

din cuprins: ● Pe scurt ● Serial Q ● Superfăina ● De ultimă oră ● Defectele pâinii ● Rețete ● Dela MAPDR...  
● Comunicat CNGSC

## PE SCURT

### Rusia: cresc prețurile la pâine

Președintele rus Vladimir Putin consideră inadmisibilă creșterea prețurilor la pâine. În cadrul unei întâlniri cu ministrul rus al agriculturii, Alexei Gordeyev, președintele a spus că prețul cerealelor crește de 3-4 ori mai repede decât prețul energiei electrice. Deși ministrul a declarat că prețul cerealelor este în scădere, recolta de anul acesta fiind cu circa 20% mai mare ca cea de anul trecut, Putin a spus că ceea ce contează pentru consumatori este rezultatul final: scumpirea pâinii.

### OMC: Adio subvenții!

Cu majoritate de voturi, 147 de țări prezente la Geneva și-au confirmat poziția fermă împotriva subvențiilor agricole și de export. Documentul aprobat stipulează eliminarea subvențiilor de export și a altor forme de sprijin guvernamental în agricultură. Acest lucru va afecta puternic politicile comerciale ale țărilor dezvoltate, cum ar fi cele din UE, SUA, Canada și Australia.

Pe lângă eliminarea subvențiilor de export, documentul prevede și reducerea taxelor vamale de import la produsele agricole și prevenirea distorsionării pieței de către organisme comerciale de stat.

Printre cei vizați se numără și Comisia Canadiană a Grâului (Canadian Wheat Board), organism ce deține monopolul asupra tuturor exporturilor de grâu canadian, făcându-l competitiv pe piața internațională.

Deși majoritatea statelor au fost mulțumite de documentul aprobat, ele vor trebui să facă față unor altfel de probleme: deși exporturile vor crește datorită unor taxe vamale de import mai mici, există riscul unor creșteri masive a importurilor, din același

motiv al reducerii taxelor de import...

Chiar dacă documentul pare a deschide o nouă eră în acordurile comerciale internaționale, experții consideră că efectele sale nu se vor face simțite imediat, deoarece în prezent s-a căzut de acord numai asupra cadrului general și a regulilor de bază, urmând ca acordul final - care va pune în practică aceste reguli - să fie negociat anul viitor sau, cel mai târziu, până în 2007...

### Of, integrarea...

La numai trei luni de la integrare, cehii încearcă să rezolve următoarea problemă: cum să fie egali cu ceilalți sau chiar mai buni, în această comunitate. Entuziasmul integrării a dispărut și mulți cehi refuză să lucreze "în afară", considerând perioada de tranziție drept injustă. Injust este considerat și ajutorul financiar mai mare acordat fermierilor vestici... Un iz de membru UE de rang secund...

Prevederile UE asupra producției de zahăr au devenit subiect de discuție. Cehia trebuie să-și diminueze producția de zahăr cu 16% până în iunie 2005, ceea ce înseamnă că o țară care de 80 de ani își asigură zahărul din producția internă va trebui să apeleze de anul viitor la importuri...

*Agricultura cehă a fost sacrificată pentru integrare și politica agricolă comunitară este curată nebunie*, a declarat Jan Zahradil din Partidul Democrat Civic.

Nemulțumirile cehilor se vor reflecta în următoarele voturi asupra problemelor UE. Sprijinul pentru constituția UE este în scădere, iar guvernul lui Vladimir Spidla - care și-a bazat programul pe subiectele UE - a pierdut alegerile în Parlamentul European. Euroscepticii câștigă teren, victoria lor în alegeri fiind iminentă.

Din contră, slovacii, după ce au văzut că integrarea nu le-a adus schimbări majore, s-au în-



tors la problemele lor politice uzuale - "lupte" între partidele politice.

Spaima scumpirilor a trecut și s-a dovedit a fi nejustificată, numai orezul și bananele scumpindu-se mai mult, în timp ce restul produselor alimentare au înregistrat chiar scăderi de preț.

### Ungaria: peste 7 milioane tone cereale

Atât morarii cât și comercianții cumpără grâul din recolta de anul acesta, care va ajunge la 6 milioane tone, mai mult decât valoarea estimată anterior de 5,3 milioane tone.

Ungaria va putea exporta între 2 și 3 milioane tone de grâu. Grâul de consum se cumpără la 91,6 euro /tonă, iar cel furajer la 79,7 euro /tonă.

Prețurile mai mari se datorează în principal faptului că Ungaria a devenit membru UE, prețurile de intervenție practicate în UE determinând o creștere substanțială a prețurilor pe piața ungară.

### UE acceptă importurile de porumb modificat genetic

UE a autorizat importul și procesarea porumbului modificat genetic creat de Monsanto, produs cunoscut ca "NK603" (comercializat ca *Roundup Ready 2*), în următorii 10 ani.

Importurile de acest fel vor trebui etichetate corespunzător, fie că sunt livrate vrac, în saci sau containere.

## SERIAL Q

### *Ouă și derivate din ouă utilizate în industria de panificație*



Ouăle și derivatele din ouă se folosesc la un număr foarte mare de produse de panificație, patiserie, cofetărie, paste făinoase.

