

SERVICE PUBLIC FEDERAL SANTE PUBLIQUE,
SECURITE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE
ET ENVIRONNEMENT

F. 2003 — 1016

[C — 2003/22225]

12 MARS 2003. — Arrêté royal fixant les modes de prélèvement des échantillons en vue du contrôle officiel des résidus de pesticides sur et dans les denrées alimentaires

ALBERT II, Roi des Belges,
A tous, présents et à venir, Salut.

Vu la loi du 4 février 2000 relative à la création de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, notamment l'article 5;

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 la directive 2002/63/CE de la Commission du 11 juillet 2002 fixant des méthodes communautaires de prélèvement d'échantillons pour le contrôle officiel des résidus de pesticides sur et dans les produits d'origine végétale et animale et abrogeant la directive 79/700/CEE;

Vu l'avis du comité scientifique de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, donné le 25 février 2003;

Vu les lois sur le Conseil d'Etat, coordonnées le 12 janvier 1973, notamment l'article 3, § 1^{er} et 84, alinéa 1^{er}, 1°, remplacé par la loi du 4 juillet 1989 et modifié par la loi du 4 août 1996;

Vu l'urgence;

Considérant que l'urgence se justifie par l'obligation de se conformer dans les délais prescrits à la directive 2002/63/CE;

Sur la proposition de Notre Ministre de la Santé publique,

Nous avons arrêté et arrêtons :

Article 1^{er}. Le prélèvement d'échantillons de denrées alimentaires en vue du contrôle officiel du respect des teneurs maximales en résidus de pesticides est effectué conformément aux prescriptions énoncées à l'annexe du présent arrêté.

Art. 2. Toute dérogation aux modes d'échantillonnage décrits sera mentionnée dans le procès-verbal.

Art. 3. L'arrêté ministériel du 17 mai 1991 fixant les modalités de prélèvement d'échantillons de fruits et de légumes pour le contrôle des résidus de pesticides est abrogé.

Art. 4. Le présent arrêté entre en vigueur le jour de sa publication au *Moniteur belge*.

Donné à Bruxelles, le 12 mars 2003.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre de la Protection de la consommation,
de la Santé publique et de l'Environnement,

J. TAVERNIER

FEDERALE OVERHEIDSDIENST VOLKSGEZONDHEID,
VEILIGHEID VAN DE VOEDSELKETEN
EN LEEFMILIEU

N. 2003 — 1016

[C — 2003/22225]

12 MAART 2003. — Koninklijk besluit tot vaststelling van de bemonsteringsmethodes met het oog op de officiële controle op residuen van bestrijdingsmiddelen in en op voedingsmiddelen

ALBERT II, Koning der Belgen,
Aan allen die nu zijn en hierna wezen zullen, Onze Groet.

Gelet op de wet van 4 februari 2000 houdende oprichting van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, inzonderheid artikel 5;

Gelet op het koninklijk besluit van 22 februari 2001 houdende organisatie van de controles die worden verricht door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen en tot wijziging van diverse wettelijke bepalingen, in het bijzonder artikel 3, §5;

Gelet op de Richtlijn 2002/63/EG van de Commissie van 11 juli 2002 houdende vaststelling van communautaire bemonsteringsmethoden voor de officiële controle op residuen van bestrijdingsmiddelen in en op producten van plantaardige en van dierlijke oorsprong en tot intrekking van Richtlijn 79/700/EEG;

Gelet op het advies van het wetenschappelijk comité van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, gegeven op 25 februari 2003;

Gelet op de wetten op de Raad van State, gecoördineerd op 12 januari 1973, inzonderheid op artikel 3, § 1, en 84, eerste lid, 1°, vervangen bij de wet van 4 juli 1989 en gewijzigd bij de wet van 4 augustus 1996;

Gelet op de dringende noodzakelijkheid;

Overwegende dat de dringende noodzakelijkheid gemotiveerd is omwille van de verplichting zich binnen de voorgeschreven termijnen te schikken naar Richtlijnen 2002/63/EG;

Op de voordracht van Onze Minister van Volksgezondheid,

Hebben Wij besloten en besluiten Wij :

Artikel 1. Het nemen van monsters van voedingsmiddelen met het oog op de officiële controle van de naleving van de maximale gehalten aan residuen van bestrijdingsmiddelen gebeurt overeenkomstig de voorschriften opgenomen in de bijlage bij dit besluit.

Art. 2. Elke afwijking van de beschreven bemonsteringsmethoden moet worden vermeld in het proces-verbaal.

Art. 3. Het ministerieel besluit van 17 mei 1991 tot vaststelling van de modaliteiten van monsterneming van groenten en fruit voor de controle op residuen van bestrijdingsmiddelen, wordt opgeheven.

Art. 4. Dit besluit treedt in werking op de dag van publicatie in het Belgisch Staatsblad.

Gegeven te Brussel, 12 maart 2003.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Consumentenzaken,
Volksgezondheid en Leefmilieu,

J. TAVERNIER

Annexe

**MODES DE PRELÈVEMENT DES ECHANTILLONS DE DENREES
ALIMENTAIRES EN VUE DU CONTROLE OFFICIEL DES TENEURS EN RESIDUS DE PESTICIDES**

1. DEFINITIONSLot

Quantité de matière à usage alimentaire livrée en une seule fois et ayant des caractéristiques présumées uniformes telles que l'origine, le producteur, la variété, l'emballer, le type de conditionnement, la marque, l'expéditeur, etc. Un lot suspect est un lot qui, pour une raison quelconque, est soupçonné de contenir un résidu en quantité excessive. Un lot non suspect est un lot pour lequel il n'y a pas de raison de penser qu'il contient des résidus en quantité excessive.

Notes. (a) *Lorsqu'une livraison est composée de lots qui peuvent être identifiés comme provenant de différents cultivateurs, etc., chaque lot doit être considéré séparément.*

(b) *Une livraison peut comprendre un ou plusieurs lots.*

(c) *Lorsque la taille ou les limites de chaque lot d'une expédition ne sont pas clairement fixées, chaque wagon, camion ou cargaison d'une série peut être considéré comme un lot distinct.*

(d) *Un lot peut être considéré homogène en conséquence des procédés de calibrage ou de fabrication subis, par exemple.*

Unité

La plus petite portion distincte d'un lot qui doit être prélevée pour constituer la totalité ou une partie d'un échantillon élémentaire.

Notes. Les unités se définissent comme suit.

