

Kurztitel

Schädlingsbekämpfungsmittel-Höchstwerteverordnung

Kundmachungsorgan

BGBI. II Nr. 441/2002 zuletzt geändert durch BGBI. II Nr. 74/2007

§/Artikel/Anlage

Anl. 1A

Inkrafttretensdatum

28.03.2007

Beachte

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

Text

Anlage 1A

Lebensmittel pflanzlicher Herkunft

(Anm.: Tabelle mit vier Spalten wird nicht dargestellt!)

Tabelle mit vier Spalten wird nicht dargestellt, es wird auf das PDF-Format im RIS verwiesen:

- BGBI. II Nr. 441/2002
- BGBI. II Nr. 552/2003
- BGBI. II Nr. 434/2004
- BGBI. II Nr. 166/2005
- BGBI. II Nr. 130/2006
- BGBI. II Nr. 74/2007

Lebensmittel pflanzlicher Herkunft

Gruppe	Lebensmittel	Teil des Erzeugnisses, auf den sich die Höchstmengen beziehen
1. Obst (Früchte), einschließlich Schalenfrüchte		frisch (ungekocht, gekühlt oder durch Gefrieren haltbar gemacht) oder getrocknet, soweit nachfolgend bestimmt, ohne Zusatz von Zucker
1.1. Zitrusfrüchte	Limonen) Mandarinen) (einschließlich) Clementinen und) ähnliche) Hybriden)) Orangen) Pampelmusen) (einschließlich) Grapefruits und) ähnliche)	ganzes Erzeugnis

	Hybriden))	
	Zitronen)	
	sonstige)	
	Zitrusfrüchte)	
1.2. Schalenfrüchte	Eßkastanien)	
(mit oder ohne	(Maronen))	
Schalen)	Haselnüsse)	
	Kaschunüsse)	
	(Cashewnüsse))	
	Kokosnüsse)	
	Macadamia)	
	Mandeln)	
	Paranüsse)	ganzes Erzeugnis nach
	Pecan-Nüsse)	Entfernung der Schale
	Pinienkerne)	
	Pistazienkerne)	
	Walnüsse)	
	sonstige)	
	Schalenfrüchte)	
	(mit oder ohne)	
	Schalen))	
1.3. Kernobst	Äpfel)	
	Birnen)	
	Mispeln)	ganzes Erzeugnis nach
	Quitten)	Entfernung der Stiele
	sonstiges)	
	Kernobst)	
1.4. Steinobst	Marillen)	
	Kirschen, Weichseln))	
	(Süß- und)	
	Sauerkirschen))	
	Pfirsiche)	
	(einschließlich)	ganzes Erzeugnis nach
	Nektarinen und)	Entfernung der Stiele
	ähnliche)	
	Hybriden))	
	Pflaumen)	
	(einschließlich)	
	Eierpflaumen,)	
	Rundpflaumen,)	
	Mirabellen und)	
	Ringlotten))	
	sonstiges)	
	Steinobst)	
1.5. Beeren- und	1.5.1. Trauben:)	
Kleinobst	Keltertrauben)	
	Tafeltrauben)	
	1.5.2. Erdbeeren)	
	(ausgenommen)	
	Wildfrüchte))	
	1.5.3. Strauch-)	
	beerenobst)	
	(ausgenommen)	
	Wildfrüchte):)	
	Brombeeren)	
	Himbeeren)	
	Loganbeeren)	
	Boysenbeeren)	
	sonstiges)	
	Strauch-)	
	beerenobst)	
	1.5.4. Kleinrüchte)	
	und Beeren)	

