

32000R0824

L 100/31

ОФИЦИАЛЕН ВЕСТНИК НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ

20.4.2000

**РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 824/2000 НА КОМИСИЯТА****от 19 април 2000 година****за установяване на процедури за приемане на зърнените култури от интервенционните агенции и установяване на методи за анализ за определяне на качеството на зърното**

КОМИСИЯТА НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ,

като взе предвид Договора за създаване на Европейската общност,

като взе предвид Регламент (ЕИО) № 1766/92 на Съвета от 30 юни 1992 г. за общата организация на пазара на зърнени култури <sup>(1)</sup>, последно изменен с Регламент (ЕО) № 1253/1999 <sup>(2)</sup>, и по-специално член 5 от него,

като има предвид, че:

- (1) Интервенционната цена за обикновена пшеница, твърда пшеница, ечемик, ръж, царевича и сорго е определена за качество възможно най-близко до средното качество на зърното, добивано в Общността.
- (2) Интервенционните цени се увеличават или намаляват, за да отразяват ценовите разлики, наблюдавани на пазара за различното качество.
- (3) Зърненото с неподходящо качество за използване или складиране не трябва да се приема за интервенция.
- (4) За да се опрости управлението на интервенционните операции, и по-специално, за да могат да се установяват хомогенни партии за всеки вид зърнени култури, предлагани за интервенция, трябва да се определи минимално количество, под което интервенционните агенции да не са задължени да приемат офертата. Може да се наложи обаче да се предвиди по-голям минимален тонаж в някои държави-членки, за да може интервенционните агенции да вземат предвид предварително съществуващите условия и практики в търговията на едро в тези страни.
- (5) Условията, при които зърнените култури се предлагат и се приемат от интервенционните агенции, трябва да бъдат възможно най-уеднаквени в цялата Общност, за да се избегне дискриминация сред производителите.
- (6) Трябва да бъдат дефинирани методите за определяне на качеството на обикновената пшеница, твърдата пшеница, ечемика, ръжта, царевичата и соргото.
- (7) В допълнение към изискването за ежегодното извлечение за складова наличност, съгласно Регламент (ЕО) № 2148/96 на Комисията от 8 ноември 1996 г. относно определяне на правила за оценяване и контрол на складовата наличност на селскостопанските продукти за публична интервенция <sup>(333)</sup>, изменен с Регламент (ЕО) № 808/1999 <sup>(4)</sup>, държавите-членки трябва да проверяват състоянието на съхранение на наличностите, държани за интервенция.

(8) Регламент (ЕИО) № 689/92 на Комисията от 19 март 1992 г. за определяне на процедурата и условията за приемането на зърнените култури от интервенционните агенции <sup>(5)</sup>, последно изменен с Регламент (ЕО) № 1664/1999 <sup>(6)</sup>, и Регламент (ЕИО) № 1908/84 на Комисията от 4 юли 1984 г. за определяне на стандартните методи за определяне на качеството на зърното <sup>(7)</sup>, последно изменен с Регламент (ЕИО) № 2507/87 <sup>(8)</sup>, бяха често изменяни. От съображения за яснота те трябва да се заменят.

(9) Управителният комитет по зърнени култури не е представил становище в рамките на срока, определен от неговия председател,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

*Член 1*

През периодите, упоменати в член 4, параграф 2 от Регламент (ЕИО) № 1766/92, всеки притежател на хомогенна партида не по-малко от 80 тона обикновена пшеница, ечемик, ръж, царевича и сорго или 10 тона твърда пшеница, добити в Общността, има право да предложи партидата на интервенционна агенция.

Интервенционните агенции обаче могат да определят по-голям минимален тонаж.

*Член 2*

1. За да бъде прието за интервенция, зърното трябва да бъде здраво и с добро търговско качество.

2. Зърното е здраво и с добро търговско качество, когато има типичен цвят и характерен мирис за съответния вид, не съдържа живи вредители (включително акари), независимо от стадия на развитието им, и отговаря на минималните изисквания за качество, посочени в приложение I по-долу, а нивата на радиоактивност не надхвърлят максимално допустимите според правилата на Общността.

Нивото на радиоактивно замърсяване на продукта се контролира, само ако ситуацията налага това и само с такава продължителност, каквато е необходима. При необходимост продължителността и обхватът на контролните механизми се определят в съответствие с процедурата, установена в член 23 от Регламент (ЕИО) № 1766/92.

Освен това, в случаите когато анализите показват, че седиментационното число по Zeleny за партида обикновена пшеница е между 22 и 30, за да се приеме, че тази пшеница е здрава и с добро търговско качество по смисъла на параграф 1, полученото от нея тесто трябва да не лепне и да подлежи на машинна обработка.

<sup>(1)</sup> ОВ L 181, 1.7.1992 г., стр. 21.

<sup>(2)</sup> ОВ L 160, 26.6.1999 г., стр. 18.

<sup>(3)</sup> ОВ L 288, 9.11.1996 г., стр. 6.

<sup>(4)</sup> ОВ L 102, 17.4.1999 г., стр. 70.

<sup>(5)</sup> ОВ L 74, 20.3.1992 г., стр. 18.

<sup>(6)</sup> ОВ L 197, 29.7.1999 г., стр. 28.

<sup>(7)</sup> ОВ L 178, 5.7.1984 г., стр. 22.

<sup>(8)</sup> ОВ L 235, 20.8.1987 г., стр. 10.

3. За целите на настоящия регламент, примеси в основното зърно с добро качество са компонентите, които отговарят на определенията в приложение II.

Зърната от основната култура и други зърнени култури, които са повредени, поразени от мораво рогче или загнили, се класифицират като „чужди примеси“, дори и да имат дефекти, отнасящи ги към друга категория.

### Член 3

За да се определи качеството на зърното, предлагано за интервенция, съгласно членове 5 и 6 от Регламент (ЕИО) № 1766/92, се използват следните методи:

- 3.1. стандартният метод за определяне на примеси в основното зърно с добро качество, е посочен в приложение III;
- 3.2. стандартният метод за определяне на съдържанието на влага е посочен в приложение IV. Държавите-членки обаче могат също така да използват други методи, основани на принципа, посочен в приложение IV, метод ISO 712:1998 или метод, основан на инфрачервена технология. В оспорвани случаи се приемат само резултатите, получени по метода, посочен в приложение IV;
- 3.3. стандартният метод за определяне на съдържанието на танина в соргото е методът ISO 9648:1988;
- 3.4. стандартният метод за определяне на лепкавост и пригодност за машинна обработка на тестото, получено от обикновена пшеница, е посочен в приложение V;
- 3.5. стандартният метод за определяне на съдържанието на протеин в смяна обикновена пшеница е методът, признат от Международната асоциация за химия на зърнените култури (ICC), съгласно стандарт № 105/2 — „Метод за определяне на съдържанието на протеин в зърното и зърнените продукти“.  
  
