

32002L0063

L 187/30

ÚRADNÝ VESTNÍK EURÓPSKÝCH SPOLOČENSTIEV

16.7.2002

SMERNICA KOMISIE 2002/63/ES

z 11. júla 2002,

ktorou sa ustanovujú metódy odberu vzoriek spoločenstva pre úradnú kontrolu rezíduí pesticídov v a na výrobkoch rastlinného pôvodu a živočíšneho pôvodu a ktorá ruší smernicu č. 79/700/EHS

(Text s významom pre EHP)

KOMISIA EURÓPSKÝCH SPOLOČENSTIEV,

so zreteľom na Zmluvu o založení Európskeho spoločenstva,

so zreteľom na smernicu Rady 76/895/EHS z 23. novembra 1976 o stanovení maximálnych limitov rezíduí pesticídov v a na ovocí a zelenine⁽¹⁾, naposledy zmenenú a doplnenú smernicou Komisie 2002/57/ES⁽²⁾, najmä na jej článok 6,

so zreteľom na smernicu Rady 86/362/EHS z 24. júla 1986 o stanovení maximálnych limitov rezíduí pesticídov v a na obilninách⁽³⁾, naposledy zmenenú a doplnenú smernicou Komisie 2002/42/ES⁽⁴⁾, najmä na jej článok 8,

so zreteľom na smernicu Rady 86/363/EHS z 24. júla 1986 o stanovení maximálnych limitov rezíduí pesticídov v a na výrobkoch živočíšneho pôvodu⁽⁵⁾, naposledy zmenenú a doplnenú smernicou 2002/42/ES, najmä na jej článok 8,

so zreteľom na smernicu Rady 90/642/EHS z 27. novembra 1990 o stanovení maximálnych limitov rezíduí pesticídov v a na určitých výrobkoch rastlinného pôvodu, vrátane ovocia a zeleniny⁽⁶⁾, naposledy zmenenú a doplnenú smernicou 2002/42/ES, najmä na jej článok 6,

keďže:

- (1) Smernice 76/895/EHS, 86/362/EHS, 86/363/EHS a 90/642/EHS ustanovujú úradné vyšetrenia a kontroly zabezpečujúce zhodu s maximálnymi limitmi rezíduí pesticídov v a na výrobkoch rastlinného pôvodu a živočíšneho pôvodu. Taktiež stanovujú, že metódy odberu vzoriek spoločenstva môžu byť určené Komisiou.
- (2) Metódy odberu vzoriek pre stanovenie rezíduí pesticídov v ovocí a zelenine boli ustanovené smernicou Komisie 79/700/EHS z 24. júla 1979, ktorou sa stanovujú metódy odberu vzoriek spoločenstva pre úradnú kontrolu rezíduí pesticídov v a na ovocí a zelenine⁽⁷⁾.
- (3) Je vhodné aktualizovať tieto metódy s cieľom zohľadňovať technický pokrok a ustanoviť metódy odberu

vzoriek pre stanovenie rezíduá pesticídov vo výrobkoch živočíšneho pôvodu, ako aj v iných výrobkoch rastlinného pôvodu.

- (4) Metódy odberu vzoriek pre stanovenie rezíduí pesticídov na zistenie zhody s maximálnymi limitami rezíduí pesticídov (MLR) boli vyvinuté a odsúhlasené Výborom pre potravinový kódex⁽⁸⁾. Spoločenstvo podporilo a schválilo odporúčané metódy. Je vhodné nahradiť existujúce ustanovenia pre odber vzoriek tými, ktoré boli vyvinuté a odsúhlasené Výborom pre potravinový kódex.
- (5) Smernica 79/700/EHS by mala byť zrušená a nahradená touto smernicou.
- (6) Opatrenia ustanovené v tejto smernici sú v súlade so stanoviskom Stáleho výboru pre potravinový reťazec a zdravie živočíchov,

PRIJALA TÚTO SMERNICU:

Článok 1

Ustanovenia stanovené v tejto smernici sa vzťahujú na odber vzoriek výrobkov rastlinného pôvodu a výrobkov živočíšneho pôvodu s cieľom určiť množstvo rezíduí pesticídov podľa smerníc 76/895/EHS, 86/362/EHS, 86/363/EHS a 90/642/EHS a nemajú vplyv na stratégiu odberu vzoriek, vzorkovacích hladín a frekvenciu odberu vzoriek určenú v prílohe III a prílohe IV k smernici Rady 96/23/ES⁽⁹⁾ o opatreniach na monitorovanie určitých látok a ich rezíduí v živých zvieratách a v živočíšnych výrobkoch.

Článok 2

Členské štáty musia vyžadovať, aby odber vzoriek pre kontroly ustanovené v článku 6 smernice č. 76/895/EHS, v článku 8 smernice č. 86/362/EHS, v článku 8 smernice č. 86/363/EHS a v článku 6 smernice č. 90/642/EHS bol uskutočňovaný podľa metód opísaných v prílohe k tejto smernici.

⁽¹⁾ Ú. v. ES L 340, 9.12.1976, s. 26.

⁽²⁾ Ú. v. ES L 244, 29.9.2000, s. 76.

⁽³⁾ Ú. v. ES L 221, 7.8.1986, s. 37.

⁽⁴⁾ Ú. v. ES L 134, 22.5.2002, s. 36.

⁽⁵⁾ Ú. v. ES L 221, 7.8.1986, s. 43.

⁽⁶⁾ Ú. v. ES L 350, 14.12.1990, s. 71.

⁽⁷⁾ Ú. v. ES L 207, 15.8.1979, s. 26.

⁽⁸⁾ Dokument CAC/GL 33-1999 Výboru pre potravinový kódex. FAO Rím. ftp://ftp.fao.org/codex/standard/volume2a/en/GL_033e.pdf

⁽⁹⁾ Ú. v. ES L 125, 23.5.1996, s. 10.

Článok 3

Smernica 79/700/EHS sa zrušuje.

Odkazy na zrušenú smernicu sa považujú za odkazy na túto smernicu.

Článok 4

1. Členské štáty uvedú do účinnosti do 1. januára 2003 zákony, iné právne predpisy a správne opatrenia potrebné na dosiahnutie súladu s touto smernicou. Bezodkladne o tom informujú Komisiu.

2. Členské štáty uvedú priamo v prijatých ustanoveniach alebo pri ich úradnom uverejnení odkaz na túto smernicu. Podrobnosti o odkaze upravia členské štáty.

