

KOMISIJAS ĪSTENOŠANAS REGULA (ES) Nr. 974/2014**(2014. gada 11. septembris),****ar ko nosaka refraktometrijas pielietošanu sausā šķīstošā atlikuma noteikšanai augļu un dārzeņu pārstrādes produktos, lai tos klasificētu kombinētajā nomenklatūrā**

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Padomes 1987. gada 23. jūlija Regulu (EEK) Nr. 2658/87 par tarifu un statistikas nomenklatūru un kopējo muitas tarifu ⁽¹⁾ un jo īpaši tās 9. panta 1. punkta a) apakšpunktu,

tā kā:

- (1) Ar Regulu (EEK) Nr. 2658/87 tika izveidota preču nomenklatūra (turpmāk "kombinētā nomenklatūra" vai "KN"), kas iekļauta minētās regulas I pielikumā.
- (2) Ar Komisijas Regulu (EEK) Nr. 558/93 ⁽²⁾ noteica refraktometrijas pielietošanu cukura satura noteikšanai augļu un dārzeņu pārstrādes produktos KN 8. nodaļas 1. papildu piezīmes un KN 20. nodaļas 2. un 6. papildu piezīmes nolūkos.
- (3) Komisija ar paziņojumu 2009/C 30/04 ⁽³⁾ izņēma Regulu (EEK) Nr. 558/93 no *acquis*.
- (4) Lai gan Regula (EEK) Nr. 558/93 tika izņemta no *acquis*, refraktometrija joprojām ir vajadzīga dalībvalstu muitas laboratorijās, un tā ir svarīgs un neaizvietoājams instruments, ar kuru noteikt dažādu cukuru saturu, kas izteikts, pārrēķinot saharozes saturu KN 8. un 20. nodaļā norādītajos produktos.
- (5) Lai nodrošinātu, ka muitas iestādes piemēro vienotu pieeju muitas klasifikācijas nolūkiem, ir jānosaka metode sausā šķīstošā atlikuma noteikšanai augļu un dārzeņu pārstrādes produktos.
- (6) Šajā nolūkā ir lietderīgi izmantot refraktometriju, kura pamatojas uz Regulā (EEK) Nr. 558/93 noteikto metodi un kurā ņemta vērā pieredze, kas gūta no laboratorijas metožu tehnoloģiskā progressa un uzkrātās zinātniskās pieredzes.
- (7) Šajā regulā paredzētie pasākumi ir saskaņā ar Muitas kodeksa komitejas atzinumu,

IR PIENĒMUSI ŠO REGULU.

1. pants

Šīs regulas pielikumā ir noteikta tā metode sausā šķīstošā atlikuma noteikšanai augļu un dārzeņu pārstrādes produktos, kura jāizmanto, lai noteiktu cukura saturu, kas izteikts, pārrēķinot saharozes saturu kombinētās nomenklatūras 8. un 20. nodaļā norādītajos produktos, lai tos klasificētu kombinētajā nomenklatūrā.

⁽¹⁾ OVL 256, 7.9.1987., 1. lpp.

⁽²⁾ Komisijas 1993. gada 10. marta Regula (EEK) Nr. 558/93 par refraktometrijas pielietošanu sausā šķīstošā atlikuma noteikšanai augļu un dārzeņu pārstrādes produktos, ar kuru atceļ Regulu (EEK) Nr. 543/86 un groza Padomes Regulas (EEK) Nr. 2658/87 I pielikumu (OVL 58, 11.3.1993., 50. lpp.).

⁽³⁾ Komisijas paziņojums, ar ko sniedz oficiālu atzinumu, ka vairāki Kopienas tiesību akti lauksaimniecības jomā ir zaudējuši spēku (OV C 30, 6.2.2009., 18. lpp.).

