

L'étiquetage des denrées alimentaires

Par Frank Kareth, Eurofins | DILU, Allemagne



L'étiquetage des denrées et des boissons en conformité avec la réglementation européenne est devenu un sujet très complexe ces dernières années, et demande de plus en plus de ressources au sein des entreprises agro-alimentaires.

La réglementation européenne en matière d'étiquetage des denrées alimentaires est définie dans les directives 90/496/CE pour l'étiquetage nutritionnel et 2000/13/CE pour tous les autres éléments figurant sur les emballages. Ces textes sont actuellement combinés en vue de produire une réglementation européenne générale. Le règlement (CE) 1924/2006 sur les allégations nutritionnelles et de santé accroît encore la complexité, surtout pour les petites et moyennes entreprises, qui n'ont pas en interne les ressources nécessaires à l'interprétation de ces textes.

L'objectif d'une réglementation harmonisée au sein de l'Union Européenne est d'apporter à tous les consommateurs le même niveau d'information et de faciliter le commerce entre les états membres. L'interprétation des législations nationales demeure cependant un problème pour les fabricants qui vendent leurs produits dans plusieurs

pays européens. Par exemple, des photos considérées trompeuses dans un état membre sont légalement utilisées dans un autre depuis des années. Une autre illustration est la déclaration quantitative des ingrédients (QUID) dont les règles sont appliquées différemment d'un pays à l'autre.

Des experts de l'étiquetage des denrées alimentaires travaillent chez Eurofins depuis plusieurs années. Grâce à leur participation dans divers comités et à une formation continue, ils sont au fait de tous les changements de réglementation, et de leurs conséquences pour l'industrie agro-alimentaire. Eurofins est ainsi en mesure d'apporter à ses clients les conseils adéquats et de les guider à travers la jungle des obligations réglementaires de l'étiquetage.

Grâce à son réseau de sites européens, Eurofins peut proposer ce service dans la plupart des états membres. L'analyse des produits peut aussi être réalisée dans les laboratoires Eurofins, afin de vérifier l'étiquetage et les allégations nutritionnelles. La combinaison des services analytiques et de conseil permet donc à Eurofins de fournir à l'industrie alimentaire une prestation complète d'aide à la création des emballages.

Contact: FrankKareth@eurofins.de

Nouvelles limites maximales pour les résidus de pesticides

Par Jochen Riehle, Eurofins | Dr. Specht Laboratories, Allemagne



Le règlement (CE) N° 396/2005 fixant les Limites Maximum de Résidus harmonisées pour l'ensemble des états de Union Européenne, entrera en vigueur le 1er septembre 2008.

Dans un but de clarté et de simplicité, les quatre directives existantes fixant les limites maximales pour les résidus (LMR) dans les aliments au sein de l'UE seront abrogées et remplacées par un acte unique. Une

mise à jour des législations nationales n'est pas nécessaire à l'entrée en vigueur de ces nouvelles LMR, ce qui conduit à une situation harmonisée dans l'ensemble des états membres.

Le règlement 396/2005 est composé de quatre annexes principales:

Annexe I - définit les produits auxquels s'appliquent les LMR

Annexe II - liste des LMR définitifs

Annexe III - liste des LMR provisoires

Annexe IV - liste des substances actives qui ne requièrent pas de LMR.

Un point significatif de la nouvelle législation réside dans le fait que toute substance active ne figurant pas dans les listes des annexes II et III sera affectée d'une LMR par défaut de 0.01 mg/kg pour tous les produits de l'annexe I.

Les nouvelles LMR s'imposeront dès le 1^{er} septembre 2008. Certaines législations nationales continueront à exister, mais elles concernent généralement des molécules non couvertes par la législation européenne, par exemple le synergisant piperonyl butoxide.

Eurofins est en mesure d'offrir un service complet d'analyse des résidus de pesticides dans plusieurs pays européens, incluant l'Autriche, la France, l'Italie, le Royaume-Uni et la Suède, en conjonction avec le centre européen de compétence d'Eurofins | Dr. Specht Laboratories à Hambourg, en Allemagne. Ses méthodes multi et mono-résidus permettent à Eurofins de proposer la détermination d'environ 700 pesticides différents, garantissant ainsi à l'industrie agroalimentaire la possibilité de satisfaire aux strictes exigences du règlement 396/2005.

Contact: JochenRiehle@eurofins.de

Analyse de l'acrylamide

- Accord global entre Novozymes et Eurofins

Par Katrin Hoenicke, Eurofins | Wiertz-Eggert-Jörissen, Allemagne

Eurofins propose l'analyse de l'acrylamide résiduel après traitement enzymatique des produits alimentaires par Acrylaway®.

Une déclaration récente de l'Autorité de Sécurité Alimentaire Européenne (EFSA) souligne que la réduction de l'acrylamide reste une priorité, l'estimation du risque n'étant actuellement pas modifiée. La Commission insiste sur le maintien des recherches visant à réduire les teneurs en acrylamide dans les aliments. Les efforts de reformulation des producteurs sont donc toujours d'actualité.

