Trattandosi di un semplice strumento di documentazione, esso non impegna la responsabilità delle istituzioni

►**B**

DECISIONE DELLA COMMISSIONE

del 15 aprile 2004

relativa all'autorizzazione di un metodo di classificazione delle carcasse di suino nel Regno Unito

[notificata con il numero C(2004) 1340]

(Il testo in lingua inglese è il solo facente fede)

(2004/370/CE)

(GU L 116 del 22.4.2004, pag. 32)

Modificata da:

		Gazzetta ufficiale		
		n.	pag.	data
►**M1**	Decisione della Commissione 2006/99/CE, del 3 febbraio 2006	L 46	34	16.2.2006

▼B

DECISIONE DELLA COMMISSIONE

del 15 aprile 2004

relativa all'autorizzazione di un metodo di classificazione delle carcasse di suino nel Regno Unito

[notificata con il numero C(2004) 1340]

(Il testo in lingua inglese è il solo facente fede)

(2004/370/CE)

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CEE) n. 3220/84 del Consiglio, del 13 novembre 1984, che determina la tabella comunitaria di classificazione delle carcasse di suino ([1]), in particolare l'articolo 5, paragrafo 2,

considerando quanto segue:

(1) A norma dell'articolo 2, paragrafo 3, del regolamento (CEE) n. 3220/84, la classificazione delle carcasse di suino deve effettuarsi stimando il tenore di carne magra mediante metodi di stima statisticamente provati e basati sulla misurazione fisica di una o più parti anatomiche della carcassa di suino. L'autorizzazione dei metodi di classificazione è subordinata alla condizione che non venga superato un determinato margine di errore statistico di stima. Tale tolleranza è stata definita all'articolo 3 del regolamento (CEE) n. 2967/85 della Commissione, del 24 ottobre 1985, che stabilisce le modalità di applicazione della tabella comunitaria di classificazione delle carcasse di suino ([2]).

(2) Con la decisione 88/234/CEE ([3]), la Commissione ha autorizzato l'utilizzo di cinque metodi per la classificazione delle carcasse di suino in Gran Bretagna e tre metodi nell'Irlanda del Nord.

(3) Il Regno Unito ha presentato alla Commissione domanda per ottenere l'autorizzazione ad impiegare nuove formule per gli apparecchi utilizzati per la classificazione delle carcasse di suino in Gran Bretagna e ha fornito gli elementi richiesti dall'articolo 3 del regolamento (CEE) n. 2967/85. Dall'esame di questa domanda risultano soddisfatte le condizioni per l'utilizzo delle nuove formule.

(4) L'articolo 2 del regolamento (CEE) n. 3220/84 dispone che gli Stati membri possono essere autorizzati ad ammettere una presentazione delle carcasse di suino diversa dalla presentazione tipo definita nello stesso articolo, qualora tale deroga sia giustificata dalla prassi commerciale o da esigenze tecniche.

(5) La prassi commerciale applicata nel Regno Unito non comporta la necessità di asportare la lingua dalla carcassa del suino; di ciò si dovrà tenere conto adeguando il peso della carcassa a quello della presentazione standard.

(6) A norma dell'articolo 2, paragrafo 3, del regolamento (CEE) n. 2967/85, in deroga ai paragrafi 1 e 2 dello stesso articolo, il peso della carcassa fredda può essere calcolato con riferimento a tabelle fisse di riduzioni di peso assolute, sempreché le riduzioni previste per classe di peso corrispondano, per quanto possibile, alla detrazione calcolata in percentuale. Il Regno Unito ha notificato alla Commissione di aver provveduto a stabilire detta tabella.

([1]) GU L 301 del 20.11.1984, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 3513/93 (GU L 320 del 22.12.1993, pag. 5).
([2]) GU L 285 del 25.10.1985, pag. 39. Regolamento modificato dal regolamento (CE) n. 3127/94 (GU L 330 del 21.12.1994, pag. 43).
([3]) GU L 105 del 26.4.1988, pag. 15. Decisione modificata da ultimo dalla decisione 2003/750/CE (GU L 271 del 22.10.2003, pag. 24).

