

32006R1882

20.12.2006

JURNALUL OFICIAL AL UNIUNII EUROPENE

L 364/25

**REGULAMENTUL (CE) NR. 1882/2006 AL COMISIEI
din 19 decembrie 2006**

**de stabilire a modalităților de prelevare de probe și a metodelor de analiză pentru controlul oficial al
nivelurilor de nitrați din anumite produse alimentare**

(Text cu relevanță pentru SEE)

COMISIA COMUNITĂȚILOR EUROPENE,

având în vedere Tratatul de instituire a Comunității Europene,

având în vedere Regulamentul (CE) nr. 882/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind controalele oficiale efectuate pentru a asigura verificarea conformității cu legislația privind hrana pentru animale și produsele alimentare și cu normele de sănătate animală și de bunăstare a animalelor ⁽¹⁾, în special articolul 11 alineatul (4),

întrucât:

- (1) Regulamentul (CE) nr. 1881/2006 al Comisiei din 19 decembrie 2006 de stabilire a nivelurilor maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare ⁽²⁾ stabilește nivelurile maxime de nitrați din spanac, salată, salată de căpățână, alimente pentru copii și preparate pe bază de cereale destinate sugarilor și copiilor de vârstă mică.
- (2) Prelevarea de probe, precum și procedurile de pregătire a probelor, au un rol important în stabilirea cu precizie a nivelurilor de nitrați.
- (3) Este necesar să se stabilească criterii generale pe care metodele de analiză trebuie să le respecte astfel încât să se garanteze că laboratoarele de control folosesc metode de analiză cu niveluri de performanță comparabile.
- (4) Salata și spanacul în stare proaspătă sunt produse foarte perisabile și, în majoritatea cazurilor, nu este posibil ca

loturile să fie reținute până când rezultatele analizelor efectuate în cadrul controlului oficial devin disponibile. Prin urmare, în aceste cazuri, autoritățile competente ar putea considera oportun și necesar să efectueze o prelevare de probe oficială pe câmp, cu puțin timp înainte de recoltare.

- (5) Măsurile prevăzute de prezentul regulament sunt conforme cu avizul Comitetului permanent pentru lanțul alimentar și sănătatea animală,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Prelevarea de probe, pregătirea și analiza probelor pentru controlul oficial al nivelurilor de nitrați din produsele alimentare enumerate la punctul (1) din anexa la Regulamentul (CE) nr. 1881/2006 se efectuează în conformitate cu metodele prevăzute în anexa la prezentul regulament.

Articolul 2

Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Se aplică de la 1 martie 2007.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 19 decembrie 2006.

Pentru Comisie

Markos KYPRIANOU

Membru al Comisiei

⁽¹⁾ JO L 165, 30.4.2004, p. 1, astfel cum a fost rectificat în JO L 191, 28.5. 2004, p. 1. Regulament modificat prin Regulamentul (CE) nr. 776/2006 al Comisiei (JO L 136, 24.5.2006, p. 3).

⁽²⁾ JO L 364, 20.12.2006, p. 5.

ANEXĂ

METODE DE PRELEVARE DE PROBE, PREGĂTIREA ȘI ANALIZA PROBELOR PENTRU CONTROLUL OFICIAL AL NIVELURILOR DE NITRAȚI DIN ANUMITE PRODUSE ALIMENTARE**A. DISPOZIȚII GENERALE**

Controalele oficiale se realizează în conformitate cu dispozițiile Regulamentului (CE) nr. 882/2004. Dispozițiile generale următoare se aplică fără a aduce atingere dispozițiilor Regulamentului (CE) nr. 882/2004.

A.1. Domeniul de aplicare

Probele destinate controlului oficial al nivelurilor conținutului de nitrați din produsele alimentare menționate la secțiunea 1 din anexa la Regulamentul (CE) nr. 1881/2006 se prelevează în conformitate cu metodele descrise în prezenta anexă. Eșantioanele globale astfel obținute, fie direct de pe câmp sau dintr-un lot, se consideră reprezentative pentru loturi.

Respectarea limitelor maxime se constată pe baza nivelurilor determinate în eșantioanele de laborator.

