



2026/765

7.4.2026

KOMMISSIONENS GENNEMFØRELSESFORORDNING (EU) 2026/765

af 1. april 2026

om prøveudtagnings- og analysemetoder og om fortolkning af resultater til officiel kontrol af pesticidrester i og på vegetabiliske og animalske fødevarer og foderstoffer og om ophævelse af direktiv 2002/63/EF

(EØS-relevant tekst)

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2017/625 af 15. marts 2017 om offentlig kontrol og andre officielle aktiviteter med henblik på at sikre anvendelsen af fødevarer- og foderlovgivningen og reglerne for dyresundhed og dyrevelfærd, plantesundhed og plantebeskyttelsesmidler, om ændring af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 999/2001, (EF) nr. 396/2005, (EF) nr. 1069/2009, (EF) nr. 1107/2009, (EU) nr. 1151/2012, (EU) nr. 652/2014, (EU) 2016/429 og (EU) 2016/2031, Rådets forordning (EF) nr. 1/2005 og (EF) nr. 1099/2009 samt Rådets direktiv 98/58/EF, 1999/74/EF, 2007/43/EF, 2008/119/EF og 2008/120/EF og om ophævelse af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 854/2004 og (EF) nr. 882/2004, Rådets direktiv 89/608/EØF, 89/662/EØF, 90/425/EØF, 91/496/EØF, 96/23/EF, 96/93/EF og 97/78/EF og Rådets afgørelse 92/438/EØF (forordningen om offentlig kontrol) ⁽¹⁾, særlig artikel 34, stk. 6, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Ved forordning (EU) 2017/625 er der fastsat regler for offentlig kontrol og andre officielle aktiviteter, som medlemsstaternes kompetente myndigheder gennemfører for at kontrollere, om EU-lovgivningen er overholdt, bl.a. inden for fødevarer- og fodersikkerhed i alle produktions-, forarbejdnings- og distributionsled. Den indeholder særlige regler om offentlig kontrol i forbindelse med stoffer, hvis anvendelse kan medføre restkoncentrationer i fødevarer og foder, og der fastsættes generelle krav til de metoder, der skal anvendes til prøveudtagning og laboratorieanalyser og -undersøgelser i forbindelse med offentlig kontrol og andre officielle aktiviteter.
- (2) Artikel 34, 35 og 36 i forordning (EU) 2017/625 og Kommissionens delegerede forordning (EU) 2021/2244 ⁽²⁾ indeholder generelle regler med hensyn til prøveudtagning og analyse.
- (3) Ved Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 396/2005 ⁽³⁾ fastlægges maksimalgrænseværdier for pesticidrester i eller på vegetabiliske og animalske fødevarer og foderstoffer.
- (4) Kommissionens direktiv 2002/63/EF ⁽⁴⁾ indeholder metoder til prøveudtagning til officiel kontrol af pesticidrester i og på vegetabiliske og animalske produkter.
- (5) Direktiv 2002/63/EF afspejler imidlertid ikke længere bedste praksis på området pesticidrester i og på vegetabiliske og animalske produkter.

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

⁽²⁾ Kommissionens delegerede forordning (EU) 2021/2244 af 7. oktober 2021 m supplerende regler til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2017/625 i form af særlige regler for offentlig kontrol for så vidt angår prøveudtagningsprocedurer for pesticidrester i fødevarer og foder (EUT L 453 af 17.12.2021, s. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2021/2244/oj).

⁽³⁾ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 396/2005 af 23. februar 2005 om maksimalgrænseværdier for pesticidrester i eller på vegetabiliske og animalske fødevarer og foderstoffer og om ændring af Rådets direktiv 91/414/EØF (EUT L 70 af 16.3.2005, s. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2005/396/oj>).

⁽⁴⁾ Kommissionens direktiv 2002/63/EF af 11. juli 2002 om EF-metoder til prøveudtagning til officiel kontrol af pesticidrester i og på vegetabiliske og animalske produkter og om ophævelse af direktiv 79/700/EØF (EFT L 187 af 16.7.2002, s. 30, ELI: <http://data.europa.eu/eli/dir/2002/63/oj>).

- (6) Der er behov for større klarhed med hensyn til prøveudtagningsreglerne for visse produktkategorier, der er opført i bilag I til forordning (EF) nr. 396/2005, navnlig kategorierne »Honning og andre biavlprodukter«, »Padder og krybdyr«, »Hvirvelløse landdyr«, »Vildtlevende landlevende hvirveldyr« og »Fisk, fiskevarer og andre fødevarer af saltvands- og ferskvandsdyr«. Desuden er det nødvendigt at præcisere prøveudtagningskravene for produkter af høj værdi, for produkter af meget stor størrelse og for visse forarbejdede fødevarer samt kosttilskud.
- (7) EU-referencelaboratorierne for pesticidrester har udarbejdet vejledningen »Guidance document on analytical quality control and method validation procedures for pesticide residues analysis in food and feed«⁽⁷⁾. Da denne vejledning indeholder den bedste ajourførte teknologiske viden, bør dens principper om rapportering og fortolkning af resultater gøres bindende for at sikre en ensartet håndhævelse fra medlemsstaternes side.
- (8) Der er ved Kommissionens forordning (EF) nr. 152/2009⁽⁸⁾ fastsat prøveudtagnings- og analysemetoder til offentlig kontrol af foder. For så vidt angår indsamling af prøver og forberedelse af prøver til analyse med henblik på kontrol af pesticidrester i foderstoffer berøres reglerne i bilag I og del A i bilag II til forordning (EF) nr. 152/2009 ikke af nærværende forordning, og de finder fortsat anvendelse. For så vidt angår metoden til laboratorieanalyser, måleusikkerheden og fortolkningen af analyseresultaterne med henblik på kontrol af pesticidrester i foderstoffer er der behov for særlige regler, som derfor bør fastsættes i nærværende forordning.
- (9) De særlige bestemmelser om prøveudtagning i direktiv 2002/63/EF bør derfor ajourføres, og der bør fastsættes regler om analyser til kontrol af pesticidrester i og på vegetabiliske og animalske fødevarer og foderstoffer.
- (10) Af hensyn til klarheden og læsbarheden bør direktiv 2002/63/EF ophæves og erstattes af denne forordning.
- (11) I betragtning af den tid og de ressourcer, der er nødvendige, for at medlemsstaterne kan tilpasse sig de nye regler, bør denne forordning finde anvendelse fra den 1. januar 2027.
- (12) Foranstaltningerne i denne forordning er i overensstemmelse med udtalelse fra Den Stående Komité for Planter, Dyr, Fødevarer og Foder —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 1

Genstand

I denne forordning fastsættes der regler om følgende:

- prøveudtagningsmetoder og forberedelse af prøver til analyse af fødevarer
- metoder til laboratorieanalyse, måleusikkerhed og fortolkning af analyseresultaterne for fødevarer og foderstoffer

med henblik på at kontrollere, om de maksimalgrænseværdier for pesticidrester i eller på vegetabiliske og animalske fødevarer og foderstoffer, der er fastsat i forordning (EF) nr. 396/2005, overholdes.

⁽⁷⁾ Analytical quality control and method validation procedures for pesticide residues analysis in food and feed. Tilgængelig på https://food.ec.europa.eu/plants/pesticides/maximum-residue-levels/guidelines-maximum-residue-levels_en.

⁽⁸⁾ Kommissionens forordning (EF) nr. 152/2009 af 27. januar 2009 om prøveudtagnings- og analysemetoder til offentlig kontrol af foder (EUT L 54 af 26.2.2009, s. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2009/152/oj>).

