

2026/765

7.4.2026

RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) 2026/765 DE LA COMMISSION**du 1^{er} avril 2026****relatif aux méthodes d'échantillonnage et d'analyse ainsi qu'à l'interprétation des résultats pour le contrôle officiel des résidus de pesticides sur et dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale, et abrogeant la directive 2002/63/CE****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques, modifiant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 999/2001, (CE) n° 396/2005, (CE) n° 1069/2009, (CE) n° 1107/2009, (UE) n° 1151/2012, (UE) n° 652/2014, (UE) 2016/429 et (UE) 2016/2031, les règlements du Conseil (CE) n° 1/2005 et (CE) n° 1099/2009 ainsi que les directives du Conseil 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE et 2008/120/CE, et abrogeant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004, les directives du Conseil 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE et 97/78/CE ainsi que la décision 92/438/CEE du Conseil (règlement sur les contrôles officiels) ⁽¹⁾, et en particulier son article 34, paragraphe 6,

considérant ce qui suit:

- (1) Le règlement (UE) 2017/625 établit des règles relatives à la réalisation des contrôles officiels et des autres activités officielles par les autorités compétentes des États membres destinés à vérifier le respect de la législation de l'Union, notamment dans le domaine de la sécurité des denrées alimentaires et des aliments pour animaux, à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution. Il prévoit des règles spécifiques pour les contrôles officiels concernant les substances dont l'utilisation peut avoir pour résultat la présence de résidus dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux et fixe des exigences générales concernant les méthodes à employer pour l'échantillonnage et pour les analyses et les essais en laboratoire lors des contrôles officiels et des autres activités officielles.
- (2) Les articles 34, 35 et 36 du règlement (UE) 2017/625 et le règlement délégué (UE) 2021/2244 de la Commission ⁽²⁾ prévoient des règles générales pour l'échantillonnage et l'analyse.
- (3) Le règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil ⁽³⁾ fixe les limites maximales applicables aux résidus (LMR) de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale.
- (4) La directive 2002/63/CE de la Commission ⁽⁴⁾ prévoit les méthodes d'échantillonnage pour le contrôle officiel des résidus de pesticides sur et dans les produits d'origine végétale et animale.
- (5) La directive 2002/63/CE n'est toutefois plus conforme aux bonnes pratiques dans le domaine des résidus de pesticides dans et sur les produits d'origine végétale et animale.

⁽¹⁾ JO L 95 du 7.4.2017, p. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2017/625/oj>.

⁽²⁾ Règlement délégué (UE) 2021/2244 de la Commission du 7 octobre 2021 complétant le règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil par des règles spécifiques relatives aux contrôles officiels en ce qui concerne les procédures d'échantillonnage pour la détection de résidus de pesticides dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (JO L 453 du 17.12.2021, p. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2021/2244/oj).

⁽³⁾ Règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil du 23 février 2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifiant la directive 91/414/CEE du Conseil (JO L 70 du 16.3.2005, p. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2005/396/oj>).

⁽⁴⁾ Directive 2002/63/CE de la Commission du 11 juillet 2002 fixant des méthodes communautaires de prélèvement d'échantillons pour le contrôle officiel des résidus de pesticides sur et dans les produits d'origine végétale et animale et abrogeant la directive 79/700/CEE (JO L 187 du 16.7.2002, p. 30, ELI: <http://data.europa.eu/eli/dir/2002/63/oj>).

- (6) Il est nécessaire de clarifier davantage les règles d'échantillonnage pour certaines catégories de produits répertoriées à l'annexe I du règlement (CE) n° 396/2005, en particulier les catégories «Miels et autres produits de l'apiculture», «Amphibiens et reptiles», «Invertébrés terrestres», «Vertébrés terrestres sauvages» et «Poissons, produits à base de poisson et tout autre produit de la pêche en mer ou en eau douce». En outre, la clarification des exigences en matière d'échantillonnage est indispensable pour les produits à valeur élevée, pour les produits de très grande taille, pour certaines denrées alimentaires transformées et pour les compléments alimentaires.
- (7) Les laboratoires de référence de l'Union européenne opérant dans le domaine des résidus de pesticides ont élaboré un document d'orientation sur les procédures de contrôle de la qualité et de validation des analyses de résidus de pesticides dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux ⁽⁷⁾. Étant donné que ce document d'orientation contient les meilleures connaissances technologiques à jour, il y a lieu de rendre contraignants les principes qu'il expose en matière de communication et d'interprétation des résultats afin de garantir que les États membres prennent des mesures d'exécution uniformes.
- (8) Le règlement (CE) n° 152/2009 de la Commission ⁽⁸⁾ établit des méthodes d'échantillonnage et d'analyse destinées au contrôle officiel des aliments pour animaux. En ce qui concerne le prélèvement d'échantillons et la préparation d'échantillons en vue de leur analyse aux fins du contrôle des résidus de pesticides dans les aliments pour animaux, les règles prévues à l'annexe I et à l'annexe II, partie A, du règlement (CE) n° 152/2009 ne sont pas concernées par le présent règlement et continuent de s'appliquer. Pour ce qui est de la méthode d'analyse en laboratoire, l'incertitude de mesure et l'interprétation des résultats d'analyse aux fins du contrôle des résidus de pesticides dans les aliments pour animaux, des règles spécifiques sont nécessaires et devraient donc être établies dans le présent règlement.
- (9) Il convient par conséquent d'actualiser les dispositions spécifiques relatives à l'échantillonnage énoncées dans la directive 2002/63/CE et de prévoir des règles relatives aux analyses en vue du contrôle des résidus de pesticides dans et sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale.
- (10) Par souci de clarté et de lisibilité, il convient d'abroger la directive 2002/63/CE et de la remplacer par le présent règlement.
- (11) Compte tenu du temps et des ressources nécessaires pour permettre aux États membres de s'adapter aux nouvelles règles, il convient que le présent règlement s'applique à partir du 1^{er} janvier 2027.
- (12) Les mesures prévues par le présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent des végétaux, des animaux, des denrées alimentaires et des aliments pour animaux,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Objet

Le présent règlement établit des règles concernant:

- les méthodes d'échantillonnage des denrées alimentaires et la préparation des échantillons en vue de leur analyse,
- les méthodes d'analyse en laboratoire, l'incertitude de mesure et l'interprétation des résultats d'analyse pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux,

aux fins de la vérification du respect des limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale fixées dans le règlement (CE) n° 396/2005.

⁽⁷⁾ *Analytical Quality Control and Method Validation Procedures for Pesticide Residues Analysis in Food and Feed*. Disponible en ligne à l'adresse suivante: https://food.ec.europa.eu/plants/pesticides/maximum-residue-levels/guidelines-maximum-residue-levels_en.

⁽⁸⁾ Règlement (CE) n° 152/2009 de la Commission du 27 janvier 2009 portant fixation des méthodes d'échantillonnage et d'analyse destinées au contrôle officiel des aliments pour animaux (JO L 54 du 26.2.2009, p. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2009/152/oj>).

*Article 2***Définitions**

Outre les définitions de l'article 3 du règlement (CE) n° 396/2005, aux fins du présent règlement, on entend par:

- 1) «lot»: une quantité identifiable d'une denrée alimentaire ou d'un aliment pour animaux, livrée en une fois, pour laquelle il est établi par l'agent habilité à l'échantillonnage qu'elle présente des caractéristiques communes (telles que l'origine, le producteur, la variété, l'espèce, la zone de capture, l'emballer, le type de conditionnement, le marquage, l'heure de production ou l'expéditeur);
- 2) «sous-lot»: une partie d'un lot qui est désignée comme devant faire l'objet d'un échantillonnage conformément à la section B.1 de l'annexe;
- 3) «lot suspect»: un lot qui, pour une raison quelconque, est soupçonné de contenir des résidus de pesticides dépassant les LMR correspondantes fixées dans le règlement (CE) n° 396/2005;
- 4) «lot non suspect»: un lot pour lequel rien n'indique qu'il puisse contenir des résidus de pesticides dépassant les LMR fixées dans le règlement (CE) n° 396/2005;
- 5) «échantillonnage»: la sélection d'un échantillon destiné à être analysé en laboratoire;
- 6) «agent habilité à l'échantillonnage»: une personne désignée par les autorités compétentes pour prélever des échantillons aux fins du contrôle des résidus de pesticides dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux;
- 7) «échantillon»: une ou plusieurs unités sélectionnées dans une population d'unités, ou une portion de matière sélectionnée dans une quantité plus importante;
- 8) «échantillon élémentaire (primaire)»: une quantité de matière prélevée en un point spécifique du lot ou du sous-lot;
- 9) «unité»: la plus petite portion distincte d'un lot ou d'un sous-lot, prélevée pour constituer la totalité ou une partie d'un échantillon élémentaire;
- 10) «échantillon global»: l'agrégation de tous les échantillons élémentaires prélevés sur le lot ou les sous-lots;
- 11) «échantillon réduit»: une partie de l'échantillon global, obtenue par réduction représentative de celui-ci;
- 12) «échantillon identique»: un échantillon prélevé sur un échantillon global à des fins de contrôle, de recours et d'arbitrage conformément à l'article 35 du règlement (UE) 2017/625;
- 13) «échantillon de laboratoire»: un échantillon envoyé au laboratoire ou reçu par ce dernier qui constitue une quantité représentative de la matière prélevée sur l'échantillon global;
- 14) «échantillon à analyser»: la matière préparée aux fins de l'analyse à partir de l'échantillon de laboratoire;
- 15) «portion à analyser»: une quantité représentative de la matière prélevée sur l'échantillon à analyser, d'une taille permettant de mesurer la concentration en résidus;
- 16) «incertitude de mesure»: un paramètre non négatif associé au résultat de la mesure, qui caractérise la dispersion des valeurs pouvant être raisonnablement attribuées à la quantité spécifique faisant l'objet de la mesure;
- 17) «limite de quantification»: la concentration ou masse minimale d'analyte qui a été validée avec une précision acceptable en appliquant la méthode d'analyse complète et les critères d'identification;
- 18) «incertitude de mesure élargie»: l'incertitude d'une mesure exprimée par l'application d'un intervalle de confiance, généralement calculée en multipliant la fourchette de valeurs à l'intérieur de laquelle la valeur exacte de la mesure devrait se situer par un coefficient de couverture;
- 19) «coefficient de couverture (k)»: un coefficient de multiplication utilisé dans le calcul de l'incertitude de mesure élargie, qui fournit une fourchette de valeurs à l'intérieur de laquelle la valeur exacte d'une mesure devrait se situer.

