

32002L0063

L 187/30

ÚŘEDNÍ VĚSTNÍK EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ

16.7.2002

SMĚRNICE KOMISE 2002/63/ES

ze dne 11. července 2002,

kteřou se stanoví metody Společenství pro odběr vzorků určených k úřední kontrole reziduí pesticidů v produktech rostlinného a živočišného původu a na jejich povrchu a kterou se zrušuje směrnice 79/700/EHS

(Text s významem pro EHP)

KOMISE EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ,

s ohledem na Smlouvu o založení Evropského společenství,

s ohledem na směrnici Rady 76/895/EHS ze dne 23. listopadu 1976 o stanovení maximálních limitů reziduí pesticidů v ovoci a zelenině a na jejich povrchu ⁽¹⁾, naposledy pozměněnou směrnicí Komise 2002/57/ES ⁽²⁾, a zejména na článek 6 uvedené směrnice,

s ohledem na směrnici Rady 86/362/EHS ze dne 24. července 1986 o stanovení maximálních limitů reziduí pesticidů v obilovinách a na jejich povrchu ⁽³⁾, naposledy pozměněnou směrnicí Komise 2002/42/ES ⁽⁴⁾, a zejména na článek 8 uvedené směrnice,

s ohledem na směrnici Rady 86/363/EHS ze dne 24. července 1986 o stanovení maximálních limitů reziduí pesticidů v potravinách živočišného původu a na jejich povrchu ⁽⁵⁾, naposledy pozměněnou směrnicí Komise 2002/42/ES, a zejména na článek 8 uvedené směrnice,

s ohledem na směrnici Rady 90/642/EHS ze dne 27. listopadu 1990 o stanovení maximálních limitů reziduí pesticidů v některých produktech rostlinného původu, včetně ovoce a zeleniny, a na jejich povrchu ⁽⁶⁾, naposledy pozměněnou směrnicí Komise 2002/42/ES, a zejména na článek 6 uvedené směrnice,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) Ve směrnicích 76/895/EHS, 86/362/EHS, 86/363/EHS a 90/642/EHS se stanoví úřední kontroly a inspekce s cílem zajistit dodržování maximálních limitů reziduí pesticidů v produktech rostlinného a živočišného původu a na jejich povrchu. V těchto směrnicích se rovněž stanoví, že Komise může přijmout metody Společenství pro odběr vzorků.
- (2) Metody odběru vzorků pro stanovení reziduí pesticidů v ovoci a zelenině byly upraveny směrnicí Komise 79/700/EHS ze dne 24. července 1979, kterou se stanoví metody Společenství odběru vzorků pro kontrolu reziduí pesticidů v ovoci a zelenině a na ovoci a zelenině ⁽⁷⁾.

(3) Je vhodné aktualizovat tyto metody tak, aby odrážely technický pokrok a stanovit metody odběru vzorků pro zjištění reziduí pesticidů v produktech živočišného původu a v dalších produktech rostlinného původu.

(4) Komise pro *Codex Alimentarius* vypracovala a schválila metody odběru vzorků pro kontrolu dodržování maximálních limitů reziduí pesticidů (MLR) ⁽⁸⁾. Společenství navržené metody podpořilo a doporučilo. Platná ustanovení o odběru vzorků by měla být nahrazena těmi, která vypracovala a schválila Komise pro *Codex Alimentarius*.

(5) Směrnice 79/700/EHS by tedy měla být zrušena a nahrazena touto směrnicí.

(6) Opatření této směrnice jsou v souladu se stanoviskem Stálého výboru pro potravinový řetězec a zdraví zvířat,

PŘIJALA TUTO SMĚRNICI:

Článek 1

Ustanovení této směrnice se vztahují na odběr vzorků z produktů rostlinného a živočišného původu pro účely stanovení množství reziduí pesticidů podle směrnic 76/895/EHS, 86/362/EHS, 86/363/EHS a 90/642/EHS a nejsou jimi dotčeny postupy odběru vzorků, ani rozsah a četnost odběru vzorků uvedené v přílohách III a IV směrnice Rady 96/23/ES ⁽⁹⁾ o kontrolních opatřeních u některých látek a jejich reziduí v živých zvířatech a živočišných produktech.

Článek 2

Členské státy stanoví, že odběry vzorků pro účely kontroly podle článku 6 směrnice 76/895/EHS, článku 8 směrnice 86/362/EHS, článku 8 směrnice 86/363/EHS a článku 6 směrnice 90/642/EHS musejí být prováděny v souladu s metodami popsanými v příloze této směrnice.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 340, 9.12.1976, s. 26.

⁽²⁾ Úř. věst. L 244, 29.9.2000, s. 76.

⁽³⁾ Úř. věst. L 221, 7.8.1986, s. 37.

⁽⁴⁾ Úř. věst. L 134, 22.5.2002, s. 36.

⁽⁵⁾ Úř. věst. L 221, 7.8.1986, s. 43.

⁽⁶⁾ Úř. věst. L 350, 14.12.1990, s. 71.

⁽⁷⁾ Úř. věst. L 207, 15.8.1979, s. 26.

⁽⁸⁾ Dokument CAC/GL 33-1999 Komise pro *Codex Alimentarius*, FAO, Řím. ftp://ftp.fao.org/codex/standard/volume2a/en/GL_033e.pdf.

⁽⁹⁾ Úř. věst. L 125, 23.5.1996, s. 10.

Článek 3

Směrnice 79/700/EHS se zrušuje.

Odkazy na zrušenou směrnici se považují za odkazy na tuto směrnici.

Článek 4

1. Členské státy uvedou v účinnost právní a správní předpisy nezbytné pro dosažení souladu s touto směrnicí nejpozději do 1. ledna 2003. Neprodleně o nich uvědomí Komisi.

