

KOMISSION ASETUS (EY) N:o 824/2000,**annettu 19 päivänä huhtikuuta 2000,****interventioelinten suorittamaan viljan haltuunottoon sovellettavista menettelyistä sekä menetelmistä viljan laadun määrittämiseksi**

EUROOPAN YHTEISÖJEN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan yhteisön perustamissopimuksen,

ottaa huomioon vilja-alan yhteisestä markkinajärjestelystä 30 päivänä kesäkuuta 1992 annetun neuvoston asetuksen (ETY) N:o 1766/92⁽¹⁾, sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna asetuksella (EY) N:o 1253/1999⁽²⁾, ja erityisesti sen 5 artiklan,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Tavallisen vehnän, durumvehnän, ohran, rukiin, maissin ja durran interventiohinnat vahvistetaan laaduille, jotka vastaavat mahdollisimman tarkkaan yhteisössä korjattujen kyseisten viljojen keskimääräistä laatua.
- (2) Korotuksia ja vähennyksiä käyttämällä voidaan markkinoilla todettuja laatuominaisuuksista johtuvia hintaeroja soveltaa myös interventioon.
- (3) Interventioon ei pitäisi hyväksyä viljoja, jotka eivät puutteellisen laatunsa vuoksi sovellu käyttöön tai varastoitaviksi.
- (4) Intervention tavanomaisen hallinnon yksinkertaistamiseksi ja erityisesti sen mahdollistamiseksi, että jokaisesta interventioon tarjotusta viljasta muodostetaan yhtenäiset erät, olisi vahvistettava vähimmäismäärä, jota pienempiä määriä koskevia tarjouksia interventioelimen ei tarvitse hyväksyä. Voi kuitenkin olla tarpeen säätää suuremmasta vähimmäismäärästä tietyissä jäsenvaltioissa, jotta interventioelimet voisivat ottaa huomioon maassaan vallitsevat tukkukaupan edellytykset ja käytännöt.
- (5) Interventioelimille tehtävän tarjouksen edellytysten ja interventioelinten suorittaman haltuunoton edellytysten on oltava yhteisössä mahdollisimman yhdenmukaiset, jotta vältetään tuottajien eriarvoinen kohtelu.
- (6) Olisi määriteltävä menetelmät tavallisen vehnän, durumvehnän, rukiin, ohran, maissin ja durran laadun määrittämiseksi.
- (7) Jäsenvaltioiden on julkiseen interventiovarastoon sijoitettujen maataloustuotteiden määrien arviointia ja valvontaa koskevista säännöistä 8 päivänä marraskuuta 1996 annetussa komission asetuksessa (EY) N:o 2148/96⁽³⁾, sellaisena kuin se on muutettuna asetuksella (EY) N:o 808/1999⁽⁴⁾, säädetyn vuosi-inventaarin laatimisen

lisäksi varmistuttava siitä, että interventioon haltuunotetut erät säilyvät asianmukaisesti.

- (8) Interventioelinten suorittaman viljojen haltuunoton menettelyistä 19 päivänä maaliskuuta 1992 annettuun komission asetukseen (ETY) N:o 689/92⁽⁵⁾, sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna asetuksella (EY) N:o 1664/1999⁽⁶⁾, sekä vertailumenetelmistä viljojen laadun määrittämiseksi 4 päivänä heinäkuuta 1984 annettuun komission asetukseen (ETY) N:o 1908/84⁽⁷⁾, sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna asetuksella (ETY) N:o 2507/87⁽⁸⁾, on tehty lukuisia muutoksia. Selkeyden vuoksi kyseiset asetukset olisi korvattava tällä asetuksella.
- (9) Viljan hallintokomitea ei ole antanut lausuntoa puheenjohtajansa asettamassa määräajassa,

ON ANTANUT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Kullakin yhteisössä korjattujen, vähintään 80 tavallisen vehnä-, ruis-, ohra-, maissi- ja durratonnin tai 10 durumvehnätonnin suuruisten yhtenäisten erien haltijalla on oikeus tarjota näitä viljoja interventioelimelle asetuksen (ETY) N:o 1766/92 4 artiklan 2 kohdassa tarkoitettuina ajanjaksoina.

Interventioelimet voivat kuitenkin vahvistaa suuremman vähimmäismäärän.

2 artikla

1. Tullakseen hyväksytyiksi interventioon viljojen on oltava laadultaan virheettömiä, aitoja ja myyntikelpoisia.

2. Viljoja pidetään laadultaan virheettöminä, aitoina ja myyntikelpoisina, jos niillä on näille viljoille ominainen väri, jos niissä ei ole epätavallista hajua eikä eläviä tuholaisia (punkit mukaan luettuna) missään kehitysvaiheessa, jos ne vastaavat liitteessä I olevia vähimmäislaatuvaatimuksia ja jos ne eivät ylitä yhteisön lainsäädännössä vahvistettuja radioaktiivisuuden sallittuja enimmäistasoja.

Tuotteen radioaktiivisen saastunnan määrä tarkastetaan ainoastaan, jos tilanne niin vaatii, ja vain tarpeellisen ajanjakson ajan. Valvontatoimenpiteiden kesto ja soveltamisala määritetään tarvittaessa asetuksen (ETY) N:o 1766/92 23 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen.

Jos määriytykset osoittavat, että tavallisesta vehnästä koostuvan erän Zeleny-luku on 22—30, kyseisestä vehnästä saadun taikinan on oltava tarttumaton ja koneessa leipoutuvaa, jotta erä voidaan katsoa laadultaan virheettömäksi, aidoksi ja myyntikelpoiseksi 1 kohdan merkityksessä.

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

3. Tässä asetuksessa sovellettavat määritelmät aineksista, jotka eivät ole moitteettoman laatuista perusviljaa, esitetään liitteessä II.

Perusviljojen ja muiden viljojen jyvät, jotka ovat vaurioituneita, torajyvien vioittamia tai pilaantuneita, luokitellaan ryhmään "erilaiset epäpuhtaudet", vaikka niissä olevat vauriot kuuluvat muihin ryhmiin.

3 artikla

Asetuksen (ETY) N:o 1766/92 5 ja 6 artiklan mukaisesti interventioon tarjottujen viljojen laadun määrittämiseksi käytetään seuraavia menetelmiä:

- 3.1. vertailumenetelmä sellaisten ainesten määrittämiseksi, jotka eivät ole moitteettoman laatuista perusviljaa, on liitteessä III esitetty menetelmä;
- 3.2. vertailumenetelmä kosteuspitoisuuden määrittämiseksi on liitteessä IV esitetty menetelmä. Jäsenvaltiot voivat kuitenkin käyttää myös muita liitteessä IV omaksutulle periaatteelle rakentuvia menetelmiä tai ISO 712:1998 -menetelmää tai infrapunatekniikkaan perustuvaa menetelmää. Kiistatapauksessa on käytettävä yksinomaan liitteessä IV esitettyä menetelmää;
- 3.3. vertailumenetelmä durran sisältämien tanniinien määrittämiseksi on ISO 9648:1988 -menetelmä;
- 3.4. vertailumenetelmä vehnästä tehdyn taikinan tarttumattomuuden ja leipoutuvuuden määrittämiseksi on liitteessä V esitetty menetelmä;
- 3.5. vertailumenetelmä tavallisen vehnän jauhettujen jyvien valkuaispitoisuuden määrittämiseksi on Kansainvälisen viljakemian yhdistyksen (ICC) hyväksymä menetelmä, jonka standardit vahvistetaan otsikossa nro 105/2, "Viljojen ja viljatuotteiden valkuaispitoisuuden määrittäminen";

