A BIZOTTSÁG 974/2014/EU VÉGREHAJTÁSI RENDELETE

(2014. szeptember 11.)

a feldolgozott gyümölcs- és zöldségtermékek Kombinált Nómenklatúrába történő besorolása céljából a szóban forgó termékekben található száraz oldható szermaradvány mérésének refraktometrikus módszeréről

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a vám- és a statisztikai nómenklatúráról, valamint a Közös Vámtarifáról szóló, 1987. július 23-i 2658/87/EGK tanácsi rendeletre ([1]) és különösen annak 9. cikke (1) bekezdésének a) pontjára,

mivel:

(1) A 2658/87/EGK rendelet létrehozta az áruk nómenklatúráját (a továbbiakban: Kombinált Nómenklatúra vagy KN), amelyet az említett rendelet I. melléklete tartalmaz.

(2) Az 558/93/EGK bizottsági rendelet ([2]) a Kombinált Nómenklatúra 8. árucsoportjához tartozó kiegészítő megjegyzések 1. pontjának és a Kombinált Nómenklatúra 20. árucsoportjához tartozó kiegészítő megjegyzések 2. és 6. pontjának alkalmazásában megállapította a feldolgozott gyümölcs- és zöldségtermékek cukortartalmának mérésére szolgáló refraktometrikus módszert.

(3) A Bizottság a 2009/C 30/04 ([3]) közleményében törölte a hatályos közösségi joganyagból az 558/93/EGK rendeletet.

(4) Bár az 558/93/EGK rendeletet törölték a hatályos közösségi joganyagból, a refraktometrikus módszer továbbra is szükséges a tagállamok vámlaboratóriumai számára, minthogy fontos és pótolhatatlan eszköznek számít a Kombinált Nómenklatúra 8. és 20. árucsoportjába tartozó termékekben lévő különféle cukrok szacharózban kifejezett mennyiségének meghatározásában.

(5) Annak biztosítása érdekében, hogy a vámhatóságok a vámbesorolás céljából egységes megközelítést alkalmazzanak, meg kell határozni a feldolgozott gyümölcs- és zöldségtermékekben található szárazoldhatószermaradvány-tartalmat.

(6) E célból az 558/93/EGK rendeletben megállapított módszer alapján, valamint a laboratóriumi technikákban elért technológiai fejlődés tapasztalatait és a felhalmozódott tudományos szakértelmet figyelembe véve helyénvaló a refraktometrikus módszer használata.

(7) Az e rendeletben előírt intézkedések összhangban vannak a Vámkódex Bizottság véleményével,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

A Kombinált Nómenklatúra 8. és 20. árucsoportjába tartozó termékek szacharózban kifejezett cukortartalmának megállapítására használandó, a feldolgozott gyümölcs- és zöldségtermékekben található száraz oldható szermaradvány mérésének módszerét, valamint ezen termékek Kombinált Nómenklatúra szerinti besorolását e rendelet melléklete rögzíti.

([1]) HL L 256., 1987.9.7., 1. o.

([2]) A Bizottság 1993. március 10-i 558/93/EGK rendelete a feldolgozott gyümölcs- és zöldségtermékekben található száraz oldható szermaradvány mérésének refraktometrikus módszeréről, az 543/86/EGK rendelet hatályon kívül helyezéséről és a 2658/87/EGK tanácsi rendelet I. mellékletének módosításáról (HL L 58., 1993.3.11., 50. o.).

([3]) A Bizottság közleménye a mezőgazdaság területét érintő egyes közösségi jogi aktusok elavultságának hivatalos elismeréséről (HL C 30., 2009.2.6., 18. o.).

2. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2014. szeptember 11-én.

a Bizottság részéről,
az elnök nevében,
Algirdas ŠEMETA
a Bizottság tagja

MELLÉKLET

REFRAKTOMETRIKUS MÓDSZER A FELDOLGOZOTT GYÜMÖLCS- ÉS ZÖLDSÉGTERMÉKEKBEN TALÁLHATÓ SZÁRAZ OLDHATÓ SZERMARADVÁNY MÉRÉSÉRE

(A BRIX-ÉRTÉK MEGHATÁROZÁSA)

1. FOGALOMMEGHATÁROZÁS

A szárazoldhatószermaradvány-tartalom (refraktometriával meghatározott Brix-érték) a szacharóz százalékos tömegét jelenti a szacharóz azon vizes oldatában, amelynek törésmutatója meghatározott körülmények között megegyezik az elemzett termékével.

