



Bundesamt für
Verbraucherschutz und
Lebensmittelsicherheit



Handbuch

Monitoring 2018

Stand: 18. Juli 2018

Korrekturen (grau markiert mit verlinkten Seitenzahlen)

- Seite 42, 47: Korrektur des Untersuchungsspektrums 2018 bei Hühnerrei
 - Seite 45, 60, 62, 91, 118: Korrektur der Bezeichnung der Lebensmittelgruppe Kräutertee
 - Seite 61: Hinweis zur Differenzierung der Algenart gemäß Deklaration der Probe
 - Seite 65, 151, 259: Ergänzung des Titels des Untersuchungsthemas zur Migration von Melamin und Formaldehyd
 - Seite 92: Korrektur der Bezugssubstanz für Algen getrocknet (Dioxine/PCB)
 - Seite 120: Korrektur der Probenvorbereitungsvorschrift für Leinsamen
 - Seite 153: Korrektur der Probenvorbereitungsvorschrift für Konservierungsstoffe in Farben für den Mal- und Zeichenbedarf und Modelliermassen
 - Seite 155: Spezifizierung der Probenvorbereitung für Verpackungsmaterial für Lebensmittel aus Papier/Pappe/Karton bei der Untersuchung auf Mineralöl
 - Seite 241: Korrektur der Bezugssubstanz für Algen getrocknet
 - Seite 256: Korrektur der Bezugssubstanz für Schmuck aus Metall
 - Seite 257: Erweiterung der möglichen Bezugssubstanz bei der Bestimmung von Mineralölen
 - Seite 281: Ergänzung zu den Hinweisen zur Analytik bei Mineralöl (MOSH/MOAH)
 - Seite 290: Hinweis zur Datenübermittlung für Algen getrocknet
 - Seite 293: Hinweis zur Datenübermittlung bei Kosmetischen Mitteln
 - Seite 295: Korrektur der Einheit für die Elementlöslichkeit aus Schmuck und Piercings und Erläuterungen zum Bruttogewicht.
 - Seite 296: Korrektur der Einheit für das Tenaxmigrat bei der Bestimmung von Mineralölen
 - Seite 297: Erweiterung der Tabelle zur Datenübermittlung für die Bestimmung von Mineralölen
 - Seite 298: Hinweis zur Datenübermittlung für die Bestimmung von Formaldehyd und Melamin
 - Seite 298: Ergänzung der freiwilligen Angabe eines Beanstandungsgrundes bei der Bestimmung von Formaldehyd und Melamin
 - Seite 299: Erweiterung der Tabelle zur Datenübermittlung für die Bestimmung von Formaldehyd und Melamin
 - Seite 299: Spezifizierung des Parameters Migrat für die Bestimmung von Formaldehyd und Melamin
- Anpassung der Kopfzeilen auf mehreren Seiten

**Gefertigt in Zusammenarbeit mit den Sachverständigen der Monitoring-Experten-
gruppen**

Sachverständige: Vertreter der Untersuchungseinrichtungen der Bundesländer

Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis	3
1 Übersicht der im Monitoring seit 1995 beprobten und in 2018 zu beprobenden Erzeugnisse	9
1.1 Tierische Lebensmittel	10
1.2 Pflanzliche Lebensmittel	17
1.3 Kosmetische Mittel	33
1.4 Bedarfsgegenstände	35
2 Monitoring-Planung	38
2.1 Ermittlung des Untersuchungsumfanges	38
2.2 Anzahl der Untersuchungen und Länderquoten	39
2.3 Untersuchungen im Jahr 2018	40
2.3.1 Lebensmittel	41
2.3.1.1 Warenkorb-Monitoring	41
2.3.1.2 Spezielle Themenbereiche (Projekt-Monitoring)	48
2.3.2 Kosmetische Mittel	52
2.3.3 Bedarfsgegenstände	53
3 Probenahmeverfahren	54
3.1 Einleitung	54
3.2 Probenahmeverfahren 2018	57
Teil I: Warenkorb-Monitoring	57
3.2.1 Tierische Lebensmittel	57
3.2.2 Pflanzliche Lebensmittel	60
3.2.3 Kosmetische Mittel	64
3.2.4 Bedarfsgegenstände	65
Teil II: Projekt-Monitoring	69
3.2.5 Projekte 2018	69
4 Probenvorbereitungsvorschriften	71
4.1 Einleitung	71
4.2 Allgemeine Hinweise für die Probenvorbereitung	71

4.3	Probenvorbereitungsvorschriften 2018	74
	Teil I: Warenkorb-Monitoring	74
4.3.1	Tierische Lebensmittel	74
4.3.1.1	<i>Alaska-Seelachs (auch tiefgefroren)</i>	75
4.3.1.2	<i>Butter</i>	76
4.3.1.3	<i>Camembert, Brie, Blauschimmelkäse Doppelrahmstufe (Gorgonzola), Roquefort</i>	77
4.3.1.4	<i>Hackfleisch Rind auch tiefgefroren</i>	78
4.3.1.5	<i>Hühnereier</i>	79
4.3.1.6	<i>Miesmuscheln (Mytilus sp.), Miesmuschelerzeugnisse (tiefgefroren, auch vorgegart)</i>	80
4.3.1.7	<i>Prawns, Geißelgarnelen</i>	81
4.3.1.8	<i>Pute, Fleisch (auch tiefgefroren)</i>	82
4.3.1.9	<i>Rind, Fleischteilstücke auch tiefgefroren</i>	84
4.3.1.10	<i>Sahnejoghurt, Sahnejoghurt mild, Joghurt aus Schafmilch</i>	85
4.3.1.11	<i>Sahnesauermilch; saure Sahne</i>	86
4.3.1.12	<i>Thunfisch (auch tiefgefroren)</i>	87
4.3.1.13	<i>Wildschwein, Fleischteilstücke auch tiefgefroren</i>	89
4.3.2	Pflanzliche Lebensmittel	91
4.3.2.1	<i>Algen getrocknet</i>	92
4.3.2.2	<i>Aprikose</i>	94
4.3.2.3	<i>Aubergine</i>	95
4.3.2.4	<i>Banane, Babybanane, Kochbanane</i>	97
4.3.2.5	<i>Broccoli, frisch</i>	99
4.3.2.6	<i>Broccoli tiefgefroren</i>	101
4.3.2.7	<i>Datteln getrocknet</i>	103
4.3.2.8	<i>Dinkelkörner</i>	104
4.3.2.9	<i>Erbse ohne Schote, frisch</i>	105
4.3.2.10	<i>Erbse tiefgefroren (ohne Schote)</i>	107
4.3.2.11	<i>Gemüsepaprika</i>	109
4.3.2.12	<i>Getreidebeikost für Säuglinge und Kleinkinder (Pulver)</i>	111
4.3.2.13	<i>Grapefruit</i>	112
4.3.2.14	<i>Grünkohl, frisch (Köpfe)</i>	113
4.3.2.15	<i>Grünkohl (frisch zerkleinert oder tiefgefroren)</i>	114
4.3.2.16	<i>Gurke (Salatgurke)</i>	115
4.3.2.17	<i>Haferkörner</i>	116
4.3.2.18	<i>Kaffee geröstet (gemahlen)</i>	117
4.3.2.19	<i>Kräutertee Teeähnliche Erzeugnisse getrocknet (Blätter, Blüten)</i>	118
4.3.2.20	<i>Kürbiskernöl (auch kaltgepresst)</i>	119
4.3.2.21	<i>Leinsamen (ganz, aufgebrochen/geschrotet)</i>	120
4.3.2.22	<i>Maismehl, Maisgrieß</i>	122
4.3.2.23	<i>Mohn (auch gemahlen)</i>	123
4.3.2.24	<i>Olivenöl (natives, natives extra)</i>	124
4.3.2.25	<i>Orangensaft</i>	125

4.3.2.26	<i>Paprikapulver (Fruchtgewürz)</i>	126
4.3.2.27	<i>Petersilienblätter, frisch</i>	127
4.3.2.28	<i>Pilze (Zuchtpilze), frisch</i>	129
4.3.2.29	<i>Pilze (Zuchtpilze), (tiefgefroren)</i>	131
4.3.2.30	<i>Preiselbeere, frisch</i>	133
4.3.2.31	<i>Preiselbeere tiefgefroren</i>	134
4.3.2.32	<i>Radieschen</i>	135
4.3.2.33	<i>Rucola</i>	136
4.3.2.34	<i>Tafelweintraube rot/weiß</i>	138
4.3.2.35	<i>Tofu</i>	140
4.3.2.36	<i>Wassermelone</i>	141
4.3.2.37	<i>Weizenkörner</i>	142
4.3.2.38	<i>Weizenvollkornmehl</i>	144
4.3.2.39	<i>Zuckermais (Gemüsemais), frisch</i>	145
4.3.3	<i>Kosmetische Mittel</i>	146
4.3.3.1	<i>Babypuder</i>	147
4.3.3.2	<i>Lidschatten-Puder, Make-up-Puder, Puder-Rouge</i>	148
4.3.3.3	<i>Nagellack/-unterlack/-decklack</i>	149
4.3.3.4	<i>Kinderzahncreme/-gel</i>	150
4.3.4	<i>Bedarfsgegenstände</i>	151
4.3.4.1	<i>Schuhbekleidung (Stiefel/Sandalen...) aus Leder</i>	152
4.3.4.2	<i>Wasserfarben/Tuschkasten (Farbtableten), Fingerfarben, Filzstifte (Tinte), Plakatfarben, Wachsmalstifte, Spielwaren mit Schreib-/ Malfunktion (nur Schreibflüssigkeit), Sonstige Modelliermassen, Knete, Aushärtbare Knete, Wabbelmassen, Seifenblasen (nur Lösung)</i>	153
4.3.4.3	<i>Schmuck aus Materialkombinationen, Schmuck ohne Materialdifferenzierung, Schmuck aus Metall, Piercings</i>	154
4.3.4.4	<i>Verpackungsmaterial für Lebensmittel aus Papier/Pappe/Karton oder textilen Verpackungsmaterial mit trockenen Lebensmitteln, Gegenstand zum Kochen/Braten/Backen/Grillen aus Papier/Pappe/Karton (Muffinförmchen)</i>	155
4.3.4.5	<i>Gegenstand zum Verzehr von Lebensmitteln aus Kunststoff</i>	157
	Teil II: Projekt-Monitoring	158
4.3.5	Projekte 2018	158
4.3.5.1	<i>Projekt 1: Zearalenon in Soja</i>	159
4.3.5.2	<i>Projekt 2: Pyrrolizidinalkaloide in Tee</i>	160
4.3.5.3	<i>Projekt 3: Pflanzenschutzmittelrückstände in teilweise gegorenen</i>	161
4.3.5.4	<i>Projekt 4: Bestimmung von Elementen in getrockneten Algen</i>	162
5	Erzeugnisspezifische Untersuchungsspektren	163
5.1	Prinzipien bei der Festlegung der Untersuchungsspektren, Nachweis- und Bestimmungsgrenzen	163
	Teil I: Warenkorb-Monitoring	165

5.2	Lebensmittel tierischer Herkunft	165
5.2.1	<i>Rückstände von Pflanzenschutzmitteln</i>	165
5.2.2	<i>Dioxine, polychlorierte Biphenyle und polybromierte Verbindungen</i>	173
5.2.3	<i>Perfluorierte Alkylsubstanzen (PFAS)</i>	176
5.2.4	<i>Mykotoxine</i>	178
5.2.5	<i>Elemente</i>	179
5.3	Lebensmittel pflanzlicher Herkunft	181
5.3.1	<i>Rückstände von Pflanzenschutzmitteln</i>	181
5.3.2	<i>Dioxine, polychlorierte Biphenyle und polybromierte Verbindungen</i>	241
5.3.3	<i>Perfluorierte Alkylsubstanzen (PFAS)</i>	244
5.3.4	<i>Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK)</i>	246
5.3.5	<i>Mykotoxine</i>	247
5.3.6	<i>Elemente und Nitrat</i>	249
5.4	Kosmetische Mittel	252
5.4.1	<i>Elemente</i>	252
5.4.2	<i>Nitrosamine</i>	252
5.5	Bedarfsgegenstände	253
5.5.1	<i>Primäre aromatische Amine nach reduktiver Spaltung der Azofarbstoffe in Schuhbekleidung</i>	253
5.5.2	<i>Konservierungsstoffe in Farben für den Mal- und Zeichenbedarf und Modelliermassen</i>	255
5.5.3	<i>Elementfreisetzung aus Bedarfsgegenständen mit Körperkontakt – Schmuck und Piercings</i>	256
5.5.4	<i>Mineralöl und –übergänge in Lebensmittelbedarfsgegenständen aus Papier/Pappe/Karton und textilen Verpackungsmaterialien</i>	257
5.5.5	<i>Migration von Melamin und Formaldehyd aus Melaminharz, Harnstoff-Formaldehyd-Harz und Phenol-Formaldehyd-Harz aus Lebensmittelbedarfsgegenständen (hergestellt aus „natürlichen“ Rohstoffen z. B. Bambus, Mais) in Lebensmittelsimulanz B</i>	259
Teil II: Projekt-Monitoring 2018		260
5.6	Projekte 2018	260
5.6.1	<i>Projekt 1: Zearalenon in Soja</i>	261

5.6.2	Projekt 2: Pyrrolizidinalkaloide in Tee	262
5.6.3	Projekt 3: Pflanzenschutzmittelrückstände in teilweise gegorenen Traubenmosten	263
5.6.4	Projekt 4: Bestimmung von Elementen in getrockneten Algen (Meeresalgen)	270
6	Hinweise zur Analytik	271
6.1	Pflanzenschutzmittel	272
6.1.1	Lebensmittel pflanzlicher Herkunft	272
6.1.1.1	Multimethoden	272
6.1.1.2	Einzelmethoden und schwierige Wirkstoffe	272
6.1.1.3	Sonstige Literaturhinweise zu Methodenempfehlungen	274
6.1.2	Lebensmittel tierischer Herkunft	274
6.2	Pharmakologisch wirksame Stoffe, toxische Reaktionsprodukte und organische Kontaminanten	277
6.2.1	Lebensmittel	277
6.2.2	Kosmetische Mittel	280
6.2.2.1	Nitrosamine	280
6.2.3	Bedarfsgegenstände	281
6.2.3.1	Primäre aromatische Amine	281
6.2.3.2	Konservierungsstoffe	281
6.2.3.3	Mineralöl (MOSH/MOAH)	281
6.2.3.4	Formaldehyd und Melamin	282
6.3	Mykotoxine	282
6.4	Elemente	284
6.4.1	Lebensmittel	284
6.4.2	Kosmetische Mittel	286
6.4.3	Bedarfsgegenstände	286
6.5	Nitrat	286
6.6	Verfahren zur Ermittlung der Bestimmungsgrenzen	286
6.6.1	Elementanalyse	286
6.6.2	Mykotoxinanalyse	288
7	Hinweise zur Datenübermittlung	289
7.1	Allgemeine Hinweise	289

7.2	Datenübermittlung zum Warenkorb-Monitoring	289
7.2.1	Lebensmittel	289
7.2.2	Kosmetische Mittel	293
7.2.3	Bedarfsgegenstände	293
7.2.3.1	Bestimmung von primären aromatischen Aminen in Schuhbekleidung	293
7.2.3.2	Bestimmung von Konservierungsstoffen in Farben für den Mal- und Zeichenbedarf und Modelliermassen	294
7.2.3.3	Bestimmung der Elementabgabe aus Schmuck und Piercings	295
7.2.3.4	Bestimmung von Mineralölen	296
7.2.3.5	Bestimmung von Formaldehyd und Melamin	298
7.3	Datenübermittlung zum Projekt-Monitoring (Lebensmittel)	299

1 Übersicht der im Monitoring seit 1995 beprobten und in 2018 zu beprobenden Erzeugnisse

Diese Übersicht enthält die im Monitoring seit 1995 beprobten sowie die im Jahr 2018 zu beprobenden Erzeugnisse in Tabellenform, aufgeführt nach Lebensmitteln tierischer bzw. pflanzlicher Herkunft, kosmetischen Mitteln sowie Bedarfsgegenständen.

Die einzelnen Erzeugnisse sind zu Gruppen zusammengefasst (entsprechend den ersten beiden Ziffern des Matrixkodes¹ = Obergruppen).

Die Erzeugnisgruppen (= Obergruppen) sind in der Tabelle in alphabetischer Reihenfolge aufgelistet.

Innerhalb einer Obergruppe sind die zugehörigen Erzeugnisse wiederum alphabetisch sortiert.

Um das alphabetische Auffinden der Erzeugnisse in dieser Übersicht zu erleichtern, werden in der alphabetischen Reihenfolge – gelegentlich abweichend vom numerischen Katalog – die Bezeichnungen der Erzeugnisse nach dem alphabetischen Katalog gewählt; z. B. anstelle „Leber Rind“ erscheint „Rind Leber“.

Zur eindeutigen Charakterisierung sind zusätzlich die entsprechenden Matrixkodes angegeben.

Legende zu den Symbolen in den nachfolgenden Tabellen:

- Nicht beprobt im angegebenen Jahr bzw. 2018 nicht zu beproben
- Beprobt im angegebenen Jahr als Warenkorb-Erzeugnisse
- X in einem Projekt untersucht
- ⊗ sowohl Warenkorb- als auch Projekt-Lebensmittel

¹ Die Matrixkodes sind im Katalog Nr. 3 der „ADV-Kodierkataloge für die Übermittlung von Daten aus der amtlichen Lebensmittel- und Veterinärüberwachung sowie dem Monitoring“ wieder gegeben. Die ADV-Kataloge können dem Internet entnommen werden: www.bvl.bund.de/monitoring, Unterpunkt: Datenmanagement.

1.1 Tierische Lebensmittel

Kode	Bezeichnung des Lebensmittels	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	
4	Butter																									
²	Butter	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	●	
5	Eier, Eierprodukte																									
²	Hühnereier frisch	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	X	○	○	○	○	○	●	○	○	●	○	●	●
²	Vollei flüssig/ getrocknet/gefroren	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●
50303	Wachteleier	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
50	Fertiggerichte und zubereitete Speisen ausgenommen 480000																									
500110	Cordon bleu vom Hähnchen auch tiefgefroren	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
10, 11	Fische, Fischerzeugnisse																									
²	Aal, barschartige Fische, Finte, Hecht, Karpfenfische, lachsähnliche Fische, Maifisch, Quappe, Rogen, Stör	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
110205	Aal geräuchert	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	⊗	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○
103105	Aal	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	X	○	X	○	○	○	○	●	○	X	○	○
²	Alaska Seelachs/Pollack	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	●
²	Barschartige Fische, Dorschfische	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

² Nähere Einzelheiten in Kapitel 3

Kode	Bezeichnung des Lebensmittels	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
	Seefische, lachsähnliche Fische, Plattfische Seefische, Rochen Seefische, Schwertfisch																								
²	Binnenfische	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
²	Bachforelle	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	●	○	○	●	○
102930	Brachsen (Abramis brama)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○	○	○
101325	Buttermakrele (Butterfisch)	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○
111134	Dorschleber in Öl, Konserve	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
²	Fische geräuchert	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
²	Forelle	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	●
110231	Forellenfilet geräuchert	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○
²	Haifisch	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
101430	Heilbutt	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
101435	Heilbutt schwarzer	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
110235	Heilbutt geräuchert	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
100605	Hering	●	●	○	○	○	○	○	○	X	X	○	○	X	X	○	○	○	○	○	○	○	X	●	○
104805	Hering Filet	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
²	Kabeljau	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
102960	Karpfen	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	X	X	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
²	Lachs	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○
²	Lachsforelle	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
110204	Makrele geräuchert	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
110233	Makrelenfilet geräuchert	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
²	Regenbogenforelle	●	●	○	○	○	○	○	○	○	X	●	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○
102645	Renke	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○	○	○
²	Rotbarsch	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
102915	Rotfeder	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○	○	○

Kode	Bezeichnung des Lebensmittels	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
111122	Sardine in Öl, Konserven	○	○	○	○	○	○	○	○	○	✕	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
2	Schlankwels (Pangasius)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○
101425	Scholle atlantische	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○
101426	Scholle pazifische	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○
105625	Scholle Filet	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○
111258	Scholle auch Stücke küchenm. vorb. auch tiefg.	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○
2	Schwertfisch	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
2	Seeforelle	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○
105235	Seelachs Filet	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
101035	Seelachs	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	✕	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
100610	Sprotte	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	✕	✕	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
2	Thunfisch	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
111135	Thunfisch in eigenem Saft, Konserven	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
111125	Thunfisch in Öl, Konserven	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
2	Wels	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
6	Fleisch warmblütiger Tiere, auch tiefgefroren																								
64047	Damwild Fleischteilstück	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
63602	Ente Fleischteilstück	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
63702	Gans Fleischteilstück	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
63502	Hähnchen	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
2	Hähnchen/Huhn, auch Fleischteilstücke	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
63510	Hähnchen/Huhn Leber	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

Kode	Bezeichnung des Lebensmittels	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018		
64008	Hase (Feldhase) Fleischteilstück	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○		
64043	Hirsch Fleischteilstück	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	
60900	Kalb Fleischteilstück	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	X	○	○	
61001	Kalb Leber	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	⊗	○	○	
61002	Kalb Niere	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
63402	Kaninchen Fleischteilstück	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	
62300	Lamm/Schaf Fleischteilstück	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	●	○	
62401	Lamm/Schaf Leber	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	⊗	○	○	
62501	Lamm Nierenfett	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
²	Pute, auch Fleischteilstücke	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	X	●	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	●	
63808	Pute Leber	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
64004	Reh Fleischteilstück	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	
60200	Rind Fleischteilstück	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	⊗	X	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	●
63201	Rind Hackfleisch	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●
60301	Rind Leber	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
60302	Rind Niere	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
60402	Rind Nierenfett	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
61600	Schwein Fleischteilstück	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
61702	Schwein Niere	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
61803	Schwein Flomen	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
61701	Schwein Leber	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
64221	Straußenfleisch	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
64023	Wildschwein Fettgewebe	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
64006	Wildschwein Fleischteilstück	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
64106	Wildschwein Niere	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
63001	Ziege Fleisch	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	

Kode	Bezeichnung des Lebensmittels	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
7	Fleischerzeugnisse warmblütiger Tiere																								
70200	Pökelwaren Rind roh geräuchert	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○
70900	Pökelwaren Schwein roh geräuchert	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○
70804	Schinken gepökelt, luftgetrocknet, ungeräuchert	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
70902	Schinken roh geräuchert	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
70915	Speck roh, geräuchert	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
3	Käse																								
²	Brie versch. Fettstufen	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●
²	Camembertkäse versch. Fettstufen	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○
30201	Emmentaler Vollfettstufe	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
35301	Fetakäse Vollfettstufe	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
²	Frischkäse	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○
²	Blauschimmelkäse/ Gorgonzola	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●
²	Goudakäse	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○
33201	Harzerkäse	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	●
35203	Roquefortkäse	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●
²	Sauermilchkäse	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●
35202	Schafkäse	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○
35201	Ziegenkäse	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
12	Krusten-, Schalen-, Weichtiere, sonst. Tiere u. Erzeugnisse daraus																								

Kode	Bezeichnung des Lebensmittels	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	
120302	Auster	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
120121	Eismeerkrabbe	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
120116	Geißelgarnele (Penaeidae sp.)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	●
2	Miesmuschel und Miesmuschelerzeugnisse	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	●
2	Muscheln und Muschelerzeugnisse	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
120300	Muscheltiere	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
120101	Nordseekrabbe	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
120230	Nordseekrabbenfleisch	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○
120103	Prawns (Aristeomorpha sp.)	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○
120102	Shrimps	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
120113	Tiefseegarnele	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
2	Tintenfisch und -erzeugnisse	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
1	Milch	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	X	○	●	○	○	○	●	○	○	○	●	X
2	Milchprodukte außer Butter und Käse																									
21104	Joghurt aus Schafsmilch	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
20204	Sahnejoghurt	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
20108	Sahnesauermilch; saure Sahne	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
8	Wurstwaren																									
2	Brühwürste	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
82602	Kalbsleberwurst fein gekörnt	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
80100	Rohwürste schnittfest	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○
80300	Rohwürste streichfähig	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

Kode	Bezeichnung des Lebensmittels	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	
82900	Rotwürste/Blutwürste	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
80106/ 80136	Salami Kaliber unter/über 70 mm	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

1.2 Pflanzliche Lebensmittel

Kode	Bezeichnung des Lebensmittels	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
32	Alkoholfreie Getränke, Getränkeansätze, Getränkepulver																								
322401	Getränk aus Trockenpflaumen	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
36	Biere																								
²	Biere obergärig	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	X	○
²	Biere untergärig	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	⊗	○
360514	Hefeweizen	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
²	Malzbiere	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○
17	Brote, Kleingebäck																								
²	Backwaren, Fertiggerichte aus dem Backofen, Knabberartikel auf Getreidebasis	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
²	Brote	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	X	○	●	○
²	Chips, Chipsletten, Pommes frites gegart, Pommes parisienne gegart, Roggenvollkornknäcke brot, Sticks, Vollkornknäcke brot, Weizenknäcke brot, Weizenvollkornknäcke brot	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
²	Kleingebäcke	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	●	○	○
171106	Weizenkleingebäck vorgebacken	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○	○	○	○
18	Feine Backwaren																								
181007	Butterkeks	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○
181212	Croissant auch mit Füllung	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○

Kode	Bezeichnung des Lebensmittels	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
181005	Käsekuchen aus Mürbeteig	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○
2	Knabbererzeugnisse (aus Getreide)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	X	○	X	○	○	○	○	○	○	○
181700	Kräcker	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○	○
181800	Laugendauergebäcke	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○	○
2	Lebkuchen	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
2	Torte: Schwarzwälder Kirsch-, Sahne-, Krem-, Sahnekrem-, Butterkremtorte	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○
2	Waffel, Waffel mit Füllung, Kremwaffel, Kremwaffel mit Schokoladenüberzugsmasse	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○
181400	Zwieback	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	X	○	○	○	○	○	○
13	Fette, Öle, ausgenommen Butter																								
130403	Distelöl	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
2	Kürbiskernöl	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●
2	Maiskeim-, Weizenkeimöl	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
130427	Olivenöl natives	○	○	○	○	○	●	○	○	X	○	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●
130429	Olivenöl natives extra	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●
2	Pflanzenmargarine	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	●	○	○
2	Rapssaatöl (Rapsöl)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	⊗	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○
2	Sonnenblumenöl	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	⊗	○	○	○	○	●	○	○	●	○	●	○	○
25	Frischgemüse, ausgenommen Rhabarber																								
250204	Artischocke	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
250308	Aubergine	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
250143	Basilikum	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
250135	Bataviasalat	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
250115	Bleichsellerie	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
250203	Blumenkohl	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

Kode	Bezeichnung des Lebensmittels	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
250312	Bohne, grün	●	●	○	○	○	○	○	●	○	○	●	X	○	●	○	○	●	○	○	●	○	X	●	○
250144	Bohnenkraut	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	X	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
250201	Broccoli	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	●	○	●	○	○	●
250107	Chinakohl	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
250136	Dill	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	X	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○
250134	Eichblattsalat	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	●	○
250126	Eisbergsalat	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
250106	Endivie	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
250102	Feldsalat	●	○	●	○	○	○	○	○	○	○	●	X	X	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
250212	Fenchel	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
²	Gemüsepaprika	○	○	○	○	●	○	○	○	⊗	X	○	⊗	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○
²	Grünkohl	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
250305	Gurke	●	●	○	○	○	●	○	○	●	○	⊗	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
250307	Honigmelone	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
250322	Kantalupmelone	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
250403	Knollensellerie	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
250202	Kohlrabi	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
250101	Kopfsalat	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○	○	○	○
250147	Koriander	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	X	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
250206	Knoblauch	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
²	Küchenkräuter frisch	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
250306	Kürbis	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
250131	Lauchzwiebel	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
250137	Lollo rosso	●	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
250138	Lollo bianco	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
250120	Mangold	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
250401	Mohrrübe (Karotte, Möhre)	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	⊗	X	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
250321	Netzmelone	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
250160	Oregano	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
250117	Petersilienblätter	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	X	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	●
250122	Porree	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
250406	Radieschen	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
250405	Rettich schwarz/weiß/rot	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

Kode	Bezeichnung des Lebensmittels	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
250104	Römischer Salat	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	●	●	○
250109	Rosenkohl	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	X	○	○
250150	Rosmarin	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○
250409	Rote Bete	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
250110	Rotkohl	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
250142	Rucola	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	X	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
250118	Schnittlauch	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
250225/ 250226	Spargel	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
250114	Spinat	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	⊗	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
250111	Spitzkohl	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
250156	Thymian	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
250301	Tomate	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
250319	Wassermelone	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
250111	Weißkohl	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
250113	Wirsingkohl	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
250309	Zucchini	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
250310	Zuckermais (Gemüsemais)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
250208	Zwiebel	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
29	Frischobst einschl. Rhabarber																								
290501	Ananas	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
290201	Apfel	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
290304	Aprikose	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
²	Banane	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
290202	Birne	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
²	Brombeere	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
290403	Clementine	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
290102	Erdbeere	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
290405	Grapefruit	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
290103	Himbeere	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
290106/ -07/-08	Johannisbeere rot/schwarz/weiß	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

Kode	Bezeichnung des Lebensmittels	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
290505	Kakifrukt	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
290532	Karambole	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
²	Kirsche	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	●	○	X	●	○
290513	Kiwi	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	●	○
290402	Mandarine	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○	X	●	○	○	○	●	○	○
290509	Mango	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
290504	Maracuja (Passionsfrucht; Granadilla)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
290306	Nektarine	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○
290401	Orange	○	●	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○	○	○	○	⊗	○	○	○	●	○	○	○
290506	Papaya	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
290303	Pfirsich	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○
290305	Pflaume	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	●	○	○	○	○
290535	Physalis	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
290412	Pomelo	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○	○
²	Preiselbeere	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
290514	Rhabarber	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
290408	Satsumas	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
290533	Sharon	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
290109	Stachelbeere	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
²	Tafelweintraupe	●	○	●	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
290404	Zitrone	○	●	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
31	Fruchtsäfte, Fruchtnektare, Fruchtsirupe, Fruchtsäfte getrocknet																								
312101	Ananassaft	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
310601	Apfelsaft	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○	○
²	Aprikosensaft/-nektar	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
²	Beerenfrucht-, Kernfrucht-, Steinfruchtsäfte	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
310602	Birnensaft	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○	○
311601	Grapefruitsaft	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

Kode	Bezeichnung des Lebensmittels	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	
2	Johannisbeernektar	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
2	Kirschsaft/-nektar	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	●	○
312500	Mehrfruchtsäfte	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
311603	Orangensaft	●	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●	○	○	●
2	Traubensaft	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○
2	Traubensaft rot/weiß, Fruchtsaft/Fruchtnektar. f. Säuglinge u. Kleinkinder, Gewürze, Würzmittel, Kaffee-Extrakte, Kakaopulver, Wein	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
26	Gemüseerzeugnisse, Gemüsezubereitungen, ausgenommen Rhabarber																									
263000	Algen getrocknet	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	⊗
261207	Bohne tiefgefroren	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○
261110	Bohne Konserve	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
260701	Broccoli tiefgefroren	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	●
2	Erbse getrocknet	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○
250314/ 261205	Erbse auch tiefgefroren	○	○	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●	○	○	●
262602	Möhren-/Karottensaft	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
262603	Rote Betesaft	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○
200703	Schnittsalat zubereitet	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○
260204	Spinat tiefgefroren	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	●	X	○	○
2	Tomatenmark	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
262601	Tomatensaft	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○
15	Getreide																									
150701	Buchweizenkörner	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	●
150103	Dinkelkörner	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
150301	Gerstenkörner	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
150401	Haferkörner	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

Kode	Bezeichnung des Lebensmittels	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	
150501	Maiskörner	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○
²	Reis	○	○	○	○	○	●	○	○	●	○	●	X	○	●	○	○	○	●	○	○	⊗	○	●	●	○
150201	Roggenkörner	○	○	●	●	○	○	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●	○	○	●	●	○
150101	Weizenkörner	○	○	●	●	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●
16	Getreideprodukte, Backvormischungen, Brotteige, Massen und Teige für Backwaren																									
161505	Blätterteig	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
161401- 161407	Brotteige auch vorgebacken	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
161200	Brotvormischungen	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○
160607	Bulgur	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
160916	Dinkelflocken	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○
²	Dinkelmehle	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○
160312	Dinkelschrot	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○
160917	Dinkelgrütze	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○
161000	Gepuffte Getreideprodukte	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○	○
160909	Gerstengraupen	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
²	Getreideerzeugnisse mit Zusätzen, Getreideflocken und Grütze, Getreidegrits u. Frühstückscerealien	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
161100	Getreideerzeugnisse mit Zusätzen	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○	○
160900	Getreideflocken	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○	○
160600	Getreidegrits und Frühstückscerealien	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○	○
²	Getreidemehle u. –voll- kornmehle (Roggen, Weizen)	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	X	X	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
160907	Hafervollkornflocken/ Haferflocken	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

Kode	Bezeichnung des Lebensmittels	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	
160202	Hartweizengrieß	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
160126	Maismehl	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	●
2	Maismehl, Maisgrieß, Cornflakes	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
2	Maisgrieß, Maisschrot, Maisgrits	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	X	X	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●
161113/ 161116	Müsliriegel/-happen/ Getreideriegel	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
160905	Reisflocken	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○
161004	Reiswaffel	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○
161123	Reiswaffel mit Salz	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○
161122	Reiswaffel mit Zucker	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○
160102	Roggenmehl Type 815	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	X	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○
160103	Roggenmehl Type 997	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	X	X	X	●	○	○	○	○	○	●	○	○
160104	Roggenmehl Type 1150	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	X	X	X	●	○	○	○	○	○	●	○	○
160105	Roggenmehl Type 1370	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○
160107	Roggenmehl Type 1740	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○
160108	Roggenvollkornmehl	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	X	X	●	○	○	○	○	○	●	○	○
160302	Roggenvollkornschrot	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	X	X	○	○	○	○	○	○	○	○	○
160803	Speisekleie aus Dinkel	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○
160801	Speisekleie aus Weizen	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
160112	Weizenmehl Type 405	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	X	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
160113	Weizenmehl Type 550	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
160115	Weizenmehl Type 812	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
160116	Weizenmehl Type 1050	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
160118	Weizenmehl Type 1600	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
160120	Weizenvollkornmehl	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	X	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
160123	Durum-Weizenmehl Type 1600	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
53	Gewürze																									
530202	Beifuß	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○
530204	Borretsch	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○
530502	Chili Fruchtgewürz (Pulver)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○

Kode	Bezeichnung des Lebensmittels	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	
530200	Gewürze Blätter Kräuter	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	X	○
530101	Ingwer Wurzelgewürz (Pulver)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○
530516	Kreuzkümmel (Pulver)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○
530102	Kurkuma Wurzelgewürz (Pulver)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○
530208	Liebstockelkraut	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○
530601	Muskatnuss gemahlen	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
530210	Oregano Blattgewürz	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○
530501	Paprikapulver	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	●
530222	Petersilie Blattgewürz	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○
530508	Pfeffer weiß gemahlen	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
530509	Pfeffer schwarz gemahlen	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
530212	Rosmarin Blattgewürz	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○
530215	Thymian Blattgewürz	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○
56	Hilfsmittel für Backwarenfüllungen und -überzüge																									
560305	Überzüge und Verzierungen von Backwaren	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
40	Honige, Blütenpollen und -zubereitungen, Brotaufstriche																									
400000	Honige	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
400604	Nougatkrem süßer Brotaufstrich	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
23	Hülsenfrüchte, Ölsamen, Schalenobst																									
230105	Bohne weiß, getrocknet	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
230106	Bohne braun, getrocknet	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
230107	Bohne schwarz, getrocknet	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

Kode	Bezeichnung des Lebensmittels	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
230108	Bohne rot, getrocknet	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	●	○
230507	Cashewnuss ungesalzen	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
230701	Erdnuss geröstet ungesalzen, ohne Schale	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
230710	Erdnuss geröstet mit Schale	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○
230501 230701 230710	Erdnuss; Erdnuss geröstet un-/gesalzen; Erdnuss geröstet mit Schale	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
²	Haselnuss und -produkte	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○
230103	Kichererbse	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○
230505	Kokosnuss	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
230409	Kürbiskern	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○
230403	Leinsamen	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○
230825	Leinsamen aufgebrochen/ geschrotet	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○
²	Linse	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○
230708	Macadamianuss geröstet, gesalzen	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
230806	Mandel gemahlen	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
230508	Mandel süß	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
230601	Marone	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
230402	Mohn	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
230802	Mohn gemahlen	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
230506	Paranuss	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
230412	Pinienkern	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
230512	Pistazie	●	●	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
230704	Pistazie geröstet un-/ gesalzen	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
230408	Sesam	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
230122	Sojabohne	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
²	Sojagrieß, -mehl, -flocken	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
230210	Sojatrunk	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○
230211	Sojatrunkpulver	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○

Kode	Bezeichnung des Lebensmittels	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
2	Sonnenblumenkern auch geschält	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
230209	Tofu	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
230502	Walnuss	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
46	Kaffee, Kaffee-Ersatzstoffe, Kaffeezusätze																								
460101	Kaffee roh	○	○	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
460200 ²	Kaffee geröstet	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
460201	Kaffee geröstet, gemahlen	○	○	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
460300 ²	Kaffee-Extrakte	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
45	Kakao																								
450201/ 450202	Kakaomasse mit Lecithinzusatz Kakaomasse aufgeschlossene	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
450401/ 450402	Kakaopulver schwach entölt/ Kakaopulver stark entölt	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
24	Kartoffeln, stärkereiche Pflanzenteile																								
240506/ 240507	Kartoffelbrei- und Kloßpulver	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
2	Kartoffeln	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
240306/ 240307	Kartoffelpuffer gegart/tiefgefroren	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
240308/ 240309	Kroketten gegart/tiefgefroren	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
240312	Pommes frites gegart	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
240310	Pommes parisienne gegart	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

Kode	Bezeichnung des Lebensmittels	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
41	Konfitüren, Gelees, Marmeladen, Fruchtzubereitungen auch brennwertreduziert																								
412502	Fruchtzubereitung für Milchprodukte	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
412400	Pflaumenmus	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
49	Lebensmittel zur glutenfreien Ernährung, ausgen. Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder																								
492500	Lebensmittel zur glutenfreien Ernährung	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
²	Nahrungsergänzungsmittel	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
30	Obstprodukte einschl. Rhabarber																								
300802	Apfelmus Konserve	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
301702	Aprikose getrocknet	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
303003	Dattel getrocknet	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
303002	Feige getrocknet	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
²	Korinthen, Sultaninen, Rosinen	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
300000	Obstprodukte tiefgefroren	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
301703	Pflaume getrocknet	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
301508	Sauerkirsche Konserve	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
²	Trockenobst	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
27	Pilze																								
²	Seitling (Austern-, Kräuter-)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
²	Wildpilz	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

Kode	Bezeichnung des Lebensmittels	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018		
²	Zuchtchampignon	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	●	
28	Pilzerzeugnisse																										
280101	Champignon Konserve	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
²	Mischpilze getrocknet	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○
280303	Shiitakepilz getrocknet	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
280800	Wildpilz getrocknet	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○
280600	Wildpilz Konserve	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○
48	Säuglings- und Kleinkindernahrung																										
²	Fertigmenü für Säuglinge	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
481100	Folgenahrungen für Säuglinge	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	●	○	○
481106	Folgenahrung nur aus Sojaprotein für Säuglinge	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○	○	○	○
481407	Gemüsezubereitung für Säuglinge und Kleinkinder	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	●	○	○	○
²	Getreidebeikost für Säuglinge und Kleinkinder	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	X	○	○	○	○	○	○	○	○	○	⊗	X	○	●	○
480106	Milchfreie Säuglingsfertignahrung auf Sojabasis	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
480101	Milchpulverzubereitung für Säuglinge/Kleinkinder	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
480306	Obstbrei für Säuglinge/Kleinkinder	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
481406	Obstzubereitung für Säuglinge und Kleinkinder	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	●	○	○	○
481000	Säuglingsanfangsnahrungen	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○
481010	Säuglingsanfangsnahrung nur aus Sojaprotein	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○	○	○
²	Säuglings- und Kleinkindernahrung	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	X	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

Kode	Bezeichnung des Lebensmittels	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	
480200 ²	Säuglings- u. Kleinkindernahrung auf Getreidebasis ohne Milch	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
²	Säuglings- und Kleinkindernahrung (Milchbasis)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
480310	Vollkorn-Obstzubereitung für Säuglinge	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
44	Schokoladen und Schokoladenwaren																									
²	Schokolade	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	●	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
43	Süßwaren																									
430801	Lakritz	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
431601/ 431701	Marzipan- und Persipanrohmasse	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
430904	Schokolade dragiert	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
431900	Süßwaren aus Rohmassen anderer Art	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
47	Tee, teeähnliche Erzeugnisse																									
470901/ 470903	Aromatisierter Tee unfermentiert/fermentiert	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	
²	Tee unfermentiert/halbfermentiert/fermentiert (<i>Camellia sinensis</i>)	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	○	X	○	○	○	○	⊗	○	○	X	
470623	Brennnesseltee	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	●
470615	Eisenkrauttee	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●
470610	Fencheltee	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	X	○	○	X

Kode	Bezeichnung des Lebensmittels	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
471301	Fencheltee aromatisierter Extrakt	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○	○	○
471201	Fencheltee-Extrakt	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○	○	○
470607	Hagebuttentee	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
470604	Kamillenblütentee	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	X	○	○	⊗
470613	Kräutertee	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○
470609	Matetee	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●
470624	Melissentee	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	●
470602	Pfefferminzblätterttee	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	●	○	○	○	○	○	○	X	○	○	X
470622	Rooibostee	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	●	○	○	○	○	○	○	X	○	○	⊗
22	Teigwaren																								
220101	Hartweizenteigware	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○
220200	Teigwaren	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
50	Teilfertiggerichter auch tiefgefroren																								
500100	Teilfertiggerichter auch tiefgefroren	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
500400	Teilfertiggerichter Konserven	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
500201- 500261	Zusammengesetzte Fertiggerichter auch tiefgefroren	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
500500	Zusammengesetzte Fertiggerichter Konserven	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
59	Trinkwasser, Mineralwasser, Tafelwasser, Quellwasser, Brauchwasser																								
²	Natürliches Mineralwasser	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○	○	X	○	X	○
591103	Rohwasser für natürliches Mineralwasser	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○

Kode	Bezeichnung des Lebensmittels	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
33	Weine und Traubenmoste																								
334200/ 334300	Qualitätsschaumwein und Qualitätsschaumwein b. A.	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
²	Traubenmost teilweise gegoren	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X
²	Weine	○	○	○	○	○	○	●	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	●	○	○	●	○	○
52	Würzmittel																								
520900	Curry-Pulver	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
²	Speisesenf	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	●	○	○	○
57	Zusatzstoffe und wie Zusatzstoffe verwendete Lebensmittel und Vitamine	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	X	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

1.3 Kosmetische Mittel

Kode	Bezeichnung des Erzeugnisses	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
84	Kosmetische Mittel									
841110	After-Shave-Mittel	○	○	○	○	○	●	○	○	○
841052	Augen-Make-up-Entferner	○	○	○	○	○	●	○	○	○
841121	Babypuder	●	○	○	○	○	○	○	○	●
841015	Babyseife/Syndet	○	○	○	○	○	●	○	○	○
841217	Camouflage	○	●	○	○	○	○	○	○	○
841210	Make-up-Präparat für die Haut	○	○	○	○	○	○	○	●	○
841211	Creme-Make-up/Tönungscreme	○	●	○	○	○	○	○	●	○
841014	Deoseife/Syndet	○	○	○	○	○	●	○	○	○
841611	Deospray	○	○	○	○	○	●	○	○	○
841355	Direktziehende Haarfarbe (Tönung), allgemeine Verwendung	○	○	○	○	●	○	○	○	○
841356	Direktziehende Haarfarbe (Tönung), gewerbliche Verwendung	○	○	○	○	●	○	○	○	○
841131	Gesichtscreme	○	○	○	○	○	○	○	●	○
841019	Haarfarbenentferner	○	○	○	○	○	●	○	○	○
841357	Haarfärbemittel auf pflanzlicher Basis	○	○	○	○	●	○	○	○	○
841112	Haut-/Körperlotion	○	○	○	○	○	○	○	●	○
841018	Intimwaschlotion	○	○	○	○	○	●	○	○	○
841232	Kajalstift (Eyeliner, Lidstrich)	○	○	●	○	○	○	○	○	○
841511	Kinderzahncreme/-gel	●	○	○	○	○	●	○	○	●
841110	Körperpflegemittel	○	○	○	○	○	●	○	○	○
841233	Lidschatten, auch auf Creme-Basis	●	○	●	○	○	○	○	○	●
841245	Lippenkonturenstift	○	●	○	○	○	○	○	○	○
841241	Lippenpflegemittel	○	○	○	○	○	○	○	●	○
841244	Lippenpuder	○	●	○	○	○	○	○	○	○
841242	Lippenstift/-rouge	○	●	○	○	○	○	○	○	○
841051	Make-up-Entferner	○	○	○	○	○	●	○	○	○
841212	Make-up-Puder	●	○	○	○	○	○	○	○	●
841231	Mascara (Wimperntusche, farbig)	○	○	●	○	○	○	○	○	○
841190	Mittel gegen Hautunreinheiten	○	○	○	○	○	●	○	○	○
841283	Mittel zum Tätowieren, Tattoofarben	○	○	○	●	○	○	○	●	○
841410	Nagellack/-unterlack/-decklack	○	○	○	○	○	○	○	○	●

Kode	Bezeichnung des Erzeugnisses	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
841351	Oxidationshaarfarbe allgemeine Verwendung	○	○	○	○	●	○	○	○	○
841352	Oxidationshaarfarbe gewerbliche Verwendung	○	○	○	○	●	○	○	○	○
841620	Parfüm/-öl	○	○	○	○	○	●	○	○	○
841193	Peelingpräparat (Gesichts-, Körper-, Fußpeeling)	○	○	○	○	○	●	○	○	○
841163	Rasiercreme/-stift	○	○	○	○	○	●	○	○	○
841164	Rasiergel	○	○	○	○	○	●	○	○	○
841192	Reinigungscreme	○	○	○	○	○	●	○	○	○
841191	Reinigungslotion	○	○	○	○	○	●	○	○	○
841213	Rouge, auch auf Creme-Basis	●	○	●	○	○	○	○	○	●
841214	Schminke	○	●	○	○	○	○	○	○	○
841016	Seife flüssig	○	○	○	○	○	●	○	○	○
841017	Syndet flüssig	○	○	○	○	○	●	○	○	○
841270	Sonnenschutz-/pflegemittel	○	○	○	○	○	○	●	○	○
841284	Tätowiermittel für Permanent Make Up (Tattoofarben)	○	○	○	○	○	○	○	●	○
841215	Theaterschminke/Karnevalsschminke	○	●	○	○	○	○	○	○	○
841630	Toiletten-/Parfümwasser	○	○	○	○	○	●	○	○	○
841231	Wimperntusche	○	○	○	○	○	●	○	○	○
841510	Zahncreme/-gel	○	○	●	○	○	●	○	○	○

1.4 Bedarfsgegenstände

Kode	Bezeichnung des Erzeugnisses	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
82	Bedarfsgegenstände mit Körperkontakt und zur Körperpflege									
829204	Beißring	○	○	○	●	○	○	○	○	○
829203	Beruhigungssauger	○	○	○	●	○	●	○	○	○
829202	Flaschensauger/Trinkschnabel	○	○	○	●	○	●	○	○	○
828509	Kontaktteil/-fläche von Sportgeräten und sonst. Bedarfsgegenständen	○	○	○	●	○	○	○	○	○
828123	Oberbekleidung aus Kunststoff	○	○	○	●	○	○	○	○	○
828336	Piercing/Ohrstecker	○	○	○	○	○	○	○	○	●
828173	Schuhbekleidung aus Kunststoff	○	○	○	●	○	○	●	●	○
828174	Schuhbekleidung aus Leder	○	○	○	○	○	○	○	○	●
828179	Schuhbekleidung aus Materialkombinationen	○	○	○	○	○	○	○	○	●
828339	Schmuck aus Materialkombinationen	○	○	○	○	○	○	○	○	●
828331	Schmuck ohne Materialdifferenzierung	○	○	○	○	○	○	○	○	●
828335	Schmuck aus Metall und Edelmetall (mit verschluckbaren Teilen, für Kinder bestimmt)	○	●	○	○	○	○	○	○	●
828510	Schwimmhilfe	○	○	○	●	○	○	○	○	○
828164	Schutzbekleidung (Motorrad-/Fahrradhelm/Knieschützer)	○	○	○	○	○	○	○	●	○
828403	Schutzunterlage (z. B. für sportliche Aktivitäten, Isomatten)	○	○	○	○	○	○	●	○	○
828500	Sonstige Bedarfsgegenstände mit Körperkontakt	○	○	○	○	○	○	○	●	○
²	Textilien aus Naturfasern	○	○	○	○	○	○	○	●	○
828323	Uhren- und sonstiges Armband aus Kunststoff	○	○	○	●	○	○	○	●	○
828165	Verkleidung/Masken (ausgenommen 828301)	○	○	○	●	○	○	○	○	○
86	Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt									
863011	Gegenstand aus Keramik zum Verzehr von Lebensmitteln (flache Keramik)	○	○	○	○	●	○	○	○	○
863012	Gegenstand aus Keramik zum Verzehr von Lebensmitteln (tiefe Keramik)	○	○	○	○	●	○	○	○	○
865029	Gegenstand zum Kochen/Braten/Grillen aus Metall lackiert/beschichtet (ausgenommen 869029)	○	○	○	○	○	●	○	○	○
863012/ 863015	Gegenstand zum Verzehr von Lebensmitteln, aus Keramik oder Glas mit Trinkrand (farbig, golden oder metallisch)	○	○	○	○	●	○	○	○	○
863030	Gegenstand zum Verzehr von Lebensmitteln aus Kunststoff	○	○	○	○	○	○	○	○	●

Kode	Bezeichnung des Erzeugnisses	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
863050	Gegenstand zum Verzehr von Lebensmitteln aus Papier/Pappe/Karton	○	○	○	○	○	○	●	●	○
865050	Gegenstand zum Kochen/Braten/Backen/Grillen aus Papier/Pappe/Karton	○	○	○	○	○	○	○	●	●
867040	Sonstiger Gegenstand zur Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln aus Elastomeren/Kautschuk (ausgenommen 869040) – Zitzengummis, Dichtungsringe, Schläuche	○	○	○	○	○	●	○	○	○
867050	Sonstiger Gegenstand zur Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln aus Papier/Pappe/Karton	○	○	○	○	○	○	○	●	○
861050	Verpackungsmaterial für Lebensmittel aus Papier/Pappe/Karton	○	○	○	○	○	○	●	●	●
861070	Verpackungsmaterial für Lebensmittel aus textilem Material	○	○	○	○	○	○	○	●	●
83	Bedarfsgegenstände zur Reinigung und Pflege sowie sonst. Haushaltschemikalien									
²	Haushaltsreiniger, die lt. Deklaration mindestens ein Isothiazolinon enthalten	○	○	○	○	○	●	○	○	○
835000	Raumluftverbesserer	○	○	○	○	○	○	○	●	○
82 u. 85	Spielwaren und Scherzartikel									
851602	Ballspiel (Softbälle aus geschäumten Kunststoff)	○	○	○	○	○	○	●	○	○
851002	Bauklötzspiel	●	○	○	○	●	○	○	○	○
851407	Bausatz für Papp-/Papiermodelle	○	○	○	○	○	○	●	○	○
851010	Bilderbuch (für Kinder unter 36 Monaten geeignet)	○	○	○	○	○	●	●	○	○
852000	Bilderbücher	○	○	○	○	○	●	○	○	○
851105	Eisenbahn	●	○	○	○	●	○	○	○	○
851009	Fahrzeug (für Kinder unter 36 Monaten geeignet)	○	○	○	○	●	○	●	○	○
851101	Figur/Puppe	●	○	○	○	●	○	○	○	○
851151	Figuren-/Puppenzubehör	○	○	○	○	●	○	○	○	○
851203	Filzstifte/Buntstifte	○	●	●	○	●	○	○	○	●
851202	Fingerfarben	○	●	○	●	○	○	○	○	●
851104	Flugzeug	●	○	○	○	●	○	○	○	○
851004	Großteile-Puzzlespiel (für Kinder unter 36 Monaten geeignet)	○	○	○	○	○	○	●	○	○
851005	Hampelfigur	○	○	○	●	●	○	○	○	○
851405	Holzbaukasten	●	○	○	○	●	○	○	○	○

Kode	Bezeichnung des Erzeugnisses	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
851702	Kaufmannsladen und Zubehör	●	○	○	○	●	○	○	○	○
²	Kneten, auch aushärtbare	○	●	○	○	○	○	○	○	●
851103	Kraftfahrzeug	●	○	○	○	●	○	○	○	○
851206	Kreide	○	●	○	○	○	○	○	○	○
829206	Künstliches Gebiss (Scherzartikel)	○	○	○	●	○	○	○	○	○
829208	Luftballon/Trillerpfeife	○	○	○	●	○	○	○	○	○
851208	Malbuch	○	○	○	○	○	●	○	○	○
851608	Musikspielzeug	○	○	○	○	●	○	○	○	○
851420	Perlenspiel	○	○	○	○	●	○	○	○	○
851601	Pistole/Schwert	○	○	○	○	●	○	○	○	○
851204	Plakatfarben	○	○	○	○	○	○	○	○	●
851007	Puppe	○	○	○	●	●	○	○	○	○
851703	Puppenhaus und Zubehör	○	○	○	○	●	○	○	○	○
851001	Rassel/Greifling (für Kinder unter 36 Monaten geeignet)	●	○	○	●	●	○	●	○	○
851106	Schiff/Boot	●	○	○	○	●	○	○	○	○
851606	Seifenblasen	○	○	○	○	○	○	○	○	●
851500	Sonstige Modelliermassen	○	○	○	○	○	○	○	○	●
851000	Spielwaren für Kinder unter 36 Monaten (Babyspielzeug etc.); lackiertes Holzspielzeug	○	○	●	○	○	○	●	○	○
851207	Spielwaren mit Schreib-/Malfunktion	○	○	○	○	○	○	○	○	●
850000	Spielwaren und Scherzartikel	○	○	○	○	○	○	○	●	○
851706	Spielzeuggeschirr	○	○	○	○	●	○	○	○	○
851707	Spielzeugkochset	○	○	○	○	●	○	○	○	○
851003	Steckspiel (für Kinder unter 36 Monaten geeignet)	●	○	○	○	●	○	●	○	○
851421	Steckspiel	○	○	○	○	●	○	○	○	○
851008	Stofftier	○	○	○	○	●	○	○	○	○
851503	Wabbelmasse	○	○	○	●	○	○	○	○	●
851205	Wachsmalstifte	○	○	○	○	○	○	○	○	●
851201	Wasserfarben	○	●	○	○	○	○	○	○	●
851006	Ziehfigur	●	○	○	●	●	○	○	○	○

2 Monitoring-Planung

2.1 Ermittlung des Untersuchungsumfanges

- i) Seit 2009 werden die Vorgaben eines speziell zur Untersuchung auf Pflanzenschutzmittelrückstände konzipierten nationalen Monitorings³ berücksichtigt, das in den folgenden Jahren vollständig umgesetzt werden wird. Dabei wird auf ein parameterfreies Verfahren zur Ermittlung der Stichprobengröße zurückgegriffen:

Wenn mit einer Wahrscheinlichkeit $1 - \alpha = 0,95$ (Irrtumswahrscheinlichkeit $p = 5\%$) sicher sein soll, dass wenigstens 97,5% der Merkmalsrealisationen der Grundgesamtheit in den Grenzen (Toleranzgrenzen) zwischen dem kleinsten und größten beobachteten Stichprobenwert liegen, dann werden nach Conover⁴ 188 Proben pro Lebensmittel benötigt (i. d. R. aufgerundet auf 190 Proben). Mit diesem Ansatz lassen sich in Abhängigkeit von der zumeist unbekanntem Varianz der Grundgesamtheit zusätzlich zu diesem Kriterium die Genauigkeit bzgl. der Schätzung eines Mittelwertes und Perzentils der Gehalte berücksichtigen. Kann man aufgrund von entsprechenden theoretischen Überlegungen und Vorkenntnissen von einer niedrigen Variabilität der zu erwartenden Gehalte ausgehen, so ist aus Praktikabilitätsgründen auch der halbe Stichprobensatz vertretbar.

Der halbe Stichprobensatz von 94 Proben (i. d. R. aufgerundet auf 95 Proben) wird grundsätzlich bei den Untersuchungen von Lebensmitteln auf andere Stoffgruppen berücksichtigt. Diese Stichprobengröße ermöglicht bei repräsentativer Probenahme eine hinreichend genaue Aussage über die mittlere Belastung (Mittelwert).

Wenn bereits aus vorangegangenen Untersuchungen eine nach den oben definierten Kriterien ausreichende Probenzahl vorlag, wird für die Verfolgung von zeitlichen Trends in den Mittelwerten nur eine Stichprobengröße von 47 Proben (i. d. R. aufgerundet auf 50 Proben) erhoben.

Im zielorientierten Projekt-Monitoring von Lebensmitteln ergibt sich die Untersuchungsanzahl aus den speziellen Fragestellungen und den zur Verfügung stehenden Kapazitäten in den Ländern. Dabei werden die o. g. biometrischen Aspekte berücksichtigt.

- ii) Statistischer Ansatz im Kontrollprogramm der EU nach Artikel 29 der Verordnung (EG) Nr. 396/2005⁵ zur Untersuchung auf Pflanzenschutzmittel-Rückstände:

Auf der Grundlage einer binominalen Wahrscheinlichkeitsverteilung kann errechnet werden, dass bei einer Untersuchung von 642 Proben mit mehr als 99%iger Sicherheit festgestellt werden kann, wenn eine Probe Rückstände von Pflanzenschutzmitteln oberhalb der Bestimmungsgrenze (LOQ) enthält, und zwar unter der Annahme, dass mindestens 1% der Erzeugnisse pflanzlichen Ursprungs Rückstände oberhalb dieser Grenze enthalten. Die Entnahme dieser Proben sollte entsprechend der Einwohnerzahl auf die Mitgliedstaaten verteilt werden, wobei mindestens 12 Proben je Erzeugnis und Jahr zu entnehmen sind. Danach sind für Deutschland pro Lebensmittel und Jahr mindestens 93 Proben zu berücksichtigen, i. d. R. aufgerundet auf 95 Proben.

³ Sieke, C., Lindtner, O. und Banasiak, U.: Pflanzenschutzmittelrückstände, Nationales Monitoring, Abschätzung der Verbrauchereexposition: Teil 1. Deutsche Lebensmittel-Rundschau, 104 (2008) 6, S. 271 – 279, Teil 2. Deutsche Lebensmittel-Rundschau, 104 (2008) 7, S. 336 – 342

⁴ Conover, W. J.: Practical Nonparametric Statistics; New York: Wiley 1971

⁵ Durchführungsverordnung (EU) 2017/660 der Kommission vom 6. April 2017 über ein mehrjähriges koordiniertes Kontrollprogramm der Union für 2018, 2019 und 2020 zur Gewährleistung der Einhaltung der Höchstgehalte an Pestizidrückständen und zur Bewertung der Verbrauchereexposition gegenüber Pestizidrückständen in und auf Lebensmitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs, ABl. L 94 vom 7. April 2017, S. 12-24

- iii) Die Festlegung der Anzahl an Untersuchungen von kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen erfolgt auf der Grundlage der Untersuchungsziele unter Einbeziehung pragmatischer Überlegungen, wie z. B. der Marktstruktur.

2.2 Anzahl der Untersuchungen und Länderquoten

Nach § 3 Absatz 2 der AVV Monitoring 2016–2020 sind zur Durchführung des Monitorings jährlich bundesweit insgesamt 9000 Untersuchungen an Lebensmitteln, 500 Untersuchungen an kosmetischen Mitteln sowie 500 Untersuchungen an Bedarfsgegenständen vorzunehmen.

Als Untersuchung zählt die Untersuchung eines Erzeugnisses auf bestimmte Vertreter einer Gruppe von Parametern (Stoffe bzw. Mikroorganismen). Zu untersuchende Gruppen sind z. B.:

1. Pflanzenschutzmittel, Schädlingsbekämpfungsmittel- und Oberflächenbehandlungsmittel,
2. Toxische Reaktionsprodukte,
3. Organische Kontaminanten bei Lebensmitteln, z. B. Dioxine, PCB, PFAS, PAK, PBDE,
4. Organische Stoffe bei kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen, z. B. Weichmacher, aromatische Amine, Nitrosamine, Konservierungsstoffe,
5. Pharmakologisch wirksame Stoffe,
6. Natürliche Toxine,
7. Elemente,
8. Nitrat, Nitrit und andere anorganische Verbindungen, sowie
9. Mikroorganismen.

Wenn nicht explizit vereinbart ist, dass die Untersuchungen zu verschiedenen der genannten Gruppen an derselben Probe durchzuführen sind, ist den Ländern frei gestellt, ob die Untersuchungen zu einem Erzeugnis an ein und derselben Probe oder an verschiedenen Proben des gleichen Erzeugnisses (identischer Matrixkode) vorgenommen werden.

Die Aufteilung der festgesetzten Untersuchungszahl auf die Länder erfolgt gemäß Anlage 1 der AVV Monitoring 2016–2020 nach folgendem Verteilungsplan:

Bundesland	Einwohnerzahl [Mio.]; Stand 12/2012 ⁶	Anteil an der Gesamtzahl an Untersuchungen [%]	Anzahl an Untersuchungen an Lebensmitteln	Anzahl an Untersuchungen an kosmetischen Mitteln	Anzahl an Untersuchungen an Bedarfsgegenständen
Baden-Württemberg	10,57	13,13	1181	66	66
Bayern	12,52	15,55	1399	78	78
Berlin	3,38	4,19	377	21	21
Brandenburg	2,45	3,04	274	15	15
Bremen	0,65	0,81	73	4	4
Hamburg	1,73	2,15	194	11	11
Hessen	6,02	7,47	672	37	37
Mecklenburg-Vorpommern	1,60	1,99	179	10	10
Niedersachsen	7,78	9,66	869	48	48
Nordrhein-Westfalen	17,55	21,80	1962	109	109
Rheinland-Pfalz	3,99	4,96	446	25	25
Saarland	0,99	1,23	111	6	6
Sachsen	4,05	5,03	453	25	25
Sachsen-Anhalt	2,26	2,81	253	14	14
Schleswig-Holstein	2,81	3,49	314	17	17
Thüringen	2,17	2,70	243	13	13
Insgesamt	80,52	100	9000	500	500

2.3 Untersuchungen im Jahr 2018

Art und Anzahl der zum Monitoring 2018 vereinbarten Untersuchungen sind in den folgenden Tabellen zusammen gestellt.

Gemäß § 3 Absatz 7 der AVV Monitoring 2016–2020 wurde die Bearbeitung folgender Projekte für das Jahr 2018 vereinbart:

- Projekt 1: Zearalenon in Soja
- Projekt 2: Pyrrolizidinalkaloide in Tee
- Projekt 3: Pflanzenschutzmittelrückstände in teilweise gegorenen Traubenmosten
- Projekt 4: Bestimmung von Elementen in getrockneten Algen (Meeresalgen)

⁶ Quelle: Statistisches Bundesamt

2.3.1 Lebensmittel

2.3.1.1 Warenkorb-Monitoring

Anzahl der Untersuchungen an Lebensmitteln und Aufteilung nach Bundesländern (Entwurf)

Bundesland				BW	BY	BE	BB	HB	HH	HE	MV	NI	NW	RP	SL	SN	ST	SH	TH	Summe	
Länder- quote	Soll	Gesamt		1181	1399	377	274	73	194	672	179	869	1962	446	111	453	253	314	243	9000	
	Ist	Warenkorb		1100	1320	355	250	60	160	585	180	795	1790	380	95	380	230	280	215	8175	
		Projekte		80	80	30	25	15	40	100	10	80	180	70	20	77	30	40	20	897	
Lfd. Nr.	Lebensmittel	Matrix- code	Stoff- gruppe																		
1	Sahnejoghurt	020204	Afla	20	20	5	5					10	20	10					5	95	
	Sahnejoghurt mild	020208																			
	Joghurt aus Schafmilch	021104																			
	Sahnesauermilch; saure Sahne	020108	Elemente	10	10	5				5		5	15							50	
	Butter	040101 - 040310	PSM	10	10	5				5	10		40			5	5	10		100	
2	Camembert	031601	Afla	5	15	5	5			15		15	20	5	5		5				95
	Brie	031602																			
	Blauschimmelkäse	031701																			
	Doppelrahmstufe	031705	Elemente	20	15	5				10		10	30	10							100
(Gorgonzola)	031801																				
Roquefort	031802																				
		032202	Summe	25	30	10	5			25		25	50	15	5		5			195	
		035203																			

Bundesland			BW	BY	BE	BB	HB	HH	HE	MV	NI	NW	RP	SL	SN	ST	SH	TH	Summe
3	Hühnereier	050115	PSM PFAS#	15	20	10	5	5	10		10		10		5	5		5	100
		050116																	
		050117																	
		050118																	
		050119																	
		050122																	
		050125																	
		050126																	
		050127																	
		050128																	
		050130																	
		050131																	
		050132																	
		050133																	
4	Rind, Fleischteilstücke auch tiefgefroren	060200	Elemente	15	10				5		10	25	10		5	5	5	5	95
	Hackfleisch Rind auch tiefgefroren	063201	PSM	10	20		5		10			40	5		5		5		100
5	Wildschwein, Fleischteilstücke auch tiefgefroren	064006	Dioxine/PCB	10	15		5				10	5	5		5				55
			PFAS	10	15					10		15							
	freiwillig: Wildschwein, Leber auch tiefgefroren	freiwillig: 064105	OTA	5	15					10		15	5		5				55
	Elemente	10	10			5	10		10	30	5		5	5	5			95	
	Summe	25	40		5	5	10	10	20	50	15		15	5	5			205	
6	Pute, Fleischteilstück auch tiefgefroren Schenkel, Oberschenkel, Unterschenkel, Brust Pute (auch tiefgefroren)	063802 063803 063804 063805 063806	Dioxine/PCB	15	20	5			10		10	20	10	5	5				100
			PFAS	15	25	5		5	10	10		25							95
			Elemente	15	20				10	10	5	30		5	5				100
			Summe	30	45	5		5	20	20	15	55	10	10	10				225

Bundesland				BW	BY	BE	BB	HB	HH	HE	MV	NI	NW	RP	SL	SN	ST	SH	TH	Summe	
7	Miesmuscheln (<i>Mytilus sp.</i>) Miesmuschelerzeugnisse	120301 120410	PFAS	10					5	5		10	20							50	
8	Prawns (<i>Aristeomorpha sp.</i>) Geißelgarnele (<i>Penaeidae sp.</i>)	120103 120116	Elemente	10	10				5		10	10	30				5	5	10	95	
9	Alaska Seelachs (auch tiefgefroren): Alaska Pollack (<i>Theragra chalcogramma</i>) Alaska Pollack Filet/Stück/Scheibe/ Kotelett Alaska Pollack auch Stücke, küchenmäßig vorbereitet	101065 105265 105266 105267 105268 111269	PSM	15	20	5	5		5	10		20		5		5	5		5	100	
	Thunfisch Filet, Stück, Kotelett, auch Stücke, küchenmäßig vorbereitet (auch tiefgefroren)	105555 105556 105558 111253	Dioxine/ PCB	5	10	5			5			15	10			5				55	
			PFAS	10	10				5			10	15								50
			Elemente	10	10	5	5			10		10	30			5		5	5		95
			Summe	20	20	10	5			5	10		25	45			10		5	5	160
10	Weizenkörner, Weizenvollkornmehl	150101 160120	PSM	10	20	5	5		5			15	10	10		5	5	10		100	
			Afla, OTA, TriA	15	10	5	5	5	5	5		10	25			5	5	5			100
			Summe	25	30	10	10	5	10	5		25	35	10		10	10	15			200
	Dinkelkörner	150103	OTA, TriA	15	10	5	5			10		10	30	5		5		5			100
			Elemente	15	10	5				5	10		10	30	5		5				95
			Summe	30	20	10	5			5	20		20	60	10		10		5		195
	Maismehl Maisgrieß	160126 160204	Afla, Fu- monisine	15	10	5	5			10		10	30	5				5			95
			Elemente	10	10	5					10		10	30	5	5		5	5		95
			Summe	25	20	10	5				20		20	60	10	5		5	5	10	190
Haferkörner	150401	TriA	10	10				5	10		10	30	5		5	5	5		95		

Bundesland			BW	BY	BE	BB	HB	HH	HE	MV	NI	NW	RP	SL	SN	ST	SH	TH	Summe
11	Olivenöl (kaltgepresst): Olivenöl natives Olivenöl natives extra	130427 130429	PSM	10	15	5	5	5	5		15	25			5	5	5		100
			Kürbiskernöl Kürbiskernöl kaltgepresst	130424 130448	Dioxine/ PCB	15	15		5		5			10					
	Elemente	20	20					5		10	35		5						95
	Summe	35	35		5		5	5	10	45		5							145
12	Mohn Mohn gemahlen	230402 230802	Afla, OTA	15	15		5		5			5	5						50
	Leinsamen Leinsamen aufgebrochen/ geschrotet	230403 230825	PAK		20				5		10		5		5			5	50
			Afla, OTA	5	10	5			5		5			5	5	5	10	55	
			Elemente	10	10	5					5		5		5		5	5	50
Summe	15	40	10				10		20		10		15	5	10	20	155		
13	Zuchtchampignon (<i>Agarius bisporus</i>), (auch tiefgefroren) Austernseitling (<i>Pleurotus ostreatus</i>), (auch tiefgefroren) Kräuterseitling (<i>Pleurotus eryngii</i>), (auch tiefgefroren)	270101 280201 270103 280203 270108 280204	PSM	20	30	10	5		15		20	35	20	5	10	10	5	5	190
			Elemente	10	10	5				5		10		5		5			
	Summe	30	40	15	5			20		30	35	25	5	15	10	5	5	240	
	Paprikapulver (Fruchtgewürz)	530501	Afla, OTA	10	15	5	5		5		10	25	5		5		5	10	100
Elemente	15	20	5		5		5			15		5	15	5	5			95	
Summe	25	35	10	5	5		10		10	40	5	5	20	5	10	10	10	195	
15	Orangensaft	311603	PSM		20	5	5		10		10	30			5	5	10		100
			Elemente	10	20	5				10		15	15	5		5	5	5	5
	Summe	10	40	10	5			20		25	45	5		10	10	15	5	200	
Kaffee geröstet (gemahlen)	460201	OTA	15	20		5	5	10	5			20	5		5			10	100

Bundesland			BW	BY	BE	BB	HB	HH	HE	MV	NI	NW	RP	SL	SN	ST	SH	TH	Summe		
	Kräutertee Teeähnliche Erzeugnisse getrocknet (Blätter, Blüten) - Kamillenblütentee - Brennesseltee - Rooibostee - Melissentee - Matetee - Eisenkrauttee	470604 470623 470622 470624 470609 470615	PSM	10	15	5		5	10	5			30			10	5	5		100	
16	Aprikose	290304	PSM	25	30	10	5		5	15		20	40	10		5	10	5	10	190	
			Elemente	10	10	5				5		15	35	5		5		5			95
			Summe	35	40	15	5		5	20		35	75	15		10	10	10	10		285
17	Tafelweintraube rot Tafelweintraube weiß	290110 290111	PSM	10	30	10	10		15		35	40	15	5	5	10	5			190	
			Elemente	10	20	5	5		5	5			15	5		5	5	5	5	10	95
			Summe	20	50	15	15		5	20		35	55	20	5	10	15	10	10		285
18	Preiselbeere Preiselbeere tiefgefroren	290112 300204	PSM	15	10	5	5		10	10		30			5		5	5		100	
			Elemente	15	10		5		5	10	10		30			5		5			95
			Summe	30	20	5	10		5	20	20		60			10		10	5		195
19	Banane Babybanane Kochbanane	290502 290544 290545	PSM	25	35	10	5		5	15		20	40	10		10	5	10		190	
			Elemente	10	10	5	5			5		15	25	5		10			5		95
			Summe	35	45	15	10		5	20		35	65	15		20	5	10	5		285
	Dattel getrocknet	303003	Afla, OTA	15	15	5			5		15	15	5	5	5		5	5		95	
	Wassermelone	250319	PSM	20	30	5	5		10	15	10	10	40	15	10	5	5	5	5	190	
	Grapefruit	290405	PSM	25	35	10	5		10	10	20	30	5	5	10	5	10	10		190	
20	Algen getrocknet (ausgen. 263011)	263000	Dioxine/PCB	10	15	5						15				5				50	
			PFAS	10	10					10		20									50
			PAK	15	10				5			10	10							5	55
			Summe	15	15	5			5	10		20	10				5			5	90
	Petersilienblätter	250117	PSM	35	20	5	5	5	5	25	10	10	40	5	5	5	5	5	5	5	190
			Elemente	15	15	5	5	5		5		10	20	5		5	5				95
			Nitrat	15	15	5	5			5	10	10	25			5				5	100
Summe	65	50	15	15	10	5	35	20	30	85	10	5	15	10	5	10		385			
21	Rucola	250142	PSM	25	50	5	5		15	10	15	35	15		5	5	5			190	
			Elemente	10	10	5	5			10	10	15	15	5		5	5	5			100
			Nitrat	15	15	5	5			10			15	10	5	5		5	5		95

Bundesland			BW	BY	BE	BB	HB	HH	HE	MV	NI	NW	RP	SL	SN	ST	SH	TH	Summe		
			Summe	50	75	15	15		35	20	30	65	30	5	15	10	15	5	385		
22	Broccoli Broccoli tiefgefroren	250201 260701	PSM	30	35	10	5		5		20	45	10	5	10	10	5		190		
			Elemente	10	10	5			5		15	10	5	5	5	10	5	10		95	
			Nitrat	15	15	5	5					10	20	10	5	5		5	5		100
			Summe	55	60	20	10			10		45	75	25	15	20	20	15	15		385
	Grünkohl Grünkohl tiefgefroren Grünkohl vor- und zubereitet	250112 260203 260505	PSM	40	30	5	5	5	5	15	10	20	30	5		5	5	5	5	190	
			Nitrat	15	15	5		5	5	5		10	25			5	5	5		100	
			Summe	55	45	10	5	10	10	20	10	30	55	5		10	10	10	5	290	
	23	Aubergine	250308	PSM	30	25	10	10		10		30	40	10	5	10	5	5		190	
Elemente				10	10	5	5		5		10	25	5		5		5	10		95	
Summe				40	35	15	15		15		40	65	15	5	15	5	10	10		285	
Gurke (Salatgurke)		250305	PFAS	5	25		5		10	10									55		
Gemüsepaprika		250302	PSM	25	35	10	5		5	15	10	20	35			10	10	5	5	190	
			Elemente	10	10	5	5		5	5	10		25	5		5	5	5		95	
			Summe	35	45	15	10		10	20	20	20	60	5		15	15	10	5	285	
Erbse ohne Schote (frisch) Erbse tiefgefroren (ohne Schote)		250314 261205	PSM	25	35	5	5	5		10		30	40	10		15	5	5		190	
			Elemente	10	10	5	5	5		10			25	5		10		5	5	95	
			Summe	35	45	10	10	10		20		30	65	15		25	5	10	5	285	
Zuckermais (Gemüsemais): Frischer Kolben mit Samen (ohne Hüllblätter)		250310	PSM	30	30	10	5	10	10	15	10		35	10		5	5	5	10	190	
24	Radieschen	250406	PSM	30	30	10	5		5	10		20	40	10	5	5	5	5	10	190	
			Elemente	10	10	5	5			5		15	30	5		5		5		95	
			Summe	40	40	15	10		5	15		35	70	15	5	10	5	10	10	285	
25	Tofu	230209	Elemente	15	10	5			10		10	40	5						95		

Bundesland			BW	BY	BE	BB	HB	HH	HE	MV	NI	NW	RP	SL	SN	ST	SH	TH	Summe	
26	Getreidebeikost für Säuglinge und Kleinkinder	481201 - 481207	PSM	5	10	5	5				5	5			5	5	5		50	
			DON, OTA, ZEA	5	10	5	5			5		5				5	5	5		50
			Summe	10	20	10	10			5		10	5			10	10	10		100
Summe Gesamt			1100	1320	355	250	60	160	585	180	795	1790	380	95	380	230	280	215	8175	

PFAS-Untersuchungen in Hühnereiern erfolgen auf Empfehlung der MEG OK und gemäß Beschluss des Ausschusses Monitoring freiwillig. Freiwillige Untersuchungen werden in der Gesamtsumme der Untersuchungen nicht berücksichtigt.

