

ДИРЕКТИВА 2002/63/ЕО НА КОМИСИЯТА

от 11 юли 2002 година

относно определяне на методи на Общността за вземане на проби за официалния контрол на остатъци от пестициди във и върху продукти от растителен и животински произход и за отмяна на Директива 79/700/ЕИО

(текст от значение за ЕИП)

КОМИСИЯТА НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ,

като взе предвид Договора за създаване на Европейските Общности,

като взе предвид Директива 76/895/ЕИО на Съвета от 23 ноември 1976 г. относно определянето на максимални количества на остатъци от пестициди във и върху плодове и зеленчуци ⁽¹⁾, последно изменена с Директива 2002/57/ЕО на Комисията ⁽²⁾ и по-специално член 6 от нея,

като взе предвид Директива 86/362/ЕИО на Съвета от 24 юли 1986 г. относно определянето на максимални количества на остатъци от пестициди във и върху зърнени култури ⁽³⁾, последно изменена с Директива 2002/42/ЕО ⁽⁴⁾, и по-специално член 8 от нея,

като взе предвид Директива 86/363/ЕИО на Съвета от 24 юли 1986 г. относно определянето на максимални количества на остатъци от пестициди във и върху продукти от животински произход ⁽⁵⁾, последно изменена с Директива 2002/42/ЕО, и по-специално член 8 от нея,

като взе предвид Директива 90/642/ЕИО на Съвета от 27 ноември 1990 г. относно определянето на максимални количества на остатъци от пестициди във и върху някои продукти от растителен произход, включително плодове и зеленчуци ⁽⁶⁾, последно изменена с Директива 2002/42/ЕО и по-специално член 6 от нея,

⁽¹⁾ ОВ L 340, 9.12.1976 г., стр. 26.

⁽²⁾ ОВ L 244, 29.9.2000 г., стр. 76.

⁽³⁾ ОВ L 221, 7.8.1986 г., стр. 37.

⁽⁴⁾ ОВ L 134, 22.5.2002 г., стр. 36.

⁽⁵⁾ ОВ L 221, 7.8.1986 г., стр. 43.

⁽⁶⁾ ОВ L 350, 14.12.1990 г., стр. 71.

като има предвид, че:

(1) Директиви 76/895/ЕИО, 86/362/ЕИО, 86/363/ЕИО и 90/642/ЕИО предвиждат официални проверки и контрол за гарантиране спазването на максималните нива на остатъци от пестициди в и върху продукти от растителен и животински произход. Те също предвиждат, че могат да бъдат установени от Комисията методи на Общността за вземане на проби.

(2) Методи за вземане на проби от остатъци от пестициди в плодове и зеленчуци са определени с Директива 79/700/ЕИО на Комисията от 24 юли 1979 г. за определяне на методи на Общността за вземане на проби за официалния контрол на остатъци от пестициди във и върху плодове и зеленчуци ⁽⁷⁾.

(3) Целесъобразно е да се осъвременят тези методи, за да отрази техническия прогрес и да се установят методи за вземане на проби от остатъци от пестициди в продукти от животински произход, както и в други продукти от растителен произход

(4) Бяха разработени и одобрени от Комисията за Кодекс Алиментариус методи за вземане на проби с цел да се определи дали остатъците от пестициди са в съответствие с максималните нива на остатъци (МНО) ⁽⁸⁾. Комисията подкрепи и одобри препоръчаните методи. Целесъобразно е да се заменят съществуващите разпоредби за вземане на проби с тези, разработени и одобрени от Комисията за Кодекс Алиментариус.

(5) Директива 79/700/ЕИО трябва, следователно, да бъде отменена и заменена от настоящата директива.

(6) Предвидените в настоящата директива мерки, са в съответствие със становището на Постоянния комитет по хранителната верига и здравето на животните,

ПРИЕ НАСТОЯЩАТА ДИРЕКТИВА:

Член 1

Разпоредбите, установени в настоящата директива, се прилагат за вземането на проби от продукти от растителен и животински произход с цел да се определи нивото на остатъци

⁽⁷⁾) ОВ L 207, 15.8.1979 г., стр. 26.

⁽⁸⁾) Документ САС/GL 33-1999 на Комисията за Кодекс Алиментариус стр. ФАО Рим. ftp://ftp.fao.org/codex/standard/volume2a/en/GL_033e.pdf.

от пестициди за целите на Директиви 76/895/ЕИО, 86/362/ЕИО, 86/363/ЕИО и 90/642/ЕИО и не засягат стратегията за вземане на проби, нивата и честотата на вземането на проби, както са определени в приложения III и IV към Директива 96/23/ЕО на Съвета ⁽⁹⁾ относно мерките за контрол на определени вещества и техни остатъци в живи животни и животински продукти.

Член 2

Държавите-членки изискват вземането на проби за проверките, предвидени в член 6 от Директива 76/895/ЕИО, член 8 от Директива 86/362/ЕИО, член 8 от Директива 86/363/ЕИО и член 6 от Директива 90/642/ЕИО, да се извършва в съответствие с методите, описани в приложението към настоящата директива.

Член 3

Директива 79/700/ЕИО се отменя.

Позоваванията на отменената директива се тълкуват като позовавания на настоящата директива.

Член 4

1. Държавите-членки въвеждат в сила законите, подзаконовите и административните разпоредби, необходими, за да се съобразят с настоящата директива до 1 януари 2003 г. Те незабавно информират Комисията за това.

