

BUNDESGESETZBLATT

FÜR DIE REPUBLIK ÖSTERREICH

Jahrgang 2003

Ausgegeben am 3. Dezember 2003

Teil II

552. Verordnung: Änderung der Schädlingsbekämpfungsmittel-Höchstwertverordnung
[CELEX-Nrn.: 32002L0042, 32002L0063, 32002L0066, 32002L0071,
32002L0076, 32002L0079, 32002L0097, 32002L0100, 32003L0060, 32003L0062
und 32003L0069]

552. Verordnung der Bundesministerin für Gesundheit und Frauen, mit der die Schädlingsbekämpfungsmittel-Höchstwertverordnung geändert wird

Auf Grund der §§ 10 Abs. 1, 15 Abs. 7 und 16 Abs. 6 des Lebensmittelgesetzes 1975 – LMG 1975, BGBl. Nr. 86, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. I Nr. 69/2003, wird im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft verordnet:

Die Verordnung über Höchstwerte von Rückständen von Schädlingsbekämpfungsmitteln in oder auf Lebensmitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs (SchäHöV), BGBl. II Nr. 441/2002, wird wie folgt geändert:

1. § 5 lautet:

„§ 5. Bei der amtlichen Kontrolle der Rückstände von Schädlingsbekämpfungsmitteln in oder auf Lebensmitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs ist gemäß **Anlage 3** (Probenahmeverfahren) vorzugehen.“

2. § 6 wird folgender Abs. 3 angefügt:

„(3) Bei Lebensmitteln aus inländischer Produktion ist § 12 Abs. 10 des Pflanzenschutzmittelgesetzes 1997, BGBl. I Nr. 60, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. I Nr. 110/2002, zu beachten.“

3. § 10 lautet:

„§ 10. Folgende Richtlinien der Europäischen Gemeinschaft sind als innerstaatliches Recht anzuwenden:

- 2002/42/EG der Kommission vom 17. Mai 2002 zur Änderung der Anhänge der Richtlinien 86/362/EWG, 86/363/EWG und 90/642/EWG des Rates hinsichtlich der Festsetzung von Höchstgehalten an Rückständen von Schädlingsbekämpfungsmitteln (Bentazon und Pyridat) auf und in Getreide, Lebensmitteln tierischen Ursprungs und bestimmten Erzeugnissen pflanzlichen Ursprungs, einschließlich Obst und Gemüse;
- 2002/66/EG der Kommission vom 16. Juli 2002 zur Änderung der Anhänge der Richtlinien 76/895/EWG, 86/362/EWG, 86/363/EWG und 90/642/EWG des Rates hinsichtlich der Festsetzung von Höchstgehalten an Rückständen von Schädlingsbekämpfungsmitteln in und auf Obst und Gemüse, Getreide, Lebensmitteln tierischen Ursprungs und bestimmten Erzeugnissen pflanzlichen Ursprungs, einschließlich Obst und Gemüse (Lindan, Quintozen, Permethrin, Parathion);
- 2002/71/EG der Kommission vom 19. August 2002 zur Änderung der Anhänge der Richtlinien 76/895/EWG, 86/362/EWG, 86/363/EWG und 90/642/EWG des Rates hinsichtlich der Festsetzung von Höchstgehalten an Rückständen von Schädlingsbekämpfungsmitteln (Formothion, Dimethoat, Oxydemeton-methyl) auf und in Getreide, Lebensmitteln tierischen Ursprungs und bestimmten Erzeugnissen pflanzlichen Ursprungs, einschließlich Obst und Gemüse;
- 2002/76/EG der Kommission vom 6. September 2002 zur Änderung der Anhänge der Richtlinien 86/362/EWG und 90/642/EWG des Rates hinsichtlich der Festsetzung von Höchstgehalten an Rückständen von Schädlingsbekämpfungsmitteln (Metsulfuron-methyl) auf und in Getreide und bestimmten Erzeugnissen pflanzlichen Ursprungs, einschließlich Obst und Gemüse;
- 2002/79/EG der Kommission vom 2. Oktober 2002 zur Änderung der Anhänge der Richtlinien 76/895/EWG, 86/362/EWG, 86/363/EWG und 90/642/EWG des Rates hinsichtlich der Festset-

zung von Höchstgehalten an Rückständen von Schädlingsbekämpfungsmitteln auf und in Getreide, Lebensmitteln tierischen Ursprungs und bestimmten Erzeugnissen pflanzlichen Ursprungs, einschließlich Obst und Gemüse (Abamectin, Azocyclotin und Cyhexatin, Bifenthrin, Bitertanol, Brompropylat, Clofentezin, Cyromazin, Ethion, Fenpropimorph, Flucythrinat, Hexaconazol, Methacrifos, Myclobutanil, Penconazol, Prochloraz, Profenofos, Resmethrin und Bioresmethrin, Tridemorph, Triadimefon und Triadimenol);

- 2002/97/EG der Kommission vom 16. Dezember 2002 zur Änderung der Anhänge der Richtlinien 86/362/EWG, 86/363/EWG und 90/642/EWG des Rates hinsichtlich der Festsetzung von Höchstgehalten an Rückständen von Schädlingsbekämpfungsmitteln (2,4-D, Triasulfuron und Thifensulfuron-methyl) auf und in Getreide, Lebensmitteln tierischen Ursprungs und bestimmten Erzeugnissen pflanzlichen Ursprungs, einschließlich Obst und Gemüse;
- 2002/100/EG der Kommission vom 20. Dezember 2002 zur Änderung der Richtlinie 90/642/EWG des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Azoxystrobin (auf und in Obst und Gemüse);
- 2003/60/EG der Kommission vom 18. Juni 2003 zur Änderung der Anhänge der Richtlinien 76/895/EWG, 86/362/EWG, 86/363/EWG und 90/642/EWG des Rates hinsichtlich der Festsetzung von Höchstgehalten an Rückständen von bestimmten Schädlingsbekämpfungsmitteln in und auf Getreide, Lebensmitteln tierischen Ursprungs und bestimmten Erzeugnissen pflanzlichen Ursprungs, einschließlich Obst und Gemüse (Cinidon-ethyl, Cyhalofop-butyl, Famoxadon, Florasulam, Flumioxazin, Metalaxyl-M, Picolinafen, Iprovalicarb, Prosulfuron, Sulfosulfuron, Fenhexamid, Acibenzolar-S-methyl, Cyclanilid, Pyraflufen-ethyl, Amitrol, Diquat, Isoproturon, Ethofumesat, Chlorfenapyr, Fentin-acetat und Fentin-hydroxid);
- 2003/62/EG der Kommission vom 20. Juni 2003 zur Änderung der Anhänge der Richtlinien 86/362/EWG und 90/642/EWG des Rates hinsichtlich der Rückstandshöchstgehalte für Hexaconazol, Clofentezin, Myclobutanil und Prochloraz (auf und in Getreide, Obst und Gemüse);
- 2003/69/EG der Kommission vom 11. Juli 2003 zur Änderung des Anhangs der Richtlinie 90/642/EG hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen für Chlormequat, lambda-Cyhalothrin, Kresoxim-methyl, Azoxystrobin und bestimmte Dithiocarbamate (auf und in Obst und Gemüse).“

4. § 10 erhält die Bezeichnung „§ 11“ und lautet:

„§ 11. (1) Mit In-Kraft-Treten dieser Verordnung tritt die Schädlingsbekämpfungsmittel-Höchstwertverordnung, BGBl. Nr. 747/1995, zuletzt geändert durch die Verordnung BGBl. II Nr. 127/2001, außer Kraft.

