

386R2281

23.7.86

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS OFFICIELLA TIDNING

Nr L 200/7

KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EEG) nr 2281/86

av den 22 juli 1986

om ändring av förordning (EEG) nr 1908/84 om fastställande av referensmetoderna för bestämning av kvaliteten på spannmål

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS KOMMISSION
HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av Fördraget om upprättandet av Europeiska ekonomiska gemenskapen,

med beaktande av rådets förordning (EEG) nr 2727/75 av den 29 oktober 1975 om den gemensamma organisationen av marknaden för spannmål⁽¹⁾, senast ändrad genom förordning (EEG) nr 1579/86⁽²⁾, särskilt artiklarna 7 och 8 i denna,med beaktande av rådets förordning (EEG) nr 2731/75 av den 29 oktober 1975 om fastställande av standardkvaliteter för vete, råg, korn, majs, sorghum och durumvete⁽³⁾, senast ändrad genom förordning (EEG) nr 1580/86⁽⁴⁾, särskilt artikel 6 i denna, och

med beaktande av följande:

I enlighet med den nya politiken inom spannmålssektorn, fastställs i artikel 1 i förordning (EEG) nr 2731/75 de tekniska kriterierna för vete. Metoderna för bestämning av dessa kriterier bör därför fastställas.

Procenten järn i det järnammoniumcitrat som används som reagens vid bestämning av tannininnehållet i sorghum enligt den standardmetod som anges i bilaga 3 till kommissionens förordning (EEG) nr 1908/84⁽⁵⁾, ändrad genom förordning (EEG) nr 2159/84⁽⁶⁾, är alltför hög. Lydelsen av punkt 4.4 i nämnda bilaga bör därför ändras för att säkerställa att analyserna utförs på rätt sätt.

Förordning (EEG) nr 1908/84 bör därför ändras i enlighet därmed.

De åtgärder som föreskrivs i denna förordning är förenliga med yttrandet från Förvaltningskommittén för spannmål.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Förordning (EEG) nr 1908/84 skall ändras på följande sätt:

1. Artikel 1 skall ersättas med följande:

”Artikel 1

Vid bestämning av kvaliteten på spannmål som erbjuds för intervention enligt artiklarna 7 och 8 i förordning (EEG) nr 2727/75 och för tillämpningen av förordning (EEG) nr 2731/75, skall följande metoder användas:

- Standardmetoden för bestämning av andra beståndsdelar än basspannmål av felfri kvalitet skall vara den som anges i bilaga 1.
- Standardmetoden för bestämning av vattenhalten skall vara den som anges i bilaga 2.
- Standardmetoden för bestämning av tanniner i sorghum skall vara den som anges i bilaga 3.
- Standardmetoden för bestämning av i vilken grad deg av vete är icke-klistrig och maskinbearbetningsbar skall vara den som anges i bilaga 4.
- Standardmetoden för bestämning av proteininnehållet i malet vete skall vara den metod som International Association for Cereal Chemistry (ICC) godkänner, för vilka standarder fastställs enligt nummer 105: metod för bestämning av proteininnehållet i spannmål och spannmålsprodukter.
Medlemsstaterna får dock använda vilken annan metod som helst. I så fall skall de för kommissionen framlägga bevis för ICC:s godkännande av att metoden i fråga ger likvärdiga resultat.
- Standardmetoden för bestämning av Zelenyindex för malet vete skall vara den som International Association for Cereal Chemistry (ICC) godkänner, för vilka standarder fastställs enligt nummer 118: beredning av analysmjöl från prover av vete för sedimentationstest, och nummer 116: bestämning av sedimentationsvärdet (enligt Zeleny) som ett ungefärligt mått på baktingsförmågan.
- Standardmetoden för bestämning av falltalet enligt Hagbergmetoden för malet vete skall vara den som International Association for Cereal Chemistry (ICC) godkänner, för vilka standarder fastställs enligt nummer 107: bestämning av falltalet (enligt Hagberg-Perten) som ett mått på alfaamylasaktiviteten i spannmål och mjöl.”

