

29.04.87

EG - A

Unterrichtung

durch die Bundesregierung

Bericht der Kommission der Europäischen Gemeinschaften über
Qualitätskriterien für Hartweizen

Vorschlag einer Verordnung (EWG) des Rates zur Änderung der
Verordnung (EWG) Nr. 2731/75 über die Standardqualitäten für
Weichweizen, Roggen, Gerste, Mais, Sorghum und Hartweizen

KOM(87) 125 endg.; Ratsdok. 5744/87

Gemäß Artikel 2 Satz 2 des Gesetzes zu den Verträgen vom 25. März 1957 zugeleitet mit Schreiben des Chefs des Bundeskanzleramtes vom 28. April 1987 - 121 - 680 70 - E - Ag 1233/87 -.

Diese Vorlagen sind mit Schreiben des Herrn Präsidenten der Kommission der Europäischen Gemeinschaften vom 25. März 1987 dem Herrn Präsidenten des Rates der Europäischen Gemeinschaften übermittelt worden.

Die Anhörung des Europäischen Parlaments zu den genannten Kommissionsvorlagen ist vorgesehen.

Mit der alsbaldigen Beschlußfassung durch den Rat ist zu rechnen.

B E R I C H TQUALITÄTSKRITERIEN FÜR HARTWEIZENWIRTSCHAFTLICHE LAGE DER HARTWEIZENERZEUGUNG

Bevor die Qualitätsfragen bei Hartweizen in der Gemeinschaft eingehend behandelt werden, sei zunächst etwas näher auf deren Wirtschaftsbedingungen eingegangen.

Seit dem Beitritt Griechenlands zur Europäischen Gemeinschaft ist die Erzeugung von Hartweizen in der Zehnergemeinschaft von 4,496 Mio t auf 6,433 Mio t im Jahr 1986 gestiegen. Diese Erhöhung ist vor allem durch eine Ausweitung der Anbauflächen bedingt, die in der Zehnergemeinschaft um 4,2% im Jahresdurchschnitt gestiegen sind. Die Zuwachsrate ist je nach Mitgliedstaat sehr unterschiedlich; sie betrug in Italien 1,9%, in Griechenland 8,9% und in Frankreich 15,9%. Zu dieser Flächenausweitung kam eine Ertragssteigerung hinzu, die im Zeitraum 1981-1986 jährlich etwa 3,2% betrug.

Zwischen 1981 und 1986 erfuhr der Hartweizenanbau in den nördlichen Gebieten der Gemeinschaft, insbesondere in Frankreich und in der Bundesrepublik Deutschland, eine beachtliche Ausdehnung, die dort zu einer starken Zunahme der Erzeugung geführt hat:

<u>Wirtschafts-</u> <u>jahr</u>	<u>Frankreich (Gebiet</u> <u>der Loire)</u>	<u>Tonnen</u> <u>Bundesrepublik</u> <u>Deutschland</u>
1981/82	162.717	-
1982/83	156.590	2.000
1983/84	157.310	5.000
1984/85	274.190	26.000
1985/86	367.066	67.000
1986/87	479.840	160.000

Der Hartweizenanbau wurde selbst im Vereinigten Königreich (1985: 24.000 t, 1986: 44.000 t) und in Dänemark (1986: 6.000 t) aufgenommen.

Die Versorgungsbilanz der Zehnergemeinschaft seit dem Wirtschaftsjahr 1981/82 zeigt folgende Entwicklung:

<u>Wirtschafts jahr</u>	<u>Erzeugung</u> (1.000 t)	<u>Binnenverbrauch</u>	<u>Selbstversorgungsgrad (%)</u>
1981/82	4.496	4.485	100,1
1982/83	4.054	3.801	106,7
1983/84	3.889	3.707	104,9
1984/85	6.117	4.435	137,9
1985/86	5.349	4.254	125,7
1986/87	6.433	4.494	143,1

Im gleichen Zeitraum sind die Interventionsbestände in der Zehnergemeinschaft wie folgt gestiegen:

	<u>Insgesamt, davon</u>	<u>F</u>	<u>IT</u>	<u>GR</u>
1.8.81	185.982	6.957	179.025	-
1.8.82	214.764	3.580	211.184	-
1.7.83	478.217 (1)	-	385.217	93.000
1.7.84	552.677	-	552.677	-
1.7.85	825.392	8.937	751.429	65.026
1.7.86	887.357	28.522	858.835	-
26.2.87	1.150.249	32.343	1.117.789	-

(1) Menge aus Qualitätsgründen nach unten berichtet (um 267.000 t).

