

Metodi di campionamento dei prodotti alimentari, ivi compresi quelli di origine vegetale e di origine animale, per la determinazione dei residui di prodotti fitosanitari, ai fini del controllo della loro conformità ai limiti massimi di residui (LMR)

1. OBIETTIVO

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

I metodi di campionamento sotto descritti hanno lo scopo di permettere il prelievo di un campione rappresentativo in una partita da sottoporre ad analisi allo scopo di verificare la conformità di un prodotto con i limiti massimi di residui (LMR) di prodotti fitosanitari di cui al Regolamento (CE) n. 396/2005 e s.m.i. concernente i livelli massimi di residui prodotti fitosanitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale che modifica la direttiva 91/414/CEE del Consiglio.

2. PRINCIPI

Gli LMR si basano sui dati relativi alle buone pratiche agricole; gli alimenti ottenuti da prodotti primari e ingredienti conformi agli LMR applicabili si considerano accettabili sul piano tossicologico.

Un LMR relativo a vegetali, uova o prodotti lattiero-caseari tiene conto del livello massimo previsto in un campione multiplo ottenuto da un certo numero di unità provenienti dal prodotto trattato e che si considera essere rappresentativo della media delle unità di una partita.

Un LMR relativo a prodotti carnei, compresa la carne di volatili, tiene conto della concentrazione massima prevista nei tessuti dei singoli animali trattati.

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

3. DEFINIZIONE DEI TERMINI

Personale dell'autorità competente che esegue il Controllo Ufficiale tramite campionamento

È personale dell'autorità competente, adeguatamente formato, incaricato di prelevare campioni.

Campione

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



Entità del campione

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

Campionamento

La procedura utilizzata per prelevare e costituire un campione.

Strumenti di campionamento

Sono gli strumenti utilizzati per eseguire il campionamento.

Partita

Quantità identificabile di merci ad uso alimentare fornite in una sola volta ed avente, a conoscenza del personale dell'autorità competente che esegue il campionamento, caratteristiche uniformi quali ad esempio: la stessa origine, lo stesso produttore, la stessa varietà, lo stesso confezionatore, lo stesso tipo di imballaggio, la stessa marca, lo stesso spedizioniere ecc.

Una "partita sospetta" è una partita che per qualsiasi motivo sia sospettata di contenere un residuo in quantità superiore all'LMR.

Note:

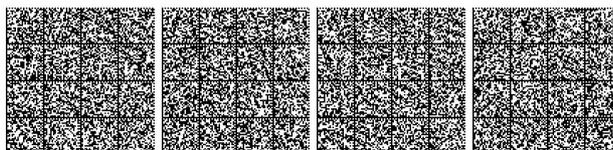
- a) Se una spedizione è composta di partite che possono essere identificate come provenienti da diversi produttori primari, è necessario considerare distintamente ogni partita.
- b) Una spedizione può comprendere una o più partite.
- c) Se le dimensioni o i limiti di ciascuna partita facente parte di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

Unità

Per "unità" si intende la più piccola porzione discreta di una partita che può essere prelevata per costituire la totalità o una parte di un campione elementare.

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

- a) nel caso di ortofrutticoli freschi: ogni frutto intero, ogni verdura o grappolo naturale degli stessi (ad esempio uva) forma un'unità, tranne nel caso di frutta o verdura di piccole dimensioni. Le unità di piccoli prodotti imballati possono essere identificate come descritto nella nota alla lettera d) che segue. Se si può utilizzare uno strumento di campionamento senza danneggiare il prodotto le unità possono essere costituite avvalendosi di tale strumento. Le singole uova, la frutta fresca o le verdure non devono essere tagliate o spezzate per costituire le unità.
- b) nel caso di animali di grandi dimensioni o parti od organi degli stessi: una porzione o la totalità di una specifica parte od organo forma un'unità. Le parti od organi possono essere sezionate per formare un'unità.



