

32002L0063

L 187/30

DZIENNIK URZĘDOWY WSPÓLNOT EUROPEJSKICH

16.7.2002

DYREKTYWA KOMISJI 2002/63/WE**z dnia 11 lipca 2002 r.****ustanawiająca wspólnotowe metody pobierania próbek do celów urzędowej kontroli pozostałości pestycydów w produktach pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni oraz uchylająca dyrektywę 79/700/EWG****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając dyrektywę Rady 76/895/EWG z dnia 23 listopada 1976 r. odnoszącą się do ustalania maksymalnych limitów pozostałości pestycydów w owocach i warzywach oraz na ich powierzchni⁽¹⁾, ostatnio zmienioną dyrektywą Komisji 2002/57/WE⁽²⁾, w szczególności jej art. 6,

uwzględniając dyrektywę Rady 86/362/EWG z dnia 24 lipca 1986 r. w sprawie ustalania maksymalnych limitów pozostałości pestycydów w zbożach i na ich powierzchni⁽³⁾, ostatnio zmienioną dyrektywą Rady 2002/42/WE⁽⁴⁾, w szczególności jej art. 8,

uwzględniając dyrektywę Rady 86/363/EWG z dnia 24 lipca 1986 r. w sprawie ustalania maksymalnych limitów pozostałości pestycydów w środkach spożywczych pochodzenia zwierzęcego i na ich powierzchni⁽⁵⁾, ostatnio zmienioną dyrektywą Rady 2002/42/WE, w szczególności jej art. 8,

uwzględniając dyrektywę Rady 90/642/EWG z dnia 27 listopada 1990 r. w sprawie ustalania maksymalnych limitów pozostałości pestycydów w niektórych produktach pochodzenia roślinnego, w tym owocach i warzywach oraz na ich powierzchni⁽⁶⁾, ostatnio zmienioną dyrektywą Rady 2002/42/WE, w szczególności jej art. 6,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Dyrektywy 76/895/EWG, 86/362/EWG, 86/363/EWG oraz 90/642/EWG przewidują urzędowe kontrole w celu zapewnienia przestrzegania maksymalnych limitów pozostałości pestycydów w produktach pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni. Dyrektywy te stanowią także, że wspólnotowe metody pobierania próbek mogą być ustanowione przez Komisję.
- (2) Metody pobierania próbek pozostałości pestycydów w owocach i warzywach zostały ustanowione w dyrektywie Komisji 79/700/EWG z dnia 24 lipca 1979 r. ustanawiającej wspólnotowe metody pobierania próbek do celów urzędowej kontroli pozostałości pestycydów w owocach i warzywach oraz na ich powierzchni⁽⁷⁾.

(3) Właściwe jest aktualizowanie tych metod w celu uwzględnienia postępu technicznego oraz ustanowienia metod pobierania próbek do celów kontroli pozostałości pestycydów w produktach pochodzenia zwierzęcego, jak również w innych produktach pochodzenia roślinnego.

(4) Metody pobierania próbek do celów określenia pozostałości pestycydów w celu przestrzegania maksymalnych limitów pozostałości (MRL – *maximum residue levels*) zostały opracowane i zatwierdzone przez Komisję Kodeksu Żywnościowego⁽⁸⁾. Wspólnota poparła i zatwierdziła zalecane metody. Właściwe jest zastąpienie obecnie obowiązujących przepisów, dotyczących pobierania próbek, przepisami opracowanymi i zatwierdzonymi przez Komisję Kodeksu Żywnościowego.

(5) Z tego względu należy uchylić dyrektywę 79/700/EWG i zastąpić ją niniejszą dyrektywą.

(6) Środki przewidziane w niniejszej dyrektywie są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Łańcucha Pokarmowego i Zdrowia Zwierząt,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

Artykuł 1

Przepisy ustanowione w niniejszej dyrektywie mają zastosowanie do pobierania próbek produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego do celów ustalenia poziomu pozostałości pestycydów do celów dyrektyw 76/895/EWG, 86/362/EWG, 86/363/EWG, 90/642/EWG i nie mają wpływu na strategię pobierania próbek, poziomy pobierania próbek oraz częstotliwość, określone w załącznikach III i IV do dyrektywy Rady 96/23/WE⁽⁹⁾ w sprawie środków monitorowania niektórych substancji i ich pozostałości w żywych zwierzętach i produktach zwierzęcych.

Artykuł 2

Państwa Członkowskie wymagają, aby pobieranie próbek do celów kontroli przewidzianej w art. 6 dyrektywy 76/895/EWG, w art. 8 dyrektywy 86/362/EWG, w art. 8 dyrektywy 86/363/EWG oraz w art. 6 dyrektywy 90/642/EWG odbywało się zgodnie z metodami opisanymi w Załączniku do niniejszej dyrektywy.

⁽¹⁾ Dz.U. L 340 z 9.12.1976, str. 26.

⁽²⁾ Dz.U. L 244 z 29.9.2000, str. 76.

⁽³⁾ Dz.U. L 221 z 7.8.1986, str. 37.

⁽⁴⁾ Dz.U. L 134 z 22.5.2002, str. 36.

⁽⁵⁾ Dz.U. L 221 z 7.8.1986, str. 43.

⁽⁶⁾ Dz.U. L 350 z 14.12.1990, str. 71.

⁽⁷⁾ Dz.U. L 207 z 15.8.1979, str. 26.

⁽⁸⁾ Dokument CAC/GL 33-1999 z Kodeksu Żywnościowego. FAO Rzym. ftp://ftp.fao.org/codex/standard/volume2a/en/GL_033e.pdf.

⁽⁹⁾ Dz.U. L 125 z 23.5.1996, str. 10.

Artykuł 3

Dyrektywa 79/700/EWG traci moc.

Odniesienia do uchylonej dyrektywy należy uważać za odniesienia do niniejszej dyrektywy.

Artykuł 4

1. Państwa Członkowskie wprowadzą w życie przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne niezbędne do wykonania niniejszej dyrektywy przed dniem 1 stycznia 2003 r. i niezwłocznie powiadomią o tym Komisję.

2. Przepisy przyjęte przez Państwa Członkowskie zawierają odniesienie do niniejszej dyrektywy lub odniesienie takie towarzyszy ich urzędowej publikacji.

