

DIRECTIVA 2002/63/CE DA COMISSÃO**de 11 de Julho de 2002****que estabelece métodos de amostragem comunitários para o controlo oficial de resíduos de pesticidas no interior e à superfície de produtos de origem vegetal ou animal e revoga a Directiva 79/700/CEE****(Texto relevante para efeitos do EEE)**

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

Tendo em conta a Directiva 76/895/CEE do Conselho, de 23 de Novembro de 1976, relativa à fixação de teores máximos de resíduos de pesticidas nas e sobre as frutas e produtos hortícolas⁽¹⁾, com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 2000/57/CE da Comissão⁽²⁾, e, nomeadamente, o seu artigo 6.º,

Tendo em conta a Directiva 86/362/CEE do Conselho, de 24 de Julho de 1986, relativa à fixação de teores máximos para os resíduos de pesticidas à superfície e no interior dos cereais⁽³⁾, com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 2002/42/CE da Comissão⁽⁴⁾, e, nomeadamente, o seu artigo 8.º,

Tendo em conta a Directiva 86/363/CEE do Conselho, de 24 de Julho de 1986, relativa à fixação de teores máximos para os resíduos de pesticidas à superfície e no interior dos géneros alimentícios de origem animal⁽⁵⁾, com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 2002/42/CE, e, nomeadamente, o seu artigo 8.º,

Tendo em conta a Directiva 90/642/CEE do Conselho, de 27 de Novembro de 1990, relativa à fixação de teores máximos para os resíduos de pesticidas nos e sobre determinados produtos de origem vegetal, incluindo frutas e produtos hortícolas⁽⁶⁾, com a última redacção que lhe foi dada pela Directiva 2002/42/CE, e, nomeadamente, o seu artigo 6.º,

Considerando o seguinte:

- (1) As Directivas 76/895/CEE, 86/362/CEE, 86/363/CEE e 90/642/CEE prevêem um controlo oficial para garantir a observância dos teores máximos de resíduos de pesticidas no interior e à superfície dos produtos de origem animal ou vegetal. Prevêem igualmente que a Comissão estabeleça métodos comunitários de amostragem.
- (2) A Directiva 79/700/CEE da Comissão, de 24 de Julho de 1979, que define métodos comunitários de colheita de amostras para o controlo oficial dos resíduos de pesticidas sobre e nas frutas e produtos hortícolas⁽⁷⁾ estabeleceu métodos de amostragem para os resíduos de pesticidas nos frutos e produtos hortícolas.

(3) Torna-se necessário actualizar esses métodos à luz do progresso técnico e estabelecer métodos de amostragem para os resíduos de pesticidas nos produtos de origem animal e noutros produtos de origem vegetal.

(4) A Comissão do *Codex Alimentarius* elaborou e adoptou métodos de amostragem para a determinação de resíduos de pesticidas com vista à verificação da observância dos teores máximos de resíduos⁽⁸⁾. A Comissão apoiou e ratificou os métodos recomendados. Há que substituir as disposições actuais em matéria de amostragem pelas disposições elaboradas e adoptadas pela Comissão do *Codex Alimentarius*.

(5) A Directiva 79/700/CEE deve, portanto, ser revogada e substituída pela presente directiva.

(6) As medidas previstas na presente directiva estão em conformidade com o parecer do Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal,

ADOPTOU A PRESENTE DIRECTIVA:

Artigo 1.º

As disposições da presente directiva aplicam-se à amostragem de produtos de origem vegetal ou animal com vista à determinação de teores de resíduos de pesticidas para efeitos das Directivas 76/895/CEE, 86/362/CEE, 86/363/CEE e 90/642/CEE e não afectam a estratégia de amostragem ou os níveis e frequência de amostragem especificados nos anexos III e IV da Directiva 96/23/CE do Conselho⁽⁹⁾ relativa às medidas de controlo a aplicar a certas substâncias e aos seus resíduos nos animais vivos e respectivos produtos.

Artigo 2.º

Os Estados-Membros determinarão que a amostragem para o exercício do controlo previsto no artigo 6.º da Directiva 76/895/CEE, no artigo 8.º da Directiva 86/362/CEE, no artigo 8.º da Directiva 86/363/CEE e no artigo 6.º da Directiva 90/642/CEE tenha lugar de acordo com os métodos descritos no anexo da presente directiva.

⁽¹⁾ JO L 340 de 9.12.1976, p. 26.

⁽²⁾ JO L 244 de 29.9.2000, p. 76.

⁽³⁾ JO L 221 de 7.8.1986, p. 37.

⁽⁴⁾ JO L 134 de 22.5.2002, p. 36.

⁽⁵⁾ JO L 221 de 7.8.1986, p. 43.

⁽⁶⁾ JO L 350 de 14.12.1990, p. 71.

⁽⁷⁾ JO L 207 de 15.8.1979, p. 26.

⁽⁸⁾ Documento CAC-GL 33-1999 da Comissão do *Codex Alimentarius* — FAO, Roma. [ftp://ftp.fao.org/codex/standard/volume2a/en/GL_033e.pdf](http://ftp.fao.org/codex/standard/volume2a/en/GL_033e.pdf).

⁽⁹⁾ JO L 125 de 23.5.1996, p. 10.

Artigo 3.º

É revogada a Directiva 79/700/CEE.

As referências à directiva revogada passam a ser entendidas como referências à presente directiva.

Artigo 4.º

1. Os Estados-Membros porão em vigor, o mais tardar em 1 de Janeiro de 2003, as disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias para dar cumprimento à presente directiva. Do facto informarão imediatamente a Comissão.

