

KOMMISJONSDIREKTIV 2002/63/EF

2004/EØS/56/07

av 11. juli 2002

om fastsettelse av fellesskapsmetoder for prøvetaking ved offentlig kontroll av rester av plantevernmidler i og på produkter av vegetabilsk og animalsk opprinnelse og om oppheving av direktiv 79/700/EØF(*)

KOMMISJONEN FOR DE EUROPEISKE FELLESKAP HAR —

under henvisning til traktaten om opprettelse av Det europeiske fellesskap,

under henvisning til rådsdirektiv 76/895/EØF av 23. november 1976 om fastsettelse av maksimumsverdier for rester av plantevernmidler på og i frukt og grønnsaker⁽¹⁾, sist endret ved kommisjonsdirektiv 2002/57/EF⁽²⁾, særlig artikkel 6,

under henvisning til rådsdirektiv 86/362/EØF av 24. juli 1986 om fastsettelse av maksimumsverdier for rester av plantevernmidler på og i korn⁽³⁾, sist endret ved kommisjonsdirektiv 2002/42/EF⁽⁴⁾, særlig artikkel 8,

under henvisning til rådsdirektiv 86/363/EØF av 24. juli 1986 om fastsettelse av maksimumsverdier for rester av plantevernmidler på og i næringsmidler av animalsk opprinnelse⁽⁵⁾, sist endret ved direktiv 2002/42/EF, særlig artikkel 8,

under henvisning til rådsdirektiv 90/642/EØF av 27. november 1990 om fastsettelse av maksimumsverdier for rester av plantevernmidler på eller i visse produkter av vegetabilsk opprinnelse, herunder frukt og grønnsaker⁽⁶⁾, sist endret ved direktiv 2002/42/EF, særlig artikkel 6, og

ut fra følgende betraktninger:

- 1) Direktiv 76/895/EØF, 86/362/EØF, 86/363/EØF og 90/642/EØF inneholder bestemmelser om offentlige inspeksjoner og kontroller for å sikre overholdelse av grenseverdiene for rester av plantevernmidler i og på produkter av vegetabilsk og animalsk opprinnelse. I henhold til direktivene kan Kommisjonen vedta fellesskapsmetoder for prøvetaking.
- 2) Metoder for prøvetaking for bestemmelse av restmengder av plantevernmidler i frukt og grønnsaker ble fastsatt ved kommisjonsdirektiv 79/700/EØF av 24. juli 1979 om fastsettelse av metoder i Fellesskapet for prøvetaking ved den offentlige kontroll av rester av plantevernmidler på og i frukt og grønnsaker⁽⁷⁾.

- 3) Disse metodene bør ajourføres for å ta hensyn til den tekniske utvikling og for å fastsette metoder for prøvetaking for bestemmelse av restmengder av plantevernmidler i produkter av animalsk opprinnelse samt i andre produkter av vegetabilsk opprinnelse.
- 4) Codex Alimentarius-kommisjonen har utarbeidet og vedtatt metoder for prøvetaking med sikte på å bestemme om grenseverdiene for rester av plantevernmidler er overholdt⁽⁸⁾. Fellesskapet har støttet og godkjent de anbefalte metodene. De någjeldende prøvetakingsbestemmelsene bør erstattes med dem som er utarbeidet og vedtatt av Codex Alimentarius-kommisjonen.
- 5) Direktiv 79/700/EØF bør derfor oppheves og erstattes av dette direktiv.
- 6) Tiltakene fastsatt i dette direktiv er i samsvar med uttalelse fra Den faste komité for næringsmiddelkjeden og dyrehelsen —

VEDTATT DETTE DIREKTIV:

Artikkel 1

Bestemmelsene i dette direktiv får anvendelse på prøvetaking av produkter av vegetabilsk og animalsk opprinnelse for å bestemme restmengdenivået av plantevernmidler i henhold til direktiv 76/895/EØF, 86/362/EØF, 86/363/EØF og 90/642/EØF, og berører verken prøvetakingsstrategien eller prøvetakingens omfang eller hyppighet som fastsatt i vedlegg III og IV til rådsdirektiv 96/23/EF⁽⁹⁾ om kontrolltiltak som skal iverksettes med hensyn til visse stoffer og deres restmengder i levende dyr og animalske produkter.

Artikkel 2

Medlemsstatene skal kreve at prøvetaking med henblikk på kontrollene fastsatt i artikkel 6 i direktiv 76/895/EØF, i artikkel 8 i direktiv 86/362/EØF, i artikkel 8 i direktiv 86/363/EØF og i artikkel 6 i direktiv 90/642/EØF, utføres i samsvar med metodene beskrevet i vedlegget til dette direktiv.

(*) Denne fellesskapsrettsakten, kunngjort i EFT L 187 av 16.7.2002, s. 30, er omhandlet i EØS-komiteens beslutning nr. 4/2003 av 31. januar 2003 om endring av EØS-avtalens vedlegg II (Tekniske forskrifter, standarder, prøving og sertifisering), se EØS-tillegget til *Den europeiske unions tidende* nr. 19 av 10.4.2003, s. 5.

(1) EFT L 340 av 9.12.1976, s. 26.

(2) EFT L 244 av 29.9.2000, s. 76.

(3) EFT L 221 av 7.8.1986, s. 37.

(4) EFT L 134 av 22.5.2002, s. 36.

(5) EFT L 221 av 7.8.1986, s. 43.

(6) EFT L 350 av 14.12.1990, s. 71.

(7) EFT L 207 av 15.8.1979, s. 26.

(8) Dokument CAC/GL 33-1999 fra Codex Alimentarius-kommisjonen. FAO, Roma. ftp://ftp.fao.org/codex/standard/volume2a/en/GL_033e.pdf

(9) EFT L 125 av 23.5.1996, s. 10.