Článok 5

Táto smernica nadobúda účinnosť siedmy deň po jej uverejnení v Úradnom vestníku Európskych spoločenstiev.

V Bruseli 11. júla 2002

Za Komisiu
David BYRNE
člen Komisie

PRÍLOHA

METÓDY ODBERU VZORIEK VÝROBKOV RASTLINNÉHO PÔVODU A VÝROBKOV ŽIVOČÍŠNEHO PÔVODU NA STANOVENIE REZÍDUI PESTICÍDOV PRE KONTROLU ZHODY S MRL**1. CIEĽ**

Vzorky určené pre úradnú kontrolu množstva rezíduí pesticídov v a na ovocí a zelenine a vo výrobkoch živočíšneho pôvodu musia byť odobierané podľa nižšie uvedených postupov.

Cieľom metód odberu vzoriek je umožniť získanie reprezentatívnej vzorky z výrobné dávky pre výkon analýzy stanovenia zhody s maximálnymi limitmi (MLR) rezíduí pesticídov stanovených v prílohách k smerniciam Rady 76/895/EHS, 86/362/EHS, 86/363/EHS a 90/642/EHS a v prípade, že MLR spoločenstva nie sú ustanovené, potom zhody s inými MLR ako sú MLR ustanovené Výborom pre potravinový kódex. Stanovené metódy a postupy zahŕňujú metódy a postupy odporúčané Kódexovým výborom pre potraviny.

2. ZÁSADY

MLR spoločenstva vychádzajú z údajov získaných pri dodržiavaní správnej poľnohospodárskej praxe a z údajov surových komodít, ako aj z nich vyrobených potravín, ktoré sú v zhode s tými MLR, ktoré boli určené ako toxikologicky vyhovujúce.

V MLR pre rastlinné výrobky, pre výrobky z vajec a pre výrobky z mlieka sa berú do úvahy maximálne množstvá, ktoré sa môžu vyskytnúť v súhrnnej vzorke vytvorenej z viacerých jednotiek ošetrovaného výrobku a ktorá má reprezentovať priemerné množstvo rezíduí vo výrobné dávke. V MLR pre mäso z jatočných zvierat a pre mäso z hydiny sa berú do úvahy maximálne množstvá očakávaného výskytu rezíduí v tkanivách jednotlivých ošetrovaných jatočných zvierat alebo hydiny.

Preto sa MLR pre mäso z jatočných zvierat a pre mäso z hydiny vzťahuje na súhrnnú vzorku vytvorenú z jedinej čiastkovej vzorky, kým MLR pre rastlinné výrobky, výrobky z vajec a výrobky z mlieka sa vzťahuje na súhrnnú vzorku vytvorenú z jednej až desiatich čiastkových vzoriek.

3. DEFINÍCIA VÝRAZOV**Analytická dávka**

Reprezentatívne množstvo materiálu vhodnej veľkosti na stanovenie množstva rezídua, ktoré je odobraté z analytickej vzorky.

Poznámka: Na odber analytickej dávky môže byť použité zariadenie na odber vzoriek.

Analytická vzorka

Materiál pripravený na analýzu z laboratórnej vzorky, a to oddelením dávky z analyzovaného výrobku ⁽¹⁾ ⁽²⁾ a jej následným miešaním, mletím, jemným krájaním atď., aby bol zabezpečený odber analytických dávok s minimálnou chybou odberu vzoriek.

Poznámka: Príprava analytickej vzorky musí odrážať postup použitý pri určovaní MRL a tak časť analyzovaného produktu môže zahŕňať časti, ktoré sa bežne nekonzumujú.

Súhrnná vzorka

Pre výrobky iné ako mäso z jatočných zvierat alebo mäso z hydiny je súhrnná vzorka vytvorená spojením a dobrým premiešaním súboru čiastkových vzoriek odobratých z výrobné dávky. Pre mäso z jatočných zvierat a pre mäso z hydiny je čiastková vzorka považovaná za rovnocennú súhrnnej vzorke.

Poznámky: a) Čiastkové vzorky musia byť dostatočne veľké na to, aby umožňovali odber všetkých laboratórnych vzoriek zo súhrnnej vzorky.

b) Ak sú počas odberu čiastkovej/čiastkových vzorky/vzoriek pripravované jednotlivé laboratórne vzorky, súhrnná vzorka je považovaná za sumu laboratórnych vzoriek odobratých v čase odberu vzoriek z výrobné dávky.

Laboratórna vzorka

Vzorka poslaná do laboratória alebo prijatá v laboratóriu. Reprezentatívne množstvo materiálu odobraté zo súhrnnej vzorky.

Poznámky: a) Laboratórna vzorka môže byť celá súhrnná vzorka alebo len jej časť.

b) Pri príprave laboratórnej vzorky/vzoriek by sa jednotky nemali rozrezávať alebo rozdeľovať s výnimkou ďalšieho delenia, ktoré je uvedené v tabuľke č. 3.

c) Môžu sa pripraviť laboratórne vzorky na opakovanú analýzu.

⁽¹⁾ Triedenie potravín ES: príloha I k smernici 86/362/EHS a príloha I k smernici 86/363/EHS, obidve v znení smernice 93/57/ES (Ú. v. ES L 211, 23.8.1993, s. 1), a príloha I k smernici 90/642/EHS v znení smernice 95/38/ES (Ú. v. ES L 197, 22.8.1995, s. 14).

⁽²⁾ Časti produktov, na ktoré sa vzťahujú maximálne limity: príloha I k smernici 90/642/EHS v znení smernice 93/58/ES (Ú. v. ES L 211, 23.8.1993, s. 6).

Výrobná dávka

Množstvo potravinového materiálu dodaného v rovnakom čase, o ktorom úradná osoba odoberajúca vzorku vie alebo sa domnieva, že má jednotné znaky ako je pôvod, výrobca, druh výrobku, baliareň, typ balenia, označovanie, odosielateľ atď. Podozrivá výrobná dávka je taká výrobná dávka, ktorá je z nejakej príčiny podozrivá, že obsahuje nadmerné množstvo rezíduí. Nepodozrivá výrobná dávka je výrobná dávka, pri ktorej nie je žiaden dôvod na podozrenie, že obsahuje nadmerné množstvo rezíduí.

Poznámky: a) Ak zásielku tvoria výrobné dávky, ktoré sú identifikovateľné ako výrobné dávky pochádzajúce od odlišných pestovateľov a pod., tak by sa každá výrobná dávka mala posudzovať samostatne.