Metody dokonywania takiego odniesienia określone są przez Państwa Członkowskie.

Artykuł 5

Niniejsza dyrektywa wchodzi w życie siódmego dnia po jej opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Sporządzono w Brukseli, dnia 11 lipca 2002 r.

W imieniu Komisji

David BYRNE

Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK

METODY POBIERANIA PRÓBEK PRODUKTÓW POCHODZENIA ROŚLINNEGO I ZWIERZĘCEGO DO CELÓW OKREŚLENIA POZOSTAŁOŚCI PESTYCYDÓW W CELU KONTROLI PRZESTRZEGANIA MRL**1. CEL**

Próbki przewidziane do urzędowej kontroli poziomów pozostałości pestycydów w owocach i warzywach oraz na ich powierzchni i w produktach pochodzenia zwierzęcego należy pobierać zgodnie z metodami opisanymi niżej.

Celem tych procedur pobierania próbek jest umożliwienie uzyskania reprezentatywnej próbki z partii do analizy, w celu stwierdzenia przestrzegania maksymalnych limitów pozostałości pestycydów (MRL) ustanowionych w załącznikach do dyrektyw Rady 76/895/EWG, 86/362/EWG, 86/363/EWG oraz 90/642/EWG oraz, w przypadku braku wspólnotowych MRL, innych MRL, takich jak te określone przez Komisję Kodeksu Żywnościowego. Metody i procedury ustanowione zawierają metody i procedury zalecane przez Komisję Kodeksu Żywnościowego.

2. ZASADY

Wspólnotowe MRL są oparte na danych dotyczących dobrej praktyki rolniczej, a surowce wyjściowe, jak również żywność pochodząca z nich, które są zgodne z MRL są uważane za spełniające wymogi pod względem toksykologicznym.

MRL dla roślin, jaj lub produktów mleczarskich uwzględniają najwyższy dopuszczalny poziom, jaki może wystąpić w próbce złożonej, otrzymanej z wielu jednostek badanego produktu i która jest przeznaczona do reprezentowania średniego poziomu pozostałości w partii. MRL dla mięsa i drobiu uwzględniają najwyższe dopuszczalne poziomy pozostałości, jakie mogą wystąpić w tkankach poszczególnych zwierząt lub ptaków poddanych badaniu.

W rezultacie MRL dla mięsa i drobiu stosuje się do próbki zbiorczej otrzymanej z pojedynczej próbki pierwotnej, podczas gdy MRL dla produktów roślinnych, jaj i produktów mleczarskich stosuje się do złożonej próbki zbiorczej otrzymanej z jednej do dziesięciu próbek pierwotnych.

3. DEFINICJE POJĘĆ**Porcja analityczna**

Reprezentatywna ilość materiału, wyodrębniona z próbki analitycznej, odpowiedniej wielkości do pomiaru stężenia pozostałości.

Uwaga: Do wyodrębnienia porcji analitycznej można użyć przyrządu do pobierania próbek.

Próbka analityczna

Materiał przygotowany do analizy z próbki laboratoryjnej przez oddzielenie porcji produktu, która ma być poddana analizie ⁽¹⁾ ⁽²⁾ i następnie przez mieszanie, mielenie, drobne siekanie itp., w celu uzyskania porcji analitycznej przy minimalnym błędzie pobierania próbek.

Uwaga: Przygotowanie próbki analitycznej musi odpowiadać procedurom stosowanym przy ustalaniu MRL i dlatego porcja produktu poddana analizie może zawierać części, które nie są normalnie spożywane.

Próbka zbiorcza

W przypadku produktów innych, niż mięso i drób, połączony i dobrze wymieszany zbiór próbek pierwotnych pobranych z partii. W przypadku mięsa i drobiu próbka pierwotna jest uważana za równoważną próbce zbiorczej.

Uwagi: a) Próbki pierwotne muszą zawierać odpowiedni materiał, który pozwoli na wyodrębnienie próbek laboratoryjnych z próbki zbiorczej.

b) Jeśli podczas zbierania próbki (próbek) pierwotnych są przygotowywane odrębne próbki laboratoryjne, próbka zbiorcza stanowi określoną sumę próbek laboratoryjnych w czasie pobierania próbek z partii.

Próbka laboratoryjna

Próbka wysłana do laboratorium lub otrzymana w laboratorium. Reprezentatywna ilość materiału wyodrębniona z próbki zbiorczej.

Uwagi: a) Próbka laboratoryjna może stanowić całość lub część próbki zbiorczej.

b) Jednostki nie powinny być cięte ani rozdrabniane w celu stworzenia próbki (próbek) laboratoryjnej, poza podziałem jednostek przewidzianym w tabeli 3.

c) Mogą zostać przygotowane równoległe próbki laboratoryjne.

⁽¹⁾ Klasyfikacja żywności: załącznik I do dyrektywy 86/362/EWG oraz załącznik I do dyrektywy 86/363/EWG, obie dyrektywy zmienione dyrektywą 93/57/WE (Dz.U. L 211 z 23.8.1993, str. 1) oraz załącznik I do dyrektywy 90/642/EWG, zmienionej dyrektywą 95/38/WE (Dz.U. L 197 z 22.8.1995, str. 14).

⁽²⁾ Części produktów, do których stosuje się maksymalne limity: załącznik I do dyrektywy 90/642/EWG zmienionej dyrektywą 93/58/EWG (Dz.U. L 211 z 23.8.1993, str. 6).

Partia

Ilość materiału spożywczego dostarczona jednorazowo i według wiedzy lub przypuszczeń osoby pobierającej próbki posiadająca jednolite cechy charakterystyczne, takie jak pochodzenie, producent, odmiana, pakowacz, rodzaj opakowania, oznakowanie, nadawca itd. Podejrzana partia to partia, co do której, bez względu na powód, zachodzi podejrzenie, że zawiera nadmierną ilość pozostałości. Partia niepodejrzana to partia, w stosunku do której nie ma powodów do podejrzeń, że zawiera nadmierną ilość pozostałości.

