

916.341.22

**Ordonnance de l'OFAG
sur l'estimation et la classification des animaux
des espèces bovine, porcine, chevaline, ovine et caprine
(OESC-OFAG)**

du 30 novembre 2021 (État le 1^{er} mars 2026)

*L'Office fédéral de l'agriculture (OFAG),
vu l'art. 5 de l'ordonnance du 26 novembre 2003 sur le bétail de boucherie¹,
arrête:*

Art. 1 Animaux de l'espèce bovine

La qualité des animaux sur pied et des animaux abattus de l'espèce bovine doit être évaluée conformément au système d'estimation et de classification prévu à l'annexe 1.

Art. 2 Animaux de l'espèce porcine

La qualité des animaux abattus de l'espèce porcine doit être évaluée conformément au système d'estimation et de classification prévu à l'annexe 2.

Art. 3 Animaux de l'espèce chevaline

La qualité des animaux abattus de l'espèce chevaline doit être évaluée conformément au système d'estimation et de classification prévu à l'annexe 3.

Art. 4 Animaux de l'espèce ovine

La qualité des animaux sur pied et des animaux abattus de l'espèce ovine doit être évaluée conformément au système d'estimation et de classification prévu à l'annexe 4.

Art. 5 Animaux de l'espèce caprine

La qualité des animaux abattus de l'espèce caprine doit être évaluée conformément au système d'estimation et de classification prévu à l'annexe 5.

Art. 6 Classe commerciale

¹ La classe commerciale est déterminée d'après la charnure et le tissu gras.

² En ce qui concerne les animaux de l'espèce porcine et les cabris, seule la charnure est déterminante.

Art. 7 Appareils de classification pour l'évaluation des animaux abattus

¹ La qualité des animaux abattus est évaluée visuellement, à l'exception des animaux abattus de l'espèce porcine.

² La qualité des animaux abattus de l'espèce bovine peut également être évaluée à l'aide d'un appareil de classification visé à l'annexe 1, ch. 3.

³ La qualité des animaux abattus de l'espèce porcine doit être évaluée à l'aide d'un appareil de classification visé à l'annexe 2, ch. 3 ou 4.

Art. 8 Autorisation des appareils de classification

¹ L'OFAG ajoute un appareil de classification à l'annexe 1, ch. 3, s'il a été autorisé conformément à l'annexe 6.

² Il ajoute un appareil de classification à l'annexe 2, ch. 3 ou 4, s'il a été autorisé conformément à l'annexe 7.

Art. 9 Utilisation des appareils de classification

¹ Les appareils de classification autorisés visés aux annexes 1 et 2 doivent être utilisés exclusivement par les experts de l'organisation que l'OFAG a mandatée pour l'évaluation de la qualité conformément à l'art. 26, al. 1, let. a, de l'ordonnance du 26 novembre 2003 sur le bétail de boucherie (organisation mandatée).

² Les appareils de classification autorisés doivent être utilisés exclusivement sur place ou pour l'espèce animale pour laquelle ils ont fait l'objet de la procédure d'autorisation.

³ Aucune modification technique ne doit être apportée aux appareils de classification autorisés.

Art. 10 Contrôle des appareils de classification

Les appareils de classification autorisés visés aux annexes 1, ch. 3, et 2, ch. 4, doivent être contrôlés périodiquement par les experts de l'organisation mandatée.

Art. 11 Interdiction d'utiliser les appareils de classification en cas de défaut

Les appareils de classification autorisés qui ont été critiqués par l'organisation mandatée dans le cadre du contrôle périodique ne pourront être utilisés pour l'évaluation de la qualité tant qu'il n'aura pas été remédié au défaut constaté.

Art. 12 Abrogation d'autres actes

Sont abrogées:

1. l'ordonnance de l'OFAG du 23 septembre 1999 sur la taxation de la qualité des porcins abattus²;
2. l'ordonnance de l'OFAG du 23 septembre 1999 sur l'estimation et la classification des animaux des espèces bovine, chevaline, ovine et caprine³.

Art. 13 Entrée en vigueur

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} janvier 2022.

² [RO 1999 3143; 2002 555; 2015 1097]
³ [RO 1999 2880; 2003 3741]

Annexe 1⁴

(art. 1, 7, al. 2, 8, al. 1, 9, al. 1, et 10)

Évaluation de la qualité des animaux de l'espèce bovine

1 Estimation

Les animaux sur pied et les carcasses sont estimés en évaluant successivement la catégorie des animaux de boucherie et à l'engrais, la charnure et le tissu gras tels que définis aux ch. 2.1 et 2.2 ci-dessous.

