



## 1. Ziel und Zweck:

Zielsetzung der vorliegenden Arbeitsanweisung ist die Beschreibung der Vorgangsweise und der Verantwortlichkeiten bei der Entnahme von Produktproben bei Verarbeitungsbetrieben und landwirtschaftlichen Betrieben.

Die vorliegende Arbeitsanweisung wurde gemäß der Richtlinie 2002/63/EG und des DM vom 23.07.03 verfasst.

## 2. Anwendung:

Diese Arbeitsanweisung gilt für alle Probenentnahmen.

## 3. Zuständigkeiten:

Beschreibung der einzelnen Zuständigkeiten siehe Absatz 5.

## 4. Begriffe

Zu beprobende Partie:

Identifizierbare Menge von Produkten, deren Eigenschaften als gleichartig angenommen werden.

Elementarprobe:

Probe, die an einer einzigen Stelle der Partie oder des Grundstückes entnommen wurde.

Gesamtprobe:

Gesamtheit aller Elementarproben, die von derselben Partie oder demselben Grundstück entnommen wurden.

Endprobe:

Gesamtprobe, oder repräsentativer Teil der Gesamtprobe, erhalten mittels Reduktion derselben.

Erstellt: GF	Geprüft: QMB	Freigegeben: GF
Datum:	Datum:	Datum:



## 5. Ablauforganisation:

### 5.1. Probeentnahmen in den Vermarktungsbetrieben

Fruchtproben in den Vermarktungsbetrieben werden üblicherweise bei der Anlieferung, eventuell auch bei der Auslagerung der Ware entnommen, um zu überprüfen, ob Rückstände von Pflanzenschutzmitteln vorhanden sind, die im jeweiligen Programm nicht erlaubt sind und ob die vom Programm zugelassene Rückstandshöchstmenge eingehalten werden. Um möglichst aussagekräftige und vergleichbare Analyseergebnisse zu erhalten und in Anbetracht der Folgen, welche ein Analyseergebnis für den Betrieb nach sich ziehen kann, muss die Probeentnahme gemäß nachfolgendem einheitlichem Standard durchgeführt werden.

#### 5.1.1. Durchführung der Probenentnahme:

Die Elementarproben müssen immer an verschiedenen Punkten der ausgewählten Partie (Großkiste/n oder verpackte Ware) entnommen werden und die Anzahl/Menge sollte sich wie folgt zusammensetzen:

##### Großkisten:

<b>Partie in Kg.</b>	<b>Mindestanzahl der Großkisten</b>
unter 500	1
von 501 bis 2000	2
von 2001 bis 5000	3
über 5000	5

##### Verpackte Ware:

<b>Anzahl Colli der Partie</b>	<b>Mindestanzahl Colli</b>
von 1 bis 25	1
von 26 bis 100	5
von 101 bis 300	7
von 301 bis 500	9
von 501 bis 1000	10
über 1000	15

#### 5.1.2. Vorbereitung der Gesamt- und Endprobe

Die Gesamtprobe kann auch als Endprobe verwendet werden,

Wenn die Gesamtprobe zu groß ist, erhält man die Endprobe mittels einer geeigneten Methode zur Reduktion der Gesamtprobe; z.B. die Gesamtprobe wird in Viertel aufgeteilt und zwei diagonal gegenüberliegenden Viertel werden entfernt. Sollte die verbleibende Menge immer noch zu groß sein, wird sie neuerlich vermischt und auf die beschriebene Weise bis zum Erreichen der notwendigen Anzahl verringert.



Werden Proben an Labors für die Durchführung der Rückstandsanalysen verschickt, müssen, um eventuelle Beanstandungen der Ergebnisse berücksichtigen zu können, 3 Proben gezogen werden. Eine Probe wird ans Labor geschickt, eine wird im Vermarktungsbetrieb bzw. beim zentralen Verband und eine bei der Südtiroler Qualitätskontrolle, aufbewahrt.

## 5.2. Probenentnahmen in den landwirtschaftlichen Betrieben

Vorausgeschickt, dass es keine offizielle Methode für die Entnahme von Proben für Rückstandsanalysen während der Vegetationsphase gibt, sind dafür die folgenden Anweisungen zu berücksichtigen.

### 5.2.1. Durchführung der Probenentnahme

In jedem Betrieb und für jede Sorte müssen mehrere Elementarproben entnommen sowie einheitliche und repräsentative statistische Methoden (z.B. Kreuzproben, usw.) angewandt werden.

Frucht- und Blattproben müssen immer in einer Höhe von 1-1,5 Meter vom Boden entnommen werden. Bodenproben müssen auf dem Baumstreifen von der obersten Bodenschicht bis zu einer Tiefe von 10 cm entnommen werden.

Die zu entnehmende Anzahl der Elementarproben wird aufgrund der Größe der Kontroll-Anbaufläche festgelegt.

Fläche in mq.	Mindestanzahl der Elementarproben
unter 2000 m <sup>2</sup>	1
von 2001 bis 5000 m <sup>2</sup>	3
von 5001 bis 10000 m <sup>2</sup>	5
Jede 5000 m <sup>2</sup> zusätzlich	Jeweils 1 Probe zusätzlich

### 5.2.2. Vorbereitung der Gesamt- und Endprobe

Die Proben müssen auf der gesamten Kontrollfläche gemäß gewählter Methodik entnommen werden.

