



4^{ème} trimestre 2012, N° 83

Evaluation des réactifs Sigma [®]	1-3
Normes, projets de normes	4
Validations AFNOR	5-6
Réglementation : France, Union européenne	7-8
Librairie : nouvelles parutions	9
Revue de presse – revue du net	10-11
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 DES REACTIFS SIGMA®

Cette étude avait pour objet l'évaluation de l'adéquation de certains réactifs fabriqués par la société SIGMA et distribués par la société HUMEAU pour la réalisation d'essais sur lait et fromage. Les couples essais-réactifs évalués ont été les suivants :

- Acide sulfurique 90% (réf. 84722) et alcool amylique (réf. 59090), pour la détermination de la matière grasse du lait selon la méthode acido-butyrométrique NF V 04-210⁽¹⁾ (Gerber) ;
- Acide acétique (réf. 33209) et acide perchlorique 60% (réf. 311413), pour la détermination de la matière grasse du fromage selon la méthode acido-butyrométrique NF V 04-287⁽²⁾ (partie 2 Heiss) ;
- Ammoniacque 25% (réf. 30501), éthanol 96%(réf. 32294), diéthyle oxyde (réf. 31671) et éther de pétrole 40-60 (réf. 32299), pour la détermination de la matière grasse du lait selon la méthode par extraction NF EN ISO 1211⁽³⁾ (Röse-Gottlieb).

Les essais ont été réalisés de juillet à octobre 2012 au laboratoire de physico-chimie de Actilait-Cecalait® à Poligny (39). Les réactifs utilisés par Actilait lors de l'étude sont listés à la fin de cet article.

1. Mode opératoire

Différents types d'essais ont été réalisés selon les méthodes testées :

- *Méthode acido-butyrométrique NF V 04-210 (Gerber) :*
 - Essai, en double, sur 4 échantillons de référence (ETG GERBER) sur 2 mois consécutifs (juillet et août 2012) ;
 - Essai comparatif, en double, sur 10 échantillons de lait cru de mélange par rapport aux réactifs utilisés par Actilait.
- *Méthode acido-butyrométrique NF V 04-287 (partie 2 Heiss) :*
 - Essais comparatifs, en double, sur 10 échantillons de fromages (voir liste en fin d'article) par rapport aux réactifs utilisés par Actilait.
- *Méthode par extraction NF ISO 1211 (Röse Gottlieb) :*
 - Essai, en double, sur 8 échantillons de référence (ETG EXTRACTION de août et septembre 2012) ;
 - Essai comparatif, en double, sur 10 échantillons de lait cru de mélange par rapport aux réactifs utilisés par Actilait.

2. Résultats

2.1. Echantillons de référence

Les tableaux suivants présentent les résultats obtenus sur les échantillons de référence. Les résultats observés correspondent à :

➤ pour la méthode acido-butyrométrique NF V 04-210 (Gerber), la moyenne de 8 répétitions effectuées. La valeur de référence correspond à la valeur attribuée à l'ETG, à partir des résultats des laboratoires experts.

ETG 07 LGER	RESULTAT OBSERVE (g/l)	VALEUR DE REFERENCE (g/l)	ETG 08 LGER	RESULTAT OBSERVE (g/l)	VALEUR DE REFERENCE (g/l)
X	36.813	36.84	X	37.850	37.78
Sx	0.083		Sx	0.053	
d	-0.03		d	0.07	

Tableau 1 : Résultats des essais « Gerber » réalisés sur deux ETG consécutifs

X : moyenne arithmétique des résultats, *Sx* : écart-type des résultats, *d* : écart moyen entre résultats observés et valeur de référence.

On peut remarquer que les écarts moyens obtenus par rapport aux valeurs de référence sont faibles sur les deux séries testées.

➤ pour la méthode par extraction NF ISO 1211 (Röse-Gottlieb), la moyenne de 6 (ETG 08) et 8 (ETG 09) répétitions effectuées. La valeur de référence correspond à la valeur attribuée à l'ETG, à partir des résultats de laboratoires experts.

