

31987L0524

28.10.1987

JURNALUL OFICIAL AL COMUNITĂȚILOR EUROPENE

L 306/24

PRIMA DIRECTIVĂ A COMISIEI
din 6 octombrie 1987
de stabilire a metodelor comunitare de prelevare a probelor în vederea analizelor chimice pentru
monitorizarea produselor din lapte conservate

(87/524/CEE)

COMISIA COMUNITĂȚILOR EUROPENE,

ADOPTĂ PREZENTA DIRECTIVĂ:

având în vedere Tratatul de instituire a Comunității Economice Europene,

Articolul 1

având în vedere Directiva 85/591/CEE a Consiliului din 20 decembrie 1985 privind introducerea metodelor de prelevare a eșantioanelor și a metodelor de analiză comunitare pentru monitorizarea alimentelor destinate consumului uman ⁽¹⁾, în special articolul 1 alineatul (1),

Statele membre adoptă toate măsurile necesare pentru a garanta că prelevarea de probe menționată în anexă se desfășoară în conformitate cu metodele prevăzute în aceasta.

Articolul 2

întrucât Directiva 76/118/CEE a Consiliului din 18 decembrie 1975 de apropiere a legislațiilor statelor membre privind anumite tipuri de lapte conservat parțial sau total deshidratat destinat consumului uman ⁽²⁾, astfel cum a fost modificată ultima dată prin Actul de aderare a Spaniei și a Portugaliei, stabilește normele comunitare privind compoziția, utilizarea de denumiri rezervate, caracteristicile de fabricație și etichetarea produselor în cauză;

Statele membre adoptă toate măsurile necesare pentru a se conforma prezentei directive până la 6 aprilie 1989. Statele membre informează de îndată Comisia cu privire la acestea.

Articolul 3

întrucât, în conformitate cu articolul 1 alineatul (1) din Directiva 85/591/CEE, aceste produse trebuie supuse unei prelevări conforme cu metodele comunitare prin care să se determine compoziția, caracteristicile de fabricație, ambalarea și etichetarea lor;

Prezenta directivă se adresează statelor membre.

întrucât trebuie să se adopte o primă serie de metode de prelevare pentru efectuarea analizei chimice pentru care s-au efectuat studii;

Adoptată la Bruxelles, 6 octombrie 1987.

întrucât măsurile prevăzute de prezenta directivă sunt în conformitate cu avizul Comitetului permanent pentru produsele alimentare,

Pentru Comisie

COCKFIELD

Vicepreședinte

⁽¹⁾ JO L 372, 31.12.1985, p. 50.

⁽²⁾ JO L 24, 30.1.1976, p. 49.

ANEXĂ

METODE COMUNITARE DE PRELEVARE A PROBELOR PENTRU CONTROLUL ANUMITOR TIPURI DE LAPTE CONSERVAT PARȚIAL SAU TOTAL DESHIDRATAT ÎN VEDEREA ANALIZEI CHIMICE**I. DISPOZIȚII GENERALE****1. Prevederi administrative****1.1 Personalul**

Prelevarea de probe se efectuează de către o persoană calificată autorizată, conform reglementărilor în vigoare în statele membre.

1.2. Sigilarea și etichetarea probelor

Fiecare probă prelevată pentru uz oficial se sigilează la locul prelevării și se marchează conform reglementărilor în vigoare în statele membre.

1.3. Probele duplicat

Pentru analiză trebuie preparate simultan cel puțin două probe echivalente. Procedura și numărul de probe care sunt prelevate depind de legislația națională aplicabilă în materie a fiecărui stat membru, sub rezerva dispozițiilor comunitare care urmează să fie adoptate.

Probele trebuie trimise la laborator imediat după prelevare.

1.4. Proces-verbal

Probele sunt însoțite de un proces-verbal, care se întocmește în conformitate cu legislația statelor membre.

2. Echipamentele de prelevare*Specificații*

Toate echipamentele de prelevare sunt confecționate din materiale corespunzătoare cu rezistență adecvată, care să nu determine modificări ale probei ce pot afecta rezultatele analizelor ulterioare și care să nu cauzeze modificări ale probei în timpul procesului de prelevare a probelor. Se recomandă utilizarea oțelului inoxidabil.

Toate suprafețele trebuie să fie netede și fără fisuri, iar colțurile trebuie să fie rotunjite. Echipamentul de prelevare a probelor trebuie să fie în conformitate cu cerințele stabilite pentru fiecare produs din care se prelevează probe.

