

Bestimmungen für den Geschäftsverkehr an der Börse für landwirtschaftliche Produkte in Wien (U s a n c e n)

Teil B: Sonderbestimmungen für den Handel mit einzelnen Waren

17. März 2026

Gemäß Beschluss der Börsekammer vom 19. November 2025 mit Genehmigung des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft, Klima- und Umweltschutz, Regionen und Wasserwirtschaft mit Geschäftszahl: 2026-0.235.696 vom 17. März 2026 in Kraft gesetzt.

Inhaltsverzeichnis

Getreide.....	7
Einheitsgewicht.....	7
§ 77.....	7
Lieferung besserer Qualität.....	7
§ 78.....	7
Hektolitergewicht (Naturalgewicht).....	7
§ 79.....	7
§ 80.....	7
Feuchtigkeitsgehalt.....	7
§ 81.....	7
Produktionsgegend (Ursprungsland).....	8
§ 82.....	8
Fehlerhafte Ware.....	8
§ 83.....	8
Lieferfähige usancengerechte Ware.....	8
§ 84.....	8
Lieferung gleichmäßiger (homogener) Ware.....	8
§ 85.....	8
Bestandteile, die nicht einwandfreies Grundgetreide sind (Besatz).....	9
§ 86.....	9
Weizen.....	11
§ 87.....	11
I. Weizen für Mahlzwecke.....	11
II. Qualitätsweizen.....	12
III. Premiumweizen.....	13
IV. Weizen für Futterzwecke.....	13
V. Hartweizen (Durum).....	14
VI. Dinkelweizen entspelzt für Mahlzwecke.....	14
Roggen.....	16
§ 88.....	16
I. Roggen für Mahlzwecke.....	16
II. Roggen für Futterzwecke.....	17
III. Triticale für Futterzwecke.....	17
Gerste.....	17
§ 89.....	17
I. Gerste für Brauzwecke.....	17
II. Gerste für Futterzwecke.....	19
III. Gerste für Industriezwecke.....	20
Mais.....	21
§ 90.....	21
Hafer.....	21
§ 91.....	21
I. Hafer für Industriezwecke.....	21
II. Hafer für Futterzwecke.....	22
Hirse.....	23
§ 92.....	23
I. Hirse für Schälzwecke.....	23
II. Hirse für Futterzwecke.....	23
Milocorn (Sorghum).....	24
§ 93.....	24
Buchweizen (Heidekorn).....	24
§ 94.....	24
Mehl und Mahlprodukte.....	25
I. Grieße und Mehle für die menschliche Ernährung.....	25
§ 95.....	25
Qualität.....	25
§ 96.....	25
II. Nachprodukte der Müllerei und Schälmmüllerei.....	25
§ 97.....	25

Qualität und Beschaffenheit.....	26
§ 98.....	26
Hülsenfrüchte	27
Ackerbohnen.....	27
§ 99.....	27
Erbsen für Futterzwecke	27
§ 100.....	27
Ölsaaten	28
Raps zur Ölgewinnung.....	28
§ 101.....	28
Leinsaat und Leindotter	29
§ 102.....	29
§ 103.....	29
Kürbiskerne.....	29
§ 104.....	29
Sonnenblumenkerne zur Ölgewinnung.....	29
§ 105.....	29
Sonnenblumenkerne zur Ölgewinnung „High Oleic“	30
Gestreifte Sonnenblumenkerne	30
Sojabohnen Klasse I - Speisesojabohnen	30
§ 106.....	30
Sojabohnen Klasse II – Futtersojabohnen.....	31
§ 107.....	31
Mohn.....	32
§ 108.....	32
Reis.....	33
§ 109.....	33
§ 110.....	33
I. Weissreis	33
II. Parboiled Reis.....	34
Bruchreis	35
§ 111.....	35
Industriekartoffeln	35
§ 112.....	35
§ 113.....	35
Heu und Stroh	35
Pressung	35
§ 114.....	35
Heu.....	36
§ 115.....	36
Stroh.....	36
§ 116.....	36
Ölkuchen, Expeller und Extraktionsschrote.....	36
§ 117.....	36
§ 118.....	36
§ 119.....	37
Zuckerrübenschnitzel	37
§ 120.....	37
§ 121.....	37
§ 122.....	37
§ 123.....	37
Malzkeime.....	38
§ 124.....	38
§ 125.....	38
§ 126.....	38
Treber	38
Bier- und Malztreber	38
§ 127.....	38
I. Malztreber	38
II. Biertreber	38
Trocken - Futterhefe	38
§ 128.....	38
Heferückstände.....	39
§ 129.....	39

Melasse	39
§ 130	39
§ 131	39
§ 132	39
§ 133	39
§ 134	40
§ 135	40
§ 136	41
§ 137	41
Melasse auf Träger	41
§ 138	41
§ 139	41
§ 140	41
§ 141	42
§ 142	42
Fischmehl	42
§ 143	42
Honig	42
§ 144	42
§ 145	42
§ 146	43
§ 147	43
§ 148	43
Öl	43
§ 149	43
Allgemeine Bestimmungen	43
I. Rüböl	43
§ 150	43
§ 151	43
§ 152	43
§ 153	44
§ 154	44
II. Sonnenblumenöl	44
§ 155	44
Malz	44
§ 156	44
Wassergehalt	45
§ 157	45
Extraktgehalt	45
§ 158	45
Kartoffelstärke	45
Allgemeine Handelsregeln	45
§ 159	45
§ 160	45
§ 161	45
Native Kartoffelstärke (Kartoffelstärkemehl)	46
§ 162	46
§ 163	46
Native Maisstärke	46
§ 164	46
§ 165	46
§ 166	46
Dextrose oder Traubenzucker	46
§ 167	46
Glukosesirup (Stärkesirup)	47
§ 168	47
Maiskleber	47
§ 169	47
Maiskeime	47
§ 170	47
Maiskleberfutter	47
§ 171	47
Futterkalk	47
§ 172	47

§ 173.....	47
Futterphosphate	48
§ 174.....	48
BIO-GETREIDE.....	48
Bio-Weizen.....	48
§ 175.....	48
I. Bio-Weizen für Mahlzwecke	48
II. Bio-Qualitätsweizen.....	49
III. Bio-Premiumweizen.....	50
IV. Bio-Weizen für Futterzwecke.....	51
V. Bio-Hartweizen (Durum).....	51
VI. Bio-Dinkelweizen entspelzt für Mahlzwecke	52
Bio-Roggen.....	52
§ 176.....	52
I. Bio-Roggen für Mahlzwecke.....	52
II. Bio-Roggen für Futterzwecke	53
III. Bio-Triticale für Futterzwecke	53
Bio-Gerste.....	54
§ 177	54
Bio-Gerste für Futterzwecke	54
Bio-Futtermais.....	54
§ 178.....	54
Bio-Hafer.....	55
§ 179.....	55
I. Bio-Hafer für Industriezwecke	55
II. Bio-Hafer für Futterzwecke	56

Börseusancen § 1 bis §76 siehe Teil A Allgemeine Bestimmungen

Börseusancen § 77 bis § 179

Bestimmungen für den Geschäftsverkehr an der Börse für
landwirtschaftliche Produkte in Wien (Usancen)

Gegenstand des Börseverkehrs

Der Börseverkehr erstreckt sich:

1. auf alle landwirtschaftlichen Feld- und Bodenprodukte sowie alle Erzeugnisse des Obst- und Gartenbaues samt deren Abfallprodukten, einschließlich Sämereien,
2. auf alle aus den unter Z. 1 genannten Erzeugnissen gewonnenen Halb- und Ganzfabrikate nebst deren Neben-, Nach- und Abfallprodukten, soweit sie zur menschlichen und tierischen Ernährung dienen,
3. auf alle Futter- und Futterersatzmittel sowie auf Wein und Weinprodukte, Milch und Molkereiprodukte, Fleisch und andere tierische Produkte, Eier und Eiprodukte, Natur- und Kunsthonig, Natur- und Handelsdünger, Pflanzenschutzmittel, Spiritus, Presshefe, Stärke und deren Derivate, Pflaumenmus, Reis, Edelkastanien, Anis, Fenchel, Kümmel, Eicheln und Torfstreu,
4. auf alle mit dem Handel der unter Z. 1-3 genannten Erzeugnisse in Verbindung stehenden Hilfsgeschäfte, wie Versicherungs-, Fracht-, Belehnungs-, Vermittlungs-, Speditions-, Einlagerungsgeschäfte sowie Geschäfte mit Verpackungsmaterial aller Art.

Teil B

Sonderbestimmungen für den Handel mit einzelnen Waren

Allgemeine Bestimmungen

1. Die in diesen Sonderbestimmungen angeführten Regeln finden auf Rechtsgeschäfte über die speziell angeführten Waren, die als Gegenstände des Geschäftsverkehrs an der Börse für landwirtschaftliche Produkte in Wien zugelassen sind, unter den in den Allgemeinen Bestimmungen des Teiles A, § 1 Abs. 1 und 2 bezeichneten Voraussetzungen Anwendung.

2. Solche Waren, die außer den hier speziell angeführten Waren Gegenstände des Geschäftsverkehr an dieser Börse sind, deren Qualität jedoch gesetzlichen Normen unterliegt, oder die handelsüblich durch standardisierte Musterverträge oder individuelle Kontrakte gehandelt werden, sind von diesen Sonderbestimmungen nicht erfasst.

Getreide

Einheitsgewicht

§ 77

Getreide wird zu 1.000 kg netto gehandelt.

Lieferung besserer Qualität

§ 78

Getreide besserer Qualität oder von höherem Hektolitergewicht als bedungen, muss, sofern das Getreide sonst vertragsgemäß geliefert wurde, vorbehaltlich einer anderen Vereinbarung zum vereinbarten Preis angenommen werden.

Hektolitergewicht (Naturalgewicht)

§ 79

Wurde das vereinbarte Hektolitergewicht nicht als Mindestgewicht garantiert, so gebühren dem Käufer bei Unterschreitung des vereinbarten Basisgewichtes die in den §§ 87 - 94 festgesetzten Abschläge vom Vertragspreis.

§ 80

Die Kosten der Ermittlung des Hektolitergewichtes treffen, wenn sich dieses als vertragsmäßig herausstellt, den Käufer, im entgegen gesetzten Fall den Verkäufer. Die Kosten treffen den Verkäufer auch dann, wenn die Ermittlung zwar nicht das vertragliche, aber noch immer ein Gewicht ergibt, das den Käufer zum Bezug der Ware ohne Entschädigungsanspruch verpflichtet.

Feuchtigkeitsgehalt ¹

§ 81

Ohne besondere Vereinbarung darf Getreide mit mehr als 14,5% Feuchtigkeitsgehalt weder für Mahl- noch für Futterzwecke geliefert werden.

Der nach den Usancen zulässige oder der vereinbarte Feuchtigkeitsgehalt kann durch

¹ Die Feststellung des Feuchtigkeitsgehaltes hat mittels halbautomatischen Feuchtigkeitsbestimmers - Erzeugnis Brabender - durch Trocknung während einer Stunde bei einer Temperatur von 130 Grad Celsius zu geschehen.

natürliche oder künstliche Trocknung herbeigeführt worden sein.

Produktionsgegend (Ursprungsland)

§ 82

1. Wenn in einem Vertrag die Produktionsgegend und/oder das Ursprungsland der zu liefernden Ware bezeichnet wurde, so ist der Käufer nicht verpflichtet, Ware einer anderen Provenienz oder Ware, die mit einem Produkt anderer Herkunft gemischt ist, zu übernehmen.
2. In Streitfällen ist der Nachweis der Provenienz durch hierzu geeignete Dokumente zu erbringen.

Fehlerhafte Ware

§ 83

Verkäufer von Getreide, Mais, Leguminosen und Ölsaaten, welche einen oder mehrere der nachstehend angeführten Fehler aufweist, haben diese - auch bei Verkäufen nach Muster - dem Käufer vor Abschluss des Geschäftes anzugeben und im Schlussbrief genau zu bezeichnen:

1. usancenwidrige Feuchtigkeit
2. warme, dumpfe und schimmelige Beschaffenheit
3. fremdartiger (schädlicher) Geruch
4. Befall von Lagerschädlingen

Lieferfähige usancengerechte Ware

§ 84

Beim Verkauf ohne Muster darf nur geliefert werden: trockenes, gesundes (siehe § 83), den Handelserfordernissen entsprechend gereinigtes Getreide der letzten Ernte, nach den für die einzelnen Getreidearten in diesen Usancen (§§ 87 bis 94) festgesetzten Bestimmungen.

Im Übrigen gelten die Bezug habenden und für den konkreten Verkauf relevanten Verordnungen, Richtwerte und Empfehlungen der EU-Kommission in der jeweils gültigen Fassung.

Lieferung gleichmäßiger (homogener) Ware

§ 85

Jede vorgelegte Warenpartie (lose oder gesackt) muss von gleichmäßiger (homogener) Qualität sein. Jede Wagenladung, jeder Waggon, jede Waggontageslieferung (Gruppe oder Zielzug) und jede Schleppkammer bilden in dieser Hinsicht eine Einheit.

Bestandteile, die nicht einwandfreies Grundgetreide sind (Besatz)

§ 86

1. Bruchkorn:

Als Bruchkorn gelten alle Körner, bei denen Teile des Endosperms freiliegen. Hierunter fallen auch angeschlagene Körner und Körner mit ausgeschlagenen Keimlingen.

Bei Mais gelten alle Teile von Maiskörnern oder Maiskörner, die durch ein Rundlochsieb, von 4,5 mm fallen, als Bruchkorn.

2. Kornbesatz:

a) Schmachtkorn:

Als Schmachtkorn gelten die Körner, die nach Entfernung sämtlicher anderer in diesem Anhang genannten Bestandteile der Getreideprobe durch Schlitzsiebe mit folgenden Schlitzbreiten fallen:

Weichweizen 2 mm,

Roggen 1,8 mm,

Hartweizen (Durum) 1,9 mm,

Gerste 2,2 mm.

Hierunter fallen auch frostgeschädigte Körner und alle nicht ausgereiften Körner (grüne Körner).

b) Fremdgetreide:

Als Fremdgetreide gelten alle nicht zum Grundgetreide gehörenden Getreidekörner einer Getreideprobe.

c) Schädlingsfraß:

Zum Schädlingsfraß zählen diejenigen Körner, die Fraßstellen aufweisen. Wanzenweizen gehört ebenfalls zur Untergruppe Schädlingsfraß.

d) Keimverfärbungen

Körner mit Keimverfärbungen sind Körner mit braunen bis braunschwarzen Verfärbungen der Schale am unversehrten, nicht ausgewachsenen Keimling. Bei Weichweizen bleiben Körner mit Keimverfärbungen bis zu 8 v. H. unberücksichtigt.

e) Als durch Trocknung überhitzte Körner gelten Körner, die äußerliche Röstspuren aufweisen, aber keine verdorbenen Körner sind.

3. Fleckige und/oder fusariumbefallene Körner:

Bei Hartweizen (Durum) gelten als

a) fleckige Körner: Körner, die an anderen Stellen als am Keimling braune bis braunschwarze Verfärbungen aufweisen;

b) fusariumbefallene Körner: Körner, deren Fruchtwand durch den Fusariumpilz befallen ist. Diese Körner erscheinen leicht brandig, eingeschrumpft, und tragen rosa- oder weißgefärbte Flecken mit fließenden, unscharfen Konturen.

