32000R0824

NARIADENIE KOMISIE (ES) č. 824/2000

z 19. apríla 2000,

ktoré stanovuje postupy pre preberanie obilnín intervenčnými agentúrami a stanovuje metódy analýzy pre určenie akosti obilnín

KOMISIA EURÓPSKYCH SPOLOČENSTIEV,

so zreteľom na Zmluvu o založení Európskeho spoločenstva,

so zreteľom na nariadenie Rady (EHS) č. 1766/92 z 30. júna 1992 o spoločnej organizácii trhu s obilninami ([1]), naposledy zmenené a doplnené nariadením (ES) č. 1253/1999 ([2]), a najmä jeho článok 5,

keďže:

(1) Intervenčná cena pre pšenicu obyčajnú, pšenicu tvrdú, jačmeň, raž, kukuricu a cirok je pevná pre kvalitu zodpovedajúcu čo najviac priemernej kvalite obilnín pestovaných v spoločenstve.

(2) Intervenčné ceny sa zvyšujú alebo znižujú tak, aby odrážali cenové rozdiely zistené na trhu v jednotlivých triedach kvality.

(3) Obilniny neprimeranej kvality na používanie alebo uskladnenie by sa nemali prijať do intervencie.

(4) Aby sa zjednodušil manažment intervenčných operácií a predovšetkým aby sa umožnilo stanovenie homogénnych množstiev každého typu obilniny ponúkanej do intervencie, malo by sa určiť minimálne množstvo, pod ktorým nie je intervenčná agentúra povinná prijať ponuku. Ale možno bude nevyhnutné ustanoviť väčšiu minimálnu tonáž v určitých členských štátoch, aby intervenčné agentúry mohli vziať do úvahy predtým existujúce podmienky a prax veľkoobchodu v týchto krajinách.

(5) Podmienky, za ktorých sa obilniny intervenčným agentúram ponúkajú a za ktorých ich intervenčné agentúry preberajú, musia byť čo možno najjednotnejšie v celom spoločenstve, aby tak nedochádzalo k diskriminácii medzi výrobcami.

(6) Musia sa definovať metódy stanovovania kvality pšenice obyčajnej, pšenice tvrdej, jačmeňa, raže, kukurice a ciroku.

(7) Okrem vyžadovania ročného výkazu o zásobách podľa nariadenia Komisie (ES) č. 2148/96 z 8. novembra 1996 stanovujúceho pravidlá vyhodnotenia a monitorovania verejných intervenčných zásob poľnohospodárskych produktov ([3]), naposledy zmeneného a doplneného nariadením (ES) č. 808/1999 ([4]), musia členské štáty kontrolovať stav ochrany intervenčných zásob.

(8) Nariadenie Komisie (EHS) č. 689/92 z 19. marca 1992 stanovujúce postup a podmienky preberania obilnín intervenčnými agentúrami ([5]), naposledy zmenené a doplnené nariadením (ES) č. 1664/1999 ([6]) a nariadením Komisie (EHS) č. 1908/84 zo 4. júla 1984 stanovujúcim štandardné metódy pre stanovenie kvality obilnín ([7]), naposledy zmeneným a doplneným nariadením (EHS) č. 2507/87 ([8]), bolo často menené a doplňované. Kvôli zrozumiteľnosti by toto nariadenie malo byť nahradené.

(9) Riadiaci výbor pre obilniny nepredložil svoje stanovisko v lehote, ktorú stanovil jeho predseda,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Počas období, ktoré sú uvedené v článku 4 (2) nariadenia (EHS) č. 1766/92, bude akýkoľvek držiteľ homogénneho množstva pšenice obyčajnej, raže, jačmeňa, kukurice alebo ciroku v množstve nie menšom než 80 ton, alebo 10 ton tvrdej pšenice vypestovaných v rámci spoločenstva oprávnený ponúknuť toto množstvo intervenčnej agentúre.

Ale intervenčné agentúry môžu stanoviť väčšiu minimálnu tonáž.

Článok 2

1. Aby boli obilniny prijaté do intervencie, musia byť zdravé a v dobrej obchodovateľnej kvalite.

2. Obilniny budú považované za zdravé a v dobrej obchodovateľnej kvalite vtedy, ak príslušná obilnina má typickú farbu, nemá neobvyklý pach a živých škodcov (vrátane roztočov) v akomkoľvek stupni svojho vývoja a spĺňa minimálne kvalitatívne požiadavky stanovené v prílohe I tohto nariadenia a ich úroveň rádioaktivity nepresahuje maximálnu povolenú úroveň stanovenú v predpisoch spoločenstva.

Úroveň rádioaktívneho zamorenia výrobku sa bude sledovať iba vtedy, ak si to bude vyžadovať situácia a iba tak dlho, ako to bude nevyhnutné. Tam, kde je to nevyhnutné, bude trvanie a rozsah kontrol stanovený v súlade s postupom stanoveným v článku 23 nariadenia (EHS) č. 1766/92.

Okrem toho v prípadoch, kde analýzy ukážu, že u šarže pšenice obyčajnej je Zelenyho index medzi 22 a 30, aby sa táto pšenica považovala za pšenicu zdravú a v dobrej obchodovateľnej kvalite v zmysle odseku 1, sa cesto, ktoré sa z nej získa, nesmie lepiť a musí sa dať spracovať strojom.

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

3. Na účely tohto nariadenia sa materiál, ktorý nie je základným zrnom s nezmenenou kvalitou, bude definovať v prílohe II.

Zrná základných obilnín a ostatných obilnín, ktoré sú poškodené, napadnuté námeľom alebo pokazené, sa budú klasifikovať ako „rôzne nečistoty“, aj keď majú chyby, ktoré patria k iným kategóriám.

Článok 3

Aby sa stanovila kvalita obilnín, ktoré sa ponúkajú do intervencie podľa článkov 5 a 6 nariadenia (EHS) č. 1766/92, použijú sa tieto metódy:

3.1. štandardná metóda na určenie materiálu iného ako základné zrno s nezmenenou kvalitou bude metóda stanovená v prílohe III;

3.2. štandardná metóda na stanovenie obsahu vlhkosti bude metóda ustanovená v prílohe IV. Ale členské štáty môžu tiež používať iné metódy založené na princípe uvedenom v prílohe IV, metódu ISO 712:1998 alebo metódu založenú na technológii infračervených lúčov. V prípade sporu sa budú akceptovať iba výsledky metódy uvedenej v prílohe IV;

3.3. štandardnou metódou na stanovenie obsahu tanínu v ciroku bude metóda ISO 9648:1988;

3.4. štandardnou metódou na stanovenie nelepivosti cesta získaného z pšenice obyčajnej a jeho spracovateľnosti strojom bude metóda uvedená v prílohe V;

3.5. štandardnou metódou na stanovenie obsahu bielkovín pšenice obyčajnej je metóda, ktorá je uznaná Medzinárodným združením chémie obilnín (ICC – International Association for Cereal Chemistry), normy ktorého sú stanovené pod názvom č. 105/2: „metóda stanovenia obsahu bielkovín v obilninách a výrobkoch z obilnín“;

Ale členské štáty môžu použiť akúkoľvek inú metódu. V takomto prípade musia poskytnúť Komisii dôkaz o tom, že ICC uznalo, že daná metóda poskytuje ekvivalentné výsledky;

3.6. metóda stanovenia Zelenyho indexu pšenice obyčajnej je v súlade s ISO 5529:1992;

3.7. metóda pre stanovenie Hagbergovho čísla poklesu (test aktivity amylázy) je v súlade s ISO 3093:1982;

3.8. štandardnou metódou na stanovenie miery straty sklovitého vzhľadu tvrdej pšenice je metóda uvedená v prílohe VI;

3.9. štandardná metóda na stanovenie objemovej hmotnosti je v súlade s ISO 7971/2:1995.