Държавите-членки обаче могат да използват други методи. В такива случаи те трябва да представят на Комисията доказателство, че ICC признава, че въпросният метод дава еквивалентни резултати;
- 3.6. методът за определяне на седиментационното число по Zeleny на смяна обикновена пшеница съответства на стандарта ISO 5529:1992;
- 3.7. методът за определяне на числото на падане по Хагберг (метод за активност на амилазата) съответства на ISO 3093:1982;
- 3.8. стандартният метод за определяне на процента брашнестости зърна при твърдата пшеница е посочен в приложение VI;
- 3.9. стандартният метод за определяне на хектолитровата маса съответства на ISO 7971/2:1995.

### Член 4

1. За да са валидни, всички оферти за интервенция използват формуляр, издаден от интервенционната агенция, който съдържа следните данни:

- а) име на оферента;
- б) предлагано зърно;
- в) място на складиране на предлаганото зърно;
- г) количество, основни характеристики и реколтна година на предлаганото зърно;
- д) интервенционен център, за който е подадена офертата.

Формулярът съдържа също така декларация, че продуктите са с произход от Общността или пък, в случай на зърнени култури, приети за интервенция при специални условия според зоната на производството им, подробности за региона, в който са произведени.

Интервенционната агенция обаче може да приеме за валидни оферти, подадени в някаква друга писмена форма, и по-специално изпратени по телекомуникативен път, при положение че са включени всички данни във формуляра, посочен в първа алинея.

Без с това да се засяга валидността от датата на представяне на дадена оферта, подадена в съответствие с трета алинея, държавите-членки може да поискат освен това и препращане или директно подаване пред компетентна агенция на формуляра, предвиден в първа алинея.

2. Ако офертата е недопустима, въпросният оператор се уведомява съответно от интервенционната агенция в рамките на пет работни дни след получаването ѝ.

3. Ако офертата е допустима, операторите се уведомяват възможно най-бързо за склада, в който ще се приемат зърнените култури и за графика на доставяне.

По молба на оферента или на складодържателя въпросният график може да се измени от интервенционната агенция.

Окончателната доставка се извършва не по-късно от края на четвъртия месец след месеца, в който е приета офертата, без обаче това да става по-късно от 1 юли в Испания, Гърция, Италия и Португалия и не по-късно от 31 юли в другите държави-членки.

### Член 5

1. Предлаганото зърно се приема от интервенционната агенция след установяването на количеството и минимално изискуемите стандарти, посочени в приложението, от интервенционната агенция или от неин представител за цялата партида по отношение на стоките, доставяни в интервенционния склад.

2. Качествените характеристики се установяват въз основа на представителна проба на предлаганата партида, която се състои от извадкови проби, вземани веднъж на всяка доставка минимум за всеки 60 тона.

3. Доставяното количество трябва да се претегли в присъствие на оферента и на независим представител на интервенционната агенция.

<sup>2</sup>Складодържателят може също така да бъде представител на интервенционната агенция. В такъв случай:

- а) в рамките на 45 дни от приемането интервенционната агенция провежда инспекция, която да включва най-малкото пространствено-обемна проверка; разликата между определеното чрез претегляне количество и количеството, изчислено с пространствено-обемния метод, не може да надхвърля 5 %;
- б) когато не е надхвърлен този толеранс, складодържателят, при по-късна проверка на теглото, поема всички разходи по забелязаната разлика в теглото, регистрирано в сметките при приемане на зърното;
- в) когато толерансът е надхвърлен, зърното се претегля незабавно. Разходите за претеглянето се поемат от складодържателя, когато установеното тегло е по-малко от отбелязаното, или от държавата-членка, когато е по-голямо.

4. Ако приемането за интервенция става в склада, в който се съхранява зърното по време на офертата, количеството може да се установи въз основа на материалната отчетност, която трябва да бъде водена според изискванията за професионализъм и тези на интервенционната агенция и при положение че:

- а) материалната отчетност показва установеното тегло при теглене, физическите качествени характеристики по време на тегленето, и по-специално съдържанието на влага, евентуалните прехвърляния и провеждани обработки; претеглянето трябва да е извършено не по-късно от 10 месеца преди това;
- б) складодържателят декларира, че офертираната партида отговаря във всички отношения на данните, съдържащи се в материалната отчетност;
- в) качествените характеристики, установени по време на претеглянето, са същите като тези на представителната проба, съставена от извадки, вземани от интервенционната агенция или неин представител веднъж от всеки 60 тона.

5. Когато се прилага параграф 4:

- а) отбелязва се теглото в материалната отчетност, при необходимост коригирано така, че да взема под внимание разликата в съдържанието на влага и/или процента на чужди примеси (Schwarzbesatz), отбелязани в момента на претегляне, и определените въз основа на представителния образец. Разликата в процентите на чуждите примеси може да се вземе под внимание само за намаляване на теглото, вписано в материалната отчетност;
- б) в рамките на 45 дни от приемането на зърното интервенционната агенция провежда още една пространствено-обемна проверка; разликата между определеното чрез претегляне количество и количеството, изчислено чрез пространствено-обемния метод, не може да надхвърля 5 %;
- в) когато толерансът не е надхвърлен, складодържателят поема всички разходи, свързани с разлика, установена при последващо претегляне, по отношение на теглото, вписано в отчетността при приемането;

- г) когато толерансът е надхвърлен, зърното се претегля незабавно. Разходите за претеглянето се поемат от складодържателя, когато установеното тегло е по-малко от вписаното, или от Европейския фонд за ориентиране и гарантиране на земеделието, когато е по-голямо.

#### Член 6

Интервенционната агенция изпълнява задължението си да бъдат анализирани физическите и техническите характеристики на взетите проби в рамките на 20 работни дни от съставянето на представителната проба.

Ако предвидените по-горе анализи покажат, че предлаганото зърно не отговаря на минималните стандарти за качество, изисквано за интервенция, въпросното зърно се връща за сметка на оферента. Оферентът поема също така всички направени разходи.

Оферентът поема разходите по:

- а) определяне на съдържанието на танин в соргото;
- б) определяне на амилазната активност (метод на Хагберг);
- в) определяне съдържането на протеин в твърдата и обикновената пшеница;
- г) определяне на седиментационното число по Zeleny;
- д) определяне на пригодност за машинна обработка.

При спор, интервенционната агенция провежда отново необходимите тестове на въпросното зърно, като разходите се поемат от губещата страна.

