382R1979

N° L 214/12 Diario Oficial de las Comunidades Europeas 22. 7. 82

REGLAMENTO (CEE) N° 1979/82 DE LA COMISIÓN

de 19 de julio de 1982

relativo al método de analisis para la determinación del contenido de extracto seco del jugo de tomate a los efectos de la nota 4 del Capítulo 20 del arancel aduanero común

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea,

Visto el Reglamento (CEE) n° 97/69 del Consejo, de 16 de enero de 1969, relativo a las medidas que se deben adoptar para la aplicación uniforme del arancel aduanero común (1), cuya última modificación la constituye el Acta de adhesión de Grecia y, en particular, su artículo 3,

Considerando que son necesarias disposiciones que aseguren la aplicación uniforme de la nomenclatura del arancel aduanero común para la clasificación del jugo del tomate;

Considerando que, con arreglo a la nota 4 del Capítulo 20 del arancel aduanero común anexo al Reglamento (CEE) n° 950/68 del Consejo (2), cuya última modificación la constituye el Reglamento (CEE) n° 1883/82 (3), el jugo del tomate se clasifica en función del contenido de extracto seco;

Considerando que conviene adoptar un método de análisis para la determinación del extracto seco de estos jugos;

Considerando que a la luz de los estudios realizados y de los resultados experimentales obtenidos, el método recogido en el anexo del presente Reglamento es el que ofrece mayores garantías;

Considerando que las medidas previstas en el presente Reglamento concuerdan con el dictamen del Comité de la nomenclatura del arancel aduanero común,

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Para la aplicación de la Nota 4 del Capítulo 21 del arancel aduanero común, el contenido de extracto seco del jugo de tomate se determinará según el método en el Anexo.

Artículo 2

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

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

Hecho en Bruselas, el 19 de julio de 1982.

Por la Comisión
Karl-Heinz NARJES
Miembro de la Comisión

(1) DO n° L 14 de 21. 1. 1969, p. 1.
(2) DO n° L 172 del 22. 7. 1968, p. 1.
(3) DO n° L 207 del 15. 7. 1982, p. 4.

ANEXO

1. OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN

El método permite determinar el contenido de extracto seco del jugo de tomate.

2. DEFINICIÓN

Se entenderá por extracto seco del jugo de tomate el residuo obtenido en las condiciones de desecación definidas a continuación.

3. PRINCIPIO

La desecación se obtendrá por calentamiento en una estufa al vacío durante dos horas a una temperatura de 70 ° C ± 1 ° C a presión reducida (6,6 kPa o 66 mbar) de una muestra previamente secada y cuidadosamente mezclada con tierra de diatomeas o un material equivalente.

4. REACTIVOS

4.1. Tierra de diatomeas o un material equivalente.

4.2. Agua destilada.

5. APARATOS

5.1. Aparatos de desecación.

5.1.1. Estufa que permita trabajar a presión reducida provista de regulación automática de la temperatura, de un termómetro y de un manómetro. Esta estufa deberá estar diseñada de tal modo que las diferencias de temperatura registradas en diferentes puntos de la bandeja portamuestras no excedan de 2 ° C.

5.2.1. Estufa dotada de un sistema de ventilación, de regulación automática de temperatura y de un termómetro. La estufa debe estar diseñada para asegurar una renovación rápida del aire que permita la eliminación rápida de la humedad.

5.1.3. Complemento eventual.

5.2. Batería de secado del aire de circulación compuesta por una columna llena de gel de sílice recién activada o un deshidratante equivalente y provista de un indicador de humedad. Esta columna se coloca en serie con un frasco lavador de gas o barboteador de gas que contenga ácido sulfúrico concentrado que debe estar unido a la entrada de aire de la estufa. Por razones de seguridad, conviene conectar, antes y después de este frasco lavador de gas o barboteador de gas, un frasco lavador de gas o barboteador de gas vacío.

5.3. Bomba de vacío capaz de mantener en la estufa (5.1.1) una presión de 6,6 kPa (66 mbar), aproximadamente.

5.4. Cápsula de metal de fondo plano, resistente a la corrosión, de 100 mm de diámetro aproximadamente y de 30 mm de altura, por lo menos, provista de una tapa bien adaptada.

5.5. Varilla de vidrio.

5.6. Desecador con gel de sílice recién activado o un deshidratante equivalente y con un indicador de humedad.

5.7. Balanza analítica.

6. MODO DE OPERAR

6.1. Verter en una cápsula (5.4) tierra de diatomeas (4.1) (cerca de 1,5 g). Colocar la cápsula abierta y la tapa en la estufa y secar durante 30 minutos a 110 ° C ± 3 ° C. Cerrar la cápsula con la tapa y colocarla en el desecador (5.6). Dejar enfriar y pesar con precisión.

6.2. Colocar en la cápsula unos 15 g de la muestra exactamente pesada. Pesar rápidamente para evitar las pérdidas de humedad.

6.3. Mezclar el producto con la tierra de diatomeas (4.1) mediante la varilla de vidrio (5.5) y repartirlo uniformemente en la cápsula. Para una mejor homogeneización se puede diluir con agua destilada (4.2). Enjuagar la varilla de vidrio con el agua destilada.

6.4. Secar la muestra de ensayo hasta la desecación aparente aplicando uno de los métodos descritos a continuación.

6.4.1. Calentar la muestra de ensayo al baño María (5.1.3).

6.4.2. Colocar la muestra de ensayo en la estufa (5.1.2) a 70 ° C.

6.4.3. Colocar la muestra de ensayo en la estufa de desecación al vacío (5.1.1) a 70 ° C y subir la presión a unos 41,3 kPa (413 mbar).

6.5. Colocar la muestra de ensayo presecada en la estufa (5.1.1). Reducir la presión a 6,6 kPa (66,6 mbar) aproximadamente (admitiendo una corriente de aire seco que pase a través de un frasco lavador de gases que contenga ácido sulfúrico concentrado con un caudal de 2 a 4 burbujas por segundo). Dejar secar la muestra durante dos horas a 70 ° C ± 1 ° C. Detener el funcionamiento de la bomba de vacío y dejar que penetre lentamente una corriente de aire seco hasta que se restablezca la presión atmosférica.

6.6. Colocar inmediatamente la cápsula cerrada en el desecador (5.6) y pesar cuando se haya alcanzado la temperatura ambiente.

7. EXPRESIÓN DE LOS RESULTADOS

Fórmula y cálculo de los resultados

La materia seca, expresada en % en peso de la muestra analizada es igual a:

$$(m_1 - m_2) \times \frac{100}{m_0}$$

siendo

m_0 = masa inicial en gramos de la muestra ensayada.

m_1 = masa en gramos de la cápsula más la tierra de diatomeas, la tapa y el residuo de desecación.

m_2 = masa en gramos de la cápsula más la tierra de diatomeas y la tapa.