- b) Zásielka môže pozostávať z jednej výrobnej dávky alebo z viacerých výrobných dávok.
- c) Keď veľkosť alebo rozmery jednotlivých výrobných dávok nachádzajúcich sa vo veľkej dodávke nie sú presne stanovené, tak každý zo série vagónov, kamiónov, nákladných priestorov lodí atď. sa môže posudzovať ako oddelená výrobná dávka.
- d) Výrobná dávka môže byť premiešaná napríklad triedením alebo iným výrobným procesom.

Čiastková vzorka

Jedna alebo viac výrobných jednotiek odobratých z jedného miesta výrobnej dávky.

Poznámky: a) Miesto výrobnej dávky, z ktorého sa čiastková vzorka odoberá, by malo byť zvolené náhodne, no ak je to fyzicky neuskutočniteľné, tak by čiastková vzorka mala byť odobratá z náhodných miest, ktoré sú v dostupných častiach výrobnej dávky.

- b) Počet jednotiek potrebných pre čiastkovú vzorku má byť určený so zreteľom na veľkosť laboratórnych vzoriek a na požadovaný počet laboratórnych vzoriek.
- c) Ak je z výrobnej dávky rastlinných výrobkov, z výrobkov z vajec a z výrobkov z mlieka odobratá viac ako jedna čiastková vzorka, každá čiastková vzorka má tvoriť približne rovnaký podiel súhrnnej vzorky.
- d) V prípade jednotiek so strednými alebo veľkými rozmermi, za predpokladu, že premiešavanie súhrnnej vzorky by nevedlo k dostatočne reprezentatívnej/reprezentatívnym laboratórnej/laboratórnym vzorke/vzorkám alebo ak by jednotky mohli byť miešaním zničené (napr. vajcia, mäkké ovocie), potom môžu byť jednotky odobraté v čase odberu čiastkovej/čiastkových vzoriek/vzoriek rozdelené náhodne do laboratórnych vzoriek na opakovanú analýzu.
- e) Ak sú čiastkové vzorky odoberané v intervaloch počas nakladania a vykladania výrobnej dávky, „miestom“ vzorkovania je určitý časový bod.
- f) Jednotky sa nemajú rozrezávať alebo rozdeľovať pri príprave čiastkovej/čiastkových vzoriek/vzoriek, s výnimkou ďalšieho delenia, ktoré je uvedené v tabuľke č. 3.

Vzorka

Jedna alebo viac jednotiek odobratých zo súboru jednotiek alebo časť materiálu odobratá z väčšieho množstva materiálu. Pre potreby týchto odporúčaní reprezentatívna vzorka predstavuje výrobnú dávku, súhrnnú vzorku, zviera atď. s prihliadnutím na obsah rezíduí pesticídov a nie na iné atribúty.

Odber vzoriek

Postup použitý na získanie a vytvorenie vzorky.

Zariadenie na odber vzoriek

- i) Nástroje ako lopatka, naberačka, vzorkovacia sonda, nôž alebo špachtľa, ktoré sa používajú na odber jednotky z nekusového materiálu, balení (sudy, veľké kusy syra) alebo z jednotiek mäsa z jatočných zvierat alebo z hydiny, ktoré sú príliš veľké, aby boli považované za čiastkové vzorky.
- ii) Nástroj ako žliabkový valec, ktorý sa používa na prípravu laboratórnej vzorky zo súhrnnej vzorky alebo na prípravu analytickej dávky z analytickej vzorky.

Poznámky: a) Špeciálne zariadenia na odber vzoriek sú opísané v ISO ⁽¹⁾ ⁽²⁾ ⁽³⁾ normách a v norme IDF ⁽⁴⁾.

- b) Ruka úradnej osoby odoberajúcej vzorky môže byť považovaná za zariadenie na odber vzoriek materiálov ako sú voľne uložené listy.

⁽¹⁾ Medzinárodná organizácia pre štandardizáciu, 1979. Medzinárodný štandard ISO 950: Obilniny – odber vzoriek (ako zrna).

⁽²⁾ Medzinárodná organizácia pre štandardizáciu, 1979. Medzinárodný štandard ISO 951: Strukoviny vo vreciach – odber vzoriek.

⁽³⁾ Medzinárodná organizácia pre štandardizáciu, 1980. Medzinárodný štandard ISO 1839: Odber vzoriek – čaj.

⁽⁴⁾ Medzinárodná mliekarenská federácia, 1995. Medzinárodný štandard IDF 50C: Mlieko a mliečne výrobky – metódy odberu vzoriek.

Úradná osoba odoberajúca vzorky

Osoba vyškolená v postupoch odberu vzoriek a podľa potreby, poverená príslušným úradom na výkon odberu vzoriek.

Poznámka: Úradná osoba odoberajúca vzorky je zodpovedná za všetky postupy vedúce k príprave laboratórnej (laboratórných) vzorky (vzoriek), vrátane prípravy, balenia a dopravy laboratórnej (laboratórných) vzorky (vzoriek). Úradná osoba odoberajúca vzorky si musí byť vedomá, že dôsledné dodržiavanie predpísaných postupov odberu vzoriek je nevyhnutné a úradná osoba odoberajúca vzorky musí viesť kompletnú dokumentáciu vzoriek a má úzko spolupracovať s laboratóriom.

Veľkosť vzorky

Počet jednotiek alebo množstvo materiálu tvoriacich vzorku.

Jednotka

Najmenšia oddelená časť výrobné dávky, ktorá má byť odobratá tak, aby tvorila celú čiastkovú vzorku alebo jej časť.

Poznámky: Jednotky majú byť vymedzené nasledovne.

