KOMMISSIONENS FORORDNING (EØF) Nr. 1908/84

af 4. juli 1984

om fastsættelse af referencemetoderne til bestemmelse af kvaliteten af korn

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. 1018/84 (2), særlig artikel 3, stk. 2,

under henvisning til Rådets forordning (EØF) nr. 2731/75 af 29. oktober 1975 om fastsættelse af standardkvaliteter for blød hvede, rug, majs og hård hvede (3), senest ændret ved forordning (EØF) nr. 1028/84 (4), særlig artikel 6, og

ud fra følgende betragtninger:

Ifølge forordning (EØF) nr. 2731/75 fastlægges de nødvendige metoder til bestemmelse af kvaliteten af blød hvede, hård hvede, rug byg, majs og sorghum efter fremgangsmåden i artikel 26 i forordning (EØF) nr. 2727/75; denne forordning bestemmer disse metoder;

de i denne forordning fastsatte forholdsregler er i overensstemmelse med udtalelse fra Forvaltningskomiteen for Korn —

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

Artikel 1

Ved anvendelse af artikel 6 i Rådets forordning (EØF) nr. 2731/75 fastlægges referencemetoden til bestemmelse af bestanddele, som ikke er mangelfuldt basiskorn, som anført i bilag I.

Den praktiske referencemetode til bestemmelse af vandinholdet er anført i bilag II.

Artikel 2

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

Den anvendes

— fra den 1. juli 1984 for hård hvede,

— fra den 1. august 1984 for de øvrige kornarter.

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

Udfærdiget i Bruxelles, den 4. juli 1984.

På Kommissionens vegne

Poul DALSAGER

Medlem af Kommissionen

(1) EFT nr. L 281 af 1. 11. 1975, s. 1.
(2) EFT nr. L 107 af 19. 4. 1984, s. 1.
(3) EFT nr. L 281 af 1. 11. 1975, s. 22.
(4) EFT nr. L 107 af 19. 4. 1984, s. 17.

BILAG I

REFERENCEMETODE TIL BESTEMMELSE AF DE BESTANDDELE, SOM IKKE ER MANGELFRIT BASISKORN

1. For blød hvede, hård hvede, rug og byg sigtes en gennemsnitsprøve på 250 gram gennem to slidssigter, den ene med 3,5 mm og den anden med 1 mm slidsbredde, i begge tilfælde i løbet af et halvt minut. For at sikre en konstant sigtning anbefales en mekanisk sigte f. eks. et vibrationsbord med påmonterede sigter.

   De bestanddele, der holdes tilbage af sigten med en slidsbredde på 3,5 mm, og de, der passerer gennem sigten med en slidsbredde på 1 mm, vejes sammen og betragtes som egentlige urenheder. Såfremt de bestanddele, der holdes tilbage af sigten med en slidsbredde på 3,5 mm omfatter kerner, der hører under gruppen »andre kornarter« eller meget tykke kerner af basiskornet, skal disse igen tilbage i den sigtede prøve. Ved sigtning gennem sigten med 1 mm slidsbredde skal det undersøges, om der i prøven findes levende skadedyr.

   Af den sigtede prøve tages ved hjælp af en prøvedeler en prøve på 50 til 100 gram. Denne delprøve vejes.

   Derefter spredes denne delprøve ved hjælp af en pincet eller en hornspatel ud på en bordflade, og knækkede kerner, andre kornarter, spirede kerner, kerner angrebet af skadedyr, frostskadede kerner, kerner med misfarvede kim, plettede kerner, ukrudtsfrø, meldrøje, fordærvede kerner, kerner angrebet af brand og rust, avner, levende skadedyr og døde insekter fjernes.

   Såfremt delprøven indeholder kerner, som endnu sidder i avnerne, afskalles disse kerner med hånden, idet avnerne henregnes til gruppen avner. Sten, sand og dele af halmstrå betragtes som egentlige urenheder.

