

DIRETTIVA 2002/63/CE DELLA COMMISSIONE**dell'11 luglio 2002****che stabilisce metodi comunitari di campionamento ai fini del controllo ufficiale dei residui di antiparassitari sui e nei prodotti alimentari di origine vegetale e animale e che abroga la direttiva 79/700/CEE****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

vista la direttiva 76/362/CEE del Consiglio, del 23 novembre 1976, che fissa le quantità massime di residui di antiparassitari sui e nei cereali ⁽¹⁾, modificata da ultimo dalla direttiva 2000/57/CE della Commissione ⁽²⁾, in particolare l'articolo 6,vista la direttiva 86/362/CEE del Consiglio, del 24 luglio 1986, che fissa le quantità massime di residui di antiparassitari sui e nei cereali ⁽³⁾, modificata da ultimo dalla direttiva 2002/42/CE della Commissione ⁽⁴⁾, in particolare l'articolo 8,vista la direttiva 86/363/CEE del Consiglio, del 24 luglio 1986, che fissa le quantità massime di residui di antiparassitari sui e nei prodotti alimentari di origine animale ⁽⁵⁾, modificata da ultimo dalla direttiva 2002/42/CE, in particolare l'articolo 8,vista la direttiva 90/642/CEE del Consiglio, del 27 novembre 1990, che fissa le percentuali massime di residui di antiparassitari su e in alcuni prodotti di origine vegetale, compresi gli ortofrutticoli ⁽⁶⁾, modificata da ultimo dalla direttiva 2002/42/CE, in particolare l'articolo 6,

considerando quanto segue:

- (1) Le direttive 76/895/CEE, 86/362/CEE, 86/363/CEE e 90/642/CEE prevedono controlli ufficiali ed altri controlli per garantire il rispetto dei livelli massimi di residui di antiparassitari nei e sui prodotti di origine vegetale e animale. Stabiliscono inoltre che la Commissione debba fissare i metodi comunitari di campionamento.
- (2) I metodi di prelievamento dei campioni per la ricerca di residui di antiparassitari negli ortofrutticoli sono stati stabiliti dalla direttiva 79/700/CEE della Commissione, del 24 luglio 1979, che fissa i metodi comunitari di prelievamento dei campioni per il controllo ufficiale dei residui di antiparassitari negli e sugli ortofrutticoli ⁽⁷⁾.

⁽¹⁾ GUL 340 del 9.12.1976, pag. 26.⁽²⁾ GUL 244 del 29.9.2000, pag. 76.⁽³⁾ GUL 221 del 7.8.1986, pag. 37.⁽⁴⁾ GUL 134 del 22.5.2002, pag. 36.⁽⁵⁾ GUL 221 del 7.8.1986, pag. 43.⁽⁶⁾ GUL 350 del 14.12.1990, pag. 71.⁽⁷⁾ GUL 207 del 15.8.1979, pag. 26.

(3) Appare opportuno aggiornare tali metodi per tener conto dei progressi tecnici e stabilire metodi per il prelievamento di campioni ai fini del controllo dei residui di antiparassitari nei prodotti di origine animale e in altri prodotti di origine vegetale.

(4) La commissione del Codex Alimentarius ha messo a punto e approvato ⁽⁸⁾ alcuni metodi di campionamento per il dosaggio dei residui di antiparassitari ai fini del controllo di conformità con i limiti massimi di residui (LMR). La Comunità europea ha approvato i metodi raccomandati dalla suddetta commissione. È quindi appropriato sostituire le disposizioni in vigore sul campionamento con quelle messe a punto e approvate dalla commissione del Codex Alimentarius.

(5) La direttiva 79/700/CEE deve essere pertanto abrogata e sostituita dalla presente direttiva.

(6) Le misure previste dalla presente direttiva sono conformi al parere del comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

Articolo 1

Le disposizioni previste dalla presente direttiva si applicano al prelievamento di campioni dei prodotti di origine vegetale e animale al fine di determinare il livello dei residui di antiparassitari ai sensi delle direttive 76/895/CEE, 86/362/CEE, 86/363/CEE e 90/642/CEE, e non riguardano la strategia e neppure i livelli e la frequenza del campionamento di cui agli allegati III e IV della direttiva 96/23/CE del Consiglio ⁽⁹⁾ concernente le misure di controllo su talune sostanze e sui loro residui negli animali vivi e nei loro prodotti.

Articolo 2

Gli Stati membri prescrivono che il campionamento per i controlli di cui all'articolo 6 della direttiva 76/895/CEE, all'articolo 8 della direttiva 86/362/CEE, all'articolo 8 della direttiva 86/363/CEE e all'articolo 6 della direttiva 90/642/CEE sia effettuato secondo le modalità descritte nell'allegato della presente direttiva.

⁽⁸⁾ Documento CAC/GL 33/1999 della commissione del Codex Alimentarius. FAO Roma. ftp://ftp.fao.org/codex/standard/volume2a/en/GL_033e.pdf⁽⁹⁾ GUL 125 del 23.5.1996, pag. 10.

Articolo 3

La direttiva 79/700/CEE è abrogata.

I riferimenti alla direttiva abrogata debbono intendersi come fatti alla presente direttiva.

Articolo 4

1. Gli Stati membri mettono in vigore le disposizioni legislative, regolamentari ed amministrative necessarie per conformarsi alla presente direttiva entro il 1° gennaio 2003. Essi ne informano immediatamente la Commissione.

2. Quando gli Stati membri adottano tali disposizioni, queste contengono un riferimento alla presente direttiva o sono corre-

date di siffatto riferimento all'atto della pubblicazione ufficiale. Le modalità del riferimento sono stabilite dagli Stati membri.

