

UREDBA KOMISIJE (ES) št. 900/2008

z dne 16. septembra 2008

o določitvi analiznih metod in drugih tehničnih določb, potrebnih za izvajanje uvoznih režimov za nekatero blago, pridobljeno s predelavo kmetijskih proizvodov

(Kodificirana različica)

KOMISIJA EVROPSKIH SKUPNOSTI JE –

ob upoštevanju Pogodbe o ustanovitvi Evropske skupnosti,

ob upoštevanju Uredbe Sveta (EGS) št. 2658/87 z dne 23. julija 1987 o tarifni in statistični nomenklaturi ter skupni carinski tarifi ⁽¹⁾, in zlasti člena 9 Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

(1) Uredba Komisije (EGS) št. 4154/87 z dne 22. decembra 1987 o določitvi analiznih metod in drugih tehničnih določb, potrebnih za izvajanje Uredbe Sveta (EGS) št. 3033/80 o tržnem redu, ki se uporablja za nekatero blago, pridobljeno s predelavo kmetijskih proizvodov ⁽²⁾, je bila bistveno spremenjena ⁽³⁾. Zaradi jasnosti in racionalnosti bi bilo treba navedeno uredbo kodificirati.

(2) Za zagotovitev, da je v vsej Skupnosti blago, ki je predmet Uredbe Sveta (ES) št. 3448/93 z dne 6. decembra 1993 o trgovinskih režimih za nekatero blago, pridobljeno s predelavo kmetijskih proizvodov ⁽⁴⁾, pri izvozu deležno enotnega obravnavanja, je treba upoštevati znanstveni in tehnološki razvoj analiznih metod.

(3) Ukrepi, predvideni s to uredbo, so v skladu z mnenjem Oddelka za tarifno in statistično nomenklaturu Odbora za carinski zakonik –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Ta uredba določa analizne metode, potrebne zaradi izvajanja Uredbe (ES) št. 3448/93 glede uvoza in Uredbe Komisije (ES) št. 1460/96 ⁽⁵⁾ ali, če analizne metode ne obstajajo, vrste analiznih postopkov, ki naj se izvajajo, ali princip metode, ki naj se uporablja.

Člen 2

V skladu z opredelitvami iz Priloge III k Uredbi (ES) št. 1460/96 se za vsebnost škroba/glukoze in vsebnost saharoze/invertnega sladkorja/izoglukoze, in za namene izvajanja priloge II in III k

navedeni uredbi za vsebnosti škroba/glukoze in saharoze/invertnega sladkorja/izoglukoze uporabljajo naslednje formule, postopki in metode:

1. Vsebnost škroba/glukoze

(izražena kot 100 % vsebnost brezvodnega škroba v izdelku, kakršen je)

$$(a) (Z - F) \times 0,9,$$

če vsebnost glukoze ni nižja od vsebnosti fruktoze; ali

$$(b) (Z - G) \times 0,9,$$

če je vsebnost glukoze nižja od vsebnosti fruktoze,

pri čemer je:

Z = vsebnost glukoze, določena z metodo iz Priloge I k tej uredbi;

F = vsebnost fruktoze, določena s HPLC (tekočinska kromatografija visoke ločljivosti);

G = vsebnost glukoze, določena s HPLC.

Če se pri (a) deklarira prisotnost hidrolizata laktoze in/ali zaznajo količine laktoze in galaktoze, se pred začetkom izračuna od celotne vsebnosti glukoze (Z) odšteje vsebnost glukoze, ekvivalentno vsebnosti galaktoze (določene s HPLC).

2. Vsebnost saharoze/invertnega sladkorja/izoglukoze

(izražena kot vsebnost saharoze v izdelku, kakršen je)

$$(a) S + (2F) \times 0,95,$$

če vsebnost glukoze ni nižja od vsebnosti fruktoze;

⁽¹⁾ UL L 256, 7.9.1987, str. 1.

⁽²⁾ UL L 392, 31.12.1987, str. 19.

⁽³⁾ Glej Prilogo IV.

⁽⁴⁾ UL L 318, 20.12.1993, str. 18.