4. **Auswuchs:**

Auswuchs liegt vor, wenn Wurzel- oder Blattkeime mit bloßem Auge deutlich zu erkennen sind. Zur Beurteilung des Auswuchsgehaltes darf jedoch der allgemeine Habitus der Getreideprobe nicht außer Acht gelassen werden. Bei manchen Getreidearten, zum Beispiel bei Hartweizen (Durum) tritt – sortenmäßig bedingt – der Keimling stark hervor, sodass bei der Bewegung des Getreides die den Keimling bedeckende Schale aufbricht und Auswuchs vorgetäuscht wird. Ein solches Korn ist nicht als Auswuchs zu bezeichnen. Auswuchs ist erst dann vorhanden, wenn am Keimling deutlich sichtbare, vom Normalzustand leicht zu unterscheidende Veränderungen eingetreten sind.

5. **Schwarzbesatz:**

a) Fremdkörner (Unkrautsamen):

Fremdkörner (Unkrautsamen) sind Körner von angebauten oder nicht angebauten Pflanzen, ausgenommen Getreide.

Diese Fremdkörner (Unkrautsamen) bestehen aus unverwertbaren, verfütterbaren und schädlichen Körnern.

Als schädliche Körner (schädliche Unkrautsamen) gelten die für Mensch und Tier giftigen Körner, solche Körner, die die Reinigung und das Ausmahlen des Getreides behindern oder erschweren, und Körner, die die Qualität der Getreideverarbeitungserzeugnisse verändern.

b) Verdorbene Körner:

Verdorbene Körner sind solche, die durch Fäulnis, Schimmel- oder Bakterienbefall oder durch sonstige Einwirkungen für die menschliche Ernährung und bei Futtergetreide für die Fütterung unbrauchbar geworden sind.

Zu den verdorbenen Körnern gehören auch durch Selbsterhitzung oder zu starke Trocknung geschädigte Körner. Die Körner sind solche voll ausgebildeten Körner, deren Schale eine braungraue bis schwarze und deren Mehlkörper beim Durchschneiden eine gelblichgraue bis bräunlichschwarze Färbung aufzeigt.

Durch Weizengallmücken geschädigte Körner gelten nur dann als verdorbene Körner, wenn durch den sekundär auftretenden Pilzbefall mehr als die Hälfte der Kornoberfläche grau bis schwarz verfärbt ist. Hat die Verfärbung weniger als die Hälfte der Kornoberfläche erfasst, so zählt das Korn zum Schädlingsfraß.

c) Verunreinigungen:

Zu den Verunreinigungen zählen sowohl die in einer Getreideprobe enthaltenen Bestandteile, die beim Sieben mit einem 3,5 mm Schlitzsieb zurückbleiben (ausgenommen Fremdgetreide und sehr dicke Körner des Grundgetreides), als auch die Bestandteile, die beim Sieben mit einem 1 mm Schlitzsieb durchfallen.

Steine, Erdklumpen, Strohteile und andere Verunreinigungen, die sich in den Getreideproben zwischen 1 mm und 3,5 mm befinden, zählen ebenfalls zu den Verunreinigungen.

Diese Definition gilt nicht für Mais. Bei dieser Getreideart gelten als Verunreinigungen sämtliche Bestandteile einer Maisprobe, die beim Sieben mit

einem 1 mm Schlitzsieb durchfallen, sowie alle im vorstehenden Unterabsatz genannten Verunreinigungen.

- d) Spelzen (bei Mais Bruchstücke oder Spindeln)
- e) Mutterkorn
- f) Brandbutten
- g) Tote Insekten und Insektenfragmente.

6. Lebende Schädlinge

7. Körner, die ihr glasiges Aussehen ganz oder teilweise verloren haben

Hartweizenkörner (Durum), die ihr glasiges Aussehen ganz oder teilweise verloren haben, sind Körner, deren Mehlkörper nicht völlig durchscheinend erscheint.

Die Feststellung der Bestandteile, die nicht einwandfreies Grundgetreide sind (Besatz), sowie der Nichtglasigkeit erfolgt nach der Verordnung (EG) Nr. 824/2000 der Kommission vom 19. April 2000 über das Verfahren und die Bedingungen für die Übernahme von Getreide durch die Interventionsstellen sowie die Analysemethoden für die Bestimmung der Qualität.

Weizen

§ 87

I. Weizen für Mahlzwecke

Bei Verkäufen ohne Muster gelten folgende Qualitätskriterien:

1. Gesunder und handelsüblicher Weichweizen von gesundem Geruch, frei von lebenden Schädlingen, von einer dem Weichweizen eigenen Farbe;
2. Maximale Anteile an nicht einwandfreiem Grundgetreide:²

Anteil des Bruchkornes:	3%
Anteil des Kornbesatzes:	5%
Anteil des Schwarzbesatzes:	1%
davon max. 0,5% Sojabohnen, Senf und/oder Lupinen	
Anteil des Auswuchses:	2,5%
Anteil der Summe aus Bruchkorn, Kornbesatz, Schwarzbesatz und Auswuchs:	7,5%

Für darüber hinausgehende Anteile erfolgt je Prozentpunkt Bruchkorn bis max. 5% und je Prozentpunkt Kornbesatz bis max. 7% ein Abschlag von 0,5 Gewichtsprozenten und je Prozentpunkt Schwarzbesatz bis max. 3% ein Abschlag von 1 Gewichtsprozent.

Ergibt die Summe der Einzelkomponenten, unter Berücksichtigung der bereits getätigten Abzüge, einen höheren Wert als 7,5% erfolgt für den 7,5%

² Die genannten Anteile in % beziehen sich jeweils auf die Gesamtmenge

übersteigenden Wert ein Abschlag je Prozentpunkt von 0,5 Gewichtsprozenten.

3. Hektolitergewicht: 78 kg

Abschläge für Minderhektolitergewicht werden bei Unterschreitung um mehr als 1 kg getätigt. Diese betragen per kg Minderhektolitergewicht 0,5 Gewichtsprocente. Das Mindest-Hektolitergewicht muss 75 kg betragen.

4. Fallzahl: 220 Sek.

5. Proteingehalt (N x 5,7) i. Ts.: 12,5 %

6. Backqualität: Sorten der Backqualitätsgruppe mind. 3 oder höher entsprechend der Klassifizierung der AGES (Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH) oder einer anderen ausländischen gleichwertigen Klassifizierung.

II. Qualitätsweizen

Bei Verkäufen ohne Muster gelten folgende Qualitätskriterien:

1. Gesunder und handelsüblicher Weichweizen von gesundem Geruch, frei von lebenden Schädlingen, von einer dem Weichweizen eigenen Farbe;
2. Maximale Anteile an nicht einwandfreiem Grundgetreide:³

Anteil des Bruchkornes:	3%
Anteil des Kornbesatzes:	5%
Anteil des Schwarzbesatzes:	1%
davon max. 0,5% Sojabohnen, Senf und/oder Lupinen	
Anteil des Auswuchses:	2,5%
Anteil der Summe aus Bruchkorn, Kornbesatz, Schwarzbesatz und Auswuchs:	7,5%

Für darüber hinausgehende Anteile erfolgt je Prozentpunkt Bruchkorn bis max. 5% und je Prozentpunkt Kornbesatz bis max. 7% ein Abschlag von 0,5 Gewichtsprozenten und je Prozentpunkt Schwarzbesatz bis max. 3% ein Abschlag von 1 Gewichtsprozent.

Ergibt die Summe der Einzelkomponenten, unter Berücksichtigung der bereits getätigten Abzüge, einen höheren Wert als 7,5% erfolgt für den 7,5% übersteigenden Wert ein Abschlag je Prozentpunkt von 0,5 Gewichtsprozenten.

3. Hektolitergewicht: 80 kg

Abschläge für Minderhektolitergewicht werden bei Unterschreitung um mehr als 1 kg getätigt. Diese betragen per kg Minderhektolitergewicht 0,5 Gewichtsprocente. Das Mindest-Hektolitergewicht muss 76 kg betragen.

4. Fallzahl: 250 Sek.

³ Die genannten Anteile in % beziehen sich jeweils auf die Gesamtmenge

5. Proteingehalt (N x 5,7) i. Ts.: 14%
6. Backqualität Sorten der Backqualitätsgruppe 7 oder höher entsprechend der Klassifizierung der AGES (Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH) oder einer anderen ausländischen gleichwertigen Klassifizierung.

III. Premiumweizen

Bei Verkäufen ohne Muster gelten folgende Qualitätskriterien:

1. Gesunder und handelsüblicher Weichweizen von gesundem Geruch. frei von lebenden Schädlingen, von einer dem Weichweizen eigenen Farbe;
2. Maximale Anteile an nicht einwandfreiem Grundgetreide: ⁴

Anteil des Bruchkornes:	3%
Anteil des Kornbesatzes:	5%
Anteil des Schwarzbesatzes:	1%
davon max. 0,5% Sojabohnen, Senf und/oder Lupinen	
Anteil des Auswuchses:	2,5%
Anteil der Summe aus Bruchkorn, Kornbesatz, Schwarzbesatz und Auswuchs:	7,5%

Für darüber hinausgehende Anteile erfolgt je Prozentpunkt Bruchkorn bis max. 5% und je Prozentpunkt Kornbesatz bis max. 7% ein Abschlag von 0,5% Gewichtsprozenten und je Prozentpunkt Schwarzbesatz bis max. 3% ein Abschlag von 1 Gewichtsprozent.

Ergibt die Summe der Einzelkomponenten, unter Berücksichtigung der bereits getätigten Abzüge, einen höheren Wert als 7,5% erfolgt für den 7,5% übersteigenden Wert ein Abschlag je Prozentpunkt von 0,5 Gewichtsprozenten.

3. Hektolitergewicht: 80 kg

Abschläge für Minderhektolitergewicht werden bei Unterschreitung um mehr als 1 kg getätigt. Diese betragen per kg Minderhektolitergewicht 0,5 Gewichtsprocente. Das Mindest-Hektolitergewicht muss 78 kg betragen.

4. Fallzahl: 280 Sek.
5. Proteingehalt (N x 5,7) i. Ts.: 15 %
6. Backqualität Sorten der Backqualitätsgruppe 7 oder höher entsprechend der Klassifizierung der AGES (Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH) oder einer anderen ausländischen gleichwertigen Klassifizierung.

IV. Weizen für Futterzwecke

Bei Verkäufen ohne Muster gelten folgende Qualitätskriterien:

⁴ Die genannten Anteile in % beziehen sich jeweils auf die Gesamtmenge

1. Gesunder und handelsüblicher Weichweizen von gesundem Geruch, frei von lebenden Schädlingen, von einer dem Weichweizen eigenen Farbe.
2. Maximale Anteile an nicht einwandfreiem Grundgetreide:

Anteil des Kornbesatzes:	7%
Anteil des Schwarzbesatzes:	3%
Anteil des Auswuchses:	10%

3. Hektolitergewicht: 70 kg

V. Hartweizen (Durum)

Bei Verkäufen ohne Muster gelten folgende Qualitätskriterien:

1. Gesunder und handelsüblicher Hartweizen(Durum) von gesundem Geruch, frei von lebenden Schädlingen, von bersteingelber bis brauner Farbe, an der Bruchstelle von glasigem durchscheinendem hornartigen Aussehen.
2. Maximale Anteile an nicht einwandfreiem Grundgetreide: ⁵

Anteil des Bruchkornes:	3%
Anteil des Kornbesatzes:	2%
Anteil des Schwarzbesatzes:	0,5%
Anteil des Auswuchses:	2,5%
Anteil der Summe aus Bruchkorn, Kornbesatz, Schwarzbesatz und Auswuchs:	7,5%

Anteil der Hartweizenkörner, die ihr glasiges Aussehen, auch teilweise, verloren haben:	20%
---	-----

Für darüber hinausgehende Anteile erfolgt je Prozentpunkt Bruchkorn bis max. 6% und je Prozentpunkt Kornbesatz bis max. 5% ein Abschlag von 0,5 Gewichtsprozenten und je Prozentpunkt Schwarzbesatz bis max. 3% ein Abschlag von 1 Gewichtsprozent.

Ergibt die Summe der Einzelkomponenten, unter Berücksichtigung der bereits getätigten Abzüge, einen höheren Wert als 7,5% erfolgt für den 7,5% übersteigenden Wert ein Abschlag je Prozentpunkt von 0,5 Gewichtsprozenten.

3. Hektolitergewicht: 80 kg

Abschläge für Minderhektolitergewicht werden bei Unterschreitung um mehr als 1 kg getätigt. Diese betragen per kg Minderhektolitergewicht 0,5 Gewichtsprozenten. Das Mindest-Hektolitergewicht muss 78 kg betragen.

VI. Dinkelweizen entspelzt für Mahlzwecke

Bei Verkäufen ohne Muster gelten folgende Qualitätskriterien:

1. Gesunder und handelsüblicher Dinkelweizen von gesundem Geruch, ohne Spelz,

⁵ Die genannten Anteile in % beziehen sich jeweils auf die Gesamtmenge

frei von lebenden Schädlingen, von einer dem Dinkelweizen eigenen Farbe;

2. Maximale Anteile an nicht einwandfreiem Grundgetreide:⁶

Anteil des Bruchkornes:	5%
Anteil des Kornbesatzes:	5%,
davon max. 2% Weichweizen und max. 0,5% Dinkelweizen im Spelz;	
Anteil des Schwarzbesatzes:	1%
Anteil des Auswuchses:	2,5%
Anteil der Summe aus Bruchkorn, Kornbesatz, Schwarzbesatz und Auswuchs:	9,5%

Übersteigt der Anteil an Bruchkorn und an Kornbesatz 5% bis maximal 7% und der Anteil an Auswuchs 2,5% bis maximal 4%, so gilt für jeden weiteren Anteil von 0,1% ein Abschlag von 0,05 Gewichtsprozenten.

Übersteigt der Anteil an Schwarzbesatz 1% bis maximal 3%, so gilt für jeden weiteren Anteil von 0,1% ein Abschlag 0,1 Gewichtsprozent.

Ergibt die Summe der Einzelkomponenten, unter Berücksichtigung der bereits getätigten Abzüge, einen höheren Wert als 9,5% erfolgt für den über 9,5% übersteigenden Wert ein Abschlag je Prozentpunkt von 0,5 Gewichtsprozenten.

3. Hektolitergewicht: 73 kg

Abschläge für Minderhektolitergewicht werden bei Unterschreitung um mehr als 1 kg getätigt. Diese betragen per kg Minderhektolitergewicht 0,5 Gewichtsprocente. Das Mindest-Hektolitergewicht muss 69 kg betragen.

4. Fallzahl: 220 Sek.

5. Proteingehalt (N x 5,7) i. Ts.: 12,5 %

VII. Dinkelweizen entspelzt für sonstige Zwecke

Bei Verkäufen ohne Muster gelten folgende Qualitätskriterien:

1. Gesunder und handelsüblicher Dinkelweizen von gesundem Geruch, ohne Spelz, frei von lebenden Schädlingen, von einer dem Dinkelweizen eigenen Farbe;

2. Maximale Anteile an nicht einwandfreiem Grundgetreide:⁷

Anteil des Bruchkornes:	5%
Anteil des Kornbesatzes:	5%
davon max. 2% Weichweizen und max. 0,5% Dinkelweizen im Spelz;	
Anteil des Schwarzbesatzes:	1%
Anteil des Auswuchses:	2,5%
Anteil der Summe aus Bruchkorn, Kornbesatz, Schwarzbesatz und Auswuchs:	9,5%

⁶ Die genannten Anteile in % beziehen sich jeweils auf die Gesamtmenge

⁷ Die genannten Anteile in % beziehen sich jeweils auf die Gesamtmenge

Übersteigt der Anteil an Bruchkorn und an Kornbesatz 5% bis maximal 7% und der Anteil an Auswuchs 2,5% bis maximal 4%, so gilt für jeden weiteren Anteil von 0,1% ein Abschlag von 0,05 Gewichtsprozenten.

Übersteigt der Anteil an Schwarzbesatz 1% bis maximal 3%, so gilt für jeden weiteren Anteil von 0,1% ein Abschlag 0,1 Gewichtsprozent.