2. Когато държавите-членки приемат тези разпоредби, в тях се съдържа позоваване на настоящата директива или то се извършва при официалното им публикуване. Условието и редът на позоваване се определят от държавите-членки

Член 5

Настоящата директива влиза в сила на седмия ден след публикуването ѝ в *Официален вестник на Европейските общности*.

Съставено в Брюксел на 11 юли 2002 година.

⁽⁹⁾ ОВ L 125, 23.5.1996 г., стр. 10.

За Комисията:

David BYRNE

Член на Комисията

ПРИЛОЖЕНИЕ

МЕТОДИ ЗА ВЗЕМАНЕ НА ПРОБИ ОТ ПРОДУКТИ ОТ РАСТИТЕЛЕН И ЖИВОТИНСКИ ПРОИЗХОД ЗА ОПРЕДЕЛЯНЕ НА ОСТАТЪЦИ ОТ ПЕСТИЦИДИ ЗА ПРОВЕРКА НА СЪОТВЕТСТВИЕТО С МНО

1. ЦЕЛ

Пробите, предназначени за официалния контрол на нивата на остатъци от пестициди в и върху плодове и зеленчуци и в продукти от животински произход се вземат в съответствие с методите, описани по-долу.

Целта на тези процедури за вземане на проби е да осигури получаването на представителна проба от една партида за анализ, за да се определи съответствие с максималните нива на остатъци (МНО) от пестициди, установени в приложенията към Директиви 76/895/ЕИО, 86/362/ЕИО, 86/363/ЕИО и 90/642/ЕИО на Съвета и, в отсъствие на МНО на Общността, с други МНО например такива, определени от Комисията за Кодекс Алиментариус. Определените методи и процедури включват тези, препоръчани от Комисията за Кодекс Алиментариус.

2. ПРИНЦИПИ

МНО на Общността се основават на данни за добра земеделска практика и суровини, както и на храни, получени от тях, които са в съответствие с МНО са предназначени да са приемливи от токсикологична гледна точка

МНО за растителен, яйчен или млечен продукт взема предвид максималното ниво, което се очаква да се прояви в съставна проба, която е била получена от множество съставни единици от третирания продукт и която е предназначена да представлява средното ниво на остатъци в една партида. МНО за месо и домашни птици взема предвид максималното ниво, очаквано да се прояви в тъканите на индивидуално третирани животни или птици.

Следователно, МНО за месо и птици се прилага за обща проба, получена от единствена първична проба, докато МНО за растителни продукти, яйчни и млечни продукти се прилагат за съставна обща проба, получена от една до десет първични проби.

3. ОПРЕДЕЛЕНИЕ НА ТЕРМИНИТЕ

Аналитична част

Представително количество материал, взето от аналитичната проба, с подходящ размер за измерване на концентрацията на остатъци.

Забележка: Може да се използва уред за вземане на проби, за да се извлече аналитичната част.

Аналитична проба

Материалът, подготвен за анализ от лабораторната проба чрез отделяне на частта от продукта, която ще се анализира⁽¹⁾ ⁽²⁾ и след това смесва, стрива и фино нарязва и т.н. за отстраняване на аналитичните части с минимална грешка при взимането на проба.

Забележка: Подготовката на аналитичната проба трябва да отразява процедурата, използвана за установяване на МНО и по този начин частта от продукта, която ще се анализира, може да включва части, които обикновено не се консумират.

Обща проба

За продукти, различни от месо и домашни птици, комбинирания и добре смесен агрегат от първичните проби, взети от една партида. За месо и домашни птици, първичната проба се счита, че е еквивалентна на общата проба.

Забележки: а) Първичните проби трябва да допринасят достатъчен материал, за да може всички лабораторни проби да бъдат извлечени от общата проба.

б) Когато се изготвят отделни лабораторни проби по време на събирането на първичната(е) проба(и), общата проба е теоретичната сума от лабораторните проби, в момента на вземането на пробите от партидата.

⁽¹⁾ Класификация на храните на ЕО: приложение I към Директива 86/362/ЕИО и приложение I към Директива 86/363/ЕИО, и двете изменени с Директива 93/57/ЕО (ОВ L 211, 23.8.1993 г., стр. 1) и приложение I към Директива 90/642/ЕИО, изменено с Директива 95/38/ЕО (ОВ L 197, 22.8.1995 г., стр. 14).

⁽²⁾ Част от продукти, за които се прилагат максималните нива: приложение I към Директива 90/642/ЕИО, изменена с Директива 93/58/ЕИО (ОВ L 211, 23.8.1993 г., стр. 6).

Лабораторна проба

Пробата, изпратена или получена от лабораторията. Представително количество материал, взет от общата проба.

Забележки: а) Лабораторната проба може да бъде цялото или част от общата проба.

б) За да се създаде лабораторната проба(и), не трябва да се отрязват или отчупват единици, освен когато под-деление на единици е посочено в таблица 3.

в) Могат да бъдат подготвени повторни лабораторните проби.

Партида

Количество материал от храна, доставен по едно и също време и известен или предполагаем от служителя по пробите да има еднакви характеристики такива, като произход, производител, вид, опаковчик, вид на опаковката, маркировка, изпращач и т.н. Партида, за която има съмнения, е тази, за която поради каквато и да е причина, има съмнения, че съдържа изключително високи остатъци. Партида, за която няма съмнения, е тази, за която няма никаква причина да се подозира, че може да съдържа изключително високи остатъци.

Забележки: а) Когато една пратка е съставена от партиди, които могат да бъдат идентифицирани, че произхождат от различни производители и т.н., всяка партида следва да се разглежда поотделно.

б) Една пратка може да съдържа една или повече партиди.