⁽¹⁾ EGT nr L 281, 1.11.1975, s. 1.⁽²⁾ EGT nr L 139, 24.5.1986, s. 29.⁽³⁾ EGT nr L 281, 1.11.1975, s. 22.⁽⁴⁾ EGT nr L 139, 24.5.1986, s. 34.⁽⁵⁾ EGT nr L 178, 5.7.1984, s. 22.⁽⁶⁾ EGT nr L 197, 27.7.1984, s. 18.

2. I bilaga 3 skall punkt 4.4 ersättas med följande:

”4.4 Järn(III)ammoniumcitratlösning, 17–20 % järn, lösning 3,5 g/l, framställd 24 timmar före användning.

Eftersom järninnehållet i citratet påverkar resultaten, skall ovannämnda gränser strikt beaktas.”

3. Bilaga 4 skall läggas till i enlighet med bilagan till denna förordning.

Artikel 2

Denna förordning träder i kraft samma dag som den offentliggörs i *Europeiska gemenskapernas officiella tidning*.

Den skall tillämpas från och med den 1 juli 1986.

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

Utfärdad i Bryssel den 22 juli 1986.

På kommissionens vägnar

Frans ANDRIESEN

Vice ordförande

BILAGA

"BILAGA 4

STANDARDMETOD FÖR BESTÄMNING AV DEN LÄGSTA KVALITETEN AV VETE FÖR
BRÖDFRAMSTÄLLNING

1. TITEL

Metod för provbakning av vete.

2. ANVÄNDNINGSSOMRÅDE

Metoden används för mjöl, framställt i laboratoriekvarn för framställning av jästbröd (se även 10.3).

3. PRINCIP

En deg görs av mjöl, vatten, jäst, salt och socker i en särskild knådmaskin. Efter delning och ältning får degstyckena vila i 30 min. De formas, placeras på bakplåtar, får jäsa en bestämd tid och bakas sedan. Degens beskaffenhet bedöms och brödets volym och höjd mäts.

4. INGREDIENSER

4.1 Jäst

Endura aktiv torrjäst (Gist-Brocades NV, Yeast Division) eller en produkt med motsvarande egenskaper.

4.2 Vatten

Vattenledningsvatten.

4.3 Socker-salt-askorbinsyralösning

Lös upp $30 \pm 0,5$ g natriumklorid (handelskvalitet), $30 \pm 0,5$ g socker (handelskvalitet) och $0,040 \pm 0,001$ g askorbinsyra i 800 ± 5 g vatten. Framställ färsk lösning varje dag.

4.4 Sockerlösning

Lös upp $5 \pm 0,1$ g sackaros (handelskvalitet) i 95 ± 1 g vatten. Framställ färsk lösning varje dag.

4.5 Enzymaktivt maltmjöl

Handelskvalitet.

5. UTRUSTNING OCH APPARATUR

5.1 Bakrum

Där temperaturen kan hållas mellan 22 och 25 °C.

5.2 Kylskåp

Som kan hålla en temperatur på 4 ± 2 °C.

5.3 Våg

Maximal belastning 2 kg, noggrannhet 2 g.

5.4 Våg

Maximal belastning 0,5 kg, noggrannhet 0,1 g.

5.5 Analysvåg

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

5.6 Knådmaskin

Stephan UMTA 10 med knådarm modell "Detmold" (Stephan Söhne GmbH) eller liknande utrustning med motsvarande egenskaper.

5.7 Jäsningsskåp

Som kan hålla en temperatur på 30 ± 1 °C.

5.8 Öppna plastlådor

Tillverkade av polymetylmetakrylat (Plexiglas, Perspex). Invändigt mått 25×25 cm, höjd 1,5 cm, väggtjocklek $0,5 \pm 0,005$ cm.

5.9 Fyrkantiga plastplattor

Tillverkade av polymetylmetakrylat (Plexiglas, Perspex). Minst 30×30 cm, tjocklek $0,5 \pm 0,05$ cm.

5.10 Rundrivare

Brabender ball homogenizer (Brabender OHG) eller liknande utrustning med motsvarande egenskaper.

6. PROVTAGNING

Enligt ICC standard nr 101.

7. FÖRFARANDE

7.1 Bestämning av vattenbindande förmåga

Bestäm den vattenbindande förmågan enligt ICC standard nr 115 (se även 10.1).

