

din cuprins:

- Legislație ■ Mori Loporcaro ■ Extruder paste făinoase
- Târgul de Pâine ■ Ameliorarea făinurilor



**Institutul pentru Resurse Agroalimentare** este o instituție publică, extrabugetară în subordinea Ministerului Agriculturii, Alimentației și Pădurilor cu următorul obiect de activitate:

- cercetare - dezvoltare în industria alimentară; obținere de alimente dietetice și pentru intoleranțe alimentare, teste de laborator pentru produse agroalimentare;
- determinarea calității recoltei de grâu (Ordinul MAAP 102/2001); realizarea de standarde pentru produse agroalimentare; elaborare de metode de analize; fascicule informative pe problematici specifice industriei alimentare;
- consultanță în domeniul industriei alimentare;
- cursuri de perfecționare;
- organizarea sistemului de agricultură ecologică;
- organizarea gradării cerealelor.

Premii și distincții obținute la a 49-a expoziție mondială de inovație, cercetare și noi tehnologii - EUREKA, Bruxelles, noiembrie 2000:

- Medalie de argint - produse alimentare pentru intoleranța la gluten.
- Medalie de argint - produse alimentare pentru intoleranța la fenilalanină.

Contact: Dr.ing.Nastasia Belc

Str. Dinu Vintila, Nr. 6, Sector 2,  
72136, Bucuresti, ROMANIA

Tel./Fax: 40-1-210.91.28  
E-mail: inraa@rnc.ro

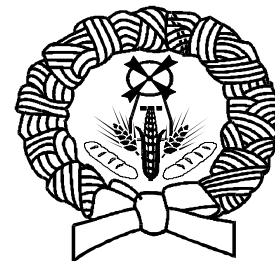
## Super-buruiana

Oamenii de știință canadieni au descoperit un lucru îngrijorător: culturile modificate genetic se pot răspândi pe mari distanțe de la locul însăși mănării și dau naștere unor... super-buruieni, ce sunt rezistente la o gamă mare de ierbicide.

Studiul, făcut în Canada pe o cultură de rapiță modificată genetic, pune sub semnul întrebării testele făcute de britanici. Guvernul britanic a alocat 4 milioane de lire sterline pentru efectuarea unor teste asupra culturilor de rapiță, porumb și sfeclă modificată genetic. Britanicii consideră că o zonă de delimitare în jurul culturilor modificate genetic de 50-200 metri este suficientă, dar canadienii au declarat că nici măcar 800 de metri nu reprezintă o distanță suficientă pentru a nu afecta culturile înconjurătoare. Jumătate din sâmbânțele de rapiță folosite în Canada este transgenică și a determinat apariția unei din cele mai cumplite buruieni cu care canadienii se luptă. În Marea Britanie au fost găsite plante contaminate cu organisme modificate genetic la 4,5 km de locul însăși mănării. Cercetătorii din Comitetul de știință a UE au solicitat stabilirea unei zone de separare de 5 km.

Pe lângă aceasta, s-a descoperit că diferite soiuri de rapiță modificată genetic – fiecare soi fiind rezistent la alt tip de ierbicid – se pot combina și da naștere unui soi de rapiță sâlbatică care crește ca o buruienă extrem de rezistentă la multe ierbicide.

Aceste probleme au apărut datorită faptului că în Canada se practică pe scară largă biotehnologia: în vest circa 12 milioane acri au fost cultivate cu rapiță, din care peste 60% este transgenică.



Fermierii pe culturile cărora au "migrat" astfel de buruieni nu le-au putut combate și au înregistrat pierderi semnificative. Cei mai îngrijorați sunt fermierii care practică agricultura organică – dacă în culturile lor se găsește plante modificate genetic, ei nu-și mai pot vinde recolta. De aceea, un grup de fermieri din vestul Canadei strâng fonduri pentru a da în judecată firma Monsanto, cea care produce semințele modificate genetic.

Peste 75% din vestul Canadei este cultivat cu grâu organic, în special pentru exportul în Europa. Câțiva experți consideră că mișcarea lui Monsanto va duce la scăderea cantității de grâu organic disponibile pe piață, forțându-i pe europeni să-și "relaxeze" condițiile legate de organismele modificate genetic. Monsanto neagă că semințele sale ar putea duce la apariția unor astfel de super-buruieni – problema este că fermierii nu cred acest lucru, pe baza faptelor concrete.

Pentru canadieni, contaminarea de anul acesta va duce la pierderea pieței de rapiță organică și miere organică și, foarte probabil, a celei de grâu organic.

## OFERTA

Vând 25 hectare pământ arabil, comuna Scurtu, jud. Teleorman. Preț 5 milioane lei/hectar, discutabil. Relați la tel: 01-627.59.20 - dl. Ghimpu Neculai

## LEGISLATIE

● **OG 11** [MO 461 / 13.VIII.01] pentru modificarea și completarea Ordonanței Guvernului nr. 68/1997 privind procedura de întocmire și depunere a declarațiilor de impozite și taxe.

● **OG 13** [MO 461 / 13.VIII.01] privind înființarea, organizarea și funcționarea serviciilor comunitare pentru cadastru și agricultură.