Jäsenvaltiot voivat kuitenkin käyttää mitä tahansa muuta menetelmää. Siinä tapauksessa niiden on etukäteen todistettava komissiolle, että ICC on hyväksynyt tällä menetelmällä saatujen tulosten vastaavuuden;

- 3.6. tavallisen vehnän jauhettujen jyvien Zeleny-luku määritetään ISO 5529:1992 -menetelmällä;
- 3.7. Hagberg-sakoluku (amylaasin aktiivisuuden mittauskoe) määritetään ISO 3093:1982 -menetelmällä;
- 3.8. vertailumenetelmä läpikuultavuutensa menettäneiden durumvehnän jyvien määrän määrittämiseksi on liitteessä VI esitetty menetelmä;
- 3.9. vertailumenetelmä ominaispainon määrittämiseksi on ISO 7971/2:1995 -menetelmä.

4 artikla

1. Jotta interventiotarjous voidaan ottaa huomioon, se on tehtävä interventioelimen laatimalle lomakkeelle, jossa on

oltava erityisesti seuraavat tiedot:

- a) tarjoajan nimi;
- b) tarjottu vilja;
- c) tarjotun viljan varastointipaikka;
- d) tarjotun viljan määrä, tärkeimmät ominaisuudet ja korjuuvuosi;
- e) interventiokeskus, jolle tarjous tehdään.

Lomakkeessa on oltava lisäksi ilmoitus siitä, että tuotteet ovat yhteisöstä peräisin, tai jos viljat on hyväksytty interventioon erityisin edellytyksin niiden tuotantoalueen mukaan, tiedot alueesta, jolla ne on tuotettu.

Interventioelin voi kuitenkin ottaa huomioon tarjouksen, joka on esitetty muussa kirjallisessa muodossa ja erityisesti televiestinä, jos siitä käyvät ilmi kaikki tiedot, jotka on oltava edellä tarkoitettussa lomakkeessa.

Jäsenvaltiot voivat vaatia, että tällaisen tarjouksen tekemisen jälkeen edellä mainittu lomake lähetetään tai jätetään suoraan toimivaltaiselle viranomaiselle, sanotun kuitenkaan rajoittamatta kolmannen alakohdan mukaisesti jätetyn tarjouksen voimassaoloa jättöpäivästä alkaen.

2. Jos tarjousta ei oteta huomioon, interventioelin antaa siitä tiedon kyseiselle taloudelliselle toimijalle viiden työpäivän kuluessa tarjouksen vastaanottamisesta.

3. Jos tarjous otetaan huomioon, taloudellisille toimijoille ilmoitetaan mahdollisimman pian varastosta, jonne viljat otetaan haltuun, sekä toimitusaikataulusta.

Interventioelin voi muuttaa tätä aikataulua tarjoajan tai varastojen pyynnöstä.

Viimeinen toimitus on suoritettava viimeistään tarjouksen vastaanottokuukautta seuraavan neljännen kuukauden lopussa, mutta kuitenkin viimeistään 1 päivänä heinäkuuta Espanjassa, Kreikassa, Italiassa ja Portugalissa ja viimeistään 31 päivänä heinäkuuta muissa jäsenvaltioissa.

5 artikla

1. Interventioelin ottaa tarjotut viljat haltuunsa, kun interventioelin tai sen edustaja on todennut koko erän osalta interventiovarastoon toimitetun tavaran määrän ja vaadittavat vähimmäisominaisuudet, joista säädetään liitteessä.

2. Laatuominaisuudet todetaan tarjotun erän sellaisen edustavan näytteen perusteella, joka koostuu näytteistä, joita on otettu yksi jokaisesta toimituksesta ja vähintään yksi jokaiselta 60 tonnilta.

3. Toimitettu määrä on todettava punnitsemalla tarjoajan ja tarjoajasta riippumattoman interventioelimen edustajan läsnäollessa.

Interventioelimen edustaja voi myös olla varastoija. Siinä tapauksessa:

a) interventioelin toteuttaa itse 45 päivän kuluessa haltuunotosta tarkastuksen, johon sisältyy ainakin tilavuuden tarkastaminen; punnitun määrän ja tilavuusmenetelmällä arvioidun määrän välinen mahdollinen ero ei saa olla suurempi kuin 5 prosenttia;

b) jos sallittu poikkeama ei ylity, varastoija vastaa kaikista kustannuksista, jotka liittyvät myöhemmässä punnituksessa mahdollisesti todettuihin puuttuviin määriin haltuunoton yhteydessä varastokirjanpitoon merkittyyn painoon nähden;

c) jos sallittu poikkeama ylittyy, erä on punnittava välittömästi. Jos todettu paino on pienempi kuin varastokirjanpitoon merkitty paino, varastoija vastaa punnituskustannuksista, päinvastaisessa tapauksessa kustannuksista vastaa jäsenvaltio.

4. Jos viljat otetaan haltuun varastoon, jossa ne ovat tarjouksentekohetkellä, määrä voidaan todeta varastokirjanpidon perusteella, jonka on vastattava sekä ammatillisia että interventioelimen vaatimuksia, sillä edellytyksellä, että:

a) varastokirjanpidossa näkyvät punnituksessa todettu paino, fyysiset laatuominaisuudet punnitushetkellä, erityisesti kosteuspitoisuus, mahdolliset siirrot silosta toiseen sekä käsittelyt; punnituksesta ei saa olla yli 10 kuukautta;

b) varastoija ilmoittaa, että tarjottu erä vastaa kaikilta osiltaan varastokirjanpidon tietoja;

c) punnitushetkellä todetut laatuominaisuudet ovat samat kuin edustavalla näytteellä, joka koostuu interventioelimen tai sen edustajan ottamista näytteistä, joita otetaan yksi 60 tonnilta.

5. Sovellettaessa 4 alakohtaa

a) huomioon otettava paino on varastokirjanpitoon merkitty paino, jota on tarvittaessa tarkistettava punnitushetkellä todetun ja edustavasta näytteestä todetun kosteuspitoisuuden ja/tai erilaisten epäpuhtauksien (Schwarzbesatz) määrän välisten erojen huomioon ottamiseksi. Ero erilaisten epäpuhtauksien määrässä voidaan ottaa huomioon ainoastaan varastokirjanpitoon merkityn painon tarkistamiseksi alaspäin;

b) interventioelin tarkastaa tilavuuden 45 päivän kuluessa haltuunotosta; punnitun määrän ja tilavuusmenetelmällä arvioidun määrän välinen mahdollinen ero ei saa olla suurempi kuin 5 prosenttia;

c) jos sallittu poikkeama ei ylity, varastoija vastaa kaikista kustannuksista, jotka liittyvät myöhemmässä punnituksessa mahdollisesti todettuihin puuttuviin määriin haltuunoton yhteydessä varastokirjanpitoon merkittyyn painoon nähden;

d) jos sallittu poikkeama ylittyy, erä on punnittava välittömästi. Jos todettu paino on pienempi kuin varastokirjanpitoon merkitty paino, varastoija vastaa punnituskustannuk-

sista, päinvastaisessa tapauksessa kustannuksista vastaa EMOTR.

