



2026/765

7.4.2026

DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) 2026/765 DER KOMMISSION

vom 1. April 2026

über die Probenahmeverfahren und Analysemethoden sowie über die Auswertung der Ergebnisse bei der amtlichen Kontrolle von Pestizidrückständen in und auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs sowie zur Aufhebung der Richtlinie 2002/63/EG

(Text von Bedeutung für den EWR)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. März 2017 über amtliche Kontrollen und andere amtliche Tätigkeiten zur Gewährleistung der Anwendung des Lebens- und Futtermittelrechts und der Vorschriften über Tiergesundheit und Tierschutz, Pflanzengesundheit und Pflanzenschutzmittel, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 999/2001, (EG) Nr. 396/2005, (EG) Nr. 1069/2009, (EG) Nr. 1107/2009, (EU) Nr. 1151/2012, (EU) Nr. 652/2014, (EU) 2016/429 und (EU) 2016/2031 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 1/2005 und (EG) Nr. 1099/2009 des Rates sowie der Richtlinien 98/58/EG, 1999/74/EG, 2007/43/EG, 2008/119/EG und 2008/120/EG des Rates und zur Aufhebung der Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/EG, 96/93/EG und 97/78/EG des Rates und des Beschlusses 92/438/EWG des Rates (Verordnung über amtliche Kontrollen) ⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 34 Absatz 6,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) In der Verordnung (EU) 2017/625 sind die amtlichen Kontrollen und die anderen amtlichen Tätigkeiten geregelt, die von den zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten durchgeführt werden, um zu überprüfen, ob das Unionsrecht unter anderem im Bereich der Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen eingehalten wird. Sie enthält spezifische Vorschriften für die amtlichen Kontrollen in Bezug auf Stoffe, deren Verwendung zu Rückständen in Lebens- und Futtermitteln führen kann, und legt allgemeine Anforderungen an die Methoden fest, die für die Probenahmen, Laboranalysen und Tests im Rahmen der amtlichen Kontrollen und anderen amtlichen Tätigkeiten anzuwenden sind.
- (2) Die Artikel 34, 35 und 36 der Verordnung (EU) 2017/625 und die Delegierte Verordnung (EU) 2021/2244 der Kommission ⁽²⁾ enthalten allgemeine Vorschriften für Probenahmen und Analysen.
- (3) Mit der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽³⁾ wurden Höchstgehalte für Rückstände (im Folgenden „RHG“) an Pestiziden in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs festgelegt.
- (4) Mit der Richtlinie 2002/63/EG der Kommission ⁽⁴⁾ wurden Probenahmemethoden für die amtliche Kontrolle von Pestizidrückständen in und auf Erzeugnissen pflanzlichen und tierischen Ursprungs festgelegt.
- (5) Allerdings entspricht die Richtlinie 2002/63/EG nicht mehr den bewährten Verfahren im Bereich der Pestizidrückstände in und auf Erzeugnissen pflanzlichen und tierischen Ursprungs.

⁽¹⁾ ABl. L 95 vom 7.4.2017, S. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2017/625/oj>.

⁽²⁾ Delegierte Verordnung (EU) 2021/2244 der Kommission vom 7. Oktober 2021 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates mit besonderen Bestimmungen für amtliche Kontrollen hinsichtlich der Probenahmeverfahren für Pestizidrückstände in Lebens- und Futtermitteln (ABl. L 453 vom 17.12.2021, S. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2021/2244/oj).

⁽³⁾ Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 23. Februar 2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs und zur Änderung der Richtlinie 91/414/EWG des Rates (ABl. L 70 vom 16.3.2005, S. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2005/396/oj>).

⁽⁴⁾ Richtlinie 2002/63/EG der Kommission vom 11. Juli 2002 zur Festlegung gemeinschaftlicher Probenahmemethoden zur amtlichen Kontrolle von Pestizidrückständen in und auf Erzeugnissen pflanzlichen und tierischen Ursprungs und zur Aufhebung der Richtlinie 79/700/EWG (ABl. L 187 vom 16.7.2002, S. 30, ELI: <http://data.europa.eu/eli/dir/2002/63/oj>).

- (6) Die Vorschriften für die Probenahme bei einigen der in Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 aufgeführten Erzeugniskategorien, insbesondere den Kategorien „Honig und sonstige Imkereierzeugnisse“, „Amphibien und Reptilien“, „Wirbellose Landtiere“, „Wildlebende Landwirbeltiere“ und „Fisch, Fischereierzeugnisse und sonstige von Meeres- oder Süßwassertieren gewonnene Lebensmittel“, lassen es an Klarheit vermissen. Zudem müssen die Probenahmeanforderungen für hochwertige Erzeugnisse, sehr große Erzeugnisse und bestimmte verarbeitete Lebensmittel sowie Nahrungsergänzungsmittel festgelegt werden.
- (7) Die Referenzlaboratorien der Europäischen Union für Pestizidrückstände haben einen Leitfaden für die Qualitätskontrolle der Analyse und mit Validierungsverfahren für die Analyse von Pestizidrückständen in Lebens- und Futtermitteln („Guidance Document on Analytical Quality Control and Validation Procedures for pesticide residues analysis in food and feed“) ⁽⁵⁾ ausgearbeitet. Da dieser Leitfaden dem neuesten Stand der Technik entspricht, sollten seine Grundsätze für die Meldung und die Auswertung der Ergebnisse verbindlich werden, damit die Einheitlichkeit der Durchsetzungsmaßnahmen der Mitgliedstaaten gewährleistet wird.
- (8) In der Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission ⁽⁶⁾ sind die Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln festgelegt. Die Vorschriften in Anhang I und Anhang II Teil A der Verordnung (EG) Nr. 152/2009 hinsichtlich der Entnahme und der Vorbereitung der Proben für die Analyse zwecks Kontrolle von Pestizidrückständen in Futtermitteln bleiben von der vorliegenden Verordnung unberührt und gelten weiterhin. Es bedarf spezifischer Vorschriften über die Methode der Laboranalysen, die Messunsicherheit und die Auswertung der Analyseergebnisse zum Zweck der Kontrolle von Pestizidrückständen in Futtermitteln, die daher in der vorliegenden Verordnung festgelegt werden sollten.
- (9) Daher sollten die in der Richtlinie 2002/63/EG festgelegten spezifischen Bestimmungen für die Probenahme aktualisiert und Vorschriften für die Analyse zur Kontrolle von Pestizidrückständen in und auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs festgelegt werden.
- (10) Im Interesse der Klarheit und der Lesbarkeit sollte die Richtlinie 2002/63/EG aufgehoben und durch die vorliegende Verordnung ersetzt werden.
- (11) Angesichts der Zeit und der Ressourcen, die die Mitgliedstaaten für die Anpassung an die neuen Vorschriften benötigen, sollte diese Verordnung ab dem 1. Januar 2027 gelten.
- (12) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für Pflanzen, Tiere, Lebensmittel und Futtermittel —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Gegenstand

Diese Verordnung enthält Vorschriften:

- über die Probenahmeverfahren und die Aufbereitung der Proben für die Analyse bei Lebensmitteln;
- über die Methoden für Laboranalysen, die Messunsicherheit und die Auswertung der Analyseergebnisse bei Lebens- und Futtermitteln;

für die Überprüfung der Einhaltung der in der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 festgelegten Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs.

⁽⁵⁾ „Analytical Quality Control and Method Validation Procedures for Pesticide Residues Analysis in Food and Feed“. Online abrufbar unter: https://food.ec.europa.eu/plants/pesticides/maximum-residue-levels/guidelines-maximum-residue-levels_en?prefLang=de&translations=de.

⁽⁶⁾ Verordnung (EG) Nr. 152/2009 der Kommission vom 27. Januar 2009 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Untersuchung von Futtermitteln (ABl. L 54 vom 26.2.2009, S. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2009/152/oj>).

Artikel 2

Begriffsbestimmungen

Für die Zwecke dieser Verordnung gelten zusätzlich zu den Begriffsbestimmungen von Artikel 3 der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 die folgenden Begriffsbestimmungen:

1. „Partie“ bezeichnet eine unterscheidbare Menge von in einer Sendung angelieferten Lebens- und Futtermitteln, die — wie vom Probenehmer festgestellt — gemeinsame Merkmale aufweist (etwa Ursprung, Erzeuger, Sorte, Art, Fanggebiet, Verpacker, Art der Verpackung, Kennzeichnung, Produktionsstunde oder Absender);
2. „Teilpartie“ bezeichnet einen Teil einer Partie, der gemäß Abschnitt B.1 des Anhangs zu beproben ist;
3. „verdächtige Partie“ bezeichnet eine Partie, bei der aus irgendeinem Grund der Verdacht besteht, dass sie Pestizidrückstände enthält, die die jeweiligen RHG gemäß der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 überschreiten;
4. „unverdächtige Partie“ bezeichnet eine Partie, bei der es keinen Hinweis darauf gibt, dass sie möglicherweise Pestizidrückstände enthält, die die RHG gemäß der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 überschreiten;
5. „Probenahme“ bezeichnet die Auswahl einer für die Laboranalyse bestimmten Probe;
6. „Probenehmer“ bezeichnet eine von den zuständigen Behörden für die Probenahme zur Kontrolle von Pestizidrückständen in Lebens- und Futtermitteln benannte Person;
7. „Probe“ bezeichnet eine oder mehrere aus einer Gesamtheit von Einheiten ausgewählte Einheit(en) oder eine aus einer größeren Materialmenge ausgewählte Menge an Material.
8. „Einzelprobe (Primärprobe)“ bezeichnet eine an einer spezifischen Stelle der Partie oder Teilpartie entnommene Menge an Material;
9. „Einheit“ bezeichnet die kleinste einzelne Portion einer Partie oder Teilpartie, die zur Bildung der ganzen oder eines Teils einer Einzelprobe entnommen wird;
10. „Sammelprobe“ bezeichnet die Menge, die durch Vereinigen aller einer Partie oder Teilpartien entnommenen Einzelproben gewonnen wird;
11. „reduzierte Probe“ bezeichnet eine Teilmenge der Sammelprobe, die durch repräsentative Reduktion aus letzterer gewonnen wird;
12. „Parallelprobe“ bezeichnet eine Probe, die für Durchsetzungs-, Rechtfertigungs- und Referenzzwecke gemäß Artikel 35 der Verordnung (EU) 2017/625 einer Sammelprobe entnommen wird;
13. „Laborprobe“ bezeichnet eine an das Labor weitergeleitete oder von diesem angenommene Probe, die eine repräsentative Menge an Material aus der Sammelprobe darstellt;
14. „Analyseprobe“ bezeichnet das aus der Laborprobe für die Analyse aufbereitete Material;
15. „Analyseportion“ bezeichnet eine aus der Analyseprobe entnommene repräsentative Menge an Material von ausreichender Größe für die Messung der Rückstandskonzentration;
16. „Messunsicherheit“ bezeichnet einen mit dem Messergebnis verbundenen, nicht-negativen Parameter, der die Streuung der Werte kennzeichnet, die der besonderen Messgröße vernünftigerweise zugeschrieben werden kann;
17. „Quantifizierungsgrenze“ bezeichnet die niedrigste Konzentration oder geringste Masse des Analyten, die unter Anwendung der vollständigen Analysemethode und der Identifizierungskriterien mit annehmbarer Genauigkeit validiert wurde;
18. „erweiterte Messunsicherheit“ bezeichnet die Unsicherheit einer Messung durch Angabe eines Konfidenzintervalls, das in der Regel berechnet wird, indem die Spanne der Werte, innerhalb deren der wahre Wert der Messung aller Voraussicht nach liegt, mit einem Erweiterungsfaktor multipliziert wird;
19. „Erweiterungsfaktor (k)“ bezeichnet einen bei der Berechnung der erweiterten Messunsicherheit verwendeten Multiplikator, der eine Spanne ergibt, innerhalb deren der wahre Wert einer Messung aller Voraussicht nach liegt.

*Artikel 3***Probenahmeverfahren und Aufbereitung der Proben für die Analyse bei Lebensmitteln**

Proben von Lebensmitteln werden nach Maßgabe der Teile A und B des Anhangs entnommen und aufbereitet.

*Artikel 4***Analysemethoden, Messunsicherheit und Auswertung der Ergebnisse bei Lebens- und Futtermitteln**

Die Analyse der Proben, die Berechnung der Messunsicherheit und die Auswertung der Ergebnisse dieser Analysen erfolgen bei Lebensmitteln nach Maßgabe des Teils C des Anhangs der vorliegenden Verordnung und bei Futtermitteln abweichend von den Artikeln 2 und 3 der Verordnung (EG) Nr. 152/2009.

*Artikel 5***Aufhebung**

Die Richtlinie 2002/63/EG wird aufgehoben.

Bezugnahmen auf die aufgehobene Richtlinie gelten als Bezugnahmen auf die vorliegende Verordnung.

*Artikel 6***Inkrafttreten und Geltungsbeginn**

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Sie gilt ab dem 1. Januar 2027.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 1. April 2026

Für die Kommission

Die Präsidentin

Ursula VON DER LEYEN

ANHANG

VERFAHREN ZUR PROBENAHME UND ANALYSE VON LEBENS- UND FUTTERMITTELN PFLANZLICHEN UND TIERISCHEN URSPRUNGS ZUR BESTIMMUNG VON PESTIZIDRÜCKSTÄNDEN ZUR KONTROLLE DER EINHALTUNG DER HÖCHSTGEHALTE FÜR RÜCKSTÄNDE (RHG)

TEIL A

Allgemeine Bestimmungen für Lebensmittel

Die Probenahme erfolgt durch einen Probenehmer.

Der Probenehmer:

- a) ist verantwortlich für die Verfahren, einschließlich Vorbereitung, Verpackung und Versand der Laborprobe(n);
- b) gewährleistet, dass die festgelegten Probenahmeverfahren konsequent eingehalten werden;
- c) führt Protokoll über die Probenahme und arbeitet eng mit dem zuständigen Labor zusammen;
- d) trifft Vorkehrungen, um jede Beeinflussung der Rückstandshöhen zu vermeiden und nachteilige Auswirkungen auf die analytische Bestimmung zu verhindern oder zu vermeiden, dass die Proben während der Probenahme und der Überführung der Probe in das Labor ihre Repräsentativität verlieren;
- e) beprobt jede zu untersuchende Partie oder Teilpartie einzeln;
- f) betrachtet in Fällen, in denen eine Sendung aus mehr als einer Partie besteht, jede Partie gesondert und entscheidet, was in die Probe einzubeziehen ist.

Lassen sich bei einer großen Sendung Dimension oder räumliche Zuordnung der einzelnen Partien nicht ohne weiteres feststellen, so kann der Probenehmer andere physische Abgrenzungen, wie etwa Waggons, Lastkraftwagen oder Schiffsladeräume, als eine gesonderte Partie oder Teilpartie betrachten.

Bei Erzeugern entnommene Proben werden ab Hof von Erzeugnissen entnommen, die bereit für das Inverkehrbringen sind.

TEIL B

Probenahmeverfahren für Lebensmittel**B.1 Aufteilung von Partien in Teilpartien**

Soweit erforderlich und möglich, teilt der Probenehmer größere Partien in Teilpartien auf, um sicherzustellen, dass alle Teile repräsentiert sind, sofern die Teilpartie physisch getrennt werden kann. Der Probenehmer stellt sicher, dass jede Teilpartie physisch getrennt und identifizierbar ist.

Für als Massengut gehandelte Lebensmittel (z. B. Getreide) gilt Tabelle 1.

Für nicht als Massengut gehandelte Lebensmittel gilt Tabelle 2.

Da das Gewicht der Partie nicht immer ein exaktes Vielfaches des Gewichts der Teilpartien ist, darf das Gewicht der Teilpartien das in den Tabellen 1 und 2 genannte Gewicht um höchstens 20 % überschreiten.

Tabelle 1

Aufteilung von Partien in Teilpartien bei als Massengut gehandelten Lebensmitteln

Partiegewicht (t)	Höchstgewicht oder Anzahl der Teilpartien
≥ 1 500	500 t
> 300 und < 1 500	3 Teilpartien
≥ 100 und ≤ 300	100 t
< 100	–

Tabelle 2

Aufteilung von Partien in Teilpartien bei nicht als Massengut gehandelten Lebensmitteln

Partiegewicht (t)	Gewicht der Teilpartien
≥ 15	7,5-30 t
< 15	–

B.2 Entnahme von Einzelproben

Der Probenehmer entnimmt Einzelproben an verschiedenen nach dem Zufallsprinzip ausgewählten und gleichmäßig verteilten Positionen der gesamten beprobten Portion; die Proben müssen in etwa gleich groß sein. In Ausnahmefällen, in denen dies physisch nicht praktikabel ist, entnimmt der Probenehmer Einzelproben an zufällig ausgewählten Stellen im zugänglichen Teil der Partie/Teilpartie. In diesem Fall vermerkt der Probenehmer das angewandte Verfahren im Probenahmebericht.

Der Probenehmer bestimmt die Einheit(en) für Einzelproben wie folgt:

a) Frisches Obst und Gemüse

Jedes ganze Stück Obst oder Gemüse oder jedes natürlich vorkommende mittelgroße Obst-/Gemüsebüschel (z. B. Trauben) bildet eine Einheit, sofern es nicht zu klein ist. Einheiten aus abgepackten kleinen Erzeugnissen (z. B. Johannisbeeren) können gemäß Buchstabe e bestimmt werden. Sofern keine Gefahr der Materialbeschädigung besteht, kann ein Probenahmegerät verwendet werden, sodass Rückstände nicht beeinflusst werden können. Im Falle von Bananen und ähnlichen Obst- oder Gemüsesorten, die in einem Büschel bereitgestellt werden, sind einzelne Stücke als Einheit zu betrachten.

b) Eier

Jedes Ei bildet eine Einheit.

c) Große Tiere oder Teile/Organe von Tieren

Ein Teil oder die Gesamtheit eines großen Tiers oder eines spezifischen Organs bildet eine Einheit. Körperteile oder Organe können zur Bildung von Einheiten zerschnitten werden.

d) Kleine Tiere (außer Insekten) oder Teile/Organe von Tieren

Jedes ganze Tier oder jedes vollständige Körperteil oder Organ kann eine Einheit bilden. Soweit verpackt, können Einheiten gemäß Buchstabe e bestimmt werden. Bei der Bildung von Einheiten kann ein Probenahmegerät verwendet werden, sofern das Material nicht beschädigt werden kann und dadurch die Rückstände nicht beeinflusst werden.

e) Verpacktes Material

Die kleinsten Einzelpackungen werden als Einheiten derselben Partie/Teilpartie entnommen. Sind auch die kleinsten Packungen noch sehr groß, so werden die Proben wie im Fall von losem Material gemäß Buchstabe f entnommen. Sind die kleinsten Packungen sehr klein, so kann die Einheit aus mehreren Packungen gebildet werden und die Packungen sind als Teil derselben Partie zu betrachten.

f) Loses Material und Großpackungen (Fässer, Käse, usw., die einzeln genommen als Einzelproben zu groß sind)

Die Einheiten werden mithilfe von Probenahmegeräten gebildet.

