

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ Міністерства аграрної політики
та продовольства України

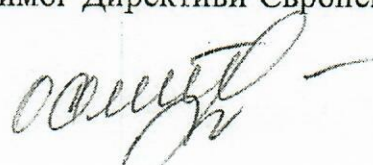
№ _____

Методи

**відбору зразків для визначення максимально допустимих рівнів
залишків пестицидів у продуктах рослинного та тваринного походження
для цілей державного контролю**

I. Загальні положення

1. Ці Методи відбору зразків для визначення максимально допустимих рівнів залишків пестицидів у продуктах рослинного та тваринного походження для цілей державного контролю (далі – Методи відбору) розроблені відповідно до законів України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів", "Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин", розпорядження Кабінету Міністрів України від 24 лютого 2016 року № 228 "Про схвалення Всеохоплюючої стратегії імплементації Глави IV "Торгівля і питання, пов'язані з торгівлею" з урахуванням вимог Директиви Європейської Комісії



№ 2002/63 від 11 липня 2002 року, якою встановлюються на рівні Співтовариства методи відбору зразків в рамках офіційного контролю залишків пестицидів у продуктах рослинного і тваринного походження і якою скасовується Директива 79/700/ЄЕС.

2. Ці Методи відбору встановлюють процедури, за якими відбираються зразки продуктів тваринного та рослинного походження для лабораторних досліджень (випробувань) на вміст пестицидів. Метою відбору зразків є отримання репрезентативного зразка з партій продуктів тваринного або рослинного походження для проведення лабораторних досліджень (випробувань) з метою встановлення відповідності цих продуктів максимально допустимим рівням, визначених нормативно-правовими актами України, та за відсутності таких, встановлених Комісією з Кодексу Аліментаріус.

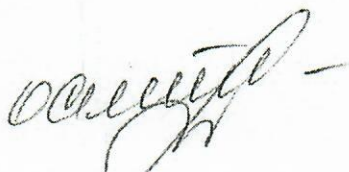
3. У цих Методах відбору терміни вживаються у таких значеннях:

аналітична частина – частина матеріалу, що відбирається із аналітичного зразка, відповідного розміру для вимірювання концентрації залишків;

аналітичний зразок – матеріал, підготовлений для аналізу з лабораторного зразка шляхом відділення частки продукту для дослідження (випробування), для подальшого змішування, подрібнення, тонкої нарізки тощо, для відбору аналітичних ділянок з мінімальною помилкою вибірки;

засоби для відбору зразків – це такі інструменти як лопатка, ківш, зонд, ніж або виделка, що використовуються для відбору одиниці із насипного матеріалу, з упаковок або від одиниць м'яса або м'яса птиці, які занадто великі, щоб бути прийнятними як точкові зразки;

лабораторний зразок – призначений для лабораторного дослідження (випробування) зразок, довільно виділений з об'єднаного зразка, або цілий об'єднаний зразок, якщо згідно з цими Методами відбору він не підлягає поділу на кілька лабораторних зразків;



непідозріла партія – партія, до якої немає сумнівів щодо ймовірності забруднення;

об'єднаний зразок – це комбінована загальна кількість всіх точкових зразків, відібраних з партії або частини партії; об'єднані зразки вважаються репрезентативними для партій або частини партій, з яких вони були взяті;

партія – будь-яка визначена оператором ринку кількість харчового продукту з однаковою назвою, властивостями, та/або маркуванням, який вироблений за визначений цим оператором період часу за однакових умов виробництва на одній і тій самій потужності;

підозріла партія – партія, до якої є сумніви з будь-якої причини щодо ймовірності забруднення;

точковий зразок – певна кількість матеріалу, довільно відібраного з одного місця партії або частини партії, а також частина – найменша частка в партії, яка відбирається для утворення цілого або частини точкового зразка;

частина партії – фізично відокремлена та ідентифікована частина великої партії, щодо якої застосовується відповідний метод відбору зразків.

