

KOMISSION DIREKTIIVI 2002/63/EY,
annettu 11 päivänä heinäkuuta 2002,
yhteisön näytteenottomenetelyistä kasvi- ja eläinperäisten tuotteiden torjunta-ainejäämien viralli-
sessä tarkastuksessa ja direktiivin 79/700/ETY kumoamisesta
(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

EUROOPAN YHTEISÖJEN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan yhteisön perustamissopimuksen,

ottaa huomioon hedelmien ja vihannesten torjunta-ainejäämien enimmäismäärien vahvistamisesta 23 päivänä marraskuuta 1976 annetun neuvoston direktiivin 76/895/ETY ⁽¹⁾, sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna komission direktiivillä 2000/57/EY ⁽²⁾, ja erityisesti sen 6 artiklan,

ottaa huomioon viljojen torjunta-ainejäämien enimmäismääristä 24 päivänä heinäkuuta 2002 annetun neuvoston direktiivin 86/362/ETY ⁽³⁾, sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna komission direktiivillä 2001/42/EY ⁽⁴⁾, ja erityisesti sen 8 artiklan,

ottaa huomioon eläinperäisten tuotteiden torjunta-ainejäämien enimmäismäärien vahvistamisesta 24 päivänä heinäkuuta 1986 annetun neuvoston direktiivin 86/363/ETY ⁽⁵⁾, sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna direktiivillä 2002/42/EY, ja erityisesti sen 8 artiklan,

ottaa huomioon torjunta-ainejäämien enimmäismäärien vahvistamisesta tietyille kasvikuunnasta peräisin oleville tuotteille, mukaan luettuina hedelmät ja vihannekset, 27 päivänä marraskuuta 1990 annetun neuvoston direktiivin 90/642/ETY ⁽⁶⁾, sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna direktiivillä 2002/42/EY, ja erityisesti sen 6 artiklan,

sekä katsoo seuraavaa:

(1) Direktiiveissä 76/895/ETY, 86/362/ETY, 86/363/ETY ja 90/642/ETY säädetään virallisista tarkastuksista kasvi- ja eläintuotteiden torjunta-aineiden enimmäismäärien noudattamisen varmistamiseksi. Niissä säädetään myös, että komissio voi vahvistaa yhteisön näytteenottomenetelmät.

(2) Hedelmien ja vihannesten torjunta-ainejäämien näytteenottomenetelmistä säädetään yhteisön näytteenottomenetelyistä hedelmien ja vihannesten torjunta-ainejäämien virallisessa tarkastuksessa 24 päivänä heinäkuuta 1979 annetussa komission direktiivissä 79/700/ETY ⁽⁷⁾.

(3) On aiheellista saattaa ajan tasalle nämä menetelmät teknisen kehityksen huomioon ottamiseksi ja laatia niin eläinperäisten tuotteiden kuin kasvipäristen tuotteiden torjunta-ainejäämien näytteenottomenetelyt.

(4) Codex Alimentarius -komissiossa on kehitetty ja sovittu jäämien enimmäismäärien JEM:ien noudattamisen edellyttämät näytteenottomenetelmät ⁽⁸⁾ torjunta-ainejäämien vahvistamiseksi. Yhteisö tuki suositeltavia menetelmiä ja vahvisti ne. On asianmukaista korvata voimassa olevat näytteenottoa koskevat säännökset Codex Alimentarius -komission sopimilla ja hyväksymillä säännöksillä.

(5) Tämän vuoksi direktiivi 79/700/ETY olisi kumottava ja korvattava tällä direktiivillä.

(6) Tässä direktiivissä säädetyt toimenpiteet ovat elintarviketietoa ja eläinten terveyttä käsittelevän pysyvän komitean lausunnon mukaiset,

ON ANTANUT TÄMÄN DIREKTIIVIN:

1 artikla

Tämän direktiivin säännöksiä sovelletaan kasvi- ja eläinperäisten tuotteiden näytteenottoon sen määrittämiseksi, vaikuttavatko direktiivien 76/895/ETY, 86/362/ETY, 86/363/ETY ja 90/642/ETY mukaiset torjunta-ainejäämät neuvoston direktiivin 96/23/EY ⁽⁹⁾ liitteiden III ja IV mukaiseen näytteenottomenetelyyn, näytteenottojen määriin ja tiheyteen ja toimiin, joilla elävissä eläimissä ja eläintuotteissa olevia aineita ja niiden jäämiä valvotaan.

2 artikla

Jäsenvaltioiden on edellytettävä, että direktiivin 76/895/ETY 6 artiklassa, direktiivin 86/362/ETY 8 artiklassa, direktiivin 86/363/ETY 8 artiklassa ja direktiivin 90/642/ETY 6 artiklassa säädetyt tarkastukset tehdään tämän direktiivin liitteessä olevien menetelmien mukaisesti.

⁽¹⁾ EYVL L 340, 9.12.1976, s. 26.

⁽²⁾ EYVL L 244, 29.9.2000, s. 76.

⁽³⁾ EYVL L 221, 7.8.1986, s. 37.

⁽⁴⁾ EYVL L 134, 22.5.2002, s. 36.

⁽⁵⁾ EYVL L 221, 7.8.1986, s. 43.

⁽⁶⁾ EYVL L 350, 14.12.1990, s. 71.

⁽⁷⁾ EYVL L 207, 15.8.1979, s. 26.

⁽⁸⁾ Codex Alimentarius -komission asiakirja CAC/GL 33-1999. FAO Rooma. ftp://ftp.fao.org/codex/standard/volume2a/en/GL_033e.pdf

⁽⁹⁾ EYVL L 125, 23.5.1996, s. 10.

3 artikla

Kumotaan direktiivi 79/700/ETY.

Viittauksia kumottuun direktiiviin pidetään viittauksina tähän direktiiviin.

4 artikla

1. Jäsenvaltioiden on saatettava tämän direktiivin noudattamisen edellyttämät lait, asetukset ja hallinnolliset määräykset voimaan viimeistään 1 päivänä tammikuuta 2003. Niiden on ilmoitettava tästä komissiolle viipymättä.

2. Näissä jäsenvaltioiden antamissa säädöksissä on viitattava tähän direktiiviin tai niihin on liitettävä sellainen viittaus, kun ne virallisesti julkaistaan. Jäsenvaltioiden on säädettävä siitä, miten viittaukset tehdään.

5 artikla

Tämä direktiivi tulee voimaan seitsemäntenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan yhteisöjen virallisessa lehdessä*.

