

din cuprins:

- Piața cerealelor ● Serial Q
- Comunicate MAPDR ● Oferte ● Legislație

PIATA CEREALELOR

Europa: grâu: Prețurile pentru recolta trecută au rămas ridicate, diferența de preț între recolta trecută și cea prezentă este de aproximativ 15-17 Euro/tonă. Vânzarea recoltei precedente practic s-a încheiat. Dar nu și în cazul Germaniei unde, ca urmare a absenței exporturilor, mai există încă stocuri disponibile pentru care doar Rusia, Bielorusia și Polonia și-au aratat un interes sporadic. Condițiile atmosferice continuă să fie favorabile pentru noua recoltă. Există doar câteva zone în Franța care au nevoie de ploie. Recolta în Franța este previzionată să atingă 35-36 mil. tone, în vreme ce în Germania este posibil ca recolta să fie de 23-24 mil. tone iar în Marea Britanie de 16 mil. tone. Perspectivele favorabile au dus și la o scădere a prețurilor pentru noua recoltă cu aproximativ 10-12 Euro/tonă. Prețurile au fost afectate negativ și de grâul de consum oferit de Rusia pe piață, care îl concurează pe cel de origine franceză. În plus, cereala începe să crească pentru industria prelucrătoare și pentru exporturi. Astfel, de exemplu, 120.000 de tone de grâu din Franța au fost achiziționate de Egipt, urmând ca livrarea să se facă în a doua jumătate a lunii iulie.

Porumbul în UE: Datorită vânzării scăzute, nu s-au înregistrat modificări semnificative de preț. Prețul rămâne la un nivel relativ ridicat – 12 Euro/tonă.

În **Germania**, fermierii se așteaptă încă la o recoltă foarte bună. Astfel, producția de cereale din acest an este posibil să atingă aproximativ 47 mil. tone, crescând de la un nivel de aproximativ 39,4 mil. tone, înregistrat anul trecut ca urmare a timpului nefavorabil. Terenul cultivat este estimat la aproximativ 6,7 (față de 6,8) mil. ha, înregistrându-se o ușoară scădere față de anul precedent. Recolta de grâu este previzionată că va atinge 23,7 (față de 19,3) mil. de tone la o suprafață de 3,1 (față de 3,0) mil. ha. Exporturile de grâu s-au ridicat la 2,8 mil. de tone (mai mici față de anul precedent: 3,7) iar exporturile de făină la 342.000 (față de 401.000) tone. Importurile de cereale au fost

de 2,8 (față de 4,0) mil. tone, din care 2,3 (față de 3,1) mil. tone au fost importate din alte state membre ale UE iar 511.000 tone (cu 362.000 tone mai puțin) din țări terțe. Importurile de grâu și de produse din grâu s-au ridicat la 1,0 mil. tone (jumătate față de perioada anterioară).

Anul acesta se presupune că terenul total cultivat în UE -25 se va ridica la 52,3 mil. ha față de anul precedent (50,8 mil. ha), din care 19,8 (față de 18,5) mil. ha sunt cultivate cu grâu iar 3,5 mil. ha cu grâu durum (aceeași suprafață). Se presupune că acest lucru va duce la o producție de cereale de 266 mil. tone, incluzând 118,2 (față de 98,2) mil. de tone de grâu și 9,0 (față de 7,9) mil. tone de grâu durum. În perioada 1 iulie 2003 - 1 iunie 2004, UE a acordat licențe de export de 12,8 mil. tone de cereale, în scădere față de aceeași perioadă a anului precedent, incluzând 4,7 (față de 11,9) mil. tone de grâu, 1,9 (față de 3,0) mil. tone de făină de grâu (exprimat în echivalentul în cereale), și 648.000 (față de 969.000) tone de grâu durum. Licențele de import au fost de 12,4 mil. tone (mai mici decât aceeași perioadă a anului precedent: 15,3) și au inclus 3,6 (față de 10,7) mil. tone de grâu și 1,9 (față de 548.000) tone de grâu durum.

În **Franța**, producția de cereale din acest an se estimează la 66,7 mil. tone, în creștere față de recolta anului precedent (54,5 mil. tone), dintre care 35,9 (față de 29,2) mil. tone de grâu și 15,9 (față de 11,9) mil. tone de porumb. Stocurile finale de grâu la sfârșitul anului agricol 2003 - 04 au fost corectate la 1,8 mil. tone. Conform estimărilor anterioare, acestea urmau să fie de 2,2 mil. tone însă stocurile finale ale anului trecut au fost de 4 mil. Corecția a fost necesară datorită faptului că exporturile erau mai mari decât fusese previzionat – 12,9 față de 12,3 mil. tone.

Exporturile către alte țări membre UE sunt estimate la 8,8 (față de 8,4) mil. tone, iar către țări terțe la 4,2 (față de 3,9) mil. tone.

În **Spania**, se estimează că producția de cereale a acestui an va scădea la 22,2 mil. tone, incluzând 4,8 (față de 4,6) mil. tone de grâu. Potrivit statisticilor oficiale terenul cultivat cu grâu este estimat la 1,3 mil. ha, rămânând neschimbat față de anul



anterior. Și suprafața terenului cultivat cu grâu durum va rămâne neschimbată – 900 000 mil. ha.

În **Austria** morile au procesat 375.000 de tone de grâu în perioada iulie 2003 - martie 2004, puțin mai mult decât cantitatea procesată în perioada comparabilă a anului anterior.

