KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EG) nr 900/2008

av den 16 september 2008

om fastställande av analysmetoder och andra bestämmelser av teknisk karaktär som krävs för tillämpningen av systemet för import av vissa varor som framställs genom förädling av jordbruksprodukter

(kodifierad version)

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS KOMMISSION HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om upprättandet av Europeiska gemenskapen,

med beaktande av rådets förordning (EEG) nr 2658/87 av den 23 juli 1987 om tulltaxe- och statistiknomenklaturen och om Gemensamma tulltaxan [1], särskilt artikel 9, och

av följande skäl:

(1) Kommissionens förordning (EEG) nr 4154/87 av den 22 december 1987 om fastställande av analysmetoder och andra bestämmelser av teknisk karaktär som krävs för tillämpningen av rådets förordning (EEG) nr 3033/80 om systemet för handeln med vissa varor som framställs genom förädling av jordbruksprodukter [2] har ändrats på ett väsentligt sätt [3]. För att skapa klarhet och överskådlighet bör den förordningen kodifieras.

(2) För att säkerställa enhetlig behandling vid import till gemenskapen av varor som omfattas av rådets förordning (EG) nr 3448/93 av den 6 december 1993 om systemet för handeln med vissa varor som framställs genom bearbetning av jordbruksprodukter [4] är det nödvändigt att fastställa analysmetoder och andra bestämmelser av teknisk karaktär med hänsyn till den vetenskapliga och tekniska utvecklingen.

(3) De åtgärder som föreskrivs i denna förordning är förenliga med yttrandet från tullkodexkommittén (sektionen för tulltaxe- och statistiknomenklatur).

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

I denna förordning fastställs de analysmetoder som krävs för tillämpningen av förordning (EG) nr 3448/93 vad gäller import och kommissionens förordning (EG) nr 1460/96 [5], eller, om en sådan analysmetod saknas, arten av de analyser som ska genomföras eller principen för en metod som ska användas.

Artikel 2

I enlighet med definitionerna i bilaga III till förordning (EG) nr 1460/96 avseende innehållet av stärkelse/glukos och innehållet av sackaros/invertsocker/isoglukos ska vid tillämpning av bilagorna II och III till samma förordning följande formler, förfaranden och metoder användas för innehållet av stärkelse/glukos och av sackaros/invertsocker/isoglukos:

1. *Innehållet av stärkelse/glukos*

(uttryckt som 100 % vattenfri stärkelse i de varor som analyseras)

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

om glukosinnehållet är lika med eller högre än fruktosinnehållet, eller

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

om glukosinnehållet är lägre än fruktosinnehållet,

där

Z = glukosinnehållet bestämt med den metod som anges i bilaga I till denna förordning,

F = fruktosinnehållet bestämt med vätskekromatografi (HPLC),

G = glukosinnehållet bestämt med HPLC.

I fallet 1 a gäller att om förekomst av en hydrolysprodukt av laktos deklareras och/eller mängder av laktos och galaktos påvisas, ska glukosinnehållet (Z) minskas med det glukosinnehåll som motsvarar galaktosinnehållet (bestämd med HPLC) innan någon annan beräkning görs.

2. *Innehållet av sackaros/invertsocker/isoglukos*

(uttryckt som sackarosinnehållet i de varor som analyseras)

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

om glukosinnehållet är lika med eller högre än fruktosinnehållet,

[1] EGT L 256, 7.9.1987, s. 1.
[2] EGT L 392, 31.12.1987, s. 19.
[3] Se bilaga IV.
[4] EGT L 318, 20.12.1993, s. 18.
[5] EGT L 187, 26.7.1996, s. 18.

b) S + (G + F) × 0,95,

om glukosinnehållet är lägre än fruktosinnehållet,

där

S = sackarosinnehållet bestämt med HPLC,

F = fruktosinnehållet bestämt med HPLC,

G = glukosinnehållet bestämt med HPLC.

Om förekomst av en hydrolysprodukt av laktos deklareras och/eller mängder av laktos och galaktos påvisas, ska glukosinnehållet (G) minskas med det glukosinnehåll som motsvarar galaktosinnehåll (bestämd med HPLC) innan någon annan beräkning görs.

