



ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) 2026/765

z dnia 1 kwietnia 2026 r.

w sprawie metod pobierania próbek i przeprowadzania analizy oraz w sprawie interpretacji wyników do celów urzędowej kontroli pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, oraz uchylające dyrektywę 2002/63/WE

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin, zmieniające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 999/2001, (WE) nr 396/2005, (WE) nr 1069/2009, (WE) nr 1107/2009, (UE) nr 1151/2012, (UE) nr 652/2014, (UE) 2016/429 i (UE) 2016/2031, rozporządzenia Rady (WE) nr 1/2005 i (WE) nr 1099/2009 oraz dyrektywy Rady 98/58/WE, 1999/74/WE, 2007/43/WE, 2008/119/WE i 2008/120/WE, oraz uchylające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 854/2004 i (WE) nr 882/2004, dyrektywy Rady 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/WE, 96/93/WE i 97/78/WE oraz decyzję Rady 92/438/EWG (rozporządzenie w sprawie kontroli urzędowych) ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 34 ust. 6,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) W rozporządzeniu (UE) 2017/625 ustanowiono przepisy dotyczące przeprowadzania kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przez właściwe organy państw członkowskich w celu sprawdzenia zgodności z przepisami Unii, między innymi w zakresie bezpieczeństwa żywności i pasz na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji. Przewidziano w nim przepisy szczegółowe dotyczące kontroli urzędowych w odniesieniu do substancji, których stosowanie może skutkować pozostałościami w żywności i paszy, oraz ustanowiono ogólne wymogi dotyczące metod stosowanych do pobierania próbek, analiz i badań laboratoryjnych podczas kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych.
- (2) W art. 34, 35 i 36 rozporządzenia (UE) 2017/625 oraz w rozporządzeniu delegowanym Komisji (UE) 2021/2244 ⁽²⁾ ustanowiono ogólne przepisy dotyczące pobierania próbek i analizy.
- (3) W rozporządzeniu (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady ⁽³⁾ ustanowiono najwyższe dopuszczalne poziomy pozostałości („NDP”) pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni.
- (4) Dyrektywa Komisji 2002/63/WE ⁽⁴⁾ przewiduje metody pobierania próbek do celów urzędowej kontroli pozostałości pestycydów w produktach pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni.
- (5) Dyrektywa 2002/63/WE nie odzwierciedla już jednak najlepszych praktyk stosowanych w odniesieniu do pozostałości pestycydów w produktach pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni.

⁽¹⁾ Dz.U. L 95 z 7.4.2017, s. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2017/625/oj>.

⁽²⁾ Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2021/2244 z dnia 7 października 2021 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 szczegółowymi przepisami dotyczącymi kontroli urzędowych w odniesieniu do procedur pobierania próbek pod kątem pozostałości pestycydów w żywności i paszy (Dz.U. L 453 z 17.12.2021, s. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2021/2244/oj).

⁽³⁾ Rozporządzenie (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz.U. L 70 z 16.3.2005, s. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2005/396/oj>).

⁽⁴⁾ Dyrektywa Komisji 2002/63/WE z dnia 11 lipca 2002 r. ustanawiająca wspólnotowe metody pobierania próbek do celów urzędowej kontroli pozostałości pestycydów w produktach pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni oraz uchylająca dyrektywę 79/700/EWG (Dz.U. L 187 z 16.7.2002, s. 30, ELI: <http://data.europa.eu/eli/dir/2002/63/oj>).

- (6) Konieczne jest zapewnienie większej jasności przepisów dotyczących pobierania próbek w odniesieniu do niektórych kategorii produktów wymienionych w załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 396/2005, w szczególności kategorii „Miód i pozostałe produkty pszczele”, „Płazy i gady”, „Bezkręgowce zwierzęta lądowe”, „Dzikie kręgowce zwierzęta lądowe” oraz „Ryby, produkty rybne i pozostałe morskie i słodkowodne produkty spożywcze”. Ponadto konieczne jest doprecyzowanie wymogów dotyczących pobierania próbek w odniesieniu do produktów o dużej wartości, produktów o bardzo dużych rozmiarach oraz niektórych rodzajów żywności przetworzonej, a także suplementów diety.
- (7) Unijne laboratoria referencyjne w dziedzinie pozostałości pestycydów opracowały „Wytyczne dotyczące analitycznej kontroli jakości i procedury walidacji metod analizy pozostałości pestycydów w żywności i paszy”⁽⁵⁾. Ponieważ w wytycznych tych zawarto najlepsze i najnowsze informacje z dziedziny technologii, opisane w nich zasady dotyczące sprawozdawczości i interpretacji wyników powinny stać się wiążące, aby państwa członkowskie podejmowały jednolite działania w zakresie egzekwowania przepisów.
- (8) W rozporządzeniu Komisji (WE) nr 152/2009⁽⁶⁾ ustanowiono metody pobierania próbek i dokonywania analiz do celów urzędowej kontroli pasz. Niniejsze rozporządzenie nie ma wpływu na przepisy dotyczące pobierania próbek i przygotowywania próbek do analizy do celów kontroli pozostałości pestycydów w paszy, przewidziane w załączniku I i części A załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 152/2009, które nadal mają zastosowanie. Potrzebne są przepisy szczegółowe dotyczące metody przeprowadzania analiz laboratoryjnych, niepewności pomiaru i interpretacji wyników analiz do celów kontroli pozostałości pestycydów w paszy, w związku z czym należy ustanowić takie przepisy w niniejszym rozporządzeniu.
- (9) Należy zatem zaktualizować przepisy szczegółowe dotyczące pobierania próbek, określone w dyrektywie 2002/63/WE, oraz ustanowić przepisy dotyczące analizy do celów kontroli pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni.
- (10) W trosce o jasność i przejrzystość przepisów dyrektywę 2002/63/WE należy uchylić i zastąpić niniejszym rozporządzeniem.
- (11) Ponieważ państwa członkowskie potrzebują czasu i zasobów, aby dostosować się do nowych przepisów, niniejsze rozporządzenie powinno mieć zastosowanie od dnia 1 stycznia 2027 r.
- (12) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Roślin, Zwierząt, Żywności i Pasz,

PRZYMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Przedmiot

W niniejszym rozporządzeniu ustanawia się przepisy dotyczące:

- metod pobierania próbek i przygotowywania próbek do analizy w odniesieniu do żywności,
- metod przeprowadzania analiz laboratoryjnych, niepewności pomiaru oraz interpretacji wyników analizy w odniesieniu do żywności i paszy,

do celów weryfikacji zgodności z ustanowionymi w rozporządzeniu (WE) nr 396/2005 najwyższymi dopuszczalnymi poziomami pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni.

⁽⁵⁾ „Analytical Quality Control and Method Validation Procedures for Pesticide Residues Analysis in Food and Feed” („Analityczna kontrola jakości i procedury walidacji metod analizy pozostałości pestycydów w żywności i paszy”). Dostępne na stronie: https://food.ec.europa.eu/plants/pesticides/maximum-residue-levels/guidelines-maximum-residue-levels_en.

⁽⁶⁾ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 152/2009 z dnia 27 stycznia 2009 r. ustanawiające metody pobierania próbek i dokonywania analiz do celów urzędowej kontroli pasz (Dz.U. L 54 z 26.2.2009, s. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2009/152/oj>).

Artykuł 2

Definicje

W uzupełnieniu definicji zawartych w art. 3 rozporządzenia (WE) nr 396/2005 do celów niniejszego rozporządzenia stosuje się następujące definicje:

- 1) „partia” oznacza możliwą do zidentyfikowania ilość żywności i paszy dostarczoną jednorazowo i posiadającą, według oceny osoby pobierającej próbkę, wspólne cechy (takie jak pochodzenie, producent, odmiana, gatunek, obszar połowu, pakujący, rodzaj opakowania, oznaczenia, godzina produkcji lub wysyłający);
- 2) „podpartia” oznacza kontrolowaną część partii wybraną do kontroli zgodnie z sekcją B.1 załącznika;
- 3) „partia podejrzana” oznacza partię, co do której, bez względu na powód, zachodzi podejrzenie, że zawiera pozostałości pestycydów przekraczające odpowiednie NDP określone w rozporządzeniu (WE) nr 396/2005;
- 4) „partia niepodejrzana” oznacza partię, w przypadku której nie ma powodów do podejrzeń, że może ona zawierać pozostałości pestycydów przekraczające odpowiednie NDP określone w rozporządzeniu (WE) nr 396/2005;
- 5) „pobieranie próbek” oznacza dobór próbki przeznaczonej do analizy laboratoryjnej;
- 6) „osoba pobierająca próbki” oznacza osobę wyznaczoną przez właściwe organy do pobierania próbek do celów kontroli poziomu pozostałości pestycydów w żywności i paszy;
- 7) „próbka” oznacza jedną lub więcej jednostek wybranych z populacji jednostek lub porcję materiału wybraną z większej ilości materiału;
- 8) „próbka pierwotna” oznacza ilość materiału pobraną z określonego miejsca partii lub podpartii;
- 9) „jednostka” oznacza najmniejszą możliwą do wyodrębnienia porcję partii lub podpartii, pobraną w celu utworzenia całości lub części próbki pierwotnej;
- 10) „próbka zbiorcza” oznacza wszystkie połączone próbki pierwotne pobrane z partii lub podpartii;
- 11) „próbka zredukowana” oznacza część próbki zbiorczej otrzymaną w procesie reprezentatywnej redukcji;
- 12) „kontrpróbka” oznacza próbkę pobraną z próbki zbiorczej do celów egzekwowania przepisów, obrony praw i arbitrażu zgodnie z art. 35 rozporządzenia (UE) 2017/625;
- 13) „próbka laboratoryjna” oznacza próbkę przekazaną do laboratorium lub otrzymaną przez laboratorium, stanowiącą reprezentatywną ilość materiału wyodrębnionego z próbki zbiorczej;
- 14) „próbka analityczna” oznacza przygotowany do analizy materiał z próbki laboratoryjnej;
- 15) „porcja analityczna” oznacza reprezentatywną ilość materiału, którą wyodrębniono z próbki analitycznej i która jest odpowiedniej wielkości do pomiaru stężenia pozostałości;
- 16) „niepewność pomiaru” oznacza parametr nieujemny związany z wynikiem pomiaru, charakteryzujący rozproszenie wartości, które można racjonalnie przypisać określonej ilości podlegającej pomiarowi;
- 17) „granica oznaczalności” oznacza najniższe stężenie lub najniższą masę analitu, które zatwierdzono z dopuszczalną dokładnością, stosując pełną metodę analityczną i kryteria identyfikacji;
- 18) „niepewność rozszerzona pomiaru” oznacza niepewność pomiaru wyrażoną poziomem pewności, który jest zazwyczaj iloczynem współczynnika rozszerzenia i zakresu wartości, w którym ma się mieścić wartość prawdziwa pomiaru;
- 19) „współczynnik rozszerzenia k” oznacza mnożnik stosowany do obliczania niepewności rozszerzonej pomiaru, określający zakres, w którym powinna się mieścić wartość prawdziwa pomiaru.

