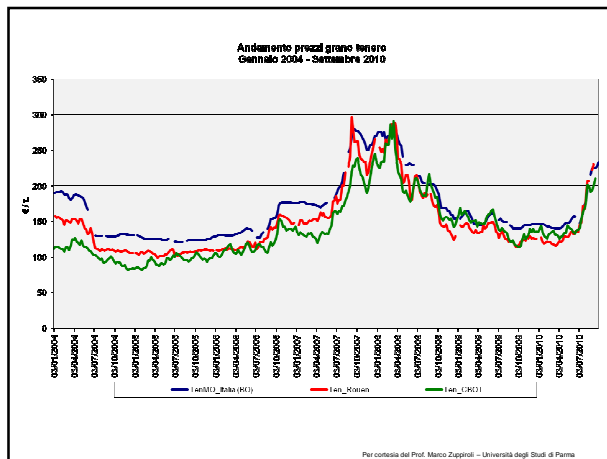


GRANO ITALIA
*Il punto sul comparto cerealicolo nazionale:
 quale situazione, quali prospettive ed innovazioni*

*La definizione della qualità mercantile dei cereali:
 strumenti contrattuali a confronto*

Andrea Villani - A.G.E.R. Borsa Merci Bologna

Bologna
 30 settembre - 1 ottobre 2010



- Che cosa sono i Contratti Tipo
- Chi li fa e chi li adopera
- A cosa servono
- Cosa dicono sulla qualità:
 - Campionamento
 - Condizionamento
 - Specifiche tecniche

Casi contrattuali di approfondimento:

- Italiano: Contratti Tipo
- Francese: Contratti Incograin
 (Syndicat de Paris du Commerce et des Industries)
- Anglosassone: Contratti GAFTA
 (The Grain and Feed Trade Association)

Contratti Tipo italiani: Condizioni Generali Unificate (2002)

Art. IV - CAMPIONAMENTO - ANALISI

a) Campionamento
 L'onere e l'obbligo del prelevamento dei campioni sigillati - se richiesto - competono al venditore per le vendite "franco partenza" ed al compratore per le vendite "franco arrivo".
 Il campionamento dev'essere effettuato, salvo patto contrario, nel luogo di consegna della merce in almeno due esemplari per ogni singolo ricevimento, in contraddittorio fra chi riceve e chi effettua la consegna (siano essi il venditore od il compratore oppure, in mancanza di questi, il vettore il quale, anche senza alcuna specifica autorizzazione, rappresenterà ad ogni effetto - nel campionamento - la parte che gli ha affidato il mandato di trasporto) e dovranno essere conservati diligentemente dalle parti.
 I campioni debbono essere confezionati in idonei contenitori a chiusura ermetica e con peso netto di almeno 300 (trecento) grammi, se non diversamente specificato.
 In caso di rifiuto ad effettuare il campionamento in contraddittorio, la parte diligente è autorizzata - dandone immediata comunicazione alla controparte - a procedere al prelevamento e suggellamento dei campioni a mezzo di Pubblico Mediatore od altra persona delegata dal Presidente (o da chi ne fa le veci) dell'Associazione richiamata nel contratto, o da altro Ente od Autorità civile o giudiziaria più vicina al luogo di partenza od arrivo della merce, addebitando tutte le spese alla parte negligente.
 Il venditore od il consignatario della merce ritirata oltre i termini di franchigia, è tenuto - se richiesto - ad effettuare il prelevamento dei campioni che saranno validi e vincolanti come quelli prelevati nei termini di franchigia.

b) Analisi
 In caso di reclamo, il campione od i campioni dovranno essere presentati per l'analisi, se non diversamente specificato, al Laboratorio dell'Associazione indicata in contratto quale sede arbitrale - sotto pena di decadenza:

- entro 5 (cinque) giorni se depositati, o 3 (tre) giorni se spediti a mezzo Posta, decorrenti dal giorno successivo al prelevamento.
- limitatamente ai prodotti "da essiccare", i campioni devono essere depositati entro 3 (tre) giorni decorrenti dal giorno successivo al prelevamento e non è prevista la spedizione a mezzo Posta.

