32000R0824

20.4.2000 URADNI LIST EVROPSKIH SKUPNOSTI L 100/31

UREDBA KOMISIJE (ES) št. 824/2000

z dne 19. aprila 2000

o uvedbi postopkov za prevzem žit, s strani intervencijskih agencij in določitvi metode analiz za ugotavljanje kakovosti žit

KOMISIJA EVROPSKIH SKUPNOSTI JE –

ob upoštevanju Pogodbe o ustanovitvi Evropske skupnosti,

ob upoštevanju Uredbe Sveta (EGS) št. 1766/92 z dne 30. junija 1992 o skupni ureditvi trga za žita ([1]), kakor je bila nazadnje spremenjena z Uredbo (ES) št. 1253/1999 ([2]) in zlasti člena 5 Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

(1) Intervencijska cena navadne pšenice, trde pšenice, ječmena, rži, koruze in sirka je določena na podlagi kakovosti, ki kar najbolj ustreza povprečni kakovosti žit, pridelanih v Skupnosti.

(2) Intervencijske cene se lahko povečajo ali znižajo, glede na cenovne razlike na trgu za različno kvaliteto.

(3) Žita neprimerne kakovosti za nadaljnjo uporabo ali skladiščenje niso predmet intervencije.

(4) Zaradi poenostavitve upravljanja intervencij ter zlasti, da bi uvedli homogene serije za vsak tip žita, ponujenega v intervencijo, bi morali določiti najmanjšo količino, pod katero intervencijske agencije niso več obvezane sprejeti ponudbe. Vendar pa bo morda potrebno določiti večjo minimalno količino v nekaterih državah članicah, da bi lahko intervencijske agencije upoštevale že obstoječe pogoje in prakso na področju trgovine na debelo v teh državah.

(5) Pogoji, pod katerimi je žito ponujeno in prevzeto s strani intervencijskih agencij morajo biti čimbolj enotni povsod v Skupnosti, da bi se izognili vsaki diskriminaciji pridelovalcev.

(6) Treba je določiti metode za določanje kakovosti navadne pšenice, trde pšenice, ječmena, rži, koruze in sirka.

(7) Države članice morajo poleg zahtevanega poročila o letni zalogi, v skladu z Uredbo Komisije (ES) št. 2148/96 z dne 8. novembra 1996 o pravilih vrednotenja in nadzora javnih intervencijskih zalog kmetijskih proizvodov ([3]), kakor je bila nazadnje spremenjena z Uredbo (ES) št. 808/1999 ([4]), preverjati stanje ohranjenosti obstoječih intervencijskih zalog.

(8) Uredba Komisije (EGS) št. 689/92 z dne 19. marca 1992 o določitvi postopkov in pogojev za prevzem žit s strani intervencijskih agencij ([5]), kakor je bila nazadnje spremenjena z Uredbo (ES) št. 1664/1999 ([6]) in Uredbo Komisije (EGS) št. 1908/84 z dne 4. julija 1984 o določitvi standardne metode ugotavljanja kakovosti žit ([7]), kakor je bila nazadnje spremenjena z Uredbo (EGS) št. 2507/87 ([8]), sta bili večkrat spremenjeni. Zaradi jasnosti ju je treba nadomestiti.

(9) Upravljalni odbor za žita ni podal mnenja v roku, ki ga je določil njegov predsednik —

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

V obdobju iz člena 4(2) Uredbe (EGS) št. 1766/92, ima vsak imetnik homogene partije najmanj 80 ton navadne pšenice, rži, ječmena, koruze ali sirka ali 10 ton trde pšenice, ki jo je pridelal na območju Skupnosti, pravico, da lahko to partijo ponudi intervencijski agenciji.

Vendar pa lahko intervencijske agencije določijo večjo minimalno količino.

Člen 2

1. Žito sprejeto v intervencijo, mora biti zdravo, čisto ter primerne tržne kakovosti.

2. Žito se šteje za zdravo, čisto in primerne tržne kakovosti, če ima značilno barvo za svojo vrsto, je brez neobičajnega vonja in živih škodljivcev (vključno z grinjami) na katerikoli stopnji njihovega razvoja ter izpolnjuje minimalne zahteve glede kakovosti, določene v Prilogi I te uredbe in če njegova stopnja radioaktivnosti ne presega najvišje stopnje, ki jo dovoljujejo predpisi Skupnosti.

Stopnja radioaktivne kontaminacije pridelka se spremlja le, če to zahtevajo razmere in le tako dolgo, kot je potrebno. Kjer je to potrebno, se trajanje in obseg kontrole določi v skladu s postopkom iz člena 23 Uredbe (EGS) št. 1766/92.

Poleg tega, v primerih, ko analize kažejo, da je sedimentacija serije navadne pšenice med 22 in 30, mora biti iz nje pridobljeno testo ocenjeno kot nelepljivo in primerno za strojno obdelavo, se ta vrsta pšenice smatra za zdravo, čisto in primerne kakovosti za prodajo v skladu z odstavkom 1.

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

3. Za namene te uredbe zadeve, ki se ne nanašajo na osnovna žita neoporečne kakovosti, ustrezajo določilom iz Priloge II.

Zrna osnovnih žit in drugih žit, ki so poškodovana, okužena z rženimi rožički ali so gnila, se uvrščajo pod „druge nečistoče“ tudi v primeru nepravilnosti iz drugih kategorij.

Člen 3

Za ugotavljanje kakovosti žita, ki je ponujeno v intervencijo v skladu s členoma 5 in 6 Uredbe (EGS) št. 1766/92, se uporabijo naslednje metode:

3.1 standardna metoda za določanje primesi, ki ne predstavljajo osnovnega žita neoporečne kakovosti je določena v Prilogi III;

3.2 standardna metoda za določanje vlage v žitu je določena v Prilogi IV. Vendar pa lahko države članice uporabijo druge metode, ki temeljijo na principu iz Priloge IV, metodo ISO 712:1998 ali metodo, ki temelji na infrardeči tehnologiji. V primeru spora bodo priznani le rezultati, pridobljeni z metodo iz Priloge IV;

3.3 standardna metoda za določanje vsebnosti tanina v sirku je metoda ISO 9648:1988;

3.4 standardna metoda za določanje nelepljivosti ter primernosti za strojno obdelavo testa, pridobljenega iz navadne pšenice, je določena v Prilogi V;

3.5 standardna metoda za določanje vsebnosti beljakovin v navadni pšenici mora ustrezati metodi, ki jo priznava Mednarodno združenje za kemijo žit (ICC); standardi te metode se nahajajo pod naslovom št. 105/2: „metoda za ugotavljanje vsebnosti beljakovin pri žitih in žitnih proizvodih“

Vendar pa lahko države članice uporabijo katerokoli drugo metodo. V takšnem primeru morajo Komisiji predložiti dokaz o priznanju s strani Mednarodnega združenja za kemijo žit, da takšna metoda daje enakovredne rezultate;

3.6 metoda za določanje sedimentacije navadne talne pšenice mora ustrezati standardu ISO 5529:1992;

3.7 metoda za določanje Hagbergovega padnega števila (test aktivnosti škroba) mora ustrezati standardu ISO 3093:1982;

3.8 standardna metoda za določanje stopnje izgube steklastega izgleda trde pšenice mora ustrezati metodi iz Priloge VI;

3.9 standardna metoda za določanje hektolitrske mase mora ustrezati standardu ISO 7971/2:1995.

