

τροποποιήθηκε από το άρθρο 6 του ν. 1440/1984 «Συμμετοχή της Ελλάδος στο κεφάλαιο, στα αποθεματικά και στις προβλέψεις της Ευρωπαϊκής Τράπεζας Επενδύσεων, στο κεφάλαιο της Ευρωπαϊκής Κοινότητας 'Ανθρακός και Χάλυβος και του Οργανισμού Εφοδιασμού ΕΥΡΑΤΟΜ» (ΦΕΚ 70Α/21.5.1984).

β) Του άρθρου 6 παραγ. 3 του ν. 1564/1985 «Οργάνωση παραγωγής και εμπορίας του πολλαπλασιαστικού υλικού φυτικών ειδών» (ΦΕΚ 164Α/26.9.1985).

γ) Του π.δ. 582/1985 «Έναρξη ισχύος του ν. 1564/1985 και κατάργηση διατάξεων του α.ν. 825/1937, του ν.δ. 1348/1942 και του ν. 4035/1960» (ΦΕΚ 203 Α/5.12.1985).

δ) Της αριθ. Δ.Κ. 20862/2.8.1985 κοινής απόφασης του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Εθν. Οικονομίας «Ανάθεση αρμοδιοτήτων στους Υφυπουργούς Εθνικής Οικονομίας» (ΦΕΚ 481 Β/2.8.1985).

ε) Της αριθ. Α.Π. 344172/7.5.1986 κοινής απόφασης του Πρωθυπουργού και Υπουργού Γεωργίας «Ανάθεση αρμοδιοτήτων Υπουργού Γεωργίας στους Υφυπουργούς Γεωργίας Δημ. Πιτσιώρη και Αχ. Κολιούση» (ΦΕΚ 318Β).

στ) Της αριθ. 440756/30.12.1985 απόφασης Υπουργού Γεωργίας «Γενικός Τεχνικός Κανονισμός Αποδοχής Ποικιλιών των καλλιεργουμένων φυτικών ειδών» (ΦΕΚ 124Β/26.3.1986).

2. Την γνωμοδότηση της Τεχνικής Επιτροπής Πολλαπλασιαστικού Υλικού, αποφασίζουμε :

Καθορίζουμε, σε συμμόρφωση προς την οδηγία 72/180/ΕΟΚ της Επιτροπής της 14ης Απριλίου 1972 «περί καθορισμού των χαρακτηριστικών και των ελαχίστων προϋποθέσεων για την εξέταση ποικιλιών καλλιεργουμένων φυτικών ειδών» (ΕΕΝ 108/8.5.1972 σελ. 8) τους όρους και προϋποθέσεις των ποικιλιών σκληρού σιταριού για την εγγραφή του στον Εθνικό Κατάλογο ποικιλιών καλλιερ-

Αρ.δ. 369999

(2)

Τεχνικός κανονισμός αποδοχής ποικιλιών σκληρού σιταριού.

ΟΙ ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΙ
ΕΘΝΙΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ ΚΑΙ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη :

1. Τις διατάξεις :

α) Του άρθρου 1 παραγ. 1 και 3 του ν. 1338/1983 «Εφαρμογή του κοινοτικού δικαίου» (ΦΕΚ 34Α/17.3.1983) όπως

γυμμένων φυτικών ειδών, σύμφωνα με τον παρακάτω τεχνικό κανονισμό :

«ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΑΠΟΔΟΧΗΣ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ ΣΚΛΗΡΟΥ ΣΙΤΑΡΙΟΥ»

Άρθρο 1.

Είδη δοκιμών.

Οι επίσημες εξετάσεις που διεξάγονται για την αποδοχή των ποικιλιών σκληρού σιταριού είναι :

α) Δοκιμές Διακριτότητας - Ομοιομορφίας - Σταθερότητας (Δ.Ο.Σ.).

β) Δοκιμές καλλιεργητικής Αξίας και Χρήσης (Κ.Α.Χ.)

Άρθρο 2.

Χαρακτηριστικά για δοκιμές Δ.Ο.Σ.

