

2<sup>ème</sup> trimestre 2011, N° 77

Nouvel essai d'aptitude Cecalait® sur le beurre	1
Les méthodes butyrométriques sur le lait et la crème – Projet d'une normalisation internationale	2-4
Normes, projets de normes	5
Validations AFNOR	6-7
Réglementation : France, Union européenne	8-11
Librairie : nouvelles parutions	12-13
Revue de presse – revue du net	13-14
Congrès, salons, colloques	15
Références bibliographiques avec table des matières, mots clés	annexe

**ACTILAIT**

Rue de Versailles - B.P. 70129  
 39802 POLIGNY CEDEX  
 FRANCE  
[www.cecalait.fr](http://www.cecalait.fr)  
[www.actilait.com](http://www.actilait.com)



## NOUVEL ESSAI D'APTITUDE CECALAIT® SUR LE BEURRE

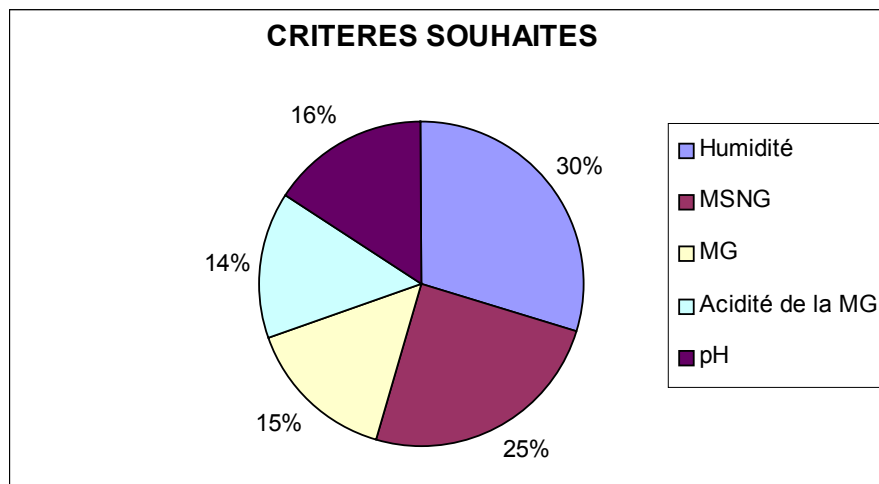
Afin de répondre aux besoins exprimés par de nombreux laboratoires lors d'une l'enquête de besoin concernant la mise en place d'essais d'aptitude sur le beurre en janvier 2011, deux essais d'aptitude sont proposés cette année.

Résultats de l'enquête de besoin :

Sur 579 questionnaires envoyés, 179 laboratoires (soit 30,9%) ont répondu. Parmi ces réponses, 24,6% (44 laboratoires dont 16 étrangers) se sont montrés intéressés pour participer à un essai d'aptitude sur le beurre.

L'enquête comprenait également des questions relatives aux critères, à la quantité d'échantillons et à la fréquence d'utilisation souhaités.

Vous trouverez ci-dessous un graphique représentant les 5 principaux critères souhaités :



D'autres critères tels que le taux de sel, l'indice d'iode de la matière grasse et l'indice de peroxyde ont été cités mais étaient très peu représentatifs.

Les laboratoires intéressés se sont également prononcés pour :

- une fréquence de 2 essais par an (43% des laboratoires), et
- un nombre de 3 à 5 échantillons par EA (84% des laboratoires).

**Sur la base des résultats de cette enquête, deux essais ont donc été programmés en juin et novembre 2011. Conditionnés en barquette de 250 grammes, 5 échantillons de teneurs variables en humidité, matière sèche non grasse (MSNG), matière grasse (MG), acidité de la matière grasse et pH constituent cet essai.**

**Comme pour tous les essais d'aptitude CECALAIT®, vous avez la possibilité de vous inscrire à un ou aux deux essais, pour un ou plusieurs critères. Nous espérons que vous serez nombreux à utiliser ce nouveau produit et sommes à votre disposition pour tout renseignement sur ce sujet.**

## LES METHODES BUTYROMETRIQUES SUR LE LAIT ET LA CREME

### Projet d'une normalisation internationale

Les méthodes butyrométriques sont largement utilisées au niveau français et international pour la détermination de la matière grasse dans le lait et les produits laitiers. Ce sont des méthodes rapides et ne nécessitant pas de solvant.

Actuellement, deux normes internationales (documents assez anciens) existent sur le sujet :

- ISO 488 pour les butyromètres à lait, et
- ISO 2446 pour la méthode butyrométrique sur le lait.

La France au travers de la commission AFNOR V 04A a longuement étudié ces méthodes dans les dernières années et les a révisées en intégrant leur ajustement aux méthodes de référence correspondantes.

- o En 1989, AFNOR a révisé la méthode butyrométrique sur la crème (NF V 04-263) et les butyromètres associés (NF B 35-540) et ajusté le volume interne du butyromètre (NF B 35-540) afin de la faire correspondre à la méthode de référence ISO 2450.
- o En 2002, AFNOR a également révisé la méthode Gerber sur le lait et introduit un nouveau critère de composition de l'alcool amylique utilisé (rapport des isomères) afin d'harmoniser et d'ajuster la méthode butyrométrique à la méthode de référence ISO 1211.

Fort de cette compétence, de la pratique soutenue et de plus en plus internationale de ces méthodes, la commission de normalisation AFNOR V 04A et FIL France ont souhaité proposer à la FIL et l'ISO la révision des documents normatifs sur la méthode Gerber en proposant un document supplémentaire sur la pipette utilisée et la création de deux normes internationales relatives à la méthode butyrométrique sur la crème.