- Uwagi: a) Gdy przesyłka składa się z partii, które mogą być zidentyfikowane jako pochodzące od różnych hodowców itd., każda partia powinna być traktowana jako odrębna.
- b) Przesyłka może składać się z jednej lub większej liczby partii.
- c) Gdy nie można precyzyjnie ustalić wielkości partii lub wyodrębnić ich w przesyłce, każda seria wagonów, samochodów ciężarowych, ładowni okrętowych itd. może być traktowana jako osobna partia.
- d) Partia może zostać wymieszana na przykład poprzez sortowanie lub podczas procesu produkcyjnego.

Próbka pierwotna

Jedna lub więcej jednostek pobranych z jednego miejsca w partii

- Uwagi: a) Miejsce pobrania próbki pierwotnej z partii powinno być wybrane losowo, lecz gdy nie jest to fizycznie możliwe, próbkę należy pobierać z losowo wybranych dostępnych części partii.
- b) Liczba jednostek, z których należy pobrać próbkę pierwotną powinna być uwarunkowana minimalną wielkością i liczbą wymaganych próbek laboratoryjnych.
- c) W przypadku roślin, jaj i produktów mleczarskich, gdy więcej niż jedna próbka pierwotna jest pobierana z partii, każda próbka powinna stanowić w przybliżeniu podobną część próbki zbiorczej.
- d) W sytuacji gdy jednostki są średniej lub dużej wielkości, a utworzenie próbki zbiorczej nie zwiększyłoby stopnia reprezentatywności próbki (próbek) laboratoryjnej, lub gdy jednostki (np. jaja, miękkie owoce) mogłyby zostać zniszczone w wyniku wymieszania, te jednostki mogą być losowo rozdzielone na równoległe próbki laboratoryjne na etapie zbierania próbki (próbek) pierwotnej.
- e) Gdy próbki pierwotne są pobierane w odstępach czasu podczas załadunku lub rozładunku partii, „miejsce” pobrania próbki jest punktem w czasie.
- f) Jednostki nie powinny być cięte ani rozdrabniane w celu otrzymania próbki (próbek) pierwotnej poza podziałem jednostek przewidzianym w tabeli 3.

Próbka

Jedna lub więcej jednostek pobranych z populacji jednostek lub część materiału wybrana z większej ilości materiału. Do celów niniejszych zaleceń próbka reprezentatywna ma w zamierzeniu reprezentować partię, próbkę zbiorczą, zwierzę itd. pod względem zawartości pozostałości pestycydów i niekoniecznie pod względem innych cech.

Pobieranie próbek

Procedura stosowana do uzyskania i utworzenia próbki.

Przyrządy do pobierania próbek

- i) Narzędzia, takie jak czerpak, zgłębnik, wiertacz, nóż lub ostrze, służące do wyodrębnienia jednostki z materiału składowanego luzem, z paczek (takich jak beczki, duże sery) bądź z jednostek mięsa lub drobiu, które są zbyt duże, by mogły być potraktowane jako próbki pierwotne.
- ii) Narzędzia, takie jak rozdzielacze mechaniczne używane do przygotowania próbki laboratoryjnej z próbki zbiorczej lub porcji analitycznej z próbki analitycznej.

Uwagi: a) Specjalne przyrządy do pobierania próbek są opisane w normach ISO ⁽³⁾ oraz normach IDF ⁽⁵⁾.

- b) Przy materiałach takich jak luźne liście, dłoń osoby pobierającej próbki może zostać uznana za przyrząd do pobierania próbek.

⁽³⁾ Międzynarodowa Organizacja Normalizacyjna, 1979. Norma międzynarodowa ISO 950: Zboża – pobieranie próbek (jako ziarna).

⁽⁴⁾ Międzynarodowa Organizacja Normalizacyjna, 1979. Norma międzynarodowa ISO 951: Jadalne nasiona roślin strączkowych w workach – pobieranie próbek.

⁽⁵⁾ Międzynarodowa Organizacja Normalizacyjna, 1980. Norma międzynarodowa ISO 1839: Pobieranie próbek – herbata.

Osoba pobierająca próbki

Osoba przeszkolona w zakresie procedur pobierania próbek oraz, jeśli istnieje taki wymóg, upoważniona przez właściwe władze do pobierania próbek.

Uwagi: Osoba pobierająca próbki jest odpowiedzialna za wszystkie procedury prowadzące do przygotowania oraz za samo przygotowanie, pakowanie oraz przewóz próbki (próbek) laboratoryjnej. Musi ona rozumieć, że ściśle przestrzeganie określonych procedur pobierania próbek jest konieczne, musi do próbek dołączać ich pełną dokumentację oraz powinna ściśle współpracować z laboratorium.

Wielkość próbki

Liczba jednostek lub ilość materiału stanowiącego próbkę.

Jednostka

Najmniejsza porcja w partii, jaka powinna zostać wyodrębniona w celu utworzenia całości lub części próbki pierwotnej.

Uwagi: Jednostki należy określać, jak następuje.

- Świeże owoce i warzywa. Każdy cały owoc, warzywo lub ich naturalne grono (np. winogrona) powinno tworzyć jednostkę, poza bardzo małymi owocami czy warzywami. Jednostki pakowanych małych produktów można określić jak w lit. d). Gdy przyrządy do pobierania próbek mogą zostać użyte bez zniszczenia materiału, jednostki mogą być utworzone za ich pomocą. Jaj, świeżych owoców lub warzyw nie należy ciąć ani rozdrabniać do celu stworzenia jednostki.
- Duże zwierzęta lub ich części bądź organy. Fragment lub całość określonej części lub organu powinna tworzyć jednostkę. Części lub organy mogą być cięte do celu stworzenia jednostki.
- Małe zwierzęta lub ich części bądź organy. Każde całe zwierzę lub pełna część zwierzęcia lub organ mogą stanowić jednostkę. W przypadku gdy taki materiał jest pakowany, jednostki można określić jak w lit. d) poniżej. Gdy przyrządy do pobierania próbek mogą być zastosowane bez wpływu na poziom pozostałości, jednostki mogą zostać utworzone w ten sposób.
- Materiał pakowany. Najmniejsze wyodrębnione paczki powinny być traktowane jako jednostka. Gdy najmniejsze paczki są bardzo duże, należy je potraktować jako materiał luzem, jak w lit. e). Gdy najmniejsze paczki są bardzo małe, jednostkę może tworzyć grupa paczek.
- Materiał luzem oraz duże paczki (jak beczki, sery itp.), które pojedynczo są zbyt duże, by można je było traktować jako próbki pierwotne. Jednostki są tworzone za pomocą przyrządów do pobierania próbek.