6 artikla

Interventioelin tutkituttaa otettujen näytteiden fyysiset ja tekniset ominaisuudet 20 työpäivän kuluessa edustavan näytteen ottamisesta.

Jos määritykset osoittavat, että tarjotut viljat eivät vastaa interventioon vaadittavaa vähimmäislaatua, kyseiset viljat viedään pois tarjoajan kustannuksella. Tarjoaja vastaa myös kaikista aiheutuneista kustannuksista.

Tarjoaja vastaa kustannuksista, jotka liittyvät:

a) durran tanniinipitoisuuden määrittämiseen;

b) amylaasien aktiivisuuden mittauskokeeseen (Hagberg);

c) tavallisen vehnän ja durumvehnän valkuaispitoisuuden määrittämiseen;

d) Zeleny-testiin;

e) leipoutuvuustestiin.

Kiistatapauksessa interventioelin asettaa kyseiset tuotteet uudelleen tarvittaviin tarkastuksiin, joihin liittyvät kustannukset häviävän osapuolen on maksettava.

7 artikla

Interventioelin laatii jokaisesta tarjouksesta haltuunottotiedotteen. Siinä on ilmoitettava

a) määrän ja vähimmäisominaisuuksien tarkastuspäivä;

b) toimitetun määrän paino;

c) edustavan näytteen kokoamiseksi otettujen näytteiden määrä;

d) todetut fyysiset ominaisuudet;

e) elin, joka vastaa teknisiä vaatimuksia koskevista tutkimuksista, sekä tutkimusten tulokset.

Tämä tiedote päivätään ja se lähetetään varastojalle varmennettavaksi.

8 artikla

1. Tarjoajalle maksettava hinta on asetuksen (ETY) N:o 1766/92 3 artiklan 1 kohdassa tarkoitettu, tarjouksen hyväksymisilmoituksessa ensimmäiseksi toimituspäiväksi vahvistettuna päivänä voimassa oleva interventiohintaa, joka koskee purkamattomana varastoon toimitettua tavaraa, sanotun kuitenkin rajoittamatta 2 artiklan soveltamista. Tämä hinta tarkistetaan ottaen huomioon 9 artiklassa tarkoitettut hinnankorotukset ja -alennukset.

Jos toimitus suoritetaan kuitenkin sellaisen kuukauden aikana, jona interventiohintaa on alempi kuin tarjouskuukauden interventiohintaa, sovelletaan viimeksi mainittua hintaa. Tämän alakohdan säännöstä ei sovelleta elo- ja syyskuun aikana tarjottuun maissiin ja durraan.

2. Kun interventioelin saa tarjouksen asetuksen (ETY) N:o 1766/92 4 artiklan mukaisesti, se päättää viljan haltuunottoaikasta ja haltuunoton ensimmäisestä päivästä.

Tarjoaja vastaa tavarankuljetuskustannuksista varastosta, jossa se on tarjouksentekohetkellä, sellaiseen interventiokeskukseen, jonne se voidaan kuljettaa alhaisimmin kustannuksin.

Jos interventioelimen nimeämä haltuunottoaika ei ole interventiokeskus, jonne tavara voidaan kuljettaa alhaisimmin kustannuksin, interventioelin määrittää ylimääräiset kuljetuskustannukset ja vastaa niistä. Tässä tapauksessa interventioelin määrittää edellisessä alakohdassa tarkoitettujen kuljetuskustannukset.

Jos interventioelin yhteisymmärryksessä tarjoajan kanssa varastoi haltuun otetun tavarankuljetukseen, jossa tavara on tarjouksentekohetkellä, interventiohinnasta vähennetään edellisen alakohdan toisessa virkkeessä tarkoitettujen kustannusten sekä varastotapoistamiskustannusten; viimeksi mainittu arvioidaan asianomaisen jäsenvaltion toteamien tosiasiallisten kustannusten perusteella.

3. Maksu suoritetaan 30—35 päivän välillä tämän asetuksen 5 artiklassa tarkoitettuna haltuunottoapäivänä.

9 artikla

Tarjoajalle maksettavaan hintaan tehtävät korotukset tai alennukset ilmoitetaan euroina tonnilta, ja niitä sovelletaan samanaikaisesti seuraavien määrien mukaisesti:

- a) jos interventioon tarjotun viljan kosteuspuhtaus on alle 14 prosenttia, sovelletaan liitteen VII taulukossa I vahvistettuja hinnankorotuksia. Jos interventioon tarjotun viljan kosteuspuhtaus on yli 14 prosenttia, sovelletaan liitteen VII taulukossa II vahvistettuja hinnanalennuksia;
- b) jos interventioon tarjotun tavallisen vehnän ominaispaino on muu kuin 76 kg/hehtolitra tai ohran muu kuin 64 kg/hehtolitra, sovelletaan liitteen VII taulukossa III vahvistettuja hinnanalennuksia;
- c) jos rikkoutuneiden jyvien osuus on durumvehnän, tavallisen vehnän, rukiin ja ohran osalta yli 3 prosenttia ja maissin ja durran osalta yli 4 prosenttia, kuhunkin 0,1 prosentin suuruiseen ylitykseen sovelletaan 0,05 euron suuruista hinnanalennusta;
- d) jos jyvästä koostuvien epäpuhtauksien osuus on durumvehnän osalta yli 2 prosenttia, rukiin osalta yli 3 prosenttia, maissin ja durran osalta yli 4 prosenttia, tavallisen vehnän ja

ohran osalta yli 5 prosenttia, kuhunkin 0,1 prosentin suuruiseen ylitykseen sovelletaan 0,05 euron suuruista hinnanalennusta;

- e) jos itäneiden jyvien osuus on yli 2,5 prosenttia, kuhunkin 0,1 prosentin suuruiseen ylitykseen sovelletaan 0,05 euron suuruista hinnanalennusta;
- f) jos erilaisten epäpuhtauksien (Schwarzbesatz) osuus on durumvehnän osalta yli 0,5 prosenttia ja tavallisen vehnän, rukiin, ohran, maissin ja durran osalta yli 1 prosentti, kuhunkin 0,1 prosentin suuruiseen ylitykseen sovelletaan 0,1 euron suuruista hinnanalennusta;
- g) jos durumvehnän läpikuultavuutensa menettäneiden jyvien prosenttiosuus on yli 20 prosenttia, kuhunkin 1 prosentin suuruiseen ylitykseen sovelletaan 0,2 euron suuruista hinnanalennusta;
- h) jos tavallisen vehnän valkuaispitoisuus on alle 11,5 prosenttia, sovelletaan liitteen VII taulukossa IV vahvistettuja hinnanalennuksia;
- i) jos interventioon tarjotun durran tanniinipitoisuus kuiva-aineesta on yli 0,4 prosenttia, sovellettava hinnanalennus lasketaan liitteessä VIII vahvistetun menetelmän mukaisesti.