#### Член 7

Интервенционната агенция съставя приемателен протокол за всяка партида при приемането ѝ. Протоколът посочва:

- а) датата, на която са проверени количеството и минималните характеристики;
- б) доставеното тегло;
- в) броя на взетите проби за съставяне на представителна проба;
- г) установените физически характеристики;
- д) агенцията, отговаряща за анализа на технологическите критерии и получените резултати.

Документът с отбелязана дата се изпраща на складодържателя за преподписване.

#### Член 8

1. Без да се засяга параграф 2, заплащаната цена на оферента е интервенционната цена, посочена в член 3, параграф 1 от Регламент (ЕИО) № 1766/92, валидна на датата, посочена като първи ден на доставка след съобщаване за приемането на офертата, за стоки доставени на склад преди разтоварване. Тази цената се коригира в съответствие с увеличенията и намаленията, предвидени в член 9.

Когато обаче доставката се извършва в месец, в който интервенционната цена е по-ниска от тази в месеца на офертата, заплаща се най-високата цена. Тази разпоредба не важи за царевичата и соргото, предлагани през август и септември.

2. При получаване на оферта в съответствие с член 4 от Регламент (ЕИО) № 1766/92, интервенционната агенция взема решение къде и на коя първа дата да приеме зърното.

Транспортните разходи от склада, където се съхраняват стоките, когато е направена офертата на интервенционния център, до който те могат да се транспортират с най-малко разходи, се поемат от оферента.

Ако интервенционната агенция приеме стоките от място, различно от интервенционния център, до който те могат да се транспортират с най-малко разходи, тя определя и поема допълнителните транспортни разходи. В този случай транспортните разходи, посочени в предходната алинея, се определят от интервенционната агенция.

Ако интервенционната агенция по уговорка с оферента складира стоките там, където се намират по време на подаване на офертата, разходите, посочени във второто изречение на предходната алинея, и разходите за преместването им от склада, като последните се изчисляват въз основа на разходите, действително констатирани в съответната държава-членка, се изваждат от интервенционната цена.

3. Плащането се извършва между 30-я и 35-я ден след датата на приемането на стоките, както е посочено в член 5.

#### Член 9

Увеличенията и намаленията на цените, с които се увеличава или намалява интервенционната цена, се отбелязват в евро на тон и се прилагат съвместно според предписанията по-долу:

- а) когато съдържанието на влага на предлаганото за интервенция зърно е под 14 %, валидните увеличения на цената са посочени в таблица I от приложение VII. Когато съдържанието на влага на предлаганото за интервенция зърно е над 14 %, валидните намаления на цената са посочени в таблица II от приложение VII;
- б) когато хектолитровата маса на предлаганите за интервенция обикновена пшеница или ечемик съответно се различава от хектолитрова маса 76 кг/хл или 64 кг/хл, валидните намаления на цената са посочени в таблица III от приложение VII;
- в) когато процентът на счупени зърна надхвърля 3 % за твърдата пшеница, обикновената пшеница, ръжта и ечемика, и 4 % за царевичата и соргото, валидно е намаление от 0,05 EUR за всяка допълнителна 0,1 процентна точка;
- г) когато процентът на примеси в зърното надхвърля 2 % за твърдата пшеница, 3 % за ръжта, 4 % за царевичата и соргото, и 5 % за обикновената пшеница и ечемика, валидно е

намаление от 0,05 EUR за всяка допълнителна 0,1 процентна точка;

- д) когато процентът на прораснали зърна надхвърля 2,5 %, валидно е намаление от 0,05 EUR за всяка допълнителна 0,1 процентна точка;
- е) когато процентът на чуждите примеси (Schwarzbesatz) надхвърля 0,5 % за твърдата пшеница и 1 % за обикновената пшеница, ръжта и ечемика, царевичата и соргото, валидно е намаление от 0,1 EUR за всяка допълнителна 0,1 процентна точка;
- ж) когато процентът на брашнестите зърна в твърдата пшеница надхвърля 20 %, валидно е намаление от 0,2 EUR за всяка допълнителна процентна точка или дроб на съответната цифра;
- з) когато съдържанието на протеин в обикновената пшеница е под 11,5 %, валидни са намаленията, посочени в таблица IV от приложение VII;
- и) когато съдържанието на танин в предлаганото за интервенция сорго надхвърля 0,4 % от сухото вещество, валидното намаление се изчислява в съответствие с метода, посочен в приложение VIII.

#### Член 10

1. Всеки оператор, който складира продукти, закупени от името на интервенционна агенция, редовно проверява наличието и състоянието им на съхраняване и незабавно информира въпросната агенция за всеки проблем, възникнал в това отношение.

2. Интервенционната агенция проверява качеството на складирания продукт минимум веднъж годишно. В този смисъл могат да се вземат проби, когато се извършва инвентаризацията, предвидена в член 4 от Регламент (ЕО) № 2148/96.

#### Член 11

При необходимост, интервенционните агенции приемат допълнителни процедури и условия за приемане на зърното, съвместими с настоящия регламент, за да вземат предвид различните специални условия, съществуващи във въпросните държави-членки; по-специално, те могат да изискват периодични складови отчети.

#### Член 12

Регламенти (ЕИО) № 689/92 и (ЕИО) № 1908/84 се отменят, считано от 1 юли 2000 г.

#### Член 13

Настоящият регламент влиза в сила на седмия ден след публикуването му в *Официален вестник на Европейските общности*.

Настоящият регламент се прилага от 1 юли 2000 г.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави-членки.

Съставено в Брюксел на 19 април 2000 година.

*За Комисията*  
Franz FISCHLER  
*Член на Комисията*

---

## ПРИЛОЖЕНИЕ I

	Твърпа пшеница	Обикновена пшеница	Ръж	Ечемик	Царевица	Сорго
А. Съдържание на влага, максимум	14,5 %	14,5 %	14,5 %	14,5 %	14,5 %	14,5 %
Б. Съдържание на примеси, максимум:	12 %	12 %	12 %	12 %	12 %	12 %
1. Счупени зърна	6 %	5 %	5 %	5 %	10 %	10 %
2. Зърнени примеси, различни от посочените в т.3,	5 %	7 %	5 %	12 %	5 %	5 %
от които:						
а) спаружени зърна					—	—
б) други зърнени култури	3 %			} 5 %		
в) зърна, повредени от вредители						
г) зърна с оцветен зародиш			—		—	—
д) зърна, прегрети при сушене	0,50 %	0,50 %	1,5 %	3 %	3 %	3 %
3. Зърна с оцветявания (петна) и/или фузариозни зърна:	5 %	—	—	—	—	—
в т. ч.:						
— фузариозни зърна	1,5 %	—	—	—	—	—
4. Покълнали зърна	4 %	4 %	4 %	6 %	6 %	6 %
5. Чужди примеси (Schwarzbesatz)	3 %	3 %	3 %	3 %	3 %	3 %
в т. ч.:						
а) други семена чужди:						
— вредни	0,10 %	0,10 %	0,10 %	0,10 %	0,10 %	0,10 %
— други						
б) повредени зърна:						
— от самозагряване или при сушене	0,05 %	0,05 %				
— други						
в) чужди вещества						
г) люспи						
д) мораво рогче	0,05 %	0,05 %	0,05 %	—	—	—
е) гнили зърна			—	—	—	—
ж) мъртви насекоми или части от насекоми						
В. Брашнести зърна, %, максимум	27 %	—	—	—	—	—
Г. Съдържание на танин, максимум <sup>(1)</sup>	—	—	—	—	—	1 %
Д. Хектолитрова маса, кг/хл, минимум	78	73	70	62	—	—

<sup>(1)</sup> Като % от сухото вещество.