(a) *Fruits et légumes frais : chaque fruit, légume ou grappe naturelle de ceux-ci (raisins par exemple) constitue une unité, sauf s'ils sont de petite taille. Lorsqu'un dispositif d'échantillonnage peut être utilisé sans endommager le matériel, il peut servir à constituer des unités. Les œufs, les fruits ou légumes frais ne peuvent être ni coupés ni brisés pour produire des unités.*

(b) *Gros animaux ou parties ou organes de ceux-ci : une portion, ou la totalité, d'une partie ou d'un organe constituent une unité. Les parties ou organes peuvent être coupés pour former des unités.*

(c) *Petits animaux ou parties ou organes de ceux-ci : chaque animal entier ou chaque partie ou organe complets peuvent constituer une unité. Lorsqu'un dispositif d'échantillonnage peut être utilisé sans affecter les résidus, il peut servir à constituer des unités.*

(d) *Matériels emballés : le conditionnement individuel le plus petit doit être considéré comme une unité. Lorsque les plus petits conditionnements sont encore très volumineux, ils doivent être échantillonnés comme un matériel en vrac, comme sous (e) ci-dessous. Lorsque les plus petits conditionnements sont très petits, un lot de petits conditionnements peut constituer une unité.*

(e) *Matériels en vrac et gros conditionnements (tels que tonneaux, fromages, etc.) qui sont individuellement trop volumineux pour constituer des échantillons élémentaires : les unités sont constituées à l'aide d'un dispositif d'échantillonnage.*

Echantillon élémentaire

Une ou plusieurs unités prélevées en un seul endroit dans le lot.

Notes. (a) *L'endroit du lot où l'échantillon élémentaire est prélevé devrait être choisi de façon aléatoire; si cela n'est matériellement pas possible, l'endroit devrait être choisi de façon aléatoire dans les parties accessibles du lot.*

(b) *Le nombre d'unités requises pour constituer un échantillon élémentaire est déterminé par la taille minimale et le nombre des échantillons de laboratoire requis.*

(c) *Pour les produits d'origine végétale, les produits laitiers, les œufs et produits d'œufs, lorsque plusieurs échantillons élémentaires sont prélevés sur un lot, chacun de ceux-ci devrait contribuer dans la même proportion à l'échantillon global.*

(d) *Lorsque les échantillons élémentaires sont prélevés à intervalles au cours du chargement ou du déchargement d'un lot, « l'endroit » du prélèvement est en fait un point dans le temps.*

(e) *Les unités ne doivent être ni découpées ni brisées pour obtenir le ou les échantillon(s) élémentaire(s), sauf si la subdivision des unités est spécifiée au tableau 3.*

Echantillon global

Pour les produits autres que la viande et la volaille, ensemble combiné et soigneusement mélangé des échantillons élémentaires prélevés dans un lot. Pour la viande et la volaille, chaque échantillon élémentaire est considéré comme équivalant à un échantillon global distinct.

Echantillon de laboratoire

Echantillon envoyé au laboratoire ou reçu par ce dernier. Quantité représentative de matière prélevée dans l'échantillon global.

Echantillon à analyser

La matière préparée aux fins de l'analyse, à partir de l'échantillon de laboratoire, par séparation de la partie de la denrée alimentaire visée par les teneurs maximales autorisées pour les résidus, puis mélangée, broyée, hachée menu, etc. pour prélever des portions analytiques avec le minimum d'erreurs d'échantillonnage.

Portion analytique

Une quantité représentative du matériel prélevé sur l'échantillon à analyser, d'une taille appropriée à la mesure de la concentration en résidus.

Dispositif d'échantillonnage

(i) *Instrument tel que cuillère, louche, sonde, couteau ou fourchette utilisé pour prélever une unité d'un matériel alimentaire en vrac, de paquets (tels que tonneaux, gros fromages) ou d'unités de viande ou de volaille qui sont trop grands pour être utilisés comme échantillons élémentaires.*

(ii) *Un instrument tel qu'un diviseur d'échantillons utilisé pour préparer un échantillon de laboratoire à partir d'un échantillon global, ou pour préparer une portion analytique d'un échantillon de laboratoire.*

Notes. (a) *Des dispositifs d'échantillonnage spécifiques sont décrits dans les normes ISO^{1,2,3} et FIL/IDF⁴.*

(b) *Pour les matériaux tels que les feuilles en vrac, la main de l'agent habilité à l'échantillonnage peut être considérée comme un dispositif d'échantillonnage.*

2. PROCEDURES D'ECHANTILLONNAGE

Précautions à prendre

Il convient d'éviter toute contamination ou détérioration des échantillons à tous les stades, étant donné que les résultats des analyses peuvent en être affectés. Chaque lot soumis au contrôle doit être échantillonné séparément.

Les produits complètement ou partiellement avariés ne peuvent être utilisés à des fins d'échantillonnage.

Collecte d'échantillons élémentaires

A chaque endroit choisi du lot, deux échantillons élémentaires sont prélevés, l'un destiné à la constitution d'échantillons globaux et de laboratoire pour la première analyse, l'autre destiné à la constitution d'échantillons globaux et de laboratoire pour la contre-analyse.

Le nombre minimal d'échantillons élémentaires à prélever d'un lot pour constituer un échantillon global figure au tableau 1, ou au tableau 2 dans le cas d'un lot de viande ou de volaille suspect.

Nota

(1) Organisation internationale de normalisation, 1979. Norme ISO 950 : céréales - prélèvement d'échantillons (en grains).

(2) Organisation internationale de normalisation, 1979. Norme ISO 951 : légumineuses conditionnées - prélèvement d'échantillons.

(3) Organisation internationale de normalisation, 1980. Norme ISO 1839 : prélèvement d'échantillons - thé.

(4) Fédération internationale de la laiterie, 1995. Norme FIL/IDF 50C : lait et produits laitiers - modes d'échantillonnage.

Tableau 1. Nombre minimal d'échantillons élémentaires à prélever d'un lot

	Nombre minimal d'échantillons élémentaires à prélever du lot
(a) Viande et volaille	
lot non suspect	1
lot suspect	Déterminé conformément au tableau 2
(b) Autres produits	
(i) Produits, conditionnés ou en vrac, dont on peut penser qu'ils sont bien mélangés ou homogènes	1
(ii) Produits, conditionnés ou en vrac, qui peuvent ne pas être bien mélangés ou homogènes	Le nombre d'unités ou le poids requis pour constituer un échantillon élémentaire dépend de la taille minimale des échantillons de laboratoire exigés. Dans toute la mesure du possible, les échantillons élémentaires seront de taille égale (cf. tableau 4)
Ou	
Poids du lot (en kg)	
< 50	3
50-500	5
> 500	10
Ou	
Nombre de boîtes, de cartons ou d'autres récipients du lot	
1-25	1
26-100	5
> 100	10

Tableau 2. Nombre d'échantillons élémentaires sélectionnés de manière aléatoire pour avoir la probabilité de trouver au moins un échantillon non conforme dans un lot de viande ou de volaille, pour une incidence donnée de résidus non conformes dans le lot

Incidence des résidus non conformes dans le lot	Nombre minimal d'échantillons élémentaires (n_o) nécessaires pour détecter un résidu non conforme avec une probabilité de :		
	90 %	95 %	99 %
%			
90	1	2	2
80	2	2	3
70	2	3	4
60	3	4	5
50	4	5	7
40	5	6	9
35	6	7	11
30	7	9	13
25	9	11	17
20	11	14	21
15	15	19	29
10	22	29	44
5	45	59	90
1	231	299	459
0.5	460	598	919
0.1	2301	2995	4603

Notes. (a) Le tableau suppose un échantillonnage aléatoire.

