d) *Chicchi germinati :*

I chicchi germinati sono quelli di cui si vede nettamente ad occhio nudo la radichetta o la peluria. Bisogna però tener conto dell'aspetto generale del campione quando si giudica il suo tenore di grani germinati. Vi sono dei tipi di cereali a germe prominente, ad esempio il grano duro, il cui involucro che copre il germe scoppia quando si agita la partita di cereali. Questi chicchi assomigliano ai chicchi germinati ; non bisogna però includerli in questo gruppo. Si tratta di chicchi germinati solo nel senso in cui il germe abbia subito modifiche nettamente visibili, per le quali è facile distinguere il chicco germinato da quello normale.

e) *Chicchi attaccati da parassiti :*

I chicchi attaccati da parassiti sono tutti quelli che presentano delle tarlature all'esterno o all'interno e delle tracce dell'attacco degli insetti e acari. I chicchi attaccati dalla cimice appartengono a questo gruppo.

f) *Chicchi che presentano colorazione del germe o chicchi volpati :*

I chicchi che presentano colorazione del germe sono quelli che presentano colorazioni situate fra il bruno e il nero brunastro e il cui germe è normale e non è in fase di germinazione.

g) *Chicchi avariati :*

Sono chicchi non più atti all'alimentazione umana o perché putrefatti o intaccati da muffe o batteri o in seguito ad altri influssi.

I chicchi avariati per una fermentazione spontanea appartengono pure a questo gruppo ; tali chicchi « scaldati » o « fermentati » sono chicchi completamente sviluppati il cui involucro presenta una colorazione situata tra il bruno grigiastro e il nero, mentre la sezione presenta una colorazione situata tra il grigio paglierino e il nero brunastro.

I chicchi colpiti dalle cecidomie del grano sono inclusi nel gruppo dei chicchi avariati solo nel caso in cui, in seguito all'attacco crittogamico secondario, oltre la metà della superficie del chicco presenta una colorazione tra il grigio e il nero. Se la colorazione copre meno della metà della superficie del chicco, questi deve essere incluso nei chicchi striminziti.

Inoltre, occorre comprendere tra i chicchi avariati i chicchi deteriorati dal freddo e, per l'orzo, i chicchi carbonati.

h) *Impurità propriamente dette :*

Tutti gli elementi contenuti nel campione di cereali trattenuti da una lamiera perforata con fessure di 3,5 millimetri e che non passano attraverso una lamiera perforata con fessure di 1 millimetro sono compresi tra le impurità.

REGOLAMENTO N. 130/67/CEE DEL CONSIGLIO

del 13 giugno 1967

che fissa le qualità tipo di alcuni cereali e di alcune categorie di farine, semole e semolini, nonché le norme applicabili per la fissazione dei prezzi d'entrata di tali categorie di prodotti

IL CONSIGLIO DELLA COMUNITÀ ECONOMICA EUROPEA,

Visto il Trattato che istituisce la Comunità Economica Europea,

Visto il regolamento n. 120/67/CEE del Consiglio, del 13 giugno 1967, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore dei cereali [1], e in particolare l'articolo 5, paragrafo 5, lettera a),

Vista la proposta della Commissione,

Considerando che i prezzi d'entrata dell'avena, del sorgo e durra, del miglio, del grano

---

[1] GU n. 117 del 19. 6. 1967, pag. 2269/67.

saraceno e della scagliola, nonché delle farine, semole e semolini di cui all'articolo 1, lettera c), del regolamento n. 120/67/CEE devono corrispondere a determinate qualità tipo ;

Considerando che occorre che le qualità tipo le quali sono fissati tali prezzi corrispondano nella misura del possibile alle qualità medie dei cereali raccolti nella Comunità ;

Considerando che è possibile prendere in considerazione per tali qualità tipo quelle fissate dal regolamento n. 37 del Consiglio relativo ai criteri di fissazione dei prezzi d'entrata per alcuni tipi di farine, semole e semolini [1] e dal regolamento n. 61 della Commissione relativo alla determinazione delle qualità tipo per i cereali e dei coefficienti di equivalenza tra dette qualità tipo e le qualità tipo fissate per i prezzi indicativi nazionali [2] ;

