

ANEXO XII**Especies ás que se refire a disposición adicional terceira**

Lista de especies forestais e híbridos artificiais:

«Arbutus canariensis» Veill.
 «Arbutus unedo» L.
 Híbridos artificiais de «Castanea sativa» Mill.
 «Ilex aquifolium» L.
 «Juglans spp.» e híbridos artificiais entre estas especies.
 «Juniperus communis» L.
 «Juniperus oxycedrus» L.
 «Juniperus phoenicea» L.
 «Juniperus thurifera» L.
 «Olea europaea» Brot.
 «Phoenix canariensis» Hort.
 «Pinus uncinata» Mill.
 «Pistacia atlantica» Desf.
 «Quercus canariensis» Willd.
 «Quercus coccifera» L.
 «Quercus faginea» Lam.
 «Quercus pyrenaica» Willd.
 «Sorbus aria» Crantz.
 «Sorbus aucuparia» L.
 «Tamarix gallica» L.
 «Taxus baccata» L.
 «Tetraclinis articulata» Masters.
 «Ulmus minor» Mill. («Ulmus campestris» L.).
 «Ulmus glabra» Huds.

ANEXO XIII**Rexións de procedencia ás que se refire a disposición adicional terceira para as especies que se relacionan a continuación**

As mencionadas rexións de procedencia coinciden coas que figuran no anexo XI.

Clave	Especie
268	«Arbutus canariensis» Veill.
068	«Arbutus unedo» L.
072	Híbridos artificiais de «Castanea sativa» Mill.
065	«Ilex aquifolium» L.
075	«Juglans spp.» e híbridos artificiais entre estas especies.
037	«Juniperus communis» L.
237	«Juniperus oxycedrus» L.
039	«Juniperus phoenicea» L.
038	«Juniperus thurifera» L.
066	«Olea europaea» Brot.
069	«Phoenix canariensis» Hort.
293	«Pistacia atlantica» Desf.
049	«Quercus coccifera» L.
278	«Sorbus aria» Crantz.
378	«Sorbus aucuparia» L.
053	«Tamarix gallica» L.
014	«Taxus baccata» L.
219	«Tetraclinis articulata» Masters.
056	«Ulmus minor» Mill. («Ulmus campestris» L.).
256	«Ulmus glabra» Huds.

4786 REAL DECRETO 290/2003, do 7 de marzo, polo que se establecen os métodos de mostraxe para o control de residuos de praguicidas nos produtos de orixe vexetal e animal. («BOE» 58, do 8-3-2003.)

A Directiva 79/700/CEE da Comisión, do 24 de xullo de 1979, pola que se establecen os métodos comunitarios de toma de mostraxas para o control oficial dos residuos de praguicidas nas froitas e hortalizas, foi incorporada ó ordenamento interno mediante o Real decreto 280/1994, do 18 de febreiro, polo que se establecen os límites máximos de residuos de praguicidas e o seu control en determinados produtos de orixe vexetal.

A Directiva 2002/63/CE da Comisión, do 11 de xullo de 2002, pola que se establecen os métodos comunitarios de mostraxe para o control oficial de residuos de praguicidas nos produtos de orixe vexetal e animal e se derroga a Directiva 79/700/CEE, amplía os métodos de mostraxe a tódolos produtos de orixe vexetal a que se refire o citado Real decreto 280/1994 e ós de orixe animal a que se refire o Real decreto 569/1990, do 27 de abril, relativo á fixación de contidos máximos de residuos de praguicidas sobre e nos produtos alimenticios de orixe animal.

A dita ampliación do ámbito de aplicación efectuado pola Directiva 2002/63/CE obriga a derrogar aqueles preceptos do Real decreto 280/1994 nos que se encontraba incorporada a anterior normativa comunitaria sobre esta materia, e elaborar un novo real decreto aplicable ós produtos de orixe animal e vexetal que incorpore a Directiva 2002/63/CE.

Na elaboración desta disposición foron consultadas as comunidades autónomas e os sectores afectados. Así mesmo, a Comisión Interministerial para a Ordenación Alimentaria emitiu informe preceptivo sobre esta disposición.

Na súa virtude, por proposta dos ministros de Agricultura, Pesca e Alimentación e de Sanidade e Consumo, de acordo co Consello de Estado e logo de deliberación do Consello de Ministros na súa reunión do día 7 de marzo de 2003,

DISPONGO:**Artigo 1. Obxecto.**

1. Este real decreto ten por obxecto establece-los métodos aplicables ás mostraxes de produtos de orixe vexetal e animal para determina-los niveis de residuos de praguicidas de conformidade co Real decreto 280/1994, do 18 de febreiro, polo que se establecen os límites máximos de residuos de praguicidas e o seu control en determinados produtos de orixe vexetal, e co Real decreto 569/1990, do 27 de abril, relativo á fixación de contidos máximos de residuos de praguicidas sobre e nos produtos alimenticios de orixe animal.

2. O disposto neste real decreto non se aplicará á estratexia, ós niveis e á frecuencia das mostraxes especificadas nos anexos III e IV do Real decreto 1749/1998, do 31 de xullo, polo que se establecen as medidas de control aplicables a determinadas substancias e ós seus residuos en animais vivos e os seus produtos.

Artigo 2. Métodos de mostraxe.

As mostraxes para os controis previstos no artigo 6 do Real decreto 280/1994 e no artigo 5 do Real decreto 569/1990 realizaranse de acordo cos métodos establecidos no anexo deste real decreto.

e
Disposición derogatoria única. *Derrogación normativa.*

Quedan derogadas cantas disposicións de igual ou inferior rango se opoñan ó establecido neste real decreto e, en particular, o punto 3 do artigo 6 e o anexo III do Real decreto 280/1994.

Disposición derradeira primeira. *Título competencial e facultade de desenvolvemento.*

1. Este real decreto dítase ó abeiro do disposto polo artigo 149.1.13.^a e 16.^a da Constitución, que reserva para o Estado a competencia exclusiva sobre as bases e coordinación da planificación xeral da actividade económica e sobre as bases e coordinación xeral da sanidade, respectivamente.