Artikel 2

Definitioner

Ud over definitionerne i artikel 3 i forordning (EF) nr. 396/2005 finder følgende definitioner anvendelse i denne forordning:

- 1) »parti«: en identificerbar mængde fødevarer eller foderstoffer, der leveres på én gang, og hvorom det af prøveudtageren konstateres, at den har fælles kendetegn (såsom oprindelse, producent, sort, art, fangstområde, emballeringsvirksomhed, emballagetype, mærkning, produktionstidspunkt eller afsender)
- 2) »delparti«: en del af et parti, som der skal udtages prøver af i overensstemmelse med bilagets afsnit B.1
- 3) »mistænkt parti«: et parti, som af en eller anden grund mistænkes for at indeholde pesticidrester, der overstiger de respektive maksimalgrænseværdier, der er fastsat i forordning (EF) nr. 396/2005
- 4) »ikke-mistænkt parti«: et parti, for hvilket der ikke er tegn på, at det kan indeholde pesticidrester, der overstiger de maksimalgrænseværdier, der er fastsat i forordning (EF) nr. 396/2005
- 5) »prøveudtagning«: udtagning af en prøve bestemt til laboratorieanalyse
- 6) »prøveudtager«: en person, der er udpeget af de kompetente myndigheder til at udtage prøver med henblik på kontrol af pesticidrester i fødevarer og foderstoffer
- 7) »prøve«: en eller flere enheder udvalgt fra en samling af enheder eller en materialemængde udvalgt fra en større materialemængde
- 8) »enkeltprøve (primærprøve)«: en materialemængde, der udtages fra et bestemt sted i partiet eller delpartiet
- 9) »enhed«: den mindste særskilte mængde i et parti eller delparti, der udtages, så den udgør hele enkeltprøven eller en del heraf
- 10) »samleprøve«: det materiale, der fremkommer ved, at man samler alle enkeltprøverne fra partiet eller delpartier
- 11) »reduceret prøve«: en del af en samleprøve, fremkommet ved repræsentativ reduktion af denne
- 12) »replikat prøve«: en prøve udtaget fra en samleprøve til håndhævelses-, beskyttelses- og referenceformål, jf. artikel 35 i forordning (EU) 2017/625
- 13) »laboratorieprøve«: en prøve, der sendes til eller modtages af laboratoriet, og som udgør en repræsentativ mængde materiale, der fjernes fra samleprøven
- 14) »analyseprøve«: materiale fra laboratorieprøven, der forberedes til analyse
- 15) »analyseportion«: en repræsentativ mængde materiale fra analyseprøven, som er af egnet størrelse til måling af restkoncentrationen
- 16) »måleusikkerhed«: en ikke-negativ parameter, der er knyttet til måleresultatet, og som karakteriserer spredningen af værdier, der med rimelighed kan tilskrives den givne størrelse, som skal måles
- 17) »kvantificeringsgrænse«: den laveste koncentration eller masse af analytten, der er blevet bekræftet med acceptabel nøjagtighed ved at anvende den komplette analysemetode og identifikationskriterierne
- 18) »ekspanderet måleusikkerhed«: repræsentation for usikkerheden i en måling i form af et konfidensinterval, der typisk beregnes ved at gange det værdiinterval, inden for hvilket målingens sande værdi forventes at ligge, med en dækningsfaktor
- 19) »dækningsfaktor (k)«: en multiplikator, der anvendes til beregning af ekspanderet måleusikkerhed, og som giver et interval, inden for hvilket den sande værdi af en måling forventes at ligge.

*Artikel 3***Prøveudtagningsmetoder og forberedelse af prøver til analyse af fødevarer**

Prøver af fødevarer indsamles og forberedes i overensstemmelse med del A og B i bilaget.

*Artikel 4***Analysemetoder, måleusikkerhed og fortolkning af resultater for fødevarer og foderstoffer**

Analysen af prøverne, beregningen af måleusikkerheden og fortolkningen af resultaterne af en sådan analyse foretages i overensstemmelse med del C i bilaget til nærværende forordning for fødevarer og, uanset artikel 2 og 3 i forordning (EF) nr. 152/2009, for foderstoffer.

*Artikel 5***Ophævelse**

Direktiv 2002/63/EF ophæves.

Henvisninger til det ophævede direktiv gælder som henvisninger til denne forordning.

*Artikel 6***Ikrafttræden og anvendelse**

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Den finder anvendelse fra den 1. januar 2027.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 1. april 2026.

På Kommissionens vegne
Ursula VON DER LEYEN
Formand

BILAG

**PROCEDURE FOR PRØVEUDTAGNING OG ANALYSE AF VEGETABILSKES OG ANIMALSKES FØDEVARER OG
FODERSTOFFER MED HENBLIK PÅ BESTEMMELSE AF PESTICIDRESTER TIL KONTROL AF, OM
MAKSIMALGRÆNSEVÆRDIERNE ER OVERHOLDT**

DEL A

Generelle bestemmelser vedrørende fødevarer

Udtagning af prøver foretages af en prøveudtager.

Prøveudtageren skal

- a) være ansvarlig for procedurer, herunder forberedelse, emballering og forsendelse af laboratorieprøven/laboratorieprøverne
- b) sikre konsekvent overholdelse af de angivne prøveudtagningsprocedurer
- c) færdiggøre dokumentation for prøver og arbejde tæt sammen med det relevante laboratorium
- d) træffe forholdsregler for at undgå enhver indvirkning på restindholdet og undgå enhver negativ indvirkning på analyseresultatet eller undgå at gøre prøverne urepræsentative under prøveudtagningen og overførslen af prøven til laboratoriet
- e) udtage særskilte prøver af hvert parti eller delparti, der skal undersøges
- f) behandle – hvis en sending består af mere end ét parti – hvert parti separat og beslutte, hvad der skal indgå i prøven.

Hvis størrelsen eller afgrænsningen af hvert parti i en stor sending ikke uden videre kan fastslås, kan prøveudtageren betragte andre fysiske barrierer, såsom jernbanevogne, lastvogne eller lastrum i et skib, som afgrænsning af et særskilt parti eller delparti.

Prøver, der udtages hos avlerne, indsamles på gården af produkter, der er klar til at blive markedsført.

DEL B

Prøveudtagningsprocedurer i forbindelse med fødevarer**B.1 Opdeling af partier i delpartier**

Hvis det er nødvendigt og muligt, opdeler prøveudtageren større partier i delpartier for at sikre, at alle dele er repræsenteret, forudsat at delpartiet kan adskilles fysisk. Prøveudtageren sikrer, at hvert delparti er fysisk adskilt og identificerbart.

For fødevarer, der handles i bulksendinger (f.eks. korn), anvendes tabel 1.

For fødevarer, der ikke handles i løs vægt, anvendes tabel 2.

Da partiets vægt ikke altid er et nøjagtigt multiplum af delpartiernes vægt, kan delpartiets vægt overskride den vægt, der er angivet i tabel 1 og 2, dog højst med 20 %.

Tabel 1

Opdeling af partier i delpartier for så vidt angår fødevarer, der handles i løs vægt

Partiets vægt (ton)	Delpartiernes maksimale vægt eller antal
≥ 1 500	500 ton
> 300 and < 1 500	3 delpartier
≥ 100 and ≤ 300	100 ton
< 100	-

Tabel 2

Opdeling af partier i delpartier for så vidt angår fødevarer, der ikke handles i løs vægt

Partiets vægt (ton)	Delpartiernes vægt
≥ 15	7,5-30 ton
< 15	-

B.2 Indsamling af enkeltprøver

Prøveudtageren udtager enkeltprøver fra forskellige tilfældigt udvalgte og jævnt fordelte steder i hele den portion, der udtages prøver fra; prøverne skal være af nogenlunde samme størrelse. I særlige tilfælde, hvor dette ikke er praktisk muligt, udtager prøveudtageren enkeltprøver fra tilfældige steder i den tilgængelige del af partiet/delpartiet. I så fald registrerer prøveudtageren den procedure, der er fulgt, i prøveudtagningsjournalen.

Prøveudtageren identificerer enheden/enhederne for enkeltprøver som følger:

a) Friske frugter og grøntsager

Hver hel frugt, grøntsag eller naturlig mellemstor klase (af f.eks. druer) skal udgøre en enhed, medmindre denne frugt, grøntsag eller klase er lille. Enheder af emballerede små produkter (f.eks. ribs) kan identificeres i overensstemmelse med litera e). Hvis materialet ikke kan beskadiges, kan der anvendes prøveudtagningsudstyr, og restkoncentrationerne kan derfor ikke påvirkes. For bananer og lignende frugter og grøntsager, der foreligger i bundter, betragtes det enkelte stykke som en enhed.

b) Æg

Hvert æg udgør en enhed.

c) Store dyr eller dele eller organer fra dem

En del af et stort dyr eller af et bestemt organ eller hele dyret/organet udgør en enhed. Dele eller organer kan overskæres, så de udgør enheder.

d) Små dyr (undtagen insekter) eller dele af dem eller organer fra dem

Hvert helt dyr eller hver komplet kropsdel eller hvert organ kan udgøre en enhed. Hvis enhederne er emballeret, kan de identificeres som anført i litera e). Når der dannes enheder, kan der anvendes prøveudtagningsudstyr, hvis materialet ikke kan beskadiges, og restkoncentrationerne derfor ikke kan påvirkes.

e) Emballerede materialer

De mindste særskilte emballager anvendes som enheder fra samme parti/delparti. Hvis de mindste emballager er meget store, bør der så vidt muligt udtages prøver som bulk, jf. litera f). Hvis de mindste emballager er meget små, kan en pakke emballager udgøre en enhed, og emballagerne betragtes som en del af samme parti.

f) Bulkmaterialer og store emballager (f.eks. tønder og oste, der hver især er for store til, at de kan anvendes som enkeltprøver)

Enhederne dannes ved hjælp af prøveudtagningsudstyr.