- c) nel caso di animali di piccole dimensioni o parti od organi degli stessi: ogni animale intero od ogni parte od organo completo può costituire un'unità. Se imballate, le unità possono essere identificate come descritto alla lettera d) che segue. Se può essere utilizzato uno strumento di campionamento senza conseguenze a livello del tenore di residui, ci si può servire di tale strumento per formare le unità.
- d) nel caso di prodotti imballati: la confezione più piccola deve essere considerata un'unità. Se gli imballaggi/confezioni più piccoli sono ancora molto grandi, devono essere sottoposti a campionamento come i prodotti sfusi [(cfr. Lettera e) che segue]. Se gli imballaggi più piccoli sono molto piccoli, un'unità può essere costituita da un insieme di piccoli imballaggi/confezioni.
- e) nel caso di prodotti sfusi e grandi imballaggi (come botti, forme di formaggio ecc.) che sono individualmente troppo voluminosi per costituire campioni elementari: le unità sono formate utilizzando uno strumento di campionamento.

Campione elementare/campione incremento

Per "Campione elementare/campione incremento" si intende una o più unità prelevate in un solo punto di una partita.

Note:

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

Campione globale/campione aggregato

Nel caso di carne, compreso il pollame, il campione elementare si considera equivalente al campione globale.

Nel caso di prodotti diversi dalla carne compreso il pollame: il *campione globale/campione aggregato* si ottiene dalla composizione e dall'accurato mescolamento dei campioni elementari prelevati da una partita.



Note:

- a) I campioni elementari devono fornire materia sufficiente per permettere di prelevare dal campione globale tutti i campioni di laboratorio.
- b) Se durante la raccolta dei campioni elementari vengono preparati campioni di laboratorio distinti, il campione globale è la somma teorica dei campioni di laboratorio al momento del prelievo dei campioni dalla partita.
- c) Per i prodotti vegetali, le uova e i prodotti lattiero-caseari il campione globale è ottenuto a partire da 1 - 10 campioni elementari (campione globale multiplo).

Campione di laboratorio

Il *campione di laboratorio* costituisce una quantità rappresentativa di materiale prelevata dal campione globale, da suddividere in aliquote da destinare alle analisi.

Note:

- a) Il campione di laboratorio può essere la totalità o una parte del campione globale.
- b) Non si devono tagliare o rompere le unità per costituire i campioni di laboratorio, salvo nei casi in cui la suddivisione delle unità è specificata nella Tabella 3.
- c) Possono essere preparati duplicati dei campioni di laboratorio.
- d) Dal campione di laboratorio devono essere ricavate tre aliquote, secondo le modalità previste dall'Allegato 1 al presente Decreto.

Aliquota

Il campione inviato al laboratorio ufficiale per la prima analisi, il campione per la controperizia e quello per le analisi in caso di controversia.

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

Porzione da analizzare

La "Porzione da analizzare" è una quantità di prodotto rappresentativa prelevata dall'aliquota, di entità sufficiente per la misura della concentrazione dei residui.

4. PROCEDURE DI CAMPIONAMENTO

4.1. Precauzioni da adottare

Occorre evitare la contaminazione e il deterioramento dei campioni in ogni fase, in quanto potrebbero influire sui risultati dell'analisi. Occorre campionare separatamente ciascuna partita.

4.2. Prelievo di campioni elementari

Il numero minimo di campioni elementari che devono essere prelevati da una partita è determinato in base alla **Tabella 1** o alla **Tabella 2** se si è in presenza di una partita sospetta di carne compresa quella di pollame. Ciascun campione elementare deve essere prelevato, per



quanto possibile, da un punto della partita scelto in modo casuale. I campioni elementari devono essere di entità sufficiente a fornire i campioni di laboratorio necessari per l'analisi di ciascuna partita.

TABELLA 1

Numero minimo di campioni elementari da prelevare da una partita

	Numero minimo di campioni elementari da prelevare dalla partita
a) Carni comprese quelle di pollame	
partita non sospetta	1
partita sospetta	Determinato secondo la Tabella 2
b) Altri prodotti	
i) Prodotti, imballati o sfusi, che si presume siano ben mescolati od omogenei	1
ii) Prodotti, imballati o sfusi, che si presume non siano ben mescolati od omogenei	Per i prodotti costituiti da grosse unità, esclusivamente nel caso dei prodotti primari di origine vegetale, il numero minimo di campioni elementari dovrebbe corrispondere al numero minimo di unità richieste per formare il campione di laboratorio (cfr. Tabella 4)
in alternativa	
peso della partita in kg	
<50	3
50-500	5
>500	10
oppure	
numero di scatole, scatoloni o altri recipienti che costituiscono la partita	
1-25	1
26-100	5
>100	10



