|  |  |
| --- | --- |
| **Intitulé :** Règlement (CE) n o 333/2007 de la Commission du 28 mars 2007 portant fixation des modes de prélèvement d'échantillons et des méthodes d'analyse pour le contrôle des teneurs en éléments traces et en contaminants issus de procédés de transformation dans les denrées alimentaires.  *Règlement modifié par le règlement 836/2011 du 19/08/2011, du règlement 582/2016 du 15/04/2016, du règlement 2093/2019 du 29/11/2019 et du règlement 705/2021 du 28/04/2021*  **Date**: 28/03/2007  **Date d’application :** 01/06/2007  **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  **Type de contrôle :** Contrôle officiel  **Références aux documents :** *Règlement modifié par le règlement 836/2011 du 19/08/2011, du règlement 582/2016 du 15/04/2016, du règlement 2093/2019 du 29/11/2019 et du règlement 705/2021 du 28/04/2021*  **Documents associés :**  Règlement (CE) no 1881/2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires  Règlement (UE) 2017/2158 établissant des mesures d'atténuation et des teneurs de référence pour la réduction de la présence  d'acrylamide dans les denrées alimentaires | **Matrices considérées :**   * **Originale végétale :**   Céréales et graminées  Légumineuses  Oléagineux  Fruits  Légumes  Epices/ herbes  Autre : Vins, jus de fruits   * **Origine animale :**   Viande  Volaille  Œufs  Produits laitiers  Autre : Préparations pour nourrissons, produits de la mer  **Etat de l’échantillon :**  Solide  Liquide  **Type de contaminants :**  Pesticides  Allergènes  Facteurs antinutritionnels  HAP  Dioxines & PCB  Impuretés botaniques  Métaux  Mycotoxines  Néoformés  Autre : Concerne le contrôle officiel des teneurs en plomb, en cadmium, en mercure, en étain inorganique, en arsenic inorganique, en 3-monochloropropane-1,2-diol (3-MCPD), en esters d’acide gras de 3-MCPD, en esters d’acides gras de glycidol, en hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP), en perchlorate et en acrylamide |

**Conditionnement de la matrice :**

Vrac

Conditionné

**Méthode d’échantillonnage :**

Statique

Continue

* **Nb d’échantillons primaires** : ........
* **Quantité :** ………
* **Fréquence :** ………
* **Outils de prélèvement :** ………
* **Délai de mise en analyse :** ………

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

**Représentativité d’échantillonnage** (quantité, nb d’échantillons primaires, statistique,…)

* Tableaux de
  + Subdivision des lots en sous-lots pour les produits commercialisés en vrac
  + Subdivision des lots en sous-lots pour les produits non commercialisés en vrac
  + Nombre minimal d’échantillons élémentaires à prélever sur le lot ou sous-lot de denrées alimentaires autres que les compléments alimentaires
  + Nombre d’emballages ou d’unités (échantillons élémentaires) à prélever pour former l’échantillon global lorsque le lot ou sous-lot se présente en emballages ou en unités distincts de denrées alimentaires autres que les compléments alimentaires
  + Nombre minimal et taille des échantillons élémentaires pour les compléments alimentaires
  + Dispositions spécifiques applicables à l'échantillonnage de lots de grande taille contenant de grands poissons

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

* + A détailler…

**Contamination** (contenants non adaptés, contamination croisée…)

* + Récipients en plastiques à éviter pour des échantillons destinés à une analyse d’HAP.

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

* + Conformité des lots ou des sous lots après analyse

**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,…) | Nombre et taille des échantillons élémentaires et global facile à aborder |  |
| **Méthode d’échantillonnage** (technique, outils, plan d’échantillonnage, fréquence…) |  | Aucun |
| **Contamination** (contenants non adaptés, contamination croisée…) | Recommandations basiques | Uniquement recommandations pour l’analyse des HAP, rien sur les autres analyses en spécificité  Recommandations très générales :  Chaque échantillon est placé dans un récipient propre, en matériau inerte, offrant une protection adéquate contre les risques de contamination, les pertes de substance à analyser par adsorption sur la paroi interne du récipient et les dommages pouvant résulter du transport.  Toutes les précautions nécessaires sont prises pour éviter toute modification de la composition de l'échantillon pouvant survenir au cours du transport ou du stockage |
| **Application/Analyse** (délai avant mise en analyse, conditions de conservation, stockage, stabilité du prélèvement) | Fixe les critères de performance des méthodes d’analyse applicable pour le contrôle des teneurs en éléments traces et en contaminants chimiques | Pas de consigne avant analyse |