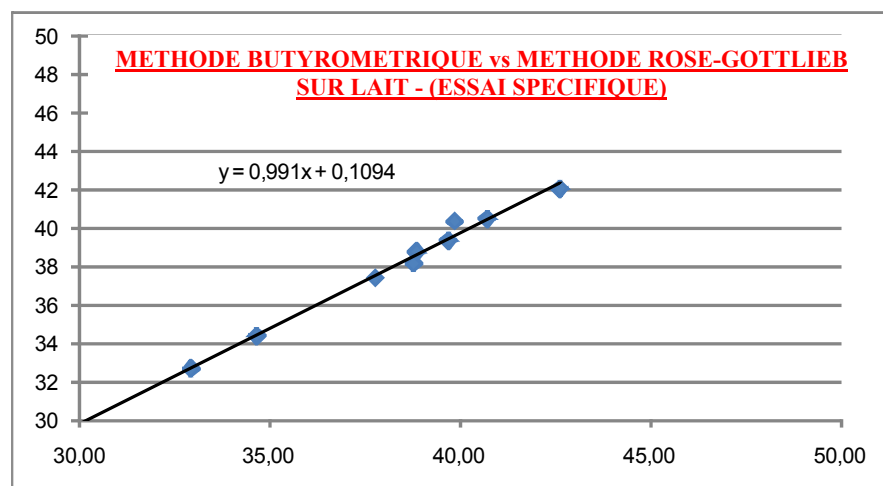
Les premières discussions au niveau international ont eu lieu lors de la semaine analytique à Montréal en 2010. Il est apparu un intérêt très fort pour ces méthodes et plusieurs pays sont intervenus pour supporter cette démarche. Au fur et à mesure des discussions, une question est apparue sur l'influence de la matrice sur ces deux méthodes et il a été décidé, lors de la réunion du comité permanent SCAMC (composés majeurs et mineurs), de mener des investigations en ce sens avant de proposer officiellement les méthodes.

Différentes investigations ont donc été menées au niveau d'Actilait (site de Poligny) pour répondre à cette demande et les résultats ont été présentés lors de la semaine analytique à Lyon du 25 au 29 mai 2011 :

#### 1) ESSAI « INFLUENCE DE LA MATRICE » POUR LE LAIT

Pour la méthode sur le lait, un essai spécifique a été mené par l'analyse conjointe en méthode Gerber et Röse Gottlieb de 10 échantillons de lait provenant de différents pays européens (Allemagne, Belgique, Suisse, France, Grèce et Israël), conservés avec du Bronopol (0.02 %). Les analyses ont été effectuées en double par le laboratoire d'Actilait, site de Poligny, selon la méthode Gerber (NF V 04-210) et la méthode Röse-Gottlieb (ISO 1211). La conversion g/L en g/Kg a été réalisée en utilisant la masse volumique réelle.

Les résultats obtenus sont les suivants (droite de régression et paramètres statistiques):



<b>Moyenne des écarts</b>	0,23
<b>Pente</b>	0,991
<b>Ordonnée à l'origine</b>	0,11
<b>SD résiduel</b>	0,33

Unités : g/Kg de lait

On peut observer un écart moyen de 0,23 g/Kg entre les deux méthodes avec une pente de régression non significativement différente de 1.00. Les écarts individuels observés entre les 2 méthodes sont au maximum de 0,5 g/Kg environ, ce qui est très proche des limites de répétabilité de la méthode Gerber ( $r = 0,5 \text{ g/L}$ ) et des limites de reproductibilité de la méthode Röse-Gottlieb ( $R = 0.53 \text{ g/Kg}$ ).

## 2) EXPLOITATION DES DONNEES DES ESSAIS D'APTITUDE POUR LA METHODE SUR LE LAIT ET LA CREME

Actilait propose depuis plusieurs années des essais d'aptitude (EA) Cecalait® pour la détermination de la matière grasse sur le lait et la crème par les méthodes acidobutyrométrique et Röse-Gottlieb sur une même série d'échantillons. Ces EA sont programmés 4 fois par an, en mars, juin, septembre et décembre pour le lait, et en février, mai, septembre et novembre en ce qui concerne la crème.

L'alimentation des animaux durant ces 4 périodes étant significativement différente (dans la région de production du lait et de la crème servant à la réalisation des échantillons), on obtient une composition de la matière grasse des produits de base (lait et crème) différente. Il semblait alors intéressant de vérifier si la relation entre les 2 méthodes était influencée par les différentes périodes de préparation des échantillons.

Les données comparées ci-dessous sont issues des résultats d'essais d'aptitude de 2003 à 2010 (4 essais par an). Les valeurs butyrométriques correspondent aux moyennes robustes (selon ISO 13528) des résultats d'environ 100 laboratoires principalement français utilisant la méthode NF V 04-210 pour le lait et NF V 04-263 pour la crème. Les valeurs Röse-Gottlieb correspondent aux moyennes robustes (selon ISO 13528) d'environ 40 laboratoires français et étrangers utilisant la méthode ISO 1211 pour le lait et ISO 2450 pour la crème. La comparaison a été effectuée sur 32 EA différents comportant 10 échantillons, et une étude supplémentaire sur la gamme 3-5 % de matière grasse dans le lait (meilleure correspondance entre ces 2 méthodes) a été effectuée afin d'observer la traçabilité de la méthode alternative.