Člen 4

1. Za veljavne se štejejo samo tiste ponudbe, ki so napisane na predpisanem obrazcu agencije in vsebujejo naslednje podatke:

(a) ime ponudnika,

(b) vrsto žita, ki jo ponuja,

(c) kraj, skladiščenja žita, ki je predmet ponudbe,

(d) količino, glavne značilnosti ter leto pridelave ponujenega žita,

(e) intervencijski center, za katerega velja ponudba.

Obrazec mora vsebovati tudi izjavo, da je pridelek s poreklom iz Skupnosti ali v primeru specifičnih pogojev intervencijskega prevzema, glede na območje pridelave, opis regije v kateri je bilo žito pridelano.

Vendar pa lahko intervencijska agencija šteje za veljavne tudi ponudbe, ki so predložene v drugi pisni obliki, zlasti s pomočjo telekomunikacijskih sredstev, če ponudba vsebuje vse podatke, ki jih naj vsebuje obrazec po prvem pododstavku tega člena.

Brez poseganja v veljavnost ponudbe podane v skladu s tretjim pododstavkom od dneva njene vložitve lahko države članice zahtevajo, da mora takšni ponudbi slediti po pošti poslan ali neposredno predložen obrazec iz prvega pododstavka tega člena, pristojni agenciji.

2. Če je ponudba sprejemljiva, mora agencija o tem obvestiti ponudnika v petih delovnih dneh po prejemu ponudbe.

3. Če je ponudba sprejemljiva, je potrebno ponudnike čimprej obvestiti o lokaciji intervencijskega skladišča ter o časovnem razporedu prevzema.

Na prošnjo ponudnika ali skladišča lahko intervencijska agencija spremeni urnik prevzema žit.

Končni prevzem mora biti opravljen najkasneje konec četrtega meseca po mesecu, v katerem je bila prejeta ponudba, vendar ne kasneje kot 1. julija za Španijo, Grčijo, Italijo ter Portugalsko in 31. julija za ostale države članice.

Člen 5

1. Intervencijska agencija prevzame ponujeno žito, ko le-ta ali njen predstavnik za vso serijo, dobavljeno v intervencijsko skladišče, ugotovi količino in minimalne parametre kakovosti, kot so določeni v Prilogi.

2. Kakovost se določi na podlagi reprezentativnega vzorca ponujene serije pri enkratni dobavi, vzorci se jemljejo na vsako pošiljko v višini najmanj 60 ton.

3. Dobavljena količina se stehta v prisotnosti ponudnika in predstavnika intervencijske agencije, ki je od ponudnika neodvisen.

Predstavnik intervencijske agencije je lahko tudi skladiščnik. V tem primeru:

(a) mora agencija v 45 dneh po prevzemu sama opraviti pregled, ki zajema najmanj preverjanje volumna; razlika med količino ugotovljeno s tehtanjem in količino, ocenjeno na podlagi volumetrične metode, ne sme presegati 5 %;

(b) če toleranca ni presežena, nosi skladiščnik vse stroške v zvezi z ugotovljeno razliko med kasnejšim preverjanjem teže in težo, ki je bila knjižena ob prevzemu žita;

(c) če je toleranca presežena, je treba žito takoj stehtati. Stroške tehtanja nosi skladiščnik, če je teža nižja od knjižene oziroma država članica, če je težja višja.

4. V primeru prevzema v skladišču, kjer se žita hrani v času ponudbe, se količina lahko ugotovi na podlagi podatkov o zalogah, ki morajo izpolnjevati strokovne zahteve ter zahteve intervencijske agencije in pod pogojem da:

(a) podatki o zalogah kažejo težo, ki je bila knjižena ob tehtanju, zunanje značilnosti kakovosti v času tehtanja, in zlasti vsebnost vlage, presiliranje, če je do njega prišlo, ter izvedene postopke; tehtanje je bilo lahko opravljeno največ pred 10 meseci;

(b) skladiščnik izjavi, da ponujena serija v vseh pogledih ustreza podrobnostim iz podatkov o zalogah;

(c) so značilnosti kakovosti, ki so bile ugotovljene v času tehtanja, enake značilnostim reprezentativnega vzorca, narejenega iz vzorcev, ki jih je odvzela intervencijska agencija ali njen predstavnik najmanj na vsakih 60 ton.

5. Če se uporabi odstavek 4:

(a) se knjiži teža, ki je bila knjižena v podatkih o zalogah, ki se po potrebi popravi, da bi upoštevali razliko med vsebnostjo vlage in/ali odstotkom drugih nečistoč (črne primesi), ki so bile zabeležene ob tehtanju in tistih, ki so bile ugotovljene na podlagi reprezentativnega vzorca. Razlika v odstotku drugih nečistoč se sme upoštevati le, da bi zmanjšali težo, zapisano v podatkih o zalogah;

(b) v 45 dneh po prevzemu mora intervencijska agencija opraviti nadaljnje preverjanje volumna; razlika med količino, ugotovljeno s tehtanjem in količino, ocenjeno v skladu z volumetrično metodo, ne sme presegati 5 %;

(c) če toleranca ni presežena, nosi skladiščnik vse stroške v zvezi z ugotovljeno razliko med kasnejšim preverjanjem teže in težo, ki je bila knjižena ob prevzemu žita;

(d) če je toleranca presežena, je potrebno žito takoj stehtati. Stroške tehtanja nosi lastnik skladišča, če je teža nižja od knjižene ali EKUJS, če je teža višja.

Člen 6

Intervencijska agencija mora v roku 20 delovnih dni od dneva odvzetega vzorca zagotoviti analizo zunanjih in notranjih lastnosti vzetega reprezentativnega vzorca.

Če zgoraj navedena analiza pokaže, da ponujeno žito ne ustreza minimalnim pogojem kakovosti za intervencijo, se tako žito odstrani na ponudnikove stroške. Ponudnik krije tudi vse stroške, ki so nastali v zvezi s tem.

Ponudnik krije stroške, ki se nanašajo na:

(a) določanje vsebnosti tanina pri sirku,

(b) test aktivnosti škroba (Hagbergov test),

(c) določanje vsebnosti beljakovin pri trdi pšenici in navadni pšenici,

(d) test določanje sedimentacije,

(e) test primernosti za strojno obdelavo.

V primeru spora intervencijska agencija ponovno zagotovi potrebne na zadevnem žitu, pri čemer nosi stroške stranka, ki izgubi spor.

Člen 7

Agencija sestavi zapisnik o prevzemu za vsako serijo. Zapisnik vsebuje:

(a) datum preverjanja količine in minimalnih zahtevanih značilnosti,

(b) težo dostavljenega žita,

(c) število vzetih vzorcev, ki sestavljajo reprezentativni vzorec,

(d) ugotovljene zunanje značilnosti,

(e) agencijo, pooblaščeno za analizo tehnoloških kriterijev in dobljenih rezultatov.

Zapisnik se datira in pošlje v podpis skladiščniku.

