375R2734

Nº L 281/34 Diario Oficial de las Comunidades Europeas 1. 11. 75

REGLAMENTO (CEE) Nº 2734/75 DEL CONSEJO

de 29 de octubre de 1975

por el que se establecen las calidades tipo para determinados cereales y categorías de harinas, grañones y sémolas, así como las normas aplicables para la fijación de los precios de umbral de dichas categorías de productos

EL CONSEJO DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea,

Visto el Reglamento (CEE) nº 2727/75 del Consejo, de 29 de octubre de 1975, por el que se establece una organización común de mercados en el sector de los cereales (1) y, en particular, la letra a) del apartado 5 de su artículo 5,

Vista la propuesta de la Comisión,

Considerando que los precios de umbral de la avena, del sorgo y la durra, del mijo, del alforfón y del alpiste, así como de las harinas, grañones y sémolas contemplados en la letra c) del artículo 1 del Reglamento (CEE) nº 2727/75, deben corresponder a calidades tipo determinadas;

Considerando que se conveniente que las calidades tipo para las que se fijen dichos precios correspondan en todo lo posible a las calidades medias de los cereales recolectados en la Comunidad;

Considerando que es conveniente definir los diversos elementos que no sean cereal base de calidad irreprochable, introducir un método de referencia para su determinación y adaptar a las técnicas más recientes el método de referencia utilizado para la determinación del grado de humedad; que, a este fin, es conveniente, en particular, adoptar disposiciones iguales a las que figuran en los Anexos I y II del Reglamento (CEE) nº 2731/75 del Consejo, de 29 de octubre de 1975, por el que se establecen las calidades tipo del trigo blando, el centeno, la cebada, el maíz y el trigo duro (2);

Considerando que los precios de umbral de las harinas, grañones y sémolas deben fijarse de tal modo que puedan alcanzarse los precios indicativos de los cereales base y quede garantizada la protección de la industria de transformación;

Considerando que la consecución de tales objetivos es posible mediante la fijación de un precio de umbral para el que se tengan en cuenta tanto el coste de fabricación de dichos productos como el logro de un grado de protección adecuado a la industria de transformación;

Considerando que el coste de fabricación puede determinarse añadiendo al valor del cereal una cantidad que represente, en particular, el margen de molturación y restando, cuando proceda, de la suma total así obtenida el valor, establecido a tanto alzado de los subproductos, de las sémolas o de las harinas de calidad inferior resultantes de la molturación;

Considerando, no obstante, que para fijar el precio de umbral de los grañones y las sémolas de trigo blando, es conveniente basarse en la media, establecida a tanto alzado, entre el precio de la harina de trigo y los precios de dichos productos en los mercados de la Comunidad,

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

La calidad tipo para la que se fije el precio umbral de la avena se define como sigue:

a) avena sana, cabal y comercial, exenta de olores extraños y de plagas vivas, de color propio del de dicho cereal y de calidad que corresponda a la calidad media de la avena recolectada en la Comunidad en condiciones normales;

b) grado de humedad: 16 %;

c) porcentaje total de elementos que no sean cereal base de calidad irreprochable: 3 %, del cual:

— porcentaje de impurezas constituidas por granos: 2 % (se considerarán impurezas constituidas por granos los granos de otros cereales y los granos atacados de plagas);

— porcentaje de impurezas diversas: 1 % (se considerarán impurezas diversas las semillas de malas hierbas, los granos averiados, las impurezas propiamente dichas, las glumas, los insectos muertos y sus fragmentos);

d) peso específico: 49 kilogramos por hectólitro.

(1) DO nº L 281 de 1. 11. 1975, p. 1.

(2) DO nº L 281 de 1. 11. 1975, p. 22.

Artículo 2

La calidad tipo para la que se fijen los precios de umbral de los granos de sorgo y de durra se ajustará a las definiciones establecidas por Official Grain Standards of the United States para el USA Yellow-Grain Sorghum nº 2, aunque con un grado de humedad del 15 %.

