

13 SEPTEMBRE 2004. - Arrêté royal modifiant l'arrêté royal du 27 février 2003 portant fixation de la manière de prélever les échantillons pour le contrôle officiel des teneurs maximales en mycotoxines dans certaines denrées alimentaires

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, notamment l'article 3, § 5;

Vu l'arrêté royal du 27 février 2003 portant fixation de la manière de prélever les échantillons pour le contrôle officiel des teneurs maximales en mycotoxines dans certaines denrées alimentaires;

Vu le Règlement (CE) n° 466/2001 de la Commission du 8 mars 2001 portant fixation des teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires, modifié par les Règlements (CE) n° 257/2002 du 12 février 2002, n° 472/2002 du 12 mars 2002, n° 1425/2003 du 11 août 2003, n° 2174/2003 du 12 décembre 2003 et n° 455/2004 du 11 mars 2004;

Vu la Directive 98/53/CE 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, modifiée par les Directives 2002/27/CE du 13 mars 2002 et 2003/121/CE du 15 décembre 2003;

Vu la Directive 2003/78/CE de la Commission du 11 août 2003 portant fixation des modes de prélèvement d'échantillons et des méthodes d'analyse pour le contrôle officiel des teneurs en patuline des denrées alimentaires;

Vu l'avis du comité scientifique de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, donné le 6 mai 2004;

Vu l'avis n° 37.374/3 du Conseil d'Etat, donné le 5 juillet 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}. Dans l'article 1^{er}, § 1^{er}, de l'arrêté royal du 27 février 2003 portant fixation de la manière de prélever les échantillons pour le contrôle officiel des teneurs maximales en mycotoxines dans certaines denrées alimentaires, sont apportées les modifications suivantes :

1^o l'alinéa 1^{er} est complété comme suit :

« Les dispositions du chapitre I de l'annexe du présent arrêté doivent être prises en considération lors de l'échantillonnage en vue du contrôle officiel des teneurs maximales en aflatoxine du maïs destiné à être soumis à un traitement de triage ou d'autres traitements physiques, avant toute consommation humaine ou toute utilisation comme ingrédient de denrée alimentaire. »;

2^o entre les alinéas 2 et 3, il est inséré l'alinéa suivant :

« Lors de l'échantillonnage en vue du contrôle officiel des teneurs maximales en patuline, les dispositions du chapitre III de l'annexe du présent arrêté doivent être prises en considération. ».

Art. 2. Dans l'article 2, alinéa 1^{er}, du même arrêté, les mots « et maïs » sont insérés entre les mots « les épices, » et « l'échantillon ».

Art. 3. L'annexe du même arrêté est abrogée et remplacée par l'annexe du présent arrêté.

Art. 4. Le présent arrêté entre en vigueur le 1^{er} septembre 2004.

Art. 5. Notre Ministre qui a la Santé publique dans ses attributions est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Kos, le 13 septembre 2004.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique,

R. DEMOTTE

CHAPITRE I^{er}. - 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, épices

1.1. Précautions à prendre

Au cours de l'échantillonnage et de la préparation des échantillons de laboratoire, ainsi que avec le transport et le stockage, 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.

1.2. 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

1.3. Échantillons 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 de 50 tonnes et pour les épices.

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 à prélever dépend du poids du lot avec un minimum de 10 et un maximum de 100. 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

1.4. Préparation de l'échantillon global et des sous-échantillons

Poids de l'échantillon global = 30 kg. 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 de 10 kg avant d'être broyé.

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, de fruit séchés et de maïs destinés à être soumis à un traitement de triage ou à d'autres traitements physiques et en cas de disponibilité de l'équipement qui 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.

1.5. Préparation des échantillons identiques

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

Tout comme l'échantillon de laboratoire destiné à la première analyse, l'échantillon de laboratoire destiné à la contre-analyse doit être prélevé sur le sous-échantillon homogénéisé, donc après l'homogénéisation complète par 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

3.1. 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.

3.2. 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 grands 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.

