

32000R0824

20.4.2000

DZIENNIK URZĘDOWY WSPÓLNOT EUROPEJSKICH

L 100/31

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 824/2000**z dnia 19 kwietnia 2000 r.****ustanawiające procedury przejścia zbóż przez agencje interwencyjne oraz metody analizy do oznaczania jakości zbóż**

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (EWG) nr 1766/92 z dnia 30 czerwca 1992 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku zbóż⁽¹⁾, ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 1253/1999⁽²⁾, w szczególności jego art. 5,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Cena interwencyjna pszenicy zwyczajnej, pszenicy durum, jęczmienia, żyta, kukurydzy i sorgo jest ustalana dla zbóż o jakości odpowiadającej w jak największym stopniu przeciętnej jakości zbóż zbieranych na terenie Wspólnoty.
- (2) Ceny interwencyjne są zwiększane lub zmniejszane w celu odzwierciedlenia różnic cenowych zarejestrowanych na rynku dla różnych jakości zbóż.
- (3) Zboża, których jakość uniemożliwia ich odpowiednie wykorzystanie lub przechowywanie, nie powinny być objęte zakupami interwencyjnymi.
- (4) W celu uproszczenia zasad zarządzania działaniami interwencyjnymi, w szczególności w celu umożliwienia tworzenia jednolitych partii dla każdego zboża oferowanego agencjom interwencyjnym, powinna zostać określona minimalna ilość, poniżej której agencja nie jest zobowiązana do przyjęcia oferty. Jednakże może okazać się konieczne zwiększenie minimalnego tonażu w niektórych Państwach Członkowskich, toteż agencje interwencyjne mogą wziąć pod uwagę wcześniej istniejące warunki i praktykę w sprzedaży hurtowej w tych państwach.
- (5) Warunki, na których zboża są oferowane agencjom interwencyjnym i przejmowane przez nie, muszą być tak jednolite, jak to tylko możliwe w obrębie Wspólnoty w celu uniknięcia wszelkiej dyskryminacji między producentami.
- (6) Muszą zostać zdefiniowane metody oznaczania jakości pszenicy zwyczajnej, pszenicy durum, żyta, jęczmienia, kukurydzy i sorgo.
- (7) Oprócz wymogu sporządzania rocznego zestawienia zapasów zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2148/96 z dnia 8 listopada 1996 r. ustanawiającym zasady oceny i monitorowania publicznych zapasów interwencyjnych produktów rolnych⁽³⁾, zmienionym rozporządzeniem (WE) nr 808/1999⁽⁴⁾, Państwa Członkowskie muszą dokonać kontroli stanu przechowania posiadanych zapasów interwencyjnych.

- (8) Rozporządzenie Komisji (EWG) nr 689/92 z dnia 19 marca 1992 r. ustalające procedurę i warunki przejścia zbóż przez agencje interwencyjne⁽⁵⁾, ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 1664/1999⁽⁶⁾ i rozporządzenie Komisji (EWG) nr 1908/84 z dnia 4 lipca 1984 r. ustalające standardowe metody określania jakości zbóż⁽⁷⁾, ostatnio zmienione rozporządzeniem (EWG) nr 2507/87⁽⁸⁾ były często zmieniane. Dla jasności przepisów powyższe rozporządzenia powinny zostać zastąpione.

- (9) Komitet Zarządzający ds. Zbóż nie wydał opinii w terminie ustalonym przez jego przewodniczącego,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W okresie określonym w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (EWG) nr 1766/92 każdy posiadacz jednolitej partii nie mniejszej niż 80 ton pszenicy zwyczajnej, żyta, jęczmienia, kukurydzy lub sorgo bądź 10 ton pszenicy durum, zebranych we Wspólnocie, jest uprawniony do zaoferowania takiej partii agencji interwencyjnej.

Jednakże agencje interwencyjne mogą ustalić wyższy minimalny tonaż.

Artykuł 2

1. Zboża, aby mogły być objęte zakupami interwencyjnymi, muszą charakteryzować się solidną, właściwą jakością handlową.

2. Uznaje się, że zboża są solidnej, właściwej jakości handlowej, jeśli posiadają typowy dla danych zbóż kolor, są wolne od obcych zapachów i żywych szkodników (w tym roztoczy) w każdym stadium rozwoju i spełniają minimalne wymogi jakościowe wymienione w załączniku I do niniejszego rozporządzenia oraz jeśli ich poziomy radioaktywności nie przekraczają najwyższych poziomów dopuszczalnych przez rozporządzenia wspólnotowe.

Poziom skażenia radioaktywnego produktu jest monitorowany jedynie, jeśli wymaga tego sytuacja i tylko tak długo, jak jest to konieczne. W razie konieczności, czas trwania i zakres kontroli jest określony zgodnie z procedurą przewidzianą w art. 23 rozporządzenia (EWG) nr 1766/92.

Ponadto, w przypadku gdy badania wykażą, że wskaźnik Zeleńy'ego dla partii pszenicy zwyczajnej wynosi między 22 i 30, żeby uznać, iż pszenica ta jest solidnej, właściwej jakości handlowej w rozumieniu ust. 1, ciasto otrzymane z niej powinno być uznane za niekleiste i nadające się do obróbki maszynowej.

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

3. Do celów niniejszego rozporządzenia ciała inne niż zboża podstawowe o nienaganej jakości są zdefiniowane w załączniku II.

Ziarna zbóż podstawowych i innych zbóż, które zostały uszkodzone, porażone sporyszem lub zbutwiały są sklasyfikowane jako „inne zanieczyszczenia”, nawet jeśli przedstawiają defekty należące do innych kategorii.

Artykuł 3

Dla oznaczania jakości zbóż zaoferowanych agencjom interwencyjnym, zgodnie z art. 5 i 6 rozporządzenia (EWG) nr 1766/92, stosuje się następujące metody:

- 3.1. standardową metodą oznaczania ciał innych niż zboża podstawowe o nienaganej jakości jest metoda ustalona w załączniku III;
- 3.2. standardową metodą oznaczania wilgotności jest metoda ustalona w załączniku IV. Jednakże Państwa Członkowskie mogą stosować inne metody oparte na zasadach określonych w załączniku IV, metodę ISO 712:1998 lub metodę opartą na technologii podczerwieni. W przypadkach spornych, wiążące są jedynie wyniki metody ustalonej w załączniku IV;
- 3.3. standardową metodą do oznaczania zawartości garbnika wsorgo jest metoda ISO 9648:1998;
- 3.4. standardową metodą do oznaczania kleistości i przydatności do obróbki mechanicznej ciasta otrzymanego z pszenicy zwyczajnej jest metoda opisana w załączniku V;
- 3.5. standardową metodą do oznaczania zawartości białka w rozdrobnionej pszenicy zwyczajnej jest metoda przyjęta przez Międzynarodowe Stowarzyszenie Chemii Zbóż (ICC), której normy są określone w pozycji nr 105/2: „metoda oznaczania zawartości białka w zbożach i produktach zbożowych”

Jednakże Państwa Członkowskie mogą stosować inne metody. W takich przypadkach, muszą przedstawić Komisji dowód uznania przez ICC równoważności wyników uzyskanych tą metodą;
- 3.6. metodą oznaczania wskaźnika Zeleny'ego dla rozdrobnionej pszenicy zwyczajnej jest metoda zgodna z normą ISO 5529:1992;
- 3.7. standardową metodą do oznaczania liczby opadania Hagberga (test aktywności amylazy) jest metodą zgodną z normą ISO 3093:1982;
- 3.8. standardową metodą oznaczania natężenia strat szklistości jest metoda ustalona w załączniku VI;
- 3.9. standardową metodą oznaczania ciężaru właściwego jest metodą zgodną z normą ISO 7971/2:1995.

