375R2731

N:o L 281/22 EUROOPAN YHTEISÖJEN VIRALLINEN LEHTI 1.11.75

NEUVOSTON ASETUS (ETY) N:o 2731/75,

annettu 29 päivänä lokakuuta 1975,

tavallisen vehnän, rukiin, ohran, maissin ja durumvehnän vakiolaaduista

EUROOPAN YHTEISÖJEN NEUVOSTO, joka

ottaa huomioon Euroopan talousyhteisön perustamissopimuksen ja erityisesti sen 43 artiklan,

ottaa huomioon vilja-alan yhteisestä markkinajärjestelystä 29 päivänä lokakuuta 1975 annetun neuvoston asetuksen (ETY) N:o 2727/75([1]) ja erityisesti sen 2 artiklan 4 kohdan,

ottaa huomioon komission ehdotuksen,

ottaa huomioon Euroopan parlamentin lausunnon([2]),

sekä katsoo, että

tavallisen vehnän, rukiin, ohran, maissin ja durumvehnän yhteiset hinnat on vahvistettava määrätyille vakiolaaduille; vakiolaatujen olisi vastattava mahdollisimman paljon näiden yhteisössä korjattujen viljojen keskimääräistä laatua, ja

vakiolaadut on vahvistettu 14 päivänä marraskuuta 1967 annetulla neuvoston asetuksella N:o 865/67/ETY([3]); tässä asetuksessa olevien niiden eri ainesten, jotka eivät ole moitäteettoman laatuista perusviljaa, määritelmät ovat aiheuttaneet soveltamisongelmia; tämän vuoksi niitä olisi tarkennettava ja lisäksi kyseisten ainesten ja kosteusprosenttien määritysmenetelmiä olisi täydennettävä ja yhdenmukaistettava enemmän,

ON ANTANUT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Vakiolaatu, jolle tavallisen vehnän tavoitehinta ja interventiohinta vahvistetaan, määritellään seuraavasti:

a) virheetön, kunnollinen ja myyntilaatua oleva tavallinen vehnä, jossa ei ole epätavallista hajua eikä eläviä tuholaisia ja jolla on tälle viljalle ominainen väri ja jonka laatu vastaa yhteisössä tavanomaisissa olosuhteissa korjatun vehnän keskimääräistä laatua;

b) kosteuspitoisuus: 16 prosenttia;

c) niiden ainesten kokonaisprosenttimäärä, jotka eivät ole moitteettoman laatuista perusviljaa: 5 prosenttia, josta:

— rikkoutuneiden jyvien prosenttimäärä: 2 prosenttia,

— jyvistä koostuvien epäpuhtauksien prosenttimäärä: 1,5 prosenttia (jyvistä koostuvilla epäpuhtauksilla tarkoitetaan kuivettuneita jyviä, muiden viljojen jyviä, tuholaisten vioittamia jyviä ja jyviä, joiden alkiossa on värivikoja),

— itäneiden jyvien prosenttimäärä: 1 prosentti,

— erilaisten epäpuhtauksien prosenttimäärä: 0,5 prosenttia (erilaisia epäpuhtauksia ovat rikkakasvien siemenet, vaurioituneet jyvät, varsinaiset epäpuhtaudet, kuoret, torajyvät, pilaantuneet jyvät, kuolleet hyönteiset ja hyönteisten osat);

d) ominaispaino: 75 kiloa hehtolitraa kohti.

