VERORDNUNG (EWG) Nr. 1583/89 DER KOMMISSION

vom 7. Juni 1989

über das Verfahren zur Bestimmung des Fleisch- und Fettgehalts bestimmter Erzeugnisse des Schweinefleischsektors

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 2658/87 des Rates vom 23. Juli 1987 über die zolltarifliche und statistische Nomenklatur sowie den Gemeinsamen Zolltarif (1), zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 1495/89 (2), insbesondere auf Artikel 9,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Um die einheitliche Anwendung der im Anhang der Verordnung (EWG) Nr. 3846/87 der Kommission vom 17. Dezember 1987 zur Erstellung einer Nomenklatur der landwirtschaftlichen Erzeugnisse für Ausfuhrerstattungen (3), zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 1311/89 (4), enthaltenen Nomenklatur unter anderem auf dem Schweinefleischsektor sicherzustellen, sind Vorschriften für die Einreihung von Erzeugnissen in die Erzeugniscode 1602 41 10 210 und 290 und 1602 42 10 210 und 290 erforderlich.

Es ist ein Verfahren für die Bestimmung der Gewichtshundertteile des Fleischs und des Fetts festzulegen.

Die durchgeführten Untersuchungen haben gezeigt, daß das im Anhang beschriebene Verfahren die beste Gewähr für die Zuverlässigkeit der Ergebnisse bietet.

Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ausschusses für die Nomenklatur —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die Gewichtshundertteile des Fleischs und des Fetts in Erzeugnissen der Erzeugniscode 1602 41 10 210 und 290 und 1602 42 10 210 und 290 der Nomenklatur im Anhang zur Verordnung (EWG) Nr. 3846/87 sind nach dem im Anhang beschriebenen Verfahren zu ermitteln.

Artikel 2

Diese Verordnung tritt am 21. Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 7. Juni 1989

Für die Kommission

Christiane SCRIVENER

Mitglied der Kommission

(1) ABl. Nr. L 256 vom 7. 9. 1987, S. 1.
(2) ABl. Nr. L 148 vom 1. 6. 1989, S. 1.
(3) ABl. Nr. L 366 vom 24. 12. 1987, S. 1.
(4) ABl. Nr. L 131 vom 13. 5. 1989, S. 17.

ANHANG

VERFAHREN

Der Fleisch- und Fettgehalt wird durch das nachstehende Verfahren bestimmt:

1. **Analysemethoden:**

1.1. Für die Analyse sind homogene und repräsentative Proben der Fleischware vorzubereiten.

1.2. Folgende Analyseverfahren sind zu verwenden für die Bestimmungen von:

1.2.1. Stickstoff: Bestimmung des Stickstoffgehalts durch die Kieldahl-Methode;

1.2.2. Feuchtigkeit: Bestimmung des Wassergehalts von Fleisch und Fleischwaren — ISO 1442 — 1973;

1.2.3. Fett: Bestimmung des Gesamtfettgehalts durch Extraktion mit Petroläther nach vorangegangenem Salzsäureaufschluß;

1.2.4. Asche: Bestimmung des Aschegehalts von Fleisch und Fleischwaren — ISO 936 — 1978.

1.3. Die Bestimmungen der genannten ISO-Normen über die Probenahme sind nicht verbindlich.

2. **Berechnung des Fleisch- und Fettgehalts:**

$$\text{GHT entfettetes Fleisch EF} = \frac{N - N_x}{f} \times 100$$

$$\text{GHT Gesamtfleisch- und -fettgehalt GF} = EF + F$$

Dabei ist:

N = der durch Analyse ermittelte Gesamtstickstoffgehalt (GHT);

N_x = der aus fleischfremden Bestandteilen stammende Stickstoffgehalt (GHT);

f = der durchschnittliche Stickstoffgehalt (GHT) von in der Ware enthaltenem magerem Fleisch; der Wert dieses Faktors beträgt:

— 3,5 für Schinken und Teile davon und

— 3,35 für Schultern und Teile davon;

F = die durch Analyse ermittelte Menge des extrahierbaren Fetts (GHT).

Der Gesamtstickstoffgehalt und der Gehalt an extrahierbarem Fett werden durch die in den Ziffern 1.2.1 und 1.2.3 genannten Methoden festgestellt. Die zusätzliche Bestimmung der Feuchtigkeit (1.2.2) und der Asche (1.2.4) ermöglichen es, den Gehalt an anderen Bestandteilen abzuleiten.

Zur Berichtigung des Wertes für den aus fleischfremden Bestandteilen stammenden Stickstoffgehalt (Faktor N_x der Formel für den Gewichtsanteil an entfettetem Fleisch) muß die Menge der stickstoffhaltigen Bestandteile und der Stickstoffgehalt dieser Bestandteile bekannt sein.

Der Stickstoffgehalt mehrerer fleischfremder Bestandteile, die Stickstoff enthalten und in Fleischwaren vorgefunden werden können, ist in der nachstehenden Tabelle angegeben:

Fleischfremde Waren	GHT Stickstoff
Kasein	15,8
Natriumkaseinat	14,8
Sojaprotein	14,5
Texturierte Soja	8,0
Sojamehl	8,0
Mononatriumglutamat	8,3

Hinsichtlich der Wiederholbarkeit der Analyseverfahren wird auf die obengenannten ISO-Normen verwiesen.

Es ist der Mittelwert aus mindestens zwei Bestimmungen zu bilden.