

Gesamte Rechtsvorschrift für Schädlingsbekämpfungsmittel-Höchstwertverordnung, Fassung vom 04.01.2014

Langtitel

Verordnung des Bundesministers für soziale Sicherheit und Generationen über Höchstwerte von Rückständen von Schädlingsbekämpfungsmitteln in oder auf Lebensmitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs (Schädlingsbekämpfungsmittel-Höchstwertverordnung – SchHöV)

StF: BGBl. II Nr. 441/2002 [CELEX-Nr.: 376L0895, 379L0700, 380L0428, 381L0036, 382L0528, 386L0362, 386L0363, 388L0298, 390L0642, 393L0057, 393L0058, 394L0029, 394L0030, 395L0038, 395L0039, 395L0061, 396L0032, 396L0033, 397L0041, 398L0082, 399L0039, 399L0050, 399L0071, 300L0024, 300L0042, 300L0048, 300L0057, 300L0058, 300L0081, 300L0082, 32001L0035, 32001L0039, 32001L0048, 32001L0057, 32002L0005, 32002L0023]

Änderung

BGBl. II Nr. 552/2003 [CELEX-Nr.: 32002L0042, 32002L0063, 32002L0066, 32002L0071, 32002L0076, 32002L0079, 32002L0097, 32002L0100, 32003L0060, 32003L0062 und 32003L0069]

BGBl. II Nr. 434/2004 [CELEX-Nr.: 32003L0113, 32003L0118, 32004L0002, 32004L0059, 32004L0061, 32004L0095]

BGBl. II Nr. 166/2005 [CELEX-Nr.: 32004L115]

BGBl. II Nr. 130/2006 [CELEX-Nr.: 32004L0095, 32005L0037, 32005L0046, 32005L0048, 32005L0070, 32005L0074, 32005L0076, 32006L0004, 32006L0009]

BGBl. II Nr. 74/2007 [CELEX-Nr.: 32006L0030, 32006L0053, 32006L0059, 32006L0060, 32006L0061, 32006L0062, 32006L0092, 32007L0007, 32007L0008, 32007L0009, 32007L0011, 32007L0012]

BGBl. II Nr. 68/2008 [CELEX-Nr. 32006L0141]

BGBl. II Nr. 175/2012

Präambel/Promulgationsklausel

Auf Grund der §§ 15 Abs. 7 und 16 Abs. 6 des Lebensmittelgesetzes 1975 - LMG 1975, BGBl. Nr. 86, zuletzt geändert durch das Bundesgesetz BGBl. I Nr. 98/2001, wird im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft verordnet:

Text

§ 1. (1) Diese Verordnung ist auf Lebensmittel pflanzlichen und tierischen Ursprungs anzuwenden.

(2) Diese Verordnung gilt auch für die in Abs. 1 genannten Erzeugnisse, wenn sie getrocknet, verarbeitet oder einem zusammengesetzten Lebensmittel beigefügt wurden.

§ 2. Gemäß dieser Verordnung sind "Rückstände von Schädlingsbekämpfungsmitteln" Rückstände von Schädlingsbekämpfungsmitteln (Stoffe) und ihrer Abbau- und Reaktionsprodukte, die sich auf oder in Lebensmitteln pflanzlicher oder tierischer Herkunft befinden.

§ 3. (1) Es ist verboten, Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, die in der **Anlage 1A** genannt sind, einzuführen oder in Verkehr zu bringen, wenn die in oder auf ihnen vorhandenen Mengen der dort angeführten Stoffe die festgesetzten Höchstwerte überschreiten.

(2) Es ist verboten, Lebensmittel pflanzlicher Herkunft einzuführen oder in Verkehr zu bringen, wenn in oder auf ihnen ein in der **Anlage 1B** angeführter Stoff vorhanden ist.

(3) Es ist verboten, Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, die bei einem in der Anlage 1A angeführten Stoff nicht genannt sind, einzuführen oder in Verkehr zu bringen, wenn in oder auf ihnen der betreffende Stoff in einer Menge von mehr als 0,01 mg/kg vorhanden ist.