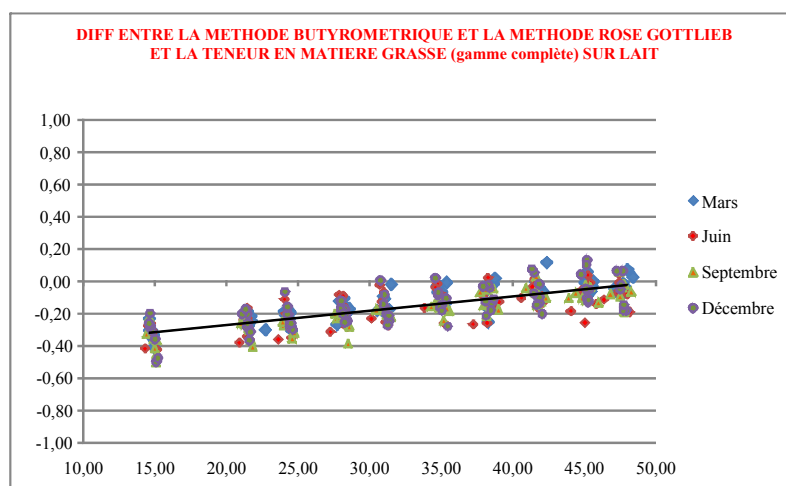
Les résultats de la comparaison méthode butyrométrique – méthode par extraction entre les 4 périodes pour le lait et la crème sont les suivants :

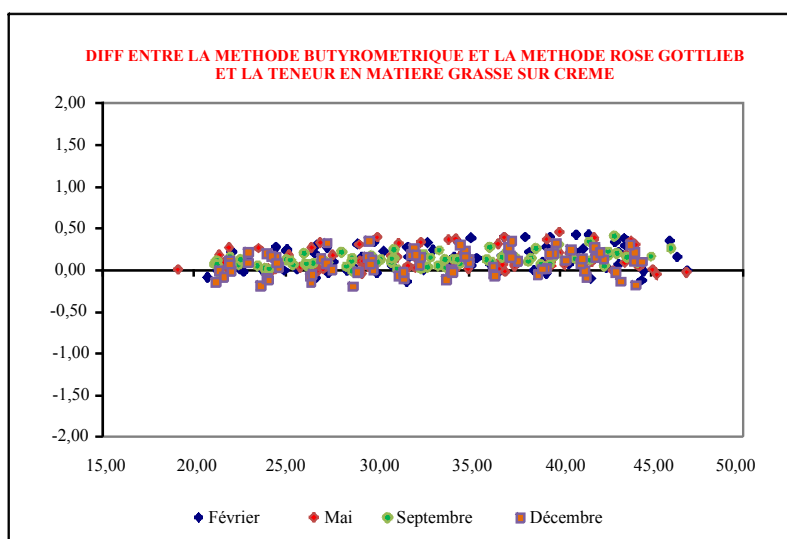
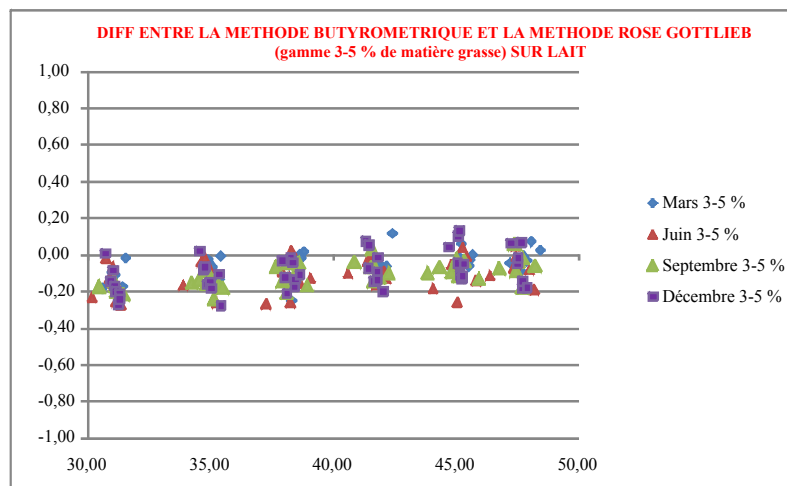
	Ecart Buty / RG	Pente	Tendance	Sy,x
<b>Mars</b>	-0,13	0,991	0,444	0,057
<b>Juin</b>	-0,17	0,992	0,440	0,08
<b>Septembre</b>	-0,19	0,991	0,493	0,061
<b>Décembre</b>	-0,16	0,991	0,446	0,085
<b>Tous EA</b>	-0,16	0,991	0,446	0,074

*Relation entre la méthode butyrométrique Gerber et la méthode Röse-Gottlieb (en g/Kg) (gamme complète) – Cas du lait*

	Ecart Buty / RG	Pente	Tendance	Sy,x
<b>Février</b>	0,12	0,995	0,05	0,15
<b>Mai</b>	0,12	0,996	-0,01	0,13
<b>Septembre</b>	0,13	0,994	0,07	0,07
<b>Novembre</b>	0,08	0,995	0,09	0,14
<b>Tous EA</b>	0,11	0,995	0,05	0,13

*Relation entre la méthode butyrométrique Gerber et la méthode Röse-Gottlieb (en g/100 g) – Cas de la crème*





Pour le lait, on peut noter un écart moyen de  $-0,16$  g/Kg sur toute la gamme de mesure (15 à 50 g/Kg) de la méthode Gerber par rapport à la méthode Röse-Gottlieb. Si l'on s'intéresse à la plage de 30 à 50 g/Kg correspondant à la gamme qui avait été ciblée pour un raccordement optimum lors de la révision de la méthode en 2002, l'écart moyen entre les deux méthodes n'est que de  $0,10$  g/Kg. Ces écarts moyens ainsi que les paramètres de la régression linéaire (pente, ordonnée à l'origine et écart type résiduel) sont équivalents pour toutes les périodes observées.

Pour la crème, on peut noter un écart moyen de  $+0,11$  g/100 g sur toute la gamme de mesure de la méthode entre la méthode butyrométrique et la méthode Röse-Gottlieb. Cet écart moyen, ainsi que les paramètres de la régression linéaire (pente, ordonnée à l'origine et écart type résiduel) sont équivalents pour toutes les périodes observées.

### CONCLUSION GENERALE

Sur la base de l'essai spécifique sur le lait et le traitement des données des essais d'aptitude, nous avons pu constater que la relation entre les deux méthodes est très stable tout au long de l'année, tant pour le lait que pour la crème. Aucune différence significative n'a été mesurée entre les 4 périodes de test, on peut donc conclure que la composition de la matière grasse n'a pas d'influence sur les méthodes butyrométriques sur le lait et la crème. De plus, on peut observer un bon ajustement entre la méthode butyrométrique et la méthode par extraction pour les deux types de matrice lait et crème.