10 artikla

1. Kukin toimija, joka varastoi ostettuja tuotteita interventioelimen lukuun, valvoo tuotteita ja niiden säilymistä säännöllisesti ja antaa viipymättä kyseiselle elimelle tiedon kaikista tässä suhteessa ilmenevistä ongelmista.

2. Interventioelin varmistaa vähintään kerran vuodessa varastoidun tuotteen laadun. Tätä varten näyte voidaan ottaa silloin, kun asetuksen (EY) N:o 2148/96 4 artiklassa säädetty inventaari laaditaan.

11 artikla

Interventioelimet vahvistavat tarvittaessa tämän asetuksen säännösten mukaisia täydentäviä haltuunottoa koskevia menettelyjä ja edellytyksiä ottaakseen huomioon kyseisessä jäsenvaltiossa vallitsevat erityiset olosuhteet; ne voivat pyytää erityisesti säännöllisiä ilmoituksia hallussa pidetyistä varastoista.

12 artikla

Kumotaan asetukset (ETY) N:o 689/92 ja (ETY) N:o 1908/84 1 päivästä heinäkuuta 2000.

13 artikla

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

Sitä sovelletaan 1 päivästä heinäkuuta 2000.

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

Tehty Brysselissä 19 päivänä huhtikuuta 2000.

Komission puolesta

Franz FISCHLER

Komission jäsen

LIITE I

	Durumvehnä	Tavallinen vehnä	Ruis	Ohra	Maissi	Durra
A. Enimmäiskosteuspitoisuus	14,5 %	14,5 %	14,5 %	14,5 %	14,5 %	14,5 %
B. Niiden aineiden enimmäisprosenttiosuus, jotka eivät ole moitteettoman laatuista perusviljaa:	12 %	12 %	12 %	12 %	12 %	12 %
1. rikkoutuneita jyviä	6 %	5 %	5 %	5 %	10 %	10 %
2. jyvistä koostuvia epäpuhtauksia (muut kuin 3 kohdassa tarkoitettuja):	5 %	7 %	5 %	12 %	5 %	5 %
joista:						
a) kuivettuneita jyviä					—	—
b) muuta viljaa	3 %			} 5 %		
c) tuholaisten vioittamia jyviä						
d) jyviä, joiden alkioissa värivikoja			—	—	—	—
e) lämmön vaurioittamia jyviä	0,50 %	0,50 %	1,5 %	3 %	3 %	3 %
3. pilkkukkaita ja/tai Fusarium-sienen vioittamia jyviä	5 %	—	—	—	—	—
joista:						
— Fusarium-sienen vioittamia jyviä	1,5 %	—	—	—	—	—
4. itäneitä jyviä	4 %	4 %	4 %	6 %	6 %	6 %
5. erilaisia epäpuhtauksia (Schwarzbesatz)	3 %	3 %	3 %	3 %	3 %	3 %
joista:						
a) vieraita siemeniä						
— haitallisia	0,10 %	0,10 %	0,10 %	0,10 %	0,10 %	0,10 %
— muita						
b) pilaantuneita jyviä:						
— lämmön tai liian voimakkaan kuivaamisen vaurioittamia jyviä	0,05 %	0,05 %				
— muita						
c) varsinaisia epäpuhtauksia						
d) kuoria						
e) torajyviä	0,05 %	0,05 %	0,05 %	—	—	—
f) mädäntyneitä jyviä			—	—	—	—
g) kuolleita hyönteisiä ja hyönteisten osia						
C. Kokonaan tai osittain läpikuultavuutensa menettäneiden jyvien prosenttimäärä	27 %	—	—	—	—	—
D. Tanniinin enimmäispitoisuus (1)	—	—	—	—	—	1 %
E. Ominaispaino vähintään (kg/hl)	78	73	70	62	—	—

	Durumvehnä	Tavallinen vehnä	Ruis	Ohra	Maissi	Durra
F. Valkuaispitoisuus vähintään ⁽¹⁾ :						
— markkinointivuosi 2000/2001	11,5 %	10 %	—	—	—	—
— markkinointivuosi 2001/2002	11,5 %	10,3 %	—	—	—	—
— markkinointivuosi 2002/2003 ja sitä seuraavat	11,5 %	10,5 %				
G. Sakoluku sekuntia (Hagberg)	220	220	120			
H. Zeleny-luku (ml)	—	22	—	—	—	—

⁽¹⁾ prosenttia kuiva-aineesta.

LIITE II

1. MUUT KUIN MOITTEETTOMAN LAATUISTA PERUSVILJAA OLEVAT AINEKSET

1.1 Rikkoutuneet jyvät

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

Maissin osalta rikkoutuneina jyvänä pidetään jyvien osia tai jyviä, jotka läpäisevät pyöreäreikäisen seulan, jonka reikien läpimitta on 4,5 millimetriä.

Durran osalta rikkoutuneina jyvänä pidetään jyvien osia tai jyviä, jotka läpäisevät pyöreäreikäisen seulan, jonka reikien läpimitta on 1,8 millimetriä.

1.2 Jyvistä koostuvat epäpuhtaudet

a) *kuivettuneet jyvät:*

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

Tästä määritelmästä poiketen kuivettuneilla jyvillä tarkoitetaan

— Ruotsissa ja Suomessa viljellyn ohran osalta, jonka ominaispaino on vähintään 64 kg/hehtolitra ja jota tarjotaan interventioon kyseisissä jäsenvaltioissa,

— sellaisen ohran osalta, jonka enimmäiskosteuspitoisuus on 12,5 prosenttia,

jyviä, jotka sen jälkeen kun niistä on poistettu kaikki tässä liitteessä tarkoitettu muu aines, läpäisevät seulan, jonka aukot ovat 2 millimetriä.

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

b) *muut viljat:*

"Muilla viljoilla" tarkoitetaan kaikkia jyviä, jotka eivät ole samaa lajia kuin näytteen jyvät.

c) *tuholaisten vioittamat jyvät:*

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

d) *jyvät joiden alkiossa on värivikoja, pilkukkaat jyvät ja Fusarium-sienen vioittamat jyvät:*

Jyviä, joiden alkiossa on värivikoja, ovat jyvät, joiden siemenkuoressa on ruskeita tai ruskeanmustia värivikoja ja joilla on säännöllinen, itämätön alkio. Tavallisen vehnän jyvät, joiden alkiossa on värivikoja, otetaan huomioon ainoastaan 8 prosenttia ylittävältä osalta.

Durumvehnän

— pilkukkaina jyvänä pidetään jyviä, joissa on ruskeita tai ruskeanmustia värivikoja muissa osissa kuin varsinaisessa alkiossa,

— Fusarium-sienen vioittamina jyvänä pidetään jyviä, joiden siemenkuoren on saastuttanut *Fusarium mycelium*; nämä jyvät näyttävät lievästi kuivettuneilta, ryppyisiltä ja niissä on hajanaisia, rajoiltaan epämääräisiä vaaleanpunaisia tai valkoisia täpliä.

e) *kuivauksen vaurioittamat jyvät ovat jyviä, joissa on ulkoisia merkkejä paahtumisesta mutta jotka eivät ole pilaantuneita jyviä.*

1.3 Itäneet jyvät

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

1.4 Erilaiset epäpuhtaudet (Schwarzbesatz)

a) vieraat siemenet

Vieraita siemeniä ovat joko viljeltyjen tai luonnonvaraisten kasvien, muiden kuin viljojen siemenet. Vieraita siemeniä ovat siemenet, joita ei hyödytä kerätä tai joita voidaan käyttää eläinten rehuna, sekä haitalliset siemenet.

