375R2731

Nº L 281/22 Diario Oficial de las Comunidades Europeas 1. 11. 75

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

EL CONSEJO DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea y, en particular, su artículo 43,

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, el apartado 4 de su artículo 2,

Vista la propuesta de la Comisión,

Visto el dictamen del Parlamento Europeo (2),

Considerando que los precios comunes del trigo blando, el centeno, la cebada, el maíz y el trigo duro deben fijarse para las calidades tipo determinadas; que es conveniente que éstas correspondan en lo posible a las calidades medias de dichos cereales recolectados en la Comunidad;

Considerando que las calidades tipo han sido fijadas por el Reglamento nº 865/67/CEE del Consejo, de 14 de noviembre de 1967; que las definiciones tenidas en consideración en este Reglamento de los diversos elementos que no son cereales de base de calidad irreprochable han ocasionado dificultades de aplicación, que por lo tanto conviene precisarlas y, además, completar y armonizar más los métodos de determinación de dichos elementos y de los grados de humedad,

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

La calidad tipo para la que se fijen el precio indicativo y el precio de intervención del trigo blando se define como sigue:

a) trigo blando sano, cabal y comercial, exento de olores extraños y plagas vivas, de color propio del de dicho cereal y de calidad que corresponda a la calidad media del trigo blando recolectado en la Comunidad en condiciones normales;

b) grado de humedad: 16 %;

c) porcentaje total de elementos que no sean cereal base de calidad irreprochable: 5 %, del cual:
   — porcentaje de granos partidos: 2 %,
   — porcentaje de impurezas constituidas por granos: 1,5 % (se considerarán impurezas constituidas por granos: los granos asurados, los granos de otros cereales, los granos atacados de plagas y los granos con germen coloreado),
   — porcentaje de granos germinados: 1 %,
   — porcentaje de impurezas diversas: 0,5 % (se considerarán impurezas diversas las semillas de malas hierbas, los granos averiados, las impurezas propiamente dichas, las glumas, el cornezuelo, los granos careados, los insectos muertos y sus fragmentos;

d) peso específico: 75 kilogramos por hectólitro.

Artículo 2

La calidad tipo para la que se fijen el precio indicativo y el precio de intervención del centeno se define como sigue:

a) centeno sano, cabal y comercial, exento de olores extraños y plagas vivas, de color propio del de dicho cereal y de calidad que corresponda a la calidad media del centeno recolectado en la Comunidad en condiciones normales;

b) grado de humedad: 16 %;

c) porcentaje total de elementos que no sean cereal base de calidad irrepochable: 5 %, del cual:
   — porcentaje de granos partidos: 2 %,
   — porcentaje de impurezas constituidas por granos: 1,5 % (se considerarán impurezas constituidas por granos: los granos asurados, los granos de otros cereales y los granos atacados de plagas),

(1) DO nº L 281 de 1. 11. 1975, p. 1.

(2) Dictamen emitido el 16 de octubre de 1975 (no publicado todavía en el Diario Oficial).

— porcentaje de granos germinados: 1 %,

— porcentaje de impurezas diversas: 0,5 % (se considerarán impurezas diversas las semillas de malas hierbas, los granos averiados, las impurezas propiamente dichas, las glumas, el cornezuelo, los insectos muertos y sus fragmentos);

d) peso específico: 71 kilogramos por hectólitro.

Artículo 3

La calidad base para la que se fijen el precio de intervención y el precio indicativo de la cebada se define como sigue:

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

b) grado de humedad: 16 %;

c) porcentaje total de elementos que no sean cereal base de calidad irrepochable: 4 %, del cual:

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

— porcentaje de granos germinados: 1 %,

— 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: 67 kilogramos por hectólitro.

Artículo 4

La calidad base para la que se fijen el precio indicativo y el precio de intervención del maíz se define como sigue:

a) maíz sano, cabal y comercial, exento de olores extraños y plagas vivas;

b) grado de humedad: 15 %;

c) porcentaje total de elementos que no sean cereal base de calidad irreprochable: 8 % de cual:

— porcentaje de granos partidos: 2 % (se considerarán granos partidos los fragmentos de granos o los granos que atraviesen un tamiz de orificios circulares de 4,5 milímetros de diámetro),

— porcentaje de impurezas constituidas por granos: 4 % (se considerarán impurezas constituidas por granos: los granos de otros cereales, los granos atacados de plagas y los granos de color anormal, entendiendo por tales los que hayan sufrido recalentamiento y presenten un color marrón negruzco en una parte más o menos grande de la envoltura y del endospermo y que sean granos averiados),