*Article 3***Méthodes d'échantillonnage des denrées alimentaires et préparation des échantillons en vue de leur analyse**

Les échantillons de denrées alimentaires sont prélevés et préparés conformément aux parties A et B de l'annexe.

*Article 4***Méthodes d'analyse, incertitude de mesure et interprétation des résultats en ce qui concerne les denrées alimentaires et les aliments pour animaux**

L'analyse des échantillons, le calcul de l'incertitude de mesure et l'interprétation des résultats de cette analyse sont réalisés conformément à la partie C de l'annexe du présent règlement en ce qui concerne les denrées alimentaires et, par dérogation aux articles 2 et 3 du règlement (CE) n° 152/2009, les aliments pour animaux.

*Article 5***Abrogation**

La directive 2002/63/CE est abrogée.

Les références faites à la directive abrogée s'entendent comme faites au présent règlement.

*Article 6***Entrée en vigueur et application**

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Il est applicable à partir du 1^{er} janvier 2027.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 1^{er} avril 2026.

Par la Commission

La présidente

Ursula VON DER LEYEN

ANNEXE

PROCÉDURE D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE POUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES ET LES ALIMENTS POUR ANIMAUX D'ORIGINE VÉGÉTALE ET ANIMALE EN VUE DE LA DÉTERMINATION DES NIVEAUX DE RÉSIDUS DE PESTICIDES POUR CONTRÔLER LE RESPECT DES LMR

PARTIE A

Dispositions générales applicables aux denrées alimentaires

L'échantillonnage est réalisé par un agent habilité à effectuer cette tâche.

L'agent habilité à l'échantillonnage:

- a) est responsable des procédures, y compris la préparation, l'emballage et l'expédition de ou des échantillons de laboratoire;
- b) veille au respect systématique des procédures d'échantillonnage spécifiées;
- c) remplit la documentation relative aux échantillons et collabore étroitement avec le laboratoire concerné;
- d) prend des précautions pour éviter toute incidence sur les niveaux de résidus et tout effet négatif sur leur détermination analytique ou pour éviter de compromettre la représentativité des échantillons au cours de l'échantillonnage et du transfert de l'échantillon au laboratoire;
- e) échantillonne séparément chaque lot ou sous-lot à examiner;
- f) dans les cas où un envoi est composé de plusieurs lots, considère chaque lot séparément et décide de ce qui doit être inclus dans l'échantillon.

Lorsque la taille ou les limites de chaque lot d'un envoi volumineux ne sont pas clairement fixées, l'agent habilité à l'échantillonnage peut considérer que d'autres barrières physiques, telles que des wagons, des camions ou des cargaisons, forment un lot ou un sous-lot distinct.

Les échantillons prélevés auprès de cultivateurs sont collectés sur le lieu d'exploitation, sur des produits prêts à être mis sur le marché.

PARTIE B

Procédures d'échantillonnage des denrées alimentaires**B.1 Division des lots en sous-lots**

Lorsque cela est nécessaire et possible, l'agent habilité à l'échantillonnage divise les lots plus gros en sous-lots afin de s'assurer que toutes les parties sont représentées, à condition que les sous-lots puissent être séparés physiquement. L'agent habilité à l'échantillonnage veille à ce que chaque sous-lot soit physiquement séparé et identifiable.

Pour les denrées alimentaires commercialisées sous forme d'envois en vrac (les céréales, par exemple), le tableau 1 s'applique.

Pour les denrées alimentaires non commercialisées en vrac, le tableau 2 s'applique.

Étant donné que le poids d'un lot n'est pas toujours un multiple exact du poids des sous-lots, le poids du sous-lot peut dépasser le poids indiqué aux tableaux 1 et 2 jusqu'à concurrence de 20 %.

Tableau 1

Subdivision des lots en sous-lots pour les denrées alimentaires commercialisées en vrac

Poids du lot (en tonnes)	Poids maximal ou nombre maximal de sous-lots
≥ 1 500	500 tonnes
> 300 et < 1 500	3 sous-lots
≥ 100 et ≤ 300	100 tonnes
< 100	—

Tableau 2

Subdivision des lots en sous-lots pour les denrées alimentaires non commercialisées en vrac

Poids du lot (en tonnes)	Poids des sous-lots
≥ 15	7,5-30 tonnes
< 15	—

B.2 Collecte d'échantillons élémentaires

L'agent habilité à l'échantillonnage prélève des échantillons élémentaires à différents endroits choisis au hasard et uniformément répartis dans l'ensemble de la portion échantillonnée; les échantillons sont de taille approximativement égale. Dans des cas exceptionnels, si cela n'est matériellement pas possible, l'agent habilité à l'échantillonnage prélève des échantillons élémentaires à des endroits choisis de façon aléatoire dans la partie accessible du lot/sous-lot. Dans ce cas, l'agent habilité à l'échantillonnage consigne la procédure suivie dans le rapport d'échantillonnage.

L'agent habilité à l'échantillonnage détermine la ou les unités pour les échantillons élémentaires comme suit:

a) Fruits et légumes frais

Chaque fruit ou légume entier, ou chaque botte/grappe naturelle de taille moyenne (raisins, par exemple) constitue une unité, sauf si le fruit, le légume ou la botte/grappe en question est de petite taille. Les unités de petits produits emballés (groseilles à grappes, par exemple) peuvent être déterminées conformément au point e). Un dispositif d'échantillonnage peut être utilisé si le matériel ne risque pas d'être endommagé et si cela n'a pas de conséquences sur les résidus. Dans le cas des bananes et des fruits et légumes similaires disponibles en botte/grappe, chaque article pris séparément est considéré comme une unité.

b) Œufs

Chaque œuf constitue une unité.

c) Gros animaux ou parties ou organes de ceux-ci

Une partie ou la totalité d'un gros animal ou d'un organe spécifié constitue une unité. Les parties ou organes peuvent être coupés pour former des unités.

d) Petits animaux (à l'exception des insectes) ou parties ou organes de ceux-ci

Chaque animal entier ou chaque partie d'animal complète ou organe complet peut constituer une unité. Si elles sont emballées, les unités peuvent être déterminées conformément au point e). Lors de la constitution d'unités, un dispositif d'échantillonnage peut être utilisé si le matériel ne risque pas d'être endommagé et si cela n'a pas de conséquences sur les résidus.

e) Matériels emballés

Le conditionnement individuel le plus petit est considéré comme une unité du même lot/sous-lot. Lorsque les plus petits conditionnements sont encore très volumineux, ils sont échantillonnés, dans la mesure du possible, comme des produits en vrac, comme précisé au point f). Lorsque les plus petits conditionnements sont très petits, un ensemble de petits conditionnements peut constituer une unité et les conditionnements sont considérés comme faisant partie du même lot.

f) Matériels en vrac et gros conditionnements (par exemple, tonneaux, fromages qui sont individuellement trop volumineux pour constituer des échantillons élémentaires)

Les unités sont constituées à l'aide d'un dispositif d'échantillonnage.

Le nombre/la quantité minimal(e) d'échantillons élémentaires à prélever par l'agent habilité à l'échantillonnage sur un lot/sous-lot pour constituer l'échantillon global est déterminé(e) comme indiqué dans le tableau 3.

Les échantillons élémentaires fournissent une quantité suffisante de matière pour que tous les échantillons de laboratoire, y compris les échantillons identiques, prélevés à des fins d'analyse, puissent être prélevés sur l'échantillon global.

Pour les produits pour lesquels plusieurs échantillons élémentaires sont prélevés sur un lot/sous-lot, chaque échantillon élémentaire contribue dans une même proportion à l'échantillon global.

Lorsque des échantillons élémentaires sont prélevés à plusieurs reprises au cours du chargement ou du déchargement d'un lot/sous-lot, l'«endroit» du prélèvement est un point dans le temps et le nombre d'échantillons élémentaires est déterminé en tenant compte de la taille de la portion échantillonnée.

