

32002L0063

L 187/30

URADNI LIST EVROPSKIH SKUPNOSTI

16.7.2002

DIREKTIVA KOMISIJE 2002/63/ES**z dne 11. julija 2002****o določitvi metod vzorčenja za uraden nadzor nad ostanki pesticidov v in na proizvodih rastlinskega in živalskega izvora v Skupnosti in o razveljavitvi Direktive 79/700/EGS****(Besedilo velja za EGP)**

KOMISIJA EVROPSKIH SKUPNOSTI JE –

ob upoštevanju Pogodbe o ustanovitvi Evropske skupnosti,

ob upoštevanju Direktive Sveta 76/895/EGS z dne 23. novembra 1976 o določitvi mejnih vrednosti ostankov pesticidov v in na sadju in zelenjavi⁽¹⁾, kakor je bila nazadnje spremenjena z Direktivo Komisije 2002/57/ES⁽²⁾, in zlasti člena 6 Direktive,

ob upoštevanju Direktive Sveta 86/362/EGS z dne 24. julija 1986 o določitvi mejnih vrednosti ostankov pesticidov v in na žitih⁽³⁾, kakor je bila nazadnje spremenjena z Direktivo Komisije 2002/42/ES⁽⁴⁾, in zlasti člena 8 Direktive,

ob upoštevanju Direktive Sveta 86/363/EGS z dne 24. julija 1986 o določitvi mejnih vrednosti ostankov pesticidov in na proizvodih živalskega izvora⁽⁵⁾, kakor je bila nazadnje spremenjena z Direktivo 2002/42/ES, in zlasti člena 8 Direktive,

ob upoštevanju Direktive Sveta 90/642/EGS z dne 27. novembra 1990 o določitvi mejnih vrednosti ostankov pesticidov v in na nekaterih proizvodih rastlinskega izvora, vključno s sadjem in zelenjavo⁽⁶⁾, kakor je bila nazadnje spremenjena z Direktivo 2002/42/ES, in zlasti člena 6 Direktive,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) Direktive 76/895/EGS, 86/362/EGS, 86/363/EGS in 90/642/EGS predpisujejo uradno preverjanje in nadzor za zagotavljanje skladnosti z mejnimi vrednostmi ostankov pesticidov v in na proizvodih rastlinskega in živalskega izvora. Predvidevajo tudi, da lahko Komisija določi metode vzorčenja Skupnosti.
- (2) Metode vzorčenja ostankov pesticidov v sadju in zelenjavi so bile predpisane z Direktivo Komisije 79/700/EGS z dne 24. julija 1979 o vzpostavitvi metode vzorčenja za uradni nadzor nad ostanki pesticidov v in na sadju in zelenjavi v Skupnosti⁽⁷⁾

(3) Smiselno je, da se te metode posodobijo, tako da odražajo tehnični napredek, in da se vzpostavi metode vzorčenja ostankov pesticidov v proizvodih živalskega izvora in v drugih proizvodih rastlinskega izvora.

(4) Metode vzorčenja za ugotavljanje ostankov pesticidov glede na skladnost z mejnimi vrednostmi je razvila in jih sprejela Komisija Codex Alimentarius⁽⁸⁾. Skupnost je priporočene metode podprla in potrdila. Obstoječe predpise za vzorčenje je primerno nadomestiti s tistimi, ki so jih razvili in sprejeli v Komisiji Codex Alimentarius.

(5) Direktivo 79/700/EGS je zato treba razveljaviti in jo nadomestiti s to direktivo.

(6) Ukrepi, predvideni v tej direktivi, so v skladu z mnenjem Stalnega odbora za prehranjevalno verigo in zdravje živali –

SPREJELA NASLEDNJO DIREKTIVO:

Člen 1

Določbe, predvidene v tej direktivi, se uporabljajo za vzorčenje proizvodov rastlinskega in živalskega izvora zaradi ugotavljanja vrednosti ostankov pesticidov za namene direktiv 76/895/EGS, 86/362/EGS, 86/363/EGS in 90/642/EGS, in ne vplivajo na strategijo vzorčenja, vrednosti vzorčenja in frekvenco, kakor so določene v Prilogi III in IV k Direktivi Sveta 96/23/ES⁽⁹⁾ o ukrepih za spremljanje nekaterih snovi in njihovih ostankov v živih živalih in proizvodih iz živali.

Člen 2

Države članice zahtevajo, da se vzorčenje za preverjanja po členu 6 Direktive 76/895/EGS, členu 8 Direktive 86/362/EGS, členu 6 Direktive 90/642/EGS, členu 8 Direktive 86/363/EGS in členu 6 Direktive 90/642/EGS opravlja v skladu z metodami, opisanimi v Prilogi k tej Direktivi.

⁽¹⁾ UL L 340, 9.12.1976, str. 26.

⁽²⁾ UL L 244, 29.9.2000, str. 76.

⁽³⁾ UL L 221, 7.8.1986, str. 37.

⁽⁴⁾ UL L 134, 22.5.2002, str. 36.

⁽⁵⁾ UL L 221, 7.8.1986, str. 43.

⁽⁶⁾ UL L 350, 14.12.1990, str. 71.

⁽⁷⁾ UL L 207, 15.8.1979, str. 26.

⁽⁸⁾ Dokument CAC/GL 33-1999 Komisije Codex Alimentarius, FAO Rome.ftp://ftp.fao.org/codex/standard/volume2/en/GL_033e.pdf

⁽⁹⁾ UL L 125, 23.5.1996, str. 10.

Člen 3

Direktiva 79/700/EGS se razveljavi.

Sklicevanje na razveljavljeno Direktivo se šteje kot sklicevanje na to direktivo.

Člen 5

Ta direktiva začne veljati sedmi dan po objavi v *Uradnem listu Evropskih skupnosti*.