7.2 Bestämning av tillsättning av maltmjöl

Bestäm mjölets falltal enligt ISO 3093/1974. Om falltalet är högre än 250, bestäm den kvantitet maltmjöl som behöver tillsättas för att erhålla ett falltal på 200–250 med hjälp av en rad mjölblandningar med stigande andel maltmjöl (4.5). Om falltalet är lägre än 250 behöver inget maltmjöl tillsättas.

7.3 Reaktivering av aktiv torrjäst

Justera sockerlösningens (4.4) temperatur till 35 ± 1 °C. Håll en vikt del av den aktiva torrjästen i fyra vikt delar av den tempererade sockerlösningen. Rör inte om. *Snurra eventuellt på glaset så att all jäst fuktas.*

Låt stå i 10 ± 1 min, rör därefter om tills en homogen suspension erhålls. Använd denna suspension inom 10 min.

7.4 Temperaturjustering av mjöl och degvätska

Mjölets och vattnets temperatur skall vara sådan att degen efter knådning har en temperatur på 27 ± 1 °C.

7.5 Degsammansättning

Väg med en noggrannhet av 2 g upp $10y/3$ g mjöl med föreliggande vattenhalt (motsvarande 1 kg mjöl med 14% vattenhalt), där y är den mjölkvantitet som används i farinografestet (se ICC standard nr 115, punkt 9.1). Väg med en noggrannhet av 0,2 g upp den kvantitet maltmjöl som krävs för att erhålla ett falltal i området 200–250 (7.2).

Väg upp 430,5 g socker-salt-askorbinsyralösning (4.3) och tillsätt vatten till en sammanlagd vikt av $(x - 9) \cdot 10y/3$ g (se 10.2) där x är den kvantitet vatten som används i farinografestet (se ICC standard nr 115, punkt 9.1). Denna sammanlagda vikt (normalt 450–650 g) skall invägas med noggrannhet av 1,5 g.

Väg upp 90 ± 1 g jästsuspension (7.3).

Notera degens sammanlagda vikt (P), som är summan av vikten av mjöl, socker-saltaskorbinsyralösning plus vatten, jästsuspension och maltmjöl.

7.6 Knådning

Före start tempereras knådmaskinen med hjälp av en lämplig kvantitet ljummet vatten till 27 ± 1 °C.

Håll sedan de flytande ingredienserna i knådmaskinen och håll mjölet och maltmjölet överst.

Starta knådmaskinen (hastighet 1, 1 400 varv/min) och låt den gå i 60 sekunder. 20 sekunder efter det att knådningen påbörjats, vänd skrapan som sitter i locket till knådmaskinens skål två varv.

Mät degens temperatur. Om den inte ligger i intervallet 26–28 °C, kasta degen och knåda en ny efter det att ingrediensernas temperatur har justerats.

Bedöm degens beskaffenhet med hjälp av något av följande uttryck:

- Icke-klistrig och maskinbearbetningsbar.
- Klistrig och inte maskinbearbetningsbar.

För att den ska anses vara "icke-klistrig och maskinbearbetningsbar" efter knådningen, skall degen utgöra en sammanhängande massa som knappt klibbar fast vid knådmaskinens skål och knådarml. Degen skall kunna samlas ihop för hand och tas ur knådmaskinens skål i en enda rörelse utan betydande förluster.

7.7 Delning och ältning

Väg med en noggrannhet av 2 g upp tre degstycken enligt följande formel:

$$p = 0,25 P \text{ där}$$

p = det uppvägda degstyckets vikt,

P = degens totala vikt.

Älta omedelbart degstyckena i 15 sekunder i rundrivaren (5.10) och lägg dem under 30 ± 2 min på de fyrkantiga plastplattorna (5.9), täckta av de uppochnervända plastlådorna (5.8) i jäsningskåpet (5.7).

Strö inte över mjöl.

7.8 Formning

För över degstyckena på plastplattorna, fortfarande täckta av de uppochnervända lådorna, till rundrivaren (5.10), och älta varje degstycke på nytt i 15 sekunder. Ta inte av den täckande plastlådan från ett degstycke förrän omedelbart före ältningen. Notera degens beskaffenhet igen med hjälp av något av följande uttryck:

- Icke-klistrig och maskinbearbetningsbar.
- Klistrig och inte maskinbearbetningsbar.

