

PRILOGA V: Postopki vzorčenja živil in kmetijskih pridelkov za določitev ostankov pesticidov in preverjanje skladnosti z mejnimi vrednostmi

1. OSNOVE

Cilj postopkov vzorčenja je pridobiti reprezentativni vzorec iz lota za analizo ostankov pesticidov in določitev skladnosti z MRL iz priloge IV. MRL iz priloge IV so določeni na podlagi dobre kmetijske prakse tako, da so surovine in iz njih izdelana živila, ki so skladni z MRL tudi toksikološko sprejemljiva.

Pri MRL v rastlinskih, jajčnih ali mlečnih izdelkih se upošteva najvišjo pričakovano vsebnost v sestavljenem vzorcu, pridobljenem iz več enot izdelkov, za katero se domneva, da predstavlja srednjo vrednost ostankov pesticidov v lotu. Pri MRL v mesu in perutnini se upošteva najvišjo vsebnost, ki se pričakuje v tkivih posamezne obdelane živali ali ptice. Zato MRL za meso in perutnino veljajo tudi za sestavljeni vzorec, pridobljen iz enega samega primarnega vzorca, MRL za izdelke rastlinskega izvora, jajca in mlečne izdelke pa veljajo za sestavljeni vzorec, pridobljen iz enega do deset primarnih vzorcev.

2. OPREDELITEV POJMOV

Vzorčenje

Postopek, s katerim se načrtuje in odvzame vzorec.

Vzorčevalec

Vzorčevalec je za vzorčenje usposobljena oseba, ki jo imenuje organ, pristojen za vzorčenje. Vzorčevalec je odgovoren za vse postopke priprave, pakiranja in transporta laboratorijskih vzorcev.

Orodje za vzorčenje

- (i) Lopata, zajemalka, sveder, nož ali sonda so orodja, ki se uporabljajo za odvzem enot iz celotne pošiljke materiala, iz pakiranj (na primer sodov, velikih sirov) ali iz delov mesa ali perutnine, ki so preveliki, da bi lahko bili primarni vzorci.
- (ii) Orodja kot na primer ožljebljena škatla, se uporabljajo za pripravo laboratorijskega vzorca iz sestavljenega vzorca ali za pripravo alikvota analitskega vzorca.

Opombe: Specifična orodja za vzorčenje so opisana z ISO (950, 951, 1839) standardi in z IDF (50C) standardom.

Pri vzorčenju živil in kmetijskih pridelkov v obliki listov predstavlja orodje vzorčevalčeva roka.

Lot

Lot je količina živila oziroma kmetijskega pridelka, ki je bila dostavljena istočasno in za katero vzorčevalec ve ali domneva, da ima enake značilnosti, kot so izvor oziroma pridelovalec ali proizvajalec, sorta oziroma vrsta, dobavitelj, vrsta embalaže, pakirnica ali druge označbe.

Sumljivi lot je tisti, za katerega se iz kateregakoli razloga sumi, da so MRL preseženi.

Nesumljivi lot je tisti, pri katerem ne obstajajo razlogi za sum, da so MRL preseženi.

Opombe: a) Kadar so v pošiljki loti, ki so po izvoru od različnih proizvajalcev, se vsak lot obravnava posebej.

b) Pošiljka je lahko sestavljena iz enega ali več lotov.

c) Kjer velikost ali meje posameznih lotov znotraj velikih pošiljk niso jasno ločene, lahko vsaka serija vagonov, tovornjakov, oddelkov na ladji ali drugo predstavlja posamezen lot.

d) Lot se lahko premeša med sortiranjem ali v procesu predelave, zato lahko predpostavimo, da je homogen.

Enota

Najmanjši ločljivi del lota, ki se odvzame za pripravo celotnega primarnega vzorca ali le njegovega dela.

