

384R1908

N:o L 178/22

EUROOPAN YHTEISÖJEN VIRALLINEN LEHTI

5.7.84

**KOMISSION ASETUS (ETY) N:o 1908/84,
annettu 4 päivänä heinäkuuta 1984,
vertailumenetelmistä viljojen laadun määrittämiseksi**

EUROOPAN YHTEISÖJEN KOMISSIO, joka
ottaa huomioon Euroopan talousyhteisön perustamis-
sopimuksen,

ottaa huomioon vilja-alan yhteisestä markkinajärjestelystä 29 päivänä lokakuuta 1975 annetun neuvoston asetuksen (ETY) N:o 2727/75⁽¹⁾, sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna asetuksella (ETY) N:o 1018/84⁽²⁾, ja erityisesti sen 3 artiklan 2 kohdan,

ottaa huomioon tavallisen vehnän, rukiin, ohran, maisin, durran ja durumvehnän vakiolaaduista 29 päivänä lokakuuta 1975 annetun neuvoston asetuksen (ETY) N:o 2731/75⁽³⁾, sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna asetuksella (ETY) N:o 1028/84⁽⁴⁾, ja erityisesti sen 6 artiklan,

sekä katsoo, että

asetuksessa (ETY) N:o 2731/75 säädetään, että menetelmät, joita tarvitaan tavallisen vehnän, durumvehnän, rukiin, ohran, maisin ja durran laadun määrittämiseksi, vahvistetaan asetuksen (ETY) N:o 2727/75 26 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen; tämän asetuksen tarkoituksena on määrittellä kyseiset menetelmät, ja

tässä asetuksessa säädetyt toimenpiteet ovat viljan hallintokomitean lausunnon mukaiset,

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

Tehty Brysselissä 4 päivänä heinäkuuta 1984.

ON ANTANUT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Sovellettaessa neuvoston asetuksen (ETY) N:o 2731/75 6 artiklaa:

- vertailumenetelmä niiden aineiden, jotka eivät ole moitteettoman laatuista perusviljaa, määrittämiseksi on liitteessä I esitetty menetelmä,
- vertailumenetelmä kosteuspitoisuuden määrittämiseksi on liitteessä II esitetty menetelmä.

2 artikla

Tämä asetus tulee voimaan kolmantena päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan yhteisöjen virallisessa lehdessä*.

Sitä sovelletaan:

- 1 päivästä heinäkuuta 1984 durumvehnän osalta,
- 1 päivästä elokuuta 1984 muiden viljojen osalta.

Komission puolesta

Poul DALSGER

Komission jäsen

⁽¹⁾ EYVL N:o L 281, 1.11.1975, s. 1

⁽²⁾ EYVL N:o L 107, 19.4.1984, s. 1

⁽³⁾ EYVL N:o L 281, 1.11.1975, s. 22

⁽⁴⁾ EYVL N:o L 107, 19.4.1984, s. 17

LIITE I

VERTAILUMENETELMÄ NIIDEN AINESTEN MÄÄRITTÄMISEKSI, JOTKA EIVÄT OLE MOITTEETTOMAN LAATUISIA PERUSVILJOJA

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

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

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

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

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

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

Osanäytettä seulotaan puoli minuuttia; vehnä seulotaan 2 mm:n seulan läpi, ruis 1,8 mm:n seulan läpi, durumvehnä 1,9 mm:n seulan läpi ja ohra 2,2 mm:n seulan läpi. Tämän seulan läpäiseviä aineksia pidetään kuivettuneina jyvänä. Kuivettuneiden jyvien ryhmään kuuluvat hallan vioittamat jyvät sekä kypsymättömät vihreät jyvät.

2. *Maissin* 500 g:n keskimääräistä näytettä ja *durran* 250 g:n keskimääräistä näytettä ravistellaan 1 mm:n seulassa puoli minuuttia. Tutkitaan, löytyykö näytteestä eläviä tuholaisia ja kuolleita hyönteisiä.

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

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

Valmistetaan seulan läpäisseeistä näytteestä erottimen avulla 100–200 g:n näyte maissista ja 25–50 g:n näyte durran. Punnitaan tämä osanäyte. Sen jälkeen levitetään osanäyte ohueksi kerrokseksi pöydälle. Poistetaan pinsetin tai sarvilastan avulla muiden viljojen osat, tuholaisen vioittamat jyvät, hallan vioittamat jyvät, itäneet jyvät, rikkakasvien siemenet, pilaantuneet jyvät, kuoret, elävät tuholaiset ja kuolleet hyönteiset.

Sen jälkeen osanäyte seulotaan 4,5 mm:n pyöreäreikäisen seulan läpi maissin osalta ja 1,8 mm:n pyöreäreikäisen seulan läpi durran osalta. Tämän seulan läpäisevät ainekset on katsottava rikkoutu-neiksi jyviksi.

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

Pääsääntöisesti jokaisesta näytteestä on tehtävä kaksi määrittystä. Niiden edellä säädettyjen ainesten kokonaismäärä saa poiketa enintään 10 %.