Ouăle folosite în industria alimentară se prezintă în următoarele sortimente:

- ouă de găină;
- melanj de ouă de găină;
- pulbere de ouă.

#### **Ouăle de găină**

Ouăle de găină se comercializează pentru industrie în trei categorii:

- ouă de găină foarte proaspete (dietetice), livrate în termen de 5 zile de la ouat;
- ouă de găină proaspete livrate după 5 zile de la ouat;
- ouă de găină conservate în coajă.

După greutate, ouăle de găină se împart în trei clase:

- ouă de găină peste 50g bucata;
- ouă de găină de la 40 la 50 g bucata;
- ouă de găină sub 40 g bucata.

Primele două categorii se vând la bucată, cele sub 40 g bucata se vând la kilogram. Ouăle trebuie să îndeplinească următoarele condiții de calitate: coaja să fie nevătămată și curată, înălțimea maximă a camerei de aer trebuie să fie de 5 mm pentru ouăle foarte proaspete, de 10 mm pentru cele proaspete și 1/5 din înălțimea oului pentru cele conservate, albușul transparent dens pentru ouăle foarte proaspete, transparent cu foarte puțin fluid pentru cele proaspete și cu puțin fluid pentru cele conservate, gălbenușul compact, central, fără

contur precis, foarte puțin mobil pentru ouăle proaspete, compact, vizibil, puțin mobil pentru ouăle proaspete și compact, vizibil, mobil pentru cele conservate, cu miros și gust plăcut.

#### **Melanj lichid din ouă de găină proaspete**

Melanjul se poate obține în trei sortimente:

- melanj lichid din ou întreg;
- melanj lichid din gălbenuș;
- melanj lichid din albuș;

Melanjul lichid din ouă întregi pasteurizat și congelat trebuie să întrunească următoarele condiții de calitate, să aibă suprafața netedă, având o ridicătură la centru, caracteristică congelării, de constituție tare și miros și gust caracteristic ouălor proaspete, de culoare galben deschis până la galben portocaliu, să spumeze prin batere, cu umiditatea de maxim 76%, grăsimea totală min 9,5% și pH = 6,5 – 7.

Melanjul lichid din gălbenuș pasteurizat și congelat trebuie să aibă suprafața netedă, cu o ridicătură la centru caracteristică congelării, de consistență tare, cu miros și gust de ouă proaspete, de culoare galben până la galben portocaliu, să spumeze prin batere, cu umiditatea de maxim 56%, grăsimi totale minim 2,4% și pH = 5,0 – 7,0.

Melanjul lichid din albuș, pasteurizat și congelat trebuie să aibă suprafața netedă, cu o ridicătură la centru caracteristică congelării, de consistență tare, gust și miros caracteristic de ouă proaspete, de culoare alb gălbuie, umiditatea de maxim 90%, grăsimi totale maxim 0,4%, pH = 5 – 6, și înălțimea de spumare minim 120 mm. Pentru toate trei produse trebuie respectată condiția de admisibilitate microbiologică respectiv pentru conținutul maxim de 200000 microorganisme aerobe și maxim 10 bacterii coliforme la 1 g melanj, se poate folosi în procesul de fabricare a produselor care suferă un tratament termic de minim 15 minute la temperatura de 80°C. Melanjul lichid din gălbenuș sau albuș, în decurs de o oră de la decongelare se poate folosi și la obținerea unor creme, mai-

neze. După o oră de congelare, este necesar un tratament termic.

#### **Pulberea sau praful de ouă.**

Praful de ouă se obține prin uscarea melanjului, și de aceea se fabrică în trei sortimente:

- praf de ouă întregi;
- praf de gălbenuș;
- praf de albuș;

Praful de ouă trebuie să fie o pulbere fină omogenă, fără aglomerări stabile, fără particule arse și fără impurități, de culoare galben deschis până la galben portocaliu pentru praful de ouă întregi, galben portocaliu pentru praful de gălbenuș și alb-curat pentru praful de albuș, cu gust și miros caracteristic de ouă pasteurizate, plăcut.

Praful de ouă întregi trebuie să aibă umiditatea de maxim 5,0%, grăsimi totale minim 38%, acizi grași liberi în grăsime exprimați în acid oleic maxim 4,0%, pH = 8,0 – 9,5 și solubilitatea în apă minim 70%.

Praful de gălbenuș trebuie să aibă umiditatea de maxim 4,0%, grăsimi totale 58%, acizi grași liberi în grăsime exprimați în acid oleic maxim 4,0% pH = 6 – 7,5 și solubilitatea în apă minim 70%.

Praful de albuș trebuie să aibă o umiditate de maxim 8%, grăsimi totale maxim 0,4%, pH = 5–7, înălțimea spumei fără zahăr minim 125 mm și solubilitatea în apă minim 70%.