Tehty Brysselissä 11 päivänä heinäkuuta 2002.

Komission puolesta

David BYRNE

Komission jäsen

LIITE

ELÄIN- JA KASVIPERÄISTEN TUOTTEIDEN NÄYTTEENOTTOMENETELMISTÄ TORJUNTA-AINEJÄÄMIEN MÄÄRITTÄMISEKSI JA JEM:IEEN NOUDATTAMISEN TARKISTAMISEKSI**1. TAVOITE**

Viralliseen viljojen, hedelmien ja vihannesten sekä eläinperäisten tuotteiden torjunta-ainejäämien tarkastukseen liittyvä näytteenotto toteutetaan jäljempänä kuvattavien menettelyjen mukaisesti.

Näiden näytteenottomenetelmien tavoite on saada erästä edustava näyte analyysia varten, jolla vahvistetaan neuvoston direktiivien 76/895/ETY, 86/362/ETY, 86/363/ETY ja 90/642/ETY liitteissä vahvistettujen torjunta-ainejäämien enimmäismäärien (JEM) ja, koska yhteisöllä ei ole omia JEM:iä, Codex Alimentarius -komission vahvistamien JEM:ien noudattaminen. Säädettyihin menetelmiin ja menettelyihin sisältyvät Codex Alimentarius -komission vastaava menettelyt ja menettelyt.

2. PERIAATTEET

Yhteisön JEM:t perustuvat maatalouden hyvien toimintatapojen mukaisiin tietoihin ja raaka-aineisiin sekä niistä saatuihin elintarvikkeisiin, jotka ovat toksikologisesti hyväksyttävien JEM:ien mukaisia.

Kasvin, munan tai maitotuotteen JEM:issä otetaan huomioon sellaisessa yhdistetyssä näytteessä odotettavissa oleva enimmäismäärä, joka on saatu useista käsitellyistä tuoteyksiköistä ja jonka tarkoituksena on edustaa erän keskimääräistä jäämätasoa. Lihan ja siipikarjan JEM:issä otetaan huomioon yksittäiskäsittelyjen eläinten tai lintujen kudoksissa odotettavissa oleva jäämien enimmäismäärä.

Tämän vuoksi lihan ja siipikarjan JEM:iä sovelletaan yhdestä yksittäisperusnäytteestä saatuun irtotavaranäytteeseen, mutta kasvituotteiden, munien ja maitotuotteiden JEM:iä sovelletaan 1—10 perusnäytteestä saatuun yhteisirtotavaranäytteeseen.

3. TERMIEN MÄÄRITTELY**Analyyttinen osanäyte**

Analyysinäytteestä saatu jäämäpitoisuuden määrittämisen kannalta asianmukaisen kokoinen edustava määrä ainesta.

Huom.: Analyyttisen osanäytteen ottamiseen voidaan käyttää näytteenottovälinettä.

Analyyttinen näyte

Laboratorionäytteestä valmistellaan aines analyysia varten erottamalla analysoitava tuotteen osa ⁽¹⁾ ⁽²⁾ ja sitten sekoittamalla, hienontamalla, pieneksi leikkaamalla jne. sellaisten analyttisten osanäytteiden aikaansaamiseksi, joista aiheutuu mahdollisimman vähän näytteenottovirheitä.

Huom.: Analyysinäytteen valmistelun on kuvastettava JEM:ien määrittämisessä käytettyä menettelyä, ja siksi analysoitavassa tuotteen osassa voi olla osia, joita ei tavallisesti käytetä ravinnoksi.

Irtotavaranäyte / yhdistetty näyte

Muiden tuotteiden kuin lihan ja siipikarjan osalta erästä otettujen perusnäytteiden hyvin sekoitettu yhdistelmä. Lihan ja siipikarjan osalta perusnäytteitä pidetään irtotavaranäytteinä.

Huom.: a) Perusnäytteissä on oltava tarpeeksi ainesta, jotta kaikki laboratorionäytteet voidaan ottaa irtotavaranäytteestä.

b) Silloin kun erillisiä laboratorionäytteitä valmistellaan perusnäytteiden keruun aikana, irtotavaranäyte on laboratorionäytteiden teoreettinen summa sillä hetkellä, kun erästä otetaan näytteitä.

Laboratorionäyte

Laboratorioon lähetetty tai sinne vastaanotettu näyte. Irtotavaranäytteestä otettu edustava määrä ainesta.

Huom.: a) Laboratorionäyte voi olla koko irtotavaranäyte tai sen osa.

b) Yksiköitä ei saisi leikata tai murtaa laboratorionäytteiden aikaansaamiseksi paitsi silloin, kun yksiköiden jakamisesta pienempiin osiin säädetään taulukossa 3.

c) Laboratorionäytteistä voidaan valmistaa kaksoiskappaleita.

⁽¹⁾ EY:n elintarvikeluokittelu: direktiivin 86/362/ETY liite I ja direktiivin 86/363/ETY liite I, sellaisina kuin ne ovat molemmat muutettuina neuvoston direktiivillä 93/57/EY (EYVL L 211, 23.8.1993, s. 1) ja direktiivin 90/642/ETY liite I, sellaisena kuin se on muutettuna direktiivillä 93/38/EY (EYVL L 197, 22.8.1995, s. 14.).

⁽²⁾ Tuotteiden osa, johon sovelletaan enimmäismääriä: direktiivin 90/642/ETY liite I, sellaisena kuin se on muutettuna direktiivillä 93/58/EY (EYVL L 211, 23.8.1993, s. 6).

Erä

Yhdellä kertaa toimitettu määrä elintarvikeainesta, jonka näytteenottovirkailija tietää tai olettaa olevan yhdenmukainen ominaisuuksiltaan, eli alkuperä, tuottaja, lajike, pakkaaja, pakkaustyyppi, merkinnät, lähettäjä jne. ovat samat. Epäilyttävä erä on sellainen, jonka jostain syystä epäillään sisältävän liikaa jäämiä. Muu kuin epäilyttävä erä on sellainen, jonka ei ole syytä epäillä sisältävän liikaa jäämiä.

Huom.: a) Kun lähetys koostuu eristä, joiden voi tunnistaa olevan alkuperältään eri viljelijöiltä tai kasvattajilta tms., jokainen erä olisi käsiteltävä erikseen.

b) Lähetys voi koostua yhdestä tai useammasta erästä.

c) Jos suuren lähetksen erien kokoa tai rajoja ei voida helposti vahvistaa, jokaista erillistä junavaunua, kuorma-autoa, jokaista aluksen osastoa jne. voidaan pitää erillisenä eränä.

d) Erä voi olla sekoitettu esimerkiksi kokoluokittelun tai jalostusmenetelmän avulla.

