

GUIDE TECHNIQUE D'ACCREDITATION

CONTROLES QUALITATIFS ET QUANTITATIFS DES PRODUCTIONS AGRICOLES ET DE LEURS DERIVES

Document INS GTA 03

Révision 02

LA VERSION ELECTRONIQUE FAIT FOI

SOMMAIRE

1. OBJET DU DOCUMENT	3
2. REFERENCES ET DÉFINITIONS.....	3
2.1. REFERENCES	3
2.2. DEFINITIONS.....	3
2.2.1. <i>Echantillonnage</i>	3
2.2.2. <i>Lot</i>	3
2.2.3. <i>Agréage</i>	3
3. DOMAINE D'APPLICATION.....	4
4. MODALITES D'APPLICATION	4
5. SYNTHESE DES MODIFICATIONS.....	4
6. GUIDE DE LECTURE DES EXIGENCES D'ACCREDITATION ET RECOMMANDATIONS	4
6.1. CONTENU DE LA PRESTATION	4
6.2. RECOMMANDATIONS	5
6.2.1. <i>Exigences administratives (§ 5.1)</i>	5
6.2.2. <i>Installations et équipements (§ 6.2)</i>	5
6.2.3. <i>Sous-traitance (§ 6.3)</i>	5
6.2.4. <i>Méthodes et procédures d'inspections (§ 7.1)</i>	5
6.2.5. <i>Manipulation des échantillons et objets présentés à l'inspection (§7.2)</i>	6
6.2.6. <i>Rapport d'inspection (§7.4)</i>	6
ANNEXE 1	7
STRUCTURE D'UN PLAN D'ECHANTILLONNAGE TYPE UTILISABLE PAR LES ORGANISMES D'INSPECTION PROCEDANT A L'AGREAGE DES PRODUCTIONS AGRICOLES ET DE LEURS DERIVES.....	7
ANNEXE 2	10
ANNEXE 3	12
LISTE NON EXHAUSTIVE DES CONTROLES PHYSIQUES	12

1. OBJET DU DOCUMENT

La norme NF EN ISO/CEI 17020 et le document Cofrac INS REF 02 définissent les exigences générales pour procéder à l'accréditation d'un organisme d'inspection.

Le présent guide technique d'accréditation a pour objet d'expliciter certaines exigences appliquées aux organismes d'inspection procédant aux contrôles qualitatifs et quantitatifs des productions agricoles et de leurs dérivés.

Les explications et recommandations données dans ce Guide (que l'organisme est libre d'appliquer) sont celles reconnues comme étant les plus appropriées par le Cofrac pour répondre aux exigences de la norme NF EN ISO/CEI 17020 et du document Cofrac INS REF 02.

Dans tous les cas, l'organisme devra démontrer que les dispositions prises permettent de satisfaire pleinement le référentiel d'accréditation.

2. REFERENCES ET DÉFINITIONS

2.1. Références

Ce document fait référence :

- à la norme NF EN ISO/CEI 17020 « Exigences pour le fonctionnement de différents types d'organismes procédant à l'inspection »
- au document COFRAC INS REF 02
- à la norme NF EN ISO/CEI 17025 « Exigences générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnage et d'essais »

2.2. Définitions

Pour l'usage du présent document les termes suivants sont définis :

2.2.1. **Echantillonnage**

L'échantillonnage est l'ensemble des opérations par lesquelles une partie d'un lot, d'une substance ou produit, est prélevée pour fournir, à des fins de contrôle, un échantillon réduit représentatif de la totalité d'un lot.

2.2.2. **Lot**

Le lot est la quantité identifiée de matière à partir de laquelle un échantillon peut être prélevé et contrôlé pour déterminer une ou plusieurs caractéristiques. Pour les définitions spécifiques par catégorie de produits, se référer à la norme d'échantillonnage applicable.

2.2.3. **Agréage**

L'agrégage est l'action de reconnaître la nature, la quantité, la condition et la qualité de la marchandise. Cette action est en général contradictoire entre les parties et peut être exécutée soit par les parties elles-mêmes, soit par leurs représentants agréés (*définition INCOGRAIN 07/2013*). Il s'agit de l'ensemble des examens réalisés par l'organisme d'inspection en vue de déterminer ou de vérifier les caractéristiques de la marchandise. L'annexe 3 propose à titre indicatif une liste non exhaustive des contrôles physiques.