Ergibt die Summe der Einzelkomponenten, unter Berücksichtigung der bereits getätigten Abzüge, einen höheren Wert als 9,5% erfolgt für den 9,5% übersteigenden Wert ein Abschlag je Prozentpunkt von 0,5 Gewichtsprozenten.

3. Hektolitergewicht: 73 kg

Abschläge für Minderhektolitergewicht werden bei Unterschreitung um mehr als 1 kg getätigt. Diese betragen per kg Minderhektolitergewicht 0,5 Gewichtsprocente. Das Mindest-Hektorlitergewicht muss 69 kg betragen.

Roggen

§ 88

I. Roggen für Mahlzwecke

Bei Verkäufen ohne Muster gelten folgende Qualitätskriterien:

1. Gesunder und handelsüblicher Roggen von gesundem Geruch, frei von lebenden Schädlingen, von einer dem Roggen eigenen Farbe, der der durchschnittlichen Beschaffenheit des in der EU unter normalen Bedingungen geernteten Roggens entspricht.
2. Maximale Anteile an nicht einwandfreiem Grundgetreide:⁸

Anteil des Bruchkornes:	3%
Anteil des Kornbesatzes:	3%
Anteil des Schwarzbesatzes:	1%
davon max. 0,02% Mutterkorn	
max. 0,5% Sojabohnen, Senf und/oder Lupinen	
Anteil des Auswuchses:	2,5%
Anteil der Summe aus Bruchkorn, Kornbesatz, Schwarzbesatz und Auswuchs	7,5%

Für darüber hinausgehende Anteile erfolgt je Prozentpunkt Bruchkorn bis max. 5% und je Prozentpunkt Kornbesatz bis max. 5% ein Abschlag von 0,5 Gewichtsprozenten und je Prozentpunkt Schwarzbesatz bis max. 3% ein Abschlag von 1 Gewichtsprozent.

Ergibt die Summe der Einzelkomponenten, unter Berücksichtigung der bereits getätigten Abzüge, einen höheren Wert als 7,5% erfolgt für den 7,5% übersteigenden Wert ein Abschlag je Prozentpunkt von 0,5 Gewichtsprozenten.

3. Hektolitergewicht: 71 kg

Für geringere Hektolitergewichte bis mind. 70 kg erfolgt ein Abschlag von 0,5 Gewichtsprozenten.

⁸ Die genannten Anteile in % beziehen sich jeweils auf die Gesamtmenge

II. Roggen für Futterzwecke

Bei Verkäufen ohne Muster gelten folgende Qualitätskriterien:

1. Gesunder und handelsüblicher Roggen von gesundem Geruch, frei von lebenden Schädlingen, von einer dem Roggen eigenen Farbe, der der durchschnittlichen Beschaffenheit des in der EU unter normalen Bedingungen geernteten Roggens entspricht.
2. Maximale Anteile an nicht einwandfreiem Grundgetreide:

Anteil des Weizens:	10%
Anteil des übrigen Kornbesatzes:	5%
Anteil des Schwarzbesatzes:	3%
Anteil des Auswuchses:	10%
3. Hektolitergewicht: 65 kg

III. Triticale für Futterzwecke

Bei Verkäufen ohne Muster gelten folgende Qualitätskriterien:

1. Gesundes und handelsübliches Triticale von gesundem Geruch, frei von lebenden Schädlingen, von einer dem Triticale eigenen Farbe.
2. Maximale Anteile an nicht einwandfreiem Grundgetreide:

Anteil des Kornbesatzes:	7%
Anteil des Schwarzbesatzes:	3%
Anteil des Auswuchses:	10%
3. Hektolitergewicht: 68 kg

Gerste

§ 89

I. Gerste für Brauzwecke

Als Braugerste versteht sich Gerste aus zweizeiligen Sommergerstensorten. Die Braugerste ist gesund, trocken, frei von Fremdgeruch sowie frei von lebenden Lagerschädlingen zu liefern.

Bei Verkäufen ohne Muster gelten folgende Qualitätskriterien:

1. nicht mehr als 2 Gewichtsprozent Beimengungen von anderer als zweizeiliger Gerste, von Wintergerste, sowie Gerste aus verschiedenen Ernten
2. nicht mehr als 1 Gewichtsprozent Bruchkorn jedoch ohne Berücksichtigung der aufgeplatzten Körner
3. nicht mehr als 1 Gewichtsprozent Auswuchs

4. nicht mehr als 2 Gewichtsprozent Schwarz- und/ oder Kornbesatz jedoch nicht mehr als 1 Gewichtsprozent Fremdgetreide und 1 Gewichtsprozent Schwarzbesatz und nicht mehr als 0,1 Gewichtsprozent Ölsaaten
5. nicht mehr als 2% aufgeplatzte Körner (Methodik der Feststellung nach Mebak 2.4.6)

Selbst bei Verkäufen nach Muster muss der Käufer auf den Umstand, dass die Braugerste mit Gerste eines anderen Jahrgangs vermengt ist, ausdrücklich aufmerksam gemacht werden.

Ab 1. August ist bei Braugerste mitteleuropäischer Provenienz das Produkt der neuen Ernte zu liefern.

Die Anlieferung alterntiger Gerste nach Beginn der neuen Ernte ist zu deklarieren.

Braugerste muss folgende zusätzliche Qualitätsmerkmale aufweisen:

1. Sortenreinheit

Für die Lieferung einer bestimmten oder der Mischung bestimmter Sorten gilt eine Sortenreinheit von mind. 95 %.

Sollte die Sortenreinheit von mind. 95 % nicht erreicht werden, gelten folgende Abschläge für die Übernahme:

94 - 90%	Sortenreinheit	1%	Abschlag auf den Vertragspreis
89 - 85%	Sortenreinheit	2%	Abschlag auf den Vertragspreis
unter 85%	Sortenreinheit	3%	Abschlag auf den Vertragspreis

Methodik der Feststellung der Sorten: E.B.C.3.10. Gel-Elektrophorese (PAGE)

2. Sortierung

- a) Der Vollgerstenanteil (Prima) muss mindestens 90% (über dem 2,5 mm Schlitzsieb) betragen.
- b) Der Ausputz (unter dem 2,2 mm Schlitzsieb), inkl. Besatz und Bruch darf 2% nicht übersteigen, wobei Bruch, Fremdgetreide und Fremdkörner auszulesen und dem Ausputz zuzugeben sind.

Als Abschlag für eine Mindersortierung bei der Vollgerste (Prima) ist für jeweils 0,1% Mindersortierung 0,04% zu gewähren. Unabhängig davon ist, falls der Ausputzanteil über 2% beträgt, pro 0,1% Mehrausputz 0,08% abzuschlagen.

Die Lieferung von Braugerste mit einer Sortierung von unter 88% Vollgerstenanteil (Prima) berechtigt zur Stoßung.

Methodik der Feststellung der Sortierung: E.B.C.3.8.

3. Keimfähigkeit

Die Keimfähigkeit muss mindestens 95% betragen. Braugerste mit einer Keimfähigkeit von 94 - 93% ist mit einem Abschlag von einem Gewichtsprozent pro 1% Minderkeimfähigkeit zu übernehmen.

Beträgt die Keimfähigkeit weniger als 93%, ist der Käufer zur Zurückweisung der Ware berechtigt.

Methodik zur Feststellung der Keimfähigkeit: E.B.C.3.5.1

4. Eiweißgehalt

Der Eiweißgehalt für Braugerste darf höchstens 11,0% in der Trockensubstanz betragen.

Gelieferte Braugerste mit einem Eiweißgehalt von 11,1 - 12,0% ist mit einem Abschlag von 0,15% pro 0,1% Eiweiß zu übernehmen.

Beträgt der Eiweißgehalt über 12,0% ist der Käufer zur Stoßung der Ware berechtigt.

Methodik zur Feststellung des Eiweißgehaltes: E.B.C.3.2.

5. Feuchtigkeitsgehalt

Ohne besondere Vereinbarung darf Braugerste mit einem Feuchtigkeitsgehalt von mehr als 14,5% nicht geliefert werden. Bei vereinbarter Lieferung von Braugerste mit einem Feuchtigkeitsgehalt von 14,6 – 16% ist ein Abschlag in der Höhe von 0,15% je 0,1% Wasser als Gesamtvergütung (einschließlich Trocknungskosten) zu gewähren.

Methodik zur Feststellung der Feuchtigkeit: E.B.C.3.1.

II. Gerste für Futterzwecke

Bei Verkäufen ohne Muster gelten folgende Qualitätskriterien:

1. Gesunde und handelsübliche Gerste von gesundem Geruch, frei von lebenden Schädlingen, von einer der Gerste eigenen Farbe, die der durchschnittlichen Beschaffenheit der in der EU unter normalen Bedingungen geernteten Gerste entspricht.
2. Maximale Anteile an nicht einwandfreiem Grundgetreide:

Anteil des Bruchkornes:	3%
Anteil des Kornbesatzes:	5%
Anteil des Schwarzbesatzes:	1%
Anteil des Auswuchses:	2,5%

Für darüber hinausgehende Anteile erfolgt je Prozentpunkt Bruchkorn bis max. 5% und je Prozentpunkt Kornbesatz bis max. 12% ein Abschlag von 0,5 Gewichtsprozenten und je Prozentpunkt Schwarzbesatz bis max. 3% ein Abschlag von 1 Gewichtsprozent.

3. Hektolitergewicht: 62 kg

Abschläge für Minderhektolitergewicht werden bei Unterschreitung um mehr als 1 kg getätigt. Diese betragen per kg Minderhektolitergewicht 0,5 Gewichtsprozente. Das Mindest-Hektolitergewicht muss 60 kg betragen.

III. Gerste für Industriezwecke

Unter Industriergerste ist zu verstehen:

1. Gerste für die Kaffeemittelerzeugung;
2. Gerste für die Erzeugung von Backmalz, Industriemalz und Malzextrakt;
3. Gerste für die Malzerzeugung in Brennereien

Bei Verkäufen ohne Muster darf nicht geliefert werden:

Industriergerste, welche einen oder mehrere der nachstehend angeführten Fehler aufweist:

1. ein Hektolitergewicht von weniger als 62 kg (gilt nur, falls keine Sortierung oder kein bestimmtes Hektolitergewicht vereinbart wurde);
2. nicht mehr als 2 Gewichtsprozente Schwarz- und/ oder Kornbesatz jedoch nicht mehr als 1 Gewichtsprozent Fremdgetreide und 1 Gewichtsprozent Schwarzbesatz und nicht mehr als 0,1 Gewichtsprozente Ölsaaten
3. fehlerhafte Ware im Sinne des § 83.

Gerste für die Kaffeemittelerzeugung, für Herstellung von Backmalz, Industriemalz und Malzextrakt sowie für Brennereien muss eine Keimfähigkeit von 95% aufweisen. Beträgt die Keimfähigkeit weniger als 93%, ist der Käufer zur Zurückweisung der Ware berechtigt. (Für die Prüfung der Keimfähigkeit gelten die Bestimmungen für Braugerste.)

Bezüglich des Feuchtigkeitsgehaltes gelten die einschlägigen Bestimmungen für Braugerste. Der Eiweißgehalt sowie die Sortierung der Industriergerste unterliegen den Parteivereinbarungen.

Bei einem Verkauf mit Minderwertsklausel sind dem Käufer bei einem geringeren als dem vereinbarten oder dem usancegemäßen Hektolitergewicht folgende Abschläge vom Vertragspreis zu gewähren:

Bei einem Abgang von mehr als

250	bis	500	Gramm pro Hektoliter	1%
510	bis	1000	Gramm pro Hektoliter	1,5%
1010	bis	1500	Gramm pro Hektoliter	2%
1510	bis	2000	Gramm pro Hektoliter	2,5%
2010	bis	2500	Gramm pro Hektoliter	3%

Ohne Minderwertklausel verkaufte Industriergerste kann bei einem Gewichtsabgang von mehr als 2000 Gramm, mit der Minderwertklausel verkaufte Industriergerste bei einem solchen von mehr als 2500 Gramm zurückgewiesen werden.

Wird ab 1. August bei Industriergerste europäischer Provenienz das Produkt der

vorjährigen Ernte geliefert, ist der Käufer auf diesen Umstand ausdrücklich aufmerksam zu machen.

Mais

§ 90

Bei Verkäufen ohne Muster darf nur Mais von gesunder und handelsüblicher Qualität, von gesundem Geruch und frei von lebenden Schädlingen geliefert werde.

Qualitätsnormen:

- | | |
|-------------------|---|
| 1. Bruch: | 5%
Für darüber hinausgehende Anteile bis max. 10% gilt für jedes weitere Prozent ein Abschlag von 0,5%. |
| 2. Kornbesatz: | 4% (davon max. 3 % durch Trocknung überhitze Körner)
Für darüber hinausgehende Anteile bis max. 5% gilt für jedes weitere Prozent ein Abschlag von 0,5%. |
| 3. Schwarzbesatz: | 2%
Für darüber hinausgehende Anteile bis max. 3% gilt für jedes weitere Prozent ein Abschlag von 1%. |
| 4. Auswuchs | 2,5%
Für darüber hinausgehende Anteile bis max. 6% gilt für jedes weitere Prozent ein Abschlag von 0,5%. |

zu 1.: Als Bruch von Mais gelten Teile von Maiskörnern oder Maiskörner, die durch ein Rundlochsieb von 4,5 mm fallen.

zu 2.: Als Kornbesatz gelten Fremdgetreide, Schädlingsfraß und Körner mit anomaler Färbung. Körner mit anomaler Färbung sind Körner, die auf Grund von Hitzeeinwirkung auf einem mehr oder weniger großen Teil der Schale und des Mehlkörpers eine bräunlichschwarze Färbung aufweisen und nicht verdorbene Körner sind.

zu 3.: Als Schwarzbesatz gelten Unkrautsamen, verdorbene Körner, Verunreinigungen, Spelzen, tote Insekten und Insektenfragmente (Verunreinigungen sind der Durchfall durch ein Schlitzlochsieb von 1,0 mm zuzüglich von Steinen, Erde, Sand, Strohteilen und anderen derartigen Verunreinigungen).

Hafer

§ 91

I. Hafer für Industriezwecke

Bei Verkäufen ohne Muster gelten folgende Qualitätskriterien:

1. Gesunder und handelsüblicher Hafer von gesundem Geruch, frei von lebenden Schädlingen, von einer dem Hafer eigenen Farbe, der der durchschnittlichen Beschaffenheit des in der EU unter normalen Bedingungen geernteten Hafers entspricht
2. Feuchtigkeitsgehalt: 14,5%
3. Maximale Anteile an nicht einwandfreiem Grundgetreide:

Anteil des Kornbesatzes:	3%
Anteil des Schwarzbesatzes:	2%

4. Hektolitergewicht: 54 kg

Bei einem geringeren als dem vereinbarten oder dem usancengemäßen Hektolitergewicht sind folgende Abschläge vom Vertragspreis zu gewähren:
Bei einem Abgang von mehr als:

500	bis	1000	Gramm pro Hektoliter	1%
1010	bis	1500	Gramm pro Hektoliter	2%
1510	bis	3000	Gramm pro Hektoliter	3%

Bruchteile sind jeweils bis auf ein Zehntelprozent anteilmäßig zu vergüten. Bei einem Gewichtsabgang von mehr als 3.000 Gramm kann die Ware zurückgewiesen werden.

