

VERORDNUNG (EG) Nr. 824/2000 DER KOMMISSION**vom 19. April 2000****über das Verfahren und die Bedingungen für die Übernahme von Getreide durch die Interventionsstellen sowie die Analysemethoden für die Bestimmung der Qualität**

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 1766/92 des Rates vom 30. Juni 1992 über die gemeinsame Marktorganisation für Getreide⁽¹⁾, zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1253/1999⁽²⁾, insbesondere auf Artikel 5,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Der Interventionspreis für Weichweizen, für Hartweizen, für Gerste, für Roggen, für Mais und für Sorghum wird für Qualitäten festgesetzt, die so weit wie möglich den Durchschnittsqualitäten dieser in der Gemeinschaft geernteten Getreidearten entsprechen.
- (2) Die Anwendung von Zu- und Abschlägen muß es ermöglichen, die aus Qualitätsgründen auf dem Markt festgestellten Preisunterschiede auch bei der Intervention zu berücksichtigen.
- (3) Getreide, dessen Qualität keine angemessene Verwendung oder Lagerung ermöglicht, darf nicht zur Intervention angenommen werden.
- (4) Um die normale Verwaltung bei der Intervention zu vereinfachen und vor allem die Zusammenstellung von einheitlichen Partien für jede zur Intervention angebotene Getreideart zu ermöglichen, ist eine Mindestmenge festzusetzen, unter der die Interventionsstelle die Angebote nicht anzunehmen braucht. Unter Umständen kann jedoch in einigen Mitgliedstaaten eine höhere Mindestmenge notwendig sein, um es den Interventionsstellen zu ermöglichen, den in ihrem Land bisher üblichen Bedingungen und Usancen des Großhandels Rechnung zu tragen.
- (5) Die Bedingungen für die Angebote an die Interventionsstellen und für die Übernahme durch diese müssen in der Gemeinschaft so einheitlich wie möglich sein, damit jede Diskriminierung zwischen Erzeugern vermieden wird.
- (6) Es müssen die Methoden für die Bestimmung der Qualität von Weichweizen, Hartweizen, Roggen, Gerste, Mais und Sorghum festgelegt werden.
- (7) Die Mitgliedstaaten müssen sich zusätzlich zu dem Jahresinventar gemäß der Verordnung (EG) Nr. 2148/96 der Kommission vom 8. November 1996 mit Vorschriften zur Bewertung und Kontrolle der Mengen der öffentlich eingelagerten landwirtschaftlichen Erzeugnisse⁽³⁾, geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 808/1999⁽⁴⁾, vom Lagerzustand der Interventionsbestände überzeugen.

- (8) Die Verordnung (EWG) Nr. 689/92 der Kommission vom 19. März 1992 über das Verfahren und die Bedingungen für die Übernahme von Getreide durch die Interventionsstellen⁽⁵⁾, zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1664/1999⁽⁶⁾, und die Verordnung (EWG) Nr. 1908/84 der Kommission vom 4. Juli 1984 über die Festlegung der Bezugsmethoden zur Bestimmung der Qualität der Getreidearten⁽⁷⁾, zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 2507/87⁽⁸⁾, sind mehrfach geändert worden. Aus Gründen der Klarheit ist es angebracht, sie durch die vorliegende Verordnung zu ersetzen.
- (9) Der Verwaltungsausschuß für Getreide hat nicht innerhalb der ihm von seinem Vorsitzenden gesetzten Frist Stellung genommen —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

In den in Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung (EWG) Nr. 1766/92 genannten Zeiträumen ist jeder Besitzer einheitlicher Partien von mindestens 80 t Weichweizen, Roggen, Gerste, Mais, Sorghum oder 10 t Hartweizen, die in der Gemeinschaft geerntet wurden, berechtigt, diese Getreidearten der Interventionsstelle anzubieten.

Die Interventionsstellen können jedoch eine höhere Mindestmenge festsetzen.

Artikel 2

- (1) Um zur Intervention angenommen zu werden, muß das Getreide gesund und handelsüblich sein.
- (2) Das Getreide gilt als gesund und handelsüblich, wenn es von einer diesem Getreide eigenen Farbe, von gesundem Geruch und frei von lebenden Schädlingen (einschließlich Milben) in jedem Entwicklungsstadium ist, wenn es den in Anhang I aufgeführten Mindestqualitätskriterien entspricht und die nach der Gemeinschaftsregelung anwendbaren zulässigen Radioaktivitätshöchstwerte nicht überschreitet.

Das Ausmaß der radioaktiven Kontamination des Erzeugnisses wird nur kontrolliert, wenn dies nach der Sachlage notwendig ist, und nur in dem erforderlichen Zeitraum. Erforderlichenfalls werden Dauer und Umfang der Kontrollmaßnahmen nach dem Verfahren des Artikels 23 der Verordnung (EWG) Nr. 1766/92 bestimmt.

Geht außerdem aus den Analysen hervor, daß der Sedimentationswert bei einer Partie Weichweizen zwischen 22 und 30 liegt, so muß der aus dem Weizen hergestellte Teig die Eigenschaft „nicht klebend und maschinell bearbeitbar“ aufweisen, um als gesund und handelsüblich im Sinne von Absatz 1 zu gelten.

⁽¹⁾ ABl. L 181 vom 1.7.1992, S. 21.⁽²⁾ ABl. L 160 vom 26.6.1999, S. 18.⁽³⁾ ABl. L 288 vom 9.11.1996, S. 6.⁽⁴⁾ ABl. L 102 vom 17.4.1999, S. 70.⁽⁵⁾ ABl. L 74 vom 20.3.1992, S. 18.⁽⁶⁾ ABl. L 197 vom 29.7.1999, S. 28.⁽⁷⁾ ABl. L 178 vom 5.7.1984, S. 22.⁽⁸⁾ ABl. L 235 vom 20.8.1987, S. 10.

(3) Die für diese Verordnung geltende Definition der Bestandteile, die kein einwandfreies Grundgetreide sind, entspricht der Definition von Anhang II.

Die Körner von Grundgetreide und Fremdgetreide, die verdorben sind, Mutterkorn oder Brandbutten aufweisen, werden in die Kategorie „Schwarzbesatz“ eingestuft, selbst wenn sie Schäden aufweisen, die unter andere Kategorien fallen.

Artikel 3

Zur Bestimmung der Qualität des zur Intervention angebotenen Getreides nach den Artikeln 5 und 6 der Verordnung (EWG) Nr. 1766/92 gelten folgende Verfahren:

- 3.1. Bezugsmethode zur Bestimmung der Bestandteile, die kein einwandfreies Grundgetreide sind, gemäß Anhang III;
- 3.2. Bezugsmethode zur Bestimmung des Feuchtigkeitsgehalts gemäß Anhang IV. Die Mitgliedstaaten können jedoch auch andere Methoden, die auf dem Prinzip des Anhangs IV beruhen, die Methode ISO 712:1998 oder eine auf der Infrarot-Technologie basierende Methode heranziehen. Im Streitfall ist allein die Methode in Anhang IV entscheidend;
- 3.3. Bezugsmethode zur Bestimmung des Gerbstoffgehalts von Sorghum nach ISO 9648:1988;
- 3.4. Bezugsmethode zur Bestimmung der Eigenschaft „nicht klebend und maschinell bearbeitbar“ des Weichweizen teigs gemäß Anhang V;
- 3.5. Bezugsmethode zur Bestimmung des Eiweißgehalts bei geschrotetem Weichweizen nach der Norm Nr. 105/2 der Internationalen Gesellschaft für Getreidechemie (ICC): „Methode zur Bestimmung von Eiweiß in Getreide und Getreideerzeugnissen“.

