

# Zusammenfassung der Richtlinie 2002/63/EG DER KOMMISSION vom 11. Juli 2002

## **Warum dieses Dokument?**

In Anhang 1 der *Weisung zum Vorgehen bei Rückständen im Bio-Bereich vom 20.11.2015* wird in Anhang 1, im Abschnitt *Probenahme* erwähnt, dass die Probenahme auf der „Grundlage der Probenahme-Verfahrens der Richtlinie 2002/63/EG“ zu erfolgen habe.

Dieses Dokument konzentriert sich somit auf die Methodik der Probenahme. Die anderen Aspekte der Richtlinie werden hier nicht wiedergegeben.

Ausserdem konzentriert sich dieses Dokument auf die Beprobung von pflanzlichen Produkten.

Bei Unklarheiten ist das Original-Dokument zu konsultieren. Dieses Dokument hat keine Rechtskraft.

## **Primärprobe / Einzelprobe**

Eine Probe besteht im Prinzip aus mehreren Primärproben (Einzelproben).

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.

Soweit Primärproben in bestimmten Zeitabständen beim Verladen oder Entladen einer Partie entnommen werden, gilt als „Stelle“ der Entnahme ein Zeitpunkt.

Zur Zusammenstellung der Primärprobe(n) sollten Einheiten weder zerschnitten noch zerbrochen werden, es sei denn, eine Unterteilung der Einheiten ist in Tabelle 3 vorgesehen.

## **Probenahmegerät**

Schaufeln, Löffel, Bohrer, Messer, Stechlanzen oder jedes andere Gerät zur Entnahme einer Einheit aus losem Material, aus Packungen (Fässer, Big Bag) oder aus Fleisch- oder Geflügeleinheiten, die zur Verwendung als Primärproben zu groß sind.

Riffelprobenteiler (Riffle-Box), um aus einer Gesamtprobe eine Laborprobe oder aus einer Analyseprobe eine Analyseportion herzustellen.

Anmerkungen:

Spezifische Probenahmegeräte sind in der einschlägigen ISO-Norm (3), (4), (5) bzw. IDF-Norm (6) beschrieben.

Bei Material in Form von losen Blättern kann die Hand des Probennehmers Probenahmegerät sein.

## **Einheit**

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

Anmerkungen:

Einheiten sollten wie folgt identifiziert werden:

- a) Frisches Obst und Gemüse: Jedes ganze Stück Obst oder Gemüse oder Obst/Gemüsebüschel (z. B. 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. Frisches Obst oder Gemüse dürfen zur Bildung von Einheiten jedoch weder zerschnitten noch zerbrochen werden.
- b) (...)
- c) (...)
- 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, Big Bag, etc.), die einzeln genommen als Primärproben zu groß sind: Die Einheiten sind mithilfe von Probenahmegeräten zu bilden.

## **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.

Anmerkungen:

- 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.

## Probenahmeverfahren

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.

Entnahme von Primärproben:

Die Mindestanzahl Primärproben, die aus einer Partie zu entnehmen sind, ist in Tabelle 1 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.

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

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)
<b>Entweder</b>	
Gewicht der Partie (in kg)	
< 50	3
50-500	5
> 500	10
<b>Oder</b>	
Anzahl Dosen, Kartons oder sonstiger Behältnisse in der Partie	
1-25	1
26-100	5
> 100	10

## **Aufbereitung der Gesamtprobe**

Die Verfahrensvorschriften für Pflanzenerzeugnisse 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 4**