Opombe: Enote morajo biti identificirane kot sledi:

a) Sveže sadje in zelenjava. Vsak cel sadež, zelenjava ali njegov naravni sveženj (na primer grozdje) sestavlja enoto, razen če so ti majhni. Enote pakiranih malih izdelkov so lahko predstavljene kot je opisano v podtočki (d). Enote se lahko pripravijo z orodjem za vzorčenje, če se z njim ne poškoduje materiala. Posamezna jajca, sveže sadje ali zelenjava se za pripravo enote ne režejo ali razbijejo.

b) Velike živali ali njihovi deli ali organi. Enoto predstavlja delež ali celota specifičnega dela živali ali organa. Enote se lahko pripravijo tudi z rezanjem delov ali organov.

c) Majhne živali ali njihovi deli ali organi. Enoto lahko predstavlja cela žival ali celoten del živali ali organ. Enote pakiranih izdelkov so lahko predstavljene kot je opisano v podtočki (d). Enote se lahko pripravijo z orodjem za vzorčenje, če z njim ne vplivamo na vsebnost ostankov pesticidov.

d) Pakirani materiali. Enota je najmanjše ločeno pakiranje. Kjer so najmanjša pakiranja zelo velika, se vzorčijo kot celota, v podtočki (e). Kjer so najmanjša pakiranja zelo majhna, sestavlja enoto sveženj pakiranj.

e) Nepakirani materiali in velika pakiranja (kot so sodi, siri, itd.), ki so posamezni preveliki, da bi bili odvzeti kot primarni vzorec. Enote se pripravijo z orodjem za vzorčenje.

Vzorec

Vzorec je ena ali več enot, izbranih iz populacije enot, ali del materiala, izbran iz večje količine materiala. Reprezentativni vzorec je vzorec, ki je reprezentativen glede na vsebnost ostankov pesticidov za posamezen lot, za sestavljeni vzorec, za posamezno žival ipd.

Velikost vzorca

Število enot ali količina materiala, ki sestavlja vzorec.

Primarni vzorec

Primarni vzorec je ena ali več enot, odvzetih na enem naključno izbranim mestu v lotu.

Opombe: Če je le mogoče se odvzemno mesto v lotu izbere naključno, kjer pa to ni mogoče, se odvzemno mesto izbere naključno iz dosegljivega/dostopnega dela lota.

Število enot, potrebnih za primarni vzorec, se določi glede na najmanjšo količino in število potrebnih laboratorijskih vzorcev.

Pri vzorčenju rastlin, jajc in mlečnih izdelkov, kjer se iz lota odvzame več kot en primarni vzorec, mora vsak primarni vzorec prispevati približno sorazmerni delež sestavljenega vzorca.

Enote se lahko naključno razporedi v posamezne laboratorijske vzorce za ponovitev analize že ob odvzemu primarnega vzorca in sicer takrat, kadar so enote srednje velike ali zelo velike in mešanje sestavljenega vzorca ne bi prispevalo k večji reprezentativnosti laboratorijskih vzorcev ali v primerih, kjer se primarni vzorci (na primer jajca, mehko sadje) z mešanjem lahko poškodujejo.

Kadar se primarni vzorci odvezemajo med natovarjanjem ali raztovarjanjem lota, je mesto vzorčenja opredeljeno kot točka v časovnem intervalu.

Za pripravo primarnega vzorca se enote ne smejo rezati ali lomiti ali kako drugače poškodovati, razen za primere iz preglednice 3.

Sestavljeni vzorec

Sestavljeni vzorec predstavljajo združeni in dobro premešani primarni vzorci, odvzeti iz lota. Za meso in perutnino se šteje, da je primarni vzorec enakovreden sestavljenemu vzorcu.

Opombe: Posamezni primarni vzorec mora biti dovolj velik, da se lahko pripravi sestavljeni vzorec, ki omogoča delitev na vse potrebne laboratorijske vzorce.

Kadar se posamezne laboratorijske vzorce pripravlja že med samim odvzemom primarnih vzorcev, predstavlja sestavljeni vzorec navidezno vsoto laboratorijskih vzorcev med vzorčenjem lota.

Laboratorijski vzorec

Laboratorijski vzorec predstavlja reprezentativno količino, odvzeto od sestavljenega vzorca, ki se jo pošlje ali jo prejme imenovani preskusni laboratorij v analizo.

Opombe: Laboratorijski vzorec je lahko celotni sestavljeni vzorec ali njegov del.

