

32002L0063

16.7.2002

JURNALUL OFICIAL AL COMUNITĂȚILOR EUROPENE

L 187/30

**DIRECTIVA 2002/63/CE A COMISIEI
din 11 iulie 2002**

**de stabilire a metodelor comunitare de prelevare de probe pentru controlul oficial al reziduurilor de
pesticide de pe și din produsele de origine vegetală și animală și de abrogare a Directivei 79/700/CEE**

(Text cu relevanță pentru SEE)

COMISIA COMUNITĂȚILOR EUROPENE,

având în vedere Tratatul de instituire a Comunității Europene,

având în vedere Directiva 76/895/CEE a Consiliului din 23 noiembrie 1976 de stabilire a conținuturilor maxime de reziduuri de pesticide de pe și din fructe și legume ⁽¹⁾, astfel cum a fost modificată ultima dată prin Directiva 2000/57/CE a Comisiei ⁽²⁾, în special articolul 6,

având în vedere Directiva 86/362/CEE a Consiliului din 24 iulie 1986 de stabilire a conținuturilor maxime de reziduuri de pesticide de pe și din cereale ⁽³⁾, astfel cum a fost modificată ultima dată prin Directiva 2002/42/CE a Comisiei ⁽⁴⁾, în special articolul 8,

având în vedere Directiva 86/363/CEE a Consiliului din 24 iulie 1986 de stabilire a conținutului maxim pentru reziduurile de pesticide de pe și din produse alimentare de origine animală ⁽⁵⁾, astfel cum a fost modificată ultima dată prin Directiva 2002/42/CE, în special articolul 8,

având în vedere Directiva 90/642/CEE a Consiliului din 27 noiembrie 1990 de stabilire a conținuturilor maxime de reziduuri de pesticide de pe și din anumite produse de origine vegetală, inclusiv fructe și legume ⁽⁶⁾, astfel cum a fost modificată ultima dată prin Directiva 2002/42/CE, în special articolul 6,

întrucât:

- (1) Directivele 76/895/CEE, 86/362/CEE, 86/363/CEE și 90/642/CEE prevăd inspecții și controale oficiale pentru a asigura respectarea conținuturilor maxime de reziduuri de pesticide în exteriorul și din produse de origine vegetală și animală. De asemenea, prevăd posibilitatea Comisiei de a adopta metode comunitare de prelevare de probe.
- (2) Metodele de prelevare de probe pentru reziduurile de pesticide din fructe și legume fuseseră definite de Directiva 79/700/CEE a Comisiei din 24 iulie 1979 de stabilire a metodelor comunitare de prelevare de probe pentru controlul oficial al reziduurilor de pesticide de pe și din fructe și legume ⁽⁷⁾.

- (3) Aceste metode trebuie actualizate pentru a se ține seama de progresele tehnice și pentru a se stabili metode de prelevare de probe pentru reziduurile de pesticide din produsele de origine animală, precum și din alte produse de origine vegetală.
- (4) Comisia *Codex Alimentarius* a elaborat și a autorizat metode de prelevare de probe pentru a putea determina dacă reziduurile de pesticide respectă limitele maxime de reziduuri (LMR) ⁽⁸⁾. Comunitatea a susținut și a confirmat metodele recomandate. Dispozițiile actuale privind prelevarea de probe ar trebui înlocuite cu dispozițiile elaborate și autorizate de Comisia *Codex Alimentarius*.
- (5) Prin urmare, Directiva 79/700/CEE trebuie abrogată și înlocuită cu prezenta directivă.
- (6) Măsurile prevăzute de prezenta directivă sunt conforme cu avizul Comitetului permanent pentru lanțul alimentar și sănătatea animală,

ADOPTĂ PREZENTA DIRECTIVĂ:

Articolul 1

Dispozițiile prezentei directive se aplică prelevării de probe din produse de origine vegetală sau animală în scopul determinării nivelului de reziduuri de pesticide în sensul Directivelor 76/895/CEE, 86/362/CEE, 86/363/CEE și 90/642/CEE și nu afectează strategia de prelevare sau nivelurile și frecvența prelevărilor prevăzute în anexele III și IV la Directiva 96/23/CE a Consiliului ⁽⁹⁾ privind măsurile de control care se aplică anumitor substanțe și reziduurilor acestora existente în animalele vii și în produsele obținute de la acestea.

Articolul 2

Statele membre solicită ca prelevările de probe efectuate în scopul controalelor prevăzute la articolul 6 din Directiva 76/895/CEE, la articolul 8 din Directiva 86/362/CEE, la articolul 8 din Directiva 86/363/CEE și la articolul 6 din Directiva 90/642/CEE să fie în conformitate cu metodele descrise în anexa la prezenta directivă.

⁽¹⁾ JO L 340, 9.12.1976, p. 26.

⁽²⁾ JO L 244, 29.9.2000, p. 76.

⁽³⁾ JO L 221, 7.8.1986, p. 37.

⁽⁴⁾ JO L 134, 22.5.2002, p. 36.

⁽⁵⁾ JO L 221, 7.8.1986, p. 43.

⁽⁶⁾ JO L 350, 14.12.1990, p. 71.

⁽⁷⁾ JO L 207, 15.8.1979, p. 26.

⁽⁸⁾ Documentul Comisiei *Codex Alimentarius* CAC/GL 33-1999. FAO, Roma. ftp://ftp.fao.org/codex/standard/volume2a/en/GL_033e.pdf.

⁽⁹⁾ JO L 125, 23.5.1996, p. 10.

Articolul 3

Directiva 79/700/CEE se abrogă.

Trimiterile la directiva abrogată se înțeleg ca trimiteri la prezenta directivă.

Articolul 4

(1) Statele membre pun în aplicare actele cu putere de lege și actele administrative necesare pentru a se conforma prezentei directive până la 1 ianuarie 2003. Statele membre informează de îndată Comisia cu privire la aceasta.

(2) Atunci când statele membre adoptă dispozițiile prevăzute la alineatul (1), ele conțin o trimitere la prezenta directivă sau sunt

însoțite de o asemenea trimitere la data publicării lor oficiale. Statele membre stabilesc modalitatea de efectuare a acestei trimeri.

