

1^{er} trimestre 2013, N° 84

Evaluation de l'analyseur infrarouge MPA™ sur lait cru	1-4
Normes, projets de normes	5-6
Validations AFNOR	7-8
Réglementation : France, Union européenne	9-10
Revue de presse – revue du net	11
Congrès, salons, colloques	11
Références bibliographiques avec table des matières, mots clés	annexe

ACTILAIT

Rue de Versailles - B.P. 70129
 39802 POLIGNY CEDEX
 FRANCE
www.cecalait.fr
www.actilait.com



EVALUATION DE L'ANALYSEUR INFRAROUGE MPA™ SUR LAIT CRU

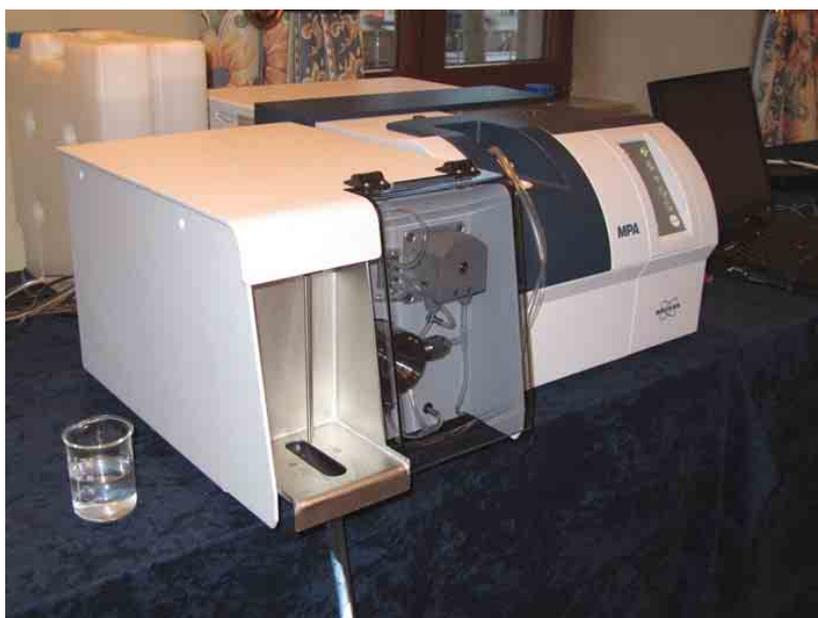
Le MPA™ est un spectrophotomètre proche infrarouge TF fabriqué par la société Bruker Optik (Allemagne, groupe Bruker Corporation) et commercialisé en France par la société Bruker Optics. Il permet la détermination des paramètres de composition du lait et des produits laitiers liquides (rétentat, sérum, crème, boissons lactées...) et solides (poudre, fromage, beurre, yaourts...).

Sur le plan technique, il permet d'analyser :

- des échantillons liquides dans un compartiment échantillon avec un détecteur InGaAs refroidi thermo-électriquement (gamme 12800 – 4000 cm^{-1}) et,
- des échantillons solides, soit par transmission avec un détecteur Si à température ambiante (gamme 15500 – 9000 cm^{-1}), soit par réflexion avec un détecteur PbS (gamme 12800-3600 cm^{-1}). Des sondes fibres optiques peuvent aussi être installées. Le coeur de l'instrument est un interféromètre à alignement permanent qui est équipé de miroirs dorés coin de cube.

L'appareil est piloté par un PC au moyen du logiciel OPUS. Ce logiciel permet le traitement du signal et la réalisation de calibrages PLS.

L'appareil ayant déjà fait l'objet d'une évaluation sur la matrice lait homogénéisé, un module complémentaire adapté à l'analyse du lait cru a été installé. Il comprend un système de pipetage, un réchauffeur, une pompe HP et un homogénéisateur.



Les essais d'évaluation ont été menés au laboratoire de physico-chimie d'Actilait-Cecalait® (analyses de référence et analyses instrumentales) de mars à septembre 2012. Après avoir effectué des essais préliminaires de contamination entre échantillons pour les paramètres matière grasse (MG) et matière azotée totale (MAT), la répétabilité et la justesse sur lait cru pour les paramètres MG, matière sèche (MS) et MAT ont été évaluées.

