



FranceAgriMer

ÉTABLISSEMENT NATIONAL  
DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER

Montreuil, le 3 septembre 2014

Dossier suivi par  
Sylvie Lacarelle ☎ 01 73 30 31 59  
Guy Nachbaur ☎ 01 73 30 31 00  
stockage-prive@franceagrimer.fr

## **NOTE/LABO/1308/2013/BEURRE/2014**

à

Mesdames et Messieurs les  
Directeurs des Laboratoires

**OBJET : Dispositions relatives aux prélèvements et analyses à effectuer dans le cadre du règlement communautaire pour le stockage privé de beurre.  
Campagne de stockage privé de beurre mise en place à titre exceptionnel pour faire suite à l'embargo russe**

### Références :

- Règlement (CE) n° 826/2008 du 20 août 2008, établissant des règles communes en ce qui concerne l'octroi d'aides au stockage privé de certains produits agricoles et notamment son annexe I point III
- Règlement (UE) n° 1308/2013 du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles, notamment ses articles 17 et 18
- Règlement (CE) n° 273/2008 du 5 mars 2008, notamment son annexe I

Pour faire face aux conséquences de l'embargo décidé par les autorités russes, la Commission a décidé le 28 août d'accorder une aide au stockage privé de beurre. Ce dispositif fera, l'objet d'un règlement fixant notamment la période d'application de la mesure.

En application des règlements précités, FranceAgriMer effectue des vérifications relatives à la conformité de chaque lot de beurre mis sous stockage privé.

Sont reprises, ci-après, les règles à appliquer, si le dispositif entre en vigueur, en matière de contrôles analytiques, et tout particulièrement les opérations à réaliser par les laboratoires d'analyses.

Les présentes dispositions annulent et remplacent, les règles fixées par la note LABO/1234/2007/BEURRE/2013

## SOMMAIRE

<b>1 – DISPOSITIONS GENERALES</b>	<b>3</b>
<b>2 – PRELEVEMENTS ET ENVOIS DES ECHANTILLONS</b>	<b>3</b>
2.1 – leur prélèvement	3
2.2 – leur conditionnement	3
2.3 – leurs destinations	4
<b>3 – L'ECHANTILLON COMPOSITE</b>	<b>4</b>
3.1 – la constitution de l'échantillon composite	4
3.2 – l'analyse de la première partie de l'échantillon composite	4
3.3 – la destination de la seconde partie de l'échantillon composite	4
3.4 – la destination du reste des échantillons primaires	4
<b>4 – ANALYSES A EFFECTUER PAR LE LABORATOIRE</b>	<b>4</b>
4.1 – critères pour lesquels un résultat doit être fourni	4
4.2 – méthodes d'analyse	5
4.3 – nombre de déterminations	5
<b>5 – EXPRESSION DES RESULTATS</b>	<b>5</b>
<b>6 – COMMUNICATION PAR LE LABORATOIRE DES RESULTATS D'ANALYSE</b>	<b>6</b>
<b>7 – PAIEMENT DES FRAIS D'ANALYSES</b>	<b>7</b>
7.1 – les analyses de première intention	7
7.2 – les analyses d'appel	7
7.3 – le paiement des analyses par FranceAgriMer	7
<b>8– CHOIX DES LABORATOIRES AUXQUELS SERONT CONFIEES LES ANALYSES</b>	<b>7</b>
<b>ANNEXES :</b>	
<b>PROCEDURE DE RETOUR DES BOÎTES ISOTHERMES</b>	<b>8</b>
<b>FICHE D'ENGAGEMENT STOCKAGE PRIVÉ DE BEURRE 2014</b>	<b>9</b>

## 1 – DISPOSITION GÉNÉRALES

L'envoi des échantillons, qu'ils soient destinés au contrôle de première intention ou à l'appel, est assuré par les services Territoriaux de FranceAgriMer