в) Когато размерът или границите на всяка партида в голяма пратка не се установява веднага, всеки един от вагоните, камионите, корабите и т.н. могат да се разглеждат като отделна партида.

г) Една партида може да бъде смесена например при калибриране или производство.

Първична проба/точкова проба

Една или повече единици, взети от едно място в партидата.

Забележки: а) Мястото, от което се взема първична проба от една партида трябва за предпочитане да бъде избрано случайно, но когато това е физически неосъществимо, това трябва да стане от случайно място на достъпните части на партидата.

б) Броят на единиците, изискван за първична проба, трябва да се определя от минималния размер и брой на изискваните лабораторни проби.

в) За растителни, яйчни и млечни продукти, когато се взима повече от една първична проба от една партида, всяка от тях трябва да съставлява относително еднаква част от общата проба.

г) Отделни единици могат да се разпределят на случаен принцип между лабораторните подпроби по времето на събиране на първичната(е) проба(и), в случаите, когато единиците са със среден или голям размер и смесването на общата проба няма да направи лабораторната(и) проба(и) по-представителни, или когато единиците (напр. яйца, меки плодове) могат да бъдат увредени при смесването.

д) Когато многократно се вземат първични проби времето на натоварване или разтоварване на една партида, 'мястото' за вземане на проба е определен момент във времето.

е) Единиците не трябва да бъдат отрязвани или отчупвани, за да се произведе първичната проба(и), освен в случаите, когато под-деление на единици е посочено в таблица 3.

Проба

Една или повече единици, избрани от множество единици, или част от материал, избран от по-голямо количество материал. За целите на тези препоръки, една представителна проба се определя да бъде представителна за партидата, за общата проба, за животното и т.н., в зависимост от съдържанието ѝ на пестицидни остатъци и не задължително в зависимост от други характеристики.

Вземане на проби

Процедурата, използвана за вземане и създаване на проба.

Уред за вземане на проби

(i) Уред като лопатка, черпак, сонда, нож или вилица, използвано за вземане на една единица от материал в насипно състояние, от пакети (например варели, големи сирена) или от единици месо или домашни птици, които са прекалено големи, за да бъдат взети като първични проби.

(ii) Уред, например кутия за разбъркване, използван за подготвяне на лабораторна проба от обща проба или за подготвяне на аналитична част от аналитична проба.

Забележки: а) Специфични уреди за вземане на проби са описани от стандартите ISO ⁽³⁾ ⁽⁴⁾ ⁽⁵⁾ и IDF⁽⁶⁾ (6).

б) За материали например листа в насипно състояние, ръката на служителя за вземане на проби може да се счита като уред за вземане на проби.

Служител за вземане на проби

Лице, обучено на процедурите за вземане на проби и, когато това се изисква, оторизирано от съответните власти да взема проби.

Забележка: Служителят за вземане на проби отговаря за всички процедури, водещи до и включващи подготовка, опаковане и изпращане на лабораторната проба(и). Служителят трябва да разбира, че е необходимо последователно спазване на посочените процедури за вземане на проби, трябва да предоставя пълна документация за пробите и да си сътрудничи тясно с лабораторията.

Размер на пробите

Броят на единиците, или количеството на материала, съставляващ пробата.

Единица

Най-малката частица в една партида, която трябва да бъде извлечена, за да образува цялата или част от първична проба.

Забележки: Единиците се идентифицират както следва:

а) Пресни плодове и зеленчуци. Всеки цял плод, зеленчук или естествена чепка от тях (напр. грозде) формира една единица, освен когато те са малки. Единици от опаковани

⁽³⁾ Международна организация за стандартизация, 1979. Международен стандарт ISO 950: Зърнени храни – вземане на проби (като зърно).

⁽⁴⁾ Международна организация за стандартизация, 1979. Международен стандарт ISO 951: бобови растения в торби – вземане на проби.

⁽⁵⁾ Международна организация за стандартизация, 1980. Международен стандарт ISO 1839: Вземане на проби - чай.

⁽⁶⁾ Международна федерация за млечни произведения, 1995. Международен стандарт IDF 50C: Мляко и млечни произведения – методи за взимане на проби.

малки продукти могат да бъдат идентифицирани както в буква г). Когато може да се използва устройство за вземане на проби без да се уврежда материала, могат да се създадат единици с тези средства. Индивидуални яйца, пресни плодове или зеленчуци не трябва да се нарязват или начупват, за да се създадат единици.

б) Големи животни или части или органи от тях. Частица, или цялото, от определена част или орган образуват една единица. Части или органи могат да бъдат отрязани, за да образуват единици.

в) Малки животни или части или органи от тях. Всяка част или цяла животинска част или орган може да образува една единица. Когато са опаковани, единиците могат да бъдат идентифицирани както в буква г), по-долу. Когато може да се използва устройство за вземане на проби без да се засегнат остатъците, могат да се създават единици чрез това средство.

г) Опаковани материали. Най-малките опаковки трябва да се считат за единици. Когато най-малките опаковки са много големи, от тях трябва да се вземе проба като от материали в насипно състояние както е в буква д). Когато най-малките опаковки са много малки, една партида от опаковки може да образува една единица.

д) Материали в насипно състояние и големи пакети (като варели, сирена и т.н.), които индивидуално са много големи, за да бъдат взети като първични проби. Единиците се създават с устройство за вземане на проби.

4. ПРОЦЕДУРИ ЗА ВЗЕМАНЕ НА ПРОБИ⁽⁷⁾

4.1. Предпазни мерки, които трябва да се вземат

Замърсяването и развалянето на пробите трябва да се предотвратява на всички етапи, защото те могат да повлияят аналитичните резултати. Всяка партида, която се проверява за съответствие, трябва да се изпробва отделно.

