

5 FEVRIER 2001. - Arrêté ministériel portant fixation de la manière de prélever les échantillons pour le contrôle officiel des teneurs maximales en mycotoxins dans certaines denrées alimentaires

La Ministre de la Santé publique,

Vu la loi du 24 janvier 1977 relative à la protection de la santé des consommateurs en ce qui concerne les denrées alimentaires et les autres produits, notamment l'article 12;

Vu l'arrêté royal du 5 décembre 1990 relatif au prélèvement d'échantillons de denrées alimentaires et autres produits, notamment l'article 5, § 1^{er}, 2^e alinéa;

Vu la Directive 98/53/CE de la Commission du 16 juillet 1998 portant fixation de modes de prélèvement d'échantillons et de méthodes d'analyse pour le contrôle officiel des teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires;

Vu le règlement (CE) N° 194/97 de la Commission du 31 janvier 1997 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires, modifié par le règlement (CE) N° 1525/98 de la Commission du 16 juillet 1998;

Vu la délibération du Conseil des Ministres sur la demande d'avis à donner par le Conseil d'Etat dans un délai ne dépassant pas un mois;

Vu l'avis 30.866/3 du Conseil d'Etat, donné le 12 décembre 2000, en application de l'article 84, alinéa 1^{er}, 1^o, des lois coordonnées sur le Conseil d'Etat,

Arrête :

Article 1^{er}. En vue du contrôle officiel des teneurs maximales en aflatoxines fixées dans le Règlement (CE) N° 194/97, les dispositions concernant l'échantillonnage en annexe au présent arrêté doivent être prises en considération. Les échantillons globaux ainsi obtenus sont considérés comme étant représentatifs des lots.

Un autre mode de prélèvement peut être appliqué pour les fruits à coque autres que les arachides, les pistaches et les noix du Brésil, et pour les fruits séchés autres que les figues séchées, à condition que l'échantillonnage soit aussi représentatif que possible et que le mode appliqué soit décrit dans le procès-verbal.

Dans les cas où il n'est pas possible d'appliquer le mode de prélèvement décrit ci-dessus sans causer des dégâts économiques considérables (par exemple à cause des formes d'emballage ou des moyens de transport), un mode de prélèvement approprié peut être appliqué à condition que l'échantillonnage soit aussi représentatif que possible et que le mode appliqué soit décrit dans le procès-verbal.

Art. 2. L'échantillon pour la contre-analyse doit, au moins dans les cas de point 1 de l'annexe, être prélevé sur l'échantillon homogénéisé au laboratoire et tenu à la disposition de la personne pénalement responsable.

Art. 3. Le présent arrêté entre en vigueur le jour de sa publication au Moniteur belge.

Bruxelles, le 5 février 2001.

Mme M. AELVOET

Annexe

Modes de prélèvement des échantillons pour le contrôle officiel des teneurs en aflatoxines de certaines denrées alimentaires

1. Arachides, fruits à coque, fruits séchés, céréales

1^o Précautions à prendre

Au cours de l'échantillonnage et de la préparation des échantillons de laboratoire, des précautions doivent être prises afin d'éviter toute altération pouvant modifier la teneur en aflatoxines ou affecter les analyses ou la représentativité de l'échantillon global.

2^o Subdivision des lots en sous-lots en fonction du produit et du poids du lot

Un lot est une quantité de denrée alimentaire identifiable, livrée en une fois, dont il est établi par le fonctionnaire responsable qu'elle présente des caractéristiques communes telles que l'origine, la variété, le type d'emballage, l'emballer, l'expéditeur ou le marquage. Un sous-lot est une partie d'un grand lot afin d'appliquer le mode de prélèvement à cette partie désignée. Chaque sous-lot doit être physiquement

séparé et identifiable.

A condition que les sous-lots puissent être physiquement séparés, chaque lot doit être subdivisé en sous-lot suivant le tableau 1. Chaque sous-lot doit faire l'objet d'un échantillonnage séparé et est évalué séparément.