Perusnäyte/osanäyte

Yksi tai useampi erän yhdestä paikasta otettu yksikkö.

Huom.: a) Perusnäytteen näytteenottopaikka olisi mieluiten valittava satunnaisesti, mutta silloin, kun se on fyysisesti epäkäytännöllistä, se olisi otettava satunnaisesti niistä erän osista, joihin päästään käsiksi.

b) Perusnäytteeseen vaadittavien yksiköiden lukumäärä olisi vahvistettava vaadittavien laboratorionäytteiden vähimmäiskoon ja -lukumäärän perusteella.

c) Kun kasvi-, muna- tai maitotuote-eristä otetaan useampi kuin yksi perusnäyte, jokaisen perusnäytteen olisi oltava suunnitellun samassa suhteessa irtotavaranäytteeseen.

d) Yksiköt voivat jakautua satunnaisesti laboratorionäytteiden kaksoiskappaleisiin nähden perusnäytteiden näytteenoton yhteydessä silloin, kun yksiköt ovat kooltaan keskikokoisia tai suuria eikä irtotavaranäytteen sekoittaminen tekisi laboratorionäytteistä edustavampia tai silloin, kun yksiköt (esim. munat, pehmeät hedelmät) vaurioituisivat sekoittamisesta.

e) Silloin kun perusnäytteet otetaan aika ajoin erän lastaamisen tai purkamisen aikana, "näytteenottopaikka" tarkoittaa tiettyä hetkeä ajassa.

f) Yksiköitä ei saisi leikata tai rikkoa perusnäytteiden aikaansaamiseksi paitsi silloin, kun yksiköiden jakamisesta pienempiin osiin säädetään taulukossa 3.

Näyte

Yksi tai useampi yksikköpopulaatiosta valittu yksikkö tai suuremmasta määrästä ainesta valittu aineksen osa. Näiden suositusten soveltamiseksi edustavan näytteen on tarkoitus edustaa erää, irtotavaranäytettä, eläintä jne. suhteessa sen torjunta-ainejäämäpitoisuuteen, ei välttämättä suhteessa muihin tekijöihin.

Näytteenotto

Näytteen ottamisessa ja muodostamisessa käytetty menettely.

Näytteenottoväline

i) Väline, kuten lusikka, kauha, pora, veitsi tai haarukka, jota käytetään yksikön erottamiseksi irtotavara-aineksesta, pakkauksista (kuten tynnyreistä, suurikokoisista juustoista) tai liha- tai siipikarjajyksiköistä, jotka ovat liian suurikokoisia perusnäytteiksi.

ii) Väline, kuten näytteiden jakaja, jota käytetään laboratorionäytteen valmistelemiseksi irtotavaranäytteestä tai analyttisen osanäytteen valmistelemiseksi analyysinäytteestä.

Huom.: a) Erityiset näytteenottovälineet esitetään ISO-⁽³⁾ ⁽⁴⁾ ja IDF-⁽⁶⁾-standardeissa.

b) Sellaisten ainesten osalta kuin irtolehdet, näytteenottovirkamiehen kättä voidaan pitää näytteenottovälineenä.

⁽³⁾ Kansainvälinen standardisoimisjärjestö, 1979. Kansainvälinen standardi ISO 950: Cereals — Sampling (as grain).

⁽⁴⁾ Kansainvälinen standardisoimisjärjestö, 1979. Kansainvälinen standardi ISO 951: Pulses in bags — Sampling.

⁽⁵⁾ Kansainvälinen standardisoimisjärjestö, 1980. Kansainvälinen standardi ISO 1839: Sampling — Tea.

⁽⁶⁾ Kansainvälinen meijeriliitto, 1995. Kansainvälinen IDF-standardi 50C: Milk and milk products — methods of sampling.

Näytteenottovirkailija

Näytteenottomenettelyihin koulutettu henkilö, jolla tarvittaessa on asianmukaisten virkamiesten lupa.

Huom.: Näytteenottovirkailija on vastuussa kaikista laboratorionäytteiden valmisteluun, pakkaukseen ja lähettämiseen johtavista menettelyistä, nämä mukaan luettuina. Virkailijan on ymmärrettävä, että erityisiä näytteenottomenettelyitä on tarpeen noudattaa tunnollisesti, että hänen on toimitettava kaikkia näytteitä koskevat asiakirjat ja että hänen tulisi olla läheisessä yhteistyössä laboratorion kanssa.

Näytteen koko

Yksiköiden lukumäärä tai aineksen määrä, jotka muodostavat näytteen.

Yksikkö

Erän pienin erillinen osa, joka on otettava koko perusnäytteen tai sen osan muodostamiseksi.

Huom.: Yksiköt olisi määriteltävä seuraavasti.

- Tuoreet hedelmät ja vihannekset. Jokainen kokonainen hedelmä tai vihannes tai luonnollinen nippu niitä (esim. viinirypäle-terttu) muodostaa yksikön, paitsi silloin, kun nämä ovat pieniä. Yksiköt, jotka muodostuvat pakatuista, pienistä tuotteista, voidaan määritellä jäljempänä olevan d kohdan mukaisesti. Silloin kun näytteenottovälinettä voidaan käyttää vahingoittamatta ainesta, yksiköt voidaan luoda tällä tavoin. Yksittäisiä munia, tuoreita hedelmiä tai vihanneksia ei saa leikata tai rikkoa yksiköiden muodostamiseksi.
- Suuret eläimet, niiden osat tai elimet. Koko osa tai elin tai niiden tietty osa muodostaa yksikön. Osat tai elimet voidaan leikata muodostamaan yksiköitä.
- Pienet eläimet, niiden osat tai elimet. Kukin kokonainen eläin tai kokonainen eläimen osa tai elin voi muodostaa yksikön. Silloin kun ne on pakattu, ne voidaan määritellä jäljempänä olevan d kohdan mukaisesti. Silloin kun näytteenottovälinettä voidaan käyttää vaikuttamatta jäämiin, yksiköt voidaan luoda tällä tavoin.
- Pakattu aines. Pienimpiä erillisiä pakkauksia voidaan pitää yksiköinä. Silloin kun pienimmät pakkaukset ovat hyvin suuria, niistä olisi otettava irtotavaränäyte siten kuin jäljempänä e kohdassa esitetään. Silloin kun pienimmät pakkaukset ovat hyvin pieniä, useampi pakkaus voi muodostaa yksikön.
- Irtotavara ja suuret pakkaukset (kuten tynnyrit, juustot jne.), jotka ovat yksittäin liian suuria perusnäytteiksi. Yksiköt luodaan näytteenottovälineellä.

