KOMMISSIONENS FORORDNING (EØF) Nr. 1583/89

af 7. juni 1989

om proceduren for bestemmelse af indholdet af kød og fedt i visse produkter fra svinekødsektoren

KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER HAR —

under henvisning til Traktaten om Oprettelse af Det Europæiske Økonomiske Fællesskab,

under henvisning til Rådets forordning (EØF) nr. 2658/87 af 23. juli 1987 om Told- og Statistiknomenklaturen og Den Fælles Toldtarif (1), senest ændret ved forordning (EØF) nr. 1495/89 (2), særlig artikel 9, og

ud fra følgende betragtninger:

For at sikre, at Nomenklaturen over Eksportrestitutioner for Landbrugsprodukter (herunder produkter fra svinekødsektoren), i bilaget til Kommissionens forordning (EØF) nr. 3846/87 (3), senest ændret ved forordning (EØF) nr. 1311/89 (4), anvendes ensartet, er det nødvendigt at fastsætte bestemmelser for tarifering af varer henhørende under produktkode 1612 41 10 210 og 290 og 1602 42 10 210 og 290;

en procedure til bestemmelse af vægtprocenten af kød og fedt bør fastlægges;

undersøgelser har vist, at den i bilaget til denne forordning anførte procedure giver den bedste garanti;

de i denne forordning fastsatte foranstaltninger er i overensstemmelse med udtalelse fra Nomenklaturudvalget —

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

Artikel 1

Vægtprocenten af kød og fedt i varer henhørende under produktkode 1602 41 10 210 og 290 og 1602 42 10 210 og 290 i bilaget til forordning (EØF) nr. 3846/87 fastlægges efter den i bilaget anførte procedure.

Artikel 2

Denne forordning træder i kraft på enogtyvendedagen efter offentliggørelsen i *De Europæiske Fællesskabers Tidende.*

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 7. juni 1989.

På Kommissionens vegne

Christiane SCRIVENER

Medlem af Kommissionen

(1) EFT nr. L 256 af 7. 9. 1987, s. 1.
(2) EFT nr. L 148 af 1. 6. 1989, s. 1.
(3) EFT nr. L 366 af 24. 12. 1987, s. 1.
(4) EFT nr. L 131 af 13. 5. 1989, s. 17.

BILAG

ANALYSEPROCEDURE

Indholdet af kød og fedt bestemmes efter følgende metode:

1. **Analysemetoder**

1.1. Til analysen skal forberedes homogene repræsentative prøver af kødprodukter.

1.2. Følgende analysemetoder anvendes til bestemmelse af indholdet af:

1.2.1. kvælstof: bestemmelse af kvælstofindholdet ved Kjeldahl-metoden

1.2.2. vand: bestemmelse af vandindholdet i kød og kødprodukter: ISO 1442-1973

1.2.3. fedt: bestemmelse af det samlede fedtindhold ved ekstraktion med petroleumether efter hydrolyse med saltsyre.

1.2.4. aske: bestemmelse af askeindholdet i kød og kødprodukter: ISO 936-1978.

1.3. Reglerne i ovennævnte ISO-normer for prøveudtagning betragtes ikke som bindende ved anvendelse af denne forordning.

2. **Beregning af kød- og fedtindholdet**

% fedtfrit kød $$FK = \frac{NT - N_X}{f} \times 100$$

% kød og fedt $$= FK + F$$

hvor

NT = samlet kvælstofindhold bestemt ved analyse (vægtprocent)

N_X kvælstof = kvælstof fra ikke-kød (vægtprocent)

f = gennemsnitlige kvælstofindhold (vægtprocent) i kød, der findes i produktet. Denne faktors værdi er:

— 3,5 for skinker og stykker deraf, og

— 3,35 for bov og stykker deraf.

F = mængden af ekstraherbart fedt (vægtprocent) bestemt ved analyse.

Det samlede indhold af kvælstof og ekstraherbart fedt bestemmes ved analyserne beskrevet i punkt 1.2.1 og 1.2.3. Bestemmelse af indholdet af vand (1.2.2) og aske (1.2.4) giver endvidere mulighed for at bestemme indholdet af andre ingredienser.

For at kunne korrigere værdien af kvælstof, som ikke stammer fra kødet (størrelsen N_X), er det nødvendigt at kende mængden af hver bestanddel, der indeholder kvælstof, samt kvælstofindholdet i disse bestanddele.

I nedenstående tabel er anført det gennemsnitige kvælstofindhold i flere ikke-kød bestanddele, som indeholder kvælstof og almindeligvis kan forekomme i kødprodukter.

Ikke-kød produkter	Vægtprocent kvælstof
Kasein	15,8
Natriumkaseinat	14,8
Sojaisolat	14,5
Tekstureret soja	8,0
Sojamel	8,0
Mononatriumglutamat. (MSG)	8,3

Vedrørende analysetolerancer henvises til de førnævnte ISO-normer.

Det gennemsnitlige resultat fastsættes på grundlag af mindst to analyser.