Die Mitgliedstaaten können jedoch jede andere Methode heranziehen, wenn sie der Kommission zuvor nachgewiesen haben, daß die dabei erzielten Ergebnisse von der ICC als gleichwertig anerkannt werden;
- 3.6. Bezugsmethode zur Bestimmung des Sedimentationswerts bei geschrotetem Weichweizen nach der Norm ISO 5529:1992;
- 3.7. Bezugsmethode zur Bestimmung der Fallzahl nach Hagberg (Messung der Alpha-Amylase-Aktivität) nach der Norm ISO 3093:1982;
- 3.8. Bezugsmethode zur Bestimmung des Anteils der Hartweizenkörner, die ihr glasiges Aussehen verloren haben, gemäß Anhang VI;
- 3.9. Bezugsmethode zur Bestimmung des Eigengewichts nach der Norm ISO 7971/2:1995.

Artikel 4

(1) Angebote zur Intervention sind nur zulässig auf einem Formular der Interventionsstelle, das folgende Angaben enthält:

- a) Name des Anbieters,
- b) angebotenes Getreide,
- c) Lagerort des angebotenen Getreides,
- d) Menge, Grundbeschaffenheit und Erntejahr des angebotenen Getreides,
- e) Interventionsort, für den das Angebot gemacht wird.

Ferner enthält das Formular die Erklärung, daß es sich um Erzeugnisse aus der Gemeinschaft handelt, oder bei Getreide, das entsprechend seinem Anbaugebiet unter besonderen Bedingungen zur Intervention zugelassen ist, die Angabe der Region, in der es erzeugt wurde.

Die Interventionsstelle kann jedoch Angebote in einer anderen schriftlichen Form, insbesondere auf fernschriftlichem Wege, zulassen, sofern sie alle im Formular vorgesehenen Angaben enthalten.

Unbeschadet der Gültigkeit der gemäß Unterabsatz 3 eingereichten Angebote ab ihrem Eingangstag können die Mitgliedstaaten verlangen, daß dem Angebot ein der zuständigen Stelle auf dem Postweg übermitteltes oder direkt ausgehändigtes Formular nachgereicht wird.

(2) Ist ein Angebot nicht zulässig, so wird dies dem Anbieter von der Interventionsstelle innerhalb von fünf Arbeitstagen nach Angebotseingang mitgeteilt.

(3) Bei Zulässigkeit des Angebots werden dem Anbieter das Übernahmelager des Getreides und der Lieferplan so bald wie möglich mitgeteilt.

Der Plan kann von der Interventionsstelle auf Antrag des Anbieters oder des Lagerhalters geändert werden.

Die letzte Lieferung erfolgt spätestens am Ende des vierten Monats nach dem Monat des Angebotseingangs, jedoch nicht später als am 1. Juli in Spanien, Griechenland, Italien und Portugal und am 31. Juli in den übrigen Mitgliedstaaten.

Artikel 5

(1) Das angebotene Getreide wird von der Interventionsstelle übernommen, sobald sie oder ihr Vertreter die Menge und die Einhaltung der im Anhang vorgeschriebenen Mindestbeschaffenheitsmerkmale für die gesamte an das Interventionslager gelieferte Partie festgestellt hat.

(2) Die Beschaffenheitswerte sind mittels einer für die angebotene Partie repräsentativen Stichprobe festzustellen, die sich aus mindestens einer Probe von jeder Lieferung zusammensetzt, wobei mindestens alle 60 t eine Probenahme stattfinden muß.

(3) Die gelieferte Menge ist durch Abwiegen in Gegenwart des Anbieters und eines von ihm unabhängigen Vertreters der Interventionsstelle festzustellen.

Bei dem Vertreter der Interventionsstelle darf es sich auch um den Lagerhalter handeln. In diesem Fall

- a) nimmt die Interventionsstelle innerhalb von 45 Tagen ab der Übernahme selbst eine Nachkontrolle vor, die mindestens eine Überprüfung nach dem volumetrischen Verfahren einschließt; der sich möglicherweise zwischen der gewogenen und der nach dem volumetrischen Verfahren geschätzten Menge ergebende Unterschied darf höchstens 5 % ausmachen;
- b) trägt der Lagerhalter, wenn die Toleranz nicht überschritten ist, alle Kosten im Zusammenhang mit etwaigen Fehlmengen, die bei einem späteren Verwiegen gegenüber dem bei der Übernahme in der Bestandsbuchhaltung ausgewiesenen Gewicht festgestellt wurden;
- c) wird, wenn die Toleranz überschritten ist, unverzüglich nachgewogen. Die Wiegekosten gehen zu Lasten des Lagerhalters, wenn das festgestellte Gewicht unter dem ausgewiesenen Gewicht liegt; im gegenteiligen Fall gehen sie zu Lasten des Mitgliedstaats.

(4) Bei Übernahme in dem Lager, in dem sich das Getreide zum Zeitpunkt der Angebotsabgabe befindet, darf die Menge unter folgenden Bedingungen anhand der Bestandsbuchhaltung festgestellt werden, die den berufsständischen Anforderungen und denen der Interventionsstelle genügen muß:

- a) Die Bestandsbuchhaltung enthält das bei jedem Verwiegen festgestellte Gewicht, die äußeren Beschaffenheitswerte zum Zeitpunkt des Verwiegens und insbesondere den Feuchtigkeitsgehalt, etwaige Umlagerungen sowie die durchgeführten Behandlungen; dabei darf das Verwiegen nicht mehr als zehn Monate zurückliegen.
- b) Der Lagerhalter erklärt, daß die angebotene Partie in allen ihren Bestandteilen den Angaben in der Bestandsbuchhaltung entspricht.
- c) Die zum Zeitpunkt des Verwiegens festgestellten Beschaffenheitswerte stimmen mit denen der repräsentativen Stichprobe überein, die sich aus von der Interventionsstelle oder ihrem Vertreter entnommenen Proben (eine Probe je 60 t) zusammensetzt.

(5) Bei Anwendung von Absatz 4

- a) wird das Gewicht berücksichtigt, das in der Bestandsbuchhaltung ausgewiesen und gegebenenfalls zu berichtigen ist, um dem unterschiedlichen Feuchtigkeitsgehalt und/oder Schwarzbesatz Rechnung zu tragen, der zum Zeitpunkt des Wiegens und an der repräsentativen Stichprobe festgestellt wurde. Eine Differenz zwischen dem jeweiligen Schwarzbesatz kann nur berücksichtigt werden, um das in der Bestandsbuchhaltung ausgewiesene Gewicht nach unten zu berichtigen;
- b) nimmt die Interventionsstelle innerhalb von 45 Tagen ab der Übernahme eine Kontrolle nach dem volumetrischen Verfahren vor; der sich möglicherweise zwischen der gewogenen und der nach dem volumetrischen Verfahren geschätzten Menge ergebende Unterschied darf höchstens 5 % ausmachen;
- c) trägt der Lagerhalter, wenn die Toleranz nicht überschritten ist, alle Kosten im Zusammenhang mit etwaigen Fehlmengen, die bei einem späteren Verwiegen gegenüber dem

bei der Übernahme in der Bestandsbuchhaltung ausgewiesenen Gewicht festgestellt wurden;

- d) wird, wenn die Toleranz überschritten ist, unverzüglich nachgewogen. Die Wiegekosten gehen zu Lasten des Lagerhalters, wenn das festgestellte Gewicht unter dem ausgewiesenen Gewicht liegt; im gegenteiligen Fall gehen sie zu Lasten des EAGFL.

