32000R0824

NAŘÍZENÍ KOMISE (ES) č. 824/2000

ze dne 19. dubna 2000,

kterým se stanoví postupy pro přejímání obilovin intervenčními agenturami a metody analýzy pro určování jakosti obilovin

KOMISE EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ,

s ohledem na Smlouvu o založení Evropského společenství,

s ohledem na nařízení Rady (EHS) č. 1766/92 ze dne 30. června 1992 o společné organizaci trhu s obilovinami [1], naposledy pozměněné nařízením (ES) č. 1253/1999 [2], a zejména na článek 5 uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

(1) Intervenční cena pro pšenici obecnou, pšenici tvrdou, ječmen, žito, kukuřici a čirok je stanovena pro jakosti, které co nejvíce odpovídají průměrné jakosti obilovin sklízených ve Společenství.

(2) Použití přirážek a srážek by mělo umožnit, aby intervenční cena odrážela cenové rozdíly na trhu z důvodů jakosti.

(3) Obiloviny, jejichž jakost neumožňuje přiměřené využití nebo skladování, by neměly být k intervenci přijaty.

(4) Za tím účelem, aby se zjednodušilo obvyklé řízení intervence a zejména mohly být stanoveny stejnorodé šarže pro jednotlivé obiloviny nabízené k intervenci, by mělo být stanoveno minimální množství, pro které je intervenční agentura povinna nabídku přijmout. V některých členských státech však může být nezbytné stanovit vyšší minimální množství, aby mohly intervenční agentury zohlednit stávající podmínky a zvyklosti velkoobchodu v daných zemích.

(5) Podmínky, za kterých jsou obiloviny intervenčním agenturám nabízeny a intervenčními agenturami přejímány, by měly být ve Společenství co nejjednotnější, aby se zabránilo diskriminaci mezi producenty.

(6) Měly by být stanoveny metody určování jakosti pšenice obecné, pšenice tvrdé, ječmene, žita, kukuřice a čiroku.

(7) Členské státy by se kromě ročního výkazu o množství zásob podle nařízení Komise (ES) č. 2148/96 ze dne 8. listopadu 1996, kterým se stanoví pravidla pro ocenění a kontrolu veřejných intervenčních zásob zemědělských produktů [3], ve znění nařízení (ES) č. 808/1999 [4], měly ujistit o stavu uchování zásob, které jsou v držení intervenčních agentur.

(8) Nařízení Komise (EHS) č. 689/92 ze dne 19. března 1992, kterým se stanoví postupy a podmínky pro převzetí obilovin intervenčními agenturami [5], naposledy pozměněné nařízením (ES) č. 1664/1999 [6], a nařízení Komise (EHS) č. 1908/84 ze dne 4. července 1984, kterým se stanoví standardní metody pro určování jakosti obilovin [7], naposledy pozměněné nařízením (EHS) č. 2507/87 [8], byla mnohokrát pozměněna. Z důvodu jasnosti by měla být nahrazena tímto nařízením.

(9) Řídící výbor pro obiloviny nezaujal stanovisko ve lhůtě stanovené jeho předsedou,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

V obdobích uvedených v čl. 4 odst. 2 nařízení (EHS) č. 1766/92 mohou držitelé stejnorodých šarží nejméně 80 tun pšenice obecné, ječmene, žita, kukuřice nebo čiroku nebo 10 tun pšenice tvrdé sklizených ve Společenství nabídnout tuto šarži intervenční agentuře.

Intervenční agentury však mohou stanovit vyšší minimální množství.

Článek 2

1. Obiloviny musí být řádné a uspokojivé obchodní jakosti, aby byly přijaty k intervenci.

2. Obiloviny jsou považovány za obiloviny řádné a uspokojivé obchodní jakosti, pokud mají barvu typickou pro daný druh obilovin, jsou bez zápachu nebo živých škůdců (včetně roztočů) v jakémkoli vývojovém stádiu a splňují minimální požadavky na jakost stanovené v příloze 1 tohoto nařízení a pokud jejich hodnoty radioaktivity nepřesahují maximální hodnoty povolené právními předpisy Společenství.

Úroveň radioaktivní kontaminace produktu se sleduje pouze tehdy, vyžaduje-li to situace, a jen po nezbytnou dobu. V případě potřeby se trvání a rozsah kontrol stanoví postupem podle článku 23 nařízení (EHS) č. 1766/92.

Navíc v případech, kdy analýzy ukazují, že se Zélényho index u šarže pšenice obecné pohybuje v rozmezí od 22 ml do 30 ml, musí být těsto získané z této pšenice posouzeno jako nelepivé a strojově zpracovatelné, aby byla tato pšenice považována za pšenici řádné a uspokojivé obchodní jakosti ve smyslu odstavce 1.

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

3. Definice látek, které nejsou ze základních obilovin nesnížené jakosti, jsou pro účely tohoto nařízení definovány v příloze II.

Zrna základních obilovin a jiných obilovin, která jsou poškozená, získaná z námelu nebo zkažená, se klasifikují jako „různé nečistoty“ i v případě, že mají vady, které patří do jiných kategorií.

Článek 3

Pro určení jakosti obilovin nabízených k intervenci podle článků 5 a 6 nařízení (EHS) č. 1766/92 se používají tyto metody:

3.1 standardní metoda pro určení množství látek, které nejsou za základních obilovin nesnížené jakosti, je metoda uvedená v příloze III;

3.2 standardní metoda pro určení obsahu vlhkosti je metoda uvedená v příloze IV. Členské státy však mohou použít i jiné metody založené na principu uvedeném v příloze IV, metodu ISO 712:1998 nebo metodu založenou na technologii využívající infračervené záření. V případě pochybnosti jsou přijaty pouze výsledky získané použitím metody uvedené v příloze IV;

3.3 standardní metoda pro určení obsahu taninu v čiroku je metoda ISO 9648:1988;

3.4 standardní metoda pro určení nelepivosti a strojové zpracovatelnosti těsta získaného z pšenice obecné je metoda uvedená v příloze V;

3.5 standardní metoda pro určení obsahu bílkovin v mleté pšenici obecné je metoda uznaná Mezinárodní společností pro chemii obilovin (ICC), jejíž normy jsou stanoveny pod nadpisem č. 105/2: „metoda pro určení obsahu bílkovin v obilovinách a produktech z obilovin“.

Členské státy však mohou použít i jakékoliv jiné metody. V takovém případě musí Komisi předložit potvrzení ICC o tom, že výsledky získané danou metodou jsou rovnocenné;

3.6 Zélényho index pro zrna mleté pšenice obecné se určí v souladu s metodou ISO 5529:1992;

3.7 Hagbergovo pádové číslo (zkouška amylázové aktivity) se určí v souladu s metodou ISO 3093:1982;

3.8 standardní metoda pro určení míry sklovitého vzhledu pšenice tvrdé je metoda uvedená v příloze VI;

3.9 standardní metoda pro určení měrné hmotnosti je metoda ISO 7971-2:1995.

Článek 4

1. Nabídky k intervenci se zohlední pouze v případě, že jsou vypracovány na formuláři vydaném intervenční agenturou, který obsahuje zejména tyto údaje:

a) jméno nabízejícího;

b) nabízenou obilovinu;

c) místo uskladnění nabízené obiloviny;

d) množství, hlavní vlastnosti a sklizňový rok nabízené obiloviny;

e) intervenční centrum, kterému je nabídka určena.