Le nombre d'unités requises pour constituer des échantillons élémentaires est précisé dans le tableau 3. Les tailles minimales des échantillons de laboratoire sont indiquées dans les tableaux 4, 5 et 6. Les unités peuvent être collectées à l'aide de dispositifs d'échantillonnage, par exemple:

- a) un instrument, tel qu'une cuillère, une louche, une sonde, un couteau ou une lance de prélèvement, utilisé pour prélever une unité sur du matériel en vrac, des conditionnements (tels que tonneaux, gros fromages) ou sur des unités de viande, de volaille ou de poisson qui sont trop grands pour être utilisés comme échantillons élémentaires;
- b) un instrument tel qu'un diviseur d'échantillons utilisé pour préparer un échantillon de laboratoire à partir d'un échantillon global ou pour préparer une portion à analyser à partir d'un échantillon d'analyse.

Pour les matériaux tels que les feuilles en vrac, l'agent habilité à l'échantillonnage utilise des gants lors du prélèvement manuel afin d'éviter toute contamination croisée.

Les dispositifs d'échantillonnage sont nettoyés entre les utilisations si nécessaire, afin d'éviter toute contamination croisée.

Lorsque les unités sont de taille moyenne ou grande (conformément à la description des tailles fournie dans le tableau 5) et que le mélange de l'échantillon global ne rendrait pas l'échantillon/les échantillons de laboratoire plus représentatif(s), ou que les unités (par exemple œufs, fruits à baies) pourraient être endommagées par le mélange de l'échantillon global, elles peuvent être réparties de manière aléatoire entre des échantillons de laboratoire identiques au moment du prélèvement de l'échantillon/des échantillons élémentaires.

Si l'échantillonnage n'est pas réalisé comme indiqué au point B.2 parce qu'il aurait sinon des répercussions commerciales inacceptables (par exemple, à cause des formes d'emballage ou d'une détérioration du lot), ou si l'agent habilité à l'échantillonnage applique un autre mode de prélèvement, sous réserve que celui-ci soit suffisamment représentatif du lot ou du sous-lot échantillonné et qu'il soit entièrement documenté, l'agent habilité à l'échantillonnage consigne la procédure suivie dans le rapport d'échantillonnage prévu au point B.6.

Les unités ne sont ni coupées ni brisées pour produire l'échantillon/les échantillons élémentaire(s), sauf conformément à la subdivision des unités spécifiée dans le tableau 4.

Tableau 3

Quantité/nombre minimal(e) d'échantillons élémentaires (primaires) à prélever d'un lot/sous-lot pour constituer l'échantillon global

	Quantité/nombre minimal(e) d'échantillons élémentaires à prélever d'un lot/sous-lot
a) Lot suspect	Deux échantillons supplémentaires sont prélevés en complément de ceux déterminés dans la partie b) ou c) du présent tableau
b) Produits, emballés ou en vrac, dont on peut penser qu'ils sont bien mélangés ou bien homogènes	1 (un lot peut être mélangé, par des processus de calibrage ou de fabrication, par exemple); Pour les portions de grande taille, voir les points i) et ii)
c) Produits, emballés ou en vrac, qui peuvent ne pas être bien mélangés ou bien homogènes	Pour les denrées alimentaires primaires ou les produits primaires d'origine végétale, pour les produits constitués d'unités de taille moyenne, de grande taille ou de très grande taille, le nombre minimal d'échantillons élémentaires correspond au nombre minimal d'unités exigées pour l'échantillon de laboratoire (voir tableau 5)
Soit:	
Poids ou volume du lot/sous-lot (en kilogrammes ou en litres)	
< 50	3
≥ 50 et ≤ 500	5
≥ 500 et ≤ 30 tonnes	10

	Quantité/nombre minimal(e) d'échantillons élémentaires à prélever d'un lot/sous-lot
> 30 tonnes	$\sqrt{}$ (20 fois le nombre de tonnes constituant la portion échantillonnée) (*), jusqu'à 40 échantillons élémentaires (*) Lorsque le résultat obtenu est un nombre décimal, il doit être arrondi au nombre entier immédiatement supérieur Pour les portions de grande taille, voir les points i) et ii)

Dans le cas de portions de grande taille (portions échantillonnées > 500 tonnes):

- i) le nombre d'échantillons élémentaires à prélever = 40 échantillons élémentaires + $\sqrt{}$ nombre de tonnes pour le contrôle des substances ou produits répartis uniformément dans la denrée alimentaire (par exemple, dans le cas d'un lot de 529 tonnes, $40 + 23 = 63$ échantillons élémentaires à prélever);
- ii) ou 100 échantillons élémentaires + $\sqrt{}$ nombre de tonnes pour le contrôle des constituants ou substances susceptibles d'être répartis non uniformément dans la denrée alimentaire (par exemple, dans le cas d'un lot de 529 tonnes de blé, $100 + 23 = 123$ échantillons élémentaires à prélever).

Soit:	
Nombre d'unités de conditionnement, de boîtes, de cartons ou d'autres unités du lot/sous-lot	
≤ 25	1
26-100	5 %, au moins 2 unités
> 100	5 %, avec un maximum de 10 unités

d) Compléments alimentaires emballés

Nombre d'unités de conditionnement dans le lot/sous-lot	
1-50	1
51-250	2
251-1 000	4
> 1 000	4 + 1 unités de conditionnement par 1 000 unités de vente au détail, avec un maximum de 25 unités de vente au détail
e) Produits divers de taille de lot inconnue (uniquement applicable au commerce électronique)	1

f) Produits de la pêche et de la mer, y compris les coquillages et les crustacés

Les quantités d'échantillons minimales sont définies dans le programme national de surveillance des résidus. Elles sont suffisantes pour permettre aux laboratoires agréés d'effectuer les procédures analytiques nécessaires pour réaliser les analyses de dépistage et de confirmation. En ce qui concerne spécifiquement les produits de la pêche et de la mer, y compris les coquillages et les crustacés, un échantillon est constitué d'un ou de plusieurs animaux, selon les exigences applicables aux méthodes d'analyse.

B.3 Préparation de l'échantillon global/réduit par l'agent habilité à l'échantillonnage

On obtient l'échantillon global en réunissant les échantillons élémentaires.

Les exigences applicables à la viande et à la volaille sont décrites dans le tableau 4. Chaque échantillon élémentaire est considéré comme un échantillon global distinct.

Les exigences applicables aux produits végétaux, aux œufs ou aux produits laitiers sont décrites dans, respectivement, le tableau 5 et le tableau 6. Les échantillons élémentaires sont combinés et bien mélangés, si possible, pour constituer l'échantillon global.

Lorsque des échantillons de laboratoire distincts sont préparés durant la collecte de l'échantillon/des échantillons élémentaire(s) sur le lot/sous-lot, l'échantillon global est considéré comme étant la somme combinée des échantillons de laboratoire.

Si nécessaire, l'échantillon global peut être réduit de manière représentative au moyen d'une méthode de réduction de l'échantillon.

S'il n'est pas approprié ni possible de procéder à un mélange pour constituer l'échantillon global, on peut suivre la procédure de remplacement suivante: lorsque les unités peuvent être endommagées (ce qui peut avoir des conséquences sur les résidus) par les opérations de mélange ou de subdivision de l'échantillon global, ou lorsque de grandes unités ne peuvent pas être mélangées pour obtenir une distribution des résidus plus uniforme, les unités peuvent être réparties de manière aléatoire entre des échantillons de laboratoire identiques au moment du prélèvement des échantillons élémentaires. Dans ce cas, le résultat à utiliser est la moyenne mathématique obtenue à partir de résultats d'analyse valables provenant des portions analysées et formées à partir des échantillons de laboratoire identiques.

B.4 Préparation, conditionnement, scellement et transport de l'échantillon de laboratoire par l'agent habilité à l'échantillonnage

Un échantillon de laboratoire est formé à partir de l'échantillon global et peut être constitué par la totalité ou une partie de ce dernier. L'agent habilité à l'échantillonnage prépare ensuite l'échantillon de laboratoire et l'échantillon identique à partir de l'échantillon réduit dans une quantité approximativement égale et conforme aux exigences quantitatives indiquées dans la partie B. L'échantillon identique peut également être préparé au sein du laboratoire par le personnel de ce dernier. Les unités ne sont ni coupées ni brisées pour produire l'échantillon/les échantillons de laboratoire, sauf dans les cas où la subdivision des unités est spécifiée dans les tableaux 4 et 5.

Lorsque l'échantillon global est plus grand que l'échantillon de laboratoire requis, il peut être réduit de façon à obtenir une portion représentative. Un dispositif d'échantillonnage, la division en quatre ou une autre méthode appropriée de réduction peut être utilisé. Toutefois, les unités de produits végétaux frais ou les œufs entiers ne sont ni coupés ni brisés.

Les tailles minimales requises pour les échantillons de laboratoire sont précisées dans les tableaux 4, 5 et 6.

Un échantillon de plus petite taille que celle indiquée dans les tableaux 4 et 5 peut être prélevé sur un produit dans des cas dûment justifiés (tels que la valeur élevée du produit) et à condition qu'il fournisse une quantité de matière suffisante pour effectuer une analyse appropriée. La raison du prélèvement d'un échantillon de plus petite taille est consignée dans le rapport d'échantillonnage.

