VERORDENING (EEG) Nr. 1831/76 VAN DE COMMISSIE

van 28 juli 1976

houdende vaststelling van de methode ter bepaling van de minimumbakwaarde die zachte tarwe moet bezitten om in het verkoopseizoen 1976/1977 voor interventie in aanmerking te komen

DE COMMISSIE VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Economische Gemeenschap,

Gelet op Verordening (EEG) nr. 2727/75 van de Raad van 29 oktober 1975 houdende een gemeenschappelijke ordening der markten in de sector granen (1), laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EEG) nr. 1146/76 (2), en met name op artikel 4, lid 3,

Gelet op Verordening (EEG) nr. 1621/76 van de Raad van 22 juni 1976 houdende vaststelling van de minimumeisen waaraan voor de broodbakkerij geschikte tarwe bij interventie moet voldoen (3),

Overwegende dat voor het verkoopseizoen 1976/1977 zachte tarwe wordt beschouwd de minimumbakwaarde te bezitten, wanneer na het malen het deeg ervan mechanisch kan worden verwerkt; dat het om het gedrag van het mechanisch bewerkte deeg met het oog op de broodbereiding te beoordelen voldoende lijkt slechts het eerste deel van de Europese bakproef toe te passen, die op verzoek van de Commissie door een aantal laboratoria van de Gemeenschap is uitgewerkt;

Overwegende dat het Comité van beheer voor granen geen advies heeft uitgebracht binnen de door zijn voorzitter bepaalde termijn,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

Voor het verkoopseizoen 1976/1977 wordt zachte tarwe beschouwd de minimumbakwaarde te bezitten, wanneer na het malen het hiermee verkregen deeg niet kleeft en mechanisch kan worden verwerkt. Deze eigenschappen worden beoordeeld aan de hand van het eerste deel van de Europese bakproef volgens de in de bijlage opgenomen referentiemethode.

Artikel 2

Om als niet kleverig en verwerkbaar te worden beschouwd:

a) moet het deeg bij het openen van de kneder een massa vormen die bijna niet aan de wanden van het kneedbekken en de as van de kneder kleeft; deze massa moet gemakkelijk met de handen kunnen worden bijeengebracht en in een enkele beweging uit het kneedbekken worden verwijderd, zonder dat hierbij noemenswaardig verlies optreedt;

b) mag het deeg tijdens het opbollen niet of haast niet aan de wanden van de opboller kleven, doordat het deegstuk om zichzelf draait, waarbij de deegbol wordt gevormd; aan het einde van de bewerking mag bij het oplichten van het deksel van de opboller hieraan geen deeg blijven kleven.

Artikel 3

In afwijking van artikel 1 kan het Italiaanse interventiebureau tot en met 30 september 1976 het onderscheid tussen voor de broodbakkerij geschikte zachte tarwe en niet voor de broodbakkerij geschikte zachte tarwe maken aan de hand van de kenmerken van de kwaliteit van de soort. Ingeval van betwisting wordt alleen de in deze verordening beschreven methode ter bepaling van de bakkwaliteit van zachte tarwe als rechtsgeldig beschouwd.

Artikel 4

De kosten van de bakproef komen voor rekening van de verkoper. In geval van betwisting onderwerpt het interventiebureau de betrokken zachte tarwe aan een nieuwe bakproef, de hierop betrekking hebbende kosten zullen voor rekening van de in het ongelijk gestelde partij zijn.

Artikel 5

Deze verordening treedt in werking op de derde dag volgende op die van haar bekendmaking in het *Publikatieblad van de Europese Gemeenschappen.*

Zij is van toepassing met ingang van 1 augustus 1976.

(1) PB nr. L 281 van 1. 11. 1975, blz. 1.
(2) PB nr. L 130 van 19. 5. 1976, blz. 1.
(3) PB nr. L 180 van 6. 7. 1976, blz. 4.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke Lid-Staat.

Gedaan te Brussel, 28 juli 1976.

Voor de Commissie

P. J. LARDINOIS

Lid van de Commissie

BIJLAGE

PRAKTISCHE REFERENTIEMETHODE OM DE MINIMUM BAKWAARDE VAN ZACHTE TARWE VAST TE STELLEN

1. Titel

Methode voor een bakproef met tarwebloem.