(2) Tiefgekühlte und eingedoste Lebensmittel pflanzlicher und tierischer Herkunft, die nicht der Verordnung BGBl. II Nr. 441/2002, jedoch der Schädlingsbekämpfungsmittel-Höchstwertverordnung, BGBl. Nr. 747/1995, zuletzt geändert durch die Verordnung BGBl. II Nr. 127/2001, entsprechen, dürfen bis 31. Dezember 2003 in Verkehr gebracht werden.

(3) Folgende Lebensmittel, die nicht der Verordnung BGBl. II Nr. 552/2003, jedoch der Schädlingsbekämpfungsmittel-Höchstwertverordnung, BGBl. II Nr. 441/2002, entsprechen, dürfen bis zum nachstehend angeführten Zeitpunkt in Verkehr gebracht werden:

- Lebensmittel pflanzlicher und tierischer Herkunft bis 31. Dezember 2003,
- Lebensmittel pflanzlicher Herkunft mit den Rückständen Chlorfenapyr, Fentin-acetat und Fentin-hydroxid, die nicht der Richtlinie 2003/69/EG entsprechen, bis 30. Juni 2004,
- tiefgekühlte und eingedoste Lebensmittel pflanzlicher und tierischer Herkunft bis 31. Dezember 2004,
- tiefgekühlte und eingedoste frische Bohnen mit dem Rückstand Indoxacarb bis 31. Dezember 2005.“

5. § 11 erhält die Bezeichnung „§ 12“.

6. In § 12 Abs. 1 wird der 2. Spiegelstrich „79/700/EWG ABl. L 207/26 vom 15. August 1979,“ gestrichen.

7. § 12 Abs. 1 wird wie folgt ergänzt:

- 2002/42/EG ABl. L 134/29 vom 22. Mai 2002,
- 2002/63/EG ABl. L 187/30 vom 16. Juli 2002,
- 2002/66/EG ABl. L 192/47 vom 20. Juli 2002,

- 2002/71/EG ABl. L 225/21 vom 22. August 2002,
- 2002/76/EG ABl. L 240/45 vom 7. September 2002,
- 2002/79/EG ABl. L 291/1 vom 28. Oktober 2002,
- 2002/97/EG ABl. L 343/23 vom 18. Dezember 2002,
- 2002/100/EG ABl. L 2/33 vom 7. Jänner 2003,
- 2003/60/EG ABl. L 155/15 vom 24. Juni 2003,
- 2003/62/EG ABl. L 154/70 vom 21. Juni 2003,
- 2003/69/EG ABl. L 175/37 vom 15. Juli 2003.“

8. In der Anlage 1A werden folgende Stoffe in alphabetischer Reihenfolge eingefügt beziehungsweise geändert:

„Anlage 1A

Lebensmittel pflanzlicher Herkunft

Stoff *)	Chemische Bezeichnung	Höchstwert mg/kg	In oder auf folgenden Lebensmitteln ¹⁾
Aldrin	1,2,3,4,10,10-Hexachlor- 1,4,4a,5,8,8a-hexahydro- 1,4-endo-5, 8-exo- dimethanonaphthalin	0,02	Kürbiskerne, Tee
Dieldrin (HEOD)	1,2,3,4,10,10-Hexachlor-6,7- epoxy-1,4,4a,5,6,7,8,8a- octahydro-1,4-endo-5,8- exo-dimethano-naphthalin		
	} einzeln oder insgesamt, berechnet als Dieldrin (HEOD)		
Chlorbenzilat	Eintrag wird gestrichen		
Chlormequat	2-Chlorethyltrimethylammoniumion	10,0 5,0 2,0 0,5 0,1 0,05	Zuchtpilze Hafer Gerste, Roggen, Triticale, Weizen Birnen Hopfen, Oliven, Ölsaaten, Schalenfrüchte, Tee sonstige
Clothianidin	1-(2-Chlor-1,3-thiazol-5-ylmethyl)-3-methyl-2-nitroguanidin	0,02	alle
Cyazofamid	4-Chlor-2-cyano-N,N-dimethyl-5-P-tolyimidazol-1 sulfonamid	0,01	alle
Cyprodinil	4-Cyclopropyl-6-methyl-N-pyrimidin-2-yl)-phenyl-amin	2,0 1,0 0,5 0,2 0,05	Trauben, Gerste, Salat Erdbeeren, Apfel, Birne frische Bohnen mit Hülsen, Holunderbeeren, Kirschen, Marillen, Melanzani, Paprika, Pfirsich, Pflaumen, Tomaten, Weizen Gurken, Erbsen frisch, Zucchini sonstige
Disulfoton	O,O-Diethyl-S-(2-ethylthio-ethyl)-dithiophosphat Summe aus Disulfoton, seinem Sauerstoffanalogon und ihren Sulfoxiden und Sulfonen, ausgedrückt als Disulfoton	0,2 0,1 0,05 0,02	Gerste, Sorghum Weizen Hopfen, Tee, Baumwollsaamen sonstige

Stoff *)	Chemische Bezeichnung	Höchstwert mg/kg	In oder auf folgenden Lebensmitteln ¹⁾
Endosulfan	6,7,8,9,10,10-Hexachlor-1,5,5a,6,9,9a-hexahydro-6,9-methano-2,4,3-benzo [e]dioxathiepin-3-oxid Summe von alpha- und beta-Isomeren und Endosulfansulfat, ausgedrückt als Endosulfan	30,0	Tee
		1,0	Paprika
		0,5	Paradeiser (Tomaten), Pfirsich, Sojabohnen, Trauben, tee-ähnliche Erzeugnisse, Zitrusfrüchte
		0,3	Baumwollsaamen, Cucurbitaceen mit ungenießbarer Schale, Kernobst
		0,1	Hopfen, Ölsaaten außer Baumwollsaamen und Sojabohnen, Schalenfrüchte
Epoxiconazol	(2RS, 3SR)-3-(2-Chlorphenyl)-2-(4-fluorphenyl)-2-[(1H-1,2,4-triazol-1-yl)methyl]oxiran	0,05	sonstige
		0,2	Gerste, Roggen, Triticale, Weizen
		0,1 0,05	Hafer sonstige
Fenhexamid	1-Methyl-cyclohexanecarboxylicacid(2,3-dichloro-4-hydroxy-phenyl)-amide	10,0	Salat
		5,0	Kirschen, Kleinfrüchte und Beeren, Strauchbeerenobst
		3,0	Erdbeeren, Tafel- und Keltertrauben
		2,0	Pflaumen, Paprika
		1,0	Paradeiser (Tomaten), Melanzani
		0,3	Gurken, Zucchini
		0,05	sonstige
Indoxacarb	(S)-Methyl-7-chlor-2,5-dihydro-2-[(methoxycarbonyl) [4-(trifluormethoxy)phenyl]amino]carbonyl]-indeno[1,2-e][1,3,4]oxadiazin-4a (3H)-carboxylat einschließlich verwandter Isomerengemische, Summe der Isomeren	0,5	Trauben, frische Bohnen ²⁾
		0,2	Äpfel, Birnen, Karfiol, Brokkoli
		0,1 0,02	Kopfkohl sonstige
Mepanipyrim	N-(4-methyl-6-prop-1-ynylpyrimidin-2-yl)anilin	2,0	Erdbeeren, Tafel- und Keltertrauben
		0,01	sonstige
Pyrimethanil	2-Anilin-4,6-dimethylpyrimidin	5,0	Trauben, Erdbeeren
		2,0	Kernobst
		0,1	Bananen
		0,05	sonstige
Quinoxifen	5,7-Dichloro-4-(p-fluorophenoxy)quinolin	0,5	Tafel- und Keltertrauben
		0,2	Gerste
Silthiofam	4,5-Dimethyl-2-trimethylsilanyl-thiophene-3-carboxylic acid allylamide	0,01	alle
Thiacloprid	(Z)-3-(6-Chlor-3-pyridylmethyl)-1,3-thiazolidin-2-ylidencyanamid	0,3	Kernobst
		0,05	sonstige
Tolylfluanid	N,N-Dimethyl-N'-(4-methylphenyl)-N'-(fluordichlor-methylthio)-sulfamid	5,0	Erdbeeren, Kernobst, Trauben
		1,0	Paradeiser (Tomaten)
		0,02	sonstige
Triazoxide	7-Chlor-3-imidazol-1-yl-1,2,4-benzotriazin-1-oxid	0,05	alle“

