REGLAMENTO (CEE) Nº 2429/86 DE LA COMISIÓN

de 31 de julio de 1986

relativo al procedimiento para la determinación del contenido en carne de los preparados y conservas de carne de las subpartidas ex 16.02 B III b) 1 de la nomenclatura recogida en el Anexo del Reglamento (CEE) nº 2184/86

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea,

Visto el Reglamento (CEE) nº 97/69 del Consejo, de 16 de enero de 1969, relativo a las medidas que se deben adooptar para la aplicación uniforme de la nomenclatura del arancel aduanero común (1), cuya última modificación la constituye el Reglamento (CEE) nº 2055/84 (2) y, en particular, su artículo 3,

Considerando que son necesarias disposiciones para garantizar la aplicación uniforme de la nomenclatura recogida en el Anexo del Reglamento (CEE) nº 2184/86 de la Comisión , de 11 de julio de 1980, por el que se fijan las restituciones a la exportación en el sector de la carne de bovino (3), con objeto de clasificar los preparados y conservas que contengan carne de bovino (con exclusión de los despojos y de la grasa);

Considerando que conforme a las subpartidas 16.02 B III b) ex 1) ex aa) (11), (22), (33), (44) y 16.02 B III b) ex 1) ex bb) (11), (22), (33) (44) y (55) de la nomenclatura recogida en el Anexo del Reglamento (CEE) nº 2184/86, los preparados y conservas que contengan carne de bovino, se clasifican en función del porcentaje en peso de carne (con exclusión de los despojos y de la grasa);

Considerando que es conveniente establecer un procedimiento para la determinación del porcentaje en peso de carne (con exclusión de los despojos y de la grasa);

Considerando que, tal como demuestran los estudios realizados, el procedimiento recogido en el Anexo del presente Reglamento ofrece las mejores garantías;

Considerando que, a falta de dictamen conforme del Comité de nomenclatura del arancel aduanero común, la Comisión ha sometido al Consejo una propuesta relativa a las disposiciones que se deben adoptar en la materia, de conformidad con el procedimiento previsto en el artículo 3 del Reglamento (CEE) nº 97/69;

Considerando que habiendo transcurrido tres meses tras la presentación de la propuesta al Consejo, y no habiendo éste decidido, corresponde por lo tanto a la Comisión adoptar las disposiciones propuestas de conformidad con el procedimiento anteriormente mencionado del Reglamento (CEE) nº 97/69,

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El porcentaje en peso de carne en los preparados y conservas que contengan carne de bovino (con exclusión de los despojos y de la grasa) incluidos en las subpartidas 16.02 B III b) ex 1 ex aa) (11), (22), (33), (44) y 16.02 B III) b) ex 1) ex bb) (11), (22), (33), (44) y (55) de la nomenclatura recogida en el Anexo del Reglamento (CEE) nº 2184/86, deberá determinarse siguiendo el procedimiento que figura en el Anexo.

Artículo 2

El presente Reglamento entrará en vigor a los ventiún días de su publicación en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas.*

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 31 de julio de 1986.

Por la Comisión

COCKFIELD

Vicepresidente

(1) DO nº L 14 de 21. 1. 1985, p. 1.
(2) DO nº L 191 de 19. 7. 1984, p. 1.
(3) DO nº L 190 de 12. 7. 1986, p. 19.

ANEXO

PROCEDIMIENTO DE ANÁLISIS

Para la aplicación del presente Anexo, el término carne no comprende ni los despojos, ni la grasa (incluida la grasa procedente de la misma carne), ni los huesos.

El contenido en carne se determinará por el siguiente procedimiento :

1. Métodos de análisis

1.1. El análisis deberá efectuarse con muestras homogéneas y representativas del preparado o conserva de carne.

1.2. Se deberán utilizar los siguientes métodos de análisis :

1.2.1. Nitrógeno : determinación del contenido en nitrógeno de la carne y de los productos a base de carne — ISO 937 : 1978.

1.2.2. Humedad : determinación del contenido en humedad de la carne y de los productos a base de carne — ISO 1443 : 1973.

1.2.3. Materia grasa : determinación del contenido total en materias grasas de la carne y de los productos a base de carne — ISO 1443 — 1973.

1.2.4. Cenizas : determinación del contenido en cenizas de las carnes y de los productos a base de carne — ISO 936 : 1978.

1.3. Las disposiciones de las normas ISO anteriormente mencionadas, relativas al muestreo no serán obligatorias en virtud del presente Reglamento.

2. Cálculo del contenido en carne

Se calculará el contenido en carne mediante la siguiente fórmula :

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

NT = Nitrógeno total determinado por análisis (%)

N_x = Nitrógeno que no procede de la carne (%)

El contenido total en nitrógeno se determinará siguiendo el método mencionado en el punto 1.2.1. Además, la determinación del contenido en humedad (1.2.2), en grasa (1.2.3.) y en cenizas (1.2.4.) permitirá valorar, deduciendo, el contenido de los otros ingredientes.

Para corregir los datos relativos al nitrógeno que no proceda de la carne (N_x), es conveniente conocer la cantidad de cada ingrediente que contenga nitrógeno así como el contenido en nitrógeno de estos ingredientes. El cuadro que figura a continuación indica el contenido medio en nitrógeno de diversos ingredientes que contienen nitrógeno y que pueden presentarse en los preparados o conservas de carne.

Productos que no procedan de la carne	Porcentaje en nitrógeno
Pan tostado	2,0
Caseína	15,8
Caseína de sodio	14,8
Extracto de proteínas de soja	14,5
Proteínas de soja texturizadas	8,0
Harina de soja	8,0
Glutamato de monosodio (MSG)	8,3
Riñones de buey	2,7
Lengua de buey	3,0

En lo que respecta a la repetición de los métodos de análisis es conveniente referirse a las normas ISO anteriormente mencionadas.

Deberán tenerse en cuenta, como mínimo, el resultado medio de dos determinaciones.