

**EXIGENCES SPECIFIQUES POUR LES  
ANALYSES EN VUE DU PAIEMENT DU LAIT  
EN FONCTION DE SA COMPOSITION ET DE  
SA QUALITE HYGIENIQUE ET SANITAIRE**

LAB REF 15

Révision 02



Section LABORATOIRES

## SOMMAIRE

<b>1. OBJET DU DOCUMENT .....</b>	<b>3</b>
<b>2. REFERENCES ET DEFINITIONS.....</b>	<b>3</b>
2.1. Contexte réglementaire .....	3
2.2. Références .....	4
2.3. Définitions.....	4
2.4. Sigles et abréviations.....	5
<b>3. DOMAINE D'APPLICATION .....</b>	<b>5</b>
<b>4. MODALITES D'APPLICATION .....</b>	<b>6</b>
<b>5. SYNTHESE DES MODIFICATIONS .....</b>	<b>6</b>
<b>6. PORTEE D'ACCREDITATION .....</b>	<b>6</b>
<b>7. EXIGENCES SPECIFIQUES A SATISFAIRE PAR LE LABORATOIRE.....</b>	<b>10</b>
7.1. Généralités .....	10
7.2. Revue de contrat (NF EN ISO/CEI 17025 §4.4).....	10
7.3. Sous-traitance (NF EN ISO/CEI 17025 §4.5 et LAB REF 02 § 9.7).....	10
7.4. Maîtrise des conditions ambiantes (NF EN ISO/CEI 17025 §5.3) .....	10
7.5. Maîtrise des méthodes d'analyses (NF EN ISO/CEI 17025 §5.4) .....	11
7.6. Maîtrise des équipements et traçabilité du mesurage (NF EN ISO/CEI 17025 §5.5 et §5.6).....	11
7.7. Traitement des échantillons (NF EN ISO/CEI 17025 §5.8).....	11
7.8. Qualité des résultats et comparaisons interlaboratoires (NF EN ISO/CEI 17025 §5.9) .....	12
7.9. Expression des résultats et émission des rapports (NF EN ISO/CEI 17025 §5.10) .....	12
<b>8. MODALITES D'EVALUATION .....</b>	<b>13</b>
<b>9. BIBLIOGRAPHIE .....</b>	<b>13</b>

## 1. OBJET DU DOCUMENT

La norme NF EN ISO/CEI 17025 définit les exigences générales concernant la compétence des laboratoires d'analyses, d'essais et d'étalonnage.

En ligne avec l'annexe B de la norme NF EN ISO/CEI 17025, le présent document d'exigences spécifiques a pour objet de définir les exigences à satisfaire par les laboratoires, reconnus par le ministère en charge de l'agriculture et habilités par les interprofessions, réalisant les analyses en vue du paiement du lait en fonction de sa composition et de sa qualité hygiénique et sanitaire, conformément aux textes réglementaires cités au §2, en vue d'obtenir et de maintenir l'accréditation pour ces activités.

## 2. REFERENCES ET DEFINITIONS

Le présent document s'appuie et se réfère aux documents suivants, dans leur version en vigueur :

### 2.1. Contexte réglementaire

- Paiement du lait en fonction de sa composition et de sa qualité hygiénique et sanitaire : Articles L.654-29 à L.654-31 et articles D.654-29 à D.654-38 du Code Rural et de la Pêche Maritime.
- Laboratoires reconnus : articles R.200-1, R.202-22 à R.202-27 du Code Rural et de la Pêche Maritime.
- Arrêté du 9 novembre 2012 relatif aux modalités du paiement du lait de vache, de brebis ou de chèvre en fonction de sa composition et de sa qualité hygiénique et sanitaire.
- Liste des méthodes et des appareils d'analyses reconnus par le ministère en charge de l'agriculture, utilisées pour les analyses des critères sanitaires définis dans le règlement (CE) n°853/2004 (germes à 30°C, cellules somatiques, rés idus d'antibiotiques) aux fins du paiement du lait de vache, de chèvre et de brebis en fonction de sa composition et de sa qualité hygiénique et sanitaire. Cette liste est publiée par le ministère en charge de l'agriculture.
- Liste des méthodes et des appareils d'analyses devant être utilisés pour les analyses des critères autres que sanitaires aux fins du paiement du lait de vache, de chèvre et de brebis en fonction de sa composition et de sa qualité hygiénique et sanitaire. Cette liste est établie par un accord interprofessionnel étendu ou homologué et publiée par le ministère en charge de l'agriculture.
  - ✓ Paiement du lait – Liste des méthodes officielles dans sa version en vigueur.
  - ✓ Paiement du lait – Liste des appareils dans sa version en vigueur.
- Arrêtés d'homologation des accords interprofessionnels relatifs au paiement du lait en fonction de sa composition et de sa qualité.

