Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PECHE

Direction Générale de l'Alimentation Adresse : 251, rue Vaugirard – 75732 Paris **Sous-Direction de la Qualité et de la Protection des Végétaux** Bureau de la Biovigilance, des Méthodes de Lutte et de l'Expérimentation **Sous-Direction de la Réglementation, de la Recherche et de la Coordination des Contrôles** Bureau de la Réglementation Alimentaire et des Biotechnologies **Suivi par : Florence GERAULT, Hélène BONNEFOY, Nelly PONS-GROLLIER, Marc Delos** **tél. : 02 41 72 32 34 et 31, 01 49 55 81 87, 05 61 10 62 61** **Fax : 01 49 55 59 49** **Suivi par : Charlotte Grastilleur** **tél. : 01 49 55 50 07 - Fax : 01 49 55 59 49** **Réf. Classement** OTA 43	**NOTE DE SERVICE** **DGAL/SDQPV/SDRRCC/N2006-8161** **Date: 26 juin 2006**

Date de mise en application : immédiate
Annule et remplace : la note de service DGAL/SDQPV/SDRRCC N2005-8190 du 25 juillet 2005
🗐 Nombre d'annexe: 0
En complément à la note de service DGAL/SDQPV/SDRCC/N2005-8067 du 1er mars 2005 et DGAL/SDQPV/N2006-8069 du 15 mars 2006

Objet : plan de surveillance de la contamination de céréales stockées en silos et du maïs au champ par certaines mycotoxines

Bases juridiques : Règlement CEE n°315/93, règlement (CE) 466/2001 et ses règlements modificateurs 123/2005 et 856/2005, règlement (CE) 401/2006.

Résumé : La présente note regroupe les dispositions spécifiques relatives au plan de surveillance mis en œuvre par la D.G.Al. de la contamination des céréales stockées en silos et au champ par certaines mycotoxines.

MOTS-CLES : plan de surveillance, mycotoxines, céréales, prélèvements, résultats d'analyse

Destinataires	
Pour exécution : D.R.A.F./S.R.P.V. Alsace, Aquitaine, Auvergne, Basse Normandie, Bourgogne, Bretagne, Centre, Champagne Ardennes, Franche Comté, Haute Normandie, Ile de France, Languedoc Roussillon, Limousin, Lorraine, Midi Pyrénées, Pays de la Loire, Picardie, Poitou Charentes. Provence Alpes Cote d'Azur, Rhône Alpes L.D.A. 22, L.D.A. 40, L.N.P.V. de Malzéville	Pour information : - Préfets - D.R.A.F. - CGAAER / PV - autres SRPV

L'objectif de ce plan de surveillance est d'évaluer le niveau de contamination de certaines céréales françaises par des mycotoxines afin d'élaborer des mesures de gestions adaptées (établissement de limites maximales concernant les toxines fusariennes dans le cadre du règlement européen n°856/2005 de la commission du 6 juin 2005 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires, rédaction de codes de pratiques agricoles).

En 2005, le plan de surveillance portaient sur les mycotoxines et la mycoflore pour le blé, l'orge et le maïs en silos et ils sont reconduits à l'identique par rapport à la campagne précédente. **Quelques prélèvements d'avoine seront ajoutés** en région Centre et en Basse Normandie.

Ce plan de surveillance était complété l'année passée par des prélèvements réalisés au champ sur maïs dans des parcelles du « réseau biovigilance » (réseau de parcelles mises sous surveillance des éventuels effets non intentionnels des organismes génétiquement modifiés sur les écosystèmes agricoles : surveillance de l'entomofaune du maïs, suivi d'un observatoire de la flore adventice des grandes cultures). Cette action est désormais intégrée au plan de surveillance. Les modalités sont expliquées si après avec la recherche de liens entre les pratiques culturales, les conditions météorologiques, l'impact des lépidoptères, la fusariose et les mycotoxines.
Les régions concernées sont identiques à celles des campagnes précédentes avec un renforcement du nombre de prélèvements en Provence Alpes Côte d'Azur et en Languedoc Roussillon au vu des résultats des années précédentes.

