

din cuprins:

- Oferta ● Serial Q ● Piața cerealelor
- Fibrele alimentare utilizate în panificație (II)



Firma Gemini Natromind SRL, prezintă pe piața românească în sectorul condimente și amelioratori pentru industria alimentară din anul 1996, dorește să vă anunțe extinderea activității sale și în **domeniul panificației și morăritului**, prin reprezentarea în exclusivitate a firmei germane MUHLENCHMIE GmbH, deja cunoscută dvs. prin firma Timarom Import Export SRL București.

Prin centrala noastră din București, Splaiul Unirii nr. 213, sector 3, tel centrala 021-327-0030, 327-0031, mobil centrala 0723-588-432, fax 021-327-0032,

cu depozitele centrale în incinta vechiului Abator (vis-a-vis de sediul firmei),

precum și depozitele din țară de la Brașov, Pașcani, Cluj Napoca, Timișoara,

vă stăm la dispoziție cu consultații de specialitate, analize de laborator, mostre, livrări de amilaze, complexe amilazice, hemicelulaze, oxidaze, proteaze, agenți de oxidare, făină și concentrat de malț, agenți de reglare a acidității, amelioratori pentru făinuri cu probleme, amelioratori pentru paste făinoase, proteaze pentru biscuiți și vafe, emulgatori, produse pentru patiserie, făină de soia.

Contact: dna. Maria Gheorghe  
0726-191-141

## Mühlenchemie

Firma Muhlenchemie, înființată în anul 1923, este o firmă de renume mondial în domeniul aditivilor pentru produsele de morărit și panificație, care are la bază ideea

**"făina bună  
o facem și mai bună"**



**We make good flour even better!**

Firma Gemini Natromind este reprezentanța firmei Muhlenchemie în România.

Gama de produse ale firmei Muhlenchemie cuprinde:

- enzime pentru tratarea făinii de grâu direct în mori sau în brutării
- substanțe cu caracter reductiv și oxidant
- emulgatori
- amelioratori care se adresează direct tipurilor de defecte ale făinii
- enzime și amelioratori pentru fabricarea de paste făinoase
- enzime speciale pentru biscuiți și vafe
- aditivi pentru patiserie



### 1. Enzime

**Amilazele** desfac lanțurile neramificate ale moleculei de amidon în componente mai mici (maltoza și glucoza) care pot fi fermentate de către drojdie. Acest lanț de reacții mărește puterea de fermentare, îmbunătățește aroma și aspectul, mărește termenul de valabilitate a produselor.

Amilazele comercializate fac parte din seria ALPHAMALT, cu activitate enzimatică cuprinsă între 900-50000 SKB. Doza obișnuită pentru făina de grâu, care nu provine din grâu încolțit sau nu este tratată cu făină de malț, este de 250-500 unități SKB/kg făină.

**Complex amilaza-hemicelulaza** sunt special create pentru diverse calități ale făinurilor:

- pentru făina puternică se recomandă POWERZYM 6000

- pentru făina slabă se recomandă ALFAMALT A 5005

- pentru făinuri cu gluten scurt și indice de cădere mic se recomandă ALFAMALT A 7003

**Hemicelulazele** realizează solubilitatea pentozanilor insolubili cu formare de produși care au capacitate mare de legare a apei, contribuie la o structură mai bună a glutenului (extensibilitate) și la îmbunătățirea stabilității aluatului, care reține o cantitate mai mare de CO<sub>2</sub>. Pâinea are un volum mai mare și își păstrează mai bine prospețimea. Denumirile comerciale ale hemicelulazelor sunt: ALPHAMALT HCC, HCE, HCE 7002, TTC

**Proteaza** degradează proteinele glutenului, ceea ce are ca

rezultat mai întâi o înmuiere a glutenului și mai apoi o distrugere a structurii acestuia. În cazul glutenelor scurte este de dorit o înmuiere ușoară, acțiunea



proteazei fiind similară cu cea a cisteinei. Folosirea proteazelor este indicată în tratarea făinii folosită la fabricarea biscuiților sau a vafelor. Comercializăm proteaze pentru panificație ALPHAMALT PRO: proteaze pentru biscuiți ALPHAMALT BKserie; proteaze pentru vafe ALPHAMALT LQserie.

**Pastazym** este o enzimă glucidică creată special pentru paste făinoase din grâu dur sau moale. Oferă avantaje vizibile cum ar fi:

- îmbunătățește culoarea
- crește fermitatea produselor la fierbere
- crește toleranța produselor în cazul uscării mai îndelungate
- reduce timpul de uscare
- îmbunătățește aspectul exterior și stabilitatea tăieților uscați
- doza de utilizare este de 10-30g/ 100kg făină.

**2. Oxidanți** – când făinurile formează gluten cu deformare mare și rezistență redusă, pâinea rezultată are volum redus, este aplatizată, porozitate grosieră. Se recomandă folosirea substanțelor oxidante:

- acidul ascorbic ELCO serie
- inlocuitori ai bromatului ALPHAMALT Bserie
- glucozoxidaza ALPHAMALT GLOXY

care întăresc structura glutenului.

