d) *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 Getreidepartien, 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.

e) *Schädlingsfraß:*

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

f) *Keimverfärbung:*

Körner mit Keimverfärbungen sind Körner mit braunen bis braunschwarzen Verfärbungen der Schale am unversehrten, nicht ausgewachsenen Keimling.

g) *Verdorbene Körner:*

Verdorbene Körner sind solche, die durch Fäulnis, Schimmel- oder Bakterienbefall oder durch sonstige Einwirkungen für die menschliche Ernährung 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 gelblichgraue bis bäunlichschwarze Färbung zeigt.

Durch die Weizengallmücke geschädigte Körner zählen dann zur Untergruppe 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 Schmachtkorn.

Zu den verdorbenen Körnern zählen außerdem frostgeschädigte Körner und bei Gerste verkohlte Körner.

h) *Verunreinigungen:*

Zu den Verunreinigungen zählen sämtliche Bestandteile einer Getreideprobe, die bei einer Siebung mit einem 3,5-mm-Schlitzsieb als Rückhalt und bei einer Siebung mit einem 1-mm-Schlitzsieb als Durchfall auftreten.

VERORDNUNG Nr. 130/67/EWG DES RATES

vom 13. Juni 1967

zur Festsetzung der Standardqualitäten für bestimmte Arten von Getreide, Mehl, Grobgrieß und Feingrieß sowie der Regeln für die Festsetzung der Schwellenpreise dieser Arten

DER RAT DER EUROPÄISCHEN WIRTSCHAFTSGEMEINSCHAFT —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung Nr. 120/67/EWG des Rates vom 13. Juni 1967 über die gemeinsame Marktorganisation für Getreide [1], insbesondere auf Artikel 5 Absatz (5) Buchstabe a),

auf Vorschlag der Kommission,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Die Schwellenpreise für Hafer, Hirse aller Art, Buchweizen, Kanariensaat sowie für in Ar-

[1] ABl. Nr. 117 vom 19. 6. 1967, S. 2269/67.

tikel 1 Buchstabe c) der Verordnung Nr. 120/67/EWG aufgeführte Arten von Mehl, Grobgrieß und Feingrieß müssen bestimmten Standardqualitäten entsprechen.

Es ist angebracht, daß die Standardqualitäten, für welche diese Preise festgesetzt werden, so weit wie möglich den durchschnittlichen Qualitäten des in der Gemeinschaft geernteten Getreides entsprechen.

Für diese Standardqualitäten können die Normen beibehalten werden, die durch die Verordnung Nr. 37 des Rates über die Kriterien für die Festsetzung der Schwellenpreise für bestimmte Arten von Mehl, Grobgrieß und Feingrieß [1] und durch die Verordnung Nr. 61 der Kommission über die Festsetzung von Standardqualitäten für Getreide sowie von Ausgleichskoeffizienten zwischen diesen Standardqualitäten und den für die Richtpreise maßgebenden nationalen Standardqualitäten [2] festgesetzt worden sind.

Es ist jedoch angebracht, daß man sich bei der Festsetzung des Schwellenpreises für Grobgrieß und Feingrieß von Weichweizen auf das pauschal berechnete durchschnittliche Verhältnis stützt, das auf den Märkten der Gemeinschaft zwischen den Preisen für Weizenmehl und den Preisen dieser Erzeugnisse besteht.

Die Schwellenpreise für Mehl, Grobgrieß und Feingrieß sind so festzusetzen, daß die Höhe der Richtpreise für die Grundgetreidearten erreicht werden kann und daß ein Schutz der Verarbeitungsindustrie gewährleistet wird.

Dies läßt sich dadurch erreichen, daß bei der Festsetzung der Schwellenpreise die Herstellungskosten dieser Erzeugnisse und ein angemessener Schutz der Verarbeitungsindustrie berücksichtigt werden.

Die Herstellungskosten lassen sich in der Weise ermitteln, daß zum Wert des Getreides ein Betrag in Höhe der Vermahlungsspanne hinzugerechnet und von dieser Summe entsprechend dem jeweiligen Fall der Wert der beim Vermahlen von Feingrieß oder Mehl geringerer Qualität entstehenden Nachprodukte abgezogen wird —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die für den Schwellenpreis für Hafer maßgebende Standardqualität wird wie folgt bestimmt:

a) gesunder und handelsüblicher Hafer von gesundem Geruch und einer dem Hafer eigenen Farbe, der der durchschnittlichen Beschaffenheit des in der Gemeinschaft unter normalen Bedingungen geernteten Hafers entspricht;

b) Feuchtigkeitsgehalt: 16 v. H.;

c) Anteil der Bestandteile, die nicht einwandfreies Grundgetreide sind: insgesamt 3 v. H., davon:

— Anteil des Fremdgetreides: 2 v. H.,

— Anteil der fremden Stoffe: 1 v. H.;

d) Eigengewicht: 49 Kilogramm je Hektoliter.

