



REGULAMENTUL DE PUNERE ÎN APLICARE (UE) 2026/765 AL COMISIEI

din 1 aprilie 2026

privind metodele de prelevare de probe și de analizare, și interpretarea rezultatelor, în contextul controalelor oficiale vizând reziduurile de pesticide din și de pe produse alimentare și hrană animală de origine vegetală și animală și de abrogare a Directivei 2002/63/CE

(Text cu relevanță pentru SEE)

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (UE) 2017/625 al Parlamentului European și al Consiliului din 15 martie 2017 privind controalele oficiale și alte activități oficiale efectuate pentru a asigura aplicarea legislației privind alimentele și furajele, a normelor privind sănătatea și bunăstarea animalelor, sănătatea plantelor și produsele de protecție a plantelor, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 999/2001, (CE) nr. 396/2005, (CE) nr. 1069/2009, (CE) nr. 1107/2009, (UE) nr. 1151/2012, (UE) nr. 652/2014, (UE) 2016/429 și (UE) 2016/2031 ale Parlamentului European și ale Consiliului, a Regulamentelor (CE) nr. 1/2005 și (CE) nr. 1099/2009 ale Consiliului și a Directivelor 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE și 2008/120/CE ale Consiliului și de abrogare a Regulamentelor (CE) nr. 854/2004 și (CE) nr. 882/2004 ale Parlamentului European și ale Consiliului, precum și a Directivelor 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE și 97/78/CE ale Consiliului și a Deciziei 92/438/CEE a Consiliului (Regulamentul privind controalele oficiale) ⁽¹⁾, în special articolul 34 alineatul (6),

întrucât:

- (1) Regulamentul (UE) 2017/625 stabilește norme privind efectuarea controalelor oficiale și a altor activități oficiale de către autoritățile competente din statele membre pentru verificarea conformității cu legislația Uniunii, printre altele, în domeniul siguranței produselor alimentare și a hranei animale în toate stadiile producției, prelucrării și distribuției. El prevede norme specifice privind controalele oficiale care vizează substanțele a căror utilizare poate avea ca rezultat apariția de reziduuri în produsele alimentare și în hrana animală și stabilește cerințele generale privind metodele care trebuie utilizate pentru prelevarea de probe și pentru efectuarea analizelor și a testelor de laborator pe parcursul controalelor oficiale, precum și în cadrul altor activități oficiale.
- (2) Articolele 34, 35 și 36 din Regulamentul (UE) 2017/625 și Regulamentul delegat (UE) 2021/2244 al Comisiei ⁽²⁾ prevăd norme generale cu privire la prelevarea de probe și analizare.
- (3) Regulamentul (CE) nr. 396/2005 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽³⁾ stabilește limitele maxime aplicabile reziduurilor (LMR) de pesticide din sau de pe produse alimentare și hrana animală de origine vegetală și animală.
- (4) Directiva 2002/63/CE a Comisiei ⁽⁴⁾ prevede metodele de prelevare de probe în contextul controalelor oficiale vizând reziduurile de pesticide din și de pe produsele de origine vegetală și animală.
- (5) Cu toate acestea, Directiva 2002/63/CE nu mai reflectă cele mai bune practici în domeniul reziduurilor de pesticide din și de pe produsele de origine vegetală și animală.

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

⁽²⁾ Regulamentul delegat (UE) 2021/2244 al Comisiei din 7 octombrie 2021 de completare a Regulamentului (UE) 2017/625 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme specifice privind controalele oficiale în ceea ce privește procedurile de prelevare a probelor pentru reziduurile de pesticide din alimente și hrana pentru animale (JO L 453, 17.12.2021, p. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2021/2244/oj).

⁽³⁾ Regulamentul (CE) nr. 396/2005 al Parlamentului European și al Consiliului din 23 februarie 2005 privind conținuturile maxime aplicabile reziduurilor de pesticide din sau de pe produse alimentare și hrana de origine vegetală și animală pentru animale și de modificare a Directivei 91/414/CEE (JO L 70, 16.3.2005, p. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2005/396/oj>).

⁽⁴⁾ Directiva 2002/63/CE a Comisiei din 11 iulie 2002 de stabilire a metodelor comunitare de prelevare de probe pentru controlul oficial al reziduurilor de pesticide de pe și din produsele de origine vegetală și animală și de abrogare a Directivei 79/700/CEE (JO L 187, 16.7.2002, p. 30, ELI: <http://data.europa.eu/eli/dir/2002/63/oj>).

- (6) Este necesară mai multă claritate în ceea ce privește normele de prelevare de probe pentru unele categorii de produse enumerate în anexa I la Regulamentul (CE) nr. 396/2005, în special categoriile „Miere și alte produse apicole”, „Amfibieni și reptile”, „Animale nevertebrate terestre”, „Animale vertebrate sălbatice terestre” și „Pești, produse pe bază de pește și orice alte produse pescărești de mare sau de apă dulce”. În plus, clarificarea cerințelor de prelevare de probe este necesară pentru produsele cu valoare mare, pentru produsele de dimensiuni foarte mari și pentru anumite produse alimentare prelucrate, precum și pentru suplimentele alimentare.
- (7) Laboratoarele de referință ale Uniunii Europene în domeniul reziduurilor de pesticide au elaborat un „Ghid privind procedurile analitice de control al calității și de validare pentru analiza reziduurilor de pesticide din alimente și din hrana pentru animale” ⁽⁵⁾. Întrucât ghidul respectiv conține cele mai bune cunoștințe tehnologice actualizate, principiile sale privind raportarea și interpretarea rezultatelor ar trebui să devină obligatorii pentru a asigura acțiuni uniforme de asigurare a respectării legislației de către statele membre.
- (8) Regulamentul (CE) nr. 152/2009 al Comisiei ⁽⁶⁾ stabilește metodele de prelevare de probe și de analizare pentru controlul oficial al hranei animale. În ceea ce privește prelevarea de probe și pregătirea probelor pentru analizare în scopul controlului reziduurilor de pesticide din hrana animală, normele prevăzute în anexa I și în partea A din anexa II la Regulamentul (CE) nr. 152/2009 nu sunt afectate de prezentul regulament și se aplică în continuare. În ceea ce privește metoda pentru analizele de laborator, incertitudinea de măsurare și interpretarea rezultatelor analitice în scopul controlului reziduurilor de pesticide din hrana animală sunt necesare norme specifice, iar acestea ar trebui, prin urmare, să fie stabilite în prezentul regulament.
- (9) Prin urmare, este adecvat să se actualizeze dispozițiile specifice privind prelevarea de probe prevăzute în Directiva 2002/63/CE și să se prevadă norme vizând analizarea în contextul controalelor care vizează reziduurile de pesticide din și de pe produse alimentare și hrana animală de origine vegetală și animală.
- (10) Din motive de claritate și lizibilitate, Directiva 2002/63/CE ar trebui abrogată și înlocuită cu prezentul regulament.
- (11) Având în vedere timpul și resursele necesare pentru ca statele membre să se adapteze la noile norme, este adecvat ca prezentul regulament să se aplice de la 1 ianuarie 2027.
- (12) Măsurile prevăzute în prezentul regulament sunt conforme cu avizul Comitetului permanent pentru plante, animale, produse alimentare și hrană pentru animale,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Obiect

Prezentul regulament stabilește norme privind:

- metodele de prelevare și pregătire a probelor pentru analizarea produselor alimentare;
- metodele pentru analizele de laborator, incertitudinea de măsurare și interpretarea rezultatelor analitice pentru produsele alimentare și hrana animală,

în scopul verificării conformității cu limitele maxime aplicabile reziduurilor de pesticide din sau de pe produse alimentare și hrana animală de origine vegetală și animală, stabilite în Regulamentul (CE) nr. 396/2005.

⁽⁵⁾ Proceduri analitice de control al calității și de validare pentru analiza reziduurilor de pesticide din alimente și din hrana pentru animale. Document disponibil online la adresa: https://food.ec.europa.eu/plants/pesticides/maximum-residue-levels/guidelines-maximum-residue-levels_en.

⁽⁶⁾ Regulamentul (CE) nr. 152/2009 al Comisiei din 27 ianuarie 2009 de stabilire a metodelor de eșantionare și analiză pentru controlul oficial al furajelor (JO L 54, 26.2.2009, p. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2009/152/oj>).

