32000R0824

2000.4.20. AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK HIVATALOS LAPJA L 100/31

A BIZOTTSÁG 824/2000/EK RENDELETE

(2000. április 19.)

a gabonafélék intervenciós hivatalok által történő átvételére vonatkozó eljárások létrehozásáról, valamint a gabona minőségének meghatározására szolgáló elemzési módszerek megállapításáról

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK BIZOTTSÁGA,

tekintettel az Európai Közösséget létrehozó szerződésre,

tekintettel a legutóbb az 1253/1999/EK rendelettel ([1]) módosított, a gabonafélék piacának közös szervezéséről szóló, 1992. június 30-i 1766/92/EGK tanácsi rendeletre ([2]) és különösen annak 5. cikkére,

mivel:

(1) A közönséges búza, a durumbúza, az árpa, a rozs, a kukorica és a cirok intervenciós árát a Közösségben betakarított gabonafélék átlagminőségének leginkább megfelelő módon határozzák meg.

(2) Az intervenciós árakat a különféle minőségek piacon tapasztalt árbeli eltéréseinek figyelembevétele érdekében növelik vagy csökkentik.

(3) A felhasználásra vagy tárolásra nem alkalmas minőségű gabonaféléket nem szabad befogadni intervencióra.

(4) Az intervenciós eljárások lefolytatásának egyszerűsítése és különösen az intervencióra felkínált egyes gabonafélék homogén tételeinek kialakítása érdekében olyan minimális mennyiséget kell meghatározni, amely alatt az intervenciós hivatal nem köteles elfogadni az ajánlatot. Egyes tagállamok esetében azonban nagyobb mértékű minimális mennyiségről is lehet rendelkezni annak érdekében, hogy az intervenciós hivatalok figyelembe vehessék a nagykereskedelem korábban már fennálló körülményeit és gyakorlatát ezen országokban.

(5) A termelők közötti bármiféle diszkrimináció elkerülése érdekében azoknak a feltételeknek, amelyekkel a gabonaféléket az intervenciós hivataloknak felkínálják, illetve azok azt felvásárolják, a lehető legegységesebbnek kell lenniük a Közösség egészén belül.

(6) A közönséges búza, a durumbúza, az árpa, a rozs, a kukorica és a cirok minőségmeghatározási módszereit meg kell állapítani.

(7) Azon túlmenően, hogy a 808/1999/EK rendelettel ([3]) módosított, a mezőgazdasági termékek intervenciós készleteinek felmérésére és monitoringjára vonatkozó szabályok megállapításáról szóló, 1996. november 8-i 2148/96/EK bizottsági rendelet ([4]) alapján éves készletbevallást írtak elő, a tagállamoknak ellenőrizniük kell a birtokukban lévő intervenciós készletek minőségmegőrzési állapotát.

(8) A legutóbb az 1644/1999/EK rendelettel ([5]) módosított, az intervenciós hivatalok által történő gabonafelvásárlásra vonatkozó eljárás és feltételek meghatározásáról szóló, 1992. március 19-i 689/92/EGK bizottsági rendelet ([6]), valamint a legutóbb a 2507/87/EGK rendelettel ([7]) módosított, a gabonafélék minőségének meghatározását szolgáló standard módszerek meghatározásáról szóló, 1984. július 4-i 1908/84/EGK bizottsági rendelet ([8]) gyakran módosult. Az egyértelműség érdekében ezek helyébe újakat kell léptetni.

(9) A Gabonapiaci Irányítóbizottság az elnöke által megállapított határidőn belül nem nyilvánított véleményt,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

Az 1766/92/EGK rendelet 4. cikk (2) bekezdésében említett időszakok alatt a Közösségen belül betakarított, legalább 80 tonna közönséges búza, rozs, árpa, kukorica és cirok, illetve legalább 10 tonna durumbúza homogén árutétel birtokosa jogosult felajánlani az árut az intervenciós hivatalnak.

Az intervenciós hivatalok azonban nagyobb minimális mennyiséget is meghatározhatnak.

2. cikk

(1) Az intervencióra való jogosultsághoz a gabonának épnek, megfelelőnek és forgalmazható minőségűnek kell lennie.

(2) A gabona akkor tekinthető egészségesnek, megfelelőnek és forgalmazható minőségűnek, ha az az adott gabonafélére jellemző színű, idegen szagtól és növekedése bármely szakában élő kártevőktől (atkákat is beleértve) mentes, és megfelel az e rendelet I. mellékletében meghatározott minimális minőségi követelményeknek, valamint radioaktivitási szintje nem haladja meg a közösségi szabályozás által megengedett maximális szintet.

A termék radioaktív szennyezettségének szintjét csak akkor kell figyelni, ha a helyzet ezt megkívánja, és csak ameddig az szükséges. Szükség esetén az ellenőrzések időtartamát és hatályát az 1766/92/EGK rendelet 23. cikkében megállapított eljárásnak megfelelően kell meghatározni.

Továbbá, azokban az esetekben, amikor az elemzések azt mutatják, hogy a közönséges búza meghatározott tételének Zeleny-indexe 22 és 30 között van, ahhoz, hogy ez a búza az (1) bekezdés értelmében épnek, megfelelőnek és forgalmazható minőségűnek legyen tekinthető, az abból nyert tésztának nem ragadósnak és gépi feldolgozásra alkalmasnak kell bizonyulnia.

([1]) HL L 160., 1999.6.26., 18. o.
([2]) HL L 181., 1992.7.1., 21. o.
([3]) HL L 102., 1999.4.17., 70. o.
([4]) HL L 288., 1996.11.9., 6. o.
([5]) HL L 197., 1999.7.29., 28. o.
([6]) HL L 74., 1992.3.20., 18. o.
([7]) HL L 235., 1987.8.20., 10. o.
([8]) HL L 178., 1984.7.5., 22. o.

(3) E rendelet alkalmazásában a kifogástalan minőségű alapgabonától eltérő anyagok a II. mellékletben meghatározott anyagok.

Az alapgabona- és egyéb gabonaszemek közül a sérülteket, az anyarozzsal fertőzötteket vagy a romlottakat az „idegenanyag-tartalomhoz" kell sorolni akkor is, ha olyan hibáik vannak, amelyek más kategóriába tartoznak.

3. cikk

Az 1766/92/EGK rendelet 5. és 6. cikke alapján intervencióra felkínált gabona minőségének meghatározásához a következő módszereket kell alkalmazni:

3.1. a kifogástalan minőségű alapgabonától eltérő anyagok meghatározásának standard módszere a III. mellékletben meghatározott módszer;

3.2. a nedvességtartalom meghatározásának standard módszere a IV. mellékletben meghatározott módszer. A tagállamok azonban alkalmazhatnak a IV. mellékletben meghatározott elveken alapuló egyéb módszereket is, az ISO 712:1998 módszert vagy infravörös technológián alapuló módszert. Vitás esetben kizárólag a IV. mellékletben meghatározott módszer alkalmazásával kapott eredményeket lehet elfogadni;

3.3. a cirok tannintartalmának standard meghatározási módszere az ISO 9648:1988 módszer;

3.4. az közönséges búzából nyert tészta nem ragadós mivoltának és gépi feldolgozhatóságának standard meghatározási módszere az V. mellékletben meghatározott módszer;

3.5. az őrölt közönséges búza fehérjetartalmának meghatározására szolgáló standard módszer a Nemzetközi Gabonakémiai Szövetség (International Association for Cereal Chemistry = ICC) – amelynek szabványait a 105/2. számú: „a gabonafélék és gabonatermékek fehérjetartalmának meghatározási módszere" cím alatt határozták meg – által elfogadott módszer.