L'échantillon de laboratoire est placé dans un récipient propre, chimiquement inerte et non réactif avec l'eau, ce qui garantit une protection sûre contre les facteurs environnementaux et atmosphériques et préserve l'homogénéité de l'échantillon. Le récipient est scellé sur le lieu d'échantillonnage, étiqueté de manière sûre et précise et accompagné du rapport d'échantillonnage, s'il s'agit d'un document papier. Dans le cas de procédures dématérialisées (numériques), l'échantillon est lié de manière identifiable à l'enregistrement numérique correspondant. Lorsqu'on utilise un code à barres, il est recommandé de fournir aussi les renseignements alphanumériques.

L'agent habilité à l'échantillonnage envoie l'échantillon de laboratoire au laboratoire dès que possible. Toute détérioration en cours de transport est évitée: par exemple, les échantillons frais restent conservés au frais et les échantillons congelés restent congelés. Les échantillons de produits alimentaires primaires d'origine animale sont congelés avant l'expédition, à moins qu'ils ne soient transportés au laboratoire avant une éventuelle détérioration. Dans les cas où des échantillons de produits alimentaires primaires d'origine animale sont transportés non congelés, leur dégradation ou détérioration est évitée pendant le transport.

Lorsqu'un échantillon identique est laissé aux mains de l'exploitant du secteur alimentaire, ce dernier reçoit des instructions (par exemple au moyen d'une brochure) sur la manière de stocker et de transférer l'échantillon au laboratoire afin de réduire au minimum la dégradation des résidus. Si l'exploitant du secteur alimentaire n'est pas en mesure de répondre aux exigences de stockage, l'échantillon est livré au laboratoire dès que possible en vue d'une transformation ultérieure (par exemple, homogénéisation) conformément aux procédures de l'État membre concerné et afin de le stocker à basse température jusqu'à ce que la décision de l'analyser soit prise.

Tableau 4

Denrées alimentaires d'origine animale: description des échantillons élémentaires (primaires) et taille minimale des échantillons de laboratoire

#	Classification du produit ⁽¹⁾	Exemples	Partie de l'échantillon élémentaire à prélever	Taille minimale de chaque échantillon de laboratoire
Produits alimentaires primaires d'origine animale				
1	Muscles de mammifères — Catégories: 1011010, 1012010, 1013010, 1014010, 1015010, 1017010			
1.1	Gros mammifères, carcasse entière ou demi-carcasse, habituellement ≤ 10 kg	Bovins, ovins, porcins	Diaphragme entier ou partie du diaphragme, complété, si nécessaire, par le muscle cervical	0,5 kg
1.2	Petits mammifères, carcasse entière	Lapins	Carcasse entière ou quartier arrière	0,5 kg après retrait de la peau et des os
1.3	Morceaux de viande de mammifères, en vrac, frais/congelés, emballés ou non	Quartiers, côtes, steaks, épaules	Unité(s) entière(s) ou portion d'une grande unité	0,5 kg après retrait des os
1.4	Morceaux de viande de mammifères, congelés, en vrac	Quartiers, côtes	Soit une coupe transversale congelée prélevée dans un récipient, soit la totalité (ou des portions) de parties de muscles individuelles	0,5 kg après retrait des os
2	Graisses de mammifères, y compris la graisse de la carcasse — Catégories: 1011020, 1012020, 1013020, 1014020, 1015020, 1017020			
2.1	Gros mammifères à l'abattage, carcasse entière ou demi-carcasse, habituellement ≥ 10 kg	Bovins, ovins, porcins	Graisse de rognons, graisse abdominale ou sous-cutanée prélevée sur un seul animal	0,5 kg
2.2	Petits mammifères à l'abattage, carcasse entière ou demi-carcasse < 10 kg		Graisse abdominale ou sous-cutanée prélevée sur un ou plusieurs animaux	0,5 kg
2.3	Morceaux de viande de mammifères	Pattes, côtes, steaks	Soit graisse visible, prélevée sur une ou plusieurs unités soit Unité(s) entière(s) ou portions d'unité(s) entière(s), lorsque la graisse ne peut être détachée	0,5 kg 2 kg
2.4	Tissu adipeux de mammifères en vrac		Unités prélevées à l'aide d'un dispositif d'échantillonnage en 3 endroits au moins, si cela est possible dans la pratique	0,5 kg
3	Abats de mammifères — Catégories: 1011030, 1012030, 1013030, 1014030, 1015030, 1017030 1011040, 1012040, 1013040, 1014040, 1015040, 1017040 1011050, 1012050, 1013050, 1014050, 1015050, 1017050			
3.1	Foies de mammifères, frais/réfrigérés/congelés		Foie(s) entier(s), ou partie de foie	0,4 kg

#	Classification du produit ⁽¹⁾	Exemples	Partie de l'échantillon élémentaire à prélever	Taille minimale de chaque échantillon de laboratoire
3.2	Rognons de mammifères, frais/réfrigérés/congelés		Un ou les deux reins, prélevés sur un ou deux animaux	0,2 kg
3.3	Cœurs de mammifères frais/réfrigérés/congelés		Cœur(s) entier(s) ou portion du ventricule seulement si le cœur est gros	0,4 kg
3.4	Autres abats de mammifères, frais/réfrigérés/congelés		Partie ou unité entière provenant d'un ou de plusieurs animaux ou coupe transversale prélevée sur le produit congelé en vrac	0,5 kg
4	Muscles de volailles — Catégorie: 1016010			
4.1	Oiseau, grande carcasse > 2 kg	Dinde, oie, coq, chapon et canard	Cuisses, pilons et autres muscles sombres	0,5 kg après retrait de la peau et des os
4.2	Oiseau, carcasse moyenne, 500 g-2 kg	Poules, pintades, jeunes poulets	Cuisses, pilons ou autres muscles sombres provenant d'au moins 3 oiseaux	0,5 kg après retrait de la peau et des os
4.3	Oiseau, petite carcasse < 500 g	Caille, pigeon (biset)	Carcasses d'au moins 6 oiseaux	0,2 kg de tissu musculaire
4.4	Morceaux d'oiseaux, frais/réfrigérés/congelés, emballés pour la vente au détail ou en gros	Pattes, quartiers, poitrines et ailes	Unités emballées ou unités individuelles	0,5 kg après retrait de la peau et des os
5	Graisses de volaille, y compris la graisse de la carcasse — Catégorie: 1016020			
5.1	Oiseaux à l'abattage, carcasse entière ou partie de carcasse	Poulets, dindes	Unités de graisse abdominale prélevée sur au moins 3 oiseaux, si cela est possible dans la pratique	0,5 kg
5.2	Morceaux d'oiseaux	Pattes, poitrine, muscle	Soit graisse visible, prélevée sur une ou plusieurs unités, soit Unité(s) entière(s) ou portions d'unité(s) entière(s), lorsque la graisse ne peut être détachée	0,5 kg 0,5 kg ou 2 kg si la teneur en graisse < 5 %
5.3	Tissus adipeux d'oiseaux en vrac		Unités prélevées à l'aide d'un dispositif d'échantillonnage en 3 endroits au moins	0,5 kg
6	Abats de volaille — Catégories: 1016030, 1016040, 1016050			
6.1	Abats de volaille comestibles, à l'exception du foie gras d'oie ou de canard et de produits analogues de grande valeur		Unités prélevées sur au moins 6 oiseaux, ou coupe transversale prélevée dans un récipient, si cela est possible dans la pratique	0,2 kg
6.2	Foie gras d'oie ou de canard et produits analogues de grande valeur		Unité prélevée sur un oiseau ou dans un récipient	0,1 kg
7	Miel — Catégorie: 1040000			

#	Classification du produit ⁽¹⁾	Exemples	Partie de l'échantillon élémentaire à prélever	Taille minimale de chaque échantillon de laboratoire
7.1	Miel		Unités emballées	0,5 kg
8	Amphibiens et reptiles — Catégorie: 1050000 ⁽¹⁾			
8.1	Muscles	Crocodile, lézard	Unités prélevées sur la queue, le corps, les pattes	0,5 kg
8.2		Grenouilles	Cuisses	0,5 kg
8.2		Serpents	Unités prélevées sur le corps	0,5 kg
9	Invertébrés terrestres — Catégorie: 1060000			
9.1	Escargots	Escargot de Bourgogne	Escargots entiers	12 escargots
9.2	Insectes	Grillons	Insectes entiers	10 insectes entiers ou 0,2 kg
		Larves de locustes, vers de farine	Larves	0,5 kg
10	Vertébrés terrestres sauvages — Catégorie: 1070000			
10.1	Les règles fixées pour les animaux domestiques relevant des catégories 1 à 3 du présent tableau s'appliquent aux tissus correspondants.			

