



**REGULAMENTO DE EXECUÇÃO (UE) 2026/765 DA COMISSÃO**

**de 1 de abril de 2026**

**relativo aos métodos de amostragem e análise e à interpretação de resultados para o controlo oficial de resíduos de pesticidas no interior e à superfície de géneros alimentícios e de alimentos para animais, de origem vegetal ou animal, e que revoga a Diretiva 2002/63/CE**

**(Texto relevante para efeitos do EEE)**

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (UE) 2017/625 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 15 de março de 2017, relativo aos controlos oficiais e outras atividades oficiais que visam assegurar a aplicação da legislação em matéria de géneros alimentícios e alimentos para animais e das regras sobre saúde e bem-estar animal, fitossanidade e produtos fitofarmacêuticos, que altera os Regulamentos (CE) n.º 999/2001, (CE) n.º 396/2005, (CE) n.º 1069/2009, (CE) n.º 1107/2009, (UE) n.º 1151/2012, (UE) n.º 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 do Parlamento Europeu e do Conselho, os Regulamentos (CE) n.º 1/2005 e (CE) n.º 1099/2009 do Conselho, e as Diretivas 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE do Conselho, e que revoga os Regulamentos (CE) n.º 854/2004 e (CE) n.º 882/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, as Diretivas 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE do Conselho e a Decisão 92/438/CEE do Conselho (Regulamento sobre os controlos oficiais) <sup>(1)</sup>, nomeadamente o artigo 34.º, n.º 6,

Considerando o seguinte:

- (1) O Regulamento (UE) 2017/625 estabelece regras para a realização de controlos oficiais e outras atividades oficiais pelas autoridades competentes dos Estados-Membros a fim de verificar o cumprimento da legislação da União no domínio da segurança dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais, entre outros, em todas as fases dos processos de produção, transformação e distribuição. Estabelece regras específicas para os controlos oficiais de substâncias cuja utilização possa resultar em resíduos nos géneros alimentícios e nos alimentos para animais e estabelece requisitos gerais para os métodos a utilizar na amostragem e nas análises e ensaios laboratoriais efetuados durante os controlos oficiais e outras atividades oficiais.
- (2) Os artigos 34.º, 35.º e 36.º do Regulamento (UE) 2017/625 e o Regulamento Delegado (UE) 2021/2244 da Comissão <sup>(2)</sup> estabelecem regras gerais em matéria de amostragem e análise.
- (3) O Regulamento (CE) n.º 396/2005 do Parlamento Europeu e do Conselho <sup>(3)</sup> estabelece os limites máximos de resíduos «LMR» de pesticidas no interior e à superfície dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais, de origem vegetal ou animal.
- (4) A Diretiva 2002/63/CE da Comissão <sup>(4)</sup> define métodos de amostragem comunitários para o controlo oficial de resíduos de pesticidas no interior e à superfície de produtos de origem vegetal ou animal.
- (5) No entanto, a Diretiva 2002/63/CE já não reflete as melhores práticas no domínio dos resíduos de pesticidas no interior e à superfície dos produtos de origem vegetal ou animal.

<sup>(1)</sup> JO L 95 de 7.4.2017, p. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2017/625/oj>.

<sup>(2)</sup> Regulamento Delegado (UE) 2021/2244 da Comissão, de 7 de outubro de 2021, que complementa o Regulamento (UE) 2017/625 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras específicas aplicáveis aos controlos oficiais no que se refere aos procedimentos de amostragem de resíduos de pesticidas nos géneros alimentícios e alimentos para animais (JO L 453 de 17.12.2021, p. 1, ELI: [http://data.europa.eu/eli/reg\\_del/2021/2244/oj](http://data.europa.eu/eli/reg_del/2021/2244/oj)).

<sup>(3)</sup> Regulamento (CE) n.º 396/2005 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 23 de fevereiro de 2005, relativo aos limites máximos de resíduos de pesticidas no interior e à superfície dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais, de origem vegetal ou animal, e que altera a Diretiva 91/414/CEE do Conselho (JO L 70 de 16.3.2005, p. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2005/396/oj>).

<sup>(4)</sup> Diretiva 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 Diretiva 79/700/CEE (JO L 187 de 16.7.2002, p. 30, ELI: <http://data.europa.eu/eli/dir/2002/63/oj>).

- (6) É necessária uma maior clareza no que se refere às regras de amostragem de algumas categorias de produtos enumeradas no anexo I do Regulamento (CE) n.º 396/2005, em especial as categorias «Mel e outros produtos apícolas», «Anfíbios e répteis», «Animais invertebrados terrestres», «Animais vertebrados terrestres selvagens» e «Peixe, produtos da pesca e quaisquer outros produtos alimentares marinhos e de água doce». Além disso, é necessário clarificar os requisitos de amostragem aplicáveis aos produtos de elevado valor, aos produtos de muito grande dimensão, a determinados géneros alimentícios transformados e aos suplementos alimentares.
- (7) Os laboratórios de referência da União Europeia no domínio dos resíduos de pesticidas elaboraram um documento de orientação sobre o controlo da qualidade analítica e os procedimentos de validação aplicáveis à análise dos resíduos de pesticidas em géneros alimentícios e alimentos para animais <sup>(7)</sup>. Uma vez que esse documento de orientação contém os melhores conhecimentos tecnológicos atualizados, os princípios em matéria de comunicação e interpretação dos resultados nele contidos devem tornar-se vinculativos, a fim de assegurar a aplicação uniforme de medidas coercivas por parte dos Estados-Membros.
- (8) O Regulamento (CE) n.º 152/2009 da Comissão <sup>(8)</sup> estabelece os métodos de amostragem e análise para o controlo oficial dos alimentos para animais. No que diz respeito à colheita de amostras e à sua preparação para análise com vista ao controlo de resíduos de pesticidas nos alimentos para animais, as regras previstas no anexo I e no anexo II, parte A, do Regulamento (CE) n.º 152/2009 não são afetadas pelo presente regulamento e continuam a ser aplicáveis. No que diz respeito ao método de análise laboratorial, à incerteza de medição e à interpretação dos resultados analíticos para efeitos de controlo de resíduos de pesticidas nos alimentos para animais, são necessárias regras específicas, que devem, por conseguinte, ser estabelecidas no presente regulamento.
- (9) Por conseguinte, é adequado atualizar as disposições específicas em matéria de amostragem estabelecidas na Diretiva 2002/63/CE e prever regras relativas às análises para o controlo de resíduos de pesticidas no interior e à superfície dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais, de origem vegetal ou animal.
- (10) Por razões de clareza e legibilidade, a Diretiva 2002/63/CE deve ser revogada e substituída pelo presente regulamento.
- (11) Tendo em conta o tempo e os recursos necessários para que os Estados-Membros se adaptem às novas regras, é conveniente que o presente regulamento seja aplicável a partir de 1 de janeiro de 2027.
- (12) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité Permanente dos Vegetais, Animais e Alimentos para Consumo Humano e Animal,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

#### Artigo 1.º

#### Objeto

O presente regulamento estabelece regras relativas:

- aos métodos de amostragem e de preparação das amostras para análise no que diz respeito aos géneros alimentícios,
- aos métodos de análise laboratorial, à incerteza de medição e à interpretação dos resultados analíticos no que diz respeito aos géneros alimentícios e aos alimentos para animais

para efeitos de verificação do cumprimento dos limites máximos de resíduos de pesticidas no interior e à superfície dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais, de origem vegetal ou animal, estabelecidos no Regulamento (CE) n.º 396/2005.

<sup>(7)</sup> *Analytical Quality Control and Method Validation Procedures for Pesticide Residues Analysis in Food and Feed*, disponível em linha: [https://food.ec.europa.eu/plants/pesticides/maximum-residue-levels/guidelines-maximum-residue-levels\\_pt](https://food.ec.europa.eu/plants/pesticides/maximum-residue-levels/guidelines-maximum-residue-levels_pt).

<sup>(8)</sup> Regulamento (CE) n.º 152/2009 da Comissão, de 27 de janeiro de 2009, que estabelece os métodos de amostragem e análise para o controlo oficial dos alimentos para animais (JO L 54 de 26.2.2009, p. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2009/152/oj>).