   Delprøven sigtes i et halvt minut gennem en sigte med en slidsbredde på 2 mm for blød hvede, 1,8 mm for rug, 1,9 mm for hård hvede og 2,2 mm for byg, og de, der passerer gennem denne sigte, anses for uudviklede kerner. Frostskadede samt umodne grønne kerner henhører under gruppen uudviklede.

2. En gennemsnitsprøve på 500 gram for majs og på 250 gram for sorghum rystes i et halvt minut i en slidssigte med en slidsbredde på 1 mm. Det konstateres, om der forekommer levende skadedyr og døde insekter.

   I de bestanddele, der bliver tilbage efter sigtning med en sigte med en slidsbredde på 1 mm, frasorteres sten, sand, dele af halmstrå og andre egentlige urenheder ved hjælp af en picet eller en hornspatel.

   De således fjernede egentlige urenheder føjes til de bestanddele, der er passeret gennem sigten med en slidsbredde på 1 mm, og vejes sammen med disse.

   Ved hjælp af en prøvedeler tages en prøve på 100 til 200 gram for majs og på 25 gram for sorghum af den sigtede prøve. Denne delprøve vejes. Derefter spredes den i et tyndt lag ud på en bordplade. Ved hjælp af en pincet eller en hornspatel fjernes dele af andre kornarter, kerner angrebet af skadedyr, frostskadede kerner, spirede kerner, ukrudstfrø, fordærvede kerner, avner, levende skadedyr og døde insekter.

   Derefter sigtes denne delprøve gennem en rundthulssigte med huldiameter på 4,5 mm for majs og med en huldiameter på 1,8 mm for sorghum.

3. De grupper af bestanddele, der ikke er mangelfrit basiskorn, og som er bestemt i henhold til de under punkterne 1 og 2 nævnte metoder, og for hvilke de procentvise andele er fastsat i artiklerne 1 til 5, skal vejes så akkurat som muligt med en nøjagtighed på 0,01 gram og beregnes i procentvise andele af gennemsnitsprøven. Oplysningerne i analyserapporten angives med en nøjagtighed på 0,1 %. Det konstateres, om der er levende skadedyr til stede.

   Principielt skal der ved hver prøve foretages to analyser. De må med hensyn til de samlede ovenfor nævnte bestanddele ikke afvige fra hinanden med mere end 10 %.

4. Ved de under punkterne 1, 2 og 3 nævnte metoder skal følgende apparatur anvendes:

   a) prøvedeler, f.eks. en konisk eller en riflet prøvedeler:

   b) præcisions- og finvægt;

   c) slidssigter med en slidsbredde på 1 mm, 1,8 mm, 1,9 mm, 2 mm, 2,2 mm og 3,5 mm og en rundthulssigte med en huldiameter på 1,8 mm og 4,5 mm. Sigterne monteres eventuelt på et vibrationsbord.

BILAG II

PRAKTISK REFERENCEMETODE TIL BESTEMMELSE AF VANDINDHOLDET

1. PRINCIP

Produktet tørres ved en temperatur på 130 til 133 °C og ved normalt atmosfærisk lufttryk i et i forhold til partiklernes størrelse passende tidsrum.

2. ANVENDELSESOMRÅDE

Denne tørringsmetode gælder for knust korn, hvoraf mindst 50 % af partiklerne passerer gennem en sigte med en maskestørrelse på 0,5 mm, og højst 10 % holdes tilbage af en sigte med runde huller på 1 mm. Metoden gælder også for mel.

3. APPARATUR

Præcisionsvægt.

Findelingsapparat af et materiale, som ikke absorberer fugtighed, er let at rense, giver en hurtig og ensartet formaling uden at fremkalde en mærkbar opvarmning, hvor kontakt med den omgivende luft så vidt muligt undgås, og som svarer til de i punkt 2 stillede krav (f.eks. en keglemølle, der kan skilles ad).

Beholder af korrosionsbestandigt metal eller af glas med slebet låg ; og en nytteflade må muliggøre en fordeling af prøven med 0,3 gram pr. cm^2.

