384R1908

Nr L 178/22 *EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS OFFICIELLA TIDNING* 5.7.84

KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EEG) nr 1908/84

av den 4 juli 1984

om fastställande av referensmetoderna för bestämning av kvaliteten på spannmål

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS KOMMISSION HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av Fördraget om upprättandet av Europeiska ekonomiska gemenskapen,

med beaktande av rådets förordning (EEG) nr 2727/75 av den 29 oktober 1975 om den gemensamma organisationen av marknaden för spannmål [1], senast ändrad genom förordning (EEG) nr 1018/84 [2], särskilt artikel 3.2 i denna,

med beaktande av rådets förordning (EEG) nr 2731/75 av den 29 oktober 1975 om fastställande av standardkvaliteter för vete, råg, korn, majs, sorghum och durumvete [3], senast ändrad genom förordning (EEG) nr 1028/84 [4], särskilt artikel 6 i denna, och

med beaktande av följande:

I förordning (EEG) nr 2731/75 fastställs att de metoder som är nödvändiga för bestämning av kvaliteten på vete, durumvete, råg, korn, majs och sorghum skall bestämmas enligt det förfarande som fastställs i artikel 26 i förordning (EEG) nr 2727/75. I denna förordning definieras dessa metoder.

De åtgärder som föreskrivs i denna förordning är förenliga med yttrandet från Förvaltningskommittén för spannmål.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Vid tillämpningen av artikel 6 i rådets förordning (EEG) nr 2731/75 skall

- referensmetoden för bestämning av andra beståndsdelar än basspannmål av felfri kvalitet vara den som anges i bilaga 1,
- referensmetoden för bestämning av vattenhalten vara den som anges i bilaga 2.

Artikel 2

Denna förordning träder i kraft den tredje dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska gemenskapernas officiella tidning*.

Den skall tillämpas från och med

- den 1 juli 1984 för durumvete,
- den 1 augusti 1984 för övriga spannmålsslag.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 4 juli 1984.

På kommissionens vägnar

Poul DALSAGER

Ledamot av kommissionen

(1) EGT nr L 281, 1.11.1975, s. 1.
(2) EGT nr L 107, 19.4.1984, s. 1.
(3) EGT nr L 281, 1.11.1975, s. 22.
(4) EGT nr L 107, 19.4.1984, s. 17.

BILAGA 1

REFERENSMETOD FÖR BESTÄMNING AV ANDRA BESTÅNDSDELAR ÄN BASSPANNMÅL AV FELFRI KVALITET

1. För *vete, durumvete, råg* och *korn* siktas ett genomsnittsprov om 250 g genom två slitssiktar, med 3,5 mm respektive 1 mm slitsbredd, i båda fallen under en halv minut.

   För att säkerställa en kontinuerlig siktning är det lämpligt att använda en mekanisk sikt, t.ex. ett skakbord med påmonterade siktar.

   De beståndsdelar som kvarhålls av sikten med 3,5 mm slitsbredd och de som passerar genom sikten med en slitsbredd på 1 mm skall vägas tillsammans och betraktas som främmande beståndsdelar. Om de beståndsdelar som kvarhålls av sikten med 3,5 mm slitsbredd omfattar kärnor som hör till gruppen "andra spannmålsslag" eller särskilt stora kärnor av basspannmålen, skall dessa delar eller kärnor återföras till det siktade provet. Under siktningen genom sikten med 1 mm slitsbredd skall förekomst av levande skadedjur noggrant kontrolleras.

   Från det siktade provet tas med hjälp av en provdelare ett prov om 50 till 100 g. Detta delprov skall vägas.

   Därefter sprids delprovet ut på ett bord med hjälp av en pincett eller en hornspatel och sönderslagna kärnor, främmande spannmålsslag, grodda kärnor, djurätna kärnor, frostskadade kärnor, kärnor med missfärgad grodd, fläckiga kärnor, ogräsfrön, mjöldryga, förstörda kärnor, skämda kärnor, skal, levande skadedjur och döda insekter avlägsnas.