Haitallisina jyvänä pidetään ihmisille ja eläimille myrkyllisiä jyviä, viljan puhdistusta ja jauhamista haittaavia tai vaikeuttavia jyviä sekä viljalajosteiden laatua muuttavia jyviä.

b) pilaantuneet jyvät

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

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

Viljasääskien vaurioittamia jyviä pidetään vahingoittuneina jyvänä ainoastaan, jos sienten aiheuttaman vioituksen seurauksena enemmän kuin puolet jyvän pinnasta on väriltään harmaan ja mustan välillä. Jos vähemmän kuin puolet jyvän pinnasta on väriltänsä, jyvä on laskettava tuholaisen vioittamiin jyviiin.

c) varsinaiset epäpuhtaudet

Varsinaisina epäpuhtauksina pidetään kaikkia viljanäytteen aineksia, jotka jäävät 3,5 mm:n seulaan (lukuun ottamatta muiden viljojen jyviä ja perusviljan erityisen isoja jyviä) ja aineksia, jotka läpäisevät 1,0 mm:n seulan. Tähän ryhmään kuuluvat lisäksi kivet, hiekka, korren osat ja muut näytteistä löytyvät epäpuhtaudet, jotka läpäisevät 3,5 mm:n seulan ja jotka jäävät 1,0 mm:n seulaan.

Tätä määritelmää ei sovelleta maissiin. Maissin osalta varsinaisina epäpuhtauksina on pidettävä kaikkia näytteen aineksia, jotka läpäisevät 1,0 mm:n seulan sekä kaikkia edellisessä alakohdassa mainittuja epäpuhtauksia.

d) kuoret (maissilla tähkän osat);

e) torajyvät;

f) mädäntyneet jyvät;

g) kuolleet hyönteiset ja hyönteisten osat.

1.5 Elävät tuholaiset

1.6 Läpikuultavuutensa menettäneet jyvät

Läpikuultavuutensa menettäneillä durumvehnän jyvillä tarkoitetaan jyviä, joiden ydintä ei voida pitää kokonaan läpikuultavana.

2. KUNKIN VILJAN OSALTA HUOMIOON OTETTAVAT SEIKAT EPÄPUHTAUKSIA MÄÄRITELTÄESSÄ

2.1 Durumvehnä

Jyvistä koostuvilla epäpuhtauksilla tarkoitetaan kuivettuneita jyviä, muiden viljojen jyviä, tuholaisen vioittamia jyviä, jyviä, joiden alkiossa on värivikoja, pilkukkaita jyviä, Fusariumsienien vioittamia jyviä ja kuivauksen vaurioittamia jyviä.

Erilaisia epäpuhtauksia ovat vieraat siemenet, pilaantuneet jyvät, varsinaiset epäpuhtaudet, kuoret, torajyvät, pilaantuneet jyvät, kuolleet hyönteiset ja hyönteisten osat.

2.2 Tavallinen vehnä

Jyvistä koostuvilla epäpuhtauksilla tarkoitetaan kuivettuneita jyviä, muiden viljojen jyviä, tuholaisen vioittamia jyviä, jyviä, joiden alkiossa on värivikoja, ja kuivauksen vaurioittamia jyviä.

Erilaisia epäpuhtauksia ovat vieraat siemenet, pilaantuneet jyvät, varsinaiset epäpuhtaudet, kuoret, torajyvät, pilaantuneet jyvät, kuolleet hyönteiset ja hyönteisten osat.

2.3 Ruis

Jyvistä koostuvilla epäpuhtauksilla tarkoitetaan kuivettuneita jyviä, muiden viljojen jyviä, tuholaisten vioittamia jyviä ja kuivauksen vaurioittamia jyviä.

Erilaisia epäpuhtauksia ovat vieraat siemenet, pilaantuneet jyvät, varsinaiset epäpuhtaudet, kuoret, torajyvät, kuolleet hyönteiset ja hyönteisten osat.

2.4 Ohra

Jyvistä koostuvilla epäpuhtauksilla tarkoitetaan kuivettuneita jyviä, muiden viljojen jyviä, tuholaisten vioittamia jyviä ja kuivauksen vaurioittamia jyviä.

Erilaisia epäpuhtauksia ovat vieraat siemenet, pilaantuneet jyvät, varsinaiset epäpuhtaudet, kuoret, kuolleet hyönteiset ja hyönteisten osat.

2.5 Maissi

Jyvistä koostuvilla epäpuhtauksilla tarkoitetaan muiden viljojen jyviä, tuholaisten vioittamia jyviä ja kuivauksen vaurioittamia jyviä.

Maissin varsinaisina epäpuhtauksina pidetään kaikkia näytteen aineksia, jotka läpäisevät 1,0 mm:n seulan.

Erilaisia epäpuhtauksia ovat vieraat siemenet, pilaantuneet jyvät, varsinaiset epäpuhtaudet, kuoret, kuolleet hyönteiset ja hyönteisten osat.

2.6 Durra

Jyvistä koostuvilla epäpuhtauksilla tarkoitetaan muiden viljojen jyviä, tuholaisten vioittamia jyviä ja kuivauksen vaurioittamia jyviä.

Erilaisia epäpuhtauksia ovat vieraat siemenet, pilaantuneet jyvät, varsinaiset epäpuhtaudet, kuoret, kuolleet hyönteiset ja hyönteisten osat.

LIITE III

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 1,0 mm:n seulan läpäisseet ainekset on punnittava yhdessä ja niitä pidetään varsinaisina epäpuhtauksina. Jos 3,5 mm:n seulaan jääneet ainekset sisältävät muiden viljojen ryhmään kuuluvia osia tai perusviljan erityisen isoja jyviä, nämä osat tai jyvät on laitettava takaisin seulan läpäisseeseen näytteeseen. Seulottaessa 1,0 mm:n seulalla on tutkittava, löytyykö näytteestä eläviä tuholaisia.

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

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

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

Osanäytettä seulotaan puoli minuuttia: tavallinen vehnä seulotaan 2,0 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 voittamat jyvät sekä kypsymättömät vihreät jyvät.

2. Maissin 500 g:n keskimääräistä näytettä ja durran 250 g:n keskimääräistä näytettä ravistellaan 1,0 mm:n seulassa puoli minuuttia. Tutkitaan, löytyykö näytteestä eläviä tuholaisia ja kuolleita hyönteisiä.

Poistetaan pinsetillä tai sarvilastalla 1,0 mm:n seulaan jääneistä aineksista kivet, hiekka, korren osat ja muut epäpuhtaudet.

Lisätään näin poistetut epäpuhtaudet aineksiin, jotka ovat läpäisseet 1,0 mm:n seulan, ja punnitaan ne yhdessä.

Valmistetaan seulan läpäisseestä näytteestä erottimen avulla 100—200 g:n näyte maissista ja 25—50 g:n näyte durrasta. Punnitaan tämä osanäyte. Sen jälkeen levitetään osanäyte ohueksi kerrokseksi pöydälle. Poistetaan pinsetin tai sarvilastan avulla muiden viljojen osat, tuholaisen voittamat jyvät, hallan voittamat jyvät, itäneet jyvät, vieraat 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 rikkoutuneiksi jyviksi.

