

479.

ZARZĄDZENIE MINISTRA HANDLU WEWNĘTRZNEGO

z dnia 4 maja 1949 r.

wydane w porozumieniu z Ministrem Skarbu w sprawie sposobu rozliczania się młynów z otrzymanego do przemiału zboża.

Na podstawie § 8 rozporządzenia Ministrów: Aprowizacji oraz Przemysłu i Handlu z dnia 28 września 1948 r., wydanego w porozumieniu z Ministrami: Administracji Publicznej, Ziemi Odzyskanych, Rolnictwa i Reform Rolnych oraz Skarbu o przemiale zbóż (Dz. U. R. P. Nr. 49, poz. 377) oraz art. 21 ustawy z dnia 10 lutego 1949 r. o zmianie organizacji naczelnych władz gospodarki narodowej (Dz. U. R. P. Nr. 7, poz. 43) zarządza się co następuje:

§ 1. Ustala się dwa rodzaje przemiału: gospodarczy oraz handlowy. W rozumieniu niniejszego zarządzenia przemiał gospodarczy jest to przemiał na zlecenie producenta rolnego, zaś przemiał handlowy jest to przemiał na zlecenie Polskich Zakładów Zbożowych.

§ 2. Standarty zboża i produktów przemiału głównych i ubocznych określają załączniki 1 i 2 niniejszego zarządzenia.

§ 3. Przy przemiale gospodarczym zboża do 17% wilgotności i do 5% zanieczyszczenia ustala się następujące rozliczenie młyna z dostawcą zboża:

- 1) Młyn przyjmuje do przemiału zboże niestandardyzowane i oddaje po przemiale tego zboża produkty główne i uboczne niestandardyzowane.
- 2) Młyn winien wydać za 100 kg. przyjętego do przemiału zboża:
 - a) przy przemiale żyta na mąkę 65%: 65 kg. mąki I gat. (od 0 do 65), 7 kg. mąki II gat. (pośledniej od 65—72) oraz 25 kg. otrąb lub 65 kg. mąki i 32 kg. otrąb.
 - b) przy przemiale żyta na mąkę 82%: 82 kg. mąki i 15 kg. otrąb.
 - c) przy przemiale żyta na mąkę 97%: 97 kg. mąki.
 - d) przy przemiale pszenicy na mąkę 50%: 50 kg. mąki I gat. (od 0 do 50), 22 kg. mąki II gat. (od 50 do 72) oraz 25 kg. otrąb.
 - e) przy przemiale pszenicy na mąkę 67%: 67 kg. mąki I gat. (od 0 do 67), 5 kg. mąki II gat. (od 67 do 72) oraz 25 kg. otrąb lub 67 kg. mąki i 30 kg. otrąb.
 - f) przy przemiale pszenicy na mąkę 72%: 72 kg. mąki oraz 25 kg. otrąb.
 - g) przy przemiale pszenicy na mąkę 97%: 97 kg. mąki.
- 3) Młyn może nie przyjąć do przemiału zboża o wilgotności powyżej 17% wzgl. o zanieczyszczeniu ponad 5%, w czym do 1% zanieczyszczeń mineralnych.

Przy przyjęciu przez młyn do przemiału zboża o wilgotności powyżej 17% wzgl. zanieczyszczeniu powyżej 5% — następuje porozumienie odnośnie rozliczenia ilościowego.

§ 4. Przy przemiale handlowym ustala się następujące rozliczenie młyna z dostawcą zboża:

1. Młyn przyjmuje do przemiału zboże standaryzowane i oddaje po przemiale standaryzowane główne i uboczne produkty przemiału.
2. Młyn winien wydać za 100 kg. przyjętego do przemiału zboża:
 - a) przy przemiale żyta na mąkę 65% nie mniej niż 65 kg. mąki I gat. (od 0 do 65), nie więcej jak 7 kg. mąki II gat. (pośledniej — od 65—72) oraz nie mniej od 25 kg. otrąb.
 - b) przy przemiale żyta na mąkę 82%; nie mniej niż 82 kg. mąki i nie więcej od 15 kg. otrąb.
 - c) przy przemiale żyta na mąkę 97%: 97 kg. mąki.

