

KOMMISSIONENS FORORDNING (EF) Nr. 824/2000**af 19. april 2000****om fastsættelse af procedurer for interventionsorganernes overtagelse af korn samt analysemetoder for bestemmelsen af kvaliteten**

KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER HAR —

under henvisning til traktaten om oprettelse af Det Europæiske Fællesskab,

under henvisning til Rådets forordning (EØF) nr. 1766/92 af 30. juni 1992 om den fælles markedsordning for korn⁽¹⁾, senest ændret ved forordning (EF) nr. 1253/1999⁽²⁾, særlig artikel 5, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Interventionsprisen for blød hvede, hård hvede, byg, rug, majs og sorghum er fastsat for kvaliteter, der så vidt muligt svarer til gennemsnitskvaliteterne af disse kornarter i Fællesskabet.
- (2) Anvendelsen af tillæg og fradrag bør gøre det muligt ved interventionen at afspejle prisforskelle på markedet som følge af kvalitetsforskelle.
- (3) Korn, der på grund af kvaliteten ikke kan anvendes eller oplagres på passende måde, bør ikke accepteres ved intervention.
- (4) For at forenkle den normale administration af intervention og især for at få ensartede partier af det korn, der tilbydes til intervention, bør der fastsættes en minimumsmængde, under hvilken interventionsorganet ikke er forpligtet til at acceptere tilbuddet. Det kan dog være nødvendigt at fastsætte en større minimumsmængde i visse medlemsstater, for at interventionsorganerne kan tage hensyn til de forhold og sædvaner inden for engros-handelen, der har udviklet sig i de pågældende lande.
- (5) Betingelserne for afgivelse af tilbud til interventionsorganerne og betingelserne for interventionsorganernes overtagelse bør være så ensartede som muligt i Fællesskabet for at undgå enhver form for forskelsbehandling af producenterne.
- (6) Der bør fastsættes metoder for bestemmelse af kvaliteten for blød hvede, hård hvede, rug, byg, majs og sorghum.
- (7) Medlemsstaterne bør føre tilsyn med interventionslagrenes opbevaringstilstand som supplement til den årlige beholdningsopgørelse som fastsat i Kommissionens forordning (EF) nr. 2148/96 af 8. november 1996 om

regler for evaluering af og kontrol med mængderne af landbrugsprodukter på offentlige interventionslagre⁽³⁾, ændret ved forordning (EF) nr. 808/1999⁽⁴⁾.

- (8) Kommissionens forordning (EØF) nr. 689/92 af 19. marts 1992 om fastsættelse af fremgangsmåden ved og betingelserne for interventionsorganernes overtagelse af korn⁽⁵⁾, senest ændret ved forordning (EF) nr. 1664/1999⁽⁶⁾, samt Kommissionens forordning (EØF) nr. 1908/84 af 4. juli 1984 om fastsættelse af referencemetoderne til bestemmelse af kvaliteten af korn⁽⁷⁾, senest ændret ved forordning (EØF) nr. 2507/87⁽⁸⁾, er blevet ændret mange gange. Af hensyn til klarheden bør de afløses af nærværende forordning.
- (9) Forvaltningskomitéen for Korn har ikke afgivet udtalelse inden for den af formanden fastsatte frist —

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

Artikel 1

I de i artikel 4, stk. 2, i forordning (EØF) nr. 1766/92 omhandlede perioder kan enhver, der ligger inde med ensartede partier på mindst 80 tons blød hvede, rug, byg, majs, sorghum eller på mindst 10 tons hård hvede, der er høstet i Fællesskabet, tilbyde dette korn til interventionsorganet.

Interventionsorganerne kan dog fastsætte en større minimumsmængde.

Artikel 2

1. For at kornet kan godkendes til intervention, skal det være af sund, sædvanlig handelsmæssig kvalitet.

2. Kornet anses for at være af sund, sædvanlig handelsmæssig kvalitet, når det har den for den pågældende kornart karakteristiske farve og en sund lugt, samt er fri for levende skadedyr (herunder mider) på alle udviklingsstadier, når det opfylder de i bilag I fastsatte kriterier for minimumskvaliteten, og de ifølge fællesskabsbestemmelserne gældende maksimalt tilladte niveauer for radioaktivitet ikke overskrides.

Omfanget af den radioaktive kontamination kontrolleres kun, hvis situationen kræver det, og kun i den nødvendige periode. Om nødvendigt fastsættes varigheden og omfanget af kontrolforanstaltningerne efter fremgangsmåden i artikel 23 i forordning (EØF) nr. 1766/92.

Desuden skal den dej, der opnås af blød hvede, hvis analyserne viser, at Zélény-tallet for et parti af denne hvede ligger mellem 22 og 30, anses for ikke-klæbrig og maskinbearbejdelig, for at denne hvede kan betragtes som værende af sund, sædvanlig handelsmæssig kvalitet som omhandlet i stk. 1.

⁽³⁾ EFT L 288 af 9.11.1996, s. 6.⁽⁴⁾ EFT L 102 af 17.4.1999, s. 70.⁽⁵⁾ EFT L 74 af 20.3.1992, s. 18.⁽⁶⁾ EFT L 197 af 29.7.1999, s. 28.⁽⁷⁾ EFT L 178 af 5.7.1984, s. 22.⁽⁸⁾ EFT L 235 af 20.8.1987, s. 10.⁽¹⁾ EFT L 181 af 1.7.1992, s. 21.⁽²⁾ EFT L 160 af 26.6.1999, s. 18.

3. De i nærværende forordning gældende definitioner af de bestanddele, der ikke er mangelfrit basiskorn, er anført i bilag II.

Kerner af basiskorn og andet korn, der er fordærvet, angrebet af meldrøje eller brand og rust, klassificeres i kategorien »andre urenheder«, selv om de har beskadigelser, der henhører under andre kategorier.