- Čerstvé ovocie a zelenina. Každé celé ovocie, celá zelenina alebo ich prirodzený zväzok (napr. strapek hrozna) má tvoriť jednotku, s výnimkou malého ovocia a zeleniny. Jednotky balených malých výrobkov môžu byť vymedzené podľa bodu d). V prípade, že sa dá použiť zariadenie na odber vzoriek bez toho, aby došlo k poškodeniu materiálu, jednotky môžu byť vytvorené použitím zariadenia na odber vzoriek. Jednotlivé vajcia, čerstvé ovocie alebo čerstvá zelenina sa nesmú pri vytváraní jednotky rezať alebo deliť.
- Veľké jatočné zvieratá alebo ich časti alebo ich orgány. Jednotku má tvoriť časť alebo celok určitej časti jatočného zvierata alebo orgánu. Časti alebo orgány sa môžu s cieľom vytvárania jednotky rezať.
- Malé jatočné zvieratá alebo ich časti alebo ich orgány. Každé celé zviera alebo jeho kompletná časť alebo orgán môže tvoriť jednotku. V prípade balených výrobkov, jednotky môžu byť vymedzené podľa nasledujúceho bodu d). Ak môže byť použité zariadenie na odber vzoriek bez toho, aby došlo k ovplyvňovaniu množstva reziduí, jednotky môžu byť vytvárané pomocou tohto zariadenia.
- Balený materiál. Najmenšie samostatné balenia sa majú považovať za jednotky. V prípade, že sú najmenšie balenia veľmi veľké, majú sa z nich odoberať vzorky ako z nekusového materiálu podľa bodu e). Ak sú najmenšie balenia veľmi malé, jeden balík balenia môže tvoriť jednotku.
- Nekusové materiály a veľké balenia (sudy, syry atď.), ktorých každý kus je veľmi veľký na to, aby bol považovaný za čiastkovú vzorku. Jednotky sa získavajú zariadením pre odber vzorky.

4. POSTUPY ODBERU VZORIEK ⁽⁷⁾

4.1. Prijatie predbežných opatrení

Na všetkých stupňoch odberu vzoriek sa musí predchádzať kontaminácii a znehodnocovaniu vzoriek, nakoľko tieto môžu ovplyvniť výsledky analýz. Každá výrobná dávka, ktorej zhoda sa overuje, musí byť vzorkovaná oddelene.

4.2. Zber čiastkových vzoriek

Minimálny počet čiastkových vzoriek, ktoré majú byť odobraté z výrobné dávky, sa určuje podľa tabuľky č. 1 alebo, v prípade podozrivej výrobné dávky, z mäsa z jatočných zvierat alebo mäsa z hydiny podľa tabuľky č. 2. Každá čiastková vzorka, pokiaľ je to možné, má byť odobratá z náhodne vybraného miesta výrobné dávky. Čiastkové vzorky musia obsahovať dostatočné množstvo materiálu, aby pre predmetnú výrobnú dávku bolo možné vytvoriť požadovanú/-é laboratórnu/-e vzorku/-y.

Poznámka: Zariadenia potrebné pre odber vzoriek zrna ⁽⁸⁾, strukovín ⁽⁹⁾ a čajov ⁽¹⁰⁾ sú opísané v odporúčaniach ISO a zariadenie potrebné pre odber vzoriek výrobkov z mlieka ⁽¹¹⁾ sú opísané v norme IDF.

Tabuľka č. 1

Minimálny počet čiastkových vzoriek odobratých z výrobné dávky

	Minimálny počet čiastkových vzoriek odobratých z výrobné dávky
a) Mäso z jatočných zvierat a z hydiny	
Nepodozrivá výrobná dávka	1
Podozrivá výrobná dávka	Určený podľa tabuľky 2

⁽⁷⁾ Ak je nutné, môže byť prijaté odporúčanie ISO pre odber vzoriek zrna (pozri poznámku pod čiarou 3) alebo iných komodít dopravných vo veľkom.

⁽⁸⁾ Medzinárodná organizácia pre štandardizáciu, 1979. Medzinárodný štandard ISO 950: Obilniny – odber vzoriek (ako zrno).

⁽⁹⁾ Medzinárodná organizácia pre štandardizáciu, 1979. Medzinárodný štandard ISO 951: Strukoviny vo vreciach – odber vzoriek.

⁽¹⁰⁾ Medzinárodná organizácia pre štandardizáciu, 1980. Medzinárodný štandard ISO 1839: Odber vzoriek – čaj.

⁽¹¹⁾ Medzinárodná mliekarenská federácia, 1995. Medzinárodný štandard IDF 50C: Mlieko a mliečne výrobky – metódy odberu vzoriek.

	Minimálny počet čiastkových vzoriek odobratých z výrobné dávky
b) Iné výrobky	
i) Balené alebo nebalené výrobky, u ktorých sa predpokladá, že sú dobre zmiešané alebo sú homogénne	1 (Výrobná dávka môže byť zmiešaná napríklad triedením alebo iným výrobným procesom)
ii) Balené alebo nebalené výrobky, ktoré nemusia byť dobre zmiešané alebo nie sú homogénne	Pre výrobky pozostávajúce z veľkých jednotiek, ako sú potraviny a produkty výlučne rastlinného pôvodu, by mal byť minimálny počet čiastkových vzoriek v súlade s minimálnym počtom jednotiek potrebných pre laboratórnu vzorku (pozri tabuľku č. 4)
tiež:	
Hmotnosť výrobné dávky, kg	
< 50	3
50 – 500	5
> 500	10
alebo:	
Počet konzerv, kartónov alebo iných obalov vo výrobné dávke	
1 – 25	1
26 – 100	5
> 100	10

Tabuľka č. 2

Počet náhodne vybraných čiastkových vzoriek potrebných k tomu, aby pri danej pravdepodobnosti výskytu najmenej jednej nevyhovujúcej vzorky vo výrobné dávke mäsa z jatočných zvierat alebo z hydiny a kvôli danej predmetnej početnosti výskytu nevyhovujúcich rezíduí vo výrobné dávke

Početnosť výskytu nevyhovujúcich rezíduí vo výrobné dávke	Minimálny počet vzoriek (n0) potrebných na zistenie nevyhovujúceho výskytu rezíduí s hodnotami pravdepodobnosti:		
%	90 %	95 %	99 %
90	1	—	2
80	—	2	3
70	2	3	4
60	3	4	5
50	4	5	7

Početnosť výskytu nevyhovujúcich rezíduí vo výrobnej dávke	Minimálny počet vzoriek (n0) potrebných na zistenie nevyhovujúceho výskytu rezíduí s hodnotami pravdepodobnosti:		
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

Poznámky: a) Tabuľka predpokladá náhodný odber vzoriek.

- b) Ak je počet čiastkových vzoriek udaných v tabuľke č. 2 vyšší ako 10 % jednotiek v celej výrobnej dávke, počet odobratých čiastkových vzoriek môže byť menší a vypočíta sa takto:

$$n = n_0 / ((1 + (n_0 - 1)) / N)$$

kde

n = minimálny počet čiastkových vzoriek, ktorý sa má odobrať

n₀ = počet čiastkových vzoriek udaných v tabuľke č. 2

N = počet jednotiek vo výrobnej dávke vhodný na vytvorenie čiastočnej vzorky.