Artykuł 4

1. Ważne są jedynie oferty dla agencji interwencyjnych sporządzone przy zastosowaniu formularzy wydanych przez agencję interwencyjną, zawierające następujące dane:

- a) nazwę wnioskodawcy;

- b) oferowane zboże;
- c) miejsce przechowywania oferowanego zboża;
- d) ilość, główne cechy zboża i rok zbioru oferowanego zboża;
- e) centrum interwencyjne, dla którego sporządzono ofertę.

Formularzowi towarzyszy deklaracja, że produkty są pochodzenia wspólnotowego lub, w przypadku zbóż objętych zakupami interwencyjnymi na szczególnych warunkach stosownie do ich strefy produkcji, dane dotyczące regionu, w którym zostały one wyprodukowane.

Jednakże agencja interwencyjna może uznać za ważne oferty zgłoszone w innej pisemnej formie, w szczególności przy użyciu urządzeń telekomunikacyjnych, pod warunkiem że zawierają one wszystkie dane, określone w pierwszym akapicie.

Bez uszczerbku dla ważności, od daty przedstawienia oferty złożonej zgodnie z akapitem trzecim, Państwa Członkowskie mogą nałożyć wymóg późniejszego przesłania lub bezpośredniego dostarczenia właściwej agencji interwencyjnej formularza przewidzianego w akapicie pierwszym.

2. W przypadku nieprzyjęcia oferty przedsiębiorcy są powiadamiani przez agencję interwencyjną odpowiednio w ciągu pięciu dni roboczych od daty wpływu oferty.

3. W przypadku przyjęcia oferty przedsiębiorcy są jak najszybciej powiadamiani o adresie magazynu, do którego zboże zostanie przyjęte oraz o harmonogramie dostaw.

Na wniosek oferenta lub właściciela magazynu powyższy harmonogram może być zmieniony przez agencję interwencyjną.

Realizacja ostatniej dostawy następuje nie później niż na koniec czwartego miesiąca następującego po miesiącu wpływu oferty, jednakże nie później niż dnia 1 lipca w Hiszpanii, Grecji, Włoszech i Portugalii oraz dnia 31 lipca w pozostałych Państwach Członkowskich.

Artykuł 5

1. Zaoferowane zboża są przejmowane przez agencję interwencyjną, gdy ilość i minimalne wymagane standardy ustalone w Załączniku, zostały stwierdzone przez agencję interwencyjną lub jej przedstawiciela dla całej partii, stosownie do towarów dostarczonych do magazynu interwencyjnego.

2. Cechy jakościowe są ustalane na podstawie próbki reprezentatywnej z zaoferowanej partii, składającej się z próbek pobranych z zachowaniem częstotliwości jednej próbki na dostawę i przynajmniej jednej, co 60 ton.

3. Dostarczona partia musi być zważona w obecności oferenta i przedstawiciela agencji interwencyjnej niezależnego w stosunku do oferenta.

Przedstawicielem agencji interwencyjnej może również być właściciel magazynu. W tym przypadku:

- a) w ciągu 45 dni od przejścia towaru, agencja interwencyjna sama przeprowadza inspekcję obejmującą przynajmniej kontrolę objętościową; różnica między ilością określoną poprzez ważenie a ilością oszacowaną według metody objętościowej nie może przekraczać 5 %;
- b) jeśli tolerancja nie jest przekroczona, właściciel magazynu ponosi wszelkie koszty związane ze stwierdzoną, w późniejszej kontroli wagi, różnicą w odniesieniu do wagi zamieszczonej w rachunkach księgowych w momencie przyjęcia zbóż;
- c) jeśli tolerancja jest przekroczona, zboża bezzwłocznie ponownie się waży. Koszt ważenia ponosi właściciel magazynu, jeśli stwierdzona waga jest niższa niż waga zarejestrowana, bądź Państwo Członkowskie, jeśli jest wyższa.

4. W przypadku przejścia zbóż do magazynu, w którym się one znajdują w momencie składania oferty, ilość może być określona na podstawie rejestrów magazynowych sporządzanych zgodnie z wymogami zawodowymi oraz wymogami agencji interwencyjnej, pod warunkiem że:

- a) rejestry magazynowe wskazują wagę zarejestrowaną w trakcie ważenia, fizyczne cechy jakościowe w momencie ważenia, w szczególności wilgotność, ewentualne przekiszenie i dokonane przetworzenia; nie uwzględnia się ważenia, które miało miejsce więcej niż 10 miesięcy wcześniej;
- b) właściciel magazynu oświadczy, że zaoferowana partia odpowiada danym zawartym w rejestrze magazynowym;
- c) cechy jakościowe stwierdzone w momencie ważenia są te same, co dla próbki reprezentatywnej pobranej przez agencję interwencyjną, bądź jej przedstawiciela z częstotliwością jednej próbki na każde 60 ton.

5. Jeśli stosuje się ust. 4:

- a) wagą do zarejestrowania jest waga wpisana do rejestru magazynowego, skorygowana, gdzie jest to stosowne, by odzwierciedlić wszelkie różnice wilgotności i/lub w odsetku innych zanieczyszczeń (Schwarzbesatz) zarejestrowanych w momencie ważenia i określonych na podstawie próbki reprezentatywnej. Różnica w odsetku różnych zanieczyszczeń może jedynie być brana pod uwagę w celu redukcji wagi wpisanej do rejestru magazynowego;
- b) w ciągu 45 dni od przejścia zbóż agencja interwencyjna dokonuje dalszej kontroli objętościowej; różnica między ilością określoną przez ważenie i ilością oszacowaną według z metody objętościowej nie może przekroczyć 5 %;
- c) jeśli tolerancja nie jest przekroczona właściciel magazynu ponosi wszelkie koszty związane ze stwierdzoną, w późniejszym ważeniu, różnicą w odniesieniu do wagi zamieszczonej w rachunkach księgowych w momencie przejścia;

- d) jeśli tolerancja jest przekroczona, zboża bezzwłocznie ponownie się waży. Koszt ważenia ponosi właściciel magazynu, jeśli stwierdzona waga jest niższa niż waga zarejestrowana lub Europejski Fundusz Orientacji i Gwarancji Rolnej (EFOGR), jeśli jest ona wyższa.

Artykuł 6

Agencja interwencyjna zleca, na własną odpowiedzialność, analizę cech fizycznych i technicznych pobranych próbek w ciągu 20 dni roboczych od utworzenia próbki reprezentatywnej.

Jeśli w wyniku powyższych analiz okaże się, że zaoferowane zboże nie posiada minimalnej jakości wymaganej dla objęcia zbóż zakupami interwencyjnymi, zboże to zostaje wycofane na koszt oferenta. Oferent pokrywa również wszelkie poniesione koszty.

Oferent ponosi koszty związane z:

- a) oznaczeniem zawartości garbnika w sorgo;
- b) testem aktywności amylazy (testem Hagberga);
- c) oznaczeniem zawartości białka w pszenicy durum i w pszenicy zwyczajnej;
- d) testem Zeleny'ego;
- e) testem przydatności do obróbki mechanicznej.

W kwestiach spornych agencja interwencyjna ponownie nakazuje wykonanie niezbędnych testów dla danego gatunku zboża. Koszty pokrywa strona przegrrywająca.

Artykuł 7

Dla każdej partii agencja interwencyjna sporządza rejestr przejścia zbóż. Zawiera on następujące informacje:

- a) datę sprawdzenia ilości i cech minimalnych;
- b) wagę dostarczonego zboża;
- c) liczbę próbek pobranych dla utworzenia próbki reprezentatywnej;
- d) stwierdzone fizyczne cechy zboża;
- e) agencję odpowiedzialną za analizę kryteriów technologicznych i jej wyniki.