Minimumsantallet/-mængden af enkeltprøver, som prøveudtageren skal udtage fra et parti/delparti for at danne samleprøven, fastsættes som angivet i tabel 3.

Enkeltprøverne skal være så store, at alle laboratorieprøver, herunder replikate prøver, der er udtaget til analyseformål, kan udtages af samleprøven.

For produkter, hvor der udtages mere end én enkeltprøve fra et parti/delparti, skal hver enkelt bidrage med en tilsvarende andel til samleprøven.

Hvis der udtages enkeltprøver med mellemrum under pålæsning eller aflæsning af et parti/delparti, er »prøveudtagningsstedet« et tidspunkt, og antallet af enkeltprøver bestemmes under hensyntagen til størrelsen af den portion, der udtages prøver fra.

Det antal enheder, der kræves til enkeltprøver, er angivet i tabel 3. Minimumsstørrelsen for laboratorieprøver er nærmere angivet i tabel 4, 5 og 6. Enheder kan indsamles ved hjælp af prøveudtagningsudstyr, f.eks.:

- a) et redskab, såsom en øse, en ske, et bor, en kniv eller et spyd, der anvendes til at udtage en enhed af bulkmateriale fra emballager (såsom tønder og store oste), eller af enheder af kød, fjerkræ eller fisk, som er for store til at kunne udtages som enkeltprøver
- b) et redskab, såsom en rillet kasse, der anvendes til at forberede en laboratorieprøve af en samleprøve eller til at forberede en analyseportion fra en analyseprøve.

For materialer såsom løse blade skal prøveudtageren anvende handsker, når der udtages prøver med hænderne, for at undgå krydskontaminering.

Prøveudtagningsudstyret skal om nødvendigt rengøres mellem anvendelserne for at undgå krydskontaminering.

Enheder kan efter tilfældighedsprincippet sættes til side for at opnå flere replikate laboratorieprøver på tidspunktet for udtagningen af enkeltprøven(erne), når det drejer sig om mellemstore eller store enheder (som beskrevet i tabel 5) og en blanding af samleprøven ikke vil gøre laboratorieprøven(erne) mere repræsentativ(e), eller når enhederne (f.eks. æg og bær) kan blive beskadiget ved blanding.

Hvis prøveudtagningen ikke foretages som fastsat i punkt B.2 på grund af uacceptable kommercielle konsekvenser (f.eks. på grund af emballeringsform eller beskadigelse af partiet), eller hvis prøveudtageren anvender en alternativ metode, forudsat at den er tilstrækkeligt repræsentativ for det parti eller delparti, der udtages prøver fra, og dokumenteres fuldt ud, registrerer prøveudtageren den procedure, der er fulgt, i den prøveudtagningsjournal, der er omhandlet i punkt B.6.

Enheder må ikke overskæres eller knuses for at danne en eller flere enkeltprøver, undtagen i overensstemmelse med den opdeling af enheder, der er angivet i tabel 4.

Tabel 3

Minimumsmængde/minimumsantal enkeltprøver (primærprøver), der skal udtages fra et parti/delparti for at danne samleprøven

	Minimumsmængde/minimumsantal enkeltprøver, der skal udtages fra partiet/delpartiet
a) Mistænkt parti	Der udtages yderligere to prøver ud over dem, der er fastsat i del b) eller c) i denne tabel
b) Produkter, emballeret eller i løs vægt, som må antages at være velblandede eller homogene	1 (Et parti kan være blandet ved f.eks. størrelsessorteringen eller under fremstillingen). Med hensyn til store portioner henvises til i) og ii)
c) Produkter, emballeret eller i løs vægt, som muligvis ikke er velblandede eller homogene	For primære fødevarer eller varer af vegetabilsk oprindelse og for produkter, der består af mellemstore, store eller meget store enheder, skal minimumsantallet af enkeltprøver være i overensstemmelse med det minimumsantal enheder, der kræves for laboratorieprøven (jf. tabel 5)
Enten:	
Partiets/delpartiets vægt eller volumen (i kg eller liter)	
< 50	3
≥ 50 and ≤ 500	5
≥ 500 and ≤ 30 ton	10

	Minimumsmængde/minimumsantal enkeltprøver, der skal udtages fra partiet/delpartiet
> 30 ton	$\sqrt{\text{Kvadratrod af 20 gange det antal ton, som den portion, der prøvetages af (*) , vejer, op til 40 enkeltprøver}}$ (*) Er den fremkomne størrelse ikke et helt tal, afrundes til nærmeste højere hele tal Med hensyn til store portioner henvises til i) og ii)

I tilfælde af store portioner (prøveudtagne dele > 500 ton):

- i) antallet af enkeltprøver, der skal udtages = 40 enkeltprøver + kvadratrod af antallet af ton i forbindelse med kontrol af stoffer eller produkter, der er jævnt fordelt i hele fødevaren (hvis der f.eks. er tale om et parti på 529 ton, skal der udtages $40 + 23 = 63$ enkeltprøver)
- ii) eller 100 enkeltprøver + kvadratrod af antallet af ton i forbindelse med kontrol af bestanddele eller stoffer, der sandsynligvis er ujævnt fordelt i fødevaren (hvis der f.eks. er tale om et parti på 529 ton hvede, skal der udtages $100 + 23 = 123$ enkeltprøver)

Eller:	
Antal emballager, dåser, kartoner eller andre enheder i partiet/delpartiet	
≤ 25	1
26-100 år	5 %, mindst 2 enheder
> 100	5 %, højst 10 enheder

d) Færdigpakkede kosttilskud

Antal emballager i partiet/delpartiet	
1-50 år	1
51-250 år	2
251-1000 år	4
> 1 000	4+1 emballage pr. 1 000 detailemballager med maks. 25 detailemballager
e) Diverse produkter af ukendt partistørrelse (gælder kun for e-handel)	1

f) Fiskevarer og havprodukter, herunder skaldyr og krebsdyr

Minimumsmængden af prøver skal være fastlagt i det nationale program for overvågning af restkoncentrationer.

Minimumsmængden af prøver skal være tilstrækkelig stor til, at de godkendte laboratorier kan udføre samtlige screeningsanalyser og verifikationsanalyser. Specifikt for fiskevarer og havprodukter, herunder skaldyr og krebsdyr, består en prøve af et eller flere dyr, afhængigt af kravene til analysemetoderne.

B.3 *Prøveudtageren forbereder samleprøven/den reducerede prøve*

Samleprøven opnås ved at samle enkeltprøverne.

De gældende krav for kød og fjerkræ er beskrevet i tabel 4. Hver enkeltprøve betragtes som en særskilt samleprøve.

De gældende krav for planteprodukter, æg eller mejeriprodukter er beskrevet i hhv. tabel 5 og 6. Enkeltprøverne skal, hvis det er praktisk muligt, kombineres og blandes godt til dannelse af samleprøven.

Hvis der forberedes særskilte laboratorieprøver under indsamlingen af enkeltprøven(erne) fra partiet/delpartiet, anses samleprøven for at være den samlede sum af laboratorieprøverne.

Om nødvendigt kan samleprøven reduceres repræsentativt ved hjælp af en prøvereduktionsmetode.

Hvis blanding af delp prøver til dannelse af samleprøven er uhensigtsmæssigt eller ikke er praktisk muligt, kan følgende alternative procedure følges. Hvis enheder kan beskadiges (og restkoncentrationerne således blive påvirket) ved blanding eller opdeling af samleprøven, eller hvis store enheder ikke kan blandes, så restindholdet fordeles mere ensartet, kan enhederne efter tilfældighedsprincippet sættes til side som yderligere laboratorieprøver på det tidspunkt, hvor enkeltprøverne udtages. I dette tilfælde skal den matematiske gennemsnitsværdi af de gyldige resultater for de analyserede og dannede analyseportioner af de replikate laboratorieprøver gælde som resultat.

B.4 Forberedelse, emballering, forsegling og transport af laboratorieprøven foretaget af prøveudtageren

Laboratorieprøven dannes fra samleprøven og kan være hele eller en del af samleprøven. Prøveudtageren skal så forberede laboratorieprøverne og de replikate prøver fra den reducerede prøve, der har omtrent samme mængde og opfylder de kvantitative krav i del B. Den replikate prøve kan også forberedes i laboratoriet af laboratoriepersonalet. Enheder må ikke overskæres eller brækkes for at udgøre laboratorieprøven(erne), medmindre en opdeling af enheder er angivet i tabel 4 og 5.

Hvis samleprøven er større end den påkrævede laboratorieprøve, kan den reduceres, så der fremkommer en repræsentativ mængde. Dette kan gøres ved hjælp af prøveudtagningsudstyr ved at dele prøven i fire lige store dele eller ved at reducere dens størrelse på anden hensigtsmæssig måde, men enheder af friske planteprodukter eller hele æg må ikke deles.