Za pripravo laboratorijskega vzorca se enot ne sme rezati, lomiti ali kako drugače poškodovati, razen v primerih iz preglednice 3.

Laboratorijski vzorec se lahko pripravi v več ponovitvah.

Analitski vzorec

Analitski vzorec je material, ki se ga iz laboratorijskega vzorca pripravi za analizo. Pripravi se ga z delitvijo laboratorijskega vzorca in nato z mešanjem, mletjem, sekljanjem in drugimi postopki tako, da je napaka vzorčenja pri oddelitvi alikvota minimalna.

Opombe: Analitski vzorec se pripravi na način, predpisan za določanje mejnih vrednosti ostankov pesticidov. Analitski vzorec lahko vsebuje tudi neužitne dele živil oziroma kmetijskih pridelkov.

Alikvot

Alikvot je reprezentativni del analitskega vzorca, ustrezne velikosti za meritev koncentracije ostankov pesticidov.

Opombe: Za oddelitev ustrezne količine alikvota se lahko uporabi orodje za vzorčenje.

3. POSTOPKI VZORČENJA

3.1. Previdnostni ukrepi

Med vzorčenjem je potrebno preprečiti onesnaženje ali kvarjenje vzorcev, ki lahko vplivata na rezultate analize. Vsak lot, ki je predmet preverjanja skladnosti, se mora vzorčiti ločeno.

3.2. Odvzem primarnih vzorcev

Najmanjše število primarnih vzorcev za lot, sestavljen iz mesa ali perutnine je določeno v preglednicah 1 ali 2. Primarne vzorce se odvzame iz naključno izbranega mesta v lotu, če je to izvedljivo. Primarni vzorci morajo biti dovolj veliki za pripravo potrebnega (-ih) laboratorijskega (-ih) vzorca (-cev) iz lota.

Opomba: Orodja za vzorčenje so opisana v mednarodnih standardih in sicer za zrnja žit: ISO 950, za zrnja stročnic: ISO 951, za čaj: ISO 1839 ter za mlečne izdelke: IDF 50C.

Preglednica 1: Najmanjše število primarnih vzorcev, odvzetih iz lota

	Najmanjše število primarnih vzorcev, odvzetih iz lota
a) meso in perutnina	
nesumljiv lot	1
sumljiv lot	določeno v preglednici 2
b) drugi izdelki	
(i) pakirani ali nepakirani izdelki, za katere se predpostavlja, da so homogeni	1 (npr. lot se lahko premeša med sortiranjem ali procesom predelave)
(ii) pakirani ali nepakirani izdelki, ki niso dobro premešani ali homogeni	za proizvode ali živila rastlinskega izvora, sestavljene iz velikih enot, mora najmanjše število primarnih vzorcev ustrezati najmanjšemu številu enot, potrebnih za laboratorijski vzorec (glej preglednico 4)
ali:	
masa lota (kg)	
< 50	3
50-500	5
> 500	10
ali	
število pločevink, kartonov ali drugih posod v lotu	
1-25	1
26-100	5
> 100	10

Preglednica 2: Število naključno izbranih primarnih vzorcev, potrebno za ugotovitev neskladnosti vsaj enega vzorca v lotu mesa ali perutnine glede ostankov pesticidov, pri določeni stopnji verjetnosti in določeni pogostnosti neskladnosti v lotu

Pogostnost neskladnosti glede ostankov pesticidov v lotu	Najmanjše število vzorcev (n_o) potrebnih za ugotovitev neskladnosti glede ostankov pesticidov pri določeni stopnji verjetnosti		
	90%	95%	99%
90	1	-	2
80	-	2	3
70	2	3	4
60	3	4	5
50	4	5	7
40	5	6	9
35	6	7	11
30	7	9	13
25	9	11	17
20	11	14	21
15	15	19	29
10	22	29	44
5	45	59	90
1	231	299	459
0,5	460	598	919
0,1	2301	2995	4603

- Opombe: a) V preglednici je predpostavljeno naključno vzorčenje.
 b) Kjer je število primarnih vzorcev, navedenih v preglednici 2, večje od 10 % enot v celotnem lotu, se število primarnih vzorcev lahko zmanjša in izračuna kot sledi:

$$n = n_o / ((1 + (n_o - 1)) / N)$$

kjer je:

- n najmanjše število odvzetih primarnih vzorcev,
- n_o število primarnih vzorcev, navedenih v preglednici 2,
- N število enot v lotu, ki so primerne za primarni vzorec.