Τα χαρακτηριστικά του φυτού του σκληρού σιταριού που ισχύουν για τις δοκιμές Διακριτότητας - Ομοιομορφίας - Σταθερότητας έχουν ως εξής :

1. Κολοπέπλο : Χρωματισμός : 1 (απουσία ή πολύ αδύνατο, άσπρο) - (αδύνατο, ανοικτό κόκκινο) - 5 (μέτριο, κόκκινο) - 7 (ισχυρό, σκούρο κόκκινο) - 9 (πολύ ισχυρό, πορφυρό).

2. Εμφάνιση του φυτού στο τέλος του αδελφώματος : 1 (όρθιο) - 3 (ημιόρθιο) - 5 (ενδιάμεσο) - 7 (ημιέρπον) - 9 (έρπον).

3. Στέλεχος :

α) μήκος : 1 (πολύ κοντό) - 3 (κοντό) - 5 (μέτριο) - 7 (μακρύ) - 9 (πολύ μακρύ).

β) Βαθμός πλήρωσης του στελέχους στο μέσο του ανώτερου μεσογονατίου : κενό ή πλήρες : 1 (κώλο) - 3 (1/4 πλήρες) - 5 (1/2 πλήρες) (3/4 πλήρες) - 9 (συμπαγές).

γ) Το γλαυκόν : 1 (απουσία ή πολύ αδύνατο) - 3 (αδύνατο) - 5 (μέτριο) - 7 (ισχυρό) - 9 (πολύ ισχυρό).

δ) ανθοκυάνη : παρουσία ή απουσία : 1 (απουσία ή πολύ αδύνατη) - 3 (αδύνατο) - 5 (μέτριο) - 7 (ισχυρή) - 9 (πολύ ισχυρή).

4. Φύλλο (πριν από το ξεστάχασμα).

α) σχήμα : 1 (όρθιο) - 3 (ημιόρθιο) - 5 (οριζόντιο) - 7 (ημικρεμάμενο) - 9 (κρεμάμενο).

β) το γλαυκό του ελάσματος : 1 (απουσία ή πολύ αδύνατο) - 3 (αδύνατο) - 5 (μέτριο) - 7 (ισχυρό) - 9 (πολύ ισχυρό).

5. Κολεός :

α) χνούδι του κολεού του τελευταίου φύλλου : 1 (απουσία ή πολύ αδύνατο) - 3 (αδύνατο) - 5 (μέτριο) - 7 (ισχυρό) - 9 (πολύ ισχυρό).

β) το γλαυκό : 1 (απουσία ή πολύ αδύνατο) - 3 (αδύνατο) - 5 (μέτριο) - 7 (ισχυρό) - 9 (πολύ ισχυρό).

6. Στάχυς :

α) σχήμα : 1 (πυραμοειδές) - 2 (παράλληλο) - 3 (ημιροπαλοειδές) - 4 (ροπαλοειδές) - 5 (ατρακτοειδές).

β) Το συμπαγές : 3 (χαλαρός) - 4 (μέτρια χαλαρός) - 5 (μέτριο) - 6 (μέτρια συμπαγής) - 7 (συμπαγής).

γ) βαθμός του αγανώδους : 1 (απουσία ή πολύ αδύνατο) - 3 (αδύνατο) - 5 (μέτριο) - 7 (ισχυρό) - 9 (πολύ ισχυρό).

δ) χρώμα των αγάνων : 1 (λευκό) - 2 (ανοικτό κόκκινο) - 3 (σκούρο κόκκινο) - 4 (καφέ) - 5 (μαύρο).

ε) το γλαυκό : 1 (απουσία ή πολύ αδύνατο) - 3 (αδύνατο) - 5 (μέτριο) - 7 (ισχυρό) - 9 (πολύ ισχυρό).

στ) χρώμα των ανθών : 1 (απουσία) - 9 (παρουσία)

ζ) χρώμα των στάχυων : (στο στάδιο που αρχίζουν να ωριμάζουν) : 1 (λευκό) - 2 (ανοικτό κόκκινο) - 3 (σκούρο κόκκινο) - 4 (καφέ) - 5 (μαύρο)

7. Λέπυρα.

