

A. PRODUKTERNAS BENÄMNINGAR OCH DEFINITIONER

1. **Halv vitt socker** är renad och kristalliserad sackaros som är felfri och av god handelskvalitet med följande egenskaper:

- a) polarisationen minst 99,5 Z
- b) invertsockerhalten högst 0,1 viktprocent
- c) torrsvinnnet högst 0,1 viktprocent

2. **Socket**, **vitt socker** är renad och kristalliserad sackaros som är felfri och av god handelskvalitet med följande egenskaper:

- a) polarisationen minst 99,7 Z
- b) invertsockerhalten högst 0,04 viktprocent
- c) torrsvinnnet högst 0,06 viktprocent
- d) färgtypen högst 9 poäng fastställd enligt punkt a i del B i denna bilaga

3. **Extravitt socker** är socker med de egenskaper som anges i punkt 2 a-c och där sockrets totala antal poäng enligt bestämmelserna i del B inte överstiger 8 och högst

- 4 för färgtyp,
- 6 för askhalt,
- 3 för färg i lösning.

4. **Socketlösning**⁽¹⁾ är en vattenlösning av sackaros med följande egenskaper:

- a) torrsubstans minst 62 viktprocent
- b) invertsockerhalt (fruktos i förhållande till dextros: 1,0+/-0,2) högst 3 procent av torrsubstansens vikt
- c) aska med ledningsförmåga högst 0,1 procent av torrsubstansvikten definierad enligt punkt b i del B i denna bilaga
- d) lösningens färghalt högst 45 ICUMSA-enheter

5. **Invertsockerlösning**⁽¹⁾ är en vattenlösning av sackaros som delvis inverterats genom hydrolys, men där andelen invertsocker inte dominerar, och som har följande egenskaper:

- a) torrsubstans minst 62 viktprocent
- b) invertsockerhalt (fruktos i förhållande till dextros: 1,0+/-0,1) över 3 procent men högst 50 procent av torrsubstansvikten
- c) aska med ledningsförmåga högst 0,4 procent av torrsubstansvikten definierad enligt punkt b i del B i denna bilaga

6. **Invertsockersirap** är en vattenlösning, eventuellt kristalliserad, av sackaros

som delvis inverterats genom hydrolys och där invertsockerandelen (förhållandet fruktos till dextros: 1,0 +/- 0,1) i torrsubstansen måste vara större än 50 % av torrsubstansvikten men som i övrigt uppfyller kraven i punkt 5 a och 5 c.

7. **Stärkelsesirap** är en renad och koncentrerad vattenlösning av energigivande sockerarter från stärkelse och/eller inulin med följande egenskaper:

- a) torrsubstansen minst 70 viktprocent
- b) dextrosekvivalent minst 20 viktprocent av torrsubstansvikten uttryckt i D-glukos
- c) sulfataska högst 1 procent av torrsubstansvikten

8. **Torkad stärkelsesirap** är delvis torkad stärkelsesirap, med minst 93 % av torrsubstansvikten, som i övrigt uppfyller kraven i punkt 7 b och 7 c.

9. **Glukos**, **druvsocker**, **dextros**, **dextrosmonohydrat** är en renad och kristalliserad D-glukos som innehåller en molekyl kristallvatten och som har följande egenskaper:

- a) dextros (D-glukos) minst 99,5 procent av torrsubstansvikten
- b) torrsubstansen minst 90 viktprocent
- c) sulfataska högst 0,25 procent av torrsubstansvikten

10. **Glukos**, **druvsocker**, **dextros**, **kristallvattenfri dextros** är en renad och kristalliserad D-glukos utan kristallvatten vars torrsubstansvikt utgör minst 98 % och som i övrigt uppfyller kraven i punkt 9 a och 9 c.

11. **Fruktos**, **fruktosirap** är en renad kristallisk D-fruktos med följande egenskaper:

- a) fruktoshalt minst 98 procent
- b) stärkelsehalt högst 0,5 procent
- c) torrsvinn högst 0,5 viktprocent
- d) aska med ledningsförmåga högst 0,1 viktprocent definierad enligt punkt b i del B i denna bilaga.

¹ Beteckningen "vit", "klar", "färglös" skall förbehållas:

- a) sockerlösning där lösningens färg inte över-

stiger 25 ICUMSA-enheter enligt den metod som anges i punkt c i del B i denna bilaga

b) invertsockerlösning och invertsockersirap där

- askhalten via den specifika ledningsförmågan

inte överstiger 0,1 %,

- färgen i lösningen inte överstiger 25 ICUMSA-enheter enligt den metod som anges i punkt c i del B i denna bilaga.

B. METOD FÖR BESTÄMNING AV FÄRGTYP, ASKHALT MED SPECIFIK LEDNINGSFÖRMÅGA OCH FÄRG I LÖSNING HOS SOCKER ENLIGT DEFINITIONEN I DEL A I PUNKTERNA 2 OCH 3 I DENNA BILAGA

En ”poäng” motsvarar

a) i fråga om färgtyp: 0,5 enheter, beräknade enligt metod från Brunswicks institut för jordbruks- och sockerindustrieknologi (Brunswick Institute for Agricultural and Sugar Industry Technology) och på det sätt som beskrivs i kapitel A, punkt 2 i bilagan till kommissionens förordning (EEG) nr 1265/69 av den 1 juli 1969 om fastställande av metoder för kvalitetsbestämning på socker som

uppköpts av interventionsorganen,

b) i fråga om askhalt: 0,0018 % enligt metod från International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis (ICUMSA) på det sätt som beskrivs i kapitel A, punkt 1 i bilagan till förordning (EEG) nr 1265/69,

c) i fråga om färg i lösning: 7,5 enheter, beräknade enligt ICUMSA-metoden på det sätt som beskrivs i kapitel A, punkt 3 i bilagan till förordning (EEG) nr 1265/69.