În **Ungaria**, producția de grâu de anul acesta este estimată să crească la 5,3 mil. tone. Anul trecut au fost recoltate doar 2,9 mil. tone.

În **Moldova**, este așteptată o recoltă de aproximativ 850.000 tone de grâu anul acesta, crescând de la 102.000 tone, anul trecut.

În **Ucraina**, terenul cultivat este estimat doar la 14,1 mil. ha, în scădere față de 14,3 mil. ha estimate anterior, dar în creștere față de suprafața cultivată anul trecut de 11,3 mil. ha. Acest lucru ar putea duce la producția de cereale de 33,7 (față de 33,6) mil. tone, incluzând 16,0 mil. tone de grâu și 5,1 mil. tone de porumb (față de 15,5 și, respectiv, 6,2 mil. tone anul anterior).

În **Rusia** terenul cultivat cu grâu este estimat la ora actuală între 14,3 și 14,7 mil. ha. Anul trecut, au fost plantate 14,8 mil. ha iar previziunile oficiale estimează pentru acest an 15 mil. ha de teren cultivat. Estimările privind terenul cultivat au fost revizuite datorită condițiilor climatice nefavorabile, în special în Siberia. În Krasnoyarsk, Novosibirsk și Omsk suprafața cultivată este mult mai restrânsă față de anul trecut.

În **Canada**, terenul cultivat din acest an este estimat la 10,3 mil. ha, neatârând astfel nivelul anului trecut de 10,5 mil. ha. În prezent producția se așteaptă să atingă 23,9 (față de 23,6) mil. tone. Suprafața cultivată cu grâu durum se așteaptă să fie de 2,4 mil. ha iar producția de 4,9 mil. tone (puțin mai mult decât anul precedent). (Sursa: Alfred Toepfer Intl)

Serial Q

LAPTELE ȘI PRODUSELE LACTATE ÎN INDUSTRIA DE PANIFICATIE (2)

Prof. univ.dr.ing.ec M. Leonte
0233/630.778, 0722/363.841

Lactoza

Lactoza este zahărul cristalin pur obținut din lapte și care trebuie să îndeplinească următoarele condiții de calitate: umiditate maxim 1,5%, aciditate în acid lactic maxim 0,04%, lactoză monohidrat maxim 98%, proteine (Nx6,25) maxim 0,3%, conținut de cenușă 0,4%, grăsime extractibilă cu eter maxim 0,25%.

Lactoza se prepară din zer după o tehnologie specială. Din 100 l de zer dulce se obțin 3 - 3,5% lactoză brută sau 2 - 2,5% lactoză rafinată.

Cazeinat de sodiu comestibil

Cazeinatul de sodiu comestibil este produsul obținut prin precipitarea acidă a cazeinei din laptele smântânit. Redispersarea precipitatului se face prin adaos de acizi slabi.

Cazeinatul de sodiu se prezintă sub formă de particule care trebuie să îndeplinească următoarele condiții de calitate: conținutul de proteine (Nx6,25) trebuie să fie de 90,0%, grăsimi 1,5%, conținutul de cenușă 4,0%, substanțe reducătoare 2%, pH soluție de 2 % trebuie să fie de 6,4 - 6,8, umiditate 3,5%, conținutul de sodiu 1,5%, culoarea crem, gustul și mirosul dulceag, bacterii termofile mai puțin de 20000/g, drojdii și mucegaiuri mai puțin de 100/g.

Zer lichid

Zerul este subprodusul rezultat din prelucrarea laptelui integral sau smântânit în diverse brânzeturi. Se prezintă sub forma unui lichid verde-gălbui cu aciditatea de 20⁰T dacă provine din prelucrarea laptelui proaspăt, sau de 50 - 70⁰T când rezultă din prelucrarea laptelui acidulat, substanță uscată minim 5,5%, titru proteic minim 0,6%.

Cantitatea de zer care se obține este în medie de 60-80 l la 100 l lapte prelucrat.

Importanța deosebită a folosirii zerului la fabricarea pâinii și produselor de panificație rezidă din faptul că, în general, conține aceleași componente ca și laptele din care provine.

Substanțele proteice din zer sunt formate în principal din lactalbumină, cea mai completă și hrănitoare substanță proteică din natură.

Zerul lichid îmbogățit

Pentru creșterea aportului zerului la îmbogățirea pâinii cu proteine și vitamine, în ultimii ani s-a elaborat procedeul de îmbogățire cu aceste componente a zerului prin cultivarea drojdiilor din genul Rhodotorula care sintetizează b-carotina (provitamina A) și Trichosporan care acumulează vitamine din complexul B. Aceste drojdii, prin consumarea unor cantități însemnate de hidrați de carbon, acizi organici și alte substanțe nutritive din zer, produc o mare cantitate de substanțe proteice. Un litru de zer îmbogățit conține 25-30g substanță absolut uscată de drojdie și se prezintă sub forma unui lichid dens de culoare roz (când

se folosește drojdia Rhodotorula) sau de culoare verzuie (când se folosește drojdia Trichosporan). Valoarea zerului îmbogățit comparativ cu zerul ca atare rezultă din tabelul 2.

Zer praf

Zerul praf este produsul care se obține dacă se deshidratează prin pulverizare zerul lichid pasteurizat fie înaintea procesului de fabricație, fie în timpul acestuia, sau este supus unui proces de tratare echivalent, în ceea ce privește distrugerea bacteriilor fără utilizare de aditiv.

