KOMMISSIONENS FORORDNING (EF) Nr. 900/2008

af 16. september 2008

om fastlæggelse af de analysemetoder og andre bestemmelser af teknisk art, der skal anvendes i forbindelse med importordningen for visse varer fremstillet af landbrugsprodukter

(kodificeret udgave)

KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER HAR —

under henvisning til traktaten om oprettelse af Det Europæiske Fællesskab,

under henvisning til Rådets forordning (EØF) nr. 2658/87 af 23. juli 1987 om told- og statistiknomenklaturen og den fælles toldtarif ([1]), særlig artikel 9, og

ud fra følgende betragtninger:

(1) Kommissionens forordning (EØF) nr. 4154/87 af 22. december 1987 om fastlæggelse af de analysemetoder og andre bestemmelser af teknisk art, der skal anvendes i forbindelse med Rådets forordning (EØF) nr. 3033/80 om fastsættelse af en ordning for handelen med visse varer fremstillet af landbrugsprodukter ([2]), er blevet ændret væsentligt ([3]). Forordningen bør af klarheds- og rationaliseringshensyn kodificeres.

(2) Med henblik på at sikre en ensartet behandling ved indførsel af varer i Fællesskabet, hvor Rådets forordning (EF) nr. 3448/93 af 6. december 1993 om en ordning for handelen med visse varer fremstillet af landbrugsprodukter ([4]) finder anvendelse, er det vigtigt at fastlægge analysemetoderne og andre bestemmelser af teknisk karakter under hensyntagen til den videnskabelige og tekniske udvikling.

(3) Foranstaltningerne i denne forordning er i overensstemmelse med udtalelse fra Toldkodeksudvalgets Gruppe for Told- og Statistiknomenklatur —

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

Artikel 1

I denne forordning fastlægges de fællesskabsanalysemetoder, der skal anvendes i forbindelse med forordning (EF) nr. 3448/93 for så vidt angår indførsel af varer og Kommissionens forordning (EF) nr. 1460/96 ([5]) eller, hvis en analysemetode mangler, arten af de analyseoperationer, der skal udføres, eller princippet for en metode, der skal anvendes.

Artikel 2

I overensstemmelse med definitionerne i bilag III til forordning (EF) nr. 1460/96 for indholdet af stivelse/glucose, saccharose/invertsukker/isoglucose og ved anvendelse af bilag II og III til samme forordning benyttes følgende formler, procedurer og metoder til bestemmelse af indholdet af stivelse/glucose og saccharose/invertsukker/isoglucose:

1) *Indhold af stivelse/glucose*

(udtrykt som 100 % vandfri stivelse i varer, som de forefindes)

a) $(Z - F) \times 0{,}9$

når glucoseindholdet ikke er mindre end fructoseindholdet, eller

b) $(Z - G) \times 0{,}9$

når glucoseindholdet er mindre end fructoseindholdet

hvor:

Z = glucoseindhold bestemt efter metoden beskrevet i bilag I til nærværende forordning

F = fructoseindhold bestemt ved HPLC (højtryksvæskekromatografi)

G = glucoseindhold bestemt ved HPLC.

I tilfælde litra a) gælder det, at såfremt der er påvist tilstedeværelse af lactosehydrolysat og/eller mængder af lactose og galactose, trækkes et glucoseindhold svarende til galactoseindholdet (bestemt ved HPLC) fra glucoseindholdet (Z), før der foretages nogen anden beregning.

2) *Indhold af saccharose/invertsukker/isoglucose*

(udtrykt som saccharose i varer, som de forefindes)

a) $S + (2F) \times 0{,}95$

når glucoseindholdet ikke er mindre end fructoseindholdet

([1]) EFT L 256 af 7.9.1987, s. 1.
([2]) EFT L 392 af 31.12.1987, s. 19.
([3]) Se bilag IV.
([4]) EFT L 318 af 20.12.1993, s. 18.
([5]) EFT L 187 af 26.7.1996, s. 18.

b) S + (G + F) × 0,95

når glucoseindholdet er mindre end fructoseindholdet

hvor:

S = saccharoseindhold bestemt ved HPLC

F = fructoseindhold bestemt ved HPLC

G = glucoseindhold bestemt ved HPLC.

