

## Qualitätsbestimmungen für die Ernteübernahme von Getreide, Öl- und Eiweißfrüchten aus biologischer Landwirtschaft Bio-Ernte 2026

### 1. Geltungsbereich

Diese Qualitätsbestimmungen gelten für alle an die Fritz Mauthner Handelsges.m.b.H. & CO KG („Mauthner BIO“) angelieferten und von ihr übernommenen Ernteprodukte österreichischer und ausländischer Herkunft, aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft („BIO“) und aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft in der Umstellungsphase („UM“). Abweichungen hiervon bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung zwischen Mauthner BIO und der anderen Vertragspartei.

Darüber hinaus gelten die Usancen der Börse für landwirtschaftliche Produkte in Wien. Für Streitigkeiten aus diesen Qualitätsbestimmungen wird das inappellable „Schiedsgericht der Börse für landwirtschaftliche Produkte“ in Wien vereinbart.

### 2. Qualitätsfeststellung

Die Qualitätsfeststellung erfolgt bei Anlieferung der Ware bei einer Mauthner BIO Lagerstelle. Der Besatz ist von der Rohware, alle anderen Qualitätsparameter (Wassergehalt, Protein, Hektolitergewicht usw.) sind anhand der aspirierten Probe zu bestimmen. Bei Dinkel erfolgt die HL – Gewichtsbestimmung infolge der relativ großen Mustermenge (10 Liter) an der Rohware. Die Besatzfeststellung erfolgt mittels Probereiniger.

### 3. Allgemeine Qualitätsbestimmungen

Angelieferte Ware jeder Kulturart muss folgenden Qualitätsbestimmungen entsprechen:

- Sensorik: Gesund, handelsüblich, arteigen, ohne Fremd- und Dumpfgeruch, ohne Schimmelkörner, frei von toten und lebenden Schädlingen, Speisegetreide: backfähig, **frei von Wanzenstich**
- Frei von Verunreinigungen mit gentechnisch modifizierten Organismen oder Derivaten
- Frei von sonstigen Rückständen gemäß der EU Verordnung Nr. 834/07, dem innerstaatlichen österreichischen Recht sowie öffentlichen oder privaten Produktionsrichtlinien, denen sich der Landwirt / Lieferant unterworfen hat und mit denen er seine Ware auslobt
- Für Verbandsware („Bio Austria“, „Erde und Saat“, „Demeter“ und als gleichwertig anerkannte Standards): Pestizide, chemische Rückstände und GMO nicht nachweisbar!

### 4. Spezielle Qualitätsbestimmungen

Für Ware aus kontrolliert biologischem Anbau in der Umstellungsphase („UM“) gelten die gleichen speziellen Qualitätsbestimmungen wie für Futterware der jeweiligen Kultur.

#### Bio-Speiseweizen

Sorten:	Qualitätsweizensorten (Backqualitätsgruppe 7, 8 und 9)
Fusarium:	max. 0,5 % Fusarium-befallene Körner
Hektolitergewicht:	Basis 78,0 kg, mind. 75,0 kg; Abzüge je angefangenem kg unter 78,0 kg
Auswuchs:	max. 1,0 %
Wassergehalt:	Basis 14,5 %; Abzüge ab 14,6 %
Rohprotein	mind. 11 % in der Ts. – zu Qualitätstrennungen siehe Tabelle unten

Qualitätsstufe	Rohprotein in % der Ts.	Fallzahl in sec.
Premiumweizen	> 13,0	mind. 250
Qualitätsweizen	12,0 – 12,9	mind. 250
Mahlweizen	11,0 – 11,9	mind. 220

BIO-Weizen, dessen Fallzahl unter 220 liegt, ist als **BIO-Futterweizen** einzulagern.

