31982R1979

1982 7 22 *EUROPOS BENDRIJŲ OFICIALUSIS LEIDINYS* L 214/12

KOMISIJOS REGLAMENTAS (EEB) Nr. 1979/82
1982 m. liepos 19 d.
dėl analizės metodo sausosios medžiagos kiekiui pomidorų sultyse nustatyti, atsižvelgiant į bendrojo muitų tarifo 20 skyriaus 4 pastabą

EUROPOS BENDRIJŲ KOMISIJA,

atsižvelgdama į Europos ekonominės bendrijos steigimo sutartį,

atsižvelgdama į 1969 m. sausio 16 d. Tarybos reglamentą (EEB) Nr. 97/69 dėl priemonių, kurių reikia imtis, kad būtų vienodai taikoma bendrojo muitų tarifo nomenklatūra [1], su paskutiniais pakeitimais, padarytais Graikijos stojimo aktu, ypač į jo 3 straipsnį,

kadangi, siekiant užtikrinti vienodą bendrojo muitų tarifo nomenklatūros taikymą, reikia priimti nuostatą dėl pomidorų sulčių klasifikavimo;

kadangi Tarybos reglamento (EEB) Nr. 950/68 [2] su paskutiniais pakeitimais, padarytais Reglamentu (EEB) Nr. 1883/82 [3], priede pateikiamo bendrojo muitų tarifo 20 skyriaus 4 pastaboje numatyta, kad pomidorų sulčių klasifikavimas priklauso nuo jų sudėtyje esančios sausosios medžiagos kiekio;

kadangi reikia patvirtinti analizės metodą sausosios medžiagos kiekiui nustatyti;

kadangi tyrimais ir eksperimentais buvo nustatyta, kad šio reglamento priede apibūdintas metodas užtikrina geriausius rezultatus;

kadangi šiame reglamente numatytos priemonės atitinka Bendrojo muitų tarifo nomenklatūros komiteto nuomonę,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

Atsižvelgiant į bendrojo muitų tarifo 20 skyriaus 4 pastabą sausosios medžiagos kiekis pomidorų sultyse nustatomas naudojant priede apibūdintą metodą.

2 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja keturiasdešimt antrą dieną po jo paskelbimo *Europos Bendrijų oficialiajame leidinyje*.

Šis reglamentas yra privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje, 1982 m. liepos 19 d.

Komisijos vardu

Karl-Heinz NARJES

Komisijos narys

---

[1] OL L 14, 1969 1 21, p. 1.
[2] OL L 172, 1968 7 22, p. 1.
[3] OL L 207, 1982 7 15, p. 4.

PRIEDAS

1. TIKSLAS IR TAIKYMO SRITIS

Šiuo metodu galima nustatyti pomidorų sulčių sausosios medžiagų kiekį.

2. APIBRĖŽIMAS

Pomidorų sultyse sausosios medžiagos kiekis apibrėžiamas kaip likutis, gautas išdžiovinus ėminį pagal toliau aprašytą metodą.

3. METODO ESMĖ

Nuodžiūviui nustatyti ėminys gerai sumaišomas su diatomitu arba panašia medžiaga ir po pradinio džiovinimo mišinys dvi valandas džiovinamas vakuuminėje džiovinimo spintoje esant 70 ± 1 °C ir maždaug 6,6 kPa (66 mbar).

4. REAGENTAI

4.1. Diatomitas arba panaši medžiaga.

4.2. Distiliuotas vanduo.

5. APARATŪRA

5.1. Džiovinimo prietaisai

5.1.1. Vakuuminė džiovinimo spinta su automatiniu temperatūros reguliatoriumi, termometru ir vakuummetru. Šios džiovinimo spintos konstrukcija turi būti tokia, kad temperatūros skirtumas įvairiose laikiklio (lėkštelių) vietose būtų ne didesnis kaip 2 °C.

5.1.2. Džiovinimo spinta su ventiliavimo įtaisu, automatiniu temperatūros reguliatoriumi ir termometru. Šios džiovinimo spintos konstrukcija turi būti tokia, kad būtų užtikrinta greita oro cirkuliacija krosnyje ir pakankamai geri oro mainai su aplinkos oru taip, kad greitai būtų pašalinta drėgmė.

