

ARCHIVES HISTORIQUES DE LA COMMISSION

COLLECTION RELIEE DES
DOCUMENTS "COM"

COM (68)963

Vol. 1968/0161

Disclaimer

Conformément au règlement (CEE, Euratom) n° 354/83 du Conseil du 1er février 1983 concernant l'ouverture au public des archives historiques de la Communauté économique européenne et de la Communauté européenne de l'énergie atomique (JO L 43 du 15.2.1983, p. 1), tel que modifié par le règlement (CE, Euratom) n° 1700/2003 du 22 septembre 2003 (JO L 243 du 27.9.2003, p. 1), ce dossier est ouvert au public. Le cas échéant, les documents classifiés présents dans ce dossier ont été déclassifiés conformément à l'article 5 dudit règlement.

In accordance with Council Regulation (EEC, Euratom) No 354/83 of 1 February 1983 concerning the opening to the public of the historical archives of the European Economic Community and the European Atomic Energy Community (OJ L 43, 15.2.1983, p. 1), as amended by Regulation (EC, Euratom) No 1700/2003 of 22 September 2003 (OJ L 243, 27.9.2003, p. 1), this file is open to the public. Where necessary, classified documents in this file have been declassified in conformity with Article 5 of the aforementioned regulation.

In Übereinstimmung mit der Verordnung (EWG, Euratom) Nr. 354/83 des Rates vom 1. Februar 1983 über die Freigabe der historischen Archive der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft und der Europäischen Atomgemeinschaft (ABl. L 43 vom 15.2.1983, S. 1), geändert durch die Verordnung (EG, Euratom) Nr. 1700/2003 vom 22. September 2003 (ABl. L 243 vom 27.9.2003, S. 1), ist diese Datei der Öffentlichkeit zugänglich. Soweit erforderlich, wurden die Verschlussachen in dieser Datei in Übereinstimmung mit Artikel 5 der genannten Verordnung freigegeben.

COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES

COM(68) 963 final
Bruxelles, le 18 décembre 1968

Proposition d'un RÈGLEMENT DU CONSEIL

fixant les qualités type du froment tendre, du seigle,
de l'orge, du maïs et du froment dur

(présentée par la Commission au Conseil)

COM(68) 963 final

EXPOSE DES MOTIFS

1. Les qualités type valables pour les céréales sont fixées par le règlement n° 865/67/CEE du Conseil, du 14 novembre 1967 (J.O. n° 279 du 18.11.1967). Lors de l'élaboration des différents règlements d'application, il a été démontré qu'une partie des éléments, qui ne sont pas des céréales de base de qualité irréprochable, ne sont pas complets dans le règlement qualités type et nécessitent une mise au point.

Pour une meilleure compréhension, il convient de rassembler les définitions visées à l'annexe II du règlement n° 865/67 pour des céréales de base qui ne sont pas de qualité irréprochable sous les désignations : "impuretés constituées par des grains", "impuretés diverses", etc...; de plus, il s'avère nécessaire d'élargir ces définitions par des éléments qui ne sont pas encore inclus ou qui sont formulés d'une manière imprécise dans ladite annexe. En outre, une méthode de référence pour la détermination des éléments qui font partie des impuretés est ajoutée pour permettre une application communautaire dans tous les Etats membres. La modification et l'élargissement de l'annexe II sont effectués en s'appuyant sur le standard de l'Association Internationale de Chimie Céréalière.

2. Les dispositions du règlement n° 865/67 sont modifiées en introduisant notamment pour l'orge et le maïs la notion "impuretés constituées par des grains" et "impuretés diverses". Il s'ensuit ^{pour} que/l'orge les éléments "grains échaudés", "grains attaqués par les prédateurs" et "impuretés proprement dites", et pour le maïs les éléments "grains échaudés", "grains d'autres céréales" et "impuretés proprement dites" sont inclus, alors que le texte actuel ne les couvre pas. Cependant, le pourcentage total des éléments qui ne sont pas des céréales de base de qualité irréprochable n'est pas affecté par cette modification.

En ce qui concerne le blé dur, en plus d'une harmonisation des textes dans les quatre langues de la Communauté, la définition pour "impuretés constituées par des grains" et "impuretés diverses" a été élargie par l'introduction des éléments "grains mouchetés", "grains avariés" et "ergot"; en outre, l'élément "grains germés" a été ajouté.