Artykuł 3**Metody pobierania i przygotowywania próbek żywności do analizy**

Próbki żywności pobiera i przygotowuje się zgodnie z częściami A i B załącznika.

Artykuł 4**Metody przeprowadzania analiz, niepewność pomiaru oraz interpretacja wyników w odniesieniu do żywności i paszy**

Analizy próbek, obliczeń niepewności pomiaru i interpretacji wyników takiej analizy dokonuje się zgodnie z częścią C załącznika do niniejszego rozporządzenia w odniesieniu do żywności oraz, na zasadzie odstępstwa od art. 2 i 3 rozporządzenia (WE) nr 152/2009, w odniesieniu do paszy.

Artykuł 5**Uchylenie**

Dyrektywa 2002/63/WE traci moc.

Odesłania do uchylonej dyrektywy odczytuje się jako odesłania do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 6**Wejście w życie i rozpoczęcie stosowania**

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 stycznia 2027 r.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 1 kwietnia 2026 r.

W imieniu Komisji
Przewodnicząca
Ursula VON DER LEYEN

ZAŁĄCZNIK

**PROCEDURY POBIERANIA PRÓBEK I PRZEPROWADZANIA ANALIZY ŻYWNOŚCI I PASZ POCHODZENIA
ROŚLINNEGO I ZWIERZĘCEGO, SŁUŻĄCE DO OKREŚLENIA POZOSTAŁOŚCI PESTYCYDÓW W CELU
KONTROLI PRZESTRZEGANIA NDP**

CZĘŚĆ A

Przepisy ogólne dotyczące żywności

Próbki pobiera osoba pobierająca próbki.

Osoba pobierająca próbki:

- a) jest odpowiedzialna za procedury, w tym przygotowanie, pakowanie oraz przewóz próbek laboratoryjnych;
- b) dba o ścisłe przestrzeganie określonych procedur pobierania próbek;
- c) uzupełnia dokumentację dotyczącą próbek oraz ściśle współpracuje z odpowiednim laboratorium;
- d) wdraża środki ostrożności, aby nie doprowadzić do zmiany poziomu pozostałości i nie wpłynąć negatywnie na wyniki analizy, ani nie uczynić próbek niereprezentatywnymi w trakcie ich pobierania i przewozu do laboratorium;
- e) pobiera osobno próbki z każdej partii lub podpartii, która ma zostać zbadana;
- f) w przypadku gdy przesyłka składa się z więcej niż jednej partii, analizuje każdą partię osobno i decyduje o tym, co uwzględnić w próbie.

Jeżeli nie można w prosty sposób ustalić wielkości partii lub wyodrębnić poszczególnych partii w dużej przesyłce, osoba pobierająca próbki może przyjąć inne kryterium wyznaczania fizycznych granic partii, uznając np. każdy wagon, samochód ciężarowy lub ładownię okrętową za oddzielną partię lub podpartię.

Próbki pobierane u hodowców pobiera się „u wrót gospodarstwa”, gdy są one gotowe do wprowadzenia do obrotu.

CZĘŚĆ B

Procedury pobierania próbek żywności**B.1. Podział partii na podpartie**

W razie potrzeby i w miarę możliwości, gdy fizyczny podział na podpartie jest możliwy, osoba pobierająca próbki dzieli większe partie na podpartie, tak aby próbki były reprezentatywne dla wszystkich części partii. Osoba pobierająca próbki dba o to, aby każda podpartia była fizycznie oddzielona od reszty partii i możliwa do zidentyfikowania.

Do żywności skupowanej w przesyłkach luzem (np. zboża) stosuje się tabelę 1.

Do żywności nieskupowanej luzem stosuje się tabelę 2.

Z uwagi na fakt, że masa partii nie zawsze jest równa dokładnej wielokrotności masy podpartii, masa podpartii może przekraczać masę wskazaną w tabelach 1 i 2 o maksymalnie 20 %.

Tabela 1

Podział partii na podpartie w przypadku żywności skupowanej luzem

Masa partii (t)	Maksymalna masa lub liczba podpartii
$\geq 1\ 500$	500 t
> 300 i $< 1\ 500$	3 podpartie
≥ 100 i ≤ 300	100 t
< 100	-

Tabela 2

Podział partii na podpartie w przypadku żywności nieskupowanej luzem

Masa partii (t)	Masa podpartii
≥ 15	7,5–30 t
< 15	-

B.2. Pobieranie próbek pierwotnych

Osoba pobierająca próbki pobiera próbki pierwotne z różnych, losowo wybranych i równomiernie rozłożonych miejsc w całej kontrolowanej części. Próbkę muszą mieć zbliżone wielkości. W wyjątkowych przypadkach, jeżeli dostęp do całej partii jest utrudniony, osoba pobierająca próbki pobiera próbki pierwotne z losowych miejsc w dostępnej części partii/podpartii. Osoba pobierająca próbki musi w takim przypadku udokumentować przeprowadzoną procedurę w sprawozdaniu z pobierania próbek.

Osoba pobierająca próbki wyznacza jednostki, z których pobierze próbki pierwotne, zgodnie z następującymi zasadami:

a) *Świeże owoce i warzywa*

Za jednostkę uznaje się jeden cały owoc, jedno całe warzywo lub średniej wielkości naturalne grono (np. winogrona); nie dotyczy to bardzo małych owoców, warzyw czy gron. Jednostki pakowanych małych produktów (np. porzeczki) można określić zgodnie z lit. e). Jeżeli nie istnieje ryzyko uszkodzenia materiału, można wykorzystać przyrząd do pobierania próbek, który pozwoli uniknąć negatywnego wpływu na pozostałości. W przypadku bananów i podobnych owoców oraz warzyw, które są udostępniane na rynku w gronach, za jednostkę uznaje się pojedynczy owoc/pojedyncze warzywo.

b) *Jaja*

Za jednostkę uznaje się jedno całe jajo.

c) *Duże zwierzęta lub ich części bądź narządy*

Za jednostkę uznaje się część dużego zwierzęcia lub określonego narządu, lub całe zwierzę, lub cały określony narząd. Części lub narządy mogą być wycinane do stworzenia jednostki.

d) *Małe zwierzęta (z wyjątkiem owadów) lub ich części bądź narządy*

Jedno całe zwierzę lub pełna część zwierzęcia, lub narząd mogą stanowić jednostkę. Jeżeli jednostki znajdują się w opakowaniu, można je określić zgodnie z lit. e). Do tworzenia jednostek można wykorzystać przyrząd do pobierania próbek, jeżeli materiał nie ulegnie przy tym zniszczeniu, a pozostałości nie zostaną naruszone.

e) *Materiały pakowane*

Najmniejsze wyodrębnione paczki traktuje się jako jednostki tej samej partii/podpartii. Jeżeli najmniejsze paczki są bardzo duże, kontroluje się je jako materiał luzem – w stopniu, w którym takie podejście ma uzasadnienie praktyczne – zgodnie z lit. f). Jeżeli najmniejsze paczki są bardzo małe, jednostkę może tworzyć grupa paczek, a poszczególne paczki uznaje się za część jednej partii.

f) *Materiały luzem oraz duże paczki (np. beczki, sery, które pojedynczo są zbyt duże, by można je było traktować jako próbki pierwotne)*

Jednostki tworzy się za pomocą przyrządów do pobierania próbek.

Minimalną liczbę/ilość próbek pierwotnych, które osoba pobierająca próbki ma pobrać z partii/podpartii, aby utworzyć próbkę zbiorczą, określa się zgodnie z tabelą 3.

Próbek pierwotnych powinno być na tyle dużo, aby z utworzonej próbki zbiorczej można było pobrać wszystkie próbki laboratoryjne potrzebne do analizy, w tym kontrpróbki.

Jeżeli z partii/podpartii produktu pobierana jest więcej niż jedna próbka pierwotna, to każda taka próbka powinna stanowić podobną część próbki zbiorczej.

Gdy próbki pierwotne są pobierane podczas załadunku lub rozładunku partii/podpartii w określonych odstępach czasu, jako miejsce pobrania próbek wskazuje się punkt w czasie, a liczbę próbek pierwotnych uzależnia się od wielkości kontrolowanej części.

