



EZG BIO-GETREIDE OBERÖSTERREICH

Traunuferstraße 130 • 4052 Ansfelden

Tel.: 07229 / 783 28, Fax DW 28

✉ office@bioerzeugergemeinschaft.at

🌐 www.ezg-bio-getreide.at

Qualitätsparameter für Ackerfrüchte

Bio-Speise-Weizen:

| | |
|---------------------------|--|
| Sensorik: | arteigen, und rein Frei von Fremd- und Dumpfgeruch, ohne schimmelige Körner |
| Schädlinge: | frei von toten und lebenden Schädlingen |
| Feuchtigkeit: | 13,5% (Abzüge ab 14,1%) |
| Hektolitergewicht: | mindestens 78kg. (Abzüge ab 77,9kg) |
| Rohprotein: | mind. 11% in der TS – sie Qualitätstabelle unten |
| Fallzahl: | mind. 220 sec. für alle Qualitätsstufen |

Einlagerung der Ware nach Qualitätsstufen: Die Einlagerung der Ware erfolgt getrennt – in Abhängigkeit von Rohproteingehalt und Fallzahl (getrennte Vermarktung der unterschiedlichen Qualitätsstufen!) In folgender Tabelle sind die Qualitätsstufen für Speiseweizen, die jeweils getrennt einzulagern sind, definiert:

| Qualitätsstufe | Rohprotein in % der TS | Fallzahl in sec. |
|----------------|------------------------|------------------|
| 11er | 11,0-11,9 | Mind. 220 |
| 12er | 12,0-12,9 | Mind. 220 |
| 13er | 13,0-13,9 | Mind. 220 |
| 14er | >14,0 | Mind. 220 |

Bio-Weizen, dessen Fallzahl unter 220 liegt und dessen Proteingehalt unter 11,0% liegt, ist als **Bio-Futterweizen** einzulagern!

Qualitätsfeststellung: Der Besitz ist von der Rohware, alle anderen Qualitätsparameter (Wassergehalt, Protein, Hektolitergewicht usw.) sind anhand der aspirierten Probe zu bestimmen.

Trocknung: Um eine Hitzeschädigung zu vermeiden, darf die Lufttemperatur bei der Trocknung max. 60°C erreichen.

Lagerung: Die Einlagerung darf ausschließlich nach der Feststellung sämtlicher oben angeführten Qualitätsparameter erfolgen. BIO-Speiseweizen ist getrennt von Bio-Futter und UMSTELLUNGS-Weizen zu lagern!

UM-Weizen gilt als Futterware und ist getrennt von Bio-Weizen einzulagern!



EZG BIO-GETREIDE OBERÖSTERREICH

Traunuferstraße 130 • 4052 Ansfelden
Tel.: 07229 / 783 28, Fax DW 28

✉ office@bioerzeugergemeinschaft.at
🌐 www.ezg-bio-getreide.at

Bio-Speise-Dinkel:

| | |
|---------------------------|--|
| Sensorik: | arteigen, und rein Frei von Fremd- und Dumpfgeruch, ohne schimmelige Körner |
| Schädlinge: | frei von toten und lebenden Schädlingen |
| Feuchtigkeit: | 13,5% (Abzüge ab 14,1%) |
| Hektolitergewicht: | mindestens 38kg im Spelz |
| Fallzahl: | mind. 220 sec. |

Bio-Dinkel, dessen Fallzahl unter 220 liegt, ist als **Bio-Futterdinkel** einzulagern!

| | |
|-------------------------------|---|
| Qualitätsfeststellung: | Der Besatz ist von der Rohware, alle anderen Qualitätsparameter (Wassergehalt, Hektolitergewicht, Fallzahl) sind anhand der aspirierten Probe zu bestimmen. |
| Trocknung: | Um eine Hitzeschädigung zu vermeiden, darf die Lufttemperatur bei der Trocknung max. 60°C erreichen. |
| Lagerung: | Die Einlagerung darf ausschließlich nach der Feststellung sämtlicher oben angeführten Qualitätsparameter – inkl. Fallzahlbestimmung - erfolgen. |

Bio-Speise-Roggen:

| | |
|---------------------------|--|
| Sensorik: | arteigen, und rein Frei von Fremd- und Dumpfgeruch, ohne schimmelige Körner |
| Schädlinge: | frei von toten und lebenden Schädlingen |
| Feuchtigkeit: | 13,5% (Abzüge ab 14,1%) |
| Hektolitergewicht: | mind. 70kg |
| Fallzahl: | mind. 160 sec. |
| Amylogramm: | mind. 500 AE |

