



1^{er} trimestre 2014, N° 88

Evaluation de l'analyseur FT-NIR DairyQuant B4	1-4
Normes, projets de normes	5
Validations AFNOR	6-7
Réglementation : France, Union européenne	8-10
Librairie : nouvelles parutions	11
Revue de presse – revue du net	11-12
Congrès, salons, colloques	13
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



EVALUATION DE L'ANALYSEUR FT-NIR DAIRYQUANT B4

Le DairyQuant B4 est un spectromètre proche infrarouge (gamme 3700-14885 cm^{-1}) fabriqué par la société Q Interline (Danemark) et distribué en France par la société Inforlab-Chimie. Il permet la détermination des paramètres de composition de produits laitiers solides (beurre, fromage ...).

Cet instrument est composé d'un spectromètre infrarouge industriel haute résolution, basé sur la technique de la transformée de Fourier (IRTF). Il intègre un interféromètre, breveté, de Michelson à double pivot équipé de miroirs en coin cube. Cette construction assure la stabilité de l'alignement optique. Pour l'application beurre une résolution de 32 cm^{-1} est utilisée.

La détermination de paramètres divers (matière grasse, matière protéique, matière sèche ou humidité, chlorures...) est effectuée à partir d'un modèle PLS.

L'appareil est piloté par un PC et le traitement du signal est assuré par un logiciel InfraQuant pour les analyses de routine. Un second logiciel (Horizon QI) dédié au développement de calibrages peut également être fourni.



Les essais:

Les essais d'évaluation, réalisés dans des capsules en téflon réutilisables, ont été menés au laboratoire de physico-chimie d'ACTALIA Cecalait (analyses de référence et analyses infrarouge) en septembre et octobre 2013. La répétabilité et la justesse pour les paramètres teneur en eau et taux de sel dans les beurres doux et salés ont été évaluées.

Les calculs ont été effectués conformément à la norme ISO 21543/FIL 201 : 2006.

1- EVALUATION DE LA REPETABILITE

1.1- Echantillons

Les essais ont été réalisés à partir de 15 échantillons de beurre doux et 30 échantillons de beurre salé collectés en GMS. Il s'agit donc de beurre provenant de nombreux sites de productions différents.

1.2- Procédure

La répétabilité de l'appareil a été évaluée sur 15 échantillons de beurre doux et de beurre salé pour le paramètre teneur en eau (Eau) et sur 30 échantillons de beurre salé pour le paramètre taux de sel (NaCl). Les dosages ont été effectués en 2 séries (beurre doux et beurre salé) en doublant consécutivement chaque échantillon. La stabilité de l'analyseur a été vérifiée par utilisation d'un échantillon témoin à chaque série.

1.3- Résultats

Le tableau suivant récapitule les résultats obtenus

PRODUIT	PARAMETRE	n	min	max	M	Sx	Sr	Sr (%)	r
BEURRE DOUX	Eau (g/100g)	15 (13)	13,18 (15,35)	16,31 (16,31)	15,562 (15,843)	0,821 (0,303)	0,067 (0,048)	0,43 (0,31)	0,185 (0,134)
	Eau (g/100g)	15 (13)	12,98 (15,12)	16,17 (16,17)	15,354 (15,684)	0,913 (0,278)	0,142 (0,099)	0,93 (0,63)	0,394 (0,273)
BEURRE SALE	NaCl (g/100g)	30 (29)	1,45 (1,45)	2,51 (2,51)	2,053 (2,047)	0,236 (0,237)	0,046 (0,040)	2,26 (1,94)	0,129 (0,110)

Tableau 1 : Critères de répétabilité du Quant pour les paramètres teneurs en eau et NaCl sur échantillons de beurre
n, min, max : nombre de résultats, 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)

Les valeurs entre parenthèses correspondent aux valeurs recalculées après élimination (écarts entre doubles supérieurs à 3Sr et valeurs hors gamme d'étalonnage 15-16,5% pour la teneur en eau)

1.4- Conclusion

En l'absence de spécifications normatives, on remarque que les écarts-types de répétabilité relatifs fluctuent entre 0,31% et 1,94% en fonction des paramètres mesurés. Pour le paramètre teneur en eau, les performances sont meilleures pour le beurre doux que pour le beurre salé (0,31% contre 0,63%).

En comparaison des méthodes de référence utilisées pour évaluer la justesse, pour le paramètre teneur en eau, les Sr obtenus (0,048 g/100 g et 0,099 g/100 g) sont plus élevés (teneur en eau ISO 3727-1, Sr limite égal à 0,036 g/100 g).