Liczbę jednostek potrzebnych do próbek pierwotnych określono w tabeli 3. Minimalną wielkość próbek laboratoryjnych określono w tabelach 4, 5 oraz 6. Jednostki można zbierać za pomocą przyrządów do pobierania próbek, np.:

- a) narzędzia, takiego jak czerpak, zgłębnik, wiertło, nóż lub ostrze, służącego do wyodrębnienia jednostki z materiału składowanego luzem, z paczek (takich jak beczi, duże sery) bądź z jednostek mięsa, drobiu lub ryb, które są zbyt duże, by uznać je za próbki pierwotne;
- b) narzędzia, takiego jak rozdzielacz mechaniczny, używanego do przygotowania próbki laboratoryjnej z próbki zbiorczej lub porcji analitycznej z próbki analitycznej.

Osoba pobierająca próbki z materiałów takich jak liście luzem powinna nosić rękawiczki, aby zapobiec zanieczyszczeniu krzyżowemu.

Przyrządy do pobierania próbek czyści się w razie potrzeby przed kolejnym użyciem, aby zapobiec zanieczyszczeniu krzyżowemu.

W sytuacji gdy jednostki są średniej lub dużej wielkości (jak opisano w tabeli 5), a utworzenie próbki zbiorczej nie zwiększyłoby stopnia reprezentatywności próbek laboratoryjnych, lub gdy jednostki (np. jaja, miękkie owoce) mogłyby zostać uszkodzone w wyniku wymieszania, jednostki te można losowo rozdzielić na kontrpróbki laboratoryjne na etapie pobierania próbek pierwotnych.

Jeżeli próbki nie zostaną pobrane zgodnie z pkt B.2 z powodu niedopuszczalnych konsekwencji handlowych (np. ze względu na kształt opakowania lub uszkodzenie partii) lub osoba pobierająca próbki zastosuje metodę alternatywną – pod warunkiem że jest ona wystarczająco reprezentatywna dla kontrolowanej partii/podpartii i w pełni udokumentowana – osoba pobierająca próbki dokumentuje przeprowadzoną procedurę w sprawozdaniu z pobierania próbek, o którym mowa w pkt B.6.

Jednostki nie powinny być cięte ani rozdrabniane w celu utworzenia próbek pierwotnych, chyba że zgodnie z procedurą podziału jednostek opisaną w tabeli 4.

Tabela 3

Minimalna ilość/liczba próbek pierwotnych, które należy pobrać z partii/podpartii do utworzenia próbki zbiorczej

	Minimalna ilość/liczba próbek pierwotnych, które należy pobrać z partii/podpartii
a) Partia podejrzana	Należy pobrać dwie dodatkowe próbki oprócz próbek wskazanych w lit. b) lub c) tej tabeli
b) Produkty w opakowaniu lub luzem, co do których można założyć, że są dobrze wymieszane lub jednorodne	1 (partia może być wymieszana, przykładowo, na skutek sortowania lub procesu produkcyjnego); dla większych porcji, zob. ppkt (i) i (ii)
c) Produkty w opakowaniu lub luzem, które mogą być źle wymieszane lub niejednorodne	W przypadku podstawowej żywności lub podstawowych towarów pochodzenia roślinnego oraz produktów składających się z jednostek o średniej, dużej i bardzo dużej wielkości, minimalna liczba próbek pierwotnych musi odpowiadać minimalnej liczbie jednostek wymaganych do próbki laboratoryjnej (zob. tabela 5)
Masa lub objętość partii/podpartii (kg lub l)	
< 50	3
≥ 50 i ≤ 500	5
≥ 500 i ≤ 30 t	10

	Minimalna ilość/liczba próbek pierwotnych, które należy pobrać z partii/podpartii
> 30 t	$\sqrt{\text{dwudziestokrotność liczby ton składających się na kontrolowaną część (*)}}$, do 40 próbek pierwotnych (*) Jeżeli uzyskana liczba jest ułamkiem, zaokrągla się ją w górę do najbliższej liczby całkowitej. Dla większych porcji, zob. ppkt (i) i (ii)
W przypadku dużych części (kontrolowane części > 500 t):	
(i) liczba próbek pierwotnych, które należy pobrać = 40 próbek pierwotnych + $\sqrt{\text{liczby ton w odniesieniu do kontroli substancji lub produktów równomiernie rozmieszczonych w żywności (np. w przypadku partii ważącej 529 t, 40 + 23 = 63 próbek pierwotnych, które należy pobrać);}}$	
(ii) lub 100 próbek pierwotnych + $\sqrt{\text{liczby ton w odniesieniu do kontroli składników lub substancji, które są prawdopodobnie nierównomiernie rozmieszczone w żywności (np. w przypadku partii pszenicy ważącej 529 t, 100 + 23 = 123 próbek pierwotnych, które należy pobrać);}}$	
albo:	
Liczba paczek, puszek, kartonów lub innych jednostek w partii/podpartii	
≤ 25	1
26–100	5 %, co najmniej 2 jednostki
>100	5 %, maks. 10 jednostek
d) Pakowane suplementy diety	
Liczba paczek w partii/podpartii	
1–50	1
51–250	2
251–1 000	4
>1 000	4 + 1 opakowań na 1 000 opakowań detalicznych, przy maksymalnie 25 opakowaniach detalicznych
e) Różne produkty, w przypadku których wielkość partii jest nieznana (dotyczy tylko handlu elektronicznego)	1

f) Produkty rybołówstwa i produkty morskie, w tym skorupiaki, mięczaki i szkarłupnie

Minimalną ilość próbek określa się w krajowym planie kontroli pozostałości. Minimalna ilość próbek powinna wystarczyć zatwierdzonym laboratoriom do przeprowadzenia procedur analitycznych, które są niezbędne do zakończenia badań przesiewowych i analiz potwierdzających. W szczególności, w przypadku produktów rybołówstwa i produktów morskich, w tym skorupiaków, mięczaków i szkarłupni, próbka jest pobierana z więcej niż jednego zwierzęcia, a jej ilość jest uzależniona od wymogów danych metod analitycznych.

B.3. Przygotowanie próbki zbiorczej/zredukowanej przez osobę pobierającą próbki

Próbkę zbiorczą tworzy się poprzez połączenie próbek pierwotnych.

Wymogi obowiązujące w przypadku mięsa i drobiu opisano w tabeli 4. Każdą próbkę pierwotną uznaje się za oddzielną próbkę zbiorczą.

Wymogi obowiązujące w przypadku produktów roślinnych, jaj lub przetworów mlecznych opisano, odpowiednio, w tabelach 5 i 6. Próbki pierwotne należy połączyć i w miarę możliwości dobrze wymieszać w celu utworzenia próbki zbiorczej.

Jeżeli podczas pobierania próbek pierwotnych z partii/podpartii przygotowywane są odrębne próbki laboratoryjne, za próbkę zbiorczą uznaje się łączoną sumę próbek laboratoryjnych.

W razie potrzeby próbkę zbiorczą można zredukować w sposób reprezentatywny za pomocą metody redukcji próbki.

Jeżeli mieszanie w celu utworzenia próbki zbiorczej nie jest właściwe lub jest niepraktyczne, można zastosować następującą procedurę alternatywną. W przypadku gdy jednostki mogą ulec uszkodzeniu (co może wpłynąć na pozostałości) w procesie mieszania lub dalszego podziału próbki zbiorczej lub gdy dużych jednostek nie można wymieszać, tak aby uzyskać bardziej jednolity rozkład pozostałości, jednostki te można rozdzielić losowo na kontrpróbki laboratoryjne na etapie pobierania próbek pierwotnych. W takim przypadku jako wynik należy przyjąć średnią z wiarygodnych wyników analizy uzyskanych z analizy porcji analitycznych, które utworzono z kontrpróbek laboratoryjnych.

B.4. Przygotowanie, pakowanie, pieczętowanie i przewóz próbki laboratoryjnej przez osobę pobierającą próbki

Próbkę laboratoryjną tworzy się z próbki zbiorczej; próbka laboratoryjna może stanowić całość lub część próbki zbiorczej. Następnie osoba pobierająca próbki przygotowuje próbki laboratoryjne i kontrpróbki z przybliżonej ilości próbki zredukowanej, która spełnia wymogi ilościowe opisane w części B. Kontrpróbki może również przygotować personel laboratoryjny w laboratorium. Jednostki nie powinny być cięte ani rozdrabniane w celu utworzenia próbek laboratoryjnych, chyba że w tabelach 4 i 5 opisano dalszy podział jednostek.

Jeżeli próbka zbiorcza jest większa niż wymagana próbka laboratoryjna, można ją zredukować, tak aby uzyskać porcję reprezentatywną. Można użyć przyrządu do pobierania próbek, ćwiartowania lub innego odpowiedniego procesu redukcji, jednak nie należy ciąć ani rozdrabniać jednostek świeżych produktów roślinnych lub całych jaj.

Minimalne wymogi dotyczące wielkości próbek laboratoryjnych określono w tabelach 4, 5 oraz 6.

Próbkę o wielkości mniejszej niż określono w tabelach 4 i 5 można pobrać z produktu w należycie uzasadnionych przypadkach (np. produkt o dużej wartości) i pod warunkiem, że mniejsza próbka dostarczy wystarczającej ilości materiału do przeprowadzenia odpowiedniej analizy. Uzasadnienie dla takiego postępowania należy zawrzeć w sprawozdaniu z pobierania próbek.

