

368R1216

10. 8. 68

Diario Oficial de las Comunidades Europeas

N° L 198/13

REGLAMENTO (CEE) N° 1216/68 DE LA COMISIÓN**de 9 de agosto de 1968****por el que se determina el método de comprobación del contenido en lactosa de los piensos compuestos importados procedentes de terceros países**

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea,

Visto el Reglamento (CEE) n° 804/68 del Consejo de 27 de junio de 1968, por el que se establece una organización de mercados en el sector de la leche y de los productos lácteos ⁽¹⁾ y, en particular, el apartado 7 de su artículo 14,Considerando que el apartado 1 del artículo 11 del Reglamento (CEE) n° 823/68 del Consejo de 28 de junio de 1968 por el que se determinan los grupos de productos y las disposiciones especiales relativas al cálculo de las exacciones reguladoras en el sector de la leche y de los productos lácteos ⁽²⁾ prevé que el contenido en productos lácteos de los piensos compuestos de la subpartida ex 23.07 B. definida en el Anexo II del mencionado Reglamento se determinará aplicando el coeficiente 2 al contenido en lactosa por cada 100 kilogramos del producto de que se trate;

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 9 de agosto de 1968.

Por la Comisión

V. BODSON

Miembro de la Comisión

Considerando que con objeto de garantizar una aplicación uniforme de las disposiciones consideradas, es conveniente determinar un método de análisis del contenido en lactosa obligatorio para todos los Estados miembros; que resulta conveniente tomar en consideración un método comunmente reconocido;

Considerando que las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité de gestión de la leche y de los productos lácteos,

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El método para determinar el contenido en lactosa de los productos de la subpartida ex 23.07 B que figura en el Anexo II del Reglamento (CEE) n° 823/68 queda definido en el Anexo.

Artículo 2

El presente Reglamento entrará en vigor el 29 de julio de 1968.

⁽¹⁾ DO n° L 148 de 28. 6. 1968, p. 13.⁽²⁾ DO n° L 151 de 30. 6. 1968, p. 3.

ANEXO

Método de análisis para determinar el contenido en lactosa de los productos de la subpartida arancelaria 23.07 B**1ª parte****1. *Ámbito de aplicación***

El método se aplicará en los casos en los que el contenido en lactosa sea superior a un 0,5 %.

2. *Principio*

Disolver los azúcares en agua. Hacer actuar la levadura (*Saccharomyces cerevisiae*) que deja intacta la lactosa. Determinar el contenido en lactosa de la solución, según el método *Luff-Schoorl*, después de la floculación y filtración.

3. *Reactivos*

Tiosulfato de sodio 0,1 n

Indicador: solución de almidón. Se añade una mezcla de 5 g de almidón soluble (añadir, en su caso, 10 mg de yoduro de mercurio como agente de conservación) y de 30 ml de agua a 1 litro de agua hirviendo; mantener dicha mezcla en ebullición durante 3 minutos; dejar enfriar.

Solución de yoduro de potasio para análisis al 30 % (p/v).

Solución de ácido sulfúrico 6 n

Reactivo según *Luff-Schoorl*:

- a) Disolver 25 g de sulfato de cobre para análisis libre de hierro ($\text{CuSO}_4 \cdot 5\text{H}_2\text{O}$) en 100 ml de agua;
- b) disolver 50 g de ácido cítrico para análisis ($\text{C}_6\text{H}_8\text{O}_7 \cdot \text{H}_2\text{O}$) en 50 ml de agua;
- c) disolver, en aprox. 300 ml de agua caliente, 143,8 g de carbonato de sodio para análisis anhidro (Na_2CO_3).

Verter b) en c) (previo enfriamiento), agitar con cuidado, y añadir a continuación a). Completar hasta 1 litro, dejar reposar durante una noche y filtrar. Deben verificarse las normalidades del reactivo así obtenido (0,1 n en Cu, 2 n en Na_2CO_3). El pH deberá estar próximo a 9,4.

Solución Carrez I: disolver 23,8 g de Zn ($\text{C}_2\text{H}_3\text{O}_2$) \cdot 2,2 H_2O y 3 g de ácido acético glacial en agua, y rellenar hasta 100 ml.

Solución Carrez II: disolver 10,6 g de $\text{K}_4\text{Fe}(\text{CN})_6 \cdot 3\text{H}_2\text{O}$ en agua y rellenar hasta 100 ml.

