2. Le prix minimum de la betterave hors quota de base est fixé à:

a) 10,00 unités de compte par tonne, pour la zone la plus excédentaire déterminée à l'article 1er paragraphe 2 du règlement (CEE) nº 766/69 et pour les régions visées à l'article 2 paragraphe 1 sous c),

b) 11,46 unités de compte par tonne, pour les régions visées à l'article 2 paragraphe 1 sous a).

Article 4

Le prix de seuil est fixé à:

a) 24,94 unités de compte par 100 kilogrammes, pour le sucre blanc;

b) 22,37 unités de compte par 100 kilogrammes, pour le sucre brut;

c) 3,20 unités de compte par 100 kilogrammes, pour la mélasse.

Article 5

La quantité garantie visée à l'article 26 paragraphe 1 du règlement nº 1009/67/CEE est fixée à 6.352.500 tonnes de sucre blanc.

Article 6

1. Le pourcentage visé à l'article 27 paragraphe 4 du règlement nº 1009/67/CEE est fixé à 60 %.

2. Le montant maximum de la cotisation à la production visé à l'article 28 du règlement nº 1009/67/CEE est fixé à 8,97 unités de compte par 100 kilogrammes de sucre blanc.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Luxembourg, le 22 avril 1969.

Par le Conseil

Le président

J. P. BUCHLER

RÈGLEMENT (CEE) Nº 768/69 DU CONSEIL

du 22 avril 1969

fixant les qualités type du froment tendre, du seigle, de l'orge, du maïs et du froment dur

LE CONSEIL DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne, et notamment son article 43,

vu le règlement nº 120/67/CEE du Conseil, du 13 juin 1967, portant organisation commune des marchés dans le secteur des céréales (1), modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) nº 289/69 du Conseil, du 17 février 1969 (2), et notamment son article 2 paragraphe 4,

vu la proposition de la Commission,

vu l'avis de l'Assemblée (3),

considérant que les prix communs du froment tendre, du seigle, de l'orge, du maïs et du froment dur doivent être fixés pour des qualités type déterminées; qu'il convient que celles-ci correspondent autant que possible aux qualités moyennes de ces céréales récoltées dans la Communauté;

considérant que les qualités type ont été fixées par le règlement nº 865/67/CEE du Conseil, du 14 no-

(1) JO nº 117 du 19. 6. 1967, p. 2269/67.
(2) JO nº L 41 du 18. 2. 1969, p. 1.
(3) JO nº C 41 du 1. 4. 1969, p. 35.

vembre 1967 (1); que les définitions retenues dans ce règlement des divers éléments qui ne sont pas des céréales de base de qualité irréprochable ont entraîné des difficultés d'application; qu'il convient, dès lors, de les préciser et, en outre, de compléter et harmoniser davantage les méthodes de détermination desdits éléments et des taux d'humidité,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

La qualité type pour laquelle sont fixés le prix indicatif et les prix d'intervention du froment tendre est définie comme suit:

a) froment tendre sain, loyal et marchand, exempt de flair et de prédateurs vivants, d'une couleur propre à cette céréale et d'une qualité correspondant à la qualité moyenne du froment tendre récolté dans la Communauté dans des conditions normales;

b) taux d'humidité: 16 %;

c) pourcentage total des éléments qui ne sont pas des céréales de base de qualité irréprochable: 5 %, dont:

   — pourcentage de grains brisés: 2 %,

   — pourcentage d'impuretés constituées par des grains: 1,5 % (par impuretés constituées par des grains, on entend les grains échaudés, les grains d'autres céréales, les grains attaqués par les prédateurs et les grains présentant des colorations du germe),

   — pourcentage de grains germés: 1 %,

   — pourcentage d'impuretés diverses: 0,5 % (les impuretés diverses sont constituées par les graines de mauvaises herbes, les grains avariés, les impuretés proprement dites, les balles, l'ergot, les grains cariés, les insectes morts et les fragments d'insectes);

d) poids spécifique: 75 kilogrammes par hectolitre.

