ACCORD INTERPROFESSIONNEL NATIONAL
relatif au paiement du lait de vache en fonction de sa composition et de sa qualité

Etant rappelé :

La qualité du lait répond à des exigences en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire définies dans une réglementation européenne spécifique, appelée « Paquet Hygiène ».

Au plan national, l'article L.654-30 du code rural et de la pêche maritime pose le principe d'un paiement du lait au producteur en fonction de sa composition et de sa qualité hygiénique et sanitaire.

C'est ainsi que le décret n°2012-1250 et l'arrêté du 9 novembre 2012 tel que modifié par l'arrêté du 25 janvier 2019 (ci-après « arrêté du 9 novembre 2012 ») relatifs aux modalités de paiement du lait de vache, de brebis et de chèvre en fonction de sa composition et de sa qualité définissent les critères relatifs aux propriétés du lait, ainsi que les modalités d'analyses nécessaires à la détermination du prix du lait.

Afin de préserver et d'améliorer la qualité des produits, les organisations membres du CNIEL, réunies au sein des quatre collèges, ont souhaité adopter les dispositions suivantes.

Article 1 – Objet de l'accord

Les dispositions du présent accord sont adoptées dans le cadre du Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière (CNIEL) conformément à l'article L.632-3 du code rural et de la pêche maritime. Les annexes et leurs mises à jour font partie intégrante du présent accord.

Les collèges conviennent de définir un cadre interprofessionnel national précisant les critères et les conditions de prélèvement et d'analyses, à savoir :

- les conditions d'échantillonnage du lait ;
- les conditions de prise en charge du coût des analyses ;
- les critères et les fréquences minimales d'analyse de ces critères ;
- les méthodes d'analyse utilisables ;
- les appareils d'analyse utilisables ;
- le calcul et l'expression de résultats pour les analyses de composition ;
- le devenir des échantillons.

DL

Article 2 – définitions

Au sens du présent accord, on entend par :

Acheteur : personne physique ou morale qui achète le lait et assure le paiement du lait au producteur.

Boule à lait : cuve mobile permettant le stockage et la collecte du lait dans certaines zones de production.

Citerne : contenant dans lequel le lait collecté auprès des producteurs est physiquement mélangé lors de la collecte. La citerne peut donc correspondre à un compartiment du camion de collecte ou à une boule à lait.

Classement mensuel : résultat de la détermination de la composition et de la qualité hygiénique et sanitaire du lait correspondant aux livraisons du producteur à l'acheteur sur une période d'un mois. Ce classement est établi pour les critères de paiement et selon les **grilles de classement** convenus entre le producteur et l'acheteur, dans le respect des dispositions des articles D.654-29, D.654-34 et D.654-35 du code rural et de la pêche maritime et du présent accord interprofessionnel.

Cofrac : Comité Français d'Accréditation, 52, rue Jacques Hillairet 75012 Paris, www.cofrac.fr

Collecteur : entreprise effectuant la collecte du lait auprès des producteurs. Le collecteur peut être acheteur, ou collecter pour le compte d'un acheteur.

Grille de classement : ensemble de catégories de composition et de qualité hygiénique et sanitaire du lait permettant d'établir son classement mensuel.

Laboratoire habilité : laboratoire d'analyse qui respecte les conditions de gestion des échantillons et d'analyse définies dans le présent accord, et qui figure dans la liste des laboratoires reconnus pour la détermination de la qualité sanitaire du lait, publiée par le ministre chargé de l'agriculture.

Lab Ref 15 : programme d'accréditation du Cofrac « exigences spécifiques, analyses en vue du paiement du lait en fonction de sa qualité hygiénique et sanitaire ».

Livraison : quantité de lait livrée par un producteur à un acheteur, faisant l'objet d'une ou plusieurs opérations de chargement dans une citerne.

Opération de chargement : transfert physique d'une quantité de lait entre un récipient du producteur et une citerne du collecteur.

Producteur : personne physique ou morale, ayant une activité de production de lait cru de vache.

Prix de base : prix pratiqué avant application des primes ou des pénalités liées à la qualité du lait ou à des éléments contractuels particuliers.

