

DIN EN ISO 5527

ICS 67.060

Einsprüche bis 2012-09-30

Entwurf**Getreide –
Vokabular (ISO/DIS 5527:2012);
Deutsche Fassung prEN ISO 5527:2012**

Cereals –
Vocabulary (ISO/DIS 5527:2012);
German version prEN ISO 5527:2012

Céréales –
Vocabulaire (ISO/DIS 5527:2012);
Version allemande prEN ISO 5527:2012

Anwendungswarnvermerk

Dieser Norm-Entwurf mit Erscheinungsdatum 2012-07-30 wird der Öffentlichkeit zur Prüfung und Stellungnahme vorgelegt.

Weil die beabsichtigte Norm von der vorliegenden Fassung abweichen kann, ist die Anwendung dieses Entwurfes besonders zu vereinbaren.

Stellungnahmen werden erbeten

- vorzugsweise als Datei per E-Mail an nal@din.de in Form einer Tabelle. Die Vorlage dieser Tabelle kann im Internet unter www.din.de/stellungnahme oder für Stellungnahmen zu Norm-Entwürfen der DKE unter www.dke.de/stellungnahme abgerufen werden;
- oder online im Norm-Entwurfs-Portal des DIN unter www.entwuerfe.din.de, sofern dort wiedergegeben;
- oder in Papierform an den Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) im DIN, 10772 Berlin (Hausanschrift: Burggrafenstr. 6, 10787 Berlin).

Die Empfänger dieses Norm-Entwurfs werden gebeten, mit ihren Kommentaren jegliche relevanten Patentrechte, die sie kennen, mitzuteilen und unterstützende Dokumentationen zur Verfügung zu stellen.

Gesamtumfang 36 Seiten

Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) im DIN

Nationales Vorwort

Der hiermit der Öffentlichkeit zur Stellungnahme vorgelegte Norm-Entwurf prEN ISO 5527:2012 ist im Technischen Komitee ISO/TC 34 „Agricultural food products“ in Zusammenarbeit mit dem Technischen Komitee CEN/TC 338 „Getreide und Getreideerzeugnisse“ erarbeitet worden, dessen Sekretariat vom AFNOR (Frankreich) gehalten wird.

Der Norm-Entwurf wird zur parallelen Umfrage auf ISO- und CEN-Ebene vorgelegt.

Die Mitarbeit des DIN beim Europäischen Komitee für Normung (CEN) wird für den Bereich des CEN/TC 338 (Sekretariat: Frankreich) über den Arbeitsausschuss NA 057-05-06 AA „Getreide und Getreideerzeugnisse“ des Normenausschusses Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte wahrgenommen.

Der von ISO veröffentlichte Norm-Entwurf ISO/DIS 5527:2012 enthält die englisch- und französischsprachige Version sowie im Anhang A die spanischsprachige Version und im Anhang B die chinesische Version. Alphabetische Indizes sind in Englisch und Französisch enthalten.

Der vorliegende Norm-Entwurf DIN EN ISO 5527:2012-07 enthält die deutschsprachige Übersetzung der englischsprachige Version des Internationalen Norm-Entwurfs ISO/DIS 5527:2012. Es ist beabsichtigt, in die zukünftige Internationale Norm ISO 5527 auch die deutschsprachige Version zu Benennungen und ihren Definitionen mit aufzunehmen. Die entsprechenden Beschlüsse hierzu im CEN/TC 338 und im zuständigen Internationalen Unterkomitee SC 4 „Cereals and pulses“ des ISO/TC 34 liegen vor.

Getreide — Vokabular (ISO/DIS 5527:2012)

Céréales — Vocabulaire (ISO/DIS 5527:2012)

Cereals — Vocabulary (ISO/DIS 5527:2012)

ICS:

Deskriptoren:

Dokument-Typ: Europäische Norm
Dokument-Untertyp:
Dokumentstufe: parallele Umfrage
Dokumentsprache: D
STD Version 2.4e - RC2

