

KOMMISSIONENS GENNEMFØRELSESFORORDNING (EU) Nr. 974/2014**af 11. september 2014****om fastlæggelse af refraktometermetoden til måling af det opløselige tørstofindhold i varer forarbejdet på basis af frugt og grøntsager med henblik på deres tarifiering i den kombinerede nomenklatur**

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Rådets forordning (EØF) nr. 2658/87 af 23. juli 1987 om told- og statistiknomenklaturen og den fælles toldtarif ⁽¹⁾, særlig artikel 9, stk. 1, litra a), og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Ved forordning (EØF) nr. 2658/87 blev der fastlagt en varenomenklatur, i det følgende benævnt »den kombinerede nomenklatur« eller »KN«, der er gengivet i bilag I til samme forordning.
- (2) Ved Kommissionens forordning (EØF) nr. 558/93 ⁽²⁾ indførtes refraktometermetoden, der skal anvendes til måling af indholdet af sukker i varer forarbejdet på basis af frugter og grøntsager med henblik på anvendelsen af supplerende bestemmelse 1 til kapitel 8 henholdsvis supplerende bestemmelse 2 og 6 til kapitel 20 i den kombinerede nomenklatur.
- (3) Forordning (EØF) nr. 558/93 blev udtaget af den gældende ret af Kommissionen i dennes meddelelse 2009/C 30/04 ⁽³⁾.
- (4) Selv om forordning (EØF) nr. 558/93 blev udtaget af den gældende ret, har toldvæsenets laboratorier i medlemsstaterne stadig behov for en refraktometermetode som et vigtigt og uerstatteligt redskab til at bestemme indholdet af forskellige sukkerarter, udtrykt som saccharose, i varer henhørende under kapitel 8 og 20 i KN.
- (5) For at sikre, at toldmyndighederne anvender en ensartet fremgangsmåde for så vidt angår tarifiering, er det nødvendigt at fastlægge en metode til måling af det opløselige tørstofindhold i varer forarbejdet på basis af frugt og grøntsager.
- (6) Til dette formål er det hensigtsmæssigt at anvende en refraktometermetode, der bygger på den metode, der er fastlagt i forordning (EØF) nr. 558/93, idet der tages hensyn til erfaringen fra teknologiske fremskridt inden for laboratorietechnikker og videnskabelig ekspertise.
- (7) Foranstaltningerne i denne forordning er i overensstemmelse med udtalelse fra Toldkodeksudvalget —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 1

Metoden til måling af det opløselige tørstofindhold i varer forarbejdet på basis af frugt og grøntsager, der skal anvendes til at bestemme indholdet af sukker udtrykt som saccharose i varer henhørende under kapitel 8 og 20 i den kombinerede nomenklatur med henblik på tarifieringen i den kombinerede nomenklatur, fastlægges i bilaget til denne forordning.

⁽¹⁾ EFT L 256 af 7.9.1987, s. 1.

⁽²⁾ Kommissionens forordning (EØF) nr. 558/93 af 10. marts 1993 om refraktometermetoden til måling af det opløselige tørstofindhold i produkter forarbejdet på basis af frugt og grøntsager, om ophævelse af forordning (EØF) nr. 543/86 og om ændring af bilag I til Rådets forordning (EØF) nr. 2658/87 (EFT L 58 af 11.3.1993, s. 50).

⁽³⁾ Meddelelse fra Kommissionen om formel anerkendelse af, at en række af fællesskabsrettens retsakter på landbrugsområdet er blevet forældet (EUT C 30 af 6.2.2009, s. 18).

Artikel 2

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 11. september 2014.

På Kommissionens vegne

For formanden

Algirdas ŠEMETA

Medlem af Kommissionen

BILAG

**REFRAKTOMETERMETODE TIL MÅLING AF DET OPLØSELIGE TØRSTOF I VARER FORBEJDET PÅ BASIS
AF FRUGT OG GRØNTSAGER
(FASTLÆGGELSE AF BRIX-VÆRDIEN)**

1. DEFINITIONER

Ved et opløseligt tørstof (Brix-værdien, bestemt ved refraktometermetoden) forstås den procentvise mængde saccharose i en vandig saccharoseopløsning, der under visse betingelser har samme brydningsindeks som det analyserede stof.

2. APPARATER

Den vigtigste type af anvendte apparater er Abbes refraktometer. Alternativt tillades det at anvende et digitalt refraktometer.

Dette apparat skal kunne bestemme vægtprocenten af saccharose med en nøjagtighed på $\pm 0,1$ %.

Refraktometeret kalibreres ved 20 °C med et system, som gør det muligt at indstille detektorcellens temperatur i intervallet + 15 °C til + 25 °C med en nøjagtighed på $\pm 0,5$ °C.

Apparatets brugsanvisning skal følges nøje, især med hensyn til kalibrering og lyskilde.

3. METODE

3.1. **Prøvens forberedelse**3.1.1. *Flydende varer*

Der foretages en omhyggelig blanding, hvorefter værdien bestemmes.

3.1.2. *Halvfaste varer, frugtmos, frugtsaft med frugtkødparkler*

Varen blandes omhyggeligt, og en delprøve homogeniseres.

En del af prøven hældes gennem et fire gange sammenfoldet stykke tørt gaze, og de første dråber fjernes, og værdien af filtratet bestemmes.