DL

Article 3 – Principes généraux

Les dispositions du présent accord sont applicables pour le lait cru de vache (ci-après désigné « lait »).

Les analyses de paiement du lait sont effectuées pour le compte du **producteur** et de l'**acheteur**. Le producteur et l'acheteur sont copropriétaires des échantillons et des résultats d'analyses.
Ce faisant, et sauf disposition contractuelle contraire, la prise en charge du coût des analyses est répartie de manière équitable entre acheteur et producteur de lait.

Les analyses réalisées en vue du paiement du lait sont effectuées par un **laboratoire habilité** tel que défini aux articles 2 et 10. Les résultats d'analyses donnent lieu à un **classement mensuel** sur la base duquel l'acheteur assure le paiement du lait du producteur.

La **grille de classement** mensuel peut être définie par accord interprofessionnel conformément aux articles D.654-34 et D.654-35 du code rural et de la pêche maritime.

En application du règlement (CE) n° 853/2004, le lait cru doit satisfaire à des teneurs en cellules somatiques, germes et résidus d'antibiotiques réglementairement définies, de telle sorte que toute non-conformité sur l'un de ces critères est transmise à la DD(CS)PP.

Article 4 – Echantillonnage du lait

4.1. Modalités de prélèvement

Les modalités de prélèvement respectent les dispositions prévues à l'annexe II de l'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.

4.2. Fréquence des prélèvements

Sauf exception dûment justifiée et validée par la Commission Qualité du lait et laboratoires du CNIEL, pour chaque producteur et pour chaque **livraison** de lait, il est effectué au moins un prélèvement au moment de **l'opération de chargement** du lait.

4.3. Matériels pour prélèvement automatique ou semi-automatique

Conformément au point 8 de l'annexe II de l'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, le prélèvement est effectué de manière manuelle ou à l'aide d'un système de prélèvement automatique ou semi-automatique.

Le fonctionnement des systèmes de prélèvement automatiques ou semi-automatiques est régulièrement vérifié par le **collecteur** et par le laboratoire habilité en charge des analyses, conformément aux procédures définies par le CNIEL et listées en annexe I du présent accord.

La liste des systèmes de prélèvement utilisables est précisée à l'annexe II du présent accord.

4.4. Contrôle des prélèvements

Le contrôle des conditions de prélèvement et de conservation des échantillons de la phase de prélèvement de l'échantillon chez le producteur jusqu'à sa prise en charge par le laboratoire habilité est réalisé conformément aux procédures définies par le CNIEL et listées en annexe I du présent accord.

DL

Article 5 – Critères et fréquences des analyses

Conformément à l'annexe III de l'arrêté du 9 novembre 2012, le lait est analysé selon les critères et les fréquences minimales d'analyses définies dans le **tableau I**.

Tableau I :

CRITERE	NOMBRE MINIMAL D'ANALYSES PAR PRODUCTEUR
Teneur en matière grasse	Chaque livraison de lait[1]
Teneur en matière protéique	Chaque livraison de lait[1]
Point de congélation	Chaque livraison de lait[1]
Teneur en cellules somatiques	Chaque livraison de lait[1]
Antibiotiques	Chaque livraison de lait[1]
Germes à 30°C	2 par mois

[1] Pour tous les critères où la fréquence d'analyses est fixée à chaque livraison de lait,

Lorsque le lait est collecté toutes les 48 ou 72 heures, un échantillon de chaque livraison (cf. article 4.2) est analysé par le laboratoire habilité.

Lorsque le lait est collecté toutes les 24 heures, deux options sont possibles :

- Option 1 : un échantillon de chaque livraison est analysé par le laboratoire habilité ;
- Option 2 : l'échantillon d'au moins une livraison sur deux est analysé de manière inopinée par le laboratoire habilité. Dans cette option, les échantillons de toutes les livraisons qui constituent le mélange de la citerne ainsi que l'échantillon **citerne** correspondant parviennent systématiquement au laboratoire habilité, en respectant les conditions d'échantillonnage et les délais prévus par l'arrêté du 9 novembre 2012.