Artículo 3

La calidad tipo para la que se fije el precio de umbral del mijo se define como sigue:

a) mijo que corresponda a la calidad media del mijo producido en Argentina;

b) grado de humedad: 13 %;

c) porcentaje total de elementos que no sean cereal base de calidad irreprochable: 17 %, del cual:

— porcentaje de granos partidos y de granos descascarillados: 15 %;

— porcentaje de impurezas diversas: 2 % (se considerarán impurezas diversas las semillas de malas hierbas, los granos averiados, las impurezas propiamente dichas, las glumas, los insectos muertos y sus fragmentos).

Artículo 4

La calidad tipo para la que se fije el precio de umbral del alforfón corresponde a la calidad del alforfón producido en la República Sudafricana, segundo grado según la definición comercial habitual.

Artículo 5

La calidad tipo para la que se fije el precio de umbral del alpiste se define como sigue:

a) alpiste sano, cabal y comercial;

b) grado de humedad: 16 %;

c) porcentaje total de elementos que no sean cereal base de calidad irreprochable: 3 %, del cual:

— porcentaje de impurezas constituidas por granos: 2 % (se considerarán impurezas constituidas por granos los granos de otros cereales y los granos atacados de plagas),

— porcentaje de impurezas diversas: 1 % (se considerarán impurezas las semillas de malas hierbas, los granos averiados, las impurezas propiamente dichas, las glumas, los insectos muertos y sus fragmentos);

d) peso específico: 70 kilogramos por hectólitro.

Artículo 6

1. La calidad tipo para la que se fije el precio de umbral de la harina de trigo se define como sigue: harina de trigo cuyo contenido de cenizas sea de 550 miligramos por cada 100 gramos de harina y cuyo grado de humedad sea del 15,50 %; se denominará harina de trigo del tipo 550.

2. El precio de umbral contemplado en el apartado 1 se calculará sumando los elementos determinados de acuerdo con las disposiciones del apartado 3 y restando de la cantidad así obetenida el elemento determinado de acuerdo con las disposiciones del apartado 4.

3. Se sumarán los elementos siguientes:

a) el valor del trigo blando transformado en harina, calculado a partir de los datos siguientes:

— cantidad de trigo blando necesaria para producir una tonelada de harina, que se cifra a tanto alzado en 1 400 kilogramos,

— precio de umbral del trigo blando, habida cuenta del escalonamiento mensual de dicho precio;

b) una cantidad que represente el margen de molturación, cifrada en 25 ECUS por tonelada de trigo blando que deba transformarse;

c) una cantidad destinada a garantizar la protección de la industria de transformación, cifrada en 18,75 ECUS por tonelada de harina de trigo.

4. Se deducirá el valor de los subproductos, calculado a partir de los datos siguientes:

— la cantidad, estimada a tanto alzado, de 372 kilogramos de salvados por tonelada de harina obtenida,

— un precio fijado a tanto alzado para los salvados, cribados o no, de 85 ECUS por tonelada.

5. El precio de umbral de la harina de tranquillón será idéntico al de la harina de trigo.

Artículo 7

1. La calidad tipo para la que se fije el precio de umbral de la harina de centeno se define como sigue: harina de centeno cuyo contenido de cenizas sea de 812 miligramos por 100 gramos de harina y con un grado de humedad del 15,50 %.

2. El precio de umbral contemplado en el apartado 1 se calculará de acuerdo con las disposiciones de los apartados 3 y 4 del artículo 6, precia sustitución del término trigo blando por el de centeno. Para los salvados, cribados o no, se adoptará un precio fijado a tanto alzado en 80 ECUS por tonelada.

Artículo 8

1. La calidad tipo para la que se fije el precio de umbral de los granones y sémolas de trigo blando corresponderá a un producto con un grado de humedad del 15,5 %.

2. El precio de umbral contemplado en el apartado 1 será el precio de umbral de la harina de trigo incrementado en un 8 %.

Artículo 9

1. La calidad tipo para la que se fije el precio de umbral de los granones y sémolas de trigo duro corresponderá a un producto con un grado de humedad del 14,5 %.

