II

(Nicht veröffentlichungsbedürftige Rechtsakte)

KOMMISSION

ERSTE RICHTLINIE DER KOMMISSION

vom 6. Oktober 1987

zur Festlegung der Gemeinschaftsmethoden für die Probenahme von Dauermilcherzeugnissen

(87/524/EWG)

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft,

gestützt auf die Richtlinie 85/591/EWG des Rates vom 20. Dezember 1985 zur Einführung gemeinschaftlicher Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die Kontrolle von Lebensmitteln (1), insbesondere auf Artikel 1 Absatz 1,

in Erwägung nachstehender Gründe:

in der Richtlinie 76/118/EWG des Rates vom 18. Dezember 1975 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über bestimmte Sorten eingedickter Milch und Trockenmilch für die menschliche Ernährung (2), zuletzt geändert durch die Akte über den Beitritt Spaniens und Portugals, sind Gemeinschaftsregeln über die Zusammensetzung, den Gebrauch von Bezeichnungen, die Herstellungsmerkmale, und die Etikettierung der betreffenden Erzeugnisse festgelegt.

Gemäß Artikel 1 Absatz 1 der Richtlinie 85/591/EWG müssen Probenahmen zur Feststellung der Zusammensetzung, der Herstellungsmerkmale, der Verpackung oder Etikettierung dieser Erzeugnisse nach Gemeinschaftsmethoden erfolgen.

Es ist angezeigt, eine erste Reihe solcher Methoden, für die die entsprechenden Vorarbeiten abgeschlossen sind, festzulegen.

Die in dieser Richtlinie vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Lebensmittelausschusses —

HAT FOLGENDE RICHTLINIE ERLASSEN:

Artikel 1

Die Mitgliedstaaten treffen alle zweckdienlichen Vorkehrungen, damit die im Anhang aufgeführten Probenahmen gemäß den darin beschriebenen Methoden erfolgen.

Artikel 2

Die Mitgliedstaaten erlassen die erforderlichen Maßnahmen, um dieser Richtlinie spätestens bis zum 6. April 1989 nachzukommen. Sie setzen die Kommission unverzüglich davon in Kenntnis.

Artikel 3

Diese Richtlinie ist an alle Mitgliedstaaten gerichtet.

Brüssel, den 6. Oktober 1987

Für die Kommission

COCKFIELD

Vizepräsident

(1) ABl. Nr. L 372 vom 31. 12. 1985, S. 50.
(2) ABl. Nr. L 24 vom 30. 1. 1976, S. 49.

ANHANG

METHODEN ZUR PROBENAHME FÜR DIE CHEMISCHE ANALYSE VON BESTIMMTEN SORTEN EINGEDICKTER MILCH UND TROCKENMILCH FÜR DIE MENSCHLICHE ERNÄHRUNG

I. ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN

1. **Verwaltungsvorschriften**

1.1. *Personal*

Die Probenahme soll von einer mit den in dem Mitgliedstaat geltenden Vorschriften qualifizierten und zugelassenen Person vorgenommen werden.

1.2. *Verschließen und Kennzeichnen der Proben*

Jede offizielle Probe wird am Ort der Entnahme versiegelt und gemäß den Vorschriften des Mitgliedstaats gekennzeichnet.

1.3. *Parallelproben*

Für die Analysen sind mindestens zwei gleiche Proben gleichzeitig zu entnehmen. Vorbehaltlich der noch auszuarbeitenden Gemeinschaftsbestimmungen hängt die Anzahl der zu entnehmenden Proben von den entsprechenden einzelstaatlichen Rechtsvorschriften der einzelnen Mitgliedstaaten ab.

Die Proben sind dem Laboratorium so bald wie möglich nach der Probenahme zuzusenden.

1.4. *Protokoll*

Der Probe ist ein Entnahmebericht beizufügen, der gemäß den Rechtsvorschriften des Mitgliedstaates erstellt wird.

2. **Geräte für die Probenahme**

Eigenschaften

Alle Geräte müssen für die Probenahme geeignet sein und keine Veränderungen der Probe bewirken, die die Analysenergebnisse beeinflussen. Die Verwendung von Geräten aus rostfreiem Stahl wird empfohlen. Alle Oberflächen sollen glatt und frei von Kratzern und alle Ecken abgerundet sein.

