

Na temelju članka 15. stavka 1. podstavka 1. Zakona o uređenju tržišta poljoprivrednih proizvoda (»Narodne novine«, br. 149/2009 i 22/2011), Vlada Republike Hrvatske je na sjednici održanoj 25. kolovoza 2011. godine donijela

UREDBU

O TRŽNOM REDU ZA ŽITARICE

I. TEMELJNE ODREDBE

Članak 1.

Ovom se Uredbom propisuju proizvodi i uvjeti za proizvode koji su predmet javne intervencije, razdoblje provođenja javne intervencije, uvjeti pod kojima će biti otvorene javne intervencije, količinska ograničenja za proizvode u javnim intervencijama, visina referentne i interventne cijene, uvjeti skladištenja otkupljenih proizvoda, uvjeti i način prodaje proizvoda iz javne intervencije te se utvrđuju interventni centri.

Članak 2.

Ova Uredba sadrži odredbe koje su u skladu sa sljedećim aktima Europske unije:

– Uredbom Komisije (EZ) br. 1234/2007 od 22. listopada 2007. godine o zajedničkoj organizaciji poljoprivrednog tržišta i specijalnim odredbama za pojedine poljoprivredne proizvode (Single CMO) (SL L 299, 16. 11. 2007.);

– Uredbom Komisije (EU) br. 1272/2009 od 11. prosinca 2009. godine kojom su propisana provedbena pravila Uredbe Vijeća (EZ) br. 1234/2007 u pogledu otkupa i prodaje poljoprivrednih proizvoda u okviru javne intervencije.

Definicije

Članak 3.

U smislu ove Uredbe pojedini izrazi imaju sljedeće značenje:

1. *žitarice* su sljedeći proizvodi prihvatljivi za javnu intervenciju: pšenica, tvrda (durum) pšenica, ječam, kukuruz i sirak;

2. *javne intervencije* su mjere koje provodi Agencija za plaćanja u poljoprivredi, ribarstvu i ruralnom razvoju (u daljnjem tekstu: Agencija za plaćanja) u postupku otkupa i prodaje žitarica porijeklom iz Republike Hrvatske;

3. *interventna cijena* je cijena po kojoj Agencija za plaćanja otkupljuje žitarice u javnoj intervenciji;

4. *referentna cijena* predstavlja najveći mogući iznos interventne cijene. Za žitarice koje su predmet javne intervencije iznosi 101,31 eura/toni, po srednjem tečaju Hrvatske narodne banke na dan plaćanja;

5. *prosječna tržišna cijena* je cijena po kojoj se žitarice standardne kvalitete otkupljuju na tržištu u određenom razdoblju;

6. *tržišna godina* je vremensko razdoblje od 1. srpnja do 30. lipnja sljedeće godine u kojem se provode mjere uređenja tržišta žitarica.

II. UNUTARNJE TRŽIŠTE

Javne intervencije

Članak 4.

Javne intervencije u sektoru žitarica (u daljnjem tekstu: javna intervencija) predstavljaju mjeru otkupa i prodaje određene količine žitarica radi stabilizacije stanja na tržištu Republike Hrvatske.

Članak 5.

Odluku o pokretanju, odnosno prestanku javne intervencije u sektoru žitarica donosi Vlada Republike Hrvatske (u daljnjem tekstu: Vlada) na prijedlog ministarstva nadležnog za poljoprivredu (u daljnjem tekstu: Ministarstvo) kada je cijena žitarica na tržištu Republike Hrvatske u razdoblju od dva uzastopna tjedna jednaka ili niža od referentne cijene.

Članak 6.

1) Pravne ili fizičke osobe koje na tržištu ne mogu prodati žitarice (u daljnjem tekstu: ponuditelj), mogu ih u skladu s ovom Uredbom u okviru javne intervencije ponuditi na kupnju Agenciji za plaćanja.