2. Tato opatření přijatá členskými státy musí obsahovat odkaz na tuto směrnici nebo musí být takový odkaz učiněn při jejich úředním vyhlášení. Způsob odkazu si stanoví členské státy.

Článek 5

Tato směrnice vstupuje v platnost sedmým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropských společenství*.

V Bruselu dne 11. července 2002.

Za Komisi
David BYRNE
člen Komise

PŘÍLOHA

METODY ODBĚRU VZORKŮ Z PRODUKTŮ ROSTLINNÉHO A ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU KE STANOVENÍ MNOŽSTVÍ REZIDUÍ PESTICIDŮ PRO ÚČELY KONTROLY DODRŽOVÁNÍ MAXIMÁLNÍCH LIMITŮ REZIDUÍ

1. CÍL

Vzorky určené pro úřední kontrolu množství reziduí pesticidů v ovoci, zelenině a v produktech živočišného původu a na jejich povrchu se odebírají níže uvedenými metodami.

Cílem metod odběru vzorků je umožnit získání reprezentativních vzorků z analyzované šarže za účelem kontroly dodržování maximálních limitů reziduí pesticidů (MLR) stanovených v přílohách směrnic Rady 76/895/EHS, 86/362/EHS, 86/363/EHS a 90/642/EHS, a pokud nejsou dány MLR Společenství, jiných MLR, například limitů stanovených Komisí pro *Codex Alimentarius*. Níže uvedené metody a postupy zahrnují i ty, které doporučila Komise pro *Codex Alimentarius*.

2. ZÁSADY

MLR Společenství vycházejí z údajů správné zemědělské praxe a základní produkty i z nich získané potraviny, které splňují MLR, se považují za toxikologicky přijatelné.

MLR pro rostlinu, vejce nebo mléčný výrobek bere v úvahu nejvyšší možné množství ve složeném vzorku, který byl získán z několika jednotek vzorkovaného produktu a který má být reprezentativní, pokud jde o průměrné množství reziduí v šarži. MLR pro maso a drůbež bere v úvahu nejvyšší množství, které se může vyskytovat v tkáních jednotlivých ošetřených zvířat nebo ptáků.

MLR pro maso a drůbež se tedy vztahují na souhrnný vzorek připravený z jednoho dílčího vzorku, zatímco MLR pro rostlinné produkty, vejce a mléčné výrobky se vztahují na souhrnný vzorek připravený z jednoho až deseti dílčích vzorků.

3. DEFINICE POJMŮ

Zkušební dávka

Reprezentativní množství materiálu odebraného ze zkušebního vzorku, které je dostatečné pro stanovení koncentrace reziduí.

Poznámka: K odebrání zkušebního vzorku lze použít vzorkovací zařízení.

Zkušební vzorek

Materiál připravený pro analýzu z laboratorního vzorku oddělením části produktu určeného k analýze ⁽¹⁾ ⁽²⁾ a jeho následným promísením, rozdrcením, rozmělněním atd., které umožní odebrat zkušební dávky s co nejmenší chybou vzorkování.

Poznámka: Příprava zkušebního vzorku musí odrážet postup použitý při stanovení MLR, a proto díl produktu, který má být analyzován, může zahrnovat i části, které se obvykle nekonzumují.

Souhrnný vzorek

U produktů jiných než maso a drůbež celek vzniklý sloučením a pečlivým promísením dílčích vzorků odebraných ze šarže. U masa a drůbeže je dílčí vzorek souhrnným vzorkem.

Poznámky: a) Dílčí vzorky musejí být dostatečně velké, aby bylo možné ze souhrnného vzorku odebrat všechny laboratorní vzorky.

b) Pokud jsou jednotlivé laboratorní vzorky připravovány při odběru dílčího vzorku (dílčích vzorků), považuje se za souhrnný vzorek suma laboratorních vzorků v době odběru vzorků ze šarže.

Laboratorní vzorek

Vzorek zasláný do laboratoře nebo přijatý laboratoří. Reprezentativní množství materiálu odebrané ze souhrnného vzorku.

Poznámky: a) Laboratorním vzorkem může být celý souhrnný vzorek nebo jeho část.

b) Při přípravě laboratorního vzorku jednotky nesmějí být krájeny ani děleny, s výjimkou dělení jednotek podle tabulky 3.

c) Mohou být připraveny duplikátní laboratorní vzorky.

⁽¹⁾ Klasifikace potravin ES: příloha I směrnice 86/362/EHS a příloha I směrnice 86/363/EHS, obě ve znění směrnice 93/57/EHS (Úř. věst. L 211, 23.8.1993, s. 1), a příloha I směrnice 90/642/EHS, ve znění směrnice 95/38/ES (Úř. věst. L 197, 22.8.1995, s. 14).

⁽²⁾ Část produktu, na kterou se vztahují maximální limity: příloha I směrnice 90/642/EHS, ve znění směrnice 93/58/EHS (Úř. věst. L 211, 23.8.1993, s. 6).

Šarže

Množství potravin dodané ve stejném okamžiku, které má podle pracovníka provádějícího odběr vzorků jednotné vlastnosti, jako je původ, producent, druh, balírna, typ obalu, označení, zasilatel atd. Podezřelou šarží je šarže, u níž z jakéhokoli důvodu existuje podezření, že obsahuje nadměrné množství reziduí. Nepodezřelou šarží je šarže, u níž není důvod se domnívat, že obsahuje nadměrné množství reziduí.

