(2) Der Mindestpreis für Zuckerrüben außerhalb der Grundquote wird festgesetzt

a) auf 10,00 Rechnungseinheiten je Tonne für das in Artikel 1 Absatz 2 der Verordnung (EWG) Nr. 766/69 bestimmte Hauptüberschußgebiet der Gemeinschaft und für die in Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe c) aufgeführten Gebiete,

b) auf 11,46 Rechnungseinheiten je Tonne für die in Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe a) aufgeführten Gebiete.

Artikel 4

Der Schwellenpreis wird festgesetzt

a) für Weißzucker auf 24,94 Rechnungseinheiten je 100 Kilogramm,

b) für Rohzucker auf 22,37 Rechnungseinheiten je 100 Kilogramm,

c) für Melasse auf 3,20 Rechnungseinheiten je 100 Kilogramm.

Artikel 5

Die Garantiemenge gemäß Artikel 26 Absatz 1 der Verordnung Nr. 1009/67/EWG wird auf 6 352 500 Tonnen Weißzucker festgesetzt.

Artikel 6

(1) Der Hundertsatz gemäß Artikel 27 Absatz 4 der Verordnung Nr. 1009/67/EWG wird auf 60 festgesetzt.

(2) Der Höchstbetrag der Produktionsabgabe gemäß Artikel 28 der Verordnung Nr. 1009/67/EWG wird auf 8,97 Rechnungseinheiten je 100 Kilogramm Weißzucker festgesetzt.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Geschehen zu Luxemburg am 22. April 1969.

Im Namen des Rates
Der Präsident
J. P. BUCHLER

VERORDNUNG (EWG) Nr. 768/69 DES RATES

vom 22. April 1969

zur Festsetzung der Standardqualitäten für Weichweizen, Roggen, Gerste, Mais und Hartweizen

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft, insbesondere auf Artikel 43,

gestützt auf die Verordnung Nr. 120/67/EWG des Rates vom 13. Juni 1967 über die gemeinsame Marktorganisation für Getreide (1), zuletzt geändert mit Verordnung (EWG) Nr. 289/69 des Rates vom 17. Februar 1969 (2), insbesondere auf Artikel 2 Absatz 4,

auf Vorschlag der Kommission,

nach Stellungnahme des Europäischen Parlaments (3),

in Erwägung nachstehender Gründe:

Die gemeinsamen Preise für Weichweizen, Roggen, Gerste, Mais und Hartweizen müssen für bestimmte Standardqualitäten festgesetzt werden. Die Standardqualitäten sollen so weit wie möglich den durchschnittlichen Qualitäten des in der Gemeinschaft geernteten Getreides entsprechen.

Die Standardqualitäten wurden durch die Verordnung Nr. 865/67/EWG des Rates vom 14. Novem-

(1) ABl. Nr. 117 vom 19. 6. 1967, S. 2269/67.
(2) ABl. Nr. L 41 vom 18. 2. 1969, S. 1.
(3) ABl. Nr. C 41 vom 1. 4. 1969, S. 35.

ber 1967 (1) festgesetzt. Die in dieser Verordnung enthaltenen Definitionen der verschiedenen Bestandteile, die nicht einwandfreies Grundgetreide sind, haben zu Anwendungsschwierigkeiten geführt. Es ist daher angebracht, diese Definitionen zu präzisieren und außerdem die Methoden zur Feststellung des Feuchtigkeitsgehalts und der Besatzanteile zu vervollständigen und einheitlicher zu gestalten —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die für den Richtpreis und die Interventionspreise für Weichweizen maßgebende Standardqualität wird wie folgt bestimmt:

a) gesunder und handelsüblicher Weichweizen von gesundem Geruch, frei von lebenden Schädlingen, von einer dem Weichweizen eigenen Farbe, der der durchschnittlichen Beschaffenheit des in der Gemeinschaft unter normalen Bedingungen geernteten Weichweizens entspricht;

b) Feuchtigkeitsgehalt: 16 v. H.;

c) Anteil der Bestandteile, die nicht einwandfreies Grundgetreide sind: 5 v. H., davon:

— Anteil des Bruchkorns: 2 v. H.,

— Anteil des Kornbesatzes: 1,5 v. H. (als Kornbesatz gelten Schmachtkorn, Fremdgetreide, Schädlingsfraß und Körner mit Keimverfärbungen),

— Anteil des Auswuchses: 1 v. H.,

— Anteil des Schwarzbesatzes: 0,5 v. H. (als Schwarzbesatz gelten Unkrautsamen, verdorbene Körner, Verunreinigungen, Spelzen, Mutterkorn, Brandbutten, tote Insekten und Insektenfragmente);

d) Eigengewicht: 75 Kilogramm je Hektoliter.

