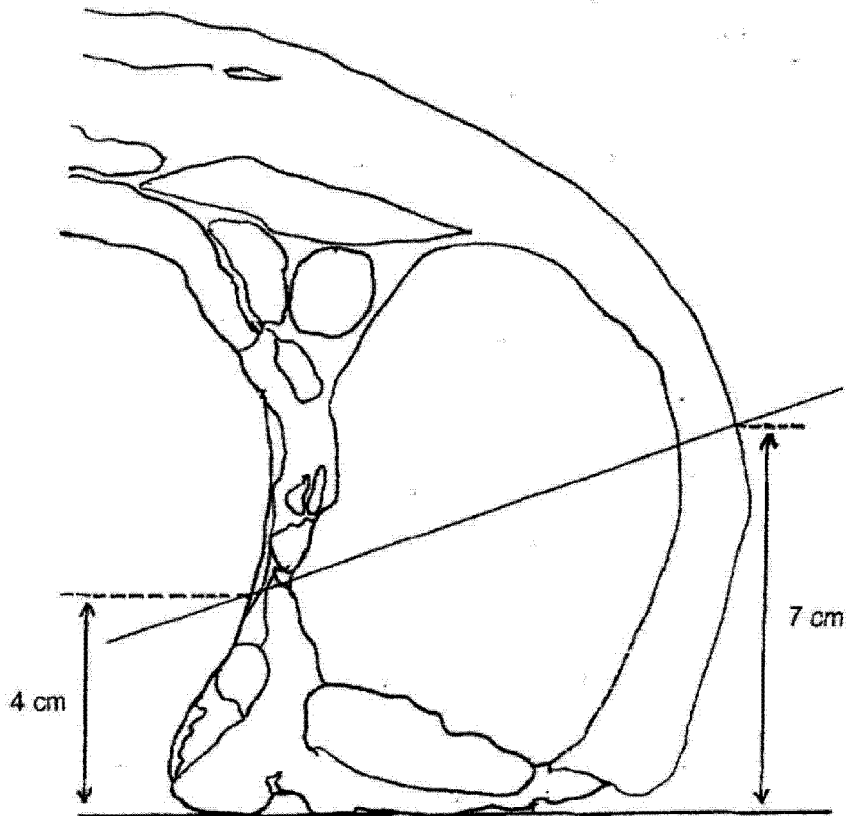
Het karkas wordt met deze meetsonde geprikt:

- 1° in de linkerkarkashelft;
- 2° tussen de tweede laatste en derde laatste rib;
- 3° horizontaal en loodrecht op het prikvlak;
- 4° 7 centimeter van het kliefvlak.

De mespunt van de meetsonde moet tot in de buikholte worden doorgeprikt.

Het toestel moet gebruikt worden conform de instructies van de constructeur.

4. Informatieve schets:



5. Opslag van gegevens: de volgende gegevens moeten in een bestand worden opgeslagen zodat ze op verzoek van de bevoegde autoriteit te allen tijde kunnen worden voorgelegd of afgedrukt:

- 1° het geschatte aandeel mager vlees, vermeld in punt 2;
- 2° de rugspekdikte en rugspierdikte, vermeld in punt 2;
- 3° de gegevens inzake de verificatie, vermeld in punt 3.

Gezien om te worden gevoegd bij het ministerieel besluit van 14 januari 2013 tot wijziging van diverse bepalingen van het ministerieel besluit van 23 januari 2004 tot vaststelling van de toepassingsvoorwaarden voor de indeling van geslachte varkens.

Brussel, 14 januari 2013

De Vlaamse minister van Economie, Buitenlands Beleid,
Landbouw en Plattelandsbeleid,
Kris PEETERS

Bijlage 8 bij het ministerieel besluit tot wijziging van diverse bepalingen van het ministerieel besluit van 23 januari 2004 tot vaststelling van de toepassingsvoorwaarden voor de indeling van geslachte varkens

Bijlage XI bij het ministerieel besluit van 23 januari 2004 tot vaststelling van de toepassingsvoorwaarden voor de indeling van geslachte varkens

Bijlage XI. Het indelingstoestel AutoFOM III en bijbehorende methode voor de raming van het aandeel mager vlees, vermeld in artikel 2, 8°

1. Beschrijving van het indelingstoestel: het indelingstoestel AutoFOM III is een ultrasoon systeem voor de automatische bepaling van het aandeel mager vlees. Het apparaat wordt online gebruikt in het slachtproductiesysteem, waar automatisch geluidsgolven door de onthaarde varkens worden gestuurd. De weerkaatste geluidsgolven worden omgezet in beelden en vervolgens verwerkt aan de hand van speciaal daarvoor bestemde software.

Het systeem bestaat uit:

1.1. een installatie afkomstig van de constructeur, met de volgende onderdelen:

1° een roestvrijstalen goot waar het varken met de rug over de sensoren wordt doorgetrokken;

2° een beugel met 16 sensoren met een interval van 25 mm;

3° een installatie om water in de goot te verspreiden;

4° een testblok die het mogelijk moet maken om de werking van de sensoren te verifiëren. De testblok bestaat uit een kunststof kubus die elke sensor individueel verifieert op basis van een dieptemaat.

1.2. een analyse-eenheid: de analyse-eenheid omvat de hardware en de software voor de grafische omzetting van de weerkaatste geluidsgolven en de analyse van de verkregen profielen. De meetwaarden worden door het indelingstoestel zelf omgezet in een schatting van het aandeel mager vlees.

2. Ramingsmethode voor het bepalen van het aandeel mager vlees: het geschatte aandeel mager vlees van een karkas wordt berekend aan de hand van de onderstaande formule:

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

waarbij:

\hat{Y} = geschatte aandeel mager vlees van het geslachte varken

R2P2 = gewogen gemiddelde van twee metingen van het P2 rugspek zonder zwaard. De geselecteerde positie heeft een weging van 2/3, de niet geselecteerde positie heeft als gewicht 1/3

R2P3 = P2 rugspekdikte in de niet-geselecteerde positie

R2P4 = P2 rugspekdikte in de geselecteerde positie

- R2P6 = gewogen gemiddelde van twee metingen van het minimale rugspek (MFT). De geselecteerde positie heeft een weging van 2/3, de niet-geselecteerde positie heeft als gewicht 1/3
- R2P7 = MFT-meting in de niet-geselecteerde positie
- R2P8 = MFT-meting in de geselecteerde positie
- R2P10 = minimum van het rugspek in de dwarsdoorsnede
- R2P11 = resultaat van de minimale parenvergelijking
- R2P13 = initiële ruwe schatting van de karkasmaat met inbegrip van het zwoerd
- R2P14 = initiële schatting van de karkasmaat zonder het zwoerd
- R2P15 = tweede versie van de minimale parenvergelijking. De oorspronkelijke versie wordt behouden voor een latere test van overeenstemming met de schatting van het aandeel mager vlees
- R2P16 = "near field" ruwe schatting van de rugspekdikte
- R3P1 = P4-meting van de dikte van het spierweefsel in het geselecteerde P2-punt. Dit is de weerkaatsing tot de rib min de P2-rugspekdikte.
- R3P3 = dikte van het spierweefsel in het geselecteerde MFT-punt
- R3P5 = maximum dikte van het spierweefsel. Dit is de maximale ribpositie waarvan de minimale rugspekdikte wordt afgetrokken
- R3P6 = gemiddelde van de spierdiktes in de twee P2-posities. Met een gelijke weging voor de twee punten.
- R3P7 = gemiddelde van de spierdiktes in de twee punten met de minimale rugspekdikte. Met een gelijke weging voor de twee punten.
- R3P9 = spierdikte op het punt met de minimale rugspekdikte (de kleinste van de twee MFT's).
- R4P7 = ruw gemiddelde vetdikte 1 in caudaal B-punt
- R4P8 = maximale vetdikte 1 in caudaal B-punt
- R4P9 = maximale vetdikte 1 in de dwarsdoorsnede ter hoogte van caudaal B-punt
- R4P10 = verschil tussen minimale en maximale vetdikte 1 in de dwarsdoorsnede ter hoogte van caudaal-B punt
- R4P11 = ruw gemiddelde vetdikte 1 in craniaal B-punt
- R4P12 = maximale vetdikte 1 in craniaal B-punt
- R4P13 = maximale vetdikte 1 in de dwarsdoorsnede ter hoogte van craniaal B-punt
- R4P15 = spekdikte 1 ter hoogte van caudaal B-punt gemeten door de P2-meetkop
- R4P16 = spekdikte 1 ter hoogte van craniaal B punt gemeten door de P2-meetkop

De vet- en vleesdiktes worden gemeten in mm.