Rejestr opatruje się datą i przesyła do właściciela magazynu w celu kontrasygnowania.

Artykuł 8

1. Bez uszczerbku dla ust. 2, ceną płaconą oferentowi jest cena interwencyjna, określona w art. 3 ust. 1 rozporządzenia (EWG) nr 1766/92, ważna w dniu określonym jako pierwszy dzień dostawy, po powiadomieniu o przyjęciu oferty dla towarów dostarczonych do składu, przed rozładunkiem. Cena podlega korekcie w zależności od wzrostów i redukcji określonych w art. 9.

Jednakże jeśli dostawa ma miejsce w miesiącu, w którym cena interwencyjna jest niższa niż w miesiącu przyjęcia oferty, wypłacana jest cena wyższa. Przepisu tego nie stosuje się do kukurydzy i sorgo zaoferowanych w sierpniu i we wrześniu.

2. Po wpłynięciu oferty, zgodnie z art. 4 rozporządzenia (EWG) nr 1766/92, agencja interwencyjna decyduje o miejscu i pierwszym dniu przejęcia zbóż.

Koszty transportu z miejsca, w którym towary są przechowywane w momencie składania oferty do centrum interwencyjnego, do którego mogą one być przetransportowane po najniższych kosztach pokrywa oferent.

Jeśli agencja interwencyjna przejmuje towar w miejscu innym niż centrum interwencyjne, do którego mogą one zostać przetransportowane po najniższych kosztach, ustala ona i ponosi dodatkowe koszty transportu. W tym przypadku koszty, określone w poprzednim akapicie są ustalane przez agencję interwencyjną.

Jeśli agencja interwencyjna, za zgodą oferenta, przechowuje towary w miejscu, w którym znajdują się one w momencie składania oferty, koszty określone w drugim zdaniu poprzedniego akapitu i koszty usunięcia ze składu, ustalone na podstawie stawek obowiązujących w zainteresowanym Państwie Członkowskim, są potrącane od ceny interwencyjnej.

3. Płatności dokonuje się między trzydziestym a trzydziestym piątym dniem od daty przejęcia zbóż, zgodnie z art. 5.

Artykuł 9

Zwiększenie lub redukcja ceny, poprzez które cena interwencyjna wzrasta lub spada są wyrażane w euro na tonę i stosowane łącznie, jak przewidziano poniżej:

- a) jeśli wilgotność zbóż oferowanych agencji interwencyjnej jest niższa niż 14 %, stosuje się zwiększenie ceny według tabeli I zamieszczonej w załączniku VII. Jeśli wilgotność zbóż oferowanych agencji interwencyjnej jest wyższa niż 14 %, stosuje się redukcję ceny według tabeli II zamieszczonej w załączniku VII;
- b) jeśli ciężar właściwy pszenicy zwyczajnej lub jęczmienia oferowanych agencji interwencyjnej różni się od ciężaru odpowiednio 76 kg/hl lub 64 kg/hl, stosuje się redukcję według tabeli III zamieszczonej w załączniku VII;
- c) jeśli odsetek ziaren połamanych przekracza 3 % dla pszenicy durum, pszenicy zwyczajnej, żyta i jęczmienia i 4 % dla kukurydzy i sorgo, stosuje się redukcję o 0,05 EUR na każde dodatkowe 0,1 punktu procentowego;
- d) jeśli odsetek zanieczyszczeń ziarnowych przekracza 2 % dla pszenicy durum, 3 % dla żyta, 4 % dla kukurydzy i sorgo i 5 % dla pszenicy i jęczmienia, stosuje się redukcję o 0,05 EUR na każde dodatkowe 0,1 punktu procentowego;

- e) jeśli odsetek ziarna porośniętego przekracza 2,5 %, stosuje się redukcję o 0,05 EUR na każde dodatkowe 0,1 punktu procentowego;
- f) jeśli odsetek innych zanieczyszczeń (Schwarzbesatz) przekracza 0,5 % dla pszenicy durum, 1 % dla pszenicy zwyczajnej, żyta i jęczmienia, kukurydzy i sorgo, stosuje się redukcję o 0,1 EUR na każde dodatkowe 0,1 punktu procentowego;
- g) jeśli odsetek ziarna biało-czarnego w pszenicy durum przekracza 20 %, stosuje się redukcję o 0,2 EUR na każdy dodatkowy punkt procentowy lub jego ułamek;
- h) jeśli zawartość białka w pszenicy zwyczajnej jest niższa niż 11,5 %, stosuje się redukcję według tabeli IV zamieszczonej w załączniku VII;
- i) jeśli zawartość garbnika w sorgo oferowanym agencji interwencyjnej jest wyższa niż 0,4 % suchej masy, stosuje się redukcję obliczaną zgodnie z metodą ustaloną w załączniku VIII.

Artykuł 10

1. Wszystkie podmioty gospodarcze, przechowujące produkty zakupione dla agencji interwencyjnej regularnie obserwują ich obecność i stan ich przechowania oraz informują bezzwłocznie powyższą agencję o wszelkich ewentualnych problemach z tym związanych.

2. Agencja interwencyjna dokonuje kontroli jakości przechowywanego produktu przynajmniej raz do roku. W tym celu mogą być pobrane próbki po ustanowieniu inwentarza zgodnie z przepisami art. 4 rozporządzenia (WE) nr 2148/96.

Artykuł 11

Agencje interwencyjne przyjmują w razie konieczności dodatkowe procedury i warunki przejęcia zbóż, zgodne z niniejszym rozporządzeniem, w celu uwzględnienia szczególnych warunków istniejących w danym Państwie Członkowskim, w szczególności mogą żądać okresowych zwrotów zapasów.

Artykuł 12

Rozporządzenia (EWG) nr 689/92 i (EWG) nr 1908/84 niniejszym tracą moc od dnia 1 lipca 2000 r.

Artykuł 13

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie siódmego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 lipca 2000 r.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 19 kwietnia 2000 r.

W imieniu Komisji
Franz FISCHLER
Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK I

	Pszenvca durum	Pszenvca zwyczajna	Żyto	Jęczmień	Kukurydza	Sorgo
A. Maksymalna wilgotność	14,5 %	14,5 %	14,5 %	14,5 %	14,5 %	14,5 %
B. Maksymalny odsetek ciał niebędących zbożem podstawowym o nienagannej jakości:	12 %	12 %	12 %	12 %	12 %	12 %
1. Ziarna połamane	6 %	5 %	5 %	5 %	10 %	10 %
2. Zanieczyszczenia składające się z ziaren (innych niż w pkt 3), w tym:	5 %	7 %	5 %	12 %	5 %	5 %
a) ziarna pomarszczone					—	—
b) inne zboża	3 %			} 5 %		
c) ziarna uszkodzone przez szkodniki						
d) ziarna z przebarwionym zarodkiem			—	—	—	—
e) ziarna przegrzane przy suszeniu	0,50 %	0,50 %	1,5 %	3 %	3 %	3 %
3. Ziarna cętkowane i/lub porażone fuzariozą w tym:	5 %	—	—	—	—	—
— ziarna porażone fuzariozą	1,5 %	—	—	—	—	—
4. Ziarna porośnięte	4 %	4 %	4 %	6 %	6 %	6 %
5. Inne zanieczyszczenia (Schwarzbesatz) w tym:	3 %	3 %	3 %	3 %	3 %	3 %
a) obce nasiona:						
— szkodliwe	0,10 %	0,10 %	0,10 %	0,10 %	0,10 %	0,10 %
— inne						
b) ziarna uszkodzone:						
— ziarna uszkodzone wskutek samozgrzewania lub zbyt intensywnego suszenia	0,05 %	0,05 %				
— inne						
c) ciała obce						
d) plewy						
e) sporysz	0,05 %	0,05 %	0,05 %	—	—	—
f) ziarna zbutwiałe			—	—	—	—
g) martwe owady lub fragmenty owadów						
C. Maksymalny odsetek całkowicie lub częściowo odbarwionego ziarna	27 %	—	—	—	—	—
D. Maksymalna zawartość garbnika (¹)	—	—	—	—	—	1 %
E. Minimalny ciężar właściwy (kg/hl)	78	73	70	62	—	—

	Pszenica durum	Pszenica zwyczajna	Żyto	Jęczmień	Kukurydza	Sorgo
F. Minimalna zawartość białka (1):						
— rok gospodarczy 2000/01	11,5 %	10 %	—	—	—	—
— rok gospodarczy 2001/02	11,5 %	10,3 %	—	—	—	—
— rok gospodarczy 2002/03 i następne	11,5 %	10,5 %				
G. Liczba opadania Hagberga	220	220	120			
H. Minimalny wskaźnik Zeleny'ego (ml)	—	22	—	—	—	—

(1) W % suchej masy.