För att den ska anses vara "icke-klistrig och maskinbearbetningsbar" skall degen knappt eller inte alls klibba fast vid sidorna i rundrivarens kammare, så att den när maskinen arbetar, fritt kan rotera runt sig själv och forma en regelbunden boll. Efter ältningen skall degen inte klibba fast vid sidorna i rundrivarens kammare när locket till kammaren lyfts av.

7.9 -

7.10 -

8. -

9. TESTRAPPORT

I testrapporten skall anges:

- degens beskaffenhet efter knådning och vid formning,
- mjölets falltal utan tillsats av maltmjöl,
- eventuella avvikelser från det normala som observeras.

Där skall vidare anges:

- vilken metod som har använts,
- alla närmare upplysningar som är nödvändiga för att identifiera provet.

10. ALLMÄNNA ANMÄRKNINGAR

10.1 Den engelska utgåvan av ICC standard 115 är originaltexten. Eftersom de franska och tyska utgåvorna inte överensstämmer med denna text får de inte användas.

10.2 Formeln för beräkning av mängden degvätska baseras på följande:

Tillsättning av X ml vatten till en mjölmängd som motsvarar 300 mjöl med en vattenhalt på 14%, ger den önskade konsistensen. Då 1 kg mjöl (14% vattenhalt) används vid baktestet, men X baseras på 300 g mjöl, behövs det för baktestet X g dividerat med 3 och multiplicerat med 10 g vatten, alltså $10x/3$ g.

De 430 g socker-salt-askorbinsyralösning innehåller 15 g salt och 15 g socker. Denna 430 g lösning ingår i degvätskan. För att tillsätta $10x/3$ g vatten till degen, skall $(10x/3 + 30)$ g degvätska tillsättas bestående av 430 g socker-salt-askorbinsyralösning och extra vatten.

Även om en del av det vatten som tillsätts med jästsuspensionen absorberas av jästen, innehåller denna suspension även "fritt" vatten. Det anses uppskattningsvis att 90 g jästsuspension innehåller 60 g "fritt" vatten. Mängden degvätska skall justeras för dessa 60 g fritt vatten i jästsuspensionen, så att $(10x/3 + 30) - 60$ g slutligen tillsätts. Detta kan skrivas om på följande sätt: $(10x/3 + 30) - 60 = 10x/3 - 30 = (x/3 - 3) \cdot 10 = (x - 9) \cdot 10/3$, vilket motsvarar formeln i 7.5.

Om t.ex. vattentillsatsen x i farinograftestet bestämdes till 165 ml, skall detta värde sättas in i formeln så att det till de 430 g socker-salt-askorbinsyralösning tillsätts en total mängd vatten av

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

- 10.3 Denna metod är inte direkt användbar för vete. Det förfarande som skall följas för bestämning vetes bakegenskaper, är följande:

Rensa vetet och bestäm det rensade vetets vattenhalt. Om vattenhalten ligger inom området 15–16 %, temperera inte vetet. Om vattenhalten inte ligger inom detta område, justera vattenhalten till $15,5 \pm 0,5$ %, minst tre timmar före malningen.

Mal vetet till mjöl med hjälp av en laboratoriekvarn Bühler MLU 202 eller Brabender Quadrumat Senior eller liknande utrustning med motsvarande egenskaper.

Välj ett malningsförfarande som ger ett mjöl med en utmalningsgrad på minst 72 %, och ett askinnehåll på 0,50 till 0,60 % beräknat på torrsubstansen.

Bestäm mjölets askinnehåll enligt bilagan till kommissionens förordning nr 162/67/EEG (EGT nr 128, 27.6.1967, s. 2574/67) och vattenhalten enligt bilaga 2 till rådets förordning (EEG) nr 2731/75 (EGT nr L 281, 1.11.1975, s. 22). Beräkna utmalningsgraden med hjälp av följande ekvation:

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

där:

E = utmalningsgrad,

f = mjölets vattenhalt,

w = vetets vattenhalt,

F = den framställda mjölmängden med vattenhalten f,

W = den malda vetemängden med vattenhalten w.

Anmärkning: Upplysningar om de ingredienser och den utrustning som skall användas framgår av dokument T 77/300 av den 31 mars 1977 från Instituut voor Graan, Meel en Brood, TNO – Postbus 15, Wageningen (Nederland).”