2) Predmet javne intervencije su žitarice koje su požete u Republici Hrvatskoj i koje ispunjavaju uvjete minimalne kvalitete propisane u Dodatku I. koji se nalazi u prilogu i sastavni je dio ove Uredbe.

Razdoblje provođenja javne intervencije

Članak 7.

1) Javna intervencija u sektoru žitarica obuhvaća razdoblje od 1. studenog do 31. svibnja iduće godine.

2) Agencija za plaćanja provodi javnu intervenciju na temelju odluke Vlade iz članka 5. ove Uredbe.

3) Za potrebe provođenja ove Uredbe koristi se sustav prikupljanja, obrade i izvješćivanja o cijenama i količinama žitarica uspostavljen u Ministarstvu, u okviru Tržišno cjenovnog informacijskog sustava u poljoprivredi (TISUP).

Količinska ograničenja za proizvode u javnim intervencijama

Članak 8.

1) Kupnja žitarica za javnu intervenciju u razdoblju iz članka 7. stavka 1. provodit će se u sljedećim količinama:

- tvrda pšenica, ječam, kukuruz i sirak – 0 tona,
- pšenica – 750.000 tona.

2) Minimalna količina koja se može ponuditi za otkup u javnoj intervenciji bit će:

- za pšenicu, ječam, kukuruz i sirak 80 tona.
- za tvrdu (durum) pšenicu 10 tona.

Interventna cijena

Članak 9.

1) Javna intervencija provodi se po referentnoj cijeni iz članka 3. točka 4. ove Uredbe bez povećanja ili smanjenja cijene vezane uz obračun prema kvaliteti.

2) Interventna cijena za pšenicu jednaka je referentnoj cijeni za maksimalno ponuđenu količinu od 500.000 tona u interventnom razdoblju.

3) Javna intervencija za količine iznad maksimalno ponuđenih 500.000 tona, a do maksimalno 750.000 tona pšenice provodi se na temelju javnog natječaja uz prikupljanje najpovoljnijih ponuda za otkup po cijeni nižoj od interventne cijene.

4) Za javnu intervenciju prihvatljive su žitarice čija je minimalna kvaliteta u skladu s Dodatkom I. ove Uredbe, a utvrđuje se sukladno metodama iz Dodatka III. koji se nalazi u prilogu i sastavni je dio ove Uredbe.

5) Kvaliteta žitarica utvrđuje se na temelju reprezentativnog uzorka ponuđene serije pri jednokratnoj isporuci, a uzorci se svaki put uzimaju iz jedne pošiljke za najmanje svakih 60 tona.

6) Troškove utvrđivanja kvalitete žitarica za interventni otkup snosi Agencija za plaćanja.

Opći principi javne intervencije

Članak 10.

1) Prodaja žitarica otkupljenih u okviru javne intervencije mora biti provedena na način koji neće uzrokovati poremećaj na tržištu i koji će osigurati jednak pristup robama i jednak tretman kupaca.

2) Odluku o prodaji žitarica iz javne intervencije (interventnih zaliha) donosi Vlada na prijedlog Ministarstva kada se utvrdi da je došlo do stabilizacije tržišta žitarica.

Natječaj

Objava javnog natječaja za otkup žitarica

Članak 11.

Na temelju odluke Vlade iz članka 5. ove Uredbe, Agencija za plaćanja objavljuje javni natječaj za provedbu javne intervencije.

Uvjeti za podobnost ponude za otkup žitarica

Članak 12.

1) Ponude za javni natječaj iz članka 11. ove Uredbe mogu podnijeti ponuditelji upisani u Upisnik poljoprivrednih gospodarstava.

2) Kod dostavljanja ponude ponuditelji trebaju predložiti cijenu (u kunama/toni bez PDV-a) za žitarice minimalne kvalitete isporučene do skladišta, bez troškova istovara.

3) Predložena cijena ne može biti veća od referentne cijene.

Članak 13.

Nakon analize dostavljenih ponuda Agencija za plaćanja utvrđuje koje su ponude prihvatljive i o tome obavještava Ministarstvo i ponuditelje.