TABELLA 2

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

Incidenza di residui non conformi nella partita	Numero minimo di campioni (n_0) richiesto per rilevare un residuo non conforme con una probabilità del:		
	90%	95%	99%
%			
90	1	--	2
80	--	2	3
70	2	3	4
60	3	4	5
50	4	5	7
40	5	6	9
35	6	7	11
30	7	9	13
25	9	11	17
20	11	14	21
15	15	19	29
10	22	29	44
5	45	59	90
1	231	299	459
0,5	460	598	919
0,1	2301	2995	4603

Note:

- a) La Tabella presuppone un campionamento casuale.
 b) Se il numero di campioni elementari indicato nella Tabella 2 è superiore al 10% circa delle unità di cui si compone l'intera partita, il numero di campioni elementari prelevati può essere inferiore e deve essere calcolato nel modo seguente:

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

dove:

n = numero minimo di campioni elementari da prelevare

n_0 = numero di campioni elementari indicato nella tabella 2

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

- c) Se viene prelevato un unico campione elementare, la probabilità che sia rilevato un campione non conforme è analoga all'incidenza dei residui non conformi.
 d) Per determinare probabilità esatte o alternative, o un'incidenza diversa di residui non conformi, il numero di campioni da prelevare può essere ricavato dalla seguente formula:



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

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

4.3. Preparazione del campione globale

I metodi per le carni comprese quelle di pollame sono descritti nella **Tabella 3**. Ciascun campione elementare è considerato come un campione globale distinto.

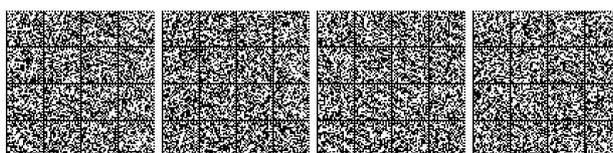
I metodi per i prodotti vegetali, le uova e i prodotti lattiero-caseari sono descritti nelle **Tabelle 4 e Tabella 5**. I campioni elementari dovrebbero essere, se possibile, combinati e ben mescolati per formare il campione globale.

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

TABELLA 3

Carne e pollame: descrizione dei campioni elementari ed entità minima delle aliquote

	Classificazione del prodotto [1]	Esempi	Composizione dei campioni elementari da prelevare	Entità minima di ciascuna aliquota
Prodotti alimentari primari di origine animale				
1.	Carni di mammiferi Nota: per il controllo del rispetto degli LMR di prodotti fitosanitari liposolubili, i campioni devono essere prelevati conformemente alla parte 2 sotto riportata.			
1.1	Mammiferi di grandi dimensioni, carcassa o mezzena, generalmente 10 kg o più	Bovini, ovini, suini	Diaframma intero o parte di esso, completato, se necessario, dal muscolo cervicale	0,5 kg
1.2	Mammiferi di piccole dimensioni, carcassa intera	Conigli	Carcassa intera o quarti posteriori	0,5 kg, spellato e disossato



