

2026/765

2026.4.7.

A BIZOTTSÁG (EU) 2026/765 VÉGREHAJTÁSI RENDELETE**(2026. április 1.)**

a növényi és állati eredetű élelmiszerekben és takarmányokban, illetve azok felületén található növényvédőszer-maradékok hatósági ellenőrzése során alkalmazott mintavételi és analitikai módszerekről, az eredmények értelmezéséről, valamint a 2002/63/EK irányelv hatályon kívül helyezéséről

(EGT-vonatkozású szöveg)

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel az élelmiszer- és takarmányjog, valamint az állategészségügyi és állatjóléti szabályok, a növényegészségügyi szabályok, és a növényvédő szerekre vonatkozó szabályok alkalmazásának biztosítása céljából végzett hatósági ellenőrzésekről és más hatósági tevékenységekről, továbbá a 999/2001/EK, a 396/2005/EK, az 1069/2009/EK, az 1107/2009/EK, az 1151/2012/EU, a 652/2014/EU, az (EU) 2016/429 és az (EU) 2016/2031 európai parlamenti és tanácsi rendelet, az 1/2005/EK és az 1099/2009/EK tanácsi rendelet, valamint a 98/58/EK, az 1999/74/EK, a 2007/43/EK, a 2008/119/EK és a 2008/120/EK tanácsi irányelv módosításáról, és a 854/2004/EK és a 882/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet, a 89/608/EGK, a 89/662/EGK, a 90/425/EGK, a 91/496/EGK, a 96/23/EK, a 96/93/EK és a 97/78/EK tanácsi irányelv és a 92/438/EGK tanácsi határozat hatályon kívül helyezéséről szóló, 2017. március 15-i (EU) 2017/625 európai parlamenti és tanácsi rendeletre (a hatósági ellenőrzésekről szóló rendelet) ⁽¹⁾ és különösen annak 34. cikke (6) bekezdésére,

mivel:

- (1) Az (EU) 2017/625 rendelet szabályokat állapít meg a tagállamok illetékes hatóságai által végzett azon hatósági ellenőrzések és más hatósági tevékenységek végrehajtására vonatkozóan, amelyek célja az uniós jogszabályoknak való megfelelés ellenőrzése, többek között az élelmiszer- és takarmánybiztonság területén az előállítás, a feldolgozás és a forgalmazás valamennyi szakaszában. A rendelet különös szabályokat ír elő azon anyagok hatósági ellenőrzésére vonatkozóan, amelyek felhasználása következtében maradékanyagok fordulhatnak elő az élelmiszerekben és a takarmányokban, és általános követelményeket határoz meg a hatósági ellenőrzések és más hatósági tevékenységek keretén belüli mintavétel, laboratóriumi analízisek és tesztek esetében alkalmazandó módszerekhez.
- (2) Az (EU) 2017/625 rendelet 34., 35. és 36. cikke, valamint az (EU) 2021/2244 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ⁽²⁾ általános szabályokat állapít meg a mintavételre és az analízisekre vonatkozóan.
- (3) A 396/2005/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽³⁾ megállapítja a növényi és állati eredetű élelmiszerekben és takarmányokban, illetve azok felületén található megengedett növényvédőszer-maradékok határértékét (a továbbiakban: MRL).
- (4) A 2002/63/EK bizottsági irányelv ⁽⁴⁾ megállapítja a növényi és állati eredetű termékekben és azok felszínén található peszticid-szermaradványok hatósági ellenőrzésére szolgáló mintavételi módszereket.
- (5) A 2002/63/EK irányelv azonban már nem tükrözi a növényi és állati eredetű termékekben és azok felületén található növényvédőszer-maradékokkal kapcsolatos bevált gyakorlatokat.

⁽¹⁾ HL L 95., 2017.4.7., 1. o., ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2017/625/oj>.

⁽²⁾ A Bizottság (EU) 2021/2244 felhatalmazáson alapuló rendelete (2021. október 7.) az (EU) 2017/625 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek az élelmiszerekben és takarmányokban található növényvédőszer-maradékokra vonatkozó mintavételi eljárásokkal kapcsolatos hatósági ellenőrzésekre vonatkozó különös szabályokkal történő kiegészítéséről (HL L 453., 2021.12.17., 1. o., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2021/2244/oj).

⁽³⁾ Az Európai Parlament és a Tanács 396/2005/EK rendelete (2005. február 23.) a növényi és állati eredetű élelmiszerekben és takarmányokban, illetve azok felületén található megengedett növényvédőszer-maradékok határértékéről, valamint a 91/414/EGK tanácsi irányelv módosításáról (HL L 70., 2005.3.16., 1. o., ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2005/396/oj>).

⁽⁴⁾ A Bizottság 2002/63/EK irányelve (2002. július 11.) a növényi és állati eredetű termékekben és azok felszínén található peszticid-szermaradványok hatósági ellenőrzésére szolgáló közösségi mintavételi módszerek megállapításáról és a 79/700/EGK irányelv hatályon kívül helyezéséről (HL L 187., 2002.7.16., 30. o., ELI: <http://data.europa.eu/eli/dir/2002/63/oj>).

- (6) Egyértelműbbé kell tenni a 396/2005/EK rendelet I. mellékletében felsorolt egyes termék kategóriákra, különösen a „méz és egyéb méhészeti termékek”, a „kételtűek és hullók”, a „szárazföldi gerinctelen állatok”, a „vadon élő szárazföldi gerincesek” és a „halak, haltermékek és egyéb tengeri és édesvízi élelmiszeripari termékek” kategóriára vonatkozó mintavételi szabályokat. Emellett pontosítani kell a mintavételi követelményeket a nagy értékű termékek, a nagyon nagy méretű termékek, valamint egyes feldolgozott élelmiszerek és étrend-kiegészítők esetében.
- (7) A növényvédőszer-maradékokkal foglalkozó uniós referencialaboratóriumok iránymutatást dolgoztak ki az élelmiszerekben és takarmányokban előforduló növényvédőszer-maradékok elemzésére vonatkozó analitikai minőség-ellenőrzési és validációs eljárásokkal kapcsolatban ⁽⁵⁾. Mivel az említett iránymutatás a legkorszerűbb technológiai ismereteket tartalmazza, az eredmények jelentésére és értelmezésére vonatkozó elveinek kötelező erejűvé kell válniuk annak érdekében, hogy biztosított legyen a tagállamok végrehajtási intézkedéseinek egységessége.
- (8) A 152/2009/EK bizottsági rendelet ⁽⁶⁾ megállapítja a takarmányok hatósági ellenőrzése során alkalmazott mintavételi és vizsgálati módszereket. A takarmányokban előforduló növényvédőszer-maradékok ellenőrzése céljából végzett analízishez szükséges minták begyűjtése és előkészítése tekintetében ez a rendelet nem érinti a 152/2009/EK rendelet I. mellékletében és II. mellékletének A. részében előírt szabályokat, és azok továbbra is alkalmazandók. A takarmányokban előforduló növényvédőszer-maradékok ellenőrzése céljából végzett laboratóriumi analízisek során alkalmazandó módszerek, a mérési bizonytalanság és az analitikai eredmények értelmezése tekintetében egyedi szabályokra van szükség, amelyeket ebben a rendeletben kell megállapítani.
- (9) Ezért helyénvaló naprakésszé tenni a 2002/63/EK irányelvben a mintavételre vonatkozóan megállapított egyedi rendelkezéseket, és szabályokat megállapítani a növényi és állati eredetű élelmiszerekben és takarmányokban, illetve azok felületén található növényvédőszer-maradékok ellenőrzésére.
- (10) Az egyértelműség és az olvashatóság érdekében indokolt a 2002/63/EK irányelvet hatályon kívül kell helyezni és e rendelettel felváltani.
- (11) Tekintettel arra, hogy a tagállamoknak időre és erőforrásokra van szükségük az új szabályokhoz való alkalmazkodáshoz, helyénvaló, hogy ez a rendelet 2027. január 1-jétől legyen alkalmazandó.
- (12) Az e rendeletben előírt intézkedések összhangban vannak a Növények, Állatok, Élelmiszerek és Takarmányok Állandó Bizottságának véleményével,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

Tárgy

Ez a rendelet szabályokat állapít meg a következők tekintetében:

- az élelmiszerekre vonatkozó analízisekhez szükséges minták begyűjtésének és előkészítésének módszerei,
- az élelmiszerekre és takarmányokra vonatkozó laboratóriumi analízisek során alkalmazandó módszerek, a mérési bizonytalanság és az analitikai eredmények értelmezése,

a növényi és állati eredetű élelmiszerekben és takarmányokban, illetve azok felületén található megengedett növényvédőszer-maradékok 396/2005/EK rendeletben meghatározott határértékeinek való megfelelés ellenőrzése céljából.

⁽⁵⁾ *Analytical Quality Control and Method Validation Procedures for Pesticide Residues Analysis in Food and Feed* (Analitikai minőség-ellenőrzési és módszerválidálási eljárások az élelmiszerekben és takarmányokban előforduló növényvédőszer-maradékok elemzésére). Online elérhető a következő címen: https://food.ec.europa.eu/plants/pesticides/maximum-residue-levels/guidelines-maximum-residue-levels_hu.

⁽⁶⁾ A Bizottság 152/2009/EK rendelete (2009. január 27.) a takarmányok hatósági ellenőrzése során alkalmazott mintavételi és vizsgálati módszerek megállapításáról (HL L 54., 2009.2.26., 1. o., ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2009/152/oj>).