	(ausgenommen)	ganzes Erzeugnis nach
	Wildfrüchte):)	Entfernung der Kelche
	Edelholunderbeeren)	und Stiele (falls
	Heidelbeeren)	vorhanden); bei Ribiseln
	Ribisel)	und Holunderbeeren
	[Johannisbeeren)	Früchte mit Stielen
	(rot, schwarz,)	
	weiß)])	
	Preiselbeeren)	
	Stachelbeeren)	
	sonstige)	
	Kleinfrüchte)	
	und Beeren)	
	1.5.5. Wildfrüchte:)	
	Hagebutten)	
	Waldbrombeeren)	
	Walderdbeeren)	
	Waldheidelbeeren)	
	Waldhimbeeren)	
	sonstige)	
	Wildfrüchte)	
1.6. sonstige	Ananas)	
Früchte	Avocados)	
	Bananen)	
	Baumtomaten)	
	Brotfrucht)	
	Cherimoyas)	
	Datteln)	
	Durian)	
	Feigen)	
	Fejioa)	
	(Ananas-Guave))	
	Granatäpfel)	
	Guanabanas)	
	Jabotica)	
	Jackfrucht)	
	Jambolan)	
	Johannisbrot)	ganzes Erzeugnis nach
	Kaktusfeigen)	Entfernung der Stiele
	Kapstachelbeeren)	(falls vorhanden) bzw.
	Karambolen)	bei Ananas nach
	Kaschu-Äpfel)	Entfernung der Krone;
	(Cashew-Äpfel))	bei Oliven: ganze
	Kiwis)	Früchte ohne Stiel
	Kumquats)	(soweit vorhanden) und
	Litschis)	ohne Erde (soweit
	Longan)	vorhanden); Entfernung
	Mammey-Äpfel)	der Erde durch Abspülen
	Mangos)	unter fließendem kaltem
	Mangostane)	Wasser
	Naranjilla)	
	Oliven)	
	Papayas)	
	Passionsfrüchte)	
	Pomerac)	
	Rambutan)	
	Rosen-Äpfel)	
	Sapodilla)	
	Tamarinden)	
	sonstige Früchte)	
2. Gemüse		frisch (ungekocht, gekühlt,
		gefroren) oder getrocknet,
		soweit nachfolgend

		bestimmt
2.1. Wurzel- und Knollengemüse	Bataten,) Süßkartoffeln) Karotten) Knollensellerie) Kohlrüben) Kren) (Meerrettich)) Pastinaken) Petersilienwurzeln) Pfeilwurz) Radieschen) Rettiche) Rote Rüben) Schwarzwurzeln) Speiserüben) Tapioka) Topinambur) Yamswurzeln) sonstige Wurzel-) und Knollengemüse)	ganzes Erzeugnis nach Entfernung des Krautes oder der Blätter und anhaftenden Erde (falls vorhanden) (Entfernung der Erde durch Abspülen unter fließendem kaltem Wasser oder durch schonendes Bürsten des trockenen Erzeugnisses)
2.2. Zwiebelgemüse	Frühlingszwiebeln) (Lauchzwiebeln)) Knoblauch) Schalotten) Zwiebeln) sonstiges) Zwiebelgemüse)	Zwiebeln (getrocknet), Schalotten (getrocknet), Knoblauch (getrocknet): ganzes Erzeugnis nach Entfernung der lose anhaftenden Schale und der Erde (falls vorhanden); Zwiebeln, Schalotten und Knoblauch, nicht getrocknet, Frühlingszwiebeln: ganzes Erzeugnis nach Entfernung der Wurzeln und Erde (falls vorhanden)
2.3. Fruchtgemüse	2.3.1. Solanacea:) Paradeiser) (Tomaten)) Paprika) Melanzani) (Auberginen)) Pepinos) sonstige) Solanacea) 2.3.2. Cucurbi-) taceae mit) genießbarer) Schale:) Gurken) (einschließlich) Einlegegurken)) Zucchini) sonstige) Cucurbitaceae mit) genießbarer) Schale)) 2.3.3. Cucurbi-) taceae mit) ungenießbarer) Schale:) Kürbisse)	ganzes Erzeugnis nach Entfernung der Stiele