Člen 8

1. Brez poseganja v odstavek 2 dobi ponudnik žito plačano po intervencijski ceni iz člena 3(1) Uredbe (EGS) št. 1766/92, ki je bila veljavna na dan, določen kot prvi dan za dostavo po prejemu obvestila o sprejemu ponudbe, za blago dostavljeno v skladišče, pred raztovarjanjem. Cena se popravi v skladu s povečanjem in znižanjem navedenim v členu 9.

Vendar se v primeru dostave v mesecu, v katerem je intervencijska cena nižja, kot je bila v mesecu, v katerem je bila dana ponudba, plača višja cena. To določilo pa ne velja za koruzo in sirek, ki sta bili ponujena avgusta in septembra.

2. Ko intervencijska agencija prejme ponudbo, v skladu s členom 4 Uredbe (EGS) št. 1766/92, mora določiti kraj in datum prvega prevzema žita.

Stroške prevoza od kraja, kjer je blago shranjeno v času ponudbe, do intervencijskega centra, kamor se lahko prepeljejo z najnižjimi stroški, nosi ponudnik.

Če intervencijska agencija prevzame blago izven intervencijskega centra, kamor se blago lahko prepelje z najnižjimi stroški, ugotovi in nosi dodatne stroške prevoza. V tem primeru stroške prevoza iz prejšnjega pododstavka ugotovi intervencijska agencija.

Če intervencijska agencija v soglasju s ponudnikom shrani blago na kraju, kjer je bilo shranjeno v času ponudbe, se stroški iz drugega stavka prejšnjega pododstavka ter stroški odstranitve iz skladišča, ki se ocenijo na podlagi dejanskih cen v zadevni državi članici, odštejejo od intervencijske cene.

3. Plačilo se opravi v 30 do 35 dneh po dnevu prevzema, kot določa člen 5.

Člen 9

Cenovna povišanja in znižanja, za katera se intervencijska cena poveča ali zniža se izrazijo v evrih na tono in skupno uporabijo, na način določen spodaj:

(a) če je vsebnost vlage v žitu, ki je ponujeno v intervencijo, nižje od 14 %, velja povišanje cen iz tabele I Priloge VII. Če pa je vsebnost vlage v žitu, ponujenem v intervencijo, višja od 14 %, veljajo znižanja cen iz tabele II Priloge VII;

(b) če se hektolitrska masa navadne pšenice ali ječmena, ponujenega v intervencijo, razlikuje od hektolitrske mase, ki znaša 76 kg/hl oz. 64 kg/hl, veljajo znižanja cen iz tabele III Priloge VII;

(c) če odstotek lomljenih zrn presega 3 % pri trdi pšenici, navadni pšenici, rži ter ječmenu in 4 % pri koruzi in sirku, velja znižanje cene v višini 0,05 EUR za vsakih dodatnih 0,1 %;

(d) če odstotek nečistoč presega 2 % pri trdi pšenici, 3 % pri rži, 4 % pri koruzi in sirku ter 5 % pri navadni pšenici in ječmenu, velja znižanje cene v višini 0,05 EUR za vsakih dodatnih 0,1 %;

(e) če odstotek zrn, ki kalijo, presega 2,5 %, velja znižanje cene v višini 0,05 EUR za vsakih dodatnih 0,1 %;

(f) če odstotek raznih nečistoč (črne primesi) presega 0,5 % pri trdi pšenici oz. 1 % pri navadni pšenici, rži in ječmenu, koruzi in sirku, velja znižanje cene v višini 0,1 EUR za vsakih dodatnih 0,1 %;

(g) če odstotek lisastih zrn pri trdi pšenici presega 20 %, velja znižanje cene v višini 0,2 EUR za vsak dodatni odstotek oz. njegov del;

(h) če je vsebnost beljakovin v navadni pšenici nižja od 11,5 %, veljajo znižanja cen iz tabele IV Priloge VII;

(i) če je vsebnost tanina v sirku, ponujenem v intervencijo, višja od 0,4 % suhe snovi, se znižanje cene izračuna po metodi, ki je opisana v Prilogi VIII.

Člen 10

1. Vsaka oseba, ki skladišči odkupljene proizvode v imenu intervencijske agencije, mora redno spremljati njihovo stanje in ohranjenost ter nemudoma obvestiti agencijo o vsaki težavi v zvezi s tem.

2. Intervencijska agencija mora preverjati kakovost shranjenih proizvodov najmanj enkrat letno. Za ta namen se lahko vzamejo vzorci, ko se opravlja popis, v skladu s členom 4 Uredbe (ES) št. 2148/96.

Člen 11

Po potrebi intervencijske agencije sprejmejo dodatne postopke in pogoje za prevzem po tej uredbi, da bi upoštevale posebne razmere v zadevni državi članici; zlasti lahko zahtevajo občasno vračanje zalog.

Člen 12

Uredbi (EGS) št. 689/92 in (EGS) št. 1908/84 se nadomestita s 1. julijem 2000.

Člen 13

Ta uredba začne veljati sedmi dan po objavi v *Uradnem listu Evropskih skupnosti*.

Uporablja se od 1. julija 2000.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 19. aprila 2000

Za Komisijo
Franz FISCHLER
Član Komisije

PRILOGA I

	Trda pšenica	Navadna pšenica	Rž	Ječmen	Koruza	Sirek
A. Najvišja vsebnost vlage	14,5 %	14,5 %	14,5 %	14,5 %	14,5 %	14,5 %
B. Najvišji odstotek snovi, ki ne predstavljajo osnovnega žita neoporečne kakovosti:	12 %	12 %	12 %	12 %	12 %	12 %
1. Lomljena zrna	6 %	5 %	5 %	5 %	10 %	10 %
2. Nečistoče v obliki zrn (razen tistih pod točko 3)	5 %	7 %	5 %	12 %	5 %	5 %
od tega:						
(a) zakrnela zrna					–	–
(b) druga žita	3 %			5 %		
(c) zrna, ki so jih napadli škodljivci						
(d) zrna, pri katerih je seme izgubilo barvo			–	–	–	–
(e) zrna, pregreta med sušenjem	0,50 %	0,50 %	1,5 %	3 %	3 %	3 %
3. Lisasta zrna in/ali zrna, okužena s fuzarijo	5 %	–	–	–	–	–
od tega:						
— zrna, okužena s fuzarijo	1,5 %	–	–	–	–	–
4. Zrna, ki kalijo	4 %	4 %	4 %	6 %	6 %	6 %
5. Druge nečistoče (črne primesi)	3 %	3 %	3 %	3 %	3 %	3 %
od tega:						
(a) tuja zrna:						
— škodljiva	0,10 %	0,10 %	0,10 %	0,10 %	0,10 %	0,10 %
— drugo						
(b) poškodovana zrna:						
— zrna, poškodovana zaradi spontanega gretja ali pregretja med sušenjem	0,05 %	0,05 %				
— drugo						
(c) tuja snov						
(d) pleve in luske						
(e) rženi rožiček	0,05 %	0,05 %	0,05 %	–	–	–
(f) gnila zrna			–	–	–	–
(g) mrtvi insekti in delci insektov						
C. Najvišji odstotek v celoti ali delno lisastih zrn	27 %	–	–	–	–	–
D. Najvišja vsebnost tanina [1]	–	–	–	–	–	1 %
E. Najnižja hektolitrska masa (kg/hl)	78	73	70	62	–	–

	Trda pšenica	Navadna pšenica	Rž	Ječmen	Koruza	Sirek
F. Najnižja vsebnost beljakovin (1):						
— tržno leto 2000/2001	11,5 %	10 %	–	–	–	–
— tržno leto 2001/2002	11,5 %	10,3 %	–	–	–	–
— od leta 2002/2003 dalje	11,5 %	10,5 %				
G. Hagbergovo padno število (v sekundah)	220	220	120			
H. Najnižja vrednost sedimentacije (v ml)	–	22	–	–	–	–

(1) V % suhe snovi.