2. cikk

Fogalommeghatározások

E rendelet alkalmazásában a 396/2005/EK rendelet 3. cikkében meghatározott fogalommeghatározásokon túlmenően az alábbi fogalommeghatározásokat kell alkalmazni:

1. „tétel”: élelmiszer vagy takarmány azonosítható, egyszerre szállított mennyisége, amelyről a mintavételt végző tisztviselő megállapította, hogy közös jellemzőkkel rendelkezik (például származás, termelő, fajta, faj, fogási terület, csomagoló, csomagolástípus, jelölések, termelési óra vagy feladó);
2. „altétel”: a tétel azo. része, amelyet a melléklet B.1. szakaszának megfelelően mintavételre jelöltek ki;
3. „gyanús tétel”: olyan tétel, amelyről bármilyen okból feltételezhető, hogy a 396/2005/EK rendeletben meghatározott, vonatkozó MRL-eknél nagyobb mennyiségben tartalmaz növényvédőszer-maradékokat;
4. „nem gyanús tétel”: olyan tétel, amelynek esetében semmi nem utal arra, hogy a 396/2005/EK rendeletben meghatározott, vonatkozó MRL-eknél nagyobb mennyiségben tartalmazna növényvédőszer-maradékokat;
5. „mintavétel”: laboratóriumi analízisre szánt minta kiválasztása;
6. „mintavételt végző tisztviselő”: az illetékes hatóságok által az élelmiszerekben és takarmányokban előforduló növényvédőszer-maradékok ellenőrzése céljából történő mintavételre kijelölt személy;
7. „minta”: egységek sokaságából kiválasztott egy vagy több egység, vagy nagyobb mennyiségű anyagból kiválasztott anyagrész;
8. „elemi (elsődleges) minta”: a tétel vagy az altétel egy konkrét pontjáról vett anyagmennyiség;
9. „egység”: egy tétel vagy altétel azon legkisebb elkülöníthet. része, amelyet az elemi minta egészének vagy eg. részének létrehozása céljából vesznek;
10. „egyesített minta”: a tételből vagy altételekből vett összes elemi minta egyesítésével kapott minta;
11. „redukált minta”: az egyesített minta olya. része, amelyet az utóbbiból reprezentatív redukálási folyamattal nyernek;
12. „párhuzamos minta”: ellenőrzési, védelmi és referenciacélból az (EU) 2017/625 rendelet 35. cikkével összhangban az egyesített mintából vett minta;
13. „laboratóriumi minta”: laboratóriumba küldött vagy laboratórium által átvett olyan minta, amely az egyesített mintából kivett anyag reprezentatív mennyiségét alkotja;
14. „analitikai minta”: laboratóriumi mintából analízis céljára előkészített anyag;
15. „analitika. rész”: az analitikai mintából kivett, a maradékanyag-koncentráció mérése tekintetében megfelelő méretű, reprezentatív mennyiségű anyag;
16. „mérési bizonytalanság”: a mérés eredményéhez társított, nem negatív paraméter, amely azon értékek szóródását jellemzi, amelyek észszerűen hozzárendelhetők a mérés tárgyát képező adott mennyiséghez;
17. „meghatározási határ”: az analit azon legalacsonyabb koncentrációja vagy tömege, amelyet az analitikai módszer egészének és az azonosítási kritériumoknak az alkalmazásával elfogadhat. pontossággal validáltak;
18. „kiterjesztett mérési bizonytalanság”: a mérés bizonytalansága olyan konfidenciaintervallum megadásával, amelyet jellemzően a mérés valós értékének várható elhelyezkedése szerinti értéktartománynak és egy kiterjesztési tényezőnek a szorzataként számítanak ki;
19. „kiterjesztési tényező (k)” a kiterjesztett mérési bizonytalanság kiszámításához használt szorzó, amely azt a tartományt adja meg, amelyen belül a mérés valós értéke várhatóan elhelyezkedik.

3. cikk**Az élelmiszerekre vonatkozó analízisekhez szükséges minták begyűjtésének és előkészítésének módszerei**

Az élelmiszermintákat a melléklet A. és B. részének megfelelően kell gyűjteni és előkészíteni.

4. cikk**Az élelmiszerekre és takarmányokra vonatkozó analitikai módszerek, mérési bizonytalanság és az eredmények értelmezése**

A minták analízisét, a mérési bizonytalanság kiszámítását és az említett analízisek eredményeinek értelmezését e rendelet mellékletének C. része szerint kell elvégezni élelmiszerek és – a 152/2009/EK rendelet 2. és 3. cikkétől eltérve – takarmányok esetében.

5. cikk**Hatályon kívül helyezés**

A 2002/63/EK irányelv hatályát veszti.

A hatályon kívül helyezett irányelvre történő hivatkozásokat az e rendeletre történő hivatkozásnak kell tekinteni.

6. cikk**Hatálybalépés és alkalmazás**

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ezt a rendeletet 2027. január 1-jétől kell alkalmazni.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2026. április 1-jén.

a Bizottság részéről

az elnök

Ursula VON DER LEYEN

MELLÉKLET

**A NÖVÉNYI ÉS ÁLLATI EREDETŰ ÉLELMISZEREK ÉS TAKARMÁNYOK TEKINTETÉBEN AZ MRL-EK
BETARTÁSÁNAK ELLENŐRZÉSE CÉLJÁBÓL A NÖVÉNYVÉDŐSZER-MARADÉKOK MEGHATÁROZÁSA
SORÁN ALKALMAZOTT MINTAVÉTELI ÉS ANALITIKAI MÓDSZER**

A. RÉSZ

B. Élelmiszerekre vonatkozó általános rendelkezések

A mintavétel a mintavételt végző tisztviselő feladata.

A mintavételt végző tisztviselő:

- felel az eljárásokért, beleértve a laboratóriumi minta (minták) előkészítését, csomagolását és szállítását;
- biztosítja a meghatározott mintavételi eljárások következetes betartását;
- gondoskodik a minták teljes dokumentációjáról és szorosan együttműködik az érintett laboratóriummal;
- óvintézkedéseket tesz annak érdekében, hogy elkerüljön mindennemű, a maradékanyag-szintekre gyakorolt hatást és mindennemű, az analitikai kimutathatóságra gyakorolt káros hatást, valamint hogy megakadályozza, hogy a minták reprezentativitása megszűnjön a mintavétel és a minta laboratóriumba történő szállítása során;
- minden vizsgálandó tételből vagy altételből külön mintát vesz;
- abban az esetben, ha egy szállítmány egynél több tételből áll, minden egyes tételt külön megvizsgál, és eldönti, hogy mi kerüljön be a mintába.

Amennyiben egy nagy szállítmány egyes tételeinek mérete vagy határa nem határozható meg könnyen, a mintavételt végző tisztviselő úgy tekintheti, hogy más fizikai akadályok, például a kocsik, teherautók vagy hajók rakterei alkotnak külön tételt vagy altételt.

A termelőknél vett mintákat a gazdaságokban kell a forgalomba hozatalra kész termékekből összegyűjteni.

B. RÉSZ

Élelmiszerekre vonatkozó mintavételi eljárások**B.1. A tételek altételekre való felosztása**

Amennyiben szükséges és lehetséges, a mintavételt végző tisztviselő a nagyobb tételeket altételekre osztja annak biztosítása érdekében, hogy minde. rész benne legyen a mintában, feltéve hogy az altétel fizikailag elkülöníthető. A mintavételt végző tisztviselő biztosítja, hogy minden egyes altétel fizikailag elkülönüljön és azonosítható legyen.

Az ömlesztett szállítmány formájában forgalmazott élelmiszerek (például gabonafélék) esetében az 1. táblázat alkalmazandó.

A nem ömlesztve forgalmazott élelmiszerek esetében a 2. táblázat alkalmazandó.

Tekintettel arra, hogy a tétel tömege nem mindi. pontos többszöröse az altételek tömegének, az altétel tömege – legfeljebb 20 %-kal – meghaladhatja az 1. és 2. táblázatban említett tömeget.

1. táblázat

A tételek altételekre való felosztása az ömlesztve forgalmazott élelmiszerek esetében

A tétel tömege (tonna)	Az altételek maximális tömege vagy száma
$\geq 1\,500$	500 tonna
> 300 és $< 1\,500$	3 altétel
≥ 100 és ≤ 300	100 tonna
< 100	–

2. táblázat

A tételek altételekre való felosztása a nem ömlesztve forgalmazott élelmiszerek esetében

A tétel tömege (tonna)	Az altételek tömege
≥ 15	7,5–30 tonna
< 15	–

B.2. Egyesített minta vétele

A mintavételt végző tisztviselőnek elemi mintákat kell vennie a teljes mintavételi tétel különböző véletlenszerűen kiválasztott és egyenletes eloszlás. részeitől; a mintáknak megközelítőleg azonos méretűeknek kell lenniük. Amikor ez fizikailag nem kivitelezhető, a mintavételt végző tisztviselő kivételes esetekben elemi mintákat vesz a tétel/altétel hozzáférhet. részének véletlenszerűen kiválasztott helyeiről. Ebben az esetben a mintavételt végző tisztviselő a mintavételi jelentésben rögzíti az alkalmazott eljárást.

