32000R0824

20.4.2000 *EUROOPA ÜHENDUSTE TEATAJA* L 100/31

KOMISJONI MÄÄRUS (EÜ) nr 824/2000,

19. aprill 2000,

millega kehtestatakse teravilja ülevõtmise kord sekkumisametite poolt ja sätestatakse teravilja kvaliteedi määramise analüüsimeetodid

EUROOPA ÜHENDUSTE KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Ühenduse asutamislepingut,

võttes arvesse nõukogu 30. juuni 1992. aasta määrust (EMÜ) nr 1766/92 teraviljaturu ühise korralduse kohta, ([1]) viimati muudetud määrusega (EÜ) nr 1253/1999, ([2]) eriti selle artiklit 5,

ning arvestades järgmist:

(1) Hariliku nisu, kõva nisu, odra, rukki, maisi ja sorgo sekkumishind on kindlaks määratud kvaliteedi kohta, mis vastab võimalikult suurel määral ühenduses koristatud teraviljade keskmisele kvaliteedile.

(2) Sekkumishindu suurendatakse või vähendatakse vastavalt kvaliteediga seotud hinnaerinevustele turul.

(3) Teravilja, mille kvaliteet ei võimalda nõuetekohast kasutamist või ladustamist, ei tohiks sekkumiseks vastu võtta.

(4) Sekkumistegevuse haldamise lihtsustamiseks ja eelkõige sekkumiseks pakutava teravilja ühtsete partiide koostamise võimaldamiseks tuleks määrata kindlaks miinimumkogus, millest väiksemaid koguseid ei ole sekkumisamet kohustatud vastu võtma. Teatavates liikmesriikides võib osutuda vajalikuks näha ette suurem miinimumkogus, et sekkumisametid saaksid võtta arvesse hulgimüügi tingimusi ja tavasid nendes riikides.

(5) Teraviljade sekkumisametitele pakkumise ja ülevõtmise tingimused peavad olema ühenduse kõigis osades võimalikult ühesugused, et vältida vahetegemist tootjate vahel.

(6) Tuleb määratleda hariliku nisu, kõva nisu, rukki, odra, maisi ja sorgo kvaliteedi määramise meetodid.

(7) Lisaks komisjoni 8. novembri 1996. aasta määruse (EÜ) nr 2148/96 (millega kehtestatakse põllumajandustoodete riiklike sekkumisvarude hindamis- ja kontrollieeskirjad, ([3]) muudetud määrusega (EÜ) nr 808/1999 ([4])) kohasele iga-aastasele varude aruandele peavad liikmesriigid kontrollima olemasolevate sekkumisvarude säilivust.

(8) Komisjoni 19. märtsi 1992. aasta määrust (EMÜ) nr 689/92 (millega määratakse kindlaks sekkumisameti teostatava teraviljade ülevõtmise kord ja tingimused, ([5]) viimati muudetud määrusega (EÜ) nr 1664/1999 ([6])) ja komisjoni 4. juuli 1984. aasta määrust (EMÜ) nr 1908/84 (millega määratakse kindlaks teravilja kvaliteedi määramise standardmeetodid, ([7]) viimati muudetud määrusega (EMÜ) nr 2507/87 ([8])) on korduvalt muudetud. Need määrused tuleks selguse huvides asendada.

(9) Teraviljaturu korralduskomitee ei ole oma eesistuja poolt kindlaksmääratud ajavahemiku jooksul arvamust avaldanud,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

Artikkel 1

Määruse (EMÜ) nr 1766/92 artikli 4 lõikes 2 osutatud ajavahemike jooksul on igal vähemalt 80 tonni suuruse ühenduses koristatud hariliku nisu, rukki, odra, maisi või sorgo või 10 tonni kõva nisu ühtlase partii omanikul õigus pakkuda partiid sekkumisametitele.

Sellest hoolimata võivad sekkumisametid kehtestada suuremad miinimumkogused.

Artikkel 2

1. Sekkumiseks vastuvõetav teravili peab olema veatu ja standardse turustuskvaliteediga.

2. Teravilja käsitatakse veatule ja standardsele turustuskvaliteedile vastavana, kui see on kõnealusele teraviljale omase värvusega, ilma ebameeldiva lõhna ja igas arenguastmes elus kahjuriteta (sealhulgas lestad) ning vastab käesoleva määruse I lisas sätestatud kvaliteedi miinimumnõuetele ning kui radioaktiivsuse tase ei ületa ühenduse õigusaktidega lubatud ülemmäära.

Toote radioaktiivse saastumise taset jälgitakse üksnes juhul, kui olukord seda nõuab, ning üksnes niikaua, kui see on vajalik. Vajaduse korral määratakse kontrollide kestus ja ulatus kindlaks määruse (EMÜ) nr 1766/92 artiklis 23 sätestatud korras.

Kui analüüsidest selgub, et hariliku nisu partii Zeleny indeks on 22 ja 30 vahel, võib seda nisu käsitada lõikes 1 määratletud tähenduses veatule ja standardsele turustuskvaliteedile vastavana, kui sellest saadud tainas on mittekleepuv ja mehaaniliselt töödeldav.

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

3. Käesoleva määruse kohaldamisel on koostisosad, mida laitmatu kvaliteediga põhiviljad ei tohi sisaldada, määratletud II lisas.

Põhivilja ja muu teravilja terad, mis on riknenud, mida on kahjustanud tungaltera või mis on mädanenud, käsitatakse prügilisandina, isegi kui nende kahjustused kuuluvad muudesse kategooriatesse.

Artikkel 3

Määruse (EMÜ) nr 1766/92 artiklite 5 ja 6 alusel sekkumiseks pakutud teravilja kvaliteedi määramiseks kasutatakse järgmisi meetodeid:

3.1. III lisas sätestatud standardmeetod nende koostisosade määramiseks, mida ei või sisaldada laitmatu kvaliteediga põhivili;

3.2. IV lisas sätestatud standardmeetod niiskusesisalduse määramiseks. Liikmesriigid võivad kasutada muid IV lisa põhimõtetele vastavaid meetodeid, meetodit ISO 712:1998 või infrapunatehnoloogial põhinevat meetodit. Vaidluse korral tunnustatakse ainult IV lisas sätestatud meetodi tulemusi;

3.3. standardmeetod sorgo tanniinisisalduse määramiseks on ISO 9648:1988 meetod;

3.4. V lisas sätestatud standardmeetod harilikust nisust saadud taina mittekleepuvuse ja mehaanilise töödeldavuse määramiseks;

3.5. standardmeetod jahvatatud hariliku nisu proteiinisisalduse määramiseks on Rahvusvahelise Teraviljakeemia Assotsiatsiooni tunnustatud meetod, mille standard on sätestatud rubriigis nr 105/2 "Teraviljade ja teraviljasaaduste proteiinisisalduse määramise meetod".

Sellest olenemata võivad liikmesriigid ette näha muu meetodi. Sel juhul peavad nad tõendama komisjonile, et Rahvusvaheline Teraviljakeemia Assotsiatsioon on andnud tunnustuse selle kohta, et kõnealune meetod annab samaväärseid tulemusi;

3.6. jahvatatud hariliku nisu Zeleny indeksi määramise meetod on vastavuses standardiga ISO 5529:1992;

3.7. langemisarvu (amülaasi aktiivsuse) määramise meetod on vastavuses standardiga ISO 3093:1982;

3.8. VI lisas sätestatud standardmeetod kõva nisu klaasja välimuse kaotamise määra määramiseks;

3.9. standardmeetod mahukaalu määramiseks on vastavuses standardiga ISO 7971/2:1995.