Dans le cadre d'un accord global entre Eurofins et Novozymes, Eurofins a été chargé de fournir les analyses de l'acrylamide dans les produits alimentaires traités par Acrylaway®, produit enzymatique commercial développé par Novozy-

mes, qui réduit la formation d'acrylamide dans les produits à base d'amidon, cuits au four ou frits. Selon les tests effectués par Novozymes, la réduction des niveaux d'acrylamide par Acrylaway® atteint jusqu'à 90%, dans une large gamme d'aliments tels que pain grillé, biscottes, biscuits, gâteaux sucrés et salés, sans pour autant modifier les attributs sensoriels ou l'aspect du produit.

Eurofins bénéficie de nombreuses années d'expérience dans les tests acrylamide et a participé au groupe de travail européen chargé de la validation des méthodes d'analyse de l'acrylamide dans les aliments et de la campagne européenne de certification.

A l'intention des clients de Novozymes désireux de tester les performances d'Acrylaway®, Eurofins a

mis en place un package spécifique incluant commandes, logistique, analyses et rapports. Ce service est proposé par Eurofins | WEJ pour l'Europe et l'Asie et par Eurofins | CAL pour l'Amérique du Nord et du Sud.

Contact: KatrinHoenicke@eurofins.de



Qualité produit et préférences consommateurs

Par Christian Theet, Eurofins Marketing Research, France



L'évaluation sensorielle est souvent utilisée comme outil de mesure de la perception des consommateurs et de la qualité des produits alimentaires. Les méthodes analytiques reposant sur le travail d'experts constituent une réponse efficace à de nombreuses problématiques.

Contrôle qualité produit

Les méthodes analytiques font généralement appel à des panels d'experts composés de juges sélectionnés, entraînés et suivis qui évaluent selon des protocoles stricts et normés les performances organoleptiques (aspect, odeur, texture, goût) d'un produit ou d'un échantillon référent.

Ce contrôle de la qualité sensorielle porte souvent sur des produits dont les attributs sont définis par des normes établies par des institutions reconnues telles que la Fédération Internationale de Laiterie (IDF) ou la Commission Nordique de l'Analyse Alimentaire (NMKL).

Les résultats de l'évaluation doivent être reproductibles, ce qui implique un contrôle régulier du niveau de qualification des experts, établi à partir de tests de niveau de compétence. Les méthodes analytiques sont géné-

ralement définies par un ensemble de normes ISO qui fixent les modalités d'application des différents protocoles utilisés pour la sélection, l'entraînement et le contrôle du jury expert.

En tant qu'outils de contrôle de la maîtrise de la qualité organoleptique, ces tests portent sur la vérification sensorielle de produits du marché. En raison de leur caractère analytique, ils peuvent par ailleurs être d'une grande efficacité pour conduire la réflexion et le développement de produits innovants.

Mesure de la performance sensorielle auprès du consommateur

Lors du développement de produits nouveaux ou dans le cadre d'une optimisation de produits existants, le niveau d'acceptabilité peut être testé auprès des consommateurs, pour différentes formulations ou bien versus autres produits présents sur le marché.

Ces tests sont réalisés selon un protocole normé auprès d'un panel de sujets naïfs pouvant être composé de 60 à 300 individus. Les produits sont préparés en cuisine dans des condi-

tions proches de la réalité et présentés anonymement selon un plan d'expérience préalablement établi. Ils sont évalués à partir d'un questionnaire établi en fonction des objectifs de l'étude.

Ce type de test permet de déterminer :

- les préférences des consommateurs
- les raisons des préférences
- les différences perçues avec les produits de la concurrence
- les axes d'optimisation du produit à mettre en œuvre.

Des outils développés par Eurofins, comme la cartographie des préférences, l'analyse sémantique ou psycholinguistique des motifs de choix et de préférences, le clustering, les focus groupes quali, les tests à domicile en ligne, peuvent être mis en œuvre de manière personnalisée, en fonction de la problématique.

Selon les objectifs de l'étude, les résultats de l'évaluation sensorielle peuvent aussi être reliés à des analyses physico-chimiques et au profil aromatique du produit afin d'apporter des informations complémentaires.

Plusieurs laboratoires Eurofins reconnus pour leur expertise dans les études sensorielles sont présents dans différents pays européens : la France (Eurofins Marketing Research), la Norvège (Eurofins Norsk Matanalyse), le Danemark (Eurofins Steins), l'Italie (Eurofins Qualis), la Slovaquie (Eurofins Bel-Novamann) et l'Allemagne (Eurofins WEJ).

Ces laboratoires mettent en place des tests normés, maîtrisent les panels experts sur des gammes de produits variées telles que lait et produits laitiers, viande, poisson, eau, et gèrent des panels consommateurs. La majorité de ces laboratoires est accréditée selon la norme ISO 17025 par des organismes nationaux reconnus tel que le COFRAC en France.