3. Recipientele folosite la prelevarea probelor*Specificații*

Recipientele și capacele folosite la prelevarea probelor trebuie astfel să fie construite și confecționate din materiale care protejează corespunzător proba și care nu determină modificări ale probei care ar putea afecta rezultatele analizelor sau examinărilor ulterioare. Materialele corespunzătoare includ sticla, unele metale și unele materiale din plastic. Recipientele sunt de preferință opace. Dacă, însă, recipientul plin este transparent sau translucid, el trebuie păstrat în locuri întunecate.

Recipientele și capacele trebuie să fie curate și uscate. Forma și capacitatea recipientelor trebuie să fie în conformitate cu cerințele stabilite pentru fiecare dintre produsele din care se prelevează probe.

Se pot utiliza recipiente din plastic de unică folosință, recipiente confecționate din plastic, laminate, inclusiv o folie de aluminiu sau pungi din plastic adecvate, prevăzute cu sisteme corespunzătoare de închidere.

Recipientele, în afară de pungile de plastic, se închid bine, fie cu un dop adecvat, fie cu un capac cu filet din metal sau din material plastic, fiind prevăzute, dacă este necesar, cu căptușeală din plastic etanșă. Toate dopurile sau benzile utilizate trebuie să fie insolubile, impermeabile la apă și la grăsimi și nu trebuie să afecteze mirosul, aroma, proprietățile sau compoziția probei.

Dopurile sunt confecționate sau acoperite cu materiale inodore neabsorbante.

4. Metoda de prelevare

Recipientul folosit la prelevare trebuie să fie închis imediat după efectuarea prelevării de probe.

5. Păstrarea și depozitarea probelor

Temperaturile de depozitare recomandate pentru probele prelevate din produse variate nu depășesc 25 °C. Timpul și temperatura de depozitare trebuie luate în considerare împreună, și nu separat.

6. Transportul probelor

Probele vor fi aduse cât mai repede posibil la laboratorul responsabil cu testarea (de preferat în 24 de ore de la prelevarea probelor).

În timpul tranzitului, trebuie luate măsurile de precauție necesare pentru a preveni expunerea la mirosuri contaminante, la lumina directă a soarelui și la temperaturi mai mari de 25 °C.

II. METODA 1: PRELEVAREA DE PROBE PENTRU TIPURILE DE LAPTE PARȚIAL DESHIDRATAT

1. Obiectul și domeniul de aplicare

Prezenta metodă permite preluarea de probe în vederea efectuării analizei chimice a următoarelor tipuri de lapte:

- lapte condensat neîndulcit cu conținut ridicat de grăsimi;
- lapte condensat neîndulcit;
- lapte parțial degresat condensat neîndulcit;
- lapte degresat condensat neîndulcit;
- lapte condensat îndulcit;
- lapte degresat condensat îndulcit;
- lapte parțial degresat condensat îndulcit.

2. Echipament

2.1. Generalități

A se vedea punctul 2 din dispozițiile generale.

2.2. Plonjoare și agitatoare

Plonjoarele și agitatoarele utilizate la amestecarea lichidelor depozitate în vrac vor avea o suprafață suficientă pentru a produce o bună omogenizare a produsului, fără să dea naștere unei arome râncede. Având în vedere forma și dimensiunile diferite ale recipientelor, nu se recomandă un design specific pentru toate scopurile, ci trebuie proiectate astfel încât să se evite zgărirea suprafeței interioare a recipientelor cu produse în timpul agitării.

Materialele adecvate au fost descrise la punctul 2 din dispozițiile generale.

Forma plonjorului recomandată pentru amestecarea lichidelor în găleți sau vase metalice trebuie să aibă următoarele dimensiuni (figura 1): un disc cu diametrul de 150 mm, perforat în șase locuri, fiecare orificiu având diametrul de 12,5 mm pe un cerc cu diametrul de 100 mm, discul fiind fixat central cu o tijă metalică, al cărei cel de-al doilea capăt formează o buclă de mâner. Lungimea tijei, inclusiv mânerul, este de aproximativ 1 m.

Plonjoarele corespunzătoare pentru utilizarea în vase mici vor avea următoarele dimensiuni aproximative (figura 2): o tijă cu lungimea de cel puțin 2 m, asamblată cu un disc cu diametrul de 300 mm, perforat în 12 locuri, fiecare orificiu având un diametru de 30 mm pe un cerc cu diametrul de 230 mm.

