

II

(Actos cuja publicação não é uma condição da sua aplicabilidade)

COMISSÃO

PRIMEIRA DIRECTIVA DA COMISSÃO

de 6 de Outubro de 1987

que fixa métodos comunitários de colheita de amostras, com vista à análise química, de leites conservados

(87/524/CEE)

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Económica Europeia,

Tendo em conta a Directiva 85/591/CEE do Conselho, de 20 de Dezembro de 1985, relativa à introdução de modos de colheita de amostras e controlo dos géneros destinados à alimentação humana ⁽¹⁾, e, nomeadamente, o nº 1 do artigo 1º,

Considerando que a Directiva 76/118/CEE do Conselho, de 18 de Dezembro de 1975, relativa à aproximação das legislações dos Estados-membros respeitantes a certos leites conservados parcial ou totalmente desidratados destinados à alimentação humana ⁽²⁾, com a última redacção que lhe foi dada pelo Acto de Adesão de Espanha e de Portugal, fixa as regras comunitárias respeitantes à composição, utilização de denominações reservadas, características de fabrico e rotulagem dos produtos em causa;

Considerando que, em aplicação do nº 1 do artigo 1º da Directiva 85/591/CEE, esses produtos devem ser submetidos a uma amostragem conforme aos métodos comunitários de modo a determinar a sua composição, as suas características de fabrico, o seu acondicionamento ou a sua rotulagem;

Considerando que é conveniente adoptar uma primeira série de métodos de colheita de amostras para análise química, relativamente aos quais foram realizados estudos;

Considerando que as medidas previstas na presente directiva estão em conformidade com o parecer do Comité Permanente dos Géneros Alimentícios;

ADOPTOU A PRESENTE DIRECTIVA:

Artigo 1º

Os Estados-membros tomarão todas as medidas necessárias para assegurar que as colheitas de amostras referidas no anexo sejam efectuadas em conformidade com os métodos aí descritos.

Artigo 2º

Os Estados-membros porão em vigor as medidas necessárias para darem cumprimento à presente directiva o mais tardar em 6 de Abril de 1989. Desse facto informarão imediatamente a Comissão.

Artigo 3º

Os Estados-membros são destinatários da presente directiva.

Feito em Bruxelas, em 6 de Outubro de 1987.

Pela Comissão

COCKFIELD

Vice-Presidente

⁽¹⁾ JO nº L 372 de 31. 12. 1985, p. 50.

⁽²⁾ JO nº L 24 de 30. 1. 1976, p. 49.

ANEXO

MÉTODOS COMUNITÁRIOS DE COLHEITA DE AMOSTRAS PARA ANÁLISE QUÍMICA RELATIVOS A CERTOS LEITES CONSERVADOS PARCIAL OU TOTALMENTE DESIDRATADOS

I. DISPOSIÇÕES GERAIS

1. Prescrições administrativas

1.1. *Pessoal*

A colheita de amostras deve ser realizada por um técnico qualificado mandatado para esse efeito, de acordo com as prescrições em vigor no Estado-membro.

1.2. *Selagem e rotulagem das amostras*

Cada amostra colhida será fechada no local de colheita e identificada de acordo com as prescrições em vigor no Estado-membro.

1.3. *Preparação de amostras idênticas*

Deverão ser colhidas simultaneamente, pelo menos, duas amostras equivalentes destinadas à análise. Sob reserva de disposições a definir a nível comunitário, o número de amostras a colher será função da legislação nacional aplicável na matéria em cada Estado-membro.

As amostras serão enviadas ao laboratório o mais rapidamente possível após a colheita.

1.4. *Relatório*

As amostras serão acompanhadas por um relatório de colheita, que deve ser estabelecido em conformidade com a legislação do Estado-membro.

2. Equipamento de colheita das amostras

Características

O equipamento de colheita das amostras não deve provocar alteração na amostra que possa afectar os resultados das análises a efectuar. O equipamento deve ser de fabrico suficientemente robusto para evitar qualquer utilização que falseie os resultados. Recomenda-se a utilização de equipamento de aço inoxidável. Todas as superfícies devem ser lisas e isentas de fissuras e todos os ângulos devem ser arredondados. O equipamento de colheita de amostras deve satisfazer as normas estabelecidas para cada produto a amostrar.