Diese Tabelle zeigt neben der ständigen Zunahme der Interventionsbestände seit dem Wirtschaftsjahr 1981/82 (Beitritt Griechenlands zur Gemeinschaft), dass sich die Interventionen fast ausschliesslich auf einen Mitgliedstaat, Italien, konzentriert.

Diese Entwicklung der Interventionsmengen in Italien lässt sich nicht durch die gestiegene Erzeugung in diesem Mitgliedsstaat allein erklären. Vielmehr liegt die Erklärung auch in den Qualitätsproblemen der griechischen Hartweizenerzeugung, die in vielen Fällen nicht den Mindeststandard für die Intervention am Erzeugungsort erreicht, jedoch einen billigen Absatz in Italien findet, wo die Griessmühlen den griechischen Hartweizen als Beimischung zu inländischem Hartweizen für die rentable Herstellung vor allem von Ausfuhrware verwenden. Diese Feststellung bestätigt sich durch die Entwicklung der Hartweizeneinfuhren nach Italien aus Griechenland.

1981	-
1982	21.568
1983	263.684
1984	408.635
1985	261.489
1986 (10 Monate)	197.149

Eine ähnliche Überlegung lässt sich hinsichtlich des französischen Hartweizens anstellen, der zunehmenden Absatz in Italien findet:

1981	4.586
1982	12.318
1983	10.508
1984	48.117
1985	212.443
1986 (10 Monate)	246.816

Die Ausgaben des Gemeinschaftshaushalts für Hartweizen (Erzeugerbeihilfe, Ausfuhrerstattung für Körner und Griess) beliefen sich 1985 auf 84 Mio ECU und 1986 auf 533 Mio ECU, d.h. etwa 21 bzw. 16% der Gesamtausgaben für Getreide. Hinzu kommen die Ausfuhrerstattungen für Teigwaren, deren Summe für 1985 auf 32 Mio ECU und für 1986 auf 56 Mio ECU geschätzt wird.

Ferner hat die Süderweiterung der Gemeinschaft insbesondere durch Spanien zu einer weiteren, nicht zu vernachlässigenden Erhöhung des Erzeugungspotentials geführt, die nicht durch eine entsprechende Anpassung des Verbrauchs gedeckt ist. In Spanien wird die Hartweizenerzeugung für 1986/87 auf 254.000 t und der Inlandsverbrauch auf 226.000 t veranschlagt, woraus sich ein Selbstversorgungsgrad von 112,4% ergibt. Da der wesentliche Teil der Anhebung des Interventionspreises und der Hektarbeihilfe bis 1992 noch aussteht, ergibt sich ein deutliches Interesse für die Hartweizenerzeugung in Spanien: Während der Interventionspreis für das Wirtschaftsjahr 1986/87 dort 211,06 ECU/t und die Beihilfe nur 16,26 ECU/ha beträgt, gelten für die Zehnergemeinschaft 299,60 ECU/t bzw. 113,79 ECU/ha.

Beim Handel mit Drittländern ist zwischen 1980/81 und 1985/86 ein ständiger Rückgang der Hartweizeneinfuhren von 874.000 auf 334.000 t zu verzeichnen. Die Einfuhren entfallen überwiegend auf Italien (80%) und kamen trotz der beträchtlichen Erzeugungszunahme und der Lieferungen aus anderen Mitgliedstaaten nicht zum Erliegen, weil sie ebenfalls qualitativ bedingt sind.

Aufgrund dieser Feststellungen hält die Kommission die Einleitung einer Qualitätspolitik bei Hartweizen für erforderlich, um die Erzeugung besser auf die Marktbedürfnisse abzustimmen. Diese Politik konkretisiert sich in einer Änderung der Standardqualität für die gemeinsamen Preise und eine entsprechende Anpassung der Interventionsvorschriften. Dies erfordert

- strengere äussere Kriterien,
- die Einführung technologischer Kriterien im Hinblick auf die Teigwarenherstellung.

QUALITÄTSBESTIMMUNGEN FÜR DIE HARTWEIZENERZEUGUNG

Die Hartweizenerzeugung, die in der Gemeinschaft überschüssig ist und durch einen Interventionspreis gestützt wird, dient ausschliesslich Nahrungszwecken.

Die Standardqualität für Hartweizen ist in der Verordnung (EWG) Nr. 2731/75 festgelegt; die dort aufgeführten Merkmale beziehen sich auf die durchschnittliche Beschaffenheit in der Gemeinschaft unter normalen Bedingungen geernteten Hartweizens. Die Definition der Standardqualität für Hartweizen in dieser Verordnung stammt aus einer Zeit, als die Gemeinschaft noch ein Versorgungsdefizit aufwies und Hartweizen aus Drittländern einführen musste.

