

**DIRECTION DE L'ENVIRONNEMENT  
ET DE  
L'AMENAGEMENT LITTORAL**

**L'ASSURANCE DE QUALITE  
ET L'ACCREDITATION  
DANS LES LABORATOIRES D'ESSAIS**

*par Christiane HERVE*



R. INT. DEL/95.02/NANTES

# INSTITUT FRANCAIS DE RECHERCHE POUR L'EXPLOITATION DE LA MER

IFREMER  
 Centre de Nantes  
 Rue de l'Ile d'Yeu  
 44037 NANTES CEDEX 01

DIRECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET DE  
 L'AMENAGEMENT LITTORAL

Laboratoire de Microbiologie

<b>AUTEURS</b> Christiane HERVE	<b>CODE :</b> N° <u>R.INT.DEL/95.02 Nantes</u>
<b>TITRE</b> L'ASSURANCE DE QUALITE ET L'ACCREDITATION DANS LES LABORATOIRES D'ESSAIS	date : 6 janvier 1995 tirage nb : 60 Nb pages : 33 Nb figures : Nb photos :
<b>CONTRAT</b> (intitulé) N° _____	<b>DIFFUSION</b> libre <input checked="" type="checkbox"/> restreinte <input type="checkbox"/> confidentielle <input type="checkbox"/>

Ce rapport fait le point, en apportant des éléments descriptifs, sur :

- l'Assurance de Qualité dans les laboratoires d'essais,
- l'Accréditation : son mode d'emploi et sa reconnaissance internationale ;  
cas de la bactériologie.

Mots-Clés : Assurance de Qualité, Accréditation.

IFREMER – Institut Français de Recherche pour l'Exploitation de la Mer.



**SOMMAIRE**

<b>INTRODUCTION .....</b>	<b>3</b>
<b>L'ASSURANCE QUALITE .....</b>	<b>4</b>
<b>L'ACCREDITATION .....</b>	<b>8</b>
<b>CONCLUSION .....</b>	<b>13</b>
<b>BIBLIOGRAPHIE .....</b>	<b>14</b>
<b>ANNEXE .....</b>	<b>16</b>

## INTRODUCTION

L'objectif des laboratoires d'essais\* est de parvenir à une meilleure maîtrise de la qualité de l'analyse. Cette dernière passe par la mise en place d'un Système d'Assurance Qualité, démarche qui fait suite à un dialogue entre les auteurs concernés et qui doit être volontaire et concertée, mettant en valeur l'esprit d'équipe mais aussi le sens des responsabilités de chacun.

Pour obtenir une reconnaissance formelle de leur compétences, les laboratoires d'essais ont recours à l'Accréditation, procédure normalisée qui vise à officialiser la qualité des données fournies par les laboratoires.

Ce rapport fait le point sur les démarches qui conduisent d'une part à la mise en place d'un Système d'Assurance Qualité, d'autre part à l'obtention d'une Accréditation.

L'IFREMER dispose d'un certain nombre de laboratoires d'essais qui lui sont indispensables pour assurer ses missions de service public et de recherche. Au sein de ces laboratoires notamment ceux qui fournissent des données aux services publics (Environnement, Santé, Affaires Maritimes), dont la microbiologie, il faut développer les Systèmes d'Assurance Qualité et tendre vers l'Accréditation.

---

\* ISO CEI GUIDE 25 – Définition :

Essai : Opération technique qui consiste à déterminer une ou plusieurs caractéristiques ou la performance d'un produit, matériau, équipement, organisme, phénomène physique, processus ou service donné, selon un mode opératoire spécifié.

NOTE – Le résultat d'un essai figure ordinairement dans un document parfois appelé **rapport d'essai** ou **certificat d'essai**.

## ASSURANCE QUALITE

### DEFINITION

Selon la norme NF X 50120 l'Assurance Qualité est : "l'ensemble des actions préétablies et systématiques nécessaires pour donner la confiance appropriée en ce qu'un produit ou service satisfera aux exigences données relatives à la qualité."

### INTERET

L'intérêt de la politique de qualité est :

- de **fiabiliser** les laboratoires ; En effet, les résultats d'analyses obtenus, servant à la prise de décisions (administratives), doivent être indiscutables ;
- de **valoriser** les **compétences** acquises et l'image de l'**entreprise** ;
- de **mériter la confiance** des interlocuteurs après avoir fait reconnaître par l'accréditation COFRAC (Comité Français d'Accréditation) la conformité de la démarche Qualité avec les exigences des normes nationales ou internationales ;
- d'**assurer la pérennité** des laboratoires par la reconnaissance de leurs compétences.

### OBJECTIFS

L'objectif de l'Assurance de Qualité est d'apporter une garantie de justesse et de précision des résultats et de pouvoir en permanence en apporter la preuve.

Le laboratoire doit prouver qu'il utilise du matériel et des produits adaptés, qu'il met en oeuvre les bonnes méthodes, avec du personnel bien formé et compétent, dans des locaux conformes et avec une organisation appropriée.

### OUTILS

Des normes européennes (NF EN 45000) s'appliquent aux laboratoires et traitent des : "critères généraux concernant les laboratoires d'essais, dans l'objectif d'établir des critères de qualité permettant de reconnaître un laboratoire d'essais comme compétent et fiable".

Ces normes fixent un certain nombre d'exigences relatives à la constitution et au fonctionnement des laboratoires d'essais, en particulier en termes d'impartialité et de mise en oeuvre d'un "Système Qualité".

## MOYENS

Les risques qui pourraient empêcher d'obtenir "le bon résultat" doivent être identifiés et analysés ; Pour cela, il est indispensable de vérifier que les personnels, les méthodes et les outils (matériels, équipements, locaux) nécessaires à l'analyse répondent bien à ces nécessités. Le principe est de **prévoir pour identifier** ce qui risque de se passer et **prévenir pour empêcher**, autant que possible, l'erreur de se produire. C'est l'application du système HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) qui est maintenant la technique la plus largement utilisée dans les industries agroalimentaires au niveau de la production et du laboratoire de contrôle. Le résultat d'analyse est un produit immatériel, non contrôlable à posteriori. Pour avoir l'Assurance de la Qualité de ce résultat, le seul moyen est de s'intéresser à son processus d'obtention, c'est-à-dire au fonctionnement même du laboratoire.

## LES ETAPES (du projet qualité)

Plusieurs étapes sont nécessaires à la mise en place d'un Système Qualité. La première concerne plus particulièrement la direction de l'établissement qui doit s'engager en définissant la politique qualité et en indiquant les objectifs. Ensuite, il faut former et informer les personnels au concept de qualité et d'assurance qualité ainsi qu'à la normalisation. Alors, aidé d'un animateur conseil qualité (généralement un consultant externe à l'entreprise), il est nécessaire d'organiser une structure qualité impliquant tous les personnels de l'entreprise, puis de mettre en place progressivement le Système d'Assurance Qualité. Enfin, l'expérimentation du système a lieu, ce qui permet de faire le bilan, et, si celui-ci répond à tous les critères (ou exigences), décrits dans les normes, l'Accréditation COFRAC pour les essais les plus déterminants est demandée.

## LES EXIGENCES

Quatre points principaux doivent être retenus :

- **engagement de la Direction** : Il s'agit de formaliser clairement les objectifs visés ainsi que les moyens consacrés à la mise en place du Système d'Assurance de la Qualité et de son suivi. C'est le point de départ de l'action.

- **désignation d'un responsable** de la fonction Assurance de la Qualité par la Direction ; il devra mener et animer l'action permettant de mettre en place le Système d'Assurance Qualité, de vérifier son application, et de prendre les mesures qui s'imposent.
- **établissement d'un Manuel d'Assurance de la Qualité (M.A.Q.)** qui définit les principes de fonctionnement du laboratoire pour l'ensemble de ses activités.
- **établissement du Plan Qualité et des procédures** qui viennent en application du Manuel Qualité tels que modes opératoires, méthodes d'étalonnages....

## LES ACTIONS

Afin de préserver la qualité de l'analyse, des actions doivent être menées au niveau des moyens et des ressources du laboratoire :

- **le personnel** se voit définir ses responsabilités de façon très précises (l'éclairant de son étendue et de ses limites). Les aptitudes à effectuer les travaux qui lui sont confiés ainsi que le niveau de compétence de chacun doivent être garantis ; sinon des dispositions doivent être prises (formation, etc... ) ;
- **le matériel** est inventorié, une fiche de vie est établie. Les exigences liées à l'emploi de chaque appareil sont définies ; le financement et le temps nécessaire à l'entretien doivent être prévus ainsi que leur renouvellement ;
- **les produits** doivent être conformes aux besoins. Il est nécessaire de prévoir la vérification de leurs caractéristiques, leur gestion, l'endroit et les conditions du stockage ;
- **les locaux**, leurs conditions d'accès, de propreté sont concernés par l'Assurance de Qualité. Des précautions devront être prises quant à leur conception et/ou à leurs agencements.
- le laboratoire doit appliquer rigoureusement les méthodes décrites de façon à garantir la reproductibilité des résultats.

## LES ANALYSES

- Les **échantillons** doivent être parfaitement identifiés ; il faut se prémunir des mélanges, des altérations qui peuvent se produire.

- En premier lieu, il est nécessaire de se poser les questions :
  - L'analyse est-elle possible ? L'échantillon est-il convenable ?
- Ensuite, plusieurs étapes marquent le déroulement de l'analyse :
  - **préparation** de l'analyse,
  - **réalisation** de celle-ci,
  - **rédaction** d'un rapport d'analyse conforme aux exigences de la norme NF EN 45001.
- La nécessité de **confidentialité** des analyses doit être envisagée et peut amener à prendre les mesures nécessaires.
- **Contrôle** de l'efficacité du Système d'Assurance de la Qualité ; celle-ci doit être surveillée par un suivi de la cohérence des résultats, l'analyse de produits de référence, ou par une intercalibration.
- Des **déviations** (qui peuvent être source de progrès) amènent constamment à des actions correctives. Rien n'est figé. **L'évolution du système qualité** en est la conséquence.

