31986R2429

1.8.1986 URADNI LIST EVROPSKIH SKUPNOSTI L 210/39

UREDBA KOMISIJE (EGS) št. 2429/86

z dne 31. julija 1986

o postopku za določanje deleža mesa v pripravljenem in konzerviranem mesu, ki se uvršča pod podštevilko ex 16.02 B III b) 1) nomenklature, vsebovane v Prilogi k Uredbi (EGS) št. 2184/86

KOMISIJA EVROPSKIH SKUPNOSTI JE

ob upoštevanju Pogodbe o ustanovitvi Evropske gospodarske skupnosti,

ob upoštevanju Uredbe Sveta (EGS) št. 97/69 z dne 16. januarja 1969 o ukrepih za enotno uporabo nomenklature skupne carinske tarife ([1]), kakor je bila nazadnje spremenjena z Uredbo (EGS) št. 2055/84 ([2]), in zlasti člena 3 Uredbe,

ker je z določbami treba zagotoviti enotno uporabo nomenklature, vsebovane v Prilogi k Uredbi Komisije (EGS) št. 2184/86 z dne 11. julija 1986 o določitvi izvoznih nadomestil za goveje in telečje meso ([3]), da bi se pripravljeno in konzervirano goveje meso (brez drobovine in maščobe) lahko razvrstilo;

ker se skladno s podštevilkami 16.02 B III b) ex 1) ex aa) (11), (22), (33), (44) in 16.02 B III b) ex 1) ex bb) (11), (22), (33), (44) in (55) nomenklature, vsebovane v Prilogi k Uredbi (EGS) št. 2184/86, pripravljeno in konzervirano goveje meso razvršča glede na masni odstotek mesa (brez drobovine in maščobe);

ker je treba določiti postopek za ugotavljanje masnega odstotka mesa (brez drobovine in maščobe);

ker izsledki raziskav kažejo, da postopek, naveden v Prilogi k tej uredbi, zagotavlja najboljše zaščitne ukrepe;

ker predvidene določbe niso v skladu s stališčem Odbora za skupno carinsko tarifno nomenklaturo in je zato Komisija predlagala Svetu, naj sprejme določbe po postopku, določenem v členu 3 Uredbe (EGS) št. 97/69;

ker tri mesece po tistem, ko je bil predlog predložen Svetu, ta ni ukrepal in je zato primerno, da Komisija sprejme predlagane določbe po prej navedenem postopku v Uredbi (EGS) št. 97/69,

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Masni odstotek mesa v pripravljenem in konzerviranem govejem mesu (brez drobovine in maščobe), ki se uvršča pod podštevilke 16.02 B III b) ex 1) ex aa) (11), (22), (33), (44) in 16.02 B III b) ex 1) ex bb) (11), (22), (33), (44) in (55) nomenklature, vsebovane v Prilogi k Uredbi (EGS) št. 2184/86, se določi po postopku, ki je opisan v Prilogi k tej uredbi.

Člen 2

Ta uredba začne veljati enaindvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropskih skupnosti*.

Uredba je v celoti zavezujoča in se uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 31. julija 1986

Za Komisijo
COCKFIELD
Podpredsednik

([1]) UL L 14, 21.1.1969, str. 1.
([2]) UL L 191, 19.7.1984, str. 1.
([3]) UL L 190, 12.7.1986, str. 19.

PRILOGA

ANALITSKI POSTOPEK

Za uporabo te priloge izraz „meso“ ne zajema ne drobovine, ne maščobe (vključno z maščobo, pridobljeno iz mesa), ne kosti.

Masni odstotek mesa se določi po naslednjem postopku:

1) **Analitska metoda**

1.1 Analiza se opravi na homogenih in reprezentativnih vzorcih pripravljenega in konzerviranega mesa.

1.2 Analitske metode, ki se uporabljajo, so:

1.2.1 Dušik: določanje vsebnosti dušika v mesu in mesnih proizvodih – ISO 937:1978.

1.2.2 Vlaga: določanje vsebnosti vlage v mesu in mesnih proizvodih – ISO 1442: 1973.

1.2.3 Maščobe: določanje vsebnosti skupne maščobe v mesu in mesnih proizvodih – ISO 1443:1973.

1.2.4 Pepel: določanje vsebnosti pepela v mesu in mesnih proizvodih – ISO 936:1978.

1.3 Zahteve zgoraj navedenih standardov ISO, ki se nanašajo na vzorčenje, niso obvezne za namene te uredbe.

2) **Izračun deleža mesa**

Deleži mesa v mesu se izračunajo po naslednji formuli:

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

NT = skupni dušik, določen z analizno metodo (v %)

N_x = dušik drugega izvora (v %)

Vrednost skupnega dušika se določa z metodo iz točke 1.2.1. Pri tem je s kvantitativnim določanjem vlage (1.2.2), maščobe (1.2.3) in pepela (1.2.4) mogoče izračunati vsebnost drugih sestavin.

Da se lahko opravi potreben popravek glede na vsebnost dušika drugega izvora (N_x), je treba poznati količino vseh sestavin, ki vsebujejo dušik, in vsebnost dušika v teh sestavinah. Spodnja tabela kaže povprečno vsebnost dušika v vrsti sestavin, ki vsebujejo dušik ter so lahko v pripravljenem in konzerviranem mesu.

Nemesni proizvodi	Odstotek dušika
Drobtine	2,0
Kazein	15, 8
Natrijev kazeinat	14,8
Izolat sojinih beljakovin	14,5
Strukturne sojine beljakovine	8,0
Sojina moka	8,0
Mononatrijev glutinat	8,3
Goveje ledvice	2,7
Goveji jezik	3,0

Zaradi ponovljivosti analitskih metod je treba navesti tudi zgoraj navedene standarde ISO.

Za končni rezultat se upošteva povprečna vrednost najmanj dveh določitev.