375R2731

Nº L 281/22 Jornal Oficial das Comunidades Europeias 1. 11. 75

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

O CONSELHO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Económica Europeia, e nomeadamente o seu artigo 43º,

Tendo em conta o Regulamento (CEE) nº 2727/75 do Conselho, de 29 de Outubro de 1975, que estabelece a organização comum de mercado do sector dos cereais (1) e, nomeadamente, o nº 4 do seu artigo 2º,

Tendo em conta a proposta da Comissão,

Tendo em conta o parecer da Assembleia (2),

Considerando que os preços comuns do tripo mole, do centeio, da cevada, do milho e do trigo duro devem ser fixados para determinadas qualidades tipo; que convém que estas correspondam tanto quanto possível às qualidades médias destes cereais colhidos na Comunidade;

Considerando que as qualidades tipo foram fixadas pelo Regulamento nº 865/67/CEE do Conselho, de 14 de Novembro de 1967 (3); que as definições, contidas neste regulamento, dos diversos elementos que não são cereais de base de qualidade perfeita originaram dificuldades de aplicação; que convém, por consequência, precisá-las e, além disso, completar e harmonizar correctamente os métodos de determinação dos referidos elementos e dos teores de humidade,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1º

A qualidade tipo para a qual são fixados o preço indicativo e os preços de intervenção do trigo mole é definida do seguinte modo:

a) Trigo mole são, íntegro e comercializável, isento de cheiros estranhos e de depredadores vivos, com a cor própria deste cereal e de uma qualidade correspondente à qualidade média do trigo mole colhido na Comunidade em condições normais;

b) Teor de humidade: 16 %;

c) Percentagem total de elementos que não são cereais de base de qualidade perfeita: 5 %, dos quais:

— percentagem de grãos partidos: 2 %;

— percentagem de impurezas constituídas por grãos: 1,5 % (entende-se por impurezas constituídas por grãos, os grãos engelhados, os grãos de outros cereais, os grãos atacados por depredadores e os grãos que apresentam colorações do gérmen);

— percentagem de grãos germinados: 1 %;

— percentagem de impurezas diversas: 0,5 % (as impurezas diversas são constituídas pelas sementes de infestantes, pelos grãos deteriorados, pelas impurezas propriamente ditas, pelas cascas, pela cravagem, pelos grãos cariados, pelos insectos mortos e pelos fragmentos de insectos);

d) Peso específico: 75 quilogramas por hectolitro.

Artigo 2º

A qualidade tipo para a qual são fixados o preço indicativo e o preço de intervenção do centeio é definida do seguinte modo:

a) Centeio são, íntegro e comercializável, isento de cheiros estranhos e de depredadores vivos, com uma cor própria deste cereal e de uma qualidade correspondente à qualidade média do centeio colhido na Comunidade em condições normais;

b) Teor de humidade: 16 %;

c) Percentagem total dos elementos que não são cereais de base de qualidade perfeita: 5 %, dos quais:

— percentagem de grãos partidos: 2 %;

— percentagem de impurezas constituídas por grãos: 1,5 % (entende-se por impurezas constituídas por grãos, os grãos engelhados, os grãos doutros cereais e os grãos atacados pelos depredadores);

(1) JO nº L 281 de 1. 11. 1975, p. 1.

(2) Parecer dado em 16. 10. 1975 (ainda não publicado no Jornal Oficial).

(3) JO nº 279 de 8. 11. 1967, p. 2.

— percentagem de grãos germinados: 1 %;

— percentagem de impurezas diversas: 0,5 % (as impurezas diversas são constituídas pelas sementes de infestantes, pelos grãos deteriorados, pelas impurezas propriamente ditas, pelas cascas, pela cravagem, pelos insectos mortos e pelos fragmentos de insectos);

d) Peso específico: 71 quilogramas por hectolitro.

Artigo 3º

A qualidade tipo para a qual são fixados o preço indicativo e o preço de intervenção da cevada é definida do seguinte modo:

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

b) Teor de humidade: 16 %;

c) Percentagem total dos elementos que não são cereais de base de qualidade perfeita: 4 %, dos quais:

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

— percentagem de grãos germinados: 1 %;

— 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: 67 quilogramas por hectolitro.