**Les échantillons sont acheminés, accompagnés d'un bulletin d'analyse, au laboratoire dans des boîtes isothermes contenant des plaques eutectiques. Ce matériel réutilisable doit être intégralement restitué selon les instructions jointes en annexe. A cet effet, est incluse dans la boîte une liasse pré affranchie pour le retour, ainsi qu'une copie de la procédure de réexpédition identique à celle jointe en annexe.**

En préalable à toute analyse, il appartient au laboratoire de s'assurer que lesdits échantillons présentent toutes les caractéristiques permettant de réaliser les examens demandés. Le laboratoire doit ensuite prendre toutes les dispositions garantissant leur bonne conservation, notamment en respectant une température maximale de 6°C.

Dès lors que l'analyse partielle ou totale d'un échantillon s'avère impossible, pour quelque raison que ce soit, FranceAgriMer\_Unité Régulations des marchés, droit à produire et certificats doit en être avisé au plus tôt afin qu'un nouvel échantillon puisse être, le cas échéant, constitué.

**Au plus tard 10 jours ouvrables après la réception de l'échantillon, le laboratoire doit transmettre le bulletin d'analyse original dûment complété de ses résultats à FranceAgriMer Unité Régulation des marchés, droit à produire et certificats ainsi qu'une copie à l'opérateur concerné.**

**L'interlocuteur du laboratoire à FranceAgriMer est  
FranceAgriMer - Unité Régulation des marchés, droit à produire et certificats  
TSA 20002  
93555 MONTREUIL CEDEX  
Téléphone 01.73.30.37. 31 – Télécopie 01.73.30.23.19  
stockage-prive@franceagrimer.fr**

## 2 – PRELEVEMENTS ET ENVOIS DES ECHANTILLONS

Dans la mesure où le règlement (CE) n° 826/2008 ne prévoit pas de procédure d'échantillonnage détaillée, les dispositions de l'annexe II du règlement (CE) n° 273/2008 s'appliquent à savoir, la réalisation des analyses sur un échantillon représentatif d'au moins trois unités prélevées de manière aléatoire sur chaque lot soumis à vérification.

### 2.1- leur prélèvement

Pour chaque lot soumis à l'analyse, le mode de prélèvement aléatoire effectué par le contrôleur doit être entendu comme un prélèvement sur trois palettes différentes :

- soit un bloc d'environ 500 g lorsque le prélèvement est effectué dans un beurre conditionné en cubes ;
- soit une série d'un nombre de conditionnements contigus pour atteindre chacun un poids total de 500 g dans le cas contraire.

Chaque bloc ou série de conditionnement constitue un échantillon primaire. Les blocs ou les séries de conditionnements sont, dès le prélèvement, scindés en deux parties égales.

### 2.2- leur conditionnement

Chaque partie est ensuite :

- soit, enveloppée , bloc par bloc, dans du papier sulfurisé puis d'un papier aluminium,
- soit, regroupée, par série de conditionnements prélevés, et enveloppée dans un papier aluminium.

Ensuite, chacune des deux parties constituées, soit de trois blocs, soit de trois séries de conditionnement, est placée dans une pochette scellée.

### **2.3 - leur destination**

La première pochette est adressée au laboratoire de première intention accompagnée du bulletin d'analyse et la seconde est laissée aux soins de l'entrepôt ou de l'opérateur en vue d'un éventuel appel ou pour effectuer une recherche de matières grasses non lactiques.

Les pochettes de plusieurs lots peuvent être rassemblées dans une poche plus grande.

Chaque bloc ou série de conditionnement est considéré comme un échantillon primaire qui servira au laboratoire à la constitution d'échantillons composites.

## **3 – L'ECHANTILLON COMPOSITE**

### **3.1 – la constitution de l'échantillon composite**

Préalablement à l'analyse, le laboratoire prélève, sur chaque échantillon primaire, une quantité de 50 g et mélange ces différentes fractions par chauffage léger du beurre de façon à obtenir un échantillon composite.

Une fois constitué, l'échantillon composite est scindé en deux parties.