Artikkel 3

Direktiv 79/700/EØF oppheves.

Henvisninger til det opphevede direktiv skal forstås som henvisninger til dette direktiv.

Artikkel 4

1. Medlemsstatene skal innen 1. januar 2003 sette i kraft de lover og forskrifter som er nødvendige for å etterkomme dette direktiv. De skal umiddelbart underrette Kommissjonen om dette.

2. Disse bestemmelsene skal, når de vedtas av medlemsstatene, inneholde en henvisning til dette direktiv,

eller det skal vises til direktivet når de kunngjøres. Nærmere regler for henvisningen fastsettes av medlemsstatene.

Artikkel 5

Dette direktiv trer i kraft den sjuende dag etter at det er kunngjort i *De Europeiske Fellesskaps Tidende*.

Utferdiget i Brussel, 11. juli 2002.

For Kommissjonen

David BYRNE

Medlem av Kommissjonen

VEDLEGG

METODER FOR PRØVETAKING AV PRODUKTER AV VEGETABILSK OG ANIMALSK OPPRINNELSE MED HENBLIKK PÅ Å BESTEMME NIVÅET AV RESTER AV PLANTEVERNMMIDLER FOR Å KONTROLLERE OM GRENSEVERDIENE FOR RESTER AV PLANTEVERNMMIDLER ER OVERHOLDT

1. FORMÅL

Prøver beregnet på offentlig kontroll av rester av plantevernmidler i og på korn, i og på frukt og grønnsaker og i produkter av animalsk opprinnelse skal tas i samsvar med metodene beskrevet nedenfor.

Disse framgangsmåtene for prøvetaking skal gjøre det mulig å oppnå en representativ prøve fra et parti som skal analyseres for å bestemme om grenseverdiene for rester av plantevernmidler fastsatt i vedleggene til rådsdirektiv 76/895/EØF, 86/362/EØF, 86/363/EØF og 90/642/EØF er overholdt og, dersom det ikke finnes fellesskapsgrenseverdier for restmengder, om andre grenseverdier, f. eks. grenseverdiene fastsatt av Codex Alimentarius-kommisjonen, er overholdt. De fastsatte metodene og framgangsmåtene omfatter dem som er anbefalt av Codex Alimentarius-kommisjonen.

2. PRINSIPPER

Fellesskapsgrenseverdier for restmengder fastsettes på grunnlag av data fra god landbrukspraksis, og både råvarer og næringsmidler framstilt av disse som overholder grenseverdiene for restmengder, anses som toksikologisk akseptable.

En grenseverdi for restmengder for en plante, et egg eller et meieriprodukt tar hensyn til den største mengde som kan ventes å forekomme i en sammensatt prøve som er tatt fra flere enheter av det behandlede produktet og antas å være representativ for den gjennomsnittlige restmengden i et parti. En grenseverdi for restmengder for kjøtt og fjørfe tar hensyn til den største mengde som kan ventes å forekomme i vevet hos de enkelte behandlede dyr eller fugler.

Grenseverdiene for restmengder for kjøtt og fjørfe gjelder derfor for en samleprøve basert på bare én enkeltprøve, mens grenseverdiene for restverdier for planteprodukter, egg og meieriprodukter gjelder for en sammensatt samleprøve basert på 1 til 10 enkeltprøver.

3. DEFINISJONER

Analyseposisjon

En representativ mengde materiale som er tatt fra analyseprøven og har en størrelse som gjør det mulig å måle konsentrasjonen av restmengder.

Merknad: Det kan brukes prøvetakingsutstyr til å ta ut analyseposisjonen.

Analyseprøve

Materialet som tilberedes for analyse med utgangspunkt i laboratorieprøven ved utskilling av den delen av produktet som skal analyseres⁽¹⁾(²) og deretter ved blanding, oppmaling, finhakking osv. for å oppnå analyseposisjoner med færrest mulig utvalgsfeil.

Merknad: Tilberedingen av analyseprøven må gjenspeile den framgangsmåten som ble fulgt ved fastsettelsen av grenseverdiene for restmengder, og den delen av produktet som skal analyseres, kan derfor inneholde bestanddeler som normalt ikke konsumeres.

Samleprøve

For andre produkter enn kjøtt og fjørfe, den totale og godt blandede sammensatte mengden av enkeltprøvene fra et parti. For kjøtt og fjørfe regnes enkeltprøven som likeverdig med samleprøven.

Merknader: a) Enkeltprøvene må inneholde nok materiale til at samtlige laboratorieprøver kan tas fra samleprøven.

b) Når det tilberedes separate laboratorieprøver under prøvetakingen til enkeltprøven(e), er samleprøven den teoretiske summen av laboratorieprøvene på det tidspunkt da prøvene tas fra partiet.

Laboratorieprøve

Den prøven som sendes til eller mottas av laboratoriet. En representativ mengde materiale tatt fra samleprøven.

Merknader: a) Laboratorieprøvene kan bestå av hele eller en del av samleprøven.

b) Enheter skal verken skjæres eller brytes av for å produsere laboratorieprøven(e), unntatt når oppdeling av enheter er angitt i tabell 3.

c) Det kan tas parallelle laboratorieprøver.

⁽¹⁾ Fellesskapsklassifisering av næringsmidler: Vedlegg I til direktiv 86/362/EØF og vedlegg I til direktiv 86/363/EØF, begge endret ved direktiv 93/57/EF (EFT L 211 av 23.8.1993, s. 1) og vedlegg I til direktiv 90/642/EØF, endret ved direktiv 95/38/EF (EFT L 197 av 22.8.1995, s. 14).

⁽²⁾ Produktdeler som det gjelder grenseverdier for: vedlegg I til direktiv 90/642/EØF, endret ved direktiv 93/58/EF (EFT L 211 av 23.8.1993, s. 6).