9. Die Fußnote 2) zu Anlage 1A erhält folgende Fassung:

„Aus befristeter Anwendung wegen Gefahr in Verzug.“

10. Anlage 1C (Probenahmeverfahren) wird gestrichen.

11. In Anlage 2 wird die Überschrift „Lebensmittel pflanzlicher Herkunft“ durch die Überschrift „Lebensmittel tierischer Herkunft“ ersetzt.

12. In Anlage 2 wird nach dem Stoff „Cypermethrin“ folgender Stoff eingefügt:

„Anlage 2

Lebensmittel tierischer Herkunft

Stoff *)	Chemische Bezeichnung	Höchstwert mg/kg	In oder auf folgenden Lebensmitteln ¹⁾
Cyproconazole	2-(4-Chlorphenyl)-3-cyclopropyl-1-(1H-1,2,4-triazol-1-yl)-butan-2-ol	0,05	Leber, Leberprodukte sonstige Lebensmittel tierischen Ursprungs außer Leber, Milch Milch, Milchprodukte“
		0,01	
		0,003	

13. Nach Anlage 2 wird folgende Anlage 3 angefügt:

„Anlage 3

PROBENAHMEVERFAHREN ZUR KONTROLLE DER EINHALTUNG DER ZULÄSSIGEN HÖCHSTWERTE (MAXIMUM RESIDUE LEVELS – MRLs) FÜR RÜCKSTÄNDE VON SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNGSMITTELN (PESTIZIDRÜCKSTÄNDE) IN UND AUF LEBENSMITTELN (ERZEUGNISSEN) PFLANZLICHEN UND TIERISCHEN URSPRUNGS

1. ZIEL

Proben für die amtliche Kontrolle der Mengen an Pestizidrückständen in und auf Getreide, Obst und Gemüse sowie in Erzeugnissen tierischen Ursprungs einschließlich Fische, Krusten-, Schalen-, Weichtiere, wechselwarme Tiere und Honig werden nach den nachstehend beschriebenen Verfahren entnommen.

Diese Verfahrensvorschriften sollen es ermöglichen, aus einer Partie repräsentative Proben zu entnehmen, um sie zur Kontrolle der Einhaltung der in dieser Verordnung festgesetzten Höchstwerte für Rückstände von Schädlingsbekämpfungsmitteln (Pestiziden) zu analysieren.

2. PRINZIPIEN

Die in der Gemeinschaft geltenden MRLs basieren auf Daten aus der Wissenschaft, insbesondere den Richtlinien der Guten Landwirtschaftlichen Praxis. Rohmaterial und daraus hergestellte Lebensmittel (Derivate), bei denen diese Höchstwerte nicht überschritten werden, gelten als toxikologisch unbedenklich.

Der MRL für eine Pflanze, ein Ei oder ein Milcherzeugnis entspricht der Höchstmenge, die bei einer Sammelprobe erwartet wird, die aus verschiedenen Einheiten des behandelten Erzeugnisses zusammengestellt wurde und die für den durchschnittlichen Rückstandsgehalt der Partie repräsentativ sein soll. Bei der Festsetzung eines MRL für Fleisch und Geflügel wird die Höchstmenge herangezogen, die erwartungsgemäß im Gewebe einzelner behandelter Tiere oder Vögel präsent ist.

Folglich gelten die MRLs für Fleisch und Geflügel für eine aus einer einzigen Primärprobe zusammengestellten Gesamtprobe, während die Höchstwerte für Pflanzenerzeugnisse, Eier und Milcherzeugnisse auf Sammelproben angewendet werden, die jeweils aus ein bis zehn Primärproben zusammengestellt wurden.

3. BEGRIFFSBESTIMMUNGEN

Analyseportion

Eine aus der Analyseprobe entnommene repräsentative Menge Material von ausreichender Größe für die Messung der Rückstandskonzentration.

Anm.: Die Analyseportion kann mit einem Probenahmegerät entnommen werden.

Analyseprobe

Das zu analysierende Material, aufbereitet aus der Laborprobe durch Entnahme der zu analysierenden Erzeugnismenge, die zur Herstellung von Analyseportionen mit minimalem Stichprobenfehler vermischt, vermahlen, fein zerkleinert usw. wird.

Anm.: Bei der Aufbereitung der Analyseprobe müssen die Verfahrensvorschriften für die MRL-Festsetzung berücksichtigt werden. Die zu analysierende Erzeugnismenge kann daher Bestandteile enthalten, die normalerweise nicht konsumiert werden.

Gesamtprobe/Sammelprobe

Bei anderen Erzeugnissen als Fleisch und Geflügel die gut gemischte Kombination der aus einer Partie entnommenen Primärproben. Bei Fleisch und Geflügel gilt die Primärprobe als Gesamtprobe.

Anm.: a) Die Primärproben müssen genügend Material umfassen, um aus der Gesamtprobe die notwendigen Laborproben ziehen zu können.

b) Soweit bei der Entnahme der Primärprobe(n) separate Laborproben aufbereitet werden, ist die Gesamtprobe die konzeptuelle Summe der Laborproben zum Zeitpunkt der Entnahme der Proben aus der Partie.

Laborprobe

Die an das Labor weitergeleitete oder von diesem angenommene Probe. Eine repräsentative Menge Material aus der Gesamtprobe.

Anm.: a) Die Laborprobe kann die ganze oder ein Teil der Gesamtprobe sein.

b) Zur Zusammenstellung der Laborprobe(n) sollten Einheiten nicht zerschnitten oder zerbrochen werden, es sei denn, eine Unterteilung von Einheiten ist in Tabelle 3 vorgesehen.

c) Es können Parallel-Laborproben für separate Analysen aufbereitet werden.