Artikel 2

Die für den Schwellenpreis für Hirse aller Art außer Millet maßgebende Standardqualität wird wie folgt bestimmt:

a) Hirse, die der Klasse USA-Yellow-Grain-Sorghum entspricht;

b) Feuchtigkeitsgehalt: 15 v. H.;

c) Anteil der Bestandteile, die nicht einwandfreies Grundgetreide sind: insgesamt 16 v. H., davon:

— Anteil der beschädigten Körner: 5 v. H.,

— Anteil des „non grain sorghum": 3 v. H.,

— Anteil des Bruchkorns: 2 v. H.,

— Anteil des Fremdgetreides: 2 v. H.,

— Anteil der fremden Bestandteile: 4 v. H.

Artikel 3

Die für den Schwellenpreis für Millet maßgebende Standardqualität entspricht der durchschnittlichen Beschaffenheit des in Argentinien erzeugten Millet mit einem Feuchtigkeitsgehalt von 13 v. H., einem Schwarzbesatz von 2 v. H. und 15 v. H. Bruchkorn und enthülste Körner.

Artikel 4

Die für den Schwellenpreis für Buchweizen maßgebende Standardqualität entspricht der durchschnittlichen Beschaffenheit von Buchweizen aus der Südafrikanischen Union, Grad 2 der handelsüblichen Definition.

Artikel 5

Die für den Schwellenpreis für Kanariensaat maßgebende Standardqualität wird wie folgt bestimmt:

---

[1] ABl. Nr. 52 vom 30. 6. 1962, S. 1553/62.

[2] ABl. Nr. 59 vom 13. 7. 1962, S. 1671/62.

a) gesunde und handelsübliche Kanariensaat;

b) Feuchtigkeitsgehalt: 16 v. H.;

c) Anteil der Bestandteile, die nicht einwandfreies Grundgetreide sind: insgesamt 3 v. H., davon:

— Anteil des Fremdgetreides: 2 v. H.,

— Anteil der fremden Stoffe: 1 v. H.;

d) Eigengewicht: 70 Kilogramm je Hektoliter.

Artikel 6

(1) Die für den Schwellenpreis für Mehl von Weizen maßgebende Standardqualität wird wie folgt bestimmt: Weizenmehl mit einem Aschegehalt von 550 Milligramm je Kilogramm und einem Feuchtigkeitsgehalt von 15,50 v. H., das als Weizenmehl der Type 550 bezeichnet wird.

(2) Der in Absatz (1) genannte Schwellenpreis wird berechnet, indem die Summe der gemäß Absatz (3) bestimmten Teilbeträge gebildet und davon der gemäß Absatz (4) bestimmte Teilbetrag abgezogen wird.

(3) Folgende Teilbeträge sind zusammenzurechnen:

a) der Wert des zu Mehl verarbeiteten Weichweizens, ermittelt auf der Grundlage

— einer pauschal mit 1400 Kilogramm angesetzten Menge Weichweizen für eine Tonne Mehl sowie

— des Schwellenpreises für Weichweizen; dabei wird die monatliche Staffelung dieses Preises berücksichtigt;

b) ein Betrag je Tonne zu verarbeitender Weichweizen, der als Vermahlungsspanne angesetzt wird, in Höhe von 13,75 Rechnungseinheiten;

c) ein Betrag je Tonne Weizenmehl zum Schutz der Verarbeitungsindustrie in Höhe von 18,75 Rechnungseinheiten.

(4) Der abzuziehende Teilbetrag entspricht dem Wert der Nachprodukte, ermittelt auf der Grundlage

— einer pauschal mit 372 Kilogramm angesetzten Menge Nachprodukte für eine Tonne Mehl sowie

— eines Preises, der für die geteilten oder ungeteilten Nachprodukte pauschal auf 65 Rechnungseinheiten je Tonne festgesetzt wird.

(5) Der Schwellenpreis für Mehl von Spelz und für Mehl von Mengkorn ist gleich dem Schwellenpreis für Mehl von Weizen.

Artikel 7

(1) Die für den Schwellenpreis für Mehl von Roggen maßgebende Standardqualität wird wie folgt bestimmt: Roggenmehl mit einem Aschegehalt von 812 Milligramm je Kilogramm und einem Feuchtigkeitsgehalt von 15,50 v. H.

