31999L0079

7.8.1999 ОФИЦИАЛЕН ВЕСТНИК НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ L 209/23

ДИРЕКТИВА 1999/79/ЕО НА КОМИСИЯТА
от 27 юли 1999 години
за изменение на третата Директива 72/199/ЕИО на Комисията относно установяване на общностни методи за анализ за целите на официалния контрол на храните за животни

(текст от значение за ЕИП)

КОМИСИЯТА НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ,

като взе предвид Договора за създаване на Европейската общност,

като взе предвид Директива 70/373/ЕИО на Съвета от 20 юли 1970 г. относно въвеждането на общностни методи за вземане на проби и анализ за целите на официалния контрол на храните за животни ([1]), последно изменена с Акта за присъединяване на Австрия, Финландия и Швеция ([2]), и по-специално член 2 от нея,

(1) като има предвид, че Директива 70/373/ЕИО предвижда, че официалният контрол на храните за животни, целящ да бъде проверено спазването на изискванията, които следват от законовите, подзаконовите и административни разпоредби, регулиращи качеството и състава им, трябва да се извършва като се използват общностни методи за вземане на проби и анализ;

(2) като има предвид, че третата Директива 72/199/ЕИО на Комисията от 27 април 1972 г. относно установяването на общностни методи за анализ за целите на официалния контрол на храните за животни ([3]), последно изменена с Директива 98/54/ЕО на Комисията ([4]), установява методи за анализ, *inter alia*, за определяне на скорбялата по поляриметричния метод;

(3) като има предвид, че Директива 86/174/ЕИО на Комисията от 9 април 1986 г. относно определяне на метод за изчисление на енергийната стойност на комбинираните храни за домашни птици ([5]) предвижда, че при изчисление на енергийната стойност на комбинираните храни за домашни птици, при прилагане на член 10 на Директива 79/373/ЕИО на Съвета от 2 април 1979 г. за търговията с комбинирани фуражи ([6]), последно изменена с Директива 1999/61/ЕО на Комисията ([7]), съдържанието на скорбяла трябва да се определя по поляриметричния метод, посочен в Директива 72/199/ЕИО на Комисията;

(4) като има предвид, че Директива 96/25/ЕО на Съвета от 29 април 1996 г. относно обращението на фуражни суровини, за изменение на Директиви 70/524/ЕИО, 74/63/ЕИО, 82/471/ЕИО и 93/74/ЕИО, и за отмяна на Директива 77/101/ЕИО ([8]), последно изменена с Директива 1999/61/ЕО, поставя изискване за задължително деклариране на количествата на някои аналитични съставки, включително скорбяла, при някои фуражни суровини;

(5) като има предвид, че на базата на научния и технологичен напредък, поляриметричният метод вече не е подходящ за откриване на съдържанието на скорбяла за цели, различни от тези на посочените по-горе директиви на Комисията и на Съвета; като има предвид, че следователно е целесъобразно да се ограничат целта и обхвата на поляриметричния метод при определянето на скорбяла;

(6) като има предвид, че някои фуражни суровини пораждат смущения, в резултат на което поляриметричния метод при определяне на скорбялата би могъл да даде неверни резултати; като има предвид, че следователно е целесъобразно тези фуражни суровини да бъдат изрично посочени;

(7) като има предвид, че мерките, предвидени в настоящата директива, са в съответствие със становището на Постоянния комитет по храните за животни,

ПРИЕ НАСТОЯЩАТА ДИРЕКТИВА:

Член 1

Приложение I към Директива 72/199/ЕИО на Комисията се изменя съгласно приложението към настоящата директива.

Член 2

Държавите-членки въвеждат в сила законовите, подзаконовите и административните разпоредби, необходими за да се съобразят с настоящата директива, не по-късно от 31 декември 1999 г. Те незабавно информират Комисията за това.

Те прилагат мерките от 1 януари 2000 г.

Когато държавите-членки приемат тези разпоредби, в тях се съдържа позоваване на настоящата директива или то се извършва при официалното им публикуване. Условията и редът на позоваване се определят от държавите-членки.

([1]) ОВ L 170, 3.8.1970 г., стр. 2.
([2]) ОВ C 241, 29.8.1994 г., стр. 1.
([3]) ОВ L 123, 29.5.1972 г., стр. 6.
([4]) ОВ L 208, 24.7.1998 г., стр. 49.
([5]) ОВ L 130, 16.5.1986 г., стр. 53.
([6]) ОВ L 86, 6.4.1979 г., стр. 30.
([7]) ОВ L 162, 26.6.1999 г., стр. 67.
([8]) ОВ L 125, 23.5.1996 г., стр. 35.

