KOMMISSIONENS FORORDNING (EØF) Nr. 1831/76

af 28. juli 1976

om fastlæggelse af metoden til bestemmelse af de minimumskrav med hensyn til bageegnethed, som blød hvede skal opfylde med henblik på interventionsopkøb i høståret 1976/1977

KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER HAR —

under henvisning til traktaten om oprettelse af Det europæiske økonomiske Fællesskab,

under henvisning til Rådets forordning (EØF) nr. 2727/75 af 29. oktober 1975 om den fælles markedsordning for korn (1), senest ændret ved forordning (EØF) nr. 1146/76 (2), særlig artikel 4, stk. 3,

under henvisning til Rådets forordning (EØF) nr. 1621/76 af 22. juni 1976 om fastsættelse af minimumskrav i forbindelse med interventionsopkøb af blød hvede egnet til brødfremstilling (3), og

ud fra følgende betragtninger:

For høståret 1976/1977 anses blød hvede for at opfylde minimumskravene med hensyn til baggegnethed, såfremt det efter formalingen er muligt at foretage en maskinel bearbejdning af den dej, som er fremstillet af hveden; for at vurdere dejens egenskaber, når den udsættes for maskinel behandling med henblik på brødfremstilling, er det tilstrækkeligt kun at anvende den første del af den europæiske standard om prøvebagning, der på Kommissionens anmodning er udarbejdet af en række laboratorier i Fællesskabet;

Forvaltningskomiteen for korn har ikke afgivet udtalelse inden for den af dens formand fastsatte frist —

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

Artikel 1

For høståret 1976/1977 anses blød hvede for at opfylde minimumskravene med hensyn til bageegnethed, såfremt den dej, der er fremstillet af hveden, efter formalingen ikke klæber og kan behandles maskinelt. Disse egenskaber afprøves ved anvendelse af den første del af den europæiske standard for prøvebagning efter den referencemetode, der er anført i bilaget.

Artikel 2

For at dejen kan betragtes som ikke-klæbrig og bageegnet, skal følgende betingelser være opfyldt:

a) ved åbningen af æltemaskinen skal dejen danne en masse, som praktisk talt ikke hænger fast på karrets sider eller på æltemaskinens aksel; denne masse skal let kunne samles med hænderne og tages op fra karret på een gang uden særlige rester;

b) under rundvirkningen klæber dejen lidt eller slet ikke til siderne i rundvirkningskammeret, således at dejstykket ved en roterende bevægelse røres godt om sig selv, hvilket gør det muligt for kuglen at forme sig; ved afslutningen af processen må dejen ikke trækkes med, når låget på rundvirkningskammeret åbnes.

Artikel 3

Uanset artikel 1 kan det italienske interventionsorgan indtil den 30. september 1976 foretage en sondring mellem blød hvede, der er bageegnet eller ikke-bageegnet, ved at henvise til de forskellige sorters egenskaber. Dersom bageevnen bestrides, er den metode til fastsættelse af blød hvedes bageegnethed, der er defineret i denne forordning, den eneste gyldige.

Artikel 4

Udgifterne til bageprøven afholdes af sælgeren. Dersom bageevnen bestrides, underkaster interventionsorganet den pågældende bløde hvede en fornyet bageprøve; udgifterne hertil bæres af den tabende part.

Artikel 5

Denne forordning træder i kraft på tredjedagen efter offentliggørelsen i *De Europæiske Fællesskabers Tidende.*

Den anvendes fra den 1. august 1976.

(1) EFT nr. L 281 af 1. 11. 1975, s. 1.
(2) EFT nr. L 130 af 19. 5. 1976, s. 1.
(3) EFT nr. L 180 af 6. 7. 1976, s. 4.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 28. juli 1976.

På Kommissionens vegne

P. J. LARDINOIS

Medlem af Kommissionen

BILAG

PRAKTISK REFERENCEMETODE FOR DEN MINIMALE BAGEKVALITET FOR BLØD HVEDE

1. Titel

Metode for prøvebagning af hvedemel.

2. Anvendelsesområde

Metoden er anvendelig på eksperimentelt malet hvedemel for bagning af gærhævet brød.

