375R2734

Nº L 281/34 Jornal Oficial das Comunidades Europeias 1. 11. 75

REGULAMENTO (CEE) Nº 2734/75 DO CONSELHO

de 29 de Outubro de 1975

que determina as qualidades tipo para certos cereais e categorias de farinhas, sêmolas grossas e sêmolas, bem como as regras aplicáveis para a fixacão dos preços limiar destas categorias de produtos

O CONSELHO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta a Tratado que institui a Comunidade Económica Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CEE) nº 2727/75 do Conselho, de 29 de Outubro de 1975, que estabelece a organização comum do mercado no sector dos cereais (1) e, nomeadamente, o nº 5, alínea a) do seu artigo 5º,

Tendo em conta a proposta da Comissão,

Considerando que os preços limiar da aveia, do sorgo e «dari», do milho painço, do trigo mourisco, da alpista, bem como das farinhas, sêmolas grossas e sêmolas enumeradas na alínea c) do artigo 1º do Regulamento (CEE) nº 2727/75 devem corresponder a qualidades tipo determinadas;

Considerando que é conveniente que as qualidades tipo, para as quais são fixados estes preços, correspondam tanto quanto possível às qualidades médias dos cereais colhidos na Comunidade;

Considerando que convém estabelecer as definições dos diversos elementos que não são cereais de base de qualidade perfeita, introduzir um método de referência para a sua determinação e adaptar o método prático de referência para a determinação dos teores de humidade às técnicas mais recentes; que, com este fim, convém nomeadamente adoptar disposições idênticas às que constam dos Anexos I e II do Regulamento (CEE) nº 2731/75 do Conselho, de 29 de Outubro de 1975, que fixa as qualidades tipo do trigo mole, do centeio, da cevada, do milho e do trigo duro (2);

Considerando che os preços limiar das farinhas, sêmolas grossas e sêmolas devem ser fixados de tal forma que os preços indicativos dos cereais de base possam ser atingidos e que seja assegurada uma certa proteccão à indústria transformadora;

Considerando que estes objectivos podem ser atingidos pela fixação dum preço limiar tendo em conta o custo de fabrico destes produtos e um nível adequado de protecção da indústria transformadora;

Considerando que o custo de fabrico pode ser determinado somando ao valor do cereal um montante que represente nomeadamente a margem de moagem e deduzindo do total assim obtido, conforme o caso, o valor estabelecido forfetariamente dos resíduos, das sêmolas ou das farinhas de qualidade inferior resultantes da moagem;

Considerando contudo que, para a fixação do preço limiar das sêmolas grossas e sêmolas de trigo mole, convém tomar como base a relação média, estabelecida forfetariamente, que existe entre o preço da farinha de trigo e os preços destes produtos nos mercados da Comunidade,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1º

A qualidade tipo para a qual é fixado o preço limiar da aveia é definida do seguinte modo:

a) A aveia sã, íntegra e comercializável, isenta de cheiros estranhos e de depredadores vivos, com a cor própria deste cereal e de uma qualidade correspondente à qualidade média da aveia colhida na Comunidade em condições normais;

b) Teor de humidade: 16 %;

c) Percentagem total de elementos que não são cereais de base de qualidade perfeita: 3 %, dos quais:

— percentagem de impurezas constituídas por grãos: 2 % (entende-se por impurezas constituídas por grãos, os grãos de outros cereais e os grãos atacados por depredadores);

— percentagem de impurezas diversas: 1 % (as impurezas diversas são constituídas pelas sementes de infestantes, grãos deteriorados, as impurezas propriamente ditas, as cascas, os insectos mortos e os fragmentos de insectos);

d) Peso específico: 49 quilogramas por hectolitro.

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

Artigo 2º

A qualidade tipo para a qual é fixado o preço limiar dos grãos de sorgo e «dari» corresponde às definições determinadas pelo «Official Grain Standards of the United States» para o USA Yellow — Grain — Sorghum nº 2, mas com um teor de humidade de 15 %.