2. Facúltanse os ministros de Agricultura, Pesca e Alimentación e de Sanidade e Consumo para dictar, no ámbito das súas respectivas competencias, as normas de aplicación deste real decreto, e, en particular, para modifica-lo anexo, de conformidade coa normativa comunitaria.

Disposición derradeira segunda. *Entrada en vigor.*

Este real decreto entrará en vigor o día seguinte ó da súa publicación no «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid, o 7 de marzo de 2003.

JUAN CARLOS R.

O vicepresidente primeiro do Goberno
e ministro da Presidencia,
MARIANO RAJOY BREY

ANEXO

Métodos de mostraxe dos produtos de orixe vexetal e animal para a determinación de residuos de praguicidas para efectos do cumprimento dos límites máximos de residuos

1. *Obxectivo.*—As mostras destinadas ó control oficial dos niveis de residuos de praguicidas en cereais, froitas e hortalizas e en produtos de orixe animal tomaranse de acordo cos métodos descritos a seguir.

O obxectivo destes procedementos de mostraxe é que se poida obter unha mostra representativa dun lote para realizar unha análise, co fin de determina-la súa conformidade cos límites máximos de residuos (LMR) de praguicidas fixados nos anexos do Real decreto 280/1994 e do Real decreto 569/1990 e, a falta de LMR comunitarios e nacionais, con outros LMR como os fixados pola Comisión do Codex Alimentarius. Os métodos e procedementos establecidos incorporan os recomendados pola Comisión do Codex Alimentarius.

2. *Principios.*—Os LMR comunitarios baséanse en datos de boas prácticas agrícolas e teñen por obxecto lograr que os produtos básicos e os alimentos obtidos a partir destes que cumpren os LMR sexan toxicoloxicamente aceptables.

Os LMR para plantas, ovos ou produtos lácteos teñen en conta o nivel máximo que se prevé que poida conter unha mostra composta, obtida de varias unidades do produto tratado, con obxecto de que represente a media das unidades dun lote. Os LMR para a carne e as aves teñen en conta o nivel máximo que se prevé que poidan conte-los tecidos de distintos animais ou aves tratados.

En consecuencia, os LMR para produtos cárnicos aplícanse a unha mostra a granel procedente dunha soa mostra primaria, mentres que os LMR para produtos de orixe vexetal, ovos e produtos lácteos se aplican

a unha mostra a granel composta, procedente de 1 a 10 mostras primarias.

3. *Definicións:*

Porción analítica: cantidade representativa de material extraído da mostra analítica, de tamaño apropiado para medi-la concentración de residuos (para extrae-la porción analítica poderá utilizarse un instrumento de mostraxe).

Mostra analítica: material destinado á análise, preparado a partir da mostra de laboratorio separando a porción do produto que ten que analizarse (1), (2) e logo mesturando, triturando, cortando finamente, etc., para poder prescindir de porcións analíticas co mínimo erro de mostraxe.

A preparación da mostra analítica deberá reflecti-lo procedemento utilizado para establece-los LMR, polo que a porción do produto analizado pode incluír partes que normalmente non se consomen.

Mostra a granel/mostra global: para os produtos distintos da carne e ave, o total combinado e perfectamente mesturado das mostras primarias tomadas dun lote. Para a carne e ave, a mostra primaria considerarase equivalente á mostra a granel.

As mostras primarias deberán proporcionar material suficiente para que se poidan extraer da mostra a granel tódalas mostras de laboratorio.

Cando se preparen mostras de laboratorio independentes durante a recollida da mostra ou mostras primarias, a mostra a granel será a suma conceptual das mostras de laboratorio no momento de toma-las mostras do lote.

Mostra de laboratorio: mostra enviada ó laboratorio ou recibida por este. Cantidade representativa de material extraído da mostra a granel.

A mostra de laboratorio pode se-la totalidade ou unha parte da mostra a granel.

As unidades non se cortarán nin romperán para obte-la mostra ou mostras de laboratorio, agás nos casos de subdivisión de unidades especificados no cadro 3.

Poderanse preparar mostras de laboratorio repetidas.

Lote: cantidade dun produto alimenticio entregado nun momento determinado, do cal o funcionario encargado da mostraxe sabe ou supón que ten características uniformes como, por exemplo, orixe, produtor, variedade, envasador, tipo de envasado, marcas, consignador, etc. Un lote sospeitoso é aquel do que, por calquera motivo, se sospeita que contén residuos excesivos. Un lote non sospeitoso é aquel do que non hai motivos para sospeitar que puidese conter residuos excesivos.

Cando unha remesa está constituída por lotes respecto dos cales poida determinarse que proceden de produtores diferentes, etc., deberá considerarse cada lote por separado.

Unha remesa pode estar constituída por un ou máis lotes.

Cando non poidan establecerse con claridade as dimensións ou límites de cada lote nunha remesa de gran envergadura, cada un dos vagóns, camións, compartimentos de barcos, etc., que constitúan unha serie poderán considerarse un lote independente.

Un lote pode estar mesturado, por exemplo, por procesos de clasificación ou fabricación.

Mostra primaria/mostra elemental: unha ou máis unidades tomadas dun só lugar nun lote.

(1) Clasificación comunitaria de alimentos, anexo I do Real decreto 280/1994, do 18 de febreiro, e anexo I do Real decreto 569/1990, do 27 de abril.

(2) Parte do produto á que se aplican os límites máximos, anexo I do Real decreto 280/1994, do 18 de febreiro.

O lugar de onde se toma a mostra primaria no lote elixirase de preferencia en modo aleatorio, pero cando isto sexa materialmente impracticable, o lugar elixirase ó azar nas partes accesibles do lote.

O número de unidades necesarias para unha mostra primaria estará determinado polo tamaño mínimo e o número de mostras de laboratorio que se necesiten.