2 artikla

Vakiolaatu, jolle rukiin tavoitehinta ja interventiohinta vahvistetaan, määritellään seuraavasti:

a) virheetön, kunnollinen ja myyntilaatua oleva ruis, jossa ei ole epätavallista hajua eikä eläviä tuholaisia ja jolla on tälle viljalle ominainen väri ja jonka laatu vastaa yhteisössä tavanomaisissa olosuhteissa korjatun rukiin keskimääräistä laatua;

b) kosteuspitoisuus: 16 prosenttia;

c) niiden ainesten kokonaisprosenttimäärä, jotka eivät ole moitteettoman laatuista perusviljaa: 5 prosenttia, josta:

— rikkoutuneiden jyvien prosenttimäärä: 2 prosenttia,

— jyvistä koostuvien epäpuhtauksien prosenttimäärä: 1,5 prosenttia (jyvistä koostuvilla epäpuhtauksilla tarkoitetaan kuivettuneita jyviä, muiden viljojen jyviä ja tuholaisten vioittamia jyviä),

([1]) EYVL N:o L 281, 1.11.1975, s. 1
([2]) Lausunto on annettu 16 päivänä lokakuuta 1975
([3]) EYVL N:o 279, 18.11.1967, s. 2

— itäneiden jyvien prosenttimäärä: 1 prosentti,

— erilaisten epäpuhtauksien prosenttimäärä: 0,5 prosenttia (erilaisia epäpuhtauksia ovat rikkakasvien siemenet, vaurioituneet jyvät, varsinaiset epäpuhtaudet, kuoret, torajyvät, kuolleet hyönteiset ja hyönteisten osat);

d) ominaispaino: 71 kiloa hehtolitraa kohti.

3 artikla

Vakiolaatu, jolle ohran tavoitehinta ja interventiohinta vahvistetaan, määritellään seuraavasti:

a) virheetön, kunnollinen ja myyntilaatua oleva ohra, jossa ei ole epätavallista hajua eikä eläviä tuholaisia ja jolla on tälle viljalle ominainen väri ja jonka laatu vastaa yhteisössä tavanomaisissa olosuhteissa korjatun ohran keskimääräistä laatua;

b) kosteuspitoisuus: 16 prosenttia;

c) niiden ainesten kokonaisprosenttimäärä, jotka eivät ole moitteettoman laatuista perusviljaa: 4 prosenttia, josta:

— jyvistä koostuvien epäpuhtauksien prosenttimäärä: 2 prosenttia (jyvistä koostuvilla epäpuhtauksilla tarkoitetaan kuivettuneita jyviä, muiden viljojen jyviä ja tuholaisten vioittamia jyviä),

— itäneiden jyvien prosenttimäärä: 1 prosentti,

— erilaisten epäpuhtauksien prosenttimäärä: 1 prosentti (erilaisia epäpuhtauksia ovat rikkakasvien siemenet, pilaantuneet jyvät, varsinaiset epäpuhtaudet, kuoret, kuolleet hyönteiset ja hyönteisten osat);

d) ominaispaino: 67 kiloa hehtolitraa kohti.

4 artikla

Vakiolaatu, jolle maissin tavoitehinta ja interventiohinta vahvistetaan, määritellään seuraavasti:

a) virheetön, kunnollinen ja myyntilaatua oleva maissi, jossa ei ole epätavallista hajua eikä eläviä tuholaisia;

b) kosteuspitoisuus: 15 prosenttia;

c) niiden ainesten kokonaisprosenttimäärä, jotka eivät ole moitteettoman laatuista perusviljaa: 8 prosenttia, josta:

— rikkoutuneiden jyvien prosenttimäärä: 2 prosenttia (rikkoutuneilla jyvillä tarkoitetaan jyvien osia tai jyviä, jotka läpäisevät pyöreäreikäisen seulan, jonka reikien läpimitta on 4,5 millimetriä),

— jyvistä koostuvien epäpuhtauksien prosenttimäärä: 4 prosenttia (jyvistä koostuvilla epäpuhtauksilla tarkoitetaan muiden viljojen jyviä, tuholaisten vioittamia jyviä ja väriltään poikkeavia jyviä; viimeksi mainitut ovat jyviä, joiden väri on kuumentumisen vuoksi mustanruskea suurehkossa osassa siemenkuorta ja ydintä ja jotka eivät ole pilaantuneita jyviä),

— itäneiden jyvien prosenttimäärä: 1 prosentti,

— erilaisten epäpuhtauksien prosenttimäärä: 1 prosentti (erilaisia epäpuhtauksia ovat rikkakasvien siemenet, vaurioituneet jyvät, varsinaiset epäpuhtaudet, kuoret, kuolleet hyönteiset ja hyönteisten osat).