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

	<b>Warenklassifikation</b>	<b>Beispiele</b>	<b>Art der zu entnehmenden Primärprobe</b>	<b>Mindestgrösse der einzelnen Laborproben</b>
<b>Primäre Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs</b>				
<b>1.</b>	Frisches Obst Frisches Gemüse, einschliesslich Kartoffeln und Zuckerrüben jedoch ausgenommen Kräuter			
<b>1.1.</b>	Kleine Frischerzeugnisse Einheiten i. d. R. < 25 g	Beeren, Erbsen, Oliven	Ganze Einheiten oder Packungen oder mit einem Probenahmegerät entnommene Einheiten	1 kg
<b>1.2.</b>	Mittelgroße Frischerzeugnisse, Einheiten i. d. R. 25-250 g	Äpfel, Orangen	Ganze Einheiten	1 kg (mindestens 10 Einheiten)
<b>1.3.</b>	Große Frischerzeugnisse, Einheiten i. d. R. > 250 g	Kohlköpfe, Gurken, Trauben (Büschel)	Ganze Einheit(en)	2 kg (mindestens 5 Einheiten)
<b>2.</b>	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
	Kräuter	Frische Petersilie	Ganze Einheiten	0.5 kg
Andere, frisch		Ganze Einheiten	0.2 kg	
<b>3.</b>	Kräuter	frische Petersilie		
	<i>(für getrocknete Kräuter siehe Teil 4 dieser Tabelle)</i>			
	Gewürze	getrocknet	Ganze Einheiten oder mit einem Probenahmegerät entnommene Einheiten	0.1 kg

	<b>Warenklassifikation</b>	<b>Beispiele</b>	<b>Art der zu entnehmenden Primärprobe</b>	<b>Mindestgrösse der einzelnen Laborproben</b>
<b>Verarbeitete Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs</b>				
<b>4.</b>	<p>Sekundäre Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs, Trockenobst, Trockengemüse, Trockengewürze, Hopfen, gemahlene Getreideerzeugnisse.  Derivate pflanzlichen Ursprungs, Tees, Kräutertees, Pflanzenöle, Säfte und verschiedene Derivate wie verarbeitete Oliven und Zitrusmelasse.</p> <p>(Aus einer Zutat) hergestellte Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs, mit oder ohne umgebende Flüssigkeit.  oder Nebensstoffe 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.</p>			
<b>4.1.</b>	Erzeugnisse mit hohem Einheitswert		Packungen oder mit einem Probenahmegerät entnommene Einheiten	0.1 kg (Von außergewöhnlich hochwertigen Erzeugnissen können kleinere Laborproben entnommen werden. In diesem Fall sollten jedoch die Gründe für diese Entscheidung im Probenahmeprotokoll festgehalten werden.)
	<b>Warenklassifikation</b>	<b>Beispiele</b>	<b>Art der zu entnehmenden Primärprobe</b>	<b>Mindestgrösse der einzelnen Laborproben</b>
<b>4.2.</b>	feste Erzeugnisse mit geringem Volumen	Hopfen, Tee, Kräutertee	Abgepackte Einheiten oder mit einem Probenahmegerät entnommene Einheiten	0.2 kg
<b>4.3.</b>	Andere feste Erzeugnisse	Brot, Mehl, Trockenobst	Packungen oder andere ganze Einheiten oder mit einem Probenahmegerät entnommene Einheiten	0.5 kg
<b>4.4.</b>	Flüssigerzeugnisse	Pflanzliche Öle, Säfte	Abgepackte Einheiten oder mit einem Probenahmegerät entnommene Einheiten	0,5 l bzw. 0.5 kg

### **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 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.

### **Probenahmeprotokoll**

Der Probenahmebeamte muss über Art und Herkunft der Partie, ihren Besitzer, Lieferanten oder Beförderer sowie über Datum und Ort der Probenahme und alle anderen einschlägigen Informationen Protokoll führen. Jede Abweichung von der empfohlenen Probenahmemethode ist festzuhalten. Eine unterzeichnete Kopie dieses Protokolls muss jede Parallel-Laborprobe begleiten, eine weitere Kopie wird vom Probennehmer verwahrt, und eine dritte Kopie geht an den Besitzer der Partie oder seinen Vertreter, auch wenn ihnen keine Laborprobe zur Verfügung gestellt wird.

Wird das Protokoll elektronisch angefertigt, so ist es denselben Empfängern zu übermitteln, und es sollte ein ebenso kontrollierbarer Prüfpfad gewährleistet sein.

### **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 gegeben sein. Die Probe ist dem Labor so bald wie möglich anzuliefern. Sie darf während der Beförderung nicht verderben, d. h. frische Proben sollten kühl, gefrorene Proben gefroren bleiben.

### **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 (1), (2), d. h. die Analyseprobe, sollte so bald wie möglich entnommen werden. Erfordert die Berechnung der Rückstandsmenge die Einbeziehung nicht analysierter Teile (12), so ist das Gewicht der entnommenen Teile im Protokoll festzuhalten.

### **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 (z. B. 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.