Ces modifications conduisent à une augmentation mineure du pourcentage total de 24 % à 24,5 % des éléments qui ne sont pas des céréales de base de qualité irréprochable.

Afin de tenir compte des expériences acquises, dans l'annexe I la méthode de référence pratique pour la détermination de l'humidité a été donnée en détail en s'appuyant sur le standard de l'Association Internationale de Chimie Céréalière.

Proposition d'un
RÈGLEMENT DU CONSEIL

fixant les qualités type du froment tendre, du seigle, de l'orge, du maïs
et du froment dur
(présentée par la Commission au Conseil)

LE CONSEIL DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne, et notamment son article 43,

vu le règlement n° 120/67/CEE du Conseil, du 13 juin 1967, portant organisation commune des marchés dans le secteur des céréales (1), modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 1601 du Conseil, du 15 octobre 1968 (2), et notamment son article 2 paragraphe 4,

vu la proposition de la Commission,

vu l'avis du Parlement européen,

considérant que les prix communs du froment tendre, du seigle, de l'orge, du maïs et du froment dur doivent être fixés pour des qualités type déterminées; qu'il convient que celles-ci correspondent autant que possible aux qualités moyennes de ces céréales récoltées dans la Communauté;

considérant que les qualités type ont été fixées par le règlement n° 865/67/CEE du Conseil, du 14 novembre 1967 (3); que les définitions retenues dans ce règlement des divers éléments qui ne sont pas des céréales de base de qualité irréprochable ont conduit à des difficultés d'application; qu'il convient dès lors de les préciser et, en outre, de compléter et harmoniser davantage les méthodes de détermination de l'humidité et des éléments qui ne sont pas des céréales de base de qualité irréprochable;

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT :

...

- (1) J.O. n° 117 du 19.6.1967, p. 2269/67
(2) J.O. n° L 253 du 16.10.1968, p. 3
(3) J.O. n° 279 du 18.11.1967, p. 2

Article premier

La qualité type pour laquelle sont fixés le prix indicatif et les prix d'intervention du froment tendre est définie comme suit :

- a) Froment tendre sain, loyal et marchand, exempt de flair et d'insectes vivants ou morts, d'une couleur propre à cette céréale et d'une qualité correspondant à la qualité moyenne du froment tendre récolté dans la Communauté dans des conditions normales;
- b) Taux d'humidité : 16 %;
- c) Pourcentage total des éléments qui ne sont pas des céréales de base de qualité irréprochable : 5 % dont :
 - pourcentage des grains brisés : 2 %,
 - pourcentage des impuretés constituées par des grains : 1,5 % (par impuretés constituées par des grains on entend les grains échaudés, les grains d'autres céréales, les grains attaqués par les prédateurs et les grains présentant des colorations du germe),
 - pourcentage des grains germés : 1 %,
 - pourcentage des impuretés diverses : 0,5 % (les impuretés diverses sont constituées par les graines étrangères, les grains avariés, les impuretés proprement dites, les balles, l'ergot, les grains cariés et les fragments d'insectes);
- d) Poids spécifique : 75 kilogrammes par hectolitre.

Article 2

La qualité type pour laquelle sont fixés le prix indicatif et les prix d'intervention du seigle est définie comme suit :

- a) Seigle sain, loyal et marchand, exempt de flair et d'insectes vivants ou morts, d'une couleur propre à cette céréale et d'une qualité correspondant à la qualité moyenne du seigle récolté dans la Communauté dans des conditions normales;
- b) Taux d'humidité : 16 %;
- c) Pourcentage total des éléments qui ne sont pas des céréales de base de qualité irréprochable : 5 % dont :
 - pourcentage des grains brisés : 2 %,

- pourcentage des impuretés constituées par des grains : 1,5 % (par impuretés constituées par des grains on entend les grains échaudés, les grains d'autres céréales et les grains attaqués par les prédateurs),
 - pourcentage des grains germés : 1 %,
 - pourcentage des impuretés diverses : 0,5 % (les impuretés diverses sont constituées par les grains étrangères, les grains avariés, les impuretés proprement dites, les balles, l'ergot et les fragments d'insectes);
- d) Poids spécifique : 71 kilogrammes par hectolitre