### **3.2 – l'analyse de la première partie de l'échantillon composite**

La première partie de l'échantillon composite est analysée après prélèvement en son cœur d'une quantité permettant d'assurer au moins quatre déterminations afin de respecter les règles décrites au point 4.3.

### **3.3 – la destination de la seconde partie de l'échantillon composite**

La seconde partie de l'échantillon composite est conservée, à une température maximale de 6°C, dans un pot rempli à ras bord enveloppé de papier aluminium. Cette seconde partie est destinée à être adressée au stockeur ou au fabricant s'il en a fait la demande lors du prélèvement par le contrôleur de FranceAgriMer. Les coûts d'envoi sont à la charge du demandeur.

### **3.4 – la destination du reste des échantillons primaires**

Le reste de chaque échantillon primaire est conservé dans du papier sulfurisé et aluminium à une température maximale de 6°C en vue de répondre à une éventuelle demande spécifique de FranceAgriMer.

En l'absence d'une telle demande, le laboratoire pourra jeter les quantités non utilisées pour l'analyse, au terme d'un délai :

- de deux mois suivant la notification des résultats lorsque ceux-ci montrent une conformité du lot,
- de six mois suivant cette notification en cas de non-conformité.

## **4 – ANALYSES A EFFECTUER PAR LE LABORATOIRE**

### **4.1 - critères pour lesquels un résultat doit être fourni**

#### **4.1.1 - analyses de première intention :**

Lorsqu'il s'agit d'analyses de première intention, tous les critères définis au point 4.2 sont vérifiés de manière systématique, sauf dans le cas du sel, le dosage de ce dernier n'étant à effectuer que si le beurre est annoncé salé ou en cas de doute.

La recherche de matières grasses non lactiques n'est à effectuer que si un bulletin joint aux échantillons y fait référence.

#### **4.1.2 - analyses d'appel :**

Seul(s) le(s) critère(s) indiqué(s) sur le bulletin d'appel est (sont) à vérifier.

#### 4.2 – Méthodes d'analyse

Sont obligatoires les méthodes de référence fixées par le règlement (CE) n° 273/2008 du 5 mars 2008 :

▪ **Analyses systématiques:**

Paramètre	Méthode de référence	Valeur limite
- teneur en eau	ISO 3727-1: 2001/FIL 80-1:2001	16 % (maximum)
- teneur en matière sèche non grasse	ISO 3727-2 : 2001/FIL 80-2 :2001	2 % (maximum)
- teneur en sel	ISO 15648 : 2004/FIL 179 :2004	2 % (maximum)
- teneur en matières grasses (beurre non salé)	ISO 17189 : 2003/FIL 194 :2003	82 % (minimum)
- teneur en matières grasses (beurre salé)		80 % (minimum)

▪ **Analyses occasionnelles effectuées à la demande de FranceAgriMer**

Paramètre	Méthode d'analyse	Valeur limite
- matières grasses non lactiques	Règlement (CE) n ° 273/2008 Annexe XX	Non détectables

#### 4.3 - nombre de déterminations

Chaque échantillon composite est d'abord soumis à une analyse pour chaque critère par une simple et unique détermination.

Pour les critères à analyser systématiquement, si le total des 3 (beurre non salé) ou 4 (beurre salé) résultats est :

- supérieur à 101%, une deuxième détermination devra être effectuée pour la matière grasse ainsi que, le cas échéant, pour les teneurs en eau, en extrait non gras et, pour le beurre salé, en sel, si le résultat de la première détermination pour au moins une de ces teneurs, excède la valeur limite reprise au point 4.2 ;
- inférieur à 99%, une deuxième détermination devra être effectuée pour les teneurs en eau, en matière sèche non grasse et, pour le beurre salé, en sel ainsi que, le cas échéant, pour la matière grasse, si le résultat de la première détermination est inférieur à la valeur limite reprise au point 4.2.