2- EVALUATION DE LA JUSTESSE

2.1- Procédure

La justesse de l'appareil a été évaluée en concordance avec la répétabilité. Les valeurs instrumentales sont issues d'un calibrage constructeur. Les méthodes de référence utilisées ont été les suivantes :

- Teneur en eau : méthode par dessiccation à l'étuve selon la norme ISO 3727-1 / FIL 80-1 : 2001 (essai en double pour le beurre doux et en simple pour le beurre salé)
- Teneur en sel : méthode au chloruremètre (essai en simple).

Les résultats obtenus, pour le paramètre teneur en eau par la méthode de référence sur les échantillons de beurre doux, correspondent à la moyenne de 2 répétitions effectuées en condition de répétabilité.

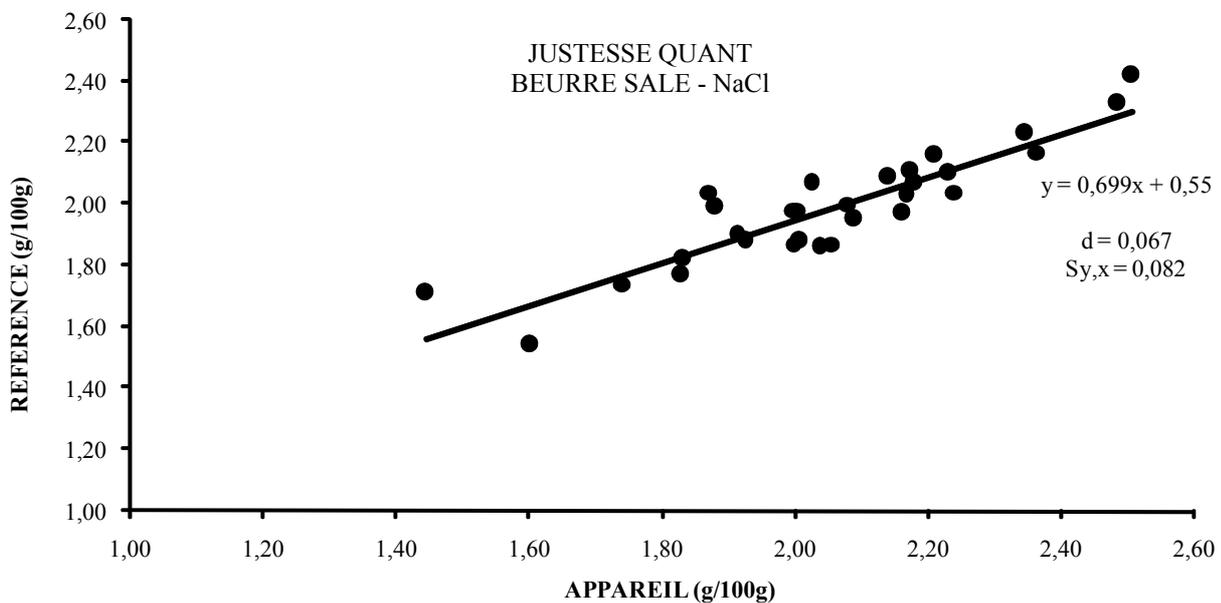
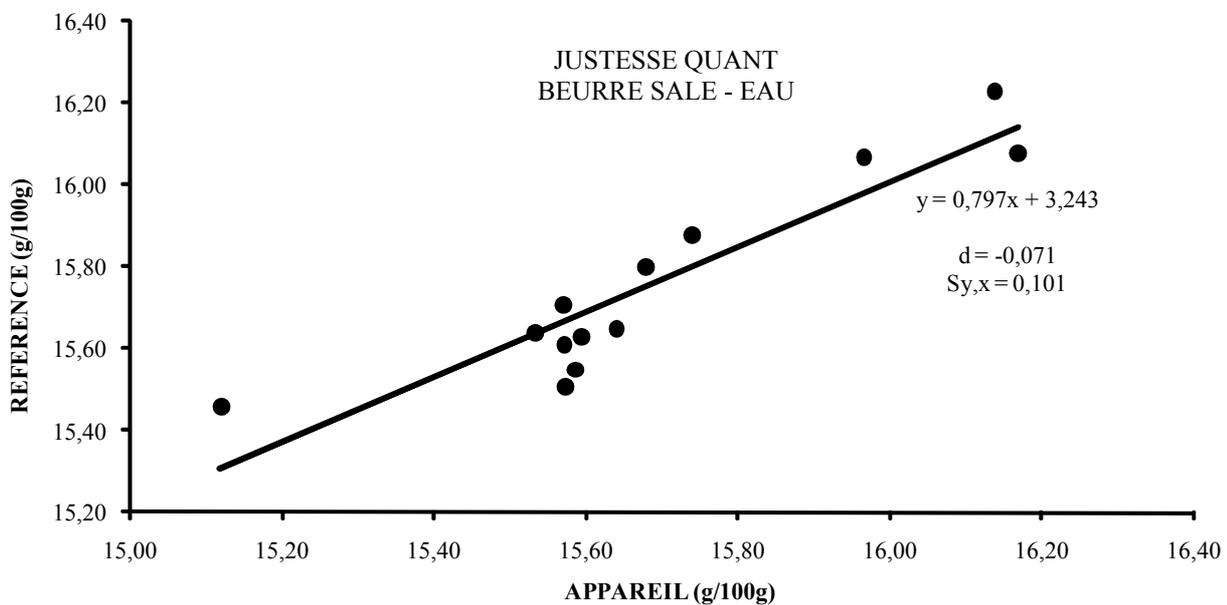
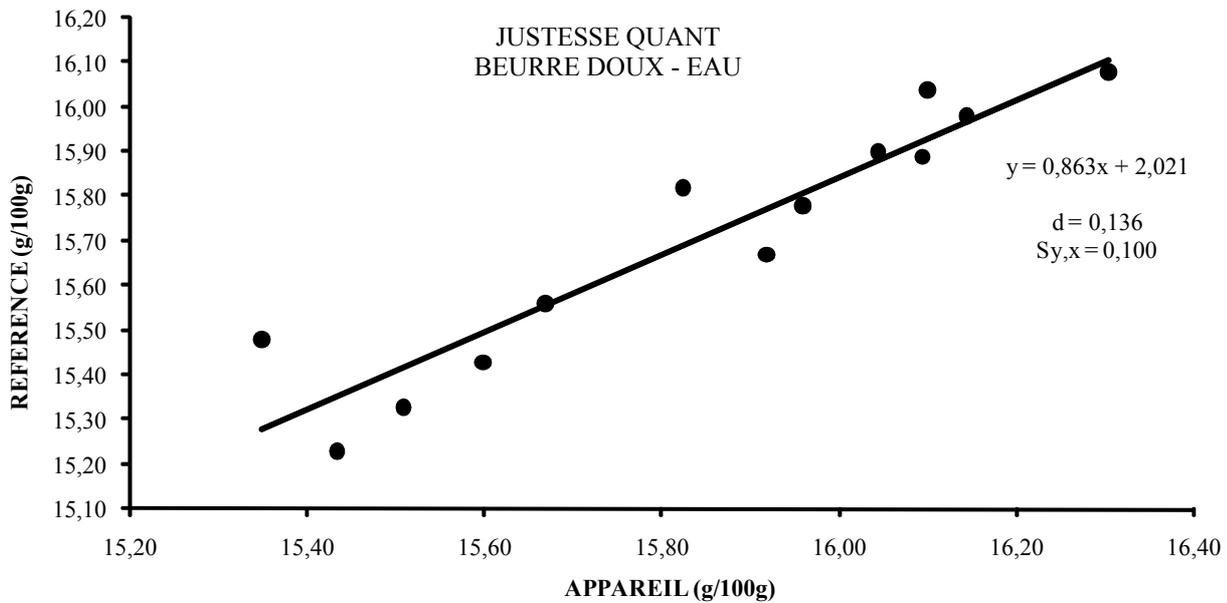
2.2- Résultats

