

REGOLAMENT TA' IMPLIMENTAZZJONI TAL-KUMMISSJONI (UE) Nru 974/2014**tal-11 ta' Settembru 2014****li jstabbilixxi l-metodu rifrattometru biex jitkejjel residwu xott solubbli fi prodotti proċessati minn frott u ħaxix għall-finijiet tal-klassifikazzjoni tagħhom fin-Nomenklatura Magħquda**

IL-KUMMISSJONI EWROPEA,

Wara li kkunsidrat it-Trattat dwar il-Funzjonament tal-Unjoni Ewropea,

Wara li kkunsidrat ir-Regolament tal-Kunsill (KEE) Nru 2658/87 tat-23 ta' Lulju 1987 dwar in-nomenklatura tat-tariffa u l-istatistika u dwar it-Tariffa Doganali Komuni ⁽¹⁾, u b'mod partikolari l-Artikolu 9(1)(a) tiegħu,

Billi:

- (1) Ir-Regolament (KEE) Nru 2658/87 stabbilixxa nomenklatura tal-oġġetti, minn hawn 'il quddiem imsejha bhala n-“Nomenklatura Magħquda” jew “NM”, li hija stabbilita fl-Anness I għal dak ir-Regolament.
- (2) Ir-Regolament tal-Kummissjoni (KEE) Nru 558/93 ⁽²⁾ stabbilixxa l-metodu rifrattometru li għandu jintuza biex jitkejjel il-kontenut ta' zokkor fi prodotti pproċessati minn frott u ħxejjex għall-finijiet tan-nota Addizzjonali 1 tal-Kapitolu 8 tan-NM u fin-noti Addizzjonali 2 u 6 tal-Kapitolu 20 tan-NM.
- (3) Ir-Regolament (KEE) Nru 558/93 kien thassar mill-*acquis* attiv mill-Kummissjoni fil-Komunikazzjoni 2009/C 30/04 ⁽³⁾ tagħha.
- (4) Ghalkemm ir-Regolament (KEE) Nru 558/93 kien thassar mill-*acquis* attiv, il-metodu rifrattometru għadu meħtieġ għal laboratorji doganali fl-Istati Membri bhala għodda importanti u insostitwibbli biex jiġi ddeterminat il-kontenut ta' diversi zokkrijiet imfisser bhala sukrożju tal-prodotti tal-Kapitolu 8 u 20 tan-NM.
- (5) Sabiex jiġi żgurat li l-awtoritajiet doganali japplikaw approċċ uniformi għall-finijiet tal-klassifikazzjoni doganali, huwa meħtieġ li jiġi stabbilit metodu biex jitkejjel il-kontenut ta' residwu xott solubbli fi prodotti proċessati minn frott u ħaxix.
- (6) Għal dan l-ghan huwa xieraq li jintuza l-metodu rifrattometru ispirat mill-metodu stabbilit fir-Regolament (KEE) Nru 558/93 filwaqt li titqis l-esperjenza miksuba minn avvanz teknoloġiku fit-teknika tal-laboratorju u l-esperjenza xjentifika akkumulata.
- (7) Il-miżuri previsti f'dan ir-Regolament huma skont l-opinjoni tal-Kumitat tal-Kodiċi Doganali,

ADOTTAT DAN IR-REGOLAMENT:

Artikolu 1

Il-metodu tal-kejl tar-residwu xott solubbli fi prodotti proċessati minn frott u ħaxix li jiġi użat biex jiġi ddeterminat il-kontenut taz-zokkor espress bhala sukrożju fil-prodotti fil-Kapitolu 8 u 20 tan-Nomenklatura Magħquda għall-finijiet tal-klassifikazzjoni tagħhom fin-Nomenklatura Magħquda huwa stabbilit fl-Anness ta' dan ir-Regolament.

⁽¹⁾ ĠU L 256, 7.9.1987, p. 1.

⁽²⁾ Ir-Regolament tal-Kummissjoni (KEE) Nru 558/93 tal-10 ta' Marzu 1993 dwar il-metodu rifrattometru biex jitkejjel residwu xott solubbli fi prodotti proċessati minn frott u ħaxix, li jhassar ir-Regolament (KEE) Nru 543/86 u li jemenda l-Anness I tar-Regolament tal-Kunsill (KEE) Nru 2658/87 (ĠU L 58, 11.3.1993, p. 50).

⁽³⁾ Komunikazzjoni mill-Kummissjoni li tistabbilixxi rikonoxximent formali li ċertu numru ta' atti ta' liġi Komunitarja fil-qasam tal-agrikoltura m'għadhomx jgħoddu (ĠU C 30, 6.2.2009, p. 18).

Artikolu 2

Dan ir-Regolament jidhol fis-seħh fl-20 jum wara dak tal-pubblikazzjoni tiegħu f'Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea.

Dan ir-Regolament jorbot fl-intier tiegħu u japplika direttament fl-Istati Membri kollha.

