Ce document constitue un outil de documentation et n'engage pas la responsabilité des institutions

►**B**

DÉCISION DE LA COMMISSION

du 15 avril 2004

relative à l'autorisation de méthodes de classement des carcasses de porcs au Royaume-Uni

[notifiée sous le numéro C(2004) 1340]

(Le texte en langue anglaise est le seul faisant foi.)

(2004/370/CE)

(JO L 116 du 22.4.2004, p. 32)

Modifiée par:

		Journal officiel		
		n°	page	date
►**M1**	Décision de la Commission 2006/99/CE, du 3 février 2006	L 46	34	16.2.2006

▼B

DÉCISION DE LA COMMISSION

du 15 avril 2004

relative à l'autorisation de méthodes de classement des carcasses de porcs au Royaume-Uni

[notifiée sous le numéro C(2004) 1340]

(Le texte en langue anglaise est le seul faisant foi.)

(2004/370/CE)

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CEE) nº 3220/84 du Conseil du 13 novembre 1984 déterminant la grille communautaire de classement des carcasses de porcs ([1]), et notamment son article 5, paragraphe 2,

considérant ce qui suit:

(1) Le règlement (CEE) nº 3220/84 prévoit, à son article 2, paragraphe 3, que le classement des carcasses de porcs doit être fait par une estimation de la teneur en viande maigre selon des méthodes d'estimation statistiquement éprouvées et fondées sur la mesure physique d'une ou de plusieurs parties anatomiques de la carcasse de porc. L'autorisation des méthodes de classement est subordonnée à une tolérance maximale d'erreur statistique d'estimation. Cette tolérance a été définie à l'article 3 du règlement (CEE) nº 2967/85 de la Commission du 24 octobre 1985 établissant les modalités d'application de la grille communautaire de classement des carcasses de porcs ([2]).

(2) Par la décision 88/234/CEE ([3]), la Commission a autorisé cinq méthodes de classement de carcasses de porcs en Grande-Bretagne et trois, en Irlande du Nord.

(3) Le Royaume-Uni a demandé à la Commission d'autoriser l'utilisation de nouvelles formules pour les appareils utilisés pour le classement des carcasses de porcs en Grande-Bretagne et a présenté les informations détaillées visées à l'article 3 du règlement (CEE) nº 2967/85. L'examen de cette demande a démontré que les conditions d'utilisation des nouvelles formules sont remplies.

(4) Le règlement (CEE) nº 3220/84 prévoit dans son article 2 que les États membres peuvent être autorisés à prévoir une présentation des carcasses de porc différente de la présentation type définie au même article, lorsque la pratique commerciale ou des exigences techniques le justifient.

(5) Au Royaume-Uni, la pratique commerciale n'impose pas que la langue soit retirée de la carcasse de porc; il convient d'en tenir compte dans les adaptations du poids à la présentation type.

(6) Le règlement (CEE) nº 2967/85 prévoit dans son article 2, paragraphe 3, et par dérogation à son article 2, paragraphes 1 et 2, que le poids de la carcasse froide peut être calculé par une déduction en valeur absolue selon un barème de réfaction fixé à l'avance pour autant que les réfactions prévues par classe de poids correspondent, dans la mesure du possible, à la déduction calculée en termes de pourcentage. Le Royaume-Uni a notifié la fixation d'un tel barème à la Commission.

([1]) JO L 301 du 20.11.1984, p. 1. Règlement modifié en dernier lieu par le règlement (CE) nº 3513/93 (JO L 320 du 22.12.1993, p. 5).
([2]) JO L 285 du 25.10.1985, p. 39. Règlement modifié par le règlement (CE) nº 3127/94 (JO L 330 du 21.12.1994, p. 43).
([3]) JO L 105 du 26.4.1988, p. 15. Décision modifiée en dernier lieu par la décision 2003/750/CE (JO L 271 du 22.10.2003, p. 24).

▼B

(7) Il convient qu'aucune modification d'appareil ou de méthode de classement ne puisse être autorisée si ce n'est par une nouvelle décision de la Commission adoptée à la lumière de l'expérience acquise. À cette fin, la présente autorisation peut être révoquée.

(8) Dans un souci de clarté, il y a donc lieu d'abroger la décision 88/234/CEE et d'adopter une nouvelle décision.

