

22 DECEMBRE 2005. - 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, confirmé par la loi du 19 juillet 2001, 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, modifié par les arrêtés royaux des 13 septembre 2004 et 17 février 2005;

Vu la Directive 2002/26/CE de la Commission du 13 mars 2002 portant fixation des modes de prélèvement d'échantillons et des méthodes d'analyse pour le contrôle officiel des teneurs en ochratoxine A des denrées alimentaires, modifiée par les Directives 2004/43 du 13 avril 2004 et 2005/5 du 26 janvier 2005, notamment l'annexe I^{re};

Vu l'avis du comité scientifique de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, donné le 29 juin 2005;

Vu l'avis n° 39.233/3 du Conseil d'Etat, donné le 3 novembre 2005, en application de l'article 84, § 1^{er}, alinéa 1^{er}, 1° 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 chapitre II de l'annexe 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 ochratoxine A dans certaines denrées alimentaires, remplacée par l'arrêté royal du 13 septembre 2004 et modifiée par l'arrêté royal du 17 février 2005, est remplacé par l'annexe au présent arrêté.

Art. 2. Notre Ministre qui a la Santé publique dans ses attributions est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 22 décembre 2005.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique,

R. DEMOTTE

Annexe

CHAPITRE II. - Modes de prélèvement des échantillons pour le contrôle officiel des teneurs en ochratoxine A de certaines denrées alimentaires

1. Objet et champ d'application.

Les échantillons destinés aux contrôles officiels des teneurs en ochratoxine A des denrées alimentaires sont prélevés conformément aux méthodes décrites ci-après. Les échantillons globaux ainsi obtenus sont considérés comme étant représentatifs des lots. Le respect des limites maximales fixées dans le Règlement (CE) n° 466/2001 est établi sur la base des teneurs décelées dans les échantillons de laboratoire.

2. Définition.

Lot : une quantité de denrée alimentaire identifiable, livrée en une fois, dont 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 : 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.

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. Produit à échantillonner.

Chaque lot à analyser fait l'objet d'un échantillonnage séparé. Conformément aux dispositions spécifiques du présent chapitre, les grands lots doivent être subdivisés en sous-lots, à échantillonner séparément.

3.2. 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 ochratoxine A ou affecter les analyses ou la représentativité de l'échantillon global.

3.3. Échantillons élémentaires.

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

3.4. Préparation de l'échantillon global.

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

3.5. Échantillons identiques.

Des échantillons identiques, destinés à des mesures exécutoires, au commerce (défense) et à des fins d'arbitrage, sont prélevés sur l'échantillon homogénéisé.

3.6. 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.

3.7. 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 reprenant la date et le lieu d'échantillonnage, ainsi que toute information supplémentaire pouvant être utile à l'analyste.

4. Dispositions spécifiques.

4.1. Échantillonnage des lots commercialisés dans des emballages individuels.

Sans préjudice des dispositions spécifiques prévues aux points 4.3, 4.4 et 4.5 du présent chapitre, la formule suivante peut être utilisée comme guide pour l'échantillonnage des lots commercialisés dans des emballages individuels (sacs, emballages de détail, etc.) :

Fréquence d'échantillonnage (n)

$$n = (\text{poids du lot} \times \text{poids de l'échantillon élémentaire}) / (\text{poids de l'échantillon global} \times \text{poids d'un emballage individuel})$$

- poids : à exprimer en kg

- fréquence d'échantillonnage : chaque prélèvement est réalisé tous les tantièmes sacs (les chiffres décimaux sont arrondis au nombre entier le plus proche).

4.2. Poids de l'échantillon élémentaire.

Le poids de l'échantillon élémentaire est d'environ 100 grammes, à moins qu'il ne soit défini autrement dans le présent chapitre. Dans le cas de lots présentés dans des emballages de détail, le poids de l'échantillon élémentaire dépend du poids de l'emballage de détail.

4.3. Résumé général du mode d'échantillonnage pour les céréales, les raisins secs et le café torréfié.

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) selon le poids du lot- voir tableau 2 du présent chapitre

(2) selon le poids du lot- voir tableau 3 du présent chapitre

4.4. Mode de prélèvement des échantillons pour les céréales et les produits céréaliers (lots => 50 tonnes) et pour les grains de café torréfié, le café torréfié moulu, le café soluble et les raisins secs (lots => 15 tonnes).

- A condition que les sous-lots puissent être séparés physiquement, chaque lot doit être subdivisé en sous-lots conformément au tableau 1. Etant donné que le poids d'un lot n'est pas toujours un multiple exact du poids des sous-lots, le poids des sous-lots peut différer du poids indiqué jusqu'à concurrence de 20 %.

