384R1908

Nº L 178/22 Jornal Oficial das Comunidades Europeias 5. 7. 84

REGULAMENTO (CEE) Nº 1908/84 DA COMISSÃO

de 4 de Julho de 1984

que fixa os métodos de referência para a determinação da qualidade dos cereais

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o 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 de mercado no sector dos cereais (1), com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CEE) nº 1018/84 (2) e, nomeadamente, o nº 2 do seu artigo 3º,

Tendo em conta o 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 do sorgo e do trigo duro (3), com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CEE) nº 1028/84 (4) e, nomeadamente, o seu artigo 6º,

Considerando que o Regulamento (CEE) nº 2731/75 prevê que os métodos necessários à determinação da qualidade para o trigo mole, o trigo duro, o centeio, a cevada, o milho e o sorgo são estabelecidos segundo o procedimento previsto no artigo 26º do Regulamento (CEE) nº 2727/75; que o presente regulamento tem como objectivo a definição dos referidos métodos;

Considerando que as medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité de Gestão dos Cereais,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1º

Para efeitos de aplicação do artigo 6º do Regulamento (CEE) nº 2731/75 do Conselho:

— o método de referência para a determinação dos elementos que não são cereais de base de qualidade irrepreensível, é o indicado no Anexo I,

— o método de referência para a determinação do teor de humidade é o indicado no Anexo II.

Artigo 2º

O presente regulamento entra em vigor no terceiro dia seguinte da sua publicação no *Jornal Oficial das Comunidades Europeias.*

O presente regulamento é aplicável:

— a partir de 1 de Julho de 1984 no que respeita ao trigo duro,

— a partir de 1 de Agosto de 1984 no que respeita aos outros cereais.

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

Feito em Bruxelas em 4 de Julho de 1984.

Pela Comissão

Poul DALSAGER

Membro da Comissão

(1) JO nº L 281 de 1. 11. 1975, p. 1.
(2) JO nº L 107 de 19. 4. 1984, p. 1.
(3) JO nº L 281 de 1. 11. 1975, p. 22.
(4) JO nº L 107 de 19. 4. 1984, p. 17.

ANEXO I

MÉTODO DE REFERÊNCIA PARA A DETERMINAÇÃO DOS ELEMENTOS QUE NÃO SÃO CEREAIS BASE DE QUALIDADE IRREPREENSÍVEL

1. *Para o trigo mole, o trigo duro, o centeio, a cevada,* uma amostra média de 250 g é passada por dois crivos, um de fendas de 3,5 mm e o outro de fendas de 1 mm, durante meio minuto em cada.

   De modo a garantir uma crivagem constante, é recomendável utilizar um crivo mecâncio, por exemplo uma mesa de vibração com crivos montados.

   Os elementos retidos pelo crivo de fendas de 3,5 mm e os que passem através de crivos de fendas de 1 mm devem ser pesadas conjuntamente e considerados como impurezas propriamente ditas. No caso de os elementos retidos pelo crivo de fendas de 3,5 mm incluirem partes do grupo de outros cereais ou de grãos particularmente grandes do cereal base, estas partes ou grãos juntam-se à amostra passada no crivo. Quando da passagem através do crivo de fendas de 1 mm, é necessário verificar se aí se encontram depredadores vivos.

   Da amostra passada no crivo é tomada uma amostra de 50 a 100 g com o auxílio de um divisor. Esta amostra parcial deve ser pesada.

   É conveniente, em seguida, como auxílio de uma pinça ou de uma espátula de pontas, estender esta amostra parcial sobre uma mesa e retirar-lhe os grãos partidos, outros cereais, grãos germinados, grãos atacados pelos depredadores, grãos alterados pelo gelo, grãos apresentando colorações do gérmen, grãos masqueados sementes de infestantes, cravagem, grãos deteriorados, grãos cariados, cascas e depredadores vivos e insectos mortos.

   Nos casos em que a amostra parcial contenha grãos que se encontrem ainda envolvidos pela casca, serão descascados à mão, e as cascas assim obtidas são consideradas como fracções de casca. As pedras, a areia, e os fragmentos de palha são considerados como 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 passam através deste crivo são considerados como grãos engelhados. Os grãos alterados pelo gelo, assim como os grãos verdes, incompletamente maduros, fazem parte do grupo de grãos engelhados.

2. Uma amostra média de 500 g para o milho, e de 250 g para o sorgo, é agitada durante meio minuto num crivo de fendas de 1mm. Verificar a presença de depredadores vivos e insectos mortos.

   Estrair os elementos retidos pelo crivo de fendas de 1 mm com o auxílio de umapinça ou com uma espátula de pontas, as pedras, a areia, os fragmentos de palha e outros impurezas propriamente ditas.

   Juntar as impurezas propriamente ditas extraídas desse modo, com os elementos que passaram pelo crivo de fendas de 1 mme pessá-los em conjunto.

   Com o auxílio de um divisor, preparar uma amostra de 100 a 200 g para o milho e 25 a 50 g para o sorgo, a partir da amostra passada pelo crivo. Pesar esta amostra parcial. Seguidamente estendê-la em camada fina sobre uma mesa. Retirar com o auxílio de uma pinça ou com uma espátula de pontas as fracções de outros cereais, grãos atacados por deprodadores, grãos alterados pelo gelo, grãos germinados, sementes de infestantes, grãos deteriorados, cascas, depredadores vivos e insectos mortos.

   Passar seguidamente a amostra parcial através de um crivo de orificios circulares de 4,5 mm de diâmetro para o milho, e de 1,8 mm de diâmetro para o sorgo. Os elementos que passam através deste crivo são considerados grãos partidos.