Artikel 2

Die für den Richtpreis und die Interventionspreise für Roggen maßgebende Standardqualität wird wie folgt bestimmt:

a) gesunder und handelsüblicher Roggen von gesundem Geruch, frei von lebenden Schädlingen, von einer dem Roggen eigenen Farbe, der der durchschnittlichen Beschaffenheit des in der Gemeinschaft unter normalen Bedingungen geernteten Roggens entspricht;

b) Feuchtigkeitsgehalt: 16 v. H.;

c) Anteil der Bestandteile, die nicht einwandfreies Grundgetreide sind: 5 v. H., davon:

— Anteil des Bruchkorns: 2 v. H.,

— Anteil des Kornbesatzes: 1,5 v. H. (als Kornbesatz gelten Schmachtkorn, Fremdgetreide und Schädlingsfraß),

— Anteil des Auswuchses: 1 v. H.,

— Anteil des Schwarzbesatzes: 0,5 v. H. (als Schwarzbesatz gelten Unkrautsamen, verdorbene Körner, Verunreinigungen, Spelzen, Mutterkorn, tote Insekten und Insektenfragmente);

d) Eigengewicht: 71 Kilogramm je Hektoliter.

Artikel 3

Die für den Richtpreis und die Interventionspreise für Gerste maßgebende Standardqualität wird wie folgt bestimmt:

a) gesunde und handelsübliche Gerste von gesundem Geruch, frei von lebenden Schädlingen, von einer der Gerste eigenen Farbe, die der durchschnittlichen Beschaffenheit der in der Gemeinschaft unter normalen Bedingungen geernteten Gerste entspricht;

b) Feuchtigkeitsgehalt: 16 v. H.;

c) Anteil der Bestandteile, die nicht einwandfreies Grundgetreide sind: 4 v. H., davon:

— Anteil des Kornbesatzes: 2 v. H. (als Kornbesatz gelten Schmachtkorn, Fremdgetreide und Schädlingsfraß),

— Anteil des Auswuchses: 1 v. H.,

— Anteil des Schwarzbesatzes: 1 v. H. (als Schwarzbesatz gelten Unkrautsamen, verdorbene Körner, Verunreinigungen, Spelzen, tote Insekten und Insektenfragmente);

d) Eigengewicht: 67 Kilogramm je Hektoliter.

(1) ABl. Nr. 179 vom 18. 11. 1967, S. 2.

Artikel 4

Die für den Richtpreis und den Interventionspreis für Mais maßgebende Standardqualität wird wie folgt bestimmt:

a) gesunder und handelsüblicher Mais von gesundem Geruch und frei von lebenden Schädlingen;

b) Feuchtigkeitsgehalt: 15 v. H.;

c) Anteil der Bestandteile, die nicht einwandfreies Grundgetreide sind: 8 v. H., davon:

— Anteil des Bruchkorns: 2 v. H. (als Bruchkorn von Mais gelten Teile von Maiskörnern oder Maiskörner, die durch ein Rundlochsieb von 4,5 mm fallen),

— Anteil des Kornbesatzes: 4 v. H. (als Kornbesatz gelten Fremdgetreide, Schädlingsfraß und Körner mit anormaler Färbung: Körner mit anormaler Färbung sind Körner, die auf Grund von Hitzeeinwirkung auf einem mehr oder weniger großen Teil der Schale und des Mehlkörpers eine bräunlich-schwarze Färbung aufweisen und nicht verdorbene Körner sind),

— Anteil des Auswuchses: 1 v. H.,

— Anteil des Schwarzbesatzes: 1 v. H. (als Schwarzbesatz gelten Unkrautsamen, verdorbene Körner, Verunreinigungen, Spelzen, tote Insekten und Insektenfragmente).