2. El precio de umbral contemplado en el apartado 1 se calculará mediante la suma de los elementos determinados de acuerdo con las disposiciones del apartado 3, y la resta de la cantidad así obtenida de los elementos determinados de acuerdo con las disposiciones del apartado 4.

3. Deberán sumarse los elementos siguientes:

a) el valor del trigo duro transformado en granones y sémolas, que se fijará basándose en los datos siguientes:
   — la cantidad de trigo duro necesaria para obtener una tonelada de granones y sémolas, cifrada a tanto alzado en 1 550 kg,
   — el precio de umbral del trigo duro, habida cuenta del posible escalonamiento mensual de dicho precio;

b) los elementos previstos en las letras b) y c) del apartado 3 del artículo 6, previa sustitución de los términos tirgo blando y harina de trigo por trigo duro y granones y sémolas de trigo duro, respectivamente.

4. Deberán restarse los elementos siguientes:

a) el valor de los productos intermedios que se fijará basándose en los datos siguientes:
   — la cantidad de productos intermedios necesaria para obtener una tonelada de granones y sémolas de trigo duro, cifrada a tanto alzado en 162 kg,
   — el precio de dichos productos, calculado mediante la suma de los elementos determinados de acuerdo con las disposiciones de las letras a) y b) del apartado 3 del artículo 6, y la resta del resultado de dicha suma del elemento determinado de acuerdo con lo dispuesto en el apartado 4 del artículo 6; el importe así obtenido se rebajará en un 35 %,

b) el valor de los subproductos, que se determinará basándose en los tres datos siguientes:
   — la cantidad de salvados necesaria para obtener una tonelada de granones y de sémolas de trigo duro, cifrada a tanto alzado en 357 kg,
   — el precio de los salvados de trigo duro, determinado de acuerdo con las disposiciones del segundo guión del apartado 4 del artículo 6 y rebajado en un 15 %.

Artículo 10

A los efectos de la aplicación del presente Reglamento:

a) los elementos que no son cereal base de calidad irreprochable se definen en el Anexo I A, sin perjuicio de otras definiciones que figuren en el presente Reglamento, y deberán determinarse de acuerdo con el método de referencia previsto en el Anexo I B;

b) la determinación del grado de humedad se efectuará mediante el método de referencia señalado en el Anexo II.

Artículo 11

1. Queda derogado el Reglamento (CEE) nº 1397/69 del Consejo, de 17 de julio de 1969, por el que se determinan las calidades tipo para determinados cereales y categorías de harinas, granones y sémolas, así como las normas aplicables para la fijación de los precios de umbral de dichas categorías de productos (1), modificado por el Reglamento (CEE) nº 1172/75 (2).

2. Las referencias al Reglamento derogado en virtud del apartado 1 se entenderán hechas al presente Reglamento.

Artículo 12

El presente Reglamento entrará en vigor el 1 de noviembre de 1975.

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

Hecho en Luxemburgo, el 29 de octubre de 1975.

Por el Consejo

El Presidente

G. MARCORA

(1) DO nº L 179 de 21. 7. 1969, p. 6.
(2) DO nº L 117 de 7. 5. 1975, p. 5.

ANEXO I

A. ELEMENTOS QUE NO SON CEREAL BASE DE CALIDAD IRREPROCHABLE

1. **Granos partidos:**

Se consideran granos partidos todos los granos cuyo endospermo esté parcialmente al descubierto. Tambien pertenecen a este grupo los granos dañados por la trilla y los granos despojados de su germen.

Dicha definición no es aplicable al maíz.

2. **Impurezas constituidas por granos:**

a) granos asurados:

Se consideran granos asurados los granos que, tras eliminar los demás elementos de la muestra contemplados en el presente Anexo, atraviesen un tamiz de ranuras que mida 2 mm para el trigo blando, 1,8 mm para el conteno, 1,9 mm para el trigo duro, 2,2 mm para la cebada.