Artikkel 4

1. Kõik sekkumiseks tehtavad pakkumised esitatakse sekkumisameti vormil, mis sisaldab järgmisi andmeid:

a) taotleja nimi,

b) pakutav teravili,

c) pakutava teravilja ladustuskoht,

d) pakutava teravilja kogus, põhiomadused ja saagiaasta,

e) sekkumiskeskus, millele pakkumine esitatakse.

Vorm peab sisaldama ka kinnituse selle kohta, et tooted on pärit ühendusest või andmeid tootmispiirkonna kohta, kui teravili on sekkumiseks vastu võetud eritingimustel vastavalt nende tootmispiirkonnale.

Sekkumisamet võib võtta vastu ka muul viisil kirjalikus vormis, eelkõige telekommunikatsioonivahendi abil saadetud pakkumisi, kui neis on esitatud kõik esimeses lõigus osutatud andmed.

Ilma et see piiraks vastavalt kolmandale lõigule esitatud pakkumise kehtivust alates esitamispäevast, võivad liikmesriigid nõuda, et pärast pakkumise esitamist saadetakse või viiakse esimeses lõigus ettenähtud vorm otse pädevale asutusele.

2. Kui pakkumist vastu ei võeta, teatab sekkumisamet sellest asjaomasele ettevõtjale viie tööpäeva jooksul pärast pakkumise saamist.

3. Kui pakkumine võetakse vastu, teatatakse ettevõtjatele võimalikult kiiresti ladu, kus teravili üle võetakse, ja tarnegraafik.

Pakkuja või laopidaja taotlusel võib sekkumisamet nimetatud graafikut muuta.

Tarnimine lõpetatakse hiljemalt pakkumise saamise kuule järgneva neljanda kuu lõpul, kuid mitte hiljem kui 1. juulil Hispaanias, Kreekas, Itaalias ja Portugalis ning 31. juulil teistes liikmesriikides.

Artikkel 5

1. Sekkumisamet võtab pakutud teravilja üle, kui sekkumisamet või selle esindaja on kindlaks teinud kogu sekkumisameti lattu paigutatava kaubapartii vastavuse lisas ettenähtud kogusele ja miinimumnõuetele.

2. Kvaliteediomadused määratakse kindlaks pakutud partii representatiivse proovi alusel, mis koosneb igast saadetisest ja igast vähemalt 60tonnisest saadetisest võetavatest proovidest.

3. Tarnitud koguse kaalumise juures on pakkuja ja sekkumisameti esindaja, kes on pakkujast sõltumatu. Sekkumisameti esindaja võib olla laopidaja.

Sellisel juhul:

a) korraldab sekkumisamet 45 päeva jooksul alates ülevõtmise päevast vähemalt mahukontrolli hõlmava kontrollimise; erinevus kaalutud koguse ja mahumõõtmismeetodiga hinnatud koguse vahel ei tohi ületada 5 %;

b) kui lubatud hälvet ei ole ületatud, kannab laopidaja kõik kulud, mis on seotud teravilja ülevõtmisel raamatupidamisarvestusse kantud ja hilisemal kaalumisel täheldatud massi võimaliku erinevusega;

c) kui lubatud hälve on ületatud, kaalutakse teravili viivitamata. Kui kindlakstehtud mass on arvepidamises registreeritud massist väiksem, kannab kaalumisega seotud kulud laopidaja, kui suurem, kannab kulud liikmesriik.

4. a) Kui ülevõtmine toimub laos, kus teravilja pakkumise tegemise ajal hoitakse, võib koguse kindlaks teha ametialastele ja sekkumisameti tingimustele vastava laoarvestuse alusel eeldusel, et:

   a) laoarvestuses märgitakse kaalumisel kindlakstehtud mass, kvaliteediomadused kaalumise hetkel ja eelkõige niiskusesisaldus, punkrivahetused ja töötlemine; kaalumine peab olema tehtud kõige rohkem kümme kuud tagasi;

   b) laopidaja tõendab, et pakutud partii vastab igati laoarvestuses esitatud andmetele;

   c) kaalumise ajal kindlakstehtud kvaliteediomadused on samad, mis sekkumisameti või selle esindaja iga 60 tonni kohta võetud proovist koostatud representatiivse proovi kvaliteediomadused.

5. Lõike 4 kohaldamisel:

a) registreeritakse mass, mis on märgitud laoarvestusse ja mida on vajadusel kohandatud, et võtta arvesse erinevust kaalumise käigus kindlakstehtud niiskusesisalduse ja/või prügilisandite protsendi ning representatiivse proovi põhjal kindlakstehtud niiskusesisalduse ja/või prügilisandite protsendi vahel. Erinevust prügilisandi protsentide vahel võib võtta arvesse ainult juhul, kui sellega väheneb laoarvestusse kantud mass;

b) teeb sekkumisamet täiendava mahukontrolli 45 päeva jooksul alates ülevõtmise päevast; erinevus kaalutud koguse ja mahumõõtmismeetodiga määratud koguse vahel ei tohi ületada 5 %;

c) kui lubatud hälvet ei ole ületatud, kannab laopidaja kõik kulud, mis on seotud teravilja ülevõtmisel raamatupidamisarvestusse kantud ja hilisemal kaalumisel täheldatud massi võimaliku erinevusega;

d) kui lubatud hälvet on ületatud, kaalutakse teravili viivitamata. Kui kindlakstehtud mass on arvepidamises registreeritud massist väiksem, kannab kaalumisega seotud kulud laopidaja, kui suurem, kannab kulud Euroopa Põllumajanduse Arendus- ja Tagatisfond.

Artikkel 6

Sekkumisamet vastutab, et võetud proovide füüsilised ja tehnilised omadused analüüsitakse 20 tööpäeva jooksul alates representatiivse proovi võtmisest.

Kui eespool ettenähtud analüüsidest selgub, et pakutud teravili ei vasta sekkumisel nõutud miinimumkvaliteedile, viiakse teravili ära pakkuja kulul. Pakkuja kannab kõik tekkivad kulud.

Pakkuja kannab kulud, mis on seotud:

a) sorgo tanniinisisalduse määramisega;

b) amülaasi aktiivsuse määramisega;

c) kõva nisu ja hariliku nisu proteiinisisalduse määramisega;

d) Zeleny sadestustestiga;

e) taina mehaanilise töödeldavuse testiga.

Vaidluse korral korraldab sekkumisamet uuesti asjaomase teravilja suhtes vajalikud testid, mille kulud kannab kaotaja osapool.

Artikkel 7

Sekkumisamet koostab iga partii kohta ülevõtmisprotokolli. Protokollis märgitakse:

a) koguse ja miinimumomaduste kontrollimise kuupäev;

b) tarnitud mass;

c) representatiivse proovi koostamiseks võetud proovide arv;

d) kindlakstehtud füüsikalised omadused;

e) tehniliste kriteeriumide analüüsimise eest vastutav asutus ja analüüsi tulemused.