Artikel 3

Ved bestemmelsen af kvaliteten af korn, der tilbydes til intervention i forbindelse med artikel 5 og 6 i forordning (EØF) nr. 1766/92, anvendes nedennævnte metoder:

- 3.1. Referencemetoden til bestemmelse af de bestanddele, som ikke er mangelfrit basiskorn, er anført i bilag III.
 - 3.2. Referencemetoden til bestemmelse af vandindholdet er anført i bilag IV. Medlemsstaterne kan dog endvidere benytte andre metoder, der er baseret på princippet i bilag IV, eller ISO-metode 712:1998 eller en metode, der er baseret på infrarød teknologi. I tilfælde af tvist har kun metoden i bilag IV gyldighed.
 - 3.3. Referencemetoden til bestemmelse af tanninindholdet i sorghum er ISO-metoden 9648:1988.
 - 3.4. Referencemetoden til bestemmelse af, om dej af blød hvede er ikke-klæbrig og maskinbearbejdelig, er anført i bilag V.
 - 3.5. Referencemetoden til bestemmelse af proteinindholdet i formalet blød hvede er den metode, der er anerkendt af International Association for Cereal Chemistry (ICC), og hvis normer er fastsat under nr. 105/2: »metode til bestemmelse af proteinindholdet af korn og kornprodukter«.
- Medlemsstaterne kan dog benytte enhver anden metode. I så fald skal de over for Kommissionen i forvejen godtgøre, at ICC godkender de ved denne anden metode opnåede resultater som ligestillede.
- 3.6. Zélény-tallet for formalet blød hvede bestemmes efter ISO-metode 5529:1992.
 - 3.7. Hagberg-faldtallet (test for amylaseaktivitet) bestemmes efter ISO-metode 3093:1982.
 - 3.8. Referencemetoden til bestemmelse af indholdet af melede kerner i hård hvede er anført i bilag VI.
 - 3.9. Referencemetoden til bestemmelse af egenvægten er ISO-metode 7971/2:1995.

Artikel 4

1. Et tilbud om salg til intervention tages kun i betragtning, hvis det indgives på interventionsorganets blanket, der bl.a. skal

indeholde følgende oplysninger:

- a) den bydendes navn
- b) det korn, der tilbydes
- c) oplagringsstedet for det korn, der tilbydes
- d) mængde, vigtigste egenskaber og høstår for det korn, der tilbydes
- e) det interventionscenter, som tilbuddet gælder for.

Blanketten indeholder desuden en erklæring om, at produkterne er af fællesskabsoprindelse, eller i tilfælde af korn, der accepteres til intervention på særlige betingelser efter produktionsområde, oplysning om det område, hvor kornet er produceret.

Interventionsorganet kan dog antage et tilbud, der indgives i en anden skriftlig form, bl.a. som telekommunikation, hvis det indeholder alle de oplysninger, der skal anføres på den i første afsnit omhandlede blanket.

Medlemsstaterne kan kræve, at det tilbud, der indgives efter tredje afsnit, opfølges af en senere fremsendelse eller en direkte indlevering til det kompetente organ af nævnte blanket, uden at dette dog ændrer ved tilbuddets gyldighed fra datoen for dets indgivelse.

2. Antages tilbuddet ikke, underretter interventionsorganet den pågældende erhvervsdrivende herom senest fem arbejdsdage efter modtagelsen af tilbuddet.
3. Antages tilbuddet, underrettes de erhvervsdrivende hurtigst muligt om det lager, hvor kornet vil blive overtaget, samt om tidsplanen for levering.

Efter anmodning fra den bydende eller lagerholderen kan interventionsorganet ændre tidsplanen.

Den sidste levering skal finde sted senest ved udgangen af den fjerde måned efter måneden for antagelse af tilbuddet, dog ikke senere end den 1. juli i Spanien, Grækenland, Italien og Portugal og den 31. juli i de øvrige medlemsstater.

Artikel 5

1. Interventionsorganet overtager det tilbudte korn, når det eller dets repræsentant har konstateret mængden og de i bilaget krævede minimumsegenskaber for hele partiet af varen frit leveret interventionslager.

2. Kvalitetssegenskaberne konstateres på grundlag af en repræsentativ prøve, der fremstilles af prøver, der udtages af hver levering, dog mindst én prøve for hver 60 tons.

3. Den leverede mængde konstateres ved vejning i nærværelse af den bydende og en repræsentant for interventionsorganet, der skal være uafhængig af den bydende.

Interventionsorganets repræsentant kan også være lagerholderen. I et sådant tilfælde

a) foretager interventionsorganet selv inden for 45 dage fra overtagelsen en kontrol, der mindst omfatter en volumenkontrol. En eventuel difference mellem den vejede mængde og den mængde, der er anslået efter volumenmetoden, må ikke overstige 5 %

b) bærer lagerholderen, hvis tolerancen ikke er overskredet, alle omkostninger ved eventuelle mankoer, der konstateres ved en senere vejning i forhold til den vægt, der blev indført i regnskabet ved overtagelsen

c) foretages der straks en vejning, hvis tolerancen er overskredet. Vejningsomkostningerne påhviler lagerholderen, hvis den konstaterede vægt er lavere end den vægt, der blev indført i regnskabet, og i modsat fald medlemsstaten.

4. Hvis kornet overtages i det lager, hvor det befinder sig på tidspunktet for buddets indgivelse, kan mængden konstateres på grundlag af lagerregnskabet, der skal opfylde branchens og interventionsorganets krav, for så vidt

a) den ved vejning konstaterede vægt, de fysiske egenskaber på vejningstidspunktet, herunder vandindholdet, eventuelle flytninger samt de foretagne behandlinger fremgår af lagerregnskabet. Vejningen skal være foretaget inden for de seneste ti måneder

b) lagerholderen erklærer, at det tilbudte parti i alle henseender svarer til de oplysninger, der er anført i lagerregnskabet

c) de egenskaber, der konstateres på vejningstidspunktet, stemmer overens med egenskaberne i den repræsentative prøve, som er fremstillet af prøver, der er udtaget af interventionsorganet eller dets repræsentant med én hyppighed på en prøve for hver 60 tons.

5. Ved anvendelse af stk. 4

a) er den vægt, der skal tages i betragtning, den vægt, der er indført i lagerregnskabet, eventuelt justeret for at tage hensyn til en forskel mellem det indhold af vand og/eller andre urenheder (Schwarzbesatz), der blev konstateret ved vejningen, og det indhold, der blev konstateret i den repræsentative prøve. Der kan kun tages hensyn til en forskel i indholdet af andre urenheder for at justere den vægt, der er indført i lagerregnskabet, i nedadgående retning

b) foretager interventionsorganet en volumenkontrol inden for 45 dage fra overtagelse af partiet. En eventuel difference mellem den vejede mængde og den mængde, der er anslået efter volumenmetoden, må ikke overstige 5 %

c) bærer lagerholderen, hvis tolerancen ikke er overskredet, alle omkostninger ved eventuelle mankoer, der konstateres ved en senere vejning i forhold til den vægt, der blev indført i regnskabet ved overtagelsen

d) foretages der straks en vejning, hvis tolerancen er overskredet. Vejningsomkostningerne påhviler lagerholderen, hvis den konstaterede vægt er lavere end den vægt, der blev indført i regnskabet, eller i modsat fald EUGFL.