⁽⁵⁾ UL L 187, 26.7.1996, str. 18.

$$(b) S + (G + F) \times 0,95,$$

če je vsebnost glukoze nižja od vsebnosti fruktoze,

pri čemer je:

S = vsebnost saharoze, določena s HPLC;

F = vsebnost fruktoze, določena s HPLC;

G = količina glukoze, določena s HPLC.

Če se deklarira prisotnost hidrolizata laktoze in/ali zaznajo količine laktoze in galaktoze, se pred začetkom izračuna od celotne glukoze (G) odšteje vsebnost glukoze, ekvivalentno vsebnosti galaktoze (določene s HPLC).

3. Vsebnost mlečne maščobe

(a) Če v točki (b) ni predvideno drugače, se masni delež vsebnosti mlečne maščobe določi z ekstrakcijo s petroletrom po hidrolizi s klorovodikovo kislino.

(b) Če so v sestavi proizvoda deklarirane maščobe, ki niso mlečne, se mora uporabiti naslednji postopek:

— masni delež vseh maščob v proizvodu se določi, kakor je opredeljeno v točki (a),

— za določanje vsebnosti mlečne maščobe se uporabi metoda, ki temelji na ekstrakciji s petroletrom po predhodni hidrolizi s klorovodikovo kislino, ki ji sledi plinska kromatografija metilnih estrov maščobnih kislin. Če so prisotne mlečne maščobe, se njihov odstotni delež izračuna z množenjem odstotne koncentracije metilbutirata s faktorjem 25, pri čemer se ta vrednost pomnoži celotnim masnim deležem vsebnosti maščobe v proizvodu in deli s 100.

4. Vsebnost mlečnih beljakovin

(a) Če ni drugače določeno v točki (b) spodaj, se vsebnost mlečnih beljakovin v izdelku izračuna tako, da se vsebnost dušika (kvantitativno določena z metodo po Kjeldahlu) pomnoži s faktorjem 6,38.

(b) Če so v sestavi izdelka deklarirane sestavine, ki poleg mlečnih vsebujejo še druge beljakovine:

— se skupna vsebnost dušika določi s Kjeldahlovo metodo,

— se vsebnost mlečnih beljakovin izračuna po postopku iz točke (a) zgoraj tako, da se od skupne vsebnosti dušika odšteje vsebnost dušika, ki ustreza nemlečnim beljakovinam.

Člen 3

Za namene izvajanja Priloge I k Uredbi (ES) št. 1460/96 se uporabljajo naslednje metode in/ali postopki:

1. za razvrščanje blaga pod oznake KN 0403 10 51 do 0403 10 59, 0403 10 91 do 0403 10 99, 0403 90 71 do 0403 90 79 in 0403 90 91 do 0403 90 99 se vsebnost mlečnih maščob določi z metodo iz člena 2(3) 3 te uredbe;
2. za razvrščanje blaga pod oznake KN 1704 10 11 do 1704 10 99 in 1905 20 10 do 1905 20 90 se vsebnost saharoze, vključno z invertnim sladkorjem, izraženim s saharozo, določi z metodo HPLC (invertni sladkor, izražen s saharozo, pomeni vsoto enakih količin glukoze in fruktoze, pomnoženo z 0,95);
3. za razvrščanje blaga pod oznake KN 1806 10 10 do 1806 10 90 se vsebnost saharoze/invertnega sladkorja/izoglukoze določa po formulah, metodi in postopkih iz člena 2(2) te uredbe;
4. za razvrščanje blaga pod oznake KN 3505 20 10 do 3505 20 90 se vsebnost škroba, dekstrina ali drugega modificiranega škroba določa z metodo iz Priloge II k tej uredbi;
5. za razvrščanje blaga pod oznake KN 3809 10 10 do 3809 10 90 se vsebnost škrobnih snovi določi z metodo iz Priloge II k tej uredbi;
6. za razvrščanje blaga pod oznaki KN 1901 90 11 ali 1901 90 19 se razlikovanje med oznakama ugotavlja na osnovi suhe snovi, ki se določi s sušenjem enakih količin vzorca pri temperaturi $103 \pm 2^\circ\text{C}$;

7. za razvrščanje blaga pod oznaki KN 1902 19 10 in 1902 19 90 se za preverjanje prisotnosti moke in zdroba iz navadne pšenice v testeninah uporablja metoda iz Priloge III k tej uredbi;

8. vsebnost manitola in d-glucitola (sorbitola) v blagu, ki se uvršča pod oznake KN 2905 44 11 do 2905 44 99 in 3824 60 11 do 3824 60 99, se določi z HPLC.