Protokoll kuupäevastatakse ja saadetakse laopidajale kaasallkirjastamiseks.

Artikkel 8

1. Ilma et see piiraks lõike 2 kohaldamist, on pakkujale makstav hind määruse (EMÜ) nr 1766/92 artikli 3 lõikes 1 osutatud sekkumishind, mis kehtib pakkumise vastuvõtmise teates tarnimise esimese päevana märgitud päeval lattu toimetatud kauba puhul enne mahalaadimist. Hinda kohandatakse vastavalt artiklis 9 osutatud hinnatõstmistele ja -alandamistele.

Kui sekkumishind on tarnimise kuul madalam kui pakkumise tegemise kuul, makstakse kõrgemat hinda. Käesolevat sätet ei kohaldata augustis ja septembris pakutava maisi ja sorgo suhtes.

2. Pakkumise kättesaamisel otsustab sekkumisamet vastavalt määruse (EMÜ) nr 1766/92 artiklile 4 teravilja ülevõtmise koha ja esimese kuupäeva.

Pakkuja kannab kauba veokulud hoidlast, kus kaup on pakkumise esitamise ajal ladustatud, sekkumiskeskusesse, kuhu vedamise kulud on madalaimad.

Kui sekkumisamet võtab kauba üle mujal kui sekkumiskeskuses, kuhu vedamise kulud on madalaimad, määrab sekkumisamet kindlaks ja kannab täiendavad veokulud. Sel juhul määrab sekkumisamet kindlaks eelmises lõigus osutatud veokulud.

Sekkumisamet ladustab kokkuleppel pakkujaga kauba kohas, kus see asub pakkumise tegemise ajal ning eelmise lõigu teises lauses osutatud kulud ja liikmesriigis tegelikult registreeritud kulutuste alusel arvutatud laost väljaviimise kulud lahutatakse sekkumishinnast.

3. Makse tehakse artiklis 5 osutatud ülevõtmispäevale järgneva 30. ja 35. päeva vahel.

Artikkel 9

Hinnatõstmised või -alandamised, mille võrra sekkumishinda tõstetakse või alandatakse, väljendatakse eurodes tonni kohta ja kohaldatakse ühiselt allpool sätestatud korras:

a) kui sekkumiseks pakutava teravilja niiskusesisaldus on alla 14 %, kohaldatakse VII lisa I tabelis loetletud hinnatõstmisi. Kui sekkumiseks pakutava teravilja niiskusesisaldus on üle 14 %, kohaldatakse VII lisa II tabelis loetletud hinnaalandamisi;

b) kui sekkumiseks pakutava hariliku nisu või odra mahukaal ei ole vastavalt 76 kg/hl või 64 kg/hl, kohaldatakse VII lisa III tabelis loetletud hinnaalandamisi;

c) kui kõva nisu, hariliku nisu, rukki ja odra puhul ületab katkiste terade osakaal 3 % ning maisi ja sorgo puhul 4 %, kohaldatakse iga järgmise 0,1 protsendipunkti puhul hinnaalandamist 0,05 eurot;

d) kui kõva nisu puhul ületab teralisandite osakaal 2 %, rukki puhul 3 %, maisi ja sorgo puhul 4 % ning hariliku nisu ja odra puhul 5 %, kohaldatakse iga järgmise 0,1 protsendipunkti puhul hinnaalandamist 0,05 eurot;

e) kui kasvama läinud terade osakaal ületab 2,5 %, kohaldatakse iga järgmise 0,1 protsendipunkti puhul hinnaalandamist 0,05 eurot;

f) kui kõva nisu puhul ületab prügilisandite osakaal 0,5 % ja hariliku nisu, rukki, odra, maisi ja sorgo puhul 1 %, kohaldatakse iga järgmise 0,1 protsendipunkti puhul hinnaalandamist 0,1 eurot;

g) kui kõva nisu puhul ületab vähese klaasisusega terade osakaal 20 %, kohaldatakse iga järgmise protsendipunkti või selle osa puhul hinnaalandamist 0,2 eurot;

h) kui hariliku nisu proteiinisisaldus on alla 11,5 %, kohaldatakse VII lisa IV tabelis loetletud hinnaalandamisi;

i) kui sekkumiseks pakutud sorgo tanniinisisaldus on üle 0,4 % kuivainest, arvutatakse kohaldatav hinnaalandamine vastavalt VIII lisas sätestatud meetodile.

Artikkel 10

1. Ettevõtjad, kes ladustavad sekkumisameti nimel kokkuostetud tooteid, jälgivad korrapäraselt tooteid ja nende säilivust ning teavitavad eespool nimetatud ametit viivitamata asjaomastest probleemidest.

2. Sekkumisamet kontrollib ladustatud toote kvaliteeti vähemalt kord aastas. Selleks võib võtta proove seoses määruse (EÜ) nr 2148/96 artiklis 4 ettenähtud kontrolliga.

Artikkel 11

Kõnealuses liikmesriigis valitsevate eritingimuste arvessevõtmiseks võtavad sekkumisametid vajaduse korral vastu ülevõtmise täiendava korra ja tingimused, mis on kooskõlas käesoleva määrusega; eelkõige võivad nad nõuda perioodilisi aruandeid laovarude kohta.

Artikkel 12

Määrused (EMÜ) nr 689/92 ja (EMÜ) nr 1908/84 tunnistatakse kehtetuks alates 1. juulist 2000.

Artikkel 13

Käesolev määrus jõustub seitsmendal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Ühenduste Teatajas*.

Käesolevat määrust kohaldatakse alates 1. juulist 2000.

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 19. aprill 2000

Komisjoni nimel
komisjoni liige
Franz FISCHLER

I LISA

	Kõva nisu	Harilik nisu	Rukis	Oder	Mais	Sorgo
A. Suurim niiskusesisaldus	14,5 %	14,5 %	14,5 %	14,5 %	14,5 %	14,5 %
B. Nende koostisosade ülemmäär, mida ei või sisaldada laitmatu kvaliteediga põhivili:	12 %	12 %	12%	12 %	12 %	12%
1. Katkised terad	6 %	5 %	5 %	5 %	10 %	10 %
2. Teralisandid (v.a punktis 3 märgitud)	5 %	7 %	5 %	12 %	5 %	5 %
millest:						
a) kidurad terad					–	–
b) muud teraviljad	3 %			5 %		
c) kahjurite poolt kahjustatud terad						
d) terad, mille idu värvus on muutunud			–	–	–	–
e) kuivatamise käigus ülekuumenenud terad	0,50 %	0,50 %	1,5%	3%	3%	3%
3. Fusarioossed ja/või plekilised terad	5 %	–	–	–	–	–
millest:						
— fusarioossed terad	1,5 %	–	–	–	–	–
4. Kasvama läinud terad	4 %	4 %	4 %	6 %	6 %	6 %
5. Prügilisandid	3 %	3 %	3 %	3 %	3 %	3 %
millest:						
a) võõrseemned						
— väliste haigustunnustega	0,10 %	0,10 %	0,10 %	0,10 %	0,10 %	0,10 %
— muud						
b) riknenud terad:						
— isekuumenemisel või kuivatamisel liiga kõrge temperatuuri tõttu kahjustunud terad	0,05 %	0,05 %				
— muud						
c) võõrkehad						
d) seemnekestad						
e) tungalterad	0,05 %	0,05 %	0,05 %	–	–	–
f) mädanenud terad			–	–	–	–
g) surnud putukad ja nende osad						
C. Täielikult või osaliselt vähese klaasisusega terade maksimumprotsent	27 %	–	–	–	–	–
D. Maksimaalne tanniini sisaldus [1]	–	–	–	–	–	1 %
E. Minimaalne mahukaal (kg/hl)	78	73	70	62	–	–

	Kõva nisu	Harilik nisu	Rukis	Oder	Mais	Sorgo
F. Minimaalne proteiinisisaldus: [1]						
— 2000/2001. turustusaasta	11,5 %	10 %	–	–	–	–
— 2001/2002. turustusaasta	11,5 %	10,3 %	–	–	–	–
— alates 2002/2003. turustusaastast	11,5 %	10,5 %				
G. Langemisarv (sekundites)	220	220	120			
H. Zeleny indeksi alammäär (ml)	–	22	–	–	–	–

[1] Protsendina kuivainest.