Les modèles de prédiction utilisés ont été développés par le constructeur au moyen du logiciel OPUS.

Les calculs ont été effectués conformément à la norme NF ISO 21543/FIL 201.

A – ESSAIS PRELIMINAIRES

Ces essais avaient pour but d'évaluer la contamination entre échantillons. Pour cela, dix séries de lait cru entier ont été analysées selon la séquence (Lait 1 – Lait 2 – Lo1 – Lo2) sur 2 niveaux de taux différents. Les paramètres MG et MAT ont été relevés. Des échantillons Lo (15 g/l en MG et MAT environ) ont été utilisés à la place d'échantillons d'eau afin de pouvoir travailler à gain constant.

Le tableau suivant récapitule les résultats obtenus :

	LAIT A		LAIT B	
	MG	MAT	MG	MAT
M (g/l)	37,88	31,13	58,6	39,70
Tc (%)	0,25	0,86	0,44	0,68

Tableau 1 : Critères de contamination du MPA pour les paramètres MG et MAT sur échantillons de lait cru

M : moyenne des résultats, *Tc* : taux de contamination

Le taux de contamination a été calculé selon la formule :

$$Tc(\%) = 100 * [somme(Lo1)-somme(Lo2)] / [somme(Lo2)-somme(Lo2)]$$

En l'absence de critères normatifs, on remarque que les taux de contamination relatifs obtenus fluctuent entre 0,25% et 0,86%. Les valeurs obtenues sont en accord avec la limite maximale fixée à 1% dans la norme NF ISO 9622/FIL 141 concernant les performances des analyseurs moyen infrarouge.

B – EVALUATION DE LA REPETABILITE ET DE LA JUSTESSE

B.1 – Echantillons

Les essais ont été réalisés à partir de 30 échantillons de lait de citerne en provenance de la région Rhône-Alpes. Les échantillons ont été additionnés de bronopol à 0,02% final.

B.2 – Procédure

La répétabilité et la justesse de l'appareil ont été évaluées sur l'ensemble des échantillons pour les paramètres MG, MS et MAT. Les dosages ont été effectués en doublant consécutivement chaque échantillon. Les valeurs instrumentales sont issues d'un étalonnage et ajustage constructeur optimisé par intégration de 10 échantillons spécifiques.

Les méthodes de référence utilisées ont été les suivantes :

- Matière sèche : méthode par étuvage selon NF EN ISO 6731/FIL 21 (essais en simple) ;
- Matière grasse : méthode acido-butyrométrique selon NF V 04-210 (essais en simple) ;
- Matière azotée totale : méthode Kjeldahl selon NF EN ISO 8968/FIL 20 (essais en simple), avec conversion $MAT = AT \times 6,38$

B.3 – Résultats

Les tableaux et figures suivants récapitulent les résultats obtenus :

	n	min	max	M	Sx	Sr	Sr (%)	r
MS (g/100g)	30	12,36	12,96	12,776	0,127	0,013	0,11	0,04
MG (g/l)	30	37,60	44,95	42,872	1,568	0,094	0,22	0,26
MAT (g/kg)	30	32,68	34,91	33,834	0,475	0,064	0,19	0,18

Tableau 2 : critères de répétabilité du MPA pour les paramètres MS, MG et MAT sur échantillons de lait cru

n : nombre de résultats ; *min* et *max* : valeur minimum et maximum ; *M* et *Sx* : moyenne et écart-type des résultats ; *Sr* et *Sr%* : écart-type de répétabilité absolu et relatif ; *r* : écart maximal de répétabilité (95% des cas)

	n	min	max	Y	Sy	d	Sd	Sy,x	Sy,x%	b	a
MS (g/100g)	30	12,30	13,00	12,79	0,16	-0,02	0,07	0,066	0,51	1,168	-2,12
MG (g/l)	30	35,50	42,60	40,78	1,57	2,09	0,29	0,298	0,69	0,985	-1,47
MAT (g/kg)	30	32,39	34,77	33,71	0,55	0,12	0,23	0,230	0,68	1,059	-2,12

Tableau 3 : critères de justesse du MPA pour les paramètres MS, MG et MAT sur échantillons de lait cru

n, *min*, *max* : nombre de résultats, valeur minimum et maximum ; *Y,X* : moyenne des résultats par méthode de référence et instrumentale ; *Sy* : écart-type des résultats par méthode de référence ; *d*, *Sd* : moyenne et écart-type des écarts ; *Sy,x* et *Sy,x%* : écart-type résiduel absolu et relatif ; *b*, *a* : pente et ordonnée à l'origine de la régression linéaire.

