

FEDERAAL AGENTSCHAP
VOOR DE VEILIGHEID VAN DE VOEDSELKETEN

N. 2004 - 4108

[C - 2004/22775]

13 SEPTEMBER 2004. — Ministerieel besluit tot wijziging van het ministerieel besluit van 6 november 2001 tot vaststelling van de referentiemethoden en de principes van de routinemethoden voor de officiële bepaling van de kwaliteit en de samenstelling van melk geleverd aan kopers

De Minister van Sociale Zaken en Volksgezondheid,

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

Gelet op het ministerieel besluit van 6 november 2001 tot vaststelling van de referentiemethoden en de principes van de routinemethoden voor de officiële bepaling van de kwaliteit en de samenstelling van melk geleverd aan kopers;

Gelet op het advies 37.581/1/V van de Raad van State gegeven op 17 augustus 2004, bij toepassing van artikel 84, § 1, alinea 1, 1°, van de gecoördineerde wetten op de Raad van State;

Besluit :

Artikel 1. Artikel 3 van het ministerieel besluit van 6 november 2001 tot vaststelling van de referentiemethoden en de principes van de routinemethoden voor de officiële bepaling van de kwaliteit en de samenstelling van melk geleverd aan kopers wordt vervangen door de volgende bepaling :

« Art. 3. De routinemethoden moeten voorafgaandelijk erkend worden door het Bestuur van de Laboratoria van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen.

Het Bestuur van de Laboratoria zal een beslissing nemen aangaande de erkenning na raadpleging van het Wetenschappelijk Comité van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen. »

Art. 2. Artikel 4 van hetzelfde besluit wordt vervangen door de volgende bepaling :

« Art. 4. De apparatuur aangewend bij de officiële bepaling van de kwaliteit en de samenstelling van melk moet voorafgaandelijk erkend worden door het Bestuur van de Laboratoria van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen.

Elke verwerving van nieuwe apparatuur voor de officiële bepaling van de kwaliteit en de samenstelling van melk moet hieraan voorafgaandelijk worden gemeld.

Het Bestuur van de Laboratoria zal een beslissing nemen aangaande de erkenning na raadpleging van het Wetenschappelijk Comité van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen. »

Art. 3. Punt 3 van bijlage 2 van hetzelfde besluit wordt vervangen door de volgende tekst :

« 3. Opsporen van de remstoffen.

Het opsporen van de remstoffen in melk is gebaseerd op een microbiologische inhibitortest gekenmerkt door een kleuromslag. Alle melkmonsters die na een voorgeschreven incubatieduur in een eerste screening een positief resultaat geven, worden onderworpen aan een bevestigingsproef. Beoordeling van de kleur gebeurt door automatische aflezing van de detectieplaten voor remstoffen. De gevolgde werkwijze wordt geverifieerd met behulp van standaarden. De waarde van de te gebruiken cut off zal hernomen worden in het protocol van de Interprofessionele Organismen voor het bepalen van de kwaliteit en de samenstelling van melk. »

Art. 4. Het laatste lid van artikel 6 van hetzelfde besluit wordt opgeheven.

Art. 5. Dit besluit treedt in werking op de dag van zijn bekendmaking in het *Belgisch Staatsblad*.

Brussel, 13 september 2004.

R. DEMOTTE

AGENCE FEDERALE
POUR LA SECURITE DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE

F. 2004 - 4108

[2004/22775]

13 SEPTEMBRE 2004. — Arrêté ministériel modifiant l'arrêté ministériel du 6 novembre 2001 fixant les méthodes de référence et les principes des méthodes de routine pour la détermination officielle de la qualité et de la composition du lait fourni aux acheteurs

Le Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique,

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 l'arrêté ministériel du 6 novembre 2001 fixant les méthodes de référence et les principes des méthodes de routine pour la détermination officielle de la qualité et de la composition du lait fourni aux acheteurs;

Vu l'avis 37.581/1/V du Conseil d'Etat, donné le 17 août 2004, en application de l'article 84, § 1^{er}, alinéa 1^{er}, 1°, des lois coordonnées sur le Conseil d'Etat;

Arrête :

Article 1^{er}. L'article 3 de l'arrêté ministériel du 6 novembre 2001 fixant les méthodes de référence et les principes des méthodes de routine pour la détermination officielle de la qualité et de la composition du lait fourni aux acheteurs est remplacé par la disposition suivante :

« Art. 3. Les méthodes de routine doivent être préalablement agréées par l'Administration des Laboratoires de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire.