4.2. Събиране на първични проби

Минималният брой първични проби, който се взема от една партида, се определя от таблица 1 или таблица 2 в случая на партида от месо или птици, за която съществуват съмнения. Всяка първична проба трябва да се взема от произволно избрано място в партидата, доколкото това е осъществимо. Първичните проби трябва да се състоят от достатъчен материал, за да осигурят лабораторните проби, които трябва да се вземат от партидата.

⁽⁷⁾ Ако се изисква, могат да бъдат приети препоръки на ISO за вземане на проби от зърно (вж. бележка под черта 3), или други стоки, превозвани в насипно състояние,

Забележка: Устройствата за вземане на проби, изисквани за зърно ⁽⁸⁾, бобови култури ⁽⁹⁾ и чай ⁽¹⁰⁾ са описани в препоръките на ISO, а тези, изисквани за млечни продукти ⁽¹¹⁾, са описани от IDF.

Таблица 1

Минимален брой първични проби, които трябва да се вземат от една партида

| | Минимален брой първични проби, които трябва да се вземат от една партида |
|--|---|
| а) Месо и домашни птици | |
| Партида, за която няма съмнения | 1 |
| Партида, за която има съмнения | Определя се съгласно таблица 2 |
| б) Други продукти | |
| і) Продукти, опаковани или в насипно състояние, за които може да се предположи, че са добре смесени или са хомогенни | 1 (Една партида може да бъде смесена например чрез процеси на калибриране или производство) |
| іі) Продукти, опаковани или насипно, които може да не са добре смесени или хомогенни | За продукти, съставени от големи единици, бъдейки първични хранителни стоки само от растителен произход, минималният брой от първични проби |

⁽⁸⁾ Международна организация за стандартизация, 1979. Международен стандарт ISO 950: Зърнени храни – вземане на проби (като жито).

⁽⁹⁾ Международна организация за стандартизация, 1979. Международен стандарт ISO 951: Бобови култури в торби – вземане на проби.

⁽¹⁰⁾ Международна организация за стандартизация, 1980. Международен стандарт ISO 1839: Вземане на проби - чай.

⁽¹¹⁾ Международна Млечна федерация, 1995. Международен стандарт IDF 50C: Мляко и млечни продукти – методи за вземане на проби.

| | |
|---|---|
| | Минимален брой първични проби, които трябва да се вземат от една партида |
| | трябва да съответства с минималния брой единици, изисквани за лабораторната проба (вж. таблица 4) |
| или: | |
| Тегло на партида, kg | |
| < 50 | 3 |
| 50 – 500 | 5 |
| > 500 | 10 |
| или: | |
| Брой кутии, кашони или други контейнери в партидата | |
| 1– 25 | 1 |
| 26 – 100 | 5 |
| > 100 | 10 |

Таблица 2

Брой от произволно избрани първични проби, изисквани за определяне на вероятност от откриване на поне една несъответстваща проба в партида от месо или домашни птици, за определен случай на несъответстващи остатъци в партидата

| Случай на несъответстващи остатъци в партидата | Минимален брой проби (n_0) изисквани за откриване на несъответстващ остатък с вероятност: | | |
|--|---|-----|-----|
| | 90% | 95% | 99% |
| 90 | 1 | - | 2 |

| Случай на несъответстващи остатъци в партидата | Минимален брой проби (n_0) изисквани за откриване на несъответстващ остатък с вероятност: | | |
|--|---|-------|-------|
| | | | |
| 80 | - | 2 | 3 |
| 70 | 2 | 3 | 4 |
| 60 | 3 | 4 | 5 |
| 50 | 4 | 5 | 7 |
| 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 |

Забележка: а) Таблицата предполага произволно вземане на проби.

б) Когато броят първични проби, посочен в таблица 2, е повече от около 10 % от единиците в цялата партида, броят на взетите първични проби може да бъде по-малък и трябва да бъде изчислен както следва:

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

където:

n = минималният брой от първични проби, които трябва да се вземат

n_0 = броят на първичните проби, посочен в таблица 2

N = броят единици, които могат да дадат първична проба, в една партида.

в) Когато се вземе една единствена първична проба, възможността за откриване на несъответствие е подобна на случая на несъответстващи остатъци.

г) За точни или алтернативни възможности, или за различен случай на несъответствие, броят проби, който трябва да се вземе, може да се изчисли от:

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

където p е възможността и i е случаят на несъответстващи остатъци в партидата (и двете изразени като деления, не проценти), и n е броят на пробите.

4.3. Подготовка на общата проба

Процедурите за месо или домашни птици са описани в таблица 3. Всяка първична проба се счита за отделна обща проба.

Процедурите за растителни продукти, яйца или млечни продукти са описани в таблици 4 и 5. Първичните проби трябва да се комбинират и смесят добре, ако това е осъществимо, за да образува общата проба.

Когато смесването за образуване на общата проба е неподходящо или неосъществимо, може да се следва следната алтернативна процедура. Когато единиците могат да бъдат увредени (като по този начин могат да бъдат засегнати остатъците) от процесите на смесване или подразделяне на общата проба, или когато големи единици не могат да бъдат смесени, за да се получи по-еднакво разпределение на остатъците, единиците трябва да бъдат разпределени произволно между лабораторните подпроби в момента на вземането на първичните проби. В този случай, резултатът, който трябва да се ползва, трябва да бъде средната стойност на валидните резултати, придобити от анализираните лабораторни проби.