Produits alimentaires transformés d'origine animale

11	Produits alimentaires secondaires d'origine animale, viandes séchées. Produits comestibles dérivés d'origine animale, graisses animales transformées, y compris les graisses fondues ou extraites, compléments alimentaires. Produits alimentaires manufacturés (à un seul ingrédient) d'origine animale, avec ou sans agent de conditionnement ou avec ou sans ingrédients secondaires tels qu'agents aromatisants, colorants (par exemple, la carmine), épices et condiments, poudre d'insectes, et qui sont normalement préemballés et prêts à la consommation, avec ou sans cuisson. Produits alimentaires manufacturés (à plusieurs ingrédients) d'origine animale, un aliment à plusieurs ingrédients composé d'ingrédients à la fois d'origine animale et végétale figurera dans cette rubrique si le ou les ingrédients d'origine animale prédominent, y compris les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge.			
11.1	Viande de mammifères ou de volaille, hachée, cuite, mise en conserve, séchée, ayant fait l'objet d'un équarrissage ou autrement traitée, y compris les produits à plusieurs ingrédients	Jambon, saucisses, bœuf haché, pâté de volaille	Unités emballées, ou section transversale représentative prélevée dans un récipient, ou unités (y compris, le cas échéant, jus) prélevées à l'aide d'un dispositif d'échantillonnage	0,5 kg
11.2	Compléments alimentaires	Collagène	Unités emballées	0,1 l ou 0,1 kg

⁽¹⁾ Conformément à la classification des produits à l'annexe I du règlement (CE) n° 396/2005.

Tableau 5

Produits végétaux: description des échantillons élémentaires (primaires) et taille minimale des échantillons de laboratoire

	Classification du produit ⁽¹⁾	Exemples ⁽²⁾	Partie de l'échantillon élémentaire à prélever	Taille minimale de chaque échantillon de laboratoire
Produits alimentaires primaires d'origine végétale				
1	Fruits, à l'état frais ou congelé — Catégorie: 0100000 Légumes, à l'état frais ou congelé — Catégorie: 0200000, y compris les champignons (0280000)			
1.1	Produits de petite taille, unités < 25 g	Baies, pois, olives	Unités entières, ou conditionnements, ou unités prélevées à l'aide d'un dispositif d'échantillonnage	1 kg
1.2	Produits de taille moyenne, unités 25-250 g	Pommes, oranges	Unités entières	1 kg, mais au moins 10 unités
1.3	Produits frais de grande taille, unités 250-1 000 g	Concombres, raisins (bottes, grappes)	Unités entières	2 kg mais au moins 5 unités
1.4	Produits frais de très grande taille, unités > 1 000 g	Potirons, melons	Unités entières	2 kg mais au moins 3 unités
1.5	Fruits à coque (0120000)	À l'exception des noix de coco	Conditionnements, ou unités prélevées à l'aide d'un dispositif d'échantillonnage	1 kg
		Noix de coco	Unités entières	5 unités
1.6	Fines herbes (0256000)	Persils, sauge	Unités entières	0,2 kg
2	Légumineuses (0300000)	Haricots, pois	Conditionnements, ou unités prélevées à l'aide d'un dispositif d'échantillonnage	1 kg
3	Graines oléagineuses (0401000)	Graines de lin	Conditionnements, ou unités prélevées à l'aide d'un dispositif d'échantillonnage	0,5 kg
4	Grains de céréales (0500000)	Riz, blé	Conditionnements, ou unités prélevées à l'aide d'un dispositif d'échantillonnage	1 kg
5	Grains pour boissons et confiseries	Grains de café (vert)	Conditionnements, ou unités prélevées à l'aide d'un dispositif d'échantillonnage	0,5 kg
6	Plantes sucrières (0900000)	Betteraves sucrières	Unités entières	2 kg au moins 2 unités

	Classification du produit ⁽¹⁾	Exemples ⁽²⁾	Partie de l'échantillon élémentaire à prélever	Taille minimale de chaque échantillon de laboratoire
Produits alimentaires transformés d'origine végétale				
7	Produits alimentaires secondaires d'origine végétale, fruits séchés, légumes séchés, fines herbes séchées, infusions (0630000), houblon (0700000), épices (0800000), produits céréaliers moulus, extraits. Produits dérivés d'origine végétale, thés, tisanes, huiles et boissons végétales, jus, compléments alimentaires et produits divers, par exemple olives transformées et mélasses d'agrumes. Produits alimentaires manufacturés (à un seul ingrédient) d'origine végétale, avec ou sans agent de conditionnement ou avec ou sans ingrédients secondaires, tels qu'agents aromatisants, colorants, épices et condiments, et qui sont normalement préemballés et prêts à la consommation, avec ou sans cuisson. Produits alimentaires manufacturés (à plusieurs ingrédients) d'origine végétale, y compris les produits contenant des ingrédients d'origine animale dans lesquels le ou les ingrédients d'origine végétale prédominent, pains et autres produits céréaliers cuits, y compris les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge à base de céréales.			
7.1	Épices (0800000)	Noix muscade	Conditionnements d'unités prélevées à l'aide d'un dispositif d'échantillonnage	0,1 kg
7.2	Produits à valeur unitaire élevée	Pétales de rose, safran	Conditionnements d'unités prélevées à l'aide d'un dispositif d'échantillonnage	0,1 kg ⁽²⁾
7.3	Produits solides à faible densité en vrac	Houblon, thé, tisane	Unités emballées ou unités prélevées à l'aide d'un dispositif d'échantillonnage	0,1 kg ⁽²⁾
7.4	Autres produits solides	Pain, farine, fruits séchés	Conditionnements ou autres unités entières, ou unités prélevées à l'aide d'un dispositif d'échantillonnage	0,5 kg
7.5	Produits liquides	Huiles végétales, jus	Unités emballées ou unités prélevées à l'aide d'un dispositif d'échantillonnage	0,5 l ou 0,5 kg
7.6	Compléments alimentaires	Ashwagandha, açai, spiruline	Unités emballées	0,1 l ou 0,1 kg ⁽²⁾
7.7	Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge	Prêts à la consommation, à base de fruits/légumes	Unités emballées ou unités prélevées à l'aide d'un dispositif d'échantillonnage	0,5 l ou 0,5 kg

⁽¹⁾ Conformément à la classification des produits à l'annexe I du règlement (CE) n° 396/2005.

⁽²⁾ Les produits énumérés à titre d'exemples pourraient potentiellement relever d'une catégorie différente si la taille moyenne de l'unité est plus grande ou plus petite. Par exemple, les concombres et les pommes de terre peuvent varier en taille (de la plus petite à la plus grande).

Tableau 6

Œufs et produits laitiers: description des échantillons élémentaires (primaires) et taille minimale des échantillons de laboratoire

	Classification du produit ⁽¹⁾	Exemples	Partie de l'échantillon élémentaire à prélever	Taille minimale de chaque échantillon de laboratoire
Produits alimentaires primaires d'origine animale				
1	Œufs de volailles — Catégorie: 1030000			
1.1	Œufs de grande taille	Œufs d'oies, de canards ou similaires	Œufs entiers	6 œufs entiers
1.2	Œufs de taille moyenne	Œufs de poules et similaires	Œufs entiers	10 œufs entiers
1.3	Œufs de petite taille	Œufs de cailles et similaires	Œufs entiers	24 œufs entiers
2	Laits — Catégorie: 1020000			
2.1	Laits		Unités entières ou unités prélevées à l'aide d'un dispositif d'échantillonnage	0,5 l
Produits alimentaires transformés d'origine animale				
3	Produits alimentaires secondaires d'origine animale, produits laitiers secondaires tels que laits écrémés, laits évaporés, laits en poudre, y compris les préparations pour nourrissons, et les œufs en poudre. Produits comestibles dérivés d'origine animale, graisses de lait, produits laitiers dérivés tels que beurres, butteroils, crèmes, crèmes en poudre, caséines, etc. Produits alimentaires manufacturés (à un seul ingrédient) d'origine animale, produits laitiers manufacturés tels que yoghourts, fromages. Produits alimentaires manufacturés (à plusieurs ingrédients) d'origine animale, produits laitiers manufacturés (y compris les produits contenant des ingrédients d'origine végétale dans lesquels le ou les ingrédients d'origine animale prédominent), tels que produits à base de fromage fondu, préparations fromagères, yoghourts aromatisés et lait concentré sucré.			
3.1	Laits liquides, laits en poudre, laits et crèmes concentrés non sucrés, crèmes glacées, crèmes, yaourts		Unité(s) emballée(s) ou unité(s) prélevée(s) à l'aide d'un dispositif d'échantillonnage	0,5 l (liquide) ou 0,5 kg (solide)
	i) Les laits concentrés non sucrés et les crèmes concentrées non sucrées en vrac sont soigneusement mélangés avant l'échantillonnage, les matières adhérant aux parois et au fond du récipient sont détachées et le tout est agité vigoureusement. Prélever 2 à 3 l et agiter de nouveau vigoureusement avant de prélever l'échantillon de laboratoire. ii) Les laits en poudre en vrac sont échantillonnés de manière aseptique en enfonçant une sonde sèche au cœur de la poudre à une vitesse de pénétration constante. iii) Les crèmes en vrac sont soigneusement mélangées avec une batte avant l'échantillonnage, tout en évitant de les faire mousser, de les fouetter et de les baratter.			
3.2	Beurre et butteroils	Beurre, beurre de sérum, pâtes à tartiner à faible teneur en matière grasse contenant des graisses du beurre, butteroil anhydre, matière grasse laitière anhydre	Unités entières ou parties d'unité(s) emballées ou unité(s) prélevées à l'aide d'un dispositif d'échantillonnage	0,2 kg ou 0,2 l

	Classification du produit ⁽¹⁾	Exemples	Partie de l'échantillon élémentaire à prélever	Taille minimale de chaque échantillon de laboratoire
3.3	Fromages, y compris fromages fondus			
	Unités 0,3 kg ou plus		Unité(s) entière(s) ou unité(s) coupée(s) à l'aide d'un dispositif d'échantillonnage	0,5 kg
	Unités < 0,3 kg			0,3 kg
	Remarque: Pour les fromages circulaires, prélever un morceau en faisant deux entailles à partir du centre du fromage. Pour les fromages rectangulaires, prélever un morceau en faisant deux entailles parallèles aux bords.			
3.4	Produits à base d'œufs liquides, congelés ou séchés		Unité(s) prélevée(s) de manière aseptique à l'aide d'un dispositif d'échantillonnage	0,5 kg

⁽¹⁾ Conformément à la classification des produits à l'annexe I du règlement (CE) n° 396/2005.