PRILOGA II

1. OPREDELITEV SNOVI, RAZEN OSNOVNEGA ŽITA NEOPOREČNE KAKOVOSTI

1.1 **Lomljena zrna**

Vsa zrna z deloma vidnim endospermom se smatrajo za lomljena zrna. Zrna, ki so bila poškodovana pri mlatenju, kakor tudi zrna brez kalčka, prav tako spadajo v to skupino.

Pri koruzi so „lomljena zrna“ tista zrna, ki padejo skozi mrežasto sito z okroglimi odprtinami premera 4,5 mm.

Pri sirku so „lomljena zrna“ tista zrna, ki padejo skozi mrežasto sito z okroglimi odprtinami premera 1,8 mm.

1.2 **Nečistoče**

(a) *Zakrnela zrna:*

zrna ki, po odstranitvi ostalih primesi iz te priloge, padejo skozi sito z odprtinami naslednjih dimenzij: navadna pšenica 2,0 mm, rž 1,8 mm, trda pšenica 1,9 mm, ječmen 2,2 mm.

Kljub tej opredelitvi:

— za ječmen iz Finske ali Švedske s hektolitrsko maso najmanj 64 kilogramov na hektoliter, ki je ponujen v intervencijo v omenjenih državah članicah, ali

— za ječmen z vsebnostjo vlage 12,5 % ali manj,

„zakrnela zrna“ pomenijo zrna, ki, potem ko odstranimo vse ostale snovi iz te priloge, padejo skozi sito z odprtinami premera 2,0 mm.

Poleg tega v to skupino sodijo tudi od zmrzali poškodovana zrna ter nezrela (zelena) zrna.

(b) *Druga žita:*

vsa zrna, ki ne pripadajo isti vrsti kot osnovno žito.

(c) *Zrna, poškodovana od škodljivcev:*

zrna, ki so nagrizena. V to skupino spadajo tudi zrna, na katerih se nahajajo insekti.

(d) *Zrna, pri katerih je spremenjena barva kalčka, listasta zrna, zrna, okužena s fuzarijo:*

zrna, pri katerih je spremenjena barva kalčka in tista pri katerih je kalček normalen in ne kali, semenska ovojnica je obarvana rjavo ali rjavočrno. Pri navadni pšenici se do 8 % zrn s spremenjeno barvo kalčka ne šteje za primesi.

Za trdo pšenico:

— zrna, ki kažejo rjavo ali rjavočrno barvo drugje kot na samem kalčku, se štejejo za lisasta zrna,

— zrna, okužena s fuzarijo so zrna, pri katerih je semenski mešiček okužen s *Fusarium mycelium*; takšna zrna izgledajo rahlo zakrnela, nagubana ter imajo rožnate ali bele razpršene lise z nejasnimi robovi.

(e) Zrna, pregreta med sušenjem, so tista, katerih zunanji izgled je spremenjen zaradi sušenja pri čezmerno visoki temperaturi, vendar niso poškodovana.

1.3 **Nakaljena zrna**

Nakaljena zrna, so tista zrna, pri katerih so jasno vidne s prostim očesom primarne koreninice (radikula) oziroma klični list (plumula). Ko ocenjujemo količino zrn, ki kalijo, moramo upoštevati splošni izgled vzorca. Pri nekaterih žitih je kalček štrleč, na primer pri trdi pšenici, tako se ovoj kalčka med tresenjem žita strga. Takšna zrna so podobna zrnom, ki kalijo, vendar ne sodijo v to skupino. Nakaljena zrna so le tista, kjer je kalček vidno spremenjen, kar nam pomaga, da zlahka ločimo nakaljena zrna, od normalnih zrn.

1.4 **Druge nečistoče (črne primesi)**

(a) *Tuja semena*

„Tuja semena“ so semena rastlin, bodisi kultiviranih ali ne, ki niso žita. Vključujejo semena, ki nimajo posebnega pomena, semena, ki se lahko uporabijo za krmo živine, in škodljiva semena.

„Škodljiva semena“ so semena, ki so strupena za človeka in živali, semena, ki ovirajo ali otežujejo čiščenje in mletje žit ter semena, ki vplivajo na kakovost žitnih proizvodov.

(b) *Poškodovana zrna*

„Poškodovana zrna“ so tista zrna, ki zaradi napada gnilobe, trohnobe oziroma plesni ali zaradi bakterijskih ali podobnih okužb niso primerna za človeško prehrano ali za krmo goveda.

Poškodovana zrna zajemajo tudi zrna, ki so bila poškodovana zaradi samodejnega gretja ali sušenja pri čezmerno visoki temperaturi. Takšna „pregreta“ ali „počrnela“ zrna so zrna normalne velikosti, pri katerih je semenski ovoj sivorjave do črne barve, medtem ko je zrnje na prerezu rumenorjavo do rjavočrno.

Zrna, ki jih je napadla pšenična hržica, spadajo med poškodovana zrna le, če je več kot polovica zrna obarvana sivo do črno kot posledica sekundarnega napada škodljivih organizmov. Kjer je barva spremenjena na manj kot polovici zrna, se zrna štejejo med tista zrna, ki so jih napadli škodljivci.

(c) *Tuje snovi*

Vse snovi v vzorcu žita, ki ostanejo na situ z odprtinami velikosti 3,5 mm (razen zrn drugih žit in posebno velikih zrn osnovnega žita) ter tista, ki padejo skozi sito z odprtinami velikosti 1,0 mm, se štejejo za tuje snovi. Sem spadajo tudi kamni, pesek, delci slame ter druge nečistoče iz vzorca, ki gredo skozi sito z odprtinami velikosti 3,5 mm ter ostanejo na situ z odprtinami velikosti 1,0 mm.

Takšna opredelitev ne velja za koruzo. Pri koruzi se vse snovi, ki padejo skozi sito z odprtinami velikosti 1,0 mm, štejejo za tuje snovi, poleg že navedenega iz prvega pododstavka.

(d) Pleve in luske (pri koruzi: delci koruznih storžev).

(e) Rženi rožički.

(f) Gnila zrna.

(g) Mrtvi insekti in delci insektov.

1.5 **Živi škodljivci**

1.6 **Lisasta zrna, ki so izgubila steklast izgled**

Lisasta zrna trde pšenice so tista zrna, pri katerih jedro ni v celoti steklasto.