Artigo 3º

A qualidade tipo para a qual é fixado o preço limiar do milho painço é definido do seguinte modo:

a) Milho painço que corresponda à qualidade média do milho painço produzido na Argentina;

b) Teor de humidade: 13 %;

c) Percentagem total de elementos que não são cereais de base de qualidade perfeita: 17 %, dos quais:

— percentagem de grãos partidos e de grãos descascados: 15 %;

— percentagem de impurezas diversas: 2 % (as impurezas diversas são constituídas pelas sementes de infestantes, pelos grãos deteriorados, pelas impurezas propriamente ditas, pelas cascas, pelos insectos mortos e pelos fragmentos de insectos).

Artigo 4º

A qualidade tipo para a qual é fixado o preço limiar do trigo moirisco corresponde à qualidade do trigo moirisco produzido na República da África do Sul, grau 2 segundo a definicão comercial usual.

Artigo 5º

A qualidade tipo para a qual é fixado o preço limiar da alpista é definida do seguinte modo:

a) Alpista sã, íntegra e comercializável;

b) Teor de humidade: 16 %;

c) Percentagem total de elementos que não são cereais de base de qualidade perfeita: 3 %, dos quais:

— percentagem de impurezas constituídas por grãos: 2 % (entende-se por impurezas constituídas por grãos, os grãos de outros cereais e os grãos atacados por depredadores);

— percentagem de impurezas diversas: 1 % (as impurezas diversas são constituídas pelas sementes de infestantes, pelos grãos deteriorados, pelas impurezas propriamente ditas, pelas cascas, pelos insectos mortos e pelos fragmentos de insectos);

d) Peso específico: 70 quilogramas por hectolitro.

Artigo 6º

1. A qualidade tipo para a qual é fixado o preço limiar da farinha de trigo é definida do seguinte modo: farinha de trigo contendo um teor de cinza de 550 miligramas por 100 gramas de farinha e um teor de humidade de 15,50 %, denominada farinha de trigo do tipo 550.

2. O preço limiar referido no nº 1 é calculado efectuando a soma dos elementos determinados segundo as disposições do nº 3 e deduzindo do montante assim obtido o elemento determinado segundo as disposições do nº 4.

3. Os elementos a adicionar são os seguintes:

a) O valor do trigo mole transformado em farinha, estabelecido a partir dos seguintes dados:

— a quantidade de trigo mole avaliado forfetariamente a 1 400 quilogramas para a produção de uma tonelada de farinha;

— o preço limiar do trigo mole, tendo em conta o escalonamento mensal deste preço;

b) Um montante que represente a margem de moagem, fixado por tonelada de trigo mole a transformar, em 25 unidades de conta;

c) Um montante destinado a assegurar a protecção da indústria transformadora, fixado, por tonelada de farinha de trigo, em 18,75 unidades de conta.

4. O elemento a deduzir é o valor dos resíduos, estabelecido a partir dos seguintes dados:

— a quantidade de resíduos avaliada forfetariamente em 372 quilogramas de resíduos por tonelada de farinha obtida;

— um preço estabelecido forfetariamente para os resíduos, escolhidos ou não, em 85 unidades de conta por tonelada.

5. O preço limiar da farinha de mistura de trigo e centeio é idêntico ao da farinha de trigo.

Artigo 7º

1. A qualidade tipo para a qual é fixado o preço limiar da farinha de centeio é definida do seguinte modo: farinha de centeio contendo um teor de cinza de 812 miligramas por 100 gramas de farinha e um teor de humidade de 15,50 %.

2. O preço limiar referido no nº 1 é calculado nos termos das disposições dos nºs 3 e 4 do artigo 6º, sendo a expressão trigo mole substituída pelo termo centeio. Para os resíduos, escolhidos ou não, é tomado em consideração um preço estabelecido forfetariamente em 80 unidades de conta por tonelada.

Artigo 8º

1. A qualidade tipo para a qual é fixado o preço limiar das sêmolasgrossas e sêmolas de trigo mole corresponde a um produto contendo um teor de humidade 15,50 %.

2. O preço limiar referido no nº 1 é igual ao preço limiar da farinha de trigo majorado de 8 %.

Artigo 9º

1. A qualidade tipo para a qual é fixado o preço limiar das sêmolas grossas e sêmolas de trigo duro corresponde a um produto contendo um teor de humidade de 14,50 %.