  L'échantillon citerne est systématiquement analysé par le laboratoire habilité sur le critère antibiotiques, selon la méthode CNIEL INHD en vigueur (cf. article 6). En cas de résultat d'analyse positif sur l'échantillon citerne, les échantillons de toutes les livraisons qui constituent le mélange de la citerne positive sont analysés par le laboratoire habilité sur tous les critères où la fréquence d'analyses est fixée à chaque livraison de lait.

Note explicative : les options 1 et 2 se traduisent en pratique par 4 possibilités d'organisation pour les opérateurs et les laboratoires afin de gérer les cas de collecte en 24h.

Option 1 :

- **Le cas général :** acheminement des échantillons au laboratoire habilité 6 jours/7 et analyse systématique de chaque livraison (comme pour les collectes en 48h et 72h)
- **Le rythme de ramassage adapté :** acheminement au laboratoire habilité tous les 2 jours des échantillons du jour et de la veille, et analyse systématique des deux échantillons.
- **La possibilité de répondre à d'autres besoins analytiques :** double échantillonnage au moment de la livraison. Un des deux échantillons est dédié aux analyses de paiement du lait et est analysé systématiquement en antibiotiques. L'autre échantillon peut servir à d'autres analyses (ex. pathogènes).

Option 2 :

- **La souplesse avec garantie** : acheminement tous les 2 jours des échantillons du jour et de la veille et de tous les échantillons citernes (jour et veille). Analyse aléatoire des antibiotiques en vue du paiement du lait sur l'échantillon du jour ou celui de la veille. Et analyse systématique de tous les échantillons citernes :
  - ✓ Si citerne positive, blocage et destruction des produits concernés, et analyse des échantillons de toutes les livraisons correspondant à la citerne.
  - ✓Si citerne négative, les échantillons non sélectionnés pour analyse en vue du paiement du lait peuvent servir à d'autres analyses (ex. pathogènes).

En outre, les critères suivants peuvent être utilisés, aux fréquences d'analyses minimales définies dans le **tableau II**, pour la détermination du prix du lait.

Tableau II :

CRITERE	NOMBRE MINIMAL D'ANALYSES PAR PRODUCTEUR
Indice de lipolyse	1 par mois par méthode aux savons de cuivre* 3 par mois par spectrométrie moyen infrarouge*
Spores butyriques	1 par mois

* Cf. article 6

Article 6 – Méthodes d'analyse

Pour les critères mentionnés à l'article 5 du présent accord, les méthodes d'analyse utilisables sont définies à l'annexe III du présent accord.

Article 7 – Appareils d'analyse

Pour les méthodes d'analyse instrumentales mentionnées à l'article 6 du présent accord, les appareils d'analyse utilisables sont définis à l'annexe IV du présent accord.

Article 8 – Utilisation, calcul et expression des résultats

Tous les résultats d'analyses obtenus sur les critères de paiement du lait définis à l'Article 5 du présent accord doivent être pris en compte dans la détermination des résultats mensuels.

Pour les critères matière grasse et matière protéique, un résultat est établi pour la période considérée par calcul d'une moyenne des résultats disponibles et validés.

Cette moyenne peut être arithmétique ou pondérée par les quantités de lait livrées le jour des prélèvements. Les teneurs moyennes en matière grasse et en matière protéique retenues pour le paiement du lait sont exprimées au centième de gramme près, les règles de l'arrondi comptable s'appliquant.

Article 9 – Devenir des échantillons

Les échantillons prélevés et analysés en vue du paiement du lait sont éliminés par le laboratoire habilité dès lors que les analyses planifiées ont été réalisées, soit, en règle générale, le lendemain de l'enregistrement de la réception de l'échantillon au laboratoire.

En cas de délai entre le prélèvement et l'analyse supérieur à ceux prévus par l'arrêté du 9 novembre 2012, l'analyse du lait ne saurait être représentative de la composition et de la qualité hygiénique et sanitaire du lait tel qu'au jour de la livraison et n'est pas prise en compte.

Article 10 – Analyses et laboratoires habilités

Les analyses réalisées en vue du paiement du lait sont effectuées par un **laboratoire habilité**, lequel est accrédité par le **Cofrac** pour les méthodes d'analyse définies à l'article 6 du présent accord selon le référentiel **Lab Ref 15**, ou, selon un référentiel équivalent, par un autre organisme membre de la Coopération européenne pour l'accréditation et ayant signé les accords de reconnaissance mutuelle multilatéraux couvrant l'activité considérée.

