

MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE

881

Na temelju članka 8. stavka 2. i članka 58. stavka 6. Zakona o poljoprivredi (»Narodne novine« broj 30/15), ministar poljoprivrede donosi

PRAVILNIK

O PARAMETRIMA KVALITETE I KVALITATIVNIM KLASAMA PŠENICE U OTKUPU PŠENICE RODA 2018. GODINE

Članak 1.

(1) Ovim Pravilnikom se utvrđuju parametri kvalitete i kvalitativne klase prilikom otkupa pšenice.

(2) Parametri kvalitete i kvalitativne klase pšenice propisane ovim Pravilnikom mogu biti i drugačiji ukoliko su vlasnik pšenice i otkupljivač dogovorili drugačije uvjete.

(3) Odredbe ovoga Pravilnika primjenjuju se na pšenicu roda 2018. godine proizvedenu za otkup isključivo na području Republike Hrvatske.

Članak 2.

(1) Prilikom otkupa pšenica mora biti zdrava, svojstvene boje i mirisa i bez prisutnosti živih štetnika. Bez obzira na druge parametre kvalitete, kod konačnog razvrstavanja pšenice u kvalitativnu klasu konačni i odlučujući parametar je postotak proteina.

(2) Pšenica se u skladu s parametrima kvalitete razvrstava u sljedeće kvalitativne klase:

Parametri kvalitete	Kvalitativne klase pšenice				
	Premium	I. klasa	II. klasa	III. klasa	IV. klasa
Proteini (%)	>15	13,5-14,99	12,00-13,49	10,5-11,99	<10,49
Hektolitar (kg/hl)	80	78	78	74	<74
Vlaga (%)	13,5	13,5	13,5	13,5	13,5
Primjese (crna) (%)	najviše 2	najviše 2	najviše 2	najviše 2	najviše 2
Ukupna primjesa (%)	najviše 5	najviše 5	najviše 5	najviše 5	najviše 5

(3) Ukupnih primjesa može biti najviše 5%, od kojih:

- bijele primjese – proklijalih zrna najviše 2%,
- crne primjese najviše 2%.

Članak 3.

Otkup pšenice na otkupnom mjestu

(1) Otkup pšenice vršit će se u skladu sa člankom 1. ovoga Pravilnika.

(2) Kod obračuna vrijednosti za pšenicu izvršit će se obračun iste s jasno vidljivim i analiziranim parametrima na bazi utvrđenog suhog zrna vršeći korekciju u količini zaprimljene robe (npr. kalo, vlaga, hektolitarska masa, primjesa, lom) ili ugovorene cijene (npr. postotak proteina).

(3) Na obračunskoj analizi jasno moraju biti istaknuti i svi troškovi u kn/t ili kn/kg koji terete isporučenu pšenicu, a odnose se na troškove otkupa (ulaz, izlaz, koncentracija i dr.), raznih analiza i sušenja.

Članak 4.

Isporučivanje pšenice višeg stupnja kvalitete

Pšenica višeg stupnja kvalitete ili veće hektolitarske mase treba, ako je dostavljena u skladu s ugovorom, biti prihvaćena za dogovorenu cijenu osim u slučaju kad je došlo do drugog dogovora između ugovornih stranaka.

Članak 5.

Uzorkovanje i analiza uzorka pšenice

(1) Uzorkovanje pšenice prilikom otkupa provodi se u skladu s normom HRN EN ISO 24333:2010.

(2) Prilikom uzorkovanja uzimaju se tri uzorka pšenice.

(3) Analizu prvog uzorka i utvrđivanje kvalitete pšenice obavlja akreditirani laboratorij oko kojega su se stranke ugovorno sporazumjele. Ako se stranke oko toga ugovorno sporazume, analiza prvog uzorka i utvrđivanje kvalitete pšenice može se provesti na mjestu otkupa korištenjem uređaja umjerenih sukladno posebnom propisu.

(4) Na zahtjev jedne od ugovornih stranaka analizu drugog uzorka obavlja akreditirani laboratorij koji nije obavio analizu iz stavka 3. ovoga članka o čemu se stranke mogu ugovorno sporazumjeti.

(5) Superanalizu uzorka pšenice obavlja akreditirani laboratorij Zavoda za sjemenarstvo i rasadničarstvo Hrvatskog centra za poljoprivredu, hranu i selo.

Članak 6.

Hektolitarska masa

Za dogovorenu hektolitarsku masu isplata će se obračunavati ovisno o odstupanjima od parametara navedenim u ovom Pravilniku.

Članak 7.

Sadržaj vlage i proteina

(1) Pšenica s više od 14,5% vlage smije biti isporučena, ali ne smije biti korištena niti u svrhu ljudske niti životinjske prehrane i mora ići na sušenje.

(2) Dopušteni sadržaj vlage ili dogovoreni sadržaj vlage može se regulirati prirodnim ili umjetnim sušenjem.

(3) Određivanje sadržaja vlage vrši se na vlagomjeru za zrna žitarica koji je ovjeren i označen godišnjim ovjerenim žigom u obliku naljepnice.