- c) V prípade odberu jedinej čiastkovej vzorky sa pravdepodobnosť výskytu nevyhovujúcej vzorky rovná početnosti výskytu nevyhovujúcich rezíduí.
- d) V prípade presnej alebo alternatívnej pravdepodobnosti alebo v prípade rozdielnych početností výskytu nevyhovujúcich výrobných dávok sa počet vzoriek vypočíta zo vzorca:

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

kde p je pravdepodobnosť, i je početnosť výskytu nesúhlasných rezíduí vo výrobnej dávke (obidve vyjadrené ako podiel, nie v percentách) a n je počet vzoriek.

4.3. Príprava súhrnnej vzorky

Postupy pre mäso z jatočných zvierat a pre mäso z hydiny sú uvedené v tabuľke č. 3. Každá čiastková vzorka sa posudzuje ako osobitná súhrnná vzorka.

Postupy pre rastlinné výrobky, pre výrobky z vajec a pre výrobky z mlieka sú uvedené v tabuľkách č. 4 a č. 5. Ak je to možné, čiastkové vzorky majú byť dobre premiešané a homogénne, tak aby tvorili súhrnnú vzorku.

Ak je miešanie pri príprave súhrnnej vzorky nevhodné alebo neuskutočniteľné, možno použiť nasledujúci alternatívny postup. Ak miešaním alebo ďalším delením súhrnnej vzorky môže dôjsť k poškodeniu jednotiek (a tým k ovplyvneniu rezíduí) alebo ak sa premiešavaním veľkých jednotiek nedosiahne rovnomernejšie rozloženie rezíduí, tak sa jednotky náhodne rozdelia do laboratórnych vzoriek na opakovanú analýzu počas odberu čiastkových vzoriek. V tomto prípade výsledkom majú byť priemerné hodnoty z nameraných výsledkov laboratórnych vzoriek.

Tabuľka č. 3

Mäso z jatočných zvierat a mäso z hydiny: opis čiastkových vzoriek a minimálnej veľkosti laboratórnej vzorky

	Triedenie potravín a produktov ⁽¹⁾	Príklady	Charakter odobranej čiastkovej vzorky	Minimálna veľkosť každej laboratórnej vzorky
Potraviny a produkty živočíšneho pôvodu				
1.	Mäso cicavcov <i>Poznámka:</i> pre kontrolu MLR pesticídov rozpustných v tukoch vzorky musia byť odobrané podľa nižšie uvedenej časti 2.			
1.1.	Veľké cicavce, jatočné telo alebo jeho polovica, obvykle 10 kg	Hovädzí dobytok, ovce, ošípané	Celá bránica alebo jej časť podľa potreby, doplnená krčným svalom	0,5 kg
1.2.	Malé cicavce, celé jatočné telá	Králiky	Celé jatočné telo alebo zadné štvrtky	0,5 kg po odstránení kože a kosti
1.3.	Mäsové časti cicavcov, oddelené čerstvé/chladené/mrazené, balené alebo iné	Štvrtky, kotlety, plátky, pliecka	Celá/-é jednotka/-y alebo časť veľkej jednotky	0,5 kg po odstránení kosti
1.4.	Mäsové časti cicavcov, mrazené nebalené	Štvrtky, kotlety	Buď priečnym rezom rozrezané zamrazené balenie balenia alebo v celku (alebo po častiach) individuálnych častí mäsa	0,5 kg po odstránení kosti
2.	Tuk cicavcov vrátane mäsového tuku <i>Poznámka:</i> vzorky tuku odobraté, tak ako je opísané v častiach 2.1., 2.2. a 2.3. sa môžu použiť na kontrolu dodržiavania MRL v tuku alebo v celom výrobku.			
2.1.	Veľké cicavce pri zabití, celé jatočné telo alebo jeho polovica, obvykle 10 kg	Hovädzí dobytok, ovce, ošípané	Obličky, brušný tuk alebo podkožný tuk oddelený z jedného zvierťa	0,5 kg
2.2.	Malé cicavce pri zabití, celé jatočné telo alebo jeho polovica, obvykle < 10 kg		Brušný tuk alebo podkožný tuk z jedného alebo viacerých zvierat	0,5 kg
2.3.	Mäsové časti cicavcov	Nohy, kotlety, plátky	Buď viditeľný tuk, orezaný z jednotky alebo celá/-é jednotka/-y alebo časti celej/-ých jednotky/-iek, ak tuk nie je orezateľný	0,5 kg 2 kg
2.4.	Nebalené tukové tkanivá cicavcov v celku		Jednotky odobraté zariadením na odber vzoriek aspoň z troch miest	0,5 kg
3.	Vnútornosti cicavcov			
3.1.	Pečeň cicavcov, čerstvá, chladená, mrazená		Celá/-é pečeň/-ne alebo jej/ich časť/-ti	0,4 kg

	Triedenie potravín a produktov ⁽¹⁾	Príklady	Charakter odoberanej častkovej vzorky	Minimálna veľkosť každej laboratórnej vzorky
3.2.	Obličky cicavcov, čerstvé, chladené, mrazené		Jedna alebo obidve obličky z jedného alebo dvoch zvierat	0,2 kg
3.3.	Srdce cicavcov, čerstvé, chladené, mrazené		Celé srdce/-ia alebo iba komorová časť, len ak je veľká	0,4 kg
3.4.	Iné vnútornosti cicavcov, čerstvé, chladené, mrazené		Časť alebo celá jednotka z jedného alebo viacero jatočných zvierat alebo pričným rezom odkrojená časť z celku zmrazeného výrobku	0,5 kg
4.	Hydinové mäso <i>Poznámka:</i> Vzorky pre kontrolu MLR v tuku rozpustných pesticídov musia byť odoberané podľa nižšie uvedenej časti 5			
4.1.	Hydina, jatočné telá veľké > 2 kg	Morky, husi, kohúty, kapúny a kačice	Stehná, nohy a iné tmavé mäso	0,5 kg po odstránení kože a kostí
4.2.	Hydina, jatočné telá strednej veľkosti 500 g – 2 kg	Sliepky, perličky, mladé kurčatá	Stehná, nohy alebo iné tmavé mäso aspoň z troch kusov hydiny	0,5 kg po odstránení kože a kostí
4.3.	Hydina, jatočné telá malé < 500 g	Prepelica, holub	Jatočné telá aspoň zo šiestich kusov hydiny	0,2 kg svaloviny
4.4.	Časti hydiny čerstvé, chladené, mrazené, v maloobchodnom balení alebo vo veľkoobchodnom balení	Nohy, štvrtky, prsia a krídla	Balené jednotky alebo individuálne jednotky	0,5 kg po odstránení kože a kostí
5.	Hydinový tuk vrátane mäsového tuku <i>Poznámka:</i> vzorky tuku odobraté podľa popisov v častiach 5.1. a 5.2. sa môžu použiť na kontrolu dodržiavania MRL pre tuk alebo pre celý výrobok.			
5.1.	Hydina, pri zabití, celé jatočné telo alebo jeho časti	Kurčatá, morky	Jednotky brušného tuku aspoň z 3 kusov hydiny	0,5 kg
5.2.	Mäsové časti hydiny	Nohy, prsia, svalovina	Buď viditeľný tuk, orezaný z jednotky/-tiek alebo celá/-é jednotka/-y alebo časti celej/-ých jednotky/-iek, ak tuk nie je vyrezateľný	0,5 kg 2 kg
5.3.	Hydinový tuk v celku		Jednotky odobraté vzorkovacím zariadením na odber vzorky aspoň z troch miest	0,5 kg

