

Minderwert der abgelieferten Erzeugnisse in Abzug zu bringen. Für die über der Basisnorm liegende Feuchtigkeit erfolgt ein mengenmäßiger Abzug im Verhältnis 1:1.

<b>(Beispiel:</b>	
<b>Anlieferungsgewicht</b>	<b>100 kg Weizen</b>
<b>Feuchtigkeitsgehalt</b> .....	<b>18*/**</b>
<b>Basisnorm</b> .....	<b>14*/**</b>
<b>Mehrfeuchtigkeit: 4%/**;</b>	
<b>infolgedessen vermindert sich das Anrechnungsgewicht bei dem Verhältnis 1 : 1, also 4% = 4 kg, von 100 kg um 4 kg auf 98 kg Anrechnungsgewicht.)</b>	

33. Die Anrechnung, Abrechnung und Bezahlung der Speisehülsenfrüchte wird nach den in der Analyse ermittelten Werten auf Grund der Preisanordnung für Speisehülsenfrüchte durchgeführt. Für die über der Basisnorm liegende Feuchtigkeit erfolgt ein mengenmäßiger Abzug im Verhältnis 1:1. Auch der ermittelte Mehrschwarzbesatz wird auf diese Weise vom Anlieferungsgewicht in Abzug gebracht. Körberbeimischungen sind entsprechend dem festgestellten Minderwert preislich in Abzug zu bringen.

M. Die Anrechnung, Abrechnung und Bezahlung der Ölsaaten wird auf Grund der Preisanordnung durchgeführt. Der Mehrschwarzbesatz wird mengenmäßig im Verhältnis 1:1 in Abzug gebracht. Überfeuchtigkeit wird nicht im Verhältnis 1:1, sondern auf Grund der Duvalschen Formel (vgl. Beilage S. 687) mengenmäßig vom angelieferten Gewicht in Abzug gebracht. Die festgestellten Ölsaatenbeimischungen werden mengenmäßig in halber Höhe des ermittelten Prozentsatzes vom Ablieferungsgewicht in Abzug gebracht.

35. Erzeugnisse, die den vorstehenden Qualitätsbestimmungen nicht entsprechen, dürfen nicht abgenommen werden, sondern können zu Lasten der Ablieferer durch entsprechende Behandlung und Aufbereitung auf die erforderlichen Qualitätswerte gebracht werden. Dann erst darf abgenommen und abgerechnet werden.

Der Versuch, schädlingsbefallenes Getreide abzuliefern, ist strafbar (§ 32 des Gesetzes vom 22. Februar 1950, GBl. S. 163).

**VII. Abnahme von Getreide, Speisehülsenfrüchten und Ölsaaten zur Lagerung**

36. Jeder bei den Erfassungsstellen angelieferte Posten von Getreide, Speisehülsenfrüchten und Ölsaaten ist vor Hereinnahme auf das Lager einer sorgfältigen Sinnenprüfung in bezug auf Farbe, Geruch und Geschmack zu unterziehen, wonach gemäß Ziffer 4 eine Probeentnahme und sofortige Anfertigung einer Betriebslaboratoriums-Analyse in bezug auf Feuchtigkeitsgehalt, Naturalgewicht, Schwarzbesatz, Körberbeimischungen, Ölsaatenbeimischungen und schädliche Beimischungen sowie in bezug auf Lagerschädlingbefall durchzuführen ist.

Auf Grund des Ergebnisses der Analyse wird jeder Posten Getreide, Hülsenfrüchte und Ölsaaten im Rahmen des vom Betrieb rechtzeitig aufgestellten Unterbringungsplanes eingelagert.

**Unterbringung**

37. Bei der Aufstellung des Unterbringungsplanes für Getreide, Hülsenfrüchte und Ölsaaten ist folgendes zu beachten:

- a) Qualität und Menge von Getreide, Hülsenfrüchten und Ölsaaten des vergangenen Jahres und der Ernte des laufenden Jahres;
- b) das Fassungsvermögen der Getreidespeicher, Qualität und Menge der Erzeugnisse;
- c) die Notwendigkeit einer getrennten Lagerung von Saatgut sowie von durch Lagerschädlinge und Kornbrand befallenem Getreide.

Das den Erfassungsstellen angelieferte Saatgut muß nach Kulturen und Sorten sowie innerhalb der Sorten nach der Vermehrungsart gelagert werden, wobei isolierende Zwischenräume einzuhalten und der Qualitätszustand zu berücksichtigen sind.

Nur in den Fällen, in denen die Art der Vermehrung des Sortensaatgutes unbekannt ist, ist eine bloße Lagerung nach Sorten gestattet;

- d) Bereitstellung einer Reservefläche von 20% für Umlagerung von Getreide während der Trocknungsperiode und der Bearbeitung sowie für den Fall der Anlieferung von Getreide mit erhöhtem Feuchtigkeitsgehalt.

38. Die Lagerung darf in keinem Falle Verderb oder Qualitätsverschlechterung verursachen.

**Einlagerung**

39. Das Getreide, die Hülsenfrüchte und die Ölsaaten sind in den Lägern getrennt nach dem Zustand des Feuchtigkeitsgehaltes; der Beimischung, des Kornbrandbefalles und des Befalles durch Lagerschädlinge zu lagern. Gleichartige Getreide- und Ölsaatenposten sollen zusammengestellt werden.

40. Eine Lagerung von Ölsaaten in Silos ist nur dann statthaft, wenn es sich um gute, getrocknete und einwandfreie Ware handelt, wo keinerlei Gefahr des Verderbs besteht. Die zur Einlagerung vorgesehenen Silozellen müssen vor der Beschickung mit Ölsaaten gründlich gereinigt und in einen sauberen Zustand gebracht werden.

Das Getreide ist lose in dafür geeignete Silos und Läger zu lagern.

Saatgut aller Anbaustufen von Getreide, Speisehülsenfrüchten und Ölsaaten kann gesackt gelagert werden.

41. Die Unterbringung in Lagerräumen mit mechanischen Trocknungsvorrichtungen ist gestattet:

- für Getreide und Hülsenfrüchte mit einem Feuchtigkeitsgehalt bis zu 20%,
- für Ölsaaten (außer Mohn) mit einem Feuchtigkeitsgehalt bis zu 12%

unter der Bedingung, daß diese Erzeugnisse sofort den Trocknungsvorrichtungen zugeführt und auf die festgesetzten Basisnormen gebracht werden.

**Schütthöhe**

42. Die Höhe der Schüttung von Getreide, Hülsenfrüchten und Ölsaaten in den Speichern ist von der Art der Speicher, der Jahreszeit, der Luft-