

Anlage

zu vorstehender Anordnung

**Güte- und Abnahmebestimmungen
für Faserpflanzen**

I.

Arten und Sorten

1. Arten von Faserpflanzenstroh

Das Faserpflanzenstroh wird bei der Abnahme wie folgt unterschieden:

- a) Faserleinstroh mit und ohne Samen,
- b) Röststroh,
- c) ölfaserleinstroh mit und ohne Samen,
- d) Hanfstroh mit und ohne Samen von Mineralböden (Mineralhanf),
- e) Hanfstroh mit und ohne Samen von Moorböden (Moorhanf),
- f) Hanfstroh von Moorböden, das vor der Samenreife geerntet wurde (Faserhanf),
- g) Ölleinstroh.

Diese Arten werden in den Bastfaseraufbereitungsbetrieben zu Langfaser bzw. Werg verarbeitet. Stroh ohne Samen ist durch Riffelung — bei Hanf durch Drusch — entsamtes Stroh.

2. Arten von Faserpflanzen Samen

Bei Faserpflanzen Samen wird bei der Abnahme unterschieden:

- a) Faserleinsamen,

b.) Ölfaserleinsamen,

c) Hanfsamen.

Diese Arten werden zur Ölverarbeitung bzw. für technische und pharmazeutische Zwecke (Konsumware) oder zu Saatzwecken (Saatware) verwandt.

3. Sortenmerkmale

Bei der Abnahme von Vermehrungspartien haben die Erfassungsbetriebe die Faserpflanzen Sorten entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen für die Zulassung von Kulturpflanzen Sorten zu unterscheiden.

II.

Güteklassen

1. Bewertungsmerkmale

Die Einstufung des Faserpflanzenstrohes bei der Abnahme erfolgt nach Güteklassen. Dabei sind folgende Qualitätsmerkmale der Stengel zu bewerten:

- a) Länge,
- b) Dicke,
- c) Farbe bzw. Röstgrad,
- d) Anteil an Unkraut, fremden Kulturpflanzen und durch Krankheiten, tierische Schädlinge oder Hagelschlag beschädigten Stengeln,
- e) Verästelung.

2. Schema der Güteklassen:

a) Faserlein- und Ölfaserleinstroh mit und ohne Samen sowie Röststroh

Stengel- länge in cm	Mindest- länge der Stengel in cm	Dicke der Stengel	Farbe bzw. Röstgrad der Stengel		Zugelassener Höchst- grad an Unkraut, fremden Kultur- pflanzen und durch tierische Schädlinge, Hagelschlag oder Krankheiten be- schädigten Stengeln in %	m Verästelung	Gruppe r	Punkt- zahl
			Faserlein und Ölfaserlein	Röststroh				
1	2	3	4 a	4b	5	6	7	8
I	70	dünn	gelb, gelb- grün	gut und gleichmäßig	bis 4	nur an der Spitze	1	— 1 6/7
II	65							
III	60	mittel	gelb, gelb- grün, braun sowie gleich- mäßig an- geröstet	gut und gleichmäßig	bis 8	tiefer als an der Spitze, aber noch im oberen Fünftel	2	8/9 10 12
IV	55							
V	50	dick und unter- schiedlich	gelb-grün, braun sowie gleichmäßig angeröstet, unter- schiedlich, mißfarbig	gleichmäßig, unter- schiedlich, mißfarbig	bis 10	tiefer als im obe- ren Fünftel, jedoch in der oberen Hälfte	3	13/14 —
VI	40							