

32002L0063

L 187/30

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK HIVATALOS LAPJA

2002.7.16.

A BIZOTTSÁG 2002/63/EK IRÁNYELVE

(2002. július 11.)

a növényi és állati eredetű termékekben és azok felszínén található peszticid-szermaradványok hatósági ellenőrzésére szolgáló közösségi mintavételi módszerek megállapításáról és a 79/700/EGK irányelv hatályaon kívül helyezésétől

(EGT vonatkozású szöveg)

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK BIZOTTSÁGA,

tekintettel az Európai Közösséget létrehozó szerződésre,

tekintettel a legutóbb a 2002/57/EK bizottsági irányelvvel ⁽¹⁾ módosított, a gyümölcsökben és zöldségekben, illetve azok felszínén található peszticid-szermaradványok megengedett legmagasabb mértékének meghatározásáról szóló, 1976. november 23-i 76/895/EGK tanácsi irányelv ⁽²⁾ és különösen annak 6. cikkére,

tekintettel a legutóbb a 2002/42/EK bizottsági irányelvvel ⁽³⁾ módosított, a gabonafélékben, illetve azok felületén található peszticid-szermaradványok megengedett legmagasabb mértékének meghatározásáról szóló, 1986. július 24-i 86/362/EGK tanácsi irányelv ⁽⁴⁾ és különösen annak 8. cikkére,

tekintettel a legutóbb a 2002/42/EK irányelvvel módosított, az állati eredetű élelmiszerekben, illetve azok felületén található peszticid-szermaradványok megengedett legmagasabb mértékének meghatározásáról szóló, 1986. július 24-i 86/363/EGK tanácsi irányelv ⁽⁵⁾ és különösen annak 8. cikkére,

tekintettel a legutóbb a 2002/42/EK irányelvvel módosított, az egyes növényi eredetű termékekben – többek között a gyümölcsökben és zöldségekben –, illetve azok felületén található peszticid-szermaradványok megengedett legmagasabb mértékének meghatározásáról szóló, 1990. november 27-i 90/642/EGK tanácsi irányelv ⁽⁶⁾ és különösen annak 6. cikkére,

mivel:

- (1) A 76/895/EGK, a 86/362/EGK, a 86/363/EGK és a 90/642/EGK irányelv a peszticid-szermaradványoknak a növényi és állati eredetű termékekben, illetve azok felszínén megengedett legmagasabb mértékek betartására vonatkozó hatósági vizsgálatokat és ellenőrzéseket ír elő. Ugyancsak előírják, hogy a Bizottság közösségi mintavételi módszereket állapíthat meg.
- (2) A gyümölcsökben és zöldségekben található peszticid-szermaradványokra irányuló mintavétel módszereit a gyümölcsökben és zöldségekben, illetve azok felületén található peszticid-szermaradványok hatósági ellenőrzésére vonatkozó közösségi mintavételi módszerek megállapításáról szóló, 1979. július 24-i 79/700/EGK bizottsági irányelvben ⁽⁷⁾ állapították meg.

(3) Indokolt e módszereknek a műszaki fejlődést tükröző korszerűsítése, valamint az állati eredetű termékekben, valamint más, növényi eredetű termékekben található peszticid-szermaradványokra irányuló mintavétel módszereinek megállapítása.

(4) A peszticid-szermaradványok – a rájuk vonatkozó szermaradvány-határérték (MRL) betartásának ellenőrzése céljából való – meghatározásának érdekében történő mintavétel módszereit a Codex Alimentarius Bizottság ⁽⁸⁾ fejlesztette ki és állapította meg. A Közösség támogatta és jegyezte be az ajánlott módszereket. Helyénvaló felváltani a meglévő mintavételi rendelkezéseket azokkal, amelyeket a Codex Alimentarius Bizottság fejlesztett ki és állapított meg.

(5) Ezért a 79/700/EGK irányelv hatályát veszti, és helyébe ez az irányelv lép.

(6) Az ebben az irányelvben előírt intézkedések összhangban vannak az Élelmiszerlánc- és Állat-egészségügyi Állandó Bizottság véleményével,

ELFOGADTA EZT AZ IRÁNYELVET:

1. cikk

Az ebben az irányelvben megállapított rendelkezések alkalmazandók a növényi és állati eredetű termékekből a peszticid-szermaradványok mértékének meghatározása érdekében történő mintavételre a 76/895/EGK, a 86/362/EGK, a 86/363/EGK és a 90/642/EGK irányelv alkalmazásában, és nem érintik az élő állatokban és állati termékekben előforduló egyes anyagok és ezek szermaradványainak ellenőrzésére vonatkozó intézkedésekről szóló 96/23/EK tanácsi irányelv ⁽⁹⁾ III. és IV. mellékletében meghatározott mintavételi stratégiát, mintavételi szinteket és gyakoriságot.

2. cikk

A tagállamok megkövetelik, hogy a 76/895/EGK irányelv 6. cikkében, a 86/362/EGK irányelv 8. cikkében, a 86/363/EGK irányelv 8. cikkében és a 90/642/EGK irányelv 6. cikkében előírt vizsgálatokhoz végzendő mintavétel az ezen irányelv mellékletében leírt módszerekkel összhangban történjen.

⁽¹⁾ HL L 244., 2000.9.29., 76. o.

⁽²⁾ HL L 340., 1976.12.9., 26. o.

⁽³⁾ HL L 134., 2002.5.22., 36. o.

⁽⁴⁾ HL L 221., 1986.8.7., 37. o.

⁽⁵⁾ HL L 221., 1986.8.7., 43. o.

⁽⁶⁾ HL L 350., 1990.12.14., 71. o.

⁽⁷⁾ HL L 207., 1979.8.15., 26. o.

⁽⁸⁾ A Codex Alimentarius Bizottság CAC/GL 33-1999 sz. dokumentuma. FAO Róma. ftp://ftp.fao.org/codex/standard/volume2a/en/GL_033e.pdf

⁽⁹⁾ HL L 125., 1996.5.23., 10. o.

3. cikk

A 79/700/EGK irányelv hatályát veszti.

A hatályát veszített irányelvre történő hivatkozásokat az ezen irányelvre történő hivatkozásként kell értelmezni.

