VERORDNUNG (EWG) Nr. 1979/82 DER KOMMISSION

vom 19. Juli 1982

über die Analysemethode zur Bestimmung des Gehalts an Trockenstoff für Tomatensaft im Sinne der Vorschrift 4 zu Kapitel 20 des Gemeinsamen Zolltarifs

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 97/69 des Rates vom 16. Januar 1969 über die zur einheitlichen Anwendung des Schemas des Gemeinsamen Zolltarifs erforderlichen Maßnahmen [1], zuletzt geändert durch die Akte über den Beitritt Griechenlands, insbesondere auf Artikel 3,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Um die einheitliche Anwendung des Schemas des Gemeinsamen Zolltarifs zu gewährleisten, sind Vorschriften zur Tarifierung von Tomatensaft erforderlich.

Nach der Vorschrift 4 zu Kapitel 20 des Gemeinsamen Zolltarifs im Anhang zu der Verordnung (EWG) Nr. 950/68 des Rates [2], zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 1883/82 [3], ist die Tarifierung von Tomatensaft von dessen Trockenstoffgehalt abhängig.

Für die Bestimmung des Trockenstoffgehalts von Tomatensaft ist eine Methode festzulegen.

Nach entsprechenden Studien und den dabei erzielten Ergebnissen entspricht die im Anhang zu dieser Verordnung beschriebene Methode am besten den Erfordernissen.

Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ausschusses für das Schema des Gemeinsamen Zolltarifs —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Der Gehalt an Trockenstoff von Tomatensaft im Sinne der Vorschrift 4 zu Kapitel 20 des Gemeinsamen Zolltarifs ist nach der im Anhang aufgeführten Methode zu bestimmen.

Artikel 2

Diese Verordnung tritt am zweiundvierzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 19. Juli 1982

Für die Kommission

Karl-Heinz NARJES

Mitglied der Kommission

---

[1] ABl. Nr. L 14 vom 21. 1. 1969, S. 1.
[2] ABl. Nr. L 172 vom 22. 7. 1968, S. 1.
[3] ABl. Nr. L 207 vom 15. 7. 1982, S. 4.

ANHANG

1. ZWECK UND ANWENDUNGSBEREICH

Die Methode ermöglicht die Bestimmung des Gehalts an Trockenstoff bei Tomatensaft.

2. DEFINITION

Der Trockenstoffgehalt von Tomatensaft ist definiert als Rückstand, der nach Trocknung der Probe nach der nachstehend beschriebenen Methode verbleibt.

3. PRINZIP

Die Bestimmung des Masseverlusts durch Trocknung erfolgt, indem man die Probe gründlich mit Kieselgur oder einem ähnlichen Material vermischt, das Gemisch vortrocknet und im Vakuumtrockenschrank bei 70 ± 1 ° C und etwa 6,6 kPa (66 mbar) 2 Stunden trocknet.

4. REAGENZIEN

4.1. Kiselgur oder ein ähnliches Material

4.2. Destilliertes Wasser

5. GERÄTE

5.1. Trocknungseinrichtungen

5.1.1. Vakuum-Trockenschrank mit automatischer Temperaturregelung, Thermometer und Vakuummanonmeter.

Dieser Trockenschrank muß so konstruiert sein, daß Temperaturunterschiede an verschiedenen Stellen auf den Einschüben nicht mehr als 2 °C betragen.

5.1.2. Trockenschrank mit Ventilationseinrichtung, automatischer Temperaturregelung und Thermometer. Durch die Bauart muß eine rasche Luftzirkulation im Trockenschrank und ein genügend großer Austausch mit der Außenluft gewährleistet sein, damit die Feuchtigkeit schnell abgeführt wird.

5.1.3. Gegebenenfalls zusätzlich :

Wasserbad.