Zerul praf trebuie să îndeplinească o serie de condiții de calitate cum ar fi: conținutul de grăsime maxim 1,25%, umiditate maxim 5%, indice de solubilitate maxim 1,25ml, aciditate titrabilă maxim 0,1%, număr de microorganisme evaluat maxim 50000/g, gust și miros specific, fără gust și miros străin.

Zara lichidă

Zara lichidă este subprodusul rezultat din procesul de fabricare a untului din smântână. Din 100 kg de smântână se obțin în medie 65 kg de zară. Compoziția chimică a zarei lichide este apropiată de cea a laptelui smântânit, cu mențiunea că zara conține de trei ori mai multă grăsime decât laptele smântânit și mai puțină lactoză, întrucât o parte din aceasta este transformată în acid lactic. Zara conține, de asemenea, de două ori mai multă lecitină decât laptele integral, respectiv 0,1-0,8%.

Proteinele din zară sunt dispersate fin, iar sub influența bacteriilor lactice devin ușor comestibile.

Tabelul 1.

Compoziția medie a zerului și zarei comparativ cu cea a laptelui integral și smântânit

Component	Compoziția chimică				
	Lapte integral	Lapte smântânit	Zară	Zer rezultat de la	
				Produse de brânzeturi grase, fermentate	Brânză proaspătă de vacă
Grăsimi, %	3,5	0,1	0,3	0,1	0,1
Substanțe proteice, %	3,5	3,5	3,4	0,8	0,8
Lactoză, %	4,7	4,7	3,6	4,5	3,5
Acid lactic, %	-	-	0,7	0,2	0,8
Săruri minerale, %	0,7	0,7	0,7	0,6	0,7
Total s.u., %	12,4	9,0	0,7	6,2	5,8
Apă, %	87,6	91,0	91,3	93,8	94,2

Datorită conținutului de coles-
terină și lecitină, zara are o deo-
sebită valoare nutritivă și biologi-
că. Produsele de panificație fa-
bricate cu adaos de zară concen-
trată au gust și aromă plăcută, o
structură a miezului care le deo-
sebește net de produsele fără
acest adaos.

Compoziția chimică a zarei
este în funcție de compoziția
smântânii inițiale, precum și de
procedul de maturare și batere.

Zara lichidă se prezintă ca un
lichid opalescent, lipsit de corpuri
străine, de consistență fluidă, al-
bicios, cu miros și gust specific
de fermentație lactică, fără miros
și gust străin, aciditate maxim
110⁰T, substanță uscată minim
6,5%, densitate la temperatura
de 6 - 10⁰C de minim 1,021,
conținutul de grăsimi 0,2 - 0,5%,
conținutul de proteină minim
2,8%, nu se admit germeni pato-
geni, se admit bacterii coliforme
în număr de maxim 25 /cm³ pro-
dus.

Zara praf și zara praf proteinizată

Din zara lichidă se poate fa-
brica zara praf după aceleași
procedee ca și obținerea laptelui
praf, respectiv prin pulverizare
sau uscare pe valțuri. Pentru îm-
bogățirea conținutului în pro-
teine s-a realizat produsul zară
praf proteinizată prin adaos de
făină de soia și făină de grâu.

Zara praf proteinizată se
prezintă ca o pulbere fină, de cu-

loare alb-gălbuie cu gust și miros
plăcut, fără miros străin.

Zerpan lichid

Plecând de la necesitatea va-
lorificării superioare a subpro-
duselor zer, zară, rezultate la
prelucrarea laptelui, în ultimii ani
s-au realizat o serie de produse
speciale care se utilizează în ex-
clusivitate în industria de panifi-
cație.

Zerpanul lichid se obține din
zer, făină de grâu și drojdie de
panificație, amestecate în urmă-
toarele proporții: zer din lapte de
vacă 70%, făină albă de grâu
30%, drojdie comprimată 3% (în
locul drojdiei comprimate se
poate folosi drojdia lichidă).

Pentru obținerea zerpanului
lichid, în 100 l de zer se dizolvă
drojdia comprimată până se
obține o emulsie, apoi se adaugă
restul de zer, funcție de canti-
tatea ce urmează să se prepare.
Se completează cu făină treptat
și sub agitare continuă, până ce
se obține o compoziție omogenă
de consistență smântânii cu un
pH de circa 5,4. Se ridică la tem-
peratura de 34 - 35⁰C și se
menține la această temperatură
în vederea fermentării, până
când aciditatea trebuie să fie de
maxim 130⁰T.

Zerpanul lichid se prezintă ca
un lichid semivâscos cu bule de
zer, de culoare cafeniu deschis,
cu gust și miros plăcut ușor acid,
fără mirosuri străine, conținut de
proteine maxim 0,3%, aciditate

130 T, substanță uscată minim
29%.

Zerpan praf

Zerpanul praf este un produs
obținut prin procedul de pulveri-
zare a amestecului de zer, făină
și drojdie de panificație. În locul
drojdiei comprimate se poate fo-
losi și drojdia lichidă.

La început, se prepară zer-
panul lichid, prin dizolvarea în
100 l de zer a drojdiei compri-
mate, amestecând până când se
obține o emulsie omogenă, apoi
se adaugă restul de zer (funcție
de cantitatea de zerpan ce ur-
mează a se obține) și făina, în
mod treptat, sub agitare con-
tinuă, până la obținerea unei
mase omogene de consistență
smântânii.