ETG 08 LEXT	RESULTAT OBSERVE (g/kg)	VALEUR DE REFERENCE (g/kg)	ETG 09 LEXT	RESULTAT OBSERVE (g/kg)	VALEUR DE REFERENCE (g/kg)
X	34.815	34.96	X	33.884	33.80
Sx	0.120		Sx	0.069	
d	-0.14		d	0.08	
CD 95	0.28				

Tableau 2 : Résultats des essais « extraction » réalisés sur deux ETG consécutifs

X : moyenne arithmétique des résultats, Sx : écart-type des résultats, d : écart moyen entre résultats observés et valeur de référence, CD 95 : différence critique selon ISO 5725-6

Les écarts moyens observés sont faibles et inférieurs à la limite maximale d'acceptabilité équivalent à la différence critique calculée (CD 95).

2.2. Echantillons de lait et fromage

Les tableaux suivants présentent les résultats obtenus sur les échantillons de lait et fromage. Les résultats observés correspondent pour les trois méthodes à la moyenne de 2 répétitions effectuées en condition de répétabilité (écarts entre doubles inférieurs à 0,25 g/l).

➤ Méthode acido-butyrométrique « Gerber » sur échantillons de lait

ID	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	X	Sx	d	Sd
RESULTAT OBSERVE (g/l)	38.60	36.30	36.95	37.00	37.10	36.95	39.45	40.10	37.00	39.20	37.865	1.335	0.06	0.09
RESULTAT ACTILAIT (g/l)	38.50	36.20	36.90	37.00	37.00	36.95	39.20	40.10	37.10	39.10	37.805	1.304		

Tableau 3 : Résultats des essais « Gerber » réalisés sur des échantillons de lait de mélange

X et Sx : moyenne arithmétique et écart-type des résultats, d : écart moyen entre résultats observés et résultats Actilait

On peut constater que l'écart moyen entre les deux séries analytiques est faible et non significatif statistiquement.

La comparaison avec un critère « différence critique CD 95 » comme limite maximale d'acceptabilité, calculé selon la norme ISO 5725-6 à partir des valeurs normatives ($r = 0,5$ g/l et $R = 1,0$ g/l) n'a pas été utilisée pour ce critère du fait qu'elle ne semblait pas appropriée au regard des performances réelles de la méthode et de son utilisation.

➤ Méthode par extraction « Röse-Gottlieb » sur échantillons de lait

ID	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	X	Sx	d	CD 95
RESULTAT OBSERVE (g/kg)	37.50	38.51	40.03	34.38	36.86	40.86	39.59	41.63	39.88	36.53	38.577	2.243	0.06	0.14
RESULTAT ACTILAIT (g/kg)	37.46	38.30	40.09	34.07	36.96	40.77	39.53	41.54	39.95	36.50	38.517	2.290		

Tableau 4 : Résultats des essais « extraction » réalisés sur des échantillons de lait

X et Sx : moyenne arithmétique et écart-type des résultats, d : écart moyen entre résultats observés et résultats Actilait, CD 95 : différence critique selon ISO 5725-6

L'écart moyen entre les deux séries est faible et inférieur à la limite maximale d'acceptabilité équivalent à la différence critique.

➤ **Méthode acido-butyrométrique « Heiss » sur échantillons de fromage**

ID	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	X	Sx	d	CD 95
RESULTAT OBSERVE (g/100 g)	6.5	8.50	2.88	25.00	12.50	33.00	25.88	36.00	28.50	27.50	20.626	11.893	-0.03	0.09
RESULTAT ACTILAIT (g/100 g)	6.50	8.38	3.00	25.00	12.50	33.00	26.00	36.00	28.50	27.63	20.651	11.901		

Tableau 5 : Résultats des essais « Heiss » réalisés sur des échantillons de fromage

X et Sx : moyenne arithmétique et écart-type des résultats, *d* : écart moyen entre résultats observés et résultats Actilait, *CD 95* : différence critique selon ISO 5725-6

L'écart moyen entre les deux séries est faible (non significatif statistiquement) et inférieur à la différence critique calculée à partir des performances de la méthode normalisée.

3. Conclusion

Tous les réactifs testés à savoir acide sulfurique 90% (réf. 84722) et alcool amylique (réf. 59090) ; acide acétique (réf. 33209) et acide perchlorique 60% (réf. 311413) ; ammoniacque 25% (réf. 30501), éthanol 96%(réf. 32294), diéthyle oxyde (réf. 31671) et éther de pétrole 40-60(réf. 32299), permettent d'obtenir des résultats équivalents à ceux obtenus à l'aide d'autres réactifs présents sur le marché.