3. Recipientes para as amostras

Características

A natureza e concepção dos recipientes para acondicionar as amostras, bem como os respectivos sistemas de fecho, devem proteger convenientemente a amostra e evitar qualquer alteração desta que possa afectar os resultados das análises ou exames ulteriores. De entre os materiais que poderão ser utilizados, menciona-se vidro, alguns metais e certos plásticos. O recipiente deve ser de preferência opaco. Caso contrário, o recipiente contendo a amostra deverá ser armazenado ao abrigo da luz.

Os recipientes e os seus sistemas de fecho devem estar limpos e secos. A forma e a capacidade do recipiente devem ser apropriadas às normas definidas para o produto a amostrar.

Podem ser utilizados recipientes de plástico de utilização única, recipientes feitos de plástico laminado com uma folha de alumínio ou sacos de plástico apropriados, dotados de sistemas de fecho adequados.

Os recipientes que não sejam sacos plásticos serão cuidadosamente fechados ou por meio de uma rolha apropriada ou por meio de uma cápsula roscada de metal ou de plástico, se necessário com um vedante plástico estanque a líquidos, que seja insolúvel, não absorvente e à prova de gorduras e que não influencie o odor, o sabor, as propriedades ou a composição da amostra.

No caso de utilização de rolhas, estas devem ser feitas ou revestidas de materiais não absorventes e inodoros.

4. Técnica de colheita de amostras

O recipiente contendo as amostras deve ser fechado imediatamente após a colheita.

5. Conservação e armazenagem das amostras

As temperaturas recomendadas de armazenagem das amostras dos vários produtos, antes do transporte, não devem exceder 25 °C.

O tempo e a temperatura de armazenagem não devem ser considerados isoladamente, mas em conjunto.

6. Transporte de amostras

As amostras devem ser levadas para o laboratório encarregado dos ensaios tão rapidamente quanto possível (de preferência nas 24 horas imediatas à colheita).

Durante o trânsito, devem ser tomadas precauções para evitar a exposição a odores estranhos, à luz directa do sol e a temperaturas superiores a 25 °C.

II. MÉTODO 1: COLHEITA DE AMOSTRAS DE LEITES PARCIALMENTE DESIDRATADOS

1. Objecto e campo de aplicação

O presente método descreve a colheita de amostras, para análise química, de:

- leite evaporado ou leite evaporado gordo,
- leite evaporado desnatado ou leite evaporado magro,
- leite evaporado parcialmente desnatado,
- leite evaporado rico em matéria gorda,
- leite condensado ou leite condensado gordo,
- leite condensado desnatado ou leite condensado gordo,
- leite condensado parcialmente desnatado.

2. Equipamento

2.1. Generalidades

Fazer referência ao ponto 2 das Disposições Gerais.

2.2. Mergulhadores e agitadores

Os mergulhadores ou agitadores para misturar líquidos a granel devem ter uma área suficiente para assegurar uma agitação adequada do produto, sem desenvolver aroma a ranço. Dadas as diferentes formas e dimensões de recipientes, não se pode recomendar nenhum tipo específico de mergulhador para todos os fins, mas os mergulhadores devem ser concebidos de modo a evitar riscar a superfície interna dos recipientes das amostras durante a agitação.

O ponto 2 das Disposições Gerais descreve o material adequado.

Uma forma de mergulhador recomendada como apropriada para misturar líquidos em baldes ou latas tem as seguintes dimensões (ver figura 1): um disco de 150 milímetros de diâmetro, com seis furos de 12,5 milímetros de diâmetro igualmente espaçados e com os centros sobre um círculo de 100 milímetros de diâmetro, estando o disco fixado ao centro a uma haste metálica, cuja outra extremidade forma um punho de arco fechado. O comprimento de haste, incluindo o punho, deve ser de cerca de 1 metro.

Um mergulhador apropriado para utilização em pequenas cisternas tem as seguintes dimensões aproximadas (ver figura 2): uma haste de comprimento não inferior a 2 metros, equipada com um disco de 300 milímetros de diâmetro, com doze furos de 30 milímetros de diâmetro igualmente espaçados e com os centros sobre um círculo de 230 milímetros de diâmetro.

Para misturar o conteúdo de grandes recipientes, é aconselhável recorrer à agitação mecânica ou com ar comprimido limpo. Devem ser utilizados uma pressão e volume de ar mínimos para impedir o desenvolvimento de aromas a ranço.