Le tableau et les figures suivants récapitulent les résultats obtenus.

		n	min	Max	Y	Sy	d	Sd	Sy,x	Sy,x (%)	RMSE P
BEURRE DOUX	EAU (g/100g)	15 (13)	14,18 (15,23)	16,08 (16,08)	15,587 (15,707)	0,472 (0,279)	-0,026 (0,136)	0,439 (0,104)	0,204 (0,100)	1,31 (0,63)	0,425 (0,169)
	EAU (g/100g)	15 (13)	14,46 (15,46)	16,23 (16,23)	15,595 (15,755)	0,481 (0,242)	-0,241 (-0,071)	0,462 (0,111)	0,122 (0,101)	0,80 (0,64)	0,507 (0,129)
BEURRE SALE	NaCl (g/100g)	30	1,54	2,42	1,986	0,183	0,067	0,107	0,082	4,00	0,125

Tableau 2 : Critères de justesse du Quant pour les paramètres teneur en eau et NaCl sur échantillons de beurre
n, min, max : nombre de résultats, valeur minimum et maximum ; *Y* : moyenne des résultats par méthode de référence ; *Sy* : écart-type des résultats par méthode de référence ; *d, Sd* : moyenne et écart-type des écarts ; *Sy,x* : écart-type résiduel ; *RMSEP* : erreur de prédiction.

Les valeurs entre parenthèses correspondent aux valeurs recalculées après élimination des résidus aberrants, selon Grubbs 5%, et des résultats hors gammes d'étalonnage (15-16,5% pour la teneur en eau).



