

ДИРЕКТИВА 92/89/ЕИО НА КОМИСИЯТА

от 3 ноември 1992 година

за изменение на приложение I към Четвъртата директива 73/46/ЕИО, относно установяване на методи за Общността за анализ за официален контрол на храни за животни

КОМИСИЯТА НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ,

като взе предвид Договора за създаване на Европейската общност,

като взе предвид Директива 70/373/ЕИО на Съвета от 20 юли 1970 г. относно въвеждане на методи на Общността за проби и анализ за официалния контрол на храни за животни¹, последно изменена с Регламент № 3768/85², и по-специално член 2 от нея,

като има предвид, че , Четвъртата директива 73/46/ЕИО³ на Комисията, изменена с Директива 81/680/ЕИО⁴, описва методите за определяне на общите количества влакнеста маса;

като има предвид, че съществуват основания за адаптиране на този метод в светлината на напредъка на научното и техническо познание, като има предвид, че е целесъобразно да се вземат предвид разпоредбите на Директива 80/1107/ЕИО на Съвета от 27 ноември 1980 г. относно защита на работниците, изложени на рискове от работа с химични, физични и биологични агенти⁵ изменена с Директива 88/642/ЕИО⁶, и по-специално, мерките взети за защита от работа с азбест;

като има предвид, че от този момент нататък е необходимо да се замени азбеста със стъклени контейнери, за да се извършват процедурите на филтрация;

като има предвид, че мерките, от настоящата директива са в съответствие със становището на Постоянния комитет по храните за животни,

ПРИЕ НАСТОЯЩАТА ДИРЕКТИВА:

Член 1

¹ ОВ L 170, 3. 8.1970 г., стр. 2.

² ОВ L 362, 31.12.1985 г., стр. 8.

³ ОВ L 83, 30.3.1973 г., стр. 21.

⁴ ОВ L 246, 29.8.1981г., стр. 32.

⁵ ОВ L 327, 3.12.1980 г., стр. 8.

⁶ ОВ L 356, 24.12.1988 г., стр. 74.

Приложение I към Директива 73/46/ЕИО се изменя в съответствие с настоящата директива.

Член 2

Държавите-членки въвеждат в сила преди 1 октомври 1993 г. необходимите закони, подзаконови и административни разпоредби, за да се съобразят с разпоредбите на настоящата директива. Те незабавно уведомяват Комисията за това.

Когато държавите-членки приемат тези разпоредби, в тях се съдържа позоваване на настоящата директива или то се извършва при официалното им публикуване. Условието и редът на позоваване се определят от държавите-членки.

Член 3

Адресати на настоящата директива са държавите-членки.

Съставено в Брюксел на 3 ноември 1992 година.

За Комисията:
Ray MAC SHARRY
Член на Комисията

ПРИЛОЖЕНИЕ

Приложение I, точка 3, „Определяне на количеството влакнеста маса”, се заменя със следния текст:

„ОПРЕДЕЛЯНЕ НА КОЛИЧЕСТВОТО ВЛАКНЕСТА МАСА

1. Цел и обхват

Този метод позволява определянето на органични субстанции без мазнини в храни, които са неразтворими в киселини и основи и са наричани конвенционално влакнеста маса.

2. Принцип

Образецът, обезмаслен когато е необходимо, се третира последователно с кипящи разтвори на сярна киселина и калиев хидроокис с определени концентрации. Утайката се отделя чрез филтриране с помощта на филтър от синтеровано стъкло, след което се изпира, изсушава, претегля и изгаря до пепел при температури в диапазона от 475 до 500 °C. Намалението в теглото, получена в резултат на изгарянето до пепел, съответства на влакнестата маса, налична в изпитвания образец.

3. Реагенти

3.1. Сярна киселина, $c = 0,13 \text{ mol/l}$.

3.2. Агент срещу образуване на пяна (например n-октанол).

3.3. Филтрираща маса (Селит 545 или еквивалент), загрята на температура 500 °C в продължение на четири часа (8.6).

3.4. Ацетон

3.5. Петролен етер с диапазон на кипене от 40 до 60 °C.

3.6. Солна киселина, $c = 0,5 \text{ mol/l}$.

3.7. Разтвор на калиев хидроокис, $c = 0,23 \text{ mol/l}$.

4. **Уреди**

4.1. Загриващо устройство за обработка със сярна киселина или с разтвор на калиев хидроокис, оборудвано с поставка за филтърния тигел (4.2) и снабдено с извеждаща тръба с кран към резервоар за течности и към вакуум. Възможно е да се използва сгъстен въздух. Преди използване всеки ден устройството се затопля с кипяща вода в продължение на пет минути.

4.2. Стъклен филтърен тигел с филтърна плоскост от синтеровано стъкло с филтърни пори с размер 40-90 μm . Преди първа употреба се загрява до 500 $^{\circ}\text{C}$ за няколко минути и се изстудява.

4.3. Цилиндър с обем най-малко 270 ml, снабден с обратен втечнител, подходящ за кипене.

4.4. Пещ за сушене с термостат.

4.5. Пещ за изпичане на порцелан с термостат.

4.6. Устройство за извличане, състоящо се от поддържаща плоскост за филтърния тигел (4.2.), и с тръба за оттичане с кран към вакуум и към резервоар за течности.