5.2. Einrichtung zur Lufttrocknung, bestehend aus einer mit frisch aktiviertem Kieselgel oder einem gleichwertigen Trockenmittel mit Feuchtigkeitsindikator gefüllten Trockensäule. Die Trockensäule ist mit einer konzentrierte Schwefelsäure enthaltenden Gaswaschflasche in Reihe geschaltet, die für die Trocknung mit der Lufteintrittsöffnung des Trockenschranks zu verbinden ist. Vor und hinter die konzentrierte Schwefelsäure enthaltende Gaswaschflasche ist jeweils eine leere Gaswaschflasche als Sicherheitsgefäß zu schalten.

5.3. Vakuumpumpe, mit der im Trockenschrank (5.1.1) ein Druck von mindestens 6,6 kPa (66 mbar) aufrecht erhalten werden kann.

5.4. Schale aus korrosionsbeständigem Metall mit flachem Boden und dichtschließendem Deckel von etwa 100 mm Durchmesser und mindestens 30 mm Höhe.

5.5. Glasstab, der über den Schalenrand hinausgeht.

5.6. Exsikkator mit frisch aktiviertem Kieselgel oder einem gleichwertigen Trockenmittel sowie mit einem Feuchtigkeitsindikator.

5.7. Analysenwaage.

6. VERFAHREN

6.1. Etwa 1,5 g Kieselgur (4.1) werden in eine Schale (5.4) eingewogen. Die offene Schale und den Deckel stellt man in den Trockenschrank und trocknet 30 Minuten bei 110 ± 3°C. Dann verschließt man die Schale, stellt sie in den Exsikkator (5.6), läßt abkühlen und wiegt genau.

6.2. In die Schale werden etwa 15 g Probegut genau eingewogen. Um Feuchtigkeitsverluste zu vermeiden, muß rasch gewogen werden.

6.3. Man vermischt das Probenmaterial und das Kieselgur (4.1) mit dem Glasstab (5.5) und verteilt gleichmäßig in der Schale. Zur leichteren Verteilung kann mit destilliertem Wasser (4.2) verdünnt werden. Der Glasstab wird mit destilliertem Wasser abgespült.

6.4. Die Versuchsprobe wird mit einer der nachstehend beschriebenen Methoden bis zur scheinbaren Trockne getrocknet.

6.4.1. Die Verbrauchsprobe wird auf dem Wasserbad (5.1.3), in dem Wasser siedet, erhitzt.

6.4.2. Die Versuchsprobe wird in den Trockenschrank (5.1.2) bei 70 °C gestellt.

6.4.3. Die Versuchsprobe wird in den Vakuumtrockenschank (5.1.1) bei 70 °C gestellt und der Druck auf etwa 41,3 kPa (413 mbar) verringert.

6.5. Die vorgetrocknete Versuchsprobe wird in den Vakuumtrockenschrank (5.1.1) gestellt. Man erniedrigt den Druck auf etwa 6,6 kPa (66,6 mbar) (entspricht 2 bis 4 Luftblasen/s beim Durchlauf durch die konzentrierte Schwefelsäure). Man läßt die Versuchsprobe 2 Stunden bei 70 ± 1 °C trocknen.

Man schließt die Vakuumleitung und leitet langsam trockene Luft ein, bis normaler Luftdruck erreicht ist.

6.6. Man stellt die geschlossene Schale sofort in den Exsikkator (5.6) und wiegt, sobald Raumtemperatur erreicht ist.

7. DARSTELLUNG DER ERGEBNISSE

Formel und Berechnungsweise der Ergebnisse

Der Gehalt an Trockenstoff in Gewichtshundertteilen errechnet sich nach folgender Gleichung:

$$\text{Trockenstoffgehalt in Gewichtshundertteilen} = (m_1 - m_2) \times \frac{100}{m_0}$$

Hierbei bedeuten:

m_0 = die ursprüngliche Masse der Versuchsprobe in g,

m_1 = die Masse der Schale mit Kieselgur, Deckel und Trocknungsrückstand in g,

m_2 = die Masse der Schale mit Kieselgur und Deckel in g.