**Este documento es un instrumento de documentación y no compromete la responsabilidad de las instituciones**

►**B**

# DECISIÓN DE LA COMISIÓN

**de 15 de abril de 2004**

**relativa a la autorización de varios métodos de clasificación de canales de cerdo en el Reino Unido**

*[notificada con el número C(2004) 1340]*

**(El texto en lengua inglesa es el único auténtico)**

(2004/370/CE)

(DO L 116 de 22.4.2004, p. 32)

Modificada por:

| | | Diario Oficial | | |
|---|---|---|---|---|
| | | nº | página | fecha |
| ►**M1** | Decisión de la Comisión 2006/99/CE, de 3 de febrero de 2006 | L 46 | 34 | 16.2.2006 |

▼B

# DECISIÓN DE LA COMISIÓN

**de 15 de abril de 2004**

**relativa a la autorización de varios métodos de clasificación de canales de cerdo en el Reino Unido**

*[notificada con el número C(2004) 1340]*

**(El texto en lengua inglesa es el único auténtico)**

(2004/370/CE)

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

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 ([1]), y, en particular, el apartado 2 de su artículo 5,

Considerando lo siguiente:

(1) El apartado 3 del artículo 2 del Reglamento (CEE) nº 3220/84 establece que la clasificación de las canales de cerdo debe realizarse estimando su contenido en carne magra mediante métodos estadísticamente probados que se basen en la medición física de una o varias partes anatómicas de la canal de cerdo. La autorización de los métodos de clasificación está sujeta al cumplimiento de una tolerancia máxima en cuanto al error estadístico de estimación. Dicha tolerancia está fijada 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 ([2]).

(2) Mediante su Decisión 88/234/CEE ([3]), la Comisión autorizó el uso de cinco métodos de clasificación de canales de cerdo en Gran Bretaña y tres métodos en Irlanda del Norte.

(3) El Reino Unido ha pedido a la Comisión que autorice el uso de nuevas fórmulas en relación con los aparatos empleados para clasificar las canales de cerdos en Gran Bretaña y ha presentado los datos necesarios según el artículo 3 del Reglamento (CEE) nº 2967/85. El examen de esta petición ha puesto de manifiesto que se cumplen las condiciones para el uso de las nuevas fórmulas.

(4) El Reglamento (CEE) nº 3220/84 dispone, en su artículo 2, que los Estados miembros podrán ser autorizados a prever una presentación de las canales de cerdo que sea diferente de la presentación tipo definida en dicho artículo, cuando la práctica comercial o las necesidades de carácter técnico justifiquen tal excepción.

(5) La práctica comercial del Reino Unido no exige que se retire la lengua de la canal del cerdo, lo que ha de tenerse en cuenta al ajustar el peso a la presentación tipo.

(6) De acuerdo con el apartado 3 del artículo 2 del Reglamento (CEE) nº 2967/85 y no obstante lo dispuesto en sus apartados 1 y 2, para calcular el peso de la canal fría puede utilizarse un baremo predeterminado de reducciones del peso en valor absoluto, siempre que las reducciones por clase de peso correspondan, en la medida de lo posible, a las reducciones calculadas en términos de porcentaje. El Reino Unido ha notificado a la Comisión la fijación de un baremo de este tipo.

([1]) DO L 301 de 20.11.1984, p. 1; Reglamento cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 3513/93 (DO L 320 de 22.12.1993, p. 5).
([2]) DO L 285 de 25.10.1985, p. 39; Reglamento modificado por el Reglamento (CE) nº 3127/94 (DO L 330 de 21.12.1994, p. 43).
([3]) DO L 105 de 26.4.1988, p. 15; Decisión cuya última modificación la constituye la Decisión 2003/750/CE (DO L 271 de 22.10.2003, p. 24).

▼B

(7) No puede 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; de esta manera podrá revocarse la presente autorización.

(8) En aras de la claridad, conviene adoptar una nueva Decisión y derogar, por tanto, la Decisión 88/234/CEE.