Considerando, tuttavia, che per la fissazione del prezzo d'entrata delle semole e dei semolini di grano tenero occorre basarsi sulla relazione media, stabilita forfettariamente, esistente sui mercati della Comunità tra i prezzi della farina di frumento e i prezzi di tali prodotti ;

Considerando che i prezzi d'entrata delle farine, semole e semolini devono essere fissati in modo da raggiungere i prezzi indicativi dei cereali di base e in maniera da assicurare una protezione dell'industria di trasformazione ;

Considerando che questi obiettivi possono essere raggiunti mediante la fissazione di un prezzo d'entrata che tenga conto del costo di fabbricazione di tali prodotti e di un adeguato livello di protezione dell'industria di trasformazione ;

Considerando che il costo di fabbricazione può essere determinato aggiungendo al valore del cereale l'importo rappresentato dal margine di macinazione, e detraendo dal totale così ottenuto, secondo il caso, il valore dei cascami, delle semole o delle farine di qualità inferiore, ottenuti dalla macinazione,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO :

Articolo 1

La qualità tipo per la quale è fissato il prezzo d'entrata dell'avena è definita nel modo seguente :

a) avena sana, leale e mercantile, priva di odore, di colore proprio del cereale e di qualità corrispondente alla qualità media dell'avena raccolta nella Comunità in condizioni normali ;

b) tenore di umidità : 16 % ;

c) percentuale totale degli elementi che non sono cereali di base di qualità perfetta : 3 %, di cui

— percentuale degli altri cereali : 2 % ;

— percentuale dei corpi estranei : 1 % ;

d) peso specifico: 49 chilogrammi per ettolitro.

Articolo 2

La qualità tipo per la quale è fissato il prezzo d'entrata del sorgo e durra è definita nel modo seguente :

a) sorgo corrispondente alla classe U.S.A. — Yellow-Grain-Sorghum ;

b) tenore di umidità : 15 % ;

c) percentuale totale degli elementi che non sono cereali di base di qualità perfetta : 16 % di cui

— percentuale di chicchi avariati : 5 % ;
— percentuale « non grains sorghum » : 3 % ;
— percentuale di chicchi spezzati : 2 % ;
— percentuale di cereali estranei : 2 % ;
— percentuale di corpi estranei : 4 %.

Articolo 3

La qualità tipo, per la quale è fissato il prezzo d'entrata del miglio, corrisponde alla qualità media del miglio prodotto in Argentina, con un tenore di umidità del 13 %, con una percentuale di impurità pari al 2 % (Schwarzbesatz) e una percentuale del 15 % di chicchi spezzati e chicchi decorticati.

Articolo 4

La qualità tipo, per la quale è fissato il prezzo d'entrata del grano saraceno, corrisponde alla qualità del grano saraceno proveniente dall'Unione sudafricana di grado 2 secondo la definizione commerciale corrente.

Articolo 5

La qualità tipo, per la quale è fissato il prezzo d'entrata della scagliola, è definita nel modo seguente :

---

[1] GU n. 52 del 30. 6. 1962, pag. 1553/62.

[2] GU n. 59 del 13. 7. 1962, pag. 1671/62.

a) scagliola sana, leale e mercantile ;

b) tenore di umidità : 16 % ;

c) percentuale totale degli elementi che non sono cereali di base di qualità perfetta : 3 %, di cui

— percentuale di cereali estranei : 2 % ;

— percentuale di corpi estranei : 1 % ;

d) peso specifico : 70 chilogrammi per ettolitro.

Articolo 6

1. La qualità tipo, per la quale è fissato il prezzo d'entrata della farina di frumento, è definita nel modo seguente :

Farina di frumento che abbia un tenore di ceneri pari a 550 milligrammi al chilogrammo e un indice di umidità pari al 15,50 %, denominata farina di frumento del tipo 550.

