

РЕГЛАМЕНТ (ЕИО) № 558/93 НА КОМИСИЯТА

от 10 март 1993 година

относно определяне на рефрактометричен метод за измерване на сухи разтворими утайки в продукти получени от плодове и зеленчуци и относно отмяна на Регламент (ЕИО) № 543/86 и изменение на приложение I към Регламент (ЕИО) № 2658/87 на Съвета

КОМИСИЯТА НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ,

като взе предвид Договора за създаване на Европейската общност,

като взе предвид Регламент (ЕИО) № 426/86 на Съвета от 24 февруари 1986 г. относно общата организация на пазара на продукти получени от плодове и зеленчуци¹, последно изменен с Регламент (ЕИО) № 1569/92², и по-специално член 10, параграф 1 и член 17, параграф 1 от него,

като има предвид, че член 10, параграф 7 от Регламент (ЕИО) № 426/86 на Съвета предвижда, че "добавено съдържание на захари" за продуктите включени в приложение III означава отчитане на данни, получени чрез рефрактометър, след което са умножени по определен фактор и намалени с фиксирана стойност;

като има предвид, че определението на рефрактометричния метод, които следва да се приложи е посочено в Регламент (ЕИО) № 543/86 на Комисията³, определящ методите за измерване на захари от преработени плодове и зеленчуци; като има предвид, че се доказва нуждата от съответни изменения на този метод, по-специално, за да се уточни процедурата за алкохолни продукти; като има предвид, че въвеждането на разработения в настоящия регламент метод налага да се отмени Регламент (ЕИО) № 543/86 на Комисията;

като има предвид, че отмяната на Регламент (ЕИО) № 543/86 води до необходимост от адаптиране на приложение 1 към Регламент (ЕИО) № 2658/87 на Съвета от 23 юли 1987 относно тарифната и статистическа номенклатура и за Общата митническа тарифа⁴, последно изменен с Регламент (ЕИО) № 3800/92 на Комисията⁵;

като има предвид, че включените в настоящия регламент мерки са в съответствие със становището на Управителния комитет по продуктите, получени от обработката на плодове и зеленчуци,

¹ ОВ L 49, 27.2.1986 г., стр. 1.

² ОВ L 166, 20.6.1992 г., стр. 5.

³ ОВ L 55, 1.3.1986 г., стр. 41.

⁴ ОВ L 256, 7.9.1987 г., стр. 1.

⁵ ОВ L 384, 30.12.1992 г., стр. 8.

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Рефрактометричния метод за определяне на съдържанието на захари в продуктите изброени в приложение III към Регламент (ЕИО) № 426/86 на Съвета следва да бъде определен в приложението към настоящия регламент.

Член 2

Регламент (ЕИО) № 543/86 се отменя.

Член 3

Приложение I към Регламент (ЕИО) № 2658/87 се изменя както следва: позоваванията на Регламент (ЕИО) № 543/86 в допълнителна бележка № 1 на глава 8 и в допълнителни бележки № 2 и 6 в глава 20 се заменят с позоваване на настоящия регламент.

Член 4

Настоящия регламент влиза в сила на 21 ден от датата на публикуването му в *Официален вестник на Европейските общности*.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави-членки.

Съставено в Брюксел на 10 март 1993 година.

За Комисията:

René STEICHEN

Член на Комисията

ПРИЛОЖЕНИЕ

РЕФРАКТОМЕТРИЧЕН МЕТОД ЗА ИЗМЕРВАНЕ НА СУХИ РАЗТВОРИМИ УТАЙКИ В ПРОДУКТИ ПОЛУЧЕНИ ОТ ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ

I. Приложение

Приложението на този метод е свързано с определяне на количеството захар съдържащ се анализирания продукт. Наличието на аминокиселини, соли от органични киселини, неорганични соли, мазнини, овкусители и алкохол променят рефракторния индекс на продукта.

II. Определение

Съдържанието на суха разтворима утайка (определяно чрез рефрактометрията) означава процента захари в теглото на воден захарен разтвор, който при определени условия има идентичен рефракторен индекс както и анализираният продукт. Съдържанието на суха разтворима утайка се изразява в грамове на 100 грама (g/100 g).

III. Принцип

Приспадане на съдържащата се суха разтворима утайка в продукт от рефракторния му индекс.

IV. Апаратура

Рефрактометър от вид Abbe

Апаратът трябва да позволява процентното тегло захарност да се определя с точност до $\pm 0,1\%$.

Рефрактометъра трябва да разполага с термометър със скала минимум обхващаща от $+ 15\text{ }^{\circ}\text{C}$ до $+ 25\text{ }^{\circ}\text{C}$. Освен това трябва да разполага с водна циркулационна помпа позволяващ настройка на температурата с точност от $\pm 0,5\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Работните инструкции на този апарат, и в частност отнасящите се до настройката и източника на светлина да се спазват задължително и стриктно.