Tratándose de produtos vexetais, ovos e produtos lácteos, cando se tome máis dunha mostra primaria dun lote, cada unha delas contribuirá aproximadamente na mesma proporción á mostra a granel.

Cando as unidades sexan de tamaño mediano a grande e a mestura da mostra a granel non dea lugar a que a mostra ou mostras de laboratorio sexan máis representativas, ou cando o mesturado puidese danar as unidades (por exemplo, ovos, froita branda), as mostras poderanse asignar aleatoriamente ás mostras de laboratorio múltiples no momento de toma-la mostra ou mostras primarias.

Cando se toman mostras primarias a intervalos no curso da carga ou descarga dun lote, o «lugar» da mostraxe é un punto no tempo.

As unidades non se cortarán nin romperán para obter a mostra ou mostras primarias, salvo nos casos de subdivisión de unidades especificados no cadro 3.

Mostra: unha ou máis unidades seleccionadas entre unha poboación de unidades, ou unha porción de material seleccionada entre unha cantidade maior de material. Para os efectos destas recomendacións, a intención dunha mostra representativa é ser representativa dun lote, da mostra a granel, do animal, etc., con respecto ó seu contido de residuos de praguicidas e non necesariamente con respecto a outros atributos.

Mostraxe: procedemento empregado para extraer e constituír unha mostra.

Instrumento de mostraxe:

a) Instrumento como, por exemplo, unha culler, cazo, sonda, coitelo ou variña, empregado para extraer unha unidade de material a granel, de envases (como bidóns, queixos grandes) ou de unidades de produtos cárnicos que sexan demasiado grandes para seren utilizadas como mostras primarias.

b) Instrumento como, por exemplo, unha caixa separadora, empregado para preparar unha mostra de laboratorio a partir dunha mostra a granel, ou para preparar unha porción analítica a partir dunha mostra analítica.

Nas normas ISO (3), (4), (5) e da IDF (6) descríbense instrumentos de mostraxe específicos.

Para tomar mostras de materiais como follas soltas, a man do funcionario encargado da mostraxe poderá considerarse un instrumento de mostraxe.

Funcionario encargado da mostraxe: persoa capacitada en materia de procedemento de mostraxe e facultada polas autoridades competentes para tomar mostras cando sexa necesario.

O funcionario encargado da mostraxe é responsable de tódolos procedementos que conducen á obtención da mostra ou mostras de laboratorios, incluídos a súa

preparación, envasado e envío. O funcionario debe comprender que é necesario observar sistematicamente os procedementos de mostraxe especificados, proporcionar unha documentación completa con respecto ás mostras e colaborar estreitamente co laboratorio.

Tamaño da mostra: número de unidades, ou cantidade de material, que constituíe a mostra.

Unidade: a parte discreta máis pequena dun lote que deberá extraerse para forma-la totalidade ou parte dunha mostra primaria.

As unidades delimitaranse como se indica a seguir:

a) Froitas e hortalizas frescas. Cada froita, hortaliza ou acio natural destas (por exemplo, uvas) enteiro constituirán unha unidade, agás no caso de que sexa pequeno. As unidades de produtos pequenos envasados poderán delimitarse segundo se indica na alínea d) seguinte. Cando se poida utilizar un instrumento de mostraxe sen danar-lo material, poderán crearse unidades por este medio. Os ovos, froitas ou hortalizas frescas non deberán cortarse nin romperse para obter unidades.

b) Animais grandes ou partes ou órganos destes. Unha unidade estará formada por unha porción, ou a totalidade, dunha parte ou órgano determinado. As partes ou órganos poderán cortarse para formar unidades.

c) Animais pequenos ou partes ou órganos destes. Cada animal enteiro, ou parte ou órgano enteiro dun animal, poderá formar unha unidade. Se están envasados, as unidades poderán delimitarse segundo se indica na alínea d) seguinte. Cando se poida utilizar un instrumento de mostraxe sen afectar-los residuos, poderán crearse unidades por este medio.

d) Materiais envasados. Tomaranse como unidades os envases discretos máis pequenos. Cando os envases máis pequenos sexan moi grandes, serán obxecto dunha mostraxe a granel, segundo se indica na alínea e) seguinte. Cando os envases máis pequenos sexan moi pequenos, un conxunto de envases poderá forma-la unidade.

e) Materiais a granel e envases grandes (como bidóns, queixos, etc.), que sexan demasiado voluminosos para seren utilizados individualmente como mostras primarias. As unidades crearanse cun instrumento de mostraxe.

4. Procedementos de mostraxe (7):

A) Precaucións que teñen que adoptarse: deberán evitarse a contaminación e a deterioración das mostras en tódalas fases, xa que poderían afectar-los resultados analíticos. Deberán tomarse mostras por separado de cada lote a conformidade do cal teña que comprobarse.

B) Recollida de mostras primarias: o número mínimo de mostras primarias que se teñen que tomar dun lote determínase no cadro 1, ou no cadro 2 no caso dun lote sospeitoso de carne ou ave. Cada mostra primaria tomarase dun lugar do lote elixido ó azar, na medida do posible. As mostras primarias deberán conter material suficiente para proporcionar-la mostra ou as mostras de laboratorio necesarias do lote en cuestión.

Nas recomendacións da ISO descríbense os instrumentos de mostraxe necesarios para os cereais (8), os legumes (9) e o té (10), mentres que as normas da FIL describen os necesarios para os produtos lácteos (11).

(3) Organización Internacional de Normalización, 1979. Norma internacional ISO 950: mostraxe de cereais (en gran).

(4) Organización Internacional de Normalización, 1979. Norma internacional ISO 951: mostraxe de legumes en saco.

(5) Organización Internacional de Normalización, 1980. Norma internacional ISO 1839: mostraxe de té.

(6) Federación Internacional de Leitería, 1995. Norma internacional 50C da FIL: métodos de mostraxe para o leite e os produtos lácteos.

