

2026/765

7.4.2026

PROVÁDĚCÍ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) 2026/765**ze dne 1. dubna 2026****o metodách odběru vzorků a analýzy a o interpretaci výsledků pro úřední kontrolu reziduí pesticidů
v potravinách a krmivech rostlinného a živočišného původu a na jejich povrchu a o zrušení
směrnice 2002/63/ES****(Text s významem pro EHP)**

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2017/625 ze dne 15. března 2017 o úředních kontrolách a jiných úředních činnostech prováděných s cílem zajistit uplatňování potravinového a krmivového práva a pravidel týkajících se zdraví zvířat a dobrých životních podmínek zvířat, zdraví rostlin a přípravků na ochranu rostlin, o změně nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 999/2001, (ES) č. 396/2005, (ES) č. 1069/2009, (ES) č. 1107/2009, (EU) č. 1151/2012, (EU) č. 652/2014, (EU) 2016/429 a (EU) 2016/2031, nařízení Rady (ES) č. 1/2005 a (ES) č. 1099/2009 a směrnic Rady 98/58/ES, 1999/74/ES, 2007/43/ES, 2008/119/ES a 2008/120/ES a o zrušení nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 854/2004 a (ES) č. 882/2004, směrnic Rady 89/608/EHS, 89/662/EHS, 90/425/EHS, 91/496/EHS, 96/23/ES, 96/93/ES a 97/78/ES a rozhodnutí Rady 92/438/EHS (nařízení o úředních kontrolách) ⁽¹⁾, a zejména na čl. 34 odst. 6 uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) Nařízení (EU) 2017/625 stanoví pravidla pro provádění úředních kontrol a jiných úředních činností příslušnými orgány členských států ve všech fázích produkce, zpracování a distribuce za účelem ověření souladu s právními předpisy Unie mimo jiné v oblasti bezpečnosti potravin a krmiv. Poskytuje zvláštní pravidla pro úřední kontroly v souvislosti s látkami, jejichž používání může vést k přítomnosti reziduí v potravinách a krmivech, a stanoví obecné požadavky pro metody, které se mají používat pro odběr vzorků, laboratorní analýzy a testy během úředních kontrol a jiných úředních činností.
- (2) Články 34, 35 a 36 nařízení (EU) 2017/625 a nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2021/2244 ⁽²⁾ stanoví obecná pravidla pro odběr vzorků a analýzu.
- (3) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 396/2005 ⁽³⁾ stanoví maximální limity reziduí (MLR) pesticidů v potravinách a krmivech rostlinného a živočišného původu a na jejich povrchu.
- (4) Směrnice Komise 2002/63/ES ⁽⁴⁾ stanoví metody odběru vzorků určených k úřední kontrole reziduí pesticidů v produktech rostlinného a živočišného původu a na jejich povrchu.
- (5) Směrnice Komise 2002/63/ES však již neodráží osvědčené postupy v oblasti reziduí pesticidů v produktech rostlinného a živočišného původu a na jejich povrchu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 95, 7.4.2017, s. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2017/625/oj>.

⁽²⁾ Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2021/2244 ze dne 7. října 2021, kterým se nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2017/625 doplňuje o zvláštní pravidla týkající se úředních kontrol, pokud jde o postupy odběru vzorků pro stanovení reziduí pesticidů v potravinách a krmivech (Úř. věst. L 453, 17.12.2021, s. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2021/2244/oj).

⁽³⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 396/2005 ze dne 23. února 2005 o maximálních limitech reziduí pesticidů v potravinách a krmivech rostlinného a živočišného původu a na jejich povrchu a o změně směrnice Rady 91/414/EHS (Úř. věst. L 70, 16.3.2005, s. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2005/396/oj>).

⁽⁴⁾ Směrnice Komise 2002/63/ES ze dne 11. července 2002, kterou se stanoví metody Společenství pro odběr vzorků určených k úřední kontrole reziduí pesticidů v produktech rostlinného a živočišného původu a na jejich povrchu a kterou se zrušuje směrnice 79/700/EHS (Úř. věst. L 187, 16.7.2002, s. 30, ELI: <http://data.europa.eu/eli/dir/2002/63/oj>).

- (6) V případě pravidel pro odběr vzorků u některých kategorií produktů uvedených v příloze I nařízení (ES) č. 396/2005, zejména u kategorií „Med a další včelařské produkty“, „Obojživelníci a plazi“, „Suchozemští bezobratlí živočichové“, „Volně žijící suchozemští obratlovci“ a „Ryby, rybí produkty a jakékoli jiné potravinové produkty z mořských a sladkovodních živočichů“, je zapotřebí větší jasnosti. Kromě toho je nezbytné vyjasnit požadavky na odběr vzorků u produktů vysoké hodnoty, u produktů velmi velké velikosti a u některých zpracovaných potravin a rovněž u doplňků stravy.
- (7) Referenční laboratoře Evropské unie v oblasti reziduí pesticidů vypracovaly pokyny týkající se řízení jakosti analýzy a postupů validace pro analýzu reziduí pesticidů v potravinách a krmivech⁽⁷⁾. Vzhledem k tomu, že tyto pokyny obsahují nejlepší aktuální technologické poznatky, měly by se jejich zásady týkající se vykazování a interpretace výsledků stát závaznými, aby byla zajištěna jednotná vymáhací opatření ze strany členských států.
- (8) Nařízení Komise (ES) č. 152/2009⁽⁸⁾ stanoví metody odběru vzorků a analýzy pro úřední kontrolu krmiv. Pokud jde o odběr vzorků a přípravu vzorků pro analýzu pro účely kontroly reziduí pesticidů v krmivech, pravidla stanovená v příloze I a části A přílohy II nařízení (ES) č. 152/2009 nejsou tímto nařízením dotčena a budou se používat i nadále. Pokud jde o metodu laboratorních analýz, nejistotu měření a interpretaci výsledků analýz pro účely kontroly reziduí pesticidů v krmivech, jsou nezbytná zvláštní pravidla, která by proto měla být stanovena v tomto nařízení.
- (9) Je proto vhodné aktualizovat zvláštní ustanovení o odběru vzorků stanovená ve směrnici 2002/63/ES a stanovit pravidla analýzy pro kontrolu reziduí pesticidů v potravinách a krmivech rostlinného a živočišného původu a na jejich povrchu.
- (10) V zájmu jasnosti a čitelnosti by směrnice 2002/63/ES měla být zrušena a nahrazena tímto nařízením.
- (11) Vzhledem k času a zdrojům, které členské státy potřebují k přizpůsobení se novým pravidlům, je vhodné, aby se toto nařízení použilo ode dne 1. ledna 2027.
- (12) Opatření stanovená tímto nařízením jsou v souladu se stanoviskem Stálého výboru pro rostliny, zvířata, potraviny a krmiva,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Předmět

Tímto nařízením se stanoví pravidla pro:

- metody odběru vzorků a přípravy vzorků pro analýzu potravin,
- metody laboratorních analýz, nejistotu měření a interpretaci výsledků analýz pro potraviny a krmiva

pro účely ověření dodržování maximálních limitů reziduí pesticidů v potravinách a krmivech rostlinného a živočišného původu a na jejich povrchu stanovených v nařízení (ES) č. 396/2005.

⁽⁷⁾ Analytical Quality Control and Method Validation Procedures for Pesticide Residues Analysis in Food and Feed. K dispozici na internetové adrese: https://food.ec.europa.eu/plants/pesticides/maximum-residue-levels/guidelines-maximum-residue-levels_en.

⁽⁸⁾ Nařízení Komise (ES) č. 152/2009 ze dne 27. ledna 2009, kterým se stanoví metody odběru vzorků a laboratorního zkoušení pro úřední kontrolu krmiv (Úř. věst. L 54, 26.2.2009, s. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2009/152/oj>).