α) σχήμα της κολοβώσεως : 1 (κεκλιμένο) - 2 (στρογγυλωπό) - 3 (ευθύ) - 4 (ελαφρά υψωμένο) - 5 (υψωμένο με παρουσία 2ης αιχμής).

β) εύρος της κολοβώσεως : 1 (απουσία ή πολύ στενό) - 3 (στενό) - 5 (μέτριο) - 7 (φαρδύ) - 9 (πολύ φαρδύ).

γ) σχήμα του άκρου : 1 (ισίο) - 2 (ελαφρά, κυρτωμένο) - 3 (μέτρια κυρτωμένο) - 4 (ισχυρά κυρτωμένο) - 5 (γονατοειδές).

δ) μήκος του άκρου : 1 (πολύ κοντό) - 3 (κοντό) - 5 (μέτριο) - 7 (μακρύ) - 9 (πολύ μακρύ).

ε) χνούδι της εξωτερικής όψης : 1 (απουσία ή πολύ αδύνατο) - 3 (αδύνατο) - 5 (μέτριο) - 7 (σχυρό) - 9 (πολύ ισχυρό).

στ) χνούδι της εσωτερικής όψης : 1 (απουσία ή πολύ αδύνατο) - 3 (αδύνατο) - 5 (μέτριο) - 7 (ισχυρό) - 9 (πολύ ισχυρό).

8. Κόκκος.

α) σχήμα : 3 (στρογγυλό) - 4 (ημιστρογγυλό) - 5 (ωοειδές) - 6 (ημιεπίμηκες) - 7 (επίμηκες).

β) χρώμα : 1 (λευκό) - 2 (λευκό κεχριμπαί) - 3 (λευκό κίτρινο ως γκρι) - 4 (κόκκινο) - 5 (καφέ ως μαύρο).

γ) χνούδι του άκρου : 1 (απουσία ή πολύ αδύνατο) - 3 (κοντό) - 5 (μέτριο) - 7 (μακρύ) - 9 (πολύ μακρύ).

δ) χρωματισμός σε φαινικό οξύ : 1 (απουσία ή πολύ ανοικτός) - 3 (ανοικτός) - 5 (μέτριος) - 7 (σκούρος) - 9 (πολύ σκούρος).

9. Ταξινόμηση του ξεσταχάσματος : 1 (πολύ πρώιμο) - 3 (πρώιμο) - 5 (μέτριο) - 7 (όψιμο) - 9 (πολύ όψιμο).

10. Εναλλακτικότητα : 1 (χειμ. τύπος) - 2 (εναλλακτ. τύπος) - 3 (εαρινός τύπος).

Άρθρο 3.

Προϋποθέσεις για δοκιμές Δ.Ο.Σ.

Οι ελάχιστες γενικές προϋποθέσεις για τις δοκιμές Δ.Ο.Σ. του σκληρού σιταριού είναι οι εξής :

1. Για δοκιμές Διακριτότητας και Σταθερότητας :

α) Ελάχιστος αριθμός εξεταζομένων φυτών : 2.000

β) Πειραματικά τεμάχια ανά έτος : 2

γ) Δοκιμές ανά έτος : 1

δ) Έτη σποράς : 2

2. Για δοκιμές ομοιομορφίας :

α) Ελάχιστος αριθμός εξεταζομένων απογόνων

- Για χειμερινούς τύπους ποικιλιών : 150

- Για ανοιξιάτικους τύπους ποικιλιών : 100

β) Ελάχιστος αριθμός εξεταζομένων φυτών : 2.000

γ) Πειραματικά τεμάχια ανά έτος : 2

δ) Δοκιμές ανά έτος : 1

ε) Έτη σποράς : 1

Άρθρο 4.

Δοκιμές Καλλιεργητικής Αξίας και Χρήσης (Κ.Α.Χ.).

