

31987L0524

L306/24

ÚRADNÝ VESTNÍK EURÓPSKÝCH SPOLOČENSTIEV

28.10.1987

PRVÁ SMERNICA KOMISIE

zo 6. októbra 1987

stanovujúca metódy spoločenstva na odoberanie vzoriek na chemickú analýzu pre monitoring konzervovaných mliečnych výrobkov

(87/524/EHS)

KOMISIA EURÓPSKÝCH SPOLOČENSTIEV,

so zreteľom na Zmluvu o založení Európskeho hospodárskeho spoločenstva,

so zreteľom na smernicu Rady 85/591/EHS zo dňa 20. decembra 1985, ktorá sa týka zavedenia metód spoločenstva na odoberanie vzoriek a analytických metód pre monitoring potravín určených na ľudskú spotrebu ⁽¹⁾, najmä na článok 1 ods. 1,

keďže smernica Rady 76/118/EHS z 18. decembra 1975 o aproximácii právnych predpisov členských štátov týkajúcich sa niektorých druhov konzervovaného kondenzovaného zahusťeného alebo sušeného mlieka určeného na ľudskú spotrebu ⁽²⁾, naposledy zmenená a doplnená Aktom o pristúpení Španielska a Portugalska, určuje pravidlá spoločenstva upravujúce zloženie, použitie výhradného označenia, podmienky výroby a označovanie zmienených výrobkov;

keďže podľa článku 1 ods. 1 smernice 85/591/EHS vzorky takýchto výrobkov musia byť odoberané na účely stanovenia ich zloženia, podmienok výroby, balenia alebo označovania v súlade s metódami spoločenstva;

keďže na základe ukončených štúdií je vhodné prijať prvé série metód odoberania vzoriek na chemickú analýzu;

keďže opatrenia uvedené v tejto smernici sú v súlade s vyjadrením Stáleho výboru pre potraviny,

PRIJALA TÚTO SMERNICU:

Článok 1

Členské štáty prijímajú všetky nevyhnutné opatrenia, ktoré majú zaistiť, aby sa odoberanie vzoriek, ako je to uvedené v prílohe, uskutočnilo v súlade s metódami, ktoré sú v nej opísané.

Článok 2

Členské štáty prijímajú všetky opatrenia, ktoré sú nevyhnutné na dosiahnutie súladu s touto smernicou, najneskôr do 6. apríla 1989. Ihneď o tom informujú Komisiu.

Článok 3

Táto smernica je adresovaná členským štátom.

V Bruseli 6. októbra 1987

Za Komisiu

COCKFIELD

podpredseda

⁽¹⁾ Ú. v. ES L 372, 31.12.1985, s. 50.

⁽²⁾ Ú. v. ES L 24, 30.1.1976, s. 49.

PRÍLOHA

METÓDY ODOBERANIA VZORIEK, TÝKAJÚCE SA KONTROLY CHEMICKEJ ANALÝZY URČITÝCH ČIASŤOČNE ALEBO ÚPLNE SUŠENÝCH KONZEROVANÝCH MLIEČNYCH VÝROBKOV**I. VŠEOBECNÉ USTANOVENIA****1. Administratívne pokyny****1.1. Personál**

Odoberanie vzoriek sa vykonáva oprávnenou, kvalifikovanou osobou, ako je to špecifikované v nariadeniach členských štátov.

1.2. Pečatenie a označovanie vzoriek

Každá vzorka vybraná na oficiálne použitie sa opečiatkuje na mieste odobratia vzorky a identifikuje sa podľa nariadení jednotlivých členských štátov.

1.3. Replikované vzorky

Na analýzu sa pripraví súčasne aspoň dve rovnaké vzorky. S prihliadnutím na definované vnútroštátne právne predpisy spoločenstva prijatý postup a počet vzoriek závisia od príslušných vnútroštátnych právnych predpisov každého členského štátu.

Vzorky sa dodajú do laboratória čo možno najsôr od odobratia vzorky.

1.4. Správa

Vzorky sa dodajú spolu so správou, ktorá bude vypracovaná v súlade s vnútroštátnymi právnymi predpismi členského štátu.