De formule is geldig voor karkassen met een gewicht van 60 tot 130 kg.

3. Gebruiksaanwijzing: bij aanvang van iedere slachtdag wordt het analysesysteem met behulp van in het systeem opgeslagen standaard geluidsgolven geverifieerd.

Eveneens bij aanvang van iedere slachtdag worden de sensoren een voor een geverifieerd met behulp van een testblok, afkomstig van de constructeur. De testblok stelt een waarde van 50 mm voor. Wanneer de testwaarde de toegestane afwijking

van 0,9 mm overschrijdt, moet het slachthuis het apparaat onmiddellijk laten herijken door de constructeur. De testblok moet gebruikt worden in combinatie met een speciaal daarvoor bestemde gel.

Voor beide testen moeten het resultaat, de datum, het uur en het identificatienummer van de persoon die de verificaties verricht, in een bestand worden opgeslagen.

Het toestel moet gebruikt worden conform de instructies van de constructeur.

4. Opslag van gegevens: de volgende gegevens moeten in een bestand worden opgeslagen zodat ze op verzoek van de bevoegde autoriteit te allen tijde kunnen worden voorgelegd of afgedrukt:

1° het geschatte aandeel mager vlees, vermeld in punt 2;

2° alle parameters die worden gebruikt in de formule voor de berekening van het geschatte aandeel mager vlees, vermeld in punt 2;

3° de gegevens inzake de verificaties, vermeld in punt 3.

Gezien om te worden gevoegd bij het ministerieel besluit van 14 januari 2013 tot wijziging van diverse bepalingen van het ministerieel besluit van 23 januari 2004 tot vaststelling van de toepassingsvoorwaarden voor de indeling van geslachte varkens.

Brussel, 14 januari 2013

De Vlaamse minister van Economie, Buitenlands Beleid,
Landbouw en Plattelandsbeleid,
Kris PEETERS

—————
TRADUCTION

AUTORITE FLAMANDE

Agriculture et Pêche

[C – 2013/35252]

14 JANVIER 2013. — Arrêté ministériel modifiant diverses dispositions de l'arrêté ministériel du 23 janvier 2004 établissant les modalités d'application du classement des carcasses de porcs

Le Ministre flamand de l'Economie, de la Politique extérieure, de l'Agriculture et de la Ruralité,

Vu le règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil du 22 octobre 2007 portant organisation commune des marchés agricoles et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur (« règlement OCM unique »), modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1028/2012 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2012;

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

Vu la décision d'exécution de la Commission du 19 juillet 2012 relative à l'autorisation de méthodes de classement des carcasses de porcs en Belgique;

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, § 1^{er}, modifié par les lois des 29 décembre 1990, 5 février 1999 et 8 juin 2008, par le décret du 18 décembre 2009 et par l'arrêté royal du 22 février 2001;

Vu l'arrêté du Gouvernement flamand du 23 janvier 2004 portant détermination et organisation du classement des carcasses de porcs, notamment l'article 5;

Vu l'arrêté ministériel du 23 janvier 2004 établissant les modalités d'application du classement des carcasses de porcs;

Vu l'avis de l'Inspection des Finances, donné le 1^{er} octobre 2012;

Vu l'avis 52.288/3 du Conseil d'Etat, donné le 13 novembre 2012, en application de l'article 84, § 1^{er}, alinéa 1^{er}, 1^o, des lois sur le Conseil d'Etat, coordonnées le 12 janvier 1973;

Considérant que la décision d'exécution 2012/416/UE de la Commission du 19 juillet 2012 stipule quelles sont les méthodes de classification autorisées et que ces méthodes de classification autorisées doivent être converties en ordre juridique interne de manière déclarative,

Arrête :

Article 1^{er}. L'article 2 de l'arrêté ministériel du 23 janvier 2004 portant les modalités d'application pour la classification des carcasses de gros bovins, modifié par l'arrêté ministériel du 25 juillet 2008, est remplacé par la disposition suivante :

« Art. 2. Pour la classification des carcasses selon la teneur en viande maigre estimée, il y a lieu d'utiliser une des méthodes de classement autorisées par la décision d'exécution 2012/416/UE de la commission du 19 juillet 2012 relative à l'autorisation de méthodes de classement des carcasses de porcs en Belgique. Ces méthodes de classement sont :

- 1^o le classement à l'aide de l'appareil de classement Capteur Gras/Maigre (CGM) et la méthode y afférente d'estimation de la teneur en viande maigre, visée à l'annexe I^e du présent arrêté;
- 2^o le classement à l'aide de l'appareil de classement Giralda Choirometer Pork Grader (PG200) et la méthode y afférente d'estimation de la teneur en viande maigre, visé à l'annexe II du présent arrêté;
- 3^o le classement à l'aide de l'appareil de classement Hennessy Grading Probe (HGP4) et la méthode y afférente d'estimation de la teneur en viande maigre, visé à l'annexe VI du présent arrêté;
- 4^o le classement à l'aide de l'appareil de classement OptiScan-TP et la méthode y afférente d'estimation de la teneur en viande maigre, visé à l'annexe VII du présent arrêté;
- 5^o le classement à l'aide de l'appareil de classement VCS 2000-3C et la méthode y afférente d'estimation de la teneur en viande maigre, visé à l'annexe VIII du présent arrêté;
- 6^o le classement à l'aide de l'appareil de classement CSB-Image-Meater et la méthode y afférente d'estimation de la teneur en viande maigre, visé à l'annexe IX du présent arrêté;
- 7^o le classement à l'aide de l'appareil de classement Fat-O-Meat'er II (FOM II) et la méthode y afférente d'estimation de la teneur en viande maigre, visé à l'annexe X du présent arrêté;
- 8^o le classement à l'aide de l'appareil de classement AutoFOM III et la méthode y afférente d'estimation de la teneur en viande maigre, visé à l'annexe XI du présent arrêté. ».

Art. 2. Au même arrêté ministériel, modifié en dernier lieu par l'arrêté ministériel du 12 août 2011, les annexes I^{er} et II sont remplacées par les annexes 1^{er} et 2, jointes au présent arrêté.

Art. 3. Au même arrêté ministériel, modifié en dernier lieu par l'arrêté ministériel du 12 août 2011, les annexes VI, VII et VIII sont remplacées par les annexes 3, 4 et 5, jointes au présent arrêté.

Art. 4. Au même arrêté ministériel, modifié en dernier lieu par l'arrêté ministériel du 12 août 2011, il est ajouté des annexes IX, X et XI, jointes comme annexes 6, 7 et 8 au présent arrêté.

Art. 5. Le présent arrêté produit ses effets le 1^{er} octobre 2012.

Bruxelles, le 14 janvier 2013.

Le Ministre flamand de l'Economie, de la Politique extérieure, de l'Agriculture et de la Ruralité.

K. PEETERS

Annexe 1^{re} à l'arrêté ministériel modifiant diverses dispositions de l'arrêté ministériel du 23 janvier 2004 établissant les modalités d'application du classement des carcasses de porcs

Annexe I^{re} à l'arrêté ministériel du 23 janvier 2004 établissant les modalités d'application du classement des carcasses de porcs

Annexe I^{re}. L'appareil de classement Capteur Gras/Maigre (CGM) et la méthode y afférente d'estimation de la teneur en viande maigre visée à l'annexe 2, 1^o

1. Description de l'appareil de classement : l'appareil de classement CGM est équipé d'une sonde de haute définition de 8 mm de diamètre, contenant une photodiode et deux photo-détecteurs d'une distance de fonctionnement comprise entre 0 et 105 mm. Les valeurs de mesure sont converties en résultats d'estimation de teneur en viande maigre par le CGM lui-même.

