

Montreuil, le 5 avril 2017

Dossier suivi par

Jennifer Thomas ☎ 01 73 30 34 30

Pascal Igier ☎ 01 73 30 27 76

contact.interventionpublique@franceagrimer.fr

**NOTE/LABO/1308/2013/CHIMIE/2017**

**Beurre et Lait écrémé en poudre  
Analyse Chimique**

**OBJET : Intervention publique de beurre et de lait écrémé en poudre  
Procédure relative à la réalisation, à l'interprétation et aux résultats des  
analyses chimiques**

Vu le Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur,

Vu le règlement délégué (UE) n° 2016/1238 de la Commission du 18 mai 2016 complétant le règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'intervention publique et l'aide au stockage privé,

Vu le règlement d'exécution (UE) n° 2016/1240 de la Commission du 18 mai 2016 portant modalités d'application du règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'intervention publique et l'aide au stockage privé,

Vu le règlement (CE) n° 273/2008 de la Commission portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1255/1999 du Conseil en ce qui concerne les méthodes à utiliser pour l'analyse et l'évaluation de la qualité du lait et des produits laitiers.

Les règles générales relatives à la campagne d'intervention publique de beurre et de lait écrémé en poudre sont à consulter dans les conditions générales d'achat. La documentation est disponible sur le site de FranceAgriMer, [www.franceagrimer.fr](http://www.franceagrimer.fr) menu Lait, « Aides », rubrique Intervention publique - Achats, « consulter les documents associés ».

La présente note a pour objet, pour ce qui concerne le beurre et le lait écrémé en poudre susceptible de faire l'objet d'offres ou de soumissions à l'intervention publique, de préciser les règles applicables en matière d'analyses chimiques et bactériologiques prescrites par la réglementation communautaire.

Cette note annule et remplace la note NOTE/LABO/1308/2013/SENSO/2014 du 6 septembre 2014.

## 1- Choix du laboratoire

Le choix des laboratoires auxquels sont confiées les analyses est du ressort de l'offrant. Cependant, chaque laboratoire choisi par l'offrant durant la période d'intervention publique doit avoir été préalablement et explicitement accepté par FranceAgriMer sur la base des conditions et critères prévus par la présente note.

Pour cela, l'offrant doit communiquer à FranceAgriMer :

- l'engagement figurant en **annexe III** pour le beurre ou en **annexe IV** pour le lait écrémé en poudre, dûment complété,
- la preuve que le laboratoire est accrédité par le Comité Français d'accréditation (COFRAC) pour l'ensemble des analyses de composition reprises aux points 3.1.2 ou 3.2.2. - 1er tableau, ou qu'il a engagé les procédures en vue de cette accréditation.

Aucun envoi d'échantillons à un laboratoire désigné par l'offrant ne pourra être effectué tant que ce laboratoire n'aura pas été accepté par FranceAgriMer. De ce fait, les offrants sont invités à communiquer dès que possible à FranceAgriMer les pièces visées ci-dessus pour chaque laboratoire qu'ils envisagent d'utiliser pour les analyses chimiques et bactériologiques relatives au beurre ou au lait écrémé en poudre.

Le laboratoire choisi pour les analyses d'appel devra toujours être différent de celui retenu pour les analyses de première intention.

Les coordonnées de l'interlocuteur de FranceAgriMer en ce qui concerne les analyses sont les suivantes :

FranceAgriMer  
Unité Régulation des marchés, droits à produire et certificats  
TSA 20002  
93555 MONTREUIL CEDEX  
Courriel à : [offres.intervention@franceagrimer.fr](mailto:offres.intervention@franceagrimer.fr)

## 2- Echantillonnage

### 2.1. Date des prélèvements

FranceAgriMer procède, aussitôt que l'entrepôt a fait connaître que la totalité de la marchandise est entrée en entrepôt, au prélèvement d'échantillons pour chaque lot offert.

Pour la recherche de matière grasse non lactique, un prélèvement n'est effectué que deux fois par an et par usine de fabrication.