Die Geräte für die Probenahmen müssen den Anforderungen genügen, die für jedes der zu prüfenden Erzeugnisse festgelegt sind.

3. **Probenbehälter**

Eigenschaften

Die Behälter und die Verschlüsse für die Proben sollen aus Werkstoffen bestehen und so gestaltet sein, daß die Probe angemessen gegen jede mögliche Veränderung geschützt ist, die das Ergebnis der nachfolgenden Analyse oder Untersuchungen beeinflussen kann. Zu den geeigneten Werkstoffen gehören Glas, einige Metalle und einige Kunststoffe. Der Behälter sollte vorzugsweise undurchsichtig sein. Wenn lichttransparente Behälter benutzt werden, sollen diese mit Inhalt an einem dunklen Ort aufbewahrt werden.

Die Behälter und die Verschlüsse müssen sauber und trocken sein. Die Form und das Fassungsvermögen der Behälter müssen den Anforderungen entsprechen, die für das zu prüfende Erzeugnis festgelegt sind.

Einweg-Kunststoffbehälter, Behälter aus mit Aluminiumfolie beschichtetem Kunststoff und geeignete Kunststoffbeutel mit entsprechenden Verschlüssen können benutzt werden.

Andere Behälter als Plastikbeutel müssen dicht verschlossen werden können, entweder mit einem geeigneten Stopfen oder durch Metall- oder Kunststoff-Schraubkappen, die erforderlichenfalls mit einer feuchtigkeitsdichten, unlöslichen, nicht-absorbierenden und fettresistenten Kunststoffbeschichtung ausgekleidet sind, so daß jede Beeinflussung des Geruches, des Geschmacks, der Eigenschaften oder der Zusammensetzung der Probe vermieden wird.

Werden Stopfen verwendet, so sollen diese aus nicht-absorbierendem, geruchlosen Material bestehen.

4. **Technik der Probenahme**

Der Probenbehälter soll unmittelbar nach der Probeentnahme verschlossen werden.

5. **Aufbewahrung und Lagerung der Proben**

Die Lagertemperatur vor dem Transport der Proben der verschiedenen Erzeugnisse soll 25 °C nicht überschreiten. Die Lagertemperatur soll so rasch wie möglich nach der Probenahme erreicht werden.

6. **Beförderung der Proben**

Die Proben sollen so rasch wie möglich nach der Probenahme (nach Möglichkeitz innerhalb von 24 Stunden) zu dem Untersuchungslabor befördert werden. Während der Beförderung sind Vorsichtsmaßnahmen zu treffen, um eine Beeinträchtigung durch gasförmige Kontaminationen, direktes Sonnenlicht und Temperaturen von mehr als 25 °C zu vermeiden.

II. METHODE 1 : ENTNAHME EINGEDICKTER MILCH

1. Anwendungsbereich

Diese Methode ist zur Probenahme für die chemische Analyse folgender Milchsorten anzuwenden :

— Kondensmilch, ungezuckerte Kondensmilch oder kondensierte Vollmilch,
— Kondensmagermilch, ungezuckerte Kondensmagermilch, kondensierte Magermilch, ungezuckerte kondensierte Magermilch,
— teilentrahmte Kondensmilch oder ungezuckerte teilentrahmte Kondensmilch,
— Kondensmilch mit hohem Fettgehalt oder ungezuckerte Kondensmilch mit hohem Fettgehalt,
— gezuckerte Kondensmilch oder gezuckerte kondensierte Vollmilch,
— gezuckerte Kondensmagermilch oder gezuckerte kondensierte Magermilch,
— gezuckerte teilentrahmte Kondensmilch oder gezuckerte teilentrahmte kondensierte Milch.

2. Geräte

2.1. *Allgemeine Bemerkungen*

Vergleiche Absatz 2 der allgemeinen Bestimmungen.

2.2. *Rührstäbe mit Lochscheibe und Rührer*

Rührstäbe und Rührer zur Durchmischung von Flüssigkeiten in großen Mengen müssen über eine für eine entsprechende Durchwirbelung des Produkts ausreichend große Fläche verfügen, ohne die Entwicklung von ranzigem Geschmack oder Geruch zu fördern. Mit Rücksicht auf die unterschiedlichen Formen und Größen der Behälter lassen sich keine spezifischen Ausführungen von Rührstäben für jeden Zweck empfehlen ; sie müssen jedoch so ausgeführt sein, daß sie ein Zerkratzen der Innenflächen der Probenbehälter während des Rührens verhindern.

