

31982R1979

22.7.1982

ÚŘEDNÍ VĚSTNÍK EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ

L 214/12

NAŘÍZENÍ KOMISE (EHS) č. 1979/82

ze dne 19. července 1982,

kterým se stanoví analytická metoda pro určování obsahu sušiny ve šťávě z rajčat pro účely poznámky 4 ke kapitole 20 společného celního sazebníku

KOMISE EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ,

s ohledem na Smlouvu o založení Evropského hospodářského společenství,

s ohledem na nařízení Rady (EHS) č. 97/69 ze dne 16. ledna 1969 o opatřeních k jednotnému uplatňování nomenklatury společného celního sazebníku ⁽¹⁾, naposledy pozměněné aktem o přistoupení Řecka, a zejména na článek 3 uvedeného nařízení,

vzhledem k tomu, že k zajištění jednotného uplatňování nomenklatury společného celního sazebníku je třeba přijmout opatření k zařazení šťávy z rajčat;

vzhledem k tomu, že na základě poznámky 4 ke kapitole 20 společného celního sazebníku tvořícího přílohu nařízení Rady (EHS) č. 950/68 ⁽²⁾ naposledy pozměněného nařízením (EHS) č. 1883/82 ⁽³⁾ se šťáva z rajčat zařazuje v závislosti na obsahu sušiny;

vzhledem k tomu, že je nezbytné přijmout analytickou metodu pro určování obsahu sušiny;

vzhledem k tomu, že na základě studií a pokusů bylo zjištěno, že metoda uvedená v příloze tohoto nařízení zajišťuje dosažení nejlepších výsledků;

vzhledem k tomu, že opatření tohoto nařízení jsou v souladu se stanoviskem Výboru pro nomenklaturu společného celního sazebníku,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Pro účely poznámky 4 ke kapitole 20 společného celního sazebníku se obsah sušiny ve šťávě z rajčat určuje metodou uvedené v příloze.

Článek 2

Toto nařízení vstupuje v platnost čtyřicátým druhým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropských společenství*.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 19. července 1982.

Za Komisi

Karl-Heinz NARJES

člen Komise

⁽¹⁾ Úř. věst. L 14, 21.1.1969, s. 1.⁽²⁾ Úř. věst. L 172, 22.7.1968, s. 1.⁽³⁾ Úř. věst. L 207, 15.7.1982, s. 4.

PŘÍLOHA

1. PŘEDMĚT A ROZSAH POUŽITÍ

Tato metoda umožňuje určovat obsah sušiny ve šťávě z rajčat.

2. VYMEZENÍ POJMŮ

Obsahem sušiny ve šťávě z rajčat se rozumí zbytek získaný sušením vzorku v souladu s níže popsanou metodou.

3. PRINCIP

Ztráta hmotnosti sušením se určuje na základě zahřívání předsušeného vzorku, který byl pečlivě smíchán s rozsivkovou zeminou nebo odpovídajícím materiálem ve vakuové sušárně po dobu dvou hodin při teplotě 70 ± 1 °C pod sníženým tlakem (6,6 kPa nebo 66 mbar).

4. ČINIDLA

4.1 Rozsivková zemina nebo podobný materiál.

4.2 Destilovaná voda.

5. PŘÍSTROJOVÉ VYBAVENÍ

5.1 Sušící zařízení.

5.1.1 Vakuová sušárna s automatickou regulací teploty, teploměrem a manometrem umožňující pracovat pod sníženým tlakem. Sušárna musí umožňovat, aby odchylky teplot měřené na různých místech podložky se vzorky nepřekračovaly 2 °C.

5.1.2 Sušárna s odvětrávacím systémem, s automatickou regulací teploty a s teploměrem. Sušárna musí zajišťovat rychlou obnovu vzduchu umožňující rychlé odstranění vlhkosti.

5.1.3 Případný doplněk:

Vodní lázeň.

