

REGULAMENTO (CEE) Nº 2429/86 DA COMISSÃO**de 31 de Julho de 1986****relativo ao processo de determinação do teor de carne dos preparados e conservas de carne, da subposição ex 16.02 B III b) 1 da nomenclatura do anexo ao Regulamento (CEE) nº 2184/86**

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Económica Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CEE) nº 97/69 do Conselho, de 16 de Janeiro de 1969, relativo às medidas a tomar para aplicação uniforme da nomenclatura da pauta aduaneira comum⁽¹⁾, com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CEE) nº 2055/84⁽²⁾, e, nomeadamente, o seu artigo 3º,

Considerando que são necessárias disposições que assegurem a aplicação uniforme da nomenclatura adoptada no anexo ao Regulamento (CEE) nº 2184/86 da Comissão⁽³⁾, de 11 de Julho de 1986, que fixa as restituições à exportação no sector da carne de bovino, com vista à classificação dos preparados e conservas que contenham carne de bovino (com exclusão das vísceras e da gordura);

Considerando que, em conformidade com as subposições 16.02 B III b) ex 1) ex aa) (11), (22), (33), (44), e 16.02 B III b) ex 1) ex bb) (11), (22), (33), (44) e (55) da nomenclatura do anexo ao Regulamento (CEE) nº 2184/86, os preparados e conservas que contenham carne de bovino são classificados em função da percentagem de carne (com exclusão das vísceras e da gordura);

Considerando a conveniência de definição de um processo para a determinação da percentagem em peso de carne (com exclusão das vísceras e da gordura);

Considerando que, na sequência de estudos efectuados, o processo adoptado no anexo ao presente regulamento oferece melhores garantias;

Considerando que, na falta de parecer do Comité da Nomenclatura da Pauta Aduaneira Comum, a Comissão submeteu ao Conselho uma proposta relativa às disposições a tomar na matéria, de harmonia com o processo previsto no artigo 3º do Regulamento (CEE) nº 97/69;

Considerando que, findo o prazo de três meses a contar da apresentação ao Conselho, este não deliberou e que, por consequência, a Comissão pode adoptar as disposições propostas de harmonia com o referido processo do Regulamento (CEE) nº 97/69,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1º

A percentagem em peso de carne dos preparados e conservas, que contenham carne de bovino (com exclusão das vísceras e da gordura), das subposições 16.02 B III b) ex 1) ex aa) (11), (22), (33), (44), e 16.02 B III b) ex 1) ex bb) (11), (22), (33), (44) e (55) da nomenclatura do anexo ao Regulamento (CEE) nº 2184/86, deve ser determinada segundo o processo descrito no anexo.

Artigo 2º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo primeiro dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial das Comunidades Europeias*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-membros.

Feito em Bruxelas, em 31 de Julho de 1986.

Pela Comissão

COCKFIELD

Vice-Presidente

⁽¹⁾ JO nº L 14 de 21. 1. 1965, p. 1.

⁽²⁾ JO nº L 191 de 19. 7. 1984, p. 1.

⁽³⁾ JO nº L 190 de 12. 7. 1986, p. 19.

ANEXO

PROCESSO DE ANÁLISE

Para efeitos de aplicação do presente anexo, o termo carne não inclui nem as vísceras nem a gordura (compreendendo a gordura da própria carne) nem os ossos.

O teor em carne é determinado segundo o seguinte processo :

1. Métodos de análise

- 1.1. A análise deve ser feita em amostras homogéneas e representativas do preparado ou conserva de carne.
- 1.2. Os métodos de análise a usar são os seguintes :
 - 1.2.1. Azoto : determinação do teor de azoto da carne e dos produtos à base de carne — ISO 937 : 1978.
 - 1.2.2. Humidade : determinação do teor de humidade da carne e dos produtos à base de carne — ISO 1442 : 1973.
 - 1.2.3. Gordura : determinação do teor total de gordura da carne e dos produtos à base de carne — ISO 1443 : 1973.
 - 1.2.4. Cinzas : determinação do teor de cinza das carnes e dos produtos à base de carne — ISO 936 : 1978.
- 1.3. O que se encontra prescrito nas normas ISO atrás referidas relativamente à preparação das amostras não é obrigatório, nos termos do presente regulamento.

2. Cálculo do teor de carne

O teor de carne é calculado com base na seguinte fórmula :

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

NT = Azoto (%), determinado por análise (%)

N_x = Azoto de origem estranha à carne (%)

O teor total de azoto é determinado pelo método mencionado no ponto 1.2.1. Por outro lado, a determinação do teor de humidade (1.2.2.), de gordura (1.2.3.) e de cinzas (1.2.4.) permite avaliar, por dedução, o teor dos outros componentes.

Para levar a cabo as correcções respeitantes ao azoto de origem estranha à carne (N_x), convém conhecer a quantidade de cada componente que contenha azoto, assim como o teor de azoto desses componentes. O quadro seguinte indica o teor médio de azoto de vários componentes que contêm azoto e que podem entrar nos preparados e nas conservas de carne.

Produtos estranhos à carne	Percentagem de azoto
Tosta — (<i>Biscotte</i>)	2,0
Caseína	15,8
Caseinato de sódio	14,8
Isolato de proteínas de soja	14,5
Proteínas de soja texturadas	8,0
Farinha de soja	8,0
Glutamato de monossódio (MSG)	8,3
Rins de vaca	2,7
Língua de vaca	3,0

No que diz respeito à repetição dos métodos de análise, convém proceder em conformidade com as normas ISO atrás referidas.

Deve ser tido em conta o resultado médio de, pelo menos, duas determinações.