Ve formuláři se rovněž uvede prohlášení, že produkty pocházejí ze Společenství, nebo v případě, že jsou obiloviny přijaty k intervenci za zvláštních podmínek podle jejich produkční oblasti, podrobné údaje o oblasti, ve které byly vypěstovány.

Intervenční agentura však může za přijatelnou považovat nabídku předloženou v jiné písemné podobě, zejména prostřednictvím telekomunikace, pokud obsahuje všechny údaje uvedené ve formuláři podle prvního pododstavce.

Aniž je od data předložení nabídky dotčena platnost nabídky podané podle třetího pododstavce, mohou členské státy požadovat, aby byl po předložení nabídky příslušnému orgánu zaslán nebo přímo předán formulář uvedený v prvním pododstavci.

2. Pokud je nabídka nepřijatelná, dotčený hospodářský subjekt je intervenční agenturou informován do pěti pracovních dnů po obdržení nabídky.

3. Pokud je nabídka přijatelná, dotčený hospodářský subjekt je co nejdříve informován o skladu, ve kterém jsou obiloviny převzaty, a o časovém rozvrhu dodávky.

Na žádost nabízejícího nebo skladovatele může intervenční agentura tento časový rozvrh změnit.

Poslední dodávka by se měla uskutečnit nejpozději do konce čtvrtého měsíce po měsíci, ve kterém byla nabídka obdržena, avšak nejpozději do 1. července v případě Španělska, Řecka, Itálie a Portugalska a do 31. července v případě ostatních členských států.

Článek 5

1. Intervenční agentura převezme nabízené obiloviny poté, co se intervenční agentura nebo její zástupce přesvědčí, zda celá šarže zboží dodaného do intervenčního skladu vyhovuje požadavkům na množství a minimální vlastnosti stanoveným v příloze.

2. Jakostní vlastnosti se zjistí na základě reprezentativního vzorku nabízené šarže, který se skládá ze vzorků odebraných při každé dodávce alespoň z každých 60 tun.

3. Dodané množství musí být zváženo za přítomnosti nabízejícího a zástupce intervenční agentury, který je na nabízejícím nezávislý.

Zástupcem intervenční agentury může být také skladovatel. V tom případě:

a) provede intervenční agentura do 45 dnů od převzetí kontrolu, která musí zahrnovat přinejmenším objemovou kontrolu; případný rozdíl mezi váženým množstvím a množstvím odhadnutým podle objemové metody nesmí překročit 5 %;

b) pokud není odchylka překročena, ponese skladovatel veškeré náklady spojené s jakýmkoliv případným nedostatkem zjištěným při pozdější kontrole ve vztahu ke hmotnosti uvedené do účetnictví při převzetí obilovin;

c) pokud je odchylka překročena, obiloviny se musí ihned zvážit. Výdaje spojené s vážením ponese skladovatel, pokud je zjištěná hmotnost nižší než hmotnost uvedená v účetnictví, v opačném případě ponese náklady členský stát.

4. Při převzetí ve skladu, v němž se obiloviny nacházejí v okamžiku nabídky, lze množství obilovin zjistit na základě skladového účetnictví, které by mělo odpovídat profesním požadavkům a požadavkům intervenční agentury, a to za předpokladu, že:

a) je ve skladovém účetnictví uvedena hmotnost zjištěná vážením, fyzikální jakostní vlastnosti v době vážení, a zejména obsah vlhkosti, případná přemístění do jiného místa skladování, jakož i provedená ošetření, přičemž od vážení nesmí uplynout více než 10 měsíců;

b) skladovatel prohlásí, že nabízená šarže ve všech ohledech odpovídá údajům uvedeným ve skladovém účetnictví;

c) jakostní vlastnosti zjištěné v době vážení jsou stejné jako jakostní vlastnosti reprezentativního vzorku skládajícího se ze vzorků obilovin, které byly intervenční agenturou nebo jejím zástupcem odebrány v rozsahu jednoho vzorku z každých 60 tun.

5. Použije-li se odstavec 4:

a) zohlední se hmotnost uvedená ve skladovém účetnictví, která se v případě nutnosti upraví, aby se zohlednil případný rozdíl mezi obsahem vlhkosti a/nebo obsahem různých nečistot (Schwarzbesatz) zjištěných v době vážení a hodnotami zjištěnými u reprezentativního vzorku. Rozdíl v obsahu nečistot lze zohlednit pouze pro úpravu snížení hmotnosti uvedené ve skladovém účetnictví;

b) intervenční agentura provede do 45 dnů od převzetí ověření objemové kontroly; případný rozdíl mezi množstvím zjištěným vážením a množstvím odhadnutým objemovou metodou nesmí být vyšší než 5 %;

c) pokud není odchylka překročena, ponese skladovatel veškeré náklady spojené s jakýmkoliv případným nedostatkem zjištěným při pozdější kontrole ve vztahu ke hmotnosti uvedené do účetnictví při převzetí obilovin;

d) pokud je odchylka překročena, obiloviny se musí ihned zvážit. Výdaje spojené s vážením ponese skladovatel, pokud je zjištěná hmotnost nižší než hmotnost uvedená v účetnictví, v opačném případě ponese náklady Evropský zemědělský orientační a záruční fond (EZOZF).

Článek 6

Intervenční agentura zajistí, aby byly pod její odpovědností do dvaceti pracovních dnů od sestavení reprezentativního vzorku provedeny zkoušky fyzikálních a technologických vlastností odebraných vzorků.

Pokud tyto analýzy ukáží, že nabízené obiloviny neodpovídají minimální jakosti požadované k intervenci, jsou takové obiloviny staženy na náklady nabízejícího. Nabízející rovněž ponese veškeré vzniklé výdaje.

Nabízející uhradí výdaje spojené se:

a) stanovením obsahu taninu v čiroku,

b) zkouškou amylázové aktivity (Hagbergovo pádové číslo),

c) stanovením obsahu bílkovin v pšenici tvrdé a pšenici obecné,

d) Zélényho testem,

e) zkouškou strojové zpracovatelnosti.

V případě pochybnosti podrobí intervenční agentura dotčené obiloviny nezbytným kontrolám a náklady, které s nimi souvisejí, ponese neúspěšná strana.

Článek 7

Intervenční agentura vypracuje pro každou šarži záznam o převzetí. V něm se uvede:

a) datum kontroly množství a minimální požadovaných vlastností obilovin,

b) hmotnost dodaných obilovin,

c) počet odebraných vzorků tvořících reprezentativní vzorek,

d) zjištěné fyzikální vlastnosti,

e) agentura, která je zodpovědná za analýzy technologických kritérií a za výsledky těchto analýz.

Záznam se opatří datem a zašle se skladovateli k podpisu.

Článek 8

1. Aniž je dotčen odstavec 2, cena, která se vyplatí nabízejícímu, je intervenční cena uvedená v čl. 3 odst. 1 nařízení (EHS) č. 1766/92 platná v den, jenž je po sdělení o přijatelnosti dané nabídky stanoven jako první den dodávky pro zboží dodané do skladu před vyložením. Tato cena se upraví v souladu s přirážkami a srážkami uvedenými v článku 9.