Інші терміни вживаються у значеннях, наведених у законах України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів" та "Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин".

4. Методи відбору є обов'язковими для:

державних інспекторів центрального органу виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів (компетентного органу);

акредитованих лабораторій;

операторів ринку з виробництва та/або обігу харчових продуктів.



5. Зразки для визначення максимально допустимих рівнів залишків пестицидів у харчових продуктах для цілей державного контролю повинні відбиратися відповідно до методів, встановлених у розділі II цих Методів відбору.

6. Вважається, що продукти, які відповідають максимально допустимим рівням, є токсикологічно прийнятними.

Максимально допустимі рівні пестицидів для рослинних, яєчних або молочних харчових продуктів встановлюються з врахуванням максимальних рівнів, що можуть бути в композитних зразках, які отримано з різних частин оброблених (перероблених) продуктів, і призначені для відображення середнього рівня залишків в партіях. Максимально допустимі рівні пестицидів для м'яса та м'яса птиці встановлюються з врахуванням максимального рівня, що може бути в тканинах окремої обробленої (переробленої) тварини чи птиці. Тобто максимально допустимі рівні для м'яса та м'яса птиці застосовуються до єдиного точкового зразка, а максимально допустимі рівні для рослинних, яєчних або молочних харчових продуктів застосовуються до композитного об'єднаного зразка, отриманого від одного до десяти точкових зразків.

7. Під час відбору зразків необхідно вживати заходів, з метою уникнення будь-якого впливу на:

вміст максимально допустимих рівнів залишків пестицидів у харчових продуктах рослинного та тваринного походження та негативно позначитися на лабораторних дослідженнях (випробовуваннях) або зробити об'єднаний зразок не репрезентативними;

безпеку харчових продуктів партій, від яких відбирають зразки.

Також мають вживатися запобіжні заходи, необхідні для забезпечення безпеки осіб, які відбирають зразки.



8. Кожний лабораторний зразок поміщають в чистий інертний контейнер, який забезпечує належний захист від забруднення (контамінації), впливу на склад зразка та пошкодження під час транспортування. Потрібно забезпечити усі необхідні умови та запобіжні заходи для унеможливлення змін в складі зразка під час його зберігання та/або транспортування.

9. Відбір зразків оформляється актом відбору зразків (кожний зразок, відібраний для цілей державного контролю, підлягає реєстрації, із зазначенням дати і місця відбору зразків). Зразки опечатуються в місці відбору зразка, на упаковку обов'язково наноситься ідентифікаційний код, який відповідає ідентифікаційному коду акта відбору зразків і дає змогу ідентифікувати партію або частину партії харчових продуктів, від яких було відібрані зразки.

II. Процедури відбору зразків харчових продуктів.

1. Зразки відбираються окремо від кожної партії або частини партії.

2. Вантаж (одне вантажовідправлення) може складатись з однієї або кількох партій. Якщо вантаж складається з партій, які можуть бути визначені і походять від різних виробників тощо, то кожну партію слід розглядати окремо.

3. У випадку, якщо розмір або межі кожної партії у великій партії важко встановити, тоді кожен із автомобілів, вантажівок, суден тощо слід розглядати як окремі партії.

Партія може змішуватися під час процесу сортування або виробництва.



4. При відборі зразків з великих партій їх розділяють на частини партії і зразки відбираються від кожної частини партії окремо. Відповідно до виду харчових продуктів виділяють різні типи партій. Харчові продукти можуть бути насипом, у контейнерах або в індивідуальних упаковках, таких як мішки, пакети, роздрібна тара.

5. Місце, з якого береться точковий зразок із однієї партії, повинне бути обране випадково з різних місць партії, розподілених по всій партії або частині партії, але коли це фізично неможливо, тоді відбір слід проводити з випадкового місця в доступних частинах партії. Відхилення від такої процедури необхідно, зазначити в акті відбору зразків. Кількість частин, необхідна для первинного зразка, визначається мінімальним розміром та кількістю об'єднаних (лабораторних) зразків.