Artikel 5

Die für den Richtpreis, die Interventionspreise und den garantierten Mindestpreis maßgebende Standardqualität für Hartweizen wird wie folgt bestimmt:

a) gesunder und handelsüblicher Hartweizen von gesundem Geruch, frei von lebenden Schädlingen, trocken, von bernsteingelber bis brauner Farbe, an der Bruchstelle von glasigem, durchscheinendem und hornartigem Aussehen, der der durchschnittlichen Beschaffenheit des in der Gemeinschaft unter normalen Bedingungen geernteten Hartweizens entspricht;

b) Gesamtanteil der Bestandteile, die nicht einwandfreie Hartweizenkörner sind: 24,5 v. H., davon:

— Anteil der Hartweizenkörner, die ihr glasiges Aussehen, auch teilweise, verloren haben, und Weichweizenkörner: 20 v. H., davon höchstens 4 v. H. Weichweizenkörner,

— Anteil des Bruchkorns: 2 v. H.,

— Anteil des Kornbesatzes: 1,5 v. H. (als Kornbesatz gelten Schmachtkorn, Körner anderer Getreidearten als Hart- und Weichweizen, Schädlingsfraß, Körner mit Keimverfärbungen und fleckige Körner),

— Anteil des Auswuchses: 0,5 v. H.,

— Anteil des Schwarzbesatzes: 0,5 v. H. (als Schwarzbesatz gelten Unkrautsamen, verdorbene Körner, Verunreinigungen, Spelzen, Mutterkorn, Brandbutten, tote Insekten und Insektenfragmente);

c) Eigengewicht: 78 Kilogramm je Hektoliter.

Artikel 6

Zur Durchführung dieser Verordnung

a) sind die Bestandteile, die nicht einwandfreies Grundgetreide darstellen, in Anhang I Abschnitt A definiert, es sei denn, daß diese Verordnung andere Definitionen enthält, und werden nach dem in Anhang I Abschnitt B vorgesehenen Bezugsverfahren bestimmt;

b) erfolgt die Feststellung des Feuchtigkeitsgehalts unter Bezugnahme auf das im Anhang II angegebene Verfahren;

c) wird die Methode zur Bestimmung der Hartweizenkörner, die ihr glasiges Aussehen verloren haben, nach dem Verfahren des Artikels 26 der Verordnung Nr. 120/67/EWG festgelegt.

Artikel 7

Die Verordnung Nr. 865/67/EWG wird aufgehoben.

Diese Verordnung tritt am 1. August 1969 in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Geschehen zu Luxemburg am 22. April 1969.

Im Namen des Rates
Der Präsident
J. P. BUCHLER

ANHANG I

A. BESTANDTEILE, DIE NICHT EINWANDFREIES GRUNDGETREIDE SIND

1. **Bruchkorn:**

Als Bruchkorn gelten alle Körner, bei denen Teile des Endosperms freiliegen. Hierunter fallen auch angeschlagene Körner und Körner mit ausgeschlagenen Keimlingen.

Diese Definition gilt nicht für Mais.

2. **Kornbesatz:**

a) *Schmachtkorn:*

Als Schmachtkorn gelten die Körner, die nach Entfernung sämtlicher anderen in diesem Anhang genannten Bestandteile der Getreideprobe durch Schlitzsiebe mit folgenden Schlitzbreiten fallen: Weichweizen 2 mm, Roggen 1,8 mm, Hartweizen 1,9 mm, Gerste 2,2 mm.

Hierunter fallen auch frostgeschädigte Körner und alle nicht ausgereiften Körner (grüne Körner).

b) *Fremdgetreide:*

Als Fremdgetreide gelten alle nicht zum Grundgetreide gehörenden Getreidekörner einer Getreideprobe. Handelt es sich um eine Hartweizenprobe, so zählen die 4 v. H. übersteigenden Weichweizenkörner zum Fremdgetreide.

c) *Schädlingsfraß:*

Zum Schädlingsfraß zählen diejenigen Körner, die Fraßstellen aufweisen. Wanzenweizen gehört ebenfalls zur Untergruppe Schädlingsfraß.

d) *Keimverfärbungen und fleckige Körner:*

Körner mit Keimverfärbungen sind Körner mit braunen bis braunschwarzen Verfärbungen der Schale am unversehrten, nicht ausgewachsenen Keimling. Bei Weichweizen bleiben Körner mit Keimverfärbungen bis zu 8 v. H. unberücksichtigt. Fleckige Körner bei Hartweizen sind Körner, die an anderen Stellen als am Keimling braune bis braunschwarze Flecken aufweisen.