Pokud se však dodávka uskuteční v měsíci, v němž je intervenční cena nižší než v měsíci, kdy byla nabídka podána, vyplatí se vyšší z obou cen. Ustanovení tohoto pododstavce se nepoužije pro kukuřici a čirok nabízené v srpnu a září.

2. Po obdržení nabídky intervenční agentura v souladu s článkem 4 nařízení (EHS) č. 1766/92 určí o místo a datum převzetí obilovin.

Náklady na přepravu obilovin z místa, kde jsou při podání nabídky uskladněny, do intervenčního centra, jehož lze dosáhnout za nejnižších nákladů, ponese nabízející.

Pokud intervenční agentura převezme zboží jinde než v intervenčním centru, jehož lze dosáhnout za nejnižších nákladů, intervenční agentura určí a uhradí dodatečné náklady na přepravu. V takovém případě určí náklady na přepravu uvedené v předchozím pododstavci intervenční agentura.

Pokud intervenční agentura po dohodě s nabízejícím uskladní převzaté zboží ve skladě, v němž se toto zboží nacházelo v okamžiku podání nabídky, intervenční cena se sníží o náklady uvedené v druhé větě předcházejícího pododstavce a o náklady na vyskladnění, které se posoudí na základě výdajů skutečně zjištěných dotčeným členským státem.

3. Platba se provede mezi třicátým a třicátým pátým dnem od data převzetí, jak je uvedeno v článku 5.

Článek 9

Přirážky a srážky, o něž se zvýší nebo sníží intervenční cena, která se vyplatí nabízejícímu, se vyjádří v EUR/t a použijí se společně, jak je stanoveno níže:

a) pokud je obsah vlhkosti v obilovinách nabízených k intervenci nižší než 14 %, použijí se přirážky uvedené v tabulce I přílohy VII. Pokud je obsah vlhkosti v obilovinách nabízených k intervenci nižší než 14 %, použijí se srážky uvedené v tabulce II přílohy VII;

b) pokud se měrná hmotnost pšenice obecné nebo ječmene nabízených k intervenci liší od měrné hmotnosti 76 kg/hl nebo 64 kg/hl, použijí se srážky uvedené v tabulce III přílohy VII;

c) pokud je procentní podíl zlomkových zrn vyšší než 3 % u pšenice tvrdé, pšenice obecné, žita a ječmene, 4 % u kukuřice a čiroku, sníží se cena o 0,05 EUR pro každou dodatečnou odchylku o 0,1 %;

d) pokud je procentní podíl nečistot ze zrn vyšší než 2 % u pšenice tvrdé, 3 % u žita, 4 % u kukuřice a čiroku a 5 % u pšenice obecné a ječmene, sníží se cena o 0,05 EUR pro každou dodatečnou odchylku o 0,1 %;

e) pokud je procentní podíl klíčících zrn vyšší než 2,5 %, sníží se cena o 0,05 EUR pro každou dodatečnou odchylku o 0,1 %;

f) pokud je procentní podíl různých nečistot (Schwarzbesatz) vyšší než 0,5 % u pšenice tvrdé, 1 % u pšenice obecné, žita, ječmene, kukuřice a čiroku, sníží se cena o 0,1 EUR pro každou dodatečnou odchylku o 0,1 %;

g) pokud je procentní podíl zrn pšenice tvrdé bez sklovitého vzhledu vyšší než 20 %, sníží se cena o 0,2 EUR za každé další procento nebo jeho část;

h) pokud je obsah bílkovin v pšenici obecné nižší než 11,5 %, použijí se srážky uvedené v tabulce IV přílohy VII;

i) pokud je obsah taninu v čiroku nabízeném k intervenci vyšší než 0,4 % sušiny, použije se srážka, která se vypočte metodou stanovenou v příloze VIII.

Článek 10

1. Každý hospodářský subjekt, který v zájmu intervenční agentury skladuje nakoupené produkty, pravidelně kontroluje jejich přítomnost a stav uchování a informuje neprodleně intervenční agenturu o všech problémech, které v tomto ohledu vzniknou.

2. Intervenční agentura se přesvědčí alespoň jednou ročně o jakosti skladovaného produktu. Vzorky k tomuto účelu lze odebrat během roční inventury podle článku 4 nařízení Komise (ES) č. 2148/96.

Článek 11

Intervenční agentury přijmou v případě potřeby doplňkové postupy a podmínky pro převzetí, které jsou slučitelné s ustanoveními tohoto nařízení, aby se zohlednily zvláštní podmínky v dotčeném členském státě; mohou zejména vyžadovat pravidelná prohlášení o držených zásobách.

Článek 12

Nařízení (EHS) č. 689/92 a (EHS) č. 1908/84 se zrušují od 1. července 2000.

Článek 13

Toto nařízení vstupuje v platnost sedmým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropských společenství*.

Toto nařízení se použije ode dne 1. července 2000.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 19. dubna 2000.

Za Komisi
Franz FISCHLER
člen Komise

PŘÍLOHA I

	Pšenice tvrdá	Pšenice obecná	Žito	Ječmen	Kukuřice	Čirok
A. Maximální obsah vlhkosti	14,5 %	14,5 %	14,5 %	14,5 %	14,5 %	14,5 %
B. Maximální procentní podíl látek, které nejsou ze základních nesnížené jakosti:	12 %	12 %	12 %	12 %	12 %	12 %
1. Zlomková zrna	6 %	5 %	5 %	5 %	10 %	10 %
2. Nečistoty ze zrn (jiné než uvedené v bodu 3),	5 %	7 %	5 %	12 %	5 %	5 %
z čehož:						
a) scvrklá zrna					—	—
b) jiné obiloviny	3 %			5 %		
c) zrna napadená škůdci						
d) zrna, jejichž klíček má změněnou barvu			—	—	—	—
e) zrna, jež byla při sušení vystavena nadměrné teplotě	0,50 %	0,50 %	1,5 %	3 %	3 %	3 %
3. Zrna napadená plísněmi a/nebo houbami,	5 %	—	—	—	—	—
z čehož:						
— zrna napadená houbami	1,5 %	—	—	—	—	—
4. Klíčící zrna	4 %	4 %	4 %	6 %	6 %	6 %
5. Různé nečistoty (Schwarzbesatz),	3 %	3 %	3 %	3 %	3 %	3 %
z čehož:						
a) cizí semena						
— škodlivá	0,10 %	0,10 %	0,10 %	0,10 %	0,10 %	0,10 %
— jiná						
b) poškozená zrna						
— zrna poškozená samovolným zahřátím nebo vystavením nadměrné teplotě při sušení	0,05 %	0,05 %				
— jiná						
c) cizí látky						
d) plevy						
e) námel	0,05 %	0,05 %	0,05 %	—	—	—
f) zkažená zrna			—	—	—	—
g) mrtvý hmyz a části hmyzu						
C. Maximální procentní podíl zrn, která jsou zcela nebo zčásti bez sklovitého vzhledu	27 %	—	—	—	—	—
D. Maximální obsah taninu [1]	—	—	—	—	—	1 %
E. Minimální měrná hmotnost (kg/hl)	78	73	70	62	—	—

	Pšenice tvrdá	Pšenice obecná	Žito	Ječmen	Kukuřice	Čirok
F. Minimální obsah bílkovin ([1]):						
— hospodářský rok 2000/01	11,5 %	10 %	—	—	—	—
— hospodářský rok 2001/02	11,5 %	10,3 %	—	—	—	—
— od hospodářského roku 2002/03 dále	11,5 %	10,5 %				
G. Minimální čas pádu v sekundách (Hagbergovo pádové číslo)	220	220	120			
H. Minimální Zélényho index (ml)	—	22	—	—	—	—

([1]) Procentní podíl sušiny.