4. PROCEDURY POBIERANIA PRÓBEK ⁽⁶⁾

4.1. Środki ostrożności, które mają zostać podjęte

Należy na wszystkich etapach unikać zanieczyszczenia i pogorszenia stanu próbek, ponieważ może to wpływać na wyniki analizy. Z każdej partii sprawdzanej pod kątem zgodności należy pobrać oddzielne próbki.

4.2. Zbieranie próbek pierwotnych

Minimalna liczba pobieranych próbek pierwotnych z partii jest określona w tabeli 1 lub w tabeli 2 w przypadku podejrzanego mięsa lub drobiu. Na tyle, na ile to możliwe, każda próbka pierwotna powinna zostać pobrana z losowo wybranego miejsca w partii. Próbkę pierwotną muszą składać się z odpowiedniego materiału w celu utworzenia próbki (próbek) laboratoryjnej wymaganej z partii.

Uwaga: Przyrządy do pobierania próbek wymagane w odniesieniu do ziarna ⁽⁷⁾, jadalnych nasion roślin strączkowych ⁽⁸⁾ oraz herbaty ⁽⁹⁾ są opisane w zaleceniach ISO, a przyrządy wymagane w odniesieniu do produktów mleczarskich ⁽¹⁰⁾ są opisane przez IDF.

Tabela 1

Minimalna liczba próbek pierwotnych, jakie należy pobrać z partii

	Minimalna liczba próbek pierwotnych do pobrania z partii
a) Mięso i drób	
Partia niepodejrzana	1
Partia podejrzana	Określa się zgodnie z tabelą 2

⁽⁶⁾ Międzynarodowa Federacja Mleczarska – IDF, 1995. Międzynarodowa norma IDF 50C: Mleko i produkty mleczarskie – metody pobierania próbek.

⁽⁷⁾ Jeśli konieczne, mogą tu zostać przyjęte zalecenia ISO dotyczące pobierania próbek ziarna (patrz przypis 3) lub innych towarów wysyłanych jako ładunki masowe.

⁽⁸⁾ Międzynarodowa Organizacja Normalizacyjna, 1979. Norma międzynarodowa ISO 950: Zboża – pobieranie próbek (jako ziarna).

⁽⁹⁾ Międzynarodowa Organizacja Normalizacyjna, 1979. Norma międzynarodowa ISO 951: Jadalne nasiona roślin strączkowych w workach – pobieranie próbek.

⁽¹⁰⁾ Międzynarodowa Organizacja Normalizacyjna, 1980. Norma międzynarodowa ISO 1839: Pobieranie próbek – herbata.

	Minimalna liczba próbek pierwotnych do pobrania z partii
b) Pozostałe produkty	
i) Produkty, pakowane lub luzem, które można uznać za dobrze wymieszane lub jednorodne	1 (partia może zostać wymieszana na przykład przez sortowanie lub podczas procesu produkcyjnego)
ii) Produkty pakowane lub luzem, które mogą nie być dobrze wymieszane lub jednorodne	Dla produktów składających się z dużych jednostek, stanowiących surowce spożywcze pochodzenia wyłącznie roślinnego, minimalna liczba próbek pierwotnych powinna być zgodna z minimalną liczbą jednostek wymaganych do celów pobierania próbki laboratoryjnej (patrz tabela 4)
albo:	
Waga partii, kg	
< 50	3
50–500	5
> 500	10
lub	
Liczba puszek, kartonów lub innych pojemników w partii	
1–25	1
26–100	5
> 100	10

Tabela 2

Liczba losowo wybranych próbek pierwotnych wymaganych dla uzyskania prawdopodobieństwa wykrycia przynajmniej jednej próbki niezgodnej w partii mięsa lub drobiu, przy podanej częstotliwości występowania niezgodnych pozostałości w partii

Częstotliwość występowania niezgodnych pozostałości w partii	Najmniejsza liczba próbek (n), wymagana dla wykrycia niezgodnych pozostałości z prawdopodobieństwem:		
%	90%	95%	99%
90	1	—	2
80	—	2	3
70	2	3	4
60	3	4	5
50	4	5	7

Częstotliwość występowania niezgodnych pozostałości w partii	Najmniejsza liczba próbek (n), wymagana dla wykrycia niezgodnych pozostałości z prawdopodobieństwem:		
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	2301	2995	4603

Uwagi: a) Do celów danych w tabeli przyjęto, że próbki są pobierane losowo.

- b) Gdy liczba próbek pierwotnych podana w tabeli 2 jest większa niż 10 % liczby jednostek w całej partii, liczba pobranych próbek pierwotnych może być mniejsza i powinna zostać obliczona według wzoru:

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

gdzie:

n = minimalna liczba próbek pierwotnych do pobrania

n₀ = liczba próbek pierwotnych podana w tabeli 2,

N = liczba jednostek w partii, które mogą dać próbkę pierwotną.

- c) Gdy pobiera się pojedynczą próbkę pierwotną, prawdopodobieństwo wykrycia niezgodności jest zbliżone do częstotliwości występowania niezgodnych pozostałości.
- d) Dla dokładnego prawdopodobieństwa lub innych wartości prawdopodobieństwa bądź dla innej częstotliwości występowania niezgodności liczba próbek może być obliczona według wzoru:

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

gdzie p jest prawdopodobieństwem, i jest częstotliwością występowania niezgodnych pozostałości w partii (obie wielkości są wyrażone w postaci ułamkowej, a nie procentowej), a n jest liczbą próbek.

4.3. Przygotowanie próbki zbiorczej

Procedury dla mięsa i drobiu są opisane w tabeli 3. Każda próbka pierwotna jest uważana za oddzielną próbkę zbiorczą.

Procedury dla produktów roślinnych, jaj lub produktów mleczarskich są opisane w tabeli 4 i 5. Probki pierwotne należy połączyć i dobrze wymieszać, jeśli ma to zastosowanie, w celu utworzenia próbki zbiorczej.