Próbkę laboratoryjną umieszcza się w czystym pojemniku z chemicznie obojętnego materiału, który nie wchodzi w reakcję z wodą, aby zadbać o dobrą ochronę przed czynnikami środowiskowymi i atmosferycznymi oraz zachować jednorodność próbki. Pojemnik należy zapieczętować w miejscu pobrania próbki, umieścić na nim odpowiednio zabezpieczoną, właściwą etykietę oraz dołączyć do niego sprawozdanie z pobierania próbek, jeżeli ma ono formę papierową. Jeżeli procedurę przeprowadza się przy użyciu dokumentów elektronicznych, należy przyporządkować próbce odpowiedni wpis w dokumentacji elektronicznej, który umożliwi jej zidentyfikowanie. W przypadku kodu kreskowego należy podać również informacje alfanumeryczne.

Osoba pobierająca próbki dostarcza próbkę laboratoryjną do laboratorium w możliwie najkrótszym czasie. Należy wprowadzić środki zapobiegające zepsuciu próbek podczas transportu, np. świeże próbki powinny być przechowywane w chłodzie, a próbki zamrożone należy utrzymywać w stanie zamrożonym. Próbki podstawowych towarów żywnościowych pochodzenia zwierzęcego należy zamrozić przed wysyłką, jeśli nie można ich dostarczyć do laboratorium, zanim ulegną zepsuciu. Jeżeli próbki podstawowych towarów żywnościowych pochodzenia zwierzęcego są transportowane w stanie niezamrożonym, należy wdrożyć środki zapobiegające ich rozkładowi lub zepsuciu podczas transportu.

Jeżeli kontrpróbka zostaje przekazana podmiotowi prowadzącemu przedsiębiorstwo spożywcze, podmiot ten powinien otrzymać instrukcje (np. ulotkę) dotyczące prawidłowego przechowywania i transportu próbki do laboratorium, tak aby ograniczyć rozkład pozostałości. Jeżeli podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze nie jest w stanie spełnić wymagań dotyczących przechowywania próbki, powinna ona zostać dostarczona do laboratorium w możliwie najkrótszym czasie, aby można było poddać ją dalszemu przetwarzaniu (np. homogenizacji) zgodnie z wymogami państw członkowskich w zakresie procedur oraz aby można było ją przechowywać w niskiej temperaturze do momentu podjęcia decyzji o przeprowadzeniu analizy.

Tabela 4

Żywność pochodzenia zwierzęcego: opis próbek pierwotnych oraz minimalna wielkość próbek laboratoryjnych

#	Klasyfikacja towaru (*)	Przykłady	Część próbki pierwotnej do pobrania	Minimalna wielkość każdej próbki laboratoryjnej
Podstawowe towary żywnościowe pochodzenia zwierzęcego				
1	Mięśnie ssaków – Kategorie: 1011010, 1012010, 1013010, 1014010, 1015010, 1017010			
1.1	Duże ssaki, tusza lub półtusza, zazwyczaj ≤10 kg	Bydło, owce, świnie	Cała przepona lub jej część, w razie potrzeby wraz z mięśniami karku	0,5 kg
1.2	Małe ssaki, cała tusza	Króliki europejskie/Króliki dzikie	Cała tusza lub ćwierćtusza tylna	0,5 kg po usunięciu skóry i kości
1.3	Części ssaków, przechowywane luzem, świeże/mrożone, pakowane lub inne	Ćwiartki, kawałki, steki, łopatki	Całe jednostki lub porcja dużej jednostki	0,5 kg po usunięciu kości
1.4	Części ssaków, mrożone luzem	Ćwiartki, kawałki	Mrożona próbka przekrojowa z pojemnika albo całość (lub fragmenty) poszczególnych części mięśnia	0,5 kg po usunięciu kości
2	Tłuszcz ssaków, w tym tłuszcz z tuszy – Kategorie: 1011020, 1012020, 1013020, 1014020, 1015020, 1017020			
2.1	Duże ssaki, w momencie uboju, tusza lub półtusza, zazwyczaj ≥ 10 kg	Bydło, owce, świnie	Nerka, tłuszcz trzewny lub zewnętrzny pozyskane z pojedynczego zwierzęcia	0,5 kg
2.2	Małe ssaki, w momencie uboju, tusza lub półtusza < 10 kg		Tłuszcz trzewny lub zewnętrzny pozyskany z co najmniej jednego zwierzęcia	0,5 kg
2.3	Części ssaków	Nogi, kawałki, steki	Widoczna tkanka tłuszczowa, usunięta z jednostek albo całe jednostki lub porcje całych jednostek, jeśli widocznej tkanki tłuszczowej nie da się usunąć	0,5 kg 2 kg
2.4	Tkanka tłuszczowa ssaków, luzem		Jednostki pobrane za pomocą przyrządu do pobierania próbek, w miarę możliwości z co najmniej trzech miejsc	0,5 kg
3	Podroby z ssaków – Kategorie: 1011030, 1012030, 1013030, 1014030, 1015030, 1017030 1011040, 1012040, 1013040, 1014040, 1015040, 1017040 1011050, 1012050, 1013050, 1014050, 1015050, 1017050			
3.1	Wątroba ssaka, świeża, schłodzona, zamrożona		Cała wątroba lub jej część	0,4 kg

#	Klasyfikacja towaru (¹)	Przykłady	Część próbki pierwotnej do pobrania	Minimalna wielkość każdej próbki laboratoryjnej
3.2	Nerka ssaka, świeża, schłodzona, zamrożona		Jedna nerka lub obie nerki, z jednego zwierzęcia lub z dwóch zwierząt	0,2 kg
3.3	Serce ssaka, świeże, schłodzone, zamrożone		Całe serce lub tylko część komory serca, jeśli jest duże	0,4 kg
3.4	Pozostałe podroby z ssaków, świeże, schłodzone, zamrożone		Część jednostki lub cała jednostka z co najmniej jednego zwierzęcia lub próbka przekrojowa z produktu mrożonego luzem	0,5 kg
4	Mięśnie drobiu – Kategoria: 1016010			
4.1	Ptak, tusza o dużych rozmiarach > 2 kg	Indyk, gęś, koguty, kapłony i kaczki	Udka, nogi i pozostałe ciemne mięso	0,5 kg po usunięciu skóry i kości
4.2	Ptak, tusza o średnich rozmiarach 500 g–2 kg	Kury, perlica, młode kurczęta	Udka, nogi lub pozostałe ciemne mięso z co najmniej trzech ptaków	0,5 kg po usunięciu skóry i kości
4.3	Ptak, tusza o małych rozmiarach < 500 g	Przepiórka, gołąb	Tusze co najmniej sześciu ptaków	0,2 kg tkanki mięśniowej
4.4	Części ptaka, świeże, schłodzone, zamrożone, przeznaczone na handel detaliczny lub hurtowy, pakowane	Nogi, ćwiartki, piersi i skrzydła	Pakowane lub pojedyncze jednostki	0,5 kg po usunięciu skóry i kości
5	Tłuszcz drobiu, w tym tłuszcz z tuszy – Kategoria: 1016020.			
5.1	Ptaki w momencie uboju, cała tusza lub jej część	Kurczaki, indyki	Jednostki tłuszczu trzewnego, w miarę możliwości z co najmniej trzech ptaków	0,5 kg
5.2	Części ptaka	Nogi, pierś, mięśnie	Widoczna tkanka tłuszczowa, usunięta z jednostek albo całe jednostki lub porcje całych jednostek, jeśli widocznej tkanki tłuszczowej nie da się usunąć	0,5 kg 0,5 kg lub 2 kg, jeżeli zawartość tłuszczu < 5 %
5.3	Tkanka tłuszczowa ptaka, luzem		Jednostki pobrane za pomocą przyrządu do pobierania próbek z co najmniej trzech miejsc	0,5 kg
6	Podroby z drobiu – Kategorie: 1016030, 1016040, 1016050			
6.1	Podroby jadalne z ptaków, z wyjątkiem tłuszczu, wątroby i podobnych produktów o dużej wartości z gęsi i kaczki		Jednostki z co najmniej sześciu ptaków lub próbka przekrojowa z pojemnika, w miarę możliwości	0,2 kg
6.2	Tłuszcz, wątroba i podobne produkty o dużej wartości z gęsi i kaczki		Jednostka z jednego ptaka lub pojemnika	0,1 kg
7	Miód – Kategoria: 1040000			

#	Klasyfikacja towaru ⁽¹⁾	Przykłady	Część próbki pierwotnej do pobrania	Minimalna wielkość każdej próbki laboratoryjnej
7.1	Miód		Jednostki pakowane	0,5 kg
8	Płazy i gady – Kategoria: 1050000 ⁽¹⁾			
8.1	Mięśnie	Krokodyl, jaszczurka	Jednostki z ogona, korpusu, nóg	0,5 kg
8.2		Żaby	Nogi	0,5 kg
8.2		Węże	Jednostki z korpusu	0,5 kg
9	Bezkręgowce zwierzęta lądowe – Kategoria: 1060000			
9.1	Ślimaki	Ślimak winniczek	Całe ślimaki	12 ślimaków
9.2	Owady	Świerszcze	Całe owady	10 całych owadów lub 0,2 kg
		Larwy szarańczy, mączników	Larwy	0,5 kg
10	Dzikie kręgowce zwierzęta lądowe – Kategoria: 1070000			
10.1	Zasady określone dla zwierząt domowych należących do kategorii 1–3 w tej tabeli stosuje się do odpowiednich tkanek.			