Pentru toate sortimentele de praf de ouă, numărul total maxim de microorganisme aerobe admise la 1 g produs este de 5000, nu se admite prezența bacteriilor coliforme în 0,1 g produs sau Sallmonela în 50 g produs. Praful de ouă care conține maxim 200000 microorganisme aerobe și maxim 10 bacterii coliforme poate fi folosit la prepararea produselor făinoase, numai dacă înainte de a fi consumate suferă un tratament termic de minim 10 minute, la temperatura de minim 80°C. Pe eticheta ambalajelor acestor loturi de ouă praf se scrie vizibil "Se folosește la prepararea produselor care suferă un tratament termic de minim 15 minute la temperatura de minim 80°C".

## Efectul ouălelor și derivatelor din ouă

Ouăle și derivatele din ouă folosite la producerea unui număr mare de produse de panificație, patiserie, cofetărie, simigerie, paste făinoase determină în principal îmbunătățirea proprietăților organoleptice, gustativ senzoriale, a proprietăților fizico-chimice și mărirea valorii nutritive a produselor.

Prof.univ.dr.ing.ec.

LEONTE MIHAI

0233-630-778 / 0722-363-841

## SUPER FĂINA

### Ultragrain

ConAgra Food Ingredients din SUA a introdus în fabricație un nou produs de morărit, pe care-l consideră "revoluționar": făina albă integrală de grâu - Ultragrain.

Produsul, lansat de curând la expoziția internațională de panificație de la Las Vegas, este obținut din măcinarea grâului alb și conține 100% făină integrală. Are un gust dulceag și o textură fină, asociată de obicei făinurilor de extracție mică, rafinate.

Compania a folosit echipamente de morărit speciale, într-un proces tehnologic ce urmează a fi brevetat.

Ultragrain oferă industriei alimentare și consumatorilor primul tip de făină integrală 100% care îmbină preferințele de gust și textură cu cerințele nutritive (fibre). Pentru că, în viziunea președintelui companiei, Greg Heckman, *nu este suficient să oferi un produs nutritiv, ci și unul care să fie mâncat cu plăcere de consumatori*. Ultragrain îmbină aceste două calități.

Față de celelalte făinuri integrale, Ultragrain are nu numai o culoare mult mai deschisă, dar și o textură fină, cu particule de tărâță greu vizibile.

Din Ultragrain se obține o pâine integrală cu gust și aspect de pâine albă - care rămâne preferata multor consumatori, în ciuda îndemnurilor nutriționiștilor de a consuma mai puține produse procesate și mai multe produse cu conținut bogat în fibre.

## DE ULTIMA ORA

### SIMPLIFICAREA PROCEDURII DE LUCRU A PROGRAMULUI SAPARD

Agentia SAPARD va simplifica procedura de lucru a Programului Special de Pre-aderare pentru Agricultură și Dezvoltare Rurală (SAPARD) până la finele lunii octombrie.

În acest sens, la nivelul Agenției s-a constituit un grup de lucru format din 14 experți ai Agenției SAPARD și ai Birourilor Regionale de Implementare a Programului SAPARD (BRIPS), cu pregătire profesională în diferite domenii de activitate, precum și din doi specialiști ai MAPDR. Grupul de lucru va funcționa doar până la finalizarea activității propuse.

*„Efectele acestor simplificări se vor resimți începând cu trimestrul patru al acestui an. Am vizat în primul rând eficientizarea activității în interiorul Agenției și a procesului de lucru între aceasta și instituțiile care susțin implementarea Programului SAPARD în România. Dar toate acestea vor avea un impact direct și asupra beneficiarilor prin reducerea perioadei de evaluare a unui dosar, prin fluidizarea și simplificarea procedurilor de lucru și multe altele. Acestea se vor realiza având în vedere protejarea intereselor financiare ale Uniunii Europene”, a declarat Gheorghiu Corbu, directorul general al Agenției SAPARD.*

Începând din 16.08.2004, grupul de lucru va asigura consolidarea procedurilor de lucru prin introducerea recomandărilor organismelor europene, a Curtii de Conturi și a auditului intern în manualele de proceduri.

De asemenea, va îmbunătăți modul de prezentare a informațiilor de către potențialii beneficiari în cadrul cererii de finanțare și al documentelor anexate. Scopul este acela de a se putea simplifica cererea de finanțare și reduce numărul de documente atașate acesteia.

comunicat MAPDR

### INSĂMÂNTĂRI NUMAI CU SEMINȚE TRATATE

În condițiile unei agriculturi moderne se consideră obligatorie tratarea tuturor semințelor destinate însămânțării.

La culturile ce se înființează în toamnă (grâu, orz, orzoaică, seacă) există un complex de agenți patogeni care, prin atacul lor (uneori chiar înainte de răsărire) pot determina mari pierderi de producție și chiar compromiterea culturilor.

În perioada de pregătire a campaniei de înființare a culturilor de toamnă trebuie acordată o atenție deosebită protejării acestora împotriva complexului de patogeni care se transmit prin sămânță și sol.

Acest lucru se poate realiza prin utilizarea unui sistem de măsuri de prevenire și combatere integrată, în cadrul căruia, alături de unele măsuri agrotehnice o importanță deosebită o are tratamentul chimic al semințelor.