2. KÉSZÜLÉKEK

A használt készülék fő típusa az Abbe-refraktométer. Alternatív megoldásként megengedett a digitális refraktométer használata.

Ennek a berendezésnek képesnek kell lennie a szacharóz százalékos tömegének ± 0,1 %-os pontosságú mérésére.

A refraktométert 20 °C-ra kell kalibrálni egy olyan rendszerrel, amely lehetővé teszi, hogy a mérőcella hőmérsékletét a + 15 °C és + 25 °C közötti tartományban ± 0,5 °C pontossággal állítsák be.

A berendezés kezelési utasítását, különösen a kalibrálást és a fényforrást illetően, szigorúan be kell tartani.

3. MÓDSZER

3.1. **A minta előkészítése**

3.1.1. *Folyékony termékek*

Gondosan keverjük össze, és végezzük el a meghatározást.

3.1.2. *Félsűrű termékek, pürék, szuszpendált anyagot tartalmazó gyümölcslevek*

Gondosan keverjünk össze egy laboratóriumi átlagmintát, majd homogenizáljuk.

Szűrjük át a minta egy részét négyrét hajtott, száraz gézen, öntsük ki az első cseppeket, majd végezzük el a szűrleten a meghatározást.

3.1.3. *Sűrű termékek (dzsemek és zselék)*

Ha az előzetesen homogenizált termék nem használható fel közvetlenül, mérjünk 40 g-ot az anyagból 0,01 g pontossággal egy 250 ml-es főzőpohárba, és adjunk hozzá 100 ml desztillált vizet.

Főzzük lassan két-három percig, üvegrúddal kevergetve.

Hűtsük le, öntsük a főzőpohár tartalmát megfelelő ismert tömegű edénybe, öblítőfolyadékként desztillált vizet használva, adjunk hozzá desztillált vizet, hogy mintegy 200 g anyagot kapjunk, mérjük le 0,01 g pontossággal, és alaposan keverjük össze az oldatot.

Hagyjuk állni 20 percig, majd szűrjük át redős szűrőn vagy Büchner-tölcséren. Végezzük el a szűrleten a meghatározást.

3.1.4. *Fagyasztott termékek*

Engedjük fel és távolítsuk el a magokat és a magházat.

Keverjük össze a terméket a felengedés során keletkezett folyadékkal, és folytassuk a 3.1.2., illetve a 3.1.3. pontnak megfelelően.

3.1.5. *Száraz termékek, illetve egész gyümölcsöket vagy gyümölcsdarabokat tartalmazó termékek*

Vágjuk a laboratóriumi mintát – vagy annak egy részét – kis darabokra, távolítsuk el a magokat és a magházat, és gondosan keverjük össze.

Mérjünk le 10–20 grammot a termékből 0,01 g pontossággal egy főzőpohárba.

Adjunk hozzá a termék tömege ötszörösének megfelelő mennyiségű desztillált vizet.

Melegítsük forró vizes fürdőben 30 percig, időnként üvegrúddal megkeverve.

Ha kihűlt, folytassuk a 3.1.3. pontban leírtaknak megfelelően.

3.1.6. *Alkoholtartalmú termékek*

Mérjünk le a mintából 100 grammot 0,01 g pontossággal egy ismert tömegű edénybe.

Helyezzük az edényt 30 percre forró vizes fürdőbe, időnként üvegrúddal keverjük meg, ha szükséges, öntsünk hozzá desztillált vizet.

Ha az alkoholtartalom meghaladja a tömeg kb. 5 %-át, öntsünk hozzá még több desztillált vizet, és ismételten hevítsük 45 percig a forró vizes fürdőben.

Hűtés után mérjük le az edény végleges tartalmát, szűrjük át, ha szükséges, és végezzük el a meghatározást.

3.2. **Meghatározás**

Az alapelv valamely termék szárazoldhatószermaradvány-tartalmának megállapítása a termék törésmutatója alapján.

A mérési hőmérsékletnek 15 és 25 °C között kell lennie.

Digitális refraktométer használata esetén a hőmérsékletnek 20 °C-nak kell lennie.

