

27 FEVRIER 2003. - Arrêté royal portant fixation de la manière de prélever les échantillons pour le contrôle officiel des teneurs maximales en mycotoxines dans certaines denrées alimentaires.

(NOTE : Consultation des versions antérieures à partir du 14-03-2003 et mise à jour au 26-01-2006).

Source : SANTE PUBLIQUE, SECURITE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE ET ENVIRONNEMENT

Publication : 14-03-2003 numéro : 2003022230 page : 12779 IMAGE

Dossier numéro : 2003-02-27/45

Entrée en vigueur : 28-02-2003

Article 1er. § 1. Lors de l'échantillonnage en vue du contrôle officiel des teneurs maximales en aflatoxines fixées par le règlement (CE) n° 466/2001 visé au préambule, les dispositions du chapitre I de l'annexe du présent arrêté doivent être prises en considération. (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.) <AR 2004-09-13/38, art. 1, 002; En vigueur : 01-09-2004>

Lors de l'échantillonnage en vue du contrôle officiel des teneurs maximales en ochratoxine A fixées par le règlement (CE) n° 466/2001 cité ci-dessus, les dispositions du chapitre II de l'annexe du présent arrêté doivent être prises en considération.

(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.) <AR 2004-09-13/38, art. 1, 002; En vigueur : 01-09-2004>

Les échantillons globaux ainsi obtenus sont considérés comme étant représentatifs des lots ou sous-lots concernés.

§ 2. Un mode de prélèvement différent de celui décrit au § 1 pour les aflatoxines peut être appliqué pour les fruits à coque autres que les arachides, les pistaches, les noix du Brésil et les noisettes, et pour les fruits séchés autres que les figues séchées, à condition que l'échantillonnage soit aussi représentatif que possible et que le mode de prélèvement soit décrit dans le procès-verbal.

§ 3. Dans les cas où il n'est pas possible d'appliquer les modes de prélèvement mentionnés au § 1 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 de prélèvement soit décrit dans le procès-verbal.

Dans le cas des emballages sous vide, 25 % du nombre d'échantillons élémentaires prévu dans l'annexe sont par exemple prélevés sans modifier pour autant le poids de l'échantillon global. Le poids de l'échantillon élémentaire sera, dans ce cas, quatre fois plus élevé.

§ 4. L'échantillonnage des denrées alimentaires dans le commerce de détail devra, dans la mesure du possible, être effectué conformément à la méthode décrite dans le présent arrêté; en cas d'impossibilité, d'autres modes d'échantillonnage efficaces peuvent être utilisés, à condition qu'ils garantissent une représentativité suffisante du lot échantillonné. L'échantillon global pèsera au moins 1 kg.

Art. 2. Dans le cas du contrôle officiel des aflatoxines dans les noix, les fruits séchés, les céréales et les épices, (et maïs) l'échantillon pour la contre-analyse doit être prélevé au laboratoire sur l'échantillon complètement homogénéisé et être tenu à la disposition de la personne pénalement responsable. <AR 2004-09-13/38, art. 2, 002; En vigueur : 01-09-2004>

Dans les autres cas, l'échantillon de laboratoire pour la contre-analyse peut être obtenu, soit au laboratoire à partir de l'échantillon complètement homogénéisé, soit en prélevant sur le lieu d'échantillonnage des échantillons élémentaires dont le poids atteint le double de la normale et en divisant immédiatement chaque échantillon élémentaire en deux parties égales dont l'une est destinée à l'échantillon de laboratoire pour la première analyse et l'autre à l'échantillon de laboratoire pour la contre-analyse.

Art. 3. L'arrêté ministériel du 5 février 2001 portant fixation de la manière de prélever les échantillons pour le contrôle officiel des teneurs maximales en mycotoxines dans certaines denrées alimentaires est abrogé.

Art. 4. Le présent arrêté produit ses effets le 28 février 2003.

Art. 5. Notre Ministre de la Santé Publique est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 27 février 2003.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre de la Protection de la Consommation,
de la Santé publique et de l'Environnement,
J. TAVERNIER

ANNEXE.

Art. N. Annexe. <AR 2004-09-13/38, art. 3, 002; En vigueur : 01-09-2004>

Art. 1N. CHAPITRE Ier. - Modes de prélèvement des échantillons pour le contrôle officiel des teneurs en aflatoxines de certaines denrées alimentaires. <AR 2004-09-13/38, art. 3, 002; En vigueur : 01-09-2004>

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'emballeur, 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.