5 artikla

Vakiolaatu, jolle durumvehnän tavoitehinta, interventiohinta ja taattu vähimmäishinta vahvistetaan, määritellään seuraavasti:

a) kuiva, väriltään ruskeaan vivahtava kullankeltainen, virheetön, kunnollinen ja myyntilaatua oleva durumvehnä, jossa ei ole epätavallista hajua eikä eläviä tuholaisia ja jossa on läpikuultava sarvimainen lasimainen vatsavako ja jonka laatu vastaa yhteisössä tavanomaisissa olosuhteissa korjatun durumvehnän keskimääräistä laatua;

b) niiden ainesten kokonaisprosenttimäärä, jotka eivät ole moitteettoman laatuista durumvehnää: 24,5 prosenttia, josta:

— osittain tai kokonaan läpikuultavuutensa menettäneen durumvehnän jyvien ja tavallisen vehnän jyvien prosenttimäärä: 20 prosenttia, josta enintään 4 prosenttia on tavallista vehnää,

— rikkoutuneiden jyvien prosenttimäärä: 2 prosenttia,

— jyvistä koostuvien epäpuhtauksien prosenttimäärä: 1,5 prosenttia (jyvistä koostuvilla epäpuhtauksilla tarkoitetaan kuivettuneita jyviä, muiden viljojen kuin durumvehnän ja tavallisen vehnän jyviä, tuholaisten vioittamia jyviä, jyviä, joiden alkiossa on värivikoja ja pilkukkaita jyviä),

— itäneiden jyvien prosenttimäärä: 0,5 prosenttia,

— erilaisten epäpuhtauksien prosenttimäärä: 0,5 prosenttia (erilaisia epäpuhtauksia ovat rikkakasvien siemenet, vaurioituneet jyvät, varsinaiset epäpuhtaudet, kuoret, torajyvät, pilaantuneet jyvät, kuolleet hyönteiset ja hyönteisten osat);

c) ominaispaino: 78 kiloa hehtolitraa kohti.

6 artikla

Tätä asetusta sovellettaessa:

a) ainekset, jotka eivät ole moitteettoman laatuista perusviljaa, määritellään liitteessä I olevassa A osassa

lukuun ottamatta muita tässä asetuksessa olevia määritelmiä ja ne määritetään liitteessä I olevassa B osassa esitetyllä vertailumenetelmällä;

b) kosteuspitoisuus määritetään liitteessä II esitetyllä menetelmällä;

c) läpikuultavuutensa menettäneiden durumvehnän jyvien määritysmenetelmä vahvistetaan asetuksen (ETY) N:o 2727/75 26 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen.

7 artikla

1. Kumotaan vehnän, rukiin, ohran, maissin ja durumvehnän vakiolaaduista 22 päivänä huhtikuuta 1969 annettu neuvoston asetus (ETY) N:o 768/69[1].

2. Viittauksia 1 kohdan mukaisesti kumottuun asetukseen on pidettävä viittauksina tähän asetukseen.

8 artikla

Tämä asetus tulee voimaan 1 päivänä marraskuuta 1975.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Luxemburgissa 29 päivänä lokakuuta 1975.

Neuvoston puolesta

Puheenjohtaja

G. MARCORA

---

[1] EYVL N:o L 100, 28.4.1969, s. 8

LIITE I

A. MUUT KUIN MOITTEETTOMAN LAATUISTA PERUSVILJAA OLEVAT AINEKSET

1. Rikkoutuneet jyvät

Kaikkia jyviä, joiden ydin on osittain paljaana, pidetään rikkoutuneina jyvinä. Tähän ryhmään kuuluvat myös puimisessa vioittuneet jyvät ja jyvät, joiden alkio on poistettu.