(b) Lorsque le nombre d'échantillons élémentaires indiqués dans le tableau 2 est supérieur d'environ 10%, au nombre d'unités contenues dans le lot total, le nombre d'échantillons élémentaires peut être inférieur et doit être calculé comme suit :

$$n = n_o / (1 + (n_o - 1) / N)$$

où n = le nombre minimum d'échantillons élémentaires à prélever

n_o = le nombre d'échantillons élémentaires figurant au tableau 2

N = le nombre d'unités pouvant donner un échantillon élémentaire dans le lot.

(c) Lorsqu'un seul échantillon élémentaire est prélevé, la probabilité de détecter un échantillon non conforme est analogue à l'incidence des résidus non conformes.

(d) Pour déterminer avec exactitude les probabilités ou d'autres possibilités de probabilité, ou une incidence différente des échantillons non conformes, le nombre d'échantillons élémentaires à prélever peut se calculer au moyen de la formule suivante :

$$1 - p = (1 - i)^n$$

où p est la probabilité et i l'incidence des résidus non conformes présents dans le lot (tous deux exprimés en fractions et non en pourcentages) et où n est le nombre d'échantillons.

Préparation de l'échantillon global et de l'échantillon de laboratoire

Les principes qui suivent sont d'application aussi bien pour la constitution des échantillons destinés à la première analyse que pour la constitution des échantillons destinés à la contre-analyse.

Les procédures concernant la viande et la volaille sont décrites au tableau 3. Chaque échantillon élémentaire est considéré comme un échantillon global distinct.

Les procédures concernant les produits d'origine végétale, les œufs ou les produits laitiers sont décrites aux tableaux 4 et 5. Les échantillons élémentaires devraient être combinés et bien mélangés pour constituer l'échantillon global.

Lorsque le volume de l'échantillon global est plus important que nécessaire pour la constitution des échantillons de laboratoire, il doit être divisé de façon à obtenir des échantillons de laboratoire représentatifs. Toutefois, les unités de produits végétaux frais et les œufs entiers ne doivent être ni coupés ni divisés.

Lorsque les unités sont de taille moyenne ou grande et que le mélange de l'échantillon global conduirait à des échantillons de laboratoire moins représentatifs, ou que les unités (p. ex. œufs, fruits à chair tendre) pourraient être endommagées par le mélange, les unités doivent être réparties de manière aléatoire entre les échantillons de laboratoire au moment du prélèvement des échantillons élémentaires.

L'échantillon de laboratoire doit être placé dans un récipient propre et inerte qui le protège correctement contre tout risque de contamination, de dommage ou de fuite. Le récipient doit être scellé et solidement étiqueté. Les échantillons frais doivent être conservés au frais et les échantillons congelés doivent rester congelés.

Les échantillons seront acheminés le plus rapidement possible vers le laboratoire.

Tableau 3. Viande et volaille : description des échantillons élémentaires et taille minimale des échantillons de laboratoire

	Type de produit	Exemples	Nature des échantillons élémentaires à prélever	Taille minimale de chaque échantillon de laboratoire
Produits alimentaires primaires d'origine animale				
1	Viandes de mammifères			
1.1	Gros mammifères, carcasse entière ou demi-carcasse, habituellement ≥ 10 kg	Bovins, ovins, porcins	Diaphragme entier ou partie du diaphragme, complété, le cas échéant, par le muscle cervical	0,5 kg
1.2	Petits mammifères, carcasse entière	Lapins	Carcasse entière ou pattes de derrière	0,5 kg, unité débarrassée de la peau et des os
1.3	Morceaux de viande de mammifères, individuels frais/réfrigérés/congelés, emballés ou non	Quartiers, côtes, steaks, épaules	Unité(s) entière(s) ou portion d'une unité importante	0,5 kg, unité débarrassée des os
1.4	Morceaux de viande de mammifères, congelés en vrac	Quartiers, côtes	Soit une coupe transversale prélevée sur le produit congelé dans un récipient soit la totalité (ou des portions) de morceaux individuels	0,5 kg, unité débarrassée des os
2	Graisses de mammifères, y compris la graisse de la carcasse			
2.1	Gros mammifères à l'abattage, carcasse entière ou demi-carcasse, habituellement ≥ 10 kg	Bovins, ovins, porcins	Graisse de rognons, graisse abdominale ou sous-cutanée prélevée sur un seul animal	0,5 kg
2.2	Petits mammifères à l'abattage, carcasse entière ou demi-carcasse, < 10 kg		Graisse abdominale ou sous-cutanée prélevée sur un ou plusieurs animaux	0,5 kg
2.3	Morceaux de viande de mammifères	Pattes, côtes, steaks	Soit graisse visible, prélevée sur une ou plusieurs unités soit unité(s) entière(s) ou portions d'unité(s) entière(s), là où la graisse ne peut être détachée	0,5 kg 2 kg
2.4	Tissu graisseux de mammifères en vrac		Unités prélevées avec un dispositif d'échantillonnage en 3 endroits au moins	0,5 kg
3	Abats de mammifères			
3.1	Foies de mammifères, frais/réfrigérés/congelés		Foie(s) entier(s), ou partie de foie	0,4 kg
3.2	Rognons de mammifères, frais/réfrigérés/congelés		1 ou les deux reins, prélevés sur 1 ou 2 animaux	0,2 kg
3.3	Cœurs de mammifères, frais/réfrigérés/congelés		Cœur(s) entier(s) ou portion du ventricule seulement si le cœur est gros	0,4 kg
3.4	Autres abats de mammifères, frais/réfrigérés/congelés		Partie ou unité entière provenant d'1 ou de plusieurs animaux ou coupe transversale prélevée sur le produit congelé en vrac	0,5 kg
4	Viandes de volaille			
4.1	Carcasses de grands volatiles, > 2 kg	Dinde, oie, coq, chapon et canard	Cuisses, pilons ou chair autre que le blanc	0,5 kg, unité débarrassée de la peau et des os
4.2	Carcasses de volatiles moyens, 500 g - 2 kg	Poule, pintade, poulet	Cuisses, pilons ou chair autre que le blanc provenant d'au moins 3 volatiles	0,5 kg, unité débarrassée de la peau et des os
4.3	Carcasses de petits volatiles, carcasse de < 500 g	Caille, pigeon	Carcasses d'au moins 6 volatiles	0,2 kg de tissu musculaire
4.4	Morceaux de volatiles, frais/réfrigérés/congelés, emballés pour la vente au détail ou en gros	Pattes, quartiers, poitrines et ailes	Unités emballées, ou morceaux individuels	0,5 kg, unité débarrassée de la peau et des os

