REGOLAMENTO (CEE) N. 1216/68 DELLA COMMISSIONE

del 9 agosto 1968

che determina il metodo per la constatazione del tenore in lattosio degli alimenti composti per animali importati in provenienza dai paesi terzi

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea,

visto il regolamento (CEE) n. 804/68 del Consiglio, del 27 giugno 1968, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore del latte e dei prodotti lattiero-caseari [1], in particolare l'articolo 14, paragrafo 7,

considerando che l'articolo 11, paragrafo 1, del regolamento (CEE) n. 823/68 del Consiglio, del 28 giugno 1968, che determina i gruppi dei prodotti e le disposizioni speciali relative al calcolo dei prelievi nel settore del latte e dei prodotti lattiero-caseari [2] prevede che il tenore in prodotti lattiero-caseari degli alimenti composti per animali appartenenti alla sottovoce ex 23.07 B definita nell'allegato II dello stesso regolamento viene determinato applicando il coefficiente 2 al tenore in lattosio per 100 chilogrammi del prodotto in causa ;

considerando che, ai fini di un'applicazione uniforme delle disposizioni in oggetto, occorre determinare un metodo d'analisi del tenore in lattosio obbligatorio per tutti gli Stati membri ; che è opportuno prendere in considerazione un metodo generalmente riconosciuto ;

considerando che le misure previste nel presente regolamento sono conformi al parere del Comitato di gestione per il latte ed i prodotti lattiero-caseari,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO :

Articolo 1

Il metodo per determinare il tenore in lattosio dei prodotti appartenenti alla sottovoce ex 23.07 B che figura nell'allegato II del regolamento (CEE) n. 823/68 è definito nell'allegato.

Articolo 2

Il presente regolamento entra in vigore il 29 luglio 1968.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi ed è direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 9 agosto 1968.

Per la Commissione

V. BODSON

Membro della Commissione

---

(1) GU n. L 148 del 28. 6. 1968, pag. 13.
(2) GU n. L 151 del 30. 6. 1968, pag. 3.

ALLEGATO

Metodo d'analisi per la determinazione del tenore in lattosio nei prodotti appartenenti alla sottovoce 23.07 B

Parte I

1. *Campo d'applicazione*

Il metodo è applicabile per un tenore di lattosio superiore allo 0,5 per cento.

2. *Principio*

Sciogliere gli zuccheri in acqua. Far agire il lievito *(Saccharomyces cerevisiae)* che lascia intatto il lattosio. Determinare il tenore di lattosio della soluzione secondo il metodo *Luff-Schoorl,* dopo defecazione e filtrazione.

3. *Reagenti*

Tiosolfato di sodio 0,1 n

Indicatore : soluzione d'amido. Una miscela di 5 g d'amido solubile (aggiungere eventualmente 10 mg di ioduro di mercurio come agente di conservazione) e di 30 ml d'acqua viene aggiunta ad 1 litro d'acqua bollente ; mantenere la miscela in ebollizione per 3 minuti ; lasciar raffreddare.

Soluzione di ioduro di potasso p.a. al 30 % (p/v)

Soluzione di acido solforico 6 n

Reattivo secondo Luff-Schoorl :

a) sciogliere 25 g di solfato di rame p.a. privo di ferro ($CuSO_4.5\,H_2O$) in 100 ml d'acqua ;

b) sciogliere 50 g di acido citrico p.a. ($C_6H_8O_7.H_2O$) in 50 ml d'acqua ;

c) sciogliere in circa 300 ml d'acqua calda 143,8 g di carbonato di sodio p.a. anidro (Na_2CO_3).

Versare b) in c) (dopo raffreddamento) agitando con cautela e quindi aggiungere a). Portare a 1 litro, lasciar riposare per una notte e filtrare. È opportuno verificare i titoli del reattivo così ottenuto (0,1 n per il Cu, 2 n per il Na_2CO_3). Il pH dev'essere vicino a 9,4.

Soluzione Carrez I : sciogliere 23,8 g di Zn $(C_2H_3O_2)_2.2\,H_2O$ e 3 g di acido acetico glaciale in acqua e portare a 100 ml.

Soluzione Carrez II : sciogliere 10,6 g di $K_4Fe\,(CN)_6.3\,H_2O$ in acqua e portare a 100 ml. Grani di pietra pomice fatti bollire con acido cloridrico, lavati in acqua e asciugati.