## MAITRISE DU SYSTEME D'ASSURANCE DE LA QUALITE ET FORMALISATION

Il est nécessaire de maîtriser à tout moment, l'état du Système d'Assurance de la Qualité. Pour cela, une bonne gestion de la documentation est nécessaire (définition d'un responsable).

On distingue la **maîtrise de la qualité** qui est le **savoir faire** et l'**Assurance de la Qualité** qui est le **faire savoir** par l'application au sein du laboratoire d'un référentiel normatif. La maîtrise du travail est définie au travers d'un Manuel de Qualité\* qui formalise les différents aspects de l'organisation et des activités du laboratoire ; c'est le manuel de référence du laboratoire, aussi bien en usage interne qu'en usage externe, car il permet de donner une image claire et précise de ses activités et de son organisation.

---

\* ISO CEI GUIDE 25 – Définition :

Manuel qualité : Document énonçant la politique qualité, le système qualité et les pratiques qualité d'un organisme.

NOTE – Le manuel qualité peut renvoyer à d'autres documents portant sur les dispositions du laboratoire en matière de qualité.

## L'ACCREDITATION

### DEFINITION

C'est la reconnaissance formelle de la compétence d'un laboratoire d'essais pour réaliser des essais déterminés (Norme ISO 8402).

### ORGANISME ACCREDITEUR : LE COFRAC (Comité Français d'Accréditation)

Le COFRAC regroupe notamment le R.N.E. (Réseau National d'Essais) et le B.N.M. (Bureau National de Métrologie). La mise en place du COFRAC vise entre autres à unifier les multiples procédures existantes de reconnaissances des laboratoires. Il a été conçu en tout point conforme aux exigences fixées par les normes et documents normatifs européens et internationaux élaborés (ou en cours d'élaboration) pour ce qui concerne l'Accréditation.

Le COFRAC apparaît comme un élément essentiel de la promotion de la qualité aux plans national et international.

La section "Essais" du COFRAC concernant les laboratoires d'analyses reprend l'activité exercée par le RNE et bénéficie à ce titre, d'un accord de reconnaissances mutuelles conclu avec 10 pays européens dans le cadre de l'E.A.L. (European Accreditation Laboratories).

### INTERET

L'Accréditation d'un laboratoire par le COFRAC constitue la **reconnaissance officielle** de la **fiabilité** de son Système d'Assurance Qualité précédemment mis en place et de sa **compétence** selon les critères reconnus au niveau national et international (norme NF EN 45000 qui correspond au guide ISO/CEI25). Ce caractère d'officialisation du Système d'Assurance Qualité prend tout son sens dans plusieurs cas de figures tels que : dans le choix des partenaires pour le demandeur d'analyse (concurrence commerciale), problèmes liés à la santé publique, garantie en cas de litige...

C'est également l'aboutissement d'une première étape d'une démarche tournée vers la Qualité totale des services qu'il propose.

Il peut être fait mention de l'Accréditation sur les documents du laboratoire (logotype du COFRAC).

## DOMAINE

Un laboratoire n'est pas Accrédité pour l'ensemble de ses prestations. Une Accréditation est délivrée à un laboratoire pour des **essais définis et référencés**. On parle de "programmes" ; par exemple les analyses microbiologiques sont couvertes par le programme n° 59 qui décrit les exigences spécifiques que doivent respecter les laboratoires de microbiologie et donne la liste des méthodes concernées. Mais il est toujours possible par la suite de demander l'extension de celle-ci à d'autres essais. Les méthodes d'analyses utilisées peuvent être des **méthodes de référence**, en particulier normalisées ou bien des **méthodes internes** au laboratoire. Mais elles doivent, dans tous les cas, être des **méthodes validées** ; Cela assure la répétabilité et la reproductibilité.

## FONCTIONNEMENT

Une attestation d'accréditation est délivrée, dans un premier temps, elle l'est pour une durée de trois ans ; à l'issue de cette période, il est procédé au renouvellement de l'Accréditation.

La durée de validité des accréditations renouvelées est fixée à quatre ans. L'accréditation peut être à tout moment suspendue ou retirée, totalement ou partiellement s'il s'avère que le laboratoire bénéficiaire ne respecte plus les exigences COFRAC.

**Pour s'assurer de la continuité de leur compétence, les laboratoires accrédités sont soumis périodiquement à des visites de contrôle.**

Des **audits de contrôle** sont organisés au moins tous les **deux ans**. Un audit de renouvellement a lieu tous les quatre ans, la durée maximale de validité d'une accréditation étant de quatre ans.

Un **questionnaire de surveillance** est adressé aux laboratoires accrédités les années où il n'est pas prévu, a priori, d'audit. L'absence de réponse à un questionnaire de surveillance est un motif de suspension.

## LA PROCEDURE D'ACCREDITATION

Il s'agit d'une **démarche volontaire** de la part du **laboratoire** et de sa **Direction**. Le secrétaire permanent du COFRAC adresse au demandeur, suite à l'envoi d'une lettre d'intention provenant d'un laboratoire (et de sa Direction) :

- un ensemble de documents d'information décrivant les détails de la procédure,
- un formulaire permettant de confirmer formellement sa demande,
- une estimation du coût de l'opération complète.

## LES ETAPES

Une **évaluation préalable** ou audit est proposée aux laboratoires qui le souhaitent. Elle permet de déterminer le degré de préparation du laboratoire vis à vis du lancement de la procédure d'Accréditation. Des **mesures correctrices** peuvent être nécessaires. **L'évaluation technique** peut être alors réalisée, et elle donne lieu à un rapport rédigé par l'équipe d'auditeurs composée d'auditeurs qualitatifs et d'un auditeur technique. Le laboratoire demandeur, suite à ce rapport, fait connaître les mesures qu'il entend prendre pour remédier aux écarts éventuellement constatés.

La Commission Sectorielle Agroalimentaire du COFRAC examine ensuite les rapports d'audits (rendus anonymes) des laboratoires et émet un avis. Au vu de cet avis, le Président du COFRAC peut soit refuser l'accréditation, soit demander un audit supplémentaire, ou bien prononcer l'Accréditation. L'organisme auquel est rattaché ce laboratoire devient, dans le cas favorable, membre titulaire du COFRAC et **l'attestation officielle d'Accréditation** est alors transmise au laboratoire.

## L'ACCREDITATION ET LES NATIONS

En 1977, a eu lieu une première conférence ILAC (International Laboratories Accreditation Conference) qui avait pour objectif de rassembler les experts de tous les pays intéressés afin de promouvoir le concept d'Accréditation des laboratoires d'essais et d'analyses et, d'établir des règles de base, permettant d'aboutir à une reconnaissance mutuelle des essais pratiqués par les laboratoires, dans différents pays.

Ainsi, c'est au cours de la dernière décennie que la **communauté internationale** s'est organisée pour mettre en place et **harmoniser les Systèmes d'Accréditations**. Les références pour les laboratoires d'essais ou d'analyses sont les guides ISO CEI 25, ISO CEI 54 et 55 (AFNOR).

Dans le cadre de sa politique, le COFRAC passe des accords de reconnaissance réciproque avec ses homologues des autres pays en Europe et dans le monde afin de faciliter,

dans le cadre d'échanges commerciaux par exemple, l'acceptation des rapports d'analyse des laboratoires accrédités par le RNE ou maintenant le COFRAC.

**Déjà onze pays reconnaissent l'équivalence de leur système d'accréditation :**

COFRAC pour la France,  
 NAMAS pour le Royaume-Uni,  
 RELE pour l'Espagne,  
 STERLAB pour les Pays-Bas,  
 SWEDAC pour la Suède,  
 FINAS/CMA pour la Finlande,  
 ILAB pour l'Irlande,  
 SINAL pour l'Italie,  
 NA pour la Norvège,  
 SAS pour la Suisse.

D'autres pays devraient prochainement entrer dans l'accord :

NATA pour l'Australie,  
 TELARC pour la Nouvelle-Zélande.

**DIRECTIVES CEE (Voir Annexe)**

Le 24 novembre 1993, le Journal Officiel des Communautés Européennes publie la directive 93/99/CEE du conseil des communautés européennes relative à des mesures additionnelles de la directive 89/397/CEE du 14/06/89 concernant le contrôle officiel des denrées alimentaires. **Cette directive est destinée à prévenir les risques pour la santé publique et protéger les intérêts des consommateurs en pratiquant l'Assurance de la Qualité (points 20, 21 et 28 à 43) et en obtenant l'Accréditation** après conformité avec les points 22 à 27.

L'entrée en vigueur de ces dispositions réglementaires et administratives est pour les points 20, 21 et 28 à 43 le 1<sup>er</sup> mai 1995 et pour les points 22 à 27 le 1<sup>er</sup> novembre 1998.

Au vue de ces directives, en avril 1994, une note de la Direction Générale de l'Alimentation a incité **les laboratoires vétérinaires départementaux** du fait de leurs participations à certaines missions aux collectivités à se mettre sous Assurance Qualité puis à se faire Accréditer.

La Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes a engagé cette démarche pour ses laboratoires dès 1991 (cf. en annexe la liste des laboratoires accrédités).

## ACCREDITATION ET MICROBIOLOGIE

L'Accréditation des laboratoires de microbiologie des aliments est celle qui paraît la plus difficile à réaliser. Malgré cela, c'est celle appelée à se développer le plus au cours des prochaines années. En effet, les mesures en microbiologie sont sujettes à une certaine imprécision et les risques de modifier la qualité microbiologique d'un échantillon, et de le contaminer accidentellement sont très présents malgré les actions préventives que l'on peut prendre.

