

Montreuil, le 27 avril 2020

Direction Interventions
Service Marchés, certificats et qualité
Unité Interventions sur les marchés et dans les écoles

NOTE/LABO/1308/2013/CHIMIE/2020

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

offres.interventionpublique@franceagrimer.fr

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 européen 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 délégué (UE) 2018/149 de la Commission du 15 novembre 2017 modifiant le règlement délégué (UE) 2016/1238 en ce qui concerne les exigences relatives à la composition et les caractéristiques de qualité du lait et des produits laitiers admissibles à l'intervention publique et au bénéfice de l'aide au stockage privé

Règlement d'exécution (UE) 2018/150 de la Commission du 30 janvier 2018 modifiant le règlement d'exécution (UE) 2016/1240 en ce qui concerne les méthodes à utiliser pour l'analyse et l'évaluation de la qualité du lait et des produits laitiers admissibles à l'intervention publique et au bénéfice de l'aide au stockage privé

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, rubrique Accompagner / Aides / Dispositifs par filière / Régulation des marchés / Intervention publique beurre et lait écrémé en poudre – Achats (Document relatif au dossier).

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

En effet, l'opérateur doit joindre à son offre, pour les lots offerts, des contrôles qualité permettant de vérifier les critères d'éligibilité des produits, à l'exception pour le lait écrémé en poudre des critères goût, odeur et apparence.

De plus, FranceAgriMer peut se réserver le droit d'effectuer un contrôle de la qualité de la marchandise offerte par analyses selon un plan de contrôle qu'il a défini. Les lots, objets de vérification, sont choisis par une analyse de risque réalisée par FranceAgriMer.

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 les analyses de composition reprises aux points 3.1.2 ou 3.2.2. ou partie d'entre elles.

Aucune prise en charge définitive au vu du rapport d'analyse d'un laboratoire et aucun envoi d'échantillons à un laboratoire désigné par l'offrant ne pourront être effectués 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 auquel les offrants envisagent d'avoir recours pour les analyses chimiques et bactériologiques relatives au beurre ou au lait écrémé en poudre.

Le laboratoire choisi pour les analyses d'appel (de 2ème intention) devra toujours être différent de celui retenu pour les analyses de première intention et accrédité.

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

FranceAgriMer
Courriel : offres.intervention@franceagrimer.fr

2- Echantillonnage

2.1. Echantillons prélevés par FranceAgriMer ou par un organisme mandaté par FranceAgriMer

2.1.1. Prélèvements

FranceAgriMer se réserve le droit d'effectuer un contrôle de la qualité de la marchandise offerte selon un plan de contrôle qu'il a défini.

Les lots, objets de vérification, sont choisis par une analyse de risque réalisée par FranceAgriMer.

FranceAgriMer procède ou fait procéder au prélèvement d'échantillons pour les lots choisis.

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

2.1.2. Nombre d'échantillons primaires prélevés et nombre d'échantillons analysés

L'agent de FranceAgriMer, ou son mandant, 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.

2.1.3. Modalités de constitution des échantillons composites, conditionnement et destination des échantillons

Les échantillons composites sont réalisés :

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

2.1.3.1. Le lait écrémé en poudre

2.1.3.1.1. Constitution des échantillons composites

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.

2.1.3.1.2. Conditionnement et destination des échantillons

Chaque partie de l'échantillon composite pour le lait écrémé en poudre, est scindé en deux parties ou sous-parties.

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.

2.1.3.2. Le beurre

2.1.3.2.1. Conditionnement et destination des échantillons

Chaque échantillon primaire pour le beurre est scindé en deux parties

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.

2.1.3.2.2. Constitution des échantillons composites par le laboratoire

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 nombre d'échantillons utilisés pour le regroupement le plus important et celui retenu pour le regroupement le moins important n'excède pas un. Par exemple si le laboratoire reçoit 9 échantillons primaires il constituera

2 échantillons composites, l'un composé de 4 échantillons primaires, l'autre composé de 3 échantillons primaires.

Cet échantillon composite est scindé en deux sous échantillons. Le premier est analysé pour vérifier les critères pouvant être vérifiés sur échantillon composite. Le deuxième est adressé à ses frais, à l'offrant si celui-ci en fait la demande lors du dépôt de son offre.

2.1.4. 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.

2.1.5. 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 conservation 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 à offres.intervention@franceagrimer.fr.

2.2. Echantillons fournis par l'offrant lors du dépôt de l'offre

2.2.1. Prélèvements

L'offrant procède sur les produits finis au prélèvement d'échantillons pour chaque lot offert.

2.2.2. Modalités de l'échantillonnage

Pour les contrôles des produits à destination de l'intervention publique, l'offrant doit avoir la même technique d'échantillonnage que celle de FranceAgriMer décrite dans les parties 2.1.2 et 2.1.3.

2.2.3 Autres modalités

Les modalités d'envoi, des suites à donner en cas de problème et d'envoi des résultats sont à fixer avec l'offrant.