▼B

(7) Non possono essere autorizzate modifiche degli apparecchi o dei metodi di classificazione, salvo mediante nuova decisione della Commissione adottata alla luce dell'esperienza acquisita. A tale fine, la presente autorizzazione può essere revocata.

(8) Per motivi di chiarezza è opportuno adottare una nuova decisione e abrogare la decisione 88/234/CEE.

(9) Le misure previste dalla presente decisione sono conformi al parere del comitato di gestione per le carni suine,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DECISIONE:

Articolo 1

Per la classificazione delle carcasse di suino conformemente al regolamento (CEE) n. 3220/84, nel Regno Unito (esclusa l'Irlanda del Nord) è autorizzato l'impiego dei seguenti metodi:

— l'apparecchio denominato «Intrascope (Optical Probe)» e i relativi metodi di stima, le cui caratteristiche figurano nella parte 1 dell'allegato I,

— l'apparecchio denominato «Fat-O-Meater (FOM)» e i relativi metodi di stima, le cui caratteristiche figurano nella parte 2 dell'allegato I,

— l'apparecchio denominato «Hennessy Grading Probe (HGP 4)» e i relativi metodi di stima, le cui caratteristiche figurano nella parte 3 dell'allegato I,

— l'apparecchio denominato «CSB Ultra-Meater» e il relativo metodo di stima, le cui caratteristiche figurano nella parte 4 dell'allegato I,

— l'apparecchio denominato «Fully automatic ultrasonic carcass grading» (Autofom) e i relativi metodi di stima, le cui caratteristiche figurano nella parte 5 dell'allegato I.

Per quanto riguarda l'apparecchio «CSB Ultra-Meater», al termine della procedura di misurazione deve essere possibile verificare sulla carcassa che l'apparecchio ha rilevato i valori delle misure x_1 and x_2 nel punto indicato nell'allegato I, parte 4, punto 3. Il marchio corrispondente nel punto di misurazione deve essere eseguito contemporaneamente alla procedura di misurazione.

▼M1

Articolo 2

Per la classificazione delle carcasse di suino a norma del regolamento (CEE) n. 3220/84, nell'Irlanda del Nord è autorizzato l'impiego dei seguenti metodi:

— l'apparecchio denominato «Intrascope (Optical Probe)» e i relativi metodi di stima, le cui caratteristiche figurano nella parte 1 dell'allegato II,

— l'apparecchio denominato «Mark II Ulster Probe» e i relativi metodi di stima, le cui caratteristiche figurano nella parte 2 dell'allegato II,

— l'apparecchio denominato «Hennessy Grading Probe (HGP 4)» e i relativi metodi di stima, le cui caratteristiche figurano nella parte 3 dell'allegato II,

— l'apparecchio denominato «Fully automatic ultrasonic carcass grading (Autofom)» e i relativi metodi di stima, le cui caratteristiche figurano nella parte 4 dell'allegato II.

▼B

Articolo 3

In deroga alla presentazione tipo di cui all'articolo 2 del regolamento (CEE) n. 3220/84, nel Regno Unito di Gran Bretagna e Irlanda del Nord le carcasse di suino possono essere presentate, prima della pesatura e della classificazione, con la lingua. Per procedere alla quotazione delle carcasse di suino su una base comparabile, il peso a caldo constatato viene diminuito di 0,3 kg.

▼B

Articolo 4

In deroga alla presentazione tipo di cui all'articolo 2, paragrafo 1, del regolamento (CEE) n. 3220/84, non è necessario asportare la sugna, i rognoni e il diaframma dalle carcasse di suino prima della pesatura e della classificazione. Per poter stabilire la quotazione delle carcasse di suino in maniera comparabile, il peso a caldo constatato viene ridotto:

— di 0,7 kg per le carcasse di suino fino a 56 kg,

— di 1,1 kg per le carcasse di suino di peso compreso tra 56,5 e 74,5 kg,

— di 1,6 kg per le carcasse di suino di peso pari o superiore a 75 kg.

