

UNION EUROPEA

**REGLAMENTO (CE) N° 2004/2002 DE LA COMISIÓN, DE 8 DE
NOVIEMBRE DE 2002, RELATIVO AL PROCEDIMIENTO PARA LA
DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE CARNE Y GRASA DE
DETERMINADOS PRODUCTOS EN EL SECTOR DE LA CARNE DE
PORCINO**

DOCE n° L 308 de 09/11/2002 página 22

Bruselas (Bélgica), noviembre 2002

**REGLAMENTO (CE) Nº 2004/2002 DE LA COMISIÓN
de 8 de noviembre de 2002**

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

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CEE) nº 2759/75 del Consejo, de 29 de octubre de 1975, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de la carne de porcino ⁽¹⁾, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 1365/2000 ⁽²⁾, y, en particular, el apartado 12 de su artículo 13,

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 ⁽³⁾, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 969/2002 de la Comisión ⁽⁴⁾, y, en particular, su artículo 9,

Considerando lo siguiente:

- (1) El Reglamento (CEE) nº 3846/87 de la Comisión, de 17 de diciembre de 1987, por el que se establece la nomenclatura de los productos agrarios para las restituciones a la exportación ⁽⁵⁾, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 1007/2002 ⁽⁶⁾, establece, basándose en la nomenclatura combinada, una nomenclatura de los productos agrarios a efectos de las restituciones a la exportación.
- (2) Estas disposiciones son necesarias para garantizar la aplicación uniforme de la nomenclatura anexa al Reglamento (CEE) nº 3846/87 en lo que concierne al sector de la carne de porcino, con vistas a la clasificación de los productos de los códigos de productos 1602 41 10 9110, 1602 41 10 9130, 1602 42 10 9110, 1602 42 10 9130 y 1602 49 19 9130.
- (3) Es necesario definir un procedimiento para la determinación del porcentaje en peso de carne y grasa.
- (4) El 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 ⁽⁷⁾,

establece un procedimiento para la determinación del porcentaje en peso de carne y grasa. No obstante, la descripción de los productos regulados por este Reglamento ya no corresponde a la situación actual y, por lo tanto, debe ser modificada. Con ocasión de esta modificación es oportuno efectuar una refundición de la normativa aplicable en la materia y fundamentar el nuevo texto en el artículo 37 de Tratado, ya que se refiere exclusivamente a la aplicación uniforme de la nomenclatura de los productos agrarios para las restituciones a la exportación.

- (5) Las medidas previstas en el presente Reglamento que respectivamente les competen se ajustan al dictamen del Comité de gestión de la carne de porcino y del Comité del código aduanero.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El porcentaje en peso de carne y grasa de los productos de los códigos de productos 1602 41 10 9110, 1602 41 10 9130, 1602 42 10 9110, 1602 42 10 9130 y 1602 49 19 9130 de la nomenclatura anexa al Reglamento (CEE) nº 3846/87 se determinará conforme al procedimiento que figura en el anexo.

Artículo 2

Queda derogado el Reglamento (CEE) nº 1583/89.

Artículo 3

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

Será aplicable a los certificados de exportación que se soliciten a partir del 18 de noviembre de 2002.

⁽¹⁾ DO L 282 de 1.11.1975, p. 1.

⁽²⁾ DO L 156 de 29.6.2000, p. 5.

⁽³⁾ DO L 256 de 7.9.1987, p. 1.

⁽⁴⁾ DO L 149 de 7.6.2002, p. 20.

⁽⁵⁾ DO L 366 de 24.12.1987, p. 1.

⁽⁶⁾ DO L 153 de 13.6.2002, p. 8.

⁽⁷⁾ DO L 156 de 8.6.1989, p. 13.

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

Hecho en Bruselas, el 8 de noviembre de 2002.

Por la Comisión
Franz FISCHLER
Miembro de la Comisión

ANEXO

PROCEDIMIENTO DE ANÁLISIS

El contenido de carne y grasa se determinará con arreglo al procedimiento siguiente:

1. Métodos de análisis:
 - 1.1. El análisis deberá realizarse en muestras homogéneas y representativas del preparado de carne.
 - 1.2. Deberán utilizarse los siguientes métodos de análisis:
 - 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 — 1997.
 - 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 — 1998.
 - 1.3. Las prescripciones de las normas ISO arriba mencionadas relativas a la extracción de muestras no serán vinculantes a los efectos del presente Reglamento.
2. Cálculo del contenido de carne y grasa

Porcentaje de carne desgrasada

$$DM = \frac{NT - N_x}{f} \times 100$$

Porcentaje total de carne y grasa

$$= DM + F$$

siendo:

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 magra contenido en el producto: el valor de este factor es:
 3,5 para los jamones y trozos de jamón de los códigos de productos 1602 41 10 9110 y 1602 41 10 9130
 3,35 para las paletas y trozos de paletas de los códigos de productos 1602 42 10 9110 y 1602 42 10 9130
 3,35 para los restantes productos del código de los productos 1602 49 19 9130

F = Cantidad de grasa que puede extraerse (porcentaje en peso) determinada mediante 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 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.