2. Méthode d'estimation en vue de déterminer la teneur en viande maigre : la teneur estimée en viande maigre d'une carcasse est calculée à l'aide de la formule ci-dessous :

$$\hat{Y} = 66,09149 - 0,82047 * X1 + 0,10762 * X2$$

où :

- \hat{Y} = teneur en viande maigre estimée de la carcasse de porc ;
 $X1$: = l'épaisseur du lard dorsal (y compris la couenne) en millimètres, mesurée à 6 centimètres de la ligne médiane de la carcasse de porc entière, au niveau situé entre la troisième et la quatrième dernière côte ;
 $X2$ = l'épaisseur du muscle dorsal en millimètres, mesurée à 6 centimètres de la ligne médiane de la carcasse de porc entière, au niveau situé entre la troisième et la quatrième dernière côte.

La formule s'applique à des carcasses ayant un poids entre 60 et 130 kg.

3. Mode d'emploi : au début de chaque journée d'abattage, la sonde de mesure doit être contrôlée au moyen du cube de testage, provenant du constructeur. Ce cube de testage représente 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 la vérification, doivent être stockés dans un fichier. Lorsque les valeurs des tests excèdent les écarts tolérés de 1 mm pour l'épaisseur de graisse ou 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 :

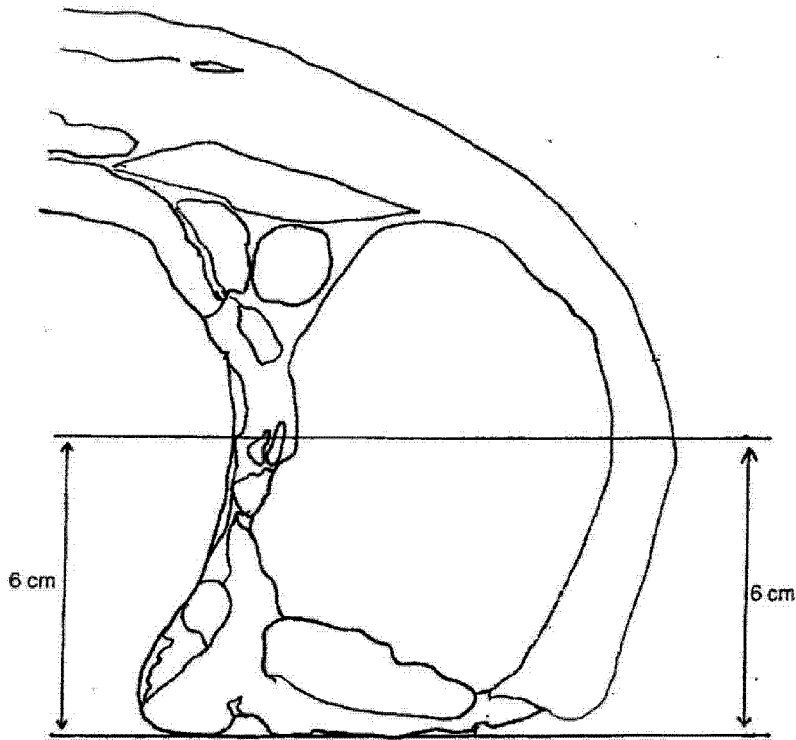
- 1^o dans la demi-carcasse gauche ;
- 2^o une première fois entre l'avant-dernière et la troisième dernière côte (point de mesure de référence) ;
- 3^o une deuxième fois entre la troisième dernière et la quatrième dernière côte (point de mesure officiel) ;
- 4^o horizontalement et parallèlement au plan de coupe ;
- 5^o à 6 cm du plan de coupe.

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

Les deux points de l'injection permettent de détecter et d'améliorer certaines erreurs de piqûre.

L'appareil doit être utilisé conformément aux instructions du constructeur.

4. Ebauche informative :



5. Stockage de données : les données suivantes doivent être stockées dans un fichier de manière qu'elles puissent être présentées ou imprimées en tout temps sur la demande de l'autorité compétente :

- 1° la teneur estimée en viande maigre visée au point 2 ;
- 2° l'épaisseur du lard dorsal et du muscle dorsal visés au point 2 ;
- 3° les données relative à la vérification visées au point 3.

Vu pour être annexé à l'arrêté ministériel du 14 janvier 2013 modifiant diverses dispositions de l'arrêté du 23 janvier 2004 établissant les modalités d'application du classement des carcasses de porcs.

Bruxelles, le 14 janvier 2013

Le Ministre flamand de l'Economie, de la Politique extérieure,
de l'Agriculture et de la Ruralité.

Kris PEETERS

Annexe 2 à l'arrêté ministériel modifiant diverses dispositions de l'arrêté ministériel du 23 janvier 2004 établissant les modalités d'application du classement des carcasses de porcs

Annexe II à l'arrêté ministériel du 23 janvier 2004 établissant les modalités d'application du classement des carcasses de porcs

Annexe II. L'appareil de classement Giralda Choirometer Pork Grader (PG200) et la méthode y afférente d'estimation de la teneur en viande maigre, visé à l'article 2, 2°

1. Description de l'appareil de classement : l'appareil de classement PG200 est équipé d'une sonde de 6 mm de diamètre, contenant une photodiode et un photodétecteur d'une distance de fonctionnement comprise entre 0 et 125 mm. Les valeurs de mesure sont converties en résultats d'estimation de teneur en viande maigre par le PG200 lui-même.

2. Méthode d'estimation en vue de déterminer la teneur en viande maigre : la teneur estimée en viande maigre d'une carcasse est calculée à l'aide de la formule ci-dessous :

$$\hat{Y} = 70,09860 - 0,84616 * X1 + 0,091860 * X2$$

où :

- \hat{Y} = la teneur en viande maigre estimée de la carcasse de porc ;
 $X1$: = l'épaisseur du lard dorsal (y compris la couenne) en millimètres, mesurée à 7 centimètres de la ligne médiane de la carcasse de porc, au niveau situé entre la troisième et la quatrième dernière côte ;
 $X2$ = l'épaisseur du muscle dorsal en millimètres, mesurée à 7 centimètres de la ligne médiane de la carcasse de porc entière, au niveau situé entre la troisième et la quatrième dernière côte.

La formule s'applique à des carcasses ayant un poids entre 60 et 130 kg.

3. Mode d'emploi : au début de chaque journée d'abattage, la sonde de mesure doit être contrôlée au moyen du cube de testage, provenant du constructeur. Ce cube de testage représente 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 la vérification, doivent être stockés dans un fichier. Lorsque les valeurs des tests excèdent les écarts tolérés de 1 mm pour l'épaisseur de graisse ou de viande, l'abattoir doit immédiatement faire procéder à un nouvel étalonnage de l'appareil par le constructeur.

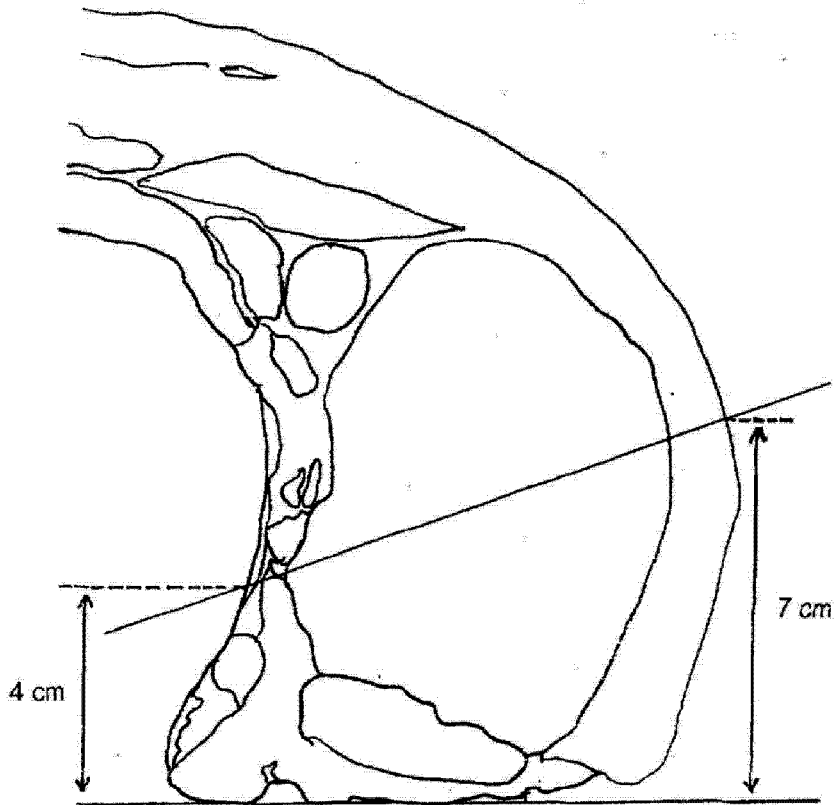
La carcasse est piquée au moyen de cette sonde de mesure :

- 1° dans la demi-carcasse gauche ;
- 2° entre la troisième dernière et la quatrième dernière côte ;
- 3° horizontalement et perpendiculairement sur le point de l'injection ;
- 4° à 7 cm du plan de coupe.