Summe anzurechnender Untersuchungen pro Erzeugnis

- Afla: Aflatoxine
- DON: Deoxynivalenol
- OTA: Ochratoxin A
- PCB: polychlorierte Biphenyle
- PFAS: perfluorierte Alkylsubstanzen
- PAK: polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe
- PSM: Pflanzenschutzmittel, Schädlingsbekämpfungs- und Oberflächenbehandlungsmittel
- TriA: T-2 Toxin, HT-2 Toxin
- ZEA: Zearalenon

2.3.1.2 Spezielle Themenbereiche (Projekt-Monitoring)

Anzahl der Untersuchungen nach Bundesländern und Projekten (Entwurf)

Bundesland		BW	BY	BE	BB	HB	HH	HE	MV	NI	NW	RP	SL	SN	ST	SH	TH	Summe
Projekt 1*	Zearalenon in Soja	15	15	20	20	10	10	25	10	10	10	20		20		10		195
Projekt 2*	Pyrrrolizidinalkaloide in Tee	30	30			5	10	25		30	50	20		20	10	10		240
Projekt 3*	Pflanzenschutzmittelrückstände in teilweise gegorenen Traubenmosten	20	20				10	30		20	45	20	10	30	10	10	10	235
Projekt 4	Bestimmung von Elementen in getrockneten Algen (Meeresalgen)	15	15	10	5		10	20		20	75	10	10	7	10	10	10	227
Summe		80	80	30	25	15	40	100	10	80	180	70	20	77	30	40	20	897

* Zur Aufteilung der Untersuchungen an den verschiedenen Matrices auf die Länder siehe nachfolgende Tabellen.

Projekt 1: Zearalenon in Soja

Anzahl der Untersuchungen an den verschiedenen Erzeugnissen und Aufteilung nach Bundesländern

Bundesland	Gesamtzahl an Untersuchungen pro Land	Sojabohne	Sojamehl	Sojagriß
		230122 ¹	230203 ¹	230213 ¹
BW	15	5	5	5
BY	15	5	5	5
BE	20	5	10	5
BB	20	5	10	5
HB	10	5		5
HH	10	5		5
HE	25	10	5	10
MV	10	5		5
NI	10		10	
NW	10	5		5
RP	20	10		10
SN	20	5	10	5
SH	10		10	
Summe	195	65	65	65

¹ ADV-Kodierkataloge für die Übermittlung von Daten aus der amtlichen Lebensmittel- und Veterinärüberwachung sowie dem Monitoring; Kodierung entsprechend Katalog Nr. 003: Matrixkodes (<http://www.bvl.bund.de/datenmanagement>)

Projekt 2: Pyrrolizidinalkaloide in Tee

Anzahl der Untersuchungen an den verschiedenen Erzeugnissen und Aufteilung nach Bundesländern

Bundesland	Gesamtzahl an Untersuchungen pro Land	Tee unfermentierte	Tee grün	Tee fermentierte	Tee schwarz	Fencheltee	Pfefferminzblätterttee	Kamillenblütentee	Rooibostee
		470100 ¹	470101 ¹	470300 ¹	470301 ¹	470610 ¹	470602 ¹	470604 ¹	470622 ¹
BW	30							30	
BY	30					30			
HB	5				5				
HH	10							10	
HE	25			10	15				
NI	30						30		
NW	50	10	10			10	10		10
RP	20	10	10						
SN	20								20
ST	10								10
SH	10			10					
Summe	240	20	20	20	20	40	40	40	40

¹ ADV-Kodierkataloge für die Übermittlung von Daten aus der amtlichen Lebensmittel- und Veterinärüberwachung sowie dem Monitoring; Kodierung entsprechend Katalog Nr. 003: Matrixkodes (<http://www.bvl.bund.de/datenmanagement>)

Projekt 3: Pflanzenschutzmittelrückstände in teilweise gegorenen Traubenmosten

Anzahl der Untersuchungen an den verschiedenen Erzeugnissen und Aufteilung nach Bundesländern

Bundesland	Gesamtzahl an Untersuchungen pro Land	Entnahmeort: Erzeugern/Direkt- vermarktern, Herkunft: Inland	Entnahmeort: Einzelhandel, Herkunft: Ausland (EU/Nicht-EU)
		339051 ¹ 339052 339053	339051 ¹ 339052 339053
BW	20	20	
BY	20	20	
HH	10		10
HE	30	30	
NI	20		20
NW	45	15	30
RP	20	20	
SL	10	10	
SN	30	20	10
ST	10	10	
SH	10		10
TH	10		10
Summe	235	145	90

¹ ADV-Kodierkataloge für die Übermittlung von Daten aus der amtlichen Lebensmittel- und Veterinärüberwachung sowie dem Monitoring; Kodierung entsprechend Katalog Nr. 003: Matrixkodes (<http://www.bvl.bund.de/datenmanagement>)

2.3.2 Kosmetische Mittel

Bundesland				BW	BY	BE	BB	HB	HH	HE	MV	NI	NW	RP	SL	SN	ST	SH	TH	Summe
		Matrixkode ¹ /Stoffgruppe																		
Mittel zur Hautpflege	Babypuder	841121	Elemente	6		5				5			25	5		5	2	5	2	60
Mittel zur Beeinflussung des Aussehens	Make-up-Puder	841212	Elemente	25	45	10	11	5	10	25	10	15	65	10	6	6	10	7	5	265
	Rouge (nur Puder)	841213																		
	Lidschatten (nur Puder)	841233																		
	Nagellack/-unterlack/-decklack	841410	Nitrosamine	30	40							35		5		5	3		5	123
Reinigungs- und Pflegemittel für Mund, Zähne und Zahnersatz	Kinderzahncreme/-gel	841511	Elemente	10	0	8	5	2	5	10	x	x	20	5	0	10	2	6	3	86
			Summe	71	85	23	16	7	15	40	10	50	110	25	6	26	17	18	15	534

¹ ADV-Kodierkataloge für die Übermittlung von Daten aus der amtlichen Lebensmittel- und Veterinärüberwachung sowie dem Monitoring; Kodierung entsprechend Katalog Nr. 003: Matrixkodes (<http://www.bvl.bund.de/datenmanagement>).

2.3.3 Bedarfsgegenstände

		Bundesland	BW	BY	BE	BB	HB	HH	HE	MV	NI	NW	RP	SL	SN	ST	SH	TH	Summe
		Matrixkode ¹ /Stoffgruppe																	
Bedarfsgegenstände mit Körperkontakt	Schuhbekleidung (Stiefel/Sandalen...) aus Leder	828174	Aromatische Amine	0	25	0	0	0	5	15	0	5	30	15	0	6	0	3	104
	Schuhbekleidung (Stiefel/Sandalen...) aus Materialkombinationen	828179																	
	Schmuck aus Materialkombinationen	828339	Elemente (Lässigkeit)	10	14	5		2		5	5				6		3	5	55
	Schmuck ohne Materialdifferenzierung	828331																	
Schmuck aus Metall	828335																		
	Piercing/Ohrstecker	828336	10		5	5	2		0	5		5		6	6		4	5	53
Spielwaren und Scherzartikel	Wasserfarben/Tuschkasten (Farbtableten)	851201	Konservierungsstoffe	10		4	4		6	6		20	0		0	10		5	65
	Fingerfarben	851202																	
	Filzstifte (Tinte)	851203																	
	Plakatfarben	851204																	
	Wachsmalstifte	851205																	
	Spielwaren mit Schreib-/Malfunktion (nur Schreibflüssigkeit)	851207																	
	Sonstige Modelliermassen	851500																	
	Knete	851501																	
Aushärtbare Knete	851502																		
Wabbelmassen	851503																		
Seifenblasen (nur Lösung)	851606																		
Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt	Verpackungsmaterial für Lebensmittel aus Papier/Pappe/Karton oder textilem Material	861050	Mineralöl (Übergang)	16	19	5	5		6		20	50			7		5		133
	Gegenstand zum Kochen/Braten/Backen/Grillen aus Papier/Pappe/Karton (Muffinförmchen)	861070																	
	Gegenstand zum Verzehr von Lebensmittel aus Kunststoff	865050																	
	Gegenstand zum Verzehr von Lebensmittel aus Kunststoff	863030	Melamin und Formaldehyd (Übergang)	20	20	2			5	10		25	10			7	5		104
Summe			66	78	21	14	4	16	37	10	50	110	25	6	25	17	17	18	514

¹ ADV-Kodierkataloge zur Daten-Übermittlung aus der amtl. Lebensmittel- und Veterinärüberwachung sowie dem Lebensmittel-Monitoring; Kodierung entsprechend Katalog Nr. 3: Matrixcodes

3 Probenahmeverfahren

3.1 Einleitung

Hauptziel des Monitorings ist die Schaffung der Datengrundlage zur Abschätzung der Verbraucherexposition. Damit werden hohe Anforderungen an die Repräsentativität der Stichproben gestellt. Diese sollen in wesentlichen Punkten die Marktanteile (ökologisch, konventionell) sowie die Herkunft der Proben widerspiegeln.

Die zitierten Rechtstexte beziehen sich jeweils auf die zum Zeitpunkt der Probenahme geltenden Fassungen.

Die Probenahme ist gemäß § 5 AVV Monitoring 2016–2020 nach Verfahren durchzuführen, die den Anforderungen des Artikels 11 der **Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz (ABl. L 191 vom 28.5.2004, S. 1)** entsprechen. Dies gilt gemäß § 2 Absatz 3 und 4 der AVV Rahmen-Überwachung (GMBI. 2008 S. 426), auch für die Überwachung der Einhaltung der Vorschriften über kosmetische Mittel und Bedarfsgegenstände.

Grundlage für die Vorschriften zur Probenahme bildet die "Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB, Verfahren zur Probenahme und Untersuchung von Lebensmitteln, Tabakerzeugnissen, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen, Band I, Lebensmittel", sofern die dort vorgeschriebenen Probemengen in Einklang stehen mit den für die verschiedenen Untersuchungen benötigten Mengen.

Für die tierischen Lebensmittel gilt die "Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung von Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs und zum Verfahren zur Prüfung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis (AVV Lebensmittelhygiene – AVV LmH)¹.

Für Pflanzenschutzmittelrückstände sind die Festlegungen für die Probenahmeverfahren in der Richtlinie 2002/63/EG² und Durchführungsverordnung (EU) Nr. 2017/660³, für verschiedene Kontaminanten (Blei, Cadmium, Quecksilber, anorganisches Zinn, 3-MCPD, Benzo(a)pyren) in

¹ Allgemeine Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung von Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs und zum Verfahren zur Prüfung von Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis (AVV Lebensmittelhygiene – AVV LmH), BAnz.Nr. 178a vom 9. November 2009

² 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 16.7.2006, S. 30

³ Durchführungsverordnung (EU) 2017/660 der Kommission vom 6. April 2017 über ein mehrjähriges koordiniertes Kontrollprogramm der Union für 2018, 2019 und 2020 zur Gewährleistung der Einhaltung der Höchstgehalte an Pestizidrückständen und zur Bewertung der Verbraucherexposition gegenüber Pestizidrückständen in und auf Lebensmitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs, ABl. L 94 vom 7. April 2017, S. 12-24

der Verordnung (EG) Nr. 333/2007⁴, für Dioxine und PCB in der Verordnung (EU) Nr. 2017/644⁵, und für Nitrat in der Verordnung (EG) Nr. 1882/2006⁶ zu berücksichtigen.

Für Mykotoxine sind die Probenahmeverfahren in der Verordnung (EG) Nr. 401/2006⁷ festgelegt. Die in den Probenahmeverfahren und den Probenvorbereitungsvorschriften aufgeführten Probemengen beziehen sich ausschließlich auf die Probenahme bei kleinen Partien und im Einzelhandel. Das dort angegebene Probengewicht ist das mindestens erforderliche Sammelprobengewicht. Die Einzelproben wurden auf die kleinstmögliche Anzahl an Packungen reduziert. Bei größeren Partien und einer Probenahme nicht im Einzelhandel, ist nach den oben genannten Verordnungen vorzugehen.

Mit der Erarbeitung von Probenahmeverfahren wird das Ziel verfolgt, unter repräsentativen Vorgaben zur Beprobung die Qualität und Vergleichbarkeit der Untersuchungsergebnisse von den am Monitoring beteiligten Laboratorien zu sichern.

Für das Warenkorb-Monitoring wird eine Trennung nach Lebensmitteln tierischer und pflanzlicher Herkunft, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen vorgenommen.

Die Vorschriften werden getrennt in alphabetischer Reihenfolge der Lebensmittelnamen, kosmetischen Mittel sowie Erzeugnisnamen aufgeführt.

Die Probenahmeverfahren für die Projekte sind nach Projektthemen zusammengestellt.

Die Probenahmeverfahren enthalten folgende Angaben:

- **Erzeugnis (Matrix)**

Bezeichnung und Kodierung richten sich nach dem ADV-Katalog Nr. 3 (Matrixcodes).

- **Herkunftsstaaten**

Die besonders zu beachtenden Hinweise zur Herkunft der Probe sind in die Spalte „Bemerkungen“ einzutragen. Die Kodierung erfolgt nach ADV-Katalog Nr. 10.

- **Probenahmestelle (Betriebsarten)**

Falls eine Spezifizierung von Betriebsarten bei der Beprobung von bestimmten Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln bzw. Bedarfsgegenständen erforderlich ist, soll der Eintrag in der Spalte „Bemerkungen“ erfolgen. Die Kodierung soll nach ADV-Katalog Nr. 8 vorgenommen werden.

⁴ Verordnung (EG) Nr. 333/2007 der Kommission vom 28. März 2007 zur Festlegung der Probenahme- und Analysemethoden für die Kontrolle des Gehalts an Spurenelementen und Prozesskontaminanten in Lebensmitteln

⁵ Verordnung (EU) 2017/644 der Kommission vom 5. April 2017 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die Kontrolle der Gehalte an Dioxinen, dioxinähnlichen PCB und nicht dioxinähnlichen PCB in bestimmten Lebensmitteln sowie zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 589/2014

⁶ Verordnung (EG) Nr. 1882/2006 der Kommission vom 19. Dezember 2006 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Kontrolle des Nitratgehalts von bestimmten Lebensmitteln

⁷ Verordnung (EG) Nr. 401/2006 der Kommission vom 23. Februar 2006 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Kontrolle des Mykotoxingehalts von Lebensmitteln

- Entnahmemenge/Laborprobe

Bei den zu beprobenden Matrices richten sich die Entnahmemengen in erster Linie nach den o. g. rechtlichen Vorgaben. Die letztendlichen Festlegungen werden in Zusammenarbeit mit Sachverständigen aus den jeweiligen Expertengruppen für das jährlich durchzuführende Monitoring getroffen.

Um die repräsentativen Beprobungsbedingungen für die Element- und Nitratuntersuchungen sicher zu stellen, wird bei Lebensmitteln die Mindestzahl der einer Partie zu entnehmenden Einheiten und die Mindestmenge einheitlich wie für die Pestiziduntersuchungen festgelegt.

Hinweis zu den Lebensmitteln:

Die in den Tabellen dieses Kapitels aufgeführten Entnahmemengen sind die Mindestmengen zur Probenahme, falls alle Untersuchungsparameter (s. Kap. 5) zu einem Erzeugnis in ein und derselben Probe bestimmt werden.

Für den Fall, dass die Untersuchungen zu einem Erzeugnis an verschiedenen Proben des gleichen Erzeugnisses vorgenommen werden, sind die Entnahmemengen zu den einzelnen Stoffen/Stoffgruppen in den Probenvorbereitungsvorschriften in Kapitel 4 aufgeführt.

- Probenahmezeitraum

Der Probenahmezeitraum wird im Bedarfsfall zeitlich differenziert und in die Spalte „Bemerkungen“ eingetragen.

- Bemerkungen

Besonders zu beachtende Hinweise zur Probe bzw. Probenahme werden in der Spalte "Bemerkungen" gegeben.

3.2 Probenahmeverfahren 2018**Teil I: Warenkorb-Monitoring**3.2.1 *Tierische Lebensmittel*

Alaska Pollak/Seelachs (auch tiefgefroren)

Butter

Camembert, Brie, Blauschimmelkäse Doppelrahmstufe (Gorgonzola), Roquefort

Hackfleisch Rind auch tiefgefroren

Hühnereier

Miesmuscheln (*Mytilus* sp.)

Miesmuschelerzeugnisse

Prawns (*Aristeomorpha* sp.), Geißelgarnele (*Penaeidae* sp.)

Pute, Fleischteilstück, Schenkel, Brust (auch tiefgefroren)

Rind, Fleischteilstücke auch tiefgefroren

Sahnejoghurt, Sahnejoghurt mild, Joghurt aus Schafmilch

Sahnesauermilch; saure Sahne

Thunfisch (auch tiefgefroren)

Wildschwein, Fleischteilstücke auch tiefgefroren

Wildschwein, Leber auch tiefgefroren - freiwillig

Lebensmittel	Matrix-kode ¹	Entnahmemenge/ Laborprobe	Bemerkungen
Alaska Seelachs (auch tiefgefroren): Alaska Pollack (Theragra chalcogramma) Alaska Pollack Filet/Stück/Scheibe/Kotelett Alaska Pollack auch Stücke, küchenmäßig vorbereitet	101065 105265 105266 105267 105268 111269	mindestens 500 g Fisch	Ohne andere beigegebene Lebensmittel.
Butter	040101 - 040310	mindestens 200 g	Vollfettbutter (mindestens 80 % Milchfettgehalt)
Camembert Doppelrahmstufe Brie Doppelrahmstufe Camembert Rahmstufe Brie Rahmstufe Camembert Vollfettstufe Brie Vollfettstufe Blauschimmelkäse Doppelrahmstufe (Gorgonzola) Roquefort	031601 031602 031701 031705 031801 031802 032202 035203	mindestens 1 kg (jedoch mindestens 3 Packungen) Käse	mind. 45 % Fett i. TR. Ohne Gewürze und Kräuter oder andere Zusätze.
Hackfleisch Rind auch tiefgefroren	063201	mindestens 500 g	Nicht zubereitet, ungewürzt, ohne weitere Zutaten. Ohne andere beigegebene Lebensmittel.
Hühnereier	050115 050116 050117 050118 050119 050122 050125 050126 050127 050128 050130 050131 050132 050133	mindestens 12 Stück	Haltungsform angeben! Kodierung gemäß ADV- Katalog Nr. 6 Hinweise zur Datenübermitt- lung in Kapitel 7 beachten!
Miesmuscheln (Mytilus sp.)	120301	mindestens 1 kg mit Schale	
Miesmuschelerzeugnisse	120410	mindestens 1 kg mit Schale oder 500 g ohne Schale	Nur vorgekocht und tiefgefroren. Ohne andere beigegebene Lebensmittel. Angabe, ob mit oder ohne Schale.

Lebensmittel	Matrix-kode ¹	Entnahmemenge/ Laborprobe	Bemerkungen
Prawns (Aristeomorpha sp.) Geißelgarnele (Penaeidae sp.)	120103 120116	mindestens 500 g ungeschält oder 250 g geschält	Nur Groß- /Riesengarnelen, Tiger-/ King- Prawns, Gambas; frisch/tiefgefroren Ohne andere beigegebene Lebensmittel.
Pute, Fleischteilstück auch tiefgefroren Schenkel, Oberschenkel, Unterschenkel, Brust Pute; (auch tiefgefroren)	063802 063803 063804 063805 063806	mindestens 1 kg Fleisch	Ohne andere beigegebene Lebensmittel.
Rind, Fleischteilstücke auch tiefgefroren	060200	mindestens 500 g Fleisch	Nicht zubereitet, ungewürzt, ohne weitere Zutaten, ohne Knochen Ohne andere beigegebene Lebensmittel.
Sahnejoghurt Sahnejoghurt mild Joghurt aus Schafmilch	020204 020208 021104	mindestens 1 kg (jedoch mind. 3 Packungen)	Ohne Zusätze
Sahnesauermilch; saure Sahne	020108	mindestens 500 g	Fettgehalt 10 %
Thunfisch Filet, Stück, Kotelett, Thunfisch auch Stücke küchenm. vorber.; (auch tiefgefroren)	105555 105556 105558 111253	mindestens 1 kg Fisch	Wenn möglich, Fanggebiet angeben. Naturbelassen Ohne andere beigegebene Lebensmittel.
Wildschwein, Fleischteilstücke auch tiefgefroren	064006	mindestens 1 kg Muskelfleisch	Schusskanal sowie Fleisch mit sichtbaren Schussverletzung en sind von den Untersuchungen auszunehmen.
<u>freiwillig</u> : Wildschwein, Leber auch tiefgefroren	064105	<u>freiwillige</u> Untersuchung: 200 g Leber	

¹ ADV-Kodierkataloge für die Übermittlung von Daten aus der amtlichen Lebensmittel- und Veterinärüberwachung sowie dem Monitoring; Kodierung entsprechend Katalog Nr. 003: Matrixcodes (<http://www.bvl.bund.de/datenmanagement>).

3.2.2 Pflanzliche Lebensmittel

Algen getrocknet
Aprikose
Aubergine
Banane, Babybanane, Kochbanane
Broccoli (auch tiefgefroren)
Dattel getrocknet
Dinkelkörner
Erbse ohne Schote (auch tiefgefroren)
Gemüsepaprika
Getreidebeikost für Säuglinge und Kleinkinder (Pulver)
Grapefruit
Grünkohl, frisch/vor- und zubereitet (auch tiefgefroren)
Gurke (Salatgurke)
Haferkörner
Kaffee geröstet (gemahlen)
Kräutertee Teeähnliche Erzeugnisse getrocknet (Blätter, Blüten)
Kürbiskernöl (auch kaltgepresst)
Leinsamen (ganz, aufgebrochen/geschrotet)
Maismehl, Maisgrieß
Mohn (auch gemahlen)
Olivenöl (kaltgepresst): natives/natives extra
Orangensaft
Paprikapulver (Fruchtgewürz)
Petersilienblätter, frisch
Pilze (Zuchtpilze), (auch tiefgefroren)
Preiselbeere (auch tiefgefroren)
Radieschen
Rucola
Tafelweintraube rot/weiß
Tofu
Wassermelone
Weizenkörner
Weizenvollkornmehl
Zuckermais (Gemüsemais), frisch

Lebensmittel	Matrixkode ¹	Entnahmemenge/ Laborprobe	Bemerkungen
Algen getrocknet (ausgen. 263011)	263000	mindestens 100 g	Hinweise zur Datenübermittlung in Kapitel 7 beachten! Die Differenzierung der deklarierten Algenart soll durch die untersuchen- den Labore erfolgen.
Aprikose	290304	mindestens 20 Aprikosen (jedoch mindestens 1 kg)	
Aubergine	250308	mindestens 10 Auberginen (jedoch mindestens 2 kg)	
Banane Babybanane Kochbanane	290502 290544 290545	mindestens 10 Bananen (jedoch mindestens 1 kg)	
Broccoli	250201	mindestens 5 Köpfe bzw. Teilstücke (jedoch mindestens 2 kg)	Vom Probensoll möglichst mind. 1 Probe aus ökologischer Produktion.
Broccoli tiefgefroren	260701	mindestens 1 kg	
Dattel getrocknet	303003	mindestens 1 kg (jedoch mindestens 3 Packungen)	
Dinkelkörner	150103	mindestens 1,2 kg (jedoch mindestens 3 Packungen)	
Erbse ohne Schote, frisch	250314	mindestens 1 kg	
Erbse tiefgefroren (ohne Schote)	261205	mindestens 1 kg	
Gemüsepaprika	250302	mindestens 20 Paprika- schoten einer Farbe (jedoch mindestens 1 kg)	
Getreidebeikost für Säuglinge und Kleinkinder (Pulver)	481201 - 481207	mindestens 1 kg, jedoch mindestens 3 Packungen	
Grapefruit	290405	mindestens 5 Grapefruits (jedoch mindestens 2 kg)	
Grünkohl	250112	mindestens 5 Köpfe (jedoch mindestens 2 kg)	
Grünkohl tiefgefroren Grünkohl vor- und zubereitet (frisch geschnitten)	260203 260505	mindestens 1 kg	Ohne andere beigegebene Lebensmittel.
Gurke (Salatgurke)	250305	mindestens 3 Salatgurken (jedoch mindestens 1 kg)	
Haferkörner	150401	mindestens 1 kg (jedoch mindestens 3 Packungen)	
Kaffee geröstet (gemahlen)	460201	mindestens 1 kg (jedoch mindestens 3 Packungen)	

Lebensmittel	Matrixkode ¹	Entnahmemenge/ Laborprobe	Bemerkungen
Kräutertee Teeähnliche Erzeugnisse getrocknet (Blätter, Blüten) - Kamillenblütentee - Brennesseltee - Rooibostee - Melissentee - Matetee - Eisenkrauttee	470604 470623 470622 470624 470609 470615	mindestens 200 g	Keine Mischungen
Kürbiskernöl Kürbiskernöl kaltgepresst	130424 130448	mindestens 1 Liter	Öl von ungerösteten oder gerösteten Kürbiskernen.
Leinsamen Leinsamen aufgebrochen/ geschrotet	230403 230825	mindestens 1,5 kg (jedoch mindestens 3 Packungen)	
Maismehl Maisgrieß	160126 160204	mindestens 1 kg (jedoch mindestens 3 Packungen)	
Mohn Mohn gemahlen	230402 230802	mindestens 1 kg (jedoch mindestens 3 Packungen)	Ohne andere beigegebene Lebensmittel.
Olivenöl (kaltgepresst): Olivenöl natives Olivenöl natives extra	130427 130429	mindestens 500 ml	Nur unraffinierte Öle! Vom Probensoll möglichst mind. 1 Probe aus ökologischer Produktion.
Orangensaft	311603	mindestens 1 Liter	100 % Saft Hinweise zur Datenübermittlung in Kapitel 7 beachten!
Paprikapulver (Fruchtgewürz)	530501	mindestens 500 g (jedoch mindestens 3 Packungen)	reines Paprikagewürz (keine Gewürzmischung oder -zubereitung)
Petersilienblätter	250117	mindestens 500 g	
Pilze (Zuchtpilze): Zuchtchampignon (Agarius bisporus), auch tiefgefroren Austernseitlinge (Pleurotus ostreatus), auch tiefgefroren Kräuterseitlinge (Pleurotus eryngii), auch tiefgefroren	270101 280201 270103 280203 270108 280204	mindestens 1 kg	Ohne andere beigegebene Lebensmittel.
Preiselbeere	290112	mindestens 1 kg	
Preiselbeere tiefgefroren	300204	mindestens 1 kg	
Radieschen	250406	mindestens 1 kg	
Rucola	250142	mindestens 1 kg	

Lebensmittel	Matrixkode ¹	Entnahmemenge/ Laborprobe	Bemerkungen
Tafelweintraube rot Tafelweintraube weiß	290110 290111	mindestens 5 Trauben (Einheiten/Büschel; jedoch mindestens 2 kg)	
Tofu	230209	mindestens 250 g (jedoch mindestens 2 Packungen)	nicht getrocknet, nicht geräuchert
Wassermelone	250319	mindestens 5 Melonen	
Weizenkörner	150101	mindestens 1,5 kg (jedoch mindestens 3 Packungen)	
Weizenvollkornmehl	160120	mindestens 1 kg (jedoch mindestens 3 Packungen)	
Zuckermais (Gemüsemais)	250310	mindestens 10 Maiskolben (jedoch mindestens 1 kg)	Nur frische Kolben

¹ ADV-Kodierkataloge für die Übermittlung von Daten aus der amtlichen Lebensmittel- und Veterinärüberwachung sowie dem Monitoring; Kodierung entsprechend Katalog Nr. 003: Matrixkodes (<http://www.bvl.bund.de/datenmanagement>).

3.2.3 Kosmetische Mittel

Mittel zur Hautpflege (Details s. Tabelle)

Mittel zur Beeinflussung des Aussehens (Details s. Tabelle)

Reinigungs- und Pflegemittel für Mund, Zähne und Zahnersatz (Details s. Tabelle)

Erzeugnisgruppe	Erzeugnis	Matrix-kode ¹	Entnahmemenge/ Laborprobe	Bemerkungen ²
Mittel zur Hautpflege	Babypuder	841121	mindestens 1 Packung	
Mittel zur Beeinflussung des Aussehens	Make-up-Puder	841212	1 Verkaufseinheit, mindestens 5 g	
	Rouge (nur Puder)	841213	1 Verkaufseinheit, mindestens 5 g	Nur Einzelpackungen (nur eine Farbe)
	Lidschatten (nur Puder)	841233	1 Verkaufseinheit, mindestens 5 g	Nur Einzelpackungen (nur eine Farbe)
	Nagellack/-unterlack/-decklack	841410	1 Verpackungseinheit, mindestens 10 g bzw. ml	(keine UV-härtende Lacke, keine wasserlöslichen Lacke)
Reinigungs- und Pflegemittel für Mund, Zähne und Zahnersatz	Kinderzahncreme/-gel	841511	1 Verkaufseinheit, mindestens 5 g	

¹ ADV-Kodierkataloge für die Übermittlung von Daten aus der amtlichen Lebensmittel- und Veterinärüberwachung sowie dem Monitoring; Kodierung entsprechend Katalog Nr. 003: Matrixkodes (<http://www.bvl.bund.de/datenmanagement>).

² Hinweise zur Datenübermittlung in Kapitel 7 beachten! Probenahmezeitraum: Über das ganze Jahr verteilt; Herkunftsstaat: freigestellt; Entnahmeort: freigestellt.

3.2.4 Bedarfsgegenstände

Untersuchungsthemen:

- Primäre aromatische Amine nach reduktiver Spaltung der Azofarbstoffe in Schuhbekleidung aus Leder und Materialkombinationen
- Konservierungsstoffe in Farben für den Mal- und Zeichenbedarf und Modelliermassen
- Elementfreisetzung aus Schmuck und Piercings aus Metall bzw. ohne Materialdifferenzierung
- Mineralöl in Verpackungsmaterial für Lebensmittel aus Papier/Pappe/Karton und textilen Verpackungsmitteln und -übergänge in darin verpackte trockene Lebensmittel sowie Gegenstände zum Kochen/Braten/Backen/Grillen aus Papier/Karton/Pappe (Muffinförmchen)
- Migration von Melamin und Formaldehyd aus Melaminharz, Harnstoff-Formaldehyd-Harz und Phenol-Formaldehyd-Harz aus Bedarfsgegenständen (hergestellt aus „natürlichen“ Rohstoffen z. B. Bambus, Mais) zum Verzehr von Lebensmitteln aus Kunststoff

Erzeugnisgruppe	Erzeugnis	Matrixkode ¹	Entnahmemenge/ Laborprobe	Bemerkungen ²
Bedarfsgegenstände mit Körperkontakt	Schuhbekleidung (Stiefel/Sandalen...) aus Leder	828174	mindestens 1 Paar	Nur Material mit direktem Hautkontakt. Möglichst gefärbte Schuhe. Hinweise zur Datenübermittlung in Kapitel 7 beachten!
	Schuhbekleidung (Stiefel/Sandalen...) aus Materialkombinationen	828179		
Spielwaren und Scherzartikel	Wasserfarben/Tuschkasten (Farbtableten)	851201	mindestens 1 Verkaufseinheit	Bei Filzstiften aufgrund der geringen Menge an Tinte in den Minen mehrere Exemplare der gleichen Farbe beproben.
	Fingerfarben	851202		
	Filzstifte (Tinte)	851203		
	Plakatfarben	851204		
	Wachsmalstifte	851205		
	Spielwaren mit Schreib-/Malfunktion (nur Schreibflüssigkeit)	851207		
	Sonstige Modelliermassen	851500		
	Knete	851501		
	Aushärtbare Knete	851502		
	Wabbelmassen	851503		
Seifenblasen (nur Lösung)	851606			
Bedarfsgegenstände mit Körperkontakt	Schmuck aus Materialkombinationen	828339	mindestens 3 gleichartige Teile	
	Schmuck ohne Materialdifferenzierung	828331		
	Schmuck aus Metall	828335		
	Piercing/Ohrstecker	828336		
Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt	Verpackungsmaterial für LM aus Papier/Karton/Pappe	861050	1 Verkaufseinheit,	Die Proben sind bei der Entnahme direkt doppelt in Aluminiumfolie
	Verpackungsmaterial für LM aus textilem Material	861070	ggf. mindestens	

	Gegenstand zum Kochen/Braten/Backen/Grillen aus Papier/Karton/Pappe (Muffinförmchen)	865050	20 Muffinförmchen bzw. eine Packung	<p>einzuwickeln, um Fremdkontamination zu vermeiden.</p> <p>Das Probenahmeprotokoll ist getrennt von der Probe zu verpacken, um eine DIPN- Kontamination zu vermeiden.</p> <p>Verpackungsmaterial, das bereits in Kontakt mit trockenen Lebensmitteln ist (z. B. Karton mit Reis, Grieß, Couscous, Nudeln, Soßenbinder, Kleingebäck).</p> <p>Verpackungsmaterial, das für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt ist (Verpackungsmittel, die beim Lebensmittelverpacker entnommen werden).</p> <p>Bedrucktes Verpackungsmaterial beproben.</p> <p>Bedruckte Gegenstände beproben (z. B. Muffinförmchen).</p> <p>Entnahmeorte: - für verpackte Lebensmittel: Lebensmittelhandel, auch ausländische Läden</p>
--	--	--------	-------------------------------------	---

Erzeugnisgruppe	Erzeugnis	Matrixkode ¹	Entnahmemenge/ Laborprobe	Bemerkungen ²
				- für Verpackungsmittel: Hersteller, Abfüller, Großhändler - für Muffinförmchen: auch Drogeriemärkte, 1 €- Läden, Bäckereien etc.
Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt	Gegenstand zum Verzehr von Lebensmitteln aus Kunststoff	863030	3 Verkaufseinheiten	Produkte, beworben als „aus natürlichen Materialien (Bambus, Maismehl) bestehend“, Entnahmeort freigestellt.

¹ ADV-Kodierkataloge für die Übermittlung von Daten aus der amtlichen Lebensmittel- und Veterinärüberwachung sowie dem Monitoring; Kodierung entsprechend Katalog Nr. 003: Matrixkodes (<http://www.bvl.bund.de/datenmanagement>).

² Hinweise zur Datenübermittlung in Kapitel 7 beachten! Probenahmezeitraum: Über das ganze Jahr verteilt; Herkunftsstaat: freigestellt.

Teil II: Projekt-Monitoring**3.2.5 Projekte 2018**

- Projekt 1: Zearalenon in Soja
 Projekt 2: Pyrrolizidinalkaloide in Tee
 Projekt 3: Pflanzenschutzmittelrückstände in teilweise gegorenen Traubenmosten
 Projekt 4: Bestimmung von Elementen in getrockneten Algen (Meeresalgen)

Federführende(r) Bearbeiter/in und federführendes Amt:

Pro- jekt	Kontakt- person	Amt	Telefon	E-Mail
1	Ronald Maul	Bundesinstitut für Risikobewertung Max-Dohrn-Straße 8-10 10589 Berlin	030/18412- 4189	ronald.maul@bfr.bund.de
2	Anja These	Bundesinstitut für Risikobewertung Max-Dohrn-Straße 8-10 10589 Berlin	030/18412- 3780	anja.these@bfr.bund.de
3	Axel Beiler	Chemisches- und Veterinäruntersuchung samt Rheinland Winterstraße 19 50354 Hürth	02233/96839 -440	axel.beiler@cvua- rheinland.de
4	Klara Jirzik	Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit Mauerstraße 39-42 10117 Berlin	030/18444- 10128	klara.jirzik@bvl.bund.de

Projekt	Lebensmittel	Matrixkode ¹	Entnahmemenge/ Laborprobe	Bemerkungen
1	Sojabohne Sojamehl Sojagrieß	230122 230203 230213	mindestens 1 kg, (jedoch mindestens 3 Packungen)	Bitte zusätzlich die Los- oder Chargennummer sowie das MHD (falls bekannt und vorhanden) dokumentieren und übermitteln. Hinweise zur Datenübermittlung in Kapitel 7 beachten!
2	Tees unfermentierte Tees fermentierte Tee grün Tee schwarz Fencheltee Pfefferminzblätterttee Kamillenblütentee Rooibostee	470100 470300 470101 470301 470610 470602 470604 470622	mindestens 200 g für Tee in Beuteln und mindestens 500 g für lose Ware	Hinweise zur Datenübermittlung in Kapitel 7 beachten!
3	Traubenmost teilweise gegoren weiß Traubenmost teilweise gegoren rot Traubenmost teilweise gegoren rosé	339051 339052 339053	mindestens 2 Flaschen/Packungen (jedoch mindestens 500 ml je Flasche/Packung)	Hinweise zur Datenübermittlung in Kapitel 7 beachten! Entnahmeorte: - der Anteil Inland-Proben bei Erzeugern, Direktvermarktern - Anteil EU/Nicht-EU Proben im Einzelhandel Vorsicht: Probenflaschen stehend und sicher transportieren!
4	Algen getrocknet	263000	mindestens 100 g	Bei Vorhandensein eines Warnhinweises bezüglich Jod: ja/nein Angabe erforderlich Differenzierung der deklarierten Algenart durch die untersuchenden Labore. Hinweise zur Datenübermittlung in Kapitel 7 beachten!

¹ ADV-Kodierkataloge für die Übermittlung von Daten aus der amtlichen Lebensmittel- und Veterinärüberwachung sowie dem Monitoring; Kodierung entsprechend Katalog Nr. 003: Matrixkodes (<http://www.bvl.bund.de/datenmanagement>).

4 Probenvorbereitungsvorschriften

4.1 Einleitung

Standardisierte Vorschriften zur Probenvorbereitung werden von den Sachverständigen aus den jeweiligen Expertengruppen in Zusammenarbeit mit dem BVL für den jährlich durchzuführenden Monitoringplan festgelegt und in diesem Kapitel des Handbuchs bekannt gegeben.

Nach diesen normierten Vorschriften ist bei der Probenvorbereitung zur Analyse zu verfahren, um die Vergleichbarkeit der Untersuchungsergebnisse, die in den zahlreichen am Monitoring teilnehmenden Laboratorien gewonnen werden, zu gewährleisten.

Unter "Allgemeine Hinweise für die Probenvorbereitung" wird auf einige zu berücksichtigende Kriterien sowie besonders zu beachtende Verfahrensschritte aufmerksam gemacht, um eventuelle chemische Veränderungen des zu analysierenden Stoffes und eine damit verbundene quantitative Veränderung zu vermeiden.

Das Monitoring wird nach einem zweigeteilten Ansatz durchgeführt, der sich aus dem Warenkorb- und Projekt-Monitoring zusammensetzt. Die normierten Vorschriften werden für beide Teilbereiche getrennt in Teil I und Teil II aufgeführt.

Die Vorschriften für das Warenkorb-Monitoring (Teil I) sind nach tierischen und pflanzlichen Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen unterteilt in alphabetischer Reihenfolge der Erzeugnisse ausgewiesen.

Die Projekt-Probenvorbereitungsvorschriften (Teil II) sind nach Projektthemen zusammengestellt. Kontaktinformationen zu den federführenden Projekt-BearbeiterInnen s. Kapitel 3 unter "Projekte".

4.2 Allgemeine Hinweise für die Probenvorbereitung

Bei Proben, die nach dem Sektorverfahren geteilt werden, ist sicherzustellen, dass die Probenvorbereitungen für die verschiedenen Stoffgruppen noch am selben Tag vorgenommen werden.

Die zitierten Rechtstexte beziehen sich jeweils auf die zum Zeitpunkt der Probenahme geltenden Fassungen.

Elemente

Das Waschen der Untersuchungsproben sollte – wenn es im Rahmen der Probenvorbereitung vorgeschrieben ist – nach folgendem Normierungsvorschlag durchgeführt werden.

Normierung: Waschen

In einer Kunststoffschüssel in stehendem Wasser ca. 3 Minuten waschen, auf einem Kunststoffsieb ca. 2 Minuten abtropfen lassen. Falls notwendig, den Waschvorgang wiederholen. Es wird empfohlen, um Kontaminationen mit dem Leitungswasser zu vermeiden, mit deionisiertem Wasser nachzuspülen. Bei „krausen“ Gemüse (Grünkohl, Broccoli, Salate, etc.) sollten nach dem Waschen die Wasserreste mit Hilfe einer Salatschleuder entfernt werden.

Bei vielen trockenen Erzeugnissen wird der Zusatz einer definierten Menge „Reinstwasser“ („Einweichen“ des Lebensmittels) vor der Homogenisierung empfohlen. Dadurch werden starke Temperaturerhöhungen des Lebensmittels beim Homogenisieren vermieden, die zu Verlusten insbesondere von Cadmium und Quecksilber führen können. Außerdem laden sich trocken homogenisierte Lebensmittel auf, was deren Handhabung erschwert und zu zusätzlichen Kontaminationen durch Verstäuben führt.

Die Verordnung (EG) Nr. 333/2007¹ vom 28. März 2007 ist zu beachten.

Nitrat/Nitrit

Für Nitrat sind die Festlegungen der Verordnung (EG) 1882/2006² für die Probenvorbereitung zu berücksichtigen. Hiernach dürfen die Proben vor der Nitratanalyse nicht gewaschen werden. Die Probe sollte nach der Homogenisierung unverzüglich untersucht werden, ansonsten ist sie sofort tiefzugefrieren. Das Auftauen sollte möglichst schnell, z. B. schonend im Mikrowellenofen, erfolgen.

Pestizide

Der 5. Empfehlung der AG "Pestizide" der GDCh können weitere Einzelheiten zur praktischen Vorgehensweise bei der Probenvorbereitung von pflanzlichen Lebensmitteln entnommen werden³.

Bei Proben pflanzlicher Herkunft wird in vielen Fällen die Feinzerkleinerung im tiefgefrorenen Zustand, gegebenenfalls unter Zusatz von Trockeneis empfohlen. Wird bei tiefen Temperaturen homogenisiert, ist die Kondensation von Luftfeuchtigkeit zu vermeiden. In homogenisierten Proben enthaltenes Kohlendioxid muss ausreichend lange verdunsten können, damit eine Erhöhung der ursprünglichen Probenmasse ausgeschlossen wird. Dies ist insbesondere dann zu beachten, wenn das Homogenat bis zur weiteren Bearbeitung portionsweise, gemäß den vorgesehenen Einwaagen aufbewahrt wird.

Als „Fettgehalt“ wird der Anteil des Lebensmittels definiert, der mittels des für die Pestiziduntersuchungen eingesetzten Verfahrens extrahiert wird. Der damit bestimmte Fettgehalt bleibt auch dann Bezugsbasis für die Berechnung der Pestizidrückstände, wenn nach anderen herkömmlichen Methoden ein davon abweichender Wert ermittelt wird⁴.

Dithiocarbamate

Die Bestimmung der Dithiocarbamate soll möglichst am Tag der Probenanlieferung oder am darauf folgenden Tag durchgeführt werden. Da sich diese Substanzen leicht zersetzen, darf die Probe nicht maschinell und nicht mit Werkzeugen aus Metall zerkleinert werden. Bei kleinstückigem Material (z. B. Bohnen, Erdbeeren, Johannisbeeren) ist ein aliquoter Anteil der Probe ohne Zerkleinerung bis zur Analyse im Kühlschrank aufzubewahren. Großstückiges Probenmaterial (z. B. Gurken, Kohlrabi, Orangen) ist zu segmentieren. Die Segmentierung muss mit einem Keramikkmesser erfolgen und wird nach Möglichkeit erst unmittelbar vor der Analyse vorgenommen. Bei Salatarten lässt sich eine weitgehend homogene Einwaage erreichen, indem die für die Dithiocarbamatuntersuchung vorgesehenen Segmente zunächst tiefgefroren und in gefrorenem Zustand grob zerkleinert und gemischt werden.

Kann die Bestimmung nicht sofort nach Erhalt der Probe durchgeführt werden, so werden die vorgesehenen Segmente bzw. die Teilmenge soweit grob zerkleinert, dass nach intensiver Durchmischung eine ausreichende Homogenität gewährleistet ist und – möglichst portionsweise – gemäß den vorgesehenen Einwaagen tiefgefroren. Für die Analyseneinwaage sollte die Probe nicht aufgetaut werden.

¹ Verordnung (EG) Nr. 333/2007 der Kommission vom 28. März 2007 zur Festlegung der Probenahme- und Analysemethoden für die Kontrolle des Gehalts an Spurenelementen und Prozesskontaminanten in Lebensmitteln

² Verordnung (EG) Nr. 1882/2006 der Kommission vom 19.12.2006 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Kontrolle des Nitratgehalts von bestimmten Lebensmitteln

³ Lebensmittelchemie 49, 40-45 (1995)

⁴ Bundesgesundhbl. 18, 269-276 (1974)

Hinweis:

Kohl Gemüse darf wegen des möglichen Auftretens falsch positiver Werte auf keinen Fall tiefgefroren werden.

Bei Bestimmung der Dithiocarbamate nach der EURL-Methode (Analysis of Dithiocarbamate Residues in Foods of Plant Origin involving Cleavage into Carbon Disulfide, Partitioning into Isooctane and Determinative Analysis by GC-ECD, vgl. Kapitel 6.1.1.2 Methode d) kann die Probenvorbereitung, wie im Abschnitt Pestizide beschrieben, erfolgen.

Per- und polyfluorierte Alkylsubstanzen (PFAS)

Bei der Probenvorbereitung dürfen keine Geräte und Arbeitsmaterialien, wie Probengefäße, Schneidebretter, etc., verwendet werden, die PTFE (z. B. Teflon) enthalten.

Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK)

Die Verordnung (EG) Nr. 333/2007¹ vom 28. März 2007 ist zu beachten.

Mykotoxine

Die Verordnung (EG) Nr. 401/2006⁵ vom 23. Februar 2006 ist zu beachten.

Dioxine, dioxinähnliche PCB und nicht dioxinähnliche PCB

Die Verordnung (EU) Nr. 2017/644⁶ vom 2. Juni 2014 ist zu beachten.

⁵ Verordnung (EG) Nr. 401/2006 der Kommission vom 23.02.2006 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Kontrolle des Mykotoxingehalts von Lebensmitteln

⁶ Verordnung (EU) 2017/644 der Kommission vom 5. April 2017 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die Kontrolle der Gehalte an Dioxinen, dioxinähnlichen PCB und nicht dioxinähnlichen PCB in bestimmten Lebensmitteln sowie zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 589/2014

4.3 Probenvorbereitungsvorschriften 2018**Teil I: Warenkorb-Monitoring**

4.3.1 Tierische Lebensmittel

Alaska Pollak/Seelachs (auch tiefgefroren)

Butter

Camembert, Brie, Blauschimmelkäse Doppelrahmstufe (Gorgonzola), Roquefort

Hackfleisch Rind auch tiefgefroren

Hühnereier

Miesmuscheln (*Mytilus* sp.)

Miesmuschelerzeugnisse

Prawns (*Aristeomorpha* sp.), Geißelgarnele (*Penaeidae* sp.)

Pute, Fleischteilstück, Schenkel, Brust (auch tiefgefroren)

Rind, Fleischteilstücke auch tiefgefroren

Sahnejoghurt, Sahnejoghurt mild, Joghurt aus Schafmilch

Sahnesauermilch; saure Sahne

Thunfisch (auch tiefgefroren)

Wildschwein, Fleischteilstücke auch tiefgefroren

Wildschwein, Leber auch tiefgefroren - freiwillig

PROBENVORBEREITUNGSVORSCHRIFT

4.3.1.1 Alaska-Seelachs (auch tiefgefroren)

Probenlagerung bis zur Probenvorbereitung:

Die Probe ist nach dem Eingang zu wiegen und das Gewicht zu notieren. Die Probe ist bis zur Untersuchung gekühlt aufzubewahren. Kann die Vorbereitung nicht innerhalb von 24 Stunden durchgeführt werden, ist die Probe tiefzukühlen. Originalpackungen werden bis zur Weiterverarbeitung entsprechend der auf der Verpackung angegebenen Temperatur gelagert. Kann die Vorbereitung bei kühl zu lagernden Originalpackungen nicht innerhalb der angegebenen Mindesthaltbarkeit durchgeführt werden, ist die Probe tiefzukühlen.

Probenvorbereitung:

Die eingegangene Laborprobe soll aus mindestens 500 g Fisch bestehen. Von den Fischstücken werden Gräten und Haut (jeweils soweit vorhanden) entfernt. Das Fischfleisch wird - eventuell portionsweise - mittels geeigneter Geräte homogenisiert, die einzelnen Portionen werden vereinigt und intensiv gemischt. Der homogenisierte Fisch wird direkt untersucht oder bis zur weiteren Bearbeitung tiefgefroren aufbewahrt. Vor der Durchführung der Analyse ist erneut intensiv zu homogenisieren. Restliches Material wird für eventuell notwendige Nachuntersuchungen ebenfalls tiefgefroren aufbewahrt.

Bitte zusätzlich die allgemeinen Hinweise in Abschnitt 4.2 und die Hinweise zur Analytik in Kapitel 6 beachten!

Für die Untersuchungen auf Pestizide und organische Kontaminanten (COI)

Die Analysenergebnisse sind auf den verzehrbaren Anteil des Fisches in der Angebotsform zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

Vom Fischhomogenat ist der Fettgehalt zu bestimmen und in g/100 g anzugeben.

PROBENVORBEREITUNGSVORSCHRIFT

4.3.1.2 Butter

Probenlagerung bis zur Probenvorbereitung:

Die Probe ist nach dem Eingang zu wiegen und das Gewicht zu notieren. Die Probe ist bis zur Untersuchung gekühlt aufzubewahren. Originalpackungen werden bis zur Weiterverarbeitung entsprechend der auf der Verpackung angegebenen Temperatur gelagert. Kann die Vorbereitung nicht innerhalb der angegebenen Mindesthaltbarkeit durchgeführt werden, ist die Probe tiefzukühlen.

Probenvorbereitung:

Die eingegangene Laborprobe, die aus mindestens 200 g Butter bestehen soll, wird direkt untersucht. Restliches Material wird für eventuell notwendige Nachuntersuchungen tiefgefroren aufbewahrt.

Bitte zusätzlich die allgemeinen Hinweise in Abschnitt 4.2 und die Hinweise zur Analytik in Kapitel 6 beachten!

Für die Untersuchungen auf Pestizide und organische Kontaminanten (COI)

Die Analyseergebnisse sind auf die Butter in der Angebotsform zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

Von der Butter ist der Fettgehalt zu bestimmen und in g/100 g anzugeben.

PROBENVORBEREITUNGSVORSCHRIFT

4.3.1.3 Camembert, Brie, Blauschimmelkäse Doppelrahmstufe (Gorgonzola), Roquefort

Probenlagerung bis zur Probenvorbereitung:

Die Probe ist nach dem Eingang zu wiegen und das Gewicht zu notieren. Die Probe ist bis zur Untersuchung gekühlt aufzubewahren. Originalpackungen werden bis zur Weiterverarbeitung entsprechend der auf der Verpackung angegebenen Temperatur gelagert. Kann die Vorbereitung nicht innerhalb der angegebenen Mindesthaltbarkeit durchgeführt werden, ist die Probe tiefzुकühlen.

Probenvorbereitung:

Die eingegangene Laborprobe, die aus mindestens 1 kg (jedoch mindestens 3 Packungen) Käse bestehen soll, wird – eventuell portionsweise – mittels geeigneter Geräte homogenisiert, die einzelnen Portionen werden vereinigt und intensiv gemischt. Der homogenisierte Käse wird direkt untersucht oder bis zur weiteren Bearbeitung tiefgefroren aufbewahrt.

Vor der Durchführung der Analyse ist erneut intensiv zu homogenisieren.

Restliches Material wird für eventuell notwendige Nachuntersuchungen ebenfalls tiefgefroren aufbewahrt.

Bitte zusätzlich die allgemeinen Hinweise in Abschnitt 4.2 und die Hinweise zur Analytik in Kapitel 6 beachten!

A) Für die Untersuchungen auf Mykotoxine (Aflatoxin M1)

Die Analysenergebnisse sind auf den Käse in der Angebotsform zu beziehen und in µg/kg anzugeben.

B) Für die Untersuchungen auf Elemente

Die Analysenergebnisse sind auf den Käse in der Angebotsform zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

Hinweis zu den Probenmengen, wenn die Proben zur Untersuchung auf die verschiedenen Stoffgruppen getrennt entnommen werden:

A) Für die Untersuchungen auf Mykotoxine

mindestens 1 kg (jedoch mindestens 3 Packungen) Käse

B) Für die Untersuchungen auf Elemente

mindestens 500 g Käse

PROBENVORBEREITUNGSVORSCHRIFT

4.3.1.4 Hackfleisch Rind auch tiefgefroren

Probenlagerung bis zur Probenvorbereitung:

Die Probe ist nach dem Eingang zu wiegen und das Gewicht zu notieren. Die Probe ist bis zur Untersuchung gekühlt aufzubewahren. Kann die Vorbereitung nicht innerhalb von 24 Stunden durchgeführt werden, ist die Probe tiefzukühlen. Originalpackungen werden bis zur Weiterverarbeitung entsprechend der auf der Verpackung angegebenen Temperatur gelagert. Kann die Vorbereitung bei kühl zu lagernden Originalpackungen nicht innerhalb der angegebenen Mindesthaltbarkeit durchgeführt werden, ist die Probe tiefzukühlen.

Hinweise für die Probenvorbereitung: Hackfleisch kann direkt homogenisiert werden, Gehalte sind auf die Angebotsform zu beziehen, Fettgehalt muss bestimmt werden (zur Datenübermittlung zu Rinderfett für EU-KKP).

Probenvorbereitung:

Die eingegangene Laborprobe, die aus mindestens 500 g Hackfleisch bestehen soll, wird – eventuell portionsweise – mittels geeigneter Geräte homogenisiert, die einzelnen Portionen werden vereinigt und intensiv gemischt. Das homogenisierte Hackfleisch wird direkt untersucht oder bis zur weiteren Bearbeitung tiefgefroren aufbewahrt. Vor der Durchführung der Analyse ist erneut intensiv zu homogenisieren. Restliches Material wird für eventuell notwendige Nachuntersuchungen ebenfalls tiefgefroren aufbewahrt.

Bitte zusätzlich die allgemeinen Hinweise in Abschnitt 4.2 und die Hinweise zur Analytik in Kapitel 6 beachten!

Für die Untersuchungen auf Pestizide und organische Kontaminanten (COI)

Die Analyseergebnisse sind auf das Hackfleisch in der Angebotsform zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

Vom Hackfleischhomogenat ist der Fettgehalt zu bestimmen und in g/100 g anzugeben.

PROBENVORBEREITUNGSVORSCHRIFT**4.3.1.5 Hühnereier**

Probenlagerung bis zur Probenvorbereitung:

Die Probe ist bis zur Weiterverarbeitung entsprechend der Kennzeichnung auf der Verpackung gekühlt aufzubewahren.

Probenvorbereitung:

Von der eingegangenen Laborprobe, die aus mindestens 12 Eiern bestehen soll, werden die gesamten Eihalte mittels geeigneter Geräte homogenisiert. Das Eihomogenat wird direkt untersucht oder bis zur weiteren Bearbeitung tiefgefroren aufbewahrt.

Vor der Durchführung der Analyse ist erneut intensiv zu homogenisieren.

Restliches Material wird für eventuell notwendige Nachuntersuchungen ebenfalls tiefgefroren aufbewahrt.

Bitte zusätzlich die allgemeinen Hinweise in Abschnitt 4.2 und die Hinweise zur Analytik in Kapitel 6 beachten!

Für die Untersuchungen auf Pestizide und organische Kontaminanten (COI)

Die Analyseergebnisse sind auf die Eier ohne Schale zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

Vom Eihomogenat ist der Fettgehalt zu bestimmen und in g/100 g anzugeben.

PROBENVORBEREITUNGSVORSCHRIFT

4.3.1.6 Miesmuscheln (*Mytilus* sp.), Miesmuschelerzeugnisse (tiefgefroren, auch vorgegart)

Probenlagerung bis zur Probenvorbereitung:

Die Probe ist nach Erhalt zu wiegen und das Gewicht zu notieren.

Eingehende frische Muscheln dürfen vor der weiteren Verarbeitung höchstens 24 Stunden gekühlt zwischengelagert werden. Originalpackungen werden bis zur Weiterverarbeitung entsprechend der auf der Verpackung angegebenen Temperatur gelagert. Kann die Vorbereitung bei kühl zu lagernden Originalpackungen nicht innerhalb der angegebenen Mindesthaltbarkeit durchgeführt werden, ist die Probe tiefzukühlen.

Probenvorbereitung:

Die eingegangene Laborprobe soll aus mindestens 1 kg ganzen Muscheln mit Schale oder 500 g Muschelerzeugnisse ohne Schale bestehen. Frische Muscheln werden zunächst mit Leitungswasser gründlich abgespült. Danach werden von den einzelnen Muscheln anhaftende äußere Bestandteile, wie Seepocken und Schalenbruch mittels geeigneter Messer abgeschabt. Die „Bärte“ werden mit einer Schere abgetrennt. Im Anschluss werden die Muscheln unter fließendem Wasser mit einer Bürste erneut gereinigt. Danach werden die Muscheln 10 Minuten in Wasser gekocht.

Tiefgefrorene Muscheln werden in Wasser aufgekocht und 5 Minuten ziehen gelassen. Anschließend werden die Muscheln aus den geöffneten Schalen (wenn vorhanden) gelöst und mit einem geeigneten Gerät homogenisiert. Die homogenisierten Muscheln werden direkt untersucht oder bis zur weiteren Bearbeitung tiefgefroren aufbewahrt. Für die Untersuchungen auf PFAS erfolgt die Lagerung in einem teflonfreien Kunststoffgefäß.

Vor der Durchführung der Analyse ist erneut intensiv zu homogenisieren.

Restliches Material wird für eventuell notwendige Nachuntersuchungen ebenfalls tiefgefroren aufbewahrt.

Bitte zusätzlich die allgemeinen Hinweise in Abschnitt 4.2 und die Hinweise zur Analytik in Kapitel 6 beachten!

Für die Untersuchungen auf organische Kontaminanten (PFAS)

Die Analysenergebnisse sind auf den verzehrbaren Anteil der küchenmäßig vorbereiteten (gekochten) Muscheln ohne Schale zu beziehen und in µg/kg anzugeben.

PROBENVORBEREITUNGSVORSCHRIFT

4.3.1.7 Prawns, Geißelgarnelen

Probenlagerung bis zur Probenvorbereitung:

Die Probe ist nach Eingang zu wiegen und das Gewicht zu notieren. Kann die Vorbereitung frischer Garnelen nicht innerhalb von 24 Stunden durchgeführt werden, ist die Probe tiefzukühlen. Originalpackungen werden bis zur Weiterverarbeitung entsprechend der auf der Verpackung angegebenen Temperatur gelagert. Kann die Vorbereitung bei kühl zu lagernden Originalpackungen nicht innerhalb der angegebenen Mindesthaltbarkeit durchgeführt werden, ist die Probe tiefzukühlen.

Probenvorbereitung:

Die eingegangene Laborprobe soll aus mindestens 500 g ungeschälten oder 250 g geschälten Garnelen bestehen. Von den Garnelen werden das Schwanzteil, die Schale und der Darm (falls vorhanden) entfernt. Die geschälten Garnelen werden mit deionisiertem Wasser abgespült. Anschließend werden die Garnelen im Kunststoffsieb abgetropft und an der Oberfläche vorsichtig mit frischem Haushaltspapier­tuch getrocknet. Sie werden mittels geeigneter Geräte homogenisiert.

Die homogenisierten Garnelen werden direkt untersucht oder bis zur weiteren Bearbeitung tiefgefroren aufbewahrt. Für die Untersuchungen auf Elemente erfolgt die Lagerung in einem Kunststoffgefäß.

Vor der Durchführung der Analyse ist erneut intensiv zu homogenisieren.

Restliches Material wird für eventuell notwendige Nachuntersuchungen ebenfalls tiefgefroren aufbewahrt.

Bitte zusätzlich die allgemeinen Hinweise in Abschnitt 4.2 und die Hinweise zur Analytik in Kapitel 6 beachten!

Für die Untersuchungen auf Elemente

Die Analysenergebnisse sind auf den verzehrbaren Anteil der Garnelen in der Angebotsform zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

PROBENVORBEREITUNGSVORSCHRIFT

4.3.1.8 Pute, Fleisch (auch tiefgefroren)

Probenlagerung bis zur Probenvorbereitung:

Die Probe ist nach dem Eingang zu wiegen und das Gewicht zu notieren. Bis zur Untersuchung ist die Probe gekühlt aufzubewahren. Kann die Vorbereitung nicht innerhalb von 24 Stunden durchgeführt werden, ist die Probe tiefzukühlen. Originalpackungen werden bis zur Weiterverarbeitung entsprechend der auf der Verpackung angegebenen Temperatur gelagert. Kann die Vorbereitung bei kühl zu lagernden Originalpackungen nicht innerhalb der angegebenen Mindesthaltbarkeit durchgeführt werden, ist die Probe tiefzukühlen.

Probenvorbereitung:

Von der eingegangenen Laborprobe, die aus mindestens 1 kg Putenfleisch bestehen soll, werden Knochen, Bänder, straffe und elastische Bindegewebszüge, grob anhaftendes Fettgewebe und die Haut (jeweils soweit vorhanden) entfernt. Das Fleisch wird – eventuell portionsweise – mittels geeigneter Geräte homogenisiert, die einzelnen Portionen werden vereinigt und intensiv gemischt. Das homogenisierte Fleisch wird direkt untersucht oder bis zur weiteren Bearbeitung tiefgefroren aufbewahrt. Für die Untersuchungen auf Elemente erfolgt die Lagerung in einem Kunststoffgefäß. Für die Untersuchungen auf PFAS erfolgt die Lagerung in einem teflonfreien Kunststoffgefäß. Vor der Durchführung der Analyse ist erneut intensiv zu homogenisieren. Restliches Material wird für eventuell notwendige Nachuntersuchungen ebenfalls tiefgefroren aufbewahrt.

Bitte zusätzlich die allgemeinen Hinweise in Abschnitt 4.2 und die Hinweise zur Analytik in Kapitel 6 beachten!

A) Für die Untersuchungen auf organische Kontaminanten (PFAS)

Die Analysenergebnisse sind auf den verzehrbaren Anteil des Fleisches zu beziehen und in µg/kg anzugeben.

B) Für die Untersuchungen auf Dioxine und dioxinähnliche PCB

Die Analysenergebnisse sind auf das Fett im verzehrbaren Anteil des Fleisches zu beziehen und in pg/g Fett anzugeben.

Für WHO-PCDD/F-TEQ und WHO-PCDD/F-PCB-TEQ sind die „upper bound“- , „lower bound“- und „medium bound“-Werte anzugeben.

Vom Fleischhomogenat ist der Fettgehalt zu bestimmen und in g/100 g anzugeben.

C) Für die Untersuchungen auf nicht dioxinähnliche PCB

Die Analysenergebnisse sind auf das Fett im verzehrbaren Anteil des Fleisches zu beziehen und in ng/g Fett anzugeben.

Für ICES-6 sind die „upper bound“- , „lower bound“- und „medium bound“-Werte anzugeben.

Vom Fleischhomogenat ist der Fettgehalt zu bestimmen und in g/100 g anzugeben.

D) Für die Untersuchungen auf Elemente

Die Analysenergebnisse sind auf den verzehrbaren Anteil des Fleisches zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

Hinweis zu den Probenahmemengen, wenn die Proben zur Untersuchung auf die verschiedenen Stoffgruppen getrennt entnommen werden:

- A) Für die Untersuchungen auf organische Kontaminanten (PFAS)
mindestens 500 g Fleisch

- B) und C) Für die Untersuchungen auf Dioxine und PCB
mindestens 1 kg Fleisch

- D) Für die Untersuchungen auf Elemente
mindestens 500 g Fleisch

PROBENVORBEREITUNGSVORSCHRIFT

4.3.1.9 Rind, Fleischteilstücke auch tiefgefroren

Probenlagerung bis zur Probenvorbereitung:

Die Probe ist nach dem Eingang zu wiegen und das Gewicht zu notieren. Bis zur Untersuchung ist die Probe gekühlt aufzubewahren. Kann die Vorbereitung nicht innerhalb von 24 Stunden durchgeführt werden, ist die Probe tiefzukühlen. Originalpackungen werden bis zur Weiterverarbeitung entsprechend der auf der Verpackung angegebenen Temperatur gelagert. Kann die Vorbereitung bei kühl zu lagernden Originalpackungen nicht innerhalb der angegebenen Mindesthaltbarkeit durchgeführt werden, ist die Probe tiefzukühlen.

Probenvorbereitung:

Von der eingegangenen Laborprobe, die aus mindestens 500 g Fleisch bestehen soll, werden Knochen, Bänder, straffe und elastische Bindegewebszüge sowie grob anhaftendes Fettgewebe (jeweils soweit vorhanden) entfernt. Das Fleisch wird – eventuell portionsweise – mittels geeigneter Geräte homogenisiert, die einzelnen Portionen werden vereinigt und intensiv gemischt. Das homogenisierte Fleisch wird direkt untersucht oder bis zur weiteren Bearbeitung tiefgefroren aufbewahrt. Für die Untersuchungen auf Elemente erfolgt die Lagerung in einem Kunststoffgefäß.

Vor der Durchführung der Analyse ist erneut intensiv zu homogenisieren.

Restliches Material wird für eventuell notwendige Nachuntersuchungen ebenfalls tiefgefroren aufbewahrt.

Bitte zusätzlich die allgemeinen Hinweise in Abschnitt 4.2 und die Hinweise zur Analytik in Kapitel 6 beachten!

Für die Untersuchungen auf Elemente

Die Analysenergebnisse sind auf den verzehrbaren Anteil des Fleisches in der Angebotsform zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

PROBENVORBEREITUNGSVORSCHRIFT**4.3.1.10 Sahnejoghurt, Sahnejoghurt mild, Joghurt aus Schafmilch**

Probenlagerung bis zur Probenvorbereitung:

Die Probe ist nach dem Eingang zu wiegen und das Gewicht zu notieren. Bis zur Untersuchung ist die Probe gekühlt aufzubewahren. Originalpackungen werden bis zur Weiterverarbeitung entsprechend der auf der Verpackung angegebenen Temperatur gelagert. Kann die Vorbereitung nicht innerhalb der angegebenen Mindesthaltbarkeit durchgeführt werden, ist die Probe tiefzukühlen.

Probenvorbereitung:

Die eingegangene Laborprobe, die aus mindestens 1 kg Joghurt (jedoch mindestens 3 Packungen) bestehen soll, wird mittels geeigneter Geräte homogenisiert. Der homogenisierte Joghurt wird direkt untersucht oder bis zur weiteren Bearbeitung tiefgefroren aufbewahrt.

Vor der Durchführung der Analyse ist erneut intensiv zu homogenisieren.

Restliches Material wird für eventuell notwendige Nachuntersuchungen ebenfalls tiefgefroren aufbewahrt.

Bitte zusätzlich die allgemeinen Hinweise in Abschnitt 4.2 und die Hinweise zur Analytik in Kapitel 6 beachten!

Für die Untersuchungen auf Mykotoxine (Aflatoxin M1)

Die Analyseergebnisse sind auf den Joghurt in der Angebotsform zu beziehen und in µg/kg anzugeben.

PROBENVORBEREITUNGSVORSCHRIFT

4.3.1.11 Sahnesauermilch; saure Sahne

Probenlagerung bis zur Probenvorbereitung:

Die Probe ist nach dem Eingang zu wiegen und das Gewicht zu notieren. Bis zur Untersuchung ist die Probe gekühlt aufzubewahren. Originalpackungen werden bis zur Weiterverarbeitung entsprechend der auf der Verpackung angegebenen Temperatur gelagert. Kann die Vorbereitung nicht innerhalb der angegebenen Mindesthaltbarkeit durchgeführt werden, ist die Probe tiefzukühlen.

Probenvorbereitung:

Die eingegangene Laborprobe, die aus mindestens 500 g Sahne/Milch bestehen soll, wird mittels geeigneter Geräte homogenisiert. Die homogenisierte Sahne/Milch wird direkt untersucht oder bis zur weiteren Bearbeitung tiefgefroren aufbewahrt. Für die Untersuchungen auf Elemente erfolgt die Lagerung in einem Kunststoffgefäß.

Vor der Durchführung der Analyse ist erneut intensiv zu homogenisieren.

Restliches Material wird für eventuell notwendige Nachuntersuchungen ebenfalls tiefgefroren aufbewahrt.

Bitte zusätzlich die allgemeinen Hinweise in Abschnitt 4.2 und die Hinweise zur Analytik in Kapitel 6 beachten!

Für die Untersuchungen auf Elemente

Die Analysenergebnisse sind auf die Sahne/Milch in der Angebotsform zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

PROBENVORBEREITUNGSVORSCHRIFT**4.3.1.12 Thunfisch (auch tiefgefroren)**

Probenlagerung bis zur Probenvorbereitung:

Die Probe ist nach dem Eingang zu wiegen und das Gewicht zu notieren. Bis zur Untersuchung ist die Probe gekühlt aufzubewahren. Kann die Vorbereitung nicht innerhalb von 24 Stunden durchgeführt werden, ist die Probe tiefzukühlen. Originalpackungen werden bis zur Weiterverarbeitung entsprechend der auf der Verpackung angegebenen Temperatur gelagert. Kann die Vorbereitung nicht innerhalb der angegebenen Mindesthaltbarkeit durchgeführt werden, ist die Probe tiefzukühlen.

Probenvorbereitung:

Von der eingegangenen Laborprobe, die aus mindestens 1 kg Thunfisch bestehen soll, werden die Gräten und die Haut – falls vorhanden – entfernt. Das Fleisch wird – eventuell portionsweise – mittels geeigneter Geräte homogenisiert, die einzelnen Portionen werden vereinigt und intensiv gemischt. Der homogenisierte Fisch wird direkt untersucht oder bis zur weiteren Bearbeitung tiefgefroren aufbewahrt. Für die Untersuchungen auf Elemente erfolgt die Lagerung in einem Kunststoffgefäß. Für die Untersuchungen auf PFAS erfolgt die Lagerung in einem teflonfreien Kunststoffgefäß. Vor der Durchführung der Analyse ist erneut intensiv zu homogenisieren. Restliches Material wird für eventuell notwendige Nachuntersuchungen ebenfalls tiefgefroren aufbewahrt.

Bitte zusätzlich die allgemeinen Hinweise in Abschnitt 4.2 und die Hinweise zur Analytik in Kapitel 6 beachten!

A) Für die Untersuchungen auf Dioxine und dioxinähnliche PCB

Die Analysenergebnisse sind auf den verzehrbaren Anteil des Fisches in der Angebotsform zu beziehen und in pg/g anzugeben.
Für WHO-PCDD/F-TEQ und WHO-PCDD/F-PCB-TEQ sind die „upper bound“- , „lower bound“- und „medium bound“-Werte anzugeben.
Vom Fischhomogenat ist der Fettgehalt zu bestimmen und in g/100 g anzugeben.

B) Für die Untersuchungen auf nicht dioxinähnliche PCB

Die Analysenergebnisse sind auf den verzehrbaren Anteil des Fisches in der Angebotsform zu beziehen und in ng/g anzugeben.
Für ICES-6 sind die „upper bound“- , „lower bound“- und „medium bound“-Werte anzugeben.
Vom Fischhomogenat ist der Fettgehalt zu bestimmen und in g/100 g anzugeben

C) Für die Untersuchungen auf organische Kontaminanten (PFAS)

Die Analysenergebnisse sind auf den verzehrbaren Anteil des Fisches in der Angebotsform zu beziehen und in µg/kg anzugeben.

D) Für die Untersuchungen auf Elemente

Die Analysenergebnisse sind auf den verzehrbaren Anteil des Fisches in der Angebotsform zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

Hinweis zu den Probenahmemengen, wenn die Proben zur Untersuchung auf die verschiedenen Stoffgruppen getrennt entnommen werden:

A) und B) Für die Untersuchungen auf Dioxine und PCB
mindestens 1 kg Fisch

- C) Für die Untersuchungen auf organische Kontaminanten (PFAS)
mindestens 500 g Fisch

- D) Für die Untersuchungen auf Elemente
mindestens 500 g Fisch

PROBENVORBEREITUNGSVORSCHRIFT**4.3.1.13 Wildschwein, Fleischteilstücke auch tiefgefroren**

Probenlagerung bis zur Probenvorbereitung:

Die Probe ist nach dem Eingang zu wiegen und das Gewicht zu notieren. Bis zur Untersuchung ist die Probe gekühlt aufzubewahren. Kann die Vorbereitung nicht innerhalb von 24 Stunden durchgeführt werden, ist die Probe tiefzukühlen.

Originalpackungen werden bis zur Weiterverarbeitung entsprechend der auf der Verpackung angegebenen Temperatur gelagert. Kann die Vorbereitung nicht innerhalb der angegebenen Mindesthaltbarkeit durchgeführt werden, ist die Probe tiefzukühlen.

Probenvorbereitung:

Fleischstücke mit erkennbaren Schussverletzungen sind von den Untersuchungen auszunehmen.

Von der eingegangenen Laborprobe, die aus mindestens 1 kg Muskelfleisch bestehen soll, werden Knochen, grobe Sehnen, Bänder, straffe und elastische Bindegewebszüge sowie grob anhaftendes Fettgewebe (jeweils soweit vorhanden) entfernt. Das Fleisch wird - eventuell portionsweise - mittels geeigneter Geräte homogenisiert, die einzelnen Portionen werden vereinigt und intensiv gemischt.

Das homogenisierte Fleisch wird direkt untersucht oder bis zur weiteren Bearbeitung tiefgefroren aufbewahrt. Für die Untersuchungen auf Elemente erfolgt die Lagerung in einem Kunststoffgefäß. Für die Untersuchungen auf PFAS erfolgt die Lagerung in einem teflonfreien Kunststoffgefäß.

Vor der Durchführung der Analyse ist erneut intensiv zu homogenisieren.

Restliches Material wird für eventuell notwendige Nachuntersuchungen ebenfalls tiefgefroren aufbewahrt.

Untersuchungen in Leber erfolgen freiwillig. Die Entnahme der Leber soll, wenn möglich, vom gleichen Tier erfolgen, von dem auch das Muskelfleisch untersucht wird.