- Chaque sous-lot doit faire l'objet d'un échantillonnage séparé.

- Nombre d'échantillons élémentaires : 100.

- Poids de l'échantillon global = 10 kilogrammes.

- S'il n'est pas possible d'appliquer le mode de prélèvement décrit ci-dessus en raison des pertes commerciales qu'entraînerait un dommage du lot (par exemple, à cause des formes d'emballage ou des moyens de transport), un autre mode de prélèvement peut être appliqué, à condition qu'il soit aussi représentatif que possible et qu'il soit décrit en détail et bien documenté.

4.5. Dispositions applicables au prélèvement d'échantillons de céréales et de produits céréaliers (lots < 50 tonnes) et de grains de café torréfié, de café torréfié moulu, de café soluble et de raisins secs (lots < 15 tonnes).

Pour des lots de céréales inférieurs à 50 tonnes et pour des lots de grains de café torréfié, de café torréfié moulu, de café soluble et de raisins secs inférieurs à 15 tonnes, le plan d'échantillonnage doit être utilisé avec de 10 à 100 échantillons élémentaires, suivant le poids du lot, formant un échantillon global de 1 à 10 kilogrammes. Pour les très petits lots ($\Rightarrow$ 0,5 tonne) de céréales et de produits céréaliers, un nombre inférieur d'échantillons élémentaires peut être prélevé, mais, dans ce cas, l'échantillon global réunissant tous les échantillons élémentaires doit peser au moins 1 kilogramme. Les chiffres du tableau suivant peuvent être utilisés pour déterminer le nombre d'échantillons élémentaires à prélever.

Tableau 2 : Nombre d'échantillons élémentaires à prélever en fonction du poids du lot de céréales et de produits céréaliers

Pour la consultation du tableau, voir image

Tableau 3 : Nombre d'échantillons élémentaires à prélever en fonction du poids du lot de grains de café torréfié, de café torréfié moulu, de café soluble et de raisins secs

Pour la consultation du tableau, voir image

4.6. Mode de prélèvement pour les denrées alimentaires destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge.

Le mode de prélèvement indiqué pour les céréales et les produits céréaliers au point 4.5 du présent chapitre s'applique. Ceci signifie que le nombre d'échantillons élémentaires à prélever dépend du poids du lot et est compris entre 10 et 100 conformément au tableau 2 du point 4.5.

- Le poids de l'échantillon élémentaire doit être d'environ 100 grammes. Si le lot se présente en emballages distincts, le poids de l'échantillon élémentaire dépend du poids de l'emballage considéré.

- Le poids de l'échantillon global, suffisamment mélangé, est de 1 à 10 kg.

4.7 Dispositions applicables au prélèvement d'échantillons de vin et de jus de raisin.

L'échantillon global doit peser au moins 1 kilogramme, sauf lorsque c'est impossible, par exemple lorsque l'échantillon est composé d'une seule bouteille.

Le nombre minimal d'échantillons élémentaires à prélever du lot est indiqué dans le tableau 4. Le nombre d'échantillons élémentaires déterminé dépend de la forme habituelle sous laquelle les produits concernés sont commercialisés.

S'il s'agit de produits apparaissant en vrac sous une forme liquide, le lot est soigneusement mélangé, autant que faire se peut et pour autant que cela n'influe pas sur la qualité du produit, soit par un procédé manuel, soit par un procédé technique, juste avant l'échantillonnage. Dans ce cas, on peut supposer une distribution homogène de l'ochratoxine A à l'intérieur d'un lot donné. Il suffit dès lors de prélever trois échantillons élémentaires par lot, qui constituent l'échantillon global.

Les échantillons élémentaires, qui peuvent souvent être une bouteille ou un emballage, doivent avoir un poids semblable. Chaque échantillon élémentaire doit peser au moins 100 grammes, afin de constituer un échantillon global d'au moins 1 kilogramme environ. Toute dérogation à cette règle est à signaler dans le procès-verbal prévu au point 3.8.

Tableau 4 : Nombre minimal d'échantillons élémentaires à prélever sur le lot

Pour la consultation du tableau, voir image

4.8. Échantillonnage au stade du commerce de détail.

L'échantillonnage de denrées alimentaires au stade du commerce de détail doit être effectué, dans la mesure du possible, conformément aux dispositions de prélèvement précitées. En cas d'impossibilité, d'autres modes de prélèvement efficaces au stade du commerce de détail peuvent être utilisés, à condition qu'ils garantissent une représentativité suffisante du lot échantillonné.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 22 décembre 2005 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 : 2006-01-26