

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 1882/2006 НА КОМИСИЯТА

от 19 декември 2006 година

относно методи за вземане на проби и анализ за целите на официалния контрол на храни за съдържание на нитрати

(Текст от значение за ЕИП)

КОМИСИЯТА НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ,

като взе предвид Договора за създаване на Европейската общност,

като взе предвид Регламент (ЕО) № 882/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно официалния контрол, провеждан с цел осигуряване на проверка на съответствието със законодателството в областта на фуражите и храните и правилата за опазване здравето на животните и хуманното отношение към животните¹ и по-специално член 11, параграф 4 от него,

като има предвид, че

(1) Регламент (ЕО) № 1881/2006 от 19 декември 2006 г. за определяне на пределно допустимото съдържание на някои замърсители в храните² предвижда пределно допустимо съдържание на нитрати в спанака, марулята, маруля тип „айсберг“, храни за кърмачета и обработена храна на зърнена основа за кърмачета и малки деца.

(2) Вземането на проби играе важна роля за прецизното определяне съдържанието на нитрати, както и процедурите за изготвяне на пробите.

(3) Необходимо е да бъдат определени общи критерии, на които метода на анализ трябва да отговаря, за да се гарантира, че контролните лаборатории използват методите за анализ със сравними нива на представяне.

(4) Прясната маруля и спанака са много краткотрайни продукти и в повечето случаи не е възможно партидите да бъдат задържани до получаване на аналитичен резултат от официалния контрол. Затова в тези случаи компетентните органи могат да сметат за подходящо и необходимо да вземат официални проби на полето, малко преди прибиране на реколтата.

(5) Мерките, предвидени в настоящия регламент са в съответствие с Постоянния комитет по хранителната верига и здравето на животните,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

¹ ОВ L 165, 30.4.2004 г., стр.1, коригиран в ОВ L 292, 28.5.2004 г., стр.1. Регламент, изменен с Регламент (ЕО) № 776/2006 на Комисията (ОВ L 136, 24.5.2006 г., стр. 3).

² Вж. страница 5 от настоящия брой на Официален вестник.

Вземането на проби, подготовката им и анализи за целите на официалния контрол на храни за съдържание на нитрати, изброени в раздел 1 от приложението към Регламент (ЕО) № 1881/2006 се провежда в съответствие с методите от приложението към настоящия регламент.

Член 2

Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден от публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави-членки.

Съставено в Брюксел на 19 декември 2006 година

За Комисията:
Markos KYPRIANOU
Член на Комисията

ПРИЛОЖЕНИЕ

МЕТОДИ ЗА ВЗЕМАНЕ НА ПРОБИ ЗА ЦЕЛИТЕ НА ОФИЦИАЛНИЯ КОНТРОЛ НА СЪДЪРЖАНИЕТО НА НИТРАТИ В НЯКОИ ХРАНИ

А. ОБЩИ ПОЛОЖЕНИЯ

Официалните проверки се извършват в съответствие на разпоредбите на Регламент (ЕО) № 882/2004. Общите положения по-долу се прилагат без да се накърняват разпоредбите на Регламент (ЕО) № 882/2004.

А.1 Обхват

Методите за вземане на проби за целите на официалния контрол за съдържание на нитрати в храни, изброени в раздел 1 на приложението към Регламент (ЕО) № 1881/2006 следва да съответстват на описаните методи в настоящото приложение. Общите проби взети направо на полето или от партида се считат за представителни за партидите.

Спазването на изискванията се установява въз основа на нивата, определени в лабораторните проби.

А.2 Определения

За целите на настоящото приложение, се прилагат следните дефиниции:

А.2.1 „партида” означава определимо количество храна, която е прибрана от полето по едно и също време или е доставено по едно и също време и която служителят счита, че има еднакви характеристики, като например произход, разновидност или вид почва в район от най-много 2 хектара, вид опаковка, опаковача фирма, изпращащо стоката лице или маркировка.

А.2.2. „подпартида” означава количество от голяма партида, върху което е определено да бъде приложен метод за вземане на проби. Всяка подпартида трябва да бъде физически обособена и да може да бъде идентифицирана.

А.2.3. „Точкова проба” означава количеството храна, взето от определено място на партидата или на подпартидата. В случая може да бъде една маруля или един стрък/глава спанак или шепа млади листа, или торба отрязани листа.

А.2.4. „Обща проба” проба, която обединява всички точкови проби от партидата или подпартидата.

А.2.5. „Лабораторна проба” означава проба, предназначена за лабораторията.

А.2.6. „Поле” означава определена територия земя с еднакъв тип почва и практика на култивиране, съдържащо един сорт маруля или спанак на еднаква възраст. „Поле” може също така да бъде наречено „партида” в метода на вземане на проби.