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

Pääsääntöisesti jokaisesta näytteestä on tehtävä kaksi määrittystä. Niiden edellä säädettyjen aineiden 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) 1,0 mm:n, 1,8 mm:n, 1,9 mm:n, 2,0 mm:n, 2,2 mm:n ja 3,5 mm:n seulat sekä pyöreäreikäiset seulat, joiden reikien läpimitat ovat 1,8 mm ja 4,5 mm. Seulat voidaan asentaa tärypöydälle.

LIITE IV

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 1,0 mm:n pyöreäreikäiseen seulaan. Sitä sovelletaan myös jauhoihin.

3. Välineistö

Tarkkuusvaaka.

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

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

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

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

4. Menetelmä

Kuivaus

Punnitaan etukäteen punnitussa astiassa ± 1 mg:n tarkkuudella sellainen määrä jauhettua ainetta, joka vastaa noin 5 g:aa pienijyväsia viljoja ja noin 8 g:aa maissia. Asetetaan astia 130—133 °C:n lämpötilaan kuumennettuun lämpökaappiin. Jottei lämpökaapin lämpötila laske liikaa, astia on asetettava sisään mahdollisimman nopeasti. Annetaan pienijyväsien viljojen kuivua 2 tuntia ja maissin 4 tuntia siitä hetkestä lähtien, jolloin lämpökaappi on saavuttanut uudelleen 130—133 °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).

5. Laskentamenetelmä ja kaavat

E = näytteen alkumassa grammoina

M = näytteen massa grammoina käsittelyn jälkeen

M' = näytteen massa grammoina jauhamisen jälkeen

m = näytteen massa grammoina kuivauksen jälkeen.

Kosteuspitoisuus prosentteina tuotteesta sellaisenaan on yhtä suuri kuin:

— ilman esikäsittelyä $(E - m) \times 100/E$

— esikäsittelyn kanssa $[(M' - m)/M' + E - M] \times 100/E = 100 (1 - Mm/EM')$.

On tehtävä vähintään kaksi koetta.

6. Toistettavuus

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, määrittelyt on toistettava.

⁽¹⁾ Ilman lämpötila lämpökaapin sisäpuolella.

⁽²⁾ Lämpökaapilla on oltava sellainen lämmityskyky, että 130—133 °C:n lämpötilaan etukäteen säädettyä kaapin lämpötila palautuu ennalleen alle 45 minuutissa sen jälkeen, kun siihen on asetettu suurin mahdollinen määrä näytteitä kuivumaan samanaikaisesti.

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

LIITE V

TAVALLISEN VEHNÄN TARTTUMATTOMUUDEN JA KONEESSA LEIPOUTUVUUDEN VÄHIMMÄISLAADUN MÄÄRITYSMENETELMÄ

1. **Otsikko**

Menetelmä vehnäjauhon koeleivontaan.

2. **Soveltamisala**

Menetelmää sovelletaan koejauhatusessa saatuihin vehnäjauhoihin hiivalla nostatetun leivän valmistamiseksi.

3. **Periaate**

Valmistetaan jauhoista, vedestä, hiivasta, suolasta ja sakkaroosista taikina määrätystä taikinakoneessa. Taikinan paloittelun ja pyörittelyn jälkeen taikinapalojen annetaan nousta 30 minuuttia; ne muotoillaan, asetetaan paistopelleille ja paistetaan määrätyn pituisen loppunostatuksen jälkeen. Arvioidaan taikinan tekniset ominaisuudet. Leivät arvioidaan niiden tilavuuden ja korkeuden perusteella.

4. **Ainesosat**4.1 *Hiiva*

Aktiivinen *Saccharomyces cerevisiae* -kuivahiiva (DHW-Hamburg-Wansbeck) tai aines, jolla on samat ominaisuudet.

4.2 *Vesijohtovesi*4.3 *Sokeri-suola-askorbiinihappoliuos*

Liuetetaan $30 \pm 0,5$ g natriumkloridia (kauppalaatua), $30 \pm 0,5$ g sakkaroosia (kauppalaatua) ja $0,040 \pm 0,001$ g askorbiinihappoa 800 ± 5 g:aan vettä. Valmistetaan uusi liuos joka päivä.

4.4 *Sokeriliuos*

Liuetetaan $5 \pm 0,1$ g sakkaroosia (kauppalaatua) 95 ± 1 g:aan vettä. Valmistetaan uusi liuos joka päivä.

4.5 *Mallasjauho (jolla on entsymaattinen aktiivisuus)*

Kauppalaatua.

5. **Laitteet ja välineet**5.1 *Leivontahuone*

Leivontahuoneen säätöjärjestelmällä on voitava pitää yllä $22\text{--}25$ °C:n lämpötilaa.

5.2 *Jäähdytin*

4 ± 2 °C:n lämpötilan ylläpitämiseksi.

5.3 *Vaaka*

Suurin kuormitus 2 kg, tarkkuus 2 g.

5.4 *Vaaka*

Suurin kuormitus 0,5 kg, tarkkuus 0,1 g.

5.5 *Analyyssivaaka*

Tarkkuus $0,1 \times 10^{-3}$ g.

5.6 Taikinakone

Stephan UMTA 10, jonka sekoittaja on mallia "Detmold" (Stephan Söhne GmbH) tai laite, jolla on vastaavat ominaisuudet.

5.7 Nostatuskaappi

Nostatuskaapin säätöjärjestelmällä on voitava pitää yllä 30 ± 1 °C:n lämpötilaa.

5.8 Avonainen muovilaatikko

Polymetyylimetakrylaattia (Plexiglas, Perspex), sisämitat ovat 25×25 cm, korkeus 15 cm, seinämien paksuus $0,5 \pm 0,05$ cm.

5.9 Nelikulmaisia muovilevyjä

Polymetyylimetakrylaattia (Plexiglas, Perspex). Vähintään 30×30 cm, paksuus $0,5 \pm 0,05$ cm.

5.10 Leipomakone

Leipomakone Brabender (Brabender OHG) tai laite, jolla on samat ominaisuudet.

6. Näytteenotto

ICC-standardin nro 101 mukaan.

7. Suoritus

7.1 Hydrataation määrittäminen

Vedensitomiskyky määritetään ICC-standardin nro 115/1 mukaan.

7.2 Mallasjauhon lisäämisen määrittäminen

Määritetään jauhon sakoluku ISO 3093/1982:n mukaan. Jos sakoluku on suurempi kuin 250, määritetään lisättävä mallasjauhon määrä sakoluvun saamiseksi 200:n ja 250:n välille suorittamalla sarja sekoituksia, joissa jauhoon lisättävä mallasjauhon (4.5) määrä kasvaa. Jos sakoluku on pienempi kuin 250, ei ole tarpeen lisätä mallasjauhoja.

7.3 Kuivahiivan uudelleen aktivointi

Sokeriliuoksen (4.4) lämpötila nostetaan 35 ± 1 °C:een. Kaadetaan 1 paino-osa aktiivista kuivahiivaa 4 paino-osaan tätä haaleata sokeriliuosta. Ei hämmennetä. Sekoitetaan tarvittaessa kevyesti.