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 sur demande de FranceAgriMer.

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 (UE) n° 2018/150 du 30 janvier 2018. Concernant les millésimes indiqués dans les tableaux ci-dessous : les méthodes à utiliser sont celles établies par les dernières versions des normes internationales pertinentes qui sont en vigueur depuis au moins six mois avant le premier jour de la période d'intervention publique.

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

Paramètre	Méthode de référence	Valeur limite
- Eau	ISO 3727 – partie 1 : 2001	16 % (maximum)
- Matière sèche non grasse	ISO 3727 – partie 2 : 2001	2 % (maximum)
- Matières grasses (beurre non salé)	ISO 17189 : 2003 ou ISO 3727 – partie 3 : 2003	82 % (minimum)
- Acide gras	ISO 1740 : 2004	1,2 mmole /100 g de matières grasses (maximum)
- Indice de peroxyde	ISO 3976 : 2006	0,3 meq d'oxygène / 1000 g de matières grasses (maximum)

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

Paramètre	Méthode d'analyse	Valeur limite
- matières grasses non lactiques	ISO 17678 : 2019	Non détectables (par l'analyse des triglycérides)

3.1.3. Nombre de déterminations

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 limite de répétabilité liée à la méthode, deux nouvelles déterminations sont alors réalisées. Les répétabilités sont reprises au point 4.1.

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 (UE) n° 2018/150 du 30 janvier 2018. Concernant les millésimes indiqués dans les tableaux ci-dessous : les méthodes à utiliser sont celles établies par les dernières versions des normes internationales pertinentes qui sont en vigueur depuis au moins six mois avant le premier jour de la période d'intervention publique.

▪ Analyses systématiques pour chaque lot à réaliser :

Paramètre	Méthode de référence	Valeur limite
- Protéines	ISO 8968 – partie 1 : 2014	34% sur extrait sec non gras (minimum)
- Matières grasses	ISO 1736 : 2008	1 % (maximum)
- Eau	ISO 5537 : 2004	3,5% (maximum)
- Acidité	ISO 6091 : 2010	19,5 ml NaOH 0,1N/10g de matières grasses (maximum)
- Lactates	ISO 8069 : 2005	150 mg / 100 g de matières sèches non grasses (maximum)
- Indice d'insolubilité	ISO 8156 : 2005	0,5 ml (24°C) (maximum)
- Particules brûlées	ADPI (1990)	15,0 mg (au moins disque B) (maximum)
- Micro-organismes	ISO 4833 – partie 1 : 2013,	40 000 UFC par g (maximum)
- Lactosérum présure	Règlement (UE) 2018/150 Appendice II et III	Négative
- Test de la phosphatase	ISO 11816 – partie 1 : 2013	Négatif c'est-à-dire au plus 350mU/litre de lait reconstitué
- Babeurre	Règlement (UE) 2018/150 Appendice I	Négative c'est à dire au maximum 69,31 mg de PEDP par 100 g

3.2.3. Nombre de déterminations

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

4- Expression des résultats

4.1. Beurre

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	Reproductibilité
- teneur en eau	0.15%
- teneur en matière sèche non grasse	0.25%
- teneur en matières grasses	0.4%

Les résultats finaux sont portés dans un bulletin d'analyse conforme au modèle est disponible sur le site internet de FranceAgriMer, www.franceagrimer.fr, rubrique Accompagner / Aides / Dispositifs par filière / Régulation des marchés / Intervention publique beurre et lait écrémé en poudre – Achats (Document relatif au dossier).. 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.

4.2. Lait écrémé en poudre

Le résultat final est le résultat brut non interprété de la seule détermination effectuée.

Les résultats finaux sont portés dans un bulletin d'analyse conforme au modèle est disponible sur le site internet de FranceAgriMer, www.franceagrimer.fr, rubrique Accompagner / Aides / Dispositifs par filière / Régulation des marchés / Intervention publique beurre et lait écrémé en poudre – Achats (Document relatif au dossier).

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.

4.3 Communication par le laboratoire des résultats des analyses à FranceAgriMer pour les échantillons prélevés par FranceAgriMer ou son mandant

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 l'identité du laboratoire (papier à entête ou 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 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 pour les prélèvements fournis par FranceAgriMer ou son mandant

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 la commande 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 au point 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 la commande 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 au point 3.2.2,
 - ✓ de FranceAgriMer dans le cas contraire.

La Directrice générale,



Christine AVELIN

ANNEXE I

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

1 - BEURRE

Nombre d'échantillons primaires (nommé aussi prélèvements élémentaires) réalisé en fonction du poids de l'offre est :

- offre d'un poids supérieur ou égal à 30 000 kg mais 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 si l'offrant n'a pas fait part de son souhait de disposer d'échantillons pour réaliser ou faire réaliser des analyses complémentaires. Dans le cas contraire, le poids prélevé est de 1 kg.