Minimumsstørrelsen for laboratorieprøver er nærmere angivet i tabel 4, 5 og 6.

Der kan udtages en mindre prøve end angivet i tabel 4 og 5 fra et produkt i behørigt begrundede tilfælde (såsom produktets høje værdi), og forudsat at den mindre prøve ikke resulterer i utilstrækkeligt prøvemateriale, til at der kan foretages en passende analyse. Årsagen til at gøre dette skal anføres i prøveudtagningsjournalen.

Laboratorieprøven anbringes i en ren, kemisk inaktiv beholder, der ikke er reaktiv med vand, idet der sørges for sikker beskyttelse mod miljømæssige og atmosfæriske faktorer, og at prøvens homogenitet bevares. Beholderen forsegles på prøveudtagningsstedet, mærkes forsvarligt og nøjagtigt og ledsages af prøveudtagningsjournalen, hvis der er tale om en papirjournal. I tilfælde af papirløse (digitale) procedurer skal stikprøven være knyttet til den relevante digitale registrering på en identificerbar måde. Hvis der anvendes en stregkode, anbefales det, at der også gives alfanumerisk information.

Prøveudtageren skal levere laboratorieprøven til laboratoriet snarest muligt. Det skal undgås, at prøven fordærves under forsendelsen, f.eks. skal friske prøver holdes kolde og frosne prøver forblive frosne. Prøver af primære fødevarer af animalsk oprindelse skal fryses inden afsendelsen, medmindre de transporteres til laboratoriet, inden de kan fordærves. I tilfælde, hvor prøver af primære fødevarer af animalsk oprindelse transporteres ufrosset, skal råd eller fordærv undgås under transporten.

Hvis en replikat prøve efterlades hos lederen af fødevarevirksomheden, skal lederen af fødevarevirksomheden instrueres (f.eks. via en folder) i, hvordan prøven opbevares og overføres til laboratoriet for at minimere nedbrydningen af restkoncentrationer. Hvis lederen af fødevarevirksomheden ikke er i stand til at opfylde opbevaringskravene, skal prøven leveres til laboratoriet så hurtigt som praktisk muligt med henblik på yderligere forarbejdning (f.eks. homogenisering) som krævet i henhold til medlemsstatens procedurer og opbevares ved lav temperatur, indtil der er truffet afgørelse om analyse.

Tabel 4

Animalske fødevarer: beskrivelse af enkeltprøver (primærprøver) og laboratorieprøvernes minimumsstørrelse

#	Vareklassifikation (1)	Eksempler	Del af enkeltprøve, der skal udtages	Minimumsstørrelse for hver laboratorieprøve
Primære fødevarer af animalsk oprindelse				
1	Muskel fra pattedyr – Kategorier: 1011010, 1012010, 1013010, 1014010, 1015010, 1017010			
1.1	Store pattedyr, hel eller halv slagtekrop, normalt ≤10 kg	Kvæg, får, svin	Hele eller en del af mellemgulvet, om nødvendigt suppleret med halsmusklen	0,5 kg
1.2	Små pattedyr, hel slagtekrop	Kaniner	Hel slagtekrop eller bagfjerdinger	0,5 kg efter flåning og udbening
1.3	Stykker fra pattedyr, løse ferske/frosne, også emballeret	Fjerdinger, koteletter, bøffer, bov	Hel(e) enhed(er) eller en portion af en stor enhed	0,5 kg efter udbening
1.4	Stykker fra pattedyr, løs vægt, frosne	Fjerdinger, koteletter	Enten et frosset tværsnit af en beholder eller hele (eller portioner af) individuelle muskelstykker	0,5 kg efter udbening
2	Fedt fra pattedyr, herunder fedt fra slagtekroppen — Kategorier: 1011020, 1012020, 1013020, 1014020, 1015020, 1017020			
2.1	Store pattedyr, ved slagtning, hel eller halv slagtekrop, normalt ≥ 10 kg	Kvæg, får, svin	Nyre-, bug- eller underhudsfedt fra et enkelt dyr	0,5 kg
2.2	Små pattedyr, ved slagtning, hel eller halv slagtekrop, <10 kg		Bug- eller underhudsfedt fra et eller flere dyr	0,5 kg
2.3	Stykker fra pattedyr	Ben, koteletter, bøffer	Enten synligt fedt udtaget af en enhed (flere enheder) eller en hel enhed (hele enheder) eller mængder af en hel enhed (hele enheder), når fedtet ikke kan afpudses	0,5 kg 2 kg
2.4	Fedtvæv fra pattedyr, løs vægt		Enheder udtaget med prøveudtagningsudstyr fra mindst tre steder, hvis det er praktisk muligt	0,5 kg
3	Spiseligt slagteaffald fra pattedyr — Kategorier: 1011030, 1012030, 1013030, 1014030, 1015030, 1017030 1011040, 1012040, 1013040, 1014040, 1015040, 1017040 1011050, 1012050, 1013050, 1014050, 1015050, 1017050			
3.1	Lever fra pattedyr, fersk, kølet, frosset		Hel(e) lever(e) eller en del af lever(e)	0,4 kg

#	Vareklassifikation (¹)	Eksempler	Del af enkeltprøve, der skal udtages	Minimumsstørrelse for hver laboratorieprøve
3.2	Nyre fra pattedyr, fersk, kølet, frosset		En eller begge nyrer fra et eller to dyr	0,2 kg
3.3	Hjerte fra pattedyr, fersk, kølet, frosset		Helt(hele) hjerte(r) eller, hvis det er store hjerter, kun ventriklen	0,4 kg
3.4	Andet spiseligt slagteaffald fra pattedyr, fersk, kølet, frosset		Del af eller hel enhed fra ét eller flere dyr, eller et tværsnit af det frosne produkt i løs vægt	0,5 kg
4	Fjerkræmuskel – Kategori: 1016010			
4.1	Fugl, stor slagtekrop > 2 kg	Kalkuner, gæs, haner, kapuner og ænder	Lår, ben og anden mørk muskel	0,5 kg efter flåning og udbening
4.2	Fugl, mellemstor slagtekrop 500 g-2 kg	Høner, perlehøner, unge høner	Overlår, lår eller anden mørk muskel fra mindst tre fugle	0,5 kg efter flåning og udbening
4.3	Fugl, lille slagtekrop < 500 g slagtekrop	Vagtlar, duer	Slagtekroppe af mindst seks fugle	0,2 kg af muskeltvæv
4.4	Stykker af fugle, fersk, kølet, frosset emballeret til detail- eller engrossalg	Lår, kvarte, bryst og vinger	Emballerede enheder eller individuelle enheder	0,5 kg efter flåning og udbening
5	Fjerkræfedt, herunder fedt fra slagtekroppen – 1016020.			
5.1	Fugle, ved slagtnings, hele eller en del af slagtekroppen	Høner, kalkuner	Enheder af brystfedt fra mindst tre fugle, hvis det er muligt i praksis	0,5 kg
5.2	Stykker fra fugle	Lår, bryst, muskel	Enten synligt fedt udtaget af en enhed (flere enheder) eller hel(e) enhed(er) eller mængder af hel(e) enhed(er), når fedtet ikke kan afpudses	0,5 kg 0,5 kg eller 2 kg ved fedtindhold < 5 %
5.3	Fedtvæv fra fugle, i løs vægt		Enheder udtaget med prøveudtagningsudstyr mindst tre steder	0,5 kg
6	Spiseligt slagteaffald fra fjerkræ – Kategori: 1016030, 1016040, 1016050			
6.1	Spiseligt slagteaffald fra fugle, undtagen lever fra overfedede gæs og ænder og lignende produkter af høj værdi		Enheder fra mindst seks fugle eller et tværsnit fra en beholder, hvis det er praktisk muligt	0,2 kg
6.2	Lever fra overfedede gæs og ænder og lignende produkter af høj værdi		Enheder fra én fugl eller beholder	0,1 kg
7	Honning – Kategori: 1040000			

#	Vareklassifikation ⁽¹⁾	Eksempler	Del af enkeltprøve, der skal udtages	Minimumsstørrelse for hver laboratorieprøve
7.1	Honning		Emballerede enheder	0,5 kg
8	Padder og krybdyr – Kategori: 1050000 ⁽¹⁾			
8.1	Muskel	Krokodille, firben	Enheder fra hale, slagtekrop, ben	0,5 kg
8.2		Frøer	Ben	0,5 kg
8.2		Slange	Enheder fra slagtekrop	0,5 kg
9	Vildtlevende landlevende hvirveldyr — Kategori: 1060000			
9.1	Snegle	Romersk snegl	Hele snegle	12 snegle
9.2	Insekter	Græshopper	Hele insekter	10 hele insekter eller 0,2 kg
		Græshoppelarver, melorme	Larve	0,5 kg
10	Vildtlevende landlevende hvirveldyr — Kategori: 1070000			
10.1	De regler, der er fastsat for husdyr i kategori 1-3 i denne tabel, gælder for det tilsvarende væv.			

