|  |  |
| --- | --- |
| **Intitulé :** Règlement (CE) n°401/2006 de la commission du 23 février 2006 portant fixation des modes de prélèvement d’échantillon et des méthodes d’analyse pour le contrôle officiel des teneurs en mycotoxines des denrées alimentaires  **Date**: 23/02/2006  **Date d’application :** 01/07/2003  **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 : T**outes les denrées alimentaires  **Type de contrôle :** Officiel  **Références aux documents :** règlement (CE) n o 882/2004  **Documents associés : Ce règlement n°401/2006 et modifié par :**  Règlement (UE) n o 178/2010 de la Commission du 2 mars 2010  Règlement (UE) n o 519/2014 de la Commission du 16 mai 2014 | **Matrices considérées :**   * **Originale végétale :**   Céréales et graminées (Annexe 1 – partie B)  Légumineuses  Oléagineux  Fruits séchés sauf figues  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** : appelés échantillons élémentaires – Voir Annexe 1
* **Quantité :** Voir Annexe 1 **Fréquence :**  Non **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 et produits céréaliers : Annexe 1 - B
  + Fruits séchés à l’exception des figues : Annexe 1 – C
  + Figues sèches, les arachides et les fruits à coque : Annexe 1 – D
  + Epices : Annexe 1 – E
  + Lait et les produits laitiers ainsi que les préparations pour nourrissons et les préparations de suite, y compris le lait pour nourrissons, le lait de suite et les aliments diététiques pour nourrissons (lait et produits laitiers) destinés à des fins médicales spéciales : Annexe 1 – F
  + Café torréfié, du café torréfié moulu, du café soluble, du bois de réglisse et de l’extrait de réglisse. : Annexe 1 – G
  + Vin, jus et moût de raisin, jus de fruits, nectars, spiritueux, cidres et autres boissons fermentées produites à partir de pommes ou contenant du jus de pomme. – Annexe 1 – H
  + Produits solides à base de pommes – Annexe 1 – I
  + Aliments pour bébés, aliments diététiques pour nourrissons – Annexe 1 - J
  + Huiles végétales – Annexe 1 – K
  + Méthode d'échantillonnage des très grands lots ou des lots stockés ou transportés de telle manière qu'il est impossible de prélever des échantillons dans l'ensemble du lot– Annexe 1 – L
  + Compléments alimentaires à base de riz fermenté avec de la levure rouge *Monascus purpureus.* – Annexe 1 – M

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

* + Annexe 1 - Paragraphe A4 : formule mathématique pour calculer la fréquence d’échantillonnage (=nombre d’emballages individuels séparant le prélèvement de deux échantillons).
  + Méthode D'échantillonnage Des Très Grands Lots Ou Des Lots Stockés Ou Transportés De Telle Manière Qu'il Est Impossible De Prélever Des Échantillons Dans L'ensemble Du Lot – Annexe 1 - L

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

* + Paragraphe A.3.7 : 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 1 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.

**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,…) | Définitions : lot, sous-lot, échantillon élémentaire, échantillon global, échantillon de laboratoire.  Pour les céréales et produits céréaliers : des explications détaillées sur la constitutions des échantillons, en fonction des poids des lots ou de l’unité de vente au détail. |  |
| **Méthode d’échantillonnage** (technique, outils, plan d’échantillonnage, fréquence…) | Méthode d'échantillonnage des très grands lots ou des lots stockés ou transportés de telle manière qu'il est impossible de prélever des échantillons dans l'ensemble du lot | Pas d’information |
| **Contamination** (contenants non adaptés, contamination croisée…) |  | Pas d’information |
| **Application/Analyse** (délai avant mise en analyse, conditions de conservation, stockage, stabilité du prélèvement) | **Couples Produits / mycotoxines :**  **Céréales et les produits céréaliers :** aflatoxine B1, aflatoxines totales, ochratoxine A et toxines de *Fusarium* fixées.  **Fruits séchés, à l’exception des figues sèches** : aflatoxine B1 et aflatoxines totales.  **Raisins secs** : ochratoxine A.  **Figues sèches, arachides et fruits à coque** : aflatoxine B1 et aflatoxines totales.  **Epices**, sauf s'il s'agit d'épices à particules relativement grandes (répartition hétérogène de la contamination aux mycotoxines) : ochratoxine A, aflatoxine B1 et aflatoxines totales fixées  **Lait et produits** laitiers ainsi que les préparations pour nourrissons et les préparations de suite, y compris le lait pour nourrissons, le lait de suite et les aliments diététiques pour nourrissons (lait et produits laitiers) destinés à des fins médicales spéciales : aflatoxine M1 fixées.  **Grains de café torréfié, du café torréfié moulu, du café soluble, du bois de réglisse et de l’extrait de réglisse** : ochratoxine A.  **Vin, jus et moût de raisin** : ochratoxine A.  **Jus de fruits, nectars, spiritueux, cidres et autres boissons fermentées produites à partir de pommes ou contenant du jus de pomme** : patuline  **Aliments pour bébés** : aflatoxines, ochratoxine A et toxines de Fusarium.  **Huiles végétales** : aflatoxine B1, aflatoxines totales et zéaralénone fixées  **Compléments alimentaires** à base de riz fermenté avec de la levure rouge Monascus purpureus : citrinine fixée. | Pas d’information sur délai avant mise en analyse, conditions de conservation, stockage, stabilité du prélèvement. |