Bitte zusätzlich die allgemeinen Hinweise in Abschnitt 4.2 und die Hinweise zur Analytik in Kapitel 6 beachten!

A) Für die Untersuchungen auf Dioxine und dioxinähnliche PCB

Die Analysenergebnisse sind auf das Fett im verzehrbaren Anteil des Fleisches zu beziehen und in pg/g Fett anzugeben.

Für WHO-PCDD/F-TEQ und WHO-PCDD/F-PCB-TEQ sind die „upper bound“- , „lower bound“- und „medium bound“-Werte anzugeben.

Vom Fleischhomogenat ist der Fettgehalt zu bestimmen und in g/100 g anzugeben.

B) Für die Untersuchungen auf nicht dioxinähnliche PCB

Die Analysenergebnisse sind auf den verzehrbaren Anteil des Fleisches zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

Vom Fleischhomogenat ist der Fettgehalt zu bestimmen und in g/100 g anzugeben.

C) Für die Untersuchungen auf Mykotoxine (OTA)

Die Analysenergebnisse sind auf den verzehrbaren Anteil des Fleisches und ggf. der zugehörigen Leber (freiwillig) zu beziehen und in µg/kg anzugeben.

D) Für die Untersuchungen auf Elemente

Die Analysenergebnisse sind auf den verzehrbaren Anteil des Fleisches zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

E) Für die Untersuchungen auf organische Kontaminanten (PFAS)

Die Analysenergebnisse sind auf den verzehrbaren Anteil des Fleisches und ggf. der korrespondierenden Leber (freiwillig) zu beziehen und in µg/kg anzugeben.

Hinweis zu den Probenahmemengen, wenn die Proben zur Untersuchung auf die verschiedenen Stoffgruppen getrennt entnommen werden:

A) und B) Für die Untersuchungen auf Dioxine und PCB

mindestens 1 kg Muskelfleisch

freiwillig: wenn möglich zusätzlich mindestens 200 g Leber vom selben Tier

C) Für die Untersuchungen auf Mykotoxine (OTA)

mindestens 1 kg Muskelfleisch

freiwillig: wenn möglich zusätzlich mindestens 200 g Leber vom selben Tier

D) Für die Untersuchungen auf Elemente

mindestens 500 g Muskelfleisch

E) Für die Untersuchungen auf organische Kontaminanten (PFAS)

mindestens 500 g Muskelfleisch

freiwillig: wenn möglich zusätzlich mindestens 200 g Leber vom selben Tier

4.3.2 Pflanzliche Lebensmittel

Algen getrocknet
Aprikose
Aubergine
Banane, Babybanane, Kochbanane
Broccoli (auch tiefgefroren)
Dattel getrocknet
Dinkelkörner
Erbse ohne Schote (auch tiefgefroren)
Gemüsepaprika
Getreidebeikost für Säuglinge und Kleinkinder (Pulver)
Grapefruit
Grünkohl, frisch/vor- und zubereitet (auch tiefgefroren)
Gurke (Salatgurke)
Haferkörner
Kaffee geröstet (gemahlen)
~~Kräutertee~~ Teeähnliche Erzeugnisse getrocknet (Blätter, Blüten)
Kürbiskernöl (auch kaltgepresst)
Leinsamen (ganz, aufgebrochen/geschrotet)
Maismehl, Maisgrieß
Mohn (auch gemahlen)
Olivenöl (kaltgepresst): natives/natives extra
Orangensaft
Paprikapulver (Fruchtgewürz)
Petersilienblätter, frisch
Pilze (Zuchtpilze), (auch tiefgefroren)
Preiselbeere (auch tiefgefroren)
Radieschen
Rucola
Tafelweintraupe rot/weiß
Tofu
Wassermelone
Weizenkörner
Weizenvollkornmehl
Zuckermais (Gemüsemais), frisch

PROBENVORBEREITUNGSVORSCHRIFT

4.3.2.1 Algen getrocknet

Probenlagerung bis zur Probenvorbereitung:

Die Probe ist nach dem Eingang zu wiegen und das Gewicht zu notieren. Bis zur Untersuchung ist die Probe dunkel und geschützt vor Feuchtigkeit aufzubewahren. Originalpackungen werden bis zur Weiterverarbeitung bei Raumtemperatur gelagert.

Grundlegende Probenvorbereitung:

Die eingegangene Laborprobe, die aus mindestens 100 g Algen bestehen soll, wird mit einem Messer grob zerkleinert und in einer Schüssel gut durchmischt. Für die Untersuchungen auf PFAS und PAK sind jeweils 20 g Algen heranzuziehen, die Restmenge ist für die Untersuchungen auf Dioxine und PCB zu verwenden. Für die Untersuchungen auf PFAS erfolgt die Lagerung in einem teflonfreien Kunststoffgefäß.

Analysenspezifische Probenvorbereitung:

Bitte zusätzlich die allgemeinen Hinweise in Abschnitt 4.2 und die Hinweise zur Analytik in Kapitel 6 beachten!

A) Für die Untersuchungen auf Dioxine und dioxinähnliche PCB

Die vorgesehenen Algen werden homogenisiert und direkt untersucht oder bis zur Untersuchung und für eventuell notwendige Nachuntersuchungen trocken und dunkel aufbewahrt.

Die Analyseergebnisse sind auf die Algen in der Angebotsform als Frischsubstanz zu beziehen und in pg/g anzugeben.

Für WHO-PCDD/F-TEQ und WHO-PCDD/F-PCB-TEQ sind die „upper bound“- , „lower bound“- und „medium bound“-Werte anzugeben.

B) Für die Untersuchungen auf nicht dioxinähnliche PCB

Die Untersuchungen erfolgen mit dem unter A) hergestellten Homogenat.

Die Analyseergebnisse sind auf die Algen in der Angebotsform als Frischsubstanz zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

C) Für die Untersuchungen auf organische Kontaminanten (PFAS)

Die vorgesehenen Algen werden homogenisiert und direkt untersucht oder bis zur Untersuchung und für eventuell notwendige Nachuntersuchungen trocken und dunkel aufbewahrt.

Die Analyseergebnisse sind auf die Algen in der Angebotsform zu beziehen und in µg/kg anzugeben.

D) Für die Untersuchungen auf organische Kontaminanten (PAK)

Die vorgesehenen Algen werden homogenisiert und direkt untersucht oder bis zur Untersuchung und für eventuell notwendige Nachuntersuchungen trocken und dunkel aufbewahrt.

Die Analyseergebnisse sind auf die Algen in der Angebotsform zu beziehen und in µg/kg anzugeben.

Hinweis zu den Probenahmemengen, wenn die Proben zur Untersuchung auf die verschiedenen Stoffgruppen getrennt entnommen werden:

A) und B) Für die Untersuchungen auf Dioxine und PCB
mindestens 100 g Algen

- C) Für die Untersuchungen auf organische Kontaminanten (PFAS)
mindestens 100 g Algen

- D) Für die Untersuchungen auf organische Kontaminanten (PAK)
mindestens 100 g Algen

PROBENVORBEREITUNGSVORSCHRIFT

4.3.2.2 Aprikose

Probenlagerung bis zur Probenvorbereitung:

Die Probe ist nach dem Eingang zu wiegen und das Gewicht zu notieren. Kann die Vorbereitung nicht am Eingangstag durchgeführt werden, ist die Probe kühl und dunkel bis zum darauf folgenden Tag aufzubewahren.

Grundlegende Probenvorbereitung:

Von der eingegangenen Laborprobe, die aus mindestens 20 Aprikosen (jedoch mindestens 1 kg) bestehen soll, werden anhaftende Verunreinigungen, verdorbene Teile, Stiele und eventuell vorhandene Blätter entfernt. Der Anteil wird nach Art und gegebenenfalls Menge im Protokoll notiert.

Anschließend werden 10 Aprikosen mit einem Messer längs der Vegetationsachse nach dem Sektorverfahren in jeweils vier Segmente geteilt, wobei Verluste an Saft und Fruchtfleisch möglichst zu vermeiden sind. Die Kerne werden vom Fruchtfleisch abgelöst und für die spätere Rückrechnung gewogen. Zwei gegenüberliegende Segmente jeder Aprikose sind für die Pestiziduntersuchungen nach Multi-, Sammel- und Einzelmethoden zu verwenden.

Weitere 10 Aprikosen werden für die Untersuchungen auf Elemente verwendet.

Analysenspezifische Probenvorbereitung:

Bitte zusätzlich die allgemeinen Hinweise in Abschnitt 4.2 und die Hinweise zur Analytik in Kapitel 6 beachten!

A) Für die Pestiziduntersuchungen nach Multi-, Sammel- und Einzelmethoden

Alle vorgesehenen Segmente werden homogenisiert. Die Feinzerkleinerung sollte möglichst im tiefgefrorenen Zustand, gegebenenfalls unter Zusatz von Trockeneis mit einem leistungsstarken Zerkleinerungsgerät erfolgen. Anschließend wird das Homogenat direkt untersucht oder bis zur weiteren Bearbeitung, möglichst portionsweise, gemäß den vorgesehenen Einwaagen – um Inhomogenitäten durch Entmischungen und Saftverluste zu vermeiden – tiefgefroren. Das restliche Material wird für eventuell notwendige Nachuntersuchungen tiefgefroren aufbewahrt.

Die Analyseergebnisse sind auf das ganze Erzeugnis (Früchte und Kerne) nach Entfernen der o. a. Bestandteile zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

B) Für die Untersuchungen auf Elemente

Alle vorgesehenen Aprikosen werden normiert gewaschen und danach entkernt. Anschließend werden die entkernten Aprikosen homogenisiert und direkt untersucht oder im Kunststoffgefäß bis zur Untersuchung und für eventuell notwendige Nachuntersuchungen tiefgefroren aufbewahrt.

Die Analyseergebnisse sind auf die zum Verzehr bestimmten, küchenmäßig vorbereiteten (gewaschenen und entkernten) Aprikosen zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

Hinweis zu den Probenahmemengen, wenn die Proben zur Untersuchung auf die verschiedenen Stoffgruppen getrennt entnommen werden:

A) Für die Untersuchungen auf Pestizide nach Multi-, Sammel- und Einzelmethoden
mindestens 10 Aprikosen (jedoch mindestens 1 kg)

B) Für die Untersuchungen auf Elemente
mindestens 10 Aprikosen (jedoch mindestens 1 kg)

PROBENVORBEREITUNGSVORSCHRIFT

4.3.2.3 Aubergine

Probenlagerung bis zur Probenvorbereitung:

Die Probe ist nach dem Eingang zu wiegen und das Gewicht zu notieren. Kann die Vorbereitung nicht am Eingangstag durchgeführt werden, ist die Probe kühl und dunkel bis zum darauf folgenden Tag aufzubewahren.

Grundlegende Probenvorbereitung:

Von der eingegangenen Laborprobe, die aus mindestens 10 Auberginen (jedoch mindestens 2 kg) bestehen soll, werden die Kelche und eventuell anhaftende Verunreinigungen entfernt. Der Anteil wird nach Art und gegebenenfalls Menge im Protokoll notiert.

Anschließend werden 5 Auberginen mit einem Keramikmesser längs der Vegetationsachse nach dem Sektorverfahren in jeweils vier Segmente geteilt. Zwei gegenüberliegende Segmente jeder Aubergine sind für die Pestiziduntersuchungen nach Multi-, Sammel- und Einzelmethoden zu verwenden, ein Segment jeder Aubergine ist für die Dithiocarbamatuntersuchung heranzuziehen.

Weitere 5 Auberginen werden für die Untersuchungen auf Elemente verwendet.

Analysenspezifische Probenvorbereitung:

Bitte zusätzlich die allgemeinen Hinweise in Abschnitt 4.2 und die Hinweise zur Analytik in Kapitel 6 beachten!

A) Für die Untersuchungen auf Dithiocarbamate

Alle vorgesehenen Segmente werden mit einem Keramikmesser grob zerkleinert, intensiv gemischt und direkt untersucht, im Ausnahmefall bis zur weiteren Bearbeitung, möglichst portionsweise, gemäß den vorgesehenen Einwaagen tiefgefroren. Das restliche Material wird für eventuell notwendige Nachuntersuchungen tiefgefroren aufbewahrt.

Bei Bestimmung der Dithiocarbamate nach der EURL-Methode (Analysis of Dithiocarbamate Residues in Foods of Plant Origin involving Cleavage into Carbon Disulfide, Partitioning into Isooctane and Determinative Analysis by GC-ECD, vgl. Kapitel 6.1.1.2 Methode d) kann die Probenvorbereitung wie unter Teil B) beschrieben erfolgen.

Die Analysenergebnisse sind auf das ganze Erzeugnis nach Entfernen der o. a. Bestandteile zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

B) Für die Pestiziduntersuchungen nach Multi-, Sammel- und Einzelmethoden

Alle vorgesehenen Segmente werden homogenisiert. Die Feinzerkleinerung sollte möglichst im tiefgefrorenen Zustand, gegebenenfalls unter Zusatz von Trockeneis mit einem leistungsstarken Zerkleinerungsgerät erfolgen. Anschließend wird das Homogenat direkt untersucht oder bis zur weiteren Bearbeitung, möglichst portionsweise, gemäß den vorgesehenen Einwaagen – um Inhomogenitäten durch Entmischungen und Saftverluste zu vermeiden – tiefgefroren. Das restliche Material wird für eventuell notwendige Nachuntersuchungen tiefgefroren aufbewahrt.

Die Analysenergebnisse sind auf das ganze Erzeugnis nach Entfernen der o. a. Bestandteile zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

C) Für die Untersuchungen auf Elemente

Alle vorgesehenen Auberginen werden normiert gewaschen. Anschließend werden die Auberginen homogenisiert und direkt untersucht oder im Kunststoffgefäß bis zur

Untersuchung und für eventuell notwendige Nachuntersuchungen tiefgefroren aufbewahrt.

Die Analyseergebnisse sind auf die zum Verzehr bestimmten, küchenmäßig vorbereiteten (gewaschenen) Auberginen zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

Hinweis zu den Probenahmemengen, wenn die Proben zur Untersuchung auf die verschiedenen Stoffgruppen getrennt entnommen werden:

- A) und B) Für die Untersuchungen auf Dithiocarbamate und Pestizide nach Multi-Sammel- und Einzelmethoden
mindestens 5 Auberginen (jedoch mindestens 2 kg)
- C) Für die Untersuchungen auf Elemente
mindestens 5 Auberginen (jedoch mindestens 2 kg)

PROBENVORBEREITUNGSVORSCHRIFT

4.3.2.4 Banane, Babybanane, Kochbanane

Probenlagerung bis zur Probenvorbereitung:

Die Probe ist nach dem Eingang zu wiegen und das Gewicht zu notieren. Kann die Vorbereitung nicht am Eingangstag durchgeführt werden, ist die Probe kühl und dunkel bis zum darauf folgenden Tag aufzubewahren.

Grundlegende Probenvorbereitung:

Von der eingegangenen Laborprobe, die aus mindestens 10 Bananen (jedoch mindestens 1 kg) bestehen soll, werden verdorbene Teile entfernt und die Stiele soweit abgeschnitten, dass das Fruchtfleisch noch mit Schale bedeckt ist. Der Anteil wird nach Art und gegebenenfalls Menge im Protokoll notiert.

Mit einem Keramikkmesser wird jede Banane längs der Vegetationsachse nach dem Sektorverfahren in jeweils vier Segmente geteilt. Zwei gegenüberliegende Segmente jeder Banane sind für die Pestiziduntersuchungen nach Multi-, Sammel- und Einzelmethode zu verwenden, ein Segment jeder Banane ist für die Dithiocarbamatuntersuchung und die restlichen Segmente sind für die Elementuntersuchungen heranzuziehen.

Analysenspezifische Probenvorbereitung:

Bitte zusätzlich die allgemeinen Hinweise in Abschnitt 4.2 und die Hinweise zur Analytik in Kapitel 6 beachten!

A) Für die Untersuchungen auf Dithiocarbamate

Alle vorgesehenen Segmente werden mit einem Keramikkmesser grob zerkleinert, intensiv gemischt und direkt untersucht, im Ausnahmefall bis zur weiteren Bearbeitung, möglichst portionsweise, gemäß den vorgesehenen Einwaagen tiefgefroren. Das restliche Material wird für eventuell notwendige Nachuntersuchungen tiefgefroren aufbewahrt.

Bei Bestimmung der Dithiocarbamate nach der EURL-Methode (Analysis of Dithiocarbamate Residues in Foods of Plant Origin involving Cleavage into Carbon Disulfide, Partitioning into Isooctane and Determinative Analysis by GC-ECD, vgl. Kapitel 6.1.1.2 Methode d) kann die Probenvorbereitung wie unter Teil B) beschrieben erfolgen.

Die Analysenergebnisse sind auf das ganze Erzeugnis nach Entfernen der o. a. Bestandteile zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

B) Für die Pestiziduntersuchungen nach Multi-, Sammel- und Einzelmethode

Alle vorgesehenen Segmente werden homogenisiert. Die Feinzerkleinerung sollte möglichst im tiefgefrorenen Zustand, gegebenenfalls unter Zusatz von Trockeneis mit einem leistungsstarken Zerkleinerungsgerät erfolgen. Anschließend wird das Homogenat direkt untersucht oder bis zur weiteren Bearbeitung, möglichst portionsweise, gemäß den vorgesehenen Einwaagen – um Inhomogenitäten durch Entmischungen und Saftverluste zu vermeiden – tiefgefroren. Das restliche Material wird für eventuell notwendige Nachuntersuchungen tiefgefroren aufbewahrt.

Die Analysenergebnisse sind auf das ganze Erzeugnis nach Entfernen der o. a. Bestandteile zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

C) Für die Untersuchungen auf Elemente

Von allen ausgewählten Segmenten wird die Schale entfernt. Anschließend wird das Fruchtfleisch homogenisiert und direkt untersucht oder im Kunststoffgefäß bis zur

Untersuchung und für eventuell notwendige Nachuntersuchungen tiefgefroren aufbewahrt.

Die Analysenergebnisse sind auf die zum Verzehr bestimmten (geschälten) Bananen zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

Hinweis zu den Probenahmemengen, wenn die Proben zur Untersuchung auf die verschiedenen Stoffgruppen getrennt entnommen werden:

- A) und B) Für die Untersuchungen auf Dithiocarbamate und Pestizide nach Multi-Sammel- und Einzelmethoden
mindestens 10 Bananen (jedoch mindestens 1 kg)
- C) Für die Untersuchungen auf Elemente
mindestens 10 Bananen (jedoch mindestens 1 kg)

PROBENVORBEREITUNGSVORSCHRIFT

4.3.2.5 Broccoli, frisch

Probenlagerung bis zur Probenvorbereitung:

Die Probe ist nach dem Eingang zu wiegen und das Gewicht zu notieren. Kann die Vorbereitung nicht am Eingangstag durchgeführt werden, ist die Probe kühl und dunkel bis zum darauf folgenden Tag aufzubewahren.

Grundlegende Probenvorbereitung:

Von der eingegangenen Laborprobe, die aus mindestens 5 Köpfen bzw. Teilstücken (jedoch mindestens 2 kg) Broccoli bestehen soll, werden anhaftende Verunreinigungen, verdorbene Teile und eventuell vorhandene Blätter entfernt. Der Anteil wird nach Art und gegebenenfalls Menge im Protokoll notiert. Anschließend wird jedes Broccoli-Teilstück mit einem Keramikmesser längs der Vegetationsachse nach dem Sektorverfahren in jeweils vier Segmente geteilt. Zwei gegenüberliegende Segmente jedes Kopfes sind für die Pestiziduntersuchungen nach Multi-, Sammel- und Einzelmethode zu verwenden, ein Segment jedes Kopfes ist für die Elementuntersuchungen und die restlichen Segmente sind für die Nitratuntersuchung heranzuziehen.

Analysenspezifische Probenvorbereitung:

Bitte zusätzlich die allgemeinen Hinweise in Abschnitt 4.2 und die Hinweise zur Analytik in Kapitel 6 beachten!

A) Für die Pestiziduntersuchungen nach Multi-, Sammel- und Einzelmethode

Alle vorgesehenen Segmente werden homogenisiert. Die Feinzerkleinerung sollte möglichst im tiefgefrorenen Zustand, gegebenenfalls unter Zusatz von Trockeneis mit einem leistungsstarken Zerkleinerungsgerät erfolgen. Anschließend wird das Homogenat direkt untersucht oder bis zur weiteren Bearbeitung, möglichst portionsweise, gemäß den vorgesehenen Einwaagen – um Inhomogenitäten durch Entmischungen und Saftverluste zu vermeiden – tiefgefroren. Das restliche Material wird für eventuell notwendige Nachuntersuchungen tiefgefroren aufbewahrt.

Die Analyseergebnisse sind auf das ganze Erzeugnis nach Entfernen der o. a. Bestandteile zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

B) Für die Untersuchungen auf Elemente

Alle vorgesehenen Segmente werden normiert gewaschen, anschließend homogenisiert und direkt untersucht oder im Kunststoffgefäß bis zur Untersuchung und für eventuell notwendige Nachuntersuchungen tiefgefroren aufbewahrt.

Die Analyseergebnisse sind auf den zum Verzehr bestimmten, küchenmäßig vorbereiteten (gewaschenen) Broccoli zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

C) Für die Untersuchung auf Nitrat

Alle vorgesehenen Segmente werden homogenisiert und direkt untersucht oder bis zur Untersuchung und für eventuell notwendige Nachuntersuchungen tiefgefroren aufbewahrt.

Das Analyseergebnis ist auf das ganze Erzeugnis nach Entfernen der o. a. Bestandteile zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

Hinweis zu den Probenahmemengen, wenn die Proben zur Untersuchung auf die verschiedenen Stoffgruppen getrennt entnommen werden:

- A) Für die Untersuchungen auf Pestizide nach Multi-, Sammel- und Einzelmethode
mindestens 5 Köpfe bzw. Teilstücke (jedoch mindestens 2 kg)
- B) Für die Untersuchungen auf Elemente
mindestens 5 Köpfe bzw. Teilstücke (jedoch mindestens 2 kg)
- C) Für die Untersuchung auf Nitrat
mindestens 5 Köpfe bzw. Teilstücke (jedoch mindestens 2 kg)

PROBENVORBEREITUNGSVORSCHRIFT

4.3.2.6 Broccoli tiefgefroren

Probenlagerung bis zur Probenvorbereitung:

Die Probe ist nach dem Eingang zu wiegen und das Gewicht zu notieren. Bis zur Untersuchung ist die Probe tiefgekühlt aufzubewahren.

Grundlegende Probenvorbereitung:

Die eingegangene Laborprobe, die aus mindestens 1 kg tiefgefrorenem Broccoli bestehen soll, wird im tiefgefrorenen Zustand in einer Kunststoffschüssel mittels Glasstab oder Kunststofflöffel durchgemischt. Etwa 500 g Broccoli sind für die Pestiziduntersuchungen nach Multi-, Sammel- und Einzelmethoden heranzuziehen, etwa 200 g sind für die Elementuntersuchungen und die Restmenge ist für die Nitratuntersuchung zu verwenden.

Analysenspezifische Probenvorbereitung:

Bitte zusätzlich die allgemeinen Hinweise in Abschnitt 4.2 und die Hinweise zur Analytik in Kapitel 6 beachten!

A) Für die Pestiziduntersuchungen nach Multi-, Sammel- und Einzelmethoden

Alle vorgesehenen Broccolistücke werden homogenisiert. Die Feinzerkleinerung sollte möglichst im tiefgefrorenen Zustand, gegebenenfalls unter Zusatz von Trockeneis mit einem leistungsstarken Zerkleinerungsgerät erfolgen. Anschließend wird das Homogenat direkt untersucht oder bis zur weiteren Bearbeitung, möglichst portionsweise, gemäß den vorgesehenen Einwaagen – um Inhomogenitäten durch Entmischungen und Saftverluste zu vermeiden – tiefgefroren. Das restliche Material wird für eventuell notwendige Nachuntersuchungen tiefgefroren aufbewahrt.

Die Analyseergebnisse sind auf den Broccoli in der Angebotsform zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

B) Für die Untersuchungen auf Elemente

Alle vorgesehenen Broccolistücke werden homogenisiert und direkt untersucht oder im Kunststoffgefäß bis zur Untersuchung und für eventuell notwendige Nachuntersuchungen tiefgefroren aufbewahrt.

Die Analyseergebnisse sind auf den Broccoli in der Angebotsform zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

C) Für die Untersuchung auf Nitrat

Alle vorgesehenen Broccolistücke werden homogenisiert und direkt untersucht oder bis zur Untersuchung und für eventuell notwendige Nachuntersuchungen tiefgefroren aufbewahrt.

Die Analyseergebnisse sind auf den Broccoli in der Angebotsform zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

Hinweis zu den Probenahmemengen, wenn die Proben zur Untersuchung auf die verschiedenen Stoffgruppen getrennt entnommen werden:

A) Für die Untersuchungen auf Pestizide nach Multi-, Sammel- und Einzelmethoden
mindestens 1 kg Broccoli

B) Für die Untersuchungen auf Elemente
mindestens 1 kg Broccoli

- C) Für die Untersuchung auf Nitrat
mindestens 1 kg Broccoli

PROBENVORBEREITUNGSVORSCHRIFT

4.3.2.7 Datteln getrocknet

Probenlagerung bis zur Probenvorbereitung:

Die Probe ist nach dem Eingang zu wiegen und das Gewicht zu notieren. Bis zur Untersuchung ist die Probe dunkel und geschützt vor Feuchtigkeit bei Raumtemperatur aufzubewahren.

Grundlegende Probenvorbereitung:

Von der eingegangenen Laborprobe, die aus mindestens 1 kg (jedoch mindestens 3 Packungen) Datteln bestehen soll, werden die Kerne (soweit vorhanden) entfernt.

Analysenspezifische Probenvorbereitung:

Für die Untersuchungen auf Mykotoxine

Die Datteln werden mit einem geeigneten Gerät homogenisiert. Die Nasshomogenisierung unter Zusatz einer definierten Menge Wasser wird empfohlen. Bei der Berechnung der Analysenergebnisse ist der Wasseranteil zu berücksichtigen. Die homogenisierten Datteln werden direkt untersucht oder bis zur Untersuchung und für eventuell notwendige Nachuntersuchungen tiefgefroren aufbewahrt.

Die Analysenergebnisse sind auf die zum Verzehr bestimmten (entkernten) Datteln zu beziehen und in µg/kg anzugeben.

PROBENVORBEREITUNGSVORSCHRIFT

4.3.2.8 Dinkelkörner

Probenlagerung bis zur Probenvorbereitung:

Die Probe ist nach dem Eingang zu wiegen und das Gewicht zu notieren. Bis zur Untersuchung ist die Probe dunkel und geschützt vor Feuchtigkeit bei Raumtemperatur aufzubewahren.

Grundlegende Probenvorbereitung:

Die eingegangene Laborprobe, die aus mindestens 1,2 kg (jedoch mindestens 3 Packungen) Dinkelkörnern bestehen soll, wird von Fremdbesatz befreit (soweit vorhanden) und anschließend in einer Kunststoffschüssel mittels Glasstab oder Kunststofflöffel gut durchmischt. Für die Elementuntersuchungen werden ca. 200 g abgenommen und in ein Kunststoffgefäß abgefüllt. Für die Mykotoxinuntersuchungen wird die Restmenge verwendet.

Analysenspezifische Probenvorbereitung:

Bitte zusätzlich die allgemeinen Hinweise in Abschnitt 4.2 und die Hinweise zur Analytik in Kapitel 6 beachten!

A) Für die Untersuchungen auf Elemente

Alle vorgesehenen Dinkelkörner werden mit einem geeigneten Gerät homogenisiert. Für die Homogenisierung wird das Einweichen in einer definierten Menge „Reinstwasser“ empfohlen, die bei der Berechnung der Analysenergebnisse zu berücksichtigen ist. Die homogenisierten Dinkelkörner werden direkt untersucht oder in einem Kunststoffgefäß bis zur Untersuchung und für eventuell notwendige Nachuntersuchungen tiefgefroren, bei Trockenhomogenisierung trocken und dunkel aufbewahrt.

Die Analysenergebnisse sind auf die von Fremdbesatz befreiten Dinkelkörner zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

B) Für die Untersuchungen auf Mykotoxine (Aflatoxine, OTA, TriA)

Alle vorgesehenen Dinkelkörner werden – eventuell portionsweise – mit einem geeigneten Gerät fein vermahlen und das Mehl danach nochmals intensiv gemischt. Das Dinkelmehl wird direkt untersucht oder bis zur Untersuchung und für eventuell notwendige Nachuntersuchungen trocken und dunkel aufbewahrt.

Die Analysenergebnisse sind auf die von Fremdbesatz befreiten Dinkelkörner zu beziehen und in µg/kg anzugeben.

Hinweis zu den Probenahmemengen, wenn die Proben zur Untersuchung auf die verschiedenen Stoffgruppen getrennt entnommen werden:

A) Für die Untersuchungen auf Elemente

mindestens 1 kg Dinkelkörner

B) Für die Untersuchungen auf Mykotoxine

mindestens 1 kg (jedoch mindestens 3 Packungen) Dinkelkörner

PROBENVORBEREITUNGSVORSCHRIFT

4.3.2.9 Erbse ohne Schote, frisch

Probenlagerung bis zur Probenvorbereitung:

Die Probe ist nach dem Eingang zu wiegen und das Gewicht zu notieren. Kann die Vorbereitung nicht am Eingangstag durchgeführt werden, ist die Probe kühl und dunkel bis zum darauf folgenden Tag aufzubewahren.

Grundlegende Probenvorbereitung:

Die eingegangene Laborprobe, die aus mindestens 1 kg Erbsen bestehen soll, wird in einer Kunststoffschüssel intensiv gemischt. Etwa 500 g Erbsen sind für die Pestiziduntersuchungen nach Multi-, Sammel- und Einzelmethoden heranzuziehen, etwa 300 g sind für die Dithiocarbamatuntersuchung und die Restmenge ist für die Elementuntersuchungen zu verwenden.

Analysenspezifische Probenvorbereitung:

Bitte zusätzlich die allgemeinen Hinweise in Abschnitt 4.2 und die Hinweise zur Analytik in Kapitel 6 beachten!

A) Für die Untersuchungen auf Dithiocarbamate

Alle vorgesehenen Erbsen werden intensiv gemischt und direkt untersucht. Das restliche Material wird für eventuell notwendige Nachuntersuchungen tiefgefroren aufbewahrt.

Bei Bestimmung der Dithiocarbamate nach der EURL-Methode (Analysis of Dithiocarbamate Residues in Foods of Plant Origin involving Cleavage into Carbon Disulfide, Partitioning into Isooctane and Determinative Analysis by GC-ECD, vgl. Kapitel 6.1.1.2 Methode d) kann die Probenvorbereitung wie unter Teil B) beschrieben erfolgen.

Die Analyseergebnisse sind auf die Erbse in der Angebotsform zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

B) Für die Pestiziduntersuchungen nach Multi-, Sammel- und Einzelmethoden

Alle vorgesehenen Erbsen sollten möglichst im tiefgefrorenen Zustand, gegebenenfalls unter Zusatz von Trockeneis mit einem leistungsstarken Zerkleinerungsgerät homogenisiert werden. Anschließend wird das Homogenat direkt untersucht oder bis zur weiteren Bearbeitung, möglichst portionsweise, gemäß den vorgesehenen Einwaagen – um Inhomogenitäten durch Entmischungen und Saftverluste zu vermeiden – tiefgefroren. Das restliche Material wird für eventuell notwendige Nachuntersuchungen tiefgefroren aufbewahrt.

Die Analyseergebnisse sind auf die Erbse in der Angebotsform zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

C) Für die Untersuchungen auf Elemente

Alle vorgesehenen Erbsen werden normiert gewaschen, anschließend homogenisiert und direkt untersucht oder im Kunststoffgefäß bis zur Untersuchung und für eventuell notwendige Nachuntersuchungen tiefgefroren aufbewahrt.

Die Analyseergebnisse sind auf die Erbsen in der Angebotsform zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

Hinweis zu den Probenahmemengen, wenn die Proben zur Untersuchung auf die verschiedenen Stoffgruppen getrennt entnommen werden:

- A) und B) Für die Untersuchungen auf Dithiocarbamate und Pestizide nach Multi-Sammel- und Einzelmethoden
mindestens 1 kg Erbsen

- C) Für die Untersuchungen auf Elemente
mindestens 1 kg Erbsen

PROBENVORBEREITUNGSVORSCHRIFT

4.3.2.10 Erbse tiefgefroren (ohne Schote)

Probenlagerung bis zur Probenvorbereitung:

Die Probe ist nach dem Eingang zu wiegen und das Gewicht zu notieren. Bis zur Untersuchung ist die Probe tiefgekühlt aufzubewahren.

Grundlegende Probenvorbereitung:

Die eingegangene Laborprobe, die aus mindestens 1 kg tiefgefrorenen Erbsen bestehen soll, wird in einer Kunststoffschüssel intensiv gemischt. Etwa 500 g Erbsen sind für die Pestiziduntersuchungen nach Multi-, Sammel- und Einzelmethoden heranzuziehen, etwa 300 g sind für die Dithiocarbamatuntersuchung und die Restmenge ist für die Elementuntersuchungen zu verwenden.

Analysenspezifische Probenvorbereitung:

Bitte zusätzlich die allgemeinen Hinweise in Abschnitt 4.2 und die Hinweise zur Analytik in Kapitel 6 beachten!

A) Für die Untersuchungen auf Dithiocarbamate

Alle vorgesehenen tiefgefrorenen Erbsen werden intensiv gemischt und direkt untersucht. Das restliche Material wird für eventuell notwendige Nachuntersuchungen tiefgefroren aufbewahrt.

Bei Bestimmung der Dithiocarbamate nach der EURL-Methode (Analysis of Dithiocarbamate Residues in Foods of Plant Origin involving Cleavage into Carbon Disulfide, Partitioning into Isooctane and Determinative Analysis by GC-ECD, vgl. Kapitel 6.1.1.2 Methode d) kann die Probenvorbereitung wie unter Teil B) beschrieben erfolgen.

Die Analysenergebnisse sind auf die Erbse in der Angebotsform zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

B) Für die Pestiziduntersuchungen nach Multi-, Sammel- und Einzelmethoden

Alle vorgesehenen Erbsen sollten möglichst im tiefgefrorenen Zustand, gegebenenfalls unter Zusatz von Trockeneis mit einem leistungsstarken Zerkleinerungsgerät homogenisiert werden. Anschließend wird das Homogenat direkt untersucht oder bis zur weiteren Bearbeitung, möglichst portionsweise, gemäß den vorgesehenen Einwaagen – um Inhomogenitäten durch Entmischungen und Saftverluste zu vermeiden – tiefgefroren. Das restliche Material wird für eventuell notwendige Nachuntersuchungen tiefgefroren aufbewahrt.

Die Analysenergebnisse sind auf die Erbsen in der Angebotsform zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

C) Für die Untersuchungen auf Elemente

Alle vorgesehenen Erbsen werden homogenisiert und direkt untersucht oder bis zur Untersuchung und für eventuell notwendige Nachuntersuchungen tiefgefroren aufbewahrt.

Das Analysenergebnis ist auf die Erbsen in der Angebotsform zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

Hinweis zu den Probenahmemengen, wenn die Proben zur Untersuchung auf die verschiedenen Stoffgruppen getrennt entnommen werden:

- A) und B) Für die Untersuchungen auf Dithiocarbamate und Pestizide nach Multi-Sammel- und Einzelmethode
mindestens 1 kg Erbsen

- C) Für die Untersuchungen auf Elemente
mindestens 1 kg Erbsen

PROBENVORBEREITUNGSVORSCHRIFT

4.3.2.11 Gemüsepaprika

Probenlagerung bis zur Probenvorbereitung:

Die Probe ist nach dem Eingang zu wiegen und das Gewicht zu notieren. Kann die Vorbereitung nicht am Eingangstag durchgeführt werden, ist die Probe kühl und dunkel bis zum darauf folgenden Tag aufzubewahren.

Grundlegende Probenvorbereitung:

Von der eingegangenen Laborprobe, die aus mindestens 20 Paprikaschoten **einer Farbe**, jedoch mindestens 1 kg bestehen soll, werden eventuell vorhandene Stiele und verdorbene Teile entfernt. Der Anteil wird nach Art und gegebenenfalls Menge im Protokoll notiert. Anschließend werden mindestens 10 Paprikaschoten mit einem Keramikkmesser längs der Vegetationsachse nach dem Sektorverfahren in jeweils vier Segmente geteilt. Zwei gegenüberliegende Segmente jeder Schote sind für die Pestiziduntersuchungen nach Multi-, Sammel- und Einzelmethoden zu verwenden, ein Segment jeder Schote ist für die Dithiocarbamatuntersuchung heranzuziehen. Für die Elementuntersuchungen werden 10 ganze Paprikaschoten verwendet.

Analysenspezifische Probenvorbereitung:

Bitte zusätzlich die allgemeinen Hinweise in Abschnitt 4.2 und die Hinweise zur Analytik in Kapitel 6 beachten!

A) Für die Untersuchungen auf Dithiocarbamate

Alle vorgesehenen Segmente werden mit einem Keramikkmesser grob zerkleinert, intensiv gemischt und direkt untersucht, im Ausnahmefall bis zur weiteren Bearbeitung, möglichst portionsweise, gemäß den vorgesehenen Einwaagen tiefgefroren. Das restliche Material wird für eventuell notwendige Nachuntersuchungen tiefgefroren aufbewahrt.

Bei Bestimmung der Dithiocarbamate nach der EURL-Methode (Analysis of Dithiocarbamate Residues in Foods of Plant Origin involving Cleavage into Carbon Disulfide, Partitioning into Isooctane and Determinative Analysis by GC-ECD, vgl. Kapitel 6.1.1.2 Methode d) kann die Probenvorbereitung wie unter Teil B) beschrieben erfolgen.

Die Analysenergebnisse sind auf das ganze Erzeugnis nach Entfernen der o. a. Bestandteile zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

B) Für die Pestiziduntersuchungen nach Multi-, Sammel- und Einzelmethoden

Alle vorgesehenen Segmente werden homogenisiert. Die Feinzerkleinerung sollte möglichst im tiefgefrorenen Zustand, gegebenenfalls unter Zusatz von Trockeneis mit einem leistungsstarken Zerkleinerungsgerät erfolgen. Anschließend wird das Homogenat direkt untersucht oder bis zur weiteren Bearbeitung, möglichst portionsweise, gemäß den vorgesehenen Einwaagen – um Inhomogenitäten durch Entmischungen und Saftverluste zu vermeiden – tiefgefroren. Das restliche Material wird für eventuell notwendige Nachuntersuchungen tiefgefroren aufbewahrt.

Die Analysenergebnisse sind auf das ganze Erzeugnis nach Entfernen der o. a. Bestandteile zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

C) Für die Untersuchungen auf Elemente

10 Paprikaschoten werden normiert gewaschen. Anschließend werden sie mit einem Keramikkmesser längs der Vegetationsachse nach dem Sektorverfahren in jeweils vier Segmente geteilt. Von 10 ausgewählten Segmenten (ein Segment von jeder Schote) werden Stielansätze, Samen und Scheidewände entfernt, das Fruchtfleisch wird

homogenisiert und direkt untersucht oder im Kunststoffgefäß bis zur Untersuchung und für eventuell notwendige Nachuntersuchungen tiefgefroren aufbewahrt.
Die Analyseergebnisse sind auf die zum Verzehr bestimmten, küchenmäßig vorbereiteten (gewaschenen und geputzten) Paprikaschoten zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

Hinweis zu den Probenahmemengen, wenn die Proben zur Untersuchung auf die verschiedenen Stoffgruppen getrennt entnommen werden:

- A) und B) Für die Untersuchungen auf Dithiocarbamate und Pestizide nach Multi-Sammel- und Einzelmethoden
mindestens 10 Paprikaschoten einer Farbe (jedoch mindestens 1 kg)
- C) Für die Untersuchungen auf Elemente
mindestens 10 Paprikaschoten einer Farbe (jedoch mindestens 1 kg)

PROBENVORBEREITUNGSVORSCHRIFT**4.3.2.12 Getreidebeikost für Säuglinge und Kleinkinder (Pulver)**

Probenlagerung bis zur Probenvorbereitung:

Die Probe ist nach dem Eingang zu wiegen und das Gewicht zu notieren. Bis zur Untersuchung ist die Probe dunkel und geschützt vor Feuchtigkeit bei Raumtemperatur aufzubewahren.

Probenvorbereitung:

Die eingegangene Laborprobe, die aus mindestens 1 kg Getreidebeikostpulver (jedoch mindestens 3 Packungen) bestehen soll, wird in einer Schüssel intensiv gemischt. Für die Pestiziduntersuchungen nach Multi-, Sammel- und Einzelmethoden und für die Dithiocarbamatuntersuchung werden jeweils etwa 100 g und für die Mykotoxinuntersuchungen wird die Restmenge verwendet.

Analysenspezifische Probenvorbereitung:

Bitte zusätzlich die allgemeinen Hinweise in Abschnitt 4.2 und die Hinweise zur Analytik in Kapitel 6 beachten!

A) Für die Untersuchungen auf Dithiocarbamate

Das vorgesehene Getreidebeikostpulver wird direkt untersucht. Das restliche Material wird für eventuell notwendige Nachuntersuchungen trocken und dunkel aufbewahrt. Die Analyseergebnisse sind auf das verzehrfertige Erzeugnis zu beziehen (in der vom Hersteller angegebenen Zubereitung) und in mg/kg anzugeben.

B) Für die Pestiziduntersuchungen nach Multi-, Sammel- und Einzelmethoden

Das vorgesehene Getreidebeikostpulver wird direkt untersucht. Das restliche Material wird für eventuell notwendige Nachuntersuchungen trocken und dunkel aufbewahrt. Die Analyseergebnisse sind auf das verzehrfertige Erzeugnis zu beziehen (in der vom Hersteller angegebenen Zubereitung) und in mg/kg anzugeben.

C) Für die Untersuchungen auf Mykotoxine

Das vorgesehene Getreidebeikostpulver wird direkt untersucht. Das restliche Material wird für eventuell notwendige Nachuntersuchungen trocken und dunkel aufbewahrt. Die Analyseergebnisse sind auf das Erzeugnis in der Angebotsform zu beziehen und in µg/kg anzugeben.

Hinweis zu den Probenahmemengen, wenn die Proben zur Untersuchung auf die verschiedenen Stoffgruppen getrennt entnommen werden:

A) und B) Für die Dithiocarbamat- und die Pestiziduntersuchungen nach Multi-, Sammel- und Einzelmethoden
mindestens 500 g Getreidebeikostpulver

C) Für die Untersuchungen auf Mykotoxine
mindestens 1 kg Getreidebeikostpulver (jedoch mindestens 3 Packungen)

PROBENVORBEREITUNGSVORSCHRIFT

4.3.2.13 Grapefruit

Probenlagerung bis zur Probenvorbereitung:

Die Probe ist nach dem Eingang zu wiegen und das Gewicht zu notieren. Kann die Vorbereitung nicht am Eingangstag durchgeführt werden, ist die Probe kühl und dunkel bis zum darauf folgenden Tag aufzubewahren.

Grundlegende Probenvorbereitung:

Von der eingegangenen Laborprobe, die aus mindestens 5 Grapefruits (jedoch mindestens 2 kg) bestehen soll, werden anhaftende Verunreinigungen, verdorbene Teile, Stiele und eventuell vorhandene Blätter entfernt. Der Anteil wird nach Art und ggf. Menge im Protokoll notiert.

Anschließend wird jede Grapefruit mit einem Keramikmesser längs der Vegetationsachse nach dem Sektorverfahren in jeweils vier Segmente geteilt. Zwei gegenüberliegende Segmente einer jeden Grapefruit sind für die Pestiziduntersuchungen nach Multi-, Sammel- und Einzelmethoden zu verwenden, ein Segment jeder Grapefruit ist für die Untersuchungen auf die Dithiocarbamate heranzuziehen.

Analysenspezifische Probenvorbereitung:

Bitte zusätzlich die allgemeinen Hinweise in Abschnitt 4.2 und die Hinweise zur Analytik in Kapitel 6 beachten!

A) Für die Untersuchungen auf Dithiocarbamate

Alle vorgesehenen Segmente werden mit einem Keramikmesser grob zerkleinert, intensiv gemischt und direkt untersucht, im Ausnahmefall bis zur weiteren Bearbeitung, möglichst portionsweise, gemäß den vorgesehenen Einwaagen tiefgefroren. Das restliche Material wird für eventuell notwendige Nachuntersuchungen tiefgefroren aufbewahrt.

Bei Bestimmung der Dithiocarbamate nach der EURL-Methode (Analysis of Dithiocarbamate Residues in Foods of Plant Origin involving Cleavage into Carbon Disulfide, Partitioning into Isooctane and Determinative Analysis by GC-ECD, vgl. Kapitel 6.1.1.2 Methode d) kann die Probenvorbereitung wie unter Teil B) beschrieben erfolgen.

Die Analysenergebnisse sind auf das ganze Erzeugnis nach Entfernen der o. a. Bestandteile zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

B) Für die Pestiziduntersuchungen nach Multi-, Sammel- und Einzelmethoden

Alle vorgesehenen Segmente werden homogenisiert. Die Feinzerkleinerung sollte möglichst im tiefgefrorenen Zustand, gegebenenfalls unter Zusatz von Trockeneis mit einem leistungsstarken Zerkleinerungsgerät erfolgen. Anschließend wird das Homogenat direkt untersucht oder bis zur weiteren Bearbeitung, möglichst portionsweise, gemäß den vorgesehenen Einwaagen – um Inhomogenitäten durch Entmischungen und Saftverluste zu vermeiden – tiefgefroren. Das restliche Material wird für eventuell notwendige Nachuntersuchungen tiefgefroren aufbewahrt.

Die Analysenergebnisse sind auf das ganze Erzeugnis nach Entfernen der o. a. Bestandteile zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

PROBENVORBEREITUNGSVORSCHRIFT**4.3.2.14 Grünkohl, frisch (Köpfe)**

Probenlagerung bis zur Probenvorbereitung:

Die Probe ist nach dem Eingang zu wiegen und das Gewicht zu notieren. Kann die Vorbereitung nicht am Eingangstag durchgeführt werden, ist die Probe kühl und dunkel bis zum darauf folgenden Tag aufzubewahren.

Grundlegende Probenvorbereitung:

Von der eingegangenen Laborprobe, die aus mindestens 5 Köpfen (jedoch mindestens 2 kg) bestehen soll, werden anhaftende Verunreinigungen und welke Teile entfernt. Der Anteil wird nach Art und gegebenenfalls Menge im Protokoll notiert. Anschließend wird jeder Kopf mit einem Messer längs der Vegetationsachse nach dem Sektorverfahren in jeweils vier Segmente geteilt. Zwei gegenüberliegende Segmente jedes Kopfes sind für die Pestiziduntersuchungen nach Multi-, Sammel- und Einzelmethoden zu verwenden, ein Segment jedes Kopfes ist für die Nitratuntersuchung heranzuziehen.

Analysenspezifische Probenvorbereitung:

Bitte zusätzlich die allgemeinen Hinweise in Abschnitt 4.2 und die Hinweise zur Analytik in Kapitel 6 beachten!

A) Für die Pestiziduntersuchungen nach Multi-, Sammel- und Einzelmethoden

Alle vorgesehenen Segmente werden homogenisiert. Die Feinzerkleinerung sollte möglichst im tiefgefrorenen Zustand, gegebenenfalls unter Zusatz von Trockeneis mit einem leistungsstarken Zerkleinerungsgerät erfolgen. Anschließend wird das Homogenat direkt untersucht oder bis zur weiteren Bearbeitung, möglichst portionsweise, gemäß den vorgesehenen Einwaagen – um Inhomogenitäten durch Entmischungen und Saftverluste zu vermeiden – tiefgefroren. Das restliche Material wird für eventuell notwendige Nachuntersuchungen tiefgefroren aufbewahrt.

Die Analyseergebnisse sind auf das ganze Erzeugnis nach Entfernen der o. a. Bestandteile zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

B) Für die Untersuchung auf Nitrat

Alle vorgesehenen Segmente werden homogenisiert und direkt untersucht oder bis zur weiteren Bearbeitung und für eventuell notwendige Nachuntersuchungen tiefgefroren aufbewahrt. Die Untersuchung auf Nitrat kann auch mit einem Teil des unter A) hergestellten Homogenates erfolgen.

Das Analyseergebnis ist auf das ganze Erzeugnis nach Entfernen der o. a. Bestandteile zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

Hinweis zu den Probenahmemengen, wenn die Proben zur Untersuchung auf die verschiedenen Stoffgruppen getrennt entnommen werden:

A) Für die Untersuchungen auf Pestizide nach Multi-, Sammel- und Einzelmethoden
mindestens 5 Köpfe, jedoch mindestens 2 kg Grünkohl

B) Für die Untersuchung auf Nitrat
mindestens 5 Köpfe, jedoch mindestens 2 kg Grünkohl

PROBENVORBEREITUNGSVORSCHRIFT**4.3.2.15 Grünkohl (frisch zerkleinert oder tiefgefroren)**

Probenlagerung bis zur Probenvorbereitung:

Die Probe ist nach dem Eingang zu wiegen und das Gewicht zu notieren. Die frische Probe ist bis zur Untersuchung gekühlt aufzubewahren. Originalpackungen werden bis zur Weiterverarbeitung entsprechend der auf der Verpackung angegebenen Temperatur gelagert. Kann die Vorbereitung bei kühl zu lagernden Originalpackungen nicht innerhalb der angegebenen Mindesthaltbarkeit durchgeführt werden, ist die Probe tiefzukühlen.

Grundlegende Probenvorbereitung:

Die eingegangene Laborprobe, die aus mindestens 1 kg Grünkohl bestehen soll, wird in einer Schüssel gut durchmischt, bei tiefgefrorener Ware im tiefgefrorenen Zustand. Etwa 700 g werden für die Pestiziduntersuchungen nach Multi-, Sammel- und Einzelmethode und etwa 300 g für die Nitratuntersuchungen verwendet.

Analysenspezifische Probenvorbereitung:

Bitte zusätzlich die allgemeinen Hinweise in Abschnitt 4.2 und die Hinweise zur Analytik in Kapitel 6 beachten!

A) Für die Pestiziduntersuchungen nach Multi-, Sammel- und Einzelmethode

Der vorgesehene Grünkohl wird homogenisiert. Die Feinzerkleinerung sollte möglichst im tiefgefrorenen Zustand, gegebenenfalls unter Zusatz von Trockeneis mit einem leistungsstarken Zerkleinerungsgerät erfolgen. Anschließend wird das Homogenat direkt untersucht oder bis zur weiteren Bearbeitung, möglichst portionsweise, gemäß den vorgesehenen Einwaagen – um Inhomogenitäten durch Entmischungen und Saftverluste zu vermeiden – tiefgefroren. Das restliche Material wird für eventuell notwendige Nachuntersuchungen tiefgefroren aufbewahrt.

Die Analysenergebnisse sind auf das ganze Erzeugnis zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

B) Für die Untersuchung auf Nitrat

Der vorgesehene Grünkohl wird homogenisiert und direkt untersucht oder bis zur weiteren Bearbeitung und für eventuell notwendige Nachuntersuchungen tiefgefroren aufbewahrt. Die Untersuchung auf Nitrat kann auch mit einem Teil des unter A) hergestellten Homogenates erfolgen.

Das Analyseergebnis ist auf das ganze Erzeugnis zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

Hinweis zu den Probenahmemengen, wenn die Proben zur Untersuchung auf die verschiedenen Stoffgruppen getrennt entnommen werden:

A) Für die Untersuchungen auf Pestizide nach Multi-, Sammel- und Einzelmethode
mindestens 1 kg Grünkohl

B) Für die Untersuchung auf Nitrat
mindestens 1 kg Grünkohl

PROBENVORBEREITUNGSVORSCHRIFT

4.3.2.16 Gurke (Salatgurke)

Probenlagerung bis zur Probenvorbereitung:

Die Probe ist nach dem Eingang zu wiegen und das Gewicht zu notieren. Kann die Vorbereitung nicht am Eingangstag durchgeführt werden, ist die Probe kühl und dunkel bis zum darauf folgenden Tag aufzubewahren.

Grundlegende Probenvorbereitung:

Von der eingegangenen Laborprobe, die aus mindestens 3 Gurken (jedoch mindestens 1 kg) bestehen soll, werden Verunreinigungen und verdorbene Teile entfernt. Der Anteil wird nach Art und gegebenenfalls Menge im Protokoll notiert.

Analysenspezifische Probenvorbereitung:

Bitte zusätzlich die allgemeinen Hinweise in Abschnitt 4.2 und die Hinweise zur Analytik in Kapitel 6 beachten!

Für die Untersuchungen auf organische Kontaminanten (PFAS)

Alle Gurken werden homogenisiert und direkt untersucht oder bis zur Untersuchung und für eventuell notwendige Nachuntersuchungen in einem teflonfreien Kunststoffgefäß tiefgefroren aufbewahrt. Das restliche Material wird für eventuell notwendige Nachuntersuchungen tiefgefroren aufbewahrt.

Optional wird jede Gurke mit einem Messer längs der Vegetationsachse nach dem Sektorverfahren in jeweils vier Segmente geteilt. Zwei gegenüberliegende Segmente jeder Gurke werden homogenisiert und untersucht.

Die Analysenergebnisse sind auf das ganze Erzeugnis nach Entfernen der o. a. Bestandteile zu beziehen und in µg/kg anzugeben.

PROBENVORBEREITUNGSVORSCHRIFT

4.3.2.17 Haferkörner

Probenlagerung bis zur Probenvorbereitung:

Die Probe ist nach dem Eingang zu wiegen und das Gewicht zu notieren. Bis zur Untersuchung ist die Probe dunkel und geschützt vor Feuchtigkeit bei Raumtemperatur aufzubewahren.

Grundlegende Probenvorbereitung:

Die eingegangene Laborprobe, die aus mindestens 1 kg (jedoch mindestens 3 Packungen) Haferkörnern bestehen soll, wird von Spelzen und Fremdbesatz (soweit vorhanden) befreit und anschließend gut durchmischt.

Analysenspezifische Probenvorbereitung:

Bitte zusätzlich die allgemeinen Hinweise in Abschnitt 4.2 und die Hinweise zur Analytik in Kapitel 6 beachten!

Für die Untersuchungen auf Mykotoxine

Alle Haferkörner werden – eventuell portionsweise – mit einem geeigneten Gerät fein vermahlen und das Mehl danach nochmals intensiv gemischt. Das Hafermehl wird direkt untersucht oder bis zur Untersuchung und für eventuell notwendige Nachuntersuchungen trocken und dunkel aufbewahrt.

Die Analysenergebnisse sind auf die von Fremdbesatz befreiten Haferkörner zu beziehen und in µg/kg anzugeben.

PROBENVORBEREITUNGSVORSCHRIFT**4.3.2.18 Kaffee geröstet (gemahlen)**

Probenlagerung bis zur Probenvorbereitung:

Die Probe ist nach dem Eingang zu wiegen und das Gewicht zu notieren. Bis zur Untersuchung ist die Probe dunkel und geschützt vor Feuchtigkeit bei Raumtemperatur aufzubewahren.

Grundlegende Probenvorbereitung:

Die eingegangene Laborprobe, die aus mindestens 1 kg (jedoch mindestens 3 Packungen) Kaffeemehl bestehen soll, wird in einer Schüssel gut durchmischt.

Analysenspezifische Probenvorbereitung:

Bitte zusätzlich die allgemeinen Hinweise in Abschnitt 4.2 und die Hinweise zur Analytik in Kapitel 6 beachten!

Für die Untersuchungen auf Mykotoxine

Das Kaffeemehl wird direkt untersucht und das restliche Material für eventuell notwendige Nachuntersuchungen trocken und dunkel aufbewahrt.

Die Analyseergebnisse sind auf das Kaffeemehl in der Angebotsform zu beziehen und in µg/kg anzugeben.

PROBENVORBEREITUNGSVORSCHRIFT**4.3.2.19 Kräutertee Teeähnliche Erzeugnisse getrocknet (Blätter, Blüten)**

Probenlagerung:

Die Probe ist nach dem Eingang zu wiegen und das Gewicht zu notieren. Bis zur Untersuchung ist die Probe dunkel und geschützt vor Feuchtigkeit bei Raumtemperatur aufzubewahren.

Grundlegende Probenvorbereitung:

Die eingegangene Laborprobe, die aus mindestens 200 g Tee bestehen soll, wird in einer Schüssel gut durchmischt.

Analysenspezifische Probenvorbereitung:

Bitte zusätzlich die allgemeinen Hinweise in Abschnitt 4.2 und die Hinweise zur Analytik in Kapitel 6 beachten!

Für die Pestiziduntersuchungen nach Multi-, Sammel- und Einzelmethode

Der gesamte Tee wird mit einem geeigneten Gerät homogenisiert. Der homogenisierte Tee wird direkt untersucht und das restliche Material für eventuell notwendige Nachuntersuchungen trocken und dunkel aufbewahrt.

Die Analyseergebnisse sind auf den Tee in der Angebotsform zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

PROBENVORBEREITUNGSVORSCHRIFT**4.3.2.20 Kürbiskernöl (auch kaltgepresst)**

Probenlagerung bis zur Probenvorbereitung:

Die Probe ist nach dem Eingang zu wiegen und das Gewicht zu notieren. Bis zur Untersuchung ist die Probe dunkel bei Raumtemperatur aufzubewahren.

Grundlegende Probenvorbereitung:

Die eingegangene Laborprobe, die aus mindestens 1 Liter Kürbiskernöl bestehen soll, wird in einem Kunststoffgefäß intensiv durchmischt. Etwa 500 ml sind für die Elementuntersuchungen zu verwenden, für die Untersuchungen auf organische Kontaminanten ist die gesamte Restmenge heranzuziehen.

Analysenspezifische Probenvorbereitung:

Bitte zusätzlich die allgemeinen Hinweise in Abschnitt 4.2 und die Hinweise zur Analytik in Kapitel 6 beachten!

A) Für die Untersuchungen auf Dioxine und dioxinähnliche PCB

Das vorgesehene Öl wird direkt untersucht. Restliches Material wird für eventuell notwendige Nachuntersuchungen gekühlt und dunkel aufbewahrt.

Die Analysenergebnisse sind auf das Öl in der Angebotsform zu beziehen und in pg/g Fett anzugeben.

Für WHO-PCDD/F-TEQ und WHO-PCDD/F-PCB-TEQ sind die „upper bound“- „lower bound“- und „medium bound“-Werte anzugeben.

B) Für die Untersuchungen auf nicht dioxinähnliche PCB

Das vorgesehene Öl wird direkt untersucht. Restliches Material wird für eventuell notwendige Nachuntersuchungen gekühlt und dunkel aufbewahrt.

Die Analysenergebnisse sind auf das Öl in der Angebotsform zu beziehen und in ng/g Fett anzugeben.

Für ICES-6 sind die „upper bound“- „lower bound“- und „medium bound“-Werte anzugeben.

C) Für die Untersuchungen auf Elemente

Das vorgesehene Öl wird direkt untersucht. Restliches Material wird für eventuell notwendige Nachuntersuchungen gekühlt und dunkel aufbewahrt.

Die Analysenergebnisse sind auf das Öl in der Angebotsform zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

Hinweis zu den Probenmengen, wenn die Proben zur Untersuchung auf die verschiedenen Stoffgruppen getrennt entnommen werden:

A) Für die Untersuchungen auf Dioxine und dioxinähnliche PCB
mindestens 1 Liter Öl

B) Für die Untersuchungen auf nicht dioxinähnliche PCB
mindestens 1 Liter Öl

C) Für die Untersuchungen auf Elemente
mindestens 500 ml Öl

PROBENVORBEREITUNGSVORSCHRIFT

4.3.2.21 Leinsamen (ganz, aufgebrochen/geschrotet)

Probenlagerung bis zur Probenvorbereitung:

Die Probe ist nach dem Eingang zu wiegen und das Gewicht zu notieren. Bis zur Untersuchung ist die Probe dunkel und geschützt vor Feuchtigkeit bei Raumtemperatur aufzubewahren.

Grundlegende Probenvorbereitung:

Die eingegangene Laborprobe, die aus mindestens 1,5 kg (jedoch mindestens 3 Packungen) Leinsamen bestehen soll, wird in einer Glas- oder Keramikschüssel ~~teflonfreien Kunststoffschüssel~~ mittels Glasstab gut durchmischt. Für die Elementuntersuchungen und die Untersuchungen auf PAK sind jeweils ca. 250 g zu verwenden und für die Mykotoxinuntersuchungen ist die Restmenge heranzuziehen.

Analysenspezifische Probenvorbereitung:

Bitte zusätzlich die allgemeinen Hinweise in Abschnitt 4.2 und die Hinweise zur Analytik in Kapitel 6 beachten!

A) Für die Untersuchungen auf Elemente

Alle vorgesehenen Leinsamen werden – eventuell portionsweise – mit einem geeigneten Gerät gerade soweit zerkleinert, dass durch austretendes Öl noch keine Verklumpung stattfindet, und die einzelnen Portionen intensiv gemischt. Die homogenisierten Leinsamen werden direkt untersucht oder bis zur Untersuchung und für eventuell notwendige Nachuntersuchungen tiefgekühlt in einem Kunststoffgefäß aufbewahrt.

Die Analyseergebnisse sind auf die Leinsamen in der Angebotsform zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

B) Für die Untersuchungen auf Mykotoxine (Aflatoxine, OTA)

Alle vorgesehenen Leinsamen werden – eventuell portionsweise – mit einem geeigneten Gerät gerade soweit zerkleinert, dass durch austretendes Öl noch keine Verklumpung stattfindet, und die einzelnen Portionen intensiv gemischt. Zur Verbesserung der Homogenisierung empfiehlt sich die Zugabe von Trockeneis bei der Vermahlung. Alternativ kann eine Nasshomogenisierung unter Zusatz einer definierten Menge Wasser erfolgen. Bei der Berechnung ist der Wasseranteil zu berücksichtigen. Die homogenisierten Leinsamen werden direkt untersucht oder bis zur Untersuchung und für eventuell notwendige Nachuntersuchungen tiefgekühlt aufbewahrt.

Die Analyseergebnisse sind auf die Leinsamen in der Angebotsform zu beziehen und in µg/kg anzugeben.

C) Für die Untersuchungen auf organische Kontaminanten (PAK)

Die vorgesehenen Leinsamen werden – eventuell portionsweise – mit einem geeigneten Gerät gerade soweit zerkleinert, dass durch austretendes Öl noch keine Verklumpung stattfindet, und die einzelnen Portionen intensiv gemischt. Die homogenisierten Leinsamen werden direkt untersucht oder bis zur Untersuchung und für eventuell notwendige Nachuntersuchungen tiefgekühlt aufbewahrt.

Die Analyseergebnisse sind auf die Leinsamen in der Angebotsform zu beziehen und in µg/kg anzugeben.

Hinweis zu den Probenahmemengen, wenn die Proben zur Untersuchung auf die verschiedenen Stoffgruppen getrennt entnommen werden:

- A) Für die Untersuchungen auf Elemente
mindestens 1 kg Leinsamen
- B) Für die Untersuchungen auf Mykotoxine (Aflatoxine, OTA)
mindestens 1 kg (jedoch mindestens 3 Packungen) Leinsamen
- C) Für die Untersuchungen auf organische Kontaminanten (PAK)
mindestens 1 kg Leinsamen

PROBENVORBEREITUNGSVORSCHRIFT

4.3.2.2 Maismehl, Maisgrieß

Probenlagerung bis zur Probenvorbereitung:

Die Probe ist nach dem Eingang zu wiegen und das Gewicht zu notieren. Bis zur Untersuchung ist die Probe dunkel und geschützt vor Feuchtigkeit bei Raumtemperatur aufzubewahren.

Grundlegende Probenvorbereitung:

Die eingegangene Laborprobe, die aus mindestens 1 kg (jedoch mindestens 3 Packungen) Maismehl/Maisgrieß bestehen soll, wird in einer Kunststoffschüssel mittels Glasstab oder Kunststofflöffel gut durchmischt. Für die Elementuntersuchungen sind etwa 200 g und für die Mykotoxinuntersuchungen ist die Restmenge zu verwenden.

Analysenspezifische Probenvorbereitung:

Bitte zusätzlich die allgemeinen Hinweise in Abschnitt 4.2 und die Hinweise zur Analytik in Kapitel 6 beachten!

A) Für die Untersuchungen auf Elemente

Das vorgesehene Maismehl bzw. der Maisgrieß wird direkt untersucht und das restliche Material für eventuell notwendige Nachuntersuchungen trocken und dunkel aufbewahrt.

Die Analyseergebnisse sind auf das Mehl bzw. den Grieß in der Angebotsform zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

B) Für die Untersuchungen auf Mykotoxine

Das vorgesehene Maismehl bzw. der Maisgrieß wird direkt untersucht und das restliche Material für eventuell notwendige Nachuntersuchungen trocken und dunkel aufbewahrt.

Die Analyseergebnisse sind auf das Mehl bzw. den Grieß in der Angebotsform zu beziehen und in µg/kg anzugeben.

Hinweis zu den Probenmengen, wenn die Proben zur Untersuchung auf die verschiedenen Stoffgruppen getrennt entnommen werden:

A) Für die Untersuchungen auf Elemente

mindestens 1 kg Mehl bzw. Grieß

B) Für die Untersuchungen auf Mykotoxine

mindestens 1 kg (jedoch mindestens 3 Packungen) Mehl bzw. Grieß

PROBENVORBEREITUNGSVORSCHRIFT

4.3.2.23 Mohn (auch gemahlen)

Probenlagerung bis zur Probenvorbereitung:

Die Probe ist nach dem Eingang zu wiegen und das Gewicht zu notieren. Bis zur Untersuchung ist die Probe dunkel und geschützt vor Feuchtigkeit bei Raumtemperatur aufzubewahren.

Grundlegende Probenvorbereitung:

Die eingegangene Laborprobe, die aus mindestens 1 kg (jedoch mindestens 3 Packungen) Mohn bestehen soll, wird in einer Schüssel gut durchmischt.

Analysenspezifische Probenvorbereitung:

Bitte zusätzlich die allgemeinen Hinweise in Abschnitt 4.2 und die Hinweise zur Analytik in Kapitel 6 beachten!

Für die Untersuchungen auf Mykotoxine (Aflatoxine, OTA)

Der gesamte Mohn wird trocken- evtl. portionsweise – mit einem geeigneten Gerät gerade soweit zerkleinert, dass durch austretendes Öl noch keine Verklumpung stattfindet, und die einzelnen Portionen intensiv gemischt. Zur Verbesserung der Homogenisierung empfiehlt sich die Zugabe von Trockeneis bei der Vermahlung. Alternativ kann eine Nasshomogenisierung unter Zusatz einer definierten Menge Wasser erfolgen. Bei der Berechnung ist der Wasseranteil zu berücksichtigen. Der homogenisierte Mohn wird direkt untersucht oder bis zur Untersuchung und für eventuell notwendige Nachuntersuchungen tiefgekühlt aufbewahrt.

Die Analyseergebnisse sind auf den Mohn in der Angebotsform zu beziehen und in µg/kg anzugeben.

PROBENVORBEREITUNGSVORSCHRIFT**4.3.2.24 Olivenöl (natives, natives extra)**

Probenlagerung bis zur Probenvorbereitung:

Die Probe ist nach dem Eingang zu wiegen und das Gewicht zu notieren. Bis zur Untersuchung ist die Probe dunkel bei Raumtemperatur aufzubewahren.

Grundlegende Probenvorbereitung:

Die eingegangene Laborprobe, die aus mindestens 500 ml Olivenöl bestehen soll, wird in einem geeigneten Gefäß intensiv durchmischt.

Analysenspezifische Probenvorbereitung:

Bitte zusätzlich die allgemeinen Hinweise in Abschnitt 4.2 und die Hinweise zur Analytik in Kapitel 6 beachten!

Für die Pestiziduntersuchungen nach Multi-, Sammel- und Einzelmethode

Das Öl wird intensiv gemischt und direkt untersucht oder bis zur Untersuchung und für eventuell notwendige Nachuntersuchungen gekühlt aufbewahrt. Durch Kühlung eventuell aufgetretene Ausflockungen werden vor der Untersuchung durch leichtes Erwärmen aufgelöst.

Die Analyseergebnisse sind auf das Öl in der Angebotsform zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

PROBENVORBEREITUNGSVORSCHRIFT

4.3.2.25 Orangensaft

Probenlagerung bis zur Probenvorbereitung:

Die Probe ist nach dem Eingang zu wiegen und das Gewicht zu notieren. Bis zur Untersuchung ist die Probe dunkel bei Raumtemperatur aufzubewahren.

Grundlegende Probenvorbereitung:

Die eingegangene Laborprobe, die aus mindestens 1 Liter Orangensaft bestehen soll, wird in einem geeigneten Gefäß intensiv durchmischt. Etwa 500 ml sind für die Pestiziduntersuchungen nach Multi-, Sammel- und Einzelmethoden zu verwenden und für die Elementuntersuchungen ist die Restmenge heranzuziehen.

Analysenspezifische Probenvorbereitung:

Bitte zusätzlich die allgemeinen Hinweise in Abschnitt 4.2 und die Hinweise zur Analytik in Kapitel 6 beachten!

A) Für die Pestiziduntersuchungen nach Multi-, Sammel- und Einzelmethoden

Der vorgesehene Saft wird intensiv gemischt und direkt untersucht. Restliches Material wird für eventuell notwendige Nachuntersuchungen tiefgekühlt aufbewahrt.

Die Analyseergebnisse sind auf den Saft in der Angebotsform zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

B) Für die Untersuchungen auf Elemente

Der vorgesehene Saft wird intensiv gemischt und direkt untersucht. Restliches Material wird für eventuell notwendige Nachuntersuchungen in einem Kunststoffgefäß tiefgekühlt aufbewahrt.

Die Analyseergebnisse sind auf den Saft in der Angebotsform zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

Hinweis zu den Probenahmemengen, wenn die Proben zur Untersuchung auf die verschiedenen Stoffgruppen getrennt entnommen werden:

A) Für die Pestiziduntersuchungen nach Multi-, Sammel- und Einzelmethoden
mindestens 500 ml Saft

B) Für die Untersuchungen auf Elemente
mindestens 1 Liter Saft

PROBENVORBEREITUNGSVORSCHRIFT

4.3.2.26 Paprikapulver (Fruchtgewürz)

Probenlagerung bis zur Probenvorbereitung:

Die Probe ist nach dem Eingang zu wiegen und das Gewicht zu notieren. Bis zur Untersuchung ist die Probe dunkel und geschützt vor Feuchtigkeit bei Raumtemperatur aufzubewahren.

Probenvorbereitung:

Die eingegangene Laborprobe, die aus mindestens 500 g (jedoch mindestens 3 Packungen) Paprikapulver bestehen soll, wird in einer Kunststoffschüssel mit einem Glasstab oder Kunststofflöffel gut durchmischt. Für die Elementuntersuchungen sind etwa 100 g und für die Mykotoxinuntersuchungen ist die Restmenge zu verwenden.

Analysenspezifische Probenvorbereitung:

Bitte zusätzlich die allgemeinen Hinweise in Abschnitt 4.2 und die Hinweise zur Analytik in Kapitel 6 beachten!

A) Für die Untersuchungen auf Elemente

Das vorgesehene Paprikapulver wird direkt untersucht. Das restliche Material wird für eventuell notwendige Nachuntersuchungen trocken und dunkel aufbewahrt. Die Analyseergebnisse sind auf das Paprikapulver in der Angebotsform zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

B) Für die Untersuchungen auf Mykotoxine

Das vorgesehene Paprikapulver wird direkt untersucht. Das restliche Material wird für eventuell notwendige Nachuntersuchungen trocken und dunkel aufbewahrt. Die Analyseergebnisse sind auf das Paprikapulver in der Angebotsform zu beziehen und in µg/kg anzugeben.

Hinweis zu den Probenahmemengen, wenn die Proben zur Untersuchung auf die verschiedenen Stoffgruppen getrennt entnommen werden:

A) Für die Untersuchungen auf Elemente

mindestens 100 g Paprikapulver

B) Für die Untersuchungen auf Mykotoxine

mindestens 500 g (jedoch mindestens 3 Packungen) Paprikapulver

PROBENVORBEREITUNGSVORSCHRIFT

4.3.2.27 Petersilienblätter, frisch

Probenlagerung bis zur Probenvorbereitung:

Die Probe ist nach dem Eingang zu wiegen und das Gewicht zu notieren. Kann die Vorbereitung nicht am Eingangstag durchgeführt werden, ist die Probe kühl und dunkel bis zum darauf folgenden Tag aufzubewahren.

Grundlegende Probenvorbereitung:

Die eingegangene Laborprobe soll aus mindestens 500 g Petersilienblättern bestehen. Von den Petersilienblättern werden anhaftende Verunreinigungen, Stielenden, welke und verdorbene Teile entfernt. Der Anteil wird nach Art und gegebenenfalls Menge notiert. Anschließend werden die Petersilienblätter intensiv gemischt. Etwa 300 g sind für die Pestiziduntersuchungen nach Multi-, Sammel- und Einzelmethoden und jeweils etwa 100 g für die Element- und die Nitratuntersuchungen zu verwenden.

Analysenspezifische Probenvorbereitung:

Bitte zusätzlich die allgemeinen Hinweise in Abschnitt 4.2 und die Hinweise zur Analytik in Kapitel 6 beachten!

A) Für die Pestiziduntersuchungen nach Multi-, Sammel- und Einzelmethoden

Alle vorgesehenen Petersilienblätter werden homogenisiert. Die Feinzerkleinerung sollte möglichst im tiefgefrorenen Zustand, gegebenenfalls unter Zusatz von Trockeneis mit einem leistungsstarken Zerkleinerungsgerät erfolgen. Anschließend wird das Homogenat direkt untersucht oder bis zur weiteren Bearbeitung, möglichst portionsweise, gemäß den vorgesehenen Einwaagen – um Inhomogenitäten durch Entmischungen und Saftverluste zu vermeiden – tiefgefroren. Das restliche Material wird für eventuell notwendige Nachuntersuchungen tiefgefroren aufbewahrt.

Die Analysenergebnisse sind auf das ganze Erzeugnis nach Entfernen der o. a. Bestandteile zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

B) Für die Untersuchung auf Nitrat

Alle vorgesehenen Petersilienblätter werden homogenisiert und direkt untersucht oder bis zur weiteren Bearbeitung und für eventuell notwendige Nachuntersuchungen tiefgefroren aufbewahrt. Die Untersuchung auf Nitrat kann auch mit einem Teil des unter A) hergestellten Homogenates erfolgen.

Die Analysenergebnisse sind auf das ganze Erzeugnis nach Entfernen der o. a. Bestandteile zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

C) Für die Untersuchungen auf Elemente

Alle vorgesehenen Petersilienblätter werden normiert gewaschen, anschließend homogenisiert und direkt untersucht oder im Kunststoffgefäß bis zur Untersuchung und für eventuell notwendige Nachuntersuchungen tiefgefroren aufbewahrt.

Die Analysenergebnisse sind auf die zum Verzehr bestimmten, küchenmäßig vorbereiteten (geputzten und gewaschenen) Petersilienblätter zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

Hinweis zu den Probenahmemengen, wenn die Proben zur Untersuchung auf die verschiedenen Stoffgruppen getrennt entnommen werden:

- A) Für die Untersuchungen auf Pestizide nach Multi-Sammel- und Einzelmethode
mindestens 500 g Petersilienblätter

- B) Für die Untersuchung auf Nitrat
mindestens 500 g Petersilienblätter

- C) Für die Untersuchungen auf Elemente
mindestens 500 g Petersilienblätter

PROBENVORBEREITUNGSVORSCHRIFT

4.3.2.28 Pilze (Zuchtpilze), frisch

Probenlagerung bis zur Probenvorbereitung:

Die Probe ist nach dem Eingang zu wiegen und das Gewicht zu notieren. Kann die Vorbereitung nicht am Eingangstag durchgeführt werden, sind die Pilze luftig verpackt, kühl und dunkel bis zum darauf folgenden Tag aufzubewahren.