Die Geräte sind bereits in Absatz 2 der allgemeinen Bestimmungen beschrieben worden.

Ein Rührstab, der als für die Durchmischung von Flüssigkeiten in Eimern oder Kannen geeignet empfohlen werden kann (siehe Abbildung 1) hat die folgenden ungefähren Abmessungen : eine Scheibe mit einem Durchmesser von 150 mm, die mit 6 Löchern mit einem Durchmesser von 12,5 mm auf einen Kreis mit einem Durchmesser von 100 mm versehen ist, ist in ihrer Mitte mit einem nicht aus Metall bestehenden Stab verbunden, der am anderen Ende zu einem schlaufenförmigen Griff geformt ist. Die Länge des Stabes einschließlich des Griffs beträgt etwa 1 m.

Ein geeigneter Rührstab für die Verwendung in Kleintanks hat die folgenden ungefähren Abmessungen (siehe Abbildung 2) : ein Stab von mindestens 2 m Länge ist mit einer Scheibe mit einem Durchmesser von 300 mm verbunden ; die Scheibe ist mit 12 Löchern mit einem Durchmesser von jeweils 30 mm versehen, die sich auf einem Kreis mit einem Durchmesser von 230 mm befinden. Zur Mischung des Inhalts großer Gefäße ist mechanisches Rühren mit sauberer Preßluft empfehlenswert. Dabei ist ein minimaler Luftdruck und ein minimales Volumen zu verwenden, um die Entwicklung ranzigen Geschmacks und Geruchs zu verhindern.

Bemerkung : Sofern in dieser Richtlinie „saubere Preßluft" vorgeschrieben wird, ist es erforderlich, Preßluft zu verwenden, aus der sämtliche Verunreinigungen (einschl. Öl, Wasser und Staub) entfernt worden sind.

2.3. *Rührer*

Das Rührgerät muß ein breites Blatt haben. Es muß lang genug sein, um bis zum Boden des Behälters zu reichen. Eine Seite des Rührers sollte genau der Form des Behälters angepaßt sein (Abbildung 3).

2.4. *Schöpflöffel*

Ein Schöpflöffel geeigneter Größe und Form für die Entnahme von Proben ist in Abbildung 4 dargestellt. Der Schöpflöffel muß mit einem festen Stiel von mindestens 150 mm versehen sein. Das Fassungsvermögen des Schöpflöffels muß mindestens 50 ml betragen. Es ist vorteilhaft, wenn der Stiel umgebogen ist. Die verjüngte Form des Bechers ermöglicht ein Ineinanderstapeln der Schöpflöffel.

Alternativ dazu kann ein Schöpflöffel von gleichem Fassungsvermögen verwendet werden, der jedoch parallele Seiten aufweist, die in 5 gleiche Abschnitte graduiert sind, die es erleichtern, entsprechende Proben aus Warensendungen zu entnehmen, die in mehr als einem Behälter aufbewahrt werden.

2.5. *Stab*

Rund, etwa 1 m lang, 35 mm Ø.

2.6. *Behälter*

Zur Entnahme von Teilproben, Fassungsvermögen 5 l, weithalsig.

2.7. *Löffel oder Spatel*

Mit breitem Blatt.

2.8. *Probenbehälter*

Siehe Abschnitt 3 der allgemeinen Bestimmungen.

3. **Verfahren**

3.1. *Probenahme bei ungezuckerter eingedickter Milch*

Es ist eine Probe von mindestens 200 g zu entnehmen.

3.1.1. Die Probe ist durch Auf- und Abbewegen mit einem Rührstab, durch Rühren mit einem Rührer, durch mechanische Bewegungen, durch Umfüllen von einem Behälter in einen anderen oder mit Hilfe sauberer Preßluft (vgl. Punkt 2.2) gründlich durchzumischen, bis ausreichende Homogenität erreicht ist.

Die Probe ist unmittelbar nach dem Durchmischen mit einem Schöpflöffel zu entnehmen. Wenn das Erzielen ausreichender Homogenität Schwierigkeiten bereitet, sind Proben von verschiedenen Seiten des Behälters zu entnehmen, so daß sich eine Gesamtprobe von mindestens 200 g ergibt.