Článok 4

1. Všetky ponuky do intervencie sú platné vtedy, ak sa predložia na formulári, ktorý vydá intervenčná agentúra a ktorý obsahuje tieto náležitosti:

a) názov/meno žiadateľa;

b) ponúkaná obilnina;

c) miesto uskladnenia ponúkanej obilniny;

d) množstvo, hlavné charakteristiky a rok zberu ponúkanej obilniny;

e) intervenčné centrum, pre ktoré platí ponuka.

Formulár tiež obsahuje vyhlásenie, že výrobky pochádzajú zo spoločenstva alebo v prípade obilnín prijatých na intervenciu na základe zvláštnych podmienok podľa pásma ich výroby, podrobnosti o regióne, v ktorom boli vyprodukované.

Ale intervenčná agentúra môže pokladať za platné aj ponuky predložené v inej písomnej forme, najmä telekomunikačnou technikou, pod podmienkou, že obsahujú všetky náležitosti, ktoré je potrebné uviesť vo formulári, ktorý je uvedený v prvom pododseku.

Bez toho, aby bola dotknutá platnosť od dátumu prezentácie ponuky, ktorá bola predložená v súlade s tretím pododsekom, členské štáty môžu žiadať, aby po nej nasledovalo zaslanie alebo priame predloženie formulára ustanoveného v prvom pododseku príslušnej agentúre.

2. Ak by ponuka nebola prijateľná, intervenčná agentúra informuje príslušného prevádzkovateľa do piatich pracovných dní po jej prebratí.

3. Ak by ponuka bola prijateľná, prevádzkovatelia budú čo najskôr informovaní o sklade, z ktorého je potrebné obilniny prevziať, a o pláne dodávok.

Na požiadanie ponúkajúceho alebo skladovateľa môže intervenčná agentúra horeuvedený plán zmeniť a doplniť.

Posledná dodávka sa vykoná pred skončením štvrtého mesiaca nasledujúceho po mesiaci, v ktorom bola ponuka prijatá, ale nie neskôr, ako 1. júla v Španielsku, Grécku, Taliansku a Portugalsku a 31. júla v ostatných členských štátoch.

Článok 5

1. Ponúkané obilniny preberie intervenčná agentúra vtedy, keď intervenčná agentúra alebo jej zástupca stanoví množstvo a minimálne požiadavky na kvalitu tak, ako sú uvedené v prílohe, pre celé množstvo tovaru dodávaného do intervenčného skladu.

2. Kvalitatívne charakteristiky sa stanovia na základe reprezentatívnej vzorky ponúkaného množstva, ktorá bude pozostávať zo vzoriek, ktoré sa vyberali z každej dodávky aspoň každých 60 ton.

3. Dodané množstvo sa musí odvážiť v prítomnosti ponúkajúceho a zástupcu intervenčnej agentúry, ktorý je nezávislý od ponúkajúceho.

Zástupcom intervenčnej agentúry môže byť tiež skladovateľ. V takom prípade:

a) do 45 dní od prebratia vykoná samotná intervenčná agentúra preskúmanie, ktoré bude obsahovať prinajmenšom volumetrickú skúšku; rozdiel medzi množstvom stanoveným vážením a množstvom, ktoré sa odhadne podľa volumetrickej metódy, nesmie presiahnuť 5 %;

b) tam, kde sa nepresiahne tolerancia, skladovateľ znáša všetky náklady, ktoré sa vzťahujú na rozdiel zistený pri poslednej kontrole hmotnosti od hmotnosti uvedenej na výkazoch, keď sa obilniny preberali;

c) tam, kde sa presiahne tolerancia, sa obilniny okamžite prevážia. Náklady na váženie bude znášať skladovateľ, ak je zistená hmotnosť nižšia, než tá, ktorá sa zaznamenala, alebo členský štát, ak je hmotnosť vyššia.

4. V prípade prevzatia v sklade, v ktorom boli obilniny uskladnené v čase ponuky, možno množstvo určiť na základe skladových záznamov, ktoré musia vyhovovať odborným požiadavkám a požiadavkám intervenčnej agentúry, a za predpokladu, že:

a) skladové záznamy uvádzajú hmotnosť zaznamenanú pri vážení, fyzikálne kvalitatívne charakteristiky v čase váženia a najmä obsah vlhkosti, transsiláž, ak existuje, a vykonané úpravy; váženie nesmie byť vykonané pred viac ako 10 mesiacmi;

b) skladovateľ deklaruje, že ponúknuté množstvo zodpovedá vo všetkých ohľadoch podrobnostiam uvedeným v skladových záznamoch;

c) hlavné znaky kvality, ktoré sa stanovili v čase váženia sú rovnaké, ako hlavné znaky kvality reprezentatívnej vzorky zostavenej zo vzoriek vybraných intervenčnou agentúrou alebo jej zástupcom z každých 60 ton.

5. V prípadoch, keď sa uplatňuje odsek 4:

a) zaznamenávaná hmotnosť je hmotnosť, ktorá je uvedená v skladových záznamoch, upravená tam, kde je primerané vziať do úvahy rozdiel medzi obsahom vlhkosti a/alebo percentom rôznych nečistôt (Schwarzbesatz) zaznamenaných v momente váženia a obsahom stanoveným na základe reprezentatívnej vzorky. Rozdiel medzi percentami rôznych nečistôt možno vziať do úvahy iba pri znížení hmotnosti, ktorá je uvedená v skladových záznamoch;

b) do 45 dní od prebratia vykoná intervenčná agentúra ďalšiu volumetrickú skúšku; rozdiel medzi množstvom stanoveným vážením a množstvom, ktoré sa odhadne v súlade s volumetrickou metódou, nesmie presiahnuť 5 %;

c) tam, kde sa táto tolerancia nepresiahne, skladovateľ znáša všetky náklady vzťahujúce sa na akýkoľvek zistený rozdiel pri neskoršej kontrole hmotnosti od hmotnosti uvedenej vo výkazoch pri prebratí;

d) tam, kde sa tolerancia presiahne, sa obilniny okamžite prevážia. Náklady na váženie bude znášať skladovateľ, ak je zistená hmotnosť nižšia než zaznamenaná hmotnosť, alebo EPUZF (Európsky poľnohospodársky usmerňovací a záručný fond), ak je zistená hmotnosť vyššia.

Článok 6

Intervenčná agentúra sa postará o to, aby sa fyzikálne a technické vlastnosti odobratých vzoriek analyzovali na základe jej poverenia do 20 pracovných dní od zostavenia reprezentatívnej vzorky.

Ak analýzy ustanovené vyššie ukážu, že ponúkané obilniny nespĺňajú minimálnu kvalitu požadovanú pre intervenciu, budú spomínané obilniny stiahnuté na náklady ponúkajúceho. Ponúkajúci tiež znáša všetky vyvolané náklady.

Navrhovateľ znáša náklady vzťahujúce sa na:

a) stanovenie obsahu tanínu v ciroku;

b) test aktivity amylázy (Hagbergov test);

c) stanovenie obsahu proteínov v tvrdej pšenici a pšenici obyčajnej;

d) Zelenyho test;

e) test spracovateľnosti strojom.

V prípade sporu intervenčná agentúra musí dať opätovne vykonať nevyhnutné testy na obilninách, ktorých sa to týka, pričom náklady uhradí strana, ktorá prehrá.

Článok 7

Záznam o prebratí vypracuje intervenčná agentúra pre každú šaržu. Bude uvádzať:

a) dátum, keď bolo množstvo a minimálne kvalitatívne charakteristiky skontrolované;

b) dodané množstvo;

c) počet vzoriek, ktoré boli odobraté na zostavenie reprezentatívnej vzorky;

d) stanovené fyzikálne charakteristiky;

e) agentúru, ktorá je zodpovedná za analýzu technologických kritérií a jej výsledky.