	Твърда пшеница	Обикновена пшеница	Ръж	Ечемик	Царевица	Сорго
Е. Съдържание на протеин, минимум <sup>(1)</sup> :						
— пазарна 2000/2001 година	11,5 %	10 %	—	—	—	—
— пазарна 2001/2002 година	11,5 %	10,3 %	—	—	—	—
— 2002/2003 и нататък	11,5 %	10,5 %				
Ж. Число на падане по Хагберг, секунди	220	220	120			
З. Седиментационно число по Zeleny, ml, минимум	—	22	—	—	—	—

<sup>(1)</sup> Като % от сухото вещество.

## ПРИЛОЖЕНИЕ II

## 1. ВИДОВЕ ПРИМЕСИ В ОСНОВНОТО ЗЪРНО С ДОБРО КАЧЕСТВО — ОПРЕДЕЛЕНИЯ

## 1.1. Счупени зърна

Всички зърна, чийто ендосперм е частично открит, се определят като счупени. Зърна, повредени при овършаване, или зърна с отчупен зародиш също се отнасят към тази група.

При царевичата към счупените се отнасят части от зърна и цели зърна, които преминават през сито с диаметър на кръглите отвори 4,5 мм.

При соргото към счупените се отнасят части от зърна или цели зърна, които преминават през сито с диаметър на кръглите отвори 1,8 мм.

## 1.2. Зърнени примеси

## а) Спаружени зърна:

зърна, които след почистване на пробата от всички компоненти, посочени в това приложение, преминават през сита със следните размери на отворите: обикновена пшеница — 2,0 мм, твърда пшеница — 1,9 мм, ръж — 1,8 мм, ечемик — 2,2 мм.

Независимо от тази дефиниция обаче:

— за ечемик от Финландия и Швеция с хектолитрова маса минимум 64 кг/хл, предложен за интервенция в тези държави-членки, или

— за ечемик със съдържание на влажност 12,5 % или по-малко,

„спаружени зърна“ означават зърна, които след премахването от пробата на всички примеси, упоменати в това приложение, преминават през сито с отвори 2,0 мм.

Към тази група се отнасят също незрелите (зелените) и измръзналите зърна.

## б) Други зърнени култури:

всички житни зърна, които не принадлежат към вида зърно, от който е взета пробата.

## в) Зърна, повредени от вредители:

зърна, които са нагризани, към тази група се отнасят и зърната, наядени от насекоми.

## г) Зърна с променен цвят на зародиша, зърна с петна, фузариозни зърна:

зърна, при които обвивката около зародиша е оцветена в кафяво-черно, но той е нормален и не е покълнал. За обикновената пшеница зърната с потъмнял зародиш се допуска да бъдат до 8 %.

За твърдата пшеница:

— зърната, които имат кафяво до кафяво-черно оцветяване на други места освен около зародиша, се отнасят към групата на зърна с петна (пъстри зърна),

— зърна, повредени от фузариум, са тези, при които обвивката е засегната от мицела на *Fusarium micelium*; на външен вид зърната са леко изсъхнали, набръчкани и имат розови или бели петна с неясни очертания.

## д) Зърна, повредени от сушене, са тези, които показват външни белези на обгаряне, но са със запазена вътрешност.

## 1.3. Покълнали зърна

Покълнали зърна са тези, при които коренът или кълнът се вижда ясно с невъоръжено око. Когато се оценява съдържанието на покълнали зърна, трябва да се взема под внимание общия вид на пробата. При някои видове зърнени култури зародишът е изпъкнал и когато пробата зърно се разклати, при твърдата пшеница например, обвивката ѝ се разцепва. Такива зърна наподобяват на покълнали, но не трябва да се отнасят към тази група. Покълнали зърна са само тези, при които зародишът е претърпял видими промени, в резултат на които може ясно да се различи покълналото от нормалното зърно.



#### 1.4. Чужди примеси (Schwarzbesatz)

##### а) Други зърна

Зърна от култивирани или некултивирани растения, но не от зърнено-житни култури. Тук се отнасят непълноценни зърна, зърна, годни за хранене на животни, и вредни семена.

„Вредни семена“: семена, токсични за хората и животните, семена, които пречат или затрудняват почистването и смилането на зърното, и семена, които се отразяват върху качеството на произведените зърнени продукти.

##### б) Повредени семена

Зърна, загнили, плесенясали, повредени по различни причини до степен на непригодност за човешка консумация, а за фуражното зърно — за хранене на едър рогат добитък.

Зърна, повредени от samozagryavane или сушене: нормално развити, но със сиво-кафява до черна на цвят обвивка и променен цвят на ендосперма от жълтеникаво-сиво до кафяво-черно.

Зърна, повредени от неприятели по пшеницата до степен, при която повече от половината повърхност е оцветена в сиво до черно в резултат на вторична криптогенна (с неизвестно естество) причина. Когато промяната на цвета обхваща по-малко от половината повърхност на зърното, то се отнася към зърната, повредени от складови неприятели.

##### в) Други примеси

Всички примеси, задържани от сито с размер на отворите 3,5 мм (с изключение на зърна от други видове зърнени култури и големи зърна от основния вид зърно), и тези, които преминават през сито с размер на отворите 1,0 мм. Камъчета, пясък, части от сламка, други замърсители, които преминават през сито с отвори 3,5 мм и се задържат над сито с отвори 1,0 мм.

Тази дефиниция не се отнася за царевичата. За царевичата всички примеси, които преминават през сито с размер на отворите 1,0 мм, се отнасят към други примеси по първа алинея.

##### г) Обвивки (при царевичата — части от кочан).

##### д) Мораво рогче.

##### е) Загнили зърна.

##### ж) Мъртви насекоми или части от насекоми.

#### 1.5. Живи складови вредители

#### 1.6. Брашнести зърна

Брашнести зърна от твърда пшеница са зърната, чийто ендосперм не е напълно стъкловиден.