Tätä määritelmää ei sovelleta maissiin.

2. Jyvistä koostuvat epäpuhtaudet

a) Kuivettuneet jyvät:

Kuivettuneina jyvinä pidetään jyviä, jotka sen jälkeen, kun niistä on poistettu kaikki muut tässä liitteessä tarkoitetut näytteen ainekset, läpäisevät seulan, jossa on seuraavankokoisia aukkoja: vehnä 2 mm, ruis 1,8 mm, durumvehnä 1,9 mm, ohra 2,2 mm.

Tähän ryhmään kuuluvat lisäksi hallan vioittamat jyvät ja kaikki kypsymättömät (vihreät) jyvät.

b) Muut viljat

'Muilla viljoilla' tarkoitetaan kaikkia jyviä, jotka eivät ole samaa lajia kuin näytteen jyvät. Durumvehnän näytteessä kaikki tavallisen vehnän jyvät lasketaan 4 % ylittävältä osalta muihin viljoihin.

c) Tuholaisten vioittamat jyvät

Tuholaisten vioittamia jyviä ovat kaikki jyvät, joissa on syömäjälkiä. Tähän ryhmään kuuluvat myös kaikki luteen vioittamat jyvät.

d) Jyvät, joiden alkiossa on värivikoja sekä pilkukkaat jyvät:

Jyviä, joiden alkiossa on värivikoja, ovat jyvät, joiden siemenkuoressa on ruskeita tai ruskeanmustia värivikoja ja joilla on säännöllinen, itämätön alkio. Tavallisen vehnän jyvät, joiden alkiossa on värivikoja, otetaan huomioon ainoastaan 8 % ylittävältä osalta. Durumvehnän pilkukkaina jyvinä pidetään jyviä, joissa on ruskeita tai ruskeanmustia värivikoja muissa osissa kuin varsinaisessa alkiossa.

3. Itäneet jyvät

Itäneet jyvät ovat jyviä, joissa voidaan selvästi paljain silmin nähdä sirkkajuuri tai sirkkasilmu. Kun näytteestä arvioidaan itäneiden jyvien pitoisuutta on kuitenkin otettava huomioon näytteen yleisvaikutelma. Toisilla viljalajeilla alkio on ulkoneva, kuten durumvehnällä, jonka alkiota peittävä siemenkuori halkeaa, kun viljaerää ravistellaan. Nämä jyvät muistuttavat itäneitä jyviä, mutta niitä ei pidä laskea tähän ryhmään. Itäneitä jyviä ovat ainoastaan ne, joiden alkiossa on selvästi näkyviä muutoksia, minkä vuoksi itäneet jyvät voidaan helposti erottaa säännöllisestä jyvästä.

4. Erilaiset epäpuhtaudet (Schwarzbesatz)

a) Rikkakasvien siemenet.

b) Pilaantuneet jyvät

Pilaantuneita jyviä ovat jyvät, joista on mädäntymisen, homesienien tai bakteerien aiheuttaman pilaantumisen tai muiden tekijöiden seurauksena tullut ihmisravinnoksi kelpaamattomia tai rehuviljojen osalta kotieläimien ravinnoksi kelpaamattomia.

Tähän ryhmään kuuluvat myös lämmön vaurioittamat jyvät; nämä lämmön vaurioittamat jyvät ovat täysin kehittyneitä jyviä, joiden siemenkuori on väriltään harmahtavanruskean ja mustan välillä, kun taas niiden ytimen poikkileikkaus on väriltään kellanharmaan ja ruskeanmustan välillä.