Granos de piedra pómez, tratados en ebullición con el ácido clorhídrico, lavados con agua y desecados. Suspensión de *Saccharomyces cerevisiae*: 25 g de levadura fresca en 100 ml de agua (no conservarla más de una semana en el frigorífico).

4. *Modo de operar*

Pesar 1 g de la muestra que se va a analizar, con una aproximación de ± 1 mg, e introducir la toma en un matraz aforado de 100 ml. Añadir 25 a 30 ml de agua. Colocar el matraz durante 30 minutos en un baño maría hirviendo y enfriar a continuación hasta 35 °C aprox.

Añadir 5 ml de la suspensión de levadura (*) y agitar. Mantener el matraz aforado y su contenido durante 2 h. al baño maría, a una temperatura de 38 a 40 °C.

(*) En el caso de productos que contengan más de un 40 % de azúcares capaces de fermentar, aumentar la cantidad de suspensión de levadura.

Tras la fermentación, enfriar a una temperatura de aprox. 20 °C. Añadir 2,5 ml de la solución Carrez I y agitar durante 30 segundos; añadir a continuación 2,5 ml de la solución Carrez II y agitar de nuevo durante 30 segundos. Completar hasta 100 ml con agua, mezclar y filtrar. Tomar con una pipeta una cantidad de filtrado que no exceda de 25 ml y que contenga preferentemente de 40 a 80 mg de lactosa; si fuere necesario, completar hasta 25 ml con agua y determinar el contenido en lactosa anhidra según *Luff-Schoorl*.

Efectuar un ensayo en blanco completo con la levadura sola.

2ª parte

1. Determinación del contenido en lactosa según el método *Luff-Schoorl*

Tomar con una pipeta 25 ml de reactivo según *Luff-Schoorl* y ponerlo en un (matraz) *Erlenmeyer* de 300 ml; añadir 25 ml, dedidos exactamente, de la solución floculada.

Después de haber añadido dos granos de piedra pómez, calentar, agitándolo con la mano, por encima de una llama libre de mediana altura, y llevar el líquido a ebullición durante aprox. 2 minutos. Colocar inmediatamente el *Erlenmeyer* encima de una tela metálica con amianto, debajo de la cual se habrá encendido previamente una llama. Esta última se regulará de tal forma que sólo caliente la base del *Erlenmeyer*; a continuación, adaptar un refrigerante de reflujo. A partir de este momento, hervir durante 10 minutos exactamente. Enfriar inmediatamente en agua fría y después de 5 minutos aprox. titular de la siguiente forma:

Añadir al líquido 10 ml de yoduro de potasio e inmediatamente después, pero con precaución (por la formación de una espuma abundante), 25 ml de ácido sulfúrico 6 n.

Titular entonces con el tiosulfato de sodio hasta que aparezca una tonalidad amarilla apagada y, hacia el final de la titulación, añadir el indicador de almidón.

Realizar la misma titulación con una mezcla exactamente medida de 25 ml de reactivo según *Luff-Schoorl* y 25 ml de agua, tras añadir 10 ml de yoduro de potasio y 25 ml de ácido sulfúrico 6 n, sin llevarla a ebullición esta vez.

Determinar mediante la tabla siguiente la cantidad de lactosa en mg correspondiente a la diferencia de los resultados de las dos titulaciones (expresadas en ml de tiosulfato de sodio 0,1 n).

TABLA

Tabla para 25 ml de reactivo según *Luff-Schoorl*

(véanse las condiciones señaladas en el texto)

1. Tiosulfato de sodio 0,1 n

2. Lactosa $C_{12}H_{22}O_{11}$

1 ml	2		1 ml	2	
	mg	diferencia		mg	diferencia
1	3,6		13	48,4	
		3,7			3,8
2	7,3		14	52,2	
		3,7			3,8
3	11,0		15	56,0	
		3,7			3,9
4	14,7		16	59,9	
		3,7			3,9
5	18,4		17	63,8	
		3,7			3,9
6	22,1		18	67,7	
		3,7			4,0
7	25,8		19	71,7	
		3,7			4,0
8	29,5		20	75,7	
		3,7			4,1
9	33,2		21	79,8	
		3,8			4,1
10	37,0		22	83,9	
		3,8			4,1
11	40,8		23	88,0	
		3,8			
12	44,6				
		3,8			