



COTE LABO !



Le laboratoire GIRPA sera présent à la 7ième conférence de l'ECPA organisée les 4 et 5 mars 2020 à Bruxelles. Il prendra part aux discussions sur les évolutions du règlement 1107/2009.

COTE R&D !

L'ACRYLAMIDE



La formation de l'acrylamide dépend de la température de cuisson, de la teneur en eau de l'environnement de cuisson et du contenu en glucides et protéines des aliments. L'acrylamide serait le plus souvent synthétisé à partir de deux précurseurs ; l'asparagine (un acide aminé), quand il entre en réaction avec un autre précurseur qui est un sucre (comme le glucose), suivant une réaction dite « réaction de Maillard », du nom du chimiste français qui l'a identifiée pour la première fois. C'est justement cette réaction qui donne aux aliments frits leur goût, leur consistance et leur couleur brune si caractéristiques.



Les aliments les plus concernés par cette formation seraient d'abord les produits à base de céréales et de pommes de terre (tels que les chips ou les frites), les pains et pâtisseries et généralement tous les produits soumis à des températures élevées

comme le café ou les amandes grillées. On sait depuis quelques années que de l'acrylamide apparaît « spontanément » lors de la cuisson de certains aliments à plus de 120 °C.



La méthode d'analyse est désormais prête au laboratoire. Elle permet un dosage rapide de la teneur en acrylamide avec un seuil de 50µg/kg et répond au [RÈGLEMENT \(UE\) 2017/2158 DE LA COMMISSION du 20 novembre 2017](#) établissant des mesures d'atténuation et des teneurs de référence pour la réduction de la présence d'acrylamide dans les denrées alimentaires.

L'ANSES sortait d'ailleurs en décembre dernier un rapport complet sur les contaminants et la nécessité de renforcer ou pas la surveillance, dont l'acrylamide :

Rapport de l'ANSES

PROCHLORAZ & métabolites



La définition de résidu du prochloraz est désormais suivie. Ainsi la somme du prochloraz et de ses métabolites contenant la fraction de 2,4,6-trichlorophénol, exprimée en prochloraz, n'a plus de secret pour nous et encore moins pour vous si vous décidez de nous confier ces analyses.

HOMOLOGATION 825 + 3029 = ?

Désolé, ce n'est pas l'énigme du mois, mais plutôt un point "textes et BPL..." Dans la série réglementaire je voudrais les guidelines SANCO 825 et 3029. La Direction Générale européenne de la Santé a décidé de revoir ces textes liés aux pratiques des laboratoires dans le cadre des analyses réalisées pour l'homologation des produits phytosanitaires. Nous avons, ainsi que différents acteurs (les Etats membres, les autorités homologatrices...) participé à la refonte de ces documents en un texte unique regroupant la pré et la post homologation :

- homogénéisation des ranges de recovery,
- apports sur la notion d'efficacité d'extraction,
- apports sur les conjugués dans les définitions et la validation des conditions

d'extraction,
- apports sur les effets de matrice,
- apports sur les ILV et les modifications de méthode,
etc.
Des nouvelles bientôt !

CAN'T GET NO SATISFACTION ?

Les Rolling Stones sont au coeur de l'amélioration continue de notre système !
Vous avez été nombreux à répondre à notre appel afin de nous remettre, si besoin, dans le droit chemin de la satisfaction client ! MERCI...
Manifestement nous ne nous en étions pas trop écartés et nous partageons avec vous les tendances de vos retours :

Vous êtes 91 % à être très satisfait de la relation commerciale

Amélioration à apporter : Sylvain devra se former au "don d'ubiquité" afin d'être encore plus présent à vos côtés...

Vous êtes 88 % à être très satisfait de nos prestations

Attentes à satisfaire : Nous voir sur d'autres secteurs de l'analyse... C'est en cours !

Vous êtes 89 % à être très satisfait de notre expertise

Action à mener : Permettre à cette newsletter d'arriver à bonne destination.

Vous êtes 100 % à vouloir nous recommander à vos relations !

Un petit conseil : N'hésitez plus !

L'ENIGME DU MOIS

La réponse à l'énigme du mois de janvier était la "Reporting Limit" communément identifiée par R.L. Cette valeur est la limite à laquelle le laboratoire décide de rendre un résultat. Cela peut être la valeur réglementaire (LMR), cela peut être la limite de quantification réelle de la méthode (validée) ou bien une valeur commune (10µg/kg), et enfin cela peut être une valeur entre la LQ réelle et la LMR, ainsi elle assure la LMR avec un facteur de sécurité mais n'est pas la LQ du laboratoire.

Prenons le cas d'une molécule comme l'azoxystrobine dont la LMR sur fruits à noyaux est de 2 mg/kg. La capacité de détection, relative à la méthode de dosage (QuEChERS) couplée à l'instrumentation utilisée (LC/MSMS) pourrait permettre une quantification à 0.1µg/kg et la valeur usuelle de restitution est de 10µg/kg.

Attention donc quand le terme "Limite de Quantification" est utilisé... Il revêt plusieurs significations en fonction de qui l'emploie...