Artikel 6

Die Interventionsstelle läßt die äußeren und inneren Beschaffenheitswerte der Stichproben innerhalb von 20 Arbeitstagen nach der Zusammenstellung der repräsentativen Stichprobe analysieren.

Ergeben diese Analysen, daß das angebotene Getreide nicht der für die Intervention vorgeschriebenen Mindestqualität entspricht, so muß es der Anbieter auf seine Kosten zurücknehmen. Er kommt auch für die entstandenen Kosten auf.

Der Anbieter trägt die Kosten für die Bestimmung

- a) des Gerbstoffgehalts bei Sorghum,
- b) der Fallzahl nach Hagberg (Messung der Alpha-Amylase-Aktivität),
- c) des Eiweißgehalts bei Hart- und Weichweizen,
- d) des Sedimentationswerts,
- e) der maschinellen Teigverarbeitungsfähigkeit.

Im Streitfall veranlaßt die Interventionsstelle die erneute Kontrolle der betreffenden Ware, wobei die unterlegene Partei die diesbezüglichen Kosten trägt.

Artikel 7

Die Interventionsstelle erstellt über jedes Angebot ein Übernahmeprotokoll mit folgenden Angaben:

- a) Datum der Überprüfung der Menge und der Mindestbeschaffenheitsmerkmale,
- b) Liefergewicht,
- c) Anzahl der Probenahmen zur Zusammenstellung der repräsentativen Stichprobe,
- d) festgestellte äußere Beschaffenheitsmerkmale,
- e) mit der Analyse der inneren Beschaffenheitsmerkmale beauftragte Stelle, zusammen mit den entsprechenden Analyseergebnissen.

Das datierte Protokoll wird dem Lagerhalter zur Gegenzeichnung übergeben.

Artikel 8

(1) Unbeschadet der Bestimmungen des Absatzes 2 ist der dem Anbieter zu zahlende Preis der Interventionspreis nach Artikel 3 Absatz 1 der Verordnung (EWG) Nr. 1766/92, der für frei Lager gelieferte, nicht abgeladene Ware an dem Tag gilt, der bei der Unterrichtung über die Annahme des Angebots als erster Liefertag festgesetzt wurde. Dieser Preis wird unter Berücksichtigung der Zu- und Abschläge nach Artikel 9 angepaßt.

Erfolgt die Lieferung jedoch in einem Monat, in dem der Interventionspreis unter dem des Angebotsmonats liegt, so gilt der letztere Preis. Diese Bestimmung gilt nicht für Mais und Sorghum, die im August und September angeboten werden.

(2) Die Interventionsstelle entscheidet über den Ort und den ersten Tag der Übernahme des Getreides, für das ihr ein Angebot gemäß Artikel 4 der Verordnung (EWG) Nr. 1766/92 unterbreitet wurde.

Die Kosten für den Transport vom Lager, in dem sich die Ware zum Zeitpunkt des Angebots befindet, bis zu dem Interventionsort, zu dem sie am kostengünstigsten verbracht werden kann, gehen zu Lasten des Anbieters.

Ist der von der Interventionsstelle bezeichnete Übernahmeort nicht der Interventionsort, zu dem die Ware am kostengünstigsten verbracht werden kann, so bestimmt und übernimmt die Interventionsstelle die zusätzlichen Transportkosten. In diesem Fall werden auch die Transportkosten gemäß Unterabsatz 2 von der Interventionsstelle bestimmt.

Lagert die Interventionsstelle die übernommene Ware im Einvernehmen mit dem Anbieter in dem Lager ein, in dem sich die Ware zum Zeitpunkt des Angebots befindet, so wird der Interventionspreis um die in Unterabsatz 3 Satz 2 genannten Kosten sowie die Auslagerungskosten verringert, wobei letztere auf der Grundlage der in dem betreffenden Mitgliedstaat tatsächlich festgestellten Kosten bestimmt werden.

(3) Die Zahlung erfolgt zwischen dem 30. und 35. Tag ab der Übernahme nach Artikel 5 dieser Verordnung.

Artikel 9

Die Zu- und Abschläge, um die sich der dem Anbieter zu zahlende Preis erhöht oder ermäßigt, werden in EUR/t ausgedrückt und unter Anwendung der nachstehenden Beträge gemeinsam angewendet:

- a) Ist der Feuchtigkeitsgehalt des zur Intervention angebotenen Getreides niedriger als 14 %, so gelten die Zuschläge nach Tabelle I des Anhangs VII. Ist der Feuchtigkeitsgehalt des zur Intervention angebotenen Getreides höher als 14 %, so gelten die Abschläge nach Tabelle II des Anhangs VII.
- b) Weicht das Eigengewicht des zur Intervention angebotenen Weichweizens oder der zur Intervention angebotenen Gerste von dem Eigengewicht von 76 kg/hl bzw. 64 kg/hl ab, so gelten die Abschläge nach Tabelle III des Anhangs VII.
- c) Übersteigt der Anteil an Bruchkorn bei Hartweizen, Weichweizen, Roggen und Gerste 3 % und bei Mais und Sorghum 4 %, so gilt für jeden weiteren Anteil von 0,1 % ein Abschlag von 0,05 EUR.

- d) Übersteigt der Anteil an Kornbesatz bei Hartweizen 2 %, bei Roggen 3 %, bei Mais und Sorghum 4 % und bei Weichweizen und Gerste 5 %, so gilt für jeden weiteren Anteil von 0,1 % ein Abschlag von 0,05 EUR.
- e) Übersteigt der Anteil an Auswuchs 2,5 %, so gilt für jeden weiteren Anteil von 0,1 % ein Abschlag von 0,05 EUR.
- f) Übersteigt der Anteil an Schwarzbesatz bei Hartweizen 0,5 % und bei Weichweizen, Roggen, Gerste, Mais und Sorghum 1 %, so gilt für jeden weiteren Anteil von 0,1 % ein Abschlag von 0,1 EUR.
- g) Übersteigt bei Hartweizen der Anteil der nicht glasigen Hartweizenkörner 20 %, so gilt für jeden angefangenen weiteren Anteil von 1 % ein Abschlag von 0,2 EUR.
- h) Liegt der Eiweißgehalt bei Weichweizen unter 11,5 %, so gelten die Abschläge nach Tabelle IV des Anhangs VII.
- i) Liegt der Gerbstoffgehalt von zur Intervention angebotenen Sorghum über 0,4 % Trockenmasse, so wird der anzuwendende Abschlag nach der in Anhang VIII festgelegten Methode berechnet.

Artikel 10

(1) Jeder Lagerhalter, der die angekaufte Ware auf Rechnung der Interventionsstelle lagert, überwacht regelmäßig die Bestände und den Lagerzustand und unterrichtet die Interventionsstelle unverzüglich über alle in dieser Hinsicht aufgetretenen Probleme.

(2) Die Interventionsstelle überzeugt sich mindestens einmal jährlich von der Qualität der Lagerbestände. Die diesbezügliche Probenahme kann zum Zeitpunkt der Bestandsaufnahme nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 2148/96 erfolgen.

