

## PROOVIVÕTUMEETODID TAIMEKAITSEVAHENDITE JÄÄKIDE SISALDUSE MÄÄRAMISEKS TOIDUS

### I. ÜLDSÄTTED

#### 1. Kasutusala

Proovivõtumeetodeid taimekaitsevahendite jääkide (edaspidi *jäägid*) sisalduse määramiseks kohaldatakse pakendamata või pakendatud toidu partii suhtes.

#### 2. Analüütiline proov

**2.1.** Analüütiline proov selle lisa tähenduses on laboriproovist analüüsimiseks ettevalmistatud proov, mis saadakse analüüsitavast toidust proovikoguse eraldamise teel ning mida seejärel segatakse, peenestatakse, hakitakse või töödeldakse muul viisil, et saada vähima valikuveaga analüüsitavad proovikogused.

**2.2.** Analüütilise proovi ettevalmistamisel tuleb arvestada, mille kohta jäägi piirnorm on kehtestatud, sest analüüsitav proovikogus võib sisaldada selliseid koostisosi, mida tavaliselt toiduks ei kasutata.

#### 3. Analüütiline proovikogus

**3.1.** Analüütiline proovikogus selle lisa tähenduses on analüütilisest proovist jääkide sisalduse määramiseks piisava suurusega eraldatud esinduslik materjalikogus.

**3.2.** Analüütilise proovikoguse võtmiseks võib kasutada proovivõtuvahendit.

#### 4. Lähteproov

**4.1.** Lähteproov selle lisa tähenduses on toidu, välja arvatud liha ja linnuliha partiist võetud ja hästi segatud valimite kogum. Liha ja linnuliha puhul on lähteprooviks valim.

**4.2.** Valimite kogus peab olema piisav, et lähteproovist oleks võimalik võtta kõik vajalikud laboriproovid.

**4.3.** Kui valim või valimid on partiist võetud laboriprooviks või proovideks, võib lähteproovina käsitada laboriproovide tinglikku summat.

#### 5. Laboriproov

**5.1.** Laboriproov selle lisa tähenduses on lähteproovist eraldatud esinduslik proovikogus, mis on laborile üle antud.

**5.2.** Laboriprooviks võib olla kogu lähteproov või selle osa.

**5.3.** Laboriproovi saamiseks prooviks võetavaid ühikuid üldjuhul ei lõigata ega purustata, välja arvatud alapunkti 13.1 tabelis 3 ettenähtud juhtudel.

**5.4.** Erinevate analüüsides jaoks võib valmistada paralleelsed laboriproovid.

#### 6. Partii

**6.1.** Partii selle lisa tähenduses on korruga üleantav toidukogus, millel on proovivõtjale teadaolevalt ühesugune tunnus, nagu päritolu, käitleja, sort, pakendaja, pakendi tüüp, märgistus, tarnija või muu selline.

**6.2.** Kahtlusalune partii on selline partii, mille puhul võib mis tahes põhjusel arvata, et see sisaldab ülemääraseid jääke.

**6.3.** Kahtlusvaba partii on selline partii, mille puhul ei ole põhjust arvata, et see võib sisaldada ülemääraseid jääke.

**6.4.** Saadeti koosneb vähemalt ühest partiist. Kui saadeti koosneb partiidest, millel on näiteks erinevad kasvatajad, käsitatakse iga partiid omaette partiina.

**6.5.** Kui suure saadeti puhul ei ole partiide suurust ega piiri võimalik täpselt eristada, võib igas vagunis, veokis, laevaseksioonis või muus veovahendis olevat toitu käsitada omaette partiina.

**6.6.** Partii võib seguneda näiteks jaotamise või tootmisprotsessi käigus.

## **7. Valim**

**7.1.** Valim selle lisa tähenduses on partii ühest kohast võetud proovikogus.

**7.2.** Valimi võtmise koht valitakse juhuslikult. Kui juhuslik valimine ei ole võimalik, võetakse valim partii ligipäätavast osast.

**7.3.** Valimi jaoks vajalike ühikute arvu määramisel tuleb arvestada vajalike laboriproovide minimaalse koguse ja arvuga.

**7.4.** Kui taimse toidu, muna- või piimatoodete partiist võetakse mitu valimit, peavad need võimaluse korral moodustama võrdelise osa lähteproovis.