Si la différence entre les deux résultats bruts obtenus excède la répétabilité liée à la méthode, deux nouvelles déterminations sont alors réalisées. Les répétabilités sont reprises au point 5.

### 5 – EXPRESSION DES RESULTATS

Le résultat final est, selon le cas, le résultat brut non interprété de la seule détermination effectuée ou la moyenne arithmétique établie à partir des déterminations brutes non interprétées.

Cette moyenne est effectuée sur :

- les 2 déterminations dès lors qu'elles respectent la répétabilité,
- les 4 déterminations lorsque l'écart entre les valeurs extrêmes n'excède pas 1,3 fois la répétabilité,
- les 2 valeurs médianes dans le cas où l'écart entre les valeurs extrêmes excède 1,3 fois la répétabilité.

Les répétabilités des méthodes définies aux points 4.2 sont, pour les critères pouvant être soumis selon le cas à 1, 2 ou 4 déterminations, les suivantes :

Paramètre	Répétabilité
- teneur en eau	0,10 %
- teneur en matière sèche non grasse	0,15 %
- teneur en sel	0,05 %
- teneur en matières grasses	0,26 %

Les résultats finaux sont portés dans les emplacements réservés à cet effet sur le bulletin, édité par FranceAgriMer, qui accompagne les échantillons qui sont adressés ou remis par les contrôleurs ; le nombre de déterminations effectuées doit obligatoirement être indiqué entre parenthèses devant chaque résultat final.

Les résultats doivent systématiquement être exprimés, en appliquant la règle de l'arrondi à 0-4/5-9, avec le nombre de décimales correspondant à celui de la valeur limite ajustée de l'intervalle de confiance de 95% et ce même si, dans certains cas, la méthode ne préconise qu'une seule décimale. Cette valeur limite ajustée est reprise sur le bulletin d'analyse.

Les emplacements concernant la référence attribuée par le laboratoire à chaque échantillon et concernant les méthodes d'analyses mises en œuvre doivent être impérativement renseignés.

## **6 – COMMUNICATION PAR LE LABORATOIRE DES RESULTATS D'ANALYSES**

▪ Après avoir effectué les mesures, le laboratoire transcrit les résultats sur le bulletin original édité par FranceAgriMer accompagnant les échantillons. Le bulletin doit :

- être daté,
- être signé,
- et comporter le cachet du laboratoire.

▪ Toute surcharge ou correction doit faire l'objet d'un paraphe en marge.

▪ Dans le cas où un ou plusieurs résultats ne respectent pas les valeurs limites rappelées au point 4.2 (c'est-à-dire avant prise en compte de l'intervalle de confiance), le laboratoire adresse sans délai une copie du bulletin à FranceAgriMer\_ Unité régulation des marchés, droits à produire et certificats par télécopie au 01.73.30.23.19 ou par messagerie électronique à [stockage-prive@franceagrimer.fr](mailto:stockage-prive@franceagrimer.fr) afin de lui permettre d'avertir l'opérateur des suites à donner.

▪ Dans tous les cas, le bulletin original de FranceAgriMer, dûment complété, doit être envoyé par courrier normal au plus tard 10 jours ouvrables après la réception de l'échantillon directement à :

FranceAgriMer – Unité Régulation des marchés, droits à produire et certificats  
12 rue Henri Rol Tanguy  
TSA 20002  
93555 MONTREUIL CEDEX.

▪ Simultanément une copie de ce document est adressée à l'opérateur concerné.

## **7 – PAIEMENT DES FRAIS D'ANALYSES**

### ***7.1 - les analyses de première intention :***

Les analyses de première intention sont à la charge :

- de l'opérateur dont les coordonnées figurent sur le bulletin d'analyse lorsque la vérification porte sur les analyses systématiques,
- de FranceAgriMer lorsqu'elles portent sur les matières grasses non lactiques.

### ***7.2 - les analyses d'appel***

Les analyses d'appel sont à la charge :

- de l'opérateur dont les coordonnées figurent sur le bulletin lorsque le résultat brut ou l'un des résultats bruts (en cas d'appel sur plusieurs critères) est en dehors des limites d'acceptabilité reprises au point 4.2,
- de FranceAgriMer dans le cas contraire.