1. Mode opératoire des prélèvements en silos:

1.1 Réalisation des prélèvements

Les prélèvements pourront être effectués sur des céréales de la récolte 2005 toujours stockée, sur celles de la récolte 2006 et sur des céréales biologiques, de la façon suivante :

- au moment d'une vidange d'un silo,
- par la trappe de visite ou par le haut lors d'un transfert de silos (en marche en circuit fermé),
- par la trappe de visite ou par le haut, à l'arrêt, à l'aide d'une canne ou d'une sonde.

A cet effet, l'agriculteur volontaire (ou la coopérative ou le négociant) devra contacter le service régional de la protection des végétaux (S.R.P.V.) concerné, étant entendu que tout participant aura été préalablement identifié par le S.R.P.V..

Le plan de sécurité devra être fourni et les agents en charge du prélèvement devront porter des équipements de sécurité (gants, masque anti-poussière…). Le cas échéant, il sera possible de délégué les prélèvements à un agent du site tout en s'assurant de la bonne application du protocole d'échantillonnage.

Les modalités d'échantillonnage sont allégées par rapport à celles obligatoires dans le cadre de plans de contrôles officiels.

Entre 10 et 20 prélèvements élémentaires seront réalisés, mis dans un sac pour homogénéisation pour former un échantillon, ce dernier divisé ensuite en sous-échantillons. Le poids final d'un sous-échantillon représentatif pour l'analyse en laboratoire doit excéder 1 kilogramme (directive 2002/26/CE de la commission européenne). Un échantillon d'orge devra donc peser environ 2 Kg et ceux de blé, d'avoine et de maïs 2,2 kg.

Les prélèvements pourront être faits par canne-sonde (utilisées pour les O.G.M.) préférable à la pelle cylindrique inox par souci d'homogénéité de l'échantillon.

- Pour une vidange, les prélèvements se feront en discontinu à répartir pendant la phase d'écoulement du lot, les premiers et derniers grains ne seront pas échantillonnés.
- Pour un fonctionnement en circuit fermé, les prélèvements se feront en discontinu à répartir pendant la phase de circulation.
- Pour un échantillonnage à l'arrêt, les prélèvements se feront en différents endroits : l'endroit est choisi de façon aléatoire dans les parties accessibles du lot (règlement 401/2006 de la

commission européenne) en évitant les grains en contact direct avec les parois. Si le prélèvement se fait en stock ouvert à la lumière, il faudra prélever au moins à 50 cm de la surface pour écarter le biais dû à la photo dégradation des substances actives.

Dans tous les cas, les conditions de prélèvement seront consignées dans les différentes rubriques des fiches de prélèvements (récolte 2005 ou 2006, type de silos, ...) et des détails spécifiques à chaque prélèvement pourront être inscrits dans l'encart des observations (par la trappe, au-dessus d'un stock ouvert, par canne-sonde…). La température du silo, indicatrice de la qualité de stockage, sera également intéressante à noter.

1.2 Couples analytes/ matrices et nombre de prélèvements par région :

Les mycotoxines recherchées ainsi que la répartition du nombre de prélèvements et d'analyses par culture et par région sont notés en annexes 1 et 2.

2. Mode opératoire des prélèvements de maïs au champ :

Les parcelles suivies dans le cadre de cette action sont des parcelles en maïs grain à sélectionner dans le réseau flore du suivi de biovigilance.

2.1 Réalisation des notations

Des informations précises relatives aux étapes culturales, aux stades phénologiques (la date de sortie des soies et le stade « début de dessèchement des soies »), aux traitements chimiques (herbicides, insecticides et fongicides), à l'irrigation et aux pratiques culturales mécaniques réalisés par l'agriculteur ainsi que les informations relatives à la localisation de la station météorologique la plus représentative du site sont systématiquement à intégrer dans le logiciel Anatis.