II. Hafer für Futterzwecke

Bei Verkäufen ohne Muster gelten folgende Qualitätskriterien:

1. Gesunder und handelsüblicher Hafer von gesundem Geruch, frei von lebenden Schädlingen, von einer dem Hafer eigenen Farbe, der der durchschnittlichen Beschaffenheit des in der EU unter normalen Bedingungen geernteten Hafers entspricht
2. Feuchtigkeitsgehalt: 14,5%
3. Maximale Anteile an nicht einwandfreiem Grundgetreide:

Anteil des Kornbesatzes:	3%
Anteil des Schwarzbesatzes:	2%

4. Hektolitergewicht: 50 kg

Bei einem geringeren als dem vereinbarten oder dem usancengemäßen Hektolitergewicht sind folgende Abschläge vom Vertragspreis zu gewähren:
Bei einem Abgang von mehr als:

1010	bis	1500	Gramm pro Hektoliter	1%
1510	bis	3000	Gramm pro Hektoliter	2%
3010	bis	4000	Gramm pro Hektoliter	3%

Bruchteile sind jeweils bis auf ein Zehntelprozent anteilmäßig zu vergüten. Bei einem Gewichtsabgang von mehr als 4.000 Gramm kann die Ware zurückgewiesen werden.

Hirse

§ 92

I. Hirse für Schälzwecke

1. Bei Verkäufen ohne Muster gelten folgende Qualitätskriterien:

- a) Fehlerhafte Ware im Sinne des § 83 darf nicht geliefert werden
- b) Brandige Hirse darf nicht geliefert werden
- c) Maximale Anteile an nicht einwandfreiem Grundgetreide:

Anteil des Kornbesatzes:	2%
Anteil des Schwarzbesatzes:	2%

Für darüber hinausgehende Anteile erfolgt je Prozentpunkt Kornbesatz ein Abschlag von 0,5 Gewichtsprozent und je Prozentpunkt Schwarzbesatz ein Abschlag von 1 Gewichtsprozent.

Für Besatz mit Stechapfelsamen von mehr als 3 Stück je 1.000 g erfolgt ein Abschlag nach freier Vereinbarung.

- 2. Ist die Farbe nicht vereinbart, ist gelbe Hirse zu liefern, welche nicht mehr als 5 Gewichtsprozent andersfarbige Körner enthalten darf. Ist die Farbe (Gelb-, Rot-, Weiß- oder Grauhirse) vereinbart, dürfen jeweils nicht mehr als 5 Gewichtsprozent andersfarbige Körner in der Ware enthalten sein. Ohne besondere Vereinbarung ist ein Gemisch von mehrfarbiger Hirse nicht lieferfähig.
- 3. Ohne besondere Vereinbarung kann Hirse bis zu einem Feuchtigkeitsgehalt von 13 % geliefert werden. Bei einem darüber hinausgehenden Feuchtigkeitsgehalt ist für jedes Mehrprozent ein Abschlag von 1,5 Gewichtsprozent in Abzug zu bringen. Bei einem 15% übersteigenden Feuchtigkeitsgehalt ist der Käufer auch bei einem Verkauf mit Minderwertsklausel zur Zurückweisung der Ware berechtigt.

II. Hirse für Futterzwecke

1. Bei Verkäufen ohne Muster gelten folgende Qualitätskriterien:

- a) fehlerhafte Ware im Sinne des § 83 darf nicht geliefert werden
- b) brandige Hirse
- c) maximale Anteile an nicht einwandfreiem Grundgetreide:

Anteil des Kornbesatzes:	3%
Anteil des Schwarzbesatzes:	3%

Für darüberhinausgehende Anteile erfolgt je Prozentpunkt Kornbesatz ein Abschlag von 0,5 Gewichtsprozent und je Prozentpunkt Schwarzbesatz ein Abschlag von 1 Gewichtsprozent.

- 2. Ist die Farbe nicht vereinbart, ist gelbe Hirse zu liefern, welche nicht mehr als 10

Gewichtsprozent andersfarbige Körner enthalten darf. Ist die Farbe (Gelb-, Rot-, Weiß- oder Grauhirse) vereinbart, dürfen jeweils nicht mehr als 10 Gewichtsprozent andersfarbige Körner in der Ware enthalten sein. Ohne besondere Vereinbarung ist ein Gemisch von mehrfarbiger Hirse nicht lieferfähig.

3. Ohne besondere Vereinbarung kann Hirse bis zu einem Feuchtigkeitsgehalt von 13% geliefert werden. Bei einem darüber hinausgehenden Feuchtigkeitsgehalt ist für jedes Mehrprozent ein Abschlag von 1,5 Gewichtsprozent in Abzug zu bringen. Bei einem 15% übersteigenden Feuchtigkeitsgehalt ist der Käufer auch bei einem Verkauf mit Minderwertsklausel zur Zurückweisung der Ware berechtigt.

Milocorn (Sorghum)

§ 93

1. Bei Verkäufen ohne Muster gelten folgende Qualitätskriterien:
 - a) fehlerhafte Ware im Sinne des § 83 darf nicht geliefert werden;
 - b) maximale Anteile an nicht einwandfreiem Grundgetreide:

Anteil des Bruchkornes	4%
Anteil des Kornbesatzes	4%
Anteil des Schwarzbesatzes	3%
Anteil des Auswuchses	2,5%
Anteil des Taningehaltes	0,4% in der Trockensubstanz

Für darüber hinausgehende Anteile erfolgt je Prozentpunkt Bruchkorn bis max. 5% und je Prozentpunkt Kornbesatz bis max. 5% ein Abschlag von 0,5 Gewichtsprozenten.

2. Ohne besondere Vereinbarung kann Milocorn bis zu einem Feuchtigkeitsgehalt von 14% geliefert werden. Bei einem darüber hinausgehenden Feuchtigkeitsgehalt ist für jedes Mehrprozent ein Abschlag von 1,5 Gewichtsprozent in Abzug zu bringen. Bei einem 16% übersteigenden Feuchtigkeitsgehalt ist der Käufer auch bei einem Verkauf mit Minderwertsklausel zur Zurückweisung der Ware berechtigt.
3. Ist die Farbe nicht vereinbart, ist Yellow-Milocorn zu liefern, welches nicht mehr als 10 Gewichtsprozent andersfarbige Körner enthalten darf. Ist die Farbe (Weiß-, Gelb- oder Rot-Milocorn) vereinbart, dürfen jeweils nicht mehr als 10 Gewichtsprozent andersfarbige Körner enthalten sein.
4. Ohne besondere Vereinbarung ist ein Gemisch von mehrfarbigem Milocorn nicht lieferbar.

Buchweizen (Heidekorn)

§ 94

Bei Verkäufen ohne Muster muss gesunde, handelsübliche Ware, mit einem Hektolitergewicht von min. 58 kg, einem Besatz von max. 3% und einer Feuchtigkeit von max. 14% ausgeliefert werden. Der maximale Anteil an Wild-Buchweizen beträgt 3%.

Bei einem geringeren als dem usancemäßigen oder dem vereinbarten Hektolitergewicht sind dem Käufer auf den Kontraktpreis 1,5% pro 1 kg Minderhektolitergewicht zu vergüten.

Bis zu einem Feuchtigkeitsgehalt von 15% ist dem Käufer eine Vergütung von 1,5% vom Vertragspreis zu leisten. Der Käufer ist bei einem 15% übersteigenden Feuchtigkeitsgehalt auch bei einem Verkauf mit Minderwert-Klausel zur Zurückweisung der Ware berechtigt.

Mehl und Mahlprodukte

(Grieße, Mehle und Nachprodukte)

I. Grieße und Mehle für die menschliche Ernährung

§ 95

Grieße und Mehle sind grundsätzlich nach den jeweils vereinbarten Typen zu handeln. Mangels einer Vereinbarung bezüglich der Typisierung erfolgt die Beurteilung der Typenrichtigkeit auf Grund des Aschegehaltes bezogen auf die Trockensubstanz.

Typenregelung siehe Codexkapitel B 20 Mahl- und Schälprodukte.

Qualität

§ 96

1. Grieße und Mehle müssen aus der bedungenen Getreidegattung und -art sachgemäß ermahlen, gesund und rein im Sinne der einschlägigen lebensmittelrechtlichen Vorschriften sein sowie den bedungenen Körnungsgrad aufweisen. Die Verarbeitungsfähigkeit (Backfähigkeit) muss in einem Maße gegeben sein, wie sie unter Berücksichtigung der jeweiligen Versorgungslage hinsichtlich des Mahlgetreides billigerweise erwartet werden kann.
2. Grieße und Mehle, die mit fremdartigem Geruch oder Geschmack behaftet sind, dürfen nicht geliefert werden.
3. Ohne besondere Vereinbarung betragen die Höchstwerte für die Feuchtigkeit:⁹

für Schrot, Grieß und Dunst	15,8%
für Mehle aller Typen	15,5%
für Vollschröte und Vollmehle in Kleinpäckungen	14,5%

Anmerkung: Die Werte entsprechen dem Codexkapitel B 20

II. Nachprodukte der Mllerei und Schälmllerei

§ 97

⁹ Die Feststellung des Feuchtigkeitsgehaltes hat mittel halbautomatischen – Erzeugnis Brabender – durch Trocknung während einer Stunde bei einer Temperatur von 130 Grad Celsius zu geschehen

1. Zu den Nachprodukten der Müllerei und Schälmmüllerei zählen:
 - a) Weizenfuttermehl und Roggenfuttermehl,
 - b) Weizenkleie und Roggenkleie,
 - c) Gerstenfuttermehl und Gerstenkleie
 - d) Haferschälkleie,
 - e) Reisfuttermehl und Reisabfälle,
 - f) Hirseschälkleie und Hirseschalen,
 - g) Erbsenschälkleie und Erbsenschalen.
2. Alle Nachprodukte müssen von einwandfreier Beschaffenheit, gesund und frei von Fremd- oder Dampferuch sein. Beimengungen von vermahlenem Besatz (Rade, Wicke etc.) sind nur sporadisch zulässig. Bei einem überschreiten des usancemäßigen oder des vereinbarten Feuchtigkeitsgehaltes ist ein entsprechender Abschlag vom Vertragspreis zu gewähren.

Qualität und Beschaffenheit

§ 98

1. Weizenfuttermehl und Roggenfuttermehl
 - a) Bei Verkäufen von Weizen- oder Roggenfuttermehl darf nur das aus der Vermahlung von Weizen oder Roggen anfallende Nachprodukt geliefert werden. Ein Gemisch von Weizen- und Roggenfuttermehl darf nur nach Vereinbarung und entsprechender Deklaration geliefert werden.
 - b) Ohne besondere Vereinbarung sind die genannten Produkte mit einem Feuchtigkeitsgehalt von 14,5% zu liefern.
2. Weizenkleie und Roggenkleie
 - a) Bei Verkäufen von Weizenkleie oder Roggenkleie darf nur das aus der Vermahlung von Weizen oder Roggen anfallende Nachprodukt geliefert werden. Ohne besondere Vereinbarung darf der Feuchtigkeitsgehalt nicht mehr als 14,50% betragen. Ein Gemisch von Weizen- und Roggenkleie darf nur nach Vereinbarung und entsprechender Deklaration geliefert werden.
 - b) (2) Wurde Weizenkleie ohne nähere Bezeichnung verkauft, kann sowohl Fein- wie Grobkleie (Blattkleie) geliefert werden.
3. Gerstenfuttermehl und Gerstenkleie

Bei Verkäufen von Gerstenfuttermehl oder Gerstenkleie darf nur das aus der Verarbeitung von Gerste zu Speisemehl, Rollgerste oder Graupen anfallende Nachprodukt geliefert werden. Dieses darf nicht mehr als 14,50% Feuchtigkeitsgehalt aufweisen. Gerstenfuttermehl darf nicht mehr als 5 % sandfreie Rohasche und 9% Rohfaser enthalten.
4. Haferschälkleie

Bei Verkäufen von Haferschälkleie darf nur das aus der Verarbeitung von Hafer stammende Nachprodukt geliefert werden.

5. Reisfuttermehl und Reisabfälle

Bei Verkäufen von Reisfuttermehl darf nur das beim Schälen und Polieren des entspelzten Reises anfallende Nachprodukt geliefert werden. Ein Nachprodukt, das weniger als 24% Rohprotein und Rohfett enthält, ist als "Reisabfälle" zu bezeichnen.

6. Hirseschälkleie, Erbsenschälkleie und Erbsenschalen

- a) Bei Verkäufen von Hirseschälkleie oder Erbsenschälkleie darf nur das beim Schälen von Hirse bzw. Schälen und Spalten von Erbsen anfallende Nachprodukt geliefert werden.
- b) Die ohne Spalten beim Schälen von Erbsen anfallenden Schalen sind als Erbsenschalen zu bezeichnen.

Hülsenfrüchte

Ackerbohnen

§ 99

Ackerbohnen für Futterzwecke:

1. Bei Verkäufen ohne Muster gelten folgende Qualitätskriterien:

- a) fehlerhafte Ware im Sinne des § 83 darf nicht geliefert werden;
- b) maximale Anteile an nicht einwandfreien Körnern:

Anteil des Kornbesatzes:	4%
Anteil des Schwarzbesatzes:	2%

Für darüberhinausgehende Anteile erfolgt je Prozentpunkt Kornbesatz ein Abschlag von 0,5 Gewichtsprozent und je Prozentpunkt Schwarzbesatz ein Abschlag von 1 Gewichtsprozent.

- 2. Ohne besondere Vereinbarung können Ackerbohnen bis zu einem Feuchtigkeitsgehalt von 14 % geliefert werden. Bei einem darüber hinausgehenden Feuchtigkeitsgehalt ist für jedes Mehrprozent ein Abschlag von 1,5 Gewichtsprozent in Abzug zu bringen.

Erbsen für Futterzwecke

§ 100

Erbsen für Futterzwecke:

1. Bei Verkäufen ohne Muster gelten folgende Qualitätskriterien:

- a) fehlerhafte Ware im Sinne des § 83 darf nicht geliefert werden;

b) maximale Anteile an nicht einwandfreien Körnern:

Anteil an angefressenen Körnern	10 Zähl-%
Anteil des Kornbesatzes	5%
Anteil des Schwarzbesatzes	2%
Anteil des Auswuchses	4%

Für darüber hinausgehende Anteile erfolgt je Prozentpunkt an angefressenen Körnern bis max. 20 Gewichtsprozent ein Abschlag von 0,3 Gewichtsprozent, je Prozentpunkt Kornbesatz bis max. 7,5 Gewichtsprozent ein Abschlag von 0,5 Gewichtsprozent, je Prozentpunkt Schwarzbesatz bis max. 4 Gewichtsprozent ein Abschlag von 1 Gewichtsprozent und je Prozentpunkt Auswuchs bis max. 10 Gewichtsprozent ein Abschlag 0,5 Gewichtsprozent.

2. Ohne besondere Vereinbarung können Futtererbsen bis zu einem Feuchtigkeitsgehalt von 14 % geliefert werden. Bei einem darüber hinausgehenden Feuchtigkeitsgehalt ist für jedes Mehrprozent ein Abschlag von 1,5 Gewichtsprozent in Abzug zu bringen.

Ölsaaten

(Raps, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Leinsaat und Leindotter, Sojabohnen)

Raps zur Ölgewinnung

§ 101

1. Lieferfähig ist gesunde, trockene und gereinigte Ware mit höchstens 4% Fremdkörpern und nicht mehr als 10% Feuchtigkeit.

Fettgehalt: Normwert: 40%, Auf-/Abschläge 1 : 1,5 tel quel

Wassergehalt: Normwert: 9%, max. 10%

Vergütung: Aufschlag 1 : 0,5 zwischen 6 - 9%
Abschlag 1 : 1 zwischen 9 - 10%
Stoßungsgrenze 10%

Besatz: Normwert: 2%, max. 4%

Vergütung: Aufschlag 1 : 0,5 unter 2%
Abschlag 1 : 1 über 2%
Stoßungsgrenze 4%

FFA: max. 2%

Eurcasäure: max. 2%

Glucosinolate: max. 20µmol je Gramm lufttrockener Körner

2. Auch bei Verkäufen mit Minderwertsklausel kann ohne besondere Vereinbarung Ware mit einem Feuchtigkeitsgehalt von über 10% zurückgewiesen werden.