Таблица 3

Месо и домашни птици: описание на първичните проби и минимален размер на лабораторните проби

| | Класификация на продуктите ⁽¹⁾ | Примери | Естество на първичните проби, които трябва да се вземат | Минимален размер на всяка лабораторна проба |
|--|---|--------------------------------------|--|---|
| Първични хранителни продукти от животински произход | | | | |
| | Месо от бозайници | | | |
| 1. | <i>Забележка:</i> за прилагане на МНО за разтворими в мазнини пестициди трябва да се вземат проби в съответствие с част 2 по-долу. | | | |
| 1.1. | Големи бозайници, цял или половина труп, обикновено ≤ 10 kg | Говеда, овце, прасета | Цялата или част от диафрагмата, допълнена от шиен мускул, ако е необходимо | 0,5 kg |
| 1.2. | Малки бозайници, цял кланичен труп | Зайци | Цял кланичен труп или задни четвъртини | 0,5 kg след премахване на кожата и костите |
| 1.3. | Части от месо на бозайници, пресни/охладени/замразени, опаковани или в друг вид | Четвъртини, котлети, пържоли, плешки | Цяла единица(и), или част от една голяма единица | 0,5 kg след премахване на костите |
| 1.4. | Части от месо на бозайници, замразени в насипно състояние | Четвъртини, котлети | <i>или</i> замразена част взета от съд <i>или</i> цялото (или части) от парчета месо | 0,5 kg след премахване на костите |
| | Мазнини от бозайници, включително трупна мазнина | | | |
| 2. | <i>Забележка:</i> проби от мазнина, взети както е описано в части 2.1, 2.2 и 2.3, могат да бъдат използвани за определяне на съответствието на мазнината, или целия продукт, със съответните МНО. | | | |
| 2.1. | Големи бозайници, за клане, цял или половина кланичен труп, обикновено ≥ 10 | Говеда, овце, прасета | Бъбрек, коремни или подкожни мазнини, отрязани от едно животно | 0,5 kg |

| | Класификация на продуктите ⁽¹⁾ | Примери | Естество на първичните проби, които трябва да се вземат | Минимален размер на всяка лабораторна проба |
|------|---|-------------------------|---|---|
| | kg | | | |
| 2.2. | Малки бозайници, за клане, цял или половин кланичен труп, < 10 kg | | Коремни или подкожни мазнини от едно или повече животни | 0,5 kg |
| 2.3. | Части от месо на бозайници | Крака, котлети, пържоли | <i>или</i> видима мазнина, изрязана от единица(и) <i>или</i> цяла единица(и) <i>или</i> части от цяла единица(и), когато мазнината не може да се изреже | 0,5 kg 2 kg |
| 2.4. | мастна тъкан в насипно състояние от бозайници | | Единици, взети с устройство за вземане на проби, от поне три позиции | 0,5 kg |
| 3. | Карантия от бозайници | | | |
| 3.1. | Дроб от бозайници пресен, охладен, замразен | | Цял дроб(ове), <i>или</i> част от дроб | 0,4 kg |
| 3.2. | Бъбрек от бозайници пресен, охладен, замразен | | Един <i>или</i> двата бъбрека, от едно <i>или</i> две животни | 0,2 kg |
| 3.3. | Сърце от бозайници прясно, охладено, замразено | | Цяло сърце(а), <i>или</i> само камерата, ако е голяма | 0,4 |
| 3.4. | Друга карантия от бозайници прясна, охладена, замразена | | Част <i>или</i> цяла единица от едно <i>или</i> повече животни, <i>или</i> напречен разрез, взет от замразен продукт в насипно състояние | 0,5 kg |

| | Класификация на продуктите ⁽¹⁾ | Примери | Естество на първичните проби, които трябва да се вземат | Минимален размер на всяка лабораторна проба |
|------|--|--|---|--|
| 4. | Меса от домашни птици | | | |
| | <i>Забележка:</i> за прилагане на МНО за разтворими в мазнина пестициди трябва да се вземат проби в съответствие с част 5 по-долу | | | |
| 4.1. | Птици, големи трупове > 2 kg | Пуйки, гъски, петли, угоени петли и патици | Бутчета, крака и друго тъмно месо | 05 kg след отстраняване на кожата и костите |
| 4.2. | Птици, средни на големина кланични трупове 500 g – 2 kg | Кокошки, гвинеЙски кокошки, млади пилета | Бутчета, крака и друго тъмно месо от поне три птици | 0,5 kg след отстраняване на кожата и костите |
| 4.3. | Птици, малки трупове < 500 g кланичен труп | Пъдпъдъци, гълъби | Трупове от поне шест птици | 0,2 kg от мускулна тъкан |
| 4.4. | Части от птици пресни, охладени, замразени, пакетирани за продажба на дребно или едро | Крака, четвъртини, гърди и крила | Опаковани единици, или индивидуални единици | 0,5 kg след премахване на кожата или костите |
| 5. | Мазнина от домашни птици, включително мазнина от кланичен труп | | | |
| | <i>Забележка:</i> проби от мазнина, взети както е описано в части 5.1 и 5.2, могат да бъдат използвани за определяне на съответствието на мазнината, или на целия продукт, със съответстващите МНО | | | |
| 5.1. | Птици за клане, цял или част от кланичен труп | Пилета, пуйки | Единици от коремна мазнина от поне 3 птици | 0,5 kg |