Nota: Sempre que for necessário « ar comprimido limpo » segundo o presente guia, é necessário utilizar ar comprimido isento de contaminantes (incluindo óleo, água e pó).

2.3. Misturador

De lâmina larga, de comprimento suficiente para atingir o fundo do recipiente do produto e que tenha de preferência uma aresta com a forma do contorno do recipiente (ver figura 3).

2.4. Colhedores de amostras

A figura 4 ilustra um colhedor de amostras de dimensões e forma adequadas para colher a amostra. O colhedor de amostras deve estar equipado com um cabo sólido com pelo menos 150 milímetros de comprimento. A capacidade do colhedor não deve ser inferior a 50 mililitros. É vantajoso que o cabo esteja dobrado. A forma cônica do copo permite empilhar os colhedores de amostras.

Alternativamente, pode ser utilizado um colhedor de amostras de capacidade semelhante, mas com lados paralelos graduados em 5 secções iguais para auxiliar a colheita proporcional de amostras em mais do que um recipiente.

2.5. Vareta

De secção redonda, com cerca de 1 metro de comprimento e 35 milímetros de diâmetro.

2.6. Recipiente

Para a colheita de tomas de amostra, de 5 litros de capacidade, de boca larga.

2.7. Colher ou espátula

De lâmina larga.

2.8. *Recipientes para as amostras*

Fazer referência ao ponto 3 das Disposições Gerais.

3. **Modo operatório**

3.1. *Colheita de amostras de leites evaporados parcialmente desidratados não açucarados*

Colher uma amostra de pelo menos 200 gramas.

3.1.1. A amostra deve ser bem misturada com o mergulhador ou o misturador, ou por agitação mecânica, ou vertendo de um recipiente para outro ou pela utilização de ar comprimido limpo (ver nota no ponto 2.2) até se obter uma homogeneidade suficiente.

Colher a amostra imediatamente após misturar com um colhedor de amostras. Se for difícil obter a homogeneidade desejada, as amostras devem ser retiradas de diferentes zonas do recipiente do produto até perfazerem não menos que 200 gramas de produto. (Deve ser anotado no rótulo da amostra e no relatório de acompanhamento se a amostra é uma mistura de tomas).

3.1.2. *Colheita de amostras de produtos acondicionados em pequenos recipientes destinados à venda a retalho*

O recipiente intacto e não aberto pode constituir a amostra. Devem ser tomados um ou mais recipientes do mesmo lote ou número de código para formar uma amostra de não menos de 200 gramas.

3.1.2. *Colheita de amostras de leites condensados parcialmente desidratados açucarados*

3.2.1. **Generalidades**

A colheita de amostras em recipientes de leite condensado pode ser extremamente difícil, em especial quando o produto não for homogêneo e for bastante viscoso. Os problemas de colheita de amostras podem surgir através da presença de grandes cristais de sacarose ou de lactose, ou através da precipitação de vários sais, que pode ocorrer em toda a massa do produto ou aderir às paredes, ou através da presença de grumos. Tais condições tornar-se-ão evidentes ao se introduzir uma vareta de colheita de amostras no recipiente do produto e se retirar após explorar uma zona tão grande quanto possível do recipiente. Desde que as dimensões dos cristais de açúcar não sejam superiores a 6 milímetros, não se devem experimentar dificuldades na colheita de amostras por esta causa. Quando o produto não for homogêneo, este facto deve ser anotado no rótulo da amostra ou no relatório de acompanhamento. Dado que o leite condensado é frequentemente armazenado à temperatura ambiente, recomenda-se que o conteúdo seja levado a uma temperatura de pelo menos 20 °C para se obter uma amostra representativa.

3.2.2. **Procedimento**

Colher uma amostra de pelo menos 200 gramas.

— Recipientes abertos

Deve abrir-se uma extremidade do recipiente, previamente limpa e seca na totalidade para impedir a queda de matérias estranhas no líquido durante o processo de abertura. O conteúdo deve ser misturado utilizando um misturador (ver figura 3). A lâmina deve ser raspada em torno dos lados e fundo do recipiente para remover qualquer produto aderente. O conteúdo deve ser completamente misturado por meio de uma combinação de movimentos rotativos e verticais, com o misturador inclinado, tendo o cuidado de evitar a incorporação de ar na amostra. Retira-se o misturador e o leite condensado aderente deve ser transferido para o recipiente de 5 litros (2.6) por meio de uma espátula ou colher. Repetir as operações de mistura e colheita até estarem colhidos 2 a 3 litros. Esta porção deve ser misturada até ficar homogênea, e toma-se uma amostra de pelo menos 200 gramas.