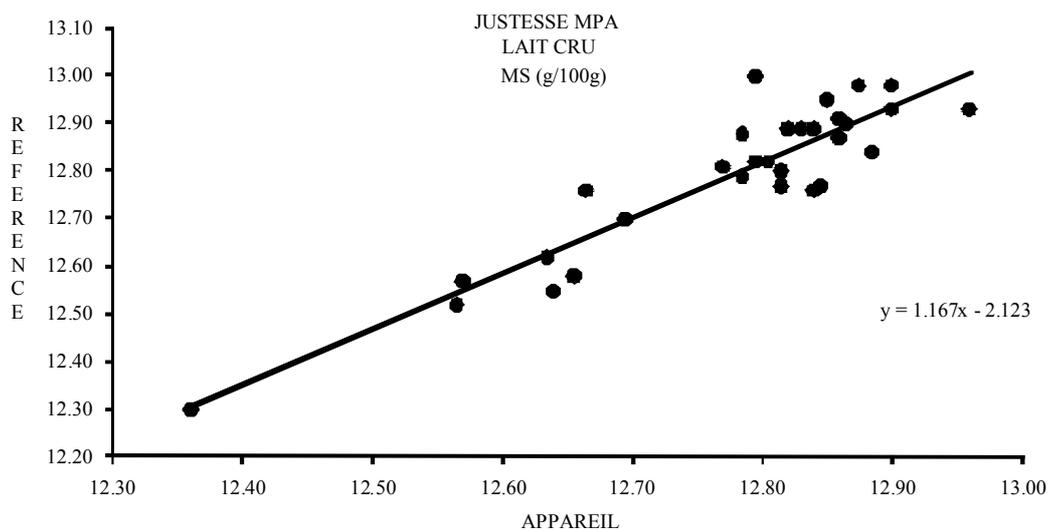


Figure 1 : Relation entre les résultats MPA et référence pour le paramètre MS sur échantillons de lait cru

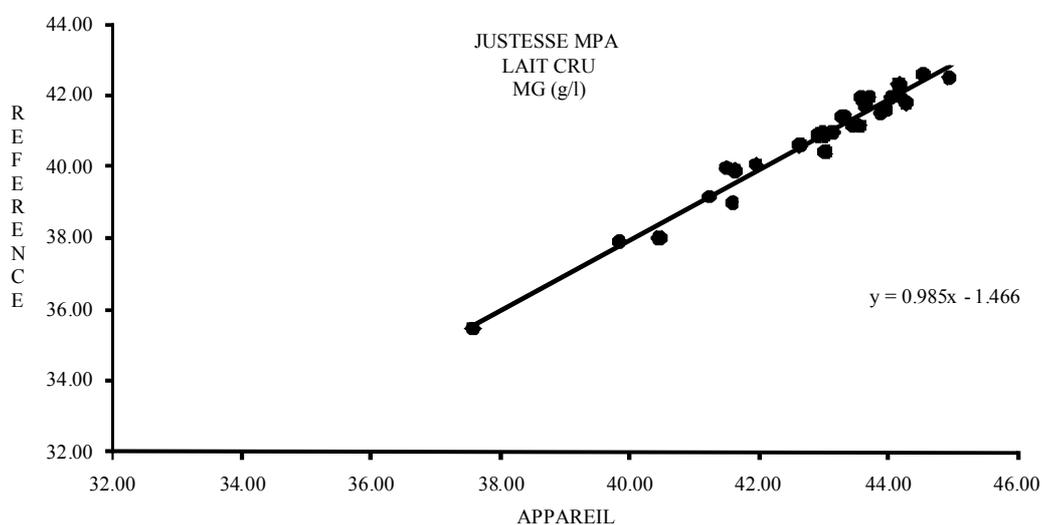


Figure 2 : Relation entre les résultats MPA et référence pour le paramètre MG sur échantillons de lait cru

