

RÈGLEMENT (CEE) N° 2429/86 DE LA COMMISSION

du 31 juillet 1986

relatif à la procédure de détermination de la teneur en viande des préparations et conserves de viande de la sous-position ex 16.02 B III b) 1 de la nomenclature reprise à l'annexe du règlement (CEE) n° 2184/86 de la Commission

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,
vu le traité instituant la Communauté économique européenne,

vu le règlement (CEE) n° 97/69 du Conseil, du 16 janvier 1969, relatif aux mesures à prendre pour l'application uniforme de la nomenclature du tarif douanier commun⁽¹⁾, modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 2055/84⁽²⁾, et notamment son article 3,

considérant qu'il y a lieu d'arrêter des dispositions pour assurer l'application uniforme de la nomenclature reprise dans l'annexe du règlement (CEE) n° 2184/86 de la Commission⁽³⁾, du 11 juillet 1986, fixant les restitutions à l'exportation dans le secteur de la viande bovine, en vue du classement de préparations et conserves contenant de la viande bovine (à l'exclusion des abats et de la graisse);

considérant que, conformément aux sous-positions 16.02 B III b) ex 1 ex aa) (11), (22), (33), (44) et 16.02 B III b) ex 1) ex bb) (11), (22), (33), (44) et (55) de la nomenclature reprise à l'annexe du règlement (CEE) n° 2184/86, les préparations et conserves contenant de la viande bovine sont classées en fonction du pourcentage en poids de viande (à l'exclusion des abats et de la graisse);

considérant qu'il convient de définir une procédure pour la détermination du pourcentage en poids de viande (à l'exclusion des abats et de la graisse);

considérant que, à la suite des études effectuées, la procédure retenue dans l'annexe du présent règlement offre les meilleures garanties;

considérant que, à défaut d'avis conforme du comité de la nomenclature, du tarif douanier commun, la Commission a soumis au Conseil une proposition relative aux dispositions à prendre en la matière, conformément à la procédure prévue à l'article 3 du règlement (CEE) n° 97/69;

considérant que, à l'expiration d'un délai de trois mois à compter de la saisine du Conseil, celui-ci n'a pas statué, et que, par conséquent, il y a lieu pour la Commission d'arrêter les dispositions proposées conformément à ladite procédure du règlement (CEE) n° 97/69,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT :

Article premier

Le pourcentage en poids de viande des préparations et conserves contenant de la viande bovine (à l'exclusion des abats et de la graisse) et relevant des sous-positions 16.02 B III b) ex 1) ex aa) (11), (22), (33), (44) et 16.02 B III b) ex 1) ex bb) (11), (22), (33), (44) et (55) de la nomenclature reprise dans l'annexe du règlement (CEE) n° 2184/86, est déterminé suivant la procédure reprise en annexe.

Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le vingt et unième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel des Communautés européennes*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 31 juillet 1986.

Par la Commission

COCKFIELD

Vice-président

⁽¹⁾ JO n° L 14 du 21. 1. 1969, p. 1.

⁽²⁾ JO n° L 191 du 19. 7. 1984, p. 1.

⁽³⁾ JO n° L 190 du 12. 7. 1986, p. 19.

ANNEXE

PROCÉDURE D'ANALYSE

Pour application de la présente annexe, le terme viande ne couvre ni les abats ni la matière grasse (y compris la matière grasse provenant de la viande elle-même), ni les os.

La teneur en viande (pourcentage en poids de viande) est déterminée selon la procédure ci-après.

1. Méthodes d'analyse

- 1.1. L'analyse doit être effectuée sur des échantillons homogènes et représentatifs de la préparation ou conserve de viande.
- 1.2. Les méthodes d'analyse à utiliser sont les suivantes :
 - 1.2.1. Azote : détermination de la teneur en azote de la viande et des produits à base de viande — ISO 937 — 1978.
 - 1.2.2. Humidité : détermination de la teneur en humidité de la viande et des produits à base de viande — ISO 1442 — 1973.
 - 1.2.3. Matière grasse : détermination de la teneur totale en matières grasses de la viande et des produits à base de viande — ISO 1443 — 1973.
 - 1.2.4. Cendres : détermination de la teneur en cendres des viandes et des produits à base de viande — ISO 936 — 1978.
- 1.3. Les prescriptions des normes ISO ci-avant concernant l'échantillonnage ne sont pas contraignantes aux termes du présent règlement.

2. Calcul de la teneur en viande

la teneur en viande est calculée à l'aide de la formule suivante :

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

NT = Azote total déterminé par analyse (%),

N_x = Azote d'origine étrangère à la viande (%).

La teneur totale en azote est déterminée par la méthode mentionnée au point 1.2.1. En outre, la détermination de la teneur en humidité (1.2.2), en matières grasses (1.2.3) et en cendres (1.2.4) permet d'évaluer, par déduction, la teneur des autres ingrédients.

Pour apporter les corrections concernant l'azote d'origine étrangère à la viande (N_x), il convient de connaître la quantité de chaque ingrédient contenant de l'azote, ainsi que la teneur en azote de ces ingrédients. Le tableau suivant indique la teneur moyenne en azote de plusieurs ingrédients contenant de l'azote et pouvant être présents dans les préparations ou conserves de viande.

Produits étrangers à la viande	Pourcentage d'azote
Biscotte	2,0
Caseine	15,8
Caséinate de sodim	14,8
Isolat de protéines de soja	14,5
Protéines de soja texturées	8,0
Farine de soja	8,0
Glutamate de monosodium (MSG)	8,3
Rognons de bœuf	2,7
Langue de bœuf	3,0

En ce qui concerne la répétabilité des méthodes d'analyse, il convient de se référer aux normes ISO mentionnées ci-avant.

Le résultat moyen d'au moins deux déterminations doit être pris en compte.