РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 900/2008 НА КОМИСИЯТА

от 16 септември 2008 година

за определяне на методите за анализ и други технически разпоредби, необходими за прилагането на режима за внос, на някои стоки, получени при преработката на селскостопански продукти

(кодифицирана версия)

КОМИСИЯТА НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ,

като взе предвид Договора за създаване на Европейската общност,

като взе предвид Регламент (ЕИО) № 2658/87 на Съвета от 23 юли 1987 г. за тарифната и статистическата номенклатура, както и за Общата митническа тарифа ([1]), и по-специално член 9 от него,

като има предвид, че:

(1) Регламент (ЕИО) № 4154/87 на Комисията от 22 декември 1987 относно определяне методите за анализ и други технически разпоредби, необходими за прилагането на Регламент (ЕИО) № 3033/80 на Съвета относно определяне на търговския режим, приложим за някои стоки, получени при преработката на селскостопански продукти ([2]) е бил съществено изменен ([3]). С оглед постигане на яснота и рационалност посоченият регламент следва да бъде кодифициран.

(2) За да се гарантира равно третиране при внос в Общността на стоките, предмет на Регламент (ЕО) № 3448/93 на Съвета от 6 декември 1993 година за определяне на търговския режим, приложим за някои стоки, получени от преработката на селскостопански продукти ([4]), е необходимо да се вземе предвид научното и техническото развитие на методите за анализ.

(3) Мерките, предвидени в настоящия регламент, са в съответствие със становището на секция „Тарифна и статистическа номенклатура“ на Комитета по митническия кодекс,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Настоящият регламент определя методите за анализ, които са необходими за прилагането на Регламент (ЕО) № 3448/93 по отношение на вноса и на Регламнт (ЕО) № 1460/96 на Комисията ([5]), или при липса на метод за анализ, същността на аналитичните операции, които трябва да се извършват или принципът на прилагане на един метод.

Член 2

Съгласно определенията, дадени в приложение III към Регламент (ЕО) № 1460/96, отнасящи се до съдържанието на скорбяла/глюкоза и съдържанието на захароза/инвертна захар/изоглюкоза, и с оглед прилагането на приложения II и III към горепосочения регламент, се използват следните формули, процедури и методи за съдържанието на скорбяла/глюкоза и на захароза/инвертна захар/изоглюкоза:

1. *Съдържание на скорбяла/глюкоза*

(изразено в 100 % съдържание на безводна скорбяла на стоките, както са представени)

а) $(Z - F) \times 0{,}9$,

когато съдържанието на глюкоза е по-високо или равно на това на фруктозата, или

б) $(Z - G) \times 0{,}9$,

когато съдържанието на глюкозата е по-ниско от това на фруктозата,

където:

Z = съдържанието на глюкоза, определенопо метода, описан в приложение I към настоящия регламент;

F = съдържанието на фруктоза, определено чрез HPLC (високоефективна течна хроматография);

G = съдържанието на глюкоза, определено чрез HPLC.

В случая в буква а), когато е заявено наличието на хидролизат на лактоза и/или са открити количества лактоза и галактоза, съдържание на глюкоза (определено чрез HPLC), равностойно на това на галактозата (определено чрез HPLC) се приспада от общото съдържание на глюкоза (Z) преди извършването на каквито и да било изчисления.

2. *Съдържание на захароза/инвертна захар/изоглюкоза*

(изразено в захароза за стоките, както са представени)

а) $S + (2F) \times 0{,}95$,

когато съдържанието на глюкоза е по-високо или равно на това на фруктозата;

([1]) ОВ L 256, 7.9.1987 г., стр. 1.
([2]) ОВ L 392, 31.12.1987 г., стр. 19.
([3]) Вж. приложение IV.
([4]) ОВ L 318, 20.12.1993 г., стр. 18.
([5]) ОВ L 187, 26.7.1996 г., стр. 18.