Leinsaat und Leindotter

Leinsaat und Leindotter für Futterzwecke

§ 102

1. Leinsaat und Leindotter muss gesund, trocken und gereinigt geliefert werden.
2. Bei Verkäufen ohne Muster kann Leinsaat und Leindotter mit max. 4 Gew-% fremden Bestandteilen (Sämereien, Erdkügelchen u. dgl.) geliefert werden.

Leinsaat und Leindotter für Speisezwecke

§ 103

1. Leinsaat und Leindotter muss gesund, trocken und gereinigt geliefert werden.
2. Bei Verkäufen ohne Muster kann Leinsaat und Leindotter mit max. 1 Gew-% fremden Bestandteilen (Sämereien, Erdkügelchen u. dgl.) geliefert werden.

Kürbiskerne

§ 104

1. Lieferfähig ist gesunde, trockene und gereinigte Ware mit höchstens 3% Fremdkörpern (wie Sand, tauben Kernen und natürlichen Abfall) und nicht mehr als 8% Feuchtigkeit.
2. Bei einem Besatz mit Hornkernen, das sind Kerne mit dicker Schale, ist bis 2% keine Vergütung zu leisten, bis 5% ist die Ware mit Minderwert zu übernehmen.
3. Bei einem Besatz von mehr als 2%, jedoch nicht mehr als 5% an defekten Kernen ist die Ware mit Minderwert zu übernehmen. Bei einem über 5% hinausgehenden Besatz an defekten Kernen ist der Käufer auch bei einem Geschäftsabschluss mit Minderwertsklausel zur Zurückweisung der Ware berechtigt.

Sonnenblumenkerne zur Ölgewinnung

§ 105

Lieferfähig ist gesunde, trockene und gereinigte Ware mit höchstens 3% Fremdkörpern (wie Sand, tauben Kernen und natürlichem Abfall) und nicht mehr als 10% Feuchtigkeit.

Fettgehalt:	Normwert:	44% Auf-/Abschläge 1:1,5 , tel quel
Wassergehalt:	Normwert:	8%, max. 10%
	Vergütung:	Aufschlag 1 : 0,5 zwischen 6 - 8% Abschlag 1 : 1 zwischen 8 - 10% Stoßungsgrenze 10%

Besatz:	Normwert:	2%, max. 4%
	Vergütung:	Aufschlag 1 : 0,5 unter 2% Abschlag 1 : 1 über 2% Stoßungsgrenze 4%
FFA:	Normwert:	2%, max 3% Abschlag: 1:2 zwischen 2 - 3% Stoßungsgrenze 3%

Sonnenblumenkerne zur Ölgewinnung „High Oleic“

Es gelten die Qualitätsparameter für herkömmliche Sonnenblumenkerne, mit Ausnahme des Mindestölsäuregehaltes sowie den darauf basierenden Zu- und Abschlägen, welche im Kontrakt zu vereinbaren sind.

Eine Vermischung mit Sonnenblumenkernen zur Ölgewinnung ist nicht zulässig.

Gestreifte Sonnenblumenkerne

Gestreifte Sonnenblumenkerne dürfen nicht mehr als 3% schwarze, weiße Sonnenblumenkerne nicht mehr als 2% andersfarbige Kerne enthalten.

Sojabohnen Klasse I - Speisesojabohnen

§ 106

1. Bei Verkäufen ohne Muster dürfen nur gesunde (siehe § 83), ausgereifte Sojabohnen geliefert werden.

Qualitätsnormen: ¹⁰

Wassergehalt	max. 13%
Besatz	max. 1%
Bruch	max. 10%
Beschädigte Körner	max. 2%
	davon max. 0,2% hitzegeschädigt
Fremdfarbige bzw. 2-farbige Bohnen	max. 1%
Erdige Bohnen	max. 1%

2. Gewichtsabschläge bei Überschreiten der Basiswerte:

Wassergehalt:	13,1% - 16%	1 % : 1,2%
	16,1% - 18%	1 % : 1,3%
	über 18%	freie Vereinbarung
Besatz:		1% : 1%
Bruch:		1% : 0,5%
Beschädigte Körner:		1% : 0,5%
Hitzegeschädigte Körner:		1% : 1%
Fremdfarbige bzw. 2-farbige Bohnen:		1% : 1%
Bruchteile sind anteilmäßig bis auf		1 Zehntelprozent

¹⁰ Die genannten Anteile in % beziehen sich jeweils auf die Gesamtmenge

zu vergüten.

Stoßungsgrenzen:	Wassergehalt	18,1%
	Besatz	2,1%
	Bruch	20,1%
	Beschädigte Körner	3,1%
	davon hitzegeschädigte Körner	0,6%
	Fremdfarbige bzw. 2-farbige Bohnen	2,1%

3. Erläuterungen zu den Kriterien:

a) Besatz

Als Besatz werden alle Materialien bezeichnet, welche als Fremdstoffe bzw. nicht als Sojabohnen identifiziert werden. Hierzu gehören auch diejenigen Sojabohnen oder der Bruch von Sojabohnen, die durch ein Sieb mit einem Lochdurchmesser von 3,175 mm fallen.

b) Bruch

Als Bruch gelten Stücke von Sojabohnen, die nicht beschädigt sind.

c) Beschädigte Bohnen

Als beschädigt gelten diejenigen Sojabohnen oder solche Bruchstücke, die durch Wärme oder Kälte geschädigt sind, gekeimt haben, durch Berührung mit Erde oder durch schlechtes Wetter stark geschädigt sind (z.B. Erdverkrustung), von irgendeiner Krankheit befallen oder durch andere Art erheblich geschädigt sind.

d) Hitzegeschädigte Bohnen

Als hitzegeschädigt gelten diejenigen Bohnen oder der Bruch von Bohnen, die durch den Einfluss von Wärme eine Verfärbung oder Schädigung erlitten haben.

e) Fremdfarbige bzw. 2-farbige Bohnen

In der Gruppe der 2-farbigen Sojabohnen werden diejenigen Sojabohnen klassifiziert, die eine 2-farbige Haut haben, wobei die eine Farbe schwarz oder braun ist.

In diese Kategorie fallen auch grüne, nicht voll ausgereifte Bohnen.

Sojabohnen Klasse II – Futtersojabohnen

§ 107

1. Bei Verkäufen ohne Muster dürfen nur gesunde (siehe § 83), ausgereifte Sojabohnen geliefert werden.

Qualitätsnormen: ¹¹

Wassergehalt	max. 13%
Besatz	max. 2%
Bruch	max. 20%
Beschädigte Körner	max. 3%
	davon max. 0,5% hitzegeschädigt

¹¹ Die genannten Anteile in % beziehen sich jeweils auf die Gesamtmenge

Fremdfarbige bzw. 2-farbige Bohnen	max. 1%
Erdige Bohnen	max. 1%

2. Gewichtsabschläge bei Überschreiten der Basiswerte:

Wassergehalt:	13,1% - 16%	1% : 1,2%
	16,1% - 18%	1% : 1,3%
	über 18%	freie Vereinbarung

Besatz:	1% : 1%
Bruch:	1% : 0,5%
Beschädigte Körner:	1% : 0,5%
Hitzegeschädigte Körner:	1% : 1%
Fremdfarbige bzw. 2-farbige Bohnen:	1% : 1%
Bruchteile sind anteilmäßig bis auf zu vergüten	1 Zehntelprozent

Stoßungsgrenzen:	Wassergehalt	18,1%
	Besatz	4,1%
	Bruch	30,1%
	Beschädigte Körner	6,1%
	davon hitzegeschädigte Körner	2,1%

3. Erläuterungen zu den Kriterien:

- a) **Besatz**
Alle Bestandteile, die nicht Sojabohnen sind.
- b) **Bruch**
Gesunde Sojabohnen, welchen mehr als ¼ der Bohne fehlt.
- c) **Beschädigte Bohnen**
Als beschädigt gelten diejenigen Sojabohnen oder solche Bruchstücke, die durch Wärme oder Kälte geschädigt sind, gekeimt haben, durch Berührung mit Erde oder durch schlechtes Wetter stark geschädigt sind (z.B. Erdverkrustung), von irgendeiner Krankheit befallen oder durch andere Art erheblich geschädigt sind.
- d) **Hitzegeschädigte Bohnen**
Als hitzegeschädigt gelten diejenigen Bohnen oder der Bruch von Bohnen, die durch den Einfluss von Wärme eine Verfärbung oder Schädigung erlitten haben.

Mohn

§ 108

Ohne besondere Vereinbarung ist blauer oder grauer Mohn, gesund, trocken, handelsüblich gereinigt, frei von Binsenkrautsamen und Dumpf in der bedungenen Provenienz mit höchstens 0,5% Besatz und nicht mehr als 8% Feuchtigkeit zu liefern. Ranziger und bitterer Mohn darf nicht geliefert werden.

Reis

§ 109

Sämtliche Kontraktabschlüsse basieren auf Ansichts- oder Typenmuster, welche im Streitfall für die Qualitätsbeurteilung der Ware heranzuziehen sind.

Wurde aufgrund von Typenbezeichnung verkauft, so sind die genauen Qualitätsparameter sowie der maximale Bruchgehalt im Kontrakt festzuhalten.

Die Ware muss von gesunder und handelsüblicher Beschaffenheit sein.

§ 110

Im Falle von Qualitätsabweichungen kommen nachstehende Abschläge auf den Kontraktpreis zur Anwendung:

I. Weissreis

Feuchtigkeit:

bis 0,5% über dem vereinbarten Feuchtigkeitsgehalt: 1% Preisabschlag auf den Verkaufspreis.

Der Käufer hat das Recht, die Ware zurückzuweisen, sofern die Abweichung mehr als 0,5% über dem vereinbarten Feuchtigkeitsgehalt beträgt

Bruchgehalt:

bis 1%:	0,5% Preisabschlag auf den Verkaufspreis
von 1,01% bis 2%	Abweichung: 1% Preisabschlag auf den Verkaufspreis

stumpfe, an der Spitze angebrochene Körner:

bis 2%:	0,2% Preisabschlag auf den Verkaufspreis
von 2,01% bis 5%	0,4% Preisabschlag auf den Verkaufspreis

rotfleckige Körner:

bis 0,5%:	1% Preisabschlag auf den Verkaufspreis
von 0,51% bis 2%	2% Preisabschlag auf den Verkaufspreis

Abweichungen in der Kornausprägung und mangelnde Sortenreinheit:

bis 2%:	1% Preisabschlag auf den Verkaufspreis
von 2,01% bis 5%	2% Preisabschlag auf den Verkaufspreis

kalkige Körner:

bis 0,5%:	1% Preisabschlag auf den Verkaufspreis
von 0,51% bis 1,5%	2% Preisabschlag auf den Verkaufspreis

beschädigte Körner:

bis 0,3%:	1,5% Preisabschlag auf den Verkaufspreis
von 0,31% bis 1%	3 % Preisabschlag auf den Verkaufspreis

hitzebeschädigte Körner:

bis 0,01%:	1,5% Preisabschlag auf den Verkaufspreis
von 0,02% bis 0,05%	3 % Preisabschlag auf den Verkaufspreis

Fremdbesatz (inkl. ungeschälte Körner):

bis 0,01%:	1,5% Preisabschlag auf den Verkaufspreis
von 0,01% bis 0,02%	3 % Preisabschlag auf den Verkaufspreis

II. Parboiled Reis

Feuchtigkeit:

bis 0,5 % über dem vereinbarten Feuchtigkeitsgehalt: 1% Preisabschlag auf den Verkaufspreis.

Der Käufer hat das Recht, die Ware zurückzuweisen, sofern die Abweichung mehr als 0,5% über dem vereinbarten Feuchtigkeitsgehalt beträgt

rotfleckige Körner:

bis 0,5 %:	1 % Preisabschlag auf den Verkaufspreis
von 0,51 % bis 1 %	2 % Preisabschlag auf den Verkaufspreis

mangelnde Sortenreinheit:

bis 1%:	1% Preisabschlag auf den Verkaufspreis
von 0,01% bis 2%	2% Preisabschlag auf den Verkaufspreis

Reiskörner, welche keiner hydrothermischen Behandlung unterzogen worden sind (non-Parboiled)

bis 0,05%:	1,5% Preisabschlag auf den Verkaufspreis
von 0,06% bis 0,10%	3 % Preisabschlag auf den Verkaufspreis

nicht vollständig glasierte Körner:

bis 1%:	0,5% Preisabschlag auf den Verkaufspreis
von 1,01% bis 3,5%	1 % Preisabschlag auf den Verkaufspreis
von 3,51% bis 4%	2 % Preisabschlag auf den Verkaufspreis

beschädigte Körner:

bis 0,25 %:	1,5 % Preisabschlag auf den Verkaufspreis
von 0,26 % bis 0,5 %	3 % Preisabschlag auf den Verkaufspreis

von 0,51 % bis 1 % 5 % Preisabschlag auf den Verkaufspreis

schwarze oder schwarzfleckige Körner:

bis 0,10%:	1,5% Preisabschlag auf den Verkaufspreis
von 0,11% bis 0,5%	3 % Preisabschlag auf den Verkaufspreis

Fremdbesatz:

bis 0,01%:	1,5% Preisabschlag auf den Verkaufspreis
von 0,01% bis 0,02%	3 % Preisabschlag auf den Verkaufspreis

Bruchreis

§ 111

Bei einem Verkauf ohne Muster ist Ware von gesunder und handelsüblicher Beschaffenheit, mit einem max. Feuchtigkeitsgehalt von 15% und mit einem maximalen Schwarzbesatz-Anteil von 2% auszuliefern.

Industriekartoffeln

§ 112

Als lieferfähig gilt nur ausgereifte, gesunde Ware in möglichst erdfreiem Zustand, unsortiert, jedoch sortenrein. Ware mit einem Mehrbesatz von 10% nass- oder trockenfaulen Kartoffeln, mehr als 20% Erde oder sonstiger Verunreinigung oder einem Stärkegehalt von unter 13% wird nicht übernommen. Ebenso Ware mit einem Anteil von mehr als 50% Siebdurchgang von 28mm (Kleinstkartoffeln) wird nicht übernommen, ab 25% erfolgt ein Gewichtsabschlag. Die Industriekartoffeln sind beim Transport gegen Nässe und Kälte zu schützen.

§ 113

Der Stärkegehalt, sowie der Erd- und Fremdbesatz werden entweder in der Verladestation oder im Übernahmewerk von Übernahmeorganen der Fabrik unter Aufsicht von behördlichen Kontrolleuren festgestellt. Die ermittelten Stärke- und Fremdbesatzprozente sind für die Verrechnung maßgebend und werden dem Lieferanten bei der Übernahme schriftlich bekannt gegeben.

Heu und Stroh

Pressung

§ 114

1. Die Pressung hat durch orts- und zeitgemäße Vorrichtungen in zweckdienlicher Weise zu erfolgen. Als Bindemittel sind Polypropylen, Sisal oder andere geeignete Materialien zu verwenden. Bundstroh darf durch die Pressung nicht eingebogen werden.
2. Übersteigt die vorhandene lose Ware 2%, so hat der Verkäufer den entsprechenden Minderwert zu ersetzen.

3. Übersteigt die lose Ware 5%, so ist der Verkäufer auch für andere durch mangelhafte Pressung entstandene Schäden dem Käufer haftbar.
4. Übersteigt die lose Ware 10%, so ist der Käufer zur Zurückweisung berechtigt.