Pour la détermination sur l'échantillon de lait des critères de composition et de qualité prévus à l'article 5, le laboratoire habilité respecte les conditions de l'annexe I de l'arrêté du 9 novembre 2012 ainsi que celles de l'arrêté du 29 mars 2019 fixant les conditions générales de reconnaissance des méthodes, des appareils et des laboratoires d'analyses en vue du paiement du lait de vache, de brebis ou de chèvre en fonction de sa composition et de sa qualité hygiénique et sanitaire.

Il respecte en outre les dispositions des articles 3, 5, 6, 7 et 8 du présent accord interprofessionnel, en ce qui concerne la planification des analyses, les méthodes et appareils utilisés, le calcul et l'expression des résultats donnant lieu à un classement mensuel du lait.

La vérification du respect des conditions définies dans le présent article est effectuée selon les procédures définies par le CNIEL et disponibles sur son site, ou par toute autre procédure définie par les organisations professionnelles mentionnées à l'article L.632-1 ou à l'article L.632-9 du code rural et de la pêche maritime.

La liste des laboratoires habilités est publiée sur le site internet du CNIEL.

Article 11 – Données pour statistiques et recherches

Afin de réaliser des statistiques sur la qualité du lait, le CNIEL peut utiliser les données individuelles des producteurs et acheteurs de lait qui correspondent aux résultats d'analyses de lait effectuées par les laboratoires habilités et qui sont issues d'Infolabo®, le système d'information mis en place par le CNIEL en 2006. Les états statistiques ainsi réalisés ne présentent que des données agrégées et consolidées.

Les données et informations figurant dans Infolabo® ont un caractère strictement confidentiel. Pour leur exploitation, le CNIEL est soumis au secret professionnel. Seul un nombre limité de salariés du CNIEL, sont habilités à traiter ces données. Ils ne doivent en aucun cas diffuser des données individuelles et/ou confidentielles à des tiers.

Afin de réaliser des recherches sur la composition ou la qualité du lait, le CNIEL peut utiliser l'ensemble des données individuelles des producteurs et acheteurs de lait qui correspondent aux résultats d'analyses de paiement du lait effectuées par les laboratoires habilités. Ces données et informations ont un caractère strictement confidentiel. Pour leur exploitation, le CNIEL est soumis au secret professionnel. Seul un nombre limité de salariés du CNIEL sont habilités à traiter ces données. Le CNIEL peut transmettre ces données à des tiers dans le cadre de projets de recherches,

DL

dont il serait partenaire, sous condition stricte de confidentialité. Les résultats de recherches publiés ne présentent que des données agrégées et consolidées.

Article 12 – Disponibilité et actualisation des informations

L'ensemble des éléments visés aux articles 4.3 (procédures de vérification des systèmes de prélèvement et liste des systèmes de prélèvement utilisables), 4.4 (procédures de contrôle des prélèvements), 6 (liste des méthodes utilisables), 7 (liste des appareils d'analyse utilisables) et 10 (liste des laboratoires habilités) sont publiés sur le site internet du CNIEL, à l'adresse www.filiere-laitiere.com ou disponibles sur demande adressée par courrier au CNIEL, 42 rue de Châteaudun 75314 Paris Cedex 09.

Les listes des annexes recensent les éléments applicables à la date de signature du présent accord. Elles font l'objet, le cas échéant, d'une actualisation par décision du Conseil d'administration ou du Bureau du CNIEL après validation de la Commission Qualité du lait et laboratoires du CNIEL. Les éléments ainsi mis à jour sont renseignés sur le site internet du CNIEL et transmis, pour information, à l'autorité administrative compétente. Ils sont opposables à toute personne dès leur publication sur le site internet du CNIEL.

Article 13 – Durée de l'accord

Le présent accord prend effet à compter de son extension par arrêté interministériel et, au plus tard le 11 mai 2022, pour une durée de trois (3) ans. Il se substitue à l'accord signé le 28 septembre 2021 et pourra être modifié par avenant.