Przetworzona żywność pochodzenia zwierzęcego

11	Wtórne towary żywnościowe pochodzenia zwierzęcego, suszone mięsa. Pochodne produkty jadalne pochodzenia zwierzęcego, przetworzone tłuszcze zwierzęce, w tym wytopione lub wyekstrahowane tłuszcze zwierzęce, suplementy diety. Żywność przetworzona (jednoskładnikowa) pochodzenia zwierzęcego, z wypełnieniem opakowania lub bez niego lub zawierająca składniki podrzędne, takie jak środki aromatyzujące, barwniki (np. koszenila), przyprawy i dodatki do potraw, proszek z owadów, lub niezawierająca takich składników, zazwyczaj żywność pakowana i gotowa do spożycia, po ugotowaniu lub bez gotowania. Żywność przetworzona (wieloskładnikowa) pochodzenia zwierzęcego, żywność wieloskładnikowa zawierająca składniki pochodzenia zarówno zwierzęcego, jak i roślinnego, w tym żywność dla niemowląt, będzie tutaj uwzględniona, jeżeli przeważają w niej składniki pochodzenia zwierzęcego.			
11.1	Ssak lub ptak, produkty rozdrobnione, gotowane, puszkowane, suszone, wytopione lub produkty przetworzone w inny sposób, w tym produkty wieloskładnikowe	Szynka, kielbasa, wołowina mielona, pasta z kurczaka	Jednostki pakowane lub reprezentatywna próbka przekrojowa z pojemnika lub jednostek (w tym soki, jeśli dotyczy) pobrane za pomocą przyrządu do pobierania próbek	0,5 kg
11.2	Suplementy diety	Kolagen	Jednostki pakowane	0,1 l lub 0,1 kg

⁽¹⁾ Zgodnie z klasyfikacją produktów w załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 396/2005.

Tabela 5

Produkty roślinne: opis próbek pierwotnych oraz minimalna wielkość próbek laboratoryjnych

	Klasyfikacja towaru (¹)	Przykłady (²)	Część próbki pierwotnej do pobrania	Minimalna wielkość każdej próbki laboratoryjnej
Podstawowe towary żywnościowe pochodzenia roślinnego				
1	Owoce, świeże lub mrożone – Kategoria: 0100000 Warzywa, świeże lub mrożone – Kategoria: 0200000, w tym grzyby (0280000)			
1.1	Jednostki produktów o małych rozmiarach < 25 g	Owoce jagodowe, groch, oliwki	Całe jednostki lub opakowania, lub jednostki pobrane za pomocą przyrządu do pobierania próbek	1 kg
1.2	Produkty o średnich rozmiarach, jednostki 25–250 g	Jabłka, pomarańcze	Całe jednostki	1 kg, ale co najmniej 10 jednostek
1.3	Świeże produkty o dużych rozmiarach, jednostki 250–1 000 g	Ogórki, winogrona (wiązki, grona)	Całe jednostki	2 kg ale co najmniej 5 jednostek
1.4	Świeże produkty o bardzo dużych rozmiarach, jednostki > 1 000 g	Dynie olbrzymie, melony	Całe jednostki	2 kg ale co najmniej 3 jednostki
1.5	Orzechy z drzew orzechowych (0120000)	Z wyjątkiem orzechów kokosowych	Opakowania lub jednostki pobrane za pomocą przyrządu do pobierania próbek	1 kg
		Orzechy kokosowe	Całe jednostki	5 jednostek
1.6	Zioła (0256000)	Pietruszka – nać, szalwia lekarska	Całe jednostki	0,2 kg
2	Jadalne nasiona roślin strączkowych (0300000)	Fasola, groch	Opakowania lub jednostki pobrane za pomocą przyrządu do pobierania próbek	1 kg
3	Nasiona oleiste (0401000)	Siemię lniane	Opakowania lub jednostki pobrane za pomocą przyrządu do pobierania próbek	0,5 kg
4	Zboża (0500000)	Ryż siewny, pszenica zwyczajna	Opakowania lub jednostki pobrane za pomocą przyrządu do pobierania próbek	1 kg
5	Nasiona stosowane w napojach i słodyczach	Zielone ziarna kawy	Opakowania lub jednostki pobrane za pomocą przyrządu do pobierania próbek	0,5 kg
6	Rośliny cukrodajne (0900000)	Buraki cukrowe	Całe jednostki	2 kg co najmniej 2 jednostki

	Klasyfikacja towaru ⁽¹⁾	Przykłady ⁽²⁾	Część próbki pierwotnej do pobrania	Minimalna wielkość każdej próbki laboratoryjnej
Przetworzona żywność pochodzenia roślinnego				
7	<p>Wtórne towary żywnościowe pochodzenia roślinnego, owoce suszone, warzywa suszone, zioła suszone, napary ziołowe (0630000), chmiel (0700000), przyprawy (0800000), produkty zbożowe z przemiału, ekstrakty.</p> <p>Pochodne produkty pochodzenia roślinnego, herbaty ziołowe, oleje roślinne i napoje, soki, suplementy diety oraz różne inne produkty, np. przetworzone oliwki i melasy owoców cytrusowych.</p> <p>Żywność przetworzona (jednoskładnikowa) pochodzenia roślinnego, z wypełnieniem opakowania lub bez niego lub zawierająca składniki podrzędne, takie jak środki aromatyzujące, barwniki, przyprawy i dodatki do potraw, lub niezawierająca takich składników, zazwyczaj żywność pakowana i gotowa do spożycia, po ugotowaniu lub bez gotowania.</p> <p>Żywność przetworzona (wieloskładnikowa) pochodzenia roślinnego, w tym produkty, które zawierają składniki pochodzenia zwierzęcego, ale w których przeważają składniki pochodzenia roślinnego, chleby i inne gotowane produkty zbożowe, w tym żywność dla niemowląt na bazie zbóż.</p>			
7.1	Przyprawy (0800000)	Gałka muszkatołowa	Opakowania z jednostkami pobranymi za pomocą przyrządu do pobierania próbek	0,1 kg
7.2	Produkty o dużej wartości jednostkowej	Płatki róży, szafran	Opakowania z jednostkami pobranymi za pomocą przyrządu do pobierania próbek	0,1 kg ⁽²⁾
7.3	Produkty stałe o małej objętości	Chmiel, herbata, herbata ziołowa	Jednostki pakowane lub jednostki pobrane za pomocą przyrządu do pobierania próbek	0,1 kg ⁽²⁾
7.4	Pozostałe produkty stałe	Chleb, mąka, owoce suszone	Paczki lub inne całe jednostki, lub jednostki pobrane za pomocą przyrządu do pobierania próbek	0,5 kg
7.5	Produkty płynne	Oleje roślinne, soki	Jednostki pakowane lub jednostki pobrane za pomocą przyrządu do pobierania próbek	0,5 l lub 0,5 kg
7.6	Suplementy diety	Ashwagandha, owoce euterpy warzywniej, spirulina	Jednostki pakowane	0,1 l lub 0,1 kg ⁽²⁾
7.7	Żywność dla niemowląt	Gotowe do spożycia, na bazie owoców/warzyw	Jednostki pakowane lub jednostki pobrane za pomocą przyrządu do pobierania próbek	0,5 l lub 0,5 kg

⁽¹⁾ Zgodnie z klasyfikacją produktów w załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 396/2005.

⁽²⁾ Towary wymienione jako przykłady można zaliczyć do innej kategorii w zależności od tego, czy średnia wielkość jednostki jest większa lub mniejsza. Np. ogórki oraz ziemniaki mogą występować w rozmiarach od małego do dużego.

Tabela 6

Jaja i przetwory mleczne: opis próbek pierwotnych oraz minimalna wielkość próbek laboratoryjnych

	Klasyfikacja towaru (¹)	Przykłady	Część próbki pierwotnej do pobrania	Minimalna wielkość każdej próbki laboratoryjnej
Podstawowe towary żywnościowe pochodzenia zwierzęcego				
1	Jaja drobiu – Kategoria: 1030000			
1.1	Jaja, duże	Gęś, kaczka lub podobne	Całe jaja	6 całych jaj
1.2	Jaja, średnie	Kurczęta i podobne	Całe jaja	10 całych jaj
1.3	Jaja, małe	przeziórki i podobne	Całe jaja	24 całe jaja
2	Mleko – Kategoria: 1020000			
2.1	Mleko		Całe jednostki lub jednostki pobrane za pomocą przyrządu do pobierania próbek	0,5 l
Przetworzona żywność pochodzenia zwierzęcego				
3	<p>Wtórne towary żywnościowe pochodzenia zwierzęcego, wtórne przetwory mleczne, takie jak mleko odtłuszczone, mleko odparowane, mleko w proszku, w tym preparat do początkowego żywienia niemowląt, oraz jaja w proszku.</p> <p>Pochodne produkty jadalne pochodzenia zwierzęcego, tłuszcze z mleka, pochodne przetwory mleczne, takie jak masła, oleje maślane, śmietanki, śmietanki w proszku, kazeiny itp.</p> <p>Żywność przetworzona (jednoskładnikowa) pochodzenia zwierzęcego, przetwory mleczne, takie jak jogurty i sery.</p> <p>Żywność przetworzona (wieloskładnikowa) pochodzenia zwierzęcego, przetwory mleczne (w tym produkty, które zawierają składniki pochodzenia roślinnego, ale w których przeważają składniki pochodzenia zwierzęcego), takie jak przetworzony ser (ser topiony), przetwory z sera, jogurt z dodatkami smakowymi i środkami aromatyzującymi, mleko słodzone zagęszczone.</p>			
3.1	Mleko płynne, mleko w proszku, mleko odparowane i śmietanki, lody na bazie mleka, kremy, jogurty		Jednostki pakowane lub jednostki pobrane za pomocą przyrządu do pobierania próbek	0,5 l (postać płynna) lub 0,5 kg (postać stała)
	<p>(i) Mleko odparowane i śmietanki odparowane o dużej objętości należy dokładnie wymieszać przed pobraniem próbki, zdrapując przylegający materiał ze ścian i dna pojemników i dokładnie mieszając. Przed oddzieleniem próbki laboratoryjnej należy oddzielić ok. 2–3 l i ponownie dokładnie wymieszać.</p> <p>(ii) Próbkę z mleka w proszku o dużej objętości należy pobierać w warunkach aseptycznych, stopniowo przesuwając wprowadzony do proszku suchy próbnik komorowy ze świdrem.</p> <p>(iii) Przed pobraniem próbek ze śmietanki o dużej objętości należy ją dokładnie wymieszać za pomocą tłoka; należy unikać spieniania, ubijania i zmaśniania.</p>			
3.2	Masło i olej maślany	Masło, masło z serwatki, produkty do smarowania o niskiej zawartości tłuszczu i zawierające tłuszcz maślany, bezwodny tłuszcz mleczny i bezwodny tłuszcz.	Całe jednostki pakowane lub części jednostek pakowanych, lub jednostki pobrane za pomocą przyrządu do pobierania próbek	0,2 kg lub 0,2 l