PŘÍLOHA II

1. DEFINICE LÁTEK, KTERÉ NEJSOU ZE ZÁKLADNÍCH OBILOVIN NESNÍŽENÉ JAKOSTI

1.1 **Zlomková zrna**

Všechna zrna, jejichž endosperm je částečně odkrytý, se považují za zlomková zrna. Do této skupiny patří rovněž zrna poškozená drcením a zrna, z nichž byl odstraněn klíček.

U kukuřice se „zlomkovými zrny“ rozumí části zrn nebo celá zrna, která propadnou sítem s kruhovými otvory o průměru 4,5 mm.

U čiroku se „zlomkovými zrn“ rozumí části zrn nebo celá zrna, která propadnou sítem s kruhovými otvory o průměru 1,8 mm.

1.2 **Nečistoty složené ze zrn**

a) *Scvrklá zrna:*

Zrna, která poté, co se ze vzorku odstraní všechny ostatní látky uvedené v této příloze, propadnou síty s otvory o následujících rozměrech: pšenice obecná 2,0 mm, žito 1,8 mm, pšenice tvrdá 1,9 mm, ječmen 2,2 mm.

Odchylně od této definice se však „scvrklými zrny“ rozumí:

— u ječmene z Finska nebo Švédska o měrné hmotnosti nejméně 64 kilogramů na hektolitr, který je v těchto členských státech nabízen k intervenci, nebo

— u ječmene o obsahu vlhkosti nejvýše 12,5 %,

zrna, která poté, co se ze vzorku odstraní všechny ostatní látky uvedené v této příloze, propadnou síty s otvory o velikosti 2,0 mm.

Do této skupiny rovněž patří zrna poškozená mrazem a nezralá (zelená) zrna.

b) *Jiné obiloviny:*

„Jinými obilovinami“ se rozumí všechna zrna, která nepatří k druhu obilovin obsaženému ve vzorku.

c) *Zrna napadená škůdci:*

Zrna napadená škůdci jsou všechna ohlodaná zrna. Do této skupiny patří také zrna napadená brouky.

d) *Zrna, jejichž klíček má změněnou barvu, zrna napadená plísněmi a zrna napadená houbami:*

Zrna, jejichž klíček má změněnou barvu, jsou zrna, jejichž osemení je zbarveno do hněda až hnědočerna a jejichž klíček je normální a neklíčí. U pšenice obecné se zrna, jejichž klíček má změněnou barvu, nezohlední až do procentního podílu 8 %.

U pšenice tvrdé:

— se zrna, která jsou zbarvena do hněda až hnědočerna jinde než na samotném klíčku, považují za zrna napadená plísněmi,

— se za zrna napadená houbami považují zrna, jejichž osemení je napadeno houbou *Fusarium mycelium*; taková zrna vypadají mírně scvrklá, vráskčitá a mají růžové nebo bílé nepravidelně roztroušené skvrny s nejasně vymezenými okraji.

e) Zrna, jež byla při sušení vystavena nadměrné teplotě, jsou zrna, která vykazují vnější znaky pražení, ale nejsou poškozená.

1.3 **Klíčící zrna**

Klíčící zrna jsou zrna, jejichž klíční kořínek nebo vzrostný vrchol jsou jasně viditelné pouhým okem. Při hodnocení obsahu klíčících zrn je však třeba vzít v úvahu celkový vzhled obilovin v daném vzorku. U některých druhů obilovin, například u pšenice tvrdé, je klíček vystouplý a osemení pokrývající klíček při zatřesení se šarží obilovin praskne. Taková zrna klíčící zrna připomínají, do této skupiny však řazena nejsou. Klíčící zrna jsou pouze zrna, jejichž klíček prodělal jasně viditelné změny, na základě kterých lze klíčící zrna snadno odlišit od zrn normálních.

1.4 **Různé nečistoty (Schwarzbesatz)**

a) *Cizí semena:*

„Cizí semena“ jsou semena rostlin, pěstovaných či nikoliv, jiných než obiloviny. Tato cizí semena zahrnují semena, která nelze zužitkovat, semena, která lze použít jako krmivo, a škodlivá semena.

„Škodlivá semena“ jsou semena, která jsou jedovatá pro lidi a zvířata, semena, která brání nebo komplikují čištění a mletí obilovin, a semena, která mění jakost produktů z obilovin.

b) *Poškozená zrna:*

„Poškozená zrna“ jsou zrna, která nelze využít k výživě lidí a u krmných obilovin ani jako krmiva, a to kvůli hnilobě, napadení plísněmi nebo bakteriemi nebo kvůli jiným příčinám.

Mezi poškozená zrna patří rovněž zrna poškozená samovolným zahřátím nebo vystavením nadměrné teplotě při sušení. Tato tepelně poškozená zrna jsou zcela vyvinutá zrna, jejichž osemení je zbarveno do šedohněda až černa a jádro je po prořízntutí žlutošedé až hnědočerné.

Zrna napadená plodomorkou pšeničnou se považují za poškozená zrna pouze tehdy, je-li více než polovina povrchu zrna v důsledku sekundárního napadení cizopasnými houbami zbarvena do hněda až do černa. Pokud toto zbarvení pokrývá méně než polovinu povrchu zrn, musí být taková zrna řazena mezi zrna napadená škůdci.

c) *Cizí látky:*

Všechny látky ve vzorku obilovin, které se zachytí v sítu o velikosti otvorů 3,5 mm (vyjma zrn jiných obilovin a mimořádně velkých zrn základní obiloviny) nebo propadnou sítem o velikosti otvorů 1,0 mm, jsou považovány za cizí látky. Patří sem rovněž kameny, písek, úlomky slámy a jiné nečistoty, které propadnou sítem o velikosti otvorů 3,5 mm a zachytí se v sítu o velikosti otvorů 1,0 mm.

Tato definice se nevztahuje na kukuřici. U kukuřice se za cizí látky považují všechny látky ze vzorku, které propadnou sítem o velikosti otvorů 1 mm, a všechny nečistoty uvedené v prvním pododstavci.

d) Plevy (u kukuřice: úlomky kukuřičných klasů).

e) Námel.

f) Zkažená zrna.

g) Mrtvý hmyz a části hmyzu.

1.5 **Živí škůdci**

1.6 **Zrna bez sklovitého vzhledu**

Zrna pšenice tvrdé bez sklovitého vzhledu jsou zrna, jejichž jádro nelze považovat za zcela sklovité.

