31982R1979



# KOMISIJAS REGULA (EEK) Nr. 1979/82

## (1982. gada 19. jūlijs)

## par analītisku metodi tomātu sulas sausnas satura noteikšanai saskaņā ar kopējā muitas tarifa 20. nodaļas 4. piezīmi

EIROPAS KOPIENU KOMISIJA,

ņemot vērā Eiropas Ekonomikas kopienas dibināšanas līgumu,

ņemot vērā Padomes 1969. gada 16. janvāra Regulu (EEK) Nr. 97/69 par pasākumiem, kas jāveic, lai vienādi piemērotu kopējā muitas tarifa nomenklatūru [1], kurā jaunākie grozījumi izdarīti ar Grieķijas pievienošanās aktu, un jo īpaši tās 3. pantu,

tā kā, lai nodrošinātu vienādu kopējā muitas tarifa nomenklatūras piemērošanu, ir jāparedz noteikumi attiecībā uz tarifu klasifikāciju tomātu sulai;

tā kā Padomes Regulai (EEK) Nr. 950/68 [2], kurā jaunākie grozījumi izdarīti ar Regulu (EEK) Nr. 1883/82 [3], pievienoto kopējā muitas tarifa 20. nodaļas 4. piezīmē paredzēts, ka tomātu sulas klasifikācija ir atkarīga no tās sausnas satura;

tā kā ir jāpieņem analīzes metode sausnas satura noteikšanai;

tā kā, pamatojoties uz pētījumiem un eksperimentiem, ir konstatēts, ka šīs regulas pielikumā aprakstītā metode nodrošina labākos rezultātus;

tā kā šajā regulā paredzētie pasākumi saskan ar Kopējā muitas tarifa nomenklatūras komitejas atzinumu,

IR PIEŅĒMUSI ŠO REGULU.

*1. pants*

Kopējā muitas tarifa 20. nodaļas 4. piezīmes īstenošanai tomātu sulas sausnas saturu nosaka ar pielikumā izklāstīto metodi.

*2. pants*

Šī regula stājas spēkā 42. dienā pēc tās publicēšanas *Eiropas Kopienu Oficiālajā Vēstnesī.*

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 1982. gada 19. jūlijā

*Komisijas vārdā —*

*Komisijas loceklis*

Karl-Heinz NARJES

---

[1] OV L 14, 21.1.1969., 1. lpp.
[2] OV L 172, 22.7.1968., 1. lpp.
[3] OV L 207, 15.7.1982., 4. lpp.

*PIELIKUMS*

1. PIEMĒROŠANAS MĒRĶI UN JOMA

Šī metode ļauj noteikt sausnas saturu tomātu sulā.

2. DEFINĪCIJA

Sausnas saturu tomātu sulā definē kā atlikumu, ko iegūst, izžāvējot paraugu saskaņā ar turpmāk aprakstīto metodi.

3. PRINCIPS

Žāvējot radušos masas zudumu nosaka, paraugu rūpīgi sajaucot ar diatomītu vai līdzīgu materiālu, apžāvējot maisījumu un pēc tam izžāvējot vakuumā žāvēšanas skapī divas stundas 70 ± 1 °C temperatūrā un 6,6 kPa (66 mbar) spiedienā.

4. REAĢENTI

4.1. Diatomīts vai līdzīgs materiāls.

4.2. Destilēts ūdens.

5. APARATŪRA

5.1. Žāvēšanas ierīces

5.1.1. Vakuuma žāvēšanas skapis ar automātisku temperatūras regulēšanu, termometru un vakuummetru. Šā žāvēšanas skapja konstrukcijai jābūt tādai, lai temperatūras atšķirības dažādās vietās uz iebīdāmajām paplātēm nepārsniegtu 2 °C.

5.1.2. Žāvēšanas skapis ar ventilācijas ierīci, automātisku temperatūras regulēšanu un termometru. Šā žāvēšanas skapja konstrukcijai jābūt tādai, lai tā iekšienē nodrošinātu ātru gaisa cirkulāciju un pietiekamu gaisa apmaiņu tā ārpusē, tā sasniedzot ātru mitruma aizvadīšanu.