(4) Es ist verboten, Lebensmittel pflanzlicher Herkunft einzuführen oder in Verkehr zu bringen, wenn in oder auf ihnen Stoffe, die in der Anlage 1 A nicht genannt sind, in einer Menge von mehr als 0,01 mg/kg vorhanden sind.

§ 4. (1) Es ist verboten, Lebensmittel tierischer Herkunft, die in der **Anlage 2** genannt sind, einzuführen oder in Verkehr zu bringen, wenn die in oder auf ihnen vorhandenen Mengen der dort angeführten Stoffe die festgesetzten Höchstwerte überschreiten.

(2) Es ist verboten, Lebensmittel tierischer Herkunft, die bei einem in der Anlage 2 angeführten Stoff nicht genannt sind, einzuführen oder in Verkehr zu bringen, wenn in oder auf ihnen der betreffende Stoff in einer Menge von mehr als 0,01 mg/kg vorhanden ist.

(3) Es ist verboten, Lebensmittel tierischer Herkunft einzuführen oder in Verkehr zu bringen, wenn in oder auf ihnen Stoffe, die in der Anlage 2 nicht genannt sind, in einer Menge von mehr als 0,01 mg/kg vorhanden sind.

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

§ 6. (1) Zusammengesetzte, getrocknete oder verarbeitete Lebensmittel dürfen nur dann eingeführt oder in Verkehr gebracht werden, wenn die in oder auf ihnen vorhandenen Rückstände von in den Anlagen 1A und 2 genannten Stoffen die auf Grund dieser Verordnung für ihre Ausgangsprodukte jeweils festgelegten Höchstwerte unter Berücksichtigung des Produktionsprozesses anteilmäßig nicht überschreiten, soweit in der Anlage 1A oder 2 nicht anderes bestimmt ist.

(2) Bei getrockneten und verarbeiteten Lebensmitteln, für die in den Anlagen 1A und 2 nicht ausdrücklich Höchstgehalte festgelegt wurden, gilt der in den Anlagen 1A und 2 festgesetzte Rückstandshöchstwert unter Berücksichtigung der auf Grund des Trocknungsprozesses bzw. der auf Grund des Verarbeitungsprozesses eingetretenen Rückstandskonzentration oder -verdünnung.

(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. 83/2004, zu beachten.

§ 9. (1) Abweichend von den Bestimmungen dieser Verordnung können nach vorhergehender Meldung beim Bundesministerium für Gesundheit, Familie und Jugend Lebensmittel pflanzlichen und tierischen Ursprungs aus anderen Ursprungsmitgliedstaaten (Vertragsstaaten des Abkommens über den Europäischen Wirtschaftsraum oder Nicht-EWR-Staaten) für die Dauer von höchstens fünf Jahren mit höheren Rückstandshöchstwerten oder Rückständen von nicht genannten Wirkstoffen in Verkehr gebracht werden, sofern diese Erzeugnisse

1. die im Ursprungsmitgliedstaat geltenden Rückstandshöchstwerte einhalten und
2. zufolge erfolgter Risikobewertung durch die Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH nicht die Gesundheit der Verbraucher zu gefährden oder zu schädigen geeignet sind.

(2) Mit der Meldung sind neben einer Verkehrsfähigkeitsbescheinigung insbesondere jene Unterlagen und Daten im Sinne der Anhänge II und III der Richtlinie 91/414/EWG über das Einführen oder In-Verkehr-Bringen von Pflanzenschutzmitteln vorzulegen, die eine Beurteilung im Sinne des Abs. 1 ermöglichen.

(3) Die Bundesministerin für Gesundheit, Familie und Jugend hat das Einführen oder In-Verkehr-Bringen von Erzeugnissen gemäß Abs. 1 längstens binnen vier Monaten ab Meldung zu untersagen, wenn sie den in Abs. 1 angeführten Voraussetzungen nicht entsprechen.