4. cikk

(1) A tagállamok hatályba léptetik azokat a törvényi, rendeleti és közigazgatási rendelkezéseket, amelyek szükségesek ahhoz, hogy ennek az irányelvnek 2003. január 1-jéig megfeleljenek. Erről haladéktalanul tájékoztatják a Bizottságot.

(2) Amikor a tagállamok elfogadják ezeket az intézkedéseket, azokban hivatkozni kell erre az irányelvre, vagy azokhoz hivatalos kihirdetésük alkalmával ilyen hivatkozást kell fűzni.

A hivatkozás módját a tagállamok határozzák meg.

5. cikk

Ez az irányelv az *Európai Közösségek Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő hetedik napon lép hatályba.

Kelt Brüsszelben, 2002. július 11-én.

a Bizottság részéről

David BYRNE

a Bizottság tagja

MELLÉKLET

AZ MRL-EK BETARTÁSÁNAK ELLENŐRZÉSE ÉRDEKÉBEN, A PESZTICID-SZERMARADVÁNYOK MEGHATÁROZÁSÁRA IRÁNYULÓ, A NÖVÉNYI ÉS ÁLLATI EREDETŰ TERMÉKEKBŐL TÖRTÉNŐ MINTAVÉTEL MÓDSZEREI

1. CÉLKITŰZÉS

A gyümölcsökben és zöldségekben, valamint az állati eredetű termékekben, illetve azok felszínén található peszticid-szermaradványok mértékének hatósági ellenőrzésére szánt mintákat az alábbiakban leírt módszerek szerint kell venni.

A mintavételi eljárások célja, hogy – analízis céljából – egy valamely tételből kinyert reprezentatív minta képes legyen a peszticid-szermaradványokra vonatkozóan a 76/895/EGK, a 86/362/EGK, a 86/363/EGK és a 90/642/EGK tanácsi irányelv mellékleteiben megállapított határértékek (MRL), valamint – közösségi MRL-ek hiányában – más (mint például a Codex Alimentarius Bizottság által megállapított) MRL-ek betartásának megállapítására. A megállapított módszerek és eljárások magukban foglalják a Codex Alimentarius Bizottság által javasoltakat is.

2. ALAPELVEK

A közösségi MRL-ek a helyes mezőgazdasági gyakorlat adatain alapulnak, és az MRL-nek megfelelő nyersanyagoknak, továbbá az azokból készített élelmiszereknek toxikológiai szempontból elfogadhatóknak kell lenniük.

A növény, tojás vagy tejtermék MRL-e, a kezelt termék több egységből kinyert és a tétel átlagos szermaradványszintjét megmutatni hivatott vegyes mintában várhatóan előforduló legmagasabb mértéket veszi figyelembe. Az emlős- és baromfi-hús MRL-e az egyedileg kezelt emlősszövetek, illetve madarak szöveteiben várhatóan előforduló legmagasabb mértéket veszi figyelembe.

Ennek következtében az emlős- és baromfi-hús MRL-e egyetlen elsődleges mintából nyert nyers mintára, míg a növényi termékek, tojás- és tejtermékek MRL-e egy – egy és tíz darab közötti elsődleges mintából nyert – vegyes nyers mintára vonatkozik.

3. A KIFEJEZÉSEK MEGHATÁROZÁSA**Analitikai rész**

Az analitikai mintából kivett, a szermaradvány-koncentráció mérésére megfelelő méretű, reprezentatív mennyiségű anyag.

Megjegyzés: Az analitikai rész kivonására mintavételi eszköz használható.

Analitikai minta

A laboratóriumi mintából a termék analizálandó ⁽¹⁾ ⁽²⁾, részének elkülönítésével, majd keveréssel, aprítással, finomra darabolással stb. analízisre előkészített anyag, amely azt a célt szolgálja, hogy a lehető legkevesebb mintavételi hibával ebből vegyék ki az analitikai részeket.

Megjegyzés: Az analitikai minta elkészítésének tükröznie kell az MRL megállapításához használt eljárást, és így a termék analizálandó része tartalmazhat általában nem fagyaszott részeket.

Nyers minta/egyesített minta

Az emlős- és baromfi-húson kívüli termékek esetében a tételből vett elsődleges minták összetett és jól elkevert aggregátuma. Az emlős- és baromfi-hús esetében az elsődleges minta egyenértékűnek tekintendő a nyers mintával.

Megjegyzések: a) Az elsődleges mintáknak elegendő anyagot kell tartalmazniuk ahhoz, hogy minden laboratóriumi minta kivonható legyen a nyers mintából.

b) Amennyiben az elsődleges minta (minták) gyűjtése során már különálló laboratóriumi mintákat készítenek, a nyers minta a laboratóriumi minták fogalmi összege a tételből történő mintavétel során.

Laboratóriumi minta

A laboratóriumnak küldött vagy az általa kapott minta. A nyers mintából kivett anyag reprezentatív mennyisége.

Megjegyzések: a) A laboratóriumi minta lehet a nyers minta egy része vagy egésze.

b) A laboratóriumi minta (minták) elkészítéséhez az egységeket nem szabad darabolni vagy összetörni, kivéve az egységek felosztásának a 3. táblázatban meghatározott eseteit.

c) Laboratóriumi másodminták is készíthetők.

⁽¹⁾ Élelmiszerek EK-osztályozása: a 93/57/EK irányelvvel (HL L 211., 1993.8.23., 1. o.) módosított 86/362/EGK irányelv I. melléklete és az ugyancsak a 93/57/EK irányelvvel módosított 86/363/EGK irányelv I. melléklete, valamint a 95/38/EK irányelvvel (HL L 197., 1995.8.22., 14. o.) módosított 90/642/EGK irányelv I. melléklete.

⁽²⁾ Termékrészek, melyekre a maximális határérték vonatkozik: a 93/58/EGK irányelvvel (HL L 211., 1993.8.23., 6. o.) módosított 90/642/EGK irányelv I. melléklete.