### 2. ОСОБЕНОСТИ ПРИ ОПРЕДЕЛЯНЕ НА ПРИМЕСИТЕ ПРИ РАЗЛИЧНИТЕ ВИДОВЕ ЗЪРНО

#### 2.1. Твърда пшеница

Зърнените примеси включват: спаружени зърна, други видове житни зърна, зърна, повредени от вредители, зърна с променен цвят на зародиша, пъстри зърна, фузариозни зърна и зърна, повредени от сушене.

Чуждите примеси включват: други зърна, повредени зърна, други примеси, обвивки, мораво рогче, изгнили зърна, мъртви насекоми или части от насекоми.

#### 2.2. Обикновена пшеница

Зърнените примеси включват: спаружени зърна, други видове житни зърна, зърна, повредени от вредители, зърна с променен цвят на зародиша и зърна, повредени от сушене.

Чуждите примеси включват: други зърна, повредени зърна, други примеси, обвивки, мораво рогче, изгнили зърна, мъртви насекоми или части от насекоми.

**2.3. Ръж**

Зърнените примеси включват: спаружени зърна, други видове житни зърна, зърна, повредени от вредители, зърна с променен цвят на зародиша и зърна, повредени от сушене.

Чуждите примеси включват: други зърна, повредени зърна, други примеси, обвивки, мораво рогче, изгнили зърна, мъртви насекоми или части от насекоми.

**2.4. Ечемик**

Зърнените примеси включват: спаружени зърна, други видове житни зърна, зърна, повредени от вредители, и зърна, повредени от сушене.

Чуждите примеси включват: други зърна, повредени зърна, други примеси, обвивки, мораво рогче, изгнили зърна, мъртви насекоми или части от насекоми.

**2.5. Царевица**

Зърнените примеси включват: други видове житни зърна, зърна, повредени от вредители, и зърна, повредени от сушене.

При царевичата, всички елементи от пробата, които преминават през сито с отвори 1,0 мм, трябва да се считат за чужди примеси.

Чуждите примеси включват: други зърна, повредени зърна, други примеси, обвивки, мъртви насекоми или части от насекоми.

**2.6. Сорго**

Зърнените примеси включват: други видове житни зърна, зърна, повредени от вредители, и зърна, повредени от сушене.

Чуждите примеси включват: други зърна, повредени зърна, други примеси, обвивки, мъртви насекоми или части от насекоми.

---

## ПРИЛОЖЕНИЕ III

## СТАНДАРТЕН МЕТОД ЗА ОПРЕДЕЛЯНЕ НА ПРИМЕСИ В ОСНОВНОТО ЗЪРНО С ДОБРО КАЧЕСТВО

1. За обикновената пшеница, твърдата пшеница, ръжта и ечемика средната проба от 250 г се пресява с две сита — едното с размер на отворите 3,5 мм, а другото с размер на отворите 1,0 мм — по една минута през всяко.  

За да се осигури постоянно пресяване, препоръчително е да се използва механично сито, например вибрационна маса с монтирани сита.

Надсявката върху сито 3,5 мм и пресявката под сито 1,0 мм се претеглят заедно и се счита за чужди примеси. Когато надсявката на сито 3,5 мм включва зърна от групата „други зърнени култури“ или особено едри зърна на основната зърнена култура, тези части или зърна се връщат в пресятата проба. По време на пресяването със сито 1,0 мм трябва да се следи внимателно за жива зараза.

От пресятата проба с помощта на делител се взема проба от 50 до 100 г. Тази частична проба трябва да се претегли.

Почистената проба после трябва да се разстеле върху маса с пинсети или шпатула и счупените зърна, другите зърнени култури, покълналите зърна, повредените от вредители зърна, измръзнали зърна, зърната с потъмнял зародиш, зърната на петна, страничните семена, моравото рогче, повредените зърна, зърна с променен цвят на зародиша, обвивки, живи и мъртви насекоми, трябва да се извадят.

Когато частичната проба съдържа неовършани зърна, те се олющват на ръка и обвивките се отнасят към чуждите примеси. Към чуждите примеси се отнасят също камъчета, пясък и сламки.

Почистената проба се пресява в продължение на половин минута през сито с отвори от 2,0 мм за обикновената пшеница, 1,8 мм за ръж, 1,9 мм за твърда пшеница, 2,2 мм за ечемик. Зърната, преминали под тези сита се отнасят към групата на спаружените. Зърната, повредени от слана и незрелите зелени зърна спадат към групата на „спаружените зърна“.
2. Средна проба от 500 г за царевичата и от 250 г за соргото се пресява в продължение на една минута през сито с отвори от 1,0 мм. Проверява се за живи и мъртви насекоми.  

От надсявката на сито 1,0 мм с пинсета или шпатула се изваждат от задържаните камъчета, пясък, парченца слама и други чужди примеси.

Отделените по този начин чужди примеси се добавят към пресявката на сито 1,0 мм и се претеглят заедно.

С помощта на делител от пресятата проба се подготвя частична проба от 100 до 200 г за царевичата или 25 до 50 г за соргото. Претегля се частичната проба. Разстила се на тънък слой на масата. С пинсета или шпатула се изваждат парченцата други зърнени култури, зърната, повредени от вредители, измръзналите зърна, покълналите зърна, чуждите семена, повредените зърна, обвивките, живите и мъртви насекоми.

След това частичната проба се пресява през сито с кръгли отвори 4,5 мм за царевичата и 1,8 мм за соргото. Пресявката под това сито се счита за счупени зърна
3. Групите примеси, различни от основното зърно с добро качество, определени чрез метода, посочен в точки 1 и 2, трябва да се претеглят много старателно с точност до 0,01 г и да се разпределят процентно за средната проба. Подробностите, отбелязани в отчета на анализа, трябва да са с точност до 0,1 %. Проверява се за живи насекоми.  

Общо правило е да се правят по два анализа на всяка проба. Те не бива да се различават с повече от 10 % по отношение на общо горепосочените примеси.
4. Апаратурата, използвана за операциите, упоменати в точки 1, 2 и 3, е както следва:
  - а) делител за проби конусен или улеен;
  - б) прецизни или аналитични везни;
  - в) сита с размери на продълговати отвори 1,0 мм, 1,8 мм, 1,9 мм, 2,0 мм, 2,2 мм, 3,5 мм и сита с кръгли отвори с размери 1,8 мм и 4,5 мм; ситата може да се монтират на вибрационен апарат.

## ПРИЛОЖЕНИЕ IV

## СТАНДАРТЕН МЕТОД ЗА ОПРЕДЕЛЯНЕ СЪДЪРЖАНИЕТО НА ВЛАГА

## 1. Принцип

Продуктът се суши при температура от 130 до 133 °C при нормално атмосферно налягане и за период, отговарящ на размера на частиците.