ZAŁĄCZNIK II

1. DEFINICJE CIAŁ INNYCH NIŻ PODSTAWOWE ZBOŻA O NIENAGANNEJ JAKOŚCI

1.1. Ziarna połamane

Wszystkie ziarna, których bielmo jest częściowo odsłonięte są uznawane za połamane. Ziarna uszkodzone przy młóceniu i ziarna, z których został wybity zarodek również zaliczają się do tej grupy.

W przypadku kukurydzy termin „ziarna połamane” oznacza części ziarna lub ziarna, które przechodzą przez sito o okrągłych oczkach o średnicy 4,5 mm.

W przypadku sorgo termin „ziarna połamane” oznacza części ziarna lub ziarna, które przechodzą przez sito o okrągłych oczkach o średnicy 1,8 mm.

1.2. Zanieczyszczenia ziarnowe

a) Ziarna pomarszczone:

ziarna, które po wyeliminowaniu z próbek innych ciał, określonych w niniejszym załączniku, przechodzą przez sito o szczelinach następujących rozmiarów: dla pszenicy zwyczajnej – 2,0 mm, dla żyta – 1,8 mm, dla pszenicy durum – 1,9 mm, dla jęczmienia 2,2 mm.

Jednakże w drodze odstępstwa od tej definicji:

- dla jęczmienia pochodzącego z Finlandii lub Szwecji o ciężarze właściwym przynajmniej 64 kilogramy na hektolitr zaferowanego agencjom interwencyjnym w tych Państwach Członkowskich, lub
- dla jęczmienia o wilgotności 12,5 % lub niższej,

termin „ziarna pomarszczone” oznacza ziarna, które po wyeliminowaniu wszelkich ciał opisanych w niniejszym załączniku przechodzą przez sita o szczelinach 2,0 mm.

Ponadto do tej grupy zalicza się również ziarna uszkodzone przez mróz oraz ziarna niedojrzałe (zielone).

b) Inne zboża:

wszystkie ziarna nienależące do danego gatunku, z którego pobrano próbkę.

c) Ziarna uszkodzone przez szkodniki:

ziarna, które zostały nadgryzione. Do grupy tej zalicza się również ziarna porażone przez pluskwy.

d) Ziarna z przebarwionym zarodkiem, ziarna cętkowane i porażone fuzariozą:

ziarna, w których zarodek jest przebarwiony, to te, których okrywa nasienna jest koloru brązowego do czarnobrązowego, a w których zarodek jest normalnie rozwinięty i nie kiełkuje. W przypadku pszenicy zwyczajnej ziarna z przebarwionym zarodkiem są uwzględniane, jeśli ich ilość przekracza 8 %.

W przypadku pszenicy durum:

- ziarna posiadające brązowe do czarnobrązowego przebarwienia w miejscach innych niż sam zarodek są uznawane za ziarna cętkowane,
- ziarna dotknięte fuzariozą to ziarna, w których owocnia jest zakażona grzybem *Fusarium mycelium*; takie ziarna są lekko pomarszczone, pofałdowane i mają różowe lub białe plamki o nieforemnych kształtach.

e) Ziarna przegrzane w trakcie suszenia to ziarna wykazujące zewnętrzne znaki przypalenia, ale nieuszkodzone.

1.3. Ziarna porośnięte

Ziarna porośnięte to ziarna, których korzonek zarodkowy lub pąk kwiatowy zarodka jest widoczny gołym okiem. Jednakże należy wziąć pod uwagę ogólny wygląd próbki przy stwierdzaniu zawartości ziaren porośniętych. W niektórych gatunkach zbóż, np. pszenica durum, zarodek jest wypukły i okrywa nasienna rozdziela się przy potrząsaniu zboża w partii. Takie ziarna są podobne do ziaren porośniętych, ale nie powinny być zaliczane do tej grupy. Porośnięte ziarno to tylko i wyłącznie takie ziarno, które wykazuje widoczne zmiany pozwalające na łatwe odróżnienie go od ziarna normalnego.

1.4. Inne zanieczyszczenia (Schwarzbesatz)

a) obce nasiona

„Obce nasiona” to ziarna roślin, uprawnych lub nie, innych niż zboża. Zalicza się tu nasiona nie nadające się do wykorzystania, nasiona wykorzystywane do karmienia zwierząt gospodarskich i nasiona szkodliwe.

„Szkodliwe nasiona” to te, które są toksyczne dla człowieka i zwierząt, nasiona utrudniające czyszczenie i mielenie zbóż i nasiona wpływające na jakość produktów wytwarzanych ze zbóż;

b) ziarna uszkodzone

„Ziarna uszkodzone” to te, które nie nadają się do spożycia przez człowieka, a w przypadku zbóż pastewnych przez bydło z powodu zbutwienia, porażenia przez pleśnie, bakterie lub z innych przyczyn.

Do tej grupy również zalicza się ziarno uszkodzone na skutek samoistnego wydzielania ciepła lub zbyt intensywne suszenie. Te przegrzane lub zgrzane ziarna są w pełni rozwinięte a ich warstwa osłonowa jest szarobrązowa do czarnej, podczas gdy po przekrojeniu jądro charakteryzuje się kolorem od żółtoszarego do brązowo-czarnego.

Ziarna zaatakowane przez pryszczarkowate są uznawane za uszkodzone jedynie, jeśli ponad połowa powierzchni ziarna jest w kolorze od szarego do czarnego na skutek wtórnego ukrytego porażenia. Jeśli przebarwienie obejmuje mniej niż połowę powierzchni ziarna, ziarna muszą zostać sklasyfikowane jako ziarna uszkodzone przez szkodniki;

c) ciała obce

Wszelkie ciała znajdujące się w próbce zbóż zatrzymane przez sito o szczelinach 3,5 mm (z wyjątkiem innych zbóż i wyjątkowo dużych ziaren zboża podstawowego) oraz ciała przechodzące przez sito o szczelinach 1,0 mm są uznawane za ciała obce. Zalicza się tu również kamyki, piasek, fragmenty słomy i inne zanieczyszczenia próbki, które przechodzą przez sito o szczelinach 3,5 mm i są zatrzymywane przez sito o szczelinach 1,0 mm.

Powyższej definicji nie stosuje się do kukurydzy. W przypadku kukurydzy, oprócz zanieczyszczeń określonych opisanych w poprzednim akapicie, wszelkie ciała znajdujące się w próbce przechodzące przez sito o szczelinach 1 mm są uznawane za obce;

d) plewy (w przypadku kukurydzy fragmenty kolby);

e) sporysz;

f) ziarna zbutwiałe;

g) martwe owady lub ich fragmenty.

1.5. Żywe szkodniki

1.6. Ziarna białe-czarne, które utraciły szklistość (biało-czarne lub zmatowiałe)

Ziarno zmatowiałe pszenicy durum to takie ziarno, którego jądro nie może zostać uznane za całkowicie szkliste.

2. SPECYFICZNE CZYNNIKI, KTÓRE NALEŻY WZIĄĆ POD UWAGĘ PRZY OKREŚLANIU ZANIECZYSZCZEŃ DLA KAŻDEGO TYPU ZBOŻA

2.1. Pszenica durum

Zanieczyszczenia ziarnowe oznaczają ziarna pomarszczone, ziarna innych zbóż, ziarna uszkodzone przez szkodniki, ziarna z przebarwionym zarodkiem, ziarna cętkowane porażone fuzariozą i ziarna przegrzane w trakcie suszenia.

Inne zanieczyszczenia oznaczają obce nasiona, ziarna uszkodzone, ciała obce, plewy, sporysz, ziarna zbutwiałe, martwe owady i fragmenty owadów.

2.2. Pszenica zwyczajna

Zanieczyszczenia ziarnowe oznaczają ziarna pomarszczone, ziarna innych zbóż, ziarna uszkodzone przez szkodniki, ziarna z przebarwionym zarodkiem i ziarna przegrzane w trakcie suszenia.

Inne zanieczyszczenia oznaczają obce nasiona, ziarna uszkodzone, ciała obce, plewy, sporysz, ziarna zbutwiałe, martwe owady i fragmenty owadów.

2.3. Żyto

Zanieczyszczenia ziarnowe oznaczają ziarna pomarszczone, ziarna innych zbóż, ziarna uszkodzone przez szkodniki i ziarna przegrzane w trakcie suszenia.

Inne zanieczyszczenia obejmują obce nasiona, ziarna uszkodzone, ciała obce, plewy, sporysz, martwe owady i fragmenty owadów.

2.4. Jęczmień

Zanieczyszczenia ziarnowe oznacza ziarna pomarszczone, ziarna innych zbóż, ziarna uszkodzone przez szkodniki i ziarna przegrzane w trakcie suszenia.

Inne zanieczyszczenia oznaczają obce nasiona, ziarna uszkodzone, ciała obce, plewy, martwe owady i fragmenty owadów.

2.5. Kukurydza

Zanieczyszczenia ziarnowe oznaczają ziarna pomarszczone, ziarna innych zbóż, ziarna uszkodzone przez szkodniki i ziarna przegrzane podczas suszenia.

W przypadku kukurydzy wszelkie ciała w próbce, które przechodzą przez sito o szczelinach 1,0 mm są uznawane za ciała obce.

Wszelkie obce nasiona, ziarna uszkodzone, ciała obce, plewy, martwe owady i fragmenty owadów są uznawane za inne zanieczyszczenia.

2.6. Sorgo

Zanieczyszczenia ziarnowe oznaczają ziarna innych zbóż, ziarna uszkodzone przez szkodniki i ziarna przegrzane podczas suszenia.

Inne zanieczyszczenia oznaczają obce nasiona, ziarna uszkodzone, ciała obce, plewy, sporysz, ziarna zbutwiałe, martwe owady i fragmenty owadów.

ZAŁĄCZNIK III

STANDARDOWA METODA OZNACZANIA CIAŁ INNYCH NIŻ PODSTAWOWE ZBOŻA O NIENAGANNEJ JAKOŚCI

1. W przypadku pszenicy zwyczajnej, pszenicy durum, żyta i jęczmienia średnia próbka 250 g jest przepuszczana przez dwa sита: jedno o szczelinach 3,5 mm i drugie 1,0 mm, przez pół minuty przez każde z nich.

W celu zapewnienia stałego przesiewania zaleca się użycie mechanicznego sita, np. wibrujący stół z wymiennymi sitami.

Ciała zatrzymane przez sito o szczelinach 3,5 mm i przechodzące przez sito o szczelinach 1,0 mm muszą być zważone łącznie i uznane za ciała obce. W przypadku gdy ciała zatrzymane przez sito o szczelinach 3,5 zawierają części zaklasyfikowane do grupy „inne zboża” lub szczególnie duże ziarna zboża podstawowego, części te lub zboża powinny zostać włączone z powrotem do przesiewanej próbki. Podczas przesiewu przez sito o szczelinach 1,0 mm należy uważnie sprawdzić, czy zboże nie zawiera żywych szkodników.

Z przesianej próbki, za pomocą rozdzielacza, należy wyodrębnić próbkę 50–100 g. Próbka częściowa musi zostać zważona.

Następnie należy próbkę częściową rozłożyć na stole przy użyciu pęsety lub stożkowej łopatką i oddzielić ziarna połamane, inne zboża, ziarna porośnięte, ziarna uszkodzone przez szkodniki, ziarna uszkodzone przez mróz, ziarna z przebarwionym zarodkiem, ziarna cętkowane, obce nasiona, sporysz, ziarna uszkodzone, ziarna zbutwiałe, plewy oraz żywe szkodniki i martwe owady.

Jeśli próbka częściowa zawiera ziarna oplewione, należy je ręcznie wyłuskać, powstałe w ten sposób plewy są uznawane za należące do grupy plewy. Kamyki, piasek i fragmenty słomy są uznawane za ciała obce.

Próbka częściowa jest przesiewana przez trzydzieści sekund przez sito o szczelinach 2,0 mm dla pszenicy zwyczajnej, 1,8 mm dla żyta, 1,9 mm dla pszenicy durum, 2,2 mm dla jęczmienia. Ciała, które przechodzą przez takie sito, są uznawane za ziarna pomarszczone. Ziarna uszkodzone przez mróz i ziarna niedojrzałe (zielone) należą do grupy „ziarna pomarszczone”.

2. Średnia próbka 500 g w przypadku kukurydzy i 250 g w przypadku sorgo jest potrząsana przez pół minuty na sicie o szczelinach 1,0 mm. Należy sprawdzić obecność żywych szkodników i martwych owadów.

Wykorzystując pęsetę lub stożkową łopatkę, należy oddzielić ciała zatrzymane przez sito o szczelinach 1,0 mm: kamyki, piasek, fragmenty słomy i inne ciała obce.

Należy dodać ciała obce tak oddzielone do ciał, które zostały przesiane przez sito o szczelinach 1,0 i zważyć łącznie.

Używając rozdzielacza, z próbki ogólnej przesianej przez sito należy przygotować próbkę częściową 100–200 g dla kukurydzy i 25–50 g dla sorgo. Zważyć próbkę częściową. Następnie rozłożyć ją cienką warstwą na stole i przy użyciu pęsety lub stożkowej łopatką wyodrębnić części innych zbóż, ziarna uszkodzone przez szkodniki, ziarna uszkodzone przez mróz, ziarna porośnięte, obce nasiona, ziarna uszkodzone, plewy, żywe szkodniki i martwe owady.

Następnie należy przesiać tę próbkę przez sito o okrągłych otworach 4,5 mm dla kukurydzy i 1,8 mm dla sorgo. Ciała, które przechodzą przez powyższe sito są uznawane za ziarna połamane.

3. Grupy ciał innych niż podstawowe zboża o nienagannej jakości, wydzielone przy użyciu metod określonych w pkt 1 i 2 muszą być zważone bardzo starannie z dokładnością do 0,01 g i należy obliczyć ich odsetek w stosunku do próbki uśrednionej. Dokładne dane wpisywane do sprawozdania z wykonania analizy muszą być obliczone z dokładnością do 0,1 %. Należy sprawdzić obecność żywych szkodników.

Zasadniczo muszą być przeprowadzone dwie analizy dla każdej próbki. Wyniki analiz nie mogą się różnić o więcej niż 10 % w odniesieniu do łącznej zawartości powyższych ciał.

4. Do działań określonych w pkt 1, 2 i 3 wykorzystywana jest następująca aparatura:

- a) rozdzielacz do próbek, np. stożkowy lub szczelinowy;
- b) waga analityczna lub waga probiercza;
- c) sito o otworach szczelinowych 1,0 mm, 1,8 mm, 1,9 mm, 2,0 mm, 2,2 mm i 3,5 mm i sito o okrągłych otworach 1,8 mm i 4,5 mm. Sita mogą być zakładane na stół wibracyjny.

ZAŁĄCZNIK IV

STANDARDOWA METODA BADANIA WILGOTNOŚCI

1. Zasady

Produkt jest suszony w temperaturze od 130 do 133 °C w normalnym ciśnieniu atmosferycznym przez okres odpowiedni do wielkości cząsteczek.

2. Zakres

Niniejszą metodę suszenia stosuje się do zbóż rozdrobnionych na cząstki, z których przynajmniej 50 % przechodzi przez sito o okrągłych otworach 0,5 mm i nie pozostaje więcej niż 10 % na sicie o okrągłych otworach 1,0 mm. Metodę tę stosuje się również do mąki.

3. Aparatura

Waga analityczna.

Rozdrabniacz zrobiony z materiału nieabsorbującego wilgoci, łatwy do czyszczenia, pozwalający na szybkie i równomierne rozdrobnienie bez przegrzania, ograniczający kontakt z zewnętrznym powietrzem do minimum i spełniający kryteria wymienione w pkt 2 (np. składany młynek stożkowy).

Naczynie zrobione z niekorodującego metalu lub ze szkła, zaopatrzone w ściśle dopasowane wieko; powierzchnia robocza pozwalająca na rozprowadzenie próbki rzędu 0,3 g na cm².

Elektrycznie ogrzewana izotermiczna suszarnia komorowa, nastawiona na temperaturę od 130 do 133 °C⁽¹⁾ o odpowiedniej wentylacji⁽²⁾.

Eksykator z metalową lub, w przypadku braku metalowej, porcelanową płytą (grubą i perforowaną), zawierający odpowiedni środek osuszający.

4. Procedura

Suszenie

Zważyć z dokładnością do 1 mg ilość nieco większą niż 5 g rozkruszonych ziaren zbóż drobnoziarnistych lub 8 g rozdrobnionej kukurydzy w uprzednio zważonym naczyniu. Umieścić naczynie w suszarni komorowej nagrzejanej do temperatury od 130 do 133 °C. Powinno być to wykonane jak najszybciej, żeby uniknąć zbyt dużego spadku temperatury w suszarni. Pozostawić drobnoziarniste zboża do wyschnięcia przez dwie godziny, a kukurydzę przez cztery godziny od momentu ponownego osiągnięcia temperatury 130–133 °C przez suszarnię. Wyjąć naczynie z suszarni, szybko nałożyć wieczko, pozostawić do wystygnięcia przez 30 do 45 minut w eksykatorze i zważyć (z dokładnością 1 mg).

5. Metoda obliczania oraz wzory

E = początkowa masa testowanej próbki, w gramach

M = masa testowanej próbki po przygotowaniu, w gramach

M' = masa próbki po rozdrobnieniu, w gramach

m = masa wysuszonej próbki, w gramach.

Wilgotność wyrażona jako procent produktu jest równa:

— bez wcześniejszego przygotowania $(E - m) \times 100/E$,

— z wcześniejszym przygotowaniem $((M' - m)M/M' + E - M) \times 100/E = 100 (1 - Mm/EM')$.

Test należy przeprowadzić przynajmniej dwa razy.

6. Powtórka

Różnica między wartościami otrzymanymi z dwóch badań przeprowadzonych jednocześnie lub w bezpośrednim następstwie przez tego samego laboranta nie może przekraczać 0,15 g wilgotności na 100 g próbki. W przeciwnym razie badanie należy powtórzyć.

⁽¹⁾ Temperatura suszenia wewnątrz suszarki.

⁽²⁾ Suszarnia powinna mieć taką wydajność, aby w przypadku wcześniejszego nastawienia jej na temperaturę od 130 do 133 °C mogła osiągnąć na nowo tę temperaturę w czasie krótszym niż 45 minut, po jednoczesnym załadowaniu maksymalną liczbą próbek. Powinna mieć taką wentylację, aby przy suszeniu zbóż drobnoziarnistych (pszenica zwyczajna, pszenica durum, żyto, jęczmień i sorgo) przez dwie godziny, a kukurydzy przez cztery godziny, wyniki dla wszystkich próbek semoliny lub odpowiednio kukurydzy, które suszarnia może pomieścić, wykazywały różnicę niższą niż 0,15 % w stosunku do wyników otrzymanych po trzech godzinach suszenia dla zbóż drobnoziarnistych i po pięciu godzinach dla kukurydzy.

ZAŁĄCZNIK V

METODA OZNACZANIA KLEISTOŚCI I PRZYDATNOŚCI DO OBRÓBKI CIASTA OTRZYMANEGO Z PSZENICY ZWYCZAJNEJ**1. Tytuł**

Metoda testowania wypieku dla mąki pszennej.

2. Zakres

Metodę stosuje się do mąki uzyskanej w przemiale laboratoryjnym ziarna pszenicy przeznaczonego do produkcji chleba fermentującego na drożdżach.

3. Zasada

Ciasto sporządza się z mąki, wody, drożdży, soli i sacharozy w mieszarce. Po podzieleniu i uformowaniu kęsów ciasto pozostawia się na 30 minut; formuje się bochenki, umieszcza je na formach do pieczenia i wypieka po ostatecznej fermentacji o określonej długości. Obserwuje się właściwości technologiczne ciasta. Bochenki są oceniane po ich wielkości i wysokości.

4. Składniki**4.1. Drożdże**

Suche aktywne drożdże typu *Saccharomyces cerevisiae* DHW-Hamburg-Wansbeck lub produkty posiadające te same właściwości.

4.2. Woda wodociągowa**4.3. Roztwór cukru, soli i kwasu askorbinowego**

Rozpuścić $30 \pm 0,5$ g chlorku sodu (jakości handlowej), $30 \pm 0,5$ g sacharozy (jakości handlowej) oraz $0,040 \pm 0,001$ g kwasu askorbinowego w 800 ± 5 g wody. Każdego dnia należy przygotować świeży roztwór.

4.4. Roztwór cukru

Rozpuścić $5 \pm 0,1$ g sacharozy (jakości handlowej) w 95 ± 1 g wody. Każdego dnia należy przygotować świeży roztwór.

4.5. Mąka słodowa (wykazująca aktywność enzymatyczną)

Jakość handlowa.

5. Sprzęt i aparatura**5.1. Pomieszczenie piekarni laboratoryjnej**

Z regulacją pozwalającą na utrzymanie temperatury od 22 do 25 °C.

5.2. Lodówka

Do utrzymywania temperatury 4 ± 2 °C.

5.3. Waga

Waga o skali 2 kg i dokładności do 2 g.

5.4. Waga

Waga o skali 0,5 kg i dokładności do 0,1 g.

5.5. Waga analityczna

O dokładności $0,1 \times 10^{-3}$ g.