(7) Se é o caso, poderán adoptarse as recomendacións da ISO para a mostraxe de cereais (véxase a nota 3), ou doutros produtos transportados a granel.

(8) Ver nota 3.

(9) Ver nota 4.

(10) Ver nota 5.

(11) Ver nota 6.

e

C) Preparación da mostra a granel: os procedementos para a carne e as aves descríbense no cadro 3. Cada mostra primaria considérase unha mostra a granel independente.

Os procedementos para os produtos de orixe vexetal, ovos ou produtos lácteos descríbense nos cadros 4 e 5. As mostras primarias combinaranse e mesturaranse perfectamente, se é posible, para forma-la mostra a granel.

Cando os procesos de mestura para forma-la mostra a granel resulten inapropiados ou inviables, poderá seguirse o procedemento alternativo descrito a seguir. Cando os procesos de mestura ou división da mostra a granel poidan causar danos nas unidades (e, polo tanto, afecta-los residuos), ou cando as unidades sexan grandes e non poidan mesturarse para obter unha distribución máis uniforme dos residuos, as unidades poderán asignarse aleatoriamente a mostras de laboratorios repetidas no momento de toma-las mostras primarias. En tal caso, o resultado que se utilizará será a media dos resultados válidos obtidos das mostras de laboratorio analizadas.

D) Preparación da mostra de laboratorio: cando a mostra a granel sexa maior que a necesaria para unha mostra de laboratorio, dividirase para obter unha porción representativa. Poderá recorrerse a un instrumento de mostraxe, ó esnaquizado ou a outro procedemento apropiado de redución do tamaño, pero non deberán cortarse ou dividirse as unidades de produtos frescos de orixe vexetal nin os ovos enteiros. Cando sexa necesario, tomaranse nesta fase mostras de laboratorio repetidas ou poderán prepararse utilizando o procedemento alternativo arriba descrito. Os tamaños mínimos necesarios para as mostras de laboratorio figuran nos cadros 3, 4 e 5.

E) Rexistro da mostraxe: o funcionario encargado da mostraxe deberá facer consta-la natureza e a orixe do lote; o propietario, provedor ou transportador daquel; a data e o lugar da mostraxe, e calquera outra información pertinente. Deberá consignarse calquera desviación respecto do método de mostraxe recomendado. A cada mostra repetida de laboratorio deberá-selle xuntar unha copia asinada do rexistro, mentres que outra quedará en poder do funcionario encargado da mostraxe. Entregaráselle unha copia do rexistro da mostra ó propietario do lote ou ó seu representante, tanto se se lles tiña que proporcionar ou non unha mostra de laboratorio. Se os rexistros de mostraxe se elaboran de maneira informatizada, distribuiranse ós mesmos receptores e manterase unha pista de auditoría verificable similar.

F) Envasado e transmisión da mostra de laboratorio: a mostra de laboratorio deberá colocarse nun recipiente limpo e inerte que ofrezca protección suficiente contra contaminación, danos e perdas. O recipiente deberá quedar pechado hermeticamente, etiquetado de maneira segura e acompañado do rexistro de mostraxe. En caso de utilizarse un código de barras, recoméndase dar tamén información alfanumérica. A mostra deberá entregarse ó laboratorio o antes posible. Deberá evitarse a deterioración durante o traxecto; por exemplo, as mostras frescas deberán manterse refrixeradas e as conxeladas deberán permanecer conxeladas. As mostras de carne e ave conxelaranse con anterioridade ó envío, a menos que se transporten ó laboratorio antes de que poidan deteriorarse.

G) Preparación da mostra analítica: asignarase á mostra de laboratorio un identificador exclusivo que se engadirá ó rexistro da mostra xunto coa data de recepción e o tamaño da mostra. A parte do produto que

teña que analizarse (12), (13) é dicir, a mostra analítica, separarase o antes posible. Cando haxa que calcula-lo nivel de residuos incluíndo partes que non se analizan (14), consignaranse os pesos das partes separadas.

H) Preparación e almacenamento da porción analítica: a mostra analítica tritúrase, se procede, e mestúrase perfectamente, para permiti-la extracción de porcións analíticas representativas. O tamaño da porción analítica virá determinado polo método analítico e a eficiencia do mesturado. Consignaranse os métodos de trituration e mesturado, que non deberán afecta-los residuos presentes na mostra analítica. Cando proceda, a mostra analítica procesarase en condicións especiais, por exemplo, a temperaturas inferiores a 0 °C, para reducir ó mínimo os efectos adversos. Cando o procesado puidese afecta-los residuos e non se dispoña de procedementos alternativos prácticos, a porción analítica poderá estar constituída por unidades enteiras ou anacos tomados de unidades enteiras.

A porción analítica así constituída por unhas poucas unidades ou anacos probablemente non sexa representativa da mostra analítica, polo que deberá analizarse un número suficiente de porcións repetidas para indica-la incerteza do valor medio. Se as porcións analíticas se teñen que almacenar antes da análise, o método e a duración do almacenamento non deberán afecta-lo nivel de residuos presentes. En función das necesidades, deberán extraerse porcións adicionais para realizar análises repetidas e de confirmación.

I) Representacións esquemáticas: no documento CAG/GL 33-1999 da Comisión do Codex Alimentarius. FAO, Roma (15) ofrécese representacións esquemáticas dos procedementos de mostraxe arriba descritos.

5. *Criterios para determina-la conformidade.*—Os resultados analíticos deberán obterse dunha ou varias mostras de laboratorio tomadas do lote recibidas en condicións idóneas para a análise, e deberán ser corroborados por datos aceptables sobre o control da calidade (16). Cando se comprobe que un residuo excede dun LMR, confirmarase a súa identidade e a súa concentración mediante a análise dunha ou máis porcións analíticas obtidas da(s) mostra(s) de laboratorio.

O LMR aplicarase á mostra a granel.

O lote axústase ó LMR cando o resultado ou os resultados da análise non superen o LMR.