II LISA

1. NENDE KOOSTISOSADE MÄÄRATLEMINE, MIDA EI VÕI SISALDADA LAITMATU KVALITEEDIGA PÕHIVILJAD

1.1. **Katkised terad**

Kõiki terasid, mille endosperm on osaliselt katmata, käsitatakse katkiste teradena. Samuti kuuluvad sellesse rühma viljapeksul katki läinud terad ja terad, mille idu on eemaldatud.

Maisi puhul on "katkised terad" teratükid või terad, mis lähevad läbi ümmarguste 4,5 mm avadega sõela.

Sorgo puhul on "katkised terad" teratükid või terad, mis lähevad läbi ümmarguste 1,8 mm avadega sõela.

1.2. **Teralisandid**

a) *Kidurad terad:*

Terad, mis pärast käesoleva määruse lisas märgitud kõikide teiste koostisosade proovist kõrvaldamist lähevad läbi järgmiste avadega sõela: hariliku nisu puhul 2,0 mm, rukki puhul 1,8 mm, kõva nisu puhul 1,9 mm, odra puhul 2,2 mm.

Olenemata sellest määratlusest käsitatakse kidurate teradena ka:

— Soomest või Rootsist pärit otra, mille mahukaal on vähemalt 64 kilogrammi hektoliitri kohta ja mida pakutakse sekkumiseks neis liikmesriikides, või

— otra, mille niiskusesisaldus on kuni 12,5 %,

mis pärast käesoleva määruse lisas märgitud kõikide teiste koostisosade kõrvaldamist lähevad läbi 2,0 mm läbimõõduga avadega sõelast.

Samasse rühma kuuluvad lisaks veel külmavõetud terad ja täisküpsemata (rohelised) terad.

b) *Muud teraviljad:*

kõik terad, mis ei kuulu prooviks võetavate terade liiki.

c) *Kahjurite poolt kahjustatud terad:*

näritud terad. Kilplutiklaste poolt kahjustatud terad kuuluvad samuti sellesse rühma.

d) *Terad, mille idu värvus on muutunud, plekilised terad, fusarioossed terad:*

terad, mille idu värvus on muutunud, on terad, mille integumendi värvus on pruunist pruunjasmustani ja mille idu on normaalne ega ole hakanud kasvama. Hariliku nisu teri, mille idu värvus on muutunud, võetakse arvesse siis, kui neid on üle 8 %.

Kõva nisu puhul:

— käsitatakse terasid, millel on mujal kui idul näha värvimuutust pruunist pruunjasmustani, plekiliste teradena,

— on fusarioossed terad terad, mille koor on saastunud *Fusarium mycelium*'iga; kõnealused terad on veidi kidurad, kortsudega ja neil on roosad või valged hajusad ebamääraste piirjoontega laigud.

e) Kuivatamise käigus ülekuumenenud teradel on välised põletuse tunnused, kuid need ei ole riknenud terad.

1.3. **Kasvama läinud terad**

Terad, mille idujuur või idupung on palja silmaga selgelt näha. Kasvama läinud terade osakaalu hindamisel tuleb võtta arvesse proovi üldist välimust. Mõnede teraviljaliikide, nt kõva nisu idu on esileulatuv ja teraviljapartii sõelumisel idu integument lõheneb. Niisugused terad sarnanevad kasvama läinud teradega, aga neid ei tohi sellesse rühma lugeda. Kasvama läinud terad on ainult need terad, mille idul on selgelt nähtavad muutused, mille abil on kerge eristada kasvama läinud tera harilikust terast.

1.4. **Prügilisandid**

a) *Võõrseemned*

"Võõrseemned" on kultuurtaimede või looduslikult kasvavate taimede seemned, v.a teraviljaseemned. Need hõlmavad seemneid, mis on kõlbmatud, mida saab kasutada söödaks ja väliste haigustunnustega seemned.

"Väliste haigustunnustega seemned" on inimestele ja loomadele mürgised seemned, seemned, mis takistavad või raskendavad teraviljade puhastamist ja jahvatamist, ning seemned, mis mõjutavad teraviljatoodete kvaliteeti.

b) *Riknenud terad*

"Riknenud terad" on terad, mis on muutunud inimtoiduks ja söödateravilja puhul kariloomade toiduks kõlbmatuks mädanemise, jahukaste, bakterite või mõne muu põhjuse tõttu.

Riknenud terad on samuti isekuumenemisel või kuivatamisel liiga kõrge temperatuuri tõttu kahjustunud terad. Need kuumenenud terad on täisvalminud terad, mille integumendi värvus on hallikaspruunist mustani ja tuuma ristlõige kollakashallist pruunjasmustani.

Viljasääse kahjustatud teri käsitatakse riknenud teradena ainult siis, kui üle poole tera pinnast on sekundaarse seente poolt põhjustatud kahjustuse tagajärjel värvunud hallist mustani. Kui värvimuutus katab vähem kui poole tera pinnast, peab neid teri käsitama kahjurite poolt kahjustatud teradena.

c) *Võõrkehad*

Kõik teraviljaproovi koostisosad, mis jäävad 3,5 mm avadega sõelale (välja arvatud muude teraviljade terad ja põhivilja eriti suured terad) ja need koostisosad, mis lähevad läbi 1,0 mm avadega sõela. Samuti loetakse sellesse rühma kivid, liiv, õletükid ja muud proovides leiduvad lisandid, mis lähevad läbi 3,5 mm avadega sõela, ja need, mis jäävad 1,0 mm avadega sõelale.

Käesolev määratlus ei kehti maisi kohta. Maisi puhul käsitatakse võõrkehadena kõiki koostisosi, mis lähevad läbi 1 mm avadega sõela, ja kõiki esimeses lõigus nimetatud lisandeid.

d) Seemnekestad (maisitõlviku osad).

e) Tungalterad.

f) Mädanenud terad.

g) Surnud putukad ja nende osad.

1.5. **Elus kahjurid**

1.6. **Oma klaasisuse kaotanud või vähese klaasisusega terad**

Klaasisuse kaotanud kõva nisu terad on terad, mille tuuma ei saa käsitada täiesti klaasjana.