## 2. Приложно поле

Методът за изсушаване е валиден за зърно, раздробено, така че минимум 50 % от частиците да преминават през сито с отвори 0,5 мм и да не остава повече от 10 % на сито с кръгли отвори 1,0 мм. Той се отнася също и за брашно.

## 3. Апаратура

Прецизни везни.

Раздробяващо устройство, което да не поглъща влагата, лесно да се почиства, да раздробява бързо и равномерно, без да прегрява, да ограничава до минимум контакта с въздуха отвън и да отговаря на изискванията, посочени в точка 2 (например разглобяема валцова мелница).

Съд от неръждаем материал или стъкло с достатъчно плътно затварящ се капак; работна повърхност, позволяваща разстилането на проверяваната проба с дебелина 0,3 г на см<sup>2</sup>.

Електрическа изотермична загряваща сушилна камера, настроена на температура от 130 до 133 °C <sup>(1)</sup> с адекватна вентилация <sup>(2)</sup>.

Изпарител с метална, или ако не е метална, с порцеланова плоча (дебела и перфорирана), съдържащ подходящ сикатив.

## 4. Процедура

*Сушене*

Претегля се с точност до 1 mg малко по-голямо количество от 5 г от раздробените дребнозърнени култури или 8 г царевича в предварително претеглен съд. Съдът се поставя в сушилната камера, нагрята до температура от 130 до 133 °C. Това трябва да се извърши възможно най-бързо, за да се предотврати силно спадане на температурата. Дребнозърнените култури се оставят да се сушат два часа, а царевичата — четири, след като сушилната камера си възстанови температурата от 130 до 133 °C. Съдът се изважда от сушилната камера, похлупва се и се оставя да се охладя 30 до 45 минути в изпарителя и се претегля съдържанието (с точност до 1 mg).

## 5. Метод на изчисление и формули

E = количество на анализирания проба в грамове

M = масата в грамове на анализирания проба след подготовката

M' = масата в грамове на анализирания проба след раздробяване

m = масата в грамове на сухата анализирана проба

Съдържанието на влага в процентно съотношение на продукта е равно на:

— без предварителна подготовка  $(E - m) \times 100/E$ ,

— с предварителна подготовка  $((M' - m) M/M' + E - M) \times 100/E = 100 (1 - Mm/EM')$

Определенията се провеждат най-малкото два пъти.

## 6. Повторение

Разликата между стойностите, получени от две определения, проведени едновременно или в бърза последователност от един и същ анализатор, не трябва да надхвърля 0,15 г влажност на 100 г проба. Ако надхвърлят тази величина, анализите трябва да се повторят.

<sup>(1)</sup> Температура на въздуха вътре в камерата.

<sup>(2)</sup> Камерата трябва да има такъв капацитет на загряване, че когато е нагласена предварително на температура 130 до 133 °C, тази температура да може да се възстанови за по-малко от 45 минути при максимален брой анализирани проби, поставени в камерата да се сушат едновременно.

Вентилацията трябва да е такава, че дребнозърнените култури (обикновена пшеница, твърда пшеница, ечемик, сорго и ръж) да се сушат два часа, а царевичата четири часа и резултатите от всички анализирани проби трис или евентуално царевича, които сушилната камера побира, да се различават с по-малко от 0,15 % от резултатите, получени след тричасово сушене на дребнозърнените култури и петчасово сушене на царевичата.

## ПРИЛОЖЕНИЕ V

**МЕТОД ЗА ОПРЕДЕЛЯНЕ НА ЛЕПКАВОСТ И ПРИГОДНОСТ ЗА МАШИННА ОБРАБОТКА НА ТЕСТОТО, ПОЛУЧЕНО ОТ ОБИКНОВЕНА ПШЕНИЦА****1. Название**

Метод за опитно изпичане на пшенично брашно.

**2. Приложно поле**

Методът е приложим за експериментално смляно брашно за производство на хляб с мая.

**3. Принцип**

Тестото се прави от брашно, вода, мая, сол и захар в специална месачка. След като се разделят и окръглят, парчетата тесто се оставят да втасват 30 минути; после се оформят, поставят се на тави за изпичане и се пекат след окончателно втасване за определено време. Отбелязват се качествата на тестото при обработка. Парчетата хляб се преценяват по обем и височина.

**4. Съставки****4.1. Мая**

Активна суха мая от типа *Saccharomyces cerevisiae* DHW-Хамбург-Вансбек или продукт със същите характеристики.

**4.2. Вода водопроводна****4.3. Разтвор от захар — сол — аскорбинова киселина**

Разтварят се  $30 \pm 0,5$  г готварска сол (търговско качество),  $30 \pm 0,5$  г захар (търговско качество) и  $0,040 \pm 0,001$  г аскорбинова киселина в  $800 \pm 5$  г вода. Приготвя се пресен всеки ден.

**4.4. Захарен разтвор**

Разтварят се  $5 \pm 0,1$  г захар (търговско качество) в  $95 \pm 1$  г вода. Приготвя се пресен всеки ден.

**4.5. Ензимоактивно малцово брашно**

Търговско качество.

**5. Оборудване и апаратура****5.1. Стая за изпичане**

Кондиционирана, за да се поддържа температура от 22 до 25 °С.

**5.2. Хладилник**

За поддържане на температура от  $4 \pm 2$  °С.

**5.3. Везни**

Максимално натоварване 2 кг, точност до 2 г.

**5.4. Везни**

Максимално натоварване 0,5 кг, точност до 0,1 г.

**5.5. Аналитични везни**

Точност  $0,1 \times 10^{-3}$  г.