4.	Carni di pollame			
	Nota: per il controllo del rispetto degli LMR di prodotti fitosanitari liposolubili, i campioni devono essere prelevati conformemente alla parte 5 sotto riportata.			
4.1.	Carcasse di volatili >2 kg	Tacchini, oche, galli, capponi, anatre	Cosce, sovracosce, ali, petto, fesa	0,5 kg, spellato e disossato
4.2.	Carcasse di volatili di peso compreso tra 500 g e 2 kg	Galline, faraone, pollastri	Cosce e altre carni da almeno 3 volatili	0,5 kg, spellato e disossato
4.3.	Carcasse di volatili <500 g	Quaglie, piccioni	Carcasse di almeno 6 volatili	0,2 kg di tessuto muscolare
4.4.	Pezzi di volatili freschi, refrigerati, congelati, confezionati per la vendita all'ingrosso o al dettaglio	quarti, petti, ali	Unità imballate o pezzi singoli	0,5 kg, spellato e disossato
5.	Grasso di volatili, compreso il grasso della carcassa			
	Nota: campioni di grasso prelevati secondo quanto indicato ai punti 5.1 e 5.2 possono essere utilizzati per accertare la conformità del grasso o dell'intero prodotto ai rispettivi LMR.			
5.1.	Carcasse intere o parti di carcassa	Polli, tacchini	Unità di grasso addominale prelevato da almeno 3 volatili	0,5 kg
5.2.	Pezzi di carni	Zampe, petto	Grasso visibile, prelevato da una o più unità, oppure una o più unità intere o porzioni di unità intere, se il grasso non può essere rafilato	0,5 kg 2 kg
5.3.	Tessuto adiposo di volatili alla rinfusa		Unità prelevate mediante campionatore da almeno 3 punti	0,5 kg
6.	Frattaglie di pollame			
6.1.	Frattaglie commestibili di volatili, eccetto il fegato grasso d'oca e altri prodotti pregiati		Unità prelevate da almeno 6 volatili, o sezione trasversale di un recipiente	0,2 kg
6.2.	Fegato grasso d'oca e altri prodotti pregiati		Unità da 1 volatile o recipiente	0,05 kg

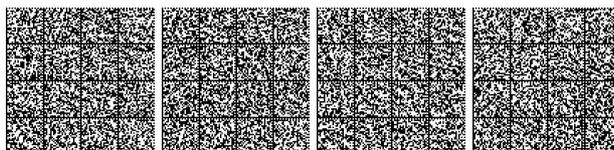


Prodotti alimentari trasformati di origine animale			
7.	<p>Prodotti a base di carne, compresi i prodotti essiccati</p> <p>Prodotti derivati commestibili di origine animale, grassi animali trasformati, compresi i grassi fusi o estratti</p> <p>Prodotti alimentari fabbricati con un solo ingrediente, di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

TABELLA 4

Prodotti vegetali: descrizione dei campioni elementari ed entità minima delle aliquote

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



2.	Legumi da granella	Fagioli, essiccati; piselli, essiccati		1 kg
	Cereali	Riso, frumento		1 kg
	Frutti a guscio	Eccetto noci di cocco		1 kg
		Noci di cocco		5 unità
	Semi oleosi	Arachidi		0,5 kg
	Semi per bevande e dolciumi	Chicchi di caffè		0,5 kg
3.	Erbe fresche	Prezzemolo fresco	Unità intere	0,5 kg
		Altre, fresche		0,2 kg
	<i>(per le erbe aromatiche essiccate, cfr. parte 4 della presente tabella)</i>			
	Spezie	Essiccate	Unità intere o unità prelevate mediante campionatore	0,1 kg
Prodotti alimentari trasformati di origine vegetale				
4.	Prodotti alimentari lavorati o trasformati di origine vegetale, frutta secca, ortaggi, erbe aromatiche, luppolo, prodotti dell'industria molitoria.			
	Prodotti derivati di origine vegetale, tè, infusi di erbe, oli vegetali, succhi e prodotti vari.			
	Prodotti alimentari fabbricati con un solo ingrediente, di origine vegetale, con o senza un mezzo di confezionamento o ingredienti minori quali sostanze aromatizzanti, spezie, condimenti, normalmente preconfezionati e pronti al consumo, cotti o non cotti.			
	Prodotti alimentari fabbricati con più ingredienti, di origine vegetale, compresi i prodotti con ingredienti di origine animale in cui predominano gli ingredienti di origine vegetale, prodotti della panificazione.			
	4.1.	Prodotti ad alto valore unitario		Imballaggi o unità prelevate mediante campionatore
4.2.	Prodotti solidi leggeri	Luppolo, tè, infuso di erbe	Unità imballate o unità prelevate mediante campionatore	0,2 kg
4.3.	Altri prodotti solidi	Pane, farina, frutta secca	Imballaggi o altre unità intere, oppure unità prelevate mediante campionatore	0,5 kg
4.4.	Prodotti liquidi	Oli vegetali, succhi	Unità imballate o unità prelevate mediante campionatore	0,5 l o 0,5 kg
[*] Un'aliquota più piccola può essere prelevata da un prodotto di valore eccezionalmente elevato, annotando i motivi di tale decisione nel verbale di campionamento.				