### 2.2. Nombre d'échantillons prélevés et nombre d'échantillons analysés

L'agent de FranceAgriMer chargé de l'échantillonnage désigne et fait mettre à sa disposition le nombre de colis nécessaire pour l'échantillonnage d'un lot donné. Le nombre d'échantillons primaires et la quantité prélevée sont précisés en **annexe I**.

Les analyses sont effectuées sur des échantillons composites sauf lorsqu'il s'agit, pour le beurre, de rechercher la présence de coliformes. Pour ce critère, les analyses sont effectuées sur échantillons primaires.

### 2.3. Modalités de constitution des échantillons composites

Les échantillons composites sont réalisés :

- par le laboratoire d'analyse pour le beurre,
- et par l'agent de FranceAgriMer chargé du contrôle pour le lait écrémé en poudre.

### *2.3.1. Le beurre*

Le laboratoire prélève, sur chaque échantillon primaire, une quantité de 50 g en vue de constituer un échantillon composite. Un échantillon composite ne peut pas contenir plus de cinq fractions extraites des échantillons primaires.

Dans le cas où le nombre d'échantillons primaires est supérieur à cinq et non divisible par ce chiffre, le regroupement doit être réalisé de sorte que l'écart entre le regroupement le plus important et celui le moins important n'excède pas un.

Cet échantillon composite est scindé en deux parties. La première est analysée pour vérifier les critères pouvant être vérifiés sur échantillon composite. La deuxième est adressée, à ses frais, à l'offrant si celui-ci en fait la demande lors du dépôt de son offre.

### *2.3.2. Le lait écrémé en poudre*

Les échantillons primaires sont regroupés pour constituer l'échantillon composite. Celui-ci, après agitation, est scindé en nombre de parties (200 g minimum chacune) correspondant au nombre de laboratoires auxquels des échantillons doivent être adressés pour la réalisation de l'ensemble des analyses.

Une partie supplémentaire est constituée si l'offrant a indiqué dans son offre qu'il souhaitait réaliser ou faire réaliser ses propres analyses. Elle lui est adressée, à ses frais, par l'entrepositaire.

## **2.4. Conditionnement et destination des échantillons**

Chaque échantillon primaire pour le beurre ou chaque partie de l'échantillon composite pour le lait écrémé en poudre, à l'exception de celle destinée à l'offrant, est scindé en deux parties ou sous-parties.

### *2.4.1. Le beurre*

Chaque partie de l'échantillon primaire est enveloppée dans du papier sulfurisé, puis du papier d'aluminium. Les deux séries ainsi obtenues sont chacune placées dans une pochette scellée.

La première pochette est adressée au laboratoire d'analyse. La deuxième pochette est remise à l'entrepositaire pour un éventuel appel ou, le cas échéant, pour effectuer la recherche de matière grasse non lactique.

### *2.4.2. Le lait écrémé en poudre*

Chaque sous-partie est disposée dans un sachet plastique qui est fermé de manière telle que l'air en soit chassé et qu'il ne puisse pas s'y réintroduire.

Chaque sachet est scellé. La moitié des sachets est adressé au laboratoire d'analyse. L'autre moitié est remise à l'entrepositaire pour un éventuel appel.

## **2.5. Contestation de l'échantillonnage**

L'offrant dispose d'un délai de deux jours ouvrables pour contester les conditions de l'échantillonnage suivant la date d'envoi des échantillons au(x) laboratoire(s).

Cette contestation est adressée au siège de FranceAgriMer.

## **2.6. Réception des échantillons par le laboratoire**

Préalablement 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 pour le beurre.

Dès lors que l'analyse d'un échantillon s'avère impossible, pour quelque raison que ce soit, FranceAgriMer doit en être avisé au plus tôt afin qu'un nouvel échantillon puisse être, le cas échéant, constitué. Cette information est réalisée par courriel aux adresses suivantes : [controle.interventionpublique@franceagrimer.fr](mailto:controle.interventionpublique@franceagrimer.fr) et [offres.intervention@franceagrimer.fr](mailto:offres.intervention@franceagrimer.fr).

## 2.7. Constitution des échantillons nécessaires à la recherche des coliformes

Dans des conditions d'asepsie, le laboratoire effectue à cœur sur chaque échantillon primaire de 1 kg, le nombre de prélèvements d'échantillons, 3 ou 5, requis pour la recherche des coliformes. La méthode pour la recherche de coliformes relève de la norme ISO 4831.