3. *Mjölkfetthalten*

a) Om inte annat följer av bestämmelserna i punkt b, ska mjölkfettinnehållet uttryckt i viktprocent bestämmas genom extraktion med petroleumeter efter hydrolys med saltsyra.

b) Om andra fetter än mjölkfett också har deklarerats ingå i varorna, ska följande förfarande användas:

— Den totala fetthalten i varorna, uttryckt i viktprocent, ska bestämmas enligt punkt a ovan.

— Vid bestämning av mjölkfettinnehåll ska en metod användas som är baserad på extraktion med petroleumeter efter hydrolys med saltsyra, följd av gaskromatografi av fettsyrornas metylestrar. Om förekomst av mjölkfett påvisas, ska mjölkfettinnehållet i viktprocent beräknas genom att halten av metylbutyrat i viktprocent multipliceras med 25 och resultatet multipliceras med varans totala fetthalt i viktprocent, varefter produkten divideras med 100.

4. *Innehåll av mjölkprotein*

a) Om inte annat följer av bestämmelserna i punkt b, ska innehållet av mjölkprotein i varorna beräknas genom att kvävehalten (bestämd med Kjeldahlmetoden) multipliceras med faktorn 6,38.

b) Om det i varorna finns beståndsdelar som innehåller annat protein än mjölkprotein, ska

— det totala kväveinnehållet bestämmas med Kjeldahlmetoden,

— innehållet av mjölkprotein beräknas enligt punkt a ovan, varvid det kväveinnehåll som motsvarar de proteiner som inte är mjölkproteiner ska dras av från det totala kväveinnehållet.

Artikel 3

Vid tillämpning av bilaga I till förordning (EG) nr 1460/96 ska följande metoder och/eller förfaranden användas:

1. Vid klassificering av varor som omfattas av KN-numren 0403 10 51–0403 10 59, 0403 10 91–0403 10 99, 0403 90 71–0403 90 79 eller 0403 90 91–0403 90 99 ska mjölkfettinnehållet bestämmas med den metod som anges i artikel 2.3 i denna förordning.

2. Vid klassificering av varor som omfattas av KN-numren 1704 10 11–1704 10 99 eller 1905 20 10–1905 20 90 ska sackarosinnehållet, inklusive invertsocker uttryckt som sackaros, bestämmas med någon HPLC-metod. Med invertsocker uttryckt som sackaros avses summan av mängderna glukos och fruktos multiplicerad med 0,95.

3. Vid klassificering av varor som hänförs till KN-numren 1806 10 10–1806 10 90 ska innehållet av sackaros/invertsocker/isoglukos bestämmas i enlighet med de formler, metoder och förfaranden som anges i artikel 2.2 i denna förordning.

4. Vid klassificering av varor som omfattas av KN-numren 3505 20 10–3505 20 90 ska innehållet av stärkelse, dextrin eller annan modifierad stärkelse bestämmas med den metod som anges i bilaga II till denna förordning.

5. Vid klassificering av varor som omfattas av KN-numren 3809 10 10–3809 10 90 ska innehållet av stärkelseprodukter bestämmas med den metod som anges i bilaga II till denna förordning.

6. Vid klassificering av varor som omfattas av antingen KN-nummer 1901 90 11 eller 1901 90 19 ska avgränsningen mellan de två grupperna baseras på mängden torrsubstans bestämd genom torkning till konstant vikt vid 103 ± 2 °C.

7. Vid klassificering av varor som hänförs till KN-numren 1902 19 10 eller 1902 19 90 ska den metod som anges i bilaga III till denna förordning användas för att undersöka huruvida mjöl av vete eller semolina förekommer i pastaprodukterna.

8. Innehållet av mannitol och D-glucitol (sorbitol) i varor som omfattas av KN-numren 2905 44 11–2905 44 99 eller 3824 60 11–3824 60 99 ska bestämmas med HPLC.

Artikel 4

1. En analysrapport ska utarbetas.

2. Analysrapporten ska innehålla följande uppgifter:

— Alla uppgifter som krävs för identifiering av provet.

— Den gemenskapsmetod som har använts samt en exakt hänvisning till den rättsakt i vilken metoden har fastställts eller, i förekommande fall, en detaljerad hänvisning till en metod, med angivande av de analysoperationer som ska utföras, eller principen för en metod som ska användas enligt denna förordning.

— De faktorer som eventuellt kan ha påverkat resultaten.

