a) *Richtpreise :*

| | Rechnungseinheiten je 1000 kg |
|---|---|
| Weichweizen | 106,25 |
| Roggen | 97,50 |
| Gerste | 94,44 |
| Mais | 94,94 |
| Hartweizen | 125,00 |

b) *Grundinterventionspreise :*

| | Rechnungseinheiten je 1000 kg |
|---|---|
| Weichweizen | 98,75 |
| Roggen | 91,00 |
| Gerste | 87,98 |
| Hartweizen | 117,50 |

c) *garantierter Mindestpreis für Hartweizen :*
145 Rechnungseinheiten je 1 000 kg.

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

Geschehen zu Brüssel am 14. November 1967.

*Im Namen des Rates*
*Der Präsident*
**H. HOECHERL**

---

## VERORDNUNG Nr. 865/67/EWG DES RATES

**vom 14. November 1967**

**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), insbesondere auf Artikel 2 Absatz (4),

auf Vorschlag der Kommission,

nach Stellungnahme des Europäischen Parlaments (2),

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.

Zu diesem Zweck können für die Richtpreise und die Interventionspreise die durch die Verordnung Nr. 129/67/EWG (3) festgesetzten Standardqualitäten beibehalten werden —

(1) ABl. Nr. 117 vom 19. 6. 1967, S. 2269/67.
(2) ABl. Nr. 192 vom 11. 8. 1967, S. 7.
(3) ABl. Nr. 120 vom 21. 6. 1967, S. 2352/67.

**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 und 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 Kornbesatzes : 1,5 v. H. (Kornbesatz sind Schmachtkorn, Fremdgetreide, Schädlingsfraß und Körner mit Keimverfärbung),

— Anteil des Schwarzbesatzes : 0,5 v. H. (Schwarzbesatz sind Unkrautsamen, Mutterkorn, verdorbene Körner, Brandbutten, Spelzen, Verunreinigungen, Insektenfragmente und Käfer),

— Anteil des Auswuchses : 1 v. H.,

— Anteil des Bruchkorns : 2 v. H. ;

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 und 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 Kornbesatzes : 1,5 v. H. (Kornbesatz sind Schmachtkorn, Fremdgetreide und Schädlingsfraß),

— Anteil des Schwarzbesatzes : 0,5 v. H. (Schwarzbesatz sind Unkrautsamen, Mutterkorn, verdorbene Körner, Brandbutten, Spelzen, Verunreinigungen, Insektenfragmente und Käfer),

— Anteil des Auswuchses : 1 v. H.,

— Anteil des Bruchkorns : 2 v. H. ;

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 und 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 : 3 v. H., davon :

— Anteil des Fremdgetreides : 2 v. H.,

— Anteil der fremden Stoffe : 1 v. H. ;

d) Eigengewicht : 67 Kilogramm je Hektoliter.

*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 ;

b) Feuchtigkeitsgehalt : 15 v. H. ;

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

— Anteil des Bruchkorns : 2 v. H. (Bruchkorn im Sinne dieser Verordnung sind Teile von Maiskörnern oder Maiskörner, die durch ein Lochsieb von 4,5 Millimetern fallen),

— Anteil von Schädlingsfraß, verdorbenen Körnern einschließlich hitze- und frostgeschädigter Körner : 5 v. H.,

— Anteil der fremden Stoffe : 1 v. H.

*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, trocken, von bernsteingelber bis brauner Farbe, an der Bruchstelle von glasigem, durchscheinendem und hornartigem Aussehen und von einer Qualität, die der Durchschnittsqualität des in der Gemeinschaft unter üblichen Bedingungen geernteten Hartweizens entspricht ;

b) zulässiger Hundertsatz der Hartweizenkörner nicht einwandfreier Qualität : 24 v. H., davon :

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

— Hundertsatz des Kornbesatzes : 3,5 v. H. (zu Kornbesatz zählen Schmachtkorn, Körner anderer Getreidearten als Hart- und Weichweizen, Schädlingsfraß und Körner mit Keimverfärbungen),

— Hundertsatz des Schwarzbesatzes : 0,5 v. H. (zu Schwarzbesatz zählen : Unkrautsamen, Brandbutten, Spelzen, Verunreinigungen, Insektenfragmente und Käfer) ;

c) Eigengewicht : 78 Kilogramm je Hektoliter.

*Artikel 6*

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 ;

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

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

Geschehen zu Brüssel am 14. November 1967.

*Im Namen des Rates*

*Der Präsident*

**H. HOECHERL**

---

*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 1700 µ liegen ; weniger als 10 v. H. der Partikel dürfen größer als 1000 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 $cm^2$ 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.

---

(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.

*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 2 Minuten liegen.

*Wasserentzug*

Die Proben werden für 2 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.

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 Getreide-

partien, 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) *Keimverfärbungen :*

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 vollausgebildete Körner, deren Schale eine graubraune bis schwarze und deren Mehlkörper beim Durchschneiden eine gelblich graue bis bräunlich schwarze 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 beim Sieben mit einem 3,5-mm-Schlitzsieb zurückbleiben und beim Sieben mit einem 1-mm-Schlitzsieb durchfallen.