● **Ordin 518** [MO 464 / 14.VIII.01] al ministrului muncii și solidarității sociale privind modificarea și completarea Ordinului ministrului muncii și solidarității sociale nr. 340/2001 pentru aprobarea Normelor de aplicare a prevederilor Legii nr. 19/2000 privind sistemul public de pensii și alte drepturi de asigurări sociale, cu modificările și completările ulterioare.

● **HG 716** [MO 465 / 14.VIII.01] privind stabilirea condițiilor de introducere pe piață a îngrășămintelor chimice din producția internă și din import.

● **HG 728** [MO 467 / 15.VIII.01] privind aprobarea Normelor metodologice pentru aplicarea Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 24/1998 privind regimul zonelor defavorizate, republicată, cu modificările ulterioare.

● **Ordin 1.491** [MO 468 / 16.VIII.01] al ministrului finanțelor publice pentru aprobarea modelului și conținutului Declarației privind obligațiile de plată la bugetul de stat, prevăzute la art. I-VII din Ordonanța de urgență a Guvernului nr. 32/2001 pentru reglementarea unor probleme financiare.

● **OG 26** [MO 470 / 16.VIII.01] pentru modificarea Ordonanței Guvernului nr. 11/1996 privind executarea creanțelor bugetare.

● **HG 752** [MO 471 / 17.VIII.01] privind majorarea valorii amenzilor contravenționale prevăzute la art. 46 și 46<sup>1</sup> din OG 21/1992 privind protecția consumatorilor.

● **OG 24** [MO 472 / 17.VIII.01] privind impunerea microîntreprin-

derilor. Pentru detalii, vă rugăm să consultați ANAMOB NEWS nr. 73 / 15 august 2001.

● **Ordin 283** [MO 473 / 17.VIII.01] al ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor privind modificarea și completarea Ordinului ministrului agriculturii și alimentației nr. 58/1999 pentru aprobarea Regulamentului cu privire la acordarea licențelor de fabricație agenților economici care desfășoară activități în domeniul producției de produse alimentare.

● **Ordin 1.285** [MO 479 / 21.VIII.01] al ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor pentru aprobarea Listei cuprinzând animalele vii, produsele și subprodusele de origine animală și alte mărfuri supuse controlului veterinar la punctele de control pentru trecerea frontierei de stat.

● **HG 761** [MO 485 / 22.VIII.01] privind stabilirea condițiilor de introducere pe piață pentru aparatele consumatoare de combustibili gazoși. Hotărârea nu se aplică aparatelor folosite în procesul industrial care se desfășoară în incinte industriale.

● **Ordin 459** [MO 491 / 23.VIII.01] al președintelui Casei Naționale de Asigurări de Sănătate privind criteriile pe baza cărora se acordă înlesnirile la plata obligațiilor la Fondul asigurărilor sociale de sănătate.

● **Ordin 121.011/570/356** [MO 492 / 23.VIII.01] al ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor, al ministrului sănătății și familiei și al președintelui Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor privind condițiile de calitate a grâului și a făinii de grâu din import.

Prezentul ordin abrogă Ordinul **119.066/495/1/3.687** [MO 436 / 3.VIII.01] privind condițiile de calitate a grâului și făinii de grâu din import pentru ameliorarea calității grâului și făinii de grâu din producția internă (menționat în ANAMOB NEWS 73).

Grâul și făina de grâu acceptate la import trebuie să

îndeplinească următoarele cerințe privind calitatea:

Caracteristici	grâu	făină
Umiditate, %, max	14	14,5
Greutatea hectolitrică, kg/hl, min	80	–
Gluten umed, %, min	30	32
Indice de deformare a glutenului, mm	4-6	5-12
Indice de cădere, sec., min	300	260-320
Sticlozitate, %, min	80	–
Boabe încolțite	lipsă	–
Proteină brută, %, min	13	12,5
Boabe sparte, %, max	2	–
Boabe otrăvite	lipsă	–
Boabe alterate	lipsă	–
Boabe atacate de dăunători	lipsă	–
Alte cereale	lipsă	–
Corpuri străine, din care:		
- materii anorganice, %, max	0,5	–
- semințe dăunătoare și/sau toxice, semințe mălurate și cornul secarei	lipsă	–
Impurități metalice:		
- sub formă de pulbere, mg/kg, max	–	lipsă
- sub formă de așchii	–	lipsă
Izotopi ai stronțului, în special Sr-90, Bq/kg, max	750	750
Izotopi ai cesiului, în special Cs-134, Cs-137, Bq/kg, max	600	600
Reziduuri de pesticide	lipsă	–

De asemenea, făinurile nu trebuie să prezinte insecte sau acarieni în nici un stadiu de dezvoltare; nu sunt admise coloranți în făinuri; nu sunt admise amelioratori în făinuri.

Probele prelevate (conform actelor normative în vigoare) se vor analiza într-un laborator autorizat din țară, prin grija și cheltuiela importatorului.

Importatorul va prezenta la vamă documentul prin care se certifică conformitatea calității. Controlul în vamă al documentelor și prelevarea probelor se

efectuează de către o comisie constituită din:

- reprezentantul MAAP, prin Inspectoratul de Carantină Fitosanitară ;
- reprezentantul Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorului
- reprezentantul Direcției Generale a Văilor.