- d) przy przemiale pszenicy na mąkę 50%: ogółem 72 kg. mąki, z czego 50 kg. mąki I gat. (od 0 do 50), 22 kg. mąki II gatunku (od 50—72) oraz 25 kg. otrąb,
- e) przy przemiale pszenicy na mąkę 67%: nie mniej niż 67 kg. mąki I gat. (od 0 do 67), nie więcej niż 5 kg. mąki II gat. (od 67 do 72) oraz nie mniej jak 25 kg. otrąb, lub też nie mniej niż 67 kg. mąki i nie więcej niż 30 kg. otrąb,
- f) przy przemiale pszenicy na mąkę 72%: nie mniej niż 72 kg. mąki oraz 25 kg. otrąb,
- g) przy przemiale pszenicy na mąkę 97%: 97 kg. mąki.

Normy powyższe odnoszą się do przemiału przy maksymalnej dopuszczalnej granicy rozkurzu 3%. Przy rozkurzu niższym niż 3% ulegają odpowiedniemu powiększeniu ilości wydawanych otrąb.

§ 5. W przypadku dostarczenia do przemiału handlowego zboża niestandardyzowanego, a w szczególności zawierającego powyżej 15,5% wilgotności wzgl. o zanieczyszczeniu wyższym niż 3%, młyn obowiązany jest doprowadzić takie zboże do norm standardowych i może z tego tytułu potrącić z wagi przemielonego zboża:

1. przy wilgotności zboża: od 16% do 16,5% — 1% wagi zboża, przy wilgotności zboża: od 16,5 do 17% — 2% wagi zboża, przy wilgotności powyżej 17% odlicza się za każdy % nadmiaru wilgotności ponad normę standardową — 1,3% wagi zboża.

2. Przy zanieczyszczeniu wyższym od 3% odlicza się za każdy % nadmiaru zanieczyszczenia: od 3 do 5% po 1,2% wagi zboża, powyżej zaś 5% zanieczyszczenia po 1,4% wagi zboża.

3. Za nadmiar domieszek ponad ilości dopuszczalne podane w normach standardowych:

- a) w życie — jęczmienia,
b) w pszenicy — żyta i jęczmienia,

młyn może potrącić za każdy % nadmiaru domieszek: do 10%—0,3% wagi zboża, powyżej zaś 10%—0,5% wagi zboża.

4. Za doprowadzenie zboża do norm standardowych młynowi przysługuje prawo pobrania wynagrodzenia w wysokości poniesionych kosztów.

§ 6. Określenie jakości zboża (wilgotność, zanieczyszczenia, domieszki) może nastąpić na podstawie analizy, dokonanej w młynie, za zgodą zlecniodawcy. W wypadku braku zgody o jakości zboża rozstrzyga orzeczenie laboratorium właściwej Giełdy Zbożowo-Towarowej. Koszty analizy ponosi zlecniodawca. Próby zboża pobierają za zgodą zlecniodawcy młyn — a w braku zgody — przysięgli próbiercy Giełdy Zbożowo-Towarowej.

§ 7. W przypadku, gdy wydawane przez młyn główne i uboczne produkty przemiału zawierają powyżej 15,5% wilgotności, młyn obowiązany jest udzielić odbiorcy bonifikaty w wysokości 1,1% za każdy procent nadmiaru wilgotności ponad 15,5%, przy czym młyn obowiązany jest na etykiecie na opakowaniu zaznaczyć, iż produkt jest niestandardyzowany i zawiera powyżej 15,5% wilgoci.

§ 8. Zarządzenie niniejsze wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

MINISTER HANDLU WEWNĘTRZNEGO

Tadeusz Dietrich
K. Dąbrowski

MINISTER SKARBU

Załącznik Nr. 1 do Zarządzenia Ministra Handlu Wewnętrznego z dn. 4 maja 1949 r.

Standarty zboża przemiałowego Ż y t o

- Wygląd: naturalny t. j. typowy dla poszczególnego gatunku i odmiany, o żywym połysku.
- Zapach: naturalny, niestęchły, niespleśniały, bez obcych zapachów.
- Stan ziarna: zdrowe, suche, niezagrzone, normalnie doczyszczzone, nieporażone pleśnią, porażenie sporysmem dopuszczalne do 0,1%.
- Waga: jednego litra nie mniej niż 700 gramów.
- Zawartość wilgoci: nie więcej niż 15,5%.
- Zanieczyszczenie ogólne: nie większe niż 3%, w tym: części mineralnych nie więcej niż 0,5%, szkodliwych chwastów nie więcej niż 0,5%, obcych ziarn t. j. owsa, bobiku, groszku i t. p. nie więcej niż 2%. Zawartość obcych ziarn uprawnych (pszenica nie zalicza się do obcych ziarn) oraz uszkodzonych i porośniętych nie może przekraczać 3%, z tym, że zawartość obcych ziarn wraz z zanieczyszczeniem nie może przekraczać łącznie 5%.