A mintavételt végző tisztviselő az elemi minták esetében az alábbiak szerint határozza meg az egység(ek)et:

a) Friss gyümölcs és zöldség

Minden egyes egész gyümölcs, zöldség vagy természetes, közepes méretű fürt (pl. szőlő) egységet alkot, kivéve, ha ez a gyümölcs, zöldség vagy fürt kicsi. A csomagolt kis méretű termékek (pl. ribizli) egységei az e. pontnak megfelelően határozhatók meg. Amennyiben nem áll fenn az anyag megsérülésének a veszélye, használható mintavételi eszköz, a maradékanyagszintek befolyásolása nélkül. A fürtben forgalmazott banán és más hasonló gyümölcsök és zöldségek esetében az egyes tételeket kell egy egységnek tekinteni.

b) Tojás

Minden egyes tojás egy egységet képez.

c) Nagytestű állatok, illetve eze. részei vagy szervei

Egy nagytestű állat vagy egy meghatározott szerv eg. része vagy egésze egy egységet képez. Részeket vagy szerveket el lehet vágni egységek képzése érdekében.

d) Kistestű állatok (a rovarok kivételével), illetve eze. részei vagy szervei

Minden egyes egész állat vagy teljes állat. rész vagy szerv alkothat egységet. Csomagolt termékek esetében az egységek az e. pontnak megfelelően határozhatók meg. Egységek létrehozásakor mintavételi eszköz használható, amennyiben nem áll fenn annak a veszélye, hogy az anyag megsérül, és ez befolyásolná a maradékanyagokat.

e) Csomagolt anyagok

A legkisebb különálló csomagokat ugyanabból a tételből/altételből kell egységként venni. Amennyiben a legkisebb csomagok is nagyon nagyok, lehetőleg ömlesztett formában kell belőlük mintát venni, az f. pont szerint. Amennyiben a legkisebb csomagok nagyon kicsik, egy göngyöleg csomag képezheti az egységet, és a csomagokat ugyanazon tétel. részének kell tekinteni.

f) Ömlesztett anyagok és nagy csomagok (mint például gurigasajt, sajtok, amelyek önmagukban túl nagyok ahhoz, hogy elemi mintát alkossanak)

Az egységeket mintavételi eszközzel képezik.

Az egyesített minta előállításához a tételből/altételből a mintavételt végző tisztviselő által vételezendő elemi minták minimális számát/mennyiségét a 3. táblázat szerint kell meghatározni.

Az elemi minták útján elegendő mennyiséget kell biztosítani ahhoz, hogy minden laboratóriumi mintát – beleértve az analitikai célokra vett párhuzamos mintákat is – ki lehessen venni az egyesített mintából.

Azon termékek esetében, amelyeknél egy tételből/altételből egynél több elemi mintát vesznek, mindegyiknek az egyesített minta hasonló arány. részét kell alkotnia.

Amennyiben a tétel/altétel be- és kirakodása során bizonyos időközönként vesznek elemi mintákat, a mintavételi „hely” egy időpont, és az elemi minták száma a mintavételi tétel méretének figyelembevételével kerül meghatározásra.

Az elemi mintákhoz szükséges egységek számát a 3. táblázat határozza meg. A laboratóriumi mintákhoz szükséges legkisebb mennyiségeket a 4., az 5. és a 6. táblázat tartalmazza. Az egységek mintavételi eszközökkel is gyűjthetők, például a következőkkel:

- valamely egységnek az ömlesztett anyagból, csomagokból (mint például gurigasajtok, nagy sajtok), illetve hús, baromfi vagy hal elemi mintának túl nagy méretű egységei közül történő kivételére használt eszköz, mint például adagolókanál, sajtkanal, fúróeszköz, kés vagy dárda;
- a laboratóriumi minta egyesített mintából történő előkészítéséhez vagy az analitikai minta analitika. részből történő elkészítéséhez használt eszköz, mint például a rekeszes mintakisebbitő adagolódoboz.

Az olyan anyagok esetében, mint az ömlesztett levelek, a mintavételt végző tisztviselőnek a kézzel történő mintavétel során kesztyűt kell használnia a keresztszennyeződés megelőzése érdekében.

A mintavételi eszközöket szükség szerint meg kell tisztítani az egyes használatok között a keresztszennyeződés megelőzése érdekében.

Az elemi minta (minták) gyűjtésekor párhuzamos laboratóriumi mintákat lehet egységekből véletlenszerű elosztással képezni azokban az esetekben, amikor az egységek közepes vagy nagy méretűek (az 5. táblázatnak megfelelően), és az egyesített minta keverése nem tenné a laboratóriumi mintá(ka)t reprezentatívabbá, vagy amikor az egységek (pl. tojás, puha húsú gyümölcsök) megsérülne a keveréstől.

Amennyiben a mintavételt elfogadhatatlan kereskedelmi következmények (pl. csomagolási forma, a tétel károsodása) miatt nem végzik el a B.2. pontban meghatározottak szerint, vagy a mintavételt végző tisztviselő alternatív módszert alkalmaz – feltéve, hogy az említett módszer kellően reprezentatív a mintavétel tárgyát képező tétel vagy altétel tekintetében, és teljes mértékben dokumentált –, a mintavételt végző tisztviselő a B.6. pontban említett mintavételi jelentésben rögzíti az alkalmazott eljárást.

Elemi minta (minták) előállítása céljából az egységeket nem szabad darabolni vagy összetörni, kivéve az egységek felosztásának a 4. táblázatban meghatározott eseteit.

3. táblázat

Az egyesített minta előállításához a tételből/altételből vételezendő elemi (elsődleges) minták minimális mennyisége/száma

	Az egy tételből vagy altételből vételezendő elemi minták minimális mennyisége/száma
a) Gyanús tétel	Az e táblázat b) vagy c. részében meghatározott mintákon kívül további két mintát kell venni.
b) Csomagolt vagy ömlesztve forgalmazott termékek, amelyekről feltételezhető, hogy azok jól össze vannak keverve vagy homogének	1 (egy tétel vegyíthető például osztályozás vagy termelési eljárások szerint); nagy adagok esetében lásd az i. és ii. alpontot
c) Csomagolt vagy ömlesztve forgalmazott termékek, amelyek valószínűsíthetően nincsenek jól összekeverve vagy nem homogének	Elsődleges élelmiszerek vagy növényi eredetű áruk esetében a közepes, nagy vagy nagyon nagy méretű egységekből álló termékek tekintetében az elemi minták minimális számának meg kell felelnie a laboratóriumi mintához szükséges egységek minimális számának (lásd az 5. táblázatot).
Vagy:	
A tétel/altétel tömege vagy térfogata (kilogramm vagy liter)	
< 50	3
≥ 50 és ≤ 500	5
≥ 500 és ≤ 30 tonna	10

	Az egy tételből vagy altételből vételezendő elemi minták minimális mennyisége/száma
> 30 tonna	$\sqrt{(20 \times \text{a mintavételi tételt kitevő tonnák száma})}$ (*), de legfeljebb 40 elemi minta (*) Amennyiben az eredmény törtszám, fel kell kerekíteni a legközelebbi egész számra. Nagy adagok esetében lásd az i. és ii. alpontot

Nagy adagok (500 tonnát meghaladó mintavételi adagok) esetében:

- a vételezendő elemi minták száma = 40 elemi minta + $\sqrt{\text{tonnában kifejezett mennyiség az élelmiszerekben egyenletesen eloszló anyagok vagy termékek ellenőrzése esetén (pl. 529 tonnás tétel esetén 40 + 23 = 63 elemi mintát kell venni);}$
- vagy 100 elemi minta + $\sqrt{\text{tonnában kifejezett mennyiség az élelmiszerekben valószínűleg nem egyenletesen eloszló összetevők vagy anyagok ellenőrzése esetén (pl. 529 tonna búzából álló tétel esetén 100 + 23 = 123 elemi mintát kell venni).}$

Vagy:	
Csomagok, konzervdobozok, kartondobozok vagy egyéb egységek száma a tételben/altételben	
≤ 25	1
26–100	5 %, legalább 2 egység
>100	5 %, legfeljebb 10 egység

d) Csomagolt étrend-kiegészítők

Csomagok szám a tételben/altételben	
1–50	1
51–250	2
251–1000	4
>1 000	4 + 1 kiskereskedelmi csomag 1 000 kiskereskedelmi csomagonként, legfeljebb 25 kiskereskedelmi csomag
e) Ismeretlen tétel nagyságú egyéb termékek (csak az e-kereskedelemre vonatkozik)	1

f) Halászati és tengeri termékek, beleértve a kagylókat és rákféléket

A minimális mintamennyiségeket az országos maradékanyag-ellenőrzési programban kell meghatározni. A minimális mintamennyiségeknek elegendőnek kell lenniük ahhoz, hogy a jóváhagyott laboratóriumok elvégezzék a szűrési és megerősítő analízisekhez szükséges analitikai eljárásokat. A halászati és tengeri termékek – köztük a kagylók és a rákfélék – esetében a minta egy vagy több állatból áll, az analitikai módszerek követelményeitől függően.

B.3. Az egyesített/redukált minta előkészítése a mintavétel végző tisztviselő által

Az egyesített mintát az elemi minták egyesítésével kell előállítani.

A húsról és a baromfira alkalmazandó követelményeket a 4. táblázat tartalmazza. Minden egyes elemi minta különálló egyesített mintának tekintendő.

A növényi termékekre, valamint a tojásra és a tejtermékekre alkalmazandó követelményeket az 5., illetve a 6. táblázat tartalmazza. Az egyesített minta összeállításához az elsődleges mintákat vegyíteni kell, és jól el kell keverni, amennyiben kivitelezhető.

Amennyiben az elemi mintának (mintáknak) a tételből/altételből történő begyűjtése során különálló laboratóriumi mintákat készítenek, úgy kell tekinteni, hogy az egyesített mintát a laboratóriumi minták összege adja.