Член 3

Настоящата директива влиза в сила на двадесетия ден след публикуването ѝ в *Официален вестник на Европейските общности*.

Член 4

Адресати на настоящата директива са държавите-членки.

Съставено в Брюксел на 27 юли 1999 година.

За Комисията

Franz FISCHLER

Член на Комисията

ПРИЛОЖЕНИЕ

Раздел 1 (Определяне на скорбяла) се замества със следното:

„1. **ОПРЕДЕЛЯНЕ НА СКОРБЯЛА**

ПОЛЯРИМЕТРИЧЕН МЕТОД

1. **Цел и обхват**

Методът дава възможност за определяне на нивата на скорбяла и на скорбялоразграждащи продукти с високо молекулно тегло във храните за животни, с цел проверка за съответствие с Директива 86/174/ЕИО на Комисията и Директива 96/25/ЕО на Съвета.

2. **Принцип**

Методът включва две определяния. При първото, пробата се третира в горещо състояние с разредена солна киселина. След пречистване и филтрация се измерва оптичното въртене на разтвора чрез поляриметрия.

При второто, пробата се извлича с 40 % етанол. След подкисляване на филтрата със солна киселина, пречистване и филтрация, се измерва оптичното въртене, както при първото определяне.

Като се умножи разликата между двете измервания с коефициент, който е известен, се получава съдържанието на скорбяла в пробата.

3. **Реактиви**

3.1. 25 % (w/w) солна киселина, d: 1,126 g/ml.

3.2. 1,128 % (w/v) солна киселина.

Трябва да се провери концентрацията чрез титруване, като се използва разтвор на натриев хидроокис 0,1 mol/l, при наличието на 0,1 % (w/v) метилрот в 94 % (v/v) етанол. 10 ml = 30,94 ml NaOH 0,1 mol/l.

3.3. Карез реактив I: разтворете във вода 21,9 g цинков ацетат $Zn(CH_3COO)_2.2H_2O$ и 3 g ледена оцетна киселина. Допълнете с вода до 100 ml.

3.4 Карез реактив II: разтворете във вода 10,6 g калиев фероцианид $[K_4(Fe(CN)_6].3H_2O$. Допълнете с вода до 100 ml.

3.5. 40 % (v/v) етанол, d: 0,948 g/ml при 20 °C.

4. **Апаратура**

4.1. Ерленмайерова колба от 250 ml, със стандартен стъклен шлиф и с обратен хладник.

4.2. Поляриметър или захарометър.

5. **Процедура**

5.1. *Приготвяне на пробата*

Разтрошете пробата до получаване на достатъчно дребни частици, за да може цялата проба да премине през сито с кръгли отвори с големина 0,5 mm.

5.2. *Определяне на общото оптично въртене (P или S) (виж забележка 7.1)*

Претеглете с точност до mg 2,5 g от натрошената проба и поставете в 100-милилитрова мерителна колба. Прибавете 25 ml солна киселина (3.2), разклатете до получаване на равномерно разпределение на пробата и добавете още 25 ml солна киселина (3.2). Потопете колбата във водна баня с вряща вода, като не спирате да разклащате енергично през първите три минути, за да се предотврати образуването на агломерати. Количеството вода във водната баня трябва да е достатъчно, за да се задържи температурата на кипене при поставяне на колбата в нея. Колбата не трябва да се изважда от банята докато трае разклащането. Извадете от банята точно след 15 минути, добавете 30 ml студена вода и незабавно охладете до 20 °C.

Добавете 5 ml Карез реактив I (3.3) и разклащайте в продължение на една минута, след което добавете 5 ml Карез реактив II (3.4) и отново разклащайте в продължение на една минута. Допълнете с вода до получаване на обема, разбъркайте и филтрирайте. Ако филтратът не е идеално бистър (което рядко се случва), повторете определянето, като използвате по-голямо количество Карез реактиви I и II, например 10 ml.

С поляриметър или захарометър измерете оптичното въртене на разтвора в епруветка от 200 mm.

