

386R2429

1.8.86

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS OFFICIELLA TIDNING

Nr L 210/39

## KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EEG) nr 2429/86

av den 31 juli 1986

**om förfarandet för bestämning av köttinnehållet i tillverkade köttprodukter och köttkonserver enligt undernummer ex 16.02 B III b 1 i nomenklaturen i bilagan till förordning (EEG) nr 2184/86**

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS KOMMISSION HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av Fördraget om upprättandet av Europeiska ekonomiska gemenskapen,

med beaktande av rådets förordning (EEG) nr 97/69 av den 16 januari 1969 om nödvändiga åtgärder för en enhetlig tillämpning av Gemensamma tulltaxenomenklaturen<sup>(1)</sup>, senast ändrad genom förordning (EEG) nr 2055/84<sup>(2)</sup>, särskilt artikel 3 i denna, och

med beaktande av följande:

Bestämmelser behövs för att säkerställa enhetlig tillämpning av nomenklaturen i bilagan till kommissionens förordning (EEG) nr 2184/86 av den 11 juli 1986 om fastställande av exportbidrag för nötkött och lamm<sup>(3)</sup>, med avseende på klassificering av tillverkade produkter och konserver som innehåller nötkött (exklusive slaktbiprodukter och fett).

Enligt undernummer 16.02 B III b ex 1 ex aa 11, 22, 33, 44 och 16.02 B III b ex 1 ex bb 11, 22, 33, 44, och 55 i nomenklaturen i bilagan till förordning (EEG) nr 2184/86 klassificeras tillverkade produkter och konserver innehållande nötkött efter viktprocentandelen kött (exklusive slaktbiprodukter och fett).

Det är nödvändigt att definiera ett förfarande för bestämning av viktprocentandelen kött (exklusive slaktbiprodukter och fett).

Resultat av gjorda undersökningar visar att det förfarande som anges i bilagan till denna förordning ger den största säkerheten.

Eftersom de tänkta bestämmelserna inte är förenliga med yttrandet från Kommittén för Gemensamma tulltaxenomenklaturen, har kommissionen föreslagit rådet de bestämmelser som skall antas enligt förfarandet som fastställs i artikel 3 i förordning (EEG) nr 97/69.

Eftersom rådet inte har fattat något beslut inom tre månader från det att förslaget lämnades, är det nödvändigt att kommissionen antar de föreslagna bestämmelserna enligt förutnämnda förfarande i förordning (EEG) nr 97/69.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

*Artikel 1*

Viktprocentandelen kött i tillverkade produkter och konserver som innehåller nötkött (exklusive slaktbiprodukter och fett) och som omfattas av undernummer 16.02 B III b ex 1 ex aa 11, 22, 33, 44 och 16.02 B III b ex 1 ex bb 11, 22, 33, 44 och 55 i nomenklaturen i bilagan till förordning (EEG) nr 2184/86, skall bestämmas enligt det förfarande som beskrivs i bilagan till den här förordningen.

*Artikel 2*

Denna förordning träder i kraft den tjugoförsta dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska gemenskapernas officiella tidning*.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 31 juli 1986.

*På kommissionens vägnar*  
COCKFIELD  
Vice ordförande

<sup>(1)</sup> EGT nr L 14, 21.1.1969, s. 1.

<sup>(2)</sup> EGT nr L 191, 19.7.1984, s. 1.

<sup>(3)</sup> EGT nr L 190, 12.7.1986, s. 19.

## BILAGA

## ANALYSFÖRFARANDE

Vid användningen av denna bilaga innefattar ordet *kött* varken slaktbiprodukter eller fett (inklusive fett som erhållits från själva köttet) eller ben.

Viktprocentandelen kött skall bestämmas enligt följande förfarande:

### 1. Analysmetoder

- 1.1 Analysen skall utföras med homogena och representativa prover från den tillverkade köttprodukten eller köttkonserven.
- 1.2 Följande analysmetoder skall användas:
  - 1.2.1 Kväve (nitrogen): bestämning av kväveinnehållet i kött och köttbaserade produkter — ISO 937: 1978.
  - 1.2.2 Vatten: bestämning av vattenhalten i kött och köttbaserade produkter — ISO 1442: 1973.
  - 1.2.3 Fett: bestämning av den totala fetthalten i kött och köttbaserade produkter — ISO 1443: 1973.
  - 1.2.4 Aska: bestämning av askhalten i kött och köttbaserade produkter — ISO 936: 1978.
- 1.3 Kraven i de ovannämnda ISO-normerna för provtagning är inte obligatoriska vid tillämpningen av denna förordning.

### 2. Beräkning av köttinnehållet

Köttinnehållet skall beräknas med hjälp av följande formel:

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

där

NT = är den totala kvävehalten bestämd genom analys (%)

N<sub>x</sub> = är kväve av annat ursprung än kött (%)

Totalhalten kväve skall bestämmas genom den metod som anges i punkt 1.2.1. Dessutom gör kvantitetsbestämningen av vatten (1.2.2), fett (1.2.3) och aska (1.2.4) det möjligt att få fram mängden andra beståndsdelar.

För att kunna korrigera värdet för det kväve som inte härstammar från kött (N<sub>x</sub>), är det nödvändigt att känna till mängden av varje beståndsdel som innehåller kväve samt kvävehalten i dessa beståndsdelar. I följande tabell visas den genomsnittliga kvävehalten i ett antal produkter som innehåller kväve och som kan förekomma i tillverkade köttprodukter eller köttkonserver.

| Icke-köttprodukter        | kvävehalt (%) |
|---------------------------|---------------|
| Skorpa                    | 2,0           |
| Kasein                    | 15,8          |
| Natriumkaseinat           | 14,8          |
| Sojaproteinisolat         | 14,5          |
| Texturerade sojaproteiner | 8,0           |
| Sojamjöl                  | 8,0           |
| Natriumglutamat (MSG)     | 8,3           |
| Oxnjure                   | 2,7           |
| Oxtunga                   | 3,0           |

Beträffande analysmetodernas repeterbarhet bör hänvisning göras till ovanstående ISO-normer.

Medelvärdet av minst två analyser skall tas med i beräkningen.