échantillon de blé dur, tous les grains de blé tendre comptent parmi les « autres céréales » et vice-versa.

d) *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 blé 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, en raison desquels il est facile de distinguer le grain germé du grain normal.

e) *Grains attaqués par les prédateurs :*

Les grains attaqués par les prédateurs sont tous les grains présentant des mangeures extérieurement ou intérieurement, des traces de l'attaque des insectes et des acariens. Les grains punaisés appartiennent à ce groupe.

f) *Grains présentant des colorations du germe ou 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.

g) *Grains avariés :*

Les grains avariés sont des grains devenus inutilisables pour la nutrition de l'homme, soit par la putréfaction, soit par l'attaque de moisissures ou de bactéries, ou bien 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 cecidomyies du blé ne comptent parmi le groupe des 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 est 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 échaudés.

En plus, il faut compter parmi les grains avariés, les grains détériorés par le froid et, pour l'orge, les grains charbonneux.

h) *Impuretés proprement dites :*

Tous les éléments contenus dans un échantillon de céréales qui sont retenus par une tôle perforée à fentes de 3,5 millimètres et qui passent par une tôle perforée à fentes de 1 millimètre, comptent parmi les impuretés.

RÈGLEMENT N° 130/67/CEE DU CONSEIL

du 13 juin 1967

déterminant les qualités type pour certaines céréales et catégories de farines, gruaux et semoules, ainsi que les règles applicables pour la fixation des prix de seuil de ces catégories de produits

LE CONSEIL DE LA COMMUNAUTÉ ÉCONOMIQUE EUROPÉENNE,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne,

vu le règlement n° 120/67/CEE du Conseil, du 13 juin 1967, portant organisation commune des marchés dans le secteur des céréales [1], et notamment son article 5 paragraphe 5 sous a),

vu la proposition de la Commission,

considérant que les prix de seuil de l'avoine, du sorgho et dari, du millet, du sarrasin, de l'al-

---

[1] JO n° 117 du 19. 6. 1967, p. 2269/67.

piste ainsi que des farines, gruaux et semoules visés à l'article 1er sous c) du règlement n° 120/67/CEE, doivent correspondre à des qualités type déterminées ;

considérant qu'il convient que les qualités type, pour lesquelles sont fixés ces prix, correspondent autant que possible aux qualités moyennes de ces céréales récoltées dans la Communauté ;

considérant qu'il est possible de retenir pour ces qualités type les standards fixés par le règlement n° 37 du Conseil, relatif aux critères de fixation des prix de seuil pour certaines catégories de farines, gruaux et semoules (1) et par le règlement n° 61 de la Commission fixant les standards de qualité pour les céréales ainsi que les coefficients d'équivalence entre ces standards et les standards de qualité fixés pour les prix indicatifs nationaux (2) ;

considérant toutefois que, pour la fixation du prix de seuil des gruaux et semoules de blé tendre, il convient de se fonder sur la relation moyenne, établie forfaitairement, existant entre les prix de la farine de froment et les prix de ces produits sur les marchés de la Communauté ;

considérant que les prix de seuil des farines, gruaux et semoules doivent être fixés de telle sorte que les prix indicatifs des céréales de base puissent être atteints et qu'une protection de l'industrie de transformation soit assurée ;

considérant que ces objectifs peuvent être atteints par la fixation d'un prix de seuil tenant compte du coût de fabrication de ces produits et d'un niveau de protection adéquat de l'industrie de transformation ;

considérant que le coût de fabrication peut être déterminé en ajoutant à la valeur de la céréale un montant représentant la marge de mouture, et en déduisant du total ainsi obtenu, suivant le cas, la valeur des issues, des semoules ou des farines de qualité inférieure, résultant de la mouture,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT :

Article premier

La qualité type pour laquelle est fixé le prix de seuil de l'avoine est définie comme suit :

a) Avoine saine, loyale et marchande, exempte de flair, d'une couleur propre à cette céréale et d'une qualité correspondant à la qualité moyenne de l'avoine 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 : 3 %, dont :

— pourcentage des autres céréales : 2 % ;

— pourcentage des corps étrangers : 1 % ;

d) Poids spécifique : 49 kilogrammes par hectolitre.

Article 2

La qualité type pour laquelle est fixé le prix de seuil des graines de sorgho et dari est définie comme suit :

a) Sorgho correspondant à la classe U.S.A. — Yellow-Grain-Sorghum ;

b) Taux d'humidité : 15 % ;

c) Pourcentage total des éléments qui ne sont pas des céréales de base de qualité irréprochable : 16 %, dont :

— pourcentage de grains endommagés : 5 % ;

— pourcentage de « non grains sorghum » : 3 % ;

— pourcentage de grains brisés : 2 % ;

— pourcentage des autres céréales : 2 % ;

— pourcentage des corps étrangers : 4 %.

Article 3

La qualité type pour laquelle est fixé le prix de seuil du millet correspond à la qualité moyenne du millet produit en Argentine avec un taux d'humidité de 13 %, comprenant 2 % d'impuretés diverses (Schwarzbesatz) et 15 % de grains brisés et de grains décortiqués.

Article 4

La qualité type pour laquelle est fixé le prix de seuil du sarrasin correspond à la qualité de sarrasin de l'Union Sud-Africaine, qualité 2 selon la définition commerciale usuelle.

Article 5

La qualité type pour laquelle est fixé le prix de seuil de l'alpiste est définie comme suit :

(1) Jo n° 52 du 30. 6. 1952, p. 1553/62.

(2) JO n° 59 du 13. 7. 1962, p. 1671/62.

a) Alpiste sain, loyal et marchand ;

b) Taux d'humidité : 16 % ;

c) Pourcentage total des éléments qui ne sont pas des céréales de base de qualité irréprochable : 3 %, dont :

— pourcentage des autres céréales : 2 % ;

— pourcentage des corps étrangers : 1 % ;

d) Poids spécifique : 70 kilogrammes par hectolitre.

Article 6

1. La qualité type pour laquelle est fixé le prix de seuil de la farine de froment est définie comme suit : Farine de froment ayant une teneur en cendres de 550 milligrammes par kilogramme et un taux d'humidité de 15,50 %, dénommée farine de froment du type 550.

2. Le prix de seuil visé au paragraphe 1 est calculé en effectuant la somme des éléments déterminés selon les dispositions du paragraphe 3 et en déduisant du montant ainsi obtenu l'élément déterminé selon les dispositions du paragraphe 4.

3. Les éléments à additionner sont les suivants :

a) la valeur du blé tendre transformé en farine, établie à partir des données ci-dessous :

— la quantité de blé tendre évaluée forfaitairement à 1.400 kilogrammes pour la production d'une tonne de farine,

— le prix de seuil du blé tendre, compte tenu de l'échelonnement mensuel de ce prix ;

b) un montant représentant la marge de mouture, fixé par tonne de blé tendre à transformer, à 13,75 unités de compte ;

c) un montant destiné à assurer la protection de l'industrie de transformation, fixé par tonne de farine de froment, à 18,75 unités de compte.

4. L'élément à déduire est la valeur des issues, établie à partir des données ci-dessous :

— la quantité évaluée forfaitairement à 372 kilogrammes d'issues par tonne de farine obtenue,

— un prix établi forfaitairement pour les issues, triées ou non, à 65 unités de compte par tonne.

5. Le prix de seuil de la farine d'épeautre et celui de la farine de méteil sont identiques à celui de la farine de froment.

Article 7

1. La qualité type pour laquelle est fixé le prix de seuil de la farine de seigle est définie comme suit: Farine de seigle ayant une teneur en cendres de 812 milligrammes par kilogramme et un taux d'humidité de 15,50 %.

2. Le prix de seuil visé au paragraphe 1 est calculé conformément aux dispositions de l'article 6 paragraphes 3 et 4, le terme seigle étant substitué au terme blé tendre. Pour les issues, triées ou non, un prix établi forfaitairement à 60 unités de compte par tonne est retenu.

Article 8

1. La qualité type pour laquelle est fixé le prix de seuil des gruaux et semoules de blé tendre correspond à un produit ayant un taux d'humidité de 15,50 %.

2. Le prix de seuil visé au paragraphe 1 est égal au prix de seuil de la farine de froment majoré de 8 %.

Article 9

1. La qualité type pour laquelle est fixé le prix de seuil des gruaux et semoules de blé dur correspond à un produit ayant un taux d'humidité de 14,50 %.

2. Le prix de seuil visé au paragraphe 1 est calculé en effectuant la somme des éléments déterminés selon les dispositions du paragraphe 3 et en déduisant du montant ainsi obtenu les éléments déterminés selon les dispositions du paragraphe 4.

3. Les éléments à additionner sont les suivants :

a) la valeur du blé dur transformé en gruaux et semoules, établie à partir des données ci-dessous :

— la quantité de blé dur, évaluée forfaitairement à 1.550 kilogrammes par tonne de gruaux et semoules obtenue,

— le prix de seuil du blé dur, compte tenu de l'échelonnement mensuel éventuel de ce prix.

b) les éléments prévus à l'article 6 paragraphe 3 sous b) et c), les termes blé dur et gruaux et semoules de blé dur étant substitués respectivement au termes blé tendre et farine de froment.

4. Les éléments à déduire sont les suivants :

a) la valeur des produits intermédiaires, établie à partir des données ci-dessous :

— la quantité de produits intermédiaires, évaluée forfaitairement à 162 kilogrammes par tonne de gruaux et semoules de blé dur obtenue ;

— le prix de ces produits calculé en effectuant la somme des éléments déterminés selon les dispositions de l'article 6 paragraphe 3 sous a) et b), et en déduisant de cette somme l'élément déterminé selon les dispositions de l'article 6 paragraphe 4 ; le montant ainsi obtenu est diminué de 35 % ;

b) la valeur des issues établie à partir des données ci-dessous :

— la quantité d'issues est évaluée forfaitairement à 357 kilogrammes par tonne de gruaux et semoules de blé dur obtenue ;

— le prix des issues de blé tendre, déterminé conformément aux dispositions de l'article 6 paragraphe 4 dernier tiret et diminué de 15 %.

Article 10

Pour l'application du présent règlement

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

b) les éléments qui ne sont pas des céréales de base de qualité irréprochable sont définis conformément à l'annexe II, sauf autre définition contenue dans le présent règlement.

Article 11

Le présent règlement entre en vigueur le 1er juillet 1967.

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

Fait à Bruxelles, le 13 juin 1967.

Par le Conseil
Le président
Ch. HEGER

ANNEXE I

Méthode de référence pratique pour le dosage de l'eau

Principe

Le produit est séché à 130° C sous pression atmosphérique normale, pendant une durée fixée empiriquement, en fonction de la dimension des particules, de façon que la perte de masse, rapportée à 100 grammes, concorde avec le pourcentage d'eau trouvé par la méthode de référence fondamentale.

Domaine d'application

Cette méthode de dessiccation à 130° C s'applique aux grains réduits en particules de dimensions inférieures ou égales à 1700 μ, dont moins de 10 % devront être supérieures à 1000 μ et plus de 50 % inférieures à 500 μ, et aux farines.

Appareillage

Balance, précision 0,1 milligramme.

Appareil à concassage ne provoquant pas d'échauffement, facile à nettoyer, répondant aux exigences indiquées dans le domaine d'application (par exemple : moulin à cônes démontable).

Vase métallique muni d'un couvercle : surface utile permettant d'obtenir une répartition de la prise d'essai de 0,2 gramme par cm^2.

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

Dessiccateur à anhydride phosphorique et à plaque métallique.

Réactifs

Anhydride phosphorique (P_2O_5) pur pour analyses.

Mode opératoire

Prise d'essai :

Introduire au moins 5 grammes de substance dans le vase métallique, taré après séjour dans l'enceinte desséchante et refroidissement au dessiccateur. Faire les pesées avec une précision de l'ordre de 0,2 milligramme. Opérer rapidement dans le cas de produits humides.

Conditionnement (préséchage ou humidification) et broyage pour les grains

Ne pas conditionner les grains contenant entre 10 et 13 % d'eau. La teneur en eau des grains plus secs ou plus humides devra être ramenée quantitativement entre ces limites. Le cas le plus fréquent est le préséchage : placer chaque vase contenant la prise d'essai dans l'étuve pendant 7 à 10 minutes. Retirer le vase, le couvrir, le placer dans le dessiccateur.

Dès que le vase est refroidi à la température du laboratoire, peser. Concasser aussitôt la prise d'essai. Verser la poudre dans le vase. Repeser. Il doit s'écouler moins de deux minutes entre les deux pesées.

Déshydratation

Remettre à l'étuve pendant deux heures. Retirer les échantillons en opérant comme précédemment. Peser aussitôt après refroidissement au dessiccateur.

ANNEXE II

Définition des éléments qui ne sont pas des céréales de base de qualité irréprochable

1. Les corps étrangers sont : les graines étrangères non toxiques, les grains avariés, les balles, les fragments d'insectes et les coléoptères.

2. Les divers constituant du « Besatz » :

   a) *Grains brisés ou brisures :*

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

---

(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 1 heure 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 blé tendre qu'elle peut contenir, les résultats présentent une différence inférieure à 0,1 % par rapport aux résultats obtenus après 4 heures de séchage.

b) *Grains échaudés :*

Tous les grains de froment qui, après nettoyage de l'échantillon de tous les autres constituants du Besatz, passent par un tamis à fentes de 2 millimètres sont des grains de froment échaudés.

Sous la dénomination de grains échaudés de seigle, on entend tous les grains de seigle qui sont ratatinés d'une façon distinctement visible, et ce, non seulement au sillon, mais également aux côtés et au dos des grains.

c) *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 blé dur, tous les grains de blé tendre comptent parmi les « autres céréales » et vice versa.

d) *Grains germés :*

Les grains germés sont ceux dont on voit nettement, à l'oeil 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 blé 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, en raison desquels il est facile de distinguer le grain germé du grain normal.

e) *Grains attaqués par les prédateurs :*

Les grains attaqués par les prédateurs sont tous les grains présentant des mangeures extérieurement ou intérieurement, des traces de l'attaque des insectes et des acariens. Les grains punaisés appartiennent à ce groupe.

f) *Grains présentant des colorations du germe ou 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.

g) *Grains avariés :*

Les grains avariés sont des grains devenus inutilisables pour la nutrition de l'homme, soit par la putréfaction, soit par l'attaque de moisissures ou de bactéries, ou bien 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 cecidomyies du blé ne comptent parmi le groupe des 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 est 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 échaudés.

En plus, il faut compter parmi les grains avariés, les grains détériorés par le froid et, pour l'orge, les grains charbonneux.

h) *Impuretés proprement dites :*

Tous les éléments contenus dans un échantillon de céréales qui sont retenus par une tôle perforée à fentes de 3,5 millimètres et qui passent par une tôle perforée à fentes de 1 millimètre comptent parmi les impuretés.

3. Pour les constituants du « Besatz » visés au point 2, les définitions établies dans l'« Official Grain Standards of the United States », édition 1960, sont applicables.