RÈGLEMENT (CEE) N° 2734/75 DU CONSEIL

du 29 octobre 1975

déterminant les qualités types 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 DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne,

vu le règlement (CEE) n° 2727/75 du Conseil, du 29 octobre 1975, 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'alpiste, ainsi que des farines, gruaux et semoules visés à l'article 1er sous c) du règlement (CEE) n° 2727/75 doivent correspondre à des qualités types déterminées ;

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

considérant qu'il convient d'établir des définitions des divers éléments qui ne sont pas des céréales de base de qualité irréprochable, d'introduire une méthode de référence pour leur détermination et d'adapter la méthode de référence pratique pour la détermination du taux d'humidité aux techniques les plus récentes ; qu'à cette fin, il convient, notamment, d'adopter les mêmes dispositions que celles figurant aux annexes I et II du règlement (CEE) n° 2731/75 du Conseil, du 29 octobre 1975, fixant les qualités types du froment tendre, du seigle, de l'orge, du maïs et du froment dur (2) ;

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 notamment la marge de mouture et en déduisant du total ainsi obtenu, suivant le cas, la valeur, établie forfaitairement, des issues, des semoules ou des farines de qualité inférieure résultant de la mouture ;

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

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 et de prédateurs vivants, 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 d'impuretés constituées par des grains : 2 % (par impuretés constituées par des grains, on entend les grains d'autres céréales et les grains attaqués par les prédateurs),

   — 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 : 49 kilogrammes par hectolitre.

(1) Voir page 1 du présent Journal officiel.
(2) Voir page 22 du présent Journal officiel.

Article 2

La qualité type pour laquelle est fixé le prix de seuil des graines de sorgho et dari correspond aux définitions déterminées par l'*Official Grain Standards of the United States* pour le USA Yellow-Grain-Sorghum n° 2, avec toutefois un taux d'humidité de 15 %.

Article 3

La qualité type pour laquelle est fixé le prix de seuil du millet est définie comme suit :

a) millet correspondant à la qualité moyenne du millet produit en Argentine ;

b) taux d'humidité : 13 % ;

c) pourcentage total des éléments qui ne sont pas des céréales de base de qualité irréprochable : 17 %, dont :

— pourcentage de grains brisés et de grains décortiqués : 15 %,

— pourcentage d'impuretés diverses : 2 % (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 4

La qualité type pour laquelle est fixé le prix de seuil du sarrasin correspond à la qualité de sarrasin produit en République sud-africaine, grade 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 :

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

— 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 : 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 100 grammes de farine 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 froment tendre transformé en farine, établie à partir des données ci-dessous :

— la quantité de froment tendre évaluée forfaitairement à 1 400 kilogrammes pour la production d'une tonne de farine,

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

b) un montant représentant la marge de mouture, fixé par tonne de froment tendre à transformer à 25 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 85 unités de compte par tonne.

5. Le prix de seuil de la farine de méteil est identique 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 100 grammes de farine 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 froment tendre. Pour les issues, triées ou non, un prix établi forfaitairement à 80 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 froment 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 froment 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 froment dur transformé en gruaux et semoules, établie à partir des données ci-dessous :
   — la quantité de froment dur, évaluée forfaitairement à 1 550 kilogrammes pour chaque tonne de gruaux et semoules,
   — le prix de seuil du froment 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 froment dur et gruaux et semoules de froment dur étant substitués respectivement aux termes froment 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 froment 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, évaluée forfaitairement à 357 kilogrammes par tonne de gruaux et semoules de froment dur obtenue,
   — le prix des issues de froment tendre, déterminé conformément aux dispositions de l'article 6 paragraphe 4 deuxième tiret et diminué de 15 %.

Article 10

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 partie A, sauf autres définitions contenues dans le présent règlement, et déterminés selon la méthode de référence prévue à l'annexe I partie B ;

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

Article 11

1. Le règlement (CEE) n° 1397/69 du Conseil, du 17 juillet 1969, déterminant les qualités types 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 [1], modifié par le règlement (CEE) n° 1172/75 [2], est abrogé.

2. Les références au règlement abrogé en vertu du paragraphe 1 doivent s'entendre comme faites au présent règlement.

Article 12

Le présent règlement entre en vigueur le 1er novembre 1975.

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

Fait à Luxembourg, le 29 octobre 1975.

Par le Conseil
Le président
G. MARCORA

(1) JO n° L 179 du 21. 7. 1969, p. 6.
(2) JO n° L 117 du 7. 5. 1975, p. 5.

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 cécidies 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 présenterait une coloration qui se situerait 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 (excepté 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 retenus par un tamis à fentes de 1 mm.

Cette définition ne s'applique pas au maïs. Pour cette céréale, doivent être considérés 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) Ergots.

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 grammes 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 le 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 grammes 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 les 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 comporterait 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 grammes 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 grammes 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 1 à 5, doivent être pesés au plus juste et à 0,01 gramme 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 gramme 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 grammes 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 minimal. 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 grammes 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'étude.
(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.