### ***7.3 - le paiement des analyses par FranceAgriMer***

En cas de paiement par FranceAgriMer, les factures sont à adresser à :

FranceAgriMer - Unité Régulation des marchés, droits à produire et certificats  
12, rue Henri Rol Tanguy  
TSA 20002  
93555 MONTREUIL CEDEX

Ces factures devront comporter les éléments nécessaires à l'établissement d'un lien avec le (ou les) bulletin(s) d'analyse concerné(s).

## **8 – CHOIX DES LABORATOIRES AUXQUELS SERONT CONFIEES LES ANALYSES**

Les analyses seront effectuées par un laboratoire choisi par l'opérateur à partir d'une liste établie par FranceAgriMer. Le laboratoire choisi pour les analyses d'appel devra toujours être différent de celui retenu pour les analyses de première intention.

La possibilité dans le choix du laboratoire est limitée à ceux les moins onéreux chaque fois que les coûts d'analyses sont soit à la charge de FranceAgriMer, soit susceptibles de l'être. Le nombre de laboratoires n'excèdera pas cinq pour les critères repris au point 4.2 – 1<sup>er</sup> tableau et trois pour le critère repris au point 4.2 – 2<sup>ème</sup> tableau.

Seuls pourront figurer sur la liste les laboratoires ayant fourni l'engagement, dûment complété, joint à la présente note ainsi que la preuve qu'ils ont été certifiés par le Comité Français d'accréditation (COFRAC) ou qu'ils ont engagé les procédures en vue de cette certification.

Pour les analyses systématiques reprises au point 4.2 -1<sup>er</sup> tableau, la certification ou l'engagement des procédures en vue de cette certification devra concerner tous les critères lorsqu'il s'agit de beurre salé et tous les critères sauf celui relatif au sel lorsqu'il s'agit de beurre non salé.

Pour les laboratoires retenus pour la période d'application de la mesure, sur la base de l'engagement à procéder aux démarches en vue de la certification, il conviendra de fournir tout élément prouvant le respect de l'engagement pris et permettant de connaître l'état de la procédure.

Le chef de Service  
Régulation des Marchés et Programmes Sociaux

**Christophe DASSIE**

## PROCÉDURE DE RETOUR DES BOÎTES ISOTHERMES

Le présent emballage, propriété de FranceAgriMer, est destiné à être utilisé plusieurs fois.

Il doit être conservé en l'état sans séparer l'emballage extérieur cartonné de la boîte isotherme placée à l'intérieur.

Prière de le renvoyer après avoir pris possession des échantillons en appliquant la procédure suivante :

1. remettre les plaques de froid à l'intérieur ;
2. enlever la liasse aller « Chronopost » du couvercle de la boîte carton ;
3. à sa place, coller la liasse « Colissimo liberté » qui se trouve dans la présente pochette plastique ;
4. fermer la boîte avec du ruban adhésif large ;
5. remettre le colis aux services postaux ;
6. conserver à toutes fins utiles la preuve de dépôt.

FranceAgriMer vous remercie de votre compréhension.

## FICHE D'ENGAGEMENT STOCKAGE PRIVÉ DE BEURRE 2014

POUR RÉALISER LES CONTRÔLES DE LA COMPOSITION DES BEURRES  
ET VÉRIFICATION DE L'ABSENCE DE MATIÈRES GRASSES NON LACTIQUES  
POUR LA CAMPAGNE DE STOCKAGE PRIVÉ MISE EN PLACE À TITRE EXCEPTIONNEL  
POUR FAIRE SUITE À L'EMBARGO RUSSE

RAISON SOCIALE DU LABORATOIRE.....

ADRESSE.....

