

Montreuil, 27 avril 2020

Direction Interventions

Service Marchés, certificats et qualité

Unité Interventions sur les marchés et dans les écoles

NOTE/LABO/1308/2013/SENSO/2020
Beurre et Lait écrémé en poudre
Analyse Sensorielle

contact.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 sensorielles

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 délégué (UE) n° 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) n° 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 susceptible de faire l'objet d'offres ou de soumissions à l'intervention publique, de préciser les règles applicables en matière d'analyses sensorielles prescrites par la réglementation de l'Union européenne.

1– Dispositions générales

Choix du laboratoire

Le choix des laboratoires auxquels sont confiées les analyses est du ressort de l'offrant pour le beurre et de FranceAgriMer pour le lait écrémé en poudre. 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 lait écrémé en poudre ou en **annexe IV** pour le beurre, dûment complété,
- la preuve qu'il a été certifié par le Comité Français d'accréditation (COFRAC) pour l'ensemble des analyses sensorielles reprises aux points 2.1.2.2 ou 2.2.2.2. ou à défaut qu'il est certifié par le Comité Français d'accréditation (COFRAC) et amené la preuve de sa compétence technique sur les analyses sensorielles (habilitation INAO, autres activités sensorielles accréditées, par exemple).

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 sensorielles du beurre.

FranceAgriMer demandera les mêmes pièces aux laboratoires choisis pour le lait écrémé en poudre.

Date et nombre de prélèvement, envoi, réception et conservation des échantillons pour les prélèvements de FranceAgriMer

FranceAgriMer ou son mandataire procède au prélèvement d'échantillons des lots choisis selon un plan de contrôle et une analyse de risque définis par FranceAgriMer après que l'entrepositaire ait fait connaître que la totalité du lait écrémé en poudre ou du beurre soit entré en entrepôt.

L'agent de FranceAgriMer chargé de l'échantillonnage ou un organisme mandaté par ce dernier 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**.

L'envoi des échantillons, accompagné du bulletin d'analyse, est assuré par l'agent de FranceAgriMer qui a réalisé le prélèvement ou un organisme mandaté par ce dernier.

Les échantillons sont adressés par Colissimo (lait écrémé en poudre) ou par Chronopost (beurre) les trois premiers jours de chaque semaine de manière à ce qu'ils soient réceptionnés par le laboratoire, au plus tard le vendredi de la même semaine.

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 conservation adéquate.

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

Les emplacements concernant la référence attribuée par le laboratoire à chaque échantillon doivent être impérativement renseignés sur le bulletin d'analyse.

Les échantillons de beurre sont acheminés au laboratoire dans des boîtes isothermes contenant des plaques eutectiques. Ce matériel réutilisable doit être intégralement restitué selon la procédure de retour jointe en **annexe II**. A cet effet, est incluse dans la boîte une liasse pré-affranchie pour le retour, ainsi qu'une copie de ladite procédure de retour.

Méthodes d'analyse requises

Les analyses doivent impérativement être réalisées selon les méthodes de référence fixées par le règlement (UE) n° 2018/150 du 30 janvier 2018.

Les méthodes requises pour chaque propriété à vérifier sont précisées aux points 2.1.2.2 pour le lait écrémé en poudre et 2.2.2.2 pour le beurre.

Composition et convocation du jury

Les analyses sont conduites, tant pour le lait écrémé en poudre que pour le beurre, conformément aux dispositions reprises dans la norme ISO 22935 parties 2 et 3 et pour le beurre, également selon la grille d'évaluation de la partie I Bis de l'annexe du Règlement d'exécution (UE) 2018/150.

Le laboratoire doit convoquer le jury au plus tard pour le lundi de la deuxième semaine qui suit celle de la réception des échantillons (ou le mardi si le lundi est un jour férié) et informer simultanément FranceAgriMer des lieu, date et heure de la séance et de sa durée prévisible.

FranceAgriMer

Courriel à : offres.intervention@franceagrimer.fr

FranceAgriMer pourra envoyer un de ses agents afin d'assister à la séance de dégustation et s'assurer ainsi du respect de la procédure.

Opérations préalables à la séance

Aussi bien pour le lait écrémé en poudre que pour le beurre, les échantillons doivent être rendus anonymes en présence du président du jury qui établit une feuille de correspondance selon le modèle joint en **annexe V**.

2- Réalisation des analyses

2.1. Lait écrémé en poudre

2.1.1. – Echantillons transmis au laboratoire

FranceAgriMer désigne les lots soumis à analyse sur la base d'une analyse de risque. Pour chaque lot soumis à l'analyse, le laboratoire reçoit un (ou des) échantillon(s), accompagné(s) d'un bulletin d'analyse, qui lui est (sont) transmis par courriel par un agent de FranceAgriMer.

Il s'agit d'échantillons composites, de 200 grammes environ, constitués selon la procédure figurant à l'Annexe V du règlement (UE) n° 2016/1240.