También pertencen a este grupo los granos dañados por el hielo y todos los granos sin madurar por completo (verdes).

b) otros cereales:

Se entiende por otros cereales todos los granos, no pertenecientes al tipo de granos de la muestra. En el caso de una muestra de trigo duro, se considerarán otros cereales todos los granos de trigo blando que excedan de un porcentaje del 4 %.

c) granos atacados de plagas:

Son granos atacados de plagas todos los granos roídos. Los granos con chinches también pertenecen a este grupo.

d) granos con germen coloreado y granos atizonados:

Los granos con germen coloreado son granos con envoltura de color entre marrón y negro parduzco cuyo germen se encuentra en condiciones normales y no en vías de germinar. En el caso del trigo blando, sólo se toman en consideración los granos con gérmen coloreado por encima del porcentaje del 8 %. En el caso del trigo duro, se consideran granos atizonados los granos que presentan, en otros lugares distintos del propio germen, coloraciones entre el marrón y el negro parduzco.

3. **Granos germinados:**

Son granos germinados los granos en que se distingue claramente, a simple vista, la radícula o la plúmula. Sin embargo, hay que tener en cuenta el aspecto general de la muestra al considerar su contenido de granos germinados. Existen cereales con germen prominente, como por ejemplo el trigo duro, en el que la envoltura que recubre el germen se resquebrajo cuando se agita el lote de cereales. Estos granos se asemejan a los granos germinados pero no deben considerarse como tales. Sólo se tratará de granos germinados cuando el germen haya sufrido cambios claramente visibles que hagan posible una distinción inmediata entre el grano germinado y el grano normal.

4. **Impurezas diversas** (Schwarzbesatz):

a) semillas de malas hierbas.

b) granos averiados:

Son granos averiados los granos que se hayan vuelto inservibles para la alimentación del hombre y, en lo que se refiere a los cereales forrajeros, para la alimentación del ganado por estar podridos, tener moho o estar atacados por bacterias, o debido a otras causas.

Los granos deteriorados por recalentamiento espontáneo pertenecen igualmente a dicho grupo; estos granos calentados o recalentados son granos completamente desarrollados cuya envuelta presenta una coloración entre el marrón grisáceo y el negro, mientras que la sección del endospermo presenta una coloración entre el gris amarillento y el negro parduzco.

Sólo se consideran granos averiados los granos atacados por los mosquitos del trigo cuando, debido al ataque criptogámico secundario, más de la mitad de la superficie del grano presente una coloración entre gris y negra. Si dicha coloración recubre menos de la mitad de la superficie del grano, se considerará grano atacado de plagas.

c) impurezas propiamente dichas:

Se consideran impurezas propiamente dichas todos los elementos de una muestra de cereales que no atraviesen un tamiz de ranuras de 3,5 mm (con excepción de los granos de otros cereales y de los granos particularmente grandes del cereal base) y que atraviesen un tamiz de ranuras de 1 mm.

Pertenecen también a este grupo las piedras, la arena, los fragmentos de paja y demás impurezas que se encuentren en las muestras, que atraviesen un tamiz de ranuras de 3,5 mm y queden retenidos en un tamiz de ranuras de 1 mm.

Esta definición no será aplicable al maíz. Para dicho cereal se consideran impurezas propiamente dichas todos los elementos de una muestra que pasen a través de un tamiz de ranuras de 1 mm, así como todas las impurezas mencionadas en el párrafo anterior.

d) glumas (para el maíz fragmentos de zuros).

e) cornezuelos.

f) granos careados.

g) Insectos muertos y sus fragmentos.

5. **Plagas vivas.**

B. MÉTODO DE REFERENCIA PARA LA DETERMINACIÓN DE LOS ELEMENTOS QUE NO SON CEREAL BASE DE CALIDAD IRREPROCHABLE

1. *Para el trigo blando, el trigo duro, el centeno, la cebada,* se hará pasar una muestra ordinaria de 250 gramos durante medio minuto a través de un tamiz de ranuras de 3,5 mm y durante otro medio minuto por un tamiz de ranuras de 1 mm.