Viljasääskien vaurioittamia jyviä pidetään vahingoittuneina jyvinä ainoastaan, jos sienten aiheuttaman viorituksen seurauksena enemmän kuin puolet jyvän pinnasta on väriltään harmaan ja mustan välillä. Jos vähemmän kuin puolet jyvän pinnasta on värittynyt, jyvä on laskettava tuholaisen vioittamiin jyviin.

c) Varsinaiset epäpuhtaudet

Varsinaisina epäpuhtauksina pidetään kaikkia viljanäytteen aineksia, jotka ovat jääneet 3,5 mm:n seulaan (lukuun ottamatta muiden viljojen jyviä ja perusviljan erityisen isoja jyviä) ja aineksia, jotka ovat läpäisseet 1 mm:n seulan.

Tähän ryhmään kuuluvat lisäksi kivet, hiekka, korren osat ja muut näytteistä löytyvät epäpuhtaudet, jotka läpäisevät 3,5 mm:n seulan ja jotka jäävät 1 mm:n seulaan.

Tätä määritelmää ei sovelleta maissiin. Tämän viljan epäpuhtauksiksi katsotaan kaikki näytteen ainekset, jotka läpäisevät 1 mm:n seulan, sekä kaikki edellisessä alakohdassa mainitut epäpuhtaudet.

d) Kuoret (maissilla tähkän osat).

e) Torajyvät.

f) Mädäntyneet jyvät.

g) Kuolleet hyönteiset ja hyönteisten osat.

5. **Elävät tuholaiset**

B. KÄYTÄNNÖN VERTAILUMENETELMÄ NIIDEN AINESTEN MÄÄRITTÄMISEKSI, JOTKA EIVÄT OLE MOITTEETTOMAN LAATUISIA PERUSVILJOJA

1. *Vehnän, durumvehnän, rukiin ja ohran* keskimääräinen 250 g:n näyte seulotaan kahdella seulalla, joista toisessa on 3,5 mm:n aukot ja toisessa 1 mm:n aukot, puoli minuuttia kummallakin.

Tasaisen seulonnan takaamiseksi on suositeltavaa käyttää mekaanista seulaa, esimerkiksi tärypöytää, johon on asennettu seulat.

3,5 mm:n seulaan jääneet ainekset ja 1 mm:n seulan läpäisseet ainekset on punnittava yhdessä ja niitä pidetään varsinaisina epäpuhtauksina. Jos 3,5 mm:n seulaan jääneet ainekset sisältävät muiden viljojen ryhmään kuuluvia osia tai perusviljan erityisen isoja jyviä, nämä osat tai jyvät on laitettava takaisin seulan läpäisseeseen näytteeseen. Seulottaessa 1 mm:n seulalla on tutkittava, löytyykö näytteestä eläviä tuholaisia.

Seulan läpäisseestä näytteestä otetaan erottimen avulla 50–100 g:n näyte. Tämä osanäyte on punnittava.

Sen jälkeen tämä osanäyte on levitettävä pinsetillä tai sarvilastalla pöydälle ja poistettava siitä rikkoutuneet jyvät, muut viljat, itäneet jyvät, tuholaisten vioittamat jyvät, hallan vioittamat jyvät, jyvät, joiden alkiossa on värivikoja, pilkukkaat jyvät, rikkakasvien siemenet, torajyvät, pilaantuneet jyvät, sienitaudin vioittamat jyvät, kuoret sekä elävät tuholaiset ja kuolleet hyönteiset.

Jos osanäyte sisältää vielä kuoressa olevia jyviä, ne on kuorittava käsin, ja näin saatuja kuoria on pidettävä kuoren osina. Kiviä, hiekkaa ja korren osia pidetään varsinaisina epäpuhtauksina.

Osanäytettä seulotaan puoli minuuttia; vehnä seulotaan 2 mm:n seulan läpi, ruis 1,8 mm:n seulan läpi, durumvehnä 1,9 mm:n seulan läpi ja ohra 2,2 mm:n seulan läpi. Tämän seulan läpäiseviä

aineksia pidetään kuivettuneina jyvinä. Kuivettuneiden jyvien ryhmään kuuluvat hallan vioittamat jyvät sekä kypsymättömät vihreät jyvät.

