

## A. TUOTTEIDEN NIMET JA MÄÄRITELMÄT

1. ”**Puolivalkoinen sokeri**” on puhdistettua ja kiteytettyä, kunnollista ja myyntikelpoista laatua olevaa sakkaroosia, jolla on seuraavat ominaisuudet:

- a) polarisaatio vähintään 99,5° Z
- b) inverttisokeripitoisuus enintään 0,1 painoprosenttia
- c) kuivaushävikki enintään 0,1 painoprosenttia

2. ”**Sokeri**”, ”**valkoinen sokeri**” on puhdistettua ja kiteytettyä, kunnollista ja myyntikelpoista laatua olevaa sakkaroosia, jolla on seuraavat ominaisuudet:

- a) polarisaatio vähintään 99,7° Z
- b) inverttisokeripitoisuus enintään 0,04 painoprosenttia
- c) kuivaushävikki enintään 0,06 painoprosenttia
- d) värytyppi enintään 9 pistettä tämän liitteen osan B kohdan a mukaisesti määriteltynä

3. ”**Erikoisvalkoinen sokeri**” on tuote, jolla on kohdan 2 alakohdassa a, b ja c mainitut ominaisuudet ja jonka osalta tämän liitteen osan B säännösten mukaisesti määritettyjen pisteiden yhteismäärä on enintään 8 ja

- värytyypin osalta enintään 4
- tuhkapitoisuuden osalta enintään 6
- liuoksen väripitoisuuden osalta enintään 6

3.

4. ”**Sokeriliuos**”<sup>(1)</sup> on sakkaroosin vesiliuos, jolla on seuraavat ominaisuudet:

- a) kuiva-ainetta vähintään 62 painoprosenttia
- b) inverttisokeripitoisuus (fruktoosin suhde dekstroosiin: 1,0 +/- 0,2) enintään 3 % kuiva-aineen painosta
- c) johtokykytuhka enintään 0,1 % kuiva-aineen painosta tämän liitteen osan B kohdan b mukaisesti määriteltynä
- d) liuoksen väripitoisuus enintään 45 ICUMSA-yksikköä.

5. ”**Inverttisokeriliuos**”<sup>(1)</sup> on hydrolyysin avulla osittain inverttoitua sakkaroosin vesiliuosta, jossa inverttisokerin osuus ei ole hallitseva ja jolla on seuraavat ominaisuudet:

a) kuiva-ainetta vähintään 62 painoprosenttia

b) inverttisokeripitoisuus (fruktoosin suhde dekstroosiin: 1,0 +/- 0,1) yli 3 %, mutta enintään 50 % kuiva-aineen painosta

c) johtokykytuhka enintään 0,4 % kuiva-aineen painosta tämän liitteen osan B kohdan b mukaisesti määriteltynä.

6. ”**Inverttisokerisiirappi**”<sup>(1)</sup> on hydrolyysillä osittain invertoidun sakkaroosin mahdollisesti kiteytettyä vesiliuosta, jossa inverttisokeripitoisuuden (fruktoosi-dekstroosi -pitoisuus: 1,0 +/- 0,1) on oltava yli 50 painoprosenttia kuiva-aineen painosta, ja jonka on lisäksi täytettävä 5 kohdan a ja c alakohdassa mainitut vaatimukset.

7. ”**Tärkkelyssiirappi**” on tärkkelyksestä ja/tai inuliinista saatujen ravintosakkaridien puhdistettua ja tiivistettyä vesiliuosta, jolla on seuraavat ominaisuudet:

a) kuiva-ainetta vähintään 70 painoprosenttia

b) dekstroosiekvivalenttia vähintään 20 painoprosenttia kuiva-aineen painosta D-glukoosina ilmaistuna

c) sulfaattituhkaa enintään 1 % kuiva-aineen painosta

8. ”**Kuivattu tärkkelyssiirappi**” on osittain kuivattua tärkkelyssiirappia, jossa on kuiva-ainetta vähintään 93 % kuiva-aineen painosta ja jonka on lisäksi täytettävä kohdan 7 alakohdassa b ja c mainitut vaatimukset.

9. ”**Glukoosi**”, ”**rypälesokeri**”, ”**dekstroosi**”, ”**dekstroosimonohydraatti**”, on puhdistettua ja kiteytettyä D-glukoosia, joka sisältää yhden molekyylin kidevettä ja jolla on seuraavat ominaisuudet:

a) dekstroosia (D-glukoosia) vähintään 99,5 % kuiva-aineen painosta

b) kuiva-ainetta vähintään 90 painoprosenttia

c) sulfaattituhkaa enintään 0,25 % kuiva-aineen painosta.

10. ”**Glukoosi**”, ”**rypälesokeri**”, ”**dekstroosi**”, ”**kidevedetön dekstroosi**”, on puhdistettua ja kiteytettyä D-glukoosia, joka ei

sisällä kidevettä ja jossa on kuiva-ainetta vähintään 98 painoprosenttia ja jonka on lisäksi täytettävä 9 kohdan a ja c alakohdassa vahvistetut vaatimukset.

11. ”**Fruktoosi**”, ”**hedelmäsokeri**” on puhdistettua kiteistä D-fruktoosia, jolla on seuraavat ominaisuudet:

- a) fruktoosipitoisuus vähintään 98 %
- b) tärkkelyspitoisuus enintään 0,5 %
- c) kuivaushävikki enintään 0,5 painoprosenttia
- d) johtokykytuhka enintään 0,1 painoprosenttia tämän liitteen B osan b kohdan mukaisesti määritettynä.

<sup>(1)</sup> Nimitys ”valkoinen”, ”kirkas”, ”väritön” varataan:

a) sokeriliuokselle, jonka väripitoisuus ei ylitä 25 ICUMSA-yksikköä tämän liitteen B osan c kohdassa mainitun menetelmän mukaisesti määriteltynä;

b) inverttisokeriliuokselle ja inverttisokerisiirapille, joissa

- johtokykytuhkan pitoisuus on enintään 0,1 %

- liuoksen väripitoisuus on enintään 25 ICUMSA-yksikköä tämän liitteen B osan c kohdassa mainitun menetelmän mukaisesti määriteltynä

## **B. MENETELMÄT, JOIDEN AVULLA MÄÄRITETÄÄN TÄMÄN LIITTEEN A OSAN 2 JA 3 KOHDASSA MAINITUN SOKERIN VÄRITYYPPI, JOHTOKYKYTUHKAN PITOISUUS JA LIUKSEN VÄRIPITOISUUS**

Yksi ”piste” vastaa:

a) värytyypin osalta 0,5 yksikköä laskettuna Brunswickin maatalous- ja sokeriteollisuusteknologian instituutin (Brunswick Institute for Agricultural and Sugar Industry Technology) menetelmän mukaisesti siten, kuin interventioelinten ostamaan sokeriin sovellettavista laadunmäärittelymenetelmistä 1 päivänä heinäkuuta 1969 annetun komission asetuksen (ETY) N:o 1265/69 liitteessä olevan A osan 2 kohdassa säädetään;

b) tuhkapitoisuuden osalta 0,0018 prosenttia laskettuna ICUMSA:n (International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis) menetelmän mukaisesti siten, kuin asetuksen (ETY) N:o 1265/69 liitteessä olevan A osan 1 kohdassa säädetään;

c) liuoksen väripitoisuuden osalta 7,5 yksikköä laskettuna ICUMSA:n menetelmän mukaisesti siten, kuin asetuksen (ETY) N:o 1265/1969 liitteessä olevan A osan 3 kohdassa säädetään.