*Articolul 2***Definiții**

Pe lângă definițiile de la articolul 3 din Regulamentul (CE) nr. 396/2005, în sensul prezentului regulament se aplică următoarele definiții:

1. „lot” înseamnă o cantitate identificabilă de produse alimentare și de hrană animală livrate în bloc și cu privire la care agentul responsabil cu prelevarea stabilește că au caracteristici comune (precum aceeași origine, același producător, aceeași varietate, aceeași specie, același areal de capturare, aceeași unitate de ambalare, același tip de ambalare, aceeași marcă, aceeași oră a producției sau același expeditor);
2. „sublot” înseamnă o parte a unui lot care este desemnată pentru a fi supusă prelevării în conformitate cu secțiunea B.1 din anexă;
3. „lot suspect” înseamnă un lot despre care se suspectează, din orice motiv, că conține reziduuri de pesticide care depășesc LMR-urile respective stabilite în Regulamentul (CE) nr. 396/2005;
4. „lot nesuspect” înseamnă un lot pentru care nu există niciun indiciu că ar putea conține reziduuri de pesticide care depășesc LMR-urile stabilite în Regulamentul (CE) nr. 396/2005;
5. „prelevare de probe” înseamnă selectarea unei probe destinate analizei de laborator;
6. „agent responsabil cu prelevarea” înseamnă o persoană desemnată de autoritățile competente să preleveze probe pentru efectuarea controalelor care vizează reziduurile de pesticide din produsele alimentare și din hrana animală;
7. „probă” înseamnă una sau mai multe unități extrase dintr-o populație de unități sau o porțiune de material extrasă dintr-o cantitate mai mare;
8. „probă increment (primară)” înseamnă o cantitate de materie prelevată dintr-un anumit loc din lot sau din sublot;
9. „unitate” înseamnă cea mai mică parte distinctă dintr-un lot sau sublot prelevată pentru a forma integral sau parțial o probă increment;
10. „probă în vrac” înseamnă totalul combinat al tuturor probelor increment prelevate din lot sau subloturi;
11. „probă redusă” este o parte din proba în vrac, obținută din aceasta din urmă printr-un proces de reducere reprezentativă;
12. „probă duplicat” înseamnă o probă prelevată dintr-o probă în vrac în scop de asigurare a respectării legislației, de apărare și de referință, în conformitate cu articolul 35 din Regulamentul (UE) 2017/625;
13. „probă de laborator” înseamnă o probă trimisă laboratorului sau primită de acesta, care constituie o cantitate reprezentativă de material prelevat din proba în vrac;
14. „probă de analizat” înseamnă materialul pregătit pentru analizare din proba de laborator;
15. „porțiune de analizat” înseamnă o cantitate reprezentativă de material prelevată din proba de analizat, suficient de mare încât să permită măsurarea concentrației de reziduuri;
16. „incertitudine de măsurare” înseamnă un parametru nenegativ asociat rezultatului măsurătorii, care caracterizează dispersia valorilor care ar putea fi atribuite în mod rezonabil cantității specifice care face obiectul măsurării;
17. „limită de cuantificare” înseamnă cea mai mică concentrație sau masă a analitului care a fost validată cu o precizie acceptabilă prin aplicarea metodei analitice complete și a criteriilor de identificare;
18. „incertitudinea de măsurare extinsă” reprezintă incertitudinea unei măsurători prin indicarea unui interval de încredere, calculat de regulă prin înmulțirea intervalului de valori în care se estimează că se situează valoarea reală a măsurătorii cu un coeficient de acoperire;
19. „coeficient de acoperire (k)” este un multiplicator utilizat la calcularea incertitudinii de măsurare extinse, care oferă un interval în care se estimează că se va situa valoarea reală a unei măsurători.

*Articolul 3***Metode de prelevare și pregătire a probelor pentru analizarea produselor alimentare**

Probele de produse alimentare se colectează și se pregătesc în conformitate cu părțile A și B din anexă.

*Articolul 4***Metode de analiză, incertitudinea de măsurare și interpretarea rezultatelor pentru produsele alimentare și hrana animală**

Analiza probelor, calcularea incertitudinii de măsurare și interpretarea rezultatelor acestei analizări se efectuează în conformitate cu partea C din anexa la prezentul regulament pentru produsele alimentare și, prin derogare de la articolele 2 și 3 din Regulamentul (CE) nr. 152/2009, pentru hrana animală.

*Articolul 5***Abrogare**

Directiva 2002/63/CE se abrogă.

Trimiterile la directiva abrogată se interpretează ca trimiteri la prezentul regulament.

*Articolul 6***Intrare în vigoare și aplicare**

Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Se aplică de la 1 ianuarie 2027.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 1 aprilie 2026.

Pentru Comisie

Președinta

Ursula VON DER LEYEN

ANEXĂ

**PROCEDURA DE PRELEVARE DE PROBE ȘI DE ANALIZARE PENTRU PRODUSELE ALIMENTARE ȘI HRANA
ANIMALĂ DE ORIGINE VEGETALĂ ȘI ANIMALĂ PENTRU DETERMINAREA REZIDUURILOR DE PESTICIDE
ÎN VEDEREA VERIFICĂRII CONFORMITĂȚII CU LMR-URILE RELEVANTE**

PARTEA A

Dispoziții generale privind produsele alimentare

Prelevarea de probe se efectuează de către un agent responsabil cu prelevarea.

Agentul responsabil cu prelevarea:

- (a) este responsabil de proceduri, inclusiv de pregătirea, ambalarea și expedierea probei (probelor) de laborator;
- (b) asigură respectarea consecventă a procedurilor de prelevare de probe specificate;
- (c) completează documentația pentru probe și colaborează îndeaproape cu laboratorul relevant;
- (d) aplică măsuri de precauție pentru a evita orice efect asupra nivelurilor de reziduuri și pentru a evita orice efect advers asupra determinării analitice sau pentru a evita ca probele să devină nereprezentative în cursul prelevării de probe și al transferului acestora la laborator;
- (e) prelevează probe separat din fiecare lot sau sublot care urmează să fie examinat;
- (f) în cazurile în care o livrare este compusă din mai multe loturi, se ia în considerare fiecare lot separat și se decide ce anume trebuie inclus în probă.

În cazul în care dimensiunea sau limita fiecărui lot dintr-o livrare mare nu este stabilită cu ușurință, agentul responsabil cu prelevarea poate considera că alte bariere fizice, cum ar fi vagoanele, camioanele sau încărcăturile, formează un lot sau un sublot separat.

Probele prelevate de la cultivatori se colectează la poarta fermei, din produsele gata pentru a fi introduse pe piață.

PARTEA B

Proceduri de prelevare de probe pentru produsele alimentare**B.1. Împărțirea loturilor în subloturi**

Dacă este necesar și posibil, agentul responsabil cu prelevarea împarte loturile mai mari în subloturi pentru a se asigura că toate părțile sunt reprezentate, cu condiția ca sublotul să poată fi separat fizic. Agentul responsabil cu prelevarea asigură faptul că fiecare sublot este separat fizic și identificabil.

Pentru produsele alimentare comercializate în vrac (de exemplu, cereale) se aplică tabelul 1.

Pentru produsele alimentare care nu sunt comercializate în vrac, se aplică tabelul 2.

Având în vedere faptul că greutatea lotului nu este întotdeauna un multiplu exact al greutății subloturilor, greutatea sublotului poate depăși greutatea menționată în tabelele 1 și 2 cu maximum 20 %.

Tabelul 1

Împărțirea loturilor în subloturi pentru produsele alimentare comercializate în vrac

Greutatea lotului (în tone)	Greutatea maximă sau numărul de subloturi
≥ 1 500	500 de tone
> 300 și < 1 500	3 subloturi
≥ 100 și ≤ 300	100 de tone
< 100	-

Tabelul 2

Împărțirea loturilor în subloturi pentru produse alimentare care nu sunt comercializate în vrac

Greutatea lotului (în tone)	Greutatea subloturilor
≥ 15	7,5-30 de tone
< 15	-

B.2. Colectarea probelor increment

Agentul responsabil cu prelevarea colectează probe increment din diferite poziții alese aleatoriu și distribuite uniform din întreaga porțiune supusă prelevării; probele trebuie să aibă dimensiuni aproximativ egale. În cazuri excepționale, atunci când nu este practic din punct de vedere fizic, agentul responsabil cu prelevarea colectează probe increment din poziții aleatorii din partea accesibilă a lotului/sublotului. În acest caz, agentul responsabil cu prelevarea înregistrează procedura urmată în raportul privind prelevarea de probe.

Agentul responsabil cu prelevarea identifică unitatea (unitățile) pentru probele increment după cum urmează:

(a) Fructe și legume proaspete

Fiecare fruct, legumă sau grup natural de fructe sau legume de dimensiune medie (de exemplu, ciorchine de struguri) constituie o unitate, cu excepția cazului în care ele sunt de mici dimensiuni. Unitățile de produse mici ambalate (de exemplu, coacăze) pot fi identificate în conformitate cu litera (e). În cazul în care materialul nu poate fi deteriorat, se poate utiliza un dispozitiv de prelevare a probelor și, prin urmare, reziduurile nu pot fi afectate. În cazul bananelor și al fructelor și legumelor similare puse la dispoziție sub formă de ciorchine, elementele individuale sunt considerate ca o unitate.

(b) Ouă

Fiecare ou formează o unitate.

(c) Animale mari sau părți sau organe din acestea

O parte dintr-un animal mare sau dintr-un organ specificat ori totalitatea unui animal mare sau a unui organ specificat constituie o unitate. Părțile sau organele pot fi tranșate pentru a constitui unități.

(d) Animale mici (cu excepția insectelor) sau părți sau organe din acestea

Fiecare animal întreg sau fiecare parte completă a unui animal sau fiecare organ complet al unui animal poate constitui o unitate. În cazul în care sunt ambalate, unitățile pot fi identificate astfel cum se prevede la litera (e). Atunci când se creează unități, se poate utiliza un dispozitiv de prelevare în cazul în care materialul nu poate fi deteriorat și, prin urmare, reziduurile nu pot fi afectate.

