

31993R0558

L 58/50

IL-ĠURNAL UFFIĊJALI TAL-KOMUNITAJIET EWROPEJ

11.3.1993

IR-REGOLAMENT TAL-KUMMISSJONI (KEE) Nru 558/93**tal-10 Marzu 1993**

dwar il-metodu refrattometru biex jitkejjel residwu xott solubbli fi prodotti proċessati minn frott u haxix, li jhassar ir-Regolament (KEE) Nru 543/86 u li jemenda l-Anness I tar-Regolament tal-Kunsill (KEE) Nru 2658/87

IL-KUMMISSJONI TAL-KOMUNITAJIET EWROPEJ

Wara li kkunsidrat it-Trattat li jistabbilixxi l-Komunità Ekonomika Ewropea,

Wara li kkunsidrat ir-Regolament tal-Kunsill (KEE) Nru 426/86 tal-24 Frar 1986 dwar l-organizzazzjoni komuni tas-suq fi prodotti proċessati minn frott u haxix ⁽¹⁾, kif l-aħħar emendat mir-Regolament (KEE) Nru 1569/92 ⁽²⁾, u partikolarment l-Artikoli 10(1) u 17 (1) tiegħu,

Billi l-Artikolu 10(7) tar-Regolament (KEE) Nru 426/86 jipprovdi illi 'l-kontenut ta' zokkor miżjud' għall-prodotti elenkati fl-Anness III tfisser il-kejl miksub bl-użu ta' refrattometru, multiplikat b'fattur speċifiku u ridott b'figura fissa;

Billi l-metodu refrattometru li għandu jintuża huwa definit fir-Regolament tal-Kummissjoni (KEE) Nru 543/86 ⁽³⁾, li jistipula l-metodi kif jitkejjel iz-zokkor proċessat minn frott u haxix; billi huwa mehtieg li jsiru l-emendi xierqa għal dan il-metodu, partikolarment sabiex tiġi speċifikata l-proċedura għal prodotti alkoholiċi; billi l-introduzzjoni tal-metodu l-ġdid stipulat f'dan ir-Regolament tohloq il-htieġa li jiġi revokat ir-Regolament (KEE) Nru 543/86;

Billi r-revoka tar-Regolament (KEE) Nru 543/86 tohloq il-htieġa li jiġi adattat l-Anness I tar-Regolament tal-Kunsill (KEE) Nru 2658/87 tat-23 Lulju 1987 dwar it-tariffi u nomenklatura statistika u dwar it-Tariffa Komuni Doganali ⁽⁴⁾, kif l-aħħar emendat bir-Regolament tal-Kummissjoni (KEE) Nru 3800/92 ⁽⁵⁾;

Billi l-miżuri li hemm provdut dwarhom f'dan ir-Regolament huma skond l-opinjoni tal-Kumitat ta' Ġestjoni għal Prodotti Proċessati minn Frott u Haxix,

ADOTTAT DAN IR-REGOLAMENT:

Artikolu 1

Il-metodu refrattometru li għandu jintuża biex jiġi stabbilit il-kontenut taz-zokkor fil-prodotti elenkati fl-Anness III ta' Regolament (KEE) Nru 426/86 għandu jkun kif muri fl-Anness ta' hawn.

Artikolu 2

Ir-Regolament (KEE) Nru 543/86 huwa imhassar.

Artikolu 3

L-Anness I tar-Regolament (KEE) Nru 2658/87 qed jiġi emendat kif ġej: ir-riferenzi għar-Regolament (KEE) Nru 543/86 fin-Nota Addizzjonali Nru 1 fil-Kapitolu 8 u fin-Noti Addizzjonali Nri 2 u 6 fil-Kapitolu 20 huma mibdula bir-riferenzi għal dan ir-Regolament.

Artikolu 4

Dan ir-Regolament għandu jidhol fis-seħh fil-21 jum wara l-pubblikazzjoni tiegħu fil-Ġurnal Uffiċjali tal-Komunitajiet Ewropej.