 In caso di coaccuso, i predetti termini di tempo decorrono dal giorno successivo all'ultimo prelevamento.
 I risultati delle analisi sono validi e vincolanti per i contraenti ed una copia del certificato d'analisi dovrà essere spedita entro 8 (otto) giorni dal ricevimento, a pena di decadenza, alla controparte a mezzo raccomandata.
 Qualora il venditore intenda avvalersi della "controanalisi", deve presentarla - sotto pena di decadenza - allo stesso Laboratorio d'analisi, nei termini sindacati decorrenti dal giorno successivo al ricevimento del reclamo, il campione od i campioni validi in suo possesso, dando di ciò contestuale notizia alla controparte.
 La parte che ha richiesto la controanalisi, deve trasmettere il certificato d'analisi alla controparte entro 8 (otto) giorni dal ricevimento a mezzo raccomandata.
 In difetto, trascorsi 30 (trenta) giorni dalla comunicazione di controanalisi, la controparte ha la facoltà di richiedere al Laboratorio - che è obbligato a rilasciarlo - copia del certificato stesso.
 In conseguenza del ricorso alla seconda analisi, sarà considerata finale e definitiva la media delle risultanze.
 Le spese d'analisi e controanalisi, per le quote relative ai dati deflittici, sono a carico della parte soccombente.

Contratti Incograins

Art. X Echattillage (contraddittorio fra le parti o loro rappresentanti)
Rappresentatività:
 -Mare: campioni primari (otto 500 T); globali (2500T); campioni finali (1 L). Suddivisione in contenitori ermetici (umidità); rigidi (spezzati); Tela/cotone/carta/similari (altri casi)
 -Fiume: campioni primari (otto 50 T); globale; campioni finali (1 L). Suddivisione in contenitori ermetici (umidità); rigidi (spezzati); Tela/cotone/carta/similari (altri casi)
 -Ferrovia:campioni primari (da ogni vagone); globale; campioni finali (1 L). Suddivisione in contenitori ermetici (umidità); rigidi (spezzati); Tela/cotone/carta/similari (altri casi)
 -Strada:campioni primari (da ogni camion); in caso di più camion per un medesimo c.to 1 solo campione globale; campioni finali (1 L). Suddivisione in contenitori ermetici (umidità); rigidi (spezzati); Tela/cotone/carta/similari (altri casi)
 -Silos: in caso di movimentazione merce, campionamento dinamico all'uscita silos con i metodo di prelievo in uso.

Art. XI Analyses
 Specificazione entro 7 gg al laboratorio designato dalle parti (riconosciuto BIPEA) o alla S.A.C.A.P. (Société Auxiliaire de la Chambre Arbitrale de Paris). Controanalisi entro 7 gg da certificato analisi. Per differenze fra A. e C. - a 1/2% vale prima analisi; in tutti gli altri casi media. Costi a carico parte soccombente.



Contratti GAFTA

GAFTA Sampling Rules Form n° 124

(Rules for Sampling and Analysis Instructions)
 1. Definitions: Increment sample; Bulk sample; Contractual samples (1kg); Analysis samples Sample labels
 2. Methods of drawing samples: Increments sample for bags, bulk, containers
 Contracts for Road and Rail transport
 3. Sample bags and sample containers
 4. Contractual samples required for analysis tests and arbitration purposes (sets of samples)
 5. Dispatch of samples, analysis instruction and certificates
 6. Analysis requirements
 ...

GAFTA Method of Analysis Form n° 130

(List of method used by the Analysts named in GAFTA Contracts)

GAFTA Approved Superintendents

GAFTA Approved Analysts (Twice years tests)

Qualità sana, leale e mercantile. (S.L.M.)