3. DOMAINE D'APPLICATION

Ce document s'adresse :

- aux organismes d'inspection accrédités ou candidats à l'accréditation pour la réalisation de contrôles qualitatifs et quantitatifs des productions agricoles et de leurs dérivés,
- aux évaluateurs du Cofrac,
- aux membres des instances du Cofrac.

4. MODALITES D'APPLICATION

Ce document est applicable à compter du : **1^{er} avril 2018.**

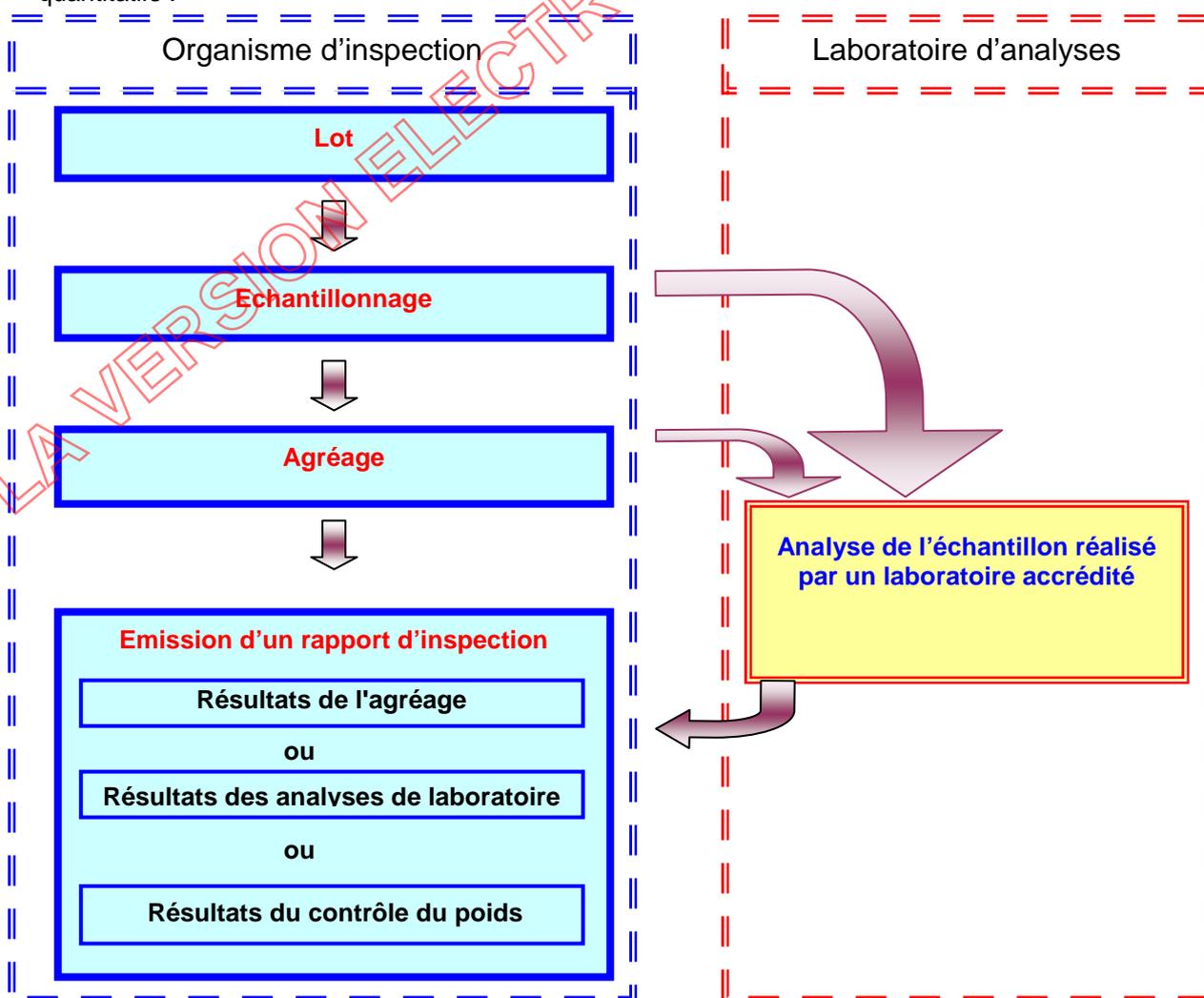
5. SYNTHESE DES MODIFICATIONS

Les modifications sont consécutives à une refonte globale du document pour correspondre à l'évolution de l'activité du domaine. L'organisation du document a été revue afin de l'harmoniser avec les autres guides et programmes d'accréditation. Les modifications sont signalées par un trait vertical dans la marge gauche.