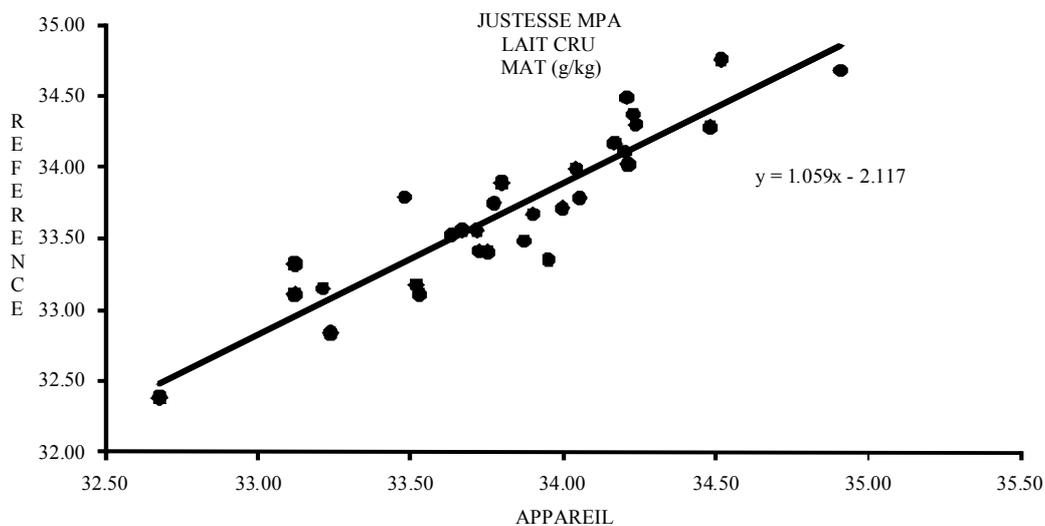


Figure 3 : Relation entre les résultats MPA et référence pour le paramètre MAT sur échantillons de lait cru

On peut remarquer que :

- ⇒ pour le paramètre MS, l'écart-type résiduel est égal à 0,066 g/100 g. La pente est égale à 1,167 mais n'est pas significativement différente de 1.00 (P = 5%),
- ⇒ pour le paramètre MG, l'écart-type résiduel est égal à 0,298 g/l. La pente est égale à 0,985 mais n'est pas significativement différente de 1.00 (P = 5%),
- ⇒ pour le paramètre MAT, l'écart-type résiduel est égal à 0,230 g/kg. La pente est égale à 1,059 et n'est pas significativement différente de 1.00 (P = 5%).

B.4 - Conclusion

Au niveau de la répétabilité, les écarts-types de répétabilité sont respectivement égaux à 0,013 g/100 g, 0,064 g/l et 0,094 g/kg pour les paramètres MS, MG et MAT. Malgré l'absence de critères normatifs pour l'analyse du lait par méthode proche infrarouge, on peut observer que les résultats obtenus sont en accord avec la norme NF ISO 9622/FIL 141 concernant les performances des analyseurs moyen infrarouge sur du lait cru, fixant à 0,14 g/l la limite maximale pour les écarts-types de répétabilité des paramètres MG et MP (matière protéique).

Au niveau des performances de la justesse, les écarts-types résiduels de régression observés permettent d'envisager des précisions d'estimation (égales à $2.Sy,x$ au risque de 5%) de 0,132 g/100 g pour la matière sèche, 0,596 g/l pour la matière grasse et 0,460 g/kg pour la matière azotée totale. Malgré l'absence de critères normatifs pour l'analyse du lait par une méthode proche infrarouge, on peut remarquer que les valeurs obtenues pour le paramètre MG sont en accord avec la limite maximale d'écart-type des écarts (fixée à 0,7 g/l) de la norme NF ISO 9622/FIL 141 concernant les performances des analyseurs moyen infrarouge sur du lait cru.