Tétel

Élelmiszer-ipari anyag egy adott időben szállított mennyisége, amelynek – a mintavételt végző tisztviselő tudomása vagy feltételezése szerint – egyöntetű a származásra, termelőre, fajtára, csomagolóra, csomagolástípusra, megjelölésre, szállítóra stb. vonatkozó jellemzője. A gyanús tétel az a tétel, amelynek szermaradvány-tartalma – bármilyen okból következően – feltételezhetően túl magas. A nem gyanús tétel az a tétel, amelynél nincs ok feltételezni, hogy szermaradvány-tartalma túl magas.

Megjegyzések: a) Amennyiben a szállítmány felismerhetően különböző termelőktől stb. származó tételekből áll, minden egyes tételt külön-külön kell kezelni.

b) Egy szállítmány egy vagy több tételből állhat.

c) Amennyiben egy nagy szállítmányban az egyes tételek méretét vagy határát nem határozták meg egyértelműen, minden egyes vagon-, teherautó-, hajó-, rárpa- stb. sorozat különálló tételnek tekinthető.

d) Egy tétel vegyíthető például osztályozás vagy termelési eljárások szerint.

Elsődleges minta/növekményes minta

Egy tétel egy helyéről vett egy vagy több egység.

Megjegyzések: a) A tétel helyét – ahonnan az elsődleges mintát veszik – lehetőleg véletlenszerűen kell kiválasztani, azonban amikor ez fizikailag kivihetetlen, a tétel hozzáférhető részeinek véletlenszerű helyéről kell kiválasztani.

b) Az elsődleges mintához szükséges egységek számát a laboratóriumi minták legkisebb szükséges méretéből és számából kell meghatározni.

c) A növényi termékek, tojás- és tejtermékek esetében, amennyiben a tételből egynél több elsődleges mintát vesznek, ezek mindegyikének a yers minta egy körülbelül hasonló részét kell alkotnia.

d) Az elsődleges minta (minták) gyűjtésekor laboratóriumi másodmintákat lehet egységekből véletlenszerű elosztással képezni azokban az esetekben, amikor az egységek közepes vagy nagyméretűek, és a yers minta keverése nem tenné a laboratóriumi mintá(ka)t reprezentatívabbá, vagy amikor az egységek (pl. tojás, bogyós gyümölcs) megsérülnek a keveréstől.

e) Amennyiben a tétel be- vagy kirakodása során bizonyos időközönként vesznek elsődleges mintákat, a mintavételi „hely” egy időpont.

f) Az elsődleges minta (minták) elkészítéséhez az egységeket nem szabad darabolni vagy összetörni, kivéve az egységek felosztásának a 3. táblázatban meghatározott esetét.

Minta

Egységek állományából kiválasztott egy vagy több egység, vagy nagyobb mennyiségű anyagból kiválasztott anyagrész. Ezen ajánlások alkalmazásában a reprezentatív minta a tételt, a yers mintát, az állatot stb. hivatott reprezentálni a peszticidszermaradvány-tartalom tekintetében, és nem feltétlenül más sajátosságok tekintetében.

Mintavétel

A minták kivételére és képzésére használt eljárás.

Mintavételi eszköz

i. Valamely egységnek az elsődleges mintának túl nagy méretű ömlesztett anyagból, csomagokból (mint például gurigasajtok, nagy sajtok) vagy emlős- vagy baromfi-hús-egységek közül történő kivételére használt eszköz, mint például az adagolókanál, sajtkanal, fúróeszköz, kés vagy dárda.

ii. A laboratóriumi minta yers mintából történő készítéshez vagy az analitikai minta analitikai részből történő elkészítéséhez használt eszköz, mint például a rekeszes mintakisebítő adagolódoboz.

Megjegyzések: a) A különleges mintavételi eszközöket az ISO ⁽³⁾ ⁽⁴⁾ és az IDF ⁽⁵⁾ szabvány írja le.

b) Az olyan anyagok esetében, mint például az ömlesztett levelek, a mintavételt végző tisztviselő keze tekinthető mintavételi eszközhöz.

⁽³⁾ Nemzetközi Szabványügyi Szervezet, 1979. ISO 950 nemzetközi szabvány: Gabonafélék – mintavétel (magként).

⁽⁴⁾ Nemzetközi Szabványügyi Szervezet, 1979. ISO 951 nemzetközi szabvány: Zsákos hüvelyesek – mintavétel.

⁽⁵⁾ Nemzetközi Szabványügyi Szervezet, 1980. ISO 1839 nemzetközi szabvány: Mintavétel – tea.

⁽⁶⁾ Nemzetközi Tejfeldolgozó Szövetség, 1995. 50C nemzetközi IDF-szabvány: Tej és tejtermékek – mintavételi módszerek.

A mintavételt végző tisztviselő

Mintavételi eljárásokban szakképzett és – amennyiben szükséges – a megfelelő hatóságok által mintavételre feljogosított személy.

Megjegyzés: A mintavételt végző tisztviselő felelős a laboratóriumi minta (minták) elkészítéséhez, csomagolásához és szállításához vezető vagy azokat magában foglaló minden eljárásért. A mintavételt végző tisztviselőnek tudomásul kell vennie, hogy a meghatározott mintavételi eljárásokat következetesen be kell tartania, gondoskodnia kell a mintákra vonatkozó teljes körű dokumentációról, és szorosan együtt kell működnie a laboratóriummal.

Mintanagyság

A mintát képező egységek száma vagy anyagának mennyisége.

Egység

A tételben a legkisebb különálló rész, melyet az elsődleges minta egészének vagy részének megalkotásához vesznek ki.