Contact: ChristianTheet@eurofins.com

Actualités

Séminaire sur l'analyse des glucides, en novembre, aux Pays Bas

Le premier séminaire Eurofins concernant les glucides sera organisé par Eurofins Food Heerenveen, la première semaine de novembre.

Les préoccupations des consommateurs concernant la santé, l'obésité et les étiquetages nutritionnels et celles des industriels soucieux de mettre au point des formulations appropriées ont focalisé l'intérêt sur les glucides et leur détermination analytique.

Ce congrès réunira experts scientifiques et responsables de l'industrie pour présenter une vue globale des enjeux et solutions. Pour plus d'informations sur cet évènement qui se déroulera sur une journée, merci de contacter service@eurofins.nl, en indiquant dans le message le sujet « CCC2008 ». Les informations utiles vous seront transmises dès que disponibles.

Contact: service@eurofins.nl

Eurofins double la taille de ses laboratoires à Nantes

Eurofins Nantes a massivement investi depuis 10 ans dans de nouvelles technologies analytiques pour les produits agroalimentaires et dans le développement de nouvelles prestations afin de toujours mieux répondre aux exigences de ses clients face aux multiples crises qui se sont succédées.

Le site nantais, qui abrite actuellement un effectif de 250 employés et

attend plus de 200 000 échantillons en 2008, double sa surface, passant de 4500 m² à plus de 9 000 m², soit un investissement immobilier de plus de 6,5M€ et un programme d'investissements opérationnels (agencements spécifiques, matériels et équipements d'analyse) de 1 M€ par an sur les 5 prochaines années.

Dans le cadre de cet investissement, un nouveau laboratoire d'évaluation sensorielle va voir le jour afin d'accroître la couverture géographique de la filiale Eurofins Marketing Research. Eurofins Nantes va aussi devenir le siège opérationnel du groupe en France.

Contact: eurofinsFr@eurofins.com
Tel.: 00 33 (0)2 51 83 21 00



Eurofins | Matanalyse (Norvège) retenu pour un contrat de tests de compétences

Le laboratoire Eurofins | Matanalyse a été contractualisé pour fournir des services de tests de compétences en microbiologie dans le cadre du programme coopératif régional EC-MEDA. Le principal objectif du « Programme Qualité Euromed » est d'établir un environnement stable aidant les entreprises MEDA dans la commercia-

lisation de produits de qualité, compétitifs sur les marchés d'exportation. 24 laboratoires MEDA analyseront 19 paramètres microbiologiques, rejoignant environ 125-150 autres laboratoires qui participent régulièrement aux essais de microbiologie alimentaire du laboratoire Eurofins | Matanalyse.

Les tests de compétence sont essentiels pour les programmes d'assurance qualité des laboratoires. Ils constituent une mesure de contrôle qualité externe prouvant leur capacité à fournir des résultats corrects. La participation à des programmes de tests de compétence est exigée pour toutes les méthodologies accréditées ISO 17025.

Les laboratoires Eurofins ont, dans toute l'Europe, une expérience confirmée de la conception et de la gestion de tests de compétences dans de nombreux domaines de l'analyse, à la fois chimique et microbiologique, des aliments. Les équipes d'experts sont en mesure de fournir du conseil dans la mise en place, la gestion et l'interprétation d'analyses circulaires et de tests de compétence.

Contact: STJ@eurofins.dk



Eurofins Scientific Scandinavie
Svend Aage Linde / sal@eurofins.dk
Tel. : +45 70 22 42 66

Eurofins Scientific Allemagne
Werner Nader / WernerNader@eurofins.de
Tel. : +49 40 49294 731

Eurofins Scientific France
François Vigneau / FrancoisVigneau@eurofins.com
Tel. : +33 2 51 83 21 00

Eurofins Scientific Pays Bas
Linda Tilman / L.tilman@eurofins.nl
Tel. : +31 513 67 22 99

Eurofins Scientific Grande Bretagne
Barry Hilton / info@eurofins.uk
Tel. : +44 151 647 9175

Eurofins Scientific Etats-Unis
Lars Reimann / LarsReimann@eurofinsUS.com
Tel. : +1 901 507 3959

Eurofins Scientific Suisse
Klaus Fuchs / KlausFuchs@eurofins.com
Tel. : +41 62 858 71 06

Eurofins Scientific Italie
Valeria Merlo / ricerca_sviluppo@chemicalcontrol.it
Tel. : +39 0171 412470

Autres Pays
info@eurofins.com
Tel. : +32 2 766 16 20

Comité d'édition :
F. Heupel, S. Noster-Vallée, E. Long, B. McLean, S. Heimbecher, W. Nader, L. Reimann, S. Jensen, F. Vermaning, M. Martin.
Design et création : P. Vestergaard Soelberg.

© Publié par Eurofins Scientific. En dépit de la vigilance apportée à l'élaboration de ce bulletin d'informations, des erreurs ou omissions peuvent subsister, dont les éditeurs ne sauraient être tenus pour responsables.