(e) Materiale ambalate

Ambalajele individuale cele mai mici se prelevează ca unități din același lot/sublot. În cazul în care cele mai mici ambalaje sunt totuși foarte voluminoase, pe cât posibil, ele se prelevează similar produselor în vrac, astfel cum se specifică la litera (f). În cazul în care cele mai mici ambalaje sunt foarte mici, un lot de mici ambalaje poate constitui o unitate, iar ambalajele se consideră ca făcând parte din același lot.

(f) Materiale în vrac și ambalaje mari (de exemplu, butoaie, bucăți de brânză care sunt individual prea voluminoase pentru a constitui probe increment)

Unitățile sunt constituite cu ajutorul unui dispozitiv de prelevare.

Numărul/cantitatea minim(ă) de probe increment care trebuie prelevate de agentul responsabil cu prelevarea dintr-un lot/sublot pentru a forma proba în vrac se determină în conformitate cu tabelul 3.

Probele increment trebuie să asigure o cantitate suficientă pentru ca toate probele de laborator, inclusiv probele duplicate, prelevate în scopuri analitice, să poată fi colectate din proba în vrac.

În cazul produselor pentru care sunt prelevate mai multe probe increment dintr-un lot/sublot, fiecare probă increment trebuie să contribuie în proporție similară la constituirea probei în vrac.

În cazul în care probele increment sunt prelevate în mai multe etape în cursul încărcării sau al descărcării unui lot/sublot, „poziția” de prelevare este un punct în timp, iar numărul de probe increment este stabilit luând în considerare dimensiunea porțiunii supuse prelevării.

Numărul de unități necesare pentru probele increment este specificat în tabelul 3. Dimensiunile minime ale probelor de laborator sunt menționate în tabelele 4, 5 și 6. Unitățile pot fi colectate utilizând dispozitive de prelevare, de exemplu:

- (a) un instrument, precum o lingură, un polonic, un tub, un cuțit sau o sondă utilizate pentru a preleva o unitate dintr-un material în vrac sau din ambalaje (precum butoaie, roți mari de brânză) sau din unități de carne, păsări de curte sau pești care sunt prea mari pentru a fi utilizate ca probe increment;
- (b) un instrument precum un divizor de probe utilizat pentru pregătirea unei probe de laborator dintr-o probă în vrac sau pentru pregătirea unei porțiuni de analizat dintr-o probă de analizat.

Pentru materiale precum frunzele în vrac, agentul responsabil cu prelevarea trebuie să utilizeze mănuși atunci când efectuează manual prelevarea de probe, pentru a preveni contaminarea încrucișată.

Dispozitivele de prelevare se curăță între utilizări, după caz, pentru a preveni orice contaminare încrucișată.

În cazul în care unitățile sunt de dimensiuni medii sau mari (astfel cum se descrie în tabelul 5) și în cazul în care amestecarea probelor în vrac nu permite obținerea unor probe de laborator mai reprezentative sau în cazul în care unitățile (de exemplu, ouăle, fructele cu pulpă moale) pot fi deteriorate prin amestecare, unitățile pot fi alocate în mod aleatoriu ca dubluri ale probelor de laborator constituite în momentul prelevării probei/probelor increment.

În cazul în care prelevarea de probe nu se efectuează astfel cum se prevede la punctul B.2 din cauza unor consecințe comerciale inacceptabile (de exemplu, din cauza formei ambalajului, a deteriorării lotului) sau agentul responsabil cu prelevarea aplică o metodă alternativă, cu condiția ca aceasta să fie suficient de reprezentativă pentru lotul sau sublotul supus prelevării și să fie documentată pe deplin, agentul responsabil cu prelevarea înregistrează procedura urmată în raportul privind prelevarea de probe menționat la punctul B.6.

Unitățile trebuie să nu fie tăiate sau rupte pentru a obține proba/probele increment, cu excepția cazului în care fracționarea unităților este specificată în tabelul 4.

Tabelul 3

Cantitatea/numărul minim(ă) de probe (primare) increment care trebuie prelevate dintr-un lot/sublot pentru a forma proba în vrac

	Cantitatea/numărul minim(ă) de probe increment care trebuie prelevate din lot/sublot
a) Lot suspect	Se prelevează încă două probe pe lângă cele stabilite în partea b) sau c) din prezentul tabel
b) Produse, ambalate sau în vrac, despre care se poate presupune că sunt bine amestecate sau omogene	1 (Un lot poate fi amestecat, de exemplu, prin procese de calibrare sau de fabricare). Pentru porțiuni mari, a se vedea punctele (i) și (ii).
c) Produse ambalate sau în vrac, care pot să nu fie bine amestecate sau omogene	Pentru produsele alimentare primare sau produsele de origine vegetală, pentru produsele compuse din unități de dimensiuni medii, mari sau foarte mari, numărul minim de probe increment trebuie să respecte numărul minim de unități necesare pentru proba de laborator (a se vedea tabelul 5)
Fie:	
Greutatea sau volumul lotului/sublotului (în kilograme sau litri)	
< 50	3
≥ 50 și ≤ 500	5
≥ 500 și ≤ 30 de tone	10

	Cantitatea/numărul minim(ă) de probe increment care trebuie prelevate din lot/sublot
> 30 de tone	$\sqrt{}$ (20 înmulțit cu numărul de tone care compun porțiunea supusă prelevării) (*), până la 40 de probe increment (*) În cazul în care numărul obținut este o fracție, ea se rotunjește la numărul întreg imediat superior. Pentru porțiuni mari, a se vedea punctele (i) și (ii).

În cazul porțiunilor mari (porțiuni supuse prelevării > 500 de tone):

- (i) numărul de probe increment care trebuie prelevate = 40 de probe increment + $\sqrt{}$ numărul de tone în ceea ce privește controlul substanțelor sau produselor distribuite uniform în masa de produse alimentare (de exemplu, în cazul unui lot de 529 de tone, trebuie prelevate 40 + 23 = 63 de probe increment);
- (ii) sau 100 de probe increment + $\sqrt{}$ numărul de tone în ceea ce privește controlul constituenților sau substanțelor care pot fi distribuite neuniform în produsele alimentare (de exemplu, în cazul unui lot de 529 de tone de grâu, trebuie prelevate 100 + 23 = 123 de probe increment).

Sau:	
Numărul de ambalaje, cutii de metal, cutii de carton sau alte unități din lot/sublot	
≤ 25	1
26-100	5 %, cel puțin 2 unități
> 100	5 %, maximum 10 unități

d) Suplimente alimentare ambalate

Numărul de ambalaje din lot/sublot	
1-50	1
51-250	2
251-1 000	4
> 1 000	4 + 1 ambalaje la 1 000 de ambalaje pentru vânzarea cu amănuntul cu cel mult 25 de ambalaje pentru vânzarea cu amănuntul
e) Produse diverse cu o dimensiune necunoscută a lotului (se aplică numai în cazul comerțului electronic)	1

f) Produse pescărești și marine, inclusiv moluște și crustacee

Cantitatea minimă de probe se definește în cadrul programului național de control al reziduurilor. Cantitățile minime de probe trebuie să fie suficiente pentru a permite laboratoarelor aprobate să efectueze procedurile analitice necesare pentru realizarea analizelor de screening și de confirmare. În mod specific, pentru produsele pescărești și marine, inclusiv moluște și crustacee, o probă constă într-unul sau în mai multe animale, în funcție de cerințele metodelor analitice.

B.3. Pregătirea probei în vrac/reduce de către agentul responsabil cu prelevarea

Proba în vrac se obține prin combinarea probelor increment.

Cerințele aplicabile privind carnea și păsările de curte sunt descrise în tabelul 4. Fiecare probă increment se consideră a fi o probă în vrac separată.

Cerințele aplicabile privind produsele vegetale, ouăle sau produsele lactate sunt descrise în tabelele 5 și, respectiv, 6. Probele increment trebuie, pe cât posibil, combinate și bine amestecate pentru a constitui proba în vrac.

În cazul în care se pregătesc probe de laborator separate în timpul colectării probei (probelor) increment din lot/sublot, proba în vrac se consideră a fi suma combinată a probelor de laborator.

Dacă este necesar, proba în vrac poate fi redusă în mod reprezentativ prin utilizarea unei metode de reducere a probei.

În cazul în care o astfel de amestecare în scopul constituirii probei în vrac nu este posibilă, se poate adopta următoarea procedură. În cazul în care unitățile pot fi deteriorate (la fel și reziduurile) prin operații de amestecare sau de fracționare a probei în vrac sau în cazul în care unitățile mari nu pot fi amestecate pentru o distribuție mai uniformă a reziduurilor, unitățile pot fi alocate în mod aleatoriu ca dubluri ale probelor de laborator constituite în momentul prelevării probelor increment. În acest caz, rezultatul de utilizat este media matematică obținută din rezultate analitice valabile aferente porțiunilor de analizat examinate și constituite din probele de laborator duplicat.

B.4. Pregătirea, ambalarea, sigilarea și transportul probei de laborator de către agentul responsabil cu prelevarea

Proba de laborator este constituită din proba în vrac și poate fi totalitatea probei în vrac sau o parte a acesteia. Agentul responsabil cu prelevarea pregătește apoi probele de laborator și probele duplicat din proba redusă de o dimensiune aproximativ egală, în conformitate cu cerințele cantitative din partea B. Proba duplicat poate fi pregătită, de asemenea, în laborator de către personalul de laborator. Unitățile trebuie să nu fie tăiate sau rupte pentru a obține proba (probele) de laborator, cu excepția cazului în care fracționarea unităților este specificată în tabelele 4 și 5.