(4) Die Bundesministerin für Gesundheit und Frauen hat im Sinne der Richtlinie 97/41/EG zur Änderung der Richtlinien 76/895/EWG, 86/362/EWG, 86/363/EWG und 90/642/EWG über die Festsetzung von Höchstgehalten an Rückständen von Schädlingsbekämpfungsmitteln auf und in Obst und Gemüse, Getreide, Lebensmitteln tierischen Ursprungs und bestimmten Erzeugnissen pflanzlichen Ursprungs und bestimmten Erzeugnissen pflanzlichen Ursprungs, einschließlich Obst und Gemüse der Kommission der Europäischen Gemeinschaft und den übrigen Mitgliedstaaten unverzüglich die gemäß Abs. 3 getroffene Maßnahme zu melden. Weiters ist nach dem dort angeführten Schlichtungsverfahren vorzugehen.

§ 10. (1) 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 Festsetzung 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);
- berichtigte Richtlinie 2003/113/EG der Kommission vom 3. Dezember 2003 zur Änderung der Anhänge der Richtlinien 86/362/EWG und 90/642/EWG des Rates hinsichtlich der Festsetzung von Höchstgehalten an Rückständen von Schädlingsbekämpfungsmitteln (2,4-DB, Linuron, Imazamox, Pendimethalin, Oxasulfuron, Ethoxysulfuron, Foramsulfuron, Oxadiargyl, Cyazofamid) auf und in Getreide, Lebensmitteln tierischen Ursprungs und bestimmten Erzeugnissen pflanzlichen Ursprungs, einschließlich Obst und Gemüse;
- Richtlinie 2003/118/EG der Kommission vom 5. Dezember 2003 zur Änderung der Anhänge der Richtlinien 76/895/EWG, 86/362/EWG, 86/363/EWG und 90/642/EWG des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Acephat, 2,4-D und Parathion-Methyl (auf und in bestimmten Erzeugnissen pflanzlichen Ursprungs einschließlich Obst und Gemüse, Getreide und Lebensmitteln tierischen Ursprungs);