Artigo 4º

A qualidade tipo para a qual são fixados o preço indicativo e o preço de intervenção do milho é definida do seguinte modo:

a) Milho são, íntegro e comercializável, isento de cheiros estranhos e de depredadores vivos;

b) Teor de humidade: 15 %;

c) Percentagem total dos elementos que não são cereais de base de qualidade perfeita: 8 %, dos quais:

— percentagem de grãos partidos: 2 % (entende-se por grãos partidos as partes do grão ou os grãos que passam através de um crivo de orifícios circulares com um diâmetro de 4,5 milímetros);

— percentagem de impurezas constituídas por grãos: 4 % (entende-se por impurezas constituídas por grãos, os grãos de outros cereais, os grãos atacados por depredadores e os grãos de coloração anormal, sendo estes últimos grãos os que foram sujeitos a um aquecimento e apresentam uma coloração castanha escura numa extensão mais ou menos grande do invólucro e da amêndoa e que não são grãos deteriorados);

— percentagem de grãos germinados: 1 %;

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

Artigo 5º

A qualidade tipo para a qual são fixados o preço indicativo, o preço de intervenção e o preço mínimo de garantia do trigo duro é definida do seguinte modo:

a) Trigo duro são, íntegro e comercializável, isento de cheiros estranhos e de depredadores vivos, seco, de uma cor amarelo ambarino a castanho, com fractura vítrea de aspecto translúcido e córneo e de uma qualidade correspondente à qualidade média do trigo duro colhido na Comunidade em condições normais;

b) Percentagem total de elementos que não são grãos de trigo duro de qualidade perfeita: 24,5 %, dos quais:

— percentagem de grãos de trigo duro bragados, mesmo parcialmente, e de grãos de trigo mole: 20 %, com um máximo de 4 % de grãos de trigo mole;

— percentagem de grãos partidos: 2 %;

— percentagem de impurezas constituídas por grãos: 1,5 % (entende-se por impurezas constituídas por grãos, os grãos engelhados, os grãos de outros cereais com excepção do trigo duro e de trigo mole, os grãos atacados por depredadores, os grãos que apresentem colorações do gérmen e os grãos mosqueados,

— percentagem de grãos germinados: 0,5 %;

— percentagem de impurezas diversas: 0,5 % (as impurezas diversas são constituídas por sementes de infestantes, pelos grãos deteriorados, pelas impurezas propriamente ditas, pelas cascas, pela cravagem, pelos grãos cariados, pelos insectos mortos pelos fragmentos de insectos);

c) Peso específico: 78 quilogramas por hectolitro.

Artigo 6º

Para a aplicação do presente regulamento:

a) Os elementos que não são cereais de base de qualidade perfeita estão definidos na parte A do Anexo I,

salvo outras definições contidas no presente regulamento, e determinados segundo o método de referência previsto na parte B do Anexo I;

b) A determinação dos teores de humidade efectua-se tendo como referência o método indicado no Anexo II;

c) O método de determinação dos grãos de trigo duro bragados é estabelecido segundo o processo previsto no artigo 26º do Regulamento (CEE) nº 2727/75.

Artigo 7º

1. É revogado o Regulamento (CEE) 768/69 do Conselho, de 22 de Abril de 1969, que fixa as qualidades tipo do trigo mole, do centeio, da cevada, do milho e do trigo duro (1).

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

Artigo 8º

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

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 apresentam 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 a 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 se 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 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 coloraçao 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,* passe-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 vibração 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 devem ser pesados em conjunto e considerados como impurezas propriamente ditas. No caso de os elementos retidos pelo crivo de fendas de 3,5 mm incluírem 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 alterados 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 um pinça pequena ou uma espátula de pontas a sfracções de outros cereais, grãos atacados por depredadores, grãos alterados 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 aproximação de 0,1 %. Verificar a precença 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 aparelhagem a utilizar para as 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 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 vibração.

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 das quais pelo menos 50 % passem por um peneiro com malha 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 trituração rápida e uniforme sem provocar aquecimento senível, 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 aquecimento 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 sílica gel embebida 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 durante 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 condicionamento;

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 condicionamento prévio (E—m) $\times \frac{100}{E}$

— com condicionamento 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 determinações feitas na mesma amostra não deve ultrapassa ± 0,1 % de humidade.