RÈGLEMENT (CEE) N° 1908/84 DE LA COMMISSION

du 4 juillet 1984

fixant les méthodes de référence pour la détermination de la qualité des céréales

LA COMMISSION 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), modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 1018/84 (2), et notamment son article 3 paragraphe 2,

vu le règlement (CEE) n° 2731/75 du Conseil, du 29 octobre 1975, fixant les qualités types de froment tendre, du seigle, de l'orge, du maïs, du sorgho et du froment dur (3), modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 1028/84 (4), et notamment son article 6,

considérant que le règlement (CEE) n° 2731/75 prévoit que les méthodes nécessaires à la détermination de la qualité pour le froment tendre, le froment dur, le seigle, l'orge, le maïs et le sorgho sont établies selon la procédure prévue à l'article 26 du règlement (CEE) n° 2727/75 ; que le présent règlement a pour objet la définition desdites méthodes ;

considérant que les mesures prévues au présent règlement sont conformes à l'avis du comité de gestion des céréales,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT :

Article premier

Pour l'application de l'article 6 du règlement (CEE) n° 2731/75 du Conseil :

— la méthode de référence pour la détermination des éléments qui ne sont pas des céréales de base de qualité irréprochable est celle mentionnée à l'annexe I,

— la méthode de référence pour la détermination du taux d'humidité est celle mentionnée à l'annexe II.

Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le troisième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel des Communautés européennes*.

Il est applicable :

— à partir du 1er juillet 1984 en ce qui concerne le froment dur,

— à partir du 1er août 1984 en ce qui concerne les autres céréales.

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

Fait à Bruxelles, le 4 juillet 1984.

Par la Commission

Poul DALSAGER

Membre de la Commission

(1) JO n° L 281 du 1. 11. 1975, p. 1.
(2) JO n° L 107 du 19. 4. 1984, p. 1.
(3) JO n° L 281 du 1. 11. 1975, p. 22.
(4) JO n° L 107 du 19. 4. 1984, p. 17.

ANNEXE I

MÉTHODE DE RÉFÉRENCE POUR LA DÉTERMINATION DES ÉLÉMENTS QUI NE SONT PAS DES CÉRÉALES DE BASE DE QUALITE IRRÉPROCHABLE

1. *Pour le froment tendre, le froment dur, le seigle, l'orge,* un échantillon moyen de 250 g 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 g 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 comporte 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, 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. Un échantillon moyen de 500 g pour le maïs, et de 250 g pour le sorgho, 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 les tamis à fentes de 1 mm et les peser avec eux.

   À l'aide d'un diviseur, préparer à partir de l'échantillon passé au tamis, un échantillon de 100 à 200 g pour le maïs et de 25 à 50 g pour le sorgho. 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 l'échantillon partiel à travers un tamis à trous circulaires de 4,5 mm de diamètre pour le maïs et de 1,8 mm de diamètre pour le sorgho. 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 1er à 5, doivent être pesés au plus juste et à 0,01 g 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 1,8 mm et 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 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 indiqués 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 g 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 un produit déshydratant efficace.

4. MODE OPÉRATOIRE

a) **Dessiccation**

Peser dans le récipient préalablement taré une quantité d'environ 5 g, avec une précision de ± 1 mg, de la substance broyée dans les céréales à petits grains et d'environ 8 g dans le cas du maïs. Placer le récipient dans une étuve chauffée à 130 °C. Pour éviter que la tempérture de l'étuve ne descende trop, introduire le récipient en un temps minimal. Laisser sécher pendant 2 h pour les céréales à petits grains et 4 h dans le cas du maïs 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 durant 30 à 45 mn dans un dessicateur et peser (les pesées seront faites avec une précision de ± 1 mg).

b) **Prédessiccation**

Les graines ayant un taux d'humidité supérieur à 17 % (15 % dans le cas de l'avoine et du maïs) doivent être prédesséchés comme suit :

Pour les céréales à petits grains, peser 20 g, avec une précision de ± 1 mg, du grain non moulu dans le vase en métal préalablement taré, laisser sécher dans une étuve pendant 7 à 10 mn à la température de 130 °C, retirer de l'étuve, laisser refroidir les grains à découvert dans le laboratoire durant 2 h et peser (les pesées seront faites avec une précision de ± 1 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'étuve.

(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 mn 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 2 h pour les céréales à petits grains (blé tendre, blé dur, orge, avoine et seigle) et pendant 4 h pour le maïs, toutes les prises d'essais de semoule ou selon les cas de maïs qu'elle peut contenir, les résultats présentent une différence inférieure à 0,15 % par rapport aux résultats obtenus après 3 h de séchage pour les céréales à petits grains et 5 h de séchage dans le cas du maïs.

Pour le maïs, peser à 10 mg près environ 100 g de l'échantillon dans une nacelle métallique (ayant une surface utile permettant d'obtenir une répartition de grains en couche unique), laisser sécher dans une étuve réglée entre 60 et 80 °C, le temps nécessaire pour ramener la teneur en eau entre 9 et 15 %, retirer de l'étuve, laisser refroidir les grains à découvert dans le laboratoire durant 2 h au moins, et peser à 10 mg près. Broyer environ 30 g des grains partiellement desséchés, homogéniser à l'aide d'une spatule, déterminer la teneur en humidité comme il est dit sous a).

5. MODE DE CALCUL ET FORMULES

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

Effectuer les essais au moins en double.

6. RÉPÉTITION

La différence entre les valeurs obtenues lors des deux déterminations effectuées simultanément ou à bref intervalle par le même analyste ne doit pas dépasser 0,15 g d'humidité pour 100 g d'échantillon. En cas de dépassement, les déterminations sont répétées.