In Anbetracht der gegenwärtigen Wirtschaftsverhältnisse ist eine aktive Qualitätspolitik unter Zugrundelegung der von den Verarbeitern gesuchten Marktqualität anstelle der erzeugten Durchschnittsqualität angezeigt.

Die Beurteilung einer Hartweizenpartie durch die Verarbeiter erstreckt sich neben der Lagerfähigkeit auf den Griessertrag und die Teigwarengüte des Griesses.

Die Lagerfähigkeit des Hartweizens wird unter anderem durch den Feuchtigkeitsgehalt und den Anteil von Bruchkorn beeinflusst.

Der Griessertrag hängt von der äusseren Beschaffenheit der Körner ab, d.h. im wesentlichen von der Reinheit und Gesundheit der Partie, dem spezifischen Gewicht und dem Anteil von Körnern, die ihr glasiges Aussehen verloren haben.

Die Teigwarengüte hängt unter anderem vom Eiweissgehalt, von der Eiweissqualität und von der Stärkeaktivität des verarbeiteten Hartweizens ab.

Die Lagerfähigkeit und der Griessertrag werden somit durch die äusseren Merkmale der betreffenden Hartweizenpartie bestimmt, während die Teigwarengüte durch die inneren, technologischen Merkmale des Hartweizens bedingt ist.

A. ÄUSSERE EIGENSCHAFTEN

Bei der Lagerfähigkeit von Getreide ist es offensichtlich, dass die Haltbarkeit steigt, je niedriger der Feuchtigkeitsgehalt liegt. In den Gebieten der Gemeinschaft mit erwiesener Hartweizenerzeugung, auf die allein über 90% der Gemeinschaftserzeugung entfallen, führen die Witterungsverhältnisse zum Zeitpunkt der Ernte zu einem sehr niedrigen Feuchtigkeitsgehalt des Getreides. Daher hält die Kommission die Beibehaltung eines Feuchtigkeitsgehalts von 14% für die Standardqualität für ungerechtfertigt und schlägt vor, diesen künftig auf 13% festzusetzen. Dieser Wert entspricht stärker dem überwiegenden Teil der Erzeugung und ist auch bei der Intervention anzuwenden. Durch die Herabsetzung des Feuchtigkeitsgehalts wird auch die Auswirkung des Bruchkornanteils auf die Lagerfähigkeit gemindert. Bei der Standardqualität ist es allerdings angezeigt, den bisherigen Bruchkornanteil unverändert zu lassen. Bei der Intervention kann der Bruchkornanteil jedoch von 5% auf 6% angehoben werden.

Die Reinheit und Gesundheit des Hartweizens, das spezifische Gewicht und der Anteil der Körner ohne glasiges Aussehen bilden wesentliche Faktoren für den Griessertrag.

Körner ohne glasiges Aussehen

Hartweizenkörner, die ihr glasiges Aussehen verloren haben, führen zu einem geringeren Griessertrag. Da ihr Mehlkörper brüchiger ist als bei glasigen Körnern, zerbrechen sie nicht in Griess, sondern verfallen leicht in Mehl. Der Anteil unglasiger Körner in einer Hartweizenpartie muss daher so niedrig wie möglich sein. Es entspricht übrigens dem Handelsgebrauch, dass die Griessmühlen Hartweizenpartien mit einem Anteil von über 20% unglasiger Körnern nur mit starken Preisabschlägen abnehmen.

Während ein Anteil von 20% bei der Standardqualität somit annehmbar erscheint, ist der bei der Intervention geltende Satz jedoch zu überprüfen.

Darüber hinaus stellt sich bei unglasigen Körnern die Frage der Definition und des Zählverfahrens, die auf Gemeinschaftsebene bisher nicht geregelt sind. Daher hält die Kommission die Einführung diesbezüglicher Gemeinschaftsvorschriften für erforderlich.

Bei der Definition des Glasigkeitsverlustes lässt sich folgender Ansatz zugrundelegen:

- Hartweizen ist durch Körner mit glasigem, durchscheinendem Aussehen gekennzeichnet, die eine glatte, glänzende Schnittstelle ohne jegliche Mehlsuren ergeben;
- unglasiger Hartweizen besteht aus Körnern, die nicht voll durchscheinend sind.

Bei der Zählung gelten bisher als unglasige Körner alle Körner, die auch nur die geringste Spur von Glasigkeitsverlust aufweisen. Dadurch ergeben sich eindeutig Anwendungsprobleme.