(9) Les mesures prévues par la présente décision sont conformes à l'avis du comité de gestion de la viande de porc,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DÉCISION:

Article premier

L'utilisation des méthodes suivantes est autorisée au Royaume-Uni, à l'exclusion de l'Irlande du Nord, pour le classement de carcasses de porcs conformément au règlement (CEE) nº 3220/84:

— l'appareil appelé «Intrascope (Optical Probe)» et les méthodes d'estimation y afférentes, dont les détails sont décrits dans la partie 1 de l'annexe I,

— l'appareil appelé «Fat-O-Meater (FOM)» et les méthodes d'estimation y afférentes, dont les détails sont décrits dans la partie 2 de l'annexe I,

— l'appareil appelé «Hennessy Grading Probe (HGP 4)» et les méthodes d'estimation y afférentes, dont les détails sont décrits dans la partie 3 de l'annexe I,

— l'appareil appelé «CSB Ultra-Meater» et la méthode d'estimation y afférente, dont les détails sont décrits dans la partie 4 de l'annexe I,

— l'appareil appelé «Autofom (Fully automatic ultrasonic carcass grading)» et les méthodes d'estimation y afférentes, dont les détails sont décrits dans la partie 5 de l'annexe I.

En ce qui concerne l'appareil «CSB Ultra-Meater», il est établi que, après la fin de la procédure de mesure, il doit être possible de vérifier, sur la carcasse, que l'appareil a mesuré les valeurs de mesure x_1 et x_2 à l'endroit prévu à l'annexe I, partie 4, point 3. Le marquage correspondant au site de mesure doit se faire obligatoirement en même temps que la procédure de mesure.

▼M1

Article 2

L'utilisation des méthodes ci-après est autorisée en Irlande du Nord pour le classement des carcasses de porcs conformément au règlement (CEE) nº 3220/84:

— l'appareil appelé «Intrascope (Optical Probe)» et les méthodes d'estimation y afférentes, dont les détails sont décrits dans la partie 1 de l'annexe II,

— l'appareil appelé «Mark II Ulster Probe» et les méthodes d'estimation y afférentes, dont les détails sont décrits dans la partie 2 de l'annexe II,

— l'appareil appelé «Hennessy Grading Probe (HGP 4)» et les méthodes d'estimation y afférentes, dont les détails sont décrits dans la partie 3 de l'annexe II,

— l'appareil appelé «Fully automatic ultrasonic carcass grading (Autofom)» et les méthodes d'estimation y afférentes, dont les détails sont décrits dans la partie 4 de l'annexe II.

▼B

Article 3

Sans préjudice des dispositions relatives à la présentation type visée à l'article 2 du règlement (CEE) nº 3220/84, les carcasses de porc peuvent être présentées avec la langue, au Royaume-Uni de Grande-Bretagne et

▼B

d'Irlande du Nord, avant la pesée et le classement. Afin d'établir les cotations du porc abattu sur une base comparable, le poids à chaud enregistré est diminué de 0,3 kilogramme (kg).

Article 4

Sans préjudice des dispositions relatives à la présentation type visée à l'article 2, paragraphe 1, du règlement (CEE) nº 3220/84, il n'est pas nécessaire de retirer la panne, les rognons et le diaphragme des carcasses de porcs avant la pesée et le classement. Afin d'établir les cotations du porc abattu sur une base comparable, le poids à chaud enregistré est diminué:

— de 0,7 kg pour les carcasses de porcs d'un poids inférieur ou égal à 56 kg,

— de 1,1 kg pour les carcasses de porcs d'un poids égal ou supérieur à 56,5 kg et inférieur ou égal à 74,5 kg,

— de 1,6 kg pour les carcasses de porcs d'un poids égal ou supérieur à 75 kg.

Article 5

Sans préjudice des dispositions visées à l'article 2, paragraphes 1 et 2, du règlement (CEE) nº 2967/85, le poids de la carcasse froide est calculé, au Royaume-Uni de Grande-Bretagne et d'Irlande du Nord, par référence au barème de réduction en valeur absolue du poids de la carcasse à chaud figurant à l'annexe III.

Article 6

Aucune modification des appareils ou des méthodes d'estimation n'est autorisée.

Article 7

La décision 88/234/CEE est abrogée.