Elektrisk opvarmet, termostatstyret tørreskab, som er indstillet på en temperatur mellem 130 og 133 °C (1) og med tilstrækkelig ventilation (2).

Eksikkator med en tyk, perforeret plade af metal eller eventuelt porcelæn, indeholdende et effektiv tørringsmiddel.

4. FREMGANGSMÅDE

a) Tørring

I den på forhånd tarerede beholder afvejes med en nøjagtighed på ± 1 mg ca. 5 g af den formalde substans af småkernet korn eller ca. 8 g majs. Beholderen anbringes i et tørreskab, der er opvarmet til 130° C. Anbringelsen foregår så hurtigt som muligt for at undgå, at tørreskabets temperatur falder for meget. Når tørreskabet pånyhar nået en temperatur på 130° C lader man småkernet korn tørre i to timer eller majs i fire timer. Derefter tages beholderen ud af tørreskabet, låget lægges hurtigt på, og den afkøles i 30 til 45 minuter i en ekssikkator, hvorefter den vejes (med en nøjagtighed på ± 1 mg).

b) Fortørring

Kerner, hvis vandindhold er større end 17 % (15 % for havre og majs), skal fortørres på følgende måde :

I den på forhånd tarerede beholder afvejes med en nøjagtighed på ± 1 mg, 20 g umalede kerner fra småkernet korn, som tørres i et tørreskab i 7 til 10 minutter ved 130° C, tages ud af tørreskabet, køles afdækket i laboratoriet i to timer og vejes (med en nøjagtighed på ± 1 mg). De delvis tørrede kerner males, og det resterende vandindhold bestemmes som beskrevet under litra a).

---

(1) Lufttemperaturen i tørreskabets indre.

(2) Tørreskabet skal have en sådan varmekapacitet, at det med en indstilling på 131° C når op på denne temperatur senest 45 minutter efter, at det højeste antal prøver, der tørres samtidig, er sat ind. Ventilationen skal være af en sådan beskaffenhed, at forskellen mellem de resultater, der opnås efter to timers tørring af småkernet korn (blød hvede, hård hvede, byg, havre og rug) eller fire timers tørring af majs, for alle de prøver af fine gryn, henholdsvis majs, som skabet kan rumme, og de resultater, der opnås efter tre timers tørring af småkernet korn og fem timers tørring af majs, er mindre end 0,15 %

Hvis prøven består af majs, afvejes ca. 100 g med en nøjagtighed på 10 mg af prøven i en vægtskål af metal med en nytteflade, der muliggør, at kernerne kan spredes i et ensartet lag ; prøven tørrer i et tørreskab indstillet på mellem 60 og 80° C længe nok til, at vandindholdet bringes ned på mellem 9 og 15 % ; derefter tages prøven ud af tørreskabet, afkøles afdækket i laboratoriet i mindst to timer og vejes med en nøjagtighed på 10 mg. Ca. 30 g af de delvis tørrede kerner formales, blandes ensartet ved hjælp af en spatel, og vandindholdet bestemmes som angivet under litra a).

5. BEREGNINGSMETODE OG FORMLER :

E = prøvens oprindelige vægt i gram,

M = prøvens vægt i gram efter konditionering,

M′ = Prøvens vægt i gram efter formaling,

m = prøvens vægt i gram efter tørring.

Produktets vandindhold, udtrykt i procent er lig med :

— uden forudgående konditionering $(E - m) \times \frac{100}{E}$

— med forudgående konditionering $\left[\frac{(M' - m)\ M}{M'} + E - M\right] \times \frac{100}{E} = 100\left(1 - \frac{Mm}{EM'}\right)$

Der foretages mindst to prøver.

6. BESTEMMELSENS NØJAGTIGHED

Forskellen mellem de værdier, der opnås ved to bestemmelser foretaget samtidigt eller hurtigt efter hinanden af den samme analytiker må ikke overstige 0,15 g vand pr. 100 g prøvemateriale. Hvis denne værdi er overskredet skal bestemmelserne gentages.