б) S + (G + F) × 0,95,

когато съдържанието на глюкоза е по-ниско от това на фруктозата

където:

S = съдържанието на захароза, определено чрез HPLC;

F = съдържанието на фруктоза, определено чрез HPLC;

G = съдържанието на глюкоза, определено чрез HPLC.

Когато е заявено наличието на хидролизат на лактоза и/или са открити количества лактоза и галактоза, съдържание на глюкоза, равностойно на това на галактозата (определено чрез HPLC) се приспада от съдържанието на глюкоза (G) преди извършването на каквито и да било други изчисления.

3. *Съдържание на млечни мазнини*

а) освен ако не е предвидено друго в разпоредбите на буква б), тегловното съдържание на млечни мазнини се определя чрез извличане с петролеев етер след хидролиза със солна киселина.

б) когато в състава на стоката са заявени и мазнини, различни от тези в млякото, се прилага следната процедура:

— процентът, по тегло, на всички мазнини в стоките се определя по начина, цитиран в буква а),

— за целите на определяне на мазнините от млечен произход се прилага метод, използващ извличане с петролеев етер, предшествано от хидролиза със солна киселина и последвано от газова хроматография на метиловите естери на мастните киселини. Ако се установи наличие на млечни мазнини, процентът им се изчислява като се умножи процентът на метилбутират по 25, и така получената стойност се умножава по общото тегловно съдържание в проценти на мазнината в непроменената стока и се дели на 100.

4. *Съдържание на млечни протеини*

а) освен ако не е предвидено друго в разпоредбите на буква б), съдържанието на млечни протеини в стоките се изчислява, като се умножи съдържанието на азот (определено по метода на Келдал) по 6,38.

б) когато в състава на стоката са декларирани и съставки, съдържащи протеини, различни от млечните протеини:

— общото съдържание на азот се определя по метода на Келдал;

— съдържанието на млечни протеини се изчислява както в буква а), като от общото съдържание на азот се извади съдържанието на азот, съответстващо на протеините, които са различни от млечните.

Член 3

За целите на прилагането на приложение I към Регламент (ЕО) № 1460/96, се използват следните методи и/или процедури:

1. За целите на класификацията на стоките, попадащи под кодове по КН от 0403 10 51 до 0403 10 59 и от 0403 10 91 до 0403 10 99, и от 0403 90 71 до 0403 90 79, и от 0403 90 91 до 0403 90 99, определянето на съдържание на млечни мазнини се прави по метода, посочен в член 2, параграф 3, от настоящия регламент.

2. За целите на класификацията на стоките, попадащи под кодове по КН от 1704 10 11 до 1704 10 99 и от 1905 20 10 до 1905 20 90, определянето на захарозата, включително и инвертната захар, изразена като захароза, се извършва по метод HPLC (под инвертна захар, изразена като захароза, се разбира аритметичният сбор на равни части фруктоза и глюкоза, умножен по 0,95.

3. За целите на класификацията на стоките, попадащи под кодове по КН от 1806 10 10 до 1806 10 90, определянето на захароза/инвертна захар/изоглюкоза се извършва по формулите, методите и процедурите, посочени в член 2, параграф 2 от настоящия регламент.

4. За целите на класификацията на стоките, попадащи под кодове по КН от 3505 20 10 до 3505 20 90, определянето на скорбяла, на декстрини или друга модифицирана скорбяла се извършва по метода, даден в приложение II към настоящия регламент.

5. За целите на класификацията на стоките, попадащи под кодове по КН от 3809 10 10 до 3809 10 90, определянето на скорбелените вещества се извършва по метода, даден в приложение II към настоящия регламент.

6. За целите на класификацията на стоките, попадащи под кодове по КН 1901 90 11 и 1901 90 19, разграничаването между двата кода се прави на базата на определянето на сухия екстракт, което се извършва чрез изсушаване при температура 103 ± 2 °C до константна маса.