**3. Reducători** – dacă glutenul este scurt, produsele rezultate au volum mic, deoarece gazele rezultate nu pot extinde rețeaua glutenică cât ar trebui. În acest caz se recomandă folosirea substanțelor reducătoare, care rup punțile disulfurice din proteine. Produsele comercializate de firma Gemini Natromind sunt:

- cisteina EMCEsoft serie, PORIT

- preparate din drojdie inactivă
- proteaze ALPHAMALT PRO

**4. Emulgatorii** sunt folosiți în panificație pentru îmbunătățirea însușirilor reologice ale aluatului care va avea următoarele efecte asupra produselor: volum mai mare, porozitate uniformă și mai fină, miez mai deschis la culoare, mărește termenul de valabilitate, textură mai fină a produselor cu conținut mare în grăsimi și zahăr.

Comercializăm: lecitină; mono / digliceride: DATEM; SSL și CSL



**5. Făina de malț** activă enzimatic este recomandată în cazul făinurilor puternice care formează gluten cu indice de deformare sub 4 și activitate amilazică mică, pâinea rezultată fiind densă, nedezvoltată, cu coaja palidă. Prin adăugarea făinii de malț activă enzimatic în doză de 50-150g aceste defecte pot fi înlăturate. Denumirea comercială a produsului este EMCEmalt.

Făina de malț inactivă enzimatic (concentrat de malț) – prin conținutul său de maltoză și glucoză, folosirea lui în panificație, patiserie, biscuiți, aduce avantaje cum ar fi: mărirea capacității de formare a gazelor în aluat, reducerea timpului de fermentare. Îmbunătățește indicii calitativi ai pâinii prin creșterea volumului, porozității și elasticității miezului, gust și aromă mai plăcute, menținerea în timp a prospețimii. Denumire comercială a produselor EMCEmalt 100; 300; 1000

**6. Corectori de aciditate:** denumire comercială de ROVELIT; SECALIT. Sunt amestecuri de minerale și substanțe cu caracter acid care se folosesc la fabricarea pâinii din făinuri de grâu hiperenzimatic (făinuri provenite

din grâne atacate de ploșnița grâului, din grâne încolțite) făinuri de grâu cu gluten de calitate slabă, la fabricarea sortimentelor din amestec de făină de grâu și seară. La prelucrarea acestor făinuri se recomandă mărirea acidității aluatului la PH 4.8-5.2 pe lângă celelalte măsuri tehnologice care se impun.

**7. Făină de soia** – vă punem la dispoziție făină de soia în trei variante:

- SOYnovoVE – făină de soia 40%, nedegresată (conținut de grăsime 18-20%), activă enzimatic

- SOYnovo VT – făină de soia 40%, toastată

- SOYnovo ET – făină de soia 50%, degresată

Făina de soia activă enzimatic interesează în panificație prin conținutul de lipoxigenază și beta amilază. Lipoxigenaza are acțiune de oxidare asupra carotenilor din făină, ceea ce duce la albirea miezului pâinii, îmbunătățește volumul produselor. Se realizează totodată un spor real de producție, deoarece la 1 kg adaos de făină trebuie adăugat 3/4-1 părți de apă în plus.

Făina de soia toastată se utilizează la fabricarea pastelor făinoase, unde conduce la creșterea capacității de legare a apei și funcționează ca emulgator prin fosfatidele conținute, la fabricarea biscuiților – unde asigură păstrarea formei produselor în cuptor și îmbunătățește proprietățile mecanice ale aluatului – și la fabricarea gogoșilor influențând absorbția de grăsime la prăjire, conferă o culoare mai plăcută a produselor în exterior.



## Serial Q

### FIBRELE ALIMENTARE UTILIZATE IN INDUSTRIA DE PANIFICATIE (II)

Clasificarea fibrelor alimentare se face după următoarele criterii:

- după structura chimică;
- după sursa de fibre;
- după solubilitatea în apă;
- după funcția care o dețin în planta de origine;
- după răspunsul fiziologic care îl induc în organism;
- după metoda de separare a fibrelor.

Clasificarea fibrelor alimentare după structura chimică este prezentată în tabelul 1.

#### Tabelul 1: Clasificarea fibrelor alimentare după compoziția chimică

(după Kritechinkg 1988)

Constituenții fibrelor	Compoziții principale		Observații
	lanțuri principale	lanțuri secundare	
Celuloză	glucoză		polimer liniar cu legături $\beta$ -(1,4)
Hemiceluloza	manoză, glucoză, galactoză, xiloză, arabinoză	arabinoză, galactoză, acid glucuronic	îndeosebi resturi piranozil $\beta$ -(1,4)
Pectine	acid galacturonic	ramnoză, fucoză, arabinoză, xiloză	mai ales $\alpha$ -(1,4) galacturonani; grad de metilare variabil
Mucilagii	galactoză-manoză, glucoză-manoză, arabinoză-xiloză, acid galacturonic	galactoză	
Gume	galactoză, acid glucuronic-manoză, acid galacturonic, glucoză	xiloză, fucoză, galactoză	
Polizaharide din alge	manoză, xiloză, acid glucuronic	galactoză	conțin sulfat
Lignină	alcooli sinaptic, coniferilic și p-cumaric		polimer al fenilpropanului, legături cross-link

Clasificarea fibrelor alimentare după sursă este prezentată în tabelul 2.