2. Quando os Estados-Membros adoptarem tais disposições, estas devem incluir uma referência à presente directiva ou ser acompanhadas dessa referência aquando da sua publicação

oficial. As modalidades dessa referência serão adoptadas pelos Estados-Membros.

Artigo 5.º

A presente directiva entra em vigor no sétimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial das Comunidades Europeias*.

Feito em Bruxelas, em 11 de Julho de 2002.

Pela Comissão

David BYRNE

Membro da Comissão

ANEXO

MÉTODOS DE AMOSTRAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL E ANIMAL PARA A DETERMINAÇÃO DE RESÍDUOS DE PESTICIDAS COM VISTA À VERIFICAÇÃO DA OBSERVÂNCIA DOS TEORES MÁXIMOS DE RESÍDUOS**1. OBJECTIVO**

As amostras destinadas ao controlo oficial dos teores de resíduos de pesticidas no interior e à superfície de cereais, frutos e produtos hortícolas e em produtos de origem animal devem ser constituídas de acordo com os métodos a seguir descritos.

O objectivo destes procedimentos de amostragem é possibilitar a constituição de uma amostra representativa de um lote, para análise destinada a verificar a observância dos teores máximos de resíduos de pesticidas estabelecidos nos anexos das Directivas 76/895/CEE, 86/362/CEE, 86/363/CEE e 90/642/CEE do Conselho e, na falta de teores máximos de resíduos comunitários, de outros teores máximos de resíduos, como os estabelecidos pela Comissão do *Codex Alimentarius*. Os métodos e procedimentos descritos incorporam os recomendados pela Comissão do *Codex Alimentarius*.

2. PRINCÍPIOS

Os teores máximos de resíduos comunitários baseiam-se em dados de boas práticas agrícolas, pretendendo-se que os produtos não transformados e os produtos alimentares deles derivados que respeitem esses teores sejam aceitáveis do ponto de vista toxicológico.

Os teores máximos de resíduos fixados para produtos de origem vegetal, ovos ou produtos lácteos têm em conta o teor máximo previsível numa amostra composta, constituída a partir de várias unidades do produto tratado e destinada a representar o teor de resíduos médio do lote. Os teores máximos de resíduos fixados para a carne ou as aves de capoeira têm em conta o teor máximo previsível nos tecidos de cada animal ou ave tratado.

Consequentemente, os teores máximos de resíduos fixados para a carne ou as aves de capoeira são aplicáveis a uma amostra global proveniente de uma amostra primária única, enquanto os teores máximos de resíduos fixados para produtos de origem vegetal, ovos ou produtos lácteos são aplicáveis a uma amostra global composta proveniente de 1 a 10 amostras primárias.

3. DEFINIÇÃO DE TERMOS**Toma para análise**

Quantidade representativa retirada da amostra para análise, de dimensão adequada para a determinação da concentração do resíduo.

Nota: A toma para análise pode ser retirada com um instrumento de amostragem.

Amostra para análise

Matéria preparada para a análise a partir da amostra de laboratório, por separação da quantidade de produto a analisar ⁽¹⁾, ⁽²⁾ e posterior mistura, trituração, picadura fina, etc., para a separação de tomas para análise com um erro de amostragem mínimo.

Nota: A preparação da amostra para análise deve reflectir a metodologia seguida na fixação dos teores máximos de resíduos, pelo que a quantidade de produto a analisar pode incluir partes que normalmente não são consumidas.

Amostra global

No caso de produtos diversos da carne e das aves de capoeira, o conjunto, bem misturado, das amostras primárias retiradas do lote. No caso da carne e das aves de capoeira, considera-se a amostra primária equivalente à amostra global.

Notas: a) As amostras primárias devem ter dimensão suficiente para a constituição de todas as amostras de laboratório a partir da amostra global.

b) Se forem constituídas amostras de laboratório distintas quando da colheita da(s) amostra(s) primária(s), a amostra global representará, conceptualmente, a soma das amostras de laboratório no momento da colheita das amostras no lote.

Amostra de laboratório

Amostra enviada ao laboratório ou por este recebida. Quantidade representativa retirada da amostra global.

Notas: a) A amostra de laboratório pode corresponder à totalidade ou a uma parte da amostra global.

b) As unidades não devem ser cortadas ou partidas para se constituir(em) a(s) amostra(s) de laboratório, salvo nos casos em que se especifica, no quadro 3, uma subdivisão de unidades.

c) Podem ser constituídos duplicados de amostras de laboratório.

⁽¹⁾ Classificação comunitária dos géneros alimentícios: anexo I da Directiva 86/362/CEE e anexo I da Directiva 86/363/CEE, ambos alterados pela Directiva 93/57/CEE do Conselho (JO L 211 de 23.8.1993, p. 1), e anexo I da Directiva 90/642/CEE, alterado pela Directiva 95/38/CE, (JO L 197 de 22.8.1995, p. 14).

⁽²⁾ Parte dos produtos a que se aplicam os teores máximos de resíduos: anexo I da Directiva 90/642/CEE alterado pela Directiva 93/58/CEE, (JO L 211 de 23.8.1993, p. 6).

Lote

Quantidade de um produto alimentar entregue de uma só vez que o agente amostrador sabe ou presume possuir características uniformes no que respeita a origem, produtor, variedade, embalador, tipo de embalagem, marcações, expedidor, etc. Será considerado lote suspeito um lote que, por qualquer razão, se suspeite conter um teor de resíduos excessivo. Será considerado lote não suspeito um lote do qual não haja razões para se suspeitar de que possa conter um teor de resíduos excessivo.