2. O preço limiar referido no nº 1 é calculado efectuando a soma dos elementos determinados nos termos do disposto no nº 3 e deduzindo do montante assim obtido os elementos determinados nos termos do disposto no nº 4.

3. Os elementos a adicionar são os seguintes:

a) O valor do trigo duro transformado em sêmolas grossas e sêmolas, estabelecido a partir dos seguintes dados:

   — a quantidade de trigo duro, avaliado forfetariamente em 1 550 quilogramas por cada tonelada de sêmolas grossas e sêmolas;

   — o preço limiar do trigo duro, tendo em conta o eventual escalonamento mensal deste preço;

b) Os elementos previstos no nº 3, alíneas b) e c), do artigo 6º, substituindo os termos trigo mole e farinha de trigo respectivamente pelos termos trigo duro e sêmolas grossas e sêmolas de trigo duro.

4. Os elementos a deduzir são os seguintes:

a) O valor dos produtos intermédios, estabelecido a partir dos seguintes dados:

   — a quantidade dos produtos intermédios avaliada forfetariamente em 162 quilogramas por tonelada de sêmolas grossas e sêmolas de trigo duro obtida;

   — o preço destes produtos calculado efectuando a soma dos elementos determinados nos termos das disposições do nº 3, alíneas a) e b), do artigo 6º e deduzindo desta soma o elemento determinado nos termos das disposições do nº 4 do artigo 6º; o montante assim obtido é diminuído de 35 %;

b) O valor dos resíduos, estabelecido a partir dos seguintes dados;

   — a quantidade de resíduos, avaliada forfetariamente em 357 quilogramas por tonelada de sêmolas grossas a sêmolas de trigo duro obtida;

   — o preço dos resíduos de trigo mole, determinado nos termos das disposições do nº 4, segundo travessão, do artigo 6º e diminuído de 15 %.

Artigo 10º

Para aplicação do presente regulamento:

a) Os elementos que não são cereais de base de qualidade perfeita são definidos no Anexo I, parte A, salvo outras definições contidas no presente regulamento, e determinados segundo o método de referência previsto no Anexo I, parte B;

b) A determinação do teor de humidade efectua-se por referência ao método indicado no Anexo II.

Artigo 11º

1. É revogado o Regulamento (CEE) nº 1397/69 do Conselho, de 17 de Julho de 1969, que determina as qualidades tipo para certos cereais e categorias de farinhas, sêmolas grossas e sêmolas, bem como as regras aplicáveis para a fixação do preço limiar destas categorias de produtos (1), alterado pelo Regulamento (CEE) nº 1172/75 (2).

2. As referências ao regulamento revogado por força do nº 1 devem entender-se como faitas ao presente regulamento.

Artigo 12º

O presente regulamento entra em vigor em 1 de Novembro de 1975.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-membros.

Feito no Luxemburgo em 29 de Outubro de 1975.

Pelo Conselho

O Presidente

G. MARCORA

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

ANEXO I

A. ELEMENTOS QUE NÃO SÃO CEREAIS DE BASE DE QUALIDADE PERFEITA

1. **Grãos partidos:**

Todos os grãos cujo endosperma esteja parcialmente descoberto são considerados grãos partidos. Os grãos danificados pela debulha e os grãos cujo gérmen foi retirado pertencem igualmente a este grupo.

Esta definição não se aplica ao milho.

2. **Impurezas constituídas por grãos:**

a) Grãos engelhados:

São considerados grãos engelhados os grãos que, após a eliminação de todos os outros elementos da amostra referidos no presente anexo passem por crivos de fendas da seguinte dimensão: trigo mole 2 mm, centeio 1,8 mm, trigo duro 1,9 mm, cevada 2,2 mm.