6. У випадку рослинних, яечних та молочних харчових продуктів при відборі більше одного точкового зразка із партії, кожний із них повинен становити відносно рівну частку загальної вибірки.

7. Окремі одиниці харчових продуктів можуть бути розподілені випадковим чином між лабораторними зразками при відборі точкових зразків, якщо одиниці мають середній або великий розмір і перемішування об'єданого зразка не зробить лабораторний зразок більш репрезентативним, або якщо одиниці (наприклад, яйця, м'які фрукти) можуть бути пошкоджені при змішуванні.

8. Якщо точкові зразки відбирають в інтервалах протягом завантаження або розвантаження однієї партії, це є "місце" для відбору зразків у певний проміжок часу.



9. Одиниці харчових продуктів не слід розрізати або розламувати для формування точкових зразків, за винятком випадків, передбачених підпунктом 2 цього пункту 10 цього розділу.

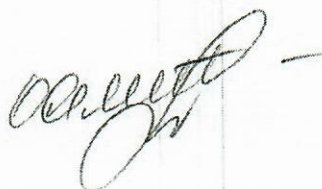
10. Точкові зразки повинні містити достатню кількість матеріалу, щоб забезпечити формування об'єднаного зразка.

Утворення частини точкового зразка здійснюється таким чином:

1) свіжі фрукти та овочі: будь-який цілий фрукт, овоч або їхня природна сукупність (наприклад, грона винограду) утворює частину, за винятком випадків, коли вони малого розміру. Частини запакованих харчових продуктів можуть визначатись як індивідуально запакований продукт. Коли дозволяється використовувати засоби для відбору зразків без пошкодження матеріалу, то частини зразка можна утворювати за його допомогою. Окремі яйця, свіжі фрукти або овочі не слід розрізати або розломувати для формування частини;

2) туші, напівтуші, четвертини або їхні частини та внутрішні органи: певна частина туші або внутрішніх органів можуть утворювати частину точкового зразка. Частини туш та внутрішніх органів дозволяється відбирати (відрізати) для утворення частини;

3) тушки дрібних тварин або їхні частини та внутрішні органи: кожна ціла тушка або її частина може формувати частину точкового зразка. Якщо продукт запакований, частини можуть визначатись як індивідуально запакований продукт. У разі, якщо може бути використаний засіб для відбору зразків без впливу на рівень залишків, то частини можуть бути сформовані із застосуванням такого засобу.



4) індивідуально запаковані продукти: найменші окремі упаковки слід розглядати як частини точкового зразка. Якщо найменші упаковки великі за розміром, то від них відбирають зразки як насипних продуктів, так і індивідуально запакованих. Коли найменші індивідуальні упаковки малі за розміром, тоді частину утворює сукупність одиниць упаковки (блок упаковок).

5) насипні матеріали та великі упаковки (ящики, головки сиру тощо), які окремо є занадто великі для відбору точкових зразків, у таких випадках частини утворюють із застосуванням засобів для відбору зразків.

11. Підготовка об'єднаного зразка має здійснюватися шляхом об'єднання точкових зразків. Об'єднаний зразок може бути цілим або частиною загальної вибірки і становить – лабораторний зразок.

12. Мінімальна кількість відбору точкових зразків, які відбираються з партії, наведена у таблицях 1 та 2 цих Методів відбору.

Таблиця 1

**Кількість відбору точкових зразків
з партії продуктів рослинного та тваринного походження для
визначення максимально допустимих рівнів залишків пестицидів**

Партія	Мінімальна кількість точкових зразків, які відбирають з партії
а) м'ясо та м'ясо птиці:	
непідозрілі партії	1
підозрілі партії	визначається відповідно до таблиці 2 цих Методів відбору
б) інші продукти:	

О. С. С. С. С.