7. За целите на класификацията на стоките, попадащи под кодове по КН 1902 19 10 и 1902 19 90, наличието на брашна и грисове от мека пшеница в макаронените изделия се изследва по метода, даден в приложение III към настоящия регламент.

8. Дозирането на манитола и на D-глюцитола (сорбитол) на стоките, попадащи под кодове по КН от 2905 44 11 до 2905 44 99 и от 3824 60 11 до 3824 60 99, се определя на HPLC.

Член 4

1. Изготвя се доклад от анализа.

2. Докладът от анализа включва следните данни:

— всички необходими данни за идентифициране на пробата,

— използвания общностен метод и точното позоваване на правния акт, в който той е даден, или, евентуално, подробното позоваване на метод, уточняващ същността на аналитичните операции, които да бъдат следвани или принципа на метод, който да бъде прилаган, посочени в настоящия регламент,

— факторите, които могат да повлияят на резултатите,

— резултатите от анализа, като се отчита изразяването им посредством използвания метод и изразяването им, продиктувано от потребностите на митническите или административни отдели, които са поискали анализа.

Член 5

Регламент (ЕИО) № 4154/87 се отменя.

Позоваванията на отменения регламент се считат за позовавания на настоящия регламент и се четат съгласно таблицата на съответствието в приложение V.

Член 6

Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден след публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави-членки.

Съставено в Брюксел на 16 септември 2008 година.

За Комисията
José Manuel BARROSO
Председател

ПРИЛОЖЕНИЕ I

Определяне на съдържанието на скорбяла и на продуктите от нейното разлагане, включително глюкозата

1. ПРЕДМЕТ И ОБЛАСТ НА ПРИЛОЖЕНИЕ

а) Методът позволява да се определи тегловното съдържание на скорбялата и на продуктите, получени при разграждането ѝ, включително глюкозата, наричана по-долу „скорбяла“.

б) Съдържанието на „скорбяла“, посочено в буква а), е равно на стойността E, така както тя е изчислена в точка 6, буква а) на настоящото приложение.

2. ПРИНЦИП

Пробата се разлага посредством натриев хидроокис и „скорбялата“ се разделя на глюкозни единици с амилоглюкозидаза. Определянето на глюкозата се извършва по ензимен начин.

3. РЕАКТИВИ

(да се използва двойно дестилирана вода.)

3.1. Разтвор на натриев хидроокис 0,5 N (0,5 mol/l).

3.2. Ледена оцетна киселина (минимум) 96 %.

3.3. Разтвор на амилоглюкозидаза:

непосредствено преди използване се разтварят около 10 mg амилоглюкозидаза (ЕС 3.2.1.3) (60 U/mg) в 1 ml вода ([1]).

3.4. Буферен разтвор на триетаноламин:

разтварят се 14,0 g триетаноламин хидрохлорид [амониев три(2-хидроксиетил) хлорид] и 0,25 g магнезиев сулфат ($MgSO_4 7H_2O$) в 80 ml вода, към това се добавят 5 ml разтвор на натриев хидроокис 5 N (5 mol/l) и pH се наглася на 7,6 посредством разтвор на натриев хидроокис 1 N (1 mol/l).

Добавя се вода, за да се получи 100 ml разтвор. Този буферен разтвор се запазва минимум четири седмици при 4 °C.

3.5. Разтвор на НАДФ (никотинамид-аденин-динуклеотидфосфат, динатриева сол):

Разтварят се 60 mg НАДФ в 6 ml вода. Този разтвор се запазва минимум 4 седмици при 4 °C.

3.6. Разтвор на АТФ (аденозин-5-трифосфат, динатриева сол):

Разтварят се 300 mg АТФ. $3H_2O$ и 300 mg натриев хидрогенкарбонат ($NaHCO_3$) в 6 ml вода. Този разтвор се запазва минимум 4 седмици при температура 4 °C.

