

KOMMISSIONENS DIREKTIV 2002/63/EG

av den 11 juli 2002

om fastställande av gemenskapens provtagningsmetoder för den offentliga kontrollen av bekämpningsmedelsrester i och på produkter av vegetabiliskt och animaliskt ursprung och om upphävande av direktiv 79/700/EEG

(Text av betydelse för EES)

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS KOMMISSION HAR ANTAGIT
DETTA DIREKTIV

med beaktande av Fördraget om upprättandet av Europeiska gemenskapen,

med beaktande av rådets direktiv 76/895/EEG av den 23 november 1976 om fastställande av gränsvärden för bekämpningsmedelsrester i och på frukt och grönsaker⁽¹⁾, senast ändrat genom kommissionens direktiv 2000/57/EG, särskilt artikel 6 i detta,med beaktande av rådets direktiv 86/362/EEG av den 24 juli 1986 om fastställande av gränsvärden för bekämpningsmedelsrester i och på spannmål⁽²⁾, senast ändrat genom kommissionens direktiv 2002/42/EG⁽³⁾, särskilt artikel 8 i detta,med beaktande av rådets direktiv 86/363/EEG av den 24 juli 1986 om fastställande av gränsvärden för bekämpningsmedelsrester i och på livsmedel av animaliskt ursprung⁽⁴⁾, senast ändrat genom direktiv 2002/42/EG⁽⁵⁾, särskilt artikel 8 i detta,med beaktande av rådets direktiv 90/642/EEG av den 27 november 1990 om fastställande av gränsvärden för bekämpningsmedelsrester i och på produkter av vegetabiliskt ursprung inklusive frukt och grönsaker⁽⁶⁾, senast ändrat genom direktiv 2002/42/EG, särskilt artikel 6 i detta, och

av följande skäl:

- (1) I direktiv 76/895/EEG, 86/362/EEG, 86/363/EEG och 90/642/EEG föreskrivs offentliga kontroller för efterlevnad av gränsvärdena för bekämpningsmedelsrester i och på produkter av vegetabiliskt och animaliskt ursprung. Det föreskrivs också att kommissionen får fastställa gemenskapens provtagningsmetoder.
- (2) Provtagningsmetoder för bekämpningsmedelsrester i och på frukt och grönsaker föreskrivs i kommissionens direktiv 79/700/EEG av den 24 juli 1979 om fastställande av gemenskapens provtagningsmetoder för den offentliga kontrollen av bekämpningsmedelsrester i och på frukt och grönsaker⁽⁷⁾.

(3) Dessa metoder bör uppdateras så att de motsvarar den tekniska utvecklingen och metoder bör fastställas för provtagning avseende bekämpningsmedelsrester i produkter av animaliskt respektive vegetabiliskt ursprung.

(4) Codex Alimentarius-kommissionen har utarbetat och godkänt provtagningsmetoder för kontroll av att resthalter av bekämpningsmedel håller sig inom fastställda gränsvärden⁽⁸⁾. Gemenskapen har stött och godtagit de rekommenderade metoderna. Gällande provtagningsbestämmelser bör ersättas med dem som utvecklats och godkänts av Codex Alimentarius-kommissionen.

(5) Direktiv 79/700/EEG bör därför upphöra att gälla och ersättas med det här direktivet.

(6) De åtgärder som föreskrivs i detta direktiv är förenliga med yttrandet från Ständiga kommittén för livsmedelskedjan och djurhälsa.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Bestämmelserna i det här direktivet skall gälla för provtagning av produkter av animaliskt respektive vegetabiliskt ursprung i syfte att fastställa halten av bekämpningsmedelsrester i enlighet med direktiv 76/895/EEG, 86/362/EEG, 86/363/EEG och 90/642/EEG, utan att detta påverkar den provtagningsstrategi eller de bestämmelser om provtagningsnärings omfattning och frekvens som fastställs i bilagorna III och IV till rådets direktiv 96/23/EG om införande av kontrollåtgärder för vissa ämnen och restsubstanter av dessa i levande djur och i produkter framställda därav⁽⁹⁾.

Artikel 2

Medlemsstaterna skall kräva att provtagningen vid kontroller enligt artikel 6 i direktiv 76/895/EEG, artikel 8 i direktiv 86/362/EEG, artikel 8 i direktiv 86/363/EEG och artikel 6 i direktiv 90/642/EEG skall ske i enlighet med de metoder som anges i bilagan till det här direktivet.

⁽¹⁾ EGT L 340, 9.12.1976, s. 26.⁽²⁾ EGT L 244, 29.9.2000, s. 76.⁽³⁾ EGT L 221, 7.8.1986, s. 37.⁽⁴⁾ EGT L 134, 22.5.2002, s. 36.⁽⁵⁾ EGT L 221, 7.8.1986, s. 43.⁽⁶⁾ EGT L 350, 14.12.1990, s. 71.⁽⁷⁾ EGT L 207, 15.8.1979, s. 26.⁽⁸⁾ Dokument CAG/GL 33-1999, Codex Alimentarius-kommissionen, FAO Rom. ftp://ftp.fao.org/codex/standard/volume2a/en/GL_033e.pdf⁽⁹⁾ EGT L 125, 23.5.1996, s. 10.

Artikel 3

Direktiv 79/700/EEG upphör att gälla.

Hänvisningar till det upphävda direktivet skall betraktas som hänvisningar till det här direktivet.

