379L0700

Nº L 207/26 Jornal Oficial das Comunidades Europeias 15. 8. 79

# DIRECTIVA DA COMISSÃO

**de 24 de Julho de 1979**

**que define métodos comunitários de colheita de amostras para o controlo oficial dos resíduos de pestícidas sobre e nas frutas e produtos hortícolas**

(79/700/CEE)

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Económica Europeia,

Tendo em conta a Directiva 76/895/CEE do Conselho, de 23 de Novembro de 1976, respeitante à definição de teores máximos de resíduos de pesticidas sobre e nos frutos e produtos hortícolas (1) e, nomeadamente, o seu artigo 6º,

Considerando que a directiva acima referida determina que os controlos oficiais nela previstas com o fim de se verificar o respeito pelos teores máximos de resíduos de pesticidas sobre e nos frutos e produtos hortícolas sejam efectuadas de acordo com os métodos comunitários de colheita de amostra e de análise qualitativa e quantitativa;

Considerando que convém definir num primeiro estádio, os métodos de colheita de amostras;

Considerando que, ao elaborar esses métodos, se reconheceu que, tomando em consideração as variações relativas ao tamanho, estado e eventual embalagem dos frutos e legumes que se encontram em circulação, esses métodos não poderiam ser postos em prática, sem que certas operações fossem efectuadas de modo suficientemente empírico;

Considerando que as medidas previstas na presente directiva estão em conformidade com o parecer do Comité Fitossanitário Permanente,

ADOPTOU A PRESENTE DIRECTIVA:

*Artigo 1º*

Os Estados-membros determinarão que as colheitas de amostras previstas no artigo 6º da Directiva 76/895/CEE serão efectuadas segundo os métodos descritos no anexo da presente directiva.

*Artigo 2º*

Os Estados-membros farão vigorar o mais tardar em 31 de Dezembro de 1980, as disposições legislativas, regulamentares e administrativas necessárias para darem cumprimento às disposições da presente directiva. Desse facto, informarão imediatamente a Comissão.

*Artigo 3º*

Os Estados-membros são os destinatários da presente directiva.

Feito em Bruxelas em 24 de Julho de 1979.

*Pela Comissão*

Finn GUNDELACH

*Vice-Presidente*

(1) JO nº L 340 de 9. 12. 1976, p. 26.

*ANEXO*

## MÉTODOS DE COLHEITAS DAS AMOSTRAS

1. OBJECTO E ÂMBITO DE APLICAÇÃO

As amostras destinadas aos controlos oficiais do teor de resíduos sobre e nas frutas e produtos hortícolas serão colhidas em conformidade com as regras indicadas a seguir. As amostras finais e de laboratório assim obtidas serão consideradas como representativas dos lotes. A observância pelos lotes, no que respeita de todos os teores máximos definidos de acordo com a Directiva 76/895/ /CEE, será determinada em função dos teores constatados nas amostras finais e de laboratório.

2. AGENTES HABILITADOS PARA A COLHEITA E A PREPARAÇÃO DE AMOSTRAS

As colheitas serão efectuadas por agentes mandatados para esse efeito pelos Estados-membros.

3. DEFINIÇOES

3.1. **Lote**

Quantidade identificável de produtos que possuam características consideradas uniformes.

3.2. **Amostra elementar**

Quantidade colhida num ponto do lote.

3.3. **Amostra global**

Conjunto das amostras elementares colhidas no mesmo lote.

3.4. **Amostra final**

Amostra global ou parte representativa desta, obtida por redução.

3.5. **Amostra de laboratório**

Amostra destinada ao laboratório. Parte representativa da amostra final.

4. MODO DE COLHEITA E PREPARAÇÃO DE AMOSTRAS

4.1. **Produto a ser submetido a amostragem**

Todo o lote a ser analisado será objecto de uma amostragem separada.

4.2. **Precauções a tomar**

Durante o processo de amostragem e na preparação da amostra de laboratório, devem ser tomadas precauções, de modo a evitar qualquer alteração que possa modificar o teor em resíduos, afectar as análises ou a representatividade da amostra de laboratório.

4.3. **Amostras elementares**

Na medida do possível, devem colher-se estas amostras em diversos pontos do lote. Toda a derrogação a esta será registada na acta prevista na ponto 5. Os produtos que estejam total ou fortemente deteriorados não devem ser utilizados na amostragem. O conjunto das amostras elementares não deve nuanca ser inferior à quantidade exigida para as amostras de laboratório referidas no ponto 4.6.

4.3.1. O número mínimo de amostras elementares a colher é indicado no Quadro A. Sempre que possível, as amostras a colher devem ser da mesma importância.

QUADRO A

| Peso do lote (em kg) | Nº mínimo de amostras elementares a colher |
|---|---|
| < 50 | 3 |
| 50 a 500 | 5 |
| > 50 | 10 |

4.3.2. Quando se tratar de produtos congelados ou se o agente que efectua a colheita da amostra ignora o peso do lote ou ainda se este não pode ser convenientemente calculado, o número mínimo de amostras elementares a colher pode, por derrogação ao ponto 4.3.1., ser determinado em conformidade com o Quadro B.

QUADRO B

| Nº de embalagens ou de unidades contidas no lote | Nº mínimo de embalagens ou de unidades a colher |
|---|---|
| 1 a 25 | 1 |
| 26 a 100 | 5 |
| > 100 | 10 |

4.4. **Preparação da amostra global**

A amostra global será obtida por mistura das amostras elementares.

4.5. **Preparação da amostra final**

A amostra global pode ser utilizada como amostra final.

Se a amostra global for demasiadamente grande, a amostra final pode ser preparada a partir da amostra global por um métoto de redução apropriado. Por exemplo, pode dividir-se a amostra em quatro, segundo as diagonais e eliminar dois quartos opostos, misturar a parte restante dividir de novo em quatro e prosseguir as operações até à obtenção da quantidade requerida. A aplicação deste método não deve, contudo, levar ao corte ou divisão dos próprios frutos ou legumes.

4.6. **Preparação das amostras de laboratório**

4.6.1. Preparar, a partir da amostra final, tantas amostras de laboratório, quantas as indicadas pelas regras nacionais.

4.6.2. No caso dos cogumelos e trufas, das ervas condimentares e aromáticas e das alcaparras, cada amostra de laboratório deve pesar pelo menos 0,5 kg.

4.6.3. Relativamente a outras frutas e legumes, cada amostra de laboratório deve pesar pelo menos 1 kg e englobar no mínimo 10 frutas ou legumes. Todavia, se o peso de 10 frutos ou legumes for superior a 5 kg, a amostra de laboratório pode não atingir mais do que 5.

5. CONDICIONAMENTO E REMESSA DAS AMOSTRAS FINAIS

Colocar cada amostra de laboratório num recipiente próprio de material inerte, protegendo-a convenientemente contra todo o factor de contaminação ou dano que possa resultar do transporte. Em seguida rotular e selar o recipiente de modo a que seja impossível abri-lo ou destacar o rótulo sem deteriorar o selo. Como no ponto 4.2., tomar também todas as precauções necessárias para evitar qualquer alteração da composição da amostra de laboratório que possa sobrevir durante o transporte ou armazenagem.

Para cada colheita de amostras, estabelecer uma acta de colheita e preparação da mesma que permita identificar sem ambiguidades o lote submetido à amostragem indicar a data e o local de colheita bem como qualquer informação suplementar que possa ser útil ao analista.