3. **Auswuchs:**

Auswuchs liegt vor, wenn Wurzel- oder Blattkeime mit bloßem Auge deutlich zu erkennen sind. Zur Beurteilung des Auswuchsgehalts darf jedoch der allgemeine Habitus der Getreideprobe nicht außer acht gelassen werden. Bei manchen Getreidearten, zum Beispiel bei Hartweizen, tritt — sortenmäßig bedingt — der Keimling stark hervor, so daß bei der Bewegung des Getreides die den Keimling bedeckende Schale aufbricht und Auswuchs vorgetäuscht wird. Ein solches Korn ist nicht als Auswuchs zu bezeichnen. Auswuchs ist erst dann vorhanden, wenn am Keimling deutlich sichtbare, vom Normalzustand leicht zu unterscheidende Veränderungen eingetreten sind.

4. **Schwarzbesatz:**

a) *Unkrautsamen,*

b) *Verdorbene Körner:*

Verdorbene Körner sind solche, die durch Fäulnis, Schimmel- oder Bakterienbefall oder durch sonstige Einwirkungen für die menschliche Ernährung und bei Futtergetreide für die Fütterung unbrauchbar geworden sind.

Zu den verdorbenen Körnern gehören auch hitzegeschädigte Körner. Hitzegeschädigte Körner sind solche vollausgebildeten Körner, deren Schale eine graubraune bis schwarze und deren Mehlkörper beim Durchschneiden eine gelblich graue bis bräunlich schwarze Färbung zeigt.

Durch Weizengallmücken geschädigte Körner gelten nur dann als verdorbene Körner, wenn durch den sekundär auftretenden Pilzbefall mehr als die Hälfte der Kornoberfläche grau bis schwarz verfärbt ist. Hat die Verfärbung weniger als die Hälfte der Kornoberfläche erfaßt, so zählt das Korn zum Schädlingsfraß.

c) *Verunreinigungen:*

Zu den Verunreinigungen zählen sowohl die in einer Getreideprobe enthaltenen Bestandteile, die beim Sieben mit einem 3,5-mm-Schlitzsieb zurückbleiben (ausgenommen Fremdgetreide und sehr dicke Körner des Grundgetreides) als auch die Bestandteile, die beim Sieben mit einem 1-mm-Schlitzsieb durchfallen.

Steine, Erdklumpen, Strohteile und andere Verunreinigungen, die sich in den Getreideproben zwischen 1 mm und 3,5 mm befinden, zählen ebenfalls zu den Verunreinigungen.

Diese Definition gilt nicht für Mais. Bei dieser Getreideart gelten als Verunreinigungen sämtliche Bestandteile einer Maisprobe, die beim Sieben mit einem 1-mm-Schlitzsieb durchfallen, sowie alle in Unterabsatz 2 genannten Verunreinigungen;

d) *Spelzen* (bei Mais Bruchstücke oder Spindeln),

e) *Mutterkorn,*

f) *Brandbutten,*

g) *Tote Insekten und Insektenfragmente.*

5. Lebende Schädlinge.

B. BEZUGSMETHODE ZUR FESTSTELLUNG DER BESATZANTEILE, DIE KEIN EINWANDFREIES GRUNDGETREIDE SIND

1. Bei *Weichweizen, Hartweizen, Roggen und Gerste* wird ein Durchschnittsmuster von 250 g eine halbe Minute lang durch Schlitzsiebe von 3,5 und 1 mm Schlitzbreite gesiebt. Für eine konstante Siebung wird eine Siebmaschine (z. B. ein Vibrationstisch mit aufmontierten Sieben) empfohlen.

   Der Rückhalt des 3,5-mm-Siebes und der Durchfall des 1-mm-Siebes sind zusammen auszuwiegen und gelten als Verunreinigungen. Befinden sich im Rückhalt des 3,5-mm-Siebes Bestandteile der Fraktion Fremdgetreide oder sehr dicke Körner des Grundgetreides, so sind sie dem gesiebten Muster wieder beizufügen. Beim Sieben durch das 1-mm-Sieb ist festzustellen, ob lebende Schädlinge vorhanden sind.

   Aus dem gesiebten Muster wird mittels eines Probenteilers ein Muster zwischen 50 und 100 g entnommen. Dieses Teilmuster ist zu wiegen.

   Anschließend wird dieses Teilmuster auf einer Tischplatte zu einer flachen Schicht ausgebreitet, und werden die Fraktionen Bruchkorn, Fremdgetreide, Auswuchs, Schädlingsfraß, frostgeschädigte Körner, Körner mit Keimverfärbungen, fleckige Körner, Unkrautsamen, Mutterkorn, verdorbene Körner, Brandbutten, Spelzen, lebende Schädlinge und tote Insekten mit Hilfe einer Pinzette oder eines Hornspatels ausgelesen.

