

386R2429

1.8.86

EUROOPAN YHTEISÖJEN VIRALLINEN LEHTI

N:o L 210/39

KOMISSION ASETUS (ETY) N:o 2429/86,**annettu 31 päivänä heinäkuuta 1986,****komission asetuksen (ETY) N:o 2184/86 liitteessä olevan nimikkeistön alanimikkeeseen 16.02 B III b ex 1 kuuluvien lihavalmisteiden ja -säilykkeiden lihapitoisuuden määritysmenettelystä**

EUROOPAN YHTEISÖJEN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan talousyhteisön perustamissopimuksen,

ottaa huomioon yhteisen tullitariffin nimikkeistön yhdenmukaiseksi soveltamiseksi toteutettavista toimenpiteistä 16 päivänä tammikuuta 1969 annetun neuvoston asetuksen (ETY) N:o 97/69⁽¹⁾, sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna asetuksella (ETY) N:o 2055/84⁽²⁾, ja erityisesti sen 3 artiklan,

sekä katsoo, että

naudanliha-alan vientituista 11 päivänä heinäkuuta 1986 annetun komission asetuksen (ETY) N:o 2184/86⁽³⁾ liitteessä olevan nimikkeistön yhdenmukaisen soveltamisen varmistamiseksi on syytä antaa naudanlihaa (muita eläimenosia ja rasvaa lukuun ottamatta) sisältävien valmisteiden ja säilykkeiden luokittelua koskevia säännöksiä,

asetuksen (ETY) N:o 2184/86 liitteessä olevan nimikkeistön alanimikkeiden 16.02 B III b ex 1 ex aa 11, 22, 33, 44 ja 16.02 B III b ex 1 ex bb 11, 22, 33, 44 ja 55 mukaisesti naudanlihaa sisältävät valmisteet ja säilykkeet luokitellaan lihan (muita eläimenosia ja rasvaa lukuun ottamatta) painoprosentin perusteella,

olisi määriteltävä menettely lihan (muita eläimenosia ja rasvaa lukuun ottamatta) painoprosentin määrittämistä varten,

tehtyjen tutkimusten perusteella tämän asetuksen liitteessä esitetty menettely antaa parhaat takeet,

yhteisen tullitariffin nimikkeistöä käsittelevän komitean puoltavan lausunnon puuttuessa komissio on tehnyt neuvostolle ehdotuksen asiaa koskevista säännöksistä asetuksen (ETY) N:o 97/69 3 artiklassa säädetyn menettelyn mukaisesti, ja

neuvosto ei ole ratkaissut asiaa kolmen kuukauden kuluessa siitä, kun asia on tullut vireille neuvostossa, joten komission on annettava ehdotetut säännökset asetuksessa (ETY) N:o 97/69 säädetyn menettelyn mukaisesti,

ON ANTANUT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Naudanlihaa (muita eläimenosia ja rasvaa lukuun ottamatta) sisältävien ja asetuksen (ETY) N:o 2184/86 liitteessä olevan nimikkeistön alanimikkeisiin 16.02 B III b ex 1 ex aa 11, 22, 33, 44 ja 16.02 B III b ex 1 ex bb 11, 22, 33, 44 ja 55 kuuluvien valmisteiden ja säilykkeiden lihan painoprosentti on määriteltävä liitteessä esitettyä menettelyä noudattaen.

2 artikla

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenakymmenentenäensimmäisenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan yhteisöjen virallisessa lehdessä*.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 31 päivänä heinäkuuta 1986.

Komission puolesta
COCKFIELD
Varapuheenjohtaja

⁽¹⁾ EYVL N:o L 14, 21.1.1969, s. 1

⁽²⁾ EYVL N:o L 191, 19.7.1984, s. 1

⁽³⁾ EYVL N:o L 190, 12.7.1986, s. 19

LIITE

ANALYYSIMENETTELY

Tässä liitteessä ilmaisulla ”liha” ei tarkoiteta muita eläimenosia, rasvaa (lihasta itsestään lähtöisin oleva rasva mukaan lukien) eikä luita.

Lihapitoisuus (lihan prosenttiosuus painosta) määritetään seuraavassa esitettyä menettelyä noudattaen.

1. Analyysimenetelmät

- 1.1 Analyysi on tehtävä lihavalmisteesta tai -säilykkeestä otettujen homogeenisten ja edustavien näytteiden perusteella.
- 1.2 Käytettävät analyysimenetelmät ovat seuraavat:
- 1.2.1 Typpi: lihan ja lihavalmisteiden typpipitoisuuden määrittäminen — ISO 937 — 1978.
- 1.2.2 Kosteus: lihan ja lihavalmisteiden kosteuspitoisuuden määrittäminen — ISO 1442 — 1973.
- 1.2.3 Rasva: lihan ja lihavalmisteiden kokonaisrasvapitoisuuden määrittäminen — ISO 1443 — 1973.
- 1.2.4 Tuhka: lihan ja lihavalmisteiden tuhkapitoisuuden määrittäminen — ISO 936 — 1978.
- 1.3 Edellä mainittujen ISO-standardien näytteidenottoa koskevat määräykset eivät ole sitovia tätä asetusta sovellettaessa.

2. Lihapitoisuuden laskeminen

Lihapitoisuus lasketaan seuraavan kaavan avulla:

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

NT = Analyysissä määritetty kokonaistyppipitoisuus (%),

N_x = Muualta kuin lihasta peräisin oleva typpi (%).

Kokonaistyppipitoisuus määritetään 1.2.1 kohdassa esitetyn menetelmän avulla. Lisäksi kosteus- (1.2.2), rasva- (1.2.3) ja tuhkapitoisuuden (1.2.4) määrittämisen jälkeen on mahdollista arvioida muiden ainesosien pitoisuudet vähennyslaskun avulla.

Muualta kuin lihasta peräisin olevan typen osuuteen (N_x) liittyviä korjauksia varten on tarpeen tuntea kunkin tyyppiä sisältävän ainesosan määrä sekä näiden ainesosien typpipitoisuus. Seuraavassa taulukossa esitetään useiden tyyppiä sisältävien ja lihavalmisteissa tai -säilykkeissä mahdollisesti esiintyvien ainesosien keskimääräinen typpipitoisuus.

| Muut kuin lihatuotteet | Typpipitoisuus |
|------------------------------|----------------|
| Korppujauho | 2,0 |
| Kaseiini | 15,8 |
| Natriumkaseinaatti | 14,8 |
| Soijaproteiini-isolaatti | 14,5 |
| Teksturoidut soijaproteiinit | 8,0 |
| Soijajauho | 8,0 |
| Mononatriumglutamaatti (MSG) | 8,3 |
| Härän munuaiset | 2,7 |
| Härän kieli | 3,0 |

Analyysimenetelmien toistettavuuden osalta viitataan edellä mainittuihin ISO-standardeihin.

Vähintään kahden määrittäksen keskimääräinen tulos otetaan huomioon.