- c) Kjer je odvzet le en primarni vzorec, je verjetnost ugotovitve neskladnosti podobna pogostnosti neskladnosti glede vsebnosti ostankov pesticidov.
 d) Za natančno ali druge možne verjetnosti, ali za različno pogoste neskladnosti, se število vzorcev, ki jih je potrebno odvzeti, izračuna kot sledi:

$$1 - p = (1 - i)^n$$

kjer je:

- p verjetnost,
- i pogostnost neskladnosti ostankov v lotu,
- n število vzorcev,
- (p in i sta izražena kot razmerje in ne kot odstotek).

3.3. Priprava sestavljenih vzorcev

Postopki vzorčenja za meso in perutnino so opisani v preglednici 3. Predpostavlja se, da je vsak primarni vzorec posamezni nepakirani vzorec.

Postopki vzorčenja za izdelke rastlinskega izvora, jajca in mlečne izdelke, so opisani v preglednicah 4 in 5. Primarni vzorci so združeni v sestavljeni vzorec in dobro premešani.

Kjer je priprava sestavljenega vzorca z mešanjem neprimerna (na primer enote se z mešanjem poškodujejo, kar vpliva na porazdelitev ostankov pesticidov, ali se velike enote ne morejo

mešati z namenom pridobiti enakomernejšo porazdelitev ostankov pesticidov) se lahko uporabi naslednji postopek: v času vzorčenja primarnega vzorca so enote za ponovljene laboratorijske vzorce razporejene naključno. V tem primeru so uporabljeni rezultati srednja vrednost validiranih rezultatov posameznih analiziranih laboratorijskih vzorcev.

Preglednica 3: Meso in perutnina: opis primarnih vzorcev in najmanjša velikost laboratorijskih vzorcev

	Opis živila živalskega izvora	Primeri	Opis primarnega vzorca	Najmanjša velikost laboratorijskega vzorca
Osnovna živila živalskega izvora				
1.	meso sesalcev			
opomba: za uveljavitev MRL za v maščobi topne pesticide morajo biti vzorci odvzeti v skladu z 2 -im delom te preglednice				
1.1.	velike živali, cel ali polovica trupa, običajno ≤ 10 kg	govedo, ovce, prašiči	cela ali del prepone, z dodano vratno mišico, če je potrebno	0,5 kg
1.2.	male živali, cel trup	zajci	cel trup ali zadnja četrta	0,5 kg po odstranitvi kože in kosti
1.3.	kosi mesa, sveži/ohlajeni/zamrznjeni, pakirani ali kako drugače	četrtnine, pleča, zarebrnice, zrezki	cel (-i) kos (-i) ali del velikega kosa	0,5 kg po odkošenju
1.4.	kosi mesa, zamrznjeni, nepakirani	četrtnine, pleča	zamrznjeni kosi prečno iz zaboja ali celoten kos ali deli posameznega kosa mesa	0,5 kg po odkošenju
2.	maščoba sesalcev			
opomba: vzorci maščobe odvzeti na način opisan v delih 2.1. 2.2 in 2.3 te preglednice se uporabljajo za določitev skladno s ti z MRL za maščobe ali za celotno živilo				
2.1.	pri zakolu velike živali, cel trup ali polovica trupa, običajno ≥ 10 kg	govedo, ovce, prašiči	ledvica, trebušna ali podkožna maščoba ene živali	0,5 kg
2.2.	pri zakolu malih živali, cel trup ali polovico trupa, običajno < 10 kg		trebušna ali podkožna maščoba ene ali več živali	0,5 kg
2.3.	kosi mesa sesalcev	noge, zarebrnice, zrezki	od kosa obrezana vidna maščoba ali celoten kos oziroma del kosa, kjer maščoba ni obrezana	0,5 kg 2 kg
2.4.	maščobno tkivo živali		enako veliki kosi, odvzeti na najmanj treh mestih	0,5 kg
3.	drobovina sesalcev			
3.1.	jetra živali, sveža, ohlajena ali zamrznjena		celotna jetra ali njihov del	0,4 kg
3.2.	ledvice živali, sveže, ohlajene ali zamrznjene		ena ali obe ledvici od ene ali dveh živali	0,2 kg
3.3.	srce živali, sveže, ohlajeno ali zamrznjeno		celotno srce ali njegov prekatni del, če je zadosti velik	0,4 kg
3.4.	druga sveža, ohlajena ali zamrznjena drobovina živali		del celotnega kosa ene ali več živali ali prečni del iz zaboja z zamrznjenimi izdelki	0,5 kg
4.	perutninsko meso			
opomba: za uveljavitev MRL za v maščobi topne pesticide morajo biti vzorci odvzeti v skladu s 5 -im delom te preglednice				
4.1.	trup, ki tehta do 2 kg ali več	puran, gos, petelin, kapun, raca	bedra, noge in drugo temno meso	0,5 kg po odstranitvi kože in odkošenju
4.2.	srednje velik trup, ki tehta med 0,5 in 2 kg	kokoš, pegatka, mlad piščanec	bedra, noge ali drugo temno meso najmanj treh živali	0,5 kg po odstranitvi kože in odkošenju
4.3.	majhen trup, ki tehta manj kot 0,5 kg	prepelica, golob	najmanj 6 trupov	0,2 kg mišičnega tkiva