| | Класификация на продуктите ⁽¹⁾ | Примери | Естество на първичните проби, които трябва да се вземат | Минимален размер на всяка лабораторна проба |
|------|---|----------------------|--|---|
| 5.2. | Части от птиче месо | Крака, гръден мускул | <i>или</i> видима мазнина, изрязана от единица(и) <i>или</i> цяла единица(и) или части от цяла единица(и), когато мазнината не може да се изреже | 2 kg |
| 5.3. | Цяла мастна тъкан от птици | | Цяла мастна тъкан от птици Единици, взети с устройство за вземане на проби от поне три позиции | 0,5 kg |
| 6. | Карантия от птици | | | |
| 6.1. | Ядивна птича карантия, с изключение на гъши и патешки мазен дроб и подобни скъпи продукти | | Единици от поне шест птици, или напречен разрез от контейнер | 0,2 kg |
| 6.2. | Гъши и патешки мазен дроб и подобни скъпи продукти | | Единица от една птица или контейнер | 0,05 kg |

Преработени храни от животински произход

| | Класификация на продуктите ⁽¹⁾ | Примери | Естество на първичните проби, които трябва да се вземат | Минимален размер на всяка лабораторна проба |
|------|---|---|--|---|
| 7. | <p>Вторични хранителни продукти от животински произход, изсушени меса</p> <p>Извлечени ядивни продукти от животински произход, преработени животински мазнини, включително преработени или извлечени мазнини</p> <p>Произведена храна (една съставка) от животински произход, с или без опаковка, средни или малки съставки, като ароматизатори, подправки и овкусители, и която нормално е предварително опакована и готова за консумация, с или без готвене</p> <p>Произведена храна (с много съставки) от животински произход, храна с много съставки, състояща се от съставки както от животински, така и растителен произход, ще бъдат включена тук, ако съставката(ите) от животински произход преобладават</p> | | | |
| 7.1. | Бозайници или птици, раздробени на части, сготвени, консервирани, изсушени, претопени или по друг начин преработени продукти, включително продукти с много съставки | Шунка, колбаси, смяно месо, пилешка паста | Опаковани единици, или представителен напречен разрез от контейнер, или единици (включително сокове, ако има такива), взети с устройство за вземане на проби | 0,5 kg или 2 kg, , ако съдържанието на мазнина < 5% |

⁽¹⁾ Класификация на ЕО на храните: приложение I към Директива 86/362/ЕИО и приложение I към Директива 86/363/ЕИО, и двете изменени с Директива 93/57/ЕО (ОВ L 211, 23.8.1993 г., стр. 1) и приложение I към Директива 90/642/ЕИО, изменена с Директива 95/38/ЕО (ОВ L 197, 22.8.1995 г., стр. 14).

Таблица 4

Растителни продукти: описание на първични проби и минимален размер на лабораторните проби

| | Класификация на продуктите (¹) | Примери | Естество на първичните проби, които трябва да се вземат | Минимален размер на всяка лабораторна проба |
|--|--|----------------------------------|---|---|
| Първични хранителни продукти от растителен произход | | | | |
| 1. | Всички пресни зеленчуци | | | |
| 1.1. | Малки единици от пресни продукти обикновено < 25 g | Дребни плодове, грах, маслини | Цели единици, или пакети, или единици, взети с устройство за вземане на проби | 1 kg |
| 1.2. | Средни на големина пресни продукти, единици обикновено 25 до 250 g | Ябълки, портокали | Цели единици | 1 kg (или поне 10 единици) |
| 1.3. | Големи пресни продукти, единици обикновено > 250 g | Зеле, краставици, грозде (чепки) | Цяла единица(и) | 2 kg (поне 5 единици) |
| 2. | Варива | боб, сух; грах, сух | | 1 kg |
| | Зърнени храни | ориз, пшеница | | 1 kg |
| | Черупкови плодове от дървета | с изключение на кокосови орехи | | 1 kg |
| | | Кокосови орехи | | 5 единици |
| | Маслодайни семена | фъстъци | | 0,5 kg |
| | Зърна за напитки и сладкарски изделия | Кафени зърна | | 0,5 kg |

| | Класификация на продуктите ⁽¹⁾ | Примери | Естество на първичните проби, които трябва да се вземат | Минимален размер на всяка лабораторна проба |
|----|---|-----------------|---|---|
| 3. | Билки | Пресен магданоз | Цели единици | 0,5 kg |
| | | Други, пресни | | 0,2 kg |
| | <i>(за изсушени подправки вж. част 4 от тази таблица)</i> | | | |
| | Przyprawy korzenne | Изсушени | Цели единици или взети с устройство за вземане на проби | 0,1 kg |

Преработени храни от растителен произход

| | | | | |
|------|--|--------------------------------|---|---------------------|
| 4. | <p>Вторични хранителни продукти от растителен произход, изсушени плодове, зеленчуци, билки, хмел, смлени зърнени продукти</p> <p>Продукти, получени от растителен произход, чайове, билкови чайове, растителни мазнини, сокове и различни продукти, напр. преработен маслини и цитрусова меласа</p> | | | |
| | <p>Преработени храни (с една съставка) от растителен произход, с или без опаковка средни или малки съставки, като ароматизатори, подправки и овкусители, и които обикновено са предварително опаковани и готови за консумация с или без готвене</p> <p>Преработени храни (с много съставки) от растителен произход, включително продукти със съставки от животински произход, когато съставката(ите) от растителен произход преобладават, хлябове и други готвени зърнени продукти</p> | | | |
| 4.1. | Продукти с висока единична цена | | Пакети или единици, взети с устройство за проби | 0,1 kg ² |
| 4.2. | Твърди продукти с ниска плътност в насипно състояние | Хмел, чай, билков чай, | Опаковани единици или единици, взети с устройство за проби | 0,2 kg |
| 4.3. | Други твърди продукти | Хляб, брашно, изсушени плодове | Пакети или други цели единици, или единици, взети с устройство за | 0,5 l |

| | Класификация на продуктите ⁽¹⁾ | Примери | Естество на първичните проби, които трябва да се вземат | Минимален размер на всяка лабораторна проба |
|------|---|--------------------------|---|---|
| | | | проби | |
| 4.4. | Течни продукти | Растителни масла, сокове | Опаковани единици или единици, взети с устройство за вземане на проби | 0,5 l или 0,5 kg |