Článek 2

Definice

Kromě definic v článku 3 nařízení (ES) č. 396/2005 se pro účely tohoto nařízení použijí tyto definice:

- 1) „šarží“ se rozumí identifikovatelné množství potravin a krmiva dodané ve stejném okamžiku, které má podle pracovníka oprávněného k odběru vzorků jednotné vlastnosti (jako je původ, producent, odrůda, druh, oblast odlovu, balírna, typ obalu, označení, hodina produkce nebo zasílatel);
- 2) „částí šarže“ se rozumí část šarže, která je určena k odběru vzorků v souladu s oddílem B.1 přílohy;
- 3) „podezřelou šarží“ se rozumí šarže, u níž z jakéhokoli důvodu existuje podezření, že obsahuje rezidua pesticidů přesahující příslušné MLR stanovené v nařízení (ES) č. 396/2005;
- 4) „nepodezřelou šarží“ se rozumí šarže, u níž nic nenasvědčuje tomu, že může obsahovat rezidua pesticidů přesahující MLR stanovené v nařízení (ES) č. 396/2005;
- 5) „odběrem vzorků“ se rozumí výběr vzorku určeného pro laboratorní analýzu;
- 6) „pracovníkem oprávněným k odběru vzorků“ se rozumí osoba určená příslušnými orgány k odběru vzorků pro účely kontroly reziduí pesticidů v potravinách a krmivech;
- 7) „vzorkem“ se rozumí jedna nebo více jednotek vybraných ze souboru jednotek nebo část materiálu vybraná z většího množství materiálu;
- 8) „díličím (primárním) vzorkem“ se rozumí množství materiálu odebrané ze specifického místa šarže nebo části šarže;
- 9) „jednotkou“ se rozumí nejmenší samostatná část šarže nebo části šarže odebraná pro vytvoření celého díličího vzorku nebo jeho části;
- 10) „souhrnným vzorkem“ se rozumí celek vzniklý sloučením všech díličích vzorků odebraných ze šarže nebo části šarže;
- 11) „redukovaným vzorkem“ se rozumí část souhrnného vzorku získaná reprezentativní redukcí jeho množství;
- 12) „duplikátním vzorkem“ se rozumí vzorek odebraný ze souhrnného vzorku pro účely vymáhání, obhajoby a pro referenční účely v souladu s článkem 35 nařízení (EU) 2017/625;
- 13) „laboratorním vzorkem“ se rozumí vzorek zaslaný do laboratoře nebo přijatý laboratoří, který představuje reprezentativní množství materiálu odebraného ze souhrnného vzorku;
- 14) „zkušebním vzorkem“ se rozumí materiál připravený pro analýzu z laboratorního vzorku;
- 15) „zkušební dávkou“ se rozumí reprezentativní množství materiálu odebraného ze zkušebního vzorku, které je dostatečné pro stanovení koncentrace reziduí;
- 16) „nejistotou měření“ se rozumí nezáporný parametr spojený s výsledkem měření, který charakterizuje rozptyl hodnot, jenž lze rozumně přisoudit konkrétnímu množství, které je předmětem měření;
- 17) „mezí stanovitelnosti“ se rozumí nejnížší koncentrace nebo hmotnost analytu, která byla validována s přijatelnou přesností za použití úplné analytické metody a identifikačních kritérií;
- 18) „rozšířená nejistota měření“ představuje nejistotu měření tím, že udává interval spolehlivosti, který se obvykle vypočte tak, že rozmezí hodnot, v němž pravděpodobně leží skutečná hodnota měření, se vynásobí koeficientem rozšíření;
- 19) „koeficient rozšíření (k)“ je multiplikátor používaný při výpočtu rozšířené nejistoty měření, který udává rozmezí, v němž pravděpodobně leží skutečná hodnota měření.

Článek 3**Metody odběru vzorků a přípravy vzorků pro analýzu potravin**

Vzorky potravin se odebírají a připravují v souladu s částmi A a B přílohy.

Článek 4**Metody analýzy, nejistota měření a interpretace výsledků u potravin a krmiv**

Analýza vzorků, výpočet nejistoty měření a interpretace výsledků této analýzy se provádí v souladu s částí C přílohy tohoto nařízení pro potraviny a odchylně od článků 2 a 3 nařízení (ES) č. 152/2009 pro krmiva.

Článek 5**Zrušení**

Směrnice 2002/63/ES se zrušuje.

Odkazy na zrušenou směrnici se považují za odkazy na toto nařízení.

Článek 6**Vstup v platnost a použitelnost**

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Použije se ode dne 1. ledna 2027.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 1. dubna 2026.

Za Komisi

předsedkyně

Ursula VON DER LEYEN

PŘÍLOHA

**POSTUP ODBĚRU VZORKŮ A ANALÝZY PRO POTRAVINY A KRMIVA ROSTLINNÉHO A ŽIVOČIŠNÉHO
PŮVODU KE STANOVENÍ MNOŽSTVÍ REZIDUÍ PESTICIDŮ PRO ÚČELY KONTROLY DODRŽOVÁNÍ
MAXIMÁLNÍCH LIMITŮ REZIDUÍ**

ČÁST A

Obecná ustanovení pro potraviny

Odběr vzorků provádí pracovník oprávněný k odběru vzorků.

Pracovník oprávněný k odběru vzorků:

- odpovídá za postupy, včetně přípravy, zabalení a odeslání laboratorního vzorku (laboratorních vzorků);
- zajišťuje důsledné dodržování stanovených postupů odběru vzorků;
- vede dokumentaci ke vzorkům a úzce spolupracuje s příslušnou laboratoří;
- přijímá předběžná opatření, aby se předešlo jakémukoli vlivu na množství reziduí a jakémukoli nepříznivému účinku na analytické stanovení nebo aby se předešlo tomu, že se vzorky během jejich odběru a přepravy do laboratoře stanou nereprezentativními;
- odebírá vzorky zvlášť pro každou šarži nebo část šarže, která má být testována;
- v případech, kdy se zásilka skládá z více než jedné šarže, posoudí každou šarži zvlášť a rozhodne, co má být zahrnuto do vzorku.

Pokud u velké zásilky není jasně vymezena velikost nebo hranice jednotlivých šarží, může pracovník oprávněný k odběru vzorků za samostatnou šarži nebo část šarže považovat jinou fyzickou bariéru, například vagóny, nákladní automobily nebo nákladní prostory lodí.

Vzorky odebírané u pěstitelů se odebírají v hospodářství z produktů připravených k uvedení na trh těsně před jejich odvozem.

ČÁST B

Postupy odběru vzorků pro potraviny**B.1 Rozdělení šarží na části šarží**

Je-li to nezbytné a možné, rozdělí pracovník oprávněný k odběru vzorků větší šarže na části šarží, aby zajistil zastoupení všech částí, za podmínky, že část šarže lze fyzicky oddělit. Pracovník oprávněný k odběru vzorků zajistí, aby každá část šarže byla fyzicky oddělená a identifikovatelná.

Na potraviny, s nimiž se obchoduje ve volně ložených zásilkách (např. obiloviny), se vztahuje tabulka 1.

Na potraviny, s nimiž se neobchoduje ve volně ložených zásilkách, se vztahuje tabulka 2.

Vzhledem k tomu, že hmotnost šarže není vždy přesným násobkem hmotnosti částí šarže, může hmotnost částí šarže překročit hmotnost uvedenou v tabulkách 1 a 2 nejvýše o 20 %.

Tabulka 1

Rozdělení šarží na části šarží u potravin, s nimiž se obchoduje ve volně ložených zásilkách

Hmotnost šarže (v tunách)	Maximální hmotnost nebo počet částí šarže
≥ 1 500	500 tun
> 300 a < 1 500	3 části šarže
≥ 100 a ≤ 300	100 tun
< 100	–

Tabulka 2

Rozdělení šarží na části šarží u potravin, s nimiž se neobchoduje ve volně ložených zásilkách

Hmotnost šarže (v tunách)	Hmotnost částí šarže
≥ 15	7,5–30 tun
< 15	–

B.2 Odběr dílčích vzorků

Pracovník oprávněný k odběru vzorků odebere dílčí vzorky z různých náhodně vybraných a rovnoměrně rozložených míst v celé vzorkované partii; vzorky musí mít přibližně stejnou velikost. Ve výjimečných případech, kdy to není fyzicky možné, pracovník oprávněný k odběru vzorků odebere dílčí vzorky z náhodně vybraných míst v přístupném dílu šarže / části šarže. V takovém případě pracovník oprávněný k odběru vzorků zaznamená zvolený postup do protokolu o odběru vzorků.

Pracovník oprávněný k odběru vzorků vymezí jednotku (jednotky) pro dílčí vzorky takto:

a) Čerstvé ovoce a zelenina

Jednotku tvoří celý plod ovoce, zeleniny nebo jejich přirozená skupina střední velikosti (např. hrozny), s výjimkou případů, kdy jsou tento plod ovoce, zeleniny nebo skupina malé. Jednotky balených malých produktů (např. rybízu) mohou být vymezeny podle písmene e). Pokud nemůže dojít k poškození materiálu, a nemůže tedy dojít k ovlivnění obsahu reziduí, lze použít vzorkovací zařízení. V případě banánů a podobného ovoce a zeleniny dodávaných ve skupině se za jednotku považují jednotlivé kusy.

b) Vejce

Jednotku tvoří každé vejce.

c) Velká zvířata nebo jejich části či orgány

Jednotku tvoří celé velké zvíře nebo jeho část nebo celý určitý orgán nebo jeho část. Části nebo orgány mohou být za účelem vytvoření jednotek krájeny.

d) Malá zvířata (kromě hmyzu) nebo jejich části či orgány

Jednotku tvoří celé zvíře nebo celá část zvířete nebo jeho orgán. Jsou-li jednotky baleny, mohou být vymezeny podle písmene e). Při vytváření jednotek lze použít vzorkovací zařízení, pokud nemůže dojít k poškození materiálu, a nemůže tedy dojít k ovlivnění obsahu reziduí.

e) Balené materiály

Za jednotky se považuje nejmenší samostatné balení ze stejné šarže / části šarže. Jsou-li nejmenší balení stále ještě příliš objemná, vzorkují se jako volně ložené materiály podle písmene f). Jsou-li nejmenší balení příliš malá, může tvořit jednotku několik balení a tato balení se považují za součást stejné šarže.

f) Volně ložené materiály a velká balení (sudy, sýry atd., které jsou samy o sobě příliš velké, aby mohly být dílčími vzorky).