Jamstvo

Članak 14.

1) Kod podnošenja ponude ponuditelj uplaćuje na jedinstveni račun državnog proračuna broj 1001005-1863000160 s pozivom na broj 649725-45927-OIB jamstvo u iznosu od 150 kuna/toni.

2) Jamstvo iz stavka 1. ovoga članka oslobađa se kada ponuditelj isporuči ugovorenu količinu žitarica.

Podnošenje ponude za otkup žitarica

Članak 15.

Ponuditelj mora dostaviti:

- ime i prezime (naziv) i adresu,
- vrstu proizvoda s odgovarajućom CN oznakom,
- odobreno skladište interventnog centra za koje se daje ponuda,
- godinu berbe i mjesto proizvodnje,
- količinu i tražene parametre kvalitete ponuđenih žitarica,
- dokaz o položenom jamstvu,
- izjavu da se ponuđena količina nalazi u skladištu,
- izjavu da su ponuđene žitarice porijeklom iz Republike Hrvatske i da je partija ujednačena,
- izjavu o tretiranju žitarica nakon žetve, naziv sredstva za zaštitu bilja korištenog pri tretiranju, te je li primijenjeno u skladu s uputom o uporabi i dozvolom o primjeni sredstava za zaštitu bilja.

Pravila za postupak natječaja

Članak 16.

- 1) Agencija za plaćanja prodaje žitarice koje su bile predmet javne intervencije na temelju javnog natječaja objavljenog u javnim glasilima.
- 2) Sudjelovanje na javnom natječaju iz stavka 1. ovoga članka mora biti omogućeno svim zainteresiranim osobama.
- 3) U javnom natječaju iz stavka 1. ovoga članka, Agencija za plaćanja utvrđuje:
 - količine žitarica koje su predmet prodaje iz interventnih zaliha;
 - interventne centre iz kojih se obavlja prodaja;
 - krajnji rok za podnošenje ponuda te ostale elemente javnog natječaja.
- 4) Prodajna cijena žitarica, koje se prodaju iz interventnih zaliha ne smije biti niža od referentne cijene za žitarice iste kvalitete koja vrijedi na zadnji dan natječaja.
- 5) Pri odabiru ponuda prednost se daje najpovoljnijoj.

Interventni centri i interventna skladišta

Članak 17.

- 1) Interventni centri su mjesta provođenja javne intervencije za potrebe obračuna troškova prijevoza žitarica od proizvođača do interventnog skladišta.

2) Lista interventnih centara i interventnih skladišta u Republici Hrvatskoj nalazi se u Dodatku VII. koji se nalazi u prilogu i sastavni je dio ove Uredbe.

3) Detaljni uvjeti vezani za obračun troškova prijevoza propisat će se odlukom Vlade iz članka 5. ove Uredbe.

Članak 18.

1) Žitarice otkupljene u okviru javne intervencije skladište se u interventnim skladištima.

2) Odabir interventnih skladišta u okviru interventnih centara iz članka 17. ove Uredbe provodi Agencija za plaćanja putem javnog natječaja.

3) U javnom natječaju odredit će se uvjeti koje moraju ispunjavati interventna skladišta.

4) Agencija za plaćanja nakon izvršenog odabira iz stavka 2. ovoga članka sklapa ugovor s odabranim interventnim skladištem.

5) Odabrana interventna skladišta moraju za sve proizvode voditi detaljno robno računovodstvo, pri čemu podatke treba redovito ažurirati i dostavljati ih Agenciji za plaćanja. 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:

– mjesečnu izjavu o zalihama koju je potrebno dostaviti do desetog dana u mjesecu za prethodni mjesec u skladu s obrascem iz Dodatka V. koji se nalazi u prilogu i sastavni je dio ove Uredbe,

– godišnju izjavu o zalihama koju je potrebno dostaviti do 15. listopada u skladu s obrascem iz Dodatka VI. koji se nalazi u prilogu i sastavni je dio ove Uredbe.