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

L'appareil doit être utilisé conformément aux instructions du constructeur.

4. Ebauche informative :



5. Stockage de données : les données suivantes doivent être stockées dans un fichier de manière qu'elles puissent être présentées ou imprimées en tout temps sur la demande de l'autorité compétente :

- 1° la teneur estimée en viande maigre visée au point 2 ;
- 2° l'épaisseur du lard dorsal et du muscle dorsal visés au point 2 ;
- 3° les données relatives à la vérification visées au point 3.

Vu pour être annexé à l'arrêté ministériel du 14 janvier 2013 modifiant diverses dispositions de l'arrêté du 23 janvier 2004 établissant les modalités d'application du classement des carcasses de porcs.

Bruxelles, le 14 janvier 2013

Le Ministre flamand de l'Economie, de la Politique extérieure,
de l'Agriculture et de la Ruralité.

Kris PEETERS

Annexe 3 à l'arrêté ministériel modifiant diverses dispositions de l'arrêté ministériel du 23 janvier 2004 établissant les modalités d'application du classement des carcasses de porcs

Annexe VI à l'arrêté ministériel du 23 janvier 2004 établissant les modalités d'application du classement des carcasses de porcs

Annexe VI. L'appareil de classement Hennessy Grading Probe (HGP4) et la méthode y afférente d'estimation de la teneur en viande maigre visé à l'article 2, 3°

1. Description de l'appareil de classement : l'appareil de classement HGP4 est équipé d'une sonde de 5,95 mm de diamètre (et de 6,3 mm de lame de la pointe de la sonde) contenant une photodiode et un photo-détecteur d'une distance de fonctionnement comprise entre 0 et 120 mm. Les valeurs de mesure sont converties en résultats d'estimation de teneur en viande maigre par le HGP4 lui-même.

2. Méthode d'estimation en vue de déterminer la teneur en viande maigre : la teneur estimée en viande maigre d'une carcasse est calculée à l'aide de la formule ci-dessous :

$$\hat{Y} = 70,37871 - 0,86986 * X1 + 0,080138 * X2$$

où :

- \hat{Y} = la teneur en viande maigre estimée de la carcasse de porc
 $X1$: = l'épaisseur du lard dorsal (y compris la couenne) en millimètres, mesurée à 6 centimètres latéralement de la ligne médiane de la carcasse de porc, au niveau situé entre la troisième et la quatrième dernière côte
 $X2$ = l'épaisseur du muscle dorsal en millimètres, mesurée à 6 centimètres latéralement de la ligne médiane de la carcasse, au niveau situé entre la troisième et la quatrième dernière côte

La formule s'applique à des carcasses ayant un poids entre 60 et 130 kg.

3. Mode d'emploi : au début de chaque journée d'abattage, la sonde de mesure doit être contrôlée au moyen du cube de testage, provenant du constructeur. Ce cube de testage représente une valeur fixe d'épaisseur de graisse et de viande (20 mm pour la graisse et 48 mm pour la viande). Le résultat du test, la date, l'heure et le numéro d'identification de la personne qui effectue la vérification, doivent être stockés dans un fichier. Lorsque les valeurs des tests excèdent les écarts tolérés de 1 mm pour l'épaisseur de graisse ou de viande, l'abattoir doit immédiatement faire procéder à un nouvel étalonnage de l'appareil par le constructeur.

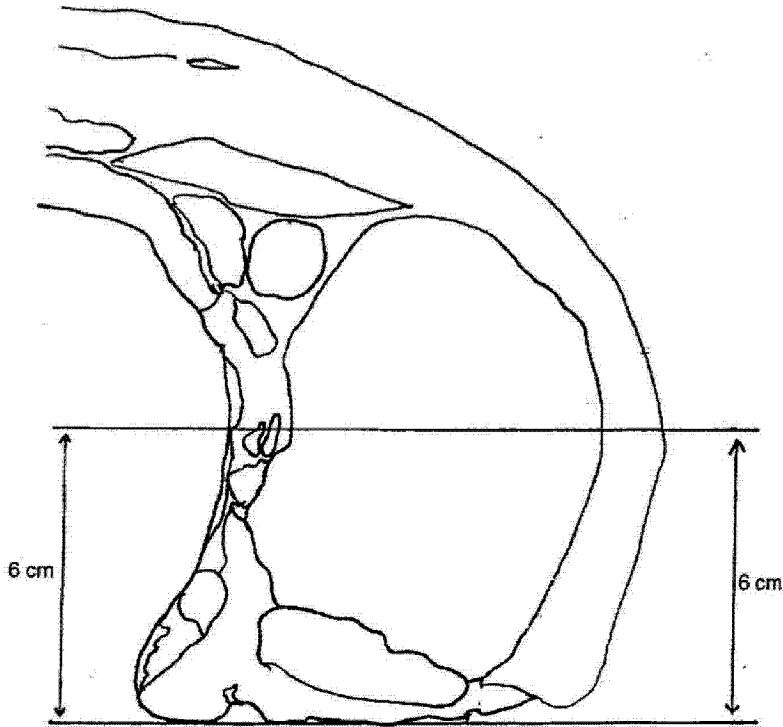
La carcasse est piquée au moyen de cette sonde de mesure :

- 1° dans la demi-carcasse gauche ;
- 2° entre la troisième dernière et la quatrième dernière côte ;
- 3° horizontalement et parallèlement au plan de coupe ;
- 4° à 6 cm du plan de coupe.

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

L'appareil doit être utilisé conformément aux instructions du constructeur.

4. Ébauche informative :



5. Stockage de données : les données suivantes doivent être stockées dans un fichier de manière qu'elles puissent être présentées ou imprimées en tout temps sur la demande de l'autorité compétente :

- 1° la teneur estimée en viande maigre visée au point 2 ;
- 2° l'épaisseur du lard dorsal et du muscle dorsal visés au point 2 ;
- 3° les données relatives à la vérification visées au point 3.

Vu pour être annexé à l'arrêté ministériel du 14 janvier 2013 modifiant diverses dispositions de l'arrêté du 23 janvier 2004 établissant les modalités d'application du classement des carcasses de porcs.

Bruxelles, le 14 janvier 2013

Le Ministre flamand de l'Economie, de la Politique extérieure,
de l'Agriculture et de la Ruralité.

Kris PEETERS

Annexe 4 à l'arrêté ministériel modifiant diverses dispositions de l'arrêté ministériel du 23 janvier 2004 établissant les modalités d'application du classement des carcasses de porcs

Annexe VII à l'arrêté ministériel du 23 janvier 2004 établissant les modalités d'application du classement des carcasses de porcs

Annexe VII. Appareil de classement Optiscan-TP System et méthode y afférente d'estimation de la teneur en viande maigre, visé à l'article 2, 4°

1. Description de l'appareil de classement : l'épaisseur du lard et du muscle est relevée par un mesurage optique à deux endroits déterminés de la carcasse (« méthode des deux points ») à l'aide d'un appareil à commande manuelle. Un système de traitement d'images prend une photographie des deux points de mesurage qui est conservée et peut faire l'objet d'un contrôle ultérieur. Les valeurs de mesure sont converties en résultats d'estimation de teneur en viande maigre par l'OptiScan-TP lui-même.