## Artigo 2.º

**Definições**

Para efeitos do presente regulamento, para além das definições do artigo 3.º do Regulamento (CE) n.º 396/2005, entende-se por:

- 1) «Lote», uma quantidade identificável de géneros alimentícios e de alimentos para animais, entregue de uma só vez, que apresenta, conforme estabelecido pelo amostrador, características comuns (tais como a origem, o produtor, a variedade, a espécie, a zona de captura, o embalador, o tipo de acondicionamento, as marcações, a hora de produção ou o expedidor);
- 2) «Sublote», uma parte de um lote designada para ser objeto de amostragem em conformidade com a secção B.1 do anexo;
- 3) «Lote suspeito», um lote que, por qualquer razão, se suspeita conter resíduos de pesticidas que ultrapassam os respetivos LMR fixados no Regulamento (CE) n.º 396/2005;
- 4) «Lote não suspeito», um lote relativamente ao qual não há indicação de que possa conter resíduos de pesticidas que ultrapassam os LMR fixados no Regulamento (CE) n.º 396/2005;
- 5) «Amostragem», a seleção de uma amostra destinada a análise laboratorial;
- 6) «Amostrador», a pessoa designada pelas autoridades competentes para recolher amostras para efeitos de controlo de resíduos de pesticidas nos géneros alimentícios e nos alimentos para animais;
- 7) «Amostra», uma ou mais unidades selecionadas a partir de uma população de unidades, ou uma porção de material selecionada a partir de uma quantidade maior de material;
- 8) «Amostra elementar (primária)», uma quantidade de material recolhida num ponto específico do lote ou sublote;
- 9) «Unidade», a porção distinta mais pequena de um lote ou sublote, retirada para constituir a totalidade ou uma parte de uma amostra elementar;
- 10) «Amostra global», a combinação da totalidade das amostras elementares recolhidas do lote ou dos sublotes;
- 11) «Amostra reduzida», uma parte da amostra global, obtida a partir desta através de um processo de redução representativa;
- 12) «Réplica de amostra», uma amostra recolhida a partir de uma amostra global para efeitos de controlo, recurso e referência, em conformidade com o artigo 35.º do Regulamento (UE) 2017/625;
- 13) «Amostra laboratorial», uma amostra enviada ao laboratório ou por este recebida que constitui uma quantidade representativa de material retirado da amostra global;
- 14) «Amostra para análise», o material preparado para análise a partir da amostra laboratorial;
- 15) «Toma para análise», uma quantidade representativa de material retirada da amostra para análise, de dimensão adequada para a determinação da concentração do resíduo;
- 16) «Incerteza de medição», um parâmetro não negativo, associado ao resultado da medição, que caracteriza a dispersão dos valores que poderiam plausivelmente ser atribuídos à quantidade específica objeto de medição;
- 17) «Limite de quantificação», a concentração ou massa mais baixa do analito que foi validada com exatidão aceitável mediante a aplicação do método analítico completo e dos critérios de identificação;
- 18) «Incerteza de medição expandida», a incerteza de uma medição representada por um dado intervalo de confiança, geralmente calculada multiplicando por um fator de expansão o intervalo de valores dentro do qual se espera que o valor real da medição se situe;
- 19) «Fator de expansão (k)», o multiplicador utilizado no cálculo da incerteza de medição expandida, que indica um intervalo dentro do qual se espera que o valor real de uma medição se situe.

*Artigo 3.º***Métodos de amostragem e preparação de amostras para análise no que diz respeito aos géneros alimentícios**

As amostras de géneros alimentícios devem ser colhidas e preparadas em conformidade com as partes A e B do anexo.

*Artigo 4.º***Métodos de análise, incerteza de medição e interpretação dos resultados no que diz respeito aos géneros alimentícios e aos alimentos para animais**

A análise das amostras, o cálculo da incerteza de medição e a interpretação dos resultados dessa análise devem ser efetuados em conformidade com a parte C do anexo do presente regulamento no que diz respeito aos géneros alimentícios e, em derrogação dos artigos 2.º e 3.º do Regulamento (CE) n.º 152/2009, no que diz respeito aos alimentos para animais.

*Artigo 5.º***Revogação**

A Diretiva 2002/63/CE é revogada.

As remissões para a diretiva revogada devem entender-se como remissões para o presente regulamento.

*Artigo 6.º***Entrada em vigor e aplicação**

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é aplicável a partir de 1 de janeiro de 2027.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e diretamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 1 de abril de 2026.

*Pela Comissão*  
*A Presidente*  
Ursula VON DER LEYEN

## ANEXO

**PROCEDIMENTO DE AMOSTRAGEM E ANÁLISE DE GÉNEROS ALIMENTÍCIOS E DE ALIMENTOS PARA ANIMAIS, DE ORIGEM VEGETAL OU ANIMAL, PARA A DETERMINAÇÃO DE RESÍDUOS DE PESTICIDAS A FIM DE VERIFICAR O CUMPRIMENTO DOS LMR**

## PARTE A

**Disposições gerais aplicáveis aos géneros alimentícios**

A amostragem deve ser efetuada por um amostrador.

O amostrador:

- a) É responsável pelos procedimentos, incluindo a preparação, embalagem e expedição das amostras laboratoriais;
- b) Deve assegurar a observância coerente dos procedimentos de amostragem especificados;
- c) Deve elaborar documentação referente às amostras e colaborar estreitamente com o laboratório pertinente;
- d) Deve tomar precauções, durante a amostragem e a transferência da amostra para o laboratório, para evitar efeitos nos níveis de resíduos, bem como evitar efeitos adversos na determinação analítica ou tornar as amostras não representativas;
- e) Deve proceder à amostragem em separado de cada lote ou sublote a examinar;
- f) Nos casos em que uma remessa é composta por mais do que um lote, deve considerar cada lote individualmente e decidir o que deve ser incluído na amostra.

Quando não for possível determinar facilmente a dimensão ou a fronteira de cada lote de uma remessa grande, o amostrador pode considerar que outras barreiras físicas, como vagões, camiões ou compartimentos de porão, delimitam um lote ou sublote distinto.

As amostras obtidas ao nível dos produtores devem ser colhidas à saída da exploração e de produtos prontos para a colocação no mercado.

## PARTE B

**Procedimentos de amostragem de géneros alimentícios**

**B.1. Divisão dos lotes em sublotes**

Sempre que necessário e possível, o amostrador deve dividir lotes maiores em sublotes a fim de assegurar que todas as partes estão representadas, desde que o sublote possa ser fisicamente separado. O amostrador deve assegurar que cada sublote esteja fisicamente separado e seja identificável.

No caso dos géneros alimentícios comercializados em remessas a granel (por exemplo, os cereais), é aplicável o quadro 1.

No caso dos géneros alimentícios não comercializados a granel, é aplicável o quadro 2.

Dado que o peso do lote nem sempre é um múltiplo exato do peso dos sublotes, o peso do sublote pode exceder o peso indicado nos quadros 1 e 2 até um máximo de 20 %.

*Quadro 1*

**Subdivisão dos lotes em sublotes no caso dos géneros alimentícios comercializados a granel**

Peso do lote (toneladas)	Peso máximo ou número máximo de sublotes
≥ 1 500	500 toneladas
> 300 e < 1 500	3 sublotes
≥ 100 e ≤ 300	100 toneladas
< 100	—

## Quadro 2

**Subdivisão dos lotes em sublotes no caso de géneros alimentícios não comercializados a granel**

Peso do lote (toneladas)	Peso dos sublotes
≥ 15	7,5-30 toneladas
< 15	—

**B.2. Colheita das amostras elementares**

O amostrador deve colher amostras elementares de vários pontos escolhidos aleatoriamente e distribuídos uniformemente por toda a porção amostrada; as amostras devem ter dimensões aproximadamente iguais. Em casos excepcionais, quando tal não for fisicamente viável, o amostrador deve colher amostras elementares de pontos aleatórios na parte acessível do lote/sublote. Nessa situação, o amostrador deve registar, no relatório de amostragem, o procedimento seguido.