Για τις δοκιμές Κ.Α.Χ. γίνονται τα εξής πειράματα :

α) Παραγωγικότητας

β) Αξίας χρήσης (τεχνολογική ποιότητα)

γ) Σταθερότητας της απόδοσης

Άρθρο 5.

Παραγωγικότητα.

Τα πειράματα ποικιλιών γίνονται σε διάφορες ζώνες ανάλογα με τον τύπο ανάπτυξης των ποικιλιών (χειμωνιάτικες, ανοιξιάτικες ποικιλίες).

Η παραγωγικότητα μιας ποικιλίας που εκφράζεται με την απόδοση εκτιμάται σε πειραματικούς που διεξάγονται με τις καλύτερες δυνατές συνθήκες καλλιέργειας και περιλαμβάνουν ποικιλίες - μάρτυρες για σύγκριση.

3. Οι ζώνες πειραματισμού είναι :

α) Ζώνη I : Ψυχρές περιοχές : Δυτική Μακεδονία, Θράκη και ορεινές περιοχές όλης της Χώρας.

β) Ζώνη II : Θερμές περιοχές : Όλη η υπόλοιπη Χώρα.

4. Σε κάθε πειραματικό, η απόδοση της ποικιλίας συγκρίνεται με την απόδοση ενός θεωρητικού μάρτυρα που περιλαμβάνει δύο ή τρεις ποικιλίες που καλλιεργούνται στην ζώνη πειραματισμού ή προσαρμόζονται καλύτερα σ' αυτή και καθορίζονται από το Ινστιτούτο Ελέγχου Ποικιλιών.

5. Η νέα ποικιλία κρίνεται κατά ζώνη πειραματισμού.
Πρέπει να υπάρχει ικανοποιητικός αριθμός δεδομένων, τουλάχιστον 4 πειραματικών κάθε χρόνο επί δύο συνεχόμενα χρόνια, για να θεωρείται αξιόπιστη η εκτίμηση της παραγωγικότητας της ποικιλίας.
6. Για να προταθεί μία ποικιλία για εγγραφή, πρέπει η παραγωγικότητά της να είναι τουλάχιστον ίση με το ελάχιστο όριο που προβλέπεται κατά κατηγορία ποιότητας.
7. Όταν η παραγωγικότητα της ποικιλίας κυμαίνεται μεταξύ του ελαχίστου ορίου και του -2% αυτού στα δύο χρόνια πειραματισμού, τότε ο πειραματισμός συνεχίζεται και τρίτο χρόνο και ισχύει ο θεωρητικός μάρτυρας του προηγούμενου χρόνου.
8. Ανάλογα με την πρόοδο της επιλογής στα φυτά και την εξέλιξη των ποικιλιών που βρίσκονται στην καλλιέργεια, το Ινστιτούτο Ελέγχου Ποικιλιών ορίζει κάθε χρόνο τον Ιούλιο μήνα, τις ποικιλίες που συνιστούν τον θεωρητικό μάρτυρα και προχωρεί στην τελική τροποποίηση των ορίων των κατηγοριών που αναφέρονται στο παράρτημα I.

Άρθρο 6.

Αξία χρήσης (Τεχνολογική ποιότητα).

1. Η εκτίμηση της ποιότητας βασίζεται στις εξής 3 ομάδες χαρακτηριστικών:
- α) Ομάδα 1 : Σιμιγδαλοποιητική αξία :
- Βάρος 1000 κόκκων
- Ποσοστό τέφρας
- Αλευρώδεις κόκκοι % (Mitadinage)
- β) Ομάδα II : Ζυμαρικοποιητική αξία :
- Ποσοστό % κιτρίνων χρωστικών
- Ποσοστό % μελανών στιγμάτων.
- γ) Ομάδα III : Μαγειρευτική αξία :
- Πρωτεϊνικό περιεχόμενο
- Ποιότητα γλουτένης.
- Όλες οι αναλύσεις πραγματοποιούνται τουλάχιστον σε 6 πειράματα κατά ζώνη πειραματισμού.
Τα δείγματα για τις αναλύσεις παίρνονται από τον σπόρο των πειραματικών.

