389R1583

8.6.89 *EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS OFFICIELLA TIDNING* Nr L 156/13

KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EEG) nr 1583/89

av den 7 juni 1989

om en metod för att bestämma kött- och fettinnehållet i vissa grisköttsprodukter

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS KOMMISSION HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av Fördraget om upprättandet av Europeiska ekonomiska gemenskapen,

med beaktande av rådets förordning (EEG) nr 2658/87 av den 23 juli 1987 om tulltaxe- och statistiknomenklaturen och Gemensamma tulltaxan(1), senast ändrad genom förordning (EEG) nr 1495/88(2), särskilt artikel 9 i denna, och

med beaktande av följande:

Det behövs bestämmelser för att säkerställa en enhetlig användning av nomenklaturen i bilagan till kommissionens förordning (EEG) nr 3846/87 av den 17 december 1987 om fastställande av en exportbidragsnomenklatur för jordbruksprodukter(3), bl. a. för grissektorn, senast ändrad genom förordning (EEG) nr 1311/89(4), med sikte på att klassificera de produkter som omfattas av produktnumren 1602 41 10 210 och 290 och 1602 42 10 210 och 290.

Det är nödvändigt att fastställa en metod för att bestämma viktprocenten för kött och fett.

Studier har visat att metoden i bilagan till den här förordningen ger den största säkerheten.

De åtgärder som föreskrivs i denna förordning är förenliga med yttrandet från Nomenklaturkommittén.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Viktprocenten för kött och fett i de produkter som omfattas av undernumren 1602 41 10 210 och 290 och 1602 42 10 210 och 290 i nomenklaturen i bilagan till förordning (EEG) nr 3846/87 skall fastställas i enlighet med den metod som beskrivs i bilagan till den här förordningen.

Artikel 2

Denna förordning träder i kraft den tjugoförsta dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska gemenskapernas officiella tidning*.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 7 juni 1989.

På kommissionens vägnar

Christiane SCRIVENER

Ledamot av kommissionen

(1) EGT nr L 256, 7.9.1987, s. 1.
(2) EGT nr L 148, 1.6.1989, s. 1.
(3) EGT nr L 366, 24.12.1987, s. 1.
(4) EGT nr L 131, 13.5.1989, s. 17.

BILAGA

ANALYTISK METOD

Kött- och fettinnehållet skall bestämmas enligt följande:

1 **Analytiska metoder:**

1.1 Homogena och representativa stickprov av köttprodukten skall prepareras för analys.

1.2 Följande analysmetoder skall användas:

1.2.1 kväve: bestämning av kväveinnehållet med Kjeldahl-metoden

1.2.2 vatten: bestämning av vatteninnehållet i kött och köttprodukter: ISO 1442–1973

1.2.3 fett: bestämning av det totala fettinnehållet: extraktion med petroleumeter efter hydrolys med saltsyra

1.2.4 aska: bestämning av askinnehållet i kött och köttprodukter: ISO 936–1978

1.3 Ovannämnda ISO-standarder för provtagning är inte bindande vid tillämpningen av denna förordning.

2 **Beräkning av kött- och fettinnehållet:**

$$\% \text{ fettfritt kött} \qquad DM = \frac{NT - N_x}{f} \times 100$$

$$\% \text{ kött och fett} \qquad = DM + F$$

där

NT = kväve bestämt genom analys (viktprocent)

N_x = kväve från icke-kött (viktprocent)

f = genomsnittligt kväveinnehåll (viktprocent) i det kött som finns i produkten. Denna faktors värde är
— 3,5 för skinka och delar därav
— 3,35 för bog och delar därav

F = mängden extraherbart fett (viktprocent) bestämd genom analys

Det totala innehållet av kväve och extraherbart fett bestäms med de metoder som beskrivs i punkt 1.2.1 och 1.2.3. Det är också möjligt att uppskatta innehållet av aska (1.2.4) och vatten (1.2.2) och ur detta härleda innehållet av andra ingredienser.

För att kunna korrigera värdet på kväve som inte kommer från kött (N_x) är det nödvändigt att känna till såväl mängden av varje ingrediens som innehåller kväve, som kväveinnehållet i dessa ingredienser.

Följande tabell visar kväveinnehållet i flera icke-köttingredienser som innehåller kväve och som kan förekomma i köttprodukter:

Icke-köttprodukter	Viktprocent kväve
Kasein	15,8
Natriumkaseinat	14,8
Sojaisolat	14,5
Texturerad soja	8,0
Sojamjöl	8,0
Mononatriumglutamat (MNG)	8,3

Vad gäller analystoleranser hänvisas till de berörda ISO-standarderna.

Genomsnittsresultatet skall fastställas på grundval av minst två bestämningar.