2. Doel

De methode is van toepassing op bloem, die bij wijze van proef is gemalen van tarwe voor de vervaardiging van met gist gerezen brood.

3. Principe

In een bepaalde kneder wordt een deeg gemaakt uit bloem, water, gist, zout en saccharose. Na het verdelen en het opmaken moeten de stukken 30 minuten rusten ; zij worden opgebold, op bakplaten geplaatst en na een bepaalde laatste rijs gebakken.

De deeggeaardheid wordt genoteerd.

De broden worden beoordeeld naar volume, kruimstructuur, hoogte van het brood, korstkleur en kruimgeaardheid.

4. Grondstoffen

4.1. *Gist*

Engedura, actieve gedroogde gist (gist of gelijkwaardig produkt dat dezelfde kenmerken vertoont).

4.2. *Water*

Het water is leidingwater.

4.3. *Suiker-zout-ascorbinezuuroplossing*

Oplossen in 800 ± 5 g water : 30 ± 0,5 g natriumchloride (handelskwaliteit), 30 ± 0,5 g saccharose (handelskwaliteit) en 0,040 ± 0,001 g ascorbinezuur. Dagelijks vers bereiden.

4.4. *Suikeroplossing*

In 95 ± 1 g water oplossen : 5 ± 0,1 g saccharose (handelskwaliteit).

4.5. *Enzymactieve moutbloem*

Handelskwaliteit.

5. Uitrusting en toestellen

5.1. —

5.2. *Koelkast*

Om een temperatuur van 4 ± 2 °C te behouden.

5.3. *Weegschaal*

Maximumbelasting 2 kg, precisie 2 g.

5.4. *Weegschaal*

Maximumbelasting 0,5 kg, precisie 0,1 g.

5.5. *Analytische balans*

Precisie $0{,}1 \cdot 10^{-3}$ g.

5.6. *Kneder*

Stephan UMTA 10, met kneedarm „Detmold" of gelijkwaardig apparaat dat dezelfde kenmerken vertoont.

5.7. —

5.8. *Opboller*

Brabender opboller of gelijkwaardig apparaat dat dezelfde kenmerken vertoont.

5.9. —

5.10. —

5.11. —

5.12. —

6. Monsterneming

Volgens ICC-standaard nr. 101.

7. Methode

7.1. *Bepaling van de wateropname*

De waterabsorptie wordt bepaald volgens ICC-standaard nr. 115.

7.2. *Bepaling van de toevoeging van moutbloem*

Bepaal het „valgetal" van de bloem volgens ICC-standaard nr. 107. Wanneer dit „valgetal" hoger is dan 250, bepaal dan de toevoeging van moutbloem die nodig is om een „valgetal" van 200-250 te verkrijgen door middel van een reeks vermengingen van bloem met steeds grotere hoeveelheden moutbloem (4.5).

7.3. *Reactivering van actieve gedroogde gist*

De suikeroplossing (4.4) instellen op een temperatuur van 35 ± 1 °C. Voeg 1 gewichtsdeel van de actieve gedroogde gist toe aan 4 gewichtsdelen van deze op temperatuur gebrachte suikeroplossing. *Niet roeren.*

10 ± 1 minuten laten staan, dan roeren tot een homogene suspensie is verkregen. Gebruik deze suspensie binnen 10 minuten.

7.4. *Op temperatuur brengen van de bloem en de vloeistof voor de deegbereiding*

De bloem en het water moeten op een temperatuur gebracht worden, die het deeg na het kneden een temperatuur van 27 ± 1 °C geeft.

7.5. *Deegsamenstelling*

Weeg met een relatieve nauwkeurigheid van 0,2 %, 10 y/3 g bloem met het bestaande vochtgehalte (overeenkomende met 1 kg bloem met een vochtgehalte van 14 %), waarin y de in de farinograaf gebruikte hoeveelheid bloem is (zie standaard nr. 115, punt 9.1).

Weeg 430 ± 5 g suiker-zout-ascorbinezuuroplossing (4.3) en voeg water toe tot een totaalgewicht van (x-9)·10/3 g (zie 10.1) waarin x de in de farinograaf gebruikte hoeveelheid water is (zie standaard nr. 115, punt 9.1). Dit totaalgewicht (gewoonlijk tussen 450 en 650 g) moet met een relatieve nauwkeurigheid van 0,3 % worden verkregen.