Artikel 6

Interventionsorganet lader under sit ansvar en analyse foretage af de kvalitative og tekniske egenskaber af kornet i de udtagne prøver senest 20 arbejdsdage efter den dato, hvor den repræsentative prøve blev fremstillet.

Viser analyserne, at det tilbudte korn ikke svarer til den minimumskvalitet, der kræves ved intervention, tager den bydende kornet tilbage på egen bekostning. Han bærer endvidere alle påløbne omkostninger.

Omkostningerne til følgende undersøgelser påhviler den bydende:

a) bestemmelse af tannin i sorghum

b) test for amylaseaktivitet (Hagberg)

c) bestemmelse af protein i hård hvede og blød hvede

d) Zélny-test

e) test af maskinbearbejdelse.

I tilfælde af tvist underkaster interventionsorganet på ny de pågældende produkter den fornødne kontrol, og omkostningerne herved afholdes af den tabende part.

Artikel 7

Interventionsorganet udfærdiger en overtagelsesattest for hvert tilbud. Det anfører:

a) dato for kontrol af mængden og minimumsegenskaberne

b) den levende mængde

c) antal prøver, der er udtaget for at opnå den repræsentative prøve

d) de konstaterede fysiske egenskaber

e) det organ, som har foretaget en analyse af de tekniske kriterier, samt resultaterne af analysen.

Dokumentet dateres og overgives lagerholderen til medunderskrivelse.

Artikel 8

1. Den pris, der skal betales den bydende, er den i artikel 3, stk. 1, i forordning (EØF) nr. 1766/92 omhandlede interventionspris, der gælder den dag, der er fastsat som den første leveringsdag i forbindelse med meddelelsen om tilbuddets antagelse for en vare leveret uafæsset til lager, jf. dog stk. 2. Denne pris justeres under hensyn til de tillæg og fradrag, der er omhandlet i artikel 9.

sker leveringen i en måned, hvor interventionsprisen er lavere end i den måned, hvor tilbuddet indgives, anvendes dog sidstnævnte pris. Nærværende afsnit gælder ikke for majs og sorghum, der tilbydes til intervention i august og september.

2. Forelægges interventionsorganet et tilbud i medfør af artikel 4 i forordning (EØF) nr. 1766/92, træffer det beslutning om stedet og den første dag for overtagelsen af kornet.

Omkostningerne ved transport fra det lager, hvor varen er oplagret ved tilbuddets indgivelse, til det interventionscenter, hvortil den kan transporteres til de laveste omkostninger, påhviler den bydende.

Er det overtagelsessted, som interventionsorganet har udpeget, ikke det interventionscenter, hvortil varen kan transporteres til de laveste omkostninger, fastlægger og bærer interventionsorganet de supplerende transportomkostninger. I så fald fastlægger interventionsorganet de i foregående afsnit omhandlede transportomkostninger.

Oplagrer interventionsorganet efter aftale med den bydende den overtagne vare på det lager, hvor den befinder sig ved tilbuddets indgivelse, nedsætter interventionsprisen med de i foregående afsnit, andet punktum, omhandlede omkostninger samt udlagringsomkostningerne, idet sidstnævnte omkostninger anslås på grundlag af de omkostninger, der rent faktisk konstateres i medlemsstaten.

3. Betalingen foretages mellem den 30. og den 35. dag efter dagen for den i artikel 5 omhandlede overtagelse.

Artikel 9

De tillæg og fradrag, som den pris, der skal betales den bydende, forhøjes eller nedsættes med, udtrykkes i euro pr. ton og foretages samlet efter nedennævnte beløb:

- a) Når vandindholdet i korn, der tilbydes til intervention, er lavere end 14 %, fremgår de tillæg, der skal anvendes, af tabel I i bilag VII. Når vandindholdet i korn, der tilbydes til intervention, er højere end 14 %, fremgår de fradrag, der skal foretages, af tabel II i bilag VII.
- b) Når egenvægten af blød hvede eller byg, der tilbydes til intervention, afviger fra egenvægten på henholdsvis 76 kg/hl eller 64 kg/hl, fremgår de fradrag, der skal foretages, af tabel III i bilag VII.
- c) Når andelen af knækkede kerne overstiger 3 % for hård hvede, blød hvede, rug og byg og 4 % for majs og sorghum, foretages der et fradrag på 0,05 EUR for hver yderligere afvigelse på 0,1 %.
- d) Når andelen af kornbesats (urenheder) overstiger 2 % for hård hvede, 3 % for rug, 4 % for majs og sorghum og 5 %

for blød hvede og byg, foretages der et fradrag på 0,05 EUR for hver yderligere afvigelse på 0,1 %.

- e) Når andelen af spirede kerner overstiger 2,5 %, foretages der et fradrag på 0,05 EUR for hver yderligere afvigelse på 0,1 %.
- f) Når andelen af andre urenheder (Schwarzbesatz) overstiger 0,5 % for hård hvede og 1 % for blød hvede, rug, byg, majs og sorghum, foretages der et fradrag på 0,1 EUR for hver yderligere afvigelse på 0,1 %.
- g) Når andelen af melede kerner for hård hvede overstiger 20 %, foretages der et fradrag på 0,2 EUR for hver yderligere afvigelse på 1 % eller del af 1 %.
- h) Når proteinindholdet i blød hvede er lavere end 11,5 %, fremgår de fradrag, der skal foretages, af tabel IV i bilag VII.
- i) Når indholdet af tannin i sorghum, der tilbydes til intervention, er højere end 0,4 % af tørstoffet, beregnes det fradrag, der skal foretages, efter den praktiske metode i bilag VIII.

Artikel 10

1. Erhvervsdrivende, der for interventionsorganets regning oplagrer opkøbte produkter, overvåger regelmæssigt deres tilstedeværelse og opbevaringstilstand og underretter straks nævnte organ om ethvert problem, der måtte opstå i denne forbindelse.

2. Interventionsorganet kontrollerer mindst én gang om året det oplagrede produkts kvalitet. Prøveudtagningen med henblik herpå kan finde sted i forbindelse med den årlige opgørelse, der er fastsat i artikel 4 i forordning (EF) nr. 2148/96.

Artikel 11

Interventionsorganerne vedtager om nødvendigt yderligere fremgangsmåder ved og betingelser for overtagelse, der er i overensstemmelse med nærværende forordning, for at tage hensyn til de særlige forhold i den medlemsstat, som interventionsorganet henhører under. De kan bl.a. anmode om periodiske oplysninger om de bestående lagre.

Artikel 12

Forordning (EØF) nr. 689/92 og (EØF) nr. 1908/84 ophæves med virkning pr. 1. juli 2000.