А. „закрито пространство” означава определена територия земя, покрита с оранжерия или полиетиленов тунел (тунел или парник от полиетилен или найлон), съдържащ един сорт маруля или спанак на еднаква възраст, който ще бъде обран по едно и също време. „Закрито пространство” може също така да бъде наречено „партида” в метода на вземане на проби.

А.3. Общи разпоредби

А.3.1. Персонал

Пробите се вземат от упълномощено лице, определено от държавата-членка.

А.3.2. Материал, от който се взема проба

От всяка партида, която подлежи на тестване се взема проба по отделно. Големите партии (т.е. партии от над 30 тона или по-големи от 3 хектара) се подразделят на подпартиди, от които се вземат отделни проби.

А.3.3. Предпазни мерки

В хода на вземането и подготовката на пробите се вземат предпазни мерки с оглед избягване на промени, които биха могли да повлияят:

- нитратното съдържание, да имат неблагоприятно въздействие върху аналитичното определяне или да нарушат непредставителността на общите проби, например, наличие на почва върху марулята или спанака по време на подготовката на пробите.
- безопасност на храната или целостта на партидите, от които ще бъдат взети проби.

Също така, се предприемат всички мерки за гарантиране безопасността на лицата, вземащи пробите.

А.3.4. Точкова проба

Доколкото е възможно точковите проби се вземат от различни места в партидата или подпартидата. Всяко отклонение от тази процедура се отбелязва в протокола за вземане на проби по част А 3.8 от настоящото приложение.

А.3.5. Подготовка на общата проба

Общата проба обединява всички точкови проби.

А.3.6. Втори проби

От хомогенизираната обща проба се вземат втори проби с цел прилагане на законодателството, защита или справка, освен ако процедурата не противоречи на нормативните правила за правата на бизнес операторите на храни в държавите-членки.

А.3.7. Опаковане и предаване на пробите

Всяка проба се поставя в чиста, инертна, запечатана, найлонова торба непозволяваща загуба на влага и осигуряваща подходяща защита срещу увреждане или замърсяване.

Пробата трябва да бъде прехвърлена на лабораторията в рамките на 24 часа от вземането ѝ и се държи на хладно по време на транспортирането. Ако това не е възможно пробата се подлага на дълбоко замразяване в рамките на 24 часа и се държи замразена (в продължение най-много на шест седмици).

При необходимост се вземат и допълнителни предпазни мерки за да се избегне промяна в състава на пробата, която може да настъпи по време на транспортирането или съхранението.

А.3.8. Запечатване и етиктиране на пробите

Всяка проба взета за официална употреба се запечатва на мястото, където е взета и се обозначава по правилата на държавата-членка.

За всяка мостра се пази протокол за взета проба, който позволява всяка партида да бъде еднозначно разпозната, като служителят взел пробата отбелязва сорта, лицето отгледало културата, производствения метод, датата, мястото на вземане на пробата, бизнес оператора на храна, отговарящ за пратката, както и друга информация, която може да подпомогне анализатора.

А.4 Различни видове партии

Храните могат да бъдат търгувани в насипно състояние или в съдове, включително чували, чанти и щайги, или в отделни опаковки за търговия на дребно. Методът на вземане на проби може да се прилага по отношение на всички различни форми, под които стоките се предлагат на пазара.

Б. МЕТОД НА ВЗЕМАНЕ НА ПРОБИ

Доколкото е възможно точковите проби се вземат от различни места в партидата или подпартидата.

Б.1 Вземане на проби на полето

В случай, че компетентният орган счете за необходимо да вземе проба от марулята или спанака на полето, пробите трябва да се вземат както следва:

Точковите проби не се събират от области, които изглеждат непредставителни за полето или закритото пространство. Местата с различен тип почва, за които е използван различен тип практика на култивиране или съдържат различни сортове маруля или спанак, или ще бъдат обрани по различно време, се третират като отделни партии или полета. Ако полето е по-голямо от 3 хектара, то се разделя на подпартиди от по 2 хектара и от всяка подпартида се взема отделна проба.

Точковите проби се вземат като служителят следва W или X-образна пътека из полето. Културите, събрани от тесни лехи или закрити пространства, се събират по W или X-образен модел от няколко лехи и се обединяват, формирайки общата проба.

Растенията трябва да се режат на нивото на земята.

Пробата трябва да съдържа най-малко 10 растения, като общата проба от 10 растения трябва да тежи най-малко 1 kg. Проби се вземат само от растения с търговски размер³.