- Richtlinie 2004/2/EG der Kommission vom 9. Januar 2004 zur Änderung der Richtlinien 86/362/EWG, 86/363/EWG und 90/642/EWG des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Fenamiphos (auf und in bestimmten Erzeugnissen pflanzlichen Ursprungs einschließlich Obst und Gemüse, Getreide und Lebensmitteln tierischen Ursprungs);
- Richtlinie 2004/59/EG der Kommission vom 23. April 2004 zur Änderung der Anhänge der Richtlinie 90/642/EWG des Rates bezüglich der darin festgesetzten Rückstandshöchstgehalte von Bromopropylat (auf und in bestimmten Erzeugnissen pflanzlichen Ursprungs einschließlich Obst und Gemüse);
- Richtlinie 2004/61/EG der Kommission vom 26. April 2004 zur Änderung der Anhänge der Richtlinien 86/362/EWG, 86/363/EWG und 90/642/EWG des Rates hinsichtlich von Rückstandshöchstgehalten für bestimmte in der Gemeinschaft verbotene Schädlingsbekämpfungsmittel (Quecksilberverbindungen, Camphechlor, 1,2-Dibromethan, 1,2-Dichlorethan, Dinoseb, Binapacryl, Nitrofen und Ethylenoxid auf und in Getreide, Nitrofen, Quecksilberverbindungen, Camphechlor, 1,2-Dichlorethan, Binapacryl, Ethylenoxid, Captafol und Dinoseb auf und in Lebensmitteln tierischen Ursprungs und Quecksilberverbindungen, Aldrin und Dieldrin, Chlordan, HCH, Hexachlorbenzol, Ethylenoxid, Nitrofen, und 1,2-Dichlorethan auf und in bestimmten Erzeugnissen pflanzlichen Ursprungs einschließlich Obst und Gemüse);
- Richtlinie 2004/95/EG der Kommission vom 24. September 2004 zur Änderung der Richtlinie 90/642/EWG des Rates bezüglich der darin festgesetzten Rückstandshöchstgehalte von Bifenthrin und Famoxadon (auf und in bestimmten Erzeugnissen pflanzlichen Ursprungs einschließlich Obst und Gemüse);
- Richtlinie 2004/115/EG der Kommission vom 15. Dezember 2004 zur Änderung der Richtlinie 90/642/EWG des Rates bezüglich der darin festgesetzten Rückstandshöchstgehalte von bestimmten Schädlingsbekämpfungsmitteln (Methomyl, Thiodicarb, Myclobutanil, die Maneb-Gruppe, Fenpropimorph, Metalaxyl, Metalaxyl-m, Penconazol, Iprovalicarb, Azoxystrobin und Fenhexamid auf und in bestimmten Erzeugnissen pflanzlichen Ursprungs einschließlich Obst und Gemüse);
- 2005/37/EG der Kommission vom 3. Juni 2005 zur Änderung der Richtlinien 86/362/EWG und 90/642/EWG des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen bestimmter Schädlingsbekämpfungsmittel in und auf Getreide und bestimmten Erzeugnissen pflanzlichen Ursprungs, einschließlich Obst und Gemüse (Isoxaflutole, Trifloxystrobin, Carfentrazone-ethyl, Fenamidone, Mecoprop, Maleinsäurehydrazid und Propyzamide);
- 2005/46/EG der Kommission vom 8. Juli 2005 zur Änderung der Anhänge der Richtlinien 86/362/EWG, 86/363/EWG und 90/642/EWG des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen für Amitraz;
- 2005/48/EG der Kommission vom 23. August 2005 zur Änderung der Richtlinien 86/362/EWG, 86/363/EWG und 90/642/EWG des Rates hinsichtlich der Rückstandshöchstwerte für bestimmte Schädlingsbekämpfungsmittel auf und in Getreide und bestimmten Erzeugnissen tierischen und pflanzlichen Ursprungs (Iprodion, Propiconazol, Molinat, Mesotrion, Silthiofam, Picoxystrobin, Flufenacet, Iodosulfuron-Methyl-Natrium und Fosthiazat);
- 2005/70/EG der Kommission vom 2. Oktober 2005 zur Änderung der Richtlinien 76/895/EWG, 86/362/EWG, 86/363/EWG und 90/642/EWG des Rates hinsichtlich der Rückstandshöchstgehalte für bestimmte Schädlingsbekämpfungsmittel auf und in Getreide sowie bestimmten Erzeugnissen tierischen und pflanzlichen Ursprungs (Bromoxynil, Chlorpropham, Dimethenamid-p, Flzasulfuron, Flurtamone, Ioxynil, Mepanipyrim, Propoxycarbazone, Pyraclostrobin, Quinoxifen, Trimethylsulfonium-Kation, Zoxamide, Glyphosat);
- 2005/74/EG der Kommission vom 25. Oktober 2005 zur Änderung der Richtlinie 90/642/EWG des Rates hinsichtlich der Rückstandshöchstwerte für Ethofumesat, Lambda-Cyhalothrin, Methomyl, Pymetrozin und Thiabendazol;
- 2005/76/EG der Kommission vom 8. November 2005 zur Änderung der Richtlinie 90/642/EWG und 86/362/EWG des Rates bezüglich der dort festgesetzten Rückstandshöchstwerte für Kresoximethyl, Cyromazin, Bifenthrin, Methalaxyl und Azoxystrobin;
- 2006/4/EG der Kommission vom 26. Jänner 2006 zur Änderung der Anhänge der Richtlinien 86/362/EWG und 90/642/EWG des Rates bezüglich der Rückstandshöchstgehalte für Carbofuran;
- 2006/9/EG der Kommission vom 23. Jänner 2006 zur Änderung der Richtlinie 90/642/EWG des Rates bezüglich der dort festgesetzten Rückstandshöchstgehalte für Diquat,

