



2^{ème} trimestre 2013, N° 85

Fusion d'Adria Normandie et Actilait	1
Nouvel essai d'aptitude Cecalait® sur lactosérum	1
Remplacement du Rouge Congo dans les méthodes de détermination de la teneur en matière grasse par extraction	2
Normes, projets de normes	3-4
Validations AFNOR	5-7
Réglementation : France, Union européenne	8-11
Librairie : nouvelles parutions	12
Congrès, salons, colloques	12
Revue de presse – revue du net	13-14
Références bibliographiques avec table des matières, mots clés	annexe

ACTALIA Cecalait

Rue de Versailles - B.P. 70129
 39801 POLIGNY CEDEX
 FRANCE
www.cecalait.fr
www.actalia.eu



FUSION D'ADRIA NORMANDIE ET ACTILAIT

Depuis le 30 avril 2013, ADRIA NORMANDIE et ACTILAIT ont choisi de se rapprocher en une seule entité pour créer ACTALIA, qualifiée Institut Technique Agro-industriel par le ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt.

Cette fusion a pour objectif de mutualiser les expertises, compétences, équipes, plateformes et laboratoires des deux structures afin d'apporter aux acteurs de la filière agroalimentaire une expertise renforcée et une portée internationale. Pour ce faire, ACTALIA, implantée sur 12 sites en France avec 180 collaborateurs, est donc structurée autour de 6 pôles de compétences : ACTALIA Produits laitiers, ACTALIA Sécurité des aliments, ACTALIA Cecalait, ACTALIA Contrôle et qualité, ACTALIA Innovation et ACTALIA Sensoriel.

Le conseil d'administration d'ACTALIA est présidé par Patrick RAMET et est composé de 20 administrateurs représentant les institutions territoriales de Basse-Normandie, les interprofessions laitières et les entreprises. Vincent OVERNEY et Jean-Claude INGOUF ont été nommés respectivement directeur général et directeur général adjoint.

Cette modification de statut juridique ne modifie en rien l'activité Cecalait®. ACTALIA Cecalait continuera à vous fournir les mêmes prestations dans les mêmes conditions et avec le même souci de qualité.

L'équipe d'ACTALIA Cecalait reste constituée des mêmes collaborateurs, de ce fait vos interlocuteurs habituels ne changent pas. Notre adresse postale reste identique. Nos adresses électroniques ont changé et sont disponibles dans la version 2 de notre catalogue que vous avez reçu dernièrement et dans la rubrique "Organisation et services" de notre site internet www.cecalait.fr.

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez témoignée jusqu'alors et ne doutons pas de celle que vous nous accorderez à l'avenir dans le cadre d'ACTALIA Cecalait.

NOUVEL ESSAI D'APTITUDE CECALAIT® SUR LE LACTOSERUM

En septembre 2012, vous avez reçu un questionnaire relatif à la mise en place d'un nouvel essai d'aptitude sur lactosérum. Vous avez été nombreux à nous répondre et nous vous en remercions. Afin de répondre aux besoins exprimés, nous proposons cette année deux essais d'aptitude.

Sur 677 questionnaires envoyés, 162 laboratoires (soit 23,93 %) ont répondu. Parmi ces réponses, 48,40 % (46 laboratoires dont 16 étrangers) se sont dits intéressés pour participer à un essai d'aptitude sur le lactosérum. Les critères matière sèche (84,78 %), azote total (65,22 %) et matière grasse (84,78 %) ont été plébiscités alors que l'azote caséique, l'azote non protéique, les cendres, les minéraux, le lactose et les nitrates-nitrites ont été cités mais étaient très peu représentatifs.

Les laboratoires se sont également prononcés pour une fréquence de 2 essais par an (43,48 % des laboratoires intéressés) et pour un nombre de 5 échantillons par EA (76,09 % des laboratoires intéressés).

Sur la base de ces résultats, deux essais d'aptitude ont été programmés en avril (25 laboratoires participants) et novembre 2013. Conditionnés en flacons de 65 mL, 5 échantillons de teneurs variables en matière sèche (50 à 70 g/kg), matière grasse (0 à 1 g/100g) et azote (0,5 à 1,5 g/kg) constituent cet essai.

Comme pour tous les essais d'aptitude Cecalait®, vous avez la possibilité de vous inscrire pour un ou plusieurs critères. Pour toute information complémentaire, vous pouvez vous reporter aux pages 13 et 24 de notre catalogue de prestations. Nous espérons que vous serez nombreux à utiliser ce nouveau produit et sommes à votre disposition pour tout renseignement sur ce sujet.

