

ZARZĄDZENIE

Ministra Przemysłu i Handlu z dnia 4 marca 1948 r. wydane w porozumieniu z Ministrem Aprobizacji w sprawie sposobu rozliczania się młynów z otrzymanego do przemiału zboża.

Na podstawie § 6 rozporządzenia Ministrów: Aprobizacji oraz Przemysłu i Handlu z dnia 22 grudnia 1947 r., wydanego w porozumieniu z Ministrami: Administracji Publicznej, Ziemi Odzyskanych, Rolnictwa i Reform Rolnych i Skarbu o przemiele ziół (Dz. U. R. P. z 1948 r. Nr. 5, poz. 33), zarządza się, co następuje:

§ 1.

Ustala się dwa rodzaje przemiału: gospodarczy — na zlecenie rolników oraz handlowy — na zlecenie przedsiębiorstw, instytucji i innych uprawnionych.

§ 2.

Standardy zboża i produktów przemiału głównych i ubocznych określają załączniki Nr 1 i 2 niniejszego zarządzenia.

§ 3.

Przy przemiele gospodarczym ustala się następujące rozliczenie młyna z dostawcą zboża:

- Młyn przyjmuje do przemiału zboże niestandardyzowane i oddaje po przemiele tego zboża produkty główne i uboczne niestandardyzowane.
- Młyn po potrąceniu opłaty za przemiał w naturze winien z pozostałego zboża wydać:

przy przemiele żyta lub pszenicy na mąkę 80%	80% mąki i 17% otrąb
przy przemiele żyta na mąkę 90%	90% mąki i 7% otrąb
przy przemiele żyta lub pszenicy na mąkę 97%	97% mąki
przy przemiele pszenicy na mąkę 70%	70% mąki i 27% otrąb
- Młyn może nie przyjąć do przemiału zboża o wilgotności powyżej 17% i zanieczyszczeniu ponad 5%.

§ 4.

Przy przemiele handlowym ustala się następujące rozliczenie młyna z dostawcą zboża:

- Młyn przyjmuje do przemiału zboże standardyzowane i oddaje po przemiele dostawcy zboże standardyzowane główne i uboczne produkty przemiału.
- Młyn winien wydać dostawcy:

przy przemiele żyta lub pszenicy na mąkę 80%	80% mąki i 17% otrąb
przy przemiele żyta na mąkę 90%	90% mąki i 7% otrąb
przy przemiele żyta lub pszenicy na mąkę 97%	97% mąki
przy przemiele pszenicy na mąkę 80%	80% mąki i 17% otrąb
przy przemiele pszenicy na mąkę 70%	70% mąki i 27% otrąb

§ 5.

W wypadku dostarczenia do młyna do przemiału handlowego zboża niestandardyzowanego, a w szczególności zawierającego więcej niż 15% wilgotności lub o zanieczyszczeniu wyższym niż 3%, młyn obowiązany jest doprowadzić takie zboże do norm standardowych i może z tego tytułu potrącić i wagi przemiełonego zboża:

- przy wilgotności zboża od 15 do 16% — 1%
- „ „ „ 16 do 17% — 2%
- przy wilgotności powyżej 17% — efektywny ubytek wagi zboża;
- przy zanieczyszczeniu wyższym niż 3% — za każdy procent nadmiaru zanieczyszczenia — 1% wagi;

3. za nadmiar domieszek (ponad ilości dopuszczalne podane w normach standardowych):

- w życie — jęczmienia
 - w pszenicy — żyta i jęczmienia
- młyn może potrącić za każdy procent nadmiaru — 0,2% wagi.

Za doprowadzenie zboża do norm standardowych przedsiębiorstwu młyńskiemu przysługują wynagrodzenie w wysokości poniesionych kosztów.

§ 6.

Określenie jakości zboża (wilgotność, zanieczyszczenie) może nastąpić na podstawie analizy, dokonanej w młynie, za zgodą zleceńdawcy. W wypadku braku zgody — o jakości zboża rozstrzyga orzeczenie laboratorium przy giełdzie zbożowo-towarowej, a do czasu ich uruchomienia orzeczenie Stacji Ocean Nasion. Koszty analizy ponosi zleceńdawca. Próby zboża pobiera, za zgodą zleceńdawcy młyn, a w braku zgody — przysięgły próbobiorca giełdy zbożowo-towarowej.

§ 7.

W wypadku gdy wyprodukowane przez młyn główne i uboczne produkty przemiału zawierają powyżej 15% wilgoci, młyn obowiązany jest udzielić odbiorcy bonifikaty w wysokości 1% za każdy procent nadmiernej wilgoci ponad 15%, przy czym młyn winien na etykiecie opakowania mąki oznaczyć, iż produkt jest niestandardyzowany i zawiera powyżej 15% wilgoci.

§ 8.

Zarządzenie niniejsze wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.
MINISTER PRZEMYSŁU I HANDLU
w/z (→) E. Szyr
Podsekretarz Stanu
MINISTER APROBIZACJI
(←) Wł. Lechowicz

Załącznik Nr 1.

Standardy zboża przemiałowego na rok gospodarczy 1947/48.

Z y t o

- Wygląd: naturalny t. zw. typowy dla poszczególnego gatunku i odmiany o żywym połysku,
- Zapach: normalny, niestęchły, niespleśniały, bez obcych zapachów,
- Stan ziarna: zdrowe, nie porażone pleśnią (porażenie sporyzmem dopuszczalne do 0,01%, zanieczyszczenie kąkolem do 0,1%),
- Waga: jednego litra nie mniej niż 680 gramów,
- Zawartość wilgoci: nie więcej niż 15%,
- Zanieczyszczenie ogólne: — nie większe niż 3%, w tym części mineralnych nie więcej niż 0,5%, obcych ziarn, to jest owsa, bobliku, groszku itp., nie więcej niż 2% i chwastów nie więcej niż 0,5%,
- Naturalna obecność ziarn obcych: jęczmienia nie więcej niż 3%.