Unilact

Produsul Unilact este fabricat
din lapte smântânit și surogat de
cafea. Extractul din surogat se
prepară prin fierberea timp de 70
minute a amestecului de surogat
și apă, care apoi se lasă pentru
sedimentare timp de 4 - 5 ore.
Separare extractului de zaț se
face prin sifonare. Pentru a ajun-
ge la concentrația de 38 - 42%,
extractul este trecut prin insta-
lația de concentrare. Cele două
componente, respectiv laptele
smântânit și concentratul de
surogat, se amestecă în aseme-
nea proporție încât produsul finit,
Unilact, obținut prin pulverizare
în turnul de uscare să conțină

Tabelul 2.

Compoziția chimică a zerului îmbogățit comparativ cu zerul nativ

Indicatori	Zer		
	Nativ	Îmbogățit cu drojdie	
		<i>Rhodotorula</i>	<i>Trichosporan</i>
Conținutul de substanță uscată, %	5,2	6,0	6,9
Azot, % total neproteic	0,06	0,18	0,026
	0,03	0,01	0,01
Lactoză, %	3,7	1,9	0,3
Substanțe minerale, % față de s.u., inclusiv fosfor, mg P ₂ O ₅ la 100 g s.u.	770	770	770
Vitamine, mg/g s.u.			
β-carotina	0,4	210	0,5
B ₁ – tiamina	0,4	12	26
B ₂ – riboflavina	2,0	21	47
B ₅ – nicotinamida	15	280	520
B ₆ – piridoxină	1,3	7	12
B ₇ – biotină	0,5	0,4	0,6
B ₁₂ – cobalamină	0,15	0,20	0,25
Grade activitate proteolitică, unități la 100 ml	0,20	0,23	0,22
Aciditate, ⁰ T	75	20	13
pH	4,3	6,1	6,9

75% lapte praf degresat și 25% extract praf din surogat.

Unilactul se prezintă sub formă de pulbere fină, omogenă, fără aglomerări stabile, fără impurități, de culoare maro, uniformă în toată masa, cu gust și miros plăcut, specific surogatelor de cafea, fără miros și gust străin, cu umiditatea de maxim 6%, conținutul în substanțe proteice minim 10%, solubilitate minim 98%.

Produsul Unilact se folosește la acele produse de panificație în a căror rețetă de fabricație se prevede adaos de cacao.

Zeromaz

Zeromazul este un înlocuitor al laptelui praf utilizat numai în industria de panificație. Acest înlocuitor al laptelui praf se realizează în unitățile de panificație după o tehnologie relativ simplă din următoarele componente: zer, margarină, făină de soia și cremogen (produs realizat din germeni de grâu). Aceste componente se amestecă până la o perfectă omogenizare, după care se introduc în procesul de fabricare a pâinii și a produselor de panificație.

Zerovit

Acest produs utilizat în industria de panificație se obține din zară, lapte praf smântânit, făină alimentară de soia degresată tip B și făină albă de grâu. Se prezintă sub formă de pulbere fină, omogenă, fără gust și miros de mușgai sau alt gust și miros străin, cu umiditatea de maxim 10%, aciditate maxim 30-50⁰T, un conținut de proteine de maxim 22%, solubilitate minim 86%, conținutul în plumb de max. 0,8 mg/kg, cupru de max. 2,7 mg/kg și de zinc de maxim 17,5 mg/kg.

Produsul se caracterizează și prin anumite proprietăți microbiologice exprimate în conținutul de bacterii coliforme maxim 10/g produs, drojdii maxim 2000/g produs, mușgaiuri maxim 2000/g produs și lipsa stafilococilor și Salmonella.

Maltolact

Maltolactul este un produs obținut din lapte de vacă norma-

lizat sau degresat cu must de malț.

Funcție de raportul între lapte și mustul de malț există două tipuri din acest produs și anume Maltolact tip 15, cu 15% must de malț și un conținut de grăsime de 1,8%, destinat alimentației și Maltolact tip 50, cu 50% must de malț și 50% lapte degresat destinat utilizării în industria de panificație. Produsul Maltolact 50 se prezintă ca un lichid omogen, lipsit de impurități și de sediment, de culoare albă cu ușoară nuanță determinată de prezența mustului de malț, cu gust și miros dulceag, plăcut, caracteristic amestecului de lapte și malț, conținutul de grăsime de 0,05%, aciditate 19 - 21⁰T, densitate relativă minim 1,034, substanță uscată negrasă minim 10%, numărul de microorganisme aërobe maxim 300000 la 1 ml, iar de bacterii coliforme maxim 400 la 1 ml.

Ciocolact

Ciocolactul se prezintă sub formă de pulbere, fără aglomerări, de culoare maro deschis, omogen în toată masa, cu miros și gust plăcut, dulceag.

Ciocolactul trebuie să îndeplinească următoarele condiții de calitate: umiditate maxim 6%, conținutul total de grăsime minim 17%, aciditate în suspensie maxim 20⁰T, zahăr total minim 18%, solubilitate în apă minim 96%, încărcătura microbiană admisă de germeni totali de maxim 150000/g produs. Nu se admit germeni patogeni și bacterii coliforme.

Înainte de a se folosi la fabricarea produselor de panificație, patiserie, cofetărie, ciocolactul se omogenizează, se cerne și se adaugă ca atare sau se dizolvă și se filtrează.