Fazem ainda parte deste grupo os grãos deteriorados pelo gelo e todos os grãos de maturação incompleta (verdes).

b) Outros cereais:

Entende-se por outros cereais, todos os grãos que não pertencem à espécie de grãos representados pela amostra. Sempre que se tratar de uma amostra de trigo duro, todos os grãos de trigo mole, para além de uma percentagem de 4 %, são considerados como outros cereais.

c) Grãos atacados por depredadores:

Os grãos atacados por depredadores são todos os grãos roídos. Os grãos atacados por percevejos pertencem igualmente a este grupo.

d) Grãos que apresentam colorações do gérmen e grãos mosqueados:

Os grãos que apresentem colorações do gérmen são aqueles cujo invólucro apresenta colorações situadas entre o castanho e o preto acastanhado e cujo gérmen é normal e não está em vias de germinação. Para o trigo mole, os grãos que apresentam colorações do gérmen só são tomados em consideração para além de uma percentagem de 8 %. Para o trigo duro, são considerados grãos mosqueados os grãos que apresentem, em sítios diferentes do próprio gérmen, colorações situadas entre o castanho e o preto acastanhado.

3. **Grãos germinados:**

Os grãos germinados são aqueles em que se vê nitidamente o olho nu, a radícula ou a plúmula. Contudo, é preciso ter em conta o aspecto geral da amostra quando se aprecie o seu teor em grãos germinados. Há espécies de cereais com gérmen proeminente por exemplo o trigo duro, em que o invólucro que cobre o gérmen parte quando se agita o lote de cereais. Estes grãos parecem grãos germinados, mas não se deve incluí-los neste grupo. Só se trata de grãos germinados no caso em que o gérmen sofreu alterações nitidamente visíveis, que permitam distinguir facilmente o grão germinado do grão normal.

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

a) Sementes de infestantes.

b) Grãos deteriorados:

Os grãos deteriorados são os grãos que se tornaram impróprios para a alimentação humana e, no caso dos cereais forrageiros, para a alimentação animal, por putrefacção, por ataque de bolores ou de bactérias, ou devido a outras influências. Os grãos alterados por fermentação espontânea

pertencem igualmente a este grupo; estes grãos aquecidos ou fermentados são grãos completamente desenvolvidos cujo invólucro apresenta uma coloração que se situa entre o castanho acinzentado e o preto, enquanto que a secção da amêndoa apresenta uma coloração situada entre o cinzento amarelado e o preto acastanhado.

Os grãos atacados pelos cecidomídios do trigo não são considerados grãos deteriorados senão no caso de, em consequência de um ataque criptogâmico secundário, mais de metade da superfície do grão apresentar uma coloração que se situe entre o cinzento e o preto. Se a coloração cobrir menos de metade da superfície do grão, este deve ser classificado como grão atacado por depredadores.

c) Impurezas propriamente ditas:

Todos os elementos de uma amostra de cereais que fiquem retidos num crivo de fendas de 3,5 mm (excepto os grãos de outros cereais e os grãos particularmente grandes do cereal de base) e os que passem por um crivo de fendas de 1 mm, são considerados impurezas propriamente ditas.

Fazem igualmente parte deste grupo as pedras, a areia, os fragmentos de palha e as outras impurezas que se encontram nas amostras, que passem através de um crivo de fendas de 3,5 mm e que fiquem retidos num crivo de fendas de 1 mm.

Esta definição não se aplica ao milho. Para este cereal, devem ser considerados impurezas propriamente ditas todos os elementos de uma amostra que passem num crivo de fendas de 1 mm, bem como todas as impurezas referidas no parágrafo precedente.

d) Cascas (para o milho fragmentos de carolo).

e) Cravagem.

f) Grãos cariados.

g) Insectos mortos e fragmentos de insectos.

5. **Depredadores vivos.**

B. MÉTODO DE REFERÊNCIA PARA A DETERMINAÇÃO DOS ELEMENTOS QUE NÃO SÃO CEREAIS DE BASE DE QUALIDADE PERFEITA

1. Para o trigo mole, trigo duro, centeio, cevada, passa-se uma amostra de 250 g por dois crivos, um de fendas de 3,5 mm e outro de fendas de 1 mm, durante meio minuto em cada um.

A fim de garantir uma crivagem constante, recomenda-se a utilização de um crivo mecânico, por exemplo, uma mesa de vibracão equipada com crivos.