2. Il prezzo d'entrata di cui al paragrafo 1 è calcolato effettuando la somma degli elementi determinati secondo le disposizioni del paragrafo 3 e deducendo dalla somma così ottenuta l'elemento determinato secondo le disposizioni del paragrafo 4.

3. Gli elementi da sommare sono i seguenti :

a) il valore di grano tenero trasformato in farina, calcolato partendo dai dati seguenti :

— quantitativo di grano tenero valutato forfettariamente a 1.400 chilogrammi per la produzione di una tonnellata di farina,

— prezzo d'entrata del grano tenero, tenuto conto della maggiorazione mensile di tale prezzo ;

b) un ammontare rappresentante il margine di macinazione, fissato per ciascuna tonnellata di grano tenero da trasformare a 13,75 unità di conto ;

c) un ammontare destinato ad assicurare la protezione dell'industria di trasformazione pari, per ciascuna tonnellata di farina di frumento, a 18,75 unità di conto.

4. L'elemento da dedurre è il valore dei cascami calcolato partendo dai seguenti dati :

— il quantitativo valutato forfettariamente a 372 chilogrammi di cascami per tonnellata di farina ottenuta,

— un prezzo stabilito forfettariamente per i cascami, suddivisi o no, a 65 unità di conto per tonnellata.

5. Il prezzo d'entrata della farina di spelta e quello della farina di frumento segalato sono identici a quello della farina di frumento.

Articolo 7

1. La qualità tipo, per la quale è fissato il prezzo d'entrata della farina di segala, è definita nel modo seguente :

Farina di segala che abbia un tenore di ceneri pari a 812 milligrammi al chilogrammo e un indice di umidità pari al 15,50 %.

2. Il prezzo d'entrata di cui al paragrafo 1 è calcolato conformemente alle disposizioni dell'articolo 6, paragrafi 3 e 4, sostituendo il termine segala al termine grano tenero. Per i cascami, suddivisi o no, è preso in considerazione un prezzo forfettario stabilito a 60 unità di conto per tonnellata.

Articolo 8

1. La qualità tipo, per la quale è fissato il prezzo d'entrata delle semole e semolini di grano tenero, corrisponde a un prodotto avente un tenore di umidità pari al 15,50 %.

2. Il prezzo d'entrata di cui al paragrafo 1 è uguale al prezzo d'entrata della farina di frumento maggiorato dell'8 %.

Articolo 9

1. La qualità tipo, per la quale è fissato il prezzo d'entrata delle semole e semolini di grano duro, corrisponde a un prodotto avente un tenore di umidità del 14,50 %.

2. Il prezzo d'entrata di cui al paragrafo 1 è calcolato effettuando la somma degli elementi determinati secondo le disposizioni del paragrafo 3 e deducendo dall'ammontare così ottenuto gli elementi determinati secondo le disposizioni del paragrafo 4.

3. Gli elementi da sommare sono i seguenti :

a) il valore del grano duro trasformato in semola e semolini, calcolato partendo dai dati seguenti :

— quantitativo di grano duro valutato forfettariamente a 1.550 chilogrammi per tonnellata di semole e semolini,

— prezzo d'entrata del grano duro, tenuto conto dell'eventuale maggiorazione mensile di tale prezzo.

b) gli elementi di cui all'articolo 6, paragrafo 3, lettere b) e c), sostituendo i termini « grano duro » e « semole e semolini di grano duro » rispettivamente ai termini « grano tenero » e « farina di frumento ».

4. Gli elementi da dedurre sono i seguenti :

a) il valore dei prodotti intermedi calcolato partendo dai dati seguenti :

— il quantitativo valutato forfettariamente a 162 chilogrammi di prodotti intermedi per tonnellata di semole e semolini di grano duro ottenuta ;

— il prezzo di tali prodotti calcolato effettuando la somma degli elementi determinati secondo le disposizioni dell'articolo 6, paragrafo 3, lettere a) e b), e detraendo da tale somma l'elemento determinato secondo le disposizioni dell'articolo 6, paragrafo 4 ; l'importo così ottenuto viene diminuito del 35 % ;

b) il valore dei cascami calcolato partendo dai dati seguenti :

— il quantitativo valutato forfettariamente a 357 chilogrammi di cascami per tonnellata di semole e semolini di grano duro ottenuta ;

— il prezzo dei cascami di grano tenero determinato secondo le disposizioni dell'articolo 6, paragrafo 4, ultimo trattino, diminuito del 15 %.