P s z e n i c a

- Wygląd: naturalny o żywym połysku.
- Zapach: normalny, niestęchły, niespleśniały, bez obcych zapachów.
- Stan ziarna: zdrowe, suche, niezagrzone, normalnie doczyszczzone (porażenie śniecią cuchnącą dopuszczalne do 0,1%).
- Waga: jednego litra nie mniej niż 745 gramów.
- Zawartość wilgoci: nie więcej niż 15,5%.

- Zanieczyszczenia ogólne: nie większe niż 3%, w tym: części mineralnych nie więcej niż 0,5%, szkodliwych chwastów nie więcej niż 0,5%, obcych ziarn nie więcej niż 2%.
Zawartość obcych ziarn uprawnych oraz uszkodzonych i porośniętych nie może przekraczać 3%.

J ę c z m i e ń

- Wygląd: naturalny o żywym połysku.
- Zapach: normalny, niestęchły, niespleśniały, bez obcych zapachów.
- Stan ziarna: zdrowe, suche, niezagrzone, normalnie doczyszczzone.
- Waga jednego litra nie mniej niż 650 gramów.
- Zawartość wilgoci: nie mniej niż 15,5%.
- Zanieczyszczenie ogólne: nie większe niż 3%, w tym części mineralnych nie więcej niż 0,5%, szkodliwych chwastów nie więcej niż 0,5%, obcych ziarn nie więcej niż 2%. Zawartość obcych ziarn uprawnych oraz uszkodzonych i porośniętych nie może przekraczać 4%.

O w i e s

- Wygląd: naturalny o żywym połysku.
- Zapach: normalny, niestęchły, niespleśniały, bez obcych zapachów.
- Stan ziarna: zdrowe, dojrzałe, niezagrzone, normalnie doczyszczzone, nieporażone pleśnią.
- Waga: jednego litra nie mniej niż 490 gramów.
- Zawartość wilgoci: nie więcej niż 15%.
- Zanieczyszczenie ogólne: nie większe niż 3%, w tym części mineralnych nie więcej niż 0,5%, szkodliwych chwastów nie więcej niż 0,75% (w czym życie najwyższe do 0,5%), obcych ziarn nie więcej niż 1,75%. Zawartość obcych ziarn uprawnych oraz uszkodzonych i porośniętych nie może przekraczać 3%.

P r o s o

- Wygląd: naturalny z odcieniami w zależności od gatunków.
- Zapach: normalny, niestęchły, niespleśniały, bez obcych zapachów.
- Stan ziarna: zdrowe, dojrzałe, niezagrzone, niespleśniałe, normalnie doczyszczzone.
- Waga: jednego litra nie mniej niż 650 gramów.
- Zawartość wilgoci: nie więcej niż 15%.
- Zanieczyszczenie ogólne nie większe niż 3%.
- Zawartość obcych ziarn nie więcej niż 5%, ziarn uszkodzonych i porośniętych nie więcej niż 10%.

G r y k a

- Wygląd: naturalny.
- Zapach: normalny, niestęchły, niespleśniały, bez obcych zapachów.
- Stan ziarna: zdrowe, dojrzałe, niezagrzone, niespleśniałe, normalnie doczyszczzone.
- Waga: jednego litra nie mniej niż 600 gramów.
- Zawartość wilgoci: nie więcej niż 15%.
- Zanieczyszczenie ogólne nie większe niż 3%.
- Zawartość ziarn obcych i niedojrzałych nie więcej niż 10%.

Załącznik Nr. 2 do zarządzenia Ministra Handlu Wewnętrznego z dn. 4 maja 1949 r.

Standarty produktów przemiału

I. Mąka żytnia

- Barwa: jednolita od szarawej do białej z odcieniami w zależności od gatunku ziarna.
- Zapach: normalny, świeży, niestęchły, niespleśniały, bez innych obcych zapachów.
- Smak: właściwy dla poszczególnych gatunków mąki, niekwaśny, niegorzki.
- Kwasowość: 7° (w zawiesinie).
- Zawartość: kakaolu nie więcej niż 0,1%, sporyszu zaś nie więcej niż 0,01%.
- Wilgotność: nie więcej niż 15%.
- Normy techniczne:

	Zawartość popiołu w przel. na suchą substancję	Rodzaj i grub. przem.	
		Nr. sita	% pozost. max. na sitach
Mąka typu 65% I gat. (od 0—65)	od 0,72% do 0,88%	9xx	3%
„ „ II „ (od 65—72)	nie więcej 2,8%	pastewna	
„ „ 62%	od 1,32% do 1,44%	7xx	10%
„ „ 97%	do 1,9% do 2%	14(dru)	3%

II. Mąka pszenna

- Barwa: jednolita od jasnoszarej do białej z odcieniami żółtymi w zależności od gatunku ziarna.