L'Administration des Laboratoires prendra une décision, en ce qui concerne l'agrément, après consultation du Comité scientifique de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire. »

Art. 2. L'article 4 du même arrêté est remplacé par la disposition suivante :

« Art. 4. L'appareillage utilisé pour la détermination officielle de la qualité et de la composition du lait doit être préalablement agréé par l'Administration des Laboratoires de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire.

Toute acquisition de nouvel appareillage pour la détermination officielle de la qualité et de la composition du lait doit lui être préalablement signalée.

L'Administration des Laboratoires prendra une décision, en ce qui concerne l'agrément, après consultation du Comité scientifique de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire. »

Art. 3. Le point 3 de l'annexe 2 du même arrêté est remplacé par le texte suivant :

« 3. Détection des substances inhibitrices.

La détection des substances inhibitrices dans le lait est basée sur une épreuve d'inhibition microbiologique caractérisée par un changement de coloration. Tous les échantillons de lait donnant, après une durée d'incubation prescrite, un résultat positif lors d'un premier triage sont soumis à une épreuve de confirmation. L'appréciation de la coloration s'effectue par lecture automatique des plaques de détection des substances inhibitrices. La procédure suivie est vérifiée au moyen de standards. La valeur du cut-off à utiliser sera reprise dans le protocole des Organismes interprofessionnels pour la détermination de la qualité et de la composition du lait. »

Art. 4. Le dernier alinéa de l'article 6 du même arrêté est supprimé.]

Art. 5. Le présent arrêté entre en vigueur le jour de sa publication au *Moniteur belge*.

Bruxelles, le 13 septembre 2004.

R. DEMOTTE

finpremier motdernier mot

Publié le : 2002-07-25

MINISTERE DES CLASSES MOYENNES ET DE L'AGRICULTURE

6 NOVEMBRE 2001. - Arrêté ministériel fixant les méthodes de référence et les principes des méthodes de routine pour la détermination officielle de la qualité et de la composition du lait fourni aux acheteurs

La Ministre de la Protection de la Consommation, de la Santé publique et de l'Environnement,
Vu la loi du 28 mars 1975 relative au commerce des produits de l'agriculture, de l'horticulture et de la pêche maritime, notamment l'article 3, § 1^{er}, modifié par les lois des 29 décembre 1990 et 5 février 1999;

Vu l'arrêté royal du 3 mars 1994 relatif à l'agrégation des organismes interprofessionnels pour la détermination de la qualité et de la composition du lait, modifié par l'arrêté royal du 3 septembre 2000;

Vu l'arrêté royal du 17 mars 1994 relatif à la production du lait et instituant un contrôle officiel du lait fourni aux acheteurs, modifié par les arrêtés royaux des 11 juillet 1996 et 3 septembre 2000;

Vu l'arrêté ministériel du 17 mars 1994 relatif à la détermination officielle de la qualité et de la composition du lait fourni aux acheteurs, modifié par les arrêtés ministériels des 11 juillet 1996, 4 octobre 2000, 6 octobre 2000 et 29 décembre 2000;

Vu 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;

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

Vu l'urgence;

Considérant que la nécessité de prendre sans retard des mesures en matière de méthodes d'analyse pour la détermination officielle de la qualité et de la composition du lait fourni aux acheteurs découle de l'obligation de tenir compte de l'évolution de la technique et de l'appareillage d'analyse,
Arrête :

Article 1^{er}. Les méthodes de référence pour la détermination officielle de la qualité et de la composition du lait sont reprises à l'annexe 1.

Art. 2. Les principes des méthodes de routine pour la détermination de la qualité et de la composition du lait sont repris à l'annexe 2.