Article 2

La qualité type pour laquelle sont fixés le prix indicatif et les prix d'intervention du seigle est définie comme suit:

a) seigle sain, loyal et marchand, exempt de flair et de prédateurs vivants, d'une couleur propre à cette céréale et d'une qualité correspondant à la qualité moyenne du seigle récolté dans la Communauté dans des conditions normales;

b) taux d'humidité: 16 %;

c) pourcentage total des éléments qui ne sont pas des céréales de base de qualité irréprochable: 5 %, dont:

   — pourcentage de grains brisés: 2 %,

   — pourcentage d'impuretés constituées par des grains: 1,5 % (par impuretés constituées par des grains, on entend les grains échaudés, les grains d'autres céréales et les grains attaqués par les prédateurs),

   — pourcentage de grains germés: 1 %

   — pourcentage d'impuretés diverses: 0,5 % (les impuretés diverses sont constituées par les graines de mauvaises herbes, les grains avariés, les impuretés proprement dites, les balles, l'ergot, les insectes morts et les fragments d'insectes);

d) poids spécifique: 71 kilogrammes par hectolitre.

Article 3

La qualité type pour laquelle sont fixés le prix indicatif et les prix d'intervention de l'orge est définie comme suit:

a) orge saine, loyale et marchande, exempte de flair et de prédateurs vivants, d'une couleur propre à cette céréale et d'une qualité correspondant à la qualité moyenne de l'orge récoltée dans la Communauté dans des conditions normales;

b) taux d'humidité: 16 %;

c) pourcentage total des éléments qui ne sont pas des céréales de base de qualité irréprochable: 4 %, dont:

   — pourcentage d'impuretés constituées par des grains: 2 % (par impuretés constituées par des grains, on entend les grains échaudés, les grains d'autres céréales et les grains attaqués par les prédateurs);

   — pourcentage de grains germés: 1 %,

   — pourcentage d'impuretés diverses: 1 % (les impuretés diverses sont constituées par les graines de mauvaises herbes, les grains avariés, les impuretés proprement dites, les balles, les insectes morts et les fragments d'insectes);

d) poids spécifique: 67 kilogrammes par hectolitre.

(1) JO n° 279 du 18. 11. 1967, p. 2.

Article 4

La qualité type pour laquelle sont fixés le prix indicatif et le prix d'intervention du maïs est définie comme suit:

a) maïs sain, loyal et marchand, exempt de flair et de prédateurs vivants;

b) taux d'humidité: 15 %;

c) pourcentage total des éléments qui ne sont pas des céréales de base de qualité irréprochable: 8 %, dont:

— pourcentage de grains brisés: 2 % (par grains brisés, en entend les parties de grains ou les grains qui passent au travers d'un tamis à trous circulaires d'un diamètre de 4,5 millimètres),

— pourcentage d'impuretés constituées par des grains: 4 % (par impuretés constituées par des grains, en entend les grains d'autres céréales, les grains attaqués par les prédateurs et les grains de coloration anormale, ces derniers étant les grains ayant subi un échauffement et présentant une coloration brun noirâtre sur une partie plus ou moins grande de l'enveloppe et de l'amande et qui ne sont pas des grains avariés),

— pourcentage de grains germés: 1 %,

— pourcentage d'impuretés diverses: 1 % (les impuretés diverses sont constituées par les graines de mauvaises herbes, les grains avariés, les impuretés proprement dites, les balles, les insectes morts et les fragments d'insectes).

