31986R2429

1986.8.1. *AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK HIVATALOS LAPJA* L 210/39

A BIZOTTSÁG 2429/86/EGK RENDELETE

(1986. július 31.)

a 2184/86/EGK rendelet mellékletében szereplő nómenklatúra ex 16.02 B III b) 1) vámtarifa-alszáma alá tartózó előkészített húsok és tartósított készítmények hústartalmának meghatározására vonatkozó eljárásról

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK BIZOTTSÁGA,

tekintettel az Európai Gazdasági Közösséget létrehozó szerződésre,

tekintettel a legutóbb a 2055/84/EGK rendelettel [1] módosított, a közös vámtarifa szerinti nómenklatúra egységes alkalmazására vonatkozó intézkedések meghozataláról szóló, 1969. január 16-i 97/69/EGK tanácsi rendeletre [2] és különösen annak 3. cikkére,

mivel a marha- és borjúhús export-visszatérítéseinek rögzítéséről szóló, 1986. július 11-i 2184/86/EGK bizottsági rendelet [3] mellékletében található nómenklatúra egységes alkalmazásának biztosítása érdekében rendelkezésekre van szükség a szarvasmarhafélék húsát (belsőség, valamint a zsír kivételével) tartalmazó készítmények és tartósított készítmények osztályozása tekintetében;

mivel a szarvasmarhafélék húsát tartalmazó készítményeket és tartósított készítményeket a hús (a belsőség, valamint a zsír kivételével) tömegszázalékának megfelelően osztályozzák a 2184/86/EGK rendelet mellékletében található nómenklatúra 16.02 B III. b) ex 1) ex aa) (11), (22), (33), (44), valamint 16.02 B III. b) ex 1) ex bb) (11), (22), (33), (44), valamint (55) vámtarifa-alszámaival összhangban;

mivel a hús (a belsőségek, valamint zsír kivételével) tömegszázalékának meghatározására egy eljárást kell megállapítani;

mivel végzett tanulmányok eredménye alapján e rendelet mellékletében meghatározott eljárás nyújtja a legjobb garanciákat;

mivel az előirányozott rendelkezések nincsenek összhangban a közös vámtarifa szerinti nómenklatúrával foglalkozó bizottság véleményével, a Bizottság a 97/69/EGK rendelet 3. cikkében előírt eljárás szerint rendelkezések elfogadását javasolta a Tanácsnak;

mivel három hónappal a javaslat benyújtását követően a Tanács nem cselekedett, és ezért helyénvaló, hogy a Bizottság elfogadja a javasolt rendelkezéseket a 97/69/EGK rendelet fent említett eljárása szerint,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

A 2184/86/EGK rendelet mellékletében található nómenklatúra 16.02 B III. b) ex 1) ex aa) (11), (22), (33), (44), valamint 16.02 B III. b) ex 1) ex bb) (11), (22), (33), (44), valamint (55) vámtarifa-alszámai alá tartozó, szarvasmarhafélék húsát (a belsőség, valamint a zsír kivételével) tartalmazó készítményekben és tartósított készítményekben található hús tömegszázalékát, az e mellékletben leírt eljárással összhangban kell meghatározni.

2. cikk

Ez a rendelet az *Európai Közösségek Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő 21. napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 1986. július 31-én.

a Bizottság részéről

COCKFIELD

alelnök

[1] HL L 191., 1984.7.19., 1. o.
[2] HL L 14., 1969.1.21., 1. o.
[3] HL L 190., 1986.7.12., 19. o.

MELLÉKLET

ANALITIKAI ELJÁRÁS

E melléklet alkalmazásában a „hús” szó nem jelent sem belsőséget, sem zsírt (beleértve magából a húsból nyert zsírt), sem csontot.

A hús tömegszázalékát a következő eljárással összhangban kell meghatározni:

1. **Analitikai módszerek**

1.1. Az elemzést az előkészített húsok és tartósított készítmények homogén valamint reprezentatív mintáin kell elvégezni.

1.2. Az alkalmazandó analitikai módszerek a következők:

1.2.1. Nitrogén: húsban, valamint húsalapú termékekben lévő nitrogéntartalom meghatározása – ISO 937: 1978.

1.2.2. Nedvesség: húsban, valamint húsalapú termékekben lévő nedvességtartalom meghatározása – ISO 1442: 1973.

1.2.3. Zsír: húsban, valamint húsalapú termékekben lévő összes zsírtartalom meghatározása – ISO 1443: 1973.

1.2.4. Hamu: húsban, valamint húsalapú termékekben lévő hamutartalom meghatározása – ISO 936: 1978.

1.3. A fent említett ISO szabványok követelményei a mintavételezési eljárást illetően nem kötelezőek a rendelet alkalmazásában.

2. **A hústartalom kiszámítása**

A hús hústartalmát a következő képlet útján kell kiszámítani:

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

húsalapú

NT = Ahol NT az elemzésben meghatározott összes nitrogén (%)

Nx = az idegen eredetű nitrogén (%)

Az összes nitrogéntartalmat az 1.2.1. pontban említett módszer szerint kell meghatározni. Továbbá, a nedvesség (1.2.2), a zsír (1.2.3.), valamint a hamu (1.2.4.) mennyiségének meghatározása lehetővé teszi a többi alkotórész tartalmának kikövetkeztetését.

Annak érdekében, hogy az idegen eredetű nitrogénre (Nx) vonatkozóan korrekciókat lehessen tenni, szükséges minden egyes nitrogéntartalmú alkotórésznek, valamint ezen alkotórészek nitrogéntartalmának mennyiségét tudni. A következő táblázat számos nitrogéntartalmú alkotórész átlagos nitrogéntartalmát mutatja, amely jelen lehet az előkészített húsokban és a tartósított készítményekben.

Húst nem tartalmazó termékek	Nitrogén százalék
kétszersült	2,0
kazein	15,8
nátrium kazein	14,8
előállított szója fehérje	14,5
texturált szója fehérje	8,0
szójaliszt	8,0
monoszódium glutaminát (MSG)	8,3
marhavese	2,7
marhanyelv	3,0

tekintettel az analitikai módszerek ismételhetőségére, hivatkozni kell a fent említett ISO szabványokra.

A figyelembe vehető eredmény legalább két meghatározás átlaga.