	Opis živila živalskega izvora	Primeri	Opis primarnega vzorca	Najmanjša velikost laboratorijskega vzorca
4.4.	kosi za prodajo na drobno ali pakirani za prodajo na debelo, sveži, ohlajeni ali zamrznjeni	noge, četrtine, prsa in perutničke	kosi v paketu ali posamezni kosi	0,5 kg po odstranitvi kože in odkošenju
5.	perutninska maščoba, vključno z maščobo trupa			
opombe: vzorci maščobe, odvzeti kot je opisano v delih 5.1 in 5.2 te preglednice, se uporabljajo za določitev skladnosti z MRL za maščobe ali za celotno živilo				
5.1.	cel trup ali del trupa: po zakolu	piščanci, purani	trebušna maščoba najmanj treh živali	0,5 kg
5.2.	kosi perutninskega mesa	noge, prsna mišica	od kosa obrezana vidna maščoba ali celoten kos oziroma del kosa, kjer maščoba ni obrezana	0,5 kg 2 kg
5.3.	maščobno tkivo perutnine		enako veliki kosi, odvzeti na najmanj treh mestih	0,5 kg
6.	drobovina perutnine			
6.1.	užitna drobovina, razen zamaščenih jeter gosi in rac in podobnih izdelkov z visoko vrednostjo		kosi najmanj šestih živali, ali kosi prečno iz zaboja	0,2 kg
6.2.	zamaščena jetra gosi in rac in z visoko vrednostjo		kos ene živali ali embaliran izdelek	0,05 kg
Predelana živila živalskega izvora				
7.	-druga živila živalskega izvora, sušeno meso ; -pridobljeni užitni izdelki živalskega izvora, predelana živalska maščoba vključno s topljeno ali ekstrahirano maščobo; -gotove jedi (z eno sestavino) živalskega izvora, ki so običajno predpakirane za porabo z ali brez kuhanja in so z ali brez vsebine paki ranja ali manjših sestavin kot npr. arome, začimbe in dišave; -gotove jedi (iz več sestavin) živalskega izvora; v to skupino so vključene jedi, ki so sestavljene iz sestavin rastlinskega in živalskega izvora, če sestavine živalskega izvora prevladujejo			
7.1.	sesalci ali perutnina; kuhani, konzervirani, sušeni ali kako drugače predelani izdelki (vključno z izdelki iz več sestavin)	šunka, klobasa, sesekljana govedina, piščančja pašeta	pakirane enote ali reprezentativen prečni del iz zabojnika ali enote, odvzete z orodjem za vzorčenje	0,5 kg ali 2 kg če je vsebnost maščobe <5 masnih %

