|  |  |
| --- | --- |
| **Intitulé :** Règlement d’exécution (UE) 2023/2782 de la commission du 14 décembre 2023 portant fixation des modes de prélèvement d’échantillons et des méthodes d’analyse pour le contrôle des teneurs en mycotoxines des denrées alimentaires et abrogeant le règlement (CE) n° 401/2006**Date**: 15/12/2023 **Date d’application :** 01/04/2024 sauf exigences spécifiques visées au point 4.3 de l’annexe II du règlement (CE) n° 401/2006 qui continueront à s’appliquer jusqu’au premier janvier 2029 (performances analytiques).**Nature du document :** [ ]  Norme[x]  Texte réglementaire[ ]  Référence professionnelle[ ]  Ouvrage, publication[ ]  Avis scientifique (ANSES, EFSA)[ ]  Autre : Cliquez ici pour entrer du texte.**Pays :** [ ]  France[x]  Europe[ ]  International[ ]  Autre : Cliquez ici pour entrer du texte.**Rédacteur :** [ ]  Structure privée (institut, industriels…)[x]  Structure réglementaire [ ]  Autre : Cliquez ici pour entrer du texte.**Secteur/Filière concernée :** Toutes les denrées alimentaires**Type de contrôle :** Officiel**Références aux documents :** Il abroge le règlement (CE) n° 401/2006**Documents associés :** pas de modifications à date | **Matrices considérées :*** **Originale végétale :**

[x]  Céréales et graminées (Annexe 1 – partie B)[ ]  Légumineuses[x]  Oléagineux autres que arachides[x]  Fruits séchés[ ]  Légumes [x]  Epices/ herbes [x]  Autre : Voir paragraphe « représentativité d’échantillonnage – page suivante »* **Origine animale :**

[ ]  Viande [ ]  Volaille [ ]  Œufs [x]  Produits laitiers [ ]  Autre : Cliquez ici pour entrer du texte.**Etat de l’échantillon :**[x]  Solide[x]  Liquide**Type de contaminants :**[ ]  Pesticides[ ]  Allergènes[ ]  Facteurs antinutritionnels[ ]  HAP[ ]  Dioxines & PCB[ ]  Impuretés botaniques[ ]  Métaux[x]  Mycotoxines[ ]  Néoformés[ ]  Autre : Cliquez ici pour entrer du texte. |

**Conditionnement de la matrice :**

[x]  Vrac [x]  Conditionné

**Méthode d’échantillonnage :**

[x]  Statique

[ ]  Continue

* **Nb d’échantillons primaires** : ce nombre est variable selon les catégories d’aliments (cf annexe I )
* **Quantité :** Voir Annexe 1 **Fréquence :**  oui (annexe I point A.2 et A.3) **Outils de prélèvement :** Non **Délai de mise en analyse :** Non

**Quels éléments de réponse sont explicités dans le document ?**

[x]  **Représentativité d’échantillonnage** (quantité, nb d’échantillons primaires, statistique..)

* + Céréales, oléagineux autres que les arachides, produits à base de céréales et produits à base d’oléagineux autres que les produits à base d’arachide: Annexe 1 – Partie II - A
	+ Fruits séchés et leurs produits dérivés/transformés à l’exception des figues sèches : Annexe 1 – Partie II - B
	+ Figues sèches et leurs produits dérivés/transformés : Annexe 1 – Partie II – C
	+ Arachides, amandes d’abricot, fruits à coque et épices séchées caractérisées par des particules de grande taille et leurs produits dérivés/transformés : Annexe 1 – Partie II – D
	+ Epices séchées à l’exception des épices séchées caractérisées par des particules de grande taille et des épices en poudre :  : Annexe 1 – Partie II - E
	+ Lait et produits laitiers, préparations pour nourrissons, préparations de suite et denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales y compris le lait pour nourrissons et préparations destinées aux enfants de bas âge : Annexe 1 – Partie II – F
	+ Café, produits à base de café, cacao, produits à base de cacao, racine de réglisse et produits à base de réglisse : Annexe 1 – Partie II – G
	+ Boissons : Annexe 1 – Partie II – H
	+ Produits solides transformés à base de fruits et de légumes : Annexe 1 – Partie II – I
	+ Aliments pour bébés et préparation à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants de bas âge: Annexe 1 – Partie II – J
	+ Huiles végétales : Annexe 1 – Partie II – K
	+ Compléments alimentaires, pollen, et produits à base de pollen : Annexe 1 – Partie II – L
	+ Herbes séchées, infusions (produit séché), thés (produit séché) et épices en poudre : Annexe 1 – Partie II – M
	+ Très grands lots ou lots stockés ou transportés de telle manière qu’il est impossible de prélever des échantillons dans l’ensemble du lot : Annexe 1 – Partie II – N