Gdy mieszanie w celu utworzenia próbki zbiorczej nie jest właściwe lub nie ma zastosowania, należy przyjąć następującą procedurę. W przypadku gdy jednostki mogą zostać zniszczone (i w ten sposób może to wpłynąć na pozostałości) w procesie mieszania lub dalszego podziału próbki zbiorczej lub gdy duże jednostki nie mogą zostać wymieszane dla uzyskania bardziej jednolitego rozkładu pozostałości, jednostki powinny zostać rozdzielone losowo na równoległe próbki laboratoryjne na etapie pobierania próbek pierwotnych. W takim przypadku należy się posługiwać wynikami stanowiącymi średnią wyników uzyskanych z analizowanych próbek laboratoryjnych.

Tabela 3

Mięso i drób: opis próbek pierwotnych oraz minimalna wielkość próbek laboratoryjnych

	Klasyfikacja produktów (!)	Przykłady	Rodzaj próbki pierwotnej do pobrania	Minimalna wielkość każdej próbki laboratoryjnej
Surowce spożywcze pochodzenia zwierzęcego				
1.	Mięso ssaków <i>Uwaga:</i> Do celów stosowania MRL w odniesieniu do pestycydów rozpuszczalnych w tłuszczu próbki należy pobierać zgodnie z częścią 2 poniżej			
1.1.	Duże ssaki, tusze lub półtusze, zazwyczaj ≥ 10 kg	Bydło, owce, świnię	Cała przepona lub jej część, uzupełniona o mięsień z karku, jeśli konieczne	0,5 kg
1.2.	Małe ssaki, cała tusza	Króliki	Całe tusze lub ćwierci tylne	0,5 kg po zdjęciu skóry i usunięciu kości
1.3.	Części tusz ssaków, luzem świeże/chłodzone/mrożone	Ćwierci, kotlety, steki, łopatki	Cała(-e) jednostka(-i) lub części dużych jednostek	0,5 kg po usunięciu kości
1.4.	Części tusz ssaków, luzem, mrożone	Ćwierci, kotlety	Zamrożona porcja ze środka pojemnika lub całość (lub część) pojedynczej części mięsa	0,5 kg po usunięciu kości
2.	Tłuszcze ssaków, w tym tłuszcz z tuszy <i>Uwaga:</i> Probki tłuszczu pobrane w sposób opisany w częściach 2.1, 2.2 oraz 2.3 mogą być wykorzystane do zbadania zgodności tłuszczu lub całego produktu z odpowiednim MRL.			
2.1.	Duże ssaki, przy uboju, całe tusze lub półtusze, zazwyczaj o wadze ≥ 10 kg	Bydło, owce, świnię	Nerki, tłuszcz z jamy brzusznej lub podskórny pozyskany z jednego zwierzęcia	0,5 kg
2.2.	Małe ssaki w rzeźni, tusze całe lub półtusze, o wadze < 10 kg		Tłuszcz z jamy brzusznej lub podskórny z jednego lub więcej zwierzęcia	0,5 kg
2.3.	Części tusz ssaków	Nogi, kotlety, steki	Widoczny tłuszcz wykrojony z jednostki lub cała jednostka(-i) lub części całej jednostki	0,5 kg 2 kg
2.4.	Tkanka tłuszczowa ssaków luzem		Jednostki pobrane za pomocą przyrządu do pobierania próbek z co najmniej trzech miejsc	0,5 kg
3.	Podroby ssaków			
3.1.	Wątroba ssaków świeża, chłodzona, mrożona		Cała(-e) wątroba(-y) lub część	0,4 kg

	Klasyfikacja produktów (!)	Przykłady	Rodzaj próbki pierwotnej do pobrania	Minimalna wielkość każdej próbki laboratoryjnej
3.2.	Nerki ssaków świeże, chłodzone, mrożone		Jedna lub obie nerki z jednego lub dwu zwierząt	0,2 kg
3.3.	Serca ssaków świeże, chłodzone, mrożone		Całe serce(-a) lub tylko część komory sercowej, jeśli serce jest duże	0,4
3.4.	Inne podroby ssaków, świeże, chłodzone, mrożone		Cała jednostka lub jej część z jednego lub więcej zwierząt lub porcja pobrana ze środka mrożonego produktu luzem	0,5 kg
4.	Mięso drobiowe <i>Uwaga:</i> Do celów stosowania MRL w odniesieniu do pestycydów rozpuszczalnych w tłuszczu z, próbki należy pobierać zgodnie z częścią 5 poniżej.			
4.1.	Ptaki, tusze o dużej wielkości > 2 kg	Indyki, gęsi, koguty, kapłony oraz kaczki	Uda, nogi i inne ciemne mięso	0,5 kg po zdjęciu skóry i usunięciu kości
4.2.	Ptaki, tusze o średniej wielkości 500 g–2 kg	Kury, perlice, młode kurczaki	Uda, nogi i inne ciemne mięso z co najmniej trzech ptaków	0,5 kg po zdjęciu skóry i usunięciu kości
4.3.	Ptaki, tusze o małej wielkości < 500 g	Przepiórki, gołębie	Tusze z co najmniej sześciu ptaków	0,2 kg tkanki mięśniowej
4.4.	Części ptaków świeże, chłodzone, mrożone w opakowaniach przeznaczonych do sprzedaży detalicznej lub hurtowej	Nogi, ćwiartki, piersi i skrzydła	Jednostki pakowane lub pojedyncze	0,5 kg po zdjęciu skóry i usunięciu kości
5.	Tłuszcz drobiowy, w tym tłuszcz z tuszy <i>Uwaga:</i> Próbkę tłuszczu pobrane w sposób opisany w częściach 5.1 i 5.2 mogą być wykorzystane do zbadania zgodności tłuszczu lub całego produktu z odpowiednim MRL.			
5.1.	Ptaki, przy uboju, tusze całe lub ich części	Kurczaki, indyki	Tłuszcz wykrojony z części brzusznej z co najmniej 3 ptaków	0,5 kg
5.2.	Części mięsa ptaków	Nogi, tkanka mięśniowa z piersi	Widoczny tłuszcz wykrojony z jednostki lub cała jednostka(-i) lub części całej jednostki	0,5 kg 2 kg
5.3.	Tkanka tłuszczowa ptaków, luzem		Jednostki pobrane za pomocą przyrządu do pobierania próbek z co najmniej trzech miejsc	0,5 kg