- Poznámky: a) Skládá-li se zásilka ze šarží, které prokazatelně pocházejí od různých pěstitelů atd., musí být každá šarže posuzována samostatně.
- b) Zásilka se může skládat z jedné nebo více šarží.
- c) Pokud u velké zásilky nejsou jasně vymezeny hranice nebo velikost jednotlivých šarží, může se za samostatnou šarži považovat každý z řady vagónů, nákladních automobilů nebo nákladních prostor lodí.
- d) Šarže může být smíšená, například v důsledku třídění nebo výrobního procesu.

Dílčí vzorek

Jedna nebo více jednotek odebraných z jednoho místa v šarži.

- Poznámky: a) Místo, ze kterého se dílčí vzorek v šarži odebírá, se pokud možno vybere náhodně; není-li to fyzicky možné, odebere se vzorek z náhodně vybraného místa v přístupné části šarže.
- b) Počet jednotek tvořících dílčí vzorek se stanoví podle minimální velikosti a počtu požadovaných laboratorních vzorků.
- c) Je-li u rostlinných produktů, vajec a mléčných výrobků odebíráno ze šarže více vzorků, měly by být dílčí vzorky zastoupeny v souhrnném vzorku přibližně stejnými podíly.
- d) U středně velkých nebo velkých jednotek, kdy by promísení souhrnného vzorku neposkytlo reprezentativnější laboratorní vzorky, nebo kdy by promísením mohlo dojít k poškození jednotek (např. vejce, ovoce s měkkou dužninou), je možné v okamžiku odběru dílčích vzorků náhodně přidělit jednotky do duplikátních laboratorních vzorků.
- e) Jsou-li dílčí vzorky odebírány v průběhu nakládky nebo vykládky šarže několikrát, je „místem“ odběru časový okamžik.
- f) Při přípravě dílčího vzorku jednotky nesmějí být krájeny ani děleny; s výjimkou dělení jednotek podle tabulky 3.

Vzorek

Jedna nebo více jednotek vybraných ze souboru jednotek nebo část materiálu vybraná z většího množství materiálu. Pro účely těchto doporučení by reprezentativní vzorek měl být reprezentativní pro šarži, souhrnný vzorek, zvíře atd. s ohledem na obsah reziduí pesticidů, a nikoli nezbytně z pohledu jiných vlastností.

Vzorkování

Postup použitý k odběru a vytvoření vzorku.

Vzorkovací zařízení

- i) Nástroj, jako např. lopatka, lžíce, vzorkovací sonda, nůž nebo jehla, k odebrání jednotky z volně loženého materiálu, z balení (jako jsou sudy, velké sýry) nebo z jednotek masa či drůbeže, které jsou příliš velké na to, aby mohly být použity jako dílčí vzorky.
- ii) Nástroj, jako např. dělič vzorků, který se používá k přípravě laboratorního vzorku ze souhrnného vzorku nebo k přípravě zkušební dávky ze zkušební vzorku.

Poznámky: a) Zvláštní vzorkovací zařízení jsou popsána v normách ISO ⁽³⁾, ⁽⁴⁾ a IDF ⁽⁵⁾.

- b) U takových materiálů, jako např. volně ložené listy, lze za vzorkovací zařízení považovat ruku pracovníka provádějícího odběr.

⁽³⁾ Mezinárodní organizace pro normalizaci, 1979. Mezinárodní norma ISO 950: Obiloviny - odběr vzorků (zrno).

⁽⁴⁾ Mezinárodní organizace pro normalizaci, 1979. Mezinárodní norma ISO 951: Balené luštěniny - odběr vzorků.

⁽⁵⁾ Mezinárodní organizace pro normalizaci, 1980. Mezinárodní norma ISO 1839: Odběr vzorků - čaj.

⁽⁶⁾ Mezinárodní mlékařská federace, 1995. Mezinárodní norma IDF 50C: Mléko a mléčné výrobky - metody odběru vzorků.

Pracovník oprávněný k odběru vzorků

Osoba vyškolená v postupech odběru vzorků a případně pověřená příslušnými orgány k odběru vzorků.

Poznámka: Pracovník oprávněný k odběru vzorků odpovídá za celý postup včetně přípravy, zabalení a odeslání laboratorního vzorku (laboratorních vzorků). Musí si být vědom toho, že důsledné dodržování stanovených postupů odběru vzorků je nezbytné, musí vést úplnou dokumentaci ke vzorkům a měl by úzce spolupracovat s laboratorii.

Velikost vzorku

Počet jednotek nebo množství materiálu, které tvoří vzorek.

Jednotka

Nejmenší samostatná část šarže, která musí být odebrána pro vytvoření celého dílčího vzorku nebo jeho části.

Poznámky: Jednotky jsou vymezeny takto:

- čerstvé ovoce a zelenina. Jednotku tvoří celý plod ovoce, zeleniny nebo jejich přirozená skupina (např. hrozny) kromě případů, kdy jsou malé. Jednotky balených malých produktů mohou být vymezeny podle písmene d). Je-li možné použít vzorkovací zařízení, aniž dojde k poškození materiálu, mohou být jednotky vytvořeny pomocí tohoto zařízení. Vejce, čerstvé ovoce ani zelenina nesmějí být za účelem vytváření jednotek krájeny ani děleny;
- velká zvířata nebo jejich části či orgány. Jednotku tvoří určitá část orgánu jako celek nebo její díl. Části nebo orgány mohou být za účelem vytvoření jednotek krájeny;
- malá zvířata nebo jejich části či orgány. Jednotku tvoří celé zvíře nebo celá část zvířete nebo jeho orgán. Jsou-li jednotky baleny, mohou být vymezeny podle písmene d). Je-li možné použít vzorkovací zařízení, aniž dojde k ovlivnění obsahu reziduí, mohou být jednotky vytvořeny pomocí tohoto zařízení;
- balené materiály. Za jednotky se považuje nejmenší samostatné balení. Jsou-li nejmenší balení stále ještě příliš objemná, vzorkují se jako volně ložené materiály podle písmene e). Jsou-li nejmenší balení příliš malá, může tvořit jednotku několik balení;
- volně ložené materiály a velká balení (sudy, sýry atd.), které jsou samy o sobě příliš velké, aby mohly být dílčími vzorky. Jednotky se vytvářejí pomocí vzorkovacího zařízení.