Heu

§ 115

1. Heu muss gesund, trocken, staub- und schimmelfrei und gesundfärbig, sowie weder überschwemmt noch überhitzt sein. Heublumen dürfen nur in ganz geringen Mengen vorkommen und nicht besonders beige presst sein.
2. "Süßes Heu" muss praktisch frei sein von minderwertigen Gräsern, Schilf, Binsen und sonstigen Sauergräsern. "Halbsüßes Heu" darf diese minderwertigen Beimengungen zu etwa 25% enthalten, jedoch an Schilf und Binsen nicht mehr als 5 Gewichtsprozent. "Saures Heu" darf an Schilf und Binsen nicht mehr als 15 Gewichtsprozent enthalten.
3. Bei einem Verkauf von Kleeheu ist die Gattung (Luzerne, Rotklee etc.) zu vereinbaren.
4. Unter "Grummet" wird 2. oder 3. Schnitt verstanden; im Übrigen gelten hiefür die Bestimmungen der Absätze 1 und 2.

Stroh

§ 116

1. Stroh muss gesund, trocken, staub- und schimmelfrei sowie gesundfärbig sein. Es darf keinen üblen Geruch haben und nur in mäßigen Mengen Unkraut enthalten.
2. Futterstroh darf nur aus Hafer- oder Gerstenstroh bestehen.

Ölkuchen, Expeller und Extraktionsschrote

§ 117

Unter Ölkuchen, Expellern und Extraktionsschroten sind alle festen Rückstände aus der Verarbeitung (Pressen, Extrahieren etc.) ölhaltiger Samen und Früchte zu verstehen.

§ 118

1. Unter den im § 117 angeführten Ölkuchen, Expellern und Extraktionsschroten sind die Nachprodukte von Sojabohnen, Leinsamen, Kopra, Sesamsamen, Raps, Sonnenblumenkernen, Kürbiskernen, Palmkernen, Baumwollsaamen sowie von sämtlichen anderen ölhaltigen Samen und Früchten zu verstehen. Sie müssen gesund, schimmelfrei, unverbrannt und ausschließlich aus jenen Samen bzw. Früchten erzeugt sein, deren Bezeichnung sie tragen, wobei jedoch die naturgemäße Verunreinigung des Rohproduktes zu berücksichtigen ist.

2. Stammt das Produkt aus der Verarbeitung ungeschälter Samen oder Früchte, ist dies ausdrücklich anzugeben.
3. Die Lieferung von Ölkuchen, Expellern und Extraktionsschroten - ausgenommen bei Raps - mit irgendwelchem Senfgehalt berechtigt den Käufer trotz Minderwertsklausel zur Zurückweisung der Ware. Bei Ölkuchen, Expellern und Extraktionsschroten aus Raps ist ein Gehalt an Senföl bis 0,3% zulässig.

§ 119

Ist ein bestimmter Gehalt an Rohprotein und Rohfett nicht vereinbart, gelten folgende Gehalte an Rohprotein:

Rapsextraktionsschrot	34%
Rapskuchen	32%
Sonnenblumenextraktionsschrot aus geschälter Saat	35%

Zuckerrübenschnitzel

§ 120

Das Trockengut muss gesund, schimmelfrei und darf einen verbrannten Anteil von höchstens 2% aufweisen.

§ 121

1. Als „Trockenschnitzel“ werden die ausgelaugten, getrockneten Rückstände der Zuckerrübe bezeichnet.
2. Der Feuchtigkeitsgehalt darf 14% nicht überschreiten. Ware mit einem Feuchtigkeitsgehalt von höchstens 15% kann nicht zurückgewiesen werden, doch ist ein Abschlag vom Vertragspreis zu gewähren.
3. Die Ware wird gepresst in Pellets, lose gehandelt.

§ 122

1. Als „Melasseschnitzel“ werden ausgelaugte Rübenschnitzel bezeichnet, welchen vor dem Trocknen Melasse beigelegt wurde. Der Zuckergehalt ist anzugeben.
2. Bezüglich des Feuchtigkeitsgehaltes gelten die Bestimmungen des § 121.
3. Die Ware wird ungepresst, lose oder gepresst in Pellets, lose oder gesackt gehandelt.

§ 123

1. Als "Anmelassierte Schnitte" werden entweder Trockenschnitte, oder melassierte Trockenschnitte bezeichnet, an welche nach dem Trocknen Melasse beigemischt wurde.
2. Das Produkt darf einen Feuchtigkeitsgehalt von 17% aufweisen. Der Prozentsatz

der insgesamt angetrockneten Melasse ist im Schlussbrief anzuführen.

3. Die Ware wird ungepresst oder gepresst¹², lose oder gesackt, brutto für netto, gehandelt.

Malzkeime

§ 124

Malzkeime werden in natürlicher Form einschließlich PE-Sack, brutto für netto, oder gemahlen oder in Form von Pellets lose gehandelt.

§ 125

1. Als lieferfähig gilt nur gesunde und trockene Ware. Nicht lieferfähig sind verbrannte und dumpfe Malzkeime.
2. Übersteigt der Wassergehalt 11% oder liegt der Gehalt an Rohprotein in der Trockensubstanz unter 20%, kann die Ware zurückgewiesen werden.

§ 126

Unter Malzkeimen ohne nähere Bezeichnung sind Gerstenmalzkeime zu verstehen. Malzkeime aus anderen Rohstoffen als Gerste müssen besonders bezeichnet werden.

Treber

Bier- und Malztreber

§ 127

I. Malztreber

Unter Malztreber ist ausgebrautes Malz zu verstehen, bestehend in der Hauptsache aus Teilen des Malzkornes, Spelzen und Schalen. Die Beimengung von Hopfenrückständen ist unzulässig.

II. Biertreber

Unter getrocknetem Biertreber ist der getrocknete Rückstand bei der Bierbereitung zu verstehen, der in der Hauptsache aus Teilen des Malzkornes, Spelzen und Schalen besteht. Bier- bzw. Malztrockentreber sind gesund und schimmelfrei zu liefern. Der Wassergehalt darf 12% nicht übersteigen.

Trocken - Futterhefe

§ 128

1. Trocken-Futterhefen aller Art dürfen keine lebenden Hefezellen enthalten.
2. Der Gehalt an Rohprotein hat mind. 14% zu betragen. Die Farbe muss hellbraun sein.

¹² Unter gepresster Ware sind Pellets (Kleinpressung), Ziegel oder Ballen zu verstehen.

Der Wassergehalt darf 12% nicht übersteigen.

Heferückstände

§ 129

Unter Heferückständen oder extrahierter Hefe sind die bei der Suppenwürzefabrikation anfallenden Heferückstände und andere ähnliche Abfälle der Industrie (Rückstände, denen gewisse Stoffe entzogen sind und die meist Kochsalz enthalten) zu verstehen.

Melasse

§ 130

1. Die Melasse wird nach Zuckergehalt gehandelt, wobei zwischen Melasse aus Zuckerrüben (Rübenmelasse), deren Zuckergehalt durch direkte Polarisation festgestellt wird, und Melasse aus Zuckerrohr (Rohrmelasse), deren Zuckergehalt durch Addition von Saccharose plus Invertzucker ermittelt wird, zu unterscheiden ist.
2. Wird Melasse „telquel“ gehandelt, so ist darunter Melasse ohne Rücksicht auf die chemische Zusammensetzung zu verstehen.

§ 131

1. Melasse wird auf Grundlage eines Zuckergehaltes von 47% gehandelt. Für jedes 0,1% Zuckergehalt von 47-50% hat der Käufer dem Verkäufer 0,2% und von 50-53% 0,167% des Preises zu vergüten.
2. Über 53% findet keine Vergütung statt.
3. Melasse unter 72,0% Trockensubstanz (in Graden Brix) sowie unter 42% Zuckergehalt darf nicht geliefert werden.

§ 132

1. Die Analysenzertifikate haben die Dichte (spezifisches Gewicht), die Trockensubstanz in Graden Brix, den Zuckergehalt (nach § 131), den ph-Wert und auf Verlangen und Kosten des Käufers auch die Bestimmung der Raffinose zu enthalten.
2. Der arithmetische Durchschnitt der Befunde des Käufers und Verkäufers dient als Grundlage der Berechnung.
3. Ergibt sich in den beiden Befunden des Käufers und Verkäufers ein Unterschied von wenigstens 1% Zuckergehalt oder eine Trockensubstanz von unter 72,0%, so hat eine Schiedsanalyse stattzufinden. Die wird bei einer durch beide Vertragspartner namhaft zu machenden behördlich autorisierten Untersuchungsanstalt durchgeführt.
4. Der Raffinosegehalt kann nur bei Rohrmelasse Gegenstand einer Schiedsanalyse sein, unbeschadet der Bestimmungen in § 132 Abs. 1.

§ 133

1. Die Bestimmungen dieses Paragraphen können nur bei Lieferung von Rohrmelasse oder gemischter Rohr- und Rübenmelasse Anwendung finden.
2. Wurde nicht schon bei der ursprünglichen Analyse der Gehalt der Raffinose ermittelt, so hat diese Ermittlung auf nachträgliches Verlangen des Käufers durch Übersendung von 2 Reservemustern an beide Chemiker zu erfolgen.
3. Ist der Raffinosegehalt auf Verlangen des Käufers durch die beiden Chemiker auf Grund der Clerget'schen Formel, ermittelt worden, so gilt folgendes:
 - a) Weisen die Befunde der beiden mit der Bestimmung nach Clerget beauftragten Chemiker zwischen der direkten Polarisation und der nach der Clerget'schen Formel berechneten Saccharosemenge im Durchschnitt eine Differenz von mehr als 2% auf, so wird der Durchschnitt der beiden nach Clerget aufgenommenen Befunde als maßgebend für die Berechnung und Fakturierung angesehen. Weichen aber diese beiden Befunde bezüglich der Saccharosemenge nach Clerget untereinander um mehr als 1% ab, so wird ein weiteres Muster einer behördlich autorisierten Untersuchungsanstalt zur Feststellung des Zuckergehaltes nach Clerget zugewiesen. Als maßgebend für die Berechnung und Fakturierung von den 3 nach Clerget aufgenommenen Befunden gilt bei Vornahme einer solchen Departage der Durchschnitt der 2 einander am nächsten stehenden Befunde, und wenn ein Befund genau in der Mitte zwischen den beiden anderen steht, dieser mittlere Befund.
 - b) Finden aber die 2 Chemiker im Durchschnitt eine Differenz zwischen der direkten Polarisation und der Saccharosemenge nach Clerget, die nicht größer ist als 2%, so wird die direkte Polarisation verrechnet und trägt der Käufer die Kosten der auf sein Verlangen vorgenommenen Analyse. Ergibt sich auf Grund der Analyse nach Clerget, dass die Melasse weniger als 44% Zucker enthält, und ist die Ware inzwischen schon abgerollt, so ist die Ware lieferfähig, doch muss der Verkäufer dem Käufer in derselben Weise, wie dies im

§ 131 für den Fall der Berechnung nach direkter Polarisation bestimmt ist, 0,4% des Vertragspreises für jedes 0,1% vergüten.

§ 134

Die Kosten sämtlicher Analysen, ausgenommen der Feststellung der Raffinose, sind von beiden Teilen zu tragen.

§ 135

Wenn die vertragsmäßige Lieferung durch Brand, Streik, Aussperrung oder andere Fälle höherer Gewalt, die der Lieferant nicht zu vertreten hat, in Frage gestellt, verhindert oder behindert wird, gelten die Allgemeinen Bestimmungen der Börseusancen (§ 20) mit folgenden Besonderheiten:

1. Der betroffene Lieferverpflichtete hat diese Ereignisse unverzüglich (§ 46) dem Käufer anzuzeigen.
2. Wenn ein solches Ereignis innerhalb der letzten 8 Tage vor Ablauf der Lieferfrist eintritt, so hat der zur Lieferung Verpflichtete das Recht, anstelle der effektiven Lieferung die Abrechnung des Ganzen oder eines Teilquantums auf Grund des

Liquidationspreises verlangen, der im Streitfall durch das Börsenschiedsgericht festgestellt wird; unterlässt der zur Lieferung Verpflichtete diese Erklärung, so bleibt die Pflicht zur effektiven Lieferung aufrecht.

§ 136

1. Wenn dem Abnahmeverpflichteten in Folge eines der in § 135 aufgezählten Ereignisse, die er nicht zu vertreten hat, in seinem Betrieb die Entladung der Melasse nicht möglich ist, ist der Verkäufer verpflichtet, die Abnahmeverpflichtung bis zur Beendigung des Hindernisses zu stunden.
2. Diese Stundung umfasst längstens 10 Tage, nach deren Ablauf die Ware abzunehmen ist.
3. Der Abnehmer hat den Verkäufer bzw. den Lieferanten der Ware von diesen Ereignissen unverzüglich schriftlich zu verständigen (§ 46). Die Stundungsfrist wird vom Tage des Abganges dieser Verständigung an gerechnet. Zwischenhändig sind alle diesbezüglichen Anzeigen sofort weiter zu leiten.
4. Die Stundung bezieht sich jedoch nicht auf bereits übergebene oder bei Streik- oder Aussperrungsbeginn bereits gefüllte Ware.
5. Für die Zeit, um welche sich infolge dieser Stundung die Übernahme der Melasse verzögert, gebührt dem Verkäufer eine branchenübliche Zinsenvergütung

§ 137

1. Andere zuckerhaltige Rückstände der Zuckererzeugung als Melasse mit einem Zuckergehalt unter 44% werden mit dem vereinbarten Einheitspreis bezahlt, wobei Bruchteile des Zuckergehaltes anteilmäßig zu verrechnen sind,
2. Im Übrigen gelten dieselben Lieferungs-, Übernahms- und Zahlungsbedingungen wie bei Melasse, jedoch findet eine Berechnung auf Grund der Zuckergehaltsbestimmung nach Clerget nicht statt.

Melasse auf Träger

§ 138

Unter Melasse auf Träger sind Mischungen von Melasse, mit einem Futtermittel als Träger - unter Ausschluss der in den §§ 120-123 genannten Schnitte - zu verstehen. Das als Träger verwendete Futtermittel muss bei Geschäftsabschluss genannt werden.

§ 139

Der Preis der Melasse auf Träger versteht sich zu 100 kg, brutto für netto, einschließlich Sack. Ohne besondere Vereinbarung ist lose Verladung unstatthaft.

§ 140

1. Die zu liefernde Ware muss gesund und schimmelfrei sein. Der höchstzulässige Feuchtigkeitsgehalt ist 20%.

2. Der Mindestgehalt an Melasse beträgt 30%, an Zucker 12%, Das Verhältnis der Melasse zum Träger muss angegeben werden.
3. Ein Minus an Zuckergehalt bis zu 1,5% begründet keinen Anspruch auf Vergütung.

§ 141

Ein Zusatz von Schlemmkreide (kohlesauere Kalk) muss angegeben werden. Ein 2% übersteigender Zusatz von kohlesauer Kalk ist unzulässig.

§ 142

1. Eine Beanstandung der Ware muss schriftlich (siehe § 46) erfolgen.
2. Die zu ziehenden Muster sind in luftdicht abschließenden Behältern zu verpacken.
3. In Streitfällen sind die Muster an die Börse für landwirtschaftliche Produkte in Wien zu senden.

Fischmehl

§ 143

1. Als Fischmehl darf nur ein ausschließlich aus Fischen, oder Fischabfällen durch Trocknung und Mahlung hergestelltes Produkt bezeichnet werden. Der Gehalt an Rohprotein muss mindestens 50% betragen, der Gehalt an Rohfett darf 10%, an Salz 4%, an Sand 2% sowie an freiem Ammoniak 0,2 % nicht übersteigen. Fischmehl muss frei von Beimengungen von Fleisch, Blut oder Knochen von Säugetieren sein.
2. Soll Heringsmehl oder ein anderes spezielles Fischmehl zur Lieferung kommen, ist dies ausdrücklich zu vereinbaren.
3. Ein Wassergehalt bis zu 12% ist zulässig.