A tagállamok azonban alkalmazhatnak bármely más módszert is. Ilyen esetben igazolniuk kell a Bizottságnak, hogy az ICC elismerte, hogy a szóban forgó módszer azonos eredményeket ad;

3.6. az őrölt közönséges búza Zeleny-indexe meghatározási módszerének meg kell felelnie az ISO 5529:1992-nek;

3.7. a Hagberg-esésszám (amiláz-aktivitási teszt) meghatározására szolgáló módszernek meg kell felelnie az ISO 3093:1982-nek;

3.8. a durumbúza üveges jellege veszteségrátájának meghatározására szolgáló standard módszer a VI. mellékletben meghatározott módszer;

3.9. a fajsúly meghatározására szolgáló standard módszernek meg kell felelnie az ISO 7971/2:1995-nek.

4. cikk

(1) Az intervenciós ajánlat érvényességéhez azt az intervenciós hivatal által kiadott és a következő adatokat tartalmazó formanyomtatványon kell megtenni:

a) a pályázó neve;

b) a felkínált gabona;

c) a felkínált gabona tárolási helye;

d) a felkínált gabona mennyisége, főbb jellemzői és betakarítási éve;

e) az ajánlattal megkeresett intervenciós központ.

A nyomtatványnak tartalmaznia kell az arra vonatkozó nyilatkozatot is, hogy a termékek közösségi eredetűek, illetve, az intervencióra termesztési övezetük alapján különleges feltételekkel elfogadott gabonafélék esetében, azok termesztési területének adatait.

Az intervenciós hivatal azonban érvényesnek tekintheti az egyéb, írásos formában, különösen távközlés útján benyújtott ajánlatokat is, amennyiben abban az első albekezdésben említett valamennyi, a nyomtatványon feltüntetendő adat szerepel.

A harmadik albekezdés szerint benyújtott ajánlat benyújtásának napjától számított érvényesség sérelme nélkül a tagállamok előírhatják az első albekezdésben szereplő nyomtatványnak az említett benyújtási módot követő, illetékes hivatalhoz történő továbbítását vagy közvetlen benyújtását.

(2) Amennyiben az ajánlat nem elfogadható, az érintett termelőt erről az intervenciós hivatal a beérkezést követő öt munkanapon belül tájékoztatja.

(3) Amennyiben az ajánlat elfogadható, a termelőket mielőbb tájékoztatni kell arról, hogy a gabonát melyik tárolónál veszik át, valamint a szállítás ütemezéséről.

Az ajánlattevőnek vagy a raktár üzemeltetőjének kérelmére az említett ütemezést az intervenciós hivatal módosíthatja.

Az utolsó szállításnak legkésőbb az ajánlat beérkezésének hónapját követő negyedik hónap végéig meg kell történnie, Spanyolországban, Görögországban, Olaszországban és Portugáliában legkésőbb július 1-jéig, a többi tagállamban pedig július 31-éig.

5. cikk

(1) A felkínált gabonát az intervenciós hivatal akkor veszi át, amikor az intervenciós hivatal vagy annak képviselője az intervenciós központba szállított árutétel egészének vonatkozásában megállapította a mennyiséget és a mellékletben meghatározottak szerint minimálisan előírt szabványokat.

(2) A minőségi jellemzőket a felkínált árutétel reprezentatív mintája alapján kell megállapítani, amely minden szállítás alkalmával legalább minden 60 tonna után vett mintákból áll.

(3) A leszállított mennyiséget az ajánlattevő és az intervenciós hivatal képviselője – akinek az ajánlattevőtől függetlennek kell lennie – jelenlétében kell lemérni.

Az intervenciós hivatal képviselője a raktár üzemeltetője is lehet. Ebben az esetben:

a) az átvételtől számított 45 napon belül maga az intervenciós hivatal vizsgálatot végez, mely legalább a térfogat ellenőrzését tartalmazza; a méréssel meghatározott mennyiség és a térfogat szerinti módszerrel megbecsült mennyiség közötti különbség nem haladhatja meg az 5 %-ot;

b) amennyiben nem lépték át a tűréshatárt, a raktár üzemeltetője viseli a gabona átvételekor lekönyvelt tömegtől való, a későbbi ellenőrzés során tapasztalt tömegbeli eltérés költségeit;

c) amennyiben a tűréshatárt átlépték, a gabonát azonnal le kell mérlegelni. Ha az így megállapított tömeg kevesebb, mint a nyilvántartásban szereplő, akkor a raktár üzemeltetője, ha pedig több, akkor a tagállam viseli a mérlegelés költségét.

(4) Ha az átvétel abban a raktárban történik, ahol a gabonaféléket tárolják az ajánlat idején, a mennyiség megállapítható a készletnyilvántartás – amelynek meg kell felelnie a szakmai követelményeknek és az intervenciós hivatal előírásainak – alapján is, amennyiben:

a) a készletnyilvántartás feltünteti a mérlegelés során feljegyzett tömeget, a mérlegeléskori tényleges minőségi jellemzőket, a nedvességtartalmat és adott esetben az esetleges átsilózást és az elvégzett kezeléseket; a mérlegelés nem történhetett 10 hónapnál régebben;

b) a raktár üzemeltetője kijelenti, hogy a felkínált tétel minden tekintetben megfelel a készletnyilvántartásban szereplő adatoknak;

c) a mérlegeléskor megállapított minőségi jellemzők megegyeznek a reprezentatív mintáéival, amely az intervenciós hivatal vagy annak képviselője által minden 60 tonna után vett mintákból áll.

(5) A (4) bekezdés alkalmazása esetén:

a) a feljegyzendő tömegnek meg kell egyeznie a készletnyilvántartásban feltüntetett tömeggel, adott esetben – a mérlegelés során feljegyzett, illetve a reprezentatív minta alapján meghatározott nedvességtartalom és/vagy idegenanyagtartalom százaléka (Schwarzbesatz) közötti különbség figyelembevétele érdekében – kiigazítva. Az idegenanyagtartalom százaléka közötti különbséget csak a készletnyilvántartásban szereplő tömeg csökkentésénél lehet figyelembe venni;

b) az átvételtől számított 45 napon belül az intervenciós hivatalnak további térfogat-ellenőrzést kell végeznie; a méréssel meghatározott mennyiség és a térfogat szerinti módszerrel becsült mennyiség közötti különbség nem haladhatja meg az 5 %-ot;

c) amennyiben nem lépték át a tűréshatárt, akkor a raktár üzemeltetője viseli az átvételkor lekönyvelt tömeg és a későbbi ellenőrzés során tapasztalt tömeg közötti eltérés költségeit;

d) amennyiben a tűréshatárt átlépték, a gabonát azonnal le kell mérlegelni. Ha az így megállapított tömeg a nyilvántartásban szereplőnél kevesebb, akkor a raktár üzemeltetője, ha több, akkor pedig az EMOGA viseli a mérlegelés költségeit.

6. cikk

Az intervenciós hivatal gondoskodik arról, hogy a vett minták fizikai és technikai jellemzőit a reprezentatív minta összeállításától számított 20 munkanapon belül az ő felelősségére elemezzék.

Ha a fent említett elemzés azt mutatja, hogy a felkínált gabona nem felel meg az intervencióra vonatkozó minimális előírásoknak, akkor a gabonát az ajánlattevő költségén vissza kell vonni. A felmerült költségeket szintén az ajánlattevő viseli.

Az ajánlattevőt terhelik azok a költségek, amelyek:

a) a cirok tannintartalmának meghatározásához;

b) az amiláz-aktivitási (Hagberg-) teszthez;

c) a durumbúza és az közönséges búza fehérjetartalmának meghatározásához;

d) a Zeleny-teszthez;

e) a gépi feldolgozhatósági teszthez kapcsolódnak.

