

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹⁾

z dnia 7 marca 2003 r.

w sprawie szczegółowych warunków pobierania próbek artykułów rolno-spożywczych

Na podstawie art. 34 pkt 1 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2001 r. Nr 5, poz. 44 i Nr 154, poz. 1802 oraz z 2002 r. Nr 135, poz. 1145 i Nr 166, poz. 1360) zarządza się, co następuje:

¹⁾ Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej — rynki rolne, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 3 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 29 marca 2002 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. Nr 32, poz. 305).

§ 1. Użyte w rozporządzeniu określenie „partia” oznacza określoną ilość artykułu rolno-spożywczego o tej samej nazwie, jednolitego pod względem rodzaju, klasy jakości, sposobu prezentacji, wyprodukowanego lub pakowanego przez jeden zakład produkcyjny, przeznaczonego jednorazowo do obrotu lub badania.

§ 2. Próbkę pobiera się w sposób:

- 1) zapewniający uzyskanie próbek charakteryzujących właściwości organoleptyczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne danej partii;

- 2) uniemożliwiający zanieczyszczenie partii, z której próbki są pobierane;
- 3) dostosowany do postaci i rodzaju artykułu rolno-spożywczego oraz wielkości partii, z której próbki są pobierane.

§ 3. Sprzęt stosowany do pobierania próbek powinien:

- 1) być wykonany z materiałów niepowodujących zmian organoleptycznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych pobranych próbek;
- 2) mieć kształt i rodzaj powierzchni dostosowany do rodzaju artykułu rolno-spożywczego, którego próbki są pobierane;
- 3) być osuszony i wolny od zanieczyszczeń.

§ 4. 1. Pobraną próbkę dzieli się na co najmniej dwie części o porównywalnej masie, tworząc średnie próbki laboratoryjne, które są niezwłocznie pakowane i zabezpieczane.

2. Jedną średnią próbkę laboratoryjną przeznaczają się do badań laboratoryjnych, a pozostałe przechowuje się do badań porównawczych.

§ 5. Osoba pobierająca próbkę sporządza protokół pobrania próbki, zawierający w szczególności:

- 1) wskazanie podstawy prawnej pobrania próbki;
- 2) nazwę artykułu rolno-spożywczego, którego próbka jest pobierana;
- 3) miejsce, datę i godzinę pobrania próbki;
- 4) nazwę producenta, odbiorcy lub dostawcy artykułu rolno-spożywczego;
- 5) dane umożliwiające identyfikację partii, z której próbkę pobrano, oraz jej wielkość;
- 6) wskazanie kraju pochodzenia artykułu rolno-spożywczego, którego próbkę pobrano;
- 7) liczbę i masę jednostkową sporządzonych średnich próbek laboratoryjnych;
- 8) imiona i nazwiska osób obecnych przy pobieraniu próbki;
- 9) imię i nazwisko osoby pobierającej próbkę.

§ 6. 1. Opakowanie średnich próbek laboratoryjnych powinno:

- 1) być szczelne, czyste, suche i bezwonne;
- 2) zabezpieczać przed zanieczyszczeniem i zmianą właściwości organoleptycznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych pobranych próbek;

- 3) mieć kształt i wielkość dostosowane do rodzaju artykułu rolno-spożywczego, którego próbkę pobrano.

2. Zamknięcie opakowania zabezpiecza się w sposób uniemożliwiający otwarcie opakowania bez naruszenia zabezpieczenia.

§ 7. 1. Opakowanie średnich próbek laboratoryjnych zaopatruje się w informacje zawierające w szczególności:

- 1) nazwę artykułu rolno-spożywczego;
- 2) dane umożliwiające identyfikację i wielkość partii;
- 3) datę i miejsce pobrania próbki;
- 4) imię i nazwisko osoby pobierającej próbkę;
- 5) numer protokołu pobrania próbki.

2. Informacje, o których mowa w ust. 1, zamieszcza się w sposób zabezpieczający przed zmianą ich treści lub zniszczeniem.

§ 8. Średnie próbki laboratoryjne transportuje się i przechowuje w sposób zabezpieczający przed wpływem czynników powodujących zmianę właściwości organoleptycznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych pobranej próbki.

