REGOLAMENTO (CEE) N. 2734/75 DEL CONSIGLIO

del 29 ottobre 1975

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 DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea,

visto il regolamento (CEE) n. 2727/75, del Consiglio, del 29 ottobre 1975, relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore dei cereali (1), 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 saraceno e della scagliola, nonché delle farine, semole e semolini di cui all'articolo 1, lettera c), del regolamento (CEE) n. 2727/75 devono corrispondere a determinate qualità tipo ;

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

considerando che è opportuno stabilire delle definizioni dei vari elementi che non sono cereali di base di qualità perfetta, introdurre un metodo di riferimento per la loro determinazione ed adattare il metodo di riferimento pratico per la determinazione del tenore di umidità alle tecniche più recenti ; che a tale scopo è opportuno in particolare adottare le medesime disposizioni degli allegati I e II del regolamento (CEE) n. 2731/75 del Consiglio, del 29 ottobre 1975, che fissa le qualità tipo del frumento tenero, della segala, dell'orzo, del granturco e del frumento duro (2) ;

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 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 un importo rappresentante in particolare il margine di macinazione e detraendo dal totale così ottenuto, secondo il caso, il valore fissato forfettariamente, dei cascami, delle semole o delle farine di qualità inferiore, ottenuti dalla macinazione ;

considerando tuttavia che per la fissazione del prezzo di entrata delle semole e dei semolini di frumento tenero occorre basarsi sul rapporto medio, stabilito forfettariamente, esistente fra il prezzo della farina di frumento ed i prezzi di tali prodotti sui mercati della Comunità,

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 e di parassiti vivi, del 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 di impurità relative ai chicchi : 2 % (per impurità relative ai chicchi si intendono i chicchi di altri cereali e i chicchi intaccati da parassiti),

   — percentuale di altre impurità : 1 % (per altre impurità si intendono i semi di erbacce, i chicchi avariati, le impurità propriamente dette, le pule, gli insetti morti ed i frammenti di insetti morti) ;

d) peso specifico : 49 chilogrammi per ettolitro.

(1) Vedasi pag. 1 della presente Gazzetta ufficiale.
(2) Vedasi pag. 22 della presente Gazzetta ufficiale.

Articolo 2

La qualità tipo per la quale è fissato il prezzo d'entrata del sorgo e durra corrisponde alle definizioni determinate dall'« Official Grain Standards of the United States » per l'USA-Yellow-Grain-Sorghum n. 2, con tuttavia un tenore di umidità del 15 %.

Articolo 3

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

a) miglio corrispondente alla qualità media del miglio prodotto in Argentina ;

b) tenore di umidità : 13 % ;

c) percentuale totale degli elementi che non sono cereali di base di qualità perfetta : 17 %, di cui :

— percentuale di chicchi spezzati e chicchi decorticati : 15 %,

— percentuale di altre impurità : 2 % (per altre impurità s'intendono i semi di erbacce, i chicchi avariati, le impurità propriamente dette, le pule, gli insetti morti ed i frammenti di insetti).

Articolo 4

La qualità tipo per la quale è fissato il prezzo d'entrata del grano saraceno corrisponde alla qualità del grano saraceno prodotto nella Repubblica 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 :

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 impurità relative ai chicchi : 2 % (per impurità relative ai chicchi si intendono i chicchi di altri cereali e i chicchi intaccati da parassiti),

— percentuale di altre impurità : 1 % (per altre impurità si intendono i semi di erbacce, i chicchi avariati, le impurità propriamente dette, le pule, gli insetti morti ed i frammenti di insetti) ;

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 per 100 grammi di farina e un tenore 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 del frumento tenero trasformato in farina, calcolato partendo dai dati seguenti :

— quantitativo di frumento tenero valutato forfettariamente a 1 400 chilogrammi per la produzione di una tonnellata di farina,

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

b) un ammontare rappresentante il margine di macinazione, fissato per ciascuna tonnellata di frumento tenero da trasformare a 25 unità di conto ;

c) un ammontare destinato ad assicurare la protezione dell'industria di trasformazione, fissato 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 85 unità di conto per tonnellata.