A.G.E.R. Condizioni Generali Unificate dei Contratti tipo (in vigore dal 1° settembre 2002)	Camera di Commercio di Bologna (Raccolta provinciale degli usi 2005)	Regolamento C.E.N. 667/2008 del 16 luglio 2008 che stabilisce le procedure di presa in consegna dei cereali da parte degli organismi di intervento nonché i metodi di analisi per la determinazione della qualità - Art. 4.
Per merce sana s'intende merce esente da odori anomali, non riscaldata né fermentata, che non sia contaminata da muffe, dai metaboliti delle stesse, dalle tossine di Logg, che non presentino infestazioni in atto di animali vivi, inoltre, eventuali residui di sostanze chimiche anche consentite alle normali pratiche di produzione o conservazione della merce stessa, riscontrabili anche dopo le normali operazioni preliminari di trattamento, devono rientrare nelle tolleranze e nei limiti della Legge vigente in materia.	Condizionamento: la merce si intende sempre venduta alla condizione di sana, leale e mercantile. Sana: si intende che la merce deve essere scevra da odori sgradevoli ed impropri al cereale contrattato, non sia riscaldata, non abbia grane cotte, carbonare o macchie di muffa. Leale: si intende che la merce deve essere scevra da vizi occulti. Mercantile: si intende che la merce deve essere scevra da difetti che impediscano la sua classificazione nella buona media del prodotto dell'annata al tempo ed al luogo di consegna ed alla provenienza.	"Sono considerati di qualità sana, leale e mercantile i cereali che presentano la colorazione caratteristica per ciascuno di essi, che sono privi di odori, nonché di parassiti vivi (compresi gli acari) in tutte le fasi del loro sviluppo, che posseggono i requisiti qualitativi minimi specificati nell'allegato I (vedi Allegati) ed il cui tenore di radioattività non supera i livelli massimi ammissibili stabiliti dalla normativa comunitaria." Con provvedimenti distinti la Comunità stabilisce per i livelli massimi ammissibili di contaminanti.

INCOGRAIN: Art. III Condizionamento

La merce deve essere consegnata secca, senza odori anomali riscontrabili all'olfatto, esente da parassiti viventi della merce e deve corrispondere alle norme di una corrente commercializzazione.

GAFTA

Merce definita alla condizione di "of sound, fair and merchantable quality"
 Condition: "Fate quale" e "Rye terms"
 F.A.Q.: Fair Average Quality (Qualità media riferita ad un luogo e ad un periodo di carico)

	Fiumento duro	Fiumento tenero	Orozo	Granoturco	Sorgo
A. lavoro massimo di umidità	14,5%	14,5%	14,5%	13,5%	13,5%
B. Percentuale massima di chicchi alterati (chicchi sono considerati alterati se la parte, poltiglia, è di cui all'articolo 1)	12%	12%	12%	12%	12%
1. Chicchi spezzati	6%	5%	5%	5%	5%
2. Impurità relative ai chicchi (diversa da quella di cui all'articolo 1)	5%	7%	12%	5%	5%
a) chicchi stranieri					
-b) frumento	3%		5%		
-c) chicchi alterati da parassiti					
-d) chicchi di produzione o coltivazione del paese					
-e) chicchi scalfati per riscaldamento	0,50%	0,50%	3%	0,50%	0,50%
3. Chicchi e parti nocive da lavorare	5%				
-a) frumento					
-b) chicchi di tipo diverso	1,5%				
4. Chicchi germogliati	4%	4%	6%	6%	6%
5. Impurità varie (Schwarzweizen)	3%	3%	3%	3%	3%
a) senza sostanze					
-a) grano	0,10%	0,10%	0,10%	0,10%	0,10%
-b) altri					
b) chicchi alterati					
-a) chicchi alterati da riscaldamento	0,05%	0,05%			
-b) altri					
c) impurità per trasporto/dato					
-a) grano	0,05%	0,05%			
-b) uguale come a)					
d) frumento					
-a) frumento e componenti di esso					
C. Percentuale massima di chicchi bianchi, anche macinati	27%				
D. lavoro massimo di umidità (1)					1%
E. lavoro massimo di umidità (2)	26	25	60	21	
F. lavoro massimo di umidità (3)					
- campagna 2000/2001	11,5%	10%			
- campagna non specificata	11,5%	10,3%			
- campagna 2005/2006 successiva	11,5%	10,5%			
G. tempo minimo di cottura in secondi (2) (3) (4)	250	250			
H. lavoro massimo di Zeleny (5)		22			