- 2006/30/EG der Kommission vom 13. März 2006 zur Änderung der Richtlinien 86/362/EWG, 86/363/EWG und 90/642/EWG des Rates bezüglich der Rückstandshöchstgehalte für die Benomylgruppe;
- 2006/53/EG der Kommission vom 7. Juni 2006 zur Änderung der Richtlinie 90/642/EWG des Rates bezüglich der dort festgesetzten Rückstandshöchstgehalte für Fenbutatinoxid, Fenhexamid, Cyazofamid, Linuron, Triadimefon/Triadimenol, Pymetrozin und Pyraclostrobin;
- 2006/59/EG der Kommission vom 28. Juni 2006 zur Änderung der Anhänge der Richtlinien 76/895/EWG, 86/362/EWG, 86/363/EWG und 90/642/EWG des Rates bezüglich der Rückstandshöchstgehalte für Carbaryl, Deltamethrin, Endosulfan, Fenithrothion, Methidathion und Oxamyl;
- 2006/60/EG der Kommission vom 7. Juli 2006 zur Änderung der Richtlinie 90/642/EWG des Rates bezüglich der dort festgesetzten Rückstandshöchstgehalte für Trifloxystrobin, Thiabendazol, Abamectin, Benomyl, Carbendazim, Thiophanatmethyl, Myclobutanil, Glyphosat, Trimethylsulfon, Fenpropimorph und Chlormequat;
- 2006/61/EG der Kommission vom 7. Juli 2006 zur Änderung der Anhänge der Richtlinien 86/362/EWG, 86/363/EWG und 90/642/EWG des Rates bezüglich der Rückstandshöchstgehalte für Atrazin, Azinphosethyl, Cyfluthrin, Ethephon, Fenthion, Methamidophos, Methomyl, Paraquat und Triazophos;
- 2006/62/EG der Kommission vom 12. Juli 2006 zur Änderung der Anhänge der Richtlinien 76/895/EWG, 86/362/EWG, 86/363/EWG und 90/642/EWG des Rates bezüglich der Rückstandshöchstgehalte für Desmedipham, Phenmedipham und Chlorfenvinphos;
- 2006/92/EG der Kommission vom 9. November 2006 zur Änderung der Anhänge der Richtlinien 76/895/EWG, 86/362/EWG und 90/642/EWG des Rates hinsichtlich der Rückstandshöchstgehalte für Captan, Dichlorvos, Ethion und Folpet;
- 2007/7/EG der Kommission vom 14. Februar 2007 zur Änderung bestimmter Anhänge der Richtlinien 86/362/EWG und 90/642/EWG des Rates bezüglich der dort festgesetzten Rückstandshöchstgehalte für Atrazin, Lambda-Cyhalothrin, Phenmedipham, Methomyl, Linuron, Penconazol, Pymetrozin, Bifenthrin und Abamectin;
- 2007/8/EG der Kommission vom 20. Februar 2007 zur Änderung der Anhänge der Richtlinien 76/895/EWG, 86/362/EWG und 90/642/EWG des Rates hinsichtlich der Rückstandshöchstgehalte für Phosphamidon und Mevinphos;
- 2007/9/EG der Kommission vom 20. Februar 2007 zur Änderung der Anhänge der Richtlinie 90/642/EWG des Rates hinsichtlich der Rückstandshöchstgehalte für Aldicarb;
- 2007/11/EG der Kommission vom 21. Februar 2007 zur Änderung der Anhänge der Richtlinien 86/362/EWG, 86/363/EWG und 90/642/EWG des Rates hinsichtlich der Rückstandshöchstgehalte für Acetamiprid, Thiacloprid, Imazosulfuron, Methoxyfenozid, S-metholachlor, Melbemectin und Tribenuron;
- 2007/12/EG der Kommission vom 26. Februar 2007 zur Änderung bestimmter Anhänge der Richtlinie 90/642/EWG des Rates bezüglich der dort festgesetzten Rückstandshöchstgehalte für Penconazol, Benomyl und Carbendazim.

(2) Für die in der Verordnung genannten Stoffe gelten die Rückstandsdefinitionen der aufgeführten Richtlinien.