2.1.2 – Analyses à effectuer par le laboratoire

2.1.2.1. Propriétés à analyser

Les analyses à effectuer portent de façon systématique :

- d'une part, sur le goût et l'odeur
- d'autre part, sur l'apparence.

2.1.2.2. Méthode d'analyse

Paramètre	Méthode de référence	Caractéristiques de qualité
- Goût et odeur	ISO 22935 parties 2 et 3 : 2009	Propre
- Apparence	ISO 22935 parties 2 et 3 : 2009	Couleur blanche ou légèrement jaunâtre, absence d'impuretés et de parcelles colorées

2.2. Beurre

2.2.1– Echantillons transmis au laboratoire pour les prélèvements de FranceAgriMer ou de son mandant

Pour chaque lot soumis à l'analyse, le laboratoire reçoit une série d'échantillons, accompagnée d'une commande d'analyse, qui lui est transmis par courriel par l'agent de FranceAgriMer.

Il s'agit d'échantillons de 500 grammes environ, constitués selon la procédure figurant à l'Annexe IV du règlement (UE) n° 2016/1240.

2.2.2 – Analyses à effectuer par le laboratoire

2.2.2.1. Propriétés à analyser

Les analyses à effectuer concernent de façon systématique l'apparence, la consistance, l'odeur et le goût.

2.2.2.2. Méthode d'analyse

Paramètre	Méthode de référence	Valeurs limites
- Apparence	ISO 22935 parties 2 et 3 : 2009 et grille d'évaluation en partie I BIS du règlement (UE) 2018/150	Au moins 4 points sur 5
- Consistance	ISO 22935 parties 2 et 3 : 2009 et grille d'évaluation en partie I BIS du règlement (UE) 2018/150	Au moins 4 points sur 5
- Odeur et goût	ISO 22935 parties 2 et 3 : 2009 et grille d'évaluation en partie I BIS du règlement (UE) 2018/150	Au moins 4 points sur 5

3– Enregistrement et communication des résultats

3.1 – Etablissement du rapport d'évaluation

Chaque évaluateur consigne les évaluations, accompagnées en tant que de besoin des commentaires appropriés, qu'il a données pour chaque échantillon anonyme qu'il a évalué, sur une fiche comportant ses nom, prénom et la date de la séance. Cette fiche, signée par l'évaluateur est remise au président du jury qui la contresigne. Les modèles de fiches à utiliser figurent en **annexe VI** pour le lait écrémé en poudre et en **annexe VII** pour le beurre.

Le président, conjointement avec les membres du jury, détermine l'appréciation définitive sur la base des évaluations individuelles.

Le président du jury enregistre les notes ou les appréciations ainsi attribuées à chaque propriété sur le bulletin d'analyse original accompagnant le (ou les) échantillon(s) et certifie si le produit est accepté ou rejeté. En cas de rejet, la nature du défaut doit être explicitée.

Le président du jury et le représentant du laboratoire signent et apposent leur cachet sur le bulletin.

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

3.2 – Communication des résultats d’analyses pour les prélèvements de FranceAgriMer

Le bulletin, daté et signé, est transmis par courriel par le laboratoire à Franceagrimer, dans un délai de 2 jours ouvrables, accompagné des fiches individuelles d’évaluation établies par chaque membre du jury et d’une copie de la fiche de correspondance des numéros anonymes des échantillons du lot concerné.

Dans le cas où un ou plusieurs résultats ne respectent pas les caractéristiques de qualité rappelées aux points 2.1.2.2 et 2.2.2.2 ci-dessus, le laboratoire adresse sans délai une copie des documents précités du lot concerné par courriel à FranceAgriMer afin de lui permettre d’informer sans délai l’offrant du résultat de l’analyse et des suites encourues.

FranceAgriMer

Unité Interventions sur les marchés et dans les écoles

Courriel : offres.intervention@franceagrimer.fr

Simultanément une copie du seul bulletin, sans ses annexes, est adressée à l’opérateur concerné.

4– Paiement des frais d’analyse

Les frais d’analyse sont pour le beurre à la charge de l’opérateur dont les coordonnées figurent sur le bulletin d’analyse et pour le lait écrémé en poudre à la charge de FranceAgriMer.

La Directrice générale,



Christine AVELIN

ANNEXE I

MODALITES D'ECHANTILLONNAGE DES PRODUITS POUR VERIFIER PAR ANALYSE LEUR CONFORMITE

1 - BEURRE

Nombre d'échantillons primaires (nommé aussi prélèvement élémentaire) à prélever en fonction du poids de l'offre :

- offre d'un poids supérieur ou égal à 30 000 kg mais inférieur ou égal à 50 000 kg = 4,
- offre d'un poids supérieur à 50 000 kg = 4 + 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 ou d'1 kg selon que l'offrant a ou non demandé dans son offre, de disposer d'échantillons pour réaliser ou faire réaliser ses propres analyses.

