

PRIJEDLOG

Na temelju članka 8. Zakona o poljoprivredi («Narodne novine», broj 66/01 i 83/02) Vlada Republike Hrvatske je na sjednici održanoj _____ 2008. godine donijela

UREDBU O TRŽNOM REDU ZA ŽITARICE

I. OPĆE ODREDBE

Članak 1.

Ovom se Uredbom propisuju, radi uređenja tržišta žitarica, uvjeti i način provođenja javne intervencije i trgovina sa drugim zemljama.

Definicije

Članak 2.

U smislu ove Uredbe pojedini izrazi imaju sljedeće značenje:

- „Ravnateljstvo za tržišnu i strukturnu potporu u poljoprivredi“ (u daljnjem tekstu: Ravnateljstvo) je upravna organizacija Ministarstva poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja (u daljnjem tekstu: Ministarstvo) koja provodi aktivnosti propisane ovom Uredbom;
- „zajamčena cijena“ je cijena po kojoj se žitarice otkupljuju za javne intervencije;
- „tržna godina“ je razdoblje kada se na žitarice primjenjuju odredbe ove Uredbe;
- „javne intervencije“ jesu aktivnosti koje provodi Ravnateljstvo u postupku otkupa i skladištenja žitarica;
- „žitarice“ jesu meka pšenica, tvrda pšenica, ječam, kukuruz i sirak koji se mogu ponuditi za javnu intervenciju.

Tržna godina

Članak 3.

U smislu ove Uredbe tržna godina traje od 1. srpnja do 30. lipnja sljedeće godine.

II. UNUTARNJE TRŽIŠTE

II/1. Javne intervencije

Članak 4.

- 1) Pravne ili fizičke osobe koje na tržištu ne mogu prodati žitarice mogu, sukladno ovoj Uredbi, iste ponuditi na kupnju Ravnateljstvu u sklopu javne intervencije.
- 2) Predmet javne intervencije su žitarice koje su požete u Republici Hrvatskoj i koje ispunjavaju minimalne uvjete kvalitete propisane u Dodatku 1., koji se nalazi u prilogu i sastavni je dio ove Uredbe.
- 3) Od tržne godine 2009./2010. kukuruz neće biti predmet javne intervencije.

Članak 5.

- 1) Za žitarice koje su predmet javnih intervencija iz članka 4. ove Uredbe utvrđuje se zajamčena cijena u iznosu 739,56 kn/tona, s mjesečnim povećanjem za troškove skladištenja kako slijedi:
 - studeni: za 3,36 kn/toni,
 - prosinac: za 6,71 kn/toni,
 - siječanj: za 10,07 kn/toni,
 - veljača: za 13,43 kn/toni,
 - ožujak: za 16,79 kn/toni,
 - travanj: za 19,71 kn/toni,
 - svibanj: za 23,51 kn/toni,
 - lipanj: za 23,51 kn/toni.
- 2) Zajamčena cijena iz stavka 1. ovoga članka koja je utvrđena za kukuruz i sirak za zrno u lipnju, primjenjuje se kao važeća zajamčena cijena i u srpnju, kolovozu i rujnu iste godine.
- 3) Zajamčena cijena iz stavka 1. ovoga članka smatra se veleprodajnom cijenom bez PDV-a, i vrijedi za sve utvrđene intervencijske centre u Republici Hrvatskoj.

Prihvatljive količine i razdoblje

Članak 6.

- 1) Javna intervencija za žitarice otvorena je od 1. studenog do 31. svibnja.
- 2) Ravnateljstvo će provoditi interventnu kupnju iz stavka 1. ovoga članka kada je cijena žitarica na tržištu u razdoblju od dva tjedna jednaka ili niža od zajamčene cijene.
- 3) Za potrebe provođenja ove Uredbe koristi se sustav praćenja cijena uspostavljen u Ministarstvu u okviru Tržišno informacijskog sustava.
- 4) Na javnu intervenciju za kupnju može se ponuditi pojedinačno minimalna količina:
 - meke pšenice, tvrde pšenice, ječma i sirka u zrnu od 10 tona;
 - kukuruza od 20 tona.

Cijena

Članak 7.

- 1) Javna intervencija provodi se po zajamčenoj cijeni iz članka 5. ove Uredbe, uz pripadajuće povećanje ili smanjenje cijene obračunato prema kvaliteti.

- 2) Ako utvrđena kvaliteta žitarica odstupa od minimalne kvalitete iz Tablice 1. i Tablice 2. Dodatka 1. ove Uredbe, Ravnateljstvo će zajamčenu cijenu povećati ili smanjiti u skladu sa Dodatkom 2., koji se nalazi u prilogu i sastavni je dio ove Uredbe.
- 3) Kvaliteta žitarica iz Dodatka 1. ove Uredbe utvrđuje se sukladno metodama iz Dodatka 3., koji se nalazi u prilogu i sastavni je dio ove Uredbe.
- 4) Kvaliteta žitarica utvrđuje se na temelju reprezentativnog uzorka ponuđene serije pri jednokratnoj isporuci, a uzorci se svaki puta uzimaju iz jedne pošiljke za najmanje svakih 60 tona.
- 5) Troškove utvrđivanja kvalitete žitarica za interventnu kupnju snosi ponuditelj.

II/2 Opći principi raspolaganja intervencijskim robama

Članak 8.

- 1) Prodaja žitarica otkupljenih javnom intervencijom mora biti provedena na način koji neće uzrokovati poremećaj tržišta i koji će osigurati jednak pristup robama i jednak tretman kupaca.
- 2) Vlada Republike Hrvatske donosi odluku o prodaji žitarica iz intervencijskih zaliha, kojom se određuje jesu li žitarice namijenjene za domaće tržište ili za izvoz.

Pravila za postupak natječaja

Članak 9.

- 1) Ravnateljstvo prodaje žitarice koje su bile predmet intervencijskog otkupa na temelju javnog natječaja objavljenog u javnim glasilima.
- 2) Sudjelovanje na javnom natječaju iz stavka 1. ovoga članka mora biti dostupno svim zainteresiranim osobama na isti način.
- 3) U javnom natječaju iz stavka 1. ovoga članka Ravnateljstvo utvrđuje :
 - količine žitarica koje su predmet prodaje iz intervencijskih zaliha;
 - intervencijske centre iz kojih se obavlja prodaja;
 - krajnji rok za podnošenje ponuda, kao i ostale elemente natječaja.
- 4) Prodajna cijena žitarica, koje se prodaju iz intervencijskih zaliha, ne smije biti niža od zajamčene cijene za žitarice iste kvalitete koja vrijedi na zadnji dan natječaja.
- 5) Pri odabiru ponuditelja prednost se daje najpovoljnijem ponuditelju.

Intervencijski centri i intervencijska skladišta

Članak 10.

- 1) Intervencijski centri su mjesta koja određuje Ministarstvo u cilju provođenja javne intervencije, a za potrebe obračuna troškova prijevoza žitarica od proizvođača do intervencijskog skladišta .
- 2) Detaljne uvjete vezane za obračun troškova prijevoza utvrditi će Ravnateljstvo u javnom natječaju.
- 3) Pri utvrđivanju liste intervencijskih centara i odabira skladišta, Ministarstvo uzima u obzir:
 - razmještaj intervencijskih centara u regijama gdje se javljaju viškovi pojedinih žitarica,
 - raspoloživost skladišnih kapaciteta i tehničke opreme;

- povoljniji položaj obzirom na mogućnosti transporta.

Članak 11.