Articolul 5

Prezenta directivă intră în vigoare în a șaptea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Comunităților Europene*.

Adoptată la Bruxelles, 11 iulie 2002.

Pentru Comisie

David BYRNE

Membru al Comisiei

ANEXĂ

METODE DE PRELEVARE DE PROBE DIN PRODUSE DE ORIGINE VEGETALĂ ȘI ANIMALĂ PENTRU DETERMINAREA NIVELURILOR DE REZIDUURI DE PESTICIDE PENTRU CONTROLAREA RESPECTĂRII LMR**1. OBIECTIV**

Probele destinate controlului oficial al nivelurilor de reziduuri de pesticide de pe și din cereale, fructe și legume sunt prelevate în conformitate cu metodele descrise mai jos.

Aceste proceduri de prelevare trebuie să permită obținerea unei probe reprezentative dintr-un lot care trebuie analizat pentru a determina dacă sunt respectate limitele maxime de reziduuri (LMR) de pesticide stabilite în anexele la Directivele 76/895/CEE, 86/362/CEE, 86/363/CEE și 90/642/CEE ale Consiliului și, în absența unor LMR comunitare, alte LMR, precum cele stabilite de Comisia *Codex Alimentarius*. Metodele și procedurile definite includ metodele și procedurile recomandate de Comisia *Codex Alimentarius*.

2. PRINCIPII

LMR comunitare sunt stabilite pe baza informațiilor privind bunele practici agricole, iar produsele de bază și alimentele obținute din acestea care respectă LMR sunt considerate acceptabile din punct de vedere toxicologic.

LMR pentru o plantă, un ou sau un produs lactat țin seama de nivelul maxim care poate fi prezent într-o probă compozită din produsul tratat obținută de la mai multe unități și care se presupune că reprezintă nivelul mediu de reziduuri din lot. LMR pentru carne și păsări de curte țin seama de nivelul maxim care poate fi prezent în țesuturile animalelor sau ale păsărilor de curte tratate individual.

Prin urmare, LMR pentru carne și păsări de curte se aplică unei probe în vrac obținute dintr-o probă primară unică, în timp ce LMR pentru produsele vegetale, ouă și produse lactate se aplică unei probe compozite în vrac, obținută dintr-un anumit număr de probe primare cuprins între 1 și 10.

3. DEFINIȚIA TERMENILOR**Porțiunea de analizat**

O cantitate reprezentativă din materialul prelevat din proba de analizat, suficient de mare încât să permită măsurarea concentrației de reziduuri.

Observație: Se poate utiliza un dispozitiv de prelevare de probe pentru a extrage porțiunea de analizat.

Proba de analizat

Materialul pregătit pentru analiză din proba de laborator, prin separarea porțiunii din produsul de analizat ⁽¹⁾ ⁽²⁾ și apoi amestecarea, măcinarea, tăierea mărunț etc. a acesteia, pentru prelevarea porțiunilor de analizat cu cât mai puține erori de prelevare.

Observație: Prepararea probei de analizat trebuie să reflecte procedura urmată pentru stabilirea LMR și, prin urmare, porțiunea din produsul de analizat poate cuprinde părți care nu sunt în mod normal consumate.

Probă în vrac

Pentru alte produse decât carne și păsări de curte, ansamblul combinat și amestecat cu grijă al probelor primare prelevate dintr-un lot. Pentru carne și păsări de curte, probele primare sunt considerate echivalente ale probei în vrac.

Observații: (a) Probele primare trebuie să furnizeze suficient material pentru ca toate probele de laborator să poată fi prelevate din proba în vrac.

(b) În cazul în care se prepară probe de laborator distincte în timpul prelevării probei/probelor primare, proba în vrac este suma teoretică a probelor de laborator în momentul prelevării probelor din lot.

Probă de laborator

Proba trimisă la laborator sau primită de către acesta. Cantitate reprezentativă de material prelevat din proba în vrac.

Observații: (a) O probă de laborator poate fi totalitatea sau o parte din proba în vrac.

(b) Unitățile nu trebuie tăiate sau rupte pentru a obține proba/probele de laborator, cu excepția cazului în care fracționarea unităților este specificată în tabelul 3.

(c) Se pot prepara dubluri ale probelor de laborator.

⁽¹⁾ Clasificarea comunitară a produselor alimentare: anexa I la Directiva 86/362/CEE și anexa I la Directiva 86/363/CEE, modificate de Directiva 93/57/CEE (JO L 211, 23.8.1993, p. 1) și anexa I la Directiva 90/642/CEE, modificată de Directiva 95/38/CE (JO L 197, 22.8.1995, p. 14).

⁽²⁾ Parte din produsele pentru care se aplică limitele maxime: anexa I la Directiva 90/642/CEE, modificată de Directiva 93/58/CEE (JO L 211, 23.8.1993, p. 6).

Lot

Cantitatea de material alimentar livrat în bloc și care are – cel puțin din câte știe persoana responsabilă cu prelevarea – caracteristici uniforme, precum aceeași origine, același producător, aceeași varietate, aceeași unitate de ambalare, același tip de condiționare, aceeași marcă, același expeditor etc. Un lot suspect este un lot care, indiferent din ce motiv, ar putea să conțină un reziduu în cantitate excesivă. Un lot nesuspect este un lot pentru care nu există motive de a considera că conține reziduuri în cantitate excesivă.

- Observații:*
- (a) În cazul în care o livrare este compusă din loturi care pot fi identificate ca provenind de la cultivatori diferiți etc., fiecare lot trebuie tratat separat.
 - (b) O livrare poate cuprinde unul sau mai multe loturi.
 - (c) În cazul în care dimensiunea sau limitele fiecărui lot dintr-o livrare nu sunt stabilite în mod clar, fiecare vagon, camion sau încărcătură pot fi tratate ca lot distinct.
 - (d) Un lot poate fi amestecat, de exemplu, prin procese de calibrare sau de fabricare.

Probă primară

Una sau mai multe unități prelevate dintr-un singur punct din lot.