Preglednica 4: Sadje in zelenjava: opis primarnih vzorcev in najmanjša velikost laboratorijskih vzorcev

	Opis rastlin oziroma živil rastlinskega izvora	Primer	Opis primarnega vzorca	Najmanjša velikost laboratorijskega vzorca
Osnovna živila rastlinskega izvora				
1.	sveže sadje sveža zelenjava vključno s krompirjem, sladkomo peso, razen zelišč			
1.1.	majhni sveži plodovi enote običajno <25 g	jagode, grah, olive	cele enote ali pakiranja ali enote, odvzete z orodjem za vzorčenje	1 kg
1.2.	srednje veliki sveži plodovi enote med 25 in 250 g	jabolka, pomaranče	celi plodovi	1 kg (najmanj 10 plodov)
1.3.	veliki sveži plodovi, običajno >250 g	zelje, buče, kumara, grozdje (grozd)	cel (-i) plod (-ovi)	2 kg (najmanj 5 plodov)
2.	stročnice	fižol, sušeni grah, sušeni		1 kg

	Opis rastlin oziroma živil rastlinskega izvora	Primer	Opis primarnega vzorca	Najmanjša velikost laboratorijskega vzorca
	zrna žit	riž, pšenica		1 kg
	plodovi lupinarjev	z izjemo kokosovih orehov		1 kg
		kokosovi orehi		5 enot
	semena oljnic	zemeljski oreški		0,5 kg
	semena za kuhanje pijač in sladice	zrnje kave		0,5 kg
3.	zelišča	sveži peteršilj	cel šopek ali cele rastline	0,5 kg
		druga sveža zelenjava		0,2 kg
	(za sušena zelišča glej 4. del te preglednice)			
	začimbe	sušene	celi zavojčki ali vzorci, odvzeti z orodjem za vzorčenje	0,1 kg

Predelana živila rastlinskega izvora

4.	<ul style="list-style-type: none"> -druga živila rastlinskega izvora, sušeno sadje, zelenjava, zelišča, hmelj, mlevski izdelki; -pridobljena živila rastlinskega izvora, čaji, zeliščni čaji, rastlinska olja, sokovi in drugi izdelki kot npr. pre delane olive in melasa citrusov; -gotove jedi (z eno sestavino) rastlinskega izvora, ki so običajno predpakirane in pripravljene za uporabo z ali brez kuhanja in so z ali brez vsebine pakiranja ali manjših sestavin kot npr. aroma, začimbe in dišave; -gotove jedi (z več sestavinami) rastlinskega izvora, vključno z jedmi s sestavinami živalskega izvora, v katerih pa prevladujejo sestavine rastlinskega izvora; kruh in ostali pečeni žitni proizvodi. 			
4.1.	izdelki visoke vrednosti enote		pakiranja ali enote, odvzete z orodjem za vzorčenje	0,1 kg ⁽¹⁾
4.2.	trdni izdelki z majhnim volumnom	hmelj, čaj, zeliščni čaj	pakirane enote ali enote, odvzete z orodjem za vzorčenje	0,2 kg
4.3.	drugi trdni izdelki	kruh, moka, sušeno sadje	pakiranja ali druge cele enote, ali enote, odvzete z orodjem za vzorčenje	0,5 kg
4.4.	tekoči izdelki	rastlinska olja, sokovi	pakiranja ali enote, odvzete z orodjem za vzorčenje	0,5 l ali 0,5 kg

Preglednica 5: Jajca in mlečni izdelki: opis primarnih vzorcev in najmanjša velikost laboratorijskih vzorcev