Art. 3. Les méthodes de routine doivent être préalablement agréées par le Service Productions laitière et avicole de l'Administration de la Santé animale et de la Qualité des Produits animaux (DG 5) du Ministère et par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire. Ceux-ci prendront une décision après consultation du Comité scientifique de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire.

Art. 4. L'appareillage utilisé pour la détermination officielle de la qualité et de la composition du lait doit être préalablement agréé par le Service Productions laitière et avicole de l'Administration de la Santé animale et de la Qualité des Produits animaux (DG 5) du Ministère et par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire.

Toute acquisition de nouvel appareillage pour la détermination officielle de la qualité et de la composition du lait doit leur être signalée.

Ceux-ci prendront une décision après consultation du Comité scientifique de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire.

Art. 5. La liste des méthodes de routine agréées et de l'appareillage agréé est publiée annuellement

par circulaire.

Art. 6. Les organismes interprofessionnels pour la détermination de la qualité et de la composition du lait reprennent dans leur protocole une description détaillée de la (des) méthode(s) utilisée(s) pour la détermination de chacun des paramètres de qualité et de composition.

La description détaillée de chacune des méthodes utilisées doit au moins reprendre les points suivants :

1. Principe

2. Domaine de mesure

3. Réactif :

origine, confection, conservabilité, conditions de conservation

4. Appareillage et équipement :

nom, fournisseur de l'appareillage, description des accessoires

5. Préparation des échantillons

6. Procédure :

. pour les méthodes instrumentales une description du démarrage et de la calibration de l'appareil

. exécution de la méthode

. description du contrôle interne de la méthode à l'aide de blancs et d'échantillons étalons

. description de l'enregistrement des contrôles effectués

. expression du résultat

La description détaillée de chacune des méthodes utilisées et chacune des modifications de ces descriptions sont publiées au Moniteur belge .

Art. 7. L'arrêté ministériel du 14 octobre 1994 fixant les méthodes d'analyse pour la détermination officielle de la qualité et de la composition du lait fourni, modifié par l'arrêté ministériel du 29 août 1997, est abrogé.

Art. 8. Le présent arrêté entre en vigueur le premier jour du mois suivant celui au cours duquel il aura été publié au Moniteur belge .

Bruxelles, le 6 novembre 2001.

Mme M. AELVOET

Annexes à l'arrêté ministériel du 6 novembre 2001 fixant les méthodes de référence et les principes des méthodes de routine pour la détermination officielle de la qualité et de la composition du lait fourni aux acheteurs

Annexe 1 : Méthodes de référence

1. Détermination de la qualité bactériologique

La méthode de référence pour la détermination de la qualité bactériologique est le comptage sur plaque à 30 °C décrite dans la version la plus récente de la norme internationale FIL 100 B : 1991 ou ISO 4833 : 1991 ou de la norme française NF-VO8/051.

Principe :

Un volume déterminé d'échantillon de lait est mélangé à un milieu de culture défini, dans des boîtes de Petri, et incubé à 30 °C pendant 72 heures. Les colonies sont comptées et le nombre d'unités formant colonies est exprimé par millilitre de lait.

2. Détermination du point de congélation

La méthode de référence pour la détermination du point de congélation est la méthode au cryoscope à thermistance décrite dans la norme internationale FIL 108 B : 1991, ou la version la plus récente.

Principe :

Une prise d'essai est refroidie jusqu'à la température appropriée, fonction de l'appareil, et sa cristallisation est amorcée par vibration mécanique. La cristallisation entraîne une augmentation rapide de la température jusqu'à un palier correspondant au point de congélation de la prise d'essai. L'instrument est étalonné à l'aide de deux solutions standards.

3. Détermination de la teneur en matière grasse

La méthode de référence pour la détermination de la teneur en matière grasse est la méthode

Röse-Gottlieb décrite dans la norme internationale FIL 1D : 1996, ou la version la plus récente.

Principe :

La matière grasse d'une solution ammoniac-ethanolique est extraite d'une prise d'essai au moyen d'oxyde diéthylique et d'éther de pétrole. Les solvants sont éliminés par distillation et par évaporation. La masse grasse restante est déterminée pondéralement.