— porcentaje de granos germinados: 1 %,

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

Artículo 5

La calidad tipo para la que se fijen el precio indicativo, el precio de intervención y el precio mínimo garantizado del trigo duro se define como sigue:

a) trigo duro sano, cabal y comercial, exento de olores extraños y plagas vivas, seco, de color entre amarillo ámbar y marrón, de fractura vítrea, de aspecto traslúcido y córneo y de calidad que corresponda a la calidad media del trigo duro recolectado en la Comunidad en condiciones normales;

b) porcentaje total de elementos que no sean granos de trigo duro de calidad irreprochable: 24,5 %, del cual:

— porcentaje de granos de trigo duro harinosos, incluso parcialmente, y de granos de trigo blando: 20 %, del cual, como máximo, un 4 % de granos de trigo blando,

— porcentaje de granos partidos: 2 %,

— porcentaje de impurezas constituidas por granos; 1,5 % (se considerarán impurezas constituidas por granos: los granos asurados, los granos de cereales que no sean de trigo duro y trigo blando, los granos atacados de plagas, los granos con germen coloreado y los granos atizonados),

— porcentaje de granos germinados: 0,5 %,

— porcentaje de impurezas diversas: 0,5 % (se considerarán impurezas diversas las semillas de malas hierbas, los granos averiados, las impurezas propiamente dichas, las glumas, el cornezuelo, los granos careados, los insectos muertos y sus fragmento);

c) peso específico: 78 kilogramos por hectólitro;

Artículo 6

A los efectos de aplicación del presente Reglamento,

a) los elementos que no son cereal base de calidad irreprochable se definen en la parte A del Anexo I, sin

perjuicio de otras definiciones que se encuentren en el presente Reglamento, y deberán determinarse, de acuerdo con el método de referencia previsto en la parte B del Anexo I;

b) la determinación del grado de humedad se efectuará por referencia al método indicado en el Anexo II;

c) el método de determinación de los granos de trigo duro harinosos se establecerá de acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 26 del Reglamento (CEE) nº 2727/75.

Artículo 7

1. Queda derogado el Reglamento (CEE) nº 768/69 del Consejo de 22 de abril de 1969, por el que se establecen las calidades tipo del trigo blando, el centeno, la cebada, el maíz y el trigo duro (1).

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

Artículo 8

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 100 de 28. 4. 1969, p. 8.

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. También 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 adurados los granos que, tras eliminar los demás elementos de la muestra contemplados en el presente Anexo, atraviesan un tamiz de ranuras que mida: 2 mm para el trigo blando, 1,8 mm para el centeno, 1,9 mm para el trigo duro, 2,2 mm para el cebada.

También pertenecen 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 muestra. Cuando se trate 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 envolturas 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 germen 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 proprio germen, coloraciones entre 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 encuenta 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 resquebraja 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 este grupo; estos granos calentados o recalentados son granos totalmente desarrollados cuya envuelta presenta una coloración entre el marrón grisáceo y el negro, en tanto la sección del endospermo presenta una coloración entre el gris amarillento y el nego parduzco.

Sólo se consideren 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 presenta una coloración entre gris y negra. Si dicha coloración recubre menos de la mitad de la superficie del grano, se considerarán granos atacados 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 no atraviesen un tamiz de ranuras de 1 mm.

Esta definición no será aplicable al maíz. Para dicho cereal, se consideren impurezas propiamente dichas todos los elementos de una muestra que pasen de 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 y la cebada,* se hace pasar una muestra media de 250 g por dos tamices, uno con ranuras de 3,5 mm y otro con ranuras de 1 mm, durante medio minuto en cada caso.

Para garantizar un cribado constante, se recomienda utilizar un tamiz mecánico, como por ejemplo una mesa vibratoria con tamices acoplados.

Los elementos retenidos por el tamiz con ranuras de 3,5 mm y los que pasen a través del tamiz con ranuras de 1 mm deberán pesarse juntos y considerarse impurezas propiamente dochas. En caso de que entre los elementos retenidos por el tamiz con ranuras de 3,5 mm figuren porciones del grupo, otros cereales o granos especialmente grandes del cereal base, estas porciones o granos deben devolverse a la muestra que ha atravesado el tamiz. Al pasar por el tamiz con ranuras de 1 mm, hay que indagar la posible presencia de plagas vivas.

De la muestra cribada, se coge una muestra de 50-100 gramos con ayuda de un divisor: Esta muestra parcial debe pesarse.

Conviene estender después, con ayuda de unas pinzas o de una espátula de hueso esta muestra parcial sobre una mesa para entresacar de ella granos partidos, otros cereales, granos germinados, granos atacados de palgas, granos deteriorados por el hielo, granos con germen coloreado, granos atinozados, semillas de malas hierbas, cornezuelos, granos averiados, granos careados, glumas y palagas vivas e insectos muertos.