	Melonen)	
	Wassermelonen)	
	sonstige)	
	Cucurbitaceae mit)	
	ungenießbarer)	
	Schale)	
	2.3.4. Zuckermais)	
	(Gemüsemais,)	entlieschte Kolben
	Süßmais,)	
	Minimais))	
2.4. Kohlgemüse	2.4.1. Blumenkohle:)	
	kohle:)	
	Karfiol)	
	(Blumenkohl))	nur Kopf
	Brokkoli)	
	sonstige)	
	Blumenkohle)	
	2.4.2. Kopfkohle:)	
	Kohlsprossen)	
	(Rosenkohl))	
	Kopfkohl (zB)	
	Weiß-, Rot-,)	
	Wirsingkohl))	
	sonstige)	Erzeugnis nach Entfernung
	Kopfkohle)	der welken Blätter
	2.4.3. Blattkohle:)	(falls vorhanden)
	kohle:)	
	Chinakohl)	
	Grünkohl)	
	sonstige)	
	Blattkohle)	
	2.4.4. Kohlrabi)	ganzes Erzeugnis nach
)	Entfernung der Blätter und
)	anhaltenden Erde (falls
)	vorhanden) (Entfernung der
)	Erde durch Abspülen unter
)	fließendem kaltem Wasser
)	oder durch schonendes
)	Bürsten des trockenen
)	Erzeugnisses)
2.5. Blattgemüse	2.5.1. Salatarten:)	
und frische	Endivien)	
Kräuter	Vogerlsalat)	
	(Feldsalat))	
	Salat)	
	Kresse)	
	Radicchio)	
	Schnittsalat)	
	(Pflücksalat))	
	Bindsalat)	
	sonstige Salatarten))	
	2.5.2. Spinat und)	
	verwandte Arten:)	
	Mangold)	
	Spinat)	
	Stielmus)	
	sonstige verwandte)	
	Arten)	
	2.5.3. Brunnen-)	
	kresse)	
	2.5.4. Chicoree)	ganzes Erzeugnis nach
	2.5.5. frische)	Entfernung der
	Kräuter:)	verwelkten Außenblätter

	Basilikum)	sowie der Wurzeln und
	Beifuß)	Erde (falls vorhanden)
	Blätter von)	
	Knollensellerie)	
	Bohnenkraut)	
	Dill)	
	Dost (Origanum))	
	Estragon)	
	Fenchel)	
	Kerbel)	
	Liebstockel)	
	Majoran)	
	Petersilie)	
	Pimpinelle)	
	Rosmarin)	
	Salbei)	
	Sauerampfer)	
	Schnittlauch)	
	Schnittsellerie)	
	Thymian)	
	Wermut)	
	Zitronenmelisse)	
	sonstige frische)	
	Kräuter)	
2.6. Hülsengemüse	Bohnen mit Hülsen)	
(frisch)	Bohnen ohne Hülsen)	ganzes Erzeugnis nach
	Erbsen mit Hülsen)	Entfernung der Hülsen
	Erbsen ohne Hülsen)	bzw. mit Hülsen, falls
	sonstiges)	genießbar
	Hülsengemüse,)	
	frisch)	
2.7. Stengelgemüse	Artischocken)	
	Bambussprossen)	
	Gemüsefenchel)	ganzes Erzeugnis nach
	Karde (Gemüse-)	Entfernung der
	artischocke,)	verwelkten Teile und der
	Kardonnen))	Erde (falls vorhanden);
	Palmherzen)	Porree und
	Porree)	Gemüsefenchel: ganzes
	Rhabarber)	Erzeugnis nach
	Spargel)	Entfernung von Wurzeln
	Stangensellerie)	und Erde (falls
	sonstiges)	vorhanden)
	Stengelgemüse)	
2.8. Pilze	2.8.1. Zuchtpilze)	
	Austernseitlinge)	
	Braunkappen)	ganzes Erzeugnis nach
	Champignons)	Entfernung der Erde
	sonstige Zuchtpilze))	und des Substrats
	2.8.2. wild-)	
	wachsende Pilze)	
3. Hülsenfrüchte	Bohnen)	
	Erbsen)	
	Linsen)	ganzes Erzeugnis,
	sonstige)	getrocknet
	Hülsenfrüchte)	
4. Ölsaaten	Baumwollsaat)	
	Erdnüsse)	
	Kapoksaamen)	
	Kürbiskerne)	
	Leinsaamen)	ganze Saamen nach
	Mohnsaamen)	Entfernung der
	Palmkerne)	Kapseln, Schalen bzw.