L'énigme de ce mois :

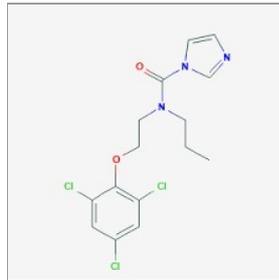
Qui suis-je ?

- Je suis un métabolite,
- Produit uniquement sous condition de blanchiment des légumes (et pas toujours),
- Mon absence ne signifie pas que mon père est naturel !

La première bonne réponse, qui arrivera **par mail**, sera valorisée par une analyse multirésidus screening offerte.

LE PORTRAIT DU MOIS PROCHLORAZ

Classe : Fongicide
Solubilité dans l'eau : 26.5 mg/l (peu soluble)
Très peu volatile
DT50 sol : 22-936 jours (persistante)
Stabilité dans l'eau : stable
Métabolites connus et pertinents : formes intégrant le 2,4,6-trichlorophénol



Utilisations : grandes cultures, cultures légumières.
Action translaminaire importante, il agit préventivement et curativement sur un grand nombre de champignons pathogènes. Sa persistance d'action est de l'ordre de 4 à 6 semaines.

La définition de résidus est complexe : Prochloraze (somme du prochloraze et de ses métabolites contenant la fraction de 2,4,6-trichlorophénol, exprimée en prochloraze)

le laboratoire de référence communautaire européen indique les 4 formes à suivre en plus du 2,4,6-trichlorophénol.

En matière de dosage, il faut donc analyser 5 molécules avec des effets indésirables puisque le prochloraz se dégrade en TCP en GC/MSMS, la LC/MSMS est à privilégier.

Retrouvez les données explicitant ces dires, en cliquant sur le lien [prochloraz](#).

DU COTE DE LA REGLEMENTATION

A PRENDRE EN COMPTE RAPIDEMENT

REGLEMENT

[Bulletin mensuel des autorisations de mise sur le marché \(AMM\) des produits phytopharmaceutiques et adjuvants de l'ANSES](#)

[RÈGLEMENT D'EXÉCUTION \(UE\) 2019/989 DE LA COMMISSION du 17 juin 2019](#)

relatif au non-renouvellement de l'approbation de la substance active «chlorprophame», conformément au règlement (CE) no 1107/2009 du Parlement européen et du Conseil concernant la mise sur le marché des produits phytopharmaceutiques, et modifiant l'annexe du règlement d'exécution (UE) no 540/2011 de la Commission :

Les États membres retirent les autorisations des produits phytopharmaceutiques contenant la substance active «chlorprophame» au plus tard le **8 janvier 2020**.

Délai de grâce : tout délai de grâce accordé par les États membres conformément à l'article 46 du règlement (CE) no 1107/2009 est le plus court possible et expire au plus tard le **8 octobre 2020**.

[RÈGLEMENT D'EXÉCUTION \(UE\) 2019/2094 DE LA COMMISSION du 29 novembre 2019](#) modifiant le règlement d'exécution (UE) no 540/2011 en ce qui concerne la prolongation de la période d'approbation des substances actives

«benfluraline», «dimoxystrobine», «fluazinam», «flutolanil», «mancozèbe», «mécoprop-P», «mépiquat», «métirame», «oxamyli» et «pyraclostrobine»

[RÈGLEMENT D'EXÉCUTION \(UE\) 2020/17 DE LA COMMISSION du 10 janvier 2020](#) portant sur le non-renouvellement de l'approbation de la substance active «chlorpyrifos-méthyl», conformément au règlement (CE) no 1107/2009 du Parlement européen et du Conseil concernant la mise sur le marché des produits phytopharmaceutiques, et modifiant l'annexe du règlement

d'exécution (UE) no 540/2011 de la Commission

RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) 2020/18 DE LA COMMISSION du 10 janvier 2020 portant sur le non-renouvellement de l'approbation de la substance active «chlorpyrifos», conformément au règlement (CE) no 1107/2009 du Parlement européen et du Conseil concernant la mise sur le marché des produits phytopharmaceutiques, et modifiant l'annexe du règlement d'exécution (UE) no 540/2011 de la Commission

RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) 2020/23 DE LA COMMISSION du 13 janvier 2020 portant sur le non-renouvellement de l'approbation de la substance active «thiaclopride», conformément au règlement (CE) no 1107/2009 du Parlement européen et du Conseil concernant la mise sur le marché des produits phytopharmaceutiques, et modifiant l'annexe du règlement d'exécution (UE) no 540/2011 de la Commission

A TENIR COMPTE PLUS TARD

RÈGLEMENT(UE) 2019/1559 DE LA COMMISSION du 16 septembre 2019 modifiant les annexes II et III du règlement (CE) no396/2005 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les limites maximales applicables aux résidus de **cyflufenamid, de fenbuconazole, de fluquinconazole et de tembotrione** présents dans ou sur certains produits. Applicable au 07/04/2020.