(9) 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, queda autorizada 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 el método de estimación correspondiente descrito en la parte 1 del anexo I,

— el aparato llamado «Fat-O-Meater (FOM)» y el método de estimación correspondiente descrito en la parte 2 del anexo I,

— el aparato llamado «Hennessy Grading Probe (HGP II)» y el método de estimación correspondiente descrito en la parte 3 del anexo I,

— el aparato llamado «CSB Ultra-Meater» y el método de estimación correspondiente descrito en la parte 4 del anexo I,

— el aparato denominado «Fully automatic ultrasonic carcass grading (Autofom)» y el método de estimación correspondiente descrito en la parte 5 del anexo I.

En relación con el aparato «CSB Ultra-Meater», se dispone que, una vez terminado el proceso de medición, debe ser posible verificar en la canal que el aparato ha medido los valores $x_1$ y $x_2$ en el sitio establecido en el punto 3 de la parte 4 del anexo I. El marcado correspondiente del sitio de medición debe efectuarse a la vez que el proceso de medición.

▼M1

*Artículo 2*

De conformidad con el Reglamento (CEE) nº 3220/84, queda autorizada la utilización en Irlanda del Norte de los siguientes métodos de clasificación de canales de cerdo:

— el aparato llamado «Intrascope (Optical Probe)» y los métodos de estimación que lleva aparejados, cuyas particularidades se describen en la parte 1 del anexo II,

— el aparato denominado «Mark II Ulster Probe» y los métodos de estimación que lleva aparejados, cuyas particularidades se describen en la parte 2 del anexo II,

— el aparato denominado «Hennessy Grading Probe (HGP 4)» y los métodos de estimación que lleva aparejados, cuyas particularidades se describen en la parte 3 del anexo II,

— el aparato denominado «Fully automatic ultrasonic carcass grading (Autofom)» y los métodos de estimación que lleva aparejados, cuyas particularidades se describen en la parte 4 del anexo II.

▼B

*Artículo 3*

Como excepción a la presentación tipo contemplada en el artículo 2 del Reglamento (CEE) nº 3220/84, no será necesario, en el Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte, retirar la lengua de las canales de cerdo antes de su pesada y clasificación. Con el fin de establecer las cotizaciones de las canales de cerdo sobre una base comparable, el peso en caliente registrado se reducirá en 0,3 kg.

▼B

*Artículo 4*

Como excepción a la presentación tipo contemplada en el apartado 1 del artículo 2 del Reglamento (CEE) nº 3220/84, no será necesario retirar la manteca, los riñones y el diafragma de las canales de cerdo antes de su pesada y clasificación. Con el fin de establecer las cotizaciones de las canales de cerdo sobre una base comparable, el peso en caliente registrado se reducirá en:

— 0,7 kg en caso de canales de cerdo de hasta 56 kg,

— 1,1 kg en caso de canales de cerdo entre 56,5 y 74,5 kg,

— 1,6 kg en caso de canales de cerdo de 75 kg o más.

*Artículo 5*

No obstante lo dispuesto en los apartados 1 y 2 del artículo 2 del Reglamento (CEE) nº 2967/85, el peso de la canal oreada se calculará, en el Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte, mediante referencia al baremo de reducciones en valor absoluto del peso en caliente, que figura en el anexo III.

*Artículo 6*

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

*Artículo 7*

La Decisión 88/234/CEE queda derogada.

*Artículo 8*

El destinatario de la presente Decisión será el Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte.

▼B

*ANEXO I*

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

PARTE 1

**Intrascope (Optical Probe)**

1. La clasificación de las canales de cerdo se llevará a cabo por medio del aparato denominado «Intrascope (Optical Probe)».

2. El aparato irá equipado con una sonda hexagonal de una anchura máxima de 12 mm (y de 19 mm 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 mm.

3. El contenido en carne magra de la canal se calculará según la fórmula siguiente:

   $\hat{y} = 66{,}5 - 0{,}95\ x_1 + 0{,}068x_2$

   siendo:

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

   $x_1$ = espesor del tocino dorsal (incluida la corteza) en milímetros, medido en un punto situado a 6 cm 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 cm de la línea media de la canal al nivel de la última costilla [medida llamada «½ ($P_1$ + $P_3$)»],

   $x_2$ = peso de la canal oreada en kilogramos.