Wenn eine Probe aus einer Mischung von Teilproben besteht, ist dieses auf dem Etikett der Probe oder im beigefügten Protokoll anzugeben.

3.1.2. Fertigpackungen

Eine unbeschädigte, ungeöffnete Fertigpackung wird zur Probenahme verwendet. Möglichst sind ein oder mehrere Fertigpackungen derselben Partie oder derselben Kennzeichennummer zu nehmen, um eine Probe von mindestens 200 g zu erhalten.

3.2. *Entnahme von gezuckerter eingedickter Milch*

3.2.1. Allgemeines

Die Probenahme von in Großbehältern abgefüllter eingedickter gezuckerter Milch kann große Schwierigkeiten bereiten, insbesondere wenn das Produkt nicht homogen und hochviskos ist. Probleme bei der Probenahme können durch das Vorkommen großer Saccharose- oder Laktosekristalle, durch Ausfällung verschiedener Salze, die durch das gesamte Produkt verteilt oder an den Wänden haftend auftreten können oder durch das Vorkommen von Klumpen verursacht werden. Derartige Bedingungen werden erkennbar, wenn man einen Probenahmestab in den Produktbehälter einführt und wieder herauszieht, nachdem man einen möglichst großen Bereich des Behälters erfaßt hat. Sofern die Größe der Zuckerkristalle 6 mm nicht überschreitet, kann davon ausgegangen werden, daß sie die Schwierigkeiten bei der Probenahme nicht verursacht haben. Wenn das Produkt nicht homogen ist, ist dies auf dem Etikett der Probe und im beigefügten Protokoll anzugeben. Da eingedickte gezuckerte Milch häufig bei Temperaturen der Außenatmosphäre gelagert wird, wird zur Erzielung einer repräsentativen Probe empfohlen, den Inhalt auf eine Temperatur von mindestens 20 °C zu bringen.

3.2.2. Verfahren

Es ist eine Probe von mindestens 200 g zu entnehmen.

— Offene Behälter

Ein Ende des Behälters wird vor dem Öffnen gründlich gereinigt und getrocknet, um zu verhindern, daß Fremdsubstanzen während des Öffnungsvorganges in den Behälter gelangen. Der Inhalt wird unter Verwendung eines Rührers (siehe Abbildung 3) durchgemischt. Mit dem Rührerblatt werden Wände und Boden abgeschabt, um daran anhaftendes Produkt zu entfernen. Der Inhalt ist durch eine Kombination rotierender und vertikaler Bewegungen mit einem diagonal gehaltenen Rührer gründlich zu durchmischen, wobei darauf zu achten ist, daß das Einarbeiten von Luft in die Probe vermieden wird. Der Rührer wird herausgenommen und die an ihm haftende eingedickte Milch mit einem Spatel oder Löffel in einen 5 Liter-Behälter abgestreift (2.6). Das Mischen und Herausnehmen des Rührers wird wiederholt, bis 2-3 Liter gesammelt sind. Nach Durchmischen bis zur Homogenität wird eine Probe von mindestens 200 g entnommen.

— Geschlossene Behälter (Trommeln) mit Spund am Ende oder an der Seite

Aus den in Abschnitt 3.2.1 beschriebenen Gründen ist eine Probenahme durch die Ausgußöffnung (Spundloch) nur bei eingedickter Milch möglich, die leicht fließt und eine gleichmäßige Konsistenz aufweist. Der Inhalt wird durchgemischt, indem ein Probenahmestab durch die Öffnung eingeführt und soweit wir möglich nach allen Richtungen bewegt und gerührt wird. Nach Herausnahme des Stabes wird, wie in 3.2.1. beschrieben eine Probe gesammelt. Alternativ kann man den Inhalt in ein geeignetes Gefäß laufen lassen, wobei darauf zu achten ist, daß soviel wie möglich vom ursprünglichen Inhalt erfaßt wird. Nach Durchmischen mit einem Rührer wird, wie in 3.2.1 beschrieben, eine Probe entnommen.

3.2.3. Probenahme von Produkten in kleinen Fertigpackungen

Eine unbeschädigte, ungeöffnete Fertigpackung wird zur Probenahme verwendet. Möglichst sind eine oder mehrere Fertigpackungen derselben Partie oder derselben Kennzeichennummer zu nehmen, um eine Probe von mindestens 200 g zu erhalten.