Ordinul intră în vigoare la data publicării în Monitorul Oficial al României.

● **HG 781** [MO 502 / 27.VIII.01] privind indexarea pensiilor din sistemul public de pensii și a unor venituri ale populației pentru trimestrul III al anului 2001

● **OG 31** [MO 508 / 28.VIII.01] pentru acceptarea Codului internațional pentru transportul în siguranță al cerealelor în vrac (Codul internațional pentru cereale), adoptat prin Rezoluția M.S.C. 23(59) a Comitetului Securității Maritime al Organizației Maritime Internaționale la Londra la 23 mai 1991

Prin acest act normativ se împuternicește Ministerul Lucrărilor Publice, Transporturilor și Locuințelor să aducă la îndeplinire prevederile Codului internațional pentru transportul în siguranță al cerealelor în vrac. Codul internațional pentru transportul în siguranță al cerealelor în vrac, adoptat de Organizația Maritimă Internațională, a intrat în vigoare în anul 1994 și stabilește condițiile tehnice pe care trebuie să le îndeplinească navele maritime comerciale care transportă cereale în vrac pe rutele maritime internaționale. Prevederile acestui Cod au caracter obligatoriu pentru toate statele membre Organizației Maritime Internaționale, între care și România.

● **HG 788** [MO 509 / 28.VIII.01] privind aprobarea Procedurii de control al valorii în vamă a mărfurilor importate.

● **OG 61** [MO 531 / 31.VIII.01] pentru modificarea și completarea Legii contabilității nr. 82/1991.

● **OG 65** [MO 536 / 1.IX.01] privind constituirea și funcționarea parcurilor industriale.

### Mori compacte din Italia

Delta Trading & Services SRL vă oferă mori compacte Loporca-ro, din Italia. Morile Loporca-ro se caracterizează prin:

- înaltă tehnologie
- spațiu redus
- montaj rapid
- punere în funcțiune imediată
- preț redus
- macină orice tip de cereale

Sistemul de cernere de mare randament este compus din 12, 16 sau 20 site interschimbabile (brevet).

Valurile au patru pasaje, ele putând fi utilizate individual sau în număr mai mare, în funcție de capacitatea de producție a morii. În morile de capacitate mai mare este posibilă utilizarea lor atât la pasajele de rotare, cât și la pasajele de măcinare.

Instalația de aspirație permite îndepărtarea impurităților din materia primă. Sistemul de umidificare înainte de măcinare, cu o perioadă de odihnă ce variază între 60 și 90 minute, este realizat prin intermediul unui dozator

automat de apă, un amestecător și un buncăr de odihnă. Măcinarea se realizează cu ajutorul unui val complet automatizat prevăzută cu 6 tălugi măcinători cu dimensiunea de 800x250 mm, precum și de o sită plană cu rame interschimbabile, ceea ce permite trecerea ușoară de la grâu dur la grâu moale.

Din grâu dur este posibilă obținerea făinii de panificație și a grișurilor necesare fabricării pastelor făinoase.

Din grâu moale este posibilă obținerea atât a făinurilor integrale, cât și a făinurilor de pâine și patiserie, prin separarea tălucilor și a învelișurilor.

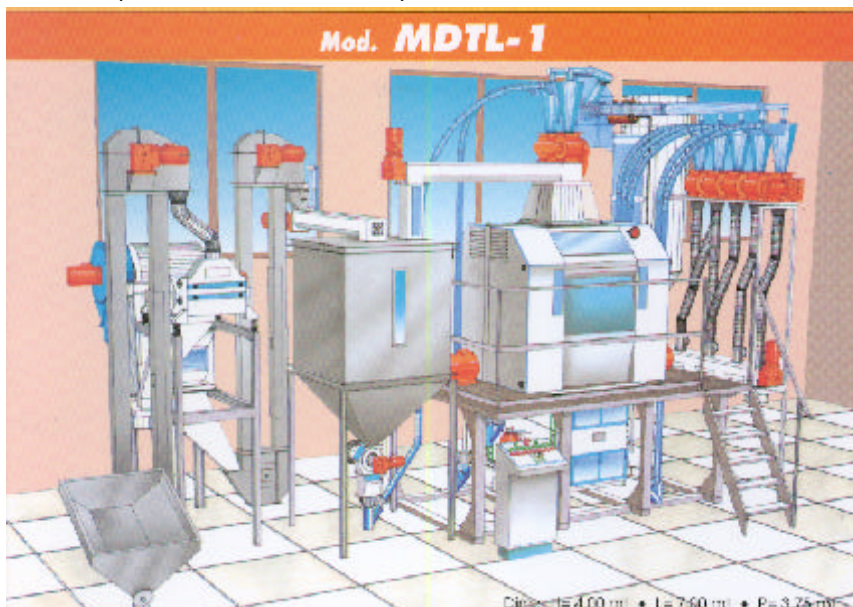
Prin amestecarea diferitelor subproduse rezultate cu ajutorul unui sistem de amestecare inclus în instalația de însăuire livrată o dată cu instalația, rezultă diverse amestecuri ce pot fi folosite la furajarea animalelor.