## 3- Analyses à effectuer par le laboratoire

### 3.1. Le beurre

#### 3.1.1. Critères pour lesquels un résultat doit être fourni

Analyses de première intention : lorsqu'il s'agit d'analyses de première intention, tous les critères définis au point 3.1.2. sont vérifiés de manière systématique.

La recherche de matière grasse non lactique n'est à effectuer que si le bulletin joint aux échantillons y fait référence.

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

#### 3.1.2. Méthodes d'analyse

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

▪ **Analyses systématiques (5 critères) pour chaque lot à réaliser par un seul laboratoire :**

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 matières grasses (beurre non salé)	ISO 17189 : 2003/FIL 194 : 2003	82 % (minimum)
- acidité oléique exprimée en acide gras libre	ISO 1740 : 2004/FIL 6 : 2004	1,2 mmole/100 g de matières grasses (maximum)
- indice de peroxyde	ISO 3976 : 2006/FIL 74 : 2006	0,3 meq d'oxygène par 1000 g de matière grasse (maximum)

▪ **Analyses systématiques pour chaque lot à réaliser par le même laboratoire ou, le cas échéant, un laboratoire différent de celui en charge des analyses précédentes :**

Paramètre	Méthode de référence	Valeur limite
-recherche des coliformes	Règlement (CE) n ° 273/2008 Annexe X	Non détectables dans 1 g

▪ **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

#### 3.1.3. Nombre de déterminations

Pour les analyses autres que les coliformes, chaque échantillon composite est soumis à une analyse, pour chaque critère, par une simple et unique détermination.

Pour les 3 premiers critères repris au point 3.1.2 à analyser systématiquement, si le total des 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 et en extrait non gras, si le résultat de la première détermination pour au moins une de ces teneurs, excède la valeur limite reprise au point 3.1.2,

**inférieur à 99%**, une deuxième détermination devra être effectuée pour les teneurs en eau et en matière sèche non grasse 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 3.1.2.

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 4.1.

Pour les coliformes, chaque échantillon primaire est soumis à trois mesures (3 pesées). Si une des trois mesures conclut à un résultat positif, deux nouvelles mesures sont réalisées sur l'échantillon primaire en cause.

### 3.2. Lait écrémé en poudre

#### 3.2.1. Critères pour lesquels un résultat doit être fourni

Analyses de première intention : lorsqu'il s'agit d'analyses de première intention, tous les critères définis au point 3.2.2. sont vérifiés de manière systématique.

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

#### 3.2.2. Méthodes d'analyse

**Sont obligatoires les méthodes de référence fixées par le règlement (CE) n° 273/2008 du 5 mars 2008. Lorsque les méthodes prescrites par ledit règlement ont fait l'objet de la part de l'Organisation internationale de normalisation, d'une actualisation, la méthode actualisée doit être mise en œuvre.**

#### ▪ Analyses systématiques pour chaque lot à réaliser:

Paramètre	Méthode de référence	Valeur limite
- teneur en matières protéiques N x 6,38	ISO 8968-1: 2014/FIL 20-1 :2014	34% sur extrait sec non gras (minimum)
- teneur en matières grasses	ISO 1736: 2008/FIL 9:2008	1 % (maximum)
- teneur en eau	ISO 5537 : 2004/FIL 26 : 2004	3,5% (maximum)
- acidité titrable	ISO 6091 : 2010/FIL 86 : 2010	19,5 ml NaOH 0,1N dans 10g de matières grasses (maximum)
- teneur en lactates	ISO 8069 : 2005/FIL 69 : 2005	150 mg dans 100 g de matières sèches non grasses
- indice d'insolubilité	ISO 8156 : 2005/FIL 129 : 2005	0,5 ml (24°C) (maximum)
- particules brûlées	ADPI (1990)	15,0 mg (filtre A ou filtre B)
- teneur en micro-organismes	ISO 4833-1 : 2013 ou ISO 4833-2 : 2013	40 000 par g (maximum)
- agents antimicrobiens	Règlement (CE) n° 273/2008 Annexe XV	Négative
- recherche des coliformes	Règlement (CE) n° 273/2008 Annexe X	Négative dans 0,1 g
- recherche de lactosérum présumé	Règlement (CE) n° 273/2008 Annexe XII	Négative

