

## § 2

(1) Das zur Verarbeitung gelangende Getreide muß vor der Vermahlung gründlich gereinigt werden.

(2) Der Schwarzbesatz ist, zu entfernen. Verwertbarer Schwarzbesatz ist vom unverwertbaren zu trennen. Der verwertbare Schwarzbesatz und die für die Vermahlung nicht mehr geeigneten Bestandteile, die aber für Futterzwecke Verwendung finden können, sind im Mahlpostenbuch nachzuweisen.

(3) Verwertbarer Schwarzbesatz darf der Kleie nicht zugemischt werden. Dieser und alle weiteren bei der Vermahlung anfallenden für die Futtermittelherstellung verwertbaren Produkte sind dem Staatlichen Futtermittelfonds insoweit zuzuführen, als sie nicht zur Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden können.

(4) Die Verwendung von Zusatzmitteln zur Mählbehandlung in Mühlen und die Getreide- und Mählbleichung sind nicht gestattet. Ausnahmen bedürfen der Zustimmung des Ministeriums für Lebensmittelindustrie.

## § 3

Die aus Getreide hergestellten Mählenerzeugnisse müssen den Staatlichen Standards entsprechen. Die in der Handelsmüllerei herzustellenden Mehltypen werden durch das Ministerium für Lebensmittelindustrie festgelegt. Kann aus volkswirtschaftlichen Gründen ein Staatlicher Standard nicht eingehalten werden, ist eine Ausnahmegenehmigung beim Amt für Standardisierung zu beantragen.

## § 4

(1) Vollkornmehle und Vollkornschrote sind Mählenerzeugnisse aus Weizen oder Roggen, die alle Bestandteile des gereinigten Getreidekornes, einschließlich des Keimlings, und bei Naßschälung des nur von der Holzfaserschicht befreiten Getreidekornes enthalten. Mählenerzeugnisse, bei denen einzelne Bestandteile des Kornes, insbesondere Keime oder Kleie, beim Herstellungsvorgang zum Zweck einer Sonderbearbeitung abgeschieden und später wieder zugemischt werden, sind nicht als Vollkornmehl und Vollkornschrot anzusehen.

(2) Für die Herstellung von Vollkornmehlen und Vollkornschroten darf nur einwandfreies, nicht mit Schädlingsbekämpfungsmitteln behandeltes Getreide verwendet werden.

## § 5

(1) Mählenerzeugnisse aus Weizen oder Roggen, die dieser Anordnung nicht entsprechen, dürfen nur mit Zustimmung des Ministeriums für Lebensmittelindustrie im Einvernehmen mit dem Ministerium für Handel und Versorgung hergestellt werden.

(2) Mählenerzeugnisse, die mittels eines neuen Verfahrens hergestellt werden und dadurch einen größeren ernährungsphysiologischen Wert erhalten oder die unter Verwendung andersartiger Rohstoffe hergestellt werden, und Mählenerzeugnisse mit Zusätzen dürfen nur mit Zustimmung des Ministeriums für Lebensmittelindustrie im Einvernehmen mit dem Ministerium für Handel und Versorgung hergestellt werden.

## § 6

Die Hersteller von Mählenerzeugnissen sind verpflichtet, den Asche- und Wassergehalt der Mählenerzeugnisse zu kontrollieren und die Ergebnisse nachzuweisen. Die zuständigen Institutionen überwachen die ordnungsgemäße Durchführung der Kontrolle.

## § 7

(1) Treten in bezug auf gemäß § 6 dieser Anordnung durchgeführte Kontrollen Meinungsverschiedenheiten auf, so kann der Hersteller das Gutachten einer hierzu berechtigten Institution einholen.

(2) Wird durch dieses Gutachten keine Einigung erzielt, kann der Hersteller ein Gutachten der zuständigen Prüfdienststelle des Deutschen Amtes für Material- und Warenprüfung einholen, das als endgültig anzusehen ist.

(3) Soweit durch die Einholung von Gutachten gemäß Abs. 1 in Durchführung der Erstattung Kosten oder Gebühren fällig werden, sind sie dem Hersteller insoweit teilweise oder ganz zu erlassen, als ihre Erhebung nach Lage des Einzelfalles unbillig wäre.

(4) Für die nach Abs. 2 erstatteten Gutachten erfolgt die Berechnung der Kosten nach der Gebührenordnung des Deutschen Amtes für Material- und Warenprüfung.

## § 8

Bei der Verarbeitung von Weizen und Roggen sind mindestens 99,2 % des Getreideanrechnungsgewichtes in Mehl, Kleie und anderen verwertbaren Erzeugnissen nachzuweisen.

## § 9

(1) Die Kennzeichnung der Mählenerzeugnisse hat deutlich erkennbar an jedem Sack durch Anhänger unmittelbar hinter dem Verschlusknötchen, an jeder Versandpackung der Kleinpackungen durch Aufdruck oder Anhänger sofort nach beendeter Herstellung und Verpackung zu erfolgen.

(2) Es sind Anhänger, wie aus der Anlage zu dieser Anordnung ersichtlich, zu verwenden. Die Anhänger sind außerdem für die einzelnen Mehltypen mit stark in der Farbe hervortretenden Umrandungen, Kreuzen, Quer- und Längsstreifen zu kennzeichnen. Die Wahl der Farbe für die Anhänger bleibt den Betrieben überlassen.

(3) Für die Kennzeichnung von Kleie sind beliebige Anhänger zu verwenden. Auf ihnen sind zu vermerken:

- a) Name und Ort der Mühle,
- b) Weizenkleie bzw. Roggenkleie, Roggenschälkleie, Haferschalen, Haferkleie, Gerstenfuttermehl II, Gerstenfuttermehl I, Gerstenfuttermehl IA, Schleifmehl oder Gerstenfuttermehl (Sonderklasse),
- c) bei Roggenkleie die Mehltypen, aus der sie arifgefallen ist.

(4) Weitere Kennzeichnungen, die bestimmte Rohstoffe und einen hohen Klebergehalt herausstellen oder einen besonderen Grad der Vermahlung anzeigen, sind branchenüblich zulässig.

## § 10

(1) Die Mühlen haben das Mehl nach Sorten getrennt auszuliefern.

(2) Die Verarbeitung von Weizennachmehl der Type W 3300 ist in Backbetrieben zulässig.

## § 11

(1) Das Abziehen von Keimen ist zulässig.

(2) Keime sind gemäß § 9 dieser Anordnung zu kennzeichnen. Außerdem sind Name und Ort der Mühle