§ 9. 1. Szczegółowe warunki pobierania próbek:

- 1) artykułu rolno-spożywczego głęboko mrożonego określa załącznik nr 1 do rozporządzenia;
- 2) chmielu i produktów chmielowych określa załącznik nr 2 do rozporządzenia;
- 3) wyrobów winiarskich określa załącznik nr 3 do rozporządzenia;
- 4) świeżych owoców i warzyw określa załącznik nr 4 do rozporządzenia.

2. Pobieranie próbek artykułu rolno-spożywczego innego niż wymienione w ust. 1 odbywa się zgodnie z dokumentami normalizacyjnymi.

§ 10. Przepisy § 9 ust. 1 pkt 2—4 stosuje się do dnia uzyskania przez Rzeczpospolitą Polską członkostwa w Unii Europejskiej.

§ 11. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia.

Załączniki do rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 7 marca 2003 r. (poz. 526)

Załącznik nr 1

SZCZEGÓŁOWE WARUNKI POBIERANIA PRÓBEK ARTYKUŁU ROLNO-SPOŻYWCZEGO GŁĘBOKO MROZONEGO

Pobieranie próbek

1. Próbkę artykułów rolno-spożywczych głęboko mrożonych, zwanych dalej „mrożonkami”, składowanych w chłodni, pobiera się z miejsc o najwyższej temperaturze, w szczególności z miejsc położonych blisko drzwi, centralnego miejsca chłodni lub wylotu powietrza agregatu chłodzącego, uwzględniając czas składowania każdej partii oraz jej umieszczenie na poszczególnych poziomach chłodni.

2. Pobierania próbek mrożonek ze środka transportu dokonuje się z góry i z dołu partii przylegającej do krawędzi skrzydła drzwi środka transportu.

3. Pobierania próbek mrożonek podczas rozładunku dokonuje się z czterech spośród następujących miejsc:

- 1) z góry i z dołu partii przylegającej do krawędzi drzwi środka transportu;
- 2) z górnego i z tylnego narożnika partii, w miejscu możliwie jak najodleglejszym od agregatu chłodzącego;
- 3) ze środka partii;
- 4) z przedniej części partii, w miejscu jak najbliższym agregatu chłodzącego;
- 5) z górnego i z dolnego narożnika przedniej części partii jak najbliższej wylotu powietrza agregatu chłodzącego.

4. Próbkę mrożonek z partii składowanych w urządzeniach chłodniczych placówek prowadzących obrót detaliczny pobiera się z trzech miejsc o najwyższej temperaturze.

Sprzęt do pomiaru temperatury

Pomiaru temperatury próbki mrożonek dokonuje się za pomocą wzorcowanego termometrycznego przyrządu pomiarowego o:

- 1) dokładności pomiarowej $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$;
- 2) zakresie pomiaru od -30°C do $+20^{\circ}\text{C}$;
- 3) czasie reakcji nieprzekraczającym 30 sekund;
- 4) rozdzielczości na wyświetlaczu przyrządu $0,1^{\circ}\text{C}$.

Pomiar temperatury próbki

Przygotowanie próbki mrożonek i pomiar jej temperatury przeprowadza się podczas pozostawiania próbki w urządzeniu chłodniczym. Jeżeli pozwala na to wielkość (wymiar) próbki, w próbce wydrąża się otwór o głębokości 25 mm za pomocą ostro zakończonych i schłodzonego narzędzia, wykonanego z materiału łatwego do czyszczenia.

Pomiaru temperatury próbki mrożonek dokonuje się, wkładając schłodzony termometryczny przyrząd pomiarowy na głębokość 25 mm, licząc od powierzchni mrożonki, w sposób ściśle przylegający do ścian otworu. W przypadku gdy wymiary próbki nie pozwalają na włożenie termometrycznego przyrządu pomiarowego na głębokość wydrążonego otworu, przyrząd wkłada się co najmniej na głębokość wynoszącą trzykrotność lub czterokrotność średnicy tego przyrządu.

W przypadku gdy w próbce mrożonki nie może zostać wydrążony otwór, temperaturę ustala się przez umieszczenie schłodzonego termometrycznego przyrządu pomiarowego na głębokości 25 mm od powierzchni opakowania, mierząc temperaturę w kontakcie z mrożonką.

Temperaturę mierzy się co najmniej dwukrotnie i odczytuje wówczas, gdy osiągnie ona stałą wartość. Dokładność pomiaru nie może ulec zmianie o więcej niż $0,3^{\circ}\text{C}$.