3. Os grupos de elementos que não são cereais base de qualidade irrepreensível e que são determinados segundo os métodos referidos nos pontos 1 e 2, e os grupos em que as percentagens previstas nos artigos 1º a 5º, devem ser pesados o mais regorosamente possível, com a precisão de 0,001 g, e repartidas segundo a percentagem relativamente à amostra média. As indicações referidas no relatório de análise serão feitas com aproximação de 0,1 %. Verificar a presença de depredadores vivos.

   Em princípio, devem ser feitas duas análises por amostra. Não devem diferir mais de 10 % relativamente ao total dos elementos previstos anteriormente.

4. A aparelhagem a utilizar nas operações 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 aferida;
   c) Crivos de fendas de 1 mm, 1,8 mm, 2 mm, 2,2 mm e 3,5 mm e crivos de orifícios circulares de 1,8 mm e de 4,5 mm de diâmetro. Os crivos serão eventualmente montados numa mesa de vibração.

ANEXO II

MÉTODO PRÁTICO DE REFERÊNCIA PARA A DETERMINAÇÃO DA TAXA DE HUMIDADE

1. PRINCÍPIO

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

2. CAMPO DE APLICAÇÃO

Este método de desidratação aplica-se aos cereais triturados em particular, das quais pelo menos 50 % passam por um peneiro de malha de 0,5 mm, e não deixam mais de 10 % de retido sobre o crivo de orifícios circulares de 1 mm. Aplica-se igualmente às farinhas.

3. APARELHAGEM

Balança de precisão.

Aparelho triturador, construído em materiais que não absorvem a humidade de fácil limpeza, que permita uma trituração rápida e uniforme sem provocar aquecimento sensível, que evite ao máximo o contacto com o ar exterior, e que responda aos requisitos indicados no ponto 2 (por exemplo, um moinho cónico desmontável).

Caixa de metal não atacável ou em vidro, provido de uma tampa estanque: superfície útil que permita, obter, uma repartição da soma para análise de 0,3 g por cm².

Estufa isotérmica de aquecimento eléctrico regulável a uma temperatura de 130 a 133 °C (1) e possuindo um arejamento suficiente (2).

Excicador com placa de metal ou, na sua falta, em porcelana, espesso, perfurado, e contendo um produto desidratante eficaz.

4. MODO OPERATÓRIO

a) **Desidratação**

Pesar, num recipiente previamente tarado, uma quantidade de aproximadamente 5 g, com uma precisão de ± 1 mg, da substância triturada, nos cereais de pequenos grãos, e de aproximadamente 8 g no caso do milho. Colocar o recipiente numa estufa aquecida a 130 °C. Para evitar que a temperatuda da estufa não desça demasiado, introduzir o recipiente rapidamente. Deixar secar durante duas horas para os cereais de grãos pequenos, e quatro horas no caso do milho, a partir do momento em que a estufa atingiu de novo a temperatura de 130 °C. Retirar o recipiente da estufa, recolocar rapidamente a tampa, deixar durante 30 a 45 minutos num excicador e pesar (as pesagens serão feitas com uma precisão de ± 1 mg).

b) **Pré-desidratação**

Os grãos com um teor de humidade superior a 17 % (15 % no caso da aveia e do milho) devem ser pré-desidratados do seguinte modo:

Para os cereais de grãos pequenos, pesar 20 g, com uma precisão de ± 1 mg, do grão não moído no recipiente em metal previamente tarado, deixar secar numa estufa durante 7 a 10 minutos a uma temperatura de 130 °C, retirar da estufa, deixar arrefecer os grãos a descoberto no laboratório durante 2 horas e pesar (as pessagens serão feitas com uma precisão de ± 1 mg). Triturar os grãos parcialmente secos e determinar o restante teor em humidade, 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 de novo esta temperatura em menos de 45 minutos após a colocação do número máximo de tomas para análise a secar simultaneamente.
Deve ter uma ventilação tal que, após duas horas de secagem para os cereais de grãos pequenos (trigo mole, trigo duro, cevada, aveia e centeio) e quatro horas para o milho, todas as tomas paar análise de sêmulas ou, conforme o caso, de milho, que ela pode conter, os resultados apresentem uma diferença inferior a 0,15 % relativamente aos resultados obtidos após três horas de secagem, para os cereais de graãos pequenos, e cinco horas de secagem no caso do milho.

Para o milho, pesar com uma precisão de 10 mg, aproximadamente 100 g da amostra num prato metálico (que tenha uma superfície útil que permita obter uma repartição dos grãos numa camada única), deixar secar numa estufa, regulada entre 60 e 80 °C, o tempo necessário para baixar o teor em água entre 9 e 15 %, retirar da estufa, deixar arrefecer os grãos a descoberto no laboratório durante pelo menos duas horas, e pesar com uma precisão de 10 mg. Triturar aproximadamente 30 g de grãos parcialmente secos, homogeneizar com o auxílio de uma espátula, determinar o teor em humidade como se indicou na alínea a).

5. MODO DE CÁLCULO E FÓRMULAS

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

M = a massa, em gramas, da toma paar 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 em humidade, em percentagem do produto original, é igual a:

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

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

Efectuar os ensaios pelo menos duas vezes.

6. REPETIÇÃO

A diferença entre os valores obtidos pelas duas determinações efectuadas simultaneamente, ou com intervalo pequeno, pelo menos analista, não deve ultrapassar 0,15 g de humidade por 100 g de amostra. Em caso de excesso as determinações serão repetidas.