4. NÄYTTEENOTTOMENETTELYT ⁽⁷⁾

4.1 Varotoimenpiteet

Näytteiden kontaminaatio ja pilaantuminen on estettävä kaikissa vaiheissa, koska ne voivat vaikuttaa analyysin tuloksiin. Kaikista tutkittavista eristä on otettava erilliset näytteet.

4.2 Perusnäytteiden keruu

Erästä otettavien perusnäytteiden vähimmäislukumäärä on määritelty taulukossa 1. Epäilyttävien liha- tai siipikarjaerien osalta ne on määritelty taulukossa 2. Perusnäyte olisi otettava sattumanvaraisesti valitusta kohdasta erää aina, kun se on käytännössä mahdollista. Perusnäytteiden on koostuttava riittävästä määrästä ainesta, jotta erästä saadaan vaadittavat laboratorionäytteet.

Huom.: Viljoille ⁽⁸⁾, palkokasveille ⁽⁹⁾ ja teelle ⁽¹⁰⁾ vaadittavat näytteenottovälineet on kuvattu ISO:n suosituksissa ja maitotuotteiden ⁽¹¹⁾ vastaavat IDF:n suosituksissa.

Taulukko 1

Erästä otettavien perusnäytteiden vähimmäismäärä

	Erästä otettavien perusnäytteiden vähimmäismäärä
a) Liha ja siipikarja	
muu kuin epäilyttävä erä	1
epäilyttävä erä	Määritelty taulukossa 2

⁽⁷⁾ Tarvittaessa voidaan soveltaa ISO:n viljojen tai muiden irtotavarana lähetettävien tavaroiden näytteenottoa koskevia suosituksia (ks. alaviite 3).

⁽⁸⁾ Kansainvälinen standardisoimisjärjestö, 1979. Kansainvälinen standardi ISO 950: Cereals — Sampling (as grain).

⁽⁹⁾ Kansainvälinen standardisoimisjärjestö, 1979. Kansainvälinen standardi ISO 951: Pulses in bags — Sampling.

⁽¹⁰⁾ Kansainvälinen standardisoimisjärjestö, 1980. Kansainvälinen standardi ISO 1839: Sampling — Tea.

⁽¹¹⁾ Kansainvälinen meijeriliitto, 1995. Kansainvälinen IDF-standardi 50C: Milk and milk products — methods of sampling.

	Erästä otettavien perusnäytteiden vähimmäismäärä
b) Muut tuotteet	
i) Pakatut tai irtotavarana olevat tuotteet, joiden voi olettaa olevan hyvin sekoitettuja tai tasa-aineisia	1 (erä voi olla sekoitettu esimerkiksi kokoluokittelun tai jalostusmenetelmän avulla)
ii) Pakatut tai irtotavarana olevat tuotteet, joiden ei voida olettaa olevan hyvin sekoitettuja tai tasa-aineisia	Tuotteiden, jotka koostuvat suurista yksiköistä, jotka ovat yksinomaan kasvipärisiä peruselintarvikkeita, perusnäytteiden vähimmäismäärän olisi oltava sama kuin laboratorionäytteeseen vaadittavien yksiköiden vähimmäismäärä (ks. taulukko 4).
joko	
Erän paino, kg	
< 50	3
50—500	5
> 500	10
tai	
Erän purkkien, laatikoiden tai muiden säiliöiden lukumäärä	
1—25	1
26—100	5
> 100	10

Taulukko 2

Liha- tai siipikarjaerän pistokokeena valittujen perusnäytteiden lukumäärä, joka vaaditaan tietyn todennäköisyyden mukaan liha- tai siipikarjaerässä olevan vähintään yhden vaatimustenvastaisen näytteen löytämiseksi suhteessa erän vaatimustenvastaisten jäämien esiintyvyyteen

Erän vaatimustenvastaisten jäämien esiintyvyys	Näytteiden vaadittava vähimmäismäärä vaatimustenvastaisen jäämän havaitsemiseksi seuraavilla todennäköisyyksillä:		
%	90 %	95 %	99 %
90	1	—	2
80	—	2	3
70	2	3	4
60	3	4	5
50	4	5	7

Erän vaatimustenvastaisten jäämien esiintyvyys	Näytteiden vaadittava vähimmäismäärä vaatimustenvastaisen jäämän havaitsemiseksi seuraavilla todennäköisyyksillä:		
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

Huom.: a) Taulukossa edellytetään pistokokeiden käyttämistä.

- b) Kun taulukossa 2 ilmoitettujen perusnäytteiden lukumäärä on enemmän kuin noin 10 % kokonaiserän yksiköistä, otettujen perusnäytteiden lukumäärä voi olla pienempi, ja se olisi laskettava seuraavasti:

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

jossa

n = otettavien perusnäytteiden vähimmäislukumäärä

n_0 = taulukossa 2 esitettyjen perusnäytteiden lukumäärä

N = erän sellaisten yksiköiden lukumäärä, joista voidaan ottaa perusnäyte.

- c) Silloin kun otetaan yksittäinen perusnäyte, vaatimustenvastaisuuden löytymisen todennäköisyys on vastaava kuin vaatimustenvastaisten jäämien esiintyvyys.
- d) Tasmällisten tai vaihtoehtoisten todennäköisyyksien tai vaatimustenvastaisuuksien erilaisen esiintyvyyden määrittämiseksi otettavien näytteiden lukumäärä voidaan laskea seuraavan kaavan avulla:

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

missä p on todennäköisyys, i on erän vaatimustenvastaisten jäämien esiintyvyys (molemmat ilmaistaan suhdelukuina, ei prosentteina) ja n on näytteiden lukumäärä.

4.3 Irtotavaranäytteen valmistelu

Lihaa ja siipikarjaa koskevat menettelyt esitetään taulukossa 3. Jokaista perusnäytettä pidetään erillisenä irtotavaranäytteenä.

Kasvituotteita, munia ja maitotuotteita koskevat menettelyt esitetään taulukoissa 4 ja 5. Jos mahdollista, perusnäytteet olisi yhdistettävä ja sekoitettava hyvin irtotavaranäytteen muodostamiseksi.