6. GUIDE DE LECTURE DES EXIGENCES D'ACCREDITATION ET RECOMMANDATIONS

6.1. Contenu de la prestation

Le schéma suivant présente la prestation complète relative aux contrôles qualitatifs et quantitatifs :



L'échantillonnage seul ne peut pas être couvert par l'accréditation suivant la norme NF EN ISO/CEI 17020, car pris isolément il n'est pas considéré comme une activité d'inspection (ne constitue pas un examen du produit tel que prévu par la définition d'une inspection au §3.1 de la norme NF EN ISO/CEI 17020).

En conséquence, la prestation relative aux contrôles qualitatifs et quantitatifs est couverte par l'accréditation suivant la norme NF EN ISO/CEI 17020 si elle comprend soit :

- le contrôle du poids du lot et l'émission d'un rapport d'inspection,
- le contrôle éventuel du poids du lot, l'échantillonnage, l'agrégage et l'émission d'un rapport d'inspection,
- le contrôle éventuel du poids du lot, l'échantillonnage, l'envoi des échantillons à un laboratoire et l'émission d'un rapport d'inspection comprenant les résultats des analyses,
- le contrôle éventuel du poids du lot, l'échantillonnage, l'agrégage l'envoi des échantillons à un laboratoire et l'émission d'un rapport d'inspection comprenant les résultats des analyses.

6.2. Recommandations

Les chapitres de la norme NF EN ISO/CEI 17020 sont rappelés entre parenthèses au niveau de chaque sous-titre.

6.2.1. Exigences administratives (§ 5.1)

(5.1.5a) L'objet précis d'une inspection est défini par les termes d'un contrat particulier ou d'un ordre de service. Ce contrat ou ordre de service peut faire :

- référence à des référentiels d'inspection reconnus (Addenda techniques INCOGRAIN, GAFTA, FOSFA, RSA Rules,...) applicables dans leur intégralité ;
- référence à tout ou partie des référentiels d'inspection, ainsi qu'à des spécifications client particulières.

6.2.2. Installations et équipements (§ 6.2)

(6.2.7a) L'annexe 2 liste les principaux équipements utilisés par les organismes d'inspection ainsi que les vérifications métrologiques recommandées.

Les équipements utilisés pour procéder aux inspections doivent être vérifiés et utilisés selon les bonnes pratiques et règles définies par les normes ou guides applicables du domaine d'activité. En complément des exigences de la norme NF EN ISO/CEI 17020 : 2012 relatives aux installations et équipements, le document COFRAC INS GTA 02 explicite les exigences relatives à la traçabilité métrologique des équipements de mesure.

6.2.3. Sous-traitance (§ 6.3)

(6.3.1a) Afin de prouver la compétence du sous traitant réalisant l'analyse à partir des échantillons fournis par l'organisme d'inspection il convient de vérifier qu'il est titulaire d'une accréditation au titre de la norme NF EN ISO/CEI 17025 pour l'analyse concernée.

(6.3.2b) Dans le cas où le mode de preuve de la compétence est l'accréditation, le rapport ou certificat d'analyse délivré par le sous-traitant fait référence à son accréditation pour les analyses concernées.

6.2.4. Méthodes et procédures d'inspections (§ 7.1)

6.2.4.1. Contrôle du poids du lot

(7.1a) L'organisme vérifie la validité du moyen de pesage au point de chargement le plus proche. Cette validité consiste à vérifier la présence de la marque prouvant le respect de la réglementation en matière de métrologie légale. Il reporte le résultat du poids du lot sur le rapport d'inspection.