Załącznik nr 2

SZCZEGÓŁOWE WARUNKI POBIERANIA PRÓBEK CHMIELU I PRODUKTÓW CHMIELOWYCH

I. Pobieranie próbek chmielu

Próbkę pobiera się z co najmniej jednego opakowania (worka), wybranego losowo z dziesięciu lub nie mniej niż z 2 opakowań (worków) dla jednej partii chmielu. W miarę możliwości, z dołu, ze środka i z góry opakowania pobiera się kilka części próbki, których

masa jest proporcjonalna do wagi opakowania, jednak nie mniejsza niż 100 g, a następnie części te łączy się ze sobą i dokładnie miesza, tworząc próbkę ogólną. Próbkę ogólną dzieli się na średnie próbki laboratoryjne, których masa, w przypadku badań w zakresie wilgotności, zawartości zanieczyszczeń organicznych i zawartości nasion, powinna być mniejsza niż 1 kg.

Pakowanie i etykietowanie średnich próbek laboratoryjnych chmielu

1. Średnie próbki laboratoryjne umieszcza się w oddzielnym opakowaniu, do całkowitego wypełnienia.

2. Średnie próbki laboratoryjne pobrane do badań w zakresie oznaczania wilgotności chmielu umieszcza się w hermetycznym i wodoszczelnym pojemniku, w szczególności w metalowym pudełku lub szklanym słoiku.

3. Średnie próbki laboratoryjne pobrane do badań w zakresie zawartości zanieczyszczeń organicznych i zawartości nasion umieszcza się w opakowaniach foliowych lub papierowych.

Przechowywanie próbek chmielu

Średnie próbki laboratoryjne przechowuje się w niskiej temperaturze, z wyjątkiem czasu, w którym próbki te są transportowane. Otwarcie opakowania w celu przeprowadzenia badań następuje dopiero w chwili, gdy ogrzeje się ono do temperatury pomieszczenia, w którym będą wykonywane badania.

II. Pobieranie próbek produktów chmielowych

1. Pobieranie próbki proszków i granulatów chmielowych

Próbkę pobiera się z co najmniej jednego opakowania (worka z laminowanej folii aluminiowej), przecinając w jednym rogu i odsypując około 200 g granulatu albo proszku chmielowego. Po pobraniu próbki opakowanie natychmiast zamyka się w sposób zabezpieczający przed zanieczyszczeniem i zmianą właściwości proszku lub granulatu chmielowego. Próbkę dzieli się na średnie próbki laboratoryjne, pakując je w odrębne słoje z doszlifowanym korkiem lub w worki foliowe, zapewniające szczelność, czystość i bezwonność.

2. Pobieranie próbki ekstraktów chmielowych

Próbkę pobiera się z co najmniej jednego opakowania (puszki metalowej), zawierającego ekstrakt chmielowy. Następnie umieszcza się go w łaźni wodnej podgrzanej do temperatury nie wyższej niż 40°C, aż do uzyskania przez próbkę płynności ekstraktu, umożliwiającą jego dokładne wymieszanie. Z wymieszanego ekstraktu pobiera się średnie próbki laboratoryjne o masie nie mniejszej niż 100 g, które pakuje się w słoje z doszlifowanym korkiem, zapewniające szczelność, czystość i bezwonność.

Załącznik nr 3

SZCZEGÓŁOWE WARUNKI POBIERANIA PRÓBEK WYROBÓW WINIARSKICH

Pobieranie próbek

1. Przygotowanie partii do pobrania próbek

Przed przystąpieniem do pobrania próbek stwierdza się, na podstawie oględzin i dokumentów, w szczególności dokumentów przewozowych, czy dany wyrób winiarski stanowi partię.

2. Sprzęt i naczynia przeznaczone do pobierania próbek

Sprzęt i naczynia przeznaczone do pobierania próbek powinny być:

- 1) czyste i wolne od obcych zapachów;
- 2) odporne na chemiczne działanie wyrobów winiarskich;
- 3) wyposażone w szczelne zamknięcie.