4. POSTUPY PŘI ODBĚRU VZORKŮ ⁽⁷⁾

4.1 Předběžná opatření

Ve všech stádiích je nezbytné zabránit kontaminaci nebo poškození vzorků, jelikož by tím mohlo dojít k ovlivnění výsledků analýzy. Každá šarže, u níž se zjišťuje soulad s předpisy, musí být vzorkována samostatně.

4.2 Odběr dílčích vzorků

Minimální počet dílčích vzorků, které mají být odebrány ze šarže, je uveden v tabulce 1, nebo v případě podezřelé šarže masa nebo drůbeže v tabulce 2. Je-li to možné, měl by být každý dílčí vzorek odebrán z náhodně vybraného místa v šarži. Dílčí vzorky musí obsahovat dostatečné množství materiálu k vytvoření požadovaného laboratorního vzorku ze šarže.

Poznámka: Zařízení požadovaná pro odběr vzorků obilovin ⁽⁸⁾, luštěnin ⁽⁹⁾ a čaje ⁽¹⁰⁾ jsou popsána v doporučení ISO; pro mléčné výrobky ⁽¹¹⁾ jsou popsána v normách IDF.

Tabulka 1

Minimální počet dílčích vzorků, který má být odebrán ze šarže

	Minimální počet dílčích vzorků, který má být odebrán ze šarže
a) Maso a drůbež	
nepodezřelá šarže	1
podezřelá šarže	určí se podle tabulky 2

⁽⁷⁾ V případě potřeby lze přijmout doporučení ISO pro odběr vzorků obilovin (viz poznámka pod čarou 12) nebo jiných komodit přepravovaných jako volně ložené.

⁽⁸⁾ Mezinárodní organizace pro normalizaci, 1979. Mezinárodní norma ISO 950: Obiloviny – odběr vzorků (zrno).

⁽⁹⁾ Mezinárodní organizace pro normalizaci, 1979. Mezinárodní norma ISO 951: Balené luštěniny – odběr vzorků.

⁽¹⁰⁾ Mezinárodní organizace pro normalizaci, 1980. Mezinárodní norma ISO 1839: Odběr vzorků – čaj.

⁽¹¹⁾ Mezinárodní mlékárenská federace, 1995. Mezinárodní norma IDF 50C: Mléko a mléčné výrobky – metody odběru vzorků.

	Minimální počet dílčích vzorků, který má být odebrán ze šarže
b) Ostatní produkty	
i) Produkty, balené nebo volně ložené, u nichž lze předpokládat, že jsou dobře promíseny nebo homogenní	1 (Šarže, u níž mohlo dojít k promísení, např. při třídění nebo při výrobním procesu).
ii) Produkty, balené nebo volně ložené, které nemusí být dobře promíseny nebo homogenní	U produktů tvořených velkými jednotkami a pouze v případě základních potravinářských produktů rostlinného původu musí minimální počet dílčích vzorků odpovídat minimálnímu počtu jednotek vyžadovaných pro laboratorní vzorek (viz tabulka 4).
bude:	
hmotnost šarže (v kg)	
< 50	3
50 – 500	5
> 500	10
nebo:	
počet konzerv, krabic nebo jiných obalů v šarži	
1 – 25	1
26 – 100	5
> 100	10

Počet náhodně vybraných dílčích vzorků nezbytný k tomu, aby byl při dané četnosti výskytu šarží s nevyhovujícím obsahem reziduí nalezen s danou pravděpodobností alespoň jeden nevyhovující vzorek v šarži masa nebo drůbeže

Tabulka 2

Četnost výskytu šarží s nevyhovujícím obsahem reziduí	Minimální počet vzorků (n0) nezbytný k tomu, aby bylo nalezeno reziduum překračující MRL s pravděpodobností:		
%	90 %	95 %	99 %
90	1	—	2
80	—	2	3
70	2	3	4
60	3	4	5
50	4	5	7

Četnost výskytu šarží s nevyhovujícím obsahem reziduí	Minimální počet vzorků (n_0) nezbytný k tomu, aby bylo nalezeno reziduum překračující MRL s pravděpodobností:		
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) Tabulka předpokládá náhodný odběr vzorků.

- b) Je-li počet dílčích vzorků podle tabulky 2 vyšší než 10 % jednotek v šarži, může být jejich počet snížen a vypočte se takto:

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

kde

n = minimální počet dílčích vzorků, který má být odebrán

n_0 = počet dílčích vzorků uvedený v tabulce 2

N = počet jednotek v šarži, z nichž je možné vytvořit dílčí vzorek.

- c) Odebere-li se jediný dílčí vzorek, je pravděpodobnost nalezení nevyhovujícího vzorku rovna četnosti výskytu nevyhovujících šarží.
- d) Pro stanovení přesně známé nebo jiné pravděpodobnosti nebo četnosti výskytu nevyhovujících šarží se počet vzorků, který má být odebrán, vypočte takto:

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

kde p je pravděpodobnost a i je četnost výskytu šarží s nevyhovujícím obsahem reziduí (obojí vyjádřeno jako zlomek, nikoli jako procento) a n je počet vzorků.

4.3 Příprava souhrnného vzorku

Postupy pro maso a drůbež jsou popsány v tabulce 3. Každý dílčí vzorek se považuje za samostatný souhrnný vzorek.