2. *Maissin* 500 g:n keskimääräistä näytettä ravistellaan 1 mm:n seulassa puoli minuuttia. Tutkitaan, löytyykö näytteestä eläviä tuholaisia ja kuolleita hyönteisiä.

   Poistetaan pinsetillä tai sarvilastalla 1 mm:n seulaan jääneistä aineksista kivet, hiekka, korren osat ja muut epäpuhtaudet.

   Lisätään näin poistetut epäpuhtaudet aineksiin, jotka ovat läpäisseet 1 mm:n seulan, ja punnitaan ne yhdessä.

   Valmistetaan seulan läpäisseestä näytteestä erottimen avulla 100–200 g:n näyte. Punnitaan tämä osanäyte. Sen jälkeen levitetään osanäyte ohueksi kerrokseksi pöydälle. Poistetaan pinsetin tai sarvilastan avulla muiden viljojen osat, tuholaisten vioittamat jyvät, hallan vioittamat jyvät, itäneet jyvät, rikkakasvien siemenet, pilaantuneet jyvät, kuoret, elävät tuholaiset ja kuolleet hyönteiset.

   Sen jälkeen tämä osanäyte seulotaan 4,5 mm:n pyöreäreikäisen seulan läpi. Tämän seulan läpäiseviä aineksia on pidettävä rikkoutuneina jyvinä.

3. Niiden ainesten ryhmät, jotka eivät ole moitteettoman laatuisia perusviljoja ja jotka määritetään 1 ja 2 kohdassa tarkoitettuja menetelmiä noudattaen ja joiden prosenttimäärät on säädetty 1–5 artiklassa, on punnittava mahdollisimman tarkasti 0,01 g:n tarkkuudella ja ne on jaettava prosenttimäärän mukaan keskimääräisestä näytteestä. Tutkimusselosteen tiedot on annettava 0,1 prosentin tarkkuudella. Tutkitaan, löytyykö näytteestä eläviä tuholaisia.

   Jokaisesta näytteestä on tehtävä pääsääntöisesti kaksi määritystä. Niiden edellä säädettyjen ainesten kokonaismäärä saa poiketa enintään 10 %.

4. Edellä 1, 2 ja 3 kohdissa tarkoitetuissa toimenpiteissä on käytettävä seuraavaa välineistöä:

   a) näytteiden erotin, esimerkiksi kartiomainen tai uurteinen laite,

   b) tarkkuusvaaka ja koestusvaaka,

   c) 1 mm:n, 1,8 mm:n, 1,9 mm:n, 2 mm:n, 2,2 mm:n ja 3,5 mm:n seulat sekä pyöreäreikäinen seula, jonka reikien läpimitta on 4,5 mm. Seulat voidaan asentaa tärypöydälle.

LIITE II

KÄYTÄNNÖN VERTAILUMENETELMÄ KOSTEUSPITOISUUDEN MÄÄRITTÄMISEKSI

1. Periaate

Tuote kuivataan 130–133 °C:n lämpötilassa tavallisessa ilmanpaineessa osasten koon mukaan empiirisesti vahvistetun keston ajan.

2. Soveltamisala

Tätä kuivausmenetelmää sovelletaan jauhettujen viljojen osasiin, joista vähintään 50 % läpäisee 0,5 mm:n seulan ja joista jää seulontajäännöstä enintään 10 % 1 mm:n pyöreäreikäiseen seulaan. Sitä sovelletaan myös jauhoihin.

3. Välineistö

Tarkkuusvaaka.

Kosteutta imemättömästä materiaalista valmistettu, helposti puhdistettava jauhatuslaite, jolla saadaan aikaan nopea, tasainen jauhautuminen ilman havaittavissa olevaa kuumentumista ja jossa vältetään ulkopuolisen ilman vaikutus mahdollisimman hyvin ja joka täyttää 2 kohdassa esitetyt vaatimukset (esimerkiksi kartiomylly).