Silloin kun sekoittaminen irtotavaranäytteen muodostamiseksi on epäasianmukaista tai epäkäytännöllistä, voidaan seurata seuraavaa vaihtoehtoista menettelyä. Jos yksiköt voivat vaurioitua (vaikuttaen siis jäämiin) irtotavaranäytteen sekoittamis- tai jakamismenettelyissä, tai jos suuria yksiköitä ei voida sekoittaa yhdenmukaisemman jäämien jakaantumisen aikaansaamiseksi, yksiköiden olisi jakauduttava satunnaisesti laboratorionäytteiden kahdentamiseksi perusnäytteiden oton yhteydessä. Tässä tapauksessa käytettävän tuloksen olisi oltava analysoiduista laboratorionäytteistä saatujen luotettavien tulosten keskiarvo.

Taulukko 3

Liha ja siipikarja: perusnäytteiden kuvaus ja laboratorionäytteiden vähimmäiskoko

	Tavaran luokittelu (¹)	Esimerkkejä	Otettavan perusnäytteen luonne	Laboratorionäytteen vähimmäiskoko
Eläinperäiset peruselintarvikkeet				
1	Nisäkkäiden liha <i>Huom:</i> JEM:ien valvomiseksi rasvaliukoisten torjunta-aineiden näytteet on otettava jäljempänä olevan 2 osan mukaisesti.			
1.1	Suuret nisäkkäät, koko- tai puoliruho, yleensä vähintään 10 kg	Naudat, lampaat, siat	Koko pallealihas tai osa siitä ja tarvittaessa niska-lihas	0,5 kg
1.2	Pienet nisäkkäät, koko ruho	Jänikset	Koko ruho tai takaneljännekset	0,5 kg nahan ja luiden poiston jälkeen
1.3	Nisäkkäiden lihan irtonaiset osat, tuoreet / jäädytetyt / jäädytetyt, pakattuina tai muussa muodossa	Neljännekset, kyljykset, pihvit, lavat	Koko yksikkö / yksiköt tai suuren yksikön osa	0,5 kg luiden poiston jälkeen
1.4	Nisäkkäiden lihan osat, jäädytetty irtotavara	Neljännekset, kyljykset	Joko jäädytetyn säiliön poikkileikkaus tai yksittäiset lihan osat kokonaan (tai osittain)	0,5 kg luiden poiston jälkeen
2	Nisäksperäiset rasvat, ruhon rasvat mukaan luettuina <i>Huom:</i> 2.1, 2.2 ja 2.3 osan mukaisesti otettuja rasvanäytteitä voidaan käyttää rasvan tai koko tuotteen vaatimustenmukaisuuden määrittämiseksi vastaavien JEM:ien avulla.			
2.1	Suuret nisäkkäät, teurastus-hetkellä, koko- tai puoliruho, yleensä vähintään 10 kg	Naudat, lampaat, siat	Munuais-, pallealihas- tai ihonalainen rasvaleike yhdestä eläimestä	0,5 kg
2.2	Pienet nisäkkäät, teurastus-hetkellä, koko- tai puoliruho, ≥ 10 kg		Pallealihas- tai ihonalainen rasvaleike yhdestä tai useammasta eläimestä	0,5 kg
2.3	Nisäksperäisen lihan osat	Koivet, kyljykset, pihvit	Joko yksiköistä leikattu näkyvä rasva tai kokonaiset yksiköt tai yksiköiden osat, joista rasvaa ei voi leikata erikseen	0,5 kg 2 kg
2.4	Nisäksperäinen rasvakudos irtotavarana		Vähintään kolmesta kohdasta näytteenottovälineellä otetut yksiköt	0,5 kg
3	Nisäkkäiden sisäelimet			
3.1	Nisäkkäiden maksa tuore, jäädytetty, jäädytetty		Kokonaiset maksat tai maksan osa	0,4 kg

	Tavaran luokittelu (¹)	Esimerkkejä	Otettavan perusnäytteen luonne	Laboratorionäytteen vähimmäiskoko
3.2	Nisäkkäiden munuaiset tuore, jäädytetty, jäädytetty		Yksi munuainen tai molemmat, 1—2 eläimestä	0,2 kg
3.3	Nisäkkäiden sydän tuore, jäädytetty, jäädytetty		Kokonaiset sydämet tai vain kammio-osa, jos sydän on iso	0,4 kg
3.4	Muut nisäkäspäiset sisäelimet tuore, jäädytetty, jäädytetty		Yhdestä tai useammasta eläimestä saatu kokonainen yksikkö tai sen osa tai poikileikkaus irtotavarana olevasta jäädytetystä tuotteesta	0,5 kg
4	Siipikarjan liha <i>Huom:</i> JEM:ien valvomiseksi rasvaliukoisten torjunta-aineiden näytteet on otettava jäljempänä olevan 5 osan mukaisesti.			
4.1	Linnut, suurikokoinen ruho > 2 kg	Kalkkunat, hanhet, kukot, salvukukot ja ankat	Reidet, koivet ja muu tumma liha	0,5 kg nahan ja luiden poiston jälkeen
4.2	Linnut, keskikokoinen ruho 500 g — 2 kg	Kanat, helmikana, nuori kana	Reidet, koivet tai muu tumma liha vähintään kolmesta linnusta	0,5 kg nahan ja luiden poiston jälkeen
4.3	Linnut, pienikokoinen ruho ruho < 500 g	Viiriäinen, kyyhkynen	Vähintään kuuden linnun ruhot	0,2 kg lihaskudosta
4.4	Linnun osat tuore, jäädytetty, jäädytetty vähittäismyynti- tai tukkukauppapakkauksessa	Koivet, neljännekset, rintapalat ja siivet	Pakatut yksiköt tai erilliset yksiköt	0,5 kg nahan ja luiden poiston jälkeen
5	Siipikarjaperäiset rasvat, ruhon rasva mukaan luettuna <i>Huom:</i> 5.1 ja 5.2 osan mukaisesti otettuja rasvanäytteitä voidaan käyttää rasvan tai koko tuotteen vaatimustenmukaisuuden määrittämiseksi vastaavien JEM:ien avulla.			
5.1	Linnut, teurastuksen yhteydessä, kokonaiset ruhot tai niiden osat	Kanat, kalkkunat	Pallearasvayksiköitä vähintään kolmesta linnusta	0,5 kg
5.2	Linnun lihan osat	Koivet, rintalihas	Joko yksiköistä leikattu näkyvä rasva tai kokonaiset yksiköt tai yksiköiden osat, joista rasvaa ei voi leikata erikseen	0,5 kg 2 kg
5.3	Irtotavarana oleva linnun rasvakudos		Vähintään kolmesta kohdasta näytteenottovälineellä otetut yksiköt	0,5 kg