Forarbejdede fødevarer af animalsk oprindelse

11	Sekundære fødevarer af animalsk oprindelse, tørret kød. Afledte spiselige produkter af animalsk oprindelse, forarbejdet animalsk fedt, herunder afsmeltet eller udvundet fedt, og kosttilskud. Fødevarer af animalsk oprindelse (en enkelt bestanddel) fra forarbejdningsindustrien, med eller uden emballage eller mindre bestanddele, såsom smagsstoffer, farvestoffer (f.eks. karmin), krydderier og insektpulver, og som normalt er præemballeret og klar til konsum, også kogt, stegt eller på lignende måde tilberedt. Fødevarer af animalsk oprindelse (flere bestanddele) fra forarbejdningsindustrien; en fødevare med flere bestanddele, der både har bestanddele af animalsk og vegetabilsk oprindelse, medtages her, hvis bestanddelen(ene) af animalsk oprindelse tegner sig for den største andel, herunder babymad.			
11.1	Pattedyr eller fugl, opskåret, tilberedt, konserveret, tørret, afsmeltet, eller på anden måde forarbejdede produkter, herunder produkter med flere bestanddele.	Skinke, pølse, hakket oksekød, hønsepostej.	Emballerede enheder, eller et repræsentativt tværsnit fra en beholder, eller enheder (herunder eventuelle safter) udtaget med prøveudtagningsudstyr.	0,5 kg
11.2	Kosttilskud	Kollagen	Emballerede enheder	0,1 l eller 0,1 kg

⁽¹⁾ I overensstemmelse med klassificeringen af produkter i bilag I til forordning (EF) nr. 396/2005.

Tabel 5

Vegetabiliske produkter: beskrivelse af enkeltprøver (primærprøver) og laboratorieprøvernes minimumsstørrelse

	Vareklassifikation ⁽¹⁾	Eksempler ⁽²⁾	Del af enkeltprøve, der skal udtages	Minimumsstørrelse for hver laboratorieprøve
Primære fødevarer af vegetabilisk oprindelse				
1	Frugter, friske eller frosne — Kategori: 0100000 Grøntsager, friske eller frosne — Kategori: 0200000, herunder svampe (0280000)			
1.1	Små produktenheder < 25 g	Bær, ærter, oliven	Hele enheder eller emballager eller enheder udtaget med prøveudtagningsudstyr	1 kg
1.2	Mellemstore produkter, enheder 25-250 g	Æbler, appelsiner	Hele enheder	1 kg, men mindst 10 enheder
1.3	Store friske produkter, enheder 250-1 000 g	Agurker, druer (bundter, klaser)	Hel(e) enhed(er)	2 kg, men mindst 5 enheder
1.4	Meget store friske produkter, enheder > 1 000g	Græskar, meloner	Hel(e) enhed(er)	2 kg men mindst 3 enheder
1.5	Trænødder (0120000)	Undtagen kokosnødder	Emballager eller enheder udtaget med prøveudtagningsudstyr	1 kg
		Kokosnødder	Hele enheder	5 enheder
1.6	Urter (0256000)	Persille, salvie	Hele enheder	0,2 kg
2	Bælgplanter (0300000)	Bønner, ærter	Emballager eller enheder udtaget med prøveudtagningsudstyr	1 kg
3	Oliefrø (0401000)	Hørfrø	Emballager eller enheder udtaget med prøveudtagningsudstyr	0,5 kg
4	Korn (0500000)	Ris, hvede	Emballager eller enheder udtaget med prøveudtagningsudstyr	1 kg
5	Frø til drikkevarer og slik	(Grønne) kaffebønner	Emballager eller enheder udtaget med prøveudtagningsudstyr	0,5 kg
6	Sukkerplanter (0900000)	Sukkerroer	Hele enheder	2 kg mindst 2 enheder

	Vareklassifikation ⁽¹⁾	Eksempler ⁽²⁾	Del af enkeltprøve, der skal udtages	Minimumsstørrelse for hver laboratorieprøve
Forarbejdede fødevarer af vegetabilsk oprindelse				
7	Sekundære fødevarer af vegetabilsk oprindelse, tørrede frugter, tørrede grøntsager, tørrede urter, urteudtræk (0630000), humle (0700000), krydderier (0800000), formalede kornprodukter og ekstrakter. Afledte produkter af vegetabilsk oprindelse, te, urtete, vegetabiliske olier og drikkevarer, safter, kosttilskud og diverse produkter, f.eks. forarbejdede oliven og citrusmelasse. Fødevarer af vegetabilsk oprindelse (en enkelt bestanddel) fra forarbejdningsindustrien, med eller uden emballage eller mindre bestanddele, såsom smagsstoffer, farvestoffer og krydderier, og som normalt er præemballeret og klar til konsum, også kogt, stegt eller på lignende måde tilberedt. Fødevarer af vegetabilsk oprindelse (flere bestanddele) fra forarbejdningsindustrien, herunder produkter med bestanddele af animalsk oprindelse, for så vidt som bestanddelen(ene) af vegetabilsk oprindelse tegner sig for den største andel, brød og andre tilberedte kornprodukter, herunder babymad baseret på cerealier.			
7.1	Krydderier (0800000)	Muskat	Emballerede enheder udtaget med prøveudtagningsudstyr	0,1 kg
7.2	Produkter med høj enhedsværdi	Rosenblade, safran	Emballerede enheder udtaget med prøveudtagningsudstyr	0,1 kg ⁽²⁾
7.3	Produkter i fast form med lille volumen	Humle, te, urtete	Emballerede enheder eller enheder udtaget med prøveudtagningsudstyr	0,1 kg ⁽²⁾
7.4	Andre produkter i fast form	Brød, mel, tørret frugt	Emballager eller andre hele enheder eller enheder udtaget med prøveudtagningsudstyr	0,5 kg
7.5	Produkter i flydende form	Vegetabiliske olier, safter	Emballerede enheder eller enheder udtaget med prøveudtagningsudstyr	0,5 l eller 0,5 kg
7.6	Kosttilskud	Ashwagandha, acai, spirulina	Emballerede enheder	0,1 l or 0,1 kg ⁽²⁾
7.7	Babymad	Spiseklar, baseret på frugt/grøntsager	Emballerede enheder eller enheder udtaget med prøveudtagningsudstyr	0,5 l eller 0,5 kg

⁽¹⁾ I overensstemmelse med klassificeringen af produkter i bilag I til forordning (EF) nr. 396/2005.

⁽²⁾ De fødevarer, der er anført som eksempler, kan potentielt falde ind under en anden kategori, hvis den gennemsnitlige enhedsstørrelse er større eller mindre. Agurker og kartofler kan f.eks. variere fra små til store.

Tabel 6

Æg og mejeriprodukter: beskrivelse af enkeltprøver (primærprøver) og laboratorieprøvernes minimumsstørrelse

	Vareklassifikation ⁽¹⁾	Eksempler	Del af enkeltprøve, der skal udtages	Minimumsstørrelse for hver laboratorieprøve
Primære fødevarer af animalsk oprindelse				
1	Fjerkræg — Kategori: 1030000			
1.1	Æg, store	Gås, and og lign.	Hele æg	6 hele æg
1.2	Æg, mellemstore	Kylling og lign.	Hele æg	10 hele æg
1.3	Æg, små	vagtelæg og lign.	Hele æg	24 hele æg
2	Mælk — Kategori: 1020000			
2.1	Mælk		Hele enheder eller enheder udtaget med prøveudtagningsudstyr	0,5 l
Forarbejdede fødevarer af animalsk oprindelse				
3	Sekundære fødevarer af animalsk oprindelse, sekundære mejeriprodukter, såsom skummetmælk, inddampet mælk, mælkepulver, herunder modermælkserstatninger, og æggepulver. Afledte spiselige animalske produkter, mælkefedt, afledte mejeriprodukter, såsom smør, butteroil, fløde, flødepulver, kasein m.v. Forarbejdede fødevarer (en enkelt bestanddel) af animalsk oprindelse fra forarbejdningsindustrien, forarbejdede mejeriprodukter, såsom yoghurt, oste. Forarbejdede fødevarer (flere bestanddele) af animalsk oprindelse fra forarbejdningsindustrien, forarbejdede mejeriprodukter (herunder produkter med bestanddele af vegetabilsk oprindelse, for så vidt som bestanddelen(ene) af animalsk oprindelse tegner sig for den største andel, såsom forarbejdede osteprodukter, ostetilberedninger, aromatiseret yoghurt, sødet kondenseret mælk).			
3.1	Flydende mælk, mælkepulver, inddampet mælk og fløde, konsumis, fløde, yoghurt		Emballeret(ede) enhed(er) eller enhed(er) udtaget med prøveudtagningsudstyr	0,5 l (flydende form) eller 0,5 kg (fast form)
	(i) Inddampet mælk og inddampet fløde i løs vægt blandes grundigt inden prøveudtagning, idet materiale, der sidder fast på beholdernes sider og bund, skræbes af, og der omrøres godt. Ca. 2-3 l fjernes, og der omrøres godt på ny, inden laboratorieprøven udtages. (ii) Udtagningen af prøver af mælkepulver i løs vægt udføres aseptisk ved at føre et tørt bor gennem pulveret med jævn hastighed. (iii) Fløde i løs vægt blandes grundigt med et stempel inden prøveudtagning, men skumdannelse, piskning og kærning må undgås.			
3.2	Smør og butteroil	Smør, vallesmør, fedtfattige smørbare produkter indeholdende smørfedt, vandfri butteroil, vandfrit mælkefedt	Emballeret(ede) enhed(er), hel(e) eller dele deraf, eller enhed(er) udtaget med et prøveudtagningsredskab	0,2 kg eller 0,2 l