2. ZVLÁŠTNÍ FAKTORY, KTERÉ SE ZOHLEDNÍ PŘI DEFINOVÁNÍ NEČISTOT U JEDNOTLIVÝCH DRUHŮ OBILOVIN

2.1 **Pšenice tvrdá**

Nečistotami ze zrn se rozumí scvrklá zrna, zrna jiných obilovin, zrna napadená škůdci, zrna, jejichž klíček má změněnou barvu, zrna napadená plísněmi nebo houbami a zrna, která byla při sušení vystavena nadměrné teplotě.

Různými nečistotami se rozumí cizí semena, poškozená zrna, cizí látky, plevy, námel, zkažená zrna, mrtvý hmyz a části hmyzu.

2.2 **Pšenice obecná**

Nečistotami ze zrn se rozumí scvrklá zrna, zrna jiných obilovin, zrna napadená škůdci, zrna, jejichž klíček má změněnou barvu, a zrna, která byla při sušení vystavena nadměrné teplotě.

Různými nečistotami se rozumí cizí semena, poškozená zrna, cizí látky, plevy, námel, zkažená zrna, mrtvý hmyz a části hmyzu.

2.3 **Žito**

Nečistotami ze zrn se rozumí scvrklá zrna, zrna jiných obilovin, zrna napadená škůdci a zrna, která byla při sušení vystavena nadměrné teplotě.

Různými nečistotami se rozumí cizí semena, poškozená zrna, cizí látky, plevy, námel, mrtvý hmyz a části hmyzu.

2.4 **Ječmen**

Nečistotami ze zrn se rozumí scvrklá zrna, zrna jiných obilovin, zrna napadená škůdci a zrna, která byla při sušení vystavena nadměrné teplotě.

Různými nečistotami se rozumí cizí semena, poškozená zrna, cizí látky, plevy, mrtvý hmyz a části hmyzu.

2.5 **Kukuřice**

Nečistotami ze zrn se rozumí zrna jiných obilovin, zrna napadená škůdci a zrna, která byla při sušení vystavena nadměrné teplotě.

U této obiloviny by měly být za cizí látky považovány všechny látky ze vzorku, které propadnou sítem o velikosti otvorů 1,0 mm.

Různými nečistotami se rozumí cizí semena, poškozená zrna, cizí látky, plevy, mrtvý hmyz a části hmyzu.

2.6 **Čirok**

Nečistotami ze zrn se rozumí zrna jiných obilovin, zrna napadená škůdci a zrna, která byla při sušení vystavena nadměrné teplotě.

Různými nečistotami se rozumí cizí semena, poškozená zrna, cizí látky, plevy, mrtvý hmyz a části hmyzu.

PŘÍLOHA III

STANDARDNÍ METODA PRO URČENÍ LÁTEK, KTERÉ NEJSOU ZE ZÁKLADNÍCH OBILOVIN NESNÍŽENÉ JAKOSTI

1. U pšenice obecné, pšenice tvrdé, žita a ječmene se průměrný vzorek o hmotnosti 250 g prosévá vždy po dobu půl minuty dvěma síty, z nichž první má otvory o velikosti 3,5 mm a druhé o velikosti 1,0 mm.

   Za tím účelem, aby se zajistilo nepřetržité prosévání, se doporučuje použít mechanické síto, např. vibrační stůl s připevněnými síty.

   Látky, které se zachytí v sítu s otvory o velikosti 3,5 mm, a látky, které propadnou sítem s otvory o velikosti 1,0 mm, by měly být zváženy společně a považovány za cizí látky. Pokud jsou mezi látkami, které se zachytí v sítu s otvory o velikosti 3,5 mm, složky, které náleží do „jiných obilovin“, nebo nadměrně velká zrna základní obiloviny, vrátí se tyto složky nebo zrna zpět k prosetému vzorku. Při prosévání sítem s otvory o velikosti 1,0 mm je nutno pečlivě kontrolovat, zda ve vzorku nejsou živí škůdci.

   Z prosetého vzorku se dělicím přístrojem oddělí vzorek o hmotnosti 50 až 100 gramů. Tento dílčí vzorek by měl být zvážen.

   Tento dílčí vzorek se následně rozprostře na stůl a pomocí pinzety nebo špičaté špachtle se z něj odstraní zlomková zrna, jiné obiloviny, klíčící zrna, zrna napadená škůdci, zrna poškozená mrazem, zrna, jejichž klíček má změněnou barvu, zrna napadená plísněmi, cizí semena, námel, poškozená zrna, zkažená zrna, plevy, živí škůdci a mrtvý hmyz.

   Pokud dílčí vzorek obsahuje zrna, která jsou ještě v plevách, tato zrna se ručně vyloupnou, přičemž takto získané plevy se považují za části plev. Kameny, písek a úlomky slámy se považují za cizí látky.

   Dílčí vzorek se prosévá půl minuty sítem s otvory o velikosti 2,0 mm pro pšenici obecnou, 1,8 mm pro žito, 1,9 mm pro pšenici tvrdou a 2,2 mm pro ječmen. Látky, které propadnou tímto sítem, se považují za scvrklá zrna. Zrna poškozená mrazem a nezralá zelená zrna patří do skupiny „scvrklá zrna“.

2. Vzorek o hmotnosti 500 g u kukuřice a 250 g u čiroku se prosévá půl minuty sítem s otvory o velikosti 1,0 mm. Je nutno zkontrolovat, zda vzorek neobsahuje živé škůdce a mrtvý hmyz.

   Z látky, která se zachytí v sítu s otvory o velikosti 1,0 mm se pomocí pinzety nebo špičaté špachtle odstraní kameny, písek, úlomky slámy a jiné cizí látky.

   Takto získané cizí látky se přidají k látkám, které propadly sítem s otvory o velikosti 1,0 mm, a společně se zváží.

   Ze vzorku, který propadne sítem, se dělicím přístrojem připraví dílčí vzorek o hmotnosti 100 g až 200 g pro kukuřici a 25 g až 50 g pro čirok. Tento dílčí vzorek se zváží. Následně se v tenké vrstvě rozprostře na stůl. Pomocí pinzety nebo špičaté špachtle se z něho odstraní části jiných obilovin, zrna napadená škůdci, zrna poškozená mrazem, klíčící zrna, cizí semena, poškozená zrna, plevy, živí škůdci a mrtvý hmyz.

   Poté se tento vzorek proseje sítem s kruhovými otvory o průměru 4,5 mm pro kukuřici a 1,8 mm pro čirok. Látky, které propadnou tímto sítem, se považují za zlomková zrna.

3. Skupiny látek, které nejsou ze základních obilovin nesnížené jakosti a které jsou určeny metodou uvedenou v bodech 1 a 2, se zváží s přesností na 0,01 g a rozdělí se podle procentního podílu v průměrném vzorku. Do zprávy o analýze se údaje uvedou s přesností na 0,1 %. Uvede se, zda se ve vzorku nacházejí živí škůdci.

   Zpravidla se provedou dvě analýzy každého vzorku. Neměly by se od celkového obsahu látek uvedených výše lišit o více než 10 %.

4. Pro úkony popsané v bodech 1, 2 a 3 se použije následující zařízení:

   a) přístroj dělící vzorky, např. kuželový přístroj nebo přístroj se žlábky;

   b) přesné nebo analytické váhy;

   c) síta s otvory o velikosti 1,0 mm, 1,8 mm, 1,9 mm, 2,0 mm, 2,2 mm a 3,5 mm a síta s kruhovými otvory o průměru 1,8 mm a 4,5 mm. Síta mohou být případně připevněna na vibrační stůl.