NOTA : Les listes sont consultables sur le site internet du ministère de l'agriculture depuis : <http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-reconnus-methodes-officielles-en-alimentation>

## 2.2. Références

- **Norme NF EN ISO/CEI 17025** « Exigences générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnages et d'essais ».
- **LAB REF 02** « Exigences pour l'accréditation des laboratoires selon la norme NF EN ISO/CEI 17025 ».
- **LAB REF 05** « Règlement d'accréditation »
- **LAB REF 08** « Expression et évaluation des portées d'accréditation »
- **Manuels CNIEL:**
  - ✓ **CNIEL GTRF** relatif au dénombrement des germes par la méthode de référence
  - ✓ **CNIEL CRYO** relatif à la détermination du point de congélation par méthode au cryoscope à thermistance

## 2.3. Définitions

- **Lait cru** : lait produit par la sécrétion de la glande mammaire d'animaux d'élevage et non chauffé à plus de 40 °C ni soumis à un traitement d'effet équivalent. Dans le cadre des analyses pour le paiement du lait, le lait écrémé est considéré comme du lait cru.
- **Méthode de référence** : méthode d'analyse reconnue internationalement, elle est notamment utilisée à des fins de raccordement d'une méthode de routine.
- **Méthode prise en référence** : méthode d'analyse définie dans la liste des méthodes d'analyses, publiée par le ministère en charge de l'agriculture. La méthode prise en référence est notamment utilisée à des fins de raccordement d'une méthode de routine.
- **Méthode de routine** : méthode d'analyse définie dans la liste des méthodes d'analyses, publiée par le ministère en charge de l'agriculture.
- **Validation technique** : vérification que les résultats bruts d'analyses satisfont aux critères de contrôle qualité définis notamment dans les procédures CNIEL.
- **Validation globale** : vérification que les rapports d'essais sont conformes au système qualité du laboratoire et satisfont aux clauses pertinentes du contrat de service. Cette validation repose à la fois sur la validation technique des résultats individuels, la prise en compte des règles de calcul et de classement prédéfinies (grilles CRIEL notamment) et la présentation des rapports.
- **Laboratoires reconnus** : laboratoires réalisant les analyses de germes à 30°C, cellules somatiques et résidus d'antibiotiques dans le cadre du règlement (CE) n°853/2004 en vue du paiement du lait de vache, de chèvre et de brebis en fonction de sa qualité hygiénique et sanitaire. Ces laboratoires sont listés par le ministère en charge de l'agriculture.
- **Laboratoires habilités** : laboratoires réalisant les analyses autres que sanitaires en vue du paiement du lait de vache, de chèvre et de brebis en fonction de sa qualité hygiénique et sanitaire définies par les accords interprofessionnels.

## 2.4. Sigles et abréviations

- CNIEL : Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière ([www.cniel.com](http://www.cniel.com))
- CRIEL : Centre Régional Interprofessionnel de l'Economie Laitière
- LNR : Laboratoire National de Référence
- CIL : Comparaison Inter Laboratoires
- FIL : Fédération Internationale de Laiterie ([www.fil-idf.org](http://www.fil-idf.org))
- ISO : International Organization for Standardization ([www.iso.org](http://www.iso.org))
- ETG : Echantillon à Teneur Garantie

## 3. DOMAINE D'APPLICATION

Ce document s'adresse aux :

- Laboratoires accrédités ou candidats à l'accréditation pour les analyses de lait de vache, de chèvre ou de brebis intervenant dans le paiement du lait en fonction de sa composition et de sa qualité hygiénique et sanitaire ;
- Evaluateurs du Cofrac amenés à intervenir dans ce secteur. Il constitue à ce titre une base d'harmonisation à leur usage ;
- Membres des instances du Cofrac (Comité de Section Laboratoires, Commission d'Accréditation Biologie et Agro-Alimentaire), pour lesquels il constitue un outil d'aide à la décision ;
- Membres de la structure permanente du Cofrac ;
- Clients des laboratoires ;
- Instances officielles.