- Observații:*
- (a) Punctul din lot de unde este prelevată proba primară trebuie ales, de preferință, în mod complet aleatoriu; în cazul în care acest lucru este imposibil din punct de vedere fizic, punctul de prelevare trebuie ales în mod aleatoriu din părțile accesibile ale lotului.
 - (b) Numărul de unități necesare pentru a constitui o probă primară este determinat de dimensiunea minimă și de numărul de probe de laborator solicitate.
 - (c) Pentru produsele de origine vegetală, ouă și produse lactate, în cazul în care sunt prelevate mai multe probe dintr-un lot, fiecare probă primară trebuie să contribuie în proporție egală la constituirea probei în vrac.
 - (d) În cazul în care unitățile sunt de dimensiuni medii sau mari și în cazul în care amestecarea probelor în vrac nu permite obținerea unor probe de laborator mai reprezentative sau în cazul în care unitățile (de exemplu, ouăle, fructele cu miez moale) pot fi deteriorate prin amestecare, unitățile pot fi repartizate în mod aleatoriu între subprobele de laborator în momentul prelevării probei/probelor primare.
 - (e) În cazul în care probele primare sunt prelevate în mai multe etape în cursul descărcării sau încărcării unui lot, „punctul” de prelevare este, de fapt, un punct în timp.
 - (f) Unitățile nu trebuie tăiate sau rupte pentru a obține proba/probele de laborator, cu excepția cazului în care fracționarea unităților este specificată în tabelul 3.

Probă

Una sau mai multe unități extrase dintr-o populație de unități sau o porțiune de material extrasă dintr-o cantitate mai mare. În cadrul prezentelor recomandări, o probă reprezentativă trebuie să reprezinte lotul, proba în vrac, animalul etc. în ceea ce privește conținutul de reziduuri de pesticide, și nu neapărat în ceea ce privește alte caracteristici.

Prelevare

Procedura utilizată pentru prelevarea și constituirea unei probe.

Dispozitiv de prelevare

- (i) Un instrument, precum o lingură, un polonic, o sondă, un cuțit sau o furculiță utilizate pentru a preleva o unitate dintr-un produs în vrac sau în recipient (precum butoaie, roți mari de brânză) sau din unități de carne sau păsări de curte care sunt prea mari pentru a fi utilizate ca probe primare.
- (ii) Un instrument precum un divizor de probe utilizat pentru pregătirea unei probe de laborator dintr-o probă în vrac sau pentru pregătirea unei porțiuni de analizat dintr-o probă de analizat.

- Observații:*
- (a) Dispozitivele de prelevare specifice sunt descrise în standardele ISO ⁽¹⁾ ⁽²⁾ ⁽³⁾ și FIL/IDF ⁽⁴⁾.
 - (b) Pentru materiale precum frunzele în vrac, mâna agentului responsabil cu prelevarea poate fi considerată dispozitiv de prelevare.

⁽¹⁾ Organizația Internațională pentru Standardizare, 1979. Standard ISO 950: cereale – prelevare de probe (în boabe).

⁽²⁾ Organizația Internațională pentru Standardizare, 1979. Standard ISO 951: leguminoase ambalate – prelevare de probe.

⁽³⁾ Organizația Internațională pentru Standardizare, 1980. Standard ISO 1839: prelevare de probe – ceai.

⁽⁴⁾ Federația Internațională a Produselor Lactate, 1995. Standard FIL/IDF 50C: lapte și produse lactate – metode de prelevare.

Agent responsabil cu prelevarea

O persoană formată în domeniul procedurilor de prelevare și, după caz, desemnată de autoritățile competente să preleveze probe.

Observație: agentul responsabil cu prelevarea este responsabil de toate procedurile de prelevare, până la și incluzând pregătirea, ambalarea și expedierea probei/probelor de laborator. Trebuie să fie conștient de obligativitatea respectării cât mai riguroase a procedurilor de prelevare specifice, trebuie să furnizeze o documentație completă privind probele și trebuie să colaboreze îndeaproape cu laboratorul.

Dimensiunea probei

Numărul de unități sau cantitatea de material care constituie proba.

Unitate

Ce mai mică parte dintr-un lot care trebuie prelevată pentru a constitui întreaga probă primară sau o parte din aceasta.

Observații: unitățile sunt definite după cum urmează:

- (a) pentru fructe și legume proaspete: fiecare fruct, legumă sau grup natural de fructe sau legume (ciorchine de struguri, de exemplu) constituie o unitate, cu excepția cazului în care sunt de mici dimensiuni. Unitățile de produse mici ambalate pot fi identificate în conformitate cu litera (d). În cazul în care utilizarea unui dispozitiv de prelevare nu duce la deteriorarea materialului, acesta poate fi utilizat la constituirea unităților. Ouăle și fructele sau legumele proaspete nu pot fi tăiate sau rupte pentru a constitui unități;
- (b) pentru animalele mari sau pentru părți sau organe din acestea: o porțiune dintr-o parte sau totalitatea unei părți din organul respectiv constituie o unitate. Părțile sau organele pot fi tranșate pentru a constitui unități;
- (c) animale mici sau părți sau organe din acestea: fiecare animal întreg sau fiecare parte dintr-un organ complet poate constitui o unitate. În cazul în care sunt ambalate, unitățile pot fi identificate în conformitate cu litera (d). În cazul în care utilizarea unui dispozitiv de prelevare nu afectează reziduurile, acesta poate fi utilizat la constituirea unităților;
- (d) materiale ambalate: ambalajul individual cel mai mic trebuie considerat o unitate. În cazul în care cele mai mici ambalaje sunt totuși foarte voluminoase, trebuie prelevate ca produsele în vrac, în conformitate cu litera (e). În cazul în care cele mai mici ambalaje sunt foarte mici, un lot de mici ambalaje poate constitui o unitate;
- (e) materiale în vrac și ambalaje mari (precum butoaie, roți de brânză etc.), care sunt individual prea voluminoase pentru a constitui probe primare. Unitățile sunt constituite cu ajutorul unui dispozitiv de prelevare.