Tatsächlich können die natürliche Umgebung, die Anbaubedingungen, die Witterungsverhältnisse bei der Ernte und der Gesundheitszustand das äussere Aussehen der Körner ohne direkten Einfluss auf die Glasigkeit verändern. So können beispielsweise Regenfälle während oder kurz vor der Ernte das äussere Aussehen so verändern, dass die gewaschenen Körner auf einen völligen Glasigkeitsverlust schliessen lassen. Demgegenüber erscheinen bestimmte Sorten von "Qualitätsweichweizen" beim Anbau in der südlichen Gemeinschaft auf den ersten Blick völlig durchscheinend. In vielen Fällen ist es somit schwierig, wenn nicht unmöglich, einen inneren Glasigkeitsverlust allein durch äussere Beschau zu erkennen.

Zur Feststellung unglasiger Körner ist somit die Prüfung einer Schnittstelle des Korns erforderlich. Dazu schlägt die Kommission die Anwendung der ICC-NORM Nr. 129 - Methode zur Bestimmung der Glasigkeit von Hartweizen (*TRITICUM DURUM* L) - vor.

Bei dieser Methode werden die Körner mit einem einfachen Seziermesser (oder mittels eines Körnerschneidegeräts nach Pohl) durchgeschnitten und einzeln untersucht.

Daneben lassen die Gemeinschaftsbestimmungen für die Standardqualität innerhalb des Anteils unglasiger Körner bis zu 4% Weichweizen zu. Da aufgrund des zwangsläufig unglasigen Aussehens der Weichweizenkörner und der Fortschritte bei der Anbautechnik, insbesondere durch die Verwendung von zertifiziertem Saatgut, hält es die Kommission für angebracht, den Sonderanteil von Weichweizen beim zulässigen Höchstsatz unglasiger Körner abzuschaffen. Ein gewisser Anteil von Weichweizenkörnern in einer Hartweizenpartie kann jedoch als Kornbesatz festgestellt werden. Daher sind die Verordnungsbestimmungen sowohl bei der Standardqualität als auch bei der Intervention entsprechend anzupassen. So wird der zulässige Anteil von Bestandteilen, die nicht einwandfreies Grundgetreide sind (Hartweizen), von 14% (10% für diese Bestandteile zuzüglich 4% des zugelassenen Anteils von Weichweizen bei unglasigen Körnern) auf 10% herabgesetzt.

Folglich schlägt die Kommission vor, die Definition für die Glasigkeit und die Methoden zu deren Feststellung in die Gemeinschaftsvorschriften aufzunehmen.

Reinheit und Gesundheitszustand des Getreides (Kornbesatz)

Nach den bisherigen Bestimmungen darf der Anteil von Kornbesatz bei der Standardqualität 1,5% betragen. Dabei ist Weichweizen ausdrücklich ausgeschlossen. Wegen der Abschaffung des zulässigen Anteils von 4% Weichweizen unter den unglasigen Körnern ist der Anteil des Kornbesatzes auf Weichweizenkörner auszudehnen und auf 2% anzuheben.

Unter diesen Anteil fallen auch fleckige Körner, die schwarze Pünktchen im Griess verursachen. Diese Pünktchen erscheinen auch in den Teigwaren und beeinträchtigen deren Aussehen. Durch die moderne Technologie lässt sich dieser Nachteil jedoch mildern. Demgegenüber ist seit einigen Jahren eine Zunahme der Fusariose bei Hartweizen festzustellen. Die befallenen Körner erscheinen leicht eingeschrumpft, brandig und tragen rosa oder weiss gefärbte, unscharfe Flecken, die sich auch im Griess und in den Teigwaren zeigen können. Da fleckige und fusariumbefallene Körner ähnliche Ursachen und Folgen haben, sind letztere in die Definition der Standardqualität aufzunehmen und für diese beiden Unreinheiten eine besondere Rubrik vorzusehen, die in Kapitel B des Anhangs zur Verordnung (EWG) Nr. 1569/77 der Kommission über das Verfahren und die Bedingungen für die Übernahme von Getreide durch die Interventionsstellen übernommen werden soll.

Spezifisches Gewicht

Bisher ist bei der Standardqualität für Hartweizen ein spezifisches Gewicht von 78 kg/hl vorgesehen.

Seit einigen Jahren ist bei Getreide eine Zunahme des spezifischen Gewichts zu verzeichnen. Daraus sind entsprechende Konsequenzen für die Standardqualität und für die Intervention zu ziehen, indem das spezifische Gewicht auf 80 bzw. 78 kg/hl angehoben wird.

B. TEIGWARENGÜTE

Absolut gesehen müsste die Teigwarengüte von Hartweizen anhand eines Teigtests mit dem gewonnenen Griess beurteilt werden. Verschiedene Institute und Labore, insbesondere in Italien, arbeiten an einem Schnelltest zur Ermittlung der wahrscheinlichen Teigwareneignung einer Hartweizenprobe, der in der ganzen Gemeinschaft anerkannt werden könnte. Bis dahin ist es wie bei Brotweichweizen anerkannt, die Definition der Standardqualität durch die Einführung technologischer Kriterien entsprechend ihrer Bedeutung zu ergänzen.