Magħmul fi Brussell, il-11 ta' Settembru 2014.

*Għall-Kummissjoni,
F'isem il-President,
Algirdas ŠEMETA
Membru tal-Kummissjoni*

ANNEX

**METODU TA' KEJL TA' RESIDWU XOTT SOLUBBLI FI PRODOTTI PROĊESSATI MINN FROTT U HAXIX
PERMEZZ TAR-RIFRATTOMETRIJA
(DETERMINAZZJONI TAL-VALUR BRIX)**

1. DEFINIZZJONI

Il-kontenut ta' residwu xott solubbli (il-valur Brix, stabbilit bir-rifrattometrija) ifisser il-perċentwali ta' piż ta' sukrożju f'soluzzjoni milwiema ta' sukrożju li, skont ċerti kundizzjonijiet, għandu l-istess indici refrattiv bhall-prodott analizzat.

2. APPARAT

It-tip ewlieni ta' apparat li jintuża huwa Rifrattometru tat-tip Abbe. Inkella, huwa permess ukoll l-użu ta' rifrattometru diġitali.

Dan l-apparat għandu jippermetti li l-perċentwali ta' piż ta' sukrożju jiġi stabbilit sal-eqreb $\pm 0,1$ %.

Ir-rifrattometru jrid jiġi kkalibrat b'temperatura ta' 20 °C minn sistema li tippermetti l-aġġustament tat-temperatura taċ-ċellola tal-kejl minn + 15 °C sa + 25 °C bi preċiżjoni ta' $\pm 0,5$ °C.

L-istruzzjonijiet għat-thaddim ta' dan l-apparat, u partikolarment dawk li għandhom x'jaqsmu mall-kalibrizzjoni u provenjenza ta' dawl, għandhom jiġu strettament osservati.

3. METODU

3.1. **Preparazzjoni tal-kampjun**3.1.1. *Prodotti likwidi*

Hawwad b'attenzjoni u pproċedi għad-determinazzjoni.

3.1.2. *Prodotti semi-densi, purées, meraq tal-frott b'sustanza ssospenduta*

Hawwad b'attenzjoni kampjun medju tal-laboratorju u mbaġħad omogenizza.

Saffi parti mill-kampjun minn garża xotta mitwija f'erbgħa, nehhi l-ewwel qtar u pproċedi għad-determinazzjoni fuq il-filtrat.

3.1.3. *Prodotti densi (gamm u ġeli)*

Jekk il-prodott li għa għie omogenizzat ma jistax jintuża direttament, iżen 40 g tal-prodott sal-eqreb 0,01 g fi flixxkun li jesa' 250 ml u žid 100 ml ilma distillat.

Għalli bil-mod għal żewġ jew tlett minuti, u hawwad b'virga tal-ħġieg.

Berred, ferra l-kontenut tal-flixxkun go recipjent miżun adattat u uża l-ilma ddistillat bhala likwidu biex tifflixxja, žid l-ilma distillat sabiex tikseb madwar 200 g ta' prodott, iżnu sal-eqreb 0,01 g, u hawwad it-taħlita sewwa.

Halliha toqghod għal 20 minuta, imbaġħad saffuha minn filter mitwi jew lenbut tat-tip Buechner. Aghmel valutazzjoni fuq il-filtrat.

3.1.4. *Prodotti ffrizati*

Halli l-friża tinzel u nehhi l-għadam jew iż-żerriegħa u l-qlub.

Hallat il-prodott mal-likwidu li jkun hareg minnu waqt li nħallet il-friża u kompli kif spjegat fil-punti 3.1.2 u 3.1.3 rispettivament.

3.1.5. *Prodotti xotti jew prodotti li jkollhom fihom frott shih jew bicċiet ta' frott*

Qattal-kampjun tal-laboratorju — jew parti minnu — f'bicċiet żgħar, nehhi l-ghadam jew iż-żerriegħa u l-qlub u hallat b'attenzjoni.

Iżen 10 sa 20 g tal-prodott sal-eqreb 0,01 g ġo flixxkun.

Żid l-ilma distillat daqs hames darbiet il-piż tal-prodott.

Sahħan banjumarija għal 30 minuta waqt li kultant thawwad b'virga tal-ħġieg.

Meta jibred, kompli kif deskritt fil-punt 3.1.3.

3.1.6. *Prodotti li jkollhom fihom l-alkohol*

Iżen madwar 100 g ta' kampjun sal-eqreb 0,01 g fi flixxkun miżun.

Poġġi l-flixxkun ġo banjumarija għal 30 minuta, kultant hawwad b'virga tal-ħġieg, u žid ilma distillat jekk ikun meħtieġ.

Fejn il-kontenut tal-alkohol jeċċedi madwar 5 % tal-massa žid aktar ilma distillat u erga' saħħan fil-banju tal-ilma mġholli għal 45 minuta.