4. PROCEDURI DE PRELEVARE ⁽¹⁾

4.1. Măsurile de precauție

Trebuie evitată orice contaminare sau deteriorare a probelor în orice etapă, ținând seama de faptul că astfel ar putea fi afectate rezultatele analizelor. Fiecare lot care face obiectul controlului respectării dispozițiilor trebuie prelevat în mod separat.

4.2. Colectarea probelor primare

Numărul minim de probe primare care trebuie prelevate dintr-un lot este menționat în tabelul 1 și, respectiv, în tabelul 2, în cazul unui lot suspect de carne sau de păsări de curte. Fiecare probă primară trebuie prelevată dintr-un punct din lot ales, pe cât posibil, în mod aleatoriu. Probele primare trebuie să fie constituite din material suficient încât să poată furniza proba/probele de laborator care trebuie prelevate din lot.

Observație: Dispozitivele necesare eșantionării cerealelor ⁽²⁾, a leguminoaselor ⁽³⁾ și a ceaiului ⁽⁴⁾ sunt descrise în recomandările ISO; pentru produsele lactate ⁽⁵⁾, dispozitivele sunt descrise de către FIL.

Tabelul 1

Numărul minim de probe primare care trebuie prelevate dintr-un lot

	Număr minim de probe primare care trebuie prelevate dintr-un lot
(a) Carne și păsări de curte	
Lot nesuspect	1
Lot suspect	Determinat conform tabelului 2

⁽¹⁾ Este posibilă adoptarea recomandărilor ISO pentru eșantionarea cerealelor (vezi nota de subsol 3) sau a altor produse livrate în vrac, dacă este cazul.

⁽²⁾ Organizația Internațională pentru Standardizare, 1979. Standard ISO 950: cereale – prelevare de probe (în boabe).

⁽³⁾ Organizația Internațională pentru Standardizare, 1979. Standard ISO 951: leguminoase ambalate – prelevare de probe.

⁽⁴⁾ Organizația Internațională pentru Standardizare, 1980. Standard ISO 1839: prelevare de probe – ceai.

⁽⁵⁾ Federația Internațională a Produselor Lactate, 1995. Standard FIL/IDF 50C: lapte și produse lactate – metode de prelevare.

	Număr minim de probe primare care trebuie prelevate dintr-un lot
(b) Alte produse	
(i) Produse, ambalate sau în vrac, care pot fi considerate bine amestecate sau bine omogenizate	1 (un lot poate fi amestecat, de exemplu, printr-un proces de calibrare sau de fabricare)
(ii) Produse, ambalate sau în vrac, care sunt suspecte de a nu fi bine amestecate sau bine omogenizate	Pentru produsele care cuprind unități mari, în cazul în care este vorba de produse alimentare de bază exclusiv de origine vegetală, numărul minim de probe primare trebuie să corespundă numărului minim de unități necesare pentru proba de laborator (tabelul 4)
Sau	
Masa lotului (în kg)	
< 50	3
50-500	5
> 500	10
Sau	
Numărul de sticle, de cutii sau de alte recipiente din lot	
1-25	1
26-100	5
> 100	10

Tabelul 2

Numărul de probe primare selecționate în mod aleatoriu pentru a avea probabilitatea de a detecta cel puțin o probă neconformă într-un lot de carne sau de păsări de curte, în cazul unei anumite incidențe a reziduurilor neconforme în lot

Incidența reziduurilor neconforme în lot	Număr minim de probe (n_0) necesare pentru detectarea unui reziduu neconform, cu o probabilitate de:		
	90 %	95 %	99 %
90	1	—	2
80	—	2	3
70	2	3	4
60	3	4	5
50	4	5	7

Incidența reziduurilor neconforme în lot	Număr minim de probe (n_o) necesare pentru detectarea unui reziduu neconform, cu o probabilitate de:		
	90 %	95 %	99 %
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

Observații: (a) Tabelul presupune o prelevare aleatorie.

- (b) În cazul în care numărul de probe primare indicat în tabelul 2 este mai mare cu aproximativ 10 % decât numărul de unități cuprinse în lotul total, numărul de probe primare poate fi mai mic și trebuie calculat după cum urmează:

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

unde

n = numărul minim de probe primare care trebuie prelevate

n_o = numărul de probe primare din tabelul 2

N = numărul de unități care pot constitui o probă primară din lot.

- (c) În cazul în care se prelevează o singură probă primară, probabilitatea de detectare a unei probe neconforme este analoagă cu incidența reziduurilor neconforme.
- (d) Pentru determinarea exactă a probabilităților sau a altor posibilități de probabilitate sau a unei incidențe diferite de probe neconforme, numărul de probe care trebuie prelevate se poate calcula pe baza următoarei formule:

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

unde p este probabilitatea, iar i este incidența reziduurilor neconforme prezente în lot (ambele exprimate în fracții, și nu în procente) și unde n reprezintă numărul de probe.

4.3. Pregătirea probei în vrac

Procedurile privind carnea și păsările de curte sunt descrise în tabelul 3. Fiecare probă primară este considerată ca probă în vrac distinctă.

Procedurile privind produsele de origine vegetală, ouăle sau produsele lactate sunt descrise în tabelele 4 și 5. Probele primare trebuie, pe cât posibil, combinate și bine amestecate pentru a constitui proba în vrac.

În cazul în care o astfel de amestecare în scopul constituirii probei în vrac nu este posibilă, se poate adopta următoarea procedură. În cazul în care unitățile pot fi deteriorate (la fel și reziduurile) prin operații de amestecare sau de fracționare a probei în vrac sau în cazul în care unitățile mari nu pot fi amestecate pentru o distribuie mai uniformă a reziduurilor, unitățile trebuie alocate în mod aleatoriu ca dubluri ale probelor de laborator constituite în momentul prelevării de probe primare. În acest caz, rezultatul care trebuie utilizat este media rezultatelor valabile obținute pe probele de laborator analizate.

