

## DECISIÓN DE LA COMISIÓN

de 3 de marzo de 1988

relativa a la autorización de un método de clasificación de las canales de cerdo en el Reino Unido

(El texto en lengua inglesa es el único auténtico)

(88/234/CEE)

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea,

Visto el Reglamento (CEE) nº 2759/75 del Consejo, de 29 de octubre de 1975, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de la carne de porcino<sup>(1)</sup>, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CEE) nº 3906/87<sup>(2)</sup>, y, en particular, el apartado 6 de su artículo 4,Visto el Reglamento (CEE) nº 3220/84 del Consejo, de 13 de noviembre de 1984, por el que se determina el modelo comunitario de clasificación de las canales de cerdo<sup>(3)</sup>, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CEE) nº 3530/86<sup>(4)</sup>, y, en particular, el apartado 2 de su artículo 5,Considerando que el Reglamento (CEE) nº 3220/84 establece, en el apartado 3 de su artículo 2, que la clasificación de las canales de cerdo deberá realizarse mediante una estimación de su contenido en carne magra por medio de métodos de estimación estadísticamente probados que se basen en la medida física de una o varias partes anatómicas de la canal de cerdo; que la autorización de los métodos de clasificación estará sujeta a una tolerancia máxima de error estadístico de valoración; que dicha tolerancia se fija en el artículo 3 del Reglamento (CEE) nº 2967/85 de la Comisión, de 24 de octubre de 1985, por el que se establecen las modalidades de aplicación del modelo comunitario de clasificación de las canales de cerdo<sup>(5)</sup>;

Considerando que el Gobierno del Reino Unido ha solicitado a la Comisión que autorice el uso en su territorio (excepto en Irlanda del Norte) de tres métodos de clasificación de canales de cerdo y ha presentado los elementos exigidos en el artículo 3 del Reglamento (CEE) nº 2967/85; que el examen de dicha petición demuestra que se cumplen las condiciones necesarias para la autorización de dichos métodos de clasificación;

Considerando que el Reglamento (CEE) nº 3220/84 dispone, en su artículo 2, que los Estados miembros podrán ser autorizados para prever una presentación diferente del modelo definido en dicho artículo, cuando la práctica comercial o las necesidades de carácter técnico justifiquen tal excepción;

Considerando que, de acuerdo con la práctica comercial, en el Reino Unido no se quita siempre la lengua a la

canal del cerdo; que conviene tener esto en cuenta al ajustar el peso a la presentación tipo;

Considerando que el Reglamento (CEE) nº 2967/85 establece en su apartado 3 del artículo 2, no obstante lo dispuesto en sus apartados 1 y 2, que podrá autorizarse la utilización de un baremo de depreciación, basado sobre una reducción del peso en valor absoluto para calcular el peso de la canal fría, siempre que las depreciaciones previstas por clase de peso correspondan, en la medida de lo posible, a la reducción calculada en términos de porcentaje; que el Reino Unido ha notificado la fijación de tal baremo a la Comisión;

Considerando que es conveniente que no pueda autorizarse ninguna modificación de los aparatos o de los métodos de clasificación, salvo mediante una nueva decisión de la Comisión adoptada a la luz de la experiencia adquirida; que, a tal fin, podrá revocarse la presente autorización;

Considerando que las medidas previstas en la presente Decisión se ajustan al dictamen del Comité de gestión de la carne de porcino,

HA ADOPTADO LA PRESENTE DECISIÓN:

*Artículo 1*

De conformidad con el Reglamento (CEE) nº 3220/84, se autoriza la utilización en el Reino Unido, con la exclusión de Irlanda del Norte, de los siguientes métodos de clasificación de canales de cerdo:

- el aparato llamado « Intrascope (Optical Probe) » y los métodos de estimación correspondientes descritos en la parte 1 del Anexo I,
- el aparato llamado « Fat-O-Meater (FOM) » y los métodos de estimación correspondientes descritos en la parte 2 del Anexo I,
- el aparato llamado « Hennessy Grading Probe (HGP II) » y los métodos de estimación correspondientes descritos en la parte 3 del Anexo I.