5.3. *Определяне на оптичното въртене (P „или S“) на вещества, разтворими в 40 % етанол*

Претеглете 5 g от пробата с точност до mg, поставете в 100-милилитрова мерителна колба и прибавете 80 ml етанол (3.5) (виж забележка 7.2). Оставете да престои един час при стайна температура, като на шест пъти през това време разклащате енергично, така че тестваната проба да може добре да се смеси с етанола. Допълнете с етанол (3.5) до получаване на обема, разбъркайте и филтрирайте. Отмерете с пипета 50 ml филтрат (= 2,5 g от пробата) и го поставете в ерленмайерова колба от 250 mm, прибавете 2,1 ml солна киселина (3.1) и разклатете енергично. Поставете обратния хладник към ерленмайеровата колба и я потопете в баня с вряща вода. Точно след 15 минути извадете ерленмайеровата колба от банята, прехвърлете съдържанието в мерителна колба от 100 ml, като обливате с малко студена вода, и охладете до 20 °C. Избистрете, като използвате Карез реактиви I (3.3) и II (3.4), допълнете с вода до получаване на обема, разбъркайте, филтрирайте и измерете оптичното въртене, както е посочено в параграфи две и три от 5.2.

6. **Изчисление на резултатите**

Съдържанието на скорбяла (%) се изчислява, както следва:

6.1. *Измерване с поларилетър*

$$\text{Съдържание на скорбяла } (\%) = 2000\frac{(P - P')}{[\alpha]_D^{20^\circ}}$$

P = общо оптично въртене в ъглови градуси

P = оптично въртене в ъглови градуси на веществата, разтворими в 40 % (V/V) етанол

$[\alpha]_D^{20^\circ}$ = специфично оптично въртене на чиста скорбяла. Традиционно приети за коефициенти са следните числените стойности:

+ 185,9°: оризова скорбяла

+ 185,4°: картофена скорбяла

+ 184,6°: царевична скорбяла

+ 182,7°: пшенична скорбяла

+ 181,5°: ечемична скорбяла

+ 181,3°: овесена скорбяла

+ 184,0°: други видове скорбяла и скорбелни смеси в комбинираните храни за животни

6.2. *Измерване със захаролетър*

$$\text{Съдържание на скорбяла } (\%) = \frac{2000}{[\alpha]_D^{20^\circ}} \times (2N \times 0{,}665) \times \frac{(S - S')}{100} - 26{,}6N \times \frac{(S - S')}{[\alpha]_D^{20^\circ}}$$

S = общо оптично въртене в захарометрови градуси

S′ = оптично въртене в захарометрови градуси на веществата, разтворими в 40 % (V/V) етанол

N = тегло (g) захароза в 100 ml вода, даващо оптична ротация на стойност 100 захарометрови градуса, измерени с епруветка от 200 mm

16,29 g при френските захарометри

26,00 g при немските захарометри

20,00 g при смесени захарометри.

$[\alpha]_D^{20^\circ}$ = специфично оптично въртене на чиста скорбяла (виж 6.1)

6.3. *Повторяемост*

Разликата в резултатите от две паралелни определяния, проведени върху същата проба, не трябва да превишава 0,4 по абсолютна стойност при съдържание на скорбяла по-ниско от 40 %, и 1,1 % по относителна при съдържание на скорбяла равно или по-високо от 40 %.

7. **Забележки**

7.1. Ако пробата съдържа повече от 6 % карбонати, изчислено по отношение на калциев карбонат, те трябва да се неутрализират, като се обработят с подходящо количество разредена сярна киселина, преди определянето на общото оптично въртене.

7.2. В случай на продукти с високо съдържание на лактоза, като серум от сухо мляко или сухо обезмаслено мляко, извършете следното след като добавите 80 ml етанол (3.5). Поставете обратния хладник към колбата и я потопете за 30 минути във водна баня при 50 °C. Оставете да се охлади и продължете анализа, както е посочено в 5.3.

7.3. Известно е, че следните хранителни суровини, когато присъстват в храните за животни в значително количество, предизвикват смущения при определяне на съдържанието на скорбяла по поляриметричния метод, което би могло да доведе до неточни резултати:

— продукти на (захарното) цвекло, като пулп от (захарно) цвекло, меласа от (захарно) цвекло, меласен пулп от (захарно) цвекло, винаса от (захарно) цвекло, (цвеклова) захар,

— цитрусов пулп,

— ленено семе, експелер от ленено семе; екстрахирано ленено семе,

— семе от рапица; експелер от рапично семе; екстрахирано рапично семе; обвивки на рапично семе,

— слънчогледово семе; екстрахирано слънчогледово семе; слънчогледово семе, частично обелено, екстрахирано,

— експелер от копра, екстрахирана копра,

— картофен пулп,

— дехидрирани дрожди,

— продукти, богати на инулин (напр.чипс и зимни ябълки);

— пръжки.“