PŘÍLOHA IV

STANDARDNÍ METODA PRO URČENÍ OBSAHU VLHKOSTI

1. **Princip**

Produkt se suší při teplotě 130 °C až 133 °C za normálního atmosférického tlaku po dobu odpovídající velikosti částic.

2. **Rozsah použitelnosti**

Tato metoda sušení se použije pro mleté obiloviny, z nichž nejméně 50 % propadne sítem s otvory o velikosti 0,5 mm, přičemž na sítu s kruhovými otvory o průměru 1,0 mm se nezachytí více než 10 % zbytků. Použije se také pro mouku.

3. **Zařízení**

Přesné váhy.

Přístroj na mletí vyrobený z materiálu, který nevstřebává vlhkost, snadno se čistí a umožňuje rychlé a rovnoměrné mletí bez přehřívání, omezuje co nejvíce styk s okolním vzduchem a splňuje požadavky uvedené bodě 2 (např. vyměnitelný kuželový mlýnek).

Nádobka z kovu odolného vůči korozi nebo ze skla, opatřená dostatečně těsným víkem, jejíž pracovní plocha umožní rozprostření zkušebního vzorku do vrstvy 0,3 g/cm^2.

Elektricky vyhřívaná isotermická sušící pec, nastavená na teplotu 130 °C až 133 °C ([1]), s dostatečným odvětráním ([2]).

Exsikátor s kovovou, případně porcelánovou deskou (silnou, s otvory) obsahující produkt, který dostatečně vstřebává vlhkost.

4. **Postup**

Sušení

V předem zvážené nádobce se s přesností na 1 mg zváží přibližně 5 g mletých drobnozrnných obilovin nebo 8 g mleté kukuřice. Otevřená nádobka se vloží do sušicí pece vyhřáté na teplotu 130 °C až 133 °C. Nádobka se vloží co nejrychleji, aby se zamezilo přílišnému poklesu teploty. Poté, co teplota uvnitř sušicí pece znovu dosáhne 130 °C až 133 °C, nechají se drobnozrnné obiloviny sušit 2 hodiny a kukuřice 4 hodiny. Potom se nádobka vyjme ze sušicí pece, rychle se uzavře víčkem, nechá se asi 30 až 45 minut vychladnout v exsikátoru a zváží se (s přesností na 1 mg).

5. **Metoda výpočtu a vzorce**

E = počáteční hmotnost zkušebního vzorku v gramech

M = hmotnost zkušebního vzorku v gramech po úpravě

M' = hmotnost zkušebního vzorku v gramech po rozemletí

m = hmotnost vysušeného zkušebního vzorku v gramech.

Obsah vlhkosti, vyjádřený procentním podílem produktu, se rovná:

— bez předchozí úpravy: (E – m) x 100/E,

— s předchozí úpravou [(M' – m)M/M' + E – M] x 100/E = 100 (1 – Mm/EM').

Zkoušky se provedou nejméně dvakrát.

6. **Opakování**

Rozdíl mezi hodnotami získanými ze dvou stanovení provedených současně nebo krátce po sobě tímtéž pracovníkem by neměl být větší než 0,15 g vlhkosti na 100 g vzorku. Pokud je rozdíl větší, zkoušky se zopakují.

([1]) Teplota vzduchu uvnitř sušicí pece.

([2]) Výhřevnost sušicí pece by měla být taková, aby pec po přednastavení na teplotu 130 až 133 °C opět dosáhla této teploty nejvýše do 45 minut po vložení maximálního počtu zkušebních vzorků, které se mají sušit současně.
Odvětrání by mělo být takové, aby se během 2 hodin sušení drobnozrnných obilovin (pšenice obecné, pšenice tvrdé, ječmene, čiroku a žita) nebo během 4 hodin sušení kukuřice, a to všech zkušebních vzorků krupičky nebo případně kukuřice, které se do sušící pece vejdou, výsledky nelišily o více než 0,15 % od výsledků získaných po 3 hodinách sušení drobnozrnných obilovin a 5 hodinách sušení kukuřice.

PŘÍLOHA V

METODA PRO URČENÍ NELEPIVÉ POVAHY A STROJOVÉ ZPRACOVATELNOSTI TĚSTA ZÍSKANÉHO Z PŠENICE OBECNÉ

1. **Název**

Metoda zkoušky pekárenských vlastností pšeničné mouky.

2. **Rozsah použitelnosti**

Tato metoda se použije pro experimentálně mletou pšeničnou mouku určenou k výrobě chleba z kvasnic.

3. **Princip**

Z mouky, vody, kvasnic, soli a sacharózy se v určeném mixéru připraví těsto. Po rozdělení a rozválení se jednotlivé kusy těsta nechají 30 minut v klidu; z nich se pak vytvarují bochníky, umístí se na plechy na pečení a po uplynutí stanovené doby kynutí se upečou. V průběhu postupu se zaznamenají zpracovatelské vlastnosti těsta. U bochníků se hodnotí objem a výška.

4. **Složky**

4.1 *Kvasnice*

Aktivní sušené kvasnice druhu *Saccharomyces cerevisiae* typu DHW-Hamburg-Wansbeck nebo složky s totožnými vlastnostmi.

4.2 *Pitná voda*

4.3 *Roztok cukru, soli a kyseliny askorbové*

Rozpusťte 30 ± 0,5 g chloridu sodného (obchodní jakosti), 30 ± 0,5 g sacharózy (obchodní jakosti) a 0,040 ± 0,001 g kyseliny askorbové v 800 ± 5 g vody. Tento roztok musí být každý den čerstvě připraven.

4.4 *Cukerný roztok*

Rozpusťte 5 ± 0,1 g sacharózy (obchodní jakosti) v 95 ± 1 g vody. Tento roztok musí být každý den čerstvě připraven.

4.5 *Enzymaticky aktivní sladová mouka*

Obchodní jakosti.

5. **Vybavení a přístroje**

5.1 *Pekárna*

S kontrolovanou teplotou udržovanou v rozmezí 22 až 25 °C.

5.2 *Chladnička*

S teplotou udržovanou na hodnotě 4 ± 2 °C.

5.3 *Váhy*

Maximální zatížení 2 kg, přesnost 2 g.

5.4 *Váhy*

Maximální zatížení 0,5 kg, přesnost 0,1 g.

5.5 *Analytické váhy*

Přesnost 0,1 x 10^{-3} g.

5.6 *Mixér*

Stephan UMTA 10 s mísícím ramenem model „Detmold“ (A. Stephan Söhne GmbH) nebo podobné zařízení s totožnými vlastnostmi.

5.7 *Skříňka na kynutí*

S teplotou udržovanou na hodnotě 30 ± 1 °C.

5.8 *Otevřené schránky z umělé hmoty*

Vyrobené z polymethylmethakrylátu (plexisklo, perspex). Vnitřní rozměry: 25 x 25, výška 15 cm, tloušťka stěn 0,5 ± 0,05 cm.