Vitás esetben az intervenciós hivatalnak újból el kell végeztetni a szóban forgó gabonán a szükséges teszteket, amelynek költségeit a vesztes fél fedezi.

7. cikk

Az átvételi jegyzéket az intervenciós hivatalnak minden egyes tételnél el kell készítenie. A jegyzéknek fel kell tüntetnie:

a) a mennyiségre és a minimális jellemzőkre vonatkozóan elvégzett ellenőrzés időpontját;

b) a leszállított tömeget;

c) a reprezentatív minta összeállításához vett minták számát;

d) a megállapított fizikai jellemzőket;

e) a technológiai kritériumok elemzéséért és az annak eredményéért felelős hivatalt.

A jegyzéken fel kell tüntetni az időpontot, és azt meg kell küldeni a raktár üzemeltetőjének ellenjegyzésre.

8. cikk

(1) A (2) bekezdés rendelkezéseinek sérelme nélkül, az ajánlattevőnek fizetendő ár az 1766/92/EGK rendelet 3. cikkének (1) bekezdésében említett intervenciós ár, amely az ajánlat elfogadásáról szóló értesítéskor a szállítás első napjaként meghatározott napon érvényes a raktárhoz leszállított árukra, kirakodás előtt. Ezt az árat a 9. cikkben említett emeléseknek és csökkentéseknek megfelelően kell kiigazítani.

Ha azonban a szállítás olyan hónapban történik, amikor az intervenciós ár alacsonyabb az ajánlat havában érvényes intervenciós árnál, a magasabb árat kell fizetni. E rendelkezés nem alkalmazható az augusztus és szeptember során felkínált kukoricára és cirokra.

(2) Az ajánlat beérkezésekor az 1766/92/EGK rendelet 4. cikkének megfelelően az intervenciós hivatal határozza meg a gabona átvételének helyét és első időpontját.

Az áruk szállításának költségét arról a helyről, ahol az intervenciós hivatalnak történő felajánlás idején tárolták őket, abba az intervenciós központba, ahova a legkisebb költség mellett szállíthatók, az ajánlattevő fizeti.

Amennyiben az intervenciós hivatal az árukat attól az intervenciós központtól, ahova a legkisebb költség mellett szállíthatók, eltérő helyen veszi át, meg kell határoznia, és fedeznie kell a további szállítási költségeket. Ebben az esetben az előző albekezdésben említett szállítási költségeket az intervenciós hivatal határozza meg.

Ha az intervenciós hivatal, az ajánlattevővel egyetértésben, azon a helyen tárolja az árukat, ahol azok az ajánlat megtételekor voltak, az előző albekezdés második mondatában említett költségeket és a raktárból való kitárolás költségeit, mely utóbbit az adott tagállamban az adott időpontban jegyzett árak alapján számítanak, le kell vonni az intervenciós árból.

(3) A kifizetés az átvétel napját követő 30. és 35. nap között történik, az 5. cikkben említettek szerint.

9. cikk

Az árnövekedéseket vagy -csökkenéseket, amelyekkel az intervenciós ár nő vagy csökken, euró/tonnában kell kifejezni, és közösen alkalmazni az alábbiak szerint:

a) ha az intervencióra felkínált gabona nedvességtartalma 14 %-nál alacsonyabb, az alkalmazandó árnövekedés a VII. melléklet I. táblázatában foglalt érték. Ha az intervencióra felkínált gabona nedvességtartalma 14 %-nál magasabb, az alkalmazandó árcsökkentés a VII. melléklet II. táblázatában foglalt érték;

b) ha az intervencióra felkínált közönséges búza vagy árpa fajsúlya eltér a 76 kg/hl, illetve 64 kg/hl fajsúlytól, akkor az alkalmazandó árcsökkentés a VII. melléklet III. táblázatában foglalt érték;

c) ha a tört szemek százalékos aránya durumbúza, közönséges búza, rozs és árpa esetében meghaladja a 3 %-ot, illetve kukorica és cirok esetében a 4 %-ot, úgy 0,05 EUR csökkentést kell alkalmazni minden egyes további 0,1 százalékpontra;

d) ha a szemszennyezettség aránya meghaladja durumbúzánál a 2 %-ot, rozsnál a 3 %-ot, kukoricánál és ciroknál a 4 %-ot, illetve közönséges búzánál és árpánál az 5 %-ot, úgy 0,05 EUR csökkentést kell alkalmazni minden egyes további 0,1 százalékpontra;

e) ha a csírázott szemek aránya meghaladja a 2,5 %-ot, úgy 0,05 EUR csökkentést kell alkalmazni minden egyes további 0,1 százalékpontra;

f) ha az idegenanyag-tartalom (Schwarzbesatz) aránya meghaladja durumbúzánál a 0,5 %-ot, közönséges búzánál, rozsnál, árpánál, kukoricánál és ciroknál pedig az 1 %-ot, akkor 0,1 EUR csökkentést kell alkalmazni minden egyes további 0,1 százalékpontra;

g) ha a durumbúzánál a tarka szemek aránya meghaladja a 20 %-ot, úgy 0,2 EUR csökkentést kell alkalmazni minden egyes további százalékpontra vagy annak törtrészére;

h) ha a közönséges búza fehérjetartalma kevesebb, mint 11,5 %, az alkalmazandó csökkentések a VII. melléklet IV. táblázatában felsoroltak;

i) ha az intervencióra felkínált cirok tannintartalma a szárazanyag 0,4 %-ánál magasabb, az alkalmazandó csökkentést a VIII. mellékletben meghatározott módszer szerint kell kiszámítani.

10. cikk

(1) Bármely üzemeltetőnek, aki felvásárolt termékeket tárol az intervenciós hivatal nevében, rendszeresen figyelemmel kell kísérnie azok meglétét és minőségmegőrzését, valamint haladéktalanul tájékoztatnia kell a fent említett hivatalt bármely e vonatkozásban felmerült problémáról.

(2) Az intervenciós hivatal évente legalább egyszer ellenőrzi a tárolt termék minőségét. Ennek érdekében mintát vehet a leltárkészítéskor a 2148/96/EK rendelet 4. cikkének rendelkezései szerint.

11. cikk

Az intervenciós hivatalok szükség esetén további, e rendelettel összhangban levő eljárásokat és feltételeket vezethetnek be az átvételre a szóban forgó tagállamban fennálló bármiféle speciális körülmény figyelembevétele érdekében; különösen időszaki készletjelentéseket írhatnak elő.

12. cikk

A 689/92/EGK és az 1908/84/EGK rendelet 2000. július 1-jével hatályát veszti.

13. cikk

Ez a rendelet az *Európai Közösségek Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő hetedik napon lép hatályba.