§ 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) Folgende Lebensmittel, die nicht der Verordnung BGBl. II Nr. 74/2007, jedoch der Schädlingsbekämpfungsmittel-Höchstwertverordnung, BGBl. II Nr. 441/2002, in der Fassung der Verordnung BGBl. II Nr. 130/2006, entsprechen, dürfen bis zum nachstehend angeführten Zeitpunkt in Verkehr gebracht werden:

- tiefgekühlte und eingedoste Lebensmittel pflanzlicher und tierischer Herkunft ausgenommen Säuglingsanfangs- und Folgenahrung sowie Getreidebeikost und andere Beikost bis 31. Dezember 2009;

(3) Lebensmittel müssen spätestens ab dem nachstehenden Datum der jeweils genannten Richtlinie entsprechen:

- 2005/70/EG: ab 21. April 2007,
- 2006/53/EG: hinsichtlich des Stoffes Pyraclostrobin ab 21. April 2007,

- 2006/59/EG: hinsichtlich des Stoffes Oxamyl ab 30. Dezember 2007,
- 2006/62/EG: ab 21. Jänner 2008,
- 2006/92/EG: ab 11. Mai 2007,
- 2007/7/EG: hinsichtlich der Stoffe Lambda-Cyhalothrin, Phenmedipham, Methomyl, Linuron, Penconazol, Pymetrozin, Bifenthrin und Abamectin ab 16. August 2007,
- 2007/8/EG, 2007/9/EG und 2007/11/EG: ab 2. September 2007,
- 2007/12/EG: ab 28. August 2007.

§ 12. (1) Durch diese Verordnung werden nachstehende Richtlinien der Europäischen Gemeinschaft umgesetzt:

- 76/895/EWG ABl. L 340/26 vom 9. Dezember 1976,
- 80/428/EWG ABl. L 102/26 vom 19. April 1980,
- 81/36/EWG ABl. L 46/33 vom 19. Februar 1981,
- 82/528/EWG ABl. L 234/1 vom 9. August 1982,
- 86/362/EWG ABl. L 221/37 vom 7. August 1986,
- 86/363/EWG ABl. L 221/43 vom 7. August 1986,
- 88/298/EWG ABl. L 126/53 vom 20. Mai 1988,
- 90/642/EWG ABl. L 350/71 vom 14. Dezember 1990,
- 93/57/EG ABl. L 211/1 vom 23. August 1993,
- 93/58/EG ABl. L 211/6 vom 23. August 1993,
- 94/29/EG ABl. L 189/67 vom 23. Juli 1994,
- 94/30/EG ABl. L 189/70 vom 23. Juli 1994,
- 95/38/EG ABl. L 197/14 vom 22. August 1995,
- 95/39/EG ABl. L 197/29 vom 22. August 1995,
- 95/61/EG ABl. L 292/27 vom 7. Dezember 1995,
- 96/32/EG ABl. L 144/12 vom 18. August 1996,
- 96/33/EG ABl. L 144/35 vom 18. Juni 1996,
- 97/41/EG ABl. L 184/33 vom 12. Juli 1997,
