



Origine géographique de la viande et du lait

Assurez-vous de l'origine de vos matières premières



Afin que la France puisse promouvoir son élevage et suite à une forte attente des consommateurs, la Commission européenne a autorisé le gouvernement Français à expérimenter durant un an l'étiquetage de l'origine des viandes et du lait dans les produits transformés.

Un projet de décret a été émis le 15 février 2016 par le ministère de l'agriculture à cette fin.

Ce texte prévoit un étiquetage de l'origine pour les produits contenant au moins 50% de viandes ou de lait dans le produit concerné. Pour la viande, la précision d'origine s'applique au «pays de naissance, d'engraissement et d'abattage» de l'animal. S'agissant du lait, elle concerne «le pays de collecte, de conditionnement et de transformation».

Ce nouvel étiquetage fournit en outre une cause de vulnérabilité aux fraudes. Dans ce contexte, comment s'assurer de l'intégrité et l'origine des ingrédients mis en œuvre?

Une solution analytique adaptée

Eurofins a développé une offre d'analyses isotopiques permettant la vérification de l'origine d'un grand nombre de produits dont :

- Viande
- Fromage
- Beurre
- Lait
- Crème

Ces analyses aident les industriels et les distributeurs à **vérifier la traçabilité** de leurs matières premières et produits transformés à base de viande et de lait.

Elles permettent également de fournir à leurs clients **des informations claires et sûres sur les étiquetages**.

Une méthodologie unique et éprouvée

- Tests **accrédités⁽¹⁾ pour la viande**
- Analyses réalisées régulièrement dans **plusieurs pays de l'Union Européenne**, à la fois à la demande des acteurs économiques et des autorités
- Participation à des études inter-laboratoires sur les produits laitiers et carnés confirmant la fiabilité des résultats
- Niveau de précision élevé de la méthode avec la possibilité pour certains produits d'aller jusqu'à la détermination de l'origine régionale (ex: le boeuf charolais)
- Banque de données constituée initialement dans le cadre de projets de recherche collaborative internationaux (projet EU MILK, TRACE,...) et enrichie régulièrement depuis 20 ans.

(1) Le laboratoire Eurofins Analytics France (Nantes) est accrédité par le COFRAC (N°1-0287). La portée d'accréditation est disponible sur www.cofrac.fr.

Les caractéristiques de la méthode

La discrimination offerte par les méthodes isotopiques est d'autant meilleure que l'origine déclarée est **limitée dans l'espace et homogène d'un point de vue géographique.**

Dans la mesure où ces analyses sont réalisées sur des fractions extraites (protéines pour la viande, caséine pour le lait et le fromage), elles restent applicables à des produits faiblement transformés tels que saucisses, viande hachée, yaourts etc. La cuisson ou la congélation n'ont pas d'influence sur les paramètres mesurés. En revanche, ces analyses ne sont pas applicables sur des plats préparés type lasagnes ou desserts lactés complexes.

Une haute qualité de service et d'expertise

- Des experts, ayant une connaissance approfondie de la méthode depuis plus de quinze ans, disponibles et à votre écoute
- La possibilité de suivre vos échantillons et vos résultats analytiques en ligne via notre plate-forme Eurofins On Line
- Un catalogue complet d'analyses de référence tant sur les matières premières que sur les plats préparés : nutritionnelles, microbiologiques, contaminants, détermination d'espèces,
- Vigial®, un outil de veille réglementaire et d'actualités sur le marché de l'agroalimentaire

Des questions ? Notre service client est à votre écoute :

02 51 83 43 40

ASMnantesauthenticity@eurofins.com

Vigial®, outil de veille en sécurité alimentaire
Essai gratuit sur : www.vigial.com