Articolo 5

La presente direttiva entra in vigore il settimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee*.

Fatto a Bruxelles, l'11 luglio 2002.

Per la Commissione

David BYRNE

Membro della Commissione

ALLEGATO

METODI DI CAMPIONAMENTO DEI PRODOTTI DI ORIGINE VEGETALE E ANIMALE PER IL DOSAGGIO DEI RESIDUI DI ANTIPARASSITARI AI FINI DEL CONTROLLO DI CONFORMITÀ CON I LIMITI MASSIMI DI RESIDUI

1. OBIETTIVO

I campioni destinati ai controlli ufficiali delle quantità di residui di antiparassitari contenuti in e su cereali, ortofrutticoli e prodotti di origine animale devono essere prelevati secondo le modalità sotto descritte.

I metodi di campionamento sotto descritti hanno lo scopo di permettere il prelievo di un campione rappresentativo in una partita da sottoporre ad analisi allo scopo di verificare la conformità di un prodotto con i limiti massimi di residui (LMR) di antiparassitari fissate negli allegati delle direttive 76/895/CEE, 86/362/CEE, 86/363/CEE e 90/642/CEE del Consiglio e, in assenza di LMR comunitari, con altri LMR quali quelli fissati dalla commissione del Codex Alimentarius. I presenti metodi e le presenti procedure contengono quelle raccomandate dalla commissione del Codex Alimentarius.

2. PRINCIPI

Gli LMR si basano sui dati relativi alle buone pratiche agricole e le materie prime e gli alimenti ottenuti a partire da prodotti che rispondono agli LMR applicabili si considerano accettabili sul piano tossicologico.

Un LMR relativo a vegetali, uova o prodotti lattiero-caseari tiene conto del livello massimo previsto in un campione multiplo ottenuto da un certo numero di unità provenienti dal prodotto trattato e che si considera essere rappresentativo della media delle unità di una partita. Un LMR relativo a prodotti carnei, compresa la carne di volatili, tiene conto della concentrazione massima prevista nei tessuti dei singoli animali trattati.

Di conseguenza, gli LMR relativi ai prodotti carnei, compresa la carne di pollame, si applicano ad un campione globale ottenuto da un unico campione elementare, mentre gli LMR per i prodotti vegetali, le uova e i prodotti lattiero-caseari si applicano ad un campione globale multiplo ottenuto a partire da 1-10 campioni elementari.

3. DEFINIZIONE DEI TERMINI

Aliquota da analizzare

Una quantità di prodotti rappresentativa prelevata dal campione da analizzare, di entità sufficiente per la misura della concentrazione dei residui.

Nota: Per prelevare l' aliquota da analizzare può essere utilizzato uno strumento di campionamento.

Campione da analizzare

La quantità di prodotto prelevata a fini di analisi dal campione di laboratorio, mediante separazione dell' aliquota del prodotto da analizzare ⁽¹⁾, ⁽²⁾ che viene quindi mescolata, macinata, tritata minutamente ecc. ai fini del prelievo di aliquote da analizzare con un errore di campionamento minimo.

Nota: La preparazione del campione da analizzare deve riflettere la procedura utilizzata per la fissazione degli LMR e quindi l' aliquota da analizzare può comprendere parti che di solito non vengono consumate.

Campione globale/campione aggregato

Per prodotti diversi dalla carne e dal pollame è il totale combinato e accuratamente mescolato dei campioni elementari prelevati da una partita. Per la carne e il pollame, il campione elementare si considera equivalente al campione globale.

Nota: a) I campioni elementari devono fornire materia sufficiente per permettere di prelevare dal campione globale tutti i campioni di laboratorio.

b) Se durante la raccolta dei campioni elementari vengono preparati campioni di laboratorio distinti, il campione globale è la somma teorica dei campioni di laboratorio al momento del prelievo dei campioni dalla partita.

Campione di laboratorio

Il campione inviato al laboratorio o ricevuto dal laboratorio. Quantità rappresentativa di materiale prelevato dal campione globale.

Nota: a) Il campione di laboratorio può essere la totalità o una parte del campione globale.

b) Non si devono tagliare o rompere le unità per costituire i campioni di laboratorio, salvo nei casi in cui la suddivisione delle unità è specificata nella tabella 3.

c) Possono essere preparati duplicati dei campioni di laboratorio.

⁽¹⁾ Classificazione comunitaria dei prodotti alimentari: allegato I della direttiva 86/362/CEE e allegato I della direttiva 86/363/CEE, entrambe modificate dalla direttiva 93/57/CE (GU L 211 del 23.8.1993, pag. 1), e allegato I della direttiva 90/642/CEE, modificata dalla direttiva 95/38/CE (GU L 197 del 22.8.1995, pag. 14).

⁽²⁾ Parte di prodotti cui si applicano le quantità massime: allegato I della direttiva 90/642/CEE, modificata dalla direttiva 93/58/CE (GU L 211 del 23.8.1993, pag. 6).

Partita

Quantità identificabile di merci ad uso alimentare fornite in una sola volta ed avente, a conoscenza del funzionario responsabile del campionamento, caratteristiche uniformi come la stessa origine, lo stesso produttore, la stessa varietà, lo stesso imballatore, lo stesso tipo di imballaggio, la stessa marca, lo stesso spedizioniere ecc. Una partita sospetta è una partita che per qualsiasi motivo sia sospettata di contenere un residuo in quantità eccessiva. Una partita non sospetta è una partita per la quale non c'è ragione di sospettare che contenga residui in quantità eccessive.