Grundlegende Probenvorbereitung:

Von der eingegangenen Laborprobe, die aus mindestens 1 kg Pilze bestehen soll, werden anhaftende Verunreinigungen und Substrat entfernt. Der Anteil wird nach Art und gegebenenfalls Menge im Protokoll notiert.

Große Pilze:

Jeder Pilz wird mit einem Keramikkmesser längs der Vegetationsachse nach dem Sektorverfahren in jeweils vier Segmente geteilt. Zwei gegenüberliegende Segmente jedes Pilzes sind für die Pestiziduntersuchungen nach Multi-, Sammel- und Einzelmethode zu verwenden. Jeweils ein Segment jedes Pilzes ist für die Dithiocarbamatuntersuchung und die Elementuntersuchungen heranzuziehen.

Kleine Pilze:

Für die Pestiziduntersuchungen nach Multi-, Sammel- und Einzelmethode, die Dithiocarbamatuntersuchung und die Elementuntersuchungen werden jeweils mindestens 10 Pilze verwendet.

Analysenspezifische Probenvorbereitung:

Bitte zusätzlich die allgemeinen Hinweise in Abschnitt 4.2 und die Hinweise zur Analytik in Kapitel 6 beachten!

A) Für die Untersuchungen auf Dithiocarbamate

Alle vorgesehenen Pilze bzw. Segmente werden mit einem Keramikkmesser grob zerkleinert, intensiv gemischt und direkt untersucht, im Ausnahmefall bis zur weiteren Bearbeitung, möglichst portionsweise, gemäß den vorgesehenen Einwaagen tiefgefroren. Das restliche Material wird für eventuell notwendige Nachuntersuchungen tiefgefroren aufbewahrt.

Bei Bestimmung der Dithiocarbamate nach der EURL-Methode (Analysis of Dithiocarbamate Residues in Foods of Plant Origin involving Cleavage into Carbon Disulfide, Partitioning into Isooctane and Determinative Analysis by GC-ECD, vgl. Kapitel 6.1.1.2 Methode d) kann die Probenvorbereitung wie unter Teil B) beschrieben erfolgen.

Die Analyseergebnisse sind auf das ganze Erzeugnis nach Entfernen der o. a. Bestandteile zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

B) Für die Pestiziduntersuchungen nach Multi-, Sammel- und Einzelmethode

Alle vorgesehenen Pilze bzw. Segmente werden homogenisiert. Die Feinzerkleinerung sollte möglichst im tiefgefrorenen Zustand, gegebenenfalls unter Zusatz von Trockeneis mit einem leistungsstarken Zerkleinerungsgerät erfolgen. Anschließend wird das Homogenat direkt untersucht oder bis zur weiteren Bearbeitung, möglichst portionsweise, gemäß den vorgesehenen Einwaagen – um Inhomogenitäten durch Entmischungen und Saftverluste zu vermeiden – tiefgefroren. Das restliche Material wird für eventuell notwendige Nachuntersuchungen tiefgefroren aufbewahrt.

Die Analyseergebnisse sind auf das ganze Erzeugnis nach Entfernen der o. a. Bestandteile zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

C) Für die Untersuchungen auf Elemente

Alle ausgewählten Pilze bzw. Segmente werden ab gespült und auf einem Kunststoffsieb ca. 2 Minuten abtropfen gelassen. Anschließend wird das Probenmaterial homogenisiert und direkt untersucht oder im Kunststoffgefäß bis zur Untersuchung und für eventuell notwendige Nachuntersuchungen tiefgefroren aufbewahrt.

Die Analyseergebnisse sind auf die zum Verzehr bestimmten, küchenmäßig vorbereiteten (geputzten und gewaschenen) Pilze zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

Hinweis zu den Probenahmemengen, wenn die Proben zur Untersuchung auf die verschiedenen Stoffgruppen getrennt entnommen werden:

- A) und B) Für die Untersuchungen auf Dithiocarbamate und auf Pestizide nach Multi-, Sammel- und Einzelmethoden
mindestens 1 kg Zuchtpilze
- C) Für die Untersuchungen auf Elemente
mindestens 1 kg Zuchtpilze

PROBENVORBEREITUNGSVORSCHRIFT

4.3.2.29 Pilze (Zuchtpilze), (tiefgefroren)

Probenlagerung bis zur Probenvorbereitung:

Die Probe ist nach dem Eingang zu wiegen und das Gewicht zu notieren. Bis zur Untersuchung ist die Probe tiefgekühlt aufzubewahren.

Grundlegende Probenvorbereitung:

Die eingegangene Laborprobe, die aus mindestens 1 kg tiefgefrorenen Pilzen bestehen soll, wird im tiefgefrorenen Zustand in einer Kunststoffschüssel mittels Glasstab oder Kunststofflöffel durchmischt. Etwa 500 g Pilze sind für die Pestiziduntersuchungen nach Multi-, Sammel- und Einzelmethoden heranzuziehen, etwa 200 g sind für die Dithiocarbamatuntersuchung und die Restmenge ist für die Elementuntersuchungen zu verwenden.

Analysenspezifische Probenvorbereitung:

Bitte zusätzlich die allgemeinen Hinweise in Abschnitt 4.2 und die Hinweise zur Analytik in Kapitel 6 beachten!

A) Für die Untersuchungen auf Dithiocarbamate

Alle vorgesehenen Pilzstücke werden mit einem Keramikmesser grob zerkleinert, intensiv gemischt und direkt untersucht, im Ausnahmefall bis zur weiteren Bearbeitung, möglichst portionsweise, gemäß den vorgesehenen Einwaagen tiefgefroren. Das restliche Material wird für eventuell notwendige Nachuntersuchungen tiefgefroren aufbewahrt.

Bei Bestimmung der Dithiocarbamate nach der EURL-Methode (Analysis of Dithiocarbamate Residues in Foods of Plant Origin involving Cleavage into Carbon Disulfide, Partitioning into Isooctane and Determinative Analysis by GC-ECD, vgl. Kapitel 6.1.1.2 Methode d) kann die Probenvorbereitung wie unter Teil B) beschrieben erfolgen.

Die Analyseergebnisse sind auf die Pilze in der Angebotsform zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

B) Für die Pestiziduntersuchungen nach Multi-, Sammel- und Einzelmethoden

Alle vorgesehenen Pilzstücke werden homogenisiert. Die Feinzerkleinerung sollte möglichst im tiefgefrorenen Zustand, gegebenenfalls unter Zusatz von Trockeneis mit einem leistungsstarken Zerkleinerungsgerät erfolgen. Anschließend wird das Homogenat direkt untersucht oder bis zur weiteren Bearbeitung, möglichst portionsweise, gemäß den vorgesehenen Einwaagen - um Inhomogenitäten durch Entmischungen und Saftverluste zu vermeiden - tiefgefroren. Das restliche Material wird für eventuell notwendige Nachuntersuchungen tiefgefroren aufbewahrt.

Die Analyseergebnisse sind auf die Pilze in der Angebotsform zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

C) Für die Untersuchungen auf Elemente

Alle vorgesehenen Pilzstücke werden homogenisiert und direkt untersucht oder im Kunststoffgefäß bis zur Untersuchung und für eventuell notwendige Nachuntersuchungen tiefgefroren aufbewahrt.

Die Analyseergebnisse sind auf die Pilze in der Angebotsform zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

Hinweis zu den Probenahmemengen, wenn die Proben zur Untersuchung auf die verschiedenen Stoffgruppen getrennt entnommen werden:

- A) und B) Für die Untersuchungen auf Dithiocarbamate und auf Pestizide nach Multi-, Sammel- und Einzelmethoden
mindestens 1 kg Zuchtpilze

- C) Für die Untersuchungen auf Elemente
mindestens 1 kg Zuchtpilze

PROBENVORBEREITUNGSVORSCHRIFT

4.3.2.30 Preiselbeere, frisch

Probenlagerung bis zur Probenvorbereitung:

Die Probe ist nach dem Eingang zu wiegen und das Gewicht zu notieren. Kann die Vorbereitung nicht am Eingangstag durchgeführt werden, ist die Probe kühl und dunkel bis zum darauf folgenden Tag aufzubewahren.

Grundlegende Probenvorbereitung:

Von der eingegangenen Laborprobe, die aus mindestens 1 kg Preiselbeeren bestehen soll, werden eventuell anhaftende Verunreinigungen, Stiele und verdorbene Beeren entfernt. Der Anteil wird nach Art und gegebenenfalls Menge im Protokoll notiert. Anschließend werden die Preiselbeeren in einer Kunststoffschüssel mittels Glasstab oder Kunststofflöffel vorsichtig gemischt. Etwa 500 g Preiselbeeren sind für die Pestiziduntersuchungen nach Multi-, Sammel- und Einzelmethoden heranzuziehen. Die Restmenge ist für die Untersuchungen auf Elemente heranzuziehen.

Analysenspezifische Probenvorbereitung:

Bitte zusätzlich die allgemeinen Hinweise in Abschnitt 4.2 und die Hinweise zur Analytik in Kapitel 6 beachten!

A) Für die Pestiziduntersuchungen nach Multi-, Sammel- und Einzelmethoden

Alle vorgesehenen Preiselbeeren werden homogenisiert. Die Feinzerkleinerung sollte möglichst im tiefgefrorenen Zustand, gegebenenfalls unter Zusatz von Trockeneis mit einem leistungsstarken Zerkleinerungsgerät erfolgen. Anschließend wird das Homogenat direkt untersucht oder bis zur weiteren Bearbeitung, möglichst portionsweise, gemäß den vorgesehenen Einwaagen – um Inhomogenitäten durch Entmischungen und Saftverluste zu vermeiden – tiefgefroren. Das restliche Material wird für eventuell notwendige Nachuntersuchungen tiefgefroren aufbewahrt.

Die Analysenergebnisse sind auf das ganze Erzeugnis nach Entfernen der o. a. Bestandteile zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

B) Für die Untersuchungen auf Elemente

Alle vorgesehenen Preiselbeeren werden normiert gewaschen, anschließend homogenisiert und direkt untersucht oder im Kunststoffgefäß bis zur Untersuchung und für eventuell notwendige Nachuntersuchungen tiefgefroren aufbewahrt.

Die Analysenergebnisse sind auf die Preiselbeeren in der Angebotsform zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

Hinweis zu den Probenahmemengen, wenn die Proben zur Untersuchung auf die verschiedenen Stoffgruppen getrennt entnommen werden:

A) Für die Untersuchungen auf Pestizide nach Multi-, Sammel- und Einzelmethoden
mindestens 1 kg Preiselbeeren

B) Für die Untersuchungen auf Elemente
mindestens 1 kg Preiselbeeren

PROBENVORBEREITUNGSVORSCHRIFT

4.3.2.31 Preiselbeere tiefgefroren

Probenlagerung bis zur Probenvorbereitung:

Die Probe ist nach dem Eingang zu wiegen und das Gewicht zu notieren. Bis zur Untersuchung ist die Probe tiefgekühlt aufzubewahren.

Grundlegende Probenvorbereitung:

Die eingegangene Laborprobe, die aus mindestens 1 kg tiefgefrorenen Preiselbeeren bestehen soll, wird in einer Kunststoffschüssel mittels Glasstab oder Kunststofflöffel gemischt. Etwa 500 g Preiselbeeren sind für die Pestiziduntersuchungen nach Multi-, Sammel- und Einzelmethode heranzuziehen. Die Restmenge ist für die Untersuchungen auf Elemente zu verwenden.

Analysenspezifische Probenvorbereitung:

Bitte zusätzlich die allgemeinen Hinweise in Abschnitt 4.2 und die Hinweise zur Analytik in Kapitel 6 beachten!

A) Für die Pestiziduntersuchungen nach Multi-, Sammel- und Einzelmethode

Alle vorgesehenen Preiselbeeren werden homogenisiert. Die Feinzerkleinerung sollte möglichst im tiefgefrorenen Zustand, gegebenenfalls unter Zusatz von Trockeneis mit einem leistungsstarken Zerkleinerungsgerät erfolgen. Anschließend wird das Homogenat direkt untersucht oder bis zur weiteren Bearbeitung, möglichst portionsweise, gemäß den vorgesehenen Einwaagen – um Inhomogenitäten durch Entmischungen und Saftverluste zu vermeiden – tiefgefroren. Das restliche Material wird für eventuell notwendige Nachuntersuchungen tiefgefroren aufbewahrt.

Die Analysenergebnisse sind auf die Preiselbeeren in der Angebotsform zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

B) Für die Untersuchungen auf Elemente

Alle vorgesehenen Preiselbeeren werden homogenisiert und direkt untersucht oder bis zur Untersuchung und für eventuell notwendige Nachuntersuchungen tiefgefroren aufbewahrt.

Die Analysenergebnisse sind auf die Preiselbeeren in der Angebotsform zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

Hinweis zu den Probenmengen, wenn die Proben zur Untersuchung auf die verschiedenen Stoffgruppen getrennt entnommen werden:

A) Für die Untersuchungen auf Pestizide nach Multi-, Sammel- und Einzelmethode
mindestens 1 kg Preiselbeeren

B) Für die Untersuchungen auf Elemente
mindestens 1 kg Preiselbeeren

PROBENVORBEREITUNGSVORSCHRIFT

4.3.2.32 Radieschen

Probenlagerung bis zur Probenvorbereitung:

Die Probe ist nach dem Eingang zu wiegen und das Gewicht zu notieren. Kann die Vorbereitung nicht am Eingangstag durchgeführt werden, ist die Probe kühl und dunkel bis zum darauf folgenden Tag aufzubewahren.

Grundlegende Probenvorbereitung:

Von der eingegangenen Laborprobe, die aus mindestens 1 kg Radieschen bestehen soll, werden Verunreinigungen, anhaftende Erde und das Kraut mit den Krautansätzen mit einem Keramikmesser entfernt. Der Anteil wird nach Art und gegebenenfalls Menge im Protokoll notiert. Anschließend werden die Radieschen gemischt. Etwa 500 g Radieschen sind für die Pestiziduntersuchungen nach Multi-, Sammel- und Einzelmethode heranzuziehen und die Restmenge ist für die Untersuchungen auf Elemente zu verwenden.

Analysenspezifische Probenvorbereitung:

Bitte zusätzlich die allgemeinen Hinweise in Abschnitt 4.2 und die Hinweise zur Analytik in Kapitel 6 beachten!

A) Für die Pestiziduntersuchungen nach Multi-, Sammel- und Einzelmethode

Alle vorgesehenen Radieschen werden homogenisiert. Die Feinzerkleinerung sollte möglichst im tiefgefrorenen Zustand, gegebenenfalls unter Zusatz von Trockeneis mit einem leistungsstarken Zerkleinerungsgerät erfolgen. Anschließend wird das Homogenat direkt untersucht oder bis zur weiteren Bearbeitung, möglichst portionsweise, gemäß den vorgesehenen Einwaagen – um Inhomogenitäten durch Entmischungen und Saftverluste zu vermeiden – tiefgefroren. Das restliche Material wird für eventuell notwendige Nachuntersuchungen tiefgefroren aufbewahrt.

Die Analyseergebnisse sind auf das ganze Erzeugnis nach Entfernen der o. a. Bestandteile zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

B) Für die Untersuchungen auf Elemente

Bei allen vorgesehenen Radieschen werden die Wurzelspitzen abgeschnitten und anschließend normiert gewaschen. Danach werden die Radieschen homogenisiert und direkt untersucht oder im Kunststoffgefäß bis zur Untersuchung und für eventuell notwendige Nachuntersuchungen tiefgefroren aufbewahrt.

Die Analyseergebnisse sind auf die zum Verzehr bestimmten, küchenmäßig vorbereiteten (geputzten und gewaschenen) Radieschen zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

Hinweis zu den Probenahmemengen, wenn die Proben zur Untersuchung auf die verschiedenen Stoffgruppen getrennt entnommen werden:

A) Für die Untersuchungen auf Pestizide nach Multi-, Sammel- und Einzelmethode
mindestens 1 kg Radieschen

B) Für die Untersuchungen auf Elemente
mindestens 1 kg Radieschen

PROBENVORBEREITUNGSVORSCHRIFT

4.3.2.33 Rucola

Probenlagerung bis zur Probenvorbereitung:

Die Probe ist nach dem Eingang zu wiegen und das Gewicht zu notieren. Kann die Vorbereitung nicht am Eingangstag durchgeführt werden, ist die Probe kühl und dunkel bis zum darauf folgenden Tag aufzubewahren.

Grundlegende Probenvorbereitung:

Von der eingegangenen Laborprobe, die aus mindestens 1 kg Rucola bestehen soll, werden anhaftende Verunreinigungen und welke oder verdorbene Blätter entfernt. Der Anteil wird nach Art und gegebenenfalls Menge im Protokoll notiert. Anschließend werden die Rucolablätter intensiv gemischt. Etwa 500 g sind für die Pestiziduntersuchungen nach Multi-, Sammel- und Einzelmethoden zu verwenden. Jeweils etwa 250 g sind für die Untersuchungen auf Elemente und für die Nitratuntersuchung heranzuziehen.

Analysenspezifische Probenvorbereitung:

Bitte zusätzlich die allgemeinen Hinweise in Abschnitt 4.2 und die Hinweise zur Analytik in Kapitel 6 beachten!

A) Für die Pestiziduntersuchungen nach Multi-, Sammel- und Einzelmethoden

Der vorgesehene Rucola wird homogenisiert. Die Feinzerkleinerung sollte möglichst im tiefgefrorenen Zustand, gegebenenfalls unter Zusatz von Trockeneis mit einem leistungsstarken Zerkleinerungsgerät erfolgen. Anschließend wird das Homogenat direkt untersucht oder bis zur weiteren Bearbeitung, möglichst portionsweise, gemäß den vorgesehenen Einwaagen – um Inhomogenitäten durch Entmischungen und Saftverluste zu vermeiden – tiefgefroren. Das restliche Material wird für eventuell notwendige Nachuntersuchungen tiefgefroren aufbewahrt.

Die Analyseergebnisse sind auf das ganze Erzeugnis nach Entfernen der o. a. Bestandteile zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

B) Für die Untersuchungen auf Elemente

Der vorgesehene Rucola wird normiert gewaschen, anschließend homogenisiert und direkt untersucht oder im Kunststoffgefäß bis zur Untersuchung und für eventuell notwendige Nachuntersuchungen tiefgefroren aufbewahrt.

Die Analyseergebnisse sind auf den zum Verzehr bestimmten, küchenmäßig vorbereiteten (geputzten und gewaschenen) Rucola zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

C) Für die Untersuchung auf Nitrat

Der vorgesehene Rucola wird homogenisiert und direkt untersucht oder bis zur weiteren Bearbeitung und für eventuell notwendige Nachuntersuchungen tiefgefroren aufbewahrt. Die Untersuchung auf Nitrat kann auch mit einem Teil des unter A) hergestellten Homogenates erfolgen.

Die Analyseergebnisse sind auf das ganze Erzeugnis nach Entfernen der o. a. Bestandteile zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

Hinweis zu den Probenahmemengen, wenn die Proben zur Untersuchung auf die verschiedenen Stoffgruppen getrennt entnommen werden:

- A) Für die Untersuchungen auf Pestizide nach Multi-, Sammel- und Einzelmethoden
mindestens 1 kg Rucola

- B) Für die Untersuchungen auf Elemente
mindestens 1 kg Rucola
- C) Für die Untersuchung auf Nitrat
mindestens 1 kg Rucola

PROBENVORBEREITUNGSVORSCHRIFT

4.3.2.34 Tafelweintraupe rot/weiß

Probenlagerung bis zur Probenvorbereitung:

Die Probe ist nach dem Eingang zu wiegen und das Gewicht zu notieren. Kann die Vorbereitung nicht am Eingangstag durchgeführt werden, ist die Probe kühl und dunkel bis zum darauf folgenden Tag aufzubewahren.

Grundlegende Probenvorbereitung:

Von der eingegangenen Laborprobe, die aus mindestens 5 Trauben (Einheiten/ Büschel), jedoch mindestens 2 kg bestehen soll, werden die Stiele möglichst weitgehend abgeschnitten und verdorbene Beeren entfernt. Der Anteil wird nach Art und gegebenenfalls Menge im Protokoll notiert. Anschließend werden die Beeren intensiv gemischt. Etwa 500 g sind für die Dithiocarbamatuntersuchung, 1 kg ist für die Pestiziduntersuchungen nach Multi-, Sammel- und Einzelmethoden zu verwenden und die Restmenge für die Elementuntersuchungen zu verwenden.

Analysenspezifische Probenvorbereitung:

Bitte zusätzlich die allgemeinen Hinweise in Abschnitt 4.2 und die Hinweise zur Analytik in Kapitel 6 beachten!

A) Für die Untersuchungen auf Dithiocarbamate

Alle vorgesehenen Trauben werden von noch vorhandenen Stielen nicht abgezupft, sondern direkt oberhalb des Fruchtansatzes von den Stielen abgeschnitten und unzerkleinert direkt untersucht, im Ausnahmefall bis zur weiteren Bearbeitung, möglichst portionsweise, gemäß den vorgesehenen Einwaagen tiefgefroren. Das restliche Material wird für eventuell notwendige Nachuntersuchungen tiefgefroren aufbewahrt.

Bei Bestimmung der Dithiocarbamate nach der EURL-Methode (Analysis of Dithiocarbamate Residues in Foods of Plant Origin involving Cleavage into Carbon Disulfide, Partitioning into Isooctane and Determinative Analysis by GC-ECD, vgl. Kapitel 6.1.1.2 Methode d) kann die Probenvorbereitung wie unter Teil B) beschrieben erfolgen.

Die Analysenergebnisse sind auf das ganze Erzeugnis nach Entfernen der o. a. Bestandteile zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

B) Für die Pestiziduntersuchungen nach Multi-, Sammel- und Einzelmethoden

Alle vorgesehenen Trauben werden von noch vorhandenen Stielen abgezupft und homogenisiert. Die Feinzerkleinerung sollte möglichst im tiefgefrorenen Zustand, gegebenenfalls unter Zusatz von Trockeneis mit einem leistungsstarken Zerkleinerungsgerät erfolgen. Anschließend wird das Homogenat direkt untersucht oder bis zur weiteren Bearbeitung, möglichst portionsweise, gemäß den vorgesehenen Einwaagen – um Inhomogenitäten durch Entmischungen und Saftverluste zu vermeiden – tiefgefroren. Das restliche Material wird für eventuell notwendige Nachuntersuchungen tiefgefroren aufbewahrt.

Die Analysenergebnisse sind auf das ganze Erzeugnis nach Entfernen der o. a. Bestandteile zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

C) Für die Untersuchungen auf Elemente

Alle vorgesehenen Beeren werden normiert gewaschen, anschließend noch vorhandene Stielanteile entfernt, homogenisiert und direkt untersucht oder im Kunststoffgefäß bis zur Untersuchung und für eventuell notwendige Nachuntersuchungen tiefgefroren aufbewahrt.

Die Analyseergebnisse sind auf die zum Verzehr bestimmten küchenmäßig vorbereiteten (entstielt und gewaschenen) Beeren zu beziehen und in mg/kg anzugeben

Hinweis zu den Probenahmemengen, wenn die Proben zur Untersuchung auf die verschiedenen Stoffgruppen getrennt entnommen werden:

- A) und B) Für die Untersuchungen auf Dithiocarbamate und Pestizide nach Multi-Sammel- und Einzelmethoden
mindestens 5 Trauben (Einheiten/Büschel), jedoch mindestens 2 kg Tafeltrauben
- C) Für die Untersuchungen auf Elemente
mindestens 5 Trauben (Einheiten/Büschel), jedoch mindestens 2 kg Tafeltrauben

PROBENVORBEREITUNGSVORSCHRIFT

4.3.2.35 Tofu

Probenlagerung bis zur Probenvorbereitung:

Die Probe ist nach Eingang zu wiegen und das Gewicht zu notieren. Kann die Vorbereitung nicht am Eingangstag durchgeführt werden, ist die Probe gekühlt bis zum darauf folgenden Tag aufzubewahren. Originalpackungen werden bis zur Weiterverarbeitung entsprechend der auf der Verpackung angegebenen Temperatur gelagert. Kann die Vorbereitung bei kühl zu lagernden Originalpackungen nicht innerhalb der angegebenen Mindesthaltbarkeit durchgeführt werden, ist die Probe tiefzukühlen.

Grundlegende Probenvorbereitung:

Von der eingegangenen Laborprobe, die aus mindestens 250 g (jedoch mindestens 2 Packungen) Tofu bestehen soll, wird die Flüssigkeit abgegossen.

Analysenspezifische Probenvorbereitung:

Bitte zusätzlich die allgemeinen Hinweise in Abschnitt 4.2 und die Hinweise zur Analytik in Kapitel 6 beachten!

Für die Untersuchungen auf Elemente

Die feste Tofumasse wird homogenisiert und direkt untersucht oder im Kunststoffgefäß bis zur Untersuchung und für eventuell notwendige Nachuntersuchungen tiefgefroren aufbewahrt.

Die Analysenergebnisse sind auf den verzehrbaren Anteil (ohne Flüssigkeit) des Tofus zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

PROBENVORBEREITUNGSVORSCHRIFT

4.3.2.36 Wassermelone

Probenlagerung bis zur Probenvorbereitung:

Die Probe ist nach dem Eingang zu wiegen und das Gewicht zu notieren. Kann die Vorbereitung nicht am Eingangstag durchgeführt werden, ist die Probe kühl und dunkel bis zum darauf folgenden Tag aufzubewahren.

Grundlegende Probenvorbereitung:

Von der eingegangenen Laborprobe, die aus mindestens 5 Melonen bestehen soll, werden anhaftende Verunreinigungen, verdorbene Teile und Stiele (soweit vorhanden) entfernt. Der Anteil wird nach Art und gegebenenfalls Menge im Protokoll notiert. Anschließend werden alle Melonen mit einem Keramikmesser längs der Vegetationsachse nach dem Sektorverfahren in jeweils vier Segmente geteilt. Zwei gegenüberliegende Segmente jeder Melone sind für die Pestiziduntersuchungen nach den Multi-, Sammel- und Einzelmethode zu verwenden. Ein Segment jeder Melone ist für die Dithiocarbamatuntersuchung heranzuziehen.

Analysenspezifische Probenvorbereitung:

Bitte zusätzlich die allgemeinen Hinweise in Abschnitt 4.2 und die Hinweise zur Analytik in Kapitel 6 beachten!

A) Für die Untersuchungen auf Dithiocarbamate

Alle ausgewählten Segmente werden mit einem Keramikmesser grob zerkleinert, intensiv gemischt und direkt untersucht, im Ausnahmefall bis zur weiteren Bearbeitung, möglichst portionsweise, gemäß den vorgesehenen Einwaagen tiefgefroren. Das restliche Material wird für eventuell notwendige Nachuntersuchungen tiefgefroren aufbewahrt.

Bei Bestimmung der Dithiocarbamate nach der EURL-Methode (Analysis of Dithiocarbamate Residues in Foods of Plant Origin involving Cleavage into Carbon Disulfide, Partitioning into Isooctane and Determinative Analysis by GC-ECD, vgl. Kapitel 6.1.1.2 Methode d) kann die Probenvorbereitung wie unter Teil B) beschrieben erfolgen.

Die Analysenergebnisse sind auf das ganze Erzeugnis nach Entfernen der o. a. Bestandteile zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

B) Für die Pestiziduntersuchungen nach Multi-, Sammel- und Einzelmethode

Alle ausgewählten Segmente werden homogenisiert. Die Feinzerkleinerung sollte möglichst im tiefgefrorenen Zustand, gegebenenfalls unter Zusatz von Trockeneis mit einem leistungsstarken Zerkleinerungsgerät erfolgen. Anschließend wird das Homogenat direkt untersucht oder bis zur weiteren Bearbeitung, möglichst portionsweise, gemäß den vorgesehenen Einwaagen – um Inhomogenitäten durch Entmischungen und Saftverluste zu vermeiden – tiefgefroren. Das restliche Material wird für eventuell notwendige Nachuntersuchungen tiefgefroren aufbewahrt.

Die Analysenergebnisse sind auf das ganze Erzeugnis nach Entfernen der o. a. Bestandteile zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

PROBENVORBEREITUNGSVORSCHRIFT

4.3.2.37 Weizenkörner

Probenlagerung bis zur Probenvorbereitung:

Die Probe ist nach dem Eingang zu wiegen und das Gewicht zu notieren. Bis zur Untersuchung ist die Probe dunkel und geschützt vor Feuchtigkeit bei Raumtemperatur aufzubewahren.

Grundlegende Probenvorbereitung:

Die eingegangene Laborprobe, die aus mindestens 1,5 kg Weizenkörnern (jedoch mindestens 3 Packungen) bestehen soll, wird von Fremdbesatz (soweit vorhanden) befreit und anschließend in einer Schüssel intensiv durchmischt. Für die Pestiziduntersuchungen nach Multi-, Sammel- und Einzelmethoden werden etwa 200 g, für die Dithiocarbamatuntersuchung etwa 300 g und für die Mykotoxinuntersuchungen wird die Restmenge verwendet.

Analysenspezifische Probenvorbereitung:

Bitte zusätzlich die allgemeinen Hinweise in Abschnitt 4.2 und die Hinweise zur Analytik in Kapitel 6 beachten!

A) Für die Untersuchungen auf Dithiocarbamate

Alle vorgesehenen Weizenkörner werden direkt untersucht und das restliche Material für eventuell notwendige Nachuntersuchungen trocken und dunkel aufbewahrt.

Bei Bestimmung der Dithiocarbamate nach der EURL-Methode (Analysis of Dithiocarbamate Residues in Foods of Plant Origin involving Cleavage into Carbon Disulfide, Partitioning into Isooctane and Determinative Analysis by GC-ECD, vgl. Kapitel 6.1.1.2 Methode d) kann die Probenvorbereitung wie unter Teil B) beschrieben erfolgen.

Die Analysenergebnisse sind auf die von Fremdbesatz befreiten Weizenkörner zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

B) Für die Pestiziduntersuchungen nach Multi-, Sammel- und Einzelmethoden

Alle vorgesehenen Weizenkörner werden – eventuell portionsweise – mit einem geeigneten Gerät fein vermahlen und danach nochmals intensiv gemischt. Das Mehl wird direkt untersucht und das restliche Material für eventuell notwendige Nachuntersuchungen trocken und dunkel aufbewahrt.

Die Analysenergebnisse sind auf die von Fremdbesatz befreiten Weizenkörner zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

C) Für die Untersuchungen auf Mykotoxine

Alle vorgesehenen Weizenkörner werden - eventuell portionsweise - mit einem geeigneten Gerät fein vermahlen und das Mehl danach nochmals intensiv gemischt. Das Weizenmehl wird direkt untersucht oder bis zur Untersuchung und für eventuell notwendige Nachuntersuchungen trocken und dunkel aufbewahrt.

Die Analysenergebnisse sind auf die von Fremdbesatz befreiten Weizenkörner zu beziehen und in µg/kg anzugeben.

Hinweis zu den Probenahmemengen, wenn die Proben zur Untersuchung auf die verschiedenen Stoffgruppen getrennt entnommen werden:

- A) und B) Für die Untersuchungen auf Dithiocarbamate und Pestizide nach Multi-, Sammel- und Einzelmethoden
mindestens 1 kg Weizenkörner

- C) Für die Untersuchungen auf Mykotoxine
mindestens 1 kg (jedoch mindestens 3 Packungen) Weizenkörner

PROBENVORBEREITUNGSVORSCHRIFT

4.3.2.38 Weizenvollkornmehl

Probenlagerung bis zur Probenvorbereitung:

Die Probe ist nach dem Eingang zu wiegen und das Gewicht zu notieren. Bis zur Untersuchung ist die Probe dunkel und geschützt vor Feuchtigkeit bei Raumtemperatur aufzubewahren.

Grundlegende Probenvorbereitung:

Die eingegangene Laborprobe, die aus mindestens 1 kg Weizenvollkornmehl (jedoch mindestens 3 Packungen) bestehen soll, wird in einer Schüssel intensiv durchmischt. Für die Pestiziduntersuchungen nach Multi-, Sammel- und Einzelmethode werden etwa 200 g, für die Dithiocarbamatuntersuchung etwa 300 g und für die Mykotoxinuntersuchungen wird die Restmenge verwendet.

Analysenspezifische Probenvorbereitung:

Bitte zusätzlich die allgemeinen Hinweise in Abschnitt 4.2 und die Hinweise zur Analytik in Kapitel 6 beachten!

A) Für die Untersuchungen auf Dithiocarbamate

Das vorgesehene Weizenvollkornmehl wird direkt untersucht und das restliche Material für eventuell notwendige Nachuntersuchungen trocken und dunkel aufbewahrt. Die Analyseergebnisse sind auf das Weizenvollkornmehl in der Angebotsform zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

B) Für die Pestiziduntersuchungen nach Multi-, Sammel- und Einzelmethode

Das vorgesehene Weizenvollkornmehl wird direkt untersucht und das restliche Material für eventuell notwendige Nachuntersuchungen trocken und dunkel aufbewahrt. Die Analyseergebnisse sind auf das Weizenvollkornmehl in der Angebotsform zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

C) Für die Untersuchungen auf Mykotoxine

Das vorgesehene Weizenvollkornmehl wird direkt untersucht und das restliche Material für eventuell notwendige Nachuntersuchungen trocken und dunkel aufbewahrt. Die Analyseergebnisse sind auf das Weizenvollkornmehl in der Angebotsform zu beziehen und in µg/kg anzugeben.

Hinweis zu den Probenahmemengen, wenn die Proben zur Untersuchung auf die verschiedenen Stoffgruppen getrennt entnommen werden:

A) und B) Für die Untersuchungen auf Dithiocarbamate und Pestizide nach Multi-, Sammel- und Einzelmethode
mindestens 1 kg Weizenvollkornmehl

C) Für die Untersuchungen auf Mykotoxine
mindestens 1 kg (jedoch mindestens 3 Packungen) Weizenvollkornmehl

PROBENVORBEREITUNGSVORSCHRIFT

4.3.2.39 Zuckermais (Gemüsemais), frisch

Probenlagerung bis zur Probenvorbereitung:

Die Probe ist nach dem Eingang zu wiegen und das Gewicht zu notieren. Kann die Vorbereitung nicht am Eingangstag durchgeführt werden, ist die Probe kühl und dunkel bis zum darauf folgenden Tag aufzubewahren.

Grundlegende Probenvorbereitung:

Von der eingegangenen Laborprobe, die aus mindestens 10 Maiskolben (jedoch mindestens 1 kg) bestehen soll, werden die Hüllblätter und Fäden (soweit vorhanden) und eventuell anhaftende Verunreinigungen entfernt. Der Anteil wird nach Art und gegebenenfalls Menge im Protokoll notiert.

Anschließend wird jeder Maiskolben mit einem Keramikkmesser in etwa zwei Zentimeter dicke Scheiben geschnitten. Vier gleichmäßig über den Kolben verteilte, nicht benachbarte Scheiben jedes Kolbens sind für die Pestiziduntersuchungen nach Multi-, Sammel- und Einzelmethode zu verwenden.

Analysenspezifische Probenvorbereitung:

Bitte zusätzlich die allgemeinen Hinweise in Abschnitt 4.2 und die Hinweise zur Analytik in Kapitel 6 beachten!

Für die Pestiziduntersuchungen nach Multi-, Sammel- und Einzelmethode

Alle ausgewählten Scheiben werden homogenisiert. Die Feinzerkleinerung sollte möglichst im tiefgefrorenen Zustand, gegebenenfalls unter Zusatz von Trockeneis mit einem leistungsstarken Zerkleinerungsgerät erfolgen. Anschließend wird das Homogenat direkt untersucht oder bis zur weiteren Bearbeitung, möglichst portionsweise, gemäß den vorgesehenen Einwaagen – um Inhomogenitäten durch Entmischungen und Saftverluste zu vermeiden – tiefgefroren. Das restliche Material wird für eventuell notwendige Nachuntersuchungen tiefgefroren aufbewahrt.

Die Analysenergebnisse sind auf das ganze Erzeugnis nach Entfernen der o. a. Bestandteile zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

PROBENVORBEREITUNGSVORSCHRIFT

4.3.3 Kosmetische Mittel

Untersuchungsthemen:

- Babypuder
- Lidschatten-Puder, Make-up-Puder, Puder-Rouge
- Nagellack/-unterlack/-decklack
- Kinderzahncreme/-gel

PROBENVORBEREITUNGSVORSCHRIFT

4.3.3.1 Babypuder

Probenlagerung bis zur Probenvorbereitung:

Die Probe ist nach Eingang bis zur Probenbearbeitung in der geschlossenen Originalpackung bei Raumtemperatur zu lagern, wenn auf der Verpackung nichts anderes vorgeschrieben ist. Direkte Sonneneinstrahlung ist zu vermeiden.

Probenvorbereitung:

Für die Untersuchungen auf die Elemente

Bei der Probenvorbereitung für die Elementanalytik sind zur Vermeidung von Kontaminationen nur Gegenstände einzusetzen, die nicht aus Metall, sondern aus Kunststoff, Glas, Keramik oder anderen nichtmetallischen Werkstoffen bestehen.

Der Babypuder, der im Allgemeinen als loser Puder vorliegt, wird in der Originalpackung durch kräftiges Schütteln intensiv gemischt und direkt untersucht. Nach Entnahme der zur Untersuchung notwendigen Probemenge ist das Behältnis wieder fest zu verschließen. Wenn der Puder in einem Beutel oder einer anderen Verpackungsform vorliegt, die nicht wieder verschließbar ist, ist der Puder in ein fest verschließbares Kunststoff- oder Glasgefäß zu überführen und darin intensiv zu mischen.

Das restliche Material wird für eventuell notwendige Nachuntersuchungen im Originalbehältnis bzw. bei nicht wieder verschließbaren Packungen in fest verschließbaren Kunststoff- bzw. Glasgefäßen aufbewahrt.

Die Analysenergebnisse sind auf den Puder in der Angebotsform zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

Zur Angabe der Analysenergebnisse sind die Hinweise zur Datenübermittlung von kosmetischen Mitteln in Abschnitt 7.2.2 zu beachten!

PROBENVORBEREITUNGSVORSCHRIFT

4.3.3.2 Lidschatten-Puder, Make-up-Puder, Puder-Rouge

Probenlagerung bis zur Probenvorbereitung:

Die Probe ist nach Eingang bis zur Probenbearbeitung in der geschlossenen Originalpackung bei Raumtemperatur zu lagern, wenn auf der Verpackung nichts anderes vorgeschrieben ist. Direkte Sonneneinstrahlung ist zu vermeiden.

Probenvorbereitung:

Für die Untersuchungen auf Elemente

Bei der Probenvorbereitung für die Elementanalytik sind zur Vermeidung von Kontaminationen nur Gegenstände einzusetzen, die nicht aus Metall, sondern aus Kunststoff, Glas, Keramik oder anderen nichtmetallischen Werkstoffen bestehen.

Die eingegangene Laborprobe soll aus mindestens 5 g Puder bestehen.

Lose Puder werden in der Originalpackung durch kräftiges Schütteln intensiv gemischt und direkt untersucht. Nach Entnahme der zur Untersuchung notwendigen Probemenge ist das Behältnis wieder fest zu verschließen. Wenn der Puder in einem Beutel oder einer anderen Verpackungsform vorliegt, die nicht wieder verschließbar ist, ist der Puder in ein fest verschließbares Kunststoff- bzw. Glasgefäß zu überführen und darin intensiv zu mischen.

Bei Kompaktpuder wird die oberste Schicht des festen Puders durch leichtes Schaben mit einem Kunststoff-Spatel bzw. Glasstab entfernt und danach die für die Untersuchung erforderliche Probenmenge entnommen.

Bei „melierten“ Pudern (Lidschatten, Make-up, Rouge), bei denen mehrere Farbnuancen nicht separierbar in einem Produkt eingearbeitet sind, ist vor Entnahme der zur Untersuchung erforderlichen Probenmenge der Puder in einem geeigneten, kleinen Mörser zu homogenisieren.

Bei Puderperlen werden mehrere Perlen mit einem geeigneten Mörser zerkleinert und danach die für die Untersuchung erforderliche Probenmenge entnommen. Bestehen die Puderperlen aus mehreren verschiedenen Nuancen, so ist – wenn möglich – jede Nuance einzeln zu untersuchen.

Das restliche Material wird in der fest verschlossenen Originalpackung bzw. bei nicht wieder verschließbaren Packungen bzw. Entnahme zur Homogenisierung in fest verschließbaren Kunststoff- bzw. Glasgefäßen für eventuell notwendige Nachuntersuchungen aufbewahrt.

Die Analysenergebnisse sind auf den Puder in der Angebotsform zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

Zur Angabe der Analysenergebnisse sind die Hinweise zur Datenübermittlung von kosmetischen Mitteln in Abschnitt 7.2.2 zu beachten!

PROBENVORBEREITUNGSVORSCHRIFT

4.3.3.3 Nagellack/-unterlack/-decklack

Probenlagerung bis zur Probenvorbereitung:

Die Probe ist nach Eingang bis zur Probenbearbeitung in der geschlossenen Originalverpackung bei Raumtemperatur zu lagern, wenn auf der Verpackung nichts anderes vorgeschrieben ist. Direkte Sonneneinstrahlung ist zu vermeiden.

Probenvorbereitung:

Für die Untersuchungen auf Nitrosamine

Der Nagellack muss aufgrund möglicher Inhomogenität vor der Entnahme der Probe kräftig geschüttelt werden. Die für die Untersuchung erforderliche Probenmenge ist unmittelbar vor der Probenaufarbeitung zu entnehmen, um ein Austrocknen zu vermeiden. Danach wird das Behältnis sofort wieder verschlossen.

Die Untersuchung kann nach den im FIS-VL bereit gestellten Methoden (s. Kapitel 6) erfolgen.

„Bestimmung von N-Nitrosodiethanolamin (NDELA) in Kosmetika und kosmetischen Rohstoffen mittels LC-MS/MS“ (entspricht ISO 15819)
bzw. für alle genannten Nitrosamine „Prüfverfahren für die Bestimmung von NDELA, NDMA, NMOR und NDEA mittels LC/MS/MS in kosmetischen Mitteln“ vom CVUA Karlsruhe erstellt.

Das restliche Material wird für eventuell notwendige Nachuntersuchungen im Originalbehältnis aufbewahrt.

Die Analysenergebnisse sind auf den Nagellack in der Angebotsform zu beziehen und in µg/kg anzugeben.

Zur Angabe der Analysenergebnisse sind die Hinweise zur Datenübermittlung von kosmetischen Mitteln in Abschnitt 7.2.2 zu beachten!

PROBENVORBEREITUNGSVORSCHRIFT

4.3.3.4 Kinderzahncreme/-gel

Probenlagerung bis zur Probenvorbereitung:

Die Probe ist nach Eingang bis zur Probenbearbeitung in der geschlossenen Originalpackung bei Raumtemperatur zu lagern, wenn auf der Verpackung nichts anderes vorgeschrieben ist. Direkte Sonneneinstrahlung ist zu vermeiden.

Probenvorbereitung:

Für die Untersuchungen auf Elemente

Bei der Probenvorbereitung für die Elementanalytik sind zur Vermeidung von Kontaminationen nur Gegenstände einzusetzen, die nicht aus Metall, sondern aus Kunststoff, Glas, Keramik oder anderen nichtmetallischen Werkstoffen bestehen.

Von der Tubenfüllung ist mindestens der erste aus der Tubenöffnung austretende Zentimeter zu verwerfen. Danach ist die für die Untersuchung erforderliche Probenmenge zu entnehmen und die Tube sofort wieder zu verschließen. Wenn die Zahncreme bzw. das Gel nicht homogen ist (z. B. mit farbigen Streifen) ist eine Menge von ca. 5 g zu entnehmen und mit einem Kunststoffspatel oder Glasstab zu homogenisieren.

Die Probe ist unmittelbar vor der Probenaufarbeitung (Aufschluss) zu entnehmen, um ein Austrocknen zu verhindern.

Das restliche Material wird für eventuell notwendige Nachuntersuchungen aufbewahrt.

Die Analyseergebnisse sind auf die Zahncreme bzw. das Gel in der Angebotsform zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

Zur Angabe der Analyseergebnisse sind die Hinweise zur Datenübermittlung von kosmetischen Mitteln in Abschnitt 7.2.2 zu beachten!

PROBENVORBEREITUNGSVORSCHRIFT

4.3.4 Bedarfsgegenstände

Untersuchungsthemen:

- Primäre aromatische Amine nach reduktiver Spaltung der Azofarbstoffe in Schuhbekleidung aus Leder und Materialkombinationen
- Konservierungsstoffe in Farben für den Mal- und Zeichenbedarf und Modelliermassen
- Elementfreisetzung aus Schmuck und Piercings aus Metall bzw. ohne Materialdifferenzierung
- Mineralöl in Verpackungsmaterial für Lebensmittel aus Papier/Pappe/Karton und textilen Verpackungsmitteln und -übergänge in darin verpackte trockene Lebensmittel sowie Gegenstände zum Kochen/Braten/Backen/Grillen aus Papier/Karton/Pappe (Muffinförmchen)
- Migration von Melamin und Formaldehyd aus Melaminharz, Harnstoff-Formaldehyd-Harz und Phenol-Formaldehyd-Harz aus Bedarfsgegenständen (hergestellt aus „natürlichen“ Rohstoffen z. B. Bambus, Mais) zum Verzehr von Lebensmitteln aus Kunststoff

PROBENVORBEREITUNGSVORSCHRIFT**4.3.4.1 Schuhbekleidung (Stiefel/Sandalen...) aus Leder****Schuhbekleidung (Stiefel/Sandalen...) aus Materialkombinationen**

Probenvorbereitung:

Die eingegangene Laborprobe soll aus mindestens einem Gegenstand bestehen. Es sind die Teilproben Decksohle, Innenfutter und Obermaterial mit direktem Hautkontakt zu untersuchen.

Materialidentifizierung:

Das Material der Schuhe kann freiwillig mittels FTIR bestimmt werden.

Für die Untersuchungen auf abspaltbare primäre aromatische Amine:

Für die Untersuchungen auf abspaltbare primäre aromatische Amine:

- Leder: Die Bestimmung erfolgt gemäß § 64 LFGB-Methode B 82.02/3 (Stand: Juli 2016) und § 64 LFGB-Methode B 82.02/9.

Die freiwillige Untersuchung auf freie primäre aromatische Amine ist gemäß Kaltwasserextrakt nach EN646 durchzuführen.

Die Analysenergebnisse sind auf den Schuhbestandteil in der Angebotsform bzw. auf den Wasserextrakt zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

Für die einzelnen Bestandteile (Decksohle, Innenfutter und Obermaterial) und den Bezug (Angebotsform, Migrat) sind entsprechende Teilproben anzulegen.

Tab. 4.1: Teilprobennummern für die Matrices 828174, 828179:

1	Angebotsform Decksohle	Gehaltsbestimmung
2	Angebotsform Innenfutter	
3	Angebotsform Obermaterial mit direktem Hautkontakt	
4*	Migrat Decksohle	Kaltwasserextrakt
5*	Migrat Innenfutter	
6*	Migrat Obermaterial mit direktem Hautkontakt	

* Optional freie aromatische Amine im Wasserextrakt

Zur Angabe der Analysenergebnisse sind die Hinweise zur Datenübermittlung von Bedarfsgegenständen in Abschnitt 7.2.3 zu beachten.

PROBENVORBEREITUNGSVORSCHRIFT

4.3.4.2 Wasserfarben/Tuschkasten (Farbtableten), Fingerfarben, Filzstifte (Tinte), Plakatfarben, Wachsmalstifte, Spielwaren mit Schreib-/Malfunktion (nur Schreibflüssigkeit), Sonstige Modelliermassen, Knete, Aushärtbare Knete, Wabbelmassen, Seifenblasen (nur Lösung)

Probenlagerung bis zur Probenvorbereitung:

Die Probe ist nach Eingang bis zur Probenbearbeitung in der geschlossenen Originalverpackung bei Raumtemperatur zu lagern. Direkte Sonneneinstrahlung ist zu vermeiden.

Probenvorbereitung:

Die eingegangene Laborprobe soll aus mindestens ~~zwei identischen~~ einer Verkaufseinheit bestehen, ~~die Eine Verkaufseinheit wird für die Bestimmung der Mikroorganismen verwendet, die andere Verkaufseinheit ausschließlich für die Bestimmung der Konservierungsstoffe verwendet wird werden.~~

~~Unterschiedliche Farben werden getrennt als Teilproben aufgearbeitet. Die Bestimmung der Mikroorganismen und die Bestimmung der Konservierungsstoffe sollen dabei jeweils an den gleichen Farben (Teilproben) erfolgen.~~

Für die Bestimmung der Konservierungsstoffe

Die Fingerfarben bzw. Wabbelmassen werden mit einem Glasstab oder Spatel homogenisiert. Danach wird die für die Untersuchung erforderliche Probenmenge entnommen.

Das restliche Material wird für eventuell notwendige Nachuntersuchungen im Originalbehältnis aufbewahrt.

Die Analysenergebnisse sind auf die Fingerfarben/Wabbelmassen in der Angebotsform zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

Bitte auch die Hinweise zur Analytik und zur Datenübermittlung in den Kapiteln 6 und 7 beachten!

PROBENVORBEREITUNGSVORSCHRIFT**4.3.4.3 Schmuck aus Materialkombinationen, Schmuck ohne Materialdifferenzierung, Schmuck aus Metall, Piercings**

Probenvorbereitung:

Mindestens 3 gleichartige Teile sind zu untersuchen. Für die Prüfung der Aluminiumlässigkeit ist die generell hohe Hintergrundbelastung mit diesem Element zu beachten. Zur Vermeidung von Kontaminationen sind daher Chemikalien und Labormaterialien zu verwenden, die möglichst kein Aluminium bzw. nur Spuren davon enthalten. Die Überprüfung mittels Blindwerten ist unerlässlich.

Die Untersuchungen auf Elementlässigkeit sind gemäß DIN EN 1811:2011+A1:2015 und anschließende Quantifizierung von Chrom, Cobalt, Nickel und Aluminium durchzuführen.

Bitte auch die Hinweise zur Analytik und zur Datenübermittlung in den Kapiteln 6 und 7 beachten!

PROBENVORBEREITUNGSVORSCHRIFT

4.3.4.4 Verpackungsmaterial für Lebensmittel aus Papier/Pappe/Karton oder textilen Verpackungsmaterial mit trockenen Lebensmitteln, Gegenstand zum Kochen/Braten/Backen/Grillen aus Papier/Pappe/Karton (Muffinförmchen)

Probenlagerung bis zur Probenvorbereitung:

Sofern nicht bereits bei der Probennahme geschehen, sollte die Probe in Aluminiumfolie eingeschlagen werden und so bis zur Untersuchung aufbewahrt werden. Wenn die Probe nicht in Aluminiumfolie verpackt in das Labor eingeht, ist dieses zu dokumentieren.

Vor der Untersuchung sind die wichtigen Kennzeichnungselemente (z. B. Artikelnummer, EAN-Nummer, Chargen- bzw. Losnummer, Ursprungsland, Füllmenge) der Verpackung zu dokumentieren und die Bestimmung des Flächengewichts sowie des Gesamtgewichts der Verpackung vorzunehmen.

Teilproben:

Verpackung bzw. Muffinförmchen und Lebensmittel sind unterschiedliche Teilproben.

Für die Untersuchungen auf Mineralöle

Prüfmuster:

Auf die repräsentative Auswahl des Prüfmusters ist zu achten. So kann z. B. von einem Verpackungsmittel eine Seite komplett zerkleinert werden.

Zerkleinerung:

Das Prüfmuster wird in geeignet große Stücke (z. B. 1x1 cm) geschnitten und in einen Jodzahlkolben überführt. Klebestellen sollten nicht mit verwendet werden. Die zerkleinerten Teile werden durchmischt und davon die Einwaage genommen.

Vermeiden einer nachträglichen Kontamination:

Bei der Probenvorbereitung ist auf die Vermeidung einer nachträglichen Kontamination zu achten. So sollten z. B. keine Handcremes benutzt werden. Beim Zerschneiden des Prüfmusters sind Handschuhe zu tragen, z. B. Nitrilhandschuhe, deren Mineralölfreiheit vorab geprüft wurde. Eine Kontrolle der Blindwerte ist bei jedem Analysengang vorzunehmen.

Probenvorbereitung für Lebensmittel:

Das Lebensmittel wird komplett aus der Verpackung in ein Glasbehältnis überführt und gut durchmischt. Lebensmittel von stückiger, heterogener Zusammensetzung werden zuvor homogenisiert, um die infolge unterschiedlicher Adsorptionseigenschaften gegebenenfalls unterschiedlichen Gehalte der Komponenten auszugleichen.

Reinigung von modifiziertem Polyphenylenoxide (MPPO), 60 - 80 mesh, Tenax® TA:

15 g Tenax werden in eine Glassäule mit Fritte gegeben und mit 200 mL (über ALOX) gereinigtem n-Hexan gespült. Anschließend wird das feuchte Tenax aus der Säule in einen Erlenmeyerkolben überführt und das Lösungsmittel im gereinigten Trockenschrank bei 90 °C verdampft. Nachdem die größte Menge an Lösungsmittel abgedampft ist, kann die Nachrocknung des Tenax im Muffelofen bei 280 °C für 4 h vollzogen werden.

Die Ergebnisse für Papier/Pappe/Karton sowie für das Lebensmittel werden in mg/kg angegeben, die Ergebnisse für das Tenaxmigrat in µg/dm².

Zur Angabe der Analysenergebnisse sind die Hinweise zur Datenübermittlung von Bedarfsgegenständen in Abschnitt 7.2.3 zu beachten.

PROBENVORBEREITUNGSVORSCHRIFT

4.3.4.5 Gegenstand zum Verzehr von Lebensmitteln aus Kunststoff

Probenlagerung bis zur Probenvorbereitung:

Vor der Untersuchung sind die wichtigen Kennzeichnungselemente (z. B. Artikelnummer, EAN-Nummer, Chargen- bzw. Losnummer, Ursprungsland, Füllmenge) zu dokumentieren.

Materialcharakterisierung (Teilprobe 1)

Es ist mit einer geeigneten Analysetechnik die Art des Polymers des zu untersuchenden Lebensmittelbedarfsgegenstands zu bestimmen. Zur Materialcharakterisierung können die Analysetechniken ATR-FTIR (attenuated total reflection in Verbindung mit Fourier-Transform-Infrarotspektrometer) oder Pyrolyse-GC-MS verwendet werden.

Migrationsuntersuchung:

~~Die Durchführung der~~ Die Migration ist ausschließlich mit den Lebensmittelbedarfsgegenständen durchzuführen, bei welchen anhand der Materialcharakterisierung Melaminharz, Harnstoff-Formaldehyd-Harz oder Phenol-Formaldehyd-Harz identifiziert wurde. Falls das IR-Spektrum keine eindeutige Identifizierung des Materials zulässt (z. B. Mischspektrum), ist bei der Datenübermittlung für alle drei Parameter der Kode „fraglich; verdächtig“ (Kode 05) anzugeben.

Probenvorbereitung:

Durchführung der Migration:

- Die Migrationsprüfung ist gemäß den Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 10/2011 in Verbindung mit den „Guidelines on test conditions for kitchenware“ des Europäischen Referenzlabors (EURL) durchzuführen:
http://publications.jrc.ec.europa.eu/repository/bitstream/JRC51601/guidelines%20test%20conditions_final_ed2009.pdf
- Die Untersuchungen der Migration von Melamin und Formaldehyd aus Melaminharz, Harnstoff-Formaldehyd-Harz und Phenol-Formaldehyd-Harz wird ausschließlich mit Lebensmittelsimulanz B (3% ige Essigsäure) durchgeführt.
- Es sind insgesamt 5 Migrationsprüfungen durchzuführen. Es wird das Ergebnis der 3. Migrationsprüfung (Teilprobe 2) und das Ergebnis der 5. Migrationsprüfung (Teilprobe 3) berichtet. Die erste bis zur dritten Migration einer Probe sind am 1. Tag durchzuführen. Die vierte und fünfte Migration derselben Probe ist am 2. Tag durchzuführen. Die Lagerung über das Wochenende der Proben zwischen den beiden Untersuchungstagen ist zu vermeiden.

Die Analysenergebnisse sind in mg/kg anzugeben.

Zur Angabe der Analysenergebnisse sind die Hinweise zur Datenübermittlung von Bedarfsgegenständen in Abschnitt 7.2.3 zu beachten.

Teil II: Projekt-Monitoring**4.3.5 Projekte 2018**

- Projekt 1: Zearalenon in Soja
 Projekt 2: Pyrrolizidinalkaloide in Tee
 Projekt 3: Pflanzenschutzmittelrückstände in teilweise gegorenen Traubenmosten
 Projekt 4: Bestimmung von Elementen in getrockneten Algen (Meeresalgen)

Federführende(r) Bearbeiter/in und federführendes Amt:

Projekt	Kontakt-person	Amt	Telefon	E-Mail
1	Ronald Maul	Bundesinstitut für Risikobewertung Max-Dohrn-Straße 8-10 10589 Berlin	030/18412-4189	ronald.maul@bfr.bund.de
2	Anja These	Bundesinstitut für Risikobewertung Max-Dohrn-Straße 8-10 10589 Berlin	030/18412-3780	anja.these@bfr.bund.de
3	Axel Beiler	Chemisches- und Veterinäruntersuchungsamt Rheinland Winterstraße 19 50354 Hürth	02233/96839-440	axel.beiler@cvua-rheinland.de
4	Klara Jirzik	Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit Mauerstraße 39-42 10117 Berlin	030/18444-10128	klara.jirzik@bvl.bund.de

4.3.5.1 Projekt 1: Zearalenon in Soja

PROBENVORBEREITUNGSVORSCHRIFT: **Sojabohne**
 Sojamehl
 Sojagrieß

Probenlagerung bis zur Probenvorbereitung:

Die Probe ist nach dem Eingang zu wiegen und das Gewicht zu notieren. Die Originalpackungen werden bis zur Weiterverarbeitung entsprechend der auf der Verpackung angegebenen Temperatur gelagert. Kann die Vorbereitung nicht innerhalb der angegebenen Mindesthaltbarkeit durchgeführt werden, ist die Probe tiefzukühlen.

Probenvorbereitung:

Die eingegangene Laborprobe, die aus mindestens 1 kg Sojabohnen, Sojamehl oder Sojagrieß (jedoch mindestens 3 Packungen) bestehen soll, wird in einer Schüssel intensiv durchmischt. Sojabohnen und Sojagrieß werden zunächst - eventuell portionsweise - mit einem geeigneten Gerät fein vermahlen und das Mehl danach nochmals intensiv gemischt.

Das Sojamehl bzw. das gewonnene Mehl aus den Sojabohnen/Sojagrieß wird direkt untersucht und das restliche Material für eventuell notwendige Nachuntersuchungen trocken und dunkel aufbewahrt.

Die Analyseergebnisse sind auf das Sojaprodukt in der Angebotsform zu beziehen und in µg/kg anzugeben.

Bitte zusätzlich die allgemeinen Hinweise in Abschnitt 4.2 und die Hinweise zur Analytik in Kapitel 6 beachten!

4.3.5.2 Projekt 2: Pyrrolizidinalkaloide in Tee

PROBENVORBEREITUNGSVORSCHRIFT: Tee

Probenlagerung bis zur Probenvorbereitung:

Die Probe ist nach dem Eingang zu wiegen und das Gewicht zu notieren. Die Originalpackungen werden bis zur Weiterverarbeitung entsprechend der auf der Verpackung angegebenen Temperatur gelagert. Kann die Vorbereitung nicht innerhalb der angegebenen Mindesthaltbarkeit durchgeführt werden, ist die Probe tiefzukühlen.

Probenvorbereitung:

Die eingegangene Laborprobe soll aus mindestens 200 g für Tee in Beuteln oder mindestens 500 g Tee für lose Ware bestehen.

Vorzugsweise sollte eine Methode zur

Bestimmung der Pyrrolizidinalkaloide als Einzelparameter

verwendet werden:

Bestimmung von Pyrrolizidinalkaloiden (PA) in Pflanzenmaterial mittels SPE-LC-MS/MS,

Methodenbeschreibung BfR-PA-Tee-2.0/2014

Link zur Methodenvorschrift:

<http://www.bfr.bund.de/cm/343/bestimmung-von-pyrrolizidinalkaloiden.pdf>

Bitte zusätzlich die allgemeinen Hinweise in Abschnitt 4.2 und die Hinweise zur Analytik in Kapitel 6 beachten!

4.3.5.3 Projekt 3: Pflanzenschutzmittelrückstände in teilweise gegorenen Traubenmosten

PROBENVORBEREITUNGSVORSCHRIFT: Traubenmost teilweise gegoren weiß
Traubenmost teilweise gegoren rot
Traubenmost teilweise gegoren rosé

Probenlagerung bis zur Probenvorbereitung:

Die Probe ist nach Eingang zu wiegen und das Gewicht zu notieren. Die Probe ist bis zur Untersuchung dunkel und gekühlt aufzubewahren. Die Flaschen müssen stehend gelagert werden, der Flaschenverschluss ist undicht!

Probenvorbereitung:

Die eingegangene Laborprobe soll aus mindestens 2 Flaschen/Packungen teilweise gegorenen Traubenmost (jedoch mindestens 0,5 Liter teilweise gegorenen Traubenmost je Flasche/Packung) bestehen. Für die Elementuntersuchungen (Kupfer) wird eine Flasche/Packung Traubenmost verwendet, die weitere Flasche/Packung wird für die Untersuchung auf Dithiocarbamate und für die Pestiziduntersuchungen nach Multi-, Sammel- und Einzelmethode herangezogen.

Bitte zusätzlich die allgemeinen Hinweise in Abschnitt 4.2 und die Hinweise zur Analytik in Kapitel 6 beachten!

A) Für die Untersuchungen auf Dithiocarbamate

Der vorgesehene teilweise gegorene Traubenmost wird direkt untersucht. Das restliche Material wird für eventuell notwendige Nachuntersuchungen tiefgefroren aufbewahrt. Die Analyseergebnisse sind auf den teilweise gegorenen Traubenmost in der Angebotsform zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

B) Für die Pestiziduntersuchungen nach Multi-, Sammel- und Einzelmethode

Der vorgesehene teilweise gegorene Traubenmost wird direkt untersucht. Das restliche Material wird für eventuell notwendige Nachuntersuchungen tiefgefroren aufbewahrt. Die Analyseergebnisse sind auf den teilweise gegorenen Traubenmost in der Angebotsform zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

C) Für die Untersuchungen auf Elemente (Kupfer)

Die Entnahme der Analysenprobe erfolgt nach Absetzen des Bodensatzes direkt aus der Flasche, ohne den Inhalt auszugießen. Der teilweise gegorene Traubenmost wird direkt untersucht. Das restliche Material wird für eventuell notwendige Nachuntersuchungen tiefgefroren aufbewahrt. Die Analyseergebnisse sind auf den teilweise gegorenen Traubenmost in der Angebotsform zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

4.3.5.4 Projekt 4: Bestimmung von Elementen in getrockneten Algen

PROBENVORBEREITUNGSVORSCHRIFT: Algen getrocknet

Probenlagerung bis zur Probenvorbereitung:

Die Probe ist nach dem Eingang zu wiegen und das Gewicht zu notieren. Die Probe ist bis zur Untersuchung dunkel aufzubewahren. Originalpackungen werden bis zur Weiterverarbeitung bei Raumtemperatur gelagert.

Probenvorbereitung:

Die eingegangene Laborprobe soll aus mindestens 100 g Algen bestehen. Die Algen werden mit einem Keramikkmesser grob zerkleinert und anschließend mit einem geeigneten Gerät homogenisiert. Für die Homogenisierung wird der Zusatz einer definierten Menge „Reinstwasser“ empfohlen, die bei der Berechnung der Analysenergebnisse zu berücksichtigen ist.

Die homogenisierten Algen werden direkt untersucht oder in einem Kunststoffgefäß bis zur Untersuchung und für eventuell notwendige Nachuntersuchungen tiefgefroren, bei Trockenhomogenisierung trocken und dunkel aufbewahrt.

Bitte zusätzlich die allgemeinen Hinweise in Abschnitt 4.2 und die Hinweise zur Analytik in Kapitel 6 beachten!

Für die Untersuchungen auf Elemente

Die Analysenergebnisse sind auf die Algen in der Angebotsform zu beziehen und in mg/kg anzugeben.

5 Erzeugnisspezifische Untersuchungsspektren

5.1 Prinzipien bei der Festlegung der Untersuchungsspektren, Nachweis- und Bestimmungsgrenzen

Die erzeugnisspezifischen Untersuchungsspektren mit den mindest einzuhaltenden Bestimmungsgrenzen bei Stoffen bzw. mindestens zu erreichenden Nachweisgrenzen bei Antibiotika oder Mikroorganismen werden unter Berücksichtigung der Vorgaben der AVV Monitoring 2016–2020 und basierend auf den Vorschlägen in den Anträgen zum Projekt-Monitoring von Lebensmitteln von den vom Ausschuss Monitoring eingesetzten Expertengruppen vorgeschlagen und vom Ausschuss Monitoring festgelegt.

Die Festlegung von mindest einzuhaltenden Bestimmungsgrenzen bei Stoffen bzw. mindestens zu erreichenden Nachweisgrenzen bei Mikroorganismen ist für das Monitoring notwendig, um sicherzustellen, dass

- das Vorkommen von Kontaminanten, Rückständen und Mikroorganismen bis zu einer verbindlich vereinbarten unteren Konzentrationsgrenze von allen beteiligten Laboratorien zuverlässig quantifiziert werden kann,
- die von den am Monitoring beteiligten Laboratorien gewonnenen Daten, die die Gehalts- bzw. Rückstandssituation im Erzeugnis beschreiben, als vergleichbar und qualitativ zuverlässig zu bewerten sind,
- denjenigen Stoffkonzentrationen, die unterhalb der mindest einzuhaltenden Bestimmungsgrenzen (= nicht bestimmbar) liegen, bei der statistischen Auswertung eine zahlenmäßig definierte und für alle Laboratorien identische Bewertungsgrundlage - (< einheitliche Bestimmungsgrenze) zugeschrieben werden kann.

Bei der Festsetzung von mindest einzuhaltenden Bestimmungsgrenzen bei Stoffen bzw. mindestens zu erreichenden Nachweisgrenzen bei Antibiotika oder Mikroorganismen sind teilweise Kompromisse zu schließen, um folgenden Gesichtspunkten Rechnung tragen zu können:

- Die mindest einzuhaltenden Bestimmungsgrenzen bei Stoffen bzw. mindestens zu erreichenden Nachweisgrenzen bei Antibiotika oder Mikroorganismen müssen unter labortechnischen und verfahrensbedingten Gegebenheiten praktikabel sein.
- Sie sollen nach Möglichkeit niedrig angesetzt sein, um auch kleinste Konzentrationen erfassen und zahlenmäßig bestimmen zu können. Nur so lässt sich das Vorkommen in den Erzeugnissen und die daraus ermittelte Verbraucherexposition mit ausreichender Sicherheit darstellen.
- Die Bestimmungsgrenzen bei Stoffen bzw. mindestens zu erreichenden Nachweisgrenzen bei Antibiotika oder Mikroorganismen sollten nicht über dem kleinsten für einen Parameter geltenden Höchstgehalt liegen, um die Einhaltung auch dieses Grenzwertes zu gewährleisten.

Die Erzeugnis-Parameter-Kombinationen, für die mindest einzuhaltende Bestimmungsgrenzen (meBG) bei Stoffen bzw. mindestens zu erreichenden Nachweisgrenzen bei Antibiotika oder Mikroorganismen festgelegt sind, sind im Monitoring als Pflichtuntersuchungen zu berücksichtigen.

Falls die analytischen Möglichkeiten vorliegen, sind die Parameter für die mit „X“ gekennzeichneten Erzeugnisse in die Untersuchungen einzubeziehen und so empfindlich wie möglich zu bestimmen, da deren Relevanz zum Zeitpunkt der Festlegung der Untersuchungsspektren ebenfalls nachgewiesen war.

Da das Monitoring zweigeteilt nach Warenkorb- (Teil I) und Projekt-Monitoring (Teil II, nur Lebensmittel) durchgeführt wird, werden die Untersuchungsspektren getrennt dargestellt.

Teil I

Für das Warenkorb-Monitoring wird eine Trennung nach Lebensmitteln tierischer und pflanzlicher Herkunft, Bedarfsgegenständen und kosmetischen Mitteln vorgenommen. Innerhalb dieser Gruppen werden die zu analysierenden Parameter nach zugehörigen Gruppen ausgewiesen.

Die verpflichtend zu analysierenden Erzeugnis-Parameter-Kombinationen sind durch den Eintrag

- der mindest einzuhaltenden Bestimmungsgrenzen (meBG) bei Stoffen,
- der mindestens zu erreichenden Nachweisgrenzen bei Mikroorganismen oder
- von eindeutigen Hinweisen (Markierung mit entsprechenden Buchstaben)

in den Tabellen gekennzeichnet.

Die laborinternen Bestimmungsgrenzen sind bei der Datenübertragung stets mitzuteilen.

Erläuterung zum Spektrum der Pflanzenschutzmittel-Wirkstoffe:

Bei den Pflanzenschutzmitteln in pflanzlichen Lebensmitteln werden die Stoffspektren in zwei Gruppen unterteilt. Im ersten Teil der Spektren sind Stoffe aufgelistet, die mit Multimethoden z. B. nach § 64 LFGB bzw. mit der DFG-Sammelmethode S 19 oder mit LC-MS/MS-Multimethoden (nach BfR oder QuECHERS, s. Kapitel 6) nachgewiesen werden können. Unter "Einzelmethoden" sind Stoffe ausgewiesen, deren Nachweis und Bestimmung Einzelmethoden erfordern.

Teil II

Die im Rahmen der Monitoring-Projekte zu untersuchenden Lebensmittel-Stoff-Kombinationen sind durch den Eintrag der mindest einzuhaltenden Bestimmungsgrenzen gekennzeichnet.

Die laborinternen Bestimmungsgrenzen sind bei der Datenübertragung stets mitzuteilen.

Teil I: Warenkorb-Monitoring5.2 Lebensmittel tierischer Herkunft5.2.1 *Rückstände von Pflanzenschutzmitteln*

Mindest einzuhaltende Bestimmungsgrenzen/Messergebnisse in [mg/kg]

Bezugssubstanz: Angebotsform (1700216)

Bei der Datenübermittlung sind der Fettanteil (in Prozent) und die Bestimmungsgrenzen mitzuteilen.

Anmerkung: Lebensmittel-Stoff-Kombinationen, für die mindest einzuhaltende Bestimmungsgrenzen (meBG) festgelegt sind, sind in den Monitoringuntersuchungen zu berücksichtigen. Falls die analytischen Möglichkeiten vorliegen, sind die Stoffe für die mit „X“ gekennzeichneten Lebensmittel in die Untersuchungen einzubeziehen und so empfindlich wie möglich zu bestimmen, da deren Relevanz zum Zeitpunkt der Festlegung der Stoffspektren ebenfalls nachgewiesen war.

Untersuchungen zu den hier nicht markierten Lebensmittel-Stoff-Kombinationen können z. B. aufgrund neuer Erkenntnisse sinnvoll sein und sollten in eigenem Ermessen durchgeführt werden.

Bitte Hinweise zur Datenübermittlung in Kapitel 7 beachten, insbesondere bei Wirkstoffen, deren Rückstandsdefinition auch Metaboliten und/oder Abbau- bzw. Reaktionsprodukte umfasst!

