382R1454

14. 6. 82 Diario Oficial de las Comunidades Europeas Nº L 164/11

REGLAMENTO (CEE) Nº 1454/82 DEL CONSEJO

de 18 de mayo de 1982

por el que se modifica el Reglamento (CEE) nº 2731/75 que determina las calidades tipo del trigo blando, del centeno, de la cebada, del maíz y del trigo duro

EL CONSEJO DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Vito el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea y, en particular, su artículo 43,

Visto el Reglamento (CEE) nº 2727/75 del Consejo, de 29 de octubre de 1975, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de los cereales (1), modificado en último lugar por el Reglamento (CEE) nº 1451/82 (2), y, en particular, el apartado 6 del artículo 3,

Vista la propuesta de la Comisión,

Visto el dictamen del Parlamento Europeo (3),

Visto el dictamen del Comité económico y social (4),

Considerando que es conveniente precisar las exigencias cualitativas máximas en lo referente a los granos de cereales calentados por secado y, en lo referente a la cebada, el porcentaje de granos quebrados, y definir, a nivel de la calidad tipo, los criterios requeridos; que de ello resulta, en el caso de la cebada, una adaptación del porcentaje de los cereales básicos de calidad irreprochable;

Considerando que resulta necesario precisar las disposiciones referentes a las impurezas constituidas por grados en el caso del trigo duro;

Considerando que la expresión «granos de malas hierbas» que figura en la letra a) del punto 4 de la Parte A del Anexo I del Reglamento (CEE) nº 2731/75 (5) tiende a considerar de una manera excesiva el conjunto de los granos considerados como perjudiciales por definición; que, en consecuencia, sería oportuno sustituir dicha expresión «granos de malas hierbas» por la expresión «granos extraños»; que resulta conveniente además elaborar, para dichos granos extraños, una definición general que permita, com ocasión de la toma de posesión de la mercancía en la intervención, distinguir entre los granos realmente perjudiciales y los otros;

Considerando que resulta indicado hacer concordar el método de referencia practicado para la determinación del grado de humedad, contemplado en el Anexo II del Reglamento (CEE) nº 2731/75, con las recomendaciones adoptadas a nivel internacional,

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El Reglamento (CEE) nº 2731/75 se modificará como sigue.

1. En la letra c) del artículo 1

   — el texto del segundo guión se sustituirá por el texto siguiente:

   «— porcentaje de impurezas constituidas por granos: 1,5 % (por impurezas constituidas por granos se entenderá los granos asurados, los granos de otros cereales, los granos atacados por depredadores, los granos que presenten coloraciones de la semilla y los granos calentados por secado);»

   — en el texto del cuarto guión, la expresión «granos de malas hierbas» se sustituirá por la expresión «granos extraños».

2. En la letra c) del artículo 2

   — el texto del segundo guión se sustituirá por el texto siguiente:

   «— porcentaje de impurezas constituidas por granos: 1,5 % (por impurezas constituidas por granos, se entenderá los granos asurados, los granos de otros cereales, los granos atacados por los depredadores y los granos calentados por secado);»

   — en el texto del cuarto guión, la expresión «granos de malas hierbas» se sustituirá por la expresión «granos extraños».

3. En el artículo 3, el texto de la letra c) se sustituirá por el texto siguiente:

   «c) Porcentaje total de elementos que no sean cereales básicos de calidad irreprochable: 6 %, del cual:

   — porcentaje de granos quebrados: 2 %,

(1) DO nº L 281 de 1. 11. 1975, p. 1.
(2) DO nº L 164 de 14. 6. 1982, p. 1.
(3) DO nº L 104 de 26. 4. 1982, p. 25.
(4) DO nº L 114 de 6. 5. 1982, p. 1.
(5) DO nº L 281 de 1. 11. 1975, p. 22.

— porcentaje de impurezas constituidas por granos: 2 % (por impurezas constituidas por granos se entenderá los granos asurados, los granos de otros cereales, los granos atacados por los depredadores y los granos calentados por secado),

— porcentaje de granos germinados: 1 %,

— porcentaje de impurezas diversas: 1 % (las impurezas diversas estarán constituidas por los granos extraños, los granos averiados, las impurezas propiamente dichas, las glumas, los insectos muertos y los fragmentos de insectos).»