**REPLACEMENT DU ROUGE CONGO DANS LES METHODES DE
DETERMINATION DE LA TENEUR EN MATIERE GRASSE PAR EXTRACTION**

Le colorant Rouge Congo (CI Direct red 28 N° CAS 573-58-0) préconisé dans la quasi-totalité des méthodes de détermination de la teneur en matière grasse par extraction pour visualiser la séparation des phases aqueuses et organiques (solvants) a été classé depuis quelques temps comme un produit CMR (Cancérogène, Mutagène et Reprotoxique) (C2 et R3).

Des essais ont été menés pour remplacer ce colorant (au niveau international) et l'utilisation d'une solution de pourpre de bromocrésol (N° CAS: 115-40-2) peut être une alternative au Rouge Congo.

La solution est préparée comme suit :

- Peser 1 g de pourpre de bromocrésol + 10 mL éthanol, qsp 100 mL avec de l'eau distillée.
- Ajouter 1 à 2 gouttes par tubes ou mojonnier.

NORMALISATION

NORMES, PROJETS DE NORMES

Classement alphabétique par thème

1.1 - AFNOR Projets de normes

LAIT ET PRODUITS LAITIERS

PR NF EN ISO 8968-1 (V 04-221PR) Juin 2013	LAIT ET PRODUITS LAITIERS Détermination de la teneur en azote et calcul de protéine brute – Partie 1 : méthode Kjeldahl
--	--

PRODUITS ALIMENTAIRES

PR NF EN 13805 (V 03-081PR) Juillet 2013	PRODUITS ALIMENTAIRES Dosage des éléments traces – Digestion sous pression
--	---

1.2 - AFNOR normes parues

ANALYSE SENSORIELLE

NF ISO 11056/A1 (V 09-019/A1) Juillet 2013	ANALYSE SENSORIELLE Methodologie – Méthode d'estimation de la grandeur – Amendement 1
--	--

FROMAGE, CROUTE DE FROMAGE ET FROMAGES FONDUS

NF EN ISO 9233-1-2 (V 04-280-1-2) Juillet 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 Partie 2 : méthode par chromatographie liquide à haute performance pour fromage, croûte de fromage et fromages fondus
--	--

LACTOSE

NF EN ISO 12779 (V 04-160) Août 2013	LACTOSE Détermination de la teneur en eau – Méthode de Karl Fischer
--	--

MANAGEMENT DE LA QUALITE

FD X50-167 Mai 2013	MANAGEMENT DE LA QUALITE Satisfaction du client – Lignes directrices relatives à la surveillance et au mesurage
------------------------	--

MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS

NF EN ISO 6887-6 (V 08-010-6) Mai 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 au stade de la production primaire
--	--

2.1 - ISO projets de normes

ANALYSE SENSORIELLE

ISO/DIS 16779 Juin 2013	ANALYSE SENSORIELLE Examen de la durabilité minimum de produits alimentaires
ISO/DIS 8589/A1 Juin 2013	ANALYSE SENSORIELLE Directives générales pour la conception de locaux destinés à l'analyse – Amendement 1

NORMALISATION

MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS

ISO/DIS 16649-3 Septembre 2013	MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS Méthode horizontale pour le dénombrement des <i>Escherichia coli</i> β -glucuronidase positive – Partie 3 : technique du nombre le plus probable utilisant le bromo-5-chloro-4-indolyl-3- β -D-glucuronate
-----------------------------------	--

2.2 - ISO normes parues

FROMAGES ET FROMAGES FONDUS

ISO 5534/AC1 Juillet 2013	FROMAGES ET FROMAGES FONDUS Détermination de la teneur totale en matière sèche (méthode de référence) - Rectificatif technique 1
------------------------------	---

LAIT

ISO 16297 (FIL 161) Juin 2013	LAIT Dénombrement bactériologique – Protocole pour l'évaluation de méthodes alternatives
-------------------------------------	---

STATISTIQUES

ISO 3534-3 Avril 2013	STATISTIQUES Vocabulaire et symboles - Partie 3 : plans d'expérience
--------------------------	---

VALIDATIONS AFNOR

Liste des méthodes alternatives d'analyses votées positivement par le Bureau Technique NF Validation lors des sessions des 28 et 29 mars 2013, 23 et 24 mai 2013 et 4 et 5 juillet 2013.