Szükség esetén az egyesített minta mintacsökkentő módszerrel reprezentatívan csökkenthető.

Amennyiben az egyesített minta képzésére a keverés nem alkalmas vagy kivitelezhetetlen, a következő alternatív eljárás követhető. Amennyiben az egyesített minta keverése vagy felosztása során az egységek károsodhatnak (és ez hatással lehet a maradékanyagokra), vagy amikor a nagy egységek nem keverhetők a maradékanyagok egyenletesebb eloszlása érdekében, az egységekből – az elemi minták vételekor – párhuzamos laboratóriumi mintákat lehet véletlenszerű elosztással képezni. Ebben az esetben az alkalmazandó eredmény az a matematikai módszer, amellyel érvényes analitikai eredményeket lehet nyerni a párhuzamos laboratóriumi mintákból képzett, elemzett analitika. részekből.

B.4. A laboratóriumi minta előkészítése, csomagolása, lezárása és szállítása a mintavételt végző tisztviselő által

A laboratóriumi minta az egyesített mintából áll, és lehet az egyesített minta eg. része vagy egésze. A mintavételt végző tisztviselő a redukált mintából körülbelül ugyanolyan mennyiségű laboratóriumi és párhuzamos mintákat készít, a B. rész mennyiségi követelményeinek megfelelően. A párhuzamos mintát a laboratóriumi személyzet is elkészítheti a laboratóriumban. A laboratóriumi minta (minták) elkészítéséhez az egységeket nem szabad darabolni vagy összetörni, kivéve az egységek felosztásának a 4. és 5. táblázatban meghatározott eseteit.

Amennyiben az egyesített minta nagyobb, mint ami a laboratóriumi mintához szükséges, a reprezentatív minta képzéséhez redukálni lehet. Ehhez mintavételi eszköz, negyedelés vagy más, a méret csökkentésére alkalmas eljárás használható, de a friss növényi termékek vagy egész tojások egységeit nem szabad darabolni vagy összetörni.

A laboratóriumi mintákhoz szükséges legkisebb mennyiségeket a 4., 5. és 6. táblázat tartalmazza.

Kellően indokolt esetekben (például nagy értékű termék esetében) a 4. és 5. táblázatban meghatározottnál kisebb méretű minta is vehető a termékből, feltéve, hogy a kisebb minta elegendő mintaanyagot biztosít az analízis megfelelő elvégzéséhez. Ilyen esetben az okot meg kell nevezni a mintavételi jelentésben.

A laboratóriumi mintát vízzel reakcióba nem lépő, tiszta, kémiaiilag semleges tartályba kell helyezni, amely biztonságos védelmet biztosít a környezeti és légköri tényezőkkel szemben, és megőrzi a minta homogenitását. A tartályt a mintavétel helyén le kell zárni, megbízható módon és pontosan fel kell címkézni, és mellékelni kell hozzá a mintavételi jelentést, ha az papíralapú. Papírmentes (digitális) eljárások esetében a mintát azonosíthatóan össze kell kapcsolni a vonatkozó digitális bejegyzéssel. Amennyiben vonalkódot alkalmaznak, javasolt azt alfanumerikus információkkal is ellátni.

A mintavételt végző tisztviselő a laboratóriumi mintát a lehető leghamarabb a laboratóriumba szállítja. Meg kell előzni, hogy a minta szállítás közben romlásnak induljon, ezért a friss mintákat például hűtve, a fagyasztott mintákat pedig fagyasztva kell tartani. Az állati eredetű elsődleges élelmiszerek mintáit feladás előtt le kell fagyasztani, kivéve, ha még azelőtt a laboratóriumba szállítják őket, hogy megromolhatnak. Azokban az esetekben, amikor az állati eredetű elsődleges élelmiszerek mintáit nem fagyasztott állapotban szállítják, a szállítás során el kell kerülni a rothadást vagy a romlást.

Amennyiben az élelmiszer-vállalkozónál egy párhuzamos minta marad, az élelmiszer-vállalkozónak (pl. tájékoztató füzet útján) útmutatást kell adni arról, hogy a maradékanyagok lebomlásának minimalizálása érdekében miként tárolja a mintát, majd szállítsa a laboratóriumba. Ha az élelmiszer-vállalkozó nem tudja teljesíteni a tárolási követelményeket, a mintát további, a tagállam eljárásainak megfelelő feldolgozás (pl. homogenizálás) céljából a lehető leghamarabb a laboratóriumba kell szállítani, és az analízisre vonatkozó döntés meghozataláig alacsony hőmérsékleten kell tárolni.

4. táblázat

Állati eredetű élelmiszerek: az elemi (elsődleges) minták leírása és a laboratóriumi minták legkisebb mérete

#	Áruosztályozás ⁽¹⁾	Példák	A vételezendő elemi mint. része	Az egyes laboratóriumi minták legkisebb mérete
Állati eredetű elsődleges élelmiszerek				
1.	Emlős állatokból származó izom – Kategóriák: 1011010, 1012010, 1013010, 1014010, 1015010, 1017010			
1.1.	Nagyemlősök, egész hasított test vagy hasított féltest, általában ≤10 kg	Szarvasmarha, juh, sertés	A rekeszizom egésze vag. része, szükség szerint a nyaki izommal kiegészítve	0,5 kg
1.2.	Kisemlősök, egész hasított test	Nyúl	Egész hasított test vagy hátsó negyed	0,5 kg bőr nélkül, csontozva
1.3.	Emlősök testrészei, ömlesztett, friss/fagyasztott, csomagolt vagy egyéb	Negyed, bordaszelet, hússzelet, lapocka	Egész egység(ek) vagy egy nagy egység eg. része	0,5 kg csontozva
1.4.	Emlősök testrészei, ömlesztett, fagyasztott	Negyed, bordaszelet	Vagy egy tartály fagyasztott keresztmetszete vagy egyedi húsrészek egésze (vag. része)	0,5 kg csontozva
2.	Emlősök zsírja, beleértve a hasított test zsírját – Kategóriák: 1011020, 1012020, 1013020, 1014020, 1015020, 1017020			
2.1.	Nagyemlősök, vágáskor, egész hasított test vagy hasított féltest, általában ≥ 10 kg	Szarvasmarha, juh, sertés	Vese, hasi vagy bőr alatti zsír, egy állatból kivágva	0,5 kg
2.2.	Kisemlősök, vágáskor, egész hasított test vagy hasított féltest, < 10 kg		Hasi vagy bőr alatti zsír, egy vagy több állatból	0,5 kg
2.3.	Emlős-húsrészek	Láb, bordaszelet, hússzelet	Vagy láthatóan különálló zsír, egység(ek)ről leválasztva, vagy egész egység(ek) vagy egész egység(ek. részei, ahol a zsír nem választható le	0,5 kg 2 kg
2.4.	Emlősök ömlesztett zsírszöve		Legalább három helyről, mintavételi eszközzel vett egységek, amennyiben ez a gyakorlatban megvalósítható	0,5 kg
3.	Emlősök belsőszégei – Kategóriák: 1011030, 1012030, 1013030, 1014030, 1015030, 1017030 1011040, 1012040, 1013040, 1014040, 1015040, 1017040 1011050, 1012050, 1013050, 1014050, 1015050, 1017050			
3.1.	Emlősök mája, friss, hűtött, fagyasztott		Egész máj(ak) vagy a máj eg. része	0,4 kg

#	Áruosztályozás (!)	Példák	A vételezendő elemi mint. része	Az egyes laboratóriumi minták legkisebb mérete
3.2.	Emlősök veséje, friss, hűtött, fagyasztott		Egy vagy mindkét vese, egy vagy két állatból	0,2 kg
3.3.	Emlősök szíve, friss, hűtött, fagyasztott		Egész szív(ek), vagy ha nagy, csak a szívkamr. része	0,4 kg
3.4.	Egyéb emlős belsőszégek, friss, hűtött, fagyasztott		Egy vagy több állatból rész- vagy egész egység, vagy mélyhűtött ömlesztett termékből vett keresztmetszet	0,5 kg
4.	Baromfihús – kategória: 1016010			
4.1.	Madár, nagy méretű hasított test > 2 kg	Pulyka, liba, kakas, kappan és kacsza	Comb, láb és más barna hús	0,5 kg bőr nélkül, csontozva
4.2.	Madár, közepes méretű hasított test 500 g – 2 kg	Tyúk, gyöngytyúk, csirke	Comb, láb és más barna hús, legalább három madárból	0,5 kg bőr nélkül, csontozva
4.3.	Madár, kis méretű hasított test, a hasított tömege < 500g	Fürj, galamb	Hasított testek, legalább hat madárból	0,2 kg izomszövet
4.4.	Madár részei, friss, hűtött, fagyasztott, kis- vagy nagykereskedelmi árusításra csomagolva	Láb, negyed, mellhús és szárny	Csomagolt egységek vagy egyedi egységek	0,5 kg bőr nélkül, csontozva
5.	Baromfizsír, beleértve a hasított test zsírt – kategória: 1016020.			
5.1.	Madarak vágáskor, egész hasított test vagy anna. része	Csirke, pulyka	Hasi zsír egységei, legalább 3 madárból, amennyiben ez a gyakorlatban megvalósítható	0,5 kg
5.2.	Madár-húsrészek	Láb, mellizom	Vagy láthatóan különálló zsír, egység(ek)ről leválasztva, vagy egész egység(ek) vagy egész egység(ek. részei, ahol a zsír nem választható le	0,5 kg 0,5 kg vagy 2 kg, ha a zsírtartalom < 5 %
5.3.	Ömlesztett madár-zsírszövet		Legalább három helyről, mintavételi eszközzel vett egységek	0,5 kg
6.	Baromfibelsőszégek – kategóriák: 1016030, 1016040, 1016050			
6.1.	Ehető madárbelsőszégek, kivéve liba- és kacsamáj, valamint hasonló nagy értékű termékek		Egységek legalább hat madárból vagy keresztmetszet egy tartályból, amennyiben ez a gyakorlatban megvalósítható	0,2 kg
6.2.	Liba- és kacsamáj, valamint hasonló nagy értékű termékek		Egységek egy madárból vagy tartályból	0,1 kg
7.	Méz – kategória: 1040000			

