

31986R2429

1.8.1986

DZIENNIK URZĘDOWY WSPÓLNOT EUROPEJSKICH

L 210/39

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (EWG) NR 2429/86**z dnia 31 lipca 1986 r.****w sprawie procedury oznaczania zawartości mięsa w przetworach i konserwach mięsnych objętych podpozycją ex 16.02 B III b) 1) nomenklatury znajdującej się w Załączniku do rozporządzenia (EWG) nr 2184/86**

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą,

uwzględniając rozporządzenie Rady (EWG) nr 97/69 z dnia 16 stycznia 1969 r. w sprawie podjęcia środków w celu jednolitego stosowania nomenklatury Wspólnej Taryfy Celnej ⁽¹⁾, ostatnio zmienione rozporządzeniem (EWG) nr 2055/84 ⁽²⁾, w szczególności jego art. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

potrzebne są przepisy mające na celu zapewnienie jednolitego stosowania nomenklatury znajdującej się w Załączniku do rozporządzenia Komisji (EWG) nr 2184/86 z dnia 11 lipca 1986 r. ustalającego refundacje wywozowe do wołowiny i cielęciny ⁽³⁾ w celu klasyfikowania przetworów i konserw zawierających wołowinę (z wyjątkiem podrobów i tłuszczu);

zgodnie z podpozycjami 16.02 B III b) ex 1) ex aa) 11), 22), 33), 44) i 16.02 B III b) ex 1) ex bb) 11), 22), 33), 44) i 55) nomenklatury znajdującej się w Załączniku do rozporządzenia (EWG) nr 2184/86 przetwory i konserwy zawierające wołowinę są klasyfikowane według zawartości mięsa wyrażonej w procentach wagowych (z wyjątkiem podrobów i tłuszczu);

należy określić procedury oznaczania zawartości mięsa wyrażonej w procentach wagowych (z wyjątkiem podrobów i tłuszczu);

w wyniku przeprowadzonych badań ustalono, że najlepsze zabezpieczenia daje procedura ustanowiona w niniejszym Załączniku;

ponieważ przewidziane przepisy nie są zgodne z opinią Komitetu ds. Nomenklatury Wspólnej Taryfy Celnej, Komisja wystąpiła z wnioskiem do Rady o przyjęcie przepisów zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 3 rozporządzenia (EWG) nr 97/69;

w ciągu trzech miesięcy od przedłożenia jej wniosku Rada nie podjęła właściwych działań i dlatego Komisja może przyjąć proponowane przepisy na mocy wspomnianej powyżej procedury w rozporządzeniu (EWG) nr 97/69,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Wyrażoną w procentach wagowych zawartość mięsa w przetworach i konserwach zawierających wołowinę (z wyjątkiem podrobów i tłuszczu) ujętych w podpozycji 16.02 B III b) ex 1) ex aa) 11), 22), 33), 44) i 16.02 B III b) ex 1) ex bb) 11), 22), 33), 44) i 55) nomenklatury znajdującej się w Załączniku do rozporządzenia (EWG) nr 2184/86 oznacza się zgodnie z procedurą określoną w Załączniku do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego pierwszego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 31 lipca 1986 r.

W imieniu Komisji

COCKFIELD

Wiceprzewodniczący

⁽¹⁾ Dz.U. L 14 z 21.1.1969, str. 1.⁽²⁾ Dz.U. L 191 z 19.7.1984, str. 1.⁽³⁾ Dz.U. L 190 z 12.7.1986, str. 19.

ZAŁĄCZNIK

PROCEDURA ANALIZY

Do celów niniejszego Załącznika wyraz „mięso” nie obejmuje ani podrobów, ani tłuszczu (w tym tłuszczu pozyskanego z samego mięsa), ani też kości.

Zawartość mięsa wyrażoną w procentach wagowych oznacza się zgodnie z następującą procedurą:

1. **Metody analizy**

- 1.1. Analiza musi być wykonana na jednorodnych i reprezentatywnych próbkach przetworu mięsnego lub konserwy mięsnej.
- 1.2. Należy zastosować następujące metody analizy:
 - 1.2.1. Azot: oznaczanie zawartości azotu w mięsie i produktach mięsnych – ISO 937: 1978.
 - 1.2.2. Wilgoć: oznaczanie zawartości wilgoci w mięsie i produktach mięsnych – ISO 1442: 1973.
 - 1.2.3. Tłuszcz: oznaczanie całkowitej zawartości tłuszczu w mięsie i produktach mięsnych – ISO 1443: 1973.
 - 1.2.4. Popiół: oznaczanie zawartości popiołu w mięsie i produktach mięsnych – ISO 936: 1978.
- 1.3. Przestrzeganie wymagań wymienionych norm ISO w odniesieniu do procedury pobierania próbek nie jest obowiązkowe do celów niniejszego rozporządzenia.

2. **Obliczenie zawartości mięsa**

Zawartość mięsa w mięsie oblicza się według wzoru:

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

azotu ogólnego w produktach mięsnych

NT = gdzie NT to azot ogólny oznaczony w analizie (%)

N_x = azot pochodzenia zewnętrznego (%)

Zawartość azotu ogólnego należy oznaczyć zgodnie z metodą określoną w ppkt 1.2.1. Ponadto ilościowe oznaczenie wilgoci (1.2.2), tłuszczu (1.2.3) i popiołu (1.2.4) daje możliwość wnioskowania o zawartości innych składników.

W celu wprowadzenia poprawki na azot pochodzenia zewnętrznego (N_x) niezbędna jest znajomość ilości każdego składnika zawierającego azot oraz zawartości azotu w tych składnikach. W poniższej tabeli przedstawiono średnią zawartość azotu w kilku składnikach zawierających azot, które mogą występować w przetworach lub konserwach mięsnych.

Produkty niezawierające mięsa	Procentowa zawartość azotu
Suchary	2,0
Kazeina	15,8
Kazeinian sodu	14,8
Izolat białek sojowych	14,5
Teksturowane białka sojowe	8,0
Mąka sojowa	8,0
Glutaminian sodu	8,3
Nerki wołowe	2,7
Ozory wołowe	3,0

Jeżeli chodzi o powtarzalność metod analitycznych, należy się odnieść do wymienionych powyżej norm ISO.

Wynik, który należy wziąć pod uwagę, to średnia z co najmniej dwóch oznaczeń.