Partie

Eine Menge Lebensmittelmaterial, die zum selben Zeitpunkt angeliefert wird und von der der Probennehmer weiß bzw. bei der er davon ausgeht, dass sie in Bezug auf Herkunft, Erzeuger, Sorte, Verpacker, Verpackungsart, Kennzeichnung, Versender usw. einheitlich ist. Eine Partie gilt als verdächtig, wenn, aus welchen Gründen auch immer, vermutet wird, dass der MRL überschritten ist. Eine Partie ist unverdächtig, wenn keinerlei Verdacht auf MRL-Überschreitung besteht.

Anm.: a) Soweit eine Sendung aus Partien besteht, die nachweislich von unterschiedlichen Erzeugern usw. stammen, sollte jede Partie separat kontrolliert werden.

b) Eine Sendung kann aus mehreren Partien bestehen.

c) Lassen sich bei einer großen Sendung Dimension oder räumliche Zuordnung der einzelnen Partien nicht ohne weiteres feststellen, so kann von mehreren Waggons, Lastkraftwagen, Schiffsladeräumen usw. jeder einzelne als separate Partie behandelt werden.

d) Eine Partie kann beispielsweise nach Größensortierung oder Herstellungsprozess gemischt werden.

Primärprobe/Einzelprobe

Eine oder mehrere Einheiten, die an einer Stelle von einer Partie entnommen werden.

Anm.: a) Die Stelle, an der eine Primärprobe aus der Partie entnommen wird, sollte möglichst nach dem Zufallsprinzip ausgewählt werden, soweit praktisch möglich jedoch an einer zufallsbestimmten Stelle an den zugänglichen Teilen der Partie.

b) Die Zahl der für eine Primärprobe benötigten Einheiten sollte sich nach Mindestgröße und Zahl der erforderlichen Laborproben richten.

c) Bei Pflanzen, Eiern und Milcherzeugnissen sollte, soweit aus einer Partie mehrere Primärproben entnommen werden, jede dieser Primärproben möglichst einem gleich großen Anteil der Gesamtprobe entsprechen.

d) Einheiten können zum Zeitpunkt der Entnahme der Primärprobe(n) nach dem Zufallsprinzip zur Verwendung als Parallel-Laborproben für separate Analysen bereitgehalten werden, besonders wenn die Einheiten mittelgroß oder groß sind und ein Mischen der Gesamtprobe die Laborprobe(n) nicht repräsentativer machen würde oder wenn die Einheiten (zB Eier, Beeren) durch Mischen beschädigt werden könnten.

- e) Soweit Primärproben in bestimmten Zeitabständen beim Verladen oder Entladen einer Partie entnommen werden, gilt als „Stelle“ der Entnahme ein Zeitpunkt.
- f) Zur Zusammenstellung der Primärprobe(n) sollten Einheiten weder zerschnitten noch zerbrochen werden, es sei denn, eine Unterteilung der Einheiten ist in Tabelle 3 vorgesehen.

Probe

Eine oder mehrere aus einer Gesamtheit von Einheiten ausgewählte Einheit(en) oder eine aus einer größeren Materialmenge ausgewählte Menge Material. Zum Zweck dieser Empfehlungen sollte eine repräsentative Probe hinsichtlich des Gehalts an Pestizidrückständen für die Partie, die Gesamtprobe, das Tier usw. repräsentativ sein und nicht unbedingt in Bezug auf andere Attribute.

Probenahme

Das Verfahren der Entnahme und Zusammenstellung einer Probe.

Probenahmegerät

- i) Schaufeln, Löffel, Bohrer, Messer, Stechlanzen oder jedes andere Gerät zur Entnahme einer Einheit aus losem Material, aus Packungen (Fässer, großen Käsen) oder aus Fleisch- oder Geflügeleinheiten, die zur Verwendung als Primärproben zu groß sind.
- ii) Riffelprobenteiler (Riffle-Box), um aus einer Gesamtprobe eine Laborprobe oder aus einer Analyseprobe eine Analyseportion herzustellen.

Anm.: a) Spezifische Probenahmegeräte sind in der einschlägigen ISO-Norm ¹⁾, ²⁾, ³⁾ bzw. IDF-Norm ⁴⁾ beschrieben.

- b) Bei Material in Form von losen Blättern kann die Hand des Probenahmebeamten Probenahmegerät sein.

Personal

Die Probenahme wird von einer befugten Person vorgenommen.

Stichprobenumfang

Die Anzahl Einheiten oder die Materialmenge, die die Probe ausmachen.

Einheit

Die kleinste einzelne Portion einer Partie, die zur Bildung der ganzen oder eines Teils einer Primärprobe entnommen werden sollte.

Anm.: Einheiten sollten wie folgt identifiziert werden:

- a) Frisches Obst und Gemüse: Jedes ganze Stück Obst oder Gemüse oder Obst-/Gemüsebüschel (zB Trauben) sollten eine Einheit bilden, vorausgesetzt, sie sind nicht zu klein. Einheiten aus abgepackten kleinen Produkten können gemäß Buchstabe d) identifiziert werden. Soweit ein Probenahmegerät verwendet werden kann, ohne dass die Gefahr der Materialbeschädigung besteht, können Einheiten auf diese Weise gebildet werden. Einzelne Eier, frisches Obst oder Gemüse dürfen zur Bildung von Einheiten jedoch weder zerschnitten noch zerbrochen werden.
- b) Große Tiere oder Teile/Organe von Tieren: Ein Teil oder die Gesamtheit eines spezifischen Körperteils oder Organs sollten eine Einheit bilden. Körperteile oder Organe können zur Bildung von Einheiten zerschnitten werden.
- c) Kleine Tiere oder Teile/Organe von Tieren: Jedes ganze Tier oder jedes vollständige Körperteil oder Organ kann eine Einheit bilden. Soweit sie abgepackt sind, können Einheiten gemäß Buchstabe d) identifiziert werden. Soweit ein Probenahmegerät verwendet werden kann, ohne dass etwa vorhandene Rückstände beeinträchtigt werden, können Einheiten auf diese Weise gebildet werden.
- d) Abgepacktes Material: Die kleinsten Einzelpackungen sollten als Einheiten genommen werden. Sind auch die kleinsten Packungen noch sehr groß, so sollten wie im Fall von losem Material gemäß Buchstabe e) Proben entnommen werden. Sind die kleinsten Packungen sehr klein, so kann die Einheit aus mehreren Packungen gebildet werden.
- e) Loses Material und Großpackungen (Fässer, Käse, usw.), die einzeln genommen als Primärproben zu groß sind: Die Einheiten sind mithilfe von Probenahmegeräten zu bilden.

¹⁾ Internationale Normenorganisation (ISO), 1979, ISO-Norm 950: Getreide – Probenahmeverfahren (wie Körner).

²⁾ Internationale Normenorganisation (ISO), 1979, ISO-Norm 951: Hülsenfrüchte in Säcken – Probenahmeverfahren.

³⁾ Internationale Normenorganisation (ISO), 1980, ISO-Norm 1839: Tee – Probenahmeverfahren.

⁴⁾ Internationaler Milchwirtschaftsverband (IDF), 1995. IDF-Norm 50C: Milch und Milcherzeugnisse – Probenahmeverfahren.

4. PROBENAHMEVERFAHREN ⁵⁾

4.1. Vorsichtsmaßnahmen

Kontamination und Verderb der Proben müssen auf allen Verfahrensstufen vermieden werden, da sie die Analyseergebnisse beeinträchtigen können. Jede Partie, deren Konformität kontrolliert werden muss, ist separat zu untersuchen.