**7.5.** Kui ühikud on keskmiste või suurte mõõtmetega ja lähteproovi segamine ei tee laboriproove esinduslikumaks või kahjustab ühiku koostisosi nagu munade või marjade puhul, võib paralleelsete laboriproovide jaoks määrata ühikud juhuslikult valimite võtmise ajal.

**7.6.** Kui valimeid võetakse teatud aja tagant partii peale- või mahalaadimisel, tehakse proovivõtuprotokolli märges proovivõtu kellaaja kohta.

**7.7.** Valimi saamiseks ühikuid üldjuhul ei lõigata ega purustata, välja arvatud alapunkti 13.1 tabelis 3 ettenähtud juhtudel.

## **8. Proov**

**8.1.** Proov käesoleva lisa tähenduses on ühikute kogumist valitud ühik või mitu ühikut või suuremast hulgast materjalist eraldatud materjalikogus. Esinduslik proov on esinduslik partii lähteproovi või looma taimekaitsevahendite jääkide sisalduse poolest, kuid ei tarvitse esinduslik olla teiste näitajate määramiseks.

**8.2.** Proovi kogus on proovi moodustavate ühikute arv või materjali hulk.

## **9. Ühik**

**9.1.** Ühik selle lisa tähenduses on partii väikseim kogus, mis on vaja võtta terve valimi või selle osa saamiseks.

**9.2.** Ühiku kindlaksmääramisel lähtutakse järgmisest.

**9.2.1.** Pakendamata või suurpakendis toidu, näiteks vaadis oleva toidu, plokk- või kerajuustu ja muu samalaadse toidu puhul, mis tervikuna on valimiks liiga suur, moodustatakse ühik proovivõtuvahendi abil.

**9.2.2.** Pakendatud toidu puhul käsitatakse ühikuna väikseimat pakendit. Kui väikseim pakend on liiga suur, võetakse ühik alapunktis 9.2.1 kirjeldatud meetodi kohaselt. Kui väikseim pakend on väga väike, võib ühiku moodustada mitmest pakendist.

**9.2.3.** Värske puu- ja köögivilja puhul võib ühikuks olla iga terviklik puu- või köögivilja või nende looduslik kimp (näiteks viinamarjad), välja arvatud juhul, kui need on liiga väikesed. Pakendatud väikese toote ühiku puhul võib järgida alapunktis 9.2.2 toodud kirjeldust. Ühiku võib moodustada proovivõtuvahendi abil, kui proovivõtuvahendi kasutamine ei kahjusta

prooviks võetavat materjali. Muna, üksikut puu- ega köögivilja ei tohi ühiku saamiseks lõigata ega purustada.

**9.2.4.** Suure looma, tema kehaosa või organi puhul moodustab ühiku kindlaksmääratud kehaosa või organ tervikuna või selle osa. Kehaosa ja organit võib ühiku moodustamiseks lõigata.

**9.2.5.** Väikelooma, tema kehaosa või organi puhul võib ühiku moodustada terve loom või tema terviklik kehaosa või organ. Pakendatult võib väikelooma puhul järgida alapunktis 9.2.2 toodud kirjeldust. Ühiku võib moodustada proovivõtuvahendi abil, kui proovivõtuvahendi kasutamine ei mõjutata jääkide sisaldust proovis.

## **10. Proovivõtuvahend**

**10.1.** Proovivõtuvahend võib olla kühvel, kulp, lusikas, puur, nuga, ora või muu samalaadne vahend, mida kasutatakse ühiku eraldamiseks pakendamata või pakendatud toidust (vaadis olev toit, plokk- ja kerajuust) või liha- ja linnulihatükkidest, mis on valimina võtmiseks liiga suured.

**10.2.** Lähteproovist laboriproovi või analüütilisest proovist analüütilise proovikoguse eraldamiseks võib kasutada proovikasti.

