REGOLAMENTO (CEE) N. 2429/86 DELLA COMMISSIONE

del 31 luglio 1986

relativo alla procedura per la determinazione del tenore di carne delle preparazioni e conserve di carne delle sottovoce ex 16.02 B III b) 1) della nomenclatura di cui all'allegato del regolamento (CEE) n. 2184/86

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea,

visto il regolamento n. 97/69 del Consiglio, del 16 gennaio 1969, relativo alle misure da adottare per l'applicazione uniforme della nomenclatura della tariffa doganale comune [1], modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 2055/84 [2], in particolare l'articolo 3,

considerando che, per garantire l'applicazione uniforme della nomenclatura di cui all'allegato del regolamento (CEE) n. 2184/86 della Commissione, dell'11 luglio 1986, che fissa le restituzioni all'esportazione nel settore delle carni bovine [3], è necessario adottare talune disposizioni per la classificazione delle preparazioni e conserve contenenti carne della specie bovina (escluse le frattaglie ed il grasso);

considerando che, in conformità delle sottovoci 16.02 B III b) ex 1) ex aa) (11), (22), (33) e (44) e 16.02 B III b) ex 1) ex bb) (11), (22), (33) (44) e (55) della nomenclatura di cui all'allegato del regolamento (CEE) n. 2184/86, le preparazioni e conserve, contenenti carne della specie bovina, sono classificate in funzione del tenore di carne (escluse le frattaglie ed il grasso);

considerando che è necessario definire una procedura per la determinazione della percentuale in peso di carne (escluse le frattaglie ed il grasso);

considerando che, sulla base degli studi effettuati, la procedura recepita nell'allegato del presente regolamento offre le migliori garanzie;

considerando che, in mancanza di parere conforme del comitato della nomenclatura della tariffa doganale comune, la Commissione ha sottoposto al Consiglio una proposta relativa alle disposizioni da adottare in materia, conformemente alla procedura dell'articolo 3 del regolamento (CEE) n. 97/69;

considerando che al termine di un periodo di tre mesi a decorrere dal momento in cui la proposta è pervenuta al Consiglio, quest'ultimo non ha deliberato e che, pertanto, è il caso che la Commissione adotti le disposizioni proposte in conformità della suddetta procedura del regolamento (CEE) n. 97/69,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

La percentuale in peso di carne delle preparazioni e conserve contenenti carne della specie bovina (escluse le frattaglie ed il grasso), delle sottovoci 16.02 B III b) ex 1) ex aa) (11), (22), (33) e (44) e 16.02 B III b) ex 1) ex bb) (11), (22), (33), (44) e (55) della nomenclatura di cui all'allegato del regolamento (CEE) n. 2184/86, deve essere determinata secondo la procedura definita in allegato.

Articolo 2

Il presente regolamento entra in vigore il ventunesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee.*

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 31 luglio 1986.

Per la Commissione

COCKFIELD

Vicepresidente

---

[1] GU n. L 14 del 21. 1. 1969, pag. 1.
[2] GU n. L 191 del 19. 7. 1984, pag. 1.
[3] GU n. L 190 del 12. 7. 1986, pag. 19.

ALLEGATO

PROCEDURA DI ANALISI

Per l'applicazione del presente allegato il termine « carne » non include le frattaglie, il grasso (comprese le materie grasse della carne considerata), o le ossa.

Il tenore di carne è determinato seguendo la procedura seguente :

1. **Metodi di analisi**

1.1. L'analisi va effettuata su campioni omogenei e rappresentativi della preparazione o conserva di carne.

1.2. I metodi di analisi da utilizzare sono i seguenti :

1.2.1. Azoto : determinazione del tenore di azoto della carne e dei prodotti a base di carne — ISO 937 : 1978

1.2.2. Umidità : determinazione del tenore di umidità della carne e dei prodotti a base di carne — ISO 1443 : 1973

1.2.3. Materia grassa : determinazione del tenore totale di materie grasse della carne e dei prodotti a base di carne — ISO 1443 : 1973

1.2.4. Ceneri : determinazione del tenore di ceneri della carne e dei prodotti a base di carne — ISO 936 : 1978.

1.3. Le disposizioni delle norme ISO su indicate, concernenti il prelievo dei campioni, non sono da considerarsi obbligatorie ai sensi del presente regolamento.

2. **Calcolo del tenore di carne**

Il tenore di carne è calcolato in base alla formula seguente :

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

NT = Azoto totale determinato per analisi (%)

N_x = Azoto di origine estranea alla carne (%)

Il tenore totale di azoto è determinato in base al metodo di cui al punto 1.2.1. Inoltre, la determinazione dei tenori di umidità (1.2.2), materie grasse (1.2.3) e ceneri (1.2.4) permette di valutare, per deduzione, il tenore degli altri ingredienti.

Per correggere il valore di azoto di origine estranea alla carne (N_x) è necessario conoscere la quantità di ciascun ingrediente contenente azoto nonché il rispettivo tenore di azoto.

La tabella che segue indica il tenore medio di azoto di numerosi ingredienti contenenti azoto e generalmente presenti nelle preparazioni o conserve di carne.

Prodotti estranei alla carne	% d'azoto
Fette biscottate	2,0
Caseina	15,8
Caseinato di sodio	14,8
Isolato di proteine di soia	14,5
Proteine di soia tessurizzate	8,0
Farina di soia	8,0
Glutamato di monosodio (MSG)	8,3
Rognoni di bue	2,7
Lingua di bue	3,0

Per quanto concerne la ripetibilità dei metodi di analisi si rinvia alle summenzionate norme ISO.

Va preso in considerazione il risultato medio di almeno due determinazioni.