	Triedenie potravín a produktov ⁽¹⁾	Príklady	Charakter odoberanej čiastkovej vzorky	Minimálna veľkosť každej laboratórnej vzorky
6.	Vnútorosti hydiny			
6.1.	Jedlé vnútorosti hydiny, okrem husacej a kačacej masnej pečene a podobných vysoko hodnotených výrobkov		Jednotky aspoň zo šiestich kusov hydiny alebo pričným rezom odkrojená časť balenia	0,2 kg
6.2.	Husacia a kačacia masná pečeň a podobné výrobky vysokej ceny		Jednotka z jedného kusu hydiny alebo balenia	0,05 kg

Spracované potraviny živočíšneho pôvodu

7.	Spracované potraviny a produkty živočíšneho pôvodu, sušené mäsa Jedlé výrobky živočíšneho pôvodu, spracovaný živočíšny tuk vrátane vyškvařeného alebo vyextrahovaného tuku Potravinové výrobky (jednozložkové) živočíšneho pôvodu v náleve alebo bez neho alebo s malým podielom prísad ako esencie, korenia a ochucovadlá alebo bez nich, a ktoré sú spravidla balené a určené na spotrebu po tepelnej úprave alebo bez tepelnej úpravy Potravinové výrobky (viaczložkové) živočíšneho pôvodu, viaczložkové potraviny obsahujúce zložky živočíšneho pôvodu aj rastlinného pôvodu sú zahrnuté do tejto skupiny, ak zložka/-y živočíšneho pôvodu prevláda/prevládajú			
7.1.	Cicavec alebo hydina, pomleté, tepelne upravené, konzervované, sušené, vyškvařené alebo inak spracované výrobky vrátane viaczložkových produktov	Šunka, párky, hovädzia sekaná, kuracia pasta	Balené jednotky alebo reprezentatívna časť z balenia získaná odkrojením pričným rezom alebo jednotky (vrátane štiav, ak sú k dispozícii) odoberané zariadením na odber vzoriek	0,5 kg alebo 2 kg, ak je obsah tuku < 5 %

⁽¹⁾ Triedenie potravín ES: príloha I k smernici 86/362/EHS a príloha I k smernici 86/363/EHS, obidve v znení smernice 93/57/ES (Ú. v. ES L 211, 23.8.1993, s. 1), a príloha I k smernici 90/642/EHS v znení smernice 95/38/ES (Ú. v. ES L 197, 22.8.1995, s. 14).

Tabuľka č. 4**Rastlinné výrobky: opis čiastkových vzoriek a minimálnej veľkosti laboratórnych vzoriek**

	Triedenie potravín a produktov ⁽¹⁾	Príklady	Charakter odoberatých čiastkových vzoriek	Minimálna veľkosť každej laboratórnej vzorky
Potraviny a produkty rastlinného pôvodu				
1.	Všetko čerstvé ovocie Všetka čerstvá zelenina vrátane zemiakov a cukrovej repy, okrem zeleninových vňatí			
1.1.	Čerstvé produkty malej veľkosti, jednotky všeobecne < 25 g	Drobné ovocie, hrach, olivy	Celé jednotky alebo balenia alebo jednotky odoberané zariadením na odber vzoriek	1 kg
1.2.	Čerstvé produkty strednej veľkosti, jednotky všeobecne 25 až 250 g	Jablká, pomaranče	Celé jednotky	1 kg (aspoň 10 jednotiek)
1.3.	Čerstvé produkty veľkej veľkosti, jednotky všeobecne > 250 g	Kapusty, uhorky, hrozno (strapce)	Celá/-é jednotka/-y	2 kg (aspoň 5 jednotiek)

	Triedenie potravín a produktov ⁽¹⁾	Príklady	Charakter odobratých čiastkových vzoriek	Minimálna veľkosť každej laboratórnej vzorky
2.	Strukoviny	Fazuľa, suchá; hrach, suchý		1 kg
	Obilninové zrná	Ryža, pšenica		1 kg
	Orechy	Okrem kokosových orechov		1 kg
		Kokosové orechy		5 jednotiek
	Olejnaté semená	Arašidy		0,5 kg
	Semená pre nápoje a cukrovinky	Kávové zrná		0,5 kg
3.	Zeleninové vňate	Čerstvá petržlenová vňať	Celé jednotky	0,5 kg
		Iné, čerstvé		0,2 kg
	(pre sušené bylinky pozri časť 4 tejto tabuľky)			
	Koreniny	Sušené	Celé jednotky alebo odobraté zariadením na odber vzoriek	0,1 kg

Spracované potraviny rastlinného pôvodu

4.	Spracované potraviny rastlinného pôvodu, sušené ovocie, zelenina, bylinky, chmeľ, mleté výrobky z obilnín Potravinové výrobky rastlinného pôvodu, čaje, bylinné čaje, rastlinné oleje, šťavy a rôzne výrobky ako napr. spracované olivy a citrusové sirupy Potravinové výrobky (jednozložkové) rastlinného pôvodu, v náleve alebo bez neho, alebo s malým podielom prísad ako esencie, korenia a ochucovadlá, alebo bez nich, a ktoré sú spravidla balené a určené na spotrebu po tepelnej úprave alebo bez tepelnej úpravy Potravinové výrobky (viaczložkové) rastlinného pôvodu vrátane výrobkov so zložkami živočíšneho pôvodu za predpokladu, že zložkay) rastlinného pôvodu prevláda (prevládajú), chleby a iné varené výrobky z obilnín			
4.1.	Výrobky, ktorých jednotky sú vysoko hodnotené		Balenia alebo jednotky odobraté zariadením na odber vzoriek	0,1 kg ⁽²⁾
4.2.	Tuhé výrobky malej váhovej jednotky	Chmeľ, čaj, bylinný čaj	Balené jednotky alebo jednotky odobraté zariadením na odber vzoriek	0,2 kg
4.3.	Iné tuhé výrobky	Chlieb, múka, sušené ovocie	Balenia alebo iné celé jednotky alebo jednotky odobraté zariadením na odber vzoriek	0,5 kg
4.4.	Kvapalné výrobky	Rastlinné oleje, šťavy	Balené jednotky alebo jednotky odobraté zariadením na odber vzoriek	0,5 l alebo 0,5 kg