Б.2 Вземане на проби от спанак, маруля, храни за кърмачета и обработена храна за кърмачета и малки деца на зърнена основа

Методът на вземане на пробите се прилага за партиди, по-малки или равни на 25 тона. Ако партидите са големи (партида > 30 тона), те се разделят на под-партиди по правило от по 25 тона всяка, при условие, че това разделяне е физически възможно. Вземайки предвид, че масата на партидата не винаги е точен множител на 25 тона, масата на подпартидата може да надвишава упоменатия тонаж с не повече от 20%. Това означава, че подпартидата може да има маса в диапазона 15-30 тона. Когато партидата не може и не е физически разделена на подпартиди, пробата се взема от партидата.

Общата проба трябва да бъде най-малко 1 kg, освен в случаите, когато това не е възможно, например, когато се взема проба от един стрък или пакет.

Минималният брой точкови проби, които трябва да бъдат взети от партида са представени в таблица 1.

Таблица 1

Минимален брой точкови проби, които трябва да бъдат взети от партида

Маса на партидата (в kg)	Минимален брой точкови проби, които трябва да бъдат взети	Минимална маса на общата проба (kg)
< 50	3	1
50 до 500	5	1
> 500	10	1

Когато партидата се състои от отделни опаковки, броят на опаковките, които трябва да се вземат, за да формират общата проба, е посочен в таблица 2.

Таблица 2

Брой опаковки (точкови проби), които трябва да се вземат, за да се формира обща проба за партида, която се състои от отделни опаковки

³ Търговският размер за марули, къдроволистна ендивия и широколистна ендивия е определен в Регламент (ЕО) № 1543/2001 на Комисията от 27 юли 2001г. относно определяне на стандартите за търговия със салатите и къдроволистната ендивия и широколистната ендивия (ОВ L 203, 28.7.2001, стр.9), последно изменен с Регламент (ЕО) №6/2005 на Комисията от 4.1.2005 г. (ОВ L 2, 5.1.2005г., стр.3)

Брой пакети или единици в партидата	Брой пакети или единици, които трябва да се вземат	Минимална маса на общата проба (kg)
1 до 25	1 пакет или единица	1
26 до 100	Около 5%, най-малко 2 пакета или единици	1
> 100	Около 5%, максимум 10 пакета или единици	1

От всяка партида или под-партида, която се проверява дали отговаря на изискванията, се вземат отделни проби. Обаче, когато подобен метод на вземане на проби би довел до неприемливи търговски последици поради повреждане на партидата (поради начин на опаковане, средства за транспортиране и пр.) може да се приложи друг ефективен метод за вземане на проби, стига да се гарантира, че общата партида, е достатъчно представителна за тестваната партида и е подробно описана и документирана. За предпочитане е мястото, от където се взема пробата в партидата да бъде случайно, но когато това е физически нецелесъобразно, тя се взема от случайно място в достъпните части на партидата.

В.3. Вземане на проби на етап търговия на дребно

Винаги, когато е възможно, вземането на проби от храни при търговия на дребно трябва да се извършва в съответствие с посочените в В.2 изисквания.

Когато това практически е невъзможно, могат да се прилагат други ефективни методи за вземане на проби при търговия на дребно при условие, че се осигурява вземане на проби, достатъчно представителни за партидата и тя е подробно описана и документирана⁴

В.4. Оценка съответствието с изискванията на партидата и подпартидата

- приемане, ако лабораторната проба е в рамките на пределно допустимата граница, при отчитане неопределеността на измерването и корекция на добива,
- отказ, ако лабораторната проба надвишава пределно допустимата граница, без съмнение, при отчитане неопределеността на измерването и корекция на добива (т.е. за да се прецени дали са спазени изискванията се гледа аналитичния резултат коригиран с добива минус разширената неопределеност на измерването).

С. ПОДГОТОВКА НА ПРОБИТЕ

1. При вземане на проби от пресни продукти, ако е възможно, пробите се подготвят в рамките на 24 часа от вземането им. Ако това не е възможно, пробата се държи замразена (до не повече от шест седмици).

⁴ В случай, че частта, от която ще се вземе проба е толкова малка, че не е възможно получаване на обща проба от 1 kg общата проба може да бъде под 1 kg. Също така, при вземане на проби от обработени храни на зърнена основа и храни за бебета и малки деца общата проба може да тежи 0.5 kg.

2. От всяко растение се отстранява почва, силно замърсени с почва листа и други крайни неядливи или повредени листа. Не се допуска пробите да бъдат измивани, тъй като при измиване съдържанието на нитрати може да намалее.

3. Готовата мостра трябва да се хомогенизира (добавянето на известно количество вода не е задължително). В зависимост от размера на използвания блендер/машина за размекване/сатър, за целите на хомогенизиране могат да се комбинират едно или повече отделни растения. Смесването може да се подпомогне със замразяване и накълцване на растенията преди хомогенизирането. Трябва да се покаже, че използвания процес на хомогенизация постига пълна хомогенизация. Пълната хомогенизация е от основно значение за максималното извличане и добив на нитратите. Пробите се третират по идентичен начин, независимо от това дали са били получени от полето или от веригите за търговия на дребно.