	Rapssamen)	Schoten, falls möglich;
	Rübensamen)	bei Sonnenblumenkernen:
	Saflorsamen)	ganze Kerne mit Schale
	Senfsaat)	(soweit vorhanden) oder
	Sesamsamen)	ohne Schale
	Sojabohnen)	
	Sonnenblumenkerne)	
	sonstige Ölsaat)	
5.	Erdäpfel)	ganzes Erzeugnis nach
	(Kartoffeln))	Entfernung der Erde
	(frühe und)	(falls vorhanden)
	gelagerte))	(Entfernung der Erde
)	durch Abspülen unter
)	fließendem kaltem Wasser
)	bzw. durch schonendes
)	Bürsten des trockenen
)	Erzeugnisses)
6.	Tee)	getrocknete und
	Camelia sinensis)	fermentierte oder nicht
)	fermentierte Blätter und
)	Stiele von Camelia
)	sinensis; ganzes
)	Erzeugnis, Angebotsform
7.	Teeähnliche Erzeugnisse)	
	Apfel (Schale))	
	Apfelminze (Blatt))	
	Brombeere (Blatt))	
	Erdbeere (Blatt))	
	Fenchel (Frucht))	
	Griechischer)	
	Bergtee,)	
	Püringertee)	
	(blühendes Kraut)))	
	Hagebutte)	
	(Scheinfrucht))	
	Hibiskus,)	
	Nubienblüte,)	
	Karkade, auch)	
	Malve (Blüte))	
	Himbeere (Blatt))	ganzes Erzeugnis,
	Honigbusch (Kraut)	getrocknet
	und Holz))	
	Krauseminze (Blatt)))	
	Rooibos, Rotbusch,)	
	Naaldtee (Kraut))	
	Zitronengras)	
	(Blatt))	
	Zitronenstrauch,)	
	Verbene (Kraut))	
	Maté, Paraguaytee)	
	(Blatt, grün oder))	
	getrocknet))	
	Cola (Frucht, Nuß))	
	Guarana (Frucht,)	
	Samen))	
	sonstige)	
	teeähnliche)	
	Erzeugnisse)	
8.	Hopfen)	
	Hopfen)	
	Hopfenpellets)	ganzes Erzeugnis,
	Hopfenpulver (nicht)	getrocknet
	konzentriert))	
9.	Getreide)	
	Buchweizen)	
	Gerste)	

	Hafer	
	Hirse	
	Mais	
	Roggen	
	Reis	
	Sorghum	
	Triticale	
	Weizen	
10. Getreide-	sonstiges Getreide	
erzeugnisse	Getreidemahl-	
	erzeugnisse	
	Rohkleie	
	(unbearbeitet)	
	Schälmühlen-	
	erzeugnisse	
	Teigwaren	
	sonstige Getreide-	
	erzeugnisse	
11. Gewürze	Anis)
	Basilikum)
	Bohnenkraut)
	Cardamomen)
	Cayennepfeffer)
	Estragon)
	Fenchel)
	Galgant)
	Gewürznelken)
	Ingwer)
	Kapern)
	Koriander)
	Kreuzkümmelsamen)
	(Römischer)
	Kümmel))
	Kümmel)
	Kurkuma)
	Liebstöckl) getrocknet (ausgenommen
	Lorbeerblätter) Kapern)
	Macis)
	Majoran)
	Muskatnuß)
	Origanum)
	Paprika)
	Pfeffer)
	Piment)
	Rosmarin)
	Safran)
	Salbei)
	Senfsamen)
	Thymian)
	Vanille)
	Wacholderbeeren)
	Zimt)
	Zitwer)
	sonstige Gewürze)
12. sonstige	alle pflanzlichen	
	Lebensmittel,	
	sofern für sie	
	keine besonderen	
	Höchstmengen für	
	den betreffenden	
	Stoff in	
	Anlage IA	
	festgesetzt sind	

einschließlich:

Kakaokerne (ohne Schalen)

Rohkaffee

Stärke

Zuckerrüben

ausgenommen:

Getreideerzeugnisse, sofern

für Getreide in Anlage I A eine

besondere

Höchstmenge

festgesetzt ist

Kurztitel

Schädlingbekämpfungsmittel-Höchstwertverordnung

Kundmachungsorgan

BGBl. II Nr. 441/2002

§/Artikel/Anlage

Anl. 1B

Inkrafttretensdatum

07.12.2002

Text

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-) berechnet
	1,2,4-triazol) 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,4,5,5,)
einschließlich)	5a,5b,6-decachloroctahy-))
Chlordecone)	dro-2-hydroxy-1,3,4-me-)
(Kepone))	theno-(1H)-cyclobuta-) insgesamt
	(c,d)-pentalen-2-yl]-) berechnet
	lävulinat) als
	Decachlor-pentacyclo-) Kelevan
	(5,2,1,0 hoch 2,6,-)
	0 hoch 3,9, 0 hoch 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	Trichlorethlyen

*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.

