

REGLAMENTO (CEE) Nº 1583/89 DE LA COMISIÓN

de 7 de junio de 1989

relativo al procedimiento para la determinación del contenido en carne y grasa de determinados productos en el sector de la carne de cerdo

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 1495/89 ⁽²⁾ y, en particular, su artículo 9,Considerando que son necesarias disposiciones para garantizar la aplicación uniforme de la nomenclatura recogida en el Anexo del Reglamento (CEE) nº 3846/87 de la Comisión, de 17 de diciembre de 1987 ⁽³⁾, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CEE) nº 1311/89 ⁽⁴⁾ por el que se establece la nomenclatura de los productos agrarios para las restituciones a la exportación en el sector de la carne de cerdo, entre otros, con objeto de clasificar los productos de los códigos 1602 41 10 210 y 290 y 1602 42 10 210 y 290 ;

Considerando que conviene definir un procedimiento para la determinación del porcentaje en peso de carne y grasa ;

Considerando que de los estudios efectuados resulta que el procedimiento que figura en el Anexo ofrece las mayores garantías ;

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 y grasas de los productos de los códigos 1602 41 10 210 y 290 y 1602 42 10 210 y 290 de la nomenclatura recogida en el Anexo del Reglamento (CEE) nº 3846/87, se determinará de acuerdo con el procedimiento que figura en el Anexo.

*Artículo 2*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 7 de junio 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 148 de 1. 6. 1989, p. 1.⁽³⁾ DO nº L 366 de 24. 12. 1987, p. 1.⁽⁴⁾ DO nº L 131 de 13. 5. 1989, p. 17.

ANEXO

PROCEDIMIENTO DE ANÁLISIS

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 por el 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 por 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 y grasa

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

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

donde :

NT = Nitrógeno total determinado por análisis (porcentaje en peso)

N_x = Nitrógeno de origen ajeno a la carne (porcentaje en peso)

f = Contenido medio de nitrógeno (porcentaje en peso) de la carne contenida en el producto : el valor de este factor es :

- 3,5 para los jamones y trozos de jamón y
- 3,35 para las paletas y trozos de paletas

F = cantidad de grasa que se puede extraer (porcentaje en peso) 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 pueden estar presentes en los preparados de carne.

Productos ajenos a la carne	Porcentaje en peso de nitrógeno
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.