3.3. *Haltbarmachung, Lagerung und Transport der Proben*

(Vgl. Kapitel 5 und 6 der Allgemeinen Bestimmungen).

III. METHODE 2: PROBENAHME VON TROCKENMILCH

1. **Anwendungsbereich**

Diese Methode beschreibt die Probenahme für die chemische Analyse von:

— Milchpulver oder Vollmilchpulver
— Magermilchpulver,
— teilentrahmtes Milchpulver,
— Milchpulver mit hohem Fettgehalt.

2. **Geräte**

(Vgl. Absatz 2 der Allgemeinen Bestimmungen).

2.1. *Bohrer, die ausreichend lang sind, um den Boden des Produktbehälters zu erreichen*

Zugelassen sind Bohrer, die den Vorschriften in Teil IV des Anhangs 2 entsprechen.

2.2. *Löffel oder Spatel*

Mit breitem Blatt.

2.3. *Probenbehälter*

Siehe Absatz 3 der Allgemeinen Bestimmungen.

3. **Durchführung**

3.1. *Allgemeine Bemerkungen*

Es ist darauf zu achten, daß der Inhalt des Behälters während oder vor der Probenahme so wenig wie möglich Luftfeuchtigkeit aufnimmt. Der Behälter muß nach der Probenahme sorgfältig verschlossen werden.

3.2. *Probenahme für chemische Analysen*

Die zu entnehmende Probemenge soll mindestens 200 g betragen. Die saubere und trockene Probenahmesende (Bohrer) wird durch das Produkt hindurchgeführt, erforderlichenfalls wird hierzu der Behälter geneigt oder auf die Seite gelegt. Die Öffnung der Sonde wird nach unten gerichtet, das Einführen soll gleichmäßig erfolgen. Wenn die Sonde den Boden des Behälters erreicht, wird sie um 180° gedreht, wieder herausgezogen und der Inhalt in den Probenbehälter eingefüllt. Für die Menge von 200 g sind eine oder mehrere Entnahmen vorzunehmen. Sobald die genügende Probemenge gesammelt ist, wird der Probebehälter sofort verschlossen.

3.2.1. Probenahme von Produkten in Fertigverkaufspackungen

Eine unbeschädigte, ungeöffnete Fertigpackung wird zur Probenahme verwendet. Möglichst sind eine oder mehrere Fertigpackungen derselben Partie oder derselben Kennzeichennummer zu nehmen, um eine Probe von mindestens 200 g zu erhalten.

Anmerkung: Wenn es erforderlich ist, veränderliche Eigenschaften zu bestimmen, ist dieses Probenahmeverfahren stets anzuwenden.

3.3. *Erhaltung, Lagerung und Beförderung der Probe*

Siehe Punkt 5 und 6 der allgemeinen Bestimmungen.

IV. SONDEN FÜR DIE PROBENAHME VON NICHT VERPACKTER TROCKENMILCH

1. **Sondenarten**

Typ A: lang
Typ B: kurz
(Vergleiche Abbildung 5).

2. **Geräte**

Blatt und Halterung sollten aus poliertem Metall, möglichst aus rostfreiem Stahl bestehen.

Der Griff der langen Sonde sollte vorzugsweise aus rostfreiem Stahl angefertigt sein.

Die kurze Sonde sollte mit einem abnehmbaren Griff aus Holz oder Kunststoff versehen sein, der mit einem Bajonettverschluß auf die eigentliche Sonde aufgesetzt wird.

3. **Fertigungsweise**

3.1. Form, Material und Endbearbeitung sollten dem Gerät solche Eigenschaften geben, daß es leicht gereinigt werden kann.

3.2. Der hervorstehende Rand des Sondenblattes des Typs A soll genügend scharf sein, um als Schaber dienen zu können.

3.3. Die Spitze des Sondenblattes muß hinreichend scharf sein, um die Probenahme zu erleichtern.

4. **Hauptabmessungen**

Die Sonden sollen den in der nachstehenden Tabelle aufgeführten Maßen mit einer Toleranz von 10 % entsprechen :

(Abmessungen in Millimeter)

	Typ A lang	Typ B kurz
Länge des Sondenblattes	800	400
Dicke des Metalls des Blattes	1 bis 2	1 bis 2
Innendurchmesser der Sonde an der Spitze	18	32
Innendurchmesser der Sonde unter dem Griff	22	28
Schlitzweite an der Spitze	4	20
Schlitzweite unter dem Griff	14	14

