DECISIÓN DE LA COMISIÓN

de 18 de mayo de 1987

por la que se autorizan métodos de clasificación de las canales de cerdo en Irlanda

(El texto en lengua inglesa es el único auténtico)

(87/293/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 1475/86 (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 apartado 3 del artículo 2 del Reglamento (CEE) nº 3220/84 establece que la clasificación de las canales de cerdo deberá realizarse evaluando su contenido en carne magra mediante métodos de valoración 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 está sujeta a una tolerancia máxima de error estadístico de valoración ; que dicha tolerancia se definió 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 de Irlanda ha solicitado a la Comisión que autorice tres métodos para la clasificación de las canales de cerdo y que ha presentado los datos exigidos en el artículo 3 del Reglamento (CEE) nº 2967/85 ; que el examen de esta petición ha demostrado que se cumplen las condiciones necesarias para la autorización de esos tres métodos de clasificación ;

Considerando que no puede autorizarse ninguna modificación de los aparatos o métodos de clasificación salvo mediante una nueva Decisión de la Comisión adoptada a la luz de la experiencia adquirida ; que en estas circunstancias procede prever la posibilidad de que se revoque 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 lo dispuesto en el Reglamento (CEE) nº 3220/84, queda autorizado el uso en Irlanda de los siguientes métodos de clasificación de las canales de cerdo :

— el aparato llamado « Fat-O-Meater (FOM) » y los métodos de valoración conexos, descritos en la Parte 1 del Anexo,

— el aparato llamado « Hennessy Grading Probe (HGP2) » y los métodos de valoración conexos, descritos en la Parte 2 del Anexo,

— el método llamado « Introscope-midline », descrito en la Parte 3 del Anexo.

Artículo 2

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

Artículo 3

El destinatario de la presente Decisión será Irlanda.

Hecho en Bruselas, el 18 de mayo de 1987.

Por la Comisión

Frans ANDRIESSEN

Vicepresidente

(1) DO nº L 282 de 1. 11. 1975, p. 1.
(2) DO nº L 133 de 21. 5. 1986, p. 39.
(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.

ANEXO

MÉTODOS DE CLASIFICACIÓN DE LAS CANALES DE CERDO EN IRLANDA

PARTE 1

Fat-O-Meater (FOM)

1. La clasificación de las canales de cerdo se llevará a cabo por medio del aparato denominado « Fat-O-Meater (MOM) ».
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 5 a 105 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 :

$$\hat{y} = 64{,}77 - 1{,}4444x_1 + 0{,}0200x\frac{2}{1} + 0{,}1153x_2,$$

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.

La fórmula será válida para las canales de un peso comprendido entre 40 y 100 kilogramos.

PARTE 2

Hennessy Grading Probe (HGP2)

1. La clasificación de las canales de cerdo se llevará a cabo por medio del aparato denominado « Hennessy Grading Probe (HGP2) ».
2. El aparato irá equipado con una sonda de un diámetro de 5,95 milímetros (y de 6,3 milímetros a la altura de la lámina situada en el extremo de dicha sonda) con un fotodiodo (LED Siemens del tipo LYU 260-EO) y fotodetector del tipo 58 MR) y un alcance operativo de 0 a 120 milímetros. El HGP 2 y 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 :

$$\hat{y} = 65{,}54 - 1{,}3498x_1 + 0{,}0177x\frac{2}{1} + 0{,}0719x_2,$$

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.

La fórmula será válida para las canales de un peso comprendido entre 40 y 100 kilogramos.

PARTE 3

Introscope/midline

1. La clasificación de las canales de cerdo se llevará a cabo por medio del aparato denominado « Introscope/midline ».
2. El Introscope irá equipado con una sonda hexagonal de una anchura máxima de 12 milímetros (y de 19 milímetros a la altura de 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 8 a 50 milímetros.
3. El contenido en carne magra de la canal se calculará según la fórmula siguiente :

$$\hat{y} = 68{,}47 - 1{,}1616x_1 + 0{,}0186x\frac{2}{1} - 0{,}1796x_2,$$

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 mínimo del tocino dorsal (incluida la corteza) en milímetros, medido en la línea media de la canal, que cubre el músculo lumbar *(M. glutaeus medius)*.

La fórmula será válida para las canales de un peso comprendido entre 40 y 100 kilogramos.