VERORDNUNG (EWG) Nr. 2734/75 DES RATES

vom 29. Oktober 1975

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 GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 2727/75 des Rates vom 29. Oktober 1975 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 die in Artikel 1 Buchstabe c) der Verordnung (EWG) Nr. 2727/75 aufgeführten Arten von Mehl, Grobgrieß und Feingrieß müssen für bestimmte Standardqualitäten festgesetzt werden.

Die Standardqualitäten, für welche diese Preise festgesetzt werden, sollen so weit wie möglich den durchschnittlichen Qualitäten des in der Gemeinschaft geernteten Getreides entsprechen.

Es ist angebracht, für die verschiedenen Bestandteile, die nicht einwandfreies Grundgetreide sind, Definitionen festzulegen, eine Bezugsmethode zu ihrer Feststellung aufzunehmen sowie die praktische Bezugsmethode zur Feststellung des Feuchtigkeitsgehalts den neuesten technischen Erkenntnissen anzupassen und insbesondere zu diesem Zweck Vorschriften zu erlassen, die denen der Anhänge I und II der Verordnung (EWG) Nr. 2731/75 des Rates vom 29. Oktober 1975 zur Festsetzung der Standardqualitäten für Weichweizen, Roggen, Gerste, Mais und Hartweizen (2) entsprechen.

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 insbesondere ein Betrag in Höhe der Vermahlungsspanne hinzugerechnet und von dieser Summe entsprechend dem jeweiligen Fall der pauschal berechnete Wert der beim Vermahlen von Grieß oder Mehl geringerer Qualität entstehenden Nachprodukte abgezogen wird.

Es ist jedoch angebracht, sich bei der Festsetzung des Schwellenpreises für Grobgrieß und Feingrieß von Weichweizen auf das pauschal berechnete durchschnittliche Verhältnis zu stützen, das auf den Märkten der Gemeinschaft zwischen dem Preis für Weizenmehl und den Preisen dieser Erzeugnisse besteht —

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, frei von lebenden Schädlingen 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) Gesamtanteil der Bestandteile, die nicht einwandfreies Grundgetreide sind: 3 v. H., davon:

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

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

d) Eigengewicht: 49 Kilogramm je Hektoliter.

---

(1) Siehe Seite 1 dieses Amtsblatts.
(2) Siehe Seite 22 dieses Amtsblatts.

Artikel 2

Die für den Schwellenpreis für Sorghum maßgebende Standardqualität entspricht den in den „Official Grain Standards of the United States" für USA-Yellow-Grain-Sorghum Nr. 2 festgelegten Definitionen, jedoch mit einem Feuchtigkeitsgehalt von 15 v. H.

Artikel 3

Die für den Schwellenpreis für Hirse aller Art, ausgenommen Sorghum, maßgebende Standardqualität wird wie folgt bestimmt:

a) Hirse, die der durchschnittlichen Beschaffenheit von in Argentinien erzeugter Hirse, ausgenommen Sorghum, entspricht;

b) Feuchtigkeitsgehalt: 13 v. H.;

c) Gesamtanteil der Bestandteile, die nicht einwandfreies Grundgetreide sind: 17 v. H., davon:

— Anteil des Bruchkorns und der enthülsten Körner: 15 v. H.,

— Anteil des Schwarzbesatzes: 2 v. H. (als Schwarzbesatz gelten Unkrautsamen, verdorbene Körner, Verunreinigungen, Spelzen, tote Insekten und Insektenfragmente).

Artikel 4

Die für den Schwellenpreis für Buchweizen maßgebende Standardqualität entspricht der durchschnittlichen Beschaffenheit von in der Republik Südafrika hergestelltem Buchweizen, Grad 2 der handelsüblichen Definition.

Artikel 5

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

a) gesunde und handelsübliche Kanariensaat;

b) Feuchtigkeitsgehalt: 16 v. H.;

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

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

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

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 100 Gramm Mehl 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 das zu Mehl verarbeiteten Weichweizens, ermittelt auf der Grundlage

— einer pauschal mit 1 400 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 25 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 85 Rechnungseinheiten je Tonne festgesetzt wird.

(5) Der Schwellenpreis 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 100 Gramm Mehl 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 und ungeteilten Nachprodukte wird ein pauschal auf 80 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 1 550 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 zweiter Gedankenstrich bestimmt und um 15 v. H. verringert wird.

Artikel 10

Zur Durchführung dieser Verordnung

a) sind die Bestandteile, die nicht einwandfreies Grundgetreide sind, 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 in Anhang II angegebene Verfahren.

Artikel 11

(1) Die Verordnung (EWG) Nr. 1397/69 des Rates vom 17. Juli 1969 zur Festsetzung der Standardqualitäten für bestimmte Arten von Getreide, Mehl, Grobgrieß und Feingrieß sowie der Regeln für die Festsetzung der Schwellenpreise dieser Arten (1), geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 1172/75 (2), wird aufgehoben.

(2) Verweisungen auf die durch Absatz 1 aufgehobene Verordnung gelten als Verweisungen auf die vorliegende Verordnung.

Artikel 12

Diese Verordnung tritt am 1. November 1975 in Kraft.

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

Geschehen zu Luxemburg am 29. Oktober 1975.

Im Namen des Rates

Der Präsident

G. MARCORA

(1) ABl. Nr. L 179 vom 21. 7. 1969, S. 6.
(2) ABl. Nr. L 117 vom 7. 5. 1975, S. 5.

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 anderer 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 vollausgebildete 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 BESTANDTEILE, DIE NICHT 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 Verunreinigungen 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 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 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 vierstündiger 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.