3. Metody pobierania próbek

Próbkę do badań pobiera się w taki sposób, aby jej jakość i skład nie uległy zmianie. Opakowania wyrobów winiarskich z partii, z której są pobierane próbki, wybiera się losowo, przed otwarciem starannie oczyszcza, a po pobraniu próbki natychmiast zamyka. Próbkę pobiera się, w miarę możliwości, z dołu, ze środka i z góry opakowania, chyba że specyfika wyrobu wi-

niarskiego lub zakres badań wymaga innego sposobu pobierania próbek.

Pobrane próbki wyrobów winiarskich wysyła się do laboratorium nie później niż w ciągu 24 godzin od czasu ich pobrania, w opakowaniach zamkniętych hermetycznie. Próbki w opakowaniach szklanych zabezpiecza się dodatkowo przed uszkodzeniem.

Pobieranie próbek z cystern, tanków i zbiorników

Z różnych miejsc cysterny, tanku lub zbiornika pobiera się, za pomocą zgłębnika lub czerpaka, pięć próbek, zwanych dalej „próbkami pierwotnymi”, o objętości nie mniejszej niż 150 cm³. Próbki pierwotne łączy się ze sobą i dokładnie miesza, tworząc próbkę ogólną o objętości 750 cm³, którą następnie dzieli się, tworząc średnie próbki laboratoryjne.

Pobieranie próbek z beczek

Każdą beczkę, z której pobiera się próbki, przetacza się ruchem wahadłowym od 1/2 do 3/4 obrotu, w czasie 1—1,5 min, a następnie otwiera się przez wyjęcie czopu. W zależności od ilości beczek w partii, ilość beczek, z których pobiera się próbki pierwotne, wynosi:

- 1) 2 — dla partii zawierającej do 15 beczek;

- 2) 3 — dla partii zawierającej od 16 do 25 beczek;
- 3) 4 — dla partii zawierającej od 26 do 63 beczek;
- 4) 6 — dla partii zawierającej powyżej 63 beczek.

Z każdej beczki pobiera się, z różnych jej miejsc, dwie próbki pierwotne o objętości nie mniejszej niż 400 cm³ każda.

Próbki pierwotne łączy się ze sobą i dokładnie miesza, tworząc próbkę ogólną o objętości 800 cm³, którą następnie dzieli się, tworząc średnie próbki laboratoryjne.

Pobieranie próbek z opakowań o pojemności do 2 litrów

W przypadku opakowań o pojemności do 2 litrów próbkę pierwotną stanowi cała zawartość opakowania. Poszczególne opakowania wybiera się losowo z różnych miejsc partii w ilości:

- 1) 3 w przypadku badań kontrolnych i 5 w przypadku badań porównawczych — dla partii zawierającej do 250 opakowań;
- 2) 3 w przypadku badań kontrolnych i 6 w przypadku badań porównawczych — dla partii zawierającej od 251 do 400 opakowań;
- 3) 3 w przypadku badań kontrolnych i 7 w przypadku badań porównawczych — dla partii zawierającej od 401 do 1 000 opakowań;
- 4) 4 w przypadku badań kontrolnych i 8 w przypadku badań porównawczych — dla partii zawierającej od 1 001 do 2 500 opakowań;
- 5) 5 w przypadku badań kontrolnych i 9 w przypadku badań porównawczych — dla partii zawierającej od 2 501 do 6 300 opakowań;
- 6) 6 w przypadku badań kontrolnych i 10 w przypadku badań porównawczych — dla partii zawierającej od 6 301 do 16 000 opakowań;

- 7) 8 w przypadku badań kontrolnych i 12 w przypadku badań porównawczych — dla partii zawierającej od 16 001 do 40 000 opakowań;
- 8) 10 w przypadku badań kontrolnych i 12 w przypadku badań porównawczych — dla partii zawierającej powyżej 40 000 opakowań.

Jeżeli zawartość opakowania nie wystarcza do przeprowadzenia wszystkich wymaganych badań, pobiera się odpowiednio większą liczbę opakowań z tej samej partii.

Pobieranie próbek z opakowań o pojemności powyżej 2 litrów

Z każdego opakowania pobiera się, z różnych jego miejsc, po dwie próbki pierwotne o objętości 100 cm³, a następnie łączy się je i dokładnie miesza, tworząc z nich próbkę ogólną o objętości 200 cm³, którą dzieli się, tworząc średnie próbki laboratoryjne.