Партія	Мінімальна кількість точкових зразків, які відбирають з партії
продукти, що запаковані або зберігаються насипом, які можна вважати добре змішаними або однорідними	1 партія може бути змішаною, наприклад, з допомогою процесу подрібнення, змішування або під час виробництва
продукти, що запаковані або зберігаються насипом, які не можуть бути добре перемішаними або однорідними	для продуктів, що складаються з великих частин, що є первинною продукцією рослинного походження, мінімальна кількість точкових зразків повинна відповідати мінімальним кількостям одиниць, необхідних для об'єднаного (лабораторного) зразка, згідно з таблицею 4 цих Методів відбору
або:	
вага партії, кг	
<50	3
50–500	5
> 500	10
або:	
кількість банок, картонних коробок або інших контейнерів в партії	
1–25	1
26–100	5
> 100	10

Таблиця 2

Кількість відбору точкових зразків, необхідних для визначення ймовірності виявлення щонайменше одного невідповідного зразка в партії м'яса або птиці, для конкретного випадку невідповідних залишків у партії

Випадок невідповідних залишків у партії	Мінімальна кількість зразків (n_0), яка необхідна для виявлення невідповідного залишку, з ймовірністю:
--	--

Випадок невідповідних залишків у партії	Мінімальна кількість зразків (n_0), яка необхідна для виявлення невідповідного залишку, з ймовірністю:		
	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

Примітка:

а) Таблиця 2 передбачає випадкову вибірку.

б) Коли кількість точкових зразків, зазначених у таблиці 2, становить більш ніж 10% одиниць у всій партії, кількість відібраних точкових зразків може бути менша і повинна бути розрахована таким чином:

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

де:

n – мінімальна кількість точкових зразків, які необхідно відібрати;

n_0 – кількість точкових зразків, наведених у таблиці 2;

N – кількість одиниць, здатних утворювати точковий зразок з партії.

в) Якщо відбирається один основний точковий зразок, тоді імовірність виявлення невідповідності поширюється на залишок партії;

г) Для отримання точних або альтернативних ймовірностей, або для інших випадків невідповідностей, кількість зразків, які необхідно відібрати, може бути розрахована наступним чином:

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

де:

p – можливість (ймовірність);

i – періодичність (поширеність) невідповідних залишків в партії (обидва показники p та i виражені у частках, а не у відсотках);

n – кількість зразків.

13. Вимоги до відбору зразків харчових продуктів тваринного походження (м'яса і м'яса птиці) зазначено в таблиці 3 цих Методів відбору. Кожен точковий зразок харчових продуктів тваринного походження вважається окремим об'єднаним зразком, для м'яса і м'яса птиці точковий зразок вважається еквівалентним об'єднаному зразку.

14. Вимоги до відбору зразків рослинних, яєчних або молочних харчових продуктів зазначено в таблицях 4 та 5 цих Методів відбору. Точкові зразки необхідно, якщо це можливо, поєднувати та добре змішувати, для утворення об'єднаного зразка.

15. У випадках, де змішування з утворенням об'єднаного зразка є недоречним або недоцільним, використовується альтернативний метод. У разі пошкодження частин (одиниць) (оскільки це може вплинути на рівень залишків) під час процесу змішування або розподілу об'єднаного зразка, або у випадках, коли великі частини не можуть бути змішані, щоб отримати рівномірний розподіл частин, точкові зразки відбирають випадковим чином та формують повторні лабораторні зразки. У цьому випадку результатом досліджень (випробувань), який повинен бути прийнятий до уваги, є середне



значення фактичних результатів, отриманих із досліджених (випробуваних) лабораторних зразків.