Figures 1,2 et 3 : Relation entre les résultats références et instrumentaux pour les paramètres teneur en eau et NaCl sur échantillons de beurre

On remarque que :

- pour le paramètre teneur en eau des beurres doux et salés, les RMSEP sont respectivement égales à 0,169 g/100 g et 0,129 g/100 g. Les pentes de régressions linéaires (0,897 et 0,763 respectivement) ne sont pas différentes de 1 (risque 5%).
- pour le paramètre sel, la RMSEP est égale à 0,125 g/100 g. La pente (0,699) de la régression linéaire est significativement différente de 1 (risque 1%).

2.3- Conclusion

En l'absence de spécifications normatives, les performances observées permettent des prédictions exprimées en RMSEP respectivement égales à 0,169 g/100 g et 0,129 g/100 g (soit 1,1% et 0,8% en valeur relative) pour la teneur en eau (étendue de mesure 15-16,5 g/100 g) des beurres doux et salés, et 0,125 g/100 g (6,3%) pour la teneur en sel. Les valeurs de RMSEP observées sont proches des spécifications du constructeur (RMSECV limite 0,1 g/100 g pour la teneur en eau et 0,05 g/100 g pour la teneur en NaCl). Les écarts-types résiduels de régression linéaire obtenus sont en accord (teneur en eau) ou plus proches (teneur en sel) de ces spécifications.

CONCLUSION GENERALE

De manière générale, il est difficile d'interpréter les résultats obtenus en l'absence de spécifications normatives. Néanmoins, les performances observées, en terme de RMSEP pour chaque paramètre mesuré, constituent des maximas, l'évaluation ayant été réalisée à partir de calibrages constructeurs usine optimisés pour des échantillons issus directement d'une entité unique de production.

De ce fait, au vu des paramètres de régression obtenus précédemment, les performances peuvent être améliorées par un ajustement spécifique des calibrages (pente et ordonnée à l'origine selon l'équation finale $Y = b.X + a$) sur les échantillons locaux ou par développement de calibrages spécifiques au site.

D'après le rapport d'évaluation de l'analyseur FT-NIR DairyQuant B4 – X. QUERVEL et Ph. TROSSAT – Octobre 2013

NORMALISATION

NORMES, PROJETS DE NORMES

Classement alphabétique par thème

1.1 - Projets de normes

HYGIENE ET SECURITE DES PRODUITS ALIMENTAIRES	
PR NF V 01-009 Décembre 2013	HYGIENE ET SECURITE DES PRODUITS ALIMENTAIRES Lignes directrices pour la réalisation des tests de croissance microbiologiques
MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS	
PR NF EN ISO 6887-1 (V 08-010-1PR) Février 2014	MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique – Partie 1 : règles générales pour la préparation de la suspension mère et des dilutions décimales
STATISTIQUES	
PR NF ISO 13528 (X 06-510PR) Février 2014	Méthodes statistiques utilisées dans les essais d'aptitude par comparaisons interlaboratoires
VERRERIE DE LABORATOIRE	
PR NF EN ISO 3819 (B 35-001PR) Janvier 2014	VERRERIE DE LABORATOIRE Béchers

1.2 - Normes parues

ANALYSE SENSORIELLE	
NF EN ISO 8586 (V 09-003) Février 2014	ANALYSE SENSORIELLE Lignes directrices générales pour la sélection, l'entraînement et le contrôle des sujets qualifiés et sujets sensoriels experts <i>Remplace NF ISO 8586-1 (1993) et NF EN ISO 8586-2 (2008)</i>
LAIT ET PRODUITS LAITIERS	
ISO 8968-1:2014 (FIL 20-1) Février 2014	LAIT ET PRODUITS LAITIERS Détermination de la teneur en azote – Partie 1 : méthode Kjeldahl et calcul de la teneur en protéines brutes <i>Remplace ISO 5549 (1978), ISO 8968-1 (2001), ISO 8968-2 (2001) et ISO/TS 17837 (2008)</i>
MICROBIOLOGIE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE	
ISO 4833-2/AC1:2014 Février 2014	MICROBIOLOGIE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE Méthode horizontale pour le dénombrement des micro-organismes – Partie 2 : comptage des colonies à 30 °C par la technique d'ensemencement en surface - Rectificatif technique 1
STATISTIQUES	
ISO 16269-6:2014 Janvier 2014	Interprétation statistique des données – Partie 6 : détermination des intervalles de dispersion <i>Remplace ISO 16269-6 (2005)</i>

VALIDATIONS AFNOR

Liste des méthodes alternatives d'analyses votées positivement par le Bureau Technique NF Validation lors de la session des 30 et 31 janvier 2014.