LEGISLAȚIE

- **Legea 215** pentru aprobarea OG 42/2004 privind organizarea activității veterinareMO 531
- **Legea 240** privind răspunderea producătorilor pentru pagubele generate de produsele cu defecteMO 552
- **Legea 245** privind securitatea generală a produselor ..MO 565
- **HG 892** privind aprobarea instrucțiunilor de metrologie legalăMO 567
- **Legea 297** privind piața de capitalMO 571
- **Legea 277** privind constituirea, recunoașterea și funcționarea grupurilor de producători, pentru comercializarea produselor agricole, silvice și piscicole.... MO 580
- **Legea 316** pentru modificarea și completarea Legii nr. 98/1994 privind stabilirea și sancționarea contravențiilor la normele legale de igienă și sănătate publicăMO 592
- **Legea 296** privind Codul consumuluiMO 593
- **Ordinul MF 927** privind procedura de declarare și stabilire a impozitului pe veniturile din activități agricoleMO 608
- **Legea 267** privind Ordinul Meritul Agricol și Medalia Meritul AgricolMO 609
- **HG 1011** privind instituirea unei măsuri de salvagardare la importul de grâu de consum, originar din Rep. Moldova ...MO 620
- **HG 992** pentru modificarea și completarea HG 1594 privind sprijinul direct al statului prin acordarea de subvenții în anul 2004 producătorilor agricoli din sectorul vegetal, în scopul creșterii producției și a indicilor de calitate a produselor agricole MO 621
- **HG 1046** privind alocarea de la bugetul de stat a sumelor necesare acoperirii cheltuielilor pentru recepționarea, depozitarea și păstrarea cantității de 1.200 mii tone grâu pentru panificație din recolta anului 2004 (a se vedea pag. 6).....MO 626

OFERTA

SC IMMOVENT SRL

Lista de prețuri pentru utilaje de panificație second hand 22.06.04

Denumire produs / Preț în euro/Buc.

1. Feliatoare

Feliator automat Wabäma	1450
Feliator Wabäma	1350
Feliator inox cu gater (industrial)	890
Feliator pentru baghete Herlitzius.....	800

2. Mașini pentru modelat aluat

Mașina pt. fursecuri cu 9 valțuri, cu forme și 36 tăvi .	4500
Mașina pt. modelat aluat Seewer	1700
Mașina pt. modelat aluat Seewer (mare).....	2100
Mașina de rulat cornuri ...	990
Mașina de rulat cornuri mică adecvată pt. o masă normală	650

3. Mașini pentru divizat aluat

Divizor	1350
Mașina de divizat aluat Kemper (inox)	2900

4. Malaxoare și mixere

Malaxor 150 L cu 1 cava detașabilă.....	1300
Malaxor 150 L - 180 L ...	2500
Mixer mic pt. frișcă	450
Mixer mic pt. frișcă inox ..	500

5. Roboți

Robot pt. cremă, frișcă sau aluat 60L	1800
Robot pt. cremă frișcă sau aluat 10L-25L	1150
Robot pt. cremă frișcă sau aluat 40L	1300
Robot pt. aluat, cremă frișcă Boku	1150
Robot pt. aluat, cremă frișcă Fomko	1050
Robot universal pentru tocat zarzavaturi, fructe, pesmet ..	780
Robot pt. cremă frișcă sau aluat	650

6. Cuptoare

Cuptor electric Wiesheu 2200

Cuptor electric Miwe 3600

7. Cărucioare și cosuri

Cărucior de lemn pe roțile pt. prăjituri	50
Cărucior inox.....	180
Coșuri de lemn.....	5

8. Mașini pentru pesmet

Mașina de pesmet..... 550

9. Benzi transportoare

Bandă transportoare variabilă (cu curbe) 11m x 84 cm	600
Bandă transportoare cu role Kaak 16m x 50 cm	700

10. Mașini de înfoliat

Mașina de înfoliat..... 1250

11. Mașini de spălat vase

● Mașina de spălat vase industrială Hobart tipul UW 135-H

Materialul din care este confecționată: inox

Componente:

Cuvă de prespălare : lungime 1,25m ; lățime cca 1,07m

Mașina de spălat cu ușă glisantă în sus: lungime 1,15m ; lățime cca 1,07m; înălțime 1,97m

Masă pentru uscare cu suport de uscare: lungime 1,21m; lățime cca 1,07m

Pompă cu dublă funcțiune: pentru recircularea apei din rețea (în timpul spălării) sau pompă pentru utilizarea apei din fântână. Este un sistem foarte avantajos deoarece în ambele cazuri este economic!!

Preț: 3700 euro + TVA

● Mașina de spălat vase industrială Hobart

Materialul din care este confecționată: inox

Mărimi: înălțime= 1,73m

lungime=1,80m

lățime= 63cm

Ușa cuvei se deschide spre exterior.

Preț: 1750 euro + TVA

Mașină de prespălat vase, inox, mică..... 500

12. Mașini pentru gogoși

Mașină pt. umplut gogoși	880
Mașină pt. prăjit gogoși din inox, dotată cu dospitor	1950

13. Alte produse

Lămpi	25
-------------	----

Chiuveță inox 320

Mașină pt. scos sâmburii 200

Încălzitor electric hot dog
 200 |

Mașină de curățat cu perie.... 1200

Sprîțuitor..... 280

Aparat de păstrat suc natural
 80 |

Burlane inox pentru aerisire(12 bucati)
 300 |

Hotă inox..... 100

NOTA:

Prețurile sunt exprimate în euro și nu conțin TVA. Plata se face în lei la cursul BNR din data facturării.

