

368R1216

10. 8. 68

Jornal Oficial das Comunidades Europeias

Nº L 198/13

REGULAMENTO (CEE) Nº 1216/68 DA COMISSÃO**de 9 de Agosto de 1968****que determina o método de verificação do teor em lactose dos alimentos compostos para animais importados em proveniência de países terceiros**

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Económica Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CEE) nº 804/68, do Conselho, de 27 de Junho de 1968, que estabelece a organização comum de mercados no sector do leite e dos produtos lácteos ⁽¹⁾ e, nomeadamente, o nº 7 do seu artigo 14º,

Considerando que o nº 1 do artigo 11º do Regulamento (CEE) nº 823/68 do Conselho, de 28 de Junho de 1968, que determina os grupos de produtos e as disposições especiais relativas ao cálculo dos direitos niveladores, no sector do leite e dos produtos lácteos ⁽²⁾, prevê que o teor em produtos lácteos dos alimentos compostos para animais, da subposição ex 23.07 B, definido no Anexo II do referido regulamento, seja determinado afectando do coeficiente 2 o teor em lactose de 100 kilogramas do produto em causa;

Considerando que convém determinar um método de análise do teor em lactose, obrigatório para todos os Estados-membros, a fim de se assegurar uma aplicação uniforme das disposições em causa;

Considerando que as medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité de Gestão do leite e dos Produtos Lácteos,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1º

O método para determinação do teor em lactose dos produtos da subposição ex 23.07 B que consta do Anexo II do Regulamento (CEE) nº 823/68 é definido no Anexo.

Artigo 2º

O presente regulamento entra em vigor em 29 de Julho de 1968.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em qualquer Estado-membro.

Feito em Bruxelas em 9 de Agosto de 1968.

Pela Comissão

V. BODSON

Membro da Comissão

⁽¹⁾ JO nº L 148 de 28. 6. 1968, p. 13.

⁽²⁾ JO nº L 151 de 30. 6. 1968, p. 3.

ANEXO

Método de análise para determinação do teor em lactose dos produtos da subposição aduaneira 23.07 B

Parte I

1. *Domínio de aplicação*

O método é aplicável quando o teor em lactose é superior a 0,5 %.

2. *Princípio*

Dissolver os açúcares em água. Fazer actuar a levedura (*Saccharomyces cerevisiae*) que não altera a lactose. Determinar o teor em lactose da solução, segundo o método de *Luff-Schoorl*, após decantação e filtração.

3. *Reagentes*

Tiosulfato de sódio 0,1 n

Indicador: solução de amido. Uma mistura de 5 g de amido solúvel (juntar, eventualmente, 10 mg de iodeto de mercúrio como agente de conservação) e de 30 ml de água é acrescentada a 1 litro de água a ferver; manter esta mistura em ebulição durante 3 minutos; deixar arrefecer;

Solução de iodeto de potássio p.a. a 30 % (p/v)

Solução de ácido sulfúrico 6 n

Reagente de Luff-Schoorl:

a) Dissolver 25 g de sulfato de cobre p.a. isento de ferro ($\text{CuSO}_4 \cdot 5 \text{H}_2\text{O}$) em 100 ml de água;

b) Dissolver 50 g de ácido cítrico p.a. ($\text{C}_6\text{H}_8\text{O}_7 \cdot \text{H}_2\text{O}$) em 50 ml de água;

c) Dissolver, em cerca de 300 ml de água quente, 143,8 g de carbonato de sódio p.a. anidro (Na_2CO_3).

Deitar b) em c) (após arrefecimento), agitando prudentemente, e juntar seguidamente a). Completar até 1 litro, deixar repousar durante uma noite e filtrar. Verificar a normalidade do reagente assim obtido (0,1 n em Cu, 2 n em Na_2CO_3). O pH deve ser cerca de 9,4.

Solução Carrez I: dissolver 23,8 g de Zn ($\text{C}_2\text{H}_3\text{O}_2$) $2,2\text{H}_2\text{O}$ e 3 g de ácido acético glacial em água e completar até 100 ml.

Solução Carrez II: dissolver 10,6 g de $\text{K}_4\text{Fe}(\text{CN})_6 \cdot 3\text{H}_2\text{O}$ em água e completar até 100 ml.

Grânulos de pedra-pomes, fervidos em ácido clorídrico, lavados em água e secos.

Suspensão de *Saccharomyces cerevisiae*: 25 g de levedura fresca em 100 ml de água (não conservar mais de uma semana no frigorífico).

4. *Modo operativo*

Pesar, com rigor ao mg, 1g da amostra a analisar, introduzir esta quantidade num balão aferido de 100 ml. Juntar 25 a 30 ml de água. Colocar o balão, em banho-maria, em ebulição, durante 30 minutos; arrefecer, seguidamente, até cerca de 35° C.

Juntar 5 ml da suspensão da levedura ⁽¹⁾ e agitar. Manter o balão aferido e o seu conteúdo, em banho-maria, à temperatura de 38 a 40° C.

⁽¹⁾ Em produtos que contenham mais de 40 % de açúcares fermentescíveis, aumentar a quantidade de suspensão de levedura.

Após a fermentação, arrefecer até cerca de 20°C. Juntar 2,5 ml de solução Carrez I e agitar durante 30 segundos; juntar seguidamente 2,5 ml da solução Carrez II e agitar novamente durante 30 segundos. Completar, até 100 ml, com água, misturar e filtrar. Pipetar uma quantidade de filtrado que não exceda 25 ml e que contenha, de preferência 40 a 80 mg de lactose; se necessário, completar, até 25 ml, com água e determinar o teor em lactose anidro segundo Luff-Schoorl.

Proceder a um ensaio em branco só com a levedura.

Parte II

1. *Determinação do teor em lactose segundo o método Luff-Schoorl*

Pipetar 25 ml de reagente de Luff-Schoorl para um balão-Erlenmeyer de 300 ml; juntar 25 ml, medidas com rigor, da solução decantada.

Juntar dois grânulos de pedra-pomes, aquecer, agitando à mão, sobre uma chama livre de altura média e deixar ferver cerca de 2 minutos. Colocar imediatamente o balão-Erlenmeyer sobre uma rede metálica, com ecran de amianto, sob a qual se acendeu previamente uma chama. Esta é regulada de forma a só aquecer a base do balão-Erlenmeyer; adaptar de seguida um refrigerador de refluxo. Fazer, imediatamente, ferver durante 10 minutos exactos. Arrefecer imediatamente em água fria e passados cerca de 5 minutos, titular do seguinte modo:

Juntar ao líquido 10 ml de iodeto de potássio e, logo de seguida, mas com cuidado (devido à formação abundante de espuma) 25 ml de ácido sulfúrico 6 n.

Titular seguidamente com o tiosulfato de sódio até à aparição de uma cor amarelo claro e, no fim da titulação, juntar o indicador de amido.

Efectuar a mesma titulação numa mistura, medida rigorosamente, de 25 ml de reagente de Luff-Schoorl e 25 ml de água, depois de ter juntado 10 ml de iodeto de potássio e 25 ml de ácido sulfúrico 6 n, desta vez sem levar à fervura.

Estabelecer, através da tabela que segue, a quantidade em mg de lactose correspondente à diferença dos resultados das duas titulações (expressos em ml de tiosulfato de sódio 0,1 n).

TABELA

Tabela para 25 ml de reagente de Luff-Schoorl

(ver condições indicadas no texto)

1. Tiosulfato de sódio 0,1 n

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

1 ml	2		1 ml	2	
	mg	diferença		mg	diferença
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			