2. **LISANDITE MÄÄRATLEMISEL ARVESSEVÕETAVAD ASJAOLUD IGA LIIKI TERAVILJA PUHUL**

2.1. **Kõva nisu**

Teralisandid on kidurad terad, muude teraviljade terad, kahjurite poolt kahjustatud terad, värvi muutnud iduga terad, plekilised terad, fusarioossed terad ja kuivatamise käigus ülekuumenenud terad.

Prügilisandid on võõrseemned, riknenud terad, võõrkehad, seemnekestad, tungalterad, mädanenud terad, surnud putukad ja nende osad.

2.2. **Harilik nisu**

Teralisandid on kidurad terad, muude teraviljade terad, kahjurite poolt kahjustatud terad, värvi muutnud iduga terad ja kuivatamise käigus ülekuumenenud terad.

Prügilisandid on võõrseemned, riknenud terad, võõrkehad, seemnekestad, tungalterad, mädanenud terad, surnud putukad ja nende osad.

2.3. **Rukis**

Teralisandid on kidurad terad, muude teraviljade terad, kahjurite poolt kahjustatud terad ja kuivatamise käigus ülekuumenenud terad.

Prügilisandid on võõrseemned, riknenud terad, võõrkehad, seemnekestad, tungalterad, surnud putukad ja nende osad.

2.4. **Oder**

Teralisandid on kidurad terad, muude teraviljade terad, kahjurite poolt kahjustatud terad ja kuivatamise käigus ülekuumenenud terad.

Prügilisandid on võõrseemned, riknenud terad, võõrkehad, seemnekestad, tungalterad, surnud putukad ja nende osad.

2.5. **Mais**

Teralisandid on muude teraviljade terad ja kahjurite poolt kahjustatud terad ja kuivatamise käigus ülekuumenenud terad.

Maisi puhul käsitatakse võõrkehadena kõiki koostisosi, mis lähevad läbi 1,0 mm avadega sõela.

Prügilisandid on kõik võõrseemned, riknenud terad, võõrkehad, seemnekestad, surnud putukad ja nende osad.

2.6. **Sorgo**

Teralisandid on muude teraviljade terad, kahjurite poolt kahjustatud terad ja kuivatamise käigus ülekuumenenud terad.

Prügilisandid on võõrseemned, riknenud terad, võõrkehad, seemnekestad, surnud putukad ja nende osad.

III LISA

STANDARDMEETOD NENDE KOOSTISOSADE MÄÄRAMISEKS, MIDA EI VÕI SISALDADA LAITMATU KVALITEEDIGA PÕHIVILJAD

1. Hariliku nisu, kõva nisu, rukki ja odra puhul sõelutakse 250 g keskmist proovi kahe sõelaga: pool minutit ühe sõelaga, mille piklikud avad on 3,5 mm, ja pool minutit teise sõelaga, mille piklikud avad on 1,0 mm.

   Ühtlaseks sõelumiseks on soovitatav kasutada mehaanilist sõela, nt vibrosõelurit.

   Koostisosi, mis jäävad 3,5 mm piklike avadega sõelale, ja koostisosi, mis lähevad 1,0 mm piklike avadega sõelast läbi, peab kaaluma koos ja käsitama võõrkehadena. Kui 3,5 mm piklike avadega sõelale jäänud koostisosades leidub muude teraviljade teri või põhivilja eriti suuri teri, siis tuleb need koostisosad või terad lisada sõelutud proovile. Sõelumisel 1,0 mm piklike avadega sõelaga tuleb kindlaks teha, kas proovis leidub elus kahjureid.

   Sõelutud proovist võetakse proovijagaja abil proov kaaluga 50–100 g. See osaproov kaalutakse.

   Seejärel tuleb see kaalutis õhukese kihina lauale laiali laotada ja pintsettide või sarvspaatli abil eraldada katkised terad, muud teraviljad, kasvama läinud terad, kahjurite poolt kahjustatud terad, külmakahjustusega terad, värvi muutnud iduga terad, plekilised terad, võõrseemned, tungalterad, riknenud terad, mädanenud terad, seemnekestad ja elus kahjurid ning surnud putukad.

   Kui kaalutises leidub ikka veel seemnekestades teri, eemaldatakse kestad käsitsi ja sel viisil saadud kesti käsitatakse seemnekestade osadena. Kivisid, liiva ja õletükke käsitatakse võõrkehadena.

   Hariliku nisu puhul sõelutakse kaalutist pool minutit läbi 2,0 mm, rukki puhul läbi 1,8 mm, kõva nisu puhul läbi 1,9 mm ja odra puhul läbi 2,2 mm piklike avadega sõela. Läbi sõela läinud koostisosi käsitatakse kidurate teradena. Külmakahjustusega teri ja täisküpsemata rohelisi teri käsitatakse kidurate teradena.

2. Maisi puhul sõelutakse 500 g ja sorgo puhul 250 g keskmist proovi pool minutit läbi 1,0 mm piklike avadega sõela. Tuleb kindlaks teha proovis leiduvad elus kahjurid ja surnud putukad.

   Pintsettide või sarvspaatli abil eraldatakse 1,0 mm piklike avadega sõelale jäänust kivid, liiv, õletükid ja muud võõrkehad.

   Väljanopitud võõrkehad lisatakse neile, mis läksid läbi 1,0 mm piklike avadega sõela, ja kaalutakse koos.

   Sõelutud proovist valmistatakse proovijagaja abil maisi puhul 100–200 g ja sorgo puhul 25–50 g osaproov. See proov kaalutakse. Seejärel laotatakse kaalutis õhukese kihina lauale. Pintsettide või sarvspaatli abil eraldatakse muude teraviljade tükid, kahjurite poolt kahjustatud terad, külmavõetud terad, kasvama läinud terad, võõrseemned, riknenud terad, seemnekestad, elus kahjurid ja surnud putukad.

   Seejärel sõelutakse kaalutis maisi puhul läbi 4,5 mm ümmarguste avadega sõela ja sorgo puhul läbi 1,8 mm ümmarguste avadega sõela. Kõnealusel sõelumisel läbi sõela läinud kehi käsitatakse katkiste teradena.

3. Vastavalt punktides 1 ja 2 osutatud meetoditele kindlaksmääratud koostisosad, mida ei või sisaldada laitmatu kvaliteediga põhiteraviljad, tuleb kaaluda väga hoolikalt täpsusega 0,01 g ja jaotada vastavalt keskmise proovi protsendimäärale. Analüüsiaruandes tuleb andmed esitada 0,1 % täpsusega. Tuleb kindlaks teha proovis leiduvad elus kahjurid.

   Üldjuhul tuleb igast proovist teha kaks analüüsi. Need ei tohi eespool nimetatud koostisosade kogumäära suhtes erineda rohkem kui 10 %.

4. Lõigetes 1, 2 ja 3 nimetatud toiminguteks kasutatakse järgmisi seadmeid:

   a) proovijagaja, nt kooniline või torujas jaotusmehhanism;

   b) täppis- või analüütilised kaalud;

   c) 1 mm, 1,8 mm, 1,9 mm, 2,0 mm, 2,2 mm ja 3,5 mm piklike avadega sõelad ning 1,8 mm ja 4,5 mm ümmarguste avadega sõelad. Võib kasutada vibrosõelurit.