Capacitatea morii poate fi ușor mărită prin adăugarea altor module.

Contact: Delta Trading & Services, dl. Gabriel Ionescu, 092-259-006 tel 01-222-9345, tel/fax 01-222-6370, 312-9514 e-mail: deltats@opensys.ro

Tip	capacitate	montaj	H x L x P [m]	preț orientativ USD
MDTL 1 *	12-15 t / 24h	3-4 zile	4 x 7 x 3,75	140.000
MDTL 2 *	24-30 t / 24h	5-6 zile	4 x 8,6 x 3,75	210.000
MDTL 3 **	36-45 t / 24h	10-12 zile		320.000
MDTL 4 **	48-60 t / 24h	12-15 zile		425.000

\* curățătorie umedă      \*\* curățătorie 1 și 2



## EVENTIMENT

### “Pâinea întărește inima omului” (Vechiul Testament)

Primăria Sectorului 2 al Capitalei, în colaborare cu Biserica Sf. Silvestru din București și ANAMOB organizează primul **Tâg de Pâine** din România.

Târgul se va ține la Palatul Ghica Tei (Str. Doamna Ghica nr. 5) și va fi deschis în ziua de 8 septembrie 2001, de ziua Nașterii Maicii Domnului.



Deschiderea oficială a târgului va fi la ora 13:00, la inaugurare participând președintele României, dl. Ion Iliescu, primul-ministru, dl. Adrian Năstase, precum și miniștri, am-

basadori, reprezentanții cultelor și mass media.

Părintele Galeriu va oficia slujba de sfințire a pâinii și împreună vom redescoperi drumul pâinii – o reînviere a tradițiilor românești.

Manifestarea se dorește a fi dedicată sufletului românului și trudei sale pentru pâinea cea de toate zilele.

Specialiști de la Muzeul Agriculturii din Slobozia, Muzeul Satului și Muzeul Țăranului Român au asigurat realizarea unui decor rustic, tradițional.

În cadrul târgului vor fi expuse și degustate produse de panificație, patiserie, specialități tradiționale, precum și produse noi, evidențindu-se drumul lung al bobului de grâu până la pâine.

Dorim ca prin această manifestare să inițiem și o acțiune de educare a consumatorului, îndrumându-l pe acesta să consume produse de panificație cu valoare nutritivă sporită, îmbogățite cu vitamine și microelemente, subliniind avantajele consumării respectivelor produse (calitate, aspecte nutriționale, dietetice etc.).

*Târgul este deschis publicului larg în ziua de **9 septembrie** (duminică).*



În speranța că timpul vă va permite, vă invităm să vizitați acest târg, care, sperăm noi, ne va reaminti tuturor frumoasele tradiții românești legate de pâine. În plus, veți avea ocazia să vedeți noi sortimente de panificație, să stabiliți noi contacte de afaceri și, nu în ultimul rând, să ne bucurăm împreună de acest dar al pământului.



### Extruder paste făinoase

Delta Trading & Services SRL vă oferă o gamă variată de echipamente pentru fabricarea pastelor făinoase, de la firma Dominioni Punto&Pasta, din Italia.

De exemplu, extruderul P100 vă oferă posibilitatea obținerii pastelor scurte și lungi, într-un spațiu extrem de redus.



Modelul P 100 se folosește la obținerea pastelor proaspete și uscate, cu sau fără adaos de ouă, cum ar fi: tagliatelle, spaghetti, spaghetti alla chitarra, pa-

ppardelle etc. sau a foilor de pastă de orice grosime pentru obținerea de lasagne sau cannelloni, precum și a diferitelor specialități tradiționale.

Este alcătuit din:

- cuvă de amestecare cu două compartimente pentru a permite fabricarea continuă a aluatului, realizată din oțel inox, prevăzută cu grătare din oțel inox pentru a permite o curățare ușoară
- cuțit electronic acționat de un dispozitiv ce permite reglarea lungimii de tăiere a pastelor
- stativ din oțel inox
- motorul este amplasat în exterior
- panou de comandă pentru toate funcțiile mașinii, conform cu standardele de securitate din UE
- alimentare: 220 / 380 volți 50 Hz. La cerere, se asigură și utilaje pentru voltaj special.
- echipamentul nu include matrițele.
- dimensiuni de gabarit:  
înălțime: 1560 mm  
lățime: 1300 mm  
adâncime: 1080 mm  
greutate: 380 kg
- putere instalată : 5,2kw
- producție orară : 100-120 kg
- preț CIF: 27.375 EURO

Contact: Delta Trading & Services,  
dl. Gabriel Ionescu, 092-259-006  
tel 01-222-9345,  
tel/fax 01-222-6370, 312-9514  
e-mail: deltats@opensys.ro

## Serial Q

### Substanțe de ameliorare a calității făinurilor

Firma TIMAROM IMPORT EXPORT SRL, care comercializează în România produsele firmelor **Muhlenchemie** și **Central Soya European Lechithins** din Germania, vă pune la dispoziție o gamă variată de substanțe pentru ameliorarea calității făinurilor.