2 Classification

2.1 Catégories d'animaux de boucherie et d'animaux à l'engrais

Compte tenu de l'âge, du sexe et des possibilités de mise en valeur des demi-carcasses, les animaux de boucherie et les animaux à l'engrais sont répartis dans les catégories suivantes:

Catégorie	Abréviation
veaux jusqu'à 240 jours	KV
jeune bétail jusqu'à 300 jours, si les animaux sont destinés à l'engraissement; catégorisation valable seulement pour les marchés publics surveillés	JB
taureaux de 241 à 600 jours	MT
taureaux de plus de 600 jours	MA
bœufs de plus de 240 jours	OB
génisses de 241 à 900 jours	RG
vaches de plus de 240 jours et génisses de plus de 900 jours	VK

2.2 Détermination de la classe commerciale

2.2.1 Détermination de la classe de charnure

- La classe de charnure est déterminée en fonction du développement musculaire des parties qui déterminent la valeur de l'animal, à savoir les cuisses, l'aloyau, le dos ainsi que les épaules, conformément au tableau ci-dessous. L'estimation du bétail sur pied se fait à l'aide de touches.

⁴ Mise à jour par le ch. I de l'O de l'OFAG du 28 mars 2024 (RO 2024 155) et du 9 janv. 2026, en vigueur depuis le 1^{er} mars 2026 (RO 2026 14).

Classe de charnure	Profil	Description
C très bien en viande	très convexe	– cuisses: très larges, culottes profondes – aloyau/dos: particulièrement large et plein – épaules: très prononcées
H bien en viande	convexe	– cuisses: larges, culottes profondes – aloyau/dos: large et plein – épaules: prononcées
T charnure moyenne	rectiligne	– cuisses: bien développées, assez larges – aloyau/dos: moyennement large – épaules: bien développées
A charnure faible	concave	– cuisses: modérément développées, étroites, creuses – aloyau/dos: de modérément développé à étroit – épaules: plates
X très décharné	très concave	– cuisses: faiblement développées, très étroites, très creuses, décharnées – aloyau/dos: étroit, mince, garrot pointu – épaules: plates, creuses

- b. La classe de charnure T est encore subdivisée comme suit:
- T– charnure faible – charnure moyenne
Les exigences prévues pour T ne sont que partiellement satisfaites.
(Évaluation entre A et T)
- T+ charnure moyenne – bien en viande
Les exigences prévues pour H sont aussi partiellement satisfaites.
(Évaluation entre T et H)
- c. La classe de charnure X est encore subdivisée en sous-classes allant de 1X à 3X, 3X correspondant à la charnure la plus faible:
- X 1X
2X
3X

2.2.2 Détermination de la classe de tissu gras

La classe de tissu gras est déterminée par le degré d'engraissement et la couverture de graisse, conformément au tableau ci-dessous. On évalue le volume de la graisse

accumulée de même que, pour ce qui est des carcasses, la couverture de graisse dans les cavités thoracique et abdominale. L'estimation du bétail sur pied se fait à l'aide de touches.

Classe de tissu gras	Description
1 absence de couverture	pas de couverture de graisse; touches non formées; pas de graisse visible sur les côtes, base des côtes avec de légers signes de graisse
2 couverture partielle	légère couverture de graisse, musculature partiellement visible; toutes les touches sont légèrement tangibles; graisse partiellement visible sur et entre les côtes
3 couverture régulière	couverture de graisse moyenne et régulière, musculature entièrement couverte; toutes les touches sont formées et tangibles, fermes; graisse visible sur et entre les côtes
4 forte couverture	couverture de graisse fortement prononcée, accumulation et dépôts de graisse surabondants; touches très prononcées; graisse nettement visible sur et entre les côtes
5 exagérément gras	surabondance générale de la couverture de graisse, formation de bourrelets de graisse; toutes les touches sont très prononcées; graisse excessive visible sur et entre les côtes