5.1.3. Vajadzības gadījumā arī:

Ūdens vanna.

5.2. Gaisa žāvēšanas iekārta, kas sastāv no žāvēšanas kolonnas, pildītas ar tikko aktivētu silikagēlu vai līdzīgu žāvēšanas vielu, kura satur mitruma indikatoru. Žāvēšanas kolonna ir pievienota rindai gāzu skalotņu, kurās ir koncentrāta sērskābe un kuras savukārt žāvēšanas nolūkā ir jāpievieno žāvēšanas skapja gaisa ņemšanas atverei. Pirms skalotnes, kas satur koncentrētu sērskābi, un aiz tās drošībai ir jāpierīko tukšas skalotnes.

5.3. Vakuumsūknis, ar kuru žāvēšanas skapī (5.1.1.) var uzturēt vismaz 6;6 kPa (66 mbar) vakuumu.

5.4. Plakandibena pret koroziju izturīga metāla šķīvītis ar vismaz 100 mm diametru un vismaz 30 mm augstumu, aprīkots ar cieši pieguļošu vāciņu.

5.5. Stikla spieķītis.

5.6. Eksikators, kas satur svaigi aktivētu silikagēlu (vai līdzīgu žāvēšanas vielu) ar mitruma indikatoru.

5.7. Analītiskie svari.

6. PROCEDŪRA

6.1. Šķīvītī (5.4.) nosver aptuveni 1,5 g diatomīta. Vaļēju šķīvīti ar vāciņu ieliek žāvēšanas skapī un žāvē 30 minūtes 110 ± 3 °C temperatūrā. Uzliek šķīvītim vāciņu un ieliek eksikatorā (5.6.), ļauj atdzist un precīzi nosver.

6.2. Šķīvītī precīzi nosver apmēram 15 g parauga. Sver ātri, lai novērstu mitruma zudumu.

6.3. Parauga materiālu ar stikla spieķīti (5.5.) sajauc ar diatomītu (4.1.) un maisījumu vienmērīgi izdala šķīvītī. Lai atvieglotu izdalīšanu, maisījumu var atšķaidīt ar destilētu ūdeni (4.2.). Noskalo stikla spieķīti ar destilētu ūdeni.

6.4. Izmantojot vienu no turpmāk aprakstītām metodēm, analizējamo paraugu izžāvē līdz redzamam sausumam.

6.4.1. Šķīvīti ar analizējamo paraugu noliek uz vāroša ūdens vannas (5.1.3.).

6.4.2. Šķīvīti ar analizējamo paraugu ieliek žāvēšanas skapī pie 70 °C (5.1.2.).

6.4.3. Šķīvīti ar analizējamo paraugu ievieto vakuuma žāvēšanas skapī (5.1.1.) pie 70 °C un samazina spiedienu aptuveni līdz 41,3 kPa (413 mbar).

6.5. Šķīvīti ar daļēji izžāvēto analizējamo paraugu ievieto vakuuma žāvēšanas skapī (5.1.1.). Samazina spiedienu līdz aptuveni 6,6 kPa (66,6 mbar) (atbilst diviem līdz četriem gaisa burbulīšiem sekundē cauri koncentrētai sērskābei).

Ļauj analizējamam paraugam žūt divas stundas 70 ± 1 °C temperatūrā.

Noslēdz vakuuma līniju un lēni ielaiž sausu gaisu, līdz sasniegts atmosfēras spiediens.

6.6. Noslēgto šķīvīti, kurā ir izžāvētais analizējamais paraugs, tūlīt ievieto eksikatorā (5.6.) un nosver, tiklīdz sasniegta istabas temperatūra.

7. REZULTĀTU IZTEIKŠANA

**Rezultātu aprēķināšanas formula un metode**

Sausnas saturu procentos aprēķina saskaņā ar šādu vienādojumu:

$$\text{sausnas_saturs \%} = (m_1 - m_2) \times \frac{100}{m_0}$$

kur:

$m_0$ = analizējamā parauga sākotnējā masa gramos,

$m_1$ = šķīvīša ar diatomītu, vāciņu un sauso atlikumu masa gramos,

$m_1$ = šķīvīša ar diatomītu un vāciņu masa gramos.