2. Méthode d'estimation en vue de déterminer la teneur en viande maigre : la teneur estimée en viande maigre d'une carcasse est calculée à l'aide de la formule ci-dessous :

$$\hat{Y} = 58,81491 - 0,64150 \cdot X1 + 0,16873 \cdot X2$$

où :

- \hat{Y} = la teneur en viande maigre estimée de la carcasse de porc ;
 $X1$: = l'épaisseur du lard (y compris la couenne) en millimètres, mesurée à l'endroit le plus mince couvrant le muscle lombaire (*musculus gluteus medius*) ;
 $X2$ = l'épaisseur du muscle lombaire en millimètres, exprimée par la distance entre la partie antérieure (crânienne) du muscle lombaire (*musculus gluteus medius*) et le bord supérieur (dorsal) du canal rachidien.

La formule s'applique à des carcasses ayant un poids entre 60 et 130 kg.

3. Mode d'emploi : au début de chaque journée d'abattage, l'appareil est vérifié au moyen du cube de testage, provenant du constructeur. Les parties blanches de ce cube de testage (50, 30 et 10 mm) servent à l'ajustement de la ligne de base et au contrôle du mesurage de l'épaisseur du lard. Les parties noires (60 et 90 mm) représentent une valeur fixe d'épaisseur de viande. Le résultat du test, la date, l'heure et le numéro d'identification de la personne qui effectue la vérification, doivent être stockés dans un fichier. Lorsque les valeurs des tests excèdent les écarts tolérés de 1 mm pour l'épaisseur de graisse ou de 1 mm pour l'épaisseur du muscle lombaire, l'abattoir doit immédiatement faire procéder à un nouvel étalonnage de l'appareil par le constructeur.

Les mesurages sont effectués dans la demi-carcasse gauche.

L'épaisseur du lard (y compris la couenne) est mesurée à l'endroit le plus mince couvrant le muscle lombaire (*musculus gluteus medius*)

L'épaisseur du muscle lombaire est exprimée par la distance horizontale de la partie antérieure (crânienne) du muscle lombaire (*musculus gluteus medius*) et le bord supérieur (dorsal) du canal rachidien.

L'appareil doit être utilisé conformément aux instructions du constructeur.

4. Stockage de données : les données suivantes doivent être stockées dans un fichier de manière qu'elles puissent être présentées ou imprimées en tout temps sur la demande de l'autorité compétente :

- 1° la teneur estimée en viande maigre visée au point 2 ;
- 2° l'épaisseur du lard et du muscle lombaire mentionnées à l'article 2 ;
- 3° les données relatives à la vérification visées au point 3.

Vu pour être annexé à l'arrêté ministériel du 14 janvier 2013 modifiant diverses dispositions de l'arrêté du 23 janvier 2004 établissant les modalités d'application du classement des carcasses de porcs.

Bruxelles, le 14 janvier 2013

Le Ministre flamand de l'Economie, de la Politique extérieure,
de l'Agriculture et de la Ruralité.

Kris PEETERS

Annexe 5 à l'arrêté ministériel modifiant diverses dispositions de l'arrêté ministériel du 23 janvier 2004 établissant les modalités d'application du classement des carcasses de porcs

Annexe VIII à l'arrêté ministériel du 23 janvier 2004 établissant les modalités d'application du classement des carcasses de porcs

Annexe VIII. Appareil de classement VCS 2000-3C et méthode y afférente d'estimation de la teneur en viande maigre, visé à l'article 2, 5°

1. Description de l'appareil de classement : le VCS 2000-3C est un système de traitement d'images pour la détermination automatique de la teneur en viande maigre. Le système est utilisé en ligne dans le système d'abattage, un dispositif de trois caméras filmant automatiquement les demi-carcasses de porc. Les images sont ensuite traitées sur ordinateur au moyen d'un logiciel spécial de traitement d'images.

Le système comprend :

1.1. une installation provenant du constructeur comprenant les éléments suivants pour l'évaluation du profil du jambon :

1° un mécanisme de positionnement permettant de positionner la moitié de la carcasse perpendiculairement, au niveau tant horizontal que vertical ;

2° une caméra monochrome située dans un boîtier protégé ;

3° un arrière-fond blanc ;

4° une installation lumineuse consistant en deux sources de lumières illuminant l'arrière-fond de façon à produire un contraste fort et sans ombre avec la carcasse à mesurer ;

5° un calibre permettant à tout moment de vérifier le système. Le calibre est constitué d'une plaque découpée qui permet de calibrer la vision sur base d'une mesure horizontale, une mesure de largeur et une mesure d'angle. Le calibre sera suspendu au crochet de vérification à 22 centimètres, mesuré à partir du derrière de la ligne d'abattage.

1.2. une installation provenant du constructeur comprenant les éléments suivants pour l'évaluation du côté entier intérieur de la carcasse :

1° un mécanisme de positionnement permettant de positionner l'intérieur de la moitié de la carcasse perpendiculairement, à mesurer à l'horizontale des caméras polychromes ;

2° deux caméras polychromes situées dans un boîtier protégé ;

3° un arrière-fond bleu ;

4° une installation lumineuse consistant en deux sources de lumières illuminant l'intérieur de la carcasse de façon à produire une image claire et nette ;

5° un calibre permettant à tout moment de vérifier le système. Le calibre est constitué d'une plaque découpée qui permet de calibrer la vision sur base de quatre mesures horizontale de largeur. Le calibre sert également à contrôler la netteté de l'image. Le calibre sera suspendu au mécanisme de positionnement.

1.3. une unité d'analyse d'image : l'unité d'analyse d'image comprend le matériel et le logiciel assurant l'analyse d'image. Les valeurs mesurées sont converties par l'appareil-même en une estimation de la teneur en viande maigre.

2. Méthode d'estimation en vue de déterminer la teneur en viande maigre : la teneur estimée en viande maigre d'une carcasse est calculée à l'aide de la formule ci-dessous :

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

où :

- \hat{Y} = teneur en viande maigre estimée de la carcasse de porc
- FBAM4 = épaisseur du tissu musculaire mesurée au milieu du secteur 4 de la carcasse
- FBAR4 = épaisseur du tissu musculaire mesurée au côté crânien du secteur 4 de la carcasse
- HF1 = superficie totale de la carcasse
- HF2 = superficie de la carcasse du côté dorsal de la ligne traversant le centre de gravité
- HF3 = superficie de la carcasse du côté ventral de la ligne traversant le centre de gravité
- HF4 = superficie de la carcasse dans la 1/9^e partie caudale de la carcasse
- HF13 = superficie de la carcasse dans la 1/6^e partie crânienne de la carcasse
- HF20 = superficie de la carcasse entre la ligne traversant le centre de gravité, la colonne vertébrale, la ligne du secteur pour la 2/7^e partie caudale de la carcasse et la ligne du secteur pour la 1/3^e partie caudale de la carcasse
- HF26 = superficie entière du lard dorsal (y compris la couenne) dans les secteurs 1 à 5 de la carcasse
- HF28 = superficie du lard dorsal (y compris la couenne) dans le secteur 2 de la carcasse
- HF31 = superficie du lard dorsal (y compris la couenne) dans le secteur 5 de la carcasse