3 Appareils de classification qui doivent être contrôlés par un expert de l'organisation mandatée

3.1 Beef Classification Center Version 3 (BCC-3™)

- 3.1.1 Si les carcasses d'animaux de l'espèce bovine sont évaluées à l'aide d'un appareil de classification, c'est l'appareil «BCC-3™» qui est utilisé.
- 3.1.2 Les experts de l'organisation mandatée contrôlent si l'appareil donne un résultat de classification valide conformément à l'annexe 1, ch. 2. Si l'appareil ne donne pas un résultat de classification valide, ils déterminent visuellement le résultat sur les carcasses concernées des animaux de l'espèce bovine et l'introduisent dans le système d'enregistrement de l'abattoir.
- 3.1.3 Le résultat de classification déterminé visuellement par les experts de l'organisation mandatée conformément au ch. 3.1.2 prime sur le résultat déterminé par l'appareil.
- 3.1.4 En cas de défaillance temporaire du BCC-3™, l'organisation mandatée, en coopération avec l'abattoir, assure immédiatement l'estimation visuelle des carcasses des animaux de l'espèce bovine.

Évaluation de la qualité des animaux de l'espèce porcine

1 Estimation

Les carcasses sont estimées en déterminant le pourcentage de viande maigre (PVM) à l'aide d'un appareil de classification visé aux ch. 3 et 4, où sont décrites les procédures d'estimation concernées.

2 Charnure

- 2.1 La charnure est déterminée par le PVM.
- 2.2 Par PVM, on entend le rapport entre le poids de tous les muscles rouges striés, pour autant qu'on puisse les mesurer après la coupe, et le poids de la carcasse.

3 Appareils de classification qui doivent être utilisés par un expert de l'organisation mandatée

3.1 Fat-O-Meater II

- 3.1.1 Si les carcasses d'animaux de l'espèce porcine sont évaluées à l'aide d'un appareil de classification mobile, c'est l'appareil «Fat-O-Meater II» (FOM II) qui est utilisé.
- 3.1.2 Il est équipé d'une sonde d'un diamètre de 6 mm. La distance opérable est comprise entre 5 et 125 mm. Les valeurs mesurées sont converties par l'appareil en résultats d'estimation du PVM.
- 3.1.3 Le PVM de la carcasse est calculé selon la formule suivante:
$$\hat{y} = 64.01197 + 0.08170 x_1 - 0.76092 x_2$$

où:

$\hat{y}$ = PVM (%) évalué de la carcasse,

x_1 épaisseur des muscles en mm, mesurée en même temps et au même endroit que x_2 ,

x_2 = épaisseur du lard de dos (couenne comprise) mesurée en mm sur la demi-carcasse chaude pendante, à 7 cm latéralement de la ligne médiane de la carcasse, entre la deuxième et la troisième côte depuis la fin.
- 3.1.4 La formule vaut pour les carcasses de 50 à 120 kg poids mort.

3.2 Procédé pour la mesure de deux points sur la carcasse

- 3.2.1 L'évaluation des carcasses peut se faire à l'aide des appareils «pied à coulisse» ou «chablon», qui mesurent deux points sur la carcasse selon un procédé

défini, pour autant que le nombre de porcs abattus soit inférieur à 2000 unités d'abattage par an.

3.2.2 Le PVM de la carcasse est calculé selon la formule suivante:

$$\hat{y} = 59.88941 + 0.08982 x_1 - 0.51068 x_2$$

où:

$\hat{y}$ = PVM (%) évalué de la carcasse,

x_1 épaisseur du muscle lombaire en mm, mesurée sur la demi-carcasse chaude pendante, visible sur la fente, comme distance la plus courte entre la partie antérieure (craniale) du *musculus gluteus medius* et le bord supérieur (dorsal) du canal rachidien,

x_2 = épaisseur du lard de dos (couenne comprise) en mm, mesurée sur la demi-carcasse chaude pendante, visible sur la fente, à sa partie la plus faible recouvrant le *musculus gluteus medius*.

3.2.3 La formule vaut pour les carcasses de 50 à 120 kg poids mort.

4 Appareils de classification qui doivent être contrôlés périodiquement par un expert de l'organisation mandatée

4.1 AUTOFOM III

4.1.1 Si les carcasses d'animaux de l'espèce porcine sont évaluées à l'aide d'un appareil de classification installé dans un abattoir, c'est l'appareil «Fully Automatic Ultrasonic Carcase Grading Version 3» (AUTOFOM III) qui est utilisé.

4.1.2 L'appareil est équipé de 16 transducteurs ultrasoniques fonctionnant à 2 MHz (Frontmatec, K2KG – 440004) avec une séparation de 25 mm entre les transducteurs.

