

RÈGLEMENT (CEE) N° 1216/68 DE LA COMMISSION
du 9 août 1968

déterminant la méthode de constatation de la teneur en lactose des aliments composés
pour animaux importés en provenance des pays tiers

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS
EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique
européenne,

vu le règlement (CEE) n° 804/68 du Conseil, du 27
juin 1968, portant organisation commune des mar-
chés dans le secteur du lait et des produits laitiers ⁽¹⁾,
et notamment son article 14 paragraphe 7,

considérant que l'article 11 paragraphe 1 du règle-
ment (CEE) n° 823/68 du Conseil, du 28 juin 1968,
déterminant les groupes de produits et les disposi-
tions spéciales relatives au calcul des prélèvements
dans le secteur du lait et des produits laitiers ⁽²⁾,
prévoit que la teneur en produits laitiers des aliments
composés pour animaux relevant de la sous-position
ex 23.07 B définie à l'annexe II dudit règlement est
déterminée en affectant la teneur en lactose pour
100 kilogrammes du produit en cause du coeffi-
cient 2 ;

considérant qu'il convient, afin d'assurer une ap-
plication uniforme des dispositions en question de

déterminer une méthode d'analyse de la teneur en
lactose obligatoire pour tous les États membres ;
qu'il est indiqué de retenir une méthode générale-
ment reconnue ;

considérant que les mesures prévues au présent
règlement sont conformes à l'avis du Comité de
gestion du lait et des produits laitiers,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT :

Article premier

La méthode pour déterminer la teneur en lactose
des produits relevant de la sous-position ex 23.07 B
figurant à l'annexe II du règlement (CEE) n° 823/68
est définie à l'annexe.

Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le 29 juillet
1968.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable
dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 9 août 1968.

Par la Commission

V. BODSON

Membre de la Commission

⁽¹⁾ JO n° L 148 du 28. 6. 1968, p. 13.

⁽²⁾ JO n° L 151 du 30. 6. 1968, p. 3.

ANNEXE

Méthode d'analyse pour la détermination de la teneur en lactose dans les produits relevant de la sous-position tarifaire 23.07 B**I^{re} partie****1. Domaine d'application**

La méthode est applicable dans les cas d'une teneur en lactose supérieur à 0,5 %.

2. Principe

Dissoudre les sucres dans de l'eau. Faire agir la levure (*Saccharomyces cerevisiae*) qui laisse le lactose intact. Déterminer la teneur en lactose de la solution, selon la méthode *Luff-Schoorl*, après défécation et filtration.

3. Réactifs

Thiosulfate de sodium 0,1 n

Indicateur : solution d'amidon. Un mélange de 5 g d'amidon soluble (ajouter, éventuellement, 10 mg d'iodure de mercure comme agent de conservation) et de 30 ml d'eau est ajouté à 1 litre d'eau bouillante ; maintenir ce mélange à l'ébullition pendant 3 minutes ; laisser refroidir.

Solution d'iodure de potassium p.a. à 30 % (p/v)

Solution d'acide sulfurique 6 n

Réactif selon Luff-Schoorl :

- a) Dissoudre 25 g de sulfate de cuivre p.a. exempt de fer ($\text{CuSO}_4 \cdot 5 \text{H}_2\text{O}$) dans 100 ml d'eau ;
- b) dissoudre 50 g d'acide citrique p.a. ($\text{C}_6\text{H}_8\text{O}_7 \cdot \text{H}_2\text{O}$) dans 50 ml d'eau ;
- c) dissoudre, dans environ 300 ml d'eau chaude, 143,8 g de carbonate de sodium p.a. anhydre (Na_2CO_3).

Verser b) dans c) (après refroidissement), en agitant prudemment, et ajouter ensuite a). Compléter à 1 litre, laisser reposer pendant une nuit et filtrer. Il y a lieu de vérifier les normalités du réactif ainsi obtenu (0,1 n en Cu, 2 n en Na_2CO_3). Le pH doit être voisin de 9,4.