Intitulé	Date	N° d'attestation	Description
NOUVELLES VALIDATIONS			
TEST 3M™ DE DETECTION MOLECULAIRE DES <i>E. COLI</i> O157 (INCLUANT H7)	Date validation : 29.03.2013 Fin de validation : 29.03.2017	3M-01/12-03/13	Détection des <i>E. coli</i> O157 Viande crue de bœuf, produits laitiers crus, fruits et végétaux frais
ADIAFOOD <i>CRONOBACTER</i> SPP.	Date validation : 28.03.2013 Fin de validation : 28.03.2017	AES-10/14-03/13	Détection des <i>Cronobacter</i> spp. Poudres de lait, poudres de lait infantile, matières premières entrant dans la composition des poudres de lait et poudres de lait infantile (hors vitamines et minéraux), laits infantiles liquides, laits de soja, compléments déshydratés et échantillons de l'environnement
TEMPO AC	Date validation : 23.05.2013 Fin de validation : 23.05.2017	BIO-12/35-05/13	Dénombrement de la flore mésophile aérobies revivifiables Tous produits d'alimentation humaine, les aliments pour animaux de compagnie et les échantillons d'environnement
NEOGEN ANSR <i>SALMONELLA</i>	Date validation : 23.05.2013 Fin de validation : 23.05.2017	NEO-35/02-05/13	Détection des salmonelles Viandes crues de bœuf, produits laitiers, produits de la mer et végétaux frais
SOLUS <i>SALMONELLA</i> ELISA	Date validation : 18.06.2013 Fin de validation : 18.06.2017	SOL-37/01-06/13	Détection des <i>Salmonella</i> spp. Tous produits d'alimentation humaine et animale
SOLUS <i>LISTERIA</i> SPP ELISA	Date validation : 18.06.2013 Fin de validation : 18.06.2017	SOL-37/02-06/13	Détection des <i>Listeria</i> spp. Tous produits d'alimentation humaine et échantillons d'environnement (hors production primaire)
RECONDUCTIONS DE VALIDATIONS			
IQ-CHECK <i>LISTERIA MONOCYTOGENES</i> II	Date validation : 07.04.2005 Reconduction les 26.03.2009 et 28.03.2013 Extension les 15.12.2006, 28.09.2007, 04.02.2010 et 22.03.2012 Fin de validation : 07.04.2017	BRD-07/10-04/05	Détection des <i>Listeria monocytogenes</i> Tous produits d'alimentation humaine et prélèvement d'environnement
VIDAS® UP <i>E. COLI</i> O157 INCLUDING H7	Date validation : 18.05.2009 Reconduction le 29.03.2013 Extension les 03.12.2009 et 30.06.2011 Fin de validation : 18.05.2017	BIO-12/25-05/09	Détection des <i>E. coli</i> O157 Tous produits d'alimentation humaine et prélèvement d'environnement

<p>GELOSE CHROMID™ OTTAVIANI AGOSTI</p>	<p>Date validation : 07.04.2005 Reconduction les 26.03.2009 et 29.03.2013 Extension les 14.09.2006, 14.12.2006, 17.01.2008 et 27.03.2008 Fin de validation : 07.04.2017</p>	<p>BIO-12/14-04/05</p>	<p>Détection des <i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria spp.</i> Tous produits d'alimentation humaine et prélèvement de l'environnement</p>
<p>TEST 3M™ PETRIFILM™ SELECT'E. COLI</p>	<p>Date validation : 14.06.2001 Reconduction les 07.04.2005, 18.05.2009 et 23.05.2013 Fin de validation : 14.06.2017</p>	<p>3M-01/08-06/01</p>	<p>Dénombrement des <i>E. coli</i> Tous produits d'alimentation humaine</p>
<p>GENEDISC SALMONELLA SPP</p>	<p>Date validation : 28.11.2008 Reconduction le 23.05.2013 Extension les 27.01.2009 et 04.02.2010 Fin de validation : 28.11.2016</p>	<p>GEN-25/05-11/08</p>	<p>Détection des salmonelles Tous produits d'alimentation humaine et animale</p>
<p>GENEDISC <i>E. COLI</i> O157:H7</p>	<p>Date validation : 28.11.2008 Reconduction le 23.05.2013 Extension les 27.01.2009 et 04.02.2010 Fin de validation : 28.11.2016</p>	<p>GEN-25/06-11/08</p>	<p>Détection des <i>E. coli</i> O157:H7 Viandes crues de bœuf, produits laitiers et végétaux</p>
<p>TEST 3M™ PETRIFILM™ FLORE TOTALE</p>	<p>Date validation : 29.09.1989 Reconduction les 06.09.1993, 10.09.1997, 13.12.2001, 14.06.2005, 03.07.2009 et 05.07.2013 Extension le 27.09.2007 Fin de validation : 10.09.2017</p>	<p>3M-01/01-09/89</p>	<p>Dénombrement de la flore totale Tous produits d'alimentation humaine</p>
<p>TEST 3M™ PETRIFILM™ ENTEROBACTE- RIACEAE</p>	<p>Date validation : 10.09.1997 Reconduction les 13.12.2001, 14.06.2005, 03.07.2009 et 04.07.2013 Extension le 01.04.2010 Fin de validation : 10.09.2017</p>	<p>3M-01/06-09/97</p>	<p>Dénombrement des entérobactéries Tous produits d'alimentation humaine et alimentation animale</p>
<p>VIDAS EASY SALMONELLA</p>	<p>Date validation : 20.09.2005 Reconduction les 02.07.2009 et 04.07.2013 Extension le 30.06.2011 Fin de validation : 20.09.2017</p>	<p>BIO-12/16-09/05</p>	<p>Dénombrement des salmonelles Tous produits d'alimentation humaine et échantillons d'environnement (hors environnement de production primaire)</p>