Artikel 13

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

Den anvendes fra den 1. juli 2000.

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

Udfærdiget i Bruxelles, den 19. april 2000.

På Kommissionens vegne

Franz FISCHLER

Medlem af Kommissionen

BILAG I

	Hård hvede	Blød hvede	Rug	Byg	Majs	Sorghum
A. Maksimalt vandindhold	14,5 %	14,5 %	14,5 %	14,5 %	14,5 %	14,5 %
B. Maksimal andel af bestanddele, som ikke er mangelfrit basiskorn, heraf højst:	12 %	12 %	12 %	12 %	12 %	12 %
1. Knækkede kerner	6 %	5 %	5 %	5 %	10 %	10 %
2. Kornbesats (urenheder) (andet end i punkt 3)	5 %	7 %	5 %	12 %	5 %	5 %
heraf:						
a) uudviklede kerner					—	—
b) andre kornarter	3 %			} 5 %		
c) kerner angrebet af skadedyr						
d) kerner med misfarvede kim			—	—	—	—
e) varmebeskadede kerner	0,50 %	0,50 %	1,5 %	3 %	3 %	3 %
3. Plettede og/eller skimmelangrebne kerner	5 %	—	—	—	—	—
heraf:						
— skimmelangrebne kerner	1,5 %	—	—	—	—	—
4. Spirede kerner	4 %	4 %	4 %	6 %	6 %	6 %
5. Andre urenheder (Schwarzbesatz)	3 %	3 %	3 %	3 %	3 %	3 %
heraf:						
a) fremmede frø:						
— skadelige	0,10 %	0,10 %	0,10 %	0,10 %	0,10 %	0,10 %
— andre						
b) fordærvede kerner:						
— kerner, der er fordærvet ved en spontan opvarmning eller ved en for brutal tørring	0,05 %	0,05 %				
— andre						
c) egentlige urenheder						
d) avner						
e) meldrøje	0,05 %	0,05 %	0,05 %	—	—	—
f) kerner angrebet af brand og rust			—	—	—	—
g) døde insekter og dele af insekter						
C. Maksimal andel af melede kerner, også delvist melede	27 %	—	—	—	—	—
D. Maksimalt tanninindhold (!)	—	—	—	—	—	1 %
E. Mindste egenvægt (kg/hl)	78	73	70	62	—	—

	Hård hvede	Blød hvede	Rug	Byg	Majs	Sorghum
F. Minimumsproteinindhold ⁽¹⁾ :						
— produktionsår 2000/01	11,5 %	10 %	—	—	—	—
— produktionsår 2001/02	11,5 %	10,3 %	—	—	—	—
— produktionsår 2002/03 og ff.	11,5 %	10,5 %				
G. Minimumsfaldtal i sekunder (Hagberg)	220	220	120			
H. Minimumszélénymål (ml)	—	22	—	—	—	—

⁽¹⁾ I % af tørstof

BILAG II

1. DEFINITION AF BESTANDEDELE, SOM IKKE ER MANGELFRIT BASISKORN

1.1. Knækkede kerner

Alle kerner, på hvilke endospermen ligger delvis udækket, betragtes som knækkede kerner. Kerner beskadiget ved tærskning og kerner, hvis kim er slået af, henregnes ligeledes til denne gruppe.

For majs forstås ved »knækkede kerner« dele af kerner eller kerner, der falder gennem en rundthulssigte med en hulddiameter på 4,5 mm.

For sorghum forstås ved »knækkede kerner« dele af kerner eller kerner, der falder gennem en rundthulssigte med en hulddiameter på 1,8 mm.

1.2. Kornbesats (urenheder)

a) Uudviklede kerner:

Kerner, der, efter at samtlige andre i dette bilag nævnte bestanddele af kornprøven er fjernet, falder gennem slidssigter med følgende slidsbredder: blød hvede 2,0 mm, rug 1,8 mm, hård hvede 1,9 mm og byg 2,2 mm.

Uanset denne definition forstås dog ved »uudviklede kerner«

— for byg i Finland og Sverige, der har en egenvægt på 64 kg/hl eller derover, og som tilbydes til intervention i disse medlemsstater, eller

— for byg med et vandindhold på højst 12,5 %

kerner, der, efter at samtlige andre i nærværende bilag nævnte bestanddele af kornprøven er fjernet, falder gennem slidssigter med en slidsbredde på 2,0 mm.

Endvidere henregnes også frostskaadede kerner og alle umodne (grønne) kerner til uudviklede kerner.

b) Andre kornarter:

Alle kerner, som ikke tilhører den slags kerner, som prøven er udtaget af.

c) Kerner angrebet af skadedyr:

Kerner, der kan fremvise spor af afgnavning. Væggelusinficerede kerner hører ligeledes til denne gruppe.

d) Kerner, der fremviser misfarvning af kimen, plettede kerner og skimmelangrebne kerner:

Kerner med misfarvede kim er kerner med brune til sortbrune misfarvninger i skallen omkring ubeskadigede ikke-spirede kim. For blød hvede lades indtil 8 % kerner med misfarvede kim ude af betragtning.

For hård hvede forstås ved

— »plettede kerner« de kerner, der på andre steder end selve kimen udviser brune til brunsorte pletter

— »skimmelangrebne kerner« kerner, hvis frøhinde er angrebet af skimmelsvampen mycelium. Disse kerner er lettere uudviklede, krusede og har lyserøde eller hvide diffuse pletter med svagt afgrænsede konturer.

e) »Varmebeskadigede kerner«:

Kerner, der fremviser ydre tegn på ristning, men som ikke er fordærvede kerner.

1.3. Spirede kerner

Ved »spirede kerner« forstås kerner, hvor rot eller blædkimen kan ses med det blotte øje. Ved bedømmelse af prøvens indhold af spirede kerner skal der dog tages hensyn til dens almindelige udseende. Ved nogle kornarter, f.eks. hård hvede, træder kimen stærkt frem, således at den skal, der dækker kimen, brister, når kornpartiet bringes i bevægelse. Disse kerner ligner spirede kerner, men skal ikke henregnes til denne gruppe. Spirede kerner foreligger kun, når kimen har undergået tydelige forandringer, hvorved en spiret kerne let lader sig skelne fra en normal kerne.

1.4. Andre urenheder (Schwarzbesatz)

a) Fremmede frø

»Fremmede frø« er frø af andre planter end korn, hvad enten disse planter er dyrket eller ej. Fremmede frø er frø uden udnyttelsesværdi, frø, der kan anvendes til kvægfoder, og skadelige frø.