Paramètre	Méthode de référence	Valeur limite
- phosphatase	ISO 11816-1 : 2013/FIL 155 : 2013	Négatif c'est-à-dire au plus 350mU/litre de lait reconstitué
- recherche de babeurre	Règlement (CE) n ° 273/2008 Annexe XIV	Négative c'est à dire au maximum 69,31 mg de PEDP par 100 g

### 3.2.3. Nombre de déterminations

Pour les analyses autres que les coliformes, chaque échantillon composite est soumis à une analyse, pour chaque critère, par une simple et unique détermination.

Pour les coliformes, chaque échantillon composite est soumis à trois mesures (3 pesées). Si une des trois mesures conclut à un résultat positif, deux nouvelles mesures sont réalisées sur l'échantillon en cause.

## 4- Expression des résultats

### 4.1. Beurre

Pour les coliformes, les trois recherches (3 pesées) doivent aboutir au même résultat d'absence. Si, et seulement si, l'une d'entre elles démontre la présence de coliformes, il y a lieu d'effectuer deux nouvelles recherches qui doivent démontrer, chacune, l'absence de coliformes pour que le résultat soit reconnu conforme.

Pour les autres critères, 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 au point 3.1.2. 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 matières grasses	0,26 %

Les résultats finaux sont portés dans les emplacements réservés à cet effet sur le bulletin d'analyse qui accompagne les échantillons qui sont adressés ou remis par les agents de FranceAgriMer. 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 doivent être impérativement renseignés.

## 4.2. Lait écrémé en poudre

Pour les coliformes, les trois recherches (3 pesées) doivent aboutir au même résultat d'absence. Si, et seulement si, l'une d'entre elles démontre la présence de coliformes, il y a lieu d'effectuer deux nouvelles recherches qui doivent démontrer, chacune, l'absence de coliformes pour que le résultat soit reconnu conforme.

Pour les autres critères, le résultat final est le résultat brut non interprété de la seule détermination effectuée.

Les résultats finaux sont portés dans les emplacements réservés à cet effet sur le bulletin d'analyse qui accompagne les échantillons qui sont adressés ou remis par les agents de FranceAgriMer.

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 doivent être impérativement renseignés.

## 4.3 Communication par le laboratoire des résultats des analyses

Au plus tard 10 jours ouvrables après la réception de l'échantillon, le laboratoire doit avoir transmis à FranceAgriMer le bulletin d'analyse original dûment complété de ses résultats. Simultanément, une copie de ce document est adressée à l'opérateur concerné.

Le bulletin d'analyse dûment complété par le laboratoire doit être daté, 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 aux points 3.1.2. ou 3.2.2. ci-dessus (c'est-à-dire avant prise en compte de l'intervalle de confiance), le laboratoire adresse sans délai à l'interlocuteur unique de FranceAgriMer visé au point 1. une copie du bulletin par télécopie ou courriel afin de permettre à FranceAgriMer d'informer sans délai l'offrant du résultat de l'analyse et des suites encourues.

# 5 – Paiement des frais d'analyses

## 5.1. Pour le beurre

Les frais des analyses sont à la charge :

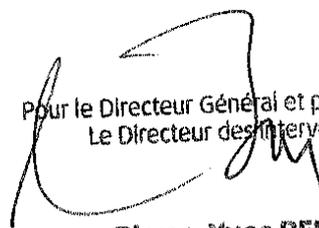
- dans le cas des analyses de première intention :
  - ✓ de l'opérateur dont les coordonnées figurent sur le bulletin d'analyse lorsque la vérification porte sur les analyses systématiques,
  - ✓ de FranceAgriMer pour la recherche de matière grasse non lactique.
- dans le cas des analyses d'appel :
  - ✓ 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 aux points et 3.1.2,
  - ✓ de FranceAgriMer dans le cas contraire.