În acest sens, în fiecare an, sunt elaborate de către ICDA Fundulea împreună cu direcția de specialitate din cadrul MAPDR **«Instrucțiuni privind măsurile de prevenire și de combatere a bolilor și a dăunătorilor, care se transmit prin sămânță și sol, la culturile de câmp ce se înființează toamna»** și **«Lista produselor de uz fitosanitar omologate în România pentru tratamentul semințelor de grâu, seacă, orz, orzoaică și triticale»** și sunt transmise în teritoriu în vederea efectuării unui tratament chimic de calitate.

În acest context, în perioada imediat următoare, specialiștii din cadrul Unităților fitosanitare intensifică controalele la toți agenții economici care comercializează sau utilizează produse de uz fitosanitar pentru tratamentul semințelor destinate însămânțării de toamnă.

Tratamentul chimic al semințelor se face sub directă supraveghere și îndrumare tehnică a specialiștilor din cadrul Unităților fitosanitare județene.

comunicat MAPDR

## Defectele pâinii și măsuri pentru evitarea lor (2)

Cauzele care produc principalele defecte	Principalele defecte	Măsuri ce trebuie luate pentru ameliorarea producerii defectelor
15. Fermentarea aluatului sau maielei timp mai îndelungat sau la o temperatură prea ridicată obținându-se un aluat suprafermentat	Pâinea este aplatizată, coaja de culoare deschisă, cu crăpături la suprafață și lateral. Miezul este închis la culoare, prezintă goluri, este sfărâmișos iar gustul este acru.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● scurtarea duratei de fermentare finală.</li> <li>● se evită efectuarea creștăturilor.</li> <li>● coacera în cuptor "iute", cu temperaturi mai mari.</li> <li>● dacă aciditatea este prea mare iar rezistența glutenului distrusă se va folosi aluatul la formarea altor semifabricate.</li> <li>● se iau măsuri pentru respectarea regimului de fermentare specific produsului.</li> </ul>
16. Folosirea unei cantități prea mari de făină la modelarea bucăților de aluat	Pâinea are aspect făinos și prezintă crăpături la coajă iar miezul este sfărâmișos, cu straturi de făină neomogenizată pe secțiune.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● se impune respectarea cantității de făină prescrisă pentru modelare.</li> <li>● asigurarea unei umidități mai mari la dospirea finală și la coacere dar foarte bine corelată cu consistența aluatului.</li> <li>● se va respecta timpul de frământare a aluatului pentru a nu se obține un aluat lipicios.</li> <li>● se va respecta timpul de fermentare a aluatului pentru ca acesta să se zvânte.</li> </ul>
17. Realizarea unei dospiri finale necorespunzătoare: -temperatură de dospire mare -temperatură de dospire mică -umiditate mică -umiditate mare	Pâine de formă aplatizată, cu crăpături la suprafață, palidă, cu miez cu goluri mari. Pâine de volum mic, cu coajă crăpată, bașcată, cu porozitate slab dezvoltată. Pâine cu coajă groasă, crăpată lateral (cu proeminențe). Pâine aplatizată, cu talpă, cu coaja ușor cauciucosă	<ul style="list-style-type: none"> <li>● respectarea temperaturii de dospire și urmărirea timpului de dospire pentru a opri procesul la momentul optim.</li> <li>● este important să se lucreze cu o umiditate relativă a aerului de 85 - 90%.</li> </ul>
18. Coacerea pâinii la temperatură prea ridicată (în cuptor prea "iute")	Pâinea are volum mic, se prezintă bombată, coaja de culoare închisă, fără luciu, cu crăpături și bășici iar miezul este umed, lipicios.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● dospirea finală se va face în timpul indicat în rețetă (nu se procedează la prelungirea acesteia până la răcirea cuptorului).</li> <li>● Răcirea cuptorului prin ștergerea vetrei cu pământul umed, prin introducerea și evacuarea repetată a aburului, prin deschiderea trapelor de aerisire a cuptorului (tufecuri).</li> <li>● controlarea și reglarea temperaturii cuptorului conform parametrilor stabiliți.</li> </ul>
19. Coacerea pâinii la temperatură prea joasă (în cuptor prea "moale").	Pâinea este aplatizată, coaja este groasă, tare, cu crăpături pe suprafață iar miezul de culoare deschisă	<ul style="list-style-type: none"> <li>● dospirea finală se va face în timpul indicat de rețetă (nu se procedează la prelungirea acesteia până la încălzirea cuptorului);</li> <li>● reducerea cantității de abur introduse în cuptor.</li> <li>● controlarea și reglarea temperaturii cuptorului conform parametrilor stabiliți.</li> </ul>
20. Coacerea pâinii la într-un mediu cu prea mult abur.	Pâinea este aplatizată, cu volum mic, coaja este subțire, cu aspect de fiartă iar miezul este umed	<ul style="list-style-type: none"> <li>● deschiderea șuberelor pentru evacuarea aburului în exces.</li> <li>● nu se va mai da abur la finalul coacerii.</li> <li>● Coacerea se face cu ușa cuptorului deschisă (dacă este posibil din punct de vedere tehnic și constructiv).</li> <li>● controlarea și reglarea sistemelor de admisie și evacuare a aburului în și din camera de coacere.</li> </ul>
21. Coacerea pâinii într-un mediu cu prea puțin abur.	Pâinea este palidă, aspră, cu crăpături la suprafață și lateral, fără luciu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● deschiderea completă sistemelor de admisie a aburului în camera de coacere.</li> <li>● manipularea corectă a acestora pentru a se evita inundarea vetrelor.</li> <li>● în cazul în care acestea sunt defecte se procedează la introducerea în cuptor a unui vas cu apă cu deschidere mare pentru a asigura o evaporare rapidă.</li> <li>● bucățile de aluat se vor spoi înainte de introducerea în cuptor.</li> <li>● controlarea și reglarea sistemelor de admisie și evacuare a aburului în și din camera de coacere.</li> </ul>