5. Il prezzo d'entrata della farina di frumento segalato è identico 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 per 100 grammi di farina e un tenore 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 « frumento tenero ». Per i cascami, suddivisi o non, è preso in considerazione un prezzo forfettario stabilito a 80 unità di conto per tonnellata.

Articolo 8

1. La qualità tipo per la quale è fissato il prezzo d'entrata delle semole e dei semolini di frumento 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 dei semolini di frumento 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 frumento duro trasformato in semole e semolini, calcolato partendo dai dati seguenti :

   — quantitativo duro valutato forfettariamente a 1 550 chilogrammi per tonnellata di semole e semolini,

   — prezzo d'entrata del frumento 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 « frumento duro » e « semole e semolini di frumento duro » rispettivamente ai termini « frumento 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 di prodotti intermedi, valutato forfettariamente a 162 chilogrammi per tonnellata di semole e semolini di frumento 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 di cascami, valutato forfettariamente a 357 chilogrammi per tonnellata di semole e semolini di frumento duro ottenuta,

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

Articolo 10

Per l'applicazione del presente regolamento :

a) gli elementi che non sono cereali di base di qualità perfetta sono definiti nell'allegato I, parte A, salvo diverse definizioni contenute nel presente regolamento, e determinati secondo il metodo di riferimento previsto nell'allegato I, parte B ;

b) la determinazione dei tenori di umidità si effettua secondo il metodo indicato nell'allegato II.

Articolo 11

1. Il regolamento (CEE) n. 1397/69 del Consiglio, del 17 luglio 1969, 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 [1], modificato dal regolamento (CEE) n. 1172/75 [2], è abrogato.

2. I riferimenti al regolamento abrogato a norma del paragrafo 1 s'intendono fatti al presente regolamento.

Articolo 12

Il presente regolamento entra in vigore il 1° novembre 1975.

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

Fatto a Lussemburgo, addì 29 ottobre 1975.

Per il Consiglio
Il Presidente
G. MARCORA

(1) GU n. L 179 del 21. 7. 1969, pag. 6.
(2) GU n. L 117 del 7. 5. 1975, pag. 5.

ALLEGATO I

A. ELEMENTI CHE NON SONO CEREALI DI BASE DI QUALITÀ PERFETTA

1. **Chicchi spezzati:**

   Tutti i chicchi il cui endosperma è parzialmente scoperto sono considerati chicchi spezzati. Appartengono a questo gruppo anche i chicchi danneggiati per battitura ed i chicchi il cui germe sia stato tolto.

   La presente definizione non si applica al granturco.

2. **Impurità relative ai chicchi:**

   a) Chicchi striminziti:

      Sono considerati chicchi striminziti i chicchi che, dopo l'eliminazione degli altri elementi del campione di cui al presente allegato, passano attraverso vagli a maglie delle misure seguenti: frumento tenero 2 mm, segala 1,8 mm, frumento duro 1,9 mm, orzo 2,2 mm.

      Inoltre i chicchi deteriorati dal freddo e tutti i chicchi non completamente maturati (verdi) fanno parte di questo gruppo.

   b) 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 frumento duro, tutti i chicchi di frumento tenero al di là di una percentuale del 4 % sono compresi fra gli altri cereali.

   c) Chicchi intaccati da parassiti:

      Sono chicchi intaccati da parassiti tutti quelli che presentano tarlature. Appartengono pure a questo gruppo i chicchi cimiciati.

   d) Chicchi che presentano colorazioni del germe e chicchi volpati:

      I chicchi che presentano colorazioni del germe sono quelli il cui tegumento presenta colorazioni fra il bruno e il nero brunastro e il cui germe è normale e non in fase di germinazione. Se si tratta di frumento tenero, i chicchi con colorazioni del germe vengono presi in considerazione solo oltre una percentuale dell'8 %. Se si tratta di frumento duro, cono considerati chicchi volpati quelli che presentano colorazioni fra il bruno e il nero brunastro non sul germe ma in altri punti.

