de 1988, siendo publicada la decisión correspondiente bajo el número 88/479/CEE, de 25 de julio de 1988 («Diario Oficial de las Comunidades Europeas» número L 234 de 1988).

En consecuencia, procede adaptar la parrilla de clasificación española a la comunitaria, así como autorizar el uso de los métodos objetivos de clasificación y establecer las fórmulas aplicables a cada uno de ellos.

En su virtud, este Ministerio ha tenido a bien disponer:

Artículo 1.° 1. A partir del 1 de enero de 1989, la clasificación de canales de cerdo se efectuará de acuerdo con lo establecido en el Reglamento (CEE) 3220/84, exceptuándose las canales de los cerdos que hayan servido para la reproducción, y los pertenecientes a la raza ibérica y sus cruces.

2. Sin embargo, no será de aplicación en:

- Los mataderos en los que el número máximo de sacrificios realizados sea inferior a doscientos cerdos por semana de media anual.
- Los mataderos que únicamente sacrifiquen cerdos nacidos y cebados en sus propias instalaciones y que despiecen la totalidad de las canales obtenidas.

Art. 2.° Como excepción a la presentación tipo contemplada en el artículo 2 del Reglamento (CEE) 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.

Art. 3.° El peso de la canal fresca se obtendrá deduciendo el 2 por 100 del peso en caliente, si se pesa antes de transcurridos 45 minutos desde el degollado del cerdo.

Si en un determinado matadero, el plazo de 45 minutos no pudiera respetarse, el pesaje podrá efectuarse después, a condición de que la refacción prevista en el párrafo anterior sea disminuido en 0,1 punto por cada cuarto de hora o fracción suplementaria que sobrepase los 45 minutos.

Art. 4.° De acuerdo con el artículo 3.3 del Reglamento (CEE) 3220/84, se establece, además de las clases previstas en el apartado 2 de dicho artículo, la clase S, que se utilizará para las canales con más del 60 por 100 de carne magra.

Art. 5.° Durante los dos primeros años desde la aprobación de la presente disposición, no será necesario proceder al marcado de las canales con la letra correspondiente a su contenido magro, siempre que se conserven durante cuatro semanas los listados correspondientes, y en los que pueda establecerse sin lugar a dudas la identificación de la canal, el peso en caliente y el tenor estimado en carne magra y que deberá ser certificado por una persona encargada de la función de control.

A la luz de la experiencia adquirida, transcurrido el plazo de dos años se podrá prorrogar o anular el procedimiento descrito, marcándose en este caso, las canales con las letras previstas en el artículo 3.2 del Reglamento (CEE) 3220/84.

Art. 6.° Se autoriza la utilización en España de los siguientes métodos para la clasificación de canales de cerdo de conformidad con el Reglamento (CEE) 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.

Madrid, 21 de diciembre de 1988.

ROMERO HERRERA

Ilmos. Sres. Subsecretario, Presidente del FORPPA y Directores generales del Departamento.

ANEXO

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 milímetros con un fotodiodo (tipo Texas SL 2018) y un fotodetector (tipo Texas LS 608 D) con un alcance operativo entre 0 y 120 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:

$$\hat{y} = 57{,}28 - 0{,}601x_1 + 0{,}126x_2 - 0{,}214x_3$$

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 milímetros, 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.

MINISTERIO DE TRANSPORTES, TURISMO Y COMUNICACIONES

29088 *ORDEN de 15 de diciembre de 1988 por la que se crea la Oficina Española de Turismo en Sao Paulo (Brasil).*

Ilustrísimo señor:

Las Oficinas Españolas de Turismo en el extranjero, principal instrumento de promoción turística de España en los países en que están situadas, deben acomodar periódicamente su establecimiento a las

mutaciones de los mercados turísticos, al objeto de optimizar la rentabilidad de las mismas y alcanzar la mayor eficacia posible mediante la más adecuada redistribución de los recursos existentes.

Junto a sus potencialidades futuras, Brasil ofrece, como circunstancia definitiva que aconseja la creación de una Oficina Española de Turismo, la existencia, dentro de una población de 130 millones de habitantes, de un segmento de personas de muy alto nivel adquisitivo, importante en cifras absolutas aunque sea pequeño proporcionalmente, así como de una clase media suficientemente numerosa; ambos factores hacen que haya que considerar a Brasil como un mercado turístico para España con grandes posibilidades de expansión y, en todo caso, suficientemente importante para justificar la apertura de una Oficina Española de Turismo en Sao Paulo, principal centro de negocios del país.

En razón a las circunstancias expuestas, de conformidad con lo previsto en el Real Decreto 632/1987, de 8 de mayo, sobre Organización de la Administración del Estado en el exterior, el Consejo de Ministros, en su reunión del día 30 de septiembre de 1988, acordó autorizar al Ministerio de Transportes, Turismo y Comunicaciones la creación de una Oficina Española de Turismo en Sao Paulo.

En su virtud, previa aprobación del Ministro para las Administraciones Públicas, he tenido a bien disponer:

Primero.–1. Se crea la Oficina Española de Turismo en Sao Paulo (Brasil) dependiente a efectos de coordinación del Jefe de la Misión Diplomática Permanente de España.

2. Los gastos que origine la apertura e instalación de la misma se cubrirán con cargo a los créditos existentes para el resto de las Oficinas Españolas de Turismo en el extranjero.

Segundo.–Se faculta a la Secretaría General de Turismo para establecer las normas complementarias que se precisen para la aplicación y desarrollo de lo que en esta Orden se establece y determinar la fecha en que debe procederse a la apertura de la Oficina que se crea.

Tercero.–De acuerdo con lo establecido en el artículo 15 de la Ley 30/1984, de 2 de agosto, según modificación de la Ley 23/1988, de 28 de julio, y en el artículo 45 de la Ley 33/1987, de Presupuestos Generales del Estado para 1988, la denominación y características de los puestos de trabajo de la Oficina Española de Turismo en Sao Paulo serán los que resulten de la correspondiente relación de puestos de trabajo.

Cuarto.–La presente Orden entrará en vigor el mismo día de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Lo que comunico a V. I. para su conocimiento.
Madrid, 15 de diciembre de 1988.

BARRIONUEVO PEÑA

Ilmo. Sr. Secretario general de Turismo.