VERORDNUNG (EWG) Nr. 2429/86 DER KOMMISSION

vom 31. Juli 1986

über das Verfahren zur Bestimmung des Fleischgehalts von zubereitetem oder haltbar gemachtem Rindfleisch der Tarifstelle ex 16.02 B III b) 1) des Verzeichnisses im Anhang der Verordnung (EWG) Nr. 2184/86 der Kommission

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 97/69 des Rates vom 16. Januar 1969 über die zur einheitlichen Anwendung des Schemas des Gemeinsamen Zolltarifs erforderlichen Maßnahmen (1), zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 2055/84 (2), insbesondere auf Artikel 3,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Um die einheitliche Anwendung des im Anhang der Verordnung (EWG) Nr. 2184/86 der Kommission vom 11. Juli 1986 zur Festsetzung der Ausfuhrerstattungen auf dem Rindfleischsektor (3) enthaltenen Verzeichnisses sicherzustellen, sind Vorschriften für die Einreihung von zubereitetem oder haltbar gemachtem Rindfleisch (ausgenommen Schlachtabfall und Fett) erforderlich.

Gemäß den Tarifstellen 16.02 B III b) ex 1) ex aa) (11), (22), (33), (44) und 16.02 B III b) ex 1) ex bb) (11), (22), (33), (44) und (55) des Verzeichnisses im Anhang der Verordnung (EWG) Nr. 2184/86 werden zubereitetes oder haltbar gemachtes Rindfleisch nach den Gewichtshundertteilen des Fleisches (ausgenommen Schlachtabfall und Fett) tarifiert.

Es ist ein Verfahren für die Bestimmung der Gewichtshundertteile des Fleisches (ausgenommen Schlachtabfall und Fett) festzulegen.

Die durchgeführten Untersuchungen haben gezeigt, daß das im Anhang der vorliegenden Verordnung beschriebene Verfahren die beste Gewähr für die Zuverlässigkeit der Ergebnisse bietet.

Da keine zustimmende Stellungnahme des Ausschusses für das Schema des Gemeinsamen Zolltarifs ergangen ist, hat die Kommission dem Rat die zu erlassenden Vorschriften nach dem Verfahren des Artikels 3 der Verordnung (EWG) Nr. 97/69 vorgeschlagen.

Der Rat hat nach Ablauf einer Frist von drei Monaten, nachdem ihm der Vorschlag übermittelt worden war, keinen Beschluß gefaßt. Die vorgeschlagenen Vorschriften werden daher von der Kommission nach dem vorgenannten Verfahren der Verordnung (EWG) Nr. 97/69 erlassen —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die Gewichtshunderteile des Fleisches in zubereitetem oder haltbar gemachtem Rindfleisch (ausgenommen Schlachtabfall und Fett) der Tarifstellen 16.02 B III b) ex 1) ex aa) (11), (22), (33), (44) und 16.02 B III b) ex 1) ex bb) (11), (22), (33), (44) und (55) des Verzeichnisses im Anhang der Verordnung (EWG) Nr. 2184/86 sind nach dem im Anhang beschriebenen Verfahren zu ermitteln.

Artikel 2

Diese Verordnung tritt am 21. Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 31. Juli 1986

Für die Kommission

COCKFIELD

Vizepräsident

(1) ABl. Nr. L 14 vom 21. 1. 1969, S. 1.
(2) ABl. Nr. L 191 vom 19. 7. 1984, S. 1.
(3) ABl. Nr. L 190 vom 12. 7. 1986, S. 19.

ANHANG

ANALYSEVERFAHREN

Für die Anwendung dieses Verfahrens schließt der Begriff Fleisch weder Schlachtabfall noch Fett (einschließlich des im Fleisch selbst enthaltenen Fettes) noch Knochen ein.

Der Fleischgehalt wird durch das nachstehende Verfahren bestimmt:

1. Analysemethoden

1.1. Für die Analyse sind homogene und repräsentative Proben des zubereiteten oder anders haltbar gemachten Fleisches vorzubereiten.

1.2. Folgende Analyseverfahren sind zu verwenden für die Bestimmung von:

1.2.1. Stickstoff: Fleisch und Fleischwaren — ISO 937: 1978 — Bestimmung des Stickstoffgehalts.

1.2.2. Feuchtigkeit: Fleisch und Fleischwaren — ISO 1442: 1973 — Bestimmung des Wassergehalts.

1.2.3. Fett: Fleisch und Fleischwaren — ISO 1443: 1973 — Bestimmung des Gesamtfettgehalts.

1.2.4. Asche: Fleisch und Fleischwaren — ISO 936: 1978 — Bestimmung des Aschegehalts.

1.3. Die Bestimmungen der genannten ISO-Normen über die Probenahme sind nicht verbindlich.

2. Berechnung des Fleischgehalts

Der Fleischgehalt wird nach folgender Formel ermittelt:

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

NT = der durch Analyse ermittelte Gesamtstickstoffgehalt (%),

N_x = der aus fleischfremden Bestandteilen stammende Stickstoffgehalt (%).

Der Gesamtstickstoffgehalt wird durch die in Ziffer 1.2.1 genannte Methode festgestellt. Die zusätzliche Bestimmung der Feuchtigkeit (1.2.2), des Fetts (1.2.3) und der Asche (1.2.4) ermöglicht es, den Gehalt an anderen Bestandteilen abzuleiten.

Zur Berichtigung des Wertes für den aus fleischfremden Bestandteilen stammenden Stickstoffgehalt (N_x) müssen die Menge der stickstoffhaltigen Bestandteile und der Stickstoffgehalt dieser Bestandteile bekannt sein. Der Stickstoffgehalt mehrerer Bestandteile, die Stickstoff enthalten und in dem zubereiteten oder anders haltbar gemachten Fleisch vorzufinden sind, ist in der nachstehenden Tabelle angegeben.

Fleischfremde Waren	Stickstoffgehalt
Semmelmehl	2,0
Kasein	15,8
Natriumkaseinat	14,8
Sojaprotein	14,5
Texturierter Soja	8,0
Sojamehl	8,0
Mononatriumglutamat	8,3
Rindernieren	2,7
Rinderzunge	3,0

Hinsichtlich der Wiederholbarkeit der Analyseverfahren wird auf die oben genannten ISO-Normen verwiesen.

Es ist der Mittelwert aus mindestens 2 Bestimmungen zu bilden.