IV LISA

STANDARDMEETOD NIISKUSESISALDUSE MÄÄRAMISEKS

1. **Põhimõte**

Toode kuivatakse temperatuuril 130–133 °C normaalrõhul osakeste suurusest oleneva aja jooksul.

2. **Kasutusvaldkond**

Kõnealust kuivatamismeetodit kasutatakse jahvatatud teravilja puhul, mille osakestest vähemalt 50 % läheb läbi 0,5 mm avadega sõela ja 1,0 mm ümmarguste avadega sõelale ei jää rohkem kui 10 % jääki. Kõnealust meetodit kasutatakse ka jahu puhul.

3. **Seadmed**

Täppiskaalud

Jahvatusseade, mis on valmistatud niiskust mitteabsorbeerivast materjalist, mida on lihtne puhastada, mis võimaldab ilma ülekuumenemiseta kiiresti ja ühtlaselt jahvatada, piirab kokkupuudet välisõhuga miinimumini ja vastab lõikes 2 esitatud tingimustele (nt lahtivõetav valtsveski).

Lihvitud kaanega mittekorrodeeruvast metallist või klaasist valmistatud kaalunõu; tööpind peab võimaldama uuritava proovi laotamist tihedusega 0,3 g/cm^2.

Elektriline reguleeritava temperatuuriga kuivatuskapp, mis on reguleeritud temperatuurile 130–133 °C ([1]) ning millel on piisav ventilatsioon. ([2])

Massiivse perforeeritud metall- või portselanplaadiga eksikaator, mis sisaldab mõnda sobivat kuivatusainet.

4. **Menetlus**

Kuivatamine

Eelnevalt tareeritud kaalunõusse kaalutakse 1 mg täpsusega veidi üle 5 g peeneteralist jahvatatud teravilja või 8 g jahvatatud maisi. Kaalunõu asetatakse võimalikult kiiresti 130–133 °C-ni kuumutatud kuivatuskappi. Seda tuleks teha võimalikult kiiresti, et vältida temperatuuri liiga suurt langust. Alates ajast, mil kuumus kuivatuskapis on uuesti saavutanud temperatuuri 130–133 °C, lastakse peeneteralistel teraviljadel kuivada 2 tundi ja maisil 4 tundi. Kaalunõu võetakse kuivatuskapist välja, kaetakse kiiresti kaanega, lastakse 30–45 minutit eksikaatoris jahtuda ning kaalutakse (1 mg täpsusega).

5. **Arvutamismeetod ja valemid**

E = uuritava proovi algmass grammides

M = uuritava proovi mass grammides pärast konditsioneerimist

M' = uuritava proovi mass grammides pärast jahvatamist

m = kuiva uuritava proovi mass grammides.

Toote niiskusesisaldus protsentides võrdub:

— ilma eelkonditsioneerimiseta (E – m) × 100/E,

— eelneva konditsioneerimisega ((M' – m)M/M' + E – M) × 100/E = (1 – Mm/EM')

Määrata tuleb vähemalt kaks korda.

6. **Korratavus**

Ühel ja samal ajal või kohe üksteise järel sama analüüsija poolt tehtud kahe niiskusesisalduse määramise tulemuste erinevus ei tohi olla suurem kui 0,15 g niiskust 100 g proovi kohta. Suurema erinevuse puhul tuleb määramised teha uuesti.

([1]) Õhu temperatuur kuivatuskapis.

([2]) Kuivatuskapp peaks olema sellise võimsusega, et eelnevalt reguleeritud temperatuuri 130–133 °C oleks pärast maksimaalse arvu uuritavate proovide üheaegselt kuivama panemist võimalik uuesti saavutada kuni 45 minuti jooksul.
Ventilatsioon peaks olema selline, et kui peeneteralisi teravilju (harilik nisu, kõva nisu, oder, sorgo ja rukis) kuivatatakse 2 tundi ja maisi 4 tundi, siis kõikide kappi mahtuvate manna või maisi proovide tulemused erineksid vähem kui 0,15 % nendest tulemustest, mis saadakse peeneteraliste teraviljade kolmetunnisel ja maisi viietunnisel kuivatamisel.

V LISA

HARILIKUST NISUST SAADUD TAINA MITTEKLEEPUVUSE JA MEHAANILISE TÖÖDELDAVUSE MÄÄRAMISE MEETOD

1. **Pealkiri**

Nisujahu prooviküpsetuse meetod.

2. **Kasutusala**

Meetodit kasutatakse nisust katseliselt jahvatatud jahust pärmi abil kergitatud leiva tootmiseks.

3. **Põhimõte**

Tainas valmistakse spetsiaalses segistis jahust, veest, pärmist, soolast ja sahharoosist. Pärast jaotamist ja rullimist jäetakse pätsid 30 minutiks seisma; pätsid vormitakse, pannakse küpsetusplaatidele ja pärast lõppkergitust küpsetatakse kindlaksmääratud aja jooksul. Taigna käitlemisomadused märgitakse üles. Pätse hinnatakse mahu ja kõrguse järgi.

4. **Koostisosad**

4.1. *Pärm*

Saccharomyces cerevisiae (DHW-Hamburg-Wansbeck) tüüpi aktiivne kuivpärm või samade omadustega toode.

4.2. *Kraanivesi*

4.3. *Suhkru, soola ja askorbiinhappe lahus*

30 ± 0,5 g kaubandusliku kvaliteediga naatriumkloriidi, 30 ± 0,5 g kaubandusliku kvaliteediga sahharoosi ja 0,040 ± 0,001 g askorbiinhapet lahustatakse 800 ± 0,5 g vees. Iga päev valmistatakse värske lahus.

4.4. *Suhkrulahus*

5 ± 0,1 g kaubandusliku kvaliteediga sahharoosi lahustatakse 95 ± 1 g vees. Iga päev valmistatakse värske lahus.

4.5. *Ensüümaktiivne linnasejahu*

Kaubanduslik kvaliteet.

5. **Sisseseade ja aparatuur**

5.1. *Küpsetusruum*

Küpsetusruumis saab hoida temperatuuri 22–25 °C.

5.2. *Külmik*

Külmik saab hoida temperatuuri 4 ± 2 °C.

5.3. *Kaal*

Suurim lubatud koormus 2 kg, täpsus 2 g.

5.4. *Kaal*

Suurim lubatud koormus 0,5 kg, täpsus 0,1 g.

5.5. *Analüütilised kaalud*

Täpsus $0{,}1 \times 10^{-3}$ g.

5.6. *Segisti*

Stephan UMTA 10, mille segaja on Detmold (Stephan Söhne GmbH) või samade omadustega seade.

5.7. *Kerkekapp*

Kerkekapis saab hoida temperatuuri 30 ± 1 °C.

5.8. *Lahtised plastmasskarbid*

Karbid on valmistatud polümetüülmetakrülaadist (Plexiglas, Perspex). Sisemõõtmed: 25 × 25 cm, kõrgus 15 cm, seina paksus 0,5 ± 0,05 cm.

5.9. *Neljakandilised plastmassplaadid*

Plaadid on valmistatud polümetüülmetakrülaadist (Plexiglas, Perspex). Mõõtmed on vähemalt 30 × 30 cm, paksus 0,5 ± 0,05 cm.