Sospensione di *Saccharomyces cerevisiae :* 25 g di lievito fresco in 100 ml d'acqua (non conservare più di una settimana in frigorifero).

4. *Modo di operare*

Pesare, con un'approssimazione di 1 mg, 1 g del campione da analizzare, introdurre il saggio in un pallone tarato da 100 ml. Aggiungere da 25 a 30 ml d'acqua. Porre il pallone per 30 minuti in un bagnomaria bollente e raffreddare poi a circa 35° C.

Aggiungere 5 ml della sospensione di lievito (1) e agitare. Mantenere il pallone tarato e il suo contenuto per 2 ore a bagnomaria a una temperatura compresa fra 38 e 40° C.

Dopo la fermentazione raffreddare a una temperatura di circa 20° C.

(1) Nel caso dei prodotti aventi un tenore di zuccheri fermentescibili superiore al 40 per 100, aumentare la quantità di sospensione di lievito.

Aggiungere 2,5 ml della soluzione Carrez I e agitare per 30 secondi ; aggiungere quindi 2,5 ml della soluzione Carrez II e agitare nuovamente per 30 secondi. Portare a 100 ml con acqua, mescolare e filtrare. Prelevare con la pipetta una quantità di filtrato non superiore a 25 ml e contenente di preferenza da 40 a 80 mg di lattosio ; all'occorrenza, portare a 25 ml con acqua e determinare il tenore di lattosio anidro secondo Luff-Schoorl. Procedere a una prova in bianco completa con il solo lievito.

Parte II

1. *Determinazione del tenore di lattosio secondo il metodo Luff-Schoorl*

Prelevare con la pipetta 25 ml di reattivo secondo Luff-Schoorl e introdurli in un Erlenmeyer da 300 ml ; aggiungere 25 ml, esattamente misurati, della soluzione defecata.

Dopo aggiunta di due grani di pietra pomice, riscaldare, agitando a mano, sopra una fiamma libera di media altezza portando il liquido ad ebollizione in circa 2 minuti. Porre immediatamente l'Erlenmeyer su una reticella provvista di schermo d'amianto, sotto la quale è stata preventivamente accesa una fiamma. Quest'ultima è regolata in modo che l'Erlenmeyer riceva il calore unicamente alla base ; adattare quindi un refrigerante a ricadere. A partire da questo momento, far bollire per 10 minuti esatti. Raffreddare immediatamente in acqua fredda e, dopo 5 minuti circa, titolare come segue :

Aggiungere al liquido 10 ml di ioduro di pottasio e, immediatamente dopo, ma con cautela (a causa della formazione di abbondante schiuma), 25 ml di acido solforico 6 n.

Titolare quindi con il tiosolfato di sodio fino ad apparazione di una colorazione gialla pallida e, verso la fine della titolazione, aggiungere l'indicatore all'amido.

Effettuare la stessa titolazione su una miscela rigorosamente misurata di 25 ml di reattivo secondo Luff-Schoorl d'acqua, dopo aver aggiunto 10 ml di ioduro di potassio e 25 ml di acido solforico 6 n, questa volta senza portare ad ebollizione.

Stabilire a mezzo della tabella allegata il quantitativo in mg di lattosio corrispondente alla differenza dei risultati delle due titolazioni (espressi in ml di tiosolfato di sodio 0,1 n).

TABELLA

Tabella per 25 ml di reattivo secondo Luff-Schoorl

(cfr. condizioni indicate nel testo)

1. Tiosolfato di sodio 0,1 n

2. Lattosio $C_{12}H_{22}O_{11}$

1	2		1	2	
ml	mg	differenza	ml	mg	differenza
1	3,6		13	48,4	
		3,7			3,8
2	7,3		14	52,2	
		3,7			3,8
3	11,0		15	56,0	
		3,7			3,9
4	14,7		16	59,9	
		3,7			3,9
5	18,4		17	63,8	
		3,7			3,9
6	22,1		18	67,7	
		3,7			4,0
7	25,8		19	71,7	
		3,7			4,0
8	29,5		20	75,7	
		3,7			4,1
9	33,2		21	79,8	
		3,8			4,1
10	37,0		22	83,9	
		3,8			4,1
11	40,8		23	88,0	
		3,8			
12	44,6				
		3,8			