2. pants

Šī regula stājas spēkā divdesmitajā dienā pēc tās publicēšanas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2014. gada 11. septembrī

*Komisijas
un tās priekšsēdētāja vārdā –
Komisijas loceklis
Algirdas ŠEMETA*

PIELIKUMS

**SAUSĀ ŠĶĪSTOŠĀ ATLIKUMA NOTEIKŠANA AUGĻU UN DĀRZEŅU PĀRSTRĀDES PRODUKTOS AR REFRAKTOMETRIJAS METODI
(BRIKSA VĒRTĪBAS NOTEIKŠANA)**

1. DEFINĪCIJA

Sausā šķīstošā atlikuma saturs (Briksa vērtība, noteikta ar refraktometriju) ir saharozes svars procentuālā izteiksmē saharozes šķīdumā ūdenī, kuram dotajos apstākļos ir tāds pats laušanas koeficients kā analizējamam produktam.

2. IEKĀRTA

Abbe tipa refraktometrs ir pamatā izmantojamais iekārtas veids. Alternatīvi ir atļauts izmantot digitālu refraktometru.

Šai aparatūrai jābūt spējīgai noteikt saharozes procentuālo svaru ar precizitāti līdz $\pm 0,1$ %.

Refraktometram jābūt kalibrētam 20 °C ar sistēmu, kas ļauj mērījumu kivetes temperatūru noregulēt no + 15 °C līdz + 25 °C ar precizitāti $\pm 0,5$ °C.

Stingri jāievēro šīs aparatūras lietošanas pamācība, un jo īpaši attiecībā uz kalibrēšanu un gaismas avotu.

3. METODE

3.1. **Parauga sagatavošana**3.1.1. *Šķīdrie produkti*

Rūpīgi maisa līdz pat noteikšanai.

3.1.2. *Daļēji biezi produkti, biezeņi, augļu sulas ar mīkstumumu*

Rūpīgi izmaisa vidējo laboratorijas paraugu un tad homogenizē to.

Daļu parauga filtrē caur četrās kārtās salocītu marli, nolej pirmos pilienu un turpina noteikšanu filtrātam.

3.1.3. *Biezi produkti (džemi un želejas)*

Ja iepriekš homogenizētu produktu nevar izmantot tiešā veidā, nosver 40 g produkta ar precizitāti līdz 0,01 g, ieliek 250 ml vārglāzē un pievieno 100 ml destilēta ūdens.

Vāra uz mazas uguns divas vai trīs minūtes, maisot ar stikla spieķīti.

Atdzesē, ielej vārglāzes saturu piemērotā nosvērtā traukā, par skalošanas šķīdumu izmantojot destilētu ūdeni, pievieno destilētu ūdeni, līdz iegūst apmēram 200 g produkta, nosver to ar precizitāti līdz 0,01 g un šķīdumu kārtīgi izmaisa.

Ļauj nostāvēties 20 minūtes, tad izkāš caur salocītu filtru vai Bihnera piltuvi. Filtrātam veic noteikšanu.

3.1.4. *Saldēti produkti*

Atkausē un izņem kauliņus, sēklas un serdes.

Sajauc produktu ar šķīdrumu, kas izveidojies, to atkausējot, un rīkojas, kā aprakstīts 3.1.2 vai 3.1.3. punktā.

3.1.5. Sausie produkti vai produkti, kas satur veselus augļus vai augļu gabaliņus

Sasmalcina laboratorijas paraugu vai tā daļu mazos gabaliņos, izņem kauliņus, sēklas, serdes un rūpīgi sajauc.

Ar precizitāti līdz 0,01 g nosver 10 līdz 20 g produkta un ievieto vārglāzē.

Pievieno destilētu ūdeni, kas atbilst pieckārtīgam produkta svaram.

Karsē 30 minūtes vārīta ūdens peldē, pa laikam apmaisot ar stikla spieķīti.

Pēc atdzišanas rīkojas, kā aprakstīts 3.1.3. punktā.

3.1.6. Produkti, kas satur alkoholu

Ar precizitāti līdz 0,01 g nosver apmēram 100 g parauga un ievieto nosvērtā vārglāzē.