6.2.4.2. Contrôle de la teneur en eau

(7.1.1a) La teneur en eau peut être déterminée par l'organisme d'inspection, il vérifie alors la validité de l'humidimètre en s'assurant de la présence de la marque prouvant le respect de la réglementation en matière de métrologie légale. Il reporte le résultat de la teneur en eau du lot sur le rapport d'inspection. La détermination de la teneur en eau peut cependant être confiée a posteriori à un laboratoire externe accrédité pour réaliser l'analyse correspondante.

6.2.4.3. Echantillonnage

(7.1.2a) L'organisme d'inspection dispose d'un plan d'échantillonnage ou de procédures d'échantillonnage. Le plan d'échantillonnage ou la procédure d'échantillonnage sont disponibles sur les lieux où l'échantillonnage est effectué. Les plans d'échantillonnage se basent sur des méthodes statistiques appropriées. Le procédé d'échantillonnage doit s'adapter aux conditions du prélèvement afin d'assurer une meilleure représentativité des échantillons.

Note 1 : La structure d'un plan d'échantillonnage type utilisé par les organismes d'inspection procédant aux contrôles qualitatifs et quantitatifs des productions agricoles et de leurs dérivés est proposée à titre indicatif en annexe 1.

(7.1.2b) Lorsque le client exige des écarts, des adjonctions ou des exclusions par rapport à la procédure d'échantillonnage documentée, ceux-ci sont enregistrés de façon précise avec les données d'échantillonnage appropriées et figurent dans tous les documents contenant des résultats d'analyse, et doivent être communiqués au personnel concerné.

(7.1.2c) L'organisme d'inspection procédant à l'échantillonnage dispose de procédures d'enregistrement des données pertinentes et des opérations se rapportant à l'échantillonnage. Ces enregistrements indiquent notamment la procédure d'échantillonnage utilisée, l'identification de l'opérateur et s'il y a lieu, les conditions ambiantes, les diagrammes ou autres moyens équivalents permettant d'identifier le lieu de l'échantillonnage et les statistiques sur lesquelles s'appuient les procédures.

Le terme « statistiques » désigne les données utilisées par l'organisme d'inspection pour établir et justifier le plan d'échantillonnage.

(7.1.2d) Dans le cas où des normes d'échantillonnage ne sont pas applicables (configuration des lieux - notamment point d'échantillonnage – cadence de manutention trop élevée, sécurité des personnes, etc.), l'organisme d'inspection adapte et définit un plan d'échantillonnage (Cf. plan d'échantillonnage type - Annexe 1) par rapport aux contrôles qualités à effectuer.

6.2.5. **Manipulation des échantillons et objets présentés à l'inspection (§7.2)**

Dans tous les cas, les échantillons prélevés par l'organisme d'inspection doivent parvenir au laboratoire (interne ou externe), dans un conditionnement garantissant l'intégrité de la marchandise prélevée dans les quantités nécessaires aux analyses précisées dans les normes d'échantillonnage.

6.2.6. **Rapport d'inspection (§7.4)**

Le rapport d'inspection peut:

- soit mentionner la déclaration de conformité en lien avec la demande formulée par le client. Elle porte alors sur l'ensemble du lot pour les critères qualitatifs et quantitatifs contrôlés.
- soit uniquement fournir des informations sur le produit inspecté en date et lieu d'inspection sans indication de décision de conformité à des exigences. Dans ce cas, le rapport d'inspection se limite à une liste de critères associés à des valeurs.

Les résultats des mesures des contrôles (teneur en eau, impuretés,...) indiqués dans le rapport d'inspection sont accompagnés de la référence de la méthode utilisée.

Dans le cas où l'organisme d'inspection intègre les résultats des contrôles dits à titre indicatif dans le rapport d'inspection final, chacun de ces résultats doit être accompagné de la mention « *Valeur à titre indicative.*

Non couverte par l'accréditation » en respectant les exigences du document Cofrac GEN REF 11 relative à l'utilisation de la marque Cofrac.