**10.3.** Spetsiifilisi proovivõtuvahendeid kirjeldatakse rahvusvahelistes standardites.

**10.4.** Lahtiste lehtede ja muu samalaadse toidu puhul võib proovi võtta käega, proovivõtuvahendit kasutamata.

## **II. PROOVIVÕTUMEETODID**

### **11. Ettevaatusabinõud**

**11.1.** Proovivõtu käigus tuleb vältida proovi saastumist ja kahjustumist, sest see võib mõjutada analüüsitulemust.

**11.2.** Igast uuritavast partiist võetakse proovid eraldi.

### **12. Valimite minimaalne arv**

**12.1.** Võetavate valimite minimaalne arv on toodud tabelis 1.

**Tabel 1. Valimite minimaalne arv**

Partii	Valimite minimaalne arv
1. Kahtlusvaba liha- või linnulihapartii	1
2. Pakendatud või pakendamata toidu partii, mis on eeldatavasti hästi segatud või homogeenne (partii võib olla segatud näiteks jaotamise või tootmisprotsessi käigus)	1
3. Pakendatud või pakendamata toidu partii, mis võib olla halvasti segatud või mittehogeenne: – suurtest ühikutest koosneva ja peamiselt töötlemata taimse toidu partii	valimite minimaalne arv peab vastama laboriproovi koostamiseks vajalike ühikute arvule (tabel 4)
– partii kaalu järgi, kg	
<50	3
50–500	5
>500	10
– partiis olevate purkide, kastide või teiste konteinerite arvu järgi	
1–25	1

26–100	5
>100	10

**12.2.** Kahtlusalusest liha- või linnulihapartiist võetavate valimite minimaalne arv on toodud tabelis 2. Selline juhuslikult valitud valimite hulk on vajalik, et tabelis 2 toodud jääkide piirnormide ületamiste sageduse puhul partiis avastada etteantud tõenäosusega vähemalt üks jääkide piirnorme ületav proov.

**Tabel 2. Kahtlusalusest liha- või linnulihapartiist võetavate valimite minimaalne arv**

Piirnorme ületava jääkide sisalduse esinemise sagedus partiis	Valimite minimaalne arv, mis on vajalik partiis piirnorme ületava jääkide sisalduse avastamiseks järgmise tõenäosusega:		
	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

**12.3.** Alapunkti 12.2 tabeli 2 järgi võetud valimi puhul eeldatakse juhuslikku proovivõtmist ja lähtutakse järgmisest.

12.3.1. Kui alapunkti 12.2 tabelis 2 toodud valimite arv on suurem kui 10% kogu partii ühikutest, võib võetud valimite arv olla väiksem ning see tuleb arvutada järgmiselt:

$$n = n_0 / ((1 + (n_0 - 1)) / N), \text{ kus}$$

$n$  – võetavate valimite minimaalne arv,

$n_0$  – alapunkti 12.2 tabelis 2 toodud valimite arv,

$N$  – valimi moodustamiseks piisav ühikute arv partiis.

12.3.2. Kui võetakse ainult üks valim, on piirnormide ületamise avastamise tõenäosus lähedane piirnorme ületava jääkide sisalduse esinemise sagedusele.

12.3.3. Täpsete või teiste võimalike tõenäosuste või piirnormide ületamise teistsuguse esinemissageduse puhul saab võetavate proovide arvu leida järgmise valemi järgi:

$$1 - p = (1 - i)^n, \text{ kus}$$

$p$  – tõenäosus (väljendatud suhtena),

$i$  – piirnorme ületava jääkide sisalduse esinemise sagedus partiis (väljendatud suhtena),

$n$  – proovide arv.

### 13. Lähteproovi valmistamine

**13.1.** Lihast ja linnulihast võetavate valimite kirjeldus ja laboriproovide minimaalne kogus on toodud tabelis 3. Igast valimist valmistatakse iseseisev lähteproov.