B.5 Échantillon identique

L'échantillon identique est prélevé par le personnel de laboratoire ou par l'agent habilité à l'échantillonnage sur l'échantillon global bien mélangé ou sur l'échantillon de laboratoire ou à analyser. Les échantillons identiques sont préparés de la même façon que les échantillons de laboratoire.

B.6 Rapport d'échantillonnage

Un rapport est établi après chaque procédure d'échantillonnage et comprend au moins les données suivantes:

- 1) une déclaration selon laquelle l'échantillonnage a été réalisé conformément aux règles énoncées dans le règlement d'exécution (UE) 2026/765;
- 2) l'adresse des autorités compétentes;
- 3) le nom de l'agent habilité à l'échantillonnage ou le code d'identification;
- 4) le numéro d'identification (officiel) de l'échantillon;
- 5) la date d'échantillonnage;
- 6) le nom et l'adresse de l'exploitant du secteur alimentaire;
- 7) le nom et l'adresse de l'exploitation d'origine (lors d'un échantillonnage sur le site de l'exploitation);
- 8) le numéro d'enregistrement de l'établissement ou le numéro de l'abattoir, le cas échéant;
- 9) la description de l'animal, du végétal ou du produit ou le nom de la denrée alimentaire;
- 10) la taille du lot;
- 11) l'identification du lot;
- 12) le cas échéant, les médicaments administrés au cours des quatre dernières semaines ayant précédé l'échantillonnage (en cas d'échantillonnage sur le site de l'exploitation);
- 13) le programme d'échantillonnage, le cas échéant;
- 14) des remarques particulières, le cas échéant.

L'agent habilité à l'échantillonnage:

- a) signe ou authentifie une copie papier ou électronique du rapport d'échantillonnage;
- b) fournit une copie du rapport d'échantillonnage à l'exploitant du secteur alimentaire du lot/sous-lot, ou à son représentant, que cet exploitant reçoive ou non un échantillon identique.

Lorsque les registres d'échantillonnage sont sur support papier, l'autorité compétente conserve l'original du rapport d'échantillonnage ou l'agent habilité à l'échantillonnage transmet le rapport d'échantillonnage original au laboratoire.

La confidentialité est garantie conformément à l'article 8 du règlement (UE) 2017/625.

Tout écart par rapport à la méthode d'échantillonnage spécifiée est consigné en détail dans le rapport d'échantillonnage.

Lorsque les registres d'échantillonnage sont sur support papier, une copie signée du registre accompagne chaque échantillon de laboratoire identique. Lorsque les registres d'échantillonnage sont établis sous forme dématérialisée (numérique), des dispositions sont prises pour conserver un double vérifiable.

B.7 Préparation de l'échantillon à analyser par le laboratoire

Les échantillons de laboratoire qui ne sont pas analysés immédiatement sont stockés dans le laboratoire dans des conditions qui réduisent au minimum leur dégradation. Les produits frais, les boissons et les huiles sont stockés au réfrigérateur, mais généralement pas plus de cinq jours. Les produits séchés, conservés et en conserve peuvent être stockés à température ambiante, mais si la durée de stockage doit dépasser quatre semaines, ils sont séparés en sous-échantillons et stockés au congélateur.

Le laboratoire prépare l'échantillon à analyser à partir de l'échantillon de laboratoire en séparant la portion du produit à analyser, c'est-à-dire la partie du produit à laquelle s'appliquent les LMR ⁽¹⁾, puis en mélangeant, broyant, hachant finement, fractionnant la matière, etc. pour prélever des portions à analyser présentant le minimum d'altérations liées au sous-échantillonnage. La préparation de l'échantillon à analyser reflète la procédure suivie pour établir les LMR et, par conséquent, la portion du produit à analyser peut comprendre des parties qui ne sont normalement pas consommées.

Si nécessaire, l'échantillon de laboratoire peut être réduit de façon représentative au moyen d'une méthode de réduction de l'échantillon.

La partie du produit à analyser, c'est-à-dire l'échantillon à analyser, est séparée dès que possible. Lorsqu'il est requis de calculer le niveau de résidus de façon à inclure des parties qui ne sont pas analysées ⁽²⁾, le poids des portions séparées est noté.

B.8 Préparation et stockage de la portion à analyser par le laboratoire

L'échantillon destiné à l'analyse est fractionné, s'il y a lieu, et bien mélangé, pour permettre au laboratoire de prélever des portions représentatives aux fins de l'analyse. Un dispositif peut être utilisé pour prélever la portion à analyser. La taille de la portion soumise à l'analyse est fonction de la méthode d'analyse et de l'efficacité du mélange. Les méthodes utilisées pour le fractionnement et pour le mélange sont consignées et n'ont pas d'incidence sur les résidus présents dans l'échantillon à analyser. Le cas échéant, l'échantillon à analyser est traité dans des conditions particulières, par exemple, en état de congélation, afin de réduire au minimum les effets négatifs.

Lorsque le traitement risque d'avoir une incidence sur les résidus et lorsqu'il n'existe pas de solution de rechange praticable, la portion à analyser peut consister en unités entières ou en parties d'unités entières. Si la portion à analyser consiste en un petit nombre d'unités ou de segments, il est vraisemblable qu'elle sera peu représentative de l'échantillon à analyser et un nombre suffisant de portions identiques est analysé de manière à indiquer le degré d'incertitude de la valeur moyenne.

En fonction des données disponibles concernant la stabilité pendant le stockage, il peut être possible de stocker préalablement les portions destinées à l'analyse. Dans ce cas, la méthode, la durée du stockage et la température pendant le stockage sont telles qu'elles n'ont pas d'incidence sur le niveau des résidus présents.

B.9 Représentations schématiques

Représentations schématiques des procédures d'échantillonnage décrites aux points B.2, B.3 et B.4:

⁽¹⁾ Annexe I du règlement (CE) n° 396/2005.

⁽²⁾ Par exemple, les noyaux des fruits à noyau ne sont pas analysés, mais la concentration en résidus est calculée en supposant que les noyaux sont inclus mais qu'ils ne contiennent pas de résidus.

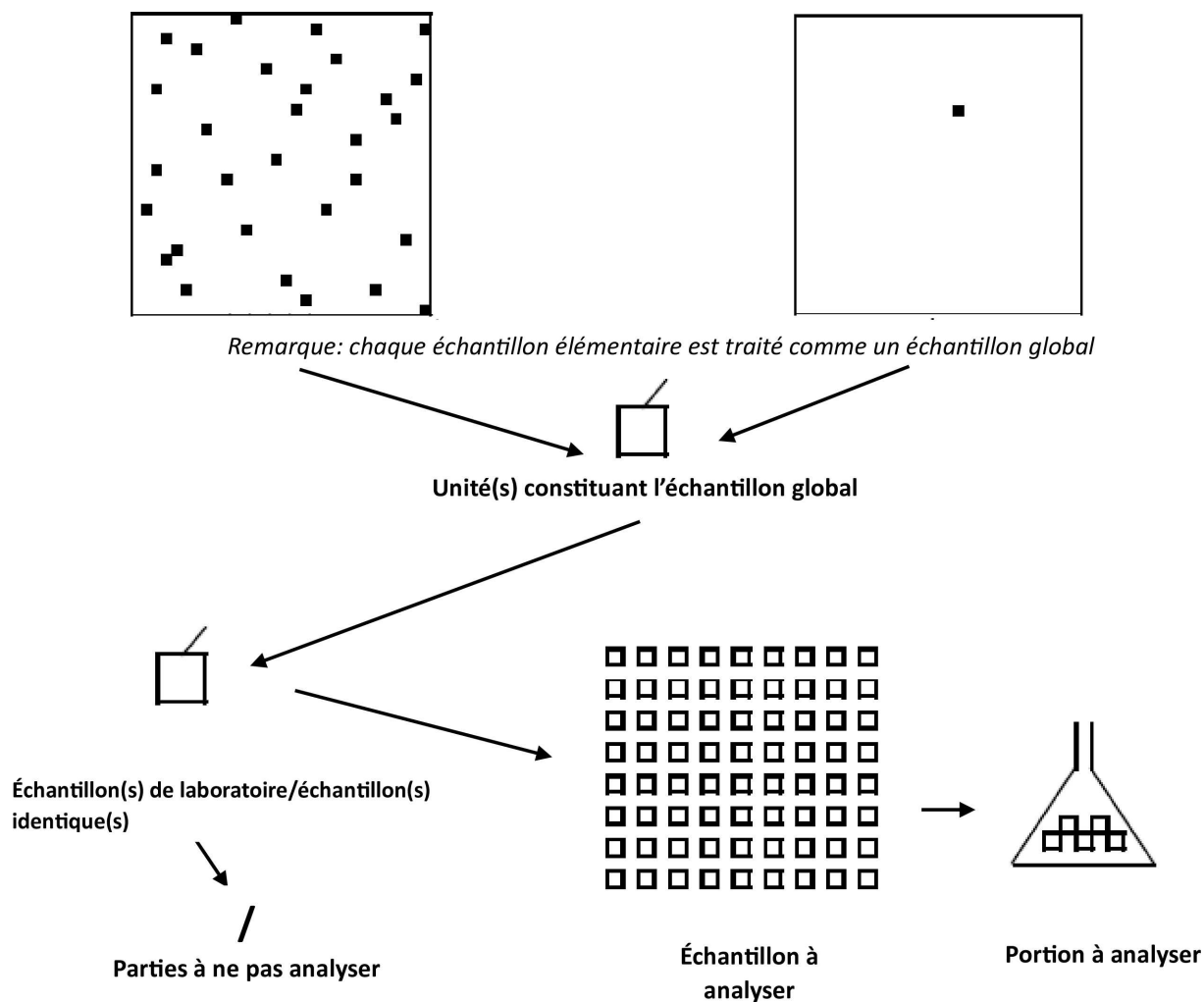
B.9.1 Échantillonnage des produits à base de viande et de volaille