Article 8

Le Royaume-Uni de Grande-Bretagne et d'Irlande du Nord est destinataire de la présente décision.

▼B

ANNEXE I

Méthodes de classement des carcasses de porcs au Royaume-Uni (à l'exclusion de l'Irlande du Nord)

PARTIE I

Intrascope (Optical Probe)

1. Le classement des carcasses de porcs est effectué à l'aide de l'appareil appelé «Intrascope (Optical Probe)».

2. L'appareil est équipé d'une sonde hexagonale d'une largeur maximale de 12 millimètres (mm) (et de 19 mm à la lame, à la pointe de la sonde), comportant une lumière et une source d'éclairage, une virole coulissante jaugée en millimètres et pouvant mesurer à une profondeur de 3 à 45 mm.

3. La teneur en viande maigre de la carcasse est calculée selon la formule suivante:

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

   dans laquelle

   $\hat{y}$ = le pourcentage estimé de viande maigre dans la carcasse,

   x_1 = l'épaisseur du lard dorsal (y compris la couenne), en millimètres, mesurée à 6 centimètres (cm) latéralement de la ligne médiane de la carcasse au niveau de la dernière côte (mesure appelée «P_2»),

   ou

   l'épaisseur moyenne du lard dorsal (y compris la couenne), en millimètres, mesurée respectivement à 4 et 7,5 cm de la ligne médiane de la carcasse au niveau de la dernière côte (mesure appelée «½ (P_1 + P_3)»),

   x_2 = le poids de la carcasse froide en kilogrammes (kg).

   La formule est valable pour les carcasses d'un poids compris entre 30 et 120 kg.

PARTIE 2

Fat-O-Meater (FOM)

1. Le classement des carcasses de porcs est effectué à l'aide de l'appareil appelé «Fat-O-Meater (FOM)».

2. L'appareil est équipé d'une sonde d'un diamètre de 6 mm contenant une photodiode (de type Siemens SFH 950/960) pouvant mesurer à une profondeur de 3 à 103 mm. Les valeurs de mesure sont converties en résultats d'estimation de teneur en viande maigre par un ordinateur.

3. La teneur en viande maigre de la carcasse est calculée selon la formule suivante:

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

   dans laquelle:

   $\hat{y}$ = le pourcentage estimé de viande maigre dans la carcasse,

   x_1 = l'épaisseur du lard dorsal (y compris la couenne), en millimètres, mesurée à 6 cm latéralement de la ligne médiane de la carcasse au niveau de la dernière côte (mesure appelée «P_2»),

   x_3 = l'épaisseur du lard dorsal (y compris la couenne), en millimètres, mesurée à 6 cm latéralement de la ligne médiane de la carcasse, au niveau situé entre la troisième et la quatrième dernières côtes (mesure appelée «lard costal»),

   x_4 = l'épaisseur du muscle, en millimètres, mesurée en même temps et au même endroit que x_3 (mesure appelée «muscle costal»).

   La formule est valable pour les carcasses d'un poids compris entre 30 et 120 kg.

▼B

PARTIE 3

Hennessy Grading Probe (HGP 4)

1. Le classement des carcasses de porcs est effectué à l'aide de l'appareil appelé «Hennessy Grading Probe (HGP 4)».

2. L'appareil est équipé d'une sonde d'un diamètre de 5,95 mm (et de 6,3 mm à la lame à la pointe de la sonde) avec une photo-diode (Siemens LED de type LYU 260-EO et photodétecteur de type 58 MR) d'une distance opérable entre 0 et 120 mm. Les valeurs de mesure sont converties en résultats d'estimation de teneur en viande maigre par le HGP 4 lui-même ou par un ordinateur lié à celui-ci.

3. La teneur en viande maigre de la carcasse est calculée selon la formule suivante:

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

   dans laquelle:

   $\hat{y}$ = le pourcentage estimé de viande maigre dans la carcasse,

   x_1 = l'épaisseur du lard dorsal (y compris la couenne), en millimètres, mesurée à 6 cm latéralement de la ligne médiane de la carcasse au niveau de la dernière côte (mesure appelée «P_2»),

   x_3 = l'épaisseur du lard dorsal (y compris la couenne), en millimètres, mesurée à 6 cm latéralement de la ligne médiane de la carcasse, au niveau situé entre la troisième et la quatrième dernières côtes (mesure appelée «lard costal»),

   x_4 = l'épaisseur du muscle, en millimètres, mesurée en même temps et au même endroit que x_3 (mesure appelée «muscle costal»).