Postupy pro rostlinné produkty, vejce nebo mléčné výrobky jsou popsány v tabulkách 4 a 5. Souhrnný vzorek se vytvoří, je-li to možné, spojením a řádným promísením dílčích vzorků.

Není-li vytvoření souhrnného vzorku mísením možné, lze postupovat následujícím alternativním způsobem. Pokud mísením nebo dělením souhrnného vzorku může dojít k poškození jednotek (a tedy k ovlivnění obsahu reziduí), nebo nelze-li mísením velkých jednotek dosáhnout rovnoměrnějšího rozložení reziduí, rozdělí se jednotky náhodně mezi laboratorní vzorky v době odběru dílčích vzorků. V takovém případě se jako výsledek použije průměr platných výsledků získaných z analyzovaných laboratorních vzorků.

Tabulka 3

Maso a drůbež: popis dílčích vzorků a minimální velikost laboratorních vzorků

	Klasifikace produktu ⁽¹⁾	Příklady	Forma dílčího vzorku, který má být odebrán	Minimální velikost každého laboratorního vzorku
Základní potravinářské produkty živočišného původu				
1	Maso savců <i>Poznámka:</i> Vzorky pro kontrolu dodržování MLR pesticidů rozpustných v tucích se odebírají podle níže uvedeného bodu 2			
1.1	Velcí savci, celé jatečně upravené tělo nebo jeho půlka, obvykle 10 kg	skot, ovce, prasata	celá bránice nebo její část, případně doplněná krčním svařem	0,5 kg
1.2	Malí savci, celé jatečně upravené tělo	králíci	celé jatečně upravené tělo nebo hýždě	0,5 kg po odstranění kůže a kostí
1.3	Kusy masa savců, oddělené, čerstvé, chlazené nebo zmrazené, balené nebo nebalené	čtvrtky, kotlety, steaky, plece	celé jednotky nebo části velkých jednotek	0,5 kg po odstranění kostí
1.4	Kusy masa savců, zmrazené, volně ložené	čtvrtky, kotlety	<i>buď</i> zmrazená část odebraná z kontejneru <i>nebo</i> celé kusy masa (nebo jejich části)	0,5 kg po odstranění kostí
2	Tuk savců, včetně tuku z jatečně upraveného těla <i>Poznámka:</i> Vzorky tuku odebrané podle bodů 2.1, 2.2 a 2.3 mohou být použity ke kontrole dodržení MLR v tuku nebo v celém produktu.			
2.1	Velcí savci k porážce, celé jatečně upravené tělo nebo jeho půlka, obvykle 10 kg	skot, ovce, prasata	tuk z ledvin, břišní nebo podkožní tuk z jednoho zvířete	0,5 kg
2.2	Malí savci k porážce, celé jatečně upravené tělo nebo jeho půlka, < 10 kg		břišní nebo podkožní tuk z jednoho nebo více zvířat	0,5 kg
2.3	Kusy masa savců	kýty, kotlety nebo steaky	<i>buď</i> viditelný tuk odřezaný z jedné nebo více jednotek, <i>nebo</i> celá(é) jednotka(y) nebo její(ich) části, není-li možno tuk odřezat	0,5 kg 2 kg
2.4	Volně ložená tuková tkáň savců		jednotky odebrané vzorkovacími zařízeními alespoň ze tří míst	0,5 kg
3	Droby savců			
3.1	Játra savců, čerstvá, chlazená nebo zmrazená		celá játra nebo části jater	0,4 kg

	Klasifikace produktu (1)	Příklady	Forma dílčího vzorku, který má být odebrán	Minimální velikost každého laboratorního vzorku
3.2	Ledviny savců, čerstvé, chlazené nebo zmrazené		jedna nebo obě ledviny z jednoho nebo ze dvou zvířat	0,2 kg
3.3	Srdce savců, čerstvá, chlazená nebo zmrazená		celá srdce nebo pouze srdeční komora, jsou-li velká	0,4 kg
3.4	Ostatní droby savců, čerstvé, chlazené nebo zmrazené		části nebo celé jednotky z jednoho nebo více zvířat, nebo příčným řezem odkrojená část z volně loženého zmrazeného produktu	0,5 kg
4	Drůbeží maso <i>Poznámka:</i> Vzorky pro kontrolu dodržování MLR pesticidů rozpustných v tucích se odebírají podle níže uvedeného bodu 5.			
4.1	Drůbež, velká jatečně upravená těla > 2 kg	krůty, husy, kohouti, kapouni a kachny	horní stehna, dolní stehna a ostatní tmavé maso	0,5 kg po odstranění kůže a kostí
4.2	Drůbež, středně velká jatečně upravená těla 500 g – 2 kg	slepice, perličky, kuřata	horní stehna, dolní stehna a ostatní tmavé maso alespoň ze tří kusů drůbeže	0,5 kg po odstranění kůže a kostí
4.3	Drůbež, malá jatečně upravená těla < 500 g	křepelky, holubi	jatečně upravená těla alespoň ze šesti kusů drůbeže	0,2 kg svalové tkáně
4.4	Části drůbeže, čerstvé, chlazené nebo zmrazené, v maloobchodním nebo velkoobchodním balení	stehna, čtvrtky, prsa a křídla	balené jednotky nebo jednotlivé části	0,5 kg po odstranění kůže a kostí
5	Drůbeží tuk včetně tuku z jatečně upraveného těla <i>Poznámka:</i> Vzorky tuku odebrané podle bodů 5.1 a 5.2 mohou být použity ke kontrole dodržení MLR v tuku nebo v celém produktu.			
5.1	Drůbež k porážce, celé jatečně upravené tělo nebo jeho část	kuřata, krůty	jednotky břišního tuku alespoň ze 3 kusů drůbeže	0,5 kg
5.2	Kusy masa drůbeže	stehna, prsní sval	buď viditelný tuk odřezaný z jednotky (jednotek), nebo celá(é) jednotka(y) nebo jejich části, neníli tuk možno odřezat	0,5 kg 2 kg
5.3	Volně ložená tuková tkáň drůbeže		jednotky odebrané vzorkovacím zařízením alespoň ze tří míst	0,5 kg