Os elementos retidos pelo crivo de fendas de 3,5 mm e aqueles que passam através do crivo de fendas de 1 mm devêm ser pesados em conjunto e considerados como impurezas propriamente ditas. No caso de os elementos retidos pelo crivo de fendas de 3,5 mm incluirem partes do grupo «outros cereais» ou grãos particularmente grandes do cereal de base, estas partes ou grãos devem juntar-se à amostra que passou pelo crivo. Aquando da passagem pelo crivo de fendas de 1 mm, é preciso verificar se se encontram depredadores vivos.

Da amostra que passou pelo crivo retira-se, com recurso a um divisor, uma amostra de 50 a 100 gramas. Esta amostra parcial deve ser pesada.

A seguir, com uma pinça pequena ou uma espátula de pontas, é conveniente estender esta amostra parcial numa mesa e retirar-lhe os grãos partidos, outros cereais, grãos germinados, grãos atacados por depredadores, grãos deteriorados pelo gelo, grãos que apresentem colorações do gérmen, grãos mosqueados, sementes de infestantes, cravagem, grãos deteriorados, grãos cariados, cascas e depredadores vivos e insectos mortos.

No caso de a amostra parcial incluir grãos que se encontrem ainda envolvidos pelas cascas, devem ser descascados à mão, considerando-se as cascas assim obtidas fracções de cascas. As pedras, a areia e os fragmentos de palha são considerados impurezas propriamente ditas.

A amostra parcial será passada durante meio minuto por um crivo de fendas de 2 mm para o trigo mole, de 1,8 mm para o centeio, de 1,9 mm para o trigo duro e de 2,2 mm para a cevada. Os

elementos que passem através deste crivo são considerados grãos engelhados. Os grãos deteriorados pelo gelo, bem como os grãos verdes não amadurecidos completamente, incluem-se no grupo dos grãos engelhados.

2. Para o milho, agita-se uma amostra média de 500 gramas num crivo de fendas de 1 mm, durante meio minuto. Verificar a presença de depredadores vivos e de insectos mortos.

   Com uma pinça ou uma espátula de pontas, retirar dos elementos retidos no crivo de fendas de 1 mm, as pedras, a areia, os fragmentos de palha e outras impurezas propriamente ditas.

   Juntar as impurezas propriamente ditas assim extraídas aos elementos que passaram pelo crivo de fendas de 1 mm e pesá-las com estes.

   Preparar, com recurso a um divisor, uma amostra de 100 a 200 gramas a partir da amostra passada pelo crivo. Pesar esta amostra parcial, Espalhá-la, em seguida, em camada fina numa mesa. Extrair com uma pinça pequena ou uma espátula de pontas as fracções de outros cereais, grãos atacados por depredadores, grãos deteriorados pelo gelo, grãos germinados, sementes de infestantes, grãos deteriorados, cascas, depredadores vivos e insectos mortos.

   Passar seguidamente esta amostra parcial por um crivo de orifícios circulares de 4,5 mm de diâmetro. Os elementos que passam através deste crivo são considerados grãos partidos.

3. Os grupos de elementos que não são cereais de base de qualidade perfeita e que são determinados segundo os métodos referidos nos pontos 1 e 2, e cujas percentagens estão previstas nos artigos 1º a 5º, devem ser pesados o mais correctamente possível, com a precisão de 0,01 gramas e ser repartidos segundo a percentagem da amostra média. As indicações referidas no relatório da análise serão feitas com a precisão de 0,1 %. Verificar a presença de depredadores vivos.

   Em princípio devem ser feitas duas análises por amostra. Não devem apresentar diferenças de mais de 10 % em relação ao total dos elementos acima previstos.

4. A paralhagem a utilizar para as operacões referidas nos pontos 1, 2 e 3 é a seguinte:

   a) Divisor de amostras, por exemplo aparelho cónico ou de ranhuras;

   b) Balança de precisão ou balança de pratos suspensos;

   c) Crivos de fendas de 1 mm, 1,8 mm, 1,9 mm, 2 mm, 2,2 mm e 3,5 mm e crivos de orifícios circulares de 4,5 mm de diâmetro. Os crivos serão eventualmente montados numa mesa de vibracão.

