



FranceAgriMer

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

Montreuil sous Bois, le 16 mai 2012

**Direction Gestion des Aides
Service des Aides Communautaires
Transverses
Unité Intervention et Stockage privé**

**NOTE/LABO/1234/2012/CHIMI
Beurre et Lait écrémé en poudre
Analyse Chimique**

TSA 50005
93555 MONTREUIL SOUS BOIS CEDEX

offres.intervention@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 (CE) n° 1234/2007 du Conseil du 22 octobre 2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur,

Vu le règlement (UE) n° 1272/2009 de la Commission du 11 décembre 2009 portant modalités communes d'application du règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne l'achat et la vente de produits agricoles dans le cadre de l'intervention publique,

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 pour la campagne 2012 sont à consulter dans les conditions générales d'achat pour la campagne 2012. La documentation est disponible sur le site de FranceAgriMer, www.franceagrimer.fr menu Lait, « Aides », rubrique intervention publique, « 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 pour la campagne 2012 en matière d'analyses chimiques et bactériologiques prescrites par la réglementation communautaire.

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 unique de FranceAgriMer en ce qui concerne les analyses sont les suivantes :

<p>FranceAgriMer - Unité Intervention et stockage privé 12 rue Rol Tanguy TSA 50005 93555 MONTREUIL CEDEX Tel : 01 73 30 27 76 Télécopie : 01 73 30 30 49 Courriel : offres.intervention@franceagrimer.fr</p>

2- Echantillonnage

2.1. Date des prélèvements

FranceAgriMer procède, aussitôt que l'entrepoteur 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 50g en vue de constituer un échantillon composite. Un échantillon composite ne peut pas contenir plus de cinq fractions extraites des échantillons primaires.

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'entrepoteur.

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'entrepoteur 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'entrepoteur 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 télécopie (01 73 30 30 49) ou par courriel 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 :

▪ **Analyses systématiques pour chaque lot à réaliser par un seul laboratoire :**

Paramètre	Méthode de référence	Valeur limite
- teneur en matières protéiques N x 6,38	ISO 8968-1/2: 2001/ FIL 20-1/2:2001	34% sur extrait sec non gras (minimum)
- teneur en matières grasses	ISO 1736: 2000/FIL 9C:1987	1 % (maximum)
- teneur en eau	ISO 5537 : 2004/FIL 26 :2004	3,5% (maximum)
- acidité titrable	ISO 6091 :1980/FIL 86 :1981	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 1833 : 2003	40 000 par g (maximum)
- agents antimicrobiens	Règlement (CE) n °273/2008 Annexe XV	Négative

▪ **Analyses systématiques pour chaque lot à réaliser par le même laboratoire ou, le cas échéant, par un (ou plusieurs) laboratoire(s) différent(s) pour chacun des 4 paramètres ci-dessous :**

Paramètre	Méthode de référence	Valeur limite
- recherche des coliformes	Règlement (CE) n °273/2008 Annexe X	Négative dans 0,1 g
- recherche de lactosérum présure	Règlement (CE) n °273/2008 Annexe XII	Négative
- phosphatase	ISO 11816-1 :2006/FIL 155 :2006	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 RESULTATS

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 paragraphe 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.

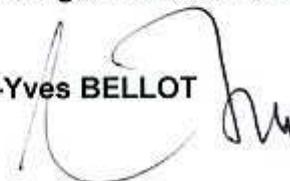
5.2. Pour le lait écrémé en poudre

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 de la gestion des aides**

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 du lot :

- lot d'un poids inférieur ou égal à 1000 kg : 2,
- lot d'un poids supérieur à 1000 kg et inférieur ou égal à 5000 kg : 3,
- lot d'un poids supérieur à 5000 kg et inférieur ou égal à 10000 kg : 4,
- lot d'un poids supérieur à 10000 kg et inférieur ou égal à 15000 kg : 5,
- lot d'un poids supérieur à 15000 kg tonnes et inférieur ou égal à 20000 kg : 6,
- lot d'un poids supérieur à 20000 kg et inférieur ou égal à 25000 kg : 7,
- lot d'un poids supérieur à 25000 kg : 7 + 1 par 25000 kg ou fraction de cette quantité.

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, lors du dépôt de son offre, de son souhait de disposer d'échantillons pour réaliser ou faire réaliser ses propres analyses. Dans le cas contraire, le poids prélevé est respectivement de 1 kg et de 3 kg.

2 - LAIT ECREME EN POUDRE

Nombre d'échantillons primaires à prélever en fonction du poids du lot :

- lot contenant 800 sacs de 25 kg (20 tonnes) = 8 échantillons primaires au moins,
- lot contenant plus de 800 sacs de 25 kg = 8 échantillons primaires + 1 par tranche supplémentaire de 800 sacs.

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 :

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

Campagne d'intervention publique de beurre 2012 – R 1272/2009

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	Compétence Oui/Non (1)
- 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	

(1) Préciser Oui ou Non pour chaque paramètre

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

Paramètre	Méthode de référence	Nombre de déterminations	Compétence Oui-Non (1)
- matières grasses non lactiques	Règlement (CE) n° 273/2008 Annexe XX	1	

(1) Préciser Oui ou Non pour chaque paramètre

- avoir pris connaissance et m'engager à respecter la NOTE/LABO/1234/2012/CHIMI 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 (annexe II à la NOTE/LABO/1234/2012/CHIMI).

Fait à.....le.....

Signature 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
Campagne d'intervention publique de beurre 2012 – R 1272/2009

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 :

Analyses systématiques

Paramètre	Méthode de référence	Nombre de déterminations	Compétence Oui/Non (1)
- teneur en matières protéiques N x 6,38	ISO 8968-1/2: 2001/ FIL 20-1/2:2001	1	
- teneur en matières grasses	ISO 1736: 2000/FIL 9C:1987	1	
- teneur en eau	ISO 5537 : 2004/FIL 26 :2003	1	
- acidité titrable	ISO 6091 :1980/FIL 86 :1981	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 1833 : 2003	1	
- 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	Règlement (CE) n °273/2008 Annexe XIV	1	
- Recherche de babeurre	Règlement (CE) n °273/2008 Annexe XIV	1	

(1) Préciser Oui ou Non pour chaque paramètre

- avoir pris connaissance et m'engager à respecter la NOTE/LABO/1234/2012/CHIMI 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 et Cachet du laboratoire

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

Lundi :

Mardi :

Mercredi :

Jeudi :

Vendredi :

Samedi :