În funcție de destinația făinurilor (panificație, patiserie, biscuit etc.), de problemele de calitate a făinurilor cu care vă confrunțați firma noastră vă poate pune la dispoziție o gamă variată de aditivi care se pot folosi fie la fabricarea amelioratorilor pentru panificație, biscuit și paste etc, se pot adăuga direct în făină fie de câtre morari, fie de câtre brutari.

#### Acid ascorbic (ELCO K 100)

Cunoscut și sub denumirea de vitamină C, acidul ascorbic este unul din cei mai eficienți agenți oxidanți din sistemele alimentare. În panificație se folosește pentru corectarea făinurilor slabe (cu indice de deformare mare) în vederea îmbunătățirii însușirilor lor de panificație. În acest sens poate fi adăugat fie direct în moară în momentul în care se face ameliorarea și vitaminizarea făinii, fie de câtre brutar direct în faza de aluat în procesul tehnologic de fabricare a pâinii.

Folosirea acestui aditiv are următoarele efecte benefice asupra produsului finit:

- întărește structura rețelei glutenice prin creșterea numărului de legături disulfidice;
- îmbunătățește prelucrabilitatea aluatului în timpul procesului tehnologic;
- asigură stabilitatea aluatului în timpul fermentării;

- îmbunătățește capacitatea de reținere a gazelor în aluat ceea ce are ca efect direct creșterea volumului pâinii.

**Doza recomandată de utilizare:** 2 - 6 g/100 kg făină.

Indiferent de doza utilizată se recomandă prelungirea duratei de frământare cu circa 2 min.

**Mod de prezentare:** pungi de polietilenă ambalate în cutii de carton de 25 kg.

**Preșinformativ:** 15 DM/kg în funcție de cantitatea comandată, fără TVA, franco depozit București.

#### Propionat de calciu (EMCEPROP G)

Rolul principal al propionatului de calciu este acela de inhibitor al dezvoltării mușcăturilor. În acest sens este folosit în panificație ca agent conservant pentru produsele ambalate. Prin folosirea propionatului de calciu se prelungește durata de păstrare a produselor ambalate: pâine (feliată sau nu), specialități de panificație, checuri, tarte, prăjituri etc.

Se prezintă sub forma unui praf de culoare albă cu slab miros de acid propionic.

**Doza recomandată de utilizare:** variază în funcție de gramajul produselor care se vor fabrica, între 100 - 500 g / 100 kg făină.

**Mod de prezentare:** pungi de polietilenă ambalate în cutii de carton de 25 kg.

**Preșinformativ** este de 3,95 DM / kg, fără TVA, franco depozit București.

#### ROWELIT

Încolțirea grâului în lan înainte de recoltare are ca efect direct scăderea indicelui de cădere, respectiv creșterea indicelui de maltoză. Este bine cunoscut faptul că până și făinurile cu indice de cădere scăzut se comportă satisfăcător în procesul de fabricație dacă sunt bine acidulate. În acest sens vă oferim ROWELIT care este un aditiv ce face parte din gama regulatorilor de aciditate - substanțe tampon. Este un amestec de minerale și substanțe cu caracter acid.

Prin folosirea sa se ameliorează următoarele caracteristici ale făinii și aluatului:

- crește valoarea indicelui de cădere și se micșorează valoarea indicelui de maltoză
- prin creșterea pH-ului activitatea amilolitică a făinii este inhibată
- crește gradul de prelucrabilitate a aluatului
- corectează deficiențele de calitate datorate unei activități amilolitice prea intense.

**Doza recomandată** variază între 50 - 200 g / 100 kg făină, în funcție de indicele de cădere al făinii respective.

**Mod de prezentare:** pungi de polietilenă ambalate în cutii de carton de 25 kg.

**Preșinformativ:** 10 DM/kg în funcție de cantitatea comandată, fără TVA, franco depozit București.

#### Gluten vital (EMCEvit C)

Așa cum probabil știți glutenul vital de grâu se folosește în cazul făinurilor de grâu cu gluten puțin și slab, sau în cazul produselor din făină de secară pentru a compensa lipsa naturală a acestuia din componența făinii respective.

Folosirea glutenului vital are următoarele efecte benefice:

- mărește stabilitatea aluatului
- îmbunătățește calitatea de panificație ale făinii
- mărește stabilitatea la fermentare
- duce la obținerea unor produse finite cu volum mai mare și porozitate mai uniformă.

**Doza recomandată de utilizare** variază între 1 - 3% în



funcție de conținutul inițial de gluten al făinii.

**Preț informativ** este de 3,9 DM / kg, fără TVA, franco depozit București.

### EMCESponge 20

Este un premix realizat pe baza acizilor grași esterificați care are rol stabilizator pentru aluaturile obținute din albuș bătut: checuri, cozonaci, prăjituri, blaturi de tort etc.

Avantajele utilizării acestui produs sunt:

- se pot amesteca o dată toate ingredientele;
- scad costurile cu materiile prime deoarece prin folosirea acestui premix este posibilă înlocuirea într-o oarecare proporție a ouă lelor
- se poate folosi orice tip de grăsimi, nu mai este necesară folosirea grăsimilor emulsionate și a celor pentru frăgezirea aluatului; totodată scade și adaosul de grăsimi folosită cu până la 20% fără a influența negativ gustul produsului finit
- produsele finite prezintă un volum îmbunătățit, formă regulată, o porozitate și o coajă mult mai uniforme.