4. Détermination de la teneur en protéines

La méthode de référence pour la détermination de la teneur en protéines est la méthode Kjeldahl décrite dans la norme internationale FIL 20 B : 1993, ou la version la plus récente.

Principe :

Une prise d'essai est digérée avec un mélange d'acide sulfurique concentré et de sulfate de potassium en présence de sulfate de cuivre (II) utilisé comme catalyseur. L'azote organique présent dans la prise d'essai est ainsi converti en sulfate d'ammonium. Un excès d'hydroxyde de sodium est ajouté à la solution acide refroidie pour libérer l'ammoniac. L'ammoniac libéré est distillé dans une solution d'acide borique. La quantité d'ammoniac recueillie est ensuite déterminée par titrage avec une solution d'acide chlorhydrique et la teneur en azote est calculée sur base de la quantité d'ammoniac produite. L'azote est converti en protéines à l'aide du facteur de multiplication 6,38.

Vu pour être annexé à l'arrêté ministériel du 6 novembre 2001.

La Ministre de la Protection de la Consommation, de la Santé publique et de l'Environnement,
Mme M. AELVOET

Annexe 2 : Principe des méthodes de routine

1. Dénombrement des micro-organismes

Comptage du nombre de colonies aérobies

Les bactéries sont colorées par un colorant fluorescent adapté et sont ensuite comptées au moyen d'un microscope à épifluorescence. Si les résultats ne sont pas donnés en UFC (unités formant colonies), ceux-ci sont transformés à l'aide d'une table de conversion établie au moyen de la méthode de référence.

2. Dénombrement des cellules somatiques

Les cellules somatiques sont des particules qui ont une intensité de fluorescence minimale due à la coloration de l'ADN cellulaire. Grâce à la fluorescence développée, les cellules peuvent être comptées par un microscope à épifluorescence.

3. Détection des substances inhibitrices

La détection des substances inhibitrices dans le lait est basée sur une épreuve d'inhibition microbiologique caractérisée par un changement de coloration. Tous les échantillons de lait donnant, après une durée d'incubation prescrite, un résultat positif lors d'un premier triage sont soumis à une épreuve de confirmation. L'appréciation de la coloration s'effectue par la mesure spectrophotométrique de l'absorption à une seule ou à plusieurs longueurs d'onde spécifiques. La procédure suivie est vérifiée au moyen de standards.

4. Détermination du point de congélation

La détermination du point de congélation est effectuée par une méthode indirecte basée sur une mesure spectrophotométrique dans l'infra-rouge moyen couplée à une mesure de conductivité. Les résultats obtenus avec cette méthode sont jugés par rapport à une valeur limite. Les échantillons qui ne satisfont pas sont confirmés avec la méthode de référence.

5. Examen de la propreté visible - Epreuve de filtration

La détermination de la propreté visible est réalisée par une épreuve de filtration. Celle-ci consiste à filtrer, à l'aide d'un appareil de filtration, un volume défini de lait à travers un petit disque d'ouate. L'appréciation est vérifiée à l'aide d'un standard.

6. Recherche de la présence de traces de désinfectants (oxydants)

Par l'action d'oxydants sur l'iodure de potassium en milieu acide, l'iode est libéré et coloré en bleu après addition d'une solution d'amidon. L'intensité de la coloration est comparée à celle d'une solution standard.

7. Détermination de la teneur en matière grasse et en protéines par spectrophotométrie dans

l'infra-rouge moyen

La matière grasse et les protéines comportent des liaisons spécifiques qui absorbent la lumière à des longueurs d'onde déterminées dans l'infra-rouge moyen. L'absorption électromagnétique, mesurée à ces longueurs d'onde permet la détermination quantitative de la matière grasse et des protéines du lait. L'influence réciproque des constituants du lait (matière grasse, protéines et lactose) est compensée par l'application de facteurs d'inter-corrrection. Les absorptions obtenues sont calibrées par rapport à la méthode de référence.

Vu pour être annexé à l'arrêté ministériel du 6 novembre 2001.

La Ministre de la Protection de la Consommation, de la Santé publique et de l'Environnement,
Mme M. AELVOET

debut

premier mot

dernier mot

Publié le : 2002-07-25