4. En la letra c) del artículo 4

— el texto del segundo guión se sustituirá por el texto siguiente:

«— porcentaje de impurezas constituidas por granos: 4 % (por impurezas constituidas por granos, se entenderá los granos de otros cereales, los granos atacados por los depredadores, los granos calentados por secado y los granos de coloración anormal, granos estos últimos que hayan sufrido un recalentamiento y presenten una coloración pardo negruzca en una parte más o menos grande de la envuelta y de la almendra y que no sean granos estropeados);»

— en el texto del cuarto guión, la expresión «granos de malas hierbas» se sustituirá por la expresión «granos extraños».

5. En la letra b) del artículo 5

— el texto del tercer guión se sustituirá por el texto siguiente:

«— porcentaje de impurezas constituidas por granos: 1,5 % (por impurezas constituidas por granos, se entenderá los granos asurados, los granos de otras cereales que el trigo blando, los granos atacados por los depredadores, los granos que presenten coloraciones de la semilla, los granos atizonados y los granos calentados por secado);»

— en el texto del quinto guión la expresión «granos de malas hierbas» se sustituirá por la expresión «granos extraños».

6. En la Parte A del Anexo I, la letra b) del punto 2 se sustituirá nor el texto siguiente:

«b) Otros cereales

Por otros cereales, se entenderá todos los granos que no pertenezcan a la clase de granos representados por la muestra. Dado que se admite un porcentaje máximo del 4 % de granos de trigo blando en el porcentaje de granos de trigo duro harinosos, los granos de trigo blando no contarán entre los otros cercales cuando se trate de una muestra de trigo duro.»

7. En el punto 2 de la Parte A del Anexo I, se añadirá el texto siguiente:

«e) Los granos calentados por secado serán los granos que presenten señales externas de torrefacción, pero que no sean granos estropeados.»

8. En el punto 4 de la Parte A del Anexo I, el texto de la letra a) se sustituirá por el texto siguiente:

«a) Granos extraños

Los granos extraños serán los granos de plantas, cultivadas o no, distintas de los cereales. Dichos granos extraños estarán constituidos por granos sin valor de recuperación, granos utilizables para el ganado y granos perjudiciales.

Se considerarán como granos perjudiciales los granos tóxicos para el hombre y los animales, los granos que entorpezcan o compliquen la limpieza y la molturación de los cereales así como los que modifiquen la calidad de los productos transformados de cereales.»

9. En la letra b) del punto 4 de la Parte A del Anexo I, el segundo párrafo se sustituirá por el texto siguiente:

«Los granos deteriorados por un recalentamiento espontáneo o por un secado demasiado brutal pertenecerán igualmente a dicho grupo; dichos granos serán granos completamente desrrollados cuya envuelta presente una coloración situada entre el pardo negruzco y el negro, mientras que la sección de la almendra presentará una coloración situada entre el gris amarillento y el negro pardusco.»

10. El Anexo II se sustituirá por el texto que figura en anexo en el presente Reglamento.

Artículo 2

El presente Reglamento entrará en vigor el 1 de agosto de 1982.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 18 de mayo de 1982.

Por el Consejo

El Presidente

P. de KEERSMAEKER

ANEXO

«ANEXO II

MÉTODO DE REFERENCIA PARA LA DETERMINACIÓN DEL GRADO DE HUMEDAD

1. PRINCIPIO

El producto se secará a una temperatura de 130 a 133 °C, bajo presión atmosférica normal, durante un período de tiempo fijado en función de la dimensión de las partículas.

2. CAMPO DE APLICACIÓN

Este método de desecación se aplicará a los cereales machacados en partículas de las cuales al menos el 50 % pasen por un tamiz de mallas de 0,5 mm y no dejen más de un 10 % de resíduos en el tamiz de mallas redondas de 1 mm. Se aplicará igualmente a las harinas.

3. MATERIAL

Balanza de precisión.

Aparato de trituración construido en material que no absorba la humedad, fácil de limpiar, que permita una trituración rápida y uniforme sin provocar calentamiento sensible, que evite al máximo el contacto con el aire exterior y que responda a las exigencias indicadas en el punto 2 (por ejemplo, un molino de conos desmontable).

Recipiente de metal no atacable o de vidrio, provisto de una tapa esmerilada: superficie útil que permita obtener un reparto de la toma de ensayo de 0,3 g por cm^2.

