DIRECTIVE DE LA COMMISSION

du 30 juillet 1981

modifiant les directives 71/250/CEE, 71/393/CEE, 72/199/CEE, 73/46/CEE, 74/203/CEE, 75/84/CEE, 76/372/CEE et 78/633/CEE portant fixation de méthodes d'analyse communautaires pour le contrôle officiel des aliments des animaux

(81/680/CEE)

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne,

vu la directive 70/373/CEE du Conseil, du 20 juillet 1970, concernant l'introduction de modes de prélèvement d'échantillons et de méthodes d'analyse communautaires pour le contrôle officiel des aliments des animaux (1), modifiée en dernier lieu par l'acte d'adhésion de la Grèce, et notamment son article 2,

considérant que l'annexe de la première directive 71/250/CEE de la Commission, du 15 juin 1971, portant fixation de méthodes d'analyse communautaires pour le contrôle officiel des aliments des animaux (2) énumère les dispositions selon lesquelles il convient, en général, d'appliquer les méthodes d'analyse décrites dans la directive 71/250/CEE et dans les directives 71/393/CEE (3), 72/199/CEE (4), 73/46/CEE (5), 74/203/CEE (6), 75/84/CEE (7), 76/372/CEE (8) et 78/633/CEE (9) de la Commission portant fixation de méthodes d'analyse communautaires pour le contrôle officiel des aliments des animaux ; que, toutefois, certaines des directives précitées prévoient que ces règles générales ne s'appliquent pas aux méthodes d'analyse relatives aux additifs des aliments des animaux ;

considérant qu'il est apparu nécessaire d'adapter ces règles générales de façon à ce qu'elles s'appliquent indistinctement à l'analyse de tous les composants des aliments pour animaux ; qu'il convient, dès lors, de modifier en conséquence les dispositions des directives en cause ;

considérant que les mesures prévues à la présente directive sont conformes à l'avis du comité permanent des aliments des animaux,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE :

Article premier

La première directive 71/250/CEE de la Commission est modifiée comme suit :

1. À l'article 1er le paragraphe suivant est ajouté :

« Les dispositions générales figurant à la partie 1 de l'annexe sont applicables aux méthodes d'analyse arrêtées selon la directive 70/373/CEE du Conseil. »

2. À l'annexe, la partie 1 « Introduction » est remplacée par le texte figurant à l'annexe de la présente directive.

Article 2

À l'article 1er de la deuxième directive 71/393/CEE de la Commission, le deuxième paragraphe est supprimé.

Article 3

À l'article 1er et à l'article 2 de la troisième directive 72/199/CEE de la Commission, le deuxième paragraphe est supprimé.

Article 4

À l'article 1er et à l'article 2 de la quatrième directive 73/46/CEE de la Commission, le deuxième paragraphe est supprimé.

Article 5

À l'article 1er et à l'article 2 de la cinquième directive 74/203/CEE de la Commission, le deuxième paragraphe est supprimé.

Article 6

À l'article 1er de la sixième directive 75/84/CEE de la Commission, le deuxième paragraphe est supprimé.

Article 7

À l'article 1er de la septième directive 76/372/CEE de la Commission, le deuxième paragraphe est supprimé.

Article 8

À l'article 1er de la huitième directive 78/633/CEE de la Commission, le deuxième paragraphe est supprimé.

(1) JO n° L 170 du 3. 8. 1970, p. 2.
(2) JO n° L 155 du 12. 7. 1971, p. 13.
(3) JO n° L 279 du 20. 12. 1971, p. 7.
(4) JO n° L 123 du 29. 5. 1972, p. 6.
(5) JO n° L 83 du 30. 3. 1973, p. 21.
(6) JO n° L 108 du 22. 4. 1974, p. 7.
(7) JO n° L 32 du 5. 2. 1975, p. 26.
(8) JO n° L 102 du 15. 4. 1976, p. 8.
(9) JO n° L 206 du 29. 7. 1978, p. 43.

Article 9

Les États membres mettent en vigueur les dispositions législatives, réglementaires et administratives nécessaires pour se conformer aux dispositions de la présente directive le 1er décembre 1981 et ils en informent immédiatement la Commission.

Article 10

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

Fait à Bruxelles, le 30 juillet 1981.

Par la Commission

Le président

Gaston THORN

ANNEXE

ANNEXE

1. DISPOSITIONS GÉNÉRALES CONCERNANT LES MÉTHODES D'ANALYSE DES ALIMENTS DES ANIMAUX

A. PRÉPARATION DES ÉCHANTILLONS EN VUE DE L'ANALYSE

1. Objet

Les modalités décrites ci-après concernent la préparation en vue de l'analyse des échantillons finals, transmis aux laboratoires de contrôle après avoir été prélevés conformément aux dispositions de la première directive 76/371/CEE de la Commission, du 1er mars 1976, portant fixation de modes de prélèvement communautaires d'échantillons pour le contrôle officiel des aliments d'animaux (1).

La préparation de ces échantillons doit permettre que les prises d'essais prévues dans les méthodes d'analyse soient homogènes et représentatives des échantillons finals.