Rendelkezéseit 2000. július 1-jétől kell alkalmazni.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2000. április 19-én.

a Bizottság részéről
Franz FISCHLER
a Bizottság tagja

I. MELLÉKLET

	Durum-búza	Közönsé-ges búza	Rozs	Árpa	Kukorica	Cirok
A. Maximális nedvességtartalom	14,5 %	14,5 %	14,5 %	14,5 %	14,5 %	14,5 %
B. A kifogástalan minőségű, alapvető gabonákon kívüli anyagok maximális százaléka:	12 %	12 %	12 %	12 %	12 %	12 %
1. Tört szemek	6 %	5 %	5 %	5 %	10 %	10 %
2. Szemszennyeződések (a 3. pontban feltüntetettektől eltérő),	5 %	7 %	5 %	12 %	5 %	5 %
amelyekből:						
a) zsugorodott szemek					–	–
b) egyéb gabonafélék	3 %			5 %		
c) kártevők által károsított szemek						
d) elszíneződött csírájú szemek			–	–	–	–
e) a szárítás során túlhevült szemek	0,50 %	0,50 %	1,5 %	3 %	3 %	3 %
3. Foltos szemek és/vagy fuzárium által fertőzött szemek,	5 %	–	–	–	–	–
amelyekből:						
– fuzárium által fertőzött szemek	1,5 %	–	–	–	–	–
4. Csírázott szemek	4 %	4 %	4 %	6 %	6 %	6 %
5. Idegenanyag-tartalom (Schwarzbesatz),	3 %	3 %	3 %	3 %	3 %	3 %
melyből:						
a) idegen magvak						
– káros	0,10 %	0,10 %	0,10 %	0,10 %	0,10 %	0,10 %
– egyéb						
b) károsodott szemek						
– spontán melegedés vagy szárítás során túlzott melegítés által károsodott szemek	0,05 %	0,05 %				
– egyéb						
c) idegen anyagok						
d) pelyva						
e) anyarozs	0,05 %	0,05 %	0,05 %	–	–	–
f) romlott szemek			–	–	–	–
g) elpusztult rovarok és rovardarabok						
C. Teljesen vagy részben foltos szemek maximális százaléka	27 %	–	–	–	–	–
D. Maximális tannintartalom [1]	–	–	–	–	–	1 %
E. Minimális fajsúly (kg/hl)	78	73	70	62	–	–

	Durum-búza	Közönsé-ges búza	Rozs	Árpa	Kukorica	Cirok
F. Minimális fehérjetartalom ([1]):						
– 2000/2001. gazdasági év	11,5 %	10 %	–	–	–	–
– 2001/2002. gazdasági év	11,5 %	10,3 %	–	–	–	–
– 2002/2003-at követően	11,5 %	10,5 %				
G. Hagberg-esésszám (másodperc)	220	220	120			
H. Minimális Zeleny-index (ml)	–	22	–	–	–	–

([1]) Szárazanyag %-ában.

II. MELLÉKLET

1. A KIFOGÁSTALAN MINŐSÉGŰ ALAPGABONÁN KÍVÜLI ANYAGOK MEGHATÁROZÁSA

1.1. **Tört szemek**

Az olyan szemeket, amelyeknek endospermiuma részlegesen fedetlen, tört szemeknek kell tekinteni. A cséplés során károsodott szemek, valamint azok a szemek, melyekből a csírát eltávolították, szintén ebbe a csoportba tartoznak.

Kukorica esetében a „tört szem" olyan szemdarabokat vagy szemeket jelent, amelyek a 4,5 mm kör lyukbőségű hálós rostán átmennek.

Cirok esetében a „tört szem" olyan szemdarabokat vagy szemeket jelent, amelyek az 1,8 mm kör lyukbőségű hálós rostán átmennek.

1.2. **Szemszennyeződések**

a) *Aszalódott szemek:*

olyan szemek, amelyek az e mellékletben említett összes egyéb anyag mintájának eltávolítása után átmennek a következő lyukbőségű rostákon: közönséges búza: 2,0 mm, rozs: 1,8 mm, durumbúza: 1,9 mm, árpa: 2,2 mm.

Ezzel a meghatározással szemben azonban:

– a Finnországból vagy Svédországból származó, legalább 64 kilogramm/hektoliter fajsúlyú árpa esetében, melyet e tagállamokban intervencióra felkínálnak, vagy

– a 12,5 % vagy annál kisebb nedvességtartalmú árpa esetében

az „aszalódott szemek" azokat a szemeket jelentik, amelyek az e mellékletben említett összes egyéb anyag mintájának eltávolítása után átmennek a 2 mm-es nyílású rostán.

Továbbá a fagy által károsított vagy éretlen (zöld) szemek is ebbe a csoportba tartoznak.

b) *Egyéb gabonafélék:*

minden olyan szem, amely nem a mintát alkotó gabona fajához tartozik.

c) *A kártevők által károsított szemek:*

megrágott szemek. A bogaras szemek szintén ebbe a csoportba tartoznak.

d) *Szemek, amelyekben a csíra elszíneződött, foltos szemek, fuzáriózis által megtámadott szemek:*

elszíneződött csírájú szemeknek azok tekinthetők, amelyekben a maghártya barna vagy barnásfekete színű, és amelynek csírája normális, és nem csírázik. A közönséges búza esetében az elszíneződött csírákat 8 %-os mértékig figyelmen kívül hagyják.

Durumbúza esetében:

– a csírától eltérő helyen barna vagy barnásfekete elszíneződést mutató szemeket foltos szemeknek tekintik,

– azok a szemek fertőzöttek fuzáriózissal, amelyeknek magháza *Fusarium myceliummal* szennyezett; e szemek enyhén aszalódottnak és ráncosnak látszanak, és rózsaszín vagy fehér szétszórt, határozatlan körvonalú foltok találhatók rajtuk.

e) A szárítás során túlhevített szemeken külső égésnyomok láthatók, de nem károsodottak.

1.3. **Csírázott szemek**

Csírázott szemek azok, amelyeken a gyököcske vagy a csírarügy szabad szemmel jól látható. Csírázott szem tartalmának értékelésekor azonban figyelembe kell venni a minta általános megjelenését. Bizonyos gabonaféléknél a csíra kidomborodó, például a durumbúzánál, és a csírahártya elhasad, amikor a gabonakupacot összerázzák. Ezek a szemek csírázott szemekhez hasonlítanak, de nem szabad abba a csoportba sorolni őket. Csak azok tekinthetők csírázott szemnek, melyeknél a csíra olyan egyértelműen látható változáson ment keresztül, amely könnyűvé teszi a csírázott szemek megkülönböztetését a normális szemektől.

1.4. **Idegenanyag-tartalom (Schwarzbesatz):**

a) *Idegen magvak*

Az „idegen magvak” a gabonaféléktől eltérő kultúr- vagy nem kultúrnövények magvai. Tartalmazzák az összegyűjtésre nem érdemes magvakat, az állatok számára adható magvakat és a káros magvakat.

A „káros magvak” az emberek és állatok számára mérgező magvak, a gabona őrlését hátráltató vagy nehezítő magvak, valamint a gabonafélékből készült termékek minőségét befolyásoló magvak.

b) *Károsodott szemek*

A „károsodott szemek” azok, amelyeket emberi fogyasztásra, illetve a takarmánygabonafélék esetében a szarvasmarhák által történő fogyasztásra alkalmatlannak tartanak rothadás, penészesedés, bakteriális vagy egyéb okok miatt.

A károsodott szemekhez tartoznak a spontán hőtermelődés vagy a szárítás során túlzott hevítés által károsodott szemek. Ezek a „hevített” vagy „kormos” szemek teljes szemek, amelyekben a hártya szürkésbarnára vagy feketére színeződött, miközben a szem keresztmetszete sárgásszürkére vagy barnásfeketére színeződött.

A búzamuslinca által megtámadott szemek csak akkor tekintendők károsodott szemeknek, ha a szem felszínének több mint fele szürkétől feketéig színeződött a másodlagos spórás támadás eredményeként. Ha az elszíneződés a szem felszínének kevesebb mint felét fedi le, a kártevők által károsított szemek közé kell sorolni őket.

c) *Idegen anyagok*

A 3,5 mm nyílású rostán a gabonafélék mintáiból fennmaradó valamennyi anyag (más gabonafélék szemei és különösen az alapgabona nagyobb szemei kivételével) és az 1,0 mm lyukbőségű rostán átjutó anyag idegen anyagnak tekinthető. Ide tartoznak a kövek, homok, szalmadarabkák és a minták egyéb szennyeződései is, amelyek a 3,5 mm lyukbőségű rostán átjutnak, és az 1,0 mm lyukbőségű rostán fennmaradnak.