III. DEPOZITAREA ȘI MANIPULAREA INCORECTĂ A PRODUSULUI FINIT		
22. Depozitarea pâinii în rânduri prea apropiate sau suprapuse	Pâinea este turtită, deformată, coaja este crăpată, moale, strivită; miezul este compact și încrăzuit, cu straturi slăbinoase	<ul style="list-style-type: none"> <li>● așezare corespunzătoare a pâinii în navete sau lădițe din material plastic fără defecte care se stivuiesc bine, sau pe rastele sau rafturi.</li> <li>● manipularea corectă a acestora pentru a se evita turtirea sau strivirea bucăților de pâine.</li> </ul>
23. Transportarea pâinii calde sau așezarea ei în rânduri prea apropiate sau suprapuse	Pâinea este turtită, deformată, coaja este crăpată, moale, strivită; miezul este compact și încrăzuit, cu straturi slăbinoase	<ul style="list-style-type: none"> <li>● transportul pâinii numai în lădițe din material plastic sau pe rafturi demontabile în mijloace de transport special destinate pentru pâine, acoperite, curate, fără mirosuri străine</li> <li>● transportul pâinii se face numai după răcire.</li> <li>● stivuirea și așezarea corectă a navetelor sau a rastelelor în mijlocul de transport pentru a se evita răsturnarea sau strivirea bucăților de pâine.</li> </ul>

## RETETE

### PÂINE ȚĂRĂNEASCĂ 0,400KG

- NR. BUC.: 20 – 8 kg produs finit

#### MATERII PRIME

FĂINĂ TIP 480 .....	3,4 KG
FĂINĂ TIP 650 .....	3,2 KG
DROJDIE .....	0,160 KG
SARE .....	0,072 KG
ZAHĂR .....	0,275 KG
MARGARINĂ .....	0,304 KG
AMELIORATOR .....	0,036 KG
OU PRAF .....	0,040 KG
SEMINȚE DE MAC .....	0,040 KG

#### PROCES TEHNOLOGIC

DURATA FRĂMĂNTĂRII.....	15–17 MIN
DURATA DE ODIHNĂ .....	5–6 MIN
TEMP. ALUAT .....	27–28°C
ACIDIT ALUAT .....	2,4–2,6°
DURATA FERMENTĂRII BUC ALUAT .....	40–50 MIN
DURATA COACERII	26–28 MIN
TEMPERATURA DE COACERE .....	230 – 250°C

Se frământă un aluat de consistență medie care se divizează în bucăți de 0,430 – 0,440 Kg, se împarte fiecare bucată în patru, formându-se fitile care se împletesc. După dospire, înainte de intrarea în cuptor bucațile se ung cu ou și se presară cu semințe de mac.

### PÂINE RUSTICĂ

0,250 KG

- NR. BUC: 20 – 5 kg produs finit

#### MATERII PRIME

FAINĂ TIP 650.....	3 KG
DROJDIE.....	0,140 KG
SARE .....	0,060 KG
FAINĂ NEAGRĂ .....	0,650 KG
ZAHĂR.....	0,040 KG
AMESTEC MULTICEREALE.....	0,500 KG
AMELIORATOR.....	0,025 KG
ULEI UNS .....	0,100 L

#### PROCES TEHNOLOGIC

DURATA FRĂMĂNTĂRII.....	15–17 MIN
DURATA DE ODIHNĂ.....	5–6 MIN
TEMP. ALUAT.....	27–28°C
ACIDIT. ALUAT.....	3–3,2°
DURATA FERMENTĂRII BUC. ALUAT.. .....	40 – 50 MIN
DURATA COACERII	25–26 MIN
TEMPERATURA DE COACERE .....	220 – 230°C

Se frământă din componentele din rețetă un aluat de consistență medie care se divizează în bucăți de 0,270 – 0,290 Kg, Acestea se modelează format lung, apoi se așează în tăvi în vederea dospirii.