Afin d'harmoniser les accréditations en microbiologie en Europe, le WELAC (Western European Laboratories Accreditation Cooperation) appelée maintenant le EAL (European Accreditation Laboratories) prépare un guide pour l'accréditation des laboratoires de microbiologie, qui fera le pendant du guide pour l'accréditation des laboratoires de chimie publié en 1993 (R.N.E.). Ce guide devrait apporter les éléments de réponses aux questions que se posent les laboratoires de microbiologie se préparant à l'Accréditation.

## CONCLUSION

Pratiquer l'**Assurance de Qualité**, c'est développer la prévention, et aussi prendre conscience de la "non-qualité" et de ses conséquences. Cependant, il faut savoir évaluer le niveau de qualité convenable. En effet, la "sous-qualité" est à l'origine d'échecs ou d'incidents, la "sur-qualité" entraîne des coûts supplémentaires et de plus longs délais de réponses sans amélioration sensible du résultat.

L'**Accréditation** du laboratoire constitue incontestablement le moyen et surtout la démonstration d'avoir satisfait à cette obligation. Autrefois démarche élitiste, la demande d'accréditation, bien que volontaire est actuellement en train de devenir une obligation.

**BIBLIOGRAPHIE**

ACCREDITATION – LE COFRAC. p 54/60 du Bulletin d'Information et Documentation n° 6/1994.

CHAIGNEAU Y., PERIGORD M. du management de projet à la qualité totale. Les éditions d'organisation 1990.

Directives 89/397. Journal Officiel Législation 186/89, p 23.

Directives 93/99/CEE du conseil du 29 octobre 1993 relative à des mesures additionnelles concernant le contrôle officiel des denrées alimentaires, p 14 du JOCE du 24/11/93.

DUPRIEZ G. L'accréditation des laboratoires de microbiologie des produits alimentaires par le Réseau National d'Essais. Compte rendu de la troisième Conférence Internationale ASEPT 1994.

GUIDE D'EVALUATION DES LOCAUX D'ESSAIS DE MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS A L'USAGE DES AUDITEURS DU RESEAU NATIONAL D'ESSAIS. Doc 27, d'octobre 1992.

HEINIS Consultants. Guide du participant. Direction Générale de l'Alimentation (DGAL).

LA PROCEDURE D'ACCREDITATION DES LABORATOIRES D'ESSAIS ET ANALYSES PAR LE RNE. Doc RNE n° 2, Rev. 5, novembre 1993.

LE "BON USAGE" au laboratoire et les techniques d'assurance de la qualité. Conseil International pour l'Exploration de la Mer. DERO 89-01-MR.

LELIEVRE H., POUMEYROL M. Les contraintes techniques de l'accréditation en microbiologie. Conférence AGROA 1991.

POUMEYROL M., LELIEVRE H. Les laboratoires de microbiologie alimentaire : l'assurance qualité. Compte rendus de la troisième conférence internationale ASEPT 1994.

Prescriptions générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnage et d'essais. ISO CEI Guide 25 (AFNOR).

Présentation du RNE. Doc 1/1A. Novembre 1993.

PROGRAMME RNE n° 59. Analyses microbiologiques des produits agro-alimentaires  
programme n° 59/02, février 1992.

TUFFERY Guy. L'accréditation des laboratoires d'essais et d'analyse par le RNE : modalités  
pratiques. Conférence AGROA 1993.

TUFFERY Guy. Vers l'accréditation d'un laboratoire public : Expériences et difficultés.  
Conférence AGROA 1993.

# ANNEXES

# Journal officiel

## des Communautés européennes

ISSN 0378-7060

L 290

36<sup>e</sup> année

24 novembre 1993

- 2 MARS 1994

Édition de langue française

## Législation

### Sommaire

#### I Actes dont la publication est une condition de leur applicabilité

.....

#### II Actes dont la publication n'est pas une condition de leur applicabilité

##### Conseil

- ★ Directive 93/97/CEE du Conseil, du 29 octobre 1993, complétant la directive 91/263/CEE en ce qui concerne les équipements de stations terrestres de communications par satellite..... 1
- ★ Directive 93/98/CEE du Conseil, du 29 octobre 1993, relative à l'harmonisation de la durée de protection du droit d'auteur et de certains droits voisins..... 9
- ★ Directive 93/99/CEE du Conseil, du 29 octobre 1993, relative à des mesures additionnelles concernant le contrôle officiel des denrées alimentaires..... 14

##### 93/605/CE:

- ★ Décision du Conseil, du 5 novembre 1993, concernant la conclusion de l'accord sous forme d'échange de lettres relatif à l'application provisoire du protocole fixant les possibilités de pêche et la contribution financière prévues dans l'accord entre la Communauté économique européenne et la république islamique de Mauritanie concernant la pêche au large de la Mauritanie, pour la période du 1<sup>er</sup> août 1993 au 31 juillet 1996..... 18
- Accord sous forme d'échange de lettres relatif à l'application provisoire du protocole fixant les possibilités de pêche et la contribution financière prévues dans l'accord entre la Communauté européenne et la république islamique de Mauritanie concernant la pêche au large de la Mauritanie pour la période du 1<sup>er</sup> août 1993 au 31 juillet 1996..... 19
- Protocole fixant les possibilités de pêche et la contribution financière prévues dans l'accord entre la Communauté européenne et la république islamique de Mauritanie concernant la pêche au large de la Mauritanie pour la période du 1<sup>er</sup> août 1993 au 31 juillet 1996..... 20

## DIRECTIVE 93/99/CEE DU CONSEIL

du 29 octobre 1993

relative à des mesures additionnelles concernant le contrôle officiel des denrées alimentaires

LE CONSEIL DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté économique européenne, et notamment son article 100 A,

vu la proposition de la Commission <sup>(1)</sup>,en coopération avec le Parlement européen <sup>(2)</sup>,vu l'avis du Comité économique et social <sup>(3)</sup>,

considérant qu'il importe d'arrêter des mesures dans le cadre du marché intérieur; que ce marché comporte un espace sans frontières intérieures dans lequel la libre circulation des marchandises, des personnes, des services et des capitaux est assurée;

considérant que les échanges de denrées alimentaires occupent une place très importante dans le marché intérieur;

considérant qu'il est donc essentiel que l'application de la directive 89/397/CEE du Conseil, du 14 juin 1989, relative au contrôle officiel des denrées alimentaires <sup>(4)</sup>, soit uniforme entre tous les États membres; que cette directive établit des règles générales pour ce contrôle;

considérant qu'il est nécessaire de prévoir des dispositions additionnelles visant à améliorer les procédures de contrôle en vigueur dans la Communauté;

considérant que les États membres doivent prendre les mesures nécessaires pour veiller à ce que les agents des autorités compétentes possèdent des qualifications techniques et administratives suffisantes;

considérant que, pour garantir la qualité des données des essais, il y a lieu d'introduire un système de normes de qualité pour les laboratoires chargés par les États membres du contrôle officiel des denrées alimentaires; que ce système doit être conforme aux règles généralement admises et normalisées; qu'il est en outre essentiel que ces laboratoires utilisent, chaque fois que cela est possible, des méthodes d'analyse validées;

considérant que le développement des échanges de denrées alimentaires entre les États membres requiert une collaboration plus étroite entre les autorités s'occupant du contrôle de ces denrées;

considérant qu'il est nécessaire de prévoir une réglementation générale pour les agents de la Commission spécialisés dans le contrôle des denrées alimentaires qui collaborent avec des agents spécifiques des États membres en vue d'assurer l'application uniforme de la législation relative à ces denrées;

considérant qu'il y a lieu de fixer des dispositions en vertu desquelles les autorités nationales et la Commission se doivent une assistance administrative mutuelle en vue d'assurer l'application correcte de la législation relative aux denrées alimentaires, notamment grâce à des mesures préventives et grâce à la détection des infractions ou des comportements soupçonnés d'enfreindre la réglementation;

considérant que, en raison de leur nature, ces informations échangées en application de la présente directive doivent être couvertes par le secret commercial ou professionnel;

considérant qu'il convient de prévoir une procédure permettant d'instaurer une coopération étroite entre les États membres et la Commission,

A ARRÊTÉ LA PRÉSENTE DIRECTIVE:

*Article premier*

1. La présente directive complète la directive 89/397/CEE.
2. Aux fins de la présente directive, l'article 1<sup>er</sup> paragraphes 2, 3 et 4 de la directive 89/397/CEE s'applique.

*Article 2*

Les États membres veillent à ce que les autorités compétentes disposent ou puissent disposer d'un nombre suffisant d'agents dûment qualifiés et expérimentés, en particulier dans des disciplines telles que la chimie, la chimie alimentaire, la médecine vétérinaire, la médecine, la microbiologie alimentaire, l'hygiène alimentaire, la technologie alimentaire et le droit afin que les contrôles visés à l'article 5 de la directive 89/397/CEE puissent s'effectuer convenablement.

*Article 3*

1. Les États membres prennent toutes les mesures nécessaires pour que les laboratoires visés à l'article 7 de

<sup>(1)</sup> JO n° C 51 du 26. 2. 1992, p. 10.<sup>(2)</sup> JO n° C 337 du 21. 12. 1992, p. 143 et décision du 27 octobre 1993 (non encore publiée au Journal officiel).<sup>(3)</sup> JO n° C 332 du 16. 12. 1992, p. 5.<sup>(4)</sup> JO n° L 186 du 30. 6. 1989, p. 23.

la directive 89/397/CEE satisfassent aux critères généraux de fonctionnement des laboratoires d'essais énoncés dans la norme européenne NE 45001, complétée par les modes opératoires normalisés, et pour assurer la vérification par sondage de la conformité à ces derniers par des spécialistes de l'assurance qualité, conformément aux deuxième et septième principes de bonne pratique de laboratoire de l'Organisation de coopération et de développement économiques (OCDE), énoncés à la section II de l'annexe 2 de la décision du conseil de l'OCDE du 12 mai 1981 concernant l'acceptation mutuelle des données en matière d'évaluation des produits chimiques.

2. Pour l'évaluation des laboratoires visés à l'article 7 de la directive 89/397/CEE, les États membres:

a) appliquent les critères énoncés dans la norme européenne NE 45002

et

b) imposent l'utilisation de systèmes d'essais d'aptitude lorsque cela est opportun.