O amostrador deve identificar as unidades para as amostras elementares do seguinte modo:

a) *Frutos e produtos hortícolas frescos*

Cada fruto inteiro, produto hortícola ou agrupamento natural de dimensão média (por exemplo, cacho de uvas) constitui uma unidade, exceto se este fruto, produto hortícola ou agrupamento for pequeno. As unidades de produtos pequenos embalados (por exemplo, groselhas) podem ser identificadas em conformidade com a alínea e). Pode ser utilizado um instrumento de amostragem se tal não for passível de danificar o material e, por conseguinte, de afetar os resíduos. No caso das bananas e de frutos e produtos hortícolas semelhantes disponibilizados em cacho, os artigos individuais são considerados como uma unidade;

b) *Ovos*

Cada ovo constitui uma unidade;

c) *Animais de grande porte ou peças ou órgãos dos mesmos*

Uma parte ou a totalidade de um animal de grande porte ou de um órgão especificado constitui uma unidade. As peças e órgãos podem ser cortados para constituir unidades;

d) *Animais de pequeno porte (exceto insetos) ou peças ou órgãos dos mesmos*

A unidade pode ser constituída pela totalidade de um animal ou por uma peça completa ou um órgão completo de um animal. Se estiverem embaladas, as unidades podem ser identificadas em conformidade com a alínea e). Ao criar unidades, pode ser utilizado um instrumento de amostragem se tal não for passível de danificar o material e, por conseguinte, de afetar os resíduos;

e) *Materiais embalados*

As embalagens individuais mais pequenas devem ser consideradas como unidades do mesmo lote/sublote. Se as embalagens mais pequenas forem demasiado grandes, devem, tanto quanto possível, ser amostradas conforme os produtos a granel, tal como especificado na alínea f). Se as embalagens mais pequenas forem demasiado pequenas, um grupo de embalagens acondicionadas em conjunto pode constituir uma unidade e as embalagens devem ser consideradas parte do mesmo lote;

f) *Materiais a granel e embalagens grandes (por exemplo, tambores, queijos que sejam individualmente demasiado grandes para serem colhidos como amostras elementares)*

As unidades devem ser criadas com um instrumento de amostragem.

O número ou quantidade mínimos de amostras elementares a colher pelo amostrador de um lote/sublote para formar a amostra global deve ser determinado conforme estabelecido no quadro 3.

As amostras elementares devem ser em quantidade suficiente para permitir que todas as amostras laboratoriais, incluindo as réplicas de amostra, colhidas para fins de análise, sejam retiradas da amostra global.

No caso dos produtos em que seja colhida mais do que uma amostra elementar de um lote/sublote, cada uma destas deve contribuir em proporção semelhante para a amostra global.

Se forem colhidas amostras elementares a intervalos regulares durante a carga ou descarga de um lote/sublote, a «posição» de amostragem é um ponto no tempo e o número de amostras elementares é determinado tendo em conta a dimensão da porção amostrada.

O número de unidades necessárias para as amostras elementares é especificado no quadro 3. As dimensões mínimas das amostras laboratoriais são indicadas nos quadros 4, 5 e 6. As unidades podem ser colhidas utilizando instrumentos de amostragem, por exemplo:

- a) Uma ferramenta (colher, concha, sonda de perfuração, faca, lança, etc.) utilizada para retirar uma unidade do material a granel, de embalagens (tambores, queijos grandes) ou de unidades de carne, de aves de capoeira ou de peixes que sejam demasiado grandes para constituírem amostras elementares;
- b) Um dispositivo (como um divisor de amostras) utilizado para preparar uma amostra laboratorial a partir de uma amostra global, ou para preparar uma toma para análise a partir de uma amostra para análise.

Para materiais como folhas soltas, o amostrador deve utilizar luvas na amostragem à mão, a fim de evitar a contaminação cruzada.

Os instrumentos de amostragem devem ser limpos entre utilizações conforme necessário, a fim de evitar qualquer contaminação cruzada.

Se as unidades forem de média ou grande dimensão (conforme descrito no quadro 5) e a mistura da amostra global não melhorar a representatividade das amostras laboratoriais, ou se as unidades (por exemplo, ovos ou frutos moles) puderem ser danificadas pelo processo de mistura, podem ser associadas de forma aleatória às réplicas das amostras laboratoriais aquando da colheita das amostras elementares.

Se a amostragem não for efetuada conforme estabelecido no ponto B.2 devido a consequências comerciais inaceitáveis (por exemplo, devido às formas de acondicionamento ou à danificação do lote), ou se for aplicado um método alternativo, desde que este seja suficientemente representativo do lote ou sublote amostrado e esteja plenamente documentado, o amostrador deve registar, no relatório de amostragem referido no ponto B.6, o procedimento seguido.

As unidades não devem ser cortadas ou partidas para produzir amostras elementares, exceto em conformidade com a subdivisão das unidades especificada no quadro 4.

### Quadro 3

#### Quantidade mínima ou número mínimo de amostras elementares (primárias) a colher de um lote/sublote para formar a amostra global

	Quantidade mínima ou número mínimo de amostras elementares a colher do lote ou sublote
a) Lote suspeito	Devem ser colhidas mais duas amostras para além das determinadas na parte b) ou c) do presente quadro
b) 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); Para porções grandes, ver as subalíneas i) e ii)
c) Produtos embalados ou a granel, que podem não ser homogéneos ou estar bem misturados	No que diz respeito aos géneros alimentícios primários ou aos produtos de origem vegetal, no caso dos produtos constituídos por unidades de média, grande ou muito grande dimensão, o número mínimo de amostras elementares deve estar em conformidade com o número mínimo de unidades exigido para a amostra laboratorial (ver quadro 5)
Ou:	
Peso ou volume do lote/sublote (em quilogramas ou litros)	
< 50	3
≥ 50 e ≤ 500	5
≥ 500 e ≤ 30 toneladas	10

	Quantidade mínima ou número mínimo de amostras elementares a colher do lote ou sublote
> 30 toneladas	$\sqrt{(20 \text{ vezes o número de toneladas que constituem a porção amostrada}) (*)}$ , até 40 amostras elementares (*) Sempre que o número obtido for fracionário, deve ser arredondado para o número inteiro imediatamente superior. Para porções grandes, ver as subalíneas i) e ii)

No caso de porções grandes (porções amostradas > 500 toneladas):

- i) número de amostras elementares a colher = 40 amostras elementares +  $\sqrt{\text{número de toneladas no que diz respeito ao controlo de substâncias ou produtos uniformemente distribuídos pelos géneros alimentícios (por exemplo, no caso de um lote de 529 toneladas, devem ser colhidas } 40 + 23 = 63 \text{ amostras elementares)}$ ;
- ii) ou 100 amostras elementares +  $\sqrt{\text{número de toneladas no que diz respeito ao controlo de constituintes ou substâncias passíveis de estarem distribuídas de maneira não uniforme nos géneros alimentícios (por exemplo, no caso de um lote de 529 toneladas de trigo, devem ser colhidas } 100 + 23 = 123 \text{ amostras elementares)}$ .

Ou:	
Número de embalagens, latas, caixas ou outras unidades do lote/sublote	
≤ 25	1
26-100	5 %, pelo menos 2 unidades
> 100	5 %, até um máximo de 10 unidades

d) Suplementos alimentares embalados

Número de embalagens do lote/sublote	
1-50	1
51-250	2
251-1 000	4
> 1 000	4 + 1 embalagens por cada 1 000 embalagens de retalho, até um máximo de 25 embalagens de retalho
e) Produtos diversos com dimensão do lote desconhecida (aplicável apenas ao comércio eletrónico)	1

f) Produtos da pesca e do mar, incluindo moluscos e crustáceos

As quantidades mínimas de amostra devem ser definidas no programa nacional de controlo de resíduos. As quantidades mínimas de amostra devem ser suficientes para permitir que os laboratórios aprovados realizem os procedimentos analíticos necessários para completar as análises de triagem e de confirmação. Especificamente, para os produtos da pesca e do mar, incluindo moluscos e crustáceos, uma amostra é constituída por um ou mais animais, em função dos requisitos dos métodos analíticos.

### B.3. Preparação da amostra global/reduzida pelo amostrador

A amostra global é obtida através da combinação das amostras elementares.

Os requisitos aplicáveis no caso da carne e das aves de capoeira são descritos no quadro 4. Cada amostra elementar é considerada uma amostra global distinta.

Os requisitos aplicáveis no caso dos produtos de origem vegetal, dos ovos e dos produtos lácteos são descritos nos quadros 5 e 6, respetivamente. As amostras elementares devem ser combinadas e bem misturadas, se possível, para constituir a amostra global.

Se forem preparadas amostras laboratoriais diferentes durante a colheita das amostras elementares do lote/sublote, considera-se que a amostra global é a soma combinada das amostras laboratoriais.

Se necessário, a amostra global pode ser reduzida de forma representativa utilizando um método de redução da amostra.

Se for inadequado ou impraticável fazer uma mistura para formar a amostra global, pode seguir-se o seguinte procedimento alternativo. Se existir a possibilidade de as unidades ficarem danificadas (e, conseqüentemente, de os resíduos serem afetados) pelos processos de mistura ou subdivisão da amostra global ou se não for possível misturar as unidades grandes para se obter uma distribuição mais uniforme dos resíduos, as mesmas podem ser associadas, de forma aleatória, às réplicas das amostras laboratoriais aquando da colheita das amostras elementares. Neste caso, o resultado a utilizar deve ser a média matemática dos resultados analíticos válidos obtidos a partir das tomas analisadas e formadas a partir das réplicas das amostras laboratoriais.