Annetaan seistä 10 ± 1 minuuttia. Hämmennetään, kunnes saadaan homogeeninen suspensio. Tämä suspensio on käytettävä seuraavan 10 minuutin aikana.

7.4 Jauhon ja nestemäisten aineiden lämpötilojen mukauttaminen

Jauhon ja veden lämpötilat on mukautettava, jotta taikinan lämpötilaksi saadaan sekoituksen jälkeen 27 ± 1 °C.

7.5 Taikinan koostumus

Punnitaan 2 g:n tarkkuudella 10 y/3 g jauhoa sellaisenaan (vastaa 1 kg:aa jauhoa, jonka vesipitoisuus on 14 %), missä y on farinografikokeessa käytettävä jauhon määrä (ks. ICC-standardi nro 115, luku 9.1). Punnitaan 0,2 g:n tarkkuudella tarvittava mallasjauhon määrä sakoluvun saamiseksi 200 ja 250 sekunnin välille (7.2).

Punnitaan 430 ± 5 g sokeri-suola-askorbiinihappoliuosta (4.3) ja lisätään vettä niin, että kokonaismassaksi saadaan (x-9) 10 y/3 g, x (ks. 10.2), jossa x on farinografikokeessa käytetty veden määrä (ks. ICC-standardi nro 115/1, luku 9.1). Tämä kokonaismassa (tavallisesti 450—650 g) on määritettävä 1,5 g:n tarkkuudella.

Punnitaan 90 ± 1 g hiivasuspensiota (7.3).

Merkitään muistiin taikinan kokonaismassa (P), joka on jauhon, sokeri-suola-askorbiinihappoliuoksen ja veden, hiivasuspension ja mallasjauhon massojen summa.

7.6 Sekoittaminen

Taikinakoneen lämpötila nostetaan ensin 27 ± 1 °C:een käyttämällä riittävä määrä sopivan lämpöistä vettä.

Nestemäiset ainekset kaadetaan taikinakoneeseen ja levitetään pinnalle jauho ja mallasjauho.

Taikinakone käynnistetään (nopeus 1, 1 400 kierrosta/min), annetaan pyöriä 60 sekunnin ajan. 20 sekunnin kuluttua sekoituksen aloittamisesta käännetään taikinakoneen säiliön kanteen kiinnitettyä kaavinta kaksi kertaa.

Mitataan taikinan lämpötila. Jos se ei ole 26—28 °C, poistetaan tämä taikina ja tehdään uusi sen jälkeen, kun aineiden lämpötilat on mukautettu.

Arvioidaan taikinoiden ominaisuudet käyttämällä yhtä seuraavista ilmaisuista:

- tarttumaton ja koneessa leipoutuva
- tarttuva ja koneessa leipoutuva. Jotta taikinaa voitaisiin pitää tarttumattomana ja koneessa leipoutuvana sekoituksen jälkeen, sen on muodostettava kiinteä massa, joka ei tartu kiinni lähes ollenkaan taikinakoneen säiliön seinämiin ja akseliin. Tämä massa on voitava helposti koota käsillä ja poistaa säiliöstä yhdellä kertaa ilman huomattavaa hukkaa.

7.7 Paloittelu ja pyörittely

Punnitaan 2 g:n tarkkuudella kolme taikinapalaa seuraavan kaavan mukaan:

$p = 0,25 P$, jossa

p = taikinapalan massa

P = taikinan kokonaismassa.

Pyöritellään paloja välittömästi 15 sekunnin ajan leipomakoneessa (5.10), ja laitetaan ne sen jälkeen 30 ± 2 minuutiksi ylösalaisin käännettyillä muovilaatikoilla (5.8) peitetyille muovilevyille (5.9) nostatuskaappiin (5.7).

Taikinapaloja ei saa jauhottaa.

7.8 Muotoilu

Tuodaan muovilevyillä olevat, ylösalaisin käännettyillä laatikoilla peitetyt taikinapalat lähelle leipomakonetta (5.10) ja muotoillaan jokaista palaa uudelleen 15 sekunnin ajan. Palaa suojaava kansi poistetaan vasta juuri ennen muotoilua. Arvioidaan uudestaan taikinan ominaisuudet käyttämällä toista seuraavista ilmaisuista:

- tarttumaton ja koneessa leipoutuva
- tarttuva ja koneessa leipoutumaton.

Jotta taikinaa voitaisiin pitää tarttumattomana ja koneessa leipoutuvana, se saa tarttua kiinni säiliön seinämiin vain vähän tai ei lainkaan niin, että taikina voi laitteen toiminnan ajan pyöriä hyvin itsensä ympäri ja muodostaa pallon. Toimenpiteen jälkeen taikina ei saa tarttua kiinni leipomakoneen säiliön seinämiin, kun kantta tai säiliötä nostetaan.

(7.9; 7.10; 8.)

9. Koeseleste

Koeselesteessa on mainittava:

- taikinan ominaisuudet sekoituksen ja vaivauksen jälkeen,
- sakoluku jauholle, johon ei ole lisätty mallasjauhoa,
- kaikki havaitut poikkeavuudet.

Siinä on mainittava lisäksi:

- käytetty menetelmä,
- kaikki näytteen tunnistamiseen tarvittavat viitteet.

10. Yleisiä huomautuksia

10.1

10.2 Nestemäisten aineiden määrän laskemiseen käytettävä kaava perustuu seuraaviin seikkoihin:

Haluttu koostumus saadaan lisäämällä x ml vettä määrään, joka vastaa 300 g:aa jauhoja, joiden kosteuspitoisuus on 14 %. Koeleivonnassa käytetään 1 kg jauhoja (joiden vesipitoisuus on 14 %), kun taas x perustuu 300 g:aan jauhoja; siksi koeleivonnassa on tarpeen käyttää x :ää, joka on jaettu kolmella ja kerrottu 10 g:lla vettä, eli $10 x/3$ g.

430 g sokeri-suola-askorbiinihappoliuosta sisältää 15 g suolaa ja 15 g sokeria. Tämä 430 g:n liuos sisältyy nestemäisiin aineksiin. Jotta taikinaan lisättäisiin $10x/3$ g vettä, on lisättävä $(10x/3 + 30)$ g nestemäisiä aineksia, jotka koostuvat 430 g:sta sokeri-suola-askorbiinihappoliuosta ja lisätystä vesimäärästä.

Vaikka osa hiivasuspensioon lisätystä vedestä imeytyy hiivaan, tämä suspensio sisältää myös vapaata vettä. Oletetaan, että 90 g hiivasuspensiota sisältää 60 g vapaata vettä. Tämän vuoksi nestemäisten aineiden määrää on korjattava hiivasuspensiossa olevan 60 g:n vesimäärän osalta, joten on lisättävä $10x/3$ g plus 30 miinus 60 g. Siitä saadaan: $(10x/3 + 30) - 60 = 10x/3 - 30 = (x/3 - 3)10 = (x - 9)10/3$, toisin sanoen 7.5 kohdan kaava. Jos esimerkiksi farinografikokeessa käytetty vesimäärä x on 165 ml, tämä arvo sijoitetaan kaavaan niin, että 430 g:aan sokeri-suola-askorbiinihappoliuosta on lisättävä vettä, kunnes kokonaismassaksi tulee:

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

- 10.3 Menetelmää ei voida soveltaa suoraan vehnään. Vehnän leipoutuvuuden määrittämisessä noudatettava suoritustapa on seuraava:

Puhdistetaan vehnänäyte ja määritetään puhdistetun vehnän vesipitoisuus. Vehnän vesipitoisuutta ei tarvitse säätää, jos sen vesipitoisuus on 15,0—16,0 %. Muussa tapauksessa säädetään vehnän vesipitoisuus $15,5 \pm 0,5$ %:iin vähintään kolme tuntia ennen jauhamista.