	Opis živila	Primeri	Opis podvzorca	Najmanjša velikost laboratorijskega vzorca
Osnovna živila živalskega izvora				
1.	jajca perutnine			
1.1.	jajca, razen prepeličjih in podobnih jajc		cela jajca	12 celih piščančjih jajc oz. 6 gosjih ali račjih jajc
1.2.	jajca, tudi prepeličja in podobna jajca		cela jajca	24 celih jajc
2.	mleko		cele enote ali enote vzete iz vzorca	0,5 l
Predelana živila živalskega izvora				
3.	<ul style="list-style-type: none"> -druga živila živalskega izvora, drugi mlečni izdelki kot na primer posneto mleko in z goščeno mleko ter mleko v prahu; - užitni izdelki živalskega izvora, mlečna maščoba in iz nje pridobljeni mlečni izdelki kot npr. maslo, masleno mlečna maščoba, smetana, smetana v prahu, mlečne beljakovine (kazein); -gotove jedi (z eno sestavino) živalskega izvora; mlečni izdelki, kot na primer jogurti in siri; -gotove jedi (z več sestavinami) živalskega izvora; gotove mlečne jedi (vključno z jedmi s sestavinami rastlinskega izvora, kjer sestavine živalskega izvora prevladujejo, kot npr. izdelki iz predelanih sirov, pripravki iz sirov, aromatiziran jogurt, sladkano kondenzirano mleko). 			

	Opis živila	Primeri	Opis podvzorca	Najmanjša velikost laboratorijskega vzorca
3.1.	tekoče mleko, mleko v prahu, zgoščeno mleko in smetana, mlečni sladolei, smetana, jogurti		pakirana (-e) enota (-e) ali enota (-e) vzeta iz vzorca	0,5 l (tekoče) ali 0,5 kg (trdno)
	opombe: i) zgoščeno mleko in smetana brez embalaže morata biti pred vzorčenjem temeljito premešana, postrgana iz sten ter dna zabojnika, pred odvzemom laboratorijskega vzorca se 2 do 3 l odvzame iz zabojnika ter ponovno dobro premeša; ii) nepakirano mleko v prahu mora biti vzorčeno aseptično z vzorčevalno sondo in z enakomerno hitrostjo; iii) nepakirana smetana mora biti pred vzorčenjem temeljito premešana z batom vendar se je potrebno izogniti penjenju, tolčenju in pinjenju			
3.2.	maslo in masleno-mlečna maščoba	maslo, sirotka, premazi z nizko vsebnostjo maslene maščobe, masleno olje brez vode, mlečna maščoba brez vode	cel ali del pakiranih enot(-e) ali enota(-e) vzeta z vzorčevalnim orodjem	0,2 kg ali 0,2 l
3.3.	siri, vključno s predelanimi siri			
	0,3 kg enote ali večje		cele enote(a) ali enote(a) odrezane z vzorčevalnim orodjem	0,5 kg
	enote <0,3 kg			0,3 kg
	opomba: vzorci okroglih sirov morajo biti vzeti tako, da se radialno od sredine naredita dva reza. Vzorec pravokotnih sirov pa mora biti odvzet tako, da se vzporedno z robom sira naredita dva reza.			
3.4.	tekoči, zmrznjeni ali suhi jajčni izdelki		aseptično vzete enote iz vzorca	0,5 kg
⁽¹⁾ od izdelka z visoko vrednostjo se lahko odvzame manjši laboratorijski vzorec, vendar mora biti vzrok utemeljen v zapisniku				

3.4. Priprava laboratorijskega vzorca

Kjer je sestavljen vzorec večji kot se zahteva za laboratorijski vzorec, se ga razdeli na reprezentativne deleže. Uporabijo se lahko orodja za vzorčenje, četrtinjenje ali drug primeren postopek za zmanjšanje velikosti, le enote presnih rastlinskih izdelkov ali cela jajca se ne smejo prerezati ali razbiti. Kjer se zahteva, se po opisanih ali alternativnih postopkih pripravijo tudi ponovljeni laboratorijski vzorci. V preglednicah 3, 4 in 5 so navedene najmanjše velikosti laboratorijskih vzorcev.

3.5. Zapisnik o vzorčenju

O vzorčenju se vodi zapisnik v treh izvodih. Dobijo ga: inšpektor, preskusni laboratorij in lastnik lota ali zastopnik lastnika. Vzorčevalec zabeleži vrsto in izvor lota; lastnika, dobavitelja ali špediterja; datum in kraj vzorčenja in druge ustrezne informacije. Poleg tega zabeleži vsa odstopanja od priporočenih metod vzorčenja. Podpisana kopija zapisnika mora spremljati vsak ponovljen laboratorijski vzorec, kopijo obdrži vzorčevalec. Kopijo zapisnika o vzorčenju se da lastniku lota ali zastopniku lastnika, ne glede na to ali bo zanje pripravljen laboratorijski vzorec. Če so zapisniki o vzorčenju izdelani v elektronski obliki, se posredujejo istim prejemnikom s tem, da mora biti zagotovljena enaka sledljivost.