- Notas:
- a) Se uma remessa for constituída por lotes que possam ser identificados como sendo originários de produtores, etc., diferentes, deve considerar-se separadamente cada lote.
 - b) Uma remessa pode ser constituída por um ou mais lotes.
 - c) Quando a dimensão ou a fronteira de cada lote numa remessa grande não for fácil de determinar, pode considerar-se lote distinto cada vagão, camião, célula de navio, etc. de uma série.
 - d) Um lote pode ser misturado por processos de fabrico ou calibragem, por exemplo.

Amostra primária/amostra elementar

Uma ou mais unidades retiradas de uma posição determinada de um lote.

- Notas:
- a) A posição escolhida para retirar uma amostra primária de um lote deve sê-lo, de preferência, de forma aleatória; caso tal seja fisicamente impraticável, a escolha deve ser efectuada de forma aleatória nas partes acessíveis do lote.
 - b) O número de unidades necessário para uma amostra primária deve ser estabelecido com base no número e na dimensão mínimos das amostras de laboratório requeridas.
 - c) No caso dos produtos de origem vegetal, ovos e produtos lácteos, em que é retirada do lote mais do que uma amostra primária, cada uma dessas amostras deve contribuir aproximadamente na mesma proporção para a amostra global.
 - d) Se as unidades forem de média ou grande dimensão e a mistura da amostra global não melhorar a representatividade da(s) amostra(s) de laboratório, ou se as unidades (por exemplo, ovos ou frutos moles) puderem ser danificadas pelo processo de mistura, podem ser associadas de forma aleatória aos duplicados de amostras de laboratório quando da colheita da(s) amostra(s) primária(s).
 - e) Se as amostras primárias forem colhidas de forma intervalada durante a carga ou descarga de um lote, a «posição» de amostragem será o instante respectivo.
 - f) As unidades não devem ser cortadas ou partidas para se constituir(em) a(s) amostra(s) primária(s), salvo nos casos em que se especifica, no quadro 3, uma subdivisão de unidades.

Amostra

Uma ou mais unidades seleccionadas numa população de unidades ou uma quantidade seleccionada numa quantidade maior. Para efeitos das presentes recomendações, pretende-se que uma amostra representativa o seja de um lote, amostra global, animal, etc. relativamente ao teor de resíduos de pesticidas do mesmo e não, necessariamente, em relação a outros atributos.

Amostragem

O procedimento seguido na colheita/toma e constituição de uma amostra.

Instrumento de amostragem

- i) Uma ferramenta (colher, concha, sonda de perfuração, faca, lança, etc.) utilizada para retirar uma unidade da matéria a que pertence, da embalagem (bidões, queijos grandes) ou de unidades de carne ou de aves de capoeira demasiado grandes para constituírem amostras primárias.
- ii) Um dispositivo (como um divisor de amostras) utilizado para preparar uma amostra de laboratório a partir de uma amostra global ou uma toma para análise a partir de uma amostra para análise.

- Notas
- a) As normas ISO ⁽³⁾, ⁽⁴⁾, ⁽⁵⁾ e IDF ⁽⁶⁾ descrevem dispositivos de amostragem específicos.
 - b) No caso de matérias como folhas soltas, pode considerar-se que a mão do amostrador constitui o instrumento de amostragem.

⁽³⁾ Organismo Internacional de Normalização, 1979. Norma internacional ISO 950: cereals — Sampling (as grain) (amostragem de cereais em grão).

⁽⁴⁾ Organismo Internacional de Normalização, 1979. Norma internacional ISO 951: pulses in bags — Sampling (amostragem de leguminosas de grão contidas em sacos).

⁽⁵⁾ Organismo Internacional de Normalização, 1980. Norma internacional ISO 1839: sampling — Tea (amostragem de chá).

⁽⁶⁾ Federação Internacional dos Lacticínios, 1995. Norma internacional IDF 50C: milk and milk products — methods of sampling (métodos de amostragem de leite e de produtos lácteos).

Amostrador

Pessoa formada nos procedimentos de amostragem e autorizada pelas autoridades competentes a colher amostras, quando necessário.

Nota: O amostrador é responsável por todos os procedimentos ligados à preparação, embalagem e expedição, inclusive, da(s) amostra(s) de laboratório. O amostrador deve estar consciente de que é necessário respeitar sistematicamente os procedimentos de amostragem especificados, deve fornecer elementos documentais completos sobre as amostras e deve colaborar de perto com o laboratório.

Dimensão da amostra

Número de unidades ou quantidade de matéria que constitui a amostra.

Unidade

A menor parte individualizável de um lote, retirada de forma a constituir a totalidade ou uma parte da amostra primária.

Notas: As unidades devem ser identificadas do seguinte modo:

- a) Frutos e produtos hortícolas frescos: a unidade será constituída por um fruto, produto hortícola ou agrupamento natural (por exemplo, cacho de uvas) completo, salvo em casos de pequena dimensão. As unidades de produtos pequenos embalados podem ser definidas como em d). Se puder utilizar-se um instrumento de amostragem sem danificar o produto, podem constituir-se unidades dessa forma. Os ovos e os frutos e produtos hortícolas frescos não devem ser cortados ou partidos para constituir unidades.
- b) Animais grandes ou peças ou órgãos dos mesmos: a unidade será constituída pela totalidade ou por uma parte de um órgão ou peça especificado. As peças e órgãos podem ser cortados para constituir unidades.
- c) Animais pequenos ou peças ou órgãos dos mesmos: A unidade poderá ser constituída pela totalidade de um animal ou por uma peça ou órgão completos de um animal. As unidades embaladas podem ser definidas como em d). Se puder utilizar-se um instrumento de amostragem sem danificar os resíduos, podem constituir-se unidades dessa forma.
- d) Produtos embalados: as unidades serão constituídas pelas embalagens individuais mais pequenas. Se as embalagens mais pequenas forem muito grandes, devem ser constituídas amostras como se se tratasse de amostras globais, tal como em e). Se as embalagens mais pequenas forem muito pequenas, a unidade poderá ser constituída por uma embalagem colectiva (de embalagens).
- e) Matérias a granel e embalagens grandes (bidões, queijos, etc.), individualmente demasiado grandes para constituírem amostras primárias: as unidades serão constituídas com um instrumento de amostragem.