	Klasyfikacja towaru ⁽¹⁾	Przykłady	Część próbki pierwotnej do pobrania	Minimalna wielkość każdej próbki laboratoryjnej
3.3	Sery, w tym sery topione			
	Jednostki o masie co najmniej 0,3 kg		Całe jednostki lub jednostki pocięte za pomocą przyrządu do pobierania próbek	0,5 kg
	Jednostki < 0,3 kg			0,3 kg
	<i>Uwaga:</i> Próbki z serów o podstawie koła pobiera się poprzez wykonanie dwóch nacięć wzdłuż promienia. Próbki z serów o podstawie prostokąta pobiera się poprzez wykonanie dwóch nacięć równoległe do ścian.			
3.4	Produkty jajeczne, płynne, mrożone lub suszone		Jednostki pobrane w sposób aseptyczny za pomocą przyrządu do pobierania próbek	0,5 kg

⁽¹⁾ Zgodnie z klasyfikacją produktów w załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 396/2005.

B.5. **Kontrpróbka**

Kontrpróbę pobiera personel laboratoryjny lub osoba pobierająca próbki z dobrze wymieszanej próbki zbiorczej lub z próbki laboratoryjnej, lub z próbki analitycznej. Kontrpróbki przygotowuje się tak samo jak próbki laboratoryjne.

B.6. **Sprawozdanie z pobierania próbek**

Sprawozdanie sporządza się po każdej procedurze pobierania próbek i uwzględnia się w nim co najmniej następujące informacje:

- 1) oświadczenie, że próbki pobrano zgodnie z przepisami określonymi w rozporządzeniu wykonawczym (UE) 2026/765;
- 2) adres właściwych organów;
- 3) imię i nazwisko lub identyfikator osoby pobierającej próbki;
- 4) (urzędowy) numer identyfikacyjny próbek;
- 5) data pobrania próbki;
- 6) nazwa i adres podmiotu prowadzącego przedsiębiorstwo spożywcze;
- 7) nazwa i adres gospodarstwa pochodzenia (jeżeli próbkę pobrano w gospodarstwie);
- 8) w stosownych przypadkach – numer rejestracyjny zakładu lub numer rzeźni;
- 9) opis zwierzęcia, rośliny lub produktu lub nazwa produktu spożywczego;
- 10) wielkość partii;
- 11) identyfikator partii;
- 12) w stosownych przypadkach – farmakoterapia stosowana w ostatnich czterech tygodniach poprzedzających pobranie próbki (jeżeli próbkę pobrano w gospodarstwie);
- 13) w stosownych przypadkach – program pobierania próbek;
- 14) w stosownych przypadkach – uwagi szczególne.

Osoba pobierająca próbki:

- a) podpisuje lub poświadcza kopię papierową lub elektroniczną sprawozdania z pobierania próbek;
- b) dostarcza kopię sprawozdania z pobierania próbek do podmiotu prowadzącego przedsiębiorstwo spożywcze, od którego pochodzi partia/podpartia, lub do jego przedstawiciela, bez względu na to, czy ten podmiot gospodarczy ma otrzymać kontrpróbę.

Jeżeli sprawozdanie z pobierania próbek sporządzono w formie papierowej, właściwy organ przechowuje oryginał sprawozdania z pobierania próbek lub osoba pobierająca próbki przekazuje oryginał sprawozdania z pobierania próbek do laboratorium.

Należy zadbać o poufność zgodnie z art. 8 rozporządzenia (UE) 2017/625.

Wszelkie odstępstwa od wskazanej metody pobierania próbek odnotowuje się ze szczegółami w sprawozdaniu z pobierania próbek.

Jeżeli dokumenty dotyczące pobierania próbek są w formie papierowej, do każdej kontrpróbki laboratoryjnej dołącza się podpisane kopie takich dokumentów. Jeżeli dokumenty dotyczące pobierania próbek są sporządzane w formie elektronicznej, należy zadbać o podobną dającą się zweryfikować ścieżkę audytu.

B.7. Przygotowanie próbki analitycznej przez laboratorium

Próbki laboratoryjne, które nie są poddawane analizie, należy bezzwłocznie zdeponować w laboratorium w warunkach, które ograniczają ich rozkład. Świeże produkty, napoje, oleje przechowuje się w lodówce, ale zazwyczaj nie dłużej niż pięć dni. Produkty suszone, konserwowane lub w puszkach można przechowywać w temperaturze pokojowej, chyba że oczekiwany czas przechowywania przekracza cztery tygodnie, wówczas należy pobrać z nich podpróbki i przechowywać je w zamrażarce.

Laboratorium przygotowuje próbkę analityczną z próbki laboratoryjnej, oddzielając porcję produktu przeznaczoną do analizy, tj. część produktu, w odniesieniu do której mają zastosowanie NDP ⁽¹⁾, a następnie ją miesza, mieli, drobno sieka, rozdrabnia itp. w celu uzyskania porcji analitycznej przy minimalnym błędzie pobierania podpróbek. Przygotowanie próbki analitycznej powinno odpowiadać procedurom stosowanym przy ustalaniu NDP i dlatego porcja produktu do analizy może zawierać części, które nie są normalnie spożywane.

W razie potrzeby próbka laboratoryjna może zostać w sposób reprezentatywny zredukowana za pomocą metody redukcji próbki.

Część produktu przeznaczoną do analizy, tj. próbkę analityczną, należy wydzielić w możliwie najkrótszym czasie. Jeżeli poziom pozostałości należy obliczyć w celu uwzględnienia części, których nie poddano analizie ⁽²⁾, należy udokumentować masę oddzielonych części.

B.8. Przygotowanie i przechowywanie porcji analitycznej przez laboratorium

Próbkę analityczną należy, w razie potrzeby, rozdrobnić i dobrze wymieszać, tak aby laboratorium mogło wyodrębnić reprezentatywne porcje analityczne. Do wyodrębnienia porcji analitycznej można użyć przyrządu. O wielkości porcji analitycznej decyduje metoda analityczna oraz poziom skuteczności mieszania. Należy odnotować zastosowaną metodę rozdrabniania i mieszania, przy czym nie powinna ona wpływać na pozostałości zawarte w próbce analitycznej. W razie potrzeby, próbkę analityczną przetwarza się w specjalnych warunkach, np. w stanie zamrożonym, w celu zmniejszenia niekorzystnego wpływu.

W przypadku gdy proces przetwarzania może wpływać na pozostałości oraz gdy nie jest możliwe zastosowanie procedur alternatywnych, porcja analityczna może składać się z całych jednostek lub fragmentów oddzielonych od całych jednostek. Jeśli tak przygotowana porcja analityczna składa się z nielicznych jednostek lub fragmentów, istnieje prawdopodobieństwo, że nie jest ona reprezentatywna dla próbki analitycznej; dokonuje się wówczas analizy odpowiedniej kontrporcji w celu określenia stopnia niepewności w odniesieniu do wartości średniej.

Jeżeli dostępne dane dotyczące stabilności przy przechowywaniu na to pozwalają, porcje analityczne mogą być przechowywane przed analizą. W takim przypadku sposób i czas trwania przechowywania oraz temperaturę panującą w miejscu przechowywania dostosowuje się tak, aby nie wpływały one na poziomy pozostałości.

B.9. Schematy

Przedstawione w formie schematu procedury pobierania próbek opisane w pkt B.2, B.3 i B.4:

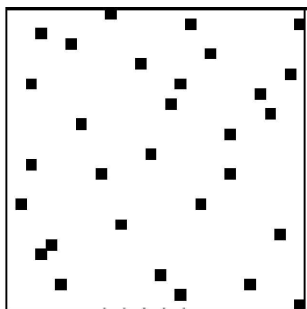
⁽¹⁾ Załącznik I do rozporządzenia (WE) nr 396/2005.

⁽²⁾ Na przykład pestki owoców pestkowych nie są analizowane, ale uwzględnia się je w obliczeniach poziomu pozostałości przy założeniu, że nie zawierają one żadnych pozostałości.