Artikel 11

Die Interventionsstellen erlassen, soweit erforderlich, weitere Verfahrens- und Übernahmebedingungen, die mit den Vorschriften dieser Verordnung vereinbar sind, um den in ihrem Mitgliedstaat bestehenden besonderen Bedingungen Rechnung zu tragen; sie können insbesondere regelmäßige Angaben über die Lagerbestände anfordern.

Artikel 12

Die Verordnungen (EWG) Nr. 689/92 und (EWG) Nr. 1908/84 werden ab 1. Juli 2000 aufgehoben.

Artikel 13

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

Sie gilt ab 1. Juli 2000.

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

Brüssel, den 19. April 2000

Für die Kommission
Franz FISCHLER
Mitglied der Kommission

ANHANG I

	Hartweizen	Weichweizen	Roggen	Gerste	Mais	Sorghum
A. Höchster Feuchtigkeitsgehalt	14,5 %	14,5 %	14,5 %	14,5 %	14,5 %	14,5 %
B. Höchstanteil der Bestandteile, die kein einwandfreies Grundgetreide sind, davon höchstens:	12 %	12 %	12 %	12 %	12 %	12 %
1. Bruchkorn	6 %	5 %	5 %	5 %	10 %	10 %
2. Kornbesatz (anderer als unter Nummer 3 genannter)	5 %	7 %	5 %	12 %	5 %	5 %
davon:						
a) Schmachtkorn					—	—
b) Fremdgetreide	3 %			} 5 %		
c) Schädlingsfraß						
d) Keimverfärbungen			—	—	—	—
e) durch Trocknung überhitzte Körner	0,50 %	0,50 %	1,5 %	3 %	3 %	3 %
3. Fleckige Körner und/oder fusariumbefallene Körner	5 %	—	—	—	—	—
davon:						
— fusariumbefallene Kröner	1,5 %	—	—	—	—	—
4. Auswuchs	4 %	4 %	4 %	6 %	6 %	6 %
5. Schwarzbesatz	3 %	3 %	3 %	3 %	3 %	3 %
davon:						
a) Fremdkörner:						
— schädliche	0,10 %	0,10 %	0,10 %	0,10 %	0,10 %	0,10 %
— andere						
b) verdorbene Körner:						
— durch Selbsterhitzung oder zu starke Trocknung beschädigte Körner	0,05 %	0,05 %				
— andere						
c) Verunreinigungen						
d) Spelzen						
e) Mutterkorn	0,05 %	0,05 %	0,05 %	—	—	—
f) Brandbutten			—	—	—	—
g) tote Insekten und Insekenteile						
C. Höchstanteil der Körner, die ihr glasiges Aussehen ganz oder teilweise verloren haben	27 %	—	—	—	—	—
D. Höchstgehalt an Gerbstoff ⁽¹⁾	—	—	—	—	—	1 %
E. Mindesteigengewicht (kg/hl)	78	73	70	62	—	—

	Hartweizen	Weichweizen	Roggen	Gerste	Mais	Sorghum
F. Mindesteweißgehalt (¹):						
— Wirtschaftsjahr 2000/2001	11,5 %	10 %	—	—	—	—
— Wirtschaftsjahr 2001/2002	11,5 %	10,3 %	—	—	—	—
— Wirtschaftsjahr 2002/2003 und folgende	11,5 %	10,5 %				
G. Mindestfallzahl nach Hagberg	220	220	120			
H. Mindestsedimentationswert (ml)	—	22	—	—	—	—

(¹) Auf den Trockenstoff berechneter Anteil.

ANHANG II

1. BESTANDTEILE, DIE KEIN EINWANDFREIES GRUNDGETREIDE SIND

1.1. Bruchkorn

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

Bei Mais gelten alle Teile von Maiskörnern oder Maiskörner, die durch ein Rundlochsieb von 4,5 mm fallen, als Bruchkorn.

Bei Sorghum gelten alle Teile von Körnern oder Körner, die durch ein Rundlochsieb von 1,8 mm fallen, als Bruchkorn.

1.2. Kornbesatz

a) *Schmactkorn:*

Als Schmactkorn gelten die Körner, die nach Entfernung sämtlicher anderer in diesem Anhang genannten Bestandteile der Getreideprobe durch Schlitzsiebe mit folgenden Schlitzbreiten fallen: Weichweizen 2,0 mm, Roggen 1,8 mm, Hartweizen 1,9 mm, Gerste 2,2 mm.

In Abweichung von dieser Definition gelten jedoch als „Schmactkorn“

— in finnischer und schwedischer Gerste mit einem Eigengewicht von mindestens 64 kg/hl, die in diesen Mitgliedstaaten zur Intervention angeboten wird, bzw.

— in Gerste mit einem Feuchtigkeitsgehalt von höchstens 12,5 %,

die Körner, die nach Entfernung sämtlicher anderer in diesem Anhang genannten Bestandteile durch Schlitzsiebe mit einer Schlitzbreite von 2,0 mm fallen.

Auch frostgeschädigte Körner und alle nicht ausgereiften Körner (grünen Körner) gelten als Schmactkorn.

b) *Fremdgetreide:*

Als Fremdgetreide gelten alle nicht zum Grundgetreide gehörenden Getreidekörner einer Getreideprobe.

c) *Schädlingsfraß:*

Als Schädlingsfraß gelten diejenigen Körner, die Fraßstellen aufweisen. Wanzenweizen gehört ebenfalls zu dieser Gruppe.

d) *Keimverfärbungen, fleckige Körner und fusariumbefallene 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 % unberücksichtigt.

Bei Hartweizen gelten als

— fleckige Körner: Körner, die an andere Stellen als am Keimling braune bis braunschwarze Verfärbungen aufweisen;

— fusariumbefallene Körner: Körner, deren Fruchtwand durch den Fusariumpilz befallen ist; diese Körner erscheinen leicht brandig, eingeschrumpft, und weisen rosa- oder weißgefärbte Flecken mit fließenden, unscharfen Konturen auf.

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

1.3. 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.

1.4. Schwarzbesatz

a) Fremdkörper

Fremdkörper sind Körner von angebauten oder nicht angebauten Pflanzen, die kein Getreide sind. Diese Fremdkörper bestehen aus unverwertbaren, verfütterbaren und schädlichen Körnern.

Als schädliche Körner gelten die für Mensch und Tier giftigen Körner, die Körner, die die Reinigung und das Ausmahlen des Getreides behindern oder erschweren, und die Körner, die die Qualität der Getreideverarbeitungsergebnisse verändern.

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 durch Selbsterhitzung oder zu starke Trocknung beschädigte Körner; diese hitzgeschädigten Körner sind voll ausgebildete Körner, deren Schale eine graubraune bis schwarze und deren Mehlkörper beim Durchschneiden eine gelblichgraue bis bräunlichschwarze 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, Sand, Strohteile und andere Verunreinigungen, die sich in den Getreideproben befinden, beim Sieben mit einem 3,5-mm-Schlitzsieb durchfallen und beim Sieben mit einem 1-mm-Schlitzsieb zurückbleiben, zählen 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 im vorstehenden Unterabsatz genannten Verunreinigungen.

- d) Spelzen (bei Mais: Bruchstücke oder Spindeln)
- e) Mutterkorn
- f) Brandbutten
- g) Tote Insekten und Insektenteile

1.5. Lebende Schädlinge

1.6. Körner, die ihr glasiges Aussehen verloren haben

Hartweizenkörner, die ihr glasiges Aussehen ganz oder teilweise verloren haben, sind Körner, deren Mehlkörper nicht völlig durchscheinend erscheint.