Produit	Poids du lot (en tonnes)	Poids ou nombre des sous-lots	Nombre d'échantillons élémentaires (voir aussi point 3°)	Nombre global (en kg)	Poids de l'échantillon
Figues séchées et autres fruits sèches	> ou = 15 < 15	15 - 30 tonnes	100	30	
			10 - 100	< ou = 30	
Arachides, pistaches, noix du Bresil et autres fruits à coque	> ou = 500 > ou = 125 et < 500 > ou = 15 et < 125 < 15	Environ 100 tonnes 5 sous-lots environ 25 tonnes -	100 100 100 10 - 100	30 30 30 < ou = 30	
Céréales	> ou = 1 500 > ou = 300 et < 1 500 > ou = 50 et < 300 < 50	Environ 500 tonnes 3 sous-lots environ 100 tonnes -	100 100 100 10 - 100	30 30 30 1 - 10	
Epices	> ou = 15 < 15	Environ 25 tonnes -	100 10 - 100	10 1 - 10	

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.

Poids du lot (en tonnes)	Nombre d'échantillons élémentaires
Arachides, fruits à coque, fruits secs,	
< ou = 0,1	10
> 0,1 - < ou = 0,2	15
> 0,2 - < ou = 0,5	20
> 0,5 - < ou = 1,0	30
> 1,0 - < ou = 2,0	40
> 2,0 - < ou = 5,0	60
> 5,0 - < ou = 10,0	80
> 10,0	100
Céréales	
< ou = 1	10
> 1 - < ou = 3	20
> 3 - < ou = 10	40
> 10 - < ou = 20	60
> 20	100

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 figes, 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).

(4. Denrées alimentaires destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge

Mode de prélèvement

Le mode de prélèvement indiqué pour le lait ainsi que les produits dérivés et aliments composés aux points 2 et 3 s'applique.) <AR 2005-02-17/42, art. 1, 003; En vigueur : 13-03-2005>

Art. 2N. <AR 2005-12-22/76, art. 1, 004 ; En vigueur : 05-02-2006> 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. Echantillons 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. Echantillons 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

Produit	Poids du lot (en tonnes)	Poids ou nombre de sous-lots	Poids ou nombre de tillons élémentaires	Nombre d'échantillons global (poids en kg)	Echantillon
Céréales et produits céréaliers	=> 1 500	500 tonnes	500 tonnes	100	10
	> 300 et < 1 500	3 sous-lots	100 tonnes	100	10
	=> 50 et <= 300	100 tonnes	100 tonnes	100	10
	< 50	-	3-100 (1)	1-10	
Raisins secs (raisins de Corinthe, raisins secs et sultanines)	=> 15	15-30 tonnes	100 tonnes	100	10
	< 15	-	10-100 (2)	1-10	
Grains de café torréfié, café torréfié moulu et café soluble	=> 15	15-30 tonnes	100 tonnes	100	10
	< 15	-	10-100 (2)	1-10	
(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

Poids du lot (en tonnes)	Nombre d'échantillons élémentaires
-	-
$\leq 0,05$	3
$> 0,05 - \leq 0,5$	5
$> 0,5 - \leq 1$	10
$> 1 - \leq 3$	20
$> 3 - \leq 10$	40
$> 10 - \leq 20$	60
$> 20 - \leq 50$	100

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

Poids du lot (en tonnes)	Nombre d'échantillons élémentaires
-	-
$\leq 0,1$	10
$> 0,1 - \leq 0,2$	15
$> 0,2 - \leq 0,5$	20
$> 0,5 - \leq 1,0$	30
$> 1,0 - \leq 2,0$	40
$> 2,0 - \leq 5,0$	60
$> 5,0 - \leq 10,0$	80
$> 10,0 - \leq 15,0$	100

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

Forme de commercialisation (en litres)	Poids du lot d'échantillons élémentaires à prélever	Nombre
Vrac (jus de raisin, vin)	-	3
Bouteilles/emballages de jus de raisin	<= 50	3
Bouteilles/emballages de jus de raisin	50 a 500	5
Bouteilles/emballages de jus de raisin	> 500	10
Bouteilles/emballages de vin	<= 50	1
Bouteilles/emballages de vin	50 a 500	2
Bouteilles/emballages de vin	> 500	3

4.8. Echantillonnage 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.

Art. 3N. CHAPITRE III. - Modes de prélèvement des échantillons pour le contrôle officiel des teneurs en patuline de certaines denrées alimentaires. <AR 2004-09-13/38, art. 3, 002; En vigueur : 01-09-2004>

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.

Poids du lot (en kg)	Nombre minimal d'échantillons élémentaires
< 50	3
50 à 500	5
> 500	10

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.

Nombre d'emballages ou d'unités compris dans le lot	Nombre d'emballages ou d'unités à prélever
1 à 25	1 emballage ou unité
26 à 100	5 % environ, au moins 2 emballages

> 100 ou unités
 5 % environ, 10 emballages ou unités
 au maximum

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.