

4786 REIAL DECRET 290/2003, de 7 de març, pel qual s'estableixen els mètodes de mostratge per al control de residus de plaguicides als productes d'origen vegetal i animal. («BOE» 58, de 8-3-2003.)

La Directiva 79/700/CEE de la Comissió, de 24 de juliol de 1979, per la qual s'estableixen els mètodes comunitaris de presa de mostres per al control oficial dels residus de plaguicides a la fruita i les hortalisses, es va incorporar a l'ordenament intern mitjançant el Reial decret 280/1994, de 18 de febrer, pel qual s'estableixen els límits màxims de residus de plaguicides i el seu control en determinats productes d'origen vegetal.

La Directiva 2002/63/CE de la Comissió, d'11 de juliol de 2002, per la qual s'estableixen els mètodes comunitaris de mostratge per al control oficial de residus de plaguicides en els productes d'origen vegetal i animal i es deroga la Directiva 79/700/CEE, amplia els mètodes de mostratge a tots els productes d'origen vegetal al qual es refereix l'esmentat Reial decret 280/1994 i als d'origen animal al qual es refereix el Reial decret 569/1990, de 27 d'abril, relatiu a la fixació de continguts màxims de residus de plaguicides sobre els productes alimentaris d'origen animal i en aquests productes.

Aquesta ampliació de l'àmbit d'aplicació feta per la Directiva 2002/63/CE obliga a derogar els preceptes del Reial decret 280/1994 en els quals es trobava incorporada la normativa comunitària anterior sobre aquesta matèria, i elaborar un nou Reial decret aplicable als productes d'origen animal i vegetal que incorpori la Directiva 2002/63/CE.

Per elaborar aquesta disposició han estat consultades les comunitats autònomes i els sectors afectats. Així mateix, la Comissió Interministerial per a l'Ordenació Alimentària ha emès un informe preceptiu sobre aquesta disposició.

En virtut d'això, a proposta dels ministres d'Agricultura, Pesca i Alimentació i de Sanitat i Consum, d'acord amb el Consell d'Estat i amb la deliberació prèvia del Consell de Ministres en la reunió del dia 7 de març de 2003,

DISPOSO:

Article 1. *Objecte.*

1. Aquest Reial decret té per objecte establir els mètodes aplicables als mostratges de productes d'origen vegetal i animal per determinar els nivells de residus de plaguicides de conformitat amb el Reial decret 280/1994, de 18 de febrer, pel qual s'estableixen els límits màxims de residus de plaguicides i el seu control en determinats productes d'origen vegetal, i amb el Reial decret 569/1990, de 27 d'abril, relatiu a la fixació de continguts màxims de residus de plaguicides sobre els productes alimentaris d'origen animal i en aquests productes.

2. El que disposa aquest Reial decret no s'aplica a l'estratègia, els nivells i la freqüència dels mostratges especificats als annexos III i IV del Reial decret 1749/1998, de 31 de juliol, pel qual s'estableixen les mesures de control aplicables a determinades substàncies i els seus residus en animals vius i els seus productes.

Article 2. *Mètodes de mostratge.*

Els mostratges per als controls que preveu l'article 6 del Reial decret 280/1994 i l'article 5 del Reial decret 569/1990 s'han de fer d'acord amb els mètodes que estableix l'annex d'aquest Reial decret.

Disposició derogatòria única. *Derogació normativa.*

Queden derogades totes les disposicions del mateix rang o inferior que s'oposin al que estableix aquest Reial decret i, en particular, l'apartat 3 de l'article 6 i l'annex III del Reial decret 280/1994.

Disposició final primera. *Títol competencial i facultat de desplegament.*

1. Aquest Reial decret es dicta a l'empara del que disposa l'article 149.1.13a i 16a de la Constitució, que reserva a l'Estat la competència exclusiva sobre les bases i la coordinació de la planificació general de l'activitat econòmica i sobre les bases i la coordinació general de la sanitat, respectivament.

2. Es faculden els ministres d'Agricultura, Pesca i Alimentació i de Sanitat i Consum per dictar, en l'àmbit de les seves respectives competències, les normes d'aplicació d'aquest Reial decret i, en particular, per modificar l'annex, de conformitat amb la normativa comunitària.

Disposició final segona. *Entrada en vigor.*

Aquest Reial decret entra en vigor l'endemà de la publicació en el «Butlletí Oficial de l'Estat».

Madrid, 7 de març de 2003.

JUAN CARLOS R.

El vicepresident primer del Govern
i ministre de la Presidència,
MARIANO RAJOY BREY

ANNEX

Mètodes de mostratge dels productes d'origen vegetal i animal per a la determinació de residus de plaguicides als efectes de complir els límits màxims de residus

1. *Objectiu.*—Les mostres destinades al control oficial dels nivells de residus de plaguicides en cereals, fruita i hortalisses i en productes d'origen animal s'han de prendre d'acord amb els mètodes descrits a continuació.

L'objectiu d'aquests procediments de mostratge és que es pugui obtenir una mostra representativa d'un lot per fer-ne una anàlisi, a fi de determinar-ne la conformitat amb els límits màxims de residus (LMR) de plaguicides que fixen els annexos del Reial decret 280/1994 i del Reial decret 569/1990 i, si no hi ha LMR comunitaris i nacionals, amb altres LMR com els fixats per la Comissió del Codex Alimentari. Els mètodes i procediments establerts incorporen els recomanats per la Comissió del Codex Alimentari.