Jede Elementarprobe muss dieselbe Anzahl und Größe an Früchten, Gemüse, Blättern, usw. enthalten.

Für die Probenentnahme sind jene Zonen auszuschließen, wo verschiedene Faktoren das Ergebnis der Analyse beeinflussen könnten (Fremdeintrag von angrenzenden Kulturen in Randreihen; Einrichtungen oder Gebäude, welche die Verteilung der Pflanzenschutzmittel beeinträchtigen, usw.)

Die Elementarproben werden dann zu einer Gesamtprobe zusammengefasst.

Wenn die Gesamtprobe zu groß ist, erhält man die Endprobe mittels einer geeigneten Methode zur Reduktion der Gesamtprobe; z.B. die Gesamtprobe wird in Viertel aufgeteilt und zwei diagonal gegenüberliegenden Viertel werden entfernt. Sollte die verbleibende Menge immer noch zu groß sein, wird sie neuerlich vermischt und auf die beschriebene Weise bis zum Erreichen der notwendigen Anzahl verringert.



Jede Fruchtprobe (Endprobe) bei mittelgroßen Frischeerzeugnissen muss aus mindestens 10 Früchten bestehen und mindestens 1 kg wiegen. Jede Blattprobe muss mindestens 100 g und jede Bodenprobe muss mindestens 500 g wiegen.

Werden Proben an Labors für die Durchführung der Rückstandsanalysen verschickt, müssen, um eventuelle Beanstandungen der Ergebnisse zu handhaben, 3 Proben gezogen werden. Eine Probe wird ans Labor geschickt, eine wird im Betrieb bzw. im Vermarktungsbetrieb und die andere bei der Südtiroler Qualitätskontrolle aufbewahrt.

### **5.3. Vorsichtsmaßnahmen**

Während der Durchführung von Probeentnahmen müssen alle Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um eine Verunreinigung der Proben zu vermeiden. Bei der Probeentnahme sind deshalb Einweg-Handschuhe zu tragen, die für jede Probe zu wechseln sind. Jede Probe muss in ein sauberes, inertes Behältnis gegeben werden, welches vor Verschmutzung und Beschädigung während des Transportes ausreichend Schutz bietet. Das Behältnis muss fachgemäß verschlossen und eindeutig gekennzeichnet werden.

### **5.4. Kennzeichnung der Proben**

Die Proben werden mit Siegeln verschlossen, welche mit dem Firmenlogo und einer fortlaufenden Nummer gekennzeichnet sind.

#### **Laborprobe**

Die Probe, welche für das Labor bestimmt ist, wird mit einem weißen Siegel verschlossen.

#### **1. Gegenprobe**

Die Probe, welche der überprüfte Betrieb aufbewahrt, wird mit einem blauen Siegel verschlossen.

#### **2. Gegenprobe**

Die Probe, welche der Probenehmer aufbewahrt, wird mit einem roten Siegel verschlossen.

### **5.5. Lagerung der Produktproben**

#### **5.5.1. Zwischenlagerung der Analyseproben**

Damit die Proben in einem guten Zustand zur Untersuchung gelangen, sind sie während des Kontrolltages in möglichst kühler und schattiger Umgebung (z.B. in Kühlboxen) aufzubewahren. Allabendlich müssen die Analyseproben in die dafür vorgesehene Kühlzelle im Kellergeschoss (+2°C) gebracht werden, wo sie bis zum Transport ins Labor zwischengelagert werden.



## **5.5.2. Lagerung der Gegenproben**

### **5.5.2.1. Lagerung der 1. Gegenprobe**

Die Gegenproben sind bei einer Temperatur von ca. 2°C für mindestens 30 Tage sicher zu verwahren.

### **5.5.2.2. Lagerung der 2. Gegenprobe**

Die Blattgegenproben sind bei einer Temperatur unterhalb von -10°C im Gefrierschrank im Büro der SQK aufzubewahren.

Die Frucht- und Bodengegenproben sind bei einer Temperatur von +2°C in einer Kühlzelle aufzubewahren.

## **5.5.3. Überwachung der Lagertemperatur**

Der Temperaturverlauf für die von der SQK gelagerten Gegenproben wird einmal in der Woche überwacht und protokolliert. Einmal im Monat wird überprüft, ob die Temperatur in der Anzeige mit der effektiven Temperatur übereinstimmt. Verantwortlich für die Überprüfungen ist der Qualitätsbeauftragte. Die Techniker sind angehalten, beim Öffnen der Lager auf die Temperaturanzeige zu achten.

## **5.5.4. Abweichungen**

Wenn Abweichungen auftreten, so werden diese dem Qualitätsbeauftragten gemeldet, welcher die notwendigen Korrekturmaßnahmen definiert und umsetzt.

## **5.6. Weiterleitung der Produktproben an die Labors**

Die Produktproben dürfen nur an von der Südtiroler Qualitätskontrolle zugelassene Labors verschickt werden. Die Probe wird immer zusammen mit einem Begleitbrief verschickt.

## **6. Dokumentation:**

Für jede Probeentnahme muss ein Protokoll ausgefüllt werden (FO 11 bzw. programmspezifisches Formular).

Für die Überwachung der Lagertemperatur wird das Formular FO 13 ausgefüllt.