Para garantizar un cribado constante, se recomienda la utilización de un tamiz mecánico, como por ejemplo una mes vibratoria con tamices montados.

Los elementos retenidos por el tamiz de ranuras de 3,5 mm y los que atraviesen el tamiz de ranuras de 1 mm deberán pasar juntos y considerarse impurezas propiamente dichas. En caso de que entre los elementos retenidos por el tamiz de ranuras de 3,5 mm figuren partes del grupo otros cereales o granos especialmente grandes de cereal base, dichas partes o granos deberán devolverse a la muestra tamizada. Cuando se utilice el tamiz de ranuras de 1 mm, se indagará la posible presencia de plagas vivas.

Mediante un divisor, se tomará de la muestra cribada una muestra de 50-100 gramos. Esta muestra parcial deberá pesarse.

A continuación convendrá extender, mediante una pequeña pinza o una espátula de hueso; esta muestra parcial sobre una mesa para entresacar de ella granos partidos, otros cereales, granos germinados, granos atacados de plagas, granos dañados por el hielo, granos con germen coloreado, granos atizonados, semillas de malas hierbas, granos averiados, granos careados, cornezuelos, glumas y plagas vivas e insectos muertos.

Cuando en la muestra parcial haya granos que estén todavía dentro de las glumas, se descascarillarán a mano, y las glumas así obtenidas se considerarán trozos de glumas. Piedras, arena y fragmentos de paja se considerarán impurezas propiamente dichas.

La muestra parcial se hará pasar durante medio minuto por un tamiz con ranuras de 2 mm para el trigo blando, 1,8 mm para el centeno, 1,9 mm para el trigo duro y 2,2 mm para la cebada. Los

elementos que atraviesan dicho tamiz se considerarán granos asurados. Los granos dañados por el hielo, así como los granos verdes sin madurar por completo, pertenecerán al grupo de los granos asurados.

2. *Para el maíz,* se tomará una muestra ordinaria que pese 500 gramos y se agitará en un tamiz de ranuras de 1 mm durante medio minuto. Deberá comprobarse la presencia de plagas vivas e insectos muertos.

   Con ayuda de pinza o de una espátula de hueso, se extraerán de los elementos retenidos por el tamiz de ranuras de 1 mm las piedra, la arena, los fragmentos de paja y demás impurezas propiamente dichas.

   Se añadirán las impurezas propiamente dichas así extraidas a los elementos que hayan atravesado el tamiz de ranuras de 1 mm y se pasarán con ellos.

   Con ayuda de un divisor, se separará una muestra de 100-200 gramos de la muestra tamizada. Se pesará esta muestra parcial, y se extenderá a continuación sobre una mesa formando una capa fina. Con ayuda de pinzas o de una espátula de hueso, se extenderán las fracciones de otros cereales, granos atacados de plagas, granos dañados por el hielo, granos germinados, semillas de malas hierbas, granos averiados, glumas, plagas vivas e insectos muertos.

   A continuación, se hará pasar esta muestra parcial por un tamiz de orificios circulares de 4,5 mm de diámetro. Se considerarán granos partidos los elementos que le atraviesan.

3. Grupos de elementos que no sean cereal base de calidad irreprochable y que se determinen de acuerdo con los métodos contemplados en los números 1 y 2, grupos cuyos porcentajes se han fijado en los artículos 1 a 5, deberán pesarse con exactitud máxima y con una aproximación de 0,01 gramos y repartirse sobre la muestra ordinaria de acuerdo con el porcentaje. En el boletín se apuntarán los resultados obtenidos con una aproximación del 0,1 %. Deberá comprobarse la posible presencia de plagas vivas.

   En principio, deberán hacerse dos análisis por muestra, sin que deban diferir en más del 10 % en lo que se refiere al total de los elementos anteriormente previstos.

4. Para efectuar las operaciones contempladas en los números 1, 2 y 3 será necesario el equipo siguiente:

   a) divisor de muestras, como por ejemplo un aparato cónico o acanalado,

   b) balanza de precisión y pesillo,

   c) tamices con ranuras de 1 mm, 1,8 mm, 1,9 mm, 2 mm, 2,2 mm y 3,5 mm y tamiz de orificios circulares de 4,5 mm de diámetro. Los tamices se acoplarán en su caso a una mesa vibratoria.