2. *Principis.*—Els LMR comunitaris es basen en dades de bones pràctiques agrícoles i tenen per objecte aconseguir que els productes bàsics i els aliments obtinguts a partir d'aquests productes que compleixen els LMR siguin toxicològicament acceptables.

Els LMR per a plantes, ous o productes lactis tenen en compte el nivell màxim que es preveu que pugui contenir una mostra composta, obtinguda de diverses unitats del producte tractat, per tal que representi la mitjana de les unitats d'un lot. Els LMR per a la carn i els ocells de corral tenen en compte el nivell màxim que es preveu que puguin contenir els teixits de diferents animals o ocells de corral tractats.

En conseqüència, els LMR per a productes carnis s'apliquen a una mostra a granel procedent d'una sola mostra primària, mentre que els LMR per a productes d'origen vegetal, ous i productes lactis s'apliquen a una

mostra a granel composta, procedent d'1 a 10 mostres primàries.

3. Definicions:

Porció analítica: quantitat representativa de material extret de la mostra analítica, de mida apropiada per mesurar la concentració de residus (per extreure la porció analítica es pot utilitzar un instrument de mostratge).

Mostra analítica: material destinat a l'anàlisi, preparat a partir de la mostra de laboratori separant la porció del producte que s'ha d'analitzar (1), (2) i després barrejant, triturant, tallant finament, etc., per poder prescindir de porcions analítiques amb el mínim error de mostratge.

La preparació de la mostra analítica ha de reflectir el procediment utilitzat per establir els LMR, per la qual cosa la porció del producte analitzat pot incloure parts que normalment no es consumeixin.

Mostra a granel/mostra global: per als productes diferents de la carn i els ocells de corral, el total combinat i perfectament barrejat de les mostres primàries preses d'un lot. Per a la carn i els ocells de corral, la mostra primària es considera equivalent a la mostra a granel.

Les mostres primàries han de proporcionar suficient material perquè es puguin extreure de la mostra a granel totes les mostres de laboratori.

Quan es preparin mostres de laboratori independents durant la recollida de la mostra o les mostres primàries, la mostra a granel ha de ser la suma conceptual de les mostres de laboratori en el moment de prendre les mostres del lot.

Mostra de laboratori: mostra enviada al laboratori o rebuda per aquest. Quantitat representativa de material extret de la mostra a granel.

La mostra de laboratori pot ser la totalitat o una part de la mostra a granel.

Les unitats no s'han de tallar ni trencar per obtenir la mostra o les mostres de laboratori, excepte en els casos de subdivisió d'unitats que especifica el quadre 3.

Es poden preparar mostres de laboratori repetides.

Lot: quantitat d'un producte alimentari lliurat en un moment determinat, del qual el funcionari encarregat del mostratge sap o suposa que té característiques uniformes com, per exemple, l'origen, el productor, la varietat, l'envasador, el tipus d'envasament, les marques, el consignador, etc. Un lot sospitós és el lot del qual, per qualsevol motiu, se sospita que conté residus excessius. Un lot no sospitós és el lot del qual no hi ha motius per sospitar que pugui contenir residus excessius.

Quan una remesa està constituïda per lots respecte dels quals es pugui determinar que procedeixen de productors diferents, etc., s'ha de considerar cada lot separatament.

Una remesa pot estar constituïda per un lot o més.

Quan no es puguin establir amb claredat les dimensions o els límits de cada lot en una remesa de gran envergadura, cada un dels vagons, camions, compartiments de vaixells, etc., que constitueixin una sèrie es poden considerar un lot independent.

Un lot pot estar barrejat, per exemple, per processos de classificació o fabricació.

Mostra primària/mostra elemental: una unitat o més preses d'un sol lloc en un lot.

El lloc d'on es pren la mostra primària al lot s'ha d'escollir preferentment de manera aleatòria, però quan això sigui materialment impracticable, el lloc s'ha d'elegir a l'atzar a les parts accessibles del lot.

El nombre d'unitats necessàries per a una mostra primària està determinat per la mida mínima i el nombre de mostres de laboratori que es necessitin.

Tractant-se de productes vegetals, ous i productes lactis, quan es prengui més d'una mostra primària d'un lot, cada una d'aquestes contribueix aproximadament en la mateixa proporció a la mostra a granel.

Quan les unitats siguin de mida de mitjana a gran i la mescla de la mostra a granel no doni lloc que la mostra o les mostres de laboratori siguin més representatives, o quan la barreja pugui danyar les unitats (per exemple ous, fruita tova), les mostres es poden assignar aleatòriament a les mostres de laboratori múltiples en el moment de prendre la mostra o les mostres primàries.

Quan es prenen mostres primàries a intervals en el curs de la càrrega o descàrrega d'un lot, el «lloc» del mostratge és un punt en el temps.

Les unitats no es tallen ni es trenquen per obtenir la mostra o les mostres primàries, excepte en els casos de subdivisió d'unitats especificats al quadre 3.

Mostra: una o més unitats seleccionades entre una població d'unitats, o una porció de material seleccionada entre una quantitat més gran de material. Als efectes de les presents recomanacions, la intenció d'una mostra representativa és ser representativa d'un lot, la mostra a granel, l'animal, etc., respecte al seu contingut de residus de plaguicides i no necessàriament respecte a altres atributs.