4. PROCEDIMENTOS DE AMOSTRAGEM ⁽⁷⁾**4.1. Precauções**

Deve ser sempre evitada qualquer contaminação ou deterioração das amostras, por poderem afectar os resultados analíticos. As amostras de cada lote a submeter à verificação de conformidade devem ser constituídas separadamente.

4.2. Colheita das amostras primárias

O número mínimo de amostras primárias a colher num lote é indicado no quadro 1 ou, no caso de lotes suspeitos de carne ou de aves de capoeira, no quadro 2. Tanto quanto possível, cada amostra primária deve ser colhida numa posição do lote escolhida de forma aleatória. As amostras primárias devem ser constituídas por uma quantidade suficiente para a(s) amostra(s) de laboratório necessária(s) do lote.

Nota: Os instrumentos de amostragem necessários para os cereais ⁽⁸⁾, as leguminosas de grão ⁽⁹⁾ e o chá ⁽¹⁰⁾ são descritos em recomendações ISO; os instrumentos de amostragem necessários para os produtos lácteos ⁽¹¹⁾ são descritos pela IDF.

Quadro 1**Número mínimo de amostras primárias a colher nos lotes**

	Número mínimo de amostras primárias a colher nos lotes
a) Carne e aves de capoeira	
lote não suspeito	1
lote suspeito	Ver o quadro 2

⁽⁷⁾ Se necessário, podem ser adoptadas as recomendações ISO para a amostragem de cereais (ver a nota de pé-de-página 3) ou de outros produtos transportados a granel.

⁽⁸⁾ Organismo Internacional de Normalização, 1979. Norma internacional ISO 950: cereals — Sampling (as grain) (amostragem de cereais em grão).

⁽⁹⁾ Organismo Internacional de Normalização, 1979. Norma internacional ISO 951: pulses in bags — Sampling (amostragem de leguminosas de grão contidas em sacos).

⁽¹⁰⁾ Organismo Internacional de Normalização, 1980. Norma internacional ISO 1839: sampling — Tea (amostragem de chá).

⁽¹¹⁾ Federação Internacional dos Lacticínios, 1995. Norma internacional IDF 50C: milk and milk products — methods of sampling (métodos de amostragem de leite e de produtos lácteos).

	Número mínimo de amostras primárias a colher nos lotes
b) Outros produtos	
i) Produtos embalados ou a granel que possam considerar-se bem misturados ou homogéneos	1 (um lote pode ser misturado por processos de fabrico ou calibragem, por exemplo)
ii) Produtos embalados ou a granel que possam não se apresentar bem misturados ou homogéneos	No caso dos produtos constituídos por grandes unidades (apenas produtos alimentares primários de origem vegetal), o número mínimo de amostras primárias deve corresponder ao número mínimo de unidades necessário para a amostra de laboratório (ver o quadro 4)
Peso do lote, em kg	
< 50	3
50-500	5
> 500	10
ou	
Número de latas, caixas ou outros recipientes constituintes do lote	
1-25	1
26-100	5
> 100	10

Quadro 2

Número de amostras primárias seleccionadas de forma aleatória necessário para uma dada probabilidade de detecção de pelo menos uma amostra não-conforme num lote de carne ou de aves de capoeira, para uma determinada incidência de resíduos não conformes no lote

Incidência de resíduos não conformes no lote	Número mínimo de amostras (n_0) necessário para a detecção de um resíduo não conforme com a probabilidade indicada:		
%	90 %	95 %	99 %
90	1	—	2
80	—	2	3
70	2	3	4
60	3	4	5
50	4	5	7

Incidência de resíduos não conformes no lote	Número mínimo de amostras (n ₀) necessário para a detecção de um resíduo não conforme com a probabilidade indicada:		
	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

Notas: a) O quadro pressupõe uma amostragem de forma aleatória.

- b) Se o número de amostras primárias indicado no quadro 2 for superior a cerca de 10 % das unidades do lote total, o número de amostras primárias a colher pode ser menor, sendo calculado como segue:

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

em que:

n = número mínimo de amostras primárias a colher

n₀ = número de amostras primárias indicado no quadro 2

N = número de unidades do lote susceptíveis de constituírem uma amostra primária.

- c) Se for colhida apenas uma amostra primária, a probabilidade de detectar uma falta de conformidade será igual à incidência de resíduos não conformes.

- d) Para probabilidades específicas ou alternativas, ou para uma incidência diferente de faltas de conformidade, o número de amostras a colher pode ser calculado pela seguinte expressão:

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

em que «p» representa a probabilidade, «i» a incidência de resíduos não conformes no lote (ambas expressas em fracções e não em percentagem) e «n» o número de amostras.

4.3. Preparação da amostra global

Os procedimentos a seguir no caso da carne e das aves de capoeira são descritos no quadro 3. Cada amostra primária é considerada uma amostra global distinta.

Os procedimentos a seguir no caso dos produtos de origem vegetal, dos ovos e dos produtos lácteos são descritos nos quadros 4 e 5. As amostras primárias devem ser combinadas e bem misturadas, se possível, para constituir a amostra global.