Artikel 4

1. Medlemsstaterna skall sätta i kraft de lagar och andra författningar som är nödvändiga för att följa detta direktiv senast den 1 januari 2003. De skall omedelbart underrätta kommissionen om detta.

2. När en medlemsstat antar dessa bestämmelser, skall de innehålla en hänvisning till detta direktiv eller åtföljas av en sådan hänvisning när de offentliggörs. Närmare föreskrifter om

hur hänvisningen skall göras skall medlemsstaterna själva utfärda.

Artikel 5

Detta direktiv träder i kraft den sjunde dagen efter det att det har offentliggjorts i *Europeiska gemenskapernas officiella tidning*.

Utfärdat i Bryssel den 11 juli 2002.

På kommissionens vägnar

David BYRNE

Ledamot av kommissionen

BILAGA

PROVTAGNINGSMETODER FÖR PRODUKTER AV VEGETABILISKT OCH ANIMALISKT URSPRUNG FÖR KONTROLL AV ATT RESTHALTER AV BEKÄMPNINGSMEDEL HÅLLER SIG INOM FASTSTÄLLDA GRÄNSVÄRDEN

1. SYFTE

Prov som är avsedda för den offentliga kontrollen av resthalterna av bekämpningsmedel i och på spannmål, frukt och grönsaker samt i produkter av animaliskt ursprung skall tas med de metoder som beskrivs nedan.

Syftet med metoderna är att få fram representativa prov från partier, för att genom analys fastställa om resthalter av bekämpningsmedel håller sig inom de gränsvärden som anges i bilagorna till rådets direktiv 76/895/EEG, 86/362/EEG, 86/363/EEG och 90/642/EEG. Om gemenskapen inte fastställt några gränsvärden skall andra gränsvärden användas, t.ex. de som fastställts av Codex Alimentarius-kommissionen. I de föreskrivna metoderna och förfarandena har rekommendationerna från Codex Alimentarius-kommissionen förts in.

2. PRINCIPER

Gemenskapens gränsvärden för resthalter baseras på data inom ramen för etablerad god jordbruksked, och råvaror liksom livsmedel framställda därav som uppfyller gränsvärdena skall anses som toxikologiskt acceptabla.

Gränsvärden för vegetabilie-, ägg- och mejeriprodukter utgår från förväntade maximihalter i blandprov, som erhållits från ett antal enheter av den behandlade produkten och som skall anses motsvara den genomsnittliga resthalten i ett parti. Gränsvärden för kött och fågel utgår från den förväntade maximihalten i vävnad hos enskilda behandlade djur eller fåglar.

Gränsvärden för kött och fågel avser följaktligen samlingsprov från ett enda delprov, medan gränsvärden för vegetabilie-, ägg- och mejeriprodukter avser samlingsprov bestående av 1–10 sammanslagna delprov.

3. DEFINITION AV TERMER

Testportion

En representativ mängd material ur ett analysprov, tillräckligt stort för att mäta halten av rests substanser.

Anmärkning: Provtagningsutrustning kan användas för att ta ut testportionen.

Analysprov

Det material från laboratorieprovet som bereds för analys genom att den del av produkten som skall analyseras avskiljs ⁽¹⁾, ⁽²⁾ och sedan blandas, mals, finhackas osv. för att ta ut testportioner med minimala provtagningsfel.

Anmärkning: Beredningen av analysprov skall motsvara förfarandet vid fastställande av gränsvärden, varför den analyserade testportionen från produkten får innehålla delar som normalt inte konsumeras.

Samlingsprov

För andra produkter än kött och fjäderfä: delprov ur ett parti som sammanslagits och blandats väl. För kött och fågel skall delprovet anses motsvara samlingsprovet.

Anmärkning: a) Delproven måste ge så mycket material att samtliga laboratorieprov kan tas ur samlingsprovet.

b) Om separata laboratorieprov bereds då delproven tas, skall samlingsprovet innebära den tänkta summan av laboratorieproven, när proven tas från partiet.

Laboratorieprov

Det prov som sänds till eller mottas av laboratoriet. En representativ mängd material som tagits ur samlingsprovet.

Anmärkning: a) Laboratorieprovet kan bestå av hela samlingsprovet eller delar av detta.

b) Då (ett) laboratorieprov framställs, får enheter inte skäras eller brytas annat än när delar av enheter specificerats i tabell 3.

c) Flera identiska laboratorieprov kan beredas.

⁽¹⁾ EG:s klassificering av livsmedel: Bilaga I till direktiv 86/362/EEG och bilaga I till direktiv 86/363/EEG i deras ändrade lydelse genom rådets direktiv 93/57/EG (EGT L 211, 23.8.1993, s. 1) och bilaga I till direktiv 90/642/EEG i dess ändrade lydelse genom direktiv 95/38/EG (EGT L 197, 22.8.1995, s. 14).

⁽²⁾ Delar av produkter för vilka gränsvärden gäller: Bilaga I till direktiv 90/642/EEG i dess ändrade lydelse genom direktiv 93/58/EEG, (EGT L 211, 23.8.1993, s. 6).

Parti

En kvantitet livsmedel som levererats vid ett visst tillfälle och som kontrollanten vet, eller antar, har enhetliga kännetecken som ursprung, producent, sort, förpackare, förpackningstyp, märkning, avsändare osv. Ett misstänkt parti är ett parti där det finns anledning att misstänka för höga halter. Ett icke misstänkt parti är ett parti där det inte finns anledning att misstänka för höga halter.