- Note:
- Se una spedizione è composta di partite che possono essere identificate come provenienti da diversi coltivatori ecc., è necessario considerare distintamente ogni partita.
 - Una spedizione può comprendere una o più partite.
 - Se le dimensioni o i limiti di ciascuna partita facente parte di una spedizione consistente non sono chiaramente stabiliti, si può considerare come una partita distinta ogni vagone, camion o carico.
 - Una partita può essere mescolata, ad esempio, in seguito a procedimenti di cernita o di fabbricazione.

Campione elementare/campione incremento

Una o più unità prelevate in un solo punto di una partita.

- Note:
- Il punto della partita dal quale è prelevato il campione primario dovrebbe preferibilmente essere scelto in maniera del tutto casuale, ma qualora ciò sia praticamente impossibile, il punto deve essere scelto a caso nelle parti accessibili della partita.
 - Il numero di unità richieste per costituire un campione elementare è determinato dal volume minimo e dal numero di campioni di laboratorio necessari.
 - Per i prodotti di origine vegetale, le uova e i prodotti lattiero-caseari, qualora da una partita sia prelevato più di un campione elementare, ciascun campione elementare dovrebbe costituire una porzione all'incirca equivalente nel campione globale.
 - Le unità possono essere ripartite in maniera casuale tra campioni di laboratorio identici al momento del prelievo del campione o dei campioni elementari qualora le unità siano di dimensioni medie o grandi e il rimescolamento del campione globale non permetta di ottenere campioni di laboratorio più rappresentativi, oppure qualora le unità (per esempio uova, frutta a polpa tenera) possano essere danneggiate dal rimescolamento.
 - Qualora i campioni elementari siano prelevati a più riprese nel corso del carico o dello scarico di una partita, il «punto» del prelievo coincide in realtà con un «punto» nel tempo.
 - Le unità non devono essere né tagliate né spezzate per ottenere i campioni elementari, salvo se la suddivisione delle unità sia specificata nella tabella 3.

Campione

Una o più unità selezionate in un insieme di unità, oppure una porzione di merce selezionata all'interno di una quantità più grande. Nel quadro delle presenti raccomandazioni, un campione rappresentativo dovrebbe rappresentare la partita, il campione globale, l'animale, ecc. per quanto riguarda il suo tenore di residui di antiparassitari e non necessariamente per quanto riguarda le altre caratteristiche.

Campionamento

La procedura utilizzata per prelevare e costituire un campione.

Strumenti di campionamento

- Uno strumento come cucchiaio, ramaio, sonda, coltello o forchetta, utilizzati per prelevare un'unità di prodotto sfuso o condizionato in grandi contenitori (come tini o grandi formaggi) o da unità di carne o pollame che sono troppo grandi per costituire un campione elementare.
- Un piccolo strumento come una lima, utilizzato per preparare un campione di laboratorio a partire da un campione globale, oppure per preparare un'aliquota da analizzare, a partire da un campione da analizzare.

- Note:
- Strumenti di campionamento specifici sono descritti dalle norme ISO ⁽³⁾, ⁽⁴⁾, ⁽⁵⁾ e FIL ⁽⁶⁾.
 - Se il campione è composto di foglie sfuse, la mano del funzionario incaricato del campionamento può essere considerata uno strumento di campionamento.

⁽³⁾ Organizzazione internazionale di normalizzazione, 1979. Norma internazionale ISO 950: Cereali — campionamento (in grani).

⁽⁴⁾ Organizzazione internazionale di normalizzazione, 1979. Norma internazionale ISO 951: Leguminose in sacchi — campionamento.

⁽⁵⁾ Organizzazione internazionale di normalizzazione, 1980. Norma internazionale ISO 1839: campionamento — Tè.

⁽⁶⁾ Federazione internazionale dell'industria del latte, 1995. Norma internazionale FIL 50C: Latte e prodotti lattiero-caseari — Metodi di campionamento.

Funzionario responsabile del campionamento

Una persona in possesso di una formazione specifica nel campo delle procedure di campionamento e, se del caso, autorizzata a prelevare campioni dalle competenti autorità.

Nota: Il funzionario incaricato del campionamento è responsabile di tutte le procedure preliminari alla preparazione nonché della stessa preparazione, dell'imballaggio e della spedizione del o dei campioni di laboratorio. Egli deve essere consapevole della necessità di rispettare nella maniera più rigorosa possibile le procedure di campionamento prescritte, è tenuto a fornire una documentazione completa sui campioni ed è tenuto a collaborare strettamente con il laboratorio.

Volume del campione

Il numero delle unità, o quantità di prodotto, che costituiscono il campione.

Unità

La più piccola porzione discreta di una partita che può essere prelevata per costituire la totalità o una parte di un campione elementare.

Nota: Le unità sono definite come segue, a seconda dei prodotti:

- a) Ortofrutticoli freschi. Ogni frutto intero, ogni verdura o grappolo naturale degli stessi (ad esempio uva) forma un'unità, tranne nel caso di frutta o verdura di piccole dimensioni. Le unità di piccoli prodotti imballati possono essere identificate come descritto nella nota alla lettera d) che segue. Se si può utilizzare uno strumento di campionamento senza danneggiare il prodotto, le unità possono essere costituite avvalendosi di tale strumento. Le singole uova, la frutta fresca o le verdure non devono essere tagliate o spezzate per costituire le unità.
- b) Grandi animali o parti od organi degli stessi. Una porzione o la totalità di una specifica parte od organo forma un'unità. Le parti od organi possono essere sezionate per formare un'unità.
- c) Animali piccoli o parti od organi degli stessi. Ogni animale intero od ogni parte od organo completo può costituire un'unità. Se imballate, le unità possono essere identificate come descritto alla lettera d) che segue. Se può essere utilizzato uno strumento di campionamento senza conseguenze a livello del tenore di residui, ci si può servire di tale strumento per formare le unità.
- d) Prodotti imballati. Il condizionamento più piccolo deve essere considerato un'unità. Se gli imballaggi più piccoli sono ancora molto grandi, devono essere sottoposti a campionamento come i prodotti sfusi [cfr. lettera e) che segue]. Se gli imballaggi più piccoli sono molto piccoli, un'unità può essere costituita da un insieme di piccoli imballaggi.
- e) Prodotti alla rinfusa e grandi imballaggi (come botti, forme di formaggio ecc.) che sono individualmente troppo voluminosi per costituire campioni elementari. Le unità sono formate per mezzo di uno strumento di campionamento.