Mostratge: procediment emprat per extreure una mostra i constituir-la.

Instrument de mostratge:

a) Instrument com, per exemple, una cullera, un casó, una sonda, un ganivet o un bastonet, emprat per extreure una unitat de material a granel, d'envasos (com ara bidons, formatges grans) o d'unitats de productes carnis que siguin massa grans per ser utilitzades com a mostres primàries.

b) Instrument com, per exemple, una caixa separadora, emprat per preparar una mostra de laboratori a partir d'una mostra a granel, o per preparar una porció analítica a partir d'una mostra analítica.

En les normes ISO (3), (4), (5) i de l'IDF (6) es descriuen instruments de mostratge específics.

Per prendre mostres de materials com a fulles soltes, la mà del funcionari encarregat del mostratge es pot considerar un instrument de mostratge.

Funcionari encarregat del mostratge: persona capacitada en matèria de procediment de mostratge i facultada per les autoritats competents per prendre mostres quan sigui necessari.

El funcionari encarregat del mostratge és responsable de tots els procediments que condueixen a l'obtenció de la mostra o les mostres de laboratori, inclosos la seva preparació, l'envasament i la tramesa. El funcionari ha de comprendre que és necessari observar sistemàticament els procediments de mostratge especificats, proporcionar una documentació completa respecte de les mostres i col·laborar estretament amb el laboratori.

(3) Organització Internacional de Normalització, 1979. Norma Internacional ISO 950: Mostratge de cereals (en gra).

(4) Organització Internacional de Normalització, 1979. Norma Internacional ISO 951: Mostratge de llegums en sac.

(5) Organització Internacional de Normalització, 1980. Norma Internacional ISO 1839: Mostratge de te.

(6) Federació Internacional de Lleteria, 1995. Norma Internacional 50C de la FIL: Mètodes de mostratge per a la llet i els productes lactis.

(1) Classificació comunitària d'aliments, annex I del Reial decret 280/1994, de 18 de febrer, i annex I del Reial decret 569/1990, de 27 d'abril.

(2) Part del producte a la qual s'apliquen els límits màxims, annex I del Reial decret 280/1994, de 18 de febrer.

Mida de la mostra: nombre d'unitats, o quantitat de material, que constitueix la mostra.

Unitat: la part discreta més petita d'un lot que s'ha d'extreure per formar la totalitat o part d'una mostra primària.

Les unitats s'han de delimitar com s'indica a continuació:

a) Fruita i hortalisses fresques. Cada fruita, hortalissa o carràs natural sencer d'aquestes (per exemple, raïms) constitueixen una unitat, excepte en el cas que sigui petit. Les unitats de productes petits envasats es poden delimitar segons indica el paràgraf d) següent. Quan es pugui utilitzar un instrument de mostratge sense fer malbé el material, es poden crear unitats per aquest mitjà. Els ous, la fruita o les hortalisses fresques no s'han de tallar ni trencar per obtenir unitats.

b) Animals grans o parts o òrgans d'aquests. Una unitat està formada per una porció, o la totalitat, d'una part o òrgan determinat. Les parts o els òrgans es poden tallar per formar unitats.

c) Animals petits o parts o òrgans d'aquests. Cada animal sencer, o part o òrgan sencer d'un animal, pot formar una unitat. Si estan envasats, les unitats es poden delimitar segons indica el paràgraf d) següent. Quan es pugui utilitzar un instrument de mostratge sense afectar els residus, es poden crear unitats per aquest mitjà.

d) Materials envasats. Es prenen com a unitats els envasos discrets més petits. Quan els envasos més petits siguin molt grans, han de ser objecte d'un mostratge a granel, segons indica el paràgraf e) següent. Quan els envasos més petits siguin molt petits, un conjunt d'envasos pot formar la unitat.

e) Materials a granel i envasos grans (com ara bidons, formatges, etc.), que siguin massa voluminosos per ser utilitzats individualment com a mostres primàries. Les unitats s'han de crear amb un instrument de mostratge.

4. Procediments de mostratge (7):

A) Precaucions que s'han d'adoptar: s'han d'evitar la contaminació i el deteriorament de les mostres en totes les fases, ja que podrien afectar els resultats analítics. S'han de prendre mostres separatament de cada lot del qual s'hagi de comprovar la conformitat.

B) Recollida de mostres primàries: el nombre mínim de mostres primàries que s'han de prendre d'un lot es determina al quadre 1, o al quadre 2 en el cas d'un lot sospitós de carn o ocells de corral. Cada mostra primària s'ha de prendre d'un lloc del lot elegit a l'atzar, en la mesura que sigui possible. Les mostres primàries han de contenir material suficient per proporcionar la mostra o les mostres de laboratori necessàries del lot en qüestió.

En les recomanacions de l'ISO es descriuen els instruments de mostratge necessaris per als cereals (8), els llegums (9) i el te (10), mentre que les normes de la FIL descriuen els necessaris per als productes lactis (11).

C) Preparació de la mostra a granel: els procediments per a la carn i els ocells de corral es descriuen al quadre 3. Cada mostra primària es considera una mostra a granel independent.

Els procediments per als productes d'origen vegetal, ous o productes lactis es descriuen als quadres 4 i 5. Les mostres primàries es combinen i barregen perfectament, si és possible, per formar la mostra a granel.