	Vareklassifikation ⁽¹⁾	Eksempler	Del af enkeltprøve, der skal udtages	Minimumsstørrelse for hver laboratorieprøve
3.3	Oste, herunder smelteost			
	Enheder 0,3 kg eller større		Hel(e) enhed(er) eller enhed(er) udtaget med prøveudtagningsudstyr	0,5 kg
	Enheder < 0,3 kg			0,3 kg
	<i>Anm.:</i> Prøver af oste med rund bund bør udtages ved, at der lægges to snit, som udgår fra midten. Prøver af oste med rektangulær bund bør udtages ved, at der lægges to snit parallelt med siderne.			
3.4	Flydende, frosne eller tørrede ægprodukter		Enhed(er) udtaget aseptisk med prøveudtagningsudstyr	0,5 kg

⁽¹⁾ I overensstemmelse med klassificeringen af produkter i bilag I til forordning (EF) nr. 396/2005.

B.5 Laboratorieprøve

Den replikate prøve udtages fra den godt blandede samleprøve eller fra laboratorieprøven eller analyseprøven af laboratoriepersonalet eller af prøveudtageren. Replikate prøver forberedes på samme måde som laboratorieprøver.

B.6 Prøveudtagningsjournal

Der udarbejdes en journal efter hver prøveudtagningsprocedure, som mindst skal indeholde følgende data:

- 1) Erklæring om, at prøveudtagningen blev foretaget i overensstemmelse med reglerne i gennemførelsesforordning (EU) 2026/765
- 2) Den kompetente myndigheds adresse
- 3) Navn på prøveudtageren eller identifikationskode
- 4) Prøvens (officielle) identifikationsnummer
- 5) Prøveudtagningsdato
- 6) Virksomhedslederens navn og adresse
- 7) Navn og adresse på oprindelsesbedriften (ved prøveudtagning på bedriften)
- 8) Virksomhedens eller slagteriets registreringsnummer, hvis det er relevant
- 9) Beskrivelse af dyret, planten eller varen eller fødevarens navn
- 10) Partiets størrelse
- 11) Identifikation af partiet
- 12) Hvis det er relevant, medicinsk behandling i de sidste fire uger inden prøveudtagningen (ved prøveudtagning på bedriften)
- 13) Prøveudtagningsprogram, hvis det er relevant
- 14) Særlige bemærkninger, hvis det er relevant.

Prøveudtageren skal

- a) underskrive eller autentificere en papirkopi eller elektronisk kopi af prøveudtagningsjournalen
- b) forelægge en kopi af prøveudtagningsjournalen for fødevarevirksomhedslederen af partiet/delpartiet eller dennes repræsentant, uanset om virksomhedslederen skal modtage en replikat prøve.

Hvis prøveudtagningsjournaler er i papirform, opbevarer den kompetente myndighed originaleksemplaret af prøveudtagningsjournalen, eller prøveudtageren sender den originale prøveudtagningsjournal til laboratoriet.

Der skal sikres fortrolighed i overensstemmelse med artikel 8 i gennemførelsesforordning (EU) 2017/625.

Enhver afvigelse fra den angivne prøveudtagningsmetode skal registreres udførligt i prøveudtagningsjournalen.

Hvis prøveudtagningsjournalerne er i papirform, skal hver enkelt replikate laboratorieprøve ledsages af en underskrevet kopi af journalerne. Hvis prøveudtagningsjournalerne udarbejdes i papirløs (digital) form, skal der træffes foranstaltninger til at sikre et lignende verificerbart revisionsspor.

B.7 Laboratoriets forberedelse af analyseprøven

Laboratorieprøver, der ikke straks analyseres, opbevares i laboratoriet under forhold, der minimerer forrådnelse. Ferske produkter, drikkevarer og olier skal opbevares i køleskab, dog typisk i højst fem dage. Tørrede og konserverede produkter kan opbevares ved stuetemperatur, men hvis opbevaringstiden forventes at overstige fire uger, skal der udtages delprøver af dem, som opbevares i fryseren.

Laboratoriet skal forberede analyseprøven af laboratorieprøven ved at udskille den mængde af produktet, som skal analyseres, dvs. den del af produktet for hvilket maksimalgrænseværdien gælder ⁽¹⁾, og derpå blande, formale, finhakke, findele osv. med henblik på udtagning af analyseportioner med minimal bias ved udtagning af delprøver. Ved forberedelsen af analyseprøven skal der tages hensyn til den procedure, der anvendes ved fastsættelsen af maksimalgrænseværdier, og den mængde af produktet, der skal analyseres, kan således omfatte bestanddele, som normalt ikke konsumeres.

Om nødvendigt kan laboratorieprøven reduceres repræsentativt gennem en prøvereduktionsmetode.

Den del af produktet, der skal analyseres, dvs. analyseprøven, skal udskilles snarest muligt. Hvis det er påkrævet, at restindholdets omfang skal beregnes, så dele, der ikke analyseres ⁽²⁾, også er indbefattet, skal vægten af de udskilte dele noteres.

B.8 Laboratoriets forberedelse og opbevaring af analyseportionen

Analyseprøven skal findeles, hvis det er relevant, og blandes godt, så laboratoriet kan udtage repræsentative analyseportioner. Der kan benyttes udstyr til udtagning af analyseportionen. Analyseportionens størrelse skal bestemmes ud fra analysemetoden og blandingens effektivitet. Metoderne til findeling og blanding skal registreres og må ikke kunne påvirke restkoncentrationerne i analyseprøven. Hvis det er relevant, skal analyseprøven behandles under særlige betingelser, f.eks. frossen, for at mindske skadelige virkninger mest muligt.

Hvis behandlingen kan påvirke restkoncentrationerne, og hvis der ikke er praktiske alternativer, kan analyseportionen bestå af hele enheder eller segmenter udtaget af hele enheder. Hvis analyseportionen således består af få enheder eller segmenter, er den næppe repræsentativ for analyseprøven, og der må analyseres et tilstrækkeligt antal replikate portioner for at få en indikation af gennemsnitsværdiens usikkerhed.

Afhængigt af de tilgængelige data om lagringsstabilitet kan det være muligt at lagre analyseportioner inden analyse. I så fald skal metoden, opbevaringstiden og temperaturen under opbevaringen være af en sådan varighed, at de ikke påvirker restindholdet.

B.9 Skematisk fremstilling

Skematisk fremstilling af de prøveudtagningsprocedurerne, der er beskrevet i punkt B.2, B.3 og B.4:

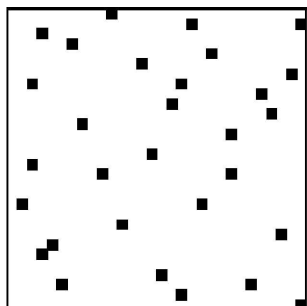
⁽¹⁾ Bilag I til forordning (EF) nr. 396/2005.

⁽²⁾ For eksempel analyseres stenene i stenfrugter ikke, men restindholdets omfang beregnes ud fra formodningen om, at de er medregnet, men ikke har nogen restkoncentrationer.