A.2. Definiții

În sensul prezentei anexă, se înțelege prin:

- A.2.1. „lot”: cantitate identificabilă dintr-un produs alimentar care urmează a fi recoltată în același timp sau livrată la un moment dat și pentru care agentul responsabil stabilește că are caracteristici comune, cum ar fi originea, soiul sau tipul de sol pe o suprafață de maximum 2 hectare, tipul ambalajului, ambalatorul, expeditorul sau marcajul.
- A.2.2. „sublot”: parte dintr-un lot mare căreia i se aplică metoda de prelevare de probe și care a fost desemnată în acest sens; fiecare sublot trebuie să fie separat fizic și identificabil.
- A.2.3. „eșantion sau unitate elementară”: cantitate de materie prelevată dintr-un singur punct al lotului sau al sublotului. În acest caz, este vorba despre o singură plantă de salată sau de spanac, de un pumn de frunze tinere sau de un săculeț de frunze tăiate.
- A.2.4. „eșantion global”: totalul combinat al tuturor eșantioanelor elementare prelevate dintr-un lot sau sublot.
- A.2.5. „eșantion de laborator”: eșantion destinată laboratorului.
- A.2.6. „câmp”: o suprafață de teren determinată, cu același tip de sol și aceeași practică de cultivare, conținând un singur soi de salată sau de spanac în același stadiu de dezvoltare. În metoda de prelevare de probe „câmpul” poate fi denumit și „lot”.
- A.2.7. „zonă acoperită”: o suprafață de teren determinată, acoperită de o seră sau de un solar (un solar sau o seră de plastic sau polietilenă), conținând un singur soi de salată sau de spanac în același stadiu de dezvoltare, recoltarea având loc în același timp. În metoda de prelevare de probe, „suprafața acoperită” poate fi denumită și „lot”.

A.3. Dispoziții generale**A.3.1. Personalul**

Prelevarea probelor este efectuată de o persoană autorizată în acest sens, desemnată de statul membru.

A.3.2. Produsul din care se prelevează probe

Trebuie să se preleveze probe separate din fiecare lot care urmează să fie examinat. Loturile mari (și anume loturile cu o greutate de peste 30 tone sau întinzându-se pe o suprafață mai mare de 3 hectare) sunt împărțite în subloturi, din care se prelevează probe separat.

A.3.3. Măsuri de precauție care trebuie luate

În timpul prelevării de probe și al pregătirii eșantioanelor, sunt luate măsuri de precauție pentru a evita orice modificări ce ar putea afecta:

- conținutul de nitrați, efectele negative asupra analizei analitice sau reprezentativitatea eșantionului global, de exemplu, prezența unor urme de pământ în salată sau spanac, în timpul pregătirii eșantionului;

— siguranța alimentelor sau integritatea loturilor din care se prelevează probe.

În afară de aceasta, se iau toate măsurile necesare pentru a garanta siguranța persoanelor care efectuează prelevarea probelor.

A.3.4. Eșantioane elementare

În măsura în care este posibil, eșantioanele elementare se prelevează în diferite puncte distribuite în întregul lot sau sublot. Orice derogare de la această procedură se înregistrează în procesul verbal prevăzut la punctul A.3.8. din prezenta anexă.

A.3.5. Pregătirea eșantionului global

Eșantionul global se obține prin reunirea eșantioanelor elementare.

A.3.6. Eșantioane identice

Eșantioanele identice destinate aplicării, apărării și arbitrajului se prelevează din eșantionul global omogenizat, cu condiția ca această procedură să nu contravină legislației statelor membre referitoare la drepturile operatorilor în sectorul alimentar.

A.3.7. Ambalarea și trimiterea eșantioanelor

Fiecare eșantion se introduce într-un sac opac de plastic inert, curat și închis ermetic, pentru a preveni pierderea umidității și pentru a oferi o protecție adecvată împotriva oricărei deteriorări sau contaminări.

Eșantionul trebuie să fie trimis la laborator în primele 24 de ore de la prelevare și este păstrat la rece în timpul transportului. În cazul în care acest lucru nu este posibil, eșantionul se congelează în primele 24 de ore și se păstrează congelat (timp de maximum șase săptămâni).

Se iau toate măsurile de precauție suplimentare necesare pentru a evita modificarea compoziției eșantionului, care ar putea să apară în timpul transportului sau al depozitării.

A.3.8. Sigilarea și etichetarea eșantioanelor

Fiecare probă prelevată pentru utilizarea oficială se sigilează la locul prelevării și se identifică în conformitate cu normele în vigoare ale statelor membre.

Pentru fiecare prelevare de probe se întocmește un proces-verbal care să permită identificarea neambiguă a fiecărui lot, a agentului responsabil cu prelevarea de probe, menționând soiul, producătorul, metoda de producție, data, locul prelevării de probe, operatorul din sectorul alimentar responsabil pentru lot, precum și orice alte informații relevante care ar putea fi utile analistului.