2. Η ποιότητα της ποικιλίας κρίνεται σε 3 στάδια :

- α) Στάδιο 1ο. Ατομική βαθμολογία των παρατηρηθέντων χαρακτηριστικών.
- α.α. Χαρακτηριστικά που βαθμολογούνται στον κόκκο από το 1 μέχρι το 9, σύμφωνα με τους βαθμούς που δίνονται στο παράρτημα II :
- Βάρος 1.000 κόκκων
 - Αλευρώσεις κόκκοι % (Mitadinage)
 - Πρωτεϊνικό περιεχόμενο
 - Ποσοστό τέφρας
 - Ποσοστό κιτρίνων χρωστικών
 - Ποσοστό μελανών στιγμάτων.

Τα ανωτέρω χαρακτηρίζονται K: Καλά ≥ 7
M: Μέτρια $4 \leq < 7$
I: Ανεπαρκή < 4

α.β. Χαρακτηριστικά που εκτιμούνται ως καλά, μέτρια ή ανεπαρκή βάσει των αναλυτικών αποτελεσμάτων και των παρατηρήσεων που πάρθηκαν κατά την διάρκεια της επεξεργασίας σε σύγκριση με τους μάρτυρες της ζώνης :

- Ποιότητα γλουτένης : Εκτίμηση της ικανότητας επαναφοράς της %

Χαρακτηρίζεται : K — Καλή : 100 - 70
M — Μέτρια : 69 - 30
I — Ανεπαρκής : ≤ 30

β) Στάδιο 2ο. Βαθμολογία των ομάδων (I, II, III) των χαρακτηριστικών.

Η προσεκτική εξέταση των αποτελεσμάτων δίνει τη δυνατότητα μιας συνολικής εκτίμησης για τις ομάδες :

I και II : Καλή, μέτρια, ανεπαρκής.

III : Καλή, αμφίβολη, ανεπαρκής

(Ανεπαρκής θεωρείται η βαθμολογία όταν : στην ομάδα I : το βάρος 1.000 κόκκων ή το MITADINAGE βαθμολογούνται κάτω από 4, στην ομάδα II : η κιτρίνη χρωστική ή τα μελανά στιγμάτα βαθμολογούνται κάτω του 4, στην ομάδα III το πρωτεϊνικό περιεχόμενο βαθμολογείται κάτω του 4 ή η ποιότητα γλουτένης έχει χαρακτηριστεί ανεπαρκής).

γ) Στάδιο 3ο. Οριστική κατάταξη

Η οριστική κατάταξη των ποικιλιών σκληρού σιταριού γίνεται σύμφωνα με τον παρακάτω πίνακα.

Βαθμολογία των ομάδων			Κατάταξη ποικιλιών
Ομάδα I	Ομάδα II	Ομάδα III	
K M	K K	K K	A κατηγορία=Ανώτερη ποιότητα
K M	M M	K K	B κατηγορία=Καλή ποιότητα
K ή M	K ή M	Δ	Γ κατηγορία=Ποιότητα που πρέπει να επαναξετασθεί
K,M ή I K,M ή I I	K,M ή I I K,M ή I	I K,Δ ή I K,Δ ή I	Ποιότητα ανεπαρκής

Σημείωση: K=Καλή, M=Μέτρια, Δ=Αμφίβολη, I=Ανεπαρκής.

3. Οι ποικιλίες της Γ' κατηγορίας υποβάλλονται υποχρεωτικά σε μια συμπληρωματική χρονιά μελέτης για το σύνολο των χαρακτηριστικών.

4. Η εκτίμηση των τεχνολογικών χαρακτηριστικών προσδιορίζεται όπως στο παράρτημα III.

5. Οι μέθοδοι εκτίμησης των τεχνολογικών χαρακτηριστικών προσδιορίζονται όπως στο παράρτημα IV.

Άρθρο 7.

Παράγοντες σταθερότητας της απόδοσης.

1. Οι ποικιλίες που κρίνονται ικανοποιητικές για τα κριτήρια «παραγωγικότητα» και «ποιότητα» πρέπει επίσης να έχουν σαφή χαρακτηριστικά που να τους εξασφαλίζουν μια σταθερότητα της παραγωγής στη ζώνη που γίνονται τα πειράματα.