Záznam bude mať uvedený dátum a pošle sa skladovateľovi na podpis.

Článok 8

1. Bez ohľadu na odsek 2, bude cena splatná skladovateľovi intervenčnou cenou uvedenou v článku 3 (1) nariadenia (EHS) č. 1766/92 platnou v deň špecifikovaný ako prvý deň dodávky, keď bolo poskytnuté oznámenie o prijatí ponuky za tovar dodaný do skladu pred jeho vyložením. Táto cena bude upravená v súlade so zvyšovaním alebo znižovaním uvedeným v článku 9.

Ale v prípade, že sa dodávka uskutoční v mesiaci, v ktorom je intervenčná cena nižšia než v mesiaci, keď bola daná ponuka, bude zaplatená vyššia cena. Toto ustanovenie sa nebude vzťahovať na kukuricu a cirok ponúkané v auguste a v septembri.

2. Po prijatí ponuky v súlade s článkom 4 nariadenia (EHS) č. 1766/92 intervenčná agentúra rozhodne o mieste a prvom dátume, keď sa obilniny preberú.

Dopravné náklady z miesta, kde je tovar uskladnený, keď sa realizovala ponuka pre intervenčné centrum, na miesto, kde ho možno dopraviť za najnižšie náklady, bude znášať ponúkajúci.

Ak intervenčná agentúra prevezme tovar na inom mieste, než je intervenčné centrum, do ktorého ho možno prepraviť za najnižšie výdavky, stanoví a bude znášať dodatočné dopravné náklady. V takom prípade budú dopravné náklady uvedené v predchádzajúcom pododseku stanovené intervenčnou agentúrou.

Ak intervenčná agentúra po dohode s ponúkajúcim skladuje tovar na mieste, v ktorom bol umiestnený v čase podania ponuky, náklady uvedené v druhej vete predchádzajúceho pododseku a náklady na vyskladnenie, pričom náklady na vyskladnenie sa odhadnú na základe aktuálnych cenových relácií v členskom štáte, ktorého sa to týka, sa budú odpočítavať z intervenčnej ceny.

3. Platba sa vykoná medzi 30. a 35. dňom po dni prebratia, ako je to uvedené v článku 5.

Článok 9

Príplatky alebo zrážky, o ktoré sa zvýši alebo zníži cena, sa vyjadria v euro na jednu tonu a budú sa uplatňovať spoločne tak, ako je uvedené nižšie:

a) tam, kde je obsah vlhkosti obilnín ponúkaných na intervenciu nižší než 14 %, budú príplatky k cene, ktoré je potrebné uplatňovať také, ako sú uvedené v tabuľke I prílohy VII. Tam, kde je obsah vlhkosti obilnín ponúkaných na intervenciu vyšší než 14 %, budú zrážky z ceny, ktoré je potrebné uplatňovať také, ako sú uvedené v tabuľke II prílohy VII;

b) tam, kde sa objemová hmotnosť pšenice obyčajnej alebo jačmeňa ponúkaného do intervencie odlišuje od objemovej hmotnosti 76 kg/hl pri pšenici obyčajnej alebo 64 kg/hl pri jačmeni, budú zrážky z ceny, ktoré je potrebné uplatňovať také, ako je uvedené v tabuľke III prílohy VII;

c) tam, kde percento poškodených zŕn presahuje 3 % pri tvrdej pšenici, pšenici obyčajnej, raži a jačmeňa a 4 % pri kukurici a ciroku, bude sa uplatňovať zníženie o 0,05 euro za každú ďalšiu desatinu percenta;

d) tam, kde percento nečistôt zŕn presahuje 2 % pri tvrdej pšenici, 3 % pri raži, 4 % pri kukurici a ciroku a 5 % pri pšenici obyčajnej a jačmeňa, bude sa uplatňovať zníženie o 0,05 euro za každú ďalšiu desatinu percenta;

e) tam, kde percento naklíčených zŕn presiahne 2,5 %, bude sa uplatňovať zníženie o 0,05 euro za každú ďalšiu desatinu percenta;

f) tam, kde percento rôznych nečistôt (Schwartzbesatz) presiahne 0,5 % pri tvrdej pšenici a 1 % pri pšenici obyčajnej, raže a jačmeňa, kukurice a ciroku, bude sa uplatňovať zníženie o 0,1 euro za každú ďalšiu desatinu percenta;

g) tam, kde percento strakatých zŕn v tvrdej pšenici presiahne 20 %, bude sa uplatňovať zníženie o 0,2 euro za každú ďalšiu desatinu percenta alebo jej zlomok;

h) tam, kde je obsah bielkovín v pšenici obyčajnej nižší než 11,5 %, budú sa uplatňovať také zníženia, aké sú uvedené v tabuľke IV prílohy VII;

i) tam, kde je obsah tanínu v ciroku ponúkanom do intervencie vyšší než 0,4 % v sušine, zníženie, ktoré sa bude uplatňovať sa vypočíta v súlade s metódou stanovenou v prílohe VIII.

Článok 10

1. Každý prevádzkovateľ, ktorý skladuje nakúpené výrobky v mene intervenčnej agentúry, bude sledovať ich prítomnosť a stav ochrany pravidelne a bude bez omeškania informovať horeuvedenú agentúru o každom probléme, ktorý v tomto ohľade vznikne.

2. Intervenčná agentúra bude kontrolovať kvalitu uskladneného výrobku aspoň raz za rok. Vzorky na tento účel je možné odobrať vtedy, keď je zistená zásoba, ako je to ustanovené v článku 4 nariadenia (ES) č. 2148/96.

Článok 11

Ak je to nevyhnutné, intervenčné agentúry prijmú ďalšie postupy a podmienky preberania, ktoré sú zlučiteľné s týmto nariadením, čím sa prihliadne na akékoľvek zvláštne podmienky existujúce v členskom štáte, ktorého sa to týka; predovšetkým môžu požadovať periodické obnovovanie zásob.

Článok 12

Nariadenia (EHS) č. 689/92 a (EHS) č. 1908/84 sa týmto rušia s účinnosťou od 1. júla 2000.

Článok 13

Toto nariadenie nadobúda účinnosť siedmy deň odo dňa jeho uverejnenia v *Úradnom vestníku Európskych spoločenstiev*.

Bude sa uplatňovať od 1. júla 2000.

Toto nariadenie je záväzné vo svojej celistvosti a je priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 19. apríla 2000

Za Komisiu
Franz FISCHLER
člen Komisie

PRÍLOHA I

	Tvrdá pšenica	Pšenica obyčajná	Raž	Jačmeň	Kukurica	Cirok
A. Maximálny obsah vlhkosti	14,5 %	14,5 %	14,5 %	14,5 %	14,5 %	14,5 %
B. Maximálne percento materiálu, ktorý nie je základným zrnom s nezmenenou kvalitou:	12 %	12 %	12 %	12 %	12 %	12 %
1. Zlomky zŕn	6 %	5 %	5 %	5 %	10 %	10 %
2. Nečistoty pozostávajúce zo zŕn (okrem uvedených v 3),	5 %	7 %	5 %	12 %	5 %	5 %
z toho:						
a) scvrknuté zrná					–	–
b) iné obilniny	3 %			5 %		
c) zrná poškodené škodcami						
d) zrná so zmenenou farbou klíčku			–	–	–	–
e) zrná prehriate počas sušenia	0,50 %	0,50 %	1,5 %	3 %	3 %	3 %
3. Škvrnité zrná a/alebo zrná napadnuté fusariózou,	5 %	–	–	–	–	–
z toho:						
— zrná napadnuté fusariózou	1,5 %	–	–	–	–	–
4. Naklíčené zrná	4 %	4 %	4 %	6 %	6 %	6 %
5. Rôzne nečistoty (Schwarzbesatz)	3 %	3 %	3 %	3 %	3 %	3 %
z toho:						
a) cudzie semená:						
— škodlivé	0,10 %	0,10 %	0,10 %	0,10 %	0,10 %	0,10 %
— ostatné						
b) poškodené zrná:						
— zrná poškodené samovoľným zahriatím alebo príliš vysokým zahriatím počas sušenia	0,05 %	0,05 %				
— ostatné						
c) cudzie látky						
d) plevy						
e) námeľ	0,05 %	0,05 %	0,05 %	–	–	–
f) pokazené zrná			–	–	–	–
g) mŕtvy hmyz a jeho časti						
C. Maximálne percento celkom alebo čiastočne strakatých zŕn	27 %	–	–	–	–	–
D. Maximálny obsah tanínu [1]	–	–	–	–	–	1 %
E. Minimálna objemová hmotnosť (kg/hl)	78	73	70	62	–	–

