



# Anhang zu den Qualitäts- und Prüfbestimmungen für „Getreide“ im Rahmen von „Geprüfte Qualität – Bayern“



Stand: 12.08.2024

Seite 1 von 2

GQ-Bayern konform		Spezifische Qualitätskriterien für Getreide															
Arten spez. Anforderungen	KN <sup>1</sup> -Code	Feuchte (%)	Fallzahl (Sek.)	Rohprotein (%)	Sedimentationswert (ml)	Amyloeinheiten	Verkleisterungstemperatur (°C)	Hektolitergewicht (kg)	Besatz (%)	Kein sichtbarer Auswuchs	Qualitätsgruppe / bzw. Sortentyp	Bruchkorn <sup>2</sup> (%)	Helles Korn ohne Pilzbefall	Sortierung	Dunkelfleckigkeit (%)	DON <sup>3</sup> -Wert (µg/kg)	Mutterkorn-Anteil (%) <sup>4</sup>
Weizen ( <i>T. aestivum</i> )	1001 99 00	≤ 14,5	≥ 230	≥ 12,0	≥ 27						EAB <sup>5</sup>					≤ 900	
Dinkel ( <i>T. a. spelta</i> )	1001 91 90	≤ 14,5	≥ 230	≥ 12,0												≤ 900	
Roggen ( <i>Secale cereale</i> )	1002 10 00	≤ 14,5	≥ 120			≥ 250	≥ 63									≤ 900	≤ 0,02
Hartweizen ( <i>T. durum</i> )	1001 19 00	≤ 14,5	≥ 180	≥ 13,5				≥ 74	≤ 2						< 5	≤ 1250	
Hafer ( <i>Avena sativa</i> )	1004 90 00	≤ 13							≤ 2	X			X	> 2mm ≥ 90 %		≤ 1500	
Gerste ( <i>H. vulgare</i> )	1003 90 00	≤ 14,5						≥ 60		X						≤ 900	
Mais ( <i>Zea mays</i> )	1005 90 00	≤ 14,5							≤ 2		HA <sup>6</sup>	≤ 5				≤ 1250	
Einkorn ( <i>T. monococcum</i> )										X							
Emmer ( <i>T. dicoccum</i> )										X							

**Abkürzungen:** T = *Triticum*; T. a. = *Triticum aestivum*; H = *Hordeum*; C. = *Chenopodium*

<sup>1</sup> KN = Warennamenklatur der Verordnung (EWG) Nr. 2658/87

<sup>2</sup> Bruchkorn = gebrochene/verletzte Maissamen; Ermittlung: Basierend auf gereinigten Körnern ohne Fremdbesatz (drei Proben); Als Bezugsgröße (100%) gilt das Gewicht reiner Maiskörner, zu dem die Menge an Bruchkorn (Gew.-%) ins Verhältnis gesetzt wird. Als Endergebnis gilt der Durchschnitt der drei Einzelergebnisse

<sup>3</sup> DON = Deoxynivalenol (Mykotoxin)

<sup>4</sup> Höchstgehalt an Mutterkorn-Sklerotien [VO (EU) 2023/915 für Roggen bis 30.06.2024 maximal 0,5g/kg = 0,05% (Gew.-%), bis 30.06.2024 0,2g/kg = 0,02%

<sup>5</sup> EAB = Eliteweizen (E), Qualitätsweizen (A), Backweizen (B)

<sup>6</sup> HA = Korntyp; hartmaisähnlich (HA)



**Anhang**  
**zu den Qualitäts- und Prüfbestimmungen für**  
**„Getreide“**  
 im Rahmen von  
**„Geprüfte Qualität – Bayern“**



Stand: 12.08.2024

Seite 2 von 2

GQ-Bayern konform		Spezifische Qualitätskriterien für Getreide															
Arten spez. Anforderungen	KN <sup>1</sup> -Code	Feuchte (%)	Fallzahl (Sek.)	Rohprotein (%)	Sedimentationswert (ml)	Amyloeeinheiten	Verkleisterungstemperatur (°C)	Hektolitergewicht (kg)	Besatz (%)	Kein sichtbarer Auswuchs	Qualitätsgruppe / bzw. Sortentyp	Bruchkorn <sup>2</sup> (%)	Helles Korn ohne Pilzbefall	Sortierung	Dunkelfleckigkeit (%)	DON <sup>3</sup> -Wert (µg/kg)	Mutterkorn-Anteil (%) <sup>4</sup>
Quinoa (Chenopodium <i>quinoa</i> )		≤ 12															
Chiasamen ( <i>Salvia hispanica</i> )														braun/ unreif < 4%			