Erzeugnis		Butter	Hühnereier	Hackfleisch Rind auch tiefgefroren	Alaska Seelachs, auch tiefgefroren: Alaska Pollack (Theragra chalcogramma) Alaska Pollack Filet/Stück/Scheibe/Kotelett Alaska Pollack auch Stücke, küchenmäßig vorbereitet
Matrixcode ¹		040101 - 040310	050115/ 050116/ 050117/ 050118/ 050119/ 050122/ 050125/ 050126/ 050127/ 050128/ 050130/ 050131/ 050132/ 050133/	063201	101065/ 105265 /105266/ 105267/105268/111269
Stoff- kode ²	Pflanzenschutzmittelrück- stand		EU (KKP)	EU (KKP)	
Stoffe nach Multimethoden					
3812001	Azinphos-ethyl (RD)	x	0,01	0,01	0,01
3860014	Bifenthrin (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3832109	Bixafen	x	0,01	0,02	0,02
3895115	Desmethyl-Bixafen	x	x	x	x
3835137	Boscalid (RD)	x	x	x	x
3808027	M 510F01, Metabolit von Boscalid		x	x	
3805007	Chlorbenzilat (RD)	x	0,01	0,01	0,01
3805131	Chlordan, cis-	0,01	0,01	0,005	0,005
3805067	Chlordan, Oxy-	0,01	0,01	0,005	0,005
3805132	Chlordan, trans-	0,01	0,01	0,005	0,005

¹ Kodierkataloge für die Übermittlung von Daten aus der amtlichen Lebensmittel- und Veterinärüberwachung sowie dem Monitoring; Kodierung entsprechend Katalog Nr. 3: Matrixkodes (s. unter <https://katalogportal.bvl.bund.de/katalogportal/KataloglisteAnzeigen.html>)

² Kodierkataloge für die Übermittlung von Daten aus der amtlichen Lebensmittel- und Veterinärüberwachung sowie dem Monitoring; Kodierung entsprechend Katalog Nr. 16: Parameter (s. unter <https://katalogportal.bvl.bund.de/katalogportal/KataloglisteAnzeigen.html>)

Erzeugnis		Butter	Hühnereier	Hackfleisch Rind auch tiefgefroren	Alaska Seelachs, auch tiefgefroren: Alaska Pollack (Theragra chalcogramma) Alaska Pollack Filet/Stück/Scheibe/Kotelett Alaska Pollack auch Stücke, küchenmäßig vorbereitet
Matrixcode ¹		040101 - 040310	050115/ 050116/ 050117/ 050118/ 050119/ 050122/ 050125/ 050126/ 050127/ 050128/ 050130/ 050131/ 050132/ 050133/	063201	101065/ 105265 /105266/ 105267/105268/111269
Stoff- kode ²	Pflanzenschutzmittelrück- stand		EU (KKP)	EU (KKP)	
3811003	Chlorpyrifos (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3811040	Chlorpyrifos-methyl (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3860062	Cyfluthrin, Gesamt-, Summe aller Isomeren, ausgedrückt als Cyfluthrin (RD)	x	0,01	0,01	0,01
3860011	Cypermethrin, Gesamt-, Summe der Isomere, ausgedrückt als Cypermethrin (RD)	0,05	0,01	0,01	0,01
3805099	DDD-pp'	0,01	0,01	0,005	0,005
3805095	DDE-pp'	0,01	0,01	0,005	0,005
3805096	DDT-op'	0,01	0,01	0,005	0,005
3805097	DDT-pp'	0,01	0,01	0,005	0,005
3863004	Deltamethrin (RD)	0,05	0,01	0,01	0,01
3811011	Diazinon (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3805002	Aldrin	0,01	0,01	0,005	0,005
3805030	Dieldrin	0,01	0,01	0,005	0,005
3805129	Endosulfan-alpha	0,01	0,01	0,005	0,005

Erzeugnis		Butter	Hühnereier	Hackfleisch Rind auch tiefgefroren	Alaska Seelachs, auch tiefgefroren: Alaska Pollack (Theragra chalcogramma) Alaska Pollack Filet/Stück/Scheibe/Kotelett Alaska Pollack auch Stücke, küchenmäßig vorbereitet
Matrixcode ¹		040101 - 040310	050115/ 050116/ 050117/ 050118/ 050119/ 050122/ 050125/ 050126/ 050127/ 050128/ 050130/ 050131/ 050132/ 050133/	063201	101065/ 105265 /105266/ 105267/105268/111269
Stoff- kode ²	Pflanzenschutzmittelrück- stand		EU (KKP)	EU (KKP)	
3805130	Endosulfan-beta	0,01	0,01	0,005	0,005
3805068	Endosulfan-sulfat	0,01	0,01	0,005	0,005
3805033	Endrin (RD)	0,01	x	0,005	0,005
3835060	Famoxadon (RD)	x	0,01	0,01	0,01
3811019	Fenthion	x	0,01	0,01	0,01
3811083	Fenthion-oxon	x	0,01	0,01	0,01
3811085	Fenthion-oxon-sulfon	x	0,01	0,01	0,01
3811084	Fenthion-oxon-sulfoxid	x	0,01	0,01	0,01
3811082	Fenthionsulfon	x	0,01	0,01	0,01
3811081	Fenthionsulfoxid	x	0,01	0,01	0,01
3860065	Chlorphenyl-Isovaleriansäure; CPIA		x	x	x
3860061	Fenvalerat und Esfenvalerat, Summe aus RR-, SS-, RS- und SR Isomere	0,02	0,01	0,01	0,01
3895078	Fipronil		x		
3895095	Fipronil-sulfon		x		
3895079	Fipronil-sulfid		x		

Erzeugnis		Butter	Hühnereier	Hackfleisch Rind auch tiefgefroren	Alaska Seelachs, auch tiefgefroren: Alaska Pollack (Theragra chalcogramma) Alaska Pollack Filet/Stück/Scheibe/Kotelett Alaska Pollack auch Stücke, küchenmäßig vorbereitet
Matrixcode ¹		040101 - 040310	050115/ 050116/ 050117/ 050118/ 050119/ 050122/ 050125/ 050126/ 050127/ 050128/ 050130/ 050131/ 050132/ 050133/	063201	101065/ 105265 /105266/ 105267/105268/111269
Stoff- kode ²	Pflanzenschutzmittelrück- stand		EU (KKP)	EU (KKP)	
3895103	Fipronil-desulfinyl		x		
3835098	Fluquinconazol (RD)	x	0,01	0,01	0,01
3805053	HCH-alpha (RD)	0,01	0,01	0,005	0,005
3805054	HCH-beta (RD)	0,01	0,01	0,005	0,005
3835036	Heptachlor (alpha- und beta- Isomer)	0,01	0,01	0,005	0,005
3805167	Heptachlor-epoxid-cis	0,01	0,01	0,005	0,005
3805168	Heptachlor-epoxid-trans	0,01	0,01	0,005	0,005
3805035	Hexachlorbenzol (RD)	0,01	0,01	0,005	0,005
3805548	Indoxacarb, Gesamt-, Summe der Isomeren S und R, ausgedrückt als Indoxacarb (RD)	x	0,01	0,01	0,01
3860016	Lambda-Cyhalothrin, Gesamt-, Summe der Isomeren, ausgedrückt als Lambda- Cyhalothrin	x	0,01	x	x
3805040	Lindan (RD)	0,01	0,01	0,005	0,005
3812017	Methodathion (RD)	x	0,01	0,01	0,01

Erzeugnis		Butter	Hühnereier	Hackfleisch Rind auch tiefgefroren	Alaska Seelachs, auch tiefgefroren: Alaska Pollack (Theragra chalcogramma) Alaska Pollack Filet/Stück/Scheibe/Kotelett Alaska Pollack auch Stücke, küchenmäßig vorbereitet
Matrixcode ¹		040101 - 040310	050115/ 050116/ 050117/ 050118/ 050119/ 050122/ 050125/ 050126/ 050127/ 050128/ 050130/ 050131/ 050132/ 050133/	063201	101065/ 105265 /105266/ 105267/105268/111269
Stoff- kode ²	Pflanzenschutzmittelrück- stand		EU (KKP)	EU (KKP)	
3805041	Methoxychlor (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3811026	Parathion (RD)	0,05	0,01	0,01	0,01
3810027	Paraoxon-methyl	x	x	x	x
3811027	Parathion-methyl	x	0,01	0,01	0,01
3841017	Pendimethalin (RD)	x	0,01	0,01	0,01
3860026	Permethrin, Gesamt-, Summe der Isomeren (RD)	0,05	0,01	0,01	0,02
3811030	Pirimiphos-methyl (RD)	0,05	0,01	0,01	0,01
3811058	Profenofos (RD)	x	0,01	0,01	0,01
3811031	Pyrazophos (RD)	x	0,01	0,01	0,01
3860008	Resmethrin, Gesamt-, Summe von Resmethrin einschließlich aller Isomere, ausgedrückt als Resmethrin (RD)	x	0,01	0,01	0,02
3832045	Tetraconazol (RD)	x	0,01	0,01	0,02
3811035	Triazophos (RD)	x	0,01	0,01	0,01
	Stoffe nach Einzelmethode				
3600065	Benzylododecyldimethylammo-			x	x

Erzeugnis		Butter	Hühnereier	Hackfleisch Rind auch tiefgefroren	Alaska Seelachs, auch tiefgefroren: Alaska Pollack (Theragra chalcogramma) Alaska Pollack Filet/Stück/Scheibe/Kotelett Alaska Pollack auch Stücke, küchenmäßig vorbereitet
Matrixcode ¹		040101 - 040310	050115/ 050116/ 050117/ 050118/ 050119/ 050122/ 050125/ 050126/ 050127/ 050128/ 050130/ 050131/ 050132/ 050133/	063201	101065/ 105265 /105266/ 105267/105268/111269
Stoff- kode ²	Pflanzenschutzmittelrück- stand		EU (KKP)	EU (KKP)	
	niumchlorid (BAC-C12)				
3600066	Benzyldimethyltetradecyl- ammoniumchlorid (BAC-C14)			x	x
3600067	Benzyloctadecyldimethyl- ammoniumchlorid; Cet- alkoniumchlorid (BAC-C16)			x	x
3600071	Benzyldimethylstearylammo- niumchlorid (BAC-C18)			x	x
3600072	Benzyldimethyldecylammo- niumchlorid (BAC-C10)			x	x
3600073	Benzyldimethyloctylammo- niumchlorid (BAC-C8)			x	x
2001208	Chlorat				x
4953001	Didecyldimethylammonium- chlorid (DDAC-C10), Didecyl- dimonium Chloride			x	x
4953002	Kokosdimethylbenzylammo- niumchlorid, Cocotrimonium chloride			x	x

Erzeugnis		Butter	Hühnereier	Hackfleisch Rind auch tiefgefroren	Alaska Seelachs, auch tiefgefroren: Alaska Pollack (Theragra chalcogramma) Alaska Pollack Filet/Stück/Scheibe/Kotelett Alaska Pollack auch Stücke, küchenmäßig vorbereitet
Matrixcode ¹		040101 - 040310	050115/ 050116/ 050117/ 050118/ 050119/ 050122/ 050125/ 050126/ 050127/ 050128/ 050130/ 050131/ 050132/ 050133/	063201	101065/ 105265 /105266/ 105267/105268/111269
Stoff- kode ²	Pflanzenschutzmittelrück- stand		EU (KKP)	EU (KKP)	
4953003	Cetyltrimethylammonium- chlorid, Cetrimonium chloride			x	x
4953004	Cetyltrimethylammonium- bromid, Cetrimonium bromide			x	x
4953005	Lauryltrimethylammonium- chlorid			x	x
4953006	Dioctyldimethylammonium- chlorid (DDAC-C8)			x	x
4953007	Didodecyldimethylammonium- chlorid (DDAC-C10)			x	x

x – s. Anm. am Tabellenanfang

5.2.2 Dioxine, polychlorierte Biphenyle und polybromierte Verbindungen

Mindest einzuhaltende Bestimmungsgrenzen/Messergebnisse für Dioxine und dl-PCB in [pg/g], für ndl-PCB in [ng/g].

Bezugssubstanz: Fett (2600001) bei Putenfleisch und Wildfleisch, Angebotsform (1700216) bei Thunfisch, s. auch Hinweise zur Datenübermittlung in Kapitel 7.

Bei der Datenübermittlung sind der Fettanteil (in Prozent) und die Bestimmungsgrenzen mitzuteilen.

Anmerkung: Auf freiwilliger Basis sollten die Erzeugnisse auch auf polybromierte Verbindungen (polybromierte Diphenylether (PBDE), Hexabromcyclododecan (HBCDD; Summe, alpha-, beta-, gamma-HBCDD), Tetrabrombisphenol A (TBPA)) untersucht werden. Bzgl. der einzuhaltenden Bestimmungsgrenzen und weiterer Details zur Probenahme und Analytik wird auf die Empfehlung der Kommission 2014/118/EU verwiesen.

Erzeugnis		Pute, Fleisch- teilstück (auch tiefgefroren)	Thunfisch (auch tiefgefroren)	Wildschwein, Fleisch (auch tiefgefroren), Leber <u>freiwillig</u>
Matrixcode ¹		063802/ 063803/ 063804/ 063805/ 063806	105555/ 105556/ 105558/ 111253	064006 064105
Stoff- kode ²	Stoff			
Dioxine und dl-PCB [pg/g]				
4805057	2,3,7,8-TeCDD	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805144	2,3,7,8-TeCDF	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805145	1,2,3,7,8-PeCDF	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805146	2,3,4,7,8-PeCDF	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805147	1,2,3,7,8-PeCDD	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805148	1,2,3,4,7,8-HxCDF	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805149	1,2,3,6,7,8-HxCDF	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805150	1,2,3,7,8,9-HxCDF	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805151	1,2,3,4,7,8-HxCDD	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805152	1,2,3,6,7,8-HxCDD	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644

¹ Kodierkataloge für die Übermittlung von Daten aus der amtlichen Lebensmittel- und Veterinärüberwachung sowie dem Monitoring; Kodierung entsprechend Katalog Nr. 3: Matrixkodes (s. unter <https://katalogportal.bvl.bund.de/katalogportal/KataloglisteAnzeigen.html>)

² Kodierkataloge für die Übermittlung von Daten aus der amtlichen Lebensmittel- und Veterinärüberwachung sowie dem Monitoring; Kodierung entsprechend Katalog Nr. 16: Parameter (s. unter <https://katalogportal.bvl.bund.de/katalogportal/KataloglisteAnzeigen.html>)

Erzeugnis		Pute, Fleisch- teilstück (auch tiefgefroren)	Thunfisch (auch tiefgefroren)	Wildschwein, Fleisch (auch tiefgefroren), Leber freiwillig
Matrixcode ¹		063802/ 063803/ 063804/ 063805/ 063806	105555/ 105556/ 105558/ 111253	064006 064105
Stoff- kode ²	Stoff			
4805153	1,2,3,7,8,9-HxCDD	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805154	1,2,3,4,6,7,8-HpCDF	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805155	1,2,3,4,6,7,8-HpCDD	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805156	OCDF Octachlordibenzofuran	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805157	OCDD Octachlordibenzodioxin	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805158	2,3,4,6,7,8-HxCDF	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805173	1,2,3,4,7,8,9-HpCDF	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805040	PCB 105	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805041	PCB 118	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805043	PCB 167	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805046	PCB 156	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805126	PCB 77	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805197	PCB 126	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805198	PCB 169	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805211	PCB 81	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805215	PCB 157	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805216	PCB 189	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805217	PCB 114	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805218	PCB 123	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805545	WHO-PCDD/F-TEQ (WHO-TEF 2005) upper bound	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805546	WHO-PCDD/F-TEQ (WHO-TEF 2005) lower bound	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644

Erzeugnis		Pute, Fleisch- teilstück (auch tiefgefroren)	Thunfisch (auch tiefgefroren)	Wildschwein, Fleisch (auch tiefgefroren), Leber freiwillig
Matrixcode ¹		063802/ 063803/ 063804/ 063805/ 063806	105555/ 105556/ 105558/ 111253	064006 064105
Stoff- kode ²	Stoff			
4805547	WHO-PCDD/F-TEQ (WHO-TEF 2005) medium bound	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805548	WHO-PCB-TEQ (WHO- TEF 2005) upper bound	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805549	WHO-PCB-TEQ (WHO- TEF 2005) lower bound	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805550	WHO-PCB-TEQ (WHO- TEF 2005) medium bound	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805551	WHO-PCDD/F-PCB- TEQ (WHO-TEF 2005) upper bound	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805552	WHO-PCDD/F-PCB- TEQ (WHO-TEF 2005) lower bound	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805553	WHO-PCDD/F-PCB- TEQ (WHO-TEF 2005) medium bound	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
ndl PCB [ng/g]				
4805110	PCB 28	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805111	PCB 52	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805112	PCB 101	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805114	PCB 138	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805115	PCB 153	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805113	PCB 180	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805554	PCB-Summe (ICES-6) aus PCB 28, 52, 101, 138, 153 und 180 upper bound	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805555	PCB-Summe (ICES-6) aus PCB 28, 52, 101, 138, 153 und 180 medium bound	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805556	PCB-Summe (ICES-6) aus PCB 28, 52, 101, 138, 153 und 180 lower bound	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644

Bitte Hinweise zur Datenübermittlung in Kapitel 7 beachten!

5.2.3 Perfluorierte Alkylsubstanzen (PFAS)

Mindest einzuhaltende Bestimmungsgrenzen/Messergebnisse in [$\mu\text{g}/\text{kg}$]

Bezugssubstanz: Angebotsform (1700216)

Anmerkung: Lebensmittel-Stoff-Kombinationen, für die mindest einzuhaltende Bestimmungsgrenzen (meBG) festgelegt sind, sind in den Monitoringuntersuchungen zu berücksichtigen. Falls die analytischen Möglichkeiten vorliegen, sind die Stoffe für die mit „x“ gekennzeichneten Lebensmittel in die Untersuchungen einzubeziehen und so empfindlich wie möglich zu bestimmen. Die Bestimmungsgrenzen sind bei der Datenübermittlung mitzuteilen.

Erzeugnis		Miesmuscheln (Mytilus sp.) Miesmuschel- erzeugnisse	Pute, Fleischteilstück (auch tiefgefroren)	Thunfisch (auch tiefgefroren)	Wildschwein, Fleisch (auch tiefgefroren), Leber freiwillig
Matrixcode ¹		120301/ 120410	063802/ 063803/ 063804/ 063805/ 063806	105555/ 105556/ 105558/ 111253	064006 064105
Stoff- kode ²	Stoff				
Perfluorierte Alkylsubstanzen (PFAS) [$\mu\text{g}/\text{kg}$]					
4955001	Perfluorpentansäure (PFPeA)	X	X	X	X
4955002	Perfluorhexansäure (PFHxA)	X	X	X	X
4955003	Perfluoroctansäure (PFOA)	1	1	1	1
4955004	Perfluorononansäure (PFNA)	X	X	X	X
4955005	Perfluordecansäure (PFDA)	X	X	X	X
4955006	Perfluordodecansäure (PFDoA)	X	X	X	X

¹ Kodierkataloge für die Übermittlung von Daten aus der amtlichen Lebensmittel- und Veterinärüber-wachung sowie dem Monitoring; Kodierung entsprechend Katalog Nr. 3: Matrixcodes (s. unter <https://katalogportal.bvl.bund.de/katalogportal/KataloglisteAnzeigen.html>)

² Kodierkataloge für die Übermittlung von Daten aus der amtlichen Lebensmittel- und Veterinärüber-wachung sowie dem Monitoring; Kodierung entsprechend Katalog Nr. 16: Parameter (s. unter <https://katalogportal.bvl.bund.de/katalogportal/KataloglisteAnzeigen.html>)

Erzeugnis		Miesmuscheln (Mytilus sp.) Miesmuschel- erzeugnisse	Pute, Fleischteilstück (auch tiefgefroren)	Thunfisch (auch tiefgefroren)	Wildschwein, Fleisch (auch tiefgefroren), Leber <u>freiwillig</u>
Matrixcode ¹		120301/ 120410	063802/ 063803/ 063804/ 063805/ 063806	105555/ 105556/ 105558/ 111253	064006 064105
Stoff- kode ²	Stoff				
4955007	Perfluorbutansulfonsäure (PFBS)	X	X	X	X
4955008	Perfluorhexansulfonsäure (PFHxS)	X	X	X	X
4955009	Perfluoroctansulfonsäure (PFOS)	1	1	1	1
4955010	Perfluorbutansäure (PFBA)	X	X	X	X
4955011	Perfluorheptansäure (PFHpA)	X	X	X	X
4955012	Perfluorheptansulfonsäure (PFHpS)	X	X	X	X
4955013	Perfluordecansulfonsäure (PFDS)	X	X	X	X
4955014	Perfluorundecansäure (PFUnA)	X	X	X	X
4955015	Perfluordodecansulfonsäure (PFDoS)	X	X	X	X
4955022	Perfluoroctansulfonamid (PFOSA)	X	X	X	X
4955023	1H, 1H, 2H, 2H- Perfluoroctansulfonsäure (6:2-FTS oder 4HPFOS)	X	X	X	X

X: siehe Anmerkung am Tabellenanfang

Bitte Hinweise zur Datenübermittlung in Kapitel 7 beachten!

5.2.4 Mykotoxine

Mindest einzuhaltende Bestimmungsgrenzen/Messergebnisse in [$\mu\text{g}/\text{kg}$]
 Bezugsstoff: Angebotsform (1700216)

Die Bestimmungsgrenzen sind bei der Datenübermittlung mitzuteilen.

Erzeugnis		Sahnejoghurt Sahnejoghurt mild Joghurt aus Schafmilch	Camembert Brie Blauschimmelkäse Doppelrahmstufe (Gorgonzola) Roquefort	Wildschwein, Fleisch (auch tiefgefroren)	Wildschwein, Leber
Matrixkode ¹		020204 020208 021104	031601 031602 031701 031705 031801 031802 032202 035203	064006	064105
Stoff- kode ²	Stoff				
3401006	Aflatoxin M1	0,05	0,05		
3401010	Ochratoxin A			0,5	X (0,5)

X: freiwillige Untersuchung, BG mitzuteilen

Bitte Hinweise zur Datenübermittlung in Kapitel 7 beachten!

¹ Kodierkataloge für die Übermittlung von Daten aus der amtlichen Lebensmittel- und Veterinärüberwachung sowie dem Monitoring; Kodierung entsprechend Katalog Nr. 3: Matrixcodes (s. unter <https://katalogportal.bvl.bund.de/katalogportal/KataloglisteAnzeigen.html>)

² Kodierkataloge für die Übermittlung von Daten aus der amtlichen Lebensmittel- und Veterinärüberwachung sowie dem Monitoring; Kodierung entsprechend Katalog Nr. 16: Parameter (s. unter <https://katalogportal.bvl.bund.de/katalogportal/KataloglisteAnzeigen.html>)

5.2.5 Elemente

Mindest einzuhaltende Bestimmungsgrenzen/Messergebnisse in [mg/kg]

Bezugssubstanz: Angebotsform (1700216)

Die Bestimmungsgrenzen sind bei der Datenübermittlung mitzuteilen.

	Erzeugnis	Camembert, Brie, Blauschimmelkäse Doppelrahmstufe (Gorgonzola) Roquefort	Rind, Fleisch- teilstücke (auch tiefgefroren)	Wildschwein, Fleisch (auch tiefgefroren)	Prawns Geißel- garnele	Pute, Fleischteil- stücke (auch tiefgefroren)	Sahne- sauermilch; saure Sahne	Thunfisch (auch tiefgefroren)
	Matrixkode¹	031601/ 031602/ 031701/ 031705/ 031801/ 031802/ 032202/ 035203	060200	064006	120103/ 120116	063802/ 063803/ 063804/ 063805/ 063806	020108	105555/ 105556/ 105558/ 111253
Stoffkode²	Element							
1813000	Aluminium	6	3	3	3	3	3	3
1833000	Arsen	0,06	0,04	0,04	0,04	0,04	0,04	0,04
1882000	Blei	0,04	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02
1848000	Cadmium	0,01	0,008	0,008	0,008	0,008	0,008	0,008
1829000	Kupfer	1,5	1	1	1	1	1	1
1880000	Quecksilber	0,02	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01

¹ Kodierkataloge für die Übermittlung von Daten aus der amtlichen Lebensmittel- und Veterinärüberwachung sowie dem Monitoring; Kodierung entsprechend Katalog Nr. 3: Matrixkodes (s. unter <https://katalogportal.bvl.bund.de/katalogportal/KataloglisteAnzeigen.html>)

² Kodierkataloge für die Übermittlung von Daten aus der amtlichen Lebensmittel- und Veterinärüberwachung sowie dem Monitoring; Kodierung entsprechend Katalog Nr. 16: Parameter (s. unter <https://katalogportal.bvl.bund.de/katalogportal/KataloglisteAnzeigen.html>)

	Erzeugnis	Camembert, Brie, Blauschimmelkäse Doppelrahmstufe (Gorgonzola) Roquefort	Rind, Fleisch- teilstücke (auch tiefgefroren)	Wildschwein, Fleisch (auch tiefgefroren)	Prawns Geißel- garnele	Pute, Fleischteil- stücke (auch tiefgefroren)	Sahne- sauermilch; saure Sahne	Thunfisch (auch tiefgefroren)
	Matrixkode ¹	031601/ 031602/ 031701/ 031705/ 031801/ 031802/ 032202/ 035203	060200	064006	120103/ 120116	063802/ 063803/ 063804/ 063805/ 063806	020108	105555/ 105556/ 105558/ 111253
Stoffkode²	Element							
4800127	Methylquecksilber				x			x
1834000	Selen	0,06	0,04	0,04	0,04	0,04	0,04	0,04
1830000	Zink	3	2	2	2	2	2	2

x: freiwillige Untersuchung, BG mitzuteilen

Bitte Hinweise zur Datenübermittlung in Kapitel 7 beachten!

5.3 Lebensmittel pflanzlicher Herkunft5.3.1 *Rückstände von Pflanzenschutzmitteln***Teil I**

Mindest einzuhaltende Bestimmungsgrenzen/Messergebnisse in [mg/kg]
 Bezugssubstanz: Angebotsform (1700216)

Anmerkung: Lebensmittel-Stoff-Kombinationen, für die mindestens einzuhaltende Bestimmungsgrenzen (meBG) festgelegt sind, sind in den Monitoringuntersuchungen zu berücksichtigen. Falls die analytischen Möglichkeiten vorliegen, sind die Stoffe für die mit „x“ gekennzeichneten Lebensmittel in die Untersuchungen einzubeziehen und so empfindlich wie möglich zu bestimmen, da deren Relevanz zum Zeitpunkt der Festlegung der Stoffspektren ebenfalls nachgewiesen war. Die Bestimmungsgrenzen sind bei der Datenübermittlung mitzuteilen. Untersuchungen zu den hier nicht markierten Lebensmittel-Stoff-Kombinationen können z. B. aufgrund neuer Erkenntnisse sinnvoll sein und sollten in eigenem Ermessen durchgeführt werden.

Bitte Hinweise zur Datenübermittlung in Kapitel 7 beachten, insbesondere bei Wirkstoffen, deren Rückstandsdefinition auch Metaboliten und/oder Abbau- bzw. Reaktionsprodukte umfasst!

Fehlende Einträge bei einigen Stoffen sind dadurch begründet, dass die Darstellung eines identischen Stoffspektrums für alle Lebensmittel vereinbart wurde.

Erzeugnis		Weizenkörner Weizenvollkornmehl	Olivenöl (kaltgepresst) Olivenöl natives Olivenöl natives extra	Zuchtchampignon (Agarius bisporus) Austerseitling (Pleurotus ostreatus) Kräuterseitling (Pleurotus eryngii)	Orangensaft
Matrixcode ¹		150101/ 160120	130427/ 130429	270101/ 270103/ 270108/ 280201/ 280203/ 280204	311603
Stoffkode ²	Pflanzenschutzmittelrückstand	EU (KKP)	EU (KKP)	EU (KKP)	
Stoffe nach Multimethoden					
3807009	2,4-D	0,02	0,01	0,01	0,01
3810001	Acephat (RD)	0,02	x	0,01	0,01

¹ Kodierkataloge für die Übermittlung von Daten aus der amtlichen Lebensmittel- und Veterinärüberwachung sowie dem Monitoring; Kodierung entsprechend Katalog Nr. 3: Matrixcodes (s. unter <https://katalogportal.bvl.bund.de/katalogportal/KataloglisteAnzeigen.html>)

² Kodierkataloge für die Übermittlung von Daten aus der amtlichen Lebensmittel- und Veterinärüberwachung sowie dem Monitoring; Kodierung entsprechend Katalog Nr. 16: Parameter (s. unter <https://katalogportal.bvl.bund.de/katalogportal/KataloglisteAnzeigen.html>)

Erzeugnis		Weizen- körner Weizen- vollkorn- mehl	Olivenöl (kaltge- presst) Olivenöl natives Olivenöl natives extra	Zuchtcham- pignon (Agarius bisporus) Austerseit- ling (Pleurotus ostreatus) Kräuterseit- ling (Pleurotus eryngii)	Oran- gensaft
Matrixcode ¹		150101/ 160120	130427/ 130429	270101/ 270103/ 270108/ 280201/ 280203/ 280204	311603
Stoff- kode ²	Pflanzenschutzmittelrückstand	EU (KKP)	EU (KKP)	EU (KKP)	
3812054	Acetamiprid (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3840017	Aclonifen	0,02	0,01	0,01	0,01
3860017	Acrinathrin (RD)	0,02	x	0,01	0,01
3820001	Aldicarb	0,02	0,01	0,01	0,01
3820029	Aldicarb-sulfon	0,01	0,01	0,01	0,01
3820028	Aldicarb-sulfoxid	0,02	0,05	0,01	0,01
3895112	Ametoctradin				
3895113	Amisulbrom				
3895005	Anthraquinone				
3812002	Azinphos-methyl (RD)	0,02	0,05	0,01	0,01
3895067	Azoxystrobin (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3895029	Benalaxyl, Gesamt-, Summe der Isomeren, einschließlich anderer Gemische seiner Isomerbestandteile, darunter Benalaxyl+G381-M, ausgedrückt als Benalaxyl (RD)	0,02	0,02	0,01	0,01
3812056	Bifenazat	x	x	0,01	0,01
3812077	Bifenazat-diazin, Metabolit von Bifenazat	x	x	x	x
3860014	Bifenthrin (RD)	0,02	0,05	0,01	0,01
3600142	Biphenyl E 230	0,02	x	0,01	0,01
3832026	Bitertanol (RD)	0,02	0,05	0,01	0,01
3835137	Boscalid (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3811001	Bromophos	0,01	0,05	0,01	0,01
3811002	Bromophos-ethyl (RD)	0,02	x	0,01	0,01
3845007	Bromoxynil				
3808002	Brompropylat (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3832034	Bromuconazol, Gesamt-, Summe der Diastereoisomeren, ausgedrückt als Bromuconazol (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3845055	Bupirimat (RD)	0,02	0,05	0,01	0,01
3835083	Buprofezin (RD)	0,02	x	0,01	0,01
3845009	Captan (RD)	0,1	x	0,05	0,05

Erzeugnis		Weizen- körner Weizen- vollkorn- mehl	Olivenöl (kaltge- presst) Olivenöl natives Olivenöl natives extra	Zuchtcham- pignon (Agarius bisporus) Austerseit- ling (Pleurotus ostreatus) Kräuterseit- ling (Pleurotus eryngii)	Oran- gensaft
Matrixcode ¹		150101/ 160120	130427/ 130429	270101/ 270103/ 270108/ 280201/ 280203/ 280204	311603
Stoff- kode ²	Pflanzenschutzmittelrückstand	EU (KKP)	EU (KKP)	EU (KKP)	
3845033	Tetrahydrophthalimid, (Metabolit von Captan)	x	x	x	x
3820008	Carbaryl (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3820009	Carbendazim	0,02	0,01	0,01	0,01
3831002	Thiophanat-methyl (RD)	0,02	0,05	0,01	0,01
3820057	3-Hydroxycarbofuran	0,02	0,05	0,01	0,01
3820011	Carbofuran	0,02	0,01	0,01	0,01
3835183	Chlorantraniliprol (RD)	x	x	0,01	x
3812049	Chlorfenapyr (RD)	0,02	0,05	0,01	0,01
3810002	Chlorfenvinphos, Gesamt-, E- und Z-Isomere (RD)	0,01	0,05	0,01	0,01
3820013	Chlorpropham (RD)	0,02	0,05	0,01	0,01
3811003	Chlorpyrifos (RD)	0,01	0,05	0,01	0,01
3811040	Chlorpyrifos-methyl (RD)	0,02	0,02	0,01	0,01
3832033	Clofentezin (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3832107	Clofentezin, Gesamt-, einschließlich aller Metaboliten, die die 2-Chlorbenzoylgruppe enthalten, insgesamt berechnet als Clofentezin (RD)	x			
3835084	Clomazone (RD)	0,02	0,05	0,01	0,01
3835199	Cyantraniliprol				
3835134	Cyazofamid (RD)	0,02	0,05	0,01	0,01
3845094	Cycloxydim				
3860062	Cyfluthrin, Gesamt-, Summe aller Isomeren, ausgedrückt als Cyfluthrin (RD)	0,04	0,05	0,02	0,02
3830027	Cymoxanil (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3860011	Cypermethrin, Gesamt-, Summe der Isomere, ausgedrückt als Cypermethrin (RD)	x	0,05	0,02	0,02
3832035	Cyproconazol (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3895037	Cyprodinil (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3832027	Cyromazin			0,01	
3863004	Deltamethrin (RD)	0,02	0,02	0,01	0,01

Erzeugnis		Weizen- körner Weizen- vollkorn- mehl	Olivenöl (kaltge- presst) Olivenöl natives Olivenöl natives extra	Zuchtcham- pignon (Agarius bisporus) Austerseit- ling (Pleurotus ostreatus) Kräuterseit- ling (Pleurotus eryngii)	Oran- gensaft
Matrixcode ¹		150101/ 160120	130427/ 130429	270101/ 270103/ 270108/ 280201/ 280203/ 280204	311603
Stoff- kode ²	Pflanzenschutzmittelrückstand	EU (KKP)	EU (KKP)	EU (KKP)	
3811011	Diazinon (RD)	0,02	0,05	0,01	0,01
3808003	Dichlofluanid (RD)	0,01	0,05	0,01	0,01
3810005	Dichlorvos (RD)	0,02	0,05	0,01	0,01
3805029	Dicloran (RD)	0,02	0,05	0,01	0,01
3805028	Dicofol, Gesamt-, Summe aus pp- und o,p-Isomeren, ausgedrückt als Dicofol (RD)	0,04	x	0,01	0,01
3810006	Dicrotophos	0,02	0,05	0,01	0,01
3805002	Aldrin	x	0,01	0,01	x
3805030	Dieldrin	0,02	0,05	0,01	0,01
3820061	Diethofencarb (RD)	0,02	0,05	0,01	0,01
3832037	Difenoconazol (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3830023	Diflubenzuron (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3833009	Diflufenican (RD)	0,02	0,05	0,01	0,01
3812008	Dimethoat	0,02	x	0,01	0,01
3811024	Omethoat (RD)	0,02	x	0,01	0,01
3835087	Dimethomorph (RD)	0,02	0,05	0,01	0,01
3832038	Diniconazol (RD)	0,02	0,05	0,01	0,01
3812079	Dioxathion, Gesamt-, Summe der Isomere, ausgedrückt als Dioxathion	0,05	0,05	0,01	0,05
3845017	Diphenylamin (RD)	0,01	x	0,01	0,01
3835012	Dithianon (RD)				
3830008	Diuron (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3845019	Dodin	0,01	x	0,01	
3805129	Endosulfan-alpha	0,02	0,05	0,01	0,01
3805130	Endosulfan-beta	0,02	0,05	0,01	0,01
3805068	Endosulfan-sulfat	0,02	0,05	0,01	0,01
3811014	EPN	0,01	x	0,01	0,01
3895068	Epoxiconazol (RD)	0,02	0,02	0,01	0,01
3820032	Ethiofencarb	0,01	0,01	0,01	0,01
3812011	Ethion (RD)	x	0,05	0,01	0,01
3833004	Ethirimol (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3812012	Ethoprophos (RD)	0,02	0,02	0,01	0,01
3895041	Etofenprox (RD)	0,02	0,02	0,01	0,01

Erzeugnis		Weizen- körner Weizen- vollkorn- mehl	Olivenöl (kaltge- presst) Olivenöl natives Olivenöl natives extra	Zuchtcham- pignon (Agarius bisporus) Austerseit- ling (Pleurotus ostreatus) Kräuterseit- ling (Pleurotus eryngii)	Oran- gensaft
Matrixcode ¹		150101/ 160120	130427/ 130429	270101/ 270103/ 270108/ 280201/ 280203/ 280204	311603
Stoff- kode ²	Pflanzenschutzmittelrückstand	EU (KKP)	EU (KKP)	EU (KKP)	
3812051	Etoxazol	0,01	x	0,01	0,01
3835058	Etridiazol (RD)	0,02	0,05	0,01	0,01
3835060	Famoxadon (RD)	0,01	x	0,01	0,01
3835133	Fenamidon (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3810021	Fenamiphos	0,01	x	0,01	0,01
3810025	Fenamiphos-sulfon	0,01	x	0,01	0,01
3810024	Fenamiphos-sulfoxid	0,02	0,05	0,01	0,01
3805089	Fenarimol (RD)	0,02	x	0,01	0,01
3835089	Fenazaquin (RD)	0,02	x	0,01	0,01
3832039	Fenbuconazol (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3895084	Fenhexamid (RD)	0,02	0,05	0,01	0,01
3811016	Fenitrothion (RD)	0,02	0,05	0,01	0,01
3820062	Fenoxycarb (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3807035	Fenpropathrin (RD)	0,02	0,05	0,01	0,01
3808037	Fenpropidin, Gesamt-, einschließlich seiner Salze, berechnet als Fenpropidin	0,02	x	0,01	0,01
3835049	Fenpropimorph (RD)	0,02	x	0,01	0,01
3835093	Fenpyroximat (RD)	0,02	x	0,01	0,01
3805034	Fenson	0,01	0,05	0,01	0,01
3811019	Fenthion	0,02	0,05	0,01	0,01
3811083	Fenthion-oxon	0,1	x	0,05	0,05
3811085	Fenthion-oxon-sulfon	x	x	0,01	0,01
3811084	Fenthion-oxon-sulfoxid	0,1	x	0,01	0,01
3811082	Fenthionsulfon	0,02	0,05	0,01	0,01
3811081	Fenthionsulfoxid	0,05	x	0,01	0,01
3860061	Fenvalerat und Esfenvalerat, Summe aus RR-, SS-, RS- und SR Isomere	0,02	0,05	0,01	0,01
3895078	Fipronil	0,01	0,05	0,005	0,005
3895095	Fipronil-sulfon	0,02	x	0,01	0,01
3812065	Flonicamid	0,02	0,05	0,01	0,01
3808024	TNFA, Metabolit von Flonicamid	x	x	x	x
3808023	TNFG, Metabolit von Flonicamid	x	x	x	x
3835149	Fluazifop, freie Säure	0,01	0,01	0,01	0,01

Erzeugnis		Weizen- körner Weizen- vollkorn- mehl	Olivenöl (kaltge- presst) Olivenöl natives Olivenöl natives extra	Zuchtcham- pignon (Agarius bisporus) Austerseit- ling (Pleurotus ostreatus) Kräuterseit- ling (Pleurotus eryngii)	Oran- gensaft
Matrixcode ¹		150101/ 160120	130427/ 130429	270101/ 270103/ 270108/ 280201/ 280203/ 280204	311603
Stoff- kode ²	Pflanzenschutzmittelrückstand	EU (KKP)	EU (KKP)	EU (KKP)	
3830079	Flubendiamid	x	x	x	
3835096	Fludioxonil (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3830041	Flufenoxuron (RD)	0,02	x	0,01	0,01
3830081	Fluopicolid (RD)	0,02	0,05	0,01	0,01
3845133	Fluopyram	x	x	0,01	x
3835098	Fluquinconazol (RD)	0,02	0,02	0,01	0,01
3835100	Flusilazol	0,02	0,01	0,01	0,01
3832041	Flutriafol (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3895134	Fluxapyroxad	x	x	x	x
3845021	Folpet	x	x	0,05	0,05
3895136	Phthalimid, Metabolit von Folpet	x	x	x	x
3835196	Formetanat, Summe aus Formetanat und Formetanat- hydrochlorid, ausgedrückt als Formetanat-hydrochlorid	0,02	x	0,01	0,01
3896038	Fosthiazat (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3835253	Haloxyfop, Gesamt-, einschließlich seiner Salze, Summe der R- und S-Isomere in jedem Verhältnis, ausgedrückt als Haloxyfop	0,01	0,01	0,01	0,01
3835072	Hexaconazol (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3845101	Hexythiazox (RD)	0,02	0,02	0,01	0,01
3805101	Imazalil (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3835107	Imidacloprid (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3805548	Indoxacarb, Gesamt-, Summe der Isomeren S und R, ausgedrückt als Indoxacarb (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3805549	Iprovalicarb (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3811101	Isocarbofos	x	x	x	
3811102	Isofenphos-Methyl	0,02	0,05	0,01	0,01
3807077	Kresoxim-methyl	x	0,05	0,01	0,01
3860016	Lambda-Cyhalothrin, Gesamt-, Summe der Isomeren, ausgedrückt als Lambda- Cyhalothrin	0,01	x	0,01	0,01

Erzeugnis		Weizen- körner Weizen- vollkorn- mehl	Olivenöl (kaltge- presst) Olivenöl natives Olivenöl natives extra	Zuchtcham- pignon (Agarius bisporus) Austerseit- ling (Pleurotus ostreatus) Kräuterseit- ling (Pleurotus eryngii)	Oran- gensaft
Matrixcode ¹		150101/ 160120	130427/ 130429	270101/ 270103/ 270108/ 280201/ 280203/ 280204	311603
Stoff- kode ²	Pflanzenschutzmittelrückstand	EU (KKP)	EU (KKP)	EU (KKP)	
3805040	Lindan (RD)	x	0,05	0,01	0,01
3830013	Linuron (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3830043	Lufenuron (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3811022	Malaoxon	0,01	0,01	0,01	0,01
3812015	Malathion	0,02	0,01	0,01	0,01
3830086	Mandipropamid (RD)	0,02	0,05	0,01	0,01
3812016	Mecarbam (RD)	0,02	x	0,01	0,01
3895036	Mepanipyrim (RD)	0,02	0,05	0,01	0,01
3896062	Metaflumizon, Gesamt-, Summe der E- und Z-Isomere	0,02	0,05	0,01	0,01
3807087	Metalaxyl und Metalaxyl M, Gesamt-, insgesamt berechnet als Metalaxyl (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3832023	Metamitron (RD)	0,02	x	0,01	0,01
3845066	Metazachlor	0,01	0,01	0,01	0,01
3832042	Metconazol (RD)	0,02	x	0,01	0,01
3811023	Methamidophos (RD)	0,01	x	0,01	0,01
3812017	Methidathion (RD)	0,02	0,05	0,01	0,01
3820018	Methiocarb; Mercaptodimethur	0,02	x	0,01	0,01
3820041	Methiocarb-sulfon; Mercaptodimethur-sulfon	0,02	0,05	0,01	0,01
3820040	Methiocarb-sulfoxid; Mercaptodimethur-sulfoxid	0,02	x	0,01	0,01
3820019	Methomyl	0,01	0,01	0,01	0,01
3895050	Thiodicarb	0,01	0,01	0,01	0,01
3805041	Methoxychlor (RD)	0,02	0,05	0,01	0,01
3845116	Methoxyfenozide (RD)	0,02	0,05	0,01	0,01
3830015	Metobromuron	0,02	x	0,01	0,01
3835148	Metrafenone (RD)	0,02	0,05	0,01	0,01
3832012	Metribuzin (RD)	0,02	0,05	0,01	0,01
3810011	Mevinphos, Gesamt-, Summe der E- und Z-Isomeren, ausgedrückt als Mevinphos (RD)	0,02	0,05	0,01	0,01
3810012	Monocrotophos (RD)	0,02	0,05	0,01	0,01
3830046	Myclobutanil	0,02	0,02	0,01	0,01

Erzeugnis		Weizen- körner Weizen- vollkorn- mehl	Olivenöl (kaltge- presst) Olivenöl natives Olivenöl natives extra	Zuchtcham- pignon (Agarius bisporus) Austerseit- ling (Pleurotus ostreatus) Kräuterseit- ling (Pleurotus eryngii)	Oran- gensaft
Matrixcode ¹		150101/ 160120	130427/ 130429	270101/ 270103/ 270108/ 280201/ 280203/ 280204	311603
Stoff- kode ²	Pflanzenschutzmittelrückstand	EU (KKP)	EU (KKP)	EU (KKP)	
3845026	Napropamid	0,02	x	0,02	0,02
3832082	Nitenpyram	0,02	0,05	0,01	0,01
3805102	Nuarimol	0,02	0,05	0,01	0,01
3600141	ortho-Phenylphenol	0,02	x	0,01	0,01
3895028	Oxadixyl (RD)	0,02	0,05	0,01	0,01
3820036	Oxamyl (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3811010	Demeton-S-methylsulfon	0,02	x	0,01	0,01
3811025	Oxydemeton-methyl	0,02	x	0,01	0,01
3895044	Oxyfluorfen				x
3832044	Paclobutrazol (RD)	0,02	0,05	0,01	0,01
3811026	Parathion (RD)	0,02	0,05	0,01	0,01
3810027	Paraoxon-methyl	0,02	0,05	0,01	0,01
3811027	Parathion-methyl	0,02	0,05	0,01	0,01
3835054	Penconazol (RD)	0,02	0,05	0,01	0,01
3830032	Pencycuron (RD)	0,02	0,05	0,01	0,01
3841017	Pendimethalin (RD)	0,02	0,02	0,01	0,01
3860026	Permethrin, Gesamt-, Summe der Isomeren (RD)	0,02	0,05	0,01	0,01
3820020	Phenmedipham	0,02	0,05	0,01	0,01
3812020	Phenthoat (RD)	0,02	0,05	0,01	0,01
3812021	Phorat	x	x	0,01	0,01
3812041	Phorat-oxon		x		
3812042	Phorat-oxon-sulfon		x		
3812044	Phorat-sulfon		x		
3812022	Phosalon (RD)	0,02	0,02	0,01	0,01
3812023	Phosmet (RD)	0,02	x	0,01	0,01
3812063	Phosmetoxon	0,02	0,05	0,01	0,01
3811028	Phoxim (RD)	0,02	0,05	0,01	0,01
3835132	Picoxystrobin (RD)	0,01	0,02	0,01	0,01
3895016	Piperonylbutoxid	0,02	0,05	0,01	0,01
3820021	Pirimicarb	0,02	0,05	0,01	0,01
3811030	Pirimiphos-methyl (RD)	0,02	0,02	0,01	0,01
3835057	Prochloraz	0,02	0,01	0,01	0,01
3811058	Profenofos (RD)	0,02	x	0,01	0,01
3820022	Promecarb	0,02	0,05	0,01	0,01

Erzeugnis		Weizen- körner Weizen- vollkorn- mehl	Olivenöl (kaltge- presst) Olivenöl natives Olivenöl natives extra	Zuchtcham- pignon (Agarius bisporus) Austerseit- ling (Pleurotus ostreatus) Kräuterseit- ling (Pleurotus eryngii)	Oran- gensaft
Matrixcode ¹		150101/ 160120	130427/ 130429	270101/ 270103/ 270108/ 280201/ 280203/ 280204	311603
Stoff- kode ²	Pflanzenschutzmittelrückstand	EU (KKP)	EU (KKP)	EU (KKP)	
3820034	Propamocarb, Gesamt-, Summe aus Propamocarb und seinem Salz, ausgedrückt als Propamocarb (RD)	0,02	x	0,01	0,01
3895017	Propargit (RD)	0,05	x	0,01	0,01
3835053	Propiconazol (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3820024	Propoxur (RD)	0,02	0,05	0,01	0,01
3845032	Propyzamid (RD)	0,02	0,05	0,01	0,01
3820035	Proquinazid (RD)	0,02	0,05	0,01	0,01
3821018	Prosulfocarb (RD)	0,02	0,05	0,01	0,01
3832108	Prothioconazol-desthio	0,05			
3896037	Pymetrozin				
3835136	Pyraclostrobin (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3811031	Pyrazophos (RD)	0,01	x	0,01	0,01
3860042	Cinerin I			x	
3860044	Cinerin II			x	
3860045	Jasmolin I			x	
3860046	Jasmolin II			x	
3860031	Pyrethrin I			x	
3860032	Pyrethrin II			x	
3835113	Pyridaben (RD)	x	x	0,01	0,01
3811070	Pyridafenthion	0,01	x	0,01	0,01
3895047	Pyrifenox	0,02	0,05	0,01	0,01
3835114	Pyrimethanil	0,02	0,05	0,01	0,01
3895048	Pyriproxifen (RD)	0,02	0,02	0,01	0,01
3811060	Quinalphos (RD)	0,02	x	0,01	0,01
3895082	Quinoxyfen (RD)	0,02	x	0,01	0,01
3845036	Pentachloranilin (Metabolit von Quintozen)	x	0,05	0,01	x
3840001	Quintozen	0,02	0,05	0,01	0,01
3835160	Spinetoram				
3812061	Spinosyn A	0,01	x	0,01	0,01
3812062	Spinosyn D	0,01	x	0,01	0,01
3810038	Spirodiclofen (RD)	0,01	x	0,01	0,01
3895089	Spiromesifen (RD)	0,01	x	0,01	x

Erzeugnis		Weizen- körner Weizen- vollkorn- mehl	Olivenöl (kaltge- presst) Olivenöl natives Olivenöl natives extra	Zuchtcham- pignon (Agarius bisporus) Austerseit- ling (Pleurotus ostreatus) Kräuterseit- ling (Pleurotus eryngii)	Oran- gensaft
Matrixcode ¹		150101/ 160120	130427/ 130429	270101/ 270103/ 270108/ 280201/ 280203/ 280204	311603
Stoff- kode ²	Pflanzenschutzmittelrückstand	EU (KKP)	EU (KKP)	EU (KKP)	
3895083	Spiroxamin (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3805217	Sulfoxaflor, Gesamt-, Summe der Isomere	x			x
3807040	Tau-Fluvalinat (RD)	x	x	0,01	x
3835076	Tebuconazol (RD)	0,02	0,05	0,01	0,01
3845108	Tebufenozid (RD)	0,02	0,02	0,01	0,01
3845109	Tebufenpyrad (RD)	0,02	0,02	0,01	0,01
3830051	Teflubenzuron (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3860022	Tefluthrin (RD)	0,02	x	0,01	0,01
3832069	Tepraloxydim	0,01	0,05	0,01	0,01
3832019	Terbuthylazin (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3832020	Terbutryn	0,02	x	0,01	0,01
3832045	Tetraconazol (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3805051	Tetradifon (RD)	0,02	0,05	0,01	0,01
3860004	Tetramethrin			0,01	
4601030	Thiabendazol (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3832053	Thiacloprid (RD)	0,02	0,05	0,01	0,01
3812052	Thiamethoxam	0,02	0,05	0,01	0,01
3812057	Clothianidin (RD)	0,02	0,05	0,01	0,01
3811059	Tolclofos-methyl (RD)	0,02	0,05	0,01	0,01
3808009	DMST, Dimethylaminosulfotoluidid, Dimethyltolylsulfamid Abbauprodukt von Tolyfluanid	0,01	0,01	0,01	0,01
3808007	Tolyfluanid	0,02	0,01	0,01	0,01
3835038	Triadimefon	0,02	0,02	0,01	0,01
3835052	Triadimenol	0,01	0,01	0,01	0,01
3811035	Triazophos (RD)	0,01	x	0,01	0,01
3810019	Trichlorfon (RD)	0,02	x	0,01	0,01
3895066	Trifloxystrobin (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3835203	FM-6-1, Metabolit von Triflumizol	x	x	x	x
3835118	Triflumizol	0,02	x	0,01	0,01
3830056	Triflumuron (RD)	0,02	x	0,01	0,01
3841015	Trifluralin (RD)	0,02	x	0,01	0,01
3832048	Triticonazol (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01

Erzeugnis		Weizen- körner Weizen- vollkorn- mehl	Olivenöl (kaltge- presst) Olivenöl natives Olivenöl natives extra	Zuchtcham- pignon (Agarius bisporus) Austerseit- ling (Pleurotus ostreatus) Kräuterseit- ling (Pleurotus eryngii)	Oran- gensaft
Matrixcode ¹		150101/ 160120	130427/ 130429	270101/ 270103/ 270108/ 280201/ 280203/ 280204	311603
Stoff- kode ²	Pflanzenschutzmittelrückstand	EU (KKP)	EU (KKP)	EU (KKP)	
3895019	Iprodion (RD)	0,02	0,05	0,01	0,01
3805062	Vinclozolin (RD)	0,02	0,05	0,01	0,01
3845040	Procymidon (RD)	0,01	0,05	0,01	0,01
3835135	Zoxamid (RD)	0,02	0,05	0,01	0,01
Stoffe nach Einzelmethoden					
3895087	8,9-Z-Avermectin B 1a	0,02	0,05	0,01	0,01
3895077	Avermectin B 1a	0,02	x	0,01	0,01
3895076	Avermectin B 1b	0,01	x	0,01	0,01
3600065	Benzylododecyldimethylammo- niumchlorid (BAC-C12)			x	
3600066	Benzylodimethyltetradecylammo- niumchlorid (BAC-C14)			x	
3600067	Benzylhexadecyldimethylammo- niumchlorid; Cetalkoniumchlorid (BAC-C16)			x	
3600071	Benzylodimethylstearylammou- niumchlorid (BAC-C18)			x	
3600072	Benzylodimethyldecylammou- niumchlorid (BAC-C10)			x	
3600073	Benzylodimethyloctylammou- niumchlorid (BAC-C8)			x	
3808008	Bromhaltige Begasungsmittel, berechnet als Bromid (RD)	x			
2001208	Chlorat				x
3805013	Chlormequat; Chlorcholinchlorid (CCC), berechnet als Chlormequat-Kation	0,01		0,01	
3805020	Chlorthalonil	0,01	0,05	0,01	0,01
4953001	Didecyldimethylammou- niumchlorid (DDAC-C10), Didecyldimou- nium Chloride			x	
4953002	Kokosdimethylbenzylammou- niumchlorid, Cocotrimonium chloride			x	
4953003	Cetyltrimethylammou- niumchlorid, Cetrimonium chloride			x	

Erzeugnis		Weizen- körner Weizen- vollkorn- mehl	Olivenöl (kaltge- presst) Olivenöl natives Olivenöl natives extra	Zuchtcham- pignon (Agarius bisporus) Austerseit- ling (Pleurotus ostreatus) Kräuterseit- ling (Pleurotus eryngii)	Oran- gensaft
Matrixcode ¹		150101/ 160120	130427/ 130429	270101/ 270103/ 270108/ 280201/ 280203/ 280204	311603
Stoff- kode ²	Pflanzenschutzmittelrückstand	EU (KKP)	EU (KKP)	EU (KKP)	
4953004	Cetyltrimethylammoniumbromid, Cetrimonium bromide			x	
4953005	Lauryltrimethylammoniumchlorid			x	
4953006	Diocetyltrimethylammoniumchlorid (DDAC-C8)			x	
4953007	Didodecyltrimethylammonium- chlorid (DDAC-C12)			x	
3822005	Dithiocarbamate berechnet als CS ₂ , einschließlich Maneb, Mancozeb, Metiram, Propineb, Thiram und Ziram (RD)	x		0,01	
3810008	Ethephon (RD)	0,02		x	x
3890028	Fenbutatinoxid (RD)				0,01
3810034	Fosetyl			x	x
3810009	Glyphosat	0,02			
3835266	Mepiquat, Gesamt-, Mepiquat einschließlich seiner Salze, ausgedrückt als Mepiquatchlorid	0,01		0,01	
3810056	Phosphonsäure			x	x

x – s. Anm. am Tabellenanfang

EU (KKP) – Untersuchung zum koordinierten Kontrollprogramm der Gemeinschaft nach Artikel 29 der Verordnung (EG) Nr. 396/2005

Bitte Hinweise zur Datenübermittlung in Kapitel 7 beachten!

Teil II

Mindest einzuhaltende Bestimmungsgrenzen/Messergebnisse in [mg/kg]

Bezugssubstanz: Angebotsform (1700216)

Anmerkung: Lebensmittel-Stoff-Kombinationen, für die mindestens einzuhaltende Bestimmungsgrenzen (meBG) festgelegt sind, sind in den Monitoringuntersuchungen zu berücksichtigen. Falls die analytischen Möglichkeiten vorliegen, sind die Stoffe für die mit „x“ gekennzeichneten Lebensmittel in die Untersuchungen einzubeziehen und so empfindlich wie möglich zu bestimmen, da deren Relevanz zum Zeitpunkt der Festlegung der Stoffspektren ebenfalls nachgewiesen war. Die Bestimmungsgrenzen sind bei der Datenübermittlung mitzuteilen. Untersuchungen zu den hier nicht markierten Lebensmittel-Stoff-Kombinationen können z. B. aufgrund neuer Erkenntnisse sinnvoll sein und sollten in eigenem Ermessen durchgeführt werden.

Bitte Hinweise zur Datenübermittlung in Kapitel 7 beachten, insbesondere bei Wirkstoffen, deren Rückstandsdefinition auch Metaboliten und/oder Abbau- bzw. Reaktionsprodukte umfasst!

Fehlende Einträge bei einigen Stoffen sind dadurch begründet, dass die Darstellung eines identischen Stoffspektrums für alle Lebensmittel vereinbart wurde.

Erzeugnis		Kräuter- tee getrock- net (Blätter, Blüten)	Aprikose	Tafelwein- traube rot/weiß	Preisel- beere (auch tiefge- froren)
Matrixcode ³		470604/ 470623/ 470622/ 470624/ 470609/ 470615	290304	290110/ 290111	290112/ 300204
Stoff- kode ⁴	Pflanzenschutzmittelrückstand			EU (KKP)	
Stoffe nach Multimethoden					
3807009	2,4-D	x	0,01	0,01	0,01
3810001	Acephat (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3812054	Acetamiprid (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3840017	Aclonifen	x	0,01	0,01	0,01
3860017	Acrinathrin (RD)	x	0,01	0,01	0,01
3820001	Aldicarb	0,02	0,01	0,01	0,01
3820029	Aldicarb-sulfon	x	0,01	0,01	0,01
3820028	Aldicarb-sulfoxid	x	0,01	0,01	0,01
3895112	Ametoctradin			x	
3895113	Amisulbrom			x	
3895005	Antraquinone	x			
3812002	Azinphos-methyl (RD)	x	0,01	0,01	0,01
3895067	Azoxystrobin (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3895029	Benalaxyl, Gesamt-, Summe der Isomeren, einschließlich anderer	x	0,01	0,01	0,01

³ Kodierkataloge für die Übermittlung von Daten aus der amtlichen Lebensmittel- und Veterinärüberwachung sowie dem Monitoring; Kodierung entsprechend Katalog Nr. 3: Matrixcodes (s. unter <https://katalogportal.bvl.bund.de/katalogportal/KataloglisteAnzeigen.html>)

⁴ Kodierkataloge für die Übermittlung von Daten aus der amtlichen Lebensmittel- und Veterinärüberwachung sowie dem Monitoring; Kodierung entsprechend Katalog Nr. 16: Parameter (s. unter <https://katalogportal.bvl.bund.de/katalogportal/KataloglisteAnzeigen.html>)

Erzeugnis		Kräuter- tee getrock- net (Blätter, Blüten)	Aprikose	Tafelwein- traube rot/weiß	Preisel- beere (auch tiefge- froren)
Matrixcode ³		470604/ 470623/ 470622/ 470624/ 470609/ 470615	290304	290110/ 290111	290112/ 300204
Stoff- kode ⁴	Pflanzenschutzmittelrückstand			EU (KKP)	
	Gemische seiner Isomerbestandteile, darunter Benalaxyl+G381-M, ausgedrückt als Benalaxyl (RD)				
3812056	Bifenazat	x	0,01	0,01	0,01
3812077	Bifenazat-diazen, Metabolit von Bifenazat	x	x	x	x
3860014	Bifenthrin (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3600142	Biphenyl E 230	x	0,01	0,01	0,01
3832026	Bitertanol (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3835137	Boscalid (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3811001	Bromophos	0,02	0,01	0,01	0,01
3811002	Bromophos-ethyl (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3845007	Bromoxynil				
3808002	Brompropylat (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3832034	Bromuconazol, Gesamt-, Summe der Diastereoisomeren, ausgedrückt als Bromuconazol (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3845055	Bupirimat (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3835083	Buprofezin (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3845009	Captan (RD)	x	0,05	0,05	0,05
3845033	Tetrahydrophthalimid, (Metabolit von Captan)	x	x	x	x
3820008	Carbaryl (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3820009	Carbendazim	0,02	0,01	0,01	0,01
3831002	Thiophanat-methyl (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3820057	3-Hydroxycarbofuran	0,02	0,01	0,01	x
3820011	Carbofuran	0,02	0,01	0,01	0,01
3835183	Chlorantraniliprol (RD)	x	0,01	0,01	0,01
3812049	Chlorfenapyr (RD)	x	0,01	0,01	0,01
3810002	Chlorfenvinphos, Gesamt-, E- und Z-Isomere (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3820013	Chlorpropham (RD)	x	0,01	0,01	0,01
3811003	Chlorpyrifos (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3811040	Chlorpyrifos-methyl (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3832033	Clofentezin (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3832107	Clofentezin, Gesamt-, einschließlich aller Metaboliten, die die 2-Chlorbenzoylgruppe				

Erzeugnis		Kräuter- tee getrock- net (Blätter, Blüten)	Aprikose	Tafelwein- traube rot/weiß	Preisel- beere (auch tiefge- frozen)
Matrixcode ³		470604/ 470623/ 470622/ 470624/ 470609/ 470615	290304	290110/ 290111	290112/ 300204
Stoff- kode ⁴	Pflanzenschutzmittelrückstand			EU (KKP)	
	enthalten, insgesamt berechnet als Clofentezin (RD)				
3835084	Clomazone (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3835199	Cyantraniliprol			x	
3835134	Cyazofamid (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3845094	Cycloxydim				
3860062	Cyfluthrin, Gesamt-, Summe aller Isomeren, ausgedrückt als Cyfluthrin (RD)	0,04	0,02	0,02	0,02
3830027	Cymoxanil (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3860011	Cypermethrin, Gesamt-, Summe der Isomere, ausgedrückt als Cypermethrin (RD)	x	0,02	0,02	0,02
3832035	Cyproconazol (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3895037	Cyprodinil (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3832027	Cyromazin				
3863004	Deltamethrin (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3811011	Diazinon (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3808003	Dichlofluanid (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3810005	Dichlorvos (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3805029	Dicloran (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3805028	Dicofol, Gesamt-, Summe aus pp- und o,p-Isomeren, ausgedrückt als Dicofol (RD)	x	0,01	0,01	0,01
3810006	Dicrotophos	0,02	0,01	0,01	0,01
3805002	Aldrin	x	0,01	0,01	0,01
3805030	Dieldrin	x	0,01	0,01	0,01
3820061	Diethofencarb (RD)	x	0,01	0,01	0,01
3832037	Difenoconazol (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3830023	Diflubenzuron (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3833009	Diflufenican (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3812008	Dimethoat	0,02	0,01	0,01	0,01
3811024	Omethoat (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3835087	Dimethomorph (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3832038	Diniconazol (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3812079	Dioxathion, Gesamt-, Summe der Isomere, ausgedrückt als Dioxathion	x	0,01	0,01	0,01
3845017	Diphenylamin (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3835012	Dithianon (RD)		x	x	
3830008	Diuron (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01

Erzeugnis		Kräuter- tee getrock- net (Blätter, Blüten)	Aprikose	Tafelwein- traube rot/weiß	Preisel- beere (auch tiefge- frozen)
Matrixcode ³		470604/ 470623/ 470622/ 470624/ 470609/ 470615	290304	290110/ 290111	290112/ 300204
Stoff- kode ⁴	Pflanzenschutzmittelrückstand			EU (KKP)	
3845019	Dodin			0,01	
3805129	Endosulfan-alpha	0,02	0,01	0,01	0,01
3805130	Endosulfan-beta	0,02	0,01	0,01	0,01
3805068	Endosulfan-sulfat	0,02	0,01	0,01	0,01
3811014	EPN	x	0,01	0,01	0,01
3895068	Epoxiconazol (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3820032	Ethiofencarb	x	0,01	0,01	0,01
3812011	Ethion (RD)	x	0,01	0,01	0,01
3833004	Ethirimol (RD)	x	0,01	0,01	0,01
3812012	Ethoprophos (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3895041	Etofenprox (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3812051	Etoxazol	x	0,01	0,01	0,01
3835058	Etridiazol (RD)	x	0,01	0,01	0,01
3835060	Famoxadon (RD)	x	0,01	0,01	0,01
3835133	Fenamidon (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3810021	Fenamiphos	x	0,01	0,01	0,01
3810025	Fenamiphos-sulfon	x	0,01	0,01	0,01
3810024	Fenamiphos-sulfoxid	x	0,01	0,01	0,01
3805089	Fenarimol (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3835089	Fenazaquin (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3832039	Fenbuconazol (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3895084	Fenhexamid (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3811016	Fenitrothion (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3820062	Fenoxycarb (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3807035	Fenpropathrin (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3808037	Fenpropidin, Gesamt-, einschließlich seiner Salze, berechnet als Fenpropidin	x	0,01	0,01	0,01
3835049	Fenpropimorph (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3835093	Fenpyroximat (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3805034	Fenson	x	0,01	0,01	0,01
3811019	Fenthion	0,02	0,01	0,01	0,01
3811083	Fenthion-oxon	x	0,05	0,05	0,05
3811085	Fenthion-oxon-sulfon	x	0,01	0,01	0,01
3811084	Fenthion-oxon-sulfoxid	x	0,01	0,01	0,01
3811082	Fenthionsulfon	x	0,01	0,01	0,01
3811081	Fenthionsulfoxid	x	0,01	0,01	0,01
3860061	Fenvalerat und Esfenvalerat, Summe aus RR-, SS-, RS- und SR Isomere	0,02	0,01	0,01	0,01
3895078	Fipronil	x	0,005	0,005	0,005

Erzeugnis		Kräuter- tee getrock- net (Blätter, Blüten)	Aprikose	Tafelwein- traube rot/weiß	Preisel- beere (auch tiefge- frozen)
Matrixcode ³		470604/ 470623/ 470622/ 470624/ 470609/ 470615	290304	290110/ 290111	290112/ 300204
Stoff- kode ⁴	Pflanzenschutzmittelrückstand			EU (KKP)	
3895095	Fipronil-sulfon	x	0,01	0,01	0,01
3812065	Flonicamid	0,02	0,01	0,01	0,01
3808024	TNFA, Metabolit von Flonicamid	x	x	x	x
3808023	TNFG, Metabolit von Flonicamid	x	x	x	x
3835149	Fluazifop, freie Säure	0,05	0,01	0,01	0,01
3830079	Flubendiamid			x	
3835096	Fludioxonil (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3830041	Flufenoxuron (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3830081	Fluopicolid (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3845133	Fluopyram		0,01	0,01	0,01
3835098	Fluquinconazol (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3835100	Flusilazol	0,02	0,01	0,01	0,01
3832041	Flutriafol (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3895134	Fluxapyroxad	x	x	x	x
3845021	Folpet	x	0,05	0,05	0,05
3895136	Phthalimid, Metabolit von Folpet	x	x	x	x
3835196	Formetanat, Summe aus Formetanat und Formetanat- hydrochlorid, ausgedrückt als Formetanat-hydrochlorid	x	0,01	0,01	0,01
3896038	Fosthiazat (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3835253	Haloxyfop, Gesamt-, einschließlich seiner Salze, Summe der R- und S-Isomere in jedem Verhältnis, ausgedrückt als Haloxyfop	0,02	0,01	0,01	0,01
3835072	Hexaconazol (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3845101	Hexythiazox (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3805101	Imazalil (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3835107	Imidacloprid (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3805548	Indoxacarb, Gesamt-, Summe der Isomeren S und R, ausgedrückt als Indoxacarb (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3805549	Iprovalicarb (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3811101	Isocarbofos			x	
3811102	Isofenphos-Methyl	0,02	0,01	0,01	0,01
3807077	Kresoxim-methyl	x	0,01	0,01	0,01
3860016	Lambda-Cyhalothrin, Gesamt-, Summe der Isomeren, ausgedrückt als Lambda- Cyhalothrin	0,02	0,01	0,01	0,01

Erzeugnis		Kräuter- tee getrock- net (Blätter, Blüten)	Aprikose	Tafelwein- traube rot/weiß	Preisel- beere (auch tiefge- froren)
Matrixcode ³		470604/ 470623/ 470622/ 470624/ 470609/ 470615	290304	290110/ 290111	290112/ 300204
Stoff- kode ⁴	Pflanzenschutzmittelrückstand			EU (KKP)	
3805040	Lindan (RD)	x	0,01	0,01	0,01
3830013	Linuron (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3830043	Lufenuron (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3811022	Malaoxon	0,01	0,01	0,01	0,01
3812015	Malathion	0,02	0,01	0,01	0,01
3830086	Mandipropamid (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3812016	Mecarbam (RD)	x	0,01	0,01	0,01
3895036	Mepanipyrim (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3896062	Metaflumizon, Gesamt-, Summe der E- und Z-Isomere	0,02	0,01	0,01	0,01
3807087	Metalaxyl und Metalaxyl M, Gesamt-, insgesamt berechnet als Metalaxyl (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3832023	Metamitron (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3845066	Metazachlor	0,02	0,01	0,01	0,01
3832042	Metconazol (RD)	0,05	0,01	0,01	0,01
3811023	Methamidophos (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3812017	Methidathion (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3820018	Methiocarb; Mercaptodimethur	0,02	0,01	0,01	0,01
3820041	Methiocarb-sulfon; Mercaptodimethur-sulfon	0,02	0,01	0,01	0,01
3820040	Methiocarb-sulfoxid; Mercaptodimethur-sulfoxid	0,02	0,01	0,01	0,01
3820019	Methomyl	0,02	0,01	0,01	0,01
3895050	Thiodicarb	0,02	0,01	0,01	0,01
3805041	Methoxychlor (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3845116	Methoxyfenozide (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3830015	Metobromuron	0,02	0,01	0,01	0,01
3835148	Metrafenone (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3832012	Metribuzin (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3810011	Mevinphos, Gesamt-, Summe der E- und Z-Isomeren, ausgedrückt als Mevinphos (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3810012	Monocrotophos (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3830046	Myclobutanil	0,02	0,01	0,01	0,01
3845026	Napropamid	x	0,02	0,02	0,02
3832082	Nitenpyram	0,02	0,01	0,01	0,01
3805102	Nuarimol	x	0,01	0,01	0,01
3600141	ortho-Phenylphenol	x	0,01	0,01	0,01
3895028	Oxadixyl (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3820036	Oxamyl (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01

Erzeugnis		Kräuter- tee getrock- net (Blätter, Blüten)	Aprikose	Tafelwein- traube rot/weiß	Preisel- beere (auch tiefge- frozen)
Matrixcode ³		470604/ 470623/ 470622/ 470624/ 470609/ 470615	290304	290110/ 290111	290112/ 300204
Stoff- kode ⁴	Pflanzenschutzmittelrückstand			EU (KKP)	
3811010	Demeton-S-methylsulfon	0,02	0,01	0,01	0,01
3811025	Oxydemeton-methyl	0,02	0,01	0,01	0,01
3895044	Oxyfluorfen				
3832044	Paclobutrazol (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3811026	Parathion (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3810027	Paraoxon-methyl	0,02	0,01	0,01	0,01
3811027	Parathion-methyl	0,02	0,01	0,01	0,01
3835054	Penconazol (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3830032	Pencycuron (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3841017	Pendimethalin (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3860026	Permethrin, Gesamt-, Summe der Isomeren (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3820020	Phenmedipham	0,02	0,01	0,01	0,01
3812020	Phenthoat (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3812021	Phorat	x	0,01	0,01	0,01
3812041	Phorat-oxon		x	x	
3812042	Phorat-oxon-sulfon		x	x	
3812044	Phorat-sulfon		x	x	
3812022	Phosalon (RD)	0,05	0,01	0,01	0,01
3812023	Phosmet (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3812063	Phosmetoxon	x	0,01	0,01	0,01
3811028	Phoxim (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3835132	Picoxystrobin (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3895016	Piperonylbutoxid	x	0,01	0,01	0,01
3820021	Pirimicarb	0,02	0,01	0,01	0,01
3811030	Pirimiphos-methyl (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3835057	Prochloraz	0,02	0,01	0,01	0,01
3811058	Profenofos (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3820022	Promecarb	0,02	0,01	0,01	0,01
3820034	Propamocarb, Gesamt-, Summe aus Propamocarb und seinem Salz, ausgedrückt als Propamocarb (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3895017	Propargit (RD)	0,05	0,01	0,01	0,01
3835053	Propiconazol (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3820024	Propoxur (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3845032	Propyzamid (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3820035	Proquinazid (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3821018	Prosulfocarb (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3832108	Prothioconazol-desthio				
3896037	Pymetrozin				

Erzeugnis		Kräuter- tee getrock- net (Blätter, Blüten)	Aprikose	Tafelwein- traube rot/weiß	Preisel- beere (auch tiefge- frozen)
Matrixcode ³		470604/ 470623/ 470622/ 470624/ 470609/ 470615	290304	290110/ 290111	290112/ 300204
Stoff- kode ⁴	Pflanzenschutzmittelrückstand			EU (KKP)	
3835136	Pyraclostrobin (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3811031	Pyrazophos (RD)	x	0,01	0,01	0,01
3860042	Cinerin I				
3860044	Cinerin II				
3860045	Jasmolin I				
3860046	Jasmolin II				
3860031	Pyrethrin I				
3860032	Pyrethrin II				
3835113	Pyridaben (RD)	x	0,01	0,01	0,01
3811070	Pyridafenthion	x	0,01	0,01	0,01
3895047	Pyrifenox	0,02	0,01	0,01	0,01
3835114	Pyrimethanil	0,02	0,01	0,01	0,01
3895048	Pyriproxifen (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3811060	Quinalphos (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3895082	Quinoxyfen (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3845036	Pentachloranilin (Metabolit von Quintozen)	x	0,01	0,01	0,01
3840001	Quintozen	0,02	0,01	0,01	0,01
3835160	Spinetoram				
3812061	Spinosyn A	0,01	0,01	0,01	0,01
3812062	Spinosyn D	0,01	0,01	0,01	0,01
3810038	Spirodiclofen (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3895089	Spiromesifen (RD)	x	0,01	0,01	0,01
3895083	Spiroxamin (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3805217	Sulfoxaflor, Gesamt-, Summe der Isomere			x	
3807040	Tau-Fluvalinat (RD)	x	0,01	0,01	0,01
3835076	Tebuconazol (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3845108	Tebufenozid (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3845109	Tebufenpyrad (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3830051	Teflubenzuron (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3860022	Tefluthrin (RD)	x	0,01	0,01	0,01
3832069	Tepraloxydim	x	0,01	0,01	0,01
3832019	Terbuthylazin (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3832020	Terbutryn	x	0,01	0,01	0,01
3832045	Tetraconazol (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3805051	Tetradifon (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3860004	Tetramethrin		0,01	0,01	0,01
4601030	Thiabendazol (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3832053	Thiacloprid (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3812052	Thiamethoxam	0,02	0,01	0,01	0,01

Erzeugnis		Kräuter- tee getrock- net (Blätter, Blüten)	Aprikose	Tafelwein- traube rot/weiß	Preisel- beere (auch tiefge- frozen)
Matrixcode ³		470604/ 470623/ 470622/ 470624/ 470609/ 470615	290304	290110/ 290111	290112/ 300204
Stoff- kode ⁴	Pflanzenschutzmittelrückstand			EU (KKP)	
3812057	Clothianidin (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3811059	Tolclofos-methyl (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3808009	DMST, Dimethylaminosulfotolidid, Dimethyltolylsulfamid Abbauprodukt von Tolyfluanid	x	0,01	0,01	0,01
3808007	Tolyfluanid	0,02	0,01	0,01	0,01
3835038	Triadimefon	0,02	0,01	0,01	0,01
3835052	Triadimenol	0,02	0,01	0,01	0,01
3811035	Triazophos (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3810019	Trichlorfon (RD)	x	0,01	0,01	0,01
3895066	Trifloxystrobin (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3835203	FM-6-1, Metabolit von Triflumizol	x	x	x	x
3835118	Triflumizol	0,02	0,01	0,01	0,01
3830056	Triflumuron (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3841015	Trifluralin (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3832048	Triticonazol (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3895019	Iprodion (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3805062	Vinclozolin (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3845040	Procymidon (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
3835135	Zoxamid (RD)	0,02	0,01	0,01	0,01
Stoffe nach Einzelmethoden					
3895087	8,9-Z-Avermectin B 1a	x	0,01	0,01	0,01
3895077	Avermectin B 1a	x	0,01	0,01	0,01
3895076	Avermectin B 1b	x	0,01	0,01	0,01
3600065	Benzylododecyldimethylammo- niumchlorid (BAC-C12)				
3600066	Benzyltrimethyltetradecylammo- niumchlorid (BAC-C14)				
3600067	Benzylhexadecyldimethylammo- niumchlorid; Cetalkoniumchlorid (BAC-C16)				
3600071	Benzyltrimethylstearylammou- niumchlorid (BAC-C18)				
3600072	Benzyltrimethyldecylammou- niumchlorid (BAC-C10)				
3600073	Benzyltrimethyloctylammou- niumchlorid (BAC-C8)				
3808008	Bromhaltige Begasungsmittel, berechnet als Bromid (RD)	x			
2001208	Chlorat				

Erzeugnis		Kräuter- tee getrock- net (Blätter, Blüten)	Aprikose	Tafelwein- traube rot/weiß	Preisel- beere (auch tiefge- froren)
Matrixcode ³		470604/ 470623/ 470622/ 470624/ 470609/ 470615	290304	290110/ 290111	290112/ 300204
Stoff- kode ⁴	Pflanzenschutzmittelrückstand			EU (KKP)	
3805013	Chlormequat; Chlorcholinchlorid (CCC), berechnet als Chlormequat-Kation			0,01	
3805020	Chlorthalonil	x	0,01	0,01	0,01
4953001	Didecyldimethylammoniumchlorid (DDAC-C10), Didecyldimonium Chloride				
4953002	Kokosdimethylbenzylammoniumchlorid, Cocotrimonium chloride				
4953003	Cetyltrimethylammoniumchlorid, Cetrimonium chloride				
4953004	Cetyltrimethylammoniumbromid, Cetrimonium bromide				
4953005	Lauryltrimethylammoniumchlorid				
4953006	Dioctyldimethylammoniumchlorid (DDAC-C8)				
4953007	Didodecyldimethylammoniumchlorid (DDAC-C12)				
3822005	Dithiocarbamate berechnet als CS ₂ , einschließlich Maneb, Mancozeb, Metiram, Propineb, Thiram und Ziram (RD)			0,01	
3810008	Ethephon (RD)			x	
3890028	Fenbutatinoxid (RD)			0,01	
3810034	Fosetyl				
3810009	Glyphosat			0,02	
3835266	Mepiquat, Gesamt-, Mepiquat einschließlich seiner Salze, ausgedrückt als Mepiquat-chlorid				
3810056	Phosphonsäure				

x – s. Anm. am Tabellenanfang

EU(KKP) – Untersuchung zum koordinierten Kontrollprogramm der Gemeinschaft nach Artikel 29 der Verordnung (EG) Nr. 396/2005

Bitte Hinweise zur Datenübermittlung in Kapitel 7 beachten!

