

F. 91 — 2221

17 MAI 1991. — Arrêté ministériel fixant les modalités de prélèvement d'échantillons de fruits et de légumes pour le contrôle des résidus de pesticides

Le Secrétaire d'Etat à la Santé publique,

Vu la loi du 24 janvier 1977 relative à la protection de la santé des consommateurs en ce qui concerne les denrées alimentaires et les autres produits, modifiée par la loi du 22 mars 1989, notamment l'article 12, alinéa 1<sup>er</sup>;

Vu l'arrêté royal du 5 décembre 1990 relatif au prélèvement d'échantillons de denrées alimentaires et autres produits, notamment l'article 5, § 1<sup>er</sup>, deuxième alinéa;

Vu la directive 79/700/CEE du Conseil du 24 juillet 1979 fixant des méthodes communautaires de prélèvement d'échantillons pour le contrôle officiel des résidus de pesticides sur et dans les fruits et légumes;

Vu les lois sur le Conseil d'Etat, coordonnées le 12 janvier 1973, notamment l'article 3, § 1<sup>er</sup>, modifié par les lois des 9 août 1980, 13 juin 1989 et 4 juillet 1989;

Vu l'urgence;

Considérant que pour l'exécution de nos obligations internationales il est urgent d'adopter des dispositions en matière de prélèvement d'échantillons de légumes et fruits pour la détermination de résidus de pesticides,

Arrête :

Article 1<sup>er</sup>. Le prélèvement d'échantillons de fruits et de légumes pour la détermination des résidus de pesticides est effectué conformément aux prescriptions énoncées à l'annexe du présent arrêté.

Art. 2. Le présent arrêté entre en vigueur le jour de sa publication au *Moniteur belge*.

Bruxelles, le 17 mai 1991.

R. DELIZEE

Annexe

Modalités de prélèvement d'échantillons de fruits et de légumes en vue de la détermination de résidus de pesticides

#### 1. Principe de l'échantillonnage

Les échantillons de fruits et de légumes en vue de la détermination de résidus de pesticides doivent être prélevés conformément aux dispositions de l'article 4, § 1<sup>er</sup>, alinéa 1<sup>er</sup> de l'arrêté royal du 5 décembre 1990 relatif au prélèvement d'échantillons de denrées alimentaires et autres produits.

#### 2. Produits à échantillonner

Tout lot de fruits et de légumes à analyser fait l'objet d'un échantillonnage séparé en vue de la détermination de résidus de pesticides.

#### 3. Précautions à prendre

Au cours de l'échantillonnage de fruits et de légumes et de la préparation de l'échantillon de laboratoire, des précautions doivent être prises afin d'éviter toute altération pouvant modifier la teneur en résidus, affecter les analyses ou la représentativité de l'échantillon de laboratoire.

#### 4. Echantillons élémentaires

Dans la mesure du possible, prélever ceux-ci en divers points du lot. Signaler toute dérogation à cette règle dans le procès-verbal. Les produits qui sont totalement ou fortement détériorés ne doivent pas être échantillonnés.

Des produits complètement ou partiellement gâtés ne peuvent pas être utilisés pour l'échantillonnage.

L'ensemble des échantillons élémentaires ne doit jamais être inférieur à la quantité exigée pour les échantillons de laboratoire visés au point 7.

N. 91 — 2221

17 MEI 1991. — Ministerieel besluit tot vaststelling van de modaliteiten van monsterneming van groenten en fruit voor de controle op residuen van bestrijdingsmiddelen

De Staatssecretaris voor Volksgezondheid,

Gelet op de wet van 24 januari 1977 betreffende de bescherming van de gezondheid van de verbruikers op het stuk van de voedingsmiddelen en andere produkten, gewijzigd door de wet van 22 maart 1989, inzonderheid op artikel 12, eerste lid;

Gelet op het koninklijk besluit van 5 december 1990 betreffende het nemen van monsters van voedingsmiddelen en andere produkten, inzonderheid op artikel 5, § 1, 2<sup>e</sup> lid;