— Resultaten av analysen, med vederbörlig hänsyn till det sätt på vilket de uttrycks i den använda metoden och de uttrycksmedel som bestäms av behoven hos de tullmyndigheter eller administrativa myndigheter som har begärt analysen.

Artikel 5

Förordning (EEG) nr 4154/87 ska upphöra att gälla.

Hänvisningar till den upphävda förordningen ska anses som hänvisningar till denna förordning och ska läsas enligt jämförelsetabellen i bilaga V.

Artikel 6

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

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

Utfärdad i Bryssel den 16 september 2008.

På kommissionens vägnar
José Manuel BARROSO
Ordförande

BILAGA I

Bestämning av innehållet av stärkelse och dess nedbrytningsprodukter inbegripet glukos

1. SYFTE OCH TILLÄMPNINGSOMRÅDE

a) Metoden gör det möjligt att bestämma innehållet av stärkelse och dess nedbrytningsprodukter, inbegripet glukos, härefter kallade ”stärkelse”.

b) Innehållet av ”stärkelse” enligt punkt 1 a definieras som värdet E och beräknas enligt beskrivningen i punkt 6 a i denna bilaga.

2. PRINCIP

Provet bryts ned med natriumhydroxid och ”stärkelsen” bryts ned till glukosmolekyler med hjälp av amyloglukosidas. Glukosbestämningen sker genom enzymhydrolys.

3. REAGENS

(Använd dubbeldestillerat vatten).

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

3.2 Isättika med en renhet av minst 96 %.

3.3 Lösning av amyloglukosidas:

Omedelbart före användningen löses ca 10 mg amyloglukosidas (EC 3.2.1.3) (60 U per mg) i 1 ml vatten [1].

3.4 Buffertlösning av trietanolamin:

Lös 14,0 g trietanolaminhydroklorid [tri(2-hydroxyetyl)ammoniumklorid] och 0,25 g magnesiumsulfat ($MgSO_4$ $7H_2O$) i 80 ml vatten, tillsätt ca 5 ml 5 N natriumhydroxidlösning (5 mol/l) och justera pH-värdet till 7,6 med 1 N natriumhydroxidlösning (1 mol/l).

Späd till 100 ml med vatten. Buffertlösningen kan förvaras i minst 4 veckor vid 4 °C.

3.5 NADP-lösning (lösning av nikotinamidadenindinukleotidfosfat, dinatriumsalt):

60 mg NADP löses i 6 ml vatten. Denna lösning kan förvaras minst 4 veckor vid 4 °C.

3.6 ATP-lösning (lösning av adenosin-5′-trifosfat, dinatriumsalt):

300 mg ATP, $3H_2O$ och 300 mg natriumbikarbonat ($NaHCO_3$) löses i 6 ml vatten. Denna lösning kan förvaras i minst 4 veckor vid 4 °C.

3.7 Suspension av HK/G6P-DH (hexokinas [EC 2.7.1.1] och glukos-6-fosfat-dehydrogenas [EC 1.1.1.49]):

Gör en suspension av 280 U HK och 140 U G6P-DH i 1 ml 3,2 M ammoniumsulfatlösning. Denna suspension kan förvaras i minst 1 år vid 4 °C.

4. UTRUSTNING

4.1 Vattenbad 60 °C med magnetomrörare.

4.2 Magnetomrörare.

4.3 UV-spektrofotometer med 1 cm kyvetter.

4.4 Pipetter för analys av enzymaktiviteten.

[1] U är den internationella enheten för enzymaktivitet.

5. METOD

5.1 **Provet kokas i natriumhydroxid och ”stärkelsen” genomgår enzymatisk hydrolys**

5.1.1 Välj provets vikt på följande sätt med hänsyn till det förmodade innehållet av ”stärkelse” (som inte får överstiga 0,4 g per prov) enligt följande:

Produktens förmodade ”stärkelseinnehåll i g/100 g”	Provets ungefärliga vikt i g (p)	Mätkolvens volym i ml	Spädningsfaktor upp till 1 l (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 Väg upp provet med en noggrannhet av ± 0,1 mg.

5.1.3 Tillsätt 50 ml 0,5 N natriumhydroxidlösning (punkt 3.1) och rör oavbrutet i 30 minuter med magnetomrörare i vattenbad (punkt 4.1) vid 60 °C.