- Anmärkning:*
- a) Om en sändning består av flera partier som kan fastställas härstamma från olika odlare osv., skall varje parti behandlas för sig.
 - b) En sändning kan bestå av ett eller flera partier.
 - c) Om det är svårt att fastställa partiernas storlek eller avgränsning i en stor sändning, kan var och en av en samling vagnar, lastbilar, fartygslastrum osv. betraktas som ett särskilt parti.
 - d) Ett parti kan vara blandat genom t.ex. sortering eller tillverkningsprocesser.

Delprov

En eller flera enheter som tagits från en plats i ett parti.

- Anmärkning:*
- a) Den plats i partiet där delprovet tas bör väljas slumpmässigt. Är detta av fysiska skäl omöjligt, skall det tas från ett slumpmässigt valt ställe i den tillgängliga delen av partiet.
 - b) Antalet enheter som krävs för ett delprov skall bestämmas av de önskade laboratorieprovns minsta storlek och antal.
 - c) För vegetabilie-, ägg- och mejeriprodukter där fler än ett delprov tas från ett parti skall vart och ett bidra till samlingsprovet i ungefär samma utsträckning.
 - d) Enheterna kan fördelas slumpmässigt mellan laboratorieproven när delprovet(n) tas, om enheterna är medelstora eller stora och om en blandning av samlingsprovet inte skulle göra laboratorieprovet(n) mer representativt(a), eller om enheterna (t.ex. ägg, mjuk frukt) skulle skadas om de blandas.
 - e) Om delprov tas med intervaller under lastning eller lossning av ett parti är "provtagningsplatsen" en tidpunkt.
 - f) Enheter får inte skäras eller brytas för att skapa (ett) delprov(er), utom när en delning av enheter anges i tabell 3.

Prov

En eller flera enheter från en population av enheter, eller en viss mängd material ur en större mängd material. I dessa rekommendationer anses ett representativt prov vara representativt för partiet, samlingsprovet, djuret osv. i fråga om halten av bekämpningsmedelsrester, inte nödvändigtvis i fråga om andra egenskaper.

Provtagning

Det förfarande som används för att erhålla ett prov.

Provtagningsutrustning

- i) Ett verktyg, t.ex. skopa, slev, borr, kniv eller spets, som används för att ta ut en enhet från material i bulkform, från förpackningar (t.ex. fat, stora ostar) eller från enheter av kött eller fjäderfä som är för stora att användas som delprov.
- ii) Ett verktyg, t.ex. en provdelare av typen "riffle box", som används för att bereda ett laboratorieprov från ett samlingsprov, eller för att bereda en testportion från ett analysprov.

- Anmärkning:*
- a) Särskild provtagningsutrustning fastställs i ISO-standarder ⁽³⁾, ⁽⁴⁾, ⁽⁵⁾ och IDF-standarder ⁽⁶⁾.
 - b) För material som lösa blad anses provtagarens hand motsvara provtagningsutrustning.

⁽³⁾ International Organisation for Standardization, 1979. International Standard ISO 950: Cereals – Sampling (as grain).

⁽⁴⁾ International Organisation for Standardization, 1979. International Standard ISO 951: Pulses in bags – Sampling.

⁽⁵⁾ International Organisation for Standardization, 1980. International Standard ISO 1839: Sampling – Tea.

⁽⁶⁾ International Dairy Federation, 1995. International IDF Standard 50C: Milk and milk products – methods of sampling.

Kontrollant

En person som har utbildning i provtagningsmetoder och som, där så krävs, har blivit auktoriserad av de behöriga myndigheterna för att ta prover.

Anmärkning: Provtagaren är ansvarig för alla förfaranden som leder fram till och innefattar beredning, paketering och frakt av laboratorieprov. Provtagaren skall vara medveten om kravet på ett konsekvent iakttagande av fastställda provtagningsmetoder, han skall ta fram fullständig dokumentation för proven och han skall ha ett nära samarbete med laboratoriet.

Provstorlek

Det antal enheter, eller den mängd material, som utgör provet.

Enhet

Den minsta diskreta portionen i ett parti, som skall tas ut för att utgöra hela eller en del av delprovet.

Anmärkning: Enheter definieras på följande sätt.

- a) *Färs frukt och grönsaker:* Varje hel frukt, grönsak eller naturlig klase/knipa av dem (t.ex. druvor) skall anses utgöra en enhet, såvida de inte är små. Enheter av paketerade små produkter kan definieras som i d nedan. Om provtagningsutrustning kan användas utan att skada materialet, kan enheter skapas på detta sätt. Enskilda ägg, färska frukter eller grönsaker får inte skäras eller brytas för att skapa enheter.
- b) *Stora djur, delar eller organ från dem:* En portion, eller hela, av en viss del eller av ett organ skall anses utgöra en enhet. Delar eller organ får skäras för att skapa enheter.
- c) *Små djur, delar eller organ från dem:* Varje helt djur, hel del eller helt organ kan anses utgöra en enhet. Paketerade enheter kan definieras som i d nedan. Om provtagningsutrustning kan användas utan att påverka resterna, kan enheter skapas på detta sätt.
- d) *Förpackat material:* De minsta diskreta förpackningarna anses utgöra enheter. Om de minsta förpackningarna är mycket stora skall prov tas som för material i bulkform, enligt e nedan. Om de minsta förpackningarna är mycket små kan ett antal förpackningar anses utgöra en enhet.
- e) *Material i bulkform och stora förpackningar (t.ex. fat, ostar, etc) som var för sig är för stora för att tas som delprov:* I detta fall skall enheter skapas med provtagningsutrustning.