Jednotky se vytvářejí pomocí vzorkovacího zařízení.

Minimální počet/množství dílčích vzorků, které má pracovník oprávněný k odběru vzorků odebrat ze šarže / části šarže za účelem vytvoření souhrnného vzorku, se stanoví podle tabulky 3.

Dílčí vzorky musí zajistit dostatečné množství, aby bylo možné ze souhrnného vzorku odebrat všechny laboratorní vzorky odebírané pro analytické účely, včetně duplikátních vzorků.

Je-li u produktů odebráno ze šarže / části šarže více dílčích vzorků, musí být dílčí vzorky zastoupeny v souhrnném vzorku přibližně stejnými podíly.

Jsou-li dílčí vzorky odebírány v průběhu nakládky nebo vykládky šarže / části šarže několikrát, je „místem“ odběru časový okamžik a počet dílčích vzorků se stanoví s přihlédnutím k velikosti vzorkované partie.

Počet jednotek potřebných pro dílčí vzorky je uveden v tabulce 3. Minimální velikosti laboratorních vzorků jsou uvedeny v tabulkách 4, 5 a 6. Jednotky mohou být odebírány pomocí vzorkovacích zařízení, což je například:

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

U takových materiálů, jako jsou např. volně ložené listy, musí pracovník oprávněný k odběru vzorků používat při odběru vzorků rukama rukavice, aby se zamezilo křížové kontaminaci.

Vzorkovací zařízení musí být podle potřeby mezi jednotlivými použitími čistěna, aby se zamezilo křížové kontaminaci.

U středně velkých nebo velkých jednotek (jak je popsáno v tabulce 5), kdy by promísení souhrnného vzorku neposkytlo reprezentativnější laboratorní vzorky, nebo kdy by promísením mohlo dojít k poškození jednotek (např. vejce, ovoce s měkkou dužninou), je možné v okamžiku odběru dílčích vzorků náhodně přidělit jednotky do duplikátních laboratorních vzorků.

Pokud se odběr vzorků neprovádí podle bodu B.2 z důvodu nepřijatelných hospodářských důsledků (např. kvůli formě obalu, poškození šarže) nebo pokud pracovník oprávněný k odběru vzorků použije alternativní metodu za předpokladu, že je pro vzorkovanou šarži nebo část šarže dostatečně reprezentativní a je plně zdokumentována, zaznamenaná pracovník oprávněný k odběru vzorků zvolený postup do protokolu o odběru vzorků uvedeného v bodě B.6.

Při přípravě dílčího vzorku (dílčích vzorků) nesmějí být jednotky krájeny ani děleny, s výjimkou případu, kdy je to v souladu s dělením jednotek uvedeným v tabulce 4.

Tabulka 3

Minimální množství/počet dílčích (primárních) vzorků, které(ý) má být odebrán(o) ze šarže / části šarže za účelem vytvoření souhrnného vzorku

	Minimální množství/počet dílčích vzorků, které(ý) má být odebrán(o) ze šarže / části šarže
a) Podezřelá šarže	Nad rámec vzorků stanovených v části b) nebo části c) této tabulky se odeberou další dva vzorky.
b) Produkty, balené nebo volně ložené, u nichž lze předpokládat, že jsou dobře promíseny nebo homogenní	1 (šarže, u níž mohlo dojít k promísení, např. při třídění nebo při výrobním procesu). V případě velkých partií viz body i) a ii)
c) Produkty, balené nebo volně ložené, které nemusí být dobře promíseny nebo homogenní	V případě základních potravin nebo produktů rostlinného původu musí u produktů tvořených středně velkými, velkými nebo velmi velkými jednotkami minimální počet dílčích vzorků odpovídat minimálnímu počtu jednotek vyžadovaných pro laboratorní vzorek (viz tabulka 5).
buď:	
hmotnost nebo objem šarže / části šarže (v kilogramech nebo litrech)	
< 50	3
≥ 50 a ≤ 500	5
≥ 500 a ≤ 30 tun	10

	Minimální množství/počet dílčích vzorků, které(ý) má být odebrán(o) ze šarže / části šarže
> 30 tun	$\sqrt[3]{}$ (20krát počet tun tvořících vzorkovanou partii) (*), maximálně 40 dílčích vzorků * Pokud výsledné číslo tvoří zlomek, zaokrouhlí se nahoru na nejbližší celé číslo V případě velkých partií viz body i) a ii)

V případě velkých partií (vzorkované partie o hmotnosti > 500 tun):

- i) počet dílčích vzorků, které mají být odebrány, se rovná 40 dílčích vzorků + $\sqrt[3]{}$ počet tun v souvislosti s kontrolou látek nebo produktů rozložených v potravině rovnoměrně (např. v případě šarže 529 tun se odebere 40 + 23 = 63 dílčích vzorků),
- ii) nebo 100 dílčích vzorků + $\sqrt[3]{}$ počet tun v souvislosti s kontrolou složek nebo látek, které jsou v potravině pravděpodobně rozloženy nerovnoměrně (např. v případě šarže 529 tun pšenice se odebere 100 + 23 = 123 dílčích vzorků).

nebo:	
počet balení, konzerv, krabic nebo jiných jednotek v šarži / části šarže	
≤ 25	1
26–100	5 %, nejméně 2 jednotky
> 100	5 %, nejvýše 10 jednotek

d) Balené doplňky stravy

Počet balení v šarži / části šarže	
1–50	1
51–250	2
251–1 000	4
> 1 000	4 + 1 balení na 1 000 maloobchodních balení, nejvýše 25 maloobchodních balení
e) Různé produkty neznámé velikosti šarže (platí pouze pro elektronický obchod)	1

f) Produkty rybolovu a mořské produkty včetně plodů moře a korýšů

Minimální množství vzorku se vymezí v národním kontrolním programu pro rezidua. Minimální množství vzorku musí být postačující k tomu, aby schválené laboratoře mohly provést analytické postupy nutné pro ukončení vyšetření a potvrzující analýzy. Konkrétně v případě produktů rybolovu a mořských produktů, včetně plodů moře a korýšů, se vzorek skládá z jednoho nebo více živočichů v závislosti na požadavcích analytických metod.

B.3 Příprava souhrnného/redukovaného vzorku pracovníkem oprávněným k odběru vzorků

Souhrnný vzorek se připraví sloučením dílčích vzorků.

Príslušné požadavky pro maso a drůbež jsou popsány v tabulce 4. Každý dílčí vzorek se považuje za samostatný souhrnný vzorek.

Príslušné požadavky pro rostlinné produkty, vejce nebo mléčné výrobky jsou popsány v tabulkách 5 a 6. Souhrnný vzorek se vytvoří sloučením a důkladným promísením dílčích vzorků, je-li to možné.

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

V případě potřeby lze souhrnný vzorek reprezentativně zmenšit metodou redukce vzorku.

Není-li vytvoření souhrnného vzorku promísením vhodné nebo možné, lze postupovat následujícím alternativním způsobem. Pokud mísením nebo dělením souhrnného vzorku může dojít k poškození jednotek (a tedy k ovlivnění obsahu reziduí) nebo pokud mísením velkých jednotek nelze dosáhnout rovnoměrnějšího rozložení reziduí, je možné v okamžiku odběru dílčích vzorků náhodně přidělit jednotky do duplikátních laboratorních vzorků. V takovém případě se jako výsledek použije matematický průměr získaný z platných výsledků analýzy zkušebních dávek, které byly analyzovány a vytvořeny z duplikátních laboratorních vzorků.

B.4 Příprava, balení, zapečetění a přeprava laboratorního vzorku pracovníkem oprávněným k odběru vzorků

Ze souhrnného vzorku se vytvoří laboratorní vzorek, jímž může být celý souhrnný vzorek nebo jeho část. Pracovník oprávněný k odběru vzorků posléze připraví laboratorní a duplikátní vzorky z redukovaného vzorku přibližně stejného množství v souladu s množstevními požadavky části B. Duplikátní vzorek může rovněž připravit v laboratoři personál laboratoře. Při přípravě laboratorního vzorku (laboratorních vzorků) nesmějí být jednotky krájeny ani děleny, s výjimkou případu, kdy je dělení jednotek uvedeno v tabulkách 4 a 5.