Člen 4

1. O preskusih se pripravi poročilo.

2. Poročilo o preskusih mora vsebovati naslednje podatke:

— vse potrebne podatke za kvalitativno določitev vzorca,

— o uporabljeni metodi in natančni navedbi pravnih instrumentov, v katerih je določena, ali, kjer je primerno, o natančni navedbi metode, z opisom vrste analiznih

postopkov, ki so bili izvedeni, ali o principu metode, ki je bila uporabljena, v skladu z določbami iz te uredbe,

— o vseh dejavnikih, ki so lahko vplivali na rezultate,

— o rezultatih analize z ustreznim upoštevanjem načina, kako se ti izražajo pri uporabljeni metodi, in o načinih izražanja, ki jih narekujejo potrebe carinskih ali upravnih organov, ki so zahtevali analizo.

Člen 5

Uredba (EGS) št. 4154/87 se razveljavi.

Sklici na razveljavljeno uredbo, se upoštevajo kot sklici na to uredbo in se berejo v skladu s primerjalno tabelo v Prilogi V.

Člen 6

Ta uredba začne veljati na dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 16. septembra 2008

Za Komisijo

Predsednik

José Manuel BARROSO

PRILOGA I

Kvantitativna določitev vsebnosti škroba in njegovih produktov razgradnje, vključno z glukozo

1. NAMEN IN PODROČJE UPORABE

(a) Metoda omogoča kvantitativno določanje vsebnosti škroba in njegovih produktov razgradnje, vključno z glukozo, v nadaljnjem besedilu „škrob“.

(b) Vsebnost „škroba“ iz točke (a) je enaka vrednosti E, izračunani, kakor je podano v točki 6(a) opisane metode.

2. PRINCIP

Vzorec se razklopi z natrijevim hidroksidom in „škrob“ razpade na glukozne enote z amilazo glukozidazo. Glukozo določimo z encimskim postopkom.

3. REAGENTI

(uporablja se dvakrat destilirana voda)

3.1 0,5 N raztopina natrijevega hidroksida (0,5 mol/l).

3.2 96 % (minimalno) led-očetna kislina.

3.3 Raztopina amilaze glukozidaze:

tik pred uporabo 10 mg amilaze glukozidaze (EC 3.2.1.3) (60 U/mg) raztopimo v 1 ml vode (¹).

3.4 Puferska raztopina trietanolamina:

14,0 g trietanolamin hidroklorida [tris(2-hidroksietil)amonijev klorid] in 0,25 g magnezijevega sulfata ($\text{MgSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$) raztopimo v 80 ml vode, dodamo približno 5 ml 5 N raztopine natrijevega hidroksida (5 mol/l) in z 1 N raztopine natrijevega hidroksida (1 mol/l) uravnamo pH na 7,6.

Z vodo dopolnimo do 100 ml. Pufersko raztopino lahko hranimo najmanj štiri tedne pri temperaturi 4 °C.

3.5 Raztopina NADP (nikotinamid adenin dinukleotid fosfat, di-natrijeva sol):

60 mg NADP raztopimo v 6 ml vode. To raztopino lahko hranimo najmanj štiri tedne pri temperaturi 4 °C.

3.6 Raztopina ATP (adenozin-5'-trifosfat, di-natrijeva sol):

300 mg ATP. $3\text{H}_2\text{O}$ in 300 mg natrijevega hidrogen karbonata (NaHCO_3) raztopimo v 6 ml vode. To raztopino lahko hranimo najmanj štiri tedne pri temperaturi 4 °C.