Intitulé	Date	N° d'attestation	Description
NOUVELLE VALIDATION			
RAPID' CAMPYLOBACTER	Date validation : 31.01.2014 Fin de validation : 31.01.2018	BRD-07/25-01/14	Dénombrement des <i>Campylobacter</i> spp. Produits carnés et les échantillons de l'environnement de production
RECONDUCTIONS DE VALIDATIONS			
VIDAS LISTERIA DUO	Date validation : 09.03.2006 Reconduction les 03.12.2009 et 30.01.2014 Extension le 30.06.2011 Fin de validation : 09.03.2018	BIO-12/18-03/06	Détection des <i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp. Tous produits d'alimentation humaine et prélèvements de l'environnement
TEMPO STA	Date validation : 01.04.2010 Reconduction le 30.01.2014 Fin de validation : 01.04.2018	BIO-12/28-04/10	Dénombrement des <i>Staphylococci</i> à coagulase positive Tous produits d'alimentation humaine et alimentation animale
EXTENSIONS DE VALIDATIONS			
THERMOSCIENTIFIC SURETECT SALMONELLA SPECIES PCR ASSAY	Date validation : 04.11.2013 Extension le 30.01.2014 Fin de validation : 04.11.2017	UNI-03/07-11/13	Détection des salmonelles Tous produits d'alimentation humaine et d'alimentation des animaux de compagnie
RAPID' ENTEROBACTERIACEAE	Date validation : 29.11.2013 Extension le 31.01.2014 Fin de validation : 29.11.2017	BRD-07-24-11/13	Dénombrement des entérobactéries Tous produits d'alimentation humaine et animale, et les échantillons de l'environnement de production
VIDAS EASY SALMONELLA	Date validation : 20.09.2005 Reconduction les 02.07.2009 et 04.07.2013 Extension les 30.06.2011 et 30.01.2014 Fin de validation : 20.09.2017	BIO-12/16-09/05	Détection des salmonelles Tous produits d'alimentation humaine et échantillons d'environnement (hors environnement de production primaire)
VIDAS CAM	Date validation : 21.05.2010 Extension les 30.06.2011 et 30.01.2014 Fin de validation : 21.05.2014	BIO-12/29-05/10	Détection des <i>Campylobacter</i> spp. Produits carnés et échantillons d'environnement

VALIDATIONS AFNOR

VIDAS UP SALMONELLA	Date validation : 06.10.2011 Extension les 02.02.2012, 06.07.2012, 31.01.2013 et 30.01.2014 Fin de validation : 06.10.2015	BIO-12/32-10/11	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)
GÉLOSE CAMPYFOOD	Date validation : 21.05.2010 Extension le 30.01.2014 Fin de validation : 21.05.2014	BIO-12/30-05/10	Détection des <i>Campylobacter</i> spp. Produits carnés et échantillons d'environnement
IRIS SALMONELLA	Date validation : 07.10.2011 Extension le 30.01.2014 Fin de validation : 07.10.2015	BKR-23/07-10/11	Détection des salmonelles Tous produits d'alimentation humaine et animale, et échantillons d'environnement (hors environnement de production primaire)
PROLONGATION DE VALIDATION			
HQS <i>E. COLI</i> O157:H7	Date validation : 05.02.2010 Fin de validation : 05.02.2014 Prolongation jusqu'au 05.05.2014	ADN-33/01-02/10	Détection des <i>E. coli</i> O157:H7 Produits carnés et produits laitiers

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

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

J.O.R.F. n° 0019 du 23 janvier 2014 – Avis relatif à l'ouverture d'une procédure nationale d'opposition pour la demande de modification du label rouge LA n° 28-99 "Brie au lait thermisé"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000028506357&dateTexte=&categorieLien=id#>

J.O.R.F. n° 0020 du 24 janvier 2014 – Arrêté du 10 janvier 2014 modifiant l'arrêté du 17 septembre 2010 modifié portant homologation du cahier des charges de l'indication géographique protégée (IGP) "Saint-Marcellin"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000028508648&dateTexte=&categorieLien=id#>

J.O.R.F. n° 0049 du 27 février 2014 – Arrêté du 24 février 2014 portant sur l'accord de régulation de l'offre de l'appellation d'origine protégée "Beaufort" pour la campagne 2013-2014

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000028658740&dateTexte=&categorieLien=id#>

J.O.R.F. n° 0051 du 1^{er} mars 2014 – Avis relatif à l'ouverture d'une procédure nationale d'opposition pour la demande de reconnaissance en indication géographique protégée de la dénomination "Soumaintrain"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000028665102&dateTexte=&categorieLien=id#>

J.O.R.F. n° 0066 du 19 mars 2014 – 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 "Tome des Bauges"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000028745993&dateTexte=&categorieLien=id#>

J.O.R.F. n° 0066 du 19 mars 2014 – 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 "Picodon"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000028745997&dateTexte=&categorieLien=id#>

AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES

J.O.R.F. n° 0068 du 21 mars 2014 – Arrêté du 12 décembre 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=JORFTEXT000028752475&dateTexte=&categorieLien=id#>

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

J.O.U.E. L 14 du 18 janvier 2014 – Règlement (EU) n° 40/2014 de la Commission du 17 janvier 2014 autorisant une allégation de santé portant sur les denrées alimentaires, autres qu'une allégation faisant référence à la réduction du risque de maladie ainsi qu'au développement et à la santé infantiles, et modifiant le règlement (UE) n° 432/2012

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.014.01.0008.01.FRA

J.O.U.E. L 56 du 26 février 2014 – Règlement (UE) n° 175/2014 de la Commission du 25 février 2014 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/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.056.01.0007.01.FRA

A.O.P. / I.G.P. / S.T.G.