Se não for conveniente ou for impraticável efectuar uma mistura para constituir a amostra global, pode proceder-se, em alternativa, da seguinte forma: se as unidades puderem ficar danificadas (e, consequentemente, ser afectados os resíduos) pelos processos de mistura ou subdivisão da amostra global ou se as unidades, por serem grandes, não puderem ser misturadas para se obter uma distribuição mais uniforme dos resíduos, devem as mesmas ser associadas, de forma aleatória, aos duplicados de amostras de laboratório quando da colheita das amostras primárias. Nesse caso, o resultado a ter em conta será a média dos resultados válidos obtidos para as amostras de laboratório analisadas.

Quadro 3

Carne e aves da capoeira: descrição das amostras primárias e dimensão mínima das amostras de laboratório

	Classificação dos produtos ⁽¹⁾	Exemplos	Natureza das amostras primárias a colher	Dimensão mínima de cada amostra de laboratório
Produtos alimentares primários de origem animal				
1.	Carnes de mamíferos <i>Nota:</i> para verificar a observância de teores máximos de resíduos de pesticidas lipossolúveis, as amostras devem ser colhidas conforme descrito em 2			
1.1.	Grandes mamíferos, carcaças completas ou meias-carcaças, em geral ≥ 10 kg	Bovinos, ovinos, suínos	Totalidade ou parte do diafragma, complementado, se necessário, por músculo cervical	0,5 kg
1.2.	Pequenos mamíferos, carcaças completas	Coelhos	Totalidade da carcaça ou quartos traseiros	0,5 kg depois de removidos a pele e os ossos
1.3.	Peças de carne de mamíferos, frescas/refrigeradas/congeladas, soltas, embaladas ou não	Quartos, costeletas, bifes, espáduas	Unidade(s) completa(s) ou parte de uma unidade grande	0,5 kg depois de removidos os ossos
1.4.	Peças de carne de mamíferos, congeladas a granel	Quartos, costeletas	Uma secção transversal congelada de uma embalagem ou a totalidade (ou partes) de peças de carne individuais	0,5 kg depois de removidos os ossos
2.	Gorduras de mamíferos, incluindo a gordura das carcaças <i>Nota:</i> as amostras de gordura colhidas conforme descrito em 2.1, 2.2 e 2.3 podem ser utilizadas para verificar a observância dos teores máximos de resíduos da gordura ou da totalidade do produto.			
2.1.	Grandes mamíferos, no abate, carcaças completas ou meias-carcaças, em geral ≥ 10 kg	Bovinos, ovinos, suínos	Gordura renal, abdominal ou subcutânea de um animal	0,5 kg
2.2.	Pequenos mamíferos, no abate, carcaças completas ou meias-carcaças, em geral ≥ 10 kg		Gordura abdominal ou subcutânea de um ou mais animais	0,5 kg
2.3.	Peças de carne de mamíferos	Pernas, costeletas, bifes	Gordura visível separada da(s) unidade(s) ou totalidade da(s) unidade(s) ou partes da(s) mesma(s), se não for possível separar a gordura	0,5 kg 2 kg
2.4.	Tecidos gordos de mamíferos a granel		Unidades colhidas com um instrumento de amostragem em pelo menos três posições	0,5 kg
3.	Miudezas de mamíferos			
3.1.	Fígado de mamíferos fresco, refrigerado, congelado		Fígado(s) completo(s) ou parte do fígado	0,4 kg

	Classificação dos produtos ⁽¹⁾	Exemplos	Natureza das amostras primárias a colher	Dimensão mínima de cada amostra de laboratório
3.2.	Rim de mamíferos fresco, refrigerado, congelado		Um ou ambos os rins de um ou dois animais	0,2 kg
3.3.	Coração de mamíferos fresco, refrigerado, congelado		Coração ou corações completos, ou, se for grande, apenas da parte ventricular	0,4 kg
3.4.	Outras miudezas de mamíferos frescas, refrigeradas, congeladas		Parte ou a totalidade da unidade de um ou mais animais ou uma secção transversal do produto congelado a granel	0,5 kg
4.	Carnes de aves de capoeira <i>Nota:</i> para verificar a observância de teores máximos de resíduos de pesticidas lipossolúveis, as amostras devem ser colhidas conforme descrito em 5.			
4.1.	Aves, carcaças de grandes dimensões > 2 kg	Perus, gansos, galos, capões e patos	Coxas, pernas e outras partes de carne escura	0,5 kg depois de removidos a pele e os ossos
4.2.	Aves, carcaças de dimensões médias 500 g — 2 kg	Galinhas, pintadas, frangos jovens	Coxas, pernas e outras partes de carne escura de pelo menos 3 aves	0,5 kg depois de removidos a pele e os ossos
4.3.	Aves, carcaças de pequenas dimensões menos de 500 g por carcaça	Codornizes, pombos	Carcaças de pelo menos 6 aves	0,2 kg de tecido muscular
4.4.	Peças de aves frescas, refrigeradas, congeladas, embaladas para retalho ou para o comércio grossista	Pernas, quartos, peitos e asas	Unidades embaladas ou unidades individuais	0,5 kg depois de removidos a pele e os ossos
5.	Gorduras de aves de capoeira, incluindo a gordura das carcaças <i>Nota:</i> as amostras de gordura colhidas conforme descrito em 5.1 e 5.2 podem ser utilizadas para verificar a observância dos teores máximos de resíduos da gordura ou da totalidade do produto.			
5.1.	Aves, no abate, carcaças completas ou meias-carcaças	Frangos, perus	Unidades de gordura abdominal de pelo menos 3 aves	0,5 kg
5.2.	Peças de carne de aves	Pernas, músculo do peito	Gordura visível separada da(s) unidade(s) ou totalidade da(s) unidade(s) ou partes da(s) mesma(s), se não for possível separar a gordura	0,5 kg 2 kg
5.3.	Tecidos gordos de aves a granel		Unidades colhidas com um instrumento de amostragem em pelo menos três posições	0,5 kg