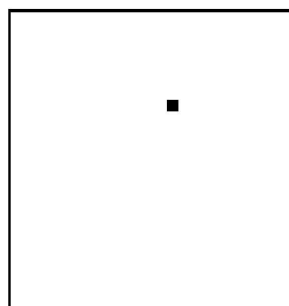
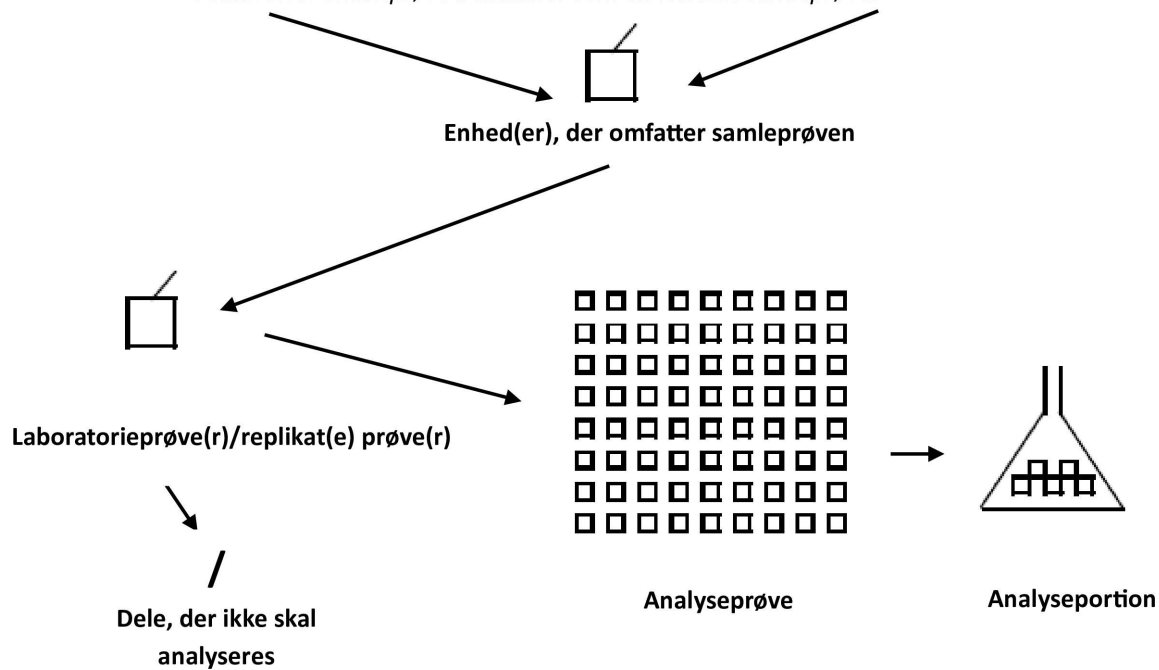
B.9.1. Udtagning af prøver af kød og fjerkræ

Enkeltp prøver fra et mistænkt parti/delparti

(se tabel 3 og 4)

**Enkeltp prøver fra et ikke-mistænkt parti/delparti**

(se tabel 3 og 4)

*Anm.: Hver enkeltp prøve behandles som en særskilt samleprøve.*

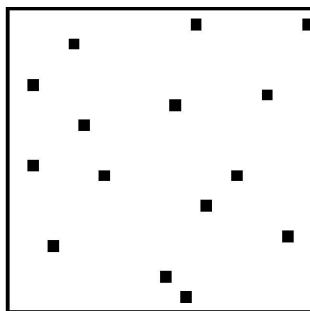
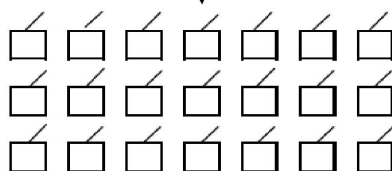
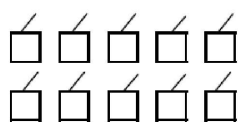
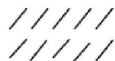
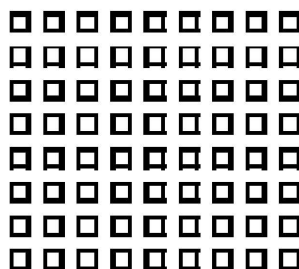
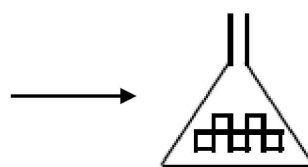
B.9.2. Udtagning af andre prøver end af kød og fjerkræ

Enkeltp prøver fra et mistænkt parti/delparti

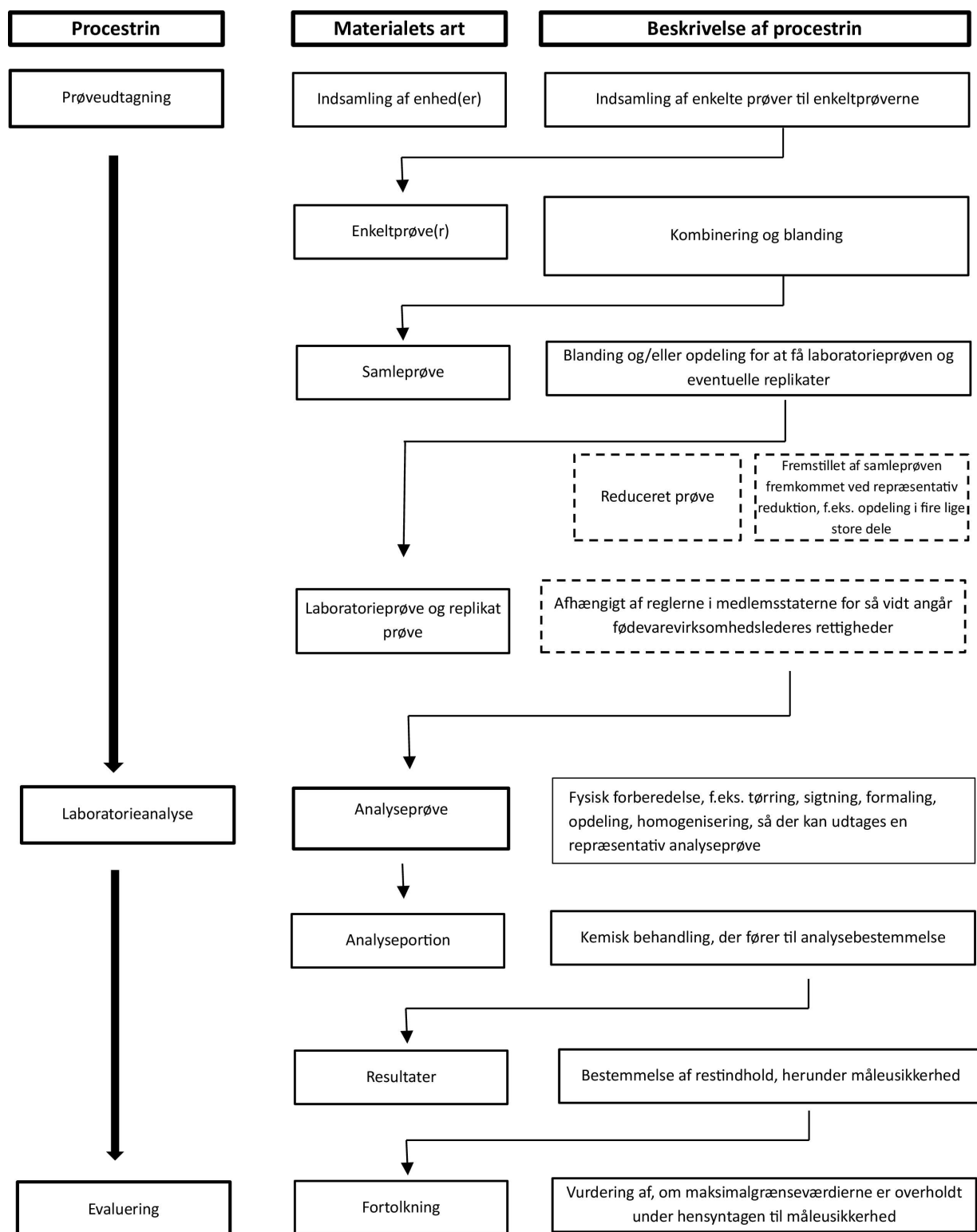
(se tabel 3, 5 og 6)

Enkeltp prøver fra et ikke-mistænkt parti/delparti

(se tabel 3, 5 og 6)

*Anm.: enkeltp prøver kombineres, så de danner den samlede prøve***Enheder, der omfatter samleprøven***Anm.: hvis laboratorieprøverne tilberedes direkte fra partiet/delpartiet, er samleprøven den konceptuelle sum af laboratorieprøverne***Laboratorieprøve/replikat(e) prøve(r)****Dele, der ikke skal
analyseres****Analyseprøve****Analyseportion**

B.9.3. Typisk prøveudtagnings- og analyseproces



DEL C

Analysemetoder, måleusikkerhed og fortolkning af resultater**C.1 Analysemetoder og udledning af analyseresultaterne**

- C.1.1 Analysemetoder skal understøttes af kvalitetskontrollata og valideres for den specifikke kombination af stof/varegruppe. Mindst én repræsentativ vare fra hver varegruppe skal valideres, afhængigt af metodens tilsigtede anvendelsesområde. Når metoden anvendes på en bredere vifte af matricer, bør der indhentes supplerende valideringsdata.