2. Précautions à prendre

Effectuer toutes les opérations de façon à éviter autant que possible une contamination de l'échantillon ou des modifications de sa composition. Effectuer les broyages, les mélanges et les tamisages aussi rapidement que possible en exposant au minimum l'échantillon à l'air et à la lumière. Éviter l'utilisation de moulins ou de broyeurs susceptibles de produire un échauffement notable de l'échantillon. Le broyage manuel est recommandé pour les aliments particulièrement sensibles à la chaleur. Veiller, en outre, à ce que l'appareillage même ne soit pas une source de contamination en oligo-éléments.

Si l'échantillon ne peut être préparé sans variation sensible de sa teneur en humidité, déterminer cette teneur avant et après la préparation par la méthode établie à la partie 1 de l'annexe de la deuxième directive 71/393/CEE de la Commission, du 18 novembre 1971, portant fixation de méthodes d'analyse communautaires pour le contrôle officiel des aliments des animaux (2), modifiée par la directive 73/47/CEE de la Commission, du 5 décembre 1972 (3),

3. Mode opératoire

Mélanger intimement l'échantillon final soit mécaniquement, soit manuellement. Partager en deux portions égales (si possible, par la méthode des quartiers). Conserver l'une des portions dans un récipient approprié, propre et sec, muni d'une fermeture hermétique, et préparer l'autre portion ou une partie représentative de celle-ci, de 100 grammes au moins, comme indiqué ci-après.

3.1. *Aliments pouvant être moulus en l'état*

Sauf indication spécifique dans les méthodes d'analyse, tamiser la totalité de l'échantillon sur un tamis à mailles carrées de 1 mm de côté (conforme à la recommandation ISO R565) après avoir broyé, si nécessaire. Éviter tout broyage superflu.

Mélanger l'échantillon tamisé et le recueillir dans un récipient approprié, propre et sec, muni d'une fermeture hermétique. Mélanger à nouveau, immédiatement avant de prélever la prise d'essai.

3.2. *Aliments pouvant être moulus après dessiccation*

Sauf indication spécifique dans les méthodes d'analyse, dessécher l'échantillon, de façon à ramener sa teneur en humidité à 8-12 %, en appliquant le procédé de prédessiccation indiqué sous le point 4.3 de la méthode de dosage de l'humidité mentionnée sous le point 2 ci-dessus. Procéder ensuite comme indiqué sous le point 3.1.

(1) JO n° L 102 du 15. 4. 1976, p. 1.
(2) JO n° L 279 du 20. 12. 1971, p. 7.
(3) JO n° L 83 du 30. 3. 1973, p. 35.

3.3. *Aliments liquides ou semi-liquides*

Recueillir l'échantillon dans un récipient approprié, propre et sec, muni d'une fermeture hermétique. Mélanger intimement, immédiatement avant de prélever la prise d'essai.

3.4. *Autres aliments*

Si l'échantillon ne peut être préparé selon l'un des procédés indiqués ci-dessus, appliquer tout autre procédé de préparation approprié permettant d'obtenir des prises d'essai homogènes et représentatives des échantillons finals.

4. **Conservation des échantillons**

Conserver les échantillons à une température ne pouvant altérer leur composition. Utiliser des récipients de verre brun pour les échantillons destinés à l'analyse de vitamines ou de substances particulièrement sensibles à la lumière.

B. DISPOSITIONS CONCERNANT LES RÉACTIFS ET L'APPAREILLAGE UTILISÉS DANS LES MÉTHODES D'ANALYSE

1. Sauf indication spécifique dans les méthodes d'analyse tous les réactifs doivent être de qualité « pour analyse » (p.a.). Pour l'analyse des oligo-éléments, la pureté des réactifs doit être contrôlée par un essai à blanc. Selon le résultat obtenu, une purification supplémentaire peut être requise.

2. Les opérations de mise en solution, de dilution, de rinçage ou de lavage, mentionnées dans les méthodes d'analyse sans indication quant à la nature du solvant ou du diluant, impliquent qu'il faut utiliser de l'eau. En règle générale, l'eau doit être déminéralisée ou distillée. Dans des cas particuliers, indiqués dans les méthodes d'analyse, elle doit être soumise à des procédés spécifiques de purification.

3. Compte tenu de l'équipement usuel des laboratoires de contrôle, seuls les instruments et appareils spéciaux ou devant répondre à des conditions spécifiques sont mentionnés dans les méthodes d'analyse. Ce matériel doit être bien nettoyé, tout particulièrement pour les déterminations de très faibles quantités de substances.

C. APPLICATION DES MÉTHODES D'ANALYSE ET EXPRESSION DES RÉSULTATS

1. En général, une seule méthode d'analyse est établie pour la détermination d'une substance dans les aliments des animaux. Lorsque plusieurs méthodes sont données, la méthode appliquée par le laboratoire de contrôle doit être mentionnée sur le bulletin d'analyse.

2. Le résultat indiqué sur le bulletin d'analyse est la valeur moyenne obtenue à partir de deux déterminations au moins, effectuées sur des prises d'essais distinctes, et dont la répétabilité est satisfaisante.

   Ce résultat doit être exprimé conformément aux indications données dans la méthode d'analyse avec un nombre approprié de chiffres significatifs, et être corrigé, si nécessaire, en fonction de la teneur en humidité de l'échantillon final, préalable à la préparation. »