Pentru amestecarea conținutului vaselor de dimensiuni mari, se recomandă agitarea mecanică sau agitarea cu aer comprimat curat. Se va utiliza un volum minim de aer, la o presiune minimă, pentru a preveni contaminarea.

Notă: De fiecare dată când se solicită folosirea „aerului comprimat curat”, este necesar să se utilizeze aerul comprimat din care s-au eliminat toți contaminanții (inclusiv uleiurile, apa și praful).

2.3. Agitatorul

Cu lame late, cu o lungime destul de mare pentru a se ajunge la baza recipientului cu produs și este de preferat ca una dintre margini să aibă forma recipientului (a se vedea figura 3).

2.4. Cupele

Figura 4 prezintă o cupă de dimensiuni și formă corespunzătoare pentru colectarea probei. Cupa este dotată cu un mâner solid cu o lungime de cel puțin 150 mm. Capacitatea cupei nu trebuie să fie mai mică de 50 mililitri. Un avantaj în plus îl reprezintă mânerul îndoit. Forma plată a cupei permite fixarea acesteia. Alternativ, se poate utiliza o cupă de o capacitate similară, care trebuie să aibă părțile laterale gradate în cinci secțiuni egale pentru a asista prelevarea de probe a produselor păstrate proporțional în mai multe recipiente.

2.5. Bagheta

Rotundă, cu lungimea de aproximativ 1 m și diametrul de 35 mm.

2.6. Recipientul

Pentru o capacitate de prelevare de 5 l, cu gura largă.

2.7. Lingura sau spatula

Cu lame late.

2.8. *Recipientele pentru probe*

A se vedea punctul 3 din dispozițiile generale.

3. **Procedura**

3.1. *Prelevarea de probe din tipurile de lapte degresat parțial îndulcit*

Se prelevează o probă într-o cantitate nu mai mică de 200 grame.

3.1.1. Se omogenizează bine produsul prin amestecarea sau prin agitarea cu ustensilele sau prin agitare mecanică, prin transvazarea dintr-un recipient într-altul sau prin utilizarea aerului comprimat (a se vedea nota de la punctul 2.2), până în momentul în care produsul va fi suficient de omogen.

Proba se ia imediat după ce s-a omogenizat cu ajutorul unui plonjor. Dacă atingerea unei omogenități suficiente se dovedește dificilă, probele trebuie prelevate din părți diferite ale recipientului care conține produsul respectiv până la un total nu mai mic de 200 grame (dacă proba este un amestec de subprobe, acest lucru trebuie menționat pe eticheta probei și în procesul-verbal de însoțire).

3.1.2. *Prelevarea de probe din produsele ambalate în recipiente mici destinate comercializării cu amănuntul*

Recipientul intact și închis poate constitui o probă. Se pot lua unul sau mai multe recipiente cu același număr de lot sau cod, astfel încât să poată constitui o probă de cel puțin 200 grame.

3.2. *Prelevarea de probe din laptele parțial deshidratat îndulcit*

3.2.1. **Generalități**

Prelevarea de probe din recipientele de lapte deshidratat parțial îndulcit în vrac poate fi foarte dificilă, mai ales dacă produsul nu este omogen și este foarte vâscos. Probleme de prelevare pot apărea și din cauza prezenței cristalelor mari de zaharoză sau lactoză, sau din cauza precipitării unor săruri variate care se pot forma în interiorul produsului sau pot adera de pereți; probleme mai pot apărea și din cauza prezenței bucăților mari de produs. Aceste condiții devin evidente în momentul în care se introduce în recipientul cu produs o sondă de prelevare, care se retrage după ce a fost explorată o suprafață cât mai mare. Dacă dimensiunea cristalelor nu depășește 6 milimetri, nu vor fi probleme de prelevare din această cauză. Dacă produsul nu este omogen, acest lucru trebuie notat pe eticheta probei de pe procesul-verbal de însoțire. Deoarece laptele condensat îndulcit este depozitat frecvent la temperatura atmosferică, se recomandă ca, pentru a se obține o probă reprezentativă, să se aducă conținutul la o temperatură de minimum 20 °C.

3.2.2. **Procedura**

Se prelevează o probă de cel puțin 200 grame.