J.O.U.E. L 8 du 11 janvier 2014 – Règlement d'exécution (UE) n° 18/2014 de la Commission du 10 janvier 2014 enregistrant une dénomination dans le registre des spécialités traditionnelles garanties [Zemaitiskas kastinys (STG) (produit laitier)]

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.008.01.0016.01.FRA

J.O.U.E. C 20 du 23 janvier 2014 – 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 [Havarti (IGP) (fromage)]

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2014.020.01.0009.01.FRA

J.O.U.E. C 28 du 31 janvier 2014 – 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 [Charolais (AOP) (fromage)]

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2014.028.01.0016.01.FRA

J.O.U.E. L 41 du 12 février 2014 – Règlement d'exécution (UE) n° 130/2014 de la Commission du 10 février 2014 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 [Selles-sur-Cher (AOP) (fromage)]

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.041.01.0001.01.FRA

J.O.U.E. L 74 du 14 mars 2014 – Règlement d'exécution (UE) n° 244/2014 de la Commission du 7 mars 2014 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Strachitunt (AOP) (fromage)]

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.074.01.0031.01.FRA

J.O.U.E. L 89 du 25 mars 2014 – Règlement d'exécution (UE) n° 296/2014 de la Commission du 20 mars 2014 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 [Neufchâtel (AOP) (fromage)]

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.089.01.0032.01.FRA

J.O.U.E. L 89 du 25 mars 2014 – Règlement d'exécution (UE) n° 297/2014 de la Commission du 20 mars 2014 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 [Valençay (AOP) (fromage)]

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.089.01.0034.01.FRA

J.O.U.E. L 91 du 27 mars 2014 – Règlement d'exécution (UE) n° 313/2014 de la Commission du 26 mars 2014 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 [Pecorino Sardo (AOP) (fromage)]

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.091.01.0036.01.FRA

AROMES

J.O.U.E. L 74 du 14 mars 2014 – Règlement (UE) n° 246/2014 de la Commission du 13 mars 2014 modifiant l'annexe I du règlement (CE) n° 1334/2008 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne la suppression de certaines substances aromatisantes de la liste de l'Union

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.074.01.0058.01.FRA

COMPLEMENTS ALIMENTAIRES

J.O.U.E. L 39 du 8 février 2014 – Règlement (UE) n° 119/2014 de la Commission du 7 février 2014 modifiant la directive 2002/46/CE du Parlement européen et du Conseil ainsi que le règlement (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne la levure enrichie en chrome utilisée dans la fabrication de suppléments alimentaires et le lactate de chrome (III) trihydraté ajouté aux denrées alimentaires

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.039.01.0044.01.FRA

CONTAMINANTS

J.O.U.E. L 65 du 5 mars 2014 – Recommandation de la Commission du 3 mars 2014 sur la surveillance des traces de retardateurs de flamme bromés dans les denrées alimentaires

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.065.01.0039.01.FRA

HYGIENE

J.O.U.E. L 66 du 6 mars 2014 – Règlement d'exécution (UE) n° 209/2014 de la Commission du 5 mars 2014 modifiant le règlement (UE) n° 605/2010 en ce qui concerne les conditions sanitaires et de police sanitaire ainsi que les exigences en matière de certification vétérinaire pour l'introduction dans l'Union européenne de colostrum et de produits à base de colostrum destinés à la consommation humaine

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.066.01.0011.01.FRA

IMPORTATIONS

J.O.U.E. L 87 du 22 mars 2014 – Décision d'exécution de la Commission du 20 mars 2014 abrogeant les listes des établissements de pays tiers en provenance desquels les Etats membres autorisent les importations de certains produits d'origine animale, adoptées sur la base de la décision 95/408/CE du Conseil

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.087.01.0104.01.FRA

METROLOGIE

J.O.U.E. L 96 du 29 mars 2014 – Directive 2014/31/UE du Parlement européen et du Conseil du 26 février 2014 relative à l'harmonisation des législations des Etats membres concernant la mise à disposition sur le marché des instruments de pesage à fonctionnement non automatique (refonte)

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.096.01.0107.01.FRA

J.O.U.E. L 96 du 29 mars 2014 – Directive 2014/32/UE du Parlement européen et du Conseil du 26 février 2014 relative à l'harmonisation des législations des Etats membres concernant la mise à disposition sur le marché d'instruments de mesure (refonte)