Ved »skadelige frø« forstås frø, der er giftige for mennesker og dyr, frø, der generer eller komplicerer rensningen og formalingen af korn, samt frø, der ændrer kvaliteten af de forarbejdede kornprodukter.

b) Fordærvede kerner

»Fordærvede kerner« er kerner, som ved forrådnelse, skimmel- eller bakterieangreb eller ved anden påvirkning er blevet uanvendelige til menneskeføde og for foderkorns vedkommende til foder.

Kerner, der er fordærvet ved en spontan opvarmning eller ved en for brutal tørring, tilhører også denne gruppe. Disse varmebeskadede kerner er fuldt udvoksede kerner, hvis skal har en gråbrun til sort farve, og hvis indre ved gennemskæring viser en gullig-grå og sortbrun farvning.

Kerner, der er beskadede af hvedegalmyg, regnes kun som fordærvede kerner, hvis mere end halvdelen af kernens overflade udviser en grå til sort farve som følge af et sekundært svampeangreb. Hvis misfarvningen dækker mindre end halvdelen af kernens overflade, regnes kernen som angrebet af skadedyr.

c) Egentlige urenheder

Alle de bestanddele i en kornprøve, som bliver tilbage ved sigtning gennem en sigte med en slidsbredde på 3,5 mm (undtagen kerner af andre kornarter og meget tykke kerner af basiskornarten), samt de bestanddele, der passerer gennem en sigte med en slidsbredde på 1,0 mm, anses for egentlige urenheder. Sten, sand, dele af halmstrå og andre urenheder, som findes i prøverne, og som passerer gennem en sigte med en slidsbredde på 3,5 mm, men tilbageholdes af en sigte med en slidsbredde på 1,0 mm, tilhører også denne gruppe.

Denne definition gælder ikke for majs. For denne kornart skal alle de bestanddele i en prøve, der passerer gennem en sigte med en slidsbredde på 1 mm, samt alle de i foregående stykke nævnte urenheder anses for egentlige urenheder.

d) Avner (for majs brudstykker af kolber)

e) Meldrøje

f) Kerner angrebet af brand og rust

g) Døde insekter og dele af insekter

1.5. Levende skadedyr

1.6. Melede kerner

Ved »melede kerner« af hård hvede forstås kerner, hvis indre ikke kan anses for at være helt glasagtigt.

2. BESTANDDELE, SOM SKAL TAGES I BETRAGTNING PR. KORNART VED DEFINITION AF URENHEDER

2.1. Hård hvede

Ved »kornbesats (urenheder)« forstås uudviklede kerner, kerner af andre kornarter, kerner angrebet af skadedyr, kerner med misfarvede kim, plettede eller skimmelangrebne kerner og varmebeskadede kerner.

Ved »andre urenheder« forstås fremmede frø, fordærvede kerner, egentlige urenheder, avner, meldrøje, kerner angrebet af brand og rust, døde insekter og dele af insekter.

2.2. Blød hvede

Ved »kornbesats (urenheder)« forstås uudviklede kerner, kerner af andre kornarter, kerner angrebet af skadedyr, kerner med misfarvede kim og varmebeskadede kerner.

Ved »andre urenheder« forstås fremmede frø, fordærvede kerner, egentlige urenheder, avner, meldrøje, kerner angrebet af brand og rust, døde insekter og dele af insekter.

2.3. Rug

Ved »kornbesats (urenheder)« forstås fordærvede kerner, kerner af andre kornarter, kerner angrebet af skadedyr og varmebeskadigede kerner.

Ved »andre urenheder« forstås fremmede frø, fordærvede kerner, egentlige urenheder, avner, meldrøje, døde insekter og dele af insekter.

2.4. Byg

Ved »kornbesats (urenheder)« forstås fordærvede kerner, kerner af andre kornarter, kerner angrebet af skadedyr og varmebeskadigede kerner.

Ved »andre urenheder« forstås fremmede frø, fordærvede kerner, egentlige urenheder, avner, døde insekter og dele af insekter.

2.5. Majs

Ved »kornbesats (urenheder)« forstås kerner af andre kornarter, kerner angrebet af skadedyr og varmebeskadigede kerner.

For denne kornart skal alle de bestanddele i en prøve, der passerer gennem en sigte med en slidsbredde på 1,0 mm, anses for egentlige urenheder.

Ved »andre urenheder« forstås fremmede frø, fordærvede kerner, egentlige urenheder, avner, døde insekter og dele af insekter.

2.6. Sorghum

Ved »kornbesats (urenheder)« forstås kerner af andre kornarter, kerner angrebet af skadedyr og varmebeskadigede kerner.

Ved »andre urenheder« forstås fremmede frø, fordærvede kerner, egentlige urenheder, avner, døde insekter og dele af insekter.

BILAG III

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 g gennem to slidssigter, den ene med en slidsbredde på 3,5 mm og den anden med en slidsbredde på 1,0 mm, i begge tilfælde i 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 bestanddele, der passerer gennem sigten med en slidsbredde på 1,0 mm, vejes sammen og betragtes som egentlige urenheder. Omfatter de bestanddele, der holdes tilbage af sigten med en slidsbredde på 3,5 mm, dele af gruppen »andre kornarter« eller meget tykke kerner af basiskornet, skal disse dele føres tilbage til den sigtede prøve. Ved sigtning gennem sigten med en slidsbredde på 1,0 mm skal det undersøges, om der i prøven findes levende skadedyr.

Af den sigtede prøve tages der ved hjælp af en prøvedeler en prøve på 50 til 100 g. 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, frostskaadede kerner, kerner med misfarvede kim, plettede kerner, fremmede frø, 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 betragtes som dele af avner. Sten, sand og dele af halmstrå betragtes som egentlige urenheder.

Delprøven sigtes i et halvt minut gennem en sigte med en slidsbredde på 2,0 mm for blød hvede, 1,8 mm for rug, 1,9 mm for hård hvede og 2,2 mm for byg. De bestanddele, der passerer gennem denne sigte, betragtes som udviklede kerner. Frostskaadede samt umodne grønne kerner henhører under gruppen »uudviklede kerner«.

2. En gennemsnitsprøve på 500 g for majs og på 250 g for sorghum rystes i et halvt minut i en sigte med en slidsbredde på 1,0 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 1,0 mm, frasorteres sten, sand, dele af halmstrå og andre egentlige urenheder ved hjælp af en pincet eller en hornspatel.

De således fjernede egentlige urenheder føjes til de bestanddele, der er passeret gennem sigten med en slidsbredde på 1,0 mm, og vejes sammen med disse.