Ez a meghatározás nem vonatkozik a kukoricára. A kukorica esetében az első albekezdésben említetteken túlmenően a mintában az 1 mm lyukbőségű rostán átjutó valamennyi anyag idegen anyagnak tekintendő.

d) Pelyva (kukorica esetében: csutkadarabok).

e) Anyarozs.

f) Romlott szemek.

g) Elpusztult rovarok és rovarok darabjai.

1.5. **Élő kártevők**

1.6. **Foltos szemek, amelyek elvesztették üvegességüket (mitadiné vagy foltos)**

A durumbúza mitadinészemei azok a szemek, melyeknek magva nem tekinthető egészen üvegesnek.

2. A GABONAFÉLÉK EGYES TÍPUSAINÁL A SZENNYEZŐDÉSEK MEGHATÁROZÁSAKOR FIGYELEMBE VEENDŐ SPECIÁLIS TÉNYEZŐK

2.1. **Durumbúza**

A szemszennyeződések közé tartoznak az aszalódott szemek, egyéb gabonafélék szemei, a kártevők által károsított szemek, az elszíneződött csírájú szemek, a fuzáriózis által fertőzött foltos szemek és a szárítás során túlhevített szemek.

Az idegenanyag-tartalom közé tartoznak az idegen magvak, a károsodott magvak, az idegen anyagok, pelyva, anyarozs, romlott szemek, elpusztult rovarok és rovarok darabjai.

2.2. **Közönséges búza**

A szemszennyeződések közé tartoznak az aszalódott szemek, egyéb gabonafélék szemei, a kártevők által károsított szemek, az elszíneződött csírájú szemek és a szárítás során túlhevített szemek.

Az idegenanyag-tartalom közé tartoznak az idegen magvak, a károsodott magvak, az idegen anyagok, pelyva, anyarozs, romlott szemek, elpusztult rovarok és rovarok darabjai.

2.3. **Rozs**

A szemszennyeződések közé tartoznak az aszalódott szemek, egyéb gabonafélék szemei, a kártevők által károsított szemek és a szárítás során túlhevített szemek.

Az idegenanyag-tartalom közé tartoznak az idegen magvak, a károsodott magvak, az idegen anyagok, pelyva, anyarozs, elpusztult rovarok és rovarok darabjai.

2.4. **Árpa**

A szemszennyeződések közé tartoznak az aszalódott szemek, egyéb gabonafélék szemei, a kártevők által károsított szemek és a szárítás során túlhevített szemek.

Az idegenanyag-tartalom közé tartoznak az idegen magvak, a károsodott magvak, az idegen anyagok, pelyva, anyarozs, elpusztult rovarok és rovarok darabjai.

2.5. **Kukorica**

A szemszennyeződések közé tartoznak az egyéb gabonafélék szemei, a kártevők által károsított szemek és a szárítás során túlhevített szemek.

A kukorica esetében a mintákban lévő valamennyi anyag, amely az 1,0 mm lyukbőségű rostán átmegy, idegen anyagnak tekintendő.

Valamennyi idegen magvat, károsodott magvat, idegen anyagot, pelyvát, anyarozst, elpusztult rovart és rovarok darabjait egyéb szennyeződésnek kell tekinteni.

2.6. **Cirok**

A szemszennyeződések közé tartoznak az egyéb gabonafélék szemei, a kártevők által károsított szemek és a szárítás során túlhevített szemek.

Az idegenanyag-tartalom közé tartoznak az idegen magvak, a károsodott magvak, az idegen anyagok, pelyva, elpusztult rovarok és rovarok darabjai.

III. MELLÉKLET

A KIFOGÁSTALAN MINŐSÉGŰ ALAPGABONÁN KÍVÜLI ANYAGOK MEGHATÁROZÁSÁNAK STANDARD MÓDSZERE

1. A közönséges búza, durumbúza, rozs és árpa esetében átlagosan 250 grammos mintát engednek át két rostán, amelyeknek egyike 3,5 mm-es hasított nyílással van ellátva, míg a másik 1,0 mm-es hasított nyílással rendelkezik, mindegyiken fél percen át.

   A folyamatos rostálás biztosítása érdekében tanácsos mechanikus rostát alkalmazni, pl. egy rázóasztalt rászerelt rostákkal.

   A 3,5 mm-es hasított nyílással rendelkező rostán fennmaradó anyagot, valamint az 1,0 mm-es hasított nyílással rendelkező rostán átmenő anyagot együtt kell mérni, és idegen anyagnak kell tekinteni. Amennyiben a 3,5 mm-es hasított nyílással rendelkező rostán fennmaradó anyag az „egyéb gabonafélék" csoportba tartozó részeket vagy az alapgabona különösen nagy szemeit tartalmazza, ezeket a részeket vagy szemeket vissza kell juttatni a rostált mintába. A rostálás során az 1,0 mm-es hasított nyílásokkal rendelkező rostánál alaposan ellenőrizni kell, hogy vannak-e élő kártevők.

   Egy szeparátor segítségével 50–100 grammos mintát kell kivenni a rostált mintából. E részminta tömegét le kell mérni.

   A részmintát ezt követően csipesszel vagy egy szaruspatulával szét kell teríteni egy asztalon, és a tört szemeket, egyéb gabonaféléket, csírázott szemeket, kártevők által károsított szemeket, fagy által károsított szemeket, elszíneződött csírájú szemeket, foltos szemeket, idegen magvakat, anyarozst, károsodott szemeket, romlott szemeket, pelyvát, élő kártevőket és elpusztult rovarokat el kell távolítani.

   Amennyiben a részminta még pelyvás szemeket tartalmaz, ezekről a pelyvát kézzel le kell szedni, az így keletkezett pelyvát pelyvadaraboknak kell tekinteni. A köveket, homokot és szalmatöredékeket idegen anyagnak kell tekinteni.

   A részmintát fél percen át rostálják egy 2,0 mm-es hasított nyílásokkal rendelkező rostán a közönséges búza, 1,8 mm-esen a rozs, 1,9 mm-esen a durumbúza, 2,2 mm-esen az árpa esetében. Azt az anyagot, amely ezen a rostán átmegy, aszalódott szemeknek tekintik. A fagy által károsodott szemek és az éretlen zöld szemek az „aszalódott szemek" csoportba tartoznak.

2. A kukorica esetében egy 500 grammos, illetve a cirok esetében egy 250 grammos átlagmintát fél percen át ráznak egy 1,0 mm-es hasított nyílásokkal rendelkező rostában. Ellenőrizni kell az élő kártevők és az elpusztul rovarok jelenlétét.

   Csipesz vagy szaruspatula alkalmazásával el kell távolítani az 1,0 mm-es hasított nyílásokkal rendelkező rostán fennmaradó anyagokból a köveket, homokot, a szalmatöredékeket és egyéb idegen anyagokat.

   Az így eltávolított idegen anyagokat hozzá kell adni az 1,0 mm-es hasított nyílásokkal rendelkező rostán átmenő anyagokhoz, és tömegüket együtt kell lemérni.

   A szeparátor alkalmazásával a rostán átmenő mintából el kell készíteni a kukorica esetében egy 100–200 grammos, illetve a cirok esetében egy 25–50 grammos részmintát. E részminta tömegét le kell mérni. A mintát az asztalon vékony rétegben szét kell teríteni. Csipesz vagy szaruspatula alkalmazásával el kell távolítani az egyéb gabonafélék darabjait, a kártevők által károsított szemeket, fagy által károsított szemeket, csírázott szemeket, idegen magvakat, a károsodott szemeket, pelyvát, élő kártevőket és elpusztult rovarokat.

   Ezt követően e részleges mintát át kell engedni a kukorica esetében egy 4,5 mm-es, illetve a cirok esetében egy 1,8 mm-es, kerek, hálószemű rostán. Az e rostán átmenő anyagot tört szemeknek kell tekinteni.