### RULOU CU NUCĂ

0,080 KG

- NR. BUC: 100 – 8 kg produs finit

#### MATERII PRIME

FĂINA TIP 480 .....	4,1 KG
DROJDIE .....	0,200 KG
SARE.....	0,040 KG
MARGARINĂ ALUAT ..	0,290 KG
MARGARINĂ TURAT..	1,150 KG
LAPTE PRAF .....	0,120 KG
OU PRAF .....	0,080 KG
AMELIORATOR .....	0,190 KG
ZAHĂR ALUAT.....	0,520 KG
ZAHĂRUMPLUTURĂ..	0,720 KG
NUCĂ .....	1.600 KG

#### PROCES TEHNOLOGIC

Se face un aluat de consistență medie din toate componentele din rețetă care se împarte în 5 hupuri de câte 1,550 kg; fiecare hup se turează cu câte 0,230 Kg margarină.

Se lasă la odihnă la rece cca. 15–20 min după care se întinde o foaie de grosime corespunzătoare din care rezultă 20 buc. produs finit.

Se presară fiecare foaie cu un amestec de nucă, zahăr și puțină apă (470 grame amestec la fiecare foaie).

Foaia astfel obținută se rulează strâns și se divizează în 20 bucăți de greutate corespunzătoare produsului finit (adică 110 g/buc).

## DE LA MAPDR

### Prețuri la produse agricole

Conform datelor furnizate de Direcțiile pentru Agricultură și Dezvoltare Rurală județene în săptămâna 1-8 august, un kilogram de **grâu** s-a vândut cu 4.000-4.500 lei în județele Mehedinți și Vaslui, prețuri mai ridicate înregistrându-se în București, respectiv între 8.000-10.000 lei/kilogram.

În privința **orzului**, prețurile cele mai mici au fost raportate de județele Prahova (3.300-3.400 lei/kilogram) și Teleorman (3.000-3.500 lei/kilogram) iar în județul Sălaj, prețurile s-au încadrat între 8.000-10.000 lei/kilogram. Kilogramul de porumb boabe a costat între 5.000-5.500 lei în județul Mureș iar în județele Sălaj și Caraș Severin valorile au oscilat între 8.000-10.000 lei. Din București au fost raportate prețuri cuprinse între 9.000-10.000 lei/kg de porumb.

Pentru un kilogram de **cartofi** prețurile au variat între 6.000-8.000 lei în județele Brăila, Dâmbovița, Mehedinți și Vrancea iar în Arad și Sălaj au fost înregistrate valori cuprinse între 10.000-15.000 lei.

Un kilogram de fasole boabe a costat în județul Mureș între 15.000-25.000 lei iar în județul Brașov prețurile au atins valori mai mari, respectiv, între 40.000-50.000 lei/kilogram. În ceea ce privește fasolea verde, un kilogram a costat între 7.000-8.000 lei în județul Constanța, iar în județul Bistrița Năsăud prețurile au variat între 25.000-30.000 lei/kilogram.

În privința tomatelor, în Dolj un kilogram a costat între 5.000-12.000 lei, în timp ce variații mai mari s-au raportat din județele Hunedoara (10.000-30.000 lei) sau Alba și Vaslui (20.000-30.000 lei). Ardeiul gras a costat între 8.000-15.000 lei/kilogram în județul Teleorman iar în județul Alba, prețurile au oscilat între 30.000-35.000 lei/kilogram. Un kilogram de castraveți s-a vândut în județul Vaslui cu 8.000-10.000 lei iar în Harghita prețurile au fost cuprinse între 20.000-25.000 lei.

### FONDURILE ALOCATE PRIN PROGRAMUL SAPARD VOR FI ABSORBITE INTEGRAL

România va absorbi integral până la finele acestui an – termenul limită pentru alocarea financiară a anului 2000 – fondurile alocate de Uniunea Europeană prin Programul SAPARD pentru dezvoltarea agriculturii și a mediului rural și anume aproximativ 150 milioane de euro.

Până la acest moment, Agenția SAPARD a autorizat plăți în valoare de peste 85 milioane de euro. Având în vedere această situație și estimările de plată realizate pentru perioada imediat următoare, experții Agenției SAPARD consideră că fondurile alocate pentru anul 2000 vor fi absorbite integral până la sfârșitul acestui an.

Această afirmație este susținută și de analiza și evaluarea stadiului de realizare a lucrărilor de infrastructură rurală: modernizare a drumurilor comunale, alimentare cu apă și canalizare. În acest moment sunt demarate 430 de proiecte de infrastructură și s-au realizat deja 670 kilometri de drumuri comunale, 1.820 kilometri de conducte pentru alimentare cu apă și 171 kilometri de conducte pentru canalizare.

Previziunile de plată elaborate de specialiștii Agenției SAPARD (până la sfârșitul anului 2004 se va acoperi alocarea financiară pe 2000, în proporție de peste 100%), simplificarea procedurilor precum și garantarea de către stat a unor credite interne necesare desfășurării Măsurii 2.1, sunt motive suficient de solide pentru a afirma că România nu va returna nici un eurocent Uniunii Europene.

De asemenea, trebuie precizat că, prin Programul SAPARD se alocă 1.479 milioane de euro pentru dezvoltarea agriculturii și a mediului rural – pe întreaga perioadă de implementare a Programului (2000 - 2006) – din care contribuția Uniunii Europene este de 1.113 milioane de euro (75%) și a Guvernului României, de 365 milioane de euro (25%).