A.4. Diferite tipuri de loturi

Produsele alimentare se pot comercializa în vrac sau în containere, inclusiv saci, pungi sau lăzi, sau în ambalaje individuale pentru vânzarea cu amănuntul. Metoda de prelevare de probe se poate aplica tuturor formelor diferite în care produsele se introduc pe piață.

B. METODA DE PRELEVARE A PROBELOR

În măsura în care este posibil, probele elementare se prelevează în diferite puncte distribuite în întregul lot sau sublot.

B.1. Prelevarea probelor în câmp

În cazul în care autoritatea competentă consideră necesar să se preleveze probe de salată sau de spanac în câmp, prelevarea de probe trebuie să se efectueze după cum urmează:

Nu se prelevează eșantioane elementare din zone care nu sunt reprezentative pentru câmpul sau suprafața acoperită. Zonele prezentând tipuri diferite de soluri, care au făcut obiectul unor practici de cultivare diferite sau care conțin soiuri diferite de salată sau de spanac, sau în cazul cărora recoltarea nu se va face în același timp, vor fi tratate ca două loturi sau câmpuri diferite. În cazul în care câmpul este mai mare de 3 hectare, acesta se împarte în subloturi de 2 hectare, iar prelevările de probe se efectuează separat, pentru fiecare sublot.

Prelevarea probelor elementare se efectuează de-a lungul unui traseu în formă de „W” sau „X” pe suprafața câmpului. Prelevarea de probe din straturi înguste sau din zone acoperite se efectuează de-a lungul unui traseu în formă de „W” sau „X” în cuprinsul mai multor straturi, iar probele se cumulează pentru a forma eșantionul global.

Plantele trebuie să fie tăiate la nivelul solului.

Eșantionul trebuie să conțină cel puțin 10 plante, iar eșantionul global alcătuit din 10 plante trebuie să cântărească cel puțin 1 kg. Se prelevează probe doar din unitățile care au atins mărimea necesară pentru comercializare ⁽¹⁾. Urmele de pământ, frunzele exterioare necomestibile și deteriorate sunt îndepărtate de pe fiecare unitate.

B.2. Prelevarea de probe din loturile de spanac, de salată, de alimente pentru copii și de preparate pe bază de cereale destinate sugarilor și copiilor de vârstă mică aflate pe piață

Metoda de prelevare a probelor se aplică loturilor cu o greutate mai mică sau egală cu 25 tone.

În cazul loturilor de mari dimensiuni (loturi > 30 tone), lotul se împarte în subloturi, cu o greutate, în principiu, de 25 tone, cu condiția ca subloturile să poată fi separate fizic. Având în vedere că greutatea lotului nu este întotdeauna un multiplu exact de 25 tone, greutatea sublotului poate fi cu maximum 20 % mai mare decât greutatea specificată. Prin urmare, sublotul poate avea o greutate cuprinsă între 15 și 30 tone. În cazul în care lotul nu este separat sau nu poate fi separat fizic în subloturi, proba se prelevează din lot.

Eșantionul global trebuie să cântărească cel puțin 1 kg, cu excepția cazului în care acest lucru nu este posibil, de exemplu, în cazul în care se prelevează probe dintr-o singură căpățână sau dintr-un singur ambalaj.

Numărul minim de eșantioane elementare care trebuie prelevate dintr-un lot este indicat în tabelul 1.

Tabelul 1

Numărul minim de eșantioane elementare care trebuie prelevate dintr-un lot

Greutatea lotului (kg)	Numărul minim de eșantioane elementare care trebuie prelevate	Greutatea minimă a eșantionului global (kg)
< 50	3	1
50-500	5	1
> 500	10	1

În cazul în care lotul este format din ambalaje individuale, numărul de ambalaje care trebuie prelevate pentru a forma eșantionul global este indicat în tabelul 2.

Tabelul 2

Numărul de ambalaje (eșantioane elementare) care trebuie prelevate pentru a forma eșantionul global, în cazul în care lotul este format din ambalaje individuale

Numărul de ambalaje sau de unități din lot	Numărul de ambalaje sau de unități care trebuie prelevate	Greutatea minimă a eșantionului global (kg)
1-25	1 ambalaj sau o unitate	1
26-100	aproximativ 5 %, cel puțin 2 ambalaje sau unități	1
> 100	aproximativ 5 %, maximum 10 ambalaje sau unități	1

⁽¹⁾ Dimensiunile de comercializare pentru salată, cicoare creată de grădină și cicoare de grădină cu frunze întregi sunt prevăzute de Regulamentul (CE) nr. 1543/2001 al Comisiei din 27 iulie 2001 de stabilire a standardului de comercializare pentru lăptucă și pentru cicoare creată de grădină și cicoare de grădină cu frunze întregi (JO L 203, 28.7.2001, p. 9), modificat ultima dată prin Regulamentul nr. 6/2005 al Comisiei din 4 ianuarie 2005 (JO L 2, 5.1.2005, p. 3).