2. SPECIFIČNI FAKTORJI, KI JIH JE POTREBNO UPOŠTEVATI ZA VSAK TIP ŽITA PRI OPREDELITVI NEČISTOČ

2.1 **Trda pšenica**

Nečistoče pomenijo zakrnela zrna, zrna drugih žit, zrna, ki so jih poškodovali škodljivci, zrna s spremenjeno barvo kalčka, lisasta zrna ali zrna, okužena s fuzarijo ter zrna, pregreta med sušenjem.

Druge nečistoče so tuja semena, poškodovana zrna, tuje snovi, pleve in luske, rženi rožički, gnila zrna, mrtvi insekti in delci insektov.

2.2 **Navadna pšenica**

Nečistoče pomenijo zakrnela zrna, zrna drugih žit, zrna, ki so jih napadli škodljivci, zrna s spremenjeno barvo kalčka ter zrna, pregreta med sušenjem.

Druge nečistoče so tuja semena, poškodovana zrna, tuje snovi, pleve in luske, rženi rožički, gnila zrna, mrtvi insekti in delci insektov.

2.3 **Rž**

Nečistoče zrn so zakrnela zrna, zrna drugih žit, zrna, ki so jih napadli škodljivci ter zrna, pregreta med sušenjem.

Druge nečistoče so tuja semena, poškodovana zrna, tuje snovi, pleve in luske, rženi rožički, mrtvi insekti in delci insektov.

2.4 **Ječmen**

Nečistoče zrn, so zakrnela zrna, zrna drugih žit, zrna, ki so jih napadli škodljivci ter zrna, pregreta med sušenjem.

Druge nečistoče so tuja semena, poškodovana zrna, tuje snovi, pleve in luske, mrtvi insekti in delci insektov.

2.5 **Koruza**

Nečistoče zrn so zrna drugih žit, zrna, ki so jih napadli škodljivci ter zrna, pregreta med sušenjem.

Pri koruzi se tuje snovi vse snovi iz vzorca, ki padejo skozi sito z odprtinami velikosti 1,0 mm.

Druge nečistoče so tuja semena, poškodovana zrna, tuje snovi, pleve in luske, mrtvi insekti in delci insektov.

2.6 **Sirk**

Nečistoče zrn so zrna drugih žit, zrna, ki so jih napadli škodljivci ter zrna, pregreta med sušenjem.

Druge nečistoče so tuja semena, poškodovana zrna, tuje snovi, pleve in luske, mrtvi insekti in delci insektov.

PRILOGA III

STANDARDNA METODA ZA DOLOČANJE DRUGIH SNOVI RAZEN OSNOVNEGA ŽITA NEOPOREČNE KAKOVOSTI

1. Pri navadni pšenici, trdi pšenici, rži in ječmenu, presejemo povprečen vzorec z maso 250 g skozi dve siti, eno z odprtinami v obliki rež velikosti 3,5 mm in drugo z odprtinami v obliki rež velikosti 1,0 mm, vsako sejanje traja pol minute.

   Da bi zagotovili konstantno sejanje, je priporočljiva uporaba mehanskega sita, na primer vibrirajoče mize s pritrjenimi siti.

   Snovi, ki ostanejo na situ z odprtinami v obliki rež velikosti 3,5 mm in tisto, ki pade skozi sito z odprtinami v obliki rež velikosti 1,0 mm, združimo in stehtamo kot tuje snovi. Če snovi, ki ostanejo na situ z odprtinami v obliki rež velikosti 3,5 mm, vsebujejo snovi iz skupine „drugih žit“ in zlasti velika zrna osnovnega žita, takšne snovi in zrna vrnemo v vzorec. Med sejanjem s sitom z odprtinami v obliki rež velikosti 1,0 mm je žito potrebno podrobno pregledati glede živih škodljivcev.

   Iz že presejanega vzorca pripravimo s pomočjo seperatorja delni vzorec 50 do 100 g. Takšen delni vzorec stehtamo.

   Delni vzorec razgrnemo po mizi, nato s pomočjo pincete ali roževinaste lopatice odstranimo lomljena zrna, zrna drugih žit, nakaljena zrna, zrna, ki so jih napadli škodljivci, zrna, poškodovana zaradi zmrzali, zrna s spremenjeno barvo kalčka, lisasta zrna, tuja semena, ržene rožičke, poškodovana zrna, gnila zrna, pleve in luske, žive škodljivce in mrtve insekte.

   Če delni vzorec vsebuje zrna v plevih, jih moramo ročno izluščiti, dobljeno pleve pa štejemo kot delce plev. Kamne, pesek in delce slame ločimo kot tuje snovi.

   Delni vzorec sejemo pol minute na situ z odprtinami v obliki rež velikosti 2,0 mm pri navadni pšenici, 1,8 mm pri rži, 1,9 mm pri trdi pšenici, 2,2 mm pri ječmenu. Snovi, ki padejo skozi ta sita, so zakrnela zrna. Zrna, ki jih je poškodovala zmrzal ter nezrela zelena zrna spadajo v skupino „zakrnelih zrn“.

2. Povprečni vzorec mase 500 g za koruzo ter 250 g za sirek sejemo pol minute na situ z odprtinami v obliki rež velikosti 1,0 mm. Preverimo prisotnost živih škodljivcev in mrtvih insektov.

   S pomočjo pincete ali roževinaste lopatice odstranimo iz snovi, ki so ostale na situ z odprtinami v obliki rež velikosti 1,0 mm, kamne, pesek, delce slame in ostale tuje snovi.

   Te odstranjene tuje snovi dodamo snovem, ki so padle skozi sito z odprtinami v obliki rež velikosti 1,0 mm in vse skupaj stehtamo.

   S pomočjo separatorja pripravimo iz vzorca, ki je šel skozi sito, delni vzorec 100 do 200 g pri koruzi ter 25 do 50 g pri sirku. Delni vzorec stehtamo. Razgrnemo ga po mizi v tankem sloju. S pomočjo pincete ali roževinaste lopatice odstranimo delce drugih žit, zrna, ki so jih napadli škodljivci, zrna, poškodovana zaradi zmrzali, nakaljena zrna, tuja semena, poškodovana zrna, pleve in luske, žive škodljivce in mrtve insekte.

   Nato takšen delni vzorec presejemo skozi mrežasto sito z okroglimi odprtinami velikosti 4,5 mm pri koruzi ter 1,8 mm pri sirku. Snovi, ki padejo skozi to sito, so lomljena zrna.

3. Skupine snovi, ki niso osnovno žito neoporečne kvalitete, kot je to določeno po metodah iz točk 1 in 2, je potrebno zelo pazljivo stehtati na 0,01 g natančno ter procentualno razdeliti na ves vzorec. Te podrobnosti navedemo v poročilu o analizi na 0,1 % natančno. Preverimo glede živih škodljivih organizmov.

   Splošno pravilo je, da opravimo dve analizi vsakega vzorca. Analizi se ne smeta razlikovati za več kot 10 % glede celote zgoraj navedenih zadev.

