

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΟΚ) αριθ. 226/89 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 26ης Ιανουαρίου 1989

σχετικά με τη διαδικασία για τον προσδιορισμό της περιεκτικότητας σε κρέας των προϊόντων που υπάγονται στους κωδικούς ΣΟ 1602 49 11, 1602 49 13, 1602 49 15, 1602 49 19, 1602 49 30 και 1602 49 50

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ,

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας,

τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 2658/87 του Συμβουλίου για τη δασμολογική και στατιστική ονοματολογία και το κοινό δασμολόγιο⁽¹⁾, όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 20/89⁽²⁾, και ιδίως το άρθρο 9,

Εκτιμώντας,

ότι για την εξασφάλιση της ομοιόμορφης εφαρμογής της συνδυασμένης ονοματολογίας πρέπει να θεσπιστούν διατάξεις όσον αφορά την κατάταξη παρασκευασμάτων και κονσερβών κρέατος ή παραπροϊόντων σφαγίων κατοικιδίων χοιροειδών που περιέχουν κρέας ή παραπροϊόντα σφαγίων κάθε είδους, στα οποία περιλαμβάνονται και το λαρδί και τα λίπη κάθε φύσης ή προέλευσης·

ότι για την εφαρμογή των διατάξεων των κωδικών ΣΟ 1602 49 11, 1602 49 13, 1602 49 15, 1602 49 19, 1602 49 30 και 1602 49 50, τα παρασκευάσματα και οι κονσέρβες κρέατος που περιέχουν κρέας ή παραπροϊόντα σφαγίων κάθε είδους, στα οποία περιλαμβάνεται το λαρδί και τα λίπη κάθε φύσης και προέλευσης, κατατάσσονται, σύμφωνα με το ποσοστό, σε θάρος των υλικών αυτών·

ότι πρέπει να καθοριστεί διαδικασία για τον προσδιορισμό του ποσοστού κατά θάρος σε κρέας και παραπροϊόντα σφαγίων στα οποία περιλαμβάνεται και το λαρδί και τα λίπη κάθε φύσης ή προέλευσης·

ότι, από την πείρα που έχει αποκτηθεί, προκύπτει ότι η διαδικασία που περιγράφεται στο παράρτημα προσφέρει τις καλύτερες εγγυήσεις·

ότι η έναρξη ισχύος του παρόντος κανονισμού συνεπάγεται την κατάργηση του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 3530/83 της

Επιτροπής της 12ης Δεκεμβρίου 1983 που αφορά τη διαδικασία για τον καθορισμό της περιεκτικότητας σε κρέας των προϊόντων των διακρίσεων 16.02 Β ΙΙΙ α) 2 αα), 16.02 Β ΙΙΙ α) 2 βδ) και 16.02 Β ΙΙΙ α) 2 γγ) του κοινού τελωνειακού δασμολογίου⁽³⁾·

ότι τα μέτρα που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό είναι σύμφωνα με τη γνώμη της Επιτροπής Ονοματολογίας,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Το ποσοστό κατά θάρος κρέατος ή παραπροϊόντων σφαγίων κάθε είδους, στα οποία περιλαμβάνονται και το λαρδί και τα λίπη κάθε φύσης ή προέλευσης των παρασκευασμάτων και κονσερβών κρέατος και παραπροϊόντων σφαγίων, που υπάγονται στους κωδικούς ΣΟ 1602 49 11, 1602 49 13, 1602 49 15, 1602 49 19, 1602 49 30, και 1602 49 50 προσδιορίζεται σύμφωνα με τη διαδικασία που περιγράφεται στο παράρτημα.

Άρθρο 2

Ο κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 3530/83 καταργείται.

Άρθρο 3

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή πρώτη ημέρα από τη δημοσίευσή του στη *Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων*.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 26 Ιανουαρίου 1989.

Για την Επιτροπή

Christiane SCRIVENER

Μέλος της Επιτροπής

⁽¹⁾ ΕΕ αριθ. L 256 της 7. 9. 1987, σ. 1.

⁽²⁾ ΕΕ αριθ. L 4 της 6. 1. 1989, σ. 19.

⁽³⁾ ΕΕ αριθ. L 352 της 15. 12. 1983, σ. 34.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΑΝΑΛΥΣΕΩΣ

Για την εφαρμογή του παρόντος παραρτήματος, ο όρος «κρέας» καλύπτει το κρέας και τα παραπροϊόντα σφαγίων. Η έκφραση «συνολική περιεκτικότητα σε κρέας», περιλαμβάνει το «κρέας» που καθορίζεται ανωτέρω, και επίσης το λαρδί και τα λίπη κάθε φύσεως και προελεύσεως.