Kurztitel

Schädlingsbekämpfungsmittel-Höchstwerteverordnung

Kundmachungsorgan

BGBI. II Nr. 441/2002 zuletzt geändert durch BGBI. II Nr. 130/2006

§/Artikel/Anlage

Anl. 2

Inkrafttretensdatum

28.03.2006

Text

Anlage 2

Lebensmittel tierischer Herkunft

(Anm.: Tabelle mit vier Spalten wird nicht dargestellt!)

Tabelle mit vier Spalten wird nicht dargestellt, es wird auf das PDF-Format im RIS verwiesen:

BGBI. II Nr. 441/2002

BGBI. II Nr. 552/2003

BGBI. II Nr. 130/2006

Lebensmittel tierischer Herkunft

Gruppe	Lebensmittel	Teil des Erzeugnisses, auf den sich die Höchstmengen beziehen
1. Milch	Kuhmilch)
	Ziegenmilch)
	Schafmilch) Gesamtmilch
	Milch sonstiger Tiere)
2. Milchprodukte	Milcherzeugnisse)
	Käse)
	Erzeugnisse aus Käse)
	Ziegenkäse)
	Schafkäse)
	Käse und -zubereitungen aus Milch)
	sonstiger Tiere)
	Butter)
	Butter aus Milch)
	sonstiger Tiere)
	Milchfett)
sonstige Erzeugnisse auf Milchbasis)	
sonstiger Tiere)	
3. Eier, Eiprodukte	Enteneier)
	Gänseeier)

	Hühnereier)	
	Eiprodukte)	Eier ohne Schale
	sonstige Eier und)	
	Eiprodukte)	
4. Fleisch	Fleisch von)	
(frisch,	schlachtbaren)	
gekühlt,	Haussäugetieren)	
gefroren)	Rind)	
	Kalb)	
	Schwein)	
	Lamm/Schaf)	
	Fohlen/Pferd)	
	Ziege)	
	Hauskaninchen)	
	Fleisch sonstiger)	
	schlachtbarer)	
	Haussäugetiere)	
	Fleisch vom)	
	Geflügel)	
	Hühner)	
	Enten)	
	Gänse)	
	Puten)	
	Perlhuhn)	
	Taube)	essbarer Anteil (ohne
	sonstiges Geflügel)	Knochen)
	Fleisch vom)	
	Haarwild)	
	Hase)	
	Reh)	
	Rot/Damwild)	
	Schwarzwild)	
	Wildkaninchen)	
	sonstiges Haarwild)	
	Fleisch vom)	
	Federwild)	
	Fasan)	
	Rebhuhn)	
	Wildente)	
	Wildtaube)	
	sonstiges Federwild))	
	Fleisch sonstiger)	
	Tiere)	
	Innerein)	
	Hüllen für)	
	Fleischerzeug-)	
	nisse)	
5. Fleischprodukte	Wurstwaren)	
(frisch,	Schweinefleisch-)	
gekühlt,	erzeugnisse)	
gefroren)	Rindfleischherzeug-)	
	nisse)	
	sonstige Fleisch-)	
	erzeugnisse)	
6. Fische	Seefische)	
	Süßwasserfische)	
	Fischleber)	
	Fischrogen)	
)	
7. Fischerzeug-	Fischlebererzeug-)	
nisse	nisse)	
	Fischrogenerzeug-)	
	nisse)	

	sonstige)	
	Fischerzeugnisse)	
)	essbarer Anteil
8. Krusten-,	Muscheln)	
Schalen-,	Schnecken)	
Weichtiere und	sonstige Krusten-,)	
wechselwarme	Schalen-,)	
Tiere und	Weichtiere und)	
Erzeugnisse	sonstige)	
daraus	wechselwarme)	
	Tiere und)	
	Erzeugnisse)	
	daraus)	
9. Tierische	Tierische Fette		
Speisefette/-	Tierische Öle		
Öle	sonstige tierische		
(ausgenommen	Speisefette		
Milchfett)			
10. Honig	Blütenhonige		
	Honigtauhonige		
	Wabenhonige		
	sonstige Honige		
11. sonstige	alle Lebensmittel		
	tierischer		
	Herkunft,		
	sofern für sie		
	keine		
	besonderen		
	Höchstmengen		
	für den		
	betreffenden		
	Stoff in der		
	Anlage 2		
	festgesetzt		
	sind		

Kurztitel

Schädlingsbekämpfungsmittel-Höchstwertverordnung

Kundmachungsorgan

BGBI. II Nr. 441/2002 zuletzt geändert durch BGBI. II Nr. 552/2003

§/Artikel/Anlage

Anl. 3

Inkrafttretensdatum

04.12.2003

Text

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.