Ved hjælp af en prøvedeler tages en prøve på 100 til 200 g for majs og på 25 g 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, frostskaadede kerner, spirede kerner, fremmede frø, fordærvede kerner, avner, levende skadedyr og døde insekter.

Derefter sigtes denne delprøve gennem en rundthulssigte med en hulddiameter på 4,5 mm for majs og med en hulddiameter på 1,8 mm for sorghum. De bestanddele, der passerer gennem denne sigte, betragtes som knækkede kerner.

3. De grupper bestanddele, der ikke er mangelfrit basiskorn, og som er bestemt i henhold til de i punkt 1 og 2 nævnte metoder, skal vejes så akkurat som muligt med en nøjagtighed på 0,01 g 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 i punkt 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 1,0 mm, 1,8 mm, 1,9 mm, 2,0 mm, 2,2 mm og 3,5 mm og rundthulssigter med en hulddiameter på 1,8 mm og 4,5 mm. Sigterne monteres eventuelt på et vibrationsbord.

BILAG IV

PRAKTISK REFERENCEMETODE TIL BESTEMMELSE AF VANDINDHOLDET

1. Princip

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

2. Anvendelsesområde

Denne tørringsmetode gælder for knust korn, hvoraf mindst 50 % passerer gennem en sigte med en maskestørrelse på 0,5 mm, og højst 10 % holdes tilbage af en sigte med runde masker på 1,0 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; nyttefladen må muliggøre en fordeling af prøven med 0,3 gram pr. cm².

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

Eksikator med en tyk, perforeret plade af metal eller eventuelt porcelæn, indeholdende et effektivt tørringsmiddel.

4. Fremgangsmåde*Tørring*

I den på forhånd tarerede beholder afvejes med en nøjagtighed på ± 1 mg ca. 5 g af den formalede substans af småkernet korn eller ca. 8 g i tilfælde af majs. Beholderen anbringes i et tørreskab, der er opvarmet til 130-133 °C. Anbringelsen foregår så hurtigt som muligt for at undgå, at tørreskabets temperatur falder for meget. Man lader tørringen vare 2 timer for småkernet korn og 4 timer for majs fra det tidspunkt, hvor tørreskabet på ny har nået en temperatur på 130-133 °C. Derefter tages beholderen ud af tørreskabet, låget lægges hurtigt på, og den afkøles i 30 til 45 minutter i en eksikator, hvorefter den vejes (med en nøjagtighed på ± 1 mg).

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 $(E - m) \times 100 / E$

— med forudgående konditionering $((M' - m)M / M' + E - M) \times 100 / E = 100 (1 - Mm / EM')$.

Der foretages mindst to forsøg.

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.

⁽¹⁾ Lufttemperaturen i tørreskabets indre.

⁽²⁾ Tørreskabet skal have en sådan varmekapacitet, at det med en forhåndsindstilling på 130 til 133 °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 sorghum 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 %.

BILAG V

METODE TIL BESTEMMELSE AF, OM DEJ AF BLØD HVEDE ER IKKE-KLÆBRIG OG MASKINBEARBEJDELIG**1. Foranstaltningens betegnelse**

Metode til prøvebagning af hvedemel.

2. Anvendelsesområde

Metoden kan anvendes på hvedemel, som er fremstillet på en laboratoriemølle, til fremstilling af gærbrød.

3. Princip

I en nærmere angivet æltemaskine fremstilles en dej af mel, vand, gær, salt og sukker. Efter afvejning og rundvirkning hviler dejstykkerne i 30 minutter. De rundvirkes så anden gang, anbringes på bageplader, raskes en bestemt tid og bages. Dejens teknologiske egenskaber noteres. Brødene vurderes ud fra deres volumen og højde.

4. Ingredienser4.1. *Gær*

Aktivt tørtgær »*Saccharomyces cerevisiae*«, type DHW-Hamburg-Wansbeck, eller ingrediens med samme egenskaber.

4.2. *Ledningsvand*4.3. *Sukker-salt-ascorbinsyreopløsning*

Opløs $30,0 \pm 0,5$ g natriumklorid (handelskvalitet), $30,0 \pm 0,5$ g sukker (handelskvalitet) og $0,040 \pm 0,001$ g ascorbinsyre i 800 ± 5 g vand. Opløsningen fremstilles frisk hver dag.

4.4. *Sukkeropløsning*

Opløs $5 \pm 0,1$ g sukker (handelskvalitet) i 95 ± 1 g vand. Opløsningen fremstilles frisk hver dag.

4.5. *Maltmel (med enzymaktivitet)*

Handelskvalitet.

5. Udstyr og apparater5.1. *Prøvebageri*

hvor temperaturen kan holdes mellem 22 og 25 °C.

5.2. *Køleskab*

som kan holde en temperatur på 4 ± 2 °C.

5.3. *Vægt*

Maksimal belastning 2 kg, nøjagtighed 2 g.

5.4. *Vægt*

Maksimal belastning 0,5 kg nøjagtighed 0,1 g.

5.5. *Analysevægt*

Nøjagtighed $0,1 \times 10^{-3}$ g.

5.6. *Æltemaskine*

Stephen UMTA 10 med æltearm, model »Detmold« (A. Stephan Söhne GmbH), eller tilsvarende maskine med samme egenskaber.

5.7. *Raskeskab*

som kan holde en temperatur på 30 ± 1 °C.

5.8. *Åbne plastkasser*

fremstillet af polymethylmethacrylat (plexiglas, perspex). Indvendige mål 25×25 cm, højde 15 cm, godstykkelse $0,50 \pm 0,05$ cm.

5.9. *Kvadratiske plastplader*

fremstillet af polymethylmethacrylat (plexiglas, perspex). Mindst 30×30 cm, tykkelse $0,50 \pm 0,05$ cm.

5.10. *Rundvirker*

Brabender rundvirker (Brabender OHG) eller tilsvarende maskine med samme egenskaber.

6. **Prøveudtagning**

Efter ICC-standard nr. 101.

7. **Fremgangsmåde**

7.1. *Bestemmelse af vandbindingsevne*

Vandbindingsevnen bestemmes efter ICC-standard nr. 115/1.

7.2. *Bestemmelse af tilsætning af maltmel*

Bestem meleets faldtal efter ISO 3093/1982. Hvis faldtallet er højere end 250, bestemmes ud fra en række blandinger af mel med stigende mængder maltmel den mængde maltmel, som kræves for at få et faldtal på 200-250 (4.5). Hvis faldtallet er under 250, skal maltmel ikke tilsættes.