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.096.01.0149.01.FRA

PESTICIDES

J.O.U.E. L 22 du 25 janvier 2014 – Règlement (UE) n° 61/2014 de la Commission du 24 janvier 2014 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 cyromazine, de fenpropidine, de formétanate, d'oxamyl et de tébuconazole présents dans ou sur certains produits

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.022.01.0001.01.FRA

J.O.U.E. L 27 du 30 janvier 2014 – Règlement (UE) n° 79/2014 de la Commission du 29 janvier 2014 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 de bifénazate, de chlorpropham, d'esfenvalératen de fludioxonil et de thiobencarb présents dans ou sur certains produits

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.027.01.0009.01.FRA

J.O.U.E. L 35 du 5 février 2014 – Règlement (UE) n° 87/2014 de la Commission du 31 janvier 2014 modifiant les annexes II, III et V du règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les limites maximales applicables aux résidus d'acétamipride, de butraline, de chlorotoluron, de daminozide, d'isoproturon, de picoxystrobine, de pyriméthanol et de trinexapac présents dans ou sur certains produits

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.035.01.0001.01.FRA

J.O.U.E. L 87 du 22 mars 2014 – Règlement (UE) n° 289/2014 de la Commission du 21 mars 2014 modifiant les annexes II, III et V du règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les limites maximales applicables aux résidus de foramsulfuron, d'azimsulfuron, d'iodosulfuron, d'oxasulfuron, de mésosulfuron, de flazasulfuron, d'imazosulfuron, de propamocarbe, de bifénazate, de chlorprophame et de thiobencarb présents dans ou sur certains produits

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.087.01.0049.01.FRA

SUBSTANCES PHARMACOLOGIQUEMENT ACTIVES

J.O.U.E. L 8 du 11 janvier 2014 – Règlement d'exécution (UE) n° 19/2014 de la Commission du 10 janvier 2014 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 chloroforme

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.008.01.0018.01.FRA

J.O.U.E. L 8 du 11 janvier 2014 – Règlement d'exécution (UE) n° 20/2014 de la Commission du 10 janvier 2014 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 butafosfan

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.008.01.0020.01.FRA

J.O.U.E. L 62 du 4 mars 2014 – Règlement d'exécution (UE) n° 200/2014 de la Commission du 3 mars 2014 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 acétate de triptoréline

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.062.01.0008.01.FRA

J.O.U.E. L 62 du 4 mars 2014 – Règlement d'exécution (UE) n° 201/2014 de la Commission du 3 mars 2014 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 tildipirosine

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.062.01.0010.01.FRA

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 SENSORIELLE

AFNOR – **Recueil de normes : Analyse sensorielle** – Afnor editions – 2014 – ISBN : 978-2-12-190883-0 – CD-ROM

<http://www.boutique.afnor.org/recueil/analyse-sensorielle/article/818393/fa092760#info>



Ce guide "sensoriel" regroupe des normes générales de méthodologie, des normes sur les essais hédoniques, les essais de différenciation, les essais descriptifs ainsi que des normes spécifiques à un produit ou à une classe de produits.

HYGIENE

AFNOR – **Hygiène des aliments – Recueil de normes et réglementation** – Afnor editions – Octobre 2013 – ISBN : 978-2-12-186041-1 – 600 pages

<http://www.boutique.afnor.org/recueil/hygiene-des-aliments/article/815756/fa092735>



Ce recueil mis à jour propose :

- des normes sur le système de management de la sécurité des denrées alimentaires, sur l'hygiène du matériel agroalimentaire, les guides de bonnes pratiques hygiéniques,
- des normes sur le programme prérequis pour la sécurité des aliments,
- des outils de maîtrise sanitaire, et
- un glossaire technique et les textes réglementaires composant "le paquet hygiène".

MICROBIOLOGIE

AFNOR – **Recueil de normes : Microbiologie des aliments** – Afnor editions – 2014 – ISBN : 978-2-12-191121-2 – CD-ROM

<http://www.boutique.afnor.org/recueil/microbiologie-des-aliments/article/818394/fa092763>



Ce recueil regroupe 5 normes phares (NF EN ISO 6887-6, XP CEN ISO/TS 6579-2, XP CEN ISO/TS 15216-1, XP CEN ISO/TS 17919 et XP CEN ISO/TS 13136) nécessaires pour garantir la sécurité microbiologique des aliments.

REVUE DE PRESSE – REVUE DU NET

Classement alphabétique des mots-clés

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

Cahier des charges de l'indication géographique protégée "Emmental français Est-Central"

<http://acces.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/recherche/telechargement-5a307cf0-0b8c-4809-89bd-db372fab5c17>

► Cahier des charges de l'indication géographique protégée "Emmental français Est-Central" homologué par le arrêté du 18 décembre 2013 publié au Journal Officiel de la République Française du 7 janvier 2014 et paru au bulletin officiel n° 2 du 9 janvier 2014 du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt.