	Type de produit	Exemples	Nature des échantillons élémentaires à prélever	Taille minimale de chaque échantillon de laboratoire
5	Graisses de volaille, y compris la graisse de la carcasse			
5.1	Volatiles à l'abattage, carcasses entières ou parties de carcasse	Poulets, dindes	Unités de graisse abdominale prélevée sur au moins 3 volatiles	0,5 kg
5.2	Morceaux de chair de volatiles	Pattes, blancs de volaille	Soit graisse visible, prélevée sur la(les) unité(s) soit unité(s) entière(s) ou portions d'unité(s) entière(s), lorsque la graisse n'est pas détachable	0,5 kg 2 kg
5.3	Tissu graisseux en vrac de volatiles		Unités prélevées avec un dispositif d'échantillonnage en 3 endroits au moins	0,5 kg
6	Abats de volaille			
6.1	Abats de volaille comestibles, à l'exception du foie gras d'oie ou de canard et de produits analogues de haute valeur		Unités prélevées sur au moins 6 volatiles, ou coupe transversale prélevée dans un récipient	0,2 kg
6.2	Foie gras d'oie ou de canard et produits analogues de haute valeur		Unité prélevée sur 1 volatile ou sur un récipient	0,05 kg
Aliments transformés d'origine animale				
7	Produits alimentaires secondaires d'origine animale, viandes séchées Produits comestibles dérivés d'origine animale, graisses animales transformées, y compris les graisses fondues ou extraites Produits alimentaires manufacturés (à un seul ingrédient) d'origine animale, avec ou sans agent de conditionnement ou avec ou sans ingrédients secondaires tels qu'agents aromatisants, épices et condiments, et qui sont normalement préemballés et prêts à la consommation, avec ou sans cuisson. Produits alimentaires manufacturés (à plusieurs ingrédients) d'origine animale, un aliment à plusieurs ingrédients composé d'ingrédients, d'origine à la fois animale et végétale, figurera dans cette rubrique si le ou les ingrédient(s) d'origine animale prédomine(nt).			
7.1	Viande de mammifères ou de volaille hachée, cuite, mise en conserve, produits séchés, ou autrement traités, y compris les produits à ingrédients multiples	Jambon, saucisses, bœuf haché, pâté de volaille	Unités emballées, ou section transversale représentative prélevée dans un récipient, ou unité(s) (y compris, le cas échéant jus), prélevée(s) à l'aide d'un dispositif d'échantillonnage	0,5 kg ou 2 kg si la teneur en graisse est < 5%

Tableau 4. Produits d'origine végétale : description des échantillons élémentaires et taille minimale des échantillons de laboratoire

	Type de produit	Exemples	Nature des échantillons élémentaires à prélever	Taille minimale de chaque échantillon de laboratoire
Produits alimentaires primaires d'origine végétale				
1	Tous les fruits frais Tous les légumes frais, y compris pommes de terre, à l'exclusion des plantes aromatiques			
1.1	Produits frais de petite taille, poids unitaire < 25 g en général	Baies, pois, olives	Unités entières ou emballages ou unités prélevées à l'aide d'un dispositif d'échantillonnage	1 kg
1.2	Produits frais de taille moyenne, poids unitaire de 25-250 g en général	Pommes, oranges	Unités entières	1 kg (au moins 10 unités)
1.3	Produits frais, de grande taille, poids unitaire de > 250 g en général	Choux, concombres, raisins (grappes)	Unités entières	2 kg (au moins 5 unités)

	Type de produit	Exemples	Nature des échantillons élémentaires à prélever	Taille minimale de chaque échantillon de laboratoire
2	Légumineuses	Fèves, déshydratées; pois, déshydratés	Unités entières ou unités prélevées avec un dispositif d'échantillonnage	1 kg
	Céréales	Riz, blé	Unités entières ou unités prélevées avec un dispositif d'échantillonnage	1 kg
	Fruits à coques d'arbres	À l'exception des noix de coco	Unités entières ou unités prélevées avec un dispositif d'échantillonnage	1 kg
		Noix de coco	Unités entières	5 unités
	Graines oléagineuses	Arachides	Unités entières ou unités prélevées avec un dispositif d'échantillonnage	0,5 kg
	Graines pour boissons et confiseries	Grains de café	Unités entières ou unités prélevées avec un dispositif d'échantillonnage	0,5 kg
3	Fines herbes, type 5, groupe 027	Persil frais	Unités entières	0,5 kg
		Autres fines herbes, fraîches		0,2 kg
	Epices	Séchées	Unités entières ou unités prélevées avec un dispositif d'échantillonnage	0,1 kg
Aliments transformés d'origine végétale				
4	Produits alimentaires secondaires d'origine végétale, fruits séchés, légumes séchés, fines herbes séchées, houblon, produits céréaliers moulus Produits dérivés d'origine végétale, thés, plantes pour infusions, huiles végétales, jus, et produits divers, p.ex. olives transformées Produits manufacturés (à un seul ingrédient), d'origine végétale, avec ou sans agent de conditionnement ou avec ou sans ingrédients secondaires, tels qu'agents aromatisants, épices et condiments, et qui sont normalement préemballés et prêts à la consommation avec ou sans cuisson Produits manufacturés (à plusieurs ingrédients) d'origine végétale, y compris les produits comprenant des ingrédients d'origine animale dans lesquels le ou les ingrédients d'origine végétale prédomine(nt), pains, et autres produits céréaliers cuits.			
4.1	Produits à haute valeur unitaire		Emballages ou unités prélevées à l'aide d'un dispositif d'échantillonnage	0,1 kg (5)
4.2	Produits solides à faible densité en vrac	Houblon, thé, Plantes pour infusion	Unités emballées ou unités prélevées à l'aide d'un dispositif d'échantillonnage	0,2 kg
4.3	Autres produits solides	Pain, farine, fruit sec	Emballages ou autres unités entières ou unités prélevées à l'aide d'un dispositif d'échantillonnage	0,5 kg
4.4	Produits liquides	Huiles végétales, jus	Unités emballées ou unités prélevées à l'aide d'un dispositif d'échantillonnage	0,5 l ou 0,5 kg

Nota

(5) Il est possible de prélever un échantillon de laboratoire plus petit, mais la raison de procéder ainsi doit être notée dans le procès verbal.

Tableau 5. Œufs et produits laitiers : description des échantillons élémentaires et taille minimale des échantillons de laboratoire