4.2. Entnahme von Primärproben

Die Mindestanzahl Primärproben, die aus einer Partie zu entnehmen sind, ist in Tabelle 1 bzw. – bei verdächtigen Fleisch- oder Geflügelpartien – in Tabelle 2 festgelegt. Jede Primärprobe sollte soweit praktisch möglich an einer zufallsbestimmten Stelle der Partie entnommen werden. Die Proben müssen ausreichend Material umfassen, um die für die betreffende Partie erforderliche Laborprobe(n) bilden zu können.

Anm.: Geräte zur Entnahme von Körnern ⁶⁾, Hülsenfrüchten ⁷⁾ und Tee ⁸⁾ sind in ISO-Empfehlungen, Geräte zur Entnahme von Milcherzeugnissen ⁹⁾ von der IDF vorgegeben.

Tabelle 1
Mindestanzahl Primärproben, die aus einer Partie zu entnehmen sind

	Mindestanzahl Primärproben, die aus einer Partie zu entnehmen sind
a) Fleisch und Geflügel	
Partie unverdächtig	1
Partie verdächtig	Siehe Tabelle 2
b) Andere Erzeugnisse	
i) Erzeugnisse (abgepackt oder lose), bei denen davon ausgegangen werden kann, dass es sich um eine gute bzw. homogene Mischung handelt	1 (eine Partie kann beispielsweise nach Größensortierung oder Herstellungsverfahren gemischt werden)
ii) Erzeugnisse (abgepackt oder lose), die möglicherweise nicht gut gemischt oder homogen sind	Bei Erzeugnissen, die aus großen Einheiten bestehen und bei denen es sich ausschließlich um primäre Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs handelt, sollte die Mindestanzahl Primärproben der Mindestanzahl Einheiten entsprechen, die für die Laborprobe erforderlich sind (vgl. Tabelle 4)
entweder	
Gewicht der Partie (in kg)	
< 50	3
50 bis 500	5
> 500	10

⁵⁾ Erforderlichenfalls können ISO-Empfehlungen für Probenahmen von Körnern (vgl. Fußnote 3) oder anderen Waren, die lose befördert werden, herangezogen werden.

⁶⁾ Internationale Normenorganisation (ISO), 1979, ISO-Norm 950: Getreide – Probenahmeverfahren (wie Körner).

⁷⁾ Internationale Normenorganisation ISO), 1979, ISO-Norm 951: Hülsenfrüchte in Säcken – Probenahmeverfahren.

⁸⁾ Internationale Normenorganisation (ISO), 1980, ISO-Norm 1839: Tee – Probenahmeverfahren.

⁹⁾ Internationaler Milchwirtschaftsverband (IDF), 1995. IDF-Norm 50C: Milch und Milcherzeugnisse – Probenahmeverfahren.

	Mindestanzahl Primärproben, die aus einer Partie zu entnehmen sind
oder	
Anzahl Dosen, Kartons oder sonstiger Behältnisse in der Partie	
1 bis 25	1
26 bis 100	5
> 100	10

Tabelle 2

Zahl der nach dem Zufallsprinzip ausgewählten Primärproben, die erforderlich sind, um bei einem gegebenen Vorkommen von MRL-Überschreitungen in einer Fleisch- oder Geflügelpartie mit einer vordefinierten Wahrscheinlichkeit mindestens eine nicht konforme Probe nachzuweisen

Vorkommen von MRL-Überschreitungen in der Partie	Mindestanzahl Proben (n_0), die erforderlich sind, um MRL-Überschreitungen nachzuweisen mit einer Wahrscheinlichkeit von		
	90%	95%	99%
%			
90	1	—	2
80	—	2	3
70	2	3	4
60	3	4	5
50	4	5	7
40	5	6	9
35	6	7	11
30	7	9	13
25	9	11	17
20	11	14	21
15	15	19	29
10	22	29	44
5	45	59	90
1	231	299	459
0,5	460	598	919
0,1	2 301	2 995	4 603

Anm.: a) Die Tabellenwerte setzen eine Zufallsauswahl voraus.

- b) Macht die in Tabelle 2 vorgegebene Anzahl Primärproben mehr als 10% der Einheiten in der Gesamtpartie aus, so kann die Zahl der zu entnehmenden Primärproben reduziert werden; sie ist in diesem Fall wie folgt zu berechnen:

$$n = n_0 / ((1 + (n_0 - 1)) / N)$$

wobei

n = Mindestanzahl der zu entnehmenden Primärproben,

n_0 = Anzahl Primärproben gemäß Tabelle 2,

N = Anzahl Einheiten der Partie, aus denen sich eine Primärprobe bilden lässt.

- c) Wird eine einzige Primärprobe entnommen, so entspricht die Wahrscheinlichkeit, MRL-Überschreitungen nachzuweisen, dem Vorkommen von Überschreitungen.

- d) Bei exakten oder alternativen Wahrscheinlichkeitswerten bzw. unterschiedlichen Vorkommniswerten kann die Zahl zu entnehmender Proben nach der Formel

$$1 - p = (1 - i)^n$$

berechnet werden, wobei p der Wahrscheinlichkeit, i dem Vorkommen von MRL-Überschreitungen in der Partie (beides ausgedrückt als Fraktionen, und nicht als Prozentwerte) und n der Anzahl Proben entspricht.

4.3. Aufbereitung der Gesamtprobe

Die Verfahrensvorschriften für Fleisch, Geflügel, Fische, Krusten-, Schalen-, Weichtiere und wechselwarme Tiere sind in Tabelle 3 festgelegt. Jede Primärprobe gilt als separate Gesamtprobe.

Die Verfahrensvorschriften für Pflanzenerzeugnisse, Eier, Milchprodukte und Honig sind in den Tabellen 4 und 5 festgelegt. Zur Bildung der Gesamtprobe sollten die Primärproben soweit praktisch möglich kombiniert und gut gemischt werden.

Ist das Mischen der Primärproben zur Bildung der Gesamtprobe unangemessen oder nicht praktikabel, so kann alternativ wie folgt verfahren werden: Besteht die Gefahr, dass Einheiten durch den Mischvorgang oder das Unterteilen der Gesamtprobe beschädigt (und Rückstände auf diese Weise möglicherweise beeinträchtigt) werden, oder lassen sich große Einheiten zum Erreichen einer einheitlicheren Rückstandsverteilung nicht mischen, so sollten die Einheiten zum Zeitpunkt der Entnahme der Primärproben nach dem Zufallsprinzip Parallel-Laborproben zugeteilt werden. In diesem Fall gilt als Ergebnis der Mittelwert der gültigen Ergebnisse der Laborprobenanalyse.