Megjegyzések: Az egységeket a következőképpen kell meghatározni:

- Friss gyümölcs és zöldség. Minden egyes egész gyümölcs, zöldség vagy ezek jellegzetes fürtje (pl. szőlő) egy egységet képez, kivéve azokat az eseteket, amikor ezek kicsik. A csomagolt kisméretű termékek egységei a d) pont szerint határozhatók meg. Amennyiben az anyag károsítása nélkül mintavételi eszköz használható, ennek segítségével képezhető egység. Különálló tojást, friss gyümölcsöt vagy zöldséget nem szabad darabolni vagy eltörni egységek létrehozása érdekében.
- Nagy állatok vagy ezek részei vagy szervei. A meghatározott rész vagy szerv egy része vagy egésze alkotja az egységet. Részeket vagy szerveket lehet levágni egységek képzése érdekében.
- Kis állatok vagy ezek részei vagy szervei. Minden egyes egész állat vagy teljes állati rész vagy szerv alkothat egységet. A csomagoltak esetében az egységek a d) pont szerint határozhatók meg. Amennyiben a szermaradványok károsítása nélkül használható mintavételi eszköz, ennek segítségével képezhető egység.
- Csomagolt anyagok. A legkisebb különálló csomag tekintendő egységnek. Amennyiben a legkisebb különálló csomagok nagyon nagyok, ömlesztett formában kell belőlük mintát venni, az e) pont szerint. Amennyiben a legkisebb különálló csomagok nagyon kicsik, egy göngyöleg csomag képezheti az egységet.
- Ömlesztett anyagok és nagy csomagok (mint például gurigasajt, sajtok stb.), amelyek önmagukban túl nagyok ahhoz, hogy elsődleges minták lehessenek. Az egységeket mintavételi eszközzel képezik.

4. MINTAVÉTELI ELJÁRÁSOK ⁽⁷⁾

4.1. Elővigyázatossági intézkedések

Minden szakaszban meg kell akadályozni a minták beszennyeződését és sérülését, mert ezek hatással lehetnek az analitikai eredményekre. Minden egyes, a határérték betartására irányuló ellenőrzésnek alávetett tételből külön kell mintát venni.

4.2. Elsődleges minta vétele

A tételből veendő elsődleges minta legkisebb számát a gyanús emlős- és baromfihústétel esetében az 1. vagy a 2. táblázatból határozzák meg. Amennyire ez a gyakorlatban kivitelezhető, minden egyes elsődleges mintát a tétel véletlenszerűen kiválasztott helyéről kell venni. Az elsődleges mintáknak elegendő anyagot kell tartalmazniuk ahhoz, hogy a szükséges laboratóriumi minta (minták) rendelkezésre álljon (álljanak) a tételből.

Megjegyzés: A magvakhoz ⁽⁸⁾, hüvelyesekhez ⁽⁹⁾ és teahez ⁽¹⁰⁾ szükséges mintavételi eszközöket az ISO-ajánlások, a tejtermékekhez ⁽¹¹⁾ szükséges mintavételi eszközöket az IDF írják le.

1. táblázat

Egy tételből veendő elsődleges minták legkisebb száma

	A tételből veendő elsődleges minták legkisebb száma
a) Emlős- és baromfihús	
Nem gyanús tétel	1
Gyanús tétel	A 2. táblázat szerint meghatározva

⁽⁷⁾ Szükség esetén elfogadhatók a magvak (lásd a 3. lábjegyzet) vagy más ömlesztett áruk mintavételére vonatkozó ISO-ajánlások.

⁽⁸⁾ Nemzetközi Szabványügyi Szervezet, 1979. ISO 950 nemzetközi szabvány: Gabonafélék – mintavétel (magként).

⁽⁹⁾ Nemzetközi Szabványügyi Szervezet, 1979. ISO 951 nemzetközi szabvány: Zsákos hüvelyesek – mintavétel.

⁽¹⁰⁾ Nemzetközi Szabványügyi Szervezet, 1980. ISO 1839 nemzetközi szabvány: Mintavétel – tea.

⁽¹¹⁾ Nemzetközi Tejfeldolgozó Szövetség, 1995. 50C nemzetközi IDF-szabvány: Tej és tejtermékek – mintavételi módszerek.

	A tételből veendő elsődleges minták legkisebb száma
b) Más termékek	
i. Feltehetően jól kevert vagy homogén csomagolt vagy ömlesztett termékek	1 (Egy tétel vegyíthető például osztályozás vagy termelési eljárások szerint)
ii. Nem feltétlenül jól kevert vagy homogén csomagolt vagy ömlesztett termékek	A nagy egységekből és kizárólag növényi eredetű élelmiszer-alapanyagokból álló termékek esetén, az elsődleges minta legkisebb számának meg kell egyeznie a laboratóriumi mintához szükséges egységek legkisebb számával (lásd a 4. táblázatot)
vagy:	
A tétel tömege kg-ban	
< 50	3
50–500	5
> 500	10
vagy:	
Dobozok, kartondobozok vagy más tartályok száma a tételben	
1–25	1
26–100	5
> 100	10

2. táblázat

Az emlős- vagy baromfihústételben legalább egy, a határértéket meghaladó minta adott valószínűséggel történő megállapításához szükséges, a határértéket meghaladó szermaradványoknak a tételben való adott előfordulására vonatkozóan véletlenszerűen kiválasztott elsődleges minták száma

A határértéket meghaladó szermaradványok gyakorisága a tételben	A határértéket meghaladó szermaradvány észleléséhez szükséges minták legkisebb száma (n_0), az alábbi valószínűség mellett:		
%	90 %	95 %	99 %
90	1	–	2
80	–	2	3
70	2	3	4
60	3	4	5
50	4	5	7

A határértéket meghaladó szermaradványok gyakorisága a tételben	A határértéket meghaladó szermaradvány észleléséhez szükséges minták legkisebb száma (n_0), az alábbi valószínűség mellett:		
40	5	6	9
35	6	7	11
30	7	9	13
25	9	11	17
20	11	14	21
15	15	19	29
10	22	29	44
5	45	59	90
1	231	299	459
0,5	460	598	919
0,1	2 301	2 995	4 603

Megjegyzések: a) A táblázat véletlenszerű mintavételt feltételez.

- b) Azokban az esetekben, amikor az elsődleges minták 2. táblázatban feltüntetett száma nagyobb, mint a teljes tétel egységeinek körülbelül 10 %-a, a veendő elsődleges minták száma kevesebb is lehet, és a következőképpen kell kiszámolni:

$$n = n_0 / ((1 + (n_0 - 1)) / N)$$

ahol

n = a veendő elsődleges minták minimális száma,

n_0 = az elsődleges mintáknak a 2. táblázatban megadott száma,

N = elsődleges mintát képező egységek száma a tételben.

- c) Amennyiben egyetlen elsődleges mintát vesznek, valamely határérték meghaladása észlelésének valószínűsége hasonló a határértéket meghaladó szermaradványok előfordulásának gyakoriságával.

