REGOLAMENTO (CEE) N. 1583/89 DELLA COMMISSIONE

del 7 giugno 1989

relativo alla procedura per la determinazione del tenore di carne e grasso di taluni prodotti nel settore delle carni suine

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea,

visto il regolamento (CEE) n. 2658/87 del Consiglio, del 23 luglio 1987, relativo alla nomenclatura tariffaria e statistica ed alla tariffa doganale comune [1], modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 1495/89 [2], in particolare l'articolo 9,

considerando che per garantire l'applicazione uniforme della nomenclatura di cui all'allegato del regolamento (CEE) n. 3846/87 della Commissione, del 17 dicembre 1987, che stabilisce la nomenclatura dei prodotti agricoli per le restituzioni all'esportazione [3], modificato da ultimo dal regolamento (CEE) n. 1311/89 [4], tra l'altro, nel settore carni suine, è necessario adottare talune disposizioni per la classificazione dei prodotti dei codici 1602 41 10 210 e 290 e 1602 42 10 210 e 290 ;

considerando che è necessario definire una procedura per la determinazione della percentuale in peso di carne e grasso ;

considerando che, sulla base degli studi effettuati, la procedura recepita nell'allegato del presente regolamento offre le migliori garanzie ;

considerando che le misure previste dal presente regolamento sono conformi al parere del comitato della nomenclatura,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO :

Articolo 1

La percentuale in peso di carne e grasso dei prodotti dei codici 1602 41 10 210 e 290 e 1602 42 10 210 e 290 figurante nell'allegato del regolamento (CEE) n. 3846/87 deve essere determinata secondo la procedura illustrata in allegato.

Articolo 2

Il presente regolamento entra in vigore il ventunesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee.*

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 7 giugno 1989.

Per la Commissione

Christiane SCRIVENER

Membro della Commissione

---

[1] GU n. L 256 del 7. 9. 1987, pag. 1.
[2] GU n. L 148 dell'1. 6. 1989, pag. 1.
[3] GU n. L 366 del 24. 12. 1987, pag. 1.
[4] GU n. L 131 del 13. 5. 1989, pag. 17.

ALLEGATO

PROCEDURA DI ANALISI

Il tenore di carne e grasso è determinato seguendo la procedura seguente :

1. **Metodi di analisi**

1.1. L'analisi va effettuata su campioni omogenei e rappresentativi della preparazione o conserva di carne

1.2. I metodi di analisi da utilizzare sono i seguenti :

1.2.1. Azoto : determinazione del tenore di azoto con il metodo Kjeldahl

1.2.2. Umidità : determinazione del tenore di umidità della carne e dei prodotti a base di carne — ISO 1442 — 1973

1.2.3. Materia grassa : determinazione del tenore totale di materie grasse per estrazione all'etere di petrolio dopo idrolisi all'acido cloridrico

1.2.4. Ceneri : determinazione del tenore di ceneri della carne e dei prodotti a base di carne — ISO 936 — 1978

1.3. Le disposizioni delle norme ISO su indicate, concernenti il prelievo dei campioni, non sono da considerarsi obbligatorie ai sensi del presente regolamento

2. **Calcolo del tenore di carne e grasso**

% di carne sgrassata $$DM = \frac{NT - N_X}{f} \times 100$$

% di carne e grasso $$= DM + F$$

ovvero

NT = Azoto totale determinato per analisi (percentuale in peso)

N_X = Azoto di origine estranea alla carne (percentuale in peso)

f = Tenore medio di azoto (percentrale in peso) della carne magra contenuta nelle preparazioni : il valore di tale fattore è :

— 3,5 per i prosciutti e loro pezzi e

— 3,35 per le spalle e loro pezzi ;

F = Quantità di grasso estraibili (percentuale in peso) determinato mediante analisi

Il tenore totale di azoto è determinato coi metodi menzionati ai paragrafi 1.2.1 e 1.2.3. Inoltre, la determinazione del tenore di umidità (1.2.2) e di ceneri (1.2.4) permette una valutazione del tenore di altri ingredienti.

Per apportare delle correzioni al valore di azoto di origine estranea alla carne (fattore N_X), è necessario conoscere la quantità di ciascun ingrediente contenente azoto, nonché il rispettivo tenore di azoto di tali ingredienti.

La tabella che segue indica il tenore medio di azoto di numerosi ingredienti di origine estranea alla carne, contenenti azoto e generalmente presenti nelle preparazioni di carni :

Prodotti estranei alla carne	Percentuale in peso di azoto
Caseina	15,8
Caseinato di sodio	14,8
Isolato di proteine di soia	14,5
Proteine di soia tessurizzate	8,0
Farina di soia	8,0
Glutamato di monosodio (MSG)	8,3

Per quanto concerne la ripetibilità dei metodi di analisi si rinvia alle summenzionate norme ISO.

Va preso in considerazione il risultato medio di almeno due determinazioni.