RÈGLEMENT (CEE) N° 1583/89 DE LA COMMISSION

du 7 juin 1989

relatif à la procédure pour la détermination de la teneur en viande et en graisse de certains produits dans le secteur de la viande porcine

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne,

vu le règlement (CEE) n° 2658/87 du Conseil, du 23 juillet 1987, relatif à la nomenclature tarifaire et statistique et au tarif douanier commun (1), modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 1495/88 (2), et notamment son article 9,

considérant que des dispositions sont nécessaires pour assurer l'application uniforme de la nomenclature annexée au règlement (CEE) n° 3846/87 de la Commission, du 17 décembre 1987, établissant la nomenclature des produits agricoles pour les restitutions à l'exportation (3), modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 1311/89 (4), entre autres dans le secteur de la viande porcine, en vue de classement des produits relevant des codes NC 1602 41 10 210 et 290 et 1602 42 10 210 et 290 ;

considérant qu'il convient de définir une procédure pour la détermination du pourcentage en poids de viande et de graisse ;

considérant que, à la suite des études effectuées, il apparaît que la procédure retenue dans l'annexe du présent règlement offre les meilleures garanties ;

considérant que les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité de la nomenclature,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT :

Article premier

Le pourcentage en poids de viande et graisse des produits relevant des codes 1602 41 10 210 et 290 et 1602 42 10 210 et 290 de la nomenclature annexée au règlement (CEE) n° 3846/87 est déterminé suivant la procédure reprise en annexe.

Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le vingt et unième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel des Communautés européennes.*

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 7 juin 1989.

Par la Commission
Christiane SCRIVENER
Membre de la Commission

(1) JO n° L 256 du 7. 9. 1987, p. 1.
(2) JO n° L 148 du 1. 6. 1989, p. 1.
(3) JO n° L 366 du 24. 12. 1987, p. 1.
(4) JO n° L 131 du 13. 5. 1989, p. 17.

ANNEXE

PROCÉDURE D'ANALYSE

La teneur en viande et en graisse est déterminée selon la procédure ci-après :

1. **Méthodes d'analyse :**

1.1. L'analyse doit être effectuée sur des échantillons homogènes et représentatifs de la préparation de viande.

1.2. Les méthodes d'analyse à utiliser sont les suivantes :

1.2.1. Azote : détermination de la teneur en azote par la méthode Kjeldahl.

1.2.2. Humidité : détermination de la teneur en humidité de la viande et des produits à base de viande — ISO 1442 — 1973.

1.2.3. Matières grasses : détermination de la teneur totale en matières grasses par extraction à l'éther de pétrole après hydrolyse à l'acide chlorhydrique.

1.2.4. Cendres : détermination de la teneur en cendres des viandes et des produits à base de viande — ISO 936 — 1978.

1.3. Les prescriptions des normes ISO ci-dessus concernant l'échantillonnage ne sont pas contraignantes aux termes du présent règlement.

2. **Calcul de la teneur en viande et en graisse :**

Pourcentage de viande dégraissée $DM = \frac{NT - N_X}{f} \times 100$

Pourcentage total de viande et de graisse $= DM + F$

où :

NT = Azote total déterminé par analyse (pourcentage en poids),

N_X = Azote d'origine étrangère à la viande (pourcentage en poids),

f = Teneur moyenne en azote (pourcentage en poids) de la viande contenue dans le produit : la valeur de ce facteur est

— 3,5 pour les jambons et leurs morceaux et

— 3,35 pour les épaules et leurs morceaux,

F = Quantité de graisse extractible (pourcentage en poids) déterminée par analyse.

La teneur totale en azote et en graisses extractibles est déterminée par les méthodes mentionnées aux points 1.2.1 et 1.2.3. En outre, la détermination de la teneur en humidité (1.2.2) et en cendres (1.2.4) permet d'évaluer par déduction la teneur des autres ingrédients.

Pour apporter les corrections concernant l'azote d'origine étrangère à la viande (facteur N_X), il convient de connaître la quantité de chaque ingrédient contenant de l'azote ainsi que la teneur en azote de ces ingrédients.

Le tableau suivant indique la teneur moyenne en azote de plusieurs ingrédients contenant de l'azote et pouvant être présents dans les préparations de viande :

Produits étrangers à la viande	Pourcentage en poids d'azote
Caséine	15,8
Caséinate de sodium	14,8
Isolat de protéines de soja	14,5
Protéines de soja texturées	8,0
Farine de soja	8,0
Glutamate de monosodium (MSG)	8,3

En ce qui concerne la répétabilité des méthodes d'analyse, il convient de se référer aux normes ISO mentionnées ci-dessus.

Le résultat moyen d'au moins deux déterminations doit être pris en compte.