	Classificação dos produtos ⁽¹⁾	Exemplos	Natureza das amostras primárias a colher	Dimensão mínima de cada amostra de laboratório
6.	Miudezas de aves de capoeira			
6.1.	Miudezas comestíveis de aves, excepto <i>foie gras</i> de ganso ou de pato e produtos similares de valor elevado		Unidades de pelo menos 6 aves ou uma secção transversal de uma embalagem	0,2 kg
6.2.	<i>Foie gras</i> de ganso ou de pato e produtos similares de valor elevado		Uma unidade de uma ave ou de um recipiente	0,005 kg

Produtos transformados de origem animal

7.	Produtos alimentares secundários de origem animal, carnes secas. Produtos comestíveis derivados de origem animal, gorduras animais transformadas, incluindo gorduras fundidas ou extraídas. Produtos alimentares transformados (ingrediente único) de origem animal, com ou sem meio de embalagem ou ingredientes menores, como aromatizantes, especiarias e condimentos, normalmente pré-embalados e prontos a consumir (com ou sem preparação culinária ulterior). Produtos alimentares transformados (vários ingredientes) de origem animal, incluindo produtos alimentares com vários ingredientes de origem animal e vegetal (se predominarem os ingredientes de origem animal).			
7.1.	Produtos transformados de mamíferos ou aves, comi-nuídos, cozidos, em conserva, desidratados, fundidos, etc., incluindo produtos com vários ingre-dientes	Presuntos, enchidos, carne de vaca picada, pasta de frango	Unidades embaladas ou uma secção transversal representativa de uma embalagem ou unidades (incluindo os sucos eventual-mente presentes) colhidas com um instru-mento de amostragem	0,5 kg ou 2 kg se o teor de gorduras for < 5 %

⁽¹⁾ Classificação comunitária dos géneros alimentícios: anexo I da Directiva 86/362/CEE do Conselho e anexo I da Directiva 86/363/CEE do Conselho, ambos com a redacção que lhes foi dada pela Directiva 93/57/CE do Conselho, JO L 211 de 23.8.1993, p. 1, e anexo I da Directiva 90/642/CEE do Conselho, com a redacção que lhe foi dada pela Directiva 95/38/CE do Conselho, JO L 197 de 22.8.1995, p. 14.

Quadro 4

Produtos de origem vegetal: descrição das amostras primárias e dimensão mínima das amostras de laboratório

	Classificação dos produtos ⁽¹⁾	Exemplos	Natureza das amostras primárias a colher	Dimensão mínima de cada amostra de labora-tório
--	---	----------	--	---

Produtos alimentares primários de origem vegetal

1.	Todos os frutos frescos Todos os produtos hortícolas frescos, incluindo as batatas e a beterraba sacarina e excluindo as plantas aromáticas			
1.1.	Produtos frescos pequenos unidades geralmente < 25 g	Bagas, ervilhas, azeitonas	Unidades ou embalagens completas ou unidades colhidas com um instru-mento de amostragem	1 kg
1.2.	Produtos frescos de tamanho médio unidades geralmente de 25-250 g	Maçãs, laranjas	Unidades completas	1 kg (pelo menos 10 unidades)
1.3.	Produtos frescos grandes, unidades geralmente > 250 g	Couves, pepinos, cachos de uvas	Unidades completas	2 kg (pelo menos 5 unidades)

	Classificação dos produtos ⁽¹⁾	Exemplos	Natureza das amostras primárias a colher	Dimensão mínima de cada amostra de laboratório
2.	Leguminosas de grão	Feijões, secos, ervilhas, secas		1 kg
	Cereais em grão	Arroz, trigo		1 kg
	Nozes de espécies arbóreas	Excepto cocos		1 kg
		Cocos		5 unidades
	Sementes de oleaginosas	Amendoins		0,5 kg
	Sementes para bebidas e doces	Café em grão		0,5 kg
3.	Plantas aromáticas	Salsa fresca	Outras, frescas	0,5 kg
		Unidades completas		0,2 kg
	(Para as plantas aromáticas secas, ver a parte 4 do quadro)			
	Especiarias	Secas	Unidades completas ou unidades colhidas com um instrumento de amostragem	0,1 kg

Produtos transformados de origem vegetal

4.	Produtos alimentares secundários de origem vegetal, frutos secos, produtos hortícolas, plantas aromáticas, lúpulo, produtos de cereais moídos. Produtos derivados de origem vegetal, chás, infusões, óleos vegetais, sumos e produtos diversos, por exemplo azeitonas transformadas e melaços de citrinos. Produtos alimentares transformados (ingrediente único) de origem vegetal, com ou sem meio de embalagem ou ingredientes menores, como aromatizantes, especiarias e condimentos, normalmente pré-embalados e prontos a consumir (com ou sem preparação culinária ulterior). Produtos alimentares transformados (vários ingredientes) de origem vegetal, incluindo produtos com ingredientes de origem animal (se predominarem os ingredientes de origem vegetal, pães e outros produtos cozidos de cereais).			
4.1.	Produtos de valor unitário elevado		Embalagens ou unidades colhidas com um instrumento de amostragem	0,1 kg ⁽²⁾
4.2.	Produtos sólidos de baixa densidade	Lúpulo, chá, infusões	Unidades embaladas ou unidades colhidas com um instrumento de amostragem	0,2 kg
4.3.	Outros produtos sólidos	Pão, farinha, frutos secos	Embalagens ou outras unidades completas ou unidades colhidas com um instrumento de amostragem	0,5 kg
4.4.	Produtos líquidos	Óleos vegetais, sumos	Unidades embaladas ou unidades colhidas com um instrumento de amostragem	0,5 l o 0,5 kg

⁽¹⁾ No caso de produtos de valor excepcionalmente elevado, podem ser colhidas amostras de laboratório mais pequenas, mas as razões de tal procedimento devem ser indicadas no registo da amostragem.

