DIRECTIVE DE LA COMMISSION

du 24 juillet 1979

fixant des méthodes communautaires de prélèvement d'échantillons pour le contrôle officiel des résidus de pesticides sur et dans les fruits et légumes

(79/100/CEE)

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne,

vu la directive 76/895/CEE du Conseil, du 23 novembre 1976, concernant la fixation de teneurs maximales pour les résidus de presticides sur et dans les fruits et légumes [1], et notamment son article 6,

considérant que la directive susvisée prescrit que les contrôles officiels qui y sont prévus pour vérifier le respect des teneurs maximales en résidus de pesticides sur et dans les fruits et légumes sont effectués selon des méthodes communautaires de prélèvements d'échantillons et d'analyse qualitative et quantitative ;

considérant qu'il convient de fixer, dans un premier stade, des méthodes de prélèvement d'échantillons ;

considérant que, en élaborant ces méthodes, il a été reconnu que, compte tenu des variations relatives à la taille, l'état et l'emballage éventuel des fruits et légumes se trouvant en circulation, elles ne pourront être mises en œuvre que si certaines opérations sont effectuées de façon suffisamment empirique ;

considérant que les mesures prévues dans la présente directive sont conformes à l'avis du comité phytosanitaire permanent,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE :

Article premier

Les États membres prescrivent que les prélèvements d'échantillons prévus à l'article 6 de la directive 76/895/CEE sont effectués selon les méthodes décrites à l'annexe de la présente directive.

Article 2

Les États membres mettent en vigueur, au plus tard le 31 décembre 1980, les dispositions législatives, réglementaires et administratives nécessaires pour se conformer aux dispositions de la présente directive. Ils en informent immédiatement la Commission.

Article 3

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

Fait à Bruxelles, le 24 juillet 1979.

Par la Commission

Finn GUNDELACH

Vice-président

---

[1] JO n° L 340 du 9. 12. 1976, p. 26.

ANNEXE

MÉTHODES DE PRÉLÈVEMENT DES ÉCHANTILLONS

1. OBJET ET DOMAINE D'APPLICATION

Les échantillons destinés aux contrôles officiels de la teneur en résidus de pesticides sur et dans les fruits et légumes sont prélevés conformément aux modalités indiquées ci-après. Les échantillons finals et de laboratoire ainsi obtenus sont considérés comme étant représentatifs des lots. La conformité des lots, en ce qui concerne toute teneur maximale fixée selon la directive 76/895/CEE, est déterminée en fonction des teneurs trouvées dans les échantillons finals et de laboratoire.

2. AGENTS HABILITÉS À L'ÉCHANTILLONNAGE

Les prélèvements sont effectués par des agents mandatés à cet effet par les États membres.

3. DÉFINITIONS

3.1. **Lot**

Quantité identifiable de produits ayant des caractéristiques présumées uniformes.

3.2. **Échantillon élémentaire**

Quantité prélevée en un point du lot.

3.3. **Échantillon global**

Ensemble des échantillons élémentaires prélevés sur le même lot.

3.4. **Échantillon final**

Échantillon global ou partie représentative de celui-ci, obtenue par réduction.

3.5. **Échantillon de laboratoire**

Échantillon destiné au laboratoire. Partie représentative de l'échantillon final.

4. MODE D'ÉCHANTILLONNAGE

4.1. **Produit à échantillonner**

Tout lot à analyser fait l'objet d'un échantillonnage séparé.

4.2. **Précautions à prendre**

Au cours de l'échantillonnage et de la préparation de l'échantillon de laboratoire, des précautions doivent être prises afin d'éviter toute altération pouvant modifier la teneur en résidus, affecter les analyses ou la représentativité de l'échantillon de laboratoire.

4.3. **Échantillons élémentaires**

Dans la mesure du possible, prélever ceux-ci en divers points du lot. Signaler toute dérogation à cette règle dans le procès-verbal prévu au point 5. Les produits qui sont totalement ou fortement détériorés ne doivent pas être échantillonnés. L'ensemble des échantillons élémentaires ne doit jamais être inférieur à la quantité exigée pour les échantillons de laboratoire visés au point 4.6.

4.3.1. Le nombre minimal d'échantillons élémentaires à prélever est indiqué dans le tableau A ci-dessous. Prélever, si possible, des échantillons de même importance.

TABLEAU A

Poids du lot (en kg)	Nombre minimal d'échantillons élémentaires à prélever
< 50	3
50 à 500	5
> 500	10

4.3.2. Lorsqu'il s'agit de produits congelés ou si l'agent habilité à l'échantillonnage ignore le poids du lot ou encore si celui-ci ne peut être convenablement estimé, le nombre minimal d'échantillons élémentaires à prélever peut, par dérogation au point 4.3.1, être déterminé conformément au tableau B ci-dessous.

TABLEAU B

Nombre d'emballages ou d'unités contenus dans le lot	Nombre minimal d'emballages ou d'unités à prélever
1 à 25	1
26 à 100	5
> 100	10

4.4. **Préparation de l'échantillon global**

L'échantillon global est obtenu par mélange des échantillons élémentaires.

4.5. **Préparation de l'échantillon final**

L'échantillon global peut être utilisé tel quel comme échantillon final.

Si l'échantillon global est trop important, l'échantillon final peut être préparé à partir de ce dernier par une méthode de réduction appropriée. Partager, par exemple, l'échantillon en quatre, selon les diagonales, éliminer deux quarts opposés, mélanger le reste, partager à nouveau en quatre et poursuivre les opérations jusqu'à obtention de la quantité requise. L'application de cette méthode ne doit toutefois pas amener à couper ou à diviser les fruits ou les légumes eux-mêmes.

4.6. **Préparation des échantillons de laboratoire**

4.6.1. Préparer, à partir de l'échantillon final, autant d'échantillons de laboratoire que le prescrivent les règles nationales.

4.6.2. Dans le cas des champignons et truffes, des herbes de cuisine et des câpres, chaque échantillon de laboratoire pèse au moins 0,5 kg.

4.6.3. Pour d'autres fruits et légumes, chaque échantillon de laboratoire pèse au moins 1 kg et comprend au moins 10 fruits ou légumes. Cependant, si le poids de 10 fruits ou légumes est supérieur à 5 kg, l'échantillon de laboratoire peut n'en comprendre que 5.

5. CONDITIONNEMENT ET ENVOI DES ÉCHANTILLONS FINALS

Placer chaque échantillon de laboratoire dans un récipient propre, en matériel inerte, le protégeant convenablement contre tout facteur de contamination et tout dommage pouvant résulter du transport. Étiqueter et sceller ensuite le récipient de façon qu'il soit impossible de l'ouvrir ou de détacher l'étiquette sans détériorer le scellé. Comme au point 4.2, prendre également toutes les précautions nécessaires pour éviter toute modification de la composition de l'échantillon de laboratoire pouvant survenir au cours du transport ou du stockage.

Pour chaque prélèvement d'échantillons, établir un procès-verbal d'échantillonnage permettant d'identifier sans ambiguïté le lot échantillonné et donner la date et le lieu de l'échantillonnage ainsi que toute information supplémentaire pouvant être utile à l'analyste.