Såfremt der er påvist tilstedeværelse af lactosehydrolysat og/eller mængder af lactose og galactose, trækkes et glucoseindhold svarende til galactoseindholdet (bestemt ved HPLC) fra glucoseindholdet (G), før der foretages nogen anden beregning.

3) *Indhold af mælkefedt*

a) Med forbehold af bestemmelserne i litra b) bestemmes indholdet af mælkefedt i vægtprocent ved ekstraktion med petroleumether efter hydrolyse med saltsyre.

b) Såfremt der i varen også påvises andre fedtstoffer end mælkefedt, anvendes følgende procedure:

— det totale fedtindhold i vægtprocent i varen bestemmes som beskrevet i litra a)

— til bestemmelse af mælkefedtindholdet anvendes en metode med ekstraktion med petroleumether efter hydrolyse med saltsyre efterfulgt af gaskromatografi af methylestere af fedtsyre. Dersom der påvises mælkefedt, beregnes indholdet deraf i vægtprocent ved at gange indholdet af methylbutyrat i vægtprocent med 25 og gange det således opnåede resultat med det samlede fedtindhold i vægtprocent i varen og dividere med 100.

4) *Indhold af mælkeprotein*

a) Med forbehold af bestemmelserne i litra b) beregnes indholdet af mælkeproteiner i varen ved at gange kvælstofindholdet (bestemt ved Kjeldahl-metoden) med faktoren 6,38.

b) Såfremt der i varen også konstateres bestanddele indeholdende andre proteiner end mælkeproteiner:

— bestemmes det samlede kvælstofindhold (i vægtprocent) ved Kjeldahl-metoden

— beregnes indholdet af mælkeproteiner som beskrevet i litra a), idet der fra det samlede kvælstofindhold i vægtprocent trækkes kvælstofindholdet svarende til ikke-mælkeproteinerne.

Artikel 3

Ved anvendelse af bilag I til forordning (EF) nr. 1460/96 benyttes følgende metoder og/eller procedurer:

1) Ved tarifering af varer henhørende under KN-kode 0403 10 51 til 0403 10 59, 0403 10 91 til 0403 10 99, 0403 90 71 til 0403 90 79 og 0403 90 91 til 0403 90 99 bestemmes mælkefedtindholdet den i artikel 2, nr. 3), beskrevne metode.

2) Ved tarifering af varer henhørende under KN-kode 1704 10 11 til 1704 10 99 og 1905 20 10 til 1905 20 90 bestemmes saccharose, herunder invertsukker beregnet som saccharose, efter en HPLC-metode. Ved invertsukker beregnet som saccharose forstås den aritmetiske sum af lige mængder fructose og glucose ganget med 0,95.

3) Ved tarifering af varer henhørende under KN-kode 1806 10 10 til 1806 10 90 bestemmes indholdet af saccharose/invertsukker/isoglucose efter de i artikel 2, nr. 2), i nærværende forordning anførte formler, metoder og procedurer.

4) Ved tarifering af varer henhørende under KN-kode 3505 20 10 til 3505 20 90 bestemmes indholdet af stivelse, dekstrin eller anden modificeret stivelse efter den i bilag II til nærværende forordning beskrevne metode.

5) Ved tarifering af varer henhørende under KN-kode 3809 10 10 til 3809 10 90 bestemmes indholdet af stivelsesprodukter efter den i bilag II til nærværende forordning beskrevne metode.

6) Ved tarifering af varer henhørende under KN-kode 1901 90 11 og 1901 90 19 foretages afgrænsningen mellem de to koder på grundlag af tørstofindholdet bestemt ved tørring ved en temperatur på 103 °C ± 2 °C indtil konstant vægt.

7) Ved tarifering af varer henhørende under KN-kode 1902 19 10 og 1902 19 90 bestemmes indholdet af mel af blød hvede i pastaprodukter efter den i bilag III til nærværende forordning anførte metode.