5. **Hinweise zur Anwendung der Sonden**

5.1. In mehr oder weniger leicht fließende Pulver können die Sonden senkrecht eingeführt werden. Die Sonde (Bohrer) vom Typ A wird vollständig durch Drehen gefüllt und kann senkrecht zurückgezogen werden. Die Sonde (Bohrer) vom Typ B wird während des Einführens bereits vollständig gefüllt, muß aber beim Zurückziehen in geeigneter Stellung gehalten werden, um Verluste zum unteren Ende zu vermeiden.

5.2. Bei mehr oder weniger freifließendem Pulver werden die Behälter geneigt und die Sonden (Bohrer) fast horizontal mit dem Schlitz nach unten eingeführt und mit dem Schlitz nach oben wieder herausgezogen.

Angaben in mm

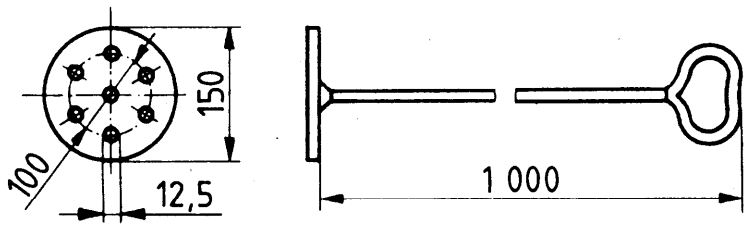


Abbildung 1: Geeigneter Rührstab für Kannen und Eimer

Angaben in mm

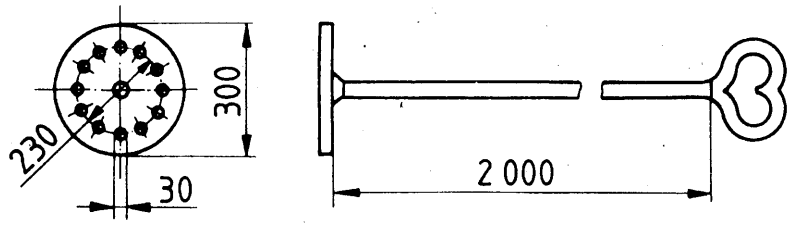


Abbildung 2: Geeigneter Rührstab für Kleintanks

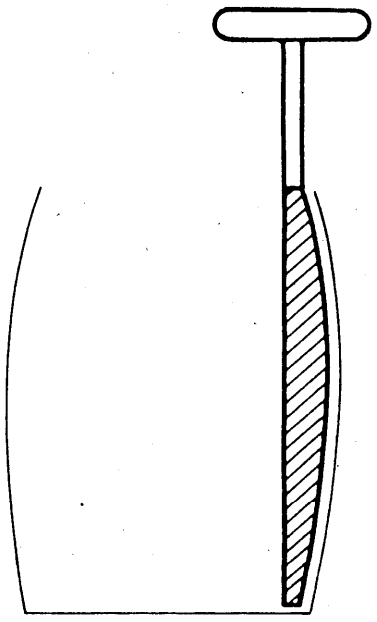


Abbildung 3: Geeigneter Rührer zum Durchmischen von gezuckerter eingedickter Milch