(2) Der in Absatz (1) genannte Schwellenpreis wird nach Artikel 6 Absätze (3) und (4) berechnet, wobei die Bezeichnung „Weichweizen" durch „Roggen" zu ersetzen ist. Für die geteilten oder ungeteilten Nachprodukte wird ein pauschal auf 60 Rechnungseinheiten je Tonne festgesetzter Preis zugrunde gelegt.

Artikel 8

(1) Die für den Schwellenpreis für Grobgrieß und Feingrieß von Weichweizen maßgebende Standardqualität entspricht einem Erzeugnis mit einem Feuchtigkeitsgehalt von 15,50 v. H.

(2) Der in Absatz (1) genannte Schwellenpreis ist gleich dem um 8 v. H. erhöhten Schwellenpreis für Mehl von Weizen.

Artikel 9

(1) Die für den Schwellenpreis für Grobgrieß und Feingrieß von Hartweizen maßgebende Standardqualität entspricht einem Erzeugnis mit einem Feuchtigkeitsgehalt von 14,50 v. H.

(2) Dieser Schwellenpreis wird berechnet, indem die Summe der gemäß Absatz (3) bestimmten Teilbeträge gebildet und davon die gemäß Absatz (4) bestimmten Teilbeträge abgezogen werden.

(3) Folgende Teilbeträge sind zusammenzurechnen:

a) der Wert des zu Grobgrieß und Feingrieß verarbeiteten Hartweizens, ermittelt auf der Grundlage

— einer pauschal mit 1550 Kilogramm angesetzten Menge von Hartweizen für eine Tonne Grobgrieß und Feingrieß

— sowie des Schwellenpreises für Hartweizen; dabei wird eine etwaige monatliche Staffelung dieses Preises berücksichtigt;

b) die in Artikel 6 Absatz (3) Buchstabe b) bzw. c) vorgesehenen Teilbeträge, wobei die Bezeichnungen „Weichweizen" bzw. „Weizenmehl" durch die Bezeichnungen „Hartweizen" bzw. „Grobgrieß und Feingrieß von Hartweizen" ersetzt werden.

(4) Folgende Teilbeträge sind abzuziehen:

a) der Wert der Zwischenprodukte, ermittelt auf der Grundlage

— einer pauschal mit 162 Kilogramm angesetzten Menge Zwischenprodukte für eine Tonne Grobgrieß und Feingrieß von Hartweizen

— sowie des Preises für die Zwischenprodukte, der berechnet wird, indem die Summe der gemäß Artikel 6 Absatz (3) Buchstaben a) und b) bestimmten Teilbeträge gebildet und davon der gemäß Artikel 6 Absatz (4) bestimmte Teilbetrag abgezogen wird; der verbleibende Betrag wird um 35 v. H. gekürzt;

b) der Wert der Nachprodukte, ermittelt auf der Grundlage

— einer pauschal mit 357 Kilogramm angesetzten Menge Nachprodukte für eine Tonne Grobgrieß und Feingrieß von Hartweizen

— sowie des Preises für die Nachprodukte von Weichweizen, der gemäß Artikel 6 Absatz (4) letzter Gedankenstrich bestimmt und um 15 v. H. verringert wird.

Artikel 10

Zur Durchführung dieser Verordnung

a) erfolgt die Feststellung des Feuchtigkeitsgehalts unter Bezugnahme auf das in Anhang I angegebene Verfahren;

b) sind die Bestandteile, die nicht einwandfreies Grundgetreide darstellen, in Anhang II definiert, es sei denn, daß diese Verordnung eine andere Definition enthält.

Artikel 11

Diese Verordnung tritt am 1. Juli 1967 in Kraft.

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

Geschehen zu Brüssel am 13. Juni 1967.

Im Namen des Rates
Der Präsident
Ch. HEGER

ANHANG I

Praktische Bezugsmethode zur Wassergehaltsbestimmung

Prinzip

Das Produkt wird bei 130° C und normalem Luftdruck getrocknet, und zwar während einer gemäß der Partikel empirisch festgelegten Zeit, so daß der auf 100 Gramm bezogene Gewichtsverlust mit dem mittels der Basis-Bezugsmethode festgestellten Prozentgehalt an Wasser übereinstimmt.

Anwendungsgebiet

Diese Trocknungsmethode bei 130° C gilt für zerkleinerte Körner und für Mehle. Die Teilchengröße muß bei oder unterhalb 1 700 µ liegen; weniger als 10 v. H. der Partikel dürfen größer als 1 000 µ und mehr als 50 v. H. der Partikel müssen kleiner als 500 µ sein.

Geräte

Präzisionswaage (Genauigkeit: 0,1 Milligramm).