L'organisme peut demander son accréditation pour tout ou partie des déterminations décrites au chapitre 6 du présent document, suivant ses besoins (liés au type de lait analysé et aux déterminations prévues par la réglementation en vigueur et les spécificités de la zone de production laitière).

Les méthodes de routines citées dans ce document ont été validées pour le cadre du paiement du lait à la qualité, toute autre utilisation doit faire l'objet d'une validation et est hors champ du présent document d'exigence spécifique.

Le champ du présent programme d'accréditation couvre les phases allant de la prise en charge des échantillons à la transmission des rapports d'analyses. Il n'inclut pas le prélèvement ou l'échantillonnage des produits soumis à analyse.

Les analyses sont réalisées sur du lait cru. Toutefois, lorsqu'un producteur fait de la vente directe de beurre ou de crème, et livre son lait après écrémage à une laiterie, il est possible d'effectuer les analyses sur le lait écrémé s'il n'a pas été chauffé à plus de 40°C ou soumis à un traitement d'effet équivalent.

Le présent document d'exigences spécifiques ne couvre pas les analyses désignées ci-avant qui seraient réalisées dans des installations mobiles.

#### 4. MODALITES D'APPLICATION

Le présent document est applicable à compter du **1<sup>er</sup> Juillet 2017**.

#### 5. SYNTHESE DES MODIFICATIONS

Ce document annule et remplace la révision 01 précédente.

Les modifications apportées sont indiquées par une marque de révision en marge gauche du document. Ces modifications concernent la reformulation de l'expression des portées d'accréditation, telles que définies dans le document LAB REF 08 révision 04. Elles touchent uniquement la forme des dénominations des portées d'accréditation et ne modifient pas le champ de compétence revendiqué.

#### 6. PORTEE D'ACCREDITATION

La portée d'accréditation demandée est définie par le laboratoire suivant les principes du document LAB REF 08, à partir des quatre éléments suivants :

1. Objet (*matrice*)
2. Caractéristique mesurée ou recherchée (*paramètre analytique*)
3. Principe de la méthode
4. Référence de la méthode

Pour établir sa portée, le laboratoire se reporte aux tableaux 1, 2 et 3 qui listent les méthodes pour les analyses de lait de vache, chèvre et brebis intervenant dans le paiement du lait en fonction de sa composition et de sa qualité hygiénique et sanitaire ou à la liste des méthodes d'analyses publiée par le ministère en charge de l'agriculture.

Cette expression de portée, de type Flex1 suivant la classification établie dans le document Cofrac LAB REF 08, implique que le laboratoire doit être en mesure de maîtriser la prise en compte des révisions des documents référencés dans sa portée, et d'en assurer une application correcte.

En cas de révision ou de création de documents de référence externes (réglementaires, normatifs, CNIEL, Cofrac, LNR), le délai d'application des nouvelles ou premières éditions des documents est fixé à 6 mois au maximum sauf dans le cas où le document précise la date d'application.

Si la révision de la méthode d'analyse implique une nouvelle compétence, le laboratoire doit se soumettre à une évaluation du Cofrac avant de pouvoir revendiquer l'application de la norme révisée sous accréditation.

**Tableau 1 : Analyses physico-chimiques**

<b>Agroalimentaire / Produits laitiers / analyses physico-chimiques</b> (Analyses en vue du paiement du lait en fonction de sa composition et de sa qualité hygiénique et sanitaires LAB REF 15)			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Lait cru (vache, chèvre)	Détermination de la teneur en matière grasse	Acido-butyrométrie	NF V04-210
Lait cru (brebis)	Détermination de la teneur en matière grasse	Acido-butyrométrie	NF V04-155
Lait cru (vache, chèvre, brebis)	Détermination de la teneur en matière grasse	Spectrométrie moyen infrarouge (Filtres ou IRTF)	CNIEL PROC IR selon la norme : NF ISO 9622
Lait cru (vache, chèvre, brebis)	Détermination de la teneur en protéines	Complexométrie (Noir Amido) Spectrophotométrie UV/Visible	NF V04-216
Lait cru (vache, chèvre, brebis)	Détermination de la teneur en protéines	Spectrométrie moyen infrarouge (Filtres ou IRTF)	CNIEL PROC IR selon la norme : NF ISO 9622
Lait cru (vache, chèvre, brebis)	Détermination du point de congélation	Spectrométrie moyen infrarouge (Filtres ou IRTF) avec ou sans conductimétrie	CNIEL PROC CRIR
Lait cru (vache, chèvre, brebis)	Détermination du point de congélation	Cryoscopie à thermistance	NF EN ISO 5764 (sauf dosage de l'acidité titrable)
Lait cru (vache, chèvre, brebis)	Détermination de l'indice de lipolyse	Spectrophotométrie (savons de cuivre)	CNIEL LIPO selon bulletin FIL n°265/1991
Lait cru (vache)	Détermination de l'indice de lipolyse	Spectrométrie moyen infrarouge (IRTF)	CNIEL LIPO IR