Cando os resultados obtidos coa mostra a granel excedan o LMR, a decisión de que o lote non é conforme deberá ter en conta:

a) Os resultados obtidos a partir dunha ou varias mostras de laboratorio, segundo proceda.

b) A exactitude e a precisión da análise, indicadas polos datos xustificativos do control de calidade.

(12) Ver nota 1.

(13) Ver nota 2.

(14) Por exemplo, os ósos das froitas con óso non se analizaron, pero o nivel de residuos calculouse supoñendo que están incluídos pero que non conteñen ningún residuo. Ver nota 2.

(15) <ftp://ftp.fao.org/codex/standard/volumen2a/en/GL-033e.pdf>

(16) Procedementos de control de calidade para a análise de residuos de praguicidas. Documento SANCO/3103/2000, as modificacións do cal poderán encontrarse no sitio da internet da Comisión.

CADRO 1

Número mínimo de mostras primarias que teñen que tomarse dun lote

	Número mínimo de mostras primarias que teñen que tomarse dun lote
a) Carne e ave: Lote non sospeitoso. Lote sospeitoso.	1. Determinado segundo cadro 2.
b) Outros produtos: Productos envasados ou a granel, que poidan considerarse ben mesturados ou homoxéneos. Productos envasados ou a granel, que non poidan considerarse ben mesturados ou homoxéneos.	1 (un lote pode estar mesturado, por exemplo, por procesos de clasificación ou fabricación). Para os produtos integridos por unidades grandes, unicamente no caso dos produtos alimenticios primarios de orixe vexetal, o número mínimo de mostras primarias debe ser conforme co número mínimo de unidades necesario para a mostra de laboratorio (véxase o cadro 4).
ou ben: Peso do lote, en kg: < 50. 50 - 500. > 500.	3. 5. 10.
ou: Número de latas, caixas ou outros recipientes do lote: 1 - 125. 26 - 100. > 100.	1. 5. 10.

CADRO 2

Número de mostras primarias seleccionadas ó azar necesario para unha probabilidade determinada de detectar polo menos unha mostra non conforme nun lote de carne ou ave, para unha incidencia dada de residuos non conformes no lote

Incidencia de residuos non conformes no lote - Porcentaxe	Número mínimo de mostras (n_o) necesarias para detectar residuos non conformes cunha probabilidade do:		
	90 por 100	95 por 100	99 por 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
5	45	59	90
1	231	299	459
0,5	460	598	919
0,1	2.301	2.995	4.603

Notas:

a) O cadro baséase no suposto dunha mostraxe aleatoria.
b) Cando o número de mostras primarias indicado no cadro 2 é aproximadamente dun 10 por 100 superior ás unidades no lote total, o número de mostras primarias poderá ser menor e deberá calcularse do modo seguinte:

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

onde

n = número mínimo de mostras primarias que se terán que tomar.
 n_o = número de mostras primarias indicado no cadro 2.
 N = número de unidades no lote que poden constituir unha mostra primaria.

c) Cando se toma unha soa mostra primaria, a probabilidade de detectar unha non conformidade é igual á incidencia de residuos non conformes.

d) Para probabilidades exactas ou alternativas, ou para unha incidencia de non conformidade diferente, o número de mostras que hai que tomar poderá calcularse con:

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

onde p é a probabilidade e i é a incidencia de residuos non conformes no lote (ambas expresadas como fraccións, non porcentaxes) e n é o número de mostras.

CADRO 3

Carne e aves: descrición das mostras primarias e tamaño mínimo das mostras de laboratorio

Clasificación dos produtos (1)	Exemplos	Natureza das mostras primarias que se teñen que tomar	Tamaño mínimo de cada mostra de laboratorio
--------------------------------	----------	---	---

Productos alimenticios primarios de orixe animal

1. Carnes de mamíferos. Nota: para facer cumprí-los LMR de praguicidas liposolubles, as mostras tomaranse segundo se indica na sección 2 deste cadro.			
1.1. Mamíferos grandes, canais enteiras ou medias canais habitualmente ≥ 10 kg.	Vacúns, ovinos, porcinos.	Diafragmas enteiros ou partes de diafragma, complementados se é o caso con músculo cervical.	0,5 kg.