#### **Gefahrgemeinschaft bei Wanzenstich in Sammellagern:**

Die erntefallende Anlieferung von Bio-Speiseweizen in Lagerstellen führt automatisch zu einer Vermengung mit Bio-Speiseweizen anderer Bio-Landwirte. Die Trennung erfolgt durch die Lagerstelle nach bestem Wissen und Gewissen anhand von bei der Übernahme feststellbaren Qualitätskriterien. Eine Trennung von Bio-Weizen mit und ohne Wanzenstich ist oft nicht möglich, wenn die Wanzenstiche nicht mit freiem Auge erkennbar sind. Der Schaden ist erst im Nachhinein anhand des Energiewertes einer Extensogramm-Analyse in einem Mühlenlabor erkennbar. Ein die Backfähigkeit der gesamten Bio-Weizenpartie unmöglich machender Schaden kann bereits eintreten, wenn 1/10 der angelieferten Menge einen solchen Befall hat. Der untere Richtwert für die Backfähigkeitsgrenze liegt bei Energie 50 cm<sup>2</sup> nach 135 min. (3. Kurve) Extensogramm (ICC 114). In so einem Fall kann die Ware nicht mehr gesichert als Bio-Speiseweizen vermarktet werden. Alle in die gegenständliche Partie liefernden Landwirte bilden in diesem Fall eine Gefahrgemeinschaft unabhängig vom jeweiligen Energiewert ihrer selbst angelieferten Bio-Ware. Diese Bio-Ware kann unter Umständen nur als Bio-Futterweizen vermarktet und abgerechnet werden. Mauthner Bio muss in diesem Fall jedem betroffenen Landwirt anhand der Offenlegung des Silobuches und von Analysen akkreditierter Labore beweisen, dass die abgewertete Bio-Ware des Landwirtes tatsächlich in der nicht backfähigen Partie enthalten ist und dass ein repräsentatives Mischmuster analysiert wurde. Jeder betroffenen Bio-Landwirt hat das Recht, anhand eines repräsentativen Mischmusters einen Gegenanalyse auf eigene Kosten vornehmen zu lassen.

#### **BIO-Futterweizen**

Hektolitergewicht: mind. 72 kg  
Auswuchs: max. 6,0 %  
Wassergehalt: Basis: 14,5 %, Abzüge ab 14,6 %

#### **BIO-Durumweizen**

Fusarium: max. 0,5 % Fusarium-befallene Körner oder rötliche Körner  
Hektolitergewicht: Basis 78,0 kg, mind. 75,0 kg; Abzüge je angefangenem kg unter 78,0 kg  
Auswuchs: max. 1,0 %  
Wassergehalt: Basis 14,5 %; Abzüge ab 14,6 %  
Glasigkeit: mind. 80 % (ganzglasig)  
Rohprotein: mind. 12 % in der Ts.  
Fallzahl: mind. 220 sec.

BIO-Durum, der die Qualitätskriterien nicht erreicht, ist als Bio-Futterweizen einzulagern.

#### **BIO-Dinkel**

Sorten: keine Weizen-Dinkel-Kreuzungen, nur reine Dinkelsorten  
Hektolitergewicht: mind. 28,0 kg im Spelz  
Auswuchs: max. 1,0 %  
Wassergehalt: Basis 14,5 %; Abzüge ab 14,6 %  
Fallzahl: mind. 220 sec.

BIO-Dinkel, dessen Fallzahl unter 220 liegt, ist als **BIO-Futterdinkel** einzulagern.

### **BIO-Futterdinkel**

Hektolitergewicht: mind. 28 kg  
Auswuchs: max. 6,0 %  
Wassergehalt: Basis: 14,5 %, Abzüge ab 14,6 %

### **BIO-Mahlroggen**

Sorten: keine Hybridroggensorten  
Hektolitergewicht: Basis 71,0 kg, mind. 68,0 kg, Abzüge je angefangenem kg unter 71,0 kg  
Auswuchs: max. 1,0 %  
Wassergehalt: Basis 14,5 %; Abzüge ab 14,6 %  
Mutterkorn: max. 0,05 Gewichtsprozent  
Amylogramm: mind. 500 AE, max. 1.600 AE  
Fallzahl: mind. 120 sec.