Requisiti merceologici:
 Reg. CE n. 607/2009 (Art. 1),
 Reg. CE n. 670/2009 (Art. 1 - parte B),
 Reg. CE n. 1272/2009 (Art. 1) parte II

Criteri di ammissibilità cereali:
 Reg. CE n. 1272/2009 (Art. 1) parte I

a) I cereali presentano la colorazione caratteristica per ciascuno di essi;

b) i cereali sono privi di odori e di parassiti vivi (compresi gli acari) in tutte le fasi del loro sviluppo;

c) i cereali possiedono i requisiti qualitativi minimi specificati in parte II;

d) il tenore di contaminanti, compresa la radioattività, non supera i livelli massimi consentiti dalla normativa comunitaria.

...

Inoltre, se dalle analisi risulta che l'indice di Zeleny di una partita di frumento tenero è compreso tra 22 e 30, l'impasto ottenuto da questo frumento, per essere considerato di qualità sana, leale e mercantile, deve essere giudicato non coltoso e lavorabile a macchina.

CONTRATTO TIPO N. 103
per Granoturco Nazionale Secco

DEFINIZIONI

Per granoturco secco, salvo altra specificazione, intendesi il prodotto essiccato naturalmente od artificialmente avente un tenore di umidità del 14%, esente da parassiti vivi.
Il granoturco patulato con un tenore di umidità precisato, seguito dalla specificazione "massimo" o "tassativo" non deve superare il limite convenuto; in caso contrario il acquirente ha il diritto di rifiutare la merce.

GRANOTURCO SECCO

TOLLERANZE, ABBUONI E BONIFICI
Gli abbuoni, da detrarsi sul prezzo e non sul peso, sono regolati in proporzione per ogni punto o frazione secondo le seguenti indicazioni:

UMIDITÀ ECCEDENTE IL 14% O IL VALORE PATUITO

- Fino ad 1 punto di eccedenza: abbuono dell'1,50% a favore del compratore;
- oltre 1 punto di eccedenza: il compratore potrà esercitare il diritto al rifiuto della merce.
- E' accordata una tolleranza "analitica", senza abbuono, dello 0,3, che in ogni caso non costituisce franchigia

UMIDITÀ INFERIORE AL 14%

- se espressamente pattuito tra le parti, per la percentuale inferiore al 14% il venditore avrà diritto ad un bonifico dell'1,20% per ogni punto in meno
- E' accordata una tolleranza "analitica", senza abbuono, dello 0,3, che in ogni caso non costituisce franchigia

CHICCHI SPEZZATI - ECCEDENTI IL 5% O IL VALORE PATUITO:

- (controllati frammentale che passano attraverso un vaglio a fori circolari del diametro di mm. 4,50 e trattenute da vaglio a maglie di mm. 0,50):
- per i primi 3 punti di eccedenza: abbuono dello 0,20% per ogni punto a favore del compratore
- per gli ulteriori 3 punti di eccedenza: abbuono dello 0,50% per ogni punto a favore del compratore

IMPURITÀ RELATIVE AI CHICCHI E CHICCHI ALTERATI - ECCEDENTI IL 2% O IL VALORE PATUITO:

- (chicchi di altri cereali, chicchi tartati, chicchi geminati, danneggiati da parassiti e da altri parassiti animali, chicchi lenti per riscaldamento, escludendo le colorazioni del peticarico dovute a determinanti genetici, ma con sezione di colorazione chiara):
- dal 2,01% a 4,00%: abbuono dello 0,50% per ogni punto a favore del compratore
- dal 4,01% al 6,00%: abbuono dello 0,75% per ogni punto a favore del compratore