7) Izjave iz stavka 6. ovoga članka dostavljaju se Ministarstvu i Agenciji za plaćanja.

8) Sve partije žitarica koje ulaze ili izlaze iz interventnog skladišta moraju se izvagati u prisutnosti kontrolora iz Agencije za plaćanja te im se mora provjeriti kvaliteta.

9) Partije žitarica za koje nije obavljena provjera mase i kvalitete ili kvaliteta ne udovoljava propisanim parametrima, neće biti skladištene.

Posebne interventne mjere u sektoru žitarica

Članak 19.

1) Vlada poduzima posebne interventne mjere u sektoru žitarica kada to nalaže posebna situacija na tržištu koja upućuje na izrazit pad tržišne cijene u odnosu na interventnu cijenu.

2) Vlada o poduzimanju mjera iz stavka 1. ovoga članka donosi odluku kojom određuje prirodu i primjenu posebnih intervencijskih mjera.

Članak 20.

1) Pravne ili fizičke osobe, vlasnici skladišta za žitarice, moraju Ministarstvu dostaviti tehničke podatke o skladišnim kapacitetima u skladu s obrascem iz Dodatka IV. koji se nalazi u prilogu 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) Ministarstvo sistematizira i vodi podatke iz stavka 1. ovoga članka sukladno pripadajućim obrascima.

III. PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Članak 21.

1) Iznimno od članka 3. točke 4. ove Uredbe referentna cijena za pšenicu u razdoblju od dana stupanja na snagu ove Uredbe do 31. svibnja 2012. godine iznosi 1.050,00 kuna/toni.

2) Detaljni uvjeti i postupci provedbe interventnog otkupa iz stavka 1. ovoga članka propisat će se odlukom Vlade iz članka 5. ove Uredbe.

Članak 22.

Podatke iz članka 20. stavka 1. ove Uredbe pravne i fizičke osobe dužne su dostaviti Ministarstvu u roku trideset dana od dana stupanja na snagu ove Uredbe.

Članak 23.

Danom stupanja na snagu ove Uredbe prestaje važiti Uredba o tržišnom redu za žitarice (»Narodne novine«, br. 75/2008, 80/2008, 114/2008 i 125/2008).

Članak 24.

Ova Uredba stupa na snagu osmoga dana od dana objave u »Narodnim novinama«.

Klasa: 332-01/11-01/01

Urbroj: 5030125-11-1

Zagreb, 25. kolovoza 2011.

Predsjednica
Jadranka

DODATAK I.

Tablica: MINIMALNA KVALITETA ŽITARICA KOJA SE MOŽE PONUDITI ZA JAVNU INTERVENCIJU

	Tvrda (durum) pšenica	Meka pšenica	Ječam	Kukuruz	Sirak
A. Najveća dopuštena vlaga (%)	14,5	14,5	14,5	13,5	13,5
B. Najveći % tvari koje nisu osnovne žitarice nenarušene kvalitete (%):	12	12	12	12	12
1. lomljena zrna (%)	6	5	5	5	5
2. nečistoće koje se sastoje od zrnja (osim onih iz točke 3.) (%):	5	7	12	5	5
a) štura zrna	-	-	-	-	-
b) ostale žitarice	3	-	5	-	-
c) zrna koja su napali štetnici	-	-	-	-	-
d) zrna kod kojih je klica izgubila boju	-	-	-	-	-
e) zrna pregrijana tijekom sušenja	0,5	0,5	3	0,5	0,5
3. »pjegava« i/ili zrna zaražena fuzariozama (%), od čega:	5	-	-	-	-
- 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:	-	-	-	-	-
– štetno	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
– ostalo	-	-	-	-	-
b) oštećena zrna:					
– uništena grijanjem (%)	0,05	0,05	-	-	-
– ostalo	-	-	-	-	-
c) nečistoće	-	-	-	-	-
d) pljevice	-	-	-	-	-
e) glavica raži (sklerocij)	0,05	0,05	-	-	-
f) gnjila zrna	-	-	-	-	-