e				
	Clasificación dos produtos (1)	Exemplos	Natureza das mostras primarias que se teñen que tomar	Tamaño mínimo de cada mostra de laboratorio
1.2.	Mamíferos pequenos, canais enteiras.	Coellos.	Canais enteiras ou cuartos traseiros.	0,5 kg despois de quita-la pel e os ósos.
1.3.	Partes de carnes de mamíferos, frescas/refrixeradas/conxeladas, envasadas ou non.	Cuartos, costeletas, filetes, costas.	Unidades enteiras, ou ben unha porción dunha unidade grande.	0,5 kg despois de quita-los ósos.
1.4.	Partes de carne de mamíferos, conxeladas a granel.	Cuartos, costeletas.	Ou ben unha sección transversal conxelada dun recipiente ou a totalidade (ou porcións) de partes de carnes.	0,5 kg despois de quita-los ósos.
2.	Graxas de mamíferos, incluídas graxas de canal. Nota: as mostras de graxa extraídas como se indica en 2.1, 2.2 e 2.3 poderán utilizarse para determinar a conformidade da graxa ou do produto enteiro cos LMR correspondentes.			
2.1.	Mamíferos grandes, no momento do sacrificio, enteiros ou medias canais, habitualmente ≥ 10 kg.	Vacúns, ovinos, porcinos.	Graxa renal, abdominal ou subcutánea procedente dun só animal.	0,5 kg.
2.2.	Mamíferos pequenos, no momento do sacrificio, enteiros ou medias canais, ≥ 10 kg.		Graxa abdominal ou subcutánea procedente dun ou máis animais.	0,5 g.
2.3.	Partes de carnes de mamíferos.	Patatas, costeletas, filetes.	Ou ben graxa visible, recortada dunha ou varias unidades. Ou unha ou varias unidades enteiras ou porcións dunha ou varias unidades enteiras, cando a graxa non sexa recortable.	0,5 kg. 2 kg.
2.4.	Tecido adiposo de mamíferos a granel.		Unidades tomadas cun instrumento de mostraxe en 3 lugares como mínimo.	0,5 kg.
3.	Despoxos de mamíferos.			
3.1.	Fígado de mamíferos, fresco, refrixerado, conxelado.		Fígado ou fígados enteiros, ou parte do fígado.	0,4 kg.
3.2.	Ril de mamíferos fresco, refrixerado, conxelado.		1 ou ámbolos riles, de 1 ó 2 animais.	0,2 kg.
3.3.	Corazón de mamíferos fresco, refrixerado, conxelado.		Corazón ou corazóns enteiros, ou só porción do ventrículo, se este é grande.	0,4 kg.
3.4.	Outros despoxos de mamíferos frescos, refrixerados, conxelados.		Parte ou unidade enteira dun ou máis animais, ou unha sección transversal do produto conxelado a granel.	0,5 kg.
4.	Carnes de ave. Nota: para facer cumprir os LMR de praguicidas liposolubles, as mostras tomaranse segundo se indica na sección 5 deste cadro.			
4.1.	Aves, canais de tamaño grande > 2 kg.	Pavos, gansos, galos, capóns e patos.	Zancos, patas e outras partes de carne escura.	0,5 kg despois de quita-la pel e os ósos.
4.2.	Aves, canais de tamaño medio 500 g - 2 kg.	Galiñas, galiñas de Guinea, polos novos.	Zancos, patas ou outras partes de carne escura de 3 aves como mínimo.	0,5 kg despois de quita-la pel e os ósos.
4.3.	Aves, canais de tamaño pequeno < 500 g.	Paspallás, pombas.	Canais de 6 aves como mínimo.	0,2 kg de tecido muscular.
4.4.	Partes de aves frescas/refrixeradas, conxeladas, envasadas polo miúdo ou por xunto.	Patatas, cuartos, peitugas e ás.	Unidades envasadas partes individuais.	0,5 kg despois de quita-la pel e os ósos.

	Clasificación dos produtos (1)	Exemplos	Natureza das mostras primarias que se teñen que tomar	Tamaño mínimo de cada mostra de laboratorio
5.	Graxas de aves, incluída a graxa de canais. Nota: as mostras de graxa extraídas como se indica no 5.1 e 5.2 poderán utilizarse para determina-la conformidade da graxa ou do produto enteiro cos LMR correspondentes.			
5.1.	Aves, no momento do sacrificio, canais enteiras ou partes de canais.	Polo, pavos.		0,5 kg.
5.2.	Partes de carne de aves.	Patatas, músculo do peito.	Ou ben graxa visible, recortada dunha ou varias unidades Ou ben unha ou varias unidades enteiras, cando a graxa non sexa recortable.	0,5 kg 2 kg.
5.3.	Tecido adiposo de aves a granel.		Unidades tomadas cun instrumento de mostraxe en 3 lugares como mínimo.	0,5 kg.
6.	Despoxos de aves.			
6.1.	Despoxos de aves comestibles, excepto o fígado graxo de gansos e patos e produtos similares de alto valor.		Unidades de 6 aves como mínimo ou sección transversal tomada dun recipiente.	0,2 kg.
6.2.	Fígado graxo de gansos e patos e produtos similares de alto valor.		Unidade de 1 ave ou recipiente.	0,05 kg.
Alimentos elaborados de orixe animal				
7.	Productos alimenticios secundarios de orixe animal, carnes secas. Productos derivados comestibles de orixe animal, graxas animais elaboradas, incluídas as graxas fundidas ou extraídas. Alimentos manufacturados (dun só ingrediente) de orixe animal, con ou sen medio de envasado ou ingredientes menores como substancias aromatizantes, especias e condimentos, xeralmente preenvasados e listos para o consumo, cocidos ou non. Alimentos manufacturados (de varios ingredientes) de orixe animal: os alimentos con varios ingredientes de orixe animal e vexetal incluíranse nesta categoría en caso de predominar-lo ingrediente ou ingredientes de orixe animal.			
7.1.	Productos de mamíferos ou aves, triturados, cociñados, enlatados, deshidratados, fundidos ou elaborados doutro modo, incluídos os produtos de varios ingredientes.	Xamón, salchichas, carne de vacún picada, pasta de polo.	Unidades envasadas, sección transversal representativa dun recipiente, ou ben unidades (zumes incluídos, se os hai) tomadas cun instrumento de mostraxe.	0,5 kg ou 2 kg se o contido de graxa é inferior ó 5 por 100.

(1) Clasificación comunitaria de alimentos: anexo I do Real decreto 280/1994, do 18 de febreiro, e Real decreto 569/1990, do 27 de abril.

CADRO 4

Productos de orixe vexetal: descrición das mostras primarias e tamaño mínimo das mostras de laboratorio

	Clasificación dos produtos (1)	Exemplos	Natureza das mostras primarias que se teñen que tomar	Tamaño mínimo de cada mostra de laboratorio
Productos alimenticios primarios de orixe vexetal				
1.	Tódalas froitas frescas Tódalas hortalizas frescas, incluídas as patacas e as remolachas azucreiras e exceptuadas as herbas aromáticas.			
1.1.	Productos frescos de tamaño pequeno, unidades xeralmente < 25 g.	Bagas, chícharos, olivas.	Unidades enteiras, ou envasadas, ou tomadas cun instrumento de mostraxe.	1 kg.
1.2.	Productos frescos de tamaño medio, xeralmente unidades de 25-250 g.	Mazás, laranxas.	Unidades enteiras.	1 kg (polo menos 10 unidades).
1.3.	Productos frescos de tamaño grande, xeralmente unidades de > 250 g.	Coles, cogombros, uvas (acios).	Unidades enteiras.	2 kg (polo menos 5 unidades).