   Om delprovet innehåller kärnor som fortfarande har skal skall dessa skalas för hand och de därvid erhållna skalen betraktas som delar av skal. Stenar, sand och delar av halmstrån skall betraktas som främmande beståndsdelar.

   Delprovet skall siktas under en halv minut i en sikt med 2 mm slitsbredd för vete, 1,8 mm för råg, 1,9 mm för durumvete och 2,2 mm för korn. Beståndsdelar som passerar genom denna sikt skall betraktas som skrumpna kärnor. Frostskadade samt omogna gröna kärnor hör till gruppen skrumpna kärnor.

2. Ett genomsnittsprov om 500 g för *majs* och om 250 g för *sorghum* skakas under en halv minut i en sikt med 1 mm slitsbredd. Kontrollera om levande skadedjur eller döda insekter förekommer.

   Från de beståndsdelar som kvarhålls av sikten med 1 mm slitsbredd avlägsnas med hjälp av en pincett eller en hornspatel stenar, sand, delar av halmstrån och andra främmande beståndsdelar.

   De på detta sätt avlägsnade främmande beståndsdelarna återförs till de beståndsdelar som passerat genom sikten med 1 mm slitsbredd och dessa vägs tillsammans.

   Med hjälp av en provdelare tas ett delprov ut om 100 till 200 g vad avser majs och 25 till 50 g vad avser sorghum, från det siktade provet. Väg detta delprov. Sprid ut provet i ett tunt lager på ett bord. Med hjälp av en pincett eller hornspatel avlägsnas delar av främmande spannmålsslag, djurätna kärnor, frostskadade kärnor, grodda kärnor, ogräsfrön, förstörda kärnor, skal, levande skadedjur och döda insekter.

   Sikta därefter detta delprov genom en rundhålssikt med 4,5 mm håldiameter för majs och 1,8 mm för sorghum. De beståndsdelar som passerar genom denna sikt skall betraktas som sönderslagna kärnor.

3. De grupper av andra beståndsdelar än basspannmål av felfri kvalitet som bestämts enligt de metoder som anges i punkt 1 och 2, och för vilka de procentuella andelarna fastställs i artikel 1–5, skall vägas så exakt som möjligt med en noggrannhet på 0,01 g och beräknas som procentuella andelar av genomsnittsprovet. De uppgifter som lämnas i analysrapporten skall anges med en noggrannhet på 0,1 %. Kontrollera om levande skadedjur förekommer.

   I princip skall två analyser genomföras för varje prov. Vad avser summan av de ovannämnda beståndsdelarna får dessa analyser inte avvika från varandra med mer än 10 %.

4. Vid de metoder som anges i punkt 1–3 skall följande apparatur användas:

   a) Provdelare, t.ex. en konisk eller räfflad provdelare.

   b) Precisions- och probervåg.

   c) Siktar med en slitsbredd på 1 mm, 1,8 mm, 1,9 mm, 2 mm, 2,2 mm och 3,5 mm samt rundhålssiktar med en håldiameter på 1,8 mm och 4,5 mm. Siktarna kan eventuellt monteras på ett skakbord.

BILAGA 2

REFERENSMETOD FÖR BESTÄMNING AV VATTENHALT

1. PRINCIP

Produkten torkas vid en temperatur på 130 till 133 °C vid normalt atmosfärstryck under en i förhållande till partiklarnas storlek passande tidsrymd.

2. TILLÄMPNINGSOMRÅDE

Denna torkningsmetod gäller för skrotad spannmål, varav minst 50 % passerar genom en sikt med 0,5 mm siktstorlek och högst 10 % kvarhålls av en rundhålssikt med 1 mm håldiameter. Metoden gäller även för mjöl.

3. APPARATUR

Precisionsvåg.

Skrotkvarn tillverkad av ett material som inte tar upp fukt, är lätt att rengöra, ger en snabb och jämn skrotning utan att framkalla en märkbar uppvärmning, så långt möjligt begränsar kontakten med omgivande luft och som uppfyller de krav som anges i punkt 2 (t.ex. en löstagbar valskvarn).