Tabelle 3

**Fleisch, Geflügel, Fische, Krusten-, Schalen-, Weichtiere und wechselwarme Tiere:
Beschreibung der Primärproben und Mindestgröße der Laborprobe**

	Warenklassifizierung	Beispiele	Art der zu entnehmenden Primärprobe	Mindestgröße der einzelnen Laborproben
Primäre Lebensmittel tierischen Ursprungs				
Teil 1	Fleisch von Säugetieren, Fische, Krusten-, Schalen-, Weichtiere und wechselwarme Tiere <i>Anm.:</i> Zur Kontrolle der Einhaltung der Rückstandswerte für fettlösliche Pestizide sind Proben gemäß Teil 2 zu entnehmen.			
1.1.	Große Säugetiere, ganzer Tierkörper oder Tierkörperhälfte, in der Regel ≥ 10 kg	Rinder, Schafe, Schweine	Zwerchfell, ganz oder Teile davon, gegebenenfalls ergänzt durch Zervikalmuskel	0,5 kg
1.2.	Kleine Säugetiere, ganzer Tierkörper	Kaninchen	Ganze Tierkörper oder Hinterviertel	0,5 kg nach dem Enthäuten und Entbeinen
1.3.	Fleischteile von Säugetieren in losem Gebinde, frisch/gekühlt/gefroren, auch verpackt	Viertel, Koteletts, Steaks, Schultern	Ganze Einheit(en) oder Portion einer großen Einheit	0,5 kg nach dem Entbeinen
1.4.	Fleischteile von Säugetieren, in losem Gebinde, gefroren	Viertel, Koteletts	Entweder gefrorener Querschnitt eines Containers oder Gesamtheit (oder Portionen) einzelner Fleischteile	0,5 kg nach dem Entbeinen
1.5.	Fische			0,5 kg essbarer Anteil
1.6.	Krusten-, Schalen-, Weichtiere und wechselwarme Tiere			0,5 kg essbarer Anteil

	Warenklassifizierung	Beispiele	Art der zu entnehmenden Primärprobe	Mindestgröße der einzelnen Laborproben
Teil 2	Säugetierfette, einschließlich Tierkörperfette <i>Anm.:</i> Gemäß Teil 2.1, 2.2 und 2.3 entnommene Fettproben können zur Kontrolle der MRL-Konformität des Fettes oder des ganzen Erzeugnisses verwendet werden			
2.1.	Große Säugetiere, bei der Schlachtung, ganze Schlachtkörper oder Schlachtkörperhälften, in der Regel ≥ 10 kg	Rinder, Schafe, Schweine	Nieren-, Bauch- oder subkutanen Fett von ein und demselben Tier	0,5 kg
2.2.	Kleine Säugetiere, bei der Schlachtung, ganze Schlachtkörper oder Schlachtkörperhälften, < 10 kg		Bauch- oder subkutanen Fett von ein und demselben Tier	0,5 kg
2.3.	Säugetiereteilstücke	Beine, Koteletts, Steaks	Entweder sichtbares Fett, von der (den) Einheit(en) abgeschnitten, oder ganze Einheit(en) oder Portionen (einer) ganzen(-r)	0,5 kg 2 kg
2.4.	Säugetierfettgewebe, in losem Gebinde		Einheiten an mindestens 3 Stellen mit einem Probenahmegerät entnommen	0,5 kg
Teil 3	Genießbare Nebenprodukte von Säugetieren			
3.1.	Leber frisch, gekühlt, gefroren		Ganze Leber(n) oder Leberteile	0,4 kg
3.2.	Nieren frisch, gekühlt, gefroren		1 oder beide Nieren von 1 oder 2 Tieren	0,2 kg
3.3.	Herz frisch, gekühlt, gefroren		Ganze(s) Herz(en) oder, bei großen Herzen, lediglich Portion der Herzkammer	0,4 kg
3.4.	Andere Nebenprodukte von Säugetieren frisch, gekühlt, gefroren		Ganze oder Teil einer Einheit von 1 oder mehreren Tieren, oder Querschnitt aus dem lose gefrorenen Erzeugnis	0,5 kg
Teil 4	Geflügelfleisch <i>Anm.:</i> Zur Kontrolle der Einhaltung der MRLs für fettlösliche Pestizide sind Proben gemäß Teil 5 zu entnehmen.			
4.1.	Großer Schlachtkörper > 2 kg	Puten, Gänse, Hähne, Kapaune und Enten	Schenkel, Läufe und anderes dunkles Fleisch	0,5 kg nach dem Enthäuten und Entbeinen
4.2.	mittelgroßer Schlachtkörper 500 g bis 2 kg	Hennen, Perlhühner, Jung-hühner	Schenkel, Läufe und anderes dunkles Fleisch von mindestens 3 Tieren	0,5 kg nach dem Enthäuten und Entbeinen

	Warenklassifizierung	Beispiele	Art der zu entnehmenden Primärprobe	Mindestgröße der einzelnen Laborproben
4.3.	kleiner Schlachtkörper < 500 g	Wachteln, Tauben	Schlachtkörper von mindestens 6 Tieren	0,2 kg Muskelgewebe
4.4.	Geflügelteile frisch, gekühlt, gefroren Einzel- oder Großhandelspackung	Läufe, Viertel, Brüste und Flügel	Abgepackte Einheiten oder Einzeleinheiten	0,5 kg nach dem Enthäuten und Entbeinen
Teil 5	Geflügelfette, einschließlich Schlachtkörperfett <i>Anm.:</i> Gemäß Teil 5.1 und 5.2 entnommene Fettproben können zur Kontrolle der MRL-Konformität des Fettes oder des ganzen Erzeugnisses verwendet werden.			
5.1.	Geflügel, bei der Schlachtung, ganzer Schlachtkörper oder Schlachtkörperhäfte	Hühner, Puten	Bauchfetteinheiten von mindestens 3 Tieren	0,5 kg
5.2.	Geflügelteilstücke	Läufe, Brustmuskeln	Entweder sichtbares Fett, von der (den) Einheit(en) abgeschnitten, oder ganze Einheit(en) oder Portionen (einer) ganzen(-r) Einheit(en), bei denen sich das Fett nicht abschneiden lässt	0,5 kg 2 kg
5.3.	Geflügelfettgewebe, in losem Gebinde		Einheiten an mindestens 3 Stellen mit einem Probenahmegerät entnommen	0,5 kg
Teil 6	Genießbare Nebenprodukte von Geflügel			
6.1.	Genießbare Nebenprodukte, ausgenommen Gänse- und Entenfettleber und ähnliche hochwertige Erzeugnisse		Einheiten von mindestens 6 Tieren, oder Querschnitt aus einem Container	0,2 kg
6.2.	Gänse- und Entenfettleber und ähnliche hochwertige Erzeugnisse		Einheit von 1 Tier oder aus 1 Container	0,05 kg

Verarbeitete Lebensmittel tierischen Ursprungs

Teil 7	Getrocknetes Fleisch Verarbeitete tierische Fette, einschließlich ausgeschmolzene oder extrahierte Fette (Aus einer Zutat) hergestellte Lebensmittel tierischen Ursprungs, mit oder ohne umgebende Flüssigkeit oder Nebstoffe wie Aromastoffe und Gewürze und in der Regel vorverpackt und verzehrsfertig, auch gegart (Aus mehreren Zutaten) hergestellte Lebensmittel tierischen Ursprungs; ein Lebensmittel, das sowohl aus Zutaten pflanzlichen als auch tierischen Ursprungs besteht, kann hier eingereiht werden, wenn die Zutat(en) tierischen Ursprungs überwiegen
--------	---