Tabella 5
Uova e prodotti lattiero-caseari: descrizione dei campioni elementari ed entità minima delle aliquote

	Classificazione del prodotto	Esempi	Composizione dei campioni elementari da prelevare	Entità minima di ciascuna aliquota
Prodotti alimentari primari di origine animale				
1.	Uova di pollame			
1.1.	Uova, eccetto uova di quaglia		Uova intere	12 uova intere di gallina, 6 uova intere di oca o di anatra
1.2.	Uova di quaglia		Uova intere	24 uova intere
2.	Latte crudo		Unità intere o unità prelevate mediante campionatore	0,5 l
Prodotti alimentari trasformati di origine animale				
3.	Prodotti di origine animale: prodotti a base di latte e ovoprodotti			
3.1.	Latte liquido, latte in polvere, latte condensato, Panna, gelati prodotti con latte Yogurt		Unità imballate o unità prelevate mediante campionatore	0,5 l (liquido) o 0,5 kg (solido)
3.2.	Burro	Burro, creme da spalmare a basso tenore di grasso contenenti burro emulsionato e disidratato, grasso di latte disidratato	Unità intere o parti di imballaggi. oppure unità prelevate mediante campionatore	0,2 kg 0,2 l
3.3.	Formaggi, compresi formaggi trasformati			
	0,3 kg o più l'unità		Unità intere o unità prelevate mediante campionatore	0,5 kg
	<0,3 kg l'unità			0,3 kg
	Nota: I formaggi a base circolare devono essere campionati praticando due tagli a raggio a partire dal centro. I formaggi a base rettangolare devono essere campionati praticando due tagli paralleli ai lati.			



3.4.	Ovoprodotti liquidi, congelati o liofilizzati	Unità prelevate asepticamente mediante campionatore	0,5 kg
------	---	---	--------

4.4. Preparazione del campione di laboratorio

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

4.5. Verbale di campionamento

Il verbale va redatto conformemente a quanto disposto nell'allegato 1 e deve riportare il metodo di campionamento utilizzato e i codici e le specifiche del flusso tracciato EFSA in versione corrente ed aggiornata.

4.6. Imballaggio e spedizione delle aliquote

Si fa riferimento a quanto riportato nell'allegato 1.

4.7. Preparazione e conservazione della porzione da analizzare

L'aliquota deve essere frazionata, se necessario, ed è mescolata, macinata, tritata minutamente, ecc... in modo da permettere il prelievo di porzioni rappresentative da analizzare, con un errore di campionamento minimo. La dimensione della porzione da analizzare deve essere stabilita in funzione del metodo di analisi e dell'efficacia della miscelazione. I metodi di frazionamento e di miscelazione devono essere registrati e non devono influire sui residui presenti nel campione da analizzare. Ove necessario il campione analitico deve essere trattato in condizioni speciali, per esempio a temperatura inferiore a zero, per ridurre al minimo gli effetti negativi del trattamento sui residui. Se tale trattamento può avere un'incidenza sui residui e non sono disponibili altre procedure alternative, la porzione da analizzare può essere costituita da unità intere o da segmenti prelevati da unità intere. Se la porzione analitica è quindi composta da un certo numero di unità o di segmenti è probabile che non sia rappresentativa del campione analitico e in questo caso deve essere analizzato un numero sufficiente di altre porzioni in modo da indicare l'incertezza del valore medio. Se le porzioni devono essere conservate prima di essere analizzate, le modalità e la durata della conservazione devono essere tali da non incidere sul tenore di residui presenti. Se necessario, devono essere prelevate porzioni supplementari da analizzare per ripetere e confermare le analisi.

CRITERI DI CONFORMITÀ

Se risulta che un residuo supera un LMR, la sua identità deve essere confermata e la concentrazione verificata analizzando una o più porzioni supplementari prelevate dall'aliquota originale.

La quantità massima di residui si applica al campione globale.

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



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

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