3. **Chicchi germinati:**

   I chicchi germinati sono quelli di cui si vede nettamente a occhio nudo la radichetta o la piumetta. Bisogna però tener conto dell'aspetto generale del campione quando se ne valuta la percentuale di chicchi germinati. Vi sono tipi di cereali a germe prominente, come il frumento duro, in cui il tegumento che copre il germe scoppia quando si agita la partita di cereali. Questi chicchi assomigliano a quelli germinati ma non vanno inclusi in questo gruppo. Si tratta di chicchi germinati solo nel caso in cui il germe abbia subito modifiche nettamente visibili, in base alle quali sia facile distinguere il chicco germinato da quello normale.

4. **Impurità varie** (Schwarzbesatz):

   a) Semi di erbacce.

   b) Chicchi avariati:

      Sono chicchi non più atti all'alimentazione umana e, per quanto riguarda i cereali da foraggio, all'alimentazione del bestiame, perché putrefatti o intaccati da muffe o batteri o a causa di altri fattori.

Appartengono a questo gruppo anche i chicchi avariati per riscaldamento spontaneo: tali chicchi riscaldati sono chicchi completamente sviluppati, il cui tegumento presenta una colorazione tra il bruno grigiastro e il nero, mentre la sezione del corpo presenta una colorazione tra il grigio paglierino ed il nero brunastro.

I chicchi colpiti dalle cecidomie del frumento sono considerati chicchi avariati solo nel caso in cui, in seguito all'attacco crittogamico secondario, oltre la metà della superficie del chicco presenti una colorazione tra il grigio e il nero. Se la colorazione copre meno della metà della superficie del chicco, questo deve essere incluso fra i chicchi intaccati da parassiti.

c) Impurità propriamente dette:

Sono considerati come impurità propriamente dette tutti gli elementi contenuti in un campione di cereali che siano trattenuti da un vaglio a maglie di 3,5 mm (eccettuati i chicchi di altri cereali ed i chicchi particolarmente grossi del cereale di base) e quelli che passino attraverso un vaglio a maglie di 1 mm.

Fanno altresì parte di questo gruppo le pietre, la sabbia, i frammenti di paglia e le altre impurità contenute nei campioni, che passino attraverso un vaglio a maglie di 3,5 mm e siano trattenute da un vaglio a maglie di 1 mm.

La presente definizione non si applica al granturco. Per quanto riguarda tale cereale, vanno considerati come impurità propriamente dette tutti gli elementi di un campione che passino attraverso un vaglio a maglie di 1 mm, nonché tutte le impurità di cui al comma precedente.

d) Pule (per il granturco: frammenti dei raspi).

e) Segala cornuta.

f) Chicchi cariati.

g) Insetti morti e frammenti di insetti.

5. **Parassiti vivi.**

B. METODO DI RIFERIMENTO PER LA DETERMINAZIONE DEGLI ELEMENTI CHE NON SONO CEREALI DI BASE DI QUALITÀ PERFETTA

1. Per il *frumento tenero, il frumento duro, la segala e l'orzo,* un campione medio di 250 grammi viene setacciato attraverso due vagli, uno a maglie di 3,5 mm e l'altro a maglie di 1 mm per mezzo minuto per ciascuno.

Per ottenere una setacciatura costante si consiglia un vaglio meccanico (ad esempio: vagli montati su tavolo vibratorio).

Gli elementi trattenuti dal vaglio a maglie di 3,5 mm e quelli che passano attraverso il vaglio a maglie di 1 mm vanno pesati insieme e sono da considerarsi impurità propriamente dette. Qualora negli elementi trattenuti dal vaglio a maglie di 3,5 mm si trovino parti del gruppo « altri cereali » o chicchi particolarmente grossi del cereale di base, queste parti o chicchi vanno nuovamente aggiunti al campione setacciato. Al momento del passaggio attraverso il vaglio a maglie di 1 mm occorrerà ricercare se vi siano insetti vivi.