5.1.4 Tillsätt några ml koncentrerad isättika (punkt 3.2) och justera pH-värdet till mellan 4,6 och 4,8.

5.1.5 Placera provet med magnetomrörare i vattenbadet (punkt 4.1) vid 60 °C, tillsätt 1,0 ml enzymlösning (punkt 3.3) och låt reagera under oavbruten omrörning i 30 minuter.

5.1.6 Kyl provet och överför det kvantitativt till en mätkolv (punkt 5.1.1) samt späd med vatten upp till märket.

5.1.7 Vid behov, filtrera genom ett pappersfilter (se anmärkningar, not 1).

5.2 **Kvantitativ bestämning av glukos**

5.2.1 Provlösningen måste innehålla 100–1 000 mg glukos per liter, vilket motsvarar ett ΔE_{340} på 0,1–1,0.

Vid spädning av 1 del provlösning med 30 delar vatten får provlösningens absorbans inte överstiga 0,4 (mätt i förhållande till luft) vid 340 nm.

5.2.2 Låt buffertlösningen (punkt 3.4) anta rumstemperatur (20 °C).

5.2.3 Reagenserna och provet ska ha en temperatur av 20–25 °C.

5.2.4 Mät absorbansen vid 340 nm i förhållande till luft (dvs. utan att referensstrålen passerar någon kyvett).

5.2.5 Följ nedanstående pipetteringsschema:

Häll i kyvetterna	Kontrollprov (ml)	Prov (ml)
Buffert (reagens 3.4)	1,00	1,00
NADP (reagens 3.5)	0,10	0,10
ATP (reagens 3.6)	0,10	0,10
Provlösning (5.1.6 eller 5.1.7)	—	0,10
Dubbeldestillerat vatten	2,00	1,90
Blanda. Efter ca. tre minuter mäts lösningarnas absorbans (E_1). Starta reaktionen genom att tillsätta:		
HK/G6P-DH (reagens 3.7)	0,02	0,02
Blanda. Vänta till dess att reaktionen är avslutad (ca. 15 minuter) och mät lösningarnas absorbans (E_2). Om reaktionen inte har upphört efter 15 minuter, avläs absorbansen med 5 minuters mellanrum till dess att ökningen är konstant. Extrapolera baklänges till den tidpunkt när suspensionen tillsattes (punkt 3.7) (se anmärkningar, not 2).		

5.2.6 Beräkna skillnaden i absorbans mellan blindprovet och provet ($E_2 - E_1$). Subtrahera blindprovets absorbansdifferens ($\Delta E_{blindprovet}$) från provets (ΔE_{provet}):

$$\Delta E = \Delta E_{provet} - \Delta E_{blindprovet}$$

Denna differens ger glukoshalten i provlösningen:

Glukoshalten i provlösningen i 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 = volymen av lösningen som ska mätas, 1 = kyvettens tjocklek, 0,1 = kontrollösningens volym. Molvikten för glukos är 180,16 (g/mol)).

5.2.7 Om det av någon orsak inte är möjligt att mäta vid 340 nm, kan mätningen göras vid en våglängd av 365 nm eller 334 nm, varvid värdet 6,3 för Gl i formeln ovan ersätts med värdet 3,5 respektive 6,18.

6. BERÄKNING OCH REDOVISNING AV RESULTATEN

a) E = ”Stärkelseinnehåll” i g/100 g:

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

b) Z = ”Glukos”-halten i g/100 g:

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

där

Gl = glukos i g/l (5.2.6),

f = spädningsfaktorn (5.1.1),

p = provets vikt i g,

0,9 = faktorn för omräkning av glukos till stärkelse.

Anmärkningar

1. Om en provlösning inte kan filtreras enligt 5.1.7, bör åtgärder vidtas för att framställa en klar lösning.

2. Om hämning av enzymerna uppstår bör kända mängder ren stärkelse tillsättas.

BILAGA II

Bestämning av innehållet av stärkelse, dextrin eller annan modifierad stärkelse i varor enligt KN-numren 3505 20 10–3505 20 90 och av mängden stärkelseprodukter i varor enligt KN-numren 3809 10 10–3809 10 90

I. PRINCIP

Stärkelse sönderdelas genom hydrolys i sur lösning till reducerande socker, som bestäms volymetriskt med Fehlings lösning.