— Tambores fechados com bujões na extremidade ou no lado

Pelas razões descritas em 3.2.1, a colheita de amostras através do furo do bujão só é adequada com leite condensado que escorra facilmente e tenha consistência uniforme. O conteúdo deve ser misturado inserindo uma vareta pelo furo do bujão, e, após explorar e mexer tanto quanto possível em todas as direcções, a vareta deve ser retirada e uma amostra preparada como se descreve em 3.2.1. Alternativamente, pode deixar-se escorrer o conteúdo para um recipiente adequado, tendo o cuidado de recuperar do tambor tanto conteúdo quanto possível. Após mexer com um misturador, a amostra deve ser colhida como se descreve em 3.2.1.

3.2.3. *Amostragem de produtos acondicionados em pequenos recipientes destinados à venda a retalho*

O recipiente intacto e não aberto pode constituir a amostra. Devem ser tomados um ou mais recipientes do mesmo lote ou número de código para formar uma amostra de não menos de 200 gramas.

3.3. *Conservação, armazenagem e transporte da amostra*

Fazer referência aos pontos 5 e 6 das Disposições Gerais.

III. MÉTODO 2: COLHEITA DE AMOSTRAS DE LEITES TOTALMENTE DESIDRATADOS

1. **Objecto e campo de aplicação**

O presente método descreve a colheita de amostras, para análise química, de:

- leite em pó ou leite em pó gordo,
- leite em pó desnatado ou leite em pó magro,
- leite em pó parcialmente desnatado,
- leite em pó rico em matéria gorda.

2. **Equipamento**

Fazer referência ao ponto 2 das Disposições Gerais.

2.1. *Sondas de comprimento suficiente para atingir o fundo do recipiente do produto*

São apropriadas as sondas conformes com a descrição dada na parte IV.

2.2. *Colher ou espátula*

De lâmina larga.

2.3. *Recipientes para as amostras*

Fazer referência ao ponto 3 das Disposições Gerais.

3. **Modo operatório**3.1. *Generalidades*

Deve ter-se o cuidado de minimizar a absorção de humidade atmosférica pelo produto contido no recipiente durante ou antes da colheita de amostras para análise. O recipiente deve voltar a ser bem fechado após a colheita.

3.2. *Colheita de amostras*

Colher uma amostra de pelo menos 200 gramas.

Introduzir a sonda, limpa e seca, no produto, inclinando se necessário o recipiente ou deitando-o sobre um dos lados. Orientar a fenda para baixo e adoptar um ritmo de penetração regular. Quando a sonda atingir o fundo do recipiente, imprimir-lhe uma rotação de 180°, retirá-la e depositar o conteúdo no recipiente para as amostras. Utilizar uma ou várias tomas de ensaio para constituir uma amostra de pelo menos 200 gramas. Fechar o recipiente das amostras imediatamente após a colheita estar completa.

3.2.1. *Amostragem de produtos acondicionados em pequenos recipientes destinados à venda a retalho*

O recipiente intacto e não pode constituir a amostra. Devem ser tomados um ou mais recipientes do mesmo lote ou número de código para formar uma amostra de não menos de 200 gramas.

Nota: Quando o leite em pó a analisar for instantâneo, as amostras devem ser sempre tomadas deste modo.

3.3. *Conservação, armazenagem e transporte da amostra*

Fazer referência aos pontos 5 e 6 das Disposições Gerais.

IV. SONDAS PARA COLHEITA DE AMOSTRAS DE LEITES EM PÓ A GRANEL

1. **Tipos de sonda**

Tipo A: comprida

Tipo B: curta

(ver figura 5)

2. **Materiais**

A lâmina e a haste devem ser feitas de metal polido, de preferência de aço inoxidável.

A pega da sonda do tipo comprido deve de preferência ser feita de aço inoxidável.

A sonda do tipo curto deve ter uma pega amovível de madeira ou de plástico, fixada à lâmina por uma junta de baioneta.

