

# Probenahmeanleitung

## geogr. Herkunftsbestimmung Obst & Gemüse

Dieses Dokument gibt Hinweise zur korrekten Durchführung von vor-Ort Probenahmen für Referenzproben für den geographischen Herkunftsnachweis bei Obst und Gemüse.

Die Probennahme kann vom Kunden selbst vorgenommen werden, wenn die nachfolgend beschriebene Prozedur und Hinweise befolgt werden. Die Qualität und Aussagekraft der Herkunftsbestimmung hängt in besonderem Maße von der korrekt durchgeführten Probennahme ab. Insbesondere ist auf eine exakte Probenkennzeichnung und Protokollierung der Ortskoordinaten zu achten.

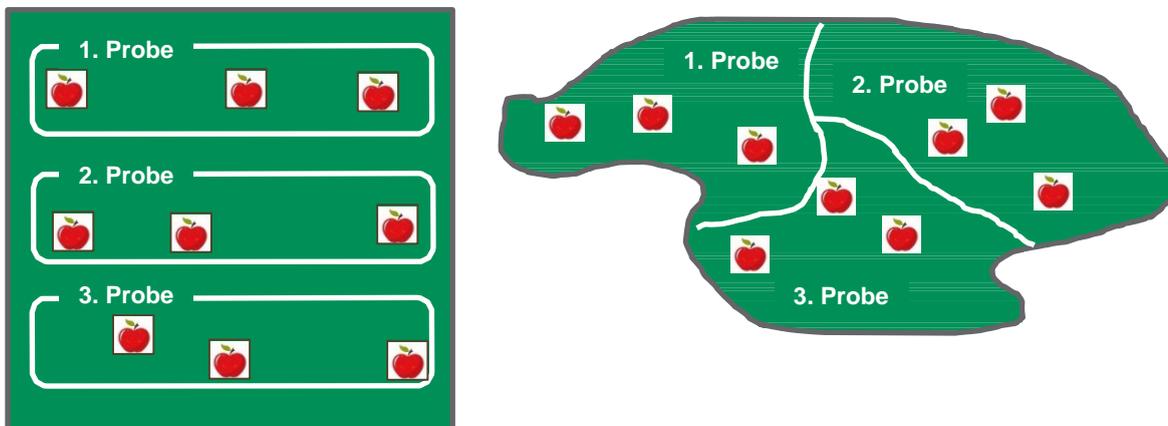
Die Verantwortung für die korrekte Probennahme obliegt dem jeweiligen Probenehmer/Auftraggeber.

---

### Probenahme:

Es sollen **3 Proben je Anbaufläche** gezogen werden. Dazu wird das zu beprobende Feld in drei ungefähr gleich große Abschnitte geteilt. In jedem dieser Abschnitte werden **an 3 unterschiedlichen Punkte jeweils Teilproben** gezogen und zu einer Probe vereinigt. Die Probenauswahl innerhalb der Teilbereiche sollte zufällig und ohne spezifisches Muster erfolgen.

Illustration:



Die Proben dürfen nicht mit anderen Materialien kontaminiert sein. Aber Proben keinesfalls waschen oder Schälen! Anhaftende Erde nur vorsichtig abbürsten.

Die Probenbeutel (oder Schraubdeckel-Gefäß) sollten möglichst vollständig gefüllt sein. Die Beutel **luftdicht verschließen**. Darauf achten, dass möglichst wenig Luft im Beutel verbleibt, jedoch der Inhalt nicht gequetscht wird.

### Probenbegleitschein / Probennahmeprotokoll:

Der Probenbegleitschein muss vollständig und gut leserlich am besten vor Ort ausgefüllt werden. Wichtige Angaben sind Datum der Probenziehung, Name des Probenehmers, Ortsangabe, Angaben zur Kultur (Freiland, unter Glas, unter Folie), Bio oder konventionell. Ortsangabe: Es empfiehlt sich die GPS-Koordinaten der Probenahmeorte zu ermitteln. Diese ist heute mit entsprechenden Smartphone-Apps in ausreichender Genauigkeit möglich. Auch

# Probenahmeanleitung

## geogr. Herkunftsbestimmung Obst & Gemüse

wäre die Angabe des Flurstücks oder zumindest der Adresse möglich, ggf. kann ein kartenausschnitt markiert und beigelegt werden. Zusätzliche Hinweise auf Wetterbedingungen bei der Probenahme, Sortenreinheit der Proben und sonstige Auffälligkeiten sollten notiert werden.

### Probenversand:

Die Teilproben müssen eindeutig und gut lesbar beschriftet sein. Jeweils drei Teilproben, die zu einer Probe gehören sollen gebündelt nochmals in einem weiteren Beutel zusammen verpackt werden. Dieser Beutel sollte ebenfalls eindeutig beschriftet werden. Der Versand erfolgt am besten in einem stabilen Versandkarton oder einer Styropor-Versandbox. Diese können von uns bei Bedarf beigelegt werden.

Empfindliche, leicht verderbliche Proben (Erdbeeren, Himbeeren, etc.) sollten als Kühlversand verschickt werden. Hierzu können Kühlelemente (vorgekühlt) wie im Campingbedarf erhältlich, Verwendung finden. Diese sind so in der Versandpackung zu platzieren, dass sie keinen direkten Kontakt mit der Probe haben. D. h. am besten 2 Elemente am Boden, dann eine Lage Papier, dann die Proben ggf. mit Styroporflocken umgeben, dann eine Lage Papier und zum Abschluss obenauf nochmals 2-3 Kühlelemente legen. Probenbegleitschein und Auftragschreiben nicht vergessen!



Versand erfolgt **innerhalb Deutschlands** z.B. über UPS (E-WAY) an die

**AGROLAB LUFA GmbH, Dr. Hell-Str. 6 24107 Kiel.**

Informationen zu Logistik / Auftragsabwicklung / Leergutbereitstellung erhalten Sie vom Kundenservice [CRMKielfood@agrolab.de](mailto:CRMKielfood@agrolab.de)

Bei Versand aus dem Ausland bitte **vorher** mit dem Kundenservice abklären, an welchen AGROLAB-Standort bzw. ggf. direkt an das Partnerlabor die Proben zu senden sind.

# Probenahmeanleitung

geogr. Herkunftsbestimmung  
Obst & Gemüse

## Recommended sample quantity guide: fruits, vegetables, crops

				
<b>200 g</b> <b>XS-size products</b> raspberries cranberries blueberries blackcurrants	<b>300 g</b> <b>S-size products</b> strawberries grapes cherries radish beans wheat	<b>500 g</b> <b>M-size products</b> apricots garlic soybeans plums spring onions cherry-tomatoes	<b>1 kg</b> <b>L-size products</b> tomatoes onions carrots paprika zucchinis asparagus spinach potatoes eggplants apples pears leaf salads	<b>≥ 2 kg</b> <b>XL-size products</b> pumpkins melons lettuce iceberg salad