Teil III

Mindest einzuhaltende Bestimmungsgrenzen/Messergebnisse in [mg/kg]

Bezugssubstanz: Angebotsform (1700216)

Anmerkung: Lebensmittel-Stoff-Kombinationen, für die mindestens einzuhalten Bestimmungsgrenzen (meBG) festgelegt sind, sind in den Monitoringuntersuchungen zu berücksichtigen. Falls die analytischen Möglichkeiten vorliegen, sind die Stoffe für die mit „X“ gekennzeichneten Lebensmittel in die Untersuchungen einzubeziehen und so empfindlich wie möglich zu bestimmen, da deren Relevanz zum Zeitpunkt der Festlegung der Stoffspektren ebenfalls nachgewiesen war. Die Bestimmungsgrenzen sind bei der Datenübermittlung mitzuteilen. Untersuchungen zu den hier nicht markierten Lebensmittel-Stoff-Kombinationen können z. B. aufgrund neuer Erkenntnisse sinnvoll sein und sollten in eigenem Ermessen durchgeführt werden.

Bitte Hinweise zur Datenübermittlung in Kapitel 7 beachten, insbesondere bei Wirkstoffen, deren Rückstandsdefinition auch Metaboliten und/oder Abbau- bzw. Reaktionsprodukte umfasst!

Fehlende Einträge bei einigen Stoffen sind dadurch begründet, dass die Darstellung eines identischen Stoffspektrums für alle Lebensmittel vereinbart wurde.

Erzeugnis		Banane Baby- banane, Koch- banane	Wasser- melone	Grapefruit	Petersilien- blätter, frisch
Matrixcode ⁵		290502/ 290544/ 290545	250319	290405	250117
Stoff- kode ⁶	Pflanzenschutzmittelrückstand	EU (KKP)	EU (KKP)	EU (KKP)	
Stoffe nach Multimethoden					
3807009	2,4-D	0,01	0,01	0,01	0,01
3810001	Acephat (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3812054	Acetamiprid (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3840017	Aclonifen	0,01	0,01	0,01	0,01
3860017	Acrinathrin (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3820001	Aldicarb	0,01	0,01	0,01	0,01
3820029	Aldicarb-sulfon	0,01	0,01	0,01	0,01
3820028	Aldicarb-sulfoxid	0,01	0,01	0,01	0,01
3895112	Ametoctradin				
3895113	Amisulbrom				
3895005	Anthraquinone				
3812002	Azinphos-methyl (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3895067	Azoxystrobin (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3895029	Benalaxyl, Gesamt-, Summe der Isomeren, einschließlich anderer Gemische seiner Isomerbestandteile, darunter	0,01	0,01	0,01	0,01

⁵ Kodierkataloge für die Übermittlung von Daten aus der amtlichen Lebensmittel- und Veterinärüberwachung sowie dem Monitoring; Kodierung entsprechend Katalog Nr. 3: Matrixcodes (s. unter <https://katalogportal.bvl.bund.de/katalogportal/KataloglisteAnzeigen.html>)

⁶ Kodierkataloge für die Übermittlung von Daten aus der amtlichen Lebensmittel- und Veterinärüberwachung sowie dem Monitoring; Kodierung entsprechend Katalog Nr. 16: Parameter (s. unter <https://katalogportal.bvl.bund.de/katalogportal/KataloglisteAnzeigen.html>)

Erzeugnis		Banane Baby- banane, Koch- banane	Wasser- melone	Grapefruit	Petersilien- blätter, frisch
Matrixcode ⁵		290502/ 290544/ 290545	250319	290405	250117
Stoff- kode ⁶	Pflanzenschutzmittelrückstand	EU (KKP)	EU (KKP)	EU (KKP)	
	Benalaxyl+G381-M, ausgedrückt als Benalaxyl (RD)				
3812056	Bifenazat	0,01	0,01	0,01	0,01
3812077	Bifenazat-diazin, Metabolit von Bifenazat	x	x	x	x
3860014	Bifenthrin (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3600142	Biphenyl E 230	0,01	0,01	0,01	0,01
3832026	Bitertanol (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3835137	Boscalid (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3811001	Bromophos	0,01	0,01	0,01	0,01
3811002	Bromophos-ethyl (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3845007	Bromoxynil				
3808002	Brompropylat (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3832034	Bromuconazol, Gesamt-, Summe der Diastereoisomeren, ausgedrückt als Bromuconazol (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3845055	Bupirimat (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3835083	Buprofezin (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3845009	Captan (RD)	0,05	0,05	0,05	0,05
3845033	Tetrahydrophthalimid, (Metabolit von Captan)	x	x	x	x
3820008	Carbaryl (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3820009	Carbendazim	0,01	0,01	0,01	0,01
3831002	Thiophanat-methyl (RD)	0,01	0,01	x	0,01
3820057	3-Hydroxycarbofuran	x	x	x	x
3820011	Carbofuran	0,01	0,01	0,01	0,01
3835183	Chlorantraniliprol (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3812049	Chlorfenapyr (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3810002	Chlorfenvinphos, Gesamt-, E- und Z-Isomere (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3820013	Chlorpropham (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3811003	Chlorpyrifos (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3811040	Chlorpyrifos-methyl (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3832033	Clofentezin (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3832107	Clofentezin, Gesamt-, einschließlich aller Metaboliten, die die 2-Chlorbenzoylgruppe enthalten, insgesamt berechnet als Clofentezin (RD)				
3835084	Clomazone (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3835199	Cyantraniliprol				
3835134	Cyazofamid (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3845094	Cycloxydim				

Erzeugnis		Banane Baby- banane, Koch- banane	Wasser- melone	Grapefruit	Petersilien- blätter, frisch
Matrixcode ⁵		290502/ 290544/ 290545	250319	290405	250117
Stoff- kode ⁶	Pflanzenschutzmittelrückstand	EU (KKP)	EU (KKP)	EU (KKP)	
3860062	Cyfluthrin, Gesamt-, Summe aller Isomeren, ausgedrückt als Cyfluthrin (RD)	0,02	0,02	0,02	0,02
3830027	Cymoxanil (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3860011	Cypermethrin, Gesamt-, Summe der Isomere, ausgedrückt als Cypermethrin (RD)	0,02	0,02	0,02	0,02
3832035	Cyproconazol (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3895037	Cyprodinil (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3832027	Cyromazin		0,01		
3863004	Deltamethrin (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3811011	Diazinon (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3808003	Dichlofluanid (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3810005	Dichlorvos (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3805029	Dicloran (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3805028	Dicofol, Gesamt-, Summe aus pp- und o,p-Isomeren, ausgedrückt als Dicofol (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3810006	Dicrotophos	0,01	0,01	0,01	0,01
3805002	Aldrin	0,01	0,01	x	0,01
3805030	Dieldrin	0,01	0,01	0,01	0,01
3820061	Diethofencarb (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3832037	Difenoconazol (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3830023	Diflubenzuron (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3833009	Diflufenican (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3812008	Dimethoat	0,01	0,01	0,01	0,01
3811024	Omethoat (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3835087	Dimethomorph (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3832038	Diniconazol (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3812079	Dioxathion, Gesamt-, Summe der Isomere, ausgedrückt als Dioxathion	0,01	0,01	0,05	0,01
3845017	Diphenylamin (RD)	0,01	0,01	0,02	0,01
3835012	Dithianon (RD)				
3830008	Diuron (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3845019	Dodin	0,01	0,01	0,01	
3805129	Endosulfan-alpha	0,01	0,01	0,01	0,01
3805130	Endosulfan-beta	0,01	0,01	0,01	0,01
3805068	Endosulfan-sulfat	0,01	0,01	0,01	0,01
3811014	EPN	0,01	0,01	0,01	0,01
3895068	Epoconazol (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3820032	Ethiofencarb	0,01	0,01	0,01	0,01
3812011	Ethion (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3833004	Ethirimol (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3812012	Ethoprophos (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01

Erzeugnis		Banane Baby- banane, Koch- banane	Wasser- melone	Grapefruit	Petersilien- blätter, frisch
Matrixcode ⁵		290502/ 290544/ 290545	250319	290405	250117
Stoff- kode ⁶	Pflanzenschutzmittelrückstand	EU (KKP)	EU (KKP)	EU (KKP)	
3895041	Etofenprox (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3812051	Etoxazol	0,01	0,01	0,01	0,01
3835058	Etridiazol (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3835060	Famoxadon (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3835133	Fenamidon (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3810021	Fenamiphos	0,01	0,01	0,01	0,01
3810025	Fenamiphos-sulfon	0,01	0,01	0,01	0,01
3810024	Fenamiphos-sulfoxid	0,01	0,01	0,01	0,01
3805089	Fenarimol (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3835089	Fenazaquin (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3832039	Fenbuconazol (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3895084	Fenhexamid (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3811016	Fenitrothion (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3820062	Fenoxycarb (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3807035	Fenpropathrin (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3808037	Fenpropidin, Gesamt-, einschließlich seiner Salze, berechnet als Fenpropidin	0,01	0,01	0,01	0,01
3835049	Fenpropimorph (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3835093	Fenpyroximat (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3805034	Fenson	0,01	0,01	0,01	0,01
3811019	Fenthion	0,01	0,01	0,01	0,01
3811083	Fenthion-oxon	0,05	0,05	0,05	0,05
3811085	Fenthion-oxon-sulfon	0,01	0,01	0,01	0,01
3811084	Fenthion-oxon-sulfoxid	0,01	0,01	0,01	0,01
3811082	Fenthionsulfon	0,01	0,01	0,01	0,01
3811081	Fenthionsulfoxid	0,01	0,01	0,01	0,01
3860061	Fenvalerat und Esfenvalerat, Summe aus RR-, SS-, RS- und SR Isomere	0,01	0,01	0,01	0,01
3895078	Fipronil	0,005	0,005	0,005	0,005
3895095	Fipronil-sulfon	0,01	0,01	0,01	0,01
3812065	Fonicamid	0,01	0,01	0,01	0,01
3808024	TNFA, Metabolit von Fonicamid	x	x	x	x
3808023	TNFG, Metabolit von Fonicamid	x	x	x	x
3835149	Fluazifop, freie Säure	0,01	0,01	0,01	0,01
3830079	Flubendiamid	x	x	x	
3835096	Fludioxonil (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3830041	Flufenoxuron (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3830081	Fluopicolid (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3845133	Fluopyram	0,01	0,01	x	0,01
3835098	Fluquinconazol (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3835100	Flusilazol	0,01	0,01	0,01	0,01
3832041	Flutriafol (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3895134	Fluxapyroxad	x	x	x	x

Erzeugnis		Banane Baby- banane, Koch- banane	Wasser- melone	Grapefruit	Petersilien- blätter, frisch
Matrixcode ⁵		290502/ 290544/ 290545	250319	290405	250117
Stoff- kode ⁶	Pflanzenschutzmittelrückstand	EU (KKP)	EU (KKP)	EU (KKP)	
3845021	Folpet	0,05	0,05	0,05	0,05
3895136	Phthalimid, Metabolit von Folpet	x	x	x	x
3835196	Formetanat, Summe aus Formetanat und Formetanat-hydrochlorid, ausgedrückt als Formetanat-hydrochlorid	0,01	0,01	0,01	0,01
3896038	Fosthiazat (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3835253	Haloxyfop, Gesamt-, einschließlich seiner Salze, Summe der R- und S-Isomere in jedem Verhältnis, ausgedrückt als Haloxyfop	0,01	0,01	0,01	0,01
3835072	Hexaconazol (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3845101	Hexythiazox (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3805101	Imazalil (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3835107	Imidacloprid (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3805548	Indoxacarb, Gesamt-, Summe der Isomeren S und R, ausgedrückt als Indoxacarb (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3805549	Iprovalicarb (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3811101	Isocarbophos	x	x	x	
3811102	Isofenphos-Methyl	0,01	0,01	0,01	0,01
3807077	Kresoxim-methyl	0,01	0,01	0,01	0,01
3860016	Lambda-Cyhalothrin, Gesamt-, Summe der Isomeren, ausgedrückt als Lambda-Cyhalothrin	0,01	0,01	0,01	0,01
3805040	Lindan (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3830013	Linuron (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3830043	Lufenuron (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3811022	Malaoxon	0,01	0,01	0,01	0,01
3812015	Malathion	0,01	0,01	0,01	0,01
3830086	Mandipropamid (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3812016	Mecarbam (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3895036	Mepanipyrim (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3896062	Metaflumizon, Gesamt-, Summe der E- und Z-Isomere	0,01	0,01	0,01	0,01
3807087	Metalaxyl und Metalaxyl M, Gesamt-, insgesamt berechnet als Metalaxyl (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3832023	Metamitron (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3845066	Metazachlor	0,01	0,01	0,01	0,01
3832042	Metconazol (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3811023	Methamidophos (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3812017	Methidathion (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01

Erzeugnis		Banane Baby- banane, Koch- banane	Wasser- melone	Grapefruit	Petersilien- blätter, frisch
Matrixcode ⁵		290502/ 290544/ 290545	250319	290405	250117
Stoff- kode ⁶	Pflanzenschutzmittelrückstand	EU (KKP)	EU (KKP)	EU (KKP)	
3820018	Methiocarb; Mercaptodimethur	0,01	0,01	0,01	0,01
3820041	Methiocarb-sulfon; Mercaptodimethur-sulfon	0,01	0,01	0,01	0,01
3820040	Methiocarb-sulfoxid; Mercaptodimethur-sulfoxid	0,01	0,01	0,01	0,01
3820019	Methomyl	0,01	0,01	0,01	0,01
3895050	Thiodicarb	0,01	0,01	0,01	0,01
3805041	Methoxychlor (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3845116	Methoxyfenozide (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3830015	Metobromuron	0,01	0,01	0,01	0,01
3835148	Metrafenone (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3832012	Metribuzin (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3810011	Mevinphos, Gesamt-, Summe der E- und Z-Isomeren, ausgedrückt als Mevinphos (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3810012	Monocrotophos (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3830046	Myclobutanil	0,01	0,01	0,01	0,01
3845026	Napropamid	0,02	0,02	0,02	0,02
3832082	Nitenpyram	0,01	0,01	0,01	0,01
3805102	Nuarimol	0,01	0,01	0,01	0,01
3600141	ortho-Phenylphenol	0,01	0,01	0,01	0,01
3895028	Oxadixyl (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3820036	Oxamyl (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3811010	Demeton-S-methylsulfon	0,01	0,01	0,01	0,01
3811025	Oxydemeton-methyl	0,01	0,01	0,01	0,01
3895044	Oxyfluorfen				
3832044	Paclobutrazol (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3811026	Parathion (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3810027	Paraoxon-methyl	0,01	0,01	0,01	0,01
3811027	Parathion-methyl	0,01	0,01	0,01	0,01
3835054	Penconazol (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3830032	Pencycuron (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3841017	Pendimethalin (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3860026	Permethrin, Gesamt-, Summe der Isomeren (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3820020	Phenmedipham	0,01	0,01	0,01	0,01
3812020	Phenthoat (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3812021	Phorat	0,01	0,01	0,01	0,01
3812041	Phorat-oxon		x		
3812042	Phorat-oxon-sulfon		x		
3812044	Phorat-sulfon		x		
3812022	Phosalon (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3812023	Phosmet (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3812063	Phosmetoxon	0,01	0,01	0,01	0,01
3811028	Phoxim (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01

Erzeugnis		Banane Baby- banane, Koch- banane	Wasser- melone	Grapefruit	Petersilien- blätter, frisch
Matrixcode ⁵		290502/ 290544/ 290545	250319	290405	250117
Stoff- kode ⁶	Pflanzenschutzmittelrückstand	EU (KKP)	EU (KKP)	EU (KKP)	
3835132	Picoxystrobin (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3895016	Piperonylbutoxid	0,01	0,01	0,01	0,01
3820021	Pirimicarb	0,01	0,01	0,01	0,01
3811030	Pirimiphos-methyl (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3835057	Prochloraz	0,01	0,01	0,01	0,01
3811058	Profenofos (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3820022	Promecarb	0,01	0,01	0,01	0,01
3820034	Propamocarb, Gesamt-, Summe aus Propamocarb und seinem Salz, ausgedrückt als Propamocarb (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3895017	Propargit (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3835053	Propiconazol (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3820024	Propoxur (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3845032	Propyzamid (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3820035	Proquinazid (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3821018	Prosulfocarb (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3832108	Prothioconazol-desthio				
3896037	Pymetrozin		x		
3835136	Pyraclostrobin (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3811031	Pyrazophos (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3860042	Cinerin I				
3860044	Cinerin II				
3860045	Jasmolin I				
3860046	Jasmolin II				
3860031	Pyrethrin I				
3860032	Pyrethrin II				
3835113	Pyridaben (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3811070	Pyridafenthion	0,01	0,01	0,01	0,01
3895047	Pyrifenox	0,01	0,01	0,01	0,01
3835114	Pyrimethanil	0,01	0,01	0,01	0,01
3895048	Pyriproxifen (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3811060	Quinalphos (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3895082	Quinoxyfen (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3845036	Pentachloranilin (Metabolit von Quintozen)	0,01	0,01	x	0,01
3840001	Quintozen	0,01	0,01	0,01	0,01
3835160	Spinetoram				
3812061	Spinosyn A	0,01	0,01	0,01	0,01
3812062	Spinosyn D	0,01	0,01	0,01	0,01
3810038	Spirodiclofen (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3895089	Spiromesifen (RD)	0,01	0,01	x	0,01
3895083	Spiroxamin (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3805217	Sulfoxaflor, Gesamt-, Summe der Isomere				x

Erzeugnis		Banane Baby- banane, Koch- banane	Wasser- melone	Grapefruit	Petersilien- blätter, frisch
Matrixcode ⁵		290502/ 290544/ 290545	250319	290405	250117
Stoff- kode ⁶	Pflanzenschutzmittelrückstand	EU (KKP)	EU (KKP)	EU (KKP)	
3807040	Tau-Fluvalinat (RD)	0,01	0,01	x	0,01
3835076	Tebuconazol (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3845108	Tebufenozid (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3845109	Tebufenpyrad (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3830051	Teflubenzuron (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3860022	Tefluthrin (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3832069	Tepraloxymid	0,01	0,01	0,01	0,01
3832019	Terbuthylazin (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3832020	Terbutryn	0,01	0,01	0,01	0,01
3832045	Tetraconazol (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3805051	Tetradifon (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3860004	Tetramethrin	0,01	0,01	x	0,01
4601030	Thiabendazol (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3832053	Thiacloprid (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3812052	Thiamethoxam	0,01	0,01	0,01	0,01
3812057	Clothianidin (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3811059	Tolclofos-methyl (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3808009	DMST, Dimethylaminosulfotoluidid, Dimethyltolylsulfamid Abbauprodukt von Tolyfluanid	0,01	0,01	0,01	0,01
3808007	Tolyfluanid	0,01	0,01	0,01	0,01
3835038	Triadimefon	0,01	0,01	0,01	0,01
3835052	Triadimenol	0,01	0,01	0,01	0,01
3811035	Triazophos (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3810019	Trichlorfon (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3895066	Trifloxystrobin (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3835203	FM-6-1, Metabolit von Triflumizol	x	x	x	x
3835118	Triflumizol	0,01	0,01	0,01	0,01
3830056	Triflumuron (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3841015	Trifluralin (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3832048	Triticonazol (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3895019	Iprodion (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3805062	Vinclozolin (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3845040	Procymidon (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3835135	Zoxamid (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
Stoffe nach Einzelmethoden					
3895087	8,9-Z-Avermectin B 1a	0,01	0,01	0,01	0,01
3895077	Avermectin B 1a	0,01	0,01	0,01	0,01
3895076	Avermectin B 1b	0,01	0,01	0,01	0,01
3600065	Benzylododecyldimethylammo- niumchlorid (BAC-C12)			x	
3600066	Benzyltrimethyltetradecylammo- niumchlorid (BAC-C14)			x	

Erzeugnis		Banane Baby- banane, Koch- banane	Wasser- melone	Grapefruit	Petersilien- blätter, frisch
Matrixcode ⁵		290502/ 290544/ 290545	250319	290405	250117
Stoff- kode ⁶	Pflanzenschutzmittelrückstand	EU (KKP)	EU (KKP)	EU (KKP)	
3600067	Benzylhexadecyldimethylammo- niumchlorid; Cetalkoniumchlorid (BAC-C16)			x	
3600071	Benzylmethylstearylammونی- umchlorid (BAC-C18)			x	
3600072	Benzylmethyldecylammونی- umchlorid (BAC-C10)			x	
3600073	Benzylmethyl-octylammونی- umchlorid (BAC-C8)			x	
3808008	Bromhaltige Begasungsmittel, berechnet als Bromid (RD)				
2001208	Chlorat				
3805013	Chlormequat; Chlorcholinchlorid (CCC), berechnet als Chlormequat-Kation				
3805020	Chlorthalonil	0,01	0,01	0,01	0,01
4953001	Didecyldimethylammونی- umchlorid (DDAC-C10), Didecyldimonium Chloride			x	
4953002	Kokosdimethylbenzylammونی- umchlorid, Cocotrimonium chloride			x	
4953003	Cetyltrimethylammونی- umchlorid, Cetrimonium chloride			x	
4953004	Cetyltrimethylammونی- umbromid, Cetrimonium bromide			x	
4953005	Lauryltrimethylammونی- umchlorid			x	
4953006	Diocylmethylammونی- umchlorid (DDAC-C8)			x	
4953007	Didodecylmethylammونی- umchlorid (DDAC-C12)			x	
3822005	Dithiocarbamate berechnet als CS ₂ , einschließlich Maneb, Mancozeb, Metiram, Propineb, Thiram und Ziram (RD)	0,01	0,01	x	
3810008	Ethephon (RD)	0,05			
3890028	Fenbutatinoxid (RD)			0,01	
3810034	Fosetyl			x	
3810009	Glyphosat				
3835266	Mepiquat, Gesamt-, Mepiquat einschließlich seiner Salze, ausgedrückt als Mepiquatchlorid				
3810056	Phosphonsäure			x	

x – s. Anm. am Tabellenanfang

EU (KKP) – Untersuchung zum koordinierten Kontrollprogramm der Gemeinschaft nach
Artikel 29 der Verordnung (EG) Nr. 396/2005

Bitte Hinweise zur Datenübermittlung in Kapitel 7 beachten!

Teil IV

Mindest einzuhaltende Bestimmungsgrenzen/Messergebnisse in [mg/kg]

Bezugssubstanz: Angebotsform (1700216)

Anmerkung: Lebensmittel-Stoff-Kombinationen, für die mindestens einzuhalten Bestimmungsgrenzen (meBG) festgelegt sind, sind in den Monitoringuntersuchungen zu berücksichtigen. Falls die analytischen Möglichkeiten vorliegen, sind die Stoffe für die mit „X“ gekennzeichneten Lebensmittel in die Untersuchungen einzubeziehen und so empfindlich wie möglich zu bestimmen, da deren Relevanz zum Zeitpunkt der Festlegung der Stoffspektren ebenfalls nachgewiesen war. Die Bestimmungsgrenzen sind bei der Datenübermittlung mitzuteilen. Untersuchungen zu den hier nicht markierten Lebensmittel-Stoff-Kombinationen können z. B. aufgrund neuer Erkenntnisse sinnvoll sein und sollten in eigenem Ermessen durchgeführt werden.

Bitte Hinweise zur Datenübermittlung in Kapitel 7 beachten, insbesondere bei Wirkstoffen, deren Rückstandsdefinition auch Metaboliten und/oder Abbau- bzw. Reaktionsprodukte umfasst!

Fehlende Einträge bei einigen Stoffen sind dadurch begründet, dass die Darstellung eines identischen Stoffspektrums für alle Lebensmittel vereinbart wurde.

Erzeugnis		Rucola	Broccoli (auch tiefgefroren)	Grünkohl (auch tiefgefroren) Grünkohl vor- und zubereitet	Aubergine
Matrixcode ⁷		250142	250201/ 260701	250112/ 260203/ 260505	250308
Stoff-kode ⁸	Pflanzenschutzmittelrückstand		EU (KKP)		EU (KKP)
Stoffe nach Multimethoden					
3807009	2,4-D	0,01	0,01	0,01	0,01
3810001	Acephat (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3812054	Acetamiprid (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3840017	Aclonifen	0,01	0,01	0,01	0,01
3860017	Acrinathrin (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3820001	Aldicarb	0,01	0,01	0,01	0,01
3820029	Aldicarb-sulfon	0,01	0,01	0,01	0,01
3820028	Aldicarb-sulfoxid	0,01	0,01	0,01	0,01
3895112	Ametoctradin				
3895113	Amisulbrom				
3895005	Anthraquinone				
3812002	Azinphos-methyl (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3895067	Azoxystrobin (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3895029	Benalaxyl, Gesamt-, Summe der Isomeren, einschließlich anderer Gemische seiner Isomerbestandteile, darunter	0,01	0,01	0,01	0,01

⁷ Kodierkataloge für die Übermittlung von Daten aus der amtlichen Lebensmittel- und Veterinärüberwachung sowie dem Monitoring; Kodierung entsprechend Katalog Nr. 3: Matrixcodes (s. unter <https://katalogportal.bvl.bund.de/katalogportal/KataloglisteAnzeigen.html>)

⁸ Kodierkataloge für die Übermittlung von Daten aus der amtlichen Lebensmittel- und Veterinärüberwachung sowie dem Monitoring; Kodierung entsprechend Katalog Nr. 16: Parameter (s. unter <https://katalogportal.bvl.bund.de/katalogportal/KataloglisteAnzeigen.html>)

Erzeugnis		Rucola	Broccoli (auch tiefgefroren)	Grünkohl (auch tiefgefroren) Grünkohl vor-und zubereitet	Aubergine
Matrixcode ⁷		250142	250201/ 260701	250112/ 260203/ 260505	250308
Stoff-kode ⁸	Pflanzenschutzmittelrückstand		EU (KKP)		EU (KKP)
	Benalaxyl+G381-M, ausgedrückt als Benalaxyl (RD)				
3812056	Bifenazat	0,01	0,01	0,01	0,01
3812077	Bifenazat-diazin, Metabolit von Bifenazat	x	x	x	x
3860014	Bifenthrin (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3600142	Biphenyl E 230	0,01	0,01	0,01	0,01
3832026	Bitertanol (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3835137	Boscalid (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3811001	Bromophos	0,01	0,01	0,01	0,01
3811002	Bromophos-ethyl (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3845007	Bromoxynil				
3808002	Brompropylat (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3832034	Bromuconazol, Gesamt-, Summe der Diastereoisomeren, ausgedrückt als Bromuconazol (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3845055	Bupirimat (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3835083	Buprofezin (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3845009	Captan (RD)	0,05	0,05	0,05	0,05
3845033	Tetrahydrophthalimid, (Metabolit von Captan)	x	x	x	x
3820008	Carbaryl (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3820009	Carbendazim	0,01	0,01	0,01	0,01
3831002	Thiophanat-methyl (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3820057	3-Hydroxycarbofuran	x	x	x	x
3820011	Carbofuran	0,01	0,01	0,01	0,01
3835183	Chlorantraniliprol (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3812049	Chlorfenapyr (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3810002	Chlorfenvinphos, Gesamt-, E- und Z-Isomere (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3820013	Chlorpropham (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3811003	Chlorpyrifos (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3811040	Chlorpyrifos-methyl (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3832033	Clofentezin (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3832107	Clofentezin, Gesamt-, einschließlich aller Metaboliten, die die 2-Chlorbenzoylgruppe enthalten, insgesamt berechnet als Clofentezin (RD)				
3835084	Clomazone (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3835199	Cyantraniliprol				
3835134	Cyazofamid (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3845094	Cycloxydim				

Erzeugnis		Rucola	Broccoli (auch tiefgefroren)	Grünkohl (auch tiefgefroren) Grünkohl vor-und zubereitet	Aubergine
Matrixcode ⁷		250142	250201/ 260701	250112/ 260203/ 260505	250308
Stoff-kode ⁸	Pflanzenschutzmittelrückstand		EU (KKP)		EU (KKP)
3860062	Cyfluthrin, Gesamt-, Summe aller Isomeren, ausgedrückt als Cyfluthrin (RD)	0,02	0,02	0,02	0,02
3830027	Cymoxanil (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3860011	Cypermethrin, Gesamt-, Summe der Isomere, ausgedrückt als Cypermethrin (RD)	0,02	0,02	0,02	0,02
3832035	Cyproconazol (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3895037	Cyprodinil (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3832027	Cyromazin				0,01
3863004	Deltamethrin (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3811011	Diazinon (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3808003	Dichlofluanid (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3810005	Dichlorvos (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3805029	Dicloran (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3805028	Dicofol, Gesamt-, Summe aus pp- und o,p-Isomeren, ausgedrückt als Dicofol (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3810006	Dicrotophos	0,01	0,01	0,01	0,01
3805002	Aldrin	0,01	0,01	0,01	0,01
3805030	Dieldrin	0,01	0,01	0,01	0,01
3820061	Diethofencarb (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3832037	Difenoconazol (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3830023	Diflubenzuron (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3833009	Diflufenican (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3812008	Dimethoat	0,01	0,01	0,01	0,01
3811024	Omethoat (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3835087	Dimethomorph (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3832038	Diniconazol (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3812079	Dioxathion, Gesamt-, Summe der Isomere, ausgedrückt als Dioxathion	0,01	0,01	0,01	0,01
3845017	Diphenylamin (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3835012	Dithianon (RD)				
3830008	Diuron (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3845019	Dodin		0,01		0,01
3805129	Endosulfan-alpha	0,01	0,01	0,01	0,01
3805130	Endosulfan-beta	0,01	0,01	0,01	0,01
3805068	Endosulfan-sulfat	0,01	0,01	0,01	0,01
3811014	EPN	0,01	0,01	0,01	0,01
3895068	Epoconazol (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3820032	Ethiofencarb	0,01	0,01	0,01	0,01
3812011	Ethion (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3833004	Ethirimol (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01

Erzeugnis		Rucola	Broccoli (auch tiefgefroren)	Grünkohl (auch tiefgefroren) Grünkohl vor-und zubereitet	Aubergine
Matrixcode ⁷		250142	250201/ 260701	250112/ 260203/ 260505	250308
Stoff- kode ⁸	Pflanzenschutzmittelrückstand	EU (KKP)		EU (KKP)	
3812012	Ethoprophos (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3895041	Etofenprox (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3812051	Etoxazol	0,01	0,01	0,01	0,01
3835058	Etridiazol (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3835060	Famoxadon (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3835133	Fenamidon (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3810021	Fenamiphos	0,01	0,01	0,01	0,01
3810025	Fenamiphos-sulfon	0,01	0,01	0,01	0,01
3810024	Fenamiphos-sulfoxid	0,01	0,01	0,01	0,01
3805089	Fenarimol (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3835089	Fenazaquin (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3832039	Fenbuconazol (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3895084	Fenhexamid (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3811016	Fenitrothion (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3820062	Fenoxycarb (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3807035	Fenpropathrin (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3808037	Fenpropidin, Gesamt-, einschließlich seiner Salze, berechnet als Fenpropidin	0,01	0,01	0,01	0,01
3835049	Fenpropimorph (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3835093	Fenpyroximat (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3805034	Fenson	0,01	0,01	0,01	0,01
3811019	Fenthion	0,01	0,01	0,01	0,01
3811083	Fenthion-oxon	0,05	0,05	0,05	0,05
3811085	Fenthion-oxon-sulfon	0,01	0,01	0,01	0,01
3811084	Fenthion-oxon-sulfoxid	0,01	0,01	0,01	0,01
3811082	Fenthionsulfon	0,01	0,01	0,01	0,01
3811081	Fenthionsulfoxid	0,01	0,01	0,01	0,01
3860061	Fenvalerat und Esfenvalerat, Summe aus RR-, SS-, RS- und SR Isomere	0,01	0,01	0,01	0,01
3895078	Fipronil	0,005	0,005	0,005	0,005
3895095	Fipronil-sulfon	0,01	0,01	0,01	0,01
3812065	Fonicamid	0,01	0,01	0,01	0,01
3808024	TNFA, Metabolit von Fonicamid	x	x	x	x
3808023	TNFG, Metabolit von Fonicamid	x	x	x	x
3835149	Fluazifop, freie Säure	0,01	0,01	0,01	0,01
3830079	Flubendiamid		x		x
3835096	Fludioxonil (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3830041	Flufenoxuron (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3830081	Fluopicolid (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3845133	Fluopyram	0,01	0,01	0,01	0,01
3835098	Fluquinconazol (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3835100	Flusilazol	0,01	0,01	0,01	0,01

Erzeugnis		Rucola	Broccoli (auch tiefgefroren)	Grünkohl (auch tiefgefroren) Grünkohl vor- und zubereitet	Aubergine
Matrixcode ⁷		250142	250201/ 260701	250112/ 260203/ 260505	250308
Stoff-kode ⁸	Pflanzenschutzmittelrückstand	EU (KKP)		EU (KKP)	
3832041	Flutriafol (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3895134	Fluxapyroxad	x	x	x	x
3845021	Folpet	0,05	0,05	0,05	0,05
3895136	Phthalimid, Metabolit von Folpet	x	x	x	x
3835196	Formetanat, Summe aus Formetanat und Formetanat-hydrochlorid, ausgedrückt als Formetanat-hydrochlorid	0,01	0,01	0,01	0,01
3896038	Fosthiazat (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3835253	Haloxypop, Gesamt-, einschließlich seiner Salze, Summe der R- und S-Isomere in jedem Verhältnis, ausgedrückt als Haloxypop	0,01	0,01	0,01	0,01
3835072	Hexaconazol (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3845101	Hexythiazox (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3805101	Imazalil (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3835107	Imidacloprid (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3805548	Indoxacarb, Gesamt-, Summe der Isomeren S und R, ausgedrückt als Indoxacarb (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3805549	Iprovalicarb (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3811101	Isocarbofos		x		x
3811102	Isofenphos-Methyl	0,01	0,01	0,01	0,01
3807077	Kresoxim-methyl	0,01	0,01	0,01	0,01
3860016	Lambda-Cyhalothrin, Gesamt-, Summe der Isomeren, ausgedrückt als Lambda-Cyhalothrin	0,01	0,01	0,01	0,01
3805040	Lindan (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3830013	Linuron (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3830043	Lufenuron (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3811022	Malaoxon	0,01	0,01	0,01	0,01
3812015	Malathion	0,01	0,01	0,01	0,01
3830086	Mandipropamid (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3812016	Mecarbam (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3895036	Mepanipyrim (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3896062	Metaflumizon, Gesamt-, Summe der E- und Z-Isomere	0,01	0,01	0,01	0,01
3807087	Metalaxyl und Metalaxyl M, Gesamt-, insgesamt berechnet als Metalaxyl (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3832023	Metamitron (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3845066	Metazachlor	0,01	0,01	0,01	0,01

Erzeugnis		Rucola	Broccoli (auch tiefge- frozen)	Grünkohl (auch tiefgefroren) Grünkohl vor-und zubereitet	Aubergine
Matrixcode ⁷		250142	250201/ 260701	250112/ 260203/ 260505	250308
Stoff- kode ⁸	Pflanzenschutzmittelrückstand		EU (KKP)		EU (KKP)
3832042	Metconazol (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3811023	Methamidophos (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3812017	Methidathion (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3820018	Methiocarb; Mercaptodimethur	0,01	0,01	0,01	0,01
3820041	Methiocarb-sulfon; Mercaptodimethur-sulfon	0,01	0,01	0,01	0,01
3820040	Methiocarb-sulfoxid; Mercaptodimethur-sulfoxid	0,01	0,01	0,01	0,01
3820019	Methomyl	0,01	0,01	0,01	0,01
3895050	Thiodicarb	0,01	0,01	0,01	0,01
3805041	Methoxychlor (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3845116	Methoxyfenozide (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3830015	Metobromuron	0,01	0,01	0,01	0,01
3835148	Metrafenone (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3832012	Metribuzin (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3810011	Mevinphos, Gesamt-, Summe der E- und Z-Isomeren, ausgedrückt als Mevinphos (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3810012	Monocrotophos (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3830046	Myclobutanil	0,01	0,01	0,01	0,01
3845026	Napropamid	0,02	0,02	0,02	0,02
3832082	Nitenpyram	0,01	0,01	0,01	0,01
3805102	Nuarimol	0,01	0,01	0,01	0,01
3600141	ortho-Phenylphenol	0,01	0,01	0,01	0,01
3895028	Oxadixyl (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3820036	Oxamyl (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3811010	Demeton-S-methylsulfon	0,01	0,01	0,01	0,01
3811025	Oxydemeton-methyl	0,01	0,01	0,01	0,01
3895044	Oxyfluorfen				
3832044	Paclobutrazol (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3811026	Parathion (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3810027	Paraoxon-methyl	0,01	0,01	0,01	0,01
3811027	Parathion-methyl	0,01	0,01	0,01	0,01
3835054	Penconazol (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3830032	Pencycuron (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3841017	Pendimethalin (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3860026	Permethrin, Gesamt-, Summe der Isomeren (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3820020	Phenmedipham	0,01	0,01	0,01	0,01
3812020	Phenthoat (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3812021	Phorat	0,01	0,01	0,01	0,01
3812041	Phorat-oxon	x	x	x	x
3812042	Phorat-oxon-sulfon	x	x	x	x
3812044	Phorat-sulfon	x	x	x	x

Erzeugnis		Rucola	Broccoli (auch tiefgefroren)	Grünkohl (auch tiefgefroren) Grünkohl vor- und zubereitet	Aubergine
Matrixcode ⁷		250142	250201/ 260701	250112/ 260203/ 260505	250308
Stoff- kode ⁸	Pflanzenschutzmittelrückstand		EU (KKP)		EU (KKP)
3812022	Phosalon (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3812023	Phosmet (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3812063	Phosmetoxon	0,01	0,01	0,01	0,01
3811028	Phoxim (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3835132	Picoxystrobin (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3895016	Piperonylbutoxid	0,01	0,01	0,01	0,01
3820021	Pirimicarb	0,01	0,01	0,01	0,01
3811030	Pirimiphos-methyl (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3835057	Prochloraz	0,01	0,01	0,01	0,01
3811058	Profenofos (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3820022	Promecarb	0,01	0,01	0,01	0,01
3820034	Propamocarb, Gesamt-, Summe aus Propamocarb und seinem Salz, ausgedrückt als Propamocarb (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3895017	Propargit (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3835053	Propiconazol (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3820024	Propoxur (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3845032	Propyzamid (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3820035	Proquinazid (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3821018	Prosulfocarb (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3832108	Prothioconazol-desthio				
3896037	Pymetrozin				x
3835136	Pyraclostrobin (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3811031	Pyrazophos (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3860042	Cinerin I				
3860044	Cinerin II				
3860045	Jasmolin I				
3860046	Jasmolin II				
3860031	Pyrethrin I				
3860032	Pyrethrin II				
3835113	Pyridaben (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3811070	Pyridafenthion	0,01	0,01	0,01	0,01
3895047	Pyrifenox	0,01	0,01	0,01	0,01
3835114	Pyrimethanil	0,01	0,01	0,01	0,01
3895048	Pyriproxifen (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3811060	Quinalphos (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3895082	Quinoxyfen (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3845036	Pentachloranilin (Metabolit von Quintozen)	0,01	0,01	0,01	0,01
3840001	Quintozen	0,01	0,01	0,01	0,01
3835160	Spinetoram				
3812061	Spinosyn A	0,01	0,01	0,01	0,01
3812062	Spinosyn D	0,01	0,01	0,01	0,01

Erzeugnis		Rucola	Broccoli (auch tiefgefroren)	Grünkohl (auch tiefgefroren) Grünkohl vor-und zubereitet	Aubergine
Matrixcode ⁷		250142	250201/ 260701	250112/ 260203/ 260505	250308
Stoff-kode ⁸	Pflanzenschutzmittelrückstand		EU (KKP)		EU (KKP)
3810038	Spirodiclofen (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3895089	Spiromesifen (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3895083	Spiroxamin (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3805217	Sulfoxaflor, Gesamt-, Summe der Isomere	x	x	x	x
3807040	Tau-Fluvalinat (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3835076	Tebuconazol (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3845108	Tebufenozid (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3845109	Tebufenpyrad (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3830051	Teflubenzuron (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3860022	Tefluthrin (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3832069	Tepraloxydim	0,01	0,01	0,01	0,01
3832019	Terbuthylazin (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3832020	Terbutryn	0,01	0,01	0,01	0,01
3832045	Tetraconazol (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3805051	Tetradifon (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3860004	Tetramethrin	0,01	0,01	0,01	0,01
4601030	Thiabendazol (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3832053	Thiacloprid (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3812052	Thiamethoxam	0,01	0,01	0,01	0,01
3812057	Clothianidin (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3811059	Tolclofos-methyl (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3808009	DMST, Dimethylaminosulfotoluidid, Dimethyltolylsulfamid Abbauprodukt von Tolyfluanid	0,01	0,01	0,01	0,01
3808007	Tolyfluanid	0,01	0,01	0,01	0,01
3835038	Triadimefon	0,01	0,01	0,01	0,01
3835052	Triadimenol	0,01	0,01	0,01	0,01
3811035	Triazophos (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3810019	Trichlorfon (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3895066	Trifloxystrobin (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3835203	FM-6-1, Metabolit von Triflumizol	x	x	x	x
3835118	Triflumizol	0,01	0,01	0,01	0,01
3830056	Triflumuron (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3841015	Trifluralin (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3832048	Triticonazol (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3895019	Iprodion (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3805062	Vinclozolin (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3845040	Procymidon (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3835135	Zoxamid (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
	Stoffe nach Einzelmethoden				
3895087	8,9-Z-Avermectin B 1a	0,01	0,01	0,01	0,01
3895077	Avermectin B 1a	0,01	0,01	0,01	0,01

Erzeugnis		Rucola	Broccoli (auch tiefgefroren)	Grünkohl (auch tiefgefroren) Grünkohl vor-und zubereitet	Aubergine
Matrixcode ⁷		250142	250201/ 260701	250112/ 260203/ 260505	250308
Stoff-kode ⁸	Pflanzenschutzmittelrückstand		EU (KKP)		EU (KKP)
3895076	Avermectin B 1b	0,01	0,01	0,01	0,01
3600065	Benzyl-dodecyldimethylammoniumchlorid (BAC-C12)				
3600066	Benzyl-dimethyltetradecylammoniumchlorid (BAC-C14)				
3600067	Benzyl-hexadecyldimethylammoniumchlorid; Cetalkoniumchlorid (BAC-C16)				
3600071	Benzyl-dimethylstearylammoniumchlorid (BAC-C18)				
3600072	Benzyl-dimethyldecylammoniumchlorid (BAC-C10)				
3600073	Benzyl-dimethyloctylammoniumchlorid (BAC-C8)				
3808008	Bromhaltige Begasungsmittel, berechnet als Bromid (RD)	0,5			
2001208	Chlorat		x		
3805013	Chlormequat; Chlorcholinchlorid (CCC), berechnet als Chlormequat-Kation				0,01
3805020	Chlorthalonil	0,01	0,01	0,01	0,01
4953001	Didecyldimethylammoniumchlorid (DDAC-C10), Didecyldimonium Chloride				
4953002	Kokosdimethylbenzylammoniumchlorid, Cocotrimonium chloride				
4953003	Cetyltrimethylammoniumchlorid, Cetrimonium chloride				
4953004	Cetyltrimethylammoniumbromid, Cetrimonium bromide				
4953005	Lauryltrimethylammoniumchlorid				
4953006	Diocetyldimethylammoniumchlorid (DDAC-C8)				
4953007	Didodecyldimethylammoniumchlorid (DDAC-C12)				
3822005	Dithiocarbamate berechnet als CS ₂ , einschließlich Maneb, Mancozeb, Metiram, Propineb, Thiram und Ziram (RD)				0,01
3810008	Ethephon (RD)				
3890028	Fenbutatinoxid (RD)				0,01
3810034	Fosetyl				
3810009	Glyphosat				

Erzeugnis		Rucola	Broccoli (auch tiefgefroren)	Grünkohl (auch tiefgefroren) Grünkohl vor-und zubereitet	Aubergine
Matrixcode ⁷		250142	250201/ 260701	250112/ 260203/ 260505	250308
Stoff- kode ⁸	Pflanzenschutzmittelrückstand		EU (KKP)		EU (KKP)
3835266	Mepiquat, Gesamt-, Mepiquat einschließlich seiner Salze, ausgedrückt als Mepiquatchlorid				
3810056	Phosphonsäure				

x – s. Anm. am Tabellenanfang

EU (KKP) – Untersuchung zum koordinierten Kontrollprogramm der Gemeinschaft nach Artikel 29 der Verordnung (EG) Nr. 396/2005

Bitte Hinweise zur Datenübermittlung in Kapitel 7 beachten!

Teil V

Mindest einzuhaltende Bestimmungsgrenzen/Messergebnisse in [mg/kg]

Bezugssubstanz: Angebotsform (1700216)

Anmerkung: Lebensmittel-Stoff-Kombinationen, für die mindestens einzuhalten Bestimmungsgrenzen (meBG) festgelegt sind, sind in den Monitoringuntersuchungen zu berücksichtigen. Falls die analytischen Möglichkeiten vorliegen, sind die Stoffe für die mit „X“ gekennzeichneten Lebensmittel in die Untersuchungen einzubeziehen und so empfindlich wie möglich zu bestimmen, da deren Relevanz zum Zeitpunkt der Festlegung der Stoffspektren ebenfalls nachgewiesen war. Die Bestimmungsgrenzen sind bei der Datenübermittlung mitzuteilen. Untersuchungen zu den hier nicht markierten Lebensmittel-Stoff-Kombinationen können z. B. aufgrund neuer Erkenntnisse sinnvoll sein und sollten in eigenem Ermessen durchgeführt werden.

Bitte Hinweise zur Datenübermittlung in Kapitel 7 beachten, insbesondere bei Wirkstoffen, deren Rückstandsdefinition auch Metaboliten und/oder Abbau- bzw. Reaktionsprodukte umfasst!

Fehlende Einträge bei einigen Stoffen sind dadurch begründet, dass die Darstellung eines identischen Stoffspektrums für alle Lebensmittel vereinbart wurde.

Erzeugnis		Gemüse- paprika	Erbse ohne Schote (frisch, tiefge- frozen)	Zuckermais (Gemüse- mais) Frischer Kolben mit Samen (ohne Hüllblätter)	Radies- chen
Matrixcode ⁹		250302	250314/ 261205	250310	250406
Stoff- kode ¹⁰	Pflanzenschutzmittelrückstand	EU (KKP)			
Stoffe nach Multimethoden					
3807009	2,4-D	0,01	0,01	0,01	0,01
3810001	Acephat (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3812054	Acetamiprid (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3840017	Aclonifen	0,01	0,01	0,01	0,01
3860017	Acrinathrin (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3820001	Aldicarb	0,01	0,01	0,01	0,01
3820029	Aldicarb-sulfon	0,01	0,01	0,01	0,01
3820028	Aldicarb-sulfoxid	0,01	0,01	0,01	0,01
3895112	Ametoctradin				
3895113	Amisulbrom				
3895005	Antraquinone				
3812002	Azinphos-methyl (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3895067	Azoxystrobin (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3895029	Benalaxyl, Gesamt-, Summe der Isomeren, einschließlich anderer Gemische seiner Isomerbestandteile, darunter	0,01	0,01	0,01	0,01

⁹ Kodierkataloge für die Übermittlung von Daten aus der amtlichen Lebensmittel- und Veterinärüberwachung sowie dem Monitoring; Kodierung entsprechend Katalog Nr. 3: Matrixcodes (s. unter <https://katalogportal.bvl.bund.de/katalogportal/KataloglisteAnzeigen.html>)

¹⁰ Kodierkataloge für die Übermittlung von Daten aus der amtlichen Lebensmittel- und Veterinärüberwachung sowie dem Monitoring; Kodierung entsprechend Katalog Nr. 16: Parameter (s. unter <https://katalogportal.bvl.bund.de/katalogportal/KataloglisteAnzeigen.html>)

Erzeugnis		Gemüse- paprika	Erbse ohne Schote (frisch, tiefge- froren)	Zuckermais (Gemüse- mais) Frischer Kolben mit Samen (ohne Hüllblätter)	Radies- chen
Matrixcode ⁹		250302	250314/ 261205	250310	250406
Stoff- kode ¹⁰	Pflanzenschutzmittelrückstand	EU (KKP)			
	Benalaxyl+G381-M, ausgedrückt als Benalaxyl (RD)				
3812056	Bifenazat	0,01	0,01	0,01	0,01
3812077	Bifenazat-diazen, Metabolit von Bifenazat	x	x	x	x
3860014	Bifenthrin (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3600142	Biphenyl E 230	0,01	0,01	0,01	0,01
3832026	Bitertanol (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3835137	Boscalid (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3811001	Bromophos	0,01	0,01	0,01	0,01
3811002	Bromophos-ethyl (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3845007	Bromoxynil			x	
3808002	Brompropylat (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3832034	Bromuconazol, Gesamt-, Summe der Diastereoisomeren, ausgedrückt als Bromuconazol (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3845055	Bupirimat (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3835083	Buprofezin (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3845009	Captan (RD)	0,05	0,05	0,05	0,05
3845033	Tetrahydrophthalimid, (Metabolit von Captan)	x	x	x	x
3820008	Carbaryl (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3820009	Carbendazim	0,01	0,01	0,01	0,01
3831002	Thiophanat-methyl (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3820057	3-Hydroxycarbofuran	0,01	0,01	0,01	0,01
3820011	Carbofuran	0,01	0,01	0,01	0,01
3835183	Chlorantraniliprol (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3812049	Chlorfenapyr (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3810002	Chlorfenvinphos, Gesamt-, E- und Z-Isomere (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3820013	Chlorpropham (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3811003	Chlorpyrifos (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3811040	Chlorpyrifos-methyl (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3832033	Clofentezin (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3832107	Clofentezin, Gesamt-, einschließlich aller Metaboliten, die die 2-Chlorbenzoylgruppe enthalten, insgesamt berechnet als Clofentezin (RD)				
3835084	Clomazone (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3835199	Cyantraniliprol		x		
3835134	Cyazofamid (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01

Erzeugnis		Gemüse- paprika	Erbse ohne Schote (frisch, tiefge- froren)	Zuckermais (Gemüse- mais) Frischer Kolben mit Samen (ohne Hüllblätter)	Radies- chen
Matrixcode ⁹		250302	250314/ 261205	250310	250406
Stoff- kode ¹⁰	Pflanzenschutzmittelrückstand	EU (KKP)			
3845094	Cycloxydim		x	x	
3860062	Cyfluthrin, Gesamt-, Summe aller Isomeren, ausgedrückt als Cyfluthrin (RD)	0,02	0,02	0,02	0,02
3830027	Cymoxanil (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3860011	Cypermethrin, Gesamt-, Summe der Isomere, ausgedrückt als Cypermethrin (RD)	0,02	0,02	0,02	0,02
3832035	Cyproconazol (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3895037	Cyprodinil (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3832027	Cyromazin	0,01			
3863004	Deltamethrin (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3811011	Diazinon (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3808003	Dichlofluanid (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3810005	Dichlorvos (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3805029	Dicloran (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3805028	Dicofol, Gesamt-, Summe aus pp- und o,p-Isomeren, ausgedrückt als Dicofol (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3810006	Dicrotophos	0,01	0,01	0,01	0,01
3805002	Aldrin	0,01	0,01	0,01	0,01
3805030	Dieldrin	0,01	0,01	0,01	0,01
3820061	Diethofencarb (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3832037	Difenoconazol (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3830023	Diflubenzuron (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3833009	Diflufenican (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3812008	Dimethoat	0,01	0,01	0,01	0,01
3811024	Omethoat (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3835087	Dimethomorph (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3832038	Diniconazol (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3812079	Dioxathion, Gesamt-, Summe der Isomere, ausgedrückt als Dioxathion	0,01	0,01	0,01	0,01
3845017	Diphenylamin (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3835012	Dithianon (RD)				
3830008	Diuron (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3845019	Dodin	0,01			
3805129	Endosulfan-alpha	0,01	0,01	0,01	0,01
3805130	Endosulfan-beta	0,01	0,01	0,01	0,01
3805068	Endosulfan-sulfat	0,01	0,01	0,01	0,01
3811014	EPN	0,01	0,01	0,01	0,01
3895068	Epoxiconazol (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3820032	Ethiofencarb	0,01	0,01	0,01	0,01

Erzeugnis		Gemüse- paprika	Erbse ohne Schote (frisch, tiefge- froren)	Zuckermais (Gemüse- mais) Frischer Kolben mit Samen (ohne Hüllblätter)	Radies- chen
Matrixcode ⁹		250302	250314/ 261205	250310	250406
Stoff- kode ¹⁰	Pflanzenschutzmittelrückstand	EU (KKP)			
3812011	Ethion (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3833004	Ethirimol (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3812012	Ethoprophos (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3895041	Etofenprox (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3812051	Etoxazol	0,01	0,01	0,01	0,01
3835058	Etridiazol (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3835060	Famoxadon (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3835133	Fenamidon (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3810021	Fenamiphos	0,01	0,01	0,01	0,01
3810025	Fenamiphos-sulfon	0,01	0,01	0,01	0,01
3810024	Fenamiphos-sulfoxid	0,01	0,01	0,01	0,01
3805089	Fenarimol (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3835089	Fenazaquin (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3832039	Fenbuconazol (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3895084	Fenhexamid (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3811016	Fenitrothion (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3820062	Fenoxycarb (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3807035	Fenpropathrin (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3808037	Fenpropidin, Gesamt-, einschließlich seiner Salze, berechnet als Fenpropidin	0,01	0,01	0,01	0,01
3835049	Fenpropimorph (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3835093	Fenpyroximat (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3805034	Fenson	0,01	0,01	0,01	0,01
3811019	Fenthion	0,01	0,01	0,01	0,01
3811083	Fenthion-oxon	0,05	0,05	0,05	0,05
3811085	Fenthion-oxon-sulfon	0,01	0,01	0,01	0,01
3811084	Fenthion-oxon-sulfoxid	0,01	0,01	0,01	0,01
3811082	Fenthionsulfon	0,01	0,01	0,01	0,01
3811081	Fenthionsulfoxid	0,01	0,01	0,01	0,01
3860061	Fenvalerat und Esfenvalerat, Summe aus RR-, SS-, RS- und SR Isomere	0,01	0,01	0,01	0,01
3895078	Fipronil	0,005	0,005	0,005	0,005
3895095	Fipronil-sulfon	0,01	0,01	0,01	0,01
3812065	Flonicamid	0,01	0,01	0,01	0,01
3808024	TNFA, Metabolit von Flonicamid	x	x	x	x
3808023	TNFG, Metabolit von Flonicamid	x	x	x	x
3835149	Fluazifop, freie Säure	0,01	0,01	0,01	0,01
3830079	Flubendiamid	x			
3835096	Fludioxonil (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3830041	Flufenoxuron (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3830081	Fluopicolid (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01

Erzeugnis		Gemüse- paprika	Erbse ohne Schote (frisch, tiefge- frozen)	Zuckermais (Gemüse- mais) Frischer Kolben mit Samen (ohne Hüllblätter)	Radies- chen
Matrixcode ⁹		250302	250314/ 261205	250310	250406
Stoff- kode ¹⁰	Pflanzenschutzmittelrückstand	EU (KKP)			
3845133	Fluopyram	0,01	0,01	0,01	0,01
3835098	Fluquinconazol (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3835100	Flusilazol	0,01	0,01	0,01	0,01
3832041	Flutriafol (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3895134	Fluxapyroxad	x	x	x	x
3845021	Folpet	0,05	0,05	0,05	0,05
3895136	Phthalimid, Metabolit von Folpet	x	x	x	x
3835196	Formetanat, Summe aus Formetanat und Formetanat- hydrochlorid, ausgedrückt als Formetanat-hydrochlorid	0,01	0,01	0,01	0,01
3896038	Fosthiazat (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3835253	Haloxyfop, Gesamt-, einschließlich seiner Salze, Summe der R- und S-Isomere in jedem Verhältnis, ausgedrückt als Haloxyfop	0,01	0,01	0,01	0,01
3835072	Hexaconazol (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3845101	Hexythiazox (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3805101	Imazalil (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3835107	Imidacloprid (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3805548	Indoxacarb, Gesamt-, Summe der Isomeren S und R, ausgedrückt als Indoxacarb (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3805549	Iprovalicarb (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3811101	Isocarbophos	x			
3811102	Isofenphos-Methyl	0,01	0,01	0,01	0,01
3807077	Kresoxim-methyl	0,01	0,01	0,01	0,01
3860016	Lambda-Cyhalothrin, Gesamt-, Summe der Isomeren, ausgedrückt als Lambda- Cyhalothrin	0,01	0,01	0,01	0,01
3805040	Lindan (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3830013	Linuron (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3830043	Lufenuron (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3811022	Malaoxon	0,01	0,01	0,01	0,01
3812015	Malathion	0,01	0,01	0,01	0,01
3830086	Mandipropamid (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3812016	Mecarbam (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3895036	Mepanipyrim (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3896062	Metaflumizon, Gesamt-, Summe der E- und Z-Isomere	0,01	0,01	0,01	0,01

Erzeugnis		Gemüse- paprika	Erbse ohne Schote (frisch, tiefge- froren)	Zuckermais (Gemüse- mais) Frischer Kolben mit Samen (ohne Hüllblätter)	Radies- chen
Matrixcode ⁹		250302	250314/ 261205	250310	250406
Stoff- kode ¹⁰	Pflanzenschutzmittelrückstand	EU (KKP)			
3807087	Metalaxyl und Metalaxyl M, Gesamt-, insgesamt berechnet als Metalaxyl (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3832023	Metamitron (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3845066	Metazachlor	0,01	0,01	0,01	0,01
3832042	Metconazol (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3811023	Methamidophos (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3812017	Methidathion (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3820018	Methiocarb; Mercaptodimethur	0,01	0,01	0,01	0,01
3820041	Methiocarb-sulfon; Mercaptodimethur-sulfon	0,01	0,01	0,01	0,01
3820040	Methiocarb-sulfoxid; Mercaptodimethur-sulfoxid	0,01	0,01	0,01	0,01
3820019	Methomyl	0,01	0,01	0,01	0,01
3895050	Thiodicarb	0,01	0,01	0,01	0,01
3805041	Methoxychlor (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3845116	Methoxyfenozide (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3830015	Metobromuron	0,01	0,01	0,01	0,01
3835148	Metrafenone (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3832012	Metribuzin (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3810011	Mevinphos, Gesamt-, Summe der E- und Z-Isomeren, ausgedrückt als Mevinphos (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3810012	Monocrotophos (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3830046	Myclobutanil	0,01	0,01	0,01	0,01
3845026	Napropamid	0,02	0,02	0,02	0,02
3832082	Nitenpyram	0,01	0,01	0,01	0,01
3805102	Nuarimol	0,01	0,01	0,01	0,01
3600141	ortho-Phenylphenol	0,01	0,01	0,01	0,01
3895028	Oxadixyl (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3820036	Oxamyl (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3811010	Demeton-S-methylsulfon	0,01	0,01	0,01	0,01
3811025	Oxydemeton-methyl	0,01	0,01	0,01	0,01
3895044	Oxyfluorfen				
3832044	Paclobutrazol (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3811026	Parathion (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3810027	Paraoxon-methyl	0,01	0,01	0,01	0,01
3811027	Parathion-methyl	0,01	0,01	0,01	0,01
3835054	Penconazol (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3830032	Pencycuron (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3841017	Pendimethalin (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3860026	Permethrin, Gesamt-, Summe der Isomeren (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01

Erzeugnis		Gemüse- paprika	Erbse ohne Schote (frisch, tiefge- frozen)	Zuckermais (Gemüse- mais) Frischer Kolben mit Samen (ohne Hüllblätter)	Radies- chen
Matrixcode ⁹		250302	250314/ 261205	250310	250406
Stoff- kode ¹⁰	Pflanzenschutzmittelrückstand	EU (KKP)			
3820020	Phenmedipham	0,01	0,01	0,01	0,01
3812020	Phenthoat (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3812021	Phorat	0,01	0,01	0,01	0,01
3812041	Phorat-oxon	x			x
3812042	Phorat-oxon-sulfon	x			x
3812044	Phorat-sulfon	x			x
3812022	Phosalon (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3812023	Phosmet (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3812063	Phosmetoxon	0,01	0,01	0,01	0,01
3811028	Phoxim (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3835132	Picoxystrobin (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3895016	Piperonylbutoxid	0,01	0,01	0,01	0,01
3820021	Pirimicarb	0,01	0,01	0,01	0,01
3811030	Pirimiphos-methyl (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3835057	Prochloraz	0,01	0,01	0,01	0,01
3811058	Profenofos (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3820022	Promecarb	0,01	0,01	0,01	0,01
3820034	Propamocarb, Gesamt-, Summe aus Propamocarb und seinem Salz, ausgedrückt als Propamocarb (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3895017	Propargit (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3835053	Propiconazol (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3820024	Propoxur (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3845032	Propyzamid (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3820035	Proquinazid (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3821018	Prosulfocarb (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3832108	Prothioconazol-desthio	0,01			
3896037	Pymetrozin	x			
3835136	Pyraclostrobin (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3811031	Pyrazophos (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3860042	Cinerin I				
3860044	Cinerin II				
3860045	Jasmolin I				
3860046	Jasmolin II				
3860031	Pyrethrin I				
3860032	Pyrethrin II				
3835113	Pyridaben (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3811070	Pyridafenthion	0,01	0,01	0,01	0,01
3895047	Pyrifenox	0,01	0,01	0,01	0,01
3835114	Pyrimethanil	0,01	0,01	0,01	0,01
3895048	Pyriproxifen (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3811060	Quinalphos (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01

Erzeugnis		Gemüse- paprika	Erbse ohne Schote (frisch, tiefge- frozen)	Zuckermais (Gemüse- mais) Frischer Kolben mit Samen (ohne Hüllblätter)	Radies- chen
Matrixcode ⁹		250302	250314/ 261205	250310	250406
Stoff- kode ¹⁰	Pflanzenschutzmittelrückstand	EU (KKP)			
3895082	Quinoxifen (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3845036	Pentachloranilin (Metabolit von Quintozen)	0,01	0,01	0,01	0,01
3840001	Quintozen	0,01	0,01	0,01	0,01
3835160	Spinetoram			x	
3812061	Spinosyn A	0,01	0,01	0,01	0,01
3812062	Spinosyn D	0,01	0,01	0,01	0,01
3810038	Spirodiclofen (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3895089	Spiromesifen (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3895083	Spiroxamin (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3805217	Sulfoxaflor, Gesamt-, Summe der Isomere	x			
3807040	Tau-Fluvalinat (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3835076	Tebuconazol (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3845108	Tebufenozid (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3845109	Tebufenpyrad (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3830051	Teflubenzuron (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3860022	Tefluthrin (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3832069	Tepraloxydim	0,01	0,01	0,01	0,01
3832019	Terbuthylazin (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3832020	Terbutryn	0,01	0,01	0,01	0,01
3832045	Tetraconazol (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3805051	Tetradifon (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3860004	Tetramethrin	0,01	0,01	0,01	0,01
4601030	Thiabendazol (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3832053	Thiacloprid (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3812052	Thiamethoxam	0,01	0,01	0,01	0,01
3812057	Clothianidin (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3811059	Tolclofos-methyl (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3808009	DMST, Dimethylaminosulfotolidid, Dimethyltolylsulfamid Abbauprodukt von Tolyfluanid	0,01	0,01	0,01	0,01
3808007	Tolyfluanid	0,01	0,01	0,01	0,01
3835038	Triadimefon	0,01	0,01	0,01	0,01
3835052	Triadimenol	0,01	0,01	0,01	0,01
3811035	Triazophos (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3810019	Trichlorfon (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3895066	Trifloxystrobin (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3835203	FM-6-1, Metabolit von Triflumizol	x	x	x	x
3835118	Triflumizol	0,01	0,01	0,01	0,01
3830056	Triflumuron (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3841015	Trifluralin (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01

Erzeugnis		Gemüse- paprika	Erbse ohne Schote (frisch, tiefge- froren)	Zuckermais (Gemüse- mais) Frischer Kolben mit Samen (ohne Hüllblätter)	Radies- chen
Matrixcode ⁹		250302	250314/ 261205	250310	250406
Stoff- kode ¹⁰	Pflanzenschutzmittelrückstand	EU (KKP)			
3832048	Triticonazol (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3895019	Iprodion (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3805062	Vinclozolin (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3845040	Procymidon (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
3835135	Zoxamid (RD)	0,01	0,01	0,01	0,01
Stoffe nach Einzelmethoden					
3895087	8,9-Z-Avermectin B 1a	0,01	0,01	0,01	0,01
3895077	Avermectin B 1a	0,01	0,01	0,01	0,01
3895076	Avermectin B 1b	0,01	0,01	0,01	0,01
3600065	Benzylododecyldimethylammo- niumchlorid (BAC-C12)				
3600066	Benzylodimethyltetradecylammo- niumchlorid (BAC-C14)				
3600067	Benzylhexadecyldimethylammo- niumchlorid; Cetalkoniumchlorid (BAC-C16)				
3600071	Benzylodimethylstearylammou- niumchlorid (BAC-C18)				
3600072	Benzylodimethyldecylammou- niumchlorid (BAC-C10)				
3600073	Benzylodimethyloctylammou- niumchlorid (BAC-C8)				
3808008	Bromhaltige Begasungsmittel, berechnet als Bromid (RD)	0,5			
2001208	Chlorat		x		
3805013	Chlormequat; Chlorcholinchlorid (CCC), berechnet als Chlormequat-Kation				
3805020	Chlorthalonil	0,01	0,01	0,01	0,01
4953001	Didecyldimethylammou- niumchlorid (DDAC-C10), Didecyldimou- nium Chloride				
4953002	Kokosdimethylbenzylammou- niumchlorid, Cocotrimonium chloride				
4953003	Cetyltrimethylammou- niumchlorid, Cetrimumonium chloride				
4953004	Cetyltrimethylammou- niumbromid, Cetrimumonium bromide				
4953005	Lauryltrimethylammou- niumchlorid				
4953006	Diocetyltrimethylammou- niumchlorid (DDAC-C8)				
4953007	Didodecyldimethylammou- niumchlorid (DDAC-C12)				

Erzeugnis		Gemüse- paprika	Erbse ohne Schote (frisch, tiefge- froren)	Zuckermais (Gemüse- mais) Frischer Kolben mit Samen (ohne Hüllblätter)	Radies- chen
Matrixcode ⁹		250302	250314/ 261205	250310	250406
Stoff- kode ¹⁰	Pflanzenschutzmittelrückstand	EU (KKP)			
3822005	Dithiocarbamate berechnet als CS ₂ , einschließlich Maneb, Mancozeb, Metiram, Propineb, Thiram und Ziram (RD)	0,01	x		
3810008	Ethephon (RD)	0,05			
3890028	Fenbutatinoxid (RD)				
3810034	Fosetyl				
3810009	Glyphosat				
3835266	Mepiquat, Gesamt-, Mepiquat einschließlich seiner Salze, ausgedrückt als Mepiquatchlorid				
3810056	Phosphonsäure				

x – s. Anm. am Tabellenanfang

EU (KKP) – Untersuchung zum koordinierten Kontrollprogramm der Gemeinschaft nach Artikel 29 der Verordnung (EG) Nr. 396/2005

Bitte Hinweise zur Datenübermittlung in Kapitel 7 beachten!

Teil VI

Mindest einzuhaltende Bestimmungsgrenzen/Messergebnisse in [mg/kg]

Bezugssubstanz: Angebotsform (1700216)

Da sich die Höchstgehalte auf das verzehrfertige Erzeugnis beziehen, müssen die Ergebnisse ggf. auf das verzehrfertige Erzeugnis umgerechnet werden.

Anmerkung: Lebensmittel-Stoff-Kombinationen, für die mindest einzuhaltende Bestimmungsgrenzen (meBG) festgelegt sind, sind in den Monitoringuntersuchungen zu berücksichtigen. Falls die analytischen Möglichkeiten vorliegen, sind die Stoffe für die mit „X“ gekennzeichneten Lebensmittel in die Untersuchungen einzubeziehen und so empfindlich wie möglich zu bestimmen, da deren Relevanz zum Zeitpunkt der Festlegung der Stoffspektren ebenfalls nachgewiesen war. Die Bestimmungsgrenzen sind bei der Datenübermittlung mitzuteilen. Untersuchungen zu den hier nicht markierten Lebensmittel-Stoff-Kombinationen können z.B. aufgrund neuer Erkenntnisse sinnvoll sein und sollten in eigenem Ermessen durchgeführt werden.

Bitte Hinweise zur Datenübermittlung in Kapitel 7 beachten, insbesondere bei Wirkstoffen, deren Rückstandsdefinition auch Metaboliten und/oder Abbau- bzw. Reaktionsprodukte umfasst!

Fehlende Einträge bei einigen Stoffen sind dadurch begründet, dass die Darstellung eines identischen Stoffspektrums für alle Lebensmittel vereinbart wurde.