#### **B.4. *Preparação, acondicionamento, selagem e transporte da amostra laboratorial pelo amostrador***

A amostra laboratorial é formada a partir da amostra global e pode ser constituída pela totalidade ou por parte da amostra global. O amostrador prepara a amostra laboratorial e as réplicas de amostra, de quantidade aproximadamente igual, a partir da amostra reduzida e em conformidade com os requisitos quantitativos da parte B. A réplica de amostra também pode ser preparada no laboratório pelo respetivo pessoal. As unidades não podem ser cortadas ou partidas para se constituírem as amostras laboratoriais, salvo nos casos em que se especifica, nos quadros 4 e 5, uma subdivisão de unidades.

Se a amostra global foi maior do que o necessário para a amostra laboratorial, pode ser reduzida de forma a obter uma porção representativa. Pode utilizar-se um instrumento de amostragem, o método dos quartos ou outro processo apropriado de redução da dimensão das amostras, mas as unidades de produtos vegetais frescos e os ovos inteiros não podem ser cortados ou partidos.

As dimensões mínimas exigidas para as amostras laboratoriais são indicadas nos quadros 4, 5 e 6.

Pode ser colhida de um produto uma amostra de dimensão inferior à especificada nos quadros 4 e 5 em casos devidamente justificados (como o elevado valor do produto) e desde que essa amostra mais pequena não resulte em material de amostra insuficiente para realizar a análise adequada. A razão para tal deve ser anotada no relatório de amostragem.

A amostra laboratorial deve ser colocada num recipiente limpo, quimicamente inerte, não reativo com água, garantindo uma proteção segura contra os fatores ambientais e atmosféricos e preservando a homogeneidade da amostra. O recipiente deve ser selado no local de amostragem, rotulado de forma segura e exata e acompanhado do relatório de amostragem, se se tratar de um relatório em papel. No caso de procedimentos desmaterializados (digitais), a amostra deve ser associada de forma identificável à entrada pertinente do registo digital. Se forem utilizados códigos de barras, recomenda-se que sejam igualmente fornecidos os elementos alfanuméricos.

O amostrador deve entregar a amostra laboratorial ao laboratório tão cedo quanto possível. Deve ser prevenida 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 produtos alimentares primários de origem animal devem ser congeladas antes da expedição, salvo se forem transportadas para o laboratório antes que possa ocorrer qualquer deterioração. Nos casos em que sejam transportadas amostras não congeladas de produtos alimentares primários de origem animal, deve evitar-se a decomposição ou deterioração durante o transporte.

Sempre que uma réplica de amostra seja deixada junto do operador da empresa do setor alimentar, este deve receber instruções (por exemplo, através de um folheto) sobre a forma de armazenar e transferir a amostra para o laboratório, a fim de minimizar a degradação dos resíduos. Se o operador da empresa do setor alimentar não puder cumprir os requisitos de armazenagem, a amostra deve ser entregue ao laboratório o mais cedo possível para transformação posterior (por exemplo, homogeneização), tal como exigido pelos procedimentos do Estado-Membro, e armazenada a baixa temperatura até ser tomada a decisão de a analisar.

Quadro 4

**Géneros alimentícios de origem animal: descrição das amostras elementares (primárias) e dimensão mínima das amostras laboratoriais**

#	Classificação dos produtos (1)	Exemplos	Porção de amostra elementar a colher	Dimensão mínima de cada amostra laboratorial
<b>Produtos alimentares primários de origem animal</b>				
1	Músculo de mamíferos — Categorias: 1011010, 1012010, 1013010, 1014010, 1015010, 1017010			
1.1	Grandes mamíferos, inteiros ou meias-carcaças, geralmente ≤ 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	Carcaças inteiras ou quartos traseiros	0,5 kg após remoção da pele e dos ossos
1.3	Peças de mamíferos, individuais, frescas/ /congeladas, embaladas ou não	Quartos, costeletas, bifés, espáduas	Unidades completas, ou uma parte de uma unidade grande	0,5 kg após remoção do osso
1.4	Peças de mamíferos, congeladas a granel	Quartos, costeletas	Uma secção transversal congelada de uma embalagem ou a totalidade (ou partes) de peças musculares individuais	0,5 kg após remoção do osso
2	Gorduras de mamífero, incluindo a gordura da carcaça — Categorias: 1011020, 1012020, 1013020, 1014020, 1015020, 1017020			
2.1	Grandes mamíferos, aquando do abate, carcaças inteiras ou meias-carcaças, geralmente ≥ 10 kg	Bovinos, ovinos, suínos	Gordura renal, abdominal ou subcutânea colhida de um mesmo animal	0,5 kg
2.2	Pequenos mamíferos, aquando do abate, carcaças inteiras ou meias-carcaças < 10 kg		Gordura abdominal ou subcutânea de um ou mais animais	0,5 kg
2.3	Peças de mamíferos	Pernas, costeletas, bifés	Gordura visível, removida das unidades ou  Unidades inteiras ou porções de unidades inteiras, se a gordura não for gordura aderente	0,5 kg 2 kg
2.4	Tecido adiposo a granel de mamífero		Unidades colhidas com um instrumento de amostragem em, pelo menos, três pontos, sempre que seja praticável	0,5 kg
3	Miudezas de mamífero — Categorias: 1011030, 1012030, 1013030, 1014030, 1015030, 1017030 1011040, 1012040, 1013040, 1014040, 1015040, 1017040 1011050, 1012050, 1013050, 1014050, 1015050, 1017050			
3.1	Fígado de mamífero, fresco, refrigerado, congelado		Fígados completos, ou parte do fígado	0,4 kg

#	Classificação dos produtos (1)	Exemplos	Porção de amostra elementar a colher	Dimensão mínima de cada amostra laboratorial
3.2	Rim de mamífero, fresco, refrigerado, congelado		Um ou ambos os rins, de um ou dois animais	0,2 kg
3.3	Coração de mamífero, fresco, refrigerado, congelado		Corações completos, ou apenas a parte ventricular, se for grande	0,4 kg
3.4	Outras miudezas de mamífero, frescas, refrigeradas, congeladas		Parte ou unidade inteira de um ou mais animais, ou secção transversal colhida do produto congelado a granel	0,5 kg
4	Músculo de aves de capoeira — Categoria: 1016010			
4.1	Ave, carcaça de grande dimensão > 2 kg	Peru, ganso, galo, capão e pato	Coxas, pernas e outros músculos escuros	0,5 kg após remoção da pele e dos ossos
4.2	Ave, carcaça média 500 g-2 kg	Galinhas, pintadas, frangos jovens	Coxas, pernas ou outros músculos escuros de, pelo menos, três aves	0,5 kg após remoção da pele e dos ossos
4.3	Ave, carcaça pequena < 500 g	Codorniz, pombo	Carcaças de, pelo menos, seis aves	0,2 kg de tecido muscular
4.4	Partes de aves, frescas, refrigeradas, congeladas, acondicionadas para venda a retalho ou por grosso	Pernas, quartos, peitos e asas	Unidades embaladas ou unidades individuais	0,5 kg após remoção da pele e dos ossos
5	Gorduras de aves de capoeira, incluindo a gordura da carcaça — Categoria: 1016020.			
5.1	Aves no abate, carcaça inteira ou parte da carcaça	Frangos, perus	Unidades de gordura abdominal de, pelo menos, 3 aves, sempre que seja praticável	0,5 kg
5.2	Peças de aves	Pernas, peito, músculo	Gordura visível, removida das unidades ou Unidades inteiras ou porções de unidades inteiras, se a gordura não for gordura aderente	0,5 kg 0,5 kg ou 2 kg, se o teor de matéria gorda for < 5 %
5.3	Tecido adiposo a granel de aves		Unidades colhidas com um instrumento de amostragem em, pelo menos, três pontos	0,5 kg
6	Miudezas de aves de capoeira — Categorias: 1016030, 1016040, 1016050			
6.1	Miudezas comestíveis de aves, exceto <i>foie gras</i> de ganso ou de pato e produtos similares de valor elevado		Unidades de, pelo menos, seis aves, ou uma secção transversal de uma embalagem, sempre que seja praticável	0,2 kg
6.2	<i>Foie gras</i> de ganso ou de pato e produtos similares de valor elevado		Unidade de uma ave ou embalagem	0,1 kg
7	Mel — Categoria: 1040000			

#	Classificação dos produtos <sup>(1)</sup>	Exemplos	Porção de amostra elementar a colher	Dimensão mínima de cada amostra laboratorial
7.1	Mel		Unidades embaladas	0,5 kg
8	Anfíbios e répteis — Categoria: 1050000 <sup>(1)</sup>			
8.1	Músculo	Crocodilo, lagarto	Unidades da cauda, corpo, pernas	0,5 kg
8.2		Rãs	Pernas	0,5 kg
8.2		Cobra	Unidades do corpo	0,5 kg
9	Animais invertebrados terrestres — Categoria: 1060000			
9.1	Caracóis	Caracol-dos-vinhedos	Caracóis inteiros	12 caracóis
9.2	Insetos	Grilos	Insetos inteiros	10 insetos inteiros ou 0,2 kg
		Larvas de gafanhotos, larvas de tenébrio	Larvas	0,5 kg
10	Animais vertebrados terrestres selvagens — Categoria: 1070000			
10.1	As regras estabelecidas para os animais domésticos das categorias 1 a 3 do presente quadro são aplicáveis ao tecido correspondente.			