CONCLUSION GENERALE

De manière générale, les performances de répétabilité et de justesse du MPA peuvent difficilement être interprétées en raison de l'absence de critères normatifs spécifiques à une méthode proche infrarouge. Cependant, on peut noter que les performances obtenues pour le paramètre MG sont en accord avec les limites normalisées (ISO 9622/FIL 141) se rapportant aux appareils moyen infrarouge pour l'analyse du lait cru et proches des performances des appareils de ce type. De plus, l'évaluation ayant été réalisée à partir d'un étalonnage général « constructeur », on peut raisonnablement penser que les critères de répétabilité et justesse observés constituent des maxima et peuvent être améliorés par enrichissement du modèle avec des échantillons appropriés.

D'après le rapport d'évaluation de l'analyseur infrarouge MPA™ (lait cru) – X. QUERVEL et Ph. TROSSAT – Décembre 2012

NORMES, PROJETS DE NORMES

Classement alphabétique par thème

1.1 - AFNOR Projets de normes

FROMAGE, CROUTE DE FROMAGE ET FROMAGES FONDUS	
PR NF EN ISO 9233-1 (V 04-280-1PR) Février 2013	FROMAGE, CROUTE DE FROMAGE ET FROMAGES FONDUS Détermination de la teneur en natamycine – Partie 1 : méthode par spectrométrie d'absorption moléculaire pour croûte de fromage
PRODUITS A BASE DE MATIERE GRASSE LAITIERE	
PR NF EN ISO 5536 (V 04-057PR) Mars 2013	PRODUITS A BASE DE MATIERE GRASSE LAITIERE Détermination de la teneur en eau – Méthode de Karl Fischer

1.2 - AFNOR normes parues

PRODUITS ALIMENTAIRES	
FD CEN/TR 16338 (V 03-031) Janvier 2013	PRODUITS ALIMENTAIRES Détection des allergènes alimentaires – Modèle pour la mise à disposition d'informations sur les méthodes d'analyse immunologique et les méthodes d'analyse de biologie moléculaire

2.1 - ISO projets de normes

ANALYSE SENSORIELLE	
ISO/DIS 8589/A1 Juin 2013	ANALYSE SENSORIELLE Directives générales pour la conception de locaux destinés à l'analyse – Amendement 1
LAIT ET PRODUITS LAITIERS	
ISO/DIS 11816-1 Février 2013	LAIT ET PRODUITS LAITIERS Détermination de l'activité de la phosphatase alcaline – Partie 1 : méthode fluorimétrique pour le lait et les boissons à base de lait
MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS	
ISO/DIS 16140-1 Juin 2013	MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS Validation des méthodes – Partie 1 : vocabulaire
ISO/DIS 16140-2 Juin 2013	MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS Validation des méthodes – Partie 2 : protocole pour la validation de méthodes alternatives (brevetées) par rapport à une méthode de référence
ISO/DIS 17468 Juin 2013	MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS Exigences et recommandations pour le développement ou la révision de méthodes normalisées
STATISTIQUES	
ISO/DIS 13528 Avril 2013	Méthodes statistiques utilisées dans les essais d'aptitude par comparaisons interlaboratoires

2.2 - ISO normes parues

MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS	
ISO 6887-6 Mars 2013	MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique - Partie 6 : règles spécifiques pour la préparation des échantillons prélevés à l'étape de production primaire
ISO 13307 Mars 2013	MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS Stade de production primaire – Techniques d'échantillonnage

VALIDATIONS AFNOR

Liste des méthodes alternatives d'analyses votées positivement par le Bureau Technique NF Validation lors de la session des 31 janvier et 1^{er} février 2013.