Inhalt

Seite

Vorwort	3
Anwendungsbereich.....	4
1 Allgemeine Terminologie	4
1.1 Allgemeine Definitionen	4
2 Terminologie in Bezug auf die Physiologie	14
3 Terminologie in Bezug auf die Morphologie	15
3.1 Allgemeine Definitionen	15
3.2 Spezifische Definitionen	18
4 Terminologie in Bezug auf die Technologie des Getreides	18
4.1 Allgemeine Definitionen	18
4.2 Weizen.....	20
4.3 Reis	23
5 Terminologie in Bezug auf Getreideprodukte.....	24
5.1 Allgemeine Definitionen	24
5.2 Weizen.....	25
5.3 Reis	25
5.4 Mais	25
5.5 Andere Getreide	26
6 Terminologie in Bezug auf Prüfverfahren	26
6.1 Allgemeine Definitionen	26
6.2 Reis	28
6.3 Weizen.....	28
Literaturhinweise	31
Stichwortverzeichnis	32

Vorwort

Dieses Dokument (prEN ISO 5527:2012) wurde vom Technischen Komitee ISO/TC 34 „Food products“ in Zusammenarbeit mit dem Technischen Komitee CEN/TC 338 „Getreide und Getreideerzeugnisse“ erarbeitet, dessen Sekretariat vom AFNOR gehalten wird.

Dieses Dokument ist derzeit zur parallelen Umfrage vorgelegt.

Anerkennungsnotiz

Der Text von ISO/DIS 5527:2012 wurde vom CEN als prEN ISO 5527:2012 ohne irgendeine Abänderung genehmigt.

Anwendungsbereich

Diese Internationale Norm enthält eine Liste von Benennungen und deren Definitionen in Englisch und Französisch, die sich auf Getreide beziehen.

ANMERKUNG Anhang A enthält eine Liste von Benennungen und Definitionen in Spanisch.

Die Begriffe sind unter den folgenden Überschriften angegeben:

- 1) Allgemeine Terminologie
- 2) Terminologie in Bezug auf die Physiologie
- 3) Terminologie in Bezug auf die Morphologie
- 4) Terminologie in Bezug auf die Technologie der Getreide
- 5) Terminologie in Bezug auf die Getreideprodukte
- 6) Terminologie in Bezug auf die Prüfverfahren

Alphabetische Indizes sind in Englisch und Französisch enthalten.

ANMERKUNG Siehe ISO 5526:1986, *Cereals, pulses and other food grains — Nomenclature*, hinsichtlich einer Liste von Hauptgetreidearten mit deren botanischen Namen und den allgemeinen Namen in Englisch und Französisch (in Überarbeitung).

1 Allgemeine Terminologie

1.1 Allgemeine Definitionen

1.1.1

Braunfäule

Pilzkrankheit des Getreides

1.1.2

Brotgetreide

Getreide, das zur Herstellung von Brot und anderen Produkten geeignet ist

BEISPIEL Weizen, Reis, Triticale

1.1.3

brandiges Korn

Körner, gefüllt mit einem übel riechendem Staub, der die Sporen von Kornfäulen (Faul-, Steinbrand), d. h. *Tilletia caries* (DC), till. Syn. *Tilletia tritici* (Bjerk) R. Wolff, *Tilletia controversa* Kühn, syn. *Tilletia brevifaciens* c.w. Fischer, *Tilletia foetida* (Wallp), Liro syn. *Tilletia leavis* Kühn, *Tilletia indica* mitra, enthält

Die Krankheit „Karnal bunt“ (indischer Weizenbrand) wird durch den pilzartigen Krankheitserreger *Tilletia indica* verursacht.

1.1.4

Getreide

Pflanzkörner, meist kultiviert, die zur Familie *Poaceae* gehören

ANMERKUNG Eine Liste dieser Pflanzen ist in ISO 5526:1986, *Cereals, pulses and other food grains — Nomenclature*, enthalten.

1.1.5

Sorte

gleichförmiges und eindeutiges Individuum einer Pflanzenart (außer Hybridarten), das durch seine natürliche Fortpflanzungsart seine Eigenschaften von Generation zu Generation beibehält

1.1.6

beschädigtes Getreidekorn

ganzes Korn, das deutlich verfärbt oder durch Wasser, Insekten, Wärme oder andere Ursachen beschädigt ist

1.1.7

Radekrankheit

Nematodengalle des Korns (Radekorn) mit einer schwarzbraunen Färbung die eine Menge von kleinen ausgetrockneten Nematoden der Art *Anguina tritici* enthält, die beim Eintauchen in Wasser aktiv werden

ANMERKUNG Dieser Begriff gilt nicht für Getreidechargen, die Samen von Lichtnelke oder Kornrade (*Lychnis githago* Scop. oder *Agrostemma githago* L.) enthalten.