#	Árúosztályozás ⁽¹⁾	Példák	A vételezendő elemi mint. része	Az egyes laboratóriumi minták legkisebb mérete
7.1.	Méz		Csomagolt egységek	0,5 kg
8.	Kétféltűek és hullók – kategória: 1050000 ⁽¹⁾			
8.1.	Izom	Krokodil, gyík	Egységek a farokból, a testből és a lábakból	0,5 kg
8.2.		Béka	Lábak	0,5 kg
8.2.		Kígyó	Egységek a testből	0,5 kg
9.	Szárzsföldi gerinctelen állatok – kategória: 1060000			
9.1.	Csigák	Éticsiga	Egész csigák	12 csiga
9.2.	Rovarok	Tücskök	Egész rovarok	10 egész rovar vagy 0,2 kg
		Sáska és lisztbogár lárvái	Lárvák	0,5 kg
10.	Vadon élő szárazföldi gerincesek – kategória: 1070000			
10.1.	Az e táblázat 1–3. kategóriájába tartozó házasított állatfajtákra vonatkozó szabályok a megfelelő szövegre alkalmazandók.			

Állati eredetű feldolgozott élelmiszerek

11.	Állati eredetű feldolgozott élelmiszer, szárított hús Állati eredetű származtatott ehető termékek, feldolgozott állati zsiradék, beleértve a kiolvasztott zsírt és a lefejtett zsírt, étrend-kiegészítők. Állati eredetű, és általában előrecsomagolt és – főzés után vagy főzés nélkül – fogyasztásra kész élelmiszer-készítmények (egyetlen összetevő), közepes vagy kis mennyiségű összetevőkkel mint például aromaanyagok, színezőanyagok (pl. kármín), fűszerek és ízesítőszer, porított rovarok, vagy anélkül csomagolva. Állati eredetű élelmiszer-készítmények (több összetevő) mind állati, mind növényi eredetű összetevőket tartalmazó, több összetevőből álló élelmiszerek, amennyiben az állati eredetű összetevő(k) van(nak) túlsúlyban, beleértve a bébiételeket is.			
11.1.	Emlős vagy madár eredetű, darabolt, főzött, tartósított, szárított, kiolvasztott, vagy más módon feldolgozott termékek, beleértve a több összetevőből álló termékeket	Sonka, kolbász, darált marhahús, csirkepástétom	Csomagolt egységek vagy egy tartályból vett reprezentatív keresztmetszet, vagy mintavételi eszközzel vett egységek (amennyiben van, lével együtt)	0,5 kg
11.2.	Étrend-kiegészítők	Kollagén	Csomagolt egységek	0,1 l vagy 0,1 kg

⁽¹⁾ A termékeknek a 396/2005/EK rendelet I. mellékletében szereplő osztályozásával összhangban.

5. táblázat

Növényi termékek: az elemi (elsődleges) minták leírása és a laboratóriumi minták legkisebb mérete

	Áruosztályozás ⁽¹⁾	Példák ⁽²⁾	A vételezendő elemi mint. része	Az egyes laboratóriumi minták legkisebb mérete
Növényi eredetű elsődleges élelmiszerek				
1.	Gyümölcs, friss vagy fagyasztott – kategória: 0100000 Zöldség, friss vagy fagyasztott – kategória: 0200000, beleértve a gombát (0280000)			
1.1.	Kis méretű termékegységek < 25 g	Bogyós gyümölcsök, borsó, olajbogyó	Egész egységek vagy csomagok, vagy mintavételi eszközzel vett egységek	1 kg
1.2.	Közepes méretű termékegységek 25–250 g	Alma, narancs	Egész egységek	1 kg, de legalább 10 egység
1.3.	Nagy méretű friss termékek, egységek 250–1 000 g	Uborka, szőlő (köteg, fűrt)	Egész egység(ek)	2 kg, de legalább 5 egység
1.4.	Nagyon nagy méretű friss termékek, az egységek tömege > 1 000g	Tök, dinnye	Egész egység(ek)	2 kg de legalább 3 egység
1.5.	Fán termő héjas gyümölcsűek (0120000)	A kókuszdió kivételével	Csomagok vagy mintavételi eszközzel vett egységek	1 kg
		Kókuszdió	Egész egységek	5 egység
1.6.	Gyógynövények (0256000)	Petrezselyem, zsályalevél	Egész egységek	0,2 kg
2.	Hüvelyesek (0300000)	Bab, borsó	Csomagok vagy mintavételi eszközzel vett egységek	1 kg
3.	Olajos magvak (0401000)	Lenmag	Csomagok vagy mintavételi eszközzel vett egységek	0,5 kg
4.	Gabonamagvak (0500000)	Rizs, búza	Csomagok vagy mintavételi eszközzel vett egységek	1 kg
5.	Magvak italok és édességek előállításához	(Zöld) kávébab	Csomagok vagy mintavételi eszközzel vett egységek	0,5 kg
6.	Cukortermő növények (0900000)	Cukorrépa	Egész egységek	2 kg legalább 2 egység

	Áruosztályozás ⁽¹⁾	Példák ⁽²⁾	A vételezendő elemi mint. része	Az egyes laboratóriumi minták legkisebb mérete
Növényi eredetű feldolgozott élelmiszerek				
7.	Növényi eredetű másodlagos élelmiszerek, szárított gyümölcsök, szárított zöldségek, szárított fűszernövények, gyógynövényforrázatok (0630000), komló (0700000), fűszerek (0800000), őrölt gabonatermékek, kivonatok. Növényi eredetű származtatott termékek, tea, gyógytea, növényi olaj és italok, gyümölcsle, étrend-kiegészítők és különböző termékek, pl. tartósított olajbogyó és citrusmelasz. Növényi eredetű, általában előre csomagolt és – főzés után vagy főzés nélkül – fogyasztásra kész élelmiszer-készítmények (egyetlen összetevő), közepes vagy kis mennyiségű összetevőkkel – mint például aromaanyagok, színezőanyagok, fűszerek és ízesítőszerek –, vagy a nélkül csomagolva. Növényi eredetű élelmiszer-készítmények (több összetevő), beleértve az állati eredetű összetevőket tartalmazó termékeket, ahol a növényi eredetű összetevő(k) van(nak) túlsúlyban, kenyér és más gabonafélékből készült főtt termékek, beleértve a gabonaalapú bébiételeket is.			
7.1.	Fűszerek (0800000)	Szerecsendió	Mintavételi eszközzel vett csomagolt egységek	0,1 kg
7.2.	Magas egységnyi értékű termékek	Rózsaszírom, sáfrány	Mintavételi eszközzel vett csomagolt egységek	0,1 kg ⁽²⁾
7.3.	Kistömegű szilárd ömlesztett termékek	Komló, tea, gyógytea	Csomagolt egységek vagy mintavételi eszközzel vett egységek	0,1 kg ⁽²⁾
7.4.	Más szilárd termékek	Kenyer, liszt, szárított gyümölcs	Csomagolt vagy más egész egységek vagy mintavételi eszközzel vett egységek	0,5 kg
7.5.	Folyékony termékek	Növényi olaj, gyümölcsle	Csomagolt egységek vagy mintavételi eszközzel vett egységek	0,5 l vagy 0,5 kg
7.6.	Étrend-kiegészítők	Ashwagandha, aszai-bogyó, spirulina	Csomagolt egységek	0,1 l vagy 0,1 kg ⁽²⁾
7.7.	Bébiétel	Fogyasztásra kész, gyümölcs-/zöldségalapú	Csomagolt egységek vagy mintavételi eszközzel vett egységek	0,5 l vagy 0,5 kg

⁽¹⁾ A termékeknek a 396/2005/EK rendelet I. mellékletében szereplő osztályozásával összhangban.

⁽²⁾ A példaként felsorolt áruk potenciálisan más kategóriába tartozhatnak, ha az átlagos egységmértékük nagyobb vagy kisebb. Az uborka és a burgonya mérete például a kis mérettől a nagy méretig terjedhet.