Des notations supplémentaires sur lépidoptères et fusarioses seront à faire à une date proche de la récolte et si possible fin août-début septembre. Elles doivent permettre de dénombrer les populations de pyrale et de sésamie tout en identifiant la présence de fusariose sur les épis. Le comptage s'opère sur 4 placettes composées de 5 pieds de maïs consécutifs pris au hasard sur une diagonale de la parcelle. Les informations enregistrées sur chaque placette portent sur :

- ✓ le nombre moyen de larves de pyrales dans la tige et dans l'épi,
- ✓ le nombre moyen de larves de sésamie dans la tige et dans l'épi,
- ✓ le nombre moyen de morsures sur l'épi,
- ✓ le nombre moyen de galeries au dessus de l'épi, sous l'épi et dans l'épi,
- ✓ l'intensité moyenne de fusariose (*Fusarium graminearum et Fusarium moniliforme)* sur l'épi et la fréquence moyenne d'épis fusariés.

Ces informations seront ensuite transmises par voie électronique à M. Delos et A. Weissenberger sous le format EXCEL utilisé les années précédentes.

2.2 Réalisation des prélèvements

Les épis des 5 pieds des 4 placettes sont prélevés et égrenés du moins infesté vers le plus infesté. Les grains devront être stockés à 5°C le plus rapidement possible à l'issue de la notation.

Attention : utiliser des gants jetables pour chaque parcelle

2.3 Couples analytes/ matrices et nombre de prélèvements par région :

Les mycotoxines recherchées ainsi que la répartition du nombre de prélèvements et d'analyses par culture et par région sont notés en annexes 1 et 2.

3. Conditionnement et conservation des échantillons de silos et de champ :

3.1. Conditionnement des échantillons

Pour les laboratoires, il sera effectué des sous-échantillons **d'orge** :
- un sous-échantillon de 1 kg destiné au L.D.A. 22 (analyses mycotoxines)
- un sous-échantillon de 1 kg conservé au S.R.P.V. (congelé) en cas de problème.

Pour les laboratoires, il sera effectué des sous-échantillons **de maïs (au silos et au champ), de blé et d'avoine** :
- un sous-échantillon de 1 kg destiné au L.D.A. 22 (analyses mycotoxines)
- un sous-échantillon de 200 g destiné au L.N.P.V. de Malzéville (analyses de mycoflore).
- un sous-échantillon de 1 kg conservé au S.R.P.V. (congelé) en cas de problème

Un diviseur à grain pourra être utiliser pour la séparation de ces sous-échantillons.

On réalise un double ensachage avec des sacs plastiques neufs ou des sacs en papier indéchirables et un double étiquetage (une étiquette est insérée entre les 2 sacs, une autre est collée sur le premier sac).

Les échantillons de blé, d'orge et de maïs doivent être conservés à l'abri de la lumière et dans un endroit sec et au frais si ce type de stockage ne dépasse pas 2 à 3 semaines après leur prélèvement du silo. Si le délai de 3 semaines est dépassé, les grains devront être séchés en étuve pour diminuer la teneur en humidité (humidité < 13 %).

3.2. Identification des échantillons adressés aux laboratoires :

Pour un même prélèvement dans un silo ou au champ, sous divisé en 2 ou 3 échantillons pour les différents destinataires, et pour les fiches de prélèvement qui les accompagnent, le même code doit être utilisé.