	Klasyfikacja produktów ⁽¹⁾	Przykłady	Rodzaj próbki pierwotnej do pobrania	Minimalna wielkość każdej próbki laboratoryjnej
6.	Podroby drobiowe			
6.1.	Jadalne podroby ptaków, poza pasztetami gęsimi i kaczymi oraz podobnymi produktami o wysokiej wartości		Jednostki z przynajmniej sześciu ptaków lub porcje pobrane ze środka pojemnika	0,2 kg
6.2.	Pasztety gęsie i kaczę oraz podobne produkty o wysokiej wartości		Jednostki z jednego ptaka lub pojemnika	0,05 kg

Przetworzona żywność pochodzenia zwierzęcego

7.	Przetworzone produkty spożywcze pochodzenia zwierzęcego, mięso suszone Pochodne jadalne produkty pochodzenia zwierzęcego, przetworzone tłuszcze zwierzęce, w tym tłuszcze topione lub ekstrahowane Przetworzona żywność (jednoskładnikowa) pochodzenia zwierzęcego, w opakowaniu lub bez, lub z zawartością niewielu składników, jak środki aromatyzujące, przyprawy korzenne, inne przyprawy, zazwyczaj paczkowane i gotowe do spożycia, po ugotowaniu lub nie Przetworzona żywność (wieloskładnikowa) pochodzenia zwierzęcego, wieloskładnikowa żywność składająca się ze składników pochodzenia zwierzęcego i roślinnego będzie tu włączona, jeśli składnik(-i) pochodzenia zwierzęcego jest (są) dominujący(-e)			
7.1.	Ssaki lub ptaki, rozdrobnione, gotowane, w puszkach, suszone, po wytopieniu tłuszczu lub przetworzone w inny sposób, w tym produkty wieloskładnikowe	Szynka, kiełbasa, siekana wołowina, pasta drobiowa	Jednostki pakowane lub reprezentatywna porcja pobrana ze środka pojemnika lub jednostki (w tym soki, jeśli występują) pobrane za pomocą przyrządu do pobierania próbek	0,5 kg lub 2 kg, jeśli zawartość tłuszczu jest < 5 %

⁽¹⁾ Klasyfikacja WE żywności: załącznik I do dyrektywy 86/362/EWG oraz załącznik I do dyrektywy 86/363/EWG, obie dyrektywy zmienione dyrektywą 93/57/EWG (Dz.U. L 211 z 23.8.1993, str. 1) oraz załącznik I do dyrektywy 90/642/EWG, zmienionej dyrektywą 95/38/WE (Dz.U. L 197 z 22.8.1995, str. 14).

Tabela 4

Produkty roślinne: opis próbek pierwotnych oraz wielkość minimalna próbek laboratoryjnych

	Klasyfikacja produktów ⁽¹⁾	Przykłady	Rodzaj próbek pierwotnych do pobrania	Minimalna wielkość próbki laboratoryjnej
1.	Wszystkie świeże owoce Wszystkie świeże warzywa, w tym ziemniaki i buraki cukrowe, z wyłączeniem ziół			
1.1.	Produkty świeże małej wielkości, zazwyczaj < 25 g	Owoce jagodowe, groch, oliwki	Całe jednostki lub paczki, lub jednostki pobrane za pomocą przyrządu do pobierania próbek	1 kg
1.2.	Produkty średniej wielkości, zazwyczaj 25 do 250 g	Jabłka, pomarańcze	Całe jednostki	1 kg (co najmniej 10 jednostek)
1.3.	Produkty świeże dużej wielkości, zazwyczaj > 250 g	Kapusta, ogórki, winogrona (grona)	Całe jednostki	2 kg (co najmniej 5 jednostek)

	Klasyfikacja produktów ⁽¹⁾	Przykłady	Rodzaj próbek pierwotnych do pobrania	Minimalna wielkość próbki laboratoryjnej
2.	Jadalne nasiona roślin strączkowych	Fasola, suszona; groch, suszony		1 kg
	Ziarna zbóż	Ryż, pszenica		1 kg
	Orzechy drzewne	Z wyłączeniem orzechów kokosowych		1 kg
		Orzechy kokosowe		5 jednostek
	Nasiona roślin oleistych	Orzechy ziemne		0,5 kg
	Ziarna do produkcji napojów i słodczy	Ziarno kawowe		0,5 kg
3.	Zioła	Świeża pietruszka	Całe jednostki	0,5 kg
		Inne, świeże		0,2 kg
	(dla ziół suszonych patrz część 4 niniejszej tabeli)			
	Przyprawy korzenne	Suszone	Całe jednostki lub pobrane za pomocą przyrządu do pobierania próbek	0,1 kg

Przetworzona żywność pochodzenia roślinnego

4.	Przetworzone produkty spożywcze pochodzenia roślinnego, owoce suszone, warzywa, zioła, chmiel, zbożowe produkty mączne Pochodne produkty pochodzenia roślinnego, herbata, herbaty ziołowe, oleje roślinne, soki i różne produkty, np. przetworzone oliwki i melasy cytrusowe Przetworzona żywność (jednoskładnikowa) pochodzenia roślinnego, w opakowaniu lub bez, lub z zawartością niewielu składników takich jak środki aromatyzujące, przyprawy korzenne, inne przyprawy, zazwyczaj paczkowane i gotowe do spożycia po ugotowaniu lub nie Przetworzona żywność (wieloskładnikowa) pochodzenia roślinnego, w tym produkty z zawartością składników pochodzenia zwierzęcego, z przewagą składnika(-ów) pochodzenia roślinnego, chleb i inne gotowane produkty zbożowe.			
4.1.	Produkty o dużej wartości jednostkowej		Paczki lub jednostki pobrane za pomocą przyrządu do pobierania próbek	0,1 kg ⁽²⁾
4.2.	Produkty stałe o małej masie	Chmiel, herbata, herbata ziołowa	Pakowane jednostki lub jednostki pobrane za pomocą przyrządu do pobierania próbek	0,2 kg
4.3.	Inne produkty stałe	Pieczywo, mąka, owoce suszone	Paczki lub inne całe jednostki lub jednostki pobrane za pomocą przyrządu do pobierania próbek	0,5 kg
4.4.	Produkty płynne	Oleje roślinne, soki	Pakowane jednostki lub jednostki pobrane za pomocą przyrządu do pobierania próbek	0,5 l

⁽¹⁾ Klasyfikacja WE żywności: załącznik I do dyrektywy 86/362/EWG oraz załącznik I do dyrektywy 86/363/EWG, obie dyrektywy zmienione dyrektywą 93/57/WE (Dz.U. L 211 z 23.8.1993, str. 1) oraz załącznik I do dyrektywy 90/642/EWG, zmienionej dyrektywą 95/38/WE (Dz.U. L 197 z 22.8.1995, str. 14).

