

DECISIÓN DE LA COMISIÓN

de 25 de julio de 1988

relativa a la autorización de métodos de clasificación de las canales de cerdo en España

(El texto en lengua española es el único auténtico)

(88/479/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⁽¹⁾, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CEE) nº 3906/87⁽²⁾, 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⁽³⁾, modificado por el Reglamento (CEE) nº 3530/86⁽⁴⁾, y, en particular, el apartado 2 de su artículo 5,

Considerando que el Reglamento (CEE) nº 3220/84 prevé, 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, basados 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 estimación; 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⁽⁵⁾;

Considerando que el Gobierno español ha solicitado a la Comisión que autorice el uso en su territorio de tres métodos de clasificación de canales de cerdo y ha presentado los elementos exigidos por 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 establece, en su artículo 2, que los Estados miembros podrán ser autorizados para prever una presentación diferente de la presentación tipo definida en dicho artículo, cuando la

práctica comercial o las exigencias técnicas justifiquen tal excepción; que, de acuerdo con la práctica comercial, en España, antes de la pesada, se separan de la canal del cerdo los riñones, la grasa pélvica y renal y las manos; que conviene tener esto en cuenta al ajustar el peso a la presentación tipo;

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

Se autoriza la utilización, en España, de los siguientes métodos para la clasificación de canales de cerdo de conformidad con el Reglamento (CEE) nº 3220/84.

- el aparato llamado « Destron PG-100 (DEST) » y los métodos de estimación correspondientes cuyas particularidades se describen en la Parte 1 del Anexo,
- el aparato llamado « Fat-O-Meater (FOM) » y los métodos de estimación correspondientes cuyas particularidades se describen en la Parte 2 del Anexo,
- el aparato llamado « Hennessy Grading Probe (HGP) » y los métodos de estimación correspondientes cuyas particularidades se describen en la parte 3 del Anexo.

Artículo 2

Como excepción a la presentación tipo contemplada en el artículo 2 del Reglamento (CEE) nº 3220/84, las canales de cerdo podrán presentarse sin los riñones, la grasa pélvica y renal ni las manos durante la pesada y la clasificación. Con el fin de establecer las cotizaciones del cerdo sacrificado sobre una base comparable, el peso en caliente registrado será multiplicado por 1,03 e incrementado a continuación en 0,955 kilogramos.

⁽¹⁾ DO nº L 282 de 1. 11. 1975, p. 1.

⁽²⁾ DO nº L 370 de 30. 12. 1987, p. 11.

⁽³⁾ DO nº L 301 de 20. 11. 1984, p. 1.

⁽⁴⁾ DO nº L 326 de 21. 11. 1986, p. 8.

⁽⁵⁾ DO nº L 285 de 25. 10. 1985, p. 39.

Artículo 3

Hecho en Bruselas, el 25 de julio de 1988.

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

Artículo 4

El destinatario de la presente Decisión será el Reino de España.

Por la Comisión

Frans ANDRIESEN

Vicepresidente

ANEXO

Métodos de clasificación de las canales de cerdo en España

PARTE 1

Destron PG 100 (DEST)

1. La clasificación de las canales de cerdo se llevará a cabo por medio del aparato denominado « Destron PG 100 (DEST) ».
2. El aparato irá equipado con una sonda de un diámetro de 7 mm con un fotodiodo (tipo Texas SL 2018) y un fotodetector (tipo Texas LS 608 D) con un alcance operativo entre 0 y 120 mm. 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 :
$$\hat{y} = 57,28 - 0,601x_1 + 0,126x_2 - 0,214x_3,$$
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, entre la tercera y cuarta costillas a partir de la última,
 x_2 = espesor del músculo en mm, medido al mismo tiempo y en el mismo lugar que x_1 ,
 x_3 = 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.

La fórmula será válida para las canales de un peso comprendido entre 50 y 110 kilogramos.

PARTE 2

Fat-O-Meater (FOM)

1. La clasificación de las canales de cerdo se llevará a cabo por medio del aparato denominado « Fat-O-Meater (FOM) ».
2. El aparato irá equipado con una sonda de un diámetro de 6 milímetros con un fotodiodo (tipo Siemens SFH 950) y un fotodetector (tipo Siemens SFH 960), y con 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 :
$$\hat{y} = 51,19 - 0,322x_1 + 0,214x_2 - 0,463x_3,$$
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, entre la tercera y cuarta costillas a partir de la última,
 x_2 = espesor del músculo en milímetros, medido al mismo tiempo y en el mismo lugar que x_1 ,
 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, al nivel de la última costilla.

La fórmula será válida para las canales de un peso comprendido entre 50 y 110 kilogramos.

PARTE 3

Hennessy grading probe (HGP)

1. La clasificación de las canales de cerdo se llevará a cabo por medio del aparato denominado « Hennessy Grading Probe (HGP) ».
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 Siemens 58 MR) con un alcance operativo de 0 a 120 milímetros. El HGP 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 :

$$\hat{y} = 55,47 - 0,326x_1 + 0,126x_2 - 0,439x_3,$$

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, entre la tercera y cuarta costillas a partir de la última,

x_2 = espesor del músculo en milímetros, medido al mismo tiempo y en el mismo lugar que x_1 ,

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, al nivel de la última costilla.

La fórmula será válida para las canales de un peso comprendido entre 50 y 110 kilogramos.