Les laboratoires qui répondent aux critères d'évaluation sont présumés satisfaire aux critères visés au paragraphe 1.

Les laboratoires qui ne répondent pas aux critères d'évaluation ne sont pas considérés comme des laboratoires au sens de l'article 7 de ladite directive.

3. Les États membres désignent les organismes responsables de l'évaluation des laboratoires visés à l'article 7 de la directive 89/397/CEE. Ces organismes doivent répondre aux critères généraux applicables aux organismes d'agrément des laboratoires que fixe la norme européenne NE 45003.

4. L'agrément et l'évaluation des laboratoires d'essais visés au présent article peuvent porter sur des essais isolés ou des batteries d'essais. Toute dérogation appropriée au mode d'application des normes visées aux paragraphes 1, 2 et 3 est adoptée selon la procédure prévue à l'article 8.

#### Article 4

Les États membres veillent à ce que la validation des méthodes d'analyse utilisées dans le cadre des contrôles officiels des denrées alimentaires par les laboratoires visés à l'article 7 de la directive 89/397/CEE respecte autant que possible les dispositions des points 1 et 2 de l'annexe de la directive 85/591/CEE du Conseil, du 20 décembre 1985, concernant l'introduction des modes de prélèvement d'échantillons et de méthodes d'analyse communautaires pour les contrôle des denrées destinées à l'alimentation humaine (\*).

#### Article 5

1. La Commission nomme et mandate des agents spécifiques pour coopérer avec les autorités compétentes

des États membres en vue du contrôle et de l'évaluation de l'équivalence et de l'efficacité des systèmes de contrôle officiel des denrées alimentaires appliqués par ces autorités. Elle adresse régulièrement des rapports aux États membres concernés sur les travaux de ses agents spécifiques.

La Commission veille à ce que ces agents soient suffisamment qualifiés et possèdent les connaissances et l'expérience requises pour s'acquitter de cette tâche, des modalités d'application pouvant être arrêtées à cet effet selon la procédure prévue à l'article 8.

Les autorités compétentes des États membres coopèrent avec les agents désignés par la Commission et leur fournissent toute l'aide nécessaire à l'accomplissement de leur mission.

2. Au titre des tâches indiquées au paragraphe 1, les États membres autorisent les agents désignés par la Commission à accompagner les agents de leurs propres autorités compétentes qui exécutent les opérations prévues à l'article 5 de la directive 89/397/CEE. En tout état de cause, les agents des autorités compétentes des États membres conservent la responsabilité de l'exécution des opérations de contrôle. La Commission donne aux États membres un préavis d'au moins cinq jours ouvrables avant le début de ces opérations. Après l'exécution de chaque opération de contrôle visée au présent paragraphe, elle fournit aux États membres concernés un rapport sur l'activité de ses agents spécifiques.

Aux fins des opérations visées au présent paragraphe, les agents désignés par la Commission doivent produire une autorisation écrite précisant leur identité et leur qualité.

Les agents désignés par la Commission se conforment aux règles et usages que doivent respecter les agents des autorités compétentes des États membres.

3. La Commission présente un rapport annuel aux États membres et au Parlement européen sur l'application du présent article.

#### Article 6

1. Les autorités compétentes des États membres se prêtent une assistance administrative mutuelle dans toutes les procédures de surveillance eu égard aux dispositions législatives et normes de qualité applicables aux denrées alimentaires ou dans toute action pour infraction à la législation sur les denrées alimentaires.

2. Afin de faciliter cette assistance administrative, chaque État membre désigne un organisme de liaison unique. Il appartient à l'organisme désigné par l'État membre d'établir les contacts appropriés avec les organismes de liaison des autres États membres. Les orga-

(\* ) JO n° L 372 du 31. 12. 1985, p. 50.

nismes ont pour rôle d'aider et de coordonner la communication et, en particulier, la transmission et la réception des demandes d'assistance.

3. Les États membres communiquent à la Commission toutes les informations appropriées concernant l'organisme de liaison qu'ils ont désigné. La liste des organismes de liaison désignés et les informations pertinentes les concernant sont publiées au *Journal officiel des Communautés européennes*, série «C».

4. Lorsqu'il reçoit une demande motivée, l'organisme concerné veille à ce que l'organisme requérant reçoivent tous les renseignements nécessaires de nature à permettre à ce dernier d'assurer le respect, sur le territoire placé sous sa juridiction, des dispositions législatives et des normes de qualité applicables aux denrées alimentaires, à l'exception des renseignements qui ne peuvent être transmis parce qu'ils font l'objet d'une procédure judiciaire.

5. Les informations et documents communiqués en application du paragraphe 4 sont transmis sans retard injustifié soit par l'intermédiaire de l'organisme de liaison, soit directement, selon le cas. Si les originaux ne peuvent être envoyés, des copies peuvent être transmises.

6. Lorsque, au cours de l'échange d'informations, il apparaît qu'il pourrait y avoir eu violation soit du droit ou de la réglementation communautaire, soit de la législation nationale de l'État membre qui a reçu ou a envoyé les informations, les autorités compétentes de l'État membre sur le territoire duquel a eu lieu la violation présumée font, en temps utile, rapport aux autorités compétentes de l'autre État membre:

— sur toute mesure qui pourrait avoir été entreprise au sujet de la violation présumée,

ainsi que

— sur toute mesure prise, y compris toute mesure visant à empêcher que la violation présumée ne se reproduise.

Une copie du rapport peut également être adressée à la Commission, à l'initiative soit de l'État membre qui a reçu les informations, soit de celui qui les a envoyées.

7. Le présent article s'applique sans préjudice de la décision 89/45/CEE du Conseil, du 21 décembre 1988, concernant un système communautaire d'échange rapide d'informations sur les dangers découlant de l'utilisation de produits de consommation<sup>(1)</sup>, et de la directive 92/59/CEE du Conseil, du 29 juin 1992, relative à la sécurité générale des produits<sup>(2)</sup>.

#### Article 7

1. Les informations communiquées, sous quelque forme que ce soit, en vertu de l'article 6, sont couvertes par le secret professionnel. Dans le cadre d'une procédure pénale, ces informations ne pourront être produites qu'avec le consentement préalable de l'État membre qui les a envoyées dans le respect, pour les États membres qui en font partie, des conventions et accords internationaux en vigueur concernant l'entraide judiciaire en matière pénale.

2. Lorsqu'il existe, dans un État membre, des règles permettant le libre accès aux informations détenues par les autorités compétentes, il doit en être fait mention au moment où une demande est adressée à un autre État membre ou, si aucune demande n'est faite, au cours de l'échange d'informations. Si l'État membre qui envoie les informations indique que celles-ci comportent des éléments relevant du secret professionnel ou commercial, l'État membre qui les reçoit veille à ce qu'elles ne fassent pas l'objet d'une diffusion plus large que celle prévue au paragraphe 1. Si l'État membre auquel sont adressées les informations ne peut en restreindre ainsi la divulgation, le fait de ne pas les transmettre à cet État membre n'est pas considéré comme contraire à la présente directive.

3. Tout refus de fournir des informations en vertu des dispositions du présent article doit être justifié.

#### Article 8

1. Dans le cas où il est fait référence à la procédure définie au présent article, la Commission est assistée par le comité permanent des denrées alimentaires institué par la décision 69/414/CEE<sup>(1)</sup>, ci-après dénommé «comité».

2. Le président saisit le comité soit de sa propre initiative, soit à la demande du représentant d'un État membre.

3. Le représentant de la Commission soumet au comité un projet des mesures à prendre. Le comité émet son avis sur ce projet dans un délai que le président peut fixer en fonction de l'urgence de la question en cause. L'avis est émis à la majorité prévue à l'article 148 paragraphe 2 du traité pour l'adoption des décisions que le Conseil est appelé à prendre sur proposition de la Commission. Lors des votes au sein du comité, les voix des représentants des États membres sont affectées de la pondération définie à l'article précité. Le président ne prend pas part au vote.

(1) JO n° L 17 du 21. 1. 1989, p. 51. Décision modifiée par la décision 90/352/CEE (JO n° L 173 du 6. 7. 1990, p. 49).

(2) JO n° L 228 du 11. 8. 1992, p. 24.

(1) JO n° L 291 du 19. 1. 1969, p. 9.

4. a) La Commission arrête les mesures envisagées lorsqu'elles sont conformes à l'avis du comité.
- b) Lorsque les mesures envisagées ne sont pas conformes à l'avis du comité, ou en l'absence d'avis, la Commission soumet sans tarder au Conseil une proposition relative aux mesures à prendre. Le Conseil statue à la majorité qualifiée.

Si, à l'expiration d'un délai de trois mois à compter de la date à laquelle il a été saisi, le Conseil n'a pas arrêté de mesures, la Commission arrête les mesures proposées.

#### *Article 9*

1. Les États membres mettent en vigueur les dispositions législatives, réglementaires et administratives nécessaires pour se conformer:

- à la présente directive, exception faite de l'article 3, avant le 1<sup>er</sup> mai 1995,
- à l'article 3, avant le 1<sup>er</sup> novembre 1998.

Ils en informent immédiatement la Commission.

Lorsque les États membres adoptent ces dispositions, celles-ci contiennent une référence à la présente directive ou sont accompagnées d'une telle référence lors de leur publication officielle. Les modalités de cette référence sont arrêtées par les États membres.

2. Les États membres communiquent à la Commission le texte des dispositions de droit interne qu'ils adoptent dans le domaine régi par la présente directive.

#### *Article 10*

Les États membres sont destinataires de la présente directive.

Fait à Bruxelles, le 29 octobre 1993.