3.7 Suspenzija HK/G₆P-DH (heksokinaza (EC 2.7.1.1) in glukoza-6-fosfat-dehidrogenaza (EC 1.1.1.49):

280 U HK in 140 U G₆P-DH suspendiramo v 1 ml 3,2 M raztopine amonijevega sulfata. To suspenzijo lahko hranimo najmanj eno leto pri temperaturi 4 °C.

4. APARATURA

4.1 Vodna kopel s temperaturo 60 °C z magnetnim mešalnikom.

4.2 Magnetne palice.

4.3 UV-spektrofotometer z 1 cm kivetami.

4.4 Pipete za encimsko analizo.

(¹) U je mednarodna enota za aktivnost encimov.

5. METODA

5.1 **Vzorec operemo z etanolom, raztopimo v natrijevem hidroksidu in „škrob“ podvržemo encimski hidrolizi**

5.1.1 Glede na predvideno vsebnost „škroba“ (vsebnost „škroba“ ne sme presegati 0,4 g na vzorec) izberemo naslednje mase vzorca:

Predvidena vsebnost „škroba“ v izdelku, v g/100g	Približna masa vzorca, v g (p)	Volumen merilne bučke, v ml	Faktor razredčenja do 1 litra (f)
> 70	0,35–0,4	500	2
20–70	največ 0,5	500	2
5–20	največ 1	250	4
< 5	največ 2	200	5

5.1.2 Natehtamo vzorec s točnostjo 0,1 mg.

5.1.3 Dodamo 50 ml 0,5 N raztopine natrijevega hidroksida (točka 3.1) in na vodni kopeli (točka 4.1) pri 60 °C z magnetnim mešalnikom nepretrgoma mešamo 30 minut.

5.1.4 Dodamo nekoliko ml koncentrirane očetne kisline (točka 3.2) in pH naravnamo na 4,6 do 4,8.

5.1.5 Postavimo na vodno kopel z magnetnim mešalnikom (točka 4.1) pri 60 °C, dodamo 1,0 ml encimske raztopine (točka 3.3) in med nepretrganim mešanjem pustimo reagirati 30 minut.

5.1.6 Po ohlaiditvi vzorec kvantitativno prenesemo v merilno bučko (točka 5.1.1) in dopolnimo z vodo do oznake.

5.1.7 Če je treba, prefiltriramo skozi nagubani filtrirni papir (glej opombo 1).

5.2 **Kvantitativno določanje glukoze**

5.2.1 Raztopina vzorca mora vsebovati 100 do 1 000 mg glukoze na liter, kar ustreza ΔE_{340} med 0,1 in 1,0.

Absorbanca raztopine vzorca pri faktorju razredčenja 1 + 30 z vodo, ne sme preseči 0,4 (izmerimo proti zraku) pri 340 nm.

5.2.2 Raztopino pufra (točka 3.4) segrejemo do sobne temperature (20 °C).

5.2.3 Temperatura reagentov in vzorca mora biti med 20 in 25 °C.

5.2.4 Izmerimo absorbanco pri 340 nm proti zraku (t. j. brez referenčne kivete).

5.2.5 Nadaljujemo pipetiranje v skladu s tabelo:

V kiveto vlijemo	Kontrola (ml)	Vzorec (ml)
Pufer (reagent 3.4)	1,00	1,00
NADP (reagent 3.5)	0,10	0,10
ATP (reagent 3.6)	0,10	0,10
Raztopina vzorca (5.1.6 ali 5.1.7)	—	0,10
Dvojno destilirana voda	2,00	1,90

Raztopine premešamo in po treh minutah izmerimo njihovo absorbanco (E_1).

Sprožimo reakcijo z dodatkom:

HK/G6P.DH (reagent 3.7)	0,02	0,02
-------------------------	------	------

Raztopine premešamo, pustimo do popolne reakcije (približno 15 minut) in izmerimo njihovo absorbanco (E_2).

Če reakcija po 15 minutah ni bila končana, nadaljujemo merjenje absorbance v 5-minutnih intervalih do konstantne vrednosti. Nato ekstrapoliramo nazaj do časa dodatka suspenzije reagenta iz točke 3.7 (glej opombo 2).