Article 3

La qualité type pour laquelle sont fixés le prix indicatif et les prix d'intervention de l'orge est définie comme suit :

- a) Orge saine, loyale et marchande, exempte de flair et d'insectes vivants ou morts, d'une couleur propre à cette céréale et d'une qualité correspondant à la qualité moyenne de l'orge récoltée dans la Communauté dans des conditions normales;
- b) Taux d'humidité : 16 %;
- c) Pourcentage total des éléments qui ne sont pas des céréales de base de qualité irréprochable : 3 % dont :
- pourcentage des impuretés constituées par des grains : 2 % (par impuretés constituées par des grains on entend les grains échaudés, les grains d'autres céréales et les grains attaqués par les prédateurs),
 - pourcentage des impuretés diverses : 1 % (les impuretés diverses sont constituées par les graines étrangères, les grains avariés, les impuretés proprement dites, les balles, les grains cariés et les fragments d'insectes);
- d) Poids spécifique : 67 kilogrammes par hectolitre.

Article 4

La qualité type pour laquelle sont fixés le prix indicatif et le prix d'intervention du maïs est définie comme suit :

- a) Maïs sain, loyal et marchand, exempt de flair et d'insectes vivants ou morts;
- b) Taux d'humidité : 15 %;
- c) Pourcentage total des éléments qui ne sont pas des céréales de base de qualité irréprochable : 8 % dont :

- pourcentage des grains brisés : 2 % (les grains brisés au sens du présent règlement sont les parties de grains ou les grains de maïs qui passent au travers d'un tamis à trous circulaires d'un diamètre de 4,5 millimètres),
- pourcentage des impuretés constituées par des grains : 5 % (par impuretés constituées par des grains on entend les grains d'autres céréales, les grains échaudés et les grains attaqués par les prédateurs),
- pourcentage des impuretés diverses : 1 % (les impuretés diverses sont constituées par les graines étrangères, les grains avariés, les impuretés proprement dites, les balles et les fragments d'insectes).

Article 5

La qualité type pour laquelle sont fixés le prix indicatif, les prix d'intervention et le prix minimum garanti du froment dur est définie comme suit :

- a) Froment dur sain, loyal et marchand, exempt de flair et d'insectes vivants ou morts, sec, d'une couleur jaune ambré à brun, d'une cassure vitreuse d'aspect translucide et corné et d'une qualité correspondant à la qualité moyenne du froment dur récolté dans la Communauté dans des conditions normales;
- b) Pourcentage total des éléments qui ne sont pas des grains de froment dur de qualité irréprochable : 24,5 % dont :
 - pourcentage de grains de froment dur mitadinés, même partiellement, et de grains de froment tendre : 20 % dont au maximum 4 % de grains de froment tendre,
 - pourcentage des grains brisés : 2 %,
 - pourcentage des impuretés constituées par des grains : 1,5 % (par impuretés constituées par des grains on entend les grains échaudés, les grains d'autres céréales que le froment dur et le froment tendre, les grains attaqués par les prédateurs, les grains présentant des colorations du germe et les grains mouchetés),
 - pourcentage des grains germés : 0,5 %,
 - pourcentage des impuretés diverses : 0,5 % (les impuretés diverses sont constituées par les graines étrangères, les grains avariés, les impuretés proprement dites, les balles, l'ergot, les grains cariés et les fragments d'insectes);
- d) Poids spécifique : 78 kilogrammes par hectolitre

Article 6

Pour l'application du présent règlement,

- a) la détermination des taux d'humidité s'effectue par référence à la méthode indiquée à l'annexe I;
- b) les éléments qui ne sont pas des céréales de base de qualité irréprochable sont définis conformément à l'annexe II, sauf autre définition contenue dans le présent règlement;
- c) la méthode de détermination des grains de froment dur mitadinés est établie selon la procédure prévue à l'article 26 du règlement n° 120/67/CEE.

Article 7

Le règlement n° 865/67/CEE du Conseil, du 14 novembre 1967, est abrogé.

Le présent règlement entre en vigueur le 1er août 1969.