În cazul în care volumul probei în vrac este mai mare decât cel al probei de laborator necesare, el poate fi redus pentru a se obține o porțiune reprezentativă. Se poate utiliza o procedură de prelevare, fracționarea în patru sau o altă metodă corespunzătoare de reducere a dimensiunii, dar unitățile de produse vegetale proaspete și ouăle întregi nu pot fi tăiate sau rupte.

Dimensiunile minime necesare ale probelor de laborator sunt menționate în tabelele 4, 5 și 6.

O probă de dimensiuni mai mici decât cele specificate în tabelele 4 și 5 poate fi prelevată dintr-un produs în cazuri justificate în mod corespunzător (cum ar fi valoarea mare a produsului) și cu condiția ca proba mai mică să nu conducă la insuficiența materialului de probă pentru efectuarea unei analize adecvate. Motivul acestei decizii se consemnează în raportul privind prelevarea de probe.

Proba de laborator se introduce într-un recipient curat, inert din punct de vedere chimic, nereactiv cu apa, asigurând protecția sigură împotriva factorilor atmosferici și de mediu și menținând omogenitatea probei. Recipientul trebuie sigilat la locul prelevării probei, etichetat în mod sigur și precis și însoțit de raportul privind prelevarea de probe, dacă acesta se întocmește pe suport de hârtie. În cazul procedurilor „fără hârtie” (digitale), proba trebuie să fie asociată în mod identificabil cu înregistrarea digitală relevantă. În cazul în care se utilizează un cod de bare, se recomandă să se furnizeze și informațiile alfanumerice.

Agentul responsabil cu prelevarea predă laboratorului proba de laborator în cel mai scurt timp posibil. Trebuie să se prevină alterarea în timpul transportării, de exemplu, probele proaspete trebuie să fie păstrate la rece, iar probele congelate trebuie să rămână congelate. Probele de produse alimentare primare de origine animală se congelează înaintea expedierii, cu excepția cazului în care sunt transportate la laborator înaintea unei eventuale alterări. În cazurile în care probele de produse alimentare primare de origine animală sunt transportate în stare decongelată, trebuie să se evite degradarea sau alterarea acestora în timpul transportului.

În cazul în care o probă duplicat este lăsată la operatorul din sectorul alimentar, acesta trebuie să fie instruit (de exemplu, prin intermediul unui prospect) cu privire la modul de depozitare și de transfer al probei în laborator, pentru a reduce la minimum degradarea reziduurilor. În cazul în care operatorul din sectorul alimentar nu este în măsură să îndeplinească cerințele de depozitare, proba se livrează laboratorului cât mai curând posibil pentru prelucrare ulterioară (de exemplu, omogenizare), astfel cum se prevede în procedurile statului membru, și se depozitează la o temperatură mică până la luarea deciziei de analiză.

Tabelul 4

Produse alimentare de origine animală: descrierea probelor (primare) increment și a dimensiunii minime a probelor de laborator

#	Clasificarea produselor ⁽¹⁾	Exemple	Partea din proba increment care trebuie prelevată	Dimensiunea minimă a fiecărei probe de laborator
Produse alimentare primare de origine animală				
1	Mușchi de mamifere – Categorii: 1011010, 1012010, 1013010, 1014010, 1015010, 1017010			
1.1	Mamifere mari, carcase întregi sau semicarcasă, de obicei ≤ 10 kg	Bovine, ovine, porcine	Diafragmă întreagă sau parțială, completată cu mușchi cervical, dacă este necesar	0,5 kg
1.2	Mamifere mici, carcasă întreagă	Iepuri	Carcasă întregă sau sferturi posterioare	0,5 kg dezosată și fără piele
1.3	Părți de mamifere, vrac, proaspete/ congelate, ambalate sau nu	Sferturi, cotlet, biftec, spată	Unitate (unități) întreagă (întregi) sau o porțiune dintr-o unitate mare	0,5 kg după îndepărtarea osului
1.4	Părți de mamifere, congelate în vrac	Sferturi, cotele	Fie o secțiune transversală congelată prelevată într-un recipient, fie totalitatea părților de mușchi separate (sau porțiuni din acestea)	0,5 kg după îndepărtarea osului
2	Grăsimi de mamifere, inclusiv grăsimea de pe carcasă – Categorii: 1011020, 1012020, 1013020, 1014020, 1015020, 1017020			
2.1	Mamifere mari pentru sacrificare, carcasă întreagă sau semicarcasă, în general ≥ 10 kg	Bovine, ovine, porcine	Rinichi, grăsime abdominală sau subcutanată prelevată de la un animal	0,5 kg
2.2	Mamifere mici pentru sacrificare, carcasă întreagă sau semicarcasă < 10 kg		Grăsime abdominală sau subcutanată prelevată de la unul sau mai multe animale	0,5 kg
2.3	Părți de mamifere	Picioare, cotlet, biftec	Fie grăsime vizibilă, detașată din una sau mai multe unități, fie O unitate (unități) întreagă (întregi) sau părți de unitate (unități) întreagă (întregi), în cazul în care grăsimea nu poate fi detașată	0,5 kg 2 kg
2.4	Țesut gras de mamifere în vrac		Unități prelevate cu ajutorul unui dispozitiv de prelevare din cel puțin trei locuri, dacă este fezabil în practică	0,5 kg
3	Organe de mamifere – Categorii: 1011030, 1012030, 1013030, 1014030, 1015030, 1017030 1011040, 1012040, 1013040, 1014040, 1015040, 1017040 1011050, 1012050, 1013050, 1014050, 1015050, 1017050			
3.1	Ficat de mamifere proaspăt, refrigerat, congelat		Ficat întreg sau bucăți de ficat	0,4 kg

#	Clasificarea produselor ⁽¹⁾	Exemple	Partea din proba increment care trebuie prelevată	Dimensiunea minimă a fiecărei probe de laborator
3.2	Rinichi de mamifere proaspăt, refrigerat, congelat		Unul sau ambii rinichi, prelevați de la unul sau două animale	0,2 kg
3.3	Inimi de mamifere proaspete, refrigerate, congelate		Inimă (inimi) sau numai părți reprezentate de ventricul, în cazul în care inima este mare	0,4 kg
3.4	Alte organe de mamifere proaspete, refrigerate, congelate		O parte sau o unitate întreagă de la unul sau mai multe animale sau o secțiune transversală prelevată din produsul congelat în vrac	0,5 kg
4	Mușchi de pasăre – Categorie: 1016010			
4.1	Carcase de păsări de dimensiune mare > 2 kg	Curcă, gâscă, cocoș, clapon și rață	Pulpe superioare, pulpe inferioare sau altă carne închisă la culoare	0,5 kg dezosată și fără piele
4.2	Carcase de păsări de dimensiune mijlocie 500 g-2 kg	Găină, bibilică, pui	Pulpe superioare, pulpe inferioare sau altă carne închisă la culoare de la cel puțin trei păsări	0,5 kg dezosată și fără piele
4.3	Carcase de păsări de dimensiune mică < 500 g	Prepeliță, porumbel	Carcase de la cel puțin șase păsări	0,2 kg de țesut muscular
4.4	Părți de pasăre, proaspete, refrigerate sau congelate, ambalate pentru vânzare cu amănuntul sau angro	Picioare, sferturi, piepturi și aripi	Unități ambalate sau unități separate	0,5 kg dezosată și fără piele
5	Grăsimi de pasăre, inclusiv grăsimi din carcasă – Categorie: 1016020.			
5.1	Păsări pentru sacrificare, carcase întregi sau părți de carcase	Pui, curcan	Unități de grăsime abdominală prelevate de la cel puțin trei păsări, dacă este fezabil în practică	0,5 kg
5.2	Părți de pasăre	Picioare, piept, mușchi	Fie grăsime vizibilă, detașată din una sau mai multe unități, fie O unitate (unități) întreagă (întregi) sau părți de unitate (unități) întreagă (întregi), în cazul în care grăsimea nu poate fi detașată	0,5 kg 0,5 kg sau 2 kg în cazul în care conținutul de grăsime < 5 %
5.3	Țesut gras de pasăre în vrac		Unități prelevate cu ajutorul unui dispozitiv de prelevare din cel puțin trei locuri	0,5 kg
6	Organe de pasăre – Categori: 1016030, 1016040, 1016050			
6.1	Organe comestibile de pasăre, cu excepția ficatului gras de gâscă sau de rață și a produselor similare de mare valoare		Unități prelevate de la cel puțin șase păsări sau secțiune transversală prelevată dintr-un recipient, dacă este fezabil în practică	0,2 kg
6.2	Ficat gras de gâscă sau de rață și produse similare de mare valoare		Unitate prelevată de la o pasăre sau dintr-un recipient	0,1 kg
7	Miere – Categorie: 1040000			

#	Clasificarea produselor ⁽¹⁾	Exemple	Partea din proba increment care trebuie prelevată	Dimensiunea minimă a fiecărei probe de laborator
7.1	Miere		Unități ambalate	0,5 kg
8	Amfibieni și reptile – Categorie: 1050000 ⁽¹⁾			
8.1	Mușchi	Crocodil, șopărlă	Unități prelevate din coadă, corp, picioare	0,5 kg
8.2		Broaște	Picioare	0,5 kg
8.2		Șarpe	Unități prelevate din corp	0,5 kg
9	Animale nevertebrate terestre – Categorie: 1060000			
9.1	Melci	Melc de livadă	Melci întregi	12 melci
9.2	Insecte	Greieri	Insecte întregi	10 insecte întregi sau 0,2 kg
		Larve de lăcuste, viermi de făină	Larve	0,5 kg
10	Animale vertebrate terestre sălbatice – Categorie: 1070000			
10.1	Normele stabilite pentru animalele domesticite din categoriile 1-3 din prezentul tabel se aplică Țesuturilor corespunzătoare.			