### Géneros alimentícios transformados de origem animal

11	<p>Produtos alimentares secundários de origem animal, carnes secas.</p> <p>Produtos comestíveis derivados de origem animal, gorduras animais transformadas, incluindo gorduras fundidas ou extraídas, suplementos alimentares.</p> <p>Géneros alimentícios fabricados (ingrediente único) de origem animal, com ou sem meio de embalagem ou ingredientes menores, tais como agentes aromatizantes, corantes (por exemplo, carmina), especiarias e condimentos ou pó de insetos, e que são normalmente pré-embalados e prontos para consumo, com ou sem cozedura.</p> <p>Alimentos transformados (com vários ingredientes) de origem animal, incluindo alimentos para bebés; incluem-se alimentos constituídos por vários ingredientes de origem animal e vegetal se os ingredientes de origem animal forem predominantes.</p>			
11.1	Produtos transformados de mamíferos ou aves, cominuídos, cozinhados, enlatados, desidratados, fundidos ou outros, incluindo produtos com vários ingredientes	Presunto, fiambre, enchidos, carne de bovino picada, pasta de frango	Unidades embaladas ou uma secção transversal representativa de uma embalagem ou de unidades (incluindo sumos, se for caso disso) colhidas com um instrumento de amostragem	0,5 kg
11.2	Suplementos alimentares	Colagénio	Unidades embaladas	0,1 l ou 0,1 kg

<sup>(1)</sup> Em conformidade com a classificação de produtos no anexo I do Regulamento (CE) n.º 396/2005.

Quadro 5

**Produtos vegetais: descrição das amostras elementares (primárias) e dimensão mínima das amostras laboratoriais**

	Classificação dos produtos <sup>(1)</sup>	Exemplos <sup>(2)</sup>	Porção de amostra elementar a colher	Dimensão mínima de cada amostra laboratorial
<b>Produtos alimentares primários de origem vegetal</b>				
1	Frutos, frescos ou congelados — Categoria: 0100000 Produtos hortícolas, frescos ou congelados — Categoria: 0200000, incluindo cogumelos (0280000)			
1.1	Unidades de produtos de pequena dimensão < 25 g	Bagas, ervilhas, azeitonas	Unidades completas, ou embalagens, ou unidades colhidas com um instrumento de amostragem	1 kg
1.2	Produtos de média dimensão, unidades 25-250 g	Maçãs, laranjas	Unidades completas	1 kg mas pelo menos 10 unidades
1.3	Produtos frescos de grande dimensão, unidades 250-1 000 g	Pepinos, uvas (conjuntos, cachos)	Unidades completas	2 kg mas pelo menos 5 unidades
1.4	Produtos frescos de muito grande dimensão, unidades > 1 000 g	Abóboras, melões	Unidades completas	2 kg mas pelo menos 3 unidades
1.5	Frutos de casca rija (0120000)	Exceto cocos	Embalagens, ou unidades colhidas com um instrumento de amostragem	1 kg
		Cocos	Unidades completas	5 unidades
1.6	Plantas aromáticas (0256000)	Salsa, salva	Unidades completas	0,2 kg
2	Leguminosas secas (0300000)	Feijões, ervilhas	Embalagens, ou unidades colhidas com um instrumento de amostragem	1 kg
3	Sementes de oleaginosas (0401000)	Sementes de linho	Embalagens, ou unidades colhidas com um instrumento de amostragem	0,5 kg
4	Cereais (0500000)	Arroz, trigo	Embalagens, ou unidades colhidas com um instrumento de amostragem	1 kg
5	Sementes para bebidas e doces	Grão de café (verde)	Embalagens, ou unidades colhidas com um instrumento de amostragem	0,5 kg
6	Plantas açucareiras (0900000)	Beterrabas-sacarinas	Unidades completas	2 kg pelo menos 2 unidades

	Classificação dos produtos <sup>(1)</sup>	Exemplos <sup>(2)</sup>	Porção de amostra elementar a colher	Dimensão mínima de cada amostra laboratorial
<b>Géneros alimentícios transformados de origem vegetal</b>				
7	<p>Produtos alimentares secundários de origem vegetal, fruta desidratada, produtos hortícolas desidratados, plantas aromáticas desidratadas, infusões de plantas (0630000), lúpulo (0700000), especiarias (0800000), produtos à base de cereais moídos, extratos.</p> <p>Produtos derivados de origem vegetal, chás, infusões, óleos e bebidas vegetais, sumos, suplementos alimentares e produtos diversos, por exemplo, azeitonas transformadas e melaços de citrinos.</p> <p>Géneros alimentícios fabricados (ingrediente único) de origem vegetal, com ou sem meio de embalagem ou ingredientes menores, tais como agentes aromatizantes, corantes, especiarias e condimentos, e que são normalmente pré-embalados e prontos para consumo, com ou sem cozedura.</p> <p>Géneros alimentícios fabricados (com vários ingredientes) de origem vegetal, incluindo produtos com ingredientes de origem animal em que os ingredientes de origem vegetal são predominantes, bem como pães e outros produtos à base de cereais cozinhados, incluindo alimentos para bebés à base de cereais.</p>			
7.1	Especiarias (0800000)	Noz-moscada	Embalagens de unidades colhidas com um instrumento de amostragem	0,1 kg
7.2	Produtos de valor unitário elevado	Pétalas de rosa, açafraão	Embalagens de unidades colhidas com um instrumento de amostragem	0,1 kg <sup>(2)</sup>
7.3	Produtos sólidos de baixa densidade	Lúpulo, chá, infusões	Unidades embaladas ou unidades colhidas com um instrumento de amostragem	0,1 kg <sup>(2)</sup>
7.4	Outros produtos sólidos	Pão, farinha, fruta desidratada	Embalagens ou outras unidades completas, ou unidades colhidas com um instrumento de amostragem	0,5 kg
7.5	Produtos líquidos	Óleos vegetais, sumos	Unidades embaladas ou unidades colhidas com um instrumento de amostragem	0,5 l ou 0,5 kg
7.6	Suplementos alimentares	Erva-moura-somnífera, açai, espirulina	Unidades embaladas	0,1 l ou 0,1 kg <sup>(2)</sup>
7.7	Alimentos para bebés	Pronto a comer, à base de fruta/produtos hortícolas	Unidades embaladas ou unidades colhidas com um instrumento de amostragem	0,5 l ou 0,5 kg

<sup>(1)</sup> Em conformidade com a classificação de produtos no anexo I do Regulamento (CE) n.º 396/2005.

<sup>(2)</sup> Os produtos enumerados a título de exemplo podem eventualmente inserir-se numa categoria diferente em função da dimensão média das unidades. Por exemplo, os pepinos e as batatas podem ter uma gama muito variada de tamanhos.