## 5.2. Pour le lait écrémé en poudre

Les frais des analyses sont à la charge :

- dans le cas des analyses de première intention :
  - ✓ de l'opérateur dont les coordonnées figurent sur le bulletin d'analyse.
- dans le cas des analyses d'appel :

- ✓ 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 aux points et 3.2.2,
- ✓ de FranceAgriMer dans le cas contraire.



Pour le Directeur Général et par délégation  
Le Directeur des interventions

**Pierre-Yves BELLOT**

## ANNEXE I

### MODALITES D'ECHANTILLONNAGE DES PRODUITS POUR VERIFIER PAR ANALYSE LEUR CONFORMITE AU TITRE DES CRITERES CHIMIQUES ET BACTERIOLOGIQUES

#### 1 - BEURRE

Nombre d'échantillons primaires à prélever en fonction du poids de l'offre est :

- offre d'un poids inférieur ou égal à 50 000 kg : 8,
- offre d'un poids supérieur à 50 000 kg : 8 + 1 par 25 000 kg ou fraction de cette quantité au delà de 50 000 kg.

Le poids de chaque prélèvement est de 500 g pour les critères chimiques et de 2 kg pour le contrôle bactériologique si l'offrant n'a pas fait part de son souhait dans son offre de disposer d'échantillons pour réaliser ou faire réaliser ses propres analyses.

#### 2 - LAIT ECREME EN POUDRE

Nombre d'échantillons primaires à prélever en fonction du poids de l'offre :

- offre d'un poids inférieur ou égal à 40 000 kg = 9 échantillons primaires au moins,
- offre d'un poids supérieur à 40 000 kg = 9 + 1 par 20 000 kg ou fraction de cette quantité au delà de 40 000 kg.

Le poids de chaque prélèvement est de 400 g. Cette quantité est suffisante pour mettre à disposition de l'offrant, s'il en a fait la demande dans son offre, des échantillons pour lui permettre de réaliser ou faire réaliser ses propres analyses.

## ANNEXE II

### PROCÉDURE DE RETOUR DES BOITES 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 :

Remettre les plaques de froid à l'intérieur.

Enlever la liasse aller « Chronopost » du couvercle de la boîte carton.

Coller la liasse « Colissimo liberté » qui se trouve dans la présente pochette plastique.

Fermer la boîte avec du ruban adhésif large.

Adresser le colis selon l'adresse figurant dans la liasse des documents joints au colis.

Conserver à toutes fins utiles la preuve de dépôt.

## ANNEXE III

### Fiche d'engagement du laboratoire pour les analyses à réaliser au titre du contrôle des propriétés chimiques et bactériologiques du beurre et de la vérification de l'absence de matière grasse non lactique

Raison sociale du laboratoire : .....

Adresse.....

Je soussigné(e) (nom et qualité).....

**1 - certifie que**, pour les analyses que je me suis engagé à réaliser conformément aux méthodes de référence visées ci-dessous, le laboratoire au nom duquel j'agis est accrédité par le Comité Français d'accréditation (COFRAC) ou a engagé les procédures en vue de cette accréditation.

**=>joindre au présent engagement les preuves de cette accréditation ou de l'engagement des procédures y afférentes.**

2 - m'engage :

➤ 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 :

#### • Analyses systématiques

Paramètre	Méthode de référence	Nombre de déterminations	Nombre d'analyse semaine	Cout HT pour le nombre de détermination
- teneur en eau	ISO 3727-1: 2001/FIL 80-1: 2001	1		
- teneur en matière sèche non grasse	ISO 3727-2 : 2001/FIL 80-2 : 2001	1		
- teneur en matières grasses (beurre non salé)	ISO 17189 : 2003/FIL 194 : 2003	1		
- acidité oléique exprimée en acide gras libre	ISO 1740 :2004/FIL 6 : 2004	1		
- indice de peroxyde	ISO 3976 :2006/FIL 74 : 2006	1		
- coliformes	Règlement (CE) n ° 273/2008 Annexe X	1 série de 3		

#### • Analyse occasionnelle pouvant être effectuée à la demande de FranceAgriMer :

Paramètre	Méthode de référence	Nombre de déterminations	Cout HT pour le nombre de détermination
- matières grasses non lactiques	Règlement (CE) n ° 273/2008 Annexe XX	1	