e			
Clasificación dos produtos (1)	Exemplos	Natureza das mostras primarias que se teñen que tomar	Tamaño mínimo de cada mostra de laboratorio
2. Legumes.	Feixóns secos, chícharos secos.		1 kg.
Cereais en gran.	Arroz, trigo.		1 kg.
Noces de árbore.	Excepto cocos.		1 kg.
Sementes oleaxinosas.	Cocos.		5 unidades.
Sementes para a fabricación de bebidas e doces.	Manís (cacaahute).		0,5 kg.
Herbas aromáticas.	Café en gran.		0,5 kg.
	Perexil fresco.	Unidades enteiras.	0,5 kg.
	Outras herbas frescas.	Unidades enteiras.	0,2 kg.
(Para as herbas aromáticas secas, véxase a sección 4 deste cadro)			
Espicias.	Secas.	Unidades enteiras ou tomadas cun instrumento de mostraxe.	0,1 kg.
Clasificación dos produtos (1).	Exemplos.	Natureza das mostras primarias que se teñen que tomar.	Tamaño mínimo de cada mostra de laboratorio.
Alimentos elaborados de orixe vexetal			
4. Productos alimenticios secundarios de orixe vexetal, froitos secos, hortalizas, herbas aromáticas, lúpulos, produtos cerealeiros moídos.			
Productos derivados de orixe vexetal, téis, herbas para infusións, aceites vexetais, zumes e produtos varios, como, por exemplo, olivas transformadas e melazas de cítricos.			
Alimentos manufacturados (dun só ingrediente) de orixe vexetal, con ou sen medio de envasado ou ingredientes menores como substancias aromatizantes, especias e condimentos, xeralmente preenvasados e listos para o consumo, cocidos ou non.			
Alimentos manufacturados (de varios ingredientes) de orixe vexetal, incluídos os produtos con ingredientes de orixe animal nos que predominan o ou os ingredientes de orixe vexetal, pan e outros produtos cerealeiros cocidos.			
4.1. Productos de elevado valor unitario.		Unidades envasadas ou tomadas cun instrumento de mostraxe.	0,1 kg (2).
4.2. Productos sólidos de pouco volume.	Lúpulos, téis, herbas para infusións.	Unidades envasadas ou tomadas cun instrumento de mostraxe.	0,2 kg.
4.3. Outros produtos sólidos.	Pan, fariña, froitas secas.	Unidades envasadas ou outras unidades enteiras, ou tomadas cun instrumento de mostraxe.	0,5 kg.
4.4. Productos líquidos.	Aceites vexetais, zumes.	Unidades envasadas ou tomadas cun instrumento de mostraxe.	0,5 l ou 0,5 kg.

(1) Clasificación comunitaria dos alimentos: anexo I do Real decreto 280/1994, do 18 de febreiro, e Real decreto 569/1990, do 27 de abril.

(2) Dun produto de valor excepcionalmente alto poderá tomarse unha mostra de laboratorio máis pequena, pero o motivo disto deberá anotarse no rexistro de mostraxe.

CADRO 5

Productos a base de ovo e produtos lácteos: descrición das mostras primarias e tamaño mínimo das mostras de laboratorio

Clasificación dos produtos (1)	Exemplos	Natureza das mostras primarias que se teñen que tomar	Tamaño mínimo de cada mostra de laboratorio
Productos alimenticios primarios de orixe animal			
1. Ovos de aves.			
1.1. Ovos, excepto os de paspallás e aves similares.		Ovos enteiros.	12 ovos de galiña enteiros, 6 ovos de ganso ou pato enteiros.

	Clasificación dos produtos (1)	Exemplos	Natureza das mostras primarias que se teñen que tomar	Tamaño mínimo de cada mostra de laboratorio
1.2.	Ovos de pasallás e aves similares.		Ovos enteiros.	24 ovos enteiros.
2.	Leites.		Unidades enteiras ou unidades tomadas cun instrumento de mostraxe.	0,5 l.

Alimentos elaborados de orixe animal

3.	<p>Productos alimenticios secundarios de orixe animal, productos lácteos secundarios, como leites desnatados, leites evaporados e leites en po. Productos derivados comestibles de orixe animal, graxas lácteas, manteigas, aceites de manteiga, natas (cremas), natas (cremas) en po, caseínas, etc. Alimentos manufacturados (dun só ingrediente) de orixe animal, productos lácteos manufacturados, como iogur e queixos. Alimentos manufacturados (de varios ingredientes) de orixe animal, productos lácteos manufacturados (incluídos os productos con ingredientes de orixe vexetal nos que predominan o ou os ingredientes de orixe animal como os productos manufacturados a base de queixo, preparacións a base de queixo, iogur aromatizado, leite condensado edulcorado).</p>			
3.1.	Leites líquidos, leites en po, leites evaporados e cremas (natas), xeados a base de productos lácteos, cremas (natas), iogures.		Unidades envasadas ou unidades tomadas cun instrumento de mostraxe.	0,5 l (produto líquido) ou 0,5 kg (sólido).

Os leites evaporados e cremas (natas) evaporadas a granel deberán mesturarse perfectamente antes da mostraxe, raspando o material adherido ós lados e no fondo dos recipientes e removendo ben. Antes de tomar a mostra de laboratorio extraeranse uns 2-3 litros, volvendo a axitar ben os recipientes.

As mostras de leite en po a granel tomaranse de modo aséptico, pasando unha sonda seca a través do po a velocidade constante.

As natas (cremas) a granel mesturaranse perfectamente cunha paleta antes da mostraxe, aínda que deberán evitarse a formación de espuma, nata montada ou manteiga.