4. PROCEDURE DI CAMPIONAMENTO (7)**4.1. Precauzioni da adottare**

Occorre evitare la contaminazione e il deterioramento dei campioni in ogni fase, in quanto potrebbero influire sui risultati dell'analisi. Occorre campionare separatamente ciascuna partita di cui è controllata la conformità alle raccomandazioni.

4.2. Prelievo di campioni elementari

Il numero minimo di campioni elementari che devono essere prelevati da una partita è determinato in base alla tabella 1 o alla tabella 2 se si è in presenza di una partita sospetta di carne o di pollame. Ciascun campione elementare dev'essere prelevato, per quanto possibile, da un punto della partita scelto in modo casuale. I campioni elementari devono essere di entità sufficiente a fornire i campioni di laboratorio necessari per una data partita.

Nota: Gli strumenti di campionamento richiesti per i cereali (8), le leguminose (9) e il tè (10) sono descritti nelle raccomandazioni ISO, mentre quelli richiesti per i prodotti lattiero-caseari (11) sono descritti dalla Federazione Internazionale dell'Industria del Latte.

Tabella 1**Numero minimo di campioni elementari da prelevare da una partita**

	Numero minimo di campioni elementari da prelevare dalla partita
a) Carni e pollame	
partita non sospetta	1
partita sospetta	Determinato secondo la tabella 2

(7) Possono essere adottate, se necessario, le raccomandazioni ISO per il campionamento dei cereali in grani (cfr. nota in calce n. 3) oppure per altre merci spedite alla rinfusa.

(8) Organizzazione internazionale di normalizzazione, 1979. Norma internazionale ISO 950: Cereali — campionamento (in grani).

(9) Organizzazione internazionale di normalizzazione, 1979. Norma internazionale ISO 951: Leguminose in sacchi — campionamento.

(10) Organizzazione internazionale di normalizzazione, 1980. Norma internazionale ISO 1839: campionamento — Tè.

(11) Federazione internazionale dell'industria del latte, 1995. Norma internazionale FIL 50C: Latte e prodotti lattiero-caseari — Metodi di campionamento.

	Numero minimo di campioni elementari da prelevare dalla partita
b) Altri prodotti	
i) Prodotti, imballati o sfusi, di cui si presume che siano ben mescolati od omogenei	1 (una partita può essere mescolata, per esempio, nel corso dei processi di selezione o trasformazione)
ii) Prodotti, imballati o sfusi, di cui si presume che non siano ben mescolati od omogenei	Per i prodotti costituiti da grosse unità, esclusivamente nel caso dei prodotti alimentari primari di origine vegetale, il numero minimo di campioni elementari dovrebbe corrispondere al numero minimo di unità richieste per formare il campione di laboratorio (cfr. tabella 4)
in alternativa	
peso della partita in kg	
< 50	3
50-500	5
> 500	10
oppure	
numero di scatole, scatoloni o altri recipienti che costituiscono la partita	
1-25	1
26-100	5
> 100	10

Tabella 2

Numero di campioni elementari scelti a caso, richiesto per una data probabilità di rilevamento di almeno un campione non conforme in una partita di carne o di pollame, per una data incidenza di residui non conformi nella partita

Incidenza di residui non conformi nella partita	Numero minimo di campioni (n _c) richiesto per rilevare un residuo non conforme con una probabilità del:		
	90 %	95 %	99 %
%			
90	1	—	2
80	—	2	3
70	2	3	4
60	3	4	5
50	4	5	7

Incidenza di residui non conformi nella partita	Numero minimo di campioni (n ₀) richiesto per rilevare un residuo non conforme con una probabilità del:		
	5	6	9
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	2 301	2 995	4 603

Note: a) La tabella presuppone un campionamento casuale.

b) Se il numero di campioni elementari indicato nella tabella 2 è superiore al 10 % circa delle unità di cui si compone l'intera partita, il numero di campioni elementari prelevati può essere inferiore e dev'essere calcolato nel modo seguente:

$$n = n_0 / ((1 + (n_0 - 1)) / N)$$

dove:

n = numero minimo di campioni elementari da prelevare

n₀ = numero di campioni elementari indicato nella tabella 2

N = numero di unità della partita, atto a formare un campione elementare.

c) Se viene prelevato un unico campione elementare, la probabilità che sia rilevato un campione non conforme è analoga all'incidenza dei residui non conformi.

d) Per determinare probabilità esatte o alternative, o un'incidenza diversa di residui non conformi, il numero di campioni da prelevare può essere ricavato dalla seguente formula:

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

in cui p è la probabilità, i è l'incidenza di residui non conformi nella partita (entrambe espresse in frazioni anziché in percentuali) e n è il numero di campioni.

4.3. Preparazione del campione globale

I metodi per le carni e il pollame sono descritti nella tabella 3. Ciascun campione elementare è considerato come un campione globale distinto.