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

SEGUNDA PARTE

**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 mm con un fotodiodo de tipo Siemens SFH 950/960 y un alcance operativo de 3 a 103 mm. Un ordenador traducirá los resultados de la medición a contenido estimado de carne magra.

3. El contenido en carne magra de la canal se calculará según la fórmula siguiente:

   $\hat{y} = 63{,}4 - 0{,}51x_1 - 0{,}45\ x_3 + 0{,}18x_4$

   siendo:

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

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

   $x_3$ = espesor del tocino dorsal (incluida la corteza) en milímetros, medido en un punto situado a 6 cm de la línea media de la canal, entre las costillas tercera y cuarta desde el final (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 kg.

▼B

PARTE 3

**Hennessy Grading Probe (HGP 4)**

1. La clasificación de las canales de cerdo se llevará a cabo por medio del aparato denominado «Hennessy Grading Probe (HGP 4)».

2. El aparato irá equipado con una sonda de un diámetro de 5,95 mm (y de 6,3 mm 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 mm. El propio HGP 4 o un ordenador conectado a éste traducirán los resultados de la medición a contenido estimado de carne magra.

3. El contenido en carne magra de la canal se calculará según la fórmula siguiente:

   $\hat{y} = 62{,}8 - 0{,}51x_1 - 0{,}44x_3 + 0{,}19\ x_4$

   siendo:

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

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

   $x_3$ = espesor del tocino dorsal (incluida la corteza) en milímetros, medido en un punto situado a 6 cm de la línea media de la canal, entre las costillas tercera y cuarta desde el final (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 kg.

PARTE 4

**CSB Ultra-Meater**

1. La clasificación de las canales de cerdo se llevará a cabo por medio del aparato denominado «CSB Ultra-Meater».

2. El aparato irá equipado con una cabeza y un equipo de ultrasonidos, un tablero de producción de imágenes, un ordenador, un magnetoscopio y una impresora.

   El aparato irá equipado con un escáner Pie Medical Netherlands 3,5 MHz.

   La distancia desde el punto de marcado al centro de la cabeza de ultrasonidos será de 12 cm.

   Los resultados de las mediciones se convertirán en contenido estimado de carne magra por medio del propio aparato CSB Ultra-Meater.

3. El contenido en carne magra de la canal se calculará según la fórmula siguiente:

   $\hat{y} = 65{,}1 - 1{,}158x_1 + 0{,}176x_2$

   siendo:

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

   $x_1$ = espesor del tocino dorsal (incluida la corteza) en milímetros, medido en un punto situado a 6 cm de la línea media dorsal de la canal, entre las costillas tercera y cuarta desde el final,

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

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

▼B

PARTE 5

**Fully automatic ultrasonic carcass grading (Autofom)**

1. La clasificación de las canales de cerdo se llevará a cabo mediante el aparato denominado Autofom (Fully automatic ultrasonic carcass grading).

2. El aparato irá equipado con 16 transductores ultrasónicos que operan a 16,2 MHz (tecnología Krautkrämer SFK 2 NP), con una distancia operativa entre transductores de 25 mm.

   Los datos ultrasónicos incluirán las mediciones del espesor del tocino dorsal y del espesor del músculo.

   Un ordenador traducirá los resultados de las mediciones a contenido estimado de carne magra.

