REGULAMENTO (CEE) Nº 1583/89 DA COMISSÃO

de 7 de Junho de 1989

relativo ao processo de determinação do teor em carne e gordura de determinados produtos no sector da carne suína

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Económica Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CEE) nº 2658/87 do Conselho, de 23 de Julho de 1987, relativo à nomenclatura pautal e estatística e à Pauta Aduaneira Comum (1), com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CEE) nº 1495/89 (2), e, nomeadamente, o seu artigo 9º,

Considerando que são necessárias disposições que assegurem a aplicação uniforme da nomenclatura adoptada no anexo do Regulamento (CEE) nº 3846/87 da Comissão (3), com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CEE) nº 1311/89 (4), nomeadamente no sector da carne suína, com vista à classificação dos produtos dos códigos NC 1602 41 10 210 e 290 e 1602 42 10 210 e 290;

Considerando que é conveniente definir um processo para a determinação da percentagem em peso de carne e gordura;

Considerando que, na sequência de estudos efectuados, o processo adoptado no anexo do presente regulamento oferece melhores garantias;

Considerando que as medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité da Nomenclatura,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1º

A percentagem em peso de carne e gorduras de produtos dos códigos NC 1602 41 10 210 e 290 e 1602 42 10 210 e 290 do anexo do Regulamento (CEE) nº 3846/87 deve ser determinada segundo o processo descrito no anexo.

Artigo 2º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo primeiro dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial das Comunidades Europeias.*

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-membros.

Feito em Bruxelas, em 7 de Junho de 1989.

Pela Comissão

Christiane SCRIVENER

Membro da Comissão

(1) JO nº L 256 de 7. 9. 1987, p. 1.
(2) JO nº L 148 de 1. 6. 1989, p. 1.
(3) JO nº L 366 de 24. 12. 1987, p. 1.
(4) JO nº L 131 de 13. 5. 1989, p. 17.

ANEXO

PROCESSO DE ANÁLISE

O teor em carne e gordura é determinado segundo o seguinte processo:

1. Método de análise

1.1. A análise deve ser efectuada sobre amostras homogéneas e representativas do preparado de carne.

1.2. Os métodos de análise a utilizar são os seguintes:

1.2.1. Azoto: determinação do teor em azoto através do método Kjeldahl.

1.2.2. Humidade: determinação do teor em humidade da carne e dos produtos à base de carne — ISO 1442—1973.

1.2.3. Substâncias gordas: determinação do teor total em substâncias gordas através da extracção com éter de petróleo após hidrólise com ácido clorídrico.

1.2.4. Resíduos: determinação do teor de resíduos da carne e dos produtos à base de carne — ISO 936 — — 1978.

1.3. As supramencionadas prescrições das normas ISO acerca da amostragem não são obrigatórias nos termos do presente regulamento.

2. Cálculo do teor em carne e gordura

$$\text{Percentagem de carne sem gordura } DM = \frac{NT - N_x}{f} \times 100$$

$$\text{Percentagem total de carne e gordura} = DM + F$$

em que:

NT = Azoto total determinado por análise (%) em peso.

N_x = Azoto não proveniente da carne (%) em peso.

f = Teor médio em azoto (%), em peso, da carne contida no produto: o valor deste factor é de

— 3,5 para as pernas e respectivos pedaços, e

— 3,55 para as pás e respectivos pedaços.

F = Quantidade de gordura extraível (%), em peso, determinada por análise.

O teor total em azoto e em gordura extraíveis é determinado pelos métodos mencionados nos pontos 1.2.1 e 1.2.3. Além disso, a determinação do teor em humidade (1.2.2.) e em resíduos (1.2.4.) permite calcular por dedução os teores dos outros ingredientes.

Para determinar as correcções em relação ao azoto não proveniente da carne (factor N_x), é conveniente conhecer a quantidade de cada ingrediente contendo azoto, assim como o teor em azoto destes ingredientes.

O mapa seguinte indica o teor médio em azoto de diversos ingredientes contendo azoto que podem existir nos preparados de carne.

Produtos não provenientes da carne	Percentagem de azoto, em peso
Caseína	15,8
Caseinato de sódio	14,8
Isolato de proteínas de soja	14,5
Proteínas de soja texturadas	8,0
Farinha de soja	8,0
Glutamato de monosódio (MSG)	8,3

No que respeita à repetibilidade dos métodos de análise, é conveniente a referência às normas ISO acima mencionadas.

Deve ser tido em conta o resultado médio de pelo menos duas determinações.