8) Indholdet af mannitol og D-glucitol (sorbitol) i varer henhørende under KN-kode 2905 44 11 til 2905 44 99 og 3824 60 11 til 3824 60 99 bestemmes ved HPLC.

Artikel 4

1. Der udarbejdes en analyserapport.

2. Analyserapporten skal indeholde følgende oplysninger:

— enhver information, der er nødvendig for identifikation af prøven

— den anvendte fællesskabsmetode og nøjagtig henvisning til den retsakt, hvori den er anført, eller i givet fald henvisning til en detaljeret metode, der specificerer de analyseoperationer, der skal udføres, eller princippet for en metode, der skal anvendes, som angivet i denne forordning

— enhver faktor, som kan tænkes at have haft indvirkning på resultaterne

— analyseresultaterne under hensyntagen til den måde, de er udtrykt på i den anvendte metode, og de udtryk, der dikteres af behovet hos de told- eller administrative myndigheder, som har anmodet om analysen.

Artikel 5

Forordning (EØF) nr. 4154/87 ophæves.

Henvisninger til den ophævede forordning gælder som henvisninger til nærværende forordning og læses efter sammenligningstabellen i bilag V.

Artikel 6

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

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

Udfærdiget i Bruxelles, den 16. september 2008.

På Kommissionens vegne
José Manuel BARROSO
Formand

BILAG I

Bestemmelse af stivelsesindholdet og nedbrydningsprodukter, inkl. glucose

1. FORMÅL OG ANVENDELSE

a) Metoden tillader bestemmelse af stivelsesindholdet og nedbrydningsprodukter, inkl. glucose, herefter benævnt »stivelse«.

b) »Stivelsesindholdet« nævnt i litra a) er defineret som værdien E og beregnes som beskrevet i punkt 6, litra a), i dette bilag.

2. PRINCIP

Prøven oplukkes ved hjælp af natriumhydroxid, og »stivelsen« spaltes i glucoseenheder med amyloglucosidase. Glucosen bestemmes enzymatisk.

3. REAGENSER

(Brug dobbeltdestilleret vand).

3.1. 0,5 N (0,5 mol/l) natriumhydroxidopløsning.

3.2. 96 % (min.) iseddikesyre.

3.3. Amyloglucosidaseopløsning:

Umiddelbart før brug opløses ca. 10 mg amyloglucosidase (EC 3.2.1.3) (60 U pr. mg) i 1 ml vand ([1]).

3.4. Triethanolaminbufferopløsning:

14,0 g triethanolaminchlorhydrat (tris(2-hydroxyethyl)ammoniumchlorid) og 0,25 g magnesiumsulfat ($MgSO_4 7H_2O$) opløses i 80 ml vand. Der tilsættes ca. 5 ml 5 N (5 mol/l) natriumhydroxidopløsning, og indstilles til pH 7,6 ved hjælp af 1 N (1 mol/l) natriumhydroxidopløsning.

Der fyldes op til 100 ml med (dobbeltdestilleret) vand. Denne bufferopløsning holder sig i mindst fire uger ved 4 °C.

3.5. Opløsning af NADP (Nicotinamid-adenin-dinucleotidphosphat, dinatriumsalt):

60 mg NADP opløses i 6 ml vand. Denne opløsning er holdbar i mindst fire uger ved 4 °C.

3.6. Opløsning af ATP (Adenosin-5′-triphosphat, dinatriumsalt):

300 mg ATP, $3H_2O$ og 300 mg natriumhydrogencarbonat ($NaHCO_3$) opløses i 6 ml vand. Denne opløsning er holdbar i mindst fire uger ved 4 °C.

3.7. Suspension af HK/G6P-DH (Hexokinase-EC 2.7.1.1) og glucose-6-phosphatdehydrogenase (EC 1.1.1.49):

280 U HK og 140 U G6P-DH suspenderes i 1 ml 3,2 M ammoniumsulfatopløsning. Denne suspension er holdbar i mindst et år ved 4 °C.