2. BEI DER BEGRIFFSBESTIMMUNG DES BESATZES BIE DEN EINZELNEN GETREIDEARTEN ZU BERÜCKSICHTIGENDE FAKTOREN

2.1. Hartweizen

Als Kornbesatz gelten Schmachtkorn, Fremdgetreide, Schädlingsfraß, Körner mit Keimverfärbungen, fleckige oder fusariumbefallene Körner und durch Trocknung überhitzte Körner.

Als Schwarzbesatz gelten Fremdkörper, verdorbene Körner, Verunreinigungen, Spelzen, Mutterkorn, Brandbutten, tote Insekten und Insektenteile.

2.2. Weichweizen

Als Kornbesatz gelten Schmachtkorn, Fremdgetreide, Schädlingsfraß, Körner mit Keimverfärbungen und durch Trocknung überhitzte Körner.

Als Schwarzbesatz gelten Fremdkörper, verdorbene Körner, Verunreinigungen, Spelzen, Mutterkorn, Brandbutten, tote Insekten und Insektenteile.

2.3. Roggen

Als Kornbesatz gelten Schmachtkorn, Fremdgetreide, Schädlingsfraß und durch Trocknung überhitzte Körner.

Als Schwarzbesatz gelten Fremdkörner, verdorbene Körner, Verunreinigungen, Spelzen, Mutterkorn, tote Insekten und Insektenteile.

2.4. Gerste

Als Kornbesatz gelten Schmachtkorn, Fremdgetreide, Schädlingsfraß und durch Trocknung überhitzte Körner.

Als Schwarzbesatz gelten Fremdkörner, verdorbene Körner, Verunreinigungen, Spelzen, tote Insekten und Insektenteile.

2.5. Mais

Als Kornbesatz gelten Fremdgetreide, Schädlingsfraß und durch Trocknung überhitzte Körner.

Bei dieser Getreideart müssen alle Teile einer Probe, die durch ein Schlitzsieb von 1,0 mm fallen, als Verunreinigungen gelten.

Als Schwarzbesatz gelten Fremdkörner, verdorbene Körner, Verunreinigungen, Spelzen, tote Insekten und Insektenteile.

2.6. Sorghum

Als Kornbesatz gelten Fremdgetreide, Schädlingsfraß und durch Trocknung überhitzte Körner.

Als Schwarzbesatz gelten Fremdgetreide, verdorbene Körner, Verunreinigungen, Spelzen, tote Insekten und Insektenteile.

ANHANG III

BEZUGSMETHODE ZUR BESTIMMUNG DER BESTANDTEILE, DIE KEIN EINWANDFREIES GRUNDGETREIDE SIND

1. Bei Weichweizen, Hartweizen, Roggen und Gerste wird eine Durchschnittsprobe von 250 g jeweils eine halbe Minute lang durch ein Schlitzsieb von 3,5 mm Schlitzbreite und ein Schlitzsieb von 1,0 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 1,0-mm-Siebes sind zusammen auszuwiegen und gelten als Verunreinigungen. Befinden sich im Rückhalt des 3,5-mm-Siebes Bestandteile der Kategorie Fremdgetreide oder sehr dicke Körner des Grundgetreides, so sind sie der gesiebten Probe wieder beizufügen. Beim Sieben durch das 1,0-mm-Sieb ist festzustellen, ob lebende Schädlinge vorhanden sind.

Aus der gesiebten Probe wird mittels eines Probenteilers eine Probe zwischen 50 und 100 g entnommen. Diese Teilprobe ist zu wiegen.

Anschließend wird diese Teilprobe auf einer Tischplatte zu einer flachen Schicht ausgebreitet und werden die Kategorien Bruchkorn, Fremdgetreide, Auswuchs, Schädlingsfraß, frostgeschädigte Körner, Körner mit Keimverfärbungen, fleckige Körner, Fremdkörner, Mutterkorn, verdorbene Körner, Brandbutten, Spelzen, lebende Schädlinge und tote Insekten mit Hilfe einer Pinzette oder eines Hornspatels ausgelesen.

Befinden sich in der Teilprobe Körner, die noch in den Spelzen sitzen, so sind diese Körner von Hand aus der Umhüllung herauszuholen; diese Spelzen zählen zu der Kategorie Spelzen. Steine, Sand und Strohteile werden der Kategorie Verunreinigungen zugerechnet.

Die Teilprobe wird eine halbe Minute lang durch ein Schlitzsieb mit einer Schlitzbreite von 2,0 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 Kategorie Schmachtkorn. Frostgeschädigte sowie nicht ganz gereifte grüne Körner werden ebenfalls der Kategorie Schmachtkorn zugerechnet.

2. Bei Mais wird eine Durchschnittsprobe von 500 g und bei Sorghum von 250 g eine halbe Minute lang durch ein Schlitzsieb von 1,0 mm gesiebt. Es ist festzustellen, ob lebende Schädlinge und tote Insekten vorhanden sind.

Aus dem Rückhalt des 1,0-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 wieder hinzugefügt und mit diesem zusammen gewogen.

Aus der gesiebten Probe wird mittels eines Probenteilers eine Probe zwischen 100 und 200 g für Mais und zwischen 25 und 50 g für Sorghum hergestellt. Diese Teilprobe ist zu wiegen. Anschließend wird diese Teilprobe auf einer Tischplatte zu einer flachen Schicht ausgebreitet, und die Kategorien Fremdgetreide, Schädlingsfraß, frostgeschädigte Körner, Auswuchs, Fremdkörner, 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 Kategorie Bruchkorn.

3. Die nach den Methoden der Nummern 1 und 2 ermittelten Kategorien, die kein einwandfreies Grundgetreide sind, sind auf 0,01 g genau auszuwiegen und prozentual auf die Durchschnittsprobe zu berechnen. Die Angaben im Untersuchungsbericht erfolgen mit einer Genauigkeit von 0,1 %. Es ist festzustellen, ob lebende Schädlinge vorhanden sind.

Grundsätzlich sind je Probe zwei Untersuchungen durchzuführen. Dabei darf sich höchstens eine Abweichung von 10 % 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 1,0, 1,8, 1,9, 2,0, 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 IV

PRAKTISCHE BEZUGSMETHODE ZUR BESTIMMUNG DES FEUCHTIGKEITSGEHALTS

1. Prinzip

Das Erzeugnis wird bei einer Temperatur von 130 bis 133 °C und normalem Luftdruck während eines gemäß der Größe der Partikel festgesetzten Zeitraums getrocknet.

2. Anwendungsgebiet

Diese Trocknungsmethode gilt für geschrotetes Getreide, dessen Teilchengröße bei Sieben mit Maschen von 0,5 mm eine Durchlässigkeit von zumindest 50 % gestattet und das bei Sieben mit Rundmaschen von 1,0 mm höchstens 10 % 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 Anforderungen 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 cm² kommen.

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

Exsikkator mit dicker, perforierter Platte aus Metall, die ersatzweise aus Porzellan sein kann. Der Exsikkator enthält ein wirksames Trocknungsmittel.

4. Arbeitsverfahren

Trocknung

In das austarierte Gefäß bei feinkörnigem 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 130-133 °C erhitzten Trockenschrank stellen. Damit die Temperatur des Trockenschanks nicht zu stark abfällt, ist das Gefäß möglichst rasch hineinzustellen. Nachdem der Trockenschrank erneut die Temperatur von 130-133 °C erreicht hat, bei feinkörnigem Getreide 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).