Wara li jibred iżen il-kontenut finali tar-riċipjent, saffi jekk meħtieġ, u kompli bil-valutazzjoni.

3.2. **Valutazzjoni**

Il-prinċipju huwa t-tnaqqis tal-kontenut ta' residwu xott solubbli ta' prodott mill-indiċi refrattiv tiegħu.

It-temperatura tal-kejl għandha tkun ta' bejn 15 u 25 °C.

Bl-użu ta' rifrattometru diġitali t-temperatura għandha tkun ta' 20 °C.

Wassal il-kampjun sat-temperatura tal-qies billi tgħaddas il-kontenitur ġo banju tal-ilma fit-temperatura rikjesta.

Poġġi kampjun żgħir fuq il-priżma t'isfel tar-refrattometru, filwaqt li b'attenzjoni żgħura li l-kampjun jgħatti l-wiċċ tal-ħġieġa b'uniformità meta l-priżmi jintrassu ma' xulxin.

Kejjel skont l-istruzzjonijiet operattivi għall-apparat użat.

Aqra l-percentwali tal-piż tas-sukrożju sal-eqreb 0,1 %.

Aghmel mill-anqas żewġ valutazzjonijiet fuq l-istess kampjun preparat.

4. ESPRESSJONI TAR-RIŻULTATI

Kalkolazzjoni u formola

Il-kontenut ta' residwu xott solubbli tal-prodott huwa espress kull 100 gramma tal-prodott (g/100 g). Dan huwa ekwivalenti għal valur fi °Brix.

Il-kontenut ta' residwu xott solubbli għandu jigi kkalkulat kif ġej:

Il-percentwali ta' kontenut ta' sukrożju indikat bir-rifrattometrija jintuża direttament.

Jekk il-qari tal-kejl isir f'temperatura li ma tkunx + 20 °C, ikkoreġi kif indikat fit-tabella annessa.

Jekk il-kejl ikun sar fuq soluzzjoni miżjuda, il-kontenut ta' residwu xott solubbli (**M**) jigi kalkolat billi tintuża l-formula segwenti:

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

M' ikun il-piż (fi grammi) ta' residwu xott solubbli kull 100 g ta' prodott indikat mir-rifrattometru u **E** il-piż (fi grammi) ta' prodott kull 100 g ta' soluzzjoni.

Ir-rizultat ta' dak il-kalkolu ghandu jinghata sa post decimali wiehed ($\pm 0,1$ °Brix).

Tabella 1

Korrezzjonijiet meta l-valutazzjoni ssir f'temperatura li ma tkunx ta' 20 °C

| Temperatura °C | Sukrożju fi grammi ghal kull 100 gramma tal-prodott | | | | | | | | | |
|----------------|---|------|------|------|------|------|------|------|------|------|
| | 5 | 10 | 15 | 20 | 30 | 40 | 50 | 60 | 70 | 75 |
| | Naqqas | | | | | | | | | |
| 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 |
| | Żid | | | | | | | | | |
| 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. PREĊIŻJONI

Id-dettalji ta' test inter-laboratorju li ghandu x'jaqsam ma' dejta ta' precizjoni tal-metodu li twettaq fuq zewġ kampjuni huma mogħtija f'dan il-punt. Huma jirriflettu r-rekwiżiti ta' prestazzjoni għall-metodu deskritt f'dan l-anness. Id-dejta ta' precizjoni hija mogħtija fit-tabella 2 hawn taht.

Is-sors ta' dejta ta' precizjoni

Id-dejta ta' precizjoni kienet harġet minn test inter-laboratorju li twettaq f'1999/2000 bil-partecipazzjoni tal-Laboratorji Doganali Ewropej.

Il-valutazzjoni ta' dejta ta' precizjoni twettqet skont ISO 5725.

Tabella 2

Dejta ta' precizjoni

| L-isem tal-kampjun | Għadd ta' laboratorji | Medja (°Brix) | Limitu ta' ripetibilità r (%) | Limitu ta' riproduzzjoni R (%) |
|----------------------------------|-----------------------|---------------|-------------------------------|--------------------------------|
| Cocktail tal-frott | 11 | 18,9 | 3,0 | 4,7 |
| Ananas | 10 | 19,4 | 1,7 | 1,7 |
| Ix-xropp ta' tuffieħ ipprizervat | 12 | 19,5 | 2,0 | 2,7 |
| Frott tropikali | 9 | 12,8 | 2,9 | 4,0 |
| Ġamm tal-frawli | 12 | 59,8 | 4,0 | 7,2 |
| Meraq tat-tuffieħ | 12 | 11,1 | 1,4 | 4,7 |
| Koncentrat tal-meraq tal-larinġ | 9 | 65,2 | 1,3 | 2,6 |
| Meraq tal-larinġ fi trab | 11 | 99,8 | 2,3 | 5,3 |