Tabelul 3

Carne și păsări de curte: descrierea probelor primare și a dimensiunii minime a probelor de laborator

	Clasificarea produsului ⁽¹⁾	Exemple	Natura probei primare care trebuie prelevată	Dimensiunea minimă a fiecărei probe de laborator
Produse alimentare primare de origine animală				
1.	Carne de mamifere <i>Observație:</i> în scopul respectării LMR de pesticide liposolubile, probele trebuie să fie prelevate în conformitate cu punctul 2 menționat în continuare.			
1.1.	Mamifere de dimensiune mare, carcasă întreagă sau semicarcasă, ≥ 10 kg	Bovine, ovine, porcine	Diafragmă întreagă sau o parte din diafragmă, completată, după caz, cu mușchiul cervical	0,5 kg
1.2.	Mamifere de dimensiune mică, carcasă întreagă	Iepuri	Carcasă întreagă sau picioare posterioare	0,5 kg, dezosată și fără piele
1.3.	Bucăți de carne de mamifere, separate, proaspete/înghețate/congelate, ambalate sau nu	Sferturi, coaste, biftec, spată	Unitate (unități) întreagă (întregi) sau părți dintr-o unitate mare	0,5 kg, unitate dezosată
1.4.	Bucăți de carne de mamifere, congelate în vrac	Sferturi, coaste	Fie o parte congelată prelevată într-un recipient, fie totalitatea (sau părți din) bucățile separate	0,5 kg, unitate dezosată
2.	Grăsimi de mamifere, inclusiv grăsimea de pe carcasă <i>Observație:</i> probele de grăsime prelevate în conformitate cu punctele 2.1, 2.2 și 2.3 pot fi utilizate pentru a determina conformitatea grăsimii sau a întregului produs cu LMR corespunzătoare			
2.1.	Mamifere de dimensiune mare pentru sacrificare, carcasă întreagă sau semicarcasă, în general ≥ 10 kg	Bovine, ovine, porcine	Grăsime din rinichi sau abdominală sau osânză prelevată de la un singur animal	0,5 kg
2.2.	Mamifere de dimensiune mică pentru sacrificare, carcasă întreagă sau semicarcasă < 10 kg		Grăsime abdominală sau osânză prelevată de la unul sau mai multe animale	0,5 kg
2.3.	Bucăți de carne de mamifere	Picioare, coaste, biftec	Fie grăsime vizibilă, prelevată din una sau mai multe unități fie o unitate (unități) întreagă (întregi) sau părți de unitate (unități) întreagă (întregi), unde grăsimea nu poate fi detașată	0,5 kg 2 kg
2.4.	Țesut gras de mamifere în vrac		Unități prelevate cu ajutorul unui dispozitiv de prelevare din cel puțin 3 locuri	0,5 kg
3.	Organe comestibile de mamifere			
3.1.	Ficat de mamifere, proaspăt/înghețat/congelat		Ficat întreg sau bucăți de ficat	0,4 kg

⁽¹⁾ Clasificarea comunitară a produselor alimentare: anexa I la Directiva 86/362/CEE și anexa I la Directiva 86/363/CEE, modificate prin Directiva 93/57/CEE (JO L 211, 23.8.1993, p. 1) și anexa I la Directiva 90/642/CEE, modificată prin Directiva 95/38/CE (JO L 197, 22.8.1995, p. 14).

	Clasificarea produsului ⁽¹⁾	Exemple	Natura probei primare care trebuie prelevată	Dimensiunea minimă a fiecărei probe de laborator
3.2.	Rinichi de mamifere, proaspeți/înghețați/congelați		Unul sau ambii rinichi, prelevați de la unul sau două animale	0,2 kg
3.3.	Inimi de mamifere, proaspete/înghețate/congelate		Inimă (inimi) sau numai părți din ventricul, în cazul în care inima este mare	0,4 kg
3.4.	Alte organe comestibile de mamifere, proaspete/înghețate/congelate		O parte sau o unitate întreagă de la unul sau mai multe animale sau o secțiune transversală prelevată din produsul congelat în vrac	0,5 kg
4.	Carne de pasăre <i>Observație:</i> în scopul controlului respectării LMR de pesticide liposolubile, probele trebuie să fie prelevate în conformitate cu următorul punct 5			
4.1.	Carcase de păsări de dimensiune mare > 2 kg	Curcă, gâscă, cocoș, clapon și rață	Pulpe superioare, pulpe inferioare sau carne, alta decât albă	0,5 kg, unitate dezosată și fără piele
4.2.	Carcase de păsări de dimensiune mijlocie, 500 g-2 kg	Găină, bibilică, pui	Pulpe superioare, pulpe inferioare sau carne, alta decât albă, de la cel puțin 3 păsări	0,5 kg, unitate dezosată și fără piele
4.3.	Carcase de păsări de dimensiune mijlocie < 500 g	Prepeliță, porumbel	Carcase de la cel puțin 6 păsări	0,2 kg de țesut muscular
4.4.	Bucăți de păsări, proaspete/înghețate/congelate, ambalate pentru vânzare cu amănuntul sau angro	Picioare, sferturi, piepturi și aripi	Unități ambalate sau bucăți separate	0,5 kg, unitate dezosată și fără piele
5.	Grăsimi de pasăre, inclusiv grăsimi din carcasă <i>Observație:</i> probele de grăsime prelevate în conformitate cu punctele 5.1 și 5.2 pot fi utilizate pentru a determina conformitatea grăsimii sau a întregului produs cu LMR corespunzătoare			
5.1.	Păsări pentru sacrificare, carcase întregi sau părți de carcase	Pui, curcan	Unități de grăsime abdominală prelevate de la cel puțin 3 păsări	0,5 kg
5.2.	Bucăți de carne de pasăre	Picioare, piept de pasăre	Fie grăsime vizibilă, prelevată din unitate (unități), fie o unitate (unități) întreagă (întregi) sau părți de unitate (unități) întreagă (întregi), în cazul în care grăsimea nu poate fi desprinsă	0,5 kg 2 kg
5.3.	Țesut gras de pasăre în vrac		Unități prelevate cu ajutorul unui dispozitiv de prelevare din cel puțin 3 locuri	0,5 kg

⁽¹⁾ Clasificarea comunitară a produselor alimentare: anexa I la Directiva 86/362/CEE și anexa I la Directiva 86/363/CEE, modificate prin Directiva 93/57/CEE (JO L 211, 23.8.1993, p. 1) și anexa I la Directiva 90/642/CEE, modificată prin Directiva 95/38/CE (JO L 197, 22.8.1995, p. 14).