(4) Mjerenje sadržaja proteina se vrši na infracrvenom analizatoru za mjerenje sadržaja proteina u zrnju žitarica koji je ovjeren i označen godišnjim ovjerenim žigom u obliku naljepnice.

Članak 8.

Područje proizvodnje

(1) Ako je u ugovoru navedeno područje proizvodnje pšenice za isporuku, kupac ne preuzima pšenicu drugačijeg podrijetla ili pšenicu koja je pomiješana sa pšenicom nekog drugog podrijetla.

(2) U slučaju spora prodavač treba pružiti dokaz o podrijetlu pšenice putem odgovarajućih dokumenata.

Članak 9.

Roba uvijek dostupna za isporuku

Prilikom prodaje isporučuje se suha, zdrava i prema zahtjevima trženja pročišćena pšenica roda 2018. godine u skladu s odredbama ovoga Pravilnika.

Članak 10.

Isporučivanje jednolike (homogene) robe

Svaka pošiljka pšenice, u rasutom stanju ili pakirana, mora biti jednake (homogene) kvalitete. To vrijedi za pšenicu u svakom kamionu bez prikolice, kamionu s prikolicom, tegljaču s poluprikolicom, vagonu ili brodu.

Članak 11.

Strane tvari (primjese) u masi zrna žitarica nenarušene kvalitete

(1) Bijele primjese su:

- polomljena zrna – sva ona zrna kod kojih su vidljivi dijelovi endosperma, uključivo i zrna koja su oštećena tijekom žetve te naprsnula zrna kao i zrna s otkinutom klicom
- štura zrna – sva zrna koja, nakon uklanjanja svih ostalih primjesa, propadaju kroz sito s duguljastim zaobljenim otvorima širine 2,0 mm za pšenicu, uključivo i zrna koja su oštećena od mraza te zelena, nezrela i nenalivena zrna
- zrna ostalih žitarica – sva zrna koja ne pripadaju vrsti žitarice koja je predmet otkupa i prodaje
- zrna oštećena štetnicima – sva zrna, na kojima je vidljivo da su ih nagrizli štetnici, uključivo zrna oštećena od štetnih insekata također pripadaju ovoj skupini.
- zrna s klicom promijenjene boje – sva zrna koja na normalnoj, neoštećenoj klici imaju omotač smeđe do smeđe-crne boje. Kod obične pšenice ne uzimaju se u obzir zrna kod kojih je došlo do promjene boje klice do 8%
- fuzariozna zrna – sva zrna napadnuta gljivicama iz roda *Fusarium*. Ta su zrna pomalo smežurana, naborana, s neujednačenim ružičastim ili bijelim točkama s neprecizno određenim rubovima
- proklijala zrna – sva ona zrna kod kojih se golim okom jasno može prepoznati klicin korjenčić i stabljica. Pri određivanju klijavosti, mora se točno utvrditi razlika između proklijalih zrna i oblika zrna koji je svojstven za određenu vrstu žitarice

(2) Crne primjese su:

- sjemenke korova – posebna grupa primjesa čije je izdvajanje iz zrnene mase neophodno. Sjemenke korova predstavljaju najveću opasnost za uskladištene zrnate proizvode. Prema štetnosti, sjemenke korova mogu se svrstati u tri grupe:
 - otrovne sjemenke koje već u malim količinama mogu ugroziti zdravlje ljudi i životinja.
 - sjemenke koje nisu otrovne ali utječu na boju ili miris proizvoda dobivenih tijekom prerade žitarica.
 - sjemenke korova koje nisu otrovne i koje ne utječu na boju ili okus proizvoda dobivenih tijekom prerade žitarica.
- pokvarena zrna – sva ona zrna koja su zbog napada plijesni, bakterija ili djelovanja drugih čimbenika, neuporabiva za hranu za ljude i hranu za životinje. U pokvarena zrna ubrajaju se i zrna oštećena sušenjem. To su potpuno formirana zrna čija je omotač sivo-smeđe do crne boje, a jezgra endosperma, kada se prereže, žuto-sive do smeđe-crne boje. Zrna napadnuta od pšenične muhe šiškariće (*Contarinia tritici*) pripadaju u ovu skupinu samo u slučaju, ako je uslijed sekundarnog napada gljivica više od polovice površine zrna sive do crne boje. Ako je bolest zahvatila manje od polovice površine zrna, takvo zrno se svrstava u skupinu »šturih zrna«.
- nečistoće – sve ono što pri prosijavanju ostaje na situ s otvorom 3,5 mm širine, a propada kroz sito otvora 1,0 mm širine.

(3) Ostale crne primjese su:

- pljeva ili pljevice, glavica raži, zrna zaražena glavnicom, insekti i dijelovi insekata.

Članak 12.

Ovaj Pravilnik stupa na snagu prvoga dana od dana objave u »Narodnim novinama«.

Klasa: 011-01/18-01/19
Urbroj: 525-07/0006-18-8
Zagreb, 15. svibnja 2018.

Ministar poljoprivrede
Tomislav Tolušić, dipl. iur., v. r.