Ruostumattomasta metallista tai lasista valmistettu astia, jossa on hiottu kansi; pinta-alan on oltava sellainen, että näytettä voidaan levittää sille 0,3 g/cm².

130–133 °C:n lämpötilaan(1) säädetty sähkölämmitteinen tasalämpöinen lämpökaappi, jossa on riittävä tuuletusjärjestelmä(2).

Eksikaattori, jossa on paksu, rei'itetty, metallinen tai posliininen levy ja joka sisältää kobolttikloridilla kyllästettyä silikageeliä tai muuta tehokasta kuivausainetta.

4. Menetelmä

a) Kuivaus

Punnitaan etukäteen punnitussa astiassa vähintään 5 g jauhettua ainetta. Asetetaan astia 130 °C:n lämpötilaan kuumennettuun lämpökaappiin. Jottei lämpökaapin lämpötila laske liikaa, astia on asetettava sisään mahdollisimman nopeasti. Annetaan kuivua 2 tuntia siitä hetkestä lähtien, jolloin lämpökaappi on saavuttanut uudelleen 130 °C:n lämpötilan. Otetaan astia pois lämpökaapista, suljetaan nopeasti kannella, annetaan jäähtyä 30–45 minuuttia eksikaattorissa ja punnitaan (punnitukset on tehtävä 1 mg:n tarkkuudella).

b) Esikuivaus

Jyvät, joiden kosteuspitoisuus on enemmän kuin 17 %, on esikuivattava seuraavasti:

Punnitaan 50 g jauhamattomia jyviä sopivassa astiassa (esimerkiksi 20 × 12 cm:n alumiinilevyllä, jonka reuna on 0,5 cm), annetaan kuivua lämpökaapissa 7–10 minuuttia 130 °C:n lämpötilassa, otetaan pois lämpökaapista, annetaan jyvien jäähtyä ilman kantta laboratoriossa kaksi tuntia ja punnitaan (punnitukset on tehtävä 10 mg:n tarkkuudella). Osittain kuivatut jyvät jauhetaan ja jäljelle jäävä kosteuspitoisuus määritetään a alakohdassa esitetyllä tavalla.

---

(1) Ilman lämpötila lämpökaapin sisäpuolella.

(2) Lämpökaapilla on oltava sellainen lämmityskyky, että 131 °C:n lämpötilaan etukäteen säädettynä kaapin lämpötila palautuu ennalleen alle 45 minuutissa sen jälkeen, kun siihen on asetettu suurin mahdollinen määrä näytteitä kuivumaan samanaikaisesti.
Lämpökaapin tuuletuksen on oltava sellainen, että kaikkien lämpökaappiin mahtuvien tavallisen vehnän näytteiden kahden tunnin kuivauksen jälkeen saadut tulokset eroavat vähemmän kuin 0,15 % neljän tunnin kuivauksen jälkeen saaduista tuloksista.

5. **Laskentamenetelmä ja kaavat**

E = näytteen alkumassa grammoina;

M = näytteen massa grammoina käsittelyn jälkeen;

M′ = näytteen massa grammoina jauhamisen jälkeen;

m = näytteen massa grammoina kuivauksen jälkeen.

Kosteuspitoisuus prosentteina tuotteesta sellaisenaan on yhtä suuri kuin:

— ilman esikäsittelyä $(E - m) \times \frac{100}{E}$

— esikäsittelyn jälkeen

$$\left[\frac{M' - m)\ M}{M'} + E - M\right] \times \frac{100}{E} = 100\left(1 - \frac{M\ m}{E\ M'}\right)$$

On tehtävä vähintään kaksi koetta.

6. **Määrityksen tarkkuus**

Samasta näytteestä tehtyjen kosteuspitoisuuden määritysten välinen ero ei saa olla enemmän kuin ± 0,1 %.