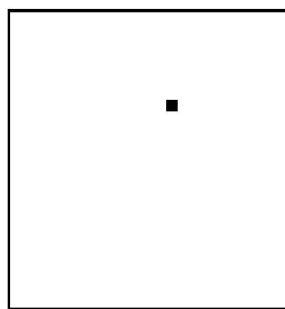
B.9.1. Pobieranie próbek z produktów mięsnych i z drobiu

Próbki pierwotne z partii/podpartii podejrzanej

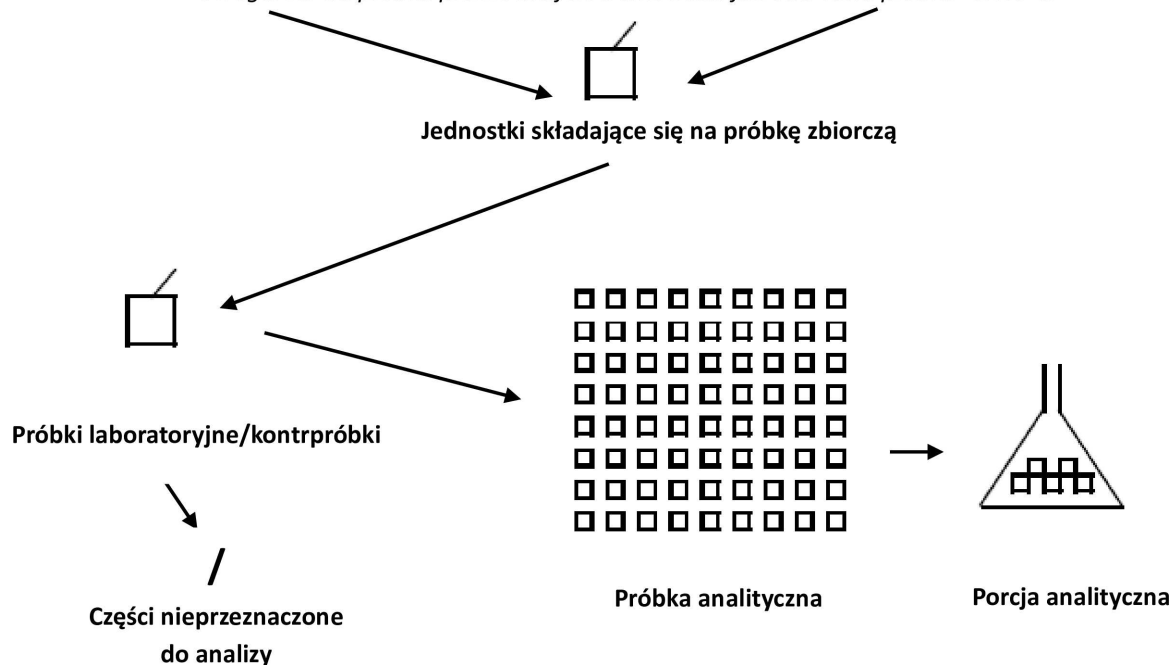
(zob. tabele 3 i 4)

**Próbki pierwotne z partii/podpartii niepodejrzanej**

(zob. tabele 3 i 4)



Uwaga: Każda próbka pierwotna jest traktowana jak oddzielna próbka zbiorcza.



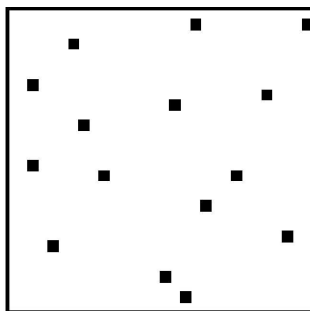
B.9.2. Pobieranie próbek z produktów innych niż produkty mięsne i drobiowe

Próbki pierwotne z partii/podpartii podejrzonej

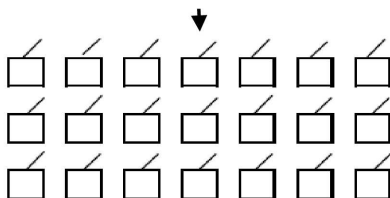
(zob. tabele 3, 5 i 6)

Próbki pierwotne z partii/podpartii niepodejrzonej

(zob. tabele 3, 5 i 6)

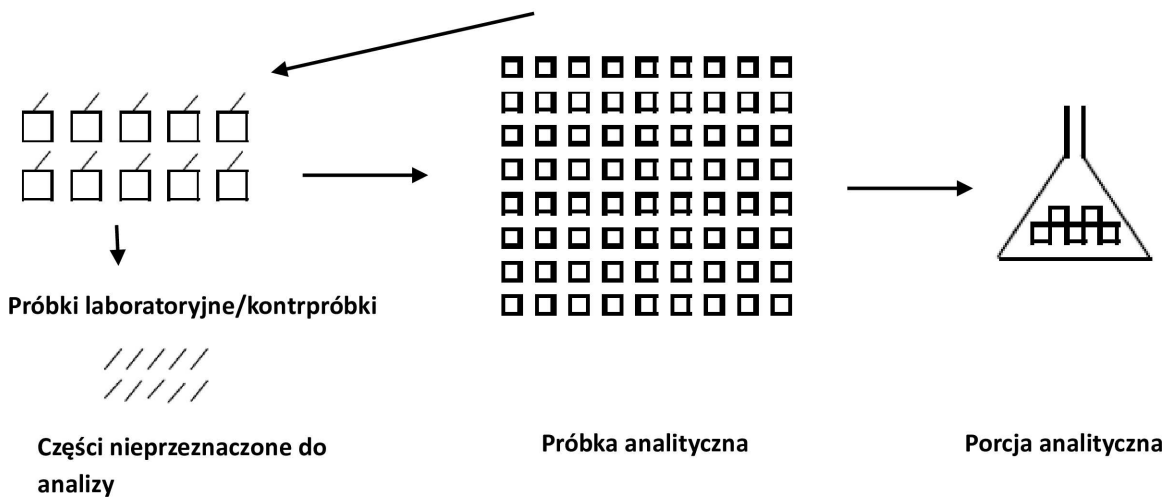


Uwaga: *Próbki pierwotne łączy się, aby otrzymać próbkę zbiorczą.*

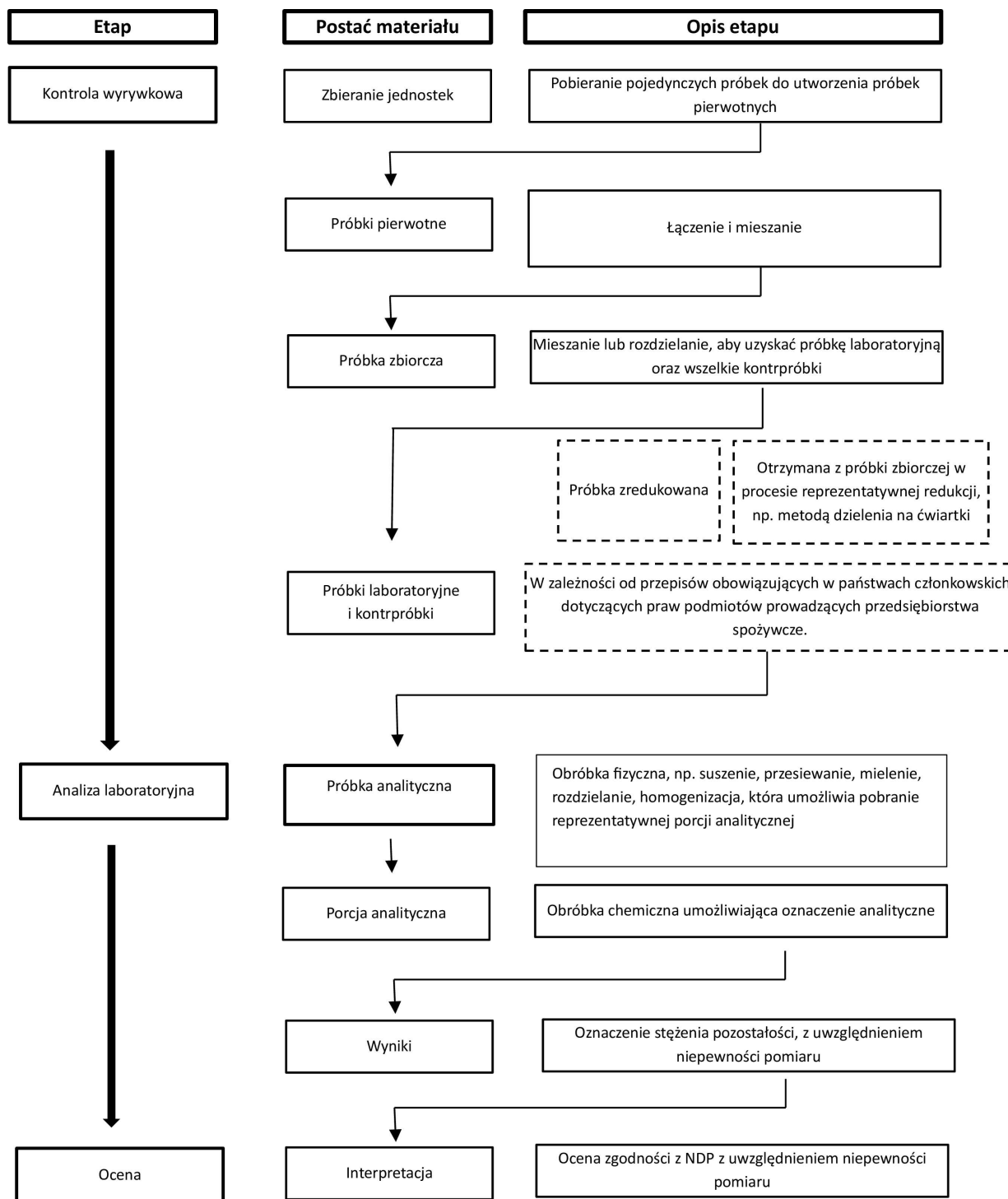


Jednostki składające się na próbkę zbiorczą

Uwaga: *Jeśli próbki laboratoryjne są przygotowywane bezpośrednio z partii/podpartii, próbka zbiorcza stanowi określona sumę próbek laboratoryjnych.*



B.9.3. Typowa procedura pobierania próbek i analizy



CZĘŚĆ C

Metody przeprowadzania analizy, niepewność pomiaru oraz interpretacja wyników**C.1. Metody przeprowadzania analizy oraz uzyskiwanie wyników analizy**

C.1.1. Metody analizy powinny opierać się na danych z kontroli jakości oraz być zatwierdzone dla konkretnej kombinacji substancji/grup towarów. W zależności od zamierzonego zakresu metody zatwierdzonej musi być co najmniej jeden towar reprezentatywny z każdej grupy towarów. W przypadku metod stosowanych do różnych rodzajów matryc wymagane są dodatkowe dane walidacyjne.