⁽²⁾ W przypadku produktu o wyjątkowo wysokiej wartości może zostać pobrana mniejsza próbka laboratoryjna, a przyczyna takiego postępowania powinna zostać odnotowana w protokole pobierania próbek.

Tabela 5

Jaja i produkty mleczarskie: opis próbek pierwotnych oraz minimalna wielkość próbek laboratoryjnych

	Klasyfikacja produktów (!)	Przykłady	Rodzaj próbek pierwotnych do pobrania	Minimalna wielkość próbki laboratoryjnej
--	----------------------------	-----------	---------------------------------------	--

Surowce żywnościowe pochodzenia zwierzęcego

1.	Jaja drobiu			
1.1.	Jaja, z wyjątkiem jaj przepiórczych i podobnych		Całe jaja	12 całych jaj kurzych, 6 całych jaj gęsi lub kaczych
1.2.	Jaja przepiórcze i podobne		Całe jaja	24 całe jaja
2.	Mleko		Całe jednostki, lub jednostki pobrane za pomocą przyrządu do pobierania próbek	0,5 l

Przetworzona żywność pochodzenia zwierzęcego

3.	Przetworzone produkty pochodzenia zwierzęcego, przetworzone produkty mleczarskie, jak mleko odtłuszczone, zagęszczone i w proszku Pochodne jadalne produkty pochodzenia zwierzęcego, tłuszcz mleczny, pochodne produkty mleczarskie, jak masło, tłuszcz mleczny, śmietana, śmietanki w proszku, kazeina itp. Przetworzona żywność (jednoskładnikowa) pochodzenia zwierzęcego, przetworzone produkty mleczarskie, takie jak jogurt, sery Przetworzona żywność (wieloskładnikowa) pochodzenia zwierzęcego, przetworzone produkty mleczarskie (w tym produkty z zawartością składników pochodzenia roślinnego z przewagą składnika(-ów) pochodzenia zwierzęcego), takie jak przetworzone produkty z sera, preparaty serowe, aromatyzowane jogurty, zagęszczone mleko słodzone			
3.1.	Mleko, mleko w proszku, zagęszczone mleko i śmietana, lody śmietanowe, śmietana, jogurty		Jednostka(-i) pakowana lub jednostka(-i) pobrana(-e) za pomocą przyrządu do pobierania próbek	0,5 l (płynny) lub 0,5 kg (stałe)
	i) Zagęszczone mleko i zagęszczona śmietana muszą być dokładnie wymieszane przed pobraniem próbki, należy zebrać materiał przylegający do dna i boków pojemnika i dokładnie wymieszać. Należy pobrać 2-3 l płynu i ponownie zamieszać przed wyodrębnieniem próbki laboratoryjnej. ii) Mleko w proszku luzem należy pobierać aseptycznie, wprowadzając jednostajnym ruchem suchy próbnik w proszek. iii) Śmietana luzem w dużych pojemnikach przed pobraniem próbek powinna zostać wymieszana za pomocą mieszadła, lecz należy przy tym unikać tworzenia piany, wzbudzania i ubijania.			
3.2.	Masło i bezwodny tłuszcz mleczny	Masło, masło serwatkowe, masło o obniżonej zawartości tłuszczu, bezwodny tłuszcz mleczny	Całość lub część jednostki pakowanej lub jednostka(-i) pobrana(-e) za pomocą urządzenia do pobierania próbek	0,2 kg lub 0,2 l

	Klasyfikacja produktów ⁽¹⁾	Przykłady	Rodzaj próbek pierwotnych do pobrania	Minimalna wielkość próbki laboratoryjnej
3.3	Sery, w tym sery przetworzone			
	Jednostki 0,3 kg i większe		Całe jednostki lub wycinki wykonane za pomocą przyrządu do pobierania próbek	0,5 kg
	Jednostki < 0,3 kg			0,3 kg
	Uwaga: Z serów o podstawie w kształcie koła należy pobierać próbki w postaci kawałka wyciętego poprzez dokonanie dwóch cięć wzdłuż promienia od środka. Z serów prostokątnych można pobierać próbki przed dokonanie dwóch cięć równoległych do boków			
3.4.	Produkty jajczarskie, płynne, mrożone lub sproszkowane		Jednostki pobrane aseptycznie za pomocą przyrządu do pobierania próbek	0,5 kg

⁽¹⁾ Klasyfikacja WE żywności: załącznik I do dyrektywy 86/362/EWG oraz załącznik I do dyrektywy 86/363/EWG, obie dyrektywy zmienione dyrektywą 93/57/EWG (Dz.U. L 211 z 23.8.1993, str. 1) oraz za³¹cznik I do dyrektywy 90/642/EWG, zmienionej dyrektyw¹ 95/38/WE (Dz.U. L 197 z 22.8.1995, str. 14).

4.4. Przygotowanie próbki laboratoryjnej

Gdy próbka zbiorcza jest większa niż wymagana do sporządzenia próbki laboratoryjnej, należy ją podzielić tak, by uzyskać porcję reprezentatywną. Można użyć przyrządu do pobierania próbek, ćwiartowania lub innego odpowiedniego procesu zmniejszania wielkości, jednakże jednostki świeżych produktów roślinnych lub całe jaja nie powinny być cięte ani rozdrabniane. Gdy jest to wymagane, na tym etapie równoległe próbki laboratoryjne należy sporządzić lub można je ewentualnie sporządzić według procedur opisanych wyżej. Minimalne wymogi wielkości próbek laboratoryjnych są podane w tabelach 3, 4 oraz 5.