Člen 4

1. Države članice sprejmejo zakone in druge predpise, potrebne za uskladitev s to direktivo, najpozneje do 1. januarja 2003. O tem takoj obvestijo Komisijo.

V Bruslju, 11. julija 2002

2. Države članice se v sprejetih predpisih sklicujejo na to direktivo ali pa sklic nanjo navedejo ob njihovi uradni objavi.

Način sklicevanja določijo države članice.

Za Komisijo
David BYRNE
Član Komisije

PRILOGA

METODE VZORČENJA PROIZVODOV RASTLINSKEGA IN ŽIVALSKEGA IZVORA ZA UGOTAVLJANJE OSTANKOV PESTICIDOV ZARADI PREVERJANJA SKLADNOSTI Z MEJNIMI VREDNOSTMI OSTANKOV**1. CILJ**

Vzorci za uradni nadzor vrednosti ostankov pesticidov v in na sadju in zelenjavi in na proizvodih živalskega izvora se jemljejo v skladu s spodaj opisanimi metodami.

Cilj teh postopkov vzorčenja je omogočiti pridobitev reprezentativnega vzorca iz serije za analizo zaradi ugotavljanja skladnosti z mejnimi vrednostmi ostankov pesticidov, ki so določene v Prilogah k Direktivam Sveta 76/895/EGS, 86/362/EGS, 86/363/EGS in 90/642/EGS in, v odsotnosti mejnih vrednosti Skupnosti, z drugimi mejnimi vrednostmi ostankov, kot so tiste, ki jih je določila Komisija Codex Alimentarium. Predpisane metode in postopki vključujejo tudi tiste, ki jih priporoča Komisija Codex Alimentarius.

2. NAČELA

Mejne vrednosti ostankov Skupnosti temeljijo na podatkih o dobri kmetijski praksi in surovine ter iz njih pridobljena živila, ki so skladna z mejnimi vrednostmi ostankov, pa naj bi veljala za toksikološko sprejemljiva.

Mejne vrednosti ostankov za rastlinske proizvode, jajca ali mlečne proizvode upošteva najvišje pričakovane vrednosti v sestavljenem vzorcu, pridobljenem iz več zbirnih vzorcev tretiranega proizvoda, in naj bi predstavljal povprečno vrednost ostanka v seriji. Mejne vrednosti ostankov za meso in perutnino upošteva najvišjo pričakovano vrednost v tkivih posameznih tretiranih živali ali ptic.

Zato se mejne vrednosti ostankov za meso in perutnino uporablja za nepakirani vzorec, pridobljen iz enega primarnega vzorca, mejne vrednosti ostankov za rastlinske proizvode, jajca in mlečne proizvode pa se uporablja za sestavljen nepakirani vzorec, pridobljen iz enega do desetih primarnih vzorcev.

3. OPREDELITVE POJMOV**Analitski del**

Reprezentativna količina materiala, odvzetega iz analitskega vzorca, primerne velikosti za meritev koncentracije ostanka.

Opomba Pri odvzemu analitskega dela se lahko uporablja orodje za vzorčenje.

Analitski vzorec

Blago, pripravljeno za analizo iz laboratorijskega vzorca z ločitvijo tistega dela proizvoda, ki gre v analizo⁽¹⁾, zatem pa z mešanjem, mletjem, drobnim sekljanjem, itd. za odvzem analitskih delov z najnižjo možno napako vzorčenja.

Opomba Priprava analitskega vzorca mora odražati postopek, uporabljen pri določanju mejne vrednosti ostankov zato lahko delež proizvoda za analizo vsebuje dele, ki sicer običajno niso namenjeni prehrani.

Nepakirani vzorec/skupni (zbirni) vzorec

Za proizvode razen mesa in perutnine, kombinirani in dobro premešani agregat iz primarnih vzorcev, vzeti iz serije. Za meso in perutnino se šteje, da je primarni vzorec enakovreden nepakiranemu vzorcu.

Opombi: (a) Primarni vzorec mora prispevati dovolj materiala, da se lahko iz nepakiranega vzorca odvzamejo vsi laboratorijski vzorci.

(b) Če se med zbiranjem primarnega(ih) vzorca(ev) pripravljajo ločeni laboratorijski vzorci, je nepakirani vzorec konceptualna vsota laboratorijskih vzorcev v času jemanja vzorcev iz serije.

Laboratorijski vzorec

Vzorec, poslan v laboratorij, ali od tam prejet. Reprezentativna količina materiala, vzetega iz nepakiranega vzorca.

Opomba: (a) Laboratorijski vzorec je lahko celota ali del nepakiranega vzorca.

(b) Enote se ne smejo rezati ali razdeliti, da bi dobili laboratorijski(e) vzorec(ce), razen kjer je razdelitev enot posebej določena v Tabeli 3.

(c) Laboratorijske vzorce se lahko pripravi v dvojnikih.

⁽¹⁾ (1) Klasifikacija živil EU: Priloga I k Direktivi 86/362/EGS in Priloga I k Direktivi 86/363/EGS, kakor sta bili spremenjeni z Direktivo 93/57/ES (UL L 211, 23.8.1993, str. 1) in Priloga I k Direktivi 90/642/EGS, kakor sta bili spremenjeni z Direktivo 95/38/ES (UL L 197, 22.8.1995, str. 14).

Serijska

Količina živilskega materiala, dostavljena istočasno in za katerega inšpektor za vzorčenje ve ali predvideva, da ima enotne lastnosti, kot so izvor, pridelovalec, sorta, pakirnica, vrsta embalaže, označbe, dobavitelj, itd. Sumljiva serija je tista, pri kateri iz kakršnega koli vzroka obstaja sum, da vsebuje presežene ostanke. Nesumljiva serija je tista, pri kateri ni nikakršnega razloga za sum, da bi lahko vsebovala presežene ostanke.

Opomba: (a) Kadar je pošiljka sestavljena iz serij, ki se lahko ugotovi, da izvira od različnih proizvajalcev itd., se obravnava vsaka serija posebej.