**Portée flexible FLEX1** : le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en suivant les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures

Dans le cadre des demandes, l'objet sera personnalisé en fonction des espèces pratiquées

**Tableau 2 : Analyses microbiologiques**

<b>Agroalimentaire / Produits laitiers / analyses microbiologiques</b>			
<i>(Analyses en vue du paiement du lait en fonction de sa composition et de sa qualité hygiénique et sanitaires LAB REF 15)</i>			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Lait cru (vache, chèvre, brebis)	Micro-organismes (germes totaux)	Dénombrement des colonies à 30°C	NF EN ISO 4833
Lait cru (vache, chèvre, brebis)	Micro-organismes (germes totaux)	Dénombrement des colonies à 30°C par la méthode Thompson	CNIEL GTTH
Lait cru (vache, chèvre, brebis)	Micro-organismes (germes totaux)	Comptage instantané d'UFC	CNIEL GTBC
Lait cru (vache, chèvre, brebis)	Spores butyriques (Clostridia)	Détermination du nombre le plus probable (NPP)	CNIEL BUTY
Lait cru (vache, chèvre, brebis)	Recherche des résidus d'inhibiteurs et d'antibiotiques	Acidification sur gélose utilisant <i>Bacillus stearothermophilus</i>	CNIEL INHD  Selon la note d'information en vigueur du ministère chargé de l'agriculture

**Portée flexible FLEX1** : le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en suivant les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures



**Tableau 3 : Analyses biochimiques**

<b>Agroalimentaire / Produits laitiers / analyses biochimiques</b>			
<i>(Analyses en vue du paiement du lait en fonction de sa composition et de sa qualité hygiénique et sanitaires LAB REF 15)</i>			
<b>Objet</b>	<b>Caractéristique mesurée ou recherchée</b>	<b>Principe de la méthode</b>	<b>Référence de la méthode</b>
Lait cru (vache, chèvre, brebis)	Cellules somatiques	Comptage instantané fluoro-opto électronique	CNIEL PROC CE selon la norme ISO 13366-2
Lait cru (vache, chèvre, brebis)	Cellules somatiques	Comptage microscopique	ISO 13366-1
Lait cru (vache, chèvre, brebis)	Immunoglobulines gamma 1	Immunodiffusion radiale	D'après D.Levieux, 1991
Lait cru (vache, chèvre, brebis)	Recherche des résidus d'antibiotiques	Tests immuno-chromatographiques	CNIEL ATBC Selon la note d'information en vigueur du ministère chargé de l'agriculture

**Portée flexible FLEX1** : le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les essais en suivant les méthodes référencées et leurs révisions ultérieures

## 7. EXIGENCES SPECIFIQUES A SATISFAIRE PAR LE LABORATOIRE

### 7.1. Généralités

Le laboratoire doit satisfaire :

- aux exigences générales du Cofrac,
- aux exigences spécifiques du présent document, reprenant les exigences réglementaires pertinentes,
- aux exigences des méthodes d'analyses référencées dans le présent document et aux préconisations du CNIEL pour la conduite et le contrôle des analyses dans le cadre du paiement du lait, concernant les déterminations dans la portée d'accréditation demandée.

Les exigences générales sont définies dans la norme NF EN ISO/CEI 17025 et sont explicitées dans son guide d'application, le document Cofrac LAB REF 02.

Lorsque le laboratoire demande l'accréditation pour une détermination selon une méthode de routine, il doit impérativement demander en parallèle l'accréditation selon la méthode de référence ou prise en référence associée (lorsqu'il en existe une et à l'exception du cas de la numération des cellules somatiques).