I metodi per i prodotti vegetali, le uova e i prodotti lattiero-caseari sono descritti nelle tabelle 4 e 5. I campioni elementari dovrebbero essere, se possibile, combinati e ben mescolati per formare il campione globale.

Se non è possibile mescolare i campioni elementari per formare il campione globale, può essere applicato il seguente metodo alternativo. Se le unità possono essere danneggiate (con possibili conseguenze sui residui) per effetto del processo di miscelazione o di suddivisione del campione globale, o se si tratta di grosse unità che non si prestano a miscelazione per ottenere una distribuzione più uniforme dei residui, le unità devono essere ripartite in modo casuale tra più campioni di laboratorio identici al momento del prelievo dei campioni elementari. In questo caso, il risultato da prendere in considerazione è la media dei risultati validi ottenuti dai campioni di laboratorio analizzati.

Tabella 3

Carne e pollame: descrizione dei campioni elementari e volume minimo dei campioni di laboratorio

	Classificazione del prodotto (*)	Esempi	Composizione dei campioni elementari da prelevare	Volume minimo di ciascun campione di laboratorio
Prodotti alimentari primari di origine animale				
1.	Carni di mammiferi <i>Nota:</i> per il controllo del rispetto degli LMR di antiparassitari liposolubili, i campioni devono essere prelevati conformemente alla parte 2 sotto.			
1.1.	Mammiferi di grandi dimensioni, carcassa o mezzena, generalmente 10 kg o più	Bovini, ovini, suini	Diaframma intero o parte di esso, completato, se necessario, dal muscolo cervicale	0,5 kg
1.2.	Mammiferi di piccole dimensioni, carcassa intera	Conigli	Carcassa intera o quarti posteriori	0,5 kg, spellato e disossato
1.3.	Pezzi di carni di mammiferi alla rinfusa, freschi/refrigerati/congelati, imballati o meno	Quarti, cotolette, bistecche, spalle	Unità intere o porzioni di unità più grandi	0,5 kg, disossato
1.4.	Pezzi di carni di mammiferi, congelati alla rinfusa	Quarti, cotolette,	Sezione trasversale congelata prelevata da un recipiente, oppure singoli pezzi di carne, interi o in porzioni	0,5 kg, disossato
2.	Grassi di mammiferi, compreso il grasso della carcassa <i>Nota:</i> campioni di grasso prelevati secondo quanto indicato ai punti 2.1, 2.2 e 2.3 possono essere utilizzati per accertare la conformità del grasso o dell'intero prodotto ai rispettivi LMR.			
2.1.	Mammiferi di grandi dimensioni alla macellazione, carcassa o mezzena, generalmente 10 kg o più	Bovini, ovini, suini	Grasso dei rognoni, grasso addominale o sottocutaneo prelevato da un unico animale	0,5 kg
2.2.	Mammiferi di piccole dimensioni alla macellazione, carcassa o mezzena, inferiore a 10 kg		Grasso addominale o sottocutaneo prelevato da uno o più animali	0,5 kg
2.3.	Pezzi di carni di mammiferi	Zampe, cotolette, bistecche	Grasso visibile, prelevato da una o più unità, oppure una o più unità intere o porzioni di unità intere, se il grasso non può essere rafilato.	0,5 kg 2 kg
2.4.	Tessuti adiposi di mammiferi alla rinfusa		Unità prelevate mediante campionatore da almeno 3 punti	0,5 kg
3.	Frattaglie di mammiferi			
3.1.	Fegato di mammiferi, fresco, refrigerato, congelato		Fegato(i) intero(i) o parti di fegato	0,4 kg

	Classificazione del prodotto (*)	Esempi	Composizione dei campioni elementari da prelevare	Volume minimo di ciascun campione di laboratorio
3.2.	Rognone di mammiferi, fresco, refrigerato, congelato		Uno o entrambi i rognoni, prelevati da uno o due animali	0,2 kg
3.3.	Cuore di mammiferi, fresco, refrigerato, congelato		Cuore(i) intero(i) o, se troppo grande, porzione di ventricolo	0,4 kg
3.4.	Altre frattaglie di mammiferi, fresche, refrigerate, congelate		Unità intera o parte di essa, prelevata da uno o più animali, oppure sezione trasversale prelevata dal prodotto congelato alla rinfusa	0,5 kg
4.	Carni di pollame <i>Nota:</i> per il controllo del rispetto degli LMR di antiparassitari liposolubili, i campioni devono essere prelevati conformemente alla parte 5 sotto.			
4.1.	Carcasse di grandi volatili > 2 kg	Tacchini, oche, galli, capponi, anatre	Cosce, zampe e altre carni brune	0,5 kg, spellato e disossato
4.2.	Carcasse di volatili medi 500 g-2 kg	Galline, faraone, pollastri	Cosce, zampe e altre carni brune da almeno 3 volatili	0,5 kg, spellato e disossato
4.3.	Carcasse di piccoli volatili < 500 g	Quaglie, piccioni	Carcasse di almeno 6 volatili	0,2 kg di tessuto muscolare
4.4.	Pezzi di volatili freschi, refrigerati, congelati, condizionati per la vendita all'ingrosso o al dettaglio	Zampe, quarti, petti e ali	Unità imballate o pezzi singoli	0,5 kg, spellato e disossato
5.	Grasso di volatili, compreso il grasso della carcassa <i>Nota:</i> campioni di grasso prelevati secondo quanto indicato ai punti 5.1 e 5.2 possono essere utilizzati per accertare la conformità del grasso o dell'intero prodotto ai rispettivi LMR.			
5.1.	Volatili alla macellazione, carcasse intere o parti di carcassa	Polli, tacchini	Unità di grasso addominale prelevato da almeno 3 volatili	0,5 kg
5.2.	Pezzi di carni di volatili	Zampe, petto	Grasso visibile, prelevato da una o più unità, oppure una o più unità intere o porzioni di unità intere, se il grasso non può essere rinfuso	0,5 kg 2 kg
5.3.	Tessuto adiposo di volatili alla rinfusa		Unità prelevate mediante campionatore da almeno 3 punti	0,5 kg