II. UTRUSTNING OCH REAGENSER

1. 250 ml kolv
2. 200 ml mätkolv
3. 25 ml byrett
4. Saltsyra, med en densitet av 1,19
5. Kaliumhydroxidlösning
6. Aktivt kol
7. Fehlings lösning
8. Metylenblått av 1 %-ig vattenlösning

III. METOD

Placera ett prov som innehåller ca 1 g stärkelse i en 250 ml kolv. Tillsätt 100 ml destillerat vatten och 2 ml saltsyra. Koka med återloppskylare i tre timmar.

Överför kolvens innehåll samt sköljvätska till en 200 ml mätkolv. Kyl och tillsätt kaliumhydroxid i sådan mängd att lösningen endast blir svagt sur. Tillsätt destillerat vatten till 200 ml och avfärga lösningen genom att filtrera den genom aktivt kol.

Häll lösningen i en graderad byrett och reducera 10 ml Fehlings lösning på följande sätt:

Häll 10 ml Fehlings lösning (5 ml lösning A och 5 ml lösning B) i en sättkolv som rymmer ca 250 ml. Skaka tills den klarnar och tillsätt 40 ml destillerat vatten och lite kvarts eller pimpsten.

Placera kolven på en kvadratisk asbestplatta med ett runt hål med diametern ca 6 cm i mitten. Asbestplattan placeras på ett trådnät. Värm kolven så att lösningen kokar upp på ca 2 minuter.

Tillsätt från byretten så mycket sockerlösning att den blå färgen på Fehlings lösning knappt kan urskiljas. Tillsätt sedan 2 eller 3 droppar metylenblått som indikator och slutför titreringen genom att droppvis tillsätta ytterligare sockerlösning till dess att indikatorns blå färg försvinner.

För ökad noggrannhet upprepas titreringen under samma förhållanden, men nu tillsätts med en gång nästan all den sockerlösning som krävs för att reducera Fehlings lösning. Vid denna andra titrering bör reduktionen av Fehlings lösning ske inom 3 minuter. Fortsätt kokningen i exakt 2 minuter till och tillsätt under 1 minut reagenset droppvis till den kokande lösningen till dess att den blå färgen försvinner.

Viktprocenten stärkelse i provet beräknas enligt följande formel:

$$\text{Viktprocent stärkelse} = ((T \times 200 \times 100)/(n \times p)) \times 0{,}95$$

där

T = den mängd i gram av vattenfri dextros som motsvarar 10 ml Fehlings lösning (5 ml lösning A och 5 ml lösning B); denna titer motsvarar 0,04945 g vattenfri dextros när lösning A innehåller 17,636 g koppar per liter,

n = antalet ml sockerlösning som använts vid titreringen,

p = provets vikt,

0,95 = faktorn för omräkning av vattenfri dextros till stärkelse.

IV. BEREDNING AV FEHLINGS LÖSNING

Lösning A: Lös 69,278 g kemiskt rent kristalliserat järnfritt kopparsulfat ($CuSO_4$ $5H_2O$) i destillerat vatten i en mätkolv och späd till 1 l med destillerat vatten. Lösningens kopparhalt kontrolleras genom kvantitativ bestämning av mängden koppar.

Lösning B: Lös 100 g natriumhydroxid och 346 g kaliumnatriumtartrat (seignettesalt) i destillerat vatten i en mätkolv och späd till 1 l med destillerat vatten.

Omedelbart före användningen blandas lika delar av de två lösningarna A och B. Under de förhållanden som beskrivs i punkt III reduceras 10 ml Fehlings lösning (5 ml lösning A och 5 ml lösning B) fullständigt av 0,04945 g vattenfri dextros.

BILAGA III

Påvisande av mjöl av vanligt vete i makaroner, spagetti och liknande produkter

(Enligt Young- och Gilles-metoden, modifierad av Bernaerts och Gruner)

I. PRINCIP

Ett extrakt utvinns ur analysprovet med hjälp av ett icke-polärt lösningsmedel.

Detta extrakt kromatograferas på en tunnskiktsplatta av kiselgel så att närvarande steroler skiljs ut i olika bandformiga fraktioner.

På grundval av antalet intensiva färgband är det möjligt att bestämma om den undersökta produkten har framställts uteslutande av durumvete eller vanligt vete eller av en blandning av båda. Det är också möjligt att bestämma huruvida ägg har använts eller inte.