- 1) Ravnateljstvo čuva žitarice u intervencijskim skladištima.
- 2) Odabir intervencijskih skladišta provodi Ravnateljstvo putem javnog natječaja.
- 3) U javnom natječaju odrediti će se uvjeti koje moraju ispunjavati intervencijska skladišta.
- 4) Ravnateljstvo nakon izvršenog odabira iz stavka 2. ovoga članka sklapa ugovor s odabranim intervencijskim skladištem.
5. Odabrana intervencijska skladišta moraju za sve proizvode voditi detaljno robno računovodstvo, pri čemu podatke treba redovito ažurirati i dostavljati ih Ravnateljstvu. Računovodstvo mora omogućiti sljedivost kretanja žitarica po:
 - danu;
 - ćeliji u silosu;
 - vrsti žitarica;
 - kvaliteti žitarica.
- 6) Robno računovodstvo vodi se u pisanom obliku, a uključuje i izjavu o zalihama na početku i kraju tržne godine iz Dodatka 6. i 7. koji su u prilogu i sastavni su dio ove Uredbe.
- 7) Sve partije žitarica koje ulaze ili izlaze iz skladišnog centra moraju se izvagati.

II/3. Posebne tržišne mjere u sektoru žitarica

Članak 12.

- 1) Vlada Republike Hrvatske može poduzeti posebne intervencijske mjere na tržištu žitarica ako to nalaže stanje na tržištu, a posebno ako tržišne cijene padaju ili se očekuje pad cijena u odnosu na zajamčenu cijenu.
- 2) Vlada Republike Hrvatske o poduzimanju mjera iz stavka 1. ovoga članka donosi odluku kojom može odrediti prirodu i primjenu posebnih intervencijskih mjera.

Članak 13.

- 1) Pravne ili fizičke osobe vlasnici skladišta za žitarice moraju Ravnateljstvu dostaviti tehničke podatke o skladišnim kapacitetima sukladno obrascu 4 i 4a. koji se nalazi u Dodatku 4. i sastavni je dio ove Uredbe.
- 2) Podatke iz stavka 1. ovoga članka pravne ili fizičke osobe moraju dostaviti do kraja siječnja svake godine sa stanjem na dan 31. prosinca prethodne godine.
- 3) Pravne i fizičke osobe iz stavka 1. ovoga članka moraju Ravnateljstvu dostaviti podatke o količinama žitarica koje drže na skladištu sukladno obrascu iz Dodatku 5. koji je prilog i sastavni je dio ove Uredbe.
- 4) Podatke iz stavka 3. ovoga članka pravne ili fizičke osobe moraju dostavljati do 15. dana u mjesecu sa stanjem na zadnji dan proteklog mjeseca.
- 5) Ravnateljstvo podatke iz stavka 1. i 3. ovoga članka sukladno pripadajućim obrascima sistematizira i vodi u obliku:
 - Upisnika skladišta za žitarice i
 - Evidencije stanja zaliha žitarica.

III. TRGOVINA S DRUGIM ZEMLJAMA

Uvozne i izvozne dozvole

Članak 14.

- 1) Nadležna carinska tijela mogu odobriti uvoz odnosno izvoz žitarica uz predočenje dozvole.
- 2) Dozvole iz stavka 1. ovoga članka izdaju se za proizvode iz Dodatka 8. koji se nalazi u prilogu i sastavni je dio ove Uredbe.
- 3) Dozvolu iz stavka 1. ovoga članka izdaje Ravnateljstvo po svakom zahtjevu uvoznika, odnosno izvoznika u roku od 10 dana od dana zaprimanja zahtjeva. Uz zahtjev podnositelj zahtjeva mora dostaviti bankovnu garanciju iz članka 15. ove Uredbe.
- 4) Dozvola iz stavka 1. ovoga članka izdaje se na ime/naziv podnositelja zahtjeva i na traženu količinu s rokom važenja 30 dana od dana izdavanja dozvole i ista nije prenosiva.
- 5) Obrazac zahtjeva za izdavanje dozvole iz stavka 1. ovoga članka nalazi se u Dodatku 9. koji je prilog i sastavni dio ove Uredbe.

Članak 15.

- 1) Ravnateljstvo će izdati dozvolu iz članka 14. ove Uredbe nakon što podnositelj zahtjeva položi Ravnateljstvu bankovnu garanciju u korist Državnog proračuna, kojim jamči da će žitarice za koje je izdana dozvola biti uvezene, odnosno izvezene.
- 2) Bankovno jamstvo iz stavka 1. ovoga članka mora biti najmanje vrijednosti 10% od vrijednosti robe za koju se izdaje dozvola.
- 3) Obračunska cijena žitarica za izračun vrijednosti bankovnog jamstva iz stavka 2. ovoga članka je zajamčena cijena žitarica iz članka 5. stavka 1. ove Uredbe.

Člana 16.

- 1) Ako se odobrene količine žitarica ne uvezu, odnosno ne izvezu, sukladno izdanoj dozvoli Ravnateljstvo će aktivirati položenu bankovnu garanciju.
- 2) Ravnateljstvo će aktivirati bankovnu garanciju nakon 10 dana od dana isteka roka važenja garancije iz članka 14. stavka 3. ove Uredbe.
- 3) U roku iz stavka 2. ovoga članka uvoznik, odnosno izvoznik, mora dostaviti carinski dokument, kojim dokazuje izvršenje uvoza ili izvoza sukladno dozvoli.

IV. PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Članak 17.

Detaljne uvjete i postupke provedbe intervencijskog otkupa iz ove Uredbe donijeti će ministar poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja.

Članak 18.

Podatke iz članka 13. stavka 1. ove Uredbe pravne i fizičke osobe dužne su dostaviti Ravnateljstvu u roku od trideset dana od dana stupanja na snagu ove Uredbe.

Članak 19.

U tržnoj godini 2008/2009. kao parametar minimalne kvalitete neće se utvrđivati bjelančevine, sedimentacijska vrijednost i najmanji padajući broj iz Dodatka 1. ove Uredbe.

Članak 20.

Ova Uredba stupa na snagu 1. srpnja 2008. godine a objavit će se u „Narodnim novinama“.

Klasa:
Urbroj:
Zagreb,

PREDSJEDNIK

dr. sc. Ivo Sanader

DODATAK 1.

Tablica 1.: Minimalna kvaliteta žitarica koja se može ponuditi za javnu intervenciju

	Tvrda(durum) pšenica	Meka pšenica	Ječam	Kukuruz	Sirak
A. Najveća dopuštena vlaga u %	14,5	14,5	14,5	13,5	13,5
B. Najveći dopušteni % elemenata koji nisu žitarice:	12	12	12	12	12
1. lomljena zrna	6	5	5	5	5
2. nečistoće od žitarica:	5	7	12	5	5
a) štura zrna					
b) ostale žitarice	3		5		
c) zrna koja su napali nametnici			5		
d) zrna s obojanom klicom					
e) zrna pregrijana tijekom sušenja	0,5	0,5	3	0,5	0,5
3. "pjegava" i/ili zrna zaražena fuzariozama :	5				
- od kojih zrna zaražena fuzariozom	1,5				
4. naklijala zrna	4	4	6	6	6
5. ostale nečistoće uključujući:	3	3	3	3	3
a) sjemenje ostalih biljaka:					
- opasna	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
- ostala					
b) oštećena zrna:					
- uništena grijanjem	0,05	0,05			
- ostalo					
c) nečistoće					
d) pljevice					
e) glavica raži (sklerocij)	0,05	0,05			
f) napadnuta zrna					
g) mrtvi insekti i dijelovi insekata					
C. Najveći dopušteni % zrna koja su izgubila staklavost makar i samo djelomično	27				
D. Maksimalni sadržaj tanina (% suhe tvari) sirka					1
E. Najmanja hektolitarska masa (kg/hl)	78	73	62	71	
F. Najmanji % bjelančevina	11,5	10,5			
G. Najmanji padajući broj (sekunde), HAGBERG	220	220			
H. Najmanji Zeleny indeks (ml) sedimentacijska vrijednost		22			

Tablica 2 - Mikotoksini i aflatoksini

	Tvrda(durum)pšenica	Meka pšenica	Ječam	Kukuruz	Sirak
--	---------------------	--------------	-------	---------	-------

Aflatoxine B1	2,0 ppb	2,0 ppb	20 ppb	20 ppb	20 ppb
Aflatoxine ukupno	4,0 ppb	4,0 ppb			
Ochratoxine	5,0 ppb	5,0 ppb			
DON	1750 ppb	1250 ppb			
Zearalenone	100 ppb	100 ppb			
Olovo	0,2 mg/kg	0,2 mg/kg	10 mg/kg	10 mg/kg	10 mg/kg
Kadmij	0,2 mg/kg	0,2 mg/kg	1mg/kg	1mg/kg	1mg/kg
Živa	0,01 mg/kg	0.01 mg/kg	0,1 mg/kg	0,1 mg/kg	0,1 mg/kg

1. Utvrđivanje tvari osim osnovnih žitarica nenarušene kvalitete

1.1. Slomljena zrna

Sva zrna s djelomično otkrivenim endospermom smatraju se slomljenim zrnima. Zrna koja su uništena pri mlaćenju i zrna iz kojih je uklonjena klica također pripadaju ovoj skupini.

Kod kukuruza, “slomljena zrna” znače dijelove zrna ili zrna koja prolaze kroz sito s okruglim otvorima promjera 4,5 mm.

Kod sirka u zrnju, “slomljena zrna” znače komade zrna ili zrna koja prolaze kroz sito s okruglim otvorima promjera 1,8 mm.

1.2. Nečistoća zrna

a) Štura zrna

zrna koja nakon uklanjanja svih tvari, navedenih u ovom Prilogu, iz osnovnog uzorka, prolaze kroz sita s otvorima sljedećih dimenzija: obična pšenica 2,0 mm, tvrda pšenica 1,9 mm i ječam 2,2 mm.

“štura zrna” znače zrna koja, nakon uklanjanja svih tvari iz osnovnog uzorka, prolaze kroz sita s otvorima 2,0 mm.

Povrh toga, zrna oštećena mrazom ili nedozrela (zelena) zrna također pripadaju ovoj skupini.

b) Ostale žitarice:

sva zrna koja ne pripadaju istoj vrsti kao zrno iz uzorka.

c) Zrna oštećena štetnicima:

zrna koja su nagrižena. Stjeničava zrna također pripadaju ovoj skupini.

d) *Zrna u kojima je klica izgubila boju, pjegava zrna, zrna zahvaćena fuzariozama:*

zrna, u kojima je klica izgubila boju, su ona u kojima je sjemenska ovojnica smeđe ili tamnosmeđe boje i u kojoj je klica normalna te ne klija. Kod meke se pšenice zrna, u kojima je klica promijenila boju, ne uzimaju u obzir 8%.

Za tvrdu pšenicu:

- zrna koja pokazuju promjenu boje u smeđu do tamnosmeđu na drugim mjestima, osim na samoj klici, smatraju se pjegavim zrnima,
- zrna zahvaćena fuzariozama su zrna u kojima je usplode zaraženo s *Fusarium mycelium*; takva zrna izgledaju lagano šturo i naborano te imaju ružičaste ili bijele rasute pjege nejasnih obrisa.

e) Zrna koja su se pregrijala tijekom sušenja su ona zrna koja pokazuju vanjske znakove sprženosti, ali koja nisu oštećena.

1.3. Prokljiva zrna

Prokljiva zrna su ona zrna u kojima se korjenčić i klica jasno vidi prostim okom. Međutim, ako procjenjujemo sadržaj uzorka prokljalih zrna, trebamo uzeti u obzir opći izgled uzorka. Kod nekih vrsta žitarica klica je ispupčena, kao npr. kod tvrde pšenice, a ovojnice klice se razdvajaju prilikom ispitivanja prosijavanjem uzorka žitarica. Takva zrna nalikuju na prokljala zrna, ali se ne smiju stavljati u tu skupinu. Prokljala zrna su samo ona zrna u kojima je klica doživjela jasno vidljive promjene, zahvaljujući kojima lako razlikujemo prokljala zrna od normalnih zrna.

1.4. Razne nečistoće (crne primjese)

a) *Strano sjemenje*

“Strano sjemenje” je sjemenje uzgojenih ili neuzgojenih biljaka koje nisu žitarica. Tu spadaju sjemenke koje nemaju posebnu vrijednost, sjemenke koje se mogu upotrijebiti za stočnu krmu i štetno sjemenje.

“Štetno sjemenje” znači sjemenje koje je otrovno za ljude i životinje, sjemenje koje onemogućava ili otežava čišćenje i mljevenje žitarica te sjemenje koje negativno utječe na kvalitetu proizvoda dobivenih od žitarica.

b) *Oštećena zrna*

“Oštećena zrna” su ona zrna koja nisu primjerena za prehranu ljudi i koja, zbog truljenja, snijeti te bakterijskih i drugih zaraza nisu primjerena za stočnu hranu.

Oštećena zrna također uključuju zrna koja su oštećena spontanom zagrijavanjem ili prevelikim zagrijavanjem tijekom sušenja. Takva “pregrijana” ili “čađava” zrna su zrna normalne veličine u kojima je ovojnica poprimila sivo-smeđu do crnu boju, dok je poprečni presjek jezgre poprimio žuto-sivu do smeđe-crnu boju.

Zrna koja su napadnuta pšeničnom mušicom smatraju se oštećenim zrnima samo ako je više od polovice površine zrna poprimilo sivu do crnu boju zbog sekundarnog napada štetnih organizama. Ako pjege prekrivaju manje od polovice površine zrna, ta se zrna moraju svrstati među zrna koja su oštetili štetnici.

c) *Strane tvari*

Sve tvari u uzorku žitarica, koje ostanu na situ s otvorima veličine 3,5 mm, (s izuzetkom zrna drugih žitarica, a posebno velikih zrna osnovnih žitarica), te tvari koje prolaze kroz sito s otvorima veličine 1,0 mm, smatraju se stranim tvarima. Tu spada i kamenje, pijesak, dijelovi slame i ostale nečistoće u uzorcima, koje prolaze kroz sito s otvorima veličine 3,5 mm, a ostaju na situ s otvorima veličine 1,0 mm.

Ova se definicija ne primjenjuje na kukuruz. Kod kukuruza se stranim tvarima smatraju sve tvari u uzorku koji prolazi kroz sito s otvorima od 1 mm, povrh onih navedenih u prvom podstavku.

d) Pljevica (za kukuruz: dijelovi klipa).

e) Glavnica raži.

f) Trula zrna.

g) Uginuli insekti i dijelovi insekata.

1.5. **Živi štetnici**

1.6. **Šarena zrna koja su izgubila svoj staklavi izgled (šarenilo)**

Šarena zrna tvrde pšenice su zrna čija jezgra se ne može u cijelosti smatrati staklenastim.

2. Posebni čimbenici koje treba uzeti u obzir kod utvrđivanja nečistoća za svaku vrstu žitarica

2.1. Tvrda pšenica

Nečistoće zrna znače štura zrna, zrna ostalih žitarica, zrna oštećena štetnicima, zrna u kojima je klica promijenila boju, pjegasta zrna onih zrna koja su zahvaćena fuzariozama i zrna koja su se pregrijala tijekom sušenja.

Razne nečistoće znače strano sjemenje, oštećena zrna, strane tvari, pljevice, glavnica raži, trula zrna, uginuli insekti i dijelovi insekata.

2.2. Obična pšenica

Nečistoće zrna znače štura zrna, zrna ostalih žitarica, zrna oštećena štetnicima, zrna u kojima je klica promijenila boju i zrna koja su se pregrijala tijekom sušenja.

Razne nečistoće znače strano sjemenje, oštećena zrna, strane tvari, pljevice, glavica raži, trula zrna, uginuli insekti i dijelovi insekata.

2.3. Ječam

Nečistoće zrna znače štura zrna, zrna ostalih žitarica, zrna oštećena štetnicima i zrna koja su se pregrijala tijekom sušenja.

Razne nečistoće znače strano sjemenje, oštećena zrna, strane tvari, pljevice, trula zrna, uginuli insekti i dijelovi insekata.

2.4. Kukuruz

Nečistoće zrna znače zrna ostalih žitarica, zrna oštećena štetnicima i zrna koja su se pregrijala tijekom sušenja.

Kod kukuruza se sve tvari u uzorku koji prolazi kroz sito s otvorima veličine 1,0 mm smatraju stranim tvarima.

Sve strano sjemenje, oštećena zrna, strane tvari, pljevice, uginuli insekti i dijelovi insekata smatraju se raznim nečistoćama.

2.5. Sirak

Nečistoće zrna znače zrna ostalih žitarica, zrna oštećena štetnicima i zrna koja su se pregrijala tijekom sušenja.

Razne nečistoće znače strano sjemenje, oštećena zrna, strane tvari, pljevice, trula zrna, uginuli insekti i dijelovi insekata.

DODATAK 2.

SMANJENJE I POVEĆANJE ZAJAMČENE CIJENE

TVRDA (DURUM) PŠENICA

POVEĆANJE: od 13,4 do 10% vlage povećanje od 0,73 kn/toni za svaki deseti dio postotka sadržaja vlage. (Tablica 1. Povećanje zajamčene cijene za sadržaj vlage)

SMANJENJE:

1) od 14,1 do 14,5 % vlage, smanjenje za 1,46 kn/toni za svaki deseti dio postotka sadržaja vlage. (Tablica 2. Smanjenje zajamčene cijene za sadržaj vlage)

2) gubitak staklavosti:

	Tolerancija u %	Smanjenje za % odstupanja u kn/tona
Zrna koja su izgubila staklavost	20	1,46

3) Nečistoće:

	Tolerancija u %	Smanjenje za 1 % odstupanja u kn/tona
Lomljena zrna	3	0,365
Nečistoće od žitarica	2	0,365
Naklijala zrna	2,5	0,365
Ostale nečistoće	0,5	0,73

MEKA PŠENICA

POVEĆANJE: od 13,4 do 10% vlage povećanje od 0,73 kn/toni za svaki deseti dio postotka sadržaja vlage. (Tablica 1. Povećanje zajamčene cijene za sadržaj vlage)

SMANJENJE:

1) Vlaga od 14,1 do 14,5 %: smanjenje za 1,46 kn/toni za svaki deseti dio postotka sadržaja vlage; (Tablica 2. Smanjenje zajamčene cijene za sadržaj vlage)

2) Bjelančevine:

Sadržaj bjelančevina P u % sušene mase	Odbitak u kn/tona
11.0 <= P < 11.5	18,25
10.5 <= P < 11.0	36,5

3) Specifična težina:

Specifična težina kg/hl	Odbitak u kn/tona
75<= SP<76	3,65
74<= SP<75	7,3
73<=SP<74	10,95

4) Nečistoće:

	Standard u %	Smanjenje i povećanje za 0,1% od standarda kn/tona
Lomljena zrna	3	0,365
Nečistoće od žitarica	5	0,365
Naklijala zrna	2,5	0,365
Ostale nečistoće	1	0,73

JEČAM

POVEĆANJE: od 13,4 do 10% vlage povećanje od 0,73 kn/toni za svaki deseti dio postotka sadržaja vlage. (Tablica 1. Povećanje zajamčene cijene za sadržaj vlage)

SMANJENJE:

1) Vlaga od 14,1 do 14,5 %: smanjenje za 1,46 kn/toni za svaki deseti dio postotka sadržaja vlage; (Tablica 2. Smanjenje zajamčene cijene za sadržaj vlage)

2) Specifična težina:

Specifična težina kg/hl	Odbitak u kn/tona
62<= SP<64	7,3

3) Nečistoće:

	Tolerancija u %	Smanjenje za 0,1% odstupanja u kn/tona
Lomljena zrna	3	0,365
Nečistoće od žitarica	5	0,365
Naklijala zrna	2,5	0,365
Ostale nečistoće	1	0,73

KUKURUZ

POVEĆANJE: od 12,4 do 10% vlage povećanje od 0,73 kn/toni za svaki deseti dio postotka sadržaja vlage. (Tablica 1. Povećanje zajamčene cijene za sadržaj vlage)

SMANJENJE:

1) Vлага od 13 do 13,5 %: smanjenje za 1,46 kn/toni za svaki deseti dio postotka sadržaja vlage; (Tablica 2. Smanjenje zajamčene cijene za sadržaj vlage)

2) Specifična težina:

Specifična težina kg/hl	Odbitak u kn/toni
72 ≤ St < 73	3,65
71 ≤ St < 72	7,3

3) Nečistoće:

	Tolerancija u %	Smanjenje za 0,1% odstupanja u kn/tona
Lomljena zrna	3	0,365
Nečistoće od žitarica	4	0,365
Naklijala zrna	2,5	0,365
Ostale nečistoće	1	0,73

SIRAK

POVEĆANJE: od 12,4 do 10% vlage povećanje od 0,73 kn/toni za svaki deseti dio postotka sadržaja vlage. (Tablica 1. Povećanje zajamčene cijene za sadržaj vlage)

SMANJENJE:

1) Vлага od 13 do 13,5 %: smanjenje za 1,46 kn/toni za svaki deseti dio postotka sadržaja vlage; (Tablica 2. Smanjenje zajamčene cijene za sadržaj vlage)

2) Sadržaj tanina: obračunava se prema formuli : $11(P-0,40)$, pri čemu je :

- P = postotak tanina u sirovini
- 0,4% = postotak tanina iznad kojeg će se primjenjivati smanjenje cijene
- $11\%^{(1)}$ = smanjenje odgovara 1%-nom sadržaju tanina u suhoj tvari

¹ Smanjenje koje će biti primijenjeno na cijenu sirka na osnovi sadržaja tanina u 1 000 g suhe tvari:

- (a) Metabolizirana energija kod živadi od 1000 g sirka (suha tvar) sa teoretskim sadržajem tanina od 0 %: 3917 Kcal
- (b) Smanjenje metabolizirane energije kod živadi od 1000 g sirka (suha tvar) po dodatnom postotnom stupnju tanina: 419 Kcal.
- (c) Razlika, izražena kao postotak, metaboličke energije peradi za sirak prihvaćenog za intervenciju i tanina propisanog za standardnu kvalitetu: $1,0 - 0,30 = 0,70$.
- (d) Razlika, izražena kao postotak, između metabolizirane energije kod živadi, sirka koji sadrži 1,0% tanina i metabolizirane energije kod živadi sirka sa istim sadržajem tanina kao onaj standardne kvalitete (0,30%):

$$100 - \{3917 - (419 \times 1,0) / (3917 - (419 \times 0,30)) \times 100\} = 7,74$$

- (e) Smanjenje odgovara 1%-nom sadržaju tanina u suhoj tvari, u prekoračenju od 0,30%
 $7.74 / 0,70 = \text{EUR } 11$

3) Nečistoće:

	Tolerancija u %	Smanjenje za 0,1% odstupanja u kn/tona
Lomljena zrna	3	0,365
Nečistoće od žitarica	4	0,365
Naklijala zrna	2,5	0,365
Ostale nečistoće	1	0,73

Tablica 1.: Povećanje zajamčene cijene za sadržaj vlage

Kukuruz i sirak		Ostale žitarice	
Sadržaj vlage (%)	Povećanje (kn/toni)	Sadržaj vlage (%)	Povećanje (kn/toni)
-	-	13,4	0,73
-	-	13,3	1,46
-	-	13,2	2,19
-	-	13,1	2,92
-	-	13,0	3,65
-	-	12,9	4,38
-	-	12,8	5,11
-	-	12,7	5,84
-	-	12,6	6,57
-	-	12,5	7,30
12,4	8,03	12,4	8,03
12,3	8,76	12,3	8,76
12,2	9,49	12,2	9,49
12,1	10,22	12,1	10,22
12,0	10,95	12,0	10,95
11,9	11,68	11,9	11,68
11,8	12,41	11,8	12,41
11,7	13,14	11,7	13,14
11,6	13,87	11,6	13,87
11,5	14,6	11,5	14,60
11,4	15,33	11,4	15,33
11,3	16,06	11,3	16,06
11,2	16,79	11,2	16,79
11,1	17,52	11,1	17,52
11,0	18,25	11,0	18,25
10,9	18,98	10,9	18,98

10,8	19,71	10,8	19,71
10,7	20,44	10,7	20,44
10,6	21,17	10,6	21,17
10,5	21,90	10,5	21,90
10,4	22,63	10,4	22,63
10,3	23,36	10,3	23,36
10,2	24,09	10,2	24,09
10,1	24,82	10,1	24,82
10,0	25,55	10,0	25,55

Tablica 2: Smanjenje zajamčene cijene za sadržaj vlage

Kukuruz i sirak		Ostale žitarice	
Sadržaj vlage (%)	Smanjenje (kn/toni)	Sadržaj vlage (%)	Smanjenje (kn/toni)
13,5	7,30	14,5	7,30
13,4	5,84	14,4	5,84
13,3	4,38	14,3	4,38
13,2	2,92	14,2	2,92
13,1	1,46	14,1	1,46

DODATAK 3.

METODE

1. STANDARDNA METODA ZA UTVRĐIVANJE MATERIJALA OSIM OSNOVNIH ŽITARICA NENARUŠENE KVALITETE

1. Za običnu pšenicu, tvrdu pšenicu i ječam, prosječan uzorak od 250 g mora proći kroz dva sita, jedno s izduženim otvorima od 3,5 mm i drugo s izduženim otvorima od 1,0 mm, svaki uzorak pola minute.

Da bi se osiguralo konstantno prosijavanje, preporučljivo je upotrijebiti mehaničko sito, npr. vibrirajući stol s odgovarajućim sitima.

Materijal zadržan na situ otvora od 3,5 mm i onaj koji je prošao kroz sito otvora od 1,0 mm mora biti vagan zajedno i smatrati se stranim materijalom. Ukoliko materijal koji se zadrži na situ otvora od 3,5 mm sadrži dijelove iz skupine “drugih žitarica” ili posebice velika zrna osnovnih žitarica, ti dijelovi zrna bit će vraćeni u prosijani uzorak. Tijekom prosijavanja, u situ s otvorima od 1,0 mm detaljna provjera mora biti provedena za žive štetnike.

Iznimno u tržišnoj godini 2008/2009 godini primjenjivati će se kao prvo sito sa izduženim otvorima od 2,0 mm.

Iz prosijanog uzorka, uzorak od 50 do 100 g biti će uzet pomoću separatora. Ovaj ispitni uzorak mora biti vagan.

Ispitni uzorak se rasprostire u tankom sloju po stolu i pincetom se izdvoje: slomljena zrna, ostale žitarice, klijava zrna, zrna oštećena štetnicima, zrna oštećena mrazom, zrna s klicom promijenjene boje, pjegava zrna, strano sjemenje, glavnice raži, oštećena zrna, trula zrna, pljevice i živi štetnici i uginuli insekti moraju biti izdvojeni.

Ukoliko ispitni uzorak sadrži zrna u pljevici, ta zrna treba oljuštiti ručno, a pljevicu dodati ostalim pljevicama. Kamenje, pijesak, i dijelovi slame smatrat će stranim materijalom.

Ispitni uzorak prosijava se pola minute kroz sito otvora 2,0 mm za običnu pšenicu, 1,9 mm za tvrdu pšenicu i 2,2 mm za ječam. Iznimno u tržišnoj godini 2008/2009 ispitni uzorak ječma prosijavati će se kroz sito otvora 1,8 mm. Materijal koji prolazi kroz ovo sito smatrat će se šturim zrnima. Zrna oštećena mrazom i nedozrela zelena zrna će pripadati grupi “šturih zrna”.

2. Ispitni uzorak od 500 g u slučaju kukuruza i 250 g za sirak, prosijava se pola minute na situ izduženog otvora od 1,0 mm. I radi se provjera na prisutnost živih štetnika i uginulih insekata.

Upotrebom pinceta ispitni uzorak se rasprostire u tankom sloju po stolu i pincetom se izdvoje; kamenje, pijesak, dijelovi slame i drugi strani materijal od materijala koji se zadržava na situ promjera otvora 1,0 mm.

Tako izdvojen strani materijal dodaje se materijalu koji je prošao kroz sito promjera otvora 1,0 mm i važe se zajedno.

Upotrebom separatora priprema se ispitni uzorak od 100 do 200 g u slučaju kukuruza ili 25 do 50 g za sirak iz uzorka koji je prošao kroz sito. Ovaj ispitni uzorak se važe. Rasprostire se u tankom sloju na stolu. Upotrebom pinceta ispitni uzorak se rasprostire u tankom sloju po stolu i pincetom se izdvoje; dijelovi ostalih žitarica, zrna oštećena štetnicima, zrna oštećena mrazom, pjegava zrna, strano sjemenje, oštećena zrna, pljevice, živi štetnici i uginuli insekti.

Nadalje, ovaj ispitni uzorak prolazi kroz sito promjera otvora 4,5 mm za kukuruz i 1,8 mm promjera otvora za sirak. Materijal koji prođe kroz ovo sito smatrat će se slomljenim zrnima.

3. Skupina materijala osim osnovnih žitarica nenarušene kvalitete, determinirana u skladu sa metodama navedenim u točki 1 i 2 mora biti vagana precizno do najbliže 0,01 g i preračunava kao postotak u prosječnom uzorku. Podaci navedeni u rezultatu analize biti će do najbliže 0,1% i radi se provjera na žive štetnike.

Kao opće pravilo moraju biti učinjene dvije analize za svaki uzorak razlika između rezultata dvije analize nesmije biti veća od 10 %.

4. Uređaji upotrijebljeni za postupke navedene u točki 1, 2 i 3 su sljedeći:

- a) separator za uzorak, npr. konični ili žljebasti uređaji
- b) precizna ili ogledna vaga
- c) sita sa promjerima otvora od 1,0 mm, 1,8 mm, 1,9 mm, 2,0 mm, 2,2, mm i 3,5 mm i sita sa promjerima otvora 1,8 mm i 4,5 mm.
Sita moraju odgovarati vibrirajućem stolu.

2. STANDARDNA METODA ZA UTVRĐIVANJE SADRŽAJA VLAGE

1. Načelo

Proizvod je sušen na temperaturi od 130 do 133 °C pod normalnim tlakom, u vremenu ovisnom o veličini zrna žitarica.

2. Način djelovanja

Ova metoda sušenja odnosi se na samljevene žitarice od kojih najmanje 50 % prolazi kroz sito promjera 0,5 mm i ne ostavlja više od 10% ostataka situ promjera otvora 1,0 mm. Isto se odnosi na brašno.

3. Uređaji

Analitička vaga

Laboratorijski mlin izrađen od materijala koji ne apsorbira vlagu, lako se čisti, i omogućava brzo i ujednačeno mljevenje bez pregrijavanja, ograničava dodir sa vanjskim zrakom do minimuma, i u skladu je s zahtjevima navedenim u točki 2.

Posudice za sušenje s odgovarajućim poklopcem od nehrđajućeg metala ili stakla, pomoću kojih se ispitni uzorak može raspodijeliti tako da 1 cm² sadrži 0,3 g.

Električni sušionik s regulacijom i podešavanjem temperature od 130 do 133°C tako da temperatura između pregrada na kojima su uzorci mora iznositi od 130 do 133°C . Toplinski kapacitet sušionika mora biti takav da se prethodnim reguliranjem na temperaturu od 131°C ta temperatura može dostići za manje od 45 minuta. Strujanje toplog zraka u sušioniku mora biti takvo da se uzorci jednako suše i da nakon sušenja, razlika između rezultata dvaju sušenja ne smije biti veća od 0,15 g vode u 100 g ispitnog uzorka.

Eksikator s efikasnim sredstvom za sušenje

4. Postupak

Sušenje

Izvagati 5 g mljevenih žitarica ili 8g mljevenog kukuruza s točnošću \pm 1mg u prethodno osušenu i izvaganu posudicu za određivanje vlage. Staviti otvorenu posudicu s pripadajućim poklopcem u sušionik zagrijan na temperaturu 130 do 133°C. To mora biti učinjeno što je brže moguće, da bi se spriječio preveliki pad temperature. Ostaviti sitnozrne žitarice da se osuše dva sata i kukuruz četiri sata nakon što sušionik ponovno ne postigne temperaturu od 130 do 133°C. Poklopiti posudice, izvaditi iz sušionika te ostaviti da se ohladi 30 do 45 minuta u eksikatoru i izvagati.

5. Metoda izračuna i formula

E= masa uzorka u gramima

M= masa, uzorka nakon pripreme u gramima

M'= masa, uzorka bez pripreme u gramima

m= masa uzorka u gramima nakon sušenja.

Sadržaj vlage(%):

- bez prethodne pripreme $(E-m) \times 100/E$
- sa prethodnom pripremom

$$((M' - m) M / M' + E - M) \times 100/E = 100(1 - Mm/E M')$$

Određivanje vlage se radi u dva paralelna mjerenja.

6. Ponavljanje

Razlika između rezultata dvaju određivanja obavljenih usporedo ili ubrzo jedno za drugim od istog analitičara ne smije prelaziti 0,15 g vlage na 100 g uzorka. Ako se to dogodi određivanje se mora ponoviti.

3. METODA ZA ODREĐIVANJE LJEPLJIVOSTI I RASTEZLJIVOSTI TIJESTA DOBIVENOG OD OBIČNE PŠENICE

1. Naslov

Metoda probnog pečenja pšeničnog brašna

2. Način djelovanja

Metoda je primjenjiva na brašno, probnim mljevenjem pšenice za proizvodnju kruha.

3. Načelo

Tijesto je načinjeno od brašna, vode, kvasca, soli i šećera, u posebnoj mijesilici. Nakon dijeljenja i oblikovanja, tijesto se odmara 30 minuta; oblikuje se u kruh, stavljaju u lim za pečenje, nakon završne fermentacije ide na pečenje.

Bilježe se karakteristike tijesta. Kruh se ocjenjuju prema volumenu i visini.

4. Sastojci

4.1. Kvasac

Aktivni suhi kvasac tipa *Saccharomyces cerevisiae* DHW-Hamburg-Wansbeck ili proizvod koji ima iste karakteristike.

4.2. Obična voda

4.3. Otopina šećera-soli-limunske kiseline

Rastopiti $30 \pm 0,5$ g kuhinjske soli, $30 \pm 0,5$ g šećera, i $0,040 \pm 0,001$ g limunske kiseline u 800 ± 5 g vode. Svakodnevno pripremiti svježu otopinu.

4.4. *Otopina šećera*

Rastopiti $5 \pm 0,1$ g šećera u 95 ± 1 g vode. Svakodnevno pripremiti svježu otopinu.

4.5. Sladno brašno

5. Oprema i uređaji

5.1. *Prostorija za pečenje*

Mora održavati temperaturu od $22-25^{\circ}\text{C}$.

5.2. *Hladnjak*

Za održavanje temperature od $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$.

5.3. *Vaga*

Maksimalno opterećenje 2 kg, točnost 2 g.

5.4. *Vaga*

Maksimalno opterećenje 0,5 kg, točnost 0,1 g.

5.5. *Analitička vaga*

Točnost $0,1 \times 10^{-3}$ g.

5.6. *Mijesilica*

Stehpan UTMA 10 mijesilica «Detmold» (Stephan Soehne GmbH) ili slična oprema koja ima ista obilježja.

5.7. *Komora za fermentaciju*

Kontrolirana da upravlja temperaturom od $30 \pm 1^{\circ}\text{C}$.

5.8. *Otvorene plastične kutije*

Izrađene od polimetilmetakrilata (Pleksiglas, Perspex). Unutrašnja dimenzija: 25 x 25 x 15 visoko, debljina zida $0,5 \pm 0,05$ cm.

5.9. *Kvadratne plastične ploče*

Izrađene od polimetilmetakrilata (Pleksiglas, Perspex). Najmanje 30 x 30 cm, debljina 0,5 ± 0,05 cm.

5.10. Uređaj za oblikovanje tjestane kugle

Brabender uređaj za oblikovanje tjestane kugle (brabender OHG) ili slična oprema koja ima ista obilježja.

6. Uzorkovanje

Prema ICC Standardu broj 101.

7. Postupak

7.1. Određivanje apsorpcije vode

Određivanje apsorpcije vode prema ICC Standardu broj 101.

7.2. Određivanje dodataka sladnog brašna

Određiti «padajući broj» brašna prema ISO 3093-1982. Ako je «padajući broj» veći od 250, odrediti dodatke za slavno brašno kako bi se dobio zahtjevani raspon od 200 do 250 koristeći serije mješavina brašna sa povećanjem količine sladnog brašna (4.5.9. Ako je «padajući broj» manji od 250, ne traži se slavo brašno.

7.3. Reaktivacija aktivnog suhog kvasca

Prilagoditi temperaturu šećerne otopine (4.4.) na 35± 1°C. Na jedan maseni udio aktivnog suhog kvasca usipajte četiri masena dijela šećerne otopine. Ne miješati. Protresti ako je potrebno. Ostaviti 10± 1° minuta, zatim promiješati dok se ne postigne homogenizacija suspenzije. Koristiti suspenziju unutar 10 minuta.

7.4. Podešavanje temperature brašna i tekućine za tijesto

Temperatura brašna i vode mora biti podešena tako da daje temperaturu tijesta od 27± 1°C poslije miješanja.

7.5. Sastav tijesta

Izvagati sa preciznošću od 2g, 10 y/3 g na bazi as-is bazne vlage (odgovara 1 kg brašna na 14 % bazne vlage) u kojoj je «y» količina brašna korištenoga u Farinograf testu (vidjeti ICC Standard broj 115, klauzula 9.1.). izvagati sa preciznošću od 0,2g količinu sladnog brašna neophodnu da dovede «padajući broj» unutar raspona od 200 do 250 (7.2.).

Izvagati 430 ± 5 g šećerno-solno-limunske otopinu (4.3.) i dodati vodu na ukupnu masu od $(x-9) 10 y/3$ g, (vidjeti 10.2) u kojoj je «x» količina vode korištene u Farinograf testu (vidjeti ICC Standard broj 115, klauzula 9.1.). Ova ukupna masa (obično između 450 i 650 g) mora biti postignuta sa preciznošću od 1,5 g.

Izvagati 90 ± 1 g suspenzije kvasca (7.3)

Zabilježiti ukupnu masu tijesta (P) koja je zbroj masa brašna, šećerno-solno-limunske otopine plus voda, suspenzije kvasca i sladnog brašna.

7. Miješanje

Prije početka, dovesti mijesilicu na temperaturu $27 \pm 1^\circ\text{C}$ koristeći prikladnu količinu temperirane vode.

Staviti tekuće sastojke tijesta u mijesilicu, te brašno i slavno brašno koje mora biti na vrhu.

Početi miješanje (brzina 1, 1400 okr/min) i dopustiti da bude u pogonu 60 s. Dvadeset sekundi nakon početka miješanja, uključiti strugač pričvršćen na poklopac posude za miješanje, te tako odraditi dva okretaja posude za miješanje.

Izmjeriti temperaturu tijesta. Ako je temperatura van raspona od 26°C do 28°C izvaditi tijesto i miješati novo nakon izjednačavanja temperature svih sastojaka..

Zabilježiti svojstva tijesta koristeći jedne od slijedećih izraza:

- neljepljivo i obradivo, ili
- ljepljiv i ne obradivo.

Da bi se smatrao neljepljiv i obradivo na kraju miješanja, tijesto mora biti u obliku ujednačene mase koja je čvrsto priljubljena uz stjenke posude i vreteno mjesilice. Trebalo bi biti moguće pokupiti tijesto rukom i maknuti ga iz posude za miješanje jednom kretnjom bez zamjetnog gubitka.

7.7. Dijeljenje i oblikovanje u kuglu

Izvagati sa preciznošću od 2 g tri dijela tijesta prema slijedećoj formuli:

$P = 0,25 P$, gdje je:
 $p =$ masa izmjenog dijela tijesta
 $P =$ ukupna masa tijesta

Odmah oblikovati komade tijesta u kugle kroz 15 sekundi u uređaju za okruglo oblikovanje (5.10.). Staviti ih 30 ± 2 minute na kvadratne plastične plohe (5.9.), pokriti plastičnim kutijama (5.8.) u komori za fermentaciju (5.7.)

Ne posipavati brašnom.

7.8. Oblikovanje

Staviti dijelove tijesta na plastične plohe, pokrivene plastičnim kutijama, na uređaj za oblikovanje (5.10) i ponovno oblikovati svaki komad 15 sekundi. Ne micati pokrovnu kutijicu sa dijela tijesta do neposredno prije okretanja. Ponovno zabilježiti svojstva tijesta koristeći jedan od ovih izraza:

- neljepljivo i obradivo, ili
- ljepljiv i ne obradivo

Da bi se smatrao neljepljivo i obradivo, tijesto mora čvrsto prianjati, ili uopće ne, na strane komore tako da se može slobodno rotirati oko sebe i oblikovati pravilnu kuglu tijekom rada stroja. Na kraju procesa oblikovanja tijesto ne bi smjelo biti zalijepljeno na stranice komore za oblikovanje, kada se poklopac komore podigne.

(7.9;7.10;8.)

9. Izvještaj testiranja

Izvještaj provedenog testiranja trebao bi spomenuti:

- obradiva svojstva tijesta na kraju miješenja i kod oblikovanja,
- «padajući broj» brašna bez dodatka sladnog brašna,
- sve primijećene anomalije.

Nadalje treba sadržavati:

- korištenu metodu,
- sve detalje koji se zahtijevaju za identifikaciju uzorka

10. opće primjedbe

10.1.

10.2. Formula za računanje količine tekućine za tijesto je zasnovana na slijedećim razmatranjima:

Dodavanje x ml vode u ekvivalent od 300 g brašna sa 14% vlage daje traženu konzistenciju. Kao što je u testu pečenja korišten 1 kg brašna (sa 14% vlage), a x je baziran na 300 g brašna, za test pečenja, x je potrebno podijeliti sa tri i pomnožiti sa 10 g vode, tako da imamo $10 \times x/3$ g.

430 g šećerno-solno-limunske kisele otopine sadrži 15 g soli i 15 g šećera. Ovih 430 g otopine je uključeno u tekućinu za tijesto. Tako da dodajući $10 \times x/3$ vode u tijesto, ($10 \times x/3 + 30$) g tekućine za tijesto je sastavljeno od 430 g šećerno-solno- limunske kisele otopine i dodatne količine vode koja mora biti dodana.

Iako je dio vode dodan sa suspenzijom kvasca apsorbiran od kvasca, ova suspenzija također sadrži «slobodnu» vodu. Tako se proizvoljno smatra da 90 g suspenzije kvasca sadrži 60 g «slobodne» vode. Količina tekućine za tijesto mora biti korigirana za ovih 60

g «slobodne» vode u suspenziji kvasca tako da $10x/3 + 30 - 60$ g mora biti dodano na kraju. Ovo može biti preuređeno kao što slijedi:

$(10x/3 + 30) - 60 = 10x/3 - 30 = (x/3 - 3)10 = (x - 9)10/3$, formula dana u klauzuli 7.5. Ako je npr. pronađen dodatak vode od 165 ml u Farinograf testu, ova vrijednost mora biti zamijenjena u ovoj formuli tako da u 430g šećerno-solno-limunske kisele otopine mora biti dodana vodi u ukupnoj masi od:

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

10.3. Metoda nije direktno primjenjiva za pšenicu. Postupak koji mora biti praćen za obilježavanje pekarskih svojstava pšenice je kao što slijedi:

Očistiti pšenicu i odrediti sadržaj vlage očišćene pšenice. Ako je sadržaj vlage unutar raspona od 15,0 % do 16,0 % ne treba dodatno sušiti pšenicu. Ako je sadržaj vlage van ovog raspona podesiti sadržaj vlage na $15,5 \pm 0,5\%$, najmanje tri sata prije mljevenja.

Samljeti pšenicu u brašno koristeći Buehler laboratorijski mlin MLU 202 ili Brabender Quadrumat Senior mlin ili sličnu opremu koja ima ista obilježja.

Izabrati postupak mljevenja da daje rezultat brašna za minimalno 72% ekstrakcije sa sadržajem pepela od 0,50 do 0,60 % na bazi suhe tvari.

Odrediti sadržaj pepela u brašnu prema Dodatku 1 u Propisu Komisije (EC) Br. 1501/95 (OJ L 147, 30.6.1995., str. 7) i sadržaj vlage prema ovom Propisu. Izračunati omjer ekstrakcije prema jednadžbi:

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

Gdje je

E = omjer ekstrakcije

f = vlaga brašna

w = sadržaj vlage kod pšenice

F = masa brašna proizvedenog sa sadržajem vlage f

W = masa pšenice samljevene sa sadržajem w.

Bilješka: Informacije koje se tiču korištenih sastojaka i opreme izdane su u Document T 77/3000 iz 31. ožujka 1977 iz Instituta voor Graan, Meel en Brood, TNO – Postbus 15, Wageningen, Nizozemaska.

4. ODREĐIVANJE GUBITKA STAKLAVOSTI

1. Princip

Korišten je samo dio uzorka da se odredi postotak zrnja koje je u potpunosti ili djelomično izgubilo svoju staklavost. Zrnje se reže koristeći Pohl rezač zrna ili ekvivalentni instrument.

2. Oprema i aparatura

- rezač zrna Pohl ili ekvivalentni instrument
- pincete, skalpel,
- taca ili zdjela

3. Postupak

- (a) Određivanje je provedeno na uzorku od 100g poslije odvajanja bilo kakvih tvari osim onih koje su bazično žitarice nenarušene kvalitete.
- (b) Raširiti uzorak na taci i dobro ga rasporediti (homogenizirati).
- (c) Umetnuti tanjur u rezač zrna i raširiti pregršt zrnja na rešetku. Čvrsto potapšati da se osigura da bude samo jedno zrno na svakoj rupi. Spustiti pokretnu sekciju da stavi zrno na mjesto i onda ga prerezati.
- (d) Pripremiti dovoljno tanjura da se osigura za minimalno 600 odrezanih zrna.
- (e) Prebrojiti ona zrna koja imaju izgubljenu staklavost, u potpunosti ili djelomično.
- (f) Izračunati postotak zrna koja su u potpunosti ili djelomično izgubila staklavost («mitadine»).