Bibliographie :

- (1) Norme AFNOR NF V 04-210 : 2000 « Lait- Détermination de la teneur en matière grasse - Méthode acido-butyrométrique ».
- (2) Norme AFNOR NF V 04-287 : 2002 « Fromages - Détermination de la teneur en matière grasse - Méthode acido-butyrométrique ».
- (3) Norme NF EN ISO 1211 : 2010 « Lait - Détermination de la teneur en matière grasse - Méthode gravimétrique ».

Liste des réactifs utilisés par Actilait lors de l'étude :

- Acide sulfurique 90% - Panréac® réf. 121010
- Alcool amylique - Panréac® réf. 125715
- Acide acétique - Panréac® réf. 131008
- Acide perchlorique 60% - Panréac® réf. 131054
- Ammoniacque 25% - Merck® réf. 1133.1000
- Ethanol 96% - Prolabo® réf. 20824
- Diéthyle oxyde - Prolabo® réf. 23806
- Ether de pétrole 40-60 - Prolabo® réf. 23835.

Liste des fromages analysés :

- Fromage frais faisselle - Fromages blancs (x2) - Camembert
- Camembert allégé -Fromages à pâte molle et carré - Comté
- Cantal
- Emmental.

D'après le rapport d'évaluation sur les réactifs Sigma® – X. QUERVEL et Ph. TROSSAT – Octobre 2012

NORMES, PROJETS DE NORMES

Classement alphabétique par thème

1.2 - AFNOR normes parues**FROMAGE, CROUTE DE FROMAGE ET FROMAGES FONDUS**

NF ISO 9233-1-2/A1 (V 04-280-1-2/A1) Novembre 2012	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 – Amendement 1 Partie 2 : méthode par chromatographie liquide à haute performance pour fromage, croûte de fromage et fromages fondus – Amendement 1
--	--

MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS

XP CEN ISO/TS 13136 (V 08-790) Décembre 2012	MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS Méthode basée sur la réaction de polymérisation en chaîne (PCR) en temps réel pour la détection des micro-organismes pathogènes dans les aliments – Méthode horizontale pour la détection des Escherichia coli producteurs de Shigatoxines (STEC) et la détermination des sérogroupes O157, O111, O26, O103 et O145
--	---

2.1 - ISO projets de normes**STATISTIQUES**

ISO/DIS 16269-6 Février 2013	Interprétation statistique des données – Partie 6 : Détermination des intervalles statistiques de tolérance
---------------------------------	---

2.2 - ISO normes parues**ANALYSE SENSORIELLE**

ISO 8586 Décembre 2012	ANALYSE SENSORIELLE Lignes directrices générales pour la sélection, l'entraînement et le contrôle des sujets qualifiés et sujets experts
ISO 11132 Novembre 2012	ANALYSE SENSORIELLE Méthodologie – Lignes directrices générales pour le contrôle de la performance d'un jury sensoriel quantitatif

INCERTITUDE DE MESURE

ISO/CEI GUIDE 98-4 Novembre 2012	INCERTITUDE DE MESURE Partie 4 : rôle de l'incertitude de mesure dans l'évaluation de la conformité
-------------------------------------	--

MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS

ISO/TS 6579-2 Novembre 2012	MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS Méthode horizontale pour la recherche, le dénombrement et le sérotypage des <i>Salmonella</i> – Partie 2 : dénombrement par une technique miniaturisée du nombre le plus probable
--------------------------------	---

VALIDATIONS AFNOR

Liste des méthodes alternatives d'analyses votées positivement par le Bureau Technique NF Validation lors de la session des 29 et 30 novembre 2012.

Intitulé	Date	N° d'attestation	Description
NOUVELLE VALIDATION			
TEST 3M™ DE DETECTION MOLECULAIRE DES SALMONELLES	Date validation : 30.11.2012 Fin de validation : 30.11.2016	3M-01/11-11/12	Détection des salmonelles Produits carnés, produits laitiers (hors poudres de lait), ovoproduits
RECONDUCTIONS DE VALIDATION			
TRANSIA PLATