32002R2004

REGULAMENTUL (CE) NR. 2004/2002 AL COMISIEI
din 8 noiembrie 2002
privind procedura de determinare a conținutului de carne și grăsime al anumitor produse din carne de porc

COMISIA COMUNITĂȚILOR EUROPENE,

având în vedere Tratatul de instituire a Comunității Europene,

având în vedere Regulamentul (CE) nr. 2759/75 al Consiliului din 29 octombrie 1975 privind organizarea comună a pieței în sectorul cărnii de porc ([1]), astfel cum a fost modificat ultima dată prin Regulamentul (CE) nr. 1365/2000 ([2]), în special articolul 13 alineatul (12),

având în vedere Regulamentul (CEE) nr. 2658/87 al Consiliului din 23 iulie 1987 privind tariful și nomenclatura statistică și Tariful vamal comun ([3]), astfel cum a fost modificat ultima dată prin Regulamentul (CE) nr. 969/2002 al Comisiei ([4]), în special articolul 9,

întrucât:

(1) Regulamentul (CEE) nr. 3846/87 al Comisiei din 17 decembrie 1987 de stabilire a nomenclaturii produselor agricole pentru restituiri la export ([5]), astfel cum a fost modificat ultima dată prin Regulamentul (CE) nr. 1007/2002 ([6]), a stabilit, pe baza nomenclaturii combinate, o nomenclatură a produselor agricole pentru restituiri la export.

(2) Sunt necesare prevederi pentru asigurarea aplicării uniforme a nomenclaturii din anexa la Regulamentul (CEE) nr. 3846/87 din sectorul cărnii de porc în vederea clasificării produselor care intră sub incidența codurilor de produse 1602 41 10 9110, 1602 41 10 9130, 1602 42 10 9110, 1602 42 10 9130 și 1602 49 19 9130.

(3) Este necesar să se definească o procedură pentru determinarea procentului de carne și grăsime din greutate.

(4) Regulamentul (CEE) nr. 1583/89 al Comisiei din 7 iunie 1989 privind procedura de determinare a conținutului de carne și grăsime al anumitor produse din carne de porc ([7]) stabilește o procedură pentru determinarea procentului de carne și grăsime din greutate. Cu toate acestea, descrierea produselor menționate în regulamentul respectiv nu mai corespunde cu realitatea și de aceea trebuie modificată. Cu ocazia acestei modificări ar trebui reformulate normele în materie, iar noul text să aibă la bază articolul 37 din tratat, întrucât se referă exclusiv la aplicarea uniformă a nomenclaturii produselor agricole pentru restituiri la export.

(5) Măsurile prevăzute de prezentul regulament sunt conforme cu avizul Comitetului de gestionare a cărnii de porc și al Comitetului pentru Codul Vamal privind chestiunile care aparțin domeniilor lor de răspundere,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Procentul de carne și grăsime din greutate în produsele care intră sub incidența codurilor de produse 1602 41 10 9110, 1602 41 10 9130, 1602 42 10 9110, 1602 42 10 9130 și 1602 49 19 9130 din nomenclatura prevăzută la anexa la Regulamentul (CEE) nr. 3846/87 se determină în conformitate cu procedura descrisă în anexă.

Articolul 2

Regulamentul (CEE) nr. 1583/89 se abrogă.

Articolul 3

Prezentul regulament intră în vigoare în a șaptea zi de la data publicării sale în *Jurnalul Oficial al Comunităților Europene*.

Se aplică licențelor de export solicitate după 18 noiembrie 2002.

([1]) JO L 282, 1.11.1975, p. 1.
([2]) JO L 156, 29.6.2000, p. 5.
([3]) JO L 256, 7.9.1987, p. 1.
([4]) JO L 149, 7.6.2002, p. 20.
([5]) JO L 366, 24.12.1987, p. 1.
([6]) JO L 153, 13.6.2002, p. 8.
([7]) JO L 156, 8.6.1989, p. 13.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 8 noiembrie 2002.

Pentru Comisie

Franz FISCHLER

Membru al Comisiei

ANEXĂ

PROCEDURĂ ANALITICĂ

Conținutul de carne și grăsime se determină după cum urmează:

1. Metode analitice:

1.1. Pentru analiză, se pregătesc probe reprezentative și omogene de produs din carne.

1.2. Metodele analitice utilizate sunt următoarele:

1.2.1. azot: stabilirea conținutului de azot – metoda Kjeldahl,

1.2.2. umiditate: determinarea conținutului de umiditate din carne și produse din carne – ISO 1442 – 1997,

1.2.3. grăsimi: determinarea conținutului total de grăsimi – extragerea cu eter de petrol după hidroliza cu acid clorhidric,

1.2.4. cenușă: determinarea conținutului de cenușă din carne și produse din carne – ISO 936 – 1998.

1.3. Cerințele standardului ISO menționate anterior privind prelevarea de probe nu sunt obligatorii în sensul prezentului regulament.

2. Calcularea conținutului de carne și grăsime:

% de carne degresată

$$DM = \frac{NT - Nx}{f} \times 100$$

% de carne și grăsime total

= DM + F

unde:

NT = azotul total determinat prin analiză (% din greutate)

N_x = azot care nu provine din carne (% din greutate)

f = conținutul mediu de azot (% din greutate) din carnea slabă conținută în produs; valoarea acestui factor este:

- 3,5 pentru jamboane și elemente de tranșare din acestea având codurile de produse 1602 41 10 9110 și 1602 41 10 9130
- 3,35 pentru rasol și elemente de tranșare din acesta având codurile de produse 1602 42 10 9110 și 1602 42 10 9130
- 3,35 pentru alte produse având codul de produse 1602 49 19 9130

F = cantitatea de grăsime care se poate extrage (% din greutate) determinată prin analiză.

Conținutul total de azot și grăsime extractibilă se determină prin metodele menționate la punctele 1.2.1 și 1.2.3. Este posibil să se evalueze, de asemenea, conținutul de cenușă (1.2.4) și de umiditate (1.2.2) și să se obțină prin deducție celelalte ingrediente.

Pentru a corecta valoarea azotului care nu provine din carne (factorul N_x) este necesară cunoașterea cantității din fiecare ingredient care conține azot, precum și conținutul de azot al acestor ingrediente.

Tabelul următor arată conținutul de azot al câtorva ingrediente tipice care nu provin din carne și conțin azot și care pot fi găsite în produsele din carne:

Produse care nu provin din carne	% de azot din greutate
Cazeină	15,8
Cazeinat de sodiu	14,8
Izolat de proteine de soia	14,5
Soia texturată	8,0
Făină de soia	8,0
Glutamat de monosodiu (MSG)	8,3

În ceea ce privește repetabilitatea procedurii analitice, trebuie să se facă referire la standardele ISO menționate.

Trebuie luat în considerare rezultatul mediu de la cel puțin două determinări.