31982R1979

22.7.1982 *DZIENNIK URZĘDOWY WSPÓLNOT EUROPEJSKICH* L 214/12

# ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (EWG) NR 1979/82
## z dnia 19 lipca 1982 r.
## w sprawie metody analitycznej oznaczania zawartości suchej masy w soku pomidorowym, do celów uwagi 4 do działu 20 Wspólnej Taryfy Celnej

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą,

uwzględniając rozporządzenie Rady (EWG) nr 97/69 z dnia 16 stycznia 1969 r. w sprawie środków, jakie należy podjąć w celu jednolitego stosowania nomenklatury Wspólnej Taryfy Celnej [1], ostatnio zmienione Aktem Przystąpienia Grecji, w szczególności jego art. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

w celu zapewnienia jednolitego stosowania nomenklatury Wspólnej Taryfy Celnej muszą być przyjęte przepisy w celu klasyfikacji soków pomidorowych;

uwaga 4 do działu 20 Wspólnej Taryfy Celnej, załączona do rozporządzenia Rady (EWG) nr 950/68 [2], ostatnio zmienionego rozporządzeniem (EWG) nr 1883/82 [3], przewiduje że soki pomidorowe są klasyfikowane w zależności od zawartości suchej masy;

konieczne jest przyjęcie metody analitycznej oznaczania zawartości suchej masy;

na podstawie badań i doświadczeń stwierdzono, że metoda opisana w Załączniku do niniejszego rozporządzenia zapewnia najlepsze wyniki;

środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu ds. Nomenklatury Wspólnej Taryfy Celnej,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

*Artykuł 1*

Do celów uwagi 4 do działu 20 Wspólnej Taryfy Celnej zawartość suchej masy w soku pomidorowym jest oznaczana według metody określonej w Załączniku.

*Artykuł 2*

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie czterdziestego drugiego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 19 lipca 1982 r.

*W imieniu Komisji*

Karl-Heinz NARJES

*Członek Komisji*

---

[1] Dz.U. L 14 z 21.1.1969, str. 1.
[2] Dz.U. L 172 z 22.7.1968, str. 1.
[3] Dz.U. L 207 z 15.7.1982, str. 4.

*ZAŁĄCZNIK*

1. CEL I DZIEDZINA STOSOWANIA

Niniejsza metoda umożliwia oznaczenie zawartości suchej masy w soku pomidorowym.

2. DEFINICJA

Zawartość suchej masy w soku pomidorowym jest zdefiniowana jako pozostałość uzyskana przez wysuszanie próbki zgodnie z metodą opisaną poniżej.

3. ZASADA

Utrata masy podczas wysuszania jest określana poprzez dokładne zmieszanie próbki z ziemią okrzemkową lub podobnym materiałem, wstępne wysuszanie, a następnie wysuszanie w próżniowym piecu suszarniczym przez dwie godziny w temperaturze 70 ± 1 °C i przy ciśnieniu maksymalnie 6,6 kPa (66 mbar).

4. ODCZYNNIKI

4.1. Ziemia okrzemkowa lub podobny materiał.

4.2. Woda destylowana.

5. APARATURA

5.1. Urządzenia osuszające

5.1.1. Próżniowy piec suszarniczy z automatycznym ustawianiem temperatury, termometrem i miernikiem próżni. Ten piec suszarniczy musi być takiej konstrukcji, aby różnice w temperaturze w różnych ustawieniach na pokrętle – w przedziałach nie przekraczały 2 °C.

5.1.2. Piec suszarniczy z urządzeniem wentylacyjnym, automatycznym ustawianiem temperatury i termometrem. Konstrukcja tego pieca musi być taka, aby zapewniała szybki obieg powietrza wewnątrz pieca oraz odpowiednią wymianę z powietrzem na zewnątrz pieca, w ten sposób osiągając szybkie odprowadzanie wilgoci.

5.1.3. W razie potrzeby, również poniższe:

Łaźnia wodna.