## Quadro 6

**Ovos e produtos lácteos: descrição das amostras elementares (primárias) e dimensão mínima das amostras laboratoriais**

	Classificação dos produtos (1)	Exemplos	Porção de amostra elementar a colher	Dimensão mínima de cada amostra laboratorial
<b>Produtos alimentares primários de origem animal</b>				
1	Ovos de aves — Categoria: 1030000			
1.1	Ovos, grandes	Gansa, pata ou semelhantes	Ovos inteiros	6 ovos inteiros
1.2	Ovos, médios	Galinha e semelhantes	Ovos inteiros	10 ovos inteiros
1.3	Ovos, pequenos	Codorniz e semelhantes	Ovos inteiros	24 ovos inteiros
2	Leites — Categoria: 1020000			
2.1	Leites		Unidades inteiras, ou unidades colhidas com um instrumento de amostragem	0,5 l
<b>Géneros alimentícios transformados de origem animal</b>				
3	<p>Produtos alimentares secundários de origem animal, produtos lácteos secundários, tais como leites desnatados, leites evaporados, leites em pó, incluindo fórmulas para lactentes, e ovos em pó.</p> <p>Produtos derivados comestíveis de origem animal, matérias gordas provenientes do leite, produtos derivados do leite, tais como manteigas, óleos de manteiga, natas, natas em pó, caseínas, etc.</p> <p>Géneros alimentícios fabricados (ingrediente único) de origem animal, produtos lácteos fabricados, como iogurte, queijos.</p> <p>Géneros alimentícios fabricados (com vários ingredientes) de origem animal, produtos lácteos fabricados, incluindo produtos com ingredientes de origem vegetal em que predominem os ingredientes de origem animal, tais como produtos de queijo fundido, preparações de queijo, iogurte aromatizado, leite condensado açucarado.</p>			
3.1	Leites líquidos, leites em pó, leites e natas evaporados, gelados de nata, natas, iogurtes		Unidades embaladas ou unidades colhidas com um instrumento de amostragem	0,5 l (líquidos) ou 0,5 kg (sólidos)
	<p>i) Os leites evaporados e as natas evaporadas a granel devem ser muito bem misturados antes da amostragem, raspando o material aderente aos lados e ao fundo dos recipientes e mexendo bem. Devem ser retirados cerca de 2 a 3 l e ser, novamente, muito bem mexidos antes de retirar a amostra para laboratório.</p> <p>ii) Os leites em pó a granel devem ser amostrados assepticamente, introduzindo uma sonda de perfuração seca no pó a uma velocidade constante.</p> <p>iii) As natas a granel devem ser muito bem misturadas com um instrumento de imersão antes da amostragem, mas evitando formar espuma, ou bater as natas.</p>			
3.2	Manteiga e óleos de manteiga	Manteiga, manteiga de soro de leite, produtos para barrar com baixo teor de gordura contendo matéria gorda butírica, óleo de manteiga anidro, matéria gorda anidra	Unidades embaladas completas ou partes das mesmas, ou unidades colhidas com um instrumento de amostragem	0,2 kg ou 0,2 l

	Classificação dos produtos <sup>(1)</sup>	Exemplos	Porção de amostra elementar a colher	Dimensão mínima de cada amostra laboratorial
3.3	Queijos, incluindo queijos fundidos			
	Unidades de 0,3 kg ou mais		Unidades completas ou unidades cortadas com um instrumento de amostragem	0,5 kg
	Unidades < 0,3 kg			0,3 kg
	<i>Nota:</i> os queijos de base circular devem ser amostrados através de dois cortes do centro para a periferia. Os queijos com uma base retangular devem ser amostrados através de dois cortes paralelos aos lados.			
3.4	Ovoprodutos líquidos, congelados ou desidratados		Unidades colhidas asseticamente com um instrumento de amostragem	0,5 kg

(<sup>1</sup>) Em conformidade com a classificação de produtos no anexo I do Regulamento (CE) n.º 396/2005.

#### B.5. *Réplica de amostra*

A réplica de amostra deve ser colhida da amostra global bem misturada ou da amostra laboratorial ou da amostra para análise pelo pessoal do laboratório ou pelo amostrador. As réplicas de amostra são preparadas da mesma forma que as amostras laboratoriais.

#### B.6. *Relatório de amostragem*

Após cada procedimento de amostragem, deve ser elaborado um relatório que inclua, pelo menos, os seguintes dados:

- 1) Declaração de que a amostragem foi realizada em conformidade com as regras estabelecidas no Regulamento de Execução (UE) 2026/765;
- 2) Endereço das autoridades competentes;
- 3) Nome do amostrador ou código de identificação;
- 4) Número de identificação (oficial) da amostra;
- 5) Data da amostragem;
- 6) Nome e endereço do operador da empresa do setor alimentar;
- 7) Nome e endereço da exploração de origem (quando se tratar de uma amostragem na exploração);
- 8) Número de registo do estabelecimento ou número do matadouro, se for caso disso;
- 9) Descrição do animal, do vegetal ou do produto, ou nome do género alimentício;
- 10) Dimensão do lote;
- 11) Identificação do lote;
- 12) Quando pertinente, os medicamentos administrados nas quatro semanas anteriores à amostragem (quando se tratar de uma amostragem na exploração);
- 13) Programa de amostragem, se for caso disso;
- 14) Observações especiais, se for pertinente.

O amostrador:

- a) Deve assinar ou autenticar uma cópia em papel ou eletrónica do relatório de amostragem;
- b) Deve fornecer uma cópia do relatório de amostragem ao operador da empresa do setor alimentar de origem do lote/ sublote, ou ao seu representante, independentemente de esse operador vir a receber uma réplica de amostra.

Se os registos de amostragem forem em papel, o original do relatório é conservado pela autoridade competente ou enviado pelo amostrador ao laboratório.

Deve ser assegurada a confidencialidade em conformidade com o artigo 8.º do Regulamento de Execução (UE) 2017/625.

Qualquer desvio em relação ao método de amostragem especificado deve ser registado em pormenor no relatório de amostragem.

Se os registos de amostragem forem em papel, cada réplica de amostra laboratorial deve ser acompanhada de uma cópia assinada do registo. Sempre que os registos de amostragem sejam elaborados em formato desmaterializado (digital), devem ser tomadas medidas para assegurar uma pista de auditoria verificável semelhante.

#### **B.7. Preparação da amostra para análise pelo laboratório**

As amostras laboratoriais que não forem imediatamente analisadas devem ser armazenadas no laboratório em condições que minimizem a sua decomposição. Os produtos frescos, as bebidas e os óleos devem ser armazenados no frigorífico, mas normalmente por um período não superior a cinco dias. Os produtos desidratados, conservados e enlatados podem ser armazenados à temperatura ambiente, mas, se se prever uma duração de armazenagem superior a quatro semanas, devem ser objeto de subamostragem e armazenados no congelador.

O laboratório deve preparar a amostra para análise a partir da amostra laboratorial, separando a porção do produto a analisar, ou seja, a parte do produto à qual se aplica o LMR <sup>(1)</sup>, e, em seguida, misturando, triturando, cortando finamente, cominuindo, etc., a fim de recolher tomas para análise com enviesamento mínimo da subamostragem. A preparação da amostra para análise deve refletir o procedimento seguido na fixação dos LMR, pelo que a porção do produto a analisar pode incluir partes que normalmente não são consumidas.

Se necessário, a amostra laboratorial pode ser reduzida de forma representativa utilizando um método de redução da amostra.

A parte do produto a analisar, isto é, a amostra para análise, deve ser separada tão cedo quanto possível. Se for necessário calcular o teor de resíduos de forma a incluir partes que não sejam analisadas <sup>(2)</sup>, deve registar-se o peso das partes separadas.

#### **B.8. Preparação e armazenagem da toma para análise pelo laboratório**

A amostra para análise deve ser cominuída, se necessário, e bem misturada, para que o laboratório possa retirar tomas para análise representativas. A toma para análise pode ser retirada com um instrumento. A dimensão da toma para análise deve ser determinada consoante o método analítico e a eficiência da mistura. Os métodos de cominuição e mistura devem ser registados e não podem afetar os resíduos presentes na amostra para análise. Se necessário, a amostra para análise deve ser tratada sob condições especiais, por exemplo, ser congelada, para minimizar os efeitos adversos.

Se o tratamento for passível de afetar os resíduos e não existirem procedimentos alternativos viáveis, 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 réplicas de tomas, que permita conhecer o valor da incerteza da média.

Dependendo dos dados disponíveis sobre a estabilidade durante a armazenagem, poderá ser possível armazenar tomas para análise antes de serem analisadas. Neste caso, o método, a duração da armazenagem e a temperatura durante a armazenagem devem ser tais que não afetem o nível de resíduos presentes.

#### **B.9. Representações esquemáticas**

Representações esquemáticas dos procedimentos de amostragem descritos nos pontos B.2, B.3 e B.4:

<sup>(1)</sup> Anexo I do Regulamento (CE) n.º 396/2005.

<sup>(2)</sup> Por exemplo, embora os caroços dos frutos de caroço não sejam analisados, o teor de resíduos é calculado partindo do princípio de que os caroços estão presentes, mas não contêm resíduos.