2. Zariadenie na odoberanie vzoriek*Špecifikácie*

Všetky zariadenia na odoberanie vzoriek musia byť vyrobené z vhodného materiálu dostatočnej pevnosti, aby nespôsobili takú zmenu na vzorke, ktorá by mohla ovplyvniť výsledok nasledujúcej skúšky a ktorá nezapríčiní akúkoľvek zmenu vo vzorke počas odoberania vzorky. Odporúča sa použiť nehrdzavejúcu oceľ.

Všetky plochy musia byť hladké a bez štrbín a rohy budú okrúhle. Zariadenie na odoberanie vzorky musí vyhovovať požiadavkám, ktoré sú uvedené pre každý testovaný výrobok.

3. Nádoby na odobraté vzorky*Špecifikácie*

Nádoby a uzávery určené na vzorky sú z takého materiálu a takej konštrukcie, aby dostatočne chránili vzorku a nespôsobili na vzorke zmenu, ktorá môže ovplyvniť výsledok následnej analýzy alebo skúšky. Vhodným materiálom na tento účel je sklo, niektoré kovy a plastické látky. Nádoby sú, pokiaľ možno, nepriehľadné. V prípade, že je nádoba priesvitná alebo priehľadná, mala by byť so vzorkou uložená na tmavom mieste.

Nádoby a uzávery musia byť čisté a suché. Tvar a kapacita nádob musia spĺňať požiadavky uvedené pre testovaný výrobok.

Môžu sa použiť jednoduché servisné plastové nádoby, nádoby vyrobené z plastickej látky, laminátov vrátane hliníkových fólií alebo vhodné plastové vrecká s vhodným spôsobom uzavretia.

Nádoby, okrem plastových vreciek, musia byť bezpečne uzavreté buď vhodnou zátkou, alebo skrutkovým uzáverom z kovu alebo plastického materiálu, a ak je to nevyhnutné, musia byť opatrené vzduchotesným plastickým puzdrom. Všetky použité uzávery alebo puzdrá musia byť nerozpustné, neabsorpčné a odolné voči tukom a nemajú ovplyvňovať vôňu, chuť, vlastnosti ani zloženie vzorky.

Uzávery musia byť vyrobené alebo musia byť pokryté vrstvou z neabsorpčných materiálov bez zápachu.

4. Technika odoberania vzorky

Nádoba so vzorkou sa ihneď po odobratí uzavrie.

5. Uskladnenie vzoriek

Odporúčená teplota uskladnenia vzoriek rozličných výrobkov neprekročí teplotu 25 °C. Čas a teplota skladovania sa musia posudzovať spoločne, nie oddelene.

6. Doprava vzoriek

Vzorky sa doručia do laboratória zodpovedného za testy čo možno najskôr (pokiaľ možno do 24 hodín od odobratia vzorky).

Počas prepravy je potrebné prijať predbežné opatrenia, aby sa zabránilo vystaveniu vzoriek kontaminujúcim pachom, priamemu slnečnému žiareniu a teplote vyššej ako 25 °C.

II. METÓDA 1: ODOBERANIE VZORIEK ČIASTOČNE SUŠENÝCH MLIEČNYCH VÝROBKOV**1. Rozsah a oblasť použitia**

- nesladené kondenzované plnotučné mlieko,
- nesladené kondenzované mlieko,
- nesladené kondenzované čiastočne odstredené mlieko,
- nesladené kondenzované odstredené mlieko,
- sladené kondenzované mlieko,
- sladené kondenzované odstredené mlieko,
- sladené kondenzované čiastočne odstredené mlieko.

2. Zariadenie**2.1. Všeobecne**

Pozri oddiel 2 všeobecných ustanovení.

2.2. Miešadlá

Miešadlá určené na miešanie tekutín vo väčšom množstve majú byť takých rozmerov, aby dostatočne rozvírili výrobok bez toho, aby spôsobili vznik stuhnutej príchute. Vzhľadom na rozdielnosť tvarov a veľkostí nádob sa neodporúčajú žiadne špecifické návrhy miešadla na všetky účely, avšak miešadlá musia byť navrhované tak, aby sa zabránilo poškrabaniu vnútornej plochy nádob počas miešania vzoriek.

Materiál vhodný na tento účel bol opísaný v oddiele 2 všeobecných ustanovení.