1.1.8

Mutterkorn

pilzartige Struktur (Sklerotien) des Pilzes *Claviceps purpurea*

1.1.9

Fremdkörper

Verunreinigung

Anteil, der aus anorganischen und organischen Fremdkörpern besteht

1.1.10

Fremdkörner

Samen, mit Ausnahme von Getreide, die in der zu untersuchenden Probe oder in einer Partie vorhanden sind

1.1.11

Bruch

durch das Endosperm dargestellte Oberfläche eines Bruchkorns, deren Erscheinungsbild entweder mehlig, halbglassig oder glasig sein kann

1.1.12

fusariumbefallenes Korn

Korn, dessen Perikarp mit Myzelien von *Fusarium spp.* befallen ist; dieses Korn erscheint leicht brandig, eingeschrumpft, und weist rosa- oder weißgefärbte Flecken mit fließenden, unscharfen Konturen auf

1.1.13

Sortierung

Verfahren, das aus dem Identifizieren, dann Trennen der Getreidechargen entsprechend ihrem Erscheinungsbild und physikalischem Zustand oder entsprechend einer ihrer besonderen (chemischen, technologischen) Eigenschaften, besteht

1.1.14

Körner mit Schädlingsfraß

Körner, die infolge des Befalls durch Nagetiere, Insekten, Milben oder andere Schädlinge eine Beschädigung aufweisen

1.1.15

gesundheitsschädigender Samen toxischer Samen

Samen, die bei Vorhandensein in Mengen über einem bestimmten Grenzwert, toxische, gesundheitsschädigende oder gefährliche Wirkung auf die Gesundheit, organoleptische Eigenschaften oder technologische Leistungsfähigkeit haben können

1.1.16

durch Hitze geschädigtes Korn

Korn, das infolge von Hitzeeinwirkung eine kastanienbraune bis schwarze Färbung hat, und bei dem ein Bereich des Endosperms gelblich-grau oder bräunlich-schwarz ist

1.1.17

versteckter (Insekten-)Befall

Insekten, die innerhalb einzelner Körner vorhanden sind, entweder weil sie sich in Juvenilstadien befinden und sich aus innerhalb der Körner abgelegten Eiern entwickelt haben, oder weil sie in das Innere einzelner Körner durch Risse oder andere Beschädigungen, üblicherweise um zu fressen, eingedrungen sind (versteckter Befall ist normalerweise bei der Erstuntersuchung der Probe nicht sichtbar)

1.1.18

Verunreinigungen

beschädigte Körner und sämtliche organischen und anorganischen Materialien, die anders als Getreidekörner sind

ANMERKUNG Die Verunreinigungen umfassen die folgenden vier Hauptkategorien: beschädigte Körner, andere Getreide; Fremdkörper; und gesundheitsschädigende und/oder toxische Samen, Brandbutten und Mutterkorn.

1.1.19

Verunreinigung tierischen Ursprungs

Material tierischen Ursprungs (Eier, Larven, Nymphen oder adulte Insekten und deren Fragmente, Milben und deren Fragmente), unter festgelegten Bedingungen vom Produkt abgetrennt

1.1.20

(Insekten-)Befall

lebende Insekten- und Milbenarten, die während eines/mehrerer Stadiums/-dien ihres Lebenszyklus die Beschädigung des Korns verursachen können

ANMERKUNG Diese sind auch als „Schädlingsarten“ bekannt.

1.1.21

beobachteter Anfangsbefall

frei lebende Insekten, die mit dem bloßen Auge sofort sichtbar sind, wenn die Probe erstmals untersucht wird

1.1.22

Beweglichkeit durch fehlende Klebrigkeit

Fähigkeit eines Nudelstrangs geschmeidig über andere Stränge zu gleiten, diese ist von der Neigung des Stranges zum Strangverkleben abhängig

ANMERKUNG 1 Ist nur für Nudeln in Form langer Stränge anwendbar.

ANMERKUNG 2 Ist von der Geometrie des Produktes, der Oberflächenklebrigkeit und der Festigkeit der Nudel abhängig.