3.7. Суспензия на HK/G6P-DH (Хексокиназа (ЕС 2.7.1.1) и на глюкозо-6-фосфат дехидрогеназа (ЕС 1.1.1.49)):

Приготвя се суспензия от 280 U HK и 140 U от G6P-DH в 1 ml разтвор на амониев сулфат (C = 3,2 mol/l). Тази суспензия се запазва минимум една година при температура 4 °C.

4. УРЕДИ

4.1. Магнитен смесител с водна баня на 60 °C.

4.2. Магнитни разбъркващи пръчки.

4.3. Спектрофотометър U.V. с вани 1 cm.

4.4. Пипети за ензимния анализ.

([1]) U е международна единица за ензимна активност.

5. МЕТОД

5.1. **Дезагрегиране с натриев хидроокис и ензимната хидролиза на „скорбялата“:**

5.1.1. Според предполагаемото съдържание на „скорбяла“, се избират претеглянията, които следват по-долу (съдържанието на „скорбяла“ не трябва да надвишава 0,4 g на претегляне):

Предполагаемо съдържание на „скорбяла“ в g/100	Приблизително претеглено количество в g (p)	Обем на мерителната колба в ml	Коефициент на разреждане до 1 l (f)
> 70	0,35—0,4	500	2
20—70	max. 0,5	500	2
5—20	max. 1	250	4
< 5	max. 2	200	5

5.1.2. Пробата се претегля (с точност до 0,1 mg).

5.1.3. Добавят се 50 ml от разтвора на натриевия хидроокис 0,5 N (точка 3.1) и се държи като се разбърква непрекъснато на водна баня магнитният смесител (точка 4.1) при температура 60 °C.

5.1.4. PH се наглася на 4,6—4,8 с няколко капки концентрирана оцетна киселина (точка 3.2).

5.1.5. Поставя се на водна баня с магнитния смесител (точка 4.1.) при температура 60 °C, добавя се 1,0 ml ензимов разтвор (точка 3.3) и се оставя да действа за тридесет минути, с разбъркване.

5.1.6. След като изстине се прелива количествено в посочената мерителна колба (точка 5.1.1) и се добавя вода до белега.

5.1.7. Ако е необходимо се филтрира през нагънат филтър (вж. забележката в № 1).

5.2. **Количествено определяне на глюкозата**

5.2.1. Експерименталният разтвор трябва да съдържа 100—1 000 mg глюкоза на литър, което съответства на ΔE_{340}, което е между 0,1 и 1,0.

Разреденият с вода експериментален разтвор в съотношение 1 + 30 не трябва да има екстинкция над 0,4 (измерена спрямо въздуха) при 340 nm.

5.2.2. Буферният разтвор (точка 3.4) трябва да стигне стайна температура (20 °C).

5.2.3. Температурата на реактивите и на пробата трябва да е между 20 °C и 25 °C.

5.2.4. Измерва се екстинкцията при 340 nm спрямо въздуха (няма вана при референтнатата оптична траектория).

5.2.5. Изпълнение според долната схема на вземане от течностите:

Въвеждане във ваните	Контрола (ml)	Проба (ml)
Буферен разтвор (реактив 3.4)	1,00	1,00
НАДФ (реактив 3.5)	0,10	0,10
АТФ (реактив 3.6)	0,10	0,10
Опитен разтвор (5.1.6 или 5.1.7)	—	0,10
Дестилирана вода	2,00	1,90

Смесва се и след около 3 минути се измерва екстинкцията на разтворите (E_1).
Реакцията се отключва чрез добавяне на:

HK/G6P-DH (реактив 3.7)	0,02	0,02

Смесва се, изчаква се реакцията да приключи (около 15 минути) и се измерва екстинкцията на разтворите (E_2).
Ако реакцията не е приключила до 15 минути, продължава се отчитането на екстинкцията на петминутни интервали, докато се получи константно увеличаване на екстинкцията. След това екстинкцията се екстраполира към времето на прибавяне на суспензията посочена в точка 3.7 (вж. забележка 2).