BIO-Roggen, der weniger als 500 AE und/oder dessen Fallzahl unter 120 liegt, ist als **BIO-Futterroggen** einzulagern.

### **BIO-Futterroggen**

Hektolitergewicht: mind. 65 kg  
Auswuchs: max. 6,0 %  
Wassergehalt: Basis: 14,5 %, Abzüge ab 14,6 %  
Mutterkorn: max. 0,05 %

### **BIO-Braugerste**

Sorten: vereinbarte Sorten, Anlieferung sortenrein  
Rohprotein: 9,5 – 12,0 % in der TS  
Keimfähigkeit: min 95 %  
Sortierung: mind. 85 % über Schlitzsieb 2,5 mm  
Wassergehalt: Basis 14,5 % bis max. 15,9 %; Abzüge ab 14,6 %

BIO-Gerste mit weniger als 9,5 % oder mehr als 12,0 % Protein in der TS, einer Keimfähigkeit unter 95 %, einer Sortierung mit weniger als 85 % über Sieb 2,5 mm und/oder mehr als 15,9 % Wasser ist als **BIO-Futtergerste** einzulagern.

### **BIO-Futtergerste**

Hektolitergewicht: mind. 62 kg  
Wassergehalt: Basis: 14,5 %, Abzüge ab 14,6 %

### **BIO-Hafer**

Sensorik: frei von Schwarzbesatz und mineralischen Verunreinigungen (Erde und Steine)  
Kornfarbe: Spelzenfarbe weiß, gelb, Kerne hell, nicht verfärbt, nicht fleckig  
Schädlinge: frei von toten und lebenden Schädlingen  
Hektolitergewicht: mind. 50 kg  
Wassergehalt: Basis 14,5 %; Abzüge ab 14,6 %

BIO-Hafer, der weniger als 50 kg/hl hat, ist als **BIO-Futterhafer** einzulagern.

### **BIO-Futterhafer**

Hektolitergewicht: Basis 48,0 kg, mind. 45 kg  
Wassergehalt: Basis: 14,5 %, Abzüge ab 14,6 %

### **BIO-Hirse für Speisezwecke**

Sorte: Kornberger  
Sensorik: gleichmäßige, nicht verfärbte Ware, **frei von Stechapfelsamen & deren Wirkstoffen**  
Kornfarbe: gelb  
Wassergehalt: Basis 13,0 %; Abzüge ab 13,1 %

Wegen der Probleme mit Stechapfelsamen in Bio-Hirsefeldern und den daraus resultierenden Wirkstoffrückständen in Bio-Hirse kann eine Vermarktung als Bio-Speisehirse, die in eine Sammelagerstelle geliefert wird, nicht garantiert werden. Die in eine Lagerstelle liefernden Bio-Landwirte bilden eine Gefahrengemeinschaft analog dem Fall Gefahrengemeinschaft bei Wanzenstich (siehe oben Bio-Speiseweizen).

### **BIO-Mais (Stärkemais, Wachsmais, Grießmais)**

Sensorik: ohne Sauergeruch  
Schädlinge: frei von toten und lebenden Schädlingen, allergenfrei  
Wassergehalt: Basis 14,0 %; Abzüge ab 14,1 %  
Wachsmais, Griesmais: Sortenrein  
Tropanalkaloide: frei von Stechapfelsamen und Ambrosiasamen

Wegen der Probleme mit Stechapfelsamen in Bio-Maisfeldern und den daraus resultierenden Wirkstoffrückständen in Bio-Griesmais kann eine Vermarktung als Bio-Griesmais, die in eine Sammelagerstelle geliefert wird, nicht garantiert werden. Die in eine Lagerstelle liefernden Bio-Landwirte bilden eine Gefahrengemeinschaft analog der Gefahrengemeinschaft bei Wanzenstich (siehe oben Bio-Speiseweizen).