Intitulé	Date	N° d'attestation	Description
NOUVELLES VALIDATIONS			
IQ-CHECK CRONOBACTER SPP.	Date validation : 31.01.2013 Fin de validation : 31.01.2017	BRD-07/23-01/13	Détection des <i>Cronobacter</i> spp. Poudres de lait infantile et échantillons d'environnement
QIAGEN MERICON SALMONELLA SPP.	Date validation : 01.02.2013 Fin de validation : 01.02.2017	QIA-36/01-02/13	Détection des <i>Salmonella</i> spp. Tous produits d'alimentation humaine et animale et échantillons d'environnement (hors production primaire)
RECONDUCTIONS DE VALIDATIONS			
TEST 3M™ PETRIFILM™ RAPID COLIFOMES	Date validation : 18.03.1997 Reconduction les 13.12.2001, 19.09.2005, 28.11.2008 et 31.01.2013 Fin de validation : 18.03.2017	3M-01/05-03/97A	Dénombrement rapide des coliformes en 14 h Tous produits d'alimentation humaine
TEST 3M™ PETRIFILM™ RAPID COLIFOMES	Date validation : 18.03.1997 Reconduction les 13.12.2001, 19.09.2005, 28.11.2008 et 31.01.2013 Fin de validation : 18.03.2017	3M-01/05-03/97B	Dénombrement rapide des coliformes totaux en 24 h Tous produits d'alimentation humaine
TEST 3M™ PETRIFILM™ RAPID COLIFOMES	Date validation : 18.03.1997 Reconduction les 13.12.2001, 04.05.2006, 28.11.2008 et 31.01.2013 Fin de validation : 18.03.2017	3M-01/05-03/97C	Dénombrement rapide des coliformes gazogènes en 24 h Tous produits d'alimentation humaine, sauf produits de charcuterie
LISTERIA PRECIS™	Date validation : 08.04.2005 Extension les 15.09.2006 et 29.03.2007 Reconduction les 24.09.2009 et 31.01.2013 Fin de validation : 08.04.2017	UNI-03/04-04/05	Détection des <i>Listeria monocytogenes</i> Tous produits d'alimentation humaine et prélèvements de l'environnement
RAPID' STAPH	Date validation : 04.02.2005 Reconduction les 27.01.2009 et 31.01.2013 Fin de validation : 04.02.2017	BRD-07/09-02/05	Dénombrement des staphylocoques à coagulase positive Tous produits d'alimentation humaine et prélèvements de l'environnement

EXTENSIONS DE VALIDATIONS

<p>TEST 3M™ DE DETECTION MOLECULAIRE DES SALMONELLES</p>	<p>Date validation : 30.11.2012 Extension le 31.01.2013 Fin de validation : 30.11.2016</p>	<p>3M-01/11-11/12</p>	<p>Détection des salmonelles Tous produits d'alimentation humaine (hors poudres de lait, poudres de cacao, épices, herbes aromatiques, cafés et thés instantanés, bouillons cubes/concentrés) et échantillons d'environnement (hors production primaire)</p>
<p>VIDAS UP SALMONELLA</p>	<p>Date validation : 06.10.2011 Extension les 02.02.2012, 06.07.2012 et 31.01.2013 Fin de validation : 06.10.2015</p>	<p>BIO-12/32-10/11</p>	<p>Détection des salmonelles Tous produits d'alimentation humaine et animale, et échantillons d'environnement (dont matières fécales des animaux et échantillons environnementaux au stade de la production primaire)</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**APPELLATIONS D'ORIGINE**

J.O.R.F. n° 025 du 30 janvier 2013 – Arrêté du 18 janvier 2013 portant sur l'accord de régulation de l'offre de l'appellation d'origine protégée "Comté" pour les campagnes 2012-2013 à 2014-2015

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000027003969&dateTexte=&categorieLien=id#>

J.O.R.F. n° 057 du 8 mars 2013 – Avis relatif à l'ouverture d'une procédure nationale d'opposition pour la demande de modification du cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée "Beurre de Bresse"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000027148752&dateTexte=&categorieLien=id#>

J.O.R.F. n° 057 du 8 mars 2013 – Avis relatif à l'ouverture d'une procédure nationale d'opposition pour la demande de modification du cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée "Crème de Bresse"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000027148756&dateTexte=&categorieLien=id#>

AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES

J.O.R.F. n° 069 du 22 mars 2013 – Arrêté du 8 mars 2013 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=JORFTEXT000027199906&dateTexte=&categorieLien=id#>