g) mrtvi insekti i dijelovi insekata	-	-	-	-	-
C. Najveći dopušteni % zrna koja su izgubila staklavost, makar i samo djelomično	27	-	-	-	-
D. Najveći sadržaj tanina (% suhe tvari) sirka	-	-	-	-	1
E. Najmanja hektolitarska masa (kg/hl)	78	73	62	-	-
F. Najmanji % bjelančevina	11,5	10,5	-	-	-
G. Najmanji padajući broj (sekunde), HAGBERG	220	220	-	-	-
H. Najmanji Zeleny indeks (ml) sedimentacijska vrijednost	-	22	-	-	-

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 Dodatku, 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;

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 tvrdi pšenicu:

– zrna koja pokazuju promjenu boje u smeđu do tamnosmeđe na svim mjestima osim na samoj klici, smatraju se pjegavim zrnima,

– zrna zahvaćena fuzariozama su zrna u kojima je usplođe 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. Proklijala zrna

Proklijala 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 proklijala zrna, ali se ne smiju stavljati u tu skupinu. Proklijala zrna su samo ona zrna u kojima je klica doživjela jasno vidljive promjene, zahvaljujući kojima lako razlikujemo proklijala zrna od normalnih zrna.

1.4. Razne nečistoće (crne primjese)

a) Strano sjemenje

»Strano sjemenje« je sjemenje uzgojenih ili neuzgojenih biljaka koje nisu žitarice. 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 te koja, zbog truljenja, snijeti ili bakterijskih i drugih zaraza nisu primjerena niti za stočnu hranu.

Oštećena zrna također uključuju zrna koja su oštećena spontanim zagrijavanjem ili prevelikim zagrijavanjem tijekom sušenja. Takva »pregrijana« ili »čađava« zrna su zrna normalne veličine u kojima je ovojnica poprimila sivo-smeđu do crne boje, 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 staklastom.

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. Meka 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, glavnica 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 koje prolaze 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 II.

SMANJENJE I POVEĆANJE ZAJAMČENE CIJENE

1. TVRDA (DURUM) PŠENICA

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

SMANJENJE:

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

2) gubitak staklavosti:

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

3) Nečistoće:

	Tolerancija u %	Smanjenje za 1 % odstupanja, kn/toni
lomljena zrna	3	0,365
nečistoće od žitarica	2	0,365
naklijala zrna	2,5	0,365
ostale nečistoće	0,5	0,73

2. PŠENICA

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

SMANJENJE:

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

2) Bjelančevine:

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

3) Specifična težina:

Specifična težina kg/hl	Odbitak, kn/toni
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/toni
lomljena zrna	3	0,365
nečistoće od žitarica	5	0,365
naklijala zrna	2,5	0,365
ostale nečistoće	1	0,73

3. JEČAM

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

SMANJENJE:

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

2) Specifična težina:

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

3) Nečistoće:

	Tolerancija u %	Smanjenje za 0,1% odstupanja, kn/toni
lomljena zrna	3	0,365
nečistoće od žitarica	5	0,365
naklijala zrna	2,5	0,365
ostale nečistoće	1	0,73

4. KUKURUZ

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

SMANJENJE:

1) U slučaju povećanja vlažnosti od 13 do 13,5 %, smanjenje cijene iznosi 1,46 kn/toni, za svaki deseti dio rastućeg postotka sadržaja vlage. (Tablica 2. Smanjenje zajamčene cijene za sadržaj vlage)

2) Specifična težina:

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

3) Nečistoće:

	Tolerancija u %	Smanjenje za 0,1% odstupanja, kn/toni
--	-----------------	---------------------------------------

lomljena zrna	3	0,365
nečistoće od žitarica	4	0,365
naklijala zrna	2,5	0,365
ostale nečistoće	1	0,73

5. SIRAK

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

SMANJENJE:

1) U slučaju povećanja vlažnosti od 13 do 13,5 %, smanjenje cijene iznosi 1,46 kn/toni, za svaki deseti dio rastućeg 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% = smanjenje odgovara 1%-tnom sadržaju tanina u suhoj tvari

3) Nečistoće:

	Tolerancija u %	Smanjenje za 0,1% odstupanja, kn/toni
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	14,60	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 III.