**Tabel 3. Lihast ja linnulihast võetavate valimite kirjeldus ja laboriproovide minimaalne kogus**

	Toidugrupp	Näited	Valimi kirjeldus	Laboriproovi minimaalne kogus
<b>Töötlemata loomne toit</b>				
1.	Imetajate liha Rasvlahustuvate jääkide sisalduse määramiseks võetakse proovid tabeli punkti 2 kohaselt.			
1.1.	Suurimetajad, rümp või poolrümp, tavaliselt ≤10 kg	Veised, lambad, sead	Terve diafragma või osa sellest, millega vajaduse korral kaasneb kaelalihas	0,5 kg
1.2.	Väikeimetajad, rümp	Küülikud	Terve rümp või rümba tagaveerand	0,5 kg pärast naha ja luude eemaldamist
1.3.	Liha või rümba osad (värsked, külmutatud, jahutatud, pakendatud või muu selline)	Veerandrümbad, karbonaad, lihalõigud, abatükid	Terve ühik või osa suuremast ühikust	0,5 kg pärast luude eemaldamist
1.4.	Liha või rümba osad (pakendamata külmutatud)	Veerandrümbad, karbonaad	Ristlõige külmutatud liha plokist või üksikud lihaosad terviku või portsjonitena	0,5 kg pärast luude eemaldamist
2.	Imetajate rasv, kaasa arvatud rümbarasv Tabeli alapunktide 2.1–2.3 kohaselt võetud proove võib kasutada jääkide sisalduse määramiseks nii rasvas kui ka kogu tootes.			
2.1.	Suurimetajad tapa ajal, rümp või poolrümp, tavaliselt ≥10 kg	Veised, lambad, sead	Neerude või kõhurasv või nahaalune rasv ühelt loomalt	0,5 kg
2.2.	Väikeimetajad tapa ajal, rümp või poolrümp, <10 kg		Kõhu või nahaalune rasv ühelt või mitmelt loomalt	0,5 kg
2.3.	Liha või rümba osad	Jalad, karbonaad, lihalõigud	Nähtav, ühikutelt eemaldatud rasv	0,5 kg
			Terviklikud ühikud või nende portsjonid, kui rasv ei ole eemaldatav	2 kg
2.4.	Imetajate rasvkoe mass		Proovivõtuvahendiga vähemalt kolmest kohast võetud ühikud	0,5 kg
3.	Imetajate rupsid			
3.1.	Maks (värsked, jahutatud või külmutatud)		Terve maks või selle osa või mitme looma maksad	0,4 kg

3.2.	Neer (värsk, jahutatud või külmutatud)		Üks neer või mõlemad neerud, ühelt või kahelt loomalt	0,2 kg
3.3.	Süda (värsk, jahutatud või külmutatud)		Terve süda või suure südame puhul ainult vatsakeste osa või mitme looma südamed	0,4 kg
3.4.	Teised rupsid (värsk, jahutatud või külmutatud)		Ühik või selle osa ühelt või mitmelt loomalt või ristlõige külmutatud plokist	0,5 kg
4.	Linnuliha Rasvlahustuvate jääkide sisalduse määramiseks võetakse proovid tabeli punkti 5 kohaselt.			
4.1.	Linnud, suuremõtmeline rümp >2 kg	Kalkunid, haned, kuked, kohikuked, pardid	Kintsud, koivad ja muu tume liha	0,5 kg pärast naha ja luude eemaldamist
4.2.	Linnud, keskmise suurusega rümp 500 g – 2 kg	Kanad, pärlikanad, noorkanad	Kintsud, koivad ja muu tume liha vähemalt kolmelt linnult	0,5 kg pärast naha ja luude eemaldamist
4.3.	Linnud, väike rümp 500 g	Vutid, kodutuvid	Vähemalt kuus rümpa	0,2 kg lihaskudet
4.4.	Lindude rümba osad, värsked, jahutatud, külmutatud, pakendatud jae- või hulгимүүгикс	Koivad, veerandrümp, rinnak ja tiivad	Pakendatud või individuaalsed ühikud	0,5 kg pärast naha ja luude eemaldamist
5.	Linnurasv, kaasa arvatud rümparav Käesoleva tabeli alapunktide 5.1 ja 5.2 kohaselt võetud proove võib kasutada jääkide sisalduse määramiseks nii rasvas kui ka kogu tootes.			
5.1.	Linnud tapa ajal, rümp või selle osa	Kanad, kalkunid	Kõhurasva ühikud vähemalt kolmelt linnult	0,5 kg
5.2.	Linnulihatükid	Koivad, rinnalihas	Nähtav, ühikutelt eemaldatud rasv	0,5 kg
			Terviklikud ühikud või nende portsjonid, kui rasv ei ole eemaldatav	2 kg
5.3.	Lindude rasvkoe mass		Proovivõtuvahendiga vähemalt kolmest kohast võetud ühikud	0,5 kg
6.	Lindude rupsid			
6.1.	Söödavad rupsid, välja arvatud hane ja pardi rasvmaks ja sarnased		Ühikud vähemalt kuult linnult või ristlõige plokist	0,2 kg