Produse alimentare prelucrate de origine animală

11	Produse alimentare secundare de origine animală, carne uscată. Produse comestibile derivate de origine animală, grăsimi animale prelucrate, inclusiv grăsimi topite sau extrase, suplimente alimentare. Produse alimentare fabricate (dintr-un singur ingredient) de origine animală, cu sau fără agent de ambalare, cu sau fără ingrediente minore, precum agenți de aromatizare, coloranți (de exemplu, carmin), mirodenii și condimente, pulbere de insecte și care sunt în mod normal preambalate și gata pentru consum, preparate culinar sau nu. Produsele alimentare fabricate (din mai multe ingrediente) de origine animală, un aliment din mai multe ingrediente care conține ingrediente atât de origine animală, cât și vegetală, vor fi incluse în această secțiune în cazul în care predomină ingredientul (ingredientele) de origine animală, inclusiv alimentele pentru copii mici.			
11.1	Carne de mamifere sau de pasăre, mărunțită, preparată, conservată, produse uscate, topite sau prelucrate într-un alt mod, inclusiv produse din mai multe ingrediente	Jambon, cârnați, carne de vită tocată, pate de pasăre	Unități ambalate sau secțiune transversală reprezentativă dintr-un recipient sau unități (inclusiv, după caz, sucuri), prelevată (prelevată) cu ajutorul unui dispozitiv de prelevare	0,5 kg
11.2	Suplimente alimentare	Colagen	Unități ambalate	0,1 l sau 0,1 kg

⁽¹⁾ În conformitate cu clasificarea produselor din anexa I la Regulamentul (CE) nr. 396/2005.

Tabelul 5

Produse vegetale: descrierea probelor (primare) increment și a dimensiunii minime a probelor de laborator

	Clasificarea produselor ⁽¹⁾	Exemple ⁽²⁾	Partea din proba increment care trebuie prelevată	Dimensiunea minimă a fiecărei probe de laborator
Produse alimentare primare de origine vegetală				
1	Fructe, proaspete sau congelate – Categorie: 0100000 Legume, proaspete sau congelate – Categorie: 0200000, inclusiv ciuperci (0280000)			
1.1	Produse de dimensiune mică, masă unitară < 25 g	Bace, mazăre, măsline	Unități întregi sau ambalaje sau unități prelevate cu ajutorul unui dispozitiv de prelevare	1 kg
1.2	Produse de dimensiune mijlocie, masă unitară de 25-250 g	Mere, portocale	Unități întregi	1 kg, dar cel puțin 10 unități
1.3	Produse proaspete de dimensiune mare, masă unitară de 250-1 000 g	Castraveți, struguri (legături, ciorchini)	Unitate întreagă (unități întregi)	2 kg dar cel puțin 5 unități
1.4	Produse proaspete de dimensiune foarte mare, masă unitară > 1 000 g	Dovleac, pepeni galbeni	Unitate întreagă (unități întregi)	2 kg dar cel puțin 3 unități
1.5	Fructe cu coajă lemnoasă provenite de la arbori (0120000)	Cu excepția nucilor de cocos	Ambalaje sau unități prelevate cu ajutorul unui dispozitiv de prelevare	1 kg
		Nuci de cocos	Unități întregi	5 unități
1.6	Plante aromatice (0256000)	Pătrunjel, salvie	Unități întregi	0,2 kg
2	Leguminoase uscate (0300000)	Fasole, mazăre	Ambalaje sau unități prelevate cu ajutorul unui dispozitiv de prelevare	1 kg
3	Semințe oleaginoase (0401000)	Semințe de in	Ambalaje sau unități prelevate cu ajutorul unui dispozitiv de prelevare	0,5 kg
4	Boabe de cereale (0500000)	Orez, grâu	Ambalaje sau unități prelevate cu ajutorul unui dispozitiv de prelevare	1 kg
5	Semințe pentru băuturi și dulciuri	Boabe de cafea (verde)	Ambalaje sau unități prelevate cu ajutorul unui dispozitiv de prelevare	0,5 kg
6	Plante utilizate în producția zahărului (0900000)	Sfeclă de zahăr	Unități întregi	2 kg cel puțin 2 unități

	Clasificarea produselor ⁽¹⁾	Exemple ⁽²⁾	Partea din proba increment care trebuie prelevată	Dimensiunea minimă a fiecărei probe de laborator
Produse alimentare prelucrate de origine vegetală				
7	Produse alimentare secundare de origine vegetală, fructe uscate, legume uscate, plante aromatice uscate, infuzii din plante aromatice (0630000), hamei (0700000), mirodenii (0800000), produse cerealiere măcinate, extracte. Produse derivate de origine vegetală, ceaiuri, ceaiuri de ierburi, uleiuri și băuturi vegetale, sucuri, suplimente alimentare și produse diverse, de exemplu măslină prelucrate și melasă de citrice. Produse alimentare fabricate (dintr-un singur ingredient) de origine vegetală, cu sau fără agent de ambalare, cu sau fără ingrediente minore, precum agenți de aromatizare, coloranți, mirodenii și condimente, și care sunt în mod normal preambalate și gata pentru consum, preparate culinar sau nu. Produsele alimentare fabricate (din mai multe ingrediente) de origine vegetală, inclusiv produsele care conțin ingrediente de origine animală în care predomină ingredientul sau ingredientele de origine vegetală, pâine și alte produse cerealiere preparate, inclusiv alimente pentru copii mici pe bază de cereale.			
7.1	Mirodenii (0800000)	Nucșoară	Ambalaje sau unități prelevate cu ajutorul unui dispozitiv de prelevare	0,1 kg
7.2	Produse cu valoare unitară mare	Petale de trandafir, șofran	Ambalaje sau unități prelevate cu ajutorul unui dispozitiv de prelevare	0,1 kg ⁽²⁾
7.3	Produse solide cu densitate mică în vrac	Hamei, ceai, plante pentru ceai	Unități ambalate sau unități prelevate cu ajutorul unui dispozitiv de prelevare	0,1 kg ⁽²⁾
7.4	Alte produse solide	Pâine, făină, fructe uscate	Ambalaje sau alte unități întregi sau unități prelevate cu ajutorul unui dispozitiv de prelevare	0,5 kg
7.5	Produse lichide	Uleiuri vegetale, sucuri	Unități ambalate sau unități prelevate cu ajutorul unui dispozitiv de prelevare	0,5 l sau 0,5 kg
7.6	Suplimente alimentare	Ashwagandha, acai, spirulină	Unități ambalate	0,1 l sau 0,1 kg ⁽²⁾
7.7	Alimente pentru copii mici	Gata de consum, pe bază de fructe/legume	Unități ambalate sau unități prelevate cu ajutorul unui dispozitiv de prelevare	0,5 l sau 0,5 kg

⁽¹⁾ În conformitate cu clasificarea produselor din anexa I la Regulamentul (CE) nr. 396/2005.

⁽²⁾ Produsele enumerate ca exemple s-ar putea încadra într-o categorie diferită dacă dimensiunea medie a unității este mai mare sau mai mică. De exemplu, castraveții și cartofii pot varia de la dimensiuni mici la dimensiuni mari.

Tabelul 6

Ouă și produse lactate: descrierea probelor (primare) increment și a dimensiunii minime a probelor de laborator