Articolo 5

In deroga ai paragrafi 1 e 2 dell'articolo 2 del regolamento (CEE) n. 2967/85, nel Regno Unito di Gran Bretagna e Irlanda del Nord il peso della carcassa fredda viene calcolato applicando al peso a caldo una detrazione in valore assoluto, conformemente alla tabella riportata nell'allegato III.

Articolo 6

Non sono autorizzate modifiche degli apparecchi o dei metodi di stima.

Articolo 7

La decisione 88/234/CEE è abrogata.

Articolo 8

Il Regno Unito di Gran Bretagna e Irlanda del Nord è destinatario della presente decisione.

▼B

ALLEGATO I

Metodi di classificazione delle carcasse di suino nel Regno Unito (esclusa l'Irlanda del Nord)

PARTE I

Intrascope (Optical Probe)

1. La classificazione delle carcasse di suino è effettuata mediante l'impiego dell'apparecchio denominato «Intrascope (Optical Probe)».
2. L'apparecchio comprende una sonda esagonale di larghezza massima di 12 mm (19 mm sulla lama all'estremità della sonda), avente un visore e una fonte luminosa, un'asticciola scorrevole calibrata in mm e una distanza operativa compresa fra 3 e 45 mm.
3. Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato secondo la seguente formula:

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

   dove

   $\hat{y}$ = percentuale stimata di carne magra della carcassa,

   x_1 = spessore in mm del lardo dorsale (compresa la cotenna), misurato a 6 cm lateralmente alla linea media della carcassa al livello dell'ultima costola (misura chiamata «P_2»),

   oppure

   spessore medio in mm del lardo dorsale (compresa la cotenna), misurato rispettivamente a 4 e 7,5 cm lateralmente alla linea media della carcassa al livello dell'ultima costola (misura chiamata «½ ($P_1 + P_3$)»,

   x_2 = peso in kg della carcassa fredda.

   La formula è valida per le carcasse di peso tra 30 e 120 kg.

PARTE 2

Fat-O-Meater (FOM)

1. La classificazione delle carcasse di suino è effettuata mediante l'impiego dell'apparecchio denominato «Fat-O-Meater (FOM)».
2. L'apparecchio comprende una sonda del diametro di 6 mm avente un fotodiodo del tipo Siemens SFH 950/960 e una distanza operativa compresa tra 3 e 103 mm. I valori di misurazione sono convertiti in risultato di stima del tenore di carne magra mediante un computer.
3. Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato secondo la seguente formula:

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

   dove

   $\hat{y}$ = percentuale stimata di carne magra della carcassa,

   x_1 = spessore in mm del lardo dorsale (compresa la cotenna), misurato a 6 cm lateralmente alla linea media della carcassa al livello dell'ultima costola (misura chiamata «P_2»),

   x_3 = spessore in mm del lardo dorsale (compresa la cotenna), misurato a 6 cm lateralmente alla linea media della carcassa al livello tra la terzultima e la quartultima costola (misura chiamata «lardo costale»),

   x_4 = spessore in mm del muscolo misurato allo stesso tempo e nello stesso luogo di x_3 (misura chiamata «muscolo costale»).

   La formula è valida per le carcasse di peso tra 30 e 120 kg.

PARTE 3

Hennessy Grading Probe (HGP 4)

1. La classificazione delle carcasse di suino è effettuata mediante l'impiego dell'apparecchio denominato «Hennessy Grading Probe (HGP 4)».

▼B

2. L'apparecchio comprende una sonda del diametro di 5,95 mm (6,3 mm sulla lama dell'estremità della sonda) avente un fotodiodo (LED Siemens del tipo LYU 260-EO e un fotodetettore del tipo 58 MR) e una distanza operativa compresa tra 0 e 120 mm. I valori di misurazione sono convertiti in risultato di stima del tenore di carne magra per mezzo dello stesso HGP 4 oppure di un computer ad esso collegato.

3. Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato secondo la seguente formula:

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

   dove

   $\hat{y}$ = percentuale stimata di carne magra della carcassa,

   x_1 = spessore in mm del lardo dorsale (compresa la cotenna), misurato a 6 cm lateralmente alla linea media della carcassa al livello dell'ultima costola (misura chiamata «P_2»),

   x_3 = spessore in mm del lardo dorsale (compresa la cotenna), misurato a 6 cm lateralmente alla linea media della carcassa al livello tra la terzultima e la quartultima costola (misura chiamata «lardo costale»),

   x_4 = spessore in mm del muscolo misurato allo stesso tempo e nello stesso punto di x_3 (misura chiamata «muscolo costale»).

   La formula è valida per le carcasse di peso tra 30 e 120 kg.

PARTE 4

CSB Ultra-Meater

1. La classificazione delle carcasse di suino è effettuata mediante l'impiego dell'apparecchio denominato «CSB Ultra-Meater».

2. L'apparecchio è provvisto di trasduttore di ultrasuoni, apparecchiatura per ultrasuoni, monitor TV, computer, videoregistratore e stampante.

   L'apparecchio è munito di uno scanner Pie Medical Netherlands 3,5 MHz.

   La distanza dal punto di marcatura al centro del trasduttore di ultrasuoni deve essere di 12 cm.

   I risultati della misurazione sono convertiti in risultato di stima del tenore di carne magra dallo stesso apparecchio CSB Ultra-Meater.

3. Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato secondo la seguente formula:

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

   dove

   $\hat{y}$ = percentuale stimata di carne magra della carcassa,

   x_1 = spessore in mm del lardo dorsale, misurato a 6 cm lateralmente alla linea media della carcassa, fra la terzultima e la quartultima vertebra lombare,

   x_2 = spessore in mm del muscolo misurato allo stesso tempo e nello stesso punto di x_1.

   La formula è valida per le carcasse di peso tra 30 e 120 kg.

PARTE 5

Fully automatic ultrasonic carcass grading (Autofom)

1. La classificazione delle carcasse di suino è effettuata mediante l'impiego dell'apparecchio denominato «Autofom — Fully automatic ultrasonic carcass grading».

2. L'apparecchio è munito di 16 trasduttori a ultrasuoni a 16,2 MHz (Krautkrämer, SFK 2 NP), con una distanza operativa di 25 mm fra i singoli trasduttori.

   I dati ultrasonici comprendono misurazioni dello spessore del grasso e dello spessore del muscolo.

   I valori di misurazione sono convertiti in risultato di stima del tenore di carne magra mediante un computer.

▼B

3. Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato in base a 108 singoli punti di misurazione, secondo la seguente formula:

$$\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}$$

dove

$\hat{y}$ = percentuale stimata di carne magra della carcassa,

x_1, x_2… x_{108} variabili misurate dall'apparecchio Autofom.

4. La descrizione dei punti di misurazione e del metodo statistico è contenuta nella parte II del protocollo del Regno Unito, presentato alla Commissione a norma dell'articolo 3, paragrafo 3, del regolamento (CEE) n. 2967/85.

La formula è valida per le carcasse di peso tra 30 e 120 kg.

▼B

ALLEGATO II

Metodi di classificazione delle carcasse di suino nell'Irlanda del Nord

PARTE 1

Intrascope (Optical Probe)

1. La classificazione delle carcasse di suino è effettuata mediante l'impiego dell'apparecchio denominato «Intrascope (Optical Probe)».
2. L'apparecchio comprende una sonda esagonale di larghezza massima di 12 mm (19 mm sulla lama all'estremità della sonda), avente un visore e una fonte luminosa, un'asticciola scorrevole calibrata in mm e una distanza operativa compresa fra 3 e 45 mm.

▼M1

3. Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato secondo la seguente formula:

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

dove

$\hat{y}$ = percentuale stimata di carne magra della carcassa,

x = spessore in mm del lardo dorsale (compresa la cotenna), misurato a 6 cm lateralmente alla linea media della carcassa al livello dell'ultima costola (chiamata «P2»).

La formula è valida per le carcasse di peso compreso tra 50 e 140 kg.