Bio-Roggen, der weniger als 500 AE und/oder dessen Fallzahl unter 160 liegt, ist als **Bio-Futterroggen** einzulagern!

| | |
|-------------------------------|--|
| Qualitätsfeststellung: | Der Besatz ist von der Rohware, alle anderen Qualitätsparameter (Wassergehalt, Hektolitergewicht, Fallzahl, usw.) sind anhand der aspirierten Probe zu bestimmen. |
| Trocknung: | Um eine Hitzeschädigung zu vermeiden, darf die Lufttemperatur bei der Trocknung max. 60°C erreichen. |
| Lagerung: | Die Einlagerung darf ausschließlich nach der Feststellung sämtlicher oben angeführten Qualitätsparameter – inkl. Fallzahlbestimmung und Amylogrammbestimmung - erfolgen. Bio-Speiseroggen ist getrennt von Bio-Futterroggen und UM-Roggen zu lagern. |

UM-Roggen gilt als Futterware und ist getrennt von Bio-Roggen einzulagern!



EZG BIO-GETREIDE OBERÖSTERREICH

Traunuferstraße 130 • 4052 Ansfelden

Tel.: 07229 / 783 28, Fax DW 28

✉ office@bioerzeugergemeinschaft.at

🌐 www.ezg-bio-getreide.at

Bio-Speise-Gerste:

| | |
|---------------------------|--|
| Sensorik: | arteigen, und rein, keine Grünfärbung des geschälten Korns Frei von Fremd- und Dumpfgeruch, ohne schimmelige Körner |
| Schädlinge: | frei von toten und lebenden Schädlingen |
| Feuchtigkeit: | 13,5% (Abzüge ab 14,1%) |
| Hektolitergewicht: | mind. 60kg |

Bio-Gerste deren Hektolitergewicht unter 60kg liegt, ist als **Bio-Futtergerste** einzulagern!

| | |
|-------------------------------|--|
| Qualitätsfeststellung: | Der Besatz ist von der Rohware, alle anderen Qualitätsparameter (Wassergehalt, Hektolitergewicht, usw.) sind anhand der aspirierten Probe zu bestimmen. |
| Trocknung: | Um eine Hitzeschädigung zu vermeiden, darf die Lufttemperatur bei der Trocknung max. 60°C erreichen. |
| Lagerung: | Die Einlagerung darf ausschließlich nach der Feststellung sämtlicher oben angeführten Qualitätsparameter erfolgen. Bio-Speisegerste ist getrennt von Bio-Futtergerste und UM-Gerste zu lagern. |

UM-Gerste gilt als Futterware und ist getrennt von Bio-Gerste einzulagern!

Bio-Brau-Gerste:

| | |
|---------------------------|--|
| Sensorik: | arteigen, und rein Frei von Fremd- und Dumpfgeruch, ohne schimmelige Körner |
| Schädlinge: | frei von toten und lebenden Schädlingen |
| Feuchtigkeit: | 13,5% (Abzüge ab 14,1%) |
| Hektolitergewicht: | mind. 60kg |
| Protein: | <10,0% bis max. 13%, außerhalb dieses Bereichs gibt es Abzüge |
| Sortierung: | erste Sorte >90%, darunter gibt es Abzüge |
| Keimfähigkeit: | >95%, darunter gibt es Abzüge |

Bio-Brau-Gerste deren Hektolitergewicht unter 60kg liegt, ist als **Bio-Futtergerste** einzulagern!

| | |
|-------------------------------|--|
| Qualitätsfeststellung: | Der Besatz ist von der Rohware, alle anderen Qualitätsparameter (Wassergehalt, Hektolitergewicht, usw.) sind anhand der aspirierten Probe zu bestimmen. |
| Trocknung: | Um eine Hitzeschädigung zu vermeiden, darf die Lufttemperatur bei der Trocknung max. 60°C erreichen. <u>ACHTUNG: Keinen Umlauftrockner verwenden, da dabei die Keimfähigkeit leidet!</u> |
| Lagerung: | Die Einlagerung darf ausschließlich nach der Feststellung sämtlicher oben angeführten Qualitätsparameter erfolgen. Bio-Braugerste ist getrennt von Bio-Futtergerste und UM-Gerste zu lagern. |

UM-Braugerste gilt als Futterware u. ist getrennt von Bio-Gerste einzulagern!