(b) Pošiljka je lahko sestavljena iz ene ali več serij.

(c) Kadar velikost ali meja vsake serije v veliki pošiljki ni jasno razvidna, se vsaka serija vagonov, tovornjakov, ladijskih oddelkov, itd. lahko obravnava kot samostojna serija.

(d) Serija je na primer lahko mešana s sortiranjem ali s postopki izdelave.

Primarni vzorec/posamični vzorec

Ena ali več enot, vzeti na istem mestu v seriji.

Opomba: (a) Mesto, s katerega je vzet primarni vzorec v seriji, je priporočljivo izbrati naključno, kjer pa je to fizično nepraktično, ga je treba odvzeti z naključno izbranega mesta v dostopnih delih serije.

(b) Število enot, zahtevanih za primarni vzorec, je treba določiti z najmanjšo velikostjo in številom zahtevanih laboratorijskih vzorcev.

(c) Za rastlinske proizvode, jajca in mlečne proizvode, kjer se iz serije vzame več kot en primarni vzorec, mora vsak prispevati približno enak delež k nepakiranemu vzorcu.

(d) Enote se lahko izberejo naključno za podvojitev laboratorijskih vzorcev v času zbiranja primarnega(ih) vzorca(ev) v primerih, če so enote srednje ali večje velikosti in z mešanjem nepakiranega vzorca ne bi dobili bolj reprezentativnega(ih) laboratorijskega(ih) vzorca(ev), ali tam, kjer bi enote (npr. jajca, jagodičevje) z mešanjem lahko poškodovali.

(e) Pri jemanju primarnih vzorcev v presledkih med nakladanjem ali razkladanjem serije je „mesto“ vzorčenja izbrana točka v času.

(f) Enote se ne smejo rezati ali razdeliti, da bi dobili primarne vzorce, razen če je delitev enot posebej določena v Tabeli 3.

Vzorec

Ena ali več enot, izbranih iz populacije enot, ali del materiala, izbranega iz večje količine le-tega. Za namene teh priporočil je reprezentativni vzorec namenjen reprezentativnosti serije, nepakiranega vzorca, živali, itd. glede na vsebnost ostankov pesticidov in ne nujno glede na druge lastnosti.

Vzorčenje

Postopek za pripravo in sestavitev vzorca.

Orodje za vzorčenje

(i) Orodje, kot je lopatica, zajemalo, vrtalnik, nož ali sonda, s katerim se vzame vzorec iz nepakiranega materiala, iz embalaže (kot so sodi, veliki siri) ali enote mesa ali perutnine, ki so preveliki, da bi jih odvzeli kot primarne vzorce.

(ii) Orodje, kot je izločevalnik, ki se uporablja za pripravo laboratorijskega vzorca iz nepakiranega vzorca ali za pripravo analitskega dela iz analitskega vzorca.

Opombi: (a) Posebna orodja za vzorčenje so opisana v standardih ISO ⁽¹⁾ ⁽²⁾ ⁽³⁾ in IDF ⁽⁴⁾.

(b) Za blago, kot so nepakirani lističi, se lahko štejejo kot orodje za vzorčenje inšpektorjeve roke.

⁽¹⁾ (2) Deli proizvodov, za katere veljajo najvišje mejne vrednosti: Priloga I k Direktivi 90/642/EGS, kakor je bila spremenjena z Direktivo 93/58/EGS (UL L 211, 23.8.1993, str. 6).

⁽³⁾ Mednarodne organizacije za standardizacijo, 1979. Mednarodni standard ISO 950: ita – vzorčenje (v zrnju).

⁽⁴⁾ Mednarodna organizacija za standardizacijo, 1979. Mednarodni standard ISO 951: Stročnice v vrečah – vzorčenje.

⁽⁵⁾ Mednarodna organizacija za standardizacijo, 1980. Mednarodni standard ISO 1839: Vzorčenje – čaj.

Inšpektor za jemanje vzorcev

Oseba, usposobljena za postopke vzorčenja in, kjer je zahtevano, pooblaščen s strani ustreznih organov za jemanje vzorcev.

Opomba: Inšpektor za jemanje vzorcev je odgovoren za vse postopke, ki vodijo k in vključujejo pripravo, pakiranje in odpremo laboratorijskega(ih) vzorca(ev). Inšpektor mora razumeti, da je potrebno dosledno spoštovanje določenih postopkov vzorčenja, za vzorce mora zagotoviti popolno dokumentacijo in tesno sodeluje z laboratorijem.

Velikost vzorca

Število enot ali količina materiala, ki tvori vzorec.

Enota

Najmanjši ločeni del v seriji, ki ga je treba odvzeti, da tvori celoto ali del primarnega vzorca.

Opombe: Enote je treba identificirati na naslednji način:

- (a) Sveže sadje in zelenjava. Vsak cel sadež, zelenjava ali naravno sestavljeno sadje (npr. grozdje) tvori enoto, razen če je majhne velikosti. Enote malih pakiranih proizvodov se lahko identificirajo kot pri (d). Če se lahko uporabi orodje za vzorčenje, ne da bi se s tem poškodoval material, se enote lahko oblikujejo na ta način. Posamezna jajca, sveže sadje ali zelenjava se ne smejo rezati ali deliti, da bi dobili enote.
- (b) Velike živali, njihovi deli ali organi. Del ali celota posebej določenega dela oziroma organa tvori enoto. Deli ali organi se lahko razrežejo tako, da tvorijo enote.
- (c) Male živali, njihovi deli ali organi. Posamezna cela žival ali celoten del oziroma organ živali lahko tvori enoto. Če so pakirani, se enote lahko identificirajo tako kot pri (d), spodaj. Če se lahko uporabi orodje za vzorčenje, ne da bi s tem vplivali na ostanke, se smejo enote oblikovati na ta način.
- (d) Pakirani materiali. Za enoto bi morali vzeti najmanjši ločeni zavoj. Če so najmanjši zavoji zelo veliki, jih je treba vzorčiti kot nepakiran vzorec, kot pri (e). Če so najmanjši zavoji zelo majhni, lahko enoto tvori več zavojčkov.
- (e) Nepakirani vzorci materiali in materiali v veliki embalaži (kot so sodi, siri itd.), ki so posamično prevelike, da bi jih lahko vzeli za primaren vzorec. Enote oblikujemo z orodjem za vzorčenje.