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

Fait à Bruxelles, le

Par le Conseil,
Le Président

A N N E X E I

METHODE DE REFERENCE PRATIQUE POUR LA DETERMINATION DE L'HUMIDITE

Principe

Le produit est séché à une température de 130 à 133° C, sous pression atmosphérique normale, pendant une durée fixée empiriquement en fonction de la dimension des particules, de façon que la perte de masse rapportée à 100 g concorde avec le pourcentage d'eau trouvé par la méthode de référence fondamentale.

Domaine d'application

Cette méthode de dessiccation s'applique aux céréales concassées en particules de dimensions inférieures ou égales à 1700 μ , dont moins de 10 % devront être supérieures à 1000 μ et plus de 50 % inférieures à 500 μ ; elle s'applique également aux farines.

Appareillage

Balance : précision 0,1 milligramme

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, répondant aux exigences indiquées sous "Domaine d'application" (par exemple, moulin à cônes démontable).

Vase en métal non attaquant 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 cm².

Etuve 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 de l'anhydride phosphorique, du sulfate de calcium anhydre ou tout autre déshydratant efficace.

Réactifs

Déshydratant efficace tel que :

anhydride phosphorique (P_2O_5) pur pour analyses;

sulfate de calcium anhydre (SO_4Ca) granulé et imprégné d'un révélateur au chlorure de cobalt.

Mode opératoire

Prise d'essai :

Introduire au moins 5 g de substance dans le vase métallique, taré après séjour dans l'enceinte desséchante et refroidissement au dessiccateur. Les pesées seront faites avec une précision de 0,2 milligrammes. Opérer rapidement.

Conditionnement (préséchage ou humidification) et broyage pour les grains

Ne pas conditionner les grains contenant plus de 7 % et moins de 17 % d'humidité. La teneur en eau des grains plus secs ou plus humides devra être ramenée quantitativement entre ces limites. Dans le cas de produits dont l'humidité est inférieure à 7 %, réhumidifier l'échantillon en le plaçant dans une atmosphère convenable pour ramener l'humidité entre 7 et 17 % (de préférence entre 9 et 15 %).

Le cas le plus fréquent est le préséchage : placer chaque vase ouvert contenant la prise d'essai dans l'étuve pendant 7 à 10 minutes. Retirer le vase et le laisser pendant deux heures au minimum dans l'atmosphère du laboratoire.

Dès que le vase est refroidi à la température du laboratoire, peser.

Concasser aussitôt la prise d'essai. Verser la poudre dans le vase. Repeser. Il doit s'écouler moins de deux minutes entre les deux pesées.

Déshydratation

Remettre les prises d'essai à l'étuve pendant deux heures (mais trois heures), temps compté à partir du moment où la température de l'étuve a atteint à nouveau 130° C. Retirer les échantillons en opérant comme précédemment. Peser aussitôt après refroidissement au dessiccateur.

Mode de calcul et formules

soient :

$\underline{E}$ = la masse initiale, en grammes, de la prise d'essai;

$\underline{M}$ = la masse, en grammes, de la prise d'essai après conditionnement;

$\underline{M'}$ = la masse, en grammes, de la prise d'essai après broyage;

$\underline{m}$ = la masse, en grammes, de la prise d'essai sèche.

La teneur en eau, en pour cent du produit tel quel, est égale à :

- sans conditionnement préalable $(E - m) \times \frac{100}{E}$

- avec conditionnement préalable

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

Effectuer les essais au moins en double.

Précision de la détermination

Entre deux dosages faits sur un même échantillon, la différence ne doit pas dépasser $\pm 0,1 \%$.

- (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 minutes 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 deux heures toutes les prises d'essais de front, elle puisse contenir, les résultats présentant une différence inférieure à $0,15 \%$ par rapport aux résultats obtenus après quatre heures de séchage.

ANNEXE II

DEFINITIONS DES ELEMENTS NE SONT PAS DES CEREALES DE BASE DE QUALITE IRREPROCHABLE

1. Grains brisés ou brisures :

Tous les grains dont l'endosperme est partiellement découvert sont des grains brisés. Les grains endommagés par choc et les grains dont le germe a été enlevé par choc appartiennent également à ce groupe.

Cette définition ne s'applique pas au maïs.