P s z e n i c a

- Wygląd: naturalny, o żywym połysku,
- Zapach: normalny, niestęchły, niespleśniały, bez obcych zapachów,
- Stan ziarna: zdrowe, nie porażone pleśnią (porażenie śniecią dopuszczalne do 0,01%, zanieczyszczenie kąkolem do 0,1%),
- Waga: jednego litra nie mniej niż 725 gramów,
- Zawartość wilgoci: nie więcej niż 15%,
- Zanieczyszczenie ogólne: nie większe niż 3%, w tym części mineralnych nie więcej niż 0,5%, obcych ziarn, to jest owsa, bobliku, groszku itp., nie więcej niż 2% i chwastów nie więcej niż 0,5%,
- Naturalna obecność ziarn obcych: żyta nie więcej niż 5% i jęczmienia nie więcej niż 2%.

J e c z m i e n

- Wygląd: naturalny, o żywym połysku,
 - Zapach: normalny, niestęchły, niespleśniały, bez obcych zapachów,
 - Stan ziarna: zdrowe, nieporażone pleśnią,
 - Waga: 1 litra nie mniej niż 620 gramów,
 - Zawartość wilgoci: nie więcej niż 15,5%,
 - Zanieczyszczenie ogólne: nie większe niż 3%, w tym części mineralnych nie więcej niż 0,5%, obcych ziarn, tj. owsa, bobliku, groszku itp., nie więcej niż 2% i chwastów nie więcej niż 0,5%.
- O w i e s
- Wygląd: naturalny, o żywym połysku,
 - Zapach: normalny, niestęchły, niespleśniały, bez obcych zapachów,
 - Stan ziarna: zdrowe, nie porażone pleśnią,

- Waga: jednego litra nie mniej, niż 430 gramów,
- Zawartość wilgoci — nie więcej niż 15%,
- Zanieczyszczenie ogólne: — nie większe niż 3%, w tym części mineralnych nie więcej niż 0,3%,
- Naturalna obecność obcych ziół — nie więcej niż 5%.

P r o s o

- Wygląd: naturalny, z odcieniami w zależności od gatunku,
- Zapach — normalny, niestęchły, niespleśniały, bez obcych zapachów,
- Stan ziarna: zdrowe,
- Waga: jednego litra nie mniej niż 650 gramów,
- Zawartość wilgoci: nie więcej niż 15%,
- Zanieczyszczenie: — nie większe niż 3%,
- Naturalna obecność ziarn obcych: nie więcej niż 5%,
- Ziarn połamanych: — nie więcej niż 10%.

G r y k a

- Wygląd: naturalny,
- Zapach: normalny, niespleśniały, bez obcych zapachów,
- Stan ziarna: — zdrowe, nieporażone pleśnią,
- Waga: jednego litra nie mniej niż 700 gramów,
- Zawartość wilgoci: — nie więcej niż 15%,
- Zanieczyszczenie: — nie większe niż 3%,
- Naturalna obecność ziarn obcych oraz niedojrzałych: nie więcej niż 5%.

Załącznik Nr 2

Standardy produktów przemiału na rok gospodarczy 1947/48

I. Mąka żytnia

- Barwa: jednolita od szarawej do białej z odcieniami w zależności od wysokości przemiału i od grubości i ilości łuski,
- Zapach: normalny, świeży, niestęchły, niespleśniały, bez obcych zapachów,
- Smak: swoisty, niekwaśny, niegorzki,
- Kwaśność: do 7°,
- Zawartość kąkolu nie większa niż 0,1%, sporyszu nie więcej niż 0,01%,
- Wilgotność: nie większa niż 15%,
- Normy techniczne:

Zawartość popiołu w przelicz. na suchą subst.	Rodzaj i grubość przemiału pozostałość na siałach, % pozostałości.	Procent mąki po przejściu przez sito	Zawartość glutenu w %
Mąka 80% 1,4	38 2%	38	55%
„ 90% 1,7	24 2%	38	30%
„ 97% 2	24 2%	38	15%

II. Mąka pszenna

- Barwa: jednolita od jasnoszarej do białej z odcieniami żółtawymi w zależności od wysokości przemiału i od grubości i jakości łuski,
- Zapach: normalny, świeży, niestęchły, niespleśniały, bez obcych zapachów,
- Smak: swoisty, niekwaśny, niegorzki,
- Kwasowość: do 5°,
- Wilgotność: nie większa niż 15%,
- Normy techniczne:

Zawartość popiołu w przeliczeniu na suchą subst.	Rodzaj i grubość przemiału pozostałość na siałach, % pozostałości.	Procent mąki po przejściu przez sito	Zawartość glutenu w %
Mąka 70% 0,85%	35 2%	36 75	30%
„ 80% 1,25%	27 2%	36 60	25%
„ 90% 1,7%	24 2%	38 30	20%
„ 97% 1,9%	24 2%	38 24	18%

Mąki nie mogą być skawalone oraz nie powinny zawierać żadnych szkodników mącznych.

III. Otręby

- Barwa: naturalna, szara z odcieniami w zależności od rodzaju przemiełanego zboża,
- Zapach: świeży, niestęchły, niespleśniały, niekwaśny,
- Smak: normalny, bez goryczy i kwasu,
- Wilgotność: nie więcej niż 15%,
- Kwasowość: do 10°,
- Zanieczyszczenia odpadkami nie większe niż 3%, w tym zanieczyszczeń mineralnych nie więcej niż 1%, a nasion szkodliwych nie więcej niż 2%.