4. PROVTAGNINGSMETODER ⁽⁷⁾

4.1 Försiktighetsåtgärder

Kontaminering och försämring av prov skall förebyggas i samtliga steg, eftersom detta kan påverka analysresultatet. Varje parti som skall kontrolleras skall provtas separat.

4.2 Uttag av delprov

Det lägsta antalet delprov som skall tas från ett parti anges i tabell 1 respektive tabell 2 om det gäller ett misstänkt parti kött eller fågel. Varje delprov skall i görligaste mån tas från ett slumpvis utvalt ställe i partiet. Delprovet måste bestå av tillräckligt mycket material för att det (de) laboratorieprov(er) som krävs skall erhållas från partiet.

Anmärkning: Den provtagningsutrustning som krävs för spannmål ⁽⁸⁾, baljväxter ⁽⁹⁾ och te ⁽¹⁰⁾ beskrivs i ISO-rekommendationer, och den som krävs för mejeriprodukter ⁽¹¹⁾ beskrivs av IDF.

Tabell 1

Minsta antal delprov som skall tas från ett parti

	Minsta antal delprov som skall tas från ett parti
a) Kött och fågel	
Ej misstänkt parti	1
Misstänkt parti	Bestäms enligt tabell 2

⁽⁷⁾ ISO:s rekommendationer för provtagning av spannmål (se fotnot 3), eller andra varor som fraktas i bulk, kan följas om så krävs.

⁽⁸⁾ International Organisation for Standardization, 1979. International Standard ISO 950: Cereals – Sampling (as grain).

⁽⁹⁾ International Organisation for Standardization, 1979. International Standard ISO 951: Pulses in bags – Sampling.

⁽¹⁰⁾ International Organisation for Standardization, 1980. International Standard ISO 1839: Sampling – Tea.

⁽¹¹⁾ International Dairy Federation, 1995. International IDF Standard 50C: Milk and milk products – methods of sampling.

	Minsta antal delprov som skall tas från ett parti
b) Övriga produkter	
i) Produkter, förpackade eller i bulk, som kan antas vara väl blandade eller homogena	1 (Ett parti kan t.ex. vara blandat genom sortering eller tillverkningsprocesser)
ii) Produkter, paketerade eller i bulk, som eventuellt inte är väl blandade eller homogena	För produkter i stora enheter, endast primära livsmedelsprodukter av vegetabiliskt ursprung, skall det minsta antalet delprov överensstämma med det minsta antalet enheter som krävs för laboratorieprovet (se tabell 4)
Antingen	
partiets vikt, i kg	
< 50	3
50–500	5
> 500	10
Eller	
Antal burkar, kartonger eller andra behållare i partiet	
1–25	1
26–100	5
> 100	10

Tabell 2

Antal slumpvist utvalda delprov som krävs för en given sannolikhet att i ett parti kött eller fjäderfä påträffa minst ett prov som inte uppfyller kraven, för en given förekomst i ett parti med för höga resthalter

Förekomst i ett parti av rester som inte uppfyller kraven	Minsta antal prov (n_0) som krävs för att påträffa ett prov med för höga resthalter med en sannolikhet på:		
	90 %	95 %	99 %
90	1	—	2
80	—	2	3
70	2	3	4
60	3	4	5
50	4	5	7

Förekomst i ett parti av rester som inte uppfyller kraven	Minsta antal prov (n _o) som krävs för att påträffa ett prov med för höga resthalter med en sannolikhet på:		
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

Anmärkning: a) Tabellen bygger på slumpmässig provtagning.

- b) Om antalet delprov i tabell 2 är fler än cirka 10 % av enheterna i hela partiet, kan antalet delprov vara mindre; de skall då beräknas enligt formeln:

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

där

n = minsta antal delprov som skall tas

n_o = antal delprov enligt tabell 2

N = antal enheter i ett parti som kan ge ett delprov.

- c) Om endast ett delprov tas, är sannolikheten att påträffa ett prov som inte uppfyller kraven lika med andelen prov som inte uppfyller kraven.

- d) När det gäller exakt eller alternativ sannolikhet, eller annan förekomst av fall som inte uppfyller kraven, kan antalet prov som skall tas beräknas enligt formeln:

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

där p är sannolikheten, i är förekomsten i partiet av prov med för höga resthalter (båda uttryckta som bråk, inte procentandelar), och n är antalet prov.

4.3 Beredning av samlingsprov

Metoderna för kött och fjäderfä beskrivs i tabell 3. Varje delprov skall betraktas som ett separat samlingsprov.

Metoderna för vegetabilie-, ägg- och mejeriprodukter beskrivs i tabellerna 4 och 5. Delproven skall, om så är praktiskt möjligt, slås samman och blandas så att de bildar ett samlingsprov.

Om det är olämpligt eller opraktiskt att blanda prov för att erhålla ett samlingsprov, kan följande alternativa förfarande tillämpas. Om enheter kan skadas (och resterna därmed kan påverkas) genom att man blandar eller delar upp samlingsprovet, eller om stora enheter inte kan blandas för att skapa en mer enhetlig fördelning av resterna, skall enheterna vid den tidpunkt då delprov tas fördelas slumpmässigt på flera identiska laboratorieprov. Det resultat i så fall som skall användas är medelvärdet av giltiga resultat från de analyserade laboratorieproven.