	Tavaran luokittelu ⁽¹⁾	Esimerkkejä	Otettavan perusnäytteen luonne	Laboratorionäytteen vähimmäiskoko
6	Siipikarjan sisäelimet			
6.1	Syötävät linnun sisäelimet, hanhen ja ankan rasvaksaa ja vastaavia arvo tuotteita lukuun ottamatta		Yksiköt vähintään kuudesta linnusta tai poikkileikkaus säiliöstä	0,2 kg
6.2	Hanhen ja ankan rasvaksaa ja vastaavat arvot tuotteet		Yksikkö yhdestä linnusta tai säiliöstä	0,05 kg

Eläinperäiset jalostetut elintarvikkeet

7	Eläinperäiset toissijaiset elintarvikkeet, kuivattu liha Eläinperäiset syötävät johdetut tuotteet, jalostettu eläinrasva, myös renderoitu ja uutettu rasva Sellaiset eläinperäiset valmiselintarvikkeet (yksi ainesosa), joissa on tai ei ole pakkausta tai vähäisiä määriä muita ainesosia, kuten aromiaineita tai mausteita, jotka on tavallisesti esipakattu ja valmiita kulutukseen ilman kypsennyksen tai kypsennyksen jälkeen. Eläinperäiset valmiselintarvikkeet (useampi ainesosa), moniainesosaiset elintarvikkeet, jotka koostuvat sekä kasvi- että eläinperäisistä ainesosista, kuuluvat tähän ryhmään, jos eläinperäistä ainesosaa on suurin osa.			
7.1	Nisäkä- tai lintuperäiset jauhetut, kypsennetyt, säilötyt, kuivatut, renderoidut tai muulla tavoin jalostetut tuotteet, moniainesosaiset tuotteet mukaan luettuina	Kinkku, makkara, jauhettu naudanliha, kanapatee	Pakatut yksiköt tai edustava poikkileikkaus säiliöstä tai näytteenottolaitteella otetut yksiköt (tarvittaessa nesteet mukaan luettuina)	0,5 kg tai 2 kg, jos rasvapitoisuus on < 5 %

⁽¹⁾ EY:n elintarvikeluokittelu: direktiivin 86/362/ETY liite I ja direktiivin 86/363/ETY liite I, sellaisina kuin ne ovat molemmat muutettuina neuvoston direktiivillä 93/57/EY (EYVL L 211, 23.8.1993, s. 1) ja direktiivin 90/642/ETY liite I, sellaisena kuin se on muutettuna direktiivillä 95/38/EY (EYVL L 197, 22.8.1995, s. 14).

Taulukko 4**Kasvituotteet: perusnäytteiden kuvaus ja laboratorionäytteiden vähimmäiskoko**

	Tavaran luokittelu ⁽¹⁾	Esimerkkejä	Otettavan perusnäytteen luonne	Laboratorionäytteen vähimmäiskoko
Kasvipäiset peruselintarvikkeet				
1	Kaikki tuoreet hedelmät Kaikki tuoreet vihannekset, perunat ja sokerijuurikkaat mukaan luettuina, ei kuitenkaan yrtit			
1.1	Pienikokoiset tuoretuotteet yksikkö tavallisesti < 25 g	Marjat, herneet, oliivit	Kokonaiset yksiköt tai pakkaukset tai näytteenottovälineellä otetut yksiköt	1 kg
1.2	Keskikokoiset tuoretuotteet yksikkö tavallisesti 25—250 g	Omenat, appelsiinit	Kokonaiset yksiköt	1 kg (vähintään 10 yksikköä)
1.3	Suurikokoiset tuoretuotteet, yksikkö tavallisesti > 250 g	Keräkaalit, kurkut, viinirypäleet (tertuissa)	Kokonaiset yksiköt	2 kg (vähintään 5 yksikköä)

	Tavaran luokittelu (¹)	Esimerkkejä	Otettavan perusnäytteen luonne	Laboratorionäytteen vähimmäiskoko
2	Palkokasvit	Pavut, kuivatut, herneet, kuivatut		1 kg
	Viljanjyvät	Riisi, vehnä		1 kg
	Pähkinät	Kookospähkinöitä lukuun ottamatta		1 kg
		Kookospähkinät		5 yksikköä
	Öljysiemenet	Maapähkinät		0,5 kg
	Juomiin ja makeisiin käytettävät siemenet	Kahvipavut		0,5 kg
3	Yrtit	Tuore persilja	Kokonaiset yksiköt	0,5 kg
		Muut, tuoreet		0,2 kg
	(tuoreiden yrttien osalta ks. tämän taulukon 4 osa)			
	Mausteet	Kuivatut	Kokonaiset yksiköt tai näytteenottovälineellä otetut	0,1 kg

Kasvipäiset jalostetut elintarvikkeet

4	Kasvipäiset toissijaiset elintarvikkeet, kuivatut hedelmät, vihannekset, yrtit, humalat, jauhetut viljatuotteet Kasvipäiset johdetut tuotteet, teet, yrttiteet, kasviöljyt, mehut ja sekalaiset tuotteet kuten jalostetut oliivit ja sitrukselassi Sellaiset kasvipäiset valmiselintarvikkeet (yksi ainesosa), joissa on tai ei ole pakkausta tai vähäisiä määriä muita ainesosia, kuten aromiaineita tai mausteita, jotka on tavallisesti esipakattu ja valmiita kulutukseen ilman kypsentämistä tai kypsennyksen jälkeen. Kasvipäiset valmiselintarvikkeet (useampi ainesosa), mukaan luettuina tuotteet, joissa on eläinperäisiä ainesosia mutta joissa kasvipäistä ainesosaa on suurin osa, leivät ja muut kypsennetyt viljatuotteet.			
4.1	Tuotteet, joilla on korkea yksikköarvo		Yksiköt tai näytteenottovälineellä otetut	0,1 kg ⁽²⁾
4.2	Pienivolymiset kiinteät tuotteet	Humalat, teet, yrttiteet	Yksiköt tai näytteenottovälineellä otetut yksiköt	0,2 kg
4.3	Muut kiinteät tuotteet	Leipä, jauhot, kuivatut hedelmät	Pakkaukset tai muut kokonaiset yksiköt tai näytteenottovälineellä otetut yksiköt	0,5 kg
4.4	Nestemäiset tuotteet	Kasviöljyt, mehut	Yksiköt tai näytteenottovälineellä otetut yksiköt	0,5 l tai 0,5 kg

⁽¹⁾ EY:n elintarvikeluokittelu: direktiivin 86/362/EY liite I ja direktiivin 86/363/EY liite I, sellaisina kuin ne ovat molemmat muutettuina neuvoston direktiivillä 93/57/EY (EYVL L 211, 23.8.1993, s. 1) ja direktiivin 90/642/EY liite I, sellaisena kuin se on muutettuna direktiivillä 95/38/EY (EYVL L 197, 22.8.1995, s. 14).