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
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 tief o), die erforderlich sind, um MRL-Überschreitungen nachzuweisen mit einer Wahrscheinlichkeit von		
	%	90%	95%
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:

$$n = n \text{ tief } o / ((1 + (n \text{ tief } o - 1)) / N)$$

wobei

n = Mindestanzahl der zu entnehmenden Primärproben,

n tief o = 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

$$1 - p = (1 - i) \text{ hoch } n$$

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 Anm.: 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,	Viertel, Koteletts	Entweder gefrorener Querschnitt eines Containers	0,5 kg nach dem Entbeinen

entnommen

Teil 3 genießbare Nebenprodukte von Säugetieren				
3.1.	Leber frisch, gekühlt, gefroren		Ganze Leber(n) oder Leberteil	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				
Anm.: Zur Kontrolle der Einhaltung der MRLs für fettlösliche Pestizide sind Proben gemäß Teil 5 zu entnehmen.				
4.1.	Großer Schlacht- körper >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 Schlacht- körper 500 g bis 2 kg	Hennen, Perl- hühner, Junghühner	Schenkel, Läufe und anderes dunkles Fleisch von mindestens 3 Tieren	0,5 kg nach dem Enthäuten und Entbeinen
4.3.	kleiner Schlacht- körper < 500 g	Wachteln, Tauben	Schlacht- körper von mindestens 6 Tieren	0,2 kg Muskelgewebe
4.4.	Geflügelteile frisch, gekühlt, gefroren Einzel- oder Großhandels- packung	Läufe, Viertel, Brüste und Flügel	Abgepackte Einheiten oder Einzel- einheiten	0,5 kg nach dem Enthäuten und Entbeinen

Teil 5 Geflügelfette, einschließlich Schlachtkörperfett
 Anm.: 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, 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 loseem 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 Nebenstoffe 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 eingereicht werden, wenn die Zutat(en) tierischen Ursprungs überwiegen

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 Frisch-erzeugnisse, Einheiten in der Regel < 25 g	Beeren, Erbsen, Oliven	Ganze Einheiten oder Packungen oder mit einem Probenahmegerät entnommene Einheiten	1 kg
1.2.	Mittelgroße Frisch-erzeugnisse, Einheiten in der Regel 25 bis 250 g	Äpfel, Orangen	Ganze Einheiten	1 kg (mindestens 10 Einheiten)
1.3.	Große Frisch-erzeugnisse, 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
	(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 Nebenstoffe wie Aromastoffe und Gewürze und in der Regel vorverpackt und verzehrfertig, 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	Ganze Eier	12 ganze Hühnereier, 6 ganze Gänse-
------	-------------------------------	------------	-------------------------------------

	und Ähnliches		oder Enteneier
1.2.	Wachteleier und Ähnliches	Ganze Eier	24 ganze Eier
Teil 2	Milch	Ganze Einheiten oder mit einem Probe- nahmegerät entnommene Einheiten	0,5 l
Teil 2a	Honig	Ganze Einheiten oder mit einem Probe- nahmegerät 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 Probe- nahmegerät 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 vonlosem 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, Molken- butter, fettarmes Butterfett enthal-	Abgepackte Einheit(en), ganz oder Teile davon, oder mit einem Probe-
			0,2 kg bzw. 0,2 l

tende Auf-
striche,
wasser-
freies
Butter-
fett,
wasser-
freies
Milchfett

nahmegerät
entnommene
Einheit(en)

3.3. Käse, einschließlich Schmelzkäse			
Einheiten von 0,3 kg oder mehr	Ganze Einheit(en) oder mit einem Probe- nahmegerät	0,5 kg	
Einheiten < 0,3 kg	geschnittene Einheit(en)	0,3 kg	
Anm. 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 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 (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 Analysemethode 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 analysfähigen 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.