4. APPARATUR

4.1. Magnetomrører med vandbad (60 °C).

4.2. Magnetstave.

4.3. UV-spektrofotometer med 1 cm kuvetter.

4.4. Pipetter til enzymatisk analyse.

([1]) Hvor U er den internationale enhed for enzymaktivitet.

5. METODE

5.1. **Prøven oplukkes ved hjælp af natriumhydroxid, og »stivelsen« underkastes enzymatisk hydrolyse:**

5.1.1. De afvejede prøvemængder vælges efter det formodede indhold af »stivelse« som anført i nedenstående tabel (»stivelsesindholdet« i hver afvejet mængde må ikke overstige 0,4 g):

Produktets formodede »stivelsesindhold« i g/100 g	Omtrentlig afvejet prøvemængde i g (p)	Målekolbens volumen i ml	Fortyndingsfaktor op til hel liter (f)
> 70	0,35-0,4	500	2
20-70	max. 0,5	500	2
5-20	max. 1	250	4
< 5	max. 2	200	5

5.1.2. Prøven afvejes med en nøjagtighed på 0,1 mg.

5.1.3. Tilsættes 50 ml 0,5 N natriumhydroxidopløsning (punkt 3.1), hvorefter der omrøres konstant i 30 min. med magnetomrøreren i vandbad ved 60 °C (punkt 4.1).

5.1.4. Der indstilles til pH 4,6-4,8 med nogle få ml koncentreret iseddikesyre (punkt 3.2).

5.1.5. Anbringes i vandbadet med magnetomrøreren (punkt 4.1) ved 60 °C. Der tilsættes 1,0 ml enzymopløsning (punkt 3.3), hvorefter man lader blandingen reagere i 30 min. under konstant omrøring.

5.1.6. Efter afkøling overføres indholdet kvantitativt til en målekolbe (punkt 5.1.1), som fyldes op til mærket med vand.

5.1.7. Om nødvendigt filtreres gennem et foldefilter (se bemærkning 1).

5.2. **Kvantitativ bestemmelse af glucose:**

5.2.1. Prøveopløsningen skal indeholde 100-1 000 mg glucose pr. liter, hvilket svarer til en ΔE_{340}-værdi på 0,1-1,0.

Når 1 del prøveopløsning fortyndes med 30 dele vand, må prøveopløsningens absorbans ikke overstige 0,4 (målt mod luft) ved 340 nm.

5.2.2. Bufferopløsningen (punkt 3.4) indstilles til stuetemperatur (20 °C).

5.2.3. Reagensernes og prøvens temperatur skal ligge mellem 20 °C og 25 °C.

5.2.4. Absorbansen måles ved 340 nm i forhold til luft (ingen kuvette i referencestrålen).

5.2.5. Gå frem efter nedenstående afpipetteringsskema:

Kuvetterne påfyldes	Blindprøve (ml)	Måleprøve (ml)
Buffer (reagens 3.4)	1,00	1,00
NADP (reagens 3.5)	0,10	0,10
ATP (reagens 3.6)	0,10	0,10
Prøveopløsning (5.1.6 eller 5.1.7)	—	0,10
Dobbeltdestilleret vand	2,00	1,90
Væskerne blandes. Efter ca. 3 min. måles opløsningernes absorbans (E_1). Reaktionen påbegyndes ved tilsætning af:		
HK/G6P-DH (reagens 3.7)	0,02	0,02
Væskerne blandes, reaktionens afslutning afventes (ca. 15 min.), og opløsningernes absorbans (E_2) måles. Vær opmærksom på eventuelle afledningsreaktioner. Hvis reaktionen ikke er løbet til ende efter 15 min., måles absorbansen med 5 minutters intervaller, til stigningen er konstant. Så ekstrapoleres der baglæns til tidspunktet for tilsætning af den i punkt 3.7 nævnte suspension (se bemærkning 2).		