⁽²⁾ Poikkeuksellisen arvokkaasta tuotteesta voidaan ottaa pienempi laboratorionäyte, mutta syy tähän on merkittävä näytteenottokirjanpitoon.

Taulukko 5

Muna ja maitotuotteet: perusnäytteiden kuvaus ja laboratorionäytteiden vähimmäiskoko

	Tavaran luokittelu (1)	Esimerkkejä	Otettavan perusnäytteen luonne	Laboratorionäytteen vähimmäiskoko
Eläinperäiset peruselintarvikkeet				
1	Siipikarjan munat			
1.1	Munat, viiriäisten ja vastavien munia lukuun ottamatta		Kokonaiset munat	12 kokonaista kanamunaa, 6 kokonaista hanhen tai ankan munaa
1.2.	Munat, viiriäisten ja vastavien		Kokonaiset munat	24 kokonaista munaa
2	Maidot		Kokonaiset yksiköt tai näytteenottovälineellä otetut yksiköt	0,5 l
Eläinperäiset jalostetut elintarvikkeet				
3	Eläinperäiset jalostetut elintarvikkeet, jalostetut maitotuotteet kuten rasvattomat maidot, maitotiivisteet ja maitojauheet. Eläinperäiset syötävät johdetut tuotteet, maitorasvat, johdetut maitotuotteet kuten voit, voiöljyt, kermat, kermajauheet, kaseiinit jne. Eläinperäiset valmiselintarvikkeet (yksi ainesosa), valmistetut maitotuotteet kuten jogurtti, juustot Eläinperäiset valmiselintarvikkeet (useampi ainesosa), valmistetut maitotuotteet mukaan luettuina tuotteet, joissa on kasviperäisiä ainesosia, mutta jossa eläinperäistä ainesosaa on suurin osa, kuten jalostetut juustotuotteet, juustovalmisteet, maustettu jogurtti, makeutettu maitotiivist			
3.1	Nestemäiset maidot, maitojauheet, maito- ja kermatiivisteet, maitotuotejäätelöt, kermat, jogurtit		Yksiköt tai näytteenottovälineellä otetut yksiköt	0,5 l (nesteet) tai 0,5 kg (kiinteät aineet)
	i) Irtotavarana olevat maito- ja kermatiivisteet on sekoitettava perusteellisesti ennen näytteenottoa siten, että säiliön seinistä ja pohjasta kaavitaan niihin tarttunut aines ja hämmennetään hyvin. Erilleen otetaan noin 2—3 litraa, joka vielä sekoitetaan hyvin ennen laboratorionäytteen ottamista. ii) Irtotavarana olevista maitojauheista on otettava näytteet aseptisesti kuivalla poraputkella tasaisella nopeudella. iii) Irtotavarana olevat kermat on sekoitettava perusteellisesti männän avulla ennen näytteenottoa, mutta vaahdottamista ja kiruumista on vältettävä.			
3.2	Voit ja voiöljyt	Voi, heravoi, vähärasvaiset levitteet, jotka sisältävät voirasvaa, vedetön voiöljy, vedetön maitorasva	Kokonaiset pakatut yksiköt tai niiden osat tai näytteenottovälineellä otetut yksiköt	0,2 kg tai 0,2 l

	Tavaran luokittelu (1)	Esimerkkejä	Otettavan perusnäytteen luonne	Laboratorionäytteen vähimmäiskoko
3.3	Juustot, juustojalosteet mukaan luettuina			
	Vähintään 0,3 kg:n yksiköt		Kokonaiset yksiköt tai näytteenottovälineellä leikatut yksiköt	0,5 kg
	Alle 0,3 kg:n yksiköt			0,3 kg
	Huom.: Lieriömäisistä juustoista olisi otettava näyte siten, että tehdään kaksi keskustasta lähtevää viiltoa. Nelikulmaisista juustoista olisi otettava näyte siten, että tehdään kaksi sivujen suuntaista viiltoa.			
3.4	Nestemäiset, pakastetut tai kuivatut munavalmisteet		Yksiköt otetaan aseptisesti näytteenottovälineellä	0,5 kg

⁽¹⁾ EY:n elintarvikeluokittelu: direktiivin 86/362/ETY liite I ja direktiivin 86/363/ETY liite I, sellaisina kuin ne ovat molemmat muutettuina neuvoston direktiivillä 93/57/EY (EYVL L 211, 23.8.1993, s. 1) ja direktiivin 90/642/ETY liite I, sellaisena kuin se on muutettuna direktiivillä 95/38/EY (EYVL L 197, 22.8.1995, s. 14.).

4.4 Laboratorionäytteen valmistelu

Silloin kun irtotavaranäyte on suurempi kuin laboratorionäyte, se olisi jaettava edustavan osan aikaansaamiseksi. Tähän voidaan käyttää näytteenottovälinettä, neljään osaan jakamista tai muuta asianmukaista menetelmää, jolla kokoa pienennetään, mutta tuoreita kasvituoteyksiköitä tai kokonaisia munia ei saa leikata tai rikkoa. Laboratorionäytteiden kaksoiskappaleet voidaan ottaa tässä vaiheessa ja ne voidaan valmistaa edellä kuvatun vaihtoehdoisen menettelyn mukaisesti. Laboratorionäytteiden vähimmäiskoot annetaan taulukoissa 3, 4 ja 5.