Таблиця 3

Харчові продукти тваринного походження (м'ясо та м'ясо птиці):
опис точкових зразків та мінімальний розмір об'єданого
(лабораторного) зразка

№ з/п	Матеріал, класифікація	Різновиди	Природа точкових зразків для вибірки	Мінімальний розмір об'єданого (лабораторного) зразка
Основні харчові продукти тваринного походження				
1.	Види м'яса тварин ¹			
1.1.	Великі тварини, в тушах або півтушах, ≤ 10 кг	ВРХ, ДРХ, свині	Повністю або частково діафрагма, доповнена шийними м'язами, якщо це необхідно	0,5 кг
1.2.	Дрібні тварини, вся туша	Кролі	Вся туша або задня частина	0,5 кг після видалення шкіри та кісток
1.3.	Частини м'ясних частин, охолоджені, заморожені, фасовані тощо	Четвертини, відбивні, біфштекси, стейки, лопатка	Блок або частина великого блоку	0,5 кг після видалення кісток

¹ Примітка: для забезпечення дотримання максимально допустимих рівнів для жиророзчинних пестицидів зразки повинні бути прийняті відповідно до пункту 2 цієї таблиці.

№ з/п	Матеріал, класифікація	Різновиди	Природа точкових зразків для вибірки	Мінімальний розмір об'єданого (лабораторного) зразка
1.4.	М'ясні частини, туші тварин, заморожених разом	Четвертини, відбивні	Заморожена частина (при поперечному розрізі упаковки) або ціла м'ясна частина (або її частина)	0,5 кг після видалення кісток
2.	Тваринні жири, в тому числі жир із туш ²			
2.1.	Забійні великі тварини, у цехах забою, як правило, цілі або в півтушах, ≥ 10 кг	ВРХ, ДРХ, свині	Нирковий, черевний або підшкірний жир, відібраний з однієї тварини	0,5 кг
2.2	Забійні дрібні тварини, у цехах забою, тушки або півтушки, < 10 кг	—	Черевний або підшкірний жир з однієї або декількох тварин	0,5 кг
2.3	М'ясні частини тварин	Ноги, відбивні, стейки	Видимий жир, відрізаний з однієї м'ясної частини тварин	0,5 кг
			Цілі одиниці або їх частини, де жир не знімається	2 кг
2.4	Жирова тканина тварин	—	Одиниці, відібрані з вибірки, пристроєм для відбору зразків, щонайменше з трьох місць (позицій)	0,5 кг

² Примітка: зразки жиру, відібрані, як це описано в пунктах 2.1, 2.2 та 2.3 цієї таблиці, можуть бути використані для визначення відповідності жиру або всього продукту, з відповідними максимально допустимими рівнями.

№ з/п	Матеріал, класифікація	Різновиди	Природа точкових зразків для вибірки	Мінімальний розмір об'єданого (лабораторного) зразка
3.	Субпродукти тварин			
3.1.	Печінка тварин свіжа, охолоджена, заморожена	–	Ціла печінка або її частина	0,4 кг
3.2.	Нирки тварин свіжі, охолоджені, заморожені	–	Одна або обидві нирки, з однієї або двох тварин	0,2 кг
3.3.	Серце тварин свіже, охолоджене, заморожене	–	Все серце або частина камери, якщо велике	0,4 кг
3.4.	Інші субпродукти тварин свіжі, охолоджені, заморожені	–	Частина або весь блок з однієї або декількох тварин, або поперечний переріз, взятий з основної частини замороженого продукту	0,5 кг
4.	М'ясо птиці ³			
4.1.	Птиця великого розміру, > 2 кг	Індички, гуси, півні, каплуни і качки	Стегно та інше темне м'ясо	0,5 кг після видалення шкіри та кісток
4.2.	Птиця середнього розміру, 500 г–2 кг	Кури, цесарки, молоді курчата	Стегно або інше темне м'ясо принаймні трьох птахів	0,5 кг після видалення шкіри та кісток
4.3.	Птиця маленького розміру, < 500 г	Перепілка, голуб	Тушки щонайменше від шести птахів	0,2 кг м'язової тканини
4.4.	Частини птиці свіжі, охолоджені, заморожені	Ноги, четвертини, грудки і	Запаковані блоки або індивідуальні	0,5 кг після видалення шкіри та кісток

³ Примітка: для забезпечення дотримання максимально допустимих рівнів для жиророзчинних пестицидів зразки повинні бути відібрані відповідно до пункту 5 цієї таблиці.