   Befinden sich im Teilmuster Körner, die noch in den Spelzen sitzen, so sind diese Körner von Hand aus der Umhüllung herauszuholen; diese Spelzen zählen zu der Fraktion Spelzen. Steine, Sand und Strohteile werden zur Fraktion Verunreinigung gerechnet.

Das Teilmuster wird eine halbe Minute lang durch ein Schlitzsieb mit einer Schlitzbreite von 2 mm bei Weichweizen, 1,8 mm bei Roggen, 1,9 mm bei Hartweizen und 2,2 mm bei Gerste gesiebt. Der Durchfall dieser Siebung zählt zur Fraktion Schmachtkorn. Frostgeschädigte sowie nicht ganz gereifte grüne Körner werden der Fraktion Schmachtkorn zugerechnet.

2. Bei *Mais* wird ein Durchschnittsmuster von 500 g eine halbe Minute lang durch ein Schlitzsieb von 1 mm gesiebt. Es ist festzustellen, ob lebende Schädlinge und tote Insekten vorhanden sind.

   Aus dem Rückhalt des 1-mm-Siebes werden Steine, Sand, Strohteile und andere Verunreinigungen mit Hilfe einer Pinzette oder eines Hornspatels ausgelesen.

   Die ausgelesenen Verunreinigungen werden dem Durchfall dieses 1-mm-Siebes zugefügt und mit diesem zusammen gewogen.

   Aus dem gesiebten Muster wird mittels eines Probenteilers ein Muster zwischen 100 und 200 g hergestellt. Dieses Teilmuster ist zu wiegen. Anschließend wird dieses Teilmuster auf einer Tischplatte zu einer flachen Schicht ausgebreitet, und die Fraktionen Fremdgetreide, Schädlingsfraß, frostgeschädigte Körner, Auswuchs, Unkrautsamen, verdorbene Körner, Spelzen, lebende Schädlinge und tote Insekten werden mit Hilfe einer Pinzette oder eines Hornspatels ausgelesen.

   Danach wird dieses Teilmuster durch ein 4,5-mm-Rundlochsieb gesiebt. Der Durchfall dieser Siebung zählt zur Fraktion Bruchkorn.

3. Die nach den in den Nummern 1 und 2 genannten Methoden ermittelten Fraktionen, die kein einwandfreies Grundgetreide sind und deren Anteile in den Artikeln 1 bis 5 angegeben sind, sind auf 0,01 g genau auszuwiegen und prozentual auf das Durchschnittsmuster zu berechnen. Die Angaben im Untersuchungsbericht erfolgen mit einer Genauigkeit von 0,1 v. H. Es ist festzustellen, ob lebende Schädlinge vorhanden sind.

   Grundsätzlich sind je Muster zwei Untersuchungen durchzuführen. Dabei darf sich höchstens eine Abweichung von 10 v. H. des obengenannten Gesamtbesatzes ergeben.

4. Bei den unter den Nummern 1 bis 3 genannten Maßnahmen sind folgende Geräte zu verwenden:

   a) Probenteiler, z. B. konischer oder Riffelprobenteiler;

   b) Präzisions- und Feinwaage;

   c) Schlitzsiebe mit einer Schlitzbreite von 1 mm, 1,8 mm, 1,9 mm, 2 mm, 2,2 mm und 3,5 mm und Rundlochsieb von 4,5 mm Lochdurchmesser.

      Die Siebe sind gegebenenfalls auf einen Vibrationstisch montiert.

ANHANG II

PRAKTISCHE BEZUGSMETHODE ZUR BESTIMMUNG DES FEUCHTIGKEITSGEHALTS

1. Prinzip:

Das Erzeugnis wird bei 130—133 ° C und normalem Luftdruck getrocknet, und zwar während einer gemäß der Größe der Partikel empirisch festgelegten Zeit.

2. **Anwendungsgebiet:**

Diese Trocknungsmethode gilt für geschrotetes Getreide, dessen Teilchengröße bei Sieben mit Maschen von 0,5 mm eine Durchlässigkeit von zumindest 50 v. H. gestattet und das bei Sieben mit Rundmaschen von 1 mm höchstens 10 v. H. Rückstand zurückläßt; das Verfahren gilt auch für Mehle.