4. POSTOPKI VZORČENJA ⁽⁶⁾

4.1 4.1. Potrebni varnostni ukrepi

V vseh fazah se mora preprečiti kontaminiranje in kvarjenje vzorca, ker to lahko vpliva na analitske izsledke. Vsaka serija, katere skladnost je treba preveriti, mora biti vzorčena posebej.

4.2 4.2. Zbiranje primarnih vzorcev

Najnižje število primarnih vzorcev, ki jih je treba vzeti iz serije, je določeno v Tabeli 1, ali Tabeli 2 v primeru sumljive serije mesa ali perutnine. Vsak primarni vzorec je treba vzeti z naključno izbranega mesta v seriji, če je to izvedljivo. Primarni vzorci morajo biti sestavljeni iz zadostne količine blaga, da se zagotavi laboratorijski(e) vzorec(e), zahtevan iz serije.

Opomba Orodja, zahtevana za vzorčenje žit ⁽⁷⁾, stročnic ⁽⁸⁾ in čajev ⁽⁹⁾, so opisana v priporočilih ISO, orodja, zahtevana za mlečne proizvode ⁽¹⁰⁾ pa so opisana v standardih IDF.

Tabela 1

Najmanjše število vzorcev, ki se vzamejo iz serije

	Najmanjše število primarnih vzorcev, ki se vzamejo iz serije
(a) Meso in perutnina	
Nesumljiva serija	1
Sumljiva serija	Določena v skladu s Tabelo 3

⁽⁶⁾ Mednarodno združenje mlekarjev, 1995. Mednarodni standard IDF 50C: Mleko in mlečni proizvodi – metode vzorčenja.

⁽⁷⁾ Sprejmejo se lahko priporočila ISO za vzorčenje it (glej opombo 3) ali drugo blago, odpremljeno kot nepakirano, če se tako zahteva.

⁽⁸⁾ Mednarodna organizacija za standardizacijo, 1979. Mednarodni standard ISO 950: ita – vzorčenje (v zrnju).

⁽⁹⁾ Mednarodna organizacija za standardizacijo, 1979. Mednarodni standard ISO 951: Stročnice v vrečah – vzorčenje.

⁽¹⁰⁾ Mednarodna organizacija za standardizacijo, 1980. Mednarodni standard ISO 1839: Vzorec – čaj.

	Najmanjše število primarnih vzorcev, ki se vzamejo iz serije
(b) Drugi proizvodi	
(i) Proizvodi, embalirani ali razsuti, za katere se lahko predvidi, da so dobro premešani ali homogeni	1 (Serija je na primer lahko mešana s sortiranjem ali s postopki izdelave.)
(ii) Proizvodi, embalirani ali razsuti, ki morda niso dobro premešani ali homogeni	Pri proizvodih, sestavljenih iz večjih enot, ki so primarno živilsko blago izključno rastlinskega izvora, se mora najmanjše število primarnih vzorcev ujemati z najmanjšim številom enot, zahtevanih za laboratorijski vzorec (glej Tabelo 4)
ali:	
Teža serije, kg	
< 50	3
50–500	5
> 500	10
ali:	
Število pločevink, škatel ali drugih zabojev v seriji	
1–25	1
26–100	5
> 100	10

Tabela 2

Število naključno izbranih primarnih vzorcev, zahtevanih za dano verjetnost najdbe vsaj enega neskladnega vzorca v seriji mesa ali perutnine, za dani vpliv neskladnih ostankov v pošiljki

verjetnost neskladnih ostankov v seriji	Najmanjše število vzorcev (no) za odkritje neskladnega ostanka z verjetnostjo		
	90 %	95 %	99 %
90	1	—	2
80	—	2	3
70	2	3	4
60	3	4	5
50	4	5	7

verjetnost neskladnih ostankov v seriji	Najmanjše število vzorcev (no) za odkritje neskladnega ostanka z verjetnostjo		
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

Opombe: (a) Tabela predvideva naključno vzorčenje.

- (b) Če število primarnih vzorcev, označeno v Tabeli 2, presega 10 % enot v celotni seriji, je število vzeti vzorcev lahko manjše in ga je treba izračunati na naslednji način:

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

kjer je

n = najmanjše število vzeti primarnih vzorcev

n_0 = število primarnih vzorcev v Tabeli 2

N = število enot, ki lahko da primarni vzorec, v seriji.

- (c) Če se vzame primarni vzorec, je verjetnost odkritja neskladnosti podobna verjetnosti neskladnih ostankov.

- (d) Za natančne ali alternativne možnosti ali za drugačni vpliv neskladnosti, se število vzorcev, ki jih je treba vzeti, izračuna iz:

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

kjer je p verjetnost, i verjetnost neskladnih ostankov v seriji (oboje izraženo v ulomkih, ne odstotkih), n pa je število vzorcev.

4.3 Priprava nepakiranega vzorca

Postopki za meso in perutnino so opisani v Tabeli 3. Vsak primarni vzorec se šteje za posamičen nepakirani vzorec.

Postopki za rastlinske proizvode, jajca ali mlečne proizvode so opisani v Tabelah 4 in 5. Primarni vzorci se kombinirajo in dobro premešajo, če je izvedljivo, tako da tvorijo nepakirani vzorec.