3. A kifogástalan minőségű alapgabonaféléktől eltérő anyagok csoportjainak, melyeket az 1. és 2. pontokban említett módszerek szerint határoztak meg, tömegét rendkívül alaposan, 0,01 gramm pontossággal le kell mérni, és százalékos arányuk szerint szét kell osztani az átlagmintában. Az elemzési jelentés során bevitt adatoknak 0,1 százalék pontosságúaknak kell lenniük. Ellenőrizni kell az élő kártevők jelenlétét.

   Általános szabályként minden egyes mintát kétszer kell elemezni. A fent említett anyagok összességét tekintve a két elemzés nem különbözhet egymástól 10 %-nál nagyobb mértékben.

4. Az 1., 2. és 3. pontban említett műveletek során alkalmazandó készülékek az alábbiak:

   a) minta szeparátor, pl. egy kúp alakú vagy barázdált készülék;

   b) precíziós vagy analitikai mérleg;

   c) 1,0 mm-es, 1,8 mm-es, 1,9 mm-es, 2,0 mm-es, 2,2 mm-es és 3,5 mm-es hasított nyílásokkal rendelkező rosták, valamint 1,8 mm-es és 4,5 mm-es, kerek, hálószemű rosták. A rosták rázóasztalra szerelhetők.

IV. MELLÉKLET

A NEDVESSÉGTARTALOM MÉRÉSÉNEK STANDARD MÓDSZERE

1. **Alapelv**

A terményt 130–133 °C hőmérsékleten szárítják normális légköri nyomáson a részecskék méretének megfelelő ideig.

2. **Tárgy**

Ez a szárítási módszer a darabokra zúzott gabonafélékre vonatkozik, amelyeknek legalább 50 %-a átmegy a 0,5 mm-es hálószemű rostán, és kevesebb mint 10 % maradványt hagy az 1,0 mm-es, kerek, hálószemű rostán. A módszer a lisztre is vonatkozik.

3. **Eszközök**

Precíziós mérleg.

Egy nedvességet magába nem szívó anyagból készült zúzó, amely könnyen tisztítható, lehetővé teszi a gyorsan és egyenletesen végezhető zúzást túlmelegedés nélkül, a minimumra csökkenti a külső levegővel való érintkezést, és megfelel a 2. pontban említett követelményeknek (pl. leemelhető görgős malom).

Rozsdamentes fémből vagy üvegből készült tartály, amely kellőképp szorosan záródó fedővel rendelkezik; a tesztminta 0,3 gramm per cm^2 eloszlatását lehetővé tévő munkafelület.

Elektronikusan fűtött, hőszigetelt fűtőkamra, 130–133 °C-ra ([1]) beállítva, megfelelő szellőztetéssel ([2]) ellátva.

Egy szárító fém- vagy annak hiányában porcelántányérral (vastag, perforált), amely valamilyen alkalmas szárítószert tartalmaz.

4. **Eljárás**

Szárítás

Az összezúzott apró szemű gabonafélékből 5 grammnál, az összezúzott kukoricából 8 grammnál kicsit nagyobb mennyiséget kell kimérni, 1 mg pontossággal egy előre lemért tömegű tartályba. Helyezzük a tartályt a 130–133 °C hőmérsékletre melegített fűtőkamrába. Ezt a lehető leggyorsabban kell tenni a túlzott hőmérséklet-csökkenés megelőzése érdekében. Az apró szemű gabonaféléket két órán át, a kukoricát négy órán át kell száradni hagyni, miután a fűtőkamra újra elérte a 130–133 °C hőmérsékletet. A tartályt el kell távolítani a fűtőkamrából, gyorsan vissza kell helyezni a fedelét, majd 30–45 percig hűlni kell hagyni egy szárítóban, és tömegét le kell mérni (1 mg pontossággal).

5. **Számítási módszer és képlet**

E = a tesztminta eredeti tömege grammokban

M = a tesztminta tömege kezelés után grammokban

M' = a tesztminta tömege zúzás után grammokban

m = a száraz tesztminta tömege grammokban

A nedvességtartalom a termék százalékában kifejezve egyenlő:

– előzetes kezelés nélkül (E – m) x 100/E,

– előzetes kezeléssel (M' – m)M/M' + E – M) x 100/E = 100 (1 – Mm/EM').

A tesztet legalább egyszer meg kell ismételni.

6. **Ismétlés**

Az azonos elemző által egy időben vagy gyors egymásutánban végzett két meghatározás során nyert értékek közötti különbség nem haladhatja meg a 0,15 g nedvességet a minta 100 grammjában. Ha meghaladja, a meghatározásokat meg kell ismételni.

([1]) A fűtőkamrában mért léghőmérséklet.

([2]) A fűtőkapacitásnak olyannak kell lenni, hogy ha előre be lett állítva 130–133 °C-os hőmérsékletre, akkor kevesebb mint 45 percen belül visszaálljon ez a hőmérséklet, miután a maximális számú tesztmintát behelyezték a kamrába szimultán szárításra.
A szellőztetésnek olyannak kell lenni, hogy ha az apró szemű gabonaféléket (étkezési búza, durumbúza, árpa, cirok és rozs) két órán át, illetve a kukoricát négy órán át szárítják, akkor a dara vagy esetleg a kukorica valamennyi tesztmintájának eredménye, amelyet a fűtőkamrába lehet helyezni, 0,15 %-nál kisebb mértékben térjen el a három órán át szárított apró szemű gabonafélék, illetve az öt órán át szárított kukorica eredményeitől.

V. MELLÉKLET

A KÖZÖNSÉGES BÚZÁBÓL NYERT TÉSZTA NEM RAGACSOS MIVOLTÁNAK ÉS GÉPI FELDOLGOZHATÓSÁGÁNAK MEGHATÁROZÁSI MÓDSZERE

1. **Cím**

A búzaliszt tesztsütésének módszere.

2. **Tárgy**

A módszer lisztre vonatkozik, amelyet kísérletileg őröltek búzából az élesztős kenyér előállítása céljából.

3. **Alapelv**

A tészta lisztből, vízből, élesztőből, sóból és cukorból készül egy meghatározott keverőben. A szétadagolást és gömbölyítést követően a darabokat 30 percig pihentetik; formázzák őket, sütőlapokra helyezik és kisütik egy rögzített időtartamú végső próba után. A tésztakezelési körülményeket feljegyzik. A vekniket térfogat és magasság alapján bírálják.

4. **Alkotórészek**

4.1. *Élesztő*

Saccharomyces cerevisiae DHW-Hamburg-Wansbeck típusú aktív száraz élesztő vagy ehhez hasonló termék.

4.2. *Csapvíz*

4.3. *Cukor-só-aszkorbinsav oldat*

Oldjunk fel 30 ± 0,5 g nátrium-kloridot (kereskedelmi osztályú), 30 ± 0,5 g cukrot (kereskedelmi osztályú) és 0,040 ± 0,001 g aszkorbinsavat 800 ± 5 g vízben. Naponta friss készítendő.

4.4. *Cukoroldat*

Oldjunk fel 5 ± 0,1 g cukrot (kereskedelmi osztályú) 95 ± 1 g vízben. Naponta friss készítendő.

4.5. *Enzimaktív malátaliszt*

Kereskedelmi osztályú.

5. **Felszerelés és készülék**

5.1. *Sütőterem*

22–25°C hőmérséklet fenntartására szabályozott.

5.2. *Hűtőgép*

4 ± 2 °C hőmérséklet fenntartásához.

5.3. *Mérleg*

Maximális terhelése 2 kg, pontossága 2 g.

5.4. *Mérleg*

Maximális terhelése 0,5 kg, pontossága 0,1 g.