   La formule est valable pour les carcasses d'un poids compris entre 30 et 120 kg.

PARTIE 4

CSB Ultra-Meater

1. Le classement des carcasses de porcs est effectué à l'aide de l'appareil appelé «CSB Ultra-Meater».

2. L'appareil est équipé d'une tête à ultrasons, d'un dispositif à ultrasons, d'une console d'imagerie, d'un ordinateur, d'un magnétoscope et d'une imprimante.

   L'appareil est équipé d'un scanner «Pie Medical Netherlands» de 3,5 MHz.

   La distance de l'endroit du marquage au centre de la tête à ultrasons est de 12 cm.

   Les résultats des mesurages sont convertis en teneur estimée en viande maigre au moyen de l'appareil CSB Ultra-Meater lui-même.

3. La teneur en viande maigre de la carcasse est calculée selon la formule suivante:

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

   dans laquelle

   $\hat{y}$ = le pourcentage estimé de viande maigre dans la carcasse,

   x_1 = l'épaisseur du lard dorsal (y compris la couenne), en millimètres mesurée à 6 cm latéralement de la ligne médiane dorsale de la carcasse, au niveau situé entre la troisième et la quatrième dernières côtes,

   x_2 = l'épaisseur de muscle, en millimètres, mesurée au même moment et au même endroit que dans x_1.

   La formule est valable pour les carcasses d'un poids compris entre 30 et 120 kg.

PARTIE 5

Autofom (Fully automatic ultrasonic carcass grading)

1. Le classement des carcasses de porcs est effectué à l'aide de l'appareil appelé «Autofom (Fully automatic ultrasonic carcass grading)».

▼B

2. L'appareil est équipé de seize transducteurs à ultrasons à 16,2 MHz (Krautkrämer SFK 2 NP), la distance de fonctionnement entre transducteurs étant de 25 mm.

   Les données ultrasonores comprennent les mesures de l'épaisseur du lard dorsal et de l'épaisseur du muscle.

   Les valeurs mesurées sont converties en teneur estimée en viande maigre par un ordinateur.

3. La teneur en viande maigre de la carcasse est calculée sur la base de 108 points de mesure selon la formule suivante:

$$\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}$$

   dans laquelle

   $\hat{y}$ = a teneur estimée en viande maigre de la carcasse,

   x_1, x_2 … x_{108} sont les variables mesurées par Autofom.

4. La description des points de mesure et de la méthode statistique figure dans la partie II du protocole du Royaume-Uni qui a été transmis à la Commission conformément à l'article 3, paragraphe 3, du règlement (CEE) nº 2967/85.

   La formule est valable pour les carcasses d'un poids compris entre 30 et 120 kg.

▼B

ANNEXE II

Méthodes de classement des carcasses de porcs en Irlande du Nord

PARTIE 1

Intrascope (Optical Probe)

1. Le classement des carcasses de porcs est effectué à l'aide de l'appareil appelé «Intrascope (Optical Probe)».
2. L'appareil est équipé d'une sonde hexagonale d'une largeur maximale de 12 millimètres (mm) (et de 19 mm à la lame, à la pointe de la sonde), comportant une lumière et une source d'éclairage, une virole coulissante jaugée en millimètres et pouvant mesurer à une profondeur de 3 à 45 mm.

▼M1

3. La teneur en viande maigre de la carcasse est calculée selon la formule suivante:

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

dans laquelle:

$\hat{y}$ = le pourcentage estimé de viande maigre dans la carcasse,

x = l'épaisseur du lard dorsal (y compris la couenne), en millimètres, mesurée à 6 centimètres (cm) latéralement de la ligne médiane de la carcasse, au niveau de la dernière côte (mesure appelée «P2»).

La formule est valable pour les carcasses d'un poids compris entre 50 et 140 kg.

