

Certaines moisissures peuvent être à l'origine de toxines. Ces mycotoxines sont des métabolites secondaires, produits souvent en faibles quantités, potentiellement toxiques pour l'homme, et susceptible de contaminer de nombreuses denrées alimentaires.

*Sur le raisin plusieurs moisissures peuvent se développer et il a été démontré que l'ochratoxine A était synthétisée par des *Aspergillus* et des *Penicillium*.*

De nombreux facteurs favorisent le développement de l'ochratoxine A sur le raisin. Il peut être dû aux conditions climatiques, à la maturation du raisin, aux vers de la grappe et également à l'état sanitaire.

L'ochratoxine A contamine également les céréales, la bière, le café, le cacao, les fruits secs...

LEC a donc entrepris de développer une méthode par extraction sur cartouche de l'ochratoxine suivie d'une analyse en HPLC-FLD. Cette méthode offre des limites de quantifications particulièrement bien adaptée aux seuils recommandés actuellement.

Comme pour toutes nos méthodes développées en interne un dossier de validation a été constitué et pour ce composé LEC participe aux circuits inter-laboratoires BIPEA (spiritueux et vins).

Analyse de l'Ochratoxine A

Nous contacter

Laboratoire Etudes et Contrôles
8, Rue de la Haute Sarrazine
16 100 COGNAC —France

contact@lec-cognac.fr

(+33) (0)5 45 82 49 54

www.lec-cognac.fr



PERFORMANCES DE LA METHODE

CONCENTRATIONS MAXIMALES AUTORISEES EN $\mu\text{g}/\text{Kg}$:



Le règlement européen n°2022/1370 d'Août 2022 fixe la teneur maximale en Ochratoxine A dans les denrées alimentaires comme suit :

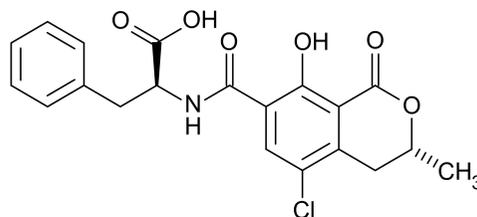
Denrées alimentaires	Teneur Maximale ($\mu\text{g}/\text{kg}$)
Boissons non alcoolisées à base de malt	3.0
Vin (y compris le vin pétillant, mais à l'exclusion du vin de liqueur et du vin dont le titre alcoométrique est supérieur ou égal à 15%vol.) et vin de fruits	2.0
Vin aromatisé et cocktails à base de produits vinicoles aromatisés	2.0
Jus de raisin, jus de raisin concentré reconstitué, nectar de raisin, moût de raisin et moût de raisin concentré reconstitué, mis sur le marché pour la vente au consommateur final.	2.0
Racine de réglisse, y compris en tant qu'ingrédient dans les infusions	20
Extrait de réglisse destiné à être utilisé dans les denrées alimentaires, en particulier dans les boissons et confiseries	80

La méthode développée en interne consiste en une extraction de l'ochratoxine A sur une cartouche, puis a une analyse réalisée en HPLC couplée à un fluorimètre.



LIMITES DE DETECTION⁽³⁾ ET DE QUANTIFICATION⁽⁴⁾ POUR LA METHODE :

- Ld : 0.05 $\mu\text{g}/\text{L}$
- Lq : 1.00 $\mu\text{g}/\text{L}$



Volume minimum d'échantillon requis : 60 mL

Ces performances ont été validées selon la norme NF-V03-110* révision mai 2010. Nous rappelons que ces limites sont systématiquement contrôlées lors de nos sessions d'analyses afin de garantir ces performances en routine.

*Analyse des produits agricoles et alimentaires – Protocole de caractérisation en vue de la validation d'une méthode d'analyse quantitative par construction du profil d'exactitude

- (1) Limite de Détection (Ld) : Limite à partir de laquelle une méthode d'analyse permet de confirmer la présence d'un composé sans toutefois délivrer de valeur quantitative
- (2) Limite de Quantification (Lq) : Limite à partir de laquelle une méthode d'analyse peut délivrer une valeur quantitative avec une incertitude associée
- (3) Guide Technique d'Accréditation – Analyse de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux, les matrices biologiques d'origine animales (www.cofrac.fr)



INFORMATIONS GENERALES SUR L'ANALYSE DE L'OCHRATOXINE A DANS LES BOISSONS

- Pour l'analyse de ce composé à des seuils du ppb ($\mu\text{g}/\text{L}$), notre laboratoire suit les recommandations du Guide Technique d'Accréditation LAB GTA 26⁽⁵⁾ émis par le COFRAC.
- Pour la validation et la surveillance de la méthode d'analyse, nous travaillons directement sur la matrice (vin ou spiritueux) au lieu d'une solution synthétique afin de garantir la réalité des performances annoncées.