	Clasificarea produselor ⁽¹⁾	Exemple	Partea din proba increment care trebuie prelevată	Dimensiunea minimă a fiecărei probe de laborator
Produse alimentare primare de origine animală				
1	Ouă de păsări de curte – Categorie: 1030000			
1.1	Ouă, de dimensiune mare	Ouă de găscă, de rață sau ouă similare	Ouă întregi	6 ouă întregi
1.2	Ouă, de dimensiune mijlocie	Ouă de găină și ouă similare	Ouă întregi	10 ouă întregi
1.3	Ouă, de dimensiune mică	Ouă de prepeliță și ouă similare	Ouă întregi	24 de ouă întregi
2	Lapte – Categorie: 1020000			
2.1	Lapte		Unități întregi sau unități prelevate cu ajutorul unui dispozitiv de prelevare	0,5 l
Produse alimentare prelucrate de origine animală				
3	Produse alimentare secundare de origine animală, produse lactate secundare, precum laptele degresat, laptele evaporat și laptele praf, inclusiv preparatele pentru sugari, și praful de ouă. Produse comestibile derivate de origine animală, grăsimi din lapte, produse lactate derivate, precum untul, uleiurile de unt, smântâna, smântâna praf, cazeina etc. Produse alimentare fabricate (dintr-un singur ingredient) de origine animală, produse lactate fabricate, precum iaurturile, brânza. Produse alimentare fabricate (din mai multe ingrediente) de origine animală, produse lactate fabricate (inclusiv produse care conțin ingrediente de origine vegetală în care predomină ingredientele de origine animală), precum produsele pe bază de brânză topită, preparate din brânză, iaurturi aromatizate, lapte condensat îndulcit.			
3.1	Lapte lichid, lapte praf, lapte evaporat și smântână, înghețată pe bază de lapte, iaurturi cremoase		Unitate (unități) ambalată (ambalate) sau unitate (unități) prelevată (prelevate) cu ajutorul unui dispozitiv de prelevare	0,5 l (lichid) sau 0,5 kg (solid)
	(i) Laptele evaporat și smântâna concentrată în vrac trebuie amestecate bine înainte de prelevare, materiile aderente la pereții și pe fundul recipientelor trebuie detașate și întregul conținut trebuie agitat energic. Aproximativ 2-3 litri trebuie prelevați, iar conținutul trebuie agitat energic din nou, înainte de a preleva proba de laborator. (ii) Laptele praf în vrac trebuie prelevat aseptice, prin introducerea unui tub uscat în mijlocul pulberii, cu o viteză constantă de penetrare. (iii) Smântâna în vrac trebuie amestecată cu grijă cu o paletă înainte de prelevarea probelor, evitându-se formarea de spumă, frișcă sau unt.			
3.2	Unt și uleiuri de unt	Unt, unt din zer, paste tartinabile cu conținut mic de grăsime, care conțin grăsime din lapte, ulei de unt anhidru, grăsime anhidră	Unități întregi sau părți de unitate (unități) ambalată (ambalate) sau unitate (unități) prelevată (prelevate) cu ajutorul unui dispozitiv de prelevare	0,2 kg sau 0,2 l

	Clasificarea produselor ⁽¹⁾	Exemple	Partea din proba increment care trebuie prelevată	Dimensiunea minimă a fiecărei probe de laborator
3.3	Brânză, inclusiv brânză topită			
	Masă unitară de 0,3 kg sau mai mult		Unitate (unități) întreagă (întregi) sau unitate (unități) tăiată (tăiate) cu ajutorul unui dispozitiv de prelevare	0,5 kg
	Masă unitară < 0,3 kg			0,3 kg
	<i>Observație:</i> Brânzeturile cu bază circulară se eșantionează prin două tăieri radiale dinspre centru. Brânzeturile cu bază dreptunghiulară se eșantionează prin două tăieri paralele cu marginile.			
3.4	Produse pe bază de ouă lichide, înghețate sau uscate		Unitate (unități) prelevată (prelevate) aseptice cu ajutorul unui dispozitiv de prelevare	0,5 kg

⁽¹⁾ În conformitate cu clasificarea produselor din anexa I la Regulamentul (CE) nr. 396/2005.

B.5. **Proba duplicat**

Proba duplicat se prelevează din proba în vrac bine amestecată sau din proba de laborator sau proba de analizat de către personalul de laborator sau de către agentul responsabil cu prelevarea. Probele duplicat se pregătesc în același mod ca probele de laborator.

B.6. **Raportul privind prelevarea de probe**

După fiecare procedură de prelevare de probe se întocmește un raport care trebuie să includă cel puțin următoarele date:

1. Declarație potrivit căreia prelevarea de probe a fost efectuată în conformitate cu normele prevăzute în Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2026/765;
2. Adresa autorităților competente;
3. Numele agentului responsabil cu prelevarea sau codul de identificare;
4. Numărul de identificare (oficial) al probei;
5. Data prelevării de probe;
6. Denumirea și adresa operatorului din sectorul alimentar;
7. Numele și adresa fermei de origine (când prelevarea de probe are loc în cadrul fermei);
8. Numărul de înregistrare al unității sau numărul abatorului, după caz;
9. Descrierea animalului, a plantei sau a produsului sau denumirea produsului alimentar;
10. Dimensiunea lotului;
11. Identificarea lotului;
12. După caz, medicamentele administrate în timpul ultimelor patru săptămâni înainte de prelevarea de probe (când prelevarea de probe are loc în cadrul fermei);
13. Programul de prelevare, dacă este cazul;
14. Observații speciale, dacă este cazul.

Agentul responsabil cu prelevarea:

- (a) semnează sau autentifică un document pe suport de hârtie sau o copie electronică a raportului privind prelevarea de probe;
- (b) furnizează un exemplar al raportului privind prelevarea de probe operatorului din sectorul alimentar al lotului/sublotului sau reprezentantului acestuia, indiferent dacă operatorului respectiv trebuie să i se furnizeze sau nu o probă duplicat.

În cazul în care fișele de prelevare sunt elaborate pe suport de hârtie, autoritatea competentă păstrează originalul raportului privind prelevarea de probe sau agentul responsabil cu prelevarea trimite originalul raportului privind prelevarea de probe la laborator.

Confidențialitatea trebuie asigurată în conformitate cu articolul 8 din Regulamentul (UE) 2017/625.

Orice abatere de la metoda de prelevare de probe specificată se consemnează în detaliu în raportul privind prelevarea de probe.

În cazul în care fișele de prelevare sunt pe suport de hârtie, fiecare probă de laborator duplicat trebuie să fie însoțită de un exemplar semnat al fișei. În cazul în care fișele de prelevare sunt elaborate în format electronic, se iau măsuri pentru a se asigura o pistă de audit verificabilă similară.

B.7. Pregătirea, de către laborator, a probei de analizat

Probele de laborator care nu sunt analizate imediat se depozitează în laborator în condiții care reduc la minimum degradarea. Produsele proaspete, băuturile, uleiurile se depozitează în frigider, dar, de regulă, nu mai mult de cinci zile. Produsele uscate și conservate pot fi depozitate la temperatura camerei, dar, în cazul în care se estimează că timpul de depozitare va depăși patru săptămâni, ele trebuie să fie supuse prelevării de subprobe și depozitate în congelator.

Laboratorul pregătește proba de analizat din proba de laborator prin separarea porțiunii de produs care urmează să fie analizată, și anume partea din produs căreia i se aplică LMR ⁽¹⁾, și apoi prin amestecare, măcinare, tocare fină, mărunțire etc., pentru îndepărtarea porțiunilor de analizat cu o eroare minimă de prelevare de subprobe. Prepararea probei de analizat trebuie să reflecte procedura urmată pentru stabilirea LMR-urilor și, prin urmare, porțiunea din produsul de analizat poate cuprinde părți care nu sunt în mod normal consumate.

Dacă este necesar, proba de laborator poate fi redusă în mod reprezentativ prin utilizarea unei metode de reducere a probei.

Partea de produs care trebuie analizată, respectiv proba de analizat, trebuie separată cât de curând posibil. În cazul în care nivelul de reziduuri trebuie calculat astfel încât să includă părți care nu sunt analizate ⁽²⁾, trebuie înregistrate masele părților separate.

B.8. Pregătirea și depozitarea, de către laborator, a porțiunii de analizat

Proba de analizat trebuie mărunțită, după caz, și bine amestecată, pentru a permite prelevarea de către laborator a porțiunilor de analizat reprezentative. Se poate utiliza un dispozitiv pentru a extrage porțiunea de analizat. Dimensiunea porțiunii de analizat trebuie stabilită în funcție de metoda analitică și de eficiența amestecării. Metodele utilizate pentru mărunțire și amestecare trebuie înregistrate și trebuie să nu afecteze reziduurile prezente în proba de analizat. După caz, proba de analizat trebuie prelucrată în condiții speciale, de exemplu, în stare congelată, pentru a reduce la minimum efectele negative.

În cazul în care prelucrarea riscă să afecteze reziduurile și în cazul în care nu există practici alternative, porțiunea de analizat poate fi compusă din unități întregi sau din segmente de unități întregi. În cazul în care porțiunea de analizat este compusă dintr-un mic număr de unități sau de segmente, este puțin probabil să fie reprezentativă pentru proba de analizat, prin urmare trebuie analizat un număr suficient de porțiuni duplicat pentru a putea indica gradul de incertitudine al valorii medii.

În funcție de datele disponibile privind stabilitatea la depozitare ar putea fi posibilă depozitarea porțiunilor de analizat înainte de analiză. În acest caz, metoda, durata depozitării și temperatura din timpul depozitării trebuie să fie de așa natură încât să nu afecteze nivelul de reziduuri prezente.

B.9. Reprezentări schematice

Reprezentarea schematică a procedurilor de prelevare descrise la punctele B.2, B.3 și B.4:

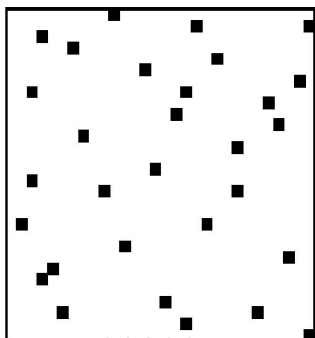
⁽¹⁾ Anexa I la Regulamentul (CE) nr. 396/2005.

⁽²⁾ De exemplu, sămburii fructelor cu sămburi nu sunt analizați, dar concentrația de reziduuri se calculează presupunând că sămburii sunt incluși, însă nu conțin reziduuri.