3.6. Pakiranje in transport laboratorijskih vzorcev

Laboratorijski vzorec se postavi v čist vsebnik iz inertnih materialov, ki omogoča zanesljivo zaščito pred onesnaženjem, poškodbo in uhajanjem. Vsebnik mora biti zapečaten, varnostno

označen, priložen mora biti zapisnik o vzorčenju. Kjer je uporabljena črtna koda, je priporočljivo, da se navede tudi črkovno-številska informacija. Vzorec je potrebno dostaviti v laboratorij v čim krajšem času oziroma takoj, ko je to izvedljivo. Izogniti se je treba premeščanju vzorcev in preprečiti njihovo kvarjenje, na primer sveži vzorci morajo ostati hladni in zmrznjeni. Vzorci mesa in perutnine se zmrznejo pred odpošiljanjem, razen če so dostavljeni v laboratorij preden lahko nastopi kvarjenje.

3.7. Priprava analitskega vzorca

Laboratorijski vzorec se označi z identifikacijskim znakom (številko), ki se skupaj z datumom prevzema in podatkom o velikosti vzorca doda v zapisnik o vzorcu. Analitski vzorec se pripravi takoj, ko je to mogoče. V primeru, kjer so vključeni tudi deli vzorca, ki se ne analizirajo, (na primer pečke) in se vsebnost ostankov pesticidov ustrezno preračuna, se navede teža neanaliziranih delov analitskega vzorca.

3.8. Priprava in shranjevanje alikvotov

Analitski vzorec mora biti, če je potrebno, zdrobljen in dobro premešan tako, da omogoča pripravo reprezentativnih alikvotov. Velikost alikvota je določena z analitsko metodo in homogenostjo analitskega vzorca. Metodo drobljenja in mešanja je potrebno zapisati in ne sme vplivati na vsebnost ostankov pesticidov v analitskem vzorcu. Kjer je potrebno, se z analitskimi vzorci postopa v skladu s posebnimi pogoji, na primer temperatura nižja od 0 °C, s katerimi se zmanjšajo neugodni učinki. Kjer postopek lahko vpliva na vsebnost ostankov pesticidov in drugi ustrezni postopki niso na voljo, je lahko alikvot sestavljen iz vseh enot ali delov odvzetih od vseh enot. V tem primeru ne predstavlja reprezentativnega analitskega vzorca, zato mora biti zagotovljeno zadostno število ponovitev, da se opredeli merilna negotovost srednje vrednosti. Način in čas trajanja shranjevanja alikvotov ne sme vplivati na vsebnost ostankov pesticidov. Če je potrebno, morajo biti za ponovitev in potrjevanje analize odvzeti dodatni alikvoti.

4. MERILA DOLOČANJA SKLADNOSTI

Analizni rezultati morajo izhajati iz enega ali več laboratorijskih vzorcev, odvzetih iz lota in v primernem stanju za analizo dostavljeni v preskusni laboratorij. Rezultati morajo biti podprti s sprejemljivimi podatki o zagotavljanju kakovosti. Kjer vsebnost ostanka pesticida presega MRL, mora biti njegova identiteta potrjena, izmerjena koncentracija se preveri z analizo enega ali več alikvotov odvzetih od izvirnega(-ih) laboratorijskega(-ih) vzorca(-ev).

MRL se uporabljajo za sestavljen vzorec.

Lot je skladen glede MRL takrat, ko analitski rezultati ne presegajo MRL.

Kjer vsebnost pesticida v sestavljenem vzorcu presega MRL, je potrebno za končno odločitev o neskladnosti lota, upoštevati:

- (i) ali so rezultati dobljeni iz enega ali več laboratorijskih vzorcev;
- (ii) natančnost in točnost analiz, kot je to opredeljeno v drugih dokumentih zagotavljanja in kontrole kakovosti.