№ з/п	Матеріал, класифікація	Різновиди	Природа точкових зразків для вибірки	Мінімальний розмір об'єднаного (лабораторного) зразка
	фасовані для роздрібною або оптової торгівлі	крила	упаковки	
5.	Жир свійської птиці, в тому числі каркасний жир ⁴			
5.1.	Птиця, у цехах забою, ціла туша або її частина	Кури, індики	Частини черевного жиру, відібрані щонайменше з трьох птахів	0,5 кг
5.2.	Частини м'яса птиці	Гомілки, грудні м'язи	Видимий жир, відрізаний з частини м'яса птиці	0,5 кг
Ціла одиниця або її частина, де жир не знімається			2 кг	
5.3.	Жир птиці	—	Частини, відібрані з вибірки, з пристроєм для відбору зразків, щонайменше з трьох позицій	0,5 кг
6.	Субпродукти свійської птиці			
6.1.	Їстівні субпродукти птиці, крім гусячої та качиною жирної печінки та аналогічних варгісних продуктів	—	Частини щонайменше з шести птахів або поперечного перерізу тари	0,2 кг
6.2.	Гусяча та качина жирна печінка та	—	Частина з однієї печінки або	0,05 кг

№ з/п	Матеріал, класифікація	Різновиди	Природа точкових зразків для вибірки	Мінімальний розмір об'єданого (лабораторного) зразка
	аналогічні вартісні продукти		контейнера	
Оброблені продукти тваринного походження				
7.	Вторинні харчові продукти тваринного походження, сушене м'ясо. Похідні харчових продуктів тваринного походження, оброблені тваринні жири, в тому числі, вироблені жири. Виготовлені харчові продукти (один інгредієнт) тваринного походження, фасовані або не фасовані, містять середню або мінімальну кількість інгредієнтів, такі як ароматизатори, спеції і приправи, і які, як правило, фасовані та готові до вживання, з приготуванням або без. Виготовлені харчові продукти (багатокомпонентні) тваринного походження, з великою кількістю інгредієнтів тваринного і рослинного походження відносяться сюди, якщо переважають інгредієнти тваринного походження.			
7.1.	Туші тварин або птиці, подрібнені, приготовлені, консервовані, сушені, або іншим чином перероблені продукти, в тому числі багатокомпонентні	Шинка, ковбаса, яловичий фарш, куряча паста	Моноблочні одиниці, або представницький поперечний відріз від упаковки, або одиниці (у тому числі і соки, якщо є такі) відібрані засобом для відбору зразків	0,5 кг чи 2 кг, якщо жир становить < 5 %

16. Вимоги для відбору зразків харчових продуктів рослинного тваринного походження, яєчних та молочних продуктів зазначено в таблиці 4 та 5 цих Методів відбору.

Таблиця 4

**Харчові продукти рослинного походження:
опис точкових зразків та мінімальний розмір лабораторного зразка**



№ з/п	Матеріал, класифікація	Різновиди	Природа точкових зразків для вибірки	Мінімальний розмір об'єданого (лабораторного) зразка
Основні харчові продукти рослинного походження				
1.	Всі свіжі фрукти (всі свіжі овочі, включаючи картоплю і цукровий буряк, за винятком трав)			
1.1.	Маленького розміру свіжі продукти, одиниці, < 25 г	Ягоди, горох, оливки	Цілі одиниці, або упаковки, або одиниці, відібрані засобом для відбору зразків	1 кг
1.2.	Середнього розміру свіжі продукти, одиниці, від 25 до 250 г	Яблука, апельсини	Цілі одиниці	1 кг (але не менше 10 одиниць)
1.3.	Великого розміру свіжі продукти, одиниці, > 250 г	Капуста, огірки, виноград (грона)	Цілі одиниці	2 кг (але не менше 5 одиниць)
2.	Бобові	Боби та горох сушені	—	1 кг
	Злаки	Рис, пшениця	—	1 кг
	Горіхи з дерев	Крім кокосів	—	1 кг
		Кокоси	—	5 одиниць
	Олійні	Арахіс	—	0,5 кг
	Зерна для напоїв та кондитерських виробів	Кавові зерна	—	0,5 кг
3.	Зелень	Свіжа зелень петрушки	Цілі одиниці	0,5 кг
		Інша свіжа зелень		0,2 кг
Для сушених трав відбір здійснюється відповідно до пункту 4 цієї таблиці				