VALIDATIONS AFNOR

TEMPO TVC	Date validation : 19.09.2005 Reconduction les 03.07.2009 et 04.07.2013 Extension les 24.09.2009 et 03.02.2011 Fin de validation : 19.09.2017	BIO-12/15-09/05	Dénombrement de la flore mésophile aérobie revivifiable Tous produits d'alimentation humaine et animale (sauf boissons et alimentation pour bétail)
EXTENSIONS DE VALIDATIONS			
ALOA ONE DAY	Date validation : 27.09.2000 Reconduction les 07.04.2005, 30.06.2008 et 06.07.2012 Extension les 10.03.2006, 15.09.2006, 01.04.2010, 06.10.2011 et 28.03.2013 Fin de validation : 27.09.2016	AES-10/03-09/00	Détection des <i>Bax</i> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons d'environnement
ALOA COUNT™	Date validation : 15.09.2006 Reconduction le 02.07.2010 Extension les 04.10.2012 et 28.03.2013 Fin de validation : 15.09.2014	AES-10/05-09/06	Dénombrement des <i>Listeria monocytogenes</i> Tous produits d'alimentation humaine
COMPASS LISTERIA AGAR	Date validation : 28.11.2002 Reconduction les 25.05.2007 et 24.09.2010 Extension les 27.09.2007, 12.05.2011 et 29.03.2013 Fin de validation : 28.11.2014	BKR-23/02-11/02	Détection des <i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria spp.</i> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons d'environnement
ADIAFOOD SALMONELLA	Date validation : 02.07.2010 Extension les 02.12.2010, 12.05.2011 et 04.07.2013 Fin de validation : 02.07.2014	AES-10/09-07/10	Détection des salmonelles Tous produits d'alimentation humaine et animale, et échantillons d'environnement (hors environnement de production primaire), poudres de lait, poudres de lait infantile, matières premières entrant dans la composition des poudres de lait et poudres de lait infantile (hors vitamines et minéraux), laits infantiles liquides, laits de soja, compléments déshydratés et échantillons de l'environnement d'industrie préparant des laits infantiles et poudres de lait.
MICROSEQ® SALMONELLA	Date validation : 24.09.2010 Extension les 11.05.2012 et 04.07.2013 Fin de validation : 24.09.2014	ABI-29/02-09/10	Détection des salmonelles Tous produits d'alimentation humaine et animale, matières fécales des animaux et échantillons environnementaux au stade de la production primaire

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

APPELLATIONS D'ORIGINE

J.O.R.F. n° 113 du 17 mai 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 "Fourme d'Ambert"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000027412718&dateTexte=&categorieLien=id#>

J.O.R.F. n° 113 du 17 mai 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 "Fourme de Montbrison"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000027412726&dateTexte=&categorieLien=id#>

J.O.R.F. n° 113 du 17 mai 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 "Livarot"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000027412730&dateTexte=&categorieLien=id#>

J.O.R.F. n° 152 du 3 juillet 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 "Pont-l'Evêque"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000027650932&dateTexte=&categorieLien=id#>

J.O.R.F. n° 152 du 3 juillet 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 "Saint-Nectaire"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000027650936&dateTexte=&categorieLien=id#>

ORGANISATION DE PRODUCTEURS

J.O.R.F. n° 158 du 10 juillet 2013 – Arrêté du 26 avril 2013 relatif à la reconnaissance de l'association France MilkBoard du bassin normand en tant qu'organisation de producteurs dans le secteur du lait de vache

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000027683352&dateTexte=&categorieLien=id#>

J.O.R.F. n° 158 du 10 juillet 2013 – Arrêté du 26 avril 2013 relatif à la reconnaissance de l'association des producteurs de lait Nord Aquitaine en tant qu'organisation de producteurs dans le secteur du lait de vache