L'étiquette et la codification à respecter est la suivante :

Pour les céréales en silos :

Région :

PLAN DE SURVEILLANCE
« CEREALES EN SILOS»
2006

Parcelle n° : E C **MA** XX 1 / 06 / **DDD** / **NNN**
Echantillon n° : **RR** / **NNN**

Date de prélèvement :
Poids de l'échantillon : g

Pour le maïs au champ :

Région :

PLAN DE SURVEILLANCE
« MAIS AU CHAMP»
2006

Parcelle n° : E C **PY** XX 1 / 06 / **DDD** / **NNN**
Echantillon n° : **RR** / **NNN**

Date de prélèvement :
Poids de l'échantillon : g

Codes à incrémenter :
DDD : numéro de département sur 3 caractères
RR : code de la région, AQ, BO,…
NNN : numéro de l'échantillon (pour les céréales se fait de 001 à 099)

Remarques importantes : si plusieurs agents vont sur le terrain en même temps pour prélever des échantillons, ils doivent se mettre d'accord sur le nombre d'échantillons à prélever et leurs codifications afin qu'il n'y ait pas d'échantillons supplémentaires ou de confusion possible (doublon au niveau du laboratoire). Il est également très important de

bien différencier les échantillons de céréales en silos et de maïs au champ en utilisant les étiquettes et les fiches de prélèvement avec les codifications spécifiques de chaque thème.

Les trames des différents documents nécessaires peuvent être fournies en format informatique (étiquettes, fiche de prélèvement, tableaux de saisie) sur demande auprès de Hélène Bonnefoy, à la DRAF-SRPV Pays de la Loire (Tél. : 02-41-72-32-31).

3.3. Modalités d'envoi des échantillons :

Les échantillons seront acheminés aux laboratoires par transport ou par un envoi rapide par la poste (type Chronopost).

Tous les échantillons réalisés pour les analyses de mycotoxines seront adressés au L.D.A. 22 accompagnés des fiches de prélèvement concernant les analyses de mycotoxines (annexes 3 et 4 pour le silo ou 6 pour le champ) qui se chargera, pour les céréales en silos, de leur préparation et de leur expédition vers le Laboratoire des Landes (L.D. 40) pour l'analyse d'Ochratoxine A (OTA).

Les échantillons de blé et de maïs (au champ et au silos) destinés au L.N.P.V. de Malzéville seront expédiés le plus rapidement possible, autant que possible dès le lendemain du prélèvement, accompagnés de la fiche de prélèvement correspondante (annexes 5 pour le silo ou 7 pour le champ). Il est conseillé d'effectuer l'envoi du lundi au mercredi inclus et de tenir compte, le cas échéant des jours fériés.

7 à 10 jours avant l'envoi des échantillons, les préleveurs avertiront les laboratoires concernés par téléphone, fax, e-mail ou courrier et **enverront un tableau récapitulatif des échantillons (matrice, code) à l'expert national Résidus, Florence Gérault ou son assistante Hélène Bonnefoy**. Une confirmation des analyses à réaliser sera faite à partir de ces informations par l'expert résidus auprès des laboratoires.

Les derniers échantillons seront acheminés vers les laboratoires destinataires au plus tard le 31 décembre 2005. Passé ce délai, les laboratoires ne pourront plus les accepter.

4. Analyses :

Le tableau suivant donne la répartition des travaux d'analyse dans les laboratoires :

Trichothécènes A et B, Fumonisines B1 et B2, Zéaralénone	L.D.A. 22
Ochratoxine A	L.D. 40
Mycoflore	L.N.P.V. Malzéville

Les coordonnées et interlocuteurs privilégiés de chaque établissement sont précisés en annexe 3 de la note de service générale DGAL/SDRRCC/SDQPV/N2005-8067 du 1 mars 2005.

Les résultats d'analyse seront présentés de la façon suivante :

- **< L.D.** (inférieur à la limite de détection) ou **N.D.** (non détecté) pour les analyses où aucune trace de la mycotoxine concernée n'a été décelée
- **L.D.< X <L.Q.** (entre le seuil de détection et la limite de quantification) ou **D., N.Q.** (déterminée, non quantifiée) pour les analyses où une trace à été décelée mais en deçà de la limite de quantification
- une valeur dans le cas où l'échantillon présente une teneur supérieure à la limite de quantification.

Les limites de quantification de ces mycotoxines seront fournies par les laboratoires concernés.

5. Transmission, saisie et synthèse des résultats :

Les laboratoires expédieront les résultats et l'ensemble des fiches de prélèvement originales à l'attention de l'expert national Résidus Florence Gérault. Les résultats seront ensuite renvoyés aux différentes régions concernées par ces plans de surveillance afin de les transmettre à chaque participant et à A. Weissenberger.

Vous voudrez bien tenir informé **Florence Gérault ou Hélène Bonnefoy (02-41-72-32-31)** au S.R.P.V. de Pays de la Loire des difficultés rencontrées dans l'application des dispositions de ces instructions.

6. Suites à donner

Les suites à donner pour le plan de surveillance « mycotoxines » sont expliquées dans le paragraphe X de la note générale DGAL/SDRRCC/SDQPV/N2005-8067.

L'annexe 8 précise les limites maximales réglementaires ou recommandées applicables aux mycotoxines.

Dans le cas de présence avérée de mycotoxines à des teneurs non conforme à la réglementation en vigueur (ou en projet), les préconisations suivantes tirées du *Code d'usage en matière de prévention et réduction de la contamination des céréales par les mycotoxines, y compris les appendices sur l'Ochratoxine A, la Zéaralénone, les Fumonisines et les Trichothécènes - CAC/RCP 51-2003*, peuvent être données aux producteurs et organismes stockeurs (extrait du document) :

- ✓ Envisager la mise en place et le maintien d'un plan de rotation des cultures afin d'éviter de planter le même produit dans un champ durant deux années consécutives.
- ✓ Réduire au minimum les dégâts causés par les insectes et par les infections.
- ✓ Procéder à la récolte lorsque la teneur en eau des plantes est faible et qu'elles sont arrivées à pleine maturité.
- ✓ Les conteneurs à utiliser pour la collecte et le transport des grains récoltés, les installations de séchage, et d'entreposage, devraient être propres, secs et non infestés par des insectes, exempts de moisissures visibles.
- ✓ Sécher les céréales jusqu'au taux d'humidité recommandé pour l'entreposage (généralement moins de 15 %) et les faire refroidir aussi vite que possible après la récolte.
- ✓ Réduire au minimum la quantité de matières étrangères et de grains endommagés dans les céréales entreposées. Certains procédés de nettoyage, comme par exemple les tables de gravité ou le vannage au moment de la récolte, permettent d'éliminer quelques grains contaminés.
- ✓ Aérer si possible les céréales en faisant circuler de l'air dans la zone d'entreposage pour maintenir une température appropriée et uniforme dans toute cette zone.

Le sous-échantillon conservé au S.R.P.V. pourra être détruit à la réception complète des résultats d'analyses de mycotoxines.

Le Directeur général de l'alimentation

Jean-Marc BOURNIGAL

ANNEXE 1 : **Nombre de prélèvements et d'analyses global dans le cadre du plan de surveillance céréales en silos et maïs au champ**

Matrice	Nombre de prélèvements	Nombre de régions	analyses à réaliser par matrice				
			Trichothécènes A et B	Zéaralénone	Ochratoxine A	Fumonisines B1 et B2	Mycoflore
Blé silos	50	13	**oui**	**oui**	**oui**	non	**oui**
Avoine silos	6	2	**oui**	**oui**	**oui**	non	**oui**
Orge silos	50	13	**oui**	**oui**	**oui**	non	non
Maïs silos	50	7	**oui**	**oui**	**oui**	**oui**	**oui**
Maïs Champ	68	19	**oui**	**oui**	non	**oui**	**oui**
Total	**224**	**20**	**224**	**224**	**156**	**118**	**174**