	hinnalised tooted			
6.2.	Hane ja pardi rasvmaks ja sarnased hinnalised tooted		Ühelt linnult või plokist võetud ühik	0,05 kg
<b>Töödeldud loomne toit</b>				
7.	Töödeldud loomne toit: – kuivatatud liha, loomsed saadused, töödeldud loomsed rasvad (kaasa arvatud sulatatud või ekstraheeritud rasv); – ühest koostisosast toodetud kasutusvalmis loomsed saadused, mis on pakendatud või pakendamata, kuumtöödeldud või kuumtöötlemata, lisanditega (lõhna- ja maitseained, vürtsid) või lisanditeta; – mitmest koostisosast toodetud loomsed saadused, sealhulgas taimsete ja loomsete koostisosadega toit, milles loomsed koostisosad on ülekaalus.			
7.1.	Imetaja- või linnuliha (tükeldatud, kuumtöödeldud, konserveeritud, kuivatatud, sulatatud või muul viisil töödeldud toit, kaasa arvatud mitme koostisosaga toit)	Sink, vorst, hakkliha, kanapasteet	Pakendatud ühikud või esinduslik ristlõige plokist või proovivõtuvahendiga võetud ühikud (kaasa arvatud mahlad, kui neid on)	0,5 kg või 2 kg, kui rasvasisaldus on alla 5%

**13.2.** Taimsest toidust, munadest ja piimatoodetest võetavate valimite kirjeldused ja laboriproovide minimaalsed kogused on toodud tabelites 4 ja 5. Valimid tuleb lähteproovi saamiseks hästi segada.

**Tabel 4. Taimsest toidust võetavate valimite kirjeldused ja laboriproovide minimaalsed kogused**

	Toidugrupp	Näited	Valimi kirjeldus	Laboriproovi minimaalne kogus
<b>Töötlemata taimne toit</b>				
1.	Kõik värsked puuviljad, köögiviljad, kaasa arvatud kartul ja suhkrupeet ning välja arvatud rohelised maitsetaimed			
1.1.	Väikesemõõdulised värsked tooted, ühikud üldiselt <25 g	Marjad, herned, oliivid	Terved ühikud või pakendid või proovivõtuvahendiga võetud ühikud	1 kg
1.2.	Keskmise suurusega värsked tooted, ühikud üldiselt 25–250 g	Õunad, apelsinid	Terved ühikud	1 kg (vähemalt 10 ühikut)
1.3.	Suuremõõdulised värsked tooted, ühikud üldiselt >250 g	Kapsad, kurgid, viinamarjad (kobarad)	Terve ühik või terved ühikud	2 kg (vähemalt 5 ühikut)

2.	Kaunviljad	Kuivatatud oad ja herned		1 kg
	Teravili	Riis, nisu		1 kg
	Pähklid	Välja arvatud kookospähklid		1 kg
		Kookospähklid		5 ühikut
	Õliseemned	Maapähklid		0,5 kg
Jookides ja maiustustes kasutatavad seemned	Kohvioad		0,5 kg	
3.	Rohelised maitsetaimed	Värske petersell	Terved ühikud	0,5 kg
		Teised värsked maitsetaimed		0,2 kg
	Vürtsid	Kuivatatud	Terved ühikud või proovivõtuvahendiga võetud ühikud	0,1 kg
<b>Töödeldud taimne toit</b>				
4.	Töödeldud taimne toit: – kuivatatud puuviljad, köögiviljad, rohelised maitsetaimed, humal, jahvatatud teraviljatooted; taimsed saadused, tee ja taimete, taimeõlid, mahlad ning muud tooted nagu töödeldud oliivid, tsitrusmelass; – ühest koostisosast toodetud kasutusvalmis taimsed saadused, mis on pakendatud või pakendamata, kuumtöödeldud või kuumtöötlemata, lisanditega (lõhna- ja maitseained, vürtsid) või lisanditeta; – mitmest koostisosast toodetud taimsed saadused, sealhulgas loomsete koostisosadega toit, milles taimsed koostisosad on ülekaalus, nagu pagaritooted ja teised kuumutatud teraviljatooted.			
4.1.	Suure ühikumaksumusega toit <sup>1</sup>		Pakendid või proovivõtuvahendiga võetud ühikud	0,1 kg
4.2.	Väikese tihedusega tahke toit	Humal, tee, taimete	Pakendatud ühikud või proovivõtuvahendiga võetud ühikud	0,2 kg
4.3.	Muu tahke toit	Pagaritooted, jahu, kuivatatud puuviljad	Pakendid või teised terviklikud ühikud või proovivõtuvahendiga võetud ühikud	0,5 kg
4.4.	Vedelad tooted	Taimeõlid, mahlad	Pakendatud ühikud või proovivõtuvahendiga võetud ühikud	0,5 l või 0,5 kg