6. táblázat

Tej és tejtermékek: az elemi (elsődleges) minták leírása és a laboratóriumi minták legkisebb mérete

	Áruosztályozás ⁽¹⁾	Példák	A vételezendő elemi mint. része	Az egyes laboratóriumi minták legkisebb mérete
Állati eredetű elsődleges élelmiszerek				
1.	Baromfitorrás – kategória: 1030000			
1.1.	Tojás, nagy méretű	Liba, kacsza vagy hasonlók	Egész tojás	6 egész tojás
1.2.	Tojás, közepes méretű	Csirke és hasonlók	Egész tojás	10 egész tojás
1.3.	Tojás, kis méretű	Fürj és hasonlók	Egész tojás	24 egész tojás
2.	Tej – kategória: 1020000			
2.1.	Tej		Egész egységek vagy mintavételi eszközzel vett egységek	0,5 l
Állati eredetű feldolgozott élelmiszerek				
3.	Állati eredetű másodlagos élelmiszerek, másodlagos tejtermékek, például sovány tej, sűrített tej, tejpör, beleértve az anyatej-helyettesítő tápszereket is, valamint tojáspor. Állati eredetű származtatott ehető termékek, tejszír, tejből készült termékek mint például vajak, vajolajak, tejszín, krémporok, kazeinek stb. Állati eredetű élelmiszer-készítmények (egyetlen összetevő), iparilag előállított tejtermékek, mint például joghurt, sajtok. Állati eredetű élelmiszer-készítmények (több összetevő), iparilag előállított tejtermékek (beleértve a növényi eredetű összetevőket tartalmazó termékeket, ahol az állati eredetű összetevő(k) van(nak) túlsúlyban) mint például az ömlesztett sajtok, sajt-készítmények, ízesített joghurt, cukrozott sűrített tej.			
3.1.	Folyékony tejtermékek, tejpör, sűrített tej és tejszín, teljes fagylalt, tejszín, joghurt		Csomagolt egység(ek) vagy mintavételi eszközzel vett egység(ek)	0,5 l (folyékony) vagy 0,5 kg (szilárd)
	i. Az ömlesztett sűrített tejet és sűrített tejszínt mintavétel előtt alaposan össze kell keverni, a tartály oldalairól és aljáról az odatapadt anyagot le kell kaparni, és jól fel kell kavarni. Körülbelül 2–3 litert kell kivenni, és a laboratóriumi minta kivétele előtt újra jól fel kell kavarni. ii. Az ömlesztett tejpörből sterilen kell mintát venni, a poron egy száraz fúvócsövet egyenletes sebességgel keresztülvezetve. iii. Az ömlesztett tejszínt mintavétel előtt egy köpülőfával alaposan össze kell keverni, de el kell kerülni a felhabzást, a hab feleresét és köpülését.			
3.2.	Vaj és vajolajak	Vaj, savóvaj, vajzsírt tartalmazó alacsony zsírtartalmú kenhető termékek, vízmentes vajolaj, vízmentes tejszír	Csomagolt egység(ek) egésze vag. részei, vagy mintavételi eszközzel vett egység(ek)	0,2 kg vagy 0,2 l

	Áruosztályozás ⁽¹⁾	Példák	A vételezendő elemi mint. része	Az egyes laboratóriumi minták legkisebb mérete
3.3.	Sajtok, beleértve az ömlesztett sajtokat is			
	0,3 kg-os vagy nagyobb tömegű egységek		Egész egység(ek) vagy mintavételi eszközzel vágott egység(ek)	0,5 kg
	Az egységek tömege < 0,3 kg			0,3 kg
	Megjegyzés: a kör alapú sajtokból, a középpontból kiinduló sugarú két vágással kell mintát venni. A szögletes alapú sajtokból az oldalakkal párhuzamos két vágással kell mintát venni.			
3.4.	Tojásból készült folyékony, fagyasztott vagy szárított termékek		Mintavételi eszközzel sterilen vett egység(ek)	0,5 kg

⁽¹⁾ A termékeknek a 396/2005/EK rendelet I. mellékletében szereplő osztályozásával összhangban.

B.5. Párhuzamos minták

A párhuzamos mintát a laboratóriumi személyzet vagy a mintavételt végző tisztviselő veszi a jól összekevert egyesített mintából vagy a laboratóriumi vagy analitikai mintából. A párhuzamos minták előkészítése azonos módon történik a laboratóriumi mintákkal.

B.6. Mintavételi jelentés

Minden mintavételi eljárás után jelentést kell készíteni, amely legalább a következő adatokat tartalmazza:

- (1) 1. nyilatkozat arról, hogy a mintavétel az (EU) 2026/765 végrehajtási rendeletben megállapított szabályoknak megfelelően történt;
- (2) 2. az illetékes hatóságok címe;
- (3) 3. a mintavételt végző tisztviselő neve vagy azonosító kódja;
- (4) 4. a minta (hivatalos) azonosító száma;
- (5) 5. a mintavétel dátuma;
- (6) 6. az élelmiszer-vállalkozó neve és címe;
- (7) 7. a származási gazdaság neve és címe (gazdaságban történő mintavétel esetén);
- (8) 8. a létesítmény nyilvántartási száma vagy a vágóhíd száma, adott esetben;
- (9) 9. az állat vagy a növény megnevezése vagy a termék leírása vagy az élelmiszer neve;
- (10) 10. a tétel mérete;
- (11) 11. tételazonosító;
- (12) 12. a mintavételt megelőző négy hétben történt gyógyszeres kezelés, adott esetben (gazdaságban történő mintavétel esetén);
- (13) 13. mintavételi program, adott esetben;
- (14) 14. különleges megjegyzések, adott esetben.

A mintavételt végző tisztviselő:

- a) aláírja vagy hitelesíti a mintavételi jelentés papíralapú vagy elektronikus példányát;
- b) a mintavételi jelentés egy példányát átadja a tételt/altételt rendelkezésre bocsátó élelmiszer-vállalkozónak vagy a képviselőjének, függetlenül attól, hogy az adott vállalkozót el kell-e látni párhuzamos mintával.

Amennyiben a mintavételi jegyzőkönyv papíralapú, az illetékes hatóság megőrzi a mintavételi jelentés eredeti példányát, vagy a mintavételt végző tisztviselő elküldi az eredeti mintavételi jelentést a laboratóriumnak.

Az (EU) 2017/625 rendelet 8. cikkének megfelelően gondoskodni kell az adatok bizalmas jellegéről.

A meghatározott mintavételi módszertől való bármely eltérés, részletesen dokumentálni kell a mintavételi jelentésben.

Amennyiben a mintavételi jegyzőkönyv papíralapú, minden egyes párhuzamos laboratóriumi mintához csatolni kell a jegyzőkönyv egy aláírt példányát. Amennyiben a mintavételi jegyzőkönyv papírmentes (digitális) formában készül, ki kell alakítani egy ehhez hasonló, nyomon követhető ellenőrzési nyomvonalat.

B.7. *Az analitikai minta laboratóriumi előkészítése*

Azokat a laboratóriumi mintákat, amelyek nem kerülnek azonnal elemzésre, a laboratóriumban olyan körülmények között kell tárolni, amelyek minimálisra csökkentik az állagváltozást. A friss termékek, italok és olajok hűtőszekrényben tárolandók, jellemzően legfeljebb öt napig. A szárított, tartósított és konzervtermékek szobahőmérsékleten tárolhatók, ha azonban a tárolási idő várhatóan meghaladja a négy hetet, részmintákat kell venni belőlük, és azokat a fagyasztóban kell tárolni.

A laboratórium előkészíti az analitikai mintát a laboratóriumi mintából, elkülönítve a termék analizáland. részét, azaz azt a részt, amelyre az MRL alkalmazandó ⁽¹⁾, és ezután azt keveréssel, aprítással, finomra darabolással, szétzúzással stb. analízisre előkészíti arra, hogy a lehető legkevesebb mintavételi hibával kivehető legyenek belőle az analitika. részek. Az analitikai minta előkészítésének tükröznie kell az MRL megállapításához használt eljárást, így a termék analizáland. része tartalmazhat általában nem fogyasztásra szán. részeket is.

Szükség esetén a laboratóriumi minta mintacsökkentő módszerrel reprezentatívan csökkenthető.

A termék analizáland. részét, vagyis az analitikai mintát – amilyen hamar kivitelezhető – el kell különíteni. Amennyiben a szermaradvány-szintet olya. részek befoglalásával kell kiszámolni, amelyek nem kerülnek analizálásra ⁽²⁾, az elkülönített. részek tömegét dokumentálni kell.

B.8. *Az analitika. rész laboratóriumi előkészítése és tárolása*

Az analitikai mintát – amennyiben célszerű – fel kell darabolni, és jól össze kell keverni annak érdekében, hogy reprezentatív analitika. részeket lehessen kivenni belőle. Az analitika. rész kivételére mintavételi eszköz használható. Az analitika. rész méretét az analitikai módszer és a keverés hatékonysága alapján kell meghatározni. A darabolás és a keverés módszerét dokumentálni kell, és a módszer nem befolyásolhatja az analitikai mintában lévő szermaradványokat. Amennyiben célszerű, a káros hatások minimalizálása érdekében az analitikai mintát különleges körülmények között, pl. fagyhőmérsékleten kell feldolgozni.

Amennyiben a feldolgozás hatással lehet a szermaradványokra, és nincs alternatív gyakorlati eljárás, az analitika. rész tartalmazhat egész egységeket vagy egész egységekből kivet. részeket. Amennyiben így az analitika. rész kevés egységet vagy szegmenst tartalmaz, valószínűleg nem reprezentálja az analitikai mintát, és megfelelő számú párhuzamos mintarészt kell analizálni az átlagérték bizonytalanságának jelzésére.

A tárolási stabilitásra vonatkozóan rendelkezésre álló adatoktól függően az analitika. részeket elemzés előtt lehet tárolni. Ebben az esetben a tárolás módszerének és időtartamának, illetve a tárolási hőmérsékletnek olyannak kell lennie, hogy azok ne befolyásolják a maradékanyag-szinteket.