Állítsuk be a minta mérési hőmérsékletét úgy, hogy a tartályt a megfelelő hőmérsékletű vízfürdőbe merítjük.

Helyezzük a mintát a refraktométer alsó prizmájára, ügyelve rá, hogy a minta egyenletesen fedje le az üvegfelületet, amikor a prizmák egymáshoz nyomódnak.

Végezzük el a mérést a használt berendezés kezelési utasításának megfelelő módon.

Olvassuk le a szacharóz százalékos tömegét 0,1 %-os pontossággal.

Ugyanazon az előkészített mintán legalább két meghatározást végezzünk.

4. AZ EREDMÉNYEK MEGADÁSA

Számítás és képlet

A termék szárazoldhatószermaradvány-tartalmát gramm/100 grammban fejezzük ki (g/100 g). Ez egy Brix-értéknek felel meg.

A szárazoldhatószermaradvány-tartalmat a következőképpen kell kiszámolni:

A refraktometriában jelzett százalékos szacharóztartalmat közvetlenül kell használni.

Ha a leolvasást nem + 20 °C-os hőmérsékleten végezzük, korrigálásra van szükség az 1. táblázat szerint.

Ha a mérést hígított oldaton végeztük, a szárazoldhatószermaradvány-tartalmat (M) a következő képlet alapján kell kiszámolni:

$$M = M' \times 100/E$$

M' a száraz oldható szermaradvány tömege (grammban) a termék 100 grammjában a refraktométer szerint, *E* pedig a termék tömege (grammban) az oldat 100 grammjában.

Az így kapott eredményt egy tizedesjegyre kerekítve kell megadni (+/- 0,1 °Brix).

1. táblázat

Korrekciók arra az esetre, ha a meghatározást 20 °C-tól eltérő hőmérsékleten végzik

Hőmérséklet °C	Szacharóz grammban megadva 100 gramm termékben									
	5	10	15	20	30	40	50	60	70	75
	levonandó									
15	0,25	0,27	0,31	0,31	0,34	0,35	0,36	0,37	0,36	0,36
16	0,21	0,23	0,27	0,27	0,29	0,31	0,31	0,32	0,31	0,23
17	0,16	0,18	0,20	0,20	0,22	0,23	0,23	0,23	0,20	0,17
18	0,11	0,12	0,14	0,15	0,16	0,16	0,15	0,12	0,12	0,09
19	0,06	0,07	0,08	0,08	0,08	0,09	0,09	0,08	0,07	0,05
	hozzáadandó									
21	0,06	0,07	0,07	0,07	0,07	0,07	0,07	0,07	0,07	0,07
22	0,12	0,14	0,14	0,14	0,14	0,14	0,14	0,14	0,14	0,14
23	0,18	0,20	0,20	0,21	0,21	0,21	0,21	0,22	0,22	0,22
24	0,24	0,26	0,26	0,27	0,28	0,28	0,28	0,28	0,29	0,29
25	0,30	0,32	0,32	0,34	0,36	0,36	0,36	0,36	0,36	0,37

5. PRECIZITÁS

Ez a pont a nyolc mintán elvégzett módszer pontossági adataival kapcsolatos laboratóriumi körvizsgálat részletes adatait tartalmazza. Az adatok az ebben a mellékletben leírt módszerre vonatkozó teljesítménykövetelményeket fejezik ki. A pontossági adatokat a lenti 2. táblázat ismerteti.

A pontossági adatok forrása

A pontossági adatokat laboratóriumi körvizsgálat alapján határozták meg, melyet 1999/2000-ben hajtottak végre az európai vámlaboratóriumok részvételével.

A pontossági adatok értékelését az ISO 5725 szerint végezték.

2. táblázat

Pontossági adatok

A minta neve	Laboratóriumok száma	Középérték (Brix-érték)	Ismételhetőség határértéke r (%)	Reprodukálhatóság határértéke R (%)
Gyümölcskoktél	11	18,9	3,0	4,7
Ananász	10	19,4	1,7	1,7
Almakompót	12	19,5	2,0	2,7
Trópusi gyümölcs	9	12,8	2,9	4,0
Eperdzsem	12	59,8	4,0	7,2
Almalé	12	11,1	1,4	4,7
Narancslé-koncentrátum	9	65,2	1,3	2,6
Narancslépor	11	99,8	2,3	5,3