5. Berechnungsmethode und Formeln

E = Anfangsmasse der Probe in Gramm,

M = Masse der Probe in Gramm nach der Koordinierung,

M' = Masse der Probe in Gramm nach dem Schrotten,

m = Masse der trockenen Probe in Gramm.

Der Feuchtigkeitsgehalt des Erzeugnisses, in Prozent des unveränderten Erzeugnisses ausgedrückt, beträgt:

— ohne Vorkonditionierung $(E - m) \times 100/E$;

— mit Vorkonditionierung $[(M' - m)M/M' + E - M] \times 100/E = 100 (1 - Mm/EM')$.

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, darf 0,15 g je 100 g der Probe nicht überschreiten. Andernfalls ist die Bestimmung erneut vorzunehmen.

(¹) Lufttemperatur im Innern des Trockenschanks.

(²) Der Trockenschrank soll eine solche Wärmekapazität haben, daß er, wenn er auf eine Temperatur von 130-133 °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 die Ergebnisse der Trocknung aller Grieß- oder gegebenenfalls Maisproben, die der Schrank enthalten kann, während zwei Stunden bei feinkörnigem Getreide (Weichweizen, Hartweizen, Gerste, Hafer und Roggen) und während vier Stunden bei Mais um weniger als 0,15 % von den Ergebnissen abweichen, die nach dreistündiger Trocknung bei feinkörnigem Getreide und fünfständiger Trocknung bei Mais erzielt werden.

ANHANG V

**METHODE ZUR BESTIMMUNG DER EIGENSCHAFT „NICHT KLEBEND UND MASCHINELL BEARBEITBAR“
DES AUS WEICHWEIZEN HERGESTELLTEN TEIGS****1. Titel**

Methode für den Weizenbackversuch

2. Anwendungsgebiet

Die Methode ist für Mehl anwendbar, das auf einer Versuchsmühle aus Weizen hergestellt ist, zur Produktion von hefegelockertem Brot.

3. Prinzip

Ein Teig wird aus Mehl, Wasser, Hefe, Salz und Saccharose in einem vorgeschriebenen Kneiter hergestellt. Nach dem Teilen und Rundwirken wird eine Teigruhezeit von 30 Minuten eingehalten. Die Teige werden geformt, auf Backbleche gelegt und nach Ablauf einer festen Endgärzeit gebacken. Die Teigeigenschaften werden vermerkt. Die Brote werden nach Volumen und Höhe beurteilt.

4. Zutaten4.1. *Hefe*

Aktive Trockenhefe „Saccharomyces cerevisiae“, Typ DHW-Hamburg-Wansbeck, oder ein Produkt mit den gleichen Eigenschaften.

4.2. *Leitungswasser*4.3. *Zucker-Salz-Ascorbinsäure-Lösung*

$30 \pm 0,5$ g Natriumchlorid (handelsübliche Qualität), $30 \pm 0,5$ g Saccharose (handelsübliche Qualität) und $0,040 \pm 0,001$ g Ascorbinsäure werden in 800 ± 5 g Wasser aufgelöst. Die Lösung wird täglich frisch bereitet.

4.4. *Zuckerlösung*

$5 \pm 0,1$ g Saccharose (handelsübliche Qualität) werden in 95 ± 1 g Wasser aufgelöst. Die Lösung wird täglich frisch bereitet.

4.5. *Enzymaktives Malzmehl*

Handelsübliche Qualität

5. Einrichtung und Geräte5.1. *Backraum*

Mit Regelvorrichtungen zur Einhaltung einer Temperatur von 22 bis 25 °C.

5.2. *Kühlschrank*

Um eine Temperatur von 4 ± 2 °C einzuhalten.

5.3. *Waage*

Max. Belastung 2 kg, Genauigkeit 2 g.

5.4. *Waage*

Maximale Belastung 0,5 kg, Genauigkeit 0,1 g.

5.5. *Analytische Waage*

Genauigkeit $0,1 \times 10^{-3}$ g.

5.6. *Knetter*

Stephan UMTA 10, mit Knetarm Modell „Detmold“ (A. Stephan Söhne GmbH), oder ähnliches Gerät mit gleichen Eigenschaften.

5.7. *Gärschrank*

Mit Regelvorrichtung zur Einhaltung einer Temperatur von 30 ± 1 °C.

5.8. *Offene Kunststoffbehälter*

Aus Polymethylmethacrylat (Plexiglas, Perspex). Innenmaße 25×25 cm, Höhe 15 cm, Wandstärke $0,5 \pm 0,05$ cm.

5.9. *Quadratische Kunststoffplatten*

Aus Polymethylmethacrylat (Plexiglas, Perspex). Mindestens 30×30 cm, Stärke $0,5 \pm 0,05$ cm.

5.10. *Rundwirker*

Rundwirker Brabender (Brabender OHG) oder ähnliches Gerät mit gleichen Eigenschaften.

6. **Probenahme**

Nach ICC-Norm Nr. 101.

7. **Arbeitsweise**7.1. *Bestimmung der Wasseraufnahme*

Die Wasseraufnahme wird bestimmt nach ICC-Norm Nr. 115/1.

7.2. *Bestimmung des Malzmehlzusatzes*

Die Fallzahl des Mehles wird nach ISO 3093/1982 bestimmt. Falls diese Fallzahl höher als 250 liegt, wird — anhand einer Reihe von Mehlmischungen mit steigenden Mengen von Malzmehl (Nummer 4.5) — die Menge des Malzmehlzusatzes bestimmt, um eine Fallzahl von 200 bis 250 zu erhalten. Bei Fallzahlen unter 250 ist kein Zusatz von Malzmehl notwendig.

7.3. *Reaktivierung der Trockenhefe*

Die Temperatur der Zuckerlösung (Nummer 4.4) auf 35 ± 1 °C einstellen. Ein Gewichtsteil der aktiven Trockenhefe in vier Gewichtsteile der temperierten Zuckerlösung gießen. Nicht rühren. Erforderlichenfalls schwenken.

10 ± 1 Minuten stehenlassen, dann so lange rühren, bis eine homogene Suspension entstanden ist. Diese Suspension muß innerhalb von 10 Minuten verarbeitet werden.

7.4. *Einstellung der Temperatur des Mehles und der flüssigen Zutaten*

Die Mehl- und Wassertemperatur sind so zu regulieren, daß der Teig nach dem Kneten eine Temperatur von 27 ± 1 °C aufweist.

7.5. *Teigzusammensetzung*

$10 y/3$ g Mehl mit dem vorhandenen Feuchtigkeitsgehalt (entsprechend 1 kg bei einem Feuchtigkeitsgehalt von 14 %) mit einer Genauigkeit von 2 g abwiegen, wobei y die Mehlmenge darstellt, die im Farinograph-Test verwendet wird (siehe ICC-Norm Nr. 115, Artikel 9.1). Die Malzmehlmenge, die erforderlich ist, um die Fallzeit in den Bereich von 200 bis 250 zu bringen (Nummer 7.2), mit einer Genauigkeit von 0,2 g abwiegen.

430 ± 5 g Zucker-Salz-Ascorbinsäure-Lösung (Nummer 4.3) abwiegen und Wasser bis zu einer gesamten Masse von $(x - 9) 10 y/3$ g (siehe Nummer 10.2) hinzufügen; x entspricht der Wassermenge, die im Farinograph-Test verwendet wird (siehe ICC-Norm Nr. 115/1, Artikel 9.1). Die gesamte Masse (gewöhnlich zwischen 450-650 g) muß mit einer Genauigkeit von 1,5 g erreicht werden.