3.2.	Manteiga e aceites de manteiga.	Manteiga, manteiga de soro, emulsións para untar de baixo contido de graxa e que conteñen graxa de manteiga, aceite de manteiga deshidratada, graxa de leite deshidratado.	Unidades enteiras ou partes de unidades envasadas, ou ben unidades tomadas cun instrumento de mostraxe.	0,2 kg. ou 0,2 l.
3.3.	Queixos, incluídos os queixos elaborados.			
	Unidades de 0,3 kg ou máis.		Unidades enteiras ou unidades tomadas cun instrumento de mostraxe.	0,5 kg.
	Unidades de ata 0,3 kg.		Unidades enteiras ou unidades tomadas cun instrumento de mostraxe.	0,3 kg.
	Nota: as mostras de queixos cunha base circular tomaranse facendo dous cortes radiais desde o centro. As mostras de queixos cunha base rectangular tomaranse facendo dous cortes paralelos ós lados.			
3.4.	Productos a base de ovos líquidos, conxelados ou secos.		Unidades tomadas de maneira aséptica cun instrumento de mostraxe.	0,5 Kg.

XEFATURA DO ESTADO

4923 *LEI ORGÁNICA 1/2003, do 10 de marzo, para a garantía da democracia nos concellos e a seguridade dos concelleiros.* («BOE» 60, do 11-3-2003.)

JUAN CARLOS I

REI DE ESPAÑA

Saiban tódolos que a viren e a entenderen que as Cortes Xerais aprobaron e eu sanciono a seguinte lei orgánica.

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

Facer efectiva a vontade política expresada polos que teñen plena confianza en que o sistema democrático garante a adecuada convivencia da nosa sociedade, e con iso o dereito que a Constitución outorga a tódolos cidadáns, obriga a modificar determinadas normas do noso ordenamento xurídico de maneira que se permita facer realidade a decisión de illa-los terroristas, garantindo unha maior eficacia no uso dos recursos dos que pode dispo-lo noso sistema político.

Artigo primeiro.

Modifícase o artigo 505 da Lei orgánica 10/1995, do 23 de novembro, do Código penal, coa seguinte redacción:

«Artigo 505.

1. Incorrerán na pena de prisión de seis meses a un ano os que, sen seren membros da corporación local, perturben de forma grave a orde dos seus plenos impedindo o acceso a eles, o desenvolvemento da orde do día prevista, a adopción de acordos, ou causen desordes que teñan por obxecto manifesta-lo apoio a bandas armadas, organizacións ou grupos terroristas.

2. Os que, amparándose na existencia de bandas armadas, organizacións ou grupos terroristas, calumnien, inxurien, coaccionen ou ameacen os membros de corporacións locais, serán castigados coa pena superior en grao á que corresponda polo delito cometido.»

Artigo segundo.

Modifícanse os artigos 42 e 51 da Lei orgánica 2/1986, do 13 de marzo, de forzas e corpos de seguridade, coa seguinte redacción:

«Artigo 42.

Os corpos de policía das comunidades autónomas só poderán actuar no ámbito territorial da comunidade autónoma respectiva, agás en situacións de emerxencia, logo de requirimento das autoridades estatais.

Non obstante, cando exerzan funcións de protección de autoridades públicas da comunidade autónoma, poderán actuar fóra do ámbito territorial respectivo, logo de autorización do Ministerio do Interior e, cando proceda, comunicación ó órgano de goberno da comunidade autónoma correspondente, coas condicións e requisitos que se determinen regulamentariamente.»

«Artigo 51.

1. Os municipios poderán crear corpos de policía propios, de acordo co previsto nesta lei, na Lei de bases de réxime local e na lexislación autonómica.

2. Nos municipios onde non exista policía municipal, os cometidos desta serán exercidos polo persoal que desempeñe funcións de custodia e vixilancia de bens, servicios e instalacións, coa denominación de gardas, vixilantes, axentes, alguacís ou análogos.

3. Estes corpos só poderán actuar no ámbito territorial do municipio respectivo, agás en situacións de emerxencia e logo de requirimento das autoridades competentes.

Non obstante, cando exerzan funcións de protección de autoridades das corporacións locais, poderán actuar fóra do termo municipal respectivo, con autorización do Ministerio do Interior ou da correspondente autoridade da comunidade autónoma que conte con corpo de policía autonómica, cando desenvolvan integramente esas actuacións no ámbito territorial da dita comunidade autónoma.»

Artigo terceiro.

Modifícase o artigo 110 e engádese unha nova disposición adicional á Lei de axuízamento criminal do 14 de setembro de 1882, coa seguinte redacción:

«Artigo 110.

Os prexudicados por un delito ou falta que non renunciaren ó seu dereito poderán mostrarse parte na causa se o fixeran antes do trámite de cualificación do delito, e exerce-las accións civís e penais que procedan ou soamente unhas ou outras, segundo lles conviñer, sen que por iso se retroceda no curso das actuacións.

Mesmo cando os prexudicados non se mostren parte na causa, non por isto se entende que renuncian ó dereito de restitución, reparación ou indemnización que ó seu favor pode acordarse en sentenza firme, sendo mester que a renuncia deste dereito se faga se é o caso dunha maneira expresa e terminante.

Cando o delito ou falta cometida teña por finalidade impedir-lles ou obstaculizar-lles ós membros das corporacións locais o exercicio das súas funcións públicas, poderá tamén mostrarse parte na causa a Administración local no territorio da cal se cometese o feito punible.»

«Disposición adicional.

Nos supostos de ameazas ou coaccións previstos no artigo 572.1.3.º do Código penal, o xuíz ou tribunal adoptará, ó inicia-las primeiras dilixencias, as medidas necesarias para garanti-la confidencialidade dos datos que figuren nos distintos rexistros públicos que afecten a vítima das ameazas ou coaccións, de tal forma que estes datos non poidan servir como información para a comisión de delitos de terrorismo contra estas persoas.»

Artigo cuarto.

Modifícase o artigo 3 da Lei orgánica 3/1987, do 2 de xullo, de financiamento de partidos políticos, e introdúcese un novo artigo 4 coa seguinte redacción, modificándose, en consecuencia, a numeración do resto dos artigos posteriores.