ANEXO II

MÉTODO DE REFERENCIA UTILIZADO PARA DETERMINAR EL GRADO DE HUMEDAD

1. **Principio**

Se secará el producto a una temperatura de 130-133 °C, a presión atmosférica normal, durante un tiempo establecido de forma empírica en función de la dimensión de las partículas.

2. **Campos de aplicación**

Este método de secado se aplicará a los cereales partidos en partículas de las que al menos un 50 % atraviesen un tamiz de malla de 0,5 mm y que no dejen más de un 10 % de resto al paso por un tamiz de mallas redondas de 1 mm. También será válido para las harinas.

3. **Equipo**

Balanza de precisión

Aparato triturador de un material que no absorba la humedad, fácil de limpiar, que logre un triturado rápido y uniforme sin provocar un calentamiento apreciable, que evite al máximo el contacto con el aire externo, y que responda a las exigencias señaladas en el número 2 (por ejemplo, un molino con muelas desmontables).

Recipiente de metal inoxidable o de vidrio, provisto de una tapa esmerilada, con una superficie útil que permita obtener un reparto de la muestra tomada de 0,3 gramos por cm^2.

Estufa isoterma de calefacción eléctrica, regulada para temperaturas oscilando entre los 130 y los 133 °C (1) que tenga ventilación suficiente (2).

Secador con placa de metal o, en su defecto, de porcelana, gruesa, perforada, que contenga gel de sílice empapado de cloruro de cobalto o de cualquier otro deshidratante eficaz.

4. **Procedimiento**

a) Secado

Pesar en el recipiente, al menos 5 gramos de la sustancia triturada. Colocar el recipiente dentro de una estufa calentada a 130 °C. Para evitar que la temperatura de la estufa baje demasiado, se introducirá el recipiente lo más rápidamente posible. Dejar secar durante dos horas a partir del momento en que la estufa haya alcanzado de nuevo la temperatura de 130 °C. Retirar el recipiente de la estufa, taparlo de nuevo rápidamente, dejar enfriar durante 30-45 minutos en un secador y pesar (las pesadas deberán tener una precisión de 1 mg).

b) Presecado

Los granos que tengan un grado de humedad superior al 17 % deberán someterse al método de presecado siguiente:

Pesar 50 gramos de brano sin moler en un recipiente adecuado (por ejemplo, una placa de aluminio de 20 × 12 cm con un borde de 0,5 cm), dejar secar en una estufa durante 7-10 minutos a una temperatura de 130 °C, sacar de la estufa, dejar enfriar los granos al descubierto en el laboratorio durante 2 horas y pesar (las pesadas se harán con una precisión de 10 mg). Triturar los granos parcialmente desecados y determinar el grado de humedad restante como se indica en la letra a).

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

(2) La estufa debe tener una capacidad calorrífica tal que le permita, regulada previamente a 131 °C, alcanzar de nuevo ciha temperatura en menos de 45 minutos una vez colocado el número máximo de muestras que vayan a secarse simultáneamente. Deberá tener una ventilación, tal que, tras secado durante dos horas de todas las muestras de trigo blando que pueda contener, los resultados presenten una diferencia inferior al 0,15 % en relación con los obtenidos después de cuatro horas de secado.

5. **Método de cálculo y fórmulas**

E = masa inicial de la muestra en gramos;

M = masa de la muestra tras acondicionamiento en gramos;

M' = masa de la muestra tras triturado en gramos;

m = masa de la muestra seca en gramos;

El grado de humedad, expresado en porcentajes del producto inalterado, será igual a:

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

— con acondicionamiento precio

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

Efectuar los ansayos al menos por duplicado.

6. **Precisión de la determinación**

La diferencia entre dos determinaciones efectuadas sobre una misma muestra no debe superar el 0,1 % de humedad.