Weeg 90 ± 1 g gistsuspensie (7.3).

Weeg met een nauwkeurigheid van 0,2 g de hoeveelheid moutbloem, die nodig is om het „valgetal" tussen 200-250 te brengen (7.2).

Noteer de totale massa van het deeg (P), die de som is van de massa's bloem, suiker-zout-ascorbinezuuroplossing plus water, gistsuspensie en moutbloem.

7.6. *Kneden*

Breng alvorens te beginnen de kneder op een temperatuur van 27 ± 1 °C door middel van een juiste hoeveelheid op temperatuur gebracht water. Doe de vloeibare deeggrondstoffen in de kneder en het bloem plus de moutbloem er bovenop. Zet de kneder in werking en laat deze gedurende 60 sec. op snelheid 1 (1 400 omwentelingen per minuut) lopen. Schraap 20 sec. na het begin van het kneden delen van het aan de wanden van de kneder klevende deeg naar beneden door de aan het deksel van het kneedbekken bevestigde schraper te draaien.

Meet de temperatuur van het deeg. Wanneer deze niet tussen 26-28 °C is, doe het deeg dan weg en kneed een nieuw na het op temperatuur brengen van de grondstoffen. Noteer de deeggeaardheid onder gebruikmaking van een van de volgende twee uitdrukkingen : kleverig en niet-verwerkbaar of niet-kleverig en verwerkbaar (slap, normaal enz.).

7.7. *Verdelen en opbollen*

Weeg met een relatieve nauwkeurigheid van 0,5 % 3 stukken deeg overeenkomstig de formule :

$p = 0{,}25 \cdot P$ waarin :

p = massa van het afgewogen deegstuk
P = totale deegmassa

Bol de stukken onmiddellijk gedurende 15 sec. op in de opboller (5.8) en plaats ze gedurende 30 ± 2 minuten op een goede ondergrond in de rijskast (5.7).

7.8. *Opmaken*

Maak de deegbollen gedurende 15 sec. opnieuw op in de opboller (5.8). Noteer de deeggeaardheid opnieuw onder gebruikmaking van de twee volgende uitdrukkingen : kleverig en niet-verwerkbaar of niet-kleverig en verwerkbaar (slap, normaal enz.).

7.9. —

7.10. —

8. —

9. —

10. Algemene opmerkingen

10.1 De Engelse beschrijving van de gebruiksaanwijzing van de Brabender Farinograaf is identiek aan de norm ICC nr. 115. De Franse en Duitse publikaties van de ICC zijn niet conform aan de authentieke tekst ; bijgevolg mogen zij niet worden gevolgd.

10.2. —

10.3. De methode is niet rechtstreeks toepasselijk op tarwe. Om de bakkwaliteit van tarwe vast te stellen moet de tarwe tot meel worden vermalen in een Bühler laboratoriummolen MLU 202 of Brabender Quadrumat Senior molen, of elk gelijkwaardig apparaat dat dezelfde kenmerken vertoont, reinig de tarwe. Conditioneer de tarwe niet, wanneer het vochtgehalte tussen 15,0 en 16,0 % ligt. Breng in andere gevallen, ten minste drie uur voor het malen, het vochtgehalte van de tarwe op 15,5 ± 0,2 %.

Kies een maalmethode waarbij het uitmalingspercentage van de bloem ten minste 72 % bedraagt en een asgehalte heeft van 0,50-0,60 % op basis droge stof. Bepaal het asgehalte van de bloem volgens de bijlage bij Verordening nr. 162/67/EEG van 23 juni 1967. Bepaal het vochtgehalte van de bloem en de tarwe volgens bijlage II bij Verordening (EEG) nr. 2731/75 van 29 juni 1975. Bereken het uitmalingspercentage door middel van de vergelijking :

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

waarin :

E = uitmalingspercentage
f = vochtgehalte van de bloem
w = vochtgehalte van de tarwe

F = met vochtgehalte f geproduceerde bloemmassa
W = met vochtgehalte w gemalen tarwemassa

Opmerking: Bijzonderheden betreffende de te gebruiken grondstoffen en apparaten staan vermeld in document T 76399 van 31 mei 1976, uitgegeven door het TNO-Instituut voor graan, meel en brood, Lawickseallee 15, postbus 15, Wageningen, Nederland.