Quan els processos de barreja per formar la mostra a granel siguin inapropiats o inviablès, es pot seguir el procediment alternatiu descrit a continuació. Quan els processos de mescla o divisió de la mostra a granel puguin causar danys a les unitats (i, per tant, afectar els residus), o quan les unitats siguin grans i no es puguin barrejar per obtenir una distribució més uniforme dels residus, les unitats es poden assignar aleatòriament a mostres de laboratori repetides en el moment de prendre les mostres primàries. En aquest cas, el resultat que s'ha d'utilitzar és la mitjana dels resultats vàlids obtinguts de les mostres de laboratori analitzades.

D) Preparació de la mostra de laboratori: quan la mostra a granel sigui més gran que la necessària per a una mostra de laboratori, s'ha de dividir per obtenir una porció representativa. Es pot recórrer a un instrument de mostratge, a l'esquarterat o a un altre procediment apropiat de reducció de la mida, però no s'han de tallar o dividir les unitats de productes frescos d'origen vegetal ni els ous sencers. Quan calgui, s'han de prendre en aquesta fase mostres de laboratori repetides o es poden preparar utilitzant el procediment alternatiu a dalt descrit. Les mides mínimes necessàries per a les mostres de laboratori figuren als quadres 3, 4 i 5.

E) Registre del mostratge: el funcionari encarregat del mostratge ha de fer constar la naturalesa i l'origen del lot; el propietari, proveïdor o transportador d'aquell; la data i el lloc del mostratge, i qualsevol altra informació pertinent. S'ha de consignar qualsevol desviació respecte del mètode de mostratge recomanat. A cada mostra repetida de laboratori s'ha d'adjuntar una còpia signada del registre, mentre que una altra ha de restar en poder del funcionari encarregat del mostratge. S'ha de lliurar una còpia del registre de la mostra al propietari del lot o al seu representant, tant si se'ls havia de proporcionar una mostra de laboratori com si no. Si els registres de mostratge s'elaboren de manera informatitzada, s'han de distribuir als mateixos receptors i s'ha de mantenir una pista d'auditoria verificable similar.

F) Envasament i transmissió de la mostra de laboratori: la mostra de laboratori s'ha de col·locar en un recipient net i inert que ofereixi protecció suficient contra contaminació, danys i pèrdues. El recipient ha de quedar tancat hermèticament, etiquetat de manera segura i acompanyat del registre de mostratge. En cas que s'utilitzi un codi de barres, es recomana donar també informació alfanumèrica. La mostra s'ha de lliurar al laboratori com més aviat millor. S'ha d'evitar el deteriorament durant el trajecte; per exemple, les mostres fresques s'han de mantenir refrigerades i les congelades han de romandre congelades. Les mostres de carn i ocells de corral s'han de congelar abans de la tramesa, llevat que es transportin al laboratori abans que es puguin deteriorar.

G) Preparació de la mostra analítica: s'ha d'assignar a la mostra de laboratori un identificador exclusiu que s'ha d'afegir al registre de la mostra junt amb la data de recepció i la mida de la mostra. La part del producte que s'hagi d'analitzar (12), (13) és a dir, la mostra ana-

(7) Si s'escau, es poden adoptar les recomanacions de l'ISO per al mostratge de cereals (vegeu la nota 3), o d'altres productes transportats a granel.

(8) Vegeu nota 3.

(9) Vegeu nota 4.

(10) Vegeu nota 5.

(11) Vegeu nota 6.

(12) Vegeu nota 1.

(13) Vegeu nota 2.

lítica, s'ha de separar tan aviat com sigui possible. Quan s'hagi de calcular el nivell de residus incloent-hi parts que no s'analitzen (14), s'han de consignar els pesos de les parts separades.

H) Preparació i emmagatzemament de la porció analítica: la mostra analítica s'ha de triturar, si escau, i barrejar perfectament per permetre l'extracció de porcions analítiques representatives. La mida de la porció analítica la determinen el mètode analític i l'eficiència de la barreja. S'han de consignar els mètodes de trituració i barreja, que no han d'afectar els residus presents en la mostra analítica. Quan sigui procedent, la mostra analítica s'ha de processar en condicions especials, per exemple a temperatures inferiors a 0 °C, per reduir al mínim els efectes adversos. Quan el processament pugui afectar els residus i no es disposi de procediments alternatius pràctics, la porció analítica pot estar constituïda per unitats senceres o trossos presos d'unitats senceres.

La porció analítica així constituïda per unes poques unitats o trossos probablement no sigui representativa de la mostra analítica, per la qual cosa s'ha d'analitzar un nombre suficient de porcions repetides per indicar la incertesa del valor mitjà. Si les porcions analítiques s'han d'emmagatzemar abans de l'anàlisi, el mètode i la durada de l'emmagatzemament no han d'afectar el nivell de residus presents. En funció de les necessitats, s'han d'extreure porcions addicionals per realitzar anàlisis repetides i de confirmació.

I) Representacions esquemàtiques: al document CAG/GL 33-1999 de la Comissió del Codex Alimentarius. FAO, Roma (15) s'ofereixen representacions esquemàtiques dels procediments de mostratge a dalt descrits.