4. Pri postopkih iz točk 1, 2 in 3 uporabimo naslednje naprave:

   (a) separator vzorca, na primer stožčasta ali žlebičasta naprava;

   (b) precizna tehtnica ali tehtnica, ki se da preizkusiti;

   (c) sita z odprtinami v obliki rež velikosti 1,0 mm, 1,8 mm, 1,9 mm, 2,0 mm, 2,2 mm in 3,5 mm ter mrežasta sita z okroglimi odprtinami velikosti 1,8 mm in 4,5 mm. Sita so lahko pritrjena na vibrirajočo mizo.

PRILOGA IV

STANDARDNA METODA ZA DOLOČANJE VLAGE V ŽITU

1. **Princip**

Vzorec sušimo pri temperaturi 130 do 133 °C pri normalnem atmosferskem tlaku toliko časa, kot je to primerno glede na velikost delcev.

2. **Področje uporabe**

Metoda sušenja se uporablja za žita, ki morajo biti zdrobljena tako, da najmanj 50 % zdrobljenega vzorca preide skozi sito z okroglimi odprtinami premera 1,0 mm in da na situ ne ostane več kot 10 % ostanka. Uporabljamo jo lahko tudi za moko.

3. **Oprema**

Analitska tehtnica

Drobilec mora biti izdelan iz materiala, ki ne vpija vlage. Biti mora enostaven za čiščenje, Omogočiti mora hitro in enakomerno drobljenje brez pregrevanja, stik z zrakom od zunaj mora biti omejen na minimum. Izpolnjevati mora tudi zahteve iz točke 2 (na primer razstavljivi valjčni mlin).

Posoda iz nerjaveče kovine ali stekla, opremljena s pokrovom, ki se ji tesno prilega; delovna površina naj omogoča, da se vzorec po površini razprostre z 0,3 g na cm^2.

Električno ogrevan izotermičen sušilnik, nastavljen na temperaturo 130 do 133 °C ([1]) s primerno ventilacijo ([2]).

Eksikator s kovinsko, če ni kovine, pa s porcelanasto ploščo (debelo, perforirano), ki vsebuje kakršnokoli primerno sušilno sredstvo.

4. **Postopek**

Sušenje

V posodo z znano maso natehtamo nekaj več kot 5 g zdrobljenega žita oziroma nekaj več kot 8 g zdrobljene koruze, s točnostjo 1 mg. Posodo čimprej postavi v sušilnik, segret na 130-133 °C, da preprečimo prevelik padec temperature v sušilniku. Drobnozrnato žito sušimo dve uri, koruzo pa štiri ure od trenutka, ko sušilnik ponovno doseže temperaturo 130 do 133 °C. Posodo odstranimo iz grelne komore, hitro pokrijemo ter pustimo, da se hladi v eksikatorju 30 do 45 minut. Nato ponovno stehtamo (s točnostjo 1 mg).

5. **Metoda za izračun ter formule**

E = začetna masa vzorca, v gramih

M = masa vzorca v gramih po pripravi

M' = masa vzorca v gramih po drobljenju

m = masa posušenega vzorca v gramih

Vsebnost vlage, izražena v odstotku pridelka, je enaka:

— brez predhodne priprave (E - m) 100/E,

— s predhodno pripravo ((M - m)M/M' + E - M) 100/E = 100 (1 - Mm/EM')

Vedno opravimo dve vzporedni analizi istega vzorca.

6. **Ponovljivost**

Razlika med vrednostma, dobljenima v vzporednih poskusih, ki ju opravi isti analitik v kratkem časovnem obdobju, ne sme presegati 0,15 g vlage na 100 g vzorca. Če je ta vrednost presežena, je potrebno postopek določanje vlage ponoviti.

([1]) Temperatura zraka znotraj sušilnika.

([2]) Sušilnik mora imeti takšno grelno sposobnost, da potem, ko nastavimo temperaturo na 130 do 133 °C, doseže to temperaturo najkasneje v 45 minutah potem, ko smo vanjo postavili največje možno število testnih vzorcev, ki se lahko sušijo istočasno.
Ventilacija mora omogočati, da se drobnozrnata žita (navadna pšenica, trda pšenica, ječmen, sirek in rž) sušijo dve uri, koruza pa štiri ure. Rezultati vseh vzorcev zdroba oz. koruze, ki so lahko sočasno v sušilniku, se naj ne razlikujejo za več kot 0,15 % od rezultatov, ki jih dobimo po triurnem sušenju drobnozrnatih žit oz. peturnem sušenju koruze.

PRILOGA V

METODA ZA DOLOČANJE NELEPLJIVOSTI IN PRIMERNOSTI ZA STROJNO OBDELAVO TESTA IZ NAVADNE PŠENICE

1. **Naslov**

Metoda za testno pečenje pšenične moke

2. **Področje uporabe**

Metoda se uporablja pri moki, ki je bila dobljena s poskusnim mletjem žita, ki se uporablja za pripravo kruha iz kvašenega testa.

3. **Princip**

Testo pripravimo iz moke, vode, kvasa, soli in saharoze v za to določenem mešalniku. Potem, ko jih ločimo in oblikujemo, naj kosi testa počivajo 30 minut; nato jih izoblikujemo, postavimo na pladnje za pečenje in spečemo, potem, ko dokončno potrdimo čas, določen za pečenje. Beležijo se lastnosti testa. Štruce ocenimo glede na volumen in višino.

4. **Sestavine**

4.1 *Kvas*

Aktivni suhi kvas vrste *Saccharomyces cerevisiae* DHW-Hamburg-Wansbeck ali proizvod z enakimi značilnostmi.

4.2 *Voda iz pipe*

4.3 *Raztopina sladkorja, soli in askorbične kisline*

Raztopi 30 ± 0,5 g natrijevega klorida (za komercialno rabo), 30 ± 0,5 g saharoze (za komercialno rabo) ter 0,040 ± 0,001 g askorbične kisline v 800 ± 5 g vode. Vsak dan pripravi svežo raztopino.

4.4 *Raztopina sladkorja*

Raztopi 5 ± 0,1 g saharoze (za komercialno rabo) v 95 ± 1 g vode. Vsak dan pripravi svežo raztopino.

4.5 *Prašek iz slada z aktivnimi encimi*

Za komercialno rabo

5. **Oprema in naprave**

5.1 *Prostor za peko*

Preverjamo temperaturo, ki naj bo med 22 in 25 °C.

5.2 *Hladilnik*

Za vzdrževanje temperature 4 ± 2 °C.

5.3 *Tehtnica*

Maksimalna zmogljivost 2 kg, natančnost 2 g.

5.4 *Tehtnica*

Maksimalna zmogljivost 0,5 kg, natančnost 0,1 g.

5.5 *Analitična tehtnica*

Natančnost $0{,}1 \times 10^{-3}$ g.

5.6 *Mešalnik*

Stephan UMTA 10 z ročnim modelom mešalnika „Detmold“ (Stephan Soehne GmbH) ali podobna naprava z enakimi značilnostmi.

5.7 *Prostor za preizkušanje*

Preverjamo temperaturo, ki naj bo 30 ± 1 °C.

5.8 *Odprte plastične škatle*

Narejene iz polimetilmetakrilata (Plexiglas, Perspex). Notranje mere: 25 × 25 × 15 cm višine, debelina sten 0,5 ± 0,05 cm.