Zerkleinerungsapparat, der keine Erwärmung bewirkt, leicht zu reinigen ist und den unter „Anwendungsgebiet" gestellten Forderungen entspricht (z. B. zerlegbare Kegelmühle).

Metallgefäß mit Deckel; die Nutzfläche muß eine solche Verteilung der Probe ermöglichen, daß 0,2 Gramm auf 1 cm² kommt.

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

Exsikkator mit Phosphoranhydrid und Metallplatte.

Reagenzien

Phosphoranhydrid (P_2O_5) rein, p. a.

Arbeitsverfahren

Probenahme:

Man bringt mindestens 5 Gramm der Substanz in das nach Verweilen in dem Trockenraum und Abkühlung im Exsikkator austarierte Metallgefäß. Das Wiegen soll mit einer Genauigkeit von 0,2 Milligramm erfolgen. Mit feuchten Produkten muß rasch gearbeitet werden.

Konditionierung (Vortrocknung oder Befeuchtung) und Schroten, falls es sich um Körner handelt:

Körner, die zwischen 10 v. H. und 13 v. H. Wasser enthalten, werden nicht konditioniert. Der Wassergehalt trockenerer oder feuchterer Körner soll zwischen diese Grenzwerte gebracht werden. Der häufigste Fall ist die Vortrocknung: Jedes die Probe enthaltende Gefäß wird für 7 bis 10 Minuten in den Trockenschrank gestellt, herausgenommen, zugedeckt und in den Exsikkator gestellt.

Sobald das Gefäß auf die Temperatur des Laboratoriums abgekühlt ist, wird es gewogen. Die Probe wird sogleich zerkleinert. Das Pulver wird in das Gefäß geschüttet und nochmals gewogen. Zwischen den beiden Wägungen sollen weniger als zwei Minuten liegen.

Wasserentzug

Die Proben werden für zwei Stunden in den Trockenschrank gestellt, auf die oben angegebene Weise herausgenommen und nach Abkühlung im Exsikkator sogleich gewogen.

ANHANG II

Definition der Bestandteile, die nicht einwandfreies Grundgetreide sind

1. Fremde Stoffe sind: nicht giftige Unkrautsamen, verdorbene Körner, Spelzen, Insektenfragmente und Käfer.

2. Einzelne Besatzfraktionen:

   a) *Bruchkorn:*

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

---

(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 1 Stunde 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, 2 Stunden lang gleichzeitig getrocknet werden, die Ergebnisse mit Bezug auf die nach 4stündiger Trocknung erzielten Ergebnisse eine unter 0,1 v.H. liegende Differenz aufweisen.

b) *Schmachtkorn:*

Schmachtkorn von Weizen sind alle Körner, die nach Entfernung sämtlicher anderen Besatzfraktionen aus der Getreideprobe durch ein 2-mm-Schlitzsieb fallen.

Schmachtkorn von Roggen sind Körner, die nicht nur an der Furche, sondern zusätzlich an den Kornseiten und dem Kornrücken deutlich sichtbare Einschrumpfungen aufweisen.

c) *Fremdgetreide:*

Fremdgetreide sind alle nicht zum Grundgetreide gehörenden Getreidekörner. Bei Hartweizen zählen sämtliche Weichweizenkörner, bei Weichweizen sämtliche Hartweizenkörner zum Fremdgetreide.

d) *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 Getreidepartien, 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.

e) *Schädlingsfraß:*

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

f) *Keimverfärbung:*

Körner mit Keimverfärbungen sind Körner mit braunen bis braunschwarzen Verfärbungen der Schale am unversehrten, nicht ausgewachsenen Keimling.

g) *Verdorbene Körner:*

Verdorbene Körner sind solche, die durch Fäulnis, Schimmel- oder Bakterienbefall oder durch sonstige Einwirkungen für die menschliche Ernährung 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 gelblichgraue bis bräunlichschwarze Färbung zeigt.

Durch die Weizengallmücke geschädigte Körner zählen dann zur Untergruppe 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 Schmachtkorn.

Zu den verdorbenen Körnern zählen außerdem frostgeschädigte Körner und bei Gerste verkohlte Körner.

h) *Verunreinigungen:*

Zu den Verunreinigungen zählen sämtliche Bestandteile einer Getreideprobe, die bei einer Siebung mit einem 3,5-mm-Schlitzsieb als Rückhalt und bei einer Siebung mit einem 1-mm-Schlitzsieb als Durchfall auftreten.

3. Für die unter Nummer 2 genannten Besatzfraktionen gelten die in den „Official Grain Standards of the United States" — Ausgabe 1960 — festgelegten Definitionen.