Kjer je mešanje za tvorjenje nepakiranega vzorca neustrezno ali nepraktično, se lahko uporabi naslednji alternativni postopek. Kadar se enote lahko poškodujejo (in to lahko vpliva na ostanke) v postopkih mešanja ali nadaljnega razdeljevanja nepakiranega vzorca, ali če velikih enot ni mogoče zmešati, da bi dobili enotnejšo porazdelitev ostanka, se enota izbira naključno, s podvojitvijo laboratorijskih vzorcev v času jemanja primarnih vzorcev. V tem primeru se uporabi izsledek, ki je srednja vrednost veljavnih rezultatov, dobljenih iz analiziranih laboratorijskih vzorcev.

Tabela 3

Meso in perutnina: opis primarnih vzorcev in najmanjša velikost laboratorijskih vzorcev

	Razvrstitev blaga ⁽¹⁾	Primeri	Vrsta vzetega primarnega vzorca	Najmanjša velikost posameznega laboratorijskega vzorca
Primarno živilsko blago živalskega izvora				
1.	Meso sesalcev <i>Opomba:</i> za uveljavljanje mejnih vrednosti ostankov za pesticide, topne v maščobi, je treba odvzeti vzorce skladno z delom 2, spodaj.			
1.1	Veliki sesalci, trupi ali polovice, običajno <10 kg	Govedo, ovce, prašiči	Cela trebušna pripona ali del, h kateremu se doda vratno mišico, če je potrebno	0,5 kg
1.2	Manjši sesalci, cel trup	Kunci	Cel trup ali zadnje četrti	0,5 kg po odstranitvi kože in kosti
1.3	Deli mesa sesalcev, posamični, sveži/ohlajeni/zamrznjeni, pakirani ali drugače	Četrti, zarebrnice, zrezki, plečeta	Celotna(celotne) enota (enote) ali del večje enote	0,5 kg po odstranitvi kosti
1.4	Deli mesa sesalcev, zamrznjen blok	Četrti, zarebrnice	ali zamrznjen prečni del iz zaboja ali posamezni celi kosi mesa (ali njihovi deli)	0,5 kg po odstranitvi kosti
2.	Maščoba sesalcev, vključno z maščobo trupa <i>Opomba:</i> vzorci maščobe, odvzete kot je opisano v delih 2.1, 2.2 in 2.3, se lahko uporabijo za določanje skladnosti maščobe ali celega proizvoda z ustreznimi mejnimi vrednostmi ostankov.			
2.1	Veliki sesalci, ob zakolu, cel trup ali polovica, ponavadi >10 kg	Govedo, ovce, prašiči	Ledvice, trebušno ali podkožna maščoba ene živali	0,5 kg
2.2.	Manjši sesalci ob zakolu, cel trup ali polovica <10 kg		Trebušna in podkožna maščoba ene ali več živali	0,5 kg
2.3	Deli mesa sesalcev	Noge, zarebrnice, zrezki	Ali vidna maščoba, obrezana z enote (enot) ali celotna (celotne) enota (enote) ali deli cele (celih) enote (enot), na katerem(ih) maščobe ni mogoče obrezati	0,5 kg 2 kg
2.4	Maščobno tkivo sesalca v bloku		Enote, vzete z orodjem za vzorčenje z vsaj treh mest	0,5 kg
3.	Drobovje sesalcev			
3.1	Jetra sesalcev, sveža, ohlajena, zamrznjena		Celotna jetra ali njihov del	0,4 kg

	Razvrstitev blaga (¹)	Primeri	Vrsta vzetega primarnega vzorca	Najmanjša velikost posameznega laboratorijskega vzorca
3.2	Ledvica sesalca, sveža, ohlajena, zamrznjena		Ena ali obe ledvici, od ene ali dveh živali	0,2 kg
3.3	Srce sesalca, sveže, ohlajeno, zamrznjeno		Celotno srce ali samo prekatni del, če je veliko	0,4 kg
3.4	Druga drobovina sesalcev, sveža, ohlajena, zamrznjena		Del ali celotna enota ene ali več živali, ali prečni del, odvzet iz zamrznjenega proizvoda v bloku	0,5 kg
4.	Perutninsko meso <i>Opomba:</i> za uveljavitev mejne vrednosti ostankov za vzorce v vodi topnih pesticidov mora biti odvzet skladno s točko 5 spodaj			
4.1	Ptica, velik trup >2 kg	Puran, gos, petelini, kopuni in race	Bedra, noge in drugo temno meso	0,5 kg po odstranitvi kože in kosti
4.2	Ptica, srednje velik trup 500 g – 2kg	Kokoši, pegatke, mlad piščanec	Bedra, noge ali drugo temno meso najmanj treh ptic	0,5 kg po odstranitvi kože in kosti
4.3	Ptica, majhen trup <500 g trup	Prepelica, golob	Trupi vsaj šestih ptic	0,2 kg mišičnega tkiva
4.4	Deli ptic, sveži, ohlajeni, zamrznjeni, pakirani za prodajo na drobno ali na veliko	Noge, četrti, prsi in krila	Pakirane enote ali posamezne enote	0,5 kg po odstranitvi kože in kosti
5.	Perutninska maščoba, vključno z maščobo trupa <i>Opomba:</i> vzorci maščobe, odvzeti kakor je opisano v delih 5.1 in 5.2, se lahko uporabijo za določanje skladnosti maščobe ali celotnega proizvoda z ustreznimi mejnimi vrednostmi ostankov			
5.1	Ptice ob zakolu, celoten trup ali del	Piščanci, purani	Enote trebušne maščobe vsaj 3 ptic	0,5 kg
5.2	Deli mesa ptic	Noge, mišično tkivo prsi	<i>ali</i> vidna maščoba, obrezana z enote (enot) ali celotna (celotne) enota (enote) <i>ali</i> deli celotne (celotnih) enote (enot), kjer maščobe ni mogoče obrezati	0,5 kg 2 kg
5.3	Maščobno tkivo ptic v bloku		Enote, dvzete z orodjem za vzorčenje z vsaj treh mest	0,5 kg