3. **Geräte:**

Präzisionswaage.

Zerkleinerungsgerät aus einem Material, das keine Feuchtigkeit absorbiert, leicht zu reinigen ist, eine schnelle und gleichmäßige Zerkleinerung ermöglicht, ohne merkbare Erwärmung hervorzurufen, so weit wie möglich den Kontakt mit der Außenluft verhindert und den unter Nr. 2 gestellten Forderungen entspricht (z. B. zerlegbare Kegelmühle).

Gefäß aus korrosionsbeständigem Metall oder aus Glas mit Schliffdeckel; die Nutzfläche muß eine solche Verteilung der Probe ermöglichen, daß 0,3 g auf 1 cm² kommen.

Elektrisch beheizter, temperaturgeregelter Trockenschrank, der auf eine Temperatur zwischen 130 und 133 ° C (1) eingestellt ist und eine ausreichende Lüftung besitzt (2).

Exsikkator mit dicker, perforierter Platte aus Metall, die ersatzweise aus Porzellan sein kann. Der Exsikkator enthält mit Kobaltchlorid getränktes Silicagel oder jedes andere wirksame Trocknungsmittel.

4. **Arbeitsverfahren:**

a) *Trocknung:*

Mindestens 5 g der gemahlenen Substanz in das zuvor austarierte Gefäß einwiegen. Das Gefäß in einen auf 130 ° C erhitzten Trockenschrank stellen. Damit die Temperatur des Trockenschranks nicht zu stark abfällt, ist das Gefäß möglichst rasch hineinzustellen. Nachdem der Trockenschrank erneut die Temperatur von 130 ° C erreicht hat, 2 Stunden lang trocknen lassen. Das Gefäß aus dem Trockenschrank herausnehmen, den Deckel rasch wieder auflegen, 30 bis 45 Minuten lang in einem Exsikkator abkühlen lassen und wiegen (das Wiegen soll mit einer Genauigkeit von 1 mg erfolgen).

b) *Vortrocknung:*

Körner, deren Feuchtigkeitsgehalt höher als 17 v. H. ist, müssen wie folgt vorgetrocknet werden:

50 g der ungemahlenen Körner werden in einen geeigneten Behälter (z. B. eine Aluminiumplatte 20×12 cm mit einem Rand von 0,5 cm) eingewogen, in einem Trockenschrank 7 bis 10 Minuten lang bei einer Temperatur von 130 ° C getrocknet und aus dem Trockenschrank herausgenommen. Man läßt die Körner im Labor 2 Stunden lang offen abkühlen und wiegt sie dann (das Wiegen soll mit einer Genauigkeit von 10 mg erfolgen). Die teilgetrockneten Körner werden geschrotet, und der verbleibende Feuchtigkeitsgehalt wird wie unter Buchstabe a) beschrieben festgestellt.

(1) Lufttemperatur im Innern des Trockenschranks.

(2) Der Trockenschrank soll eine solche Wärmekapazität haben, daß er, wenn er auf eine Temperatur von 131 ° C eingestellt worden ist, diese Temperatur in weniger als 45 Minuten wieder erreichen kann, nachdem die Höchstzahl gleichzeitig zu trocknender Proben hineingestellt wurde.
Die Ventilation soll so beschaffen sein, daß, wenn alle Weichweizenproben, die der Schrank enthalten kann, zwei Stunden lang gleichzeitig getrocknet werden, die Ergebnisse mit Bezug auf die nach 4stündiger Trocknung erzielten Ergebnisse eine unter 0,15 v. H. liegende Differenz aufweisen.

5. **Berechnungsmethode und Formeln:**

E = Anfangsmasse der Probe in Gramm,

M = Masse der Probe in Gramm nach der Konditionierung,

M' = Masse der Probe in Gramm nach dem Schroten,

m = Masse der trockenen Probe in Gramm.

Der Feuchtigkeitsgehalt des Produkts, in Hundertsätzen ausgedrückt, beträgt

— ohne Vorkonditionierung $(E - m) \times \frac{100}{E}$

— mit Vorkonditionierung

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

Es muß mindestens eine Doppelbestimmung erfolgen.

6. **Genauigkeit der Bestimmung:**

Der Unterschied zwischen zwei Feuchtigkeitsgehaltsbestimmungen bei ein und derselben Probe soll ± 0,1 v. H. nicht überschreiten.