5.9 *Kvadratne plastične plošče*

Narejene iz polimetilmetakrilata (Plexiglas, Perspex). Najmanj 30 × 30 cm, debeline 0,5 ± 0,05 cm.

5.10 *Oblikovalec*

Brabenderjev homogenizator kep (Brabander OHG) ali podobna naprava z enakimi značilnostmi.

6. **Vzorčenje**

V skladu s standardom Mednarodnega združenja za kemijo žit št. 101.

7. **Postopek**

7.1 *Ugotavljanje vpijanja vode*

Vpijanje vode ugotovimo na podlagi standarda Mednarodnega združenja za kemijo žit št. 115/1.

7.2 *Ugotavljanje dodajanja praška iz slada*

Ugotovi „padno število“ moke v skladu s standardom ISO 3093-1982. Če je padno število višje od 250, ugotovi potreben dodatek praška iz slada, da dobiš vrednost 200 do 250, tako da uporabiš vrsto mešanic moke, ki jim dodajaš vedno več praška iz slada (4.5). Če je „padno število“ nižje od 250, prašek iz slada ni potreben.

7.3 *Ponovno aktiviranje aktivnega suhega kvasa*

Naravnaj temperaturo raztopine sladkorja (4.4) na 35 ± 1 °C. Kani en del aktivnega suhega kvasa v štiri dele pripravljene raztopine sladkorja. Ne mešaj. Zavrti, če je potrebno.

Vse skupaj pusti stati 10 ± 1 minut, nato premešaj, da dobiš homogeno raztopino. Raztopino porabi v 10 minutah.

7.4 *Prilagoditev temperature moke in tekočine za testo*

Temperatura moke in vode mora biti prilagojena, da testo po mešanju doseže temperaturo 27 ± 1 °C.

7.5 *Sestava testa*

Stehtaj na 2 g natančno 10 y/3 moke z dejansko vlago (ustreza 1 kg moke na osnovi 14 % vlage), kjer „y“ predstavlja količino moke, uporabljene pri farinografskem testu (glej standard Mednarodnega združenja za kemijo žit št. 115, klavzula 9.1). Na 0,2 g natančno stehtaj potrebno količino praška iz slada, da dobiš „padno število“ v vrednosti 200 do 250 (7.2).

Stehtaj 430 ± 5 g raztopine sladkorja, soli in askorbične kisline (4.3) ter skupni masi v vrednosti (x-9) 10 y/3 g (glej 10.2) dodaj vodo, kjer „x“ predstavlja količino uporabljene vode pri farinografskem testu (glej standard Mednarodnega združenja za kemijo žit št. 115, klavzula 9.1). To skupno maso (navadno med 450 in 650 g) moramo doseči na 1,5 g natančno.

Stehtaj 90 ± 1 g raztopine kvasa (7.3).

Zabeleži skupno maso testa (P), ki predstavlja vsoto mase moke, raztopine sladkorja, soli in askorbične kisline in vode, raztopine kvasa in praška iz slada.

7.6 *Mešanje*

Preden začneš, ogrej mešalnik na temperaturo 27 ± 1 °C s pomočjo primerne ogrete vode.

Zlij tekoče sestavine testa v mešalnik, nato dodaj moko in prašek iz slada.

Prižgi mešalnik (hitrost 1, 1 400 vrtljajev/min) in mešaj 60 sekund. Dvajset sekund po pričetku mešanja obrni strgalo, ki je pritrjeno na pokrov mešalne sklede za dva obrata.

Izmeri temperaturo testa. Če ni znotraj območja 26 do 28 °C, ga zavrži in potem, ko prilagodiš temperaturo sestavin, zmešaj novega.

Zabeleži značilnosti testa s pomočjo enega od naslednjih opisov:

— nelepljivo in primerno za strojno obdelavo, ali

— lepljivo in neprimerno za strojno obdelavo. Da bi ga po končanem mešanju ocenili kot „nelepljivo in primerno za strojno obdelavo“, mora testo imeti izgled koherentne mase, ki se skoraj ne lepi na skledo oz. vreteno mešalnika. Testo mora biti takšno, da ga lahko primemo z roko in vzamemo iz sklede z eno samo kretnjo, v celoti brez vidnega ostanka.

7.7 *Ločevanje in oblikovanje v kepe*

Stehtaj na 2 g natančno tri kose testa s pomočjo naslednje enačbe:

p = 0,25 P, kjer pomeni:

p = masa tehtanega kosa testa

P = skupna masa testa.

V oblikovalcu (5.10) takoj oblikuj kose 15 sekund, nato jih v prostoru za preizkus (5.7) za 30 ± 2 minut postavi na kvadratne plastične plošče (5.9), pokrite z narobe obrnjenimi plastičnimi škatlami (5.8).

Ne uporabljaj moke za potresanje.

7.8 *Oblikovanje*

Prinesi kose testa na plastičnih ploščah, pokrite z narobe obrnjenimi plastičnimi škatlami, do oblikovalca (5.10) in ponovno oblikuj vsak kos 15 sekund. Pokrov s kosa testa odstrani šele tik pred oblikovanjem. Še enkrat zapiši značilnosti testa s pomočjo enega od naslednjih opisov:

— nelepljivo in primerno za strojno obdelavo, ali

— lepljivo in neprimerno za strojno obdelavo.

Da bi ga po končanem mešanju ocenili kot „nelepljivo in primerno za strojno obdelavo“, se testo skoraj ali popolnoma nič ne lepi na skledo, tako da se lahko prosto vrti in oblikuje pravilno kroglo med delovanjem stroja. Ob koncu postopka, ko dvignemo pokrov posode, se testo ne sme lepiti na stene posode za oblikovanje.

(7.9; 7.10; 8.)

9. **Poročilo o testiranju**

Poročilo o testiranju mora vsebovati naslednje:

— lastnosti testa po mešanju in pri oblikovanju,

— „padno število“ moke brez dodatka praška iz slada,

— opažene nepravilnosti.

Vključuje tudi naslednje stvari:

— metodo, ki smo jo uporabili,

— vse potrebne podrobnosti za identifikacijo vzorca.

10. **Splošne opombe**

10.1

10.2 Enačba za izračun količine tekočine za testo temelji na naslednjih ugotovitvah:

Dodatek x ml vode 300 g moke pri 14 % vlagi da zahtevano gostoto. Pri preizkusu pečenja uporabimo 1 kg moke (14 % vlage), x temelji na 300 g moke, pri preizkusu pečenja pa potrebujemo x, ki ga delimo s tri in pomnožimo z 10 g vode, torej 10 x/3 g.

430 g raztopine sladkorja, soli in askorbične kisline vsebuje 15 g soli ter 15 g sladkorja. Teh 430 g raztopine predstavlja del tekočine za testo. Torej da bi dodali 10 x/3 g vode testu, moramo dodati (10 x/3 + 30) g tekočine za testo, ki je sestavljen iz 430 g raztopine sladkorja, soli in askorbične kisline ter dodatno količino vode.