2. Impuretés constituées par des grains :

a) Grains échaudés :

Tous les grains qui, après élimination des autres impuretés de l'échantillon, passent par des tamis énumérés ci-après, sont des grains échaudés : Froment tendre 2 mm, seigle 1,8 mm, froment dur 1,9 mm, orge 2,2 mm, maïs 4,5 mm.

Les tamis utilisés seront des tamis à trous circulaires pour le maïs et des tamis à fentes pour les autres céréales énumérées.

En outre, les grains détériorés par le gel et tous les grains verts ou incomplètement mûris font partie de ce groupe.

b) Autres céréales :

Par "autres céréales" on entend tous les grains qui n'appartiennent pas à la sorte de grains représentés par l'échantillon. Lorsqu'il s'agit d'un échantillon de froment dur, tous les grains de froment tendre, au-delà d'un pourcentage de 4 % comptent parmi les "autres céréales".

c) Grains attaqués par les prédateurs :

Les grains attaqués par les prédateurs sont tous les grains présentant des mangeures. Les grains punaisés appartiennent à ce groupe.

d) Grains présentant des colorations du germe et grains mouchetés :

Les grains présentant des colorations du germe sont ceux dont l'enveloppe présente des colorations situées entre le brun et le noir brunâtre et dont le germe est normal et n'est pas en voie de germination. Pour le froment tendre, les grains présentant des colorations du germe ne sont pris en considération qu'au-delà d'un pourcentage de 8 %. Pour le froment dur sont considérés comme grains mouchetés les grains qui présentent des colorations situées entre le brun et le noir brunâtre à d'autres endroits que sur le germe même.

3. Grains germés :

Les grains germés sont ceux dont on voit nettement, à l'oeil nu, la radicule ou la plumule. Cependant, il faut tenir compte de l'aspect général de l'échantillon lorsqu'on juge de sa teneur en grains germés. Il y a des sortes de céréales à germe proéminent, par exemple le froment dur dont l'enveloppe couvrant le germe crève lorsqu'on agite le lot de céréales. Ces grains ressemblent aux grains germés mais il ne faut pas les compter parmi ce groupe. Il ne s'agit de grains germés qu'aux cas où le germe a subi des changements nettement visibles, en raison desquels il est facile de distinguer le grain germé du grain normal.

4. Impuretés diverses :

a) Graines étrangères;

b) Grains avariés :

Les grains avariés sont des grains devenus inutilisables pour la nutrition de l'homme, soit par la putréfaction, soit par l'attaque de moisissures ou de bactéries, ou bien par suite d'autres influences.

Les grains détériorés par un échauffement spontané appartiennent également à ce groupe; ces grains "chauffés" ou "échauffés" sont des grains complètement développés dont l'enveloppe présente une coloration qui se situe entre le brun grisâtre et le noir, tandis que la section de l'amande présente une coloration située entre le gris jaunâtre et le noir brunâtre.

Les grains attaqués par les cecidomyies du froment ne comptent parmi le groupe des grains avariés qu'au cas où, par suite de l'attaque cryptogamique secondaire, plus de la moitié de la surface du grain présente une coloration qui est entre le gris et le noir. Si la coloration couvre moins de la moitié de la surface du grain, celui-ci doit être compté parmi les grains attaqués par les prédateurs.

c) Impuretés proprement dites :

Tous les éléments contenus dans un échantillon de céréales qui sont retenues par une toile perforée à fentes de 3,5 millimètres (exceptés les grains d'autres céréales ainsi que les grains particulièrement gros de la céréale de base) et qui passent par une toile perforée à fentes de 1 millimètre, comptent parmi les impuretés proprement dites.

Les matières inertes (pierres, sable, etc...), fragments de paille et autres impuretés proprement dites se trouvant dans les échantillons, qui passent au travers d'un tamis à fentes de 3,5 mm et qui sont retenus par un tamis à fentes de 1 mm, font également partie de ce groupe.