V. Метод

1. Подготовка на пробата

1.1. Течни продукти

Смесват се внимателно и се пристъпва към определяне.

1.2. Полутечни продукти, пюрета, плодови сокове с добавки

Смесва се внимателно средна по размер лабораторна проба и след това се хомогенизира. Прецежда се част от пробата през суха марля и се пристъпва към определяне на получения филтрат.

1.3. Плътни продукти (конфитюри и желета)

когато не може да се използва директно предварително хомогенизирания продукт, се претеглят 40 g от продукта с точност до 0,01 g в съд от 250 ml и се добавя 100 ml дестилирана вода.

Внимателно се кипва за две или три минути, като се разбъркват със стъклена дръжка.

Охлажда се, след което съдържанието на съда се изсипва в съд на дара като се използва дестилирана вода за промивката, добавя се дестилирана вода, за да се получи около 200 g от продукта с точност до 0,01 g и внимателно се смесва.

Оставя се за около 20 минути, след което се прецежда през сгънат филтър или Бюхнерова фуния.

Извършва се определяне на филтрата.

1.4. Замразени продукти

Размразяват се и се отстраняват буците и примесите. Продукта се смесва с течността получена от размразяването и се следват стъпки 1.2 или 1.3.

1.5. Сухи продукти или продукти съдържащи цели плодове или парчета плодове

Разрязва се лабораторната проба - или част от нея - на по-малки парчета, отстраняват се сърцевини, пъпки и други, и внимателно се смесват.

Претеглят се между 10 и 20 g от продукта с точност до 0,01 g в съд.

Добавя се дестилирана вода съответстваща на пет пъти теглото на продукта. Затопля се във водна баня за около 30 минути като периодично се разбърква със стъклена бъркалка. Когато изстине се следва стъпка 1.3.

1.6. Продукти съдържащи алкохол

Претеглят се около 100 g с точност до 0,01 g в съд на дара. Съда се поставя във водна баня за около 30 минути като периодично се разбърква със стъклена бъркалка и при необходимост се добавя дестилирана вода.

Когато алкохолното съдържание превишава 5% от масата, се добавят още дестилирана вода и се затопля отново на водна баня за около 45 минути.

След охлаждане се претегля окончателното съдържание на съда, като се филтрират при необходимост, и се пристъпва към определянето.

2. Определяне

Пробата се загрява до температура за извършване на измерването като поставите съда във водна баня при търсената температура.

Поставя се малка проба на долната призма на рефрактометъра, като се внимава количеството да покрива равномерно стъклената повърхност при притискане на призмите една в друга. Измерва се съобразно инструкциите за работа с използвания апарат.

Записва се полученият процент захарност с точност до 0,1%.

Правят се поне две определения на една и съща приготвена проба.

VI. Изразяване на резултатите

Калкулиране и формулиране

Съдържанието на суха разтворима утайка, конвенционално изразявано в грамове захарност на 100 g продукт, се изчислява както следва. Процентът захарност получен от рефрактометрията се използва пряко. Когато прочита на данните е извършен на температура различна от + 20 °C, се извършват необходимите корекции както е посочено в приложената таблица.

Когато измерванията са направени на разреден разтвор, съдържанието на суха разтворима утайка (M) се изчислява по следната формула:

$$M = M \times 100 E,$$

където M е посоченото от рефрактометъра тегло (в грамове) на сухата разтворима утайка на 100 g продукт, а E - теглото (в грамове) на продукт на 100 g. разтвор.

Необходими корекции при определяне извършено на температура различна от 20 °C

Температура °C	Захари в грамове за 100 грама продукт									
	5	10	15	20	30	40	50	60	70	75
	Изважда се									
15	0,25	0,27	0,31	0,31	0,34	0,35	0,36	0,37	0,36	0,36
16	0,21	0,23	0,27	0,27	0,29	0,31	0,31	0,32	0,31	0,23
17	0,16	0,18	0,20	0,20	0,22	0,23	0,23	0,23	0,20	0,17
18	0,11	0,12	0,14	0,15	0,16	0,16	0,15	0,12	0,12	0,09
19	0,06	0,07	0,08	0,08	0,08	0,09	0,09	0,08	0,07	0,05
	Добавя се									
21	0,06	0,07	0,07	0,07	0,07	0,07	0,07	0,07	0,07	0,07
22	0,12	0,14	0,14	0,14	0,14	0,14	0,14	0,14	0,14	0,14
23	0,18	0,20	0,20	0,21	0,21	0,21	0,21	0,22	0,22	0,22
24	0,24	0,26	0,26	0,27	0,28	0,28	0,28	0,28	0,29	0,29
25	0,30	0,32	0,32	0,34	0,36	0,36	0,36	0,36	0,36	0,37

Температурата не може да има отклонение по-голямо от $\pm 5^{\circ}\text{C}$ от 20°C .