- 5.6. *Miesiarka*
Stephen UMTA 10 z miesidłem model „Detmold” (Stephen Soehne GmbH) lub podobny sprzęt o tych samych właściwościach.
- 5.7. *Komora fermentacyjna*
Z regulowaną temperaturą 30 ± 1 °C.
- 5.8. *Otwarte, plastikowe pudełka*
Zrobione z polimetakrylanu metylu (Plexiglas, Perspex) o wymiarach wnętrza $25 \times 25 \times 15$ cm (wysokość), o grubości ścianek $0,5 \pm 0,05$ cm.
- 5.9. *Kwadratowe, plastikowe płytki*
Zrobione z polimetakrylanu metylu (Plexiglas, Perspex) o wymiarach przynajmniej 30×30 cm i grubości $0,5 \pm 0,05$ cm.
- 5.10. *Urządzenie do formowania kęsów ciasta*
Urządzenie do formowania kęsów ciasta Brabander (Brabander OHG) lub podobny sprzęt o tych samych właściwościach.
6. **Pobieranie próbek**
Według normy ICC nr 101.
7. **Procedura**
- 7.1. *Oznaczanie wodochłonności*
Wodochłonność określa się według normy ICC nr 115/1.
- 7.2. *Oznaczanie dodatku mąki słodowej*
Określić liczbę opadania mąki zgodnie z normą ISO 3093-1982. Jeśli liczba opadania jest wyższa niż 250, określić ilość dodawanej mąki słodowej odpowiednią do otrzymania liczby opadania zawartej w przedziale od 200 do 250 poprzez wymieszanie mąki z proporcjonalnie zwiększoną ilością mąki słodowej (ppkt 4.5). Jeśli liczba opadania jest niższa niż 250, nie dodaje się mąki słodowej.
- 7.3. *Uaktywnianie suchych drożdży*
Wyrównać temperaturę roztworu cukru (ppkt 4.4) do 35 ± 1 °C. Wsypać drożdże w stosunku wagowym 1:4 do ciepłego roztworu cukru. Nie wstrząsać. Można lekko zamieszać w razie konieczności.

Pozostawić na 10 ± 1 minutę, później wstrząsać do uzyskania jednolitej zawiesiny. Należy wykorzystać zawiesinę w ciągu 10 minut.
- 7.4. *Dostosowanie temperatury mąki i płynnych składników*
Temperatura mąki i wody powinna być regulowana w taki sposób, aby ciasto po zmieszaniu wykazywało temperaturę 27 ± 1 °C.
- 7.5. *Sporządzanie ciasta*
Zważyć, z dokładnością do 2g, $10 y/3$ g mąki (odpowiadającej 1 kg mąki o 14 % wilgotności), gdzie „y” jest ilością mąki użytej w ocenie farinograficznej (patrz norma ICC nr 115, klauzula 9.1). Zważyć, z dokładnością do 0,2 g, ilość mąki słodowej potrzebnej do uzyskania liczby opadania w granicach od 200 do 250 (ppkt 7.2).

Zważyć 430 ± 5 g roztworu cukru, soli i kwasu askorbinowego (ppkt 4.3) i dodać wodę do całkowitej masy $(x-9) 10 y/3$ g (patrz ppkt 10.2), gdzie „x” jest ilością wody wykorzystanej w ocenie farinograficznej (patrz norma ICC nr 115, klauzula 9.1). Ta całkowita masa (zazwyczaj między 450 i 650 g) musi być odmierzona z dokładnością do 1,5 g.

Zważyć 90 ± 1 g zawiesiny drożdży (ppkt 7.3).

Zanotować całkowitą masę ciasta (P), która jest sumą masy mąki, roztworu cukru, soli i kwasu askorbinowego i wody, zawiesiny drożdży oraz mąki słodowej.
- 7.6. *Mieszanie*
Przed rozpoczęciem doprowadzić temperaturę miesiarki do 27 ± 1 °C przy zastosowaniu odpowiedniej ilości podgrzanej wody.

Umieścić płynne składniki ciasta w miesiarence i dodać na wierzchu mąkę i mąkę słodową.

Uruchomić miasiarkę (prędkość 1, 1400 obrotów/minutę) i obracać przez 60 sekund. Po 20 sekundach od rozpoczęcia miesienia przekręcić dwukrotnie skrobaczkę przytwierdzoną do pokrywy naczynia miasiarki.

Zmierzyć temperaturę ciasta. Jeśli jest ona wyższa niż od 26 do 28 °C, należy odrzucić to ciasto i sporządzić nowe, dostosowując temperatury składników.

Zanotować właściwości ciasta przy użyciu jednego z poniższych określić:

- niekleiste i przydatne do obróbki mechanicznej, lub
- kleiste i nieprzydatne do obróbki mechanicznej. Żeby zakwalifikować się do kategorii „niekleiste i przydatne do obróbki mechanicznej”, ciasto po zakończeniu mieszania powinno tworzyć spójną masę, która prawie nie przylepia się do ścianek naczynia i miesidła. Powinno być możliwe wyjęcie ciasta ręką, jednym ruchem, bez znacznej utraty ciasta przy wyjmowaniu.

7.7. Dzielenie i formowanie kęsów

Zważyć, z dokładnością do 2g, trzy kęsy ciasta według wzoru:

$p = 0,25 P$, gdzie:

p = masa jednego kęsa ciasta po podziale

P = masa całkowita ciasta.

Bezwzględnie uformować kęsy przez 15 sekund w urządzeniu do formowania (ppkt 5.10) i umieścić je na 30 ± 2 minuty na kwadratowych plastikowych płytkach (ppkt 5.9), przykryte odwróconymi plastikowymi pudełkami (ppkt 5.8) w komorze fermentacyjnej (ppkt 5.7).

Nie posypywać kęsów ciasta mąką.

7.8. Formowanie

Włożyć ponownie kęsy ciasta pozostawione na plastikowych płytkach, przykryte odwróconymi pudełkami plastikowymi, do urządzenia do formowania kęsów na 15 sekund. Nie zdejmować przykrycia znad kęsów ciasta aż do momentu bezpośrednio przed umieszczeniem ich w urządzeniu do formowania kęsów. Zanotować właściwości ciasta przy użyciu jednego z poniższych określić:

- niekleiste i przydatne do obróbki mechanicznej, lub
- kleiste i nieprzydatne do obróbki mechanicznej.

Żeby zakwalifikować się do kategorii jako „niekleiste i przydatne do obróbki mechanicznej”, ciasto powinno prawie wcale lub wcale nie przylepiać się do ścianek naczynia, tak aby mogło swobodnie obracać się wokół własnej osi i formować regularne kule w trakcie pracy urządzenia. Na koniec obracania ciasto nie powinno przylegać się do ścianek naczynia urządzenia do formowania kul przy zdejmowaniu pokrywy.

(7.9; 7.10; 8.)

9. Sprawozdanie z przeprowadzonego badania

Sprawozdanie z przeprowadzonego badania powinno zawierać:

- właściwości ciasta pod koniec miesienia i formowania kul,
- liczbę opadania mąki bez dodatku mąki słodowej,
- wszelkie zaobserwowane anomalie.

Powinno ono ponadto zawierać:

- zastosowaną metodę,
- wszelkie dane potrzebne do identyfikacji próbki.

10. Ogólne uwagi

10.1.

10.2. Wzór do obliczania ilości płynnych składników ciasta jest oparty na następujących założeniach:

Dodanie x ml wody do równowartości 300 g mąki o wilgotności 14 % daje wymaganą konsystencję. Skoro do testowania wypieku wykorzystuje się 1 kg mąki (o wilgotności 14 %), a x jest stosowane dla 300 g mąki, należy użyć przy testowaniu wypieku x podzielonego przez trzy i pomnożonego przez 10 g wody, stąd $10 x/3$ g.

430 g roztworu cukru, soli i kwasu askorbinowego zawiera 15 g soli i 15 g cukru. Roztwór ten jest włączony do płynnych składników ciasta. Tym samym, żeby dodać $10 \frac{x}{3}$ g wody do ciasta, należy dodać $(10 \frac{x}{3} + 30)$ g płynnych składników ciasta składających się z 430 g roztworu cukru, soli i kwasu askorbinowego i dodatkowej ilości wody.