**Doza recomandată de utilizare** este de circa 2 - 4% raportat la făină, care în cazul rețetelor cu conținut mare de grăsimi și zahăr crește cu 1 - 3%.

**Mod de prezentare:** pungi de polietilenă ambalate în cutii de carton de 25 kg.

**Preț informativ:** 11 DM/kg în funcție de cantitatea comandată, fără TVA, franco depozit București.

### ALPHAMALT VC 5000

Este un preparat enzimatic pentru panificație folosit pentru ameliorarea calității făinurilor cu indice de cădere ridicat (peste 350 sec). Conține alfa amilază fungică, fiind caracterizat de o activitate enzimatică de 5000 SKB/g.

Făinurile cu indice de cădere mare duc la obținerea unei pâini cu volum mic, coajă palidă, miez cu porozitate neuniformă. Prin folosirea alfa amilazei fungice

toate aceste defecte se corectează. Acest preparat poate fi folosit fie la nivelul morii pentru ameliorarea calității făinurilor (în cazul în care moara dispune de un dozator pentru dozarea acestor aditivi), fie de către brutar în procesul tehnologic în faza de malaxare, fie de către producătorii de amelioratori.

**Doza recomandată de utilizare** variază între 0,5 - 2 g/100 kg făină, în funcție de activitatea enzimatică inițială a făinii.

**Preț informativ:** 12 DM/kg în funcție de cantitatea comandată, fără TVA, franco depozit București.

### ALPHAMALT A 6003

Face parte tot din categoria preparatelor enzimatice, numai că spre deosebire de cel prezentat mai sus este un preparat cu activitate alfa amilazică și hemicelulazică. Este recomandat în cazul aluaturilor puternice, strânse, deoarece îmbunătățește extensibilitatea glutenului. Acest preparat este caracterizat de o activitate enzimatică de 2500 SKB/g.

Urmare a folosirii acestui preparat se obține un aluat mai elastic, iar produsele finite au volum mai mare, porozitate uniformă, culoare bună a cojii, precum și un termen de valabilitate mai mare.

**Doza recomandată de utilizare** variază în funcție de produsul finit care se obține. În acest caz doza de utilizare depinde mai ales de activitatea enzimatică inițială a făinii. Astfel:

- pâine și specialități - 15 - 20 g/ 100 kg făină
- produse cu fermentație prelungită - 8 - 12 g/ 100 kg făină
- baghete - 12 - 15 g/ 100 kg făină
- pâine și specialități cu adaos de făină malțată - 10 - 15 g/ 100 kg făină.

**Preț informativ:** 33,5 DM/kg în funcție de cantitatea comandată, fără TVA, franco depozit București.

### NOVOsoy

Aceasta este denumirea comercială pentru o făină de soia nedegresată, activă enzimatic. Lipoxigenaza este enzima prezentă în mod normal în făina de soia, care influențează culoarea miezului pâinii (albele miezului pâinii), precum și porozitatea.

**Doza recomandată de utilizare:** 0,3 - 2 g/100 kg făină.

**Preț informativ:** 2,5 DM/kg, fără TVA, franco depozit București.

### Lecitină

Este un produs sub formă de pudră obținut prin procedeul de atomizare la rece ce conține 50% lecitină de soia hidrolizată.

Lecitina se folosește în cazul produselor de panificație în urmă toarele scopuri:

- prelungirea prospețimii produsului
- îmbunătățirea prelucrabilității aluatului
- ameliorarea porozității miezului
- albirea miezului pâinii

**Doza recomandată:** 0,1 - 0,3% raportat la făină.

**Preț informativ:** 5,3 DM/kg în funcție de cantitatea comandată, fără TVA, franco depozit București.

### MULGAPRIME 16

Este un emulgator care se folosește la fabricarea amelioratorilor de panificație.

**Preț informativ:** 9 DM/kg în funcție de cantitatea comandată, fără TVA, franco depozit București.

Pentru toate produsele de mai sus vă punem la dispoziție mostre gratuite pentru testare.

Pentru informații suplimentare vă rugăm contactați:

TIMAROM IMPORT EXPORT SRL

dl. Constantin Măcris

dl. Ionut Grama

Str. Râmnicu Vâlcea nr. 9, bloc S35, apt.3, parter, sector 3

Bucuresti

Tel 01-324-9833

Tel/Fax 01-324-0082

## Statistica

sursa: INSSE

Iulie 2001

Rata inflației în luna iulie 2001 față de luna iunie 2001 a fost de **1,3%**. Mărfurile alimentare au înregistrat o creștere a IPC<sup>1</sup> de +0,1%, cele nealimentare +2,0% iar serviciile +2,8%.

Pe ansamblu, produsele de morărit și panificație s-au scumpit cu numai +0,5% față de luna precedentă, astfel:

- produse de morărit: +0,0%, din care:
  - făină: +0,2%
  - mălai: -0,6% (ieftinire)
- pâine, produse de franzelărie și specialități +0,6% față de luna precedentă, din care:
  - pâine: +0,5%,
  - produse de franzelărie: 1,0%
  - specialități de panificație: +1,1%.