5.1.3. Be to, jei būtina, ši aparatūra:

Vandens vonia.

5.2. Oro džiovinimo įrenginys, kuri sudaro džiovinimo kolonėlė, užpildyta šviežiai aktyvintu silikageliu arba lygiaverčiu džiovikliu, turinčiu drėgmės indikatorių. Džiovinimo kolonėlė nuosekliai sujungiama su skruberiu, užpildytu koncentruota sieros rūgštimi, kuris savo ruožtu džiovinimo tikslu turi būti sujungtas su džiovinimo spintos oro įleidžiamąja anga. Iš abiejų skruberio su sieros rūgštimi pusių jungiamas tuščias skruberis, kuris naudojamas kaip saugos indas.

5.3. Vakuuminis siurblys, kuriuo džiovinimo spintoje (5.1.1) būtų galima užtikrinti bent 6,6 kPa (66 mbar) vakuumą.

5.4. Plokščiadugnė, korozijai atspari bent 100 mm skersmens ir 30 mm aukščio metalinė lėkštelė, uždengima sandariu dangčiu.

5.5. Stiklinė lazdelė.

5.6. Eksikatorius su šviežiai aktyvintu silikageliu arba lygiaverčiu džiovikliu, turinčiu drėgmės indikatorių.

5.7. Analizinės svarstyklės.

6. DARBO EIGA

6.1. Į lėkštelę (5.4) pasverkite maždaug 1,5 g diatomito (4.1). Neuždengtą lėkštelę ir dangtį įdėkite į džiovinimo spintą ir džiovinkite 30 min esant 110 ± 3 °C. Lėkštelę uždenkite ir perneškite į eksikatorių (5.6), leiskite atausti ir tiksliai pasverkite.

6.2. Į lėkštelę tiksliai pasverkite apie 15 g ėminio. Sverkite greitai, kad išvengtumėte drėgmės nuostolio.

6.3. Naudodami stiklinę lazdelę (5.5) ėminio medžiagą sumaišykite su diatomitu (4.1) ir tolygiai paskirstykite lėkštelėje. Norint lengviau paskirstyti mišinį, galima praskiesti distiliuotu vandeniu (4.2). Stiklinę lazdelę nuplaukite distiliuotu vandeniu.

6.4. Taikydami vieną iš toliau aprašytų metodų, išdžiovinkite bandinį iki akivaizdaus sausumo.

6.4.1. Padėkite lėkštelę su bandiniu ant verdančio vandens vonios (5.1.3).

6.4.2. Perneškite lėkštelę su bandiniu į džiovinimo spintą, esant 70 °C (5.1.2).

6.4.3. Lėkštelę su bandiniu įdėkite į vakuuminę džiovinimo spintą (5.1.1) esant 70 °C ir sumažinkite slėgį maždaug iki 41,3 kPa (413 mbar).

6.5. Lėkštelę su iš dalies išdžiovintu bandiniu įdėkite į vakuuminę džiovinimo spintą (5.1.1). Sumažinkite slėgį iki maždaug 6,6 kPa (66,6 mbar) (tai atitinka du — keturis per sieros rūgštį leidžiamo oro burbuliukus per sekundę).

Palikite bandinį džiūti dvi valandas esant 70 ± 1 °C.

Atjunkite vakuumą ir lėtai leiskite sausą orą tol, kol bus pasiektas atmosferos slėgis.

6.6. Uždengtą lėkštelę su išdžiovintu bandiniu iš karto perneškite į eksikatorių (5.6) ir pasverkite, kai tik ji atauš iki aplinkos temperatūros.

7. REZULTATŲ PATEIKIMAS

Rezultatų apskaičiavimo formulė ir metodas

Sausos medžiagos procentinė dalis apskaičiuojama taikant šią lygtį:

$$\text{sausos medžiagos kiekio \%} = (m_1 - m_2) \times \frac{100}{m_0},$$

čia:

m_0 = pradinė bandinio masė, g,

m_1 = lėkštelės su diatomitu, dangčio ir sauso likučio masė, g,

m_2 = lėkštelės su diatomitu ir dangčio masė, g.