**Ces résultats ont donc été présentés lors du groupe de travail sur les méthodes butyrométriques lors de la semaine analytique à Lyon. Le groupe de travail a confirmé ces conclusions et a validé l'envoi officiel des nouveaux projets, dans un premier temps, aux comités nationaux de la FIL pour une consultation et l'inscription au programme de travail en cas de vote positif. Si le projet est accepté à ce niveau, la même procédure sera réalisé par l'ISO pour envoi aux pays membres.**

**NORMES, PROJETS DE NORMES**

Classement alphabétique par thème (partie grisée)

**1.1 - AFNOR Projets de normes**

<b>LAIT</b>		
DENOMBREMENT BACTERIEN	PR NF ISO 16297 (V 04-061PR) Mai 2011	LAIT Dénombrement bactérien – Protocole pour l'évaluation des méthodes alternatives
<b>METROLOGIE</b>		
VOCABULAIRE	PR NF ISO/CEI GUIDE 99 (X 07-001PR) Mai 2011	Vocabulaire international de métrologie – Concepts fondamentaux et généraux et termes associés (VIM)
<b>PRODUITS ALIMENTAIRES</b>		
VITAMINE	PR NF V 03-135 Mars 2011	PRODUITS ALIMENTAIRES Dosage de la vitamine C par chromatographie liquide haute performance
ALLERGENES	PR NF V 03-054 Mars 2011	DENREES ALIMENTAIRES Guide de bonnes pratiques des techniques ELISA pour la détection des allergènes alimentaires

**1.2 - AFNOR normes parues**

<b>LAIT</b>		
PROTEINES	NF V 04-216 Avril 2011	LAIT Détermination de la teneur en protéines vraies – Méthode au noir amido (méthode pratique)
<b>MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS</b>		
SPORES	NF V 08-602 Mai 2011	MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS Dénombrement des spores dans les produits alimentaires avant traitement d'appertisation par comptage des colonies

**2.1 - ISO projets de normes**

<b>MANAGEMENT DE LA QUALITE</b>		
SATISFACTION CLIENT	ISO/DIS 10004 Juillet 2011	MANAGEMENT DE LA QUALITE Satisfaction du client – Lignes directrices relatives à la surveillance et au mesurage

**VALIDATIONS AFNOR**

Lors de sa session des 12 et 13 mai 2011, le Bureau technique NF VALIDATION a voté positivement :

Référence commerciale	Date	N° d'attestation	Description
<b>NOUVELLE VALIDATION</b>			
<b>CHROMID LMONO</b>	Date validation : 13.05.2011 <b>Fin de validation : 13.05.2015</b>	<b>BIO-12/31-05/11</b>	<b>Détection de <i>Listeria monocytogenes</i></b> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons d'environnement
<b>RECONDUCTIONS DE VALIDATIONS</b>			
<b>IQ-CHECK LISTERIA SPP.</b>	Date validation : 24.05.2007 Extension les 28.09.2007 et 04.02.2010 Reconduction le 13.05.2011 <b>Fin de validation : 24.05.2015</b>	<b>BRD-07/13-05/07</b>	<b>Détection des <i>Listeria spp.</i></b> Tous produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement
<b>LISTERIA RAPID TEST</b>	Date validation : 11.04.1995 Reconduction les 11.04.1999, 24.06.2003, 03.07.2007 et 24.03.2011 <b>Fin de validation : 11.04.2015</b>	<b>UNI-03/02-04/95</b>	<b>Détection des <i>Listeria spp.</i></b> Tous produits d'alimentation humaine et prélèvements de l'environnement
<b>VIDAS® IMMUNO-CONCENTRATION SALMONELLA II (VIDAS ICS2+SLM)</b>	Date validation : 24.05.2007 Reconduction le 12.05.2011 <b>Fin de validation : 24.05.2015</b>	<b>BIO-12/22-05/07</b>	<b>Détection des salmonelles</b> Tous produits d'alimentation humaine (hors lait cru) et aliments pour animaux de compagnie
<b>VIDAS® IMMUNO-CONCENTRATION SALMONELLA II (VIDAS ICS2+BOITE)</b>	Date validation : 24.05.2007 Reconduction le 12.05.2011 <b>Fin de validation : 24.05.2015</b>	<b>BIO-12/23-05/07</b>	<b>Détection des salmonelles</b> Tous produits d'alimentation humaine (hors lait cru) et alimentation animale
<b>EXTENSIONS DE VALIDATIONS</b>			
<b>ADIAFOOD SALMONELLA</b>	Date validation : 02.07.2010 Extension les 02.12.2010 et 12.05.2011 <b>Fin de validation : 02.07.2014</b>	<b>AES-10/09-07/10</b>	<b>Détection des <i>Salmonella</i></b> Tous produits d'alimentation humaine et animale et prélèvements d'environnement (hors échantillons de production primaire)
<b>BAX® SALMONELLA (AUTOMATISE)</b>	Date validation : 28.11.2002 Extension les 30.06.2008, 27.11.2008, 18.05.2009 et 24.03.2011 Reconduction les 23.10.2006 et 24.09.2010 <b>Fin de validation : 28.11.2014</b>	<b>QUA-18/03-11/02</b>	<b>Détection des salmonelles</b> Tous produits d'alimentation humaine, animale et prélèvements de l'environnement (hors environnement d'élevage)