4.5 Näytteenottokirjanpito

Näytteenottovirkailijan on kirjattava erän luonne ja alkuperä, sen omistaja, toimittaja tai haltija, näytteenottopäivä ja -paikka sekä kaikki muut olennaiset tiedot. Kaikki poikkeamiset suositeltavasta näytteenottomenetelmästä on kirjattava. Kaikkien laboratorionäytteiden kaksoiskappaleiden mukana on oltava allekirjoitettu jäljennös kirjanpidosta ja näytteenottovirkailijan on säilytettävä yksi jäljennös. Erän omistajalle tai hänen edustajalleen on annettava yksi jäljennös näytteenottokirjanpidosta, vaikka heille ei annettaisikaan laboratorionäytettä. Jos näytteenottokirjanpito tehdään atk-muodossa, se on myös jaettava kaikille samoille vastaanottajille ja on pidettävä yllä vastaavaa tarkistettavissa olevaa ja jäljitettävää kirjanpitoa.

4.6 Laboratorionäytteiden pakkaaminen ja lähettäminen

Laboratorionäyte on pakattava inertistä aineesta valmistettuun puhtaaseen säiliöön, joka suoja näytettä riittävästi kontaminaatiolta, vaurioilta ja vuodoilta. Säiliö on sinetöitävä, siihen on laitettava pysyvä etiketti ja siihen on kiinnitettävä näytteenottokirjanpito. Viivakoodia käytettäessä on suositeltavaa antaa tiedot myös aakkosnumeerisessa muodossa. Näyte on toimitettava laboratorioon niin pian kuin se on käytännössä mahdollista. Kuljetuksen aikana olisi vältettävä pilaantumista eli tuoreet näytteet olisi pidettävä viileässä ja jäädytetyt näytteet jäädytettynä. Liha- ja siipikarjanäytteet olisi jäädytettävä ennen lähettämistä paitsi jos ne kuljetetaan laboratorioon ennen kuin pilaantumista voi tapahtua.

4.7 Analysoitavan näytteen valmistelu

Laboratorionäytteelle olisi annettava omat tunnistetiedot, jotka lisätään näytteenottokirjanpitoon yhdessä vastaanotto-päivämäärän ja näytteen kokoa koskevien tietojen kanssa. Analysoitava tuotteen osa ⁽¹⁾ ⁽²⁾, eli analyysinäyte, olisi otettava erilleen niin pian kuin mahdollista. Kun jäämätasot on laskettava siten, että otetaan huomioon myös osat, joita ei analysoida ⁽¹²⁾, erillisten osien painot on merkittävä kirjanpitoon.

4.8 Analysoitavan osanäytteen valmistelu ja varastointi

Analysoitava osanäyte on hienonnettava ja tarvittaessa sekoitettava hyvin ennen edustavan analysoitavan osan erottamista siitä. Analysoitavan osanäytteen koko määritellään analyttisen menetelmän ja sekoittamisen tehokkuuden mukaisesti. Hienontamis- ja sekoittamismenetelmät olisi merkittävä kirjanpitoon, eikä niiden pitäisi vaikuttaa analysoitavan näytteen jäämiin. Haitallisten vaikutusten minimoimiseksi analysoitava näyte on tarvittaessa käsiteltävä erityisissä olosuhteissa, kuten nollapistettä alemmassa lämpötilassa. Kun käsittely voi vaikuttaa jäämiin ja silloin kun

⁽¹⁾ EY:n elintarvikeluokittelu: direktiivin 86/362/ETY liite I ja direktiivin 86/363/ETY liite I, sellaisina kuin ne ovat molemmat muutettuina neuvoston direktiivillä 93/57/EY (EYVL L 211, 23.8.1993, s. 1) ja direktiivin 90/642/ETY liite I, sellaisena kuin se on muutettuna direktiivillä 95/38/EY (EYVL L 197, 22.8.1995, s. 14.).

⁽²⁾ Tuotteiden osa, johon sovelletaan enimmäismääriä: direktiivin 90/642/ETY liite I, sellaisena kuin se on muutettuna direktiivillä 93/58/EY (EYVL L 211, 23.8.1993, s. 6).

⁽¹²⁾ Esimerkiksi kivillisten hedelmien kiveä ei analysoida, mutta jäämätaso lasketaan olettaen, että ne lasketaan mukaan, mutta että niissä ei ole jäämiä. Ks. alaviite 2.

ei ole mahdollisuutta käytännöllisiin vaihtoehtoihin menettelyihin, analysoitava osanäyte voi koostua kokonaisista yksiköistä tai kokonaisista yksiköistä erotetuista paloista. Jos analysoitava osanäyte näin koostuu vähäisestä määrästä yksiköitä tai palasia, se ei todennäköisesti edusta hyvin analyttistä näytettä, ja siksi on analysoitava riittävä määrä osanäytteiden kaksoiskappaleita keskiarvon epävarmuuden osoittamiseksi. Jos analyttiset osanäytteet varastoidaan ennen analyysiä, varastointimenetelmän ja varastointiajan tulisi olla sellaiset, että ne eivät vaikuta jäämien tasoon. Ylimääräisiä osanäytteitä on vaatimusten mukaisesti otettava kaksoiskappaleanalyysiä ja vahvistavaa analyysiä varten.

4.9 Kaaviomaiset esitykset

Näytteenottomenettelyiden kaaviomaiset esitykset annetaan sivulla 30 olevassa alaviitteessä 8 tarkoitettussa asiakirjassa.

5. PERUSTEET VAATIMUSTENMUKAISUUDEN MÄÄRITTÄMISEKSI

Analyyysin tulosten on oltava peräisin erästä otetusta yhdestä tai useammasta laboratorionäytteestä, jotka ovat analyysiin soveltuvassa kunnossa. Tulosten tukena on oltava hyväksyttävät laadunvalvontaa koskevat tiedot ⁽¹³⁾. Jos jäämä ylittää JEM:n, sen tunnistetiedot olisi vahvistettava ja sen pitoisuus olisi tarkastettava analysoimalla yksi tai useampi alkuperäisestä laboratorionäytteestä saatu analyttinen lisänäytteen osa.

JEM:ää sovelletaan irtotavaranäytteeseen.

Erä noudattaa JEM:ää silloin, kun analyyysin tulokset eivät ylitä JEM:ää.

Kun irtotavaranäytteen tulokset ylittävät JEM:n, päätös, jonka mukaan erä ei ole vaatimusten mukainen, on tehtävä ottaen huomioon

- i) tapauksen mukaan yhdestä tai useammasta laboratorionäytteestä saadut tulokset ja
- ii) analyyysin tarkkuus ja täsmällisyys, tukena olevien laadunvalvontaa koskevien tietojen mukaisesti.

⁽¹³⁾ Torjunta-ainejäämien määrittämisen laadunvalvontamenetelmät. Asiakirja SANCO/3103/2000, muutokset löytyvät komission internet-sivuilta.