Par dérogation à ce qui précède, une période transitoire s'applique jusqu'au 31/12/2024 concernant :

- l'analyse à chaque livraison de lait pour les critères teneur en matière grasse, teneur en matière protéique, point de congélation et teneur en cellules somatiques, auquel cas le nombre minimal d'analyse est de une par semaine à raison d'au moins une par décade ;
- l'analyse systématique de ces critères lorsque, dans le cas où le lait est collecté toutes les 24 heures, l'échantillon citerne analysé sur le critère antibiotiques, produit un résultat positif.

Fait à Paris, le 16 février 2022

Pour le collège production laitière	Pour le collège coopératives laitières	Pour le collège industries laitières	Pour le collège du commerce, de la distribution et de la restauration
Thierry ROQUEFEUIL	Damien LACOMBE	Robert BRZUSCZAK	Jacques CREYSSEL

Annexe I : liste des procédures de vérification des systèmes de prélèvement et des procédures de contrôle des prélèvements

- Vérification des systèmes de prélèvement automatiques ou semi-automatiques :

Référence	Titre
CNIEL PACO	Dispositions générales à suivre pour l'utilisation des préleveurs automatiques mobiles dans le cadre du prélèvement d'échantillons destinés aux analyses de paiement du lait

- Procédures de contrôle des prélèvements :

Référence	Titre
CNIEL CEXT	Procédures de contrôles externes pour vérification des conditions de prélèvement, de conservation des échantillons et d'utilisation des résultats d'analyses destinés au paiement du lait

Annexe II : liste des systèmes de prélèvement automatiques ou semi-automatiques utilisables pour l'échantillonnage du lait destiné à la détermination de sa composition et de sa qualité en vue de son paiement