7.3. *Reaktivering af tørgær*

Opvarm sukkeropløsning (4.4) til 35 ± 1 °C. Hæld en vægt del tørgær i fire dele af den tempererede sukkeropløsning. Der omrøres ikke. Om nødvendigt roteres glasset.

Lad opløsningen hvile i 10 ± 1 minut. Derefter omrøres der, indtil der fås en homogen suspension. Denne suspension anvendes inden for de næste 10 minutter.

7.4. *Temperering af mel og dejvæske.*

Temperaturen af mel og vand skal være sådan, at dejens temperatur umiddelbart efter æltningen er 27 ± 1 °C.

7.5. *Dejens sammensætning*

Afvej med en nøjagtighed på 2 g $10 y/3$ g mel »as is«, svarende til 1 kg med 14 % vandindhold, hvor »y« er den melmængde, der er anvendt i farinografundersøgelsen (se ICC-standard nr. 115, punkt 9.1). Afvej med en nøjagtighed på 0,2 g den mængde maltmel, som er nødvendig for at bringe faldtallet inden for området 200-250 (7.2).

Afvej 430 ± 5 g sukker-salt-ascorbinsyreopløsning (4.3) og tilsæt vand til en samlet masse (på $(x - 9)$ $10 y/3$ g (se 10.2), hvor »x« er den mængde vand, der er anvendt i farinografundersøgelsen (se ICC-standard nr. 115/1, punkt 9.1). Den totale masse af væsken (normalt mellem 450 og 650 g) skal bestemmes med en nøjagtighed på 1,5 g.

Afvej 90 ± 1 g gærsuspension (7.3).

Noter den samlede masse af dejen (P), som er summen af masserne af mel, sukker-salt-ascorbinsyreopløsning plus vand, gærsuspension og maltmel.

7.6. *Æltning*

Først tempereres æltemaskinen (5.6) ved hjælp af lunkent vand til 27 ± 1 °C.

Hæld så de flydende ingredienser i maskinen, dernæst maltmelet og melet.

Start æltemaskinen (hastighed 1, 1 400 omdr./min.), og lad den køre i 60 sekunder. 20 sekunder efter æltningsstart drejes skraberen, som sidder i låget af æltemaskinen, to omgange.

Mål dejens temperatur. Hvis den ligger uden for intervallet 26-28 °C, kasseres dejen, og en ny æltes, efter at ingrediensernes temperatur er justeret.

Bedøm dejens beskaffenhed og karakteriser den ved et af følgende udtryk:

- ikke-klæbrig og maskinbearbejdelig, eller
- klæbrig og ikke-maskinbearbejdelig. For at kunne bedømmes som »ikke-klæbrig og maskinbearbejdelig« umiddelbart efter æltningen skal dejen danne en sammenhængende masse, som knap nok er hænger i æltekedlens sider og ælteam. Dejen skal kunne samles og fjernes fra æltemaskinen med hånden på én gang og uden væsentlige tab.

7.7. Afvejning og rundvirkning

Afvej med en relativ nøjagtighed på 2 g tre dejstykker efter formelen:

$p = 0,25 P$, hvor:

p = massen af det afvejede stykke dej

P = samlet masse af dejen.

Rundvirk straks dejstykkerne i 15 sekunder i rundvirkeren (5.10) og anbring dem dernæst på plastpladerne (5.9). Dæk dem med de omvendte plastkasser (5.8) og anbring dem i raskeskabet (5.7) i 30 ± 2 minutter.

Der må ikke drysses med mel.

7.8. Formning

Bring dejstykkerne på plastpladerne, stadigvæk dækket af de omvendte plastkasser, hen til rundvirkeren (5.10) og giv igen hvert dejstykke en rundvirkning på 15 sekunder. Plastkassen, der dækker dejstykket, må først fjernes umiddelbart inden rundvirkningen. Bedøm dejens beskaffenhed og karakteriser den ved et af følgende udtryk:

- ikke-klæbrig og maskinbearbejdelig, eller
- klæbrig og ikke-maskinbearbejdelig.

For at kunne bedømmes som »ikke-klæbrig og maskinbearbejdelig« må dejen kun i ringe grad eller slet ikke hæfte til siderne i rundvirkerens kammer, så den, mens maskinen arbejder, frit kan rotere om sig selv og danne en kugle. Efter rundvirkningen må dejen ikke klæbe til siderne i rundvirkerens kammer, når låget tages af, eller kammeret svinges op.

(7.9, 7.10 og 8)

9. Prøvningsrapport

Prøvningsrapporten skal indeholde oplysning om:

- dejens beskaffenhed efter æltning og formning (anden rundvirkning)
- faldtal af melet uden tilsætning af maltmel
- afvigelser fra det normale.

Den skal endvidere oplyse om:

- hvilken metode der er brugt
- alle referencer, der er nødvendige for at identificere prøven.

10. Generelle bemærkninger

10.1.

10.2. Formlen til beregning af mængden af dejvæske er baseret på følgende:

Tilsætning af x ml vand til en melmængde, der svarer til 300 g mel med 14 % vandindhold, giver den ønskede dejkonsistens. Da der bruges 1 kg mel (14 % vandindhold), og x refererer til 300 g mel, skal der til bagetesten bruges x g vand, divideret med 3, ganget med 10, derfor $10 \times/3$ g.

De 430 g sukker-salt-ascorbinsyreopløsning indeholder 15 g salt og 15 g sukker. De 430 g opløsning indgår i dejvæsken. Hvis man altså vil tilsætte $10 \times/3$ g vand til dejen, må der tilsættes $(10 \times/3 + 30)$ g dejvæske bestående af 430 g sukker-salt-ascorbinsyreopløsning og noget ekstra vand.

Skønt noget af det vand, der tilsættes sammen med gær suspensionen, absorberes af gær cellerne, indeholder suspensionen også frit vand. Det skønnes, at 90 g gær suspension indeholder 60 g frit vand. For at foretage en korrektion på 60 g for dejvæsken, hvor det frie vand i gær suspensionen medregnes, skal der tilsættes $(10 \times/3 + 30) - 60$ g vand. Dette giver følgende: $(10 \times/3 + 30) - 60 = 10 \times/3 - 30 = (\times/3 - 3) 10 = (\times - 9) 10/3$, hvilket svarer til formelen i punkt 7.5. Hvis f.eks. vandmængden i farinografundersøgelsen bestemmes til 165 ml, indsættes denne værdi i formelen, så at de 430 g sukker-salt-ascorbinsyreopløsning skal forhøjes til en samlet masse på:

$$(165 - 9) 10/3 = 156 \times 10/3 = 520 \text{ g.}$$

- 10.3. Denne metode er ikke direkte anvendelig på hvede. Fremgangsmåden, som må anvendes for at kunne karakterisere hvedes bageegenskab, er følgende:

Rens hvedepróven og bestem vandindholdet i den rensede hvede. Undlad at konditionere hveden, hvis vandindholdet ligger inden for området 15,0 til 16,0 %. I andre tilfælde reguleres hvedens vandindhold til $15,5 \pm 0,5$ % mindst tre timer før formalingen.