	Tvrdá pšenica	Pšenica obyčajná	Raž	Jačmeň	Kukurica	Cirok
F. Minimálny obsah bielkovín ([1]):						
— hospodársky rok 2000/01	11,5 %	10 %	–	–	–	–
— hospodársky rok 2001/02	11,5 %	10,3 %	–	–	–	–
— 2002/03 a neskôr	11,5 %	10,5 %				
G. G. Hagbergovo číslo poklesu (v sekundách)	220	220	120			
H. Minimálna hodnota Zelenyho indexu (ml)	–	22	–	–	–	–

([1]) Ako percento sušiny.

PRÍLOHA II

1. DEFINÍCIA MATERIÁLU NEPATRIACEHO K ZÁKLADNÝM OBILNINÁM S NEZMENENOU KVALITOU

1.1. Zlomky zrna

Všetky zrná, ktorých endosperm je čiastočne nepokrytý, budú považované za porušené zrná. Zrná poškodené mlátením a zrná, z ktorých bol odstránený klíčok, tiež patria do tejto skupiny.

Pri kukurici znamenajú „zlomky zrna“ kúsky zrna alebo zŕn, ktoré prešli sitom s kruhovým otvorom s priemerom 4,5 mm.

Pri ciroku znamenajú „zlomky zrna“ kúsky zrna alebo zŕn, ktoré prešli sitom s kruhovým otvorom s priemerom 1,8 mm.

1.2. Nečistoty zrna

a) *Scvrknuté zrná:*

zrná, ktoré po eliminácii zo vzorky všetkých ostatných materiálov uvedených v tejto prílohe prejdú sitami s otvormi nasledujúcich rozmerov: pšenica obyčajná 2,0 mm, raž 1,8 mm, tvrdá pšenica 1,9 mm, jačmeň 2,2 mm.

Napriek tejto definícii však:

— pri jačmeni z Fínska alebo Švédska s objemovou hmotnosťou aspoň 64 kg/hl ponúkaného do intervencie v týchto členských štátoch alebo

— pri jačmeni s obsahom vlhkosti 12,5 % a menej,

budú „scvrknuté zrná“ označovať zrná, ktoré po eliminácii všetkých ostatných látok uvedených v tejto prílohe prejdú sitami s otvormi 2,0 mm.

Okrem toho k tejto skupine patria zrná poškodené mrazom a nezrelé (zelené) zrná.

b) *Iné obilniny:*

všetky zrná, ktoré nepatria k druhom obilnín, z ktorých sa odoberá vzorka.

c) *Zrná poškodené škodcami:*

zrná, ktoré boli nahlodané. Zrná napadnuté hmyzom patria tiež do tejto skupiny.

d) *Zrná, so zmenenou farbou klíčku, škvrnité zrná, zrná napadnuté fusariózou:*

zrná, v ktorých klíčok má zmenenú farbu, sú tie, ktorých obal je sfarbený do hneda až hnedočierna a klíčok je normálny a neklíči. Pri pšenici obyčajnej sa nebude prihliadať k zrnám, ktorých klíčky majú zmenenú farbu až do 8 %.

Pri tvrdej pšenici:

— zrná, ktoré vykazujú hnedé až hnedočierne sfarbenie na akomkoľvek inom mieste než na klíčku samotnom, budú považované za škvrnité zrná,

— zrná napadnuté fusariózou sú zrná, ktorých perikarp je zamorený *Fusarium mycelium*; takéto zrná vyzerajú mierne scvrknuté, zvrásnené a majú ružové alebo biele rozptýlené fľaky s nejasnými obrysmi.

e) Zrná prehriate počas sušenia sú tie, ktoré vykazujú vonkajšie znaky spálenia, ale ktoré nie sú poškodenými zrnami.

1.3. Naklíčené zrná

Naklíčené zrná sú tie, v ktorých je jasne viditeľný korienok alebo plumula voľným okom. Ale, keď sa posudzuje obsah klíčiaceho zrna, do úvahy je tiež potrebné vziať celkový vzhľad vzorky. Pri niektorých druhoch obilnín je klíčok vyčnievajúci, napr. pri pšenici obyčajnej sa obal klíčku rozštiepi, keď sa zatrasie určitým množstvom obilnín. Tieto zrná sa podobajú klíčiacim zrnám, ale nesmú sa priradiť do tejto skupiny. Klíčiace zrná sú iba tie, ktorých klíčok prešiel zreteľne viditeľnými zmenami, ktoré uľahčujú odlíšenie klíčiaceho zrna od normálneho zrna.

1.4. **Rôzne nečistoty (Schwarzbesatz)**

a) *Cudzie semená*

„Cudzie semená“ sú semená rastlín, kultivované alebo nekultivované, nepatriace medzi obilniny. Medzi ne patria semená nevhodné na spracovanie, semená, ktoré možno používať pre dobytok a škodlivé semená.

Názov „škodlivé semená“ označuje semená, ktoré sú toxické pre ľudí a zvieratá, semená komplikujúce alebo obmedzujúce čistenie a mletie obilnín a semená ovplyvňujúce kvalitu výrobkov spracovávaných z obilnín.

b) *Poškodené zrná*

„Poškodené zrná“ sú zrná, ktoré sú považované za nevyhovujúce pre ľudskú spotrebu a pokiaľ ide o kŕmne obilniny určené pre spotrebu dobytkom, sú to semená považované za nevyhovujúce kvôli hnilobe, plesni alebo bakteriálnym, alebo iným príčinám.

Medzi poškodené zrná tiež patria zrná poškodené spontánnym vznikom tepla alebo nadmerným zahriatím počas sušenia. Tieto „zahriate“ alebo „začiernené“ zrná sú úplne zrelé zrná, v ktorých je obal sfarbený do sivohneda až čierna, pričom prierez jadra je sfarbený do žltosiva až hnedočierna.

Zrná napadnuté pšeničnými muškami sa považujú za poškodené zrná iba vtedy, ak viac, ako jedna polovica povrchu zrna je sfarbená do siva až čierna následkom sekundárneho kryptogamického napadnutia. Keď sfarbenie pokrýva menej ako polovicu povrchu zrna, musia sa zrná zatriediť k zrnám poškodeným škodcami.

c) *Cudzie látky*

Všetky látky vo vzorke obilnín zachytené sitom s otvormi 3,5 mm (s výnimkou zŕn ostatných obilnín a hlavne veľkých zŕn základnej obilniny) a tie, ktoré prešli sitom s otvormi 1,0 mm, sa považujú za cudziu látku. Zahrnuté sú tiež kamene, piesok, časti slamy a ostatné nečistoty vo vzorke, ktoré prešli sitom s otvormi 3,5 mm a zachytilo ich sito s otvormi 1,0 mm.