Cele mai mari creșteri de prețuri în luna iulie 2001 la mărfuri alimentare au fost înregistrate la citrice și alte fructe meridionale (+11,0%).

Utilitatea energiei electrice s-a scumpit cu 10% față de luna precedentă, combustibilii cu 1,4%, cheltuielile cu apa, canal, salubritate cu 1,6%, abonamentul radio și TV cu 20,2%.

Perioada de "calm" în privința prețurilor din sectorul de morărit panificație va continua și în luna august 2001.

Din lunile septembrie-octombrie însă, ne așteptăm la ceva schimbări. Vom vedea cât de eficient și cât de bine aplicat a fost ordinul MAAP privind calitatea grâului și ființii de import. De asemenea, vom vedea care va fi influența determinată de creșterea prețului la gazele naturale.

1. Indicele prețurilor de consum

### Legea sanitar veterinară nr. 60/1974 a fost modificată

- **OG 62** [MO 531 / 31.VIII.01] pentru completarea Legii sanitare veterinare nr. 60/1974

Actul prevede ca exercitarea inspecției și controlului sanitar veterinar de stat în unitățile de tăiere a animalelor (inclusiv a pisărilor), de colectare, prelucrare, procesare, depozitare și valorificare a produselor de origine animală, să se efectueze de către personal sanitar veterinar, angajat prin contract pe perioada determinată de direcțiile sanitare județene și a municipiului București. Funcționarea acestor unități să va fi permisă numai dacă au asigurată asistența sanitară veterinară de stat.

Fondurile necesare finanțării activității personalului sanitar veterinar vor fi asigurate din tarife stabilite pentru aceste activități.

Valoarea operațiunilor care se realizează în exercitarea activităților de inspecție și control se virează de către unitățile la direcțiile sanitare veterinare și constituie pentru acestea fonduri extrabugetare pentru finanțarea personalului respectiv și pentru cheltuieli materiale.

Tarifele pentru exercitarea activităților de inspecție și control, precum și sancțiunile pentru nerespectarea lor, vor fi stabilite în termen de 15 de zile de la intrarea în vigoare a acestei Legi, prin ordin al ministrului agriculturii, alimentației și pășunilor, în structurile pentru organizarea și desfășurarea acestor activități.

### Impozitul pe profit

- **OG 53** [MO 531/31.VIII.01] pentru modificarea art. 4 alin(6) lit.d) din Ordonanța Guvernului nr. 70/1994 privind impozitul pe profit, republicată, cu modificările și completările ulterioare și ale art. 15 și 27 din Ordonanța de urgență a Guvernului nr. 17/2000 privind taxa pe valoarea adăugată.

Executivul a adoptat modificarea unor prevederi prin care s-a stabilit că nivelul deductibilității la calculul profitului impozabil a cheltuielilor cu diurna

să fie de maximum 2,5 ori, aplicat la nivelul legal stabilit pentru instituțiile publice.

Măsura a fost luată pentru a asigura un nivel corespunzător al indemnizației pentru personalul angajat, altul decât cel din cadrul instituțiilor publice, pe perioada delegării și detașării în altă localitate, precum și pentru deplasările, în cadrul localității, în interes de serviciu.

Pentru a simplifica determinarea de către contribuabili a taxei pe valoarea adăugată, baza de impozitare a TVA se reduce corespunzător:

- În cazul refuzurilor totale sau parțiale privind cantitatea, calitatea, prețurile sau alte elemente cuprinse în facturi sau în alte documente legal aprobate, precum și în cazul retururilor de până la 15% din presa scrisă.

- În cazul în care cumpărătorii returnează ambalajele în care s-a expedit marfa.

Corectarea taxei determinată în mod eronat înscrise în facturi fiscale sau alte documente legal aprobate de contribuabilii înregistrați ca plătitori de taxă pe valoarea adăugată se va efectua astfel:

- În cazul în care documentul nu a fost transmis către beneficiar, acesta se anulează și se emite un nou document

- În cazul în care documentul a fost transmis beneficiarului, corectarea erorilor se efectuează prin emiterea unui nou document cu semnul minus sau în roșu, în care se va menționa numărul documentului corectat. Documentele respective se înregistrează în jurnalul de vânzări, respectiv de cumpărări și vor fi preluate în deconturile întocmite de furnizor și respectiv de beneficiar în luna în care a avut loc corectarea.

Prevederile prezentei ordonanțe intră în vigoare la data de 1 septembrie 2001.

## Rubrica

### economică

#### În scopul informării dvs.

Având în vedere obligativitatea respectării prevederilor Planului de Conturi General și bazându-ne pe normele metodologice de utilizare a conturilor contabile, încercăm să vă prezentăm în două părți

● **Partea I** - Îndrumar practic privind corespondențele conturilor, din "Planul de conturi general" aprobat prin H.G. 704/1993 și prezentarea în paralel a PCG aprobat prin OMFP 94/2001

● **Partea II** - Micromonografii și aplicații practice privind contabilitatea financiară, contabilitatea de gestiune, contabilitatea aprofundată și prezentarea unor situații întocmite în conformitate cu prevederile OMPF 94/2001 și standardele internaționale de contabilitate.