Wyniki analizy żywności uzyskuje się na podstawie co najmniej jednej próbki laboratoryjnej, a w przypadku analizy paszy – z co najmniej jednej próbki końcowej pobranej z danej partii/podpartii, pod warunkiem że taka próbka analityczna zawiera prawidłowe części danego produktu wskazane w załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 396/2005. Jeżeli stwierdzono, że poziom pozostałości przekracza NDP, należy potwierdzić tożsamość tych pozostałości, a ich stężenie musi zostać zweryfikowane w drodze drugiej analizy.

C.1.2. Wynik analizy dokumentuje się poprzez zapis $x \pm U$, gdzie „x” oznacza wynik analizy, a „U” oznacza niepewność rozszerzoną pomiaru; wynik należy podać w tych samych jednostkach i z tą samą liczbą miejsc po przecinku.

C.2. Niepewność pomiaru i interpretacja wyników

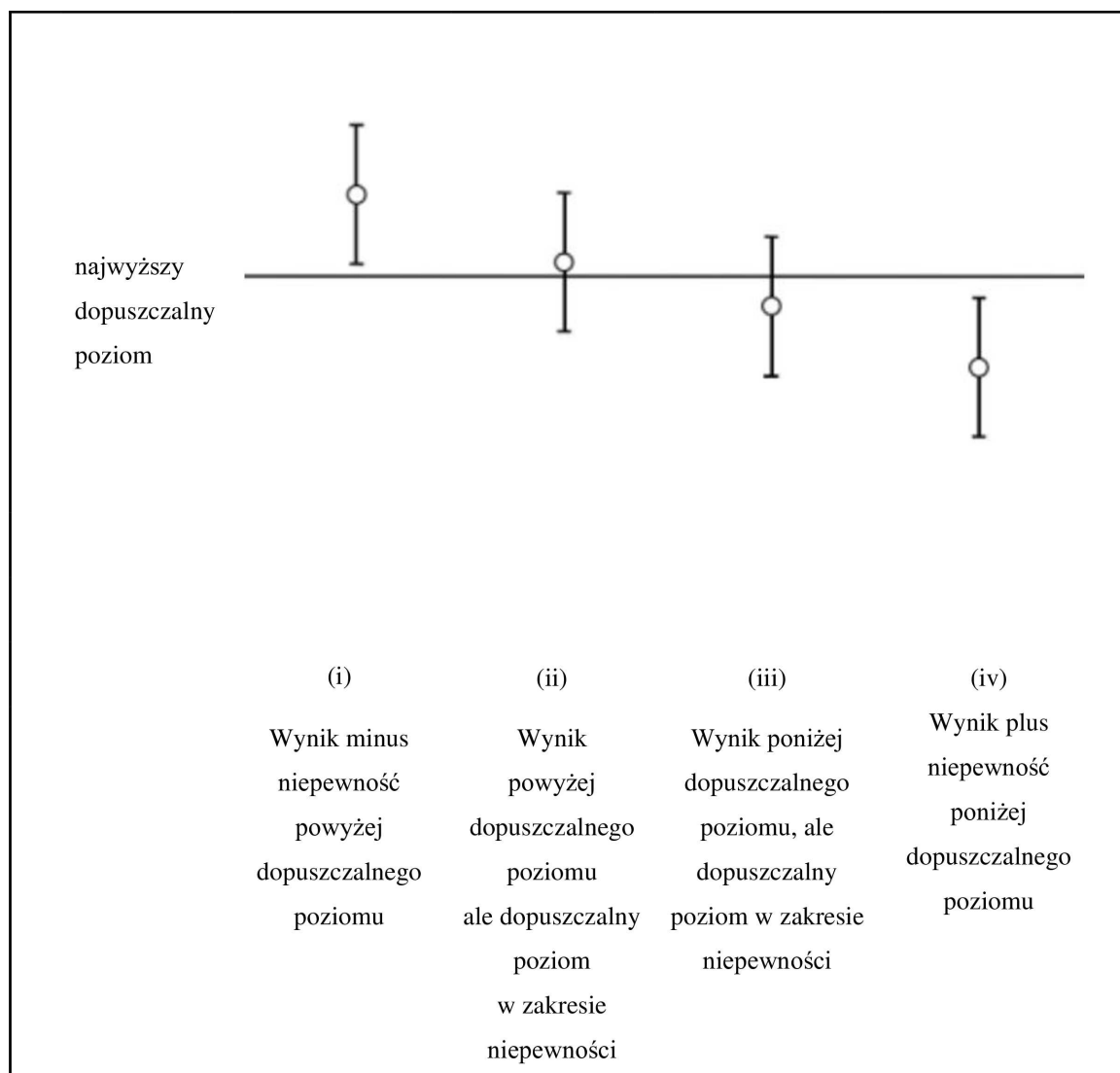
C.2.1. NDP stosuje się do próbki analitycznej pobranej z próbki laboratoryjnej lub kontrpróbki, które należały do próbki zbiorczej. Wynik uzyskany dla próbki laboratoryjnej w przypadku żywności oraz dla próbki końcowej w przypadku paszy uznaje się za reprezentatywny dla danej partii/podpartii i stosuje się go do całej partii/podpartii.

C.2.2. Przy sprawdzaniu, czy poziomy NDP zostały przekroczone, laboratoria urzędowe oraz organy egzekwowania prawa stosują domyślną niepewność rozszerzoną pomiaru⁽³⁾, którą obliczono na podstawie danych długoterminowych pochodzących z unijnych, wewnątrzlaboratoryjnych badań porównawczych z zastosowaniem współczynnika rozszerzenia wynoszącego 2 (poziom pewności równy 95 %). Przyjęta do celów egzekwowania NDP niepewność rozszerzona pomiaru wynosi 50 %, z wyjątkiem miedzi, w odniesieniu do której stosuje się 20 %. Laboratorium przeprowadzające analizę musi wykazać, że stosowana przez nie niepewność rozszerzona pomiaru w odniesieniu do konkretnych kombinacji metod analitycznych/substancji/grup towarów jest równa lub niższa niż wskazana powyżej wartość domyślna. W przypadku stwierdzenia przekroczenia NDP laboratorium zgłasza zharmonizowaną wartość domyślną niepewności rozszerzonej pomiaru.

Jeżeli poziom pozostałości w próbce żywności mierzony według współczynnika IESTI (ang. *International Estimate of Short-Term Intake*) przekracza poziom ostrej dawki referencyjnej (ARfD), właściwy organ może, jako środek zabezpieczający, zastosować niższą wartość niepewności rozszerzonej pomiaru (jeżeli jest to poparte wystarczającymi dowodami wewnątrz- i międzylaboratoryjnymi) lub niższy poziom pewności (niższy współczynnik rozszerzenia, k).

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

C.2.3. Interpretacja wyniku analizy z uwzględnieniem niepewności rozszerzonej pomiaru



Działanie: **odrzuć** **zatwierdzić** **zatwierdzić** **zatwierdzić**

C.2.4. Partię/podpartię uznaje się za:

- zgodną z NDP, jeżeli wynik próbki analitycznej jest zgodny z NDP, z uwzględnieniem niepewności rozszerzonej pomiaru oraz, w razie potrzeby, korekty odzysku. Próbka jest zatem zgodna, jeżeli mierzona wartość jest niższa lub równa NDP po odjęciu niepewności rozszerzonej pomiaru ($x - U \leq \text{NDP}$);
- niezgodną z NDP, jeżeli wynik próbki analitycznej ponad wszelką wątpliwość przekracza NDP, z uwzględnieniem niepewności rozszerzonej pomiaru oraz, w razie potrzeby, korekty obciążenia metody, jeżeli je wskazano. Próbka nie jest zatem zgodna, jeżeli mierzona wartość przekracza NDP po odjęciu niepewności rozszerzonej pomiaru ($x - U > \text{NDP}$)^(*).

C.2.5. Zatwierdzenie lub odrzucenie przesyłki składającej się z więcej niż jednej partii.

Każda partia, z której pobrano próbki zgodnie z niniejszym rozporządzeniem oraz w przypadku której wynik analizy wskazuje na przekroczenie NDP, zostaje zgodnie z pkt C.2.4 lit. b) w całości uznana za niezgodną i odrzucona.

^(*) Przykład: jeżeli NDP = 1, wynik próbki $x = 2,2$ oraz $U = 50\%$, to $x - U = 2,2 - 1,1 (= 50\% \text{ z } 2,2) = 1,1$, czyli $> \text{NDP}$.

Kontrolowaną partię przesyłki wskazuje osoba pobierająca próbki; może to być inna partia niż ta wskazana przez podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze. Kontrolowana partia może być pojedynczą partią lub grupą partii, które mają wspólne cechy (data produkcji, pochodzenie, opis itp.).

Jeżeli pojedynczą partię należącą do grupy partii o wspólnych cechach uznano za niezgodną i istnieje uzasadnione podejrzenie, że pozostałe podobne partie przekraczają NDP, te pozostałe podobne partie uznaje się za partie podejrzane.