3. El contenido de carne magra de la canal se calculará a partir de 108 puntos de medición según la fórmula siguiente:

$$\hat{y} = 64{,}56076 - 0{,}011867x_1 - 0{,}037750x_2 - 0{,}013357x_3 - 0{,}011163x_4 - 0{,}021255x_5 - 0{,}006461x_6 - 0{,}016539x_7 - 0{,}026134x_8 - 0{,}011734x_9 - 0{,}010533x_{10} - 0{,}021250x_{11} - 0{,}011591x_{12} - 0{,}023174x_{13} - 0{,}035567x_{14} - 0{,}012220x_{15} - 0{,}010566x_{16} - 0{,}024556x_{17} - 0{,}015644x_{18} - 0{,}012601x_{19} - 0{,}024600x_{20} - 0{,}011233x_{21} - 0{,}010434x_{22} - 0{,}022287x_{23} - 0{,}015566x_{24} + 0{,}003953x_{25} + 0{,}004604x_{26} + 0{,}004438x_{27} + 0{,}004865x_{28} - 0{,}035444x_{29} - 0{,}022043x_{30} - 0{,}035690x_{31} - 0{,}043143x_{32} - 0{,}035588x_{33} - 0{,}034093x_{34} - 0{,}037165x_{35} - 0{,}027871x_{36} - 0{,}029070x_{37} - 0{,}028929x_{38} - 0{,}028884x_{39} - 0{,}028174x_{40} - 0{,}023148x_{41} - 0{,}025299x_{42} - 0{,}035816x_{43} - 0{,}044413x_{44} - 0{,}044408x_{45} - 0{,}034309x_{46} - 0{,}029252x_{47} - 0{,}018420x_{48} - 0{,}008756x_{49} - 0{,}012405x_{50} - 0{,}016834x_{51} - 0{,}019488x_{52} - 0{,}021442x_{53} - 0{,}023237x_{54} - 0{,}022466x_{55} - 0{,}033462x_{56} - 0{,}031548x_{57} - 0{,}031020x_{58} - 0{,}030049x_{59} - 0{,}029518x_{60} - 0{,}030063x_{61} - 0{,}049797x_{62} - 0{,}050145x_{63} - 0{,}049625x_{64} - 0{,}049249x_{65} - 0{,}047528x_{66} - 0{,}045669x_{67} - 0{,}026058x_{68} - 0{,}025250x_{69} - 0{,}023297x_{70} - 0{,}022976x_{71} - 0{,}022032x_{72} - 0{,}022040x_{73} - 0{,}015719x_{74} - 0{,}028318x_{75} - 0{,}017586x_{76} + 0{,}007988x_{77} + 0{,}008649x_{78} + 0{,}009642x_{79} + 0{,}009355x_{80} + 0{,}008768x_{81} + 0{,}006580x_{82} + 0{,}005336x_{83} + 0{,}008744x_{84} + 0{,}008690x_{85} + 0{,}008155x_{86} + 0{,}008398x_{87} + 0{,}008496x_{88} + 0{,}009162x_{89} + 0{,}009559x_{90} + 0{,}009805x_{91} + 0{,}009867x_{92} + 0{,}009476x_{93} + 0{,}008720x_{94} + 0{,}008490x_{95} + 0{,}008367x_{96} + 0{,}008861x_{97} + 0{,}007226x_{98} + 0{,}007774x_{99} + 0{,}008204x_{100} + 0{,}008142x_{101} + 0{,}007890x_{102} + 0{,}007522x_{103} + 0{,}008219x_{104} + 0{,}007665x_{105} + 0{,}005622x_{106} + 0{,}008785x_{107} + 0{,}008284x_{108}$$

   siendo:

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

   $x_1, x_2 \ldots x_{108}$ = variables medidas con el Autofom.

4. Las descripciones de los puntos de medición y del método estadístico figuran en la parte II del Protocolo del Reino Unido presentado a la Comisión con arreglo a lo dispuesto en el apartado 3 del artículo 3 del Reglamento (CEE) nº 2967/85.

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

▼B

*ANEXO II*

**Métodos de clasificación de canales de cerdo en Irlanda del Norte**

PARTE 1

**Intrascope (Optical Probe)**

1. La clasificación de las canales de cerdo se llevará a cabo por medio del aparato denominado «Intrascope (Optical Probe)».
2. El aparato irá equipado con una sonda hexagonal de una anchura máxima de 12 mm (y de 19 mm 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 mm.