În prima parte sunt redate, în succesiunea claselor și grupelor din Planul de Conturi General, conturile cu corespondențele lor pe debit și credit, prin intermediul unor formule contabile cu explicații, așa cum rezultă din "Sistemul contabil al agenților economici" elaborat de Ministerul Finanțelor, din completările apărute

la acesta, precum și din lucrările unor specialiști în domeniu.

În partea a doua sunt prezentate exemple de micromonografii și aplicații practice privind operațiile cele mai frecvente în domeniul contabilității, ce apar la nivelul societăților comerciale, privind contabilitatea financiară, contabilitatea de gestiune, contabilitatea aprofundată, precum și unele situații întocmite în concordanță cu OMFP 94/2001 și Standardele Internaționale de Contabilitate.

Reforma contabilă în țara noastră a început odată cu adoptarea Legii Contabilității nr. 82/1991, ale cărei prevederi s-au pus în practică prin Planul de Conturi General, aprobat prin H.G. 704/1993 și aplicat cu începere de la 01.01.1994.

Începând cu anul 1999 s-a trecut la o nouă etapă de dezvoltare a sistemului contabil românesc, bazat pe un program reglementat prin OMF 403/1999, modificat și completat prin OMFP 94/29.01.2001 pentru aprobarea "Reglementărilor contabile armonizate cu Directiva a IV-a a Comunității Economice Europene și cu Standardele Internaționale de Contabilitate" publicat în MO 85/20.02.2001, partea I - dată la care s-a abrogat OMF 403/1999. În acest ordin se precizează că Programul de dezvoltare a sistemului contabil românesc, care a început în anul 1999, va fi implementat în țara noastră treptat până la 31.12.2005.

Începând cu exercițiul financiar al anului 2001, prezentele reglementări vor fi aplicate de persoanele juridice din categoria a IV-a, care satisfac cel puțin două dintre criteriile menționate la art. 2 din OMFP 94/2001 (cifra de afaceri, total active și numărul mediu de salariați), determinate pe baza situațiilor financiare publicate pentru exercițiul financiar anterior și a ratei de schimb euro/leu, la sfârșitul anului anterior.

● La 31.12.2001, unitățile economice cu cifra de afaceri în anul anterior de peste 9 milioane euro, total active pentru anul anterior - peste 4,5 milioane euro, numărul mediu de salariați al anului anterior de 250.

● La 31.12.2002, datele sunt pentru: peste 8 milioane euro cifra

de afaceri, peste 4,0 milioane euro total active și 200 numărul mediu de salariați

● La 31.12.2003, datele sunt pentru: peste 7 milioane euro cifra de afaceri, peste 3,5 milioane euro total active și 150 numărul mediu de salariați

● La 31.12.2004, datele sunt pentru: peste 6 milioane euro cifra de afaceri, peste 3,0 milioane euro total active și 100 numărul mediu de salariați

● La 31.12.2005, datele sunt pentru: peste 5 milioane euro cifra de afaceri, peste 2,5 milioane euro total active și 50 numărul mediu de salariați

Începând cu exercițiul financiar al anului 2006 rămân în afara prezentelor reglementări numai întreprinderile care potrivit legislației în vigoare la acea dată se vor încadra în categoria societăților mici și mijlocii. Aceste întreprinderi vor aplica prevederile Legii Contabilității nr. 82/1991, republicată și ale Regulamentului de aplicare a acesteia. Aceste reglementări contabile cuprind și un Plan de conturi general (PCG), care în linii generale este asemănător cu PCG aprobat prin H.G.704/1993, dar care aduce totuși unele modificări cu referire la schimbarea denumirii unor conturi, la anularea cât și la apariția unor noi conturi.

De reținut este faptul că, reglementările contabile armonizate cu Directiva a IV-a a Comunității Economice Europene și cu Standardele Internaționale de Contabilitate, se vor aplica în concordanță și cu prevederile Legii Contabilității nr. 82/1991.

#### CLASA 1. CONTURI DE CAPITALURI

Conturile de capitaluri cuprind totalitatea resurselor de finanțare stabile, aflate la dispoziția unităților patrimoniale, formate din: capitaluri proprii, provizioanele pentru riscuri și cheltuieli asimilate capitalurilor proprii, împrumuturile pe termen lung și mediu, și alte surse cu durată de finanțare mai mare de un an.

Urmează ca în numărul viitor să vă prezentăm detalierea conturilor de capitaluri.

# ANAMOB NEWS

Așteptăm întrebările, sugestiile și comentariile dvs.:

str. Cristea Mateescu nr.2, bl. 35, scara 2, parter, ap. 57, sector 2, București 722332

Tel: 01-242-2113

Fax: 01-242-1131

E-mail: [anamob@anamob.ro](mailto:anamob@anamob.ro)

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

Conturile ANAMOB pentru plata cotizației sunt:

• cont 153.1/ROL deschis la BCR, Agentia Stefan cel Mare, Bucuresti

• cont 2511.000.1065.44.50 deschis la BRD, Sucursala Dorobanti, Bucuresti