Forma miešadla, ktorá sa odporúča ako vhodná na miešanie tekutých vzoriek vo vedrách alebo kanviciach, má nasledujúce rozmery (obrázok č. 1): disk s priemerom 150 mm, perforovaný šiestimi dierami, z ktorých každá má priemer 12,5 mm, na kruhu priemeru 100 mm. Disk je fixovaný v strede kovovej rúčky, ktorej druhý koniec tvorí držadlo v tvare slučky. Dĺžka celej rúčky je približne 1 meter.

Miešadlo vhodné na použitie v malých nádobách má nasledujúce vhodné rozmery (obrázok č. 2): tyč, ktorej dĺžka nie je kratšia ako 2 metre, upevnená na disku s priemerom 300 mm, perforovanom 12 dierami, z ktorých každá má priemer 30 mm, na kruhu s priemerom 230 mm.

Na miešanie obsahu vo veľkorozmerných nádobách sa odporúča mechanické miešanie alebo miešanie prúdením čistého stlačeného vzduchu. Aby sa zabránilo vzniku stuhnutej príchute, použije sa minimálny tlak a objem vzduchu.

Poznámka: Všade, kde sa v tomto návode požaduje „čistý stlačený vzduch“, je nevyhnutné použiť stlačený vzduch, z ktorého boli odstránené všetky nečistoty (vrátane oleja, vody a prachu).

2.3. Lopatkové miešadlo

Miešadlo má široké lopatky primeraných rozmerov, aby dosiahli dno nádoby. Pokiaľ možno, majú ostrú vonkajšiu hranu (pozri obr. č. 3).

2.4. Naberačky

Naberačka vhodnej veľkosti a tvaru na odoberanie vzorky je nakreslená na obr. č. 4. Naberačka je upevnená na pevnej rúčke, ktorej dĺžka je najmenej 150 mm. Kapacita naberačky nie je menšia ako 50 mililitrov. Je výhodné, ak je rúčka ohnutá. Zúžený tvar naberacej časti umožňuje vloženie naberačiek.

Eventuálne sa môže použiť naberačka rovnakej kapacity, ktorá má paralelné časti delené na päť rovnakých sekcií, čo umožňuje odoberanie vzoriek v proporcionálnych dávkach do viac ako jednej nádoby.

2.5. Tyč

Gulátá, dlhá približne 1 meter, priemer 35 milimetrov.

2.6. Nádob

Nádoba na odobraté vzorky má kapacitu 5 litrov a široký otvor.

2.7. Lyžica alebo lopatka

So širokým záberom.

2.8. *Nádoby na vzorky*

Pozri oddiel 3 všeobecných ustanovení.

3. **Postup**

3.1. *Odoberanie vzoriek nesladených čiastočne sušených mliečnych výrobkov*

Odoberie sa najmenej 200 gramov vzorky.

3.1.1. Výrobok sa dôkladne premieša miešadlom alebo prelievaním z jednej nádoby do druhej, alebo vháňaním čistého stlačeného vzduchu (pozri poznámku 2.2), pokiaľ sa nezíska homogénna zmes.

Po miešaní okamžite odoberte vzorku naberačkou. V prípade, že získanie dostatočnej homogenity môže predstavovať ťažkosti, vzorky budú odobraté z nádoby s náplňou vo viacerých dávkach, pričom celkové množstvo nebude menšie ako 200 gramov. (Ak vzorku tvorí zmes viacerých dávok, bude tento údaj uvedený na označení vzorky, ako aj v priloženej správe.)

3.1.2. Vzorkové výrobky balené v malých reprezentatívnych nádobách

Vzorku môže predstavovať aj neporušená a neotvorená nádoba. Vyberie sa jedna alebo viac nádob z rovnakej šarže alebo s rovnakým kódovým číslom a odoberie sa vzorka v množstve najmenej 200 gramov.