- 5.2.6 Izračunamo razlike absorbance med slepim poskusom in vzorcem ($E_2 - E_1$). Odštejemo razliko absorbance slepega poskusa (ΔE slepega poskusa) od razlike absorbance vzorca (ΔE vzorca):

$$\Delta E = \Delta E_{\text{vzorca}} - \Delta E_{\text{slepega poskusa}}$$

Ta razlika pomeni vsebnost glukoze v raztopini vzorca:

vsebnost glukoze v raztopini vzorca, g/l

$$Gl = ((3,22 \times 180,16) / (6,3 \times 1 \times 0,1 \times 1\,000)) \times \Delta E_{340} = 0,921 \times \Delta E_{340}$$

(3,22 = volumen merjene raztopine; 1 = dolžina kivete; 0,1 = volumen raztopine; molekulska masa glukoze je 180,16 (g/mol))

- 5.2.7 Če iz kakršnega koli razloga meritve pri 340 nm niso mogoče, lahko meritve izvedemo na valovnih dolžinah 365 nm ali 334 nm, pri čemer se številka 6,3 v zgornji formuli za Gl nadomesti s številko 3,5 ali 6,18.

6. IZRAČUN IN IZRAŽANJE REZULTATOV

(a) E = vsebnost „škroba“ v g/100 g:

$$E = ((100 \times 0,9 \times Gl) / (p \times f))$$

(b) Z = vsebnost „glukoze“ v g/100 g:

$$Z = ((100 \times Gl) / (p \times f))$$

pri čemer je:

Gl = glukoza v g/l (5.2.6);

F = faktor razredčenja (5.1.1);

P = masa vzorca v g;

0,9 = pretvorbeni faktor za škrob.

Opombe:

- Če raztopine vzorca ni mogoče filtrirati v skladu s točko 5.1.7, uporabimo drugo ustrezno metodo, da dobimo čisto raztopino.
- Ob inhibiciji encimov se priporoča, da se uporabi metoda, pri kateri se dodajo znane količine čistega škroba.

PRILOGA II

Kvantitativno določanje vsebnosti škroba ali dekstrina ali drugih modificiranih škrobov v izdelkih pod oznakami KN 3505 20 10 do 3505 20 90 in vsebnosti škrobnih snovi v izdelkih pod oznakami KN 3809 10 10 do 3809 10 90

I. PRINCIP

Škrob se s kislinsko hidrolizo pretvori v reducirajoče sladkorje, ki se določijo volumetrično s Fehlingovo raztopino.

II. APARATURA IN REAGENTI

1. 250 ml bučka;
2. 200 ml merilna bučka;
3. 25 ml graduirana bireta;
4. klorovodikova kislina z gostoto 1,19;
5. raztopina kalijevega hidroksida;
6. aktivno oglje za razbarvanje;
7. Fehlingova raztopina;
8. metilenmodro – raztopina (1 %).

III. METODA

Vzorec, ki vsebuje približno 1 g škroba, prenesemo v 250 ml bučko. Dodamo 100 ml destilirane vode in 2 ml klorovodikove kisline. Vsebinsko zavremo in pustimo vreti 3 ure pod povratnim hladilnikom.

Vsebinsko iz bučke in vodo za izpiranje prelijemo v merilno bučko 200 ml. Ohladimo in nato skoraj nevtraliziramo z raztopino kalijevega hidroksida. Nato z destilirano vodo dopolnimo do 200 ml ter prefiltriramo prek aktivnega oglja za razbarvanje.

Raztopino prelijemo v graduirano bireto, nato reduciramo 10 ml Fehlingove raztopine z naslednjo metodo:

V 250 ml bučko z ravnim dnem nalijemo 10 ml Fehlingove raztopine (5 ml raztopine A in 5 ml raztopine B). Bučko stresamo, dokler se tekočina ne zbistri, nato dodamo 40 ml destilirane vode in malo kremenjaka ali plovca.