Vehnä jauhetaan jauhoksi käyttämällä laboratoriomyllyjä Buhler MLU 202 tai Brabender Quadrumat Senior tai muuta samanlaista laitetta, jolla on samat ominaisuudet.

Valitaan jauhatusmenetelmä, jolla saadaan jauhoa, jonka jauhatusaste on vähintään 72 % ja jonka tuhkapitoisuus on 0,50—0,60 % kuiva-aineesta.

Määritetään jauhon tuhkapitoisuus komission asetuksen (EY) N:o 1501/95 liitteen I mukaisesti (EYVL L 147, 30.6.1995, s. 7) ja vesipitoisuus tämän asetuksen mukaisesti. Lasketaan jauhatusaste seuraavan yhtälön mukaan:

$$E = \left[\frac{(100 - f) F}{(100 - w) W} \right] \times 100 \%$$

jossa:

E = jauhatusaste,

f = jauhon vesipitoisuus,

w = vehnän vesipitoisuus,

F = tuotettu jauhon massa, jonka vesipitoisuus on f,

W = jauhettu vehnän massa, jonka vesipitoisuus on w.

Huomautus: Käytettyjä aineksia ja välineitä koskevat tarkemmat tiedot on lueteltu 31 päivänä maaliskuuta 1977 tehdyssä asiakirjassa T/77/300, jonka on julkaissut Instituut voor Graan, Meel en Brood, TNO-Postbus 15, Wageningen, Alankomaat.

LIITE VI

LÄPIKUULTAVUUTENSA MENETTÄNEIDEN JYVIEN MÄÄRÄN MÄÄRITYSMENETELMÄ**1. Periaate**

Määritettäessä kokonaan tai osittain läpikuultavuutensa menettäneiden jyvien määrä käytetään ainoastaan osaa näytteestä. Jyvät leikataan Pohlin jyväleikkurilla.

2. Välineet

- Pohlin jyväleikkuri tai vastaava,
- pinsetit, skalpelli,
- allas tai kyvetti.

3. Suoritus

- a) Tutkimus suoritetaan 100 g:n näytteelle sen jälkeen, kun siitä on erotettu ainekset, jotka eivät ole moitteettoman laatuista perusviljaa.
- b) Levitetään näyte altaaseen ja homogenoidaan hyvin.
- c) Laitetaan jyväleikkuriin levy ja levitetään sen jälkeen kourallinen jyviä ristikolle. Taputellaan voimakkaasti niin, että kussakin kolossa on ainoastaan yksi jyvä. Lasketaan liikkuvaa osaa jyvien pitämiseksi paikallaan ja leikataan jyvät.
- d) Käsitellään tällä tavalla levyjä, niin että vähintään 600 jyvää on leikattu.
- e) Lasketaan kokonaan tai osittain läpikuultavuutensa menettäneiden jyvien lukumäärä.
- f) Lasketaan kokonaan tai osittain läpikuultavuutensa menettäneiden jyvien prosenttimäärä.

4. Tulosten ilmaiseminen

I = niiden aineiden massa grammoina, jotka eivät ole moitteettoman laatuista perusviljaa.

M = kokonaan tai osittain läpikuultavuutensa menettäneiden jyvien prosenttimäärä tutkituista, puhdistetuista jyvistä.

5. Tulos

Kokonaan tai osittain läpikuultavuutensa menettäneiden jyvien prosenttimäärä näytteestä:

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

LIITE VII

TAULUKKO I

Hinnankorotukset kosteuspitoisuuden mukaan

Kosteuspitoisuus (%)	Hinnankorotus (euroa/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

TAULUKKO II

Hinnanalennukset kosteuspitoisuuden mukaan

Kosteuspitoisuus (%)	Hinnanalennus (euroa/t)
14,5	1,0
14,4	0,8
14,3	0,6
14,2	0,4
14,1	0,2

TAULUKKO III

Hinnanalennukset ominaispainon mukaan

Vilja	Ominaispaino (kg/hl)	Hinnanalennus (euroa/t)
Tavallinen vehnä	alle 76—75	0,5
	alle 75—74	1,0
	alle 74—73	1,5
Ohra	alle 64—62	1,0

TAULUKKO IV

Hinnanalennus valkuaispitoisuuden mukaan*(euroa/t)*

Valkuaispitoisuus ⁽¹⁾ (N × 5,7)	Markkinointivuosi 2000/2001	Markkinointivuosi 2001/2002	Markkinointivuosi 2002/2003 ja sitä seuraavat
alle 11,5—11,0	1,5	2,0	2,5
alle 11,0—10,5	3,0	4,0	5
alle 10,5—10,3	5,0	5,0	
alle 10,3—10,0	5,0		

⁽¹⁾ Prosenttia kuiva-aineesta.

LIITE VIII

Menetelmä interventioelinten durraan soveltaman hinnanalennuksen määrittämiseksi

1. Perustiedot

P = näytteen tanniinipitoisuuden prosenttiosuus kuiva-aineesta,

0,4 % = tanniinin prosenttiosuus, jonka ylittyessä sovelletaan hinnanalennusta,

11 % ⁽¹⁾ = hinnanalennus, joka vastaa 1%:a tanniinia kuiva-aineesta.

2. Hinnanalennuksen laskutapa

Interventiohintaan sovellettava, euroina ilmoitettu hinnanalennus lasketaan seuraavasti:

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

⁽¹⁾ Hinnanalennus 1 000 g:sta kuiva-ainetta lasketun tanniinipitoisuuden mukaan:

- muuntokelpoinen energia (siipikarja) 1 000 g:ssa durraan kuiva-ainetta, jonka teoreettinen tanniinipitoisuus on 0 %: 3 917 kilokaloria;
- 1 000 g:ssa durraan kuiva-ainetta olevasta muuntokelpoisesta energiasta (siipikarja) vähennetään tanniinin ylimääräinen prosenttiyksikkö: 419 kilokaloria;
- prosenttiyksikköinä ilmoitettu ero interventioelimen haltuunottamalle durralle vahvistetun enimmäistanniinipitoisuuden ja vakio-
laatuisen durraan tanniinipitoisuuden välillä: $1,0 - 0,30 = 0,70$;
- prosentteina ilmoitettu ero tanniinipitoisuudeltaan 1,0 prosenttia olevan durraan muuntokelpoisen energian (siipikarja) ja vakio-
laatuisen durraan (0,30 %) tanniinipitoisuuden välillä;

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

- hinnanalennus, joka vastaa 1 prosentin tanniinipitoisuutta kuiva-aineessa 0,30 % ylittävältä osuudelta

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