▼M1

3. El contenido en carne magra de la canal se calculará según la fórmula siguiente:

$$\hat{y} = 71{,}4802 - 0{,}83659\ x$$

en donde:

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

x = espesor del tocino dorsal (incluida la corteza) en milímetros, medido en un punto situado a 6 cm de la línea media de la canal, al nivel de la última costilla (medida llamada «P2»).

La fórmula será válida para las canales de un peso comprendido entre 50 y 140 kg.

▼B

PARTE 2

**Mark 2 Ulster Probe**

1. La clasificación de las canales de cerdo se llevará a cabo por medio del aparato denominado «Mark II Ulster Probe»
2. El aparato irá equipado con una sonda de sección oval, con una anchura máxima de 11 mm, con un fotodiodo (TFK tipo TS-US 5402) emisor de luz infrarroja de una longitud de onda máxima de 950 nm y el correspondiente fotodetector (TRW Optron de tipo OP 500), siendo su alcance operativo de 0 a 50 mm. Un ordenador traducirá los resultados de la medición a contenido estimado de carne magra.

▼M1

3. El contenido en carne magra de la canal se calculará según la fórmula siguiente:

$$\hat{y} = 71{,}4384 - 0{,}84119\ x$$

en donde:

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

x = espesor del tocino dorsal (incluida la corteza) en milímetros, medido en un punto situado a 6 cm de la línea media de la canal, al nivel de la última costilla (medida llamada «P2»).

La fórmula será válida para las canales de un peso comprendido entre 50 y 140 kg.

PARTE 3

**Hennessy Grading Probe (HGP 4)**

1. La clasificación de las canales de cerdo se llevará a cabo por medio del aparato denominado «Hennessy Grading Probe (HGP 4)».
2. El aparato estará provisto de una sonda de un diámetro de 5,95 mm (y de 6,3 mm en la lámina situada en el extremo de la sonda) con un fotodiodo (LED Siemens del tipo LYU 260-EO) y un fotodetector (del tipo 58 MR) con un

▼M1

alcance operativo de 0 a 120 mm. El propio HGP 4 o un ordenador conectado a éste traducirán los resultados de la medición a contenido estimado de carne magra.

3. El contenido en carne magra de la canal se calculará según la fórmula siguiente:

$\hat{y} = 71{,}5278 - 0{,}86638\ x$

en donde:

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

x = espesor del tocino dorsal (incluida la corteza) en milímetros, medido en un punto situado a 6 cm de la línea media de la canal, al nivel de la última costilla (medida llamada «P2»).

La fórmula será válida para las canales de un peso comprendido entre 50 y 140 kg.

PARTE 4

**Fully automatic ultrasonic carcass grading (Autofom)**

1. La clasificación de las canales de cerdo se llevará a cabo mediante el aparato denominado «Autofom (Fully automatic ultrasonic carcass grading)».
2. El aparato estará provisto de 16 transductores de ultrasonidos que operan a 16,2 MHz (tecnología Krautkrämer SFK 2 NP), con una distancia operativa entre transductores de 25 mm.

   Los datos ultrasónicos incluirán las mediciones del espesor del tocino dorsal y del espesor del músculo.

   Un ordenador traducirá los resultados de las mediciones a contenido estimado de carne magra.
3. El contenido de carne magra de la canal se calculará a partir de 127 puntos de medición según la fórmula siguiente:

$\hat{y} = b_0 + ip_1b_1 + ip_2b_2 + ip_3b_3 + \ldots\ ip_{127}b_{127}.$

en donde:

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

$ip_1$-$ip_{127}$ = variables del análisis de imágenes Autofom,

$b_0$-$b_{127}$ = constantes de la calibración estándar.