- d) Pontos vagy alternatív valószínűségek vagy a határérték meghaladásának más gyakorisága esetén a veendő minták számát az alábbi képletből lehet kiszámolni:

$$1 - p = (1 - i)^n$$

ahol p a határértéket meghaladó szermaradványok előfordulásának a valószínűsége, i a gyakorisága a tételben (mindkettő törtként és nem százalékban kifejezve), és n a minták száma.

4.3. A nyers minta előkészítése

Az emlős- és baromfi-hús esetén követendő eljárásokat a 3. táblázat tartalmazza. Minden egyes elsődleges minta különálló nyers mintának tekintendő.

A növényi termékek, tojás- és tejtermékek esetén követendő eljárásokat a 4. és az 5. táblázat tartalmazza. A nyers minta képzésekor az elsődleges mintákat vegyíteni kell, és jól el kell keverni, amennyiben kivitelezhető.

Amennyiben a nyers minta képzésére a keverés nem alkalmas vagy kivitelezhetetlen, a következő alternatív eljárás követhető. Amennyiben a nyers minta keverése vagy felosztása során az egységek károsodhatnak (és ez hatással lehet a szermaradványokra), vagy amikor a nagy egységek nem keverhetők a szermaradványok egyenletesebb eloszlása érdekében, az egységekből – az elsődleges minta vételekor – laboratóriumi másodmintákat kell véletlenszerű elosztással képezni. Ebben az esetben a használandó eredmény az elemzett laboratóriumi mintákból nyert érvényes eredmények átlaga.

3. táblázat

Emlős- és baromfi-hús: az elsődleges minták leírása és a laboratóriumi minták legkisebb mérete

	Az árucikk besorolása ⁽¹⁾	Példák	A veendő elsődleges minta jellege	Az egyes laboratóriumi minták legkisebb mérete
Állati eredetű élelmiszer-alapanyagok				
1.	Emlősök húsa Megjegyzés: a zsírból oldódó peszticidek MRL-ének érvényesítéséhez a mintákat az alábbi 2. rész szerint kell venni.			
1.1.	Nagyemlősök, egész hasított test vagy hasított féltest, általában < 10 kg	Szarvasmarha, juh, sertés	A rekeszizom egésze vagy része, szükség szerint a nyaki izommal kiegészítve	0,5 kg
1.2.	Kisemlősök, egész hasított test	Nyúl	Egész hasított test vagy hátsó negyed	0,5 kg bőr nélkül, csontozva
1.3.	Emlőshúsrészek, ömlesztett, friss/hűtött/fagyasztott, csomagolt vagy más	Negyed, bordaszletek, hússzelet, lapocka	Egész egység(ek) vagy egy nagy egység egy része	0,5 kg csontozva
1.4.	Emlőshúsrészek, ömlesztett, fagyasztott	Negyed, bordaszletek	Vagy egy tartály fagyasztott keresztmetszete, vagy egyedi húsrészek egésze (vagy része)	0,5 kg csontozva
2.	Emlősök zsírja, beleértve a hasított test zsíráját Megjegyzés: a 2.1, a 2.2. és a 2.3. részben leírt módon vett zsírminták használhatók – a zsír vagy az egész termék tekintetében – a vonatkozó MRL-eknek való megfelelés megállapítására.			
2.1.	Nagyemlősök, vágáskor, egész hasított test vagy hasított féltest, általában > 10 kg	Szarvasmarha, juh, sertés	Vese, hasi vagy bőr alatti zsír, egy állatból vágáskor	0,5 kg
2.2.	Kisemlősök, vágáskor, egész hasított test vagy hasított féltest, < 10 kg		Hasi vagy bőr alatti zsír, egy vagy több állatból	0,5 kg
2.3.	Emlőshúsrészek	Láb, bordaszzelet, hússzelet	Vagy láthatóan különálló zsír, egység(ek)ről leválasztva, vagy egész egység(ek), vagy egész egység(ek) részei, ahol a zsír nem választható le	0,5 kg 2 kg
2.4.	Emlősök tömeges zsírszöveve		Legalább három helyről, mintavételi eszközzel vett egységek	0,5 kg
3.	Emlősök mellékterméke			
3.1.	Emlősök mája, friss, hűtött, fagyasztott		Egész máj(ak) vagy a máj része	0,4 kg

	Az árucikk besorolása (¹)	Példák	A veendő elsődleges minta jellege	Az egyes laboratóriumi minták legkisebb mérete
3.2.	Emlősök veséje, friss, hűtött, fagyasztott		Egy vagy mindkét vese, egy vagy két állatból	0,2 kg
3.3.	Emlősök szíve, friss, hűtött, fagyasztott		Egész szív(ek) vagy, ha nagy, csak a szívkamra része	0,4 kg
3.4.	Emlősök mellékterméke, friss, hűtött, fagyasztott		Egy vagy több állatból rész- vagy egész egység, vagy mélyhűtött ömlesztett termékből vett keresztmet- szet	0,5 kg
4.	Baromfihús Megjegyzés: a zsírban oldódó peszticidek MRL-ének érvényesítéséhez a mintákat az alábbi 5. rész szerint kell venni			
4.1.	Madár, nagyméretű hasított test, > 2 kg	Pulyka, liba, kakas, kappan és kacsa	Comb, láb és más barna hús	0,5 kg bőr nélkül, cson- tozva
4.2.	Madár, közepes méretű hasított test, 500 g – 2 kg	Tyúk, gyöngytyúk, csirke	Comb, láb és más barna hús, legalább három madárból	0,5 kg bőr nélkül, cson- tozva
4.3.	Madár, kisméretű hasított test, a hasított test tömege < 500 g	Fürj, galamb	Hasított testek, legalább hat madárból	0,2 kg izomszövet
4.4.	Madár részei, friss, hűtött, fagyasztott, kis- vagy nagy-kereskedelmi árusításra csomagolva	Láb, negyed, mellhús és szárny	Csomagolt egységek vagy egyedi egységek	0,5 kg bőr nélkül, cson- tozva
5.	Baromfizsír, beleértve a hasított test zsíráját Megjegyzés: az 5.1. és az 5.2. részben leírt módon vett zsírminták használhatók – a zsír vagy az egész termék tekintetében – a vonatkozó MRL-eknek való megfelelés megállapítására			
5.1.	Madarak vágáskor, egész hasított test vagy annak része	Csirke, pulyka	Hasi zsír egységei, legalább három madárból	0,5 kg
5.2.	Madárhúsrészek	Láb, mellizom	Vagy láthatóan különálló zsír, egység(ek)ről leválasztva, vagy egész egység(ek), vagy egész egység(ek) részei, ahol a zsír nem választható le	0,5 kg 2 kg
5.3.	Tömeges madárzsírszövet		Legalább három helyről, mintavételi eszközzel vett egységek	0,5 kg