5.10. *Tainavormimismasin*

Brabender kuulhomogenisaator (Brabender OHG) või samade omadustega samalaadne seade.

6. **Proovi võtmine**

Vastavalt Rahvusvahelise Teraviljakeemia Assotsiatsiooni standardile nr 101.

7. **Menetlus**

7.1. *Hüdratatsiooni määramine*

Veeimendumine määratakse vastavalt Rahvusvahelise Teraviljakeemia Assotsiatsiooni standardile nr 115/1.

7.2. *Linnasejahu lisamise määramine*

Jahu langemisarv määratakse kindlaks ISO 3093–1982 meetodil. Kui langemisarv on üle 250, määratakse kasvava hulga linnasejahu sisaldusega jahusegude abil kindlaks lisatav linnasejahu (4.5) hulk, et langemisarv oleks vahemikus 200–250. Kui langemisarv on alla 250, ei ole linnasejahu vaja lisada.

7.3. *Aktiivse kuivpärmi reaktiveerimine*

Kohandatakse suhkrulahuse (4.4) temperatuur 35 ± 1 °C-le. Üks massiosa aktiivset kuivpärmi lisatakse neljale massiosale leigele suhkrulahusele. Mitte segada. Vajadusel loksutada.

Lastakse seista 10 ± 1 minutit, seejärel segatakse, kuni saadakse ühtlane suspensioon. Suspensioon kasutatakse ära 10 minuti jooksul.

7.4. *Jahu ja vedelate lisaainete temperatuuri kohandamine*

Jahu ja vee temperatuuri tuleb kohandada nii, et taina temperatuur oleks pärast segamist 27 ± 1 °C.

7.5. *Taina koostis*

2 g täpsusega kaalutakse 10 y/3 g olemasoleva niiskusesisaldusega jahu (vastab 1 kg 14 % niiskusesisaldusega jahule), kus "y" on farinograafilise analüüsi jaoks kasutatava jahu kogus (vt Rahvusvahelise Teraviljakeemia Assotsiatsiooni standard nr 115, punkt 9.1). Linnasejahu kogus, mis on vajalik langemisarvu viimiseks vahemikku 200–250 (7.2), kaalutakse 0,2 g täpsusega.

Kaalutakse 430 ± 5 g suhkru, soola ja askorbiinhappe lahust (4.3), millele lisatakse vett, kuni üldmass on (x-9) 10 y/3 g (vt 10.2), kus "x" on farinograafilise analüüsi jaoks kasutatav vee kogus (vt Rahvusvahelise Teraviljakeemia Assotsiatsiooni standard nr 115, punkt 9.1). Kõnealune üldmass (tavaliselt vahemikus 450–650 g) tuleb saavutada 1,5 g täpsusega.

Kaalutakse 90 ± 1 g pärmi suspensiooni (7.3).

Märgitakse üles taina üldmass (P), mis on jahu, suhkru, soola ja askorbiinhappe lahuse ning vee, pärmisuspensiooni ja linnasejahu masside summa.

7.6. *Segamine*

Enne segamist tuleb sobiva koguse leige vee abil viia segisti temperatuurile 27 ± 1 °C.

Segistisse valatakse taina vedelad koostisained ning selle peale puistatakse jahu ja linnasejahu.

Segisti käivitatakse (kiirusel 1, s.o 1 400 pööret minutis) ja lastakse töötada 60 sekundit. 20 sekundit peale segisti käivitamist pööratakse tainasegamisnõu kaane küljes olevat kaabitsat kaks pööret.

Taina temperatuur mõõdetakse. Kui see ei ole vahemikus 26–28 °C, visatakse tainas ära ning segatakse uus, pärast koostisainete temperatuuri kohandamist.

Taina omadusi hinnatakse järgmiste määratluste järgi:

— mittekleepuv ja mehaaniliselt töödeldav, või

— kleepuv ja mehaaniliselt mittetöödeldav. Taina käsitamiseks segamise lõpul "mittekleepuva ja mehaaniliselt töödeldavana" peaks tainas moodustama ühtse massi, mis ei jää nõu külgede ega segisti võlli külge. Tainast peaks olema võimalik eemaldada tainasegamisnõust käsitsi ühe liigutusega ilma olulise kaota.

7.7. *Jaotamine ja rullimine*

2 g täpsusega kaalutakse kolm tainapätsi vastavalt järgmisele valemile:

p = 0,25 P, kus:

p = jaotatud tainapätsi mass

P = taina üldmass.

Pätse rullitakse viivitamatult 15 sekundi jooksul tainavormimismasinas (5.10) ning paigutatakse 30 ± 2 minutiks ümberpööratud plastmasskarpidega (5.8) kaetud neljakandilistel plastmassplaatidel (5.9) kerkekappi (5.7).

Pätsidele jahu ei raputata.

7.8. *Vormimine*

Tainapätsid paigutatakse plastmassplaatidel ja plastmasskarpidega kaetuna tainavormimismasinasse (5.10) ning iga pätsi rullitakse uuesti 15 sekundit. Tainapätsilt eemaldatakse kate alles vahetult enne rullimist. Taina omadusi hinnatakse uuesti järgmiste määratluste järgi:

— mittekleepuv ja mehaaniliselt töödeldav, või

— kleepuv ja mehaaniliselt mittetöödeldav.

Taina käsitamiseks segamise lõpul "mittekleepuva ja mehaaniliselt töödeldavana" ei jää tainas üldse või jääb vähe tainavormimismasina kambri külgede külge, nii et kamber käib masina töötades vabalt ringi ja moodustab tainast korrapärase kuuli. Segamise lõpul ei tohiks tainas kambri kaane avamisel kleepuda tainavormimismasina kambri külgedele.

(7.9; 7.10; 8.)

9. **Analüüsiprotokoll**

Analüüsiprotokollis peaks olema märgitud:

— taina käitlemisomadused segamise lõpul ja vormimise ajal,

— jahu langemisarv linnasejahu lisamata,

— täheldatud kõrvalekalded.

Peale selle peaks see sisaldama järgmist:

— kasutatud meetod,

— kõik andmed, mis on vajalikud proovi identifitseerimiseks.

10. **Üldised märkused**

10.1.

10.2. Vedelate lisaainete koguse arvutamise valem põhineb järgmisel:

soovitud konsistentsi annab x ml vee lisamine 300 g 14 % niiskusesisaldusega jahu kogusele vastavale jahu kogusele. Kuna prooviküpsetusel kasutatakse 1 kg 14 % niiskusesisaldusega jahu, aga x on arvutatud 300 g jahu kohta, siis on prooviküpsetamiseks vaja x jagatud kolmega korda 10 g vett, s.t 10 x/3 g.

430 g suhkru, soola ja askorbiinhappe lahust sisaldab 15 g soola ja 15 g suhkrut. See 430 g lahus sisaldub vedelates koostisainetes. Tainale 10 x/3 g vee lisamisel tuleb lisada (10 x/3 + 30) g vedelaid koostisaineid, mis sisaldavad 430 g suhkru, soola ja askorbiinhappe lahust ja täiendava koguse vett.