5.5. *Analitikai mérleg*

Pontossága 0,1 x 10^{-3} g.

5.6. *Keverő*

Stephan UMTA 10, keverőkaros „Detmold" modell (Stephan Soehne GmbH) vagy ugyanilyen jellemzőkkel rendelkező hasonló berendezés.

5.7. *Kísérleti szekrény*

30 ± 1°C hőmérséklet fenntartására szabályozott.

5.8. *Nyitott műanyag dobozok*

Polimetil-metakrilátból készültek (plexiüveg, perspex). Belső méreteik: 25 x 25 x 15 cm magas, falvastagság 0,5 ± 0,05 cm.

5.9. *Négyszögletes műanyag lepedők*

Polimetil-metakrilátból készültek (plexiüveg, perspex). Legalább 30 x 30 cm-esek, vastagságuk 0,5 ± 0,05 cm.

5.10. *Formázó*

Brabender golyós homogenizáló (Brabander OHG) vagy ugyanilyen jellemzőkkel rendelkező hasonló berendezés.

6. **Mintavétel**

Az ICC No 101 szabvány szerint.

7. **Eljárás**

7.1. *A vízfelvétel meghatározása*

A vízabszorpció meghatározása az ICC No 115/1 szabvány szerint.

7.2. *A malátaliszt-hozzáadás meghatározása*

A liszt „esésszámának" meghatározása az ISO 3093-1982 szerint. Ha az „esésszám" magasabb, mint 250, a liszt és növekvő mennyiségű malátaliszt keverékei sorozatának felhasználásával meg kell határozni a hozzáadandó malátaliszt mennyiségét, amely a 200–250 tartományba való jutásához szükséges (4.5.). Ha az „esésszám" kevesebb mint 250, nincs szükség malátalisztre.

7.3. *Az aktív száraz élesztő újraaktiválása*

A cukoroldat (4.4.) hőmérsékletét 35 ± 1 °C-ra kell igazítani. Tömegben mérve egy rész aktív száraz élesztőt kell beönteni négy rész ilyen módon temperált cukoroldatba. Ne keverjük. Szükség esetén körkörösen mozgassuk.

Hagyjuk állni 10 ± 1 percig, majd keverjük addig, míg egy homogén oldatot kapunk. Ezt az oldatot 10 percen belül fel kell használni.

7.4. *A liszt és a tésztafolyadék hőmérsékletének beállítása*

A liszt és a víz hőmérsékletét úgy kell beállítani, hogy keverés után a tészta hőmérséklete 27 ± 1 °C legyen.

7.5. *A tészta összetétele*

Mérjen ki 2 g-os pontossággal 10 y/3 g lisztet adott nedvességtartalom mellett (1 kg 14 % nedvességtartalom melletti lisztnek megfelelően), amelyben „y" a farinográfteszthez felhasznált liszt mennyisége (lásd a No 115 ICC szabvány 9.1. cikkét). Mérje ki 0,2 g-os pontossággal az „esésszám" 200–250 tartományba történő beállításához szükséges malátaliszt mennyiségét (7.2.).

Mérjen ki 430 ± 5 g cukor-só-aszkorbinsav oldatot (4.3.), és adjon hozzá vizet egy (x – 9) 10 y/3 g teljes tömeghez (lásd 10.2.), ahol az „x" a farinográfteszben használt víz mennyisége (lásd a No 115 ICC szabvány 9.1. cikkét). Ezt a teljes tömeget (általában 450 és 650 g közötti) 1,5 g pontossággal kell elérni.

Mérjen ki 90 ± 1 g élesztőoldatot (7.3.).

Jegyezze fel a tészta teljes tömegét (P), ami a liszt, a cukor-só-aszkorbinsav oldat, valamint a víz, az élesztőoldat és a malátaliszt tömegeinek összege.

7.6. *Keverés*

A keverés megkezdése előtt a keverőt 27 ± 1 °C-ra kell beállítani megfelelő mennyiségű temperált víz alkalmazásával.

Helyezzük a tészta folyékony alkotóelemeit a keverőbe, majd tegyük rá a lisztet és a malátalisztet.

Indítsuk be a keverőt (1-es sebesség, 1 400 fordulat/perc), és járassuk 60 másodpercig. Húsz másodperccel a keverés megkezdése után fordítsuk el a keverőedény fedeléhez erősített vakarót két fordulattal.

Mérjük meg a tészta hőmérsékletét. Amennyiben ez a 26–28°C-os tartományon kívül esik, dobjuk ki a tésztát, és keverjünk újat az alkotóelemek hőmérsékletének beállítása után.

Jegyezzük fel a tészta jellemzőit az alábbi kifejezések egyikének alkalmazásával:

– nem ragadós és gépileg feldolgozható, vagy

– ragadós és gépileg nem feldolgozható. Ahhoz, hogy a tésztát „nem ragadósnak és gépileg feldolgozhatónak" tekinthessük, egyöntetű masszának kell lennie, amely alig ragad a keverőedény oldalához és orsójához. A tészta kézzel felszedhető és a keverőtálból egyetlen mozdulattal eltávolítható legyen észrevehető veszteség nélkül.

7.7. *Szétadagolás és kerekítés*

Mérjen ki 2 g pontossággal 3 darabot a tésztából az alábbi képlet szerint:

p = 0,25 P, ahol:

p = a lemért tésztadarab tömege

P = a tészta teljes tömege.

Azonnal gömbölyítse a darabokat 15 másodpercen át egy formázóban (5.10.), és helyezze azokat 30 ± 2 percre a négyszögletes műanyag lepedőkre (5.9.) a kísérleti szekrényben (5.7.), és fedje le a felfordított műanyag dobozokkal (5.8.).

Ne hintse be liszttel.

7.8. *Formázás*

Vigye a műanyag lepedőkön levő, felfordított dobozokkal lefedett tésztadarabokat a formázóhoz (5.10.), és gömbölyítsen újra minden darabot 15 másodpercig. Ne vegye le a fedőt a tésztadarabokról közvetlenül a kerekítés előttig. Jegyezze fel újból a tészta jellemzőit az alábbi kifejezések egyikének alkalmazásával:

– nem ragadós és gépileg feldolgozható, vagy

– ragadós és gépileg nem feldolgozható.

Ahhoz, hogy a tészta „nem ragadósnak és gépileg feldolgozhatónak" minősüljön, alig vagy egyáltalán nem ragadhat a kamra oldalaihoz úgy, hogy szabadon foroghasson maga körül, és a gép működése során szabályos golyót alkosson. A művelet végén, amikor a kamra fedelét felemelik, a tészta nem ragadhat a tésztaformázó kamra oldalaihoz.

(7.9.; 7.10.; 8.)

9. **Tesztjelentés**

A tesztjelentésben meg kell említeni az alábbiakat:

– a tésztakezelés jellege a keverés végén és a formázáskor,

– a liszt „esésszáma" a malátaliszt hozzáadása nélkül,

– bármiféle megfigyelt rendellenesség.

Tartalmaznia kell továbbá:

– az alkalmazott módszert,

– a minta azonosításához szükséges valamennyi részletet.

10. **Általános megjegyzések**

10.1.

10.2. A tésztafolyadék mennyiségének számítására szolgáló képlet az alábbi megfontolásokon alapszik:

X ml víz hozzáadása a 300 g 14 % nedvességtartalmú liszt egyenértékéhez eredményezi a kívánt állományt. A sütőteszthez hasonlóan 1 kg lisztet (14 % nedvességtartalmú) használnak fel, mivel x 300 g liszten alapszik, a sütőteszthez az x-et hárommal el kell osztani, és 10 g vízzel be kell szorozni, azaz 10 x/3 g.