Parti

En mengde materiale til bruk som næringsmiddel, levert på én og samme tid, som prøvetakeren vet eller antar har ensartede egenskaper, f.eks. samme opprinnelse, samme produsent, samme sort, samme emballeringsbedrift, same type emballasje, samme merke, samme avsender osv. Et parti under mistanke er et parti som av en eller annen grunn mistenkes for å inneholde en for stor restmengde. Et parti som ikke er under mistanke, er et parti som det ikke er noen grunn til å mistenke for å inneholde en for stor restmengde.

- Merknader:*
- Når en forsendelse består av partier som det kan påvises stammer fra forskjellige produsenter, osv., skal hvert parti behandles for seg.
 - En forsendelse kan bestå av ett eller flere partier.
 - Dersom størrelsen eller grensene for hvert parti i en stor forsendelse ikke er klart fastlagt, kan hver vogn, lastebil eller last i en serie betraktes som et eget parti.
 - Et parti kan blandes ved f.eks. størrelsessorterings- eller produksjonsprosesser.

Enkeltprøve

En eller flere enheter tatt fra ett enkelt sted i et parti.

- Merknader:*
- Stedet der enkeltprøven tas i partiet, bør helst velges tilfeldig, men dersom dette av fysiske grunner ikke er mulig, velges stedet tilfeldig i de tilgjengelige delene av partiet.
 - Det antall enheter som kreves til en enkeltprøve, bestemmes ut fra den minstestørrelse og det antall laboratorieprøver som kreves.
 - For plante-, egg- og meieriprodukter der det tas mer enn én enkeltprøve fra et parti, bør hver prøve bidra med en omtrent like stor del til samleprøven.
 - Dersom enhetene er av middels eller stort omfang og det ved blanding til samleprøver ikke er mulig å oppnå mer representative laboratorieprøver, eller dersom enhetene (f.eks. egg, myk frukt) kan bli skadet ved blanding, kan de fordeles tilfeldig mellom laboratorieprøvene på prøvetakingstidspunktet for enkeltprøven(e).
 - Dersom enkeltprøvene tas i flere omganger under lasting eller lossing av partiet, er «stedet» for prøvetakingen et tidspunkt.
 - Enheter skal verken skjæres eller brytes av for å produsere laboratorieprøven(e), unntatt når oppdeling av enheter er angitt i tabell 3.

Prøve

En eller flere enheter som er valgt fra en samling av enheter, eller en porsjon av materiale som er valgt fra en større mengde materiale. I disse anbefalingene skal en representativ prøve være representativ for partiet, samleprøven, dyret osv. med hensyn til innholdet av rester av plantevernmidler, og ikke nødvendigvis med hensyn til andre egenskaper.

Prøvetaking

Den framgangsmåten som brukes for å ta ut og produsere en prøve.

Prøvetakingsutstyr

- Et redskap, f.eks. en skje, en øse, en drill, en kniv eller et spyd, som brukes til å ta ut en enhet av materialet i bulk eller emballasje (f.eks. tønner, store oster) eller enheter av kjøtt eller fjørfe som er for store til å brukes som enkeltprøver.
- Et redskap, f.eks. en prøvedeler av typen «riffle box», som brukes til å tilberede en laboratorieprøve fra en samleprøve, eller til å tilberede en analyseporsjon fra en analyseprøve.

- Merknader:*
- Konkret prøvetakingsutstyr er beskrevet i ISO-(³)(⁴)(⁵) og IDF-standarder(⁶).
 - Ved materiale som f.eks. løse blader kan prøvetakerens hånd betraktes som prøvetakingsutstyr.

(³) Den internasjonale standardiseringsorganisasjon, 1979. Internasjonal standard ISO 950: Cereals — sampling (as grain).

(⁴) Den internasjonale standardiseringsorganisasjon, 1979. Internasjonal standard ISO 951: Pulses in bags — sampling.

(⁵) Den internasjonale standardiseringsorganisasjon, 1980. Internasjonal standard ISO 1839: Sampling — tea.

(⁶) Det internasjonale meieriforbund (IDF), 1995. Internasjonal IDF-standard 50C: Milk and milk products — methods of sampling.

Prøvetaker

En person som har fått opplæring i prøvetakingsmetoder og om nødvendig er godkjent av vedkommende myndighet til å ta prøver.

Merknad: Prøvetakeren er ansvarlig for alle framgangsmåter fram til og med tilbereding, pakking og sending av laboratorieprøven(e). Prøvetakeren må være klar over kravene til konsekvent overholdelse av de fastsatte framgangsmåtene for prøvetaking, må framlegge fullstendig dokumentasjon for prøvene, og skal samarbeide nært med laboratoriet.

Prøvens størrelse

Det antall enheter eller den mengde materiale som utgjør prøven.

Enhet

Den minste mengde i et parti som bør tas ut for å danne hele eller en del av enkeltprøven.

Merknader: Enhetene identifiseres slik:

- a) Frisk frukt og friske grønnsaker. Hver hele frukt eller grønnsak eller hver naturlige bunt av dem (f. eks. en drueklase) danner en enhet, unntatt når disse er små. Enheter med emballerte små produkter kan identifiseres som i bokstav d). Når det kan brukes prøvetakingsutstyr uten å skade materialet, kan dette utstyret brukes til å lage enheter. Egg og frisk frukt og friske grønnsaker skal ikke skjæres opp eller brekkes for å produsere enheter.
- b) Store dyr eller deler av eller organer fra disse. En porsjon av en bestemt del eller av et bestemt organ eller hele delen eller organet utgjør en enhet. Deler eller organer kan skjæres opp for å danne enheter.
- c) Små dyr eller deler av eller organer fra disse. Hvert hele dyr, hver hele del eller hvert hele organ kan utgjøre en enhet. Dersom enhetene er emballert, kan de identifiseres som i bokstav d). Dersom det kan brukes prøvetakingsutstyr uten at restmengdene påvirkes, kan utstyret brukes til å produsere enheter.
- d) Emballert materiale. Den minste enkeltemballasje skal anses som en enhet. Dersom denne minste emballasjen er svært stor, tas det prøver som fra produkter i bulk, som i bokstav e). Dersom den minste emballasjen er svært liten, kan flere små emballasjer danne enheten.
- e) Materiale i bulk eller i stor emballasje (f.eks. tønner, oster, osv.) som er for stort til å utgjøre en enkeltprøve. Enhetene skal produseres med prøvetakingsutstyr.