Article 5

La qualité type pour laquelle sont fixés le prix indicatif, les prix d'intervention et le prix minimum garanti du froment dur est définie comme suit:

a) froment dur sain, loyal et marchand, exempt de flair et de prédateurs vivants, sec, d'une couleur jaune ambré à brun, d'une cassure vitreuse d'aspect translucide et corné et d'une qualité correspondant à la qualité moyenne du froment dur récolté dans la Communauté dans des conditions normales;

b) pourcentage total des éléments qui ne sont pas des grains de froment dur de qualité irréprochable: 24,5 %, dont:

— pourcentage de grains de froment dur mitadinés, même partiellement, et de grains de froment tendre: 20 % dont au maximum 4 % de grains de froment tendre,

— pourcentage de grains brisés: 2 %,

— pourcentage d'impuretés constituées par des grains: 1,5 % (par impuretés constituées par des grains, on entend les grains échaudés, les grains de céréales autres que le froment dur et le froment tendre, les grains attaqués par les prédateurs, les grains présentant des colorations du germe et les grains mouchetés),

— pourcentage de grains germés: 0,5 %,

— pourcentage d'impuretés diverses: 0,5 % (les impuretés diverses sont constituées par les graines de mauvaises herbes, les grains avariés, les impuretés proprement dites, les balles, l'ergot, les grains cariés, les insectes morts et les fragments d'insectes);

c) poids spécifique: 78 kilogrammes par hectolitre.

Article 6

Pour l'application du présent règlement:

a) les éléments qui ne sont pas des céréales de base de qualité irréprochable sont définis à l'annexe I A, sauf autres définitions contenues dans le présent règlement et déterminés selon la méthode de référence prévue à l'annexe I B;

b) la détermination des taux d'humidité s'effectue par référence à la méthode indiquée à l'annexe II;

c) la méthode de détermination des grains de froment dur mitadinés est établie selon la procédure prévue à l'article 26 du règlement n° 120/67/CEE.

Article 7

Le règlement n° 865/67/CEE est abrogé.

Le présent règlement entre en vigueur le 1er août 1969.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Luxembourg, le 22 avril 1969.

Par le Conseil

Le président

J. P. BUCHLER

ANNEXE I

A. ÉLÉMENTS QUI NE SONT PAS DES CÉRÉALES DE BASE DE QUALITÉ IRRÉPROCHABLE

1. **Grains brisés:**

Tous les grains dont l'endosperme est partiellement découvert sont considérés comme grains brisés. Les grains endommagés par battage et les grains dont le germe a été enlevé appartiennent également à ce groupe.

Cette définition ne s'applique pas au maïs.

2. **Impuretés constituées par des grains:**

a) *Grains échaudés:*

Sont considérés comme grains échaudés, les grains qui, après élimination de tous les autres éléments de l'échantillon visés à la présente annexe, passent par des tamis à fentes de dimension suivante: froment tendre 2 mm, seigle 1,8 mm, froment dur 1,9 mm, orge 2,2 mm.

En outre, les grains détériorés par le gel et tous les grains à maturation incomplète (verts) font partie de ce groupe.

b) *Autres céréales:*

Par «autres céréales» on entend tous les grains qui n'appartiennent pas à la sorte de grains représentés par l'échantillon. Lorsqu'il s'agit d'un échantillon de froment dur, tous les grains de froment tendre, au-delà d'un pourcentage de 4 %, comptent parmi les «autres céréales».

c) *Grains attaqués par les prédateurs:*

Les grains attaqués par les prédateurs sont tous les grains rongés. Les grains punaisés appartiennent également à ce groupe.

d) *Grains présentant des colorations du germe et grains mouchetés:*

Les grains présentant des colorations du germe sont ceux dont l'enveloppe présente des colorations situées entre le brun et le noir brunâtre et dont le germe est normal et n'est pas en voie de germination. Pour le froment tendre, les grains présentant des colorations du germe ne sont pris en considération qu'au-delà d'un pourcentage de 8 %. Pour le froment dur, sont considérés comme grains mouchetés les grains qui présentent à d'autres endroits que sur le germe même, des colorations situées entre le brun et le noir brunâtre.