Mediante un separatore si preleva dal campione setacciato un campione di 50—100 grammi. Questo campione parziale va pesato.

Successivamente, il campione parziale viene sparso su una tavola mediante una pinzetta o una spatola di corno. Se ne estraggono i chicchi spezzati, gli altri cereali, i chicchi germinati, quelli intaccati da parassiti, quelli deteriorati dal freddo, quelli che presentano colorazione del germe, quelli volpati, i semi di erbacce, la segala cornuta, i chicchi avariati e quelli cariati, le pule e gli insetti vivi o insetti morti.

Qualora nel campione parziale si trovino dei chicchi ancora avvolti nelle pule, se ne effettuerà la sgranatura a mano; le pule che ne risulteranno verranno considerate frazioni di pule. Le pietre, la sabbia ed i frammenti di paglia sono considerati impurità propriamente dette.

Il campione parziale sarà setacciato per mezzo minuto attraverso un vaglio a maglie di 2 mm per il frumento tenero, di 1,8 mm per la segala, di 1,9 mm per il frumento duro e

di 2,2 mm per l'orzo. Gli elementi che passano attraverso il vaglio sono considerati chicchi striminziti. I chicchi deteriorati dal freddo nonché i chicchi verdi incompletamente maturati fanno parte del gruppo « chicchi striminziti ».

2. Per il *granturco,* un campione medio di 500 g viene agitato nel vaglio a maglie di 1 mm per mezzo minuto. Costatare la presenza dei parassiti vivi e degli insetti morti.

   Dagli elementi trattenuti dal vaglio a maglie di 1 mm estrarre, con una pinzetta o una spatola di corno, le pietre, la sabbia, i frammenti di paglia e le altre impurità propriamente dette.

   Aggiungere le impurità propriamente dette, estratte nel modo suddetto, agli elementi che sono passati attraverso il vaglio a maglie di 1 mm e pesarle con essi.

   Preparare, mediante un separatore, un campione di 100—200 g, prelevandolo dal campione setacciato. Pesare tale campione parziale. Stenderlo in uno strato sottile su una tavola. Estrarre, con una pinzetta o una spatola di corno, le frazioni di altri cereali, i chicchi intaccati da parassiti, quelli deteriorati dal freddo, quelli germinati, i semi di erbacce, i chicchi avariati, le pule, i parassiti vivi e gli insetti morti.

   Setacciare successivamente questo campione parziale attraverso un vaglio a fori circolari di 4,5 mm di diametro. Gli elementi che passano attraverso questo vaglio vanno considerati come chicchi spezzati.

3. I gruppi d'elementi che non sono cereali di base di qualità perfetta e che sono determinati secondo i metodi di cui ai punti 1 e 2, gruppi le cui percentuali sono previste negli articoli da 1 a 5, vanno pesati con la massima esattezza e con l'approssimazione di 0,01 g e suddivisi secondo la percentuale sul campione medio. Nella relazione d'analisi, le relative indicazioni vanno fatte con un'approssimazione dello 0,1 %. Costatare la presenza di parassiti vivi.

   In linea di massima, si devono fare due analisi per campione. Esse non devono differire, per quanto riguarda il totale degli elementi sopra previsti, di più del 10 %.

4. Gli apparecchi da utilizzare per le operazioni di cui ai punti 1, 2 e 3 sono i seguenti:

   a) apparecchio separatore di campioni, ad esempio: apparecchi a coni o a scanalature,

   b) bilancia di precisione e bilancia tecnica;

   c) vagli a maglie di 1 mm, 1,8 mm, 1,9 mm, 2 mm, 2,2 mm e 3,5 mm e vaglio a fori circolari di 4,5 mm di diametro. I vagli saranno eventualmente montati su un tavolo vibratorio.