ANNEXE 1

STRUCTURE D'UN PLAN D'ECHANTILLONNAGE TYPE UTILISABLE PAR LES ORGANISMES D'INSPECTION PROCEDANT A L'AGREAGE DES PRODUCTIONS AGRICOLES ET DE LEURS DERIVES

LA VERSION ELECTRONIQUE FAIT FOI

PLAN D'ECHANTILLONNAGE TYPE

1. Domaine d'application

- Type de produits
- Nature du contenant : *Camion, péniche, train, navire, silo...*
- Type de conditionnement : *Vrac ou sacs*

2. Technique d'échantillonnage

- Echantillonnage statique
- Echantillonnage dynamique (produit en mouvement)
- Technique manuelle ou mécanique

3. Outils (équipements d'échantillonnage)

3.1 Equipements de prélèvement

- Echantillonnage statique : *Sonde manuelle - Sondes mécaniques (pneumatique, aspiration, compartiments.)*
- Echantillonnage dynamique : *Echantillonneurs automatiques – Echantillonnage manuel*

3.2 Equipement de division

- Diviseurs (fentes multiples, conique type Borner...)
- Division par quartage (croix)

4. Méthode de prélèvement

4.1 Fréquence d'échantillonnage : *Nombre d'échantillons en fonction de la taille du sous-lot de produits - se reporter aux normes sectorielles en vigueur*

4.2 Nombre et taille des échantillons élémentaires

4.3 Points de prélèvement sur le sous-lot

4.4 Taille de l'échantillon global

4.5 Procédure d'homogénéisation et de division de l'échantillon global

4.6 Nombre et la taille des échantillons pour analyse (*pour laboratoire*)

4.7 Répartition

PLAN D'ECHANTILLONNAGE TYPE

5. Conditionnement et étiquetage des échantillons

5.1 Nature du conditionnement

5.2 Etiquetage : *Indication des informations figurant sur l'étiquette*

5.3 Cachetage (scellé)

6. Conditions de stockage et de transport des échantillons

7. Rapport d'échantillonnage

Pour répondre à l'ensemble de ces données l'organisme d'inspection peut renvoyer sur tout document normatif, réglementaire ou contractuel existant.

Pour les éléments ne figurant pas dans ces documents et pour toutes modifications apportées aux dispositions prescrites dans ces référentiels, l'organisme d'inspection décrit (documente) la méthodologie suivie et l'argumente.

ANNEXE 2

LISTE DES EQUIPEMENTS UTILISES POUR LE CONTRÔLE / VERIFICATIONS DE BON FONCTIONNEMENT ET VERIFICATIONS METROLOGIQUES RECOMMANDEES LORSQU'ILS SONT UTILISES

LA VERSION ELECTRONIQUE FAIT FOI

Matériel	Contrôles minimums	Commentaires
Tamis pour céréales et calibreux	A l'achat : Conformes à ISO 5223, en inox (sauf cas particuliers, tamis américains notamment pour certains contrats). Contrôle visuel de l'état des tamis, au moins une fois par an (présence de rouille, déformations,...).	Les tamis Inox ISO 5223 sont à privilégier sauf en cas d'exigences particulières des clients.
Tamis pour oléagineux	Contrôle visuel de l'état des tamis, au moins une fois par an (présence de rouille, propreté et intégrité physique, déformations,...).	Se reporter à la norme impuretés ISO 658
Balances (PS, impuretés)	Vérification métrologique à l'aide de masses étalonnées et vérifiées par un laboratoire d'étalonnage accrédité suivant la norme NF EN ISO/CEI 17025 (ces masses servent exclusivement à la vérification des balances).	La prestation de vérification métrologique des masses est rendue sous accréditation. Exactitude de 2 g pour le poids spécifique. Exactitude de 0,1 g pour le contrôle des impuretés.
Humidimètre	Vérification annuelle par un prestataire agréé en métrologie légale	Vérification de la présence de la marque prouvant le respect de la réglementation en métrologie légale
Densimètre	Vérification annuelle avec un échantillon de référence	
Diviseurs	Contrôle visuel 1 fois/an (état général, rouille, propreté et intégrité physique, déformations,...).	Conique, à riffles ou échantillonneur à fentes multiples selon les produits
Sondes de prélèvement (prélèvement dans sacs, prélèvement)	Contrôle visuel 1 fois/an (état général, rouille, ...).	
Thermosonde – Thermomètre	Vérification métrologique à l'aide d'une thermosonde ou un thermomètre étalonnés et vérifiés par un laboratoire d'étalonnage accrédité suivant la norme ISO/CEI 17025 (ces thermosondes ou thermomètres servent exclusivement à la vérification des thermosondes ou thermomètres de travail)	La prestation de vérification métrologique est rendue sous accréditation
Farinotome de Pohl	Vérification visuelle et manuelle du bon fonctionnement (découpe correcte des grains,...), au moins tous les 6 mois.	