4.5. Protokół pobierania próbek

Osoba pobierająca próbki musi sporządzić protokół z podaniem rodzaju oraz pochodzenia partii, właściciela, dostawcy lub przewoźnika, daty i miejsca pobrania próbek; oraz wszelkie inne istotne informacje. Należy odnotować wszelkie odstępstwa od zalecanych metod pobierania próbek. Podpisany egzemplarz protokołu powinien towarzyszyć każdej równoległej próbce laboratoryjnej, a jedna kopia powinna zostać zatrzymana przez osobę pobierającą próbki. Kopię protokołu z pobrania próbek należy doręczyć właścicielowi partii lub jego przedstawicielowi, niezależnie od tego, czy mają oni otrzymać próbki laboratoryjne. Jeśli protokół z pobrania próbek sporządza się komputerowo, należy go rozesłać do tych samych odbiorców, przy czym należy zachować kopię dokumentu do celów kontrolnych.

4.6. Pakowanie i przekazywanie próbek laboratoryjnych

Próbkę laboratoryjną należy umieścić w czystym pojemniku z materiału obojętnego, zapewniającym ochronę przed zanieczyszczeniem, zniszczeniem i wyciekami. Pojemnik powinien być opieczętowany, opatrzonej etykietą i powinien być załączony protokół z pobrania próbek. Gdy stosuje się kod kreskowy, zaleca się podanie również informacji alfanumerycznej. Próbki należy dostarczyć do laboratorium w możliwie jak najkrótszym czasie. Należy uniknąć zepsucia próbek podczas transportu, na przykład świeża próbka powinna być przechowywana w chłodzie, a próbki zamrożone należy utrzymać w stanie zamrożonym. Próbki mięsa i mięsa drobiowego należy zamrozić przed wysyłką, jeśli nie można ich dostarczyć do laboratorium zanim ulegną zepsuciu.

4.7. Przygotowanie próbki analitycznej

Próbka laboratoryjna powinna zostać oznaczona kodem identyfikacyjnym, który wraz z datą przyjęcia i wielkością próbki należy podać w protokole z pobrania próbek. Część towaru przeznaczona do analizy ⁽¹¹⁾, np. próbka analityczna, powinna zostać wydzielona w możliwie jak najkrótszym czasie. Gdy poziom pozostałości musi być obliczony w celu uwzględnienia części, które nie były poddane analizie ⁽¹²⁾, należy zapisać wagę oddzielonych części.

⁽¹¹⁾ Międzynarodowa Federacja Mleczarska IDF, 1995. Międzynarodowa norma IDF 50C: Mleko i produkty mleczarskie – metody pobierania próbek.

⁽¹²⁾ Na przykład pestki owoców pestkowych nie są analizowane, lecz poziom pozostałości jest obliczany z ich włączeniem przy założeniu, że nie zawierają pozostałości. Patrz przypis 2.

4.8. Przygotowanie i przechowywanie porcji analitycznej

Próbka analityczna powinna być rozdrobniona, jeśli jest to właściwe, i dobrze wymieszana, dla umożliwienia wyodrębnienia reprezentatywnej porcji analitycznej. Wielkość porcji analitycznej powinna być ustalona za pomocą metody analitycznej oraz skuteczności mieszania. Należy odnotować zastosowaną metodę rozdrabniania i mieszania, przy czym nie powinna ona wpływać na pozostałości zawarte w próbce analitycznej. Gdzie sytuacja tego wymaga, próbka analityczna powinna być przetwarzana w specjalnych warunkach, np. w temperaturach ujemnych, w celu zmniejszenia niekorzystnego wpływu. W przypadku gdy proces przetwarzania może wpływać na pozostałości oraz gdy nie jest możliwe zastosowanie alternatywnych procedur, porcja analityczna może składać się z całych jednostek lub fragmentów oddzielonych od całych jednostek. Jeśli tak przygotowana porcja analityczna składa się z nielicznych jednostek lub fragmentów, istnieje prawdopodobieństwo, że nie jest reprezentatywna dla próbki analitycznej oraz należy dokonać analizy odpowiedniej porcji równoległej w celu określenia stopnia niepewności w odniesieniu do wartości średniej. Jeśli porcja analityczna ma być przechowywana przed analizą, należy zastosować taką metodę i długość czasu przechowywania, by nie miały wpływu na zawarty poziom pozostałości. W razie potrzeby należy wyodrębnić dodatkowe porcje do analiz równoległych i potwierdzających.

4.9. Przedstawienie w formie schematu

Opisane wyżej przedstawienie w formie schematu procedur pobierania próbek jest podane w dokumencie określonym w przypisie 8 na str. 30.

5. KRYTERIA OKREŚLANIA ZGODNOŚCI

Wyniki analityczne muszą pochodzić z jednej lub większej liczby próbek laboratoryjnych pobranych z partii i otrzymanych w stanie nadającym się do analizy. Wyniki muszą być poparte przez zatwierdzone dane z badań kontroli jakości⁽¹³⁾. Po wykryciu pozostałości przekraczających MRL należy potwierdzić ich tożsamość, a ich stężenie musi zostać sprawdzone przez badanie jednej lub większej liczby dodatkowych porcji analitycznych otrzymanych z pierwotnych próbek laboratoryjnych.

MRL stosuje się do próbki zbiorczej.

Partia jest zgodna z MRL, gdy wyniki analizy nie przekraczają MRL.

Gdy wyniki dla próbki zbiorczej przekraczają MRL, decyzja stwierdzająca, że partia nie jest zgodna, musi uwzględniać:

- i) wyniki otrzymane z jednej lub większej liczby próbek laboratoryjnych, stosownie do przypadku; oraz
- ii) dokładność i precyzję analizy, wskazane we wspomagających danych z badań kontroli jakości.

⁽¹³⁾ Procedury kontroli jakości dla analiz pozostałości pestycydów - Dokument SANCO/3103/2000; zmiany można znaleźć na stronie internetowej Komisji.