### **BIO-Futtermais**

Wassergehalt: Basis: 14,0 %, Abzüge ab 14,1 %

### **BIO-Triticale**

Hektolitergewicht: mind. 65 kg  
Auswuchs: max. 6,0 %  
Mutterkorn: max. 0,05 Gewichtsprozent  
Wassergehalt: Basis: 14,5 %, Abzüge ab 14,6 %

### **BIO-Erbse (Erbse, Peluschke, Platterbse, Wicke)**

Kornfarbe: weiß, gelb, braun  
Auswuchs: max. 6,0 %  
Wassergehalt: Basis: 14,0 %, Abzüge ab 14,1%

### **BIO-Ackerbohne**

Sensorik: frei von Erdbesatz u. Verkrustung  
Auswuchs: max. 6,0 %  
Wassergehalt: Basis: 14,0 %, Abzüge ab 14,1%

### **Eiweiß-Getreidegemenge**

Getreide-Komponente: Roggen oder Triticale (auch Wechseltriticale)  
Eiweiß-Komponente: Ackerbohne, Erbse oder Wicke  
Auszählung der Komponenten bei der Ernte Übernahme.

### **BIO-Sojabohne für Futterzwecke**

Sensorik: frei von Erdbesatz u. Verkrustung, frei von Ambrosiasamen  
Wassergehalt: Basis: 13,0 %, Abzüge ab 13,1%

### BIO-Sojabohnen für Speisezwecke

Sensorik: frei von Erdbesatz u. Verkrustung, frei von Stechapfelsamen und Ambrosiasamen  
Einheitlich, gelbbraune Färbung, Max. 5% andersfarbige Bohnen  
Wassergehalt: Basis: 13,0 %, Abzüge ab 13,1%; max. 18%  
Protein: 40% in der Trockensubstanz  
Bruch: Getrennte Feststellung und Abrechnung zu Preis Bruch-Futtersojabohne

Wegen der Probleme mit Stechapfelsamen in Bio-Sojabohnenfeldern und den daraus resultierenden Wirkstoffrückständen in Bio-Sojabohnen kann eine Vermarktung als Bio-Speisesojabohnen, die in eine Sammlagerstelle geliefert wird, nicht garantiert werden. Die in eine Lagerstelle liefernden Bio-Landwirte bilden eine Gefahrengemeinschaft analog der Gefahrengemeinschaft bei Wanzenstich (siehe oben Bio-Speiseweizen).

### BIO-Öl-Sonnenblumen

Sensorik: arteigen und rein  
Wassergehalt: Basis: 8,0 %, Abzüge ab 8,1%  
Ölgehalt: min. 42% bei 8% Wassergehalt  
Oleic Säure HO Sonnenblumen (18:1): min. 80%  
HO / LO: Eine Trennung nach Nutzungsart sowie ein Produktionsabstand von min. 200 m sind verpflichtend.

### AGRANA Gelbmais & AGRANA Wachsmais

Für AGRANA Mais gelten gesonderte Qualitätsbestimmungen.

### 5. Siebung zur Besatzfeststellung:

Produkt	Obersieb		Untersieb	
	Schlitzsieb, mm	Rundsieb, mm	Schlitzsieb, mm	Rundsieb, mm
Weizen und Durumweizen	5	-	2	-
Dinkel im Spelz	-	12	2	-
Roggen	5	-	1,8	-
Triticale	5	-	1,8	-
Sommergerste	5	-	2	-
Wintergerste	5	-	2	-
Hafer	5	-	1,8	-
Hirse	-	3,25	1,6	-
Mais	-	12	-	4,5
Erbse	-	12	-	4,5
Ackerbohne	-	14	-	4,5
Sojabohne	-	12	-	4,5
Platterbse	-	12	-	4,5
Öl-Sonnenblumen	-	12	2	-

Wien, März 2026