1.1.23

mehliges Bruch

Bruchoberfläche des Endosperms, das in der Textur vollständig lose und im Erscheinungsbild stärkehaltig ist

1.1.24

Motte

Arten der Ordnung *Lepidoptera* (*Heterocera*), die weniger leuchtend gefärbt als Schmetterlinge sind und vorwiegend nachts fliegen

ANMERKUNG Schmetterlinge (*Rhopalocera*) und Motten (*Heterocera*) gehören zu der gleichen Ordnung *Lepidoptera*, jedoch sind Schmetterlinge bei der Getreidelagerung nicht anzutreffen.

1.1.25

verschimmelte Körner

Körner, die mit bloßem Auge sichtbaren Schimmel auf 50 % der Oberfläche und/oder im Kern haben

1.1.26

Beschädigung des Perikarps

primäre Art der Beschädigung, die dazu führt, dass das Korn nicht vollständig ist, bestehend aus Rissen, Schnitten, Abrieb und Splintern oder Stücken des fehlenden Endosperms

1.1.27

Kleie

Mahlfraktion, die durch Abtrennen der äußeren Schicht von Getreide erhalten wird

1.1.28

Siebverluste

Reinigungsverluste, hauptsächlich aus kleinen und Bruchkörnern zusammengesetzt

1.1.29

Saatkorn

Saatgetreide

zur Aussaat vorgesehenes Korn (Getreide)

1.1.30

halbglasiger Bruch

Bruchoberfläche des Endosperms, dessen Erscheinungsbild teilweise mehlig und teilweise glasig ist

1.1.31

Schmactkorn

Kümmerkorn

Körner, die schlecht gefüllt, leicht und dünn sind, deren Reserveaufbau infolge physiologischer oder pathologischer Faktoren unterbrochen wurde (aus ISO 7970:2011, 2.1)

1.1.32

kleine Körner

unverdorbene Körner von kleiner Größe, die durch ein Sieb mit einer besonderen Öffnungsweite hindurchgehen

1.1.33

Sommergetreide

Unterarten (Kultursorten) von Getreide, die im Frühjahr ausgesät werden und die in einer Saison blühen

1.1.34

Auswuchs

Körner, deren Wurzel- oder Blattkeim mit dem bloßem Auge deutlich zu erkennen ist

ANMERKUNG Die Auswüchse an sich werden nicht berücksichtigt, jedoch die sich aus ihrem Vorhandensein ergebende α -Amylase-Aktivität, die als die Fallzahl angegeben wird.

1.1.35

Freisetzen von Stärke

Freisetzen von Stärke aus Nudeln während sie in Wasser gekocht werden, zeigt den Stand der Oberflächenzersetzung der Nudel an

ANMERKUNG Die Menge der freigesetzten Stärke kann mittels einer taktilen Untersuchung beurteilt werden, die die Klebrigkeit der Oberfläche hinsichtlich der Berührung abschätzt.

1.1.36

Spannungsriß

nahe der Mitte beginnender kleiner Riss innerhalb eines Korns, der sich durch das glasige Endosperm nach außen ausbreitet, der sich jedoch nicht bis nach außen zum Perikarp erstreckt

1.1.37

vollständig geschädigte Körner

verdorbene Körner

Körner und Stücke von Getreidekörnern, die stark zerquetscht sind, geschädigt durch Witterungseinflüsse, Pilze, Insektenfraß und Frost, deren Keim oder Spross beschädigt ist, oder die auf andere Weise wesentlich zerstört sind

1.1.38

glasiger Bruch

Bruchoberfläche des Endosperms, dessen Erscheinungsbild vollständig fest und durchscheinend ist

1.1.39

glasiges Korn

ganzes unbeschädigtes (unverdorbenes) Korn, das ein naturbedingt durchscheinendes Erscheinungsbild hat

ANMERKUNG Dieses kommt nicht als Verunreinigung in Betracht.

1.1.40

Wachsgetreide (Gerste, Mais, Reis, Hirse)

Getreide, dessen Stärke fast vollständig aus Amylopektin zusammengesetzt ist

1.1.41

vom Rüsselkäfer (Kornkäfer) befallenes Korn

vom rötlich-braunen Rüsselkäfer befallenes Korn; dieser legt seine Eier in gelagertes Getreide, die Larven fressen im Inneren des Korns

1.1.42

Wintergetreide

Unterarten (Kultursorten) von Getreide, die im Herbst ausgesät werden und die im nächsten Frühjahr blühen

ANMERKUNG Die Blüte erfolgt nur, wenn die Pflanzen bestimmten natürlichen und künstlichen Bedingungen der Vernalisation ausgesetzt werden, die üblicherweise eine Kältebehandlung umfassen, die naturgemäß erfolgt, wenn vor dem Winterfrost ausgesät wird.