¹ Класификация на ЕО за храните: приложение I към Директива 86/362/ЕИО и приложение I към Директива 86/363/ЕИО, и двете с Директива 93/57/ЕО (ОВ L 211, 23.8.1993, стр. 1) и приложение I към Директива 90/642/ЕИО, изменена с Директива 95/38/ЕО (ОВ L 197, 22.8.1995, стр. 14).

² По-малка лабораторна проба може да се вземе от продукт с изключително висока стойност, но причината това да се направи трябва да бъде отбелязана в дневника за проби.

Таблица 5

Яйца и млечни продукти: описание на първичните проби и минималния размер на лабораторните проби

| | Класификация на продуктите ⁽¹⁾ | Примери | Естество на първичните проби, които трябва да се вземат | Минимален размер на всяка лабораторна проба |
|--|---|---------|---|---|
|--|---|---------|---|---|

Първични хранителни продукти от животински произход

| | | | | |
|------|---|--|-------------------|--|
| 1. | Яйца от домашни птици | | | |
| 1.1. | Яйца, с изключение на пьдпъдъци и подобни | | Цели яйца | 12 цели пилешки яйца, 6 цели гъши или патешки яйца |
| 1.2. | Яйца, пьдпъдъчи или подобни | | Цели яйца | 24 цели яйца |
| 2. | Млека | | Цели единици, или | 0,5 l |

| | Класификация на продуктите ⁽¹⁾ | Примери | Естество на първичните проби, които трябва да се вземат | Минимален размер на всяка лабораторна проба |
|--|---|---------|---|---|
| | | | единици, взети с устройство за проби | |

Преработени храни от животински произход

| | | | | |
|------|---|--------|---|-----------------------------------|
| 3. | <p>Вторични хранителни продукти от животински произход, вторични млечни продукти като обезмаслени млека, кондензирани млека и мляко на прах</p> <p>Производни ядивни продукти от животински произход, млечни мазнини, производни млечни продукти, като масло, сметани, сметана на прах, казеини и т.н.</p> <p>Произведени храни (с една съставка) от животински произход, произведени млечни продукти като кисело млеко, сирена</p> <p>Произведени храни (с много съставки) от животински произход, произведени млечни продукти (включително продукти със съставки от растителен произход, където съставката (ите) от животински произход преобладава(т), като преработени продукти от сирене, заготовки на сирене, ароматизирано кисело мляко, подсладено кондензирано мляко</p> | | | |
| 3.1. | Течни млека, мляко на прах, кондензирани млека или сметани, млечни сладоледи, сметани, кисели млека | | Опаковани единици или единица(и), взета с устройство за проби | 0,5 l (течни) или 0,5 kg (твърди) |
| | <p>(i) Кондензирани млека и кондензирани сметани в насипно състояние трябва да бъдат смесени напълно преди да се взема проба, с изстъргване на прилежащия материал от страните и дъното на контейнерите и разбъркване добре. Около 2 до 3 л трябва да бъдат взети и отново разбъркани добре преди вземане на лабораторната проба.</p> <p>(ii) Мляко на прах в насипно състояние трябва да се изпробва асептично, минавайки през суха тръба за пробиване през праха на равни интервали.</p> <p>(iii) Сметани в насипно състояние се смесват изцяло с черпак, на трябва да се избягва образуването на пяна, каймак или масло.</p> | | | |
| 3.2. | Масло и млечни | Масло, | Цели или части от | 0,2 kg |

| | Класификация на продуктите ⁽¹⁾ | Примери | Естество на първичните проби, които трябва да се вземат | Минимален размер на всяка лабораторна проба |
|------|---|--|---|---|
| | мазнини | суроватка, нискомаслени маргарини съдържащи мазнини от масло, обезводнена млечна мазнина | пакетирана единица(и) или единица(и), взети с устройство за проби | или 0,2 l |
| 3.3. | Сирена, включително преработени сирена | | | |
| | Единици 0,3 kg или по-големи | | Цяла единица(и) или единица(и) отрязана с устройство за проби | 0,5 kg |
| | Единици < 0,3 kg | | | 0,3 kg |
| | <i>Забележка:</i> Проба от сирена с кръгла основа се взема чрез извършване на два разреза от центъра навън. Проба от сирена с правоъгълна основа се взема чрез извършване на два разреза, успоредни на страните | | | |
| 3.4. | Течни, замразени или изсушени яйчни продукти | | Единица(и), взети асептично с уред за проби | 0,5 kg |

4.4. Подготовка на лабораторната проба

Когато общата проба е по-голяма, отколкото се изисква за лабораторната проба, тя се разделя, за да се получи представителна част. Може да се използва устройство за проби, разделяне на четвъртини, или друг подходящ процес за намаляване на размера, но единиците от пресни растителни продукти или цели яйца не трябва да бъдат разрязвани или начупвани. Когато се изисква, се извличат повторни лабораторни проби на този етап или те могат да бъдат приготвени чрез използване на алтернативната процедура, описана по-горе.