4.1.3 Les données ultrasoniques concernent l'ensemble de la carcasse à évaluer et indiquent les épaisseurs du lard et des muscles. Les autres paramètres y ont aussi trait. Les valeurs mesurées sont converties en résultats d'estimation du PVM par un calculateur central.

4.1.4 Le PVM de la carcasse est calculé selon la formule suivante:

$$\hat{y} = 75.42808 - 0.29192 R2P2 - 0.20117 R2P13 + 0.08209 R3P5$$

où:

$\hat{y}$ = PVM (%) évalué de la carcasse,

R2P2, R2P13 et R3P5 = variables sélectionnées, calculées sur la base de l'enregistrement des différents points de mesure.

4.1.5 La formule vaut pour les carcasses de 50 à 120 kg poids mort.

Évaluation de la qualité des animaux de l'espèce chevaline

1 Estimation

Les carcasses sont estimées en évaluant successivement la catégorie des animaux de boucherie, la charnure et le tissu gras tels que définis aux ch. 2.1 et 2.2 ci-dessous.

2 Classification

2.1 Catégories d'animaux de boucherie

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

Catégorie	Âge	Abréviation
poulains de l'année	de 12 mois au plus	FP
jeunes chevaux	de 13 à 29 mois	JC
chevaux de boucherie	de 30 mois et plus	PC

2.2 Détermination de la classe commerciale

2.2.1 Détermination de la classe de charnure

La classe de charnure est déterminée en fonction du développement musculaire des parties qui déterminent la valeur de l'animal, à savoir les cuisses, l'ailoyau, le dos ainsi que les épaules, conformément au tableau ci-dessous:

Classe de charnure	Profil	Description
C très bien en viande	très convexe	– cuisses: très larges et pleines – aloyau/dos: particulièrement large et plein – épaules: très prononcées
H bien en viande	convexe	– cuisses: larges et pleines – aloyau/dos: large et plein – épaules: prononcées
T charnure moyenne	rectiligne	– cuisses: bien développées, assez larges – aloyau/dos: moyennement large – épaules: bien développées

Classe de charnure	Profil	Description
A charnure faible	concave	– cuisses: modérément développées, plutôt étroites – aloyau/dos: de modérément développé à étroit – épaules: plates
X très décharné	très concave	– cuisses: faiblement développées, étroites, décharnées – aloyau/dos: étroit, mince, garrot pointu – épaules: plates, creuses

2.2.2 Détermination de la classe de tissu gras

La classe de tissu gras est déterminée par le degré d'engraissement et la couverture de graisse, conformément au tableau ci-dessous. On évalue le volume de la graisse accumulée de même que la couverture de graisse dans les cavités thoracique et abdominale.

Classe de tissu gras	Description
1 absence de couverture	pas de couverture de graisse; pas de graisse visible sur les côtes, base des côtes avec de légers signes de graisse
2 couverture partielle	légère couverture de graisse, musculature partiellement visible; graisse partiellement visible sur et entre les côtes
3 couverture régulière	couverture de graisse moyenne et régulière, musculature entièrement couverte; graisse visible sur et entre les côtes
4 forte couverture	couverture de graisse fortement prononcée; graisse nettement visible sur et entre les côtes
5 exagérément gras	surabondance générale de la couverture de graisse, formation de bourrelets de graisse; graisse excessive visible sur et entre les côtes

Évaluation de la qualité des animaux de l’espèce ovine

1 Estimation

Les animaux sur pied et les carcasses sont estimés en évaluant successivement la catégorie des animaux de boucherie et à l’engrais, la charnure et le tissu gras tels que définis aux ch. 2.1 et 2.2 ci-dessous.

2 Classification

2.1 Catégories d’animaux de boucherie et d’animaux à l’engrais

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

Catégorie	Abréviation
agneaux jusqu’à 420 jours	LA
moutons de plus de 420 jours	SM
agneaux de pâturage, si les animaux sont destinés à l’engraissement; catégorisation valable seulement pour les marchés publics surveillés	WP

2.2 Détermination de la classe commerciale

2.2.1 Détermination de la classe de charnure

La classe de charnure est déterminée en fonction du développement musculaire des parties qui déterminent la valeur de l’animal, à savoir le gigot, l’aloyau, le dos ainsi que les épaules, conformément au tableau ci-dessous. L’estimation du bétail sur pied se fait à l’aide de touches.