Tabelul 2: Clasificarea fibrelor alimentare după sursa de fibre (după Selvedran s.a. 1987)

Alimentul	Tipul de țesut	Constituenți principali ai fibrelor alimentare
Fruite și legume	în special parenchimale	substanțe pectice (de ex. arabiani și ramnogalacturonani esterificați cu grupări metil)
	țesuturi vasculare parțial lignificate	celuloză, hemiceluloze (de ex. glucuronoxilani), lignina și unele substanțe pectice și proteine
	țesuturi epidermale cutinizate	cutine și ceruri
Cereale și produse cerealiere	parenchimal (endosperm și strat aleuronic)	hemiceluloze (de ex. arabinoxilani și / sau -D-glucani) și cantități mici de celuloză, proteine și fenoli
	învelișul seminal, parțial lignificat	hemiceluloze (de ex. glucuronoarabinoxilani), celuloză, lignină și fenoli și cantități mici de proteine
Semințe, altele decât cele de cereale (de ex. leguminoasele)	parenchimal (de ex. cotiledoanele de mazăre)	celuloză, substanțe pectice, hemiceluloza (de ex. xiloglucani) și puține proteine
	celule ale endospermului, cu pereții îngroșați (faina de guar)	galactomanani și cantități mici de celuloză, substanțe pectice și proteine
Aditivi alimentari poliglucidici		gume alimentare - gumă arabică, algați, carrageenani, guma guar, CMC, amidon modificat etc.

Clasificarea fibrelor alimentare după solubilitatea în apă este prezentată în tabelul 3.

**Tabelul 3: Clasificarea fibrelor alimentare după solubilitate în apă**

Tipul	Componente	Sursa principala
Fibre insolubile	Lignină Celuloză Hemiceluloză	Grâu Majoritatea cerealelor Legume
Fibre solubile	Pectine Gume și mucilagii	Fructe Ovăz Psyllium Orz Leguminoase uscate

După acest criteriu, fibrele se împart în fibre solubile și insolubile în apă.

Fibrele alimentare insolubile reprezintă componentele vegetale care nu sunt digerate de enzimele tractului digestiv uman și nu sunt solubile în apa fierbinte.

Fibrele alimentare solubile, reprezintă componentele alimentare care nu sunt hidrolizate de enzimele tractului digestiv uman și sunt solubile în apă fierbinte sau caldă, precipitând când apa este amestecată cu 4 părți de alcool etilic.

Fibrele alimentare solubile și insolubile au caracteristici chimice și efecte fiziologice distincte.

În publicația Societății Americane de Nutriție Clinică din 1999, se susține ideea abandonării clasificării fibrelor după solubilitate.

După funcția care o dețin în planta de origine, fibrele alimentare pot fi:

- fibre alimentare constituite din componente de rezervă;
- fibre alimentare alcătuite din componente de rezervă.

După răspunsul fiziologic pe care îl au în organism, fibrele alimentare se clasifică conform tabelului 4.

**Tabelul 4: Clasificarea fibrelor alimentare după efectele fiziologice induse în organismul uman**

(după O'Sullivan 1998)

Tipul de fibre	Efecte fiziologice
Fibre în general solubile Fibre solubile	induc sațietatea întârzie golirea gastrică întârzie viteza de absorbție a nutrienților reduc nivelul colesterolului sanguin măresc masa bacteriană a colonului reduc durata tranzitului intestinal reduc presiunea intralumelară
Fibre insolubile	măresc masa fecală combat constipația dilueaza conținutul intralumenal măresc extracția de acizi și săruri biliare reduc pH-ul din colon

După metoda de separare, fibrele alimentare pot fi:

- fibre brute;
- fibre detergent activ, ADF;
- fibre detergent neutru, NDF;
- fibre totale.

Cea mai recentă clasificare se bazează pe structura chimică și gradul de polimerizare care împarte fibrele alimentare de natură glucidică în: polioli, oligozaharuri, amidonuri și polizaharide neamidonoase.

Pereții celulari ai cerealelor constituie o sursă importantă de fibre alimentare, întrucât omul consumă zilnic cereale sub formă de pâine, produse de panificație, produse pentru micul dejun, snack-uri. De asemenea, aceste produse pot fi ușor îmbogățite în fibre alimentare prin:

- folosirea făinurilor cu grad de extracție mare;
- adaos de diferite produse tărațoase;
- adaos de semințe;
- adaos de produse fibroase comerciale.