Pour pouvoir exprimer - dans le cadre de l'accréditation - les résultats d'indice de lipolyse rapportés au taux de matière grasse, le laboratoire doit, en plus de l'indice de lipolyse, être accrédité ou faire en parallèle une demande d'accréditation pour la détermination de la matière grasse.

### 7.2. Revue de contrat (NF EN ISO/CEI 17025 §4.4)

Le contrat doit être passé entre le laboratoire et l'entreprise acheteuse du lait.

Dans le cas où le laboratoire émet un classement du lait en catégorie, les bases de ce classement doivent être tracées dans le contrat et sur le rapport d'essai.

### 7.3. Sous-traitance (NF EN ISO/CEI 17025 §4.5 et LAB REF 02 § 9.7)

Les conditions de sous-traitance éventuelle doivent être traitées dans le contrat.

Par ailleurs, dans le cadre du paiement du lait à la qualité, la sous-traitance ne peut être confiée qu'à un laboratoire accrédité selon les exigences définies dans le présent document.

Dans le cas où le laboratoire pilote a sous-traité une partie des analyses pour un producteur donné, le LAB REF 02 §9.7.3 précise que le laboratoire pilote doit réaliser une partie significative des analyses pour rendre le bulletin récapitulatif mensuel du producteur sous couvert de l'accréditation. Dans le cadre de ce document, la réalisation des analyses d'au moins un échantillon est considérée comme significative.

Les paramètres sous-traités devront faire l'objet d'un marquage spécifique permettant de les identifier comme réalisés par un autre laboratoire.

Dans le cas où le laboratoire pilote ne réalise aucune analyse pour un producteur donné, le bulletin récapitulatif mensuel du producteur ne doit pas être rendu sous couvert de l'accréditation (absence de la référence à l'accréditation qu'elle soit sous forme textuelle ou avec utilisation du logotype Cofrac).

### 7.4. Maîtrise des conditions ambiantes (NF EN ISO/CEI 17025 §5.3)

Pour les analyses microbiologiques et compte tenu des seuils microbiens à vérifier et des techniques utilisées (cf. tableau 2 - chapitre 6), les conditions de stérilité ne sont pas requises ; toutefois le laboratoire s'assurera que les conditions ambiantes ne sont pas susceptibles d'affecter les résultats.

Les milieux de culture non ensemencés, les réactifs, échantillons pour analyse, souches de microorganismes et milieux incubés doivent être stockés dans des zones clairement séparées et identifiées, de manière à éviter les inter-contaminations.

### **7.5. Maîtrise des méthodes d'analyses (NF EN ISO/CEI 17025 §5.4)**

#### • Validation des méthodes

Les méthodes référencées dans le présent document et listées sur le site internet du ministère en charge de l'agriculture sont considérées comme reconnues au sens du LAB REF 08 et ne nécessitent pas de validation préalable à l'utilisation.

#### • Incertitude de mesure

L'incertitude de mesure doit être évaluée par le laboratoire pour chaque analyse quantitative de sa portée d'accréditation.

### **7.6. Maîtrise des équipements et traçabilité du mesurage (NF EN ISO/CEI 17025 §5.5 et §5.6)**

Le laboratoire a l'obligation, en analyse de routine, d'utiliser des appareils d'analyses listés par le ministère en charge de l'agriculture.

Le laboratoire peut se dispenser de raccordement des spectromètres UV-Visible et Infra-rouge en longueur d'onde et absorbance dès lors qu'il a recours à des échantillons à teneur garantie (ETG).

### **7.7. Traitement des échantillons (NF EN ISO/CEI 17025 §5.8)**

#### • Réception

Les critères d'acceptation à réception doivent comprendre la vérification de l'état physique (non caillé, non gelé, etc) des échantillons de lait.

#### • Identification

L'identification unique des échantillons peut être assurée par le numéro de producteur complet associé à la date de prélèvement de l'échantillon. Il n'est pas nécessaire de distinguer les différents flacons provenant du même tank dès lors qu'il est possible au laboratoire de tracer quelles analyses sont réalisées à partir du même flacon.

#### • Stockage avant analyse

Le laboratoire doit prendre des dispositions pour prouver que les échantillons sont maintenus entre 0 et + 4°C entre la prise en charge des échantillons et le début des analyses.

L'analyse doit intervenir au plus tard le lendemain du prélèvement. Toutefois, elle peut être effectuée le surlendemain du prélèvement dans les cas où :

- ✓ le prélèvement est effectué le samedi, le dimanche ou une veille de jour férié,
- ✓ le prélèvement parvient au laboratoire le lendemain du jour où il a été effectué.