	Klasifikace produktu ⁽¹⁾	Příklady	Forma dílčího vzorku, který má být odebrán	Minimální velikost každého laboratorního vzorku
6	Drůbeží droby			
6.1	Jedlé drůbeží droby kromě husích a kachních jater a podobných výrobků vysoké hodnoty		jednotky z alespoň šesti kusů drůbeže, nebo příčným řezem odkrojená část z kontejneru	0,2 kg
6.2	Husí nebo kachní játra a podobné výrobky vysoké hodnoty		jednotka z jednoho kusu drůbeže nebo z jednoho kontejneru	0,05 kg

Zpracované potraviny živočišného původu

7	Druhotné potravinářské produkty živočišného původu, sušená masa Jedlé zpracované výrobky živočišného původu, zpracované živočišné tuky, včetně škvarených nebo extrahovaných tuků Potravinářské výrobky živočišného původu (jednosložkové), v nálevu nebo bez něj, s druhotnými přísadami, např. aromatickými látkami, kořením nebo kořeními přípravky, nebo bez nich, obvykle v hotovém balení a připravené ke spotřebě, buď tepelně opracované nebo bez tepelného opracování Potravinářské výrobky živočišného původu (vícesložkové); do této kategorie patří i vícesložkové potraviny skládající se ze složek jak živočišného, tak rostlinného původu, pokud převažuje složka živočišného původu.			
7.1	Maso savců nebo drůbeží maso, mleté, tepelně opracované, konzervované, sušené, škvarené nebo jinak upravené, včetně vícesložkových výrobků	šunka, párky, hovězí mleté, drůbeží paštika	balené jednotky nebo reprezentativní část z kontejneru, nebo jednotky odebrané vzorkovacím zařízením (včetně štávy)	0,5 kg nebo 2 kg, je-li obsah tuku < 5 %

⁽¹⁾ Klasifikace potravin ES: puškloha I směrnice 86/362/EHS a puškloha I směrnice 86/363/EHS, obě ve znění směrnice 93/57/EHS (Š. v. g. s. L 211, 23.8.1993, s. 1), a puškloha I směrnice 90/642/EHS, ve znění směrnice 95/38/ES (Š. v. g. s. L 197, 22.8.1995, s. 14).

Tabulka 4

Rostlinné produkty: popis dílčích vzorků a minimální velikost laboratorních vzorků

	Klasifikace produktu ⁽¹⁾	Příklady	Forma dílčího vzorku, který má být odebrán	Minimální velikost každého laboratorního vzorku
1	Veškeré čerstvé ovoce Veškerá čerstvá zelenina, včetně brambor a cukrové řepy, s výjimkou bylin			
1.1	Drobné čerstvé produkty, hmotnost jednotky obecně < 25 g	bobulové ovoce, hrách, olivy	celé jednotky nebo balení, nebo jednotky odebrané vzorkovacím zařízením	1 kg
1.2	Středně velké čerstvé produkty, hmotnost jednotky obecně 25 až 250 g	jablka, pomeranče	celé jednotky	1 kg (nejméně 10 jednotek)
1.3	Velké čerstvé produkty, hmotnost jednotky obecně >250 g	zelí, okurky salátové, hrozný	celé jednotky	2 kg (nejméně 5 jednotek)

	Klasifikace produktu (1)	Příklady	Forma dílčího vzorku, který má být odebrán	Minimální velikost každého laboratorního vzorku
2	Luštěniny	fazole, sušené; hrách, sušený		1 kg
	Obiloviny	rýže, pšenice		1 kg
	Ořechy	kromě kokosových ořechů		1 kg
		kokosové ořechy		5 jednotek
	Olejnata semena	jádra podzemnice olejné		0,5 kg
	Semena pro nápoje a cukrovinky	káвовá zrna		0,5 kg
3	Bylinky	fčerstvá petrželová nať	celé jednotky	0,5 kg
		ostatní čerstvé bylinky		0,2 kg
	(sušené byliny viz bod 4 této tabulky)			
	Koření	sušené	celé jednotky nebo jednotky odebrané vzorko- vacím zařízením	0,1 kg

Zpracované potraviny rostlinného původu

4	Druhotné potravinářské produkty rostlinného původu, sušené ovoce, zelenina, bylinky, chmel, mleté produkty z obilovin Vedlejší produkty rostlinného původu, čaje, bylinné čaje, rostlinné oleje, šťávy a různé výrobky, např. zpracované olivy a citrusové sirupy Potravinářské výrobky rostlinného původu (jednosložkové), v nálevu nebo bez něj, s druhotnými přísadami, např. aromatickými látkami, kořením a kořeními přípravky, nebo bez nich, obvykle v hotovém balení a připravené ke spotřebě, buď tepelně opracované nebo bez tepelného opracování Potravinářské výrobky rostlinného původu (vícesložkové), včetně výrobků obsahujících složky živočišného původu, u nichž převažuje složka rostlinného původu, chleba a jiné pekařské výrobky z obilovin			
4.1	Výrobky s vysokou hodnotou jednotky		balení nebo jednotky odebrané vzorkovacím zařízením	0,1 kg ⁽²⁾
4.2	Volně ložené pevné produkty o nižší hustotě	chmel, čaj, bylinný čaj	balené jednotky nebo jednotky odebrané vzorko- vacím zařízením	0,2 kg
4.3	Ostatní pevné produkty	chleba, mouka, sušené ovoce	balení nebo jiné celé jednotky, nebo jednotky odebrané vzorkovacím zařízením	0,5 kg
4.4	Tekuté produkty	rostlinné oleje, šťávy	balené jednotky nebo jednotky odebrané vzorko- vacím zařízením	0,5 l nebo 0,5 kg