Conținutul în fibre alimentare din produsele cerealiere depinde de tipul de cereale folosit, și în mod deosebit de gradul de extracție. Produsele obținute din făinuri cu grad de extracție ridicat conțin mult mai multe fibre decât produsele obținute din făină cu grad de extracție mic.

Cerealele expandate și extrudate, subprodusele de măcinș, ca tărăța, produsele de măcinș cu granulație mare, respectiv șroturile sunt surse importante de fibre, fiind folosite la fabricarea unor produse de panificație speciale, a unor produse pentru micul dejun, produse de tipul corn-flakes cu tărăță, fulgi, musli etc.

Cerealele sunt considerate semințe cu endosperm.

Endospermul grâului reprezintă 80 - 85% din bob și constituie sursa de făină albă. Procesul complex de măcinare a grâului, urmărește separarea a trei fracțiuni principale:

- endospermul însuși, în proporție de 80 - 85% ;
- tărățele cu pericarpul și stratul aleuronic atașat, în proporție de 12 - 17% ;
- germenele, în proporție de 3%;

Îndepărtarea învelișului grâului duce la o pierdere de 75% din conținutul total de fibre alimentare al bobului.

Învelișul tărătos al grâului conține aproximativ 20% hemiceluloze, celuloze, lignină, esteri fenolici și proteine.

Legumele și fructele ar trebui să reprezinte 1/3 din dieta zilnică a unui om sănătos. Legumele și fructele – pe lângă conținutul de vitamine, glucide, săruri minerale – constituie o sursă bună de fibre alimentare, în special fibre solubile, deosebindu-se de cereale în care predomină fibrele insolubile. Pectinele, gumele și unele mucii-

lagii, folosite ca aditivi alimentari reprezintă o parte foarte mică din rația zilnică de fibre alimentare.

În grupa fibrelor alimentare intră:

- **Amidonul rezistent**, respectiv amidonul și produșii săi de hidroliză, care nu se absorb în intestinul subțire al unui om sănătos și ajung în colon și rezistă digestiei cu amilaza pancreatică.

- **Fibre neconvenționale**, din care fac parte fibrele din mazăre, din sfeclă de zahăr, malțul epuizat din industria berii, fibrele din trestia de zahăr, pielița cartofilor, pulpa citricelor, făina din coji de banane sau din coji de arahide.

- **Fibre sintetice**. Tehnologiile moderne, în mod deosebit biotehnologiile, permit realizarea unui număr extrem de mare de fibre sintetice. Condiția de acceptare a fibrelor alimentare sintetice este ca efectul scontat să fie sigur și nenociv.

Prof. univ. dr. ing. ec.  
MIHAI LEONTE

## CĂRȚI DE SPECIALITATE

**În sprijinul lucrătorilor din industria de morărit, panificație, patiserie, cofetărie, biscuiți, paste făinoase**

autor: Prof.univ.dr.ing.ec.  
MIHAI LEONTE

● **Biochimia și tehnologia panificației**, Editura Crigarux, apărută în anul 2000, Piatra Neamț.

Cartea are 450 pagini, 130 desene și grafice, 68 tabele și cuprinde 9 capitole. Fiecare capitol tratează probleme specifice, referitoare la: materiile prime și auxiliare folosite în industria de panificație, depozitarea, păstrarea și pregătirea materiilor prime și auxiliare, prepararea aluatului, fermentarea semifabricatelor, procese ce au loc, instalații și procedee de fermentare, prelucrarea și coacerea aluatului, procese ce au loc, utilaje folosite, răcirea, ambalarea și păstrarea produselor de panificație. Cartea oferă lucrătorilor din sector un volum mare de informații de specialitate, clasice și actuale, cu caracter teoretic și practic.

● **Tehnologii, utilaje, rețete și controlul calității în industria de panificație, patiserie, cofetărie, biscuiți și paste făinoase. Materii prime și auxiliare**, Editura Millenium, apărută în anul 2003, Piatra Neamț.

Cartea are 530 pagini, 108 desene și grafice, 205 tabele cu date tehnice, 200 titluri bibliografice în limbile română, engleză, franceză, rusă și italiană. Lucrarea cuprinde două părți, fiecare parte tratează detaliat toate aspectele referitoare la materiile prime și auxiliare folosite în industria de panificație, patiserie, cofetărie, biscuiți și paste făinoase, de la cele clasice, până la cele de ultimă oră. Pe lângă materiile prime de bază (făină, drojdie, sare, apă) sunt prezentate detaliat materiile auxiliare: făină de secară, porumb, orz, ovăz, produse din cartofi, produse din soia, germeni de grâu, produse și substanțe de îndulcire, substanțe grase, lapte și produse lactate, legume, fructe, carne și produse din carne, aditivi alimentari. Prin volumul mare de informații și date, prin problematizarea vastă, precum și prin modul în care este structurată, lucrarea prezintă valoare științifică și practică deosebită.