5.9 *Čtvercové desky z umělé hmoty*

Vyrobené z polymethylmethakrylátu (plexisklo, perspex). Rozměry nejméně: 30 x 30 cm, tloušťka 0,5 ± 0,05 cm.

5.10 *Tvarovací stroj*

Tvarovací stroj Brabender (Brabender OHG) nebo podobné zařízení s totožnými vlastnostmi.

6. **Vzorkování**

Podle normy ICC č. 101.

7. **Postup**

7.1 *Určení absorpce vody*

Absorpce vody se určí podle normy ICC č. 115/1.

7.2 *Určení množství sladové mouky, které se přidá*

Zjistěte „pádové číslo“ mouky podle normy ISO 3093-1982. Pokud je „pádové číslo“ vyšší než 250, zjistí se množství sladové mouky, které je třeba přidat, aby se hodnota pádového čísla dostala do rozmezí od 200 do 250, provedením řady mísení mouky se vzrůstajícími množstvími sladové mouky (viz bod 4.5). Pokud je „pádové číslo“ nižší než 250, sladová mouka není potřeba.

7.3 *Reaktivace sušených kvasnic*

Cukerný roztok (viz bod 4.4) ohřejte na teplotu 35 ± 1 °C. Ke čtyřem hmotnostním dílům tohoto vlažného roztoku přidejte jeden hmotnostní díl aktivních sušených kvasnic. S roztokem netřepejte. V případě potřeby jemně zamíchejte.

Nechejte 10 ± 1 minut odstát a potom směs protřepejte, dokud nevznikne stejnorodá suspenze. Tuto suspenzi použijte do deseti minut.

7.4 *Úprava teploty mouky a tekutých složek*

Teplota mouky a vody se upraví, aby těsto mělo po hnětení teplotu 27 ± 1 °C.

7.5 *Složení těsta*

S přesností na 2 g navažte 10 y/3 g mouky o daném obsahu vlhkosti (odpovídající 1 kg mouky o obsahu vlhkosti 14 %), přičemž „y“ znamená množství mouky použité při zkoušce na farinografu (viz norma ICC č. 115, kapitola 9.1). S přesností na 0,2 g zvažte množství sladové mouky, jehož je třeba k tomu, aby se „pádové číslo“ dostalo do rozmezí od 200 do 250 (viz bod 7.2).

Navažte 430 ± 5 g roztoku cukru, soli a kyseliny askorbové (viz bod 4.3) a přidejte vodu, abyste získali celkovou hmotnost (x – 9) 10 y/3 g (viz odst. 10.2), přičemž „x“ znamená množství vody použité při zkoušce na farinografu (viz norma ICC č. 115, bod 9.1). Tato celková hmotnost (obvykle mezi 450 a 650 g) se určí s přesností na 1,5 g.

Zvažte 90 ± 1 g suspenze z kvasnic (viz bod 7.3).

Poznamenejte si celkovou hmotnost těsta (P), která je tvořena součtem hmotností mouky, cukerného roztoku, soli a kyseliny askorbové, vody, suspenze z kvasnic a sladové mouky.

7.6 *Hnětení*

Než začnete, je nutno pomocí dostatečného množství teplé vody ohřát mixér na teplotu 27 ± 1 °C.

Tekuté složky vložte do mixéru tak, aby mouka a sladová mouka byly navrchu.

Spusťte mixér (rychlostí 1 400 ot./min) a nechejte jej běžet 60 sekund. Po dvaceti sekundách od spuštění otočte stěrkou připevněnou na víku nádoby mixéru dvakrát kolem dokola.

Změřte teplotu těsta. Pokud se nepohybuje mezi 26 až 28 °C, těsto odstraňte a poté, co náležitě upravíte teplotu jednotlivých složek, připravte nové těsto.

Zaznamenejte vlastnosti těsta pomocí některého z těchto pojmů:

— nelepivé a strojově zpracovatelné, nebo

— lepivé a nevhodné ke strojovému zpracování. Aby bylo těsto na konci hnětení považováno za „nelepivé a strojově zpracovatelné“, mělo by tvořit soudržnou hmotu, která se téměř nepřichycuje ke stěnám nádoby ani k ose mixéru. Těsto by mělo jít rukou vyjmout z nádoby jediným pohybem bez znatelných ztrát.

7.7 *Dělení a tvarování do kulata*

S přesností na 2 g zvažte tři kusy těsta podle následujícího vzorce:

P = 0,25 P, přičemž:

p = hmotnost zváženého kusu těsta

P = celková hmotnost těsta.

Kusy těsta okamžitě vložte do tvarovacího stroje (viz bod 5.10), nechejte je po dobu 15 sekund tvarovat do kulata a umístěte je na 30 ± 2 minuty na čtvercové desky z umělé hmoty (viz bod 5.9) přikryté obrácenými schránkami z umělé hmoty (viz bod 5.8) ve skříňce na kynutí (viz bod 5.7).

Nepoužívejte mouku na poprášení.

7.8 *Tvarování*

Kusy těsta přeneste na deskách z umělé hmoty přikryté obrácenými schránkami ke tvarovacímu stroji (viz bod 5.10) a každý kus nechejte 15 sekund znovu vytvarovat do kulata. Kryt z každého kusu těsta sejměte až těsně před hnětením. Opět zaznamenejte vlastnosti těsta pomocí některého z těchto pojmů:

— nelepivé a strojově zpracovatelné, nebo

— lepivé a nevhodné ke strojovému zpracování.

Aby bylo těsto považováno za „nelepivé a strojově zpracovatelné“, téměř nebo vůbec by se nemělo přichycovat ke stěnám hnětací nádoby, takže se může volně otáčet a tvořit během činnosti mixéru pravidelnou kouli. Po skončení by se těsto po zvednutí víka hnětací nádoby nemělo lepit ke stěnám nádoby.

(7.9; 7.10; 8.)

9. **Záznam o zkoušce**

V záznamu o zkoušce se uvedou tyto údaje:

— zpracovatelské vlastnosti těsta na konci hnětení a tvarování,

— „pádové číslo“ mouky bez přídavku sladové mouky,

— zjištěné anomálie.

Kromě toho by měl obsahovat:

— použitou metoda,

— veškeré údaje potřebné k identifikaci vzorku.

10. **Všeobecné poznámky**

10.1

10.2 Vzorec pro výpočet množství tekutých složek k přípravě těsta vychází z následující úvahy:

Přidáním x ml vody k rovnocennému množství 300 g mouky o obsahu vlhkosti 14 % vznikne požadovaná konsistence. Jelikož se při zkušebním pečení používá 1 kg mouky (o obsahu vlhkosti 14 %), přičemž x je založeno na 300 g mouky, je při zkoušce pečení nutno použít x dělené třemi a vynásobené 10 g vody, tedy 10 x/3 g.

Ve 430 g roztoku cukru, soli a kyseliny askorbové je obsaženo 15 g soli a 15 g cukru. Těchto 430 g roztoku je obsaženo v tekutých složkách. Abychom do těsta přidali 10 x/3 g vody, je nutno přidat (10 x/3 + 30) g tekutých složek složených ze 430 g roztoku cukru, soli a kyseliny askorbové a dodatečného množství vody.