Je-li souhrnný vzorek větší, než je nezbytné pro vytvoření laboratorního vzorku, lze jej zmenšit tak, aby vznikla reprezentativní část. Lze při tom použít vzorkovací zařízení, čtvrcení nebo jiný vhodný postup zmenšování vzorku, avšak jednotky čerstvých rostlinných produktů nebo celá vejce nesmějí být krájeny ani děleny.

Minimální velikosti laboratorních vzorků jsou uvedeny v tabulkách 4, 5 a 6.

Z produktu lze v řádně odůvodněných případech (např. vysoká hodnota produktu) odebrat vzorek menší velikosti, než je uvedeno v tabulkách 4 a 5, za předpokladu, že menší vzorek nebude příčinou toho, že materiál vzorku nebude stačit k provedení řádné analýzy. Důvody takového rozhodnutí musí být zaznamenány do protokolu o odběru vzorků.

Laboratorní vzorek musí být uložen do čisté, chemicky inertní nádoby nereagující s vodou, která zajistí dostatečnou ochranu před environmentálními a atmosférickými faktory a zachová homogenitu vzorku. Nádoba musí být v místě odběru vzorků zapečetěna, bezpečně a přesně označena a musí k ní být přiložen protokol o odběru vzorků, pokud je protokol v tištěné podobě. V případě bezpapírových (digitálních) postupů musí být vzorek identifikovatelně spojen s příslušným zápisem v digitálním záznamu. Použije-li se čárový kód, doporučuje se uvést rovněž alfanumerické informace.

Pracovník oprávněný k odběru vzorků musí laboratorní vzorek dodat do laboratoře co nejdříve. Při přepravě nesmí dojít ke znehodnocení vzorku, např. čerstvé vzorky musí být udržovány v chladu a zmrazené vzorky musí zůstat zmrazené. Vzorky základních potravinářských produktů živočišného původu je nutné před přepravou zmrazit, pokud je nelze dopravit do laboratoře dříve, než se začnou kazit. V případech, kdy jsou vzorky základních potravinářských produktů živočišného původu přepravovány nezmrazené, je třeba během přepravy zamezit jejich rozkladu nebo kažení.

Pokud je duplikátní vzorek ponechán u provozovatele potravinářského podniku, musí být provozovatel potravinářského podniku poučen (např. prostřednictvím letáku) o tom, jak vzorek skladovat a přepravit do laboratoře, aby se minimalizoval rozklad reziduí. Pokud provozovatel potravinářského podniku není schopen požadavky na skladování splnit, musí být vzorek co nejdříve dodán do laboratoře k dalšímu zpracování (např. homogenizaci), jak vyžadují postupy členského státu, a skladován při nízké teplotě, dokud není přijato rozhodnutí o jeho analýze.

Tabulka 4

Potraviny živočišného původu: popis dílčích (primárních) vzorků a minimální velikost laboratorních vzorků

#	Klasifikace produktu ⁽¹⁾	Příklady	Část dílčího vzorku, který má být odebrán	Minimální velikost každého laboratorního vzorku
Základní potravinářské produkty živočišného původu				
1	Svalovina savců – kategorie: 1011010, 1012010, 1013010, 1014010, 1015010, 1017010			
1.1	Velcí savci, celé jatečně upravené tělo nebo jeho půlka, obvykle ≤ 10 kg	skot, ovce, prasata	celá bránice nebo její část, případně doplněná krčním svařem	0,5 kg
1.2	Malí savci, celé jatečně upravené tělo	králíci	celé jatečně upravené tělo nebo hýždě	0,5 kg po odstranění kůže a kostí
1.3	Části savců, oddělené, čerstvé nebo zmrazené, balené nebo nebalené	čtvrťky, kotlety, steaky, plece	celá(é) jednotka(y) nebo část velké jednotky	0,5 kg po odstranění kostí
1.4	Části savců, volně ložené, zmrazené	čtvrťky, kotlety	buď zmrazená část odkrojená příčným řezem z kontejneru, nebo celé jednotlivé kusy svaloviny (nebo jejich části)	0,5 kg po odstranění kostí
2	Tuk savců včetně tuku z jatečně upraveného těla – kategorie: 1011020, 1012020, 1013020, 1014020, 1015020, 1017020			
2.1	Velcí savci k porážce, celé jatečně upravené tělo nebo jeho půlka, obvykle ≥ 10 kg	skot, ovce, prasata	tuk z ledvin, břišní nebo podkožní tuk z jednoho zvířete	0,5 kg
2.2	Malí savci k porážce, celé jatečně upravené tělo nebo jeho půlka, < 10 kg		břišní nebo podkožní tuk z jednoho nebo více zvířat	0,5 kg
2.3	Části savců	kýty, kotlety, steaky	buď viditelný tuk odřezaný z jedné nebo více jednotek, nebo celá(é) jednotka(y) nebo jejich části, není-li tuk možno odřezat	0,5 kg 2 kg
2.4	Volně ložená tuková tkáň savců		jednotky odebrané vzorkovacím zařízením alespoň ze tří míst, je-li to v praxi proveditelné	0,5 kg
3	Droby savců – kategorie: 1011030, 1012030, 1013030, 1014030, 1015030, 1017030 1011040, 1012040, 1013040, 1014040, 1015040, 1017040 1011050, 1012050, 1013050, 1014050, 1015050, 1017050			
3.1	Játra savců, čerstvá, chlazená nebo zmrazená		celá játra nebo části jater	0,4 kg

#	Klasifikace produktu ⁽¹⁾	Příklady	Část dílčího vzorku, který má být odebrán	Minimální velikost každého laboratorního vzorku
3.2	Ledviny savců, čerstvé, chlazené nebo zmrazené		jedna nebo obě ledviny z jednoho nebo ze dvou zvířat	0,2 kg
3.3	Srdce savců, čerstvá, chlazená nebo zmrazená		celá srdce nebo pouze srdeční komora, jsou-li velká	0,4 kg
3.4	Ostatní droby savců, čerstvé, chlazené nebo zmrazené		části nebo celé jednotky z jednoho nebo více zvířat, nebo příčným řezem odkrojená část z volně loženého zmrazeného produktu	0,5 kg
4	Svalovina drůbeže – kategorie: 1016010			
4.1	Drůbež, velká jatečně upravená těla > 2 kg	krůty, husy, kohouti, kapouni a kachny	horní stehna, dolní stehna a ostatní tmavá svalovina	0,5 kg po odstranění kůže a kostí
4.2	Drůbež, středně velká jatečně upravená těla 500 g – 2 kg	slepice, perličky, mladá kuřata	horní stehna, dolní stehna nebo ostatní tmavá svalovina alespoň ze tří kusů drůbeže	0,5 kg po odstranění kůže a kostí
4.3	Drůbež, malá jatečně upravená těla < 500 g	křepelky, holubi	jatečně upravená těla alespoň ze šesti kusů drůbeže	0,2 kg svalové tkáně
4.4	Části drůbeže, čerstvé, chlazené nebo zmrazené, v maloobchodním nebo velkoobchodním balení	stehna, čtvrtky, prsa a křídla	balené jednotky nebo jednotlivé části	0,5 kg po odstranění kůže a kostí
5	Drůbeží tuk včetně tuku z jatečně upraveného těla – kategorie: 1016020.			
5.1	Drůbež k porážce, celé jatečně upravené tělo nebo jeho část	kuřata, krůty	jednotky břišního tuku alespoň ze tří kusů drůbeže, je-li to v praxi proveditelné	0,5 kg
5.2	Části drůbeže	stehna, prsa, svalovina	buď viditelný tuk odřezaný z jedné nebo více jednotek, nebo celá(é) jednotka(y) nebo jejich části, není-li tuk možno odřezat	0,5 kg 0,5 kg nebo 2 kg, pokud je obsah tuku < 5 %
5.3	Volně ložená tuková tkáň drůbeže		jednotky odebrané vzorkovacím zařízením alespoň ze tří míst	0,5 kg
6	Drůbeží droby – kategorie: 1016030, 1016040, 1016050			
6.1	Jedlé drůbeží droby kromě husích a kachních tučných jater a podobných produktů vysoké hodnoty		jednotky z alespoň šesti kusů drůbeže, nebo příčným řezem odkrojená část z kontejneru, je-li to v praxi proveditelné	0,2 kg
6.2	Husí a kachní tučná játra a podobné produkty vysoké hodnoty		jednotka z jednoho kusu drůbeže nebo z jednoho kontejneru	0,1 kg
7	Med – kategorie: 1040000			

#	Klasifikace produktu ⁽¹⁾	Příklady	Část dílčího vzorku, který má být odebrán	Minimální velikost každého laboratorního vzorku
7.1	Med		balené jednotky	0,5 kg
8	Obojživelníci a plazi – kategorie: 1050000 ⁽¹⁾			
8.1	Svalovina	krokodýli, ještěrky	jednotky z ocasu, těla, končetin	0,5 kg
8.2		Žáby	stehýnka	0,5 kg
8.2		Hadi	jednotky z těla	0,5 kg
9	Suchozemští bezobratlí živočichové – kategorie: 1060000			
9.1	Hlemýždi	hlemýždi zahradní	celí hlemýždi	12 hlemýžďů
9.2	Hmyz	cvrčci	celí hmyzí jedinci	10 celých hmyzích jedinců nebo 0,2 kg
		Larvy sarančat, moučných červů	larvy	0,5 kg
10	Volně žijící suchozemští obratlovci – kategorie: 1070000			
10.1	Pro odpovídající tkáň se použijí pravidla stanovená pro domestikovaná zvířata v kategoriích 1–3 této tabulky.			