90 ± 1 g der Hefesuspension (Nummer 7.3) abwiegen.

Die gesamte Masse des Teiges (P) notieren, die sich aus der Summe der Massen des Mehles, der Zucker-Salz-Ascorbinsäure-Lösung plus Wasser, der Hefesuspension und des Malzmehles zusammensetzt.

7.6. *Kneten*

Vor Gebrauch den Knetter mittels einer geeigneten Menge temperierten Wassers auf eine Temperatur von 27 ± 1 °C bringen.

Dann die flüssigen Teigzutaten in den Knetter geben und das Mehl mit dem Malzmehl daraufschütten.

Den Knetter einschalten (Stufe 1, 1 400 U/min) und ihn 60 Sekunden laufen lassen. 20 Sekunden nach Beginn des Knetens den am Deckel des Kneters befestigten Schaber zweimal umdrehen.

Die Teigtemperatur messen. Liegt sie außerhalb des Bereiches von 26 bis 28 °C, den Teig verwerfen und nach Regulierung der Temperatur der Zutaten einen neuen Teig herstellen.

Die Teigeigenschaften mit Hilfe folgender Begriffe festhalten:

- nicht klebend und maschinell verarbeitbar oder
- klebend und nicht maschinell verarbeitbar. Um am Ende des Knetens als „nicht klebend und maschinell verarbeitbar“ bezeichnet zu werden, muß der Teig eine zusammenhängende Masse bilden, die nur ganz wenig an den Wänden der Teigschüssel und der Achse des Knetens haftet. Es muß möglich sein, den Teig von Hand zusammenzufassen und ihn mit einer einzigen Bewegung ohne merkliche Verluste aus der Schüssel herauszuheben.

7.7. *Teilen und Rundwirken*

Mit einer Genauigkeit von 2 g drei Teigstücke gemäß folgender Formel abwiegen:

$p = 0,25 P$; dabei bedeuten

p = Masse des Teigstückes,

P = gesamte Teigmasse.

Die Teigstücke sofort für 15 Sekunden in den Rundwirker (Nummer 5.10) werfen und sie dann 30 ± 2 Minuten lang im Gärschrank (Nummer 5.7) auf die Kunststoffplatten (Nummer 5.9) legen, die mit den umgedrehten Kunststoffbehältern (Nummer 5.8) bedeckt sind.

Die Teigstücke nicht mit Mehl bestreuen.

7.8. *Formen*

Die Teigstücke auf den Kunststoffplatten, die mit den umgekehrten Behältern bedeckt sind, zum Rundwirker (Nummer 5.10) bringen und jedes Stück noch einmal 15 Sekunden rundwirken. Den Behälter erst unmittelbar vor dem Rundwirken vom Teigstück wegnehmen. Die Teigeigenschaften wiederum mit Hilfe eines der folgenden Begriffe festhalten:

- nicht klebend und maschinell verarbeitbar,
- klebend und nicht maschinell verarbeitbar.

Um als nicht klebend und maschinell verarbeitbar bezeichnet zu werden, darf der Teig kaum oder überhaupt nicht an den Wänden der Formkammer haften, so daß er sich frei um sich selbst bewegen und während des Laufs der Maschine eine regelmäßige Kugel bilden kann. Am Schluß darf der Teig nicht an den Wänden der Formkammer haften, wenn der Deckel der Kammer gehoben wird.

(7.9; 7.10; 8.)

9. **Versuchsbericht**

Der Versuchsbericht muß festhalten:

- die Teigeigenschaften am Ende des Knetens und beim Rundwirken,
- die Fallzahl des Mehles ohne Zusatz von Malzmehl,
- alle beobachteten Anomalien.

Außerdem enthält er

- die benutzte Methode,
- alle Einzelheiten, die für die Identifizierung der Probe erforderlich sind.

10. **Allgemeine Bemerkungen**

10.1.

10.2. Die Formel für die Berechnung der Menge der flüssigen Zutaten gründet sich auf folgende Überlegungen:

Die Zugabe von x ml Wasser zum Äquivalent von 300 g Mehl mit einem Feuchtigkeitsgehalt von 14 % ergibt die erforderliche Konsistenz. Da im Backversuch 1 kg Mehl mit einem Feuchtigkeitsgehalt von 14 % benutzt wird, wohingegen sich die Menge x auf 300 g Mehl bezieht, benötigt man für den Backversuch x geteilt durch 3 mal 10 g Wasser, also $10 \frac{x}{3}$ g.

Die 430 g Zucker-Salz-Ascorbinsäure-Lösung enthalten 15 g Salz und 15 g Zucker. Diese 430 g Lösung werden in die Menge der flüssigen Zutaten einbezogen. Um also $10 \frac{x}{3}$ g Wasser zum Teig hinzuzufügen, müssen $10 \frac{x}{3} + 30$ g flüssige Zutaten zugegeben werden, die sich aus den 430 g Zucker-Salz-Ascorbinsäure-Lösung plus einer zusätzlichen Menge Wasser zusammensetzen.

Obgleich ein Teil des Wassers, das mit der Hefesuspension zugesetzt wird, von der Hefe absorbiert wird, enthält auch diese Suspension „freies“ Wasser. Man geht davon aus, daß 90 g Hefesuspension 60 g „freies“ Wasser enthalten. Die Menge der flüssigen Zutaten muß also um diese 60 g „freies“ Wasser in der Hefesuspension berichtigt werden, so daß schließlich $(10 \frac{x}{3} + 30)$ minus 60 g hinzugefügt werden müssen. Dies ergibt: $(10 \frac{x}{3} + 30) - 60 = 10 \frac{x}{3} - 30 = (\frac{x}{3} - 3) 10 = (\frac{x-9}{3}) 10$, d. h. die Formel von Nummer 7.5. Beläuft sich die im Farinograph-Test verwendete Wassermenge zum Beispiel auf 165 ml, so setzt man diesen Wert in die Formel ein, so daß zu den 430 g Zucker-Salz-Ascorbinsäure-Lösung zusätzlich Wasser zugefügt werden muß, bis folgende Gesamtmasse entsteht:

$$(165 - 9) \frac{10}{3} = 156 \times \frac{10}{3} = 520 \text{ g.}$$

- 10.3. Die Methode ist bei Weizen nicht direkt anwendbar. Das Verfahren, das angewendet werden soll, um die Backeigenschaften des Weizens festzustellen, ist folgendes:

Den Weizen reinigen und den Feuchtigkeitsgehalt des gereinigten Weizens bestimmen. Wenn der Feuchtigkeitsgehalt im Bereich von 15,0-16,0 % liegt, ist es nicht erforderlich, den Weizen zu konditionieren. Andernfalls muß der Feuchtigkeitsgehalt wenigstens drei Stunden vor der Vermahlung auf $15,5 \pm 0,5$ % eingestellt werden.

Der Weizen wird mit einer Bühler Labor-Mühle MLU 202 oder einer Brabender Quadrumat-Senior-Mühle oder einem genau ähnlichen Gerät mit gleichen Eigenschaften zu Mehl vermahlen.

Es ist ein Mahlverfahren zu wählen, bei dem ein Mehl mit einer Mindestausbeute von 72 % und einem Aschegehalt zwischen 0,50-0,60 % i. Tr. gewonnen wird.