Les échantillons élémentaires doivent être prélevés en divers points du lot ou sous-lot. Toute dérogation à cette règle doit être notée.

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.

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.

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

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

CHAPITRE II. - Modes de prélèvement des échantillons pour le contrôle officiel

des teneurs en ochratoxine A de certaines denrées alimentaires

La méthode telle que décrite pour les aflatoxines dans la présente annexe, Chapitre I, doit être appliquée à l'exception des dispositions suivantes.

Un échantillon élémentaire pèse environ 100 grammes. Dans le cas des lots se présentant dans des emballages de détail, le poids de l'échantillon élémentaire dépend du poids de l'emballage de détail.

En conséquence, la subdivision en sous-lots, le nombre d'échantillons élémentaires et les dimensions de l'échantillon global sont présentés de manière synoptique dans le tableau du présent chapitre.

Aucune subdivision en sous-échantillons n'est effectuée.

En ce qui concerne l'échantillon pour la contre-analyse, les deux options prévues par l'article 2 sont possibles.

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

Pour la consultation du tableau, voir image

CHAPITRE III. - Modes de prélèvement des échantillons pour le contrôle officiel des teneurs en patuline de certaines denrées alimentaires

1. Objet et champ d'application

Les échantillons destinés aux contrôles officiels de la teneur en patuline sur et dans les denrées alimentaires 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 : 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, auquel sera appliqué le mode de prélèvement. Chaque sous-lot doit être physiquement séparé du lot principal et doit être 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.

3. Dispositions générales

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 patuline ou affecter les analyses ou la représentativité de l'échantillon global.

3.4. Préparation échantillons élémentaires

Dans la mesure du possible, les échantillons élémentaires sont prélevés en divers points du lot ou sous-lot. Tout écart par rapport à cette règle doit être signalé dans le procès-verbal.

3.5. Préparation de l'échantillon global

L'échantillon global est obtenu en mélangeant les échantillons élémentaires.

Il doit peser au moins 1 kg, à moins que ce ne soit pas possible, par exemple lorsqu'un seul emballage a été prélevé.

3.6. Préparation d'échantillons identiques

Des échantillons identiques destinés à des mesures de contrôle, au moyens de défense ou à des fins 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. Fermeture et étiquetage des échantillons

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

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

4. Echantillonnage

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

Nombre d'échantillons élémentaires :

L'échantillon global doit peser au moins 1 kg (voir point 3.5), sauf lorsque c'est impossible, par exemple en cas d'échantillonnage d'un seul emballage.

Le nombre minimal d'échantillons élémentaires à prélever du lot est indiqué dans le tableau 1. S'il s'agit de produits apparaissant sous une forme liquide, le lot est soigneusement mélangé, autant que faire se peut, soit par un procédé manuel, soit par un procédé technique, juste avant l'échantillonnage. Dans ce cas, on peut supposer une distribution homogène de la patuline à l'intérieur du lot. Il suffit dès lors de prélever trois échantillons élémentaires par lot, qui constituent l'échantillon global.

Les échantillons élémentaires doivent avoir un poids semblable. Chaque échantillon élémentaire doit peser au moins 100 grammes, afin de constituer un échantillon global d'au moins 1 kg. Toute dérogation à cette règle est à signaler dans le procès-verbal prévu au point 3.8.

Tableau 1. - Nombre minimal d'échantillons élémentaires à prélever sur le lot

Pour la consultation du tableau, voir image

Si le lot se présente en emballages distincts, le nombre d'emballages à prélever pour former l'échantillon global est indiqué dans le tableau 2.

Tableau 2. - Nombre d'emballages (échantillons élémentaires) à prélever pour former l'échantillon global si le lot se compose d'emballages distincts

Pour la consultation du tableau, voir image

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 13 septembre 2004 modifiant l'arrêté royal du 27 février 2003 portant fixation de la manière de prélever les échantillons pour le contrôle officiel des teneurs maximales en mycotoxines dans certaines denrées alimentaires.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique,

R. DEMOTTE

Publié le : 2004-09-23