aforos, estudios de hidrología, información sobre crecidas y control de la calidad de las aguas. Este control de calidad es particularmente necesario en aquellos tramos de ríos en los que la Planificación Hidrológica ha reconocido una especial vocación para un determinado uso, o a los que ha asignado una protección expresa para el desarrollo de la vida piscícola en sus aguas.

Singularmente, los artículos 79 y concordantes del Reglamento de la Administración Pública del Agua y de la Planificación Hidrológica, aprobado por Real Decreto 927/1988, de 29 de julio, al desarrollar el artículo 40 de la Ley de Aguas, determinante del contenido de los Planes Hidrológicos, dispone que los objetivos de calidad que deben alcanzarse en cada río o tramo de río se definirán en función de los usos previstos para las aguas y deberán cumplir al menos las condiciones que, de acuerdo con las Directivas de la Comunidad Económica Europea, se establecen en los anexos al propio Reglamento.

La Directiva 78/659/CEE, del Consejo, de 18 de julio de 1978, determina las normas y objetivos de calidad que deben alcanzar las aguas continentales que requieran protección o mejora para ser aptas para la vida de los peces. Tales objetivos de calidad, fijados en función de la clasificación de las aguas en salmonícolas y ciprinícolas, figuran en el anexo 3 del Reglamento citado, lo que constituye una parcial transposición al derecho interno español de esa norma de derecho derivado comunitario. Sin embargo, los métodos de análisis o de inspección de estas aguas, así como la frecuencia mínima de muestreos y mediciones, no han sido todavía incorporados en ninguna disposición reglamentaria interna. De ahí que, en uso de la facultad concedida por la disposición final primera del Real Decreto 927/1988, de 29 de julio, se dicte la presente Orden, reguladora de estos métodos y frecuencias de análisis o de inspección, que son los establecidos en la Directiva 78/659/CEE, citada.

En su virtud, he dispuesto:

Primero.–Es objeto de la presente Orden la determinación de los métodos de análisis o de inspección que deben emplear los Organismos de cuenca en el control de la calidad de las aguas que requieran protección o mejora para el desarrollo de la vida piscícola, así como de las frecuencias mínimas de muestreo y medición, para cada uno de los parámetros que figuran en el anexo 3 del Reglamento de la Administración Pública del Agua y de la Planificación Hidrológica, aprobado por Real Decreto 927/1988, de 29 de julio.

Tales métodos de análisis y frecuencias de medición son los que se establecen en el anexo de esta Orden.

Segundo.–Las aguas se consideran aptas para esa finalidad, cuando los análisis de sus muestras, tomadas en un mismo lugar, a lo largo de un período de doce meses y según la frecuencia mínima que figura en el anexo de la presente Orden, cumplan con los límites y requisitos que se establecen en el anexo 3 del Reglamento, citado en el apartado primero anterior, en lo que se refiere a los siguientes extremos:

- El 95 por 100 de los resultados de los parámetros siguientes: pH, DBO_5, amoníaco no ionizado, amonio total, nitritos, cloro residual total, zinc total y cobre soluble. Si la frecuencia de muestreo fuera inferior a un mes, los límites antes mencionados deberán respetarse para todas las muestras.
- Los porcentajes previstos en temperatura y oxígeno disuelto.
- La concentración media de las materias en suspensión.

El incumplimiento de aquellos límites y requisitos no será tomado en consideración en el cálculo de los porcentajes anteriores cuando ello fuera consecuencia de inundaciones o de otras catástrofes naturales.

Tercero.–No obstante lo dispuesto en los apartados anteriores, cuando de conformidad con la Administración Pública competente, se compruebe que las aguas declaradas protegibles para el desarrollo de la vida piscícola gozan de una calidad considerablemente superior a la que en cada caso se determina en el anexo 3 del Reglamento, se podrá reducir de común acuerdo la frecuencia de las extracciones, e incluso suprimir la realización de todo muestreo, cuando se haya comprobado la inexistencia de contaminación o de riesgo de deterioro de la calidad de las aguas.

Cuarto.–La Administración Pública competente determinará el lugar exacto de la toma de muestras, la distancia del mismo al punto de vertido de contaminantes más cercano, así como la profundidad a la que deberán tomarse tales muestras, atendiendo, particularmente, a las condiciones locales del medio.

Quinto.–Los resultados de los análisis realizados se remitirán a la Dirección General de Obras Hidráulicas del Ministerio de Obras Públicas y Urbanismo, dentro del mes de septiembre de cada año, sin perjuicio de que sean puestos a disposición de la Administración competente en la forma que se convenga con los respectivos Organismos de cuenca.

DISPOSICION FINAL

La presente Orden entrará en vigor al día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Madrid, 16 de diciembre de 1988.

SAENZ COSCULLUELA

Ilmos. Sres. Subsecretario, Director general de Obras Hidráulicas y Presidentes de las Confederaciones Hidrográficas.

ANEXO

Parámetro	Método de análisis o de inspección	Frecuencia mínima de muestreo y medición
1. Temperatura (° C)	Termometría	Semanal, aguas abajo y aguas arriba del vertido térmico, si lo hubiera.
2. Oxígeno disuelto (mg/O_2)	Método de Winkler o electrodo específico	Mensual, con al menos una muestra representativa de bajo contenido en oxígeno del día de la toma de la muestra. Sin embargo, de suponer variaciones diurnas significativas, se realizarán, al menos, dos tomas de muestras diarias.
3. pH	Electrometría previa calibración	Mensual.
4. Materias en suspensión (mg/l)	Filtración a 0,45 m. Secado a 105° C	–
5. D B O_5 (mg/l de O_2)	Método de Winkler con incubación a 20° C	–
6. Fósforo total (mg/l de P)	Espectrofotometría de absorción molecular	–
7. Nitritos (mg/l de NO_2)	Espectrofotometría de absorción molecular	–
8. Compuestos fenólicos (mg/l C_6H_5OH).	Examen gustativo	–
9. Hidrocarburos de origen petrolero	Examen visual y gustativo	Mensual.
10. Amoníaco no ionizado (mg/l NH_3)	Espectrofotometría o método de Nessler	Mensual.
11. Amonio total (mg/l NH_4)	Espectrofotometría o método de Nessler	Mensual.
12. Cloro residual total (mg/l HOCL)	Método DPD	Mensual.
13. Zinc (mg/l Zn)	Espectrometría atómica	Mensual.
14. Cobre (mg/Cu)	Espectrometría atómica	Mensual.

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

29087 *ORDEN de 21 de diciembre de 1988 por la que se determina la parrilla de clasificación de canales de cerdo.*

El Reglamento (CEE) 3220/84, del Consejo, de 13 de noviembre, modificado por última vez por el Reglamento (CEE) 3530/86, estableció las reglas generales para asegurar una clasificación uniforme de las canales de porcino en todos los países miembros, que permitieran un pago equitativo a los ganaderos, con base en el peso y en la composición de las canales. Asimismo, se autorizaba a los Estados miembros a continuar con la clasificación descrita en el Reglamento (CEE) 2760/75, en tanto no tuvieran ultimado un método de clasificación nacional. Sin embargo, se daba como último plazo la fecha de 31 de diciembre de 1988 para utilizar la anterior clasificación.

Como consecuencia de la incorporación de España en la CEE, ha sido preciso realizar los trabajos necesarios para cumplir lo estipulado en el Reglamento (CEE) 3220/84, del Consejo, antes citado.

Una vez finalizados y presentados ante la CEE, ésta los ha aprobado en el Comité de Gestión de Carne de Porcino celebrado el día 8 de junio

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