	Classificazione del prodotto (*)	Esempi	Composizione dei campioni elementari da prelevare	Volume minimo di ciascun campione di laboratorio
6.	Frattaglie di pollame			
6.1.	Frattaglie commestibili di volatili, eccetto il fegato grasso d'oca e altri prodotti pregiati		Unità prelevate da almeno 6 volatili, o sezione trasversale di un recipiente	0,2 kg
6.2.	Fegato grasso d'oca e altri prodotti pregiati		Unità da 1 volatile o recipiente	0,05 kg

Prodotti alimentari trasformati di origine animale

7.	<p>Prodotti alimentari secondari di origine animale, prodotti essiccati</p> <p>Prodotti derivati commestibili di origine animale, grassi animali trasformati, compresi i grassi fusi o estratti</p> <p>Prodotti alimentari fabbricati con un solo ingrediente, di origine animale, con o senza un mezzo di confezionamento o ingredienti minori quali sostanze aromatizzanti, spezie, condimenti, normalmente preconfezionati e pronti al consumo, cotti o non cotti.</p> <p>Prodotti alimentari fabbricati con più ingredienti, di origine animale: un prodotto alimentare con più ingredienti di origine sia animale che vegetale sarà qui incluso se l'ingrediente o gli ingredienti di origine animale predominano</p>			
7.1.	Prodotti a base di carni di mammiferi o di pollame, macinati, cotti, inscatolati, essiccati, fusi o altrimenti trasformati, compresi i prodotti con più ingredienti	Prosciutti, insaccati, carne bovina macinata, pasticcio di pollo	Unità imballate, oppure una sezione trasversale rappresentativa di un recipiente, oppure unità (compreso l'eventuale sugo) prelevate mediante campionatore	0,5 kg o 2 kg se il tenore di grasso è < 5 %

(*) Classificazione comunitaria dei prodotti alimentari: allegato I della direttiva 86/362/CEE e allegato I della direttiva 86/363/CEE, entrambe modificate dalla direttiva 93/57/CE (GU L 211 del 23.8.1993, pag. 1), e allegato I della direttiva 90/642/CEE, modificata dalla direttiva 95/38/CE (GU L 197 del 22.8.1995, pag. 14).

Tabella 4

Prodotti vegetali: descrizione dei campioni elementari e volume minimo dei campioni di laboratorio

	Classificazione del prodotto (*)	Esempi	Composizione dei campioni elementari da prelevare	Volume minimo di ciascun campione di laboratorio
1.	Tutti i frutti freschi			
	Tutti gli ortaggi freschi, comprese le patate e le barbabietole da zucchero, ma escluse le erbe aromatiche			
1.1.	Prodotti freschi di piccole dimensioni generalmente < 25 g l'unità	Bacche, piselli, olive	Unità intere o imballaggi, oppure unità prelevate mediante campionatore	1 kg
1.2.	Prodotti freschi di medie dimensioni generalmente 25-250 g l'unità	Mele, arance	Unità intere	1 kg (almeno 10 unità)
1.3.	Prodotti freschi di grandi dimensioni, generalmente > 250 g l'unità	Cavoli, cetrioli, uva (grappoli)	Unità intere	2 kg (almeno 5 unità)

	Classificazione del prodotto ⁽¹⁾	Esempi	Composizione dei campioni elementari da prelevare	Volume minimo di ciascun campione di laboratorio
2.	Legumi da granella	Fagioli, essiccati; piselli, essiccati		1 kg
	Cereali	Riso, frumento		1 kg
	Frutti a guscio	Eccetto noci di cocco		1 kg
		Noci di cocco		5 unità
	Semi oleosi	Arachidi		0,5 kg
	Semi per bevande e dolciumi	Chicchi di caffè		0,5 kg
3.	Erbe fresche	Prezzemolo fresco	Unità intere	0,5 kg
		Altre, fresche		0,2 kg
	<i>(per le erbe aromatiche essiccate, cfr. parte 4 della presente tabella)</i>			
	Spezie	Essiccate	Unità intere o unità prelevate mediante campionatore	0,1 kg

Prodotti alimentari trasformati di origine vegetale

4.	<p>Prodotti alimentari secondari di origine vegetale, frutta secca, ortaggi, erbe aromatiche, luppolo, prodotti dell'industria molitoria</p> <p>Prodotti derivati di origine vegetale, tè, infusi di erbe, oli vegetali, succhi e prodotti vari, ad esempio olive trasformate e melassi d'agrumi</p> <p>Prodotti alimentari fabbricati con un solo ingrediente, di origine vegetale, con o senza un mezzo di confezionamento o ingredienti minori quali sostanze aromatizzanti, spezie, condimenti, normalmente preconfezionati e pronti al consumo, cotti o non cotti</p> <p>Prodotti alimentari fabbricati con più ingredienti, di origine vegetale, compresi i prodotti con ingredienti di origine animale in cui predominano gli ingredienti di origine vegetale, prodotti della panificazione.</p>			
4.1.	Prodotti ad alto valore unitario		Imballaggi o unità prelevate mediante campionatore	0,1 kg ⁽²⁾
4.2.	Prodotti solidi leggeri	Luppolo, tè, infuso di erbe	Unità imballate o unità prelevate mediante campionatore	0,2 kg
4.3.	Altri prodotti solidi	Pane, farina, frutta secca	Imballaggi o altre unità intere, oppure unità prelevate mediante campionatore	0,5 kg
4.4.	Prodotti liquidi	Oli vegetali, succhi	Unità imballate o unità prelevate mediante campionatore	0,5 l o 0,5 kg

⁽¹⁾ Classificazione comunitaria dei prodotti alimentari: allegato I della direttiva 86/362/CEE e allegato I della direttiva 86/363/CEE, entrambe modificate dalla direttiva 93/57/CE (GU L 211 del 23.8.1993, pag. 1), e allegato I della direttiva 90/642/CEE, modificata dalla direttiva 95/38/CE (GU L 197 del 22.8.1995, pag. 14).

