

(6) Waschen, Konditionieren oder Netzen des Getreides darf insoweit erfolgen, als hierdurch eine Verbesserung der Mahlerzeugnisse gewährleistet ist und dadurch ihre Feuchtigkeit nicht über 15% erhöht wird.

§ 5

Aschegehalt und Feuchtigkeit für Mahlerzeugnisse

(1) Aus Roggen und Weizen hergestellte Mahlerzeugnisse müssen den nachstehenden Typen entsprechen:

Typenbezeichnung	vorgeschriebener Aschegehalt in vH	zulässiger Mindestaschegehalt in vH	zulässiger Höchstaschegehalt in vH
W 405 (Weizenmehl)	0,405	0,400	0,480
W 550 (Weizendunst) 1,	0,550	0,490	0,580
W 550 (Weizengrieß) /			
W 812 (Weizenmehl)	0,812	0,800	0,900
W 860 (Weizenmehl)	0,860	0,830	0,950
W 3300 (Weizennachmehl)	3,300	2,200	3,300
W 1700 (Weizenvollkornschrot)	1,700	1,550	2,000
R 997 (Roggenmehl)	0,997	0,940	1,070
R 1500 (Roggenmehl)	1,500	1,350	1,580
R 1790 (Roggenvollkornschrot)	1,790	1,600	2,000

(2) In Hartgrießmühlen ist statt der Type W 405, entsprechend den Vertragsabschlüssen, Weizengrieß zu ziehen. Außerdem kann in den übrigen Weizenmühlen Weizengrieß und Weizendunst bei der Herstellung der Type W 812 vorweg gezogen werden. Weiter kann dort Weizengrieß und -dunst bei Herstellung der Type W 405 abgezogen werden. Die Höhe des Grießabzuges richtet sich nach besonderen Anweisungen oder nach den Vertragsabschlüssen.

(3) Die bei den einzelnen Typen angegebenen Aschezahlen stellen den mineralischen, d. h. unverbrennbaren Anteil des Mahlerzeugnisses dar. Die für die einzelnen Typen vorgeschriebenen Aschezahlen sind auf Trockensubstanz berechnet. Die Mühlen dürfen den zulässigen Mindestaschegehalt nicht unterschreiten, den zulässigen Höchstaschegehalt nicht überschreiten.

(4) Der Feuchtigkeitsgehalt der Mahlerzeugnisse darf 15% nicht übersteigen.

(5) Die Mahlerzeugnisse müssen beim Verlassen der Mühle von einwandfreier Beschaffenheit, einwandfreiem Geruch, nicht klumpig, frei von tierischen Schädlingen und deren Teilen sowie von fremden Beimischungen sein.

§ 6

Vollkornschrot

Vollkornschrot ist ein Mahlerzeugnis (ohne Rücksicht auf den Körnungsgrad, gemahlen, geschrotet oder gequetscht) aus Roggen oder Weizen, das alle Bestandteile des gereinigten Getreidekornes einschl. des Keimes oder bei Naßschälung des nur von der

Holzfaserschicht befreiten Getreidekornes enthält. Erzeugnisse aus Brotgetreide, bei denen einzelne Bestandteile des Kornes, insbesondere Keim oder Kleie, beim Herstellungsvorgang zum Zwecke einer Sonderbearbeitung abgeschieden und darauf dem Haupterzeugnis wieder zugesetzt werden, sind nicht als Vollkornschrot anzusehen.

§ V

Spezialerzeugnisse

(1) Mahlerzeugnisse von Roggen und Weizen, die den vorstehenden Bestimmungen nicht entsprechen, dürfen nur mit besonderer Genehmigung des Staatssekretariats für Nahrungs- und Genußmittelindustrie der Deutschen Demokratischen Republik hergestellt werden.

(2) Spezialerzeugnisse (Mahlerzeugnisse, die in einem besonderen Verfahren gewonnen werden und dadurch einen erhöhten ernährungsphysiologischen Wert erhalten oder die unter teil weiser Verwendung andersartiger Rohstoffe hergestellt werden oder Mahlerzeugnisse mit Zusätzen irgendwelcher Art) dürfen nur mit Genehmigung des Staatssekretariats für Nahrungs- und Genußmittelindustrie der Deutschen Demokratischen Republik hergestellt werden.

(3) Der Antragsteller reicht den Antrag über seine Landesregierung oder über die WB Getreideverarbeitung ein. Das Staatssekretariat für Nahrungs- und Genußmittelindustrie der Deutschen Demokratischen Republik entscheidet auf Grund der gutachtlichen Stellungnahme des Ministeriums für Gesundheitswesen der Deutschen Demokratischen Republik und des Instituts für Ernährungsforschung, Potsdam-Rehbrücke.

(4) Die in Abs. 1 und Abs. 2 genannten Erzeugnisse dürfen nur zu den vom Ministerium der Finanzen der Deutschen Demokratischen Republik genehmigten Preisen und Bedingungen in den Verkehr gebracht werden.

§ 8

Getreideverbrauch bei der Vermahlung

Die Berechnung des Getreideverbrauchs bei der Herstellung von Mahlerzeugnissen ist unter Zugrundelegung des Anrechnungsgewichtes vorzunehmen. Die tatsächlich vermahlene Getreidemenge verringert sich um die Abschläge für die überschüssige Feuchtigkeit und für den überschüssigen Schwarzbesatz, ausgehend von 14% Feuchtigkeit und 1% Schwarzbesatz.

§ 9

Kennzeichnung

(1) Mahlerzeugnisse (Mehl, Grieß, Dunst, Vollkornschrot) müssen vor Auslieferung durch die Mühlenbetriebe wie folgt gekennzeichnet sein:

- a) Name und Ort der Mühle,
- b) Erzeugnis (Roggen-, Weizenmehl, Roggen-, Weizenvollkornschrot, Weizengrieß, Weizendunst),