5.2.6. За контролите и пробата се изчислява разликата в екстинкцията (E_2 — E_1). Разликата в екстинкцията на контролата ($\Delta E_{контрола}$) се изважда от тази на пробата (= ΔE):

$$\Delta E = \Delta E_{\text{опит}} - \Delta E_{\text{контрола}}$$

От тази разлика може да се получи съдържанието на глюкоза на опитния разтвор:

Съдържание на глюкоза в g/l на опитния разтвор

$$Gl = ((3{,}22 \times 180{,}16)/(6{,}3 \times 1 \times 0{,}1 \times 1\,000)) \times \Delta E_{340} = 0{,}921 \times \Delta E_{340}$$

(3,22 = обема на разтвора за измерване; 1 = оптичен път на елемента; 0,1 = обема на разтвора на пробата; 180,16 = молекулната маса на глюкозата).

5.2.7. Ако по някаква причина е невъзможно измерване на екстинкцията при 340 nm, измерването може да се извърши с дължина на вълната от 365 nm или 334 nm. В такъв случай числото 6,3 от горната формула за Gl следва да се замести с числото 3,5 или респективно 6,18.

6. ИЗЧИСЛЯВАНЕ И ИЗРАЗЯВАНЕ НА РЕЗУЛТАТИТЕ

а) Съдържание на „скорбяла“ E в g/100 g:

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

б) Съдържание на „глюкоза“ Z в g/100 g:

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

където:

Gl = глюкоза, в g/l (5.2.6);

f = коефициент на разреждане (5.1.1);

p = претеглено количество от пробата, в g;

0,9 = коефициент за превръщане на глюкозата в скорбяла.

Забележки:

1. В случай че разтворът не може да бъде филтриран съгласно точка 5.1.7, химикът следва да вземе съответните мерки, за да се получи чист разтвор.

2. В случай че се констатира инхибиране на ензими, препоръчва се прилагане на метода на „дозираните добавки“, като се използва чиста скорбяла.

ПРИЛОЖЕНИЕ II

Определяне съдържанието на скорбяла или нишесте, декстрини или други изменени скорбяли или нишестета, съдържащи се в стоките по кодове по КН от 3505 20 10 до 3505 20 90, както и в скорбелените вещества, съдържащи се в стоките по кодове по КН от 3809 10 10 до 3809 10 90

I. ПРИНЦИП

Чрез кисела хидролиза скорбялата се трансформира в захари редуктори, които се дозират обемно с фелингов разтвор.

II. УРЕДИ И РЕАКТИВИ

1. Колба от около 250 ml;

2. Пикнометър от 200 ml;

3. Градуирана бюрета от 25 ml;

4. Солна киселина с плътност 1,19;

5. Разтвор на калиева основа;

6. Обезцветяващ въглен;

7. Фелингов разтвор;

8. 1 % разтвор на метиленово синьо.

III. НАЧИН НА РАБОТА:

В колба от около 250 ml се вкарва опитна проба, съответстваща на количество скорбяла около 1 g. Добавят се 100 ml дестилирана вода и 2 ml солна киселина. Нагрява се до кипене на обратен хладник в продължение на 3 часа.

Съдържанието на колбата, както и продуктът от изплакването ѝ, се прелива в пикнометъра от 200 ml и се добавя разтвора на калиевата основа до получаване на леко кисела реакция. Допълва се обема до 200 ml с дестилирана вода и всичко това се филтрира с малко обезцветяващ въглен.

След това разтворът се сипва в градуирана бюрета и се редуцират 10 ml фелингов разтвор по следния метод:

В колба с плоско дъно от около 250 ml се сипват 10 ml фелингов разтвор (5 ml от разтвор А и 5 ml от разтвор Б). Разклаща се до получаване на бистър разтвор, след което се добавят 40 ml дестилирана вода, както и малко количество кварц или пемза.