	Warenklassifizierung	Beispiele	Art der zu entnehmenden Primärprobe	Mindestgröße der einzelnen Laborproben
7.1.	Säugetier oder Geflügel, zerkleinert, gegart, eingedost, getrocknet, ausgeschmolzen, oder anderweitig verarbeitete Erzeugnisse, einschließlich Erzeugnisse aus mehreren Bestandteilen	Schinken, Wurst, Rinderhack, Hühnerpastete	Abgepackte Einheiten, oder ein repräsentativer Querschnitt aus einem Container oder mit einem Probenahmegerät entnommene Einheiten (einschließlich Säfte, soweit vorhanden)	0,5 kg oder 2 kg wenn Fettgehalt < 5%
7.2.	Fischerzeugnisse		Abgepackte Einheiten, oder ein repräsentativer Querschnitt aus einem Container oder mit einem Probenahmegerät entnommene Einheiten (einschließlich Säfte, soweit vorhanden)	0,5 kg

Tabelle 4**Pflanzenerzeugnisse: Beschreibung der Primärproben und Mindestgröße der Laborproben**

	Warenklassifizierung	Beispiele	Art der zu entnehmenden Primärprobe	Mindestgröße der einzelnen Laborproben
Primäre Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs				
Teil 1	Frisches Obst Frisches Gemüse, einschließlich Kartoffeln und Zuckerrüben, jedoch ausgenommen Kräuter			
1.1.	Kleine Frischerzeugnisse, Einheiten in der Regel < 25 g	Beeren, Erbsen, Oliven	Ganze Einheiten oder Packungen oder mit einem Probenahmegerät entnommene Einheiten	1 kg
1.2.	Mittelgroße Frischerzeugnisse, Einheiten in der Regel 25 bis 250 g	Äpfel, Orangen	Ganze Einheiten	1 kg (mindestens 10 Einheiten)
1.3.	Große Frischerzeugnisse, Einheiten in der Regel > 250 g	Kohlköpfe, Gurken, Trauben (Büschel)	Ganze Einheit(en)	2 kg (mindestens 5 Einheiten)
Teil 2	Hülsenfrüchte	Bohnen, getrocknet; Erbsen, getrocknet		1 kg
	Getreidekörner	Reis, Weizen		1 kg
	Baumnüsse	ausgenommen Kokosnüsse		1 kg
		Kokosnüsse		5 Einheiten
	Ölsaaten	Erdnüsse		0,5 kg
	Saaten für Getränke und Süßigkeiten	Kaffeebohnen		0,5 kg

	Warenklassifizierung	Beispiele	Art der zu entnehmenden Primärprobe	Mindestgröße der einzelnen Laborproben
Teil 3	Kräuter	frische Petersilie	Ganze Einheiten	0,5 kg
		andere, frisch		0,2 kg
	(für getrocknete Kräuter siehe Teil 4 dieser Tabelle)			
	Gewürze	getrocknet	Ganze Einheiten oder mit einem Probenahmegerät entnommene Einheiten	0,1 kg

Verarbeitete Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs

Teil 4	Trockenobst, Trockengemüse, Trockengewürze, Hopfen, gemahlene Getreideerzeugnisse Tees, Kräutertees, Pflanzenöle, Säfte und verschiedene Erzeugnisse wie verarbeitete Oliven und Zitrusmelasse (Aus einer Zutat) hergestellte Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs, mit oder ohne umgebende Flüssigkeit oder Nebstoffe wie Aromastoffe und Gewürze und in der Regel vorverpackt und verzehrsfertig, auch gegart Aus mehreren Zutaten hergestellte Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs, einschließlich Erzeugnisse mit Zutaten tierischen Ursprungs, soweit die Zutat(en) pflanzlichen Ursprungs überwiegt(-en), Brotwaren und andere gegarte Getreideerzeugnisse			
4.1.	Erzeugnisse mit hohem Einheitswert		Packungen oder mit einem Probenahmegerät entnommene Einheiten	0,1 kg ¹⁰⁾
4.2.	feste Erzeugnisse mit geringem Volumen	Hopfen, Tee, Kräutertee	Abgepackte Einheiten oder mit einem Probenahmegerät entnommene Einheiten	0,2 kg
4.3.	Andere feste Erzeugnisse	Brot, Mehl, Trockenobst	Packungen oder andere ganze Einheiten oder mit einem Probenahmegerät entnommene Einheiten	0,5 kg
4.4.	Flüssigerzeugnisse	Pflanzliche Öle, Säfte	Abgepackte Einheiten oder mit einem Probenahmegerät entnommene Einheiten	0,5 l bzw. 0,5 kg

Tabelle 5

Eier und Eiprodukte, Milch und Honig: Beschreibung der Primärproben und Mindestgröße der Laborproben

	Warenklassifizierung	Beispiele	Art der zu entnehmenden Primärprobe	Mindestgröße der einzelnen Laborproben
Primäre Lebensmittel tierischen Ursprungs				
Teil 1	Geflügeleier			
1.1.	Eier, ausgenommen Wachteleier und Ähnliches		Ganze Eier	12 ganze Hühnereier, 6 ganze Gänse- oder Enteneier

¹⁰⁾ Von außergewöhnlich hochwertigen Erzeugnissen können kleinere Laborproben entnommen werden. In diesem Fall sollten jedoch die Gründe für diese Entscheidung im Probenahmeprotokoll festgehalten werden.

	Warenklassifizierung	Beispiele	Art der zu entnehmenden Primärprobe	Mindestgröße der einzelnen Laborproben
1.2.	Wachteleier und Ähnliches		Ganze Eier	24 ganze Eier
Teil 2	Milch		Ganze Einheiten oder mit einem Probenahmegerät entnommene Einheiten	0,5 l
Teil 2a	Honig		Ganze Einheiten oder mit einem Probenahmegerät entnommene Einheiten	0,5 kg

Verarbeitete Lebensmittel tierischen Ursprungs

Teil 3	Milcherzeugnisse wie Magermilch, Kondensmilch und Milchpulver Milchfette, Erzeugnisse wie Butter, Butterfett, Rahm, Rahmpulver, Kasein usw. (Aus einer Zutat) hergestelltes Lebensmittel tierischen Ursprungs, hergestellte Milcherzeugnisse wie Joghurt, Käse (Aus mehreren Zutaten) hergestelltes Lebensmittel tierischen Ursprungs, hergestellte Milcherzeugnisse [einschließlich Erzeugnisse mit Zutaten pflanzlichen Ursprungs, soweit die Zutat(en) tierischen Ursprungs überwiegt(-en)] wie verarbeitete Käseprodukte, Käsezubereitungen, Joghurt mit Geschmackszusatz, gesüßte Kondensmilch			
3.1.	Flüssigmilch, Milchpulver, Kondensmilch und -sahne, Milcheis, Rahm, Joghurt		Abgepackte Einheit(en) oder mit einem Probenahmegerät entnommene Einheit(en)	0,5 l (flüssig) bzw. 0,5 kg (fest)
	i) Lose Kondensmilch und lose Kondenssahne müssen vor der Probenahme durch Abschaben anhaftender Partikel von den Behälterwänden und -böden und durch Verrühren gründlich gemischt werden. Es sollten ungefähr 2 bis 3 l entnommen und vor der Entnahme der Laborprobe erneut gründlich verrührt werden. ii) Proben von losem Milchpulver sollten unter keimfreien Bedingungen entnommen werden (Pipette des Trockenbohrers bei gleich bleibender Geschwindigkeit durch das Pulver führen). iii) Lose Sahne sollte vor der Probenahme mit einem Spachtel gründlich verrührt werden. Aufschäumen, Schlagen und Verdicken sind jedoch unbedingt zu vermeiden			
3.2.	Butter und Butterfett	Butter, Molkenbutter, fettarmes Butterfett enthaltende Aufstriche, wasserfreies Butterfett, wasserfreies MilCHFett	Abgepackte Einheit(en), ganz oder Teile davon, oder mit einem Probenahmegerät entnommene Einheit(en)	0,2 kg bzw. 0,2 l
3.3.	Käse, einschließlich Schmelzkäse			
	Einheiten von 0,3 kg oder mehr		Ganze Einheit(en) oder mit einem Probenahmegerät geschnittene Einheit(en)	0,5 kg
	Einheiten < 0,3 kg			0,3 kg
	<i>Anm.</i> Bei Käse mit rundem Boden sollten die Proben durch zwei vom Mittelpunkt ausgehende Radialschnitte, bei Käse mit rechteckigem Boden durch zwei Parallelschnitte entlang den Seiten entnommen werden.			

	Warenklassifizierung	Beispiele	Art der zu entnehmenden Primärprobe	Mindestgröße der einzelnen Laborproben
3.4.	Flüssige, gefrorene oder getrocknete Eiprodukte		Mit einem Probenahme-gerät unter keimfreien Bedingungen entnommene Einheit(en)	0,5 kg

4.4. Aufbereitung der Laborprobe

Ist die Gesamtprobe größer als zur Bildung einer Laborprobe erforderlich, so sollte sie unterteilt werden, um eine repräsentative Portion zu erhalten. Dies kann mit einem Probenahmegerät, durch Vierteln oder eine andere Art der Zerkleinerung erfolgen. Einheiten frischer Pflanzenerzeugnisse oder ganzer Eier sollten jedoch nicht zerschnitten bzw. zerbrochen werden. Parallel-Laborproben für etwaige separate Analysen sollten erforderlichenfalls in diesem Stadium entnommen oder nach dem vorstehend beschriebenen alternativen Verfahren aufbereitet werden. Die Mindestgrößen für die Laborproben sind in den Tabellen 3, 4 und 5 festgelegt.

4.5. Probenbegleitschreiben (Probennahmeprotokoll)

Vom probenziehenden Organ ist ein Probenbegleitschreiben auszufüllen. Darin müssen Angaben über Art und Herkunft der Partie, ihren Besitzer, Lieferanten oder Beförderer sowie über Datum und Ort der Probenahme sowie andere einschlägige Informationen enthalten sein. Jede Abweichung von der empfohlenen Probenahmemethode ist festzuhalten. Wird das Protokoll elektronisch angefertigt, so ist es denselben Empfängern zu übermitteln, und es sollte ein ebenso kontrollierbarer Prüfpfad gewährleistet sein.

4.6. Verpackung und Übersendung der Laborprobe

Die Laborprobe ist in ein sauberes, inertes Behältnis zu packen, das vor Kontaminationen, Beschädigung und Leckagen schützt. Das Behältnis sollte verplombt, dauerhaft beschriftet und vom Probennahmeprotokoll begleitet sein. Wird ein Barcode verwendet, sollten die Daten auch alphanumerisch beigegeben werden. Die Probe ist dem Labor so bald wie möglich anzuliefern. Sie darf während der Beförderung nicht verderben, dh. frische Proben sollten kühl, gefrorene Proben gefroren bleiben. Fleisch- und Geflügelproben sollten vor der Versendung eingefroren werden, es sei denn, die Beförderung zum Labor erfolgt, bevor Verderb eintreten kann.

4.7. Aufbereitung der Analyseprobe

Der Laborprobe sollte ein individueller Kenncode zugeteilt werden, der zusammen mit dem Annahmedatum und dem Probenumfang ebenfalls im Probennahmeprotokoll zu vermerken ist. Der zu analysierende Teil der Ware, dh. die Analyseprobe, sollte so bald wie möglich entnommen werden. Erfordert die Berechnung der Rückstandsmenge die Einbeziehung nicht analysierter Teile ¹⁾, so ist das Gewicht der entnommenen Teile im Protokoll festzuhalten.

4.8. Aufbereitung und Lagerung der Analyseportion

Die Analyseprobe sollte gegebenenfalls zerkleinert und gut gemischt werden, damit repräsentative Portionen entnommen werden können. Die Größe der Analyseportion sollte sich nach der Analyse-methode und der Mischeffizienz richten. Die angewandten Zerkleinerungs- und Mischmethoden sollten aufgezeichnet werden und die in der Analyseprobe vorhandenen Rückstände nicht beeinflussen. Die Analyseprobe sollte gegebenenfalls unter besonderen Bedingungen (zB bei Minustemperaturen) bearbeitet werden, um nachteilige Auswirkungen auf ein Mindestmaß zu begrenzen. Soweit die Bearbeitung Rückstände beeinträchtigen könnte und keine praktischen Alternativen gegeben sind, kann die Analyseportion aus ganzen Einheiten oder aus von ganzen Einheiten entnommenen Segmenten bestehen. Besteht die Portion somit aus wenigen Einheiten oder Segmenten, so ist sie für die Analyseprobe kaum repräsentativ, und es sind genügend Parallel-Portionen separat zu analysieren, die über die Unsicherheit des Mittelwertes Aufschluss geben. Müssen Portionen vor der Analyse gelagert werden, so sind Lagermethode und -dauer so zu wählen, dass das Niveau der vorhandenen

¹⁾ Bei Kernobst werden die Kerne beispielsweise nicht analysiert, die Rückstandsberechnung beruht jedoch auf der Annahme, dass sie einbezogen sind, jedoch keine Rückstände enthalten.

Rückstände nicht beeinträchtigt wird. Für separate Analysen und Bestätigungsanalysen müssen erforderlichenfalls zusätzliche Portionen entnommen werden.

4.9. Schematische Darstellungen

Schematische Darstellungen der vorstehend beschriebenen Probenahmeverfahren sind in dem Dokument CAC/GL 39-1999 der Codex Alimentarius Kommission, FAO Rom (www.codexalimentarius.net/standard_list.asp) gegeben.

5. KRITERIEN FÜR DIE KONFORMITÄTSKONTROLLE

Analyseergebnisse müssen sich auf eine oder mehrere Laborproben beziehen, die aus der Partie entnommen und in einem analysefähigen Zustand angenommen wurden. Sie müssen durch annehmbare Qualitätskontrolldaten ¹²⁾ untermauert werden. Überschreitet ein Rückstand die zulässige Höchstmenge, so sollte seine Identität bestätigt und seine Konzentration durch Analyse einer oder mehrerer zusätzlicher Analyseportionen aus der (den) Original-Laborprobe(n) überprüft werden.

Der MRL gilt für die Gesamtprobe.

Die Partie gilt als konform, wenn der MRL nicht um das (die) Analyseergebnis(se) überschritten wird.

Liegen die Ergebnisse für die Gesamtprobe über dem MRL, so ist bei der Entscheidung über die Nichtkonformität der Partie Folgendes zu berücksichtigen:

- i) gegebenenfalls die Ergebnisse für mindestens eine Laborprobe und
- ii) die Genauigkeit und Präzision der Analyse, wie sie aus den untermauernden Qualitätskontrolldaten hervorgehen.“

Rauch-Kallat

¹²⁾ Qualitätskontrollverfahren für Pestizidrückstandsanalysen. Dokument SANCO/3103/2000, Änderungen siehe Internet-Website der Kommission.