<p><b>TRANSIA PLATE SALMONELLA GOLD</b></p>	<p>Date validation : 23.03.2001 Extension le 12.05.2011 Reconduction les 03.02.2005 et 02.07.2009 <b>Fin de validation : 03.02.2013</b></p>	<p><b>TRA-02/08-03/01</b></p>	<p><b>Détection des salmonelles</b> Tous produits d'alimentation humaine et animale et prélèvements de l'environnement (hors environnement d'élevage)</p>
<p><b>COMPASS LISTERIA AGAR</b></p>	<p>Date validation : 28.11.2002 Extension les 27.09.2007 et 12.05.2011 Reconduction les 25.05.2007 et 24.09.2010 <b>Fin de validation : 28.11.2014</b></p>	<p><b>BKR-23/02-11/02</b></p>	<p><b>Détection des <i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria spp.</i></b> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons d'environnement</p>
<p><b>BAX® LISTERIA MONOCYTOGENES (AUTOMATISE)</b></p>	<p>Date validation : 01.07.2008 Extension les 26.01.2009 et 12.05.2011 <b>Fin de validation : 01.07.2012</b></p>	<p><b>QUA-18/05-07/08</b></p>	<p><b>Détection des <i>Listeria monocytogenes</i></b> Tous produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement</p>
<p><b>BAX® LISTERIA SPP. (AUTOMATISE)</b></p>	<p>Date validation : 01.07.2008 Extension les 26.01.2009 et 12.05.2011 <b>Fin de validation : 01.07.2012</b></p>	<p><b>QUA-18/06-07/08</b></p>	<p><b>Détection des <i>Listeria spp.</i></b> Tous produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement</p>

Les textes des attestations de validation, ainsi que la liste récapitulative, sont disponibles sur le site : <http://www.afnor-validation.org/afnor-validation-methodes-validees/methodes-agroalimentaire.html>



**NOUVEAUTES DANS LA REGLEMENTATION : FRANCE**

Dans les tableaux suivants, le classement est établi par ordre alphabétique du premier mot-clé

**ADDITIFS / AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES**

**J.O.R.F. n° 082 du 7 avril 2011** – Arrêté du 25 mars 2011 modifiant l'arrêté du 2 octobre 1997 relatif aux additifs pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000023823129&dateTexte=&categorieLien=id#>

**J.O.R.F. n° 110 du 12 mai 2011** – Décret n° 2011-509 du 10 mai 2011 fixant les conditions d'autorisation et d'utilisation des auxiliaires technologiques pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000023982083&dateTexte=&categorieLien=id#>

**J.O.R.F. n° 135 du 11 juin 2011** – Arrêté du 1<sup>er</sup> juin 2011 modifiant l'arrêté du 19 octobre 2006 relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées alimentaires et l'arrêté du 27 août 2009 relatif aux solvants d'extraction utilisés dans la fabrication des arômes

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000024153066&dateTexte=&categorieLien=id#>

**J.O.R.F. n° 142 du 21 juin 2011** – Arrêté du 9 juin 2011 modifiant l'arrêté du 19 octobre 2006 relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées alimentaires

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000024214921&dateTexte=&categorieLien=id#>

**A.O.C. / I.G.P. / LABEL**

**J.O.R.F. n° 095 du 22 avril 2011** – Décret n° 2011-441 du 20 avril 2011 relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Morbier"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000023894163&dateTexte=&categorieLien=id#>

**J.O.R.F. n° 111 du 13 mai 2011** – Arrêté du 3 mai 2011 portant homologation du cahier des charges de l'indication géographique protégée (IGP) "Emmental français Est-Central"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000023992353&dateTexte=&categorieLien=id#>

**J.O.R.F. n° 111 du 13 mai 2011** – Arrêté du 3 mai 2011 relatif au label rouge LA 04-79 "Emmental"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000023992348&dateTexte=&categorieLien=id#>

**J.O.R.F. n° 111 du 13 mai 2011** – Arrêté du 3 mai 2011 portant homologation du cahier des charges de label rouge

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000023992359&dateTexte=&categorieLien=id#>

**J.O.R.F. n° 124 du 28 mai 2011** – Avis relatif à l'ouverture d'une procédure nationale d'opposition pour la demande de modification du cahier des charges relatif à l'appellation d'origine "Tome des Bauges"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000024080262&dateTexte=&categorieLien=id#>

**J.O.R.F. n° 134 du 10 juin 2011** – Décret n° 2011-642 du 8 juin 2011 relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Chaource"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000024148144&dateTexte=&categorieLien=id#>

**J.O.R.F. n° 143 du 22 juin 2011** – Décret n° 2011-701 du 20 juin 2011 relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Bleu de Gex haut Jura" ou "Bleu de Septmoncel"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000024223955&dateTexte=&categorieLien=id#>

**NOUVEAUTES DANS LA REGLEMENTATION : UNION EUROPEENNE**

Le classement est établi par ordre alphabétique du premier mot-clé

**ALLEGATION**

**J.O.U.E. L 115 du 5 mai 2011** – Règlement (UE) n° 432/2011 de la Commission du 4 mai 2011 concernant le refus d'autoriser certaines allégations de santé portant sur les denrées alimentaires, autres que celles faisant référence à la réduction du risque de maladie ainsi qu'au développement et à la santé des enfants

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:115:0001:0004:FR:PDF>

**J.O.U.E. L 119 du 7 mai 2011** – Règlement (UE) n° 440/2011 de la Commission du 6 mai 2011 relatif à l'autorisation et au refus d'autorisation de certaines allégations de santé portant sur les denrées alimentaires et se rapportant au développement et à la santé infantiles

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:119:0004:0009:FR:PDF>

**APPELLATION D'ORIGINE**

**J.O.U.E. L 098 du 13 avril 2011** – Règlement d'exécution (UE) n° 355/2011 de la Commission du 8 avril 2011 approuvant des modifications non mineures du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Montasio (AOP) (fromage)]

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:098:0006:0007:FR:PDF>

**J.O.U.E. L 102 du 16 avril 2011** – Règlement d'exécution (UE) n° 375/2011 de la Commission du 11 avril 2011 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Formagella del Luinese (AOP) (fromage)]

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:102:0015:0016:FR:PDF>

**J.O.U.E. C 124 du 27 avril 2011** – Publication d'une demande en application de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires [Salva Cremasco (AOP) (fromage)]