Échantillons élémentaires d'un lot/sous-lot suspect

(voir tableaux 3 et 4)

Échantillons élémentaires d'un lot/sous-lot non suspect

(voir tableaux 3 et 4)



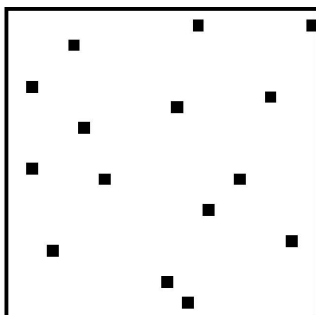
B.9.2 Échantillonnage de produits autres que la viande et la volaille

Échantillons élémentaires d'un lot/sous-lot suspect

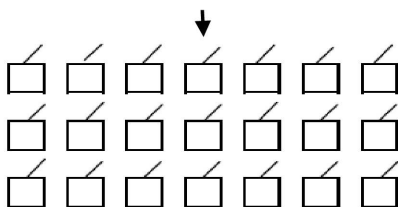
(voir tableaux 3, 5 et 6)

Échantillons élémentaires d'un lot/sous-lot non suspect

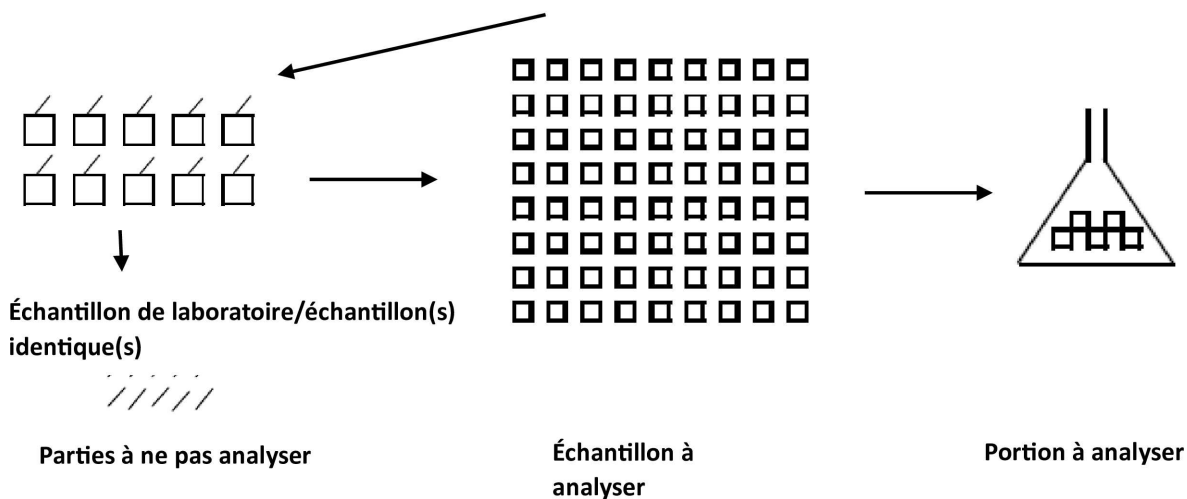
(voir tableaux 3, 5 et 6)



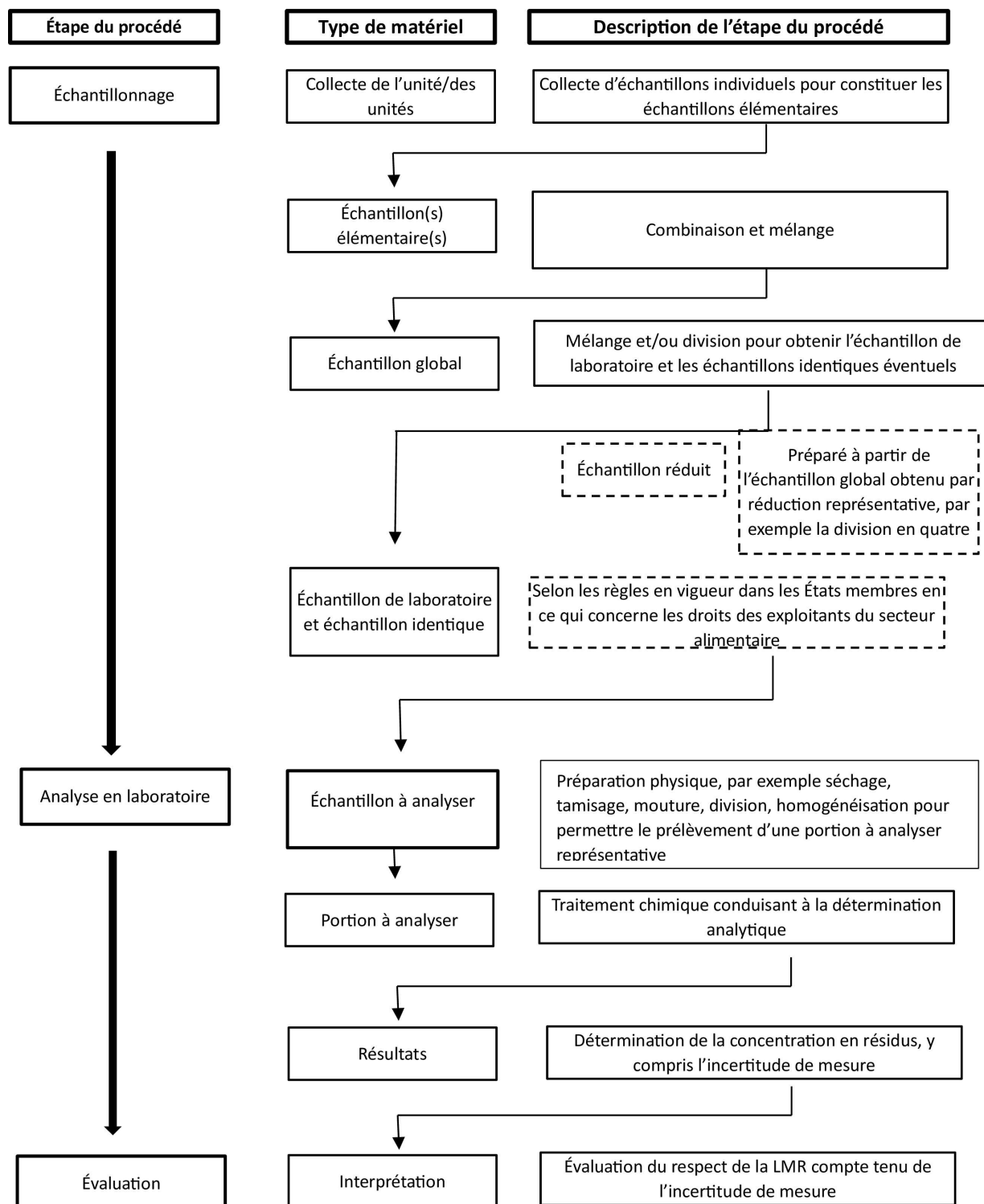
Remarque: les échantillons élémentaires sont combinés pour constituer l'échantillon global.

**Unités constituant l'échantillon global**

Remarque: lorsque des échantillons de laboratoire sont préparés directement à partir du lot/sous-lot, l'échantillon global est la somme théorique des échantillons de laboratoire.