Колбата се поставя на квадратна азбестова плака с кръгъл отвор в средата с диаметър около 6 cm, която е поставена върху метална мрежа. Колбата се загрява, така че течността да кипне след около две минути.

Към кипящата течност се добавят с помощта на бюрета последователно количества от захарния разтвор докато синият цвят на фелинговия разтвор стане едва доловим, след което се добавят като индикатор 2 или 3 капки от разтвора от метиленово синьо, след това се допълва титруването, като се прибавя капка по капка ново количество от захарния разтвор до изчезване на синия цвят на индикатора.

За по-голяма точност титруването се повтаря при същите условия, като обаче се добавя наведнъж почти цялото количество захарен разтвор, необходим за редукцията на фелинговия разтвор. При това второ титруване редукцията на фелинговия разтвор следва да се направи за 3 минути. Кипенето трябва да продължи точно две минути. Титрува се, като на третата минута се прибавя капка по капка, докато изчезне синият цвят на индикатора.

Тегловният процент на скорбялата от пробата се определя по следната формула:

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

в която:

T: е количеството безводна декстроза в грамове, която съответства на 10 ml фелингов разтвор (5 ml от разтвор А и 5 ml от разтвор Б). Този титър съответства на 0,04945 g безводна декстроза, когато разтвор А съдържа 17,636 g мед на литър;

n: е числото на ml от захарния разтвор, използван за титруването;

p: представлява теглото на взетата проба;

0,95: е теглото на опитната проба;

IV. ПРИГОТВЯНЕ НА ФЕЛИНГОВ РАЗТВОР

Разтвор А: В пикнометър се разтваря с дестилирана вода 69,278 g чист кристализирал меден сулфат за анализ ($CuSO_4$ $5H_2O$) без желязо и към разтвора се добавя дестилирана вода, за да се получи обем от 1 l. Точният титър на този разтвор трябва да се определи чрез количествено определяне на медта.

Разтвор Б: В пикнометър се разтваря в дестилирана вода 100 g натриев хидроокис и 346 g двоен тартарат натриево-калиев тартарат (сол на Рошел) и към разтвора се добавя дестилирана вода, за да се получи обем от 1 l.

Смесват се равни обеми от двата разтвора А и Б непосредствено преди използването им. 10 ml фелингов разтвор (5 ml от разтвор А и 5 ml от разтвор Б) се редуцират напълно, ако се действа в условията, посочени в III, с 0,04945 g безводна декстроза.

ПРИЛОЖЕНИЕ III

Откриване на брашно от мека пшеница в макаронени изделия

(по метода на Йънг и Джилс, модифициран от Бернартс и Грунер)

I. ПРИНЦИП

Като се ползва неполярен разтворител, се приготвя екстракт от пробата от макароненото изделие за анализ.

Този екстракт се хроматографира върху тънък слой от силикагел, така че да се отделят стеролите, присъстващи в различните ивици на фракции.

Според броя на ярко оцветените ивици е възможно да се определи дали проверяваният продукт е произведен изключително от твърда пшеница или от мека пшеница, или от смес между двете. Възможно е също така да се определи дали са били добавяни и яйца.

II. АПАРАТУРА И РЕАГЕНТИ

1. Хомогенизатор или мелачка, за да се получи мливо, което да премине през стандартно сито с отвори 0,200 mm.
2. Стандартно сито с отвори 0,200 mm.
3. Изпарител с водна баня за изпаряване под намалено налягане.
4. Стъклена плоча, алуминиев лист или друга подходяща основа с размери 20 cm на 20 cm, покрити с тънък слой от силикагел. Ако тънкият слой трябва да бъде приготвен, силикагелът се смесва с 13 % свързващо вещество, след което се полага на слой от 0,25 mm с подходяща апаратура, в съответствие с инструкциите на производителя.
5. Микропипета за измерване на 20 микролитра.
6. Контейнер с капак, подходящ за развиването на хроматограми.
7. Пулверизатор.
8. Петролеев етер с точка на кипене между 40 и 60 °C, редестилиран преди ползване.
9. Безводен, етилов етер за анализ.
10. Тетрахлор метан за хроматография, редестилиран преди ползване.
11. Фосфомолибденова киселина за анализ.
12. 94° етилов алкохол.