Přestože část vody přidané spolu se suspenzí z kvasnic vstřebají kvasnice, tato suspenze rovněž obsahuje „volnou“ vodu. Vychází se z předpokladu, že 90 g suspenze z kvasnic obsahuje 60 g „volné“ vody. Množství tekutých složek se proto při výpočtu „volné“ vody v suspenzi z kvasnic upraví o 60 g, takže se nakonec přidá 10 x/3 plus 30 minus 60 g. To lze vyjádřit takto: (10 x 3 + 30) – 60 = 10 x 3 – 30 = (x/3 – 3) 10 = (x – 9) 10/3, což je vzorec uvedený v bodě 7.5. Například je-li množství vody x, použité při zkoušce na farinografu, 165 ml, je nutné touto hodnotou ve vzorci nahradit proměnnou x, takže se 430 g roztoku cukru, soli a kyseliny askorbové zvýší na celkovou hmotnost:

$(165 - 9)10/3 = 165 \times 10/3 = 520$ g.

10.3 Tuto metodu nelze přímo použít pro pšenici. Pro charakterizování pekárenských vlastností pšenice se použije tento postup:

Pročistěte vzorek pšenice a určete obsah vlhkosti v čisté pšenici. Pokud je obsah vlhkosti v rozsahu od 15,0 do 16,0 %, pšenici nezahřívejte. Pokud je obsah vlhkosti mimo tento rozsah, upravte obsah vlhkosti na 15,5 ± 0,5 % nejméně tři hodiny před mletím.

Pšenici rozemelte na mouku pomocí laboratorního mlýnku Bühler MLU 202 nebo mlýnku Brabender Quadrumat Senior či podobného zařízení s totožnými vlastnostmi.

Zvolte způsob mletí, jímž vznikne mouka o míře extrakce nejméně 72 % a o obsahu popela 0,50 až 0,60 % v sušině.

Obsah popela v mouce určete metodou uvedenou v příloze I nařízení Komise (ES) č. 1501/95 (Úř. věst. L 147, 30.6.1995, s. 7) a obsah vlhkosti metodou uvedenou v tomto nařízení. Míra extrakce se vypočte podle této rovnice:

$$E = \big(((100 - f)F)/(100 - w)W\big) \times 100\,\%,$$

přičemž:

E = míra extrakce

f = obsah vlhkosti v mouce

w = obsah vlhkosti v pšenici

F = hmotnost vyrobené mouky o obsahu vlhkosti f

W = hmotnost mleté pšenice o obsahu vlhkosti w.

Poznámka: Informace týkající se složek a zařízení, jež se mají používat, jsou uvedeny v dokumentu T 77/300 ze dne 31. března 1977, který vydal Instituut voor Graan, Meel en Brood, TNO – Postbus 15, Wageningen, Nizozemsko.

PŘÍLOHA VI

URČENÍ MÍRY SKLOVITÉHO VZHLEDU

1. **Princip**

Pro určení procentního podílu zrn, která částečně nebo zcela ztratila sklovitý vzhled, se použije pouze část vzorku. Zrna se rozřežou pomocí Pohlovy řezačky zrn nebo rovnocenného nástroje.

2. **Vybavení a přístroje**

— Pohlova řezačka zrn nebo rovnocenný nástroj,

— pinzeta, skalpel,

— tác nebo miska.

3. **Postup**

a) Pro určení se použije vzorek o hmotnosti 100 g po odstranění všech látek, které nejsou ze základních obilovin nesnížené jakosti.

b) Vzorek se rovnoměrně rozprostře na tácku.

c) Do řezačky zrn se vloží destička a na mřížce se rozprostře hrst zrn. Silným poklepem je nutno zajistit, aby v každém otvoru bylo jen jedno zrno. Přiklopí se pohyblivá část, která přidržuje zrna na místě, a potom se zrna rozříznou.

d) Je nutno připravit tolik destiček, aby se získalo nejméně 600 rozříznutých zrn.

e) Spočítají se zrna, která zcela nebo zčásti ztratila sklovitý vzhled.

f) Vypočte se procentní podíl zrn, která zcela nebo zčásti ztratila sklovitý vzhled.

4. **Vyjádření výsledků**

I = hmotnost látek, které nejsou ze základních obilovin nesnížené jakosti v gramech.

M = procentní podíl vyčištěných zrn, která zcela nebo zčásti ztratila sklovitý vzhled.

5. **Výsledek**

Procentní podíl zrn v části zkušebního vzorku, která zcela nebo zčásti ztratila sklovitý vzhled:

$M \times (100 - I)/100 = \ldots$

PŘÍLOHA VII

TABULKA I

Přirážky pro obsah vlhkosti

Obsah vlhkosti (%)	Přirážky (EUR/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

TABULKA II

Srážky pro obsah vlhkosti

Obsah vlhkosti (%)	Srážky (EUR/t)
14,5	1,0
14,4	0,8
14,3	0,6
14,2	0,4
14,1	0,2

TABULKA III

Srážky pro měrnou hmotnost

Obilovina	Měrná hmotnost (kg/hl)	Srážka (EUR/t)
Pšenice obecná	méně než 76 až 75	0,5
	méně než 75 až 74	1,0
	méně než 74 až 73	1,5
Ječmen	méně než 64,0 až 62,0	1,0

TABULKA IV

Srážky pro obsah bílkovin

(EUR/t)

Obsah bílkovin [1] (N x 5,7)	Hospodářský rok	Hospodářský rok	Hospodářský rok
méně než 11,5 až 11,0	1,5	2,0	2,5
méně než 11,0 až 10,5	3,0	4,0	5,0
méně než 10,5 až 10,3	5,0	5,0	
méně než 10,3 až 10,0	5,0		

[1] Procentní podíl v sušině.

PŘÍLOHA VIII

Praktická metoda pro výpočet srážky, kterou intervenční agentura použije pro cenu čiroku

1. *Základní údaje*

P = procentní podíl taninu v sušině

0,4 % = procentní podíl taninu, při jehož překročení se použije srážka

11 % [1] = srážka odpovídající 1 % taninu v sušině.

2. *Výpočet srážky*

Srážka (vyjádřená v eurech), která se použije pro intervenční cenu, se vypočte podle tohoto vzorce:

$$11(P - 0{,}40).$$

---

[1] Srážka, která se použije pro cenu čiroku na základě obsahu taninu v 1 000 g sušiny:

a) Množství využitelné energie pro drůbež v 1 000 g sušiny čiroku o teoretickém obsahu taninu 0 %: 3 917 kcal.

b) Snížení hodnoty využitelné energie pro drůbež v 1 000 g sušiny čiroku pro dodatečný procentní bod taninu: 419 kcal.

c) Rozdíl, vyjádřený v procentních bodech, mezi maximálním obsahem taninu stanoveným pro čirok přijatý k intervenci a obsahem taninu stanoveným pro čirok standardní jakosti: 1,0 – 0,30 = 0,70.

d) Rozdíl, vyjádřený v procentních bodech, mezi množstvím využitelné energie pro drůbež v 1 000 g sušiny čiroku obsahující 1,0 % taninu a množstvím využitelné energie pro drůbež v čiroku o obsahu taninu odpovídajícím standardní jakosti (0,30 %):

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

e) Srážka, která odpovídá 1 % obsahu taninu v sušině a převyšuje 0,30 %:

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