ANNEXE 2 : **Répartition des prélèvements par région et matrice**

Région	**Blé au silos**	**Avoine au silos**	**Orge au silos**	**Maïs au silos**	**Maïs au champ**	**Total**
Alsace	2		2	8	5	17
Aquitaine				8	5	13
Auvergne	2		2		3	7
Basse Normandie	3	3	2		2	10
Bourgogne	6		5		3	14
Bretagne	3		3	8	3	17
Centre	5	3	6	8	3	25
Champagne Ardennes	5		6		2	13
Franche-Comté					3	3
Haute Normandie	3		3		1	7
Ile de France	5		5		1	11
Languedoc Roussillon	2		2	2	5	11
Limousin					3	3
Lorraine					4	4
Midi Pyrénées	4		5	8	5	22
PACA					5	5
Pays de la Loire					5	5
Picardie	6		5			11
Poitou Charentes	4		4	8	5	21
Rhône-Alpes					5	5
TOTAL	**50**	**6**	**50**	**50**	**68**	**224**

ANNEXE 3 : **FICHE DE PRELEVEMENT – CEREALES EN SILOS**

ANALYSE MULTIRESIDUS MYCOTOXINES

COORDONNEES EXPEDITEUR

NOM :

SRPV :

TEL :

LABORATOIRE DESTINATAIRE :

LDA 22
M. Eric MARENGUE
7 rue du Sabot BP 54
22440 PLOUFRAGAN
Tel : 02-96-01-37-22
Fax : 02-96-01-37-50

Date d'expédition : … / … / …..

Date de réception : … / … / …..

Céréales :
- ☐ blé
- ☐ orge
- ☐ maïs
- ☐ avoine

Référence silo :
EC**MA**XX1/06/ - - - / - - -

Référence échantillon :
- - / - - -

Date de prélèvement : … / … / ……

Poids de l'échantillon : ……g

Type de silos : ……

Température du silo : ……°C

Numéro d'enregistrement au laboratoire :

Méthode et date d'analyse :

OBSERVATIONS :

Les résultats sont à envoyer à :
Florence Gérault – SRPV Pays de la Loire – 10, rue le Notre – 49044 – Angers Cedex01

ANNEXE 4 : **FICHE DE PRELEVEMENT – CEREALES EN SILOS**

ANALYSE OCHRATOXINE A

COORDONNEES EXPEDITEUR

NOM :

SRPV :

TEL :

LABORATOIRE DESTINATAIRE :

LD 40
M. Thierry DURAND
1, rue Marcel David - BP 219
40004 Mont de Marsan Cedex
Tel : 05-58-06-08-08
Fax : 05-58-06-15-47

Date d'expédition : … / … / …..

Date de réception : … / … / …..

Céréales :
- ☐ blé
- ☐ orge
- ☐ maïs
- ☐ avoine

Référence silo :
EC**MA**XX1/06/ - - - / - - -

Référence échantillon :
- - / - - -

Date de prélèvement : … / … / ……

Poids de l'échantillon : ……g

Type de silos : ……

Température du silo : ……°C

Numéro d'enregistrement au laboratoire :

Méthode et date d'analyse :

OBSERVATIONS :

Les résultats sont à envoyer à :
Florence Gérault – SRPV Pays de la Loire – 10, rue le Notre – 49044 – Angers Cedex01

ANNEXE 5 : **FICHE DE PRELEVEMENT – CEREALES EN SILOS**

ANALYSE MYCOFLORE

COORDONNEES EXPEDITEUR

NOM :

SRPV :

TEL :

LABORATOIRE DESTINATAIRE :

LNPV Unité de Mycologie agricole et Forestière
Renaud IOOS
Domaine de Pixérécourt
F54220 Malzéville
Tel : 03-83-33-86-62
Fax : 03-83-33-86-52

Date d'expédition : … / … / …..

Date de réception : … / … / …..