Ievieto vārglāzi verdoša ūdens peldē uz 30 minūtēm, pa laikam apmaisot ar stikla spieķīti, vajadzības gadījumā pievieno destilētu ūdeni.

Ja alkohola saturs pārsniedz apmēram 5 % masas, pievieno vēl destilētu ūdeni un vēlreiz karsē vārīta ūdens peldē 45 minūtes.

Pēc atdzišanas nosver trauka galīgo saturu, vajadzības gadījumā filtrē, un turpina noteikšanu.

3.2. Noteikšana

Pamatā ir produkta sausā šķīstošā atlikuma satura atņemšana no tā laušanas koeficienta.

Mērījumu temperatūrai jābūt no 15 līdz 25 °C.

Izmantojot digitālo refraktometru, temperatūrai ir jābūt 20 °C.

Parauga mērījumu temperatūru iegūst, iegremdējot trauku ūdens peldē ar vajadzīgo temperatūru.

Nelielu paraugu novieto uz refraktometra zemākās prizmas, raugoties, lai paraugs vienmērīgi apklātu stikla virsmu, kad prizmas ir savstarpēji saspīestas.

Mēra saskaņā ar attiecīgās aparatūras lietošanas pamācību.

Nolasa saharozes procentuālā svara rādītājus ar precizitāti līdz 0,1 %.

Vienam un tam pašam analizējamam paraugam veic vismaz divas noteikšanas.

4. REZULTĀTU IZTEIKŠANA

Aprēķini un formulas

Sausā šķīstošā atlikuma saturs ir izteikts gramos uz 100 gramiem (g/100 g). Tas ir ekvivalents °Briksa vērtībai.

Sausā šķīstošā atlikuma saturu aprēķina šādi.

Refraktometra uzrādīto saharozes procentuālo saturu izmanto tieši.

Ja nolasiņums veikts temperatūrā, kas nav + 20 °C, tad veic korekciju, kā norādīts 1. tabulā.

Ja mērījums veikts atšķaidītam šķīdumam, tad sausā šķīstošā atlikuma saturu (**M**) aprēķina pēc šādas formulas:

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

kur "**M**" ir refraktometra uzrādītais sausā šķīstošā atlikuma svars (gramos) 100 g produkta un "**E**" ir produkta svars (gramos) 100 g šķīduma.

Aprēķina rezultātu izsaka ar precizitāti viena decimālzīme aiz komata ($\pm 0,1$ °Briksa vērtība).

1. tabula

Korekcijas, ja noteikšana veikta pie citas temperatūras, nevis 20 °C

Temperatūra °C	Saharozes gramus uz 100 gramu produkta									
	5	10	15	20	30	40	50	60	70	75
	Atskaitīt									
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
	Pieskaitīt									
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. PRECIZITĀTE

Šajā punktā sniegta informācija par metodes precizitātes datiem no starplaboratoriju salīdzinošās testēšanas rezultātiem astoņiem paraugiem. Tie atspoguļo šajā pielikumā aprakstītās metodes izpildījuma prasības. Precizitātes dati ir apkopoti 2. tabulā.

Precizitātes datu avots

Precizitātes dati ir noteikti starplaboratoriju salīdzinošajā testēšanā, kas veikta 1999./2000. gadā, piedaloties Eiropas muitas laboratorijām.

Precizitātes datu novērtēšana tika veikta saskaņā ar ISO 5725.

2. tabula

Precizitātes dati

Parauga nosaukums	Laboratoriju skaits	Vidējais (°Briksa vērtība)	Atkārtotamības robeža r (%)	Reproducējamības robeža R (%)
Augļu kokteilis	11	18,9	3,0	4,7
Ananass	10	19,4	1,7	1,7
Ābolu kompots	12	19,5	2,0	2,7
Tropu augļi	9	12,8	2,9	4,0
Zemeņu ievārījums	12	59,8	4,0	7,2
Ābolu sula	12	11,1	1,4	4,7
Apelsīnu sulas koncentrāts	9	65,2	1,3	2,6
Apelsīnu sulas pulveris	11	99,8	2,3	5,3