VERORDNUNG (EG) Nr. 1080/96 DER KOMMISSION

vom 14. Juni 1996

zur Erstellung einer Referenzmethode für die Untersuchung auf coliforme Keime in Butter, Magermilchpulver und Kasein/Kaseinaten

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 804/68 des Rates vom 27. Juni 1968 über die gemeinsame Marktorganisation für Milch und Milcherzeugnisse [1], zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 2931/95 der Kommission [2], insbesondere auf Artikel 6 Absatz 6, Artikel 7 Absatz 5 und Artikel 11 Absatz 3,

in Erwägung nachstehender Gründe:

In der Verordnung (EWG) Nr. 2921/90 der Kommission vom 10. Oktober 1990 über die Gewährung von Beihilfen für die zur Herstellung von Kasein und Kaseinaten bestimmte Magermilch [3], zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 2547/95 [4], ist für die Untersuchung auf coliforme Keime eine Methode vorgesehen, die heute als ungeeignet gilt.

Mit der Verordnung (EG) Nr. 454/95 der Kommission vom 28. Februar 1995 mit Durchführungsvorschriften für die Interventionen auf dem Markt für Butter und Rahm [5], zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 895/96 [6], und der Verordnung (EG) Nr. 322/96 der Kommission vom 22. Februar 1996 über die Durchführungsbestimmungen für die öffentliche Lagerhaltung von Magermilchpulver [7], wurde die internationale Norm IMV 73A/1985 zur Referenzmethode für den Nachweis coliformer Keime bestimmt.

Diese Methode zur Zählung von coliformen Keimen in Milch und Milcherzeugnissen ist weltweit anerkannt. Sie muß jedoch abgewandelt werden, um coliforme Keime in einer bestimmten Erzeugnismenge nachzuweisen.

Infolgedessen sollte die Referenzmethode der Gemeinschaft für die Untersuchung auf coliforme Keime auf der Grundlage der vorgenannten Norm erstellt werden.

Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Verwaltungsausschusses für Milch und Milcherzeugnisse —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die im Anhang beschriebene Referenzmethode wird für die Untersuchung auf coliforme Keime in Butter, Magermilchpulver und Kasein/Kaseinaten verwendet.

Artikel 2

Für die Untersuchung auf coliforme Keime dürfen Routineverfahren verwendet werden, sofern sich die Ergebnisse mit den Ergebnissen vergleichen lassen, die mit der im Anhang beschriebenen Referenzmethode erzielt werden. Insbesondere müssen die Routineverfahren eine ausreichende Nachweisgrenze aufweisen. Es dürfen keine falsch negativen Ergebnisse erzielt werden. Sind falsch positive Ergebnisse nicht auszuschließen, so muß jedes positive Ergebnis mit Hilfe der Referenzmethode bestätigt werden.

Artikel 3

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

Sie gilt ab 1. Oktober 1996.

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

Brüssel, den 14. Juni 1996

Für die Kommission

Franz FISCHLER

Mitglied der Kommission

---

[1] ABl. Nr. L 148 vom 28. 6. 1968, S. 13.
[2] ABl. Nr. L 307 vom 20. 12. 1995, S. 10.
[3] ABl. Nr. L 279 vom 11. 10. 1990, S. 22.
[4] ABl. Nr. L 260 vom 31. 10. 1995, S. 47.
[5] ABl. Nr. L 46 vom 1. 3. 1995, S. 1.
[6] ABl. Nr. L 121 vom 21. 5. 1996, S. 1.
[7] ABl. Nr. L 45 vom 23. 2. 1996, S. 5.

ANHANG

REFERENZMETHODE FÜR DIE UNTERSUCHUNG AUF COLIFORME KEIME IN BUTTER, MAGERMILCHPULVER UND KASEIN/KASEINATEN

Zum Nachweis von coliformen Keimen in Butter wird das Nährmedium mit Proben von 1 g Butter beimpft.

Zum Nachweis von coliformen Keimen in Magermilchpulver oder Kasein/Kaseinaten wird das Nährmedium mit Proben von 0,1 g beimpft.

Die IMV-Norm 73A/1985 Methode B wird mit folgenden Abwandlungen angewandt:

1. Die Proben werden gemäß der IMV-Norm 122B/1992 vorbereitet. Für Säurekasein kann alternativ das Probenvorbereitungsverfahren der IMV-Norm 73A/1985 verwendet werden.
2. Es werden ausschließlich Reagenzgläser bebrütet und ausgewertet, die mit Proben von 1 g (Butter) bzw. 0,1 g (Magermilchpulver, Kasein/Kaseinat) beimpft wurden. Dezimalverdünnungen werden nicht durchgeführt.

Beurteilung der Ergebnisse

Drei negative Ergebnisse:	Anforderungen erfüllt.
Zwei bis drei negative Ergebnisse:	Anforderungen nicht erfüllt.
Zwei negative Ergebnisse:	Analyse von zwei weiteren Proben von 1 g (Butter) bzw. 0,1 g (Magermilchpulver, Kasein/Kaseinat). Die Anforderungen sind erfüllt, wenn die beiden letzten Ergebnisse negativ sind. Ansonsten sind die Anforderungen nicht erfüllt.

Anmerkung

Gehalt an coliformen Keimen: durchschnittlich 1 je 10 g Butter bzw. 1 je 1 g Magermilchpulver oder Kasein/Kaseinat:

die Wahrscheinlichkeit, daß die Ergebnisse den Anforderungen entsprechen, liegt bei 93 %.

Gehalt an coliformen Keimen: durchschnittlich 1 je 1 g Butter bzw. 1 je 0,1 g Magermilchpulver oder Kasein/Kaseinat:

die Wahrscheinlichkeit, daß die Ergebnisse nicht den Anforderungen entsprechen, liegt bei 91 %.

(Annahme: Poisson-Verteilung)