	Clasificarea produsului ⁽¹⁾	Exemple	Natura probei primare care trebuie prelevată	Dimensiunea minimă a fiecărei probe de laborator
6.	Organe comestibile de pasăre			
6.1.	Organe comestibile de pasăre, cu excepția ficatului gras de găscă sau de rață și a produselor similare de mare valoare		Unități prelevate de la cel puțin 6 păsări sau secțiuni transversală prelevată dintr-un recipient	0,2 kg
6.2.	Ficat gras de găscă sau de rață și produse similare de mare valoare		Unitate prelevată de la o pasăre sau dintr-un recipient	0,05 kg

Alimente prelucrate de origine animală

7.	Produse alimentare secundare de origine animală, carne uscată Produse comestibile derivate de origine animală, grăsimi animale prelucrate, inclusiv grăsimi topite sau extrase Produse alimentare fabricate (dintr-un singur ingredient) de origine animală, cu sau fără agent de ambalare, cu sau fără ingrediente secundare, precum agenți de aromatizare, mirodenii și condimente, și care sunt în mod normal preambalate și gata pentru consum, preparate sau nu Produsele alimentare fabricate (din mai multe ingrediente) de origine animală, un aliment din mai multe ingrediente care conține ingrediente atât de origine animală, cât și vegetală, sunt incluse în această secțiune în cazul în care predomină ingredientul sau ingredientele de origine animală			
7.1.	Carne de mamifere sau de pasăre, tocată, preparată, conservată, produse uscate sau prelucrate într-un alt mod, inclusiv produse din mai multe ingrediente	Jambon, cârnați, carne de vită tocată, pateu de pasăre	Unități ambalate sau secțiuni transversală reprezentativă prelevată dintr-un recipient sau unitate (unități) (inclusiv, după caz, sucuri), prelevată (prelevate) cu ajutorul unui dispozitiv de prelevare	0,5 kg sau 2 kg în cazul în care conținutul de grăsime este < 5 %

⁽¹⁾ Clasificarea comunitară a produselor alimentare: anexa I la Directiva 86/362/CEE și anexa I la Directiva 86/363/CEE, modificate prin Directiva 93/57/CEE (JO L 211, 23.8.1993, p. 1) și anexa I la Directiva 90/642/CEE, modificată prin Directiva 95/38/CE (JO L 197, 22.8.1995, p. 14).

Tabelul 4

Produse de origine vegetală: descrierea probelor primare și a dimensiunii minime a probelor de laborator

	Clasificarea produsului ⁽¹⁾	Exemple	Natura probei primare care trebuie prelevată	Dimensiunea minimă a fiecărei probe de laborator
	Produse alimentare primare de origine vegetală			
1.	Toate fructele proaspete			
1.1.	Toate legumele proaspete, inclusiv cartofi și sfeclă de zahăr, cu excepția plantelor aromatice			
1.1.1.	Produse proaspete de dimensiune mică, masă unitară < 25 g	Bace, mazăre, măsline	Unități întregi sau ambalaje sau unități prelevate cu ajutorul unui dispozitiv de prelevare	1 kg
1.1.2.	Produse proaspete de dimensiune mijlocie, masă unitară de 25-250 g în general	Mere, portocale	Unități întregi	1 kg (cel puțin 10 unități)
1.1.3.	Produse proaspete de dimensiune mare, masă unitară > 250 g în general	Varză, castraveți, struguri (ciorchini)	Unități întregi	2 kg (cel puțin 5 unități)

⁽¹⁾ Clasificarea comunitară a produselor alimentare: anexa I la Directiva 86/362/CEE și anexa I la Directiva 86/363/CEE, modificate prin Directiva 93/57/CEE (JO L 211, 23.8.1993, p. 1) și anexa I la Directiva 90/642/CEE, modificată prin Directiva 95/38/CE (JO L 197, 22.8.1995, p. 14).

	Clasificarea produsului (¹)	Exemple	Natura probei primare care trebuie prelevată	Dimensiunea minimă a fiecărei probe de laborator
2.	Leguminoase	Fasole, uscată; mazăre, uscată		1 kg
	Cereale	Orez, grâu		1 kg
	Fructe cu coajă (ale unor arbori)	Cu excepția nucilor de cocos		1 kg
		Nuci de cocos		5 unități
	Semințe oleaginoase	Arahide		0,5 kg
	Semințe pentru băuturi și dulciuri	Boabe de cafea		0,2 kg
3.	Plante aromatice	Pătrunjel proaspăt	Unități întregi	0,5 kg
		Alte plante aroma- tice, proaspete		0,2 kg
	(pentru plantele aromatice uscate, vezi punctul 4 din prezentul tabel)			
	Condimente	Uscate	Unități întregi sau unități prelevate cu ajutorul unui dispozitiv de prelevare	0,1 kg

Alimente prelucrate de origine vegetală

4.	Produse alimentare secundare de origine vegetală, fructe uscate, legume, plante aromatice, produse cerealiere măcinate Produse derivate de origine vegetală, ceaiuri, plante pentru infuzii, uleiuri vegetale, sucuri și produse diverse, de exemplu, măslină prelucrată și melasă de citrice Produse fabricate (dintr-un singur ingredient) de origine vegetală, cu sau fără agent de ambalare, cu sau fără ingrediente secundare, precum agenți de aromatizare, mirodenii și condimente, și care sunt în mod normal preambalate și gata pentru consum, preparate sau nu Produsele fabricate (din mai multe ingrediente) de origine vegetală, inclusiv produsele care conțin ingrediente de origine animală în care predomină ingredientul sau ingredientele de origine vegetală, pâine și alte produse cerealiere preparate			
4.1.	Produse cu o înaltă valoare unitară		Ambalaje sau unități prelevate cu ajutorul unui dispozitiv de prelevare	0,1 kg ⁽²⁾
4.2.	Produse solide cu densitate mică în vrac	Hamei, ceai, plante pentru infuzii	Unități ambalate sau unități prelevate cu ajutorul unui dispozitiv de prelevare	0,2 kg
4.3.	Alte produse solide	Pâine, făină, fructe uscate	Ambalaje sau alte unități prelevate cu ajutorul unui dispozitiv de prelevare	0,5 kg
4.4.	Produse lichide	Uleiuri vegetale, sucuri	Unități ambalate sau unități prelevate cu ajutorul unui dispozitiv de prelevare	0,5 l sau 0,5 kg