3.2. *Odoberanie vzoriek sladeného čiastočne sušeného mlieka*

3.2.1. Všeobecne

Odoberanie vzoriek z objemných nádob so sladeným čiastočne sušeným mliekom môže byť niekedy veľmi náročné, predovšetkým v prípade, keď výrobok nie je homogénny a je veľmi viskóznym. Problémy pri odoberaní vzoriek môžu nastať aj z dôvodu prítomnosti veľkých kryštálov sacharózy alebo laktózy alebo v dôsledku zrážania rôznych solí, ktoré sa môžu objaviť vo vnútri výrobku alebo sú prilnuté k stenám, alebo z dôvodu prítomnosti hrudkovitých látok. Takýto stav sa stane zrejším, ak sa tyč, ktorou sa odoberá vzorka, zavedie do nádoby s výrobkom a po preskúmaní čo možno najväčšieho priestoru sa vytiahne. Za predpokladu, že veľkosť kryštálov cukru nie je väčšia ako 6 milimetrov, ťažkosti pri odoberaní vzoriek z tohto dôvodu nenastanú. Ak výrobok nie je homogénny, táto skutočnosť musí byť uvedená na priloženej správe k označenej vzorke. Vzhľadom na to, že sladené kondenzované mlieko je často uchovávané pri atmosférickej teplote, odporúča sa, aby v záujme získania reprezentatívnej vzorky boli náplne udržiavané pri teplote najmenej 20 °C.

3.2.2. Postup

Odoberie sa najmenej 200 gramov vzorky.

— Otvorenie nádob

Odstráni sa jeden koniec nádoby, ktorý sa predtým dôkladne očistí a vysuší, aby sa počas otvárania zabránilo vniknutiu cudzej látky do objemu. Obsah sa premieša miešadlom. (pozri obr. č. 3). Bočné steny a dno nádoby sa zoškriabu lopatkou, aby sa odstránil prílepený výrobok. Vzorka sa dôkladne zmieša kombináciou rotačného a vertikálneho pohybu pomocou diagonálne nakloneného miešadla, pričom treba dbať na to, aby sa do vzorky nedostal vzduch. Miešadlo sa vyberie a kondenzované mlieko, ktoré je na ňom prilnuté, sa preniesie pomocou lopatky alebo lyžice do 5-litrovej nádoby (2.6). Miešanie a vyberanie sa opakuje, pokiaľ sa nevyberú 2 až 3 litre. Toto množstvo sa potom mieša, kým nie je homogénne, a odoberie sa vzorka v množstve nie menšom ako 200 gramov.

— Valec uzavretý na konci alebo na boku zátkou

Z dôvodov opísaných v bode 3.2.1 je odoberanie vzoriek cez uzatvárací otvor vhodné iba v prípade kondenzovaného mlieka, ktoré ľahko tečie a má jednotnú konzistenciu. Náplň sa zmieša vložением tyče do otvoru a po preskúmaní a premiešaní čo možno najvzdialenejších miest vo všetkých smeroch sa tyč vyberie a vzorka sa pripraví spôsobom opísaným v 3.2.1. Eventuálne je možné náplň nechať vytiecť do vhodnej nádoby, pričom treba dbať o to, aby sa z valca zachytilo čo možno najviac náplne. Po miešaní miešadlom sa vzorka odoberie podľa postupu opísaného v bode 3.2.1.

3.2.3. Vzorky výrobkov balených v malých reprezentatívnych nádobách

Vzorku môže predstavovať aj neporušená a neotvorená nádoba. Vyberie sa jedna alebo viac nádob z rovnakej šarže alebo s rovnakým kódovým číslom a odoberie sa vzorka v množstve nie menšom ako 200 gramov.

3.3. *Uchovávanie, uskladnenie a doprava vzoriek*

Pozri oddiely 5 a 6 všeobecných ustanovení.

III. METÓDA 2: ODOBERANIE VZORIEK PRÁŠKOVÝCH KONZERVovaných MLIEČNYCH VÝROBKOV

1. **Rozsah a oblasť použitia**

Táto metóda opisuje odoberanie týchto vzoriek na chemickú analýzu:

- sušeného plnotučného mlieka alebo plnotučného práškoveho mlieka,
- sušeného odstredeného mlieka alebo odstredeného práškoveho mlieka,
- sušeného čiastočne odstredeného mlieka alebo čiastočne odstredeného práškoveho mlieka,
- sušeného mlieka s vysokým obsahom tuku alebo práškoveho mlieka s vysokým obsahom tuku.

2. **Zariadenie**

Pozri oddiel 2 všeobecných ustanovení.

2.1. *Vrtáky primeranej dĺžky, aby dosiahli dno nádoby s výrobkom*

Vrtáky zhodujúce sa s opisom uvedeným v časti IV tejto smernice sú vyhovujúce.