	Razvrstitev blaga ⁽¹⁾	Primeri	Vrsta vzetega primarnega vzorca	Najmanjša velikost posameznega laboratorijskega vzorca
6.	Perutninsko drobovje			
6.1	Užitno perutninsko drobovje, razen mastnih jeter gosi in rac in podobnih proizvodov visoke vrednosti		Enote vsaj šestih ptic, ali presek iz zaboja	0,2 kg
6.2	Mastna gosja in račja jetra in podobni proizvodi visoke vrednosti		Enota ene ptice ali iz zaboja	0,05 kg

Predelana živila živalskega izvora

7	Sekundarno živilsko blago živalskega izvora, posušeno meso. Dobljeni užitni proizvodi živalskega izvora, predelane živalske maščobe, vključno s topljenimi ali ekstrahiranimi maščobami. Industrijsko predelana živila (iz ene sestavine) živalskega izvora, s sredstvi za pakiranje ali stranskimi sestavinami, kot so dodatki za okus, začimbe in dišave, ali brez njih, in ki so ponavadi predpakirana in že pripravljena za prehrano ljudi, s kuhanjem ali brez njega Industrijsko predelana živila (iz več sestavin) živalskega izvora, kamor sodi tudi hrana s sestavinami živalskega in rastlinskega izvora, če prevladuje(jo) sestavina(e) živalskega izvora.			
7.1	Proizvodi iz sesalcev ali ptic, zmleti, kuhani, konzervirani, posušeni, topljeni ali drugače predelani, vključno z proizvodi iz več sestavin	Šunka, klobase, mleto meso, piščančja pasta	Pakirani enote ali reprezentativni prečni prerez iz zaboja, ali enote (vključno s sokovi, če so), odvzeti z orodjem za vzorčenje	0,5 kg ali 2 kg, če je vsebnost maščobe < 5 %

⁽¹⁾ Klasifikacija živil EU: Priloga I k Direktivi 86/362/EGS in Priloga I k Direktivi 86/363/EGS, kakor sta bili spremenjeni z Direktivo 93/57/ES (UL L 211, 23.8.1993, str. 1) in Priloga I k Direktivi 90/642/EGS, kakor je bila spremenjena z Direktivo 95/38/ES (UL L 197, 22.8.1995, str. 14).

Tabela 4**Rastlinski proizvodi: opis primarnih vzorcev in najmanjša velikost laboratorijskih vzorcev**

	Razvrstitev blaga ⁽¹⁾	Primeri	Vrsta vzetega primarnih vzorca	Najmanjša velikost posameznega laboratorijskega vzorca
1.	Vse sveže sadje Vsa sveža zelenjava, vključno s krompirjem in sladkorno peso, brez zelišč			
1.1	Enote svežih proizvodov majhne velikosti, ponavadi < 25 g	Jagodičje, grahi, olive	Celotni enote ali zavoji, ali enote, odvzeti z orodjem za vzorčenje	1kg
1.2	Sveži proizvodi srednje velikosti, enote na splošno od 25 do 250 g	Jabolka, pomaranče	Celotne enote	1kg (vsaj 10 enotev)
1.3	Sveži proizvodi večjih velikosti, enote na splošno > 250 g	Zelje, kumare, grozdje (grozdi)	Celotna (celotne) enota (enote)	2kg (vsaj 5 enotev)

	Razvrstitev blaga (!)	Primeri	Vrsta vzetega primarnih vzorca	Najmanjša velikost posameznega laboratorijskega vzorca
2.	Stročnice	Fižol, posušeni; grahi, posušeni		1 kg
	Žita v zrnju	Riž, pšenica		1 kg
	Drevesni oreški	Razen kokosov		1 kg
		Kokosovi orehi		5 enotev
	Oljnice	Arašidi (zemeljski oreščki)		0,5 kg
	Semena za pijače in slaščice	Kava v zrnju		0,5 kg
3.	Zelišča	Svež peteršilj	Celotni enote	0,5 kg
		Drugo, sveže		0,2 kg
	(za posušena zelišča glej del 4 te tabele)			
	Začimbe	Sušene	Celi enote ali odvzeti z orodjem za vzorčenje	0,1 kg

Predelana živila rastlinskega izvora

4.	Sekundarno živilsko blago rastlinskega izvora, posušeno sadje, zelenjava, zelišča, hmelj, mlevski proizvodi iz žit Predelani proizvodi rastlinskega izvora, čaji, zeliščni čaji, rastlinska olja, sokovi in razni drugi proizvodi, npr. predelane olive in sirup agrumov Industrijsko predelana živila (iz ene sestavine) rastlinskega izvora, s sredstvi za pakiranje ali stranskimi sestavinami, kot so sredstva za okus, začimbe in dišave, ali brez njih, in ki so ponavadi predpakirana in že pripravljena za prehrano, s kuhanjem ali brez njega Industrijsko predelana živila (iz več sestavin) rastlinskega izvora, vključno z proizvodi, ki vsebujejo sestavine živalskega izvira, če prevladujejo sestavine rastlinskega izvora, kruhi in drugi kuhani/pečeni žitni proizvodi			
4.1	Proizvodi enote visoke vrednosti		Zavoji ali enote, odvzete z orodjem za vzorčenje	0,1 kg ⁽²⁾
4.2	Proizvodi v trdnem stanju, z manjšim volumnom	Hmelj, čaj, zeliščni čaj	Pakirani podvzroci ali enote, odvzeti z orodjem za vzorčenje	0,2 kg
4.3	Drugi proizvodi v trdnem stanju	Kruh, moka, posušeno sadje	Zavoji ali drugi celotni enote, ali enote, odvzeti z orodjem za vzorčenje	0,5 kg
4.4	Proizvodi v tekočem stanju	Rastlinska olja, sokovi	Pakirani enote ali enote, odvzete z orodjem za vzorčenje	0,5 l ali 0,5 kg

⁽¹⁾ Klasifikacija živil EU: Priloga I k Direktivi 86/362/EGS in Priloga I k Direktivi 86/363/EGS, kakor sta bili spremenjeni z Direktivo 93/57/ES (UL L 211, 23.8.1993, str. 1) in Priloga I k Direktivi 90/642/EGS, kakor je bila spremenjena z Direktivo 95/38/ES (UL L 197, 22.8.1995, str. 14).