3.1.3. *Faste varer (syltetøj og frugtgelé)*

Hvis den homogeniserede vare ikke kan analyseres direkte, afvejes 40 g af varen med en nøjagtighed på 0,01 g i et 250 ml bægerglas, og der tilsættes 100 ml destilleret vand.

Det koges sagte i to til tre minutter under samtidig omrøring med en glasstav.

Efter afkøling hældes bægerglassets indhold over i en egnet tareret glaskolbe ved skylning med destilleret vand. Tilsæt destilleret vand til ca. 200 g, afvej med en nøjagtighed på 0,01 g, og bland omhyggeligt.

Blandingen henstår i 20 minutter og filtreres derefter gennem et foldefilter eller en Büchnertragt. Bestem refraktometer-værdien af filtratet.

3.1.4. *Frosne varer*

Efter optøning og fjernelse af sten og kernehuse blandes varen med optøningsvæsken, og der fortsættes som beskrevet i henholdsvis 3.1.2 eller 3.1.3.

3.1.5. Tørre varer eller varer, der indeholder hele eller ituskårne frugter

Laboratorieprøven — eller en del af denne — skæres i små stykker, og sten og kernehuse fjernes, hvorefter prøven blandes omhyggeligt.

Afvej 10 til 20 g af varen med en nøjagtighed på 0,01 g i et bægerglas.

Tilsæt destilleret vand svarende til fem gange den afvejede mængde af varen.

Prøven opvarmes i kogende vandbad i 30 minutter, idet der omrøres af og til med en glasstav.

Efter afkøling fortsættes som beskrevet under 3.1.3.

3.1.6. Alkoholholdige produkter

Afvej ca. 100 g af prøven med en nøjagtighed på 0,01 g i et tareret bægerglas.

Anbring derefter bægerglasset i kogende vandbad i 30 minutter, omrør af og til med en glasstav og tilsæt destilleret vand, hvis det er nødvendigt.

Hvis alkoholindholdet overstiger 5 vol. %, tilsættes der mere destilleret vand, og prøven opvarmes igen i kogende vandbad i 45 minutter.

Afkøl, vej beholderens indhold, filtrer om nødvendigt og bestem efterfølgende værdien.

3.2. Bestemmelse

Princippet er at udlede en vares indhold af opløseligt tørstof på grundlag af værdien af brydningsindekset.

Måletemperaturen skal ligge mellem 15 og 25 °C.

Anvendes et digitalt refraktometer, skal temperaturen være 20 °C.

Prøven bringes på måletemperaturen ved nedsænkning af beholderen med prøven i et vandbad med den nødvendige temperatur.

En lille smule prøve anbringes på refraktometerets nedre prisme, hvorved det påses, at prøven dækker glassets overflade på en ensartet måde, når prismen er trykket mod hinanden.

Målingen foretages efter brugsanvisningen for det anvendte apparat.

Den procentvise mængde saccharose aflæses med en nøjagtighed på 0,1 %.

Der foretages mindst to bestemmelser ved hjælp af den samme tilberedte prøve.

4. ANGIVELSE AF RESULTATERNE

Beregning og formel

Indholdet af opløseligt tørstof udtrykkes i gram pr. 100 gram af varen (g/100 g). Dette svarer til en værdi i °Brix.

Indholdet af opløseligt tørstof beregnes på følgende måde:

Det procentvise saccharoseindhold bestemt ved refraktometermetoden skal aflæses direkte.

Aflæses værdien ved en anden temperatur end + 20 °C, skal den korrigeres som angivet i tabel 1.

Hvis målingen foretages på en fortyndet opløsning, beregnes indholdet af opløseligt tørstof (**M**) således:

$$M = M' \times 100/E$$

M' er vægten (i gram) af opløseligt tørstof pr. 100 g af varen aflæst på refraktometeret, og **E** er vægten (i gram) af varen pr. 100 g af opløsningen.

Resultatet af denne beregning skal angives med én decimal ($\pm 0,1$ °Brix).

Tabel 1

Korrektion, der skal foretages, såfremt bestemmelsen er foretaget ved en anden temperatur end 20 °C

Temperatur °C	Saccharose i gram pr. 100 g vare									
	5	10	15	20	30	40	50	60	70	75
	Med fradrag af									
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
	Med tillæg af									
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

5. PRÆCISION

Resultaterne af en ringtest til bestemmelse af præcisionen af denne metode for 8 prøver er beskrevet i dette punkt. De afspejler de krav for metoden, der er beskrevet i dette bilag. Præcisionsdataene er vist nedenfor i tabel 2.

Kilde for præcisionsdataene

Præcisionsdataene blev bestemt ud fra en ringtest, som blev gennemført i 1999/2000 med deltagelse af de europæiske toldmyndigheders laboratorier.

Evalueringen af præcisionsdata blev udført i overensstemmelse med ISO 5725.

Tabel 2

Præcisionsdata

Prøvens navn	Antal laboratorier	Middelværdi (°Brix)	Repeterbarhedsgrænse, r (%)	Reproducerbarhedsgrænse, R (%)
Frugtcocktails	11	18,9	3,0	4,7
Ananas	10	19,4	1,7	1,7
Æblemos	12	19,5	2,0	2,7
Tropiske frugter	9	12,8	2,9	4,0
Jordbærsyltetøj	12	59,8	4,0	7,2
Æblesaft	12	11,1	1,4	4,7
Appelsinsaft, koncentreret	9	65,2	1,3	2,6
Pulver af appelsinsaft	11	99,8	2,3	5,3