▼B

PARTIE 2

Mark II Ulster Probe

1. Le classement des carcasses de porcs est effectué à l'aide de l'appareil appelé «Mark II Ulster Probe».
2. L'appareil est équipé d'une sonde de section ovale d'une largeur maximale de 11 mm, avec une photodiode (TFK de type TS-US 5402) émettant de la lumière infrarouge d'une longueur d'onde maximale de 950 nanomètres et un photodétecteur correspondant (TRW Optron de type OP 500), d'une distance opérable entre 0 et 50 mm. Les valeurs de mesure sont converties en résultats d'estimation de teneur en viande maigre par un ordinateur.

▼M1

3. La teneur en viande maigre de la carcasse est calculée selon la formule suivante:

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

dans laquelle:

$\hat{y}$ = le pourcentage estimé de viande maigre dans la carcasse,

x = l'épaisseur du lard dorsal (y compris la couenne), en millimètres, mesurée à 6 cm latéralement de la ligne médiane de la carcasse, au niveau de la dernière côte (mesure appelée «P2»).

La formule est valable pour les carcasses d'un poids compris entre 50 et 140 kg.

PARTIE 3

Hennessy Grading Probe (HGP 4)

1. Le classement des carcasses de porcs est effectué à l'aide de l'appareil appelé «Hennessy Grading Probe (HGP 4)».
2. L'appareil est équipé d'une sonde d'un diamètre de 5,95 mm (et de 6,3 mm à la lame située à la pointe de la sonde) avec une photo-diode (type Siemens LED du type LYU 260-EO et un photo-détecteur du type 58 MR) pouvant

▼**M1**

mesurer à une profondeur de 0 à 120 mm. Les valeurs de mesure sont converties en résultats d'estimation de teneur en viande maigre par le HGP 4 ou un ordinateur relié à celui-ci.

3. La teneur en viande maigre de la carcasse est calculée selon la formule suivante:

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

dans laquelle:

$\hat{y}$ = le pourcentage estimé de viande maigre dans la carcasse,

x = l'épaisseur du lard dorsal (y compris la couenne), en millimètres, mesurée à 6 centimètres (cm) latéralement de la ligne médiane de la carcasse, au niveau de la dernière côte (mesure appelée «P2»).

La formule est valable pour les carcasses d'un poids compris entre 50 et 140 kg.

PARTIE 4

Fully automatic ultrasonic carcass grading (Autofom)

1. Le classement des carcasses de porcs est effectué à l'aide de l'appareil appelé «Autofom (Fully automatic ultrasonic carcass grading)».
2. L'appareil est équipé de seize transducteurs à ultrasons à 16,2 MHz (Krautkrämer SFK 2 NP), la distance de fonctionnement entre transducteurs étant de 25 mm.

   Les données ultrasonores comprennent les mesures de l'épaisseur du lard dorsal et de l'épaisseur du muscle.

   Les valeurs mesurées sont converties en teneur estimée en viande maigre par un ordinateur.
3. La teneur en viande maigre de la carcasse est calculée sur la base de 127 points de mesure selon la formule suivante:

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

dans laquelle:

$\hat{y}$ = la teneur estimée en viande maigre de la carcasse,

ip_1-ip_{127} = les paramètres d'entrée de l'analyse d'image Autofom,

b_0-b_{127} = les constantes dérivées du calage de modèle.

Les 127 coefficients b s'échelonnent entre *IP1* et *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			

Le coefficient b_0-est 6,3457577E+001

4. La description des points de mesure et de la méthode statistique figure dans la partie II du protocole du Royaume-Uni, qui a été transmis à la Commission conformément à l'article 3, paragraphe 3, du règlement (CEE) n° 2967/85.

   La formule est valable pour les carcasses d'un poids compris entre 50 et 140 kg.

▼B

ANNEXE III

BARÈME DE RÉFACTION DE LA PESÉE À APPLIQUER À LA CARCASSE CHAUDE DE PORC AU ROYAUME-UNI

(en kilogrammes)

Catégorie de poids de carcasses (chaudes)	Déduction à appliquer selon le délai entre l'égorgement du porc et la pesée de la carcasse			
	De 0 à 45 minutes	De 46 à 180 minutes	De 181 à 330 minutes	Plus de 330 minutes
Jusqu'à 56 kg	1,0	0,5	0,5	0
De 56,5 à 74,5 kg	1,5	1,0	0,5	0
75 kg et plus	2,0	1,5	0,5	0