Tabell 3

Kött och fjäderfä: beskrivning av delprov och minimistorlek på laboratorieprov

	Produktklassificering (1)	Exempel	Typ av delprov som skall tas	Minimistorlek för varje laboratorieprov
Primära livsmedelsprodukter av animaliskt ursprung				
1	Kött från däggdjur Anm.: För upprätthållande av gränsvärden för fettlösliga bekämpningsmedel måste prov tas enligt del 2 nedan			
1.1	Större däggdjur, hela eller halva slaktkroppar, vanligen ≥ 10 kg	Nötkreatur, får, grisar	Hela eller delar av diafragman, tillsammans med cervikalmuskeln, om nödvändigt	0,5 kg
1.2	Mindre däggdjur, hela slaktkroppar	Kaniner	Hela slaktkroppar eller bakkvartsparter	0,5 kg sedan skinn och ben har avlägsnats
1.3	Kött från däggdjur, enstaka färsk/kyld/frost, förpackad eller annat	Kvartsparter, kotletter, stek, bog	Hel(a) enhet(er) eller en del av en stor enhet	0,5 kg sedan ben har avlägsnats
1.4	Kött från däggdjur, frysta hela partier	Kvartsparter, kotletter	Antingen ett fryst tvärsnitt av en behållare eller hela (eller delar av) enskilda köttdelar	0,5 kg sedan ben har avlägsnats
2	Fett från däggdjur, inklusive fett från slaktkroppar Anm.: Prov av fett som tagits enligt beskrivningen i del 2.1, 2.2 och 2.3 kan användas för att fastställa att fettet, eller hela produkten, ligger inom gällande gränsvärden			
2.1	Större däggdjur vid slakt, hela eller halva slaktkroppar, Vanligen ≥ 10 kg	Nötkreatur, får, grisar	Fett från njure eller buk eller underhudsfett från ett djur	0,5 kg
2.2	Mindre däggdjur vid slakt, hel eller halv slaktkropp, < 10 kg		Fett från buk eller underhudsfett från ett eller flera djur	0,5 kg
2.3	Kött från däggdjur	Ben, kotletter, stek	Antingen synligt fett, som skurits bort från enheten/enheterna eller hel(a) enhet(er) eller delar av hel(a) enhet(er) om fettet inte kan skäras bort	0,5 kg 2 kg
2.4	Hela partier fettvävnad från däggdjur		Enheter tagna med provtagningsutrustning från minst 3 positioner	0,5 kg
3	Slaktbiprodukter från däggdjur			
3.1	Lever från däggdjur färsk, kyld, fryst		Hel lever eller delar av lever	0,4 kg

	Produktklassificering (*)	Exempel	Typ av delprov som skall tas	Minimistorlek för varje laboratorieprov
3.2	Njure från däggdjur färsk, kyld, fryst		Den ena eller båda njurarna, från ett eller två djur	0,2 kg
3.3	Hjärta från däggdjur färskt, kyldt, fryst		Hela hjärtan eller endast ventrikeldelen om denna är stor	0,4 kg
3.4	Andra slaktbiprodukter från däggdjur färska, kylda, frysta		Del av enhet eller hel enhet från ett eller flera djur, eller ett tvärsnitt från ett parti fryst produkt	0,5 kg
4	Fjäderfäkött Anm.: För upprätthållande av gränsvärden för fettlösliga bekämpningsmedel skall proven tas i enlighet med del 5 nedan			
4.1	Fågel, stor slaktkropp > 2 kg	Kalkon, gås, tupp, kapun och anka	Lår, ben och annat mörkt kött	0,5 kg sedan skinn och ben har avlägsnats
4.2	Fågel, medelstor slaktkropp 500 g–2 kg	Höna, pärlhöna, ung kyckling	Lår, ben och annat mörkt kött från minst 3 fåglar	0,5 kg sedan skinn och ben har avlägsnats
4.3	Fågel, liten slaktkropp < 500 g slaktkropp	Vaktel, duva	Slaktkroppar från minst 6 fåglar	0,2 kg av muskelvävnaden
4.4	Delar av fågel färsk, kyld, fryst förpackade för detalj- eller partihandel	Ben, kvartsparter, bröst och vingar	Förpackade enheter eller enskilda enheter	0,5 kg sedan skinn och ben har avlägsnats
5	Fett från fjäderfä, inklusive fett från slaktkropp Anm.: Prov av fett som tagits enligt beskrivningen i del 5.1 och 5.2 kan användas för att fastställa om fettet, eller hela produkten, uppfyller gällande gränsvärden			
5.1	Fåglar, vid slakten, hela eller delar av slaktkroppen	Kyckling, kalkon	Enheter av fett från buken från minst 3 fåglar	0,5 kg
5.2	Kött från fåglar	Ben, bröst muskler	Antingen synligt fett, skuret från enheten/enheterna eller hel(a) enhet(er) eller delar av hel(a) enhet(er) om fettet inte kan skäras bort	0,5 kg 2 kg
5.3	Fettvävnad från fåglar, hela partier		Enheter tagna med provtag- ningsutrustning från minst 3 positioner	0,5 kg