	Az árucikk besorolása ⁽¹⁾	Példák	A veendő elsődleges minta jellege	Az egyes laboratóriumi minták legkisebb mérete
6.	Baromfi-melléktermékek			
6.1.	Ehető madármelléktermékek, kivéve liba- és kacsamáj, valamint hasonló nagy értékű termékek		Egységek legalább hat madárból vagy keresztmetszet egy tartályból	0,2 kg
6.2.	Liba- és kacsamáj, valamint hasonló nagy értékű termékek		Egység egy madárból vagy tartályból	0,05 kg

Állati eredetű feldolgozott élelmiszerek

7.	Állati eredetű feldolgozott élelmiszer, szárított hús Állati eredetű származtatott ehető termékek, feldolgozott állati zsiradék, beleértve a kiolvasztott zsírt és a lefejtett zsírt Állati eredetű, általában előre csomagolt és – főzés után vagy főzés nélkül – fogyasztásra kész élelmiszer-készítmények (egyetlen összetevő), közepes vagy kis mennyiségű összetevőkkel, mint például aromanyagok, fűszerek és ízesítőszer, vagy a nélkül csomagolva Állati eredetű élelmiszer-készítmények (több összetevő). Mind állati, mind növényi eredetű összetevőket tartalmazó, több összetevőből álló élelmiszereket sorolnak ide, amennyiben az állati eredetű összetevő(k) van(nak) túlsúlyban			
7.1.	Emlős- vagy madárereditű, darabolt, főzött, tartósított, szárított, kiolvasztott vagy más módon feldolgozott termékek, beleértve a több összetevőből álló termékeket	Sonka, kolbász, darált marhahús, csirkepástétom	Csomagolt egységek vagy egy tartályból vett, reprezentatív keresztmetszet, vagy mintavételi eszközzel vett egységek (amennyiben van, lével együtt)	0,5 kg vagy 2 kg, ha a zsírtartalom < 5 %

⁽¹⁾ Élelmiszerek EK-osztályozása: a 93/57/EK irányelvvel (HL L 211., 1993.8.23., 1. o.) módosított 86/362/EGK irányelv I. melléklete és az ugyancsak a 93/57/EK irányelvvel módosított 86/363/EGK irányelv I. melléklete, továbbá a 95/38/EK irányelvvel (HL L 197., 1995.8.22., 14. o.) módosított 90/642/EGK irányelv I. melléklete.

4. táblázat**Növényi termékek: az elsődleges minták és a laboratóriumi minták legkisebb mérete**

	Az árucikk besorolása ⁽¹⁾	Példák	A veendő elsődleges minta jellege	Az egyes laboratóriumi minták legkisebb mérete
Növényi eredetű élelmiszer-alapanyagok				
1.	Minden friss gyümölcs Minden friss zöldség, beleértve a burgonyát és a cukorrépát és kivéve a fűszernövényeket			
1.1.	Kisméretű, friss termékek, az egységek tömege általában < 25 g	Bogyós gyümölcsök, borsó, olajbogyó	Egész egységek vagy csomagok, vagy mintavételi eszközzel vett egységek	1 kg
1.2.	Közepes méretű, friss termékek, az egységek általában 25–250 g tömegűek	Alma, narancs	Egész egységek	1 kg (legalább 10 egység)
1.3.	Nagyméretű, friss termékek, az egységek tömege általában > 250 g	Káposzta, uborka, szőlő (fürt)	Egész egység(ek)	2 kg (legalább 5 egység)

	Az árucikk besorolása ⁽¹⁾	Példák	A veendő elsődleges minta jellege	Az egyes laboratóriumi minták legkisebb mérete
2.	Hüvelyesek	Szárított bab, szárított borsó,		1 kg
	Gabonamagvak	Rizs, búza		1 kg
	Csonthéjas gyümölcsök	Kókuszt kivéve		1 kg
		Kókusz		5 egység
	Olajnövények	Földimogyoró		0,5 kg
	Magvak italok és édességek előállításához	Kávébab		0,5 kg
3.	Gyógynövények	Friss petrezselyem	Egész egységek	0,5 kg
		Más, friss		0,2 kg
	(a szárított gyógynövények tekintetében lásd e táblázat 4. részét)			
	Fűszerek	Szárított	Egész vagy mintavételi eszközzel vett egységek	0,1 kg

Növényi eredetű feldolgozott élelmiszerek

4.	Növényi eredetű feldolgozott élelmiszer, szárított gyümölcsök, zöldségek, gyógynövények, komló, őrölt gabonafélék Növényi eredetű származtatott termékek, tea, gyógytea, növényi olaj, gyümölcsle és különböző termékek, pl. tartósított olajbogyó, valamint citrom- és narancslé Növényi eredetű, általában előre csomagolt és – főzés után vagy főzés nélkül – fogyasztásra kész élelmiszer-készítmények (egyetlen összetevő), közepes vagy kis mennyiségű összetevőkkel (mint például aromaanyagok, fűszerek és ízesítőszer) vagy a nélkül csomagolva Növényi eredetű élelmiszer-készítmények (több összetevő), beleértve az állati eredetű összetevőket tartalmazó termékeket, ahol a növényi eredetű összetevő(k) van(nak) túlsúlyban, kenyér és más gabonafélékből készült, főtt termékek			
4.1.	Magas egységnyi értékű termékek		Csomagok vagy mintavételi eszközzel vett egységek	0,1 kg ⁽²⁾
4.2.	Kis tömegű, szilárd termékek	Komló, tea, gyógytea	Csomagolt egységek vagy mintavételi eszközzel vett egységek	0,2 kg
4.3.	Más szilárd termékek	Kenyer, liszt, szárított gyümölcs	Csomagolt vagy más egész egységek, vagy mintavételi eszközzel vett egységek	0,5 kg
4.4.	Folyékony termékek	Növényi olaj, gyümölcsle	Csomagolt egységek vagy mintavételi eszközzel vett egységek	0,5 l vagy 0,5 kg

⁽¹⁾ Élelmiszerek EK-osztályozása: a 93/57/EK irányelvvel (HL L 211., 1993.8.23., 1. o.) módosított 86/362/EGK irányelv I. melléklete és az ugyancsak a 93/57/EK irányelvvel módosított 86/363/EGK irányelv I. melléklete, valamint a 95/38/EK irányelvvel (HL L 197., 1995.8.22., 14. o.) módosított 90/642/EGK irányelv I. melléklete.