Pentru plata integrală a produsului în ziua facturării se acordă un discount de 3% din valoarea produsului .

Pentru plata în rate a produsului se adaugă la valoarea facturii un procent de 10%.

Pentru utilaje care nu apar în oferta noastră puteți face o comandă care va fi onorată la următorul transport, cu plata unui avans de 30% din valoarea produsului. Pentru toate produsele oferim garanție 6 luni.

SC IMMOVENT SRL,
Tg. Mures, 4300, Mures,
str. Muresului 6 B,
Tel. 0265-312.556,
Fax 0265-314.140,
Mobil: 0721-920.746,
Mobil: 0788-422.090
Cod fiscal: 14786480,
Cont bancar: 2670703/ROL,
2670895/EUR Raiffeisen Bank,
Tg. Mures,
Email: immo@fx.ro
Web: immovent.go.ro

PE SCURT

BIRD sprijină modernizarea sistemului de irigații

Cu ajutorul Băncii Internaționale pentru Reconstrucție și Dezvoltare (BIRD), Ministerul Agriculturii va demara un amplu program de reabilitare și modernizare a sistemului de irigații. Valoarea totală a programului este de 102,9 milioane USD, din care 80 milioane USD vor fi acordați de BIRD, iar restul reprezintă contribuția părții române.

Acest proiect va reabilita infrastructura principală de irigații care deservește circa 100.000 hectare. Pentru creșterea randamentului de transport și distribuție a apei se are în vedere reducerea pierderilor de apă în exploatare prin introducerea unui sistem modern de monitorizare și control pentru distribuția automată a debitelor de apă în rețea.

Celelalte două componente ale programului vizează sprijinirea financiară a reformei instituționale a sectorului de îmbunătățiri funciare și reducerea consumului energetic. Acest lucru este extrem de necesar având în vedere că sistemele de irigații din România au fost proiectate fără a se ține cont de consumurile energetice și, în consecință, se înregistrează consumuri foarte mari la diferitele niveluri ale sistemului.

MAPDR: Măsurile pentru reglementarea pieței grâului

Ultima evaluare și rezultatele obținute de pe suprafețele deja recoltate indică o producție de grâu superioară calitativ și cantitativ celei obținute în anii precedenți, care va depăși necesarul de consum intern în anul 2004/2005.

Astfel, se apreciază că într-o perioadă redusă de timp se vor acumula cantități semnificative de grâu, ce trebuie preluate în spații de depozitare și comercializate.

În vederea menținerii unui preț de valorificare avantajos, deopotrivă pentru producătorii agricoli și pentru utilizatori, cât și pentru preluarea cantităților din vârful de recoltare, a fost necesar să se in-

stitue măsuri pentru reglementarea pieței acestui produs.

În acest sens, a fost deja adoptată o Hotărâre de Guvern, privind susținerea financiară de la bugetul de stat a depozitării cantității de 1,2 milioane tone.

Suma alocată: 338 miliarde lei.

Perioada pentru care se acoperă cheltuieli de recepționare, depozitare și păstrare este de maxim 8 luni, dar nu mai târziu de data de 31 martie 2005.

Beneficiarii sprijinului:

- producătorii agricoli, persoane fizice sau juridice, care dețin sau administrează exploatații agricole, care nu au posibilitatea să valorifice și/sau să proceseze producția de grâu

- societățile comerciale de morărit și panificație care cumpără o cantitate mai mare decât capacitatea de maciniș pe 2 luni.

Sicilienii nu se dezmint...

Datorită inițiativei unei asociații a fermierilor italieni - Coldiretti - 63 de comunități din regiunea sudică a Italiei, Sicilia, și-au declarat terenurile ca fiind fără organisme modificate genetic.

Chiar și consiliile a patru provincii din regiune incluzând Enna, Trapani, Palermo și Caltanissetta au acceptat propunerea asociației. Companiile și instituțiile locale au adoptat decizia pentru a putea garanta protecția consumatorilor.

Potrivit asociației, până la sfârșitul anului multe alte comunități vor renunța, de asemenea, în totalitate la organismele modificate genetic, lucru care este în favoarea consumatorului. S-a mai susținut faptul că agricultura trebuie să fie protejată iar produsele italiene au propria lor cotă pe piața mondială și nu trebuie să conțină organisme modificate genetic.

Așa cum reiese și din ultimul studiu al Centrului European de Cercetare, Eurobarometer, consumatorii nu au încredere în produsele care conțin organisme modificate genetic. Aproximativ 65% dintre consumatorii europeni nu cumpără astfel de alimente, chiar dacă acestea costă mai puțin și ajută la reducerea greutății corporale.

Certificare ruso-braziliană

Un oficial din cadrul ministerului de Agricultură al Rusiei a declarat

că oficialii ruși și brazilieni au convenit asupra procedurii de certificare a grâului pentru exporturile în Brazilia și asupra reluării importurilor de carne din țările Americii Latine.

Oficialii ruși au declarat mai devreme că cerințele de certificare a grâului au fost prea dificile pentru a fi îndeplinite iar acest lucru a împiedicat accesul furnizorilor ruși de cereale în Brazilia.