ANNEXE 3

LISTE NON EXHAUSTIVE DES CONTROLES PHYSIQUES

LA VERSION ELECTRONIQUE FAIT FOI

Cette liste contient les principaux types de contrôles physiques réalisés sur site directement après l'échantillonnage pour l'évaluation physique de la conformité des produits les plus courants. Elle est donnée à titre indicatif et ne saurait être exhaustive.

BLE TENDRE

1/ Examen visuel et olfactif

Aspect visuel (mélange avec autres grains, corps étrangers,...) et odeur (flair anormal,...)

2/ Echantillonnage

Homogénéisation et réduction, avec un diviseur conique ou à rifles, ou diviseur par quart

3/ Contrôles qualitatifs et quantitatifs physiques

Poids spécifique (Niléma litre*) (NF EN ISO 7971-3), taux humidité (méthode rapide humidimètre), température (donnée par humidimètre)

Utilisation des tamis à fente de 2 mm et 1 mm.

Recherche d'impuretés (NF EN 15587) :

Grains (IG=Impuretés constituées par des Grains) / Diverses (ID = Impuretés Diverses) / grains cassés / grains germés / graines toxiques (ex : ergots)

Recherche insectes vivants (avec un tamis à charançons)

ORGES DE BRASSERIE

1/ Examen visuel et olfactif

Aspect visuel (mélange avec autres grains, corps étrangers,...) et odeur (flair anormal,...)

2/ Echantillonnage

Homogénéisation et réduction, avec un diviseur conique ou à rifles, ou diviseur par quart

3/ Contrôles qualitatifs et quantitatifs physiques

Poids spécifique (Niléma litre) (NF EN ISO 7971-3), taux humidité (méthode rapide humidimètre), température (donnée par humidimètre)

Calibrage (EBC 3.11.1) : utilisation d'un calibre automatique type VLB (3 grilles rectangulaires de 2,8mm, 2,5 mm et 2,2 mm).

Recherche d'impuretés (EBC 3.11.2) :

Grains (IG) / Diverses (ID) / grains cassés / grains germés / graines toxiques (ex : ergots)

Recherche insectes vivants (avec tamis à charançons)

Autres analyses : Capacité germinative (équipement : vitascope ou équivalent),

BLE DUR

1/ Examen visuel et olfactif

Aspect visuel (mélange avec autres grains, corps étrangers,...) et odeur (flair anormal,...)

2/ Echantillonnage

Homogénéisation et réduction, avec un diviseur conique ou à rifles, ou diviseur par quart

3/ Contrôles qualitatifs et quantitatifs physiques

Poids spécifique (Niléma litre*) (NF EN ISO 7971-3), taux humidité (méthode rapide humidimètre), température (donnée par humidimètre)

Recherche d'impuretés (NF EN 15587) :
Grains (IG) / Diverses (ID) / grains cassés / grains germés / graines toxiques (ex : ergots)

Utilisation des tamis à fentes de 1,9 mm et 1 mm.

Recherche insectes vivants (avec un tamis à charançons)

Recherche de grains mitadins et vitreux : détermination par la méthode du farinotome (norme XP V 03-779) ou par celle du Scalpel (Norme XP V 03-778).

MAIS

1/ Examen visuel et olfactif

Aspect visuel (mélange avec autres grains, corps étrangers,...) et odeur (flair anormal,...)

2/ Echantillonnage

Homogénéisation et réduction, avec un diviseur conique ou à rifles, ou diviseur par quart

3/ Contrôles qualitatifs et quantitatifs physiques

Taux humidité et température (donnés par humidimètre)

Utilisation de tamis à trous ronds de 4,5 mm et de tamis à fentes de 1,0 mm

Recherche d'impuretés (NF EN 16378) :
Grains (IG) / Diverses (ID) / grains cassés / grains germés / grains chauffés / grains avariés / graines toxiques (ex : ergots)

Recherche insectes vivants

PROTEAGINEUX (Pois verts ou jaunes, féveroles), alimentation humaine ou animale

1/ Examen visuel et olfactif

Aspect visuel (mélange avec autres grains, corps étrangers,...) et odeur (flair anormal,...)