● **Tehnologii, utilaje, rețete și controlul calității în industria de panificație, patiserie, cofetărie, biscuiți și paste făinoase. Metode de preparare a aluatului**.

Cartea are 430 pagini, 212 desene și grafice, 72 tabele cu date tehnice și 5 capitole. În fiecare capitol sunt tratate detaliat fazele, operațiile tehnologice ale fluxului de fabricație, de la recepția materiilor prime și auxiliare până la prepararea aluatului, respectiv: recepția cantitativă și calitativă a materiilor prime și auxiliare, depozitarea, păstrarea, pregătirea, dozarea materiilor prime și auxiliare, prepararea aluatului: metode, procese, utilaje. În lucrare sunt prezentate atât elemente clasice referitoare la problemele abordate cât și cele moderne.

Aceste două cărți fac parte dintr-un ciclu de lucrări care urmează să apară în 2005 și în continuare, care vor trata probleme referitoare la coacerea și uscarea aluatului, la rețete pentru panifi-

cație, patiserie, cofetărie, biscuiți și paste făinoase.

● **Tehnologii și utilaje în industria morăritului. Pregătirea cerealelor pentru măcinș**, Editura Millenium, apărută în 2001, Piatra Neamț.

Cartea are 530 pagini, 286 desene și grafice, 108 tabele cu date tehnice și cuprinde 10 capitole. Fiecare capitol tratează problemele specifice referitoare la cereale, materie primă în industria morăritului, conservarea cerealelor, microflora dăunătoare masei de cereale, metode de combatere, recepția, depozitarea, precurățirea cerealelor, tratamente speciale aplicate unor cereale, omogenizarea cerealelor, curățirea cerealelor de corpuri străine în vederea măcinării. Lucrarea este utilă tuturor categoriilor de lucrători din industria de morărit și panificație.

● **Tehnologii și utilaje în industria morăritului. Măcinșul cerealelor**, Editura Millenium, apărută în 2002, Piatra Neamț.

Cartea are 740 pagini, 355 desene și grafice, 206 tabele cu date tehnice și cuprinde 12 capitole. Fiecare capitol tratează detaliat problemele din ansamblul procesului de măcinș al cerealelor, respectiv: mărunțirea cerealelor, cernerea, curățirea produselor intermediare, fazele tehnologice ale procesului de mărunțire a cerealelor, manipularea, ambalarea, depozitarea și transportul produselor finite în mori și depozite, extracții și tipuri de făină, consumul de energie, calculul necesarului de utilaje, balanța tehnologică de măcinș, sinteza măcinșului, făina de grâu indici de calitate, diagrame tehnologice. În lucrare sunt prezentate atât elementele clasice de tehnologie și utilaje în industria morăritului cât și elemente de ultimă oră. Cartea este extrem de utilă unei largi palete de utilizatori, cercetători proiectanți, cadre didactice, studenți, elevi, ingineri, maiștri, muncitori din sectorul de morărit și panificație.

**Cărțile pot fi comandate** în scris sau telefonic la autor: Prof.univ.dr.ing.ec. Mihai Leonte, str. Progresului, Bl. D20, ap. 26, Piatra Neamț, jud. Neamț, tel. 0233-630-778 sau 0722-363-841

## Etichetarea și trasabilitatea OMG în UE

(continuare din nr. trecut)

Odată cu intrarea în vigoare a Regulamentului se va trece de la etichetarea bazată pe conținut la etichetarea bazată pe procesare. Prin acest lucru vor fi plasate sub incidența acestui Regulament și produse cum sunt uleiul de soia obținut din soia modificată genetic și fructoza obținută din porumb modificat genetic, produse care vor trebui etichetate chiar dacă modificarea genetică nu va putea fi detectată.

În prezent, nu s-a stabilit încă în ce măsură **produsele fermentate** vor cădea sub incidența Regulamentului 1829/03 și asta datorită faptului că există o serie de divergențe între Comisia Europeană și unele state membre. Se impune însă o clarificare urgentă a acestei probleme.

În Regulamentul 1829/03, este descrisă pe larg **procedura de autorizare** a noilor organisme modificate genetic sau a produselor fabricate din acestea. Cerințele descrise în Regulament vor trebui să fie cunoscute de către companiile din domeniul biotehnologiilor atunci când este solicitată autorizarea. Aceste condiții sunt foarte importante și pentru definirea **statutului produselor deja existente**. Aceasta se referă la **produsele procesate** care vor cădea sub incidența Regulamentului 1829/03, dar care au fost plasate legal pe piață Comunității Europene înainte ca Regulamentul să intre în vigoare. Aici sunt incluse toate produsele furajere cum ar fi șrotul de soia, șrotul de rapiță sau furajele pe bază de gluten din porumb, care nu au fost incluse în legislația anterioară. Toate aceste produse pot fi plasate în continuare pe piață, folosite și procesate în concordanță cu Art. 8 (alimente) și Art. 20 (furaje) dacă Comisia va fi notificată până pe 18 octombrie 2004 (la 6 luni de la data intrării în vigoare a Regulamentului). Cea mai importantă parte a acestor înregistrări este evaluarea și analiza evenimentului transformat din produsul respectiv lucru realizat de companiile din domeniul bioteh-

nologiei. Procedul care conduce la detectarea și identificarea acestor evenimente transformate trebuie să poată fi oricând la dispoziția publicului larg. Deoarece aceste informații trebuie să fie făcute cunoscute de către cei care le concep, se are în vedere ca **notificarea să fie realizată de companiile din domeniul biotehnologiei**.