Die Mindestanzahl/-menge der Einzelproben, die der Probenehmer einer Partie/Teilpartie zur Bildung der Sammelprobe zu entnehmen hat, wird gemäß Tabelle 3 bestimmt.

Die Einzelproben müssen eine ausreichende Menge gewährleisten, damit alle zu Analysezwecken entnommenen Laborproben, einschließlich Parallelproben, aus der Sammelprobe entnommen werden können.

Bei Erzeugnissen, bei denen aus einer Partie/Teilpartie mehr als eine Einzelprobe entnommen wird, trägt jede Einzelprobe in einem vergleichbaren Anteil zur Sammelprobe bei.

Soweit Einzelproben in bestimmten Zeitabständen beim Verladen oder Entladen einer Partie/Teilpartie entnommen werden, gilt als „Stelle“ der Entnahme ein Zeitpunkt; die Anzahl der Einzelproben wird unter Berücksichtigung des Umfangs der beprobten Portion bestimmt.

Die Anzahl der für Einzelproben erforderlichen Einheiten ist in Tabelle 3 angegeben. Die Mindestgrößen der Laborproben sind in den Tabellen 4, 5 und 6 festgelegt. Die Einheiten können mithilfe von Probenahmegegeräten entnommen werden, z. B.:

- a) Schaufeln, Löffel, Bohrer, Messer, Stechlanzen oder jedes andere Gerät zur Entnahme einer Einheit aus losem Material, aus Packungen (Fässer, große Käse) oder aus Einheiten von Fleisch, Geflügel oder Fisch, die zur Verwendung als Primärproben zu groß sind;
- b) Riffelprobenteiler (Riffle-Box), um aus einer Sammelprobe eine Laborprobe oder aus einer Analyseprobe eine Analyseportion herzustellen.

Bei Material in Form von losen Blättern verwendet der Probenehmer bei der Probenahme von Hand Handschuhe, um eine Kreuzkontamination zu verhindern.

Die Probenahmegegeräte sind zwischen den Verwendungen erforderlichenfalls zu reinigen, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden.

Einheiten können zum Zeitpunkt der Entnahme der Einzelprobe(n) nach dem Zufallsprinzip zur Verwendung als Parallel-Laborproben für separate Analysen bereitgehalten werden, besonders wenn die Einheiten mittelgroß oder groß sind (wie in Tabelle 5 beschrieben) und ein Mischen der Sammelprobe die Laborprobe(n) nicht repräsentativer machen würde oder wenn die Einheiten (z. B. Eier, Beeren) durch Mischen beschädigt werden könnten.

Wird die Probenahme aufgrund unzumutbarer Auswirkungen für den Handel (z. B. aufgrund von Verpackungsformen oder Beschädigung der Partie) nicht gemäß Nummer B.2 durchgeführt oder wendet der Probenehmer eine alternative Methode an, sofern diese für die beprobte Partie oder Teilpartie hinreichend repräsentativ ist und vollständig dokumentiert wird, so vermerkt der Probenehmer das angewandte Verfahren in dem in Nummer B.6 genannten Probenahmebericht.

Einheiten dürfen zur Gewinnung von Einzelproben weder zerschnitten noch zerbrochen werden, es sei denn, eine Unterteilung ist in Tabelle 4 vorgesehen.

Tabelle 3

Mindestmenge/-anzahl der Einzelproben (Primärproben), die einer Partie/Teilpartie zur Bildung der Sammelprobe zu entnehmen sind

	Mindestmenge/-anzahl der Einzelproben, die der Partie/Teilpartie zu entnehmen sind
a) Verdächtige Partie	Zusätzlich zu den in Teil b oder Teil c dieser Tabelle genannten Proben sind zwei weitere Proben zu entnehmen
b) Erzeugnisse, verpackt oder in loser Schüttung, bei denen davon ausgegangen werden kann, dass sie gut durchmischt oder homogen sind	1 (Eine Partie kann beispielsweise nach Größensortierung oder Herstellungsprozess gemischt werden); Bei großen Portionen siehe Ziffer i und Ziffer ii
c) Erzeugnisse, verpackt oder in loser Schüttung, die möglicherweise nicht gut durchmischt oder homogen sind	Bei primären Lebensmitteln oder Erzeugnissen pflanzlichen Ursprungs sowie bei Erzeugnissen, die aus mittelgroßen, großen oder sehr großen Einheiten bestehen, hat die Mindestanzahl der Einzelproben der für die Laborprobe erforderlichen Mindestanzahl von Einheiten zu entsprechen (siehe Tabelle 5)
Entweder:	
Gewicht oder Volumen der Partie/Teilpartie (in Kilogramm oder Liter)	
< 50	3
≥ 50 und ≤ 500	5
≥ 500 und ≤ 30 t	10

	Mindestmenge/-anzahl der Einzelproben, die der Partie/Teilpartie zu entnehmen sind
> 30 t	$\sqrt[3]{20 \cdot \text{Anzahl von Tonnen}}$ (20-mal die Anzahl von Tonnen, aus denen die beprobte Portion besteht) (*), bis zu 40 Einzelproben * Wenn sich hierbei eine Bruchzahl ergibt, ist diese auf die nächsthöhere ganze Zahl aufzurunden. Bei großen Portionen siehe Ziffer i und Ziffer ii

Bei großen Portionen (beprobte Portionen > 500 t):

- i) Anzahl der zu entnehmenden Einzelproben = 40 Einzelproben + $\sqrt[3]{\text{Anzahl der Tonnen}}$ bezogen auf die Kontrolle von Stoffen oder Erzeugnissen, die gleichmäßig im Lebensmittel verteilt sind (z. B. sind bei einer Partie von 529 Tonnen $40 + 23 = 63$ Einzelproben zu entnehmen);
- ii) oder 100 Einzelproben + $\sqrt[3]{\text{Anzahl Tonnen}}$ bezogen auf die Kontrolle von Bestandteilen oder Stoffen, die ungleichmäßig in Lebensmitteln verteilt sein können (z. B. sind bei einer Partie von 529 Tonnen Weizen $100 + 23 = 123$ Einzelproben zu entnehmen).

Oder:	
Anzahl der Packungen, Dosen, Kartons oder anderer Einheiten in der Partie/Teilpartie	
≤ 25	1
26-100	5 %, mindestens 2 Einheiten
> 100	5 %, höchstens 10 Einheiten

d) Abgepackte Nahrungsergänzungsmittel

Anzahl der Packungen in der Partie/Teilpartie	
1-50	1
51-250	2
251-1 000	4
> 1 000	4+1 Packung je 1 000 Einzelhandelspackungen, höchstens aber 25 Einzelhandelspackungen

e) Verschiedene Erzeugnisse unbekannter Partiegröße (gilt nur für den elektronischen Handel)

1

f) Fischerei- und Meereserzeugnisse einschließlich Muscheln und Krebstieren

Die Mindestprobenmengen sind im nationalen Rückstandsüberwachungsprogramm festzulegen. Die Mindestprobenmengen müssen ausreichend sein, um den zugelassenen Laboratorien die Durchführung der erforderlichen Screening- und Bestätigungsanalysen zu ermöglichen. Insbesondere bei Fischerei- und Meereserzeugnissen, einschließlich Muscheln und Krebstieren, besteht eine Probe je nach den Anforderungen der Analysemethoden aus einem oder mehreren Tieren.

B.3 Aufbereitung der Sammelprobe/reduzierten Probe durch den Probenehmer

Die Sammelprobe wird durch Zusammenfassen der Einzelproben hergestellt.

Die geltenden Anforderungen für Fleisch und Geflügel sind in Tabelle 4 beschrieben. Jede Einzelprobe wird als separate Sammelprobe betrachtet.

Die geltenden Anforderungen für Pflanzenerzeugnisse, Eier oder Milcherzeugnisse sind entsprechend in den Tabellen 5 und 6 beschrieben. Die Einzelproben werden, soweit praktikabel, zusammengeführt und gründlich gemischt, um die Sammelprobe zu bilden.

Soweit bei der Entnahme der Einzelprobe(n) aus einer Partie/Teilpartie separate Laborproben aufbereitet werden, gilt die Sammelprobe als die zusammengefasste Gesamtheit der Laborproben.

Falls erforderlich, kann die Sammelprobe mithilfe eines Probenreduktionsverfahrens repräsentativ reduziert werden.