ANTIBIOTIQUES

Note de service DGAL/SDPRAT/2014-159 du 26 février 2014

<http://acces.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2014-159>

► Cette note de service, qui abroge la note de service DGAL/SDPRAT/N2013-8199, référence les méthodes officielles pour la détection et la confirmation de différents résidus d'antibiotiques par CL/SM-SM, en particulier la détection et la confirmation des AINS dans le muscle et dans le lait.

CONTAMINATION**Note de service DGAL/SDPRAT/2014-95 du 7 février 2014**

<http://acces/agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2014-95>

► Cette note de service décrit les modalités d'exécution et de contrôle pour la programmation, la réalisation des prélèvements, la réalisation des analyses, la transmission des résultats et la gestion des non conformités, pour les plans de surveillance et les plans de contrôle de la contamination des productions primaires animale et végétale, des denrées alimentaires d'origine animale et de l'alimentation animale pour l'année 2014. Cette note de service abroge la note de service DGAL/SDPRAT/N2013-8185.

ESCHERICHIA COLI**Instruction technique DGAL/SDSSA/2013-9925 du 24 décembre 2013**

http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/2013-9925_final_cle09987a.pdf

► Cette note de service décrit le plan de surveillance de la contamination des fromages au lait cru par *Escherichia coli* producteurs de shigatoxines (STEC) en France en 2014. 1200 échantillons seront prélevés entre le 2 janvier et le 31 décembre 2014 au stade de la production, au cours de l'affinage, dans les ateliers agréés représentatifs de la production nationale. Les laboratoires agréés et disponibles devront enregistrer les résultats d'analyse dans SIGAL au plus tard le 16 janvier 2015.

EXPORTATION**Note de service DGAL/SDSSA/2014-29 du 15 janvier 2014**

<http://acces/agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2014-29>

► Cette note de service informe les services déconcentrés de la mise en place par les autorités sanitaires américaines (FDA) d'un programme pilote de tests ciblé sur les fromages au lait cru affinés au moins 60 jours, qu'ils soient d'origine domestique ou importés, à pâte dure, semi-dure ou molle.

Note de service DGAL/SDASEI/2014-96 du 7 février 2014

<http://acces/agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2014-96>

► Cette note de service, qui abroge la note de service DGAL/SDSSA/SDASEI/N2009-8306, détaille les exigences spécifiques pour l'exportation de lait, de produits laitiers et de produits composites contenant des produits d'origine laitière vers l'Union douanière. Ces dispositions viennent en complément des exigences générales prévues par la note de service DGAL/SDSSA/SDASEI/N2011-8254 du 30 novembre 2011 modifiée et des notes spécifiques pour la certification.

METHODES D'ANALYSE ET ECHANTILLONNAGE**Report of the thirty-fifth 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 35^{ème} session du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage qui s'est tenue à Budapest, Hongrie, du 3 au 7 mars 2014. Les conclusions seront soumises pour adoption / examen lors de la 37^{ème} session de la Commission du Codex Alimentarius du 14 au 18 juillet 2014 à Genève, Suisse.

PROTEINES**Avis de l'Anses – Saisine n° 2013-SA-0212 DU 29 janvier 2014**

<http://www.anses.fr/sites/default/files/documents/NUT2013sa0212.pdf>

► Avis de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail relatif à un projet d'arrêté transposant la directive 2013/46/UE relative aux exigences en matière de protéines pour les préparations pour nourrissons et préparations de suite.

RESIDUS CHIMIQUES**Note de service DGAL/SDSPA/2014-131 du 12 février 2014**

<http://acces/agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2014-131>

► Cette note de service modifie la répartition régionale des prélèvements prévus dans la note de service DGAL/SDSPA/SDPA/N2013-8214 du 17 décembre 2013 relative au plan de contrôle des résidus chimiques pour les poissons, le lait, les œufs et le miel en 2014.

CONGRES – SALONS – COLLOQUES

8-10 avril 2014 Baltimore, Maryland, Etats-Unis	Sommet sur la sécurité alimentaire	http://www.foodsafetysummit.com/
15-20 mai 2014 Berlin, Allemagne	Semaine analytique ISO/FIL 2014	http://www.idf-iso-analytical-week.org/
24-26 juin 2014 Budapest, Hongrie	Conférence scientifique internationale sur les probiotiques et prébiotiques - 2014	http://www.probiotic-conference.net/

La Lettre de Cecalait est éditée par ACTALIA Cecalait, B.P. 70129, 39801 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, X. QUERVEL
Relecture : Ph. TROSSAT, X. QUERVEL, T. CADIOU
Rédaction achevée le 31 mars 2014
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
1^{er} trimestre 2014
Dépôt légal : à parution
ISSN 1298-6976