	Produktklassificering ⁽¹⁾	Exempel	Typ av delprov som skall tas	Minimistorlek för varje laboratorieprov
6	Slaktbiprodukter från fjäderfä			
6.1	Ätliga slaktbiprodukter av fågel, utom lever från gödda gäss och andar och liknande exklusiva produkter		Enheter från minst 6 fåglar, eller ett tvärsnitt från en behållare	0,2 kg
6.2	Lever från gödda gäss eller ankor och liknande exklusiva produkter		Enhet från 1 fågel eller behållare	0,05 kg

Bearbetade livsmedel av animaliskt ursprung

7	<p>Sekundära livsmedelsprodukter av animaliskt ursprung, torkat kött</p> <p>Härledda ätliga produkter av animaliskt ursprung, bearbetat djurfett, inklusive utsmält eller extraherat fett</p> <p>Bearbetade livsmedel (en enda beståndsdel) av animaliskt ursprung, med eller utan förpackningsmaterial medium eller mindre beståndsdelar som smakämnen och kryddor, och som normalt föremballeras och är färdigt för konsumtion, tillagade eller ej</p> <p>Bearbetade livsmedel (flera beståndsdelar) av animaliskt ursprung, livsmedelsprodukter med flera beståndsdelar av både animaliskt och vegetabiliskt ursprung ingår här om beståndsdelarna främst är av animaliskt ursprung</p>			
7.1	Däggdjur eller fågel, malda, tillagade, konserverade, torkade, smälta eller på annat sätt behandlade produkter, inklusive produkter med flera beståndsdelar	Skinka, korv, köttfärs, kycklingpastej	Förpackade enheter eller ett representativt tvärsnitt från en behållare, eller enheter (inklusive eventuell saft) som tagits med provtagningsutrustning	0,5 kg eller 2 kg om fetthalten < 5 %

⁽¹⁾ EG:s klassificering av livsmedel: Bilaga I till direktiv 86/362/EEG och bilaga I till direktiv 86/363/EEG i deras ändrade lydelse genom rådets direktiv 93/57/EG (EGT L 211, 23.8.1993, s. 1) och bilaga I till direktiv 90/642/EEG i dess ändrade lydelse genom direktiv 95/38/EG (EGT L 197, 22.8.1995, s. 14).

Tabell 4

Vegetabiliska produkter: beskrivning av delprov och minimistorlek på laboratorieprov

	Produktklassificering ⁽¹⁾	Exempel	Typ av delprov som skall tas	Minimistorlek för varje laboratorieprov
Primära livsmedelsprodukter av vegetabiliskt ursprung				
1	<p>Alla färska frukter</p> <p>Alla färska grönsaker, inklusive potatis och sockerbetor, men inte örter</p>			
1.1	Små färska produkter enheter vanligen < 25 g	Bär, ärtor, oliver	Hela enheter, eller förpackningar, eller enheter som tagits med provtagningsutrustning	2 kg
1.2	Medelstora färska produkter, enheter vanligen 25–250 g	Äpplen, apelsiner	Hela enheter	1 kg (minst 10 enheter)
1.3	Stora färska produkter, enheter vanligen > 250 g	Kål, gurkor, druvor (klasar)	Hel(a) enhet(er)	2 kg (minst 5 enheter)

	Produktklassificering (1)	Exempel	Typ av delprov som skall tas	Minimistorlek för varje laboratorieprov
2	Baljfrukter	Torkade bönor och ärter		1 kg
	Spannmål	Ris, vete		1 kg
	Trädnötter	Utom kokosnötter		1 kg
		Kokosnötter		5 enheter
	Oljefrön	Jordnötter		0,5 kg
	Frön för framställning av drycker och sötsaker	Kaffebönor		0,5 kg
3	Örter	Färsk persilja	Hela enheter	0,5 kg
		Övriga, färska		0,2 kg
	(För torkade örter se del 4 i denna tabell)			
	Kryddor	Torkade	Hela enheter eller tagna med provtagningsutrustning	0,1 kg

Bearbetade livsmedel av vegetabiliskt ursprung

4	<p>Sekundära livsmedel av vegetabiliskt ursprung, torkade frukter, grönsaker, örter, humle, malda spannmålsprodukter</p> <p>Härledda produkter av vegetabiliskt ursprung, te, örtte, vegetabiliska oljor, fruktsjuicer och diverse produkter som bearbetade oliver och melass av citrusfrukter</p> <p>Bearbetade livsmedel (en enda beståndsdel) av vegetabiliskt ursprung, med eller utan förpackningsmaterial medium eller mindre beståndsdelar som aromämnen och kryddor, och som normalt föreballeras och är färdiga för konsumtion, tillagade eller ej</p> <p>Bearbetade livsmedel (flera beståndsdelar) av vegetabiliskt ursprung, inklusive produkter med beståndsdelar av animaliskt ursprung om beståndsdel av vegetabiliskt ursprung dominerar, bröd och andra tillagade spannmålsprodukter</p>			
4.1	Produkter med högt värde per enhet		Förpackningar eller enheter tagna med provtagningsutrustning	0,1 kg ⁽²⁾
4.2	Fasta produkter med liten volym	Humle, te, örtte	Förpackade enheter eller enheter tagna med provtagningsutrustning	0,2 kg
4.3	Andra fasta produkter	Bröd, mjöl, torkad frukt	Förpackningar eller andra hela enheter eller enheter tagna med provtagningsutrustning	0,5 kg
4.4	Flytande produkter	Vegetabiliska oljor, fruktsjuicer	Förpackade enheter eller enheter tagna med provtagningsutrustning	0,5 l eller 0,5 kg

⁽¹⁾ EG:s klassificering av livsmedel: Bilaga I till direktiv 86/362/EEG och bilaga I till direktiv 86/363/EEG i deras ändrade lydelse genom rådets direktiv 93/57/EG (EGT L 211, 23.8.1993, s. 1) och bilaga I till direktiv 90/642/EEG i dess ändrade lydelse genom direktiv 95/38/EG (EGT L 197, 22.8.1995, s. 14).

