



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 ¹ -Code	Feuchte (%)	Fallzahl (Sek.)	Rohprotein (%)	Sedimentationswert (ml)	Amyloeinheiten	Verkleisterungstemperatur (°C)	Hektolitergewicht (kg)	Besatz (%)	Kein sichtbarer Auswuchs	Qualitätsgruppe / bzw. Sortentyp	Bruchkorn ² (%)	Helles Korn ohne Pilzbefall	Sortierung	Dunkelfleckigkeit (%)	DON ³ -Wert (µg/kg)	Mutterkorn-Anteil (%) ⁴
Weizen (<i>T. aestivum</i>)	1001 99 00	≤ 14,5	≥ 230	≥ 12,0	≥ 27						EAB ⁵					≤ 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 ⁶	≤ 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*

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

² 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

³ DON = Deoxynivalenol (Mykotoxin)

⁴ 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%

⁵ EAB = Eliteweizen (E), Qualitätsweizen (A), Backweizen (B)

⁶ 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 ¹ -Code	Feuchte (%)	Fallzahl (Sek.)	Rohprotein (%)	Sedimentationswert (ml)	Amyloeinheiten	Verkleisterungstemperatur (°C)	Hektolitergewicht (kg)	Besatz (%)	Kein sichtbarer Auswuchs	Qualitätsgruppe / bzw. Sortentyp	Bruchkorn ² (%)	Helles Korn ohne Pilzbefall	Sortierung	Dunkelfleckigkeit (%)	DON ³ -Wert (µg/kg)	Mutterkorn-Anteil (%) ⁴
Quinoa (Chenopodium <i>quinoa</i>)		≤ 12															
Chiasamen (<i>Salvia hispanica</i>)														braun/ unreif < 4%			