31986R2429

REGULAMENTUL (CEE) NR. 2429/86 AL COMISIEI
din 31 iulie 1986
privind procedura de stabilire a conținutului de carne al preparatelor și conservelor din carne de la subpoziția ex 16.02 B III (b) (1) a nomenclatorului din anexa la Regulamentul (CEE) nr. 2184/86 al Comisiei

COMISIA COMUNITĂȚILOR EUROPENE,

având în vedere Tratatul de instituire a Comunității Economice Europene,

având în vedere Regulamentul (CEE) nr. 97/69 al Consiliului din 16 ianuarie 1969 privind măsurile care trebuie luate pentru aplicarea uniformă a Nomenclatura Tarifului Vamal Comun [1], astfel cum a fost modificat ultima dată prin Regulamentul (CEE) nr. 2055/84 [2], în special articolul 3,

întrucât este necesară adoptarea unor dispoziții pentru a asigura aplicarea uniformă a nomenclaturii din anexa la Regulamentul (CEE) nr. 2184/86 al Comisiei [3] din 11 iulie 1986 privind stabilirea restituirilor la export, în sectorul cărnii de vită și mânzat, în vederea clasificării preparatelor și conservelor din carne de vită (cu excepția viscerelor și a grăsimii);

întrucât, în conformitate cu subpozițiile 16.02 B III (b) ex 1 ex (aa) (11), (22), (33), (44) și 16.02 B III (b) ex (1) ex (bb) (11), (22), (33), (44) și (55) din nomenclatura conținută în anexa la Regulamentul (CEE) nr. 2184/86, preparatele și conservele din carne de vită sunt clasificate în funcție de procentajul de greutate a cărnii (cu excepția viscerelor și a grăsimii);

întrucât este necesară stabilirea unei proceduri de determinare a procentajului de greutate a cărnii (cu excepția viscerelor și a grăsimii);

întrucât, în urma studiilor efectuate, procedura prevăzută în anexa la prezentul regulament oferă cele mai bune garanții;

întrucât, în lipsa unui aviz corespunzător al comitetului pentru nomenclatorul tarifelor vamale comune, Comisia a supus aprobării Consiliului o propunere cu privire la dispozițiile care trebuie adoptate în acest domeniu, în conformitate cu procedura prevăzută la articolul 3 din Regulamentul (CEE) nr. 97/69;

întrucât, la expirarea termenului de trei luni de la sesizarea Consiliului, acesta nu a luat o decizie și întrucât Comisia trebuie, prin urmare, să adopte dispozițiile propuse în conformitate cu respectiva procedură a Regulamentului (CEE) nr. 97/69,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Procentajul de greutate a cărnii din preparatele și conservele din carne de vită (cu excepția viscerelor și a grăsimii), de la subpozițiile 1602 B III (b) ex 1) ex aa) (11), (22), (33), (44) și 1602 B III (b) ex (1) ex (bb) (11), (22), (33), (44) și (55) din nomenclatorul conținut în anexa la Regulamentul (CEE) nr. 2184/86, este determinat potrivit procedurii menționate în anexă.

Articolul 2

Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzeci și una zi după data publicării sale în *Jurnalul Oficial al Comunităților Europene*.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 31 iulie 1986.

Pentru Comisie

COCKFIELD

Vicepreședinte

---

(1) JO L 14, 21.1.1969, p. 1.
(2) JO L 191, 19.7.1984, p. 1.
(3) JO L 190, 12.7.1986, p. 19.

ANEXĂ

PROCEDURA DE ANALIZĂ

În ceea ce privește prezenta anexă, termenul „carne” nu se referă nici la viscere, nici la materia grasă (inclusiv materia grasă provenind din carne) și nici la oase.

Conținutul de carne (procentajul de greutate a cărnii) este determinat în conformitate cu procedura de mai jos.

1. **Metode de analiză**

1.1. Analiza trebuie să fie efectuată pe eșantioane omogene și reprezentative din preparatul sau conserva de carne.

1.2. Metodele de analiză utilizate sunt următoarele:

1.2.1. Azot: determinarea conținutului de azot din carne și din produsele pe bază de carne – ISO 937: 1978.

1.2.2. Umiditate: determinarea conținutului de umiditate din carne și din produsele pe bază de carne – ISO 1442: 1973.

1.2.3. Materie grasă: determinarea conținutului total de materie grasă din carne și din produsele pe bază de carne – ISO 1443: 1973.

1.2.4. Cenușă: determinarea conținutului de cenușă din carne și din produsele pe bază de carne – ISO 936: 1978.

1.3. Prescripțiile normelor ISO menționate anterior cu privire la eșantionare nu sunt obligatorii în sensul prezentului regulament.

2. **Calculul conținutului de carne**

Conținutul în carne este calculat cu ajutorul formulei următoare:

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

x = pe de bază de carne

NT = Azot total determinat prin analiză (%).

N_x = Azot, altul decât cel din carne (%).

Conținutul total de azot este stabilit prin metoda menționată la punctul 1.2.1. De asemenea, determinarea conținutului de umiditate (1.2.2.), materie grasă (1.2.3.) și cenușă (1.2.4) permite evaluarea, prin deducție, a conținutului celorlalte ingrediente.

Pentru a aduce corecturi cu privire la azot, altul decât cel din carne (N_x), trebuie cunoscute cantitatea fiecărui ingredient care conține azot, precum și conținutul de azot din aceste ingrediente. Tabelul următor arată conținutul mediu de azot din mai multe ingrediente care conțin azot și care pot fi prezente în preparatele sau conservele din carne.

Produse altele decât carnea	Procentul de azot
Pesmet	2,0
Cazeină	15,8
Cazeinat de sodiu	14,8
Izolat proteic de soia	14,5
Texturat proteic de soia	8,0
Făină de soia	8,0
Glutamat de monosodiu	8,3
Rinichi de vită	2,7
Limbă de vită	3,0

În ceea ce privește repetabilitatea metodelor de analiză, este necesară referirea la normele ISO menționate anterior.

Se va lua în considerare rezultatul mediu a cel puțin două determinări.