Eiweissgehalt

Ein angemessener Eiweissgehalt ist in jedem Fall erforderlich, um eine ausreichende Teigwarengüte einer bestimmten Hartweizenpartie erwarten zu können. Die Methode zur Bestimmungen des Eiweissgehalts ist die gleiche wie bei Brotweichweizen und bringt keine Schwierigkeiten. Nach Auffassung der Kommission ist der Eiweissgehalt daher in die Standardqualität und in die Bedingungen für die Übernahme zur Intervention aufzunehmen. Bei der Standardqualität wird ein Eiweissgehalt von 12,5% und bei der Intervention von 11,5% vorgeschlagen.

Glutengehalt

Der Eiweissgehalt ist zwar von grundlegender Bedeutung, allein aber nicht ausreichend, um die Teigwarengüte des Hartweizens zu gewährleisten, wenn die betreffenden Proteine nicht eine gewisse Qualität besitzen.

Zur Qualitätsbeurteilung der Proteine ist nach Auffassung von Sachverständigen deren Zusammensetzung zu untersuchen, insbesondere der Glutenanteil und dessen Beschaffenheit, der den wasserlöslichen Eiweissbestandteil des Korns bildet.

Um die Zweckmässigkeit der Aufnahme des Glutengehalts in die technologischen Kriterien im Rahmen der Gemeinschaftsvorschriften für Hartweizen richtig zu verstehen, sei der Einfluss von Gluten auf das Verhalten des Griesses bei der Teigwarenherstellung kurz erläutert.

Offenbar sind die Qualitätsunterschiede bei Griess durch die Fähigkeit der Proteine bedingt, bei der Teigwarenherstellung ein Netz zur Bindung der anderen Griessbestandteile, insbesondere der Stärkekörner, zu bilden.

Dieses Netz wird durch Glutenweissbindungen gebildet, die die Stärkekörner umschliessen und verhindern, dass sich diese durch Aufquellen beim Kochen der Teigwaren "verselbständigen". Tritt dies ein, so trübt sich das Kochwasser und die Teigwaren werden klebrig. Daraus wird klar, dass die Teigwareneignung von Griess beim Kochverhalten in engem Zusammenhang mit der Stärkebindungsfähigkeit des Eiweisses steht.

Diese Fähigkeit wird übrigens nicht nur durch die Menge, sondern auch durch die Art der Glutenbestandteile des Korns beeinflusst.

Die Anzahl der Eiweissverknüpfungen, die zur Bildung des Netzes beitragen, wird durch die Glutenmenge bestimmt, während von der Glutenqualität abhängt, wie sich die Proteine untereinander zu einem Netz mit mehr oder weniger grossen Maschen verbinden.

Bei der Methode zur Bestimmung der Glutenmenge in den Körnern ergeben sich keine Probleme. Diese Methode ist bereits im internationalen Handel üblich und wird von der Industrie in der Gemeinschaft angewandt. Demgegenüber gibt es zur qualitativen Beurteilung des Glutens zwar verschiedene Methoden, die aber alle hinsichtlich ihrer Effizienz umstritten sind.

Abschliessend lässt sich feststellen:

- Hartweizen mit zufriedenstellendem Eiweissgehalt eignet sich mit einiger Wahrscheinlichkeit zur Teigwarenherstellung; allerdings ist auch erwiesen, dass stark eiweisshaltige, aber glutenarme Hartweizensorten zur Teigwarenherstellung nicht geeignet sind.
- Hartweizen mit zufriedenstellendem Eiweiss- und Glutengehalt eignet sich mit höherer Wahrscheinlichkeit zur Teigwarenherstellung.

Daher schlägt die Kommission vor, bei der Standardqualität und bei den Interventionsbedingungen künftig den Glutengehalt als Anteil an den Eiweissbestandteilen zu berücksichtigen. Der Glutengehalt soll bei der Standardqualität auf 8,75% und bei der Intervention auf 8% (Mindestwert) festgesetzt werden; die Ermittlung wäre nach der für die Bestimmung des Glutentrockengehalts ergänzten ICC-NORM Nr. 106 vorzunehmen.