INHIBITEURS

J.O.R.F. n° 042 du 19 février 2013 – Arrêté du 8 février 2013 portant homologation de l'accord interprofessionnel du 20 novembre 2012 relatif à la présence d'inhibiteurs dans le lait de vache et aux modalités de prise en charge des coûts

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000027085534&dateTexte=&categorieLien=id#>

NOUVEAUTES DANS LA REGLEMENTATION : UNION EUROPEENNE**ADDITIFS**

J.O.U.E. L 77 du 20 mars 2013 – Règlement (UE) n° 244/2013 de la Commission du 19 mars 2013 modifiant l'annexe III du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'utilisation de phosphate tricalcique [E 341 (iii)] dans les préparations de nutriments destinés à être utilisés dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2013:077:0003:0004:FR:PDF>

J.O.U.E. L 79 du 21 mars 2013 – Règlement (UE) n° 256/2013 de la Commission du 20 mars 2013 modifiant l'annexe III du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'utilisation d'ascorbate de sodium (E 301) dans les préparations de vitamine D destinées aux denrées alimentaires pour nourrissons et enfants en bas âge

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2013:079:0024:0026:FR:PDF>

ALLEGATIONS

J.O.U.E. L 22 du 25 janvier 2013 – Décision d'exécution de la Commission du 24 janvier 2013 portant adoption d'orientations aux fins de l'application des conditions spécifiques concernant les allégations de santé énoncées à l'article 10 du règlement (CE) n° 1924/2006 du Parlement européen et du Conseil

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2013:022:0025:0028:FR:PDF>

APPELLATIONS D'ORIGINE / INDICATIONS GEOGRAPHIQUES

J.O.U.E. C 57 du 27 février 2013 – Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires [Lietuviskas Varskes Suris (fromage) (IGP)]

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2013:057:0024:0027:FR:PDF>

J.O.U.E. C 57 du 27 février 2013 – Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires [Pecorino di Picinisco (fromage) (AOP)]

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2013:057:0028:0032:FR:PDF>

REGLEMENTATION

J.O.U.E. L 55 du 27 février 2013 – Rectificatif au règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2013:055:0027:0027:FR:PDF>

J.O.U.E. C 60 du 1^{er} mars 2013 – Publication d'une demande au titre de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires [Queso los Beyos (fromage) (IGP)]

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2013:060:0011:0014:FR:PDF>

J.O.U.E. L 61 du 5 mars 2013 – Information relative à l'entrée en vigueur de l'accord entre l'Union européenne et la République de Moldavie relatif à la protection des indications géographiques des produits agricoles et des denrées alimentaires

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2013:061:0001:0001:FR:PDF>

J.O.U.E. C 77 du 15 mars 2013 – Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires [Stelvio / Stilsfer (fromage) (AOP)]

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2013:077:0029:0034:FR:PDF>

J.O.U.E. C 77 du 15 mars 2013 – Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires [Puzzone di Moena / Spretz Tzaori (fromage) (AOP)]

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2013:077:0021:0024:FR:PDF>

J.O.U.E. L 82 du 22 mars 2013 – Règlement d'exécution (UE) n° 269/2013 de la Commission du 18 mars 2013 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 [Danablu (fromage) (IGP)]

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2013:082:0045:0046:FR:PDF>

PESTICIDES

J.O.U.E. L 25 du 26 janvier 2013 – Règlement (UE) n° 34/2013 de la Commission du 16 janvier 2013 modifiant les annexes II, III et IV du règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les limites maximales applicables aux résidus du 2-phénylphénol, de l'amétoctradine, des souches DSM 14940 et DSM 14941 d'*Aureobasidium pullulans*, du cyproconazole, du difénoconazole, des dithiocarbamates, du folpet, du propamocarbe, du spinosad, du spirodiclofène et du tébufenpyrade présents dans ou sur certains produits