3. **Grains germés:**

Les grains germés sont ceux dont on voit nettement, à l'œil nu, la radicule ou la plumule. Cependant, il faut tenir compte de l'aspect général de l'échantillon lorsqu'on juge de sa teneur en grains germés. Il y a des sortes de céréales à germe proéminent, par exemple le froment dur, dont l'enveloppe couvrant le germe crève lorsqu'on agite le lot de céréales. Ces grains ressemblent aux grains germés, mais il ne faut pas les compter parmi ce groupe. Il ne s'agit de grains germés qu'au cas où le germe a subi des changements nettement visibles, permettant de distinguer facilement le grain germé du grain normal.

4. **Impuretés diverses** (Schwarzbesatz):

a) *Graines de mauvaises herbes*

b) *Grains avariés:*

Les grains avariés sont des grains devenus inutilisables pour l'alimentation humaine et, en ce qui concerne les céréales fourragères, pour l'alimentation du bétail, par putréfaction, par attaque de moisissures ou de bactéries, ou par suite d'autres influences.

Les grains détériorés par un échauffement spontané appartiennent également à ce groupe; ces grains «chauffés» ou «échauffés» sont des grains complètement développés dont l'enveloppe présente une coloration qui se situe entre le brun grisâtre et le noir, tandis que la section de l'amande présente une coloration située entre le gris jaunâtre et le noir brunâtre.

Les grains attaqués par les cocidomyies du froment ne sont considérés comme grains avariés qu'au cas où, par suite de l'attaque cryptogamique secondaire, plus de la moitié de la surface du grain présente une coloration qui se situe entre le gris et le noir. Si la coloration couvre moins de la moitié de la surface du grain, celui-ci doit être compté parmi les grains attaqués par les prédateurs.

c) *Impuretés proprement dites:*

Tous les éléments d'un échantillon de céréales qui sont retenus par un tamis à fentes de 3,5 mm (exceptés les grains d'autres céréales et les grains particulièrement gros de la céréale de base) et ceux qui passent par un tamis à fentes de 1 mm, sont considérés comme impuretés proprement dites.

Font également partie de ce groupe les pierres, le sable, les fragments de paille et les autres impuretés se trouvant dans les échantillons, qui passent au travers d'un tamis à fentes de 3,5 mm et sont retenues par un tamis à fentes de 1 mm.

Cette définition ne s'applique pas au maïs. Pour cette céréale, doivent être considérées comme impuretés proprement dites, tous les éléments d'un échantillon qui passent par un tamis à fentes de 1 mm, ainsi que toutes les impuretés mentionnées à l'alinéa précédent.

d) *Balles* (pour le maïs fragments des rafles).

e) *Ergot.*

f) *Grains cariés.*

g) *Insectes morts et les fragments d'insectes.*

5. **Prédateurs vivants**

B. MÉTHODE DE RÉFÉRENCE POUR LA DÉTERMINATION DES ÉLÉMENTS QUI NE SONT PAS DES CÉRÉALES DE BASE DE QUALITÉ IRRÉPROCHABLE

1. *Pour le froment tendre, le froment dur, le seigle, l'orge,* un échantillon moyen de 250 g est passé par deux tamis, l'un à fentes de 3,5 mm et l'autre à fentes de 1 mm pendant une demi-minute pour chacun.

   Afin de garantir un criblage constant, il est recommandé d'utiliser un tamis mécanique, par exemple: une table de vibration avec tamis montés.

   Les éléments retenus par le tamis à fentes de 3,5 mm et ceux qui passent à travers le tamis à fentes de 1 mm doivent être pesés ensemble et considérés comme impuretés proprement dites. Dans le cas où les éléments retenus par les tamis à fentes de 3,5 mm comportent des parties du groupe «autres céréales» ou des grains particulièrement gros de la céréale de base, ces parties ou grains sont à replacer dans l'échantillon passé au tamis. Lors du passage à travers le tamis à fentes de 1 mm, il faudra rechercher s'il s'y trouve des prédateurs vivants.