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000027683354&dateTexte=&categorieLien=id#>

J.O.R.F. n° 158 du 10 juillet 2013 – Arrêté du 26 avril 2013 relatif à la reconnaissance de l'association des livreurs de lait à CLEPSO BONGRAIN de Savigné-l'Evêque (ALLCBS) en tant qu'organisation de producteurs dans le secteur du lait de vache

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000027683356&dateTexte=&categorieLien=id#>

J.O.R.F. n° 158 du 10 juillet 2013 – Arrêté du 26 avril 2013 relatif à la reconnaissance de l'association OP des producteurs Lactalis AOP de Normandie en tant qu'organisation de producteurs dans le secteur du lait de vache

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000027683358&dateTexte=&categorieLien=id#>

J.O.R.F. n° 158 du 10 juillet 2013 – Arrêté du 26 avril 2013 relatif à la reconnaissance de l'association OP des producteurs AOP Graindorge en tant qu'organisation de producteurs dans le secteur du lait de vache

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000027683360&dateTexte=&categorieLien=id#>

J.O.R.F. n° 160 du 12 juillet 2013 – Arrêté du 26 juin 2013 relatif à la reconnaissance du groupement d'intérêt économique "Châtaigneraie" en tant qu'organisation de producteurs dans le secteur du lait de vache

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000027692451&dateTexte=&categorieLien=id#>

J.O.R.F. n° 161 du 13 juillet 2013 – Arrêté du 19 juin 2013 relatif à la reconnaissance de la société par actions simplifiée Biolait en tant qu'organisation de producteurs dans le secteur du lait de vache

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000027697157&dateTexte=&categorieLien=id#>

J.O.R.F. n° 161 du 13 juillet 2013 – Arrêté du 19 juin 2013 relatif à la reconnaissance de l'association des producteurs de lait de vache livrant aux Fromageries Perreault en tant qu'organisation de producteurs dans le secteur du lait de vache

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000027697159&dateTexte=&categorieLien=id#>

REGLEMENTATION

J.O.R.F. n° 161 du 13 juillet 2013 – Arrêté du 19 juin 2013 relatif à la reconnaissance de l'association Les Laitiers du Val de Loire en tant qu'organisation de producteurs dans le secteur du lait de vache

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000027697161&dateTexte=&categorieLien=id#>

J.O.R.F. n° 161 du 13 juillet 2013 – Arrêté du 19 juin 2013 relatif à la reconnaissance de l'association Groupement des producteurs de lait de la vallée du Dropt (GPLVD) en tant qu'organisation de producteurs dans le secteur du lait de vache

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000027697163&dateTexte=&categorieLien=id#>

J.O.R.F. n° 161 du 13 juillet 2013 – Arrêté du 19 juin 2013 relatif à la reconnaissance de l'association Organisation de producteurs Sud-Ouest laitiers (OP SOL) en tant qu'organisation de producteurs dans le secteur du lait de vache

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000027697165&dateTexte=&categorieLien=id#>

J.O.R.F. n° 161 du 13 juillet 2013 – Arrêté du 19 juin 2013 relatif à la reconnaissance de l'association des producteurs de lait CLE-P&S Ouest en tant qu'organisation de producteurs dans le secteur du lait de vache

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000027697169&dateTexte=&categorieLien=id#>

NOUVEAUTES DANS LA REGLEMENTATION : UNION EUROPEENNE

ADDITIFS

J.O.U.E. L 143 du 30 mai 2013 – Règlement (UE) n° 497/2013 de la Commission du 29 mai 2013 modifiant et rectifiant le règlement (UE) n° 231/2012 établissant les spécifications des additifs alimentaires énumérés aux annexes II et III du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2013:143:0020:0021:FR:PDF>

ALLEGATIONS

J.O.U.E. L 160 du 12 juin 2013 – Règlement (UE) n° 536/2013 de la Commission du 11 juin 2013 modifiant le règlement (UE) n° 432/2012 établissant une liste des allégations de santé autorisées 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 infantiles

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2013:160:0004:0008:FR:PDF>

APPELLATIONS D'ORIGINE

J.O.U.E. C 109 du 16 avril 2013 – Publication d'une demande de modification 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 [Raschera (fromage) (AOP)]

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2013:109:0012:0017:FR:PDF>

J.O.U.E. C 130 du 7 mai 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 [Rigotte de Condrieu (fromage) (AOP)]

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2013:130:0015:0019:FR:PDF>

J.O.U.E. L 129 du 14 mai 2013 – Règlement d'exécution (UE) n° 433/2013 de la Commission du 7 mai 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 [Kopanisti (fromage) (AOP)]