Gelet op de richtlijn 79/700/EEG van de Raad van 24 juli 1979 tot vaststelling van communautaire bemonsteringsmethoden voor de officiële controle op residuen van bestrijdingsmiddelen in en op groenten en fruit;

Gelet op de wetten op de Raad van State, gecoördineerd op 12 januari 1973, inzonderheid op artikel 3, § 1, gewijzigd bij de wetten van 9 augustus 1980, 16 juni 1989 en 4 juli 1989;

Gelet op de dringende noodzakelijkheid;

Overwegende dat het ter uitvoering van onze internationale verplichtingen dringend noodzakelijk is de bepalingen inzake het nemen van monsters van groenten en fruit voor de bepaling van residuen van bestrijdingsmiddelen uit te vaardigen,

Besluit :

Artikel 1. Het nemen van monsters groenten en fruit voor de bepaling van residuen van bestrijdingsmiddelen gebeurt overeenkomstig de voorschriften opgenomen in de bijlage bij dit besluit.

Art. 2. Dit besluit treedt in werking de dag waarop het in het *Belgisch Staatsblad* wordt bekendgemaakt.

Brussel, 17 mei 1991.

R. DELIZEE

Bijlage

Modaliteiten van monsterneming van groenten en fruit voor de bepaling van residuen van bestrijdingsmiddelen

#### 1. Principe van de monsterneming

De monsters groenten en fruit voor de bepaling van residuen van bestrijdingsmiddelen moeten genomen worden overeenkomstig de bepalingen van artikel 4, § 1, eerste lid van het koninklijk besluit van 5 december 1990 betreffende het nemen van monsters van voedingsmiddelen en andere produkten.

#### 2. Te bemonsteren produkten

Van elke te onderzoeken partij groenten en fruit moeten voor de bepaling van residuen van bestrijdingsmiddelen apart monsters genomen worden.

#### 3. Te nemen voorzorgsmaatregelen

Bij het nemen van de monsters groenten en fruit en het bereiden van de laboratoriummonsters moeten voorzorgsmaatregelen genomen worden om elke verandering te vermijden die het residugehalte kan beïnvloeden, die een ongunstige invloed kan hebben op de analyses of die tot gevolg kan hebben dat de laboratoriummonsters niet meer representatief zijn.

#### 4. Grepen

De grepen moeten zoveel mogelijk op verschillende plaatsen uit de bemonsterde partij worden genomen. Indien van deze werkwijze wordt afgeweken moet dat in het proces-verbaal worden vermeld.

Volledig of grotendeels bedorven produkten mogen niet voor bemonstering worden gebruikt.

Het totaal van de grepen mag niet minder zijn dan is vereist overeenkomstig punt 7 voor de laboratoriummonsters.

4.1. Le nombre minimal d'échantillons élémentaires à prélever est indiqué dans le tableau A ci-dessous. Prélever si possible, des échantillons de même importance.

TABLEAU A

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

4.2. Lorsqu'il s'agit de produits congelés ou si l'agent habilité à l'échantillonnage ignore le poids du lot ou encore si celui-ci ne peut être convenablement estimé, le nombre minimal d'échantillons élémentaires à prélever peut, par dérogation au point 4.1., être déterminé conformément au tableau B ci-dessous.

TABLEAU B

Nombre d'emballages ou d'unités contenus dans le lot	Nombre minimal d'emballages ou d'unités à prélever
1 à 25	1
26 à 100	5
> 100	10

#### 5. Préparation de l'échantillon global

L'échantillon global est obtenu par assemblage ou par mélange des échantillons élémentaires.

#### 6. Préparation de l'échantillon final

L'échantillon global peut être utilisé tel quel comme échantillon final.

Si l'échantillon global est trop important, l'échantillon final peut être préparé à partir de ce dernier par une méthode de réduction appropriée. Partager, par exemple, l'échantillon en quatre, selon les diagonales, éliminer deux quarts opposés, mélanger le reste, partager à nouveau en quatre et poursuivre les opérations jusqu'à obtention de la quantité requise.