5.2.6. Absorbansforskellen ($E_2 - E_1$) udregnes for blindprøven og måleprøven. Blindprøvens absorbansforskel (ΔE_{blind}) fratrækkes måleprøven ($\Delta E_{prøve}$):

$$\Delta E = \Delta E_{prøve} - \Delta E_{blind}$$

Denne forskel giver glucoseindholdet Gl i prøveopløsningen, i g/l:

Glucoseindhold i prøveopløsningen g/l

$$Gl = ((3{,}22 \times 180{,}16)/(6{,}3 \times 1 \times 0{,}1 \times 1\,000)) \times \Delta E_{340} = 0{,}921 \times \Delta E_{340}$$

(3,22 = volumen måleopløsning; 1 = celletykkelse; 0,1 = volumen mønsteropløsning; 180,16 = molvægten af glucose).

5.2.7. Hvis det ikke er muligt at måle ved 340 nm, kan man måle ved 365 nm eller 334 nm, blot man erstatter tallet 6,3 i formlen for Gl med henholdsvis 3,5 og 6.18.

6. BEREGNING OG ANGIVELSE AF RESULTATET

a) »Stivelsesindhold« i g/100 g:

$$E = ((100 \times 0{,}9 \times Gl)/(p \times f))$$

b) »Glucoseindhold« i g/100 g:

$$Z = ((100 \times Gl)/(p \times f))$$

hvor:

Gl = glucose i g/l (5.2.6)

f = fortyndingsfaktor (5.1.1)

p = afvejet mængde prøve i g

0,9 = omregningsfaktor fra glucose til stivelse.

Bemærkninger

1. Såfremt det konstateres, at opløsningen ikke kan filtreres som angivet i punkt 5.1.7, træffer kemikeren de nødvendige foranstaltninger.

2. Såfremt der konstateres en hæmning af enzymerne, tilrådes det at anvende metoden »doserede tilsættelser« med anvendelse af ren stivelse.

BILAG II

Bestemmelse af indholdet af stivelse, dextrin eller anden modificeret stivelse indeholdt i varerne henhørende under KN-kode 3505 20 10 til 3505 20 90 samt af stivelse og stivelsesprodukter indeholdt i varerne henhørende under KN-kode 3809 10 10 til 3809 10 90

I. METODENS PRINCIP

Ved syrehydrolyse sønderdeles stivelsen til reducerende sukker, der bestemmes volumetrisk ved hjælp af Fehling-væske.

II. APPARATER OG REAGENSER

1. Kolbe med et rumindhold på ca. 250 ml
2. Målekolbe med et rumindhold på 200 ml
3. Burette med et rumindhold på 25 ml
4. Saltsyre, vægtfylde 1,19
5. Kaliumhydroxid i vandig opløsning
6. Aktivt kul
7. Fehling-væske
8. Metylenblåt i 1 pct. vandig opløsning.

III. FORSØGETS GENNEMFØRELSE

I en kolbe rummende ca. 250 ml indvejes så meget mængde prøve, at det svarer til ca. 1 g stivelse, og der tilføjes 100 ml destilleret vand og 2 ml saltsyre. Blandingen koges i tre timer under tilbagesvaling.

Efter afkøling hældes kolbens indhold kvantitativt på en målekolbe rummende 200 ml, og der tilføjes så meget kaliumhydroxid, at opløsningen kun reagerer svagt surt. Derefter fyldes der op med destilleret vand indtil 200 ml, og væsken filtreres gennem aktivt kul for at blive affarvet.

Med denne opløsning fyldes derefter en gradueret burette, og 10 ml Fehling-væske reduceres på følgende måde:

I en stålkolbe rummende ca. 250 ml hældes 10 ml Fehling-væske (5 ml væske A og 5 ml væske B). Kolben rystes, indtil der fremkommer en klar opløsning, og derpå tilføjes 40 ml destilleret vand og lidt kvarts eller pimpsten.

Kolben anbringes på en kvadratisk plade af asbest, der i midten har en cirkelformet åbning med diameter ca. 6 cm. Asbestpladen lægges på et trådnet. Kolben opvarmes nu således, at væsken begynder at koge i løbet af ca. 2 minutter.