- HF34 = superficie du lard dorsal (y compris la couenne) dans les secteurs 1 à 4 de la carcasse
- HF37 = superficie du tissu musculaire (mesurée à partir du bas de la couche de graisse jusqu'à la colonne vertébrale) dans le secteur 2 de la carcasse
- HF40 = superficie du tissu musculaire (mesurée à partir du bas de la couche de graisse jusqu'à la colonne vertébrale) dans le secteur 5 de la carcasse
- HL1 = distance entre les points de référence sur le jambon et le pied avant
- HL4 = distance entre les points de référence sur le jambon et le pied avant mesurée perpendiculairement sur la ligne traversant le centre de gravité
- HL7 = largeur moyenne de la carcasse
- HL8 = largeur moyenne de la carcasse dans la 2/3^e partie crânienne de la carcasse
- HL9 = longueur de la carcasse dans la 5/7^e partie crânienne de la carcasse
- HL10 = longueur de la colonne vertébrale entres les 2/7^e et 1/3^e secteurs caudales de la carcasse
- HL12 = longueur de la ligne traversant le centre de gravité dans la 5/7^e partie crânienne de la carcasse
- HL13 = longueur de la ligne traversant le centre de gravité entres les 2/7^e et 1/3^e secteurs caudales de la carcasse
- HL14 = longueur de la ligne traversant le centre de gravité dans la 2/3^e partie crânienne de la carcasse
- HL15 = épaisseur minimale du lard dorsal (y compris la couenne) dans les secteurs 1 à 2 de la carcasse
- HL17 = superficie maximale du lard dorsal (y compris la couenne) dans le secteur 5 de la carcasse
- HL18 = épaisseur moyenne du lard dorsal (y compris la couenne) dans les secteurs 1 à 5 de la carcasse
- HL20 = épaisseur moyenne du lard dorsal (y compris la couenne) dans le secteur 2 de la carcasse
- HL21 = épaisseur moyenne du lard dorsal (y compris la couenne) dans le secteur 3 de la carcasse
- HL23 = épaisseur moyenne du lard dorsal (y compris la couenne) dans le secteur 5 de la carcasse
- HL24 = épaisseur moyenne du lard dorsal (y compris la couenne) dans les secteurs 1 à 4 de la carcasse
- HL27 = épaisseur du tissu musculaire à la hauteur de la ligne du secteur pour la 3/8^e partie de la carcasse
- HL30 = largeur moyenne de la taille dans le secteur 5 de la carcasse
- HL31 = épaisseur moyenne du lard dorsal (y compris la couenne) dans le secteur 5 de la carcasse
- HL32 = superficie du tissu musculaire (mesurée à partir du bas de la couche de graisse jusqu'à la colonne vertébrale) dans le secteur 5 de la carcasse
- HV1 = rapport entre la superficie de la carcasse du côté dorsal de la ligne traversant le centre de gravité et la superficie de la carcasse du côté ventral de la ligne traversant le centre de gravité

- HV19 = rapport entre la superficie du tissu musculaire et la superficie du lard dorsal (y compris la couenne) dans le secteur 5 de la carcasse
- KBAR4 = somme de l'épaisseur du lard dorsal (y compris la couenne) et l'épaisseur du tissu musculaire mesurée au côté crânien du secteur 4 de la carcasse
- SBAM2 = épaisseur du lard dorsal (y compris la couenne) mesurée au milieu du secteur 2 de la carcasse
- SBAM5 = épaisseur du lard dorsal (y compris la couenne) mesurée au milieu du secteur 5 de la carcasse
- SBAR1 = épaisseur du lard dorsal (y compris la couenne) mesurée au côté crânien du secteur 1 de la carcasse
- SBAR2 = épaisseur du lard dorsal (y compris la couenne) mesurée au côté crânien du secteur 2 de la carcasse
- SBAR5 = épaisseur du lard dorsal (y compris la couenne) mesurée au côté crânien du secteur 5 de la carcasse
- TL1 = largeur moyenne du jambon
- TL2 = largeur de la taille
- TL4 = largeur moyenne du jambon du côté ventral de la ligne traversant le centre de gravité
- TL5 = longueur du jambon mesurée sur la ligne traversant le centre de gravité
- TL6 = largeur globale moyenne du jambon
- TL7 = largeur moyenne du dos
- TL8 = largeur moyenne globale du jambon, mesurée dans la 2/3 partie caudale de la superficie du jambon
- VBAM2 = rapport entre l'épaisseur du lard dorsal (y compris la couenne) et l'épaisseur du tissu musculaire mesurée au milieu du secteur 2 de la carcasse
- VBAR5 = rapport entre l'épaisseur du lard dorsal (y compris la couenne) et l'épaisseur du tissu musculaire mesurée du côté crânien du secteur 5 de la carcasse
- VBM5 = rapport entre l'épaisseur moyenne du lard dorsal (y compris la couenne) et l'épaisseur moyenne du tissu musculaire mesurée dans le secteur 5 de la carcasse

Les surfaces sont mesurées en mm², les angles en degrés, et les distances, hauteurs, épaisseurs et largeurs en mm.

La formule s'applique à des carcasses ayant un poids entre 60 et 130 kg.

3. Mode d'emploi : Au début de chaque journée d'abattage, le système d'analyse d'images est vérifié à l'aide de calibres provenant du constructeur.

Le calibre prévu pour le profil du jambon représente une largeur du jambon de 224 mm, une longueur de 370 mm et un angle du jambon de 44°. Lorsque les valeurs des tests excèdent l'écart toléré de 2 mm pour la largeur et la longueur du jambon, ou 2° pour l'angle du jambon, l'abattoir doit immédiatement faire procéder à un nouvel étalonnage de l'appareil par le constructeur

Le calibre pour l'intérieur entier de la carcasse représente quatre valeurs horizontales fixes (370 mm à la hauteur de la partie supérieure du jambon, 315 mm à la hauteur du point du ventre, 308 mm à la hauteur de la taille et 420 mm à la hauteur de la poitrine). Lorsque les valeurs des tests excèdent l'écart toléré de 2 mm, l'abattoir doit immédiatement faire procéder à un nouvel étalonnage de l'appareil par le constructeur. L'intensité lumineuse sera entre 180 lx et 240 lx.

Le résultat du test, la date, l'heure et le numéro d'identification de la personne qui effectue la vérification, doivent être stockés dans un fichier.

L'appareil doit être utilisé conformément aux instructions du constructeur.

4. Stockage de données : les données suivantes doivent être stockées dans un fichier de manière qu'elles puissent être présentées ou imprimées en tout temps sur la demande de l'autorité compétente :

- 1° la teneur estimée en viande maigre visée au point 2 ;
- 2° tous les paramètres utilisés dans la formule pour le calcul de la teneur estimée en viande maigre, visée au point 2 ;
- 3° les données relatives à la vérification visées au point 3.

Vu pour être annexé à l'arrêté ministériel du 14 janvier 2013 modifiant diverses dispositions de l'arrêté du 23 janvier 2004 établissant les modalités d'application du classement des carcasses de porcs.

Bruxelles, le 14 janvier 2013

Le Ministre flamand de l'Economie, de la Politique extérieure,
de l'Agriculture et de la Ruralité.

Kris PEETERS

Annexe 6 à l'arrêté ministériel modifiant diverses dispositions de l'arrêté ministériel du 23 janvier 2004 établissant les modalités d'application du classement des carcasses de porcs

Annexe IX à l'arrêté ministériel du 23 janvier 2004 établissant les modalités d'application du classement des carcasses de porcs

Annexe IX. Appareil de classement CSB-Image-Meater et méthode y afférente d'estimation de la teneur en viande maigre, visé à l'article 2, 6°

1. Description de l'appareil de classement : l'appareil de classement CSB-Image-Meater est un système de traitement d'images pour la détermination automatique de la teneur en viande maigre. L'appareil est utilisé en ligne dans le système d'abattage, une seule caméra filmant automatiquement les demi-carcasses de porc. Les images sont ensuite traitées sur ordinateur au moyen d'un logiciel spécial de traitement d'images.

Le système comprend :

1.1. une installation provenant du constructeur comprenant les éléments suivants pour l'évaluation du côté intérieur de la carcasse :

1° un mécanisme de positionnement permettant de positionner la moitié de la carcasse entièrement libre perpendiculairement, au niveau tant horizontal que vertical ;

2° une caméra monochrome située dans un boîtier protégé ;

3° un arrière-fond gris ;

4° une installation lumineuse consistant en deux sources de lumière illuminant la moitié de la carcasse ;

5° un calibre permettant à tout moment de vérifier le système. Le calibre est constitué d'une plaque découpée qui permet de vérifier l'analyse d'image sur base de quatre mesures de longueur et 11 paramètres pour la netteté. Le calibre sera suspendu au mécanisme de positionnement.