Je soussigné(e) (nom et qualité).....

certifie:

- que, pour les analyses pour lesquelles j'ai fait, dans les tableaux I et/ou II ci-dessous, une proposition de prix, le laboratoire au nom duquel j'agis, a été habilité par le Comité Français d'accréditation (COFRAC) à les réaliser ou a engagé les procédures en vue de cette certification (joindre au présent engagement les preuves de cette certification ou de l'engagement des procédures),

et m'engage :

- à facturer, selon le cas et conformément aux règles édictées au point 7 de la note LABO/1308/2013/BEURRE/2014, aux opérateurs dont les coordonnées sont reprises sur le bulletin accompagnant le (ou les) échantillon(s) ou à FranceAgriMer, les frais correspondant à la réalisation des analyses énumérées ci-dessous,
- à faire réaliser ces analyses, exclusivement selon les méthodes reprises ci-après et par des agents ayant les compétences requises pour l'analyse en cause :

### I. Analyses systématiques:

Paramètre	Méthode de référence	Nombre d'analyses pouvant être réalisées par semaine	Coût en € HT pour une détermination
- teneur en eau	ISO 3727-1: 2001/FIL 80-1:2001		
- teneur en matière sèche non grasse	ISO 3727-2 : 2001/FIL 80-2 :2001		
- teneur en sel	ISO 15648 : 2004/FIL 179 :2004		
- teneur en matières grasses	ISO 17189 : 2003/FIL 194 :2003		
- frais accessoires (préciser la nature dans la colonne « méthode de référence »)			

### II Analyse occasionnelle effectuée à la demande de FranceAgriMer :

Paramètre	Méthode de référence	Nombre d'analyses pouvant être réalisées par semaine	Coût en € HT pour une détermination
- matières grasses non lactiques	Règlement (CE) n° 273/2008 Annexe XX		
- frais accessoires (préciser la nature dans la colonne « méthode de référence »)			

**Suite au verso**

- à respecter la note LABO/1308/2013/BEURRE/2014 de FranceAgriMer fixant les règles en matière d'analyses,
- à accepter tout audit effectué ou diligenté par FranceAgriMer, ainsi qu'à participer, à mes frais, aux chaînes d'analyses que FranceAgriMer pourrait proposer,
- à prendre toutes les dispositions permettant de garantir la bonne conservation des échantillons, notamment conserver à une température maximale de 6°C dans un pot rempli à ras bord et enveloppé de papier aluminium, les échantillons composites pour le stockeur ou le fournisseur s'il en fait la demande,
- à ne pas déléguer à un tiers la réalisation des analyses qui me sont confiées par FranceAgriMer, sans son accord,
- à communiquer le résultat des analyses à FranceAgriMer et à l'opérateur concerné au plus tard dans les 10 jours ouvrables suivant la réception de l'échantillon,
- à communiquer, sans délais, par télécopie, tout résultat non conforme à FranceAgriMer,
- à informer immédiatement FranceAgriMer dans les cas où :
  - pour des raisons conjoncturelles, le délai de communication du résultat de 10 jours suivant la réception des échantillons ne pourrait pas être respecté,
  - en raison de défauts constatés sur l'échantillon (emballage, forme, quantité, état,...), l'analyse s'avérerait impossible ou ses résultats ne pourraient être considérés comme fiables,
- à restituer les boîtes isothermes et les plaques eutectiques utilisées pour l'acheminement des échantillons selon la procédure définie par FranceAgriMer.

Fait à.....le.....

SIGNATURE ET CACHET

Nom du correspondant à contacter :.....  
 Téléphone n°  
 Télécopie n°  
 Adresse E MAIL :

**Horaires d'ouverture du laboratoire durant lesquels les colis d'échantillons peuvent être réceptionnés :**

Lundi :  
 Mardi :  
 Mercredi :  
 Jeudi :  
 Vendredi :  
 Samedi :

**A renvoyer à FranceAgriMer – Unité Régulation des marchés, droits à produire et certificats - 12, rue Henri Rol Tanguy – TSA 20002- 93555 MONTREUIL CEDEX**