3. Princip

I en nærmere angivet æltemaskine laves en dej af mel, vand, gær, salt og sukker. Efter deling og rundvirkning får dejstykkerne 30 minutters hvile, hvorefter de formes og dejens beskaffenhed noteres.

4. Ingredienser

4.1. *Engedura*

Aktiv tørgær (eller stof med samme karakter).

4.2. *Vand*

Ledningsvand.

4.3. *Sukker-salt-askorbinsyreopløsning*

Opløs 30 ± 0,5 g natriumklorid (handelskvalitet), 30 ± 0,5 g sukker (handelskvalitet) og 0,040 ± 0,001 g askorbinsyre i 800 ± 5 g vand. Foretag frisk tilberedning daglig.

4.4. *Sukkeropløsning*

Opløs 5 ± 0,1 g sukker (handelskvalitet) i 95 ± 1 g vand.

4.5. *Enzymaktivt maltmel*

Handelskvalitet.

5. Udstyr og apparatur

5.1. —

5.2. *Køleskab,*

som kan opretholde en temperatur på 4 ° ± 2 °C.

5.3. *Vægt,*

maksimal belastning 2 kg, nøjagtighed 2 g.

5.4. *Vægt,*

maksimal belastning 0,5 kg, nøjagtighed 0,1 g.

5.5. *Analysevægt,*

nøjagtighed $0{,}1 \cdot 10^{-3}$ g.

5.6. *Æltemaskine,*

UMTA 10 med æltearm model »Detmold« (eller lignende apparat med samme karakteristika.

5.7. —

5.8. *Rundvirker,*

»Brabender Kugelhomogeniseur« (eller lignende apparat med samme karakteristika).

5.9. —

5.10. —

5.11. —

5.12. —

6. **Prøveudtagning**

I overensstemmelse med ICC-standard nr. 101.

7. **Fremgangsmåde**

7.1. *Bestemmelse af vandbindingsevnen*

Vandbindingsevnen bestemmes i overensstemmelse med ICC-standard nr. 115.

7.2. *Bestemmelse af tilsætningen af maltmel*

Bestem melets faldtal i overensstemmelse med ICC-standard nr. 3093-1974. Såfremt dette faldtal er højere end 250, bestemt da ud fra en række blandinger af melet med stigende mængder maltmel den tilsætning af maltmel, som kræves for at opnå et faldtal på 200-250 (pkt. 4.5).

7.3. *Reaktivering af aktiv tørgær*

Indstil temperaturen af sukkeropløsningen (pkt. 4.4) til en temperatur på 35 ± 1 °C.

Hæld 1 vægtdel af aktiv tørgær i 4 vægtdele af denne tempererede sukkeropløsning. Omrør ikke.

Lad den stå i 10 ± 1 min. og rør derefter, indtil der opnås en homogen opslemning. Brug denne inden for 10 min.

7.4. *Temperaturregulering af mel og dejvæske*

Melet og vandet skal reguleres til en temperatur, som efter blanding giver en dejtemperatur på 27 ± 1 °C.

7.5. *Dejsammensætning*

Afvej med en relativ nøjagtighed på 0,2 % følgende :

$\frac{10\,y}{3}$ g mel »as is« svarende til 1 kg mel med 14 % vandindhold, hvor y er den mængde mel, der anvendes i farinografprøven (se standard nr. 115, 9.1). Afvej 430 ± 5 g sukker-salt-askorbinsyreopløsning (4.3) og tilsæt vand til en samlet vægt på (x-9) × 10/3 g (10.1), hvor x er den mængde vand, der anvendes i farinografprøven (se standard nr. 115, pkt. 9.1). Denne totalvægt (sædvanligvis mellem 450 og 650 g) skal opnås med en relativ nøjagtighed på 0,3 %.

Afvej 90 ± 1 g gærsuspension (pkt. 7.3).

Afvej med en nøjagtighed på 0,2 g den mængde maltmel, som er nødvendig for at bringe faldtallet inden for området 200-250 (pkt. 7.2).

Notér den samlede dejmasse (P), som er summen af mængderne af mel, sukker-salt-askorbinsyreopløsning plus vand, gærsuspension og maltmel.