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2013:129:0017:0018:FR:PDF>

J.O.U.E. L 129 du 14 mai 2013 – Règlement d'exécution (UE) n° 436/2013 de la Commission du 7 mai 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 [Queijo de Cabra Transmontano / Queijo de Cabra Transmontano Velho (fromage) (AOP)]

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2013:129:0023:0024:FR:PDF>

J.O.U.E. C 140 du 18 mai 2013 – Publication d'une demande de modification 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 [Camembert de Normandie (fromage) (AOP)]

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2013:140:0020:0026:FR:PDF>

J.O.U.E. C 159 du 5 juin 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 [Chaource (fromage) (AOP)]

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2013:159:0007:0013:FR:PDF>

J.O.U.E. C 160 du 6 juin 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 [Mohant (fromage) (AOP)]

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2013:160:0007:0010:FR:PDF>

J.O.U.E. C 170 du 15 juin 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 [Liliputas (fromage) (IGP)]

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2013:170:0046:0050:FR:PDF>

J.O.U.E. L 167 du 19 juin 2013 – Règlement d'exécution (UE) n° 562/2013 de la Commission du 14 juin 2013 approuvant une modification mineure du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Queijo Serra da Estrela (fromage) (AOP)]

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2013:167:0010:0014:FR:PDF>

J.O.U.E. C 179 du 25 juin 2013 – Publication d'une demande de modification 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 [Selles-sur-Cher (fromage) (AOP)]

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2013:179:0033:0039:FR:PDF>

AROMES

J.O.U.E. L 163 du 15 juin 2013 – Règlement (UE) n° 545/2013 de la Commission du 14 juin 2013 modifiant l'annexe I du règlement (CE) n° 1334/2008 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne la substance aromatisante 3-acétyl-2,5-diméthylthiophène

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2013:163:0015:0016:FR:PDF>

DENREES ALIMENTAIRES

J.O.U.E. L 181 du 29 juin 2013 – Règlement (EU) n° 609/2013 du Parlement européen et du Conseil du 12 juin 2013 concernant les denrées alimentaires destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge, les denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales et les substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids et abrogeant la directive 92/52/CEE du Conseil, les directives 96/8/CE, 1999/21/CE, 2006/125/CE et 2006/141/CE de la Commission, la directive 2009/39/CE du Parlement européen et du Conseil et les règlements (CE) n° 41/2009 et (CE) n° 953/2009 de la Commission

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2013:181:0035:0056:FR:PDF>

HYGIENE

J.O.U.E. L 145 du 31 mai 2013 – Rectificatif au règlement (UE) n° 16/2012 de la Commission du 11 janvier 2012 modifiant l'annexe II du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les exigences relatives aux denrées alimentaires congelées d'origine animale destinées à la consommation humaine

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2013:145:0037:0037:FR:PDF>

J.O.U.E. L 160 du 12 juin 2013 – Rectificatif au règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2013:160:0015:0016:FR:PDF>

REGLEMENTATION

J.O.U.E. L 160 du 12 juin 2013 – Rectificatif au règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2013:160:0016:0016:FR:PDF>

J.O.U.E. L 160 du 12 juin 2013 – Rectificatif au règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2013:160:0017:0017:FR:PDF>

INFORMATION DES CONSOMMATEURS

J.O.U.E. L 163 du 15 juin 2013 – Rectificatif au règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2013:163:0032:0032:FR:PDF>

LAIT CRU

J.O.U.E. L 143 du 30 mai 2013 – Décision d'exécution de la Commission du 27 mai 2013 modifiant la décision 2009/852/CE portant mesures transitoires, en vertu des règlements (CE) n° 852/2004 et (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil, en ce qui concerne la transformation du lait cru non conforme dans certains établissements de transformation du lait en Roumanie et les exigences structurelles applicables à ces établissements

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2013:143:0026:0030:FR:PDF>

J.O.U.E. L 169 du 21 juin 2013 – Décision de la Commission du 19 juin 2013 modifiant l'annexe 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:2013:169:0073:0077:FR:PDF>

PESTICIDES

J.O.U.E. L 151 du 4 juin 2013 – Règlement (UE) n° 500/2013 de la Commission du 30 mai 2013 modifiant les annexes II, III et IV du règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil du 23 février 2005 en ce qui concerne les limites maximales applicables aux résidus d'acétamipride, d'*Adoxophyes orana granulovirus* souche BV-0001, d'azoxystrobine, de clothianidine, de fenpyrazamine, d'heptamaloxyloglucane, de métrafénone, de *Paecilomyces lilacinus* souche 251, de propiconazole, de quizalofop-P, de spiromésifène, de tébuconazole, de thiamethoxam et du virus de la mosaïque jaune de la courgette – souche faible, présents dans ou sur certains produits