1.2

Gerste

Frucht der Getreidekulturpflanze *Hordeum vulgare*, zur Familie *Poacea* gehörend

1.2.1

Futtergerste

Gerste, deren Körner zur Fütterung von Tieren verwendet werden

1.2.2

Hochlandgerste

spelzenfreie Gerste

Nacktgerste

Karyopse-Mutation der Kulturgerste, zu den grasartigen Kräutern gehörend, leichtes Ausfallen der Körner und Trennen von den Spelzen

1.2.3

Braugerste

Gerste mit bestimmten Eigenschaften (physikalische, chemische, germinative und andere), die es ermöglichen, diese in Malz umzuwandeln

1.3

Kolbenhirse

italienische Borstenhirse

Mohairhirse

Karyopse der Kulturgetreideart, zu den grasartigen Kräutern gehörend, die Spelze erscheint rot, orange, gelb, weiß, violett und schwarz. Die Hülse der Karyopse kann in der Färbung rot, orange, gelb, weiß, violett und schwarz sein, deren Frucht ist oval und gelb gefärbt. Hirse wird in nicht klebend und klebend unterteilt

1.4

Mais

Frucht der Getreideart, üblicherweise kultiviert, zur Familie *Poacea* gehörend, häufig in der Form eines oder eines halben Pferdezahns, eines Dreiecks, flach rund und vorrangig in den Farben Gelb oder Weiß

1.4.1

Baby-Mais

Jungmais

Maisform für den menschlichen Verzehr, dessen junge Kolben geerntet werden, wenn die Maisseiden sichtbar werden

1.4.2

Zahnmais

Maisform, deren reifes Korn die Form eines Pferdezahns und eine Vertiefung an der Krone hat

1.4.3

Feldmais

Futtermais

Mais, dessen reife Körner — der am häufigsten gehandelte Mais gehört meistens zu den Hartmais- und Zahnmais-Arten — überwiegend zur Tierfütterung, entweder direkt oder als Bestandteil eines vorverarbeiteten Futtermittels verwendet werden

1.4.4

Hartmais

Maisform, deren reife Körner ein glattes, glasiges Erscheinungsbild und eine eher runde Form haben

1.4.5

Stärkemaïs

Maisart, deren Körner überwiegend aus weicher Stärke anstelle glasiger Stärke zusammengesetzt sind

1.4.6

gentechnisch modifizierter Mais (GVO)

genetisch veränderter Mais

Mais, entstanden durch Anwendung der DNA-Kombinationstechnik, die zum Transfer spezifischer Gene von einem Organismus (Tiere, Pflanzen, Mikroorganismen und andere Spezies) auf einen anderen geeignet ist, um diesen eine oder mehrere neue Eigenschaft(en) zu geben

1.4.7

Maishärte

Menge von glasigem Endosperm im Korn im Verhältnis zu dem im Maiskorn vorhandenen mehligem Endosperm

1.4.8

Puffmais

Perlmais

Maisform, deren reife Körner während schnellen Garens aufplatzen, da sich während des schnellen Erhitzens Innendruck aufbaut

1.4.9

Zuckermais

Süßmais

Maisform, deren Körner so viel Zucker und so wenig Stärke enthalten, dass sie beim Trocknen runzelig und durchscheinend werden

1.4.10

Wachs-Mais

Klebmais

Maisart, die auf die Trockenmasse bezogen weniger als 5 % Amylose enthält, der Rest ist Amylopektin

1.5

Reis

Früchte von *Oryza sativa* oder *Oryza glaberrima*, Familie *Poaceae*

1.5.1

Reis mit weißer abdominaler Seite

„White belly“

kreidiges Reiskorn mit dem undurchscheinenden Abschnitt auf der ventralen oder der gleichen Seite des Embryos

1.5.2

Duftreis

Reiskorn, das einen natürlichen aromatischen Duft enthält