⁽¹⁾ Clasificarea comunitară a produselor alimentare: anexa I la Directiva 86/362/CEE și anexa I la Directiva 86/363/CEE, modificate prin Directiva 93/57/CEE (JO L 211, 23.8.1993, p. 1) și anexa la Directiva 90/642/CEE, modificată prin Directiva 95/38/CE (JO L 197, 22.8.1995, p. 14).

⁽²⁾ Se poate preleva o probă de laborator mai mică, dar în acest caz în fișa de prelevare trebuie menționată justificarea acestei acțiuni.

Tabelul 5

Ouă și produse lactate: descrierea probelor primare și a dimensiunii minime a probelor de laborator

	Clasificarea produsului ⁽¹⁾	Exemple	Natura probei primare care trebuie prelevată	Dimensiunea minimă a fiecărei probe de laborator
Produse alimentare primare de origine animală				
1.	Ouă de păsări de curte			
1.1.	Ouă, cu excepția ouălor de prepeliță și a altor ouă similare		Ouă întregi	12 ouă întregi de găină, 6 ouă întregi de gâscă sau de rață
1.2.	Ouă de prepeliță și ouă similare		Ouă întregi	24 de ouă întregi
2.	Lapte		Unități întregi sau unități prelevate cu ajutorul unui dispozitiv de prelevare	0,5 l
Alimente prelucrate de origine animală				
3.	Alimente secundare de origine animală, produse lactate secundare, precum laptele degresat, laptele condensat și laptele praf Produse comestibile derivate de origine animală, grăsimi din lapte, produse lactate derivate, precum untul, uleiurile de unt, smântâna, smântâna praf, cazeină etc. Alimente fabricate (dintr-un singur ingredient) de origine animală, produse lactate fabricate, precum iaurturile, brânza Alimente fabricate (din mai multe ingrediente) de origine animală, produse lactate fabricate (inclusiv produse care conțin ingrediente de origine vegetală în care predomină ingredientele de origine animală, precum produsele pe bază de brânză topită, preparate din brânză, iaurturi aromatizate, lapte concentrat îndulcit).			
3.1.	Lapte lichid, lapte praf, lapte și smântână concentrate, înghețată pe bază de lapte, iaurturi		Unitate (unități) ambalată (ambalate) sau unitate (unități) prelevată (prelevate) cu ajutorul unui dispozitiv de prelevare	0,5 l (lichid) sau 0,5 kg (solid)
	(i) Laptele și smântâna evaporate în vrac trebuie amestecate cu grijă înainte de prelevare, materiile aderente la pereții și pe fundul recipientului trebuie detașate și întregul conținut trebuie agitat energic. Prelevați 2-3 litri și agitați conținutul din nou, înainte de a preleva proba de laborator. (ii) Laptele praf în vrac trebuie prelevat aseptice, prin introducerea unei sonde uscate în mijlocul prafului, cu o viteză constantă de penetrare (iii) Smântâna în vrac trebuie amestecată cu grijă cu o paletă înainte de prelevarea probelor, evitându-se baterea sa sau formarea de spumă.			
3.2.	Unt și uleiuri butirice	Unt, unt din zer, paste tartinabile cu conținut scăzut de grăsime, care conțin grăsimi butirice, ulei de unt anhidru, grăsime din lapte anhidru	Unități întregi sau părți de unitate (unități) ambalată (ambalate) sau unitate (unități) prelevată (prelevate) cu ajutorul unui dispozitiv de prelevare	0,2 kg sau 0,2 l

⁽¹⁾ Clasificarea comunitară a produselor alimentare: anexa I la Directiva 86/362/CEE și anexa I la Directiva 86/363/CEE, modificate prin Directiva 93/57/CEE (JO L 211, 23.8.1993, p. 1) și anexa I la Directiva 90/642/CEE, modificată prin Directiva 95/38/CE (JO L 197, 22.8.1995, p. 14).

	Clasificarea produsului ⁽¹⁾	Exemple	Natura probei primare care trebuie prelevată	Dimensiunea minimă a fiecărei probe de laborator
3.3.	Brânză, inclusiv brânză topită			
	Masă unitară de 0,3 kg sau mai mult		Unitate (unități) întreagă (întregi) sau unitate (unități) tăiată (tăiate) cu ajutorul unui dispozitiv de prelevare	0,5 kg
	Masă unitară < 0,3 kg			0,3 kg
	Observație: pentru brânza cu bază circulară, prelevați o bucată prin tăiere dinspre centru. Pentru brânza cu bază dreptunghiulară, prelevați o bucată prin tăiere paralelă cu marginile.			
3.4.	Produse pe bază de ouă lichide, congelate sau uscate		Unitate (unități) prelevată (prelevate) aseptice cu ajutorul unui dispozitiv de prelevare	0,5 kg

⁽¹⁾ Clasificarea comunitară a produselor alimentare: anexa I la Directiva 86/362/CEE și anexa I la Directiva 86/363/CEE, modificate prin Directiva 93/57/CEE (JO L 211, 23.8.1993, p. 1) și anexa I la Directiva 90/642/CEE, modificată prin Directiva 95/38/CE (JO L 197, 22.8.1995, p. 14).

4.4. Pregătirea probei de laborator

În cazul în care volumul probei în vrac este mai mare decât cel necesar pentru o probă de laborator, trebuie fracționat pentru a se obține o parte reprezentativă. Se poate utiliza o procedură de prelevare, fracționarea în patru sau o altă metodă corespunzătoare de reducere a volumului. Totuși, unitățile de produse vegetale proaspete și ouăle întregi nu pot fi tăiate sau fracționate. După caz, în acest stadiu trebuie prelevate sau preparate conform procedurii menționate anterior dubluri ale probelor de laborator. Dimensiunile minime ale probelor de laborator sunt menționate în tabelele 3, 4 și 5.