Hagberg-Test

Die Kriterien für Eiweissmenge und -qualität sind durch die Kontrolle der Stärkeaktivität zu ergänzen. Tatsächlich beeinträchtigt die Entwicklung der Stärkeaktivität die Konsistenz der Stärkekörner durch Umwandlung in lösbaren Zucker, wodurch die Teigwaren klebrig werden oder sogar zerlaufen und hohe Verluste im Kochwasser entstehen. Es ist somit folgerichtig, die Qualitätskriterien für Hartweizen durch die Fallzahl nach Hagberg zu ergänzen, die bei der Standardqualität auf 250 Sekunden und bei der Intervention auf 220 Sekunden festgesetzt werden soll.

Die von der Kommission vorgeschlagenen Änderungen zu den Vorschriften für Hartweizen lassen sich wie folgt zusammenfassen:

I. Verordnung des Rates:

Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 2731/75 über die Standardqualitäten für Getreide:

Festsetzung der Standardqualität von Hartweizen für eine teigwarenfähige Qualität, die nicht nur äussere, sondern auch technologische Kriterien umfasst.

An technologische Kriterien werden eingeführt:

- Eiweissgehalt : 12,5%,
- Glutentrockengehalt: 8,75% (70% der Eiweissbestandteile),
- Fallzahl (Hagberg) mindestens 250 Sek., einschliesslich 60 Sek. vorbereitende Rührzeit.

Die äusseren Kriterien werden wie folgt geändert:

- Streichung der Berücksichtigung von Weichweizen beim Anteil unglasiger Körner und Einbeziehung in den auf 2% heraufgesetzten Anteil des Kornbesatzes;
- Aufnahme fusariumbefallener Körner in das Kriterium "Kornbesatz";
- Anhebung des spezifischen Gewichts auf 80 kg/hl (von 78 kg/hl);
- Festsetzung des Feuchtigkeitsgehalts auf 13%.

Ferner wird in den Anhang der Verordnung eine Definition für fusariumbefallene Körner und Körner ohne glasiges Aussehen aufgenommen.

II. Verordnungen der Kommission

Nach den vorgeschlagenen Änderungen in der Ratsverordnung wird die Kommission die weiteren Massnahmen treffen, die nachstehend zur Information aufgeführt sind.

1. Anpassung der Verordnung (EWG) Nr. 1569/77 über das Verfahren und die Bedingungen für die Übernahme von Getreide durch die Interventionsstellen (vgl. Anhang):

- Feuchtigkeitshöchstgehalt: 13%,
- Bruchkorn: 6%,
- Anteil der Körner ohne glasiges Aussehen: 40%,
- Einführung eines besonderen Abschnitts in Teil B des Anhangs über fleckige und fusariumbefallene Körner unter Festsetzung eines Gesamtanteils von 5%, davon höchstens 2% fusariumbefallene Körner,
- Eiweissgehalt: 11,5%,
- Glutengehalt: 8%,
- Fallzeit nach Hagberg: 220 Sek.,
- spezifisches Gewicht: 78 kg/hl.

2. Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 1570/77 über die Zu- und Abschläge für Getreide bei der Intervention

Bei Hartweizen, der nicht den Kriterien der Standardqualität entspricht, werden Preisabschläge bei der Intervention vorgenommen.

Gegenüber der bisherigen Situation ist vor allem ein zusätzlicher Abschlag beim Glutengehalt mit folgender Abstufung vorgesehen:

- 8,6 bis 8,4%: - 1%,
- 8,4 bis 8,2%: - 2%,
- 8,2 bis 8,0%: - 3%.

Unter Berücksichtigung des auf 13% festgesetzten Feuchtigkeitsgehalts werden die Zuschläge für trockeneres Getreide auf höchstens 2,5% bei Feuchtigkeitsgehalten zwischen 10 und 12,5% angepasst. Die Zu- und Abschläge für das Gewicht werden abgeschafft.

3. Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 1908/84 über die Festlegung der Bezugsmethoden zur Bestimmung der Qualität der Getreidearten

Wie im Bericht ausgeführt, soll die Liste um die Methoden zur Bestimmung des Anteils unglasiger Körner (ICC-NORM Nr. 129) und des Glutengehalts (ICC-NORM Nr. 106) erweitert werden.