⁽²⁾ Ett mindre laboratorieprov får tas från en produkt med ett exceptionellt högt värde, men motivet för detta skall anges i provtagningsprotokollet.

Tabell 5

Ägg och mejeriprodukter: beskrivning av delprov och minimistorlek på laboratorieprov

	Produktklassificering ⁽¹⁾	Exempel	Typ av delprov som skall tas	Minimistorlek för varje laboratorieprov
Primära livsmedel av animaliskt ursprung				
1.	Ägg av fjäderfä			
1.1	Ägg, utom från vaktel och liknande		Hela ägg	12 hela kycklingägg, 6 hela gås- eller ankägg
1.2	Ägg, vaktel och liknande		Hela ägg	24 hela ägg
2.	Mjolk		Hela enheter eller enheter tagna med provtagningsutrustning	0,5 l

Bearbetade livsmedel av animaliskt ursprung

3.	<p>Sekundära livsmedel av animaliskt ursprung, sekundära mjölkprodukter såsom skummjolk, kondenserad mjolk och mjölkpulver</p> <p>Härledda ätliga produkter av animaliskt ursprung, mjölkfetter, härledda mjölkprodukter som smör, smörolja, grädde, gräddpulver, kasein osv.</p> <p>Bearbetade livsmedel (en enda beståndsdel) av animaliskt ursprung, bearbetade mjölkprodukter som yoghurt och ost.</p> <p>Bearbetade livsmedel (flera beståndsdelar) av animaliskt ursprung, bearbetade mjölkprodukter (inklusive produkter med beståndsdelar av vegetabiliskt ursprung om beståndsdel(ar) av animaliskt ursprung dominerar) som bearbetade ostprodukter, ostberedningar, smaksatt yoghurt, sötd kondenserad mjolk</p>			
3.1	Flytande mjolk, mjölkpulver, kondenserad mjolk och grädde, glass som framställs av mjölkprodukter, grädde, yoghurt		Förpackad(e) enhet(er) eller enhet(er) tagna med provtagningsutrustning	0,5 l (flytande) eller 0,5 kg (fast)
	<p>i) Kondenserad mjolk och kondenserad grädde i bulkform skall blandas noggrant före provtagning, varvid material som sitter fast på behållarens sidor eller i dess botten skall skrapas loss och grädden/mjölken därefter röras om väl. Omkring 2–3 l skall avlägsnas och återigen röras om väl innan laboratorieprovet tas</p> <p>ii) Provtagning av mjölkpulver i bulkform skall göras aseptiskt genom att ett torrt borrör förs genom pulvret i jämn takt</p> <p>iii) Grädde i bulkform skall blandas noggrant med en stav före provtagningen, men skumbildning, vispning och kärning skall undvikas</p>			
3.2	Smör och smörolja	Smör, vassla, bredbara produkter med låg fetthalt innehållande smörfett, vattenfri smörolja, vattenfritt mjölkfett	Hel(a) eller delar av förpackade enhet(er) eller enhet(er) som tas med provtagningsutrustning	0,2 kg eller 0,2 l

	Produktklassificering ⁽¹⁾	Exempel	Typ av delprov som skall tas	Minimistorlek för varje laboratorieprov
3.3	Ostar, inklusive bearbetade ostar			
	Enheter 0,3 kg eller mer		Hel(a) enhet(er) eller enhet(er) som skurits med provtagningsutrustning	0,5 kg
	Enheter 0,3 kg			0,3 kg
	Anm.: Provtagning av runda ostar skall göras genom två snitt som utgår från ostens mitt. Provtagning av rektangulära ostar skall göras genom två snitt parallellt med sidorna			
3.4.	Flytande, frysta eller torkade äggprodukter		Enhet(er) tas aseptiskt med provtagningsutrustning	0,5 kg

⁽¹⁾ EG:s klassificering av livsmedel: Bilaga I till direktiv 86/362/EEG och bilaga I till direktiv 86/363/EEG i deras ändrade lydelse genom rådets direktiv 93/57/EG (EGT L 211, 23.8.1993, s. 1) och bilaga I till direktiv 90/642/EEG i dess ändrade lydelse genom direktiv 95/38/EG (EGT L 197, 22.8.1995, s. 14).

4.4 Beredning av laboratorieprov

Om samlingsprovet är större än vad som krävs för ett laboratorieprov, skall det delas upp så att en representativ del erhålles. Provtagningsutrustning, kvartering eller annan lämplig metod för minskning av storleken får användas, men färsk vegetabiliska produkter eller hela ägg skall inte delas eller brytas. Om så krävs skall flera identiska laboratorieprov tas ut i detta skede, eller så kan de beredas med hjälp av en alternativ metod som beskrivs ovan. De minimistorlekar som krävs för laboratorieprov anges i tabellerna 3, 4 och 5.