O parte din notificarea produselor existente este, în plus, o **declarație a importatorului sau procesatorului** prin care se declară că produsul a fost plasat pe piață înainte de 18 aprilie 2004. Cea mai importantă parte a acestei declarații este o listă a evenimentelor transformate introduse în procesarea unui anumit produs. Operatorii de pe piață intenționează să facă o declarație pentru un grup de produse și nu pentru fiecare produs în parte. Se dorește diferențierea pe trei grupe: furaje, aditivi pentru furaje și aditivi pentru produsele alimentare. Deoarece Comisia Europeană a acceptat în principiu această procedură, se așteaptă ca prima declarație și notificare să fie prezentate cât de curând. Totuși, Comisia Europeană și-a exprimat foarte clar poziția de a nu accepta notificări mai devreme de 18 aprilie 2004.

După aceea, până pe 18 aprilie 2005 comisia trebuie să ia o decizie în privința notificărilor și a introducerii produselor într-un registru. Un produs sau un eveniment transformat nu trebuie îndepărtat de pe piață până când Comisia nu va hotărâ ceva în acest sens. Astfel, marketingul produselor deja existente pe piață nu va fi întrerupt, iar companiile implicate vor beneficia de acordarea unui caracter legal în perioada cuprinsă între notificare și intrarea produsului în registrul UE.

În legătură cu acest capitol, foarte importante sunt următoarele **excepții**: în principal, doar acele organisme modificate genetic care au primit o aprobare corespunzătoare pot fi plasate pe piața UE. Mai înainte, această condiție nu se aplica pentru furaje, astfel încât OMG-urile care nu erau autorizate în UE puteau fi utilizate pentru obținerea, de exemplu, a furajelor pe bază de gluten

din porumb. Regulamentul 1829/03 prevede acum că furajele procesate pot fi obținute sau pot conține numai OMG-uri autorizate în UE. Totuși, această cerință nu se aplică alimentelor și furajelor care au fost plasate în mod legal pe piață înainte de 18 aprilie 2004, dacă notificarea a fost făcută în concordanță cu procedurile enunțate mai sus. Aceste produse pot rămâne pe piața UE, dacă termenul de valabilitate permite, **maximum 3 ani**. **Exemplu**: obținerea furajelor pe bază de gluten de porumb din porumb implică folosirea atât a evenimentului transformat autorizat de UE cât și a celui neautorizat. În particular, între aceste evenimente sunt incluse, printre altele, patru autorizate MON 810, T25, Bt176, și Bt11, precum evenimentele neautorizate GA21, NK603, MON 863, Herculex I, GA21 x MON 810, NK603 x MON 810, NK603 x MON 863 și T25 x MON 810. Dacă se face o notificare pentru aceste evenimente stabilindu-se că acestea au fost plasate pe piața UE în mod legal, înainte de 18 aprilie 2004, atunci furajele pe bază de gluten de porumb pot în continuare să conțină evenimentele enumerate pe o perioadă de 3 ani (dela 18 aprilie 2004 până la 17 aprilie 2007). Singura restricție: noile descoperiri științifice vor obliga Comisia Europeană să elimine un eveniment de pe piață.

Produsele deja existente trebuie să fie etichetate dacă conținutul de OMG-uri este mai mare de 0,9%. Totuși, **prevederile articolului 47** din Regulamentul 1829/03 **nu se aplică produselor existente obținute din OMG-uri**. Conform acestui articol, OMG-urile neautorizate pot fi prezente în alimente sau furaje într-un procent de până la 0,5%, cu condiția ca:

- prezența în produse a OMG-urilor să nu poată fi evitată sau să fie imperios necesară din punct de vedere tehnic,

- evenimentele transformate au primit o opinie favorabilă din partea comitetelor științifice competente din UE sau EFSA (Autoritatea Europeană de Siguranță Alimentară) înainte de 18 aprilie 2004.

Sursa: Alfred C. Toepfer

## PIATA CEREALELOR

### Producția SUA de făină în scădere ușoară

Conform unor estimări preliminare, producția de făină din SUA a fost în 2003 în cantitate de 17,88 milioane tone, cu 0,1% mai mică față de producția de 17,903 mil. tone realizată în 2002.

Producția din 2003 este cea mai scăzută din 1995 când s-au realizat 17,6 mil. tone de făină și este cu 1,22 mil. tone mai mică față de producția record din 2000.