- 98/82/EG ABl. L 290/25 vom 29. Oktober 1998,
- 99/39/EG ABl. L 124/8 vom 18. Mai 1999,
- 99/50/EG ABl. L 139/29 vom 2. Juni 1999,
- 99/71/EG ABl. L 194/36 vom 27. Juli 1999,
- 2000/24/EG ABl. L 107/28 vom 4. Mai 2000,
- 2000/42/EG ABl. L 158/51 vom 30. Juni 2000,
- 2000/48/EG ABl. L 197/26 vom 3. August 2000,
- 2000/57/EG ABl. L 244/76 vom 29. September 2000,
- 2000/58/EG ABl. L 244/78 vom 29. September 2000,
- 2000/81/EG ABl. L 326/56 vom 22. Dezember 2000,
- 2000/82/EG ABl. L 3/18 vom 6. Jänner 2001,
- 2001/35/EG ABl. L 136/42 vom 18. Mai 2001,
- 2001/39/EG ABl. L 148/70 vom 1. Juni 2001,
- 2001/48/EG ABl. L 180/26 vom 3. Juli 2001,
- 2001/57/EG ABl. L 208/36 vom 1. August 2001,
- 2002/5/EG ABl. L 34/7 vom 5. Februar 2002,
- 2002/23/EG ABl. L 64/13 vom 7. März 2002,
- 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,
- 2003/13/EG ABl. L 41/33 vom 14.2.2003,
- 2003/14/EG ABl. L 41/37 vom 14.2.2003,
- 2003/113/EG ABl. L 324/24 vom 11.12.2003, berichtigt durch ABl. L 98/61 vom 2.4.2004,
- 2003/118/EG ABl. L 327/25 vom 16.12.2003,
- 2004/2/EG ABl. L 14/10 vom 21.1.2004,
- 2004/59/EG ABl. L 120/30 vom 24.4.2004,
- 2004/61/EG ABl. L 127/81 vom 29.4.2004,
- 2004/95/EG ABl. L 301/42 vom 28.9.2004,
- 2004/115/EG ABl. L 374/64 vom 22.12.2004,
- 2005/37/EG ABl. Nr. L 141/10 vom 4.6.2005,
- 2005/46/EG ABl. Nr. L 177/35 vom 9.7.2005,
- 2005/48/EG ABl. Nr. L 219/29 vom 23.8.2005,
- 2005/70/EG ABl. Nr. L 276/35 vom 21.10.2005,
- 2005/74/EG ABl. Nr. L 282/9 vom 26.10.2005,
- 2005/76/EG ABl. Nr. L 293/14 vom 9.11.2005,
- 2006/4/EG ABl. Nr. L 23/69 vom 27.1.2006,
- 2006/9/EG ABl. Nr. L 22/24 vom 26.1.2006,
- 2006/30/EG ABl. L 57/7 vom 14.3.2006,
- 2006/53/EG ABl. L 154/11 vom 8.6.2006,
- 2006/59/EG ABl. L 175/61 vom 29.6.2006,
- 2006/60/EG ABl. L 206/1 vom 27.7.2006,
- 2006/61/EG ABl. L 206/12 vom 27.7.2006,
- 2006/62/EG ABl. L 206/27 vom 27.7.2006,
- 2006/92/EG ABl. L 311/31 vom 10.11.2006,
- 2007/7/EG ABl. L 43/19 vom 15.2.2007,
- 2007/8/EG ABl. L 63/9 vom 1.3.2007,
- 2007/9/EG ABl. L 63/17 vom 1.3.2007,
- 2007/11/EG ABl. L 63/26 vom 1.3.2007,
- 2007/12/EG ABl. L 59/75 vom 27.2.2007.