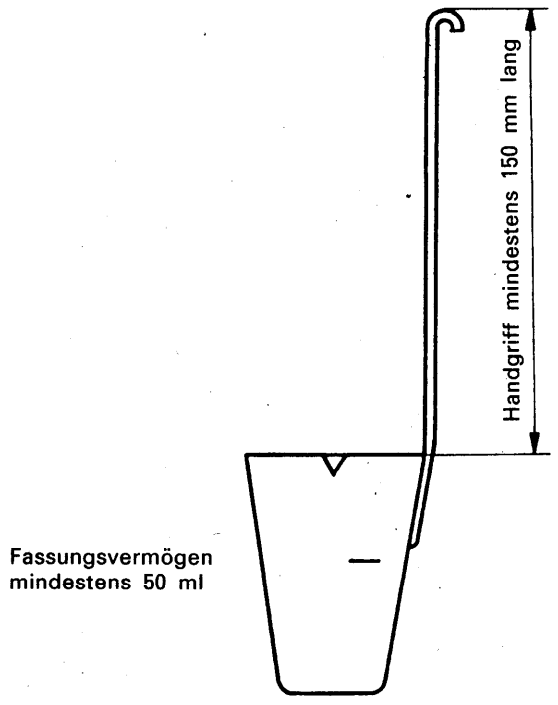
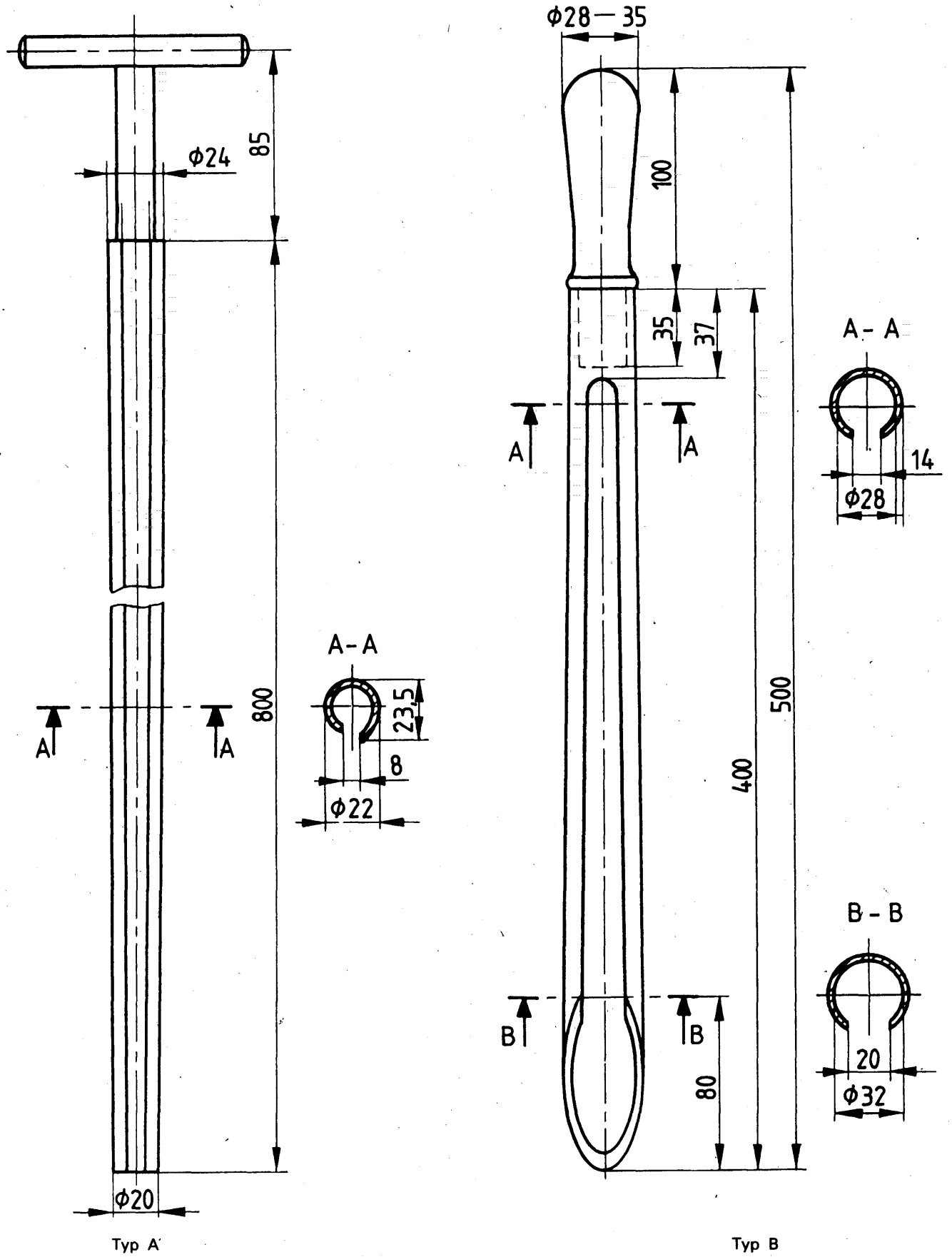


Abbildung 4: Geeigneter Schöpflöffel für Flüssigkeiten



Typ A

Typ B

Abbildung 5: Probesonde für Milchpulver (alle Angaben in mm)