III. МЕТОД

Смилат се около 20 g от пробата за анализ, така че тя цялата да премине през ситото. Пробата са поставя в Ерленмайерова колба и колбата се покрива със 150 ml петролеев етер. Оставя се нормална температура до следващия ден. Разклаща се от време на време.

След това се филтрира през Бюхнерова фуния, снабдена с филтър или през керамичен филтър. Постепенно се прехвърля така полученият чист разтвор в 100 ml мерителна колба. Изпарява се разтворителят при намалено налягане като се нагрее колбата на водна баня 40 °C до 50 °C. Когато разтворителят се изпари, нагряването продължава при намалено налягане за още десет минути.

Когато колбата се охлади, екстрактът се претегля. Разрежда се с етилов етер на базата на 1 ml етилов етер за 60 mg екстракт.

Активират се тънките слоеве, като се нагреят до 130 °C в продължение на три часа. След това се охлаждат в ексикатор, съдържащ силикагел. Плаките, които не се използват, незабавно могат да бъдат запазени в същия ексикатор.

Полагат се капка по капка 20 микролитра от чистия разтвор, за да се оформи ивица с постоянна широчина и дължина от 3 cm върху слой, който за предпочитане трябва да е току-що активиран. Оставя се разтворителят да се изпари.

Развива се хроматограмата при нормална температура с тетрахлорметан, като се използва вана за хроматография, стените на която са покрити с филтърна хартия, напоена с разтворителя. След около час разтворителят ще достигне височина от около 18 cm. Изважда се плаката и се оставя разтворителят да се изпари на открито. За по-добро разделение на ивиците хроматограмата се развива втори път. Отново се оставя разтворителят да се изпари на открито.

Напръсква се тънкият слой от силикагел с разтвор от 20 % фосфомолибденова киселина в етилов алкохол. Цветът на слоя трябва да е равномерно жълт. Проявяват се ивиците като се нагрее напръсканата плака на 110 °C за пет минути.

IV. ТЪЛКУВАНЕ НА ХРОМАТОГРАМАТА

Ако хроматограмата показва една единствена, ярко оцветена ивица с Rf от 0,4 до 0,5, пшеницата използвана за производството на въпросните макаронени изделия е твърда. Ако, от друга страна, се появят две ивици с еднаква яркост, то тогава използваният суров материал е мека пшеница. Смеси между двата вида пшеници могат да бъдат оценени чрез сравнение на различната яркост на двете ивици.

Ако се появят три ивици (две ивици на височината, където се намират основните ивици за мека пшеница, плюс още една ивица между тях), това означава, че към макароненото изделие са добавени и яйца. В този случай основният използван материал е твърда пшеница, ако средната ивица е по-ярка от горната. От друга страна, ако горната ивица е по-светла от средната, то тогава използваният суров материал е мека пшеница.

ПРИЛОЖЕНИЕ IV

Отменяният регламент и неговото изменение

Регламент (ЕИО) № 4154/87 на Комисията (ОВ L 392, 31.12.1987 г., стр. 19)

Регламент (ЕО) № 203/98 на Комисията (ОВ L 21, 28.1.1998 г., стр. 6)

ПРИЛОЖЕНИЕ V

Таблица на съответствието

Регламент (ЕИО) № 4154/87	Настоящият регламент
Членове 1—4	Членове 1—4
Член 5	—
—	*Член 5*
Член 6	*Член 6*
Приложения I, II и III	Приложения I, II и III
—	Приложение IV
—	Приложение V