   Sur l'échantillon passé au tamis, un échantillon de 50 à 100 g est prélevé à l'aide d'un diviseur. Cet échantillon partiel doit être pesé.

   Il convient ensuite, à l'aide d'une pincette ou d'une spatule de corne, d'étaler cet échantillon partiel sur une table et d'en extraire grains brisés, autres céréales, grains germés, grains attaqués par les prédateurs, grains détériorés par le gel, grains présentant des colorations du germe, grains mouchetés, graines de mauvaises herbes, ergots, grains avariés, grains cariés, balles et prédateurs vivants et insectes morts.

Dans le cas où l'échantillon partiel comporte des grains qui se trouvent encore à l'intérieur des balles, ils seront décortiqués à la main, les balles ainsi obtenues étant considérées comme fractions de balles. Les pierres, le sable et les fragments de paille sont considérés comme impuretés proprement dites.

L'échantillon partiel sera passé durant une demi-minute par un tamis à fentes de 2 mm pour le froment tendre, de 1,8 mm pour le seigle, 1,9 mm pour le froment dur et 2,2 mm pour l'orge. Les éléments qui passent à travers ce tamis sont considérés comme grains échaudés. Les grains détériorés par le gel, ainsi que les grains verts incomplètement mûris, font partie du groupe «grains échaudés».

2. *Pour le maïs,* un échantillon moyen de 500 g est agité dans le tamis à fentes de 1 mm pendant une demi-minute. Constater la présence de prédateurs vivants et d'insectes morts.

   Extraire des éléments retenus par le tamis à fentes de 1 mm à l'aide d'une pincette ou d'une spatule de corne les pierres, le sable, les fragments de paille et autres impuretés proprement dites.

   Ajouter les impuretés proprement dites ainsi extraites aux éléments qui ont passé par le tamis à fentes de 1 mm et les peser avec eux.

   Préparer, à l'aide d'un diviseur, un échantillon de 100 à 200 g à partir de l'échantillon passé au tamis. Peser cet échantillon partiel. L'étaler ensuite en couche mince sur une table. Extraire à l'aide d'une pincette ou d'une spatule de corne les fractions d'autres céréales, grains attaqués par les prédateurs, grains détériorés par le gel, grains germés, graines de mauvaises herbes, grains avariés, balles, prédateurs vivants et insectes morts.

   Passer ensuite cet échantillon partiel à travers un tamis à trous circulaires de 4,5 mm de diamètre. Les éléments qui passent à travers ce tamis sont à considérer comme grains brisés.

3. Les groupes d'éléments qui ne sont pas des céréales de base de qualité irréprochable et qui sont déterminés selon les méthodes visées aux points 1 et 2, groupes dont les pourcentages sont prévus aux articles 1er à 5, doivent être pesés au plus juste et à 0,01 g près et répartis selon le pourcentage sur l'échantillon moyen. Les indications portées dans le rapport d'analyse seront faites à 0,1 % près. Constater la présence de prédateurs vivants.

   En principe, deux analyses doivent être faites par échantillon. Elles ne doivent pas différer de plus de 10 % quant au total des éléments prévus ci-dessus.

4. L'appareillage à utiliser pour les opérations visées aux points 1, 2 et 3 est le suivant:

   a) diviseur d'échantillons, par exemple appareil conique ou à cannelures,

   b) balance de précision et trébuchet,

   c) tamis à fentes de 1 mm, 1,8 mm, 1,9 mm, 2 mm, 2,2 mm et 3,5 mm et tamis à trous circulaires de 4,5 mm de diamètre. Les tamis seront éventuellement montés sur une table de vibration.

ANNEXE II

MÉTHODE DE RÉFÉRENCE PRATIQUE POUR LA DÉTERMINATION DU TAUX D'HUMIDITÉ

1. **Principe:**

   Le produit est séché à une température de 130 à 133° C, sous pression atmosphérique normale, pendant une durée fixée empiriquement en fonction de la dimension des particules.