B.9.3 Procédé typique d'échantillonnage et d'analyse



PARTIE C

Méthodes d'analyse, incertitude de mesure et interprétation des résultats**C.1 Méthodes d'analyse et calcul des résultats d'analyse**

- C.1.1 Les méthodes d'analyse sont étayées par des données de contrôle de la qualité et sont validées pour la combinaison substance/groupe de produits spécifique. Au minimum, un produit représentatif de chaque groupe de produits doit être validé, en fonction du champ d'application prévu de la méthode. Lorsque la méthode est appliquée à une plus grande variété de matrices, il convient d'acquérir des données de validation complémentaires.

Les résultats d'analyse pour les denrées alimentaires sont obtenus à partir d'un ou de plusieurs échantillons de laboratoire et, pour les aliments pour animaux, à partir d'au moins un échantillon final prélevé sur le lot/sous-lot et à condition que l'échantillon à analyser contienne la ou les bonne(s) partie(s) du produit conformément à l'annexe I du règlement (CE) n° 396/2005. Si un résidu dépasse une LMR, son identité est confirmée et sa concentration est vérifiée par une double analyse (deuxième détermination indépendante).

- C.1.2 Le résultat de l'analyse est consigné sous la forme $x \pm U$, où «x» représente le résultat de l'analyse et «U» l'incertitude de mesure élargie et est exprimé dans les mêmes unités et avec le même nombre de chiffres décimaux que le résultat.

C.2 Incertitude de mesure et interprétation des résultats

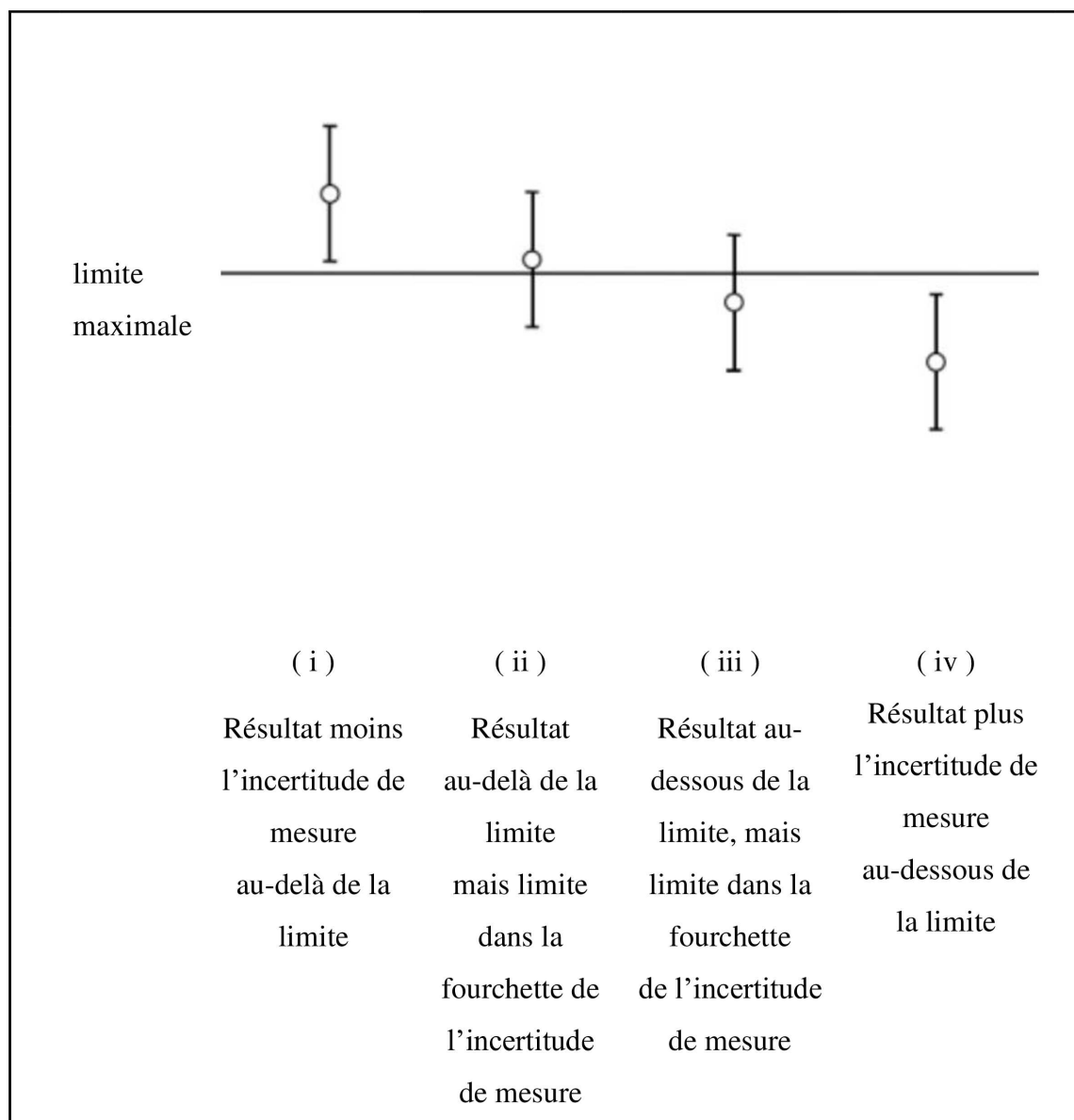
- C.2.1 La LMR s'applique à l'échantillon à analyser prélevé sur l'échantillon global au moyen de l'échantillon de laboratoire ou de l'échantillon identique. Le résultat de l'échantillon de laboratoire pour les denrées alimentaires et de l'échantillon final pour les aliments pour animaux est considéré comme représentatif du lot/sous-lot et s'applique à l'ensemble du lot/sous-lot.

- C.2.2 Lors de la vérification des dépassements de la LMR, les laboratoires officiels et les autorités chargées de surveiller le respect de la loi se servent d'une incertitude de mesure élargie par défaut ⁽³⁾ qui a été calculée à partir des données à long terme des essais interlaboratoires comparatifs de l'UE en appliquant un coefficient de couverture de 2 (niveau de confiance de 95 %). Afin de faire respecter les LMR, l'incertitude de mesure élargie est de 50 %, sauf pour le cuivre, pour lequel une valeur de 20 % s'applique. Le laboratoire d'analyse démontre que sa propre incertitude de mesure élargie pour la combinaison méthode d'analyse/substance/groupe de produits spécifique est égale ou inférieure aux valeurs par défaut susmentionnées. En cas de dépassement de la LMR, l'incertitude de mesure élargie par défaut harmonisée est signalée par le laboratoire.

Si le niveau de résidus constaté dans un échantillon de denrée alimentaire mène à un apport à court terme estimatif international (ACTEI) qui dépasse la dose aiguë de référence (DARf), l'autorité compétente peut, à titre de mesure de précaution, appliquer une incertitude de mesure élargie plus faible, basée sur l'incertitude de mesure estimée par le laboratoire lui-même (si elle est corroborée par des preuves intra- et interlaboratoires suffisantes) et/ou un niveau de confiance plus faible (coefficient de couverture k plus faible).

⁽³⁾ BIPM, JCGM 100:2008 — *Guide pour l'expression de l'incertitude de mesure*, 2008.

C.2.3 Interprétation du résultat de l'analyse en tenant compte de l'incertitude de mesure élargie



Action: **rejeter** **accepter** **accepter** **accepter**

C.2.4 Un lot/sous-lot est considéré:

- conforme à la LMR si le résultat de l'échantillon à analyser est jugé conforme à la LMR, compte tenu de l'incertitude de mesure élargie et, si nécessaire, de la correction de la récupération. Cela signifie que l'échantillon est conforme si la valeur mesurée est inférieure ou égale à la LMR lorsque l'on y soustrait l'incertitude élargie ($x - U \leq \text{LMR}$);
- non conforme à la LMR si le résultat de l'échantillon à analyser dépasse la LMR de façon à ce qu'il ne subsiste aucun doute raisonnable, compte tenu de l'incertitude de mesure élargie et, si nécessaire, de la correction d'erreurs systématiques de méthode, le cas échéant. Cela signifie que l'échantillon n'est pas conforme si la valeur mesurée dépasse la LMR lorsque l'on y soustrait l'incertitude élargie ($x - U > \text{LMR}$) ⁽⁴⁾.

C.2.5 Acceptation et rejet d'un envoi composé de plusieurs lots

Tout lot échantillonné conformément au présent règlement et dont le résultat d'analyse indique un dépassement de la LMR est considéré non conforme dans son intégralité comme indiqué au point C.2.4.b et est rejeté.

⁽⁴⁾ Exemple: si la LMR = 1, le résultat $x = 2,2$ et $U = 50 \%$, alors $x - U = 2,2 - 1,1 (= 50 \% \text{ de } 2,2) = 1,1$, ce qui est $> \text{LMR}$.

L'agent habilité à l'échantillonnage détermine le lot échantillonné d'un envoi, qui peut être différent du lot de l'exploitant du secteur alimentaire. Le lot échantillonné peut être un lot ou un groupe de lots partageant les mêmes propriétés (date de production, origine, description, etc.).

Si un lot, faisant partie d'un groupe de lots partageant les mêmes propriétés, se révèle non conforme et qu'il existe un doute raisonnable que les autres lots similaires dépassent la LMR, ces derniers sont considérés comme des lots suspects.