3. **Fabrico**

3.1. A forma, o material e o acabamento devem ser de natureza a permitir a limpeza fácil da sonda.

3.2. A extremidade da lâmina do tipo A deve ser suficientemente aguçada para servir de raspador.

3.3. A ponta da lâmina deve ser suficientemente aguçada para facilitar a colheita das amostras.

4. Dimensões principais

As sondas devem ter as dimensões dadas no quadro a seguir (admite-se uma tolerância de 10 %):

(Dimensões em milímetros)

	Tipo A comprida	Tipo B curta
Comprimento da lâmina	800	400
Espessura do metal da lâmina	1 a 2	1 a 2
Diâmetro interior da lâmina na ponta	18	32
Diâmetro interior da lâmina na pega ou na haste	22	28
Largura da fenda na ponta	4	20
Largura da fenda na pega ou na haste	14	14

5. Nota sobre a utilização das sondas

- 5.1. No caso de pós mais ou menos aderentes, as sondas podem ser introduzidas verticalmente. As sondas do tipo A são então completamente cheias por rotação e podem ser retiradas verticalmente. As sondas do tipo B ficam já completamente cheias durante a inserção, mas devem ser retiradas em posição oblíqua para evitar perdas pela extremidade inferior.
- 5.2. No caso de pós fluidos, os recipientes devem ser inclinados e as sondas devem ser introduzidas quase horizontalmente, com a fenda dirigida para baixo, e retiradas com a fenda para cima.