5. *Criteris per determinar la conformitat.*—Els resultats analítics s'han d'obtenir d'una o diverses mostres de laboratori preses del lot rebudes en condicions idònies per a l'anàlisi, i han de ser corroborats per dades acceptables sobre el control de la qualitat (16). Quan es comprovi que un residu passa d'un LMR, se n'ha de confirmar la identitat i la concentració mitjançant l'anàlisi d'una o més porcions analítiques obtingudes de la(les) mostra(es) de laboratori.

L'LMR s'aplica a la mostra a granel.

El lot s'ajusta a l'LMR quan el resultat o els resultats de l'anàlisi no superin l'LMR.

Quan els resultats obtinguts amb la mostra a granel excedeixin l'LMR, la decisió que el lot no és conforme ha de tenir en compte:

a) Els resultats obtinguts a partir d'una o diverses mostres de laboratori, segons escaigui.

b) L'exactitud i la precisió de l'anàlisi, indicades per les dades justificatives del control de qualitat.

(12) Vegeu nota 1.

(14) Per exemple, els pinyols de la fruita amb pinyol no s'han analitzat, però el nivell de residus s'ha calculat suposant que estan inclosos però que no contenen cap residu. Vegeu la nota 2.

(15) <ftp://ftp.fao.org/codex/standard/volumen2a/en/GL033e.pdf>

(16) Procediments de control de qualitat per a l'anàlisi de residus de plaguicides. Document SANCO/3103/2000, les modificacions del qual es poden trobar al lloc d'internet de la Comissió.

QUADRE 1

Nombre mínim de mostres primàries que s'han de prendre d'un lot

	Nombre mínim de mostres primàries que s'han de prendre del lot
a) Carn i ocells de corral: Lot no sospitós. Lot sospitós.	1. Determinat segons quadre 2.
b) Altres productes: Productes envasats o a granel, que es puguin considerar ben barrejats o homogenis. Productes envasats o a granel, que no es puguin considerar ben barrejats o homogenis.	1 (un lot pot estar barrejat, per exemple, per processos de classificació o fabricació). Per als productes integrats per unitats grans, el nombre mínim de mostres primàries ha de ser, únicament en el cas dels productes alimentaris primaris d'origen vegetal, conforme al nombre mínim d'unitats necessari per a la mostra de laboratori (vegeu el quadre 4).
o bé: Pes del lot, en kg: < 50. 50 - 500. > 500.	3. 5. 10.
o: Nombre de llaunes, caixes o altres recipients del lot: 1 - 125. 26 - 100. > 100.	1. 5. 10.

QUADRE 2

Nombre de mostres primàries seleccionades a l'atzar necessari per a una probabilitat determinada de detectar almenys una mostra no conforme en un lot de carn o ocells de corral, per a una incidència donada de residus no conformes al lot

Incidència de residus no conformes al lot — Percentatge	Nombre mínim de mostres (n ₀) necessàries per detectar residus no conformes amb una probabilitat del:		
	90 per 100	95 per 100	99 per 100
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

Incidència de residus no conformes al lot — Percentatge	Nombre mínim de mostres (n_o) necessàries per detectar residus no conformes amb una probabilitat del:		
	90 per 100	95 per 100	99 per 100
5	45	59	90
1	231	299	459
0,5	460	598	919
0,1	2.301	2.995	4.603

Notes:

- a) El quadre es basa en el cas d'un mostratge aleatori.
- b) Quan el nombre de mostres primàries que indica el quadre 2 és aproximadament d'un 10 per 100 superior a les unitats al lot

total, el nombre de mostres primàries pot ser menor i s'ha de calcular de la manera següent:

$$N = n_o / ((1 + (n_o - 1)) / N).$$

on

n = nombre mínim de mostres primàries que s'han de prendre.

n_o = nombre de mostres primàries que indica el quadre 2.

N = nombre d'unitats al lot que poden constituir una mostra primària.

c) Quan es pren una sola mostra primària, la probabilitat de detectar una no conformitat és igual a la incidència de residus no conformes.

d) Per a probabilitats exactes o alternatives, o per a una incidència de no conformitat diferent, el nombre de mostres per prendre es pot calcular amb:

$$1 - p = (1 - i)^n$$

on p és la probabilitat i i és la incidència de residus no conformes al lot (totes dues expressades com a fraccions, no percentatges) i n és el nombre de mostres.

QUADRE 3

Carn i ocells de corral: descripció de les mostres primàries i mida mínima de les mostres de laboratori