FABRICANT OU DISTRIBUTEUR	DESIGNATION DE L'APPAREIL	CONFIGURATION DE MONTAGE						DATE DE LA VALIDATION
		Type de pompage	Débit réel de pompage (mètres cubes par heure)	Volume minimum pour réaliser un échantillon (litres)	Temps de temporisation (secondes)	Longueur de tuyau en amont du prélèvement (mètres)	Diamètre du tuyau en amont du prélèvement (millimètres)	
ETA	CB 82	Sous-vide	15 à 30	100	8	5 à 20	51, 63 et 76	27/06/2018
ETA	CB 82	Sous-vide	31 à 40	150	8	5 à 20	51, 63 et 76	27/06/2018
ETA	CB 82	Pompe à lait	15 à 30	100	8	5 à 20	51, 63 et 76	27/06/2018
ETA	CB 82	Pompe à lait	31 à 40	150	8	5 à 20	51, 63 et 76	27/06/2018
ETA	CB 86	Sous-vide	15 à 30	100	8	5 à 20	51, 63 et 76	27/06/2018
ETA	CB 86	Sous-vide	31 à 40	150	8	5 à 20	51, 63 et 76	27/06/2018
ETA	CB 86	Pompe à lait	15 à 30	100	8	5 à 20	51, 63 et 76	27/06/2018
ETA	CB 86	Pompe à lait	31 à 40	150	8	5 à 20	51, 63 et 76	27/06/2018
ETA	CB 96	Sous-vide	15 à 30	100	8	5 à 20	51, 63 et 76	27/06/2018
ETA	CB 96	Sous-vide	31 à 40	150	8	5 à 20	51, 63 et 76	27/06/2018
ETA	CB 96	Pompe à lait	15 à 30	100	8	5 à 20	51, 63 et 76	27/06/2018
ETA	CB 96	Pompe à lait	31 à 40	150	8	5 à 20	51, 63 et 76	27/06/2018
ETA	CB 96 PHD	Haut-débit	35 à 55	200	5	5 à 20	63 et 76	27/06/2018
IFC MAGYAR	GM 07	Type 1000	20 à 30	230	10	10 à 15	53	27/06/2018
IFC MAGYAR	GM 07	Type 1000	25 à 30	230	10	10 à 15	63	27/06/2018
IFC MAGYAR	GM 07	Type 1000	31 à 40	300	8	10 à 15	63	27/06/2018
IFC MAGYAR	GM 07	Haut-débit	40 à 55	300	8	10 à 17	63	27/06/2018
IFC MAGYAR	GM 07	Sous-vide	20 à 25	230	6	10 à 15	53	27/06/2018
IFC MAGYAR	GM 07	Sous-vide	25 à 40	230	6	10 à 15	63	27/06/2018
IFC MAGYAR	GM 07	Centrifuge à amorçage par le vide	50 à 63	200	10	5 à 12	63	24/04/2019
IFC MAGYAR	GM 82	Type 1000	20 à 30	230	10	10 à 15	53	27/06/2018
IFC MAGYAR	GM 82	Type 1000	25 à 30	230	10	10 à 15	63	27/06/2018
IFC MAGYAR	GM 82	Type 1000	31 à 40	300	8	10 à 15	63	27/06/2018
IFC MAGYAR	GM 82	Sous-vide	20 à 25	230	6	10 à 15	53	27/06/2018
IFC MAGYAR	GM 82	Sous-vide	25 à 40	230	6	10 à 15	63	27/06/2018
MAISONNEUVE	PEM 02	Pompe à lait	20 à 25	100	3 à 8	5 à 15	63	27/06/2018
MAISONNEUVE	PEM 02	Pompe à lait	25 à 30	120	3 à 8	5 à 15	63	27/06/2018
MAISONNEUVE	PEM 02	Pompe à lait	30 à 35	140	3 à 8	5 à 15	63	27/06/2018
MAISONNEUVE	PEM 02	Pompe à lait	35 à 40	160	3 à 8	5 à 15	63	27/06/2018
MAISONNEUVE	PEM 02	Pompe à lait	40 à 45	180	3 à 8	5 à 15	63	27/06/2018
MAISONNEUVE	PEM 02	Pompe à lait	45 à 50	200	3 à 8	5 à 15	63 à 76	27/06/2018
MAISONNEUVE	PEM 02	Pompe à lait	50 à 55	220	3 à 8	5 à 15	63 à 76	27/06/2018
MAISONNEUVE	PEM 02	Pompe sous-vide	20 à 25	100	3 à 8	5 à 15	63	27/06/2018
MAISONNEUVE	PEM 02	Pompe sous-vide	25 à 30	120	3 à 8	5 à 15	63	27/06/2018
MAISONNEUVE	PEM 02	Pompe sous-vide	30 à 35	140	3 à 8	5 à 15	63	27/06/2018
MAISONNEUVE	PEM 02	Pompe sous-vide	35 à 40	160	3 à 8	5 à 15	63	27/06/2018
MAISONNEUVE	PEM 02	Pompe sous-vide	40 à 45	180	3 à 8	5 à 15	63	27/06/2018
MAISONNEUVE	PEM 02	Pompe sous-vide	45 à 50	200	3 à 8	5 à 15	63 à 76	27/06/2018
MAISONNEUVE	PEM 02	Pompe sous-vide	50 à 55	220	3 à 8	5 à 15	63 à 76	27/06/2018
PARCISA	TM1	Pompe sous-vide	20 à 30	240	8	10 à 15	53	15/04/2021
PARCISA	TM1	Pompe sous-vide	25 à 35	240	8	10 à 15	63	15/04/2021
PARCISA	TM1	Atmosphérique	20 à 30	240	8	10 à 15	53	15/04/2021
PARCISA	TM1	Atmosphérique	31 à 40	240	8	10 à 15	63	15/04/2021
PARCISA	TM1	Haut-débit	40 à 60	240	8	10 à 17	63	15/04/2021
SCHWARTE group	SJ MILK SAMLPER	Impeller DN 50-65	30	60	8 secondes min	12 max	40-65	03/01/2020
SCHWARTE group	SJ MILK SAMLPER	Ejector DN 65	48 à 60	100	8 secondes min	12 max	50-65	03/01/2020
SCHWARTE group	SJ MILK SAMLPER	Water ring pump DN 65	48 à 60	100	8 secondes min	12 max	50-65	03/01/2020

Annexe III : liste des méthodes d'analyses utilisables pour la détermination de la composition et de la qualité du lait en vue de son paiement

