VERORDNUNG (EWG) Nr. 1454/82 DES RATES

vom 18. Mai 1982

zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 2731/75 über die 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 (EWG) Nr. 2727/75 des Rates vom 29. Oktober 1975 über die gemeinsame Marktorganisation für Getreide (1), zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 1451/82 (2), insbesondere auf Artikel 3 Absatz 6,

auf Vorschlag der Kommission,

nach Stellungnahme des Europäischen Parlaments (3),

nach Stellungnahme des Wirtschafts- und Sozialausschusses (4),

in Erwägung nachstehender Gründe:

Es empfiehlt sich, die qualitativen Höchstanforderungen an durch Trocknung überhitzte Getreidekörner und für Gerste den Bruchkornanteil festzulegen und außerdem die Kriterien für die Standardqualität zu definieren. Dies hat bei Gerste eine Anpassung des Anteils an Grundgetreide einwandfreier Qualität zur Folge.

Es erweist sich als notwendig, die Bestimmungen über den Kornbesatz Hartweizen genauer zu fassen.

Der in Anhang I Abschnitt A Ziffer 4 Buchstabe a) der Verordnung (EWG) Nr. 2731/75 (5) verwendete Begriff „Unkrautsamen" verleitet dazu, alle diese Samen definitionsgemäß als schädlich anzusehen, was nicht unbedingt gerechtfertigt ist. Deshalb sollte der Begriff „Unkrautsamen" durch den Begriff „Fremdkörner (Unkrautsamen)" ersetzt werden. Für diese Fremdkörner sollte außerdem eine allgemeine Definition festgelegt werden, nach der bei der Übernahme zur Intervention zwischen tatsächlich schädlichen und anderen Samen unterschieden werden kann.

Es ist angezeigt, die praktische Bezugsmethode zur Bestimmung des Feuchtigkeitsgehalts gemäß Anhang II der Verordnung (EWG) Nr. 2731/75 mit den weltweit akzeptierten Empfehlungen in Einklang zu bringen —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die Verordnung (EWG) Nr. 2731/75 wird wie folgt geändert:

1. Artikel 1 Buchstabe c) wird wie folgt geändert:

   — Der zweite Gedankenstrich erhält folgende Fassung:

   „— Anteil des Kornbesatzes: 1,5 v. H. (als Kornbesatz gelten Schmachtkorn, Fremdgetreide, Schädlingsfraß, Körner mit Keimverfärbungen und durch Trocknung überhitzte Körner);".

   — Im vierten Gedankenstrich wird der Begriff „Unkrautsamen" durch „Fremdkörner (Unkrautsamen)" ersetzt.

2. Artikel 2 Buchstabe c) wird wie folgt geändert:

   — Der zweite Gedankenstrich erhält folgende Fassung:

   „— Anteil des Kornbesatzes: 1,5 v. H. (als Kornbesatz gelten Schmachtkorn, Fremdgetreide, Schädlingsfraß und durch Trocknung überhitzte Körner);".

   — Im vierten Gedankenstrich wird der Begriff „Unkrautsamen" durch „Fremdkörner (Unkrautsamen)" ersetzt.

3. Artikel 3 Buchstabe c) erhält folgende Fassung:

   „c) Anteil der Bestandteile, die nicht einwandfreies Grundgetreide sind: 6 v. H., davon:

   — Anteil des Bruchkornes: 2 v. H.,

(1) ABl. Nr. L 281 vom 1. 11. 1975, S. 1.
(2) Siehe Seite 1 dieses Amtsblatts.
(3) ABl. Nr. C 104 vom 26. 4. 1982, S. 25.
(4) ABl. Nr. C 114 vom 6. 5. 1982, S. 1.
(5) ABl. Nr. L 281 vom 1. 11. 1975, S. 22.

— Anteil des Kornbesatzes: 2 v. H. (als Kornbesatz gelten Schmachtkorn, Fremdgetreide, Schädlingfraß und durch Trocknung überhitzte Körner),

— Anteil des Auswuches: 1 v.H.,

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

4. Artikel 4 Buchstabe c) wird wie folgt geändert:

— Der zweite Gedankenstrich erhält folgende Fassung:

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

— Im vierten Gedankenstrich wird der Begriff „Unkrautsamen" durch „Fremdkörner (Unkrautsamen)" ersetzt.

5. Artikel 5 Buchstabe b) wird wie folgt geändert:

— Der dritte Gedankenstrich erhält folgende Fassung:

„— Anteil des Kornbesatzes: 1,5 v. H. (als Kornbesatz gelten Schmachtkorn, Körner anderer Getreidearten als Weichweizen, Schädlingsfraß, Körner mit Keimverfärbungen, fleckige Körner und durch Trocknung überhitzte Körner);".

— Im fünften Gedankenstrich wird der Begriff „Unkrautsamen" durch „Fremdkörner (Unkrautsamen)" ersetzt.

6. Anhang I Teil A Nummer 2 Buchstabe b) erhält folgende Fassung:

„b) Fremdgetreide:.

Als Fremdgetreide gelten alle nicht zum Grundgetreide gehörenden Getreidekörner einer Getreideprobe. Da im Anteil der Hartweizenkörner, die ihr glasiges Aussehen verloren haben, höchstens 4 v. H. Weichweizenkörner zulässig sind, zählen die Weichweizenkörner im Fall einer Hartweizenprobe nicht zum Fremdgetreide".