5.2 Zařízení na sušení vzduchu složené z jedné kolony naplněné čerstvě aktivovaným silikagelem nebo odpovídajícím vysoušecím činidlem a vybavené indikátorem vlhkosti. Tato kolona je umístěna do řady s promývačkou plynů obsahující koncentrovanou kyselinu sírovou, která musí být napojena na přívod vzduchu k sušárně. Z bezpečnostních důvodů je vhodné připojit před promývačku plynů obsahující koncentrovanou kyselinu sírovou a za ní prázdnou promývačku plynů.

5.3 Vakuová pumpa umožňující udržovat v sušárně (5.1.1) tlak přibližně 6,6 kPa (66 mbar).

5.4 Kovová korozivzdorná odpařovací miska s plochým dnem o průměru přibližně 100 mm a vysoká alespoň 30 mm, s dobře těsnícím víčkem.

5.5 Skleněná tyčinka.

5.6 Exsikátor s čerstvě aktivovaným silikagelem nebo odpovídajícím vysoušecím činidlem a indikátorem vlhkosti.

5.7 Analytické váhy.

6. PRACOVNÍ POSTUP

6.1 Do odpařovací misky (5.4) vložte přibližně 1,5 g rozsivkové zeminy (4.1). Otevřenou odpařovací misku i s víčkem umístěte do sušárny a sušte po dobu 30 minut při teplotě 110 ± 3 °C. Uzavřete odpařovací misku víčkem a vložte do exsikátoru (5.6). Zchladte a přesně zvažte.

6.2 Do misky vložte asi 15 g přesně zváženého analyzovaného vzorku. Vážení provádějte rychle, aby nedošlo ke ztrátám vlhkosti.

6.3 Analyzovaný produkt smíchejte s rozsivkovou zeminou (4.1) pomocí skleněné tyčinky (5.5) a rovnoměrně jej rozmístěte v odpařovací misce. K docílení lepší homogenity jej můžete zředit destilovanou vodou (4.2). Skleněnou tyčinku opláchněte destilovanou vodou.

6.4 Za použití níže popsaných metod testovaný vzorek sušte až do zřetelného vysušení.

6.4.1 Testovaný vzorek umístěte do vroucí vodní lázně (5.1.3).

6.4.2 Testovaný vzorek umístěte do sušárny (5.1.2) s teplotou 70 °C.

6.4.3 Testovaný vzorek umístěte do vakuové sušárny (5.1.1) s teplotou 70 °C a snižte tlak na přibližně na 41,3 kPa (413 mbar).

- 6.5 Předsušený testovaný vzorek umístěte do sušárny (5.1.1). Tlak snižte přibližně na 6,6 kPa (66,6 mbar) (což odpovídá dvěma až čtyřem vzduchovým bublinám procházejícím koncentrovanou kyselinou sírovou za sekundu)

Testovaný vzorek ponechte dvě hodiny sušit při teplotě 70 ± 1 °C.

Zastavte provoz vakuové pumpy a proud suchého vzduchu ponechte mírně pronikat do té doby, než se ustálí atmosférický tlak.

- 6.6 Uzavřenou odpařovací misku s testovaným vzorkem okamžitě vložte do exsikátoru (5.6) a zvažte, jakmile bude dosaženo okolní teploty.

7. VYJÁDŘENÍ VÝSLEDKŮ

Vzorec a výpočet výsledků

Sušina vyjádřená v procentech hmotnostních analyzovaného vzorku se vypočítá podle následujícího vzorce:

$$(m_1 - m_2) \times \frac{100}{m_0}$$

kde:

m_0 = původní hmotnost testovaného vzorku v gramech,

m_1 = hmotnost odpařovací misky s rozsivkovou zeminou, víčkem a zbytkem po sušení v gramech,

m_2 = hmotnosti odpařovací misky s rozsivkovou zeminou a víčkem v gramech.