Classe de charnure	Profil	Description
C très bien en viande	très convexe	– gigot: très large, profond, très convexe – aloyau/dos: particulièrement large et plein – épaules: très prononcées
H bien en viande	convexe	– gigot: large, profond, convexe – aloyau/dos: large et plein – épaules: prononcées

⁵ Mise à jour par le ch. I de l’O de l’OFAG du 28 mars 2024, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2025 (RO 2024 155).

Classe de charnure	Profil	Description
T charnure moyenne	rectiligne	– gigot: bien développé, assez large – aloyau/dos: moyennement large – épaules: bien développées
A charnure faible	concave	– gigot: modérément développé, étroit et creux – aloyau/dos: étroit et mince – épaules: plates
X très décharné	très concave	– gigot: faiblement développé, très étroit et creux – aloyau/dos: très étroit et mince – épaules: plates, creuses

2.2.2 Détermination de la classe de tissu gras

La classe de tissu gras est déterminée par le degré d'engraissement et la couverture de graisse, conformément au tableau ci-dessous. On évalue le volume de la graisse accumulée de même que, pour ce qui est des carcasses, la couverture de graisse dans les cavités thoracique et abdominale. L'estimation du bétail sur pied se fait à l'aide de touches.

Classe de tissu gras	Description
1 absence de couverture	pas de couverture de graisse; touches non formées; pas de graisse visible sur les côtes, base des côtes avec de légers signes de graisse
2 couverture partielle	légère couverture de graisse, musculature partiellement visible; touches légèrement formées; graisse partiellement visible sur et entre les côtes
3 couverture régulière	couverture de graisse moyenne, musculature légèrement à moyennement couverte; touches toutes formées et tangibles; graisse visible sur et entre les côtes
4 forte couverture	couverture de graisse prononcée, musculature fortement couverte; touches très prononcées; graisse nettement visible sur et entre les côtes
5 exagérément gras	surabondance de la couverture de graisse; touches trop prononcées; graisse excessive visible sur et entre les côtes

Évaluation de la qualité des animaux de l’espèce caprine

1 Estimation

Les carcasses sont estimées en évaluant successivement la catégorie des animaux de boucherie, la charnure et le tissu gras tels que définis aux ch. 2.1 et 2.2 ci-dessous.

2 Classification

2.1 Catégories d’animaux de boucherie

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

Catégorie	Abréviation
Cabris	GI
Chèvres	ZC

2.2 Détermination de la classe commerciale

2.2.1 Détermination de la classe de charnure

La classe de charnure est déterminée en fonction du développement musculaire des parties qui déterminent la valeur de l’animal, à savoir les cuisses, l’aloyau ainsi que le dos, conformément au tableau ci-dessous:

Classe de charnure	Profil	Description
C très bien en viande	très convexe	– cuisses: très larges, profondes, très convexes – aloyau/dos: particulièrement large et plein
H bien en viande	convexe	– cuisses: larges, profondes, très convexes – aloyau/dos: large et plein
T charnure moyenne	rectiligne	– cuisses: bien développées, assez larges – aloyau/dos: moyennement large
A charnure faible	concave	– cuisses: modérément développées, étroites et creuses – aloyau/dos: étroit et mince

Classe de charnure	Profil	Description
X très décharné	très concave	– cuisses: faiblement développées, très étroites – aloyau/dos: très étroit et mince

2.2.2 Détermination de la classe de tissu gras

La classe de tissu gras est déterminée par le degré d’engraissement et la couverture de graisse, conformément au tableau ci-dessous. On évalue le volume de la graisse accumulée de même que la couverture de graisse dans les cavités thoracique et abdominale.

Classe de tissu gras	Description
1 absence de couverture	pas de couverture de graisse; pas de graisse visible sur les côtes, base des côtes avec de légers signes de graisse
2 couverture partielle	légère couverture de graisse, musculature partiellement visible; graisse partiellement visible sur et entre les côtes
3 couverture régulière	couverture de graisse moyenne, musculature légèrement à moyennement couverte; graisse visible sur et entre les côtes
4 forte couverture	couverture de graisse prononcée, musculature fortement couverte; graisse nettement visible sur et entre les côtes
5 exagérément gras	surabondance de la couverture de graisse; graisse excessive visible sur et entre les côtes

Annexe 6⁶
(art. 8, al. 1)