⁽²⁾ Rendkívül magas értékű termék esetén kisebb laboratóriumi minta vehető, de ennek indokát meg kell jelölni a mintavételi dokumentációban.

5. táblázat

Tojás- és tejtermékek: az elsődleges minták és a laboratóriumi minták legkisebb mérete

	Az árucikk besorolása ⁽¹⁾	Példák	A veendő elsődleges minta jellege	Az egyes laboratóriumi minták legkisebb mérete
Állati eredetű élelmiszer-alapanyagok				
1.	Baromfitojás			
1.1.	Tojás, kivéve a fűrj és hasonló tojása		Egész tojás	12 egész tyúktojás, 6 egész liba- vagy kacsatojás
1.2.	Fűrj és hasonló tojása		Egész tojás	24 egész tojás
2.	Tej		Egész egységek vagy mintavételi eszközzel vett egységek	0,5 l
Állati eredetű feldolgozott élelmiszerek				
3.	Állati eredetű feldolgozott élelmiszer, feldolgozott tejtermékek, mint például főlözött tej, sűrített tej és tejpör Állati eredetű származtatott ehető termékek, tejszír, tejből készült termékek, mint például vajak, vajolajak, tejszín, krémpörök, kazeinek stb. Állati eredetű élelmiszer-készítmények (egyetlen összetevő), iparilag előállított tejtermékek, mint például joghurt, sajtok Állati eredetű élelmiszer-készítmények (több összetevő), iparilag előállított tejtermékek, beleértve a növényi eredetű összetevőket tartalmazó termékeket, ahol az állati eredetű összetevő(k) van(nak) túlsúlyban, mint például az ömlesztett sajtok, sajt-készítmények, ízesített joghurt, cukrozott sűrített tej			
3.1.	Folyékony tejtermékek, tejpör, sűrített tej és tejszín, tejes fagylalt, tejszín, joghurt		Csomagolt egység(ek) vagy mintavételi eszközzel vett egység(ek)	0,5 l (folyékony) vagy 0,5 kg (szilárd)
	i. Az ömlesztett sűrített tejet és sűrített tejszínt mintavétel előtt alaposan össze kell keverni, a tartály oldalairól és aljáról az odatapadt anyagot le kell kaparni, és jól fel kell kavarni. Körülbelül 2–3 litert kell kivenni, és a laboratóriumi minta kivétele előtt újra jól fel kell kavarni. ii. Az ömlesztett tejpörből sterilen kell mintát venni, a poron egy száraz fúrócsövet egyenletes sebességgel keresztülvezetve. iii. Az ömlesztett tejszínt mintavétel előtt egy köpülőfával alaposan össze kell keverni, de el kell kerülni a felhabzást, a hab felferését és köpülését.			
3.2.	Vaj és vajolajak	Vaj, savóvaj, vajzsírt tartalmazó, zsírtartalmú, kenhető termékek, vízmentes vajolaj, vízmentes tejszír	Csomagolt egység(ek) egésze vagy részei, vagy mintavételi eszközzel vett egység(ek)	0,2 kg vagy 0,2 l

	Az árucikk besorolása ⁽¹⁾	Példák	A veendő elsődleges minta jellege	Az egyes laboratóriumi minták legkisebb mérete
3.3.	Sajtok, beleértve az ömlesztett sajtokat			
	0,3 kg-os vagy nagyobb tömegű egységek		Egész egység(ek) vagy mintavételi eszközzel vágott egység(ek)	0,5 kg
	0,3 kg-nál kisebb tömegű egységek			0,3 kg
	Megjegyzés: A kör alapú sajtokból, a középpontból kiinduló sugarú két vágással kell mintát venni. A szögletes alapú sajtokból az oldalakkal párhuzamos két vágással kell mintát venni.			
3.4.	Tojásból készült, folyékony, fagyasztott vagy szárított termékek		Mintavételi eszközzel sterilen vett egység(ek)	0,5 kg

⁽¹⁾ Élelmiszerek EK-osztályozása: a 93/57/EK irányelvvel (HL L 211., 1993.8.23, 1. o.) módosított 86/362/EGK irányelv I. melléklete és az ugyancsak a 93/57/EK irányelvvel módosított 86/363/EGK irányelv I. melléklete, valamint a 95/38/EK irányelvvel (HL L 197., 1995.8.22., 14. o.) módosított 90/642/EGK irányelv I. melléklete.

4.4. A laboratóriumi minta készítése

Amennyiben a nyers minta nagyobb, mint ami a laboratóriumi mintához szükséges, a reprezentatív minta készítéséhez több részre kell osztani. Ehhez mintavételi eszköz, negyedelés vagy más, a méret csökkentésére alkalmas eljárás használható, de a friss növényi termékek vagy egész tojások egységeit nem szabad elvágni vagy törni. Amennyiben szükséges, laboratóriumi másodmintákat kell ebben a szakaszban venni, vagy azok a fent megjelölt eljárást használva is elkészíthetők. A laboratóriumi mintákhoz szükséges legkisebb mennyiségeket a 3., a 4. és az 5. táblázat tartalmazza.