	Type de produit	Exemples	Nature des échantillons élémentaires à prélever	Taille minimale de chaque échantillon de laboratoire
Produits alimentaires primaires d'origine animale				
1	Œufs de volailles			
1.1	Œufs, à l'exception des œufs de caille et autres œufs de ce type		Œufs entiers	12 œufs de poule entiers, 6 œufs d'oie ou de cane entiers
1.2	Œufs de caille et œufs de même type		Œufs entiers	24 œufs entiers
2	Laits		Unités entières ou unités prélevées à l'aide d'un dispositif d'échantillonnage	0,5 l
Aliments transformés d'origine animale				
3	Aliments secondaires d'origine animale, produits laitiers secondaires tels que laits écrémés, laits condensés et laits en poudre Produits comestibles dérivés d'origine animale, matières grasses laitières, produits laitiers dérivés tels que beurres, huiles butyriques, crèmes, crèmes en poudre, caséines, etc.... Aliments manufacturés (à un seul ingrédient) d'origine animale, produits laitiers manufacturés tels que yoghourts, fromages Aliments manufacturés (à plusieurs ingrédients) d'origine animale, produits laitiers manufacturés (y compris les produits contenant des ingrédients d'origine végétale dans lesquels le ou les ingrédients d'origine animale prédomine(nt)), tels que produits à base de fromage fondu, préparations fromagères, yoghourts aromatisés, lait concentré sucré			
3.1	Laits liquides, laits en poudre, laits et crèmes concentrés, crèmes glacées à base laitière, yaourts		Unité(s) emballée(s) ou unité(s) prélevée(s) à l'aide d'un dispositif d'échantillonnage	0,5 l (liquide) ou 0,5 kg (solide)
	<p>(i) Les laits et crèmes évaporés en vrac doivent être soigneusement mélangés avant l'échantillonnage, les matières adhérant aux parois et au fond du récipient doivent être détachées et le tout doit être vigoureusement agité. Prélever 2 à 3 litres et agiter de nouveau, avant de prélever l'échantillon du laboratoire.</p> <p>(ii) Les laits en poudre en vrac doivent être échantillonnés de manière aseptique en enfonçant une sonde sèche au cœur de la poudre à une vitesse de pénétration constante.</p> <p>(iii) Les crèmes en vrac doivent être soigneusement mélangées avec une batte avant le prélèvement d'échantillons, mais en évitant le moussage, le fouettage et le barattage.</p>			
3.2	Beurre et huiles butyriques	Beurre, beurre de sérum, pâtes à tartiner, à faible teneur en matière grasse laitière, huile butyrique anhydre, matière grasse laitière anhydre	Unités entières ou parties d'unité(s) emballée(s) ou unité(s) prélevée(s) à l'aide d'un dispositif d'échantillonnage	0,2 kg ou 0,2 l
3.3	Fromages, y compris fromages fondus			
	Poids unitaire de 0,3 kg ou plus		Unité(s) entière(s) ou unité(s) découpée(s) à l'aide d'un dispositif d'échantillonnage	0,5 kg
	Pois unitaire < 0,3 kg			0,3 kg
	<i>Note. Pour les fromages circulaires, prélever un morceau en faisant deux entailles à partir du centre du fromage. Pour les fromages rectangulaires, prélever un morceau en faisant deux entailles parallèles aux bords.</i>			
3.4	Produits à base d'œufs liquides, congelés ou séchés		Unité(s) prélevée(s) de manière aseptique à l'aide d'un dispositif d'échantillonnage	0,5 kg

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 12 mars 2003.

ALBERT

Par le Roi :

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

Bijlage

BEMONSTERINGSMETHODES VOOR VOEDINGSMIDDELEN MET HET OOG OP DE OFFICIELE CONTROLE VAN HET GEHALTE AAN RESIDUEN VAN BESTRIJDINGSMIDDELEN

1. DEFINITIEPartij

Een hoeveelheid levensmiddelen die op een bepaald moment geleverd wordt en waarvan aangenomen wordt dat ze uniforme kenmerken bezit zoals oorsprong, producent, variëteit, verpakker, soort verpakking, merktekens, afzender, enz. Een verdachte partij is een partij waarvan om de een of andere reden wordt vermoed dat ze een buitensporig hoge concentratie aan residuen bevat. Een onverdachte partij is een partij waarvoor er geen redenen zijn om te vermoeden dat ze een buitensporig hoge concentratie aan residuen zou kunnen bevatten.

Opmerkingen :

(a) Wanneer een zending bestaat uit partijen die van verschillende kwekers enz. afkomstig zijn, moet elke partij apart worden behandeld.

(b) Een zending kan uit een of meer partijen bestaan.

(c) Wanneer de grootte of grens van elke partij in een grote zending niet gemakkelijk kan worden vastgesteld, moet elke wagon, elke vrachtauto, elk scheepsruim enz. van een reeks van wagons, vrachtauto's, scheepsruimen enz. als een aparte partij worden beschouwd.

(d) Een partij kan bijvoorbeeld als homogeen beschouwd worden als gevolg van sortering of productieproces.

Eenheid

Het kleinste afzonderlijke gedeelte van een partij dat wordt genomen als greep of als deel daarvan.

Opmerkingen : Als eenheid worden beschouwd :

(a) Vers fruit en groenten : elk heel stuk fruit, groente of natuurlijke tros (bijv. druiven), tenzij het klein is. Bij de vorming van eenheden mag een bemonsteringsapparaat worden gebruikt op voorwaarde dat het materiaal daarbij niet wordt beschadigd. Afzonderlijke eieren, vers fruit of groenten mogen niet in stukken gesneden of gebroken worden om eenheden te verkrijgen.

(b) Grote dieren, of delen of organen daarvan : een stuk van een deel of orgaan, dan wel het hele deel of orgaan vormt een eenheid. Delen of organen mogen in stukken worden gesneden om eenheden te vormen.

(c) Kleine dieren, of delen of organen daarvan : elk compleet dier of elk volledig deel of orgaan kan een eenheid vormen. Indien verpakt, kunnen eenheden worden geïdentificeerd als in (d) hieronder. Bij de vorming van eenheden mag een bemonsteringsapparaat worden gebruikt op voorwaarde dat zulks geen invloed heeft op de residuen.

(d) Verpakte materialen : de eenheden zijn hier de kleinste afzonderlijke verpakkingen. Indien de kleinste verpakkingen heel groot zijn, moeten ze worden bemonsterd als in (e) hieronder (bulkgoederen). Indien de kleinste verpakkingen heel klein zijn, kunnen enkele verpakkingen samen de eenheid vormen.

(e) Bulkgoederen en grote verpakkingen (bijv. vaten en kazen) die afzonderlijk te groot zijn om als greep te worden genomen. De eenheden worden gevormd met een bemonsteringsapparaat.

Greep

Een of meer op één plaats uit een partij genomen eenheden.

Opmerkingen :

(a) De plaats waar een greep uit een partij wordt genomen, wordt willekeurig gekozen, maar wanneer dit fysiek onmogelijk is, moet een willekeurige plaats worden gekozen uit de bruikbare delen van de partij.

(b) Het aantal voor een greep vereiste eenheden moet worden bepaald op basis van de minimale grootte van de vereiste laboratoriummonsters en het aantal daarvan.

(c) Voor plantaardige en eiwoudhoudende producten en voor zuivelproducten waarbij meer dan één greep uit een partij wordt genomen, moet elk greep een bij benadering gelijk deel vormen van het verzamelmonster.

(d) Wanneer grepen met tussenpozen worden genomen tijdens het laden of lossen van een partij, is de >plaats' van bemonstering een willekeurig moment.

(f) Eenheden mogen niet in stukken gesneden of gebroken worden om een of meer grepen te maken, tenzij een onderverdeling van eenheden is aangegeven in tabel 3.

Verzamelmonster

Voor andere producten dan vlees en slachtpluimvee, het gecombineerde en goed gemengde geheel van de uit een partij genomen grepen. Voor vlees en slachtpluimvee is ieder greep hetzelfde als een afzonderlijk verzamelmonster beschouwd.

Laboratoriummonster

Het monster dat naar het laboratorium gezonden wordt of door het laboratorium ontvangen wordt. Een representatieve hoeveelheid materiaal genomen uit het verzamelmonster.