(2) Die Verordnungen BGBl. II Nr. 441/2002 und BGBl. II Nr. 130/2006 wurden unter Einhaltung der Bestimmungen der Richtlinie 98/34/EG über ein Informationsverfahren auf dem Gebiet der Normen und technischen Vorschriften, ABl. Nr. L 217 vom 5.8.1998 S 18, notifiziert.

Beachte für folgende Bestimmung

Zum Bezugszeitraum vgl. § 11 Abs. 2 und 3.

Anlage 1A

Lebensmittel pflanzlicher Herkunft

(Anm.: Anlage 1A samt Änderungen ist als PDF dokumentiert.)

Anlage 1B

Stoffe, die in oder auf Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft nicht vorhanden sein dürfen

Stoff *)	Chemische Bezeichnung
Acrylnitril	Acrylnitril
Azobenzol	Azobenzol
Cyhexatin ¹⁾	Tricyclohexylzinnhydroxid
	insgesamt

Azocyclotin ¹⁾	1-Tricyclohexyl-stannyl-1,2,4-triazol	berechnet als
	Dicyclohexylzinnoxid	Cyhexatin
Dibromchlorpropan	Dibromchlorpropan	
Dichloran	2,6-Dichlor-4-nitro-anilin	
Ethylenchlorhydrin	Ethylenchlorhydrin	
Ethylenoxid	Ethylenoxid	
Fluoressigsäure, ihre Verbindungen und Derivate	Fluoressigsäure	
Isobenzan	1,3,4,5,6,7,8,8-Octachlor-1,3,3a,4,7,7a-hexahydro-4,7-endo-methano-isobenzofuran	
Isodrin	1,2,3,4,10,10-Hexachlor-1,4,4a,5,8,8a-hexahydro-1,4-endo-5,8-endo-dimethano-naphthalin	
Kelevan	5-Ethyl-[1,1a,3,3a,4,5,5a,5b,6-decachlor-octahydro-2-hydroxy-1,3,4-metheno-(1H)-cyclobuta(c,d)-pentalen-2-yl]-lävulinat	insgesamt berechnet als Kelevan
einschließlich		
Chlordecone (Kepone)	Decachlor-pentacyclo-(5,2,1,0 ^{2,6} ,0 ^{3,9} ,0 ^{5,8})decanon-4	
Leptophos	O-(4-Brom-2,5-dichlorphenyl-O-methyl-phenyl-phosphonothionat	
Mofamquat ¹⁾	1,1'-bis-(3,5-Dimethylmorpholino-carbonyl-methyl)-4,4-bipyridinium-Salze	
Nitralin	4-(Methylsulfonyl)-2,6-dinitro-N,N-dipropyl-anilin	
Nitropyrin	2-Chlor-6-trichlormethyl-pyridin	
Pentachlorphenol ¹⁾	Pentachlorphenol	
Quintozen ¹⁾	Pentachlornitrobenzol	
Rhodandinitrobenzol	2,4-Dinitrophenyl-thiocyanat	
Trichlorethylen	Trichlorethylen	

¹⁾ Bei den mit ¹⁾ bezeichneten Stoffen bleiben Werte bis zu 0,05 mg/kg unberücksichtigt, bei allen anderen Stoffen bleiben Werte bis zu 0,01 mg/kg unberücksichtigt.

*) ISO (Internationale Organisation für Standardisierung)-Bezeichnung.

Anlage 2

Lebensmittel tierischer Herkunft

(Anm.: Anlage 2 samt Änderungen ist als PDF dokumentiert.)

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 Lebensmittelmateriale, 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.

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
	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 (no), 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:

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

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-,			0,5 kg

	Weichtiere und wechselwarme Tiere			essbarer Anteil
Teil 2	Säugetierfette, einschließlich Tierkörperfette <i>Anm.:</i> Gemäß Teil 2.1, 2.2 und 2.3 entnommene Fettproben können zur Kontrolle der MRLKonformität 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 subkutanes Fett von ein und demselben Tier	0,5 kg
2.2.	Kleine Säugetiere, bei der Schlachtung, ganze Schlachtkörper oder Schlachtkörperhälften, < 10 kg		Bauch- oder subkutanes 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, Junghühner	Schenkel, Läufe und anderes dunkles Fleisch von mindestens 3 Tieren	0,5 kg nach dem Enthäuten und Entbeinen
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 MRLKonformität 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, Brustmuskel	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			
7.1.	Säugetier oder Geflügel, zerkleinert, gegart, eingeöst, 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
Teil 3	Kräuter	frische Petersilie	Ganze Einheiten	0,5 kg
		andere, frisch		0,2 kg
	<i>(für getrocknete Kräuter siehe Teil 4 dieser Tabelle)</i>			
	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	Brot, Mehl,	Packungen oder andere	0,5 kg

	Erzeugnisse	Trockenobst	ganze Einheiten oder mit einem Probenahmegerät entnommene Einheiten	
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
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	Abgepackte Einheit(en), ganz oder Teile davon, oder mit einem Probenahmegerät	0,2 kg bzw. 0,2 l

		enthaltende Aufstriche, wasserfreies Butterfett, wasserfreies MilCHFett	entnommene Einheit(en)	
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.			
3.4.	Flüssige, gefrorene oder getrocknete EiProdukte		Mit einem Probenahmegerät 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 (Probenahmeprotokoll)

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 Probenahmeprotokoll 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 Probenahmeprotokoll 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 ¹¹⁾, 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 Analyseprobe 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 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.

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.

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.

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

¹¹⁾ Bei Kernobst werden die Kerne beispielsweise nicht analysiert, die Rückstandsberechnung beruht jedoch auf der Annahme, dass sie einbezogen sind, jedoch keine Rückstände enthalten.

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