4. FRAMGANGSMÅTER VED PRØVETAKING⁽⁷⁾**4.1. Forholdsregler som skal treffes**

Forurensning og forringelse av prøvene må unngås på alle trinn, fordi analyseresultatene ellers kan bli påvirket. For hvert parti som skal kontrolleres for overholdelse av bestemmelsene, må prøvetakingen foretas separat.

4.2. Uttak av enkeltprøver

Minsteantallet enkeltprøver som skal tas fra et parti, bestemmes ut fra tabell 1, eller fra tabell 2 når det gjelder et kjøtt- eller fjørfeparti under mistanke. Hver enkeltprøve tas i størst mulig grad fra et tilfeldig valgt sted i partiet. Enkeltprøvene må bestå av tilstrekkelig materiale til å danne de(n) nødvendige laboratorieprøven(e) fra partiet.

Merknad: Prøvetakingsutstyr for korn⁽⁸⁾, belgvekster⁽⁹⁾ og te⁽¹⁰⁾ er beskrevet i ISO-anbefalinger, og utstyr for meieriprodukter⁽¹¹⁾ er beskrevet av IDF.

Tabell 1**Minsteantall enkeltprøver som skal tas fra et parti**

	Minsteantall enkeltprøver som skal tas fra partiet
a) Kjøtt og fjørfe	
Parti som ikke er under mistanke	1
Parti under mistanke	Bestemmes i samsvar med tabell 2

⁽⁷⁾ ISO-anbefalinger for prøvetaking av korn (se fotnote 3), eller andre produkter som fraktes i bulk kan anvendes om nødvendig.

⁽⁸⁾ Den internasjonale standardiseringsorganisasjon, 1979. Internasjonal standard ISO 950: Cereals — sampling (as grain).

⁽⁹⁾ Den internasjonale standardiseringsorganisasjon, 1979. Internasjonal standard ISO 951: Pulses in bags — sampling.

⁽¹⁰⁾ Den internasjonale standardiseringsorganisasjon, 1980. Internasjonal Standard ISO 1839: Sampling — tea.

⁽¹¹⁾ Det internasjonale meieriforbundet (IDF), 1995. Internasjonal IDF-standard 50C: Milk and milk products — methods of sampling.

	Minsteantall enkeltprøver som skal tas fra partiet
b) Andre produkter	
i) Produkter, emballerte eller i bulk, som kan antas å være godt blandet eller homogene	1 (Et parti kan blandes ved f.eks. størrelsessorterings- eller framstillingsprosesser)
ii) Produkter, emballerte eller i bulk, som kanskje ikke er godt blandet eller homogene	For produkter som består av store enheter og er næringsmiddelråvarer av utelukkende vegetabilsk opprinnelse, bør minsteantall enkeltprøver være i samsvar med minsteantall enheter som kreves for laboratorieprøven (se tabell 4)
enten:	
Partiets vekt, kg	
< 50	3
50-500	5
> 500	10
eller:	
Antall bokser, kartonger eller andre beholdere i partiet	
1-25	1
26-100	5
> 100	10

Tabell 2

Antall tilfeldig valgte enkeltprøver som kreves for med en gitt sannsynlighet å finne minst én prøve som ikke overholder kravene i et kjøtt- eller fjørfeparti ved en gitt forekomst i partiet av restmengder som overskrider grenseverdiene

Forekomst i partiet av restmengder som overskrider grenseverdiene	Minsteantall prøver (n_0) som kreves for å påvise en restmengde som overskrider grenseverdiene, med en sannsynlighet på:		
	90 %	95 %	99 %
90	1	—	2
80	—	2	3
70	2	3	4
60	3	4	5
50	4	5	7
40	5	6	9

Forekomst i partiet av restmengder som overskrider grenseverdiene	Minsteantall prøver (n_0) som kreves for å påvise en restmengde som overskrider grenseverdiene, med en sannsynlighet på:		
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

Merknader: a) Tabellen forutsetter et tilfeldig utvalg.

- b) Dersom antall enkeltprøver angitt i tabell 2 overstiger ca. 10 % av enhetene i det samlede partiet, kan antall enkeltprøver som tas, være lavere og beregnes slik:

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

der

n = minsteantall enkeltprøver som skal tas

n_0 = antall enkeltprøver angitt i tabell 2

N = antall enheter i partiet som kan utgjøre en enkeltprøve.

- c) Dersom det tas bare én enkeltprøve, er sannsynligheten for å påvise overskridelse lik forekomsten av restmengder som overskrider grenseverdiene.
- d) For å bestemme nøyaktig sannsynlighet eller andre sannsynlighetsverdier eller for å bestemme en annen forekomst av overskridelser, kan antall prøver som skal tas, beregnes ut fra følgende formel:

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

der p er sannsynligheten og i er forekomsten av overskridelser i partiet (begge uttrykt som brøker, ikke i prosent), og n er antall prøver.

4.3. Tilbereding av samleprøven

Framgangsmåtene for kjøtt og fjørfe er beskrevet i tabell 3. Hver enkeltprøve regnes som en egen samleprøve.

Framgangsmåtene for vegetabiliske produkter, egg eller meieriprodukter er beskrevet i tabell 4 og 5. Enkeltprøvene som skal danne en samleprøve, bør om mulig slås sammen og blandes godt.

Dersom det ikke er praktisk mulig eller hensiktsmessig å blande for å oppnå en samleprøve, kan følgende alternative framgangsmåte følges. Dersom enhetene kan bli skadet (og restmengdene dermed bli påvirket) i prosessen med blanding eller oppdeling av samleprøven, eller dersom store enheter ikke kan blandes for å oppnå en mer ensartet fordeling av restmengdene, bør enhetene fordeles tilfeldig mellom parallelle laboratorieprøver på tidspunktet da enkeltprøvene tas. I slike tilfeller bør resultatet som brukes, være gjennomsnittsverdien av de gyldige resultatene fra analysen av laboratorieprøvene.

Tabell 3

Kjøtt og fjørfe: Beskrivelse av enkeltprøver og minstestørrelse for laboratorieprøver

	Produktklassifisering ⁽¹⁾	Eksempler	Hva slags enkeltprøve som skal tas	Minstestørrelse for hver laboratorieprøve
Næringsmiddelråvarer av animalsk opprinnelse				
1.	Kjøtt fra pattedyr <i>Merknad:</i> For kontroll av om grenseverdiene for rester av fettløselige plantevernmidler er overholdt, må prøvene tas i samsvar med avsnitt 2 nedenfor.			
1.1.	Store pattedyr, hel eller halv skrott, vanligvis ≤ 10 kg	Storfe, sau, gris	Hele eller deler av mellomgulvet, om nødvendig supplert med halsmuskelen	0,5 kg
1.2.	Små pattedyr, hel skrott	Kanin	Hel skrott eller bakpart	0,5 kg etter fjerning av skinn og bein
1.3.	Kjøttstykker fra pattedyr, løse ferske/kjølte/fryste, emballert eller ikke	Kvarte skrotter, koteletter, biffer, boger	Hel(e) enhet(er), eller en del av en stor enhet	0,5 kg etter fjerning av bein
1.4.	Kjøttstykker fra pattedyr, fryste i bulk	Kvarte skrotter, koteletter	<i>Enten</i> en fryst del tatt fra en beholder, <i>eller</i> hele (eller deler av) enkelte kjøttstykker	0,5 kg etter fjerning av bein
2.	Fett fra pattedyr, herunder fett fra skrotten <i>Merknad:</i> Prøver av fett tatt som beskrevet i nr. 2.1, 2.2 og 2.3 kan brukes til å bestemme om fettene eller hele produktet overholder de tilsvarende grenseverdiene for restmengder			
2.1.	Store pattedyr, ved slakting, hel eller halv skrott, vanligvis ≥ 10 kg	Storfe, sau, gris	Nyrefett, bukfett eller underhudsfett fra ett dyr	0,5 kg
2.2.	Små pattedyr, ved slakting, hel eller halv skrott, < 10 kg		Buk- eller underhudsfett fra ett eller flere dyr	0,5 kg
2.3.	Kjøttstykker fra pattedyr	Bein, koteletter, biffer	<i>Enten</i> synlig fett, tatt fra en eller flere enheter <i>eller</i> hel(e) enhet(er) eller deler av hel(e) enhet(er) der fett ikke kan skjæres av	0,5 kg 2 kg
2.4.	Fettvev i bulk fra pattedyr		Enheter tatt med prøvetakingsutstyr på minst tre steder	0,5 kg
3.	Slakteavfall fra pattedyr			
3.1.	Lever fra pattedyr, fersk/kjølt/fryst		Hel(e) lever(e), eller del av lever	0,4 kg

	Produktklassifisering ⁽¹⁾	Eksempler	Hva slags enkeltprøve som skal tas	Minstestørrelse for hver laboratorieprøve
3.2.	Nyre fra pattedyr, fersk/kjølt/fryst		En eller begge nyrer, fra ett eller to dyr	0,2 kg
3.3.	Hjerte fra pattedyr, fersk/kjølt/fryst		Helt (hele) hjerte(r), eller bare del av ventrikkel, dersom hjertet er stort	0,4 kg
3.4.	Annet slakteavfall fra pattedyr, fersk/kjølt/fryst		Del av eller hel enhet fra ett eller flere dyr, eller tverrsnitt tatt fra fryst produkt i bulk	0,5 kg
4.	Fjørfekjøtt <i>Merknad:</i> For kontroll av om grenseverdiene for rester av fettløselige plantevernmidler er overholdt, må prøvene tas i samsvar med nr. 5 nedenfor			
4.1.	Fugl, stor skrott > 2 kg	Kalkun, gås, hane, kapun og and	Lår, bein og annet mørkt kjøtt	0,5 kg etter fjerning av skinn og bein
4.2.	Fugl, mellomstor skrott 500 g-2 kg	Høne, perlehøne, ung kylling	Lår, bein eller annet mørkt kjøtt fra minst tre fugler	0,5 kg etter fjerning av skinn og bein
4.3.	Fugl, liten skrott < 500 g	Vaktel, due	Skrotter fra minst seks fugler	0,2 kg muskelvev
4.4.	Stykker av fugl, fersk/kjølt/fryst, emballert for detalj- eller engrossalg	Bein, kvarte skrotter, bryst og vinger	Emballerte enheter, eller individuelle stykker	0,5 kg etter fjerning av skinn og bein
5.	Fett fra fjørfe, herunder fett fra skrotter <i>Merknad:</i> Prøver av fett tatt som beskrevet i nr. 5.1 og 5.2 kan brukes til å bestemme om fettene eller hele produktet overholder de tilsvarende grenseverdiene for restmengder			
5.1.	Fugler, ved slaktingen, hel skrott eller deler av skrott	Kyllinger, kalkuner	Enheter av buk fett fra minst 3 fugler	0,5 kg
5.2.	Kjøttstykker fra fugler	Bein, brystmuskel	Enten synlig fett, tatt fra enheten(e) eller hel(e) enhet(er) eller deler av hel(e) enhet(er), når fettene ikke kan skjæres av	0,5 kg 2 kg
5.3.	Fettvev i bulk fra fugler		Enheter tatt med prøvetakingsutstyr fra minst tre steder	0,5 kg