Минималните размери, изисквани за лабораторните проби, са посочени в таблици 3, 4 и 5.

4.5. Фиш за проби

Служителят за вземане на проби трябва да записва естеството и произхода на партидата; нейния собственик, доставчик или носител; датата и мястото на вземане на проба; и всяка друга информация от значение. Всяко отклонение от препоръчания метод за вземане на проби трябва да се отбележи. Подписано копие от фиша трябва да съпровожда всяка повторна лабораторна проба и едно копие трябва да се държи от служителя по време на вземане на проби. Копие от фиша за проби се дава на собственика на партидата, или на представител на партидата, независимо дали те трябва или не да бъдат снабдени с лабораторна проба. Ако фишовете за проби се правят в компютаризирана форма, те се разпространяват да същите получатели и се поддържа същата проверима одитна пътека.

4.6. Опаковане и пренасяне на лабораторната проба

Лабораторната проба трябва да се постави в чиста, инертна опаковка, която предоставя сигурна защита от замърсяване, повреда или изтичане. Опаковката трябва да бъде запечатана, надлежно етикетирани и фишът за проби трябва да бъде прикачен. Когато се използва бар код, препоръчва се да се предоставя също така буквено-цифрова информация. Пробата трябва да се достави на лабораторията толкова скоро, колкото е възможно. Трябва да се избягва разваляне при преместване, напр. пресните проби трябва да се съхраняват на студено и замразените проби трябва да останат замразени. Проби от месо и птици трябва да бъдат замразени преди изпращане, освен ако не са транспортирани до лабораторията преди да разваляне.

4.7. Подготовка на аналитичната проба

На лабораторната проба трябва да се даде определен код, който заедно с датата на получаване и размерът на пробата, трябва да се добави към фиша за проби. Частта от продукта, която ще се анализира⁽¹⁾ ⁽²⁾, т.е. аналитичната проба, трябва да се отдели толкова бързо, колкото е възможно. Когато нивото на остатъци трябва да бъде изчислено, за да включва части, които не са анализирани⁽¹²⁾, теглата на отделените части трябва да се запишат.

⁽¹⁾ Класификация на ЕО за храните: приложение I към Директива 86/362/ЕИО и приложение I към Директива 86/363/ЕИО, и двете изменени с Директива 93/57/ЕС (ОВ L 211, 23.8.1993, стр. 1) и приложение I към Директива 90/642/ЕИО, изменена с Директива 95/38/ЕС (ОВ L 197, 22.8.1995, стр. 14).

⁽²⁾ Части от продукти, към които се прилагат максимални граници: приложение I към Директива 90/642/ЕИО, изменена с Директива 93/58/ЕИО (ОВ L 211, 23.8.1993, стр. 6).

⁽¹²⁾ Например, костилките на костилковите плодове не се анализират, но нивото на остатъци се изчислява, като се предполага, че те са включени, но не съдържат никакви остатъци. Вж. забележка под черта 12.

4.8. Подготовка и съхранение на аналитичната част

Аналитичната проба трябва да бъде раздробена, ако това е подходящо, и смесена добре, за да позволи да се извлекат представителни аналитични части. Размерът на аналитичната част трябва да бъде определена чрез аналитичния метод и ефикасността на смесването. Методите на раздробяване и смесване трябва да бъдат записани и не трябва да влияят на остатъците, представени в аналитичната проба. Когато е подходящо, аналитичната проба трябва да бъде преработена при специални условия, напр. при температура под нулата, за да се намалят страничните ефекти. Когато преработването може да засегне остатъците и когато не са налични практични алтернативни процедури, аналитичната част може да се състои от цели единици или сегменти, взети от цели единици. Ако аналитичната част така се състои от няколко единици или сегменти, не е възможно тя да бъде представителна за аналитичната проба и трябва да се анализират достатъчно дублиращи части, за да се посочи несигурността на средната стойност. Ако аналитичните части трябва да бъдат съхранени преди анализа, методът и продължителността от време на съхраняване трябва да бъдат такива, че да не засягат нивото на присъстващите остатъци. Трябва да се получат допълнителни части за дублиращ и потвърждаващ анализ, както се изисква.

4.9. Схематични представяния

Схематични представяния на процедурите за вземане на проби са представени в документа, посочен в бележка под черта 8 от страница 30.

5. КРИТЕРИИ ЗА УСТАНОВЯВАНЕ НА СЪОТВЕТСТВИЕ

Аналитичните резултати трябва да се получат от една или повече лабораторни проби, взети от партидата и получени в подходящо състояние за анализ. Резултатите трябва да се подкрепят от приемливи данни за качествен контрол⁽¹³⁾. Когато се открие, че остатък надвишава МНО, трябва да се потвърди неговата идентичност и да се докаже концентрацията му чрез анализ на една или повече допълнителни аналитични части, извлечени от оригиналната лабораторна проба (и).

МНО се прилага към общата проба.

Партидата е в съответствие с МНО, когато МНО не се надвишава от аналитичния резултат(и).

⁽¹³⁾ Процедури за качествен контрол за анализ на остатъци от пестициди. Документ SANCO/3103/2000; измененията могат да се намерят на Интернет страницата на Комисията.

Когато резултатите от общата проба надвишават МНО, решението, че партидата е в несъответствие, трябва да вземе предвид:

(i) резултатите, получени от една или повече лабораторни проби, както е приложимо, и

(ii) точността и прецизността на анализа, както е посочено от потвърждаващите данни за качествен контрол.