

Anlage 2

zu vorstehender Anordnung

**Richtlinien
über Qualitätsbestimmungen von Getreide, Speise-
hülsenfrüchten und Ölsaaten**

I.

Übersicht über die normengemäßen Qualitäts-
bedingungen für die Anrechnung und Abrechnung

| | Getreide | Speise- hülsen- früchte | Ölsaaten (außer Mohn) | Mohn |
|--------------------------------------|---|-------------------------------|-----------------------------|------|
| 1. Hektolitergewicht kg/hl | | | | |
| Weizen | 75/77 | — | — | — |
| Dinkel | 74 | — | — | — |
| Roggen | 70/72 | — | — | — |
| Braugerste | } nicht unter 64 | — | — | — |
| Sommergerste zu Brauzw. geeignet] | | | | |
| Industriegerste | 63 | — | — | — |
| Futtergerste | 58 | — | — | — |
| Industriehafer | 53 | — | — | — |
| Futterhafer | 48/50 | — | — | — |
| Buchweizen | 70 | — | — | — |
| 2. Feuchtigkeitsbasis- norm | 14 %> | 16 %/o | 10 %/o | 8 Vo |
| 3. Schwarzbesatzbasis- norm | 1 »/o einschl. bis 0,5 %/o schäd. 0,5 %/o schäd. Schwarzbesatz Schwarzbesatz | IV« | I/o | 1*/o |

II.

Zusammensetzung des Schwarzbesatzes und
der Körnerbeimischungen bei Konsumgetreide

1. Weizen

a) Schwarzbesatz:

- mineralischer: Erde, Steinchen, Sand, Staub und
Metallteile;
- organischer: Spreu, Strohteile, Schalen und
alles, was durch ein 1-mm-Schlitz-
sieb fällt;
- lebender: Samen sämtlicher Unkrautpflan-
zen sowie Samen aller Kultur-
pflanzen, soweit sie nicht zu den
Körnerbeimischungen zählen oder
zum schädlichen Schwarzbesatz
zu rechnen sind;
- schädlicher: Mutterkorn, Kornbrand, Korn-
wicke, Kornrade, Gichtweizen,
Rost u. a. Der schädliche Schwarz-
besatz darf insgesamt anteilmäßig
0,5 %/o des Gesamtschwarzbesatzes
nicht überschreiten.

b) Körnerbeimischung:

Roggenkörner, angefressene, zerschlagene Wei-
zen- und Roggenkörner, wenn weniger als die
Hälfte des Getreidekornes übrigbleibt, verküm-
merte (Schmacht- und Hinterkorn), zerquetschte,
verschmutzte, verdorbene Weizen- und Roggen-
körner mit offensichtlich beschädigtem Kern,
ausgewachsene mit geöffneter Schale und deut-
lich wahrnehmbarem Keim (Auswuchs nur bis
3 % im Rahmen der Körnerbeimischung).

2. Roggen

a) Schwarzbesatz:

- mineralischer: }
organischer: } wie bei Weizen
lebender: }
schädlicher: }

b) Körnerbeimischung:

angefressene, zerschlagene Roggen- und Wei-
zenkörner, wenn weniger als die Hälfte des
Getreidekornes übrigbleibt, verkümmerte
(Schmacht- und Hinterkorn), zerquetschte, ver-
schmutzte, verdorbene Roggen- und Weizen-
körner mit offensichtlich beschädigtem Kern,
ausgewachsene mit geöffneter Schale und deut-
lich wahrnehmbarem Keim (Auswuchs nur bis
3 %> im Rahmen der Körnerbeimischung). Nor-
male Weizenkörner gehören zum Grundgetreide.

3. Braugerste

Braugerste ist eine zweizeilige Sommergerste, die
zur Herstellung von Malz besonders gezüchtet wird.

a) Sortierung und Reinheit:

mindestens 80 %/o Vollgerste (über 2,5 mm Labor-
sieb),
höchstens 4 %/o Ausputz (unter 2,2 mm Labor-
sieb),

höchstens 1 ®/o Besatz,

höchstens 3 %/o Körnerbeimischung (einschließ-
lich Roggen und Weizen),

höchstens 1 %> Kornbeschädigung,
kein Auswuchs;

b) Aussehen:

feinspelzig mit feiner Kräuselung an der Bauch-
seite, glänzend hellgelb oder gelblichweiße
Farbe, nicht braunspitzig;

c) Geruch:

frisch, strohig, nicht dumpf;

d) Eigenschaft:

Hektolitergewicht mindestens 64 kg,

Wassergehalt Basis 14 %> — höchstens 18 ®/o,

Eiweißgehalt 8,5 %/o bis 12,5 %/o,

Keimfähigkeit bei gereinigter Gerste 90 %/o nach
Anlieferung, ab 1. Oktober des Erntejahres
95 %/o.

4. Zu Brauzwecken geeignete Sommer-
gerste

Zu Brauzwecken geeignete Sommergerste ist eine
zweizeilige Sommergerste, die für die Herstellung
von Malz ebenfalls verwendet werden kann.

a) Sortierung und Reinheit:

mindestens 50 %/o Vollgerste (über 2,5 mm Labor-
sieb),

höchstens 5 %/o Ausputz (unter 2,2 mm Labor-
sieb), Basis 4 %>,

höchstens 2 %/o Besatz, Basis 1 %>,

höchstens 5 %/o Körnerbeimischung (einschließ-
lich Roggen und Weizen),

höchstens 1 %> Kornbeschädigung,
kein Auswuchs;

b) Aussehen:

feinspelzig mit feiner Kräuselung an der Bauch-
seite, glänzend hellgelb oder gelblichweiße
Farbe, nicht braunspitzig;

c) Geruch:

frisch, strohig, nicht dumpf;

d) Eigenschaft:

Hektolitergewicht mindestens 64 kg,

Wassergehalt Basis 14 %/o — höchstens 18 V»,

Eiweißgehalt 8,5 %/o bis 12,5 %/o,

Keimfähigkeit bei gereinigter Gerste 90 V» nach
Anlieferung, ab 1. Oktober des Erntejahres
95 %>.