4.5 Provtagningsprotokoll

Provtagaren skall registrera partiets typ och ursprung; ägare, leverantör eller transportör, datum och plats för provtagning samt annan relevant information. Eventuella avvikelser från den rekommenderade provtagningsmetoden skall noteras. Varje identiskt laboratorieprov skall åtföljas av en undertecknad kopia av protokollet, och provtagaren skall behålla en kopia. En kopia av provtagningsprotokollet skall lämnas till partiets ägare, eller en representant för denne, oavsett om de skall erhålla ett laboratorieprov eller ej. Om provtagningsprotokollet är i elektronisk form skall detta skickas till samma mottagare och ett liknande revisionsspår upprätthållas.

4.6 Förpackning och transport av laboratorieprover

Laboratorieprovet skall placeras i en ren, inert behållare som ger tillfredsställande skydd mot förorening, skada och läckage. Behållaren skall förseglas, försees med en säker märkning och provtagningsprotokollet skall bifogas. Om en streckkod används rekommenderas det att det även lämnas alfanumerisk information. Provet skall lämnas till laboratoriet så snart det är praktiskt möjligt. Det måste undvikas att provet förstörs under transporten. Exempelvis skall färsk prov förvaras svalt och frysta prov bevaras frysta. Prov av kött och fjäderfå skall frysas innan de sänds iväg, såvida de inte transporteras till laboratoriet innan de kan förstöras.

4.7 Beredning av analysprovet

Laboratorieprovet skall försees med en unik märkning som, tillsammans med uppgift om datum då det togs emot och provstorlek, skall läggas till i provtagningsprotokollet. Den del av produkten som skall analyseras ⁽¹⁾, ⁽²⁾, dvs. analysprovet, skall skiljas ut så snart det är praktiskt genomförbart. Om den beräknade resthalten även skall baseras på delar som inte analyseras ⁽¹²⁾ skall de borttagna delarnas vikter registreras.

4.8 Beredning och förvaring av testportionen

Analysprovet skall, om så är lämpligt, finfördelas och blandas så att representativa testportioner kan tas ut. Testportionernas storlek skall bero på analysmetoden och blandningens effektivitet. De metoder som används för finfördelning och blandning skall noteras och skall inte påverka resthalten i analysprovet. Analysprovet skall, när så är lämpligt, bearbetas under särskilda förhållanden, t.ex. vid minusgrader, så att de skadliga effekterna minimeras.

⁽¹⁾ EG:s klassificering av livsmedel: Bilaga I till direktiv 86/362/EEG och bilaga I till direktiv 86/363/EEG i deras ändrade lydelse genom rådets direktiv 93/57/EG (EGT L 211, 23.8.1993, s. 1) och bilaga I till direktiv 90/642/EEG i dess ändrade lydelse genom direktiv 95/38/EG (EGT L 197, 22.8.1995, s. 14).

⁽²⁾ Delar av produkter för vilka gränsvärden gäller: Bilaga I till direktiv 90/642/EEG i dess ändrade lydelse genom direktiv 93/58/EEG, (EGT L 211, 23.8.1993, s. 6).

⁽¹²⁾ Exempelvis analyseras inte fruktstenarna i stenfrukter, utan resthalten beräknas utifrån antagandet att de ingår, men inte innehåller några resthalter. Se fotnot 2.

Om bearbetning kan påverka resthalterna och det inte finns andra praktiska alternativa förfaranden, kan testportionen bestå av hela enheter eller segment som tagits från hela enheter. Om testportionen består av få enheter eller segment, är det inte sannolikt att den är representativ för analysprovet och ett tillräckligt antal testportioner måste då analyseras för att ge en uppskattning av osäkerheten i medelvärdet. Om testportioner skall lagras före analys skall lagringsmetod och lagringstid vara sådana att de inte påverkar resthalterna. Ytterligare portioner skall när så krävs tas ut för kontroll och konfirmering.

4.9 Schematiska översikter

I det dokument till vilket hänvisas i fotnot 8 på sidan 30 ges schematiska översikter över de provtagningsförfaranden som beskrivs ovan.

5. KITERIER FÖR FASTSTÄLLANDE AV ATT BESTÄMMELSERNA FÖLJS

Analysresultaten skall komma från ett eller flera av de laboratorieprov som tagits från partiet och erhållits i ett skick som är lämpligt för analys. Resultaten skall styrkas av godtagbara data från kvalitetskontroll⁽¹³⁾. Om en resthalt överskrider ett gränsvärde, skall dess identitet bekräftas och halten skall verifieras genom analys av en eller flera ytterligare testportioner som tagits från det ursprungliga laboratorieprovet(en).

Gränsvärdet gäller för samlingsprovet.

Partiet uppfyller gränsvärdet, om analysresultatet(en) inte överstiger gränsvärdet.

Om samlingsprovets resultat överstiger gränsvärdet, skall följande beaktas vid ett beslut om att partiet inte överensstämmer med bestämmelserna:

- i) resultaten från ett eller flera laboratorieprov, beroende på vad som gäller, och
- ii) analysens riktighet och precision, enligt vad som anges i data från tillhörande kvalitetskontroll.

⁽¹³⁾ Förfaranden för kvalitetskontroll för analys av resthalter av bekämpningsmedel. Dokument SANCO/3103/2000, ändringar finns på kommissionens webbadress.