Zpracované potraviny živočišného původu

11	Druhotné potravinářské produkty živočišného původu, sušená masa. Jedlé odvozené produkty živočišného původu, zpracované živočišné tuky, včetně škvarených nebo extrahovaných tuků, doplňky stravy. Potravinářské výrobky živočišného původu (jednosložkové), v nálevu nebo bez něj, s druhotnými přísadami, např. aromatickými látkami, barvivy (např. karmínem), kořením a kořeníci přípravy, práškem z hmyzu, nebo bez nich, obvykle v hotovém balení a připravené ke spotřebě, buď tepelně opracované nebo bez tepelného opracování. Potravinářské výrobky živočišného původu (vícesložkové); do této kategorie patří i vícesložkové potraviny skládající se ze složek jak živočišného, tak rostlinného původu, pokud převažuje složka živočišného původu, včetně potravin pro malé děti.			
11.1	Maso savců nebo drůbeží maso, mleté, tepelně opracované, konzervované, sušené, škvarené nebo jinak upravené, včetně vícesložkových výrobků	šunka, párky, hovězí mleté, drůbeží paštika	balené jednotky nebo reprezentativní příčným řezem odkrojená část z kontejneru, nebo jednotky odebrané vzorkovacím zařízením (včetně případné šťávy)	0,5 kg
11.2	Doplňky stravy	kolagen	balené jednotky	0,1 l nebo 0,1 kg

⁽¹⁾ V souladu s klasifikací produktů v příloze I nařízení (ES) č. 396/2005.

Tabulka 5

Rostlinné produkty: popis dílčích (primárních) vzorků a minimální velikost laboratorních vzorků

	Klasifikace produktu ⁽¹⁾	Příklady ⁽²⁾	Část dílčího vzorku, který má být odebrán	Minimální velikost každého laboratorního vzorku
Základní potravinářské produkty rostlinného původu				
1	Ovoce, čerstvé nebo zmrazené – kategorie: 0100000 Zelenina, čerstvá nebo zmrazená – kategorie: 0200000, včetně hub (0280000)			
1.1	Drobné jednotky produktů < 25 g	bobulové ovoce, hrách, olivy	celé jednotky nebo balení, nebo jednotky odebrané vzorkovacím zařízením	1 kg
1.2	Středně velké produkty, jednotky 25–250 g	jablka, pomeranče	celé jednotky	1 kg, ale nejméně 10 jednotek
1.3	Velké čerstvé produkty, jednotky 250–1 000 g	okurky salátové, hrozny (svazky, trsy)	celá(é) jednotka(y)	2 kg, ale nejméně 5 jednotek
1.4	Velmi velké čerstvé produkty, jednotky > 1 000 g	dýně, melouny	celá(é) jednotka(y)	2 kg, ale nejméně 3 jednotky
1.5	Ořechy (0120000)	kromě kokosových ořechů	balení, nebo jednotky odebrané vzorkovacím zařízením	1 kg
		kokosové ořechy	celé jednotky	5 jednotek
1.6	Bylinky (0256000)	petrželová nať, šalvěj lékařská	celé jednotky	0,2 kg
2	Luštěniny (0300000)	fazole, hrách	balení, nebo jednotky odebrané vzorkovacím zařízením	1 kg
3	Olejnata semena (0401000)	Lněná semena	balení, nebo jednotky odebrané vzorkovacím zařízením	0,5 kg
4	Obiloviny (0500000)	rýže, pšenice	balení, nebo jednotky odebrané vzorkovacím zařízením	1 kg
5	Semena pro nápoje a cukrovinky	(zelená) kávová zrna	balení, nebo jednotky odebrané vzorkovacím zařízením	0,5 kg
6	Cukronosné rostliny (0900000)	cukrová řepa	celé jednotky	2 kg nejméně 2 jednotky

	Klasifikace produktu ⁽¹⁾	Příklady ⁽²⁾	Část dílčího vzorku, který má být odebrán	Minimální velikost každého laboratorního vzorku
Zpracované potraviny rostlinného původu				
7	Druhotné potravinářské produkty rostlinného původu, sušené ovoce, sušená zelenina, sušené bylinky, bylinné čaje (0630000), chmel (0700000), koření (0800000), mleté produkty z obilovin, výtažky. Odvozené produkty rostlinného původu, čaje, bylinné čaje, rostlinné oleje a zeleninové nápoje, šťávy, doplňky stravy a různé výrobky, např. zpracované olivy a citrusové sirupy. Potravinářské výrobky rostlinného původu (jednosložkové), v nálevu nebo bez něj, s druhotnými přísadami, např. aromatickými látkami, barvivy, kořením a kořeními přípravky, nebo bez nich, obvykle v hotovém balení a připravené ke spotřebě, buď tepelně opracované nebo bez tepelného opracování. Potravinářské výrobky rostlinného původu (vícesložkové), včetně výrobků obsahujících složky živočišného původu, u nichž převažuje složka rostlinného původu, chleba a jiné pekařské výrobky z obilovin, včetně obilných potravin pro malé děti.			
7.1	Koření (0800000)	muškátový oříšek	balení jednotek odebraných vzorkovacím zařízením	0,1 kg
7.2	Produkty s vysokou hodnotou jednotky	okvětní lístky růží, šafrán	balení jednotek odebraných vzorkovacím zařízením	0,1 kg ⁽²⁾
7.3	Volně ložené pevné produkty malé velikosti nebo hmotnosti	chmel, čaj, bylinný čaj	balené jednotky, nebo jednotky odebrané vzorkovacím zařízením	0,1 kg ⁽²⁾
7.4	Ostatní pevné produkty	chleba, mouka, sušené ovoce	balení nebo jiné celé jednotky, nebo jednotky odebrané vzorkovacím zařízením	0,5 kg
7.5	Tekuté produkty	rostlinné oleje, šťávy	balené jednotky, nebo jednotky odebrané vzorkovacím zařízením	0,5 l nebo 0,5 kg
7.6	Doplňky stravy	ašvagandha, acai, spirulina	balené jednotky	0,1 l nebo 0,1 kg ⁽²⁾
7.7	Potraviny pro malé děti	připravené ke konzumaci, na bázi ovoce/zeleniny	balené jednotky, nebo jednotky odebrané vzorkovacím zařízením	0,5 l nebo 0,5 kg

⁽¹⁾ V souladu s klasifikací produktů v příloze I nařízení (ES) č. 396/2005.

⁽²⁾ Produkty, které jsou uvedeny jako příklady, by mohly potenciálně spadat do jiné kategorie, pokud je průměrná velikost jednotky větší nebo menší. Například okurky salátové a brambory mohou být malé až velké velikosti.