Classificació dels productes (1)	Exemples	Naturalesa de les mostres primàries que s'han de prendre	Mida mínima de cada mostra de laboratori
Productes alimentaris primaris d'origen animal			
1. Carns de mamífers. Nota: per fer complir els LMR de plaguicides liposolubles, les mostres s'han de prendre segons indica la secció 2 d'aquest quadre.			
1.1. Mamífers grans, canals senceres o mitges canals habitualment ≥ 10 kg.	Vacuns, ovins, porcins.	Diafragmes sencers o parts de diafragma, complementats si s'escau amb múscul cervical.	0,5 kg.
1.2. Mamífers petits, canals senceres.	Conills.	Canals senceres o quaters posteriors.	0,5 kg després de treure'n la pell i els ossos.
1.3. Parts de carns de mamífers, fresques/refrigerades/congelades, envasades o no.	Quaters, costelles, filets, espatlles.	Unitats senceres, o bé una porció d'una unitat gran.	0,5 kg després de treure'n els ossos.
1.4. Parts de carn de mamífers, congelades a granel.	Quaters, costelles.	O bé una secció transversal congelada d'un recipient o la totalitat (o porcions) de parts de carns.	0,5 kg després de treure'n els ossos.
2. Greixos de mamífers, inclosos greixos de canal. Nota: les mostres de greix extretes com s'indica a 2.1, 2.2 i 2.3 es poden utilitzar per determinar la conformitat del greix o del producte sencer amb els LMR corresponents.			
2.1. Mamífers grans, en el moment del sacrifici, sencers o mitges canals, habitualment ≥ 10 kg.	Vacuns, ovins, porcins.	Greix renal, abdominal o subcutani procedent d'un sol animal.	0,5 kg.
2.2. Mamífers petits, en el moment del sacrifici, sencers o mitges canals, ≥ 10 kg.		Greix abdominal o subcutani procedent d'un animal o més d'un.	0,5 g.
2.3. Parts de carns de mamífers.	Potes, costelles, filets.	O bé greix visible, retallat d'una o diverses unitats. O una o diverses unitats senceres o porcions d'una o diverses unitats senceres, quan el greix no sigui retallable.	0,5 kg. 2 kg.
2.4. Teixit adipós de mamífers a granel.		Unitats preses amb un instrument de mostratge en 3 llocs com a mínim.	0,5 kg.

	Classificació dels productes (1)	Exemples	Naturalesa de les mostres primàries que s'han de prendre	Mida mínima de cada mostra de laboratori
3.	Despulles de mamífers.			
3.1	Fetge de mamífers, fresc, refrigerat, congelat.		Fetge o fetges sencers, o part del fetge.	0,4 kg.
3.2	Ronyó de mamífers fresc, refrigerat, congelat.		1 o els dos ronyons, d'1 o 2 animals.	0,2 kg.
3.3	Cor de mamífers fresc, refrigerat, congelat.		Cor o cors sencers, o només porció del ventricle, si aquest és gran.	0,4 kg.
3.4	Altres despulles de mamífers frescos, refrigerats, congelats.		Part o unitat sencera d'un animal o més, o una secció transversal del producte congelat a granel.	0,5 kg.
4.	Carns d'ocells de corral. Nota: per fer complir els LMR de plaguicides liposolubles, les mostres s'han de prendre segons indica la secció 5 d'aquest quadre.			
4.1.	Ocells de corral, canals de mida gran > 2 kg.	Galls dindis, oques, galls, capons i ànecs.	Cuixes, potes i altres parts de carn fosca.	0,5 kg després de treure'n la pell i els ossos.
4.2.	Ocells de corral, canals de mida mitjana 500 g - 2 kg.	Gallines, gallines de Guinea, pollastres joves.	Cuixes, potes o altres parts de carn vermella de 3 ocells de corral com a mínim.	0,5 kg després de treure'n la pell i els ossos.
4.3.	Ocells de corral, canals de mida petita < 500 g.	Guatlles, coloms.	Canals de 6 ocells de corral com a mínim.	0,2 kg de teixit muscular.
4.4.	Parts d'ocells de corral fresques/refrigerades, congelades, envasades a la menuda o a l'engròs.	Potes, quaters, pits i ales.	Unitats envasades parts individuals.	0,5 kg després de treure'n la pell i els ossos.
5.	Greixos d'ocells de corral, inclosos el greix de canals. Nota: les mostres de greix extretes com indiquen el 5.1 i 5.2 es poden utilitzar per determinar la conformitat del greix o del producte sencer amb els LMR corresponents.			
5.1	Ocells de corral, en el moment del sacrifici, canals senceres o parts de canals.	Pollastre, galls dindis.		0,5 kg.
5.2	Parts de carn d'ocells de corral.	Potes, múscul del pit.	O bé greix visible, retallat d'una o diverses unitats O bé una o diverses unitats senceres, quan el greix no sigui retallable.	0,5 kg 2 kg.
5.3.	Teixit adipós d'ocells de corral a granel.		Unitats preses amb un instrument de mostratge en 3 llocs com a mínim.	0,5 kg.
6.	Despulles d'ocells de corral.			
6.1	Despulles d'ocells de corral comestibles, excepte el fetge gras d'oques i ànecs i productes similars de valor alt.		Unitats de 6 ocells de corral com a mínim o secció transversal presa d'un recipient.	0,2 kg.
6.2	Fetge gras d'oques i ànecs i productes similars de valor alt.		Unitat d'1 ocell de corral o recipient.	0,05 kg.
Aliments elaborats d'origen animal				
7.	Productes alimentaris secundaris d'origen animal, carns seques. Productes derivats comestibles d'origen animal, greixos animals elaborats, inclosos els greixos fosos o extrets. Aliments manufacturats (d'un sol ingredient) d'origen animal, amb un mitjà d'envasament o sense, o ingredients menors com a substàncies aromatitzants, espècies i condiments, generalment preenvasats i a punt per al consum, cuits o no. Aliments manufacturats (de diversos ingredients) d'origen animal: els aliments amb diversos ingredients d'origen animal i vegetal s'han d'incloure en aquesta categoria en cas que hi predominin l'ingredient o els ingredients d'origen animal.			

