

**1^{er} FEVRIER 2005. - Arrêté royal portant fixation des modes de prélèvement d'échantillons
pour le contrôle officiel des teneurs en étain dans les aliments en conserves**

ALBERT II, Roi des Belges,

A tous, présents et à venir, Salut.

Vu l'arrêté royal du 22 février 2001 organisant les contrôles effectués par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire et modifiant diverses dispositions légales, confirmé par la loi du 19 juillet 2001, notamment l'article 3, § 5;

Vu le Règlement (CE) n° 466/2001 de la Commission du 8 mars 2001 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires, tel que modifié par le Règlement (CE) n° 242/2004 du 12 février 2004;

Vu la Directive 2004/16/CE de la Commission du 12 février 2004 portant fixation des modes de prélèvement d'échantillons et des méthodes d'analyse pour le contrôle officiel des teneurs en étain des aliments en conserves;

Vu l'avis du comité scientifique institué auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, donné le 28 septembre 2004;

Vu l'avis n° 37.846/3 du Conseil d'Etat, donné le 14 décembre 2004; en application de l'article 84, § 1^{er}, alinéa 1^{er}, 1^o, des lois coordonnées sur le Conseil d'Etat;

Sur la proposition de Notre Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique,

Nous avons arrêté et arrêtons :

Article 1^{er}. Le mode de prélèvement des échantillons destinés au contrôle officiel des teneurs maximales en étain des denrées alimentaires est défini en annexe.

Art. 2. Le présent arrêté entre en vigueur le 31 décembre 2004.

Art. 3. Notre Ministre qui a la Santé publique dans ses attributions est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 1^{er} février 2005.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique,

R. DEMOTTE

Annexe

**MODES DE PRELEVEMENT DES ECHANTILLONS POUR LE CONTROLE OFFICIEL DES
TENEURS EN ETAIN DES ALIMENTS EN CONSERVES**

1. Objet et champ d'application

Les échantillons destinés aux contrôles officiels des teneurs en étain des aliments en conserves sont prélevés conformément aux modalités indiquées ci-après. Les échantillons globaux ainsi obtenus sont considérés comme étant représentatifs des lots. Le respect des teneurs maximales fixées dans le règlement (CE) n° 466/2001 de la Commission est établi sur la base des teneurs décelées dans les échantillons de laboratoire.

2. Définitions

Lot : une quantité identifiable d'une denrée alimentaire, livrée en une fois, pour laquelle il est établi par l'agent responsable qu'elle présente des caractéristiques communes, telles que l'origine, la variété, le type d'emballage, l'emballer, l'expéditeur ou le marquage.

Sous-lot : partie désignée d'un lot, afin d'appliquer le mode de prélèvement à cette partie désignée.

Chaque sous-lot doit être physiquement séparé et identifiable.

Echantillon élémentaire : quantité de matière prélevée en un seul point du lot ou du sous-lot.

Echantillon global : agrégation de tous les échantillons élémentaires prélevés sur le lot ou le sous-lot.

Echantillon de laboratoire : échantillon destiné au laboratoire.

3. Généralités

3.1. Personnel

Le prélèvement est effectué par une personne mandatée à cet effet.

3.2. Produit à échantillonner

Tout lot à analyser fait l'objet d'un échantillonnage séparé.

3.3. Précautions à prendre

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

3.4. Echantillons élémentaires

Dans la mesure du possible, prélever ceux-ci en divers points du lot ou sous-lot. Tout écart par rapport à cette règle doit être signalé dans le rapport.

3.5. Préparation de l'échantillon global

L'échantillon global est obtenu en rassemblant tous les échantillons élémentaires. Il est homogénéisé dans le laboratoire.

3.6. Echantillons identiques de laboratoire

Les échantillons identiques de laboratoire destinés à des fins de contrôle, de recours et d'arbitrage sont prélevés sur l'échantillon global homogénéisé.

3.7. Conditionnement et envoi des échantillons

Chaque échantillon est placé dans un récipient propre, en matériau inerte, offrant une protection adéquate contre les risques de contamination et les dommages pouvant résulter du transport. Toutes les précautions nécessaires sont prises pour éviter toute modification de la composition de l'échantillon pouvant survenir au cours du transport ou du stockage.

3.8. Scellement et étiquetage des échantillons

Chaque échantillon officiel est scellé sur le lieu de prélèvement et identifié.

Pour chaque prélèvement, un rapport d'échantillonnage doit être établi, permettant d'identifier sans ambiguïté le lot échantillonné et reprenant la date et le lieu d'échantillonnage, ainsi que toute information supplémentaire pouvant être utile à l'analyste.

4.

La méthode de prélèvement appliquée doit garantir que l'échantillon global est représentatif du lot à contrôler.

Nombre d'échantillons élémentaires

Le nombre minimal d'échantillons élémentaires à prélever des boîtes d'un lot est indiqué dans le tableau ci-dessous. Les échantillons élémentaires prélevés de chaque boîte auront un poids similaire et constitueront un échantillon global (voir point 3.5).

Tableau - Nombre de boîtes (échantillons élémentaires) à échantillonner pour constituer l'échantillon global

Pour la consultation du tableau, voir image

Les teneurs maximales s'appliquent au contenu de chaque boîte. Il est toutefois nécessaire de recourir à un échantillon global pour faciliter la faisabilité des tests.

Si le résultat du test auquel est soumis l'échantillon global n'est que légèrement inférieur à la teneur maximale autorisée et si l'on peut supposer que certaines boîtes sont susceptibles de dépasser cette teneur maximale, des analyses plus approfondies peuvent s'avérer nécessaires.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du portant fixation des modes de prélèvement d'échantillons pour le contrôle officiel des teneurs en étain dans les aliments en conserves.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique,

R. DEMOTTE

Publié le : 2005-02-09