1.2. une unité d'analyse d'image : l'unité d'analyse d'image comprend le matériel et le logiciel assurant l'analyse d'image. Les valeurs mesurées sont converties par l'appareil-même en une estimation de la teneur en viande maigre.

2. Méthode d'estimation en vue de déterminer la teneur en viande maigre : la teneur estimée en viande maigre d'une carcasse est calculée à l'aide de la formule ci-dessous :

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

où :

\hat{Y} = la teneur en viande maigre estimée de la carcasse de porc

S = l'épaisseur du lard (y compris la couenne) en millimètres situé au-dessus du muscle lombaire (*musculus gluteus medius*)

F = l'épaisseur du muscle lombaire, exprimée par la distance la plus courte entre la partie antérieure (crânienne) du muscle lombaire (*musculus gluteus medius*) et le bord supérieur (dorsal) du canal rachidien

- MS = l'épaisseur moyenne du lard situé au-dessus de la partie dorsale du muscle lombaire
MF = l'épaisseur moyenne de viande située en dessous du muscle lombaire
WL = la longueur moyenne des vertèbres, y compris les disques intervertébraux
WaS = l'épaisseur moyenne du lard sur la première vertèbre mesurée

Les distances, les épaisseurs de graisse et de viande sont exprimées en mm.

La formule s'applique à des carcasses ayant un poids entre 60 et 130 kg.

3. Mode d'emploi : au début de chaque journée d'abattage, le réglage de la caméra est vérifié à l'aide de calibres provenant du constructeur. Sur ce calibre, les quatre mesures de longueur sont contrôlées (diamètre de 50,0 mm, distance horizontale de 150,0 mm, distance verticale de 150,0 mm et une distance diagonale de 160,1 mm). En outre, l'éclairage correct est vérifié à l'aide de 11 valeurs de gris : 245 (blanc – limite=40), 200 (400C – limite=50), 190 (401C – limite=50), 140 (403C – limite=40), 100 (404C – limite=30), 37 (noir – limite=15), 210 (162C – limite=45), 155 (163C – limite=40), 130 (164C – limite=35), 120 (165C – limite=35) en 60 (bleu – limite=15). Lorsque les valeurs des tests excèdent l'écart toléré de 0,5 mm pour les mesures de longueur et les valeurs limites pour les valeurs de gris, l'abattoir doit immédiatement faire procéder à un nouvel étalonnage de l'appareil par le constructeur.

Au début de chaque journée d'abattage, le système d'analyse d'images est également vérifié à l'aide d'images de test.

Pour les deux tests, le résultat, la date, l'heure et le numéro d'identification de la personne qui effectue la vérification, doivent être stockés dans un fichier.

L'appareil doit être utilisé conformément aux instructions du constructeur.

4. Stockage de données : les données suivantes doivent être stockées dans un fichier de manière qu'elles puissent être présentées ou imprimées en tout temps sur la demande de l'autorité compétente :

1° la teneur estimée en viande maigre visée au point 2 ;

2° tous les paramètres utilisés dans la formule pour le calcul de la teneur estimée en viande maigre, visée au point 2 ;

3° les données relatives à la vérification visées au point 3.

Vu pour être annexé à l'arrêté ministériel du 14 janvier 2013 modifiant diverses dispositions de l'arrêté du 23 janvier 2004 établissant les modalités d'application du classement des carcasses de porcs.

Bruxelles, le 14 janvier 2013

Le Ministre flamand de l'Economie, de la Politique extérieure,
de l'Agriculture et de la Ruralité.

Kris PEETERS

Annexe 7 à l'arrêté ministériel modifiant diverses dispositions de l'arrêté ministériel du 23 janvier 2004 établissant les modalités d'application du classement des carcasses de porcs

Annexe X à l'arrêté ministériel du 23 janvier 2004 établissant les modalités d'application du classement des carcasses de porcs

Annexe X. L'appareil de classement Fat-O-Meat'er (FOM II) et la méthode y afférente d'estimation de la teneur en viande maigre visée à l'annexe 2, 7°

1. Description de l'appareil de classement : l'appareil de classement FOM II est équipé d'une sonde de haute définition de 6 mm de diamètre, contenant une photodiode et un photo-détecteur d'une distance de fonctionnement comprise entre 0 et 125 mm. Les valeurs de mesure sont converties en résultats d'estimation de teneur en viande maigre par le FOM II lui-même.

2. Méthode d'estimation en vue de déterminer la teneur en viande maigre : la teneur estimée en viande maigre d'une carcasse est calculée à l'aide de la formule ci-dessous :

$$\hat{Y} = 68,85997 - 0,94985 * X1 + 0,088314 * X2$$

où :

- Y = la teneur en viande maigre estimée de la carcasse de porc
- X1 = l'épaisseur du lard dorsal (y compris la couenne) en millimètres, mesurée à 7 centimètres de la ligne médiane de la carcasse entière de porc, au niveau situé entre la deuxième et la troisième dernière côte
- X2 = l'épaisseur du muscle dorsal en millimètres, mesurée à 7 centimètres de la ligne médiane de la carcasse entière, au niveau situé entre la deuxième et la troisième dernière côte

La formule s'applique à des carcasses ayant un poids entre 60 et 130 kg.

3. Mode d'emploi : au début de chaque journée d'abattage, la sonde de mesure doit être contrôlée au moyen du cube de testage, provenant du constructeur. Ce cube de testage représente une valeur fixe d'épaisseur de graisse et de viande (24,5 mm pour la graisse et 50,8 mm pour la viande). Le résultat du test, la date, l'heure et le numéro d'identification de la personne qui effectue la vérification, doivent être stockés dans un fichier. Lorsque les valeurs des tests excèdent les écarts tolérés de 0,5 mm pour l'épaisseur de graisse ou de viande, l'abattoir doit immédiatement faire procéder à un nouvel étalonnage de l'appareil par le constructeur.

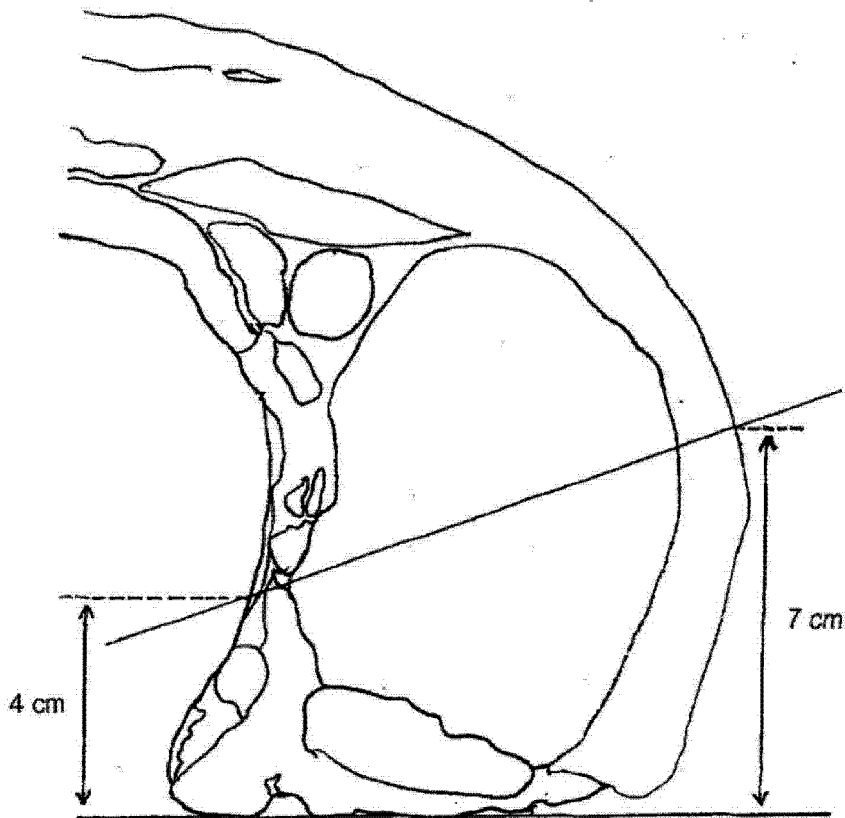
La carcasse est piquée au moyen de cette sonde de mesure :

- 1° dans la demi-carcasse gauche ;
- 2° entre la deuxième dernière et la troisième dernière côte ;
- 3° horizontalement et perpendiculairement sur l'endroit de l'injection ;
- 4° à 7 cm du plan de coupe.