4.7. Свързващи обръчи за монтаж на загряващото устройство (4.1), филтърния тигел (4.2) и цилиндъра (4.3) и за свързване на устройството за студено извличане (4.6) и тигела.

5. **Процедура**

1 g от подготовения образец се претегля с точност до най-близките 0,001 g и се поставя в тигела (4.2), (виж наблюдения 8.1, 8.2 и 8.3) и се добавя 1 g от филтриращата маса (3.3).

Сглобяват се загряващото устройство (4.1) и филтърния тигел (4.2), след което към тигела се добавя цилиндъра. 150 ml от кипящата сярна киселина (3.1) се наливат в сглобените цилиндър и тигел и, ако е необходимо, се добавят няколко капки от агента срещу образуване на пяна (3.2).

Течността се довежда до точката на кипене в рамките на 5 ± 2 минути и се оставя силно да кипи точно 30 минути.

Отваря се кранът към резервоара за течности (4.1) и, при условия на вакуум, сярната киселина се филтрира през филтърния тигел. Утайката се изпира с три последователни порции от по 30 ml кипяща вода, като при това утайката се изсушава след всяко изпиране.

Кранът към резервоара за течности се затваря и в сглобените цилиндър и тигел се наливат 150 ml кипящ калиев хидроксид и се добавят няколко капки от агента срещу образуване на пяна (3.2). Течността се довежда до точката на кипене в рамките на 5 ± 2 минути и се оставя силно да кипи точно 30 минути. Филтрира се и се повтаря процедурата по изпиране, използвана на етапа с използване на сярна киселина.

След финалното изпиране и изсушаване, тигелът и неговото съдържимо се отделят и се свързват отново към устройството за студено извличане (4.6). Прилага се вакуум и утайката се изпира в тигела с три последователни порции от по 25 ml ацетон (3.4), като при това тя се изсушава след всяко изпиране.

Тигелът се изсушава до постоянно тегло в пещ при температура 130 °C. След всяко изсушаване на съдържимото на тигела се изстудява в сушилня и бързо се претегля. Тигелът се поставя в пещ за изпичане на порцелан и неговото съдържимо се изгаря до пепел с постоянно тегло при температури в диапазона от 475 до 500 °C за най-малко 30 минути.

След всяко загряване се изстудява първо пещта и след това сушилнята преди претегляне.

Провежда се контролно изпитване без образеца. Загубата на тегло в резултат на изгарянето до пепел не трябва да превишава 4 mg.

6. Изчисляване на резултатите

Съдържанието на влакната маса е процент от образеца, получен по формулата:

$$\frac{(b-c) * 100}{a}$$

където

a = масата на образеца в g;

b = загубата на маса след изгаряне до пепел по време на изпитването за определяне на количеството влакната маса, в g;

c = загубата на маса след изгаряне до пепел след контролното изпитване, в g;

7. Повторимост

Разликата между две паралелни определяния на количеството влакната маса, проведени върху един и същ образец, не трябва да надхвърля:

- 0,3 по абсолютна стойност за съдържание на влакната маса под 10 %,

- 3 % по отношение на най-високия резултат, за съдържание на влакната маса, равно или по-голямо от 10 %.

8. Наблюдения

8.1. Храни, съдържащи повече от 10 % влакната маса, трябва да бъдат обезмаслени преди анализа с петролен етер (3.5). Филтърният тигел (4.2) и неговото съдържимо се свързват с устройството за студено извличане (4.6), прилага се вакуум и утайката се изпира с три последователни порции от по 30 ml петролен етер, като при това се осигурява утайката да е суха. Тигелът и неговото съдържимо се свързват към устройството за загряване (4.1) и се продължава, както е описано в т. 5.

8.2. Храни, съдържащи мазнини, които не могат да бъдат извлечени директно с петролен етер (3.5), трябва да бъдат обезмаслени както е показано в т. 8.1. и още веднъж обезмаслени след кипене с киселина.

След кипене с киселина и последващото изсушаване, тигелът и неговото съдържимо се свързват към устройството за студено извличане (4.6) и се изпират три пъти с по 30 ml ацетон, последвани от три следващи изпирания с порции от по 30 ml петролен етер. Извършва се филтриране във вакуум до изсушаване и анализът се продължава, както е описано в т. 5, като се започва с обработка с калиев хидроокис.

- 8.3. Ако храните съдържат повече от 5 % карбонати, изразени в калциев карбонат, тигелът (4.2) с претегления образец се свързват към устройството за загряване (4.1). Образецът се изпира три пъти с по 30 ml солна киселина (3.6). След всяко добавяне образецът се оставя за около една минута преди филтриране. Изпира се веднъж с 30 ml вода и след това се продължава както е описано в т. 5.
- 8.4. Ако се използва уред във формата на стенд (няколко тигела прикрепени към едно и също загряващо устройство), то две индивидуални определяния на един и същи образец за анализ не могат да бъдат направени в една и съща серия.
- 8.5. Ако след кипене е трудно да се филтрират киселини и основи, използва се сгъстен въздух през тръбата за оттичане на загряващото устройство и след това филтрирането продължава.
- 8.6. Температурата на изгарянето до пепел не трябва да бъде по-висока от 500 °C, за да се удължи живота на стъклениите филтърни тигели. Трябва да се внимава да не се предизвика температурен шок по време на циклите на загряване и изстудяване.”