— Recipiente deschise

Unul dintre capetele recipientului se scoate, după ce a fost curățat și uscat în prealabil pentru a preveni pătrunderea materiilor străine în recipient în timpul deschiderii. Conținutul se amestecă cu ajutorul unui agitator (a se vedea figura 3). Se trece lama peste marginile și fundul recipientului, pentru a se scoate orice urmă de produs. Conținutul se amestecă bine printr-o combinație de mișcări rotative și verticale, cu agitatorul înclinat diagonal, cu grijă, ca aerul să nu se încorporeze în probă. Se retrage agitatorul, iar laptele condensat aderent se transferă într-un recipient de 5 litri (a se vedea punctul 2.6) cu ajutorul unei spatule sau al unei linguri. Amestecarea și retragerea se repetă până se adună 2-3 litri de lapte condensat. Acesta se amestecă până când devine omogen și până când se ia o probă de cel puțin 200 grame.

— Butoaie închise, cu dopuri la vârf sau lateral

Din motivele descrise la punctul 3.2.1, prelevarea de probe prin orificiul lăsat de dop se poate efectua doar dacă laptele condensat este foarte fluid și dacă are o consistență uniformă. Conținutul se amestecă prin introducerea prin orificiu a unei sonde, iar după ce a fost explorat și agitat în cât mai multe direcții sonda se va retrage și se va pregăti o probă conform punctului 3.2.1. Alternativ, se poate transvaza conținutul într-un recipient corespunzător, astfel încât să se recupereze cât mai mult din butoi. După agitarea cu un agitator, proba se va colecta conform punctului 3.2.1.

3.2.3. *Prelevarea de probe din produsele ambalate în recipiente mici destinate comercializării cu amănuntul*

Recipientul intact și închis poate constitui o probă. Se pot lua unul sau mai multe recipiente din același lot sau cu același număr de cod, astfel încât să poată constitui o probă de cel puțin 200 grame.

3.3. *Conservarea, depozitarea și transportul probelor*

A se vedea punctele 5 și 6 din dispozițiile generale.

III. METODA 2: PRELEVAREA DE PROBE DIN TIPURILE DE LAPTE DESHIDRATAT CONSERVAT

1. **Conținutul și domeniul de aplicare**

Această metodă descrie prelevarea de probe pentru analiza chimică a următoarelor tipuri de lapte:

- lapte integral deshidratat sau lapte praf integral;
- lapte degresat deshidratat sau laptele praf degresat;
- lapte parțial degresat deshidratat sau lapte praf parțial degresat;
- lapte deshidratat cu conținut ridicat de grăsimi sau lapte praf cu conținut ridicat de grăsimi.

2. **Echipamente**

A se vedea punctul 2 din dispozițiile generale.

2.1. *Sonde cu o dimensiune destul de mare pentru a atinge baza recipientului care conține produsul*

Sondele care sunt în conformitate cu descrierea cuprinsă în partea IV sunt cele potrivite acestei utilizări.

2.2. *Lingură mare sau spatulă*

Cu lamă lată.

2.3. *Recipientele cu probe*

A se vedea punctul 3 din dispozițiile generale.

3. **Procedura**3.1. *Generalități*

Produsul nu trebuie să absoarbă umiditatea atmosferică în timpul în care este depozitat în container sau în perioada anterioară prelevării de probe pentru analize. După prelevarea de probe, recipientul va fi bine închis.

3.2. *Prelevarea de probe*

Se va preleva o probă de cel puțin 200 grame. Sonda curată și uscată se introduce în produs, dacă este nevoie cu recipientul înclinat sau așezat pe o parte. Sonda se introduce cu deschiderea în jos și se utilizează o rată de penetrare uniformă.

În momentul în care sonda atinge baza recipientului, ea va fi rotită la 180°, scoasă din recipient, iar conținutul va fi turnat în recipientul de probă. Pentru formarea unei probe de cel puțin 200 grame, sunt necesare una sau mai multe sonde. Imediat după ce s-a terminat prelevarea de probe, recipientul de probe se închide.

3.2.1. **Prelevarea de probe din produsele ambalate în recipiente mici destinate vânzării cu amănuntul**

Recipientul intact și închis poate constitui o probă. Se pot lua unul sau mai multe recipiente din același lot sau cu același număr de cod, astfel încât să poată constitui o probă de cel puțin 200 grame.

Notă: În cazul produselor descrise cu denumirea „instant”, proba trebuie să fie constituită dintr-un pachet întreg nedeschis.

3.3. *Conservarea, depozitarea și transportul probei*

A se vedea punctele 5 și 6 din dispozițiile generale.

IV. SONDELE PENTRU PRELEVAREA DE PROBE DIN LAPTELE PRAF CONSERVAT ÎN VRAC

1. **Tipuri de sonde**

Tipul A: lungă

Tipul B: scurtă

(a se vedea figura 5)

2. **Materiale**

Lama și tija vor fi confecționate din metal lustruit, de preferat din oțel inoxidabil.