2. Τα χαρακτηριστικά που επηρεάζουν την κανονικότητα των αποδόσεων και η σχετική σημασία τους για την αποδοχή των ποικιλιών προσδιορίζονται στο παράρτημα V.

Άρθρο 8.

Δεδομένα πειραμάτων

Τα δεδομένα των πειραμάτων των δύο χρόνων συγκεντρώνονται στο φάκελλο της ποικιλίας και αν η ποικιλία

αποδειχθεί ικανοποιητική στην εκτίμηση παραγωγικότητας και ποιότητας και στους παράγοντες που ρυθμίζουν τη σταθερότητα της παραγωγής προτείνεται για εγγραφή, αφού ληφθούν υπόψη τα δεδομένα των δοκιμών για διακριτικότητα, ομοιομορφία και σταθερότητα.

Άρθρο 9.

Παραρτήματα

Κατωτέρω παρατίθενται τα Παραρτήματα I, II, III, IV και V που αποτελούν αναπόσπαστο μέρος του παρούσας απόφασης και έχουν ως εξής :

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ I

Εκτίμηση της αγροτικής αξίας (βάσει απόδοσης, ποιότητας και χαρακτηριστικών που συντελούν στη σταθερότητα της παραγωγής.

Απόδοση		Αριθμός χαρακτηριστικών μη επιθυμητών που επηρεάζουν δυσμενώς την απόδοση.			Χαρακτηριστικά με ευνοϊκή επίδραση
Ζώνη I & II		πολύ σοβαρά	σοβαρά	λιγότερο σοβαρά	
Κατηγορία A	Κατηγορία B				
85- 90%	95-100%	0	0	0	1 τουλάχιστον υποχρεωτικά
90- 93%	100-103%	0	0	0	Ανάλογα με τη σπουδαιότητα των χαρακτηριστικών, οι κριτές θα είναι πιο ανεκτικοί στον αριθμό των χαρακτηριστικών που έχουν δυσμενείς συνέπειες.
93- 95%	103-106%	0	0	3	
95- 99%	106-109%	0	1	2	
99-102%	109-112%	0	1	3	
>102%	>112%	Η επιτροπή θα εκτιμήσει την σπουδαιότητα κάθε χαρακτηριστικού.			

Μάρτυρες για σύγκριση, Ζώνες I και II:

(Θεωρητικός μάρτυρας) $\frac{\text{ΚΑΠΕΪΤΙ-82} + \text{ΜΕΞΙΚΑΛΙ-81}}{2}$

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

ΒΑΘΜΟΛΟΓΙΑ ΠΟΙΟΤΙΚΩΝ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΩΝ

Χαρακτηριστικά	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Βάρος 1.000 κόκκων	<20		30	32	35	37	39	42	>45
Αλευρώδεις κόκκοι	100		70	50	40	30	20		0
Κίτρινη χρωστική (Καροτίνη)	<2		3,0	3,5	4,0	5,0	5,5		>7
Τέφρα	>2,5			2,2			1,8		<1,6
Μελανά στίγματα %	100			15		10	4		<2
Πρωτεϊνικό Περιεχόμενο	<8	9	10	10<11	11	12	13	14	>15

Βαθμολογία: Καλή ≥ 7
Μέτρια $4 \leq 4 < 7$
Ανεπαρκής < 4

* Αλευρώδεις κόκκοι (MITADINAGE) με βαθμολογία < 4 κρίνονται ανεπαρκείς και η απόρριψή τους θα εξαρτάται από τις κλιματολογικές συνθήκες της χρονιάς.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ III

ΕΚΤΙΜΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΩΝ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΩΝ

Ομάδα ποιοτικών χαρακτηριστικών	Εξεταζόμενα χαρακτηριστικά	Βαθμολογία	Βαθμολογία απόρριψης	Συνολική εκτίμηση
Ομάδα I: σιμιγδαλοποιητικής αξίας	Βάρος 1.000 κόκκων Αλευρώδεις κόκκοι (MITADINAGE) Τέφρα	1-9 1-9 1-9	<4 *	K ₇ M ₇ I
Ομάδα II: Ζυμαρικοποιητικής αξίας	Κίτρινες χρωστικές Μελανά στίγματα	1-9 1-9	<4	K ₇ M ₇ I
Ομάδα III: μαγειρευτικής αξίας	Πρωτεϊνικό περιεχόμενο Ποιότητα γλουτένης	1-9	<4	K ₇ Δ ₇ I
Σημειώσεις:				K=Καλή M=Μέτρια Δ=Αμφίβολη I=Ανεπαρκής

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ IV
ΜΕΘΟΔΟΙ ΕΚΤΙΜΗΣΗΣ
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΩΝ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΩΝ

α) Σε κόκκους
1. Βάρος 1.000 κόκκων :
Μετρήσεις 200 τυχαίων υγιών κόκκων, ζύγιση και αναγωγή %.

2. Αλευρώδεις κόκκοι (MITADINAGE) :
Μέτρηση των κόκκων με αλευρώδη δομή σε σύνολο 200 κόκκων με τουλάχιστον δύο επαναλήψεις και αναγωγή %.

Κόκκοι έστω και με στίγμα φαρινώδους σύστασης θεωρούνται αλευρώδεις.

3. Πρωτεϊνικό περιεχόμενο :

Κατά KJELDAHL (N × 5,7)

4. Τέφρα (ανόργανα άλατα) :

τεφροποίηση 5 γρ. αλέσματος σιταριού σε θερμοκρασία 600° C επί 12 ώρες.

Πριν από τη ζύγιση προσθήκη 3-5 σταγόνων HNO₃ 5/00 και τοποθέτηση στο φούρνο για άλλες 2 ώρες.

5. Ποσοστό μελανών στιγμάτων :

Μέτρηση σε σύνολο 200 κόκκων, επαναλήψεις 2.

β) Σε προτόντα άλεσης

1. Χρώμα : Εκχύλιση της χρωστικής με κεκορεσμένη σε νερό βουτανόλη επί 12ωρο και μέτρηση της έντασης φασματομετρικά σε 435,8 nm (Έκφραση σε ppm β-καροτινίου).

2. Ποιότητα γλουτένης : Συμβατικά, με μέτρηση του βαθμού επαναφοράς της % μετά από έκταση 2 γραμ. γλουτένης που προηγουμένως έχει μείνει σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για 2 ώρες (Κριτήριο Ινστιτούτου Σιτηρών).

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ V

Εκτίμηση χαρακτηριστικών που επηρεάζουν την κανονικότητα των αποδόσεων

Χαρακτηριστικά Βαθμολογίες 1 = πολύ κακή Μέχρι 9 = πολύ καλή	Ζώνη πειραματισμού		Ανεπαρκής αντοχή που υπολογίζεται ότι έχει δυσμενή επίδραση			Αντοχή που υπολογίζεται ιδιαίτερα σημαντική
	I	II	πολύ σοβαρή	σοβαρή	λιγότερο σοβαρή	
Παγετός	X	X	1	2 1	3 2	≥6 ≥6
Πλάγιασμα	X	X	1-2-3	4	5	≥6
Τίναγμα	X	X		1	2	≥8
Κίτρινη σκωρίαση	X	X	1	2 1	3 2	≥8
Καστανή σκωρίαση	X	X			1-2 2-3	≥8
Μαύρη σκωρίαση	X	X X			1-2	≥8
Παρασιτικό πλάγιασμα	X	X		1	2 1	≥6 ≥65
Σεπτορίαση	X	X				≥7
Φουζαρίαση	X	X				≥7

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

ΟΙ ΥΠΟΥΡΓΟΙ

ΕΘΝΙΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ
Γ. ΠΑΠΑΝΤΩΝΙΟΥ

ΓΕΩΡΓΙΑΣ
ΔΗΜ. ΠΙΤΣΙΩΡΗΣ