Η συνολική περιεκτικότητα σε κρέας προσδιορίζεται σύμφωνα με την ακόλουθη διαδικασία:

1. Μέθοδος ανάλυσεως

- 1.1. Η ανάλυση πρέπει να γίνει πάνω σε δείγματα ομογενή και αντιπροσωπευτικά του παρασκευάσματος κρέατος.
- 1.2. Μέθοδοι ανάλυσεως που πρέπει να χρησιμοποιούνται είναι οι ακόλουθες:
 - 1.2.1. προσδιορισμός του αζώτου: Προσδιορισμός της περιεκτικότητας σε άζωτο του κρέατος και των προϊόντων κρέατος — Μέθοδος Kjeldahl
 - 1.2.2. υγρασία: Προσδιορισμός της περιεκτικότητας σε υγρασία του κρέατος και των προϊόντων κρέατος — ISO 1442 — 1973
 - 1.2.3. λιπαρές ουσίες: Προσδιορισμός της συνολικής περιεκτικότητας σε λιπαρές ουσίες του κρέατος και των προϊόντων κρέατος — Εκχύλιση με πετρελαϊκό αιθέρα μετά από υδρόλυση με υδροχλωρικό οξύ.
 - 1.2.4. τέφρες: Προσδιορισμός της περιεκτικότητας σε τέφρες των κρέατων και των προϊόντων κρέατος — ISO 936 — 1978.
- 1.3. Οι προδιαγραφές των προαναφερθέντων τύπων ISO σχετικά με τη δειγματοληψία δεν είναι υποχρεωτικές κατά τους όρους του παρόντος κανονισμού.

2. Υπολογισμός της συνολικής περιεκτικότητας σε κρέας

Η συνολική περιεκτικότητα σε κρέας ενός παρασκευάσματος υπολογίζεται με τη βοήθεια του τύπου:

$$\% \text{ απολιπωμένου κρέατος } DM = \frac{NT - N_x}{f} \times 100$$

$$\% \text{ συνολικού κρέατος } = DN + F$$

όπου

NT = Συνολικό άζωτο που προσδιορίζεται με ανάλυση (%)

N_x = Άζωτο με προέλευση άσχετη με το κρέας (%)

f = Μέση περιεκτικότητα σε άζωτο (%) του άπαχου κρέατος που περιέχεται στο προϊόν: η τιμή του συντελεστή αυτού είναι 3,5 για όλους τους τύπους κρέατων και μειγμάτων με εξαίρεση:

- τα παρασκευάσματα των οποίων το κρέας αποτελείται αποκλειστικά από γλώσσα: στην περίπτωση αυτή, η τιμή του συντελεστή είναι 3,0,
- τα παρασκευάσματα των οποίων το κρέας αποτελείται αποκλειστικά από νεφρά: στην περίπτωση αυτή, η τιμή του συντελεστή είναι 2,7

F = Ποσότητα λίπους που μπορεί να εξαχθεί (%) και που προσδιορίζεται με ανάλυση.

Η συνολική ποσότητα και η ποσότητα σε λίπη που μπορούν να εξαχθούν, προσδιορίζονται με τις μεθόδους που αναφέρονται στις παραγράφους 1.2.1 και 1.2.3. Ο προσδιορισμός της περιεκτικότητας σε υγρασία (1.2.2) και τέφρες (1.2.4), επιτρέπει να εκτιμηθεί συμπερασματικά η περιεκτικότητα των άλλων συστατικών.

Για να γίνουν οι διορθώσεις που αφορούν την τιμή του αζώτου με προέλευση ξένη προς το κρέας (συντελεστής N_x), είναι σκόπιμο να γίνει γνωστή η ποσότητα κάθε συστατικού που περιέχει άζωτο, καθώς και η περιεκτικότητα σε άζωτο αυτών των συστατικών.

Ο πίνακας που ακολουθεί περιέχει την περιεκτικότητα του αζώτου πολλών συστατικών με προέλευση ξένη προς το κρέας, που περιέχουν άζωτο και υπάρχουν γενικά στα προϊόντα κρέατος.

Προϊόντα ξένα προς το κρέας	% αζώτου
«Μπισκότο»	2,0
Καζεΐνη	15,8
Καζεϊνικό νάτριο	14,8
Πρωτεΐνη σόγιας	14,5
Πρωτεΐνες σόγιας με μορφή ινών	8,0
Άλευρο σόγιας	8,0
Μονογλουταμινικό νάτριο (MSG)	8,3

Όσον αφορά την «επαναληπτικότητα» (répétabilité) των αναλυτικών μεθόδων, βλέπε τα πρότυπα ISO που αναφέρονται ανωτέρω.

Πρέπει να ληφθεί υπόψη η μέση τιμή δύο τουλάχιστον προσδιορισμών.