Den kogende væske tilsættes derefter så meget af sukkeropløsningen fra buretten, at Fehling-væskens blå farve næsten ikke er synlig. Der tilsættes nu 2-3 dråber metylenblåtopløsning som indikator, og titreringen fortsættes ved yderligere dråbevis tilsætning af sukkeropløsningen, indtil indikatorens blå farve forsvinder.

Med henblik på større nøjagtighed gentages titreringen under samme betingelser, idet dog næsten hele den mængde sukkeropløsning, der kræves til reducering af Fehling-væsken, tilsættes på én gang. Ved denne titrering skal Fehling-væsken være fuldstændig reduceret i løbet af 3 minutter. Fortsæt kogningen i nøjagtig to minutter. Titreringen fortsættes ved yderligere dråbevis tilsætning i det tredje minut, indtil indikatorens blå farve forsvinder.

Prøvens indhold af stivelse i vægtprocent beregnes efter følgende formel:

$$\text{Stivelse i procent} = ((T \times 200 \times 100)/(n \times p)) \times 0{,}95$$

hvor:

T = et kvantum vandfri dextrose i g, der svarer til 10 ml Fehling-væske, 10 ml Fehling-væske (5 ml væske A og 5 ml væske B) svarer til 0,04945 g vandfri dextrose, når væske A indeholder 17,636 g kobber pr. liter

n = den ved titreringen forbrugte mængde sukkeropløsning i ml

p = den indvejede mængde prøve

0,95 = faktor til omregning af vandfri dextrose til stivelse.

IV. FREMSTILLING AF FEHLING-VÆSKE

Væske A: I en målekolbe opløses 69,278 g krystalliseret, analyserent, jernfrit kobbersulfat ($CuSO_4$ $5H_2O$) i destilleret vand til 1 liter. Opløsningens nøjagtige indhold af kobber kontrolleres ved en kvantitativ bestemmelse af dette.

Væske B: I en målekolbe opløses 100 g natriumhydroxid og 346 g kaliumnatriumtartrat (Seignettesalt) i destilleret vand til 1 liter.

De to væsker A og B blandes i lige dele umiddelbart før anvendelsen. 10 ml Fehling-væske (5 ml væske A og 5 ml væske B) reduceres fuldstændigt af 0,04945 g vandfri dextrose, når fremgangsmåden er som beskrevet under III.

BILAG III

Påvisning af mel eller gryn af blød hvede i makaroni, spaghetti og lignende varer

(efter Young og Gilles-metoden, ændret af Bernaerts og Grunner)

I. METODENS PRINCIP

Af prøven udvindes med anvendelse af et ikke-polart opløsningsmiddel en ekstrakt.

Ekstrakten kromatograferes på en plade med et tyndt lag af kiselgel. Herved skilles de tilsvarende steroler i forskellige fraktioner af form som striber.

Ud fra antallet af de intensive farvestriber kan man slutte, om produktet kun er fremstillet af hård hvede eller blød hvede eller af en blanding af hård og blød hvede. Endvidere kan det konstateres, om der er anvendt æg til produktets fremstilling.

II. APPARATER OG REAGENSER

1. Homogenisator eller laboratoriemølle for at kunne fremstille et malet produkt, der kan passere gennem en sigte med maskevidde 0,200 mm.
2. Standardiseret sigte med en maskevidde af 0,200 mm.
3. Vakuum-inddampningsapparat med vandbad.
4. Glasplade, aluminiumfolie eller andre egnede materialer i format 20 × 20 cm påført et tyndt lag kiselgel. Påfører man selv det tynde lag af kiselgel, anvendes en blanding af kiselgel og gips med et indhold af gips på ca. 13 %. Det påføres med et egnet redskab, idet producentens vejledning følges. Det skal være 0,25 mm tykt.
5. Mikropipette til afmåling af 20 mikroliter.
6. Kar med låg til fremkaldelse af kromatogrammerne.
7. Forstøver.
8. Petroleumsæter med et kogeinterval mellem 40 og 60 °C, redestilleret før brugen.
9. Diethylæter, vandfri, til analyse.
10. Carbontetrachlorid, til kromatografi, redestilleret før brugen.
11. Molybdenphosphorsyre, til analyse.
12. Ethylalkohol, 94 volumenprocent.