Tabulka 6

Vejce a mléčné výrobky: popis dílčích (primárních) vzorků a minimální velikost laboratorních vzorků

	Klasifikace produktu ⁽¹⁾	Příklady	Část dílčího vzorku, který má být odebrán	Minimální velikost každého laboratorního vzorku
Základní potravinářské produkty živočišného původu				
1	Drůbeží vejce – kategorie: 1030000			
1.1	Vejce, velká	husí, kachní nebo podobná	celá vejce	6 celých vajec
1.2	Vejce, střední	slepičí a podobná	celá vejce	10 celých vajec
1.3	Vejce, malá	křepelčí a podobná	celá vejce	24 celých vajec
2	Mléko – kategorie: 1020000			
2.1	Mléko		celé jednotky, nebo jednotky odebrané vzorkovacím zařízením	0,5 l
Zpracované potraviny živočišného původu				
3	Druhotné potravinářské produkty živočišného původu, druhotné mléčné výrobky, např. odstředěné mléko, zahuštěná mléka, sušená mléka, včetně počáteční kojenecké výživy, a vejce v prášku. Jedlé odvozené produkty živočišného původu, mléčné tuky, odvozené mléčné výrobky, např. másla, máselné oleje, smetany, sušené smetany, kaseiny atd. Potravinářské výrobky živočišného původu (jednosložkové), mléčné výrobky, např. jogurty, sýry. Potravinářské výrobky živočišného původu (vícesložkové), mléčné výrobky (včetně výrobků se složkami rostlinného původu, u nichž převažuje složka živočišného původu) např. výrobky z taveného sýra, přípravky na bázi sýra, ochucené jogurty, slazené zahuštěné mléko.			
3.1	Tekutá mléka, sušená mléka, zahuštěná mléka a smetany, zmrzlina z mléka, smetany, jogurty		balená(é) jednotka(y) nebo jednotka(y) odebraná(é) vzorkovacím zařízením	0,5 l (tekuté) nebo 0,5 kg (pevné)
	i) Volně ložená zahuštěná mléka a zahuštěné smetany musí být před odběrem vzorků důkladně promíchána, materiál, který ulpěl na stěnách a na dně nádoby, musí být uvolněn a vše musí být řádně protřepáno. Před odběrem laboratorního vzorku se odeberou přibližně 2 až 3 litry a vše se opět řádně protřepe. ii) Vzorky z volně loženého sušeného mléka se odebírají sterilně, rovnoměrným vedením suché odběrové sondy práškovým materiálem. iii) Volně ložené smetany musí být před odběrem vzorků důkladně promíchány plunžrem, přičemž nesmí dojít k tvorbě pěny, šlehání nebo ztloukání smetany.			
3.2	Máslo a máselné oleje	máslo, syrovátkové máslo, nízkotučné pomazánky obsahující máselný tuk, bezvodý máselný olej, bezvodý tuk	celá(é) balená(é) jednotka(y) nebo její (jejich) části, nebo jednotka(y) odebraná(é) vzorkovacím zařízením	0,2 kg nebo 0,2 l

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

⁽¹⁾ V souladu s klasifikací produktů v příloze I nařízení (ES) č. 396/2005.

B.5 Duplikátní vzorek

Duplikátní vzorek odebere z důkladně promíseného souhrnného vzorku nebo z laboratorního či zkušebního vzorku personál laboratoře nebo pracovník oprávněný k odběru vzorků. Duplikátní vzorky se připravují stejným způsobem jako laboratorní vzorky.

B.6 Protokol o odběru vzorků

Po každém odběru vzorků se vyhotoví protokol, který musí obsahovat alespoň tyto údaje:

- 1) prohlášení, že odběr vzorků byl proveden v souladu s pravidly stanovenými v prováděcím nařízení (EU) 2026/765;
- 2) adresa příslušných orgánů;
- 3) jméno pracovníka oprávněného k odběru vzorků nebo identifikační kód;
- 4) (úřední) identifikační číslo vzorku;
- 5) datum odběru vzorků;
- 6) jméno a adresa provozovatele potravinářského podniku;
- 7) název a adresa hospodářství původu (při odběru v hospodářství);
- 8) registrační číslo provozu nebo číslo jatek, je-li to relevantní;
- 9) popis zvířete, rostliny nebo produktu nebo název potraviny;
- 10) velikost šarže;
- 11) identifikace šarže;
- 12) je-li to relevantní, medikace během posledních čtyř týdnů před odběrem vzorků (při odběru v hospodářství);
- 13) program odběru vzorků, je-li to relevantní;
- 14) zvláštní poznámky, je-li to relevantní.

Pracovník oprávněný k odběru vzorků:

- a) podepíše nebo ověří tištěné nebo elektronické vyhotovení protokolu o odběru vzorků;
- b) poskytne jedno vyhotovení protokolu o odběru vzorků provozovateli potravinářského podniku, který je vlastníkem šarže / části šarže, nebo jeho zástupci bez ohledu na to, zda má tento provozovatel podniku obdržet duplikátní vzorek.

Pokud jsou záznamy o odběru vzorků v tištěné podobě, pak buď originál protokolu o odběru vzorků uchovává příslušný orgán, nebo pracovník oprávněný k odběru vzorků zašle originál protokolu o odběru vzorků do laboratoře.

Zachování důvěrnosti se zajistí v souladu s článkem 8 nařízení (EU) 2017/625.

V protokolu o odběru vzorků musí být podrobně zaznamenána jakákoliv odchylka od stanovené metody odběru vzorků.

Pokud jsou záznamy o odběru vzorků v tištěné podobě, musí být jedno podepsané vyhotovení záznamu přiloženo ke každému duplikátnímu laboratornímu vzorku. Pokud jsou záznamy o odběru vzorků pořízeny v bezpapírové (digitální) formě, musí být přijata opatření zajišťující obdobnou ověřitelnou auditní stopu.

B.7 **Příprava zkušební vzorku v laboratoři**

Laboratorní vzorky, které nejsou okamžitě analyzovány, musí být skladovány v laboratoři za podmínek, které minimalizují rozklad. Čerstvé produkty, nápoje a oleje musí být skladovány v chladničce, obvykle však ne déle než pět dnů. Sušené, naložené a konzervované výrobky mohou být skladovány při pokojové teplotě, ale pokud se očekává, že doba skladování přesáhne čtyři týdny, musí být odebrány dílčí vzorky a skladovány v mrazicím boxu.

Laboratoř připraví zkušební vzorek z laboratorního vzorku oddělením části produktu určeného k analýze, tj. části produktu, na kterou se vztahuje MLR ⁽¹⁾, a jeho následným promísením, rozdrcením, nasekáním najemno, rozmělněním atd., které umožní odebrat zkušební dávky s co nejmenším vychýlením při odběru podvzorků. Příprava zkušební vzorku musí odrážet postup použitý při stanovení MLR, a proto díl produktu, který má být analyzován, může zahrnovat i části, které se obvykle nekonzumují.

V případě potřeby lze laboratorní vzorek reprezentativně zmenšit metodou redukce vzorku.

Část produktu, který má být analyzován, tj. zkušební vzorek, je nutno oddělit co nejdříve. Má-li být množství reziduí vypočteno tak, aby byly zahrnuty i části, které se neanalyzují ⁽²⁾, musí se zaznamenat hmotnosti oddělených částí.

B.8 **Příprava a skladování zkušební dávky v laboratoři**

Zkušební vzorek se podle potřeby rozmělní a dobře promísí, aby bylo možné odebrat v laboratoři reprezentativní zkušební dávky. K odebrání zkušební dávky lze použít zařízení. Velikost zkušebních dávek je určena analytickou metodou a účinností promísení. Metody rozmělnění a promísení musí být zaznamenány a nesmí ovlivnit obsah reziduí přítomných ve zkušebním vzorku. V případě potřeby se zkušební vzorek zpracovává za zvláštních podmínek, např. zmrazený, aby byly minimalizovány nepříznivé účinky.

Pokud by zpracování mohlo ovlivnit obsah reziduí a nejsou-li k dispozici použitelné alternativní postupy, může zkušební dávka sestávat z celých jednotek nebo částí odebraných z celých jednotek. Je pravděpodobné, že taková zkušební dávka, která se skládá z malého počtu jednotek nebo částí, nebude pro zkušební vzorek reprezentativní, a proto je nutné analyzovat dostatečný počet duplikátních zkušebních dávek, aby bylo možné určit stupeň nejistoty průměrné hodnoty.

V závislosti na dostupných údajích o stabilitě při skladování lze před analýzou zkušební dávky skladovat. V tomto případě nesmí způsob, délka skladování a teplota během skladování ovlivnit množství přítomných reziduí.

B.9 **Schematická znázornění**

Schematická znázornění postupů odběru vzorků popsaných v bodech B.2, B.3 a B.4:

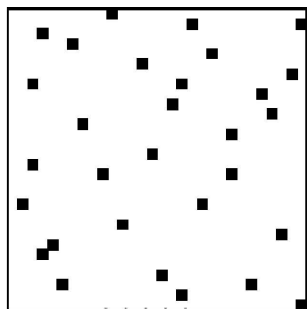
⁽¹⁾ Příloha I nařízení (ES) č. 396/2005.

⁽²⁾ Například u peckovin se pecky neanalyzují, ale množství reziduí se vypočte včetně pecek, přičemž se předpokládá, že pecky neobsahují žádná rezidua.