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2013:151:0001:0032:FR:PDF>

J.O.U.E. L 192 du 13 juillet 2013 – Règlement (UE) n° 668/2013 de la Commission du 12 juillet 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 de 2,4-DB, de diméthomorphe, d'indoxacarbe et de pyraclostrobine présents dans ou sur certains produits

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2013:192:0039:0071:FR:PDF>

PREPARATIONS POUR NOURRISSONS

J.O.U.E. L 183 du 2 juillet 2013 – Rectificatif à la directive 2006/141/CE de la Commission du 22 décembre 2006 concernant les préparations pour nourrissons et les préparations de suite et modifiant la directive 1999/21/CE

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2013:183:0015:0015:FR:PDF>

SUBSTANCES PHARMACOLOGIQUEMENT ACTIVES

J.O.U.E. L 118 du 30 avril 2013 – Règlement d'exécution (UE) n° 394/2013 de la Commission du 29 avril 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, pour la substance monépanтел

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2013:118:0017:0018: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.

FLORE PROTECTRICE

ZAGOREC M., CHRISTIEANS S. – **Flores protectrices pour la conservation des aliments** – Editions Quæ – Mars 2013 – ISBN : 978-2-7592-1920-9 – 160 pages

<http://www.quae.com/fr/r2108-flores-protectrices-pour-la-conservation-des-aliments.html>



Cet ouvrage, qui recense les espèces bactériennes et les mécanismes mis en jeu pour lutter contre les flores indésirables, principalement pathogènes, est une synthèse bibliographique consacrée à l'évaluation de flores protectrices pour améliorer la qualité microbiologique des aliments. Il présente les critères requis pour la sélection de flores protectrices efficaces ainsi que des exemples dans les principales filières alimentaires.

PCR

SAUNDERS N.A., LEE M.A. – **Real-time PCR: Advanced technologies and applications** – Editions Caister Academic Press – Juillet 2013 – ISBN : 978-1-908230-22-5 – 284 pages

<http://www.horizonpress.com/pcr3>



Les principes, les méthodes et la pratique de la PCR en temps réel sont présentés dans ce manuel. Les premiers chapitres traitent des aspects importants de la PCR en temps réel (choix de l'instrument, mise en place, validation et analyse des données...). D'autres chapitres donnent un aperçu complet des méthodes de PCR en temps réel, telles que la quantification, l'analyse de l'expression et la détection de la mutation. Les derniers chapitres, qui traitent de l'application de la PCR en temps réel pour le diagnostic des maladies infectieuses, la biodéfense, la médecine vétérinaire, l'authenticité des aliments... complètent cet ouvrage.

QUALITE

FROMAN B. – **Du manuel qualité au manuel de management – L'outil stratégique** – Editions Afnor – Juin 2013 – ISBN : 978-2-12-465147-8 – 344 pages

<http://www.boutique.afnor.org/livre/du-manuel-qualite-au-manuel-de-management-l-outil-strategique/article/811436/fa092153>



Cet ouvrage, qui prend en compte les normes révisées ISO 9001:2008 et ISO 9004:2009, ainsi que le référentiel RSE ISO 26000, donne des conseils clairs et pragmatiques pour le choix de la structure et du contenu du manuel qualité et expose les principes généraux du management de la qualité, de l'environnement, de la sécurité et d'autres composantes du développement durable.

CONGRES – SALONS – COLLOQUES

METROLOGIE

7-10 octobre 2013
Paris, France

16^{ème} congrès international de métrologie

<http://metrologie2013.com/index.php>

MICROBIOLOGIE

16-20 septembre 2013
Paris, France

Conférence internationale sur la microbiologie
prévisionnelle dans les aliments

<http://www.icpmf8.org>

REVUE DE PRESSE – REVUE DU NET

Classement alphabétique des mots-clés

CODEX ALIMENTARIUS

Rapport de la quarante-cinquième session du comité du Codex sur les additifs alimentaires

Report of the seventh session of the Codex committee on contaminants in foods

Report of the forty-first session of the Codex committee on food labelling

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

► Ces rapports présentent les conclusions, respectivement, de la 45^{ème} session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires qui s'est tenue à Beijing, Chine, du 18 au 22 mars 2013, de la 7^{ème} session du Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments qui s'est tenue à Moscou, Russie, du 8 au 12 avril 2013, et de la 41^{ème} session du Comité du Codex sur l'emballage des denrées alimentaires qui s'est tenue à Prince Edward Island, Canada, du 14 au 17 mai 2013. Les conclusions seront soumises pour adoption / examen lors de la 36^{ème} session de la Commission du Codex Alimentarius, du 1^{er} au 5 juillet 2013 à Rome, Italie.