A 430 g cukor-só-aszkorbinsav oldat 15 g sót és 15 g cukrot tartalmaz. Ezt a 430 g oldatot a tésztafolyadék tartalmazza. Így ahhoz, hogy 10 x/3 g vizet adjunk a tésztához, (10 x/3 + 30) grammnyi, a 430 g cukor-só-aszkorbinsav oldatból és egy további vízmennyiségből álló tésztafolyadékot kell hozzáadni.

Habár az élesztőoldattal hozzáadott víz egy részét az élesztő magába szívja, ez az oldat tartalmaz „szabad" vizet is. Önkényesen feltételezett, hogy 90 g élesztőoldat 60 g „szabad" vizet tartalmaz. A tésztafolyadék mennyiségét erre az élesztőoldatban levő 60 g „szabad" vízre kell módosítani, ezért végül 10 x/3 plusz 30 mínusz 60 g mennyiséget kell hozzáadni. Ez a következőképp alakítható át: (10 x3 + 30) – 60 = 10 x/3 – 30 = (x/3 – 3) 10 = (x – 9) 10/3, a képletet a 7.5. pont tartalmazza. Ha pl. az x víz hozzáadása a farinográfteszt során 165 ml volt, ezt az értéket kell behelyettesíteni a képletbe, úgy a 430 g cukor-só-aszkorbinsav oldathoz vizet kell hozzáadni a következő összes tömeghez:

(165 – 9)10/3= 156 x 10/3 = 520 g.

10.3. A módszer nem vonatkozik közvetlenül a búzára. A búza sütési jellemzőinek megállapításához követendő eljárás a következő:

Tisztítsa meg a búzát, és határozza meg a tisztított búza nedvességtartalmát. Ha a nedvességtartalom a 15,0–16,0 % tartományon belül van, a búzát nem kell kezelni. Ha a nedvességtartalom e tartományon kívül esik, a nedvességtartalmat legalább három órával az őrlés előtt 15,5 ± 0,5 %-ra kell beállítani.

Őrölje a búzát lisztté egy Buehler MLU 202 laboratóriumi malommal, egy Brabender Quadrumat Senior malommal vagy egy hasonló jellemzőkkal rendelkező berendezéssel.

Minimum 72 % lisztet eredményező őrlési eljárást válasszon, a hamutartalom a szárazanyag 0,50–0,60 %-a legyen.

Határozza meg a liszt hamutartalmát a Bizottság 1501/95/EK rendeletének I. melléklete szerint (HL L 147., 1995.6.30., 7. o.), illetve a nedvességtartalmát e rendelet szerint. A kinyerési rátát az alábbi egyenlettel számítsa:

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

ahol

E = kinyerési ráta

f = a liszt nedvességtartalma

w = a búza nedvességtartalma

F = f nedvességtartalommal előállított liszt tömege

W = a w nedvességtartalommal őrölt búza tömege.

Megjegyzés: Az alkalmazandó alkotórészekre és berendezésekre vonatkozó információkat az Instituut voor Graan, Meel en Brood, TNO – Postbus 15, Wageningen, Netherlands által kiadott 1977. március 31-i T 77/300 dokumentum tartalmazza.

VI. MELLÉKLET

A VESZTESÉGRÁTA MEGHATÁROZÁSA AZ ÜVEGESSÉG SZEMPONTJÁBÓL

1. **Alapelv**

Csak a minta egy részét használják fel azon szemek százalékának meghatározásához, amelyek egészben vagy részben elvesztették üveges vonásukat. A szemeket Pohl-szemvágó vagy hasonló eszköz alkalmazásával vágják el.

2. **Felszerelés és készülék**

– Pohl-szemvágó vagy hasonló eszköz,

– csipesz, szike,

– tálca vagy edény.

3. **Eljárás**

a) A meghatározást egy 100 g-os mintán végzik a kifogástalan minőségű alapgabonaféléktől eltérő bármiféle anyag eltávolítása után.

b) Terítse szét a mintát egy tálcán, és jól homogenizálja.

c) Helyezze a tálat a gabonavágóba, és terítsen egy maréknyi szemet a hálóra. Határozottan ütögesse meg, hogy biztosítsa azt, hogy csak egy szem legyen minden egyes lukban. Engedje le a mozgatható részt, hogy helyben tartsa a szemeket, majd vágja el őket.

d) Készítsen elegendő tálat annak biztosításához, hogy minimum 600 szem legyen elvágva.

e) Számolja meg azokat a szemeket, amelyek részben vagy teljesen elvesztették üvegességüket („mitadiné”).

f) Számítsa ki azoknak a szemeknek a százalékát, amelyek részben vagy teljesen elvesztették üvegességüket („mitadiné”).

4. **Az eredmények kifejezése**

l = a kifogástalan minőségű alapgabonaféléktől eltérő anyagok tömege grammokban

M = a vizsgált tisztított szemek százaléka, amelyek részben vagy egészben elvesztették üvegességüket („mitadiné”).

5. **Eredmény**

Azoknak a szemeknek a százaléka, amelyek részben vagy egészben elvesztették üvegességüket („mitadiné”) a tesztadagban:

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

VII. MELLÉKLET

I. TÁBLÁZAT

Árnövekedések a nedvességtartalom függvényében

Nedvességtartalom (%)	Árnövekedés (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

II. TÁBLÁZAT

Árcsökkentések a nedvességtartalom függvényében

Nedvességtartalom (%)	Árcsökkentés (EUR/t)
14,5	1,0
14,4	0,8
14,3	0,6
14,2	0,4
14,1	0,2

III. TÁBLÁZAT

Árcsökkentések a fajsúlyok függvényében

Gabona	Fajsúly (kg/hl)	Árcsökkentés (EUR/t)
Közönséges búza	76–75	0,5
	75–74	1,0
	74–73	1,5
Árpa	64,0–62,0	1,0

IV. TÁBLÁZAT

Árcsökkentések a fehérjetartalom függvényében

(EUR/t)

Fehérjetartalom (1) (N x 5,7)	Gazdasági év 2000/2001.	Gazdasági év 2001/2002.	Gazdasági év 2002/2003 után
11,5–11,0	1,5	2,0	2,5
11,0–10,5	3,0	4,0	5
10,5–10,3	5,0	5,0	
10,3–10,0	5,0		

(1) A szárazanyag %-ában.

VIII. MELLÉKLET

A csökkentés meghatározásának gyakorlati módszere, amelyet az intervenciós hivataloknak a cirok áránál kell alkalmazni

1. *Alapadatok*

P = a tannin százaléka a nyerstermékben

0,4 = a tannin százaléka, amely felett a csökkentés alkalmazandó

11 % ([1]) = a szárazanyagban mért 1 % tanninnak megfelelő csökkentés

2. *A csökkentés számítása*

Az intervenciós árra vonatkozó, euróban kifejezett csökkentést az alábbi képlet szerint kell számítani:

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

([1]) 1 000 g szárazanyag tannintartalma alapján a cirok áránál alkalmazandó csökkentés:

a) 0 % elméleti tannin tartalmú 1 000 g cirok szárazanyag baromfik által metabolizálható energiája: 3 917 kcal.

b) 1 000 g cirok szárazanyag baromfik által metabolizálható energiájának csökkenése további tannin-százalékpontonként: 419 kcal.

c) Az intervencióra elfogadható cirokra meghatározott maximális tannintartalom és a standard minőségre meghatározott tannintartalom közötti különbség százalékpontokban kifejezve: 1,0 – 0,30 = 0,70.

d) Az 1,0 % tannint tartalmazó cirok baromfik által metabolizálható energiája és a standard minőséggel azonos tannintartalmú cirok baromfik által metabolizálható energiája közötti különbség százalékban kifejezve (0,30 %):

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

e) A szárazanyag 1 % tannintartalmának megfelelő csökkentés, 0,30 % felett:

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