	Produktklassifisering ⁽¹⁾	Eksempler	Hva slags enkeltprøve som skal tas	Minstestørrelse for hver laboratorieprøve
6.	Slakteavfall fra fjørfe			
6.1.	Spiselig slakteavfall fra fugl, unntatt fettlever fra gås og and og lignende produkter med stor verdi		Enheter fra minst seks fugler, eller et tverrsnitt fra en beholder	0,2 kg
6.2.	Fettlever fra gås og and og lignende produkter med stor verdi		Enhet fra én fugl eller beholder	0,05 kg

Bearbejdede næringsmidler av animalsk opprinnelse

7.	Lett bearbejdede næringsmidler av animalsk opprinnelse, tørket kjøtt Spiselige produkter av animalsk opprinnelse, bearbejdet animalsk fett, herunder smeltet eller ekstrahert fett Næringsmidler framstilt av en enkelt ingrediens av animalsk opprinnelse, med eller uten emballeringsmiddel eller mindre ingredienser som f.eks. aromastoffer, krydder og smaksingredienser, og som normalt er ferdigpakket og konsumferdige, med eller uten koking eller steking Næringsmidler framstilt av flere ingredienser av animalsk opprinnelse, et næringsmiddel framstilt av flere ingredienser av både animalsk og vegetabilsk opprinnelse tas med her dersom ingrediensen eller ingrediensene er av overveiende animalsk opprinnelse			
7.1.	Pattedyr eller fugl, findelt, kokt eller stekt, konservert, tørket, smeltet, eller produkter bearbejdet på annen måte, herunder produkter med flere ingredienser	Skinke, pølse, hakket storfekjøtt, kyllingpaté	Emballerte enheter, eller et representativt tverrsnitt fra en beholder, eller enheter (herunder eventuell sju) tatt med prøvetakings-utstyr	0,5 kg eller 2 kg dersom fettinnholdet er < 5 %

⁽¹⁾ Fellesskapsklassifisering av næringsmidler: Vedlegg I til direktiv 86/362/EØF og vedlegg I til direktiv 86/363/EØF, begge endret ved direktiv 93/57/EF (EFT L 211 av 23.8.1993 s. 1) og vedlegg I til direktiv 90/642/EØF, endret ved direktiv 95/38/EF (EFT L 197 av 22.8.1995, s. 14).

Tabell 4

Planteprodukter: Beskrivelse av enkeltprøver og minstestørrelse for laboratorieprøver

	Produktklassifisering ⁽¹⁾	Eksempler	Hva slags enkeltprøve som skal tas	Minstestørrelse for hver laboratorieprøve
1.	All frisk frukt Alle friske grønnsaker, herunder poteter og sukkerbeter, men unntatt urter			
1.1.	Små friske produkter, enhetsvekt < 25 g	Bær, erter, oliven	Hele enheter, eller emballasjer, eller enheter tatt med prøvetakingsutstyr	1 kg
1.2.	Mellomstore friske produkter, enhetsvekt vanligvis 25 til 250 g	Epler, appelsiner	Hele enheter	1 kg (minst 10 enheter)
1.3.	Store friske produkter, enhetsvekt vanligvis > 250 g	Kål, agurker, druer (klaser)	Hel(e) enhet(er)	2 kg (minst 5 enheter)

	Produktklassifisering ⁽¹⁾	Eksempler	Hva slags enkeltprøve som skal tas	Minstestørrelse for hver laboratorieprøve
2.	Belgfrukter	Bønner, tørkede; erter, tørkede		1 kg
	Korn	Ris, hvete		1 kg
	Trenøtter	Unntatt kokos- nøtter		1 kg
		Kokosnøtter		5 enheter
	Oljefrø	Jordnøtter		0,5 kg
	Frø til drikkevarer og sukkervarer	Kaffebønner		0,5 kg
3.	Urter	Frisk persille	Hele enheter	0,5 kg
		Andre, friske		0,2 kg
	<i>(for tørkede urter, se nr. 4 i denne tabell)</i>			
	Krydder	Tørkede	Hele enheter eller tatt med prøvetakingsutstyr	0,1 kg

Bearbeidede næringsmidler av vegetabilsk opprinnelse

4.	<p>Lett bearbeidede næringsmidler av vegetabilsk opprinnelse, tørket frukt, grønnsaker, urter, humle, malte kornprodukter</p> <p>Produkter av vegetabilsk opprinnelse, te, urtete, vegetabiliske oljer, juice og diverse produkter, f.eks. bearbeidede oliven og sitrusmelasse</p> <p>Næringsmidler framstilt av en enkelt ingrediens av vegetabilsk opprinnelse, med eller uten emballeringsmedium eller mindre ingredienser som f.eks. aromastoffer, krydder og smaksingredienser, og som normalt er ferdigpakket og konsumferdige, med eller uten koking eller steking</p> <p>Næringsmidler framstilt av flere ingredienser av vegetabilsk opprinnelse, herunder produkter med ingredienser av animalsk opprinnelse dersom ingrediensen eller ingrediensene er av overveiende vegetabilsk opprinnelse, brød og andre stekte kornprodukter</p>			
4.1.	Produkter med høy enhetsverdi		Emballasjer eller enheter tatt med prøvetakingsutstyr	0,1 kg ⁽²⁾
4.2.	Faste produkter med lav romvekt	Humle, te, urtete	Emballerte enheter eller enheter tatt med prøvetakingsutstyr	0,2 kg
4.3.	Andre faste produkter	Brød, mel, tørket frukt	Emballasjer eller hele enheter, eller enheter tatt med prøvetakingsutstyr	0,5 kg
4.4.	Flytende produkter	Vegetabiliske oljer, juice	Emballerte enheter eller enheter tatt med prøvetakingsutstyr	0,5 l eller 0,5 kg