Dan ir-Regolament għandu jorbot fl-intier tiegħu u japplika direttament fl-Istati Membri kollha.

Magħmul fi Brussel, l-10 Marzu 1993.

Għall-Kummissjoni

René STEICHEN

Membru tal-Kummissjoni

⁽¹⁾ ĠU L 49, tas-27.2.1986, p. 1.

⁽²⁾ ĠU L 166, ta' l-20.6.1992, p. 5.

⁽³⁾ ĠU L 55, ta' l-1.3.1986, p. 41.

⁽⁴⁾ ĠU L 256, tas-7.9.1987, p. 1.

⁽⁵⁾ ĠU L 384, tat-30.12.1992, p. 8.

L-ANNESS

METODU TAL-KEJL TA' RESIDWU XOTT SOLUBBLI FI PRODOTTI PROCode en erreur: 8eVESSATI MINN FROTT U HAXIX PERMEZZ TAR-REFRATTOMETRIJA**I. Qasam ta' applikazzjoni**

L-applikazzjoni ta' dan il-metodu hija relatata mall-kwantità ta' zokkor preżenti fil-prodott analizzat. Il-preżenza ta' aċidi amino, imluha ta' aċidi organiċi, imluha inorganici, xaham, flavonoids u alkohol jibdel l-indiċi refrattiv.

II. Definizzjoni

Kontenut ta' residwu xott solubbli (stabbilit bir-refrattometrija) ifisser il-perċentwali ta' piż ta' *sucrose* f'soluzzjoni milwiema ta' *sucrose* li, skond ċerti kundizzjonijiet, għandu l-istess indiċi refrattiv bhall-prodott analizzat. Il-kontenut ta' residwu xott solubbli tal-prodott huwa espress fi grammi kull 100 gramma (g/100 g).

III. Principju

Deduzzjoni tal-kontenut ta' residwu xott solubbli ta' prodott mill-indiċi refrattiv tiegħu.

IV. Apparat

Refrattometru tat-tip *Abbe*

Dan l-apparat għandu jippermetti li l-perċentwali ta' piż ta' *sucrose* jiġi stabbilit sal-eqreb $\pm 0,1$ %.

Ir-refrattometru għandu jkollu termometru bi skala li testendi mill-inqas minn $+ 15$ °C sa $+ 25$ °C. Għandu jkollu wkoll ċirkolatur tal-ilma sabiex it-temperatura tkun tista tigi aġġustata b'akkuratezza ta' $\pm 0,5$ °C.

Struzzjonijiet għat-thaddim ta' dan l-apparat, u partikolarment dawk li għandhom x'jaqsmu mall-kalibrazzjoni u provenjenza ta' dawl, għandhom jiġu strettament osservati.

V. Metodu**1. Preparazzjoni ta' kampjun****1.1. Prodotti likwidi**

Hawwad b'attenzjoni u ipproċedi għad-determinazzjoni.

1.2. Prodotti semi-densi, purées, meraq tal-frott b'sustanza ssospenduta

Hawwad b'attenzjoni kampjun medju tal-laboratorju u mbagħad omoġenizza. Saffi parti mill-kampjun minn garża xotta mitwija ferbgha, nehhi l-ewwel qtar u ipproċedi għad-determinazzjoni fuq il-filtrat.

1.3. Prodotti densi (ġamm u ġeli)

Jekk il-prodott li ġa ġie omoġenizzat ma jistax jintuża direttament, iżen 40 g tal-prodott sal-eqreb 0,01 g fi flixkun li jesa' 250 ml u žid 100 ml ilma distillat.

Għalli bil-mod għal żewġ jew tlett minuti, filwaqt li thawwad b'virga tal-ħġieg.

Berred, ferra l-kontenut tal-flixkun għal go reċipjent miżun adattat u uza l-ilma distillat bħala likwidu biex tiffilaxxa, žid l-ilma distillat sabiex tikseb madwar 200 g ta' prodott, iżnu sal-eqreb 0,01 g, and hawwad it-tahlita sewwa.