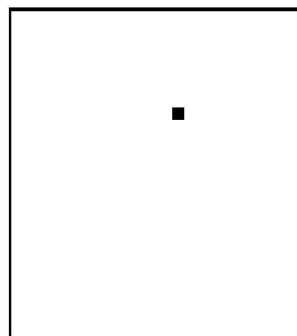
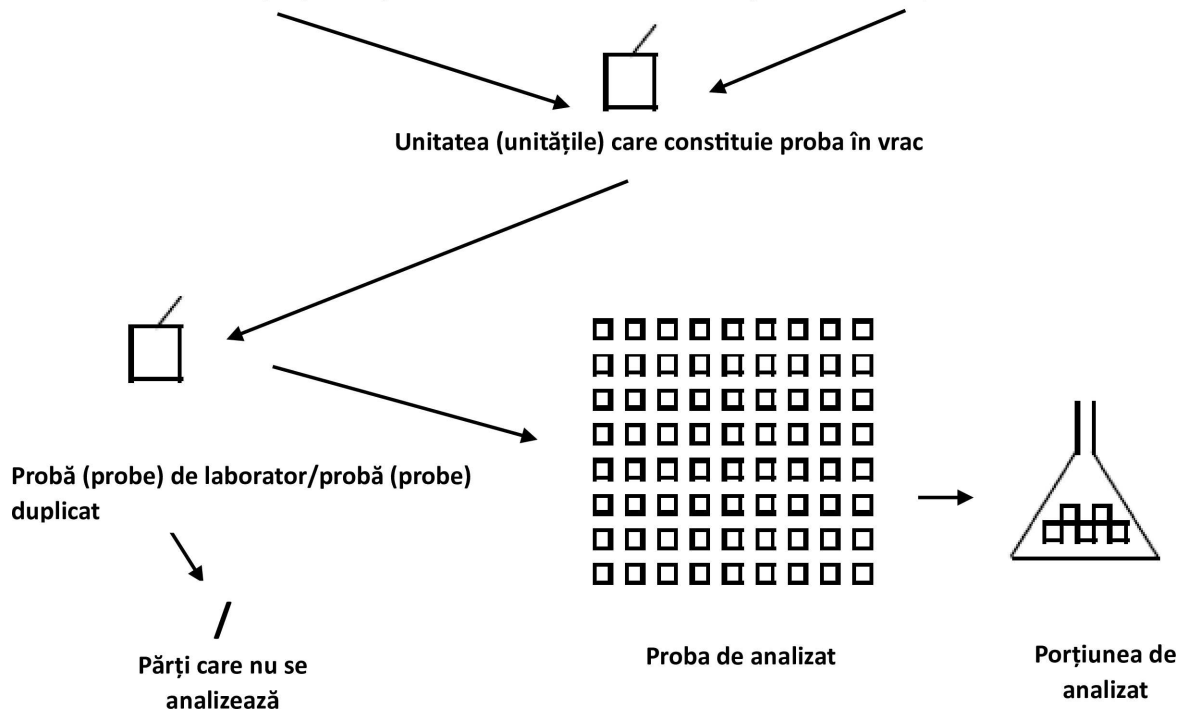
B.9.1. Prelevarea de probe din produse din carne și păsări de curte

Probe increment prelevate dintr-un lot/sublot suspect

(a se vedea tabelele 3 și 4)

**Probe increment prelevate dintr-un lot/sublot nesuspect**

(a se vedea tabelele 3 și 4)

*Observație: fiecare probă increment este tratată ca o probă în vrac separată.*

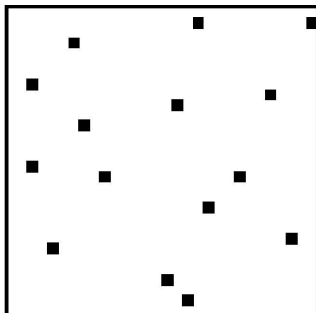
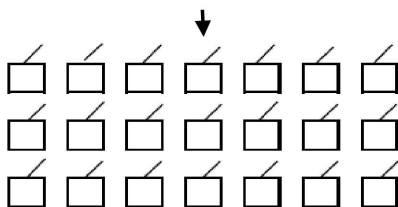
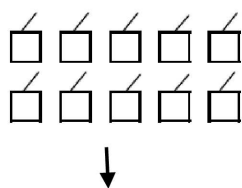
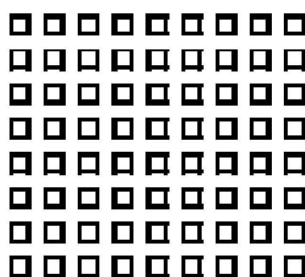
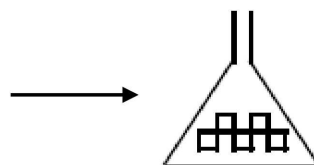
B.9.2. Prelevarea de probe din alte produse decât carnea și păsările de curte

Probe increment prelevate dintr-un lot/sublot suspect

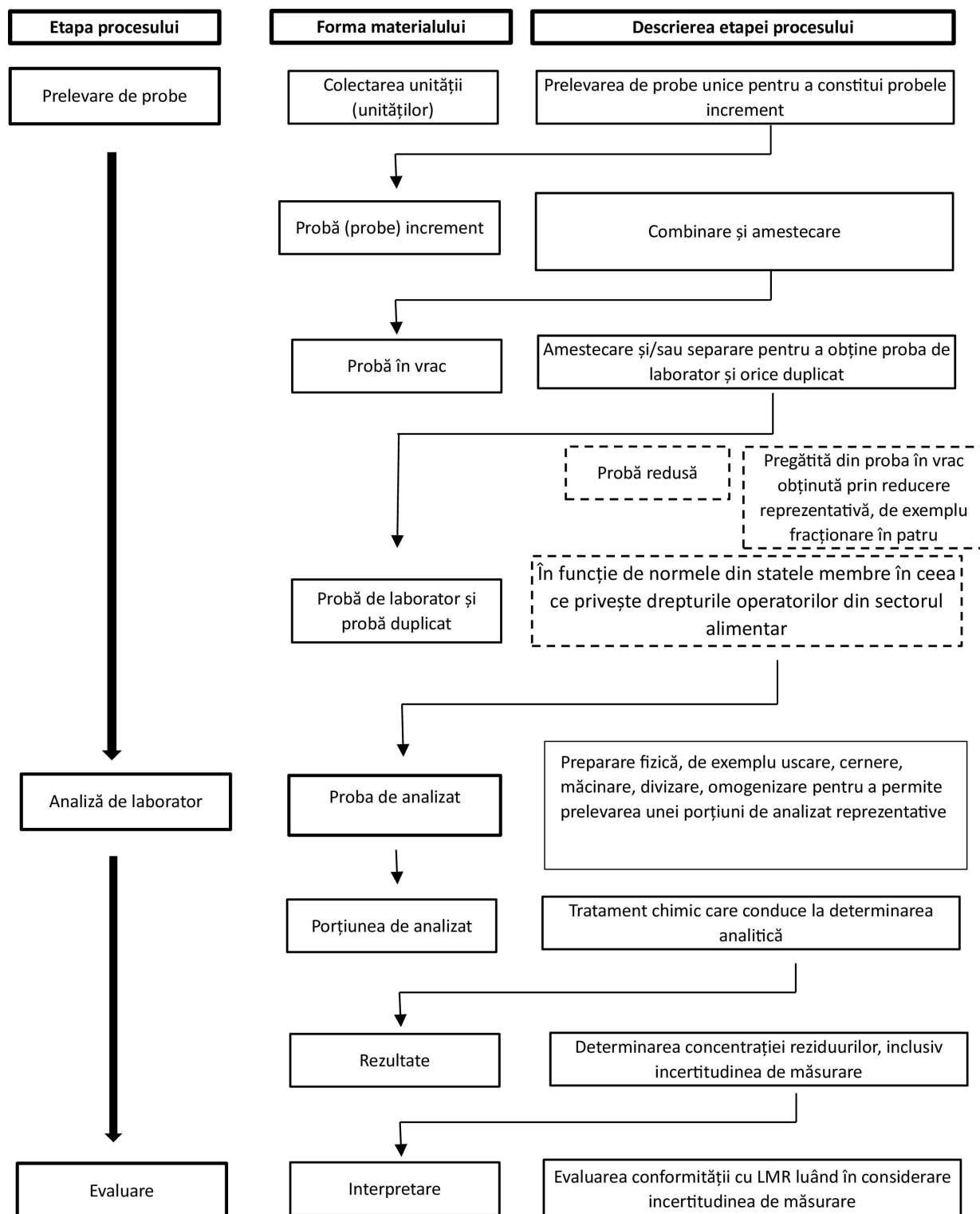
(a se vedea tabelele 3, 5 și 6)

Probe increment prelevate dintr-un lot/sublot nesuspect

(a se vedea tabelele 3, 5 și 6)

*Observație: probele increment sunt combinate pentru a constitui proba în vrac.***Unitățile care constituie proba în vrac***Observație: în cazul în care probele de laborator sunt pregătite direct din lot/sublot, proba în vrac este suma teoretică a probelor de laborator.***Probă de laborator/probă (probe) duplicat****Părți care nu se analizează****Proba de analizat****Porțiunea de analizat**

B.9.3. Procesul tipic de prelevare de probe și analiză



PARTEA C

Metode de analizare, incertitudinea de măsurare și interpretarea rezultatelor**C.1. Metode de analizare și obținerea rezultatelor analitice**

- C.1.1. Metodele de analizare trebuie să fie susținute de date privind controlul calității și să fie validate pentru combinația specifică de substanță/grup de produse. Trebuie validat cel puțin un produs reprezentativ din fiecare grup de produse, în funcție de domeniul de aplicare preconizat al metodei. Atunci când metoda este aplicată unei varietăți mai largi de matrici, ar trebui obținute date de validare complementare.