Los 127 coeficientes *b* son, por orden *IP1-IP127*:

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| – 1,6866978E-002 | – 2,7395384E-002 | – 1,9907279E-002 | – 8,5862307E-003 | – 1,7233329E-002 |
| – 1,2928455E-002 | – 7,2069578E-003 | 0,0000000E+000 | 0,0000000E+000 | 9,9210571E-003 |
| – 2,7280254E-002 | – 1,1866679E-002 | – 1,6877903E-002 | – 3,3714309E-002 | – 2,2873893E-002 |
| – 1,2976709E-002 | – 1,9736953E-002 | 0,0000000E+000 | – 1,0441692E-002 | – 2,6023159E-002 |
| – 1,6019909E-002 | – 1,2085976E-002 | – 2,0802582E-002 | – 1,2004912E-002 | 4,9544591E-003 |
| 2,1012272E-003 | 3,5626963E-003 | 5,4210355E-003 | 2,8231265E-003 | 0,0000000E+000 |
| 3,4462682E-003 | 4,9613826E-003 | 3,1486694E-003 | 0,0000000E+000 | 3,3405393E-003 |
| 0,0000000E+000 | 0,0000000E+000 | 1,0592665E-003 | 0,0000000E+000 | 0,0000000E+000 |
| 2,3835478E-003 | 0,0000000E+000 | – 2,3957171E-002 | – 1,6251475E-002 | 0,0000000E+000 |
| – 2,1446949E-002 | 0,0000000E+000 | – 2,4741126E-002 | – 2,2376098E-002 | – 1,6962735E-002 |
| – 2,8594572E-002 | – 1,9001560E-002 | – 2,7471537E-002 | – 3,2565221E-002 | – 3,1170983E-002 |
| – 2,9708274E-002 | – 2,7283320E-002 | – 2,5577871E-002 | – 3,2280222E-002 | – 3,1662315E-002 |
| – 3,3039205E-002 | – 3,2290529E-002 | – 3,0902216E-002 | – 2,9116826E-002 | – 2,5646536E-002 |
| – 2,3514079E-002 | – 2,7472775E-002 | – 2,6122212E-002 | – 2,3694078E-002 | – 2,7969513E-002 |
| – 2,8660055E-002 | – 2,8413385E-002 | – 3,2624107E-002 | – 3,2517981E-002 | – 3,1576648E-002 |
| – 3,1543616E-002 | – 3,1162977E-002 | – 3,0734278E-002 | – 3,4127805E-002 | – 3,4164313E-002 |
| – 3,4327772E-002 | – 3,4017213E-002 | – 3,3313580E-002 | – 3,3459395E-002 | – 2,4075206E-002 |
| – 2,5336761E-002 | – 2,6048595E-002 | – 2,6499119E-002 | – 2,6947299E-002 | – 2,7433341E-002 |
| – 3,1328205E-002 | – 3,1818397E-002 | – 2,7329659E-002 | 6,0837399E-003 | 6,8703182E-003 |
| 7,7951970E-003 | 8,3265398E-003 | 7,6311678E-003 | 6,6542262E-003 | 5,8027613E-003 |
| 8,4376512E-003 | 8,3114961E-003 | 8,2320096E-003 | 8,0569442E-003 | 7,7763004E-003 |

▼**M1**

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 7,6648975E-003 | 7,3420489E-003 | 7,2652618E-003 | 7,1755257E-003 | 7,1458751E-003 |
| 7,1670651E-003 | 6,9467919E-003 | 7,0396927E-003 | 7,2869365E-003 | 5,7384889E-003 |
| 7,6241307E-003 | 7,3343012E-003 | 6,9868541E-003 | 6,6073379E-003 | 6,9390922E-003 |
| 6,3295597E-003 | 6,0446505E-003 | 1,0994689E-002 | 9,2938738E-003 | 4,4189114E-003 |
| 4,3836362E-003 | 4,6389205E-003 | | | |

El coeficiente $b_0$ es 6,3457577E+001.

4. Las descripciones de los puntos de medición y del método estadístico figuran en la parte II del protocolo presentado por el Reino Unido a la Comisión conforme al artículo 3, apartado 3, del Reglamento (CEE) nº 2967/85.

   La fórmula será válida para las canales de un peso comprendido entre 50 y 140 kg.

▼B

*ANEXO III*

**BAREMO DE REDUCCIONES DEL PESO QUE DEBE APLICARSE A LAS CANALES CALIENTES DE CERDO EN EL REINO UNIDO**

*(en kilogramos)*

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