4.5. Fișa de prelevare

Agentul responsabil cu prelevarea trebuie să își noteze natura și originea lotului, numele proprietarului, al furnizorului sau al transportatorului, data și locul prelevării și orice altă informație considerată utilă. Orice deviere de la metoda de prelevare recomandată trebuie înregistrată. Un exemplar semnat al fișei trebuie să însoțească fiecare dublură a probelor de laborator, iar un exemplar trebuie păstrat de către agentul responsabil cu prelevarea. Un exemplar al fișei de prelevare trebuie trimis proprietarului lotului sau reprezentantului acestuia, indiferent dacă aceștia primesc sau nu o probă de laborator. În cazul în care fișele de prelevare sunt elaborate în format electronic, acestea trebuie trimise acelorași destinatari și trebuie păstrată o copie care să poată fi verificată la nevoie.

4.6. Ambalarea și expedierea probelor de laborator

Proba de laborator trebuie așezată într-un recipient curat și inert chimic, care să o protejeze în mod corect împotriva oricărui risc de contaminare, de deteriorare sau de scurgere. Recipientul trebuie sigilat și etichetat în mod corespunzător și trebuie să fie însoțit de fișa de prelevare. În cazul în care se utilizează un cod de bare, ar trebui furnizate și informațiile alfanumerice. Proba trebuie trimisă la laborator cât de curând posibil. Trebuie evitată orice deteriorare în timpul transportării, de exemplu, probele proaspete trebuie să fie păstrate la rece, iar probele congelate trebuie să rămână congelate. Probele de carne și de păsări de curte trebuie congelate înaintea expedierii, cu excepția cazului în care sunt transportate la laborator înaintea unei eventuale deteriorări.

4.7. Pregătirea probei pentru analiză

Probei de laborator trebuie să i se atribuie un cod special care, împreună cu data primirii și dimensiunea probei, trebuie menționat pe fișa de prelevare. Partea de produs care trebuie analizată ⁽¹⁾ ⁽²⁾, respectiv proba de analizat, trebuie separată cât de curând posibil. În cazul în care nivelul de reziduuri trebuie calculat astfel încât să includă părți care nu sunt analizate ⁽³⁾, trebuie înregistrate masele părților separate.

4.8. Pregătirea și depozitarea părții de analizat

Proba destinată analizei trebuie fracționată, după caz, și bine amestecată, pentru a permite prelevarea porțiunilor reprezentative în vederea analizei. Dimensiunea părții care face obiectul analizei trebuie stabilită în funcție de

⁽¹⁾ Clasificarea comunitară a produselor alimentare: anexa I la Directiva 86/362/CEE și anexa I la Directiva 86/363/CEE, modificate de Directiva 93/57/CEE (JO L 211, 23.8.1993, p. 1) și anexa I la Directiva 90/642/CEE, modificată de Directiva 95/38/CE (JO L 197, 22.8.1995, p. 14).

⁽²⁾ Partea din produse pentru care se aplică limitele maxime: anexa I la Directiva 90/642/CEE, modificată de Directiva 93/58/CEE (JO L 211, 23.8.1993, p. 6).

⁽³⁾ De exemplu, sămburii fructelor cu sămhuri nu sunt analizați, dar concentrația de reziduuri se calculează presupunând că sămburii sunt incluși, însă nu conțin reziduuri. Vezi nota de subsol 2.

metoda de analiză și de eficiența amestecării. Metodele utilizate pentru fracționare și amestecare trebuie înregistrate și nu trebuie să afecteze reziduurile prezente în proba de analizat. După caz, proba de analizat trebuie tratată în condiții speciale, de exemplu, la temperaturi sub zero grade, pentru a reduce la minimum efectele negative. În cazul în care tratarea riscă să afecteze reziduurile și în cazul în care nu există practici alternative, partea de analizat poate fi compusă din unități întregi sau din părți de unități întregi. În cazul în care partea de analizat este compusă dintr-un mic număr de unități sau de segmente, este puțin probabil să fie reprezentativă pentru proba de analizat, prin urmare trebuie analizat un număr suficient de părți similare pentru a putea indica gradul de incertitudine al valorii medii. În cazul în care părțile pentru analiză trebuie în prealabil depozitate, metoda și durata depozitării nu trebuie să afecteze nivelul de reziduuri prezente. În cazul în care este nevoie, trebuie prelevate părți suplimentare, în scopul analizei pentru duplicare și confirmare.

4.9. Reprezentări schematice

Reprezentarea schematică a procedurilor de prelevare descrise anterior este prevăzută în documentul menționat în nota de subsol 8 de la pagina 30.

5. CRITERII DE CONFORMITATE

Rezultatele analizei trebuie obținute de la una sau mai multe probe de laborator prelevate dintr-un lot și primite într-o stare corespunzătoare pentru analiză. Rezultatele trebuie coroborate cu informații admisibile privind controlul calitativ⁽¹⁾. În cazul în care un reziduu depășește LMR, identitatea sa trebuie confirmată, iar concentrația verificată prin analiza uneia sau mai multor părți de analizat suplimentare, prelevate din proba sau probele de laborator originale.

LMR se aplică probei în vrac.

Lotul este evaluat conform unei LMR date, în cazul în care rezultatul sau rezultatele analizei nu depășesc respectiva LMR.

În cazul în care rezultatele obținute pentru proba în vrac depășesc LMR, pentru decizia de respingere a lotului trebuie să se țină seama:

- (i) de rezultatele obținute de la una sau mai multe probe de laborator, după caz, și
- (ii) de exactitatea și precizia analizei, indicate prin informațiile privind controlul calității.

⁽¹⁾ Proceduri de control al calității în scopul analizei reziduurilor de pesticide. Documentul SANCO/3103/2000. Modificările pot fi consultate pe site-ul Internet al Comisiei.