*Par le Conseil*  
*Le président*  
R. URBAIN

# CHAPITRE 2

## CONTROLE OFFICIEL DES DENREES ALIMENTAIRES

*(Directive 89/397 JO L 186/89 p. 23)*

### SECTION 1

#### OBJET

1. Les échanges de denrées alimentaires, occupant une place importante dans la Communauté Européenne, tous les Etats membres se sont souciés de protéger :

- la santé des consommateurs,
- et
- les intérêts économiques des entreprises.

Ce souci de protection a conduit à créer des différences entre les législations nationales concernant les contrôles officiels des denrées alimentaires.

La présente directive a pour objet d'établir les règles générales concernant le contrôle officiel par les autorités nationales :

- de la conformité des denrées,
- de la conformité des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées,
- des dispositions assurant la protection des consommateurs contre les risques sanitaires et les fraudes résultant d'un étiquetage inexact.

Il s'agit d'une directive-cadre qui devra être complétée sur plusieurs points par des directives spécifiques <sup>(1)</sup>.

Cette directive permet de réaliser le contrôle à un stade préalable à celui dans lequel il est effectué dans de nombreux Etats membres.

Le contrôle pourrait avoir lieu également :

- au stade de la fabrication,
- à un stade ultérieur,
- ou à tous les stades (l'autorité de contrôle pouvant choisir le stade le plus approprié).

(1) Dans sa réponse à la question écrite 1967/85, la Commission rappelle que la législation communautaire s'applique indistinctement aux produits fabriqués à l'intérieur et à l'extérieur de la Communauté Européenne. De ce fait, elle précise que le contrôle de la conformité de ces denrées incombe aux Etats membres en vertu, notamment de l'article 5 du Traité.

### SECTION 2

#### DEFINITION

##### *CONTROLE OFFICIEL DES DENREES*

2. Le contrôle par les autorités compétentes concerne :

- les denrées alimentaires,
- les additifs alimentaires,
- les vitamines, les sels minéraux, les oligo-éléments et autres produits d'addition destinés à être vendus en tant que tels,
- les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées.

Le contrôle a pour objet d'examiner la conformité de ces produits avec les dispositions qui ont pour rôle :

- de prévenir les risques pour la santé publique,
- d'assurer la loyauté des transactions commerciales,
- de protéger les intérêts des consommateurs.

### SECTION 3

#### CHAMP D'APPLICATION

##### § 1. PRINCIPE

3. La présente directive établit les principes généraux relatifs à l'exercice du contrôle officiel tel qu'il est défini au point 2.

La directive devant avoir le caractère d'une loi générale, les réglementations communautaires plus spécifiques (exemple contrôle vétérinaire) ne sont pas affectées.

Les contrôles métrologiques ne sont pas concernés par la présente directive.

##### § 2. OBLIGATIONS DES ETATS MEMBRES

4. Cette directive visant à une harmonisation totale, les Etats membres doivent prendre toutes

les mesures utiles pour que le contrôle soit effectué, conformément à la présente directive.

Les Etats doivent veiller à ce que les produits, destinés à être exportés vers un autre Etat membre soient contrôlés avec le même soin que ceux commercialisés sur leur territoire.

Actuellement, la pratique montre que les Etats n'incluent pas souvent cette mission de contrôle dans leurs activités lorsqu'il est établi que le produit est destiné à être exporté.

Cette pratique n'étant pas compatible avec le principe du marché intérieur, la directive oblige les Etats à appréhender tous les produits de la même manière au moment du contrôle.

### § 3. FACULTE DES ETATS MEMBRES

5. Un contrôle approprié d'un produit destiné à être exporté vers un pays tiers peut être envisagé par les Etats membres <sup>(2)</sup>.

## SECTION 4

### CARACTERISTIQUES DU CONTROLE

6. Pour être efficace et atteindre l'ensemble des produits commercialisés ou destinés à l'être, le contrôle doit être effectué :

- de manière régulière,
- et
- lorsqu'il existe des soupçons d'irrégularité ou de non-conformité <sup>(3)</sup>.

Le contrôle s'effectue, en règle générale, sans avertissement préalable.

La directive ne vise pas expressément les cas d'extrême urgence et d'envergure tels que ceux des vins frelatés.

Toutefois, la Commission estime, d'une part, que les principes généraux s'appliquent également à ces situations, et, d'autre part qu'il convient de prendre en compte les dispositions additionnelles

(2) Le C.E.S. précise que les denrées exportées vers les pays tiers doivent répondre aux normes des régimes d'importation.

Il estime que lorsque :

- le pays importateur final est inconnu,
- la réglementation du pays importateur est inexistante,

la législation communautaire doit impérativement être respectée.

(3) Le C.E.S. estime que la Communauté Européenne aurait dû préciser l'expression "de manière régulière".

pour être mieux en mesure de faire face à ces cas spécifiques (cf points 19 à 43).

Le contrôle s'étend à tous les stades :

- de la production,
- de la fabrication,
- du traitement,
- de l'entreposage,
- du transport,
- de la distribution,
- du commerce,
- de l'importation dans la Communauté Européenne.

La directive ne vise que les contrôles préventifs qui sont, de loin, plus efficaces que les contrôles répressifs pour protéger les consommateurs et les opérateurs économiques.

Toute la chaîne de fabrication est concernée car il est souvent difficile, voire impossible, de déceler une faute commise à un stade antérieur (exemple : le mauvais dosage d'un ingrédient peut être plus facilement constaté chez le fabricant que chez le distributeur).

## SECTION 5

### EXERCICE DU CONTROLE

#### § 1. FORME

7. L'autorité compétente est tenue dans chaque cas de choisir le stade ou les stades, énumérés au point 6, qui correspond(ent) le mieux au but de la recherche envisagée.

Dans tous les cas, le contrôle doit être effectué de façon proportionnée à l'objectif poursuivi.

Le contrôle consiste à effectuer l'une ou plusieurs des opérations suivantes en fonction de la recherche envisagée :

- inspection,
- prélèvement d'échantillons et analyse,
- contrôle de l'hygiène du personnel,
- examen du matériel scriptural et documentaire,
- examen des systèmes de vérification, éventuellement mis en place par l'entreprise et des résultats qui en découlent <sup>(4)</sup> <sup>(5)</sup>.

(4) Le C.E.S. estime que les contrôles effectués par l'entreprise sont essentiels et doivent être réalisés d'une manière satisfaisante. Cependant, ils ne doivent pas se substituer aux contrôles des autorités officielles ou les réduire.

(5) Dans les affaires 87/274 (Commission c/ R.F.A.) et 88/52 (Commission c/ Belgique), la Cour de justice confirme qu'une interdiction de commercialisation de produits, en provenance d'un autre Etat membre, ne peut être justifiée par des exigences impératives (tenant à la loyauté des transactions commerciales et à la protection du consommateur) que si de tels objectifs ne peuvent pas être atteints par des moyens moins restrictifs.

## § 2. ETENDUE DU CONTROLE

### A. INSPECTIONS

8. L'autorité chargée du contrôle doit choisir, dans chaque cas d'espèce la ou les opérations qui conviennent le mieux en fonction de la recherche envisagée.

Sont soumis à l'inspection :

- l'état et l'usage qui est fait :
  - \* des terrains,
  - \* des locaux,
  - \* des bureaux,
  - \* des installations et de leur environnement,
  - \* des moyens de transport,
  - \* des équipements,
  - \* des matériels ;
- les produits utilisés <sup>(6)</sup> :
  - \* matières premières,
  - \* ingrédients,
  - \* auxiliaires technologiques,
  - \* autres produits mis en oeuvre pour la préparation et la production des denrées alimentaires ;
- les produits semi-finis,
- les produits finis,
- les matériaux et les objets destinés à entrer en contact avec les denrées,
- les produits et les procédés de nettoyage et d'entretien,
- les pesticides,
- les procédés utilisés pour la fabrication ou le traitement des denrées,
- l'étiquetage et la présentation des denrées,
- les moyens de conservation <sup>(7)</sup>.

N.B. : Par "inspection", il faut entendre l'action qui consiste à prendre connaissance, à l'aide des sens, sans analyse plus approfondie, des phénomènes extérieurs.

9. Les opérations d'inspection peuvent être, au besoin, complétées par :

- l'audition du responsable de l'entreprise inspectée et des personnes travaillant pour le compte de cette entreprise <sup>(8)</sup> ;

(6) Dans sa réponse aux questions écrites 1151, 1153 et 1155/89, la Commission précise qu'en matière d'additifs le concept général est l'utilisation de la quantité suffisante nécessaire (quantum satis).

Par conséquent, les autorités compétentes chargées du contrôle qui estiment qu'un additif est utilisé en quantité dépassant le besoin technologique doivent se baser sur leurs connaissances techniques et leurs expériences professionnelles. Si nécessaires, elles peuvent recourir à des experts.

(7) Le C.E.S. aurait souhaité que soient ajoutés à cette liste les matériaux d'emballage.

(8) Pour le C.E.S., ceci sous-entend "tous les membres du personnel qui ont une responsabilité quelconque dans le processus de fabrication et qui peuvent fournir des informations utiles".

- le relevé des valeurs enregistrées par les instruments de mesurage, placés par les entreprises,
- des contrôles effectués par l'autorité compétente avec ses propres instruments, des mesures faites par les instruments de l'entreprise.

### B. ANALYSES D'ECHANTILLONS

10. Des échantillons de produits peuvent être prélevés aux fins d'analyses.

Il s'agit :

- des produits utilisés :
  - \* matières premières,
  - \* ingrédients,
  - \* auxiliaires technologiques,
  - \* autres produits mis en oeuvre pour la préparation et la production des denrées alimentaires ;
- des produits semi-finis,
- des produits finis,
- des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées,
- des produits et procédés de nettoyage et d'entretien,
- des pesticides.

Les Etats membres doivent garantir aux assujettis, le bénéfice d'une éventuelle contre-expertise.

Ces analyses sont effectuées par des laboratoires officiels ou d'autres laboratoires, habilités par les Etats membres <sup>(9)</sup>.

### C. CONTROLE DE L'HYGIENE

11. Un contrôle de l'hygiène est réalisé sur les personnes qui, dans l'exercice de leur profession, rentrent en contact avec les matières premières, les produits finis ou semi-finis, les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, les produits de nettoyage et les pesticides.

Ce contrôle a pour objet de vérifier le respect des normes d'hygiène concernant :

- la propreté personnelle,
- la tenue vestimentaire des personnes entrant en contact avec ces produits.

Un tel examen n'est pas à confondre avec les examens médicaux auxquels doivent être soumis

(9) Dans l'affaire 88/88 (Rewe) la Cour de justice ne s'oppose pas à ce qu'une réglementation nationale suspende la commercialisation d'un lot, sur lequel un échantillon a été prélevé, jusqu'à l'issue de la procédure de contrôle. Toutefois, une telle suspension de commercialisation ne saurait pas excéder la durée nécessaire à une inspection efficace.

les personnels. Ces examens ne font pas partie des responsabilités des autorités de contrôle <sup>(10)</sup> <sup>(11)</sup>.

#### D. CONTROLE DU MATERIEL SCRIPTURAL

12. Les agents chargés du contrôle peuvent prendre connaissance du matériel scriptural et documentaire détenu par les personnes physiques ou morales aux différents stades de production.

N.B. : Par matériel scriptural, il faut entendre non seulement, les écritures et les documents traditionnels mais également des supports tels que les pellicules photographiques ou cinématographiques, les enregistrements électroniques et autres.

Les agents chargés du contrôle peuvent, également, faire des copies ou des extraits du matériel scriptural ou documentaire soumis à leur examen.

### § 3. DROIT DE CONTROLE

13. Les Etats membres doivent assurer aux agents chargés du contrôle les moyens de procéder à ces opérations.

Les Etats membres exigent que les personnes physiques ou morales concernées se soumettent au contrôle et assistent les agents dans l'exercice de leur tâche.

Cette assistance n'est obligatoire que s'il s'agit d'un contrôle exercé en conformité avec la présente directive.

En contrepartie, les Etats membres doivent prévoir des dispositions pour que les personnes physiques et morales concernées par les contrôles disposent d'un droit de recours contre les mesures prises par l'autorité compétente. Les agents de contrôle sont tenus au secret professionnel.

Chaque Etat membre doit communiquer à la Commission :

- la ou les autorités compétentes et leur ressort territorial et fonctionnel,
- le ou les laboratoires officiels ou habilités par les autorités compétentes.

(10) Dans l'affaire 159/78 (expéditeurs en douane), la Cour de justice a précisé que les contrôles aux frontières ne sont justifiés que pour les exceptions prévues à l'article 36 du traité (cf livre 1, titre introductif, chapitre 2) ou en raison de l'existence d'impositions intérieures.

(11) Dans l'affaire 132/80 (United foods), la Cour a confirmé que les Etats peuvent organiser les contrôles sanitaires lorsque aucune disposition communautaire n'existe (en l'occurrence, le contrôle sanitaire du poisson) afin de protéger la santé publique.

Ces listes seront publiées au Journal officiel des Communautés européennes.

## SECTION 6

### DISPOSITIONS COMPLEMENTAIRES

14. La Commission a présenté, comme le prévoit la directive, un rapport (Com 90/392).

#### FORMATION DES INSPECTEURS

15. La fonction d'"inspecteur des denrées alimentaires" n'est pas encore définie avec précision dans les Etats membres. Aussi, la Commission propose de les désigner sous l'appellation "agents chargés du contrôle".

Ces agents de contrôle devraient avoir reçu une formation professionnelle d'un niveau adéquat (médecine humaine ou vétérinaire, chimie, microbiologie, diététique, hygiène alimentaire et composition des aliments).

#### NORMES DE QUALITE POUR LES LABORATOIRES

16. Il existe déjà des dispositions communautaires relatives à l'établissement de bonnes pratiques de laboratoire (cf chapitre 3 de ce titre, annexe p. 3/Annexe 1) ainsi que des normes mises en place par le CEN/CENELEC (EN 45000).

A l'heure actuelle, les laboratoires de contrôle de denrées alimentaires fonctionnent, essentiellement, sur des dispositions nationales.

La Communauté Européenne :

- garantit la protection des consommateurs,
- et
- évite tout double contrôle inutile grâce au principe de la reconnaissance mutuelle des résultats obtenus par les organismes de contrôle. Pour cette raison, la Commission estime qu'il va falloir mettre en place un système de norme de qualité pour les laboratoires chargés de procéder au contrôle des denrées. Aussi, elle fera sous peu une proposition à cet égard.

De leur côté, les Etats membres doivent établir des programmes prévisionnels définissant la nature et la fréquence des contrôles (cf points 17 et 18).

## SECTION 7

### PROGRAMME COORDONNE DE CONTROLE

17. La Commission a adopté un programme coordonné de contrôle officiel des denrées alimentaires. Ce programme a pour objet d'aller au-delà des normes actuellement harmonisées afin que les denrées alimentaires mises sur le marché soient propres à la consommation humaine.

Ce programme porte sur des produits sensibles.

18. Les contrôles relevant de ce programme touchent, en particulier :

- l'aflatoxine B1 dans les produits susceptibles d'en contenir (cf annexe I, point 1, p. 2/Annexe 1 et annexe II, point 1, p. 2/Annexe 2) ;
- le *listeria monocytogènes* dans les pâtés à base de viande lorsqu'ils sont vendus au détail (cf annexe I, point 2, p. 2/Annexe 1 et annexe II, point 2, p. 2/Annexe 2) ;
- les tromperies sur les produits congelés à base de poisson (cf annexe I, point 3, p. 2/Annexe 1 et annexe II, point 3, p. 2/Annexe 3) ;

et

- l'altération des fromages de chèvre et de brebis (cf annexe I, point 4, p. 2/Annexe 1 et annexe II, point 4, p. 2/Annexe 3).

## SECTION 8

### MESURES ADDITIONNELLES

#### § 1. OBJET

19. Pour assurer l'application uniforme de la directive 89/397, le Conseil a adopté la directive 93/99 qui établit des dispositions additionnelles afin d'améliorer les procédures de contrôle dans la Communauté Européenne.

#### § 2. CHAMP D'APPLICATION

20. La présente directive complète la directive 89/397. Aussi, les dispositions des points 2 et 3 s'appliquent à la directive 93/99.

#### § 3. QUALIFICATIONS DES AGENTS DE CONTROLE

21. Les Etats membres doivent veiller à ce que les autorités compétentes chargées des contrôles officiels disposent (ou puissent disposer) d'un nombre suffisant d'agents.

Ces agents doivent être dûment qualifiés et expérimentés, en particulier dans les domaines suivants :

- chimie,
- chimie alimentaire,
- médecine vétérinaire,
- médecine,
- microbiologie alimentaire,
- hygiène alimentaire,
- technologie alimentaire,

et

- droit.

Cette qualification doit permettre aux agents, chargés des contrôles, d'effectuer convenablement les contrôles visés au point 7.

### § 4. FONCTIONNEMENT DES LABORATOIRES

#### A. PRINCIPE

22. Les Etats membres doivent prendre toutes les mesures nécessaires pour que les laboratoires officiels, visés au point 10, satisfassent aux critères généraux de fonctionnement des laboratoires d'essai visés par la norme européenne NE 45001.

Cette norme est complétée par les modes opératoires normalisés.

23. Les Etats membres doivent, également, prendre toutes les mesures nécessaires pour assurer la vérification par sondages de la conformité des laboratoires d'essai.

Cette vérification de la conformité est effectuée par des spécialistes de l'assurance qualité.

Les vérifications sont réalisées conformément aux principes de bonnes pratiques de laboratoire adoptés par le Conseil de l'OCDE le 12 mai 1981 (cf chapitre 3 de ce titre, annexes I à III, p. 3/Annexe 1 à 3/Annexe 13).

#### B. EVALUATION DES LABORATOIRES D'ANALYSE

24. Pour l'évaluation des laboratoires officiels (cf point 10), les Etats membres doivent :

- appliquer les critères, énoncés par la norme NE 45002

et

- imposer l'utilisation de système d'essai d'aptitude lorsque cela est opportun.

25. Les laboratoires qui correspondent aux critères d'évaluation (cf point 24) sont présumés satisfaire aux critères, visés aux points 22 et 23.

Les laboratoires qui ne répondent pas aux critères d'évaluation ne sont pas considérés comme des laboratoires au sens du point 10.

**C. ORGANISMES CHARGES DE L'EVALUATION DES LABORATOIRES**

26. Les Etats membres doivent désigner comme organisme de contrôle des laboratoires des unités qui répondent aux critères généraux applicables aux organismes d'agrément de laboratoire (norme NE 45003).

**D. AGREMENT ET EVALUATION DES LABORATOIRES**

27. L'agrément et l'évaluation des laboratoires d'essai, visés aux points 22 à 26, peuvent porter sur :

- des essais isolés,
- ou
- des batteries d'essai.

Toute dérogation aux points 22 à 26 doit être adoptée conformément à la procédure du C.P.D.A..

**E. METHODES D'ANALYSE UTILISEES**

28. Les Etats membres doivent veiller à ce que la validation des méthodes d'analyses utilisées dans le cadre du contrôle officiel, par les laboratoires visés au point 10, respecte les dispositions des points 1 et 2 de l'annexe de la directive 85/591 (cf chapitre 1 de ce titre, p. 1/Annexe 1).

**§ 5. COOPERATION DE LA COMMUNAUTE EUROPEENNE**

29. La Commission nomme et mandate des agents spécifiques pour coopérer avec les autorités compétentes des Etats membres.

- Ces agents coopèrent dans le cadre :
- du contrôle,
  - de l'évaluation de l'équivalence des contrôles,
- et
- de l'efficacité des systèmes de contrôle,

appliqués par les autorités compétentes des Etats membres.

Les agents mandatés par la Commission doivent présenter une autorisation écrite qui précise leur identité et leur qualité.