⁽²⁾ Un campione di laboratorio più piccolo può essere prelevato da un prodotto di valore eccezionalmente elevato, annotando i motivi di tale decisione nel registro di campionamento.

Tabella 5

Uova e prodotti lattiero-caseari: descrizione dei campioni elementari e volume minimo dei campioni di laboratorio

	Classificazione del prodotto (*)	Esempi	Composizione dei campioni elementari da prelevare	Volume minimo di ciascun campione di laboratorio
Prodotti alimentari primari di origine animale				
1.	Uova di pollame			
1.1.	Uova, eccetto uova di quaglia e simili		Uova intere	12 uova intere di gallina, 6 uova intere di oca o di anatra
1.2.	Uova di quaglia e simili		Uova intere	24 uova intere
2.	Latte		Unità intere o unità prelevate mediante campionatore	0,5 l

Prodotti alimentari trasformati di origine animale

3.	<p>Prodotti alimentari secondari di origine animale, prodotti lattiero-caseari secondari quali latte scremato, latte evaporato e latte in polvere</p> <p>Prodotti derivati commestibili di origine animale, grassi del latte, prodotti derivati del latte quali burro, olio butirrico, crema, crema in polvere, caseina, ecc.</p> <p>Prodotti alimentari fabbricati con un solo ingrediente, di origine animale, prodotti lattieri elaborati quali iogurt, formaggi</p> <p>Prodotti alimentari fabbricati con più ingredienti, di origine animale, prodotti lattieri elaborati (compresi i prodotti con ingredienti di origine vegetale in cui predominano gli ingredienti di origine animale) quali prodotti caseari trasformati, preparazioni a base di formaggi, iogurt aromatizzati, latte condensato dolcificato</p>			
3.1.	Latte liquido, latte in polvere, latte evaporato, crema evaporata, gelati a base di prodotti lattiero-caseari, creme, iogurt		Unità imballate o unità prelevate mediante campionatore	0,5 l (liquido) o 0,5 kg (solido)
	<p>i) Il latte evaporato e la crema evaporata sfusi devono essere accuratamente miscelati prima del campionamento, staccando la materia aderente al fondo e alle pareti del recipiente e agitando il tutto. Prelevare 2-3 litri e agitare nuovamente prima di prelevare il campione di laboratorio.</p> <p>ii) Il latte in polvere sfuso dev'essere campionato in modo asettico, introducendo una sonda asciutta nella massa della polvere ad una velocità di penetrazione costante.</p> <p>iii) La crema sfusa dev'essere accuratamente mescolata con una spatola prima del campionamento, evitando tuttavia di farla schiumare, di sbatterla o di montarla.</p>			
3.2.	Burro e olio butirrico	Burro, burro di siero di latte, creme da spalmare a basso tenore di grasso contenenti grasso butirrico, burro emulsionato e disidratato, grasso di latte disidratato	Unità intere o parti di imballaggi, oppure unità prelevate mediante campionatore	0,2 kg o 0,2 l

	Classificazione del prodotto ⁽¹⁾	Esempi	Composizione dei campioni elementari da prelevare	Volume minimo di ciascun campione di laboratorio
3.3.	Formaggi, compresi formaggi trasformati			
	0,3 kg o più l'unità		Unità intere o unità prelevate mediante campionatore	0,5 kg
	< 0,3 kg l'unità			0,3 kg
	Nota: I formaggi a base circolare devono essere campionati praticando due tagli a raggio a partire dal centro. I formaggi a base rettangolare devono essere campionati praticando due tagli paralleli ai lati			
3.4.	Ovoprodotti liquidi, congelati o liofilizzati		Unità prelevate asepticamente mediante campionatore	0,5 kg

⁽¹⁾ Classificazione comunitaria dei prodotti alimentari: allegato I della direttiva 86/362/CEE e allegato I della direttiva 86/363/CEE, entrambe modificate dalla direttiva 93/57/CE (GU L 211 del 23.8.1993, pag. 1), e allegato I della direttiva 90/642/CEE, modificata dalla direttiva 95/38/CE (GU L 197 del 22.8.1995, pag. 14).

4.4. Preparazione del campione di laboratorio

Se il campione globale è di volume maggiore del necessario per un campione di laboratorio, occorre dividerlo in modo da ottenere un'aliquota rappresentativa. Si può in questo caso utilizzare uno strumento di campionamento, la suddivisione in quarti o un altro procedimento di riduzione a dimensioni appropriate ma le unità di prodotti vegetali freschi e le uova intere non possono essere né tagliate né divise. Se del caso, ulteriori aliquote del campione di laboratorio devono essere prelevate in questa fase oppure possono essere preparate utilizzando la procedura alternativa sopra descritta. La dimensione minima richiesta per i campioni di laboratorio è descritta nelle tabelle 3, 4 e 5.