BISHERIGE SITUATION	Hartweizen		VORSCHLAG	
	14 %	13 %	Feuchtigkeithöchstgehalt	
Feuchtigkeithöchstgehalt			Höchstanteil der Bestandteile, die nicht einwandfreies Grundgetreide sind	
davon höchstens:			davon höchstens:	
1. Bruchkorn	10 %	10 %	1. Bruchkorn	
2. Kornbesatz	5 % (1)	6 %	2. Kornbesatz	
davon:	5 % (1)	5 %	davon:	
a) Schmactkorn			a) Schmactkorn	
b) anderes Getreide	3 %	3 %	b) anderes Getreide	
c) Schädlingsfrass			c) Schädlingsfrass	
d) Körner mit Keimverfärbungen und fleckige Körner			d) Körner mit Keimverfärbungen	
e) durch Trocknung überhitzte Körner	0,50 %	0,50 %	e) durch Trocknung überhitzte Körner	
3. Auswuchs	4 % (1)	4 %	2 a) fleckige und fusariumbefallene Körner	
4. Schwarzbesatz	3 %	3 %	davon	
davon:			- fusariumbefallene Körner	
a) Fremdkörner:	0,10 %	0,10 %	3. Auswuchs	
- schädliche			4. Schwarzbesatz	
- andere			davon:	
b) verdorbene Körner:	0,05 %	0,05 %	a) Fremdkörner:	
- hitzgeschädigte Körner			- schädliche	
- andere			- andere	
c) Verunreinigungen			b) verdorbene Körner:	
d) Spelzen			- hitzgeschädigte Körner	
e) Mutterkorn	0,05 %	0,05 %	- andere	
f) Brandbutten			c) Verunreinigungen	
g) tote Insekten und Insektenteile			d) Spelzen	
Höchstanteil der Körner, die ihr glasiges Aussehen auch teilweise, verloren haben:	50 %	40 %	e) Mutterkorn	
davon Weichweizenkörner höchstens	4 %		f) Brandbutten	
Eigengewicht mindestens	76 kg/bl	78 kg/bl	g) tote Insekten und Insektenteile	
		11,5 %	Höchstanteil der Körner, die ihr glasiges Aussehen auch teilweise, verloren haben	
		8 %	Eigengewicht mindestens	
		220	Elweissgehalt	
			Glutengehalt	
			Fallzeit (Hagberg)	

(1) Bei Hartweizen: ohne Weichweizenkörner.

BEGRÜNDUNG

1. Bei der Festsetzung der Preise für das Wirtschaftsjahr 1986/87 bat der Rat die Kommission um eine Untersuchung über die Qualitätskriterien für Hartweizen, um die bereits bei Brotweichweizen eingeleitete Qualitätspolitik für Getreide durch weitere Massnahmen zu vervollständigen. Das Ergebnis dieser Untersuchung ist in dem beigefügten Bericht niedergelegt und in dem zugehörigen Verordnungsvorschlag konkretisiert.
2. Mit dem Vorschlag sollen die Qualitätskriterien für Hartweizen vor allem zur Anwendung bei der Intervention strenger gefasst werden. Dabei wurden bestimmte äussere Kriterien verschärft (Feuchtigkeitsgehalt, spezifisches Gewicht, usw.) und wie bei Brotweichweizen technologische Kriterien eingeführt (Eiweiss- und Glutengehalt, Fallzahl nach Hagberg).
3. Auf der Haushaltsseite ist dieser Vorschlag im Preispaket 1987/88 berücksichtigt und lässt eine Ausgabendämpfung erwarten, die jedoch noch nicht bezifferbar ist.

VERORDNUNG (EWG)

DES RATES

zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 2731/75 über die Standardqualitäten für Weichweizen, Roggen, Gerste, Mais, Sorghum und Hartweizen

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN -

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft, insbesondere auf Artikel 43,

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 2727/75 des Rates, vom 29. Oktober 1975 über die gemeinsame Marktorganisation für Getreide (1), zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. (2), insbesondere auf Artikel 3 Absatz 5,

auf Vorschlag der Kommission,

nach Stellungnahme des Europäischen Parlaments,

in Erwägung nachstehender Gründe:

Die Produktions- und Verbrauchsentwicklung bei Hartweizen erfordert strengere Qualitätsvorschriften bei der Intervention. Dazu muss die Standardqualität dieser Getreideart geändert werden. Dabei sind insbesondere die Anforderungen für den Feuchtigkeitsgehalt und das spezifische Gewicht heraufzusetzen und andererseits technologische Kriterien in die Definition der Standardqualität aufzunehmen -

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die Verordnung (EWG) Nr. 2731/75 (3) wird wie folgt geändert:

1. Artikel 5 erhält folgende Fassung:

"Artikel 5

Die für den Richtpreis und den Interventionspreis massgebende Standardqualität für Hartweizen wird wie folgt festgelegt:

1) Äussere Qualitätskriterien:

- a) gesunder, handelsüblicher Hartweizen von gesundem Geruch, frei von lebenden Schädlingen, von bernsteingelber bis bräuner Farbe, an der Bruchstelle von glasigem, durchscheinendem und hornartigem Aussehen:

(1) ABl. Nr. L 281 vom 1.11.1975, S. 1

(2) Siehe S. dieses Amtsblattes

(3) ABl. Nr. L 281 vom 1.11.1975, S. 22

b) Gesamtanteil der Bestandteile, die nicht einwandfreie Hartweizenkörner sind: 25 v.H., davon