LES ALERTES SANITAIRES EUROPEENNES Jan/Fev 2020

Résidus de pesticides

-Finland found unauthorised substance **carbendazim** (0.016 mg/kg - ppm) in basmati rice from Pakistan, via Sweden,

-Lithuania found unauthorised substance **tricyclazole** (0.034 mg/kg - ppm) in rice from Vietnam,

-France found **chlorpyrifos** (0.047 mg/kg - ppm) and unauthorised substances **hexaconazole** (0.11 mg/kg - ppm) and **chlorfluazuron** (0.23 mg/kg - ppm) in chillies from Vietnam,

-Bulgaria found **pyridaben** (0.049 mg/kg - ppm) and **acetamiprid** (0.709 mg/kg - ppm) in peppers from Turkey,

-Bulgaria found **formetanate** (0.246 mg/kg - ppm) in peppers from Turkey,

-United Kingdom found unauthorised substance **carbofuran** (0.008 mg/kg - ppm) in aubergines from the Dominican Republic,

-Bulgaria found **prochloraz** (0.466 mg/kg - ppm) in pomegranates from Turkey,

-Bulgaria found **lambda-cyhalothrin** (0.236 mg/kg - ppm) in peppers from Turkey,

-Bulgaria found **lambda-cyhalothrin** (0.244 mg/kg - ppm) in peppers from Turkey,

Mycotoxines

-Netherlands found aflatoxins (B1 = 43.4; Tot. = 48.2 µg/kg - ppb) in organic groundnut kernels from Egypt,

-United Kingdom found aflatoxins (B1 = 9.1; Tot. = 13.7 µg/kg - ppb) in organic roasted groundnuts from Nigeria,

-Netherlands found aflatoxins (Tot. = 12 µg/kg - ppb) in blanched groundnuts from Argentina,

-United Kingdom found ochratoxin A (154 µg/kg - ppb) in dried figs from the Netherlands,

-Netherlands found aflatoxins (B1 = 42; Tot. = 47 µg/kg - ppb) in groundnuts from the United States,

-Netherlands found ochratoxin A (36 µg/kg - ppb) in nutmegs from Indonesia,

-Italy found aflatoxins (B1 = 8.8; Tot. = 9.8 µg/kg - ppb) in chili powder from India,

-Bulgaria found aflatoxins (B1 = 9.4; Tot. = 37.4 µg/kg - ppb) in hazelnut kernels from Georgia,

-Spain found aflatoxins (Tot. = 13.3 / Tot. = 15.7 µg/kg - ppb) in almonds from the United States,

-Netherlands found aflatoxins (B1 = 5.1 µg/kg - ppb) in organic peanut kernels from Egypt,

-Netherlands found aflatoxins (B1 = 25; Tot. = 32 µg/kg - ppb) in groundnuts from Argentina,

-Netherlands found aflatoxins (B1 = 15; Tot. = 32 µg/kg - ppb) in whole ogbono from the United Kingdom,

-Slovakia found aflatoxins (B1 = 12.5; Tot. = 30 µg/kg - ppb) in dried figs from Turkey,

-Denmark found aflatoxins (B1 = 17; Tot. = 19 µg/kg - ppb) in peanuts from the United States,

-Bulgaria found aflatoxins (B1 = 11.2; Tot. = 12.9 µg/kg - ppb) in shelled groundnuts from the United States,

-Spain found patulin (81 µg/kg - ppb) in apple puree from Spain,

-Netherlands found aflatoxins (B1 = 19; Tot. = 21 µg/kg - ppb) in pistachios from Turkey

-Netherlands found aflatoxins (B1 = 5 µg/kg - ppb) in groundnuts from Argentina,

-Netherlands found aflatoxins (B1 = 11; Tot. = 13 µg/kg - ppb) in peanuts from India,

-Germany found ochratoxin A (37.66 µg/kg - ppb) in dried figs from Turkey,

-Spain found patulin (123, 162, 130 µg/kg - ppb) in clarified apple juice from Spain,

-Greece found aflatoxins (B1 = 39; Tot. = 42.12 µg/kg - ppb) in pistachios from Iran,

-Slovakia found aflatoxins (B1 = 18.4; Tot. = 35.2 µg/kg - ppb) in hazelnut meal from Georgia,

-Greece found aflatoxins (B1 = 8.0; Tot. = 10 µg/kg - ppb) in shelled pistachios from Iran,

-Cyprus found ochratoxin A (114 µg/kg - ppb) in fig bread with almonds from

Spain,

-Germany found aflatoxins (B1 = 16.7 µg/kg - ppb) in pistachios from Iran,

-Germany found aflatoxins (B1 = 21.3 µg/kg - ppb) in pistachios from Iran,

-France found aflatoxins (B1 = 11.3 µg/kg - ppb) in dried figs from Turkey,

-United Kingdom found aflatoxins (B1 = 17; Tot. = 20.3 µg/kg - ppb) in hazelnut kernels from Turkey.

Pour plus d'informations, contactez-nous à l'adresse
girpa@girpa.fr

Laboratoire GIRPA
9 Avenue du Bois l'abbé
49070 BEAUCOUZE
site internet : girpa.fr

[Se désinscrire](#)

Envoyé par

 **sendinblue**

© 2019 Girpa