Il convient de rappeler qu'une offre doit être au moins égale à 30 tonnes mais qu'une quantité moindre peut être acceptée à l'intervention notamment en cas d'application du coefficient de réduction prévu au point 2.4.1 des conditions générales d'achat ou d'une livraison partielle dans le délai prévu dans le bon prévu au point 2.3.3. Dans un tel cas, le nombre d'échantillons est réduit comme suit :

Pour les critères chimiques :

- quantité acceptée ou livrée inférieure ou égale à 1 000 kg : 2,
- quantité acceptée ou livrée supérieure à 1 000 kg mais inférieure ou égale à 5 000 kg : 3
- quantité acceptée ou livrée supérieure à 5 000 kg mais inférieure ou égale à 10 000 kg : 4
- quantité acceptée ou livrée supérieure à 10 000 kg mais inférieure ou égale à 15 000 kg : 5
- quantité acceptée ou livrée supérieure à 15 000 kg mais inférieure ou égale à 20 000 kg : 6
- quantité acceptée ou livrée supérieure à 20 000 kg mais inférieure ou égale à 25 000 kg : 7
- quantité acceptée ou livrée supérieure à 25 000 kg mais inférieure 30 000 kg : 8

2 - LAIT ECREME EN POUDRE

Nombre d'échantillons primaires (nommé aussi prélèvements élémentaires) réalisé en fonction du poids de l'offre :

- offre d'un poids supérieur ou égal à 30 000 kg mais 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.

Il convient de rappeler qu'une offre doit être au moins égale à 30 tonnes mais qu'une quantité moindre peut être acceptée à l'intervention notamment en cas d'application du coefficient de réduction prévu au point 2.4.1 des conditions générales d'achat ou d'une livraison partielle dans le délai du bon de livraison prévue au point 3.2. Dans un tel cas, le nombre d'échantillons est réduit comme suit :

- quantité acceptée ou livrée inférieure ou égale à 20 000 kg : 8
- quantité acceptée ou livrée supérieure à 20 000 kg mais inférieure à 40 000 kg : 9

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 DANS LE CAS D'ÉCHANTILLONS ENVOYÉS PAR FRANCEAGRIMER OU SON MANDANT

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. Coller la liasse « Colissimo liberté » qui se trouve dans la présente pochette plastique.
4. Fermer la boîte avec du ruban adhésif large.
5. 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 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 pour partie d'entre elles.

=> **joindre au présent engagement pour les analyses accréditées les preuves de cette accréditation.**

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'analyses réalisables par semaine	Cout HT par détermination
- Eau	ISO 3727– partie 1 : 2001	1		
- Matière sèche non grasse	ISO 3727 – partie 2 : 2001	1		
- Matières grasses (beurre non salé)	ISO 17189 : 2003 ou ISO 3727 – partie 3 : 2003	1		
- Acides gras	ISO 1740 : 2004	1		
- indice de peroxyde	ISO 3976 : 2006	1		

▪ Analyse occasionnelle pouvant être effectuée à la demande de FranceAgriMer :

Paramètre	Méthode de référence	Nombre de déterminations	Cout HT par détermination
- Matières grasses non lactiques	ISO 17678 : 2019	1	

- avoir pris connaissance et m'engage à respecter la NOTE/LABO/1308/2013/CHIMIE/2020 de FranceAgriMer pour le beurre et le lait écrémé en poudre fixant les règles en matière d'analyses chimiques,
- 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,

Pour les analyses commandées par FranceAgriMer,

- à communiquer par courriel 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 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 pour partie d'entre elles.

=>joindre au présent engagement pour les analyses accréditées les preuves de cette accréditation.

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 réalisables par semaine	Cout HT par détermination
- Protéines	ISO 8968 – partie 1 : 2014	1		
- Matières grasses	ISO 1736 : 2008	1		
- Eau	ISO 5537 : 2004	1		
- Acidité	ISO 6091 : 2010	1		
- Lactates	ISO 8069 : 2005	1		
- Indice d'insolubilité	ISO 8156 : 2005	1		
- Particules brûlées	ADPI (1990)	1		
- Micro-organismes	ISO 4833 – partie 1 : 2013	1		

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

Paramètre	Méthode de référence	Nb de détermination	Nb d'analyses réalisables par semaine	Cout HT par détermination
- Lactosérum présure	Règlement (UE) n ° 2018/150 Appendice II et III	1		
- Test de la phosphatase	ISO 11816 – partie 1 : 2013	1		
- Babeurre	Règlement (UE) n ° 2018/150 Appendice I	1		

- avoir pris connaissance et m'engager à respecter la NOTE/LABO/1308/2013/CHIMIE/2020 de FranceAgriMer pour le beurre et le lait écrémé en poudre fixant les règles en matière d'analyses chimiques,
- 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,

Pour les analyses commandées par FranceAgriMer,

- à communiquer par courriel 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 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