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.

Iz prosijanog uzorka, uzorak od 50 do 100 g bit 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, te uginuli insekti.

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.

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. Radi se i 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 s metodama navedenim u točkama 1. i 2. mora biti vagana precizno, do najbliže 0,01 g, i preračunava se kao postotak u prosječnom uzorku. Podaci navedeni u rezultatu analize bit će do najbliže 0,1%, a radi se i provjera na žive štetnike.

Kao opće pravilo moraju biti učinjene dvije analize za svaki uzorak. Razlika između rezultata dviju analiza ne smije biti veća od 10%.

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

a) separator za uzorak, npr. konični ili žljebasti uređaji,

b) precizna ili ogledna vaga,

c) sita s promjerima otvora od 1,0 mm, 1,8 mm, 1,9 mm, 2,0 mm, 2,2 mm i 3,5 mm i sita s 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 na 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 s vanjskim zrakom do minimuma, i u skladu je sa 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 prilagođavanjem temperature od 130 do 133 °C, tako da temperatura između pregrada na kojima su uzorci mora iznositi od 130 do 133 °C. Toplinski kapacitet sušila 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 bude 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 8 g mljevenoga kukuruza s točnošću ± 1 mg u prethodno osušenu i izvaganu posudicu za određivanje vlage. Staviti otvorenu posudicu s pripadajućim poklopcem u sušionik zagrijan na temperaturu od 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 $(E-m) \times 100/E$

– s 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 usporedno 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 ocjenjuje 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 °C.

5.2. Hladnjak

Za održavanje temperature od 4±2 °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 x 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±1 °C.

5.8. Otvorene plastične kutije

Izrađene od polimetilmetakrilata (Pleksiglas, Perspex). Unutrašnja dimenzija: 25 x 25 x 15 visoko, debljina zida 0,5 ± 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

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

7.3. Reaktivacija aktivnog suhog kvasca

Prilagoditi temperaturu šećerne otopine (4.4.) na 35 ± 1 °C. Na jedan maseni udio aktivnog suhog kvasca ulijte 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. Prilagođavanje temperature brašna i tekućine za tijesto

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

7.5. Sastav tijesta

Izvagati s preciznošću od 2 g, 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 s preciznošću od 0,2 g količinu sladnog brašna neophodnu da dovede »padajući broj« unutar raspona od 200 do 250 (7.2.).

Izvagati 430 ± 5 g šećerno-solno-limunske otopine (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 s 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.

7.6. Miješanje

Prije početka, dovesti mijesilicu na temperaturu 27 ± 1 °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 izvan raspona od 26 °C do 28 °C, izvaditi tijesto i miješati novo nakon izjednačavanja temperature svih sastojaka.

Zabilježiti svojstva tijesta koristeći jedne od sljedećih izraza:

– neljepljivo i obradivo, ili

– ljepljivo i neobradivo.

Da bi se smatralo neljepljivo 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, s preciznošću od 2 g, tri dijela tijesta, prema sljedećoj formuli:

$P = 0,25 P$, gdje je:

p = masa izmjerеног dijela tijesta

P = ukupna masa tijesta

Odmah oblikovati komade tijesta u kugle, tijekom 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 pokrovnу kutijicu s dijela tijesta do neposredno prije okretanja. Ponovno zabilježiti svojstva tijesta, koristeći jedan od ovih izraza:

– neljepljivo i obradivo, ili

– ljepljivo i neobradivo.

Da bi se smatralo neljepljivo i obradivo, tijesto mora čvrsto prijanjati, 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.)