B.9. *Sematikus ábrák*

A B.2., B.3. és B.4. pontban leírt mintavételi eljárások sematikus ábrái:

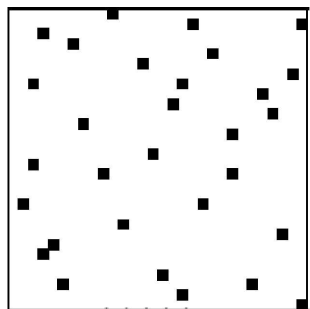
⁽¹⁾ A 396/2005/EK rendelet I. melléklete.

⁽²⁾ Például a csonthéjas gyümölcsök magját nem analizálják, de a maradékanyag-szintet azt feltételezve számolják ki, hogy a mag is beletartozik, de az nem tartalmaz maradékanyagot.

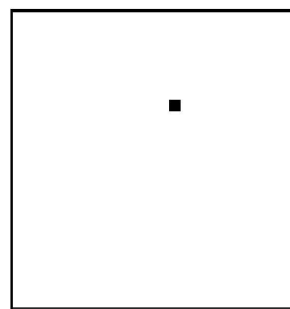
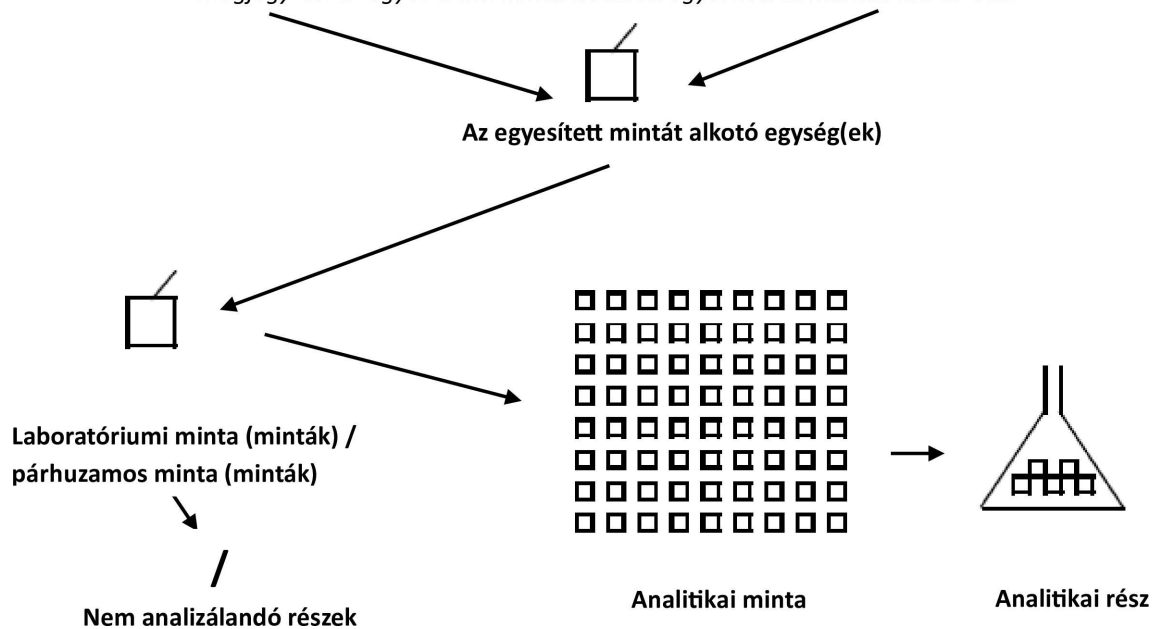
B.9.1. Mintavétel hús- és baromfitermékekből

Gyanús tételből/altételből vett elemi minták

(lásd a 3. és a 4. táblázatot)

**Nem gyanús tételből/altételből vett elemi minták**

(lásd a 3. és a 4. táblázatot)

*Megjegyzés: az egyes elemi mintákat külön egyesített mintaként kell kezelni.*

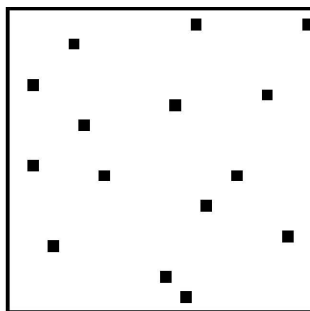
B.9.2. Mintavétel nem hús- és baromfitermékekből

Gyanús tételből/altételből vett elemi minták

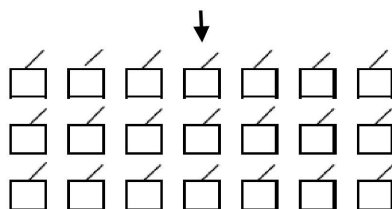
(lásd a 3., az 5. és a 6. táblázatot)

Nem gyanús tételből/altételből vett elemi minták

(lásd a 3., az 5. és a 6. táblázatot)

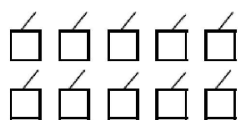


Megjegyzés: az egyesített minta összeállításához kombinálni kell az elemi mintákat.



Az egyesített mintát alkotó egységek

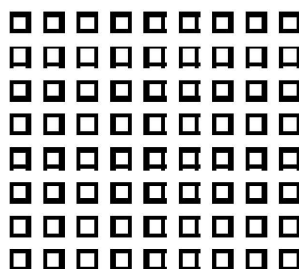
Megjegyzés: amennyiben a laboratóriumi minták közvetlenül a tételből/altételből készülnek, az egyesített minta a laboratóriumi minták fogalmi összege.



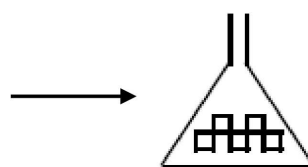
**Laboratóriumi minta / párhuzamos
minta (minták)**

////

Nem analizálandó részek

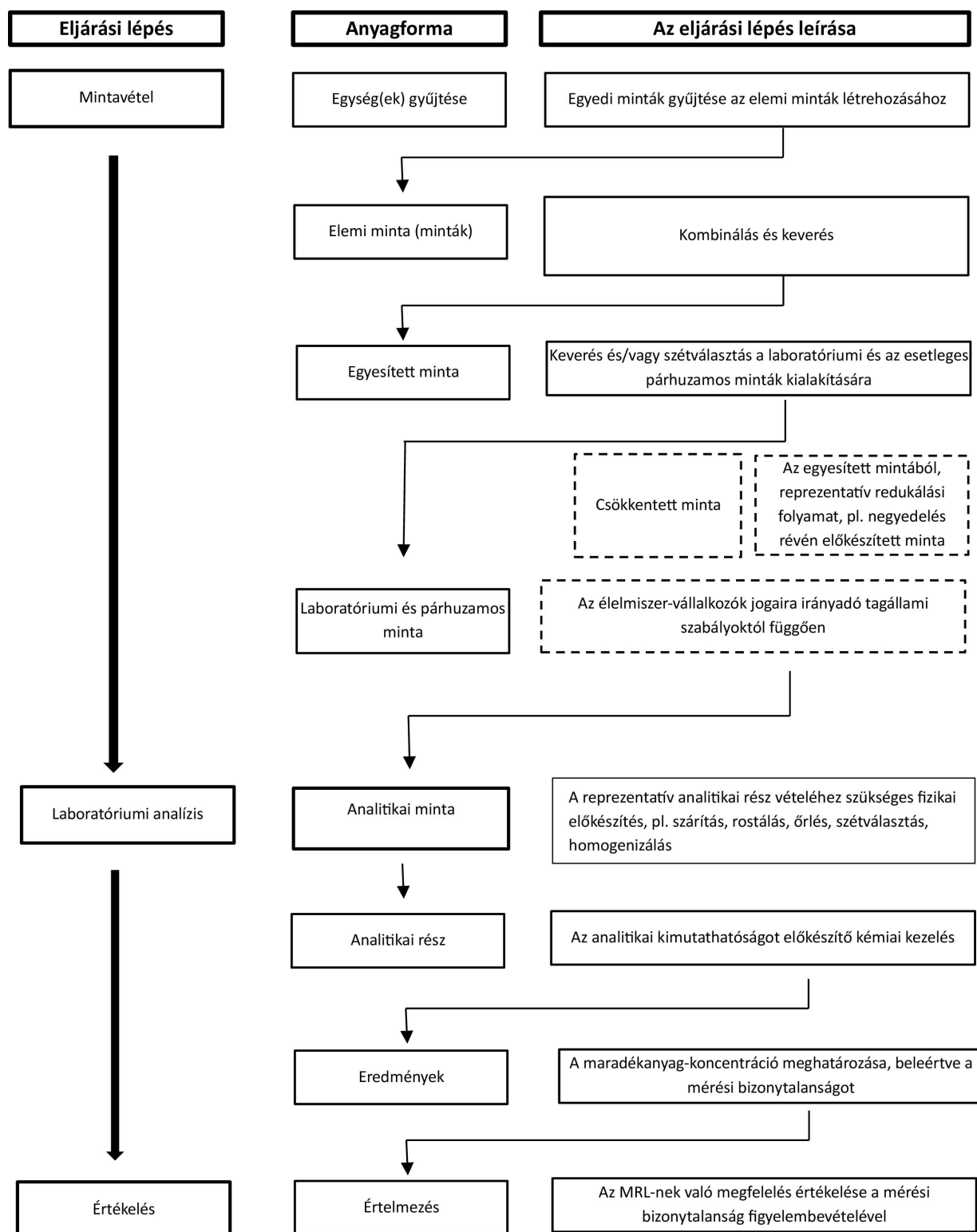


Analitikai minta



Analitikai rész

B.9.3. Tipikus mintavételi és analitikai eljárás



C. RÉSZ

Analitikai módszerek, mérési bizonytalanság és az eredmények értelmezése**C.1. Analitikai módszerek és az analitikai eredmények kinyerése**

- C.1.1. Az analitikai módszereket minőség-ellenőrzési adatokkal kell alátámasztani, és validálni kell az adott anyag/árucsoport kombinációra nézve. A módszer tervezett alkalmazási körétől függően minden árucsoportból legalább egy reprezentatív árut hitelesíteni kell. Ha a módszert a mátrixok szélesebb körére alkalmazzák, kiegészítő validálási adatokat is kell gyűjteni.