⁽²⁾ Classificação comunitária dos géneros alimentícios: anexo I da Directiva 86/362/CEE do Conselho e anexo I da Directiva 86/363/CEE do Conselho, ambos com a redacção que lhes foi dada pela Directiva 93/57/CE do Conselho, JO L 211 de 23.8.1993, p. 1, e anexo I da Directiva 90/642/CEE do Conselho, com a redacção que lhe foi dada pela Directiva 95/38/CE do Conselho, JO L 197 de 22.8.1995, p. 14.

Quadro 5

Ovos e produtos lácteos: descrição das amostras primárias e dimensão mínima das amostras de laboratório

	Classificação dos produtos ⁽¹⁾	Exemplos	Natureza das amostras primárias a colher	Dimensão mínima de cada amostra de laboratório
--	---	----------	--	--

Produtos alimentares primários de origem animal

1.	Ovos de aves de capoeira			
1.1	Ovos excepto de codornizes similares		Ovos inteiros	12 ovos inteiros de galinha, 6 ovos inteiros de gansa ou de pata
1.2.	Ovos, excepto de codornizes e similares		Ovos inteiros	24 ovos inteiros
2.	Leites		Unidades completas ou unidades colhidas com um instrumento de amostragem	0,5 l

Produtos transformados de origem animal

3.	Produtos alimentares secundários de origem animal, produtos lácteos secundários, como leites desnatados, leites evaporados e leites em pó. Produtos derivados de origem animal comestíveis, matérias gordas lácteas, produtos lácteos derivados, como manteigas, <i>butteroils</i>, natas, natas em pó, caseínas, etc. Produtos alimentares transformados (ingrediente único) de origem animal, produtos lácteos transformados, como iogurtes e queijos. Produtos alimentares transformados (vários ingredientes) de origem animal, produtos lácteos transformados (incluindo produtos com ingredientes de origem vegetal, se predominarem os ingredientes de origem animal), como queijos fundidos, preparações de queijo, iogurtes aromatizados, leite condensado			
3.1.	Leites líquidos, leites em pó, natas e leites evaporados, gelados lácteos, natas e iogurtes		Unidade(s) embalada(s) ou unidade(s) colhida(s) com um instrumento de amostragem	0,5 l (líquido) ou 0,5 kg (sólido)
	i) Os leites e natas evaporados devem ser bem misturados antes da colheita das amostras; para o efeito, raspar as matérias aderentes às paredes e ao fundo dos recipientes e mexer bem. Retirar cerca de 2 a 3 litros e mexer bem de novo antes da colheita da amostra de laboratório. ii) As amostras de leites em pó a granel devem ser colhidas de modo asséptico, introduzindo uma sonda de perfuração seca no pó a intervalos regulares. iii) As natas a granel devem ser bem misturadas com o instrumento de imersão (<i>plunger</i>) apropriado antes da colheita das amostras, mas sem formar espuma, nem de alguma forma bater a nata.			
3.2.	Manteiga e <i>butteroils</i>	Manteiga, manteiga de soro, produtos para barrar com baixo teor de gordura, contendo matérias gordas provenientes da manteiga, <i>butteroil</i> anidro, matéria gorda láctea anidra	Unidade(s) embalada(s) completa(s) ou parte(s) da(s) mesma(s) ou unidade(s) colhida(s) com um instrumento de amostragem	0,2 kg ou 0,2 l

	Classificação dos produtos ⁽¹⁾	Exemplos	Natureza das amostras primárias a colher	Dimensão mínima de cada amostra de laboratório
3.3.	Queijos, incluindo queijos fundidos			
	Unidades ≥ 0,3 kg		Unidade(s) completa(s) ou unidade(s) cortada(s) com um instrumento de amostragem	0,5 kg
	Unidades < 0,3 kg			0,3 kg
	Nota: As amostras de queijos de base circular devem ser colhidas efectuando dois cortes radiais a partir do centro. As amostras de queijos de base rectangular devem ser colhidas efectuando dois cortes paralelos aos lados.			
3.4.	Ovoprodutos líquidos, congelados ou desidratados		Unidade(s) colhida(s) assepticamente com um instrumento de amostragem	0,5 kg

⁽¹⁾ Classificação comunitária dos géneros alimentícios: anexo I da Directiva 86/362/CEE do Conselho e anexo I da Directiva 86/363/CEE do Conselho, ambos com a redacção que lhes foi dada pela Directiva 93/57/CE do Conselho, JO L 211 de 23.8.1993, p. 1, e anexo I da Directiva 90/642/CEE do Conselho, com a redacção que lhe foi dada pela Directiva 95/38/CE do Conselho, JO L 197 de 22.8.1995, p. 14.

4.4. Preparação da amostra de laboratório

Se a amostra global foi maior do que o necessário para a amostra de laboratório, deve ser dividida de forma a constituir-se uma parte representativa. Pode utilizar-se um instrumento de amostragem, um divisor de amostras ou outro processo apropriado de redução da dimensão das amostras, mas as unidades de produtos vegetais frescos e os ovos inteiros não devem ser cortadas ou partidas. Se necessário, serão colhidos, nesta fase, duplicados das amostras de laboratório, que também podem ser preparados pelo processo alternativo acima descrito. As dimensões mínimas das amostras de laboratório são indicadas nos quadros 3, 4 e 5.