Tableau 1. - Subdivision des lots en sous-lots en fonction du produit et du poids du lot

Pour la consultation du tableau, voir image

3° Echantillons élémentaires

Dans la mesure du possible, prélever ceux-ci en divers points du lot ou sous-lot. Toute dérogation à cette règle doit être notée.

Le poids de l'échantillon élémentaire est d'environ 300 grammes, à l'exception de 100 grammes pour les lots de céréales de moins que 50 tonnes. Dans le cas des lots se présentant dans des emballages de détail, le poids de l'échantillon élémentaire dépend de la dimension de l'emballage de détail.

Le nombre d'échantillons élémentaires dépend du poids du (sous-)lot, selon le tableau 2. Toute dérogation à ce tableau doit être notée.

Tableau 2. - Nombre d'échantillons élémentaires selon le poids du (sous-)lot

Pour la consultation du tableau, voir image

4° Préparation de l'échantillon global et des sous-échantillons

L'échantillon global est obtenu par le mélange grossier des échantillons élémentaires. Après ce mélange, l'échantillon global doit être divisé en trois sous-échantillons égaux.

Le mélange est nécessaire afin de garantir que chaque sous-échantillon contienne des portions du lot ou sous-lot entier.

Cette division en trois sous-échantillons n'est pas nécessaire en cas d'arachides, de fruits à coque et de fruits séchés destinés à être soumis à un traitement de triage ou à d'autres traitement physiques et de disponibilité de l'équipement que est en mesure d'homogénéiser un échantillon de 30 kg).

Les échantillons globaux de moins de 10 kg ne doivent pas être divisés en sous-échantillons.

5° Préparation des échantillons identiques

Chaque sous-échantillon doit être finement broyé séparément et soigneusement mélangé afin de garantir une homogénéisation complète.

Des échantillons identiques doivent être prélevés, à des fins de contrôle et de droit de recours, sur l'échantillon homogénéisé (après le broyage et mélange au laboratoire).

2. Lait

Mode de prélèvement à effectuer conformément à la décision 91/180/CEE de la Commission du 14 février 1991 arrêtant certaines méthodes d'analyse et de test du lait cru et du lait traité thermiquement.

- Nombre d'échantillons élémentaires : au minimum 5.

- Poids de l'échantillon global : au minimum 0,5 kg ou litre.

Pas de division en sous-échantillons.

3. Produits dérivés et denrées alimentaires composés de plusieurs ingrédients

1° Produits laitiers

Mode de prélèvement à effectuer conformément à l'arrêté ministériel du 17 mai 1991 fixant les modalités de prélèvement d'échantillons de conserves de lait en vue de l'analyse chimique.

Nombre d'échantillons élémentaires : au minimum 5.

Pas de division en sous-échantillons.

Pour les autres produits laitiers, un mode de prélèvement équivalent est appliqué.

2° Autres produits dérivés présentant des particules très fines, tels que farine, pâte de figues, pâte d'arachides (distribution homogène de la contamination par les aflatoxines)

La division des grand lots en sous-lots doit être faite comme il est indiqué dans le tableau 1 pour les céréales. Chaque sous-lot doit faire l'objet d'un échantillonnage séparé et est évalué séparément.

Le poids d'un échantillon élémentaire est d'environ 100 grammes. Dans le cas des lots en emballages de détail, le poids de l'échantillon élémentaire dépend de la dimension de l'emballage de détail. Dans la mesure du possible, prélever ceux-ci en divers points du lot ou sous-lot. Toute dérogation à cette règle doit être notée.

Nombre d'échantillons élémentaires : voir tableau 2 pour les céréales.

Poids de l'échantillon global : 1 à 10 kg.

Pas de division en sous-échantillons.

3° Autres produits présentant des particules relativement grossières (distribution hétérogène de la contamination par les aflatoxines)

Mode de prélèvement conformément aux dispositions de point 1 (produits agricoles non transformés).

Vu pour être annexé à l'arrêté ministériel du 5 février 2001.

La Ministre de la Santé publique,
Mme M. AELVOET

Publié le : 2001-02-28