Autorisation de nouveaux appareils de classification installés dans un abattoir en vue de l'évaluation de la qualité des animaux de l'espèce bovine

1. Avant la première mise en service d'un appareil de classification visé à l'annexe 1, ch. 3, l'organisation mandatée procède à un contrôle technique avec classification de référence et à une comparaison des valeurs mesurées (validation) avec accompagnement scientifique.
2. Les prescriptions suivantes sont valables pour la comparaison des valeurs mesurées:
 - 2.1 Un contrôle par sondage d'au moins 995 carcasses validées est requis.
 - 2.2 La répartition des carcasses intégrées dans le contrôle reflète les catégories d'animaux de boucherie et à l'engrais, la charnure ainsi que la couverture de graisse rencontrés dans la pratique.
 - 2.3 Les chiffres minimaux pour les classes de charnure et de tissu gras par catégorie d'animaux sont définis par l'organisation mandatée et l'accompagnement scientifique visés au ch. 1.
 - 2.4 Parmi les carcasses jugées aptes à la classification automatique, un maximum de 3 % peut être refusé.
3. La détermination de la classification de référence par l'organisation mandatée est effectuée selon les critères suivants:
 - 3.1 Trois classificateurs de l'organisation mandatée effectuent une classification indépendante de chaque carcasse sur la chaîne d'abattage.
 - 3.2 Les trois résultats de classification indépendants pour chaque carcasse sont comparés. Ce faisant, la classification est effectuée séparément pour la charnure et la graisse. Si au moins deux classificateurs effectuent la même classification, celle-ci est considérée comme la classification de référence. Dans le cas de trois classifications différentes, les carcasses sont évaluées à nouveau par deux classificateurs afin de fixer la classification de référence.
 - 3.3 Les classificateurs consolident les données issues des deux étapes précédentes dans la classification de référence.
 - 3.4 Afin d'être évalués, les résultats de l'appareil de classification sont comparés avec la classification de référence de l'organisation mandatée.

⁶ Mise à jour par le ch. I de l'O de l'OFAG du 28 mars 2024, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2025 (RO 2024 155).

- 3.5 L'évaluation se déroule pour chaque catégorie d'animaux de boucherie et à l'engrais, groupée comme suit:

Groupe d'évaluation	Catégorie d'animaux de boucherie et à l'engrais	Nombre minimum de carcasses
Veaux	KV	347
Animaux d'étal	MT/OB/RG	373
Animaux destinés à la transformation	MA/VK	275
Total	—	995

4. Gradation de la comparaison des valeurs mesurées

- 4.1 Afin d'évaluer la précision de la méthode de classification automatique, les résultats de la méthode de classification automatique de l'appareil sont comparés, pour chaque carcasse validée, avec la classification de référence de l'organisation mandatée visée au ch. 3. Les grades suivants sont valables:

- 4.1.1 Charnure

Classe de charnure	C	H	+T	T	-T	A	1X	2X	3X
Grade	1	1	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
Différence		1	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5

- 4.1.2 Tissu gras

Classe de tissu gras	1	2	3	4	5
Grade	1	1	1	1	1
Différence		1	1	1	1

5. Attribution de points pour la comparaison des valeurs mesurées concernant la charnure et le tissu gras

Différence	Points/classe de charnure par carcasse	Points/classe de tissu gras par carcasse
Classement identique	2	2
0,5 degré de différence	1	—
1 degré de différence	0	1
1,5 degré de différence	—15	—
≥ 2 degrés de différence	—30	—15

6. Exigences minimales pour la comparaison des valeurs mesurées

- 6.1 Dans les trois groupes d'évaluation validés, les veaux (KV), les animaux d'étal (MT/OB/RG) et les animaux destinés à la transformation (MA/VK), le score minimum pour la charnure et le tissu gras doit être atteint pour que la validation soit obtenue.
- 6.2 Le score minimum additionné pour la validation de l'appareil est:
- | | |
|------------|--|
| Charnure | au moins 75 % du nombre maximum de points issus de la comparaison des valeurs mesurées |
| Tissu gras | au moins 85 % du nombre maximum de points issus de la comparaison des valeurs mesurées |
7. L'organisation mandatée soumet par écrit à l'OFAG les résultats du contrôle technique et de la comparaison des valeurs mesurées. L'OFAG décide par écrit de l'autorisation d'un appareil de classification.

