|  |  |
| --- | --- |
| **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  Texte réglementaire  Référence professionnelle  Ouvrage, publication  Avis scientifique (ANSES, EFSA)  Autre : Cliquez ici pour entrer du texte.  **Pays :**  France  Europe  International  Autre : Cliquez ici pour entrer du texte.  **Rédacteur :**  Structure privée (institut, industriels…)  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 :**   Céréales et graminées (Annexe 1 – partie B)  Légumineuses  Oléagineux autres que arachides  Fruits séchés  Légumes  Epices/ herbes  Autre : Voir paragraphe « représentativité d’échantillonnage – page suivante »   * **Origine animale :**   Viande  Volaille  Œufs  Produits laitiers  Autre : Cliquez ici pour entrer du texte.  **Etat de l’échantillon :**  Solide  Liquide  **Type de contaminants :**  Pesticides  Allergènes  Facteurs antinutritionnels  HAP  Dioxines & PCB  Impuretés botaniques  Métaux  Mycotoxines  Néoformés  Autre : Cliquez ici pour entrer du texte. |

**Conditionnement de la matrice :**

Vrac  Conditionné

**Méthode d’échantillonnage :**

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 ?**

**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

**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.

**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.

**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’outils  Formule 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 mycotoxines  Des dispositions spécifiques relatives aux LOQ par mycotoxines  Des dispositions pour la validation des méthodes analytiques  Des 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. |