Discuțiile cu privire la aceste chestiuni s-au finalizat. Oficialii brazilieni au convins Rusia să ridice interdicția temporară asupra importurilor de carne și nutreț din Brazilia, care a fost impusă luna trecută după ce a fost înregistrată izbucnirea unei boli contagioase la o fermă de vite din Para.

Autoritățile braziliene au oferit garanții că exporturile de carne în Rusia sunt sigure. De altfel, oficialii au declarat că în Rusia nu este expediată carne din Para. Rusia păstrează încă interdicția asupra cărnii care provine din statele vecine.

Rusia reprezintă cea mai mare piață de desfacere pentru carnea de porc din Brazilia și un cumpărător important de carne de vită și de pasăre. Conform Departamentului de Agricultură din SUA, se așteaptă ca exporturile Braziliei de carne de porc în Rusia să scadă cu o treime, datorită introducerii în această țară a unei cote de import începând de anul trecut. Cota Rusiei pentru carnea de porc în anul 2004 a fost stabilită la 450.000 tone. Brazilia nu beneficiază de alocări speciale ca UE, SUA sau Paraguay, carnea de porc provenind din Brazilia putând fi importată doar în limita a 179.500 tone valabilă pentru celelalte state. În 2003, exporturile braziliene de carne de porc în Rusia au fost de aproximativ 300.000 tone. Braziliei nu i-a fost oferită anul acesta nici o alocare în cadrul cotei de import de carne de vită care a fost de 420.000 tone. Brazilia nu a primit alocare nici în cadrul cotei de carne de pasăre, stabilită la 1,05 milioane de tone. Anul trecut, Brazilia a avut o cotă de doar 33.300 tone. Interdicția Rusiei ar putea cauza un declin și mai sever în cadrul exporturilor braziliene de carne.

De câte ori ați spus (sau ați gândit): "Dacă aș fi știut cu cine am de-a face..."

Ei bine, nu rămâneți la stadiul de "oftat" - pentru că din oftat sau regrete nu se recuperează banii pierduți - ci **fiți prevăzători!**

Interesați-vă din timp și obțineți informații pertinente despre actualii și viitorii parteneri de afaceri ai dvs., fie ei din România sau din străinătate.

Menajați-vă sănătatea și mini-mizați-vă riscurile în afaceri apelând la serviciile unor profesioniști în domeniu.

Echipa ANAMOB

Prezentare generală Dun & Bradstreet

Corporatia Dun & Bradstreet, înființată în 1841 în SUA – lider pe piața internațională a **informațiilor de afaceri** – oferă firmelor din întreaga lume informații și soluții pentru reducerea riscului în afaceri, identificarea de noi parteneri viabili și managementul eficient al vânzărilor (www.dnb.com).

Raportul de informații de afaceri despre o firmă/organizație este principalul produs D&B de evaluare a riscului comercial la nivel microeconomic. D&B realizează astfel de rapoarte în peste 200 de țări, iar baza de date cuprinde circa 83 milioane firme. Raportul standard D&B cuprinde:

- DUNS - cod unic de identificare, recunoscut de guvernul SUA, Comisia Europeană și alte organizații internaționale
- Rating D&B – putere financiară și nivel al riscului de faliment
- Recomandarea unui **nivel de creditare** comercială
- **Comportament de plată**
- Date de identificare
- Structura acționariatului
- Management
- Băncile cu care se lucrează
- Istoric
- Domenii de activitate

- Date financiare
- Indicatori economico-financiar
- Informații din presă.

În 12 țări vest-europene se realizează și un raport comprehensiv, care, în plus față de cel standard, analizează rating-ul și comportamentul de plată ale firmei investigate în comparație cu firmele din același domeniu de activitate din țara respectivă.

Tot pentru aceste țări, cât și pentru SUA, D&B oferă serviciul de monitorizare a firmelor, prin care se semnalează modificările – în bine sau în rău – intervenite în activitatea unei firme.

Rapoartele de risc de țară - D&B evaluează riscul global (politic, macroeconomic, comercial și de plăți externe) pentru 132 de state din lume:

- D&B Country Riskline Report – cel mai actual raport succint de risc de țară;
- D&B Country Report – raport anual de risc de țară;
- "International Risk & Payment Review" – revistă cu apariție lunară, conținând rapoarte succinte de risc de țară pentru 132 de țări

Deținând cea mai mare bază de informații de firme din lume, D&B își poate asista clienții în efortul de dezvoltare a pieței, de valorificare a noi oportunități, prin serviciul de marketing DBWorldbase și prin publicațiile sale. Între acestea din urmă, de un real folos exportatorilor este *Exporters' Enciclopedia* – publicație anuală cu actualizări bilunare, ce prezintă informații de piață (reglementări și documentație de import, standarde, regimul investițiilor și alte informații de marketing) pentru 220 de țări.

Alfacredit SRL este distribuitorul și corespondentul autorizat al Dun & Bradstreet în România. ANAMOB a obținut pentru membrii săi o reducere de **5%** de la prețurile standard.

Avantaje pentru membrii Asociației:

- Consolidarea imaginii firmei/companiei prin intermediul propriului raport D&B;
- Minimizarea riscului de piață prin:

1. Posibilitatea cunoașterii bonității partenerilor de afaceri prezenți și potențiali prin intermediul rapoartelor de informații de afaceri, oferite de corporația Dun&Bradstreet; baza de date cuprinde rapoarte despre aprox. 83 milioane de firme din peste 200 de țări.