Honig

§ 144

Honig ist der natursüße Stoff, der von Bienen der Art *Apis mellifera* erzeugt wird, in dem die Bienen Nektar von Pflanzen, Absonderungen lebender Pflanzenteile oder auf den lebenden Pflanzenteilen befindliche Sekrete von an Pflanzen saugenden Insekten aufnehmen, die mit arteigenen Stoffen versetzen, umwandeln, einlagern, dehydratisieren und in den Waben des Bienenstockes speichern und reifen lassen. Honig muss den Bestimmungen der Verordnung des Bundesministeriums für Gesundheit und Frauen (BGBl. II/40 v. 20.1.2004) entsprechen.

§ 145

Auf dem Etikett ist das Ursprungsland in dem bzw. sind die Ursprungsländer in denen der Honig erzeugt wurde anzugeben.

§ 146

Honigarten werden nach ihrer Herkunft bzw. nach ihrer Gewinnung gem. Verordnung des Bundesministerium für Gesundheit und Frauen (BMfGF) unterschieden.

§ 147

Zwischen Blütenhonig und Waldhonig (Honigtauhonig) ist zu unterscheiden. Waldhonig gilt nur dann als nicht lieferbar, wenn die Lieferung von Blütenhonig vereinbart worden ist.

§ 148

Die einer Bemängelung im Beisein eines Fachmannes zu ziehenden Muster sind der Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit in Wien zur Untersuchung und Begutachtung einzusenden.

Öl

§ 149

Allgemeine Bestimmungen

1. Öle werden nach den Samen (Kernen) benannt, aus denen sie erzeugt werden.
2. So ferne für einzelne Ölsorten keine besonderen Bestimmungen getroffen sind, haben für diese die in den §§ 150-155 angeführten Bestimmungen sinngemäß Anwendung zu finden.

I. Rüböl

§ 150

1. Unter Rüböl ohne besondere Bezeichnung wird raffiniertes Rüböl verstanden. Der Preis versteht sich für 100 kg netto.
2. Rüböl, roh, oder raffiniert, wird im Rahmen folgender Kennzahlen gehandelt:
Spezifisches Gewicht (bei 15 Grad Celsius) 0,911-0,918; Verseifungszahl 172-179; Jodzahl 98-104.

§ 151

Raffiniertes Rüböl muss aus Raps oder Rübsen unter Ausschluss jedes Surrogates erzeugt, neutralisiert, gebleicht, gedämpft, strohgelb, klar und rein sein, darf weder einen opalisierenden Schimmer, noch einen schwärzlichen Stich zeigen und darf keine Beimischung von anderen Ölen (Surrogaten) enthalten.

§ 152

Rohes Rüböl muss aus Raps oder Rübsen mit Ausschluss jedes anderen Samens oder Surrogates erzeugt, rein, abgezogen und satzfrei sein. Der Gehalt an freier Fettsäure

darf 2%, der Gehalt an Wasser und Verunreinigung 0,5% nicht übersteigen.

§ 153

Die zur Ablieferung bestimmten Fässer müssen gut transportfähig sein und, soweit nicht anders vereinbart, darf das Nettogewicht eines Fasses 200 kg nicht übersteigen.

§ 154

Für die Richtigkeit der aufgegebenen Tara haftet der Lieferer 4 Wochen, vom Tag der Übernahme an gerechnet. Ein Gewichtsunterschied zwischen der aufgegebenen und der ermittelten Tara muss gegen Vorweisung sämtlicher Gebinde oder eines Teiles in Wien zum Fakturenpreis vergütet werden. Wenn netto Tara verkauft wurde, ist für Taradifferenzen bis zu 0,5% des Bruttogewichtes keine Vergütung zu leisten. Übersteigt die Taradifferenz diesen Prozentsatz, so hat der Verkäufer die 0,5% übersteigende Taradifferenz zu vergüten.

II. Sonnenblumenöl

§ 155

1. Unter Sonnenblumenöl ohne besondere Bezeichnung wird raffiniertes Sonnenblumenöl verstanden. Der Preis versteht sich für 100 kg netto.
2. Sonnenblumenöl, roh oder raffiniert, wird Rahmen folgender Kennzahlen gehandelt: Spezifisches Gewicht (bei 15 Grad Celsius) 0,920-0,927; Verseifungszahl 188-194; Jodzahl 119-134.
3. Raffiniertes Sonnenblumenöl muss aus Sonnenblumenkernen unter Ausschluss jedes Surrogates erzeugt) neutralisiert, gebleicht, gedämpft, hellgelb bis goldgelb, klar und rein sein und darf keine Beimischung von anderen Ölen (Surrogaten) enthalten.
4. Rohes Sonnenblumenöl muss aus Sonnenblumenkernen unter Ausschluss jedes anderen Samens oder Surrogates erzeugt, rein, abgezogen und satzfrei sein. Der Gehalt an freier Fettsäure darf 2%, der Gehalt an Wasser und Verunreinigung 0,5 % nicht übersteigen.

Malz

§ 156

Unter Malz ohne konkrete Bezeichnung wird helles Braumalz, hergestellt aus zweizeiliger Sommerbraugerste, verstanden. Alle Malzanalysen sind nach Analytica-EBC (European Brewery Convention) bzw. nach MEBAK (Mittleuropäische Brautechnische Analysenkommission) durchzuführen. In Streitfällen sind die Analysen des Österreichischen Getränkeinstitutes, Wien, maßgebend.

Wassergehalt

§ 157

1. Wurde ein bestimmter Wassergehalt nicht vereinbart, so darf der Wassergehalt des Malzes bei Auslieferung ab Mälzerei in der Zeit vom 15. Oktober bis 30. April 5,0%, vom 1. Mai bis 15. Oktober 5,5% nicht übersteigen.
2. Malz mit einem Wassergehalt von über 6,5% kann zurück gewiesen werden, falls der höhere Wassergehalt nicht nachweislich auf dem Transportweg aufgenommen wurde. Eine Wassergehaltsdifferenz bis zu 0,5% gibt keinen Anspruch auf Vergütung.

Extraktgehalt

§ 158

1. Ein Extraktmindergehalt von über 2% berechtigt den Käufer zur Zurückweisung der Ware.
2. Ein Extraktmindergehalt von 0,5% bis 2,0% ist im Verhältnis 1:1 vom Vertragspreis zu vergüten.
3. Extraktdifferenzen bis zu 0,5% ergeben keinen Anspruch auf Vergütung.

Kartoffelstärke

Allgemeine Handelsregeln

§ 159

Kartoffelstärke wird nach Wahl des Verkäufers frachtfrei jeder österreichischen Empfangsstation oder aber ab Erzeugerstation oder ab Auslieferungslager unversichert geliefert. Erfüllungsort für die Lieferung ist die tatsächliche Verladestelle; das Transportrisiko geht zu Lasten des Käufers.

§ 160

Der Berechnung wird das bahnamtliche Aufgabengewicht der Verladestation zugrunde gelegt. Die Bezahlung erfolgt netto Kassa ohne Abzug nach Fakturerhalt.

§ 161

Der Verkäufer ist berechtigt, bei Zahlungsverzug vom Tag der Fälligkeit an Zinsen im Ausmaß von 1 % über dem jeweiligen Zinsfuß der österreichischen Nationalbank in Anrechnung zu bringen. Ist der Käufer bei Verkäufen auf Abruf mit der Bezahlung einer fälligen Forderung im Rückstand, so ist der Verkäufer berechtigt, mit weiteren Lieferungen bis zur Begleichung der Restschuld und der aufgelaufenen Zinsen auszusetzen. Bei Verkäufen auf sukzessive Lieferung muss der Vertrag innerhalb des Terms derart erfüllt werden, dass die Ablieferung und Übernahme der Gesamtmenge in annähernd gleichen Zeitabständen und in annähernd gleichen Mengen erfolgt, und zwar bei trockener Stärke vom Kauftag bis zum 31. August, bei feuchter Stärke vom

Kauftag bis zur Beendigung der Kampagne. Ist in einem Zeitabschnitt eine größere als die entsprechende Menge geliefert und übernommen worden, so kann im nächsten Zeitabschnitt nur mehr der noch aushaftende Rest gefordert werden.

Native Kartoffelstärke (Kartoffelstärkemehl)

§ 162

Native Kartoffelstärke ist das Erzeugnis aus Kartoffeln, welches einen Wassergehalt von max. 20% und einen Aschegehalt von max. 0,25% aufweist.

§ 163

Die Lieferung erfolgt lose im Silo-LKW, als Sackware oder im Big-Bag.

Native Maisstärke

§ 164

Native Maisstärke ist das Erzeugnis aus Gelbmais, welches einen Wassergehalt von max. 13% und einen Aschegehalt von max. 0,3% aufweist.

§ 165

Die Lieferung erfolgt lose in Silo-LKW, als Sackware oder im Big-Bag.

§ 166

Maisstärke darf nur aus Mais erzeugt sein und keinerlei Beimengungen anderer Stärken oder Beschwerungsmaterialien enthalten. Maisstärke muss rein und frei von schädlichen Säuren sein und darf eine Azidität von höchstens 1,5 cm³ Normalnatronlauge je 100 g aufweisen. Der Fettgehalt darf höchstens 0,1%, der Proteingehalt höchstens 0,6%, die Stippen höchstens 100 je dm² betragen.

Dextrose oder Traubenzucker

kristallwasserhältig

§ 167

Unter Dextrose versteht man gereinigte und kristallisierte D-Glukose mit einem Molekül Kristallwasser, die folgenden Merkmalen entspricht:

1. Dextrose (D-Glukose) mindestens 99,5% in Gewicht in der Trockenmasse
2. Trockenmasse mindestens 90% in Gewicht
3. Sulfatasche höchstens 0,25% in Gewicht der Trockenmasse

Glukosesirup (Stärkesirup)

§ 168

Gereinigte und konzentrierte Lösung von zur Ernährung geeigneten, aus Stärke und/oder Inulin gewonnenen Sacchariden, mit folgenden Merkmalen:

1. Trockenmasse mindestens 70% in Gewicht
2. Dextroseäquivalent mindestens 20% in Gewicht in der Trockenmasse, in D-Glukose ausgedrückt
3. Sulfatsche höchstens 1% in Gewicht der Trockenmasse „Stärkesirup“ kann als zusätzliche Sachbezeichnung neben „Glukosesirup“ verwendet werden.

Maiskleber

§ 169

Maiskleber ist ein Nebenprodukt der Maisstärkeerzeugung von gelblicher bis gelber Farbe, das durch Trennung des Proteins von der Stärke anfällt. Der Feuchtigkeitsgehalt beträgt max. 13%. Der Proteingehalt beträgt mind. 58%; bei Untergehalt sind für das erste und zweite Prozent je 1%, für das dritte und vierte Prozent je 1,5%, für das fünfte und weitere Prozent je 2% zu vergüten.

Maiskeime

§ 170

Maiskeime sind die bei der Erzeugung von Maisstärke trocken oder nass gewonnenen Keimlinge, die bei Nassgewinnung abgepresst und getrocknet werden. Maiskeime weisen einen Trocknungssubstanzgehalt von etwa 90% auf, wovon ca. 45% extrahierbares Fett darstellen.

Maiskleberfutter

§ 171

Maiskleberfutter ist ein Nebenprodukt der Maisstärkefabrikation von gelbbrauner Farbe mit einem Proteingehalt von mind. 19%. Der Feuchtigkeitsgehalt beträgt max. 14%. Das Produkt wird lose gehandelt.

Futterkalk

§ 172

Als Futterkalke gelten kohlensaurer Kalk und phosphorsaurer Kalk.

§ 173

Unter kohlensaurem Kalk werden ausschließlich gefällter kohlensaurer Kalk, Kreide- oder Kalksteinmehl und Seemuschelschalen (geschrotet oder gemahlen) verstanden.

Die Herkunft bzw. die Herstellungsart ist jeweils anzugeben. Die Basis bilden 97% kohlensaurer Kalk.

Futterphosphate

§ 174

Futterphosphate sind Produkte, die aus chemischen Reaktionen zwischen anorganischen Säuren, Rohphosphaten und Calcium- bzw. Magnesiumträgern entstehen. Zu dieser Gruppe gehören Produkte wie Monocalciumphosphat, Dicalciumphosphat, Monodicalciumphosphat, Magnesiumphosphat und ähnliche Verbindungen.

BIO-GETREIDE

Die §§ 77-86 gelten analog.

Bio-Weizen

§ 175

I. Bio-Weizen für Mahlzwecke

Bei Verkäufen ohne Muster gelten folgende Qualitätskriterien:

1. Gesunder und handelsüblicher Weichweizen von gesundem Geruch, frei von lebenden Schädlingen, von einer dem Weichweizen eigenen Farbe;
2. Maximale Anteile an nicht einwandfreiem Grundgetreide:¹³

Anteil des Bruchkornes:	3%
Anteil des Kornbesatzes:	5%
Anteil des Schwarzbesatzes:	1%
davon max. 0,5% Sojabohnen, Senf und/oder Lupinen	
Anteil des Auswuchses:	2,5%
Anteil der Summe aus Bruchkorn, Kornbesatz, Schwarzbesatz und Auswuchs:	7,5%

Für darüber hinausgehende Anteile erfolgt je Prozentpunkt Bruchkorn bis max. 5% und je Prozentpunkt Kornbesatz bis max. 7% ein Abschlag von 0,5 Gewichtsprozenten und je Prozentpunkt Schwarzbesatz bis max. 3% ein Abschlag von 1 Gewichtsprozent.

Ergibt die Summe der Einzelkomponenten, unter Berücksichtigung der bereits getätigten Abzüge, einen höheren Wert als 7,5% erfolgt für den 7,5%

¹³ Die genannten Anteile in % beziehen sich jeweils auf die Gesamtmenge

übersteigenden Wert ein Abschlag je Prozentpunkt von 0,5 Gewichtsprozenten.

3. Hektolitergewicht: 78 kg

Abschläge für Minderhektolitergewicht werden bei Unterschreitung um mehr als 1 kg getätigt. Diese betragen per kg Minderhektolitergewicht 0,5 Gewichtsprocente. Das Mindest-Hektolitergewicht muss 75 kg betragen.

4. Fallzahl: 220 Sek.

5. Proteingehalt (N x 5,7) i. Ts.: 11%

6. Backqualität: Sorten der Backqualitätsgruppe mind. 3 oder höher entsprechend der Klassifizierung der AGES (Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH) oder einer anderen ausländischen gleichwertigen Klassifizierung.

II. Bio-Qualitätsweizen

Bei Verkäufen ohne Muster gelten folgende Qualitätskriterien:

1. Gesunder und handelsüblicher Weichweizen von gesundem Geruch, frei von lebenden Schädlingen, von einer dem Weichweizen eigenen Farbe;
2. Maximale Anteile an nicht einwandfreiem Grundgetreide:¹⁴

Anteil des Bruchkornes:	3%
Anteil des Kornbesatzes:	5%
Anteil des Schwarzbesatzes:	1%
davon max. 0,5% Sojabohnen, Senf und/oder Lupinen	
Anteil des Auswuchses:	2,5%
Anteil der Summe aus Bruchkorn, Kornbesatz, Schwarzbesatz und Auswuchs:	7,5%

Für darüber hinausgehende Anteile erfolgt je Prozentpunkt Bruchkorn bis max. 5% und je Prozentpunkt Kornbesatz bis max. 7% ein Abschlag von 0,5 Gewichtsprozenten und je Prozentpunkt Schwarzbesatz bis max. 3% ein Abschlag von 1 Gewichtsprozent.

Ergibt die Summe der Einzelkomponenten, unter Berücksichtigung der bereits getätigten Abzüge, einen höheren Wert als 7,5% erfolgt für den 7,5% übersteigenden Wert ein Abschlag je Prozentpunkt von 0,5 Gewichtsprozenten.

3. Hektolitergewicht: 78 kg

Abschläge für Minderhektolitergewicht werden bei Unterschreitung um mehr als 1 kg getätigt. Diese betragen per kg Minderhektolitergewicht 0,5 Gewichtsprocente. Das Mindest-Hektolitergewicht muss 75 kg betragen.