⁽¹⁾ Triedenie potravín ES: príloha I k smernici 86/362/EHS a príloha I k smernici 86/363/EHS, obidve v znení smernice 93/57/ES (Ú. v. ES L 211, 23.8.1993, s. 1) a príloha I k smernici 90/642/EHS v znení smernice 95/38/ES (Ú. v. ES L 197, 22.8.1995, s. 14).

⁽²⁾ Menšia laboratórna vzorka môže byť odobratá z výrobku, ktorý je výnimočne vysoko hodnotený, pričom príčina takéhoto odberu má byť uvedená v zázname o odbere vzorky.

Tabuľka 5

Výrobky z vajec a výrobky z mlieka: opis čiastkových vzoriek a minimálne veľkosti laboratórnych vzoriek

	Triedenie potravín a produktov ⁽¹⁾	Príklady	Charakter odobratých čiastkových vzoriek	Minimálna veľkosť každej laboratórnej vzorky
Potraviny a produkty živočíšneho pôvodu				
1.	Hydinové vajcia			
1.1.	Vajcia, okrem prepeličích a podobných vajec		Celé vajcia	12 celých slepačích vajec, 6 celých husacích vajec alebo kačacích vajec
1.2.	Vajcia, prepeličie a podobné vajcia		Celé vajcia	24 celých vajec
2.	Mlieka		Celá jednotka alebo jednotky odobraté zariadením na odber vzorky	0,5 l
Spracované potraviny živočíšneho pôvodu				
3.	Potravinové výrobky živočíšneho pôvodu, potravinové výrobky z mlieka ako odstredené mlieka, zahustené mlieka a sušené mlieka Jedlé potravinové výrobky živočíšneho pôvodu, mliečne tuky, potravinové výrobky vyrobené z mlieka ako maslá, maslá s prídavkom rastlinných olejov, smotany, sušené smotany, kazeíny atď. Potravinové výrobky (jednozložkové) živočíšneho pôvodu, výrobky vyrobené z mlieka ako jogurty, syry Potravinové výrobky (viaczložkové) živočíšneho pôvodu, výrobky vyrobené z mlieka (vrátane výrobkov zo zložiek rastlinného pôvodu ak zložka/-y živočíšneho pôvodu prevláda/-jú) ako tavené syry, syrové výrobky, ochutené jogurty, sladené kondenzované mlieko			
3.1.	Kvapalnú mlieka, sušené mlieka, zahustené mlieka a smotany, mrazené smotanové krémy, smotany, jogurty		Balená/-é jednotka/-y alebo jednotka/-y odobratá/-é zariadením na odber vzoriek	0,5 l (kvapalná) alebo 0,5 kg (pevná)
	i) Nebalené zahustené mlieka a zahustené smotany sa musia pred odberom vzorky dôkladne premiešať, uvoľniť prilepený materiál zo stien a z dna nádoby a opäť dôkladne premiešať. Odoberú sa asi 2 až 3 litre, ktoré sa pred odberom laboratórnej vzorky opätovne dobre premiešajú. ii) Nebalené sušené mlieka sa majú vzorkovať asepticky suchou vzorkovacou tyčou rovnomerne rýchlym zavedením do prášku. iii) Nebalená smotana sa má ako celok pred odberom vzorky dôkladne premiešať piestom, avšak počas miešania sa musí zabrániť peneniu, šľahaníu a tlčeniu.			
3.2.	Maslo a maslové oleje	Maslo, srvátkové maslo, nízkotučné nátierky obsahujúce maslový tuk, bezvodý maslový krém, bezvodý mliečny tuk	Celok alebo časti balenej/-ných jednotky/-iek alebo jednotka/-y odobratá/-té zariadením na odber vzoriek	0,2 kg alebo 0,2 l

	Triedenie potravín a produktov ⁽¹⁾	Príklady	Charakter odobratých čiastkových vzoriek	Minimálna veľkosť každej laboratórnej vzorky
3.3.	Syry vrátane tavených syrov			
	Jednotky 0,3 kg a väčšie		Celá/-é jednotka/-y alebo jednotka/-y vyrezané zariadením na odber vzoriek	0,5 kg
	Jednotky < 0,3 kg			0,3 kg
	<i>Poznámka:</i> Vzorky z okrúhlych syrov sa majú odberať dvomi lúčovitými rezmi smerujúcimi zo stredu. Vzorky zo syrov hranatého tvaru sa majú odberať dvomi rezmi rovnobežnými s okrajmi.			
3.4.	Kvapalné, mrazené alebo sušené výrobky z vajec		Jednotka/-y odobratá asepticky zariadením na odber vzoriek	0,5 kg

(1) Triedenie potravín ES: príloha I k smernici 86/362/EHS a príloha I k smernici 86/363/EHS, obidve v znení smernice 93/57/ES (Ú. v. ES L 211, 23.8.1993, s. 1), a príloha I k smernici 90/642/EHS v znení smernice 95/38/ES (Ú. v. ES L 197, 22.8.1995, s. 14).

4.4. Príprava laboratórnej vzorky

Ak je súhrnná vzorka väčšia, ako je potrebné na prípravu laboratórnej vzorky, tak sa súhrnná vzorka rozdelí na reprezentatívne časti. Môže sa použiť zariadenie na odber vzoriek, kvartácia alebo iný vhodný postup na zmenšenie veľkosti vzorky, avšak jednotky čerstvých rastlinných výrobkov alebo čerstvých vajec by sa nemali rezať alebo deliť. V prípade potreby sa v tejto fáze môžu odobrať laboratórne vzorky na opakovanú analýzu alebo môžu byť pripravené vyššie uvedeným alternatívnym spôsobom. Minimálne veľkosti laboratórnych vzoriek sú uvedené v tabuľkách č. 3, č. 4 a č. 5.