⁽¹⁾ Klasifikace potravin ES: příloha I směrnice 86/362/EHS a příloha I směrnice 86/363/EHS, obě ve znění směrnice 93/57/EHS (Úř. věst. L 211, 23.8.1993, s. 1), a příloha I směrnice 90/642/EHS, ve znění směrnice 95/38/ES (Úř. věst. L 197, 22.8.1995, s. 14)

⁽²⁾ Z produktu mimořádně vysoké hodnoty může být odebrán menší laboratorní vzorek, avak důvody takového rozhodnutí musejí být zaznamenány do protokolu o odběru vzorku.

Tabulka 5

Vejce a mléčné výrobky: popis dílčích vzorků a minimální velikost laboratorních vzorků

	Klasifikace produktu (1)	Příklady	Forma dílčího vzorku, který má být odebrán	Minimální velikost každého laboratorního vzorku
Základní potravinářské produkty živočišného původu				
1	Drůbeží vejce			
1.1	Vejce kromě křepelčích a podobných vajec		celá vejce	12 celých slepičích vajec, 6 celých husích nebo kachních vajec
1.2	Vejce křepelčí a podobná		celá vejce	24 celých vajec
2	Mléko		celé jednotky nebo jednotky odebrané vzorkovacím zařízením	0,5 l

Zpracované potraviny živočišného původu

3	Druhotné potravinářské produkty živočišného původu, druhotné mléčné výrobky, např. odstředěné mléko, zahuštěné mléko a sušené mléko Jedlé zpracované výrobky živočišného původu, mléčné tuky, vedlejší mléčné výrobky, např. másla, máselné oleje, smetany, sušené smetany, kaseiny atd. Potravinářské výrobky živočišného původu (jednosložkové), mléčné výrobky, např. jogurty, sýry Potravinářské výrobky živočišného původu (vícesložkové), mléčné výrobky (včetně výrobků se složkami rostlinného původu, u nichž převažuje složka živočišného původu) např. výrobky z taveného sýra, přípravky na bázi sýra, ochucené jogurty, slazené zahuštěné mléko			
3.1	Tekutá mléka, sušená mléka, zahuštěná mléka a smetany, zmrzlina z mléka, smetany a jogurty		balená(é) jednotka(y) nebo jednotka(y) odebraná(é) vzorkovacím zařízením	0,5 l (tekuté) nebo 0,5 kg (pevné)
	i) Volně ložená zahuštěná mléka a smetany musejí být před odběrem vzorků důkladně promíchány, materiál, který ulpěl na stěnách a na dně nádoby, musí být uvolněn a vše musí být řádně protřepáno. Před odběrem laboratorního vzorku se odeberou 2 až 3 litry a opět se protřepe. ii) Vzorky z volně loženého sušeného mléka se odbírají sterilně, rovnoměrným vedením suché odběrové sondy práškovým materiálem. iii) Volně ložené smetany se před odběrem vzorků důkladně promíchají plunžrem, přičemž nesmí dojít k tvorbě pěny, šlehání nebo ztloukání smetany.			
3.2	Máslo a máselný olej	máslo, syrovátkové máslo, nízkotučné pomazánky obsahující máselný tuk, bezvodý máselný olej, bezvodý mléčný tuk	celé balené jednotky nebo jejich části, nebo jednotka(y) odebraná(é) vzorkovacím zařízením	0,2 kg nebo 0,2 l

	Klasifikace produktu ⁽¹⁾	Příklady	Forma dílčího vzorku, který má být odebrán	Minimální velikost každého laboratorního vzorku
3.3	Sýry, včetně tavených sýrů			
	jednotky o hmotnosti 0,3 kg nebo vyšší		celá(é) jednotka(y) nebo jednotka(y) vykrojené vzorkovacím zařízením	0,5 kg
	jednotky o hmotnosti < 0,3 kg			0,3 kg
	<i>Poznámka:</i> U sýrů kruhového tvaru se odběr vzorků provede dvěma radiálními řezy vycházejícími ze středu bochníku. U sýrů obdélníkového tvaru se odběr vzorků provede dvěma řezy rovnoběžnými se stranami bochníku.			
3.4	Tekuté, mražené nebo sušené vaječné výrobky		jednotka(y) sterilně odebraná(é) vzorkovacím zařízením	0,5 kg

⁽¹⁾ Klasifikace potravin ES: příloha I směrnice 86/362/EHS a příloha I směrnice 86/363/EHS, obě ve znění směrnice 93/57/EHS (Úř. věst. L 211, 23.8.1993, s. 1), a příloha I směrnice 90/642/EHS, ve znění směrnice 95/38/ES (Úř. věst. L 197, 22.8.1995, s. 14).

4.4 Příprava laboratorního vzorku

Je-li souhrnný vzorek větší, než je nezbytné pro vytvoření laboratorního vzorku, rozdělí se tak, aby vznikla reprezentativní část. Lze při tom použít vzorkovací zařízení, čtvrcení nebo jiný vhodný postup zmenšování vzorku, avšak jednotky čerstvých rostlinných produktů nebo celá vejce nesmějí být krájeny ani děleny. Podle potřeby se v této fázi odeberou nebo připraví duplikátní laboratorní vzorky podle výše popsaného postupu. Minimální velikosti laboratorních vzorků jsou uvedeny v tabulkách 3, 4 a 5.