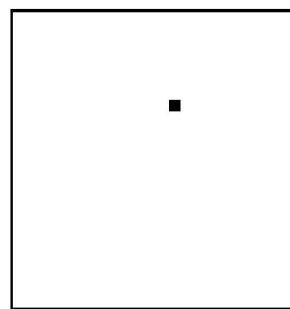
B.9.1 Odběr vzorků z masných a drůbežích produktů

Dílčí vzorky z podezřelé šarže / části šarže

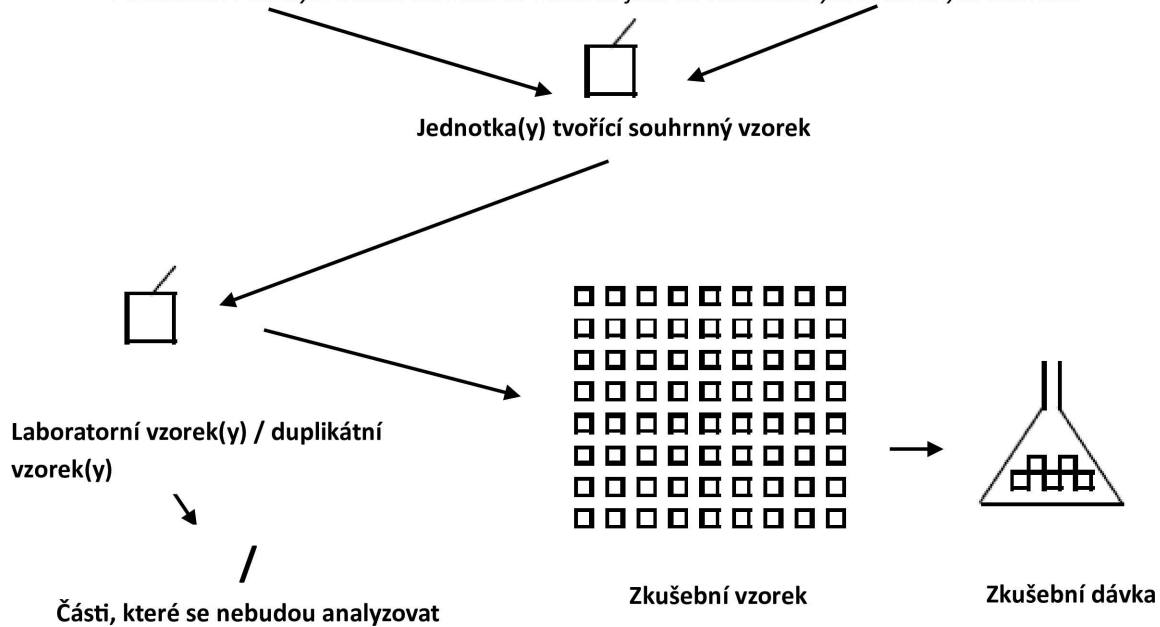
(viz tabulky 3 a 4)

**Dílčí vzorky z nepodezřelé šarže / části šarže**

(viz tabulky 3 a 4)



Poznámka: s každým dílčím vzorkem se nakládá jako se samostatným souhrnným vzorkem.



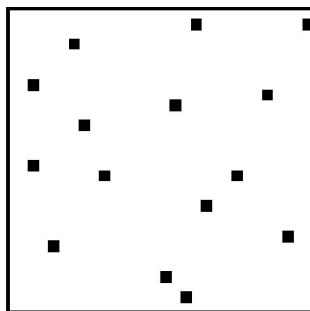
B.9.2 Odběr vzorků z jiných než masných a drůbežích produktů

Dílčí vzorky z podezřelé šarže / části šarže

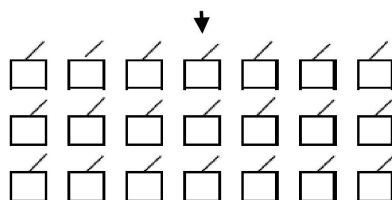
(viz tabulky 3, 5 a 6)

Dílčí vzorky z nepodezřelé šarže / části šarže

(viz tabulky 3, 5 a 6)

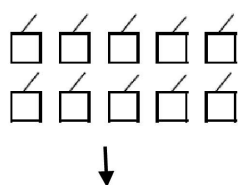


Poznámka: souhrnný vzorek se vytvoří sloučením dílčích vzorků.

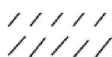


Jednotky tvořící souhrnný vzorek

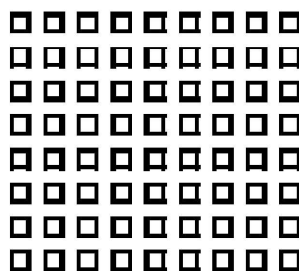
Poznámka: pokud jsou laboratorní vzorky připravovány přímo ze šarže / části šarže, považuje se za souhrnný vzorek teoretická suma laboratorních vzorků.



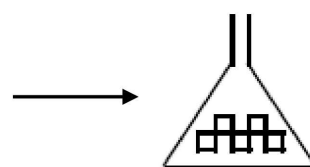
Laboratorní vzorek / duplikátní vzorek (vzorky)



Části, které se nebudou analyzovat

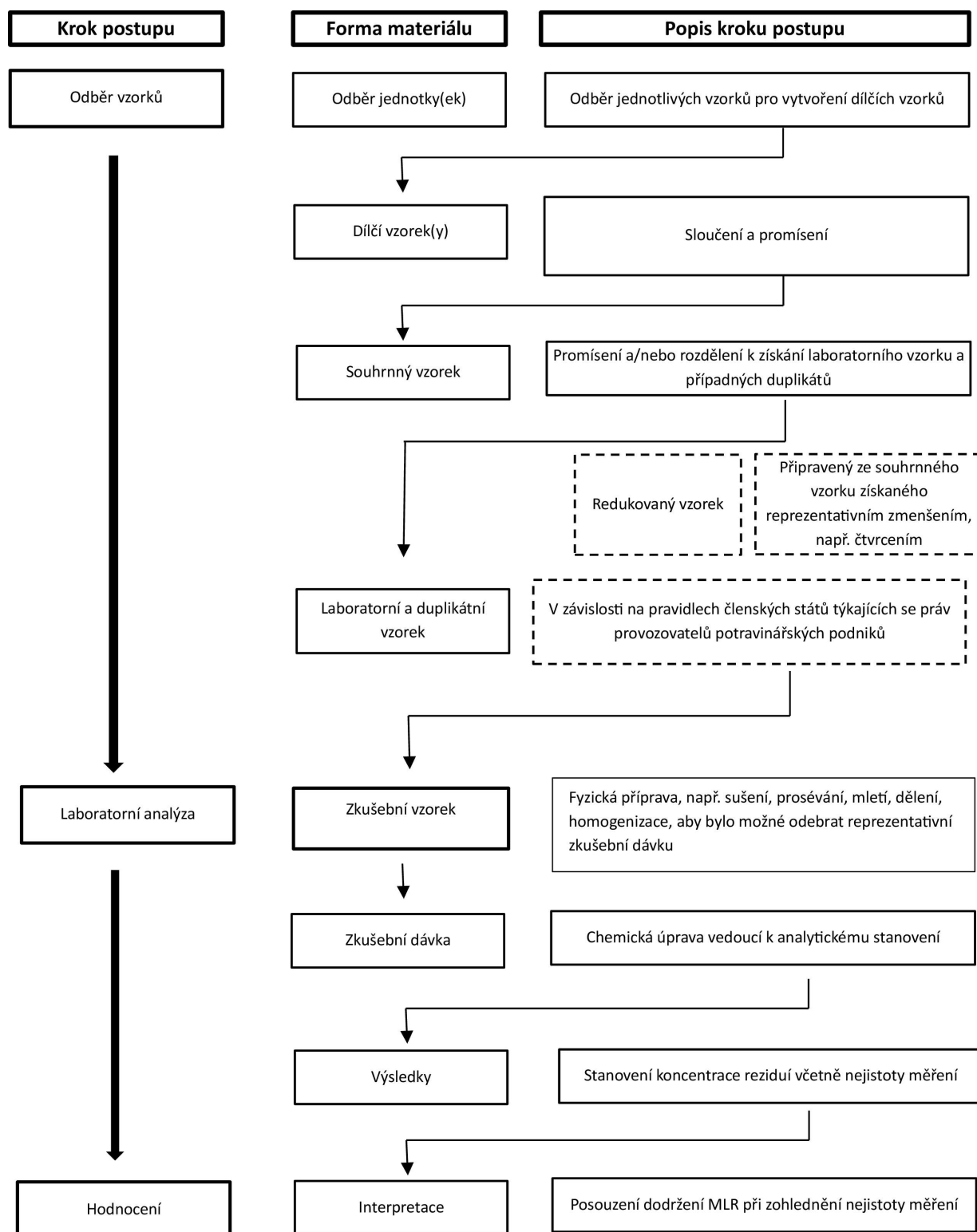


Zkušební vzorek



Zkušební dávka

B.9.3 Typický postup odběru vzorků a analýzy



ČÁST C

METODY ANALÝZY, NEJISTOTA MĚŘENÍ A INTERPRETACE VÝSLEDKŮ

C.1 *Metody analýzy a odvození výsledků analýzy*

- C.1.1 Metody analýzy musí být podloženy údaji o kontrole jakosti a validovány pro kombinaci konkrétní látky a skupiny produktů. V závislosti na zamýšlené oblasti použití metody musí být z každé skupiny produktů validován alespoň jeden reprezentativní produkt. Pokud se daná metoda používá pro širší škálu matric, měly by být získány doplňující validační údaje.