II. UTRUSTNING OCH REAGENSER

1. Homogeniseringsutrustning eller laboratoriekvarn för att framställa en mald produkt som kan passera genom en standardsikt med en maskvidd av 0,200 mm.
2. Standardsikt med en maskvidd av 0,200 mm.
3. Indunstningsapparat med vattenbad för indunstning under minskat tryck.
4. Glasplatta, aliminiumfolie eller liknande material i formatet 20 × 20 cm, täckt med ett tunt lager kiselgel. Om tunnskiktsplattan måste beredas, ska kiselgel blandad med ca 13 % gips användas och med hjälp av lämplig utrustning appliceras i ett 0,25 mm tunt lager i enlighet med tillverkarens instruktioner.
5. Mikropipett för pipettering av 20 mikroliter.
6. Behållare med lock, lämplig för framkallning av kromatogram.
7. Sprutflaska.
8. Petroleumeter med en kokpunkt mellan 40 och 60 °C, omdestillerad före användning.
9. Kemiskt ren vattenfri etyleter.
10. Koltetraklorid för kromatografi, omdestillerad före användning.
11. Kemiskt ren fosformolybdensyra.
12. Etylalkohol, 94 % vol.

III. METOD

Mal ca 20 g av analysprovet så att allt passerar genom sikten. Överför provet till en E-kolv och häll över 150 ml petroleumeter. Låt stå i rumstemperatur till nästa dag. Skaka emellanåt.

Filtrera därefter i en Büchnertratt med filtreringshjälpmedel eller glasfilter. Överför gradvis den klara lösningen till en 100 ml mätkolv. Indunsta lösningsmedlet under minskat tryck genom att värma kolven i ett vattenbad vid 40–50 °C. När lösningsmedlet har indunstat, värm under minskat tryck i ytterligare 10 minuter.

När kolven har svalnat, bestäm extraktets vikt. Lös extraktet i etyleter, varvid 1 ml etyleter används per 60 mg extrakt.

Aktivera tunnskiktsplattorna av kiselgel genom att värma dem till 130 °C i 3 timmar. Låt svalna i en exsickator som innehåller kiselgel. Plattor som inte används omedelbart kan förvaras i samma exsickator.

Tillsätt droppvis 20 mikroliter av den klara lösningen i form av ett jämnbrett, 3 cm långt band på ett lager som helst bör vara nyaktiverat. Låt lösningsmedlet avdunsta.

Framkalla kromatogrammet vid normal temperatur med koltetraklorid i en kromatograbehållare vars väggar är täckta med filtrerpapper som blötts i lösningsmedlet. Efter ca 1 timme kommer lösningen att nå en höjd av 18 cm. Ta bort plattan och låt lösningsmedlet avdunsta fritt. Framkalla kromatogrammet ytterligare en gång för att uppnå en bättre separation av banden. Låt åter lösningsmedlet avdunsta fritt.

Spruta en 20 %-ig lösning av fosformolybdensyra i etylalkohol på tunnskiktsplattan av kiselgel. Lagret ska ha en jämnt gul färg. Framkalla banden genom att värma plattan vid 110 °C i 5 minuter.

IV. TOLKNING AV KROMATOGRAMMET

Om kromatogrammet visar ett enda starkt färgat band med ett Rf-värde mellan ca 0,4 och 0,5, har den aktuella pastan framställts av durumvete. Om två band med samma färgstyrka framträder, är råvaran vanligt vete. Blandningar av durumvete och vanligt vete kan bedömas genom en uppskattning av de två bandens relativa färgstyrka.

Om tre band framträder (två band vid den höjd där huvudbanden för vanligt vete återfinns, med ytterligare ett band mellan dem) innehåller pastan ägg. I detta fall är råvaran durumvete om det mellersta bandet har starkare färg än det övre bandet. Om det övre bandets färg är starkare än det mellersta bandets färg, är råvaran vanligt vete.

BILAGA IV

Upphävd förordning och dess ändringar

Kommissionens förordning (EEG) nr 4154/87	(EGT L 392, 31.12.1987, s. 19)
Kommissionens förordning (EG) nr 203/98	(EGT L 21, 28.1.1998, s. 6)

BILAGA V

Jämförelsetabell

Förordning (EEG) nr 4154/87	Denna förordning
Artikel 1 - 4	Artikel 1 - 4
Artikel 5	—
—	Artikel 5
Artikel 6	Artikel 6
Bilaga I, II och III	Bilaga I, II och III
—	Bilaga IV
—	Bilaga V