*Artículo 2*

No obstante lo dispuesto sobre la presentación tipo contemplada en el artículo 2 del Reglamento (CEE) nº 3220/84, las canales de cerdo podrán presentarse con la lengua durante la pesada y la clasificación. Con el fin de establecer las cotizaciones del cerdo sacrificado sobre una base comparable, el peso en caliente observado será disminuido en 0,3 kg.

*Artículo 3*

No obstante lo dispuesto en los apartados 1 y 2 del artículo 2 del Reglamento (CEE) nº 2967/85, el peso de la

<sup>(1)</sup> DO nº L 282 de 1. 11. 1975, p. 1.<sup>(2)</sup> DO nº L 370 de 30. 12. 1987, p. 11.<sup>(3)</sup> DO nº L 301 de 20. 11. 1984, p. 1.<sup>(4)</sup> DO nº L 326 de 21. 11. 1986, p. 8.<sup>(5)</sup> DO nº L 285 de 25. 10. 1985, p. 39.

canal fría será calculado por medio de una reducción en valor absoluto del peso en caliente según el baremo que figura en el Anexo II.

*Artículo 4*

No se autorizará ninguna modificación de los aparatos ni de los métodos de estimación.

*Artículo 5*

El destinatario de la presente Decisión será el Reino Unido.

Hecha en Bruselas, el 3 de marzo de 1988.

*Por la Comisión*

Frans ANDRIESEN

*Vicepresidente*

## ANEXO I

## Métodos de clasificación de las canales de cerdo en el Reino Unido (con exclusión de Irlanda del Norte)

## PARTE 1

## Intrascopio (Optical Probe)

1. La clasificación de las canales de cerdo se llevará a cabo por medio del aparato denominado « Intrascopio (Optical Probe) ».
2. El Intrascopio irá equipado con una sonda hexagonal de una anchura máxima de 12 milímetros (y de 19 milímetros en la lámina situada en el extremo de dicha sonda) con un visor y una fuente de luz, un cilindro deslizante calibrado en milímetros y un alcance operativo de 3 a 45 milímetros.
3. El contenido en carne magra de la canal se calculará según una de las dos fórmulas siguientes :

$$\hat{y} = 64,8 - 0,69x_1 + 0,095x_2 - 0,42x_3$$

o

$$\hat{y} = 65,5 - 1,15x_1 + 0,076x_2,$$

en la que :

$\hat{y}$  = porcentaje estimado de carne magra de la canal ;

$x_1$  = espesor del tocino (incluida la corteza) en milímetros, medido en un punto situado lateralmente a 6 centímetros de la línea media de la canal, al nivel de la última costilla (medida llamada «  $P_2$  »),

o

espesor medio del tocino dorsal (incluida la corteza) en milímetros, medido respectivamente a 4 y 7,5 centímetros de la línea media de la canal al nivel de la última costilla [medida llamada «  $\frac{1}{2}(P_1 + P_3)$  »],

$x_2$  = peso de la canal fría en kg,

$x_3$  = espesor del tocino dorsal (incluida la corteza) en milímetros, medido en un punto situado lateralmente a 6 centímetros de la línea media de la canal, entre la tercera y cuarta costillas a partir de la última (medida llamada « tocino costal »).

Las dos fórmulas serán válidas para las canales de un peso comprendido entre 30 y 120 kilogramos.