ANEXO II

MÉTODO PRÁTICO DE REFERÊNCIA PARA A DETERMINAÇÃO DO TEOR DE HUMIDADE

1. **Princípio**

O produto é seco a uma temperatura de 130 a 133 °C, sob pressão atmosférica normal, durante um período fixado empiricamente em função da dimensão das partículas.

2. **Ambito de aplicação**

Este método de desidratação aplica-se aos cereais triturados em partículas que pelo menos 50 % passem por um peneiro de malhas de 0,5 mm e não deixem mais de 10 % retido no peneiro com malha redonda de 1 mm. Aplica-se igualmente às farinhas.

3. **Aparelhagem**

Balança de precisão

Aparelho triturador construído num material que não absorva humidade, de fácil limpeza, que permita uma trituracão rápida e uniforme sem provocar aquecimento sensível, que evite ao máximo o contacto com o ar exterior, e que corresponda às exigências indicadas no ponto 2 (por exemplo, um moinho cónico desmontável).

Caixa de metal inalterável ou de vidro, com uma tampa estanque; superfície útil que permita obter uma repartição da toma para análise de 0,3 gramas por cm^2.

Estufa isotérmica de acquecimento eléctrico, regulável a uma temperatura de 130 °C a 133 °C (1), que possua um arejamento suficiente (2).

Exsicador com placa de metal ou, na sua falta, de porcelana, espessa, perfurada, que contenha silicagel embebido de cloreto de cobalto ou qualquer outro desidratante eficaz.

4. **Modo operatório**

a) Desidratação

Pesar num recipiente previamente tarado, pelo menos 5 gramas de substância triturada. Colocar o recipiente numa estufa aquecida a 130 °C. Para evitar que a temperatura da estufa desça demasiado, introduzir o recipiente rapidamente. Deixar secar durante 2 horas a partir do momento em que a estufa atinja de novo a temperatura de 130 °C. Retirar o recipiente da estufa, pôr rapidamente a tampa, deixar arrefecer durente 30 a 45 minutos num exsicador e pesar (as pesagens serão feitas com uma precisão de 1 mg.).

b) Pré-desidratação

Os grãos que têm um teor de humidade superior a 17 % devem ser pré-desidratados do seguinte modo:

Pesar 50 gramas de grãos não moídos num recipiente apropriado (por exemplo uma placa de alumínio de 20 × 12 cm com um rebordo de 0,5 cm), deixar secar numa estufa durante 7 a 10 minutos à temperatura de 130 °C, retirar da estufa, deixar arrefecer os grãos a descoberto no laboratório durante 2 horas e pesar (as pesagens serão feitas com uma precisão de 10 mg). Triturar os grãos parcialmente secos e determinar o teor de humidade restante como se indicou na alínea a)).

(1) Temperatura do ar no interior da estufa.

(2) A estufa deve ter uma capacidade calorífica tal que, regulada previamente a uma temperatura de 131 °C, possa atingir novamente esta temperatura até 45 minutos após a colocação do número máximo de tomas para análise a secar simultaneamente. Deverá ter uma ventilação tal que, secando durante duas horas todas as tomas para análise de trigo mole que pode conter, os resultados apresentem uma diferença inferior a 0,15 % em relação aos resultados obtidos após quatro horas de secagem.

5. **Modo de cálculo e fórmulas**

Sejam:

E = a massa inicial, em gramas, da toma para análise;

M = a massa, em gramas, da toma para análise depois do acondicionamento;

M' = a massa, em gramas, da toma para análise depois de triturada;

m = a massa, em gramas, da toma para análise seca.

O teor de humidade, em percentagem do produto original, é igual a:

— Sem acondicionamento prévio $(E - m) \times \frac{100}{E}$

— com acondicionamento prévio

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

Efectuar os ensaios pelo menos duas vezes.

6. **Precisão da determinação**

A diferença entre duas determinacões feitas na mesma amostra não deve ultrapassar ± 0,1 % de humidade.