Solution Carrez I : dissoudre 23,8 g de Zn ($\text{C}_2\text{H}_3\text{O}_2$) $_2 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$ et 3 g d'acide acétique glacial dans l'eau et compléter à 100 ml.

Solution Carrez II : dissoudre 10,6 g de $\text{K}_4\text{Fe}(\text{CN})_6 \cdot 3\text{H}_2\text{O}$ dans de l'eau et compléter à 100 ml.

Grains de pierre ponce, traités à l'ébullition par l'acide chlorhydrique, lavés à l'eau et séchés.
Suspension de *Saccharomyces cerevisiae* : 25 g de levure fraîche dans 100 ml d'eau (ne pas conserver plus d'une semaine au réfrigérateur).

4. Mode opératoire

Peser, à 1 mg près, 1 g de l'échantillon à analyser, introduire la prise dans un ballon jaugé de 100 ml. Ajouter 25 à 30 ml d'eau. Placer le ballon pendant 30 minutes dans un bain-marie bouillant ; refroidir ensuite à 35° C environ.

Ajouter 5 ml de la suspension de levure⁽¹⁾ et agiter. Maintenir le ballon jaugé et son contenu durant 2 h au bain-marie, à la température de 38 à 40° C.

⁽¹⁾ Dans le cas des produits contenant plus de 40 % de sucres fermentescibles, augmenter la quantité de suspension de levure.

Après la fermentation, refroidir à une température d'environ 20° C. Ajouter 2,5 ml de la solution Carrez I et agiter pendant 30 secondes ; ajouter ensuite 2,5 ml de la solution Carrez II et agiter à nouveau pendant 30 secondes. Compléter à 100 ml avec de l'eau, mélanger et filtrer. Pipetter une quantité de filtrat n'excédant pas 25 ml et contenant de préférence de 40 à 80 mg de lactose ; si nécessaire, compléter à 25 ml avec de l'eau et déterminer la teneur en lactose anhydre selon Luff-Schoorl.

Procéder à un essai à blanc complet avec la levure seule.

II^e partie

1. Détermination de la teneur en lactose suivant la méthode Luff-Schoorl

Pipetter 25 ml de réactif selon Luff-Schoorl et les porter dans un Erlenmeyer de 300 ml ; ajouter 25 ml, exactement mesurés, de la solution déféquée.

Après avoir ajouté deux grains de pierre ponce, chauffer, en agitant à la main, au-dessus d'une flamme libre de hauteur moyenne et porter le liquide à l'ébullition durant 2 minutes environ. Placer immédiatement l'Erlenmeyer sur une toile métallique, pourvue d'un écran d'amiante, sous laquelle on a préalablement allumé une flamme. Celle-ci est réglée de telle façon que l'Erlenmeyer soit chauffé uniquement sous la base ; adapter ensuite un réfrigérant à reflux. A partir de cet instant faire bouillir pendant 10 minutes exactement. Refroidir immédiatement dans l'eau froide et après 5 minutes environ, titrer comme suit :

Ajouter au liquide 10 ml d'iodure de potassium et, immédiatement après, mais avec prudence (en raison de la formation d'une mousse abondante) 25 ml d'acide sulfurique 6 n.

Titrer ensuite avec le thiosulfate de sodium jusqu'à l'apparition d'une teinte jaune terne et, vers la fin de la titration, ajouter l'indicateur à l'amidon.

Effectuer la même titration sur un mélange rigoureusement mesuré de 25 ml de réactif selon Luff-Schoorl et 25 ml d'eau, après avoir ajouté 10 ml d'iodure de potassium et 25 ml d'acide sulfurique 6 n, cette fois sans porter à l'ébullition.

Établir au moyen de la table ci-après la quantité en mg de lactose correspondant à la différence des résultats des deux titrations (exprimés en ml de thiosulfate de sodium 0,1 n).

TABLE

Table pour 25 ml de réactif suivant Luff-Schoorl

(voir conditions indiquées dans le texte)

1. Thiosulfate de sodium 0,1 n

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

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