Céréales :
- ☐ blé
- ☐ maïs
- ☐ avoine

Référence silo :
EC**MA**XX1/06/ - - - / - - -

Référence échantillon :
- - / - - -

Date de prélèvement : … / … / ……

Poids de l'échantillon : ……g

Type de silos : ……

Température du silo : ……°C

Numéro d'enregistrement au laboratoire :

Méthode d'analyse :

OBSERVATIONS :

Les résultats sont à envoyer à :
Florence Gérault – SRPV Pays de la Loire – 10, rue le Notre – 49044 – Angers Cedex01

ANNEXE 6 : **FICHE DE PRELEVEMENT – MAÏS AU CHAMP**

ANALYSE MULTIRESIDUS MYCOTOXINES

COORDONNEES EXPEDITEUR

NOM :

SRPV :

TEL :

LABORATOIRE DESTINATAIRE :

LDA 22
M. Eric MARENGUE
7 rue du Sabot BP 54
22440 PLOUFRAGAN
Tel : 02-96-01-37-22
Fax : 02-96-01-37-50

Date d'expédition : … / … / …..

Date de réception : … / … / …..

Référence silo :
EC**PY**XX1/06/ - - - / - - -

Référence échantillon :
- - / - - -

Date de prélèvement : … / … / ……

Poids de l'échantillon : ……g

Type de silos : ……

Température du silo : ……°C

Numéro d'enregistrement au laboratoire :

Méthode et date d'analyse :

OBSERVATIONS :

Les résultats sont à envoyer à :
Florence Gérault – SRPV Pays de la Loire – 10, rue le Notre – 49044 – Angers Cedex01

ANNEXE 7 : **FICHE DE PRELEVEMENT – MAÏS AU CHAMP**

ANALYSE MYCOFLORE

COORDONNEES EXPEDITEUR

NOM :

SRPV :

TEL :

LABORATOIRE DESTINATAIRE :

LNPV Unité de Mycologie agricole et Forestière
Renaud IOOS
Domaine de Pixérécourt
F54220 Malzéville
Tel : 03-83-33-86-62
Fax : 03-83-33-86-52

Date d'expédition : … / … / …..

Date de réception : … / … / …..

Référence silo :
EC**PY**XX1/06/ - - - / - - -

Référence échantillon :
- - / - - -

Date de prélèvement : … / … / ……

Poids de l'échantillon : ……g

Type de silos : ……

Température du silo : ……°C

Numéro d'enregistrement au laboratoire :

Méthode et date d'analyse :

OBSERVATIONS :

Les résultats sont à envoyer à :
Florence Gérault – SRPV Pays de la Loire – 10, rue le Notre – 49044 – Angers Cedex01

ANNEXE 8 : **Valeurs de référence applicables aux mycotoxines**

Substances	Origine de la valeur de référence	Matrice	teneur maximale
Ochratoxine A	règlement CE n° 123/2005	Céréales brutes (y compris le riz et le sarrasin)	5 µg/kg
		Produits dérivés des céréales	3 µg/kg
Deoxynivalenol (DON)	règlement CE n° 856/2005	Céréales brutes autres que blé dur, avoine et maïs	1250 µg/kg
		Blé dur, avoine et maïs[1] bruts	1750 µg/kg
Fumonisines B1+B2	règlement CE n° 856/2005	Maïs brut	2000 µg/kg [2]
T-2 et HT-2	règlement CE n° 856/2005	Céréales brutes	(3)
Zéaralénone	règlement CE n° 856/2005	Céréales brutes autres que maïs	100 µg/kg
		Maïs brut	200 µg/kg [4]

[1] Si aucune teneur spécifique n'est fixée avant le 1er juillet 2007, la teneur de 1 750 µg/kg s'appliquera ensuite au maïs visé sous ce point.
[2] Si aucune teneur spécifique n'est fixée avant le 1er octobre 2007, la teneur de 2 000 µg/kg s'appliquera ensuite au maïs brut
[3] Une teneur maximale sera fixée, s'il y a lieu, avant le 1er juillet 2007.
[4] Si aucune teneur spécifique n'est fixée avant le 1er juillet 2007, la teneur de 200 µg/kg s'appliquera ensuite au maïs brut