

MINISTERE DES AFFAIRES SOCIALES, DE LA SANTE PUBLIQUE ET DE
L'ENVIRONNEMENT

31 JANVIER 2001. - Arrêté royal fixant le mode de préparation des échantillons et les critères pour les méthodes d'analyse pour le contrôle officiel des teneurs maximales en mycotoxins dans certaines denrées alimentaires

ALBERT II, Roi des Belges,

A tous, présents et à venir, Salut.

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 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 30.865/3 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;

Sur la proposition de Notre Ministre de la Santé publique,

Nous avons arrêté et arrêtons :

Article 1^{er}. Cet arrêté est d'application pour les denrées alimentaires pour lesquelles des teneurs maximales d'aflatoxines sont fixées dans le Règlement (CE) N° 194/97 : arachides, fruits à coque et fruits séchés, céréales y compris le sarrasin, lait, et les denrées alimentaires dérivés d'un ou de plusieurs de ces denrées alimentaires.

Art. 2. Lors de la préparation des échantillons et des analyses destinées au contrôle officiel (analyse et contre-analyse) des teneurs en aflatoxines des produits visés à l'article 1^{er}, les laboratoires s'en tiennent aux dispositions arrêtées dans l'annexe du présent arrêté.

Art. 3. L'arrêté royal du 16 septembre 1977 fixant la méthode d'analyse de référence valable en matière d'aflatoxine dans les noix d'arachide et produits dérivés est abrogé.

Art. 4. L'arrêté royal du 6 juin 1997 relatif aux teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires est modifié comme suit. Un article 1^{er} bis est inséré, rédigé comme suit : « Pour les contrôles d'aflatoxines dans les arachides, les fruits à coque, les fruits séchés et les céréales destinés à la consommation humaine directe, ainsi que leurs produits dérivés et les denrées alimentaires composées de plusieurs ingrédients présentant des particules relativement grossières (distribution hétérogène de la contamination par les aflatoxines), le lot n'est pas conforme à la teneur maximale si un ou plusieurs des trois sous-échantillons dépassent la limite maximale. »

Art. 5. Le présent arrêté entre en vigueur le jour de sa publication au Moniteur belge.

Art. 6. Notre Ministre de la Santé publique est chargée de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 31 janvier 2001.

ALBERT

Par le Roi :

La Ministre de la Santé publique,

Mme M. AELVOET

Annexe

Préparation des échantillons et critères généraux auxquels doivent satisfaire les méthodes d'analyse pour le contrôle officiel des teneurs en aflatoxines de certaines denrées alimentaires

1. Précautions

Il convient d'éviter autant que possible la lumière du jour au cours de l'opération car l'aflatoxine se décompose progressivement sous l'influence de la lumière ultraviolette.

2. Calcul de la proportion de coque/noyau dans les fruits à coque entiers

Les limites fixées pour les aflatoxines par le règlement (CE) N° 1525/98 s'appliquent à la partie comestible.

La teneur en aflatoxines de la partie comestible peut être déterminée ainsi :

- Les fruits à coque entiers des échantillons peuvent être décortiqués et la teneur en aflatoxines est analysée dans la partie comestible.

- Le mode de préparation de l'échantillon peut s'appliquer au fruit à coque entier avec sa coque. Le mode d'échantillonnage et d'analyse doit en pareil cas estimer le poids de l'amande du fruit dans l'échantillon global. Celui-ci est estimé après avoir défini un facteur approprié pour la proportion d'amande dans les fruits entiers. Une centaine de fruits à coque entiers sont prélevés à cet effet sur le lot ou sur l'échantillon global. La proportion peut être obtenue en pesant environ 100 fruits entiers, en enlevant leur coque et en pesant les portions de coque et de l'amande.

3. Traitement de l'échantillon reçu dans le laboratoire

L'aflatoxine étant distribuée de façon extrêmement hétérogène, les échantillons doivent être préparés (et surtout homogénéisés) avec le plus grand soin. La totalité du produit reçu dans le laboratoire doit être utilisée pour la préparation du produit à tester. Chaque échantillon de laboratoire prélevé est broyé finement et soigneusement mélangé selon une méthode garantissant une homogénéisation complète.

4. Méthode d'analyse à utiliser par le laboratoire

Les laboratoires doivent appliquer une méthode qui respecte les critères suivants :

Pour la consultation du tableau, voir image

Nota bene :

- Valeurs à appliquer à la fois à B_1 et à la somme de $B_1+B_2+G_1+G_2$.

- Si les sommes des aflatoxines individuelles $B_1+B_2+G_1+G_2$ doivent être enregistrées, le taux de récupération de chacune d'elles au moyen de la méthode d'analyse doit être, soit connu, soit équivalent.

- Les limites de détection des méthodes utilisées ne sont pas indiquées étant donné que les valeurs relatives à la fidélité sont données pour les concentrations présentant un intérêt.

- Les valeurs relatives à la fidélité sont calculées à partir de l'équation d'Horwitz, c'est-à-dire :

$$RSD_R = 2 (1 - 0,5 \log C)$$

équation dans laquelle :

- RSD_R représente l'écart type relatif calculé à partir des résultats obtenus dans des conditions de reproductibilité $[(S_R/X) \times 100]$,

- C est le taux de concentration (c'est-à-dire $1 = 100 \text{ g}/100 \text{ g}$, $0,001 = 1 \text{ 000 mg/kg}$).

Il s'agit là d'une équation générale relative à la fidélité qui a été jugée indépendante de l'analyse ou de la matrice mais seulement dépendante de la concentration pour la plupart des méthodes d'analyse de routine.

5. Rapport d'analyse

Le résultat analytique est enregistré sous forme corrigée ou non au titre de la récupération. La façon d'enregistrer et le taux de récupération doivent être indiqués dans le rapport.

Le résultat analytique est exprimé sur la partie comestible, en gmg/kg . Le pourcentage de la partie comestible (voir point 2) doit être indiqué dans le rapport.

Quand une homogénéisation humide des denrées alimentaires sèches est appliquée, le rapport d'analyse doit mentionner le pourcentage des denrées alimentaires sur l'homogénéisat, indiquant clairement, en cas de besoin, s'il s'agit de la partie comestible ou si le fruit à coque est entier avec sa coque.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 31 janvier 2001.

ALBERT

Par le Roi :

La Ministre de la Santé publique,

Mme M. AEL

Publié le : 2001-02-28