PARAMÈTRE ANALYSÉ (critère)	**PRINCIPE DE LA MÉTHODE**	**REFERENCE DE LA MÉTHODE**
Teneur en matière grasse	Méthode acido-butyrométrique	NF ISO 19662
Teneur en matière grasse	Spectrométrie Moyen Infrarouge (filtres ou IRTF)	CNIEL PROC IR selon la norme NF ISO 9622
Teneur en matière protéique	Complexométrie (méthode au Noir Amido) Spectrophotométrie UV/Visible	NF V04-216
Teneur en matière protéique	Spectrométrie Moyen Infrarouge (filtres ou IRTF)	CNIEL PROC IR selon la norme NF ISO 9622
Point de congélation	Cryoscopie à thermistance	NF EN ISO 5764 (sauf dosage de l'acidité titrable)
Point de congélation	Spectrométrie Moyen Infrarouge (filtres ou IRTF) avec ou sans conductimétrie	CNIEL PROC CRIR
Indice de lipolyse	Spectrophotométrie (méthode aux savons de cuivre)	CNIEL LIPO[2]
Indice de lipolyse	Spectrométrie Moyen Infrarouge (IRTF)	CNIEL LIPO IR
Spores butyriques	Détermination du nombre le plus probable (NPP)	CNIEL BUTY
Germes à 30°C	Dénombrement des colonies à 30°C	NF EN ISO 4833-1
Germes à 30°C	Dénombrement des colonies à 30°C par la méthode Thompson	CNIEL GTTH*
Germes à 30°C	Comptage instantané d'UFC par epifluorescence	CNIEL GTBC*
Antibiotiques	Acidification sur gélose utilisant Bacillus stearothermophilus	CNIEL INHD*
Antibiotiques	Tests immuno-chromatographiques	CNIEL ATBC*
Cellules somatiques	Comptage instantané fluoro-opto électronique[3]	CNIEL PROC CE* selon la norme ISO 13366-2

** Selon décision en vigueur du ministère en charge de l'agriculture*

La liste des méthodes d'analyses utilisables pour la détermination des critères sanitaires (teneur en cellules somatiques, antibiotiques et germes à 30°C) est établie par le ministère en charge de l'agriculture (DGAl) et publiée sur son site internet.

[2] Utilisation d'Echantillon à Teneur Garantie dont les valeurs sont déterminées par la méthode BDI FILn°265/1991

[3] Utilisation d'Echantillon à Teneur Garantie dont les valeurs sont déterminées par la méthode ISO 13366-1

DL TR

Annexe IV : liste des appareils d'analyses utilisables pour la détermination de la composition et de la qualité du lait en vue de son paiement