- Hartweizenkörner, die ihr glasiges Aussehen, auch teilweise, verloren haben: 20 v.H.,
- Bruchkorn: 2 v.H.,
- Kornbesatz: 2 v.H. (Schmactkorn, Schädlingsfrass, Keimverfärbungen, fleckige und fusariumbefallene sowie durch Trocknung überhitzte Körner),
- Auswuchs: 0,5 v.H.,
- Schwarzbesatz: 0,5 v.H. (Fremdkörner, verdorbene Körner, Verunreinigungen, Spelzen, Mutterkorn, Brandbutten, tote Insekten und Insektenteile);

c) Eigengewicht: 80 kg je hl;

d) Feuchtigkeitsgehalt: 13 v.H..

2) Technologische Qualitätskriterien:

- a) Eiweissgehalt (N x 5,7) mindestens 12,5 v.H., bezogen auf Trockenmasse;
- b) Glutengehalt mindestens 8,75 v.H., bezogen auf Trockenmasse;
- c) Fallzahl nach Hagberg mindestens 250, einschliesslich 60 Sekunden vorbereitende Rührzeit."

2. Artikel 6 Buchstabe b) erhält folgende Fassung:

"b) werden die Methoden zur Bestimmung

- der Bestandteile, die nicht einwandfreies Grundgetreide sind,
- des Feuchtigkeitsgehalts,
- der Hartweizenkörner, die ihr glasiges Aussehen verloren haben,
- des Gerbstoffgehalts,
- der maschinellen Verarbeitungsfähigkeit des Teiges,
- des Eiweissgehalts,
- des Glutengehalts,
- des Sentimentationswerts,
- der Fallzahl

nach dem Verfahren des Artikels 26 der Verordnung (EWG) Nr. 2727/75 festgelegt;".

3. Im Anhang, Ziffer 2 b) wird der zweite Satz gestrichen.

- 15 -

4. Im Anhang erhält Ziffer 2 d) folgende Fassung:

"Anhang

d) Keimverfärbungen sowie fleckige und fusariumbefallene Körner: Körner mit Keimverfärbungen sind Körner mit braunen bis braunschwarzen Verfärbungen der Schale am unversehrten, nicht ausgewachsenen Keim. Bei Weichweizen bleiben Körner mit Keimverfärbungen bis zu 8 v.H. unberücksichtigt.

Bei Hartweizen gelten als

- fleckige Körner: Körner mit braunen bis braunschwarzen Verfärbungen an anderen Stellen als am Keim;
- fusariumbefallene Körner: Körner, deren Fruchtwand durch den Fusariumpilz befallen ist; diese Körner erscheinen leicht eingeschrumpft, brandig, und tragen rosa- oder weissgefärbte Flecken mit fliessenden, unscharfen Konturen."

5. Im Anhang wird folgender Punkt hinzugefügt:

"6. Körner, die ihr glasiges Aussehen verloren haben

Hartweizenkörner, die ihr glasiges Aussehen verloren haben, sind Körner, deren Mehlkörper nicht völlig durchscheinend erscheint."

Artikel 2

Diese Verordnung tritt am dritten Tag nach ihrer Veröffentlichung im Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften in Kraft.

Sie gilt ab 1. Juli 1987.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Geschehen zu Brüssel am

Im Namen des Rates

Beschluß

des Bundesrates

zum

Bericht der Kommission der Europäischen Gemeinschaften über
Qualitätskriterien für Hartweizen

Vorschlag einer Verordnung (EWG) des Rates zur Änderung der
Verordnung (EWG) Nr. 2731/75 über die Standardqualitäten für
Weichweizen, Roggen, Gerste, Mais, Sorghum und Hartweizen

KOM(87) 125 endg.; Ratsdok. 5744/87

Der Bundesrat hat in seiner 577. Sitzung am 5. Juni 1987 zu der Vorlage wie folgt Stellung genommen:

Der Bundesrat bittet die Bundesregierung, bei den weiteren Verhandlungen in Brüssel darauf hinzuwirken, daß für Durum in der Standardqualität

- der Feuchtigkeitsgehalt auf maximal 14 %,
- das Eigengewicht auf mindestens 78 kg/hl und
- die Fallzahl auf mindestens 200

festgelegt wird.

Die Anforderungen an den Klebergehalt sollten vorläufig zurückgestellt werden, bis bessere Methoden zur Beurteilung für die Eignung der Teigwarenherstellung gefunden sind.

Fusarimbefallene Körner sollen wie bisher den verdorbenen Körnern zugerechnet werden.