### Stadiul realizării Proiectului FIDA pentru Agenția Zonei Montane

Arealul proiectului FIDA pentru Agenția Zonei Montane, în conformitate cu HG 674/2004, a fost extins pe raza a 9 județe: Vâlcea, Sibiu, Covasna, Buzău, Vrancea, Bacău, Harghita, Neamț, Suceava.

În baza acestei hotărâri, Guvernul sprijină financiar Direcțiile pentru Agricultură și Dezvoltare Rurală din județele: Vâlcea, Sibiu, Bacău, Covasna, Suceava, iar BCR sprijină prin ofițerii de credit, județele: Harghita, Neamț, Buzău, Vrancea.

Până la 31 iulie au fost finanțate 567 proiecte, principalele domenii de activitate ale acestor proiecte fiind agricultura, industria alimentară, agroturism și industria mică.

În domeniul agriculturii au fost finanțate 452 proiecte, din care:

- pentru cumpărări utilaje au fost finanțate 49 proiecte;
- pentru construirea de adăposturi pentru animale, 22 proiecte;
- pentru cumpărări de animale, 375 proiecte;
- pentru înființarea de culturi agricole, 6 proiecte.

În domeniul industriei alimentare au fost finanțate 16 proiecte, din care:

- pentru procesarea cărnii, 4 proiecte;
- pentru procesare lapte, 6 proiecte;
- pentru **morărit și panificație**, 6 proiecte.

În domeniul agroturismului au fost finanțate 26 proiecte, iar în domeniul industriei mici - 73 proiecte:

- pentru prelucrarea lemnului, 14 proiecte,
- pentru servicii, 56 proiecte,
- pentru amenajări spații, 3 proiecte.

Valoarea totală a creditelor acordate este de 7,222 milioane dolari.

În cadrul județelor noi în care s-a extins proiectul, s-a trecut la o mediatizare și la o informare a populației, astfel că până la această dată la Direcțiile pentru Agricultură și Dezvoltare Rurală s-a înregistrat un număr însemnat de cereri pentru finanțare.

## **Sanctiuni contravenționale pentru neefectuarea gradării semințelor de consum**

În baza prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr.141/2002 privind reglementarea depozitării semințelor de consum, regimul certificatelor de depozit pentru acestea și constituirea Fondului de garanție pentru certificatele de depozit, aprobată cu modificări și completări prin Legea nr. 149/2003, s-a elaborat HG 1336 / 2002 privind instituirea Sistemului național de gradare a semințelor de consum.

În vederea asigurării aplicării unitare și obligatorii a prevederilor legale privind desfășurarea activității de gradare a semințelor de consum, s-a elaborat un sistem de sancțiuni contravenționale, aprobat prin **HG 1114 / 2004** [MO 665 / 23.07.2004], pentru completarea HG 1336 / 2002 privind instituirea Sistemului național de gradare a semințelor de consum.

### **HG 1114 / 2004**

Articol unic. - Hotărârea Guvernului nr. 1.336/2002 privind instituirea Sistemului național de gradare a semințelor de consum, publicată în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 888 din 9 decembrie 2002, se completează după cum urmează:

- După secțiunea a 5-a din capitolul II se introduce o nouă secțiune, secțiunea a 6-a, cu următorul cuprins:

#### **SECȚIUNEA a 6-a**

Contravenții privind neîndeplinirea obligațiilor de gradare a semințelor de consum

Art. 26. - Constituie contravenții următoarele fapte:

a) efectuarea gradării de către alte persoane decât gradatorii autorizați prin licența de gradator;

b) neefectuarea gradării la punctele de recepție a semințelor de consum, astfel cum sunt definite la art. 2 lit. e);

c) nevirarea lunară către Comisie a sumei fixate aprobate, din tariful de gradare;

d) neafișarea, potrivit art. 16 alin. (4) și, respectiv, art. 18 alin. (3), a tarifului de gradare, a tarifului pentru serviciile prestate în cadrul activității de gradare, a sumei fixe pentru asigurarea funcționării SNGSC, precum și a planurilor de gradare prevăzute în Manualul de gradare a semințelor de consum;

e) nerespectarea obligației de a transmite lunar Comisiei date despre cantitățile de semințe de consum recepționate, potrivit formularului-tip;

f) efectuarea activității de gradare la punctele de recepție, cu nerespectarea prevederilor Manualului de gradare a semințelor de consum;

g) neînregistrarea de către gradatori a rezultatelor gradării pe formularul-tip;

h) neeliberarea formularului de gradare de către gradatori la fiecare punct de recepție a semințelor de consum și neîn-mânarea unui exemplar al acestuia, după completare, proprietarului semințelor de consum sau reprezentantului legal al acestuia.

Art. 27. - Contravențiile prevăzute la art. 26 se sancționează după cum urmează:

a) cu amendă de la 15.000.000 lei la 25.000.000 lei, fapta prevăzută la lit. h);

b) cu amendă de la 25.000.000 lei la 50.000.000 lei, faptele prevăzute la lit. a) și g);

c) cu amendă de la 50.000.000 lei la 80.000.000 lei, faptele prevăzute la lit. c), d) și e);

d) cu amendă de la 80.000.000 lei la 100.000.000 lei, faptele prevăzute la lit. b) și f).

