

Montreuil, le 07 mai 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 – stockage privé**

stockage-prive@franceagrimer.fr

**OBJET : Stockage privé 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 de stockage privé de beurre et de lait écrémé en poudre sont à consulter dans les cahiers des charges. La documentation est disponible sur le site de FranceAgriMer, [www.franceagrimer.fr](http://www.franceagrimer.fr), rubrique Accompagner / Dispositifs par filière / Régulation des marchés / Stockage privé / Stockage privé de produits laitiers / Stockage privé de beurre ou Stockage privé de lait écrémé en poudre (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 de demandes de contrat dans le cadre du stockage privé, 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 sa demande, pour chacun des lots, des contrôles qualité permettant de vérifier les critères d'éligibilité des produits.

De plus, FranceAgriMer peut se réserver le droit d'effectuer un contrôle de la qualité de la marchandise faisant l'objet d'une demande de contrat 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'opérateur. Cependant, chaque laboratoire choisi par ce dernier durant la campagne de stockage privé doit avoir été préalablement et explicitement accepté par FranceAgriMer sur la base des conditions et critères prévus par la présente note.

Pour cela, l'opérateur 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 acceptation de demande de contrat au vu du rapport d'analyse d'un laboratoire et aucun envoi d'échantillons à un laboratoire désigné par l'opérateur ne pourront être effectués tant que ce laboratoire n'aura pas été accepté par FranceAgriMer. De ce fait, les opérateurs sont invités à communiquer dès que possible à FranceAgriMer les pièces visées ci-dessus pour chaque laboratoire auxquels ils envisagent d'avoir recours pour les analyses chimiques 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 : [stockage-prive@franceagrimer.fr](mailto:stockage-prive@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 selon un plan de contrôle qu'il a défini.

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

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

### 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 au lieu de stockage pour un éventuel appel.

##### 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 8 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'opérateur si celui-ci en fait la demande lors du dépôt de son offre.

#### 2.1.4. Contestation de l'échantillonnage

L'opérateur 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 [stockage-prive@franceagrimer.fr](mailto:stockage-prive@franceagrimer.fr).

## 2.2. Echantillons fournis par l'opérateur lors de la demande de contrat

### 2.2.1. Prélèvements

L'opérateur procède sur les produits finis au prélèvement d'échantillons pour chaque lot faisant l'objet d'une demande de contrat.

### 2.2.2. Modalités de l'échantillonnage

Pour les contrôles des produits destinés au stockage privé, l'opérateur 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 entre l'opérateur et le laboratoire.

## 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.

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 de stockage privé.**

▪ **Analyses systématiques 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	ISO 17189 : 2003 ou ISO 3727 – partie 3 : 2003	80 % (minimum)

*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 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 de stockage privé.**

▪ **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	1,5 % (maximum)
- Eau	ISO 5537 : 2004	5% (maximum)

*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 reproductibilités 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](http://www.franceagrimer.fr), rubrique Accompagner / Dispositifs par filière / Régulation des marchés / Stockage privé / Stockage privé de produits laitiers / Stockage privé de beurre ou Stockage privé de lait écrémé en poudre (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](http://www.franceagrimer.fr), rubrique Accompagner / Dispositifs par filière / Régulation des marchés / Stockage privé / Stockage privé de produits laitiers / Stockage privé de beurre ou Stockage privé de lait écrémé en poudre (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'opérateur 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.
- 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.

Pour la Directrice Générale et par délégation  
Le Directeur adjoint des Interventions  
  
Stéphane LE DEN

## 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 du lot est :

- quantité livrée supérieure à 10 000 kg mais inférieure ou égale à 15 000 kg : 5
- quantité livrée supérieure à 15 000 kg mais inférieure ou égale à 20 000 kg : 6
- quantité livrée supérieure à 20 000 kg mais inférieure ou égale à 25 000 kg : 7
- quantité livrée supérieure à 25 000 kg : 7 + 1 par 25 000 kg ou fraction de cette quantité

Le poids de chaque prélèvement est de 500 g si l'opérateur 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 demande doit être au moins égale à 10 tonnes mais qu'une quantité moindre peut être acceptée au stockage privé notamment en cas d'application du coefficient de réduction prévu au point 3.3 du cahier des charges. Dans un tel cas, le nombre d'échantillons est réduit comme suit :

- quantité livrée inférieure ou égale à 1 000 kg : 2,
- quantité livrée supérieure à 1 000 kg mais inférieure ou égale à 5 000 kg : 3
- quantité livrée supérieure à 5 000 kg mais inférieure ou égale à 10 000 kg : 4



## 2 - LAIT ECREME EN POUDRE

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

- quantité livrée inférieure ou égale à 20 000 kg : 8
- quantité livrée supérieure à 20 000 kg : 8 + 1 pour chaque tranche ou partie de tranche supplémentaire de 20 000 kg, au moins

Il convient de rappeler qu'une demande doit être au moins égale à 10 tonnes mais qu'une quantité moindre peut être acceptée au stockage privé notamment en cas d'application du coefficient de réduction prévu au point 3.3 du cahier des charges. Dans un tel cas, le nombre d'échantillons est de 8.

Le poids de chaque prélèvement est de 400 g. Cette quantité est suffisante pour mettre à disposition de l'opérateur, s'il en a fait la demande, 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

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	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	ISO 17189 : 2003 ou ISO 3727 – partie 3 : 2003	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 du lait écrémé en poudre

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		

- 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