Výsledky analýzy pro potraviny se získávají z jednoho nebo více laboratorních vzorků a pro krmivo z alespoň jednoho konečného vzorku odebraného ze šarže / části šarže, a to za předpokladu, že zkušební vzorek obsahuje správnou část (správné části) produktu, jak je stanoveno v příloze I nařízení (ES) č. 396/2005. Pokud se zjistí, že určité reziduum překračuje MLR, je nutné potvrdit jeho identitu a ověřit koncentraci opakovanou analýzou (nezávislá druhá stanovení).

- C.1.2 Výsledek analýzy se uvede ve tvaru $x \pm U$, kde „x“ je výsledek analýzy a „U“ je rozšířená nejistota měření, a uvede se ve stejných jednotkách a se stejným počtem desetinných míst jako výsledek.

C.2 *Nejistota měření a interpretace výsledků*

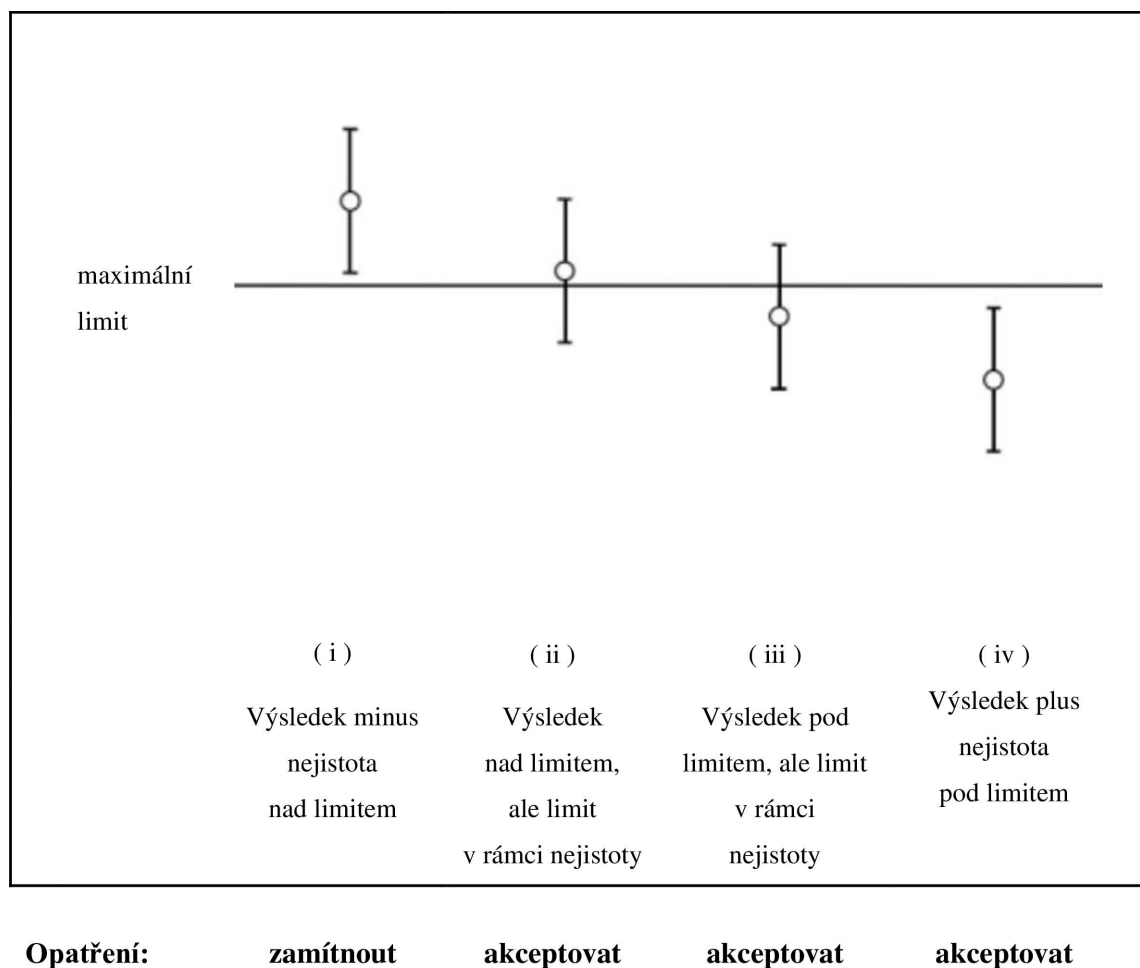
- C.2.1 MLR se vztahuje na zkušební vzorek získaný ze souhrnného vzorku prostřednictvím laboratorního nebo duplikátního vzorku. Výsledek laboratorního vzorku pro potraviny a konečného vzorku pro krmivo se považuje za reprezentativní pro danou šarži / část šarže a vztahuje se na celou šarži / část šarže.

- C.2.2 Při kontrole překročení MLR použijí úřední laboratoře a donucovací orgány standardní rozšířenou nejistotu měření ⁽³⁾, která byla vypočtena z dlouhodobých údajů mezilaboratorních porovnávacích zkoušek EU s použitím koeficientu rozšíření 2 (míra spolehlivosti 95 %). Pro účely vymáhání MLR je rozšířená nejistota měření 50 %, s výjimkou mědi, na kterou se vztahuje hodnota 20 %. Zkušební laboratoř musí prokázat, že její vlastní rozšířená nejistota měření pro konkrétní kombinaci analytické metody / látky / skupiny produktů je stejná nebo nižší než výše uvedené standardní hodnoty. V případě překročení MLR oznámí laboratoř harmonizovanou standardní rozšířenou nejistotu měření.

Pokud množství zjištěné ve vzorku potraviny vede k mezinárodnímu odhadu krátkodobého příjmu (IESTI), který přesahuje akutní referenční dávku (ARfD), může příslušný orgán jako předběžné opatření použít nižší rozšířenou nejistotu měření na základě vlastní nejistoty měření odhadnuté laboratoří (pokud je podložena dostatečnými vnitrolaboratorními a mezilaboratorními důkazy) a/nebo nižší mírou spolehlivosti (nižší koeficient rozšíření, k).

⁽³⁾ BIPM, JCGM 100:2008 – Guide to the expression of uncertainty in measurement, 2008.

C.2.3 Interpretace výsledku analýzy při zohlednění rozšířené nejistoty měření



C.2.4 Má se za to, že šarže / část šarže:

- splňuje MLR, pokud výsledek zkušební vzorku nepřekračuje MLR, při zohlednění rozšířené nejistoty měření a v případě potřeby korekce na výtěžnost. To znamená, že vzorek je vyhovující, pokud je naměřená hodnota při odečtení rozšířené nejistoty ($x - U \leq \text{MLR}$) nižší nebo rovna MLR;
- nesplňuje MLR, pokud výsledek zkušební vzorku takřka nepochybně překračuje MLR, při zohlednění rozšířené nejistoty měření a v případě potřeby korekce na vychýlení metody, je-li to indikováno. To znamená, že vzorek není vyhovující, pokud naměřená hodnota při odečtení rozšířené nejistoty ($x - U > \text{MLR}$) překračuje MLR ⁽⁴⁾.

C.2.5 Akceptace a odmítnutí zásluky sestávající z více než jedné šarže

Každá šarže, z níž byly odebrány vzorky v souladu s tímto nařízením a u níž výsledek analýzy vykazuje překročení MLR, se v celém rozsahu považuje za nevyhovující, jak je uvedeno v bodě C.2.4 písm. b), a zamítne se.

⁽⁴⁾ Příklad: v případě, že $\text{MLR} = 1$, výsledek $x = 2,2$ a $U = 50 \%$, pak $x - U = 2,2 - 1,1 (= 50 \% \text{ z } 2,2) = 1,1$, což je $> \text{MLR}$.

Vzorkovanou šarží zásilky určí pracovník oprávněný k odběru vzorků, přičemž tato šarže se může lišit od šarže provozovatele potravinářského podniku. Vzorkovanou šarží může být jedna šarže nebo skupina šarží se stejnými vlastnostmi (datum výroby, původ, popis atd.).

Pokud bylo u jedné šarže, která je součástí skupiny šarží se stejnými vlastnostmi, zjištěno, že je nevyhovující, a existuje důvodná pochybnost, že ostatní podobné šarže překračují MLR, považují se tyto další podobné šarže za podezřelé šarže.