IMPURITÀ VARIE (NUCLE) - ECCEDENTI L'1% O IL VALORE PATUITO:

- (tutto ciò che passa attraverso un vaglio a maglie di mm. 0,50, nonché i chicchi di specie infestanti, i chicchi avariati da fermentazione ed ammuffiti che alla sezione presentano una marcata colorazione grigiata, nera o verdastria, chicchi tartati da essiccazione o lenti per autoriscaldamento e con sezione di colorazione scura, chicchi gravemente tartati e scavati con distruzione dell'embrione, pietre, sabbia, frammenti minerali o legnosi, pulve, insetti morti e loro frammenti):
- fino a 3 punti di eccedenza: abbuono dell'1,00% per ogni punto a favore del compratore.

CONTRATTO TIPO N. 102
per Frumento Duro Nazionale

- Qualità:** a) secondo «campione reale» - identificato: - a mani:
b) secondo «campione tipo» - identificato: - a mani:
c) secondo «denominazione» c/o con «caratteristiche»
d) secondo «varietà» o «varietà escluse»

Condizionamento: merce sana, locale e mercantile.

II) TOLLERANZE E ABBUONI

Il frumento deve essere sano, locale, mercantile, del colore proprio del cereale, esente da odore e parassiti vivi.
Nelle vendite su «campione reale» se la somma delle deficienze supera il 2% del valore della merce, il compratore può esercitare il diritto al rifiuto. Qualora l'accordo amichevole non fosse possibile, le deficienze oltre i limiti regolati dalla tabella che segue, saranno materia di esame per l'arbitrato da espertisi sul campione o sui campioni depositati o sui risultati delle analisi eseguite dal Laboratorio dell'Associazione competente.
Gli abbuoni per deficienze o eccedenze sono regolati secondo la seguente tabella, in proporzione per ogni punto o frazione, e sono da detrarsi sul prezzo e non sul peso:

UMIDITÀ	PESO ETTOLOT. SUL TAL. QUALE	IMPURITÀ TOTALI	BIANCONATI		SPEZZATI
			Su campione	Su denominazione	
%	kali	%	%	%	%
Oltre il 13% tolleranza con abbuono	Per deficienza rispetto al contenuto, tolleranza con abbuono per ogni punto	% di abbuono per ogni punto	Oltre il 1% tolleranza con abbuono per ogni punto	Oltre il 1% tolleranza con abbuono per ogni punto	Oltre il 3% tolleranza con abbuono per ogni punto
13,01 - 14,50	1	0,01-1	0,50	0,01-1	0,15
14,51 - 15,00	1,50	1,01-3	0,75	0,01-3	0,20

AVVERTENZE:

- **Umidità** - Per contenuto di umidità superiore al 15% può essere esercitato il diritto al rifiuto.
- **Peso ettolitrico e umidità** - Qualora risultino contemporaneamente detrazioni per peso ettolitrico e umidità, si applica soltanto la detrazione più elevata.
- **Le Impurità totali** - sono la somma delle:
 - 1) impurità variabili (= chicchi avariati, sassi, sabbia, frammenti legnosi, pulve, semi di erbe infestanti, segale corna - nella misura massima dello 0,00% sul grano - insetti morti, nonché gli elementi trattenuti da vaglio con fessure di mm. 3,5 x 20 e quelli passanti da vaglio con fessure di mm. 1 x 20); **calcolate al 100%**
 - 2) impurità relative ai chicchi (= chicchi di altri cereali e semi estranei escluso frumento tenero, chicchi attaccati da insetti, chicchi verdi non completamente maturi, chicchi passanti da vaglio con fessure di mm. 1,9 x 20, esclusi chicchi spezzati); **calcolate al 50%**
- **Chicchi bianconati** - Sono considerati bianconati i chicchi pinati, nocellati, bianconati e atterenti.
- **Frumento tenero** - Oltre il limite del 3%, se non diversamente convenuto, il compratore può esercitare il diritto al rifiuto. Su eventuali tolleranze consentite, oltre il limite pattuito si applica l'abbuono dello 0,50% per ogni punto percentuale.
- **Chicchi spezzati** - Sono considerati spezzati i chicchi che presentano la mandorla parzialmente scoperchiata.
- **Chicchi volgari e fusturati**
 - Chicchi volgari:** tollerati senza abbuono fino al 6%, dal 6,01 al 10% massimo: abbuono proporzionale dello 0,25% per punto.
 - Chicchi fusturati:** tollerati senza abbuono fino al 1,50%, dall'1,51 al 3% massimo: abbuono proporzionale dello 0,20% per ogni punto.
- **Chicchi carati** - I chicchi carati sono tollerati sino al numero massimo di 2 chicchi interi o aperti su 100 grammi.
- **Chicchi geminati** - Sono considerati geminati i chicchi che presentano, visibile ad occhio nudo, la radichetta o la piumetta. E' tollerata la presenza di chicchi geminati nel limite massimo dello 0,50% con abbuono proporzionale dello 0,50%.
- **Coserveo** - Sono determinabili sul coserveo, se convenuto, soltanto le caratteristiche per: peso ettolitrico, impurità totali, spezzati, bianconati.
- **Ceneri** - Qualora sia espressamente convenuto un contenuto massimo di ceneri, una eventuale eccedenza di 5 punti è tollerata senza abbuono. Ulteriori eccedenze comporteranno un abbuono dello 0,2% per ogni punto sino ad un massimo di abbuono del 2% sul valore della merce.
- **Proteine s.e.s. (sacco x 5,70)** - Eventuali deficienze rispetto ai valori stabiliti dalla CEE per la qualità tipo comunitaria od ai valori espressamente convenuti fra le parti, comporteranno un abbuono del 2% per ogni punto o frazione sino ad un massimo di abbuono del 4% sul valore della merce.
- **Varietà** -
 - 1) Gli abbuoni per la presenza di chicchi di altre varietà eccedenti il convenuto, sono regolati come segue:
 - sino al 5% tollerati senza abbuono
 - dal 5,01% al 10% abbuono dello 0,20
 - oltre il 10% diritto al rifiuto
 - 2) Gli abbuoni per la presenza di chicchi di varietà escluse, sono regolati come segue:
 - sino al 5% tollerati senza abbuono
 - dal 5,01 al 10% abbuono dello 0,40
 - oltre il 10% diritto al rifiuto.



ADDENDUM TECHNIQUE N° IV (POUR LA VENTE DES MAIS)

NORMES TECHNIQUES DE BASE STANDARD

Teneur en eau: 15% (fino al 15,5% abbuono 1%; > 15,5% possibilità di rifiuto)

Grain cassés: 5% (fino al 10% abbuono 0,25%; > 10% possibilità di rifiuto)

Impuretés: 3,5% (abbuono 1% fino ad un massimo del 7% di impurità di cui: 2% impurità diverse incluso max 1,25% di grani avariati. Al di sopra del 7% di impurità - totale ponderato (+b) - o del 2% di impurità diverse o dell'1,25% di grani avariati possibilità di rifiuto)

- a) Impuretés grains (grains endommagés par les prédateurs, grains germés, grains d'autres céréales ou de plantes cultivées et les grains de coloration anormale) calculato al 50%
- b) Impuretés diverses (graines étrangères, les matières inertes et les grains avariés dont plus de la moitié de la section, germe compris, présente une coloration accusée, grisâtre, noire ou verdâtre) calculato al 100%

Possibilità di indicare contrattualmente: "origine francese" o "regione di produzione"