W zależności od ilości opakowań w partii, ilość opakowań, z których pobiera się próbki pierwotne, wynosi:

- 1) 1 w przypadku badań kontrolnych i 2 w przypadku badań porównawczych — dla partii zawierającej do 63 opakowań;
- 2) 2 w przypadku badań kontrolnych i 4 w przypadku badań porównawczych — dla partii zawierającej od 64 do 160 opakowań;
- 3) 3 w przypadku badań kontrolnych i 6 w przypadku badań porównawczych — dla partii zawierającej od 161 do 400 opakowań;
- 4) 4 w przypadku badań kontrolnych i 8 w przypadku badań porównawczych — dla partii zawierającej od 401 do 1 000 opakowań;
- 5) 5 w przypadku badań kontrolnych i 10 w przypadku badań porównawczych — dla partii zawierającej powyżej 1 000 opakowań.

Załącznik nr 4

SZCZEGÓLWE WARUNKI POBIERANIA PRÓBEK ŚWIEŻYCH OWOCÓW I WARZYW

I. Pobieranie próbek owoców i warzyw świeżych pakowanych

1. Sposób pobierania próbek

Wyboru opakowań z partii, z których są pobierane próbki, dokonuje się w sposób losowy. Opakowania, z których będą pobierane próbki, przed otwarciem starannie się oczyszcza. Próbki pobiera się z opakowań nieuszkodzonych, w taki sposób, aby nie powodować uszkodzeń owoców i warzyw pobranych losowo do próbki oraz owoców i warzyw pozostałych w opakowaniach. W trakcie pobierania próbek można odstąpić od wyjęcia owoców i warzyw z opakowania, w przypadku gdy umożliwi to rodzaj opakowania. Próbki z opako-

wań pobiera się, w miarę możliwości, z dołu, ze środka i z góry opakowania, w takiej ilości, która umożliwi ocenę całej partii.

2. Liczba i wielkość próbek

Ilość pobieranych próbek wynosi co najmniej:

- 1) 5 — dla partii zawierającej do 100 opakowań;
- 2) 7 — dla partii zawierającej od 101 do 300 opakowań;
- 3) 9 — dla partii zawierającej od 301 do 500 opakowań;
- 4) 10 — dla partii zawierającej od 501 do 1 000 opakowań;
- 5) 15 — dla partii zawierającej ponad 1 000 opakowań.

II. Pobieranie próbek owoców i warzyw świeżych luzem**1. Sposób pobierania próbek**

Wyboru owoców i warzyw z partii, z której są pobierane próbki, dokonuje się w sposób losowy. Próbki pobiera się w taki sposób, aby nie powodował on uszkodzeń owoców i warzyw pobranych do próbki oraz pozostałych owoców i warzyw.

2. Liczba i wielkość próbek

Ilość pobieranych próbek wynosi co najmniej:

- 1) 10 kg, 10 sztuk albo 10 pęczków — dla partii zawierającej odpowiednio do 200 kg, do 200 sztuk albo do 200 pęczków;
- 2) 20 kg, 20 sztuk albo 20 pęczków — dla partii zawierającej odpowiednio od 201 do 500 kg, od 201 do 500 sztuk albo od 201 do 500 pęczków;

3) 30 kg, 30 sztuk albo 30 pęczków — dla partii zawierającej odpowiednio od 501 do 1 000 kg, od 501 do 1 000 sztuk albo od 501 do 1 000 pęczków;

4) 60 kg, 60 sztuk albo 60 pęczków — dla partii zawierającej odpowiednio od 1 001 do 5 000 kg, od 1 001 do 5 000 sztuk albo od 1 001 do 5 000 pęczków;

5) 100 kg, 100 sztuk albo 100 pęczków — dla partii zawierającej odpowiednio ponad 5 000 kg, ponad 5 000 sztuk albo ponad 5 000 pęczków.

Jeżeli w trakcie pobierania próbek zachodzi podejrzenie co do istnienia wad wewnętrznych artykułu rolno-spożywczego, oceny partii owoców i warzyw dokonuje się na podstawie próbki zmniejszonej. Wielkość próbki zmniejszonej ogranicza się do minimum, jakie jest niezbędne do oceny partii. Jeżeli ocena partii owoców i warzyw wiąże się ze zniszczeniem pobranej próbki, wielkość próbki zmniejszonej nie może przekroczyć 10% wielkości próbki pobranej na początku.