4. Fallzahl: 250 Sek.

¹⁴ Die genannten Anteile in % beziehen sich jeweils auf die Gesamtmenge

5. Proteingehalt (N x 5,7) i. Ts.: 12%
6. Backqualität Sorten der Backqualitätsgruppe 7 oder höher entsprechend der Klassifizierung der AGES (Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH) oder einer anderen ausländischen gleichwertigen Klassifizierung.

III. Bio-Premiumweizen

Bei Verkäufen ohne Muster gelten folgende Qualitätskriterien:

1. Gesunder und handelsüblicher Weichweizen von gesundem Geruch. frei von lebenden Schädlingen, von einer dem Weichweizen eigenen Farbe;
2. Maximale Anteile an nicht einwandfreiem Grundgetreide: ¹⁵

Anteil des Bruchkornes:	3%
Anteil des Kornbesatzes:	5%
Anteil des Schwarzbesatzes:	1%
davon max. 0,5% Sojabohnen, Senf und/oder Lupinen	
Anteil des Auswuchses:	2,5%
Anteil der Summe aus Bruchkorn, Kornbesatz, Schwarzbesatz und Auswuchs:	7,5%

Für darüber hinausgehende Anteile erfolgt je Prozentpunkt Bruchkorn bis max. 5% und je Prozentpunkt Kornbesatz bis max. 7% ein Abschlag von 0,5 Gewichtsprozenten und je Prozentpunkt Schwarzbesatz bis max. 3% ein Abschlag von 1 Gewichtsprozent.

Ergibt die Summe der Einzelkomponenten, unter Berücksichtigung der bereits getätigten Abzüge, einen höheren Wert als 7,5% erfolgt für den 7,5% übersteigenden Wert ein Abschlag je Prozentpunkt von 0,5 Gewichtsprozenten.

3. Hektolitergewicht: 78 kg

Abschläge für Minderhektolitergewicht werden bei Unterschreitung um mehr als 1 kg getätigt. Diese betragen per kg Minderhektolitergewicht 0,5 Gewichtsprocente. Das Mindest-Hektolitergewicht muss 75 kg betragen.

4. Fallzahl: 250 Sek.
5. Proteingehalt (N x 5,7) i. Ts.: 13%
6. Backqualität Sorten der Backqualitätsgruppe 7 oder höher entsprechend der Klassifizierung der AGES (Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH) oder einer anderen ausländischen gleichwertigen Klassifizierung.

¹⁵ Die genannten Anteile in % beziehen sich jeweils auf die Gesamtmenge

IV. Bio-Weizen für Futterzwecke

Bei Verkäufen ohne Muster gelten folgende Qualitätskriterien:

4. Gesunder und handelsüblicher Weichweizen von gesundem Geruch, frei von lebenden Schädlingen, von einer dem Weichweizen eigenen Farbe.
5. Maximale Anteile an nicht einwandfreiem Grundgetreide:

Anteil des Kornbesatzes:	7%
Anteil des Schwarzbesatzes:	3%
Anteil des Auswuchses:	10%
6. Hektolitergewicht: 70 kg

V. Bio-Hartweizen (Durum)

Bei Verkäufen ohne Muster gelten folgende Qualitätskriterien:

1. Gesunder und handelsüblicher Hartweizen (Durum) von gesundem Geruch, frei von lebenden Schädlingen, von bernsteingelber bis brauner Farbe, an der Bruchstelle von glasigem durchscheinendem hornartigen Aussehen.
2. Maximale Anteile an nicht einwandfreiem Grundgetreide: ¹⁶

Anteil des Bruchkornes:	3%
Anteil des Kornbesatzes:	3%
Anteil des Schwarzbesatzes	0,5%
Anteil des Auswuchses:	1%
Anteil der Summe aus Bruchkorn, Kornbesatz, Schwarzbesatz und Auswuchs:	7,5%
Anteil der Hartweizenkörner, die ihr glasiges Aussehen, auch teilweise, verloren haben:	25%

Für darüber hinausgehende Anteile erfolgt je Prozentpunkt Bruchkorn bis max. 6% und je Prozentpunkt Kornbesatz bis max. 5% ein Abschlag von 0,5 Gewichtsprozenten und je Prozentpunkt Schwarzbesatz bis max. 3% ein Abschlag von 1 Gewichtsprozent.

Ergibt die Summe der Einzelkomponenten, unter Berücksichtigung der bereits getätigten Abzüge, einen höheren Wert als 7,5% erfolgt für den 7,5% übersteigenden Wert ein Abschlag je Prozentpunkt von 0,5 Gewichtsprozenten.

3. Hektolitergewicht: 78 kg

Abschläge für Minderhektolitergewicht werden bei Unterschreitung um mehr als 1 kg getätigt. Diese betragen per kg Minderhektolitergewicht 0,5 Gewichtsprocente. Das Mindest-Hektolitergewicht muss 75 kg betragen.

¹⁶ Die genannten Anteile in % beziehen sich jeweils auf die Gesamtmenge

VI. Bio-Dinkelweizen entspelzt für Mahlzwecke

Bei Verkäufen ohne Muster gelten folgende Qualitätskriterien:

1. Gesunder und handelsüblicher Dinkelweizen von gesundem Geruch, ohne Spelz, frei von lebenden Schädlingen, von einer dem Dinkelweizen eigenen Farbe;
2. Maximale Anteile an nicht einwandfreiem Grundgetreide:¹⁷

Anteil des Bruchkornes:	5%
Anteil des Kornbesatzes:	5%,
davon max. 2% Weichweizen und	
max. 0,5% Dinkelweizen im Spelz;	
Anteil des Schwarzbesatzes:	1%
Anteil des Auswuchses:	2,5%
Anteil der Summe aus Bruchkorn, Kornbesatz,	
Schwarzbesatz und Auswuchs:	9,5%

Übersteigt der Anteil an Bruchkorn und an Kornbesatz 5% bis maximal 7% und der Anteil an Auswuchs 2,5% bis maximal 4%, so gilt für jeden weiteren Anteil von 0,1% ein Abschlag von 0,05 Gewichtsprozenten.

Übersteigt der Anteil an Schwarzbesatz 1% bis maximal 3%, so gilt für jeden weiteren Anteil von 0,1% ein Abschlag 0,1 Gewichtsprozent.

Ergibt die Summe der Einzelkomponenten, unter Berücksichtigung der bereits getätigten Abzüge, einen höheren Wert als 9,5% erfolgt für den 9,5% übersteigenden Wert ein Abschlag je Prozentpunkt von 0,5 Gewichtsprozenten.

3. Hektolitergewicht: 73 kg

Abschläge für Minderhektolitergewicht werden bei Unterschreitung um mehr als 1 kg getätigt. Diese betragen per kg Minderhektolitergewicht 0,5 Gewichtsprocente. Das Mindest-Hektolitergewicht muss 69 kg betragen.

4. Fallzahl: 220 Sek.

Bio-Roggen

§ 176

I. Bio-Roggen für Mahlzwecke

Bei Verkäufen ohne Muster gelten folgende Qualitätskriterien:

1. Gesunder und handelsüblicher Roggen von gesundem Geruch, frei von lebenden Schädlingen, von einer dem Roggen eigenen Farbe, der der durchschnittlichen Beschaffenheit des in der EU unter normalen Bedingungen geernteten Roggens entspricht.

¹⁷ Die genannten Anteile in % beziehen sich jeweils auf die Gesamtmenge

2. Maximale Anteile an nicht einwandfreiem Grundgetreide:¹⁸

Anteil des Bruchkornes:	3%
Anteil des Kornbesatzes:	3%
Anteil des Schwarzbesatzes:	1%
davon max. 0,05 % Mutterkorn	
max. 0,5% Sojabohnen, Senf und/oder Lupinen	
Anteil des Auswuchses:	1%
Anteil der Summe aus Bruchkorn, Kornbesatz, Schwarzbesatz und Auswuchs	7,5%

Für darüber hinausgehende Anteile erfolgt je Prozentpunkt Bruchkorn bis max. 5% und je Prozentpunkt Kornbesatz bis max. 5% ein Abschlag von 0,5 Gewichtsprozenten und je Prozentpunkt Schwarzbesatz bis max. 3% ein Abschlag von 1 Gewichtsprozent.

Ergibt die Summe der Einzelkomponenten, unter Berücksichtigung der bereits getätigten Abzüge, einen höheren Wert als 7,5% erfolgt für den 7,5% übersteigenden Wert ein Abschlag je Prozentpunkt von 0,5 Gewichtsprozenten.

3. Hektolitergewicht: 71 kg

Abschläge für Minderhektolitergewicht werden bei Unterschreitung um mehr als 1 kg getätigt. Diese betragen per kg Minderhektolitergewicht 0,5 Gewichtsprocente. Das Mindest-Hektolitergewicht muss 68 kg betragen.

II. Bio-Roggen für Futterzwecke

Bei Verkäufen ohne Muster gelten folgende Qualitätskriterien:

1. Gesunder und handelsüblicher Roggen von gesundem Geruch, frei von lebenden Schädlingen, von einer dem Roggen eigenen Farbe, der der durchschnittlichen Beschaffenheit des in der EU unter normalen Bedingungen geernteten Roggens entspricht.
2. Maximale Anteile an nicht einwandfreiem Grundgetreide:

Anteil des Weizens:	10%
Anteil des übrigen Kornbesatzes:	5%
Anteil des Schwarzbesatzes:	3%
Anteil des Auswuchses:	10%

3. Hektolitergewicht: 65 kg

III. Bio-Triticale für Futterzwecke

Bei Verkäufen ohne Muster gelten folgende Qualitätskriterien:

1. Gesundes und handelsübliches Triticale von gesundem Geruch, frei von

¹⁸ Die genannten Anteile in % beziehen sich jeweils auf die Gesamtmenge

lebenden Schädlingen, von einer dem Triticale eigenen Farbe.

2. Maximale Anteile an nicht einwandfreiem Grundgetreide:

Anteil des Kornbesatzes:	7%
Anteil des Schwarzbesatzes:	3%
Anteil des Auswuchses:	10%

3. Hektolitergewicht: 65 kg

Bio-Gerste

§ 177

Bio-Gerste für Futterzwecke

Bei Verkäufen ohne Muster gelten folgende Qualitätskriterien:

1. Gesunde und handelsübliche Gerste von gesundem Geruch, frei von lebenden Schädlingen, von einer der Gerste eigenen Farbe, die der durchschnittlichen Beschaffenheit der in der EU unter normalen Bedingungen geernteten Gerste entspricht.
2. Maximale Anteile an nicht einwandfreiem Grundgetreide:

Anteil des Bruchkornes:	3%
Anteil des Kornbesatzes:	5%
Anteil des Schwarzbesatzes:	1%
Anteil des Auswuchses:	2,5%

Für darüber hinausgehende Anteile erfolgt je Prozentpunkt Bruchkorn bis max. 5% und je Prozentpunkt Kornbesatz bis max. 12% ein Abschlag von 0,5 Gewichtsprozenten und je Prozentpunkt Schwarzbesatz bis max. 3% ein Abschlag von 1 Gewichtsprozent.

3. Hektolitergewicht: 62 kg

Abschläge für Minderhektolitergewicht werden bei Unterschreitung um mehr als 1 kg getätigt. Diese betragen per kg Minderhektolitergewicht 0,5 Gewichtsprocente. Das Mindest-Hektolitergewicht muss 60 kg betragen.

Bio-Futtermais

§ 178

Bei Verkäufen ohne Muster darf nur Mais von gesunder und handelsüblicher Qualität, von gesundem Geruch und frei von lebenden Schädlingen geliefert werden.
Qualitätsnormen:

- | | |
|-------------------|--|
| 1. Bruch: | 5% |
| | Für darüber hinausgehende Anteile bis max. 10% gilt für jedes weitere Prozent ein Abschlag von 0,5%. |
| 2. Kornbesatz: | 4% (davon max. 3 % durch Trocknung überhitzte Körner) |
| | Für darüber hinausgehende Anteile bis max. 5% gilt für jedes weitere Prozent ein Abschlag von 0,5%. |
| 3. Schwarzbesatz: | 2% |
| | Für darüber hinausgehende Anteile bis max. 3% gilt für jedes weitere Prozent ein Abschlag von 1%. |
| 4. Auswuchs | 2,5% |
| | Für darüber hinausgehende Anteile bis max. 6% gilt für jedes weitere Prozent ein Abschlag von 0,5%. |

zu 1.: Als Bruch von Mais gelten Teile von Maiskörnern oder Maiskörner, die durch ein Rundlochsieb von 4,5 mm fallen.

zu 2.: Als Kornbesatz gelten Fremdgetreide, Schädlingsfraß und Körner mit anomaler Färbung. Körner mit anomaler Färbung sind Körner, die auf Grund von Hitzeeinwirkung auf einem mehr oder weniger großen Teil der Schale und des Mehlkörpers eine bräunlichschwarze Färbung aufweisen und nicht verdorbene Körner sind.

zu 3.: Als Schwarzbesatz gelten Unkrautsamen, verdorbene Körner, Verunreinigungen, Spelzen, tote Insekten und Insektenfragmente (Verunreinigungen sind der Durchfall durch ein Schlitzlochsieb von 1,0 mm zuzüglich von Steinen, Erde, Sand, Strohteilen und anderen derartigen Verunreinigungen).

Bio-Hafer

§ 179

I. Bio-Hafer für Industrierzwecke

Bei Verkäufen ohne Muster gelten folgende Qualitätskriterien:

1. Gesunder und handelsüblicher Hafer von gesundem Geruch, frei von lebenden Schädlingen, von einer dem Hafer eigenen Farbe, der der durchschnittlichen Beschaffenheit des in der EU unter normalen Bedingungen geernteten Hafers entspricht
2. Maximale Anteile an nicht einwandfreiem Grundgetreide:

Anteil des Kornbesatzes:	3%
Anteil des Schwarzbesatzes:	2%

3. Hektolitergewicht: 53 kg

Bei einem geringeren als dem vereinbarten oder dem usancengemäßen Hektolitergewicht sind folgende Abschläge vom Vertragspreis zu gewähren:
Bei einem Abgang von mehr als:

500	bis	1000	Gramm pro Hektoliter	1%
-----	-----	------	----------------------	----

1010	bis	1500	Gramm pro Hektoliter	2%
1510	bis	3000	Gramm pro Hektoliter	3%

Bruchteile sind jeweils bis auf ein Zehntelprozent anteilmäßig zu vergüten. Bei einem Gewichtsabgang von mehr als 3.000 Gramm kann die Ware zurückgewiesen werden.

II. Bio-Hafer für Futterzwecke

Bei Verkäufen ohne Muster gelten folgende Qualitätskriterien:

1. Gesunder und handelsüblicher Hafer von gesundem Geruch, frei von lebenden Schädlingen, von einer dem Hafer eigenen Farbe, der der durchschnittlichen Beschaffenheit des in der EU unter normalen Bedingungen geernteten Hafers entspricht

2. Maximale Anteile an nicht einwandfreiem Grundgetreide:

Anteil des Kornbesatzes:	3%
Anteil des Schwarzbesatzes:	2%

3. Hektolitergewicht: 49 kg

Bei einem geringeren als dem vereinbarten oder dem usancengemäßen Hektolitergewicht sind folgende Abschläge vom Vertragspreis zu gewähren:
Bei einem Abgang von mehr als:

1010	bis	1500	Gramm pro Hektoliter	1%
1510	bis	3000	Gramm pro Hektoliter	2%
3010	bis	4000	Gramm pro Hektoliter	3%

Bruchteile sind jeweils bis auf ein Zehntelprozent anteilmäßig zu vergüten. Bei einem Gewichtsabgang von mehr als 4.000 Gramm kann die Ware zurückgewiesen werden.