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 :

- quantité acceptée ou livrée entre 1000 kg et inférieure ou égale à 5 000 kg : 2,
- quantité acceptée ou livrée supérieure à 5 000 kg mais inférieure ou égale à 25 000 kg : 3
- quantité acceptée ou livrée supérieure à 25 000 kg mais inférieure à 30 000 kg : 4

2 - LAIT ECREME EN POUVRE

Nombre d'échantillons primaires (nommé aussi prélèvement élémentaire) à prélever 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 prévu dans le bon prévu au point 2.3.2. Dans un tel cas, le nombre d'échantillons est réduit comme suit :

- quantité acceptée ou livrée inférieure 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

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 pour les analyses à réaliser au titre du contrôle des propriétés sensorielles du lait écrémé en poudre

Raison sociale du laboratoire :

Adresse.....

Je soussigné(e) (nom et qualité).....

1 - certifié 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 a été accrédité par le Comité Français d'accréditation (COFRAC)

=>joindre au présent engagement pour les analyses accréditées les preuves de cette accréditation ou le cas échéant les preuves de sa compétence technique sur les analyses sensorielles.

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
- Goût et odeur	ISO 22935 parties 2 et 3 : 2009	1		
- Apparence	ISO 22935 parties 2 et 3 : 2009			

- avoir pris connaissance et m'engager à respecter la note LABO/1308/2013/SENSO/2020 de FranceAgriMer fixant les règles en matière d'analyses sensorielles,
- 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 par courriel le résultat des tests d'évaluation à FranceAgriMer et à l'opérateur concerné au plus tard dans les 3 jours ouvrables suivant la tenue de la séance d'évaluation,
- à communiquer, dès la fin de la séance d'évaluation, 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

ANNEXE IV

Fiche d'engagement pour les analyses à réaliser au titre du contrôle des propriétés sensorielles 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 a été accrédité par le Comité Français d'accréditation (COFRAC)

=>joindre au présent engagement pour les analyses accréditées les preuves de cette accréditation ou le cas échéant les preuves de sa compétence technique sur les analyses sensorielles.

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
- Apparence	ISO 22935 parties 2 et 3 : 2009 et grille d'évaluation en partie I BIS de l'annexe du règlement (UE) 2018/150	1		
- Consistance	ISO 22935 parties 2 et 3 : 2009 et grille d'évaluation en partie I BIS de l'annexe du règlement (UE) 2018/150			
- Odeur et goût	ISO 22935 parties 2 et 3 : 2009 et grille d'évaluation en partie I BIS de l'annexe du règlement (UE) 2018/150			

- avoir pris connaissance et m'engager à respecter la note LABO/1308/2013/SENSO/2020 de FranceAgriMer fixant les règles en matière d'analyses sensorielles,
- 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,
- 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 tests d'évaluation à FranceAgriMer et à l'opérateur concerné au plus tard dans les 3 jours ouvrables suivant la tenue de la séance d'évaluation,
- à communiquer dès la fin de la séance d'évaluation, 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 (annexe II à la NOTE/LABO/1308/2013/SENSO/2020).

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 V

Règlement (UE) n° 2016/1238 et 2016/1240

FICHE DE CORRESPONDANCE DES ECHANTILLONS ANONYMES

Produit concerné : **Beurre** **Lait écrémé en poudre**

FEUILLE DE CORRESPONDANCE DES ECHANTILLONS ANONYMES

Nom du vendeur	N° Offre si connu	N° lot	N° d'échantillons		
			Prélèvement	Interne laboratoire	Anonyme

Fait à

Le :

Le responsable du laboratoire

Le Président du jury

(nom et cachet)

(nom et cachet)

ANNEXE VI

Règlement (UE) n° 2016/1238 et 2016/1240

FICHE D'ÉVALUATION DES PROPRIÉTÉS SENSORIELLES LAIT ECREME EN POWDRE

SEANCE DU

N° anonyme des échantillons	Goût et odeur		Apparence	
	Note sur 5	Commentaires (1)	Note sur 5	Commentaires (1)

(1) obligatoire si la note peut conduire au rejet du produit

Analyse réalisée par (nom, prénom, signature)	
--	--

Fait à Le responsable du laboratoire (nom et cachet)	Le : Le Président du jury (nom et cachet)
--	---

ANNEXE VII

Règlement (UE) n° 2016/1238 et 2016/1240

FICHE D'EVALUATION DES PROPRIÉTÉS SENSORIELLES BEURRE
--

SEANCE DU

N° Anonyme des échantillons	Apparence		Consistance		Goût et odeur	
	Note sur 5	Commentaires (1)	Note sur 5	Commentaires (1)	Note sur 5	Commentaires (1)

(1) obligatoire si la note est inférieure à 4

Analyse réalisée par (nom, prénom, signature)	
--	--

Fait à Le responsable du laboratoire (nom et cachet)	Le : Le Président du jury (nom et cachet)
---	--