4. От смесените каши се вземат за анализ една или повече аналитични проби.

Г. МЕТОД НА АНАЛИЗ, ДОКЛАДВАНЕ НА РЕЗУЛТАТИТЕ И ИЗИСКВАНИЯ ЗА ЛАБОРАТОРЕН КОНТРОЛ

Г.1. Определения

За целите на настоящото приложение се използват следните определения:

r = Повторяемост, е степента на съвпадение на резултатите от последователни измервания на една и съща величина със съответната вероятност (обикновено 95 %), извършени при едни и същи условия на измерване (една и съща проба, един и същ оператор, един и същ апарат, една и съща лаборатория, кратък период от време), и оттук $r = 2,8 \times S_r$

s_r = е стандартно отклонение, изчислено от резултатите, получени в условия на повторяемост

RSD_r = относително стандартно отклонение, изчислено от резултатите, получено в условия на повторяемост $[(S_r/x) \times 100]$

R = Възпроизводимост, степента на съвпадение на резултатите от измерванията на една и съща величина със съответната вероятност (обикновено 95 %), извършени при променени условия на измерване (различни оператори, в различни лаборатории, но идентична проба и стандартизиран метод за анализ); $R = 2,8 \times S_r$.

s_R = относително стандартно отклонение, изчислено от резултатите, получени в условия на възпроизводимост

RSD_R = относително стандартно отклонение, изчислено от резултатите, получено в условия на възпроизводимост $[(S_R/x) \times 100]$

Г.2 Общи изисквания

Методите на анализ, използвани за целите на контрола върху храните, трябва да отговорят на разпоредбите на точки 1 и 2 от приложение III към Регламент (ЕО) №882/2004.

Г.3 Специфични изисквания

Г.3.1 Процедура за екстрахиране

Специално внимание трябва да се обърне на прилаганата процедура за екстрахиране. Няколко процедури за екстрахиране доказаха, че гарантират ефективно екстрахиране на нитрати, като например метод за екстрахиране с гореща вода или метанол/вода (30/70). Екстрахиране със студена вода може да се използва, единствено ако аналитичната мостра е била замразена преди екстракцията.

Г.3.2. Критерии за изпълнение

Специфичните критерии за методи за анализ, използвани за следене на нитратните нива са следните:

Критерии	Диапазон на съдържанието	Препоръчителна стойност	Максимално допустима стойност
Добив	< 500 mg/kg	60-120%	
	≥ 500 mg/kg	90-110%	
RSD _R на прецизност	Всички	Получено от уравнението на Хорвиц	2 пъти стойността получена от уравнението на Хорвиц

RSD_r на прецизността може да се изчисли като 0.66 пъти RSD_R на прецизността при определената концентрация.

Бележки към критериите за изпълнение

- Диапазоните на концентрацията не са съобщени, тъй като стойности за прецизност се изчисляват при определените концентрации,
- Стойностите за прецизност са изчислени по уравнението на Хорвиц (Horwitz), т.е.: $RSD_R = 2^{(1-0.5\log C)}$

Където:

- RSD_R е относителното стандартно отклонение, изчислено от резултати, получени при условия на възпроизводимост $[(S_R/x) \times 100]$;
- C е съотношение между концентрациите (напр. 1 = 100 g/100 g, 0,001 = 1,000 mg/kg).

Г.4 Представяне на резултатите, изчисляване на аналитичния добив и неопределеността на измерването⁵

Аналитичният резултат се посочва коригиран или некоригиран за аналитичния добив. Начинът на посочване и нивото на аналитичния добив трябва да бъдат отбелязани. Аналитичният резултат, коригиран за аналитичния добив, се използва за проверка на съответствието с изискванията.

Аналитичният резултат се изразява като $x \pm U$, където x е аналитичният резултат и U е неопределеността на измерването.

U е неопределеността, като се използва фактор на покриване 2, който дава ниво на сигурност около 95 %.

Настоящите правила за тълкуване на аналитичния резултат с оглед приемане или отхвърляне на партидата, се отнасят за получения аналитичен резултат за пробата за целите на официалния контрол. Когато анализа има за цел защита или справка, се прилагат националните правила.

Г.5. Стандарти за качество на лабораторията

Лабораторията трябва да отговаря на изискванията на член 12 от Регламент (ЕО) № 882/2004.

⁵ Повече детайли относно процедурите за оценка несигурността на измерването и процедурите за оценка на получаването мога да се намерят в доклада „Доклад за отношенията между аналитичните резултати, несигурност на измерванията, фактори за възстановяване и разпоредбите на европейското законодателство за храните и фуражите” – http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/report-sampling_analysis_2004_en.pdf