2. **Domaine d'application:**

Cette méthode de dessiccation s'applique aux céréales concassées en particules dont au moins 50 % passent par un tamis à mailles de 0,5 mm et ne laissent pas plus de 10 % de refus sur le tamis à mailles rondes de 1 mm. Elle s'applique également aux farines.

3. **Appareillage:**

Balance de précision.

Appareil à concassage construit en matériau n'absorbant pas l'humidité, facile à nettoyer, permettant un broyage rapide et uniforme sans provoquer d'échauffement sensible, évitant au maximum le contact avec l'air extérieur, et répondant aux exigences indiquées au point 2 (par exemple, un moulin à cônes démontable).

Vase en métal non attaquable ou en verre, muni d'un couvercle rodé; surface utile permettant d'obtenir une répartition de la prise d'essai de 0,3 g par cm^2.

Étuve isotherme à chauffage électrique, réglée à une température de 130 à 133° C (1), possédant une aération suffisante (2).

Dessiccateur à plaque en métal ou à défaut en porcelaine, épaisse, perforée, contenant du silicagel imbibé de chlorure de cobalt ou tout autre déshydratant efficace.

4. **Mode opératoire:**

a) *Dessiccation:*

Peser dans le récipient préalablement taré au moins 5 g de la substance broyée. Placer le récipient dans une étuve chauffée à 130° C. Pour éviter que la température de l'étuve ne descende trop, introduire le récipient en un temps minimum. Laisser sécher pendant 2 heures à partir du moment où l'étuve a atteint de nouveau la température de 130° C. Retirer le récipient de l'étuve, remettre rapidement le couvercle, laisser refroidir durant 30 à 45 minutes dans un dessiccateur et peser (les pesées seront faites avec une précision de 1 mg).

b) *Prédessiccation:*

Les grains ayant un taux d'humidité supérieur à 17 % doivent être prédesséchés comme suit:

Peser 50 g du grain non moulu dans un récipient approprié (par exemple une plaque en aluminium de 20 × 12 cm avec un bord de 0,5 cm), laisser sécher dans une étuve pendant 7 à 10 minutes à la température de 130° C, retirer de l'étuve, laisser refroidir les grains à découvert dans le laboratoire durant 2 heures et peser (les pesées seront faites avec une précision de 10 mg). Broyer les grains partiellement desséchés et déterminer la teneur en humidité restante comme il est dit sous a).

(1) Température de l'air à l'intérieur de l'étuve.

(2) L'étuve doit avoir une capacité calorifique telle que, réglée préalablement à une température de 131° C, elle puisse atteindre à nouveau cette température moins de 45 minutes après la mise en place du nombre maximal de prises d'essais à sécher simultanément. Elle devrait avoir une ventilation telle que, en séchant pendant deux heures, toutes les prises d'essais de froment tendre qu'elle peut contenir, les résultats présentent une différence inférieure à 0,15 % par rapport aux résultats obtenus après quatre heures de séchage.

5. **Mode de calcul et formules:**

Soient:

E = la masse initiale, en grammes, de la prise d'essai;

M = la masse, en grammes, de la prise d'essai après conditionnement;

M' = la masse, en grammes, de la prise d'essai après broyage;

m = la masse, en grammes, de la prise d'essai sèche.

La teneur en humidité, en pourcent du produit tel quel, est égale à:

— sans conditionnement préalable $(E - m) \times \frac{100}{E}$

— avec conditionnement préalable

$$\left[\frac{(M' - m)\, M}{M'} + E - M \right] \times \frac{100}{E} = 100 \left(1 - \frac{M\ m}{E\ M'} \right)$$

Effectuer les essais au moins en double.

6. **Précision de la détermination:**

La différence entre deux dosages faits sur un même échantillon ne doit pas dépasser ± 0,1 % d'humidité.