**Tabel 5. Munadest ja piimatoodetest võetavate valimite kirjeldus ja laboriproovide minimaalsed kogused**

	Toidugrupp	Näited	Valimi kirjeldus	Laboriproovi minimaalne kogus
<b>Töötlemata loomne toit</b>				
1.	Linnumunad			

1.1.	Munad, välja arvatud vutimunad ja muud sarnased munad		Terved munad	12 tervet kanamuna, 6 tervet hane- või pardimuna
1.2.	Vutimunad ja muud sarnased munad		Terved munad	24 tervet muna
2.	Toorpiim		Terviklikud ühikud või proovivõtuvahendiga võetud ühikud	0,5 l
<b>Töödeldud loomne toit</b>				
3.	Töödeldud loomne toit: – lõss, kondenseeritud piim ja piimapulber; loomsed saadused, piimarasv ja piimatooted nagu või, võiõli, koor, koorepulber, kaseiin; – ühest koostisosast toodetud loomsed saadused, nagu jogurt, juust ja teised piimatooted; – mitmest koostisosast toodetud loomsed saadused, töödeldud piimatooted (kaasa arvatud taimsete koostisosadega toidud), milles loomsed koostisosad on ülekaalus (näiteks sulatatud juustu tooted ja juustuvalmistised, maitsestatud jogurt, magustatud kondenspiim)			
3.1.	Piim, piimapulber <sup>2</sup> , kondenseeritud piim ja koor <sup>3</sup> , jäätis, koor <sup>4</sup> , jogurt		Pakendatud ühik või ühikud	0,5 l (vedel)
			Proovivõtuvahendiga võetud ühik või ühikud	0,5 kg (tahke)
3.2.	Või ja võiõli	Või, vadakuvõi, madala rasvasisaldusega võiõli sisaldavad võided, veevaba võiõli, veevaba piimarasv	Tervik või osa pakendatud ühikust või ühikutest või proovivõtuvahendiga võetud ühik või ühikud	0,2 kg või 0,2 l
3.3.	Juust, kaasa arvatud sulatatud juust			
	Ühikud massiga 0,3 kg või rohkem		Terve ühik või terved ühikud või proovivõtuvahendiga lõigatud ühik või ühikud	0,5 kg
	Ühikud massiga alla 0,3 kg			0,3 kg
3.4.	Vedelad, külmutatud või kuivatatud munatooted		Proovivõtuvahendiga aseptiliselt võetud ühikud	0,5 kg

#### 14. Laboriproovi valmistamine, pakendamine ja vedu

**14.1.** Kui lähteproovi kogus on suurem, kui on vaja laboriprooviks, jagatakse lähteproov esindusliku proovi saamiseks väiksemateks osadeks. Selleks võib kasutada proovivõtuvahendit, veerandikeks jaotamist või mõnda teist proovi koguse vähendamise meetodit, kuid seejuures värsket taimset toitu või mune üldjuhul ei lõigata ega purustata.

**14.2.** Vajaduse korral võetakse sellel proovivõtuetaapil ka laboratoorsed kordusproovid, tehes alapunktis 14.1 kirjeldatud toimingud.

**14.3.** Laboriproovide minimaalsed kogused on toodud selle lisa tabelites 3–5.

**14.4.** Laboriproov asetatakse puhtasse inertses materjalist proovinõusse, mis kaitseb proovi saastumise, kahjustumise ja lekkimise eest. Proovinõu pitseeritakse, märgistatakse ja varustatakse kaaskirjaga. Kui märgistamiseks kasutatakse triipkoodi, märgitakse sellekohane teave võimaluse korral ka tähtede või numbritega.