2. Zapach: normalny, świeży, niestęchły, niespleśniały, bez obcych zapachów.
3. Smak: słodkawy, właściwy dla poszczególnych gatunków mąki, niekwaśny, niegorzki.
4. Kwasowość: do 5° (w zawiesinie).
5. Wilgotność: nie więcej niż 15%.
6. Normy techniczne:

	Zawart. popiołu w przel. na such. substancję	Rodzaj i grubość przemiału		Przech. max. przez sito	Zawart. glutenu
		Nr. sita	max. pozost. na sitach		
Mąka typu 50% I gat. (od 0—50)	od 0,51% do 0,58%	5xx	3%	12xx 73%	25%
Mąka typu 50% II gat. (od 50—72)	od 1,2% do 1,45%	—	—	—	—
Mąka typu 67% I gat. (od 0—67)	od 0,63% do 0,74%	7xx	3%	12xx 74%	25%
Mąka typu 67% II gat. (od 67—72)	nie wyżej 2,1%	pastewna		—	—
Mąka typu 72%	od 0,75% do 0,85%	7xx	3%	12xx 75%	25%
Mąka typu 97%	od 1,9% do 2%	14 drut	3%	—	18%

III. Kaszka manna

1. Wygląd: jednolity, bez widocznych śladów części otrębowych.
2. Zapach: świeży, niespleśniały, niestęchły, bez obcych zapachów.
3. Smak: słodkawy, niegorzki, niekwaśny, nie trzeszczący w zębach.
4. Kwasowość: do 2,5° (w zawiesinie).
5. Wilgotność: nie więcej niż 14,5%.
6. Normy techniczne:
 - a) zawartość popiołu w przeliczeniu na suchą substancję od 0,55% do 0,75% (w zależności od gatunku pszenicy, z której została wyprodukowana; manna z pszenic twardych będzie miała % popiołu większy, aniżeli z pszenic miękkich),
 - b) rodzaj i grubość przemiału: przejście przez sito Nr. 23 nie więcej jak 8%, przejście przez sito Nr. 38 nie więcej niż 2%.

IV. Kasza jęczmienna 63%

1. Wygląd: jednolity, o barwie od szarawej do białej.
2. Zapach: normalny, świeży, niestęchły, niespleśniały.
3. Smak: właściwy, niegorzki, niekwaśny, nie trzeszczący w zębach.
4. Wilgotność: nie wyżej niż 15%.
5. Normy techniczne:
 - a) zawartość mineralnych zanieczyszczeń nie może przekraczać 0,25%,
 - b) zawartość mąki w kaszy nie może przekraczać 2%,
 - c) zawartość ziarn nie w pełni obfuskanych nie może przekraczać 2,5%,
 - d) nie może zawierać śladów szkodników mącznych.

V. Kasza gryczana

1. Wygląd: normalny.
2. Zapach: świeży, niestęchły, niespleśniały.
3. Smak: właściwy, niekwaśny.
4. Wilgotność: nie więcej niż 14%.
5. Normy techniczne:
 - a) ogólna ilość zanieczyszczeń nie może przekraczać 0,5%, w czym zanieczyszczeń mineralnych nie więcej niż 1%,
 - b) ziarn bitych, łamanych nie więcej niż 5%.

VI. Kasza jaglana

1. Wygląd: jednolity o barwie żółtawej, formy okrągłej ziarenek.
2. Zapach: świeży, niestęchły, niespleśniały.
3. Smak: normalny, niegorzki, niekwaśny.
4. Wilgotność: nie więcej niż 14%.
5. Normy techniczne:
 - a) ogólne zanieczyszczenie (łuski i obce ziarna i t. p.) nie może przekraczać 2%, w tym części mineralnych nie więcej niż 0,1%,
 - b) ziarn bitych i połamanych, przechodzących przez sito z okrągłymi otworami o średn. 1,4 mm i pozostających na sicie o średnicy 1 mm — nie może być więcej niż 2%,
 - c) % siewki i mączki nie może przekraczać 2%,
 - d) kasza winna być wolna od szkodników mącznych.