La Commission adresse, régulièrement, aux Etats membres des rapports sur l'activité des agents qu'elle a mandatés.

30. Les agents mandatés par la Commission sont qualifiés et possèdent des connaissances et

une expérience requise pour l'application des contrôles.

La Commission peut déterminer des modalités d'application pour ce qui concerne la qualification des agents.

**§ 6. ASSISTANCE DES ETATS MEMBRES**

31. Les autorités compétentes des Etats membres doivent coopérer avec les agents mandatés par la Commission. Elles doivent, notamment, leur fournir toute l'aide nécessaire à l'accomplissement des tâches.

32. Au titre des missions, visées aux points 29 à 31, les Etats membres doivent autoriser les agents communautaires à accompagner les agents nationaux qui exécutent les tâches, visées au point 7.

Les agents nationaux conservent, toutefois, la responsabilité des opérations de contrôle.

Les agents, désignés par la Commission, doivent respecter les règles et les usages auxquels se conforment les agents nationaux.

33. La Commission donne un préavis d'au moins 5 jours ouvrables avant le début des contrôles des agents communautaires.

Après chaque mission de contrôle, la Commission établit un rapport sur l'activité des agents nationaux. Ce rapport est communiqué aux Etats membres.

**§ 7. ASSISTANCE MUTUELLE ENTRE ETATS MEMBRES**

**A. PRINCIPE**

34. Les autorités compétentes pour le contrôle se prêtent une assistance administrative mutuelle dans toutes les procédures de surveillance.

Cette assistance porte sur les dispositions législatives et les normes de qualité applicables aux denrées alimentaires ou sur toute action pour infraction à la législation des denrées alimentaires.

Les dispositions des points 34 à 40 s'appliquent sans préjudice des règles adoptées dans le cadre de la directive 92/59 (cf livre 1, titre IX, chapitre 1).

**B. ORGANISMES DE LIAISON**

35. L'assistance administrative entre Etats membres est assurée par un organisme de liaison unique.

Cet organisme, désigné par chaque Etat membre établit des contacts appropriés avec les organismes de liaison des autres Etats membres.

**C. ROLE DES ORGANISMES DE LIAISON**

36. Le rôle de ces organismes porte, essentiellement, sur l'aide et la coordination de la communication (transmission et demande d'assistance).

37. Lorsque l'organisme de liaison reçoit une demande motivée, il doit veiller à ce que l'organisme requérant reçoive tous les renseignements nécessaires.

Ces renseignements doivent permettre d'assurer le respect des dispositions législatives et des normes de qualité applicables aux denrées alimentaires.

L'organisme de liaison ne transmet pas les renseignements qui font l'objet d'une procédure judiciaire.

38. Les renseignements, communiqués, par l'organisme de liaison doivent être transmis, sans retard injustifié, par l'organisme lui-même ou par le détenteur des informations et des documents.

Si les originaux ne peuvent pas être transmis, il est possible d'adresser des copies.

**D. CAS DE VIOLATION DU DROIT COMMUNAUTAIRE OU DE LA LEGISLATION NATIONALE**

39. Les autorités compétentes d'un Etat membre sur le territoire duquel a pu avoir lieu une violation du droit communautaire ou national, doivent informer les autorités compétentes des actions et mesures, visées au point 40.

40. En cas de violation du droit communautaire ou national, l'Etat membre doit faire un rapport à l'Etat ayant demandé des informations sur :

- les mesures prises concernant la violation présumée,
- et
- les mesures visant à empêcher l'infraction de se reproduire.

Ce rapport doit être communiqué à la Commission.

**E. PROTECTION DES INFORMATIONS FOURNIES**

41. Les informations qui sont communiquées sont couvertes par le secret professionnel.

Si une procédure pénale est en cours, ces informations ne peuvent être produites qu'avec le consentement de l'Etat membre qui les a envoyées.

42. Lorsqu'il existe dans un Etat membre des règles de libre accès aux informations détenues par les autorités compétentes, ces règles doivent être communiquées au moment de la demande d'information par l'organisme de liaison.

S'il n'y a pas de demande, ce fait doit être mentionné au cours de l'échange d'information.

Dès lors, l'Etat membre qui envoie les informations indique que celles-ci comportent des éléments relevant du secret professionnel ou commercial.

L'Etat membre qui les reçoit doit garantir que ces informations ne fassent pas l'objet d'une diffusion plus large que celle prévue au point 41.

43. Si l'Etat membre qui a demandé les informations n'est pas en mesure de restreindre leur divulgation, l'organisme de liaison peut ne pas les lui transmettre.

Dans ce cas, l'Etat membre qui n'a pas informé le demandeur ne contrevient pas à la présente directive.

Le refus de fournir des informations doit, toutefois, être justifié.

**SECTION 9**

**ENTREE EN VIGUEUR**

**§ 1. DIRECTIVE 89/397**

44. Les Etats membres devaient se conformer aux prescriptions de la présente directive, au plus tard, le 20 juin 1991 (cf p. MNE/1).

Au 31 décembre 1992 (dernière publication de la Commission), tous les Etats membres ont transposé correctement, dans leur ordre juridique, les dispositions de la présente directive, à l'exception de l'Espagne et du Portugal.

Depuis le 31 décembre 1992, l'Espagne et le Portugal ont pu transposer, dans leur ordre juridique national, les dispositions de la directive 89/397.

Selon les principes de la Cour de justice des C.E. (cf livre 1, titre introductif, chapitre 1,

points 12 et 13), en l'absence de transposition à la date fixée par la directive (20 juin 1991), les opérateurs économiques peuvent appliquer les dispositions de la directive.

## § 2. DIRECTIVE 93/99

45. Les Etats membres doivent mettre en vigueur les dispositions réglementaires et administratives pour se conformer aux points :

- 20, 21 et 28 à 43 avant le 1er mai 1995,
- 22 à 27 avant le 1er novembre 1998.

## ANNEXE I

### Informations concernant le programme coordonné de contrôles pour 1994

1. Aflatoxine B1 dans les produits susceptibles d'en contenir et plus particulièrement ceux destinés aux enfants
2. *Listeria monocytogenes* dans les pâtés à base de viande vendus au détail
3. Altération des produits surgelés à base de poisson
4. Altération des fromages de chèvre et de brebis.

Le programme de contrôle prévu à l'article 14 paragraphe 3 de la directive 89/397/CEE (cf point 18 du commentaire) sera exécuté pour la deuxième fois en 1994. A la demande des Etats membres, la Commission a discuté longuement du programme de 1994 avec les experts techniques de ceux-ci.

Comme l'an dernier, le choix des points du programme reflète les problèmes qui se posent actuellement dans la Communauté en ce qui concerne la protection de la santé publique et les intérêts des consommateurs, ainsi que la loyauté des transactions commerciales.

Pour éviter de surcharger le budget des frais de laboratoire dans certains Etats membres, la Commission a décidé de limiter à quatre le nombre de points sélectionnés cette année.

Chaque sujet s'accompagne d'une proposition de méthode d'analyse. Il n'a pas été fixé de taux d'échantillonnage uniforme. Le nombre d'échantillons prélevés doit être suffisant pour donner un aperçu du marché des aliments concernés dans chaque Etat membre.

Le nombre d'échantillons et les méthodes d'analyse utilisées doivent être indiqués ou brièvement décrits dans les formulaires de réponse joints en annexe.

#### I. AFLATOXINE B1 DANS LES PRODUITS SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DE L'AFLATOXINE B1, ET PLUS PARTICULIEREMENT CEUX DESTINES AUX ENFANTS

L'aflatoxine B1 est une toxine cancérigène, formée par les champignons *Aspergillus flavus* et *Aspergillus parasiticus*. L'analyse a pour objectif de définir la teneur en toxine des produits susceptibles de contenir de l'aflatoxine B1 et plus particulièrement de ceux destinés aux enfants.

#### II. LISTERIA MONOCYTOGENES DANS LES PATES A BASE DE VIANDE VENDUS AU DETAIL

Le *Listeria monocytogenes* s'est avéré être un germe pathogène présent dans les aliments, qui peut être transmis aux êtres humains par le biais d'une série de denrées alimentaires. Les examens tendent à montrer que le nombre de cas de listériose est en augmentation. Il s'ensuit un risque d'infection, notamment chez les enfants, les personnes âgées, les femmes enceintes et les personnes dont l'immunité est réduite.

#### III. TROMPERIE SUR LES PRODUITS CONGELES A BASE DE POISSON

La plupart des produits congelés à base de poisson, tels que les bâtonnets, beignets, bouchées et filets de poisson, et ceux à base de crustacés comme les crevettes, les langoustines et le crabe, sont fabriqués à partir de blocs de poisson congelé. Les espèces de poisson classiques, telles que le cabillaud et l'aiglefin, sont devenues couteuses aujourd'hui, et il semble que les producteurs de blocs de poisson remplacent les poissons plus chers par des variétés à meilleur marché. L'enquête devrait analyser de nombreux produits fabriqués à partir des poissons cités, afin de déterminer si les espèces utilisées correspondent à celles indiquées sur l'étiquette. L'enquête devrait se concentrer en particulier sur les produits à base de cabillaud, d'aiglefin et de langoustines.

#### IV. ALTERATION DES FROMAGES DE CHEVRE ET DE BREBIS

Cette analyse a pour objectif précis de déceler l'utilisation illicite de lait de vache dans la production de fromages de chèvre et de brebis. Il conviendrait d'examiner les produits dont l'étiquette comporte des indications spécifiques. Outre le prélèvement et l'analyse d'échantillons, il pourrait être utile d'inspecter les établissements du secteur.