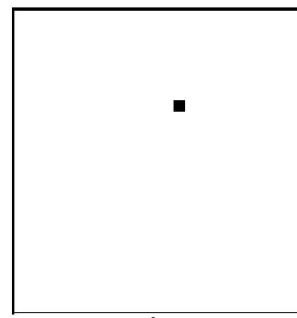
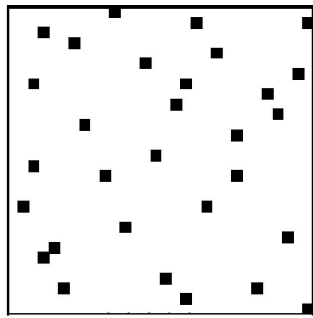
B.9.1. Amostragem de produtos à base de carne e de aves de capoeira

**Amostras elementares de lotes/sublotes suspeitos**

(ver quadros 3 e 4)

**Amostras elementares de lotes/sublotes não suspeitos**

(ver quadros 3 e 4)



*Nota:* cada amostra elemental é tratada como uma amostra global

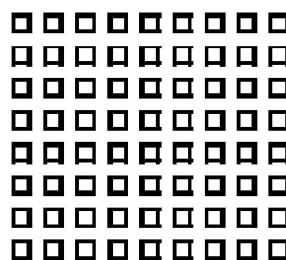


Unidades que constituem a amostra

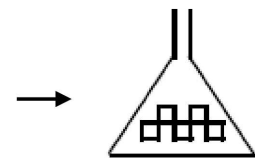


Amostras laboratoriais/réplicas de amostra

Partes não analisadas



Amostra para análise



Toma para análise

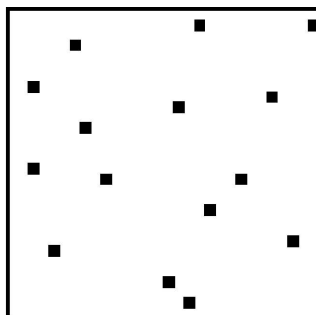
B.9.2. Amostragem de produtos que não carne e aves de capoeira

**Amostras elementares de lotes/sublotes suspeitos**

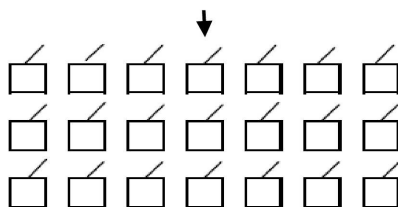
(ver quadros 3, 5 e 6)

**Amostras elementares de lotes/sublotes não suspeitos**

(ver quadros 3, 5 e 6)

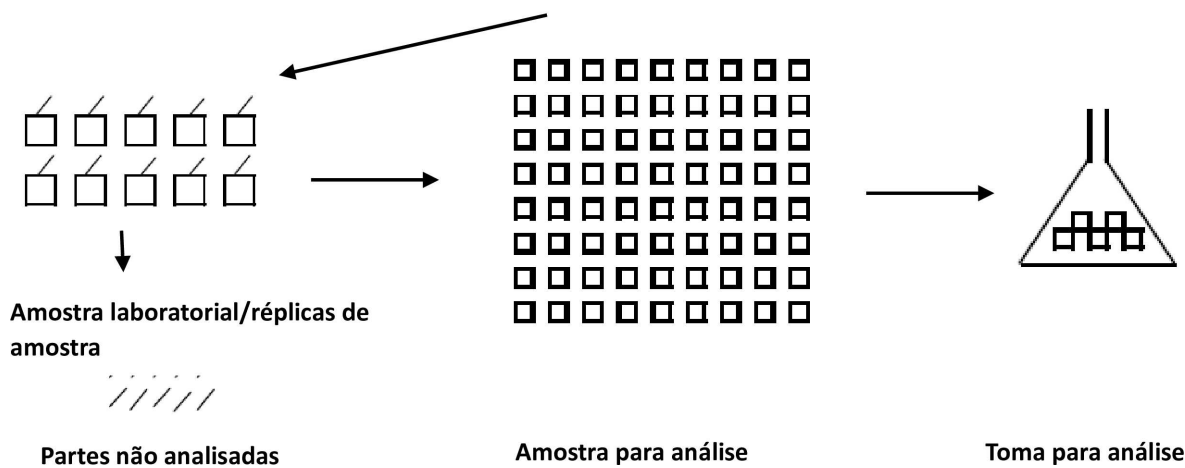


*Nota:* as amostras elementares são combinadas para constituir a amostra global.

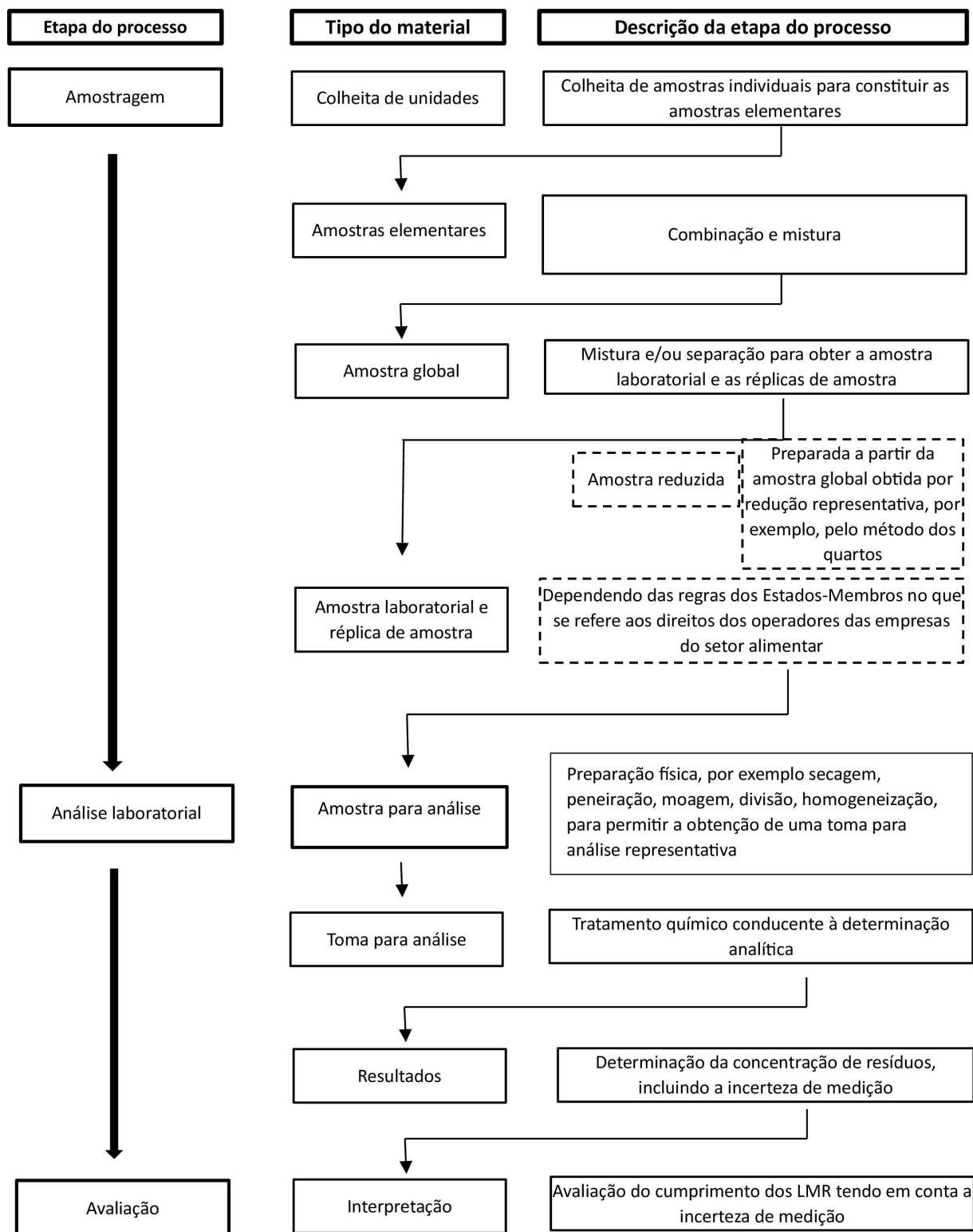


**Unidades que constituem a amostra global**

*Nota:* se as amostras laboratoriais forem preparadas diretamente a partir do lote/sublote, a amostra global é a soma conceptual das amostras laboratoriais.



B.9.3. Processo típico de amostragem e análise



## PARTE C

**Métodos de análise, incerteza de medição e interpretação dos resultados****C.1. Métodos de análise e obtenção dos resultados analíticos**

C.1.1. Os métodos de análise devem ser apoiados por dados de controlo da qualidade e devem ser validados para a combinação substância/grupo de produtos específica. Tem de ser validado, no mínimo, um produto representativo de cada grupo de produtos, em função do âmbito previsto do método. Quando o método é aplicado a uma maior variedade de matrizes, devem ser obtidos dados de validação complementares.