Cleștele de tip lung va fi de preferință confecționat din oțel inoxidabil.

Sonda de tip scurt va fi prevăzută cu un clește detașabil din lemn sau plastic, dotat cu o tijă prinsă de lamă.

3. **Construcția**3.1. *Forma, materialul și finisarea sondei trebuie să permită curățarea ușoară.*3.2. *Muchiile lamei de tip A trebuie să fie ascuțite, pentru a permite prelevarea probei prin răzuire.*3.3. *Vârful lamei va fi suficient de ascuțit pentru a facilita prelevarea de probe.*

4. Dimensiunile principale

Sondele vor fi conforme cu dimensiunile menționate în tabelul de mai jos (cu o toleranță de 10 %):

(Dimensiuni în milimetri)		
	Tipul A lung	Tipul B scurt
Lungimea lamei	800	400
Grosimea metalului lamei	1-2	1-2
Diametrul intern al lamei la vârf	18	32
Diametrul intern al lamei la mâner sau tijă	22	28
Lățimea șanțului la vârf	4	20
Lățimea șanțului la clește sau tijă	14	14

5. Notă privind utilizarea sondelor

- 5.1. Sondele pot fi introduse vertical, dacă există mai puține particule care plutesc liber. Sondele de tip A vor fi atunci complet umplute prin întoarcere și astfel pot fi retrase vertical. Sondele de tip B sunt deja umplute complet în timpul inserării, dar trebuie retrase în poziție oblică pentru a se evita pierderile de la partea inferioară.
- 5.2. În cazul în care sunt prezente particule care plutesc liber, se înclină recipientul, iar sondele sunt inserate aproape orizontal, cu șanțurile în jos, la retragere fiind orientate cu șanțul în sus.