2/ Echantillonnage

Homogénéisation et réduction, avec un diviseur conique ou à rifles, ou diviseur par quart

3/ Contrôles qualitatifs et quantitatifs physiques

Taux humidité et température (donnés par humidimètre)

Utilisation de tamis à de 4 mm (trous ronds) et 1 mm / alimentation humaine
Pour l'alimentation animale, uniquement tamis de 1 mm

Recherche d'impuretés (méthode BIPEA LR 16 M 1009 alimentation animale et BIPEA LR 60M 0807 alimentation humaine) :
Grains (IG) / Diverses (ID) / grains cassés / grains brisés / grains bruchés / pellicules / grains attaqués par la tordeuse / grains operculés

Recherche insectes vivants

OLEAGINEUX (Colza, tournesol)

1/ Examen visuel et olfactif

Aspect visuel (mélange avec autres grains, corps étrangers,...) et odeur (flair anormal,...)

2/ Echantillonnage

Homogénéisation et réduction, avec un diviseur conique ou à rifles, ou diviseur par quart

3/ Contrôles qualitatifs et quantitatifs physiques

Utilisation d'un tamis à dente de 1,0 mm
Recherche impuretés totales (NF EN ISO 658)
Taux humidité et température (donnés par humidimètre)

SUCRE CRISTALLISE EN POWDRE

1/ Examen visuel et olfactif

Aspect visuel (mélange avec autres grains, corps étrangers,...) et odeur (flair anormal,...)
Conditionnement : propreté, marquage/étiquetage, état sacs (couture)

2/ Echantillonnage

Homogénéisation et réduction, avec un diviseur conique ou à rifles, ou diviseur par quart

3/ Contrôles qualitatifs et quantitatifs physiques

Granulométrie, couleur (visuel)

FARINES

1/ Examen visuel et olfactif

Aspect visuel (mélange avec autres grains, corps étrangers, couleur globale, présence de points colorés ...) et odeur (flair anormal,...)
Conditionnement : propreté, marquage/étiquetage, état sacs (couture)

2/ Echantillonnage

Homogénéisation et réduction, avec un mélangeur rotatif

3/ Contrôles qualitatifs et quantitatifs physiques

Granulométrie, couleur (visuel)

RIZ

1/ Examen visuel et olfactif

Aspect visuel (mélange avec autres grains, corps étrangers, couleur globale, présence de points colorés ...) et odeur (flair anormal,...)

2/ Echantillonnage

Homogénéisation et réduction, avec un diviseur conique ou à rifles, ou diviseur par quart

3/ Contrôles qualitatifs et quantitatifs physiques

Taux d'humidité
Brisures, grains crayeux, grains striés de rouge, grains tachés, tachetés, grains jaunes, ambrés,...
Présence de substances minérales
Grains étrangers

FEED (granulés alimentation animale : luzerne, betteraves...)

1/ Examen visuel et olfactif

Aspect visuel (mélange avec autres grains, corps étrangers, couleur globale, présence de points colorés ...) et odeur (flair anormal,...)

2/ Echantillonnage

Homogénéisation et réduction, avec un diviseur conique ou à rifles, ou diviseur par quart

3/ Contrôles qualitatifs et quantitatifs physiques

Poussière (teneur)
Couleur
Taille (granulométrie)

HUILES

1/ Examen visuel et olfactif

Aspect visuel (corps étrangers, couleur globale,...) et odeur (flair anormal,...)

2/ Echantillonnage

Homogénéisation et réduction

3/ Contrôles qualitatifs et quantitatifs physiques

Acidité (NF EN ISO 660) et densité

* Note:

Pour les mesures de poids spécifique (PS) du blé tendre et du blé dur par Niléalitre 1 litre, celui-ci doit être raccordé en corrigeant le résultat selon l'équation :
$$PS \text{ corrigé} = 0.9078 \times PS \text{ lu} + 6.6025$$