Kärl tillverkade av rostfri metall eller av glas, försett med ett tillräckligt tättslutande lock. Arbetsyta som gör det möjligt att fördela provet med 0,3 g per cm^2.

Elektriskt uppvärmt isotermiskt torkskåp, inställt på en temperatur mellan 130 och 133 °C (1), med tillräcklig ventilation (2).

Exsickator med en tjock och perforerad platta av metall eller eventuellt porslin, innehållande ett effektivt torkmedel.

4. METOD

a) **Torkning**

I det på förhand vägda kärlet uppvägs med en noggrannhet på 1 mg ca 5 g av den skrotade småkärniga spannmålen eller 8 g av den skrotade majsen. Placera kärlet och locket i ett torkskåp uppvärmt till 130 °C. För att förhindra en alltför kraftig temperatursänkning skall detta ske så snabbt som möjligt. Sedan torkskåpet åter har uppnått en temperatur på 130 °C torkas småkärnig spannmål under två timmar och majs under fyra timmar. Tag ut kärlet ur torkskåpet, sätt snabbt på locket, låt det svalna under 30 till 45 minuter i en exsickator och väg det sedan (med en noggrannhet på 1 mg).

b) **Förtorkning**

Kärnor med en vattenhalt som överstiger 17 % (15 % för havre och majs) skall förtorkas på följande sätt:

Småkärnig spannmål: väg, med en noggrannhet på ± 1 mg, upp 20 g omalda kärnor i det på förhand vägda metallkärlet, låt provet torka i ett torkskåp under sju till tio minuter vid en temperatur på 130 °C, tag ut provet ur torkskåpet, låt kärnorna svalna avtäckta i laboratoriet under två timmar och väg sedan provet (med en noggrannhet på ± 1 mg). Skrota de delvis torkade kärnorna och fastställ den resterande vattenhalten enligt beskrivningen i a.

---

(1) Lufttemperaturen inuti torkskåpet.

(2) Torkskåpet skall ha en sådan värmekapacitet att det med en inställning på 131 °C åter når upp till denna temperatur senast 45 minuter efter det att det maximala antalet prover för torkning har satts in i skåpet samtidigt.
Ventilationen skall vara av en sådan beskaffenhet att skillnaden mellan de resultat som uppnås efter två timmars torkning av småkärnig spannmål (vete, durumvete, korn, havre och råg) och fyra timmars torkning av majs, för alla de prover av mannagryn eller majs som skåpet kan inrymma, och de resultat som uppnås efter tre timmars torkning av småkärnig spannmål och fem timmars torkning av majs, är mindre än 0,15 %.

Majs: väg, med en noggrannhet på 10 mg, upp ca 100 g av provet i ett metallkärl (vars arbetsyta är sådan att kärnorna kan spridas ut i ett enda lager), torka provet i ett torkskåp vid en temperatur på mellan 60 och 80 °C tills vattenhalten sjunkit till mellan 9 och 15 %, tag ut provet ur torkskåpet, låt kärnorna svalna avtäckta i laboratoriet under minst två timmar och väg sedan provet med en noggrannhet på 10 mg. Skrota ca 30 g av de delvis torkade kärnorna, homogenisera med hjälp av en spatel, bestäm vattenhalten enligt beskrivningen i a.

5. BERÄKNINGSMETOD OCH FORMLER

E = provets ursprungliga vikt i gram,

M = provets vikt i gram efter beredning,

M' = provets vikt i gram efter skrotning,

m = provets vikt i gram efter torkning.

Produktens vattenhalt, uttryckt i procent är lika med:

– utan föregående beredning $(E - m) \times \frac{100}{E}$

– med föregående beredning $\left[\frac{(M' - m)\, M}{M'} + E - M\right] \times \frac{100}{E} = 100 \left(1 - \frac{Mm}{EM'}\right)$

Minst två analyser skall genomföras.

6. UPPREPNING

Skillnaden mellan de värden som erhålls vid två bestämningar som utförs samtidigt eller i snabb följd av samma laborant, får inte överstiga 0,15 g vatten per 100 g prov. Om detta värde överskrids skall bestämningarna upprepas.