Analyseresultater for fødevarer skal udledes fra en eller flere laboratorieprøver og for foder fra mindst én slutprøve, der er udtaget fra partiet/delpartiet, forudsat at analyseprøven indeholder de(n) korrekte del(e) af produktet, jf. bilag I til forordning (EF) nr. 396/2005. Hvis det konstateres, at et restindhold overskrider en maksimalgrænseværdi, bør dets identitet bekræftes ved endnu en analyse (uafhængig anden bestemmelse).

- C.1.2. Analyseresultatet indberettes som $x \pm U$, hvor »x« er analyseresultatet, og »U« er den ekspanderede måleusikkerhed, og i samme enheder og med samme antal decimaler som resultatet.

C.2 Måleusikkerhed og fortolkning af resultater

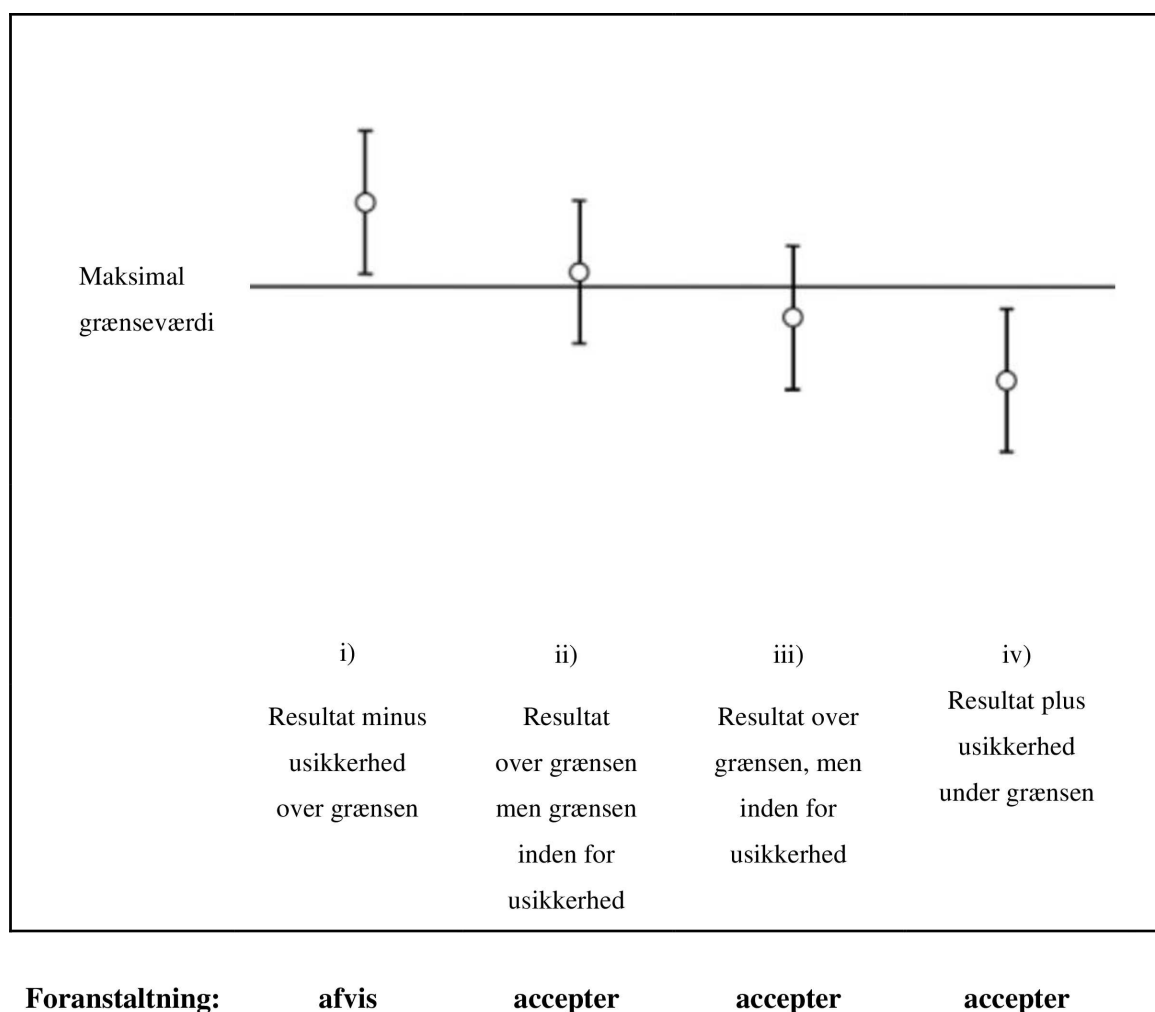
- C.2.1. Maksimalgrænseværdien gælder for den analyseprøve, der afledes af samleprøven gennem laboratorieprøven eller den replikate prøve. Resultatet af laboratorieprøven, for fødevarer, og slutprøven, for foder, betragtes som repræsentativt for partiet/delpartiet og gælder for hele partiet/delpartiet.

- C.2.2. Ved kontrol af overskridelser af maksimalgrænseværdien skal officielle laboratorier og håndhævelsesmyndigheder anvende en ekspanderet standardmåleusikkerhed⁽³⁾, der er beregnet ud fra langtidssdata fra sammenlignende undersøgelser mellem EU-laboratorier under anvendelse af en dækningsfaktor på 2 (konfidensniveau på 95 %). Den ekspanderede måleusikkerhed er 50 %, på nær for kobber, hvor værdien for at overholde maksimalgrænseværdierne er på 20 %. Analyselaboratoriet skal godtgøre, at dets egen ekspanderede måleusikkerhed for den specifikke kombination af analysemetode/stof/varegruppe er lig med eller lavere end ovennævnte standardværdier. I tilfælde af overskridelser af maksimalgrænseværdien skal laboratoriet indberette den harmoniserede ekspanderede standardmåleusikkerhed.

Hvis det niveau, der er fundet i en fødevarerprøve, fører til et internationalt estimeret indtag på kort sigt (IESTI), der overstiger den akutte referencedosis (ARfD), kan den kompetente myndighed som en sikkerhedsforanstaltning anvende en lavere ekspanderet måleusikkerhed baseret på laboratoriets egen anslåede måleusikkerhed (hvis den understøttes af tilstrækkelig dokumentation inden for og mellem laboratorier) og/eller et lavere konfidensniveau (lavere dækningsfaktor, k).

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

C.2.3. Fortolkning af analyseresultatet under hensyntagen til den ekspanderede måleusikkerhed



C.2.4. Et parti/delparti betragtes som:

- at overholde maksimalgrænseværdien, hvis resultaterne for analyseprøven overholder maksimalgrænseværdien, idet der tages hensyn til den ekspanderede måleusikkerhed og om nødvendigt korrektion for genfindning. Det betyder, at prøven overholder maksimalgrænseværdien, hvis den målte værdi er lavere end eller lig med maksimalgrænseværdien, når den ekspanderede usikkerhed fratrækkes ($x - U \leq \text{maksimalgrænseværdien}$).
- ikke at overholde maksimalgrænseværdien, hvis resultaterne af analyseprøven hævet over enhver tvivl overstiger maksimalgrænseværdien, idet der tages hensyn til den ekspanderede måleusikkerhed og om nødvendigt korrektion for metodebias, hvis angivet. Det betyder, at prøven ikke opfylder kravene, hvis den målte værdi overstiger maksimalgrænseværdien, når den ekspanderede usikkerhed fratrækkes ($x - U > \text{maksimalgrænseværdien}$)⁽⁴⁾.

C.2.5. Godkendelse og afvisning af en sending, der består af mere end ét parti

Ethvert parti, der er udtaget prøver af i overensstemmelse med denne forordning, og hvor analyseresultatet viser, at maksimalgrænseværdien er overskredet, anses for ikke at opfylde kravene i punkt C.2.4.b. i sin helhed og afvises.

⁽⁴⁾ Eksempel: hvis maksimalgrænseværdien = 1, resultatet $x = 2,2$ og $U = 50\%$, så $x - U = 2,2 - 1,1 (= 50\% \text{ af } 2,2) = 1,1$, hvilket er $>$ maksimalgrænseværdien.

Prøveudtageren afgør, hvilket parti i en sending der skal udtages prøver af; det kan være forskelligt fra fødevarevirksomhedslederens parti. Det parti, der udtages prøver af, kan være ét parti eller en gruppe af partier med samme egenskaber (produktionsdato, oprindelse, beskrivelse osv.).

Hvis det konstateres, at et parti, der er en del af en gruppe af partier med samme egenskaber, ikke overholder maksimalgrænseværdien, og der er rimelig tvivl om, hvorvidt de andre lignende partier overskrider maksimalgrænseværdien, betragtes disse andre lignende partier som mistænkte partier.
