

31986R2429

1.8.1986

ÚŘEDNÍ VĚSTNÍK EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ

L 210/39

NAŘÍZENÍ KOMISE (EHS) č. 2429/86

ze dne 31. července 1986

o postupu určování obsahu masa v masných polotovarech a konzervách položky ex 16.02 B III b)

1) nomenklatury uvedené v příloze nařízení Komise (EHS) č. 2184/86

KOMISE EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ,

s ohledem na Smlouvu o založení Evropského hospodářského společenství,

s ohledem na nařízení Rady (EHS) č. 97/69 ze dne 16. ledna 1969 o opatřeních k jednotnému uplatňování nomenklatury společného celního sazebníku⁽¹⁾, naposledy pozměněné nařízením (EHS) č. 2055/84⁽²⁾, a zejména článek 3,

vzhledem k tomu, že k zajištění jednotného uplatňování nomenklatury uvedené v příloze nařízení Komise (EHS) č. 2184/86 ze dne 11. července, kterým se stanoví vývozní náhrady v odvětví hovězího a telecího masa⁽³⁾, je nezbytné přijmout opatření pro zařazení polotovarů a konzerv obsahujících hovězí maso (s výjimkou drobů a tuku);

vzhledem k tomu, že v souladu s položkami 16.02 B III b) ex 1 ex aa) (11), (22), (33), (44) a 16.02 B III b) ex bb) (11), (22), (33), (44) a (55) nomenklatury uvedené v příloze nařízení (EHS) č. 2184/86 se polotovary a konzervy obsahující hovězí maso zařazují na základě hmotnostních procent masa (s výjimkou drobů a tuku);

vzhledem k tomu, že je vhodné stanovit postup určování hmotnostních procent masa (s výjimkou drobů a tuku);

vzhledem k tomu, že na základě provedených šetření vykazuje postup uvedený v příloze tohoto nařízení nejlepší záruky pro spolehlivost výsledku;

vzhledem k tomu, že v důsledku neexistence žádného souhlasného stanoviska Výboru pro nomenklaturu společného celního sazebníku Komise navrhla ustanovení, která se mají přijmout postupem podle článku 3 nařízení (EHS) č. 97/69;

vzhledem k tomu, že Rada nerozhodla po uplynutí tříměsíční lhůty počínaje podáním návrhu a že je proto nutné, aby Komise přijala ustanovení navržená v souladu s postupem uvedeným v nařízení (EHS) č. 97/69,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Hmotnostní procenta masa v polotovarech a konzervách obsahujících hovězí maso (s výjimkou drobů a tuku) položek 16.02 B III b) ex 1 ex aa) (11), (22), (33), (44) a 16.02 B III b) ex bb) (11), (22), (33), (44) a (55) nomenklatury uvedené v příloze nařízení (EHS) č. 2184/86 se určují postupem uvedeným v příloze.

Článek 2

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým prvním dnem po vyhlášení v Úředním věstníku Evropských společenství.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 31. července 1986.

Za Komisi
COCKFIELD
místopředseda

⁽¹⁾ Úř. věst. L 14, 21.1.1969, s. 1.

⁽²⁾ Úř. věst. L 191, 19.7.1984, s. 1.

⁽³⁾ Úř. věst. L 190, 12.7.1986, s. 19.

PŘÍLOHA

ANALYTICKÝ POSTUP

Pro účely této přílohy se termínem „maso“ nerozumí ani droby, ani tuk (včetně tuku z masa samotného), ani kosti.

Obsah masa (hmotnostní procenta) se určuje takto:

1. **Analytické metody**

1.1. Analýza musí být provedena na homogenních a reprezentativních vzorcích masného polotovaru nebo konzervy.

1.2. Používají se tyto analytické metody:

1.2.1. Dusík: určení obsahu dusíku v mase a masných výrobcích – ISO 937: 1978.

1.2.2. Vlhkost: určení obsahu vlhkosti v mase a masných výrobcích – ISO 1442: 1973.

1.2.3. Tuky: určení celkového obsahu tuků v mase a masných výrobcích – ISO 1443: 1973.

1.2.4. Popel: určení obsahu popela v mase a masných výrobcích – ISO 936: 1978.

1.3. Požadavky výše uvedených norem ISO týkající se odběru vzorků nejsou pro účely tohoto nařízení závazné.

2. **Výpočet obsahu masa**

Obsah masa ve výrobku se vypočítá pomocí tohoto vzorce:

$$M = \frac{NT - N_x}{3,55} \times 100$$

NT = celkový obsah dusíku stanovený analýzou (%)

N_x = dusík nepocházející z masa (%)

Celkový obsah dusíku se určuje pomocí metody uvedené v bodě 1.2.1. Rovněž je možné stanovit obsah vlhkosti (1.2.2), tuků (1.2.3) a popela (1.2.4) a odvodit obsah ostatních složek.

Pro účely úprav hodnoty dusíku nepocházejícího z masa (N_x) je třeba znát množství každé složky obsahující dusík a obsah dusíku v těchto složkách. Tato tabulka uvádí průměrný obsah dusíku v několika složkách, které obsahují dusík a běžně vyskytují se v masných polotovarech a konzervách:

Nemasné výrobky	% dusíku
Suchar	2,0
Kasein	15,8
Kaseinát sodný	14,8
Izolát sojové bílkoviny	14,5
Sója se změněnou texturou	8,0
Sojová mouka	8,0
Glutaman sodný (MSG)	8,3
Hovězí játra	2,7
Hovězí jazyk	3,0

Pokud jde o opakovatelnost analytických metod, je vhodné se odvolat na výše uvedené normy ISO.

Musí být zohledněn průměrný výsledek alespoň ze dvou měření.