7.6. *Æltning*

Først opvarmes æltemaskinen ved hjælp af en passende mængde tempereret vand til 27 ± 1 °C. Hæld de flydende dejingredienser i æltemaskinen, og hæld melet og maltmelet oveni.

Start æltemaskinen og lad den køre i 60 sek. på 1. hastighed (400 omdr./m). Skrab dejdele, som klæber sig til maskinens vægge, ved 20 sek. efter æltningens begyndelse at dreje skraberen, der sidder på låget af æltekedlen.

Mål dejens temperatur. Hvis den ligger uden for området 26-28° C, kassér da dejen og ælt en ny efter at have justeret ingrediensernes temperatur. Notér dejens beskaffenhed ved at benytte det ene af to udtryk :

— klæbrig og ikke bearbejdelig,

— ikke klæbrig og maskinbearbejdelig (blød, normal osv).

7.7. *Deling og rundvirkning*

Afvej med en relativ nøjagtighed på 0,5 % 3 stykker dej efter følgende formel :

$p = 0{,}25 \times P$
hvor
p = masse af det afvejede stykke dej
P = total de dejmasse

Rundvirk straks stykkerne i 15 sek. i rundvirkeren (pkt. 5.8) og anbring dem i raskeskabet (pkt. 5.7) på et passende underlag i 30 ± 2 min.

7.8. *Formning*

Rundvirk pâny dejbollerne i 15 sek. i rundvirkeren (pkt. 5.8). Notér igen dejens bekaffenhed ved at bruge det ene af to udtryk :

— klæbrig og maskinbearbejdelig : når apparatet er i gang klæber dejen ikke eller kun lidt til formkammerets vægge. Dejstykket er i stadig rotation om sig selv og udformningen af kuglen forløber uden vanskeligheder. Når arbejdsgangen er endt, må dejen ikke klæbe ved låg og formkammer,

— klæbrig og ikke maskinbearbejdelig : når apparatet er i gang, klæber dejen til væggene. Dejstykket kan ikke rigtig rotere og udformning af en regelmæssig kugle er ikke mulig. Når arbejdsgangen er endt klæber dejen til låg og forkammervægge og plade. I ekstreme tilfælde danner der sig dejstrenge mellem plade og formkammer.

7.9. —

7.10. —

8. —

9. —

10. **Almindelige bemærkninger**

10.1. Den engelske anvendelsesmetode for farinograf Brabender svarer til ICC-standard nr. 115. De franske og tyske ICC-udgivelser svarer ikke til originalteksten, hvorfor de ikke skal følges.

10.2. —

10.3. Denne metode er ikke direkte anvendelig på hvede. Anvendelsesmetoden, som må anvendes for at kunne karakterisere en hvedes bageegenskab, er følgende :

Rens hvedeprøven og bestem vandindholdet i den rensede hvede. Undlad at konditionere hveden, hvis vandindholdet ligger indenfor området 15 til 16 %. I andre tilfælde reguleres hvedens vandindhold til 15,5 % ± 0,2 % mindst 3 timer før formalingen.

Heraf fremstilles melet idet man anvender en laboratoriemølle Buhler MLU 202 eller en Brabender Quadrumat Senior eller et apparat med samme karakteristika. Vælg en sådan fremgangsmåde ved formalingen, at der fremstilles et mel med en udmalingsgrad på mindst 72 % og med et askeindhold mellem 0,50 % og 0,60 % på tørstofbasis. Bestem askeindholdet i melet i henhold til bilaget til forordning 162/67/EØF af 23. juni 1967 og vandindholdet i hen-

hold til bilag II til forordning (EØF) nr. 2731/75 af 29. oktober 1975. Beregn udmalingsgraden efter følgende ligning:

$$E = \frac{(100 - f)\ F}{(100 - w)\ W} \cdot 100\ \%$$

hvori:

E = udmalingsgrad,
f = melets vandindhold,
w = hvedens vandindhold,
F = fremstillet melmængde med vandindhold f,
W = formalet hvedemængde med vandindhold w.

Bemærk: Nøjagtighed vedrørende ingredienserne og de anvendte apparater fremgår af dokument T 76 399 af 31. maj 1976 publiceret af TNO Instituut voor Graan, meel en Brood, Lawickseallee 15, Postbus 15, Wageningen — Nederlandene.