Mimo iż część wody dodana z zawiesiną drożdży jest wchłaniana przez drożdże, zawiesina również zawiera „wolną” wodę. Przyjmuje się, że 90 g drożdży zawiera 60 g „wolnej” wody. Ilość płynnych składników ciasta musi być więc skorygowana o te 60 g „wolnej” wody w zawieszynie drożdży, stąd $10 \frac{x}{3}$ plus 30 minus 60 g. Po uporządkowaniu otrzymuje się: $(10 \frac{x}{3} + 30) - 60 = 10 \frac{x}{3} - 30 = (\frac{x}{3} - 3) 10 = (x - 9) \frac{10}{3}$, czyli wzór podany w ppkt 7.5. Jeśli np. dodatek wody x użyty w trakcie oceny farinograficznej wyniósł 165 ml, ta wartość musi być wprowadzona do wzoru na miejsce x, tak więc do 430 g roztworu cukru, soli i kwasu askorbinowego należy dodać wodę do uzyskania masy całkowitej:

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

- 10.3. Metody tej nie stosuje się bezpośrednio do pszenicy. Procedura, jaką należy zastosować dla określenia właściwości wypieku z pszenicy, jest następująca:

Oczyścić pszenicę, określić jej wilgotność. Jeśli wilgotność mieści się w granicach od 15,0 % do 16,0 %, nie należy poddawać pszenicy żadnym zabiegom. Jeśli wilgotność wykracza poza powyższe granice, należy doprowadzić wilgotność do $15,5 \pm 0,5$ % przynajmniej na trzy godziny przed przemiałem.

Zmieleć pszenicę na mąkę przy użyciu młyna laboratoryjnego Buehler MLU 202 lub młyna Brabender Quadrumat Senior lub innego urządzenia o takich samych właściwościach.

Wybrać program mielenia, który zapewnia uzyskanie mąki o wyciągu co najmniej 72 % przy zawartości popiołu od 0,50 do 0,60 % suchej masy.

Określić zawartość popiołu w mące zgodnie z załącznikiem I do rozporządzenia Komisji (WE) nr 1501/95 (Dz.U. L 147 z 30.6.1995, str. 7) i wilgotność zgodnie z niniejszym rozporządzeniem. Obliczyć wyciąg mąki według wzoru:

$$E \left(\frac{(100 - f)F}{(100 - w)W} \right) \times 100 \%,$$

gdzie:

E = wyciąg mąki

f = wilgotność mąki

w = wilgotność pszenicy

F = masa otrzymanej mąki o wilgotności f

W = masa przemielonego ziarna pszenicy o wilgotności w.

Uwaga: Informacje dotyczące składników i sprzętu do wykorzystania przy wykonywaniu badania są opublikowane w dokumencie T 77/300 z dnia 31 marca 1977 r. Instituut voor Graan, Meel en Brood, TNO – Postbus 15, Wageningen, Niderlandy.

ZAŁĄCZNIK VI

OZNACZANIE NATĘŻENIA STRAT SZKLISTOŚCI

1. Zasada

Do określenia procentu ziarna, które w całości lub częściowo utraciło szklistość, wykorzystuje się jedynie część próbki. Ziarna są przecinane przy użyciu przecinaka Pohla bądź innego równoważnego instrumentu.

2. Sprzęt i aparatura

- przecinak Pohla lub inny równoważny instrument,
- pęseta, skalpel,
- płytka lub płaskie naczynie.

3. Procedura

- a) analiza jest wykonywana na próbce 100 g po oddzieleniu ciał innych niż podstawowe zboża o nienaganej jakości;
- b) rozmieścić równomiernie próbkę na płytce;
- c) umieścić płytkę w przecinaku i rozprowadzić garstkę zboża na kratce. Przyklepać w celu wyrównania ziarna, tak by w każdym otworze znajdowało się tylko jedno ziarno. Obniżyć część ruchomą, tak by ziarna pozostały na miejscu i następnie przeciąć je;
- d) przygotować odpowiednie płytki w celu zapewnienia przecięcia minimum 600 ziaren;
- e) przeliczyć liczbę ziaren, które w całości lub częściowo utraciły szklistość;
- f) obliczyć odsetek ziaren, które w całości lub częściowo utraciły szklistość;

4. Wyrażanie wyników

I = masa ciał innych niż podstawowe zboża o nienaganej jakości (w gramach).

M = procent oczyszczonego ziarna poddanego analizie, które w całości lub częściowo utraciło szklistość.

5. Wyniki

Odsetek ziarna, które w całości lub częściowo utraciło szklistość w badanej próbce, wynosi:

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

ZAŁĄCZNIK VII

TABELA I

Zwiększenie ceny ze względu na wilgotność

Wilgotność (w %)	Zwiększenie ceny (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

Redukcja ceny ze względu na wilgotność

Wilgotność (w%)	Redukcja ceny (EUR/t)
14,5	1,0
14,4	0,8
14,3	0,6
14,2	0,4
14,1	0,2

TABELA III
Redukcja ceny ze względu na ciężar właściwy

Zboże	Ciężar właściwy (kg/hl)	Redukcja ceny (EUR/t)
Pszenica zwyczajna	mniej niż od 76 do 75	0,5
	mniej niż od 75 do 74	1,0
	mniej niż od 74 do 73	1,5
Jęczmień	mniej niż od 64,0 do 62,0	1,0

TABELA IV
Redukcja ceny dla zawartości białka

Zawartość białka ⁽¹⁾ (N × 5,7)	(EUR/t)		
	Rok gospodarczy 2000/2001	Rok gospodarczy 2001/2002	Rok gospodarczy 2002/2003
mniej niż od 11,5 do 11,0	1,5	2,0	2,5
mniej niż od 11,0 do 10,5	3,0	4,0	5
mniej niż od 11,5 do 10,3	5,0	5,0	
mniej niż od 10,3 do 10,0	5,0		

(¹) W % suchej masy.

ZAŁĄCZNIK VIII

Praktyczna metoda określania redukcji stosowanej przez agencje interwencyjne dla ceny sorgo

1. Podstawowe dane

- P = procent garbnika w podstawowym produkcie
 0,4 % = procent garbnika, powyżej którego stosuje się redukcję
 11 % ⁽¹⁾ = redukcja odpowiadająca zawartości 1 % garbnika w suchej masie

2. Naliczanie redukcji

Redukcja, wyrażana w EUR, którą stosuje się do ceny interwencyjnej, jest obliczana zgodnie z następującym wzorem:

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

⁽¹⁾ Redukcja, która stosuje się do ceny sorgo na podstawie zawartości garbnika w 100g suchej masy:

- a) energia metaboliczna 1 000 g suchej masy sorgo o teoretycznej 0 % zawartości garbnika wynosi u drobiu 3 917 K kalorii;
 b) redukcja energii metabolicznej drobiu dla 1 000 g suchej masy sorgo wynosi 419 K kalorii za każdy dodatkowy punkt procentowy garbnika;
 c) różnica, wyrażona w punktach procentowych, pomiędzy maksymalną zawartością garbnika ustaloną dla sorgo objętego zakupami interwencyjnymi a zawartością garbnika ustaloną dla standardowej jakości: $1,0 - 0,30 = 0,70$
 d) różnica, wyrażona w procentach pomiędzy energią metaboliczną drobiu dla sorgo zawierającego 1,0 % garbnika a energią metaboliczną drobiu dla sorgo o tej samej zawartości garbnika, co w przypadku jakości standardowej (0,30 %):

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

- e) różnica odpowiadająca 1 % zawartości garbnika w suchej masie, po zwiększeniu o 0,30 %

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