III. FORSØGETS GENNEMFØRELSE

Ca. 20 g af prøven males så fint, at stoffet kan passere helt gennem sigten. Den fint formalede prøve hældes på en Erlenmeyer-kolbe, dækkes med 150 ml petroleumsæter og står til næste dag ved stuetemperatur. Kolben rystes fra tid til anden.

Derefter filtreres blandingen gennem en Büchner-tragt med filtrerlag eller gennem et foldefilter. Det klare filtrat overføres portionsvis til en 100 ml-kolbe, og opløsningsmidlet fordampes under reduceret tryk ved en vandbadstemperatur på 40-50 °C. Efter opløsningsmidlets fordampning fortsættes opvarmningen i endnu 10 minutter under reduceret tryk.

Efter kolbens afkøling bestemmes vægten af den opnåede ekstrakt. Ekstrakten opløses derefter i diethylæter, idet der for hver 60 mg ekstrakt benyttes 1 ml diethylæter.

Tyndtlagspladerne med kiselgel aktiveres ved opvarmning ved 130 °C i tre timer. Man lader dem afkøle i en ekssikkator over kiselgel. Plader, der ikke straks anvendes, forbliver i ekssikkatoren.

På et så frisk aktiveret lag som muligt påføres 20 mikroliter af den klare opløsning i form af en jævn stribe på 3 cm's længde, bestående af ved siden af hinanden liggende dråber, hvorpå man lader opløsningsmidlet fordampe.

Kromatogrammet elueres ved stuetemperatur med carbontetrachlorid i et kromatografikar, hvis vægge er dækket med filtrerpapir, der indeholder opløsningsmidlet. Efter ca. en times forløb har opløsningsmidlet nået en højde af 18 cm. Man tager pladen op og lader opløsningsmidlet fordampe i luften. Kromatogrammet elueres derefter en gang til, for at striberne skal blive bedre skilt fra hinanden. Opløsningsmidlet lader man igen fordampe i luften.

Tyndtlagskromatogrammet påsprøjtes nu med en 20 %-opløsning af molybdenphosphorsyre i ethylalkohol. Lagets farve skal være ensartet gul. Ved en derpå følgende 5 minutter lang opvarmning til 110 °C gøres striberne synlige.

IV. AFLÆSNING AF KROMATOGRAMMET

Viser kromatogrammet en eneste kraftig hovedstribe med en Rf-værdi af ca. 0,4 til 0,5, er der ved produktets fremstilling anvendt hård hvede. Er der derimod to hovedstriber af samme intensitet, er det anvendte råstof blød hvede. Blandinger af blød og hård hvede kan erkendes ved at de to striber har forskellig intensitet.

Kan der på kromatogrammet konstateres tre striber (to striber i højde som blød hvedes hovedstriber og en stribe, der ligger derimellem), tyder dette på, at produktet indeholder æg. Er den øverste stribe i dette tilfælde svagere end den mellemliggende stribe, er der anvendt hård hvede som råstof. Er den øverste stribe derimod mere udtalt end den mellemliggende stribe, er der anvendt blød hvede.

BILAG IV

Ophævet forordning med ændring

Kommissionens forordning (EØF) nr. 4154/87	(EFT L 392 af 31.12.1987, s. 19)
Kommissionens forordning (EF) nr. 203/98	(EFT L 21 af 28.1.1998, s. 6)

BILAG V

Sammenligningstabel

Forordning (EØF) nr. 4154/87	Nærværende forordning
Artikel 1 til 4	Artikel 1 til 4
Artikel 5	—
—	Artikel 5
Artikel 6	Artikel 6
Bilag I, II og III	Bilag I, II og III
—	Bilag IV
—	Bilag V