EZG BIO-GETREIDE OBERÖSTERREICH

Traunuferstraße 130 • 4052 Ansfelden

Tel.: 07229 / 783 28, Fax DW 28

✉ office@bioerzeugergemeinschaft.at

🌐 www.ezg-bio-getreide.at

Bio-Speise-Hafer:

| | |
|---------------------------|--|
| Sensorik: | arteigen, und rein. Frei von Fremd- und Dampferuch, ohne schimmelige Körner, frei von Schwarzbesatz und mineralischen Verunreinigungen (Erde und Steine) |
| Schädlinge: | frei von toten und lebenden Schädlingen |
| Feuchtigkeit: | 13,5% (Abzüge ab 14,1%) |
| Hektolitergewicht: | Basis 50kg |

Bio-Hafer dessen Hektolitergewicht unter 50kg liegt, ist als **Bio-Futterhafer** einzulagern!

| | |
|-------------------------------|---|
| Qualitätsfeststellung: | Der Besatz ist von der Rohware, alle anderen Qualitätsparameter (Wassergehalt, Hektolitergewicht, usw.) sind anhand der aspirierten Probe zu bestimmen. |
| Trocknung: | Um eine Hitzeschädigung zu vermeiden, darf die Lufttemperatur bei der Trocknung max. 60°C erreichen. |
| Lagerung: | Die Einlagerung darf ausschließlich nach der Feststellung sämtlicher oben angeführten Qualitätsparameter erfolgen. Bio- |

UM-Hafer gilt als Futterware und ist getrennt von Bio-Hafer einzulagern!

Bio-Speise-Soja:

| | |
|-------------------------|---|
| Sensorik: | arteigen, und rein. Frei von Fremd- und Dampferuch, ohne schimmelige Körner, Erdbesatz und Verkrustung. Max. 1% fremd- und zweifärbiger Körner. |
| Schädlinge: | frei von toten und lebenden Schädlingen |
| Feuchtigkeit: | 12,5% (Abzüge ab 13,1%) |
| GMO u. Derivate: | nicht nachweisbar |

| | |
|-------------------------------|---|
| Qualitätsfeststellung: | Der Besatz ist von der Rohware, alle anderen Qualitätsparameter (Wassergehalt, usw.) sind anhand der aspirierten Probe zu bestimmen. |
| Trocknung: | Um eine Hitzeschädigung zu vermeiden, darf die Lufttemperatur bei der Trocknung max. 40°C erreichen. |
| Lagerung: | Die Einlagerung darf ausschließlich nach der Feststellung sämtlicher oben angeführten Qualitätsparameter erfolgen. Bio-Speise-Sojabohne ist getrennt von Bio-Futtersojabohne und UM-Sojabohne zu lagern. |

Umstellungs-Soja ist Futterware und getrennt von Bio-Soja einzulagern!



EZG BIO-GETREIDE OBERÖSTERREICH

Traunuferstraße 130 • 4052 Ansfelden

Tel.: 07229 / 783 28, Fax DW 28

✉ office@bioerzeugergemeinschaft.at

🌐 www.ezg-bio-getreide.at

Bio-Sonnenblumenkerne zur Ölgewinnung:

| | |
|-------------------------------|--|
| Sensorik: | arteigen, und rein. |
| Schädlinge: | frei von toten und lebenden Schädlingen |
| Feuchtigkeit: | 7,5% (Abzüge ab 8,1%) |
| Qualitätsfeststellung: | Der Besitz ist von der Rohware, alle anderen Qualitätsparameter (Wassergehalt, usw.) sind anhand der aspirierten Probe zu bestimmen. |
| Trocknung: | Um eine Hitzeschädigung zu vermeiden, darf die Lufttemperatur bei der Trocknung max. 40°C erreichen. |
| Lagerung: | Die Einlagerung darf ausschließlich nach der Feststellung sämtlicher oben angeführten Qualitätsparameter erfolgen. Bio-Sonnenblume ist getrennt von und UM-Sonnenblume zu lagern. |

Bio-Mais:

| | |
|-------------------------------|--|
| Sensorik: | arteigen, und rein |
| Schädlinge: | Frei von Fremd- und Dumpfgeruch, ohne schimmelige Körner |
| Feuchtigkeit: | frei von toten und lebenden Schädlingen |
| GMO u. Derivate: | 13,5% (Abzüge ab 14,1%) |
| | nicht nachweisbar |
| Qualitätsfeststellung: | Der Besitz ist von der Rohware, alle anderen Qualitätsparameter (Wassergehalt, GMO-Freiheit, usw.) sind anhand der aspirierten Probe zu bestimmen. |
| Trocknung: | Um eine Hitzeschädigung zu vermeiden, darf die Lufttemperatur bei der Trocknung max. 80°C haben und die Korntemperatur max. 45°C erreichen. |
| Lagerung: | Bio-Mais ist getrennt von Umstellungs-Mais zu lagern. |