L'utilisation de conservateurs dans l'échantillon est interdite.

Pour les analyses microbiologiques en méthode de routine, le stockage des échantillons à température ambiante en attente d'analyse doit être réalisé dans des conditions évitant toute modification notable du nombre de micro-organismes présents. Il est recommandé que cette durée n'excède pas 30 minutes.

#### • Chronologie de traitement

Dans le cas d'un échantillon unique, les prises d'essais pour le dénombrement des germes à 30°C doivent être réalisées avant les autres analyses. Le dénombrement des spores butyriques et les analyses de confirmation des résidus d'antibiotiques peuvent être réalisés après les analyses physico-chimiques.

Les fractions aliquotes pour la détermination de la lipolyse par la méthode de routine et prise en référence doivent être réalisées antérieurement au réchauffage du lait pour les analyses de composition.

Dans le cas où il est envisagé de réaliser des analyses nécessitant une grande quantité d'échantillon (à partir de 25 g), il est nécessaire d'avoir prévu un autre échantillon à cet effet.

### **7.8. Qualité des résultats et comparaisons interlaboratoires (NF EN ISO/CEI 17025 §5.9)**

Afin de vérifier la maîtrise de ses analyses pour les paramètres objets de l'accréditation, le laboratoire a l'obligation de participer à tous les essais de comparaisons interlaboratoires adaptés à son activité organisés ou coordonnés par :

- les LNR,
- les organisations interprofessionnelles mentionnées dans le Code Rural et de la Pêche Maritime art. L.632-1, L.632-9, L.632-12 (CNIEL notamment)

### **7.9. Expression des résultats et émission des rapports (NF EN ISO/CEI 17025 §5.10)**

#### • Type de rapport et validation

Les analyses réalisées dans le cadre du paiement du lait donnent lieu a minima à deux types de rapports sur les résultats :

- ✓ le bulletin récapitulatif mensuel du producteur,
- ✓ la liste récapitulative des résultats mensuels des producteurs par entreprise ou centre d'établissement des factures de lait.

Ces rapports d'analyses font l'objet d'une validation globale (conformément à la définition du point 2.3).

#### • Identification des rapports

L'identification unique du rapport peut être constituée par une identification de l'entreprise ou du producteur, la période de facturation de lait et la date d'édition du rapport.

#### • Avis et interprétation

Le classement du lait en catégories servant de base à son paiement est une déclaration dont les bases devront être traçables dans les documents du laboratoire et citées dans les rapports. Cette déclaration correspond à la thématique avis et interprétation du LAB REF 02.

L'ensemble des mentions liées aux rapports d'analyses spécifiées dans la norme NF EN ISO/CEI 17025 et le LAB REF 02 sont applicables.

#### • Informations obligatoires

La date de prélèvement des échantillons doit figurer sur les rapports. En revanche, les dates de prise en charge des échantillons, de réception et d'analyses ne sont pas impératives sur les rapports, à condition d'être tracées dans les enregistrements du laboratoire.

L'indication sur les rapports des méthodes d'analyses utilisées n'est pas obligatoire si elle est transmise au niveau du contrat de service co-signé par le laboratoire et l'entreprise acheteuse du lait.

La mention sur le rapport d'analyses de l'incertitude associée aux résultats n'est pas obligatoire.

## 8. MODALITES D'EVALUATION

L'évaluation du laboratoire est réalisée conformément aux dispositions des documents LAB REF 05 (règlement d'accréditation) et LAB REF 08 (expression et évaluation des portées d'accréditation) en vigueur. L'équipe d'évaluation chargée des opérations d'évaluation sur site est composée, selon le cas, d'un évaluateur qualitatif et d'un ou plusieurs évaluateurs techniques, ou d'un évaluateur technique responsable d'évaluation.

## 9. BIBLIOGRAPHIE

- Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 modifié relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- Règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 modifié fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
- Règlement (CE) n°2074/2005 de la commission du 5 décembre 2005 modifié établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil et à l'organisation des contrôles officiels prévus par les règlements (CE) n°854/2004 du Parlement européen et du Conseil et (CE) n°882/2004 du Parlement européen et du Conseil, portant dérogation au règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) n°853/2004 et (CE) n°854/2004.

LA VERSION ELECTRONIQUE EST PROHIBEE