Art. 28. - (1) Constatarea contravențiilor și aplicarea sancțiunilor se fac de către persoanele împuternicite în acest sens prin ordin al ministrului agriculturii, pădurilor și dezvoltării rurale.

(2) Contravenientul poate achita, pe loc sau în termen de cel mult 48 de ore de la data încheierii procesului-verbal ori, după caz, de la data comunicării acestuia, jumătate din minimul amenzilor prevăzute la art. 27, agentul constator făcând mențiune despre această posibilitate în procesul-verbal.

Art. 29. - Contravențiilor prevăzute la art. 26 le sunt aplicabile prevederile Ordonanței Guvernului nr. 2/2001 privind regimul juridic al contravențiilor, aprobată cu modificări și completări prin Legea nr. 180/2002, cu modificările ulterioare.

---

Pentru a vă clarifica eventualele probleme legate de gradarea semințelor de consum, autorizarea gradatorilor etc. vă rugăm să contactați direct

### **Comisia Națională de Gradare a Semințelor de Consum (CNGSC)**

- tel/fax 021-224-4379
- Bdul Mărăști nr. 61, cam. 303, sector 1, București, cod poștal 011464 (Cladirea Academiei de Stiinte Agricole si Silvice, etaj 3)

dl. Viorel Marin  
presedinte CNGSC  
0722-281-592  
viorel.marin@gradare.ro

dna. Adina Cristea  
director executiv  
0724-204-808  
adina.cristea@gradare.ro

dra. Adriana Gauzin  
asistent  
021-224-4379

## Procedură de autorizare gradatori pentru membrii ANAMOB

1. Se preia chestionarul de gradare de la Direcția agricolă județeană, de la Comisia Națională de Gradare (CNGSC) sau poate fi solicitat de la ANAMOB.

2. Se completează cu toate datele societății (producție agricolă, capacități de depozitare proprii, capacități de procesare).

3. Se completează cu datele personale ale tuturor persoanelor care se dorește a fi autorizate ca gradatori.

4. Se transmite chestionarul completat (însoțit de copii după actele de identitate și câte două poze color tip pașaport pentru toți candidații) prin fax (sau e-mail) și prin poștă la CNGSC (Bdul Mărăști nr. 61, etaj 3, camera 316, sector 1, București, cod 011464, fax 021-224.4379, e-mail vior-el.marin@gradare.ro, adina.cristea@gradare.ro) sau la ANAMOB (care le va transmite la CNGSC).

5. CNGSC va transmite factura pro-forma pentru taxa de licențiere – echivalentul a 65 EURO/pers.

6. În urma încasării taxei de licențiere, CNGSC va preda factura fiscală pentru taxa de licențiere și câte un set de materiale de gradare (manuale de gradare și set complet de standarde) pentru toate persoanele înscrise.

7. Candidații vor urma un curs de pregătire profesională în domeniul gradării cu unul din instructorii gradatori indicați de CNGSC și vor susține un examen final de absolvire.

8. Dosarele persoanelor care absolvesc cursul sunt înaintate la CNGSC, care le aprobă pentru autorizare și le înaintază ministerului pentru publicare în Monitorul Oficial.

9. Persoanele autorizate primesc de la CNGSC diplomă de absolvire, licență și legitimație de gradator.

10. Gradatorii autorizați își confecționează ștampile de gradatori după modelul dat de CNGSC.

## STADIUL DEPOZITĂRII RECOLTEI DE GRÂU

În România există spații de depozitare a semintelor de consum, care aparțin persoanelor fizice sau juridice cu capital privat, pentru aprox. 10.166 mii tone, în 693 depozite care pot asigura depozitarea, condiționarea și păstrarea calității acestora pentru timp îndelungat (de la recoltare, până la valorificarea și procesarea acestora).

Din producția totală de 7.482.656 t. grâu până la mijlocul lunii august s-au livrat:

- sămânță în unități de depozitare – 338.802 t., din care în SEMROM 48.818 t.

- la gospodării individuale – 4.393.000 t., din care pentru sămânță 134.548 t.

- în unități cu spații de depozitare doar 2.750.854 t., din care:

- în depozitele Comcereal și Cerealcom 685.855 t

- la societăți de morărit și panificație – 259.980 t

- A.D.S – 19.115 t

- Nutricomb – 14.259 t

- Complexe de creștere porci - păsări – 12.383 t

- alți beneficiari – 1.759.262 t

Quantitatea preluată efectiv și plătită, din totalul cantităților depozitate, este de 1.277.687 t

# 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](mailto:anamob@anamob.ro)

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

Conturile ANAMOB pentru plata cotizatiei 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](mailto:stcereal@fx.ro)

*Importator direct*

**Distribuie gama completă de țesături tehnice pentru morărit și accesorii**

- **NYTAL furnizor SEFAR - ELVEȚIA**

- **MONODUR furnizor VERSEIDAG - GERMANIA**