2.2. *Naberačka, lyžica, lopatka so širokým záberom*2.3. *Nádoby na vzorky*

Pozri oddiel 3 všeobecných ustanovení.

3. **Postup**3.1. *Všeobecne*

Je potrebné venovať pozornosť, aby sa minimalizovala absorpcia atmosférického vzduchu v nádobe s výrobkom alebo v období pred odobratím vzorky na analýzu. Nádoba s výrobkom musí byť po odobratí vzorky bezpečne uzavretá.

3.2. *Odoberanie vzorky*

Odoberie sa najmenej 200 gramov vzorky. Do výrobku sa vsunie čistý a suchý vrták, a ak je to nevyhnutné, nádoba bude naklonená alebo bude ležať na jednej strane. Otvor bude orientovaný smerom dolu a rýchlosť prieniku bude pravidelná. Keď vrták dosiahne dno nádoby, otočí sa o 180°, vyberie a obsah sa uloží do nádoby na vzorku. Na dosiahnutie množstva najmenej 200 gramov vzorky sa uskutoční jeden alebo viac vrtov. Nádoba so vzorkou sa okamžite po odobratí vzorky uzatvorí.

3.2.1. *Vzorky výrobkov balených v malých reprezentatívnych nádobách*

Vzorku môže predstavovať aj neporušená a neotvorená nádoba. Vyberie sa jedna alebo viac nádob z rovnakej šarže alebo s rovnakým kódovým číslom a odoberie sa vzorka v množstve nie menšom ako 200 gramov.

Poznámka: Ak sú výrobky opísané ako „instantné“, vzorku musí tvoriť celý neotvorený balík.

3.3. *Uchovávanie, uskladnenie a doprava vzorky*

Pozri oddiely 5 a 6 všeobecných ustanovení.

IV. VRTÁKY NA ODOBERANIE VZORIEK PRÁŠKOVÉHO KONZERVovanÉHO MLIEKA VO VEĽKÝCH BALENIACH

1. **Typy vrtákov**

Typ A: dlhý

Typ B: krátky

(pozri obr. č. 5).

2. **Materiál**

Nož a vrtaná tyč sú z lesklého kovu, pokiaľ možno z nehrdzavejúcej ocele.

Upínacia hlava by mala byť vyrobená, pokiaľ možno, z nehrdzavejúcej ocele.

Vrták krátkeho typu má oddeliteľnú upínaciu hlavu z dreva alebo plastickej látky a sú spojené bajonetovým uzáverom.

3. **Konštrukcia**3.1. *Tvar, materiál a úprava musia umožniť jednoduché čistenie vrtáka.*3.2. *Vyčnievajúci okraj noža vrtáka typu A musí byť dostatočne ostrý, aby mohol slúžiť aj ako škrabka.*3.3. *Hrot noža musí byť dostatočne ostrý, aby odoberanie vzorky bolo jednoduchšie.*

4. Základné rozmery

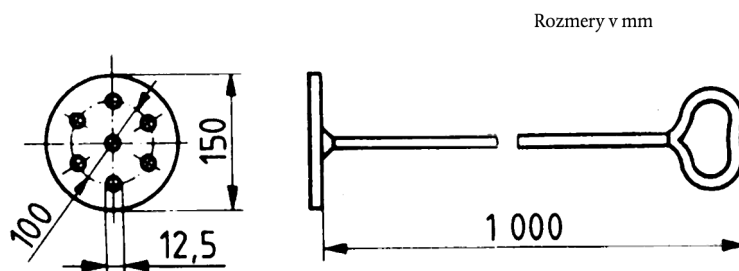
Rozmery vrtákov musia súhlasiť s rozmermi (s toleranciou 10 %) uvedenými v nasledujúcej tabuľke:

(Rozmery v mm)