▼B

PARTE 2

Mark II Ulster probe

1. La classificazione delle carcasse di suino è effettuata mediante l'impiego dell'apparecchio denominato «Mark II Ulster Probe».
2. L'apparecchio comprende una sonda a sezione ovale di larghezza massima di 11 mm, provvista di un fotodiodo (TFK del tipo TS-US 5402) ad emissione di luce infrarossa con lunghezza d'onda massima di 950 nm, e di un corrispondente fotodetettore (TRW Optron del tipo OP 500), di distanza operativa compresa tra 0 e 50 mm. I valori di misurazione sono convertiti in risultato di stima del tenore di carne magra mediante un computer.

▼M1

3. Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato secondo la seguente formula:

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

dove

$\hat{y}$ = percentuale stimata di carne magra della carcassa,

x = spessore in mm del lardo dorsale (compresa la cotenna), misurato a 6 cm lateralmente alla linea media della carcassa al livello dell'ultima costola (chiamata «P2»).

La formula è valida per le carcasse di peso compreso tra 50 e 140 kg.

PARTE 3

Hennessy Grading Probe (HGP 4)

1. La classificazione delle carcasse di suino è effettuata mediante l'impiego dell'apparecchio denominato «Hennessy Grading Probe (HGP 4)».
2. L'apparecchio comprende una sonda del diametro di 5,95 mm (6,3 mm sulla lama dell'estremità della sonda) avente un fotodiodo (LED Siemens del tipo LYU 260-EO e un fotodetettore del tipo 58 MR) e una distanza operativa

▼M1

compresa tra 0 e 120 mm. I valori di misurazione sono convertiti in risultato di stima del tenore di carne magra per mezzo dello stesso HGP 4 oppure di un computer ad esso collegato.

3. Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato secondo la seguente formula:

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

dove

$\hat{y}$ = percentuale stimata di carne magra della carcassa,

x = spessore in mm del lardo dorsale (compresa la cotenna), misurato a 6 cm lateralmente alla linea media della carcassa al livello dell'ultima costola (chiamata «P2»).

La formula è valida per le carcasse di peso compreso tra 50 e 140 kg.

PARTE 4

Fully automatic ultrasonic carcass grading (Autofom)

1. La classificazione delle carcasse di suino è effettuata mediante l'impiego dell'apparecchio denominato «Autofom — Fully automatic ultrasonic carcass grading».

2. L'apparecchio è munito di 16 trasduttori a ultrasuoni a 16,2 MHz (Krautkrämer, SFK 2 NP), con una distanza operativa di 25 mm fra i singoli trasduttori.

   I dati ultrasonici comprendono misurazioni dello spessore del grasso e dello spessore del muscolo.

   I valori di misurazione sono convertiti in risultato di stima del tenore di carne magra mediante un computer.

3. Il tenore di carne magra della carcassa è calcolato in base a 127 singoli punti di misurazione, secondo la seguente formula:

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

dove

$\hat{y}$ = percentuale stimata di carne magra della carcassa,

ip_1-ip_{127} = parametri di ingresso dell'analisi dell'immagine Autofom,

b_0-b_{127} = costanti derivate dalla calibrazione del modello.

I coefficienti 127 *b* sono compresi tra *IP1* e *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			

Il coefficiente b_0 è 6,3457577E+001

4. La descrizione dei punti di misurazione e del metodo statistico è contenuta nella parte II del protocollo del Regno Unito, presentato alla Commissione a norma dell'articolo 3, paragrafo 3, del regolamento (CEE) n. 2967/85.

   La formula è valida per le carcasse di peso compreso tra 50 e 140 kg.

▼B

ALLEGATO III

Tabella di riduzione da applicare al peso a caldo delle carcasse di suino nel Regno Unito

(in kg)

Categoria di peso delle carcasse (a caldo)	Riduzione da applicare rispettando il periodo tra la giugulazione e la pesatura della carcassa			
	0-45 min	46-180 min	181-330 min	> 330 min
fino a 56 kg	1,0	0,5	0,5	0
56,5 – 74,5 kg	1,5	1,0	0,5	0
75 kg e oltre	2,0	1,5	0,5	0