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

L'appareil doit être utilisé conformément aux instructions du constructeur.

4. Ebauche informative :



5. Stockage de données : les données suivantes doivent être stockées dans un fichier de manière qu'elles puissent être présentées ou imprimées en tout temps sur la demande de l'autorité compétente :

- 1° la teneur estimée en viande maigre visée au point 2 ;
- 2° l'épaisseur du lard dorsal et du muscle dorsal visées au point 2 ;
- 3° les données relatives à la vérification visées au point 3.

Vu pour être annexé à l'arrêté ministériel du 14 janvier 2013 modifiant diverses dispositions de l'arrêté du 23 janvier 2004 établissant les modalités d'application du classement des carcasses de porcs.

Bruxelles, le 14 janvier 2013

Le Ministre flamand de l'Economie, de la Politique extérieure,
de l'Agriculture et de la Ruralité.

Kris PEETERS

Annexe 8 à l'arrêté ministériel modifiant diverses dispositions de l'arrêté ministériel du 23 janvier 2004 établissant les modalités d'application du classement des carcasses de porcs

Annexe XI à l'arrêté ministériel du 23 janvier 2004 établissant les modalités d'application du classement des carcasses de porcs

Annexe XI. Appareil de classement AutoFOM III et méthode y afférente d'estimation de la teneur en viande maigre, visé à l'article 2, 8°

1. Description de l'appareil de classement : l'appareil de classement AutoFOM III est un système ultrasonore pour la détermination automatique de la teneur en viande maigre. L'appareil est utilisé en ligne dans le système d'abattage, où des ondes sonores sont envoyées automatiquement à travers les porcs débourrés. Les ondes sonores renvoyées sont ensuite traitées sur ordinateur au moyen d'un logiciel spécial de traitement d'images.

Le système comprend :

1.1. une installation provenant du constructeur, comprenant les éléments suivants :
 1° un conduit en acier inoxydable acheminant le dos du porc devant les capteurs ;
 2° une drague avec 16 senseurs à un intervalle de 25 mm ;
 3° une installation pour diffuser l'eau dans le conduit ;
 4° un cube de testage permettant de vérifier le fonctionnement du système. Le cube de testage consiste en un cube en plastique, vérifiant chaque senseur sur la base d'une mesure de profondeur.

1.2. une unité d'analyse : l'unité d'analyse comporte le matériel et le logiciel pour la conversion graphique des ondes sonores renvoyées et l'analyse des profils obtenus. Les valeurs mesurées sont converties par l'appareil-même en une estimation de la teneur en viande maigre.

2. Méthode d'estimation en vue de déterminer la teneur en viande maigre : la teneur estimée en viande maigre d'une carcasse est calculée à l'aide de la formule ci-dessous :

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

où :

- \hat{Y} = la teneur en viande maigre estimée de la carcasse de porc
 R2P2 = moyenne pondérée de deux mesures du lard dorsal P2 (sans couenne) La position sélectionnée ayant une pondération de 2/3, la position non sélectionnée ayant une pondération de 1/3
 R2P3 = épaisseur du lard dorsal P2 dans la position non sélectionnée
 R2P4 = épaisseur du lard dorsal P2 dans la position sélectionnée

- R2P6 = moyenne pondérée de deux mesures de l'épaisseur du lard dorsal minimal (MFT), la position sélectionnée ayant une pondération de 2/3, la position non sélectionnée ayant une pondération de 1/3
- R2P7 = mesure de l'épaisseur du lard dorsal minimal dans la position non sélectionnée
- R2P8 = mesure de l'épaisseur du lard dorsal minimal dans la position sélectionnée
- R2P10 = épaisseur du lard dorsal minimal de la coupe transversale
- R2P11 = résultat de la comparaison minimale des paires
- R2P13 = estimation approximative initiale de la taille de la carcasse y compris la couenne
- R2P14 = estimation initiale de la taille de la carcasse sans la couenne
- R2P15 = deuxième version de la comparaison minimale des paires. La version originale est maintenue pour un test de conformité ultérieur avec l'estimation de la teneur en viande maigre
- R2P16 = estimation approximative « near field » de l'épaisseur du lard dorsal
- R3P1 = mesure P4 de l'épaisseur du tissu musculaire dans le point sélectionné P2. Ceci est la réverbération jusqu'à la côte moins l'épaisseur du lard dorsal P2.
- R3P3 = épaisseur du tissu musculaire dans le point sélectionné MFT.
- R3P5 = épaisseur maximal du tissu musculaire. Cela est l'emplacement maximal aux côtes moins l'emplacement minimal du gras
- R3P6 = moyenne des épaisseurs musculaires dans les deux positions P2, avec une pondération égale pour les deux points.
- R3P7 = moyenne des épaisseurs musculaires dans les deux points ayant l'épaisseur du lard dorsal minimale, avec une pondération égale pour les deux points.
- R3P9 = épaisseur musculaire sur le point ayant l'épaisseur du lard dorsal minimale (la plus petite des deux MFT).
- R4P7 = moyenne approximative de l'épaisseur de graisse 1 sur le point caudale B
- R4P8 = épaisseur de graisse maximale 1 sur le point caudale B
- R4P9 = épaisseur de graisse maximale 1 de la coupe transversale à la hauteur du point caudale B
- R4P10 = différence entre l'épaisseur de graisse 1 minimale et maximale de la coupe transversale à la hauteur du point caudale B
- R4P11 = moyenne approximative de l'épaisseur de graisse 1 au point crânien B
- R4P12 = épaisseur de graisse maximale 1 sur le point crânien B
- R4P13 = épaisseur de graisse maximale 1 de la coupe transversale à la hauteur du point crânien B
- R4P15 = épaisseur du lard 1 à la hauteur du point caudale B mesurée par l'appareil de mesure P2
- R4P16 = épaisseur du lard 1 à la hauteur du point crânien B mesurée par l'appareil de mesure P2

Les épaisseurs de graisse et de viande sont mesurées en mm.

La formule s'applique à des carcasses ayant un poids entre 60 et 130 kg.

3. Mode d'emploi : au début de chaque journée d'abattage, le système d'analyse est vérifié à l'aide d'ondes sonores standards stockées dans le système.

Mode d'emploi : au début de chaque journée d'abattage, les senseurs sont vérifiés à l'aide d'un cube de testage, provenant du constructeur. Le cube de testage représente une valeur de 50 mm. Lorsque les valeurs des tests excèdent l'écart toléré de 0,9 mm, l'abattoir doit immédiatement faire procéder à un nouvel étalonnage de l'appareil par le constructeur. Le cube de testage doit être utilisé en combinaison avec un gel spécialement destiné à cet effet.

Pour les deux tests, le résultat, la date, l'heure et le numéro d'identification de la personne qui effectue la vérification, doivent être stockés dans un fichier.

L'appareil doit être utilisé conformément aux instructions du constructeur.

4. Stockage de données : les données suivantes doivent être stockées dans un fichier de manière qu'elles puissent être présentées ou imprimées en tout temps sur la demande de l'autorité compétente :

1° la teneur estimée en viande maigre visée au point 2 ;

2° tous les paramètres utilisés dans la formule pour le calcul de la teneur estimée en viande maigre, visée au point 2 ;

3° les données relatives à la vérification visées au point 3.

Vu pour être annexé à l'arrêté ministériel du 14 janvier 2013 modifiant diverses dispositions de l'arrêté du 23 janvier 2004 établissant les modalités d'application du classement des carcasses de porcs.

Bruxelles, le 14 janvier 2013

Le Ministre flamand de l'Economie, de la Politique extérieure,
de l'Agriculture et de la Ruralité.

Kris PEETERS