## PARTE 2

## Fat-O-Meater (FOM)

1. La clasificación de las canales de cerdo se llevará a cabo por medio del apartado denominado « Fat-O-Meater (FOM) ».
2. El aparato irá equipado con una sonda de un diámetro de 6 milímetros con un fotodiodo del tipo Siemens SFH 950/960 y un alcance operativo de 3 a 103 milímetros. Un ordenador traducirá los valores de la medición en contenido estimado de carne magra.
3. El contenido en carne magra de la canal se calculará según la fórmula siguiente :

$$\hat{y} = 59,0 - 0,58x_1 - 0,32x_3 + 0,18x_4,$$

en la que :

$\hat{y}$  = porcentaje estimado de carne magra de la canal,

$x_1$  = espesor del tocino dorsal (incluida la corteza) en milímetros, medido en un punto situado lateralmente a 6 centímetros de la línea media de la canal, al nivel de la última costilla (medida llamada «  $P_2$  »),

o

espesor medio del tocino dorsal (incluida la corteza) en milímetros, medido respectivamente a 4 y 7,5 centímetros de la línea media de la canal al nivel de la última costilla [medida llamada «  $\frac{1}{2}(P_1 + P_3)$  »],

$x_3$  = espesor del tocino dorsal (incluida la corteza) en milímetros, medido en un punto situado lateralmente a 6 centímetros de la línea media de la canal, entre la tercera y cuarta costillas a partir de la última (medida llamada « tocino costal »),

$x_4$  = espesor del músculo en milímetros, medido al mismo tiempo y en el mismo lugar que  $x_3$  (medida llamada « músculo costal »).

La fórmula será válida para las canales de un peso comprendido entre 30 y 120 kilogramos.

## PARTE 3

**Hennessy grading Probe (HGP II)**

1. La clasificación de las canales de cerdo se llevará a cabo por medio del aparato denominado « Hennessy Grading Probe (HGP II) ».
2. El aparato irá equipado con una sonda de un diámetro de 5,95 milímetros (y de 6,3 milímetros en la lámina situada en el extremo de dicha sonda) con un fotodiodo (LED Siemens del tipo LYU 260-EO) y un fotodetector (del tipo 58 MR) con un alcance operativo de 0 a 120 milímetros. El HGP II o un ordenador conectado a éste traducirán los valores de la medición en contenido estimado de carne magra.
3. El contenido en carne magra de la canal se calculará según la fórmula siguiente :

$$\hat{y} = 62,5 - 0,62x_1 - 0,46x_3 + 0,16x_4,$$

en la que :

$\hat{y}$  = porcentaje estimado de carne magra de la canal,

$x_1$  = espesor del tocino dorsal (incluida la corteza) en milímetros, medido en un punto situado lateralmente a 6 centímetros de la línea media de la canal, al nivel de la última costilla (medida llamada « P<sub>2</sub> »),

o

espesor medio del tocino dorsal (incluida la corteza) en milímetros, medido respectivamente a 4 y 7,5 centímetros de la línea media de la canal a nivel de la última costilla [medida llamada «  $\frac{1}{2}$  (P<sub>1</sub> + P<sub>3</sub>) »],

$x_3$  = espesor del tocino dorsal (incluida la corteza) en milímetros, medido en un punto situado lateralmente a 6 centímetros de la línea media de la canal, entre la tercera y cuarta costillas a partir de la última (medida llamada « tocino costal »),

$x_4$  = espesor del músculo en milímetros, medido al mismo tiempo y en el mismo lugar que  $x_3$  (medida llamada « músculo costal »).

La fórmula será válida para las canales de un peso comprendido entre 30 y 120 kilogramos.

## ANEXO II

**Baremo de depreciación de la pesada que debe aplicarse a la canal caliente de cerdo en el Reino Unido***(en kilogramos)*

Categoría de pesos de canales (pesos en caliente)	Reducción que debe aplicarse según la demora entre el degüelle del cerdo y la pesada de la canal			
	0-45 minutos	46-180 minutos	181-330 minutos	> 330 minutos
Hasta 56 kg	1,0	0,5	0,5	0
56,5 a 74,5 kg	1,5	1,0	0,5	0
75 kg y más	2,0	1,5	0,5	0