FABRICANT OU DISTRIBUTEUR	DÉSIGNATION DE L'APPAREIL	PARAMÈTRE ANALYSÉ (critère)	PRINCIPE DE MESURE	DATE DE VALIDATION
FOSS France SAS	MILKOSCAN FT+	Teneur en matière grasse	Spectrométrie	28/07/2009
FOSS France SAS	MILKOSCAN FT+	Teneur en matière protéique	Spectrométrie	28/07/2009
FOSS France SAS	MILKOSCAN FT+	Point de congélation	Conductimétrie	28/07/2009
FOSS France SAS	MILKOSCAN FT+	Indice de lipolyse	Spectrométrie	05/10/2011
FOSS France SAS	MILKOSCAN FT6000	Teneur en matière grasse	Spectrométrie	23/11/2000
FOSS France SAS	MILKOSCAN FT6000	Teneur en matière protéique	Spectrométrie	23/11/2000
FOSS France SAS	MILKOSCAN FT6000	Point de congélation	Conductimétrie	23/11/2000
FOSS France SAS	MILKOSCAN FT6000	Indice de lipolyse	Spectrométrie	05/10/2011
FOSS France SAS	MILKOSCAN 4000	Teneur en matière grasse	Spectrométrie	05/02/1996
FOSS France SAS	MILKOSCAN 4000	Teneur en matière protéique	Spectrométrie	05/02/1996
FOSS France SAS	MILKOSCAN 4000	Point de congélation	Conductimétrie	05/02/1996
FOSS France SAS	MILKOSCAN 7RM	Teneur en matière grasse	Spectrométrie	27/06/2017
FOSS France SAS	MILKOSCAN 7RM	Teneur en matière protéique	Spectrométrie	27/06/2017
FOSS France SAS	MILKOSCAN 7RM	Point de congélation	Conductimétrie	27/06/2017
FOSS France SAS	MILKOSCAN 7RM	Indice de lipolyse	Spectrométrie	27/06/2017
BENTLEY INSTRUMENTS	BENTLEY B150	Teneur en matière grasse	Spectrométrie	30/11/2001
BENTLEY INSTRUMENTS	BENTLEY B150	Teneur en matière protéique	Spectrométrie	30/11/2001
BENTLEY INSTRUMENTS	BENTLEY B150	Point de congélation	Conductimétrie	30/11/2001
BENTLEY INSTRUMENTS	BENTLEY B2000	Teneur en matière grasse	Spectrométrie	23/11/2000
BENTLEY INSTRUMENTS	BENTLEY B2000	Teneur en matière protéique	Spectrométrie	23/11/2000
BENTLEY INSTRUMENTS	BENTLEY B2000	Point de congélation	Conductimétrie	23/11/2000
BENTLEY INSTRUMENTS	BENTLEY FTS	Teneur en matière grasse	Spectrométrie	25/06/2012
BENTLEY INSTRUMENTS	BENTLEY FTS	Teneur en matière protéique	Spectrométrie	25/06/2012
BENTLEY INSTRUMENTS	BENTLEY FTS	Point de congélation	Conductimétrie	25/06/2012
GROSSERON	CECIL 2041	Teneur en matière protéique	Spectrophotométrie	22/02/2001
GROSSERON	CECIL 2031	Teneur en matière protéique	Spectrophotométrie	15/03/1999
GROSSERON	CECIL 2021	Teneur en matière protéique	Spectrophotométrie	14/11/2018

FABRICANT OU DISTRIBUTEUR	DÉSIGNATION DE L'APPAREIL	PARAMÈTRE ANALYSÉ (critère)	PRINCIPE DE MESURE	DATE DE VALIDATION
HUMEAU	ATL 33	Teneur en matière protéique	Spectrophotométrie	15/03/1999
DELTA INSTRUMENTS	LACTOSCOPE	Teneur en matière grasse	Spectrométrie	21/06/2016
DELTA INSTRUMENTS	LACTOSCOPE	Teneur en matière protéique	Spectrométrie	21/06/2016
DELTA INSTRUMENTS	LACTOSCOPE	Point de congélation	Conductimétrie	25/09/2017
FOSS France SAS	BACTOSCAN FC	Germes à 30°C	Compteur direct	07/12/1998
FOSS France SAS	BACTOSCAN FC+	Germes à 30°C	Compteur direct	15/09/2014
FOSS France SAS	BACTOSCAN 8000	Germes à 30°C	Compteur direct	22/01/1986
FOSS France SAS	FOSSOMATIC FC	Cellules somatiques	Compteur direct	28/11/2003
FOSS France SAS	FOSSOMATIC 5000	Cellules somatiques	Compteur direct	19/06/1996
FOSS France SAS	FOSSOMATIC 7	Cellules somatiques	Compteur direct	14/11/2018
FOSS France SAS	FOSSOMATIC 7 DC	Cellules somatiques	Compteur direct	14/02/2020
BENTLEY INSTRUMENTS	BACTOCOUNT IBC	Germes à 30°C	Compteur direct	30/11/2001
BENTLEY INSTRUMENTS	SOMACOUNT FCM	Cellules somatiques	Compteur direct	19/04/2010
BENTLEY INSTRUMENTS	SOMACOUNT 150-300-500	Cellules somatiques	Compteur direct	08/03/1995
DELTA INSTRUMENTS	SOMASCOPE LFC	Cellules somatiques	Compteur direct	31/07/2019

La liste des appareils d'analyses utilisables pour la détermination des critères sanitaires (germes à 30°C et teneur en cellules somatiques) est établie par le ministère en charge de l'agriculture (DGAl) et publiée sur son site internet.

DLP