Morile au funcționat, în medie, la 86,7% din capacitate, șase zile săptămânal, mai mult cu 0,2% față de 2002.

În 2003, exporturile de făină au scăzut cu 0,158 mil. tone, acest lucru indicând o ușoară creștere a consumului intern net, pentru prima oară după doi ani consecutivi în care consumul intern a cunoscut o scădere.

### China cumpără grâu american

O delegație din China în SUA condusă de președintele COFCO, Zhou Mingcheng, din care au făcut parte și oficialii ai *National Development and Reform Commission - NDRC*, au semnat contracte pentru achiziționarea a 1 milion de tone de grâu de la furnizori din SUA. Valoarea contractelor sau termenele de livrare a grâului nu au fost făcute publice.

Pe perioada acestei vizite, care a început pe 15 februarie, China National Cereals Oils și Foodstuff Import & Export Corp și NDRC au discutat despre contractele de achiziționare pentru grâul din noua recoltă și s-au finalizat înțelegerile privitoare la transportul grâului contractat mai devreme.

Delegația speră să cumpere peste 2 mil. tone de grâu pe durata călătoriei de afaceri.

China a semnat deja contracte pentru cumpărarea cantității de 1,085 mil. tone de grâu din SUA, cantitate de livrat în intervalul 2003-04 și pentru încă 910.000 tone care se vor livra în perioada 2004-05.

Totuși, China nu se va baza doar pe grâul din import pentru a asigura pâinea populației.

"China acordă o mare importanță dezvoltării agriculturii și creșterii veniturilor fermierilor. Nu este foarte convenabil ca o țară cu 1,3 miliarde de locuitori să se bazeze pe alte țări pentru asigurarea hranei".

Dacă China, cu cei 1,3 miliarde de locuitori, trebuie să se bazeze pe importuri pentru a-și hrăni populația, atunci acest lucru va crea o foarte mare problemă la nivel mondial...

### Letonia impune taxe pe stocurile de produse agro-alimentare

După data de 1 mai 2004, produsele alimentare aflate în proprietatea fermierilor, comercianților sau a altor intermediari, și care sunt în cantitate mai mare de 5 tone - pentru cereale și 500 kg - pentru alte produse, vor trebuie să fie declarate.

Dacă pe 1 mai un comerciant păstrează o cantitate mai mare decât cea permisă și nu poate să prezinte un motiv bine întemeiat pentru care și-a creat acest stoc, acesta va trebui să plătească așa numita *taxă de acumulare*.

Pe 24 februarie guvernul a aprobat această lege nouă, creată pentru întâmpinarea cerințelor UE.

La elaborarea acestei legi, Ministerul Agriculturii, a enumerat și o serie de motive și cazuri în care o societate are voie să-și mențină stocuri mari de alimente.

Ca motive obiective au fost enumerate: creșterea producției și a volumului de mărfuri comercializate, investiții, contractele scrise de aprovizionare, precum și modificări ale capacității depozitului. Dacă un întreprinzător poate să arate că stocul mai mare decât cel legal este depozitat de societatea lui pentru unul dintre aceste motive obiective, el nu va fi obligat la plata acestei taxe de acumulare.

Taxa pentru stocurile suplimentare va fi egală cu cea plătită pentru importul produsului respectiv. Nu va fi necesară o declarație totală pentru toate produsele alimentare, ci doar pentru acelea pentru care de la 1 mai se modifică taxele vamale de import, dată care corespunde cu intrarea țării în UE. Pe listă figurează peste 100 de produse alimentare, produse pentru care UE plătește subvenții.

Declarația stocurilor de alimente a început să fie cerută de UE deoarece a apărut temerea că societățile din noile țări candidate la

aderare ar putea să-și facă rezerve excesive de produse alimentare care să atragă la rândul lor o majorare a taxei la importul acestor produse după 1 mai.

De exemplu, dacă în prezent Letonia importă orez fără taxe vamale, după 1 mai 2004 taxa de import pentru acest produs va fi de 414 euro/tonă importată în UE. Societățile comerciale ar putea vinde mult mai profitabil pe piața UE excesul de produse alimentare sau să îl exporte unor țerte țări, cerând din nou compensații de export.

### Kazahstan: exporturi de cereale mai mari în februarie

În luna februarie, Kazahstanul a exportat o cantitate de 368.600 tone cereale, mult mai mult față de cele 163.700 tone exportate în luna ianuarie, a declarat Ministerul Agriculturii din această țară.

Cu toate acestea, volumul exportat a fost mai scăzut decât cel de la sfârșitul anului 2003, ca urmare a faptului că autoritățile au impus o serie de restricții neoficiale, încercând în acest fel să mențină exportul lunar sub 400.000 de tone. În perioada septembrie-decembrie a anului trecut Kazahstanul a exportat o cantitate de 2,9 milioane tone de cereale.

Dintre toate, grâul a rămas produsul exportat în cantitatea cea mai mare. Exporturile au fost direcționate în cea mai mare parte către Rusia, Azerbaidjan și Ucraina. În afara acestor țări cel mai mare importator de cereale din Kazahstan a fost Arabia Saudită, care a achiziționat în februarie 25.500 tone de orz.