⁽¹⁾ Fellesskapsklassifisering av næringsmidler: vedlegg I til direktiv 86/362/EØF og vedlegg I til direktiv 86/363/EØF, begge endret ved direktiv 93/57/EF (EFT L 211 av 23.8.1993, s. 1) og vedlegg I til direktiv 90/642/EØF, endret ved direktiv 95/38/EF (EFT L 197 av 22.8.1995, s. 14).

⁽²⁾ Det kan tas en mindre laboratorieprøve fra et produkt med uvanlig stor verdi, men grunnen til at dette er gjort, bør noteres i prøvetakingsjournalen.

Tabell 5

Egg og meieriprodukter: Beskrivelse av enkeltprøver og minstestørrelse for laboratorieprøver

	Produktklassifisering ⁽¹⁾	Eksempler	Hva slags enkeltprøve som skal tas	Minstestørrelse for hver laboratorieprøve
--	--------------------------------------	-----------	------------------------------------	---

Næringsmiddelråvarer av animalsk opprinnelse

1.	Egg av fjørfe			
1.1.	Egg, unntatt vaktelegg og egg av lignende type		Hele egg	12 hele hønseegg, 6 hele gåse- eller andegg
1.2.	Vaktelegg og egg av lignende type		Hele egg	24 hele egg
2.	Melk		Hele enheter, eller enheter tatt med prøvetakingsutstyr	0,5 l

Bearbeidede næringsmidler av animalsk opprinnelse

3.	<p>Lett bearbeidede næringsmidler av animalsk opprinnelse, sekundære melkeprodukter som f.eks. skummet melk, kondensert melk og melkepulver</p> <p>Spiselige produkter av animalsk opprinnelse, melkefett, melkeprodukter som f.eks. smør, smørølje, fløte, fløtepulver, kasein, osv.</p> <p>Næringsmidler framstilt av en enkelt ingrediens av animalsk opprinnelse, bearbeidede melkeprodukter som f.eks. yoghurt, ost</p> <p>Næringsmidler framstilt av flere ingredienser av animalsk opprinnelse, bearbeidede melkeprodukter (herunder produkter med ingredienser av vegetabilsk opprinnelse dersom ingrediensen eller ingrediensene er av overveiende animalsk opprinnelse) som f.eks. smelteostprodukter, tilberedt ost, yoghurt med aromatilsetning, sukret kondensert melk</p>			
3.1.	Flytende melk, melkepulver, kondensert melk og fløte, melkebasert iskrem, fløte, yoghurt		Emballert(e) enhet(er) eller enhet(er) tatt med prøvetakingsutstyr	0,5 l (flytende) eller 0,5 kg (fast)
	<p>i) Kondensert melk og fløte i bulk må blandes grundig før prøvetaking, og materiale som sitter fast på sidene og bunnen av beholdere skrapes av, og det hele røres godt om. Omtrent 2 til 3 l tas ut og røres om på nytt for laboratorieprøve tas.</p> <p>ii) Prøvetaking av melkepulver i bulk bør skje aseptisk, ved at et prøvetakingsspyd føres gjennom pulveret i jevnt tempo.</p> <p>iii) Fløte i bulk blandes grundig med en rørestang, men skumdannelse, pisking og kjerning må unngås.</p>			
3.2.	Smør og smørølje	Smør, myssmør, smørpålegg med lavt fettinnhold som inneholder smørfett, vannfri smørølje, vannfritt melkefett	Hele eller deler av emballert(e) enhet(er) tatt med prøvetakingsutstyr	0,2 kg eller 0,2 l

	Produktklassifisering ⁽¹⁾	Eksempler	Hva slags enkeltprøve som skal tas	Minstestørrelse for hver laboratorieprøve
3.3.	Ost, herunder smelteost			
	Enhetsvekt 0,3 kg eller større		Hel(e) enhet(er) eller enhet(er) tatt med prøvetakingsutstyr	0,5 kg
	Enhetsvekt < 0,3 kg			0,3 kg
	<i>Merknad:</i> Prøver av ost med rund bunn tas ved at det gjøres to snitt ut fra ostens midtpunkt. Prøver av ost med rektangulær bunn tas ved at det gjøres to snitt som er parallelle med sidene.			
3.4.	Flytende, fryste eller tørkede eggprodukter		Enhet(er) tatt aseptisk med prøvetakingsutstyr	0,5 kg

(1) Fellesskapsklassifisering av næringsmidler: vedlegg I til direktiv 86/362/EØF og vedlegg I til direktiv 86/363/EØF, begge endret ved direktiv 93/57/EF (EFT L 211 av 23.8.1993, s. 1) og vedlegg I til direktiv 90/642/EØF, endret ved direktiv 95/38/EF (EFT L 197 av 22.8.1995, s. 14).

4.4. Tilbereding av laboratorieprøven

Dersom samleprøven er større enn det som er nødvendig for en laboratorieprøve, bør den deles opp slik at det oppnås en representativ porsjon. Prøvetakingsutstyr, oppdeling i fire eller en annen hensiktsmessig metode for reduksjon av volumet kan brukes, men enheter av friske planteprodukter eller hele egg bør ikke skjæres eller deles opp. Om nødvendig bør parallelle laboratorieprøver tas på dette trinnet, eller de kan tilberedes ved bruk av den alternative framgangsmåten beskrevet ovenfor. Minstestørrelsene som kreves for laboratorieprøvene, er angitt i tabell 3, 4 og 5.

