31986R2429

UREDBA KOMISIJE (EEZ) br. 2429/86

od 31. srpnja 1986.

o postupku određivanja sadržaja mesa u mesnim pripravcima i konzerviranim proizvodima obuhvaćenim tarifnim podbrojem ex 16.02 B III. b) 1) nomenklature navedene u Prilogu Uredbi (EEZ) br. 2184/86

KOMISIJA EUROPSKIH ZAJEDNICA,

uzimajući u obzir Ugovor o osnivanju Europske ekonomske zajednice,

uzimajući u obzir Uredbu Vijeća (EEZ) br. 97/69 od 16. siječnja 1969. o mjerama koje treba poduzeti radi jedinstvene primjene nomenklature Zajedničke carinske tarife [1] kako je zadnje izmijenjena Uredbom (EEZ) br. 2055/84 [2], a posebno njezin članak 3.,

budući da su, s ciljem razvrstavanja mesnih pripravaka i konzerviranih proizvoda koji sadrže meso životinja vrste goveda (isključujući nusproizvode klanja i masnoću), potrebne odredbe kako bi se osigurala jedinstvena primjena nomenklature navedene u Prilogu Uredbi Komisije (EEZ) br. 2184/86 od 11. srpnja 1986. o određivanju iznosa izvoznih subvencija za govedinu i teletinu [3];

budući da se, u skladu s tarifnim podbrojevima 16.02 B III. b) ex 1) ex aa) (11), (22), (33), (44) i 16.02 B III b) ex 1) ex bb) (11), (22), (33), (44) i (55) nomenklature navedene u Prilogu Uredbi (EEZ) br. 2184/86, mesni pripravci i konzervirani proizvodi koji sadrže meso životinja vrste goveda razvrstavaju prema masenom udjelu mesa (isključujući nusproizvode klanja i masnoću);

budući da je potrebno utvrditi postupak određivanja masenog udjela mesa (isključujući nusproizvode klanja i masnoću);

budući da, zbog provedenih istraživanja, postupak utvrđen u Prilogu ovoj Uredbi predviđa najbolje mjere zaštite;

budući da je Komisija, s obzirom da predviđene odredbe nisu u skladu s mišljenjem Odbora za nomenklaturu Zajedničke carinske tarife, Vijeću predložila odredbe koje je potrebno usvojiti na temelju postupka predviđenog u članku 3. Uredbe (EEZ) br. 97/69;

budući da Vijeće, tri mjeseca nakon što mu je prijedlog dostavljen, nije djelovalo te je stoga primjereno da Komisija usvoji predložene odredbe na temelju spomenutog postupka iz Uredbe (EEZ) br. 97/69,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

Članak 1.

Maseni udio mesa u mesnim pripravcima i konzerviranim proizvodima koji sadrže meso životinja vrste goveda (isključujući nusproizvode klanja i masnoću) obuhvaćenih tarifnim podbrojevima 16.02 B III. b) ex 1) ex aa) (11), (22), (33), (44) i 16.02 B III. b) ex 1) ex bb) (11), (22), (33), (44) i (55) nomenklature navedene u Prilogu Uredbi (EEZ) br. 2184/86 određuje se u skladu s postupkom opisanim u Prilogu ovoj Uredbi.

Članak 2.

Ova Uredba stupa na snagu dvadeset prvog dana od dana objave u *Službenom listu Europskih zajednica*.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 31. srpnja 1986.

Za Komisiju
COCKFIELD
Potpredsjednik

---

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

PRILOG

POSTUPAK ANALIZE

U smislu ovog Priloga, riječ „meso" ne obuhvaća nusproizvode klanja, masnoću (pa tako ni masnoću dobivenu iz mesa), ni kosti.

Maseni udio mesa određuje se u skladu sa sljedećim postupkom:

1. **Metode analize**

1.1. Uzorci mesnih pripravaka i konzerviranih proizvoda na kojima se provodi analiza moraju biti ujednačeni i reprezentativni.

1.2. Koriste se sljedeće metode analize:

1.2.1. Dušik: određivanje sadržaja dušika u mesu i proizvodima na bazi mesa – ISO 937: 1978.

1.2.2. Vlaga: određivanje sadržaja vlage u mesu i proizvodima na bazi mesa – ISO 1442: 1973.

1.2.3. Masnoća: određivanje ukupne masnoće u mesu i proizvodima na bazi mesa – ISO 1443: 1973.

1.2.4. Pepeo: određivanje sadržaja pepela u mesu i proizvodima na bazi mesa – ISO 936: 1978.

1.3. Zahtjevi navedenih normi ISO koji se odnose na postupak uzorkovanja nisu obvezni u smislu ove Uredbe.

2. **Izračun sadržaja mesa**

Sadržaj mesa u mesu izračunava se pomoću sljedeće formule:

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

na bazi mesa

NT = gdje je NT ukupni dušik kako je utvrđen analizom (%)

N_x = dušik stranog podrijetla (%)

Ukupni sadržaj dušika određuje se metodom iz točke 1.2.1. Nadalje, kvantitativno određivanje vlage (1.2.2.), masnoće (1.2.3.) i pepela (1.2.4.) omogućuje utvrđivanje sadržaja ostalih sastojaka.

Kako bi se izvršile ispravke koje se odnose na dušik stranog podrijetla (N_x), potrebno je znati količinu svakog sastojka koji sadrži dušik i sadržaj dušika u tim sastojcima. Sljedeća tablica pokazuje prosječan sadržaj dušika u određenom broju sastojaka koji sadrže dušik koji mogu biti prisutni u mesnim pripravcima ili konzerviranim proizvodima.

Nemesni proizvodi	Postotak dušika
Dvopek (prepečenac)	2,0
Kazein	15,8
Natrijev kazeinat	14,8
Izolat sojinih bjelančevina	14,5
Bjelančevine strukturirane soje	8,0
Sojino brašno	8,0
Mononatrijev glutaminat (MSG)	8,3
Goveđi bubrezi	2,7
Goveđi jezik	3,0

S obzirom na ponovljivost metode analize, potrebno je navesti navedene norme ISO.

Rezultat koji se uzima u obzir prosjek je najmanje dvaju određivanja.