Dimensões em milímetros

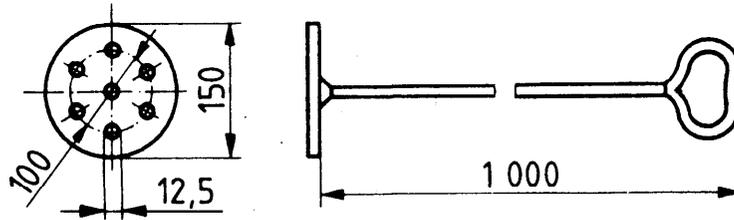


Figura 1: Mergulhador adequado para latas e baldes

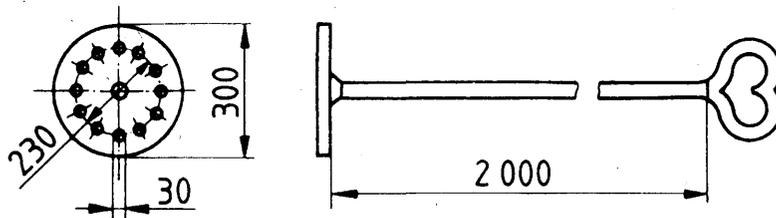


Figura 2: Mergulhador adequado para pequenas cisternas

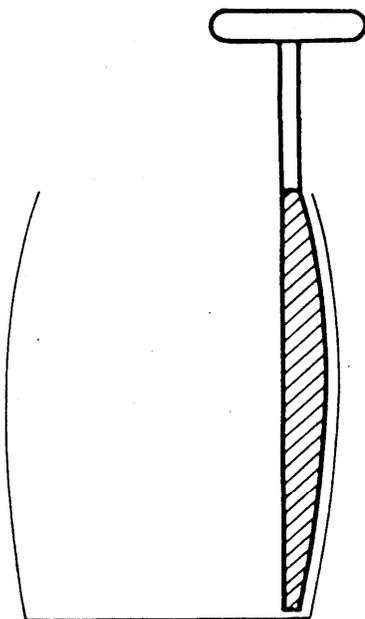


Figura 3: Misturador apropriado para misturar leite condensado

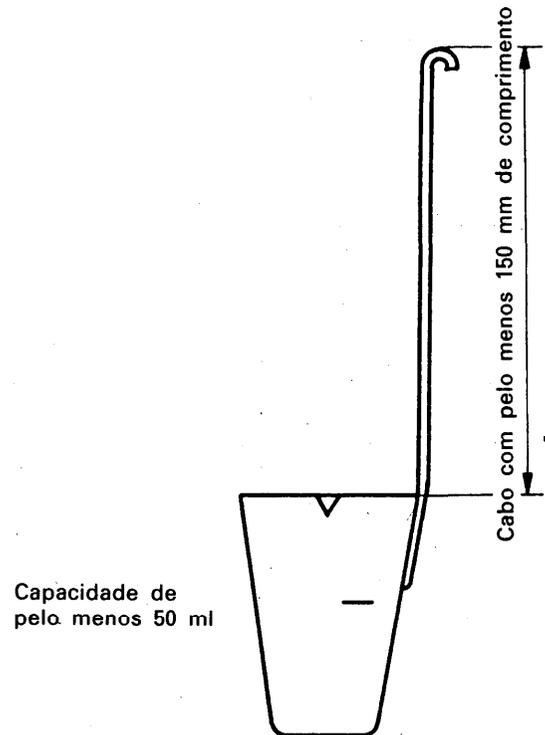


Figura 4: Colhedor de amostras para líquidos

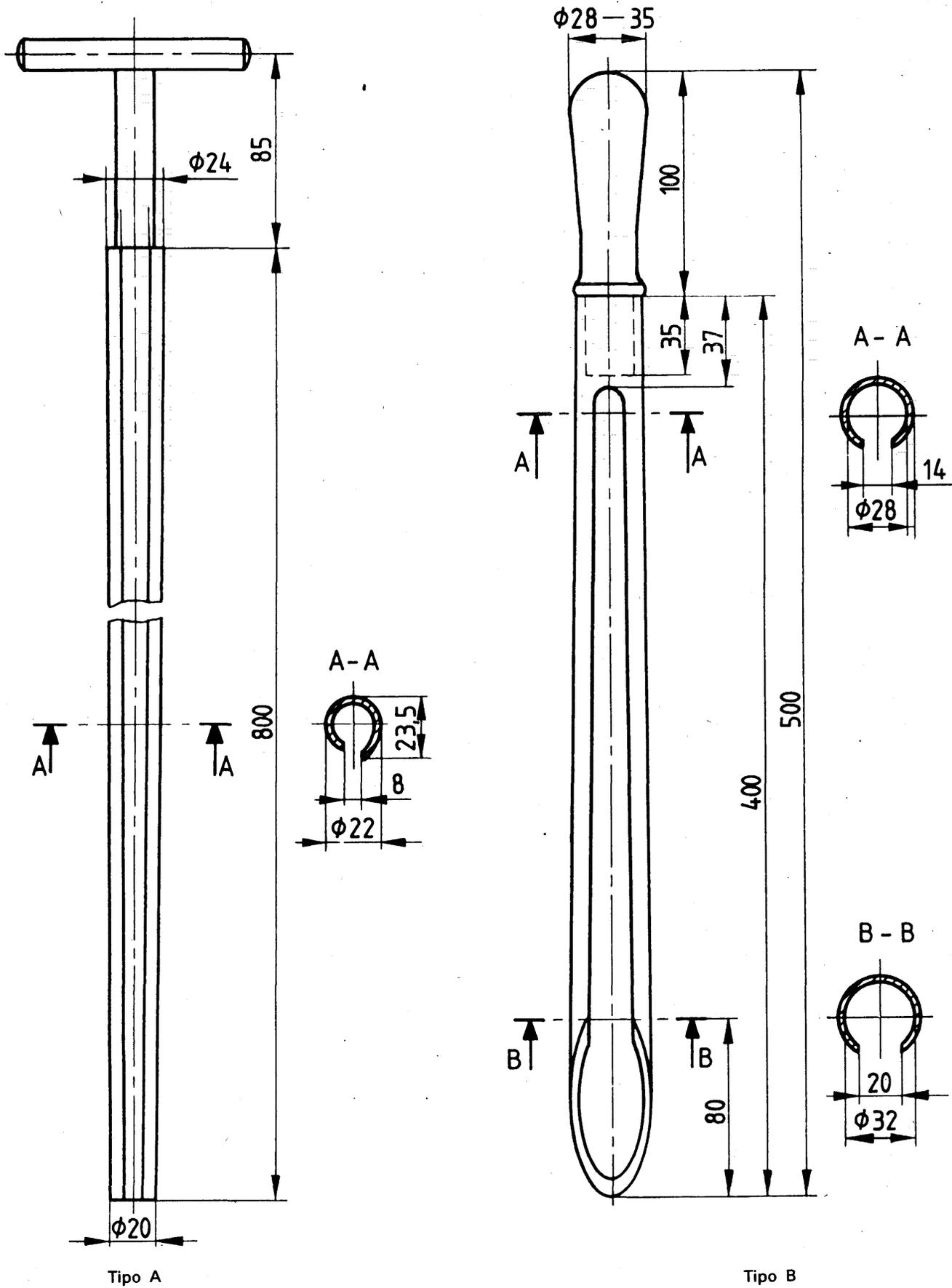


Figura 5: Sondas apropriadas para a amostragem de leite em pó (todas as dimensões em milímetros)