4.5. Mintavételi dokumentáció

A mintavételt végző tisztviselőnek fel kell jegyeznie a tétel jellegét és eredetét; annak tulajdonosát, szállítóját vagy fuvarozóját; a mintavétel idejét és helyét; és bármely más fontos információt. A javasolt mintavételi módszertől történő bármely eltérést dokumentálni kell. A laboratóriumi másodmintát a dokumentáció egy aláírt példánya kíséri, és egy példányt a mintavételt végző tisztviselő tart magánál. A mintavételi dokumentáció egy példányát át kell adni a tétel tulajdonosának vagy a tulajdonos képviselőjének, akár el kell látni öt laboratóriumi mintával, akár nem. Amennyiben a mintavételi dokumentáció számítógéppel feldolgozott formában készül, ezeket ugyanazon címzettek között kell szétosztani, és hasonló igazolható ellenőrzési nyomvonalat kell alkalmazni.

4.6. A laboratóriumi minta csomagolása és szállítása

A laboratóriumi mintát egy tiszta, semleges kémhatású tartályban kell elhelyezni, amely biztos védelmet nyújt a szennyeződés, a sérülés és a szivárgás ellen. A tartályt le kell pecsételni, megbízható módon fel kell címkézni, és csatolni kell a mintavételi dokumentációt. Amennyiben vonalkódot alkalmaznak, javasolt azt alfanumerikus információval is ellátni. A mintát – amilyen hamar kivitelezhető – a laboratóriumba kell szállítani. El kell kerülni, hogy az a szállítás közben romlásnak induljon, pl. a friss mintákat hűvösen, a fagyasztott mintákat pedig fagyaszta kell tartani. Az emlős- és baromfi-hús mintákat szállítás előtt le kell fagyasztani, kivéve, ha még az előtt a laboratóriumba szállítják azokat, hogy megromolhatnának.

4.7. Az analitikai minta előkészítése

A laboratóriumi mintát egyedi azonosítóval kell ellátni, amelyet a kézhezvétel dátumával és a mintanagysággal együtt bele kell foglalni a mintavételi dokumentációba. Az áru analizálandó részét ⁽¹⁾ (?), vagyis az analitikai mintát – amilyen hamar kivitelezhető – el kell különíteni. Amennyiben a szennyezőanyag-szintet olyan részek befoglalásával kell kiszámolni, melyeket nem analizálnak ⁽²⁾, az elkülönített részek tömegét dokumentálni kell.

⁽¹⁾ Élelmiszerek EK-osztályozása: a 93/57/EK irányelvvel (HL L 211., 1993.8.23., 1. o.) módosított 86/362/EGK irányelv I. melléklete és az ugyancsak a 93/57/EK irányelvvel módosított 86/363/EGK irányelv I. melléklete, valamint a 95/38/EK irányelvvel (HL L 197., 1995.8.22., 14. o.) módosított 90/642/EGK irányelv I. melléklete.

⁽²⁾ Termékrészek, melyekre a maximális határérték vonatkozik: a 93/58/EGK irányelvvel (HL L 211., 1993.8.23., 6. o.) módosított 90/642/EGK irányelv I. melléklete.

⁽³⁾ Például a csonthéjas gyümölcsök magját nem analizálják, de a maradékanyag-szintet azt feltételezve számolják ki, hogy a mag is beletartozik, de az nem tartalmaz maradékanyagot. Lásd a 12. lábjegyzetet.

4.8. Az analitikai rész előkészítése és tárolása

Az analitikai mintát – amennyiben célszerű – fel kell darabolni, és jól össze kell keverni annak érdekében, hogy reprezentatív analitikai részeket lehessen kivenni belőle. Az analitikai rész méretét az analitikai módszer és a keverés hatékonysága alapján kell meghatározni. A darabolás és a keverés módszerét dokumentálni kell, és a módszer nem befolyásolhatja az analitikai mintában lévő szermaradványokat. Amennyiben célszerű, a káros hatások minimalizálása érdekében az analitikai mintát különleges körülmények között – pl. 0 °C alatti hőmérsékleten – kell feldolgozni. Amennyiben a feldolgozás hatással lehet a szermaradványokra, és nincs alternatív gyakorlati eljárás, az analitikai rész tartalmazhat egész egységeket vagy egész egységekből kivett részeket. Amennyiben így az analitikai rész kevés egységet vagy szegmenst tartalmaz, valószínűleg nem reprezentálja az analitikai mintát, és megfelelő számú másodrészt kell analizálni az átlagérték bizonytalanságának jelzésére. Amennyiben az analitikai részeket analízis előtt tárolni kell, a tárolás módszerének és ideje hosszának nem szabad befolyásolnia a pillanatnyi szermaradványszintet. Szükség esetén, ismétléshez és megerősítő analízishez további részeket kell kivonni.

4.9. Vázlatos ismertetés

A mintavételi eljárások fent leírt vázlatos ismertetését a (4) preambulumebekezdéshez tartozó lábjegyzetben említett dokumentum tartalmazza.

5. A HATÁRÉRTÉK BETARTÁSA MEGHATÁROZÁSÁNAK KRITÉRIUMAI

Az analitikai eredményeket a tételből vett és analízisre alkalmas állapotban beérkezett egy vagy több laboratóriumi mintából kell kinyerni. Az eredményeket elfogadható minőség-ellenőrzési adatoknak kell alátámasztaniuk⁽¹³⁾. Amennyiben a szermaradvány-tartalom meghaladja az MRL-et, azonosítását újra el kell végezni, és az eredeti laboratóriumi mintá(k)ból nyert további egy vagy több analitikai rész analízise útján ellenőrizni kell koncentrációját.

AZ MRL a nyers mintára vonatkozik.

A tétel abban az esetben felel meg az MRL-nek, ha az analitikai eredmény(ek) nem lépi(k) túl az MRL-et.

Amennyiben a nyers minta vizsgálata során kapott eredmények meghaladják az MRL-t, a tétel meg nem felelőségére vonatkozó határozatnak figyelemmel kell lennie:

- i. arra, hogy az eredményeket – amennyiben alkalmazható – egy vagy több laboratóriumi mintából nyerték-e, továbbá
- ii. az analízis pontosságára és precizitására, ahogy ezt az alátámasztó minőség-ellenőrzési adatok jelzik.

⁽¹³⁾ Peszticidmaradékanyag-analízisre vonatkozó minőség-ellenőrzési eljárások. SANCO/3103/2000 dokumentum; a módosítások megtalálhatóak a Bizottság internetes oldalán.