Estufa de secado isoterma de calentamiento eléctrico, regulada a una temperatura de 130 a 133 °C (1) que posea una aireación suficiente (2).

Desecador de placas de metal o, en su defecto, de porcelana, grueso, perforado, que contenga un producto deshidratante eficaz.

4. MODO DE OPERAR

a) **Desecación**

Pesar en el recipiente previamente tarado una cantidad de 5 g aproximadamente, con una precisión de ± 1 mg de la sustancia triturada en el caso de cereales de granos pequeños y de 8 g aproximadamente en el caso del maíz. Colocar el recipiente en una estufa de secado calentada a 130 °C. Para evitar que la temperatura de la estufa de secado no descienda demasiado, introducir el recipiente en un tiempo mínimo. Dejar secar durante 2 horas para los cereales de granos pequeños y 4 horas en el caso del maíz a partir del momento en que la estufa de secado haya alcanzado de nuevo la temperatura de 130 °C. Retirar el recipiente de la estufa de secado, volver a colocar

(1) Temperatura del aire en el interior de la estufa de secado.

(2) La estufa de secado deberá tener una capacidad calorífica tal que, regulada previamente a una temperatura de 131 °C, pueda alcanzar de nuevo dicha temperatura en menos de 45 minutos después de la colocación del número máximo de tomas de ensayo que deben secarse simultáneamente.
Deberá tener una ventilación tal que, al secar durante 2 horas para los cereales de granos pequeños (trigo blando, trigo duro, cebada, avena y centeno) y durante 4 horas para el maíz, todas las tomas de ensayo de sémola o según los casos de maíz que pueda contener, los resultados presenten une diferencia inferior al 0,15 % con relación a los resultados obtenidos después de 3 horas de secado para los cereales de granos pequeños y de 5 horas de secado en el caso del maíz.

rápidamente la tapa, dejar enfriar durante 30 a 45 minutos en un desecador y pesar (las pesadas se llevarán a cabo con una precisión de ± 1 mg).

b) **Predesecación**

Los granos que tengan un grado de humedad superior al 17 % (15 % en el caso de la avena y del maíz) deberán ser predesecados como sigue: Para los cereales de granos pequeños, pesar 20 g, con una precisión de ± 1 mg, del grano no molido en el recipiente de metal previamente tarado, dejar secar en una estufa de secado durante 7 a 10 minutos a 130 °C de temperatura, retirar de la estufa de secado, dejar enfriar los granos al descubierto en el laboratorio durante 2 horas y pesa (las pesadas se harán con una precisión de ± 1 mg). Triturar los granos parcialmente desecados y determinar el contenido de humedad restante tal compo se indica en la letra a).

Para el maíz, pesar aproximadamente 10 mg de aproximadamente 100 g de muestra en un platillo cóncavo metálico (que tenga una superficie útil que permita obtener un reparto de los granos en capa única), dejar secar en una estufa de secado regulada entre 60 y 80 °C, el tiempo necesario para restablecer el contenido en agua entre el 9 y el 15 %, retirar de la estufa de secado, dejar enfriar los granos al descubierto en el laboratorio durante 2 horas al menos, y pesar aproximadamente 10 mg. Triturar aproximadamente 30 g de los granos parcialmente desecados, homogeneizer con ayuda de una espátula, determinar el contenido en humedad tal como se indica en la letra a).

5. MODO DE CÁLCULO Y FÓRMULAS

E = masa inicial, en gramos, de la toma de ensayo;

M = masa, en gramos, de la toma de ensayo tras acondicionamiento;

M = masa, en gramos, de la toma de ensayo tras trituración;

m = masa, en gramos, de la toma de ensayo seca;

El contenido en humedad, en tanto por ciento del producto tal cual, es igual a:

— sin acondicionamiento previo $(E - m) \times \frac{100}{E}$

— con acondicionamiento previo

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

Efectuar las pruebas al menos dos veces.

6. REPETICIÓN

La diferencia entre los valores obtenidos con ocasión de dos determinaciones efectuadas simultáneamente o en un breve intervalo por el mismo analista no deberá sobrepasar 0,15 g de humdedad para 100 g de muestra. En caso de rebasamiento, se repetirán las determinaciones.»