- avoir pris connaissance et m'engager à respecter la NOTE/LABO/1308/2013/CHIMIE/2017 de FranceAgriMer pour le beurre et le lait écrémé en poudre fixant les règles en matière d'analyses chimiques et bactériologiques,
- 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 composites et notamment à les conserver à une température maximale de 6°C dans un pot rempli à ras bord et enveloppé de papier,
- à ne pas déléguer à un tiers la réalisation des analyses qui me sont confiées par FranceAgriMer, sauf accord explicite de sa part,
- 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 ou courriel tout résultat non conforme à FranceAgriMer,
- à informer immédiatement FranceAgriMer dans les cas où :
  - ✓ pour des raisons conjoncturelles, l'analyse ne pourrait pas être réalisée dans le délai de 10 jours susvisé,
  - ✓ 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 (nom et prénom du signataire) et  
Cachet du laboratoire

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

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi

## ANNEXE IV

### Fiche d'engagement du laboratoire pour les analyses à réaliser au titre du contrôle des propriétés chimiques et bactériologiques du lait écrémé en poudre et de la vérification de l'absence de babeurre

Raison sociale du laboratoire : .....

Adresse.....

Je soussigné(e) (nom et qualité).....

**1 - certifie que**, pour les analyses que je me suis engagé à réaliser conformément aux méthodes de référence visées ci-dessous, le laboratoire au nom duquel j'agis est accrédité par le Comité Français d'accréditation (COFRAC) ou a engagé les procédures en vue de cette accréditation.

**=>joindre au présent engagement les preuves de cette accréditation ou de l'engagement des procédures y afférentes.**

2 - m'engage :

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 :

Paramètre	Méthode de référence	Nb de détermination	Nb d'analyses par semaine	Cout HT pour le nombre de détermination
- teneur en matières protéiques N x 6,38	ISO 8968-1 : 2014/ FIL 20-1 : 2014	1		
- teneur en matières grasses	ISO 1736: 2008/FIL 9 : 2008	1		
- teneur en eau	ISO 5537 : 2004/FIL 26 : 2004	1		
- acidité titrable	ISO 6091 :2010/FIL 86 :2010	1		
- teneur en lactates	ISO 8069 : 2005/FIL 69 : 2005	1		
- indice d'insolubilité	ISO 8156 :2005/FIL 129 :2005	1		
- particules brûlées	ADPI (1990)	1		
- teneur en micro-organismes	ISO 4833-1 : 2013	1		
	ISO 4833-2 : 2013			

Les analyses pour les trois premiers critères seront obligatoirement confiées à un seul laboratoire

Paramètre	Méthode de référence	Nb de détermination	Nb d'analyses par semaine	Cout HT pour le nombre de détermination
- recherche des coliformes	Règlement (CE) n ° 273/2008 Annexe X	1 série de 3		
- recherche de lactosérum présure	Règlement (CE) n ° 273/2008 Annexe XII	1		
- agents antimicrobiens	Règlement (CE) n ° 273/2008 Annexe XV	1		
- phosphatase	ISO 11816-1 :2013/FIL 155 :2013	1		
- Recherche de babeurre	Règlement (CE) n ° 273/2008 Annexe XIV	1		

- avoir pris connaissance et m'engager à respecter la NOTE/LABO/1308/2013/CHIMIE/2017 de FranceAgriMer pour le beurre et le lait écrémé en poudre fixant les règles en matière d'analyses chimiques et bactériologiques,
- 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 composites,
- à ne pas déléguer à un tiers la réalisation des analyses qui me sont confiées par FranceAgriMer, sauf accord explicite de sa part,
- 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 ou courriel tout résultat non conforme à FranceAgriMer,
  - ✓ à informer immédiatement FranceAgriMer dans les cas où :
  - ✓ pour des raisons conjoncturelles, l'analyse ne pourrait pas être réalisée dans le délai de 10 jours susvisé,
- 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.

Fait à.....le.....

Signature (nom et prénom du signataire) et  
Cachet du laboratoire

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

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi