

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

F. 2003 — 1018

[C — 2003/22228]

27 FEVRIER 2003. — Arrêté ministériel fixant le mode de préparation des échantillons et les critères pour les méthodes d'analyse pour le contrôle officiel des teneurs maximales en mycotoxines dans certaines denrées alimentaires

Le Ministre de la Santé publique,

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 le règlement (CE) n° 466/2001 de la Commission du 8 mars 2001 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires, modifié par les règlements (CE) n° 257/2002 de la Commission du 12 février 2002 et 472/2002 de la Commission du 12 mars 2002;

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;

Vu la directive 98/53/CE de la Commission du 16 juillet 1998 portant fixation de modes de prélèvement d'échantillons et de méthodes d'analyse pour le contrôle officiel des teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires, telle que modifiée par la directive 2002/27/CE de la Commission du 13 mars 2002;

Vu l'avis du comité scientifique de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, donné le 23 décembre 2002;

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 motivée par la nécessité de se conformer au délai prescrit par les directives 2002/26/CE et 98/53/CE susmentionnées, à savoir le 28 février 2003;

Arrête :

Article 1^{er}. Le présent arrêté s'applique aux denrées alimentaires pour lesquelles des teneurs maximales d'aflatoxines, et d'ochratoxine A, sont fixées dans le règlement (CE) n° 466/2001 visé au préambule.

Art. 2. § 1^{er}. Lors de la préparation des échantillons et des analyses destinées au contrôle officiel (analyse et contre-analyse) des teneurs en aflatoxine des produits visés à l'article 1^{er}, les laboratoires s'en tiennent aux dispositions arrêtées dans le chapitre Ier de l'annexe du présent arrêté.

§ 2. Lors de la préparation des échantillons et des analyses destinées au contrôle officiel (analyse et contre-analyse) des teneurs en ochratoxine A des produits visés à l'article 1^{er}, les laboratoires s'en tiennent aux dispositions arrêtées dans le chapitre II de l'annexe du présent arrêté.

Art. 3. Le présent arrêté produit ses effets le 28 février 2003.

Donné à Bruxelles, le 27 février 2003.

J. TAVERNIER

FEDERALE OVERHEIDSDIENST VOLKSGEZONDHEID,
VEILIGHEID VAN DE VOEDSELKETEN
EN LEEFMILIEU

N. 2003 — 1018

[C — 2003/22228]

27 FEBRUARI 2003. — Ministerieel besluit tot vaststelling van de wijze van monstervoorbereiding en criteria voor de analysemethoden voor de officiële controle op de maximumgehalten aan mycotoxines in bepaalde voedingsmiddelen

De Minister van Volksgezondheid,

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 verordening (EG) nr. 466/2001 van de Commissie van 8 maart 2001 tot vaststelling van maximumgehalten aan bepaalde verontreinigingen in levensmiddelen, zoals gewijzigd bij de verordeningen (EG) nr. 257/2002 van de Commissie van 12 februari 2002 en 472/2002 van de Commissie van 12 maart 2002;

Gelet op de richtlijn 2002/26/EG van de Commissie van 13 maart 2002 tot vaststelling van de bemonsteringswijzen en analysemethoden voor de officiële controle op de gehalten aan ochratoxine A in levensmiddelen;

Gelet op de richtlijn 98/53/EG van de Commissie van 16 juli 1998 tot vaststelling van bemonsteringswijzen en analysemethoden voor de officiële controle op de maximumgehalten aan bepaalde verontreinigingen in levensmiddelen, zoals gewijzigd door de richtlijn 2002/27/EG van de Commissie van 13 maart 2002;

Gelet op het advies van het wetenschappelijk comité van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, gegeven op 23 december 2002;

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 door de wet van 4 juli 1989 en gewijzigd door de wet van 4 augustus 1996;

Gelet op de dringende noodzakelijkheid gemotiveerd door de verplichting om zich binnen de door bovenvermelde richtlijnen 2002/26/EG en 98/53/EG met name de 28 februari 2003;

Besluit :

Artikel 1. Dit besluit is van toepassing op de voedingsmiddelen waarvoor maximale gehalten voor aflatoxines en ochratoxine A zijn vastgelegd in verordening (EG) nr. 466/2001 bedoeld in de aanhef.

Art. 2. § 1. Bij de bereiding van de monsters en bij de ontledingen voor de officiële controle (ontleding en tegenontleding) op de gehalten aan aflatoxine van de in artikel 1 bedoelde producten, houden de laboratoria zich aan de bepalingen vastgesteld in Hoofdstuk I van de bijlage van dit besluit.

§ 2. Bij de bereiding van de monsters en bij de ontledingen voor de officiële controle (ontleding en tegenontleding) op de gehalten aan ochratoxine A van de in artikel 1 bedoelde producten, houden de laboratoria zich aan de bepalingen vastgesteld in Hoofdstuk II van de bijlage van dit besluit.

Art. 3. Dit besluit heeft uitwerking met ingang van 28 februari 2003.

Gegeven te Brussel, 27 februari 2003.

J. TAVERNIER

Annexe

CHAPITRE I^{er}. — Préparation des échantillons et critères généraux auxquels doivent satisfaire les méthodes d'analyse pour le contrôle officiel des teneurs en aflatoxines de certaines denrées alimentaires

1. Précautions

Il convient d'éviter autant que possible la lumière du jour au cours de l'opération car l'aflatoxine se décompose progressivement sous l'influence de la lumière ultraviolette.

2. Calcul de la proportion de coque/noyau dans les fruits à coque entiers

Les limites fixées pour les aflatoxines par le règlement (CE) N° 1525/98 s'appliquent à la partie comestible.

La teneur en aflatoxines de la partie comestible peut être déterminée ainsi :

- Les fruits à coque entiers des échantillons peuvent être décortiqués et la teneur en aflatoxines est analysée dans la partie comestible.

- Le mode de préparation de l'échantillon peut s'appliquer au fruit à coque entier avec sa coque. Le mode d'échantillonnage et d'analyse doit en pareil cas estimer le poids de l'amande du fruit dans l'échantillon global. Celui-ci est estimé après avoir défini un facteur approprié pour la proportion d'amande dans les fruits entiers. Une centaine de fruits à coque entiers sont prélevés à cet effet sur le lot ou sur l'échantillon global. La proportion peut être obtenue en pesant environ 100 fruits entiers, en enlevant leur coque et en pesant les portions de coque et de l'amande.

3. Traitement de l'échantillon reçu dans le laboratoire

L'aflatoxine étant distribuée de façon extrêmement hétérogène, les échantillons doivent être préparés (et surtout homogénéisés) avec le plus grand soin. La totalité du produit reçu dans le laboratoire doit être utilisée pour la préparation du produit à tester. Chaque échantillon de laboratoire prélevé est broyé finement et soigneusement mélangé selon une méthode garantissant une homogénéisation complète.

4. Méthode d'analyse à utiliser par le laboratoire

Les laboratoires doivent appliquer une méthode qui respecte les critères suivants :

Critère	Fourchette de concentration	Valeur recommandée	Valeur maximale admise
Valeurs à blanc	Toutes concentrations	Négligeable	
Récupération- aflatoxine M1	0,01-0,05 µg/kg > 0,05 µg/kg	60 tot 120 % 70 tot 110 %	
Récupération- aflatoxines B1, B2, G1 et G2	< 1,0 µg/kg 1-10 µg/kg > 10 µg/kg	50 tot 120 % 70 tot 110 % 80 tot 110 %	
Fidélité RSD _R	Toutes concentrations	Dérivée de l'équation d'Horwitz	2 x la valeur dérivée de l'équation d'Horwitz
Le rapport entre la fidélité RSD _r et la fidélité RSD _R peut être estimé à 0,66 pour la concentration concernée.			

Nota bene :

- Valeurs à appliquer à la fois à B1 et à la somme de B1+B2+G1+G2.

- Si les sommes des aflatoxines individuelles B1+B2+G1+G2 doivent être enregistrées, le taux de récupération de chacune d'elles au moyen de la méthode d'analyse doit être, soit connu, soit équivalent.

- Les limites de détection des méthodes utilisées ne sont pas indiquées étant donné que les valeurs relatives à la fidélité sont données pour les concentrations présentant un intérêt.

- Les valeurs relatives à la fidélité sont calculées à partir de l'équation d'Horwitz, c'est-à-dire :

$$RSD_R = 2 (1 - 0,5 \log C)$$

équation dans laquelle :

- RSD_R représente l'écart type relatif calculé à partir des résultats obtenus dans des conditions de reproductibilité [(SR/x) x 100],

- C'est le taux de concentration (c'est-à-dire 1 = 100 g/100 g, 0,001 = 1 000 mg/kg).

Il s'agit là d'une équation générale relative à la fidélité qui a été jugée indépendante de l'analyse ou de la matrice mais seulement dépendante de la concentration pour la plupart des méthodes d'analyse de routine.

5. Rapport d'analyse

Le résultat analytique est enregistré sous forme corrigée ou non au titre de la récupération. La façon d'enregistrer et le taux de récupération doivent être indiqués dans le rapport.

Le résultat analytique est exprimé sur la partie comestible, en µg/kg. Le pourcentage de la partie comestible (voir point 2) doit être indiqué dans le rapport.

Quand une homogénéisation humide des denrées alimentaires sèches est appliquée, le rapport d'analyse doit mentionner le pourcentage des denrées alimentaires sur l'homogénéisat, indiquant clairement, en cas de besoin, s'il s'agit de la partie comestible ou si le fruit à coque est entier avec sa coque.

CHAPITRE II. — *Préparation des échantillons et critères généraux auxquels doivent satisfaire les méthodes d'analyse pour le contrôle officiel des teneurs en ochratoxine A de certaines denrées alimentaires*

1. Traitement de l'échantillon reçu dans le laboratoire

L'ochratoxine A pouvant être distribuée de façon extrêmement hétérogène, les échantillons doivent être préparés (et surtout homogénéisés) avec le plus grand soin. La totalité du produit reçu dans le laboratoire doit être utilisée pour la préparation du produit à tester. Chaque échantillon de laboratoire prélevé est broyé finement et soigneusement mélangé selon une méthode garantissant une homogénéisation complète.

2. Méthode d'analyse à utiliser par le laboratoire

Les laboratoires doivent appliquer une méthode qui respecte les critères suivants :

Teneur µg/kg	Ochratoxine A		
	RSD _r %	RSD _R %	Pourcentage de récupération %
<1	≤40	≤60	50 à 120
1-10	≤20	≤30	70 à 110

RSD_r est l'écart-type relatif, calculé à partir des résultats d'analyse obtenus dans des conditions de répétabilité ($S_r/X \times 100$); X représente la moyenne des résultats d'analyse pour tous les laboratoires et tous les échantillons; S_r est l'écart-type, calculé à partir des résultats d'analyse obtenus dans des conditions de répétabilité;

r représente la répétabilité : la valeur en dessous de laquelle on peut s'attendre à ce que la différence absolue entre les résultats de deux tests individuels, obtenus dans des conditions de répétabilité (c'est-à-dire même échantillon, même opérateur, même appareillage, même laboratoire et court intervalle de temps), se situe dans une limite donnée de probabilité (en principe 95 %); d'où $r = 2,8 \times s_r$.

RSD_R est l'écart-type relatif, calculé à partir des résultats obtenus dans des conditions de reproductibilité ($s_R/X \times 100$); X représente la moyenne des résultats d'analyse pour tous les laboratoires et tous les échantillons; s_R est l'écart-type, calculé à partir des résultats d'analyse obtenus dans des conditions de reproductibilité; R représente la reproductibilité : la valeur en dessous de laquelle on peut s'attendre à ce que la différence absolue entre les résultats de deux tests individuels, obtenus dans des conditions de reproductibilité (c'est-à-dire pour un produit identique, obtenu par des opérateurs dans différents laboratoires utilisant la méthode de test normalisée), se situe dans une certaine limite de probabilité (en principe 95 %); d'où $R = 2,8 \times s_R$.

Les valeurs relatives à la fidélité sont calculées à partir de l'équation d'Horwitz,

c'est-à-dire :

$$RSD_R = 2^{(1-0,5 \log C)}$$

- RSD_R représente l'écart-type relatif, calculé à partir des résultats d'analyse obtenus dans des conditions de reproductibilité [$(S_R/X) \times 100$];

- C est le taux de concentration (1 = 100 g/100 g, 0,001 = 1 000 mg/kg).

Il s'agit d'une équation générale relative à la fidélité qui a été jugée indépendante de l'analyse ou de la matrice et dépendante uniquement de la concentration pour la plupart des méthodes d'analyse de routine.

3. Rapport d'analyse

Le résultat analytique est enregistré sous forme corrigée ou non au titre de la récupération. La façon d'enregistrer et le taux de récupération doivent être indiqués dans le rapport.

Le résultat analytique est exprimé en µg/kg, tout comme les teneurs maximales dans le règlement (CE) N° 466/2001.

Vu pour être annexé à l'arrêté ministériel du 27 février 2003 fixant le mode de préparation des échantillons et les critères pour les méthodes d'analyse pour le contrôle officiel des teneurs maximales en mycotoxines dans certaines denrées alimentaires.

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

J. TAVERNIER

Bijlage

HOOFDSTUK I. — *Bereiding van de monsters en algemene criteria voor de analysemethoden die worden gebruikt voor de officiële controle op de aflatoxinegehalten van bepaalde voedingsmiddelen*

1. Voorzorgsmaatregelen

Tijdens de bereiding moet het daglicht zoveel mogelijk worden geweerd, want aflatoxine breekt onder invloed van ultraviolet licht geleidelijk af.

2. Berekening van de verhouding tussen dop en kern bij hele noten

De maximumgehalten aan aflatoxinen die bij Verordening (EG) Nr. 1525/98 zijn vastgesteld, gelden voor het eetbare gedeelte.

Het aflatoxinegehalte van het eetbare gedeelte kan als volgt worden bepaald :

- de hele noten van de monsters worden gedopt en het aflatoxinegehalte wordt bepaald op het eetbare gedeelte, of

- voor de bereiding van het monster wordt de hele noot met de dop gebruikt.

In dit geval moet worden geraamd wat het gewicht is van de kernen in het verzamelmonster. Daarvoor wordt een coëfficiënt vastgesteld die de verhouding van de kernen op de hele noten weergeeft. De verhouding wordt vastgesteld op basis van een honderdtal hele noten die uit de partij of uit het verzamelmonster worden genomen. Ze worden gewogen en gedopt en nadien worden de doppen en de kernen afzonderlijk gewogen.

3. Behandeling van het monster dat het laboratorium ontvangt

Aangezien aflatoxine zeer ongelijkmatig over de partij verdeeld is, moeten de monsters met zeer veel zorg worden bereid (en vooral zeer goed worden gehomogeniseerd). Voor de homogenisatie moet al het materiaal worden gebruikt dat naar het laboratorium is opgestuurd.

Elk monster wordt fijngemalen en zorgvuldig vermengd zodat een volledig homogeen product ontstaat.

4. Door de laboratoria toe te passen analysemethoden

De laboratoria moeten een methode gebruiken die aan de volgende criteria voldoet :

criterium	Concentratiebereik	Aanbevolen waarde	Toegestane maximumwaarde
Blancowaarden	Alle concentraties	Verwaarloosbaar	
Terugvinding aflatoxine M1	0,01-0,05 µg/kg > 0,05 µg/kg	60 tot 120 % 70 tot 110 %	
Terugvinding aflatoxinen B1, B2, G1 en G2	< 1,0 µg/kg 1-10 µg/kg > 10 µg/kg	50 tot 120 % 70 tot 110 % 80 tot 110 %	
RSD _R -betrouwbaarheid	Alle concentraties	Op basis van de vergelijking van Horwitz	2 x de waarde op basis van de vergelijking van Horwitz
De verhouding van de RSD _R -betrouwbaarheid op de RSD _R -betrouwbaarheid mag verondersteld worden 0,66 te zijn voor de betrokken concentratie.			

Opmerkingen :

- De waarden gelden zowel voor B1 als voor de som van B1, B2, G1 en G2.
- Als de som van de concentraties van de afzonderlijke aflatoxinen B1, B2, G1 en G2 moet worden geregistreerd, moet voor elk van die soorten aflatoxinen bekend zijn welk terugvindingspercentage de gebruikte analysemethode oplevert, of moeten de terugvindingspercentages van die soorten equivalent zijn.
- De limieten van aantoning bij de gebruikte methoden zijn niet aangegeven, aangezien de betrouwbaarheidsparameters voor de betrokken concentraties zijn gegeven.
- De betrouwbaarheidsparameters worden berekend met de vergelijking van Horwitz, d.i. :
 - $RSD_R = 2 (1 - 0,5 \log C)$ waarbij :
 - RSD_R de relatieve standaardafwijking is, berekend op basis van resultaten die onder reproduceerbaarheidsomstandigheden zijn verkregen [$(S_R/x) \times 100$],
 - C de concentratieverhouding is ($1 = 100 \text{ g}/100 \text{ g}$, $0,001 = 1 \text{ 000 mg}/\text{kg}$).

Dit is een algemene vergelijking voor de betrouwbaarheid, waarvan wordt aangenomen dat zij voor de meeste routineanalysemethoden niet wordt beïnvloed door de analyt of de matrix, maar alleen door de concentratie.

5. Analyserapport

Het analytische resultaat wordt geregistreerd al dan niet met een correctie op basis van de terugvinding. De registratiewijze en het terugvindingspercentage moeten worden vermeld.

Het analytische resultaat wordt uitgedrukt op het eetbare gedeelte, in µg/kg. Het percentage eetbare deel (zie punt 2) moet worden vermeld. Indien er een natte homogenisatie van droge voedingsmiddelen gebeurde, dient het analyserapport tevens te vermelden wat het percentage is van het voedingsmiddel op het homogenisaat, waarbij indien relevant ondubbelzinnig wordt vermeld of het hierbij gaat om de hele noten in de dop of enkel het eetbare deel.

HOOFDSTUK II. — *Bereiding van de monsters en algemene criteria voor de analysemethoden die worden gebruikt voor de officiële controle op de gehalten aan ochratoxine A van bepaalde voedingsmiddelen*

1. Behandeling van het monster dat het laboratorium ontvangt

Aangezien ochratoxine A zeer ongelijkmatig over de partij kan verdeeld zijn, moeten de monsters met zeer veel zorg worden bereid (en vooral zeer goed worden gehomogeniseerd). Voor de homogenisatie moet al het materiaal worden gebruikt dat naar het laboratorium is opgestuurd. Elk monster wordt fijngemalen en zorgvuldig vermengd zodat een volledig homogeen product ontstaat.

2. Door de laboratoria toe te passen ontledingsmethoden

De laboratoria moeten een ontledingsmethode gebruiken die aan de volgende criteria voldoet :

Gehalte µg/kg	Ochratoxine A		
	RSD _r %	RSD _R %	Terugvindingspercentage %
<1	≤40	≤60	50 tot 120
1-10	≤20	≤30	70 tot 110

RSD_r is de relatieve standaardafwijking berekend op basis van ontledingsresultaten die onder herhaalbaarheid-omstandigheden zijn verkregen ($s_r/X \times 100$), waarbij X het gemiddelde is van de ontledingsresultaten voor alle laboratoria en alle monsters, S_r de standaardafwijking is, berekend op basis van ontledingsresultaten die onder herhaalbaarheid-omstandigheden zijn verkregen, r de herhaalbaarheid is: de waarde waarvoor geldt dat het absolute verschil tussen de ontledingsresultaten van twee afzonderlijke bepalingen die onder herhaalbaarheid-omstandigheden zijn uitgevoerd (hetzelfde monster, dezelfde persoon, dezelfde apparatuur, hetzelfde laboratorium, en kort na elkaar) met de gekozen waarschijnlijkheid (in principe 95 %) daarbeneden ligt, zodat $r = 2,8 \times s_r$.

RSD_R is de relatieve standaardafwijking berekend op basis van ontledingsresultaten die onder reproduceerbaarheid-omstandigheden zijn verkregen ($s_R/X \times 100$), waarbij X het gemiddelde is van de ontledingsresultaten voor alle laboratoria en alle monsters, S_R de standaardafwijking is, berekend op basis van ontledingsresultaten die onder reproduceerbaarheid-omstandigheden zijn verkregen, R de reproduceerbaarheid is: de waarde waarvoor geldt dat het absolute verschil tussen de ontledingsresultaten van twee afzonderlijke bepalingen die onder reproduceerbaarheid-omstandigheden zijn uitgevoerd (identiek monstermateriaal, bepalingen met de gestandaardiseerde testmethode uitgevoerd door personen in verschillende laboratoria) met de gekozen waarschijnlijkheid (in principe 95 %) daarbeneden ligt, zodat $R = 2,8 \times s_R$.

De betrouwbaarheidsparameters worden berekend met de vergelijking van Horwitz,

d.i.:

$$RSD_R = 2^{(1-0,5 \log C)}$$

waarbij:

- RSD_R de relatieve standaardafwijking is, berekend op basis van ontledingsresultaten die onder reproduceerbaarheid-omstandigheden zijn verkregen [$(S_R/X) \times 100$],

- C de concentratieverhouding is ($1 = 100 \text{ g}/100 \text{ g}$, $0,001 = 1 \text{ 000 mg}/\text{kg}$).

Dit is een algemene vergelijking voor de betrouwbaarheid, waarvan wordt aangenomen dat zij voor de meeste routine-ontledingsmethoden niet wordt beïnvloed door de analyt of de matrix, maar alleen door de concentratie.

3. Ontledingsrapport

Het ontledingsresultaat wordt geregistreerd al dan niet met een correctie op basis van de terugvinding. De registratiemethode en het terugvindingspercentage moeten worden vermeld.

Het ontledingsresultaat wordt uitgedrukt in $\mu\text{g}/\text{kg}$, net zoals de maximumgehalten in de verordening (EG) Nr 466/2001.

Gezien om te worden gevoegd bij het ministerieel besluit van 27 februari 2003 tot vaststelling van de wijze van monstervoorbereiding en criteria voor de analysemethoden voor de officiële controle op de maximumgehalten aan mycotoxines in bepaalde voedingsmiddelen.

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

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

F. 2003 — 1019

[C — 2003/22256]

13 MARS 2003. — Arrêté ministériel portant fixation des critères pour les méthodes d'analyse pour le contrôle officiel des teneurs maximales en dioxines et le dosage des PCB de type dioxine dans les denrées alimentaires

Le Ministre de la Santé publique,

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 le règlement (CE) n° 466/2001 de la Commission du 8 mars 2001 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires, comme modifié par les règlements 2375/2001, 221/2002, 257/2002, 472/2002 et 563/2002;

Vu la directive 2002/69/CE de la Commission du 26 juillet 2002 portant fixation des modes de prélèvement d'échantillons et des méthodes d'analyse pour le contrôle officiel des dioxines et le dosage des PCB de type dioxine dans les denrées alimentaires;

Vu la recommandation 2002/201/CE de la Commission du 4 mars 2002 sur la réduction de la présence de dioxines, de furanes et de PCB dans les aliments pour animaux et les denrées alimentaires;

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

**FEDERALE OVERHEIDSDIENST VOLKSGEZONDHEID,
VEILIGHEID VAN DE VOEDSELKETEN
EN LEEFMILIEU**

N. 2003 — 1019

[C — 2003/22256]

13 MAART 2003. — Ministerieel besluit tot vaststelling van de criteria voor analysemethoden voor de officiële controle op de maximumgehalten aan dioxines en voor de gehaldebepaling van dioxineachtige PCB's in voedingsmiddelen

De Minister van Volksgezondheid,

Gelet op de wet van 4 februari 2000 houdende oprichting van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, inzonderheid op 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 op artikel 3, § 5;

Gelet op de verordening (EG) Nr. 466/2001 van de Commissie van 8 maart 2001 tot vaststelling van maximumgehalten aan bepaalde verontreinigingen in levensmiddelen, zoals gewijzigd door de verordeningen 2375/2001, 221/2002, 257/2002, 472/2002 en 563/2002;

Gelet op de richtlijn 2002/69/EG van de Commissie van 26 juli 2002 tot vaststelling van bemonsteringswijzen en analysemethoden voor de officiële controle op dioxinen en de gehaldebepaling van dioxineachtige PCB's in levensmiddelen;

Gelet op aanbeveling 2002/201/EG van de Commissie van 4 maart 2002 inzake de reductie van de aanwezigheid van dioxines, furanen en PCB's in diervoeder en levensmiddelen;

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