

REGLAMENTO (CEE) Nº 226/89 DE LA COMISIÓN

de 26 de enero de 1989

relativo al procedimiento para la determinación del contenido en carne de los productos de los códigos NC 1602 49 11, 1602 49 13, 1602 49 15, 1602 49 19, 1602 49 30 y 1602 49 50

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea,

Visto el Reglamento (CEE) nº 2658/87 del Consejo, de 23 de julio de 1987, relativo a la nomenclatura arancelaria y estadística y al arancel aduanero común⁽¹⁾, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CEE) nº 20/89⁽²⁾, y, en particular, su artículo 9,

Considerando que para asegurar la aplicación uniforme de la nomenclatura combinada conviene adoptar disposiciones referentes a la clasificación de los preparados y conservas de carne o de despojos de la especie porcina doméstica que contengan carne o despojos comestibles de cualquier clase, incluidos el tocino y las grasas de cualquier naturaleza u origen;

Considerando que, de conformidad con las disposiciones de los códigos NC 1602 49 11, 49 11, 1602 49 13, 1602 49 15, 1602 49 19, 1602 49 30 y 1602 49 50, los preparados y conservas de carne que contengan carne o despojos comestibles de cualquier clase, incluidos el tocino y las grasas de cualquier naturaleza u origen, se clasifican en función del porcentaje en peso de estos ingredientes;

Considerando que conviene definir un procedimiento para la determinación del porcentaje en peso de la carne y despojos comestibles de cualquier clase, incluidos el tocino y las grasas de cualquier naturaleza u origen; que la experiencia adquirida muestra que el procedimiento que figura en el Anexo ofrece las mejores garantías;

Considerando que la entrada en vigor del presente Reglamento implica la derogación del Reglamento (CEE) nº 3530/83 de la Comisión, de 12 de diciembre de 1983, relativo al procedimiento para la determinación del contenido en carne de los productos de las subpartidas 16.02 B III a), 2 aa); 16.02 B III a), 2 bb) y 16.02 B III a), 2 cc) del arancel aduanero común⁽³⁾;

Considerando que las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité de la nomenclatura,

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El porcentaje en peso de carne o de despojos comestibles de cualquier clase, incluidos el tocino y las grasas de cualquier naturaleza u origen, de los preparados y conservas de carne y de despojos comestibles pertenecientes a los códigos NC 1602 49 11, 1602 49 13, 1602 49 15, 1602 49 19, 1602 49 30 y 1602 49 50, se determinará con arreglo al procedimiento que figura en el Anexo.

Artículo 2

Queda derogado el Reglamento (CEE) nº 3530/83.

*Artículo 3*El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo primer día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 26 de enero de 1989.

Por la Comisión

Christiane SCRIVENER

Miembro de la Comisión⁽¹⁾ DO nº L 256 de 7. 9. 1987, p. 1.⁽²⁾ DO nº L 4 de 6. 1. 1989, p. 19.⁽³⁾ DO nº L 352 de 15. 12. 1983, p. 34.

ANEXO

PROCEDIMIENTO DE ANÁLISIS

Para la aplicación del presente Anexo, el término « carne » comprenderá la carne y los despojos comestibles. La expresión « contenido global de carne » comprenderá la carne antes definida, así como el tocino y las grasas de cualquier naturaleza y origen.

El contenido global de carne se determinará según el procedimiento siguiente :

1. Métodos de análisis

- 1.1. El análisis deberá efectuarse sobre muestras homogéneas y representativas del preparado de carne
- 1.2. Los métodos de análisis que se deberán utilizar son los siguientes :
 - 1.2.1. Nitrógeno : determinación del contenido de nitrógeno de la carne y de los productos a base de carne método Kjeldahl
 - 1.2.2. Humedad : determinación del contenido de humedad de la carne y de los productos a base de carne ISO 1442 — 1973
 - 1.2.3. Materias grasas : determinación del contenido total de materias grasas de la carne y de los productos a base de carne — Extracción con éter de petróleo tras hidrólisis con ácido clorhídrico.
 - 1.2.4. Cenizas : determinación del contenido de cenizas de la carne y de los productos a base de carne ISO 936 — 1978
- 1.3. Las prescripciones de las normas ISO mencionadas relativas a la extracción de muestras no serán vinculantes a los efectos del presente Reglamento

2. Cálculo del contenido global de carne

El contenido global de carne de un preparado se calculará con ayuda de la fórmula siguiente :

$$\text{porcentaje de carne desengrasada} \quad DM = \frac{NT - N_x}{f} \times 100$$

$$\text{porcentaje total de carne} \quad = \quad DM + F$$

donde :

NT = Nitrógeno total determinado por análisis (%)

N_x = Nitrógeno de origen ajeno a la carne (%)

f = Contenido medio de nitrógeno (%) de la carne sin grasa contenida en el producto : el valor de este factor es 3,5 para todos los tipos de carne y de mezclas de carne con excepción de :

- preparados cuya carne esté exclusivamente constituida por la lengua, en este caso el valor del factor es 3,0
- preparados cuya carne esté exclusivamente constituida por riñones, en este caso el valor del factor es de 2,7

F = cantidad de grasa que se puede extraer (%) determinada por análisis.

El contenido total de nitrógeno y de grasas que se pueden extraer se determinará por los métodos mencionados en los puntos 1.2.1 y 1.2.3. Además, la determinación del contenido de humedad (1.2.2) y de cenizas (1.2.4) permitirá evaluar por deducción el contenido de los demás ingredientes.

Para introducir las correcciones referentes al nitrógeno de origen ajeno a la carne (factor N_x), es conveniente conocer la cantidad de cada ingrediente que contenga nitrógeno así como el contenido de nitrógeno de estos ingredientes.

El siguiente cuadro indica el contenido medio de nitrógeno de varios ingredientes que contienen nitrógeno y que generalmente están presentes en los preparados de carne.

Productos ajenos a la carne	Porcentaje de nitrógeno
Tostada	2,0
Caseína	15,8
Caseinato de sodio	14,8
Isolato de proteínas de soja	14,5
Proteínas de soja texturadas	8,0
Harina de soja	8,0
Glutamato de monosodio (MSG)	8,3

En lo concerniente a la repetibilidad de los métodos de análisis es conveniente referirse a las normas ISO antes mencionadas.

Deberá tenerse en cuenta el resultado medio de al menos dos determinaciones.