

368R1216

10.8.68

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS OFFICIELLA TIDNING

Nr L 198/13

KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EEG) nr 1216/68

av den 9 augusti 1968

om fastställande av metoden att bestämma laktosinnehållet i foderblandningar som importerats från tredje land

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS KOMMISSION HAR
ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av Fördraget om upprättandet av Europeiska ekonomiska gemenskapen,

med beaktande av rådets förordning (EEG) nr 804/68 av den 27 juni 1968 om den gemensamma organisationen av marknaden för mjölk och mjölkprodukter⁽¹⁾, särskilt artikel 14.7 i denna, och

med beaktande av följande:

I artikel 11.1 i rådets förordning (EEG) nr 823/68 av den 28 juni 1968 om fastställande av produktgrupperna och de särskilda bestämmelserna för beräkning av importavgifter för mjölk och mjölkprodukter⁽²⁾, föreskrivs att mjölkproduktinnehållet i foderblandningar som omfattas av tulltaxans undernummer ur 23.07 B och definieras i bilaga 2 till den förordningen, skall bestämmas genom att en koefficient på 2 tillämpas på laktosinnehållet per 100 kilogram av den aktuella produkten.

För att säkerställa en enhetlig tillämpning av bestämmelserna i fråga är det nödvändigt att fastställa en för alla medlemsstater obligatorisk metod för analys av laktosinnehållet. En allmänt erkänd metod skall användas.

De åtgärder som föreskrivs i denna förordning är förenliga med yttrandet från Förvaltningskommittén för mjölk och mjölkprodukter.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

I bilagan till denna förordning fastställs metoden för att bestämma laktosinnehållet i de produkter som omfattas av tulltaxans undernummer ur 23.07 B och som finns angivna i bilaga 2 till förordning (EEG) nr 823/68.

Artikel 2

Denna förordning träder i kraft den 29 juli 1968.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 9 augusti 1968.

På kommissionens vägnar

V. BODSON

Ledamot av kommissionen

⁽¹⁾ EGT nr L 148, 28.6.1968, s. 13.

⁽²⁾ EGT nr L 151, 30.6.1968, s. 3.

BILAGA

Analysmetod för att bestämma laktosinnehållet i produkter som omfattas av tulltaxans undernummer 23.07 B

DEL I

1. Tillämpningsområde

Metoden skall tillämpas i de fall där laktosinnehållet överstiger 0,5 %.

2. Princip

Lös socker i vatten. Låt jästen (*Saccharomyces cerevisiae*) verka. Detta påverkar inte laktosen. Efter klarning och filtrering bestäms laktosinnehållet i lösningen med Luff-Schoorls metod.

3. Reagenser

Natriumtiosulfat 0,1 n

Indikator: stärkelseslösning. Tillsätt en blandning av 5 g löslig stärkelse (10 mg kvicksilverjodid kan tillsättas som konserveringsmedel) och 30 ml vatten i 1 liter kokande vatten. Låt blandningen koka i tre minuter och därefter svalna.

Kaliumjodidlösning AR à 30 % (v/v).

Svavelsyralösning 6 n.

Luff-Schoorls reagens:

- Lös 25 g kopparsulfat AF fritt från järn ($\text{CuSO}_4 \cdot 5\text{H}_2\text{O}$) i 100 ml vatten.
- Lös 50 g citronsyra AR ($\text{C}_6\text{H}_8\text{O}_7 \cdot \text{H}_2\text{O}$) i 50 ml vatten.
- Lös 143,8 g vattenfri natriumkarbonat AR (Na_2CO_3) i ungefär 300 ml varmt vatten.

Håll b i c (efter kylning), skaka försiktigt, och tillsätt därefter a. Späd till en liter, låt lösningen stå över natten och filtrera den sedan. Kontrollera den erhållna reagensens normalitet (0,1 n i Cu, 2 n i Na_2CO_3). pH bör ligga runt 9,4.

Lösning Carrez I: lös 23,8 g Zn ($\text{C}_2\text{H}_3\text{O}_2$)₂, 2H₂O och 3 g isättika i vatten så att 100 ml erhålls.

Lösning Carrez II: lös 10,6 g $\text{K}_4\text{Fe}(\text{CN})_6$, 3H₂O i vatten så att 100 ml erhålls.

Pimpstenskorn, som under kokning behandlats med saltsyra, tvättas med vatten och torkas. Suspension av *Saccharomyces cerevisiae*: 25 g färsk jäst i 100 ml vatten (förvara inte längre än en vecka i kylskåp).

4. Metod

Väg upp 1 g, +/- 1 mg, av provet för analys. Överför provet till en 100 ml mätkolv. Tillsätt 25–30 ml vatten. Låt kolven stå i ett kokande vattenbad i trettio minuter och sedan svalna till ungefär 35 °C.

Tillsätt 5 ml av jästsuspensionen⁽¹⁾ och skaka sedan. Låt mätkolven och dess innehåll stå kvar i vattenbadet med en temperatur av 38–40 °C i två timmar.

Efter jäsnings, låt svalna till ungefär 20 °C. Tillsätt 2,5 ml lösning Carrez I och skaka i trettio sekunder. Tillsätt därefter 2,5 ml lösning Carrez II och skaka i ytterligare trettio sekunder. Späd med vatten så att 100 ml erhålls, blanda och filtrera. Pipettera högst 25 ml av filtratet, som bör innehålla 40–80 mg laktos. Späd vid behov med vatten så att 25 ml erhålls och bestäm innehållet av vattenfri laktos med användning av Luff-Schoorls metod.

Gör ett fullständigt blindprov med enbart jäst.

⁽¹⁾ För produkter som innehåller mer än 40 % jäsbart socker bör kvantiteten jästsuspension ökas.

DEL II

1. *Bestämning av laktosinnehållet med Luff-Schoorls metod.*

Pipettera 25 ml av Luff-Schoorls reagens och placera det i en 300 ml Erlenmeyer-kolv. Mät upp och tillsätt exakt 25 ml av den klarnade lösningen.

Tillsätt två pimpstenskorn, upphetta, skaka för hand över en öppen, medelhög låga och låt vätskan koka i ungefär två minuter. Placera omedelbart Erlenmeyer-kolven på ett metalltrådsnät med ett asbestgaller under vilket en låga tidigare har tänts. Denna regleras på ett sådant sätt att Erlenmeyer-kolven endast upphetas i botten. Anbringa därefter en återloppskylare. Från detta ögonblick kokas vätskan i exakt tio minuter. Kyl omedelbart i kallt vatten och testa efter ungefär fem minuter på följande sätt:

Tillsätt först 10 ml kaliumjodid i vätskan och omedelbart därefter, men försiktigt (kraftig skumning kan förekomma), 25 ml svavelsyra 6 n.

Testa därefter med natriumtiosulfat tills en matt gul färg observeras och tillsätt stärkelseindikatorn mot slutet av testet.

Utför samma test med en blandning av exakt 25 ml Luff-Schoorls reagens och 25 ml vatten efter tillsättande av 10 ml kaliumjodid och 25 ml svavelsyra 6 n, denna gång utan att koka upp.

Använd tabellen nedan för att i mg bestämma mängden laktos som motsvarar skillnaden mellan de två testresultaten (uttryckt i ml natriumtiosulfat 0,1 n).

TABELL

Tabell för 25 ml Luff-Schoorls reagens

(se förutsättningarna som anges i texten till denna förordning)

1. Natriumtiosulfat 0,1 n

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

1	2		1	2	
	mg	skillnad		mg	skillnad
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			