	Classificació dels productes (1)	Exemples	Naturalesa de les mostres primàries que s'han de prendre	Mida mínima de cada mostra de laboratori
7.1	Productes de mamífers o ocells de corral, triturats, cuinats, enllaunats, deshidratats, fosos o elaborats d'una altra manera, inclosos els productes de diversos ingredients.	Pernil, salsitxes, carn de vacúpicada, pasta de pollastre.	Unitats envasades, secció transversal representativa d'un recipient, o bé unitats (suc inclosos, si n'hi ha) preses amb un instrument de mostratge.	0,5 kg o 2 kg si el contingut de greix és inferior al 5 per 100.

(1) Classificació comunitària d'aliments: annex I del Reial decret 280/1994, de 18 de febrer, i Reial decret 569/1990, de 27 d'abril.

QUADRE 4

Productes d'origen vegetal: descripció de les mostres primàries i mida mínima de les mostres de laboratori

	Classificació dels productes (1)	Exemples	Naturalesa de les mostres primàries que s'han de prendre	Mida mínima de cada mostra de laboratori
--	----------------------------------	----------	--	--

Productes alimentaris primaris d'origen vegetal

1.	Tota la fruita fresca Totes les hortalisses fresques, incloses	les patates i les remolatxes sucreres i exceptuades les herbes aromàtiques.		
1.1.	Productes frescos de mida petita, unitats generalment < 25 g.	Baies, pèsols, olives.	Unitats senceres, o envasades, o preses amb un instrument de mostratge.	1 kg.
1.2.	Productes frescos de mida mitjana, generalment unitats de 25-250 g.	Pomes, taronges.	Unitats senceres.	1 kg (almenys 10 unitats).
1.3.	Productes frescos de mida gran, generalment unitats de > 250 g.	Cols, cogombres, raïms (carrassos).	Unitats senceres.	2 kg (almenys 5 unitats).
2.	Llegums. Cereals en gra. Nous d'arbre. Llavors oleaginoses. Llavors per a la fabricació de begudes i dolços.	Mongetes seques, pèsols secs. Arròs, blat. Excepte cocos. Cocos. Maní (cacauet). Cafè en gra.		1 kg. 1 kg. 1 kg. 5 unitats 0,5 kg. 0,5 kg.
3.	Herbes aromàtiques.	Julivert fresc. Altres herbes fresques.	Unitats senceres. Unitats senceres.	0,5 kg. 0,2 kg.

(Per a les herbes aromàtiques seques, vegeu la secció 4 d'aquest quadre)

Espècies.	Seques.	Unitats senceres o preses amb un instrument de mostratge.	0,1 kg.
-----------	---------	---	---------

Aliments elaborats d'origen vegetal

4.	Productes alimentaris secundaris d'origen vegetal, fruita seca, hortalisses, herbes aromàtiques, llúpols, productes de cereals mòlts. Productes derivats d'origen vegetal, tes, herbes per a infusions, olis vegetals, suc i productes diversos, com, per exemple, olives transformades i melasses de cítrics. Aliments manufacturats (d'un sol ingredient) d'origen vegetal, amb un mitjà d'envasament o sense, o ingredients menors com són substàncies aromatitzants, espècies i condiments, generalment preenvasats i a punt per al consum, cuits o no. Aliments manufacturats (de diversos ingredients) d'origen vegetal, inclosos els productes amb ingredients d'origen animal en els quals predominen l'ingredient o els ingredients d'origen vegetal, pans i altres productes de cereals cuits.			
4.1.	Productes d'elevat valor unitari.		Unitats envasades o preses amb un instrument de mostratge.	0,1 kg (2).
4.2.	Productes sòlids de poc volum.	Llúpols, tes, herbes per a infusions.	Unitats envasades o preses amb un instrument de mostratge.	0,2 kg.

	Classificació dels productes (1)	Exemples	Naturalesa de les mostres primàries que s'han de prendre	Mida mínima de cada mostra de laboratori
4.3.	Altres productes sòlids.	Pa, farina, fruita seca.	Unitats envasades o altres unitats senceres, o preses amb un instrument de mostratge.	0,5 kg.
4.4.	Productes líquids.	Olis vegetals, sucs.	Unitats envasades o preses amb un instrument de mostratge.	0,5 l o 0,5 kg.

(1) Classificació comunitària dels aliments: annex I del Reial decret 280/1994, de 18 de febrer, i Reial decret 569/1990, de 27 d'abril.

(2) D'un producte de valor excepcionalment alt es pot prendre una mostra de laboratori més petita, però el motiu per fer-ho s'ha d'anotar al registre de mostratge.

QUADRE 5

Productes a base d'ou i productes lactis: descripció de les mostres primàries i mida mínima de les mostres de laboratori

	Classificació dels productes (1)	Exemples	Naturalesa de les mostres primàries que s'han de prendre	Mida mínima de cada mostra de laboratori

Productes alimentaris primaris d'origen animal

1.	Ous d'ocells de corral.			
1.1.	Ous, excepte els de guatlles i ocells de corral similars.		Ous sencers.	12 ous de gallina sencers, 6 ous d'oca o ànec sencers.
1.2.	Ous de guatlles i ocells de corral similars.		Ous sencers.	24 ous sencers.
2.	Llets.		Unitats senceres o unitats preses amb un instrument de mostratge.	0,5 l.