Analysemonster

Het materiaal dat voor ontleding uit het laboratoriummonster is bereid door het deel van het product te nemen waarvoor de toegelaten maximumgehalten aan residuen gelden en het vervolgens te mengen, malen, fijn te hakken enz., teneinde analyseporties met minimale bemonsteringsfouten te verkrijgen.

Analyseportie

Een representatieve hoeveelheid materiaal uit het analysemonster, groot genoeg om de concentratie van het residu te meten.

Bemonsteringsapparaat

(i) Een instrument, bijv. een schep, lepel, boor, mes of spies, dat gebruikt wordt om een eenheid te nemen uit bulkmateriaal, uit verpakkingen (bijv. vaten en grote kazen), of uit eenheden vlees of slachtpluimvee die te groot zijn om als greep te kunnen dienen.

(ii) Een instrument, bijv. een monsterverdeler (riffle box), dat gebruikt wordt om uit een verzamelmonster een laboratoriummonster of uit een analysemonster een analyseportie te bereiden.

Opmerkingen :

(a) Specifieke bemonsteringsapparaten worden beschreven in ISO-normen (1)(2)(3) en IDF-normen.(4)

(b) Voor materialen als losse bladeren kan de hand van de monsternemer als een bemonsteringsapparaat worden beschouwd.

4. BEMONSTERINGSPROCEDURES

Te nemen voorzorgsmaatregelen

Verontreiniging en beschadiging van monsters moeten in alle stadia worden voorkomen omdat dit invloed kan hebben op de ontledingsresultaten. Elke partij die op overeenstemming moet worden gecontroleerd, moet apart worden bemonsterd.

Volledig of deels bedroven producten mogen niet voor bemonstering worden gebruikt.

Het nemen van grepen

Op elke gekozen plaats in de partij worden zowel een greep genomen voor de samenstelling van de verzamel- en laboratoriummonsters voor eerste ontleding, als ook een greep voor de samenstelling van de verzamel- en laboratoriummonsters voor tegenontleding.

Het minimumaantal grepen dat uit een partij moet worden genomen ten einde een verzamelmonster samen te stellen, is vastgesteld in tabel 1 of B wanneer het gaat om een verdachte partij vlees of slachtpluimvee B in tabel 2.

Nota

(1) International Organisation for Standardization, 1979. Internationale norm ISO 950 : Granen - Bemonstering (als korrels)

(2) International Organisation for Standardization, 1979. Internationale norm ISO 951 : Peulvruchten in zakken - Bemonstering.

(3) International Organisation for Standardization, 1980. Internationale norm ISO 1839 : Bemonstering - Thee.

(4) International Dairy Federation (IDF - Internationale Zuivelfederatie), 1995. Internationale norm IDF 50C : Melk en melkproducten - bemonsteringsmethoden.

Tabel 1. Minimumaantal uit een partij te nemen grepen

	Minimumaantal uit de partij te nemen grepen
(a) Vlees en slachtpluimvee	
Een onverdachte partij	1
Een verdachte partij	Bepaald overeenkomstig tabel 2
(b) Andere producten	
(i) Verpakte of bulkproducten waarvan mag worden aangenomen dat ze goed gemengd of homogeen zijn	1
(ii) Verpakte of bulkproducten die wellicht niet goed gemengd of niet homogeen zijn	Het aantal eenheden of het gewicht nodig voor een greep hangt af van de minimale grootte van het vereiste laboratoriummonster. De grepen moeten zoveel mogelijk van gelijke grootte zijn (zie tabel 4).
hetzij	
Gewicht van de partij in kg	
< 50	3
50-500	5
> 500	10
hetzij	
Aantal blikken, kartonnen dozen of andere recipiënten in de partij	
1-25	1
26-100	5
> 100	10

Tabel 2. — Aantal willekeurig geselecteerde grepen dat vereist is om met een bepaalde waarschijnlijkheid ten minste één afwijkend monster in een partij vlees of slachtpluimvee te vinden, voor een gegeven incidentie van afwijkende residuen in de partij

Incidentie van afwijkende residuen in de partij	Vereist minimumaantal grepen (n_o) om een afwijkend residu te ontdekken met een waarschijnlijkheid van :		
	90 %	95 %	99 %
%			
90	1	2	2
80	2	2	3
70	2	3	4
60	3	4	5
50	4	5	7
40	5	6	9
35	6	7	11
30	7	9	13
25	9	11	17
20	11	14	21
15	15	19	29
10	22	29	44
5	45	59	90
1	231	299	459
0.5	460	598	919
0.1	2301	2995	4603

Opmerkingen :

(a) De tabel is gebaseerd op aslecte bemonstering.

(b) Wanneer het in tabel 2 aangegeven aantal grepen meer bedraagt dan ongeveer 10 % van de aandelen in de totale partij, mag het aantal genomen grepen lager zijn; in dit aantal moet dan als volgt worden berekend :

$$n = n_o / (1 + (n_o - 1) / N)$$

waarin :

n = minimumaantal te nemen grepen

n_o = aantal in tabel 2 aangegeven grepen

N = aantal eenheden in de partij die een greep kunnen opleveren.

(c) Wanneer een enkel greep wordt genomen, is de waarschijnlijkheid dat een afwijking wordt gevonden, gelijk aan de incidentie van afwijkende residuen.

(d) Voor exacte of alternatieve waarschijnlijkheden of voor een verschillende incidentie van afwijkingen kan het aantal te nemen grepen als volgt worden berekend : $1 - p = (1 - i)^n$

waarbij p de waarschijnlijkheid is en i de incidentie van afwijkende residuen in de partij (beide uitgedrukt in fracties, niet in percentages) en n het aantal monsters.

Bereiding van het verzamelmonster en van het laboratoriummonster

De hierna volgende principes gelden zowel de samenstelling van de monsters voor eerste ontleding als voor de samenstelling van de monsters voor tegenontleding.

De procedures voor vlees en slachtpluimvee worden beschreven in tabel 3. Elke greep wordt als een apart verzamelmonster beschouwd.

De procedures voor plantaardige producten, eieren en zuivelproducten worden beschreven in de tabellen 4 en 5. De grepen moeten, indien dat in de praktijk mogelijk is, samengevoegd en goed gemengd worden om het verzamelmonster te vormen.

Wanneer het verzamelmonster groter is dan voor de samenstelling van de laboratoriummonsters is vereist, moet het in stukken worden verdeeld om een representatief laboratoriummonsters te verkrijgen, maar eenheden van verse plantaardige producten of hele eieren mogen niet in stukken worden gesneden of gebroken.

In gevallen waarin de eenheden van middelgrote of grote omvang zijn, en waarbij het mengen van het verzamelmonster de laboratoriummonsters minder representatief zou maken, of wanneer de eenheden (bij eieren en zacht fruit) door het mengen beschadigd kunnen worden, moeten eenheden willekeurig worden verdeeld tussen de laboratoriummonsters op het moment waarop de grepen worden genomen.

Het laboratoriummonster moet in een schoon, inert recipiënt worden gedaan dat afdoende bescherming biedt tegen verontreiniging, beschadiging en lekverlies. Het recipiënt moet verzegeld en zorgvuldig geëtiketteerd worden. Verse monsters moeten koel bewaard worden en bevroren monsters moeten bevroren blijven.