7. Im Anhang I Abschnitt A Nummer 2 wird folgender Buchstabe angefügt:

„e) Als durch Trocknung überhitzte Körner gelten Körner, die äußerliche Röstspuren aufweisen, aber keine verdorbenen Körner sind."

8. Anhang I Abschnitt A Nummer 4 Buchstabe a) erhält folgende Fassung:

„a) Fremdkörner (Unkrautsamen):

Fremdkörner (Unkrautsamen) sind Körner von angebauten oder nicht angebauten Pflanzen, ausgenommen Getreide. Diese Fremdkörner (Unkrautsamen) bestehen aus unverwertbaren, verfütterbaren und schädlichen Körnern.

Als schädliche Körner (schädliche Unkrautsamen) gelten die für Mensch und Tier giftigen Körner, solche Körner, die die Reinigung und das Ausmahlen des Getreides behindern oder erschweren, und Körner, die die Qualität der Getreideverarbeitungserzeugnisse verändern."

9. In Anhang I Abschnitt A Nummer 4 Buchstabe b) erhält Unterabsatz 2 folgende Fassung:

„Zu den verdorbenen Körnern gehören auch durch Selbsterhitzung oder zu starke Trocknung geschädigte Körner. Diese Körner sind solche vollausgebildete Körner, deren Schale eine graubraune bis schwarze und deren Mehlkörper beim Durchschneiden eine gelblich graue bis bräunlich schwarze Färbung zeigt."

10. Anhang II erhält die Fassung des Anhangs zu dieser Verordnung.

Artikel 2

Diese Verordnung tritt am 1. August 1982 in Kraft.

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

Geschehen zu Brüssel am 18. Mai 1982.

Im Namen des Rates

Der Präsident

P. de KEERSMAEKER

ANHANG

„ANHANG II

PRAKTISCHE BEZUGSMETHODE ZUR BESTIMMUNG DES FEUCHTIGKEITSGEHALTS

1. PRINZIP

Das Erzeugnis wird bei 130 bis 133 °C und normalem Luftdruck getrocknet, und zwar während einer gemäß der Größe der Partikel 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; die Methode 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, soweit wie möglich den Kontakt mit der Außenluft verhindert und den unter Nummer 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 cm^2 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 ein wirksames Trocknungsmittel.

4. ARBEITSVERFAHREN

a) **Trocknung**

In das austarierte Gefäß bei kleinkörnigem Getreide rund 5 g mit einer Genauigkeit von ± 1 mg und bei Mais rund 8 g der geschroteten Substanz 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, im Fall des kleinkörnigen Getreides 2 Stunden und bei Mais 4 Stunden trocknen lassen. Das Gefäß aus dem Trockenschrank herausnehmen, den Dek-

(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 Grieß- oder gegebenenfalls Maisproben, die der Schrank enthalten kann, bei kleinkörnigem Getreide (Weichweizen, Hartweizen, Gerste, Hafer und Roggen) zwei Stunden und bei Mais vier Stunden lang getrocknet werden, die Ergebnisse um weniger als 0,15 v. H. von denjenigen Ergebnissen abweichen, die nach 3-stündiger Trocknung bei kleinkörnigem Getreide und 5-stündiger Trocknung bei Mais erzielt werden.

kel 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 (15 v. H. bei Hafer und Mais), müssen wie folgt vorgetrocknet werden :

20 g des ungemahlenen kleinkörnigen Getreides werden mit einer Genauigkeit von ± 1 mg in das austarierte Metallgefäß 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 ± 1 mg erfolgen). Die teilgetrockneten Körner werden geschrotet, und der verbleibende Feuchtigkeitsgehalt wird wie unter Buchstabe a) beschrieben festgestellt.

Von Mais werden rund 100 g der Probe auf 10 mg genau in eine Metallschale eingewogen (deren Nutzfläche eine einschichtige Anordnung erlaubt) und in einem auf 60 bis 80 °C eingestellten Trockenschrank so lange getrocknet, bis der Wassergehalt auf 9 bis 15 v. H. gesunken ist. Nach Entnahme aus dem Trockenschrank läßt man die Körner im Labor mindestens 2 Stunden lang offen abkühlen und wiegt sie dann auf 10 mg genau. Von den teilgetrockneten Körnern rund 30 g schroten, mit einem Spachtel vermischen und den Feuchtigkeitsgehalt wie unter Buchstabe a) beschrieben feststellen.

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 Erzeugnisses, in Hundertsätzen ausgedrückt, beträgt :

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

— mit Vorkonditionierung $\left[\frac{(M' - m)M}{M'} + E - M\right] \times \frac{100}{E} = 100\left(1 - \frac{Mm}{EM'}\right)$.

Es muß mindestens eine Doppelbestimmung erfolgen.

6. ERNEUTE BESTIMMUNG

Der Unterschied zwischen den Ergebnissen von zwei Feuchtigkeitsgehaltsbestimmungen, die gleichzeitig oder kurz nacheinander von derselben Person vorgenommen werden, soll je 100 g der Probe 0,15 g nicht überschreiten. Andernfalls ist die Bestimmung erneut vorzunehmen".