Autorisation et contrôle d'appareils de classification installés dans un abattoir et non installés dans à un abattoir en vue de l'évaluation de la qualité des animaux de l'espèce porcine

1 Autorisation d'un appareil de classification non installé dans un abattoir

- 1.1 Avant qu'un appareil de classification ne soit admis dans l'annexe 2, ch. 3, l'organisation mandatée procède à un contrôle technique et à une comparaison des valeurs mesurées avec l'appareil de référence «scanner à ultrasons Logiq 200 Pro».
- 1.2 La procédure est semblable à celle prévue à l'annexe 7, ch. 2.2 à 2.5. Si le fabricant prévoit son propre contrôle technique, on appliquera celui-ci.
- 1.3 Pour la désignation d'un nouvel appareil de classification, l'organisation mandatée soumet à l'OFAG les pièces justificatives utiles (description de l'appareil, mode d'emploi, liste des pays dans lesquels l'appareil est autorisé, pour autant que ces pièces soient disponibles) ainsi que les résultats du contrôle technique et de la comparaison des valeurs mesurées.

2 Autorisation et contrôle périodique d'un appareil de classification installé dans un abattoir

- 2.1 Avant la première mise en service d'un AUTOFOM ou d'un autre appareil de classification admis dans l'annexe 2 et lors du contrôle périodique, l'organisation mandatée procède à un contrôle technique et à une comparaison des valeurs mesurées avec l'appareil de référence «scanner à ultrasons Logiq 200 Pro».
- 2.2 Le contrôle technique comprend la vérification de l'installation (mesure des distances, distances entre les conduites, vitesses de transport) et l'évaluation du système de classification (matériel et logiciel). On procède sur la base des supports actuels prévus à cet effet par le fabricant de l'appareil. Les résultats font l'objet d'un procès-verbal, où les supports du fabricant de l'appareil sont aussi indiqués de manière précise.
- 2.3 La comparaison des valeurs mesurées doit porter sur 130 carcasses au minimum. Les contrôles par sondages comprennent au moins les éléments suivants:

épaisseur du lard de dos (couenne comprise) en mm	<12,5	12,5<16	16<19	19<22	22<27
animal de boucherie <83 kg poids mort	14 animaux	16 animaux	4 animaux	2 animaux	0 animal

épaisseur du lard de dos (couenne comprise) en mm	<12,5	12,5<16	16<19	19<22	22<27
animal de bouche- rie 83–89 kg poids mort	12 animaux	22 animaux	8 animaux	4 animaux	2 animaux
animal de bouche- rie >89 kg poids mort	10 animaux	20 animaux	10 animaux	4 animaux	2 animaux

On examinera si possible le même nombre d'animaux châtrés et d'animaux femelles par case.

- 2.4 Les mesures faites à l'aide du scanner à ultrasons Logiq 200 Pro ont lieu au moment de la classification habituelle et de la pesée, environ 1 heure après l'abattage de l'animal. Les demi-carcasses sont retirées l'une après l'autre de la chaîne d'abattage et mesurées:
 - 2.4.1 x_1 = épaisseur des muscles en mm, en même temps et au même endroit que x_2 , et
 - 2.4.2 x_2 = épaisseur du lard de dos (couenne comprise) en mm sur la demi-carcasse chaude pendante, à 7 cm latéralement de la ligne médiane de la carcasse, entre la deuxième et la troisième côte depuis la fin.
 - 2.4.3 Chaque demi-carcasse est mesurée deux fois. Si l'écart est supérieur à 1 mm, l'opération est répétée. Ces valeurs sont utilisées dans la formule appliquée au FAT-O-Meater II. Le PVM (%) évalué est comparé avec celui indiqué par l'appareil de classification.
- 2.5 Pour l'autorisation d'un appareil de classification installé dans un abattoir, les tolérances maximales suivantes sont admises dans l'estimation du PVM:
 - 2.5.1 écart moyen de l'appareil de classification par rapport au scanner à ultrasons Logiq 200 Pro: <0,5 %;
 - 2.5.2 fourchette des différents écarts de l'appareil de classification par rapport au scanner à ultrasons Logiq 200 Pro: <2,5 %.
- 2.6 L'organisation mandatée soumet par écrit à l'OFAG les résultats du contrôle technique et de la comparaison des valeurs mesurées. L'OFAG décide par écrit de l'autorisation d'un appareil de classification.