Čeprav del dodane vode v raztopini kvasa vpije sam kvas, takšna raztopina prav tako vsebuje „prosto“ vodo. Poljubno sklepamo, da 90 g kvasa vsebuje 60 g „proste“ vode. Količino tekočine za testo je potrebno popraviti za teh 60 g „proste“ vode v raztopini kvasa, tako moramo na koncu dodati 10 x/3 plus 30 minus 60 g. Drugače povedano: (10 x3 + 30) - 60 = 10 x/3 - 30 = (x/3 - 3) 10 = (x - 9) 10/3, enačbe iz klavzule 7.5. Če je, na primer, dodatek vode x v farinografskem testu znašal 165 ml, moramo to vrednost v enačbi nadomestiti, torej dodamo 430 g vode z raztopino sladkorja, soli in askorbične kisline skupni masi:

$$\big((165 - 9)\big)10/3 = 156 \times 10/3 = 520 \text{ g}$$

10.3 Ta metoda pa se ne more direktno uporabljati za pšenico. Da bi ugotovili značilnosti pečenja pri pšenici, uporabimo naslednji postopek:

Očistimo pšenico in ugotovimo vsebnost vlage očiščene pšenice. Če je vsebnost vlage med 15,0 % in 16,0 %, pšenice ne pripravljamo. Če pa je vsebnost vlage zunaj teh vrednosti, je potrebno najmanj tri ure pred mletjem vsebnost vlage prilagoditi na 15,5 ± 0,5 %.

Pšenico zmeljemo v moko s pomočjo Buehlerjevega laboratorijskega mlina MLU 202, ali Brabenderjevega Quadrumat Senior mlina ali podobne naprave z enakimi značilnostmi.

Izberemo metodo mletja, ki da vsaj 72 % moke pri vsebnosti pepela 0,50 do 0,60 % na osnovi suhe snovi.

Ugotovimo vsebnost pepela v moki v skladu z Prilogo I Uredbe Komisije (ES) št. 1501/95 (UL L 147, 30.6.1995, str. 7) ter vsebnost vlage po tej uredbi. Izračunamo stopnjo ekstrakcije s pomočjo enačbe:

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

kjer je

E = stopnja ekstrakcije

f = vlaga v moki

w = vsebnost vlage v pšenici

F = masa dobljene moke z vsebnostjo vlage f

W = masa zmlete pšenice z vsebnostjo vlage w.

Opomba: podatki, ki se nanašajo na sestavine in uporabljene pripomočke, so objavljeni v Dokumentu T 77/300 z dne 31. marca 1977 inštituta Instituut voor Graan, Meel en Brood, TNO - Postbus 15, Wageningen, Nizozemska.

PRILOGA VI

DOLOČANJE STOPNJE IZGUBE STEKLASTEGA IZGLEDA

1. **Princip**

Za ugotavljanje odstotka zrn, ki so v celoti ali deloma izgubila svoj steklast izgled, uporabimo le del vzorca. Zrna prerežemo s pomočjo Pohlovega rezalnika zrn ali podobnega inštrumenta.

2. **Oprema in naprave**

— Pohlov rezalnik zrn ali podoben inštrument,

— pinceta, skalpel,

— pladenj ali krožnik.

3. **Postopek**

(a) Uporabimo vzorec v vrednosti 100 g, pred tem odstranimo vse druge snovi razen osnovnega žita neoporečne kakovosti.

(b) Vzorec razgrnemo na pladnju in ga enakomerno razporedimo.

(c) Vstavimo ploščo v rezalnik za rezanje zrn in razgrnemo pest zrn po rešetki. Potolčemo, da dobimo le po eno zrno v vsaki luknji. Spustimo premični del, ki drži zrna na mestu, nato jih prerežemo.

(d) Pripravimo dovolj plošč, tako da prerežemo vsaj 600 zrn.

(e) Preštejemo zrna, ki so v celoti ali deloma izgubila svoj steklast izgled („lisasta zrna“).

(f) Izračunamo odstotek zrn, ki so v celoti ali deloma izgubila svoj steklast izgled („lisasta zrna“).

4. **Zapis rezultatov**

I = masa tistih snovi, ki niso osnovno žito neoporečne kakovosti, v gramih.

M = odstotek pregledanih očiščenih zrn, ki so v celoti ali deloma izgubila svoj steklast izgled („lisasta zrna“).

5. **Rezultat**

V delu, ki smo ga testirali, je odstotek zrn, ki so v celoti ali deloma izgubila svoj steklast izgled („lisasta zrna“), naslednji:

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

PRILOGA VII

TABELA I

Povečanje cene glede na vsebnosti vlage

Vsebnost vlage (%)	Povečanje cene (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

TABELA II

Znižanje cen na podlagi vsebnosti vlage

Vsebnost vlage (%)	Znižanje cene (EUR/t)
14,5	1,0
14,4	0,8
14,3	0,6
14,2	0,4
14,1	0,2

TABELA III

Znižanje cen glede na hektolitrsko maso

Vrsta žita	Hektolitrska masa (kg/hl)	Znižanje cene (EUR/t)
Navadna pšenica	manj kot 76 do 75	0,5
	manj kot 75 do 74	1,0
	manj kot 74 do 73	1,5
Ječmen	manj kot 64,0 do 62,0	1,0

TABELA IV

Znižanje cen glede na podlagi vsebnosti beljakovin

(EUR/t)

Vsebnost beljakovin (1) (N x 5,7)	Tržno leto 2000/2001	Tržno leto 2001/2002	Od tržnega leta 2002/2003 dalje
manj kot 11,5 do 11,0	1,5	2,0	2,5
manj kot 11,0 do 10,5	3,0	4,0	5
manj kot 10,5 do 10,3	5,0	5,0	
manj kot 10,3 do 10,0	5,0		

(1) V % suhe snovi.

PRILOGA VIII

Praktična metoda, ki jo uporabljajo agencije za določanje znižanja cene sirka

1. *Osnovni podatki*

P = odstotek tanina v surovem proizvodu

0,4 % = odstotek tanina, nad katerim se cena zniža

11 % ([1]) = znižanje, ki ustreza 1 % tanina v suhi snovi

2. *Izračun znižanja*

Znižanje cene v eurih, ki predstavlja intervencijsko ceno, izračunamo v skladu z naslednjo formulo:

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

([1]) Znižanje cene sirka na podlagi vsebosti tanina v 1 000 g suhe snovi

(a) Energija, ki jo dobi perutnina pri presnovi 1 000 g suhe snovi v sorgumu sirku s teoretično vsebnostjo tanina 0 %: 3 917 K kalorij.

(b) Zmanjšanje energije, ki jo dobi perutnina pri presnovi 1 000 g suhe snovi v sorgumu sirku na vsak dodatni odstotek tanina: 419 K kalorij.

(c) Razlika v odstotkih med največjo vsebnostjo tanina v sorgumu sirku, primernem za odkup ter vsebnostjo tanina v sorgumu sirku standardne kvalitete kakovosti: 1,0 - 0,30 = 0,70.

(d) Razlika v odstotkih med energijo, ki jo dobi perutnina pri presnovi sirka z 1,0 % tanina ter energijo, ki jo dobi perutnina pri presnovi sirka z isto vsebnostjo tanina kot pri standardni kakovosti (0,30 %):

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

(e) Znižanje, ki ustreza 1 % vsebnosti tanina v suhi snovi nad vrednostjo 0,30 %

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