4.5 Protokol o odběru vzorku

Pracovník oprávněný k odběru vzorků musí zaznamenat povahu a původ šarže, jméno vlastníka, dodavatele nebo přepravce, datum a místo odběru vzorků a jakékoli další důležité informace. Jakákoliv odchylka od doporučené metody odběru vzorků musí být zaznamenána. Jedno podepsané vyhotovení protokolu musí být přiloženo ke každému duplikátnímu vzorku a jedno vyhotovení si ponechá pracovník oprávněný k odběru vzorků. Jedno vyhotovení protokolu o odběru vzorku obdrží vlastník šarže nebo jeho zástupce bez ohledu na to, zda mají obdržet laboratorní vzorek. Pokud jsou protokoly o odběru vzorků pořízeny v elektronické formě, rozešlou se týměž adresátům a uchová se ověřitelná kopie.

4.6 Balení a přeprava laboratorních vzorků

Laboratorní vzorek musí být uložen do čisté inertní nádoby, která zajistí dostatečnou ochranu před kontaminací, poškozením nebo únikem vzorku. Nádoba musí být zapečetěna, bezpečně označena a musí k ní být přiložen protokol o odběru vzorku. Použije-li se čárový kód, doporučuje se uvést rovněž alfanumerické informace. Vzorek musí být dodán do laboratoře co nejdříve. Při přepravě nesmí dojít ke znehodnocení vzorku, např. čerstvé vzorky musí být udržovány v chladu a zmrazené vzorky musí zůstat zmrazené. Vzorky masa a drůbeže je nutné před přepravou zmrazit, pokud je nelze dopravit do laboratoře dříve, než se začnou kazit.

4.7 Příprava zkušební vzorku

Laboratornímu vzorku je nutno přidělit zvláštní kód, který se spolu s datem doručení vzorku a údajem o velikosti vzorku uvede do protokolu o odběru vzorku. Část produktu, který má být analyzován ⁽¹⁾ ⁽²⁾, tj. zkušební vzorek, je nutno oddělit co nejdříve. Má-li být množství reziduí vypočteno tak, aby byly zahrnuty i části, které se neanalyzují ⁽¹²⁾, musí se zaznamenat hmotnosti oddělených částí.

⁽¹⁾ Klasifikace potravin ES: příloha I směrnice 86/362/EHS a příloha I směrnice 86/363/EHS, obě ve znění směrnice 93/57/EHS (Úř. věst. L 211, 23.8.1993, s. 1), a příloha I směrnice 90/642/EHS, ve znění směrnice 95/38/ES (Úř. věst. L 197, 22.8.1995, s. 14).

⁽²⁾ Část produktu, na kterou se vztahují maximální limity: příloha I směrnice 90/642/EHS, ve znění směrnice 93/58/EHS (Úř. věst. L 211, 23.8.1993, s. 6).

⁽¹²⁾ Například u peckovin se pecky neanalyzují, ale množství reziduí se vypočte včetně pecek, přičemž se předpokládá, že pecky neobsahují žádná rezidua. Viz poznámka pod čarou 22.

4.8 Příprava a skladování zkušební dávky

Zkušební vzorek se podle potřeby rozmělní a dobře promísí, aby bylo možné odebrat reprezentativní zkušební dávky. Velikost zkušebních dávek je určena analytickou metodou a účinností promísení. Metody rozmělnění a promísení musejí být zaznamenány a nesmějí mít vliv na rezidua přítomná ve zkušebním vzorku. V případě potřeby se zkušební vzorek zpracovává za zvláštních podmínek, např. při teplotě pod nulou, aby byly minimalizovány nepříznivé účinky. Pokud by zpracování mohlo nepříznivě ovlivnit rezidua a nejsou-li k dispozici použitelné alternativní postupy, může zkušební dávka sestávat z celých jednotek nebo částí odebraných z celých jednotek. Je pravděpodobné, že taková zkušební dávka, která se skládá z malého počtu jednotek nebo částí, není příliš reprezentativní pro zkušební vzorek, a proto je nutné analyzovat dostatečný počet duplikátních zkušebních dávek, aby bylo možné určit stupeň nejistoty průměrné hodnoty. Mají-li být zkušební dávky před analýzou skladovány, je třeba, aby způsob a délka skladování neměly vliv na množství přítomných reziduí. Pro opakovanou nebo potvrzující analýzu se podle potřeby odeberou další zkušební dávky.

4.9 Schematická znázornění

Schematická znázornění výše popsaných postupů odběru vzorků jsou obsažena v dokumentu uvedeném v poznámce pod čarou 8 na straně 2.

5. KRITÉRIA KONTROLY DODRŽENÍ LIMITŮ

Výsledky analýzy se získávají z jednoho nebo více laboratorních vzorků odebraných ze šarže a obdržených ve stavu způsobilém k provedení analýzy. Výsledky musí být podloženy přijatelnými údaji o kontrole jakosti⁽¹³⁾. Pokud se zjistí, že určité reziduum překračuje MLR, je nutné potvrdit jeho identitu a ověřit koncentraci analýzou jednoho nebo několika dalších zkušebních dávek získaných z původního(ch) laboratorního(ch) vzorku(ů).

MLR se vztahuje na souhrnný vzorek.

Šarže splňuje MLR, jestliže výsledek nebo výsledky analýzy nepřekračují tento MLR.

Pokud výsledky pro souhrnný vzorek překračují MLR, musí být při rozhodnutí o odmítnutí šarže zohledněny následující skutečnosti:

- i) výsledky získané z jednoho nebo více laboratorních vzorků a
- ii) správnost a přesnost analýzy vyplývající z podpůrných údajů o kontrole jakosti.

⁽¹³⁾ Postupy řízení jakosti analýzy reziduí pesticidů. Dokument SANCO/3103/2000; změny lze nalézt na internetové stránce Komise.