Bučko postavimo na pravokotno azbestno mrežico, ki ima na sredini okroglo odprtino s premerom približno 6 cm, azbest pa je na žični mreži. Bučko segrejem tako hitro, da začne tekočina vreti po približno 2 minutah.

Iz birete v vrelo tekočino postopoma dodajamo raztopino sladkorja tako dolgo, da modra barva Fehlingove raztopine postane komaj opazna; nato kot indikator dodamo 2 do 3 kapljice raztopine metilenmodrega in titracijo končamo z dodajanjem preostale količine raztopine sladkorja po kapljicah, dokler modra barva indikatorja ne izgine.

Za večjo točnost titracijo ponovimo pod istimi pogoji, vendar tako, da brez prekinitve dodamo skoraj vso raztopino sladkorja, potrebno za redukcijo Fehlingove raztopine. Pri tej drugi titraciji bi morala biti redukcija Fehlingove raztopine končana v treh minutah. Raztopino pustimo vreti še točno dve minuti, pri čemer eno minuto v vrelo raztopino po kapljicah dodajamo reagent, dokler modra barva ne izgine.

Odstotni masni delež škroba v vzorcu določimo z naslednjo formulo:

$$\text{škrob \%} = ((T \times 200 \times 100)/(n \times p)) \times 0,95$$

pri čemer je:

T = količina brezvodne dekstroze v gramih, ki ustreza 10 ml Fehlingove raztopine (5 ml raztopine A in 5 ml raztopine B). Ta titer ustreza 0,04945 g brezvodne dekstroze, če raztopina A vsebuje 17,636 g bakra na liter;

n = število ml raztopine sladkorja, ki je bila porabljena pri titraciji;

p = masa vzorca;

0,95 = pretvorbeni faktor brezvodne dekstroze v škrob.

IV. PRIPRAVA FEHLINGOVIH RAZTOPIN

Raztopina A: v merilni bučki v destilirani vodi raztopimo 69,278 g čistega kristalnega bakrovega sulfata – p. a. ($\text{CuSO}_4 \cdot 5\text{H}_2\text{O}$) – brez železa in z destilirano vodo dopolnimo do 1 l. Pravilno koncentracijo te raztopine moramo preveriti s kvantitativno določitvijo bakra.

Raztopina B: v merilni bučki v destilirani vodi raztopimo 100 g natrijevega hidroksida in 346 g dvojnega natrij-kalijevega tartara (Rochellova sol) ter z destilirano vodo dopolnimo do 1 l.

Raztopini A in B moramo zmešati v enakih količinah neposredno pred uporabo. Deset ml Fehlingove raztopine (5 ml raztopine A in 5 ml raztopine B) pod pogoji, ki so opisani v točki III, popolnoma reducira 0,04945 g brezvodne dekstroze.

PRILOGA III

Ugotavljanje navadne bele moke ali zdroba v makaronih, špagetih in podobnih izdelkih (testenine)

(Youngova in Gillesova metoda, prilagojena po Bernaertsu in Grunerju)

I. PRINCIP

Iz analiznega vzorca testenine pripravimo ekstrakt z uporabo nepolarnega topila.

Ekstrakt kromatografiramo na tanki plasti silikagela, da se ločijo steroli v različnih frakcijah.

Glede na število jasno obarvanih trakov lahko določimo, ali je bil preiskovani izdelek narejen izključno iz moke durum ali iz navadne moke ali mešanice obeh. Prav tako lahko določimo, ali so bila dodana jajca.

II. APARATURA IN REAGENTI

1. Mešalec ali drobilec, s katerim dobimo zdrobljene delce, ki preidejo skozi sito z velikostjo odprtín 0,200 mm.
2. Standardno sito z velikostjo odprtín 0,200 mm.
3. Vodna kopel ali uparjalnik pod znižanim tlakom.
4. Steklena plošča, aluminijeva folija ali druga primerna podlaga velikosti 20 × 20 cm, prekrita s tanko plastjo silikagela. Če moramo pripraviti tanko plast, uporabimo silikagel s 13 % utrjevalca, ki ga s primerno aparaturo, v skladu z navodili proizvajalca, nanesemo v 0,25 mm tankem sloju.
5. Mikropipeta za 20 mikrolitrov.
6. Posoda s pokrovom za razvijanje kromatogramov.
7. Atomizer.
8. Petroleter, vrelišče med 40 in 60 °C, pred uporabo ga redestiliramo.
9. Brezvodni etileter p. a.
10. Tetraklorogljik za kromatografijo, pred uporabo ga redestiliramo.
11. Eosformolibdenova kislina p. a.
12. Etilni alkohol 94°.