Fiecare lot sau sublot care urmează a fi supus controlului de conformitate trebuie să facă obiectul unei prelevări de probe separate. Cu toate acestea, în cazul în care o astfel de metodă de prelevare de probe ar avea consecințe comerciale inacceptabile ca urmare a deteriorării lotului (din cauza formatelor de ambalare, a mijlocului de transport etc.), se poate utiliza o altă metodă de prelevare, cu condiția ca aceasta să garanteze că eșantionul global este suficient de reprezentativ pentru lotul din care se prelevează probe și că face obiectul unei descrieri și documentări complete. Punctul din lot de unde este prelevată proba trebuie ales, de preferință, în mod aleatoriu, dar, în cazul în care acest lucru este imposibil din punct de vedere fizic, acesta este ales în mod aleatoriu din părțile accesibile ale lotului.

B.3. Prelevarea probelor în etapa de vânzare cu amănuntul

Prelevarea probelor din produse alimentare în etapa de vânzare cu amănuntul se efectuează, în măsura în care este posibil, în conformitate cu dispozițiile referitoare la prelevarea de probe menționate la punctul B.2.

În cazul în care acest lucru nu este posibil, se poate utiliza o altă metodă de prelevare a probelor în această etapă, cu condiția ca aceasta să garanteze că eșantionul global este suficient de reprezentativ pentru lotul din care se prelevează probe și că face obiectul unei descrieri și documentări complete. ⁽¹⁾

B.4. Evaluarea conformității unui lot sau sublot

- se acceptă, în cazul în care proba de laborator nu depășește limita maximă, luând în considerare incertitudinea de măsurare și corecția pentru recuperare;
- se respinge, în cazul în care proba de laborator depășește în mod clar limita maximă, luând în considerare incertitudinea de măsurare și corecția pentru recuperare (rezultatul analitic corectat pentru recuperare, minus incertitudinea de măsurare extinsă, se utilizează pentru evaluarea conformității).

C. PREGĂTIREA EȘANTIONULUI

1. În cazul în care se prelevează probe din produse proaspete, pregătirea eșantionului are loc, în măsura în care este posibil, în primele 24 de ore de la prelevarea. În caz contrar, eșantionul va fi păstrat în stare congelată (timp de maximum șase săptămâni).
2. Urmele de pământ, frunzele cu urme de pământ și alte frunze exterioare necomestibile și deteriorate se îndepărtează de pe fiecare unitate. Nu se permite spălarea eșantioanelor, deoarece conținutul de nitrați se poate diminua prin spălare.
3. Trebuie omogenizat eșantionul în întregime (adăugarea unei cantități cunoscute de apă este opțională). În funcție de mărimea malaxorului/aparatului de mărunțit/cuțitului de tranșat utilizat, pot fi combinate una sau mai multe unități, în vederea omogenizării. Congelarea și tranșarea unităților înainte de omogenizare poate facilita procesul de amestecare. Trebuie să se demonstreze că procesul de omogenizare utilizat asigură o omogenizare completă. Este esențial ca omogenizarea să fie completă, pentru ca extracția și recuperarea nitraților să fie maxime. În această privință, eșantioanele vor fi tratate în mod identic, indiferent dacă au fost obținute din câmp sau din comerțul cu amănuntul.
4. Se prelevează unul sau mai multe eșantioane de analizat din suspensiile combinate, în vederea analizei.

D. METODA DE ANALIZĂ, RAPORTAREA REZULTATELOR ȘI CERINȚELE PRIVIND CONTROLUL DE LABORATOR

D.1. Definiții

În sensul prezentei anexe, se aplică următoarele definiții:

r = repetabilitatea, valoarea sub care se preconizează că diferența absolută dintre rezultatele a două încercări individuale, obținute în condiții de repetabilitate, adică același eșantion, același operator, aceeași aparatură, același laborator și un interval scurt de timp, se situează într-o anumită limită de probabilitate (de obicei 95 %), de unde rezultă că $r = 2,8 \times s_r$.

s_r = deviația standard, calculată din rezultatele obținute în condiții de repetabilitate.

⁽¹⁾ În cazul în care porțiunea din care trebuie prelevate probe este atât de mică încât este imposibilă obținerea unui eșantion global de 1 kg, greutatea acestuia din urmă poate fi mai mică de 1 kg. De asemenea, în cazul prelevării de probe din preparatele pe bază de cereale și alimentele pentru copii destinate sugarilor și copiilor de vârstă mică, greutatea eșantionului global poate fi de 0,5 kg.