⁽²⁾ Pri izdelku izjemno visoke vrednosti se lahko odvzame manjši laboratorijski vzorec, vzrok za to pa je treba zapisati v poročilu o vzorčenju.

Tabela 5

Jajca in mlečni proizvodi: opis primarnih vzorcev in najmanjša velikost laboratorijskih vzorcev

	Razvrstitev blaga ⁽¹⁾	Primeri	Vrsta odvzetih primarnih vzorcev	Najmanjša velikost posameznega laboratorijskega vzorca
--	----------------------------------	---------	----------------------------------	--

Primarno živilsko blago živalskega izvora

1.	Perutninska jajca			
1.1	Jajca, razen prepeličjih in podobno		Cela jajca	12 celih piščančjih jajc, 6 celih gosjih ali račjih jajc
1.2	Jajca, prepeličja in podobno		Cela jajca	24 celih jajc
2.	Mleko		Celi enote, ali enote, odvzeti z orodjem za vzorčenje	0,5 l

Predelana živila živalskega izvora

3.	Sekundarno živilsko blago živalskega izvora, mlečni proizvodi, kot so posneta mleka, evaporirana mleka in mleka v prahu Dobljeni užiteni proizvodi živalskega izvora, mlečne maščobe, mlečni proizvodi kot so masla, masleno-mlečne maščobe, smetane, smetane v prahu, kazeini, itd. Industrijsko predelana živila (iz ene sestavine) živalskega izvora, industrijski mlečni proizvodi, kot so jogurt, siri Industrijsko predelana živila (iz več sestavin) živalskega izvora, industrijski mlečni proizvodi (vključno z proizvodi rastlinskega izvora, če prevladuje(jo) sestavina(e) živalskega izvora), kot so topljeni siri, sirni pripravki, jogurti z dodanimi okusi, sladkano kondenzirano mleko			
3.1	Tekoče mleko, mleko v prahu, evaporirano mleko in smetana, mlečni sladoled, jogurt		Pakirane enote ali enote, odvzeti z orodjem za vzorčenje	0,5 l (tekočina) ali 0,5 kg (trdna snov)
	(i) Evaporirano mleko in evaporirano smetano v nepakiranem stanju morajo biti natančno premešani pred vzorčenjem, ob straneh in na dnu oprijeto snov se postrga in dobro zmeša. Odvzame se 2 do 3 l in znova dobro pomeša pred odvzemom laboratorijskega vzorca. (ii) Mleko v prahu v nepakiranem stanju je treba vzorčiti aseptično, s suho sondažno cevjo, ki jo potisnemo skozi prah z enakomerno hitrostjo. (iii) Smetano v nepakiranem stanju je treba pred vzorčenjem natančno premešati z potopnim valjem, brez penjenja, tolčenja in pinjenja, ki se mu je treba izogniti.			
3.2	Maslo in masleno-mlečne maščobe	Maslo, sirotkino maslo, masleni namazi z nizko vsebnostjo maščobe, masleno-mlečna maščoba brez vode, mlečna maščoba brez vode	Celotni ali del pakiranih enot oz. enot, odvzetih z orodjem za vzorčenje	0,2 kg ali 0,2 l

	Razvrstitev blaga ⁽¹⁾	Primeri	Vrsta odvzetih primarnih vzorcev	Najmanjša velikost posameznega laboratorijskega vzorca
3.3	Siri, vključno s topljenimi			
	Enote 0,3 kg ali večji		Celotne enote ali enote, rezane z orodjem za vzorčenje	0,5 kg
	Enote < 0,3 kg			0,3 kg
	<i>Opomba:</i> Sire z okroglo osnovo je treba vzorčiti z dvema zareza od središča navzven. Sire s pravokotno osnovo je treba vzorčiti z dvema zareza, ki potekata vzporedno s stranicama.			
3.4	Tekoči, zamrznjeni ali posušeni jajčni proizvodi		Enote, odvzete aseptično, z orodjem za vzorčenje	0,5 kg

⁽¹⁾ Klasifikacija živil EU: Priloga I k Direktivi 86/362/EGS in Priloga I k Direktivi 86/363/EGS, kakor sta bili spremenjeni z Direktivo 93/57/ES (UL L 211, 23.8.1993, str. 1) in Priloga I k Direktivi 90/642/EGS, kakor je bila spremenjena z Direktivo 95/38/ES (UL L 197, 22.8.1995, str. 14).

4.4 Priprava laboratorijskega vzorca

Če je nepakirani vzorec večji od zahtevanega za laboratorijski vzorec, se vzorec razdeli, da predstavlja reprezentativni del. Lahko se uporabi orodje za vzorčenje, delitev na četrti ali kak drug ustrezen postopek za zmanjšanje velikosti, vendar se enote svežih rastlinskih proizvodov ali celih jajc ne smejo rezati ali razbiti. Če se zahteva, se na tej stopnji odvzamejo paralelni laboratorijski vzorci ali pa se pripravijo z zgoraj opisanim alternativnim postopkom. Najmanjše velikosti, zahtevane za laboratorijske vzorce, so dane v Tabelah 3, 4 in 5.