4.5. Documento di campionamento

Il funzionario incaricato del campionamento è tenuto a registrare in tale documento: la natura e l'origine della partita; il proprietario, il fornitore e il trasportatore della stessa; la data e il luogo del campionamento nonché ogni altra informazione pertinente. Occorre registrare anche qualsiasi eventuale variazione rispetto al metodo raccomandato di campionamento. Una copia firmata del documento deve accompagnare ciascun duplicato del campione di laboratorio e una copia deve essere conservata dal funzionario responsabile del campionamento. Un'altra copia del documento deve essere consegnata al proprietario della partita o al suo rappresentante, a prescindere dal fatto che venga loro consegnato o meno un campione di laboratorio. Se i documenti di campionamento sono redatti in forma computerizzata, è necessario distribuirli agli stessi destinatari e conservare una copia verificabile del documento.

4.6. Imballaggio e spedizione del campione di laboratorio

Il campione di laboratorio deve essere posto in un recipiente pulito e chimicamente inerte che offra una protezione sicura da qualsiasi contaminazione, danneggiamento o perdita. Il recipiente deve essere sigillato, solidamente etichettato ed essere accompagnato dal documento di campionamento. In caso di utilizzazione di un codice a barre si raccomanda di fornire anche le informazioni alfanumeriche. Il campione deve essere inviato al laboratorio il più rapidamente possibile. Occorre evitare il deterioramento dei campioni durante il trasporto, ad esempio i campioni di prodotti freschi devono essere tenuti al fresco e i campioni congelati devono restare congelati. I campioni di carne e di pollame devono essere congelati prima della spedizione a meno che non vengano trasportati al laboratorio prima che possano deteriorarsi.

4.7. Preparazione del campione da analizzare

Ad ogni campione di laboratorio deve essere attribuito un codice unico che deve figurare sul documento di campionamento insieme alla data di ricevimento e al volume del campione. L'aliquota del prodotto da analizzare ⁽¹⁾ ⁽²⁾, ossia il campione da analizzare, deve essere prelevata il prima possibile. Se si deve calcolare il tenore di residuo anche per le parti che non sono sottoposte ad analisi ⁽¹²⁾, occorre registrare il peso delle parti separate.

4.8. Preparazione e conservazione dell'aliquota da analizzare

Il campione da analizzare deve essere frazionato, se necessario, ed è mescolato in modo da permettere il prelievo di aliquote rappresentative da analizzare. La dimensione dell'aliquota da analizzare deve essere stabilita in funzione del metodo di analisi e dell'efficacia della mescolatura. I metodi di frazionamento e di mescolatura devono essere registrati e non devono influire sui residui presenti nel campione da analizzare. Se del caso, il campione analitico

⁽¹⁾ Classificazione comunitaria dei prodotti alimentari: allegato I della direttiva 86/362/CEE e allegato I della direttiva 86/363/CEE, entrambe modificate dalla direttiva 93/57/CE (GU L 211 del 23.8.1993, pag. 1), e allegato I della direttiva 90/642/CEE, modificata dalla direttiva 95/38/CE (GU L 197 del 22.8.1995, pag. 14).

⁽²⁾ Parte di prodotti cui si applicano le quantità massime: allegato I della direttiva 90/642/CEE, modificata dalla direttiva 93/58/CE (GU L 211 del 23.8.1993, pag. 6).

⁽¹²⁾ Per esempio, i noccioli della frutta non sono analizzati ma il tenore di residui è calcolato presupponendo che essi siano inclusi pur senza contenere residui (cfr. nota in calce n. 2).

deve essere trattato in condizioni speciali, per esempio a temperatura inferiore a zero, per ridurre al minimo gli effetti negativi del trattamento sui residui. Se tale trattamento può avere un'incidenza sui residui e non sono disponibili altre procedure alternative, l'aliquota da analizzare può essere costituita da unità intere o da segmenti prelevati da unità intere. Se l'aliquota analitica è quindi composta da un certo numero di unità o di segmenti è probabile che non sia rappresentativa del campione analitico e in questo caso deve essere analizzato un numero sufficiente di altre aliquote in modo da indicare l'incertezza del valore medio. Se le aliquote devono essere conservate prima di essere analizzate, le modalità e la durata della conservazione devono essere tali da non incidere sul tenore di residui presenti. Se necessario, devono essere prelevate aliquote supplementari da analizzare per ripetere e confermare le analisi.

4.9. Rappresentazioni schematiche

Una rappresentazione schematica delle procedure di campionamento sopra descritte figura nel documento citato nella nota in calce n. 8 della pagina 30.

5. CRITERI DI CONFORMITÀ

I risultati delle analisi devono essere ottenuti da uno o più campioni di laboratorio prelevati dalla partita e ricevuti in uno stato idoneo alle analisi. I risultati devono essere corroborati da dati sul controllo di qualità accettabili⁽¹³⁾. Se risulta che un residuo supera un LMR, la sua identità deve essere confermata e la concentrazione verificata analizzando una o più aliquote supplementari prelevate dai campioni di laboratorio originali.

La quantità massima di residui si applica al campione globale.

La partita è conforme ad un dato LMR se questo non risulta superato in base ai risultati dell'analisi.

Se i risultati ottenuti dal campione globale mostrano un superamento della LMR, la decisione secondo cui la partita non è conforme deve tener conto:

- i) dei risultati ottenuti da uno o più campioni di laboratorio, se del caso; e
- ii) della precisione ed accuratezza dell'analisi, indicata dai relativi dati di controllo di qualità.

⁽¹³⁾ Procedure di controllo della qualità per le analisi dei residui di antiparassitari. Documento SANCO/3103/2000, le modifiche si trovano sul sito internet della Commissione.