Der Aschegehalt des Mehles ist entsprechend Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 1501/95 der Kommission (ABl. L 147 vom 30.6.1995, S. 7) und der Feuchtigkeitsgehalt entsprechend der vorliegenden Verordnung zu bestimmen. Die Mehlausbeute wird nach folgender Gleichung berechnet:

$$E = \left[\frac{(100 - f) F}{(100 - w) W} \right] \times 100 \%$$

Es bedeuten:

E = Mehlausbeute,

f = Feuchtigkeitsgehalt des Mehles,

w = Feuchtigkeitsgehalt des Weizens,

F = Masse des gewonnenen Mehles mit dem Feuchtigkeitsgehalt f,

W = Masse des gemahlten Weizens mit dem Feuchtigkeitsgehalt w.

Bemerkung: Die näheren Bestimmungen über die zu verwendenden Zutaten und Geräte stehen in dem vom Instituut voor Graan, Meel en Brood, TNO — Postbus 15, Wageningen, Niederlande, veröffentlichten Dokument T/77.300 vom 31. März 1977.

ANHANG VI

BESTIMMUNG DES ANTEILS DER KÖRNER, DIE IHR GLASIGES AUSSEHEN VERLOREN HABEN**1. Prinzip**

Zur Bestimmung des Anteils der Körner, die ihr glasiges Aussehen ganz oder teilweise verloren haben, wird nur ein Teil der Probe herangezogen. Die Körner werden mit dem Körnerschneider nach Pohl oder einem vergleichbaren Gerät zerlegt.

2. Material

- Körnerschneider nach Pohl oder vergleichbares Gerät,
- Pinzette, Skalpell,
- Schale oder Küvette.

3. Verfahren

- a) Die Untersuchung erstreckt sich auf eine Probe von 100 g, nachdem die Bestandteile aussortiert worden sind, die kein einwandfreies Grundgetreide sind.
- b) Die Probe in einer Schale ausbreiten und gleichmäßig verteilen.
- c) Nach Einführung einer Platte in den Körnerschneider eine Handvoll Körner auf dem Gitter ausbreiten. Durch lebhaftes Klopfen dafür sorgen, daß auf jede Zelle nur ein Korn entfällt. Den beweglichen Teil herunterklappen, um die Körner festzuhalten, so daß sie zerschnitten werden können.
- d) Mit soviel Platten arbeiten, daß mindestens 600 Körner zerschnitten werden.
- e) Die Körner zählen, die ihr glasiges Aussehen ganz oder teilweise verloren haben.
- f) Den prozentualen Anteil der Körner berechnen, die ihr glasiges Aussehen ganz oder teilweise verloren haben.

4. Ergebnisdarstellung

I = Masse der Bestandteile, die kein einwandfreies Grundgetreide sind, ausgedrückt in Gramm.

M = prozentualer Anteil der Körner, die ihr glasiges Aussehen ganz oder teilweise verloren haben, an den untersuchten gereinigten Körnern.

5. Ergebnis

Prozentualer Anteil der in der Probe enthaltenen Körner, die ihr glasiges Aussehen ganz oder teilweise verloren haben:

$$[M \times (100 - I)]/100 = \dots$$

ANHANG VII

TABELLE I

Zuschläge für den Feuchtigkeitsgehalt

Feuchtigkeitsgehalt (%)	Zuschlag (EUR/t)
13,4	0,1
13,3	0,2
13,2	0,3
13,1	0,4
13,0	0,5
12,9	0,6
12,8	0,7
12,7	0,8
12,6	0,9
12,5	1,0
12,4	1,1
12,3	1,2
12,2	1,3
12,1	1,4
12,0	1,5
11,9	1,6
11,8	1,7
11,7	1,8
11,6	1,9
11,5	2,0
11,4	2,1
11,3	2,2
11,2	2,3
11,1	2,4
11,0	2,5
10,9	2,6
10,8	2,7
10,7	2,8
10,6	2,9
10,5	3,0
10,4	3,1
10,3	3,2
10,2	3,3
10,1	3,4
10,0	3,5

TABELLE II

Abschläge für den Feuchtigkeitsgehalt

Feuchtigkeitsgehalt (%)	Abschlag (EUR/t)
14,5	1,0
14,4	0,8
14,3	0,6
14,2	0,4
14,1	0,2

TABELLE III
Abschläge für das Eigengewicht

Getreideart	Eigengewicht (kg/hl)	Abschlag (EUR/t)
Weichweizen	Weniger als 76 bis 75	0,5
	Weniger als 75 bis 74	1,0
	Weniger als 74 bis 73	1,5
Gerste	Weniger als 64,0 bis 62,0	1,0

TABELLE IV
Abschläge für den Eiweißgehalt

(in EUR/t)

Eiweißgehalt (¹) (N × 5,7)	Wirtschaftsjahr 2000/01	Wirtschaftsjahr 2001/02	Wirtschaftsjahr 2002/03 und folgende
Weniger als 11,5 bis 11,0	1,5	2,0	2,5
Weniger als 11,0 bis 10,5	3,0	4,0	5
Weniger als 10,5 bis 10,3	5,0	5,0	
Weniger als 10,3 bis 10,0	5,0		

(¹) In % des Trockenstoffs.

ANHANG VIII

Praktische Methode zur Festlegung des Abschlags, der von den Interventionsstellen auf den Preis des Sorghums anzuwenden ist

1. Basisangaben

P = Anteil des Gerbstoffs, bezogen auf den Trockenstoff der Probe.

0,4 % = Anteil des Gerbstoffs, bei dessen Überschreitung ein Abschlag erfolgt.

11 % ⁽¹⁾ = Abschlag, der 1 % des auf den Trockenstoff bezogenen Gerbstoffs entspricht.

2. Berechnung des Abschlags

Der in EUR ausgedrückte Abschlag, der auf den Interventionspreis anzuwenden ist, wird nach folgender Formel berechnet:

$$11 (P - 0,40)$$

⁽¹⁾ Abschlag, der nach Maßgabe des auf 1 000 g Trockenstoff berechneten Gerbstoffgehalts anzuwenden ist:

- a) Die im Stoffwechsel von Geflügel umsetzbare Energie von 1 000 g Trockenstoff von Sorghum mit einem theoretischen Gerbstoffgehalt von 0 %: 3 917 Kilokalorien.
- b) Verringerung der im Stoffwechsel von Geflügel umsetzbaren Energie von 1 000 g Trockenstoff von Sorghum je zusätzlichen Prozentpunkt Gerbstoff: 419 Kilokalorien.
- c) In Prozentpunkten angegebener Unterschied zwischen dem für Interventionsorghum festgesetzten Höchstgehalt an Gerbstoff und dem für die Standardqualität festgelegten Gerbstoffgehalt: 1,0 - 0,30 = 0,70.
- d) In Prozentanteilen angegebener Unterschied zwischen der im Stoffwechsel von Geflügel umsetzbaren Energie des Sorghums mit einem Gehalt von 1,0 % Gerbstoff und derjenigen des Sorghums mit einem Gerbstoffgehalt, der der Standardqualität entspricht (0,30 %):

$$100 - \left(\frac{3\,917 - (419 \times 1,0)}{3\,917 - (419 \times 0,30)} \times 100 \right) = 7,74 \%$$

- e) Abschlag, der einem auf den Trockenstoff bezogenen Gerbstoffgehalt von 1 % entspricht, der 0,30 % übersteigt.

$$\frac{7,74}{0,70} = 11 \text{ EUR}$$