Ist das Mischen der Einzelproben zur Bildung der Sammelprobe unangemessen oder nicht praktikabel, so kann alternativ wie folgt verfahren werden: Besteht die Gefahr, dass Einheiten durch den Mischvorgang oder das Unterteilen der Sammelprobe beschädigt (und Rückstände auf diese Weise möglicherweise beeinflusst) werden, oder lassen sich große Einheiten zum Erreichen einer einheitlicheren Rückstandsverteilung nicht mischen, so dürfen die Einheiten zum Zeitpunkt der Entnahme der Einzelproben nach dem Zufallsprinzip Parallel-Laborproben zugeteilt werden. In diesem Fall ist als Ergebnis der Mittelwert der gültigen Analyseergebnisse der aus den Parallel-Laborproben gebildeten und analysierten Analyseportionen heranzuziehen.

B.4 Vorbereitung, Verpackung, Versiegelung und Transport der Laborprobe durch den Probennehmer

Die Laborprobe wird aus der Sammelprobe gebildet und kann die gesamte Sammelprobe oder einen Teil davon umfassen. Der Probennehmer stellt anschließend aus der reduzierten Probe Labor- und Parallelproben von annähernd gleichem Umfang her, die den quantitativen Anforderungen von Teil B entsprechen. Die Parallelprobe kann auch vom Laborpersonal im Labor hergestellt werden. Zur Zusammenstellung der Laborprobe(n) dürfen Einheiten nicht zerschnitten oder zerbrochen werden, es sei denn, eine Unterteilung von Einheiten ist in den Tabellen 4 und 5 vorgesehen.

Ist die Sammelprobe größer als die erforderliche Laborprobe, so kann sie reduziert werden, um eine repräsentative Portion zu erhalten. Dies kann mit einem Probenahmegerät, durch Vierteln oder eine andere Art der Verkleinerung erfolgen. Einheiten frischer Pflanzenerzeugnisse oder ganzer Eier dürfen jedoch nicht zerschnitten bzw. zerbrochen werden.

Die für Laborproben erforderlichen Mindestgrößen sind in den Tabellen 4, 5 und 6 festgelegt.

In ordnungsgemäß begründeten Fällen (z. B. bei hohem Warenwert) kann von einem Erzeugnis eine geringere Probenmenge als in den Tabellen 4 und 5 festgelegt entnommen werden, sofern die geringere Probenmenge nicht dazu führt, dass für die Durchführung einer geeigneten Analyse unzureichendes Probenmaterial zur Verfügung steht. Der Grund hierfür wird im Probenahmebericht vermerkt.

Die Laborprobe wird in einen sauberen, chemisch inerten, nicht mit Wasser reagierenden Behälter gegeben, der einen sicheren Schutz vor Umwelt- und atmosphärischen Einflüssen gewährleistet und die Homogenität der Probe erhält. Der Behälter wird am Ort der Probenahme verschlossen, sicher und eindeutig gekennzeichnet und, sofern es sich um einen Papierbericht handelt, mit dem Probenahmebericht versehen. Im Falle papierloser (digitaler) Verfahren wird die Probe eindeutig mit dem entsprechenden digitalen Datensatz zu verknüpft. Wird ein Barcode verwendet, werden die Daten auch alphanumerisch angegeben.

Der Probennehmer liefert die Laborprobe so bald wie möglich an das Labor. Sie darf während der Beförderung nicht verderben, d. h. frische Proben müssen kühl, gefrorene Proben gefroren bleiben. Proben primärer Lebensmittelerzeugnisse tierischen Ursprungs werden vor der Versendung eingefroren, es sei denn, die Beförderung zum Labor erfolgt, bevor Verderb eintreten kann. In Fällen, in denen Proben primärer Lebensmittelerzeugnisse tierischen Ursprungs ungefroren transportiert werden, ist während des Transports ein Verderb oder eine Zersetzung zu vermeiden.

Wird eine Parallelprobe beim Lebensmittelunternehmer belassen, erhält dieser (z. B. mittels eines Merkblatts) Anweisungen für Lagerung und Transport der Probe an das Labor, um den Abbau von Rückständen so gering wie möglich zu halten. Ist der Lebensmittelunternehmer nicht in der Lage, die Lagerungsanforderungen zu erfüllen, wird die Probe so bald wie praktikabel an das Labor zur weiteren Verarbeitung (z. B. Homogenisierung) gemäß den Verfahren des Mitgliedstaats geliefert und dort bei niedriger Temperatur gelagert, bis über die Durchführung der Analyse entschieden wird.

Tabelle 4

Lebensmittel tierischen Ursprungs: Beschreibung der Einzelproben (Primärproben) und Mindestgröße der Laborproben

#	Warenklassifizierung ⁽¹⁾	Beispiele	Teil der zu entnehmenden Einzelprobe	Mindestgröße jeder Laborprobe
Primäre Lebensmittel tierischen Ursprungs				
1	Säugetierfleisch – Kategorien: 1011010, 1012010, 1013010, 1014010, 1015010, 1017010			
1.1	Große Säugetiere, ganzer oder halber Schlachtkörper, in der Regel ≤10 kg	Rinder, Schafe, Schweine	Ganzes Zwerchfell oder Teil des Zwerchfells, erforderlichenfalls ergänzt durch Halsmuskulatur	0,5 kg
1.2	Kleine Säugetiere, ganzer Schlachtkörper	Kaninchen	Ganzer Schlachtkörper oder Hinterviertel	0,5 kg nach Entfernen von Haut und Knochen
1.3	Säugetierteile, lose, frisch/tiefgefroren, verpackt oder anderweitig	Viertel, Koteletts, Steaks, Schultern	Ganze Einheit(en) oder eine Portion einer großen Einheit	0,5 kg nach Entfernung des Knochens
1.4	Säugetierteile, gefroren als Massengut	Viertel, Koteletts	Entweder ein gefrorener Querschnitt eines Containers oder die Gesamtheit (oder Portionen) einzelner Fleischteile	0,5 kg nach Entfernung des Knochens
2	Säugetierfette, einschließlich Schlachtkörperfett – Kategorien: 1011020, 1012020, 1013020, 1014020, 1015020, 1017020			
2.1	Große Säugetiere bei der Schlachtung, ganzer oder halber Schlachtkörper, in der Regel ≥ 10 kg	Rinder, Schafe, Schweine	Nieren-, Bauch- oder Unterhautfett, das von einem Tier entnommen wird	0,5 kg
2.2	Kleine Säugetiere bei der Schlachtung, ganzer oder halber Schlachtkörper <10 kg		Bauch- oder Unterhautfett von einem oder mehreren Tieren	0,5 kg
2.3	Säugetierteile	Keulen, Koteletts, Steaks	Entweder sichtbares Fett, das von der/ den Einheit(en) abgetrennt wird, oder die gesamte(n) Einheit(en) bzw. Portionen der gesamten Einheit(en), sofern das Fett nicht abtrennbar ist	0,5 kg 2 kg
2.4	Fettgewebe von Säugetieren als Massengut		Einheiten, die mit einem Probenahmegerät an mindestens drei Stellen entnommen werden, soweit in der Praxis durchführbar	0,5 kg
3	Schlachtnebenerzeugnisse von Säugetieren – Kategorien: 1011030, 1012030, 1013030, 1014030, 1015030, 1017030 1011040, 1012040, 1013040, 1014040, 1015040, 1017040 1011050, 1012050, 1013050, 1014050, 1015050, 1017050			
3.1	Leber von Säugetieren, frisch, gekühlt oder gefroren		Ganze Leber(n) oder Teile der Leber	0,4 kg

#	Warenklassifizierung (¹)	Beispiele	Teil der zu entnehmenden Einzelprobe	Mindestgröße jeder Laborprobe
3.2	Niere von Säugetieren, frisch, gekühlt, gefroren		Eine oder beide Nieren von einem oder zwei Tieren	0,2 kg
3.3	Herz von Säugetieren, frisch, gekühlt, gefroren		Ganzes Herz bzw. ganze Herzen oder, bei großen Herzen, nur die Portion mit Ventrikel	0,4 kg
3.4	Sonstige Schlachtnieberzeugnisse von Säugetieren, frisch, gekühlt oder gefroren		Teil oder ganze Einheit eines oder mehrerer Tiere oder Querschnitt aus als Massengut gefrorenen Erzeugnissen	0,5 kg
4	Geflügelfleisch – Kategorie: 1016010			
4.1	Vogel, großer Schlachtkörper > 2 kg	Truthühner, Gänse, Hähne, Kapaune und Enten	Schenkel, Keulen und sonstiges dunkles Fleisch	0,5 kg nach Entfernen von Haut und Knochen
4.2	Vogel, mittelgroßer Schlachtkörper 500 g-2 kg	Hennen, Perlhühner, Junghühner	Schenkel, Keulen und sonstiges dunkles Fleisch von mindestens drei Vögeln	0,5 kg nach Entfernen von Haut und Knochen
4.3	Vogel, kleiner Schlachtkörper, Schlachtkörper <500 g	Wachteln, Tauben	Schlachtkörper von mindestens sechs Vögeln	0,2 kg aus Muskelgewebe
4.4	Vogelteile, frisch, gekühlt oder gefroren, für den Einzel- oder Großhandel verpackt	Keulen, Viertel, Brüste und Flügel	Verpackte Einheiten oder Einzeleinheiten	0,5 kg nach Entfernen von Haut und Knochen
5	Geflügelfette, einschließlich Schlachtkörperfett – Kategorie: 1016020			
5.1	Vögel bei der Schlachtung, ganzer Schlachtkörper oder Teil des Schlachtkörpers	Hühner, Truthühner	Einheiten von Bauchfett von mindestens drei Vögeln, soweit in der Praxis durchführbar	0,5 kg
5.2	Vogelteile	Keulen, Brust, Fleisch	Entweder sichtbares Fett, das von der/ den Einheit(en) abgetrennt wird, oder die gesamte(n) Einheit(en) bzw. Portionen der gesamten Einheit(en), sofern das Fett nicht abtrennbar ist	0,5 kg 0,5 kg oder 2 kg bei Fettgehalt <5 %
5.3	Fettgewebe von Vögeln in loser Schüttung		Einheiten, die mit einem Probenahmegerät an mindestens drei Stellen entnommen werden	0,5 kg
6	Schlachtnieberzeugnisse von Geflügel – Kategorien: 1016030, 1016040 und 1016050			
6.1	Essbare Schlachtnieberzeugnisse von Geflügel, ausgenommen Fettlebern von Gänsen und Enten sowie vergleichbare hochwertige Erzeugnisse		Einheiten von mindestens sechs Vögeln oder Querschnitt aus einem Container, soweit in der Praxis durchführbar	0,2 kg
6.2	Fettlebern von Gänsen und Enten sowie vergleichbare hochwertige Erzeugnisse		Einheit aus einem Vogel oder Container	0,1 kg
7	Honig – Kategorie: 1040000			