4.5. Prøvetakingsjournal

Prøvetakeren må registrere partiets art og opprinnelse, eierens, leverandørens eller transportørens navn, dato og sted for prøvetakingen og alle andre relevante opplysninger. Alle avvik fra den anbefalte prøvetakingsmetoden må registreres. Et undertegnet eksemplar av journalen må vedlegges hver parallelle laboratorieprøve, og ett eksemplar beholdes av prøvetakeren. Et eksemplar av prøvetakingsjournalen bør gis til partiets eier eller dennes representant, uansett om vedkommende skal ha en laboratorieprøve eller ikke. Dersom prøvetakingsjournalene utarbeides i elektronisk form, bør de sendes til de samme mottakerne, og en like kontrollerbar revisjonslogg bør opprettholdes.

4.6. Pakking og sending av laboratorieprøven

Laboratorieprøven må plasseres i en ren, inert beholder, som gir sikker beskyttelse mot forurensning, skade og lekkasje. Beholderen må forsegles og merkes grundig, og prøvetakingsjournalen skal vedlegges. Dersom det brukes strekkode, anbefales det at det også gis alfanumeriske opplysninger. Prøven må leveres til laboratoriet så snart som praktisk mulig. Forringelse under transport må unngås, f.eks. bør friske prøver holdes kjølt, og fryste prøver må holdes fryst. Prøver av kjøtt og fjørfe bør fryses før sending, med mindre de transporteres til laboratoriet før en eventuell forringelse kan inntreffe.

4.7. Tilbereding av analyseprøven

Laboratorieprøven bør få en egen kode, som skal tilføyes i prøvetakingsjournalen sammen med dato for mottak og prøvens størrelse. Den delen av produktet som skal analyseres⁽¹⁾⁽²⁾, dvs. analyseprøven, bør skilles ut så snart som mulig. Dersom beregningen av restmengdene også skal omfatte de delene som ikke analyseres⁽¹²⁾, må vekten av de utskilte delene registreres.

4.8. Tilbereding og oppbevaring av analyseporsjonen

Analyseprøven skal om nødvendig findeles og skal blandes godt, slik at det blir mulig å oppnå representative analyseporsjoner. Størrelsen på analyseporsjonen bestemmes ut fra analysemetoden og hvor virkningsfull blandingen er. Metodene for findeling av blanding bør registreres, og bør ikke påvirke restmengdene som finnes

(1) Fellesskapsklassifisering av næringsmidler: vedlegg I til direktiv 86/362/EØF og vedlegg I til direktiv 86/363/EØF, begge endret ved direktiv 93/57/EF (EFT L 211 av 23.8.1993, s. 1) og vedlegg I til direktiv 90/642/EØF, endret ved direktiv 95/38/EF (EFT L 197 av 22.8.1995, s. 14).

(2) Deler av produkter som det gjelder grenseverdier for: vedlegg I til direktiv 90/642/EØF, endret ved direktiv 93/58/EØF (EFT L 211 av 23.8.1993, s. 6).

(12) For eksempel analyseres ikke steinene i steinfrukt, men restmengden beregnes under antakelse av at steinen er tatt med, men ikke inneholder noen restmengder. Se fotnote 12.

i analyseprøven. Analyseprøven bør om nødvendig behandles under spesielle forhold, f.eks. ved temperatur under null, for å begrense eventuelle skadevirkninger mest mulig. Dersom behandlingen kan påvirke restmengdene og det ikke finnes praktisk gjennomførbare alternative framgangsmåter, kan analyseporsjonen bestå av hele enheter, eller av segmenter som er tatt fra hele enheter. Dersom analyseporsjonen består av få enheter eller segmenter, er det usannsynlig at den er representativ for analyseprøven, og et tilstrekkelig antall parallellprøver må analyseres for å angi graden av usikkerhet i gjennomsnittsverdien. Dersom analyseporsjonene skal oppbevares før analyse, bør oppbevaringsmetoden og -tiden være slik at de ikke påvirker det restmengdenivå som finnes. Det må om nødvendig tas ut ekstra porsjoner med henblikk på parallelle og bekreftende analyser.

4.9. Skjematisk framstilling

En skjematisk framstilling av framgangsmåtene for prøvetaking beskrevet ovenfor er gitt i dokumentet nevnt i fotnote 8.

5. SAMSVARSKRITERIER

Analyseresultatene må avledes fra én eller flere laboratorieprøver som er tatt fra partiet og er i en tilstand som gjør at de egner seg til analyse. Resultatene må være underbygget med akseptable kvalitetskontrolldata⁽¹³⁾. Dersom en restmengde overskrider en grenseverdi, bør identiteten bekreftes og konsentrasjonen etterprøves ved analyse av en eller flere ekstra analyseporsjoner som tas fra de(n) opprinnelige laboratorieprøven(e).

Grenseverdien for restmengder gjelder for samleprøven.

Partiet overholder en grenseverdi for restmengder når analyseresultatet(-ene) ikke overskrider denne grenseverdien.

Dersom resultatene for samleprøven overskrider grenseverdien for restmengder, må det ved en beslutning om å avvise partiet tas hensyn til:

- i) resultatene fra én eller eventuelt flere laboratorieprøver,
- ii) nøyaktigheten og presisjonen i analysen, som angitt av kvalitetskontrolldataene.

⁽¹³⁾ Framgangsmåter for kvalitetskontroll ved analyse av restmengder av plantevernmidler. Dokument SANCO/3103/2000. Endringer vil bli å finne på Kommissjonens nettsted.