4. Izražavanje rezultata

I = masa, u zrnima, tvari osim žitarica nenarušene kvalitete

M = postotak očišćenih zrna i ispitanih koji imaju u potpunosti ili djelomično izgubljenu staklavost

5. Rezultat

Postotak zrna koji imaju u potpunosti ili djelomično izgubljenu staklavost u testnom dijelu je:

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

DODATAK 4

Obrazac 4.

1. Podaci o vlasniku skladišta (fizičkoj ili pravnoj osobi):

Naziv/ime i prezime: _____
Ulica i broj: _____
Mjesto: _____ Poštanski broj: _____
Matični identifikacijski broj poljoprivrednog gospodarstva (MIBPG): _____
Kontakt osoba: _____ Telefon br.: _____
Faks br.: _____ E-mail: _____

2. Podaci o skladištu:

Naziv silosa/skladišta: _____
Ulica i broj: _____
Mjesto: _____ Poštanski broj: _____
Kontakt osoba: _____ Telefon br.: _____
Faks br.: _____ E-mail: _____

SKLADIŠNI KAPACITETI I OPREMLJENOST

Red. broj	Silos Projektirani kapacitet tona	Kapaciteti		Transportni pristup			Kapacitet sušenja t/24h 20-14,5%	Broj zaposlenih	Napomena
		Prijema t/24 h	Otpreme t/24 h	Cestovni	Željeznički	Vodeni			

Mjesto i datum:

Žig i potpis odgovorne osobe

1. Podaci o vlasniku skladišta (fizičkoj ili pravnoj osobi):

Naziv/ime i prezime: _____
 Ulica i broj: _____
 Mjesto: _____ Poštanski broj: _____
 Matični identifikacijski broj poljoprivrednog gospodarstva (MIBPG): _____
 Kontakt osoba: _____ Telefon br.: _____
 Faks br.: _____ E-mail: _____

2. Podaci o skladištu:

Naziv silosa/skladišta: _____
 Ulica i broj: _____
 Mjesto: _____ Poštanski broj: _____
 Kontakt osoba: _____ Telefon br.: _____
 Faks br.: _____ E-mail: _____

SKLADIŠNI KAPACITETI I OPREMLJENOST

Red. broj	Silos Projektirani kapacitet tona	Kapaciteti		Transportni pristup			Kapacitet sušenja t/24h 20-14,5%	Broj zaposlenih	Napomena
		Prijema t/24 h	Otpreme t/24 h	Cestovni	Željeznički	Vodeni			

Mjesto i datum:

Žig i potpis odgovorne osobe

DODATAK 5.

Obrazac 5.

1. Podaci o vlasniku skladišta (fizičkoj ili pravnoj osobi):

Naziv/ime i prezime: _____
Ulica i broj: _____
Mjesto: _____ Poštanski broj: _____
Matični identifikacijski broj poljoprivrednog gospodarstva (MIBPG): _____
Kontakt osoba: _____ Telefon br.: _____
Faks br.: _____ E-mail: _____

2. Podaci o skladištu:

Naziv silosa/skladišta: _____
Ulica i broj: _____
Mjesto: _____ Poštanski broj: _____
Kontakt osoba: _____ Telefon br.: _____
Faks br.: _____ E-mail: _____

MJESEČNO IZVJEŠĆE O KOLIČINAMA ŽITARICA NA SKLADIŠTU

Vrsta žitarica	Stanje prethodni mjesec	Stanje na kraju mjeseca	Razlika	Napomena
Tvrda pšenica (durum)				
Meka pšenica				
Ječam				
Kukuruz				
Sirak				
UKUPNO				

Mjesto i datum:

Žig i potpis odgovorne osobe

DODATAK 6.

UZORAK MJESEČNE IZJAVE

MJESEČNA IZJAVA O ZALIHAMA

Proizvodi:		Skladištar:		Mjesec:	
		Skladište: Br.:			
		Adresa:			
Serija	Opis	Količina (kg, tona, hl, kutija, predmeta, itd.)		Datum	Komentari
		Ulaz	Izlaz		
	Prenesena količina				
	Količina za prenijeti				

(Žig i potpis)

Mjesto i datum:

Ime:

DODATAK 7.

UZORAK GODIŠNJE IZJAVE
(Indikativni model)

GODIŠNJA IZJAVA O ZALIHAMA

Proizvodi:		Skladištar:		Godina:
		Skladište:	Br.:	
		Adresa:		
Seriya	Opis	Uknjižena količina i/ili težina		Komentari

(Žig i potpis)

Mjesto i datum:

Ime:

DODATAK 8.

POPIS PROIZVODA ZA KOJE SE IZDAJU UVOZNE/IZVOZNE DOZVOLE

1001 90 91-obična pšenica,

1003 00 - ječam

1005 90 00 - kukuruz osim sjemenskog, ostali

1007 00 90 - sirak za zrno, osim hibrida za sjetvu

1001 10 00 - tvrda (durum) pšenica

1101 00 -brašno od pšenice ili suražice

1103 11 - pšenična prekrupa i krupica

1107 - slad, prženi ili neprženi

ex 1102 brašno žitarica osim pšenice ili suražice:

1102 20 – kukuruzno brašno

1102 90 – ostalo:

1102 90 10 – ječmeno brašno

ex 2302 Posije i ostali ostaci, dobiveni prosijavanjem, mljevenjem ili drugom obradom žitarica ili mahunarki, nepeletirani ili peletirani:

230210 – od kukuruza

230230 – od pšenice

DODATAK 9.

ZAHTJEV

ZA DODJELU UVOZNE/IZVOZNE DOZVOLE

1. 1. PODNOSITELJ ZAHTJEVA:

Naziv tvrtke:

Sjedište:

Telefon: _____ Matični broj tvrtke:

Fax: _____ Žiro-račun tvrtke:

2. 1. ZEMLJA

UVOZA: _____

2.2 ZEMLJA

IZVOZA: _____

NAPOMENA: ispuniti 2.1 ili 2.2. (ovisno da li se traži dozvola za uvoz ili izvoz)

**2.3 SPECIFIKACIJA PO TARIFNIM OZNAKAMA PO DODATKU 8
UREDBE O TRŽNOM REDU ZA ŽITARICE**

Red. br.	Tarifna oznaka	Naziv proizvoda prema Carinskoj tarifi	Tražena količina (t)	Osnovna stopa carine

2. 4. OSTALI PODACI O PODNOSITELJU ZAHTJEVA:

Broj zaposlenih _____

Skladišni kapaciteti

(m²) _____

Količina godišnje prodaje (t)

Mogućnost skladištenja
proizvoda DA NE

Količina godišnje prerade (t)

3. 5. NAMJENA PROIZVODA (zaokružiti):

a) prerada

b) prodaja

U _____, dana _____

(Ime i prezime odgovorne osobe)

M.P.

(Potpis odgovorne osobe)

Napomena: Podatke iz točaka 4. i 5. potrebno je prikazati zasebno na razini pojedinačnog zahtjeva

Zahtjevu je potrebno priložiti sljedeću dokumentaciju:

1. Dokaz o upisu u pripadajući registar (kopiju rješenja o upisu u Registar trgovačkog suda odnosno kopiju rješenja nadležnog ureda državne uprave u jedinici područne (regionalne) samouprave);

2. Dokaz o izvršenoj uplati upravne pristojbe sukladno propisima o upravnim pristojbama u iznosu od 70 kn za svaku pojedinačnu tarifnu oznaku;
3. Bankovna garancija mora biti najmanje vrijednosti 10% od vrijednost robe za koju se izdaje dozvola.