[x]  **Méthode d’échantillonnage** (technique, outils, plan d’échantillonnage, fréquence…)

* + Annexe 1
		- Partie I - Paragraphe A2 : formule mathématique « guide » pour calculer la fréquence d’échantillonnage (=nombre d’emballages individuels séparant le prélèvement de deux échantillons) pour les conditionnements distincts.
		- Partie II - Paragraphe A.3 : A noter dans la partie N les modes de prélèvements spécifiques aux très grands lots ou lots stockés ou transportés de telle manière qu'il est impossible de prélever des échantillons dans l'ensemble du Lot. Les autres parties décrivent les modalités spécifiques aux catégories ci-dessus citées.

[x]  **Contamination** (contenants non adaptés, contamination croisée…)

* + Annexe I – Partie I- Paragraphe A.1.7 et 8 : quelques précisions sur le conditionnement, l’envoi, la fermeture et l’étiquetage des échantillons.

[x]  **Application/Analyse** (délai avant mise en analyse, conditions de conservation, stockage, stabilité du prélèvement…)

* + L’annexe II décrit les critères applicables à la préparation des échantillons et aux méthodes d’analyse utilisées pour le contrôle officiel des teneurs en mycotoxines des denrées alimentaires.
	+ Annexe II – Point 4.1 : les méthodes analytiques de confirmation doivent correspondent aux dispositions de l’annexe III, points 1 et 2 du règlement (UE) 2017/625
	+ Annexe I point A.6 : méthodologie spécifique à la recherche de sclérote d’ergot

**Synthèse**

**Quelles sont les principales limites du document ? Quelles sont les points forts du document ?**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Notions** | **Points forts** | **Faiblesses** |
| **Représentativité d’échantillonnage** (quantité, nb d’échantillons primaires, statistique,…) | Des définitions de terminologie : lot, sous lot, échantillon élémentaire, échantillon global, échantillon de laboratoire….Description détaillées des modalités en fonction des catégories de denrées alimentaires règlementées : des explications détaillées sur la constitution des échantillons, en fonction des poids des lots ou de l’unité de vente au détail.Méthode d'échantillonnage des très grands lots ou des lots stockés ou transportés |  |
| **Méthode d’échantillonnage** (technique, outils, plan d’échantillonnage, fréquence…) | Pas de description d’outilsFormule générale pour la fréquence d’échantillonnage | Pas de dispositions concernant les méthodes de réduction d’échantillon |
| **Contamination** (contenants non adaptés, contamination croisée…) |  | Pas d’information |
| **Application/Analyse** (délai avant mise en analyse, conditions de conservation, stockage, stabilité du prélèvement) | Des critères de performances généralisées pour toutes les mycotoxinesDes dispositions spécifiques relatives aux LOQ par mycotoxinesDes dispositions pour la validation des méthodes analytiquesDes dispositions liées à l’enregistrement du résultat et la prise en compte de l’incertitude | Pas d’information sur délai avant mise en analyse, conditions de conservation, stockage, stabilité du prélèvement. |