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2011:124:0020:0023:FR:PDF>

**J.O.U.E. C 129 du 30 avril 2011** – Publication d'une demande de modification en application de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires [Neufchâtel (AOP) (fromage)]

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2011:129:0008:0014:FR:PDF>

**J.O.U.E. L 160 du 18 juin 2011** – Règlement d'exécution (UE) n° 584/2011 de la Commission du 17 juin 2011 approuvant des modifications non mineures du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Grana Padano (AOP) (fromage)]

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:160:0065:0070:FR:PDF>

**J.O.U.E. C 185 du 25 juin 2011** – Publication d'une demande en application de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires [Tolminc (AOP) (fromage)]

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2011:185:0014:0017:FR:PDF>

**J.O.U.E. L 170 du 30 juin 2011** – Règlement d'exécution (UE) n° 637/2011 de la Commission du 29 juin 2011 approuvant une modification non mineure du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Beaufort (AOP) (fromage)]

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:170:0030:0031:FR:PDF>

**DENREES ALIMENTAIRES**

**J.O.U.E. C 102E du 2 avril 2011** – Position (UE) n° 7/2001 du Conseil en première lecture en vue de l'adoption du règlement du Parlement européen et du Conseil concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 et abrogeant les directives 87/250/CEE, 90/496/CEE, 1999/10/CE, 2000/13/CE, 2002/67/CE, 2008/5/CE et le règlement (CE) n° 608/2004

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2011:102E:0001:0055:FR:PDF>

**HYGIENE**

**J.O.U.E. L 143 du 31 mai 2011** – Décision de la Commission du 27 mai 2011 modifiant les annexes I et II de la décision 2009/861/CE relative à des mesures transitoires en application du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne la transformation de lait cru non conforme dans certains établissements de transformation du lait en Bulgarie

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:143:0041:0047:FR:PDF>

**INGREDIENTS ALIMENTAIRES**

**J.O.U.E. L 143 du 31 mai 2011** – Décision de la Commission du 27 mai 2011 autorisant la mise sur le marché du picolinate de chrome en tant que nouvel ingrédient alimentaire en application du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:143:0036:0037:FR:PDF>

**MEDICAMENTS VETERINAIRES**

**J.O.U.E. L 100 du 14 avril 2011** – Règlement (UE) n° 362/2011 de la Commission du 13 avril 2011 modifiant l'annexe du règlement (UE) n° 37/2010 relatif aux substances pharmacologiquement actives et à leur classification en ce qui concerne les limites maximales de résidus dans les aliments d'origine animale, concernant la substance monépanTEL

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:100:0026:0027:FR:PDF>

**METHODES D'ANALYSE**

**J.O.U.E. L 166 du 25 juin 2011** – Règlement d'exécution (UE) n° 617/2011 de la Commission du 24 juin 2011 modifiant le règlement (CE) n° 900/2008 définissant les méthodes d'analyse et autres dispositions de caractère technique nécessaires pour l'application du régime d'importation de certaines marchandises résultant de la transformation de produits agricoles

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:166:0006:0007:FR:PDF>

**PESTICIDES**

**J.O.U.E. L 086 du 1<sup>er</sup> avril 2011** – Règlement (UE) n° 310/2011 de la Commission du 28 mars 2011 modifiant les annexes II et III du règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les limites maximales applicables aux résidus d'aldicarbe, de bromopropylate, de chlorfenvinphos, d'endosulfan, d'EPTC, d'éthion, de fenthion, de fomesafène, de méthadenzthiazuron, de méthidation, de simazine, de tétradifon et de triforine présents dans ou sur certains produits

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:086:0001:0050:FR:PDF>

**J.O.U.E. L 137 du 25 mai 2011** – Règlement (UE) n° 508/2011 de la Commission du 24 mai 2011 modifiant les annexes II et III du règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les limites maximales applicables aux résidus d'abamectine, d'acétamipride, de cyprodinil, de difénoconazole, de diméthomorphe, de fenhexamide, de proquinazid, de prothioconazole, de pyraclostrobine, de spirotetramat, thiaclopride, de thiamethoxam et de trifloxystrobine présents dans ou sur certains produits

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:137:0003:0052:FR:PDF>

**J.O.U.E. L 140 du 27 mai 2011** – Règlement (UE) n° 520/2011 de la Commission du 25 mai 2011 modifiant les annexes II et III du règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les limites maximales applicables aux résidus de béalaxyl, de boscalid, de buprofézine, de carbofuran, de carbosulfan, de cyperméthrine, de fluopicolide, d'hexythiazox, d'indoxacarbe, de mataflumizone, de méthoxyfénozide, de paraquat, de prochloraz, de spirodiclofen, de prothioconazole et de zoxamide présents dans ou sur certains produits

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:140:0002:0047:FR:PDF>

**J.O.U.E. L 142 du 28 mai 2011** – Règlement (UE) n° 524/2011 de la Commission du 26 mai 2011 modifiant les annexes II et III du règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les limites maximales applicables aux résidus de biphényle, deltaméthrine, éthofumesate, isopyrazam, propiconazole, pymétrozine, pyriméthanil et tébuconazole présents dans ou sur certains produits

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:142:0001:0056:FR:PDF>

**J.O.U.E. L 1542 du 11 juin 2011** – Règlement (UE) n° 559/2011 de la Commission du 7 juin 2011 modifiant les annexes II et III du règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les limites maximales applicables aux résidus de captane, de carbendazime, de cyromazine, d'éthéphon, de fénamiphos, de thiophanate-méthyl, de triasulfuron et de triticonazole présents dans ou sur certains produits  
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:152:0001:0021:FR:PDF>

## LIBRAIRIE : NOUVELLES PARUTIONS

Le classement par ordre alphabétique du premier mot-clé vous permet de consulter les références en fonction de vos centres d'intérêts. L'adresse postale ou internet vous permet soit d'en savoir plus, soit de commander un ouvrage ou de le télécharger.

### ANALYSE CHIMIQUE

BURGOT G.; BURGOT J.L. – **Méthodes instrumentales d'analyse chimique et applications – 3<sup>ème</sup> édition. Méthodes chromatographiques, électrophorèse, méthodes spectrales et thermiques** – Editions Tec & Doc – Lavoisier – Février 2011 – ISBN: 978-2-7430-1337-3 – 384 pages

<http://www.lavoisier.fr/fr/editions/>



Cette troisième édition rassemble des informations essentielles sur les méthodes instrumentales les plus utilisées en analyse quantitative. La première partie traite des méthodes de séparation et d'analyse chromatographiques et électrophorétiques. La seconde partie recense les méthodes spectrales et une nouvelle troisième partie est consacrée aux méthodes thermiques d'analyse.

### ANALYSE SENSORIELLE

BASSEREAU J.F.; CHARVET-PELLO R. – **Dictionnaire des mots du sensoriel** – Editions Tec & Doc – Lavoisier – Avril 2011 – ISBN: 978-2-7430-1277-9 – 544 pages

<http://www.lavoisier.fr/fr/editions/>

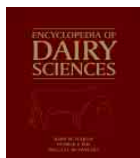


Cet ouvrage recense les termes décrivant une sensation. Le lecteur trouvera pour chaque mot ses racines et définitions usuelles, sa définition sensorielle issue d'une pratique, son protocole d'exploration et la ou les modalités sensorielles associées.

### LAIT ET PRODUITS LAITIERS

FUQUAY J.W.; FOX P.F.; McSWEENEY P.H.L. – **Encyclopedia of dairy sciences – 2<sup>nd</sup> edition** – Elsevier Edition – Mars 2011 – ISBN: 978-0-12-374402-9 – 4170 pages

<http://www.elsevierdirect.com>



Cette seconde édition a été entièrement revue, révisée et mise à jour avec les derniers développements en science laitière. Les aspects biologiques, chimiques, physiques, microbiologiques et technologiques du lait et des produits laitiers sont traités dans cet ouvrage.

### METROLOGIE

AFNOR – **Métrologie dans l'entreprise – Les normes clés !** – Afnor Editions – Mai 2011 – ISBN: 978-2-12-210761-4 – 624 pages

<http://www.boutique.afnor.org>



Ce recueil de normes propose une vision synthétique et globale de la métrologie permettant de maîtriser le processus de mesure, connaître les moyens de mesure, appréhender les normes liées aux résultats de mesure. Les référentiels majeurs publiés récemment sont également présents dans cet ouvrage.

### QUALITE

MOUGIN Y. – **La qualité, c'est facile : j'en fais tous les jours ! Se former à l'ISO 9001** – Afnor Editions – Mars 2011 – ISBN: 978-2-12-465294-5 – 280 pages

<http://www.boutique.afnor.org>



Dans ce livre, l'auteur propose une explication simplifiée de chacune des exigences de la norme 9001 ainsi que des exemples de dispositions simples et utiles mises en place dans des entreprises. C'est un outil idéal pour se former de façon synthétique à la qualité, former les équipes à l'aide de solutions inédites et ludiques et faire passer des messages sur la qualité grâce à des méthodes ou des tests.

**QUALITE ET SECURITE DES ALIMENTS**

YONG J.C.; SUKWON K. – **Emerging technologies for food quality and food safety evaluation** – CrcPress Editions – Mars 2011 – ISBN: 9781439815243 – 378 pages

<http://www.crcpress.com/product/isbn/9781439815243>



Cet ouvrage passe en revue le champ d'application des paramètres de qualité des aliments tels que la couleur, la texture, la composition chimique et la saveur. Chaque chapitre décrit un système spécifique d'évaluation de la qualité (techniques instrumentales, évaluation sensorielle, systèmes de vision par ordinateur, spectroscopie, imagerie, ultrasons, nez électroniques, biocapteurs et nanotechnologies), ses principes et ses applications à des aliments.

**REVUE DE PRESSE – REVUE DU NET****Classement alphabétique des mots-clés****ALLEGATIONS****EFSA completes evaluation of further 442 "general function health claims"**

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/nda110408.htm>

► L'EFSA vient de publier une quatrième série d'évaluations relatives aux allégations de santé dites "fonctions générales". Cette publication fait suite à trois premiers lots d'avis parus en octobre 2009, février et octobre 2010. Le prochain et dernier lot évaluera les 600 allégations restantes avant juin 2011.

**ANTIBIOTIQUES****Bioo optimises residue screening in milk and honey**

<http://www.laboratorytalk.com/news/bfg/bfg139.html>

► La société Bioo Scientific a mis sur le marché trois nouveaux kits pour la détection spécifique de l'oxytétracycline, chlortétracycline et doxycycline afin d'améliorer leur dépistage dans des échantillons de lait, viande et miel.

**AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES / AROMES****Anses – Saisine n° 2010-SA-0306 du 9 février 2011**

<http://www.anses.fr/Documents/BIOT2010sa0306.pdf>

► Avis de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail sur un projet d'arrêté modifiant l'arrêté du 19 octobre 2006 relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées alimentaires.

**Anses – Saisine n° 2010-SA-0296 du 15 février 2011**

<http://www.anses.fr/Documents/BIOT2010sa0296.pdf>

► Avis de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail sur un projet d'arrêté modifiant les arrêtés du 19 octobre 2006 relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées et boissons destinées à l'alimentation humaine, et du 27 août 2009 relatif aux solvants d'extraction utilisés dans la fabrication des arômes. Transposition de la directive 2010/59/UE.

**HYGIENE****Note de service DGAL/SDSSA/SDASEI/N2011-8075 du 28 mars 2011**

<http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/DGALN20118075Z.pdf>

► Ce texte apporte des modifications à la note de service DGAL/SA/SDSSA/SCAS/SDASEI/N2009-8109 du 25 mars 2009 relative aux conditions de production des fromages exportés vers les Etats-Unis. Elle modifie les critères microbiologiques applicables aux produits exportés.

**Note de service DGAL/SDSSA/SDAEI/N2011-8104 du 4 mai 2011**

<http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/DGALN20118104Z.pdf>

► Cette note de service détaille les exigences spécifiques pour l'export des denrées alimentaires d'origine animale vers le Brésil (modalités d'agrément des établissements et modalités d'agrément des "étiquettes" des produits exportés). Ces dispositions viennent en complément des exigences générales prévues par la note de service DGAL/SDSSA/MCSI/N2008-8034 du 20 février 2008.

**Note de service DGAL/SDSSA/N2011-8117 du 23 mai 2011**

<http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/DGALN20118117Z.pdf>

► Cette note de service a pour objet de préciser les modalités d'application de l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail; d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

### **Un nouvel outil en ligne pour comparer les référentiels de management de l'hygiène pour les secteurs de l'agroalimentaire et de l'emballage alimentaire**

<http://www.contactalimentaire.com/>

► La nouvelle version du guide "Qualité des aliments : guide pratique d'utilisation des référentiels" a été conçue sous la forme d'un site internet interactif mis en ligne début février 2011 sous <http://referentiel.actia-asso.eu/>.

### **LISTERIA**

#### **Direct detection kit for pathogenic *Listeria***

<http://www.laboratorytalk.com/news/btp/btp102.html>

► Le kit Swabsure *Listeria* P pour la détection présumée de *Listeria* pathogène en contact avec les aliments et les surfaces de l'environnement a été mis sur le marché en mai 2011.

### **METAUX**

#### **Note de service DGAL/SDSSA/SDPPST/N2011-8081 du 5 avril 2011**

<http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/DGALN20118081Z.pdf>

► Cette note de service référence les méthodes officielles pour la détermination des teneurs en plomb et en cadmium dans les produits carnés, les produits de la pêche, le lait et les produits laitiers, et pour la détermination de la teneur en mercure dans les denrées alimentaires d'origine animale.

### **MYCOBACTERIE**

#### **Anses – Saisine n° 2010-SA-0295 du 20 mai 2011**

<http://www.anses.fr/Documents/MIC2010sa0295.pdf>

► Avis de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail relatif à l'impact sur les mycobactéries d'une maturation des produits au lait cru de vache de plus de 60 jours.

### **NORMALISATION**

#### **Rapport de la 5<sup>ème</sup> session du Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments**

#### **Rapport de la 43<sup>ème</sup> session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires**

#### **Rapport de la 43<sup>ème</sup> session du Comité du Codex sur les résidus de pesticides**

<http://www.codexalimentarius.net/web/archives.jsp?lang=FR>

► Ces rapports présentent les conclusions de :

- la 5<sup>ème</sup> session du Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments qui s'est tenue à La Haye (Pays-Bas) du 21 au 25 mars 2011,
- la 43<sup>ème</sup> session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires qui s'est tenue à Xiamen (Chine) du 14 au 18 mars 2011, et
- la 43<sup>ème</sup> session du Comité du Codex sur les résidus de pesticides qui s'est tenue à Beijing (Chine) du 4 au 9 avril 2011.

Les conclusions de ces rapports seront soumises pour adoption / examen lors de la 34<sup>ème</sup> session de la Commission du Codex Alimentarius qui se tiendra à Genève (Suisse) du 4 au 9 juillet 2011.

### **SALMONELLES**

#### **Salmonelles – Les outils pour détecter**

Process, Mai 2011, n° 1281, p. 98-107

► Tous les outils disponibles pour analyser rapidement et assurer au maximum la sécurité des produits sont présentés dans cet article. Les différents milieux de culture, les méthodes immuno-enzymatiques, PCR, cytométrie de flux, les tests unitaires et d'hybridation moléculaire sont décrits dans divers tableaux.

### **SUBSTANCES A BUT NUTRITIONNEL OU PHYSIOLOGIQUE**

#### **Anses – Saisine n° 2007-SA-0314**

<http://www.anses.fr/Documents/NUT2007sa314.pdf>

► Avis de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail relatif à l'évaluation des risques liés aux substances à but nutritionnel ou physiologique dans l'objectif de restreindre ou interdire leur emploi dans les denrées alimentaires.

## CONGRES – SALONS – COLLOQUES

Classement par ordre alphabétique

### **FROMAGE**

28-29 septembre 2011  
Moorepark, Irlande

Symposium fromage 2011

[http://www.teagasc.ie/events/2011/cheese\\_symposium](http://www.teagasc.ie/events/2011/cheese_symposium)

### **LAIT ET PRODUITS LAITIERS**

17-19 octobre 2011  
Parme, Italie

Sommet laitier mondial FIL 2011

<http://www.wds2011.com/>

### **MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS**

27 septembre 2011  
Paris, France

Journée thématique "Durée de vie  
microbiologique des aliments"

contact : [adelaby@cniel.com](mailto:adelaby@cniel.com)



La Lettre de CECALAIT® est éditée par ACTILAIT, B.P. 70129, 39802 POLIGNY CEDEX

ACTILAIT : association. Président : Patrick RAMET ; Directeur : Vincent OVERNEY

Directeur de la publication : Vincent OVERNEY

Créatrice : Annette BAPTISTE

Maquette : A. BAPTISTE, I. BECAR

Responsable de la rédaction : Carine TROUTET - E-mail : [c.troutet@actilait.com](mailto:c.troutet@actilait.com)

A collaboré à ce numéro : Ph. TROSSAT

Relecture : Ph. TROSSAT, P. ROLLIER

Rédaction achevée le 21 juillet 2011

Impression : ACTILAIT, B.P. 70129, 39802 POLIGNY CEDEX –

Tél. : 33.(0)3.84.73.63.20 - Télécopie : 33.(0)3.84.73.63.29

2<sup>ème</sup> trimestre 2011

Dépôt légal : à parution

ISSN 1298-6976