Halliha toqghod għal 20 minuta, imbagħad saffiha minn filter mitwi jew lembut *Buechner*.

Għamel determinazzjoni fuq il-filtrat.

1.4. Prodotti ffrizati

Halli l-friża tinżel u nehhi l-ghadam jew żerriegħa u l-qlub. Hallat il-prodott mal-likwidu li jkun hareg minnu waqt li nhallet il-friża u kompli bħal f'1.2 jew 1.3.

1.5. Prodotti xotti jew prodotti li jkollhom fihom frott shih jew biċċiet ta' frott

Qatta' l-kampjun tal-laboratorju - jew parti minnu - f'biċċiet żgħar, nehhi l-ghadam jew żerriegħa u l-qlub u hallat b'attenzjoni.

Iżen 10 sa 20 g tal-prodott sal-eqreb 0,01 g go flixkun.

Žid l-ilma distillat daqs hames darbiet il-piż tal-prodott. Sahħan banjumarija għal 30 minuta waqt li kultant thawwad b'virga tal-ħġieg. Meta jibred, kompli kif deskritt f'1.3.

1.6. Prodotti li jkollhom fihom l-alkohol

żghir fuq il-priżma t'isfel tar-refrattometru, filwaqt li b'attenzjoni żgura li l-kampjun jgħatti l-wiċċ tal-ħġieġa b'uniformità meta l-priżmi jintrassu ma' xulxin. Kejjel skond l-istruzzjonijiet tat-thaddim tal-apparat użat.

Iżen madwar 100 g ta' kampjun sal-eqreb 0,01 g fi flixkun miżun. Poġġi l-flixkun go banju ta' ilma mgholli għal for 30 minuta, kultant thawwad b'virga tal-ħġieġ, u žid ilma distillat jekk ikun mehtieg.

Fejn il-kontenut tal-alkohol jeċċedi madwar 5 % tal-massa žid aktar ilma distillat u erga' sahħan fil-banju tal-ilma għal 45 minuta.

Wara li jibred iżen il-kontenut finali tar-riċipjent, saffi jekk mehtieg, u kompli bid-determinazzjoni.

2. Determinazzjoni

Wassal il-kampjun sat-temperatura tal-qies billi tghaddas il-kontenitur go banju tal-ilma fit-temperatura rikjesta.

Poġġi kampjun Aqra l-perċentwali tal-piż tas-sucrose sal-eqreb 0,1 %.

Aghmel mill-anqas żewġ determinazzjonijiet fuq l-istess kampjun preparat.

VI. Espressjoni tar-riżultati

Kalkolazzjoni u formulazzjoni

Il-kontenut ta' residwu xott solubbli, konvenzjonalment espress fi grammi ta' sucrose kull 100 gramma ta' prodott, huwa kalkolat kif ġej. Il-perċentwali ta' kontenut ta' sucrose indikat bir-refrattometrija huwa użat direttament. Jekk il-qari tal-kejl isir f'temperatura li ma tkunx + 20 °C, ikkoreġi kif indikat fit-tabella annessa.

Jekk il-kejl ikun sar fuq soluzzjoni miżjuda, il-kontenut ta' residwu xott solubbli (M) jigi kalkolat billi tintuża l-formula segwenti:

$$M = M' \times \frac{100}{E}$$

M' ikun il-piż (fi grammi) ta' residwu xott solubbli kull 100 g ta' prodott indikat mir-refrattometru u E il-piż (fi grammi) ta' prodott kull 100 g ta' soluzzjoni.

Korrezzjonijiet meta d-determinazzjoni ssir f'temperatura li ma tkunx 20 °C

Temperature °C	Sucrose in grams per 100 grams of product									
	5	10	15	20	30	40	50	60	70	75
	Naqqas									
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
	Add									
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

It-temperatura ma tistax tvarja b'aktar minn ± 5 °C minn 20 °C.