389R1583

8.6.89 *EUROOPAN YHTEISÖJEN VIRALLINEN LEHTI* N:o L 156/13

KOMISSION ASETUS (ETY) N:o 1583/89,

annettu 7 päivänä kesäkuuta 1989,

tiettyjen sianliha-alan tuotteiden liha- ja rasvapitoisuuden määrittämismenettelystä

EUROOPAN YHTEISÖJEN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan talousyhteisön perustamissopimuksen,

ottaa huomioon tariffi-ja tilastonimikkeistöstä ja yhteisestä tullitariffista 23 päivänä heinäkuuta 1987 annetun neuvoston asetuksen 2658/87([1]), sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna asetuksella (ETY) N:o 1495/88([2]), ja erityisesti sen 9 artiklan,

sekä katsoo, että

maataloustuotteiden nimikkeistöstä vientitukia vasten 17 päivänä joulukuuta 1987 annettuun komission asetukseen (ETY) N:o 3846/87([3]), sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna asetuksella (ETY) N:o 1311/89([4]), liitetyn nimikkeistön yhdenmukaisen soveltamisen varmistamiseksi tarvitaan säännöksiä muun muassa sianliha-alalla CN-koodeihin 1602 41 10 210 ja 290 ja 1602 42 10 210 ja 290 kuuluvien tuotteiden luokittelemiseksi,

olisi määriteltävä menettely lihan ja rasvan painoprosentin arvioimiseksi,

suoritettujen tutkimusten perusteella vaikuttaa siltä, että tämän asetuksen liitteessä käytetty menettely tarjoaa parhaimmat takeet, ja

tässä asetuksessa säädetyt toimenpiteet ovat nimikkeistökomitean lausunnon mukaiset,

ON ANTANUT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Asetukseen (ETY) N:o 3846/87 liitetyn nimikkeistön koodeihin 1602 41 10 210 ja 290 ja 1602 42 10 210 ja 290 kuuluvien tuotteiden lihan ja rasvan painoprosentti määritetään liitteessä esitetyn menettelyn mukaan.

2 artikla

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenakymmenentenäensimmäisenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan yhteisöjen virallisessa lehdessä.*

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 7 päivänä kesäkuuta 1989.

Komission puolesta

Christiane SCRIVENER

Komission jäsen

([1]) EYVL N:o L 256, 7.9.1987, s. 1
([2]) EYVL N:o L 148, 1.6.1989, s. 1
([3]) EYVL N:o L 366, 24.12.1987, s. 1
([4]) EYVL N:o L 131, 13.5.1989, s. 17

LIITE

MÄÄRITYSMENETTELY

Liha- ja rasvapitoisuus määritetään jäljempänä olevaa menettelyä noudattaen:

1 **Määritysmenetelmät:**

1.1 Määritys on tehtävä lihavalmisteen tasakoosteisille ja edustaville otoksille.

1.2 Käytettävät määritysmenetelmät ovat seuraavat:

1.2.1 Typpi: typpipitoisuuden määrittäminen Kjeldahlin menetelmällä.

1.2.2 Kosteus: lihan ja lihatuotteiden kosteuspitoisuuden määrittäminen — ISO 1442 — 1973.

1.2.3 Rasvat: rasvojen kokonaispitoisuuden arvioiminen petroolieetteriuutolla suolahappohydrolyysin jälkeen.

1.2.4 Tuhkat: lihojen ja lihatuotteiden tuhkapitoisuuden määrittäminen – ISO 936 — 1978.

1.3 Edellä olevat näytteidenottoa koskevat ISO-standardit eivät ole sitovia tämän asetuksen nojalla.

2 **Liha- ja rasvapitoisuuden laskeminen**

Lihan, josta rasva on poistettu, rasvaprosentti $DM = \frac{NT - N_x}{f} \times 100$

Lihan ja rasvan kokonaisprosentti $= DM + F$

jossa:

NT = Analyysillä määritetty kokonaistyppi (painoprosentti),

N_x = Vieras typpi lihassa (painoprosentti),

f = Tuotteen sisältämän lihan keskimääräinen typpipitoisuus (painoprosentti); tämän tekijän arvo on
— 3,5 kinkuille ja niiden paloille ja
— 3,35 lavoille ja niiden paloille,

F = Määrityksellä saatu uutettavan rasvan määrä (painoprosentti).

Typen ja uutettavien rasvojen kokonaispitoisuus määritetään kohdassa 1.2.1 ja 1.2.3 mainittujen menetelmien avulla. Lisäksi kosteuspitoisuuden arvioiminen (1.2.2) ja tuhkapitoisuuden arvioiminen (1.2.4) mahdollistaa arvioimisen vähentämällä muiden ainesosien pitoisuuden.

Lihan vieraan typen arvon korjaamiseksi (N_x-tekijä) olisi tiedettävä kunkin typpeä sisältävän ainesosan määrä sekä näiden ainesosien typpipitoisuus.

Seuraava taulukko osoittaa useiden sellaisten typpeä sisältävien ainesosien keskimääräisen typpipitoisuuden, jota lihavalmisteissa saattaa olla:

Vieraat aineet lihassa	Typen painoprosentti
Kaseiini	15,8
Natriumkaseinaatti	14,8
Soijaproteiini-isolaatti	14,5
Teksturoidut soijaproteiinit	8,0
Soijajauho	8,0
Mononatriumglutamaatti (MSG)	8,3

Määritysmenetelmien toistettavuuden osalta olisi viitattava yllämainittuihin ISO-standardeihin.

Vähintään kahden määrityksen keskiarvotulos on otettava huomioon.