De monsters moeten zo snel mogelijk naar het laboratorium worden gebracht.

Tabel 3. Vlees en slachtpluimvee : beschrijving van grepen en minimumgrootte van laboratoriummonsters

	Producttype	Voorbeelden	Aard van te nemen grepen	Minimumgrootte van elk laboratoriummonster
	Primaire levensmiddelen van dierlijke oorsprong			
1	Vlees van zoogdieren			
1.1	Grote zoogdieren, heel of half karkas, doorgaans ≥ 10 kg	Runderen, schapen, varkens	Geheel middenrif of deel ervan, aangevuld, indien nodig, met muscoli colli	0,5 kg
1.2	Kleine zoogdieren, heel karkas	Konijnen	Heel karkas of achtervoeten	0,5 kg na verwijdering van huid en beenderen
1.3	Delen van vlees van zoogdieren, los vers/gekoeld/bevroren, verpakt of anders	Voeten, koteletten, biefstukken, schouderstukken	Hele eenheid (eenheden) of een gedeelte van een grote eenheid	0,5 kg, na verwijdering van beenderen
1.4	Delen van vlees van zoogdieren, bulk bevroren	Voeten, koteletten	hetzij een bevroren steekproef van een recipiënt, hetzij het geheel (of gedeelten) van afzonderlijke delen vlees	0,5 kg, na verwijdering van beenderen
2	Vet van zoogdieren, met inbegrip van karkasvet			
2.1	Grote zoogdieren, bij de slacht, heel of half karkas, doorgaans ≥ 10 kg	Runderen, schapen, varkens	Nieren, buikvet of subcutaan vet van één dier	0,5 kg
2.2	Kleine zoogdieren, bij de slacht, heel of half karkas, < 10 kg		Buikvet of subcutaan vet van een of meer dieren	0,5 kg
2.3	Delen van vlees van zoogdieren	Bouten, koteletten, biefstukken	hetzij zichtbaar vet, afgesneden van de eenheid (eenheden) hetzij hele eenheid (eenheden) of gedeelten van hele eenheid (eenheden), indien het vet niet kan worden afgesneden	0,5 kg 2 kg
2.4	Vetweefsel van zoogdieren, in bulk		Met een bemonsteringsapparaat op ten minste 3 plaatsen genomen eenheden	0,5 kg
3	Slachtafval van zoogdieren			
3.1	Lever vers, gekoeld, bevroren		Hele lever(s) of deel van lever	0,4 kg
3.2	Nieren vers, gekoeld, bevroren		1 of beide nieren, van 1 of 2 dieren	0,2 kg
3.3	Hart vers, gekoeld, bevroren		Hele hart(en) of een hartkamer wanneer die groot is	0,4 kg
3.4	Overig slachtafval vers, gekoeld, bevroren		Deel of hele eenheid van 1 of meer dieren of een dwarsdoorsnede van het bevroren bulkproduct	0,5 kg
4	Slachtpluimvee			
4.1	Vogel, groot karkas > 2 kg	Kalkoen, gans, haan, kapoen, eend	Bovenpoten, hele poten en ander donker vlees	0,5 kg na verwijdering van huid en beenderen
4.2	Vogel, middelgroot karkas 500 g - 2 kg	Kip, parelhoen, kuiken	Bovenpoten, hele poten of ander donker vlees van ten minste 3 vogels	0,5 kg na verwijdering van huid en beenderen
4.3	Vogel, klein karkas < 500 g	Kwartel, duif	Karkassen van ten minste 6 vogels	0,2 kg spierweefsel

	Producttype	Voorbeelden	Aard van te nemen grepen	Minimumgrootte van elk laboratoriummonster
4.4	Delen van vogels vers, gekoeld, bevroren verpakt voor detail- of groothandel	Hele poten, kwarten, borsten en vleugels	Verpakte eenheden of afzonderlijke eenheden	0,5 kg na verwijdering van huid en beenderen
5	Vet van pluimvee, met inbegrip van vet van karkassen			
5.1	Vogels, bij de slacht, heel of gedeeltelijk karkas	Kippen, kalkoenen	Eenheden van buikvet van ten minste 3 vogels	0,5 kg
5.2	Delen van vlees van vogels	Hele poten, borstspier	hetzij zichtbaar vet, afgesneden van de eenheid (eenheden) hetzij hele eenheid (eenheden) of gedeelten van hele eenheid (eenheden), indien het vet niet kan worden afgesneden	0,5 kg 2 kg
5.3	Vetweefsel van vogels, in bulk		Met een bemonsteringsapparaat op ten minste 3 plaatsen genomen eenheden	0,5 kg
6	Slachtafval van pluimvee			
6.1	Eetbaar slachtafval van vogels met uitzondering van lever van ganzen en eenden en soortgelijke hoogwaardige producten		Eenheden van ten minste 6 vogels of een aselekt monster uit een recipiënt	0,2 kg
6.2	Lever van ganzen en eenden en soortgelijke hoogwaardige producten		Eenheid van 1 vogel of recipiënt	0,05 kg
Verwerkte levensmiddelen van dierlijke oorsprong				
7	Secundaire levensmiddelen van dierlijke oorsprong, gedroogd vlees Afgeleide eetbare producten van dierlijke oorsprong, verwerkte dierlijke vetten, inclusief uitgesmolten of geëxtraheerd vet Geproduceerde levensmiddelen (een enkel ingrediënt) van dierlijke oorsprong, met of zonder verpakkingsmedium of ingrediënten in kleine hoeveelheden, bijv. smaakstoffen, kruiden en specerijen, en die normaal voorverpakt zijn en klaar voor consumptie, al dan niet gekookt Geproduceerde levensmiddelen (meerdere ingrediënten) van dierlijke oorsprong, hieronder vallen ook levensmiddelen met meerdere ingrediënten van zowel plantaardige als dierlijke oorsprong, voor zover het (de) ingrediënt(en) van dierlijke oorsprong overheerst (overheersen)			
7.1	Zoogdier of vogel, fijnge-malen, gekookte, ingeblikte, gedroogde, uitgesmolten of anderszins verwerkte producten, met inbegrip van producten met meerdere ingrediënten	Ham, worst, gehakt vlees, kippenpastei	Verpakte eenheden, of een representatief monster uit een recipiënt of met een bemonsteringsapparaat genomen eenheden (met inbegrip van eventuele sappen) genomen	0,5 kg of 2 kg bij vetgehalte van <5%

Tabel 4. Plantaardige producten : beschrijving van grepen en minimumgrootte van laboratoriummonsters

	Producttype	Voorbeelden	Aard van te nemen grepen	Minimumgrootte van elk laboratoriummonster
Primaire levensmiddelen van plantaardige oorsprong				
1	Alle soorten vers fruit, Alle soorten verse groenten, met inbegrip van aardappelen, doch met uitzondering van kruiden			
1.1	Kleine verse producten eenheden doorgaans <25 g	Bessen, erwten, olijven	Hele eenheden, of verpakkingen, of met een bemonsteringsapparaat genomen eenheden	1 kg
1.2	Middelgrote verse producten, eenheden doorgaans 25-250 g	Appelen, sinaasappelen	Hele eenheden	1 kg (ten minste 10 eenheden)