ALLEGATO II

METODO PRATICO DI RIFERIMENTO PER LA DETERMINAZIONE DEL TENORE D'UMIDITÀ

1. **Principio:**

Il prodotto viene essiccato a 130°—133 °C, sotto pressione atmosferica normale, per una durata stabilita empiricamente in funzione della dimensione delle particelle.

2. **Campo d'applicazione:**

Tale metodo d'essiccamento si applica ai chicchi ridotti in particelle di cui almeno il 50 % passa attraverso un setaccio a maglie di 0,5 mm non lasciando più del 10 % di residui sul setaccio a maglie rotonde di 1 mm, nonché alle farine.

3. **Apparecchi:**

Bilancia di precisione.

Apparecchio per la frantumazione costruito in materiale refrattario all'umidità, facile da pulire, che consenta una macinazione rapida ed uniforme senza sensibile riscaldamento, eviti al massimo il contatto con l'aria esterna e sia conforme ai requisiti indicati al punto 2 (ad esempio: un mulino a coni smontabili).

Vaso di metallo inossidabile o di vetro, munito di coperchio smerigliato; superficie utile che permetta di ottenere una ripartizione del campione di 0,3 g per cm^2.

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

Essiccatore a piastra di metallo o, in mancanza, di porcellana, spessa, perforata, contenente silicagel imbevuto di cloruro di cobalto o qualsiasi altro disidratante efficace.

4. **Modo d'operare:**

a) Essiccamento:

Pesare nel recipiente previamente tarato almeno 5 g della sostanza macinata. Collocare il recipiente in una stufa portata a 130 °C. Per evitare che la temperatura della stufa si abbassi troppo, introdurre il recipiente nel minor tempo possibile. Lasciar essiccare per 2 ore a decorrere dal momento in cui la stufa ha nuovamente raggiunto una temperatura di 130 °C. Togliere il recipiente dalla stufa, rimettere rapidamente il coperchio, lasciar raffreddare per 30—45 minuti in un essiccatore e pesare (alla pesatura si procederà con un'approssimazione di 1 mg).

b) Preessiccamento:

I chicchi con un tenore d'umidità superiore al 17 % devono essere preessiccati nel modo seguente:

Pesare 50 g di chicchi non macinati in un recipiente adatto (per esempio una piastra d'alluminio di 20 × 12 cm con un bordo di 0,5 cm), lasciar essiccare in una stufa per 7—10 minuti alla temperatura di 130 °C, togliere dalla stufa, lasciar raffreddare i chicchi, non coperti, nel laboratorio per 2 ore e pesare (alla pesatura si procederà con un'approssimazione di 10 mg). Macinare i chicchi parzialmente essiccati e determinare il tenore d'umidità come è detto alla lettera a).

---

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

(2) La stufa deve avere una capacità calorifica tale che, dopo essere stata regolata ad una temperatura di 131 °C, essa possa raggiungere nuovamente questa temperatura in meno di 45 minuti dopo il collocamento del numero massimo di campioni da essiccare simultaneamente. La stufa dovrebbe avere una ventilazione tale che, essiccando per due ore tutti i campioni di frumento tenero che essa può contenere, i risultati presentino una differenza inferiore allo 0,15 % rispetto ai risultati ottenuti dopo 4 ore di essiccamento.

5. **Modo di calcolo e formule:**

Siano:

E = la massa iniziale, in grammi, del campione;

M = la massa, in grammi, del campione dopo il condizionamento;

M' = la massa, in grammi, del campione dopo la macinazione;

m = la massa, in grammi, del campione secco.

Il tenore d'umidità, in percentuale del prodotto tal quale, è pari a:

— senza precedente condizionamento $(E - m) \times \frac{100}{E}$

— previo condizionamento

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

Effettuare le prove almeno due volte.

6. **Precisione della determinazione:**

Fra due dosature fatte su uno stesso campione, la differenza non deve superare ± 0,1 % di umidità.