Олександр

№ з/п	Матеріал, класифікація	Різновиди	Природа точкових зразків для вибірки	Мінімальний розмір об'єднаного (лабораторного) зразка
	Спеції	Сушені	Цілі одиниці або відібрані засобом для відбору зразків	0,1 кг
Оброблені харчові продукти рослинного походження				
4.	<p>Вторинні харчові продукти рослинного походження, сушені фрукти, овочі, зелень, хміль, мелені зернові продукти.</p> <p>Похідні продукти рослинного походження, чаї, трав'яні чаї, рослинні масла, соки та інші продукти, наприклад, оброблені оливки і цитрусова патока.</p> <p>Виготовлені продукти (один інгредієнт) рослинного походження, фасовані або не фасовані, містять середню або мінімальну кількість інгредієнтів, такі як ароматизатори, спеції і приправи, і які, як правило, фасовані та готові до вживання, з приготуванням або без.</p> <p>Виготовлені харчові продукти (багатокомпонентні) рослинного походження, в тому числі продукти з інгредієнтами тваринного походження, де інгредієнти рослинного походження переважають, хліба та інші вироблені зернові продукти.</p>			
4.1	Продукти з високою вартістю за одиницю товару	–	Упаковки або одиниці, відібрані засобом для відбору зразків	0,1 кг ⁵
4.2	Тверді продукти низької ваги	Хміль, чай, трав'яний чай	Моноблочні одиниці або індивідуальні упаковки, відібрані засобом для відбору зразків	0,2 кг
4.3	Інші тверді продукти	Хліб, борошно, сушені фрукти	Упаковки, або інші цілі індивідуальні упаковки, або одиниці, відібрані	0,5 кг

⁵ Примітка: менший лабораторний зразок може бути взятий з продукту виключно високої вартості, але причину для цього слід зазначити в запису вибірки.



№ з/п	Матеріал, класифікація	Різновиди	Природа точкових зразків для вибірки	Мінімальний розмір об'єданого (лабораторного) зразка
			засобом для відбору зразків	
4.4	Рідкі продукти	Рослинні олії, соки	Моноблочні одиниці або одиниці відібрані засобом для відбору зразків	0,5 л або 0,5 кг

Таблиця 5

**Харчові продукти тваринного походження
(яйця, яєчні та молочні продукти):
опис точкових зразків та мінімальний розмір об'єданого
(лабораторного) зразка**

№ з/п	Матеріал, класифікація	Різновиди	Природа точкових зразків для вибірки	Мінімальний розмір об'єданого (лабораторного) зразка
Необроблені харчові продукти тваринного походження				
1.	Яйця свійської птиці			
1.1.	Яйця, крім перепелів та подібних	—	Цілі яйця	12 цілих курячих яєць, 6 цілих гусячих або качиних яєць
1.2.	Яйця перепела та подібних	—	Цілі яйця	24 цілих яйця
2.	Молоко	—	Цілі одиниці, або одиниці, відібрані засобом для відбору зразків	0,5 л
Оброблені харчові продукти тваринного походження				