Cette définition ne s'applique pas au maïs. Pour cette céréale, il faut compter parmi les impuretés proprement dites tous les éléments d'un échantillon qui passent par un tamis à fentes de 1 mm, ainsi que les matières inertes (pierres, sable, etc...), fragments de paille et autres impuretés proprement dites retenus par ce tamis.

d) Balles (pour le maïs fragments des rafles)

e) Ergot

f) Grains cariés

g) Fragments d'insectes

5. Insectes vivants ou morts

METHODE DE REFERENCE POUR LA DETERMINATION DES ELEMENTS QUI FONT PARTIE DES IMPURETES

1. Froment tendre, froment dur, seigle, orge

L'échantillon moyen (250 g au moins) est pesé et passé ensuite par un tamis à fentes de 3,5 et de 1 mm pendant au moins une demi-minute. Afin de garantir un criblage constant, un tamis mécanique (par ex. table de vibration avec tamis montés) est recommandé.

Les éléments retenus par le tamis à fentes de 3,5 mm et la quantité qui passe à travers le tamis à fentes de 1 mm sont à peser ensemble et sont à considérer comme impuretés proprement dites. Dans le cas où, dans les éléments retenus par le tamis à fentes de 3,5 mm, se trouvent des parties du groupe "autres céréales" ou des grains particulièrement gros de la céréale de base, ces éléments sont à ajouter de nouveau à l'échantillon nettoyé au préalable. Dans la quantité qui passe à travers le tamis à fentes de 1 mm, il faudra compter les insectes vivants ou morts.

ANNEXE II

De l'échantillon nettoyé au préalable un échantillon de 50 à 100 g est prélevé à l'aide d'un séparateur. Cet échantillon partiel doit être pesé.

Il convient ensuite d'étaler, à l'aide d'une pincette ou d'une spatule de corne, 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 étrangères, ergots, grains avariés, grains cariés, balles et insectes vivants ou morts.

Dans le cas où des grains qui sont encore à l'intérieur des balles se trouvent dans l'échantillon partiel, ils seront décoortiqués à la main, les balles ainsi obtenues étant considérées comme fractions de balles. Les pierres, les mottes de terre et les fragments de paille sont considérés comme impuretés proprement dites.

L'échantillon partiel sera passé ensuite 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 et 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 font partie du groupe "grains échaudés".

2. Maïs

L'échantillon moyen (500 g au moins) est pesé et agité dans le tamis à fentes de 1 mm pendant au moins une demi-minute. Compter les insectes vivants et morts.

Des éléments retenus par le tamis à fentes de 1 mm, il faudra extraire les matières inertes (pierres, sable, etc...), fragments de paille et autres impuretés proprement dites à l'aide d'une pincette ou d'une spatule de corne.

Les impuretés proprement dites ainsi extraites seront ajoutées aux éléments qui ont passé par le tamis à fentes de 1 mm et pesés ensemble.

Préparer, à l'aide d'un appareil à diviser, un échantillon de 100 à 200 g à partir de l'échantillon prénnettoyé. Peser cet échantillon partiel. Répandre ensuite cet échantillon partiel sur une table en couche mince. Sélectionner avec une pincette ou une spatule de corne les fractions d'autres céréales, grains attaqués par les prédateurs, grains détériorés par le gel, grains germés, graines étrangères, grains avariés, balles et insectes vivants ou morts.

Ensuite passer de nouveau cet échantillon partiel à travers un tamis à trous circulaires de 4,5 mm de diamètre. La partie qui passe à travers ce tamis est à compter parmi la catégorie grains brisés.

3. Toutes les catégories des impuretés visées sous 1. et 2. sont à peser au plus juste et à 0,01 g près et à répartir selon le pourcentage sur l'échantillon moyen. Les indications dans le rapport d'analyse seront faites avec la précision de 0,1 %. Compter les insectes vivants et morts et en indiquer le nombre par kilogramme de céréales.

En cas d'analyses parallèles il n'est pas permis de dépasser pour l'ensemble des impuretés des écarts de 10 % maximum en ce qui concerne les éléments qui ne sont pas des céréales de base de qualité irréprochable.

APPAREILLAGE

1. Appareil à diviser les échantillons (par ex. appareil conique ou à cannelures);
2. Balance (précision 0,1 mg);
3. Tamis à fentes de 1 mm, 1,8 mm, 1,9 mm, 2 mm, 2,2 mm et 3,5 mm;

Tamis à trous circulaires de 4,5 mm de diamètre

(Les tamis seront éventuellement montés sur table de vibration).
