VERORDNUNG (EWG) Nr. 1908/84 DER KOMMISSION

vom 4. Juli 1984

über die Festlegung der Bezugsmethoden zur Bestimmung der Qualität der Getreidearten

DIE KOMMISSION 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), zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 1018/84 (2), insbesondere auf Artikel 3 Absatz 2,

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 2731/75 des Rates vom 29. Oktober 1975 über die Standardqualitäten für Weichweizen, Roggen, Gerste, Mais, Sorghum und Hartweizen (3), zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 1028/84 (4), insbesondere auf Artikel 6,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Die Verordnung (EWG) Nr. 2731/75 sieht vor, daß die Methoden zur Bestimmung der Qualität für Weichweizen, Hartweizen, Roggen, Gerste, Mais und Sorghum nach dem Verfahren des Artikel 26 der Verordnung (EWG) Nr. 2727/75 festgelegt werden. Die vorliegende Verordnung bestimmt diese Methoden.

Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Verwaltungsausschusses für Getreide —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Für die Anwendung von Artikel 6 der Verordnung (EWG) Nr. 2731/75 ist

— die Bezugsmethode für die Festlegung der Bestandteile, die nicht einwandfreies Grundgetreide sind, im Anhang I angegeben,

— die Bezugsmethode für die Festlegung des Feuchtigkeitsgehalts im Anhang II angegeben.

Artikel 2

Diese Verordnung tritt am dritten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* in Kraft.

Sie gilt:

— ab 1. Juli 1984 für Hartweizen,

— ab 1. August 1984 für die anderen Getreidearten.

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

Brüssel, den 4. Juli 1984

Für die Kommission

Poul DALSAGER

Mitglied der Kommission

(1) ABl. Nr. L 281 vom 1. 11. 1975, S. 1.
(2) ABl. Nr. L 107 vom 19. 4. 1984, S. 1.
(3) ABl. Nr. L 281 vom 1. 11. 1975, S. 22.
(4) ABl. Nr. L 107 vom 19. 4. 1984, S. 17.

ANHANG I

BEZUGSMETHODE ZUR FESTSTELLUNG DER BESTANDTEILE, 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 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, 2,2 mm bei Gerste gesiebt. Der Durchfall dieser Siebung zählt zur Fraktion Schmachtkorn. Forstgeschädigte sowie nicht ganz gereifte grüne Körner werden der Fraktion Schmachtkorn zugerechnet.

2. Bei *Mais* wird ein Durchschnittsmuster von 500 g und bei *Sorghum* von 250 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 für Mais und zwischen 25 und 50 g für Sorghum 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 bei Mais durch ein 4,5-mm- und bei Sorghum durch ein 1,8-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 dasDurchschnittsmuster 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, 1,8, 1,9, 2, 2,2 und 3,5 mm und Rundlochsiebe von 1,8 und 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 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, so weit 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 zwei Stunden und bei Mais vier Stunden 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 (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 zwei 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.

---

(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 dreistündiger Trocknung bei kleinkörnigem Getreide und fünfstündiger Trocknung bei Mais erzielt werden.

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 zwei 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 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.