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

- a) näytteiden erotin, esimerkiksi kartiomainen tai uurteinen laite,
- b) tarkkuusvaaka ja koestusvaaka,
- c) 1 mm:n, 1,8 mm:n, 1,9 mm:n, 2 mm:n, 2,2 mm:n ja 3,5 mm:n seulat sekä pyöreäreikäinen seula, jonka reikien läpimitta on 4,5 mm. Seulat voidaan asentaa tärypöydälle.

LIITE II

KÄYTÄNNÖN VERTAILUMENETELMÄ KOSTEUSPITOISUUDEN MÄÄRITTÄMISEKSI

1. PERIAATE

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

2. SOVELTAMISALA

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

3. VÄLINEISTÖ

Tarkkuusvaaka.

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

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

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

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

4. MENETELMÄ

a) Kuivaus

Punnitaan etukäteen punnitussa astiassa ± 1 mg:n tarkkuudella sellainen määrä jauhettua ainetta, joka vastaa noin 5 g pienijyväisiä viljoja ja noin 8 g maissia. Asetetaan astia 130 °C:n lämpötilaan kuumennettuun lämpökaappiin. Jottei lämpökaapin lämpötila laske liikaa, astia on asetettava sisään mahdollisimman nopeasti. Annetaan pienijyväisten viljojen kuivua 2 tuntia ja maissin 4 tuntia siitä hetkestä lähtien, jolloin lämpökaappi on saavuttanut uudelleen 130 °C:n lämpötilan. Otetaan astia pois lämpökaapista, suljetaan nopeasti kannella, annetaan jäähtyä 30–45 minuutin ajan eksikaattorissa ja punnitaan (punnitukset on tehtävä ± 1 mg:n tarkkuudella).

b) Esikuivaus

Jyvät, joiden kosteuspitoisuus on suurempi kuin 17 % (kauran ja maissin kohdalla 15 %), on esikuivattava seuraavasti:

Pienijyväiset viljat: punnitaan etukäteen punnitussa astiassa ± 1 mg:n tarkkuudella 20 g jauhamattomia jyviä, annetaan kuivua lämpökaapissa 7–10 minuuttia 130 °C:n lämpötilassa, otetaan pois lämpökaapista, annetaan jyvien jäähtyä ilman kantta laboratorioissa kaksi tuntia ja punnitaan (punnitukset on tehtävä ± 1 mg:n tarkkuudella). Osittain kuivatut jyvät jauhetaan ja jäljelle jäävä kosteuspitoisuus määritetään a alakohdassa esitetyllä tavalla.

⁽¹⁾ Ilman lämpötila lämpökaapin sisäpuolella.

⁽²⁾ Lämpökaapilla on oltava sellainen lämmityskyky, että 131 °C:n lämpötilaan etukäteen säädettyinä kaapin lämpötila palautuu ennalleen alle 45 minuutissa sen jälkeen, kun siihen on asetettu suurin mahdollinen määrä näytteitä kuivumaan samanaikaisesti.

Lämpökaapin tuuletuksen on oltava sellainen, että kaikkien lämpökaappiin mahtuvien pienijyväisten viljojen (tavallisen vehnän, durumvehnän, ohran, kauran ja rukiin) ryyneiden näytteiden kahden tunnin kuivauksen jälkeen tai kaikkien lämpökaappiin mahtuvien maissin näytteiden neljän tunnin kuivauksen jälkeen saadut tulokset eroavat vähemmän kuin 0,15 % pienijyväisten viljojen kolmen tunnin kuivauksen ja maissin viiden tunnin kuivauksen jälkeen saaduista tuloksista.

Maissi: punnitaan metallisessa kupissa (jonka pinta-ala on riittävä siementen levittämiseen yhtenäiseksi kerrokseksi) 10 mg:n tarkkuudella noin 100 g näytettä, annetaan kuivua 60–80 °C:n lämpötilaan säädetyssä lämpökaapissa, kunnes vesipitoisuus on laskenut 9–15 %:iin, otetaan pois lämpökaapista, annetaan jyvien jäähtyä ilman kantta laboratoriossa vähintään kaksi tuntia ja punnitaan 10 mg:n tarkkuudella. Jauhetaan noin 30 g osittain kuivattuja jyviä, homogenoidaan lastalla ja määritetään kosteuspitoisuus a alakohdassa esitetyllä tavalla.

5. LASKENTAMENETELMÄ JA KAAVAT

E = näytteen alkumassa grammoina;

M = näytteen massa grammoina käsittelyn jälkeen;

M' = näytteen massa grammoina jauhamisen jälkeen;

m = näytteen massa grammoina kuivauksen jälkeen.

Kosteuspitoisuus prosentteina tuotteesta sellaisenaan on yhtä suuri kuin:

$$\text{– ilman esikäsitelyä } (E - m) \times \frac{100}{E}$$

$$\text{– esikäsitelyn jälkeen } \left[\frac{(M' - m) M}{M'} + E - M \right] \times \frac{100}{E} = 100 \left(1 - \frac{Mm}{EM'} \right)$$

On tehtävä vähintään kaksi koetta.

6. TOISTETTAVUUS

Saman henkilön samanaikaisesti tai lyhyin väliajoin tekemien kahden rinnakkaisen määrittelyn tulosten välinen ero ei saa olla enemmän kuin 0,15 g kosteudesta 100 g:n näytteillä. Jos määrä ylitetään, määrittelykset on toistettava.