III. METODA

Približno 20 g vzorca zdrobimo tako, da vso količino presejemo skozi sito. Vzorec prenesemo v erlenmajerico in pokrijemo s 150 ml petroletra. Pustimo stati pri sobni temperaturi do naslednjega dne. Pri tem od časa do časa premešamo.

Filtriramo skozi Büchnerjev lijak s filtrirnim sredstvom ali skozi lonček s sintranim dnom. Postopoma prenesemo tako dobljeno bistro raztopino v merilno bučko 100 ml. Topilo odstranimo s segrevanjem bučke na vodni kopeli pod znižanim tlakom pri 40 do 50 °C. Po končanem odparevanju bučko segrevamo pod znižanim tlakom še nadaljnjih deset minut.

Bučko ohladimo in določimo maso ekstrakta. Ekstrakt raztopimo v etiletru tako, da dodamo 1 ml etiletra na vsakih 60 mg ekstrakta.

Medtem aktiviramo tanke plasti tako, da jih tri ure segrevamo pri 130 °C. Ohladimo jih v eksikatorju, v katerem je silikagel. Plošče, ki jih ne uporabimo takoj, lahko hranimo v istem eksikatorju.

Po kapljicah dodajamo po 20 mikrolitrov bistre raztopine tako, da v na novo aktivirani plasti dobimo 3 cm dolg trak konstantne širine. Pustimo, da topilo odpari.

Kromatogram razvijemo s tetraklorogljikom pri normalni temperaturi v posodi za razvijanje kromatogramov, katere stene so pokrite s filtrirnim papirjem, prepojenim s topilom. Po približno eni uri topilo doseže višino 18 cm. Ploščo odstranimo iz posode in pustimo, da topilo odpari na zraku. Če želimo boljšo ločitev trakov, ponovimo razvijanje kromatograma. Ponovno pustimo, da topilo odpari na zraku.

Tanko plast silikagela obrizgamo z 20 % raztopino fosformolibdenove kisline v etilnem alkoholu. Barva tanke plasti mora biti enakomerno rumena. Trakove razvijemo tako, da obrizgano ploščo segrevamo pet minut pri 110 °C.

IV. INTERPRETACIJA KROMATOGRAMOV

Če se na kromatogramu pojavi samo en svetleč obarvan trak z Rf-vrednostjo med 0,4 in 0,5, je bila za pripravo testenine uporabljena durum pšenica. Če se, po drugi strani, pojavita dva trakova enakega sijaja, je bila uporabljena surovina navadna moka. Mešanico durum in navadne moke lahko ocenimo na podlage relativnega sijaja dveh trakov.

Če se pojavijo trije trakovi (dva na višini, kjer naj bi bila glavna trakova navadne pšenice, s tretjim trakom med njima), so bila testeninam dodana jajca. V takem primeru je bila surovina durum moka, če je srednji trak sijajnejši od zgornjega traku. Po drugi strani pa, če je zgornji trak sijajnejši od srednjega, je bila surovina navadna moka.

PRILOGA IV

Razveljavljena uredba z njeno spremembo

Uredba Komisije (EGS) št. 4154/87

(UL L 392, 31.12.1987, str. 19)

Uredba Komisije (ES) št. 203/98

(UL L 21, 28.1.1998, str. 6)

PRILOGA V

Primerjalna tabela

Uredba (EGS) št. 4154/87	Ta uredba
Členi 1 do 4	Členi 1 do 4
Člen 5	—
—	Člen 5
Člen 6	Člen 6
Priloge I, II in III	Priloge I, II in III
—	Priloga IV
—	Priloga V