4.5. Registo da amostragem

O amostrador registará a natureza e origem do lote, o proprietário, fornecedor ou transportador do mesmo, a data e local da amostragem e quaisquer outras informações pertinentes. Os desvios do método de amostragem recomendado serão sempre registados. Cada duplicado de amostra de laboratório será acompanhado de uma cópia assinada do registo, ficando outra cópia na posse do amostrador. O proprietário do lote ou o seu representante receberá uma cópia do registo de amostragem, independentemente de lhe estar ou não destinada uma amostra de laboratório. Se os registos de amostragem forem efectuados por via informática, serão distribuídos aos mesmos destinatários e conservar-se-ão elementos análogos para fins de verificação (auditoria).

4.6. Embalagem e transmissão da amostra de laboratório

A amostra de laboratório deve ser colocada num recipiente limpo e de material inerte, que garanta uma protecção segura contra contaminações, danos ou perdas. O recipiente deve ser selado, etiquetado com segurança e fazer-se acompanhar do registo de amostragem. Se forem utilizados códigos de barras, recomenda-se que sejam igualmente fornecidos os elementos alfanuméricos. A amostra deve ser entregue no laboratório o mais rapidamente possível. Deve ser evitada qualquer deterioração durante o transporte (por exemplo, as amostras frescas devem ser mantidas sob refrigeração e as amostras congeladas devem permanecer congeladas). As amostras de carne e de aves de capoeira devem ser congeladas antes da expedição, salvo se forem transportadas para o laboratório antes que possa ocorrer qualquer deterioração.

4.7. Preparação da amostra analítica

A amostra de laboratório receberá uma identificação única, que será inscrita no registo da amostra juntamente com a data de recepção e a dimensão da amostra. A parte do produto a analisar ⁽¹⁾, ⁽²⁾, isto é, a amostra para análise, deve ser separada o mais rapidamente possível. Se for necessário calcular o teor de resíduos de forma a incluir partes que não sejam analisadas ⁽¹²⁾, haverá que registar o peso das partes separadas.

4.8. Preparação e armazenagem da toma para análise

A amostra para análise deve ser cominuída, se necessário, e bem misturada, para que se possam constituir tomas para análise representativas. A dimensão da toma para análise dependerá do método analítico e da eficiência da mistura. Os métodos de cominuição e mistura devem ser registados e não devem afectar os resíduos presentes na amostra para análise. Se necessário, a amostra para análise poderá ser tratada sob condições especiais — por

⁽¹⁾ Classificação comunitária dos géneros alimentícios: anexo I da Directiva 86/362/CEE e anexo I da Directiva 86/363/CEE, ambos alterados pela Directiva 93/57/CEE do Conselho (JO L 211 de 23.8.1993, p. 1), e anexo I da Directiva 90/642/CEE, alterado pela Directiva 95/38/CE, (JO L 197 de 22.8.1995, p. 14).

⁽²⁾ Parte dos produtos a que se aplicam os teores máximos de resíduos: anexo I da Directiva 90/642/CEE alterado pela Directiva 93/58/CEE, (JO L 211 de 23.8.1993, p. 6).

⁽¹²⁾ Por exemplo, os caroços dos frutos de caroço não são analisados, mas o teor de resíduos é calculado partindo do princípio de que os caroços estão presentes, mas não contêm resíduos. Ver a nota de pé-de-página 2.

exemplo, a temperatura inferior a 0 °C — para minimizar os efeitos adversos. Se o tratamento for susceptível de afectar os resíduos e não existirem procedimentos alternativos práticos, a toma para análise poderá ser constituída por unidades completas ou por segmentos destas. Se, nesse caso, a toma para análise consistir num pequeno número de unidades ou segmentos, é improvável que seja representativa da amostra para análise, pelo que deve ser analisado um número suficiente de duplicados de tomas, que permita conhecer a incerteza do valor médio. Se for necessário armazenar tomas para análise antes da mesma, o método e o período de armazenagem não devem afectar o teor de resíduos presente. Devem ser constituídas tomas suplementares, para as análises de duplicados ou de confirmação necessárias.

4.9. Representações esquemáticas

O documento referido na nota de pé-de-página 8, da página 30, contém representações esquemáticas dos procedimentos de amostragem acima descritos.

5. CRITÉRIOS DE CONFORMIDADE

Os resultados analíticos devem ser determinados a partir de uma ou mais amostras de laboratório colhidas do lote e recebidas em bom estado para análise. Os resultados devem ser corroborados por dados aceitáveis de controlo de qualidade ⁽¹³⁾. Se se verificar que um resíduo excede o teor máximo, confirmar-se-ão a sua identidade e concentração por análise de uma ou mais tomas para análise suplementares constituídas a partir da amostra ou amostras de laboratório originais.

O teor máximo de resíduos é aplicável à amostra global.

Um lote será conforme com um teor máximo de resíduos se este não for excedido pelo(s) resultado(s) analítico(s).

Se os resultados obtidos para a amostra global excederem o teor máximo de resíduos, a decisão de não-conformidade do lote terá em conta:

- i) os resultados obtidos para uma ou mais amostras de laboratório, consoante o caso, e
- ii) a exactidão e precisão das análises, decorrentes dos dados de controlo de qualidade.

⁽¹³⁾ Procedimentos de controlo de qualidade para a análise de resíduos de pesticidas. Documento SANCO/3103/2000 (ver alterações no sítio internet da Comissão).