Heraf fremstilles melet, idet man anvender en laboratiemølle Bühler MLU 202 eller en Brabender Quadrumat Senior eller et apparat med samme karakteristika.

Vælg en sådan fremgangsmåde ved formalingen, at der fremstilles et mel med en udmalingsgrad på mindst 72 % og med et askeindhold på mellem 0,50 og 0,60 % på tørstofbasis.

Bestem askeindholdet i melet efter bilag I til Kommissionens forordning (EF) nr. 1501/95 (EFT L 147 af 30.6.1995, s. 7) og vandindholdet efter nærværende forordning. Beregn udmalingsgraden efter følgende ligning:

$$E = \frac{((100 - f) F)/(100 - w) W}{100} \times 100 \%$$

hvor

E = udmalingsgrad

f = vandindhold i melet

w = vandindhold i hveden

F = fremstillet melmængde med vandindhold f

W = formalet hvedemængde med vandindhold w.

Bemærk: Nærmere oplysning om ingredienser og apparater fremgår af dokument T/77.300 af 31. marts 1977, publiceret af Instituut voor Graan, Meel en Brood, TNO — Postbus 15, Wageningen, Nederlandene.

BILAG VI

BESTEMMELSE AF AFGLASNING

1. Princip

Der bruges kun en del af prøven til bestemmelse af afglasningen. Kernerne snittes på Pohls kernesnitter eller et tilsvarende instrument.

2. Materiel

- Pohls kernesnitter eller et tilsvarende instrument
- pincetter, skalpel
- skål eller kar.

3. Fremgangsmåde

- a) Undersøgelsen foretages af en prøve på 100 g, efter at bestanddele, der ikke er mangelfrit basiskorn, er frasorteret.
- b) Prøven spredes i en skål og rystes godt sammen.
- c) Efter at en plade er indsat i kernesnitteren, spredes en håndfuld kerner på gitteret. Der bankes kraftigt, således at der kun er én kerne pr. hul. Den bevægelige del sænkes for at holde på kernerne, der derefter snittes.
- d) Der tilberedes plader, så mindst 600 kerner bliver snittet.
- e) Antallet af meledede kerner tælles, hvorved også delvist meledede kerner tælles med.
- f) Procentdelen af meledede kerner, inklusive delvist meledede kerner, beregnes.

4. Angivelse af resultaterne

I = masse i gram af bestanddele, som ikke er mangelfrit basiskorn.

M = procentdel meledede kerner, inklusive delvist meledede kerner, i de undersøgte kerner.

5. Resultat

Meledede kerner, inklusive delvist meledede kerner, i procentdel af prøven:

$$(M \times (100 - I))/100 = \dots$$

BILAG VII

TABEL I

Tillæg for vandindhold

Vandindhold (%)	Tillæg (EUR/t)
13,4	0,1
13,3	0,2
13,2	0,3
13,1	0,4
13,0	0,5
12,9	0,6
12,8	0,7
12,7	0,8
12,6	0,9
12,5	1,0
12,4	1,1
12,3	1,2
12,2	1,3
12,1	1,4
12,0	1,5
11,9	1,6
11,8	1,7
11,7	1,8
11,6	1,9
11,5	2,0
11,4	2,1
11,3	2,2
11,2	2,3
11,1	2,4
11,0	2,5
10,9	2,6
10,8	2,7
10,7	2,8
10,6	2,9
10,5	3,0
10,4	3,1
10,3	3,2
10,2	3,3
10,1	3,4
10,0	3,5

TABEL II

Fradrag for vandindhold

Vandindhold (%)	Fradrag (EUR/t)
14,5	1,0
14,4	0,8
14,3	0,6
14,2	0,4
14,1	0,2

TABEL III
Fradrag for egenvægt

Kornart	Egenvægt kg/hl	Fradrag i prisen (EUR/t)
Blød hvede	under 76 til 75	0,5
	under 75 til 74	1,0
	under 74 til 73	1,5
Byg	under 64,0 til 62,0	1,0

TABEL IV
Fradrag for proteinindhold

Proteinindhold (%) (N × 5,7)	(EUR/t)		
	Produktionsår 2000/01	Produktionsår 2001/02	Produktionsår 2002/03 ff.
under 11,5 til 11,0	1,5	2,0	2,5
under 11,0 til 10,5	3,0	4,0	5
under 10,5 til 10,3	5,0	5,0	
under 10,3 til 10,0	5,0		

(¹) (% af tørstof)

BILAG VIII

Praktisk metode til bestemmelse af det fradrag, der af interventionsorganerne skal anvendes på sorghumprisen

1. Basisoplysninger

P = procent tannin i tørstoffet

0,4 % = procent tannin, fra hvilken der anvendes fradrag

11 % (!) = fradrag svarende til 1 % tannin i tørstoffet.

2. Beregning af fradraget

Frdraget, der udtrykt i euro skal anvendes på interventionsprisen, beregnes efter følgende formel:

$$11 (P - 0,40)$$

(!) Fradrag, der skal beregnes på sorghumprisen, som funktion af tanninindholdet beregnet pr. 1 000 g tørstof:

- Fjerkræfordøjelig energi i 1 000 g tørstof af sorghum med et teoretisk tanninindhold på 0 %: 3 917 kcal.
- Nedsættelse af den fjerkræfordøjelige energi i 1 000 g tørstof af sorghum for hvert yderligere procentpoint tannin: 419 kcal.
- Forskel udtrykt i procentpoint mellem det fastsatte maksimumsindhold af tannin i sorghum, der overtages af interventionsorganerne, og indholdet af tannin ved fastlæggelse af standardkvaliteten: $1,0 - 0,30 = 0,70$.
- Forskel udtrykt i procentpoint mellem den fjerkræfordøjelige energi i sorghum med et tanninindhold på 1,0 % og i sorghum med et tanninindhold svarende til standardkvaliteten (0,30 %):

$$100 - \left(\frac{3\,917 - (419 \times 1,0)}{3\,917 - (419 \times 0,30)} \times 100 \right) = 7,74 \%$$

- Frdrag, svarende til et tanninindhold på 1 % i tørstoffet og på over 0,30 %:

$$\frac{7,74}{0,70} = 11 \text{ EUR}$$