

I

(Actes dont la publication est une condition de leur applicabilité)

RÈGLEMENT (CEE) N° 2094/87 DU CONSEIL

du 13 juillet 1987

modifiant le règlement (CEE) n° 2731/75 fixant les qualités types du froment tendre, du seigle, de l'orge, du maïs, du sorgho et du froment dur

LE CONSEIL DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

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

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° 1900/87⁽²⁾, et notamment son article 3 paragraphe 5,

vu la proposition de la Commission⁽³⁾,

vu l'avis du Parlement européen⁽⁴⁾,

considérant que l'évolution de la production et de la consommation dans le secteur du froment dur nécessite un renforcement des conditions qualitatives exigées à l'intervention; que cet objectif implique une modification préalable de la qualité type; que, à cette fin, il convient notamment, d'une part, de renforcer les exigences relatives au taux d'humidité et au poids spécifique pour le froment dur et, d'autre part, d'intégrer dans la définition de la qualité type de cette céréale des critères technologiques; qu'il y a lieu de modifier en conséquence le règlement (CEE) n° 2731/75⁽⁵⁾, modifié en dernier lieu par le règlement (CEE) n° 1580/86⁽⁶⁾,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Le règlement (CEE) n° 2731/75 est modifié comme suit:

1) L'article 5 est remplacé par le texte suivant:

« Article 5

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

1) Critères de qualité physiques:

- a) froment dur sain, loyal et marchand, exempt de flair et de prédateurs vivants, d'une couleur jaune ambré à brun, d'une cassure vitreuse d'aspect translucide et corné;
- b) pourcentage total des éléments qui ne sont pas des grains de froment dur de qualité irréprochable: 25 % dont:
 - pourcentage de grains de froment dur mitadinés même partiellement: 20 %,
 - pourcentage de grains brisés: 2 %,
 - pourcentage d'impuretés constituées par des grains: 2 % (par impuretés constituées par des grains, on entend les grains échaudés, les grains d'autres céréales, les grains attaqués par les prédateurs, les grains présentant des colorations du germe, les grains mouchetés et fusariés et les grains chauffés par séchage),
 - pourcentage de grains germés: 0,5 %,
 - pourcentage d'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, les insectes morts et les fragments d'insectes);

c) poids spécifique: 80 kilogrammes par hectolitre;

d) taux d'humidité: 13 %.

2) Critères de qualité technologiques:

- a) taux de protéine ($N \times 5,7$), rapporté à la matière sèche, supérieur ou égal à 12,5 %;
- b) taux de gluten, rapporté à la matière sèche, supérieur ou égal à 8,75 %;
- c) indice de Hagberg supérieur ou égal à 250, y inclus les 60 secondes de temps de préparation (agitation). »

⁽¹⁾ JO n° L 281 du 1. 11. 1975, p. 1.

⁽²⁾ JO n° L 182 du 3. 7. 1987, p. 40.

⁽³⁾ JO n° C 102 du 15. 4. 1987, p. 10.

⁽⁴⁾ Avis rendu le 10 juillet 1987 (non encore paru au Journal officiel).

⁽⁵⁾ JO n° L 281 du 1. 11. 1975, p. 22.

⁽⁶⁾ JO n° L 139 du 24. 5. 1986, p. 34.

2) À l'article 6, le point b) est remplacé par le texte suivant :

« b) les méthodes nécessaires pour la détermination :

- des éléments qui ne sont pas des céréales de base de qualité irréprochable,
- du taux d'humidité,
- des grains de froment dur mitadinés,
- du taux de tanin,
- de la machinabilité de la pâte,
- du taux de protéines,
- du taux de gluten,
- de l'indice de Zélény,
- de l'indice de Hagberg

sont établies selon la procédure prévue à l'article 26 du règlement (CEE) n° 2727/75. »

3) À l'annexe, au point 2 lettre b), la deuxième phrase est supprimée.

4) À l'annexe, le point 2 lettre d) est remplacé par le texte suivant :

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

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, à d'autres endroits que sur le germe même, des colorations situées entre le brun et le noir brunâtre,
- comme grains fusariés, des grains dont le péricarpe est contaminé par le mycelium du fusarium ; ces grains paraissent légèrement échaudés, ridés et portent des taches diffuses, aux contours mal délimités, de coloration rose ou blanche. »

5) À l'annexe, le point suivant est ajouté :

« 6. *Grains mitadinés*

On entend par grains de froment dur mitadinés les grains dont l'amande ne peut être considérée comme pleinement vitreuse. »

Article 2

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

Il est applicable à partir du 1^{er} juillet 1987.

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

Fait à Luxembourg, le 13 juillet 1987.

Par le Conseil

Le président

B. SCHALL HÖLBERG