Aliments elaborats d'origen animal

3.	Productes alimentaris secundaris d'origen animal, productes lactis secundaris, com ara llets desnatades, llets evaporades i llets en pols. Productes derivats comestibles d'origen animal, greixos lactis, mantegues, olis de mantega, nates (cremes), nates (cremes) en pols, caseïnes, etc. Aliments manufacturats (d'un sol ingredient) d'origen animal, productes lactis manufacturats, com el iogurt i els formatges. Aliments manufacturats (de diversos ingredients) d'origen animal, productes lactis manufacturats (inclosos els productes amb ingredients d'origen vegetal en els quals predominen l'ingredient o els ingredients d'origen animal com els productes manufacturats a base de formatge, preparats a base de formatge, iogurt aromatitzat, llet condensada edulcorada).			
3.1	Llets líquides, llets en pols, llets evaporades i cremes (nates), gelats a base de productes lactis, cremes (nates), iogurts.		Unitats envasades o unitats preses amb un instrument de mostratge.	0,5 l (producte líquid) o 0,5 kg (sòlid).

Les llets evaporades i cremes (nates) evaporades a granel s'han de barrejar perfectament abans del mostratge, raspant el material adherit als costats i al fons dels recipients i remouent-ho bé. Abans de prendre la mostra de laboratori se n'han d'extreure uns 2-3 litres, i s'han de tornar a agitar bé els recipients.

Les mostres de llet en pols a granel s'han de prendre de manera asèptica, i s'ha de passar una sonda seca a través de la pols a velocitat constant.

Les nates (cremes) a granel s'han de barrejar perfectament amb una paleta abans del mostratge, encara que s'han d'evitar la formació d'escuma, nata muntada o mantega.

	Classificació dels productes (1)	Exemples	Naturalesa de les mostres primàries que s'han de prendre	Mida mínima de cada mostra de laboratori
3.2	Mantega i olis de mantega.	Mantega, mantega de sèrum, emulsions per untar de baix contingut de greix i que contenen greix de mantega, oli de mantega deshidratada, greix de llet deshidratada.	Unitats senceres o parts d'unitats envasades, o bé unitats preses amb un instrument de mostratge.	0,2 kg. o 0,2 l.
3.3.	Formatges, inclosos els formatges elaborats.			
	Unitats de 0,3 kg o més.		Unitats senceres o unitats preses amb un instrument de mostratge.	0,5 kg.
	Unitats de fins a 0,3 kg.		Unitats senceres o unitats preses amb un instrument de mostratge.	0,3 kg.
	Nota: les mostres de formatges amb una base circular s'han de prendre fent dos talls radials des del centre. Les mostres de formatges amb una base rectangular s'han de prendre fent dos talls paral·lels als costats.			
3.4.	Productes a base d'ous líquids, congelats o secs.		Unitats preses de manera asèptica amb un instrument de mostratge.	0,5 kg.

CAP DE L'ESTAT

4923 *LLEI ORGÀNICA 1/2003, de 10 de març, per a la garantia de la democràcia als ajuntaments i la seguretat dels regidors.* («BOE» 60, d'11-3-2003.)

JUAN CARLOS I
REI D'ESPANYA

A tots els qui vegeu i entengueu aquesta Llei orgànica. Sapigüeu: Que les Corts Generals han aprovat la Llei orgànica següent i jo la sanciono.

EXPOSICIÓ DE MOTIUS

Fer efectiva la voluntat política expressada pels qui tenen plena confiança en la garantia de l'adequada convivència de la nostra societat que ofereix el sistema democràtic, i amb això el dret que la Constitució atorga a tots els ciutadans, obliga a modificar determinades normes del nostre ordenament jurídic de manera que es permeti fer realitat la decisió d'aïllar els terroristes i garantir més eficàcia en l'ús dels recursos de què pot disposar el nostre sistema polític.

Article primer.

Es modifica l'article 505 de la Llei orgànica 10/1995, de 23 de novembre, del Codi Penal, amb la redacció següent:

«Article 505.

1. Incorren en la pena de presó de sis mesos a un any els qui, sense ser membres de la cor-

poració local, pertorbin de forma greu l'ordre dels plens impedit-hi l'accés, el desenvolupament de l'ordre del dia previst, l'adopció d'acords o causin desordres que tinguin per objecte manifestar el suport a bandes armades, organitzacions o grups terroristes.

2. Els qui, emparant-se en l'existència de bandes armades, organitzacions o grups terroristes, calumniïn, injuriïn, coaccionin o amenacin els membres de corporacions locals, són castigats amb la pena superior en grau a la que correspongui pel delicte comès.»

Article segon.

Es modifiquen els articles 42 i 51 de la Llei orgànica 2/1986, de 13 de març, de Forces i Cossos de Seguretat, amb la redacció següent:

«Article 42.

Els cossos de policia de les comunitats autònomes només poden actuar en l'àmbit territorial de la comunitat autònoma respectiva, excepte en situacions d'emergència, previ requeriment de les autoritats estatals.

Això no obstant, quan exerceixin funcions de protecció d'autoritats públiques de la comunitat autònoma, poden actuar fora de l'àmbit territorial respectiu, prèvia autorització del Ministeri de l'Interior i, quan escaigui, comunicació a l'òrgan de govern de la comunitat autònoma corresponent, amb les condicions i els requisits que es determinin per reglament.»

«Article 51.

1. Els municipis poden crear cossos de policia propis, d'acord amb el que preveuen aquesta llei,