Os resultados analíticos no que diz respeito aos géneros alimentícios devem ser obtidos a partir de uma ou mais amostras laboratoriais e, no que diz respeito aos alimentos para animais, a partir de, pelo menos, uma amostra final colhida do lote/sublote, desde que a amostra analítica contenha as partes corretas do produto, tal como estabelecidas no anexo I do Regulamento (CE) n.º 396/2005. Se se verificar que um resíduo ultrapassa um LMR, a sua identidade deve ser confirmada e a sua concentração verificada através de uma análise em duplicado (segunda determinação independente).

C.1.2. O resultado analítico deve ser comunicado como  $x \pm U$ , em que «x» é o resultado analítico e «U» é a incerteza de medição expandida, e deve ser comunicado nas mesmas unidades e com o mesmo número de casas decimais que o resultado.

**C.2. Incerteza de medição e interpretação dos resultados**

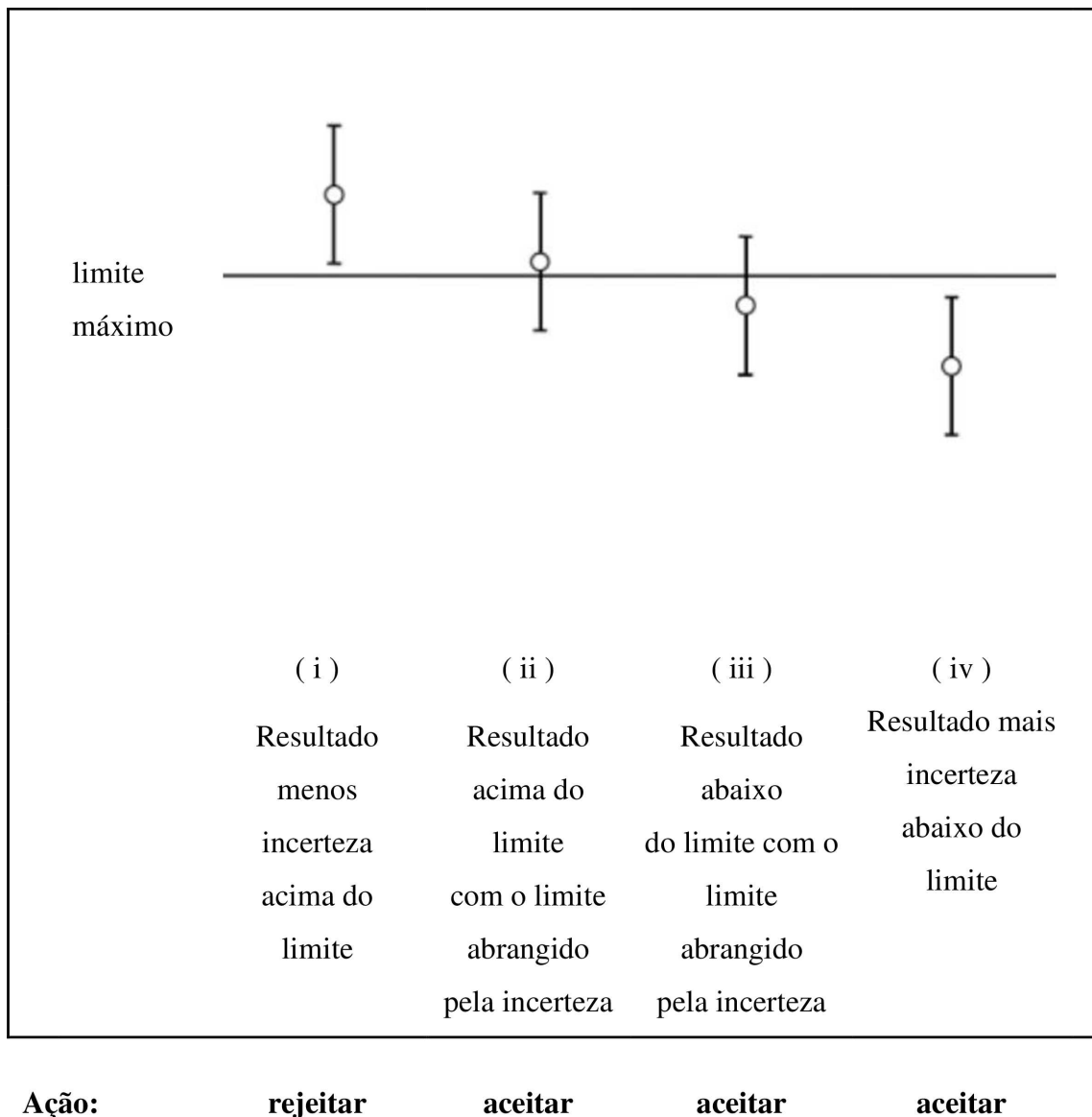
C.2.1. O LMR aplica-se à amostra para análise derivada da amostra global através da amostra laboratorial ou da réplica de amostra. O resultado da amostra laboratorial, no que diz respeito aos géneros alimentícios, e da amostra final, no que diz respeito aos alimentos para animais, é considerado representativo do lote/sublote e aplica-se à totalidade do lote/sublote.

C.2.2. Ao verificar se os LMR são ultrapassados, os laboratórios oficiais e as autoridades de controlo devem aplicar uma incerteza de medição expandida por defeito <sup>(3)</sup>, calculada a partir de dados de longo prazo obtidos a partir de testes comparativos interlaboratoriais da UE, aplicando um fator de expansão de 2 (nível de confiança de 95 %). A incerteza de medição expandida é de 50 %, com exceção do cobre, ao qual se aplica um valor de 20 %, para efeitos de aplicação dos LMR. O laboratório de análises deve demonstrar que a sua própria incerteza de medição expandida aplicável à combinação método analítico/substância/grupo de produtos específica é igual ou inferior aos valores por defeito acima indicados. Caso os LMR sejam ultrapassados, o laboratório deve comunicar a incerteza de medição expandida por defeito harmonizada.

Se o nível encontrado numa amostra de alimentos conduzir a uma estimativa internacional da ingestão a curto prazo (EIICP) que exceda a dose aguda de referência (DAR), a autoridade competente pode, como medida de precaução, aplicar uma incerteza de medição expandida inferior, com base na incerteza de medição estimada pelo próprio laboratório (se apoiada por dados concretos intralaboratoriais e interlaboratoriais suficientes) e/ou um nível de confiança inferior (fator de expansão, k, inferior).

<sup>(3)</sup> BIPM, JCGM 100: 2008 — *Guide to the expression of uncertainty in measurement*, 2008.

## C.2.3. Interpretação do resultado analítico tendo em conta a incerteza de medição expandida



## C.2.4. Considera-se um lote/sublote:

- Conforme com o LMR se o resultado da amostra para análise estiver em conformidade com o LMR, tendo em conta a incerteza de medição expandida e, se necessário, a correção em função da recuperação. Significa isto que a amostra é conforme se o valor medido for inferior ou igual ao LMR após subtrair a incerteza expandida ( $x - U \leq \text{LMR}$ );
- Não conforme com o LMR se o resultado da amostra para análise ultrapassar o LMR para além de qualquer dúvida razoável, tendo em conta a incerteza de medição expandida e, se necessário, a correção do enviesamento do método, quando indicado. Isto significa que a amostra não é conforme se o valor medido ultrapassar o LMR após subtrair a incerteza expandida ( $x - U > \text{LMR}$ )<sup>(4)</sup>.

## C.2.5. Aceitação e rejeição de remessas com mais do que um lote

Qualquer lote amostrado em conformidade com o presente regulamento e cujo resultado analítico revele que o LMR é ultrapassado, deve considerar-se não conforme na sua totalidade, tal como especificado no ponto C.2.4.b., e deve ser rejeitado.

<sup>(4)</sup> Exemplo: se LMR = 1, resultado  $x = 2,2$  e  $U = 50\%$ , então  $x - U = 2,2 - 1,1$  (= 50 % de 2,2) = 1,1, que é  $> \text{LMR}$ .

O amostrador deve determinar o lote amostrado de uma remessa, que pode ser diferente do lote do operador da empresa do setor alimentar. O lote amostrado pode ser um único lote ou um grupo de lotes com as mesmas propriedades (data de produção, origem, descrição, etc.).

Se um lote, ou parte de um grupo de lotes que partilhem as mesmas propriedades, tiver sido considerado não conforme e houver uma dúvida razoável de que os outros lotes semelhantes ultrapassam os LMR, esses outros lotes semelhantes devem considerar-se lotes suspeitos.

---