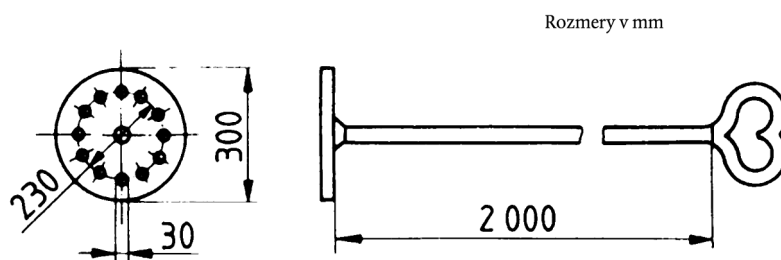
	Typ A dlhý	Typ B krátky
Dĺžka listu	800	400
Hrúbka kovu listu	1 až 2	1 až 2
Vnútorňý priemer listu na hrote	18	32
Vnútorňý priemer listu na upínacej hlave alebo vrtnej tyči	22	28
Šírka otvoru na hrote	4	20
Šírka otvoru na upínacej hlave alebo vrtnej tyči	14	14

5. Poznámka k použitiu vrtákov

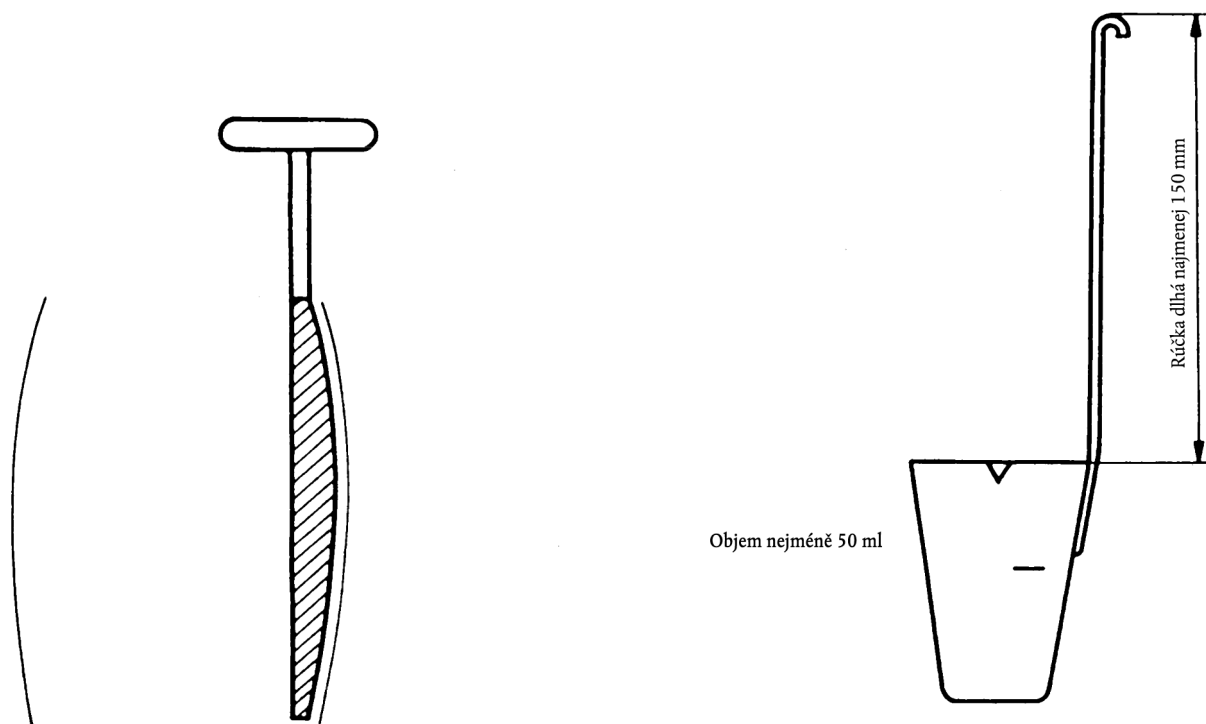
- 5.1. V prípade práškov so slabšou tekutosťou sa vrtáky môžu vsunúť vertikálne. Vrtáky typu A sa potom úplne naplnia otáčaním a môžu sa vybrať vertikálne. Vrtáky typu B sa naplnia úplne už počas vsunutia, ale musia byť vybrané v šikmej pozícii, aby sa zabránilo stratám na nižšom konci.
- 5.2. V prípade prášku s dobrou tekutosťou bude nádoba naklonená, vrták vsunutý takmer horizontálne s otvorom smerom dolu a vybraný s otvorom smerom hore.