- 5.6. **Месачка**  
„Stephan UMTA 10“ с месешо рамо модел „Детмолд“ (Stephan Soehne GmbH) или оборудване с подобни характеристики.
- 5.7. **Калера за втасване**  
Контролирана да поддържа температура от  $30 \pm 1$  °C.
- 5.8. **Отворени пластмасови кутии**  
Направени от полиметилметакрилат (плексиглас, перспекс). Вътрешни размери: 25×25×15 см височина, дебелина на стената  $0,5 \pm 0,05$  см
- 5.9. **Квадратни пластмасови листове**  
Направени от полиметилметакрилат (плексиглас, перспекс). Минимум  $30 \times 30$  см, дебелина  $0,5 \pm 0,05$  см.
- 5.10. **Оформител**  
Оформител за тесто Брабандер (Brabander OHG) или оборудване със същите характеристики.
6. **Анализиране**  
В съответствие с ICC стандарт № 101.
7. **Процедура**
- 7.1. **Определяне на водопоемност**  
Определя се абсорбцията на вода в съответствие с ICC стандарт № 115/1.
- 7.2. **Определяне на количеството добавено малцово брашно**  
Определя се „числото на спадане“ на брашното в съответствие с ISO 3093-1982. Ако „числото на спадане“ е над 250, определя се колко малцово брашно трябва да се добави, за да се коригира в диапазона 200 до 250, използвайки серия от брашнени смеси с нарастващи количества малцово брашно (4.5). Ако „числото на спадане“ е под 250, не се добавя малцово брашно.
- 7.3. **Активиране на сухата мая**  
Температурата на захарния разтвор (4.4) се регулира на  $35 \pm 1$  °C. Смесва се една част от активната суха мая с четири части от темперирания захарен разтвор. Не се разбърква. Течността се разклаща, ако трябва.  
Оставя се за  $10 \pm 1$  минути, после се разбърква, докато се получи хомогенна суспензия. Суспензията се използва в рамките на 10 минути.
- 7.4. **Температура на брашното и тестото**  
Температурата на брашното и водата трябва да се регулира така, че тестото да бъде с температура  $27 \pm 1$  °C след смесване.
- 7.5. **Състав на тестото**  
Претегля се с точност до 2 г, 10 у/3 г брашно с налична влага (съответстваща на 1 кг брашно с влага 14 %), където „у“ е количеството брашно, използвано във фаринографското изпитване (виж ICC стандарт № 115, т. 9.1). Претегля се, с точност до 0,2 г, количеството малцово брашно, необходимо за коригиране на „числото на падане“ в диапазона 200 до 250 (7.2).  
Претегля се  $430 \pm 5$  г разтвор от захар, сол и аскорбинова киселина (4.3) и се добавя вода до обща маса (x-9) 10 у/3 г (виж 10.2), където „x“ е количеството вода, използвано във фаринографското изпитване (виж ICC стандарт № 115, т. 9.1). Тази обща маса (обикновено между 450 и 650 г) трябва да се получи с точност до 1,5 г.  
Претеглят се  $90 \pm 1$  г от суспензията с маята (7.3).  
Отбелязва се общата маса на тестото (P), която е сумата от масите на брашното, разтвора от захар, сол и аскорбинова киселина, плюс вода, суспензията от маята и малцовото брашно.
- 7.6. **Месене**  
Преди започване, месачката се темперира на  $27 \pm 1$  °C с помощта на подходящо количество загрята вода.  
Поставят се течните съставки на тестото в миксера, а отгоре брашното и малцовото брашно.

Включва се месачката (скорост 1, 1400 об./мин) и се оставя да работи 60 секунди. Двадесет секунди след началото на месенето, се включва остъргващия нож, монтиран на капака на месачката на два оборота.

Измерва се температурата на тестото. Ако тя не е в диапазона от 26 до 28 °C, тестото се изхвърля и се замесва ново след корекция на температурата на съставките му.

Отбелязват се свойствата на тестото, като се използват един от следните термини:

- нелепкаво и годно за машинна обработка, или
- лепкаво и негодно за машинна обработка. За да бъде оценено като „нелепкаво и годно за машинна обработка“ в края на месенето, тестото трябва да формира хомогенно свързана маса, която почти да не полепва по стените и бъркалката на месачката. Тестото трябва да може да се извади с ръка от миксера, с едно движение, без забележими загуби.

#### 7.7. *Разделяне и окръгляне*

Претеглят се с точност до 2 г три къса тесто според формулата:

$r = 0,25 P$ , където:

$r$  = маса на отделения къс тесто

$P$  = обща маса на тестото.

Незабавно се оформят кръгли късове за 15 секунди в оформителя (5.10) и се оставят за  $30 \pm 2$  мин върху квадратните пластмасови листове (5.9), покрити с обърнатите пластмасови кутии (5.8) в камерата за втасване (5.7).

Не се използва брашно за посипване на повърхностите.

#### 7.8. *Формоване*

Късовете тесто, покрити с пластмасовите кутии върху пластмасовите листове, се поставят при оформителя (5.10) и всеки къс се окръгля отново за 15 секунди. Похлупващите кутии се откриват непосредствено преди окръглянето. Отбелязват се свойствата на тестото, като се използват следните термини:

- нелепкаво и годно за машинна обработка, или
- лепкаво и негодно за машинна обработка.

За да бъде сметнато за „нелепкаво и годно за машинна обработка“, тестото трябва да не полепва или слабо да залепва за стените, така че да се върти около себе си и да оформя правилна топка по време на работа с машината. В края на операцията тестото не трябва да залепва за стените на камерата на формовъчната машина, когато се вдигне капака ѝ.

(7.9; 7.10; 8.)

#### 9. **Доклад за анализа**

Докладът за анализа трябва да съдържа:

- свойствата за обработка на тестото в края на месенето и на формоването,
- „числото на падане“ на брашното без добавка на малцово брашно,
- всякакви наблюдавани отклонения.

Трябва също така да включва:

- използвания метод,
- всички подробности за идентифициране на пробата.

#### 10. **Общи забележки**

##### 10.1.

##### 10.2. Формулата за изчисляване на течността в тестото се основава на следните съображения:

Необходимата консистенция се получава при добавяне на  $x$  мл вода към количество еквивалентно на 300 г брашно при 14 % влага. Както и в теста за изпичане, използва се 1 кг брашно (с влага 14 %), докато  $x$  се отнася за 300 г брашно, за теста за изпичане е необходимо  $x$  да се раздели на три и да се умножи по 10 г вода, така че  $10 x/3$  г.

430-те грама разтвор от захар, сол и аскорбинова киселина съдържа 15 г сол и 15 г захар. Тези 430 г разтвор са включени в течността за тестото. Така че, за да се добави 10 x/3 г вода към тестото, трябва да се добави (10 x/3 + 30) г течност за тестото, която се състои от 430 г разтвор от захар, сол и аскорбинова киселина, и допълнително количество вода.

Макар че част от водата, добавена със суспензията с маята, се абсорбира от тестото, тази суспензия също така съдържа „свободна“ вода. Произволно се допуска, че 90 г суспензия с мая съдържа 60 г „свободна“ вода. Количеството течност за тестото трябва да се коригира за тези 60 г „свободна“ вода в суспензията с маята, така че в крайна сметка трябва да се добавят 10 x/3 плюс 30, минус 60 г. Това може да се преобразува по следния начин:  $(10 \times x/3 + 30) - 60 = 10 \times x/3 - 30 = (x/3 - 3) \times 10 = (x - 9) \times 10/3$ , т.е. формулата, дадена в 7.5. Ако, например при фаринографското изпитване се определи 165 мл добавка на вода x, тази стойност трябва да се замени във формулата, така че към 430-те грама разтвор от захар, сол и аскорбинова киселина трябва да се добави обща маса от:

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

- 10.3. Методът не е приложим директно за пшеницата. Процедурата за характеризирани хлебопекарните свойства на пшеницата е следната:

Почиства се пшеницата и се определя съдържанието на влага на изчистената пшеница. Ако съдържанието на влага е в диапазона от 15,0 % до 16,0 %, пшеницата не се навлажнява. Ако съдържанието на влага е извън този диапазон, коригира се до  $15,5 \pm 0,5$  % поне три часа преди смилане.