	Producttype	Voorbeelden	Aard van te nemen grepen	Minimumgrootte van elk laboratoriummonster
1.3	Grote verse producten, eenheden doorgaans >250 g	Kool, komkommer, druiven (trossen)	Hele eenheden	2 kg (ten minste 5 eenheden)
2	Peulvruchten,	Bonen, gedroogd Erwten, gedroogd	Hele eenheden of met een bemonsteringsapparaat genomen eenheden	1 kg
	Granen,	Rijst, tarwe	Hele eenheden of met een bemonsteringsapparaat genomen eenheden	1 kg
	Noten,	Met uitzondering van kokosnoten	Hele eenheden of met een bemonsteringsapparaat genomen eenheden	1 kg
		Kokosnoten	Hele eenheden	5 eenheden
	Oliezaden,	Pindanoten	Hele eenheden of met een bemonsteringsapparaat genomen eenheden	0,5 kg
	Zaden voor drank en zoetheid,	Koffiebonen	Hele eenheden of met een bemonsteringsapparaat genomen eenheden	0,5 kg
3	Kruiden,	Verse peterselie	Hele eenheden	0,5 kg
		Andere, vers		0,2 kg
	Specerijen,	Gedroogd	Hele eenheden of met een bemonsteringsapparaat genomen eenheden	0,1 kg
Verwerkte levensmiddelen van plantaardige oorsprong				
4	Secundaire levensmiddelen van plantaardige oorsprong, gedroogd fruit, groenten en kruiden, hop, gemalen graanproducten Afgeleide producten van plantaardige oorsprong, thee, kruidentheo, plantaardige oliën, sappen, en diverse producten, bijv. verwerkte olijven Geproduceerde levensmiddelen (een enkel ingrediënt) van plantaardige oorsprong, met of zonder verpakkingsmedium of ingrediënten in kleine hoeveelheden, bijv. smaakstoffen, kruiden en specerijen, en die normaal voorverpakt zijn en klaar voor consumptie, al dan niet gekookt Geproduceerde levensmiddelen (meerdere ingrediënten) van plantaardige oorsprong, met inbegrip van producten met ingrediënten van dierlijke oorsprong waarbij het (de) ingrediënt(en) van plantaardige oorsprong overheerst (overheersen), broodsoorten en andere gekookte graanproducten			
4.1	Zeer dure producten		Verpakkingen of met een bemonsteringsapparaat genomen eenheden	0,1 kg (5)
4.2	Vaste producten met een laag gewicht per volume-eenheid	Hop, thee, kruidentheo	Verpakte eenheden of met een bemonsteringsapparaat genomen eenheden	0,2 kg
4.3	Andere vaste producten	Brood, meel, gedroogd fruit	Verpakkingen of andere complete eenheden of met een bemonsteringsapparaat genomen eenheden	0,5 kg
4.4	Vloeibare producten	Plantaardige oliën, sappen	Verpakte eenheden of met een bemonsteringsapparaat genomen eenheden	0,5 l of 0,5 kg

—
Nota

(5) Van een product met uitzonderlijke hoge waarde mag een kleiner laboratoriummonster genomen worden, maar de reden hiervoor moet in het proces-verbaal worden vermeld.

Tabel 5. Eieren en zuivelproducten : beschrijving van grepen en minimumgrootte van laboratoriummonsters

	Producttype	Voorbeelden	Aard van te nemen grepen	Minimumgrootte van elk laboratoriummonster
Primaire levensmiddelen van dierlijke oorsprong				
1	Pluimvee-eieren			
1.1	Eieren, met uitzondering van kwarteleieren en soortgelijke eieren		Hele eieren	12 hele kippeneieren, 6 hele ganzen- of eendeneieren
1.2	Eieren, kwarteleieren en soortgelijke eieren		Hele eieren	24 hele eieren
2	Melk		Hele eenheden of met een bemonsteringsapparaat genomen eenheden	0,5 l
Verwerkte levensmiddelen van dierlijke oorsprong				
3	Secundaire levensmiddelen van dierlijke oorsprong, secundaire melkproducten, bijv. afgeroomde melk, gecondenseerde melk en melkpoeder Afgeleide eetbare producten van dierlijke oorsprong, melkvet, afgeleide melkproducten, bijv. boter, boterolie, room, roompoeder, caseïne, enz. Geproduceerde levensmiddelen (een enkel ingrediënt) van dierlijke oorsprong, melkproducten, bijv. yoghurt, kaas Geproduceerde levensmiddelen (meerdere ingrediënten) van dierlijke oorsprong, melkproducten (met inbegrip van producten met ingrediënten van plantaardige oorsprong waarbij het (de) ingrediënt(en) van dierlijke oorsprong overheerst (overheersen)), bijv. bewerkte kaas, kaasbereidingen, gearomatiseerde yoghurt, gezoete gecondenseerde melk			
3.1	Vloeibare melk, melkpoeder, gecondenseerde melk en gecondenseerde room, roomijs, room, yoghurt		Verpakte eenheid (eenheden) of met een bemonsteringsapparaat genomen eenheid (eenheden)	0,5 l (vloeibaar) of 0,5 kg (vast)
	<i>NB. (i) Gecondenseerde melk en gecondenseerde room in bulk moeten voor de monsterneming grondig worden gemengd; aan de zijden en de bodem van de recipiënten vastklevend materiaal moet losgemaakt en goed geroerd worden. Hiervoor wordt ongeveer 2-3 liter genomen en nogmaals goed geroerd voordat het laboratoriummonster genomen wordt.</i> <i>(ii) Melkpoeder in bulk moet aseptisch worden bemonsterd, met behulp van een droge cilinder met schroefboor die met een gelijkmatige snelheid in de poeder wordt gestoken.</i> <i>(iii) Room in bulk moet vóór de monsterneming grondig met een stamper worden gemengd, maar schuimen, kloppen en roeren moeten worden vermeden.</i>			
3.2	Boter en boterolie	Boter, weiboter, vetarme pasta's met botervet, watervrije boterolie, water vrij melkvet	Hele verpakte eenheid (eenheden) of delen daarvan of met een bemonsteringsapparaat genomen eenheid (eenheden)	0,2 kg of 0,2 l
3.3	Kaas, met inbegrip van bewerkte kaas			
	Eenheden van 0,3 kg of meer		Hele eenheid (eenheden) of met een bemonsteringsapparaat gesneden eenheid (eenheden)	0,5 kg
	Eenheden <0,3 kg			0,3 kg
	<i>NB : Ronde kaas moet worden bemonsterd door middel van twee sneden vanuit het midden. Rechthoekige kaas moet worden bemonsterd door middel van twee sneden parallel aan de zijden.</i>			
3.4	Vloeibare, bevroren of gedroogde ei producten		Aseptisch met een bemonsteringsapparaat genomen eenheid (eenheden)	0,5 kg

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 12 maart 2003.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Consumentenzaken, Volksgezondheid en Leefmilieu,
J. TAVERNIER