#	Warenklassifizierung ⁽¹⁾	Beispiele	Teil der zu entnehmenden Einzelprobe	Mindestgröße jeder Laborprobe
7.1	Honig		Verpackte Einheiten	0,5 kg
8	Amphibien und Reptilien – Kategorie: 1050000 ⁽¹⁾			
8.1	Fleisch	Krokodil, Eidechse	Einheiten aus Schwanz, Körper und Beinen	0,5 kg
8.2		Frösche	Schenkel	0,5 kg
8.2		Schlange	Einheiten aus dem Körper	0,5 kg
9	Wirbellose Landtiere – Kategorie: 1060000			
9.1	Schnecken	Weinbergschnecke	Ganze Schnecken	12 Schnecken
9.2	Insekten	Grillen	Ganze Insekten	10 ganze Insekten oder 0,2 kg
		Larven von Heuschrecken, Mehlwürmer	Larven	0,5 kg
10	Wildlebende Landwirbeltiere – Kategorie: 1070000			
10.1	Für die entsprechenden Gewebe gelten die für domestizierte Tiere nach den Kategorien 1-3 dieser Tabelle festgelegten Vorschriften.			

Verarbeitete Lebensmittel tierischen Ursprungs

11	Sekundäre Lebensmittelerzeugnisse tierischen Ursprungs, getrocknete Fleischerzeugnisse. Genießbare Derivate tierischen Ursprungs, verarbeitete tierische Fette, einschließlich ausgeschmolzener oder extrahierter Fette, Nahrungsergänzungsmittel. (Aus einer Zutat) hergestellte Lebensmittel tierischen Ursprungs, mit oder ohne umgebende Flüssigkeit oder Nebensstoffe wie Aromastoffe, Farbstoffe (z. B. Karmin), Gewürze und Würzmittel sowie Insektenpulver und in der Regel vorverpackt und verzehrfertig, auch gegart. (Aus mehreren Zutaten) hergestellte Lebensmittel tierischen Ursprungs; ein Lebensmittel, das sowohl aus Zutaten pflanzlichen als auch tierischen Ursprungs besteht, wird hier eingereiht, wenn die Zutaten tierischen Ursprungs überwiegen, einschließlich Säuglingsnahrung.			
11.1	Säugetiere oder Geflügel, zerkleinert, gegart, eingelegt, 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 aus Einheiten (einschließlich etwaiger Säfte), die mit einem Probenahmegerät entnommen wurden	0,5 kg
11.2	Nahrungsergänzungsmittel	Kollagen	Verpackte Einheiten	0,1 l oder 0,1 kg

⁽¹⁾ Gemäß der Klassifizierung der Erzeugnisse in Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 396/2005.

Tabelle 5

Pflanzenerzeugnisse: Beschreibung der Einzelproben (Primärproben) und Mindestgröße der Laborproben

	Warenklassifizierung ⁽¹⁾	Beispiele ⁽²⁾	Teil der zu entnehmenden Einzelprobe	Mindestgröße jeder Laborprobe
Primäre Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs				
1	Früchte, frisch oder gefroren – Kategorie: 0100000 Gemüse, frisch oder gefroren – Kategorie: 0200000, einschließlich Pilzen (0280000)			
1.1	Kleine Erzeugniseinheiten <25 g	Beeren, Erbsen, Oliven	Ganze Einheiten oder Packungen oder mit einem Probenahmegerät entnommene Einheiten	1 kg
1.2	Mittelgroße Erzeugnisse, Einheiten 25-250 g	Äpfel, Orangen	Ganze Einheiten	1 kg, aber mindestens 10 Einheiten
1.3	Große Frischerzeugnisse, Einheiten 250-1 000 g	Gurken, Trauben (Bündel, Büschel)	Ganze Einheit(en)	2 kg aber mindestens 5 Einheiten
1.4	Sehr große Frischerzeugnisse, Einheiten > 1 000 g	Kürbisse, Melonen	Ganze Einheit(en)	2 kg aber mindestens 3 Einheiten
1.5	Schalenfrüchte (0120000)	Ausgenommen Kokosnüsse	Packungen oder Einheiten, die mit einem Probenahmegerät entnommen werden	1 kg
		Kokosnüsse	Ganze Einheiten	5 Einheiten
1.6	Kräuter (0256000)	Petersilie, Salbei	Ganze Einheiten	0,2 kg
2	Hülsenfrüchte (0300000)	Bohnen, Erbsen	Packungen oder Einheiten, die mit einem Probenahmegerät entnommen werden	1 kg
3	Ölsaaten (0401000)	Leinsamen	Packungen oder Einheiten, die mit einem Probenahmegerät entnommen werden	0,5 kg
4	Getreidekörner (0500000)	Reis, Weizen	Packungen oder Einheiten, die mit einem Probenahmegerät entnommen werden	1 kg
5	Saaten für Getränke und Süßigkeiten	Rohkaffee (Kaffeebohnen)	Packungen oder Einheiten, die mit einem Probenahmegerät entnommen werden	0,5 kg
6	Zuckerpflanzen (0900000)	Zuckerrüben	Ganze Einheiten	2 kg mindestens 2 Einheiten

	Warenklassifizierung ⁽¹⁾	Beispiele ⁽²⁾	Teil der zu entnehmenden Einzelprobe	Mindestgröße jeder Laborprobe
Verarbeitete Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs				
7	Sekundäre Lebensmittelerzeugnisse pflanzlichen Ursprungs, Trockenobst, Trockengemüse, Trockenkräuter, Kräutertees (0630000), Hopfen (0700000), Gewürze (0800000), gemahlene Getreideerzeugnisse, Extrakte. Derivate pflanzlichen Ursprungs: Tees, Kräutertees, pflanzliche Öle und Getränke, Säfte, Nahrungsergänzungsmittel sowie sonstige Erzeugnisse, z. B. verarbeitete Oliven und Zitrusmelasse. (Aus einer Zutat) hergestellte Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs, mit oder ohne umgebende Flüssigkeit oder Nebensstoffe wie Aromastoffe, Farbstoffe, Gewürze und Würzmittel und in der Regel vorverpackt und verzehrfertig, auch gegart. (Aus mehreren Zutaten) hergestellte Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs, einschließlich Erzeugnissen mit Zutaten tierischen Ursprungs, soweit die Zutaten pflanzlichen Ursprungs überwiegen, Brote und andere gegarte Getreideerzeugnisse, einschließlich getreidebasierter Säuglingsnahrung.			
7.1	Gewürze (0800000)	Muskatnuss	Mit einem Probenahmegerät entnommene Packungen von Einheiten	0,1 kg
7.2	Erzeugnisse mit hohem Einheitswert	Rosenblütenblätter, Safran	Mit einem Probenahmegerät entnommene Packungen von Einheiten	0,1 kg ⁽²⁾
7.3	Feste Erzeugnisse mit geringer Schüttdichte	Hopfen, Tee, Kräutertee	Abgepackte Einheiten oder mit einem Probenahmegerät entnommene Einheiten	0,1 kg ⁽²⁾
7.4	Sonstige feste Erzeugnisse	Brot, Mehl, Trockenobst	Packungen oder andere ganze Einheiten oder mit einem Probenahmegerät entnommene Einheiten	0,5 kg
7.5	Flüssige Erzeugnisse	Pflanzenöle, Säfte	Abgepackte Einheiten oder mit einem Probenahmegerät entnommene Einheiten	0,5 l oder 0,5 kg
7.6	Nahrungsergänzungsmittel	Ashwagandha, Acai, Spirulina	Abgepackte Einheiten	0,1 l oder 0,1 kg ⁽²⁾
7.7	Säuglingsnahrung	Verzehrfertig, auf Obst-/Gemüsebasis	Abgepackte Einheiten oder mit einem Probenahmegerät entnommene Einheiten	0,5 l oder 0,5 kg

⁽¹⁾ Gemäß der Klassifizierung der Erzeugnisse in Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 396/2005.