4.5 Evidenca vzorčenja

Inšpektor za vzorčenje mora evidentirati vrsto in izvor serije, lastnika, dobavitelja ali prevoznika; datum in kraj vzorčenja; in vse druge pomembne podatke. Vsako odstopanje od priporočene metode vzorčenja je treba zapisati. Podpisan izvod te evidence mora spremljati vsak paralelni laboratorijski vzorec in kopijo mora shraniti inšpektor za vzorčenje. En izvod zapisa o vzorčenju mora dobiti lastnik serije ali zastopnik lastnika, ne glede na to, ali ju je treba oskrbeti z laboratorijskim vzorcem. Če so evidence vzorčenja v računalniški obliki, jih je treba razdeliti istim prejemnikom in vzdrževati enako preverljivo revizijsko sled.

4.6 Pakiranje in prenašanje laboratorijskega vzorca

Laboratorijski vzorec je treba dati v čisto nepropustno vrečko, ki zagotavlja varno zaščito pred kontaminiranjem, poškodbami in uhajanjem. Vrečko je treba neprodušno zapreti, varno označiti, priložen pa ji mora biti evidenčni zapis vzorčenja. Če se uporabljajo črtne kode, je priporočljivo, da so na voljo tudi alfanumerični podatki. Vzorec je treba dostaviti v laboratorij v najkrajšem izvedljivem času. Izogniti se je treba kvarjenju med prevozom, t. j. sveži vzorci morajo biti hlajeni in zamrznjeni vzorci morajo ostati zamrznjeni. Vzorce mesa in perutnine je treba zamrzniti pred odpremo, razen če so preneseni v laboratorij preden lahko pride do kvarjenja.

4.7 Priprava analitskega vzorca

Laboratorijski vzorec je treba opremiti z edinstveno oznako, ki se jo, skupaj z datumom prejema in velikostjo vzorca, priloži evidenčnemu zapisu o vzorčenju. Del blaga, ki se ga analizira ⁽¹⁾ ⁽²⁾, npr. analitski vzorec, je treba ločiti čim prej je izvedljivo. Kjer je treba izračunati vrednost ostanka tako, da se vključijo deli, ki niso analizirani ⁽¹²⁾, mora biti evidentirana teža ločenih delov.

⁽¹⁾ (1) Klasifikacija živil EU: Priloga I k Direktivi 86/362/EGS in Priloga I k Direktivi 86/363/EGS, kakor sta bili spremenjeni z Direktivo 93/57/ES (UL L 211, 23.8.1993, str. 1) in Priloga I k Direktivi 90/642/EGS, kakor sta bili spremenjeni z Direktivo 95/38/ES (UL L 197, 22.8.1995, str. 14).

⁽²⁾ (2) Deli proizvodov, za katere veljajo najvišje mejne vrednosti: Priloga I k Direktivi 90/642/EGS, kakor je bila spremenjena z Direktivo 93/58/EGS (UL L 211, 23.8.1993, str. 6).

⁽¹²⁾ Na primer, kočič pri kočičastem sadju se ne analizira, vrednost ostanka pa se izračuna ob predpostavki, da so vključene, vendar ne vsebujejo ostanka. Glej opombo 12.

4.8 Priprava in hramba analitskega dela

Analitski vzorec je treba zdrobiti, kjer je to ustrezno, in dobro zmešati, da bi dobili reprezentativne dele za odvzem. Velikost analitskega deleža je treba določiti glede na analitsko metodo in učinkovitost mešanja. Metode drobljenja in mešanja je treba evidentirati in ne smejo vplivati na ostanke, prisotne v analitskem vzorcu. Kjer je to ustrezno, je treba analitski vzorec predelati v posebnih razmerah, npr. pri temperaturi pod nič, da bi kar najbolj zmanjšali nasprotno učinke. Kjer predelava lahko vpliva na ostanke in če niso na voljo alternativni postopki, se sme analitični del sestaviti iz celotne enote ali segmentov, odvzetih iz celotnih enot. Če analitski del tako sestoji iz nekaj enot ali segmentov, ni verjetno, da bo reprezentativen za analitski vzorec in je treba analizirati dovolj paralelnih delov, da se nakaže negotovost srednje vrednosti. Če je treba analitske dele shraniti pred analizo, morata biti metoda in trajanje hrambe taka, da ne vplivata na vrednost prisotnih ostankov. Za ločene analize in potrditvene analize je treba odvzeti dodatne dele, kakor se zahteva.

4.9 Shematski prikazi

Shematski prikazi postopkov vzorčenja, opisanih zgoraj, so dani v dokumentu, omenjenem v opombi 8 na strani 30.

5. MERILA ZA DOLOČANJE SKLADNOSTI

Analitski izsledki morajo biti pridobljeni iz enega ali več laboratorijskih vzorcev, vzetih iz serije in prejetih v primernem stanju za analizo. Izsledke morajo podpirati sprejemljivi podatki o nadzoru kakovosti ⁽¹³⁾. Če se ugotovi, da ostanek presega mejne vrednosti ostankov, je treba potrditi njegovo identiteto in z analizo enega ali več analitskih delov, pridobljenih iz prvotnega(prvotnih) laboratorijskega(laboratorijskih) vzorca(vzorcev), preveriti njegovo koncentracijo.

Mejne vrednosti ostankov veljajo za nepakirani vzorec.

Serija je v skladu z mejnimi vrednostmi ostankov, če mejna vrednost ostankov ne presega analitskega(analitskih) izsledka(izsledkov).

Če izsledki za nepakirani vzorec presegajo mejne vrednosti ostankov, se mora upoštevati sklep, da je serija neskladna:

- (i) izsledki, pridobljeni iz enega ali več laboratorijskih vzorcev, kakor je ustrezno, in
- (ii) točnost in natančnost analize, kakor je razvidno iz podpornih podatkov o nadzoru kakovosti.

⁽¹³⁾ Postopki nadzora kakovosti za analizo ostanka pesticidov. Dokument SANCO/3103/2000; spremembe bodo objavljene na spletnem mestu Komisije.