Cuando en la muestra parcial haya granos que estén todavía en el interior de las glumas, se descascarillarán a manos, 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 hace 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 deteriorados por el hielo, así como los granos verdes sin madurar por completo, pertenecerán al grupo de los granos asurados.

2. *Para el maíz,* se agita una muestra media de 500 gramos en el tamiz con ranuras de 1 mm durante medio minuto. Debe comprobarse la presencia de plagas vivas e insectos muertos.

   Con ayuda de pinzas o de una espátula de cuerno, se echa en, entre los elementos retenidos por el tamiz con ranuras de 1 mm las piedras, la arena, los fragmentos de paja y demás impurezas propiamente dichas.

   Se añaden las impurezas propiamente dichas así extraídas a los elementos que hayan atravesado el tamiz con ranuras de 1 mm y se pesan con ellos.

   Con ayuda de un divisor, se separa una muestra de 100-200 gramos de la muestra pasada por el tamiz. Se pesa esta muestra parcial, y se extiende luego sobre una mesa en forma de una capa delgada. Con ayuda de pinzas o de una espátula de hueso, se extraen las porciones de otros cereales, granos atacados por plagas, granos deteriorados por el hielo, granos germinados, semillas de malas hierbas, granos averiados, glumas, plagas vivas e insectos muertos.

   A continuación, se hace pasar esta muestra parcial a través de un tamiz de orificios circulares de 4,5 mm de diámetro. Se considerarán granos partidos los elementos que lo atraviesen.

3. Los 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, deben pesarse con exactitud máxima y una aproximación de 0,01 gramos y repartirse de acuerdo con el porcentaje sobre la muestra media. En el boletín de análisis se apuntarán los resultados obtenidos con una aproximación del 0,1 %. Deberá comprobarse si hay presentes plagas vivas.

   En principio, deben 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 se necesita 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 con 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 LA DETERMINACIÓN DEL GRADO DE HUMEDAD

1. **Principio**

Se seca el producto a una temperatura de 130-133 °C, a presión atmosférica normal, durante un período fijado empíricamente en función de la dimensión de las partículas.

2. **Campo de aplicación**

Este método de secado se aplica 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 residuos en el tamiz de malla redonda de 1 mm. También es válido para las harinas.

3. **Equipo**

Balanza de precisión

Aparato triturador construido de un material que no absorba la humedad, fácil de limpiar, que logre un triturado rápido y uniforme sin provocar un recalentamiento apreciable, que evite al máximo el contacto con el aire exterior y que responda a las exigencias 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 de ensayo de 0,3 gramos por cm^2.

Estufa isoterma de calefacción eléctrica, regulada a una temperatura de 130-133 °C (1) y con ventilación suficiente (2).

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

4. **Procedimiento**

a) Secado

Pesar en el recipiente, previamente destarado, al menos 5 gramos de la sustancia triturada. Colocar el recipiente en una estufa calentada a 130 °C. Para evitar que descienda demasiado la temperatura de la estufa, introducir el recipiente en un tiempo mínimo. Dejar secar durante 2 horas a partir del momento en que la estufa alcance 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 pesarlo (las pesadas se harán con una precisión de 1 mg).

b) Presecado

Los granos que tengan un grado de humedad superior al 17 por 100 deberán someterse al método de presecado siguiente:

Pesar 50 gramos de grano sin moler en un recipiente apropiado (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 la temperatura de 130 °C, retirar de la estufa, dejar enfriar los granos destapados en el laboratorio durante 2 horas y pesar (las pesadas se harán con una precisión de 10 mg). Triturar los granos parcialmente secados y determinar el contenido 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 calorífica tal que lepermita, regulada previamente a una temperatura de 131 °C, alcanzar de nuevo dicha temperatura en menos de 45 minutos una vez colocado el número máximo de muestras de ensayo que vayan a secarse simultáneamente.

Debería tener una ventilación tal que, tras secado durante dos horas de todas las muestras de ensayo de trigo blando que pueda contener, los resultados presenten una diferencia inferior al 0,15 % en relación con los obtenidos tras cuatro horas de secado.

5. **Modo de cálculo y fórmulas**

E = masa inicial de la muestra de ensayo en gramos;

M = masa de la muestra de ensayo tras acondicionamiento en gramos;

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

m = masa de la muestra de ensayo seca en gramos.

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

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

— con acondicionamiento previo

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

Efectuar los ensayos al menos por duplicado.

6. **Precisión de la determinación**

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