⁽²⁾ Die als Beispiele aufgeführten Erzeugnisse können gegebenenfalls in eine andere Kategorie eingereiht werden, wenn die durchschnittliche Einheitengröße größer oder kleiner ist. So können beispielsweise Gurken und Kartoffeln von kleinen bis zu großen Größen reichen.

Tabelle 6

Eier- und Milcherzeugnisse: Beschreibung der Einzelproben (Primärproben) und Mindestgröße der Laborproben

	Warenklassifizierung ⁽¹⁾	Beispiele	Teil der zu entnehmenden Einzelprobe	Mindestgröße jeder Laborprobe
Primäre Lebensmittel tierischen Ursprungs				
1	Geflügeleier – Kategorie: 1030000			
1.1	Eier, groß	Gans, Ente u. ä.	Ganze Eier	6 ganze Eier
1.2	Eier, mittelgroß	Huhn u. ä.	Ganze Eier	10 ganze Eier
1.3	Eier, klein	Wachtel u. ä.	Ganze Eier	24 ganze Eier
2	Milch – Kategorie: 1020000			
2.1	Milch		Ganze Einheiten oder mit einem Probenahmegerät entnommene Einheiten	0,5 l
Verarbeitete Lebensmittel tierischen Ursprungs				
3	Sekundäre Lebensmittelerzeugnisse tierischen Ursprungs, sekundäre Milcherzeugnisse wie Magermilch, Kondensmilch und Milchpulver, einschließlich Säuglingsanfangsnahrung, sowie Eipulver. Genießbare Derivate tierischen Ursprungs, MilCHFette, Derivate wie Butter, Butterfett, Rahm, Rahmpulver, Kasein usw. (Aus einer Zutat) hergestelltes Lebensmittel tierischen Ursprungs, hergestellte Milcherzeugnisse wie Joghurt und Käse. (Aus mehreren Zutaten) hergestelltes Lebensmittel tierischen Ursprungs, hergestellte Milcherzeugnisse (einschließlich Erzeugnissen mit Zutaten pflanzlichen Ursprungs, soweit die Zutaten tierischen Ursprungs überwiegen), wie Schmelzkäseerzeugnisse, Käsezubereitungen, Joghurt mit Geschmackszusatz und 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) oder 0,5 kg (fest)
	(i) Lose Kondensmilch und lose Kondenssahne sind vor der Probenahme durch Abschaben anhaftender Partikel von den Behälterwänden und -böden und durch Verrühren gründlich zu mischen. Etwa 2 bis 3 l sind zu entnehmen und vor der Entnahme der Laborprobe erneut gründlich umzurühren (ii) Proben von losem MilChpulver sind unter keimfreien Bedingungen zu entnehmen (Pipette des Trockenbohrers bei gleich bleibender Geschwindigkeit durch das Pulver führen). (iii) Lose Sahne ist vor der Probenahme mit einem Spachtel gründlich zu verrühren. Aufschäumen, Schlagen und Verdicken sind jedoch unbedingt zu vermeiden.			
3.2	Butter und Butterfett	Butter, Molkenbutter, fettarme Butterfett enthaltende Aufstriche, wasserfreies Butterfett, wasserfreies Fett	Abgepackte Einheit(en), ganz oder Teile davon, oder mit einem Probenahmegerät entnommene Einheit(en)	0,2 kg oder 0,2 l

	Warenklassifizierung ⁽¹⁾	Beispiele	Teil der zu entnehmenden Einzelprobe	Mindestgröße jeder Laborprobe
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
	Anm.: Käse mit kreisförmiger Grundfläche sind durch zwei vom Mittelpunkt ausgehende Schnitte zu beproben. Käse mit rechteckiger Grundfläche sind durch zwei zu den Seiten parallele Schnitte zu beproben.			
3.4	Flüssige, gefrorene oder getrocknete Eierzeugnisse		Mit einem Probenahmegerät unter keimfreien Bedingungen entnommene Einheit(en)	0,5 kg

⁽¹⁾ Gemäß der Klassifizierung der Erzeugnisse in Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 396/2005.

B.5 **Parallelprobe**

Die Parallelprobe wird vom Laborpersonal oder vom Probennehmer aus der gut gemischten Sammelprobe oder aus der Labor- oder Analyseprobe entnommen. Parallelproben werden auf die gleiche Weise aufbereitet wie Laborproben.

B.6 **Probenahmebericht**

Nach jedem Probenahmeverfahren wird ein Bericht erstellt, der mindestens folgende Angaben enthält:

- (1) Erklärung, dass die Probenahme gemäß den in der Durchführungsverordnung (EU) 2026/765 festgelegten Vorschriften durchgeführt wurde;
- (2) Anschrift der zuständigen Behörden;
- (3) Name des Probennehmers oder Identifikationscode;
- (4) (amtliche) Identifikationsnummer der Probe;
- (5) Datum der Probenahme;
- (6) Name und Anschrift des Lebensmittelunternehmers;
- (7) Name und Anschrift des Herkunftsbetriebs (bei Probenahme auf dem Betrieb);
- (8) Registrierungsnummer des Betriebs oder Schlachthofnummer, sofern einschlägig;
- (9) Beschreibung des Tiers, der Pflanze oder des Erzeugnisses oder Bezeichnung des Lebensmittels;
- (10) Größe der Partie;
- (11) Identifizierung der Partie;
- (12) gegebenenfalls in den letzten vier Wochen vor der Probenahme verabreichte Arzneimittel (bei Probenahme im Betrieb);
- (13) gegebenenfalls Probenahmeprogramm;
- (14) gegebenenfalls besondere Bemerkungen.

Der Probennehmer:

- a) unterzeichnet oder authentifiziert eine Papierfassung oder elektronische Kopie des Probenahmeberichts;
- b) übermittelt dem Lebensmittelunternehmer der Partie/Teilpartie oder dessen Vertreter eine Kopie des Probenahmeberichts, unabhängig davon, ob diesem Lebensmittelunternehmer eine Parallelprobe zur Verfügung zu stellen ist.

Sofern das Probenahmeprotokoll in Papierform vorliegt, bewahrt die zuständige Behörde das Original des Probenahmeberichts auf oder der Probenehmer übermittelt das Original des Probenahmeberichts an das Labor.

Die Vertraulichkeit ist gemäß Artikel 8 der Verordnung (EU) 2017/625 zu gewährleisten.

Jede Abweichung vom festgelegten Probennahmeverfahren wird im Probenahmebericht detailliert vermerkt.

Werden Probenahmeprotokolle in Papierform erstellt, so wird jeder Parallel-Laborprobe eine unterzeichnete Kopie des Protokolls beigelegt. Werden Probenahmeprotokolle in papierloser (digitaler) Form erstellt, werden Vorkehrungen getroffen, damit ein vergleichbarer überprüfbarer Prüfpfad gewährleistet ist.

B.7 *Aufbereitung der Analyseprobe durch das Labor*

Laborproben, die nicht unverzüglich analysiert werden, werden im Labor unter Bedingungen aufbewahrt, die einen Verderb möglichst gering halten. Frische Erzeugnisse, Getränke und Öle werden im Kühlschrank gelagert, in der Regel jedoch nicht länger als fünf Tage. Getrocknete, konservierte und in Dosen abgefüllte Erzeugnisse können bei Raumtemperatur gelagert werden; ist jedoch zu erwarten, dass die Lagerdauer vier Wochen überschreitet, sind Teilproben zu entnehmen und im Gefrierschrank aufzubewahren.

Das Labor stellt die Analyseprobe aus der Laborprobe her, indem der zu analysierende Teil des Erzeugnisses, d. h. der Portion des Erzeugnisses, für die der RHG gilt ⁽¹⁾, abgetrennt und anschließend durch Mischen, Mahlen, feines Zerkleinern, Zerstückeln usw. so aufbereitet wird, dass Analyseportionen mit möglichst geringer Teilprobenverzerrung entnommen werden können. Bei der Aufbereitung der Analyseprobe ist das bei der RHG-Festsetzung angewandte Verfahren zu berücksichtigen. Die zu analysierende Portion des Erzeugnisses kann daher Bestandteile enthalten, die normalerweise nicht verzehrt werden.

Bei Bedarf kann die Laborprobe durch eine Methode zur Probenreduzierung repräsentativ reduziert werden.

Der zu analysierende Teil des Erzeugnisses, d. h. die Analyseprobe, wird so bald wie möglich abgetrennt. Erfordert die Berechnung der Rückstandsmenge die Einbeziehung nicht analysierter Teile ⁽²⁾, so wird das Gewicht der abgetrennten Teile im Protokoll vermerkt.

B.8 *Aufbereitung und Lagerung der Analyseportion durch das Labor*

Die Analyseprobe wird gegebenenfalls zerkleinert und gut gemischt, damit durch das Labor repräsentative Analyseportionen entnommen werden können. Die Analyseportion kann mit einem Gerät entnommen werden. Die Größe der Analyseportion richtet sich nach der Analysemethode und der Mischeffizienz. Die angewandten Zerkleinerungs- und Mischmethoden werden aufgezeichnet und dürfen die in der Analyseprobe vorhandenen Rückstände nicht beeinflussen. Die Analyseprobe wird gegebenenfalls unter besonderen Bedingungen (z. B. in gefrorenem Zustand) bearbeitet, um nachteilige Auswirkungen auf ein Mindestmaß zu begrenzen.

Soweit die Bearbeitung Rückstände beeinflussen 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 Mittelwerts Aufschluss geben.

Abhängig von den verfügbaren Daten zur Lagerstabilität kann es möglich sein, Analyseportionen vor der Analyse zu lagern. In diesem Fall sind Verfahren, Lagerdauer und Lagertemperatur so zu wählen, dass sie den Gehalt der vorhandenen Rückstände nicht beeinflussen.

B.9 *Schematische Darstellungen*

Schematische Darstellung der unter den Punkten B.2, B.3 und B.4 beschriebenen Probennahmeverfahren:

⁽¹⁾ Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 396/2005.

⁽²⁾ Bei Kernobst werden die Kerne beispielsweise nicht analysiert, die Rückstandsberechnung beruht jedoch auf der Annahme, dass sie einbezogen sind, jedoch keine Rückstände enthalten.

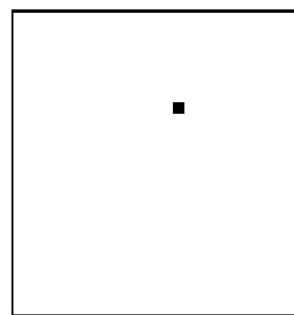
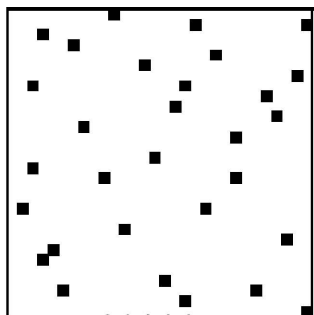
B.9.1 Probenahme von Erzeugnissen aus Fleisch und Geflügel

Einzelproben aus unverdächtiger Partie/Teilpartie

(siehe Tabellen 3 und 4)

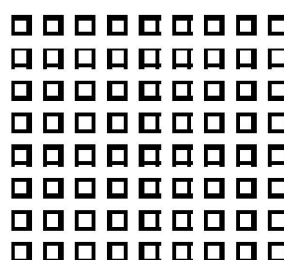
Einzelproben aus unverdächtiger Partie/Teilpartie

(siehe Tabellen 3 und 4)

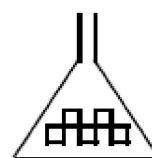
*Anm.: Jede Einzelprobe wird als separate Sammelprobe behandelt.*

Einheit(en), aus der (denen) die

Laborprobe(n)/Parallelprobe(n)

Nicht zu analysierende
Teile

Analyseprobe



Analyseportion

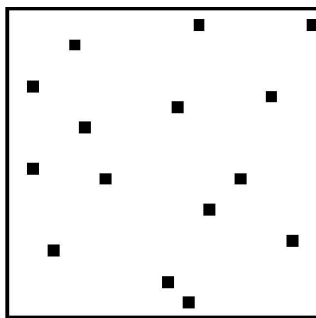
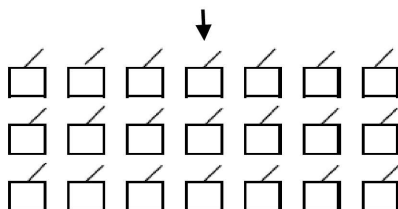
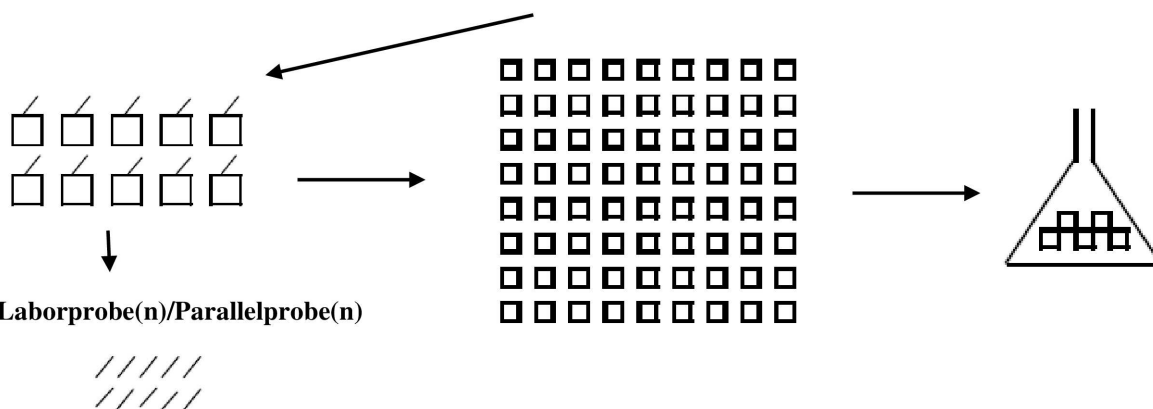
B.9.2 Probenahme von Erzeugnissen außer Fleisch und Geflügel

Einzelproben aus unverdächtiger Partie/Teilpartie

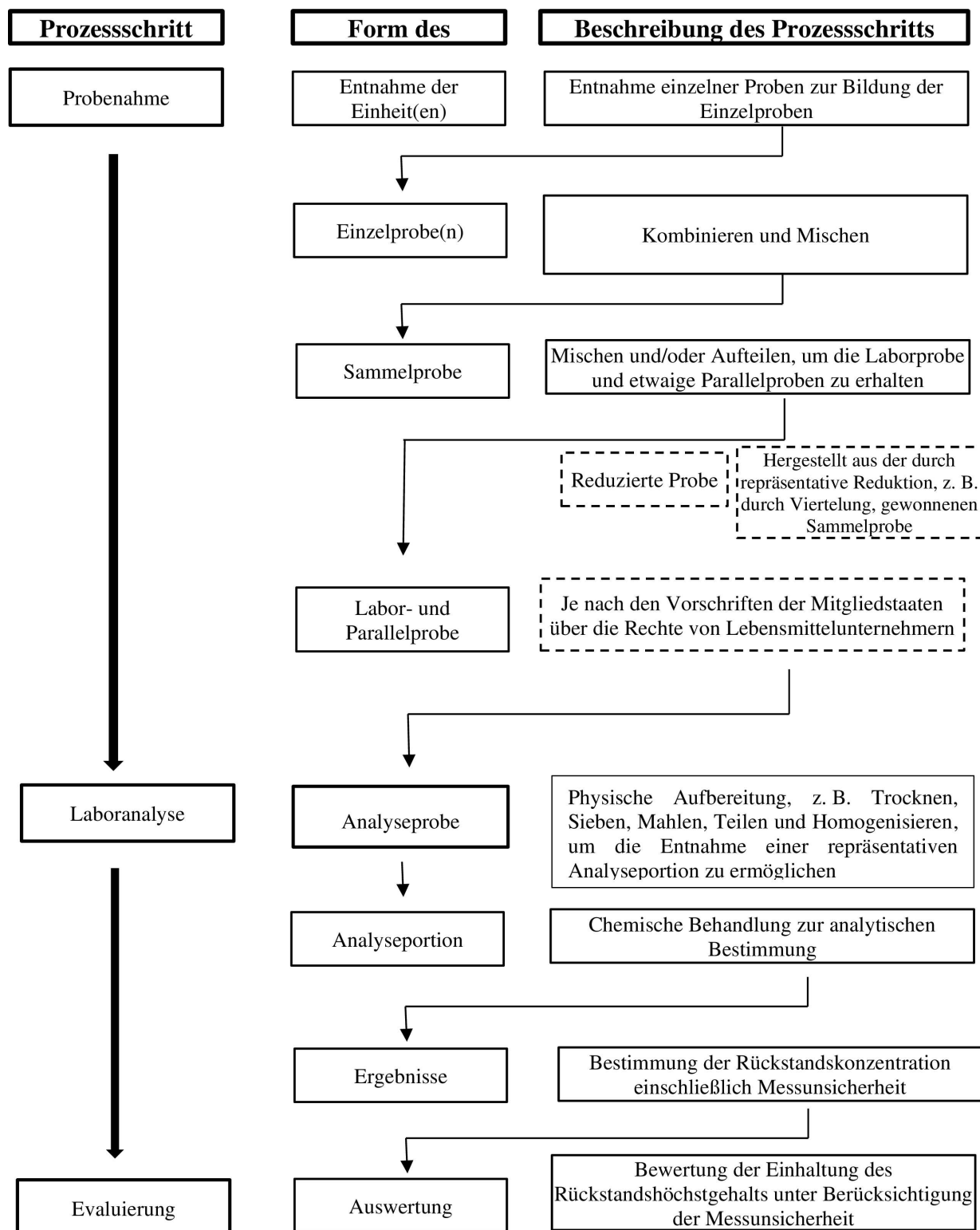
(siehe Tabellen 3, 5 und 6)

Einzelproben aus unverdächtiger Partie/Teilpartie

(siehe Tabellen 3, 5 und 6)

*Anm.: Einzelproben werden zu einer Sammelprobe kombiniert.***Einheiten, aus denen die Sammelprobe besteht***Anm.: Werden Laborproben unmittelbar aus der Partie/Teilpartie entnommen, ist die Sammelprobe die konzeptuelle Summe der Laborproben.***Laborprobe(n)/Parallelprobe(n)****Nicht zu analysierende Teile****Analyseprobe****Analyseportion**

B.9.3 Typisches Probenahme- und Analyseverfahren



TEIL C

ANALYSEMETHODEN, MESSUNGSICHERHEIT UND AUSWERTUNG DER ERGEBNISSE**C.1 *Analysemethoden und Ableitung der Analyseergebnisse***

- C.1.1 Die Analysemethoden stützen sich auf Qualitätskontrolldaten und werden für die spezifische Stoff-/Warengruppe-Kombination validiert. Als Mindestanforderung wird je Warengruppe ein repräsentatives Erzeugnis validiert, abhängig vom vorgesehenen Anwendungsbereich der Methode. Wird die Methode auf eine größere Vielfalt von Matrizen angewandt, sollten ergänzende Validierungsdaten erhoben werden.

Analyseergebnisse für Lebensmittel werden aus einer oder mehreren Laborproben abgeleitet und für Futtermittel aus mindestens einer aus der Partie/Teilpartie entnommenen Endprobe, sofern die Analyseprobe das bzw. die in Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 festgelegte(n) zutreffende(n) Teil(e) des Erzeugnisses enthält. Wird festgestellt, dass ein Rückstand einen RHG überschreitet, wird seine Identität bestätigt und seine Konzentration durch eine Zweitanalyse (unabhängige Zweitbestimmungen) überprüft.

- C.1.2 Das Analyseergebnis wird als $x \pm U$ angegeben, wobei „x“ das Analyseergebnis und „U“ die erweiterte Messunsicherheit ist; es wird in denselben Einheiten und mit derselben Anzahl von Dezimalstellen wie das Ergebnis angegeben.

C.2 *Messunsicherheit und Auswertung der Ergebnisse*

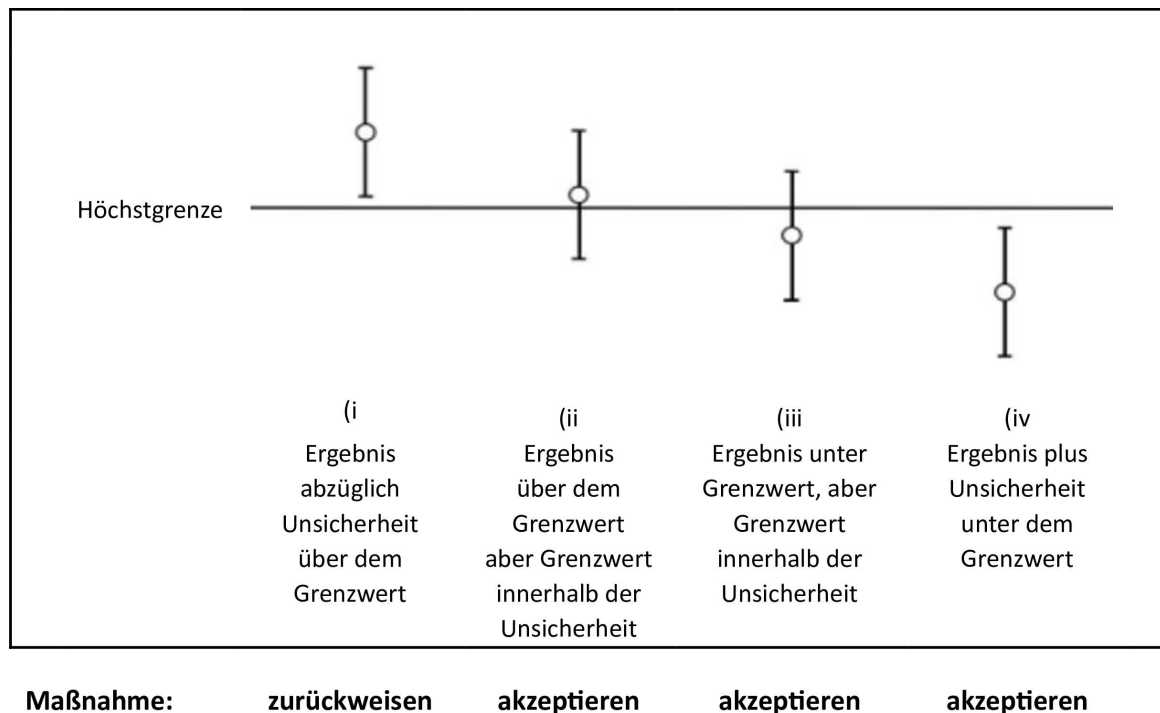
- C.2.1 Der RHG gilt für die aus der Sammelprobe über die Labor- oder Parallelprobe abgeleitete Analyseprobe. Das Ergebnis der Laborprobe für Lebensmittel und der Endprobe für Futtermittel gilt als repräsentativ für die Partie/Teilpartie und findet auf die gesamte Partie/Teilpartie Anwendung.

- C.2.2 Bei der Prüfung von Überschreitungen des RHG wenden amtliche Laboratorien und Vollzugsbehörden eine standardmäßig festgelegte erweiterte Messunsicherheit ⁽³⁾ an, die auf der Grundlage von Langzeitdaten aus EU-weiten Laborvergleichsprüfungen unter Anwendung eines Erweiterungsfaktors von 2 (Konfidenzniveau von 95 %) berechnet wurde. Die erweiterte Messunsicherheit beträgt 50 %, mit Ausnahme von Kupfer, für das ein Wert von 20 % gilt, um RHG durchzusetzen. Das Analyselabor hat nachzuweisen, dass seine eigene erweiterte Messunsicherheit für die jeweilige Kombination aus Analysemethode/Stoff/Warengruppe den oben genannten Standardwerten entspricht oder unter diesen liegt. Im Falle von RHG-Überschreitungen wird die harmonisierte, standardmäßig festgelegte erweiterte Messunsicherheit vom Labor angegeben.

Führt der in einer Lebensmittelprobe festgestellte Gehalt zu einer internationalen Kurzzetaufnahmeschätzung (International Estimate of Short-Term Intake, IESTI), die die akute Referenzdosis (ARfD) überschreitet, kann die zuständige Behörde als Vorsorgemaßnahme eine niedrigere erweiterte Messunsicherheit anwenden, die auf der vom Labor selbst geschätzten Messunsicherheit (sofern durch ausreichende innerhalb eines Labors und durch Ringversuche gewonnene Nachweise gestützt) und/oder auf einem niedrigeren Konfidenzniveau (niedrigerer Erweiterungsfaktor k) beruht.

⁽³⁾ BIPM, „JCGM 100:2008 – Guide to the expression of uncertainty in measurement“, 2008.

C.2.3 Auswertung des Analyseergebnisses unter Berücksichtigung der erweiterten Messunsicherheit



C.2.4 Eine Partie/Teilpartie gilt als:

- konform mit dem RHG, wenn das Ergebnis der Analyseprobe unter Berücksichtigung der erweiterten Messunsicherheit und gegebenenfalls der Wiederfindungsrate dem RHG entspricht. Dies bedeutet, dass die Probe als konform gilt, wenn der gemessene Wert nach Abzug der erweiterten Messunsicherheit unter oder gleich dem RHG ist ($x - U \leq \text{RHG}$);
- nicht konform mit dem RHG, wenn das Ergebnis der Analyseprobe unter Berücksichtigung der erweiterten Messunsicherheit und gegebenenfalls der Korrektur für Methodenverzerrungen, soweit angezeigt, den RHG zweifelsfrei überschreitet. Dies bedeutet, dass die Probe als nicht konform gilt, wenn der gemessene Wert nach Abzug der erweiterten Messunsicherheit den RHG überschreitet ($x - U > \text{RHG}$) ⁽⁴⁾.

C.2.5. Akzeptanz und Zurückweisung von Sendungen, die aus mehr als einer Partie bestehen

Jede Partie, die gemäß dieser Verordnung beprobt wurde und bei der das Analyseergebnis eine Überschreitung des RHG zeigt, gilt insgesamt als nicht konform gemäß Punkt C.2.4.b. und ist zurückzuweisen.

⁽⁴⁾ Beispiel: Ist der RHG = 1, das Ergebnis $x = 2,2$ und $U = 50\%$, so ergibt sich $x - U = 2,2 - 1,1 (= 50\% \text{ von } 2,2) = 1,1$ und damit $> \text{RHG}$.

Der Probenehmer bestimmt die beprobte Partie einer Sendung, die von der Partie des Lebensmittelunternehmers abweichen kann. Die beprobte Partie kann aus einer Partie oder aus einer Gruppe von Partien bestehen, die dieselben Eigenschaften aufweisen (Produktionsdatum, Herkunft, Beschreibung usw.).

Wird eine Partie, die Teil einer Gruppe von Partien mit denselben Eigenschaften ist, als nicht konform festgestellt und besteht ein begründeter Zweifel, dass die anderen gleichartigen Partien den RHG überschreiten, so gelten diese anderen gleichartigen Partien als verdächtige Partien.