Contratto INCOGRAIN	→ Addendum Technique	→ Methodes BIPEA (184)
ADDENDUM TECHNIQUE N° III (POUR LA VENTE DES BLES DURS)		
NORMES CONTRACTUELLES		
Masse à l'hectolitre (P.S.): rispetto al garantito 0-2 Kg/hl abbuono 1%; > 2 Kg/hl possibilità di rifiuto		
Teneur en eau: rispetto al convenuto 0-2% abbuono 1%; > 2% possibilità di rifiuto		
Grain mitadinés: rispetto al garantito 0-5% abbuono 0,10%; 5-15% abbuono 0,20%; > 15% possibilità di rifiuto		
Grain cassés/brisés: rispetto al garantito 0-3% abbuono 0,20%; > 3% possibilità di rifiuto		
Grain germés: rispetto al garantito 0-3% abbuono 0,30%; > 3% possibilità di rifiuto		
Grain mouchetés:		
a) colorés du germe (25%)		
b) mouchetés (100%)		
rispetto al tollerato 0-3% abbuono 0,30%; 3-4% abbuono 0,50%; > 4% possibilità di rifiuto		
Grain fusariés: rispetto al garantito 0-3% abbuono 0,30%; > 3% possibilità di rifiuto		
Forfait Germés, Mouchetés, Fusariés (GMF): rispetto al garantito 0-5% abbuono 0,30%; > 5% possibilità di rifiuto (casi di concomitanza con pattuizione G, M, F separate)		
Impuretés:		
a) impuretés grains (50%)		
b) impuretés diverses (100%)		
rispetto al tollerato 0-2% abbuono 1%; 3-4% abbuono 2%; > 4% possibilità di rifiuto		
Indice de chute selon Hagberg-Perten: rispetto al garantito tollerati 30" di cui i primi 15" in franchigia e da 15" a 30" abbuono 1%; > 30" possibilità di rifiuto. (germinati non cumulabili con l'Hagberg; Hagberg non associabile a GMF)		
Protéines (Kjeldhal Nx5,70 ss %): rispetto al garantito		
- 0,01-0,20% tollerato		
- 0,21-0,50% abbuono 0,50%		
- 0,51-0,80% abbuono 0,80%		
- 0,81-1,00% abbuono 1,20%		

Contratti GAFTA													
• Quality	<ul style="list-style-type: none"> - Certificate final at time and place of loading ... <i>(Certificazione all'imbarco affidata ad un terzo)</i> - Basis analysis test(s) at destination <i>(Certificazione allo sbarco affidata ad un terzo)</i> - F.A.Q. at time and place of loading ... <i>(Standards qualitativi definiti ed aggiornati dal GAFTA per luoghi e periodi di carico)</i> - Sample ... at time and place of shipment <i>(Vendita su campione)</i> - Warranties / Guarantees ... at time and place of discharge 												
• Pattuizioni Specifiche (integrative)	<p>(Riferite all'origine ed alla merce)</p> <p>→ Grading internazionale / F.A.Q. / Varietà</p> <p>→ Pattuizioni:</p> <table border="0"> <tr> <td>- Moisture</td> <td>- Specific Weight</td> </tr> <tr> <td>- Broken Kernels</td> <td>- Protein</td> </tr> <tr> <td>- Admixture / FM</td> <td>- Gluten on wet/on dry</td> </tr> <tr> <td>- Total and Heat Damaged Kernels</td> <td>- Gluten Index</td> </tr> <tr> <td>- Vitreous</td> <td>- Ash</td> </tr> <tr> <td>- Fusarium Kernels damaged</td> <td>- Hagberg</td> </tr> </table>	- Moisture	- Specific Weight	- Broken Kernels	- Protein	- Admixture / FM	- Gluten on wet/on dry	- Total and Heat Damaged Kernels	- Gluten Index	- Vitreous	- Ash	- Fusarium Kernels damaged	- Hagberg
- Moisture	- Specific Weight												
- Broken Kernels	- Protein												
- Admixture / FM	- Gluten on wet/on dry												
- Total and Heat Damaged Kernels	- Gluten Index												
- Vitreous	- Ash												
- Fusarium Kernels damaged	- Hagberg												