HYGIENE

Note de service DGAL/SDSSA/N2013-8083 du 14 mai 2013

http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/DGALN20138083Z_cle84d12d.pdf

► Cette note de service donne les lignes directrices en matière de congélation des denrées animales ou d'origine animale dans les établissements agréés. Elle précise les obligations des opérateurs en ce qui concerne la provenance des produits, les délais de congélation, l'étiquetage et les obligations des opérateurs en matière de transmission des informations relatives aux denrées congelées.

Note de service DGAL/SDSSA/N2013-8093 du 4 juin 2013

http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/DGALN20138093Z_cle827a6b.pdf

► Cette note de service décrit le dossier-type d'agrément sanitaire des établissements crémiers-fromagers-affineurs. Ce dossier type est disponible en ligne sur le site internet du ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt.

INGREDIENT ALIMENTAIRE / ALIMENT

Avis de l'Anses – Saisine n° 2012-SA-0191 du 18 février 2013

<http://www.anses.fr/sites/default/files/documents/NUT2012sa0191.pdf>

► Avis de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail relatif à une demande d'autorisation de mise sur le marché d'un nouvel aliment ou ingrédient alimentaire : citicoline (choline cytidine 5'-pyrophosphate).

Avis de l'Anses – Saisine n° 2013-sa-0014 du 6 mars 2013

<http://www.anses.fr/sites/default/files/documents/NUT2013sa0014.pdf>

► Avis de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail relatif à une demande d'autorisation de mise sur le marché d'un nouvel aliment : lait traité par UV à teneur augmentée en vitamine D.

LISTERIA MONOCYTOGENES

Note de service DGALSDPPST/N2013-8079 du 30 avril 2013

http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/DGALN20138079_cle8fb231.pdf

► Cette note de service définit les modalités de demande de reconnaissance auprès des DRAAF ainsi que les modalités d'examen et de validation des candidatures des laboratoires souhaitant être reconnus pour la réalisation des tests de croissance de *Listeria monocytogenes* dans les denrées alimentaires.

PESTICIDES**Note de service DGAL/SDPRAT/N2013-8070 du 9 avril 2013**

http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/DGALN20138070Z_cle8f193b.pdf

► Cette note de service, qui actualise les méthodes officielles de dosage des pesticides organochlorés, organophosphorés et pyréthrinoïdes dans les denrées alimentaires animales et d'origine animale, abroge et remplace la note de service DGAL/SDSSA/SDRRCC/N 2003-8141 du 13 août 2003 relative aux méthodes de dosage des pesticides organochlorés, pyréthrinoïdes et PCB (polychlorobiphényles) dans les aliments gras et des pesticides organophosphorés dans le lait entier et la graisse.

SUBSTANCES PHARMACOLOGIQUEMENT ACTIVES**Guidance on methodological principles and scientific methods to be taken into account when establishing Reference Points for Action (RPAs) for non-allowed pharmacologically active substances present in food of animal origin**

<http://www.efsa.europa.eu/fr/efsajournal/pub/3195.htm>

► La Commission européenne a demandé à l'EFSA d'émettre un avis scientifique sur les orientations des principes méthodologiques et des méthodes scientifiques à prendre en compte lors de l'établissement des valeurs de référence pour les substances pharmacologiquement actives non autorisées dans les aliments d'origine animale. Ce document d'orientation présente une approche simple et pragmatique qui tient compte des considérations analytiques et toxicologiques. L'objectif est de définir une concentration analytique pour une substance pharmacologiquement active non autorisée qui peut être déterminée par les laboratoires officiels de contrôle et qui est suffisamment basse pour protéger les consommateurs de produits alimentaires qui contiennent cette substance.

La Lettre de CECALAIT® est éditée par ACTALIA Cecalait, B.P. 70129, 39802 POLIGNY CEDEX
ACTALIA : 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@actalia.eu
A collaboré à ce numéro : Ph. TROSSAT
Relecture : Ph. TROSSAT
Rédaction achevée le 18 juillet 2013
Impression : ACTALIA Cecalait, B.P. 70129, 39801 POLIGNY CEDEX –
Tél. : 33.(0)3.84.73.63.20 - Télécopie : 33.(0)3.84.73.63.29
2^{ème} trimestre 2013
Dépôt légal : à parution
ISSN 1298-6976