**14.5.** Proov edastatakse laborile nii kiiresti kui võimalik. Proovi veo korral tuleb vältida proovi riknemist (värske toiduproov veetakse jahedas, külmutatud toiduproov külmutatult). Kui liha- ja linnulihaproov võib enne laborisse jõudmist rikneda, tuleb proov enne vedu külmutada.

## **15. Analüütilise proovi valmistamine**

**15.1.** Laboriproovile antakse laboris individuaalne tunnuscode, mis märgitakse koos vastuvõtukuupäeva ja proovi kogusega proovi kaaskirjale.

**15.2.** Laboriproovist eraldatakse analüütiline proov nii kiiresti kui võimalik. Kui jääkide sisaldus väljendatakse kogu uuritava proovi kohta, registreeritakse ka nende prooviosade kogus, mida analüüsiks ei kasutatud. Näiteks ei analüüsita luuviljaliste puuviljade kive, kuid jääkide sisalduse arvutamisel arvestatakse ka nende massiosaga, ehkki need ei sisalda jääke.

## **16. Analüütilise proovikoguse valmistamine ja säilitamine**

**16.1.** Esindusliku analüütilise proovikoguse eraldamiseks peenestatakse ja segatakse analüütilist proovi vajaduse korral. Analüütilise proovikoguse suurus sõltub analüüsimeetodist ja segamise tõhususest.

**16.2.** Peenestamis- ja segamise meetodeid kirjeldatakse ning need ei tohi mõjutada proovi jääkide sisaldust.

**16.3.** Kahjulike mõjude vältimiseks valmistatakse proove vajaduse korral ette eritingimustes, näiteks nullilähedasel temperatuuril. Kui sellele vaatamata ei õnnestu kahjulikke mõjusid vältida ja alternatiivseid toiminguid ei ole võimalik teha, võib analüütiline proovikogus koosneda tervetest ühikutest või neist eemaldatud osadest. Vähestest ühikutest või nende osadest koosnev analüütiline proovikogus ei ole uuritava proovi suhtes tõenäoliselt esinduslik ja sel juhul analüüsitakse keskväärtuse mõõtemääramatuse näitamiseks piisav hulk kordusproove.

**16.4.** Kui analüüsitavat proovikogust tuleb enne analüüsimist säilitada, ei tohi kasutatav meetod ja säilitusaeg mõjutada olemasolevate jääkide sisaldust.

**16.5.** Vajaduse korral valmistatakse kordus- või kinnitavate analüüsides jaoks lisaks analüütilised lisaproovikogused.

## **17. Analüüsitulemuste hindamine**

**17.1.** Analüüsitulemustele lisatakse rahvusvaheliselt tunnustatud viisil väljendatud kvaliteedikontrolli andmed.

**17.2.** Kui analüüsitulemuste põhjal ületab jääkide sisaldus proovis kehtestatud piirnorme, kontrollitakse partii nõuetekohasuse hindamisel proovi märgistust ja päritolu ning analüüsitulemuste kinnitamiseks tehakse laboriproovist või -proovidest eraldatud analüütilise proovikoguse või analüütiliste proovikoguste lisaanalüüs.

<sup>1</sup> Suure ühikumaksumusega toidust võib võtta väiksema koguse laboriproovi ja see märgitakse proovivõtuprotokollis.

<sup>2</sup> Pakendamata piimapulbrist võetakse proov aseptiliselt, lükates kuiva puuri ühtlase kiirusega läbi pulbri.

<sup>3</sup> Pakendamata kondenspiima ja -koort segatakse enne proovi võtmist põhjalikult, et seinte ja põhja külge jäänud materjal lahti tuleks ja ülejäänud vedelikuga seguneks. Seejärel eemaldatakse 2–3 liitrit ja segatakse enne laboriproovi võtmist uuesti.

<sup>4</sup> Pakendamata koort segatakse plunžriga enne proovivõtmist põhjalikult, vältides vahu tekitamist ning vahukooreks ja võiks kloppimist.