5.2. Urządzenie osuszające powietrze, składające się z osuszającej kolumny zaopatrzonej w świeżo aktywowany żel krzemionkowy lub równorzędny środek suszący zawierający wskaźnik wilgotności. Kolumna osuszająca połączona jest odcinkami z gazową kolbą zawierającą skoncentrowany kwas siarkowy, która jest kolejno podłączana, w celu osuszenia, do otworu wlotu powietrza w piecu suszarniczym. Pusta kolba, działając jako zbiornik bezpieczeństwa, zostaje zainstalowana powyżej i poniżej kolby zawierającej skoncentrowany kwas siarkowy.

5.3. Pompa próżniowa, która pozwala utrzymać próżnię w piecu suszarniczym (5.1.1) o ciśnieniu co najmniej 6,6 kPa (66 mbar).

5.4. Płaskodenna odporna na korozję miseczka metalowa o średnicy co najmniej 100 mm i wysokości co najmniej 30 mm, wyposażona w ściśle przylegającą przykrywkę.

5.5. Pręcik szklany

5.6. Eksykator zawierający świeżo aktywowany żel krzemionkowy ze wskaźnikiem wilgotności lub równorzędnym środkiem suszącym.

5.7. Waga analityczna.

6. PROCEDURA

6.1. Odliczyć około 1,5 g ziemi okrzemkowej (4.1) do miseczki (5.4). Umieścić otwartą miseczkę do pieca suszarniczego z przykrywką i suszyć przez 30 minut w temperaturze 110 ± 3 °C. Umieścić przykrywkę na miseczce i umieścić w środku suszącym (5.6), umożliwiając ostudzenie i dokładne zważenie.

6.2. Odliczyć dokładnie około 15 g próbki z miseczki. Ważyć szybko, aby zapobiec utracie wilgotności.

6.3. Zmieszać próbkę z ziemią okrzemkową (4.1), używając szklanego pręcika (5.5), i rozprowadzić mieszankę równomiernie w miseczce. W celu ułatwienia rozprowadzania mieszanka może zostać rozcieńczona wodą destylowaną (4.2). Przemyć szklany pręcik wodą destylowaną.

6.4. Używając jednej z metod opisanych poniżej osuszyć próbkę testową do oczywistej suchości.

6.4.1. Umieścić miseczkę zawierającą próbkę testową w łaźni wodnej z wrzącą wodą (5.1.3).

6.4.2. Przenieść miseczkę zawierającą próbkę testową do pieca suszarniczego o temperaturze 70 °C (5.1.2).

6.4.3. Umieścić miseczkę zawierającą próbkę testową w próżniowym piecu suszarniczym (5.1.1) o temperaturze 70 °C i obniżyć ciśnienie do około 41,3 kPa (413 mbar).

6.5. Umieścić miseczkę zawierającą częściowo osuszoną próbkę testową w próżniowym piecu suszarniczym (5.1.1). Obniżyć ciśnienie do około 6,6 kPa (66,6 mbar) (odpowiadające dwóm do czterech bąbelków powietrznych na sekundę za pośrednictwem skoncentrowanego kwasu siarkowego).

Pozwolić próbce testowej schnąć przez dwie godziny w temperaturze 70 ± 1 °C.

Zamknąć dopływ podciśnienia i pozwolić powietrzu suszyć powoli, aż do osiągnięcia ciśnienia atmosferycznego.

6.6. Przenieść zamkniętą miseczkę zawierającą osuszoną próbkę testową niezwłocznie do środka suszącego (5.6) i zważyć, gdy tylko zostanie osiągnięta temperatura otoczenia.

7. PRZEDSTAWIENIE WYNIKÓW

**Formuła i metoda obliczania wyników**

Zawartość procentowa zawartości suchej masy jest obliczana za pomocą następującego równania:

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

gdzie:

$m_0$ = pierwotna masa próbki testowej w g,

$m_1$ = masa miseczki z ziemią okrzemkową, przykrywki i wysuszonej pozostałości w g,

$m_2$ = masa miseczki z ziemią okrzemkową i przykrywką w g.