EZG BIO-GETREIDE OBERÖSTERREICH

Traunuferstraße 130 • 4052 Ansfelden

Tel.: 07229 / 783 28, Fax DW 28

✉ office@bioerzeugergemeinschaft.at

🌐 www.ezg-bio-getreide.at

Bio-Triticale:

| | |
|-------------------------------|--|
| Sensorik: | arteigen, und rein Frei von Fremd- und Dumpfgeruch, ohne schimmelige Körner |
| Schädlinge: | frei von toten und lebenden Schädlingen |
| Feuchtigkeit: | 13,5% (Abzüge ab 14,1%) |
| Qualitätsfeststellung: | Der Besatz ist von der Rohware, alle anderen Qualitätsparameter (Wassergehalt, usw.) sind anhand der aspirierten Probe zu bestimmen. |
| Trocknung: | Um eine Hitzeschädigung zu vermeiden, darf die Lufttemperatur bei der Trocknung max. 60°C erreichen. |
| Lagerung: | Die Einlagerung darf ausschließlich nach der Feststellung sämtlicher oben angeführten Qualitätsparameter erfolgen. Bio-Triticale ist getrennt von und UM-Triticale zu lagern. |

Bio-Erbse:

| | |
|-------------------------------|--|
| Sensorik: | arteigen, und rein. Frei von Fremd- und Dumpfgeruch, ohne schimmelige Körner. Weiße, gelbe und braune Kornfarbe |
| Schädlinge: | frei von toten und lebenden Schädlingen |
| Feuchtigkeit: | 13,5% (Abzüge ab 14,1%) |
| Qualitätsfeststellung: | Der Besatz ist von der Rohware, alle anderen Qualitätsparameter (Wassergehalt, usw.) sind anhand der aspirierten Probe zu bestimmen. |
| Trocknung: | Um eine Hitzeschädigung zu vermeiden, darf die Lufttemperatur bei der Trocknung max. 40°C erreichen. |
| Lagerung: | Die Einlagerung darf ausschließlich nach der Feststellung sämtlicher oben angeführten Qualitätsparameter erfolgen. Bio-Erbse ist getrennt von und UM-Erbse zu lagern. |

Bio-Ackerbohne:

| | |
|-------------------------------|---|
| Sensorik: | arteigen, und rein. Frei von Fremd- und Dumpfgeruch, ohne schimmelige Körner. Frei von Erdbesatz und Verkrustung. |
| Schädlinge: | frei von toten und lebenden Schädlingen |
| Feuchtigkeit: | 13,5% (Abzüge ab 14,1%) |
| Qualitätsfeststellung: | Der Besatz ist von der Rohware, alle anderen Qualitätsparameter (Wassergehalt, usw.) sind anhand der aspirierten Probe zu bestimmen. |
| Trocknung: | Um eine Hitzeschädigung zu vermeiden, darf die Lufttemperatur bei der Trocknung max. 40°C erreichen. |
| Lagerung: | Die Einlagerung darf ausschließlich nach der Feststellung sämtlicher oben angeführten Qualitätsparameter erfolgen. Bio-Ackerbohne ist getrennt von und UM-Ackerbohne zu lagern. |



EZG BIO-GETREIDE OBERÖSTERREICH

Traunuferstraße 130 • 4052 Ansfelden

Tel.: 07229 / 783 28, Fax DW 28

✉ office@bioerzeugergemeinschaft.at

🌐 www.ezg-bio-getreide.at

Bio-Einkorn, Bio-Emmer:

| | |
|-------------------------------|--|
| Sensorik: | arteigen, und rein |
| Schädlinge: | Frei von Fremd- und Dumpfgeruch, ohne schimmelige Körner |
| Feuchtigkeit: | frei von toten und lebenden Schädlingen |
| Qualitätsfeststellung: | 13,5% (Abzüge ab 14,1%) |
| Trocknung: | Der Besatz ist von der Rohware, alle anderen Qualitätsparameter (Wassergehalt) sind anhand der aspirierten Probe zu bestimmen. |
| Lagerung: | Um eine Hitzeschädigung zu vermeiden, darf die Lufttemperatur bei der Trocknung max. 40°C erreichen. |
| | Die Einlagerung darf ausschließlich nach der Feststellung sämtlicher oben angeführten Qualitätsparameter erfolgen. |

Für die Auslagerung der Ware gelten dieselben Qualitätsparameter wie bei der Einlagerung!