Kuigi osa pärmisuspensiooniga lisatud vett imendub pärmi, sisaldab suspensioon ka "vaba" vett. Hinnatakse, et 90 g pärmisuspensiooni sisaldab 60 g "vaba" vett. Taina vedelate koostisainete kogust korrigeeritakse vastavalt kõnealusele pärmisuspensioonis sisalduvale 60 g "vabale" veele, s.t, et tuleb lisada vett 10 x/3 pluss 30 miinus 60 g. Seda võib esitada järgnevalt: (10 x3 + 30) – 60 = 10 x/3 – 30 = (x/3 – 3) 10 = (x – 9) 10/3, punktis 7.5 esitatud valem. Kui näiteks farinograafilises analüüsis kasutatud vee kogus x on 165 ml, asendatakse see väärtus käesolevas valemis nii, et veele lisatakse 430 g suhkru, soola ja askorbiinhappe lahust ja saadav üldkogus on:

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

10.3. Meetodit ei kohaldata vahetult nisu suhtes. Nisu küpsetamisomaduste iseloomustamiseks kasutatakse järgmist meetodit.

Nisu puhastatakse ja määratakse selle niiskusesisaldus. Nisu niiskusesisaldust ei ole vaja muuta, kui see on vahemikus 15,0–16,0 %. Kui niiskusesisaldus on väljaspool nimetatud vahemikku, tuleb see vähemalt kolm tundi enne jahvatamist kohandada 15,5 ± 0,5 %-ni.

Nisu jahvatatakse jahuks Bühler MLU 202 laboriveski või Brabender Quadrumat Seniori veski või samade omadustega samalaadse seadme abil.

Valitakse selline jahvatusmeetod, et saagis (saadava jahu hulk jahvatatud terade massist) oleks vähemalt 72 % ning tuhasus 0,50–0,60 % kuivaine põhjal arvutatuna.

Jahu tuhasus määratakse vastavalt komisjoni määruse (EÜ) nr 1501/95 I lisale (EÜT L 147, 30.6.1995, lk 7) ja niiskusesisaldus vastavalt käesolevale määrusele. Saagis arvutatakse järgmise võrrandi abil:

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

kus

E = saagis,

f = jahu niiskus,

w = nisu niiskusesisaldus,

F = valmistatud jahu mass niiskusesisaldusega f,

W = jahvatatud nisu mass niiskusesisaldusega w.

Märkus: Teave kasutatavate koostisainete ja seadmete kohta on avaldatud 31. märtsi 1977. aasta dokumendis T 77/300, mille on avaldanud Instituut voor Graan, Meel en Brood, TNO – Postbus 15, Wageningen, Netherlands.

VI LISA

KLAASJA VÄLIMUSE KAOTAMISE MÄÄRA MÄÄRAMINE

1. **Põhimõte**

Täielikult või osaliselt oma klaasja välimuse kaotanud terade protsendi kindlakstegemisel kasutatakse ainult proovi osa. Terade lõikamisel kasutatakse Pohli teralõikurit või sellega samaväärset seadet.

2. **Seadmed ja aparatuur**

— Pohli teralõikur või sellega samaväärne seade,

— pintsetid, skalpell,

— kandik või vaagen.

3. **Menetlus**

a) Määramiseks kasutatakse 100 g proovi, pärast seda kui on eemaldatud koostisosad, mida ei või sisaldada laitmatu kvaliteediga põhiviljad.

b) Proov laotatakse kandikule ja segatakse hoolikalt.

c) Teralõikurisse asetatakse plaat ja ruutvõrgule laotatakse peotäis teri. Lõikurit raputatakse tugevasti, et igasse auku satuks ainult üks tera. Liigutatavat osa lastakse allapoole, et terad püsiksid paigal, ning terad lõigatakse.

d) Valmistatakse ette vähemalt 600 tera lõikamiseks vajalik piisav kogus plaate.

e) Täielikult või osaliselt oma klaasja välimuse kaotanud terad loetakse.

f) Arvutatakse täielikult või osaliselt oma klaasja välimuse kaotanud terade protsent.

4. **Tulemuste esitamine**

I = nende koostisosade mass grammides, mida ei või sisaldada laitmatu kvaliteediga põhivili.

M = osaliselt või täielikult oma klaasja välimuse kaotanud uuritud puhaste terade protsent.

5. **Tulemus**

Täielikult või osaliselt oma klaasja välimuse kaotanud terade protsent on:

$(M \times (100-1))/100 = \ldots$

VII LISA

I TABEL

Hinna tõstmine vastavalt niiskusesisaldusele

Niiskusesisaldus (%)	Hinna tõstmine (euro/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

II TABEL

Hinna alandamine vastavalt niiskusesisaldusele

Niiskusesisaldus (%)	Hinnaalandus (euro/t)
14,5	1,0
14,4	0,8
14,3	0,6
14,2	0,4
14,1	0,2

TABEL III

Hinna alandamine vastavalt mahukaalule

Teravili	Mahukaal (kg/hl)	Hinnaalandus (euro/t)
Harilik nisu	alla 76 ja kuni 75	0,5
	alla 75 ja kuni 74	1,0
	alla 74 ja kuni 73	1,5
Oder	alla 64,0 ja kuni 62,0	1,0

IV TABEL

Hinnaalandus vastavalt proteiinisisaldusele

(euro/t)

Proteiinisisaldus ([1]) (N × 5,7)	2000/2001. majandusaasta	2001/2002. majandusaasta	Alates 2002/2003. majandusaastast
alla 11,5 ja kuni 11,0	1,5	2,0	2,5
alla 11,0 ja kuni 10,5	3,0	4,0	5
alla 10,5 ja kuni 10,3	5,0	5,0	
alla 10,3 ja kuni 10,0	5,0		

([1]) Protsendina kuivainest.

VIII LISA

Sekkumisametite kohaldatav praktiline meetod sorgo hinna alandamise määramiseks

1. *Lähteandmed*

P = tooraine tanniini sisaldus protsentides

0,4 % = tanniini sisaldus, mille ületamisel alandatakse hinda

11 % [1] = hinnaalandus, mis vastab 1 % tanniini sisaldusele kuivaines

2. *Hinnaalanduse arvutamine*

Sekkumishinna alandamist väljendatakse eurodes ja arvutatakse vastavalt järgmisele valemile:

$$11\big((P - 0{,}40)\big)$$

---

[1] Sorgo hinna alandamine tanniini sisalduse alusel 1 000 g kuivaines:

a) 1 000 g 0 %-lise teoreetilise tanniinisisaldusega sorgo kuivainest kodulindude ainevahetuses tekkiv energia: 3 917 kilokalorit;

b) 1 000 g sorgo kuivainest kodulindude ainevahetuses tekkiva energia vähenemine tanniinisisalduse iga täiendava protsendipunkti kohta: 419 kilokalorit;

c) sekkumiseks vastuvõetud sorgo sätestatud tanniinisisalduse ja standardkvaliteedi kohta sätestatud tanniinisisalduse vaheline erinevus protsendipunktides: 1,0 – 0,30 = 0,70;

d) 1,0 %-lise tanniinisisaldusega sorgost kodulindude ainevahetuses tekkiva energia ja standardkvaliteediga sama tanniinisisaldusega (0,30 %) sorgost kodulindude ainevahetuses tekkiva energia vaheline erinevus protsendipunktides:

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

e) Vähendus 0,30 %-list tanniinisisaldust ületava 1 % tanniinisisalduse kohta kuivaines:

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