Az analitikai eredményeknek az élelmiszerek esetében egy vagy több laboratóriumi mintából, a takarmányok esetében a tételből/altételből vett legalább egy végső mintából kell származniuk, és az analitikai mintának a termék megfelelő, a 396/2005/EK rendelet I. mellékletében meghatározott részét/részeit kell tartalmaznia. Amennyiben egy szermaradékról bebizonyosodik, hogy meghaladja az MRL-t, meg kell határozni annak mibenlétét, és párhuzamos elemzéssel (független második meghatározással) ellenőrizni kell a koncentrációját.

- C.1.2. Az analitikai eredményt $x \pm U$ formában kell megadni, ahol „x” az analitikai eredmény, „U” pedig a kiterjesztett mérési bizonytalanság, amelyet az eredménnyel azonos mértékegységben és ugyanannyi tizedesjeggyel kell megadni.

C.2. Mérési bizonytalanság és az eredmények értelmezése

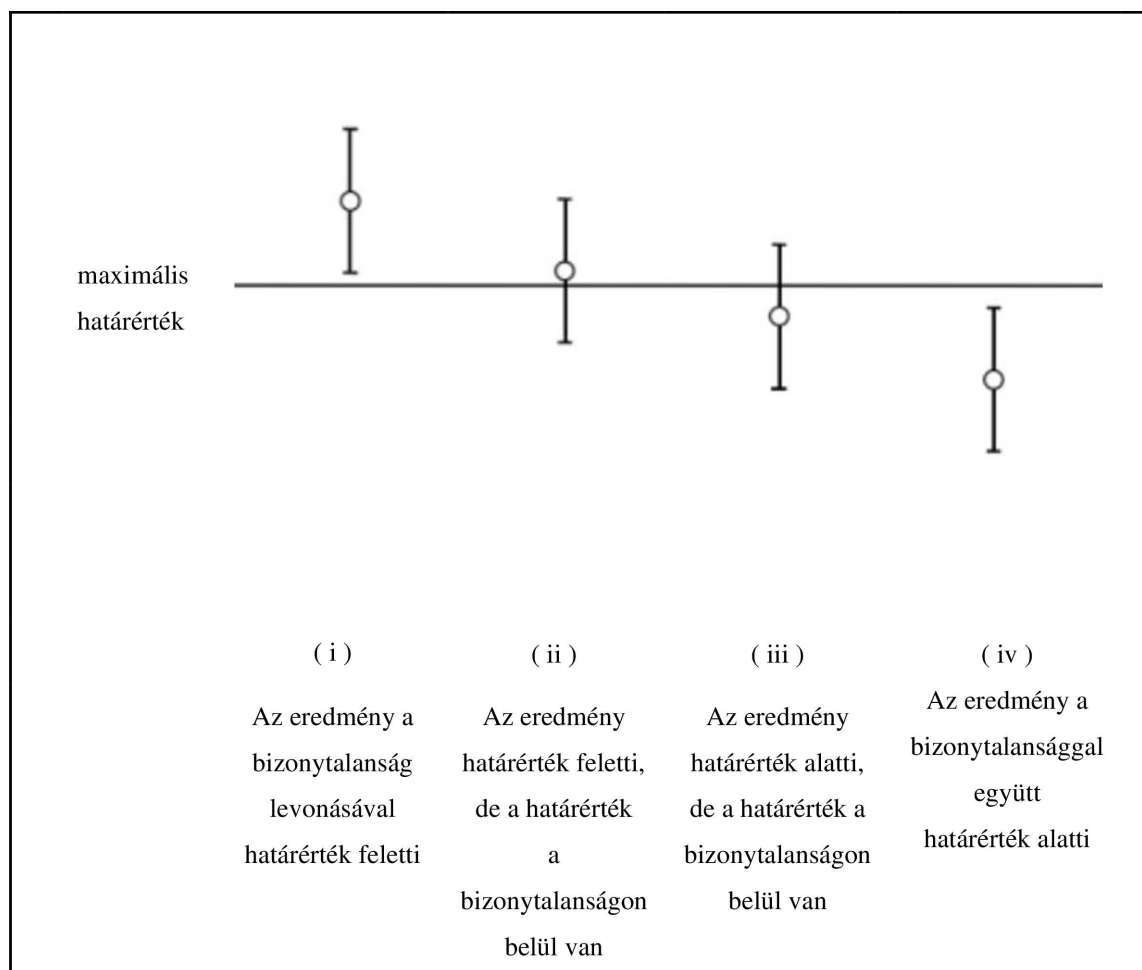
- C.2.1. Az MRL-t az egyesített mintából a laboratóriumi vagy párhuzamos minta révén nyert analitikai mintára kell alkalmazni. Az élelmiszerek laboratóriumi mintájának és a takarmányok végső mintájának eredményét a tételre/altételre nézve reprezentatívnak kell tekinteni, és az a teljes tételre/altételre vonatkozik.

- C.2.2. Az MRL-túllépések ellenőrzése során a hatósági laboratóriumoknak és a végrehajtó szerveknek alapértelmezett kiterjesztett mérési bizonytalanságot ⁽³⁾ kell alkalmazniuk, amely az uniós laboratóriumok közötti összehasonlító vizsgálatok hosszú távú adataiból került kiszámításra 2-es kiterjesztési tényező alkalmazásával (95 %-os konfidenciaszint). A kiterjesztett mérési bizonytalanság 50 %, kivéve a réz esetében, ahol az MRL-ek érvényesítésére 20 %-os érték alkalmazandó. Az analitikai laboratóriumnak igazolnia kell, hogy az adott analitikai módszer/anyag/árucsoport kombinációjára alkalmazott saját kiterjesztett mérési bizonytalansága nem haladja meg a fent említett alapértelmezett értékeket. MRL-túllépések esetén a laboratóriumnak jelentenie kell a harmonizált alapértelmezett kiterjesztett mérési bizonytalanságot.

Amennyiben az élelmiszermintában talált mennyiség az akut referenciadózist (ARfD) meghaladó, rövid távú bevitelre vonatkozó nemzetközi becslést (IESTI) eredményez, az illetékes hatóság elővigyázatossági intézkedésként – a laboratórium saját becsült mérési bizonytalansága alapján (ha azt elegendő laboratóriumon belüli és laboratóriumközi bizonyíték támasztja alá) – alacsonyabb kiterjesztett mérési bizonytalanságot, és/vagy alacsonyabb konfidenciaszintet (alacsonyabb kiterjesztési tényező, k) alkalmazhat.

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

C.2.3. Az analitikai eredmény értelmezése a kiterjesztett mérési bizonytalanság figyelembevételével



Intézkedés:

elutasítás

elfogadás

elfogadás

elfogadás

C.2.4. Egy tétel/altétel:

- az MRL-nek megfelelőnek minősül, ha az analitikai minta eredménye megfelel az MRL-nek, figyelembe véve a kiterjesztett mérési bizonytalanságot és szükség esetén a kiterjesztési korrekciót. Ez azt jelenti, hogy a minta megfelel a határértéknek, ha a mért érték a kiterjesztett bizonytalanság levonása után nem haladja meg az MRL-t ($x - U \leq \text{MRL}$);
- az MRL-nek meg nem felelőnek minősül, ha az analitikai minta eredménye kétséget kizáróan meghaladja az MRL-t, figyelembe véve a kiterjesztett mérési bizonytalanságot és – szükség esetén – a módszer torzító hatásának korrekcióját, ahol az indokolt. Ez azt jelenti, hogy a minta nem felel meg a határértéknek, ha a mért érték a kiterjesztett bizonytalanság levonása után meghaladja az MRL-t ($x - U > \text{MRL}$) (*).

C.2.5. Egynél több tételből álló szállítmány elfogadása, illetve visszautasítása

Minden, e rendelettel összhangban mintavételezett tételt, amelynek esetében az analitikai eredmény az MRL túllépését mutatja, a C.2.4.b. pontban meghatározottak szerint teljes egészében meg nem felelőnek kell tekinteni, és vissza kell utasítani.

(⁴) Példa: ha az MRL = 1, az eredmény pedig $x = 2,2$ és $U = 50\%$, akkor $x - U = 2,2 - 1,1$ (= a 2,2 50 %-a) = 1,1, ami $> \text{MRL}$.

A mintavételt végző tisztviselő meghatározza a szállítmány mintavétellel érintett tételét, amely eltérhet az élelmiszer-vállalkozó által meghatározott tételtől. A mintában szereplő tétel lehet egy tétel, vagy azonos tulajdonságokkal (előállítási időpont, származás, árumegnevezés stb.) rendelkező tételek csoportja.

Ha egy tétel, illetve egy azonos tulajdonságokkal rendelkező tételcsoport eg. része meg nem felelőnek minősült, és megalapozott kétség merül fel azzal kapcsolatban, hogy más hasonló tételek is túllépik az MRL-t, a többi hasonló tételt gyanús tételnek kell tekinteni.