USDA estimează că Kazahstanul va exporta în anul agricol 2003-04 un total de circa 6,5 mil. tone grâu, adică cu 18% mai mult față de perioada 2002-03, când exporturile au atins cifra de 5,505 mil. tone.

Producția de grâu a Kazahstanului a fost în 2004 de 12 mil. tone (cantitate netă), iar în 2002 a fost de 12,6 mil tone.

### Grâu: estimări mai ridicate

Conform celor mai noi estimări realizate de International Grains Council (IGC), consumul de grâu pe plan mondial pentru anul agricol 2003-04 va fi de 589 mil. tone. Această ultimă estimare a consumului mondial de grâu depășește cu 2 milioane de tone estimările realizate luna trecută și asta datorită

scăderii prețului grâului comparativ cu alte cereale furajere acest lucru făcându-l mult mai competitiv pe piața UE. Comparativ cu anul trecut, consumul a scăzut cu 2%.

Conform aceluiaș raport, producția mondială de grâu pentru intervalul 2003-04 a crescut cu 3 mil. tone până la o cantitate estimată la 557 mil. tone. Această creștere a producției estimate derivă din estimările favorabile pentru producțiile din Argentina, Australia și Brazilia. Estimările recente prefigurează o creștere a producției de grâu din Argentina cu 1 mil. de tone, noua cifră fiind de 14 mil. tone de grâu. Acest lucru se explică print-o producție la hectar mai mare decât cea estimată. Pentru Australia se estimează o producție de 25 mil. tone, cu puțin mai mică față de producția record realizată în această țară în 2001/02, și asta datorită în parte unei excelente producții în Australia de Vest și în regiunea Victoria. Producția din Brazilia este cu 12% mai mare față de cea obținută în 2002-03.

Pentru 2003-04, tranzacțiile mondiale de grâu sunt estimate la peste 98 mil. tone, această cantitate fiind ușor mai mare față de cea estimată în raportul elaborat cu o lună în urmă. Exporturile estimate pentru cele mai mari 5 țări exportatoare sunt mai mari cu circa 1 mil. tone față de ultimile estimări, cifra totală fiind acum de 81 mil. tone, cu 25%

mai mult față de estimările din 2002-03. Exporturile din SUA sunt estimate la 31,3 mil. tone pentru anul agricol 2003-04, cu 2% mai mult față de previziunile realizate cu o lună în urmă, și cu 35% mai mult față de anul trecut.

#### **Ucraina: importuri de grâu mai mici cu 79%**

Conform statisticilor oficiale, importul de grâu realizat de Ucraina a scăzut în doar o lună cu 79%, astfel încât, în luna ianuarie, cantitatea importată a fost de doar 180.600 tone. Această scădere este atribuită cantităților foarte mari importate în lunile anterioare, a afirmat UkrAgro-Consult.

Un alt motiv pentru diminuarea importurilor de grâu este și introducerea de către Rusia a unor taxe speciale de export, taxe introduse la mijlocul lunii ianuarie, precum și apariția unei restricții neoficiale introduse de Kazahstan pentru exportul de cereale. Importurile de făină au scăzut foarte mult ajungând în luna ianuarie la doar 4.740 tone comparativ cu 16.600 tone importate în decembrie 2003.

Pentru anul agricol 2003-04, deficitul de grâu din Ucraina este estimat la peste 3 mil. tone. În perioada iulie-decembrie 2003, importul de cereale realizat de Ucraina s-a ridicat la 2,6 mil. tone. Recolta de grâu din Ucraina a fost grav afectată de condițiile de climă nefavorabile. Anul acesta Ucraina a pro-

duc 3,6 mil. tone de grâu comparativ 20,5 mil. recoltate în vara anului 2002.

Pe lângă importurile diminuate, în luna ianuarie au intrat în declin și exporturile de cereale. Exportul de orz s-a redus la jumătate față de luna decembrie, ajungând la 61.500 tone, iar exportul de porumb a scăzut la 117.560 tone de la 228.200 tone exportate în luna decembrie.

## OFERTA

Vând brutărie nouă, utilată cu 1 cuptor pe vatră, 1 cuptor rotativ, malaxor, mașină de divizat, mașină de modelat, panacoate, cărucioare cu tăvi de inox, dospitor etc. Capacitate de producție zilnică: 5 tone pâine.

Clădirea este poziționată pe șoseaua principală, central, în Balotești.

Terenul aferent este concesionat pe 74 ani, are o suprafață totală de 1500 mp, deschidere 27 m. Suprafața construită: subsol 200 mp, parter 200 mp, cu posibilitate de mansardare de 150 mp. Acoperiș țigla Bramac.

Utilități: apă, canalizare, curent trifazic, gaze la poartă.

Persoană de contact: Mircea Arthur, mobil 0788-466-774

# 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**