4.5. Záznam z odberu vzorky

Úradná osoba odoberajúca vzorku musí zaznamenať povahu a pôvod výrobnéj dávky; meno jej majiteľa, dodávateľa alebo prepravcu, dátum a miesto odberu vzorky a všetky iné dôležité údaje. Akákoľvek odchýlka od doporučenej metódy odberu vzorky musí byť zaznamenaná. Každá vzorka na opakovanú analýzu musí byť sprevádzaná podpísanou kópiou záznamu o odbere vzorky a jedna kópia má byť uchovaná úradnou osobou odoberajúcou vzorku. Kópia záznamu o odbere vzorky sa poskytuje majiteľovi výrobnéj dávky, alebo zástupcovi majiteľa, bez ohľadu na to, či im bude alebo nebude poskytnutá laboratórna vzorka. Ak sa záznamy o odbere vzorky vystavujú v elektronickej podobe, záznamy majú byť distribuované tým príjemcom, ktorí sú uvedení v zázname, a má byť uchovaný aj záznam pre potreby kontroly.

4.6. Balenie a preprava laboratórnej vzorky

Laboratórna vzorka musí byť uložená v čistom inertnom obale, ktorý poskytne bezpečnú ochranu proti kontaminácii, poškodeniu a úniku vzorky z obalu. Obal má byť zapečatený, jednoznačne označený a má byť k nemu pripojený záznam o odbere vzorky. Ak sa použije čiarový kód, odporúča sa, aby bola uvedená aj alfabeticke-numerickej informácia. Vzorka musí byť doručená do laboratória v čo najkratšom čase. Počas prepravy musí byť zabránené poškodeniu výrobku, napr. čerstvé vzorky majú byť udržiavané v chlade a zmrazené vzorky musia zostať zmrazené. Vzorky mäsa z jatočných zvierat a z hydiny majú byť pred odoslaním zmrazené, pokiaľ nie sú dopravené do laboratória skôr ako sa začnú kaziť.

4.7. Príprava analytickej vzorky

Laboratórnej vzorke má byť priradený jednoznačný identifikačný znak, ktorý spolu s dátumom prevzatia a veľkosťou vzorky má byť pripísaný na záznam z odberu vzorky. Časť analyzovanej komodity ⁽¹⁾, ⁽²⁾, tzn. analytická vzorka má byť oddelená v čo najkratšom čase. V prípadoch, keď sa musí množstvo rezíduí pesticídov vypočítavať na vzorku zahrňujúcu aj neanalyzované časti ⁽¹²⁾, musia sa zaznamenať hmotnosti oddelených neanalyzovaných častí.

⁽¹⁾ Triedenie potravín ES: príloha I k smernici 86/362/EHS a príloha I k smernici 86/363/EHS, obidve v znení smernice 93/57/ES (Ú. v. ES L 211, 23.8.1993, s. 1), a príloha I k smernici 90/642/EHS v znení smernice 95/38/ES (Ú. v. ES L 197, 22.8.1995, s. 14).

⁽²⁾ Časť produktov, na ktoré sa vzťahujú maximálne limity: príloha I k smernici 90/642/EHS v znení smernice 93/58/EHS (Ú. v. ES L 211, 23.8.1993, s. 6).

⁽¹²⁾ Napríklad kôstky kôstkovín sa neanalyzujú, ale množstvo rezíduí sa vypočíta na hmotnosť zahrňujúcu hmotnosť kôstok, ktoré však neobsahujú rezíduá. Pozri poznámku pod čiarou 12.

4.8. Príprava a uskladnenie analytických dávok

Analytická vzorka sa má podľa potreby na odber reprezentatívnych analytických dávok rozdrviť a dobre premiešať. Veľkosť analytickej dávky má byť určená analytickou metódou a účinnosťou miešania. Metódy drvenia a miešania majú byť zaznamenané a nemajú ovplyvňovať rezíduá prítomné v analytickej vzorke. Ak je to potrebné, tak analytická vzorka má byť spracovaná za špeciálnych podmienok, napr. pri teplotách pod 0° s cieľom minimalizovať nežiadúce vplyvy. Ak by spracovanie mohlo ovplyvniť množstvo rezíduí a ak nie sú dostupné použiteľné alternatívne postupy, môže analytická dávka pozostávať z celých jednotiek alebo dielov odobratých z celých jednotiek. Ak teda analytická dávka bola vytvorená z niekoľkých jednotiek alebo dielov, analytická dávka nemôže reprezentovať analytickú vzorku a musí byť analyzovaná dostatočný počet častí opakovanou analýzou, aby sa určila neistota priemernej hodnoty. Ak sú analytické dávky skladované pred analýzou, metóda a dĺžka uskladnenia má byť taká, aby neovplyvňovala prítomné množstvo rezíduí. V prípade potreby musia byť odobraté ďalšie dávky na paralelné analýzy a na analýzy potvrdzujúce výsledok.

4.9. Schematické znázornenie

Schematické znázornenie vyššie uvedených postupov odberu vzoriek je uvedené v dokumente, na ktorý sa odkazuje v poznámke pod čiarou 8 na strane 30.

5. KRITÉRIÁ NA ZISŤOVANIE ZHODY

Analytické výsledky sa musia vzťahovať na jednu alebo viacero laboratórnych vzoriek odobratých z výrobné dávky a prijatých v dobrom stave na analýzu. Výsledky musia byť podložené akceptovateľnými údajmi z kontroly kvality ⁽¹³⁾. Ak sa zistí množstvo rezíduí, ktoré prekračuje MLR, tento výsledok sa má potvrdiť a zistená koncentrácia musí byť overená analýzou jednej alebo viacerých dodatočných analytických dávok pochádzajúcich z pôvodnej laboratórnej vzorky/-iek.

MLR platia pre súhrnné vzorky.

Výrobná dávka vyhovuje MLR, ak analytický/-é výsledok/-ky neprekračuje/-ú MLR.

Ak výsledky pre súhrnnú vzorku prekročia MLR, pri vydávaní rozhodnutia, že výrobná dávka nie je vyhovujúca, sa musí zohľadniť:

- i) použiteľnosť výsledkov získaných z jednej a viac laboratórnych vzoriek a
- ii) presnosť a správnosť analýzy vyplývajúcej z doplňujúcich údajov z kontroly kvality.

⁽¹³⁾ Postupy kontroly kvality pre analýzu rezíduí pesticídov. Dokument SANCO/3103/2000, zmeny a doplnky budú zriadené na internetovej stránke Komisie.