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2013:025:0001:0048:FR:PDF>

J.O.U.E. L 88 du 27 mars 2013 – Règlement (UE) n° 251/2013 de la Commission du 22 mars 2013 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'aminopyralide, de bifénazate, de captane, de fluanizam, de fluopicolide, de folpet, de krésoxim-méthyl, de penhiopyrade, de proquinazide, de pyridate et de tembotrione présents dans ou sur certains produits

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2013:088:0001:0044:FR:PDF>

POLICE SANITAIRE

J.O.U.E. L 90 du 28 mars 2013 – Règlement d'exécution (UE) n° 300/2013 de la Commission du 27 mars 2013 modifiant le règlement (UE) n° 605/2010 arrêtant les conditions sanitaires et de police sanitaire ainsi que les exigences en matière de certification vétérinaire pour l'introduction dans l'Union européenne de lait cru et de produits laitiers destinés à la consommation humaine

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2013:090:0071:0077:FR:PDF>

SUBSTANCES PHARMACOLOGIQUEMENT ACTIVES

J.O.U.E. L 38 du 9 février 2013 – Règlement d'exécution (UE) n° 116/2013 de la Commission du 8 février 2013 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, et plus précisément l'entrée relative à l'éprinomectine

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2013:038:0014:0016:FR:PDF>

REVUE DE PRESSE – REVUE DU NET

Classement alphabétique des mots-clés

EXPORT

Note de service DGAL/SDSSA/SDASEI/N2013-8044 du 26 février 2013

http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/DGALN20138044Z_cle8248d1.pdf

► Cette note de service informe les DD(CS)PP et les opérateurs du changement de procédure de transmission de certains dossiers de demande d'agrément pour l'exportation vers certains pays de viandes fraîches, de produits à base de viande d'animaux de boucherie et de volailles, de produits laitiers et de produits de la pêche, prévue par la note de service n° 2011-8254.

LAIT MATERNEL

Avis de l'Anses – Saisine n° 2011-SA-0261 du 5 février 2013

<http://www.anses.fr/sites/default/files/documents/NUT2011sa0261.pdf>

► Avis de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail relatif aux risques liés à l'utilisation de boissons autres que le lait maternel et les substituts du lait maternel dans l'alimentation des nourrissons de la naissance à 1 an.

METHODES D'ANALYSE ET ECHANTILLONNAGE

Report of the thirty-fourth session of the Codex Committee on methods of analysis and sampling

<http://www.codexalimentarius.org/reunions-et-rapports/fr/>

► Ce rapport présente les conclusions de la 34^{ème} session du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage qui s'est tenue à Budapest, Hongrie, du 4 au 8 mars 2013. Les conclusions seront soumises pour adoption / examen lors de la 36^{ème} session de la Commission du Codex Alimentarius.

PESTICIDES

Avis de l'Anses – Saisine n° 2012-SA-0178 du 7 décembre 2012

<http://www.anses.fr/Documents/PHYTO2012sa0178.pdf>

► Avis de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail relatif au programme 2013 de surveillance des résidus de pesticides dans les aliments.

SALMONELLA

DuPont real-time *Salmonella* test certified

<http://www.foodproductiondaily.com/Quality-Safety/DuPont-real-time-salmonella-test-certified>

► La société DuPont a mis au point un nouveau système Bax de détection des *Salmonella*. Cet outil est basé sur la réaction en chaîne par polymérase et a été identifié comme efficace dans la viande hachée crue, le fromage à la crème, la laitue en sachet et les aliments secs pour animaux.

CONGRES – SALONS – COLLOQUES

LAIT ET PRODUITS LAITIERS

29-31 Mai 2013
Aarhus, Danemark

ICAR Technical workshop 2013 and
health data conference

<http://www.icar2013.dk>

3-7 Juin 2013
Rotterdam, Pays-Bas

Semaine analytique ISO/FIL 2013

<http://www.idf-iso-analytical-week.org/ColumnsPage.php?siteID=1716&ID=1717>

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

A collaboré à ce numéro : Ph. TROSSAT, X. QUERVEL

Relecture : Ph. TROSSAT, X. QUERVEL, R. CINIÉ

Rédaction achevée le 8 avril 2013

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

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

1^{er} trimestre 2013

Dépôt légal : à parution

ISSN 1298-6976