**Podstawowe wymagania jakościowe stosowane zwykle w krajowym obrocie handlowym:**

1. Pszenica :
* Pszenica konsumpcyjna : grupa B ( chlebowa)

 **towar:**
1) zdrowy,
2) o swoistym zapachu,
3) wolny od żywych szkodników zbożowo - mącznych,
4) o wilgotności nie większej niż 14,5% (wg. PN-ISO 712),
5) o zawartości zanieczyszczeń ogółem nie większej niż 6%:
- w tym zanieczyszczeń nieużytecznych nie większej niż 2% (wg. PN-R-74015):
-w tym zanieczyszczeń szkodliwych (sporysz) nie większych niż 0,05%,
6) o liczbie opadania nie mniejszej niż 250 sek. (wg. PN-ISO 3093),
7) o wyrównaniu ziarna nie mniejszym niż 75 % (wg. BN-69/9131), lub
o gęstości nie mniejszej niż 76 kg/hl (wg PN-73/R-74007),
8) o zawartości glutenu nie mniejszej niż 26,0% (wg. PN-93/A-74042/03).\*
9) o indeksie glutenowym nie mniejszym niż 50% (wg. PN-93/A-74042/03)\*

**10) białko w.**s.s. n x5,7/ min. 12,5%

* Pszenica konsumpcyjna : grupa A i E (jakościowa i elitarna)

**towar:**
1) zdrowy,
2) o swoistym zapachu,
3) wolny od żywych szkodników zbożowo - mącznych,
4) o wilgotności nie większej niż 14,5% (wg. PN-ISO 712),
5) o zawartości zanieczyszczeń ogółem nie większej niż 6%:
- w tym zanieczyszczeń nieużytecznych nie większej niż 2% (wg. PN-R-74015):
-w tym zanieczyszczeń szkodliwych (sporysz) nie większych niż 0,05%,
6) o liczbie opadania nie mniejszej niż 300 sek. (wg. PN-ISO 3093),
7) o wyrównaniu ziarna nie mniejszym niż 75 % (wg. BN-69/9131), lub
o gęstości nie mniejszej niż 78 kg/hl (wg PN-73/R-74007),
8) o zawartości glutenu nie mniejszej niż 30 % (wg. PN-93/A-74042/03).
9) o indeksie glutenowym nie mniejszym niż 50% (wg. PN-93/A-74042/03),

**10) białko w.**s.s. n x5,7/ min. 14%

* Pszenica paszowa - towar:

1) zdrowy,
2) o swoistym zapachu,
3) wolny od żywych szkodników zbożowo - mącznych,
4) o wilgotności nie większej niż 14,5% (wg. PN-ISO 712),
5) o zawartości zanieczyszczeń ogółem nie większej niż 6%:
- w tym zanieczyszczeń nieużytecznych nie większej niż 2% (wg. PN-R-74015):
-w tym zanieczyszczeń szkodliwych (sporysz, ) nie większych niż 0,05%( przytulia 0.01%),
6) o liczbie opadania nie mniejszej niż 180 sek. (wg. PN-ISO 3093),

1. Kukurydza (Zea mays L.)Wilgotność – max 14,5%
Zanieczyszczenie ogólne – max 10%
W tym: - zanieczyszczenia nieużyteczne – max 2%
 - ziarna połamane – max 6%
Gęstość – min 71 kg/hl

Zapach swoisty – wolny od żywych insektów, grzybów i porostu. DON max 1250

1. Owies (Avena L.)

Wilgotność – max 14,5%
Zanieczyszczenia ogólne – max 6%
W tym: - zanieczyszczenia nieużyteczne – max 2%

 - ziarna obce – max 3%

Gęstość – min. 50 kg/hl

Zapach swoisty – wolny od żywych insektów, grzybów i porostu.

1. Jęczmień (Hordeum L.)

Wilgotność – max 14,5%
Zanieczyszczenia ogólne – max 6%
W tym: - zanieczyszczenia nieużyteczne – max 2%

 - ziarna obce – max 3%

Wyrównanie min 80%

Zapach swoisty – wolny od żywych insektów, grzybów i porostu.

1. Pszenżyto (Triticosecale)

Wilgotność – max 14,5%
Zanieczyszczenia ogólne – max 6%
W tym: - zanieczyszczenia nieużyteczne – max 2%

 - ziarna obce – max 3%

Zapach swoisty – wolny od żywych insektów, grzybów i porostu.

1. Żyto (Secale L.)

Wilgotność – max 14,5%
Zanieczyszczenia ogólne – max 6%
W tym: - zanieczyszczenia nieużyteczne – max 2%

 - ziarna obce – max 3%

Liczba opadania – min 110 sek.
Gęstość: min. 70 kg/hl

Zapach swoisty – wolny od żywych insektów, grzybów i porostu.

1. Rzepak (Brassica napus L.)
* parametry eksportowe:

Wilgotność – max. 9%
Zawartość kwasu erukowego w tłuszczu – max. 2%
Zanieczyszczenia użyteczne – max. 4%
Zanieczyszczenia nieużyteczne – max. 2%

Zaolejenia min 40%
Zawartość glukozynolanów – max. 25 mikromoli/g

Nasiona dojrzałe, zdrowe, czyste, o swoistym zapachu i połysku bez żywych szkodników

* parametry technologiczne

Wilgotność – max. 7,5%
Zawartość kwasu erukowego w tłuszczu – max. 2%
Zanieczyszczenia ogółem – do 2%

Zaolejenie min 40%
Zawartość glukozynolanów – max. 25 mikromoli/g

Nasiona dojrzałe, zdrowe, czyste, o swoistym zapachu i połysku bez żywych szkodników