№ з/п	Матеріал, класифікація	Різновиди	Природа точкових зразків для вибірки	Мінімальний розмір об'єднаного (лабораторного) зразка
3.	<p>Вторинні харчові продукти тваринного походження, вторинні молочні продукти, такі як збиране молоко, згущене молоко та молочні порошки.</p> <p>Похідні молочних харчових продуктів тваринного походження, такі як масло, молочні жири, масляні олії, вершки, сухі вершки, казеїн тощо.</p> <p>Виготовлені молочні продукти (з одним інгредієнтом) тваринного походження, такі як йогурт, сири.</p> <p>Виготовлені молочні харчові продукти (багатокомпонентні) тваринного походження (в тому числі продукти з інгредієнтами рослинного походження, де інгредієнти тваринного походження переважають), такі як плавлені сири, сирні продукти, йогурт з ароматизаторами, згущене молоко з цукром.</p>			
3.1	Рідке молоко, сухі молочні продукти, згущене молоко та вершки, молочне морозиво, вершки, йогурт	–	Фасовані одиниці або одиниці, відібрані засобом для відбору зразків	0,5 л (рідкі) або 0,5 кг (тверді)
<p>Примітка:</p> <p>1) Нефасовані партії згущеного молока та вершків слід ретельно перемішувати перед відбором зразків до повного розчинення молочного жиру, щоб не було залишків на стінках ємностей. Відбирають приблизно 2–3 л, потім знову добре перемішують перед наступним взяттям зразка.</p> <p>2) Сухе молоко з партії повинно бути відібрано асептично, відбираючи сухим щупом через рівномірні проміжки часу та з однаковою швидкістю.</p> <p>3) Нефасовані вершки ретельно змішують перед вибіркою, уникаючи утворення піни, збивання та утворення масла.</p>				
3.2.	Масло вершкове та масляні олії	Масло вершкове, масло сироваткове (підсирне), спреди з низьким вмістом молочного жиру,	Цілі, або частини індивідуальних упаковок, або одиниці, взяті засобом для відбору зразків	0,2 кг або 0,2 л

№ з/п	Матеріал, класифікація	Різновиди	Природа точкових зразків для вибірки	Мінімальний розмір об'єднаного (лабораторного) зразка
		обезвожене масло, безводний молочний жир		
3.3.	Сири, в тому числі оброблені сири			
	Одиниці виміру продукту (упаковки) $\geq 0,3$ кг	—	Цілі індивідуальні упаковки або упаковки, розрізані засобом для відбору зразків	0,5 кг
	Одиниці виміру продукту (упаковки) $< 0,3$ кг			0,3 кг
	Примітка: 1) Зразки відбираються з круглих сирів шляхом двох надрізів по радіусу від центру. 2) Зразки відбираються з прямокутних сирів шляхом двох надрізів паралельно сторонам.			
3.4.	Рідкі, заморожені або сушені яєчні продукти	—	Одиниці беруться стерильно засобом для відбору зразків	0,5 кг

17. Якщо загальна вибірка більша, ніж це потрібно для об'єднаного зразка, тоді вона ділиться для отримання репрезентативної частини. З цією метою використовується засіб для відбору зразків, четвертування або інший спосіб, щоб зменшити розмір, крім одиниць свіжих харчових продуктів рослинного походження або цілих яєць, які не ріжуться і не ламаються. При необхідності, повторні об'єднані зразки відбираються на цьому етапі або їх можна приготувати з використанням альтернативного методу, описаного вище.



18. Якщо необхідно розрахувати рівень залишків разом з частинами, що входять до його складу але не досліджуються, тоді записується вага відділених частин.⁶

19. Аналітичний зразок подрібнюють, якщо це доречно, і добре перемішують для відбору аналітичної частини. Розмір аналітичної частини повинен бути визначений аналітичним методом і ефективністю перемішування. Методи подрібнення і змішування не повинні впливати на залишки, присутні в аналітичному зразку.

**Директор Департаменту
аграрної політики
та сільського господарства**

В. Толчій

⁶ Примітка: наприклад, кісточка та кісточкові плоди не досліджуються (випробовуються), але залишковий рівень розраховується з припущенням, що їх включено, але вони не містять залишків.