Obrázok č. 1: Odporučené miešadlo na kanvy a vedrá

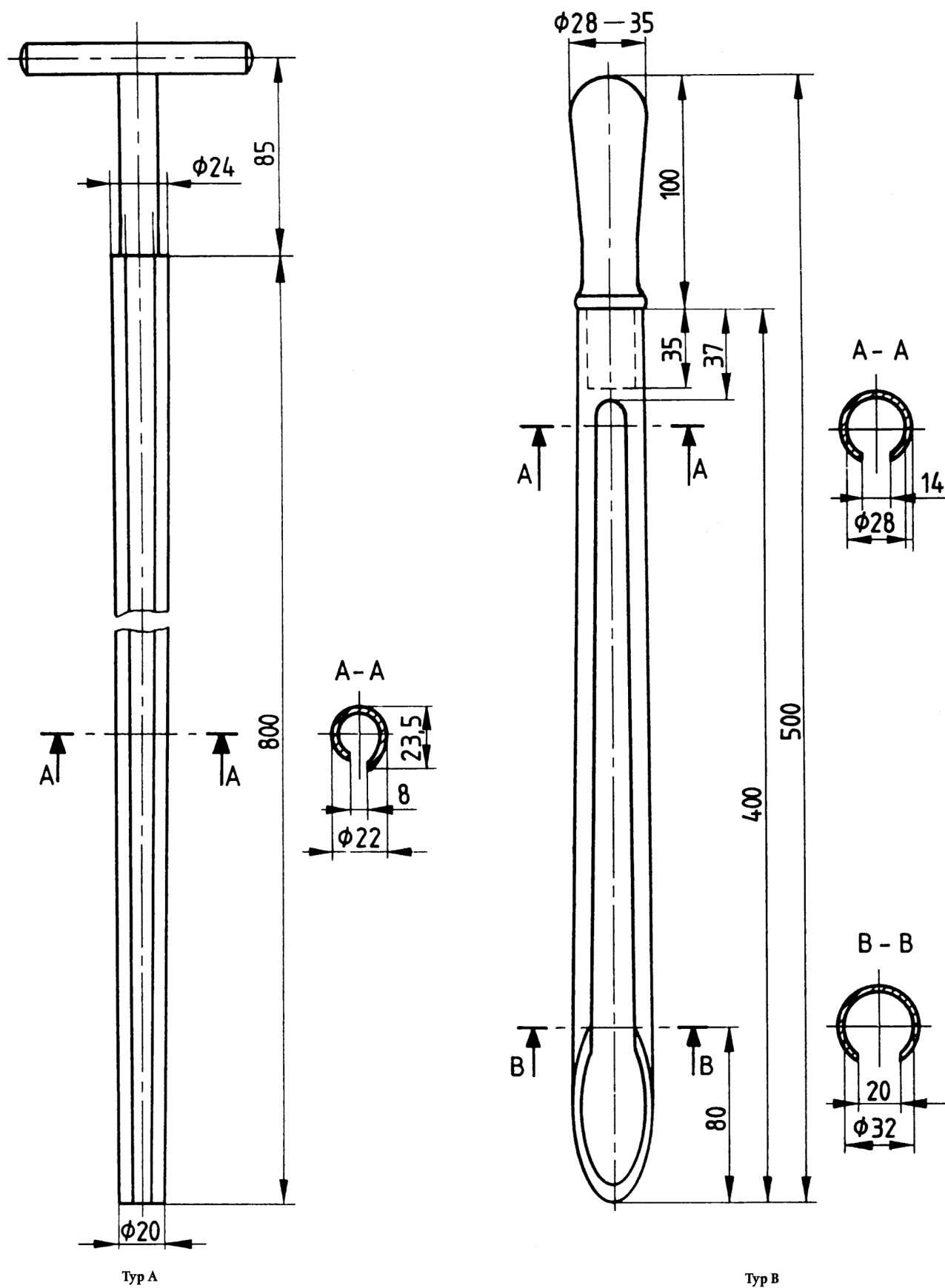


Obrázok č. 2: Vhodné miešadlo na malé nádoby



Obrázok č. 3: Vhodné miešadlo na miešanie sladeného kondenzovaného mlieka

Obrázok č. 4: Vhodná naberačka na tekutinu



Obrázok č. 5: Vrtáky na sušené mlieko (všetky rozmery v milimetroch)