Rezultatele analitice pentru produsele alimentare se obțin din una sau mai multe probe de laborator și, pentru hrana animală, din cel puțin o probă finală prelevată din lot/sublot și cu condiția ca proba de analizat să conțină partea (părțile) corectă (corecte) a (ale) produsului, astfel cum se prevede în anexa I la Regulamentul (CE) nr. 396/2005. În cazul în care se constată că un reziduu depășește o LMR, identitatea sa trebuie confirmată, iar concentrația verificată printr-o analiză duplicat (a doua determinare independentă).

- C.1.2. Rezultatul analitic se raportează ca $x \pm U$, unde „x” este rezultatul analitic, iar „U” este incertitudinea de măsurare extinsă și se raportează în aceleași unități și cu același număr de zecimale precum rezultatul.

C.2. Incertitudinea de măsurare și interpretarea rezultatelor

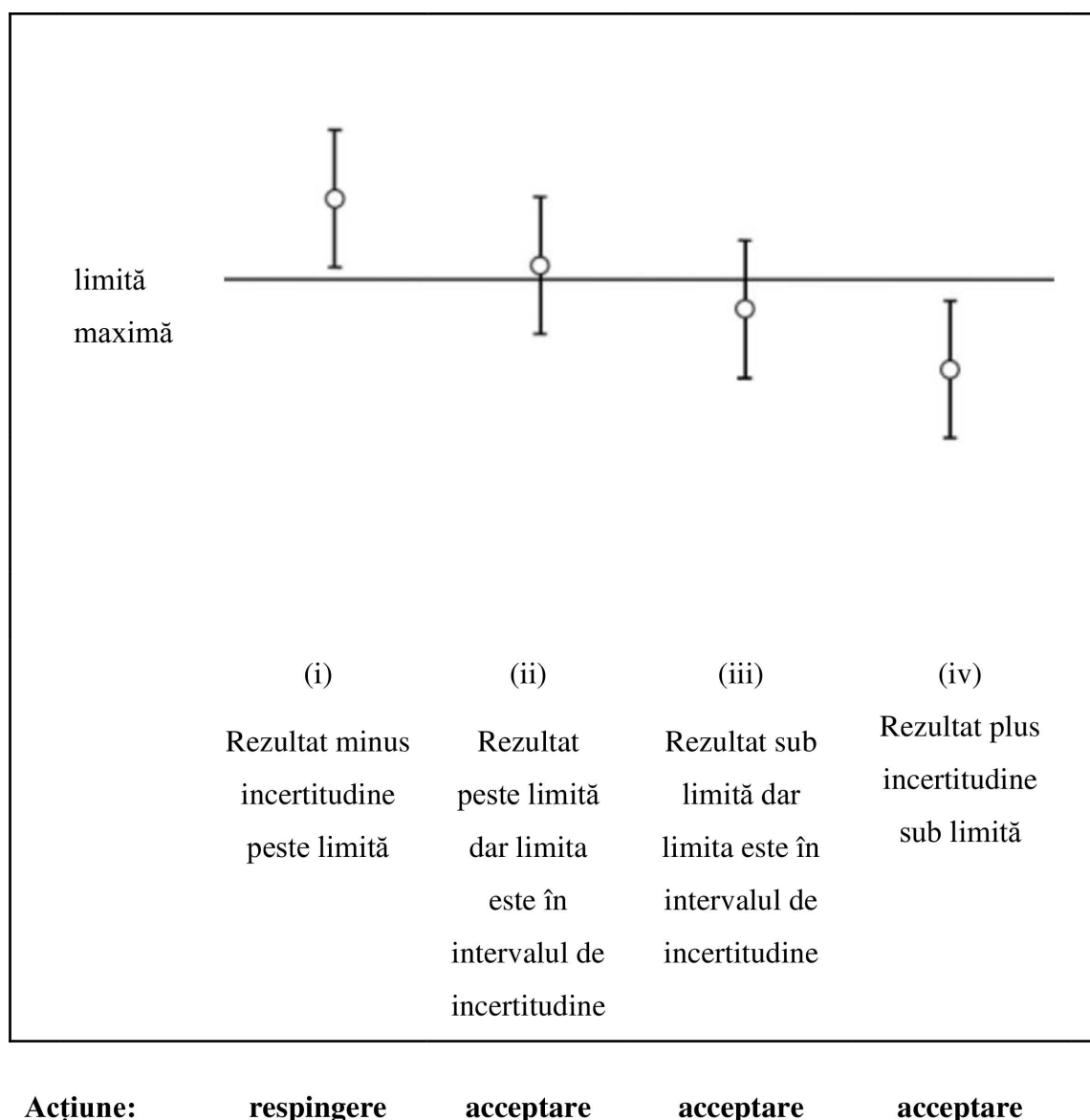
- C.2.1. LMR se aplică probei de analizat obținute din proba în vrac prin proba de laborator sau proba duplicat. Rezultatul probei de laborator pentru produsele alimentare și al probei finale pentru hrana pentru animale este considerat reprezentativ pentru lot/sublot și se aplică întregului lot/sublot.

- C.2.2. Atunci când verifică depășirile LMR, laboratoarele oficiale și autoritățile de aplicare a legii aplică o incertitudine de măsurare extinsă implicită (*) care a fost calculată pe baza datelor pe termen lung ale testelor comparative între laboratoare ale UE, aplicând un coeficient de acoperire de 2 (nivel de încredere de 95 %). Incertitudinea de măsurare extinsă este de 50 %, cu excepția cuprului, pentru care se aplică o valoare de 20 %, pentru a asigura respectarea LMR-urilor. Laboratorul de analiză trebuie să demonstreze că propria sa incertitudine de măsurare extinsă pentru combinația specifică metodă analitică/substanță/grup de produse este egală sau mai mică decât valorile implicite menționate mai sus. În cazul depășirilor LMR, laboratorul trebuie să raporteze incertitudinea de măsurare extinsă implicită armonizată.

În cazul în care nivelul constatat într-o probă de produs alimentar conduce la o estimare internațională a aportului pe termen scurt (*International Estimate of Short-term Intake* – IESTI) care depășește doza acută de referință (DAR), ca măsură de precauție, autoritatea competentă poate aplica o incertitudine de măsurare extinsă mai mică, pe baza incertitudinii de măsurare estimate proprii a laboratorului (dacă este susținută de suficiente dovezi intra-laborator și inter-laboratoare) și/sau un nivel de încredere mai mic (coeficient de acoperire mai mic, k).

(*) BIPM, „JCGM 100:2008 – Guide to the expression of uncertainty in measurement” (JCGM 100:2008 – Ghid privind exprimarea incertitudinii de măsurare), 2008.

C.2.3. Interpretarea rezultatului analitic ținând seama de incertitudinea de măsurare extinsă



C.2.4. Un lot/sublot trebuie să fie considerat:

- conform cu LMR în cazul în care rezultatul probei de analizat respectă LMR, ținând seama de incertitudinea de măsurare extinsă și, dacă este necesar, de ajustarea pentru recuperare. Aceasta înseamnă că proba este conformă dacă valoarea măsurată este mai mică sau egală cu LMR atunci când se scade incertitudinea extinsă ($x - U \leq \text{LMR}$);
- neconform cu LMR în cazul în care rezultatul probei de analizat depășește fără nicio îndoială LMR, ținând seama de incertitudinea de măsurare extinsă și, dacă este necesar, de ajustarea pentru eroarea sistematică a metodei, acolo unde este indicat. Aceasta înseamnă că proba nu este conformă dacă valoarea măsurată depășește LMR atunci când se scade incertitudinea extinsă ($x - U > \text{LMR}$)⁽⁴⁾.

C.2.5. Acceptarea și respingerea livrării formate din mai multe loturi

Orice lot supus prelevării în conformitate cu prezentul regulament și în cazul căruia rezultatul analitic indică depășirea LMR trebuie să fie considerat neconform în întregime, astfel cum se specifică la punctul C.2.4.b, și trebuie să fie respins.

⁽⁴⁾ Exemplu: în cazul în care LMR = 1, rezultatul $x = 2,2$ și $U = 50 \%$, atunci $x - U = 2,2 - 1,1 (= 50 \% \text{ din } 2,2) = 1,1$, care este $> \text{LMR}$.

Agentul responsabil cu prelevarea determină lotul supus prelevării dintr-un transport, care poate fi diferit de lotul operatorului din sectorul alimentar. Lotul supus prelevării poate fi un lot sau un grup de loturi care au aceleași proprietăți (data producției, originea, descrierea etc.).

Dacă un lot, care face parte dintr-un grup de loturi cu aceleași proprietăți, a fost considerat neconform și există o îndoială rezonabilă că și celelalte loturi similare depășesc LMR, aceste loturi similare se consideră loturi suspecte.