Dimensiuni în milimetri

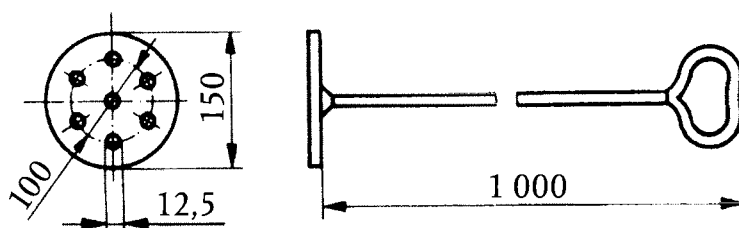


Figura 1: Plonjon pentru butoiașe și găleți

Dimensiuni în milimetri

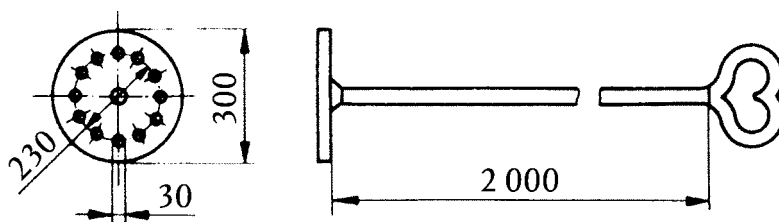


Figura 2: Plonjon pentru cisterne mici

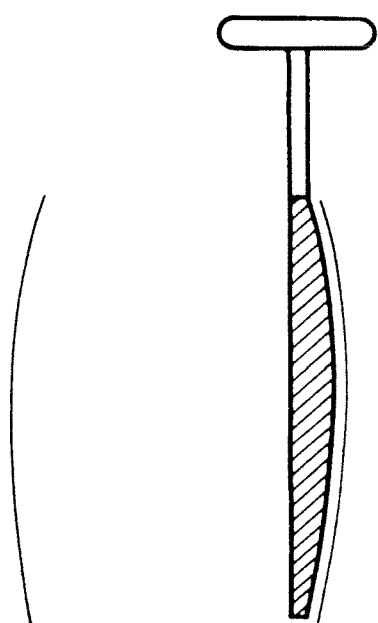


Figura 3: Agitator care permite amestecarea laptelui concentrat îndulcit

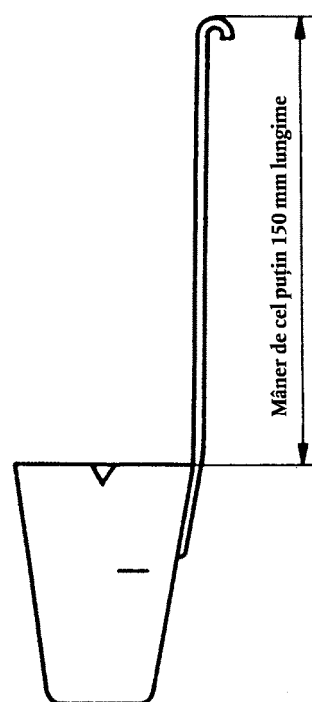
Capacitate minimă
de 50 ml

Figura 4: Cupă pentru lichid

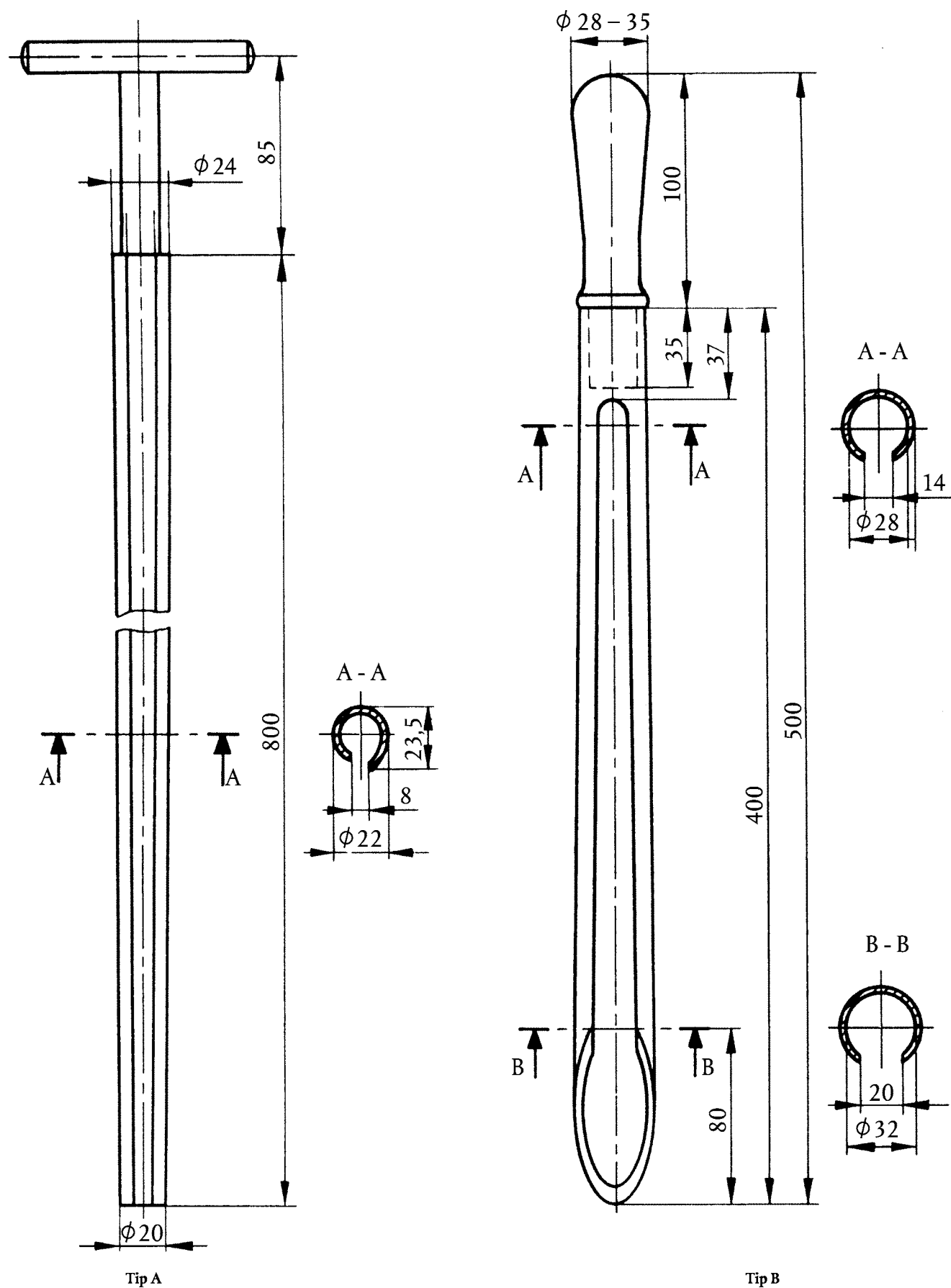


Figura 5: Sonde pentru lapte praf (toate dimensiunile sunt exprimate în mm)