RSD_r = deviația standard relativă, calculată din rezultatele obținute în condiții de repetabilitate $\left(\left(\frac{s_r}{\bar{x}}\right) \times 100\right)$.

R = reproductibilitatea, valoarea sub care se poate preconiza că diferența absolută dintre rezultatele testelor individuale, obținute în condiții de reproductibilitate (adică pentru un material identic obținut de operatorii din diferite laboratoare, care utilizează metoda de testare standardizată), se situează într-o anumită limită de probabilitate (de obicei 95 %); $R = 2,8 \times s_R$.

s_R = deviația standard, calculată din rezultatele în condiții de reproductibilitate.

RSD_R = deviația standard relativă calculată din rezultatele obținute în condiții de reproductibilitate $\left(\left(\frac{s_R}{\bar{x}}\right) \times 100\right)$.

D.2. Cerințe generale

Metodele de analiză utilizate pentru controlul produselor alimentare trebuie să respecte dispozițiile punctelor (1) și (2) din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 882/2004.

D.3. Cerințe specifice

D.3.1. Procedura de extracție

Este necesar să se acorde o atenție specială procedurii de extracție aplicate. S-a dovedit că mai multe proceduri de extracție, printre care metoda de extracție cu apă fierbinte sau cu metanol/apă (30/70), asigură o extracție eficientă a nitraților. Metoda de extracție cu apă rece poate fi folosită numai în cazul în care eșantionul analizat a fost congelat înainte de extracție.

D.3.2. Criterii de performanță

Criteriile specifice pentru metodele de analiză utilizate pentru controlul nivelurilor de nitrați sunt următoarele:

Criteriu	Intervalul de concentrație	Valoarea recomandată	Valoarea maximă admisă
Recuperare	< 500 mg/kg	60-120 %	
	≥ 500 mg/kg	90-110 %	
Fidelitate RSD_R	Toate	Derivată din ecuația lui Horwitz	$2 \times$ valoarea derivată din ecuația lui Horwitz

Precizia RSD_r poate fi calculată înmulțind cu 0,66 fidelitatea RSD_R la concentrația care prezintă interes.

Note privind criteriile de performanță

— Intervalele de concentrație nu sunt precizate, dat fiind că valorile de precizie sunt calculate la concentrațiile care prezintă interes.

— valorile de precizie sunt calculate din ecuația Horwitz, adică:

$$RSD_R = 2^{(1-0,5 \log C)}$$

unde:

— RSD_R este deviația standard relativă, calculată din rezultatele obținute în condiții de reproductibilitate $\left(\left(\frac{s_R}{\bar{x}}\right) \times 100\right)$;

— C este rata de concentrație (adică 1 = 100 g/100 g, 0,001 = 1 000 mg/kg).

D.4. **Raportarea rezultatelor, estimarea incertitudinii de măsurare și calcularea nivelului de recuperare** ⁽¹⁾

Rezultatul analitic trebuie să fie înregistrat fie sub formă corectată, fie necorectată, pentru recuperare. Trebuie să se precizeze modul de înregistrare și nivelul de recuperare. Rezultatul analitic corectat pentru recuperare este utilizat pentru verificarea conformității.

Rezultatul analitic trebuie să fie înregistrat ca $x \pm U$, unde x este rezultatul analitic, iar U este incertitudinea de măsurare extinsă.

U este incertitudinea de măsurare extinsă, utilizându-se un factor de acoperire 2, care conduce la un nivel de încredere de aproximativ 95 %.

Prezentele norme de interpretare a rezultatului analitic în vederea acceptării sau respingerii lotului se aplică rezultatului analitic obținut din proba destinată controlului oficial. În cazul analizei realizate în scopuri de apărare sau de arbitraj, se aplică normele naționale.

D.5. **Standardele de calitate aplicabile laboratoarelor**

Laboratorul trebuie să respecte dispozițiile articolului 12 din Regulamentul (CE) nr. 882/2004.

⁽¹⁾ Mai multe detalii cu privire la procedurile privind estimarea incertitudinii de măsurare și evaluarea ratei de recuperare sunt disponibile în raportul intitulat „Report on the relationship between analytical results, measurement uncertainty, recovery factors and the provisions of EU food and feed legislation” (Raport privind relația dintre rezultatul analitic, incertitudinea de măsurare, factorii de recuperare și dispozițiile legislației comunitare privind produsele alimentare și hrana animalelor) – http://europa.eu.int/comm/food/food/chemicalsafety/contaminants/report-sampling_analysis_2004_en.pdf