Пшеницата се смилва на брашно с помощта на лабораторна мелница „Бюелер“ MLU 202 или мелница „Брабендер куадрумат синиър“, или оборудване със същите характеристики.

Прилага се процедура на смилане, която да дава минимум 72 % добив на брашно, със съдържание на пепел от 0,50 до 0,60 % на сухо вещество.

Съдържанието на пепел в брашното се определя в съответствие с приложение I към Регламент (ЕО) № 1501/95 на Комисията (ОВ L 147, 30.6.1995 г., стр. 7) и съдържанието на влага в съответствие с настоящия регламент. Изчислява се добива на брашно в процент по следното уравнение:

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

където

E = процент на добив

f = влага на брашното

w = съдържанието на влага на пшеницата

F = масата на произведеното брашно със съдържание на влага f

W = масата на смляната пшеница със съдържание на влага w.

**Забележка:** Информацията относно съставките и оборудването за използване е публикувана в Документ Т 77/300 от 31 март 1977 г. от Института за зърното, брашното и хляба, TNO – Postbus 15, Wageningen, Нидерландия.



## ПРИЛОЖЕНИЕ VI

## ОПРЕДЕЛЯНЕ ПРОЦЕНТА НА БРАШНЕСТИ ЗЪРНА

## 1. Принцип

Само част от пробата се използва за определяне процента зърна, които изцяло или частично са изгубили стъкловидността си. Зърната се разрязват с фаринотом на „Pohl“ или друг подобен уред.

## 2. Оборудване и апаратура

- фаринотом на „Pohl“ или друг подобен уред,
- пинцети, скалпел,
- табла или блюдо.

## 3. Процедура

- а) Определянето се извършва с проба от 100 г, след отделяне на всички примеси от основното зърно с добро качество.
- б) Разстила се пробата върху таблата и се хомогенизира добре.
- в) Постава се пластина във фаринотома и върху нея се разстила шепа зърна. Разтръсква се така че във всеки отвор има само по едно зърно. Подвижната част се затваря да захване здраво зърната на място и след това се срязват.
- г) Подготвят се достатъчно пластини за разрязване на минимум 600 зърна.
- д) Преброяват се зърната, които изцяло или частично са изгубили стъкловидността си („митадин“).
- е) Изчислява се процента зърна, които изцяло или частично са изгубили стъкловидността си („митадин“).

## 4. Представяне на резултатите

I = масата в грамове на отделените примеси в основното зърно с добро качество

M = процент на проверените зърна в почистената проба, които изцяло или частично са изгубили стъкловидността си („митадин“).

## 5. Резултат

Процентът зърна, които изцяло или частично са изгубили стъкловидността си („митадин“), в анализирания част е:

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

---

## ПРИЛОЖЕНИЕ VII

ТАБЛИЦА I

**Увеличения на цените за съдържание на влага**

Съдържание на влага (%)	Увеличение на цената (EUR/тон)
13,4	0,1
13,3	0,2
13,2	0,3
13,1	0,4
13,0	0,5
12,9	0,6
12,8	0,7
12,7	0,8
12,6	0,9
12,5	1,0
12,4	1,1
12,3	1,2
12,2	1,3
12,1	1,4
12,0	1,5
11,9	1,6
11,8	1,7
11,7	1,8
11,6	1,9
11,5	2,0
11,4	2,1
11,3	2,2
11,2	2,3
11,1	2,4
11,0	2,5
10,9	2,6
10,8	2,7
10,7	2,8
10,6	2,9
10,5	3,0
10,4	3,1
10,3	3,2
10,2	3,3
10,1	3,4
10,0	3,5

ТАБЛИЦА II

**Намаления на цените за съдържание на влага**

Съдържание на влага (%)	Намаление на цената (EUR/тон)
14,5	1,0
14,4	0,8
14,3	0,6
14,2	0,4
14,1	0,2

ТАБЛИЦА III

## Намаления на цените за хектолитрова маса

Вид зърно	Хектолитрова маса (кг/хектолитър)	Намаление на цената (EUR/тон)
Обикновена пшеница	под 76 до 75	0,5
	под 75 до 74	1,0
	под 74 до 73	1,5
Ечемик	под 64,0 до 62,0	1,0

ТАБЛИЦА IV

## Намаления на цените за съдържание на протеин

(EUR/тон)

Съдържание на протеин <sup>(1)</sup> (N × 5,7)	пазарна година 2000/2001	пазарна година 2001/2002	пазарна година 2002/2003
Под 11,5 до 11,0	1,5	2,0	2,5
Под 11,0 до 10,5	3,0	4,0	5
Под 10,5 до 10,3	5,0	5,0	
Под 10,3 до 10,0	5,0		

<sup>(1)</sup> Като % от сухото вещество.

## ПРИЛОЖЕНИЕ VIII

**Практически метод за определяне на намалението на цените на соргото от интервенционните агенции**

## 1. Основни данни

- P = процент на танин в суровия продукт  
 0,4 % = процент на танин, над който важи намалението  
 11 % <sup>(1)</sup> = намаление съответстващо на 1 % танин в сухото вещество

## 2. Изчисление на намалението

Намалението в евро, валидно за интервенционната цена, се изчислява в съответствие със следната формула:

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


---

<sup>(1)</sup> Намаление на цената на соргото, валидно на база на съдържанието на танин в 1000 г сухо вещество:

- a) Метаболизирана от птиците енергия от 1000 г сухо вещество от сорго с теоретично съдържание на танин от 0 %: 3917 килокалории.  
 б) Намаление на метаболизираната от птиците енергия от 1000 г сухо вещество от сорго за всяка допълнителна процентна точка танин: 419 килокалории.  
 в) Разликата в процентни точки между максималното съдържание на танин, заложено за приетото за интервенция сорго, и съдържанието на танин, заложено за стандартното количество: 1,0 – 0,30 = 0,70  
 г) Разликата в проценти между метаболизираната от птиците енергия от сорго, съдържаща 1,0 % танин и метаболизираната от птиците енергия от сорго със същото съдържание на танин като в стандартното качество (0,30 %):

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

- д) Намаление, съответстващо на 1 % съдържание на танин в сухото вещество над 0,30 %:

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