## ANNEXE II

Programme coordonné de contrôles, prévu par l'article 14 paragraphe 3 de la directive 89/397/CEE du Conseil, du 14 juin 1989, relative au contrôle officiel des denrées alimentaires

Etat membre :

### I. Aflatoxine B1 dans les produits susceptibles de contenir de l'aflatoxine B1 et plus particulièrement destinés aux enfants

	Nombre d'échantillons analysés	Non détectable - < 10	10- < 10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> - 2 x 10 <sup>2</sup>	2 x 10 <sup>2</sup> - 4 x 10 <sup>2</sup>	4 x 10 <sup>2</sup> - < 10 <sup>3</sup>	Limite ou valeur guide de refus	Base juridique
Produits								

Méthode d'analyse utilisée (si différente de la méthode proposée)

Programme coordonné de contrôles, prévu par l'article 14 paragraphe 3 de la directive 89/397/CEE du Conseil, du 14 juin 1989, relative au contrôle officiel des denrées alimentaires

Etat membre :

### II. *Listeria monocytogenes* dans les pâtés à base de viande vendus au détail

	Nombre d'échantillons analysés	Non détectable - < 10	10- < 10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> - 2 x 10 <sup>2</sup>	2 x 10 <sup>2</sup> - 4 x 10 <sup>2</sup>	4 x 10 <sup>2</sup> - < 10 <sup>3</sup>	Limite ou valeur guide de refus	Base juridique
<i>Listéria monocytogènes</i> par 25 g								

Méthode d'analyse utilisée (si différente de la méthode proposée)

Programme coordonné de contrôles, prévu par l'article 14 paragraphe 3 de la directive 89/397/CEE du Conseil, du 14 juin 1989, relative au contrôle officiel des denrées alimentaires

Etat membre :

### III. Tromperie sur les produits congelés à base de poisson en 1994

	Nombre d'échantillons analysés	Nombre d'échantillons refusés	Base juridique déterminant le refus
I.1. Analyse de produits à base de cabillaud, d'après l'étiquette			
I.2. Analyse de produits à base d'aiglefin, d'après l'étiquette			
I.3. Analyse de produits à base de langoustines, d'après l'étiquette			

Méthode d'analyse utilisée (si différente de la méthode proposée)

Programme coordonné de contrôles, prévu par l'article 14 paragraphe 3 de la directive 89/397/CEE du Conseil, du 14 juin 1989, relative au contrôle officiel des denrées alimentaires

Etat membre :

**IV A. Altération des fromages de chèvre et de brebis en 1994**

	Nombre d'échantillons analysés	Nombre d'échantillons refusés	Base juridique déterminant le refus
I. Analyse de fromages de brebis recherche de falsification			
I. 1. Recherche de protéine de lait de vache			
II. Analyse de fromages de chèvre recherche de falsification			
II. 1. Recherche de protéine de lait de vache			
I.2. Méthode d'analyse utilisée (si différente de la méthode proposée)			

Programme coordonné de contrôles, prévu par l'article 14 paragraphe 3 de la directive 89/397/CEE du Conseil, du 14 juin 1989, relative au contrôle officiel des denrées alimentaires

Etat membre :

**IV B. Altération des fromages de chèvre et de brebis en 1994**

*Visite de contrôle et d'enquête*

	Nombre d'entreprises inspectées	Nombre de cas de falsification décelés	Base juridique déterminant le refus
I. Visite de contrôle producteurs de fromage de brebis			
L. 1. Contrôle portant sur l'utilisation de lait de vache			
II. Visite de contrôle producteurs de fromage de chèvre			
II.1. Contrôle portant sur l'utilisation de lait de vache			
III. Existence d'une comptabilité matières réglementaire (biffer la mention inutile)	Oui / Non		



ESSAIS

COMMISSION SECTORIELLE AGRO-ALIMENTAIRE

Liste des laboratoires accrédités (octobre 1994)

Laboratoire (U. Géographique)	ville	tel.	n° accred	programmes*	nb UT
ADRIA	QUIMPER (29)	98.90.62.32	103.91/01	80	1
AGRO-ANALYSE	METZ (57)	87.36.84.42	145.93/01	80	1
ASEPT	LAVAL (53)	43.49.22.22	125.92/01	59	1
BIVB	BEAUNE (21)	80.24.70.20	155.93/01	78	1
BRASSERIES KRONENBOURG	STRASBOURG (67)	88.27.44.88	112.92/01	98	1
CEIOE Pauillac	PAUILLAC (33)	56.59.02.94	188.94/01	78	1
CEIOE Soussac	SOUSSAC (33)	56.61.31.59	191.94/01	78	1
CERAAF	BLOIS (41)	54.55.88.88	150.93/01	99,2	1
CERBIA	DOUAI (59)	27.87.16.51	85.90/01	60,98	1
CIVC	EPERNAY (51)	26.54.47.20	176.94/01	78	1
CIVCRVR	AVIGNON (84)	90.27.15.38	156.93/01	78	1
CIVCRVR	LIRAC (30)	66.50.01.55	156.93/02	78	1
CIVCRVR	RASTEAU (84)	90.46.13.72	156.93/03	78	1
CIVCRVR / SCAS	CHATEAUNEUF DU PAPE (84)	90.83.72.21	156.93/04	78	1
CIVRB	BERGERAC (24)	53.57.03.25	94.90/01	78	1
CLABO CONSEIL	MERVILLE (59)	28.49.67.17	145.93/01	59	1
CNEVA LCHA	PARIS (75)	(1) 45.31.14.80	165.94/01	59,99,2,99,4	4
CNEVA LERPAC	PARIS (75)	(1) 43.25.97.46	165.94/02	59	1
CNEVA LMV	FOUGERES (35)	99.94.78.78	165.94/03	99,6	1
COBAC SA	CERGY-PONTOISE (95)	(1) 30.75.61.61	102.91/01	59,60	2
COOPAGRI BRETAGNE	LANDERNEAU (29)	98.25.30.24	105.91/01	59,61,81,82,99,2	6
CREALIS	BRIVE (19)	55.86.90.90	149.93/01	59	1
CTCPA STATION PIERRE MAINGUY	MONTFAVET (84)	90.84.17.09	116.92/01	59	1
CTSCCV	MAISONS ALFORT (94)	(1) 43.68.57.85	146.93/01	80	1
CTUC	MASSY (91)	(1) 69.93.51.15	174.94/01	60,82,99,1,118	1
CUSENIER	THUIR (66)	68.53.05.42	175.94/01	78	1
DGCCRF LIR BORDEAUX	TALENCE (33)	56.84.64.58	98.91/01	60,61,78	5
DGCCRF LIR MARSEILLE	MARSEILLE (13)	91.61.82.00	98.91/05	60,82	2
DGCCRF LIR MONTPELLIER	MONTPELLIER (34)	67.04.62.00	98.91/03	61,78	2
DGCCRF LIR RENNES	RENNES (35)	99.54.06.58	98.91/04	59,60,61,81,99,1	4
DGCCRF LIR STRASBOURG	ILLKIRCH-GRAFFENSTADEN (67)	88.66.48.96	98.91/02	59,60,78,80,98	4
DGCCRF LIR LILLE	VILLENEUVE D'ASCQ (59)	20.47.32.71	1.0507	59, 99,4	2
DUBERNET (LABORATOIRE)	NARBONNE (11)	68.32.22.43	137.93/01	78	1
ECOBIO	ALFORVILLE (94)	(1) 43.68.00.68	1.0505	59	1
EUROFINS	NANTES (44)	40.59.45.71	189.94/01	78, 115, 118	3
GUYOMARCH Nutrition animale	VANNES (56)	97.54.54.55	187.94/01	81	1
ICV BEZIERS	BEZIERS (34)	67.62.00.24	1.0501	78	1
ICV BRIGNOLES	BRIGNOLES (83)	94.69.02.08	1.0503	78	1
ICV MAURIN	LATTES (34)	67.69.28.00	1.0502	78	1
ICV NIMES	NIMES (30)	66.64.70.82	124.92/01	78	1
ICV VALLON PONT D'ARC	VALLON PONT D'ARC	75.88.00.81	1.0504	78	1
IDAC Lab. départ. d'oenologie	VERTOU(44)	40.20.15.00	164.94/01	78	1
IDEVAL	BRIOUDE (43)	71.74.57.12	185.94/01	59	1
IFBM	VENDOEUVRE (54)	83.44.88.00	166.94/01	98	1
INRA STATION D'OENOLOGIE	NARBONNE (11)	68.32.89.00	138.93/01	78	1
IOB Lab. Oenol. LE MORGON	VILLIE-MORGON (69)	74.69.10.56	160.93/01	78	1
IPasteur Lille / SERMHA	VILLENEUVE d'ASCQ (59)	20.43.86.40	177.94/01	59	2

ITERG	PESSAC (33)	56.36.00.44	111.92/01	82	1
LARA	TOULOUSE (31)	61.49.15.95	136.93/01	60, 99.2, 118	2
LBCO	POITIERS (86)	49.37.83.84	186.94/01	59	1
LBF / RAB	ROANNE (42)	77.70.66.50	148.93/01	59	1
LBL	LONGJUMEAU (91)	(1) 69.34.08.27	1.0508	59	1
LDACe	BLOIS (41)	54.78.03.84	190.94/01	78	1
LD Chimie agricole	MACON (71)	85.39.29.80	192.94/01	78	1
LJAL	AURILLAC (15)	71.46.82.00	132.92/01	59,61	2
SEM.DAVOR	VILLEFRANCHE (69)	74.68.17.88	1.0506	78	1
SGS OENOLOGIE	BEAUNE (21)	80.22.58.49	151.93/01	78	1
SSHA / ISHA	LONGJUMEAU (91)	(1) 64.48.52.10	117.92/01	59,60,61,80,81	3
UCAAB	CHATEAU-THIERRY (02)	23.84.80.23	126.92/01	81	1
WOLFF (LABORATOIRES)	CLJCHY (92)	(1) 47.30.04.40	70.89/01	59, 82	3
WOLFF (AGENCE OUEST)	RENNES (35)	99.59.58.58	1.0509	59	1

\* la portée de l'accréditation concerne des essais ou analyses extraits des programmes mentionnés ou relevant du même domaine d'application (voir liste des programmes)

nombre d'unités géographiques : 61

nombre d'unités techniques : 92