Táto definícia sa nevzťahuje na kukuricu. Pri kukurici sa bude považovať za cudziu látku vo vzorke každá látka, ktorá prešla sitom s otvormi 1 mm, okrem tej, ktorá bola uvedená v prvom pododseku.

d) Plevy (pri kukurici: časti kukuričného klasu).

e) Námeľ.

f) Pokazené zrná.

g) Mŕtvy hmyz a jeho časti.

1.5. **Živí škodcovia**

1.6. **Strakaté zrná, ktoré stratili svoj sklovitý vzhľad (mitadiné alebo strakaté)**

Mitadiné zrná tvrdej pšenice sú zrná, ktorých jadro nemožno považovať za celkom sklovité.

2. ZVLÁŠTNE FAKTORY, KTORÉ JE POTREBNÉ VZIAŤ DO ÚVAHY PRI KAŽDOM TYPE OBILNINY PRI DEFINOVANÍ NEČISTÔT

2.1. **Tvrdá pšenica**

Nečistoty zŕn znamenajú scvrknuté zrná, zrná iných obilnín, zrná poškodené škodcami, zrná, v ktorých má klíček zmenenú farbu, škvrnité zrná zo zŕn, ktoré sú postihnuté fusariózou a zrná prehriate počas sušenia.

Rôzne nečistoty znamenajú cudzie semená, poškodené zrná, cudzie látky, plevy, námeľ, hnijúce zrná, mŕtvy hmyz a jeho časti.

2.2. **Pšenica obyčajná**

Nečistoty zŕn znamenajú zoschnuté zrná, zrná iných obilnín, zrná poškodené škodcami, zrná, v ktorých má klíček zmenenú farbu a zrná prehriate počas sušenia.

Rôzne nečistoty znamenajú cudzie semená, poškodené zrná, cudzie látky, plevy, námeľom poškodené zrná, mŕtvy hmyz a jeho časti.

2.3. **Raž**

Nečistoty zŕn znamenajú scvrknuté zrná, zrná iných obilnín, zrná poškodené škodcami a zrná prehriate počas sušenia.

Rôzne nečistoty znamenajú cudzie semená, poškodené zrná, cudzie látky, plevy, námeľ, mŕtvy hmyz a jeho časti.

2.4. **Jačmeň**

Nečistoty zŕn znamenajú scvrknuté zrná, zrná iných obilnín, zrná poškodené škodcami a zrná prehriate počas sušenia.

Rôzne nečistoty znamenajú cudzie semená, poškodené zrná, cudzie látky, plevy, mŕtvy hmyz a jeho časti.

2.5. **Kukurica**

Nečistoty zŕn znamenajú zrná iných obilnín, zrná poškodené škodcami a zrná prehriate počas sušenia.

Pri kukurici sa každá látka vo vzorke, ktorá prejde cez sito s otvormi 1,0 mm, bude považovať za cudziu látku.

Všetky cudzie semená, poškodené zrná, cudzie látky, plevy, mŕtvy hmyz a jeho časti sa budú považovať za rôzne nečistoty.

2.6. **Cirok**

Nečistoty zŕn znamenajú zrná iných obilnín, zrná poškodené škodcami a zrná prehriate počas sušenia.

Rôzne nečistoty znamenajú cudzie semená, poškodené zrná, cudzie látky, plevy, mŕtvy hmyz a časti hmyzu.

PRÍLOHA III

ŠTANDARDNÁ METÓDA STANOVENIA INÉHO MATERIÁLU AKO ZÁKLADNÉHO ZRNA S NEZMENENOU KVALITOU

1. Pri pšenici obyčajnej, tvrdej pšenici, raži a jačmeni, prechádza priemerná vzorka s hmotnosťou 250 g cez dve sitá – jedno so štrbinovými otvormi s priemerom 3,5 mm a druhé so štrbinovými otvormi s priemerom 1,0 mm – a to po pol minúte cez každé sito.

   Aby sa zabezpečilo konštantné preosievanie, odporúča sa použiť mechanické sito, napr. vibrujúci stôl s pripevnenými sitami.

   Materiál, ktorý sito so štrbinovými otvormi s 3,5 mm priemerom zachytí a ktorý prejde cez sito so štrbinovými otvormi s priemerom 1,0 mm, sa musí spolu odvážiť a musí byť považovaný za cudziu látku. V prípade, že materiál zachytený sitom so štrbinovými otvormi s priemerom 3,5 mm obsahuje častice zo skupiny „iné obilniny“ alebo zvlášť veľké zrná základných obilnín, vrátia sa tieto častice alebo zrná do preosiatej vzorky. Počas preosievania sa musí v site so štrbinovými otvormi s priemerom 1,0 mm vykonávať podrobná kontrola kvôli živým škodcom.

   Z preosiatej vzorky sa pomocou separátora odoberie vzorka s hmotnosťou 50 až 100 g. Táto čiastková vzorka sa musí odvážiť.

   Čiastková vzorka by sa potom mala roztrúsiť na stôl pomocou pinzety alebo rohovej stierky a zlomky zŕn, nepatriace k obilninám, klíčiace zrná, zrná poškodené škodcami, zrná poškodené mrazom, zrná, v ktorých má klíček zmenenú farbu, škvrnité zrná, cudzie semená, námele, poškodené zrná, pokazené zrná, plevy a živí škodcovia a mŕtvy hmyz sa musia odstrániť.

   V prípade, že čiastková vzorka obsahuje zrná, ktoré sú ešte v pleve, budú tieto ručne vyšúpané a plevy, ktoré sa takto získajú, sa budú považovať za kúsky pliev. Kamene, piesok a časti slamy sa budú považovať za cudziu látku.

   Čiastková vzorka sa bude preosievať pol minúty v site so štrbinovými otvormi s priemerom 2,0 mm pri pšenici obyčajnej, 1,8 mm pri raži, 1,9 mm pri tvrdej pšenici, 2,2 mm pri jačmeni. Látka, ktorá prejde sitom, sa bude považovať za scvrknuté zrná. Zrná poškodené mrazom a nezrelé zelené zrná patria ku skupine „scvrknuté zrná“.

2. Vzorka s priemernou hmotnosťou 500 g v prípade kukurice a 250 g v prípade ciroku sa trasie pol minúty v site, ktoré má štrbinové otvory s priemerom 1,0 mm. Skontrolujte prítomnosť živých škodcov a mŕtveho hmyzu.

   Pomocou pinzety alebo rohovej stierky odstráňte z materiálu zachyteného sitom so štrbinovými otvormi 1,0 mm kamene, piesok, časti slamy a ostatné cudzie látky.

   Cudziu látku takto extrahovanú pridajte k materiálu, ktorý prešiel sitom so štrbinovými otvormi 1,0 mm a spolu ich odvážte.

   Pomocou separátora pripravte čiastkovú vzorku s hmotnosťou 100 až 200 g v prípade kukurice alebo 25 až 50 g v prípade ciroku zo vzorky, ktorá prešla cez sito. Odvážte túto čiastkovú vzorku. Roztrúste ju v tenkej vrstve po stole. Použite pinzetu alebo rohovú stierku a vyberte kúsky iných obilnín, zrná poškodené škodcami, zrná poškodené mrazom, klíčiace zrná, cudzie semená, cudzie zrná, plevy, živých škodcov a mŕtvy hmyz.

   Potom presypte túto čiastkovú vzorku sitom s okrúhlymi otvormi s priemerom 4,5 mm v prípade kukurice a 1,8 mm v prípade ciroku. Materiál, ktorý prejde cez toto sito, sa bude považovať za zlomky zŕn.

3. Skupiny materiálu, ktoré nepatria medzi základné obilniny s nezmenenou kvalitou, stanovené metódami uvedenými v 1 a 2, sa musia veľmi pozorne odvážiť a zaokrúhliť na najbližšiu 0,01 g a rozložiť podľa percenta v priemernej vzorke. Čiastočky uvedené v správe o analýze budú zaokrúhlené na najbližšiu 0,1 %. Skontrolujte prítomnosť živých škodcov.

   Vo všeobecnosti sa musia vykonať dve analýzy pre každú vzorku. Nesmú sa líšiť o viac než 10 % vo vzťahu k celku horeuvedeného materiálu.

4. Prístroje, ktoré je potrebné použiť pre operácie uvedené v 1, 2 a 3, sú tieto:

   a) separátor vzoriek, napr. kužeľovitý alebo ryhovaný prístroj;

   b) presné alebo overovacie váhy;

   c) sitá so štrbinovými otvormi 1,0 mm, 1,8 mm, 1,9 mm, 2,0 mm, 2,2 mm a 3,5 mm a sitá s okrúhlymi otvormi s priemerom 1,8 mm a 4,5 mm. Sitá môžu byť pripojené k vibrujúcemu stolu.

PRÍLOHA IV

ŠTANDARDNÁ METÓDA TESTOVANIA OBSAHU VLHKOSTI

1. **Princíp**

Výrobok sa suší pri teplote 130 až 133 °C pri normálnom atmosférickom tlaku, pričom časový interval sušenia je primeraný veľkosti častíc.

2. **Rozsah**

Táto metóda sušenia sa vzťahuje na obilniny, ktoré sa drvia na čiastočky, z ktorých prinajmenšom 50 % prejde sitom s 0,5 mm otvormi a na site s 1,0 mm okrúhlymi otvormi nezostane viac než 10 % zvyšku. Tiež sa vzťahuje na múku.

3. **Prístroj**

Presné závažie.

Drvič vyrobený z materiálu, ktorý neabsorbuje vlhkosť, dá sa ľahko čistiť, umožňuje, aby sa drvenie vykonávalo rýchlo a rovnomerne bez prehriatia, obmedzuje kontakt s vonkajším vzduchom na minimum a spĺňa požiadavky uvedené v 2 (napr. pripojiteľný valcový mlynček).

Nádoba vyrobená z nehrdzavejúceho kovu alebo skla, doplnená o dostatočne priliehavé veko; s pracovným povrchom, ktorý umožňuje rozloženie testovacej vzorky tak, aby bolo 0,3 g na cm^2.

Elektricky ohrievaná izotermická ohrievacia komora nastavená na teplotu 130 až 133 °C ([1]) s primeraným vetraním ([2]).

Sušiaci bubon s kovovou alebo porcelánovou doskou (hrubá, dierovaná), obsahujúci akékoľvek vhodné sušivo.

4. **Postup**

Sušenie

Naváž te s presnosťou na 1 mg množstvo o trochu viac ako 5 g rozdrvených malozrnných obilnín alebo 8 g rozdrvenej kukurice vo vopred zváženej nádobe. Umiestnite nádobu do ohrievacej komory ohriatej na teplotu 130 až 133 °C. Toto by sa malo vykonať čo najrýchlejšie, aby sa zabránilo príliš veľkému poklesu teploty. Ponechajte malozrnné obilniny sušiť dve hodiny a kukuricu štyri hodiny po tom, čo sa ohrievacia komora opäť zahreje na teplotu 130 až 133 °C. Vyberte nádobu z ohrievacej komory, rýchlo odstráňte veko, nechajte ochladiť 30 až 45 minút v sušiacom bubne a odvážte (s presnosťou na 1 mg).

5. **Metóda výpočtu a vzorce**

E = = počiatočná hmotnosť testovacej vzorky v gramoch

M = hmotnosť testovacej vzorky po príprave v gramoch

M' = = hmotnosť testovacej vzorky po rozdrvení v gramoch

m = = hmotnosť vysušenej testovacej vzorky v gramoch.

Obsah vlhkosti ako percentuálny podiel z hmotnosti výrobku sa rovná:

— bez predchádzajúcej prípravy (E – m) x 100/E,

— s predchádzajúcou prípravou ((M'– m)M/M' + E – M) x 100/E = 100 (1 – Mm/EM')

Testy je potrebné vykonať aspoň dvojmo.

6. **Opakovanie**

Rozdiel medzi hodnotami získanými z dvoch určovaní vykonaných simultánne alebo v rýchlom slede za sebou rovnakým analytikom nebude presahovať 0,15 g vlhkosti na 100 g vzorky. Ak to tak bude, určovania sa zopakujú.

([1]) Teplota vzduchu vo vnútri ohrievacej komory.

([2]) Jej ohrievacia kapacita by mala byť taká, aby keď sa vopred nastaví na teplotu 130 a 133 °C, bolo možné túto teplotu opäť dosiahnuť za menej ako 45 minút po tom, čo sa do komory umiestni maximálny počet testovacích vzoriek kvôli simultánnemu sušeniu.
Vetranie by malo byť také, že obilniny, ktoré majú malé zrná (pšenica obecná, tvrdá pšenica, jačmeň, cirok a raž), sa budú sušiť dve hodiny a kukurica štyri hodiny; výsledky zo všetkých testovacích vzoriek semoliny alebo po prípade kukurice, sa môžu líšiť o menej než 0,15 % od výsledkov získaných po sušení malozrnných obilnín po troch hodinách a kukurice po piatich hodinách.

PRÍLOHA V

METÓDA STANOVENIA NELEPIVOSTI CESTA ZÍSKANÉHO Z PŠENICE OBYČAJNEJ A JEHO SPRACOVATEĽNOSTI STROJOM

1. **Názov**

Metóda testovacieho pečenia z pšeničnej múky.

2. **Rozsah**

Metóda sa vzťahuje na múku, pokusne namletú z pšenice pre výrobu kvaseného chleba.

3. **Princíp**

Cesto sa robí z múky, vody, droždia, soli a sacharózy v zvláštnom miešači. Po rozdelení a zaoblení sa kúsky dávajú na 30 minút odpočívať; vyformujú sa, položia sa na plechy na pečenie a pečú sa po záverečnom teste s pevne stanoveným trvaním. Zaznamenávajú sa vlastnosti pri spracovaní cesta. Bochníky sa posudzujú podľa objemu a výšky.

4. **Prísady**

4.1. *Droždie*

Aktívne sušené droždie typu *Saccharomyces cerevisiae* DHW-Hamburg-Wansbeck alebo produkt, ktorý má rovnaké charakteristiky.

4.2. *Voda z vodovodu*

4.3. *Roztok cukru, soli a kyseliny askorbovej*

Rozpusťte 30 ± 0,5 g chloridu sodného (obchodná akosť), 30 ± 0,5 g sacharózy (obchodná akosť) a 0,040 ± 0,001 g kyseliny askorbovej v 800 ± 5 g vody. Denne pripravujte čerstvé.

4.4. *Cukrový roztok*

Rozpusťte 5 ± 0,1 g sacharózy (obchodná akosť) v 95 ± 1 g vody. Pripravujte denne čerstvé.

4.5. *Múka s enzýmovým aktívnym sladom*

Obchodná akosť.

5. **Zariadenie a prístroje**

5.1. *Miestnosť na pečenie*

Regulovaná tak, aby sa udržala teplota 22 až 25 °C.

5.2. *Chladnička*

Pre udržanie teploty 4 ± 2 °C.

5.3. *Váhy*

Maximálne zaťaženie 2 kg, presnosť 2 g.

5.4. *Váhy*

Maximálne zaťaženie 0,5 kg, presnosť 0,1 g.

5.5. *Analytické váhy*

Presnosť 0,1 x 10^{-3} g.

5.6. *Miešač*

Stephan UMTA 10, s miešacím ramenom „Detmold“ (výrobca je firma Stephan Soehne GmbH) alebo podobné zariadenie, ktoré má rovnaké charakteristiky.

5.7. *Overovacia skrinka*

Regulovaná tak, aby udržala teplotu 30 ± 1 °C.

5.8. *Otvorené plastové boxy*

Vyrobené z polymetylmetakrylátu (plexisklo, Perspex). Vnútorné rozmery sú 25 x 25 x 15 cm výška, s hrúbkou steny 0,5 ± 0,05 cm.

5.9. *Štvorhranné plastové tabule*

Vyrobené z polymetylmetakrylátu (plexisklo, Perspex). Rozmery sú aspoň 30 x 30 cm, hrúbka 0,5 ± 0,05 cm.

5.10. *Formovač*

Brabenderov guľový homogenizátor (Brabander OHG) alebo podobné zariadenie majúce rovnaké charakteristiky.

6. **Odber vzoriek**

Podľa ICC normy č. 101.

7. **Postup**

7.1. *Určenie absorbcie vody*

Určite absorbciu vody podľa ICC normy č. 115/1.

7.2. *Určenie prísady sladovej múky*

Určite „číslo poklesu“ múky podľa ISO 3093-1982. Ak je „číslo poklesu“ vyššie ako 250, určite prísadu sladovej múky, ktorú je potrebné pridať, aby sa toto číslo dostalo do rozpätia 200 až 250 pomocou sérií miešaní múky so stále vzrastajúcim množstvom sladovej múky (4.5.). Ak je „číslo poklesu“ nižšie ako 250, nie je potrebná sladová múka.

7.3. *Reaktivácia aktívneho sušeného droždia*

Upravte teplotu cukrového roztoku (4.4.) na 35 ± 1 °C. Vlejte jednu časť podľa hmotnosti aktívneho sušeného droždia do štyroch častí podľa hmotnosti tohto ohriateho cukrového roztoku. Nemiešajte. Ak je potrebné, rozvírte.

Nechajte postáť 10 ± 1 min., potom pomiešajte, až kým sa nevytvorí homogénna suspenzia. Túto suspenziu použite do 10 min.

7.4. *Vytemperovanie teploty múky a tekutého cesta*

Teplota múky a vody sa musia vytemperovať tak, aby sa dosiahla teplota cesta 27 ± 1 °C po ich zmiešaní.

7.5. *Zloženie cesta*

Odvážte s presnosťou na 2 g, 10 y/3 g múky na základe existujúcej vlhkosti (zodpovedá to 1 kg múky na báze 14 % vlhkosti), kde „y“ je množstvo múky použité vo farinografickom teste (pozri ICC normu č. 115 odsek 9.1.). Odvážte s presnosťou na 0,2 g množstvo sladovej múky potrebné na získanie „čísla poklesu“ v rozpätí 200 až 250 (7.2.).

Odvážte 430 ± 5 g roztoku cukru, soli a kyseliny askorbovej (4.3.) a pridajte vodu do celkovej hmotnosti (x-9) 10y/3 g, (pozri 10.2.), v ktorej „x“ znamená množstvo vody použitej vo farinografickom teste (pozri ICC normu č. 115 odsek 9.1.). Táto celková hmotnosť (zvyčajne medzi 450 a 650 g) sa musí dosiahnuť s presnosťou na 1,5 g.

Odvážte 90 ± 1 g drožďovej suspenzie (7.3.).

Zapíšte celkovú hmotnosť cesta (P), ktorá je súčtom hmotností múky, roztoku cukru, soli a kyseliny askorbovej plus vody, drožďovej suspenzie a sladovej múky.

7.6. *Miešanie*

Predtým než začnete, uveďte miešač na teplotu 27 ± 1 °C použitím dostatočného množstva vytemperovanej vody.

Vložte tekuté súčasti cesta do miešača a pridajte múku a nakoniec sladovú múku.

Spustite miešač (rýchlosť 1, 1 400 obrátok/min) a nechajte bežať 60 sekúnd. O dvadsať sekúnd po spustení miešača otočte škrabkou pripevnenou na veko miešacej misy o dve obrátky.

Zmerajte teplotu cesta. Ak je mimo rozsahu 26 až 28 °C, vyhoďte cesto a namiešajte nové, po úprave teplôt jeho súčastí.

Opíšte vlastnosti cesta pomocou jedného z nasledujúcich výrazov:

— nelepivé a strojom spracovateľné alebo

— lepivé a nespracovateľné strojom. Aby bolo cesto považované za „nelepivé“ a „spracovateľné strojom“ je potrebné, aby na konci miešania cesto tvorilo súdržnú masu, ktorá sa nelepí na kraje misy a vreteno miešača. Cesto by sa malo dať zobrať do ruky a vybrať takto z miešacej misy jedným pohybom bez zreteľnej straty.

7.7. *Rozdeľovanie a zaobľovanie*

Odvážte s presnosťou na 2 g tri kusy cesta podľa tohto vzorca:

p = 0,25 P, kde:

p = hmotnosť odváženého kusu cesta

P = celková hmotnosť cesta.

Okamžite vytvarujte okrúhle kusy cesta počas 15 sekúnd vo formovači (5.10.) a dajte ich na 30 ± 2 minúty na štvorhranné plastové tabule (5.9.) zakryté obrátenými plastovými boxami do overovacej skrinky (5.7.).

Nepoprašujte múkou.

7.8. *Formovanie*

Dajte kusy cesta na plastových tabuliach zakryté obrátenými boxami do formovača (5.10.) a znovu vytvarujte do okrúhleho tvaru počas 15 sekúnd. Kryt z cesta odstráňte až bezprostredne pred tvarovaním do okrúhleho tvaru. Zaznamenajte opäť vlastnosti cesta pomocou jedného z nasledujúcich výrazov:

— nelepivé a spracovateľné strojom alebo

— lepivé a nespracovateľné strojom.

Aby sa cesto považovalo za „nelepivé a spracovateľné strojom“, malo by sa len čiastočne lepiť alebo by sa vôbec nemalo lepiť na boky komory tak, aby mohlo voľne rotovať a vytvárať pravidelnú guľu počas činnosti stroja. Na konci operácie by sa cesto nemalo prilepiť na boky tvarovacej komory, keď sa veko komory zdvihne.

(7.9; 7.10; 8.)

9. **Správa z testu**

Správa z testu by mala uvádzať:

— vlastnosti spracovania cesta na konci miešania a pri tvarovaní,

— „číslo poklesu“ múky bez pridania sladovej múky,

— akékoľvek pozorované anomálie.

Ďalej by mala obsahovať:

— použitú metódu,

— všetky podrobnosti, ktoré sa vyžadujú na identifikáciu vzorky.

10. **Všeobecné poznámky**

10.1.

10.2. Vzorec pre výpočet množstva kvapaliny do cesta je založený na týchto úvahách:

Pridanie x ml vody do ekvivalentu 300 g múky pri 14 % vlhkosti tvorí požadovanú konzistenciu. Tak, ako v teste pečenia sa používa 1 kg múky (na báze 14 % vlhkosti), keďže x je založené na 300 g múky, pre test pečenia je potrebné toto množstvo vody v gramoch: x delené troma a vynásobené 10, takže 10 x/3 g.

430 g roztoku cukru, soli a kyseliny askorbovej obsahuje 15 g soli a 15 g cukru. Týchto 430 g roztoku je obsiahnutých v tekutine do cesta. Takže, aby bolo možné pridať 10x/3 g vody do cesta, musí sa pridať (10 x/3 + 30) g tekutiny do cesta zloženej zo 430 g roztoku cukru, soli a kyseliny askorbovej a ďalšia voda.

Hoci časť vody pridanej s drožďovou suspenziou absorbuje droždie, táto suspenzia obsahuje tiež „voľnú“ vodu. Voľne sa predpokladá, že 90 g drožďovej suspenzie obsahuje 60 g „voľnej“ vody. Množstvo tekutiny do cesta sa musí upraviť na týchto 60 g „voľnej“ vody v drožďovej suspenzii, takže nakoniec je potrebné pridať 10 x/3 plus 30 mínus 60 g. To sa dá usporiadať takto: (10 x3 + 30) – 60 = 10 x/3 – 30 = (x/3 – 3) 10 = (x – 9) 10/3, je to vzorec uvedený v odseku 7.5. Ak sa napr. zistilo, že prídavok vody x vo farinografickom teste bol 165 ml, musí sa táto hodnota nahradiť v tomto vzorci, takže k 430 g roztoku cukru, soli a kyseliny askorbovej sa musí pridať voda na celkovú hmotnosť:

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

10.3. Metóda nie je priamo uplatniteľná pre pšenicu. Postup, ktorý je potrebné dodržať na charakterizovanie vlastností pečenia pšenice, je takýto:

Očistite pšenicu a stanovte obsah vlhkosti v očistenej pšenici. Ak je obsah vlhkosti v rozpätí 15,0 % až 16,0 %, pšenicu netemperujte. Ak je obsah vlhkosti mimo tohto rozpätia, upravte obsah vlhkosti na 15,5 ± 0,5 % najmenej tri hodiny pred mletím.

Zomeľte pšenicu na múku pomocou Buehlerovho laboratórneho mlynčeka MLU 202 alebo mlynčeka Brabender Quadrumat Senior alebo podobného zariadenia, ktoré má rovnaké charakteristiky.

Vyberte si postup mletia, ktorý poskytne múku s minimálne 72 %-nou extrakciou s obsahom popola 0,50 až 0,60 % na báze sušiny.

Stanovte obsah popola v múke podľa prílohy I k nariadeniu Komisie (ES) č. 1501/95 (Ú. v. ES L 147, 30.6.1995, s. 7) a obsah vlhkosti podľa tohto nariadenia. Vypočítajte stupeň extrakcie podľa rovnice:

$E = \left(((100 - f)\ F)/(100 - w)\ W\right) \times 100\ \%$

kde

E = stupeň extrakcie

f = vlhkosť múky

w = obsah vlhkosti v pšenici

F = hmotnosť vyprodukovanej múky s obsahom vlhkosti f

W = hmotnosť zomletej pšenice s obsahom vlhkosti w.

Poznámka: Informácie týkajúce sa súčastí a zariadenia, ktoré je potrebné použiť, boli uverejnené v Dokumente T 77/300 z 31. marca 1977 z ústavu Instituut voor Graan, Meel en Brood, TNO – Postbus 15, Wageningen, Holandsko.

PRÍLOHA VI

URČENIE STUPŇA STRATY SKLOVITÉHO VZHĽADU

1. **Princíp**

Iba časť vzorky sa použije na stanovenie percenta zŕn, ktoré úplne alebo čiastočne stratili svoj sklovitý vzhľad. Zrná sa režú pomocou rezača zŕn Pohl alebo ekvivalentným nástrojom.

2. **Zariadenie a prístroje**

— rezač zŕn Pohl alebo ekvivalentný nástroj,

— pinzeta, skalpel,

— podnos alebo misa.

3. **Postup**

a) Určenie sa vykoná na vzorke 100 g po oddelení akéhokoľvek materiálu, ktorý nepatrí medzi základné obilniny s nezmenenou kvalitou.

b) Roztrúste vzorku na podnose a dobre ju zhomogenizujte.

c) Vložte tabuľu do rezača zŕn a roztrúste zrná na mriežke. Silne poklepte, aby ste zaistili, že na každom otvore je iba jedno zrno. Spustite pohyblivú časť, ktorá udrží zrná na svojich miestach a potom ich režte.

d) Pripravte dostatočné množstvo tabúľ, aby ste zabezpečili, že minimálne 600 zŕn sa prereže.

e) Spočítajte zrná, ktoré čiastočne alebo úplne stratili svoj sklovitý vzhľad („mitadiné“).

f) Vypočítajte percento zŕn, ktoré čiastočne alebo úplne stratili svoj sklovitý vzhľad („mitadiné“).

4. **Vyjadrenie výsledkov**

I = hmotnosť látky v gramoch, ktorá nepatrí k základným obilninám s nezmenenou kvalitou.

M = percento očistených testovaných zŕn, ktoré úplne alebo čiastočne stratili svoj sklovitý vzhľad („mitadiné“).

5. **Výsledok**

Percento zŕn, ktoré úplne alebo čiastočne stratili svoj sklovitý vzhľad („mitadiné“) v testovacej dávke je:

M x (100 – I)]/100 = …

PRÍLOHA VII

TABUĽKA I

Cenové príplatky podľa obsahu vlhkosti

Obsah vlhkosti (%)	Cenové zvýšenie (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

TABUĽKA II

Cenové zrážky podľa obsahu vlhkosti

Obsah vlhkosti (%)	Cenové zníženie (euro/t)
14,5	1,0
14,4	0,8
14,3	0,6
14,2	0,4
14,1	0,2

TABUĽKA III

Cenové zrážky podľa objemovej hmotnosti

Obilnina	Merná hmotnosť (kg/hl)	Cenové zníženie (euro/t)
Pšenica obecná	Menej ako 76 až 75	0,5
	Menej ako 75 až 74	1,0
	Menej ako 74 až 73	1,5
Jačmeň	Menej ako 64,0 až 62,0	1,0

TABUĽKA IV

Cenové zrážky podľa obsahu bielkovín

(euro/t)

Obsah proteínov [1] (N x 5,7)	Obchodný rok 2000/01	Obchodný rok 2001/02	Obchodný rok 2002/03 a ďalej
menej ako 11,5 až 11,0	1,5	2,0	2,5
menej ako 11,0 až 10,5	3,0	4,0	5
menej ako 10,5 až 10,3	5,0	5,0	
menej ako 10,3 až 10,0	5,0		

[1] Ako percento sušiny.

PRÍLOHA VIII

Praktická metóda na určovanie zrážok, ktorú je potrebné uplatniť na cenu ciroku intervenčnou agentúrou

1. *Základné údaje*

P = percento tanínu v surovine

0,4 % = percento tanínu, nad ktoré je potrebné uplatniť zníženie

11 % [1] = zníženie zodpovedajúce 1 % tanínu v sušine

2. *Výpočet zrážky*

Zrážka vyjadrená v euro, ktoré sa uplatní na intervenčnú cenu, sa vypočíta v súlade s nasledujúcim vzorcom:

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

---

[1] Zrážka, ktorú je potrebné uplatniť na cenu ciroku na báze obsahu tanínu v 1000 g sušiny:

a) Hydinou stráviteľná energia 1 000 g sušiny ciroku s teoretickým obsahom tanínu 0 %: 3 917 kilokalórií.

b) Zníženie hydinou stráviteľnej energie 1 000 g sušiny ciroku na každú ďalšiu desatinu percenta tanínu: 419 kilokalórií.

c) Rozdiel vyjadrený v desatinných miestach percenta medzi maximálnym obsahom tanínu stanoveným pre cirok akceptovaný pre intervenciu a obsahom tanínu stanoveným pre štandardnú kvalitu: 1,0 – 0,30 = 0,70.

d) Rozdiel vyjadrený ako percento medzi hydinou stráviteľnou energiou ciroku obsahujúceho 1,0 % tanínu a hydinou stráviteľnou energiou ciroku s rovnakým obsahom tanínu ako v štandardnej kvalite (0,30 %):

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

e) Zrážka zodpovedajúca 1 % obsahu tanínu v sušine, väčšia ako 0,30 %

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