8. 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

9. Opće primjedbe

9.1. Formula za računanje količine tekućine za tijesto je zasnovana na sljedećim 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 uključeno je u tekućinu za tijesto, tako da dodajući $10 \times x/3$ vode u tijesto, $(10 \times x/3 + 30)$ g tekućine za tijesto sastavljeno je od 430 g šećerno-solno-limunske kisele otopine i dodatne količine vode, koja mora biti dodana.

Iako dio vode dodane sa suspenzijom kvasca, apsorbira kvasac, 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 $10 \times x/3 + 30 - 60$ g mora biti dodano na kraju. Ovo može biti preuređeno kao što slijedi:

$$(10x/3 + 30) - 60 = 10x/3 - 30 = (x/3 - 3) 10 = (x - 9) 10/3, \text{ što je formula dana u klauzuli 7.5.}$$

Ako je npr. pronađen dodatak vode od 165 ml u Farinograf-testu, ova vrijednost mora biti zamijenjena u ovoj formuli tako da u 430 g šećerno-solno-limunske kisele otopine mora biti dodana vodi u ukupnoj masi od:

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

9.2. 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 izvan ovoga raspona, treba prilagoditi 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 u skladu s Prilogom II. Uredbe Komisije (EZ) br. 1501/95 (OJ L 147, 30.6.1995., str. 7) i sadržaj vlage prema ovoj Uredbi.

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 samljevane sa sadržajem w.

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 100 g, poslije odvajanja bilo kakvih tvari osim onih koje su bazično žitarice nenarušene kvalitete.

(b) Raširiti uzorak na tacu 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, koja imaju u potpunosti ili djelomično izgubljenu staklavost

5. Rezultat

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

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

DODATAK IV.

Obrazac 4

1. Podaci o vlasniku skladišta (fizičkoj ili pravnoj osobi):	
Naziv/ime i prezime: _____	
Ulica i broj: _____	
Mjesto: _____	Poštanski broj: _____
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	Kapaciteti		Transportni pristup			Kapacitet sušenja t/24h 20 - 14,5%	Broj zaposlenih	Napomena
	Projek-tirani kapacitet, tona	pri-mitka t/24 h	otpreme t/24 h	cestovni	željeznički	vodni			

Mjesto i datum

Žig i potpis odgovorne osobe

DODATAK V.

MJESEČNA IZJAVA O ZALIHAMA

Obrazac 5

		Skladištar:		Godina:
Proizvodi:		Skladište: Br.:		Mjesec:
		Adresa:		
Partija	Opis	Količina (kg/tona)	Datum	Napomena

(Serija)		Ulaz	Izlaz		
	Prenesena količina				
	Količina za prenijeti				

(Žig i potpis)

Mjesto i datum:

Ime i prezime

SAŽETAK MJESEČNE IZJAVE O ZALIHAMA ŽITARICA

Skladištar:				Godina:	
Skladište: Br.:				Mjesec:	
Adresa:					
Opis	Pšenica	Ječam	Kukuruz	Ukupno	Napomena
Stanje na početku mjeseca (t)					
Ulaz u skladište s fizičkim kretanjem robe					
Ulaz u skladište bez fizičkog kretanja robe					
Izlaz iz skladišta s fizičkim kretanjem robe					
Izlaz iz skladišta bez fizičkog kretanja robe					
Stanje na kraju mjeseca (t)					
Skladištenje (stanje na početku mjeseca+stanje na kraju mjeseca)/2 (t)					

(Žig i potpis)

Mjesto i datum:

Ime i prezime

DODATAK VI.

GODIŠNJA IZJAVA O ZALIHAMA

Obrazac 6

		Skladištar:	
Proizvodi:		Skladište: Br.:	Godina:
		Adresa:	
Partija (Serija)	Opis	Uknjižena količina i/ili težina	Komentari

(Žig i potpis)

Mjesto i datum:

Ime i prezime

DODATAK VII.