2. Cunoașterea evoluției furnizorilor și partenerilor strategici prin intermediul serviciilor de monitorizare D&B pentru 13 țări dezvoltate.

3. Evaluarea riscului la nivel macroeconomic prin rapoartele de risc de țară.

4. Cunoașterea reglementărilor de comerț exterior, privind piețele străine, prin intermediul: "Exporters' Enciclopedia" – publicație anuală cu informații pentru 220 de piețe, cu actualizări bilunare;

- Identificarea de noi parteneri viabili, prin intermediul listelor de marketing D&B Worldbase (cuprinzând peste 83 milioane companii din întreaga lume);

Toate comenzile venite prin intermediul asociației beneficiază de reduceri !

Alexandra Cojocar

Director Alfacredit SRL

Panduri 31, Bl. P2, Sc.A, Ap.7,
Sector 5, 050655, Bucuresti,
Romania

Tel: 40 21 4101941;
4101816; 4102958

Fax: 40 21 4102911

Email: db.service@alfacredit.ro

Website: www.alfacredit.ro

PIATA CEREALELOR

Bulgaria: fără interdicții

Bulgaria a declarat joi că a ridicat interdicția asupra exporturilor de făină și grâu, în urma estimărilor conform cărora producția de grâu din recolta din 2004 va fi suficientă pentru acoperirea consumului intern. Guvernul a declarat că *"Ridicarea interdicției va conduce la condiții mai bune de vânzare a cerealelor"*.

Guvernul a adăugat că decizia s-a bazat pe o analiză extinsă cu privire la situația recoltelor de toamnă și primăvară din țară. Analiza a arătat faptul că producția de grâu de anul acesta va acoperi consumul intern. De altfel, se estimează că aproximativ 700.000 - 800.000 tone de grâu vor fi vândute pe piețele internaționale în acest an. Terenul cultivat anul acesta cu grâu este de 1.01 milioane hectare, cu 12% mai mult față de anul trecut. De asemenea, se așteaptă ca producția de grâu să fie de 3,08 - 3,19 milioane tone, crescând cu 53,6 - 59,2% față de 2003.

Reglementarea va intra în vigoare de la data publicării sale în Gazeta de Stat. Interdicția asupra exporturilor de făină și grâu a fost impusă temporar la 30 septembrie anul trecut pe o perioadă de 10 luni din dorința de a potoli creșterea prețurilor la pâine și făină.

Producătorii locali de pâine și comercianții de cereale au avertizat anul trecut asupra faptului că țara se afla în pragul unei crize de grâu după reducerea culturilor cauzată de condițiile nefavorabile ale vremii.

În martie, ministrul agriculturii a exclus ideea unei crize în acest an, spunând că țara va înregistra un surplus de 150.000 de tone de grâu din recolta anului 2004. Recolta de grâu a Bulgariei a scăzut la 2 milioane tone în anul 2003 de la 3,6 milioane tone cu un an în urmă. Țara are nevoie de aproximativ 2,2 milioane tone de grâu pentru a acoperi consumul anual intern.



Ucraina: exporturi mai bune

Se așteaptă ca exporturile de cereale ale Ucrainei să se situeze în jurul a 6 - 7 milioane tone în anul agricol 2004 - 2005, a declarat un oficial al Ministerului Agriculturii.

Exporturile de cereale ale Ucrainei în 2003 - 2004 se estimează că vor fi mai mici de 3 milioane tone, un nivel foarte scăzut față de cel al anului 2002 - 2003 care a fost de 10,7 milioane tone.

Potrivit ultimei previziuni anunțată de ministru, se așteaptă ca exporturile de cereale să se revigoreze datorită unei recolte mai bune de anul acesta, care se așteaptă să atingă 33 - 35 milioane tone, crescând față de anul trecut când s-au înregistrat doar 20,2 milioane tone.

Analistul intern al APK-Info, estimează că producția de cereale va ajunge la 33,89 milioane tone iar exporturile la 7,39 milioane tone.

Ucraina a devenit un importator net de cereale în 2003 - 2004, după recolta foarte săracă din 2003. Importurile în anul 2003 - 2004 sunt estimate la 3,9 milioane tone. În 2002 - 2003, importurile ucrainene de cereale au fost neglijabile.

ANAMOB NEWS

Așteptăm întrebările, sugestiile și comentariile dvs.:

str. Cristea Mateescu nr.2, bl. 35, scara 2, parter, ap. 57, sector 2, București 023667

Tel: 021-242-2113, 021-243-4400

Fax: 021-242-1131

E-mail: anamob@anamob.ro

<http://www.anamob.ro/>

Conturile ANAMOB pentru plata cotizației sunt:

- cont 153.1/ROL deschis la BCR, Sucursala Stefan cel Mare, Bucuresti

- cont 2511.000.1065.44.50 deschis la BRD, Sucursala Dorobanti, Bucuresti

SERVTEC CEREAL SRL

Str. Constantin NACU nr. 3; 020995
BUCURESTI - 2; ROMANIA

SOCIETATE MIXTĂ ROMÂNNO-FRANCEZĂ

Tel/Fax: 021 315 83 63

Tel: 021 303 96 03

Mobil: 0722 29.57.57

E-mail: stcereal@fx.ro

Importator direct

Distribuie gama completă de țesături tehnice pentru morărit și accesorii



- **NYTAL furnizor SEFAR - ELVEȚIA**

- **MONODUR furnizor VERSEIDAG - GERMANIA**