Articolo 10

Per l'applicazione degli articoli precedenti,

a) la determinazione del tenore di umidità si effettua facendo riferimento al metodo indicato nell'allegato I ;

b) gli elementi che non sono cereali di base di qualità perfetta sono definiti in conformità dell'allegato II, salvo diversa definizione contenuta nel presente regolamento.

Articolo 11

Il presente regolamento entra in vigore il 1° luglio 1967.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, addì 13 giugno 1967.

Per il Consiglio
Il Presidente
Ch. HEGER

ALLEGATO I

Metodo pratico di riferimento per la dosatura dell'acqua

Principio

Il prodotto è essiccato a 130° C sotto pressione atmosferica normale, per una durata stabilita empiricamente, in funzione della dimensione delle particelle, di modo che la perdita di massa riferita a 100 grammi concordi con la percentuale d'acqua trovata mediante il metodo di riferimento fondamentale.

Campo d'applicazione

Tale metodo d'essiccamento a 130° C si applica ai chicchi ridotti in particelle di dimensioni inferiori o uguali a 1.700 μ, di cui meno del 10 % dovrà essere superiore a 1.000 μ e più del 50 % inferiore a 500 μ, nonché alle farine.

Apparecchi

Bilancia, precisione 0,1 milligrammi.

Apparecchio per la frantumazione che non provoca fermentazione, facile da pulire, conforme alle esigenze indicate nel campo d'applicazione (ad esempio : mulino a coni smontabili).

Vaso metallico munito di coperchio : superficie utile che permetta di ottenere una ripartizione del campione di 0,2 grammi per cm^2.

Stufa isotermica a riscaldamento elettrico, regolata tra 130° C e 133° C (1) che possieda una sufficiente ventilazione (2).

Essiccatore ad anidride fosforica e a piastra metallica.

Reagenti

Anidride fosforica (P_2O_5) pura per analisi.

Modo di operare

Campione :

Introdurre almeno 5 grammi di sostanza nel vaso metallico, tarato dopo permanenza nello spazio essiccante e raffreddamento con essiccatore. Pesare con una precisione di 0,2 milligrammi. Operare rapidamente in caso di prodotti umidi.

Condizionamento (pre-essiccamento o umidificazione) e macinazione per i chicchi :

Non condizionare i chicchi che contengono il 10-13 % d'acqua. Il tenore di acqua dei chicchi più secchi o più umidi dovrà essere portato quantitativamente entro tali limiti. Il caso più frequente è il pre-essiccamento : collocare ogni vaso che contiene il campione nella stufa per 7-10 minuti. Ritirare il vaso, coprirlo, collocarlo nell'essiccatore.

Pesare non appena il vaso è raffreddato alla temperatura del laboratorio. Frantumare subito il campione. Versare la polvere nel vaso. Lasciar riposare. Devono passare meno di 2 minuti tra le due pesature.

Disidratazione

Rimettere nella stufa per 2 ore. Ritirare i campioni operando come è stato detto precedentemente. Pesare subito dopo il raffreddamento con l'essiccatore.

ALLEGATO II

Definizione degli elementi che non sono cereali di base di qualità perfetta

1. I corpi estranei sono : chicchi estranei non tossici, chicchi avariati, pule, frammenti di insetti e coleotteri.
2. I vari elementi che costituiscono il « Besatz »

a) *Chicchi spezzati o fratture :*

Tutti i chicchi il cui endosperma è parzialmente scoperto sono chicchi spezzati. I chicchi danneggiati da colpi e i chicchi il cui germe è stato tolto da un colpo appartengono pure a questo gruppo.