L'application de cette méthode ne doit toutefois pas amener à couper ou à diviser les fruits ou les légumes eux-mêmes.

#### 7. Préparation des échantillons de laboratoire

7.1. Dans le cas des champignons et truffes, des herbes de cuisine et de câpres, chaque échantillon de laboratoire pèse au moins 0,5 kg.

7.2. Pour d'autres fruits et légumes, chaque échantillon de laboratoire pèse au moins 1 kg et comprend au moins 10 fruits ou légumes. Cependant, si le poids de 10 fruits ou légumes est supérieur à 5 kg, l'échantillon de laboratoire peut n'en comprendre que 5.

#### 8. Conditionnement et envoi des échantillons finals

Placer chaque échantillon de laboratoire dans un récipient propre, en matériel inerte, le protégeant convenablement contre tout facteur de contamination et tout dommage pouvant résulter du transport.

Prendre toutes les précautions nécessaires pour éviter toute modification de la composition de l'échantillon de laboratoire pouvant survenir au cours du transport ou du stockage.

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

Vu pour être annexé à l'arrêté ministériel du 17 mai 1991.

Le Secrétaire d'Etat à la Santé publique,  
R. DELIZEE

4.1. Het minimum aantal te nemen grepen wordt in de onderstaande tabel A aangegeven. De grepen moeten zoveel mogelijk van gelijke grootte zijn.

TABEL A

Gewicht van de partij (in kg)	Minimumaantal te nemen grepen
< 50	3
50 tot 500	5
> 500	10

4.2. Bij ingevroren produkten of indien de monsternemer het gewicht van de partij niet kent of indien dat gewicht niet nauwkeurig genoeg kan worden geschat, mag het minimum aantal grepen, in afwijking van punt 4.1., volgens onderstaande tabel B worden vastgesteld.

TABEL B

Aantal verpakkingen of eenheden in de partij	Minimum aantal te nemen verpakkingen of eenheden
1 tot 25	1
26 tot 100	5
> 100	10

#### 5. Bereiding van het verzamelmonster

Het verzamelmonster wordt verkregen door samenvoeging en menging van de grepen.

#### 6. Bereiding van het eindmonster

Het verzamelmonster kan als zodanig als eindmonster worden gebruikt.

Indien het verzamelmonster te groot is, kan het door middel van een passende methode tot het eindmonster worden verkleind, bijvoorbeeld door het in vieren te verdelen, twee diagonale kwarten te verwijderen, de rest te mengen en opnieuw in vieren te verdelen en zo voort totdat de gewenste omvang is verkregen.

Hierbij mogen afzonderlijke vruchten of groenten niet in stukken gesneden of gedeeld worden.

#### 7. Bereiding van de laboratoriummonsters

7.1. Voor paddestoelen en truffels, keukenkruiden en kappertjes moet elk laboratoriummonster ten minste 0,5 kg wegen.

7.2. Voor andere groenten en fruit moet elk laboratoriummonster ten minste 1 kg wegen en ten minste tien stuks van de betrokken soort omvatten. Indien deze tien stuks evenwel meer dan 5 kg wegen, mag het laboratoriummonster uit slechts vijf stuks bestaan.

#### 8. Verpakking en transport van de eindmonsters

Elk laboratoriummonster moet in een schone, inerte houder worden gedaan, waarin het doelmatig wordt beschermd tegen verontreiniging en tegen beschadiging tijdens het transport.

Alle nodige voorzorgsmaatregelen moeten genomen worden om elke verandering in de samenstelling van het laboratoriummonster tijdens vervoer of opslag te voorkomen.

Van elke monsterneming moet een aantekening worden gemaakt aan de hand waarvan elke bemonsterde partij op ondubbelzinnige wijze kan worden geïdentificeerd en waarin datum en plaats van monsterneming, alsmede iedere verdere informatie, die voor de analist van nut kan zijn, worden vermeld.

Gezien om te worden gevoegd bij het ministerieel besluit van 17 mei 1991.

De Staatssecretaris voor Volksgezondheid,  
R. DELIZEE