POPIS INTERVENTNIH CENTARA I INTERVENTNIH SKLADIŠTA

INTERVENTNI CENTAR	INTERVENTNO SKLADIŠTE	SILOS
-------------------------------	------------------------------	--------------

	Tvrtka/sjedište	Adresa na lokaciji silosa
Osijek	Belje d.d., Darda	Darda, Sv. Ivana Krstitelja 1a
	Žito d.o.o., Osijek	Osijek, Divaltova 193
	PPK Valpovo d.d., Valpovo	Valpovo, A. B. Šimića 27
	Žitar d.o.o., Donji Miholjac	Donji Miholjac, Kolodvorska 105
	Žito d.o.o., Đakovo	Đakovo, Električne centrale 12
	Papuk d.d.; Našice	Našice, Kolodvorska 1.
Vinkovci	PIK Vinkovci d.d., Vinkovci	Vinkovci, Matije Gupca 130
	Vupik d.d., Vukovar	Vukovar, Priljevo b.b.
	Slavonija Nova d.d., Županja	Županja, J.J. Strossmayera 65
	PZ Jankovci	Stari Jankovci, Vinkovačka 15
	PZ Osatina	Semeljci, Kralja Tomislava 91
Slavonski Brod	Granolio d.d., Zagreb	Slavonski Brod, Industrijska zona Bjeliš b.b.
	Granolio d.d., Zagreb	Velika Kopanica, Ivana Filipovića b.b.
	PPK Kutjevo d.d., Kutjevo	Požega, Industrijska 22
	KLAS d.d.(u stečaju)	Nova Gradiška, Urije b.b.
	Poljoprivreda Lipik d.o.o., Lipik	Dobrovac, Ul. Josipa Kozarca b.b.
Virovitica	PP Orahovica d.d., Orahovica	Orahovica, Stjepana Mlakara 5
	Žito d.o.o., Osijek	Slatina, Vladimira Nazora 65-69
	VTC d.o.o., Virovitica	Virovitica, Stjepana Radića 132
	Žito d.d., (Otkupni centar Čađavica)	Čađavica, Kolodvorska b.b.
	Diba d.o.o., Virovitica	Suhopolje, Kralja Tomislava 5

Bjelovar	Prerada d.d., Bjelovar	Bjelovar, A. Mihanovića 10
	Granolio d.d., Zagreb, (zasebna poslovna jedinica Prerada žitarica d.o.o)	Grubišno Polje, Braće Radić 45
	Gorup d.o.o., Klanjec	Garešnica, Kolodvorska 11
	Podravka d.d., Koprivnica	Koprivnica, A. Stračevića 32
	Belje d.d., Darda	Križevci, Bjelovarska cesta 10
Čakovec	Čakovečki Mlinovi d.d., Čakovec	Čakovec, Mlinska ulica 1
	Poljoprivredna zadruga Čakovec	Čakovec, Industrijska zona »Jug«, Kotoriba
Sisak	Ljudevit Posavski mlin i pekare d.d., Sisak	Sisak, Kralja Zvonimira 24
	Korina proizvodnja d.o.o., Novska	Novska, Osiječka 70
	Belje d.d., Popovača	Popovača, Kolodvorska 93
	Žito proizvod d.d., Karlovac	Karlovac, Banija 69
	Pristanište i skladište d.d., Sisak	Sisak, Rimska ulica 29
Rijeka	Luka Rijeka	Rijeka, Riva 1
	Agrolaguna d.d., Poreč	Pula, Višnjan b.b.
	Brionka d.d., Pula	Pula, Tršćanska 35
Split	Žitni Terminal d.o.o., Split	Solin, Vranjički put 16
Zagreb	Klara Zagreb d.d., Zagreb	Zagreb, Koturaška cesta 1
	Agroprerada d.d., Ivanić-Grad	Ivanić-Grad, Žitna 1
	Božjakovina d.d., Božjakovina	Dugo Selo, Lupoglav b.b.