Erzeugnis		Getreidebeikost für Säuglinge und Kleinkinder
Matrixkode ¹¹		481201 - 481207
Stoff-kode ¹²	Pflanzenschutzmittelrückstand	EU (KKP)
Stoffe nach Multimethoden		
3807009	2,4-D	0,01
3810001	Acephat (RD)	0,01
3812054	Acetamiprid (RD)	0,01
3840017	Aclonifen	0,01
3860017	Acrinathrin (RD)	0,01
3820001	Aldicarb	0,01
3820029	Aldicarb-sulfon	0,01
3820028	Aldicarb-sulfoxid	0,01
3895005	Anthraquinone	x
3812002	Azinphos-methyl (RD)	0,01
3895067	Azoxystrobin (RD)	0,01
3895029	Benalaxyl, Gesamt-, Summe der Isomeren, einschließlich anderer Gemische seiner Isomerbestandteile, darunter Benalaxyl+G381-M, ausgedrückt als Benalaxyl (RD)	0,01
3812056	Bifenazat	0,01

¹¹ Kodierkataloge für die Übermittlung von Daten aus der amtlichen Lebensmittel- und Veterinärüberwachung sowie dem Monitoring; Kodierung entsprechend Katalog Nr. 3: Matrixkodes (s. unter <https://katalogportal.bvl.bund.de/katalogportal/KataloglisteAnzeigen.html>)

¹² Kodierkataloge für die Übermittlung von Daten aus der amtlichen Lebensmittel- und Veterinärüberwachung sowie dem Monitoring; Kodierung entsprechend Katalog Nr. 16: Parameter (s. unter <https://katalogportal.bvl.bund.de/katalogportal/KataloglisteAnzeigen.html>)

Erzeugnis		Getreidebeikost für Säuglinge und Kleinkinder
Matrixkode ¹¹		481201 - 481207
Stoff-kode ¹²	Pflanzenschutzmittelrückstand	EU (KKP)
3812077	Bifenazat-diazen, Metabolit von Bifenazat	x
3860014	Bifenthrin (RD)	0,01
3600142	Biphenyl E 230	0,01
3832026	Bitertanol (RD)	0,01
3835137	Boscalid (RD)	0,01
3811001	Bromophos	0,01
3811002	Bromophos-ethyl	0,01
3808002	Brompropylat (RD)	0,01
3832034	Bromuconazol, Gesamt-, Summe der Diastereoisomeren, ausgedrückt als Bromuconazol (RD)	0,01
3845055	Bupirimat (RD)	0,01
3835083	Buprofezin (RD)	0,01
3812039	Cadusafos	0,006
3845033	Tetrahydrophthalimid, (Metabolit Captan)	x
3845009	Captan (RD)	0,01
3820008	Carbaryl (RD)	0,01
3820009	Carbendazim	0,01
3831002	Thiophanat-methyl (RD)	0,01
3820057	3-Hydroxycarbofuran	0,01
3820011	Carbofuran	0,01
3835183	Chlorantraniliprol (RD)	0,01
3805131	Chlordan, cis-	0,01
3805067	Chlordan, Oxy-	0,01
3805132	Chlordan, trans-	0,01
3812049	Chlorfenapyr (RD)	0,01
3810002	Chlorfenvinphos, Gesamt-, E- und Z-Isomere (RD)	0,01
3820013	Chlorpropham (RD)	0,01
3811003	Chlorpyrifos (RD)	0,01
3811040	Chlorpyrifos-methyl (RD)	0,01
3832033	Clofentezin (RD)	0,01
3835084	Clomazone (RD)	0,01
3835134	Cyazofamid (RD)	0,01
3860062	Cyfluthrin, Gesamt-, Summe aller Isomeren, ausgedrückt als Cyfluthrin (RD)	0,01
3830027	Cymoxanil (RD)	0,01
3860011	Cypermethrin, Gesamt-, Summe der Isomere, ausgedrückt als Cypermethrin (RD)	0,01

Erzeugnis		Getreidebeikost für Säuglinge und Kleinkinder
Matrixkode ¹¹		481201 - 481207
Stoff-kode ¹²	Pflanzenschutzmittelrückstand	EU (KKP)
3832035	Cyproconazol (RD)	0,01
3895037	Cyprodinil (RD)	0,01
3805099	DDD-pp'	0,01
3805095	DDE-pp'	0,01
3805096	DDT-op'	0,01
3805097	DDT-pp'	0,01
3863004	Deltamethrin (RD)	0,01
3811011	Diazinon (RD)	0,01
3808003	Dichlofluanid (RD)	0,01
3810005	Dichlorvos (RD)	0,01
3805029	Dicloran (RD)	0,01
3805028	Dicofol, Gesamt-, Summe aus pp- und o,p-Isomeren, ausgedrückt als Dicofol (RD)	0,01
3810006	Dicrotophos	0,01
3805002	Aldrin	0,003
3805030	Dieldrin	0,003
3820061	Diethofencarb (RD)	0,01
3832037	Difenoconazol (RD)	0,01
3830023	Diflubenzuron (RD)	0,01
3833009	Diflufenican (RD)	0,01
3812008	Dimethoat	0,01
3811024	Omethoat (RD)	0,003
3835087	Dimethomorph (RD)	0,01
3832038	Diniconazol (RD)	0,01
3812079	Dioxathion, Gesamt-, Summe der Isomere, ausgedrückt als Dioxathion	0,01
3845017	Diphenylamin (RD)	0,01
3812010	Disulfoton	0,003
3812027	Disulfoton-sulfon	0,003
3812028	Disulfoton-sulfoxid	0,003
3830008	Diuron (RD)	0,01
3845019	Dodin (RD)	0,01
3805129	Endosulfan-alpha	0,01
3805130	Endosulfan-beta	0,01
3805068	Endosulfan-sulfat	0,01
3805033	Endrin (RD)	0,003
3811014	EPN	0,01
3895068	Epoxiconazol (RD)	0,01
3820032	Ethiofencarb	0,01
3812011	Ethion (RD)	0,01

Erzeugnis		Getreidebeikost für Säuglinge und Kleinkinder
Matrixkode ¹¹		481201 - 481207
Stoff-kode ¹²	Pflanzenschutzmittelrückstand	EU (KKP)
3833004	Ethirimol (RD)	0,01
3812012	Ethoprophos (RD)	0,008
3895041	Etofenprox (RD)	0,01
3812051	Etoxazol	0,01
3835058	Etridiazol (RD)	0,01
3835060	Famoxadon (RD)	0,01
3835133	Fenamidon (RD)	0,01
3810021	Fenamiphos	0,01
3810025	Fenamiphos-sulfon	0,01
3810024	Fenamiphos-sulfoxid	0,01
3805089	Fenarimol (RD)	0,01
3835089	Fenazaquin (RD)	0,01
3832039	Fenbuconazol (RD)	0,01
3895084	Fenhexamid (RD)	0,01
3811016	Fenitrothion (RD)	0,01
3820062	Fenoxycarb (RD)	0,01
3807035	Fenpropathrin (RD)	0,01
3808037	Fenpropidin, Gesamt-, einschließlich seiner Salze, berechnet als Fenpropidin	0,01
3835049	Fenpropimorph (RD)	0,01
3835093	Fenpyroximat (RD)	0,01
3805034	Fenson	0,01
3811018	Fensulfothion	0,003
3811087	Fensulfothion-oxon	0,003
3811089	Fensulfothion-oxon-sulfon	0,003
3811088	Fensulfothion-sulfon	0,003
3811019	Fenthion	0,01
3811083	Fenthion-oxon	0,01
3811085	Fenthion-oxon-sulfon	0,01
3811084	Fenthion-oxon-sulfoxid	0,01
3811082	Fenthionsulfon	0,01
3811081	Fenthionsulfoxid	0,01
3860061	Fenvalerat und Esfenvalerat, Summe aus RR-, SS-, RS- und SR Isomere	0,01
3895078	Fipronil	0,004
3895095	Fipronil-sulfon	0,004
3895079	Fipronil-sulfid	x
3895103	Fipronil-desulfinyl	x
3812065	Flonicamid	0,01
3808024	TNFA, Metabolit von Flonicamid	x

Erzeugnis		Getreidebeikost für Säuglinge und Kleinkinder
Matrixkode ¹¹		481201 - 481207
Stoff-kode ¹²	Pflanzenschutzmittelrückstand	EU (KKP)
3808023	TNFG, Metabolit von Flonicamid	x
3835149	Fluazifop, freie Säure	0,01
3830079	Flubendiamid	x
3835096	Fludioxonil (RD)	0,01
3830041	Flufenoxuron (RD)	0,01
3830081	Fluopicolid (RD)	0,01
3845133	Fluopyram	0,01
3835098	Fluquinconazol (RD)	0,01
3835100	Flusilazol	0,01
3832041	Flutriafol (RD)	0,01
3895134	Fluxapyroxad	x
3845021	Folpet	0,01
3895136	Phthalimid, Metabolit von Folpet	x
3835196	Formetanat, Summe aus Formetanat und Formetanat-hydrochlorid, ausgedrückt als Formetanat-hydrochlorid	0,01
3896038	Fosthiazat (RD)	0,01
3835143	Haloxyfop, Gesamt-, einschließlich Haloxyfop-R (Haloxyfop-R-methylester, Haloxyfop-R und die Konjugate von Haloxyfop-R), ausgedrückt als Haloxyfop-R (RD)	0,01
3805053	HCH-alpha (RD)	0,01
3805054	HCH-beta (RD)	0,01
3835036	Heptachlor (alpha- und beta-Isomer)	0,003
3805167	Heptachlor-epoxid-cis	0,01
3805168	Heptachlor-epoxid-trans	0,003
3805035	Hexachlorbenzol (RD)	0,003
3835072	Hexaconazol (RD)	0,01
3845101	Hexythiazox (RD)	0,01
3805101	Imazalil (RD)	0,01
3835107	Imidacloprid (RD)	0,01
3805548	Indoxacarb, Gesamt-, Summe der Isomeren S und R, ausgedrückt als Indoxacarb (RD)	0,01
3805549	Iprovalicarb (RD)	0,01
3811101	Isocarbophos	x
3811102	Isofenphos-Methyl	0,01
3807077	Kresoxim-methyl	0,01
3860016	Lambda-Cyhalothrin, Gesamt-, Summe der Isomeren,	0,01

Erzeugnis		Getreidebeikost für Säuglinge und Kleinkinder
Matrixkode ¹¹		481201 - 481207
Stoff-kode ¹²	Pflanzenschutzmittelrückstand	EU (KKP)
	ausgedrückt als Lambda-Cyhalothrin	
3805040	Lindan (RD)	0,01
3830013	Linuron (RD)	0,01
3830043	Lufenuron (RD)	0,01
3811022	Malaoxon	0,01
3812015	Malathion	0,01
3830086	Mandipropamid (RD)	0,01
3812016	Mecarbam (RD)	x
3808018	Mecoprop und Mecoprop-P, Gesamt-, insgesamt berechnet als Mecoprop (RD)	x
3895036	Mepanipirim (RD)	0,01
3896062	Metaflumizon, Gesamt-, Summe der E- und Z-Isomere (RD)	0,01
3807087	Metalaxyl und Metalaxyl M, Gesamt-, insgesamt berechnet als Metalaxyl (RD)	0,01
3832023	Metamitron (RD)	0,01
3845066	Metazachlor	0,01
3832042	Metconazol (RD)	0,01
3811023	Methamidophos (RD)	0,01
3812017	Methidathion (RD)	0,01
3820018	Methiocarb; Mercaptodimethur	0,01
3820041	Methiocarb-sulfon; Mercaptodimethur-sulfon	0,01
3820040	Methiocarb-sulfoxid; Mercaptodimethur-sulfoxid	0,01
3820019	Methomyl	0,01
3895050	Thiodicarb	0,01
3805041	Methoxychlor (RD)	0,01
3845116	Methoxyfenozide (RD)	0,01
3830015	Metobromuron	0,01
3835148	Metrafenone (RD)	0,01
3832012	Metribuzin (RD)	0,01
3810011	Mevinphos, Gesamt-, Summe der E- und Z-Isomeren, ausgedrückt als Mevinphos (RD)	0,01
3810012	Monocrotophos (RD)	0,01
3830046	Myclobutanil	0,01
3845026	Napropamid	0,01
3832082	Nitenpyram	0,01
3805043	Nitrofen	0,003
3805102	Nuarimol	0,01
3600141	ortho-Phenylphenol	0,01

Erzeugnis		Getreidebeikost für Säuglinge und Kleinkinder
Matrixkode ¹¹		481201 - 481207
Stoff-kode ¹²	Pflanzenschutzmittelrückstand	EU (KKP)
3895028	Oxadixyl (RD)	0,01
3820036	Oxamyl (RD)	0,01
3811010	Demeton-S-methylsulfon	0,006
3811025	Oxydemeton-methyl	0,006
3832044	Paclobutrazol (RD)	0,01
3811026	Parathion (RD)	0,01
3810027	Paraoxon-methyl	0,01
3811027	Parathion-methyl	0,01
3835054	Penconazol (RD)	0,01
3830032	Pencycuron (RD)	0,01
3841017	Pendimethalin (RD)	0,01
3860026	Permethrin, Gesamt-, Summe der Isomeren (RD)	0,01
3820020	Phenmedipham	0,01
3812020	Phenthoat (RD)	0,01
3812021	Phorat	0,01
3812041	Phorat-oxon	x
3812042	Phorat-oxon-sulfon	x
3812044	Phorat-sulfon	x
3812022	Phosalon (RD)	0,01
3812023	Phosmet (RD)	0,01
3812063	Phosmetoxon	0,01
3811028	Phoxim (RD)	0,01
3835132	Picoxystrobin (RD)	0,01
3895016	Piperonylbutoxid	0,01
3820021	Pirimicarb	0,01
3811030	Pirimiphos-methyl (RD)	0,01
3835057	Prochloraz	0,01
3811058	Profenofos (RD)	0,01
3820022	Promecarb	0,01
3820034	Propamocarb, Gesamt-, Summe aus Propamocarb und seinem Salz, ausgedrückt als Propamocarb (RD)	0,01
3895017	Propargit (RD)	0,01
3835053	Propiconazol (RD)	0,01
3820024	Propoxur (RD)	0,01
3845032	Propyzamid (RD)	0,01
3820035	Proquinazid (RD)	0,01
3821018	Prosulfocarb (RD)	0,01
3832108	Prothioconazol-desthio	0,01
3835136	Pyraclostrobin (RD)	0,01

Erzeugnis		Getreidebeikost für Säuglinge und Kleinkinder
Matrixkode ¹¹		481201 - 481207
Stoff-kode ¹²	Pflanzenschutzmittelrückstand	EU (KKP)
3811031	Pyrazophos (RD)	0,01
3835113	Pyridaben (RD)	0,01
3811070	Pyridafenthion	0,01
3895047	Pyrifenox	0,01
3835114	Pyrimethanil	0,01
3895048	Pyriproxifen (RD)	0,01
3811060	Quinalphos (RD)	0,01
3895082	Quinoxifen (RD)	0,01
3845036	Pentachloranilin (Metabolit von Quintozen)	0,01
3840001	Quintozen	0,01
3812061	Spinosyn A	0,01
3812062	Spinosyn D	0,01
3810038	Spirodiclofen (RD)	0,01
3895089	Spiromesifen (RD)	0,01
3895083	Spiroxamin (RD)	0,01
3807040	Tau-Fluvalinat (RD)	0,01
3835076	Tebuconazol (RD)	0,01
3845108	Tebufenozid (RD)	0,01
3845109	Tebufenpyrad (RD)	0,01
3830051	Teflubenzuron (RD)	0,01
3860022	Tefluthrin (RD)	0,01
3832069	Tepraloxydim	0,01
3812031	Terbufos (RD)	0,003
3832019	Terbuthylazin (RD)	0,01
3832020	Terbutryn	0,01
3832045	Tetraconazol (RD)	0,01
3805051	Tetradifon (RD)	0,01
4601030	Thiabendazol (RD)	0,01
3832053	Thiacloprid (RD)	0,01
3812052	Thiamethoxam	0,01
3812057	Clothianidin (RD)	0,01
3811059	Tolclofos-methyl (RD)	0,01
3808009	DMST, Dimethylaminosulfotoluidid, Dimethyltolylsulfamid Abbauprodukt von Tolyfluanid	0,01
3808007	Tolyfluanid	0,01
3835038	Triadimefon	0,01
3835052	Triadimenol	0,01
3811035	Triazophos (RD)	0,01
3810019	Trichlorfon (RD)	0,01

Erzeugnis		Getreidebeikost für Säuglinge und Kleinkinder
Matrixkode ¹¹		481201 - 481207
Stoff-kode ¹²	Pflanzenschutzmittelrückstand	EU (KKP)
3895066	Trifloxystrobin (RD)	0,01
3835203	FM-6-1, Metabolit von Triflumizol	x
3835118	Triflumizol	0,01
3830056	Triflumuron (RD)	0,01
3841015	Trifluralin (RD)	0,01
3832048	Triticonazol (RD)	0,01
3895019	Iprodion (RD)	0,01
3805062	Vinclozolin (RD)	0,01
3845040	Procymidon (RD)	0,01
3835135	Zoxamid (RD)	0,01
Stoffe nach Einzelmethoden		
3895087	8,9-Z-Avermectin B 1a	0,01
3895077	Avermectin B 1a	0,01
3895076	Avermectin B 1b	0,01
2001208	Chlorat	0,01
3805020	Chlorthalonil	0,01
3822005	Dithiocarbamate berechnet als CS ₂ , einschließlich Maneb, Mancozeb, Metiram, Propineb, Thiram und Ziram (RD)	0,01
3890043	Fentin, ausgedrückt als Triphenylzinn-Kation (RD)	x
3810034	Fosetyl	0,01
3810009	Glyphosat	0,01
3810056	Phosphonsäure	0,01

x – s. Anm. am Tabellenanfang

EU (KKP) – Untersuchung zum koordinierten Kontrollprogramm der Gemeinschaft nach Artikel 29 der Verordnung (EG) Nr. 396/2005

Bitte Hinweise zur Datenübermittlung in Kapitel 7 beachten!

5.3.2 Dioxine, polychlorierte Biphenyle und polybromierte Verbindungen

Mindest einzuhaltende Bestimmungsgrenzen/Messergebnisse für Dioxine und dl-PCB in [pg/g Fett] bzw. [pg/g], für ndl-PCB in [ng/g Fett] bzw. [mg/kg]

Bezugssubstanz: Fett (2600001) bei Kürbiskernöl, ~~Angebotsform (1700216)~~ Frischsubstanz (1700170) bei Algen

Bei der Datenübermittlung sind der Fettanteil (in Prozent) und die Bestimmungsgrenzen mitzuteilen.

Anmerkung: Auf freiwilliger Basis sollten die Erzeugnisse auch auf polybromierte Verbindungen (polybromierte Diphenylether (PBDE), Hexabromcyclohexan (HBCDD; Summe, alpha-, beta-, gamma-HBCDD), Tetrabrombisphenol A (TBPA)) untersucht werden. Bzgl. der einzuhaltenden Bestimmungsgrenzen und weiterer Details zur Probenahme und Analytik wird auf die Empfehlung der Kommission 2014/118/EU verwiesen.

Erzeugnis		Kürbiskernöl	Algen
Matrixcode ¹		130424/ 130448	263000
Stoff- kode ²	Stoff		
Dioxine und dl-PCB [pg/g]			
4805057	2,3,7,8-TeCDD	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805144	2,3,7,8-TeCDF	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805145	1,2,3,7,8-PeCDF	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805146	2,3,4,7,8-PeCDF	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805147	1,2,3,7,8-PeCDD	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805148	1,2,3,4,7,8-HxCDF	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805149	1,2,3,6,7,8-HxCDF	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805150	1,2,3,7,8,9-HxCDF	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805151	1,2,3,4,7,8-HxCDD	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805152	1,2,3,6,7,8-HxCDD	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805153	1,2,3,7,8,9-HxCDD	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644

¹ Kodierkataloge für die Übermittlung von Daten aus der amtlichen Lebensmittel- und Veterinärüberwachung sowie dem Monitoring; Kodierung entsprechend Katalog Nr. 3: Matrixcodes (s. unter <https://katalogportal.bvl.bund.de/katalogportal/KataloglisteAnzeigen.html>)

² Kodierkataloge für die Übermittlung von Daten aus der amtlichen Lebensmittel- und Veterinärüberwachung sowie dem Monitoring; Kodierung entsprechend Katalog Nr. 16: Parameter (s. unter <https://katalogportal.bvl.bund.de/katalogportal/KataloglisteAnzeigen.html>)

Erzeugnis		Kürbiskernöl	Algen
Matrixcode ¹		130424/ 130448	263000
Stoff- kode ²	Stoff		
4805154	1,2,3,4,6,7,8-HpCDF	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805155	1,2,3,4,6,7,8-HpCDD	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805156	OCDF Octachlordibenzofuran	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805157	OCDD Octachlordibenzodioxin	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805158	2,3,4,6,7,8-HxCDF	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805173	1,2,3,4,7,8,9-HpCDF	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805040	PCB 105	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805041	PCB 118	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805043	PCB 167	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805046	PCB 156	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805126	PCB 77	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805197	PCB 126	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805198	PCB 169	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805211	PCB 81	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805215	PCB 157	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805216	PCB 189	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805217	PCB 114	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805218	PCB 123	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805545	WHO-PCDD/F-TEQ (WHO-TEF 2005) upper bound	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805546	WHO-PCDD/F-TEQ (WHO-TEF 2005) lower bound	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805547	WHO-PCDD/F-TEQ (WHO-TEF 2005) medium bound	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805548	WHO-PCB-TEQ (WHO-TEF 2005) upper bound	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805549	WHO-PCB-TEQ (WHO-TEF 2005) lower bound	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805550	WHO-PCB-TEQ (WHO-TEF 2005) medium bound	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644

Erzeugnis		Kürbiskernöl	Algen
Matrixcode¹		130424/ 130448	263000
Stoff- kode²	Stoff		
4805551	WHO-PCDD/F-PCB-TEQ (WHO-TEF 2005) upper bound	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805552	WHO-PCDD/F-PCB-TEQ (WHO-TEF 2005) lower bound	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805553	WHO-PCDD/F-PCB-TEQ (WHO-TEF 2005) medium bound	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
ndl PCB [ng/g]			
4805110	PCB 28	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805111	PCB 52	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805112	PCB 101	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805114	PCB 138	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805115	PCB 153	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805113	PCB 180	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805554	PCB-Summe (ICES-6) aus PCB 28, 52, 101, 138, 153 und 180 upper bound	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805555	PCB-Summe (ICES-6) aus PCB 28, 52, 101, 138, 153 und 180 medium bound	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644
4805556	PCB-Summe (ICES-6) aus PCB 28, 52, 101, 138, 153 und 180 lower bound	VO (EU) Nr. 2017/644	VO (EU) Nr. 2017/644

Bitte Hinweise zur Datenübermittlung in Kapitel 7 beachten!

5.3.3 Perfluorierte Alkylsubstanzen (PFAS)

Mindest einzuhaltende Bestimmungsgrenzen/Messergebnisse in [$\mu\text{g}/\text{kg}$]

Bezugssubstanz: Angebotsform (1700216)

Anmerkung: Lebensmittel-Stoff-Kombinationen, für die mindest einzuhaltende Bestimmungsgrenzen (meBG) festgelegt sind, sind in den Monitoringuntersuchungen zu berücksichtigen. Falls die analytischen Möglichkeiten vorliegen, sind die Stoffe für die mit „x“ gekennzeichneten Lebensmittel in die Untersuchungen einzubeziehen und so empfindlich wie möglich zu bestimmen. Die Bestimmungsgrenzen sind bei der Datenübermittlung mitzuteilen.

Erzeugnis		Algen	Gurke (Salatgurke)
Matrixcode ¹		263000	250305
Stoff- kode ²	Stoff		
Perfluorierte Alkylsubstanzen (PFAS) [$\mu\text{g}/\text{kg}$]			
4955001	Perfluorpentansäure (PFPeA)	X	X
4955002	Perfluorhexansäure (PFHxA)	X	X
4955003	Perfluoroctansäure (PFOA)	1	1
4955004	Perfluorononansäure (PFNA)	X	X
4955005	Perfluordecansäure (PFDA)	X	X
4955006	Perfluordodecansäure (PFDoA)	X	X
4955007	Perfluorbutansulfonsäure (PFBS)	X	X

¹ Kodierkataloge für die Übermittlung von Daten aus der amtlichen Lebensmittel- und Veterinärüberwachung sowie dem Monitoring; Kodierung entsprechend Katalog Nr. 3: Matrixcodes (s. unter <https://katalogportal.bvl.bund.de/katalogportal/KataloglisteAnzeigen.html>)

² Kodierkataloge für die Übermittlung von Daten aus der amtlichen Lebensmittel- und Veterinärüberwachung sowie dem Monitoring; Kodierung entsprechend Katalog Nr. 16: Parameter (s. unter <https://katalogportal.bvl.bund.de/katalogportal/KataloglisteAnzeigen.html>)

Erzeugnis		Algen	Gurke (Salatgurke)
Matrixcode ¹		263000	250305
Stoff- kode ²	Stoff		
4955008	Perfluorhexansulfonsäure (PFHxS)	X	X
4955009	Perfluoroctansulfonsäure (PFOS)	1	1
4955010	Perfluorbutansäure (PFBA)	X	X
4955011	Perfluorheptansäure (PFHpA)	X	X
4955012	Perfluorheptansulfonsäure (PFHpS)	X	X
4955013	Perfluordecansulfonsäure (PFDS)	X	X
4955014	Perfluorundecansäure (PFUnA)	X	X
4955015	Perfluordodecansulfonsäure (PFDoS)	X	X
4955022	Perfluoroctansulfonamid (PFOSA)	X	X
4955023	1H, 1H, 2H, 2H-Perfluoroctansulfonsäure (6:2-FTS oder 4HPFOS)	X	X

X: siehe Anmerkung am Tabellenanfang

Bitte Hinweise zur Datenübermittlung in Kapitel 7 beachten!

5.3.4 Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK)

Mindest einzuhaltende Bestimmungsgrenzen/Messergebnisse in [$\mu\text{g}/\text{kg}$]

Bezugssubstanz: Angebotsform (1700216)

Die Bestimmungsgrenzen sind bei der Datenübermittlung mitzuteilen.

Erzeugnis		Leinsamen	Algen
Matrixcode ¹		230403/ 230825	263000
Stoff- kode ²	Stoff		
Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) [$\mu\text{g}/\text{kg}$]			
2200250	Benzo(a)pyren	VO (EG) Nr. 333/2007	VO (EG) Nr. 333/2007
2200200	Chrysen	VO (EG) Nr. 333/2007	VO (EG) Nr. 333/2007
2200201	Benzo(a)anthracen	VO (EG) Nr. 333/2007	VO (EG) Nr. 333/2007
2200230	Benzo(b)fluoranthen	VO (EG) Nr. 333/2007	VO (EG) Nr. 333/2007
2200903	Polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK), Summe nach VO (EG) Nr. 1881/2006	VO (EG) Nr. 333/2007	VO (EG) Nr. 333/2007

Bitte Hinweise zur Datenübermittlung in Kapitel 7 beachten!

¹ Kodierkataloge für die Übermittlung von Daten aus der amtlichen Lebensmittel- und Veterinärüberwachung sowie dem Monitoring; Kodierung entsprechend Katalog Nr. 3: Matrixkodes (s. unter <https://katalogportal.bvl.bund.de/katalogportal/KataloglisteAnzeigen.html>)

² Kodierkataloge für die Übermittlung von Daten aus der amtlichen Lebensmittel- und Veterinärüberwachung sowie dem Monitoring; Kodierung entsprechend Katalog Nr. 16: Parameter (s. unter <https://katalogportal.bvl.bund.de/katalogportal/KataloglisteAnzeigen.html>)

5.3.5 Mykotoxine

Mindest einzuhaltende Bestimmungsgrenzen/Messergebnisse in [$\mu\text{g}/\text{kg}$]

Bezugssubstanz: Angebotsform (1700216)

Die Bestimmungsgrenzen sind bei der Datenübermittlung mitzuteilen.

Erzeugnis		Weizen- körner Weizen- vollkorn- mehl	Dinkel- körner	Maismehl Maisgrieß	Hafer- körner	Mohn	Leinsamen	Paprikapulver (Fruchtgewürz)	Kaffee geröstet (gemahlen)	Dattel getrocknet	Getreide- beikost
Matrixkode ¹		150101/ 160120	150103	160126/ 160204	150401	230402/ 230802	230403/ 230825	530501	460201	303003	481201 - 481207
Stoff- kode ²	Stoff										
3401002	Aflatoxin B1	0,2		0,2		0,5	0,5	0,5		0,5	
3401003	Aflatoxin B2	0,2		0,2		0,5	0,5	0,5		0,5	
3401004	Aflatoxin G1	0,2		0,2		0,5	0,5	0,5		0,5	
3401005	Aflatoxin G2	0,2		0,2		0,5	0,5	0,5		0,5	
3401010	Ochratoxin A	0,2	0,2			0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,1
3401023	T-2-Toxin	10	10		10						
3401024	HT-2-Toxin	10	10		10						
3401071	Fumonisin B1			40							
3401072	Fumonisin B2			40							
3401073	Fumonisin B3			X							
3401019	Deoxynivalenol (DON)										40
3401009	Zearalenon										4

¹ Kodierkataloge für die Übermittlung von Daten aus der amtlichen Lebensmittel- und Veterinärüberwachung sowie dem Monitoring; Kodierung entsprechend Katalog Nr. 3: Matrixcodes (s. unter <https://katalogportal.bvl.bund.de/katalogportal/KataloglisteAnzeigen.html>)

² Kodierkataloge für die Übermittlung von Daten aus der amtlichen Lebensmittel- und Veterinärüberwachung sowie dem Monitoring; Kodierung entsprechend Katalog Nr. 16: Parameter (s. unter <https://katalogportal.bvl.bund.de/katalogportal/KataloglisteAnzeigen.html>)

Erzeugnis		Weizen- körner Weizen- vollkorn- mehl	Dinkel- körner	Maismehl Maisgrieß	Hafer- körner	Mohn	Leinsamen	Paprikapulver (Fruchtgewürz)	Kaffee geröstet (gemahlen)	Dattel getrocknet	Getreide- beikost
Matrixkode¹		150101/ 160120	150103	160126/ 160204	150401	230402/ 230802	230403/ 230825	530501	460201	303003	481201 - 481207
Stoff- kode²	Stoff										
4201003	alpha- Zearalenol										X
4201004	beta- Zearalenol										X

X: freiwillige Untersuchung, BG mitzuteilen

Bitte Hinweise zur Datenübermittlung in Kapitel 7 beachten!

5.3.6 Elemente und Nitrat

Teil I

Mindest einzuhaltende Bestimmungsgrenzen/Messergebnisse in [mg/kg]

Bezugssubstanz: Angebotsform (1700216)

Die Bestimmungsgrenzen sind bei der Datenübermittlung mitzuteilen.

Erzeugnis		Aprikose	Aubergine	Banane Baby- banane Koch- banane	Broccoli (auch tiefgefroren)	Dinkel- körner	Erbse ohne Schote (frisch, tiefgefroren)	Gemüse paprika	Grünkohl (auch tiefgefroren) Grünkohl vor- und zubereitet	Kürbiskernöl (auch kalt- gepresst)
Matrixkode ¹		290304	250308	290502/ 290544/ 290545	250201/ 260701	150103	250314/ 261205	250302	250112/ 260203/ 260505	130424/ 130448
Stoff- kode ²	Stoff									
1813000	Aluminium	2	2	2	2	6	2	2		12
1833000	Arsen, gesamt	0,02	0,02	0,02	0,02	0,06	0,02	0,02		0,12
1833100	Arsen, anorganisch	x	x	x	x	x	x	x		x
1882000	Blei	0,02	0,02	0,02	0,02	0,04	0,02	0,02		0,08*
1848000	Cadmium	0,004	0,004	0,004	0,004	0,01	0,004	0,004		0,02
1824000	Chrom					0,15				0,3
1829000	Kupfer	0,5	0,5	0,5	0,5	1,5	0,5	0,5		3
1825000	Mangan	0,5	0,5	0,5	0,5	1,5	0,5	0,5		3
1828000	Nickel	0,2	0,2	0,2	0,2	0,6	0,2	0,2		1,2
1880000	Quecksilber									
1834000	Selen	0,02	0,02	0,02	0,02	0,06	0,02	0,02		0,12
1881000	Thallium	x	x	x	x	x	x	x		x

¹ Kodierkataloge für die Übermittlung von Daten aus der amtlichen Lebensmittel- und Veterinärüberwachung sowie dem Monitoring; Kodierung entsprechend Katalog Nr. 3: Matrixcodes (s. unter <https://katalogportal.bvl.bund.de/katalogportal/KataloglisteAnzeigen.html>)

² Kodierkataloge für die Übermittlung von Daten aus der amtlichen Lebensmittel- und Veterinärüberwachung sowie dem Monitoring; Kodierung entsprechend Katalog Nr. 16: Parameter (s. unter <https://katalogportal.bvl.bund.de/katalogportal/KataloglisteAnzeigen.html>)

Erzeugnis		Aprikose	Auber- gine	Banane Baby- banane Koch- banane	Broccoli (auch tiefgefro- ren)	Dinkel- körner	Erbse ohne Schote (frisch, tiefgefroren)	Gemüse paprika	Grünkohl (auch tiefgefroren) Grünkohl vor- und zubereitet	Kürbiskernöl (auch kalt- gepresst)
Matrixkode¹		290304	250308	290502/ 290544/ 290545	250201/ 260701	150103	250314/ 261205	250302	250112/ 260203/ 260505	130424/ 130448
1830000	Zink	1	1	1	1	3	1	1		6
2002220	Nitrat				20				20	

x – Die Datenübermittlung erfolgt freiwillig.

* Vorgaben der VO 333/2007 im Hinblick der mindest einzuhaltenden BG nicht einhaltbar

Bitte Hinweise zur Datenübermittlung in Kapitel 7 beachten!

Teil II

Mindest einzuhaltende Bestimmungsgrenzen/Messergebnisse in [mg/kg]

Bezugssubstanz: Angebotsform (1700216)

Die Bestimmungsgrenzen sind bei der Datenübermittlung mitzuteilen

Erzeugnis		Lein-samen	Mais-mehl, Mais-grieß	Orangen-saft	Paprika-pulver (Frucht-gewürz)	Petersilien-blätter, frisch	Preisel-beere (auch tief-gefroren)	Radies-chen	Rucola	Tafelwein-traube (rot/weiß)	Tofu	Zuchtpilze (auch tiefgefroren)
Matrixkode		230403 230825	160126 160204	311603	530501	250117	290112 300204	250406	250142	290110 290111	230209	270101 270103 270108 280201 280203 280204
Stoff-kode	Stoff											
1813000	Aluminium	6	6	2	6	2	2	2	2	2	3	2
1833000	Arsen, gesamt	0,06	0,06	0,02	0,06	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,04	0,02
1833100	Arsen, anorganisch	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
1882000	Blei	0,04	0,04	0,012	0,04	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02
1848000	Cadmium	0,01	0,01	0,004	0,01	0,004	0,004	0,004	0,004	0,004	0,008	0,004
1824000	Chrom	0,15	0,15		0,15							
1829000	Kupfer	1,5	1,5	0,5	1,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	1	0,5
1825000	Mangan	1,5	1,5	0,5	1,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	1	0,5
1828000	Nickel	0,6	0,6	0,2	0,6	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,4	0,2
1880000	Quecksilber											0,01
1834000	Selen	0,06	0,06	0,02	0,06	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,04	0,02
1881000	Thallium	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
1830000	Zink	3	3	1	3	1	1	1	1	1	2	1
2002220	Nitrat					20			20			

x – Die Datenübermittlung erfolgt freiwillig. Bitte Hinweise zur Datenübermittlung in Kapitel 7 beachten!

5.4 Kosmetische Mittel

5.4.1 Elemente

Mindest einzuhaltende Bestimmungsgrenzen/Messergebnisse (meBG) in [mg/kg]

Bezugssubstanz: Angebotsform (1700216)

Erzeugnis		Babypuder	Make-up-Puder	Rouge (nur Puder)	Lidschatten (nur Puder)	Kinderzahncreme/-gel
Stoffcode ²	Matrixkode ¹	841121	841212	841213	841233	841511
1833000	Arsen	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
1882000	Blei	1	1	1	1	1
1848000	Cadmium	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
1828000	Nickel	1	1	1	1	1
1880000	Quecksilber	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
1829000	Kupfer	x	x	x	x	x
1830000	Zink	x	x	x	x	x
1827000	Cobalt	x	x	x	x	x
1824000	Chrom (Gesamt)	x	x	x	x	x
1851000	Antimon	x	x	x	x	x

¹ ADV-Kodierkataloge für die Übermittlung von Daten aus der amtlichen Lebensmittel- und Veterinärüberwachung sowie dem Lebensmittel-Monitoring; Kodierung entsprechend Katalog Nr. 3: Matrixkodes

² ADV-Kodierkataloge für die Übermittlung von Daten aus der amtlichen Lebensmittel- und Veterinärüberwachung sowie dem Lebensmittel-Monitoring; Kodierung entsprechend Katalog Nr. 16: Parameter

x - Die Datenübermittlung erfolgt freiwillig.

Bitte Hinweise zur Datenübermittlung in Kapitel 7 beachten!

5.4.2 Nitrosamine

Mindestens einzuhaltende Bestimmungsgrenzen/Messergebnisse in [µg/kg]

Bezugssubstanz: Angebotsform (1700216)

Die Nachweisgrenzen sind bei der Datenübermittlung mitzuteilen.

Erzeugnis		Nagellack/-unterlack/-decklack
Stoffcode ²	Matrixkode ¹	841410
3000011	N-Nitrosodiethanolamin NDELA	20
3000007	N-Nitrosomorpholin NMOR	20 (x)
3000002	N-Nitrosodiethylamin NDEA	20 (x)
3000001	N-Nitrosodimethylamin NDMA	20 (x)

¹ ADV-Kodierkataloge für die Übermittlung von Daten aus der amtlichen Lebensmittel- und Veterinärüberwachung sowie dem Lebensmittel-Monitoring; Kodierung entsprechend Katalog Nr. 3: Matrixkodes

² ADV-Kodierkataloge für die Übermittlung von Daten aus der amtlichen Lebensmittel- und Veterinärüberwachung sowie dem Lebensmittel-Monitoring; Kodierung entsprechend Katalog Nr. 16: Parameter

x - Die Datenübermittlung erfolgt freiwillig.

Bitte Hinweise zur Datenübermittlung in Kapitel 7 beachten!

5.5 Bedarfsgegenstände5.5.1 *Primäre aromatische Amine nach reduktiver Spaltung der Azofarbstoffe in Schuhbekleidung*

Mindest einzuhaltende Bestimmungsgrenzen (meBG) in [mg/kg]

Bezugssubstanz: Angebotsform (1700216) Decksohle, Innenfutter, Obermaterial mit direktem Hautkontakt

Bezugssubstanz: Wasserextrakt Decksohle, Innenfutter, Obermaterial mit direktem Hautkontakt

Die Bestimmungsgrenzen sind bei der Datenübermittlung mitzuteilen.

Erzeugnis		Schuhbekleidung	
Matrixkode ¹		828174/ 828179	
Pflichtspektrum:			
		Angebotsform	Wasserextrakt
Stoffkode ²	Stoff / CAS-Nr.	meBG	meBG
4920040	4-Aminophenol / 123-30-8	30	x
4920050	4-Methyl-1,3-phenylendiamin; 2,4-Toluylendiamin; 2,4-Diaminotoluol / 95-80-7	30	
4920054	1,4-Phenylendiamin / 106-50-3	30	x
5009101	4-Aminobiphenyl / 92-67-1	30	
5009102	Benzidin / 92-87-5	30	
5009103	4-Chlor-o-toluidin / 95-69-2	30	
5009104	2-Naphthylamin / 91-59-8	30	
5009105	o-Aminoazotoluol / 97-56-3	30	
5009106	5-Nitro-o-toluidin / 99-55-8	30	
5009107	4-Chloranilin / 106-47-8	30	
5009108	2,4- Diaminoanisol / 615-05-4	30	
5009109	4,4'-Diaminodiphenylmethan / 101-77-9	30	
5009110	3,3'-Dichlorbenzidin / 91-94-1	30	
5009111	3,3'-Dimethoxybenzidin / 119-90-4	30	
5009112	3,3'-Dimethylbenzidin / 119-93-7	30	
5009113	3,3'-Dimethyl-4,4'-diaminodiphenylmethan / 838-88-0	30	
5009114	p-Kresidin / 120-71-8	30	
5009115	4,4'-Methylen-bis-(2-chloranilin) / 101-14-4	30	
5009116	4,4'-Oxydianilin / 101-80-4	30	
5009117	4,4'-Thiodianilin / 139-65-1	30	
5009118	o-Toluidin / 95-53-4	30	
5009120	2,4,5-Trimethylanilin / 137-17-7	30	
5009121	4-Aminoazobenzol / 60-09-03	30	
5009123	o-Anisidin / 90-04-0	30	
5009129	Anilin / 62-53-3	30	x
5009156	p-Toluidin / 106-49-0	30	x

Freiwillige Untersuchungen:			
		Angebotsform	Wasserextrakt*
Stoffkode²	Stoff / CAS-Nr.	meBG	meBG
4608004	4-Nitroanilin/ 100-01-6	30	x
4845039	3,4-Dichloranilin / 95-76-1	30	x
4920051	4-Nitro-1,3-Phenylendiamin/ 5131-58-8	30	x
4920053	m-Phenylendiamin/ 108-45-2	30	x
4920058	2-Amino-4-nitrophenol/ 99-57-0	30	x
5009122	2,6-Xylidin / 87-62-7	30	x
5009124	2,4-Xylidin / 95-68-1	30	x
5009140	2-Chloranilin/ 95-51-2	30	x
5009150	2-Methoxy-4-nitroanilin/ 97-52-9	30	x

¹ Kodierung entsprechend ADV-Katalog Nr. 3

² Kodierung entsprechend ADV-Katalog Nr. 16

x - Die Datenübermittlung erfolgt freiwillig, die BG ist mit anzugeben.

Bitte Hinweise zur Datenübermittlung in Kapitel 7 beachten!

5.5.2 Konservierungsstoffe in Farben für den Mal- und Zeichenbedarf und Modelliermassen

Stoffspektren für Konservierungsstoffe mit mindest einzuhaltenden Bestimmungsgrenzen (mg/kg) für Bedarfsgegenstände

Bedarfsgegenstand: Spielwaren und Scherzartikel

Bezugssubstanz: Angebotsform (1700216)

Erzeugnis		Spielwaren und Scherzartikel
Matrixkode ¹		851201, 851202, 851203, 851204, 851205, 851207, 851500, 851501, 851502, 851503, 851606
Stoffkode ²	Stoff	meBG
3600200	2-Methyl-4-isothiazolin-3-on	0,05
3600201	5-Chlor-2-methyl-4-isothiazolin-3-on	0,15
3600202	2-Octyl-2H-isothiazol-3-on	0,5
3600205	Quotient aus 5-Chlor-2-methyl-4-isothiazolin-3-on und 2-Methyl-4-isothiazolin-3-on	-
3600129	Benzisothiazolon; 1,2-Benzisothiazolin-3-on	0,5
3600044	p-Hydroxybenzoesäuremethylester	100
3600045	p-Hydroxybenzoesäureethylester	100
3600046	p-Hydroxybenzoesäurepropylester	100
3600047	p-Hydroxybenzoesäurebutylester	100
3600048	p-Hydroxybenzoesäureisopropylester	100
3600049	p-Hydroxybenzoesäureisobutylester	100
3600056	p-Hydroxybenzoesäure	100
3600024	Bronopol	100
3600004	Sorbinsäure	100
3600030	2-Phenoxyethanol	100
3600038	2-Chloracetamid	x
3600040	1-Phenoxy-propan-2-ol	100
3600034	1,2-Dibrom-2,4-dicyanobutan	100
3600018	Salicylsäure	100
3600113	Formaldehyd	2,5
3600125	Jodopropionylbutylcarbamat	x
3600141	Orthophenylphenol	100
3600206	o-Cymen-5-ol	100
4800217	p-Chlor-m-cresol	100
3600033	2,2-Dibrom-2-cyanacetamid	50
4920012	Phenol	2,5
4920021	Zinkpyrithion	x

x - Die Datenübermittlung erfolgt freiwillig, BG ist zu übermitteln.

Bitte Hinweise zur Datenübermittlung in Kapitel 7 beachten!

5.5.3 Elementfreisetzung aus Bedarfsgegenständen mit Körperkontakt – Schmuck und Piercings

Mindest einzuhaltende Bestimmungsgrenzen (meBG) in [$\mu\text{g}/\text{cm}^2/\text{Woche}$]

Bezugssubstanz: Migrat (1700172)

Die Bestimmungsgrenzen sind bei der Datenübermittlung mitzuteilen.

Erzeugnis		Schmuck und Piercings
Matrixkode¹		828339, 828331, 828335, 828336
Pflichtspektrum:		
Stoffkode²	Stoff/Maßeinheit	meBG
1700285	Chromlässigkeit	0,75
1700295	Nickellässigkeit	0,2
1700331	Cobaltlässigkeit	0,25
1700357	Aluminiumlässigkeit ³	1,25

¹ Kodierung entsprechend ADV-Katalog Nr. 3

² Kodierung entsprechend ADV-Katalog Nr. 16

³ Bitte beachten: Für die Prüfung der Aluminiumlässigkeit ist die generell hohe Hintergrundbelastung mit diesem Element zu beachten. Es sind daher Chemikalien und Labormaterialien zu verwenden, die möglichst kein Aluminium bzw. nur Spuren davon enthalten.

Bitte Hinweise zur Datenübermittlung in Kapitel 7 beachten!

5.5.4 Mineralöl und –übergänge in Lebensmittelbedarfsgegenständen aus
Papier/Pappe/Karton und textilen Verpackungsmaterialien

Mindest einzuhaltende Bestimmungsgrenzen (meBG) in [mg/kg]

Bezugssubstanz: Angebotsform (1700216), Verpackung (1700259),
Lebensmittelsimulanz E (1700371), Migrat (1700172)

Die Bestimmungsgrenzen sind bei der Datenübermittlung mitzuteilen.

Erzeugnis		Verpackungsmaterial für Lebensmittel aus Papier/Pappe/Karton oder textilen Verpackungsmitteln und Gegenständen zum Kochen/Braten/Backen/Grillen	
Matrixkode ¹		861050, 861070, 865050	
Parameter-kode ²	Parameter	meBG [mg/kg]	
		Verpackung	Migrat
1700438	Mineralöl gesättigte Kohlenwasserstoffe (MOSH, >=C10 bis <=C16)	0,8	0,15
1700453	Mineralöl gesättigte Kohlenwasserstoffe (MOSH, >C16 bis <=C20)	0,8	0,15
1700454	Mineralöl gesättigte Kohlenwasserstoffe (MOSH, >C20 bis <=C25)	0,8	0,15
1700455	Mineralöl gesättigte Kohlenwasserstoffe (MOSH, >C25 bis <=C35)	0,8	0,15
1700456	Mineralöl gesättigte Kohlenwasserstoffe (MOSH, >C35 bis <=C50)	0,8	0,15
1700439	Mineralöl gesättigte Kohlenwasserstoffe (MOSH, >C16 bis <=C25)	0,8	0,15
1700457	Mineralöl aromatische Kohlenwasserstoffe (MOAH, >C16 bis <=C25)	2	0,15
1700458	Mineralöl aromatische Kohlenwasserstoffe (MOAH, >C25 bis <=C35)	2	0,15
1700459	Mineralöl aromatische Kohlenwasserstoffe (MOAH, >C35 bis <=C50)	2	0,15
2200121	Diisopropylnaphthalin Isomerenmisch DIPN ³	0,5	0,1
1700401	Flächengewicht ⁴	a ⁴	-
1700087	Gewicht tara ⁵	a ⁵	-
1700088	Nettogewicht ⁶	-	a ⁶
1700359	Migrationsbedingung: Zeit		b
1700360	Migrationsbedingung: Temperatur		b

¹ Kodierung entsprechend ADV-Katalog Nr. 3

² Kodierung entsprechend ADV-Katalog Nr. 16

³ Indikatorsubstanz für Recyclat

⁴ Oberflächengewicht der Verpackung; Angabe in g/dm²

⁵ Gesamtgewicht der Verpackung

⁶ Gesamtgewicht des Lebensmittels in der Verpackung

a – Pflichtangabe

b – Pflichtangabe bei Tenaxmigration (z. B. für Untersuchung von Muffinröhrchen)

Bitte Hinweise zur Analytik in Kapitel 6.2.3.32 und zur Datenübermittlung in Kapitel 7.2.3 beachten!

5.5.5 Migration von Melamin und Formaldehyd aus Melaminharz, Harnstoff-Formaldehyd-Harz und Phenol-Formaldehyd-Harz aus Lebensmittelbedarfsgegenständen (hergestellt aus „natürlichen“ Rohstoffen z. B. Bambus, Mais) in Lebensmittelsimulanz B

Mindest einzuhaltende Bestimmungsgrenzen (meBG) in [mg/kg]

Bezugssubstanz: Migrat (1700172)

Die Bestimmungsgrenzen sind bei der Datenübermittlung mitzuteilen.

Erzeugnis		Gegenstand zum Verzehr von Lebensmitteln aus Kunststoff
Matrixkode ¹		863030
Parameter-kode ²	Parameter	meBG [mg/kg]
3600113	Formaldehyd	1
5100085	Melamin	0,05*

¹ Kodierung entsprechend ADV-Katalog Nr. 3

² Kodierung entsprechend ADV-Katalog Nr. 16

* Hinweis BfR: Bestimmung mittels LC-MS/MS

Bitte Hinweise zur Datenübermittlung in Kapitel 7 beachten!

Teil II: Projekt-Monitoring 20185.6 Projekte 2018

- Projekt 1: Zearalenon in Soja
 Projekt 2: Pyrrolizidinalkaloide in Tee
 Projekt 3: Pflanzenschutzmittelrückstände in teilweise gegorenen Traubenmosten
 Projekt 4: Bestimmung von Elementen in getrockneten Algen (Meeresalgen)

Federführende(r) Bearbeiter/in und federführendes Amt:

Pro- jekt	Kontakt- person	Amt	Telefon	E-Mail
1	Ronald Maul	Bundesinstitut für Risikobewertung Max-Dohrn-Straße 8-10 10589 Berlin	030/18412- 4189	ronald.maul@bfr.bund.de
2	Anja These	Bundesinstitut für Risikobewertung Max-Dohrn-Straße 8-10 10589 Berlin	030/18412- 3780	anja.these@bfr.bund.de
3	Axel Beiler	Chemisches- und Veterinäruntersuchungs amt Rheinland Winterstraße 19 50354 Hürth	02233/96839 -440	axel.beiler@cvua- rheinland.de
4	Klara Jirzik	Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit Mauerstraße 39-42 10117 Berlin	030/18444- 10128	klara.jirzik@bvl.bund.de

5.6.1 Projekt 1: Zearalenon in Soja

Mindest einzuhaltende Bestimmungsgrenzen [$\mu\text{g}/\text{kg}$].

Die Bestimmungsgrenzen sind bei der Datenübertragung mitzuteilen.

Bezugssubstanz: Angebotsform (1700216)

Die Bestimmungsgrenzen sind bei der Datenübermittlung mitzuteilen.

Erzeugnis		Sojabohne, Sojamehl, Sojagrieß
Matrixcode ¹		230122/ 230203/ 230213
Stoff- kode ²	Stoff	
3401009	Zearalenon	10
4201003	alpha-Zearalenol	x
4201004	beta-Zearalenol	x

x: freiwillige Untersuchung, BG mitzuteilen

Bitte Hinweise zur Datenübermittlung in Kapitel 7 beachten!

¹ Kodierkataloge für die Übermittlung von Daten aus der amtlichen Lebensmittel- und Veterinärüberwachung sowie dem Monitoring; Kodierung entsprechend Katalog Nr. 3: Matrixkodes (s. unter <https://katalogportal.bvl.bund.de/katalogportal/KataloglisteAnzeigen.html>)

² Kodierkataloge für die Übermittlung von Daten aus der amtlichen Lebensmittel- und Veterinärüberwachung sowie dem Monitoring; Kodierung entsprechend Katalog Nr. 16: Parameter (s. unter <https://katalogportal.bvl.bund.de/katalogportal/KataloglisteAnzeigen.html>)

5.6.2 Projekt 2: Pyrrolizidinalkaloide in Tee

Mindest einzuhaltende Bestimmungsgrenzen [$\mu\text{g}/\text{kg}$]

Bezugssubstanz: Angebotsform (1700216)

Die Bestimmungsgrenzen sind bei der Datenübermittlung mitzuteilen.

Erzeugnis		Tees unfermentierte Tees fermentierte Tee grün Tee schwarz Fencheltee Pfefferminzblätterttee Kamillenblütentee Roibostee
Matrixcode ¹		470100/ 470300/ 470101/ 470301/ 470610/ 470602/ 470604/ 470622
Stoff- kode ²	Stoff	meBG
Bei Bestimmung von PA als Einzelparameter		
2801318	Intermedin	15
2801306	Lycopsamin	15
2801309	Heliotrin	15
2801320	Europin	15
2801322	Intermedin-N-Oxid	15
2801323	Lycopsamin-N-Oxid	15
2801316	Heliotrin-N-Oxid	15
2801321	Europin-N-Oxid	15
2801301	Senecionin	15
2801302	Seneciphyllin	15
2801310	Monocrotalin	15
2801303	Retrorsin	15
2801312	Senecionin-N-Oxid	15
2801313	Seneciphyllin-N-Oxid	15
2801315	Monocrotalin-N-Oxid	15
2801311	Retrorsin-N-Oxid	15
2801308	Echimidin	15
2801326	Echimidin-N-oxid	15
2801307	Lasiocarpin	15
2801317	Lasiocarpin-N-oxid	15
2801305	Senkirkin	15

Bitte Hinweise zur Datenübermittlung in Kapitel 7 beachten!

5.6.3 Projekt 3: Pflanzenschutzmittelrückstände in teilweise gegorenen Traubenmosten

Mindest einzuhaltende Bestimmungsgrenzen* [mg/kg].

Bezugssubstanz: Angebotsform (1700216)

Anmerkung: Falls die analytischen Möglichkeiten vorliegen, werden die Stoffe, die mit „x“ gekennzeichnet sind in die Untersuchungen einbezogen und so empfindlich wie möglich bestimmt. Die Bestimmungsgrenzen sind bei der Datenübermittlung mitzuteilen.

Erzeugnis		Traubenmost teilweise gegoren weiß Traubenmost teilweise gegoren rot Traubenmost teilweise gegoren rosé
	Matrixkode ¹	339051 339052 339053
Stoff- kode ²	Pflanzenschutzmittelrückstand	meBG* [mg/kg]
	Stoffe nach Multimethoden:	
3807009	2,4-D	0,01
3810001	Acephat	0,01
3812054	Acetamiprid	0,01
3840017	Aclonifen	0,01
3860017	Acrinathrin	0,01
3820001	Aldicarb	0,01
3820029	Aldicarb-sulfon	0,01
3820028	Aldicarb-sulfoxid	0,01
3812002	Azinphos-methyl	0,01
3895067	Azoxystrobin	0,01
3895029	Benalaxyl, Gesamt-, Summe der Isomeren, einschließlich anderer Gemische seiner Isomerbestandteile, darunter Benalaxyl-M, ausgedrückt als Benalaxyl	0,01
3812056	Bifenazat	0,01
3860014	Bifenthrin	0,01
3600142	Biphenyl E 230	0,01
3832026	Bitertanol	0,01
3835137	Boscalid	0,01
3811001	Bromophos	0,01
3811002	Bromophos-ethyl	0,01
3808002	Brompropylat	0,01
3832034	Bromuconazol, Gesamt-, Summe der Diastereoisomeren, ausgedrückt als Bromuconazol	0,01
3845055	Bupirimat	0,01
3835083	Buprofezin	0,01
3845009	Captan	0,01
3820008	Carbaryl	0,01
3820009	Carbendazim	0,01
3831002	Thiophanat-methyl	0,01

Erzeugnis		Traubenmost teilweise gegoren weiß Traubenmost teilweise gegoren rot Traubenmost teilweise gegoren rosé
	Matrixkode ¹	339051 339052 339053
Stoff- kode ²	Pflanzenschutzmittelrückstand	meBG* [mg/kg]
3820057	3-Hydroxycarbofuran	0,01
3820011	Carbofuran	0,01
3812049	Chlorfenapyr	0,01
3810002	Chlorfenvinphos, Gesamt-, E- und Z- Isomere	0,01
3820013	Chlorpropham	0,01
3811003	Chlorpyrifos	0,01
3811040	Chlorpyrifos-methyl	0,01
3832033	Clofentezin	0,01
3835084	Clomazone	0,01
3835134	Cyazofamid	0,01
3860062	Cyfluthrin, Gesamt-, Summe aller Isomeren, ausgedrückt als Cyfluthrin	0,02
3830027	Cymoxanil	0,01
3860011	Cypermethrin, Gesamt-, Summe der Isomere, ausgedrückt als Cypermethrin	0,02
3832035	Cyproconazol	0,01
3895037	Cyprodinil	0,01
3863004	Deltamethrin	0,01
3811011	Diazinon	0,01
3808003	Dichlofluamid	0,01
3810005	Dichlorvos	0,01
3805029	Dicloran	0,01
3805028	Dicofol, Gesamt-, Summe aus pp- und o,p-Isomeren, ausgedrückt als Dicofol	0,01
3810006	Dicrotophos	0,01
3805002	Aldrin	x
3805030	Dieldrin	0,01
3820061	Diethofencarb	0,01
3832037	Difenoconazol	0,01
3830023	Diflubenzuron	0,01
3833009	Diflufenican	0,01
3812008	Dimethoat	0,01
3811024	Omethoat	0,01
3835087	Dimethomorph	0,01
3832038	Diniconazol	0,01
3845017	Diphenylamin (RD)	0,01
3830008	Diuron	0,01
3805129	Endosulfan-alpha	0,01
3805130	Endosulfan-beta	0,01
3805068	Endosulfan-sulfat	0,01

Erzeugnis		Traubenmost teilweise gegoren weiß Traubenmost teilweise gegoren rot Traubenmost teilweise gegoren rosé
Stoff- kode ²	Pflanzenschutzmittelrückstand	meBG* [mg/kg]
	Matrixkode ¹	339051 339052 339053
3811014	EPN	0,01
3895068	Epoxiconazol	0,01
3820032	Ethiofencarb	0,01
3812011	Ethion	0,01
3812012	Ethoprophos	0,01
3895041	Etofenprox	0,01
3835058	Etridiazol	0,01
3835060	Famoxadon	0,01
3835133	Fenamidon	0,01
3810021	Fenamiphos	0,01
3810025	Fenamiphos-sulfon	0,01
3810024	Fenamiphos-sulfoxid	0,01
3805089	Fenarimol	0,01
3835089	Fenazaquin	0,01
3832039	Fenbuconazol	0,01
3895084	Fenhexamid	0,01
3811016	Fenitrothion	0,01
3820062	Fenoxycarb	0,01
3807035	Fenpropathrin	0,01
3835049	Fenpropimorph	0,01
3835093	Fenpyroximat	0,01
3805034	Fenson	0,01
3811019	Fenthion	0,01
3811083	Fenthion-oxon	x
3811085	Fenthion-oxon-sulfon	x
3811084	Fenthion-oxon-sulfoxid	x
3811082	Fenthionsulfon	0,01
3811081	Fenthionsulfoxid	x
3860061	Fenvalerat und Esfenvalerat, Summe aus RR-, SS-, RS- und SR Isomere	0,01
3895078	Fipronil	0,005
3895095	Fipronil-sulfon	0,01
3812065	Flonicamid	0,01
3835149	Fluazifop, freie Säure	0,01
3835096	Fludioxonil	0,01
3830041	Flufenoxuron	0,01
3830081	Fluopicolid	0,01
3835098	Fluquinconazol	0,01
3835100	Flusilazol	0,01
3832041	Flutriafol	0,01
3845021	Folpet	0,01

Erzeugnis		Traubenmost teilweise gegoren weiß Traubenmost teilweise gegoren rot Traubenmost teilweise gegoren rosé
Stoff- kode ²	Pflanzenschutzmittelrückstand	meBG* [mg/kg]
	Matrixkode ¹	339051 339052 339053
3835196	Formetanat, Summe aus Formetanat und Formetanat-hydrochlorid, ausgedrückt als Formetanat-hydrochlorid	0,01
3896038	Fosthiazat	0,01
3835072	Hexaconazol	0,01
3845101	Hexythiazox	0,01
3805101	Imazalil	0,01
3835107	Imidacloprid	0,01
3805548	Indoxacarb, Gesamt-, Summe der Isomeren S und R, ausgedrückt als Indoxacarb	0,01
3805549	Iprovalicarb	0,01
3811102	Isofenphos-Methyl	0,01
3807077	Kresoxim-methyl	0,01
3860016	Lambda-Cyhalothrin, Gesamt-, Summe der Isomeren, ausgedrückt als Lambda- Cyhalothrin	0,01
3805040	Lindan	x
3830013	Linuron	0,01
3830043	Lufenuron	0,01
3811022	Malaoxon	0,01
3812015	Malathion	0,01
3812016	Mecarbam	0,01
3895036	Mepanipirim	0,01
3807087	Metalaxyl und Metalaxyl M, Gesamt-, insgesamt berechnet als Metalaxyl	0,01
3832023	Metamitron	0,01
3845066	Metazachlor	0,01
3832042	Metconazol	0,01
3811023	Methamidophos	0,01
3812017	Methidathion	0,01
3820018	Methiocarb; Mercaptodimethur	0,01
3820041	Methiocarb-sulfon; Mercaptodimethur-sulfon	0,01
3820040	Methiocarb-sulfoxid; Mercaptodimethur-sulfoxid	0,01
3820019	Methomyl	0,01
3895050	Thiodicarb	0,01
3805041	Methoxychlor	0,01
3845116	Methoxyfenozide	0,01
3830015	Metobromuron	0,01
3835148	Metrafenone	0,01
3832012	Metribuzin	0,01

Erzeugnis		Traubenmost teilweise gegoren weiß Traubenmost teilweise gegoren rot Traubenmost teilweise gegoren rosé
	Matrixkode ¹	339051 339052 339053
Stoff- kode ²	Pflanzenschutzmittelrückstand	meBG* [mg/kg]
3810011	Mevinphos, Gesamt-, Summe der E- und Z-Isomeren, ausgedrückt als Mevinphos (RD)	0,01
3810012	Monocrotophos	0,01
3830046	Myclobutanil	0,01
3832082	Nitenpyram	0,01
3805102	Nuarimol	0,01
3600141	ortho-Phenylphenol	0,01
3895028	Oxadixyl	0,01
3820036	Oxamyl	0,01
3811010	Demeton-S-methylsulfon	0,01
3811025	Oxydemeton-methyl	0,01
3832044	Paclobutrazol	0,01
3811026	Parathion	0,01
3810027	Paraoxon-methyl	0,01
3811027	Parathion-methyl	0,01
3835054	Penconazol	0,01
3830032	Pencycuron	0,01
3841017	Pendimethalin	0,01
3860026	Permethrin, Gesamt-, Summe der Isomeren	0,01
3820020	Phenmedipham	0,01
3812020	Phenthoat	0,01
3812021	Phorat	0,01
3812022	Phosalon	0,01
3812023	Phosmet	0,01
3812063	Phosmetoxon	0,01
3811028	Phoxim	0,01
3835132	Picoxystrobin	0,01
3895016	Piperonylbutoxid	0,01
3820021	Pirimicarb	0,01
3811030	Pirimiphos-methyl	0,01
3835057	Prochloraz	0,01
3811058	Profenofos	0,01
3820022	Promecarb	0,01
3820034	Propamocarb, Gesamt-, Summe aus Propamocarb und seinem Salz, ausgedrückt als Propamocarb	0,01
3895017	Propargit	0,01
3835053	Propiconazol	0,01
3820024	Propoxur	0,01
3845032	Propyzamid	0,01
3820035	Proquinazid	0,01

Erzeugnis		Traubenmost teilweise gegoren weiß Traubenmost teilweise gegoren rot Traubenmost teilweise gegoren rosé
Stoff- kode ²	Pflanzenschutzmittelrückstand	meBG* [mg/kg]
	Matrixkode ¹	339051 339052 339053
3821018	Prosulfocarb	0,01
3835136	Pyraclostrobin	0,01
3811031	Pyrazophos	0,01
3835113	Pyridaben	0,01
3811070	Pyridafenthion	x
3895047	Pyrifenox	0,01
3835114	Pyrimethanil	0,01
3895048	Pyriproxifen	0,01
3811060	Quinalphos	0,01
3895082	Quinoxifen	0,01
3845036	Pentachloranilin (Metabolit von Quintozen)	x
3840001	Quintozen	0,01
3812053	Spinosad, Summe aus Spinosyn A und Spinosyn D	0,01
3812061	Spinosyn A	x
3812062	Spinosyn D	x
3810038	Spirodiclofen	0,01
3895083	Spiroxamin	0,01
3807040	Tau-Fluvalinat	x
3835076	Tebuconazol	0,01
3845108	Tebufenozid	0,01
3845109	Tebufenpyrad	0,01
3830051	Teflubenzuron	0,01
3860022	Tefluthrin	0,01
3832019	Terbuthylazin	0,01
3832020	Terbutryn	0,01
3832045	Tetraconazol	0,01
3805051	Tetradifon	0,01
4601030	Thiabendazol	0,01
3832053	Thiacloprid	0,01
3812052	Thiamethoxam	0,01
3812057	Clothianidin	0,01
3811059	Tolclofos-methyl	0,01
3808009	DMST, Dimethylaminosulfotoluidid, Dimethyltolylsulfamid Abbauprodukt von Tolyfluanid	0,01
3808007	Tolyfluanid	0,01
3835038	Triadimefon	0,01
3835052	Triadimenol	0,01
3811035	Triazophos	0,01
3810019	Trichlorfon	0,01
3895066	Trifloxystrobin	0,01

Erzeugnis		Traubenmost teilweise gegoren weiß Traubenmost teilweise gegoren rot Traubenmost teilweise gegoren rosé
Matrixkode ¹		339051 339052 339053
Stoff- kode ²	Pflanzenschutzmittelrückstand	meBG* [mg/kg]
3835118	Triflumizol	0,01
3830056	Triflumuron	0,01
3841015	Trifluralin	0,01
3832048	Triticonazol	0,01
3895019	Iprodion	0,01
3805062	Vinclozolin	0,01
3845040	Procymidon	0,01
3835135	Zoxamid	0,01
Stoffe nach Einzelmethoden:		
3895087	8,9-Z-Avermectin B 1a	0,01
3895077	Avermectin B 1a	0,01
3895076	Avermectin B 1b	x
3805013	Chlormequat; Chlorcholinchlorid (CCC), berechnet als Chlormequat-Kation	0,01
3805020	Chlorthalonil	0,01
3822005	Dithiocarbamate berechnet als CS ₂ , einschließlich Maneb, Mancozeb, Metiram, Propineb, Thiram und Ziram	0,01
3810008	Ethephon	x
3890028	Fenbutatinoxid	x
3810040	Aminomethylphosphonsäure AMPA	x
3810009	Glyphosat	x
1829201	Kupferverbindungen berechnet als Kupfer	0,05

x: siehe Anmerkung am Tabellenanfang

Bitte Hinweise zur Datenübermittlung in Kapitel 7 beachten!

5.6.4 Projekt 4: Bestimmung von Elementen in getrockneten Algen (Meeresalgen)

Mindest einzuhaltende Bestimmungsgrenzen [mg/kg].

Bezugssubstanz: Angebotsform (1700216)

Die Bestimmungsgrenzen sind bei der Datenübermittlung mitzuteilen.

Erzeugnis		<p style="text-align: center;">Algen getrocknet Rotalge; Nori; Seegras (Porphyra spp.) getrocknet, auch geräuchert Grünalge; Aonori (Monostroma spp. und Enteromorpha spp.) getrocknet Braunalge; Kombu; Haidi; Seekohl (Laminaria japonica und Laminaria spp.) getrocknet Braunalge; Wakame (Undaria pinnatifida) getrocknet Braunalge; Hiziki; Hijki (Hizikia fusiforme) getrocknet Rotalge; Dulce (Palmaria palmate) getrocknet Braunalge; Sarumen (Alaria esculenta) getrocknet Braunalge; Arame (Eisenia bicyclis) getrocknet Braunalge; Meeresspaghetti (Himanthalia elongata) getrocknet Braunalge (Sargassum spp.) getrocknet Grünalge; Meersalat (Ulva lactuca) getrocknet</p>
Matrixcode¹		263000/ 263001/ 263002/ 263003/ 263004/ 263005/ 263006/ 263007/ 263008/ 263009/ 263010/ 263011
Stoff- kode²	Stoff	
1813000	Aluminium	6
1833000	Arsen	0,06
1833100	Arsen, anorganisch	1
1882000	Blei	0,04
1848000	Cadmium	0,01
1824000	Chrom	0,15
1853000	Iod	0,2
1829000	Kupfer	1,5
1825000	Mangan	1,5
1828000	Nickel	0,6
1834000	Selen	0,06
1881000	Thallium	X
1892000	Uran	X
1830000	Zink	3

X: freiwillige Untersuchung, BG mitzuteilen

Bitte Hinweise zur Datenübermittlung in Kapitel 7 beachten!

6 Hinweise zur Analytik

Die zitierten Rechtstexte beziehen sich jeweils auf die zum Zeitpunkt der Probenahme geltenden Fassungen.

In diesem Kapitel werden Empfehlungen zu geeigneten Analysemethoden, die nach Stoff- bzw. Parametergruppen zusammengestellt sind, gegeben. Diese Empfehlungen beziehen sich in erster Linie auf die Untersuchungen im Warenkorb-Monitoring. Bezüglich der Hinweise zur Analytik bei Untersuchungen im Projekt-Monitoring an Lebensmitteln sollte Kontakt zu den federführenden Projekt-BearbeiterInnen (s. Kapitel 3 unter "Projekte") aufgenommen werden. Die Wahl der Analysemethoden ist den Untersuchungseinrichtungen grundsätzlich freigestellt. § 5 Abs. 2 AVV Monitoring 2016–2020 schreibt lediglich vor, dass die Analytik nach Verfahren durchzuführen ist, die den Anforderungen des Artikels 11 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004¹ entsprechen. Dies gilt gemäß § 2 Absatz 3 und 4 der AVV Rahmen-Überwachung auch für die Überwachung der Einhaltung der Vorschriften über kosmetische Mittel und Bedarfsgegenstände.

An die angewandten Verfahren wird die Forderung gestellt, dass sie zu vergleichbaren Ergebnissen führen und den Validierungskriterien der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 entsprechen. Bei Pflanzenschutzmittel-Rückständen sind außerdem die Anforderungen zur analytischen Qualitätskontrolle entsprechend der des Dokuments [SANTE 11945/2015](#)² sowie der Leitlinie SANCO/825/00³, bei Kontaminanten die Festlegungen zu den Analysemethoden in der Verordnung (EG) Nr. 333/2007⁴, bei Nitrat in der Verordnung (EG) Nr. 1882/2006⁵, bei Dioxinen und PCB in der Verordnung (EU) Nr. 2017/644⁶ und bei Mykotoxinen in der Verordnung (EG) Nr. 401/2006⁷ zu berücksichtigen.

Die für das Monitoring vorgegebenen "mindest einzuhaltenden Bestimmungsgrenzen" bei Stoffen bzw. „mindestens zu erreichenden Nachweisgrenzen“ bei Antibiotika oder Mikroorganismen sollten mit den praktizierten Methoden erreichbar sein.

Bei der Analyse der Elemente in Lebensmitteln sollte unbedingt darauf geachtet werden, dass in Kombination mit einem ausreichend empfindlichen Messverfahren ein Aufschlusssystem verwendet wird, das den vollständigen Aufschluss von einer ausreichend großen Probenmenge gestattet.

Im Anschluss an die Methodenempfehlungen werden für Elemente und Mykotoxine die Verfahren zur Ermittlung der Bestimmungsgrenzen beschrieben.

¹ Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz (ABl. L 191 vom 28.05.2004)

² Guidance Document on Analytical Quality Control and Validation Procedures for Pesticide Residues Analysis in Food and Feed, SANTE/11945/2015, 01.01.2016

³ Guidance Document on Residue Analytical Methods, SANCO/825/00 rev. 8.1, 16.11.2010

⁴ Verordnung (EG) Nr. 333/2007 der Kommission vom 28. März 2007 zur Festlegung der Probenahme- und Analysemethoden für die Kontrolle des Gehalts an Spurenelementen und Prozesskontaminanten in Lebensmitteln

⁵ Verordnung (EG) Nr. 1882/2006 der Kommission vom 19. Dezember 2006 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Kontrolle des Nitratgehalts von bestimmten Lebensmitteln

⁶ Verordnung (EU) 2017/644 der Kommission vom 5. April 2017 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die Kontrolle der Gehalte an Dioxinen, dioxinähnlichen PCB und nicht dioxinähnlichen PCB in bestimmten Lebensmitteln sowie zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 589/2014

⁷ Verordnung (EG) Nr. 401/2006 der Kommission vom 23.02.2006 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Kontrolle des Mykotoxingehalts von Lebensmitteln

6.1 Pflanzenschutzmittel6.1.1 *Lebensmittel pflanzlicher Herkunft***6.1.1.1 Multimethoden**

Die Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB enthält folgende Multimethoden zur Bestimmung von Pflanzenschutzmitteln: L 00.00-34, L 00.00-113 und L 00.00-115/1.

Hinweise zum Validierungsstatus vieler in Kapitel 5 aufgeführter Pflanzenschutzmittelwirkstoffe und deren Metaboliten können unter <http://www.eurl-pesticides-datapool.eu> entnommen werden.

Zudem sind unter <http://www.eurl-pesticides-datapool.eu> unter der Rubrik „Pesticides“ weitere zahlreiche Hinweise zur Analysierbarkeit bestimmter Wirkstoffe gegeben (z. B. ob ein Stoff mittels LC oder GC erfasst werden kann, geeignete Extraktionsverfahren, Massenspektren).

6.1.1.2 Einzelmethode und schwierige Wirkstoffe

Für die Stoffe, die nicht über Multimethoden bestimmt werden können, sind Hinweise zur Analytik über Einzelmethode in Tabelle 6-1 zusammengestellt.

Tabelle 6-1: Analytik mit Einzelmethode

Stoffkode	Stoff	Methoden nach § 64 LFGB	andere
3845092	Amitraz, Gesamt-, einschließlich aller Metaboliten, die die 2,4- Dimethylanilingruppe enthalten, insgesamt berechnet als Amitraz	L 00.00-58	a), b), e)
3895076	Avermectin B 1b		e)
3895077	Avermectin B 1a		
3895087	8,9-Z-Avermectin B 1a		
3812077	Bifenazat- diazene (Bifenazat Summe)		h)
3808008	Bromid	L 00.00-36	c)
3845009	Captan		e), g)
3845021	Folpet		
3820011	Carbofuran		f)
3805013	Chlormequat	L 00.00-75; L 00.00-76	c), e)
3835012	Dithianon		e), f)
3822005	Dithiocarbamate	L 00.00-35; L 00.00-49	d)
3810008	Ethephon	L 00.00-47	c)
3895002	Ethylenoxid/2-Chlorethanol	L 00.00-53	
3890028	Fenbutatinoxid		e)
3890043	Fentin		e)
3835039	Mepiquat	L 00.00-75; L 00.00-76	c), e)
3821008	Thiram	L 00.00-60	
3805013	polare Wirkstoffe wie:		
3835039	Chlormequat		
3810008	Mepiquat		
3810034	Ethephon		
3810034	Fosetyl-Al		
3835018	Maleinsäurehydrazid		
3845014	Daminozid		
3810009	Glyphosat		
3810040	AMPA		c)

Stoffkode	Stoff	Methoden nach § 64 LFGB	andere
2001208	Chlorat		
2002402	Perchlorat		
3832027	Cyromazin		

- a) Hemmerling, Ch.: Screeningmethode zur schnellen Untersuchung von Lebensmitteln auf Rückstände von Phenylharnstoffherbiziden; weiteren PSM-Wirkstoffen durch alkalische Hydrolyse; GC-MS-Bestimmung. Deutsche Lebensmittel-Rundschau 95, 350-360 (1999)
- b) Hemmerling Ch. et al.:
Vinclozolinrückstände in pflanzlichen Lebensmitteln – Schnelle Bestimmung des Gesamtrückstandes durch GC/MS. Deutsche Lebensmittel-Rundschau 94, 221-228 (1998)
- c) EURL for Single Residue Methods, CVUA Stuttgart:
Quick Method for the Analysis of Highly Polar Pesticides (QuPPE) in Foods of Plant Origin involving a Simultaneous Extraction with Methanol and Various Possibilities for LC-MS/MS Analysis
<http://www.crl-pesticides.eu/>
→ EURL for Single Residue Methods → Services → List of Methods
→ QuPPE (Quick Polar Pesticides Method)
- d) EURL for Single Residue Methods, CVUA Stuttgart:
Analysis of Dithiocarbamate Residues in Foods of Plant Origin involving Cleavage into Carbon Disulfide, Partitioning into Isooctane and Determinative Analysis by GC-ECD
<http://www.crl-pesticides.eu/>
→ EURL for Single Residue Methods → Services → List of Methods
→ Dithiocarbamates as CS₂
- e) EURL for Single Residue Methods, CVUA Stuttgart:
<http://www.crl-pesticides.eu/>
→ EURL for Single Residue Methods → Services → List of Methods
- f) EURL for Single Residue Methods, CVUA Stuttgart:
<http://www.crl-pesticides.eu/>
→ EURL for Single Residue Methods → Services → List of Observations
- g) http://www.eurl-pesticides.eu/userfiles/file/EurlSRM/meth_CaptanFolpet_EurlSRM.pdf
- h) http://www.eurl-pesticides.eu/userfiles/file/EurlSRM/meth_Bifenazate_EurlSRM.pdf
- Weiterhin werden auf der EURL-SRM-Homepage neben der in Tabelle 6-1 genannten Methode zur Bestimmung polarer Wirkstoffe, die mit den üblichen Multi-Methoden nicht erfasst werden, weitere Hinweise zur Analytik mit Einzelmethoden bzw. zu einzelnen Wirkstoffen gegeben.
(<http://www.crl-pesticides.eu/> → EURL for Single Residue Methods → Services → List of Methods oder List of Observations)

6.1.1.3 Sonstige Literaturhinweise zu Methodenempfehlungen

Gilsbach W., H. Diserens

Ringuntersuchung zur Validierung einer gaschromatographischen Methode zur Bestimmung von Bromidrückständen in pflanzlichen Lebensmitteln
Lebensmittelchemie 50, 123-126 (1996)

Gilsbach W.

Ringversuche der Arbeitsgruppe "Pestizide" zur Ermittlung von Präzisionsdaten bei der Bestimmung von Dithiocarbamaten; Thiuramdisulfiden; 2. Mitteilung: Validierung einer Xanthogenat-Methode
Deutsche Lebensmittel-Rundschau 93, 39-44 (1997)

Gilsbach W., R.-D. Weeren

Ringuntersuchungen zur Validierung einer gaschromatographischen Methode zur Bestimmung von Rückständen an Ethylenoxid; 2-Chlorethanol in Gewürzen aus Paprika; Chili
Deutsche Lebensmittel-Rundschau 95, 83-89 (1999)

Hemmerling Ch., G. Seidl

Schnelle Bestimmung von Ethephonrückständen in Lebensmitteln durch Headspace-GC
Deutsche Lebensmittel-Rundschau 93, 239-242 (1997)

<http://www.quechers.com> bzw. <http://quechers.cvua-stuttgart.de>

<http://quppe.com/>

6.1.2 Lebensmittel tierischer Herkunft

Hinweise zur Analytik von Pflanzenschutzmittel-Rückständen in Lebensmitteln tierischer Herkunft sind in Tabelle 6-2 aufgeführt. Dabei ist anzumerken, dass nicht für alle Lebensmittel-Stoff-Kombinationen Validierungsdaten in den zitierten Methoden der amtlichen Sammlung nach § 64 LFGB vorliegen. Nach Einschätzung der Expertengruppen des Monitorings sind diese Methoden jedoch nach entsprechender Anpassung und laborinterner Validierung zur Bestimmung geeignet.

Weitere Hinweise, besonders zur Analyse von polaren Substanzen mittels LC-MS/MS, finden sich im FIS-VL, Gruppe „EU-RL for Pesticides“ unter dem Verzeichnis „CRL-Pesticides-AO/Analytical Methods“ oder auf der Webseite des EU-Referenzlabors für Lebensmittel tierischen Ursprungs (EURL for Food of Animal Origin, CVUA Freiburg, <http://www.crl-pesticides.eu/> → CRL for Food of Animal Origin → List of Methods).

Tabelle 6-2: Stoffbezogene Übersicht über Methoden

Stoffkode	Stoff	Methoden nach § 64 LFGB	Weitere Methoden mit Hinweis auf Detektion mit GC-MS oder LC-MS/MS
3805002	Aldrin	L 00.00-34, L 00.00-37, L 00.00-38/1-4, L 00.00-48/2N	L 00.00-73
3812001	Azinphos-ethyl	L 00.00-34, L 00.00-37, L 00.00-38/1-4, L 00.00-48/2	L 00.00-73, L 00.00-114
3860014	Bifenthrin	L 00.00-34, L 00.00-37, L 00.00-48/2	L 00.00-73, L 00.00-114
3895116	Bixafen		GC-MS, LC-MS/MS a), L 00.00-114

Stoffkode	Stoff	Methoden nach § 64 LFGB	Weitere Methoden mit Hinweis auf Detektion mit GC-MS oder LC-MS/MS
3835137	Boscalid	L 00.00-34, L 00.00-37, L 00.00-73	LC-MS/MS a) , L 00.00-114
3805007	Chlorbenzilat	L 00.00-37, L 00.00-48/2	L 00.00-73
3805131	Chlordan-cis	L 00.00-34, L 00.00-37, L 00.00-38/1-4, L 00.00-48/2N	L 00.00-73
3805067	Chlordan-oxy	L 00.00-34, L 00.00-37, L 00.00-38/1-4, L 00.00-48/2N	L 00.00-73
3805132	Chlordan-trans	L 00.00-34, L 00.00-37, L 00.00-38/1-4, L 00.00-48/2N	L 00.00-73
3811003	Chlorpyrifos	L 00.00-34, L 00.00-37 u. L 00.00-38/1-4, L 00.00-48/2	GC-ECD/-MS, L 00.00-73, L 00.00-114
3811040	Chlorpyrifos-methyl	L 00.00-34, L 00.00-37, L 00.00-38/1-4, L 00.00-48/2	L 00.00-73, L 00.00-114
3860010	Cyfluthrin	L 00.00-34, L 00.00-37 u. L 00.00-38/1-4, L 00.00-48/2	GC-ECD/-MS, L 00.00-73, L 00.00-114
3860011	Cypermethrin Isomere, Gesamt-	L 00.00-34, L 00.00-37 u. L 00.00-38/1-4, L 00.00-48/2	GC-ECD/-MS, L 00.00-73
3805098	DDD-op'	L 00.00-34, L 00.00-37, L 00.00-38/1-4, L 00.00-48/2N	L 00.00-73
3805099	DDD-pp'	L 00.00-34, L 00.00-37, L 00.00-38/1-4, L 00.00-38/1-4, L 00.00-48/2N	L 00.00-73
3805094	DDE-op'	L 00.00-34, L 00.00-37, L 00.00-48/2N	L 00.00-73
3805095	DDE-pp'	L 00.00-34, L 00.00-37, L 00.00-38/1-4, L 00.00-48/2N	L 00.00-73
3805096	DDT-op'	L 00.00-34, L 00.00-37, L 00.00-38/1-4, L 00.00-48/2N	L 00.00-73
3805097	DDT-pp'	L 00.00-34, L 00.00-37, L 00.00-38/1-4, L 00.00-48/2N	L 00.00-73
3863004	Deltamethrin	L 00.00-34, L 00.00-37, L 00.00-48/2	L 00.00-73, L 00.00-114
3811011	Diazinon	L 00.00-34, L 00.00-37, L 00.00-38/1-4, L 00.00-48/2	L 00.00-73, L 00.00-114
3805030	Dieldrin	L 00.00-34, L 00.00-37, L 00.00-38/1-4, L 00.00-48/2N	L 00.00-73
3805129	Endosulfan-alpha	L 00.00-34, L 00.00-37, L 00.00-38/1-4, L 00.00-48/2N	L 00.00-73
3805130	Endosulfansulfat	L 00.00-34, L 00.00-37, L 00.00-38/1-4, L 00.00-48/2N	L 00.00-73, L 00.00-114
3805068	Endosulfan-beta	L 00.00-34, L 00.00-37, L 00.00-38/1-4, L 00.00-48/2N	L 00.00-73
3805033	Endrin	L 00.00-34, L 00.00-37, L 00.00-38/1-4, L 00.00-48/2N	L 00.00-73
3835060	Famoxadon	L 00.00-34	L 00.00-73, L 00.00-114
3811019	Fenthion	L 00.00-34, L 00.00-37, L 00.00-38/1-4, L 00.00-48/2	L 00.00-73, L 00.00-114
3811083	Fenthion-oxon	L 00.00-37	L 00.00-73
3811085	Fenthion-oxon-sulfon	L 00.00-37	L 00.00-73
3811084	Fenthion-oxon-sulfoxid	L 00.00-37	L 00.00-73
3811082	Fenthionsulfon	L 00.00-37	L 00.00-73
3811081	Fenthionsulfoxid	L 00.00-34, L 00.00-37	L 00.00-73
3860034	Fenvalerat/ Esfenvalerat RR&SS	L 00.00-34, L 00.00-37, L 00.00-48/2	L 00.00-73, L 00.00-114
3860035	Fenvalerat/ Esfenvalerat RS&SR	L 00.00-34, L 00.00-37, L 00.00-48/2	L 00.00-73, L 00.00-114
3835149	Fluazifop		LC-MS/MS a),

Stoffkode	Stoff	Methoden nach § 64 LFGB	Weitere Methoden mit Hinweis auf Detektion mit GC-MS oder LC-MS/MS
			L 00.00-114
3835098	Fluquinconazol	L 00.00-34	L 00.00-73, L 00.00-114
3845133	Fluopyram		LC-MS/MS a), L 00.00-114
3835100	Flusilazol	L 00.00-34, L 00.00-37	L 00.00-73, L 00.00-114
3807038	Haloxypop		LC-MS/MS a), L 00.00-114
3805035	Hexachlorbenzol	L 00.00-34, L 00.00-37	L 00.00-73
3805053	HCH-alpha	L 00.00-34, L 00.00-37, L 00.00-38/1-4, L 00.00-48/2N	L 00.00-73
3805054	HCH-beta	L 00.00-34, L 00.00-37, L 00.00-38/1-4, L 00.00-48/2N	L 00.00-73
3805055	HCH-delta	L 00.00-34, L 00.00-37 u. L 00.00-38/1-4	L 00.00-73
3835036	Heptachlor	L 00.00-34, L 00.00-37, L 00.00-38/1-4, L 00.00-48/2	L 00.00-73
3805167	Heptachlorepoxyd-cis	L 00.00-34, L 00.00-37, L 00.00-38/1-4, L 00.00-48/2N	L 00.00-73
3805168	Heptachlorepoxyd-trans	L 00.00-34, L 00.00-37, L 00.00-38/1-4, L 00.00-48/2N	L 00.00-73
3805548	Indoxacarb	L 00.00-34	L 00.00-73, L 00.00-114
3860016	Lambda-Cyhalothrin	L 00.00-34 u. L 00.00-38/1-4, L 00.00-48/2	GC-ECD/-MS, L 00.00-73, L 00.00-114
3805040	Lindan	L 00.00-34, L 00.00-37, L 00.00-38/1-4, L 00.00-48/2N	L 00.00-73
3812017	Methidathion	L 00.00-34, L 00.00-37, L 00.00-48/2	L 00.00-73, L 00.00-114
3805041	Methoxychlor	L 00.00-34, L 00.00-37, L 00.00-38/1-4, L 00.00-48/2N	L 00.00-73
3810027	Paraoxon-methyl	L 00.00-34, L 00.00-37, L 00.00-48/2	L 00.00-73, L 00.00-114
3811026	Parathion	L 00.00-34, L 00.00-37, L 00.00-38/1-4, L 00.00-48/2	L 00.00-73, L 00.00-114
3811027	Parathion-methyl	L 00.00-34, L 00.00-37, L 00.00-38/1-4, L 00.00-48/2	L 00.00-73, L 00.00-114
3841017	Pendimethalin	L 00.00-34, L 00.00-37, L 00.00-48/2	L 00.00-73, L 00.00-114
3860026	Permethrin, Gesamt-, Summe der Isomeren	L 00.00-34, L 00.00-37, L 00.00-38/1-4, L 00.00-48/2	GC-ECD/-MS, L 00.00-73, L 00.00-114
3811030	Pirimiphos-methyl	L 00.00-34, L 00.00-37, L 00.00-48/2	L 00.00-73, L 00.00-114
3811058	Profenofos	L 00.00-34, L 00.00-37, L 00.00-48/2	L 00.00-73, L 00.00-114
3811031	Pyrazophos	L 00.00-34, L 00.00-37, L 00.00-48/2	L 00.00-73, L 00.00-114
3860008	Resmethrin, Gesamt-, Summe von Resmethrin einschließlich aller Isomere, ausgedrückt als Resmethrin	L 00.00-37	L 00.00-114
3835181	Spiroxamin		LC-MS/MS a), L 00.00-114
3807040	Tau-Fluvalinat	L 00.00-34, L 00.00-37, L 00.00-48/2	GC-ECD/-MS, L 00.00-73, L 00.00-114
3835076	Tebuconazol	L 00.00-34, L 00.00-37	L 00.00-73, L 00.00-114
3832045	Tetraconazol	L 00.00-34, L 00.00-37	L 00.00-73, L 00.00-114
3811035	Triazophos	L 00.00-34, L 00.00-37, L 00.00-48/2	L 00.00-73

a) <http://www.quechers.com>

6.2 Pharmakologisch wirksame Stoffe, toxische Reaktionsprodukte und organische Kontaminanten

6.2.1 Lebensmittel

Zur Bestimmung von Rückständen pharmakologisch wirksamer Stoffe/Tierarzneimitteln wird auf die im Rahmen des Nationalen Rückstandskontrollplans (NRKP) angewendeten Analysenverfahren verwiesen.

Hinweise zur Analytik toxischer Reaktionsprodukte und organischer Kontaminanten in Lebensmitteln sind in Tabelle 6-4 aufgeführt. Dabei ist anzumerken, dass nicht für alle Lebensmittel-Stoff-Kombinationen Validierungsdaten in den zitierten Methoden der amtlichen Sammlung nach § 64 LFGB vorliegen. Nach Einschätzung der Expertengruppen des Monitorings sind diese Methoden jedoch nach entsprechender Anpassung und laborinterner Validierung zur Bestimmung geeignet.

Bei der Analyse einiger Stoffe sind besondere Hinweise zu beachten, die in Tabelle 6-5 ausgewiesen sind. Diese Hinweise stammen von den Expertengruppen des Monitorings und beruhen auf Erfahrungen, die in Laboratorien der amtlichen Lebensmittelüberwachung gemacht wurden. Um gegebenenfalls weitere Besonderheiten, die bei der Analyse zu beachten sind, im Handbuch Monitoring berücksichtigen zu können, werden alle Laboratorien gebeten, diese dem BVL mitzuteilen.

Tabelle 6-4: Stoffbezogene Übersicht über Methoden

Stoffkode	Stoff	Methoden nach § 64 LFGB	andere
Dioxine/Furane			
4805155	1,2,3,4,6,7,8-HpCDD		VO (EU) Nr. 2017/644
4805154	1,2,3,4,6,7,8-HpCDF		
4805173	1,2,3,4,7,8,9-HpCDF		
4805151	1,2,3,4,7,8-HxCDD		
4805152	1,2,3,6,7,8-HxCDD		
4805153	1,2,3,7,8,9-HxCDD		
4805148	1,2,3,4,7,8-HxCDF		
4805149	1,2,3,6,7,8-HxCDF		
4805150	1,2,3,7,8,9-HxCDF		
4805158	2,3,4,6,7,8-HxCDF		
4805156	Octachlordibenzofuran		
4805157	Octachlordibenzodioxin		
4805147	1,2,3,7,8-PCDD		
4805145	1,2,3,7,8-PCDF		
4805146	2,3,4,7,8-PCDF		
4805057	2,3,7,8-TCDD		
4805144	2,3,7,8-TCDF		
Dioxinähnliche PCB			
4805040	PCB 105		VO (EU) Nr. 2017/644
4805041	PCB 118		
4805043	PCB 167		
4805046	PCB 156		
4805126	PCB 77		
4805197	PCB 126		
4805198	PCB 169		

Stoffkode	Stoff	Methoden nach § 64 LFGB	andere
4805211	PCB 81		
4805215	PCB 157		
4805216	PCB 189		
4805217	PCB 114		
4805218	PCB 123		
Nichtdioxinähnliche PCB			
4805110	PCB 28		VO (EU) Nr. 2017/644
4805111	PCB 52		
4805112	PCB 101		
4805114	PCB 138		
4805115	PCB 153		
4805113	PCB 180		
Phthalsäureester (Phthalate)			
5120304	DEHP Phthalsäurediethylhexylester DOP		GC-MS mittels Thermodesorption
5120306	DBP Phthalsäuredibutylester		GC-MS mittels Thermodesorption
5120310	DINP Phthalsäurediisononylester		GC-MS mittels Thermodesorption
Polybromierte Diphenylether (PBDE) und andere polybromierte Verbindungen			
4800130	BDE 28 2,4,4'-Tribromdiphenylether		GC/MS (NCI) oder HRGC/HRMS
4800102	BDE 47 2,2',4,4'-Tetrabromdiphenylether		
4800131	BDE 99 2,2',4,4',5-Pentabromdiphenylether		
4800132	BDE 100 2,2',4,4',6-Pentabromdiphenylether		
4800133	BDE 153 2,2',4,4',5,5'-Hexabromdiphenylether		
4800134	BDE 154 2,2',4,4',5,6-Hexabromdiphenylether		
4800135	BDE 183 2,2',3,4,4',5',6-Heptabromdiphenylether		
4800136	BDE 209, 2,2',3,3',4,4',5,5',6,6'-Decabromdiphenylether		
4800137	Hexabromcyclododecan (Summe)		GC/MS (NCI) oder HRGC/HRMS, LC/MS zur Isomerentrennung
4800143	alpha-Hexabromcyclododecan		LC/MS
4800144	beta-Hexabromcyclododecan		LC/MS
4800145	gamma-Hexabromcyclododecan		LC/MS
4800146	BB-153 2,2',4,4',5,5'-Hexabrombiphenyl		GC/MS (NCI) oder HRGC/HRMS
Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK)			
2200250	Benzo(a)pyren	L 07.00-40 L 00.00-160	VO (EG) Nr. 333/2007, DGF C-III 17a/97
2200200	Chrysen	L 00.00-160	
2200230	Benzo(b)fluoranthren	L 00.00-160	
2200201	Benzo(a)anthracen	L 00.00-160	
49550xx	Per- und polyfluorierte Alkylsubstanzen (PFAS)		LC-MS/MS h)
28013xx	Pyrrolizidinalkaloide		g)
Tropanalkaloide			
3406004	Atropin		LC-MS/MS

Stoffkode	Stoff	Methoden nach § 64 LFGB	andere
3406005	Hyoscin		
Toxische Reaktionsprodukte, sonstige Stoffe			
5100100	Acrylamid		GC-MS, LC-MS/MS a)
4805085	3-Chlor-1,2-propandiol 3-MCPD	L 00.00-104, L 52.02-1	
4805088	3-MCPD-Fettsäureester, berechnet als freies 3-MCPD		DGF C-VI 18 (10) b); BfR Method 9 c); BfR Method 22 e)
5100104	Glycidol; 2,3-Epoxy-1-propandiol		DGF C-VI 18 (10) b) ; oder Shiro et al LC-MS/MS d)
5100105	Glycidol-Fettsäureester; 2,3-Epoxy-1-propanol-Fettsäureester, berechnet als freies Glycidol		DGF C-VI 18 (10) b) oder AOCS/JOCS-Methode f)
2350101	5-Hydroxymethylfurfural, HMF	L 40.00-10/1 oder 2, L 40.00-10/3	DIN 10751-3 oder vergleichbare HPLC-Methode
3310000	Vitamin A	L 00.00-63/1-2	DIN EN 12823 Teil 1

- a) http://www.bfr.bund.de/cm/208/bestimmung_von_acrylamid_in_festen_und_pastosen_lebensmitteln.pdf Karasek, J. Rosen, K.-E. Hellenaes, C. Crews, L. Castle, E. Anklam: Collaborative trial validation study of two methods, one based on high performance liquid chromatography-tandem mass spectrometry and on gas chromatography-mass spectrometry for the determination of acrylamide in bakery and potato products. J. Chromatogr. A 1132, 211-218 (2006).
- b) DGF Standard Methods, C-VI 18(10); Fatty-acid-bound 3-chloropropane-1,2-diol (3-MCPD) and 2,3-epoxy-propane-1-ol (glycidol); Determination in oils and fats by GC/MS (Differential measurement)
- c) <http://www.bfr.bund.de/cm/350/collaborative-study-for-the-determination-of-3-mcpd-fatty-acid-esters-in-edible-fats-and-oils.pdf> Wöhrlin, H. Fry, A. Preiss-Weigert, Collaborative Study for the Determination of 3-MCPD-Fatty Acid Esters in Edible Fats and Oils, Second Collaborative Study – Part I, Method Validation and Proficiency Test, 7.10, BfR Method 9
- d) H. Shiro, N. Kondo, N. Kibune, Y. Masukawa, Direct method for quantification of glycidol fatty acid esters in edible oils, Eur.J.Lipid Sci. Technol. 113, 356-360, 2011
- e) <http://www.bfr.bund.de/cm/350/collaborative-study-for-the-determination-of-3-mcpd-and-2-mcpd-fatty-acid-esters-in-fat-containing-foods.pdf> Fry, C. Schödel, A. These, A. Preiss-Weigert, Collaborative Study for the Determination of 3-MCPD- and 2-MCPD-Fatty Acid Esters in Fat Containing Foods, First Collaborative Study – Part II, Method Validation and Proficiency Test, 04.13, BfR Method 22
- f) <http://www.aocs.org/Store/ProductDetail.cfm?ItemNumber=17929> Joint AOCS/JOCS Official Method Cd 28-10 – Determination of glycidyl (glycidol) fatty acid esters (GEs) in edible oils using double solid –phase extraction (SPE) and liquid chromatography-mass spectrometry (LC-MS).
- g) Vorzugsweise sollte eine Methode zur **Bestimmung der Pyrrolizidinalkaloide (PA) als Einzelparameter** verwendet werden:
Bestimmung von Pyrrolizidinalkaloiden (PA) mittels SPE-LC-MS/MS
Link zur Methodenvorschrift BfR-PA-Tee-2.0/2014:
<http://www.bfr.bund.de/cm/343/bestimmung-von-pyrrolizidinalkaloiden.pdf>

- h) Per- und polyfluorierte Alkylsubstanzen (PFAS) sollten vorzugsweise mittels einer matrixangepassten Methode z. B. nach DIN 38414-14., Deutsche Einheitsverfahren zur Wasser-, Abwasser- und Schlammuntersuchung - Schlamm und Sedimente (Gruppe S) - Teil 14: Bestimmung ausgewählter polyfluorierter Verbindungen (PFC) in Schlamm, Kompost und Boden - Verfahren mittels Hochleistungs-Flüssigkeitschromatographie und massenspektrometrischer Detektion (HPLC-MS/MS) (S 14). Ausgabedatum: August 2011, untersucht werden.

Tabelle 6-5: Zu beachtende Hinweise zu einigen Stoffen

Wirkstoff	Anmerkung
PAK	Die § 64 LFGB-Methode L 07.00-40 (Bestimmung von Benzo(a)pyren in geräucherten und mit Raucharomen hergestellten Fleischerzeugnissen) ist prinzipiell auch für andere PAK als Benzo(a)pyren geeignet. Die Aufarbeitung ist prinzipiell auch für eine anschließende Bestimmung mittels GC-MS geeignet. Die DGF-Methode C-III 17a/97 (Bestimmung von polycyclischen aromatischen Kohlenwasserstoffen in Ölen und Fetten) ist prinzipiell auch für andere Lebensmittel als Öle und Fette geeignet.
Polybromierte Diphenylether (PBDE) und andere polybromierte Verbindungen	GPC oder Flüssig/Flüssig-Verteilung oder Säulenchromatographie z. B. Kieselgel mit Schwefelsäure imprägniert oder in Analogie zur L 00.00-38. Zur Detektion muss bei den PBDE ein GC/MS im NCI-Modus oder GC gekoppelt mit hochauflösender Massenspektrometrie verwendet werden BDE 209 muss separat von den anderen BDE auf einer kurzen Kapillarsäule (z. B. 10 m) gemessen werden, da die Substanz auf längeren Säulen zersetzt wird. HBCD muss zur Isomerentrennung (α -, β -, γ -HBCD) mittels LC-MS/MS bestimmt werden.

6.2.2 Kosmetische Mittel

6.2.2.1 Nitrosamine

- „Bestimmung von N-Nitrosodiethanolamin (NDELA) in Kosmetika mittels LC-MS/MS“ (entspricht ISO 15819)
- „Prüfverfahren für die Bestimmung von NDELA, NDMA, NMOR und NDEA mittels LC/MS/MS in kosmetischen Mitteln“
Prüfmethode PV-KOS-200-01 des CVUA Karlsruhe

Die Methoden stehen den beteiligten Untersuchungsämtern im FIS-VL unter <http://fis-vl.bund.de/fis-vl/> → Gruppe „Monitoring“ → Analytik → Methoden → Methoden für Nitrosamine zur Verfügung.

Direktlink: <https://fis-vl.bvl.bund.de/share/page/site/monitoring/document-details?nodeRef=workspace://SpacesStore/0e6bb74a-148d-41c2-a9c9-afe3a10537f0>

6.2.3 Bedarfsgegenstände

6.2.3.1 Primäre aromatische Amine

Bestimmung der primären aromatischen Amine erfolgt nach reduktiver Spaltung.

- Leder: Bestimmung gemäß § 64 LFGB-Methode B 82.02-3 (Stand Juli 2016) und § 64 LFGB-Methode B 82.02-9.
- Freie primäre aromatische Amine (freiwillig): Die Methode wird im FIS-VL hinterlegt.

6.2.3.2 Konservierungsstoffe

Die Bestimmung der Konservierungsmittel erfolgt nach Extraktion gemäß EN 71-7 bzw. EN 71-9-ff. Als Messverfahren sind die dort genannten Verfahren zu verwenden (z. B. HPLC/DAD, GC-MS). Um die Bestimmungsgrenzen für die Isothiazolinone einhalten zu können, wird die Verwendung eines LC-MS/MS Systems empfohlen.

6.2.3.3 Mineralöl (MOSH/MOAH)

Blindwertproblematik:

Bestehen Blindwertprobleme muss vor Beginn der Analysen der komplette Aufarbeitungsvorgang auf Blindwertfreiheit überprüft werden. Um die Glasgeräte von Mineralöl reinigen zu können, ist es notwendig, neuwertige Glasgeräte zu verwenden, welche möglichst wenige Kratzer aufweisen. Alle Glasgeräte werden mit gereinigtem n-Hexan gespült und bei möglichst hoher Temperatur getrocknet oder geblüht (400 °C).

Migration:

- Bei Verpackungsmitteln, welche bereits in Kontakt mit dem Lebensmittel sind, dient das Lebensmittel als Migrat zur Untersuchung der aus der Verpackung migrierten Mengen.
- Bei Verpackungsmitteln, welche noch nicht im Kontakt mit dem Lebensmittel sind bzw. bei Muffinförmchen wird eine Tenaxmigration gemäß DIN EN 14338 (4 g/dm²) in einer Migrationszelle bzw. Petrischale vorgenommen. Die folgenden Migrationsbedingungen sind einzuhalten:
 - Verpackungsmittel: 10 Tage – Raumtemperatur
 - Muffinförmchen: 30 Min – 175 °C, dann 24 h bei Raumtemperatur abkühlen lassen.

Olefinoligomere:

Bei der Quantifizierung der aliphatischen Fraktion wird nicht zwischen Mineralölen und Olefinoligomeren unterschieden. Bei der Übermittlung der Ergebnisse ist darauf hinzuweisen, dass es sich hierbei um die Summe von MOSH/POSH handelt. Dies ist in Verbindung mit den gegebenenfalls vorhandenen Zwischenverpackungen mit anzugeben. Dies sollte im Kommentarfeld angegeben werden.

Prüfvorschriften:

Für die Bestimmungsmethode ist eine geeignete Prüfvorschrift veröffentlicht:

Kompendium des BfR, hier LC-GC-FID-Methode:

<http://www.bfr.bund.de/cm/343/messung-von-mineraloel-kohlenwasserstoffen-in-lebensmitteln-und-verpackungsmaterialien.pdf>

Kompendium des BfR, manuelle Methode:

<http://www.bfr.bund.de/cm/343/bestimmung-von-kohlenwasserstoffen-aus-mineraloel-oder-kunststoffen.pdf>

6.2.3.4 Formaldehyd und Melamin

Blindwertproblematik:

Sofern Blindwertprobleme bestehen, muss vor Beginn der Analysen der komplette Aufarbeitungsvorgang auf Blindwertfreiheit überprüft werden.

Die Quantifizierung von Formaldehyd kann Photometrisch erfolgen in Anlehnung an Norm CEN/TS 13130-23.

Die Quantifizierung von Melamin kann mittels LC-MS/MS erfolgen in Anlehnung an Bradley et al., 2010.

Bradley, E., Castle, L., Day, J., Ebner, I., Ehlert, K., Helling, R., Koster, S., Leak, J., Pfaff, K. (2010) Comparison of the migration of melamine from melamine-formaldehyde plastics ('melaware') into various food simulants and foods themselves. Food Add Contam Part A. 27, 1755-1764.

6.3 Mykotoxine

Zur Bestimmung folgender Mykotoxine werden die aktuellen Methoden gemäß § 64 LFGB und DIN EN vorgeschlagen:

- Aflatoxine
- Deoxynivalenol
- Fumonisine
- Ochratoxin A
- T2-Toxin/ HT2-Toxin
- Zearalenon

Probenvorbereitung:

Probenvorbereitungsverfahren zur Bereitstellung der amtlichen Probe, Gegen- und Schiedsprobe für die Bestimmung des Mykotoxingehaltes in Lebensmitteln

L 00.00-111/1; Teil 1: Verfahren zur Nasshomogenisierung (Dezember 2008)

L 00.00-111/2; Teil 2: Verfahren zur Zerkleinerung und Homogenisierung ohne Wasserzusatz (Juli 2012)

Untersuchungen auf Aflatoxine:

Bestimmung von Aflatoxin B1 und der Summe der Aflatoxine B1, B2, G1 und G2 in Getreide, Schalenfrüchten und verwandeten Produkten

L 15.00-2; Hochleistungsflüssigkeitschromatographisches Verfahren (nach DIN EN ISO 16050)

Bestimmung von Aflatoxin B1 und der Summe der Aflatoxine B1, B2, G1 und G2 in Haselnüssen, Erdnüssen, Pistazien, Feigen und Paprikapulver

L 23.05-2; HPLC-Verfahren mit Immunoaffinitätssäulen-Reinigung und Nachsäulenderivatisierung (nach DIN EN 14123)

Analog anwendbar für: Paprikapulver, Datteln (getrocknet)

L 01.00-76 Bestimmung des Gehalts an Aflatoxin M1 in Milch und Milchpulver – Reinigung durch Immunoaffinitäts-Chromatographie und Bestimmung mit Hochleistungs-Flüssigkeitschromatographie (Übernahme der gleichnamigen Deutschen Norm DIN EN ISO 14501)

Anwendbar für Sahnejoghurt, Joghurt aus Schafmilch, Weichkäse (z. B. Camembert)

Untersuchungen auf Deoxynivalenol:

Bestimmung von Deoxynivalenol in Getreide, Getreideerzeugnissen und Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Getreidebasis

L 15.00-9; HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule und UV-Detektion (nach DIN EN ISO 15891)

Untersuchungen auf Fumonisine:

Bestimmung von Fumonisin B1 und B2 in Maiserzeugnissen

L 15.05-3; HPLC-Verfahren mit Immunoaffinitätssäulen-Reinigung (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 14352)

Untersuchungen auf Ochratoxin A:

Bestimmung von Ochratoxin A in Gerste

L 15.03-1; HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule (nach DIN EN 14132)

Analog anwendbar für: Wildschweinfleisch und -innereien, Weizen, Dinkel, Mohn, Leinsamen, Kaffee, Datteln (getrocknet), Paprikapulver

Bestimmung von Ochratoxin A in Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Getreidebasis:

L 48.02-1; HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule (nach DIN EN 15835)

Anwendbar für Getreidebeikost

Untersuchungen auf T2-Toxin / HT2-Toxin:

Bestimmung der Mykotoxine T-2-Toxin und HT-2-Toxin in Hafer und Hafererzeugnissen

L 15.04-1, HPLC-MS/MS nach Reinigung an einer Festphase

Analog anwendbar für: Weizen, Dinkel

Untersuchungen auf Zearalenon:

Bestimmung von Zearalenon in Säuglings- und Kleinkindernahrung auf Getreidebasis

L 48.02-3, HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule (Übernahme der gleichlautenden DIN EN 15850, Ausgabe Juli 2010)

Analog anwendbar für: Getreidebeikost

Bestimmung von Zearalenon in Weizen und Roggen

L 15.01/02-2:2006-12, HPLC-Verfahren mit Reinigung an einer Immunoaffinitätssäule

Analog anwendbar für: Sojabohnen, Sojagrieß, Sojamehl

6.4 Elemente

6.4.1 Lebensmittel

Bestimmung von Elementen und ihren Verbindungen in Lebensmitteln
Allgemeines und spezielle Festlegungen
(Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 13804, Ausgabe Juni 2013)
L 00.00-19 E (Juni 2015)

Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln
Druckaufschluss
(Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 13805, Ausgabe Dezember 2014)
L 00.00-19/1 (Juni 2015)

Bestimmung von Spurenelementen in Lebensmitteln
Teil 2: Bestimmung von Eisen, Kupfer, Mangan und Zink mit der Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) in der Flamme
L 00.00-19/2 (August 1993)

Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln
3: Bestimmung von Blei, Cadmium, Chrom und Molybdän mit Graphitofen-Atomabsorptionsspektrometrie (GFAAS) nach Druckaufschluss
(Übernahme der gleichlautenden Norm DIN EN 14083, Ausgabe Juli 2003)
L 00.00-19/3 (Juli 2004)
Mit der GFAAS können auch die Elemente Aluminium, Nickel und Thallium bestimmt werden.

Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln
4: Bestimmung von Quecksilber mit Atomabsorptionsspektrometrie (AAS)-Kaldampftechnik nach Druckaufschluss
(Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 13806, Ausgabe November 2002)
L 00.00-19/4 (Dezember 2003)

Bestimmung von Spurenelementen in Lebensmitteln
Teil 5: Bestimmung von Selen mit der Atomabsorptionsspektrometrie (AAS)-Hydridtechnik
L 00.00-19/5 (Juli 2001)

Bestimmung von Spurenelementen in Lebensmitteln
Teil 6: Bestimmung von Gesamtarsen mit der Atomabsorptionsspektrometrie (AAS)-Hydridtechnik
L 00.00-19/6 (Juli 2001)

Bestimmung von Iod in Lebensmitteln – ICP-MS-Verfahren
(Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 115111, Ausgabe Juni 2007)
L 00.00-93 (Dezember 2008)

Bestimmung von anorganischem Arsen in Reis mit Atomabsorptionsspektrometrie – Hydridtechnik (Hydrid-AAS) nach Säureextraktion
L 15.06-2 (Januar 2013)

Bestimmung von Elementen und ihren Verbindungen – Bestimmung von anorg. Arsen in Lebensmitteln marinen Ursprungs und pflanzlichen Lebensmitteln mit Anionenaustausch-HPLC-ICP-MS; Deutsche Fassung EN 16802:2016

Bestimmung von anorganischem Arsen in Algen mit der Atomabsorptionsspektrometrie-Hydridtechnik (HGAAS) nach Säureextraktion (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15517, Ausgabe September 2008)
L 25.06.1

Bestimmung von Blei, Cadmium, Chrom, Mangan und Nickel in natürlichem Mineralwasser mit der Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) im Graphitrohr
L 59.11-3 (Juli 2000)

Bestimmung von Quecksilber in natürlichem Mineralwasser mit der Atomabsorptionsspektrometrie (AAS)-Kaldampftechnik
L 59.11-5 (September 1998)

Bestimmung von Arsen in natürlichem Mineralwasser mit der Atomabsorptionsspektrometrie (AAS)-Hydridtechnik
L 59.11-2 (September 1998)

Bestimmung von Selen in natürlichem Mineralwasser mit der Atomabsorptionsspektrometrie (AAS)-Hydridtechnik
L 59.11-8 (September 1998)

Bestimmung von Zinn in Lebensmitteln mit der Flammen- und Graphitrohr-Atomabsorptionsspektrometrie (AAS) nach Druckaufschluss (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15764, Ausgabe April 2010)
L 00.00-127 (Januar 2011)

Bestimmung von Zinn in Lebensmitteln mit der Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS) nach Druckaufschluss (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15765, Ausgabe April 2010)
L 00.00-128 (Januar 2011)

Bestimmung von Aluminium in Lebensmitteln mit der Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15765, Ausgabe April 2010)
L 00.00-157 (März 2016)

Bestimmung von Aluminium in Lebensmitteln mit der optischen Emissionsspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-OES) (Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 15764, Ausgabe April 2010)
L 00.00-158 (März 2016)

Bestimmung von Elementspuren in Lebensmitteln mit der Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS)

Die Elemente Beryllium, Blei, Cadmium, Chrom, Kupfer, Mangan, Nickel, Thallium und Zink können nach Druckaufschluss mit der ICP-MS (gegebenenfalls mit ICP-OES) bestimmt werden.

Exposition mit Methylquecksilber (Forschungskennzahl 705 61 416) und Etablierung analytischer Methoden zur Bestimmung von Methylquecksilber in Fischereierzeugnissen (Forschungskennzahl UM 07 61 641), Umweltforschungsplan des Bundesministeriums für Umwelt, Naturschutz und Reaktorsicherheit, Gemeinsamer Endbericht von Dr. Reinhard Kruse und Dr. Edda Bartelt, Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit,

Institut für Fische und Fischereierzeugnisse, Cuxhaven, im Auftrag des Bundesinstituts für Risikobewertung, Februar 2008,
http://www.bfr.bund.de/cm/220/exposition_mit_methylquecksilber_durch_fischverzehr.pdf

Bestimmung von Elementen und ihren Verbindungen – Bestimmung von Methylquecksilber in Lebensmitteln marinen Ursprungs mit Isotopenverdünnung GC-ICP-MS; Deutsche Fassung EN 16801:2016

Untersuchung von Kaffee und Kaffeeerzeugnissen
Zubereitung eines Kaffeegetränkes für analytische Zwecke
(Übernahme der gleichnamigen Norm DIN EN 10792, Ausgabe Juni 2013)
L 46.00-1 (August 2013)

Bestimmung von Chrom in Mineralwasser:
Chrom (VI) mit IC-ICP-MS oder IC mit Nachsäulenderivatisierung.
Chrom, gesamt mit ICP-MS oder GF-AAS.

6.4.2 Kosmetische Mittel

- I. § 64-Methode K 84.00-31: Bestimmung von Antimon, Arsen, Barium, Blei, Cadmium und Nickel in kosmetischen Mitteln und Tätowiermitteln mit der Massenspektrometrie mit induktiv gekoppeltem Plasma (ICP-MS) nach Druckaufschluss
- II. § 64-Methode K 84.00-29: Untersuchung von kosmetischen Mitteln; Druckaufschluss zur Bestimmung von Elementen in kosmetischen Mitteln und Tätowiermitteln
- III. § 64-Methode K 84.00-32 (ICP-OES)
- IV. § 64-Methode K 84.00-33 (Hg mit Kaltdampf-AAS)

6.4.3 Bedarfsgegenstände

Bedarfsgegenstände mit Körperkontakt

Als Messverfahren ist die ICP-MS oder ein anderes geeignetes Verfahren zu verwenden, das die Anforderungen an die Bestimmungsgrenze gemäß Kapitel 5 erfüllt.

6.5 Nitrat

Bestimmung des Nitratgehaltes in Frischgemüse
L 25.00- 2 (Juli 2001)

Die Bestimmung wird nach der amtlichen Methode L 26.00-1 "Bestimmung des Nitratgehaltes in Gemüseerzeugnissen; HPLC/IC-Verfahren" durchgeführt.

6.6 Verfahren zur Ermittlung der Bestimmungsgrenzen

6.6.1 *Elementanalyse*

Empfehlung der Monitoring-Expertengruppe „Elemente und Nitrat sowie andere anorganische Verbindungen“

Verfahrensweise zur Ermittlung von Bestimmungsgrenzen für die Elemente im Monitoring-Rahmenbedingungen für das Arbeiten nach DIN 32645

Für die Ermittlung von Nachweis- und Bestimmungsgrenze in der chemischen Analytik ist die DIN 32645 anzuwenden. Es sollte kein Verfahren (z. B. DFG) alternativ angewendet werden, da Nachweis- und Bestimmungsgrenze dort anders definiert sind und nicht mit den nach DIN bestimmten vergleichbar sind.

Für die Umsetzung des Kalibriergeradenverfahrens nach DIN 32645 zur Festlegung von Bestimmungsgrenzen für die Elemente im Monitoring wird die Einhaltung folgender Rahmenbedingungen⁸ empfohlen, da diese maßgeblich das Ergebnis für die Bestimmungsgrenze beeinflussen können:

1. Zur Ermittlung der Kalibriergeraden wird das gewünschte Element in Zusatzversuchen einem geeigneten Probenmaterial zugesetzt, das dieses Element nicht in messbaren Konzentrationen enthalten darf. Die Dotierung erfolgt in 4 Konzentrationsstufen mit jeweils 3 Wiederholungen (4 x 3) direkt zum Probenmaterial, sodass alle Verfahrensschritte der Analyse einbezogen werden. Für matrixähnliche Lebensmittel werden die Zusatzversuche mit einem Stellvertreter für diese Gruppe durchgeführt.

2. Als höchstes Dotierungsniveau (C_4) ist das 10fache des kleinsten Dotierungsniveaus (C_1) zu verwenden. C_1 sollte im Bereich der erwarteten Nachweisgrenze (ca. ein Drittel der Bestimmungsgrenze) liegen. Die Dotierungsniveaus C_2 und C_3 sollten äquidistant zwischen C_1 und C_4 verteilt werden. Erfahrungsgemäß können in diesem begrenzten Bereich die Varianzen als homogen angesehen werden. Trotzdem empfiehlt es sich, die Varianzhomogenität mit einem geeigneten Programm zu testen.

3. Die DIN 32645 enthält keine Hinweise, wie mit Ausreißern zu verfahren ist. Es ist zu beachten, dass ein Ausreißertest lediglich einen Hinweis darauf liefert, dass – statistisch gesehen – ein Ausreißer vorliegt. In Anbetracht der geringen Zahl der nach Ziffer 1 durchzuführenden Messungen sollte die Eliminierung eines Wertes nur vorgenommen werden, wenn dies aus der praktischen Erfahrung heraus begründet erscheint, d. h. in der Regel sollten Ausreißer nicht eliminiert werden, um ein Beschönigen der Ergebnisse zu vermeiden.

4. Für die Berechnung der Bestimmungsgrenze nach DIN 32645 Nr. 13.1 und 14 müssen ergänzend die Ergebnisunsicherheit (Faktor k) und die Irrtumswahrscheinlichkeit (Signifikanzniveau α) für eine einheitliche Vorgehensweise festgelegt werden. Es wurden $\alpha = 0,05$ (entsprechend einer Irrtumswahrscheinlichkeit von 5 %) und $k = 3$ (entsprechend einer relativen Ergebnisunsicherheit von 33,3 % auf dem vorgegebenen Signifikanzniveau) als Bedingungen festgesetzt.

In den derzeit in der Regel verwendeten Auswertprogrammen KALIBO (Dr. Jürgen Vogelgesang, Brüssel) und Valoo (Analytik Software, Leer) müssen diese Vorgaben berücksichtigt werden, da die Standardeinstellungen andere Werte vorsehen.

Valoo: Das Signifikanzniveau muss von 1 % auf 5 % geändert werden, was im Programm im Bereich „Verfahren“ möglich ist. Die relative Ergebnisunsicherheit von 33,3 % ist hier fix vorgegeben.

⁸ Die Bestimmungsgrenzen sind grundsätzlich nach DIN 32645 zu ermitteln. Je nach Empfindlichkeit der angewendeten Messtechnik kann es vorkommen, dass für ein Probenmaterial mit höheren natürlichen Analytgehalten (z. B. Kupfer oder Zink) diese Rahmenbedingungen nicht eingehalten werden können. In diesen Fällen kann die Ermittlung der Bestimmungsgrenzen nach anderen Verfahren (z. B. Blindwertmethode unter Einbeziehung aller Verfahrensschritte der Analyse) durchgeführt werden.

KALIBO: In diesem Programm muss die Irrtumswahrscheinlichkeit durch Einschalten des Profimodus geändert werden. Es erfolgt dann vor jeder Auswertung eine Abfrage zu allen Faktoren.

Des Weiteren gibt es eine Reihe anderer Statistikprogramme, die eine Kalibration bzw. Ermittlung von Bestimmungsgrenzen nach DIN 32645 ermöglichen. Vor der Anwendung jeder Software sollte darauf geachtet werden, dass die Irrtumswahrscheinlichkeit auf 5 % und der Faktor k auf 3 gesetzt werden.

6.6.2 *Mykotoxinanalyse*

Die Monitoring-Expertengruppe „Natürliche Toxine“ empfiehlt zur Ermittlung der Bestimmungsgrenze das von Huber (Basic calculations about the limit of detection and its optimal determination, Huber W(2003) Accred Qual Assur 8:213) beschriebene Verfahren zu verwenden (verfügbar unter <https://fis-vl.bvl.bund.de> Gruppe „Monitoring“ → Analytik → Methoden → Methoden für Mykotoxine → Ermittlung der Bestimmungsgrenze).

7 Hinweise zur Datenübermittlung

7.1 Allgemeine Hinweise

- Zum Monitoring im Jahr 2018 kann die Zusammenstellung der Untersuchungsergebnisse weiterhin in der gewohnten Struktur erfolgen. Die ggf. mehrfache Zählung einer Probe, wenn in dieser mehrere Stoffgruppen untersucht wurden, wird vom BVL sichergestellt.
- Falls Untersuchungen an Gruppen von Erzeugnissen (Matrixkode xxxx00 aus dem Katalog Nr. 3) durchzuführen sind, ist bei der Datenübermittlung nicht der Kode für die Gruppe anzugeben, sondern stets der Kode für das tatsächlich analysierte Erzeugnis gemäß Katalog Nr. 3.
- Zur Identifizierung und Zuordnung von Proben aus dem Monitoring ist im Feld 6 „Probeentnahmegrund“ der Schnittstelle „Probenahme und –untersuchung“ aus dem Katalog Nr. 4 der
 - Kode 11 „Monitoring-Planprobe“
 - Kode 16 „EG(KKP)- und Monitoring – Planprobe bzw.“
 - Kode 73 „Monitoring-Projektprobe“einzutragen.
- Zur Unterscheidung zwischen konventioneller und nicht konventioneller Produktion sollten im Feld 9 „Zusätzliche Angaben zum Matrixkode“ der Schnittstelle „Probenahme und –untersuchung“ aus dem Katalog Nr. 6 der
 - Kode 21 „Reformerzeugnis“
 - Kode 22 „Erzeugnis gemäß Öko-VO (EG)“
 - Kode 50 „Erzeugnis aus konventioneller Produktion“ bzw.
 - Kode 55 „Erzeugnis aus kontrolliert integrierter Produktion“eingetragen werden.
- Zur Herkunft ist im Feld 16 „Herkunft: Staat“ der Schnittstelle „Probenahme und –untersuchung“ stets der entsprechende Kode für den Staat, in dem das Produkt hergestellt wurde, aus dem Katalog Nr. 10 einzutragen.
Spezielle Festlegungen bei kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen, s. Abschnitt 7.2.
- Die laborinternen Bestimmungsgrenzen sind bei der Datenübermittlung stets mitzuteilen. Weiterhin sind die Nachweisgrenzen bei Antibiotika oder Mikroorganismen bei der Datenübermittlung stets anzugeben.
- Falls die Verwendung von Excel-Tabellen zur Übermittlung zusätzlicher Informationen vereinbart wurde, ist darauf zu achten, dass die Probennummern in den Excel-Tabellen exakt so eingegeben werden, wie sie per AVV Data übermittelt wurden.

7.2 Datenübermittlung zum Warenkorb-Monitoring

7.2.1 *Lebensmittel*

Rückstände von Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmitteln

- In den Stoffspektren im Kapitel 5 sind bei den Lebensmitteln tierischen Ursprungs sowie unter „Stoffe nach Multimethoden“ bei den Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs nur die analytisch bestimmbaren Einzelsubstanzen aufgeführt. Es wird davon ausgegangen, dass die Analysenergebnisse zu jedem Pflanzenschutzmittelwirkstoff jedoch stets auch entsprechend der in der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 für das jeweilige Erzeugnis festgelegten Rückstandsdefinition ermittelt und als solche zusätzlich mit der Bewertung des Stoffnachweises übermittelt werden. Gemäß Durchführungsverordnung der

- Kommission für ein mehrjähriges koordiniertes Kontrollprogramm der Union (in der jeweils gültigen Fassung) sind neben dem Wirkstoff außerdem auch die Analysenergebnisse zu allen wichtigen, in der Rückstandsdefinition genannten Isomeren oder Metaboliten getrennt zu übermitteln.
- Bei der Datenübermittlung ist der EFSA-Leitfaden „Use of the EFSA Standard Sample Description (SSD) for the reporting of data on the control of pesticide residues in food and feed according to Regulation (EC) No 396/2005“ in der jeweils geltenden Fassung zu beachten.
 - Auf der Grundlage eines Vorschlags der Expertengruppe „Pflanzenschutzmittel, Schädlingsbekämpfungsmittel“ wird angeregt, dass zur Bewertung des Stoffnachweises bei Pflanzenschutzmittelrückständen ausschließlich die Codes 10 – 12 und 40 – 49 aus dem Katalog Nr. 20 verwendet werden.
 - Auch wenn lt. „Guidance Document on Analytical Quality Control and Validation Procedures for Pesticide Residues Analysis in Food and Feed“ (SANTE/11945/2015) explizit keine Nachweisgrenze gefordert ist, plädiert die Expertengruppe „Pflanzenschutzmittel, Schädlingsbekämpfungsmittel“ dafür, dass zur Beschreibung der Befund-Situation „kleiner Nachweisgrenze“ die Bewertung des Stoffnachweises nach Katalog Nr. 20 mit Code 10 („< Höchstmenge“) in Kombination mit der Eingabe von Code 02 („n. n.; < Nachweisgrenze“) aus dem Katalog Nr. 19 „Alphanumerische Messergebnisse“ erfolgen sollte.
 - Wenn für die Bewertung des Stoffnachweises die Verarbeitungsfaktoren (VF) aus der BfR-Liste verwendet wurden, ist es ausreichend, im Kommentarfeld auf die VF-Liste des BfR hinzuweisen (z. B.: "VF lt. BfR-Liste").
 - Bei Verwendung von VF, die von der BfR-Liste abweichen, oder z. B. Trocknungsfaktoren (TF), sollen diese Faktoren bitte im Kommentarfeld für die Parameter (Angabe in Klammern) angegeben werden: z. B.: "VF: 1,7 (38xxxxx)§TF: 5,1 (38xxxxx)§ etc.

Algen getrocknet

Die Bezugssubstanz der getrockneten Algen bei der Untersuchung auf Dioxine/PCB ist Frischsubstanz, daher soll im Kommentarfeld der verwendete Konzentrationsfaktor eingetragen werden, falls anhand der Etikettierung eine Differenzierung der Algenart vorgenommen werden konnte (z. B. soll für die Rotalge; Nori; Seegrass (263001) angegeben werden „Konzentrationsfaktor: 15“).

Alaska Pollack/Seelachs Filet/Stück/Scheibe/Kotelett

- Zur Interpretation der Ergebnisse ist das Fanggebiet so detailliert wie möglich mit den entsprechenden Codes des Katalogs Nr. 11 in das Feld 18 „Nähere Angaben Herkunft“ der Schnittstelle „Probenahme und -untersuchung“ einzutragen.
- Falls möglich, ist die Haltungsform der Fische (z. B. Wildform) mit den entsprechenden Codes des Kataloges Nr. 6 im Feld 9 „Zusätzliche Angaben zum Matrixkode“ einzutragen.

Getreidebeikost für Säuglinge und Kleinkinder

Bei Proben, die nur auf Pflanzenschutzmittelrückstände untersucht werden, ist im Feld 20 "Verarbeitung" der Schnittstelle "Probenahme und -untersuchung" der Eintrag "Verzehrfertig/tischfertig vor-/zubereitet" (Code 38 aus dem Katalog Nr.12) zu machen, da damit zum Ausdruck gebracht wird, dass sich alle Analysenergebnisse auf das verzehrfertige Produkt beziehen.

Wenn in der Probe Mykotoxine, deren Ergebnisse auf das Getreidebeikostpulver in der Angebotsform zu beziehen sind, und gleichzeitig Pflanzenschutzmittelrückstände, deren

Ergebnisse auf das verzehrfertige Erzeugnis zu beziehen sind, untersucht werden, muss für die Erfassung der Pflanzenschutzmittelrückstände eine separate Teilprobe angelegt werden. In dieser Teilprobe muss zur Unterscheidung von den anderen Stoffgruppen, deren Ergebnisse sich auf das Pulver beziehen, im Feld "Verarbeitung" der Eintrag "Verzehrsfertig/tischfertig vor-/zubereitet" (Kode 38 aus dem Katalog Nr.12) gemacht werden.

Bei nicht verzehrsfertigen Produkten sind im Kommentarfeld die Angaben zur Herstellung des verzehrsfertigen Produktes lt. Deklaration folgendermaßen mitzuteilen:
„verzehrsfertiges Produkt: x g Pulver + y g bzw. ml Wasser bzw. Milch“.

Hühnereier

Zur Interpretation der Ergebnisse ist die Haltungsform der Hühner (z. B. Bodenhaltung, etc.) mit den entsprechenden Codes des Kataloges Nr. 6 im Feld 9 „Zusätzliche Angaben zum Matrixkode“ der Schnittstelle „Probenahme und -untersuchung“ anzugeben.

Kaffee, gemahlen

Die Angebotsform des gemahlten Kaffees ist im Kommentarfeld näher mit „lose“, „Pad“ oder „Kapsel“ anzugeben.

Miesmuscheln: Ergebnis auf verzehrsfähigen Anteil beziehen. Von der Analytikseite sollen die Ergebnisse im abgekochten Muskelfleisch angegeben werden, ohne Rückrechnung des Wasserverlustes durch Abkochen der Muschel. Die Herkunft ist ebenfalls anzugeben.

Orangensaft

Zur Unterscheidung zwischen Direktsaft und aus Konzentrat hergestelltem Orangensaft ist im Feld 20 „Verarbeitung“ der Schnittstelle „Probenahme und –untersuchung“ aus dem Katalog Nr. 12 der

- Kode 049 „Nicht aus Konzentrat hergestellt“ für Direktsaft bzw.
- Kode 035 „Aus Konzentrat hergestellt“ einzutragen.

Pute (Fleisch)

Zur Interpretation der Ergebnisse ist die Haltungsform (z. B. Käfighaltung etc.) mit den entsprechenden Codes des Kataloges Nr. 6 im Feld 9 „Zusätzliche Angaben zum Matrixkode“ der Schnittstelle „Probenahme und -untersuchung“ anzugeben.

Riesengarnelen

Bei Tieren aus freier Wildbahn ist im Feld 18 „Nähere Angaben Herkunft“ der Schnittstelle „Probenahme und –untersuchung“ aus dem Katalog Nr. 11 der

- Kode 0301 „Wildbahn/Naturentnahme“ einzutragen.

Dies dient der Unterscheidung zwischen Tieren aus freier Wildbahn und aus Aquakultur (kein Kode vorhanden).

Thunfisch Filet/Stück/Scheibe/Kotelett

- Zur Interpretation der Ergebnisse ist das Fanggebiet so detailliert wie möglich mit den entsprechenden Codes des Katalogs Nr. 11 in das Feld 18 “Nähere Angaben Herkunft” der Schnittstelle “Probenahme und -untersuchung” einzutragen.
- Falls möglich, ist die Haltungsform der Fische (z. B. Wildform) mit den entsprechenden Codes des Kataloges Nr. 6 im Feld 9 „Zusätzliche Angaben zum Matrixkode“ einzutragen.

Wildschwein

Bei Tieren aus freier Wildbahn ist im Feld 18 „Nähere Angaben Herkunft“ der Schnittstelle „Probenahme und –untersuchung“ aus dem Katalog Nr. 11 der

- Kode 0301 „Wildbahn/Naturentnahme“ bzw.
- Kode 0304 „Gehege“ einzutragen.

Dies dient der Unterscheidung zwischen Tieren aus freier Wildbahn und Gehege.

7.2.2 Kosmetische Mittel

Zur Übermittlung der Herkunftsstaaten (Katalog Nr. 10):

Im Feld 16 ist nicht der Staat einzutragen, in dem derjenige (Produktverantwortlicher) seinen Sitz hat, der das beprobte Material unter seinem Namen in Verkehr bringt, sondern der Staat, in dem das beprobte Material hergestellt wurde (Made in...). Lässt sich dieser nicht feststellen, ist der Kode 998 „Ungeklärt“ einzutragen.

Zur Übermittlung der Farbe:

Lidschatten, Make-Up Puder, Rouge: Die Untersuchungsergebnisse zu den ggf. verschiedenen Farben werden als eine Probe mit Teilproben übermittelt. Das heißt, es sind je Probe Probenstammsätze entsprechend der Anzahl der Farbuntersuchungen (Teilproben) zu erzeugen, die sich nur in der Teilprobennummer unterscheiden. Die Erkennung der Zusammengehörigkeit zu einer Probe bei der Auswertung der Daten erfolgt über die Probennummer.

Die Zuordnung der jeweiligen Farbe zu den Proben erfolgt durch einen Eintrag der Farbe (z. B. „Farbe: grün“) im Kommentarfeld der jeweiligen Teil-Probe.

7.2.3 Bedarfsgegenstände

Zur Übermittlung der Herkunftsstaaten (Katalog Nr. 10):

Im Feld 16 ist nicht der Staat einzutragen, in dem derjenige (Produktverantwortlicher) seinen Sitz hat, der das beprobte Material unter seinem Namen in Verkehr bringt, sondern der Staat, in dem das beprobte Material hergestellt wurde (Made in...). Lässt sich dieser nicht feststellen, ist der Kode 998 „Ungeklärt“ einzutragen.

7.2.3.1 Bestimmung von primären aromatischen Aminen in Schuhbekleidung

Tab. 7-1: Teilprobennummern für die Matrices 828174, 828179:

1	Angebotsform Decksohle	Gehaltsbestimmung
2	Angebotsform Innenfutter	
3	Angebotsform Obermaterial mit direktem Hautkontakt	
4*	Wasserextrakt Decksohle	Kaltwasserextrakt
5*	Wasserextrakt Innenfutter	
6*	Wasserextrakt Obermaterial mit direktem Hautkontakt	

* Optional freie aromatische Amine im Wasserextrakt

Die Ergebnisse der Bestimmung der primären aromatischen Amine nach § 64 LFGB B 82.02-3 oder § 64 LFGB-Methode B 82.02-9 werden in [mg/kg] (Maßeinheit Milligramm: Kode 03 (Katalog Nr. 17); Bezugsmaßeinheit Kilogramm: Kode 01 (Katalog Nr. 18) (s. a. Tab. 7-2).

Tab. 7-2: Beispiel für die Datenübermittlung für primäre aromatische Amine in Leder

Ausgewählte Datenfelder	Teilprobe 1-3 Gehaltsbestimmung	Teilprobe 4-6 Kaltwasserextrakt
Probennummer	z. B. 2018-003211	z. B. 2018-003211
Teilprobennummer	z. B. 01	z. B. 04
Matrix – Code (K03)*	z. B. 828174	z. B. 828174
Matrix – Text	z. B. Schuhbekleidung (Stiefel/Sandalen...) aus Leder	z. B. Schuhbekleidung (Stiefel/Sandalen...) aus Leder
Parameter – Code (K16)*	z. B. 5009129	z. B. 5009129
Parameter – Text	z. B. Anilin	z. B. Anilin

Ausgewählte Datenfelder	Teilprobe 1-3 Gehaltsbestimmung	Teilprobe 4-6 Kaltwasserextrakt
Bezugsparameter-Code (K16)*	1700216	1700172
Bezugsparameter – Text	Angebotsform	Migrat
Maßeinheit-Code (K17)*	03	03
Maßeinheit – Text	Milligramm (mg)	Milligramm (mg)
Bezugsmaßeinheit – Code (K18)*	01	01
Bezugsmaßeinheit – Text	Kilogramm (kg)	Kilogramm (kg)
Messergebnis (K19)*	z. B. 114	z. B. 15
Messergebnis – Text		
Methodensammlung – Code (K21)*	01	99
Methodensammlung – Text	Methode nach § 64 LFGB	Nicht in einer offiziellen Sammlung enthaltene Methode
Kommentarfeld	z. B. Decksohle	z. B. Decksohle

* Angabe des jeweiligen ADV-Katalogs in Klammern.

Zuordnung der Teilprobennummern siehe Tab. 7-1

7.2.3.2 Bestimmung von Konservierungsstoffen in Farben für den Mal- und Zeichenbedarf und Modelliermassen

Die Ergebnisse werden unter Nutzung der entsprechenden Parametercodes (ADV-Katalog Nr. 16) in [mg/kg] (Maßeinheit Milligramm: Kode 03 (ADV-Katalog Nr. 17); Bezugsmaßeinheit Kilogramm: Kode 01 (ADV-Katalog Nr. 18) übermittelt (s. [Tab. 7-3](#)).

Tab. 7-3: Beispiel für die Datenübermittlung für Konservierungsstoffe

Ausgewählte Datenfelder	Gehaltsbestimmung
Probennummer	z. B. 20178-001501
Teilprobennummer	02
Matrix – Kode (K03)*	z. B. 851201
Matrix – Text	z. B. Wasserfarben/Tuschkasten
Parameter – Kode (K16)*	z. B. 3600024
Parameter – Text	z. B. Bronopol
Bezugsparameter – Kode (K16)*	1700216
Bezugsparameter – Text	Angebotsform
Maßeinheit – Kode (K17)*	03
Maßeinheit – Text	Milligramm (mg)
Bezugsmaßeinheit – Kode (K18)*	01
Bezugsmaßeinheit – Text	Kilogramm (kg)
Messergebnis (K19)*	z. B. 0,05
Methodensammlung – Kode (K21)*	99
Methodensammlung – Text	Nicht in einer offiziellen Sammlung enthaltene Methode
Kommentarfeld	z. B. Farbe: grün

* Angabe des jeweiligen ADV-Katalogs in Klammern.

7.2.3.3 Bestimmung der Elementabgabe aus Schmuck und Piercings

Die Probanden sind mit den Parametercodes für den einzelnen Schmuck oder Piercings gem. ADV-Katalog Nr. 16 für die Parameter Kontaktfläche (Fläche der untersuchten Laborprobe) und Bruttogewicht (~~Gesamt~~Gewicht der untersuchten Laborprobe) als quantitatives Ergebnis mitzuteilen. Dieses "Kontaktstück" beinhaltet demnach keine Steine, Anhänger oder Ähnliches z. B. im Falle eines Piercings oder Ohrsteckers.

Die Ergebnisse der Elementlässigkeit werden unter Nutzung der entsprechenden Parametercodes in [$\mu\text{g}/\text{cm}^2/\text{Woche}$] (Maßeinheit Mikrogramm: Kode 04 (ADV-Katalog Nr. 17); Bezugsmaßeinheit Quadratcentimeter pro Woche: Kode 48 (ADV-Katalog Nr. 18) übermittelt (s. Tab. 7-4).

Tab. 7-4: Beispiel für die Datenübermittlung für Elementabgabe aus Schmuck aus Metall

Ausgewählte Datenfelder	Probanden		Elementlässigkeit DIN EN 1811
Probennummer	z. B. 2018-001501	z. B. 2018-001501	z. B. 2018-001501
Teilprobennummer	z. B. 01	z. B. 01	z. B. 01
Matrix – Kode (K03)*	828335	828335	828335
Matrix – Text	z. B. Schmuck aus Metall	z. B. Schmuck aus Metall	z. B. Schmuck aus Metall
Parameter – Kode (K16)*	1700337	1700086	z. B. 1700285
Parameter – Text	Kontaktfläche (Fläche der untersuchten Laborprobe)	Bruttogewicht (Gesamt Gewicht der untersuchten Laborprobe)	z. B. Chromlässigkeit
Bezugsparameter – Kode (K16)*	1700216	1700216	1700172
Bezugsparameter – Text	Angebotsform	Angebotsform	Migrat
Maßeinheit – Kode (K17)*	17	02	04
Maßeinheit – Text	Quadratcentimeter (cm^2)	Gramm (g)	Mikrogramm (μg)
Bezugsmaßeinheit – Kode (K18)*	-	-	48
Bezugsmaßeinheit – Text	-	-	Quadratcentimeter/Woche (cm^2/Woche)
Messergebnis (K19)*	z. B. 10,2	z. B. 105	z. B. 34,5
Methodensammlung – Kode (K21)*	99	99	03
Methodensammlung – Text	Nicht in einer offiziellen Sammlung enthaltene Methode	Nicht in einer offiziellen Sammlung enthaltene Methode	DIN (Deutsches Institut für Normung)

* Angabe des jeweiligen ADV-Katalogs in Klammern.

7.2.3.4 Bestimmung von Mineralölen

Ergebnis-Dimensionen:

Die Ergebnisse für Papier/Pappe/Karton sowie für das Lebensmittel werden in mg/kg angegeben, die Ergebnisse für das Tenaxmigrat in $\mu\text{g}/\text{dm}^2$.

Angabe zum Verpackungsmaterial (ADV-Katalog 6):

- 61 recycelt
- 62 nicht recycelt
- 99 keine Angabe

Angabe zu Papier/Pappe/Karton und zu textilen Verpackungen (ADV-Katalog 12):

- 803 bedruckt
- 804 nicht bedruckt

Kontaktbedingungen:

- Als Teilprobe 02 ist entweder das mit dem Verpackungsmittel bereits in Kontakt befindliche Lebensmittel oder das Tenax-Migrat zu untersuchen
- Bei Verpackungsmitteln (Teilprobe 01~~2~~), welche bereits im Kontakt mit dem Lebensmittel sind, werden im Kommentarfeld das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) und das Datum des Untersuchungsbeginns dargelegt.
- Bei Gegenständen, welche einer Tenaxmigration (Teilprobe 2) unterzogen werden, sind die Parameter „Migrationsbedingung: Temperatur“ (Kode 1700360) und „Migrationsbedingung: Zeit“ (Kode 1700359) anzugeben.

Teilproben:

- Die Ergebnisse zum Papier/Pappe/Karton werden der Teilprobe 01 zugeordnet. Zum untersuchten Bestandteil (ADV 14) erfolgt keine Angabe.
- Als Teilprobe 02 werden die Ergebnisse im Hinblick auf das Lebensmittel bzw. Tenaxmigrat eingetragen. Als „untersuchter Bestandteil (ADV 14)“ wird bei verpackten Lebensmitteln der Kode 02 „Packungsinhalt“ angegeben. Verpackte Lebensmittel werden mit ihrem individuellen Matrixcode übermittelt, als „Bezugssubstanz“ wird „Migrat“ angegeben. So kann dokumentiert werden, dass die Bestimmung eines Migrates im Lebensmittel dem Zweck dient, eine Bewertung des Verpackungsmittels vorzunehmen.
- Weitere Teilproben sind optional. Bei Zwischenverpackungen wird als „untersuchter Bestandteil (ADV 14)“ der Kode 62 „Innenbeutel der Verpackung“ angegeben.
- Um eine Datenauswertung zu erleichtern sollten die Teilprobennummern 01, 02 oder 03 verwendet werden.
- Bei der Übermittlung der Ergebnisse bezüglich der MOSH-Fractionen ist darauf hinzuweisen, dass es sich hierbei um die Summe von MOSH/POSH handelt, sofern diese Koexistenz auftritt. Dies ist in Verbindung mit den gegebenenfalls vorhandenen Zwischenverpackungen mit anzugeben.
- Bei der Übermittlung der Ergebnisse bezüglich der MOAH-Fractionen kann es insbesondere in der Teilprobe 02 (Lebensmittel) zu Interferenzen kommen, sofern im Lebensmittel Siloxane vorhanden sind. Eine Auswertung ist dann nicht möglich. In diesem Fall sollte das Ergebnis nicht übermittelt werden.

Tab. 7-5: Beispiel für die Datenübermittlung für die Bestimmung von Mineralölen

Ausgewählte Datenfelder	Teilprobe 01: Verpackungsmittel	Teilprobe 02: verpacktes LM	Teilprobe 02: Tenax-Migrat	Teilprobe 03 (optional): z. B. Innenbeutel aus Polyethylen
Proben-Nr.	z. B. 2018-001501	z. B. 2018-001501	z. B. 2018-001501	z. B. 2018-001501
Teilproben-Nr.	01	02	02	03
Matrix-Kode (K03)*	z. B. 861050	z. B. 150600	z. B. 861050	z. B. 861030
Matrix-Text	Verpackungsmittel aus Papier, Karton, Pappe	Reis	Verpackungsmittel aus Papier, Karton, Pappe	Verpackungsmittel aus Kunststoff
Zusatzangaben zur Matrix, Kode (K06)*	z. B. 61	-	-	-
Zusatzangaben zur Matrix, Text	z. B. recycelt	-	-	-
Be- und Verarbeitungszustand der Matrix, Kode (K12)	z. B. 803	-	-	-
Be- und Verarbeitungszustand der Matrix, Text	z. B. bedruckt	-	-	-
Parameter – Kode (K16)*	z. B. 1700457	z. B. 1700457	z. B. 1700457	z. B. 1700457
Parameter - Text	z. B. Mineralöl aromatische Kohlenwasserstoffe (MOAH, >C16 bis <=C25)	z. B. Mineralöl aromatische Kohlenwasserstoffe (MOAH, >C16 bis <=C25)	z. B. Mineralöl aromatische Kohlenwasserstoffe (MOAH, >C16 bis <=C25) sowie die Migrationsbedingungen	z. B. Mineralöl aromatische Kohlenwasserstoffe (MOAH, >C16 bis <=C25)
Bezugsparameter, Kode (K16)*	1700259	1700172	1700371	1700216
Bezugsparameter, Text	Verpackung	Migrat	Lebensmittelsimulanz E (Poly(2,6-diphenyl-p-phenylenoxid); MPPO) TENAX	Angebotsform
Untersuchte Probenbestandteile (K14)*	-	02	-	62
Untersuchte Probenbestandteile, Text	-	Packungsinhalt	-	Innenbeutel der Verpackung
Messergebnis (K19)*	z. B. 30	z. B. 0,5	z. B. 5	z. B. 34
Maßeinheit, Kode (K17)*	03	03	04	03
Maßeinheit, Text	Milligramm (mg)	Milligramm (mg)	Mikrogramm (µg)	Milligramm (mg)
Bezugsmaßeinheit, Kode (K18)*	01	01	31	01
Bezugsmaßeinheit, Text	Kilogramm (kg)	Kilogramm (kg)	Quadratdezimeter (dm ²)	Kilogramm (kg)

Ausgewählte Datenfelder	Teilprobe 01: Verpackungsmittel	Teilprobe 02: verpacktes LM	Teilprobe 02: Tenax-Migrat	Teilprobe 03 (optional): z. B. Innenbeutel aus Polyethylen
Methodensammlung, Kode (K21)*	99	99	99	99
Methodensammlung, Text	Nicht in einer offiziellen Sammlung enthaltene Methode	Nicht in einer offiziellen Sammlung enthaltene Methode	Nicht in einer offiziellen Sammlung enthaltene Methode	Nicht in einer offiziellen Sammlung enthaltene Methode
Kommentarfeld	MHD MM/JJJJ	MHD MM/JJJJ und das Datum des Untersuchungsbeginn	MHD MM/JJJJ	MHD MM/JJJJ

* Angabe des jeweiligen ADV-Katalogs in Klammern.

7.2.3.5 Bestimmung von Formaldehyd und Melamin

Die Ergebnisse der Materialidentifizierung sind mit den Parameterkodes für die einzelnen Kunststoffe gem. Katalog Nr. 16 als qualitatives Ergebnis (positiv/negativ) mitzuteilen. Im Kommentarfeld Angabe der verwendeten Methode zur Materialbestimmung (z. B. §FTIR) in Verbindung mit dem identifizierten Kunststoff Melaminharz, Harnstoff-Formaldehyd-Harz oder Phenol-Formaldehyd-Harz).

Gemäß Art. 17 der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 sollen für bestimmte Bedarfsgegenstände die Migrationswerte unter Anwendung eines Verhältnisses Oberfläche zu Volumen von 6 dm² je kg Lebensmittel ausgedrückt werden.

Davon abweichend sollen als Migrationswerte, einheitlich die Werte, die unter Anwendung des tatsächlichen Verhältnisses Oberfläche zu Volumen bei der tatsächlichen oder geplanten Verwendung ermittelt wurden, angegeben werden.

Aus Gründen der einheitlichen Datenübertragung müssen die Teilproben klar zugeordnet sein. Daher sind für die Teilproben folgende Zuordnung anzuwenden:

Teilprobennummer 01:

Materialidentifizierung mit Parameter z. B. Melaminharzpressmassen

Freiwillig: Es kann zusätzlich der Beanstandungsgrund Kode 41 (Katalog Nr. 7) übermittelt werden, wenn anhand der Materialidentifizierung festgestellt wird, dass eine irreführende Auslobung der Verwendung eines „natürlichen“ Rohstoffes (z. B. Bambus, Mais) vorliegt.

Teilprobennummer 02:

Ergebnis der 3. Migration mit Parametern: z. B. Formaldehyd und/oder Melamin

Teilprobennummer 03:

Ergebnis der 5. Migration mit Parametern: z. B. Formaldehyd und/oder Melamin

Die Ergebnisse der Bestimmung von Formaldehyd bzw. Melamin werden in [mg/kg] (Maßeinheit Milligramm: Kode 03 (Katalog Nr. 17); Bezugsmaßeinheit Kilogramm: Kode 01 (Katalog Nr. 18) übermittelt (s. a. Tab. 7-6).

Tab. 7-6: Beispiel für die Datenübermittlung für Formaldehyd und Melamin in Lebensmittelbedarfsgegenständen

Ausgewählte Datenfelder	Material-identifizierung	3. Migration	5. Migration
Probennummer	z. B. 2018-003211	z. B. 2018-003211	z. B. 2018-003211
Teilprobennummer	01	02	03
Matrix – Code (K03)*	863030	863030	863030
Matrix – Text	Gegenstand zum Verzehr von Lebensmitteln aus Kunststoff	Gegenstand zum Verzehr von Lebensmitteln aus Kunststoff	Gegenstand zum Verzehr von Lebensmitteln aus Kunststoff
Beanstandungsgrund – Code (K07)* - <i>freiwillig</i>	41	-	-
Beanstandungsgrund-Text	Irreführende Bezeichnung, Aufmachung von Bedarfsgegenständen mit Lebensmittelkontakt	-	-
Parameter – Code (K16)*	z. B. 5100018	z. B. 5100085	z. B. 5100085
Parameter – Text	z. B. Melaminharzpressmassen	z. B. Melamin	z. B. Melamin
Bezugsparameter-Code (K16)*	1700216	1700366	1700366
Bezugsparameter – Text	Angebotsform	Lebensmittelsimulanz B (3 Gew.-% Essigsäure)	Lebensmittelsimulanz B (3 Gew.-% Essigsäure)
Maßeinheit-Code (K17)*	90	03	03
Maßeinheit – Text	Qualitativer Nachweis	Milligramm (mg)	Milligramm (mg)
Bezugsmaßeinheit – Code (K18)*	99	01	01
Bezugsmaßeinheit – Text	Keine Angabe	Kilogramm (kg)	Kilogramm (kg)
Messergebnis (K19)*	03 oder 04 bzw. 05	z. B. 0,5	z. B. 0,5
Messergebnis – Text	positiv, negativ bzw. fraglich; verdächtig	-	-
Methodensammlung – Code (K21)*	99	99	99
Methodensammlung – Text	Nicht in einer offiziellen Sammlung enthaltene Methode	Nicht in einer offiziellen Sammlung enthaltene Methode.	Nicht in einer offiziellen Sammlung enthaltene Methode.
Kommentarfeld	z. B. §FTIR §	-	-

* Angabe des jeweiligen ADV-Katalogs in Klammern.

7.3 Datenübermittlung zum Projekt-Monitoring (Lebensmittel)

Die allgemeinen Hinweise im Abschnitt 7.1 sind ebenfalls zu beachten.

Um eine eindeutige Zuordnung der übermittelten Untersuchungsergebnisse zu den Monitoring-Projekten zu gewährleisten, werden weiterhin folgende Regelungen getroffen:

- Als Probeentnahme- und Mitteilungsgrund ist der Kode 73 (Monitoring-Projektprobe) einzutragen.
- Ist die Anlage von Teilproben notwendig, wird jede Teilprobe, identifiziert durch Proben- und Teilprobennummer, nur einem Projekt zugeordnet. Wird eine Probe für verschiedene Projekte, d. h. auf verschiedene Stoffgruppen, untersucht, so sind verschiedene Proben- bzw. Teilprobennummern für jedes Projekt zu vergeben und die Messergebnisse den Teilprobennummern zuzuordnen.
- Die Zugehörigkeit einer Teilprobe zu einem Projekt erfolgt durch Eintragung des Textes „M2018-P99“ im Feld Kommentar des Stammsatzes. Dabei ist die 99 durch die zweistellige Projektnummer zu ersetzen
- Zur Gewährleistung der Konsistenz der Datenbestände beim BVL und bei den federführenden Ämtern wird die Datenübermittlung gemäß eines Beschlusses des Ausschusses Monitoring vom Juni 2005 wie folgt geregelt:
Die Untersuchungseinrichtungen melden die Projektdaten, wie auch die anderen Monitoringdaten, im AVV DÜb-Format an das BVL. Das BVL übergibt zum Projektende bzw. zu anderen vereinbarten Terminen die Projektdaten im EXCEL-Format an die Federführenden der Projekte.

Projekt P03 „Pflanzenschutzmittelrückstände in teilweise gegorenen Traubenmosten“

- Zur Datenübermittlung ist die Verwendung der Matrixkodes 339050 ungeeignet, da bei diesem Matrixkode eine Unterscheidung in teilweise gegorenen Traubenmost, rot bzw. weiß nicht möglich ist.
- Zur Unterscheidung sind eindeutige Matrixkodes zu verwenden: 339051 Traubenmost teilweise gegoren weiß, 339052 Traubenmost teilweise gegoren rot und 339053 Traubenmost teilweise gegoren rosé
- Verarbeitungsfaktoren, die zur Bewertung des Stoffnachweises herangezogen wurden, sind im Feld „Kommentar zur Datenübermittlung“ mitzuteilen.

Für Pflanzenschutzmittelrückstände sind die stoffspezifischen Verarbeitungsfaktoren des BfR (BfR-Datensammlung zu Verarbeitungsfaktoren für PSM-Rückstände; Stand 20.10.2011) heranzuziehen (s. a. allg. Hinweise unter 7.2.1 zur DÜb von Rückständen von Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmitteln). Existiert für einen Parameter kein Verarbeitungsfaktor, wird gemäß Durchführungsverordnung (EU) Nr. 2015/5951 ein Standardwert von 1 verwendet.

Projekt P04 „Bestimmung von Elementen in getrockneten Algen (Meeresalgen)“

Zur Deklaration eines Warnhinweises bezüglich Iod ist im Kommentarfeld einzutragen:

- „Iod: ja“ bzw.
- „Iod: nein“

Übermittlung der deklarierten Algenart über den Matrix-Kode (Etikettierung).