(1) Temperatura dell'aria all'interno della stufa.

(2) La stufa deve avere una capienza calorifica tale che, dopo essere stata regolata ad una temperatura di 131° C, essa possa raggiungere nuovamente questa temperatura in meno di 1 ora dopo il collocamento del numero massimo di campioni da essiccare simultaneamente.

Essa dovrebbe avere una ventilazione tale che, essiccando contemporaneamente per due ore tutti i campioni di grano tenero che essa può contenere, i risultati presentino una differenza inferiore allo 0,1 % rispetto ai risultati ottenuti dopo 4 ore di essiccamento.

b) *Chicchi striminziti :*

Tutti i chicchi di frumento che, dopo la pulitura del campione da tutti gli altri elementi che costituiscono il « Besatz », passano attraverso un vaglio con fori di 2 millimetri, sono chicchi di grano striminziti.

Per grani stiminziti di segale si intendono tutti i chicchi di segale che sono raggrinziti in modo distintamente visibile, non soltanto nel solco ma anche ai lati e sul dorso.

c) *Altri cereali :*

Per « altri cereali » si intendono tutti i chicchi che non appartengono al genere di chicchi rappresentato dal campione. Quando si tratta di un campione di grano duro, tutti i chicchi di grano tenero sono compresi tra gli « altri cereali » e viceversa.

d) *Chicchi germinati :*

I chicchi germinati sono quelli di cui si vede nettamente ad occhio nudo la radichetta o la peluria. Bisogna però tener conto dell'aspetto generale del campione quando si giudica il suo tenore di grani germinati. Vi sono dei tipi di cereali a germe prominente, ad esempio il grano duro, il cui involucro che copre il germe scoppia quando si agita la partita di cereali. Questi chicchi assomigliano ai chicchi germinati ; non bisogna però includerli in questo gruppo. Si tratta di chicchi germinati solo nel senso in cui il germe abbia subito modifiche nettamente visibili, per le quali è facile distinguere il chicco germinato da quello normale.

e) *Chicchi attaccati da parassiti :*

I chicchi attaccati da parassiti sono tutti quelli che presentano delle tarlature all'esterno o all'interno e delle tracce dell'attacco degli insetti e acari. I chicchi attaccati dalla cimice appartengono a questo gruppo.

f) *Chicchi che presentano colorazione del germe o chicchi volpati :*

I chicchi che presentano colorazione del germe sono quelli che presentano colorazioni situate fra il bruno e il nero brunastro e il cui germe è normale e non è in fase di germinazione.

g) *Chicchi avariati :*

Sono chicchi non più atti all'alimentazione umana o perché putrefatti o intaccati da muffe o batteri o in seguito ad altri influssi.

I chicchi avariati per una fermentazione spontanea appartengono pure a questo gruppo ; tali chicchi « scaldati » o « fermentati » sono chicchi completamente sviluppati il cui involucro presenta una colorazione situata tra il bruno grigiastro e il nero, mentre la sezione presenta una colorazione situata tra il grigio paglierino e il nero brunastro.

I chicchi colpiti dalle cecidomie del grano sono inclusi nel gruppo dei chicchi avariati solo nel caso in cui, in seguito all'attacco crittogamico secondario, oltre la metà della superficie del chicco presenta una colorazione tra il grigio e il nero. Se la colorazione copre meno della metà della superficie del chicco, questi deve essere incluso nei chicchi striminziti.

Inoltre, occorre comprendere tra i chicchi avariati i chicchi deteriorati dal freddo e, per l'orzo, i chicchi carbonati.

h) *Impurità propriamente dette :*

Tutti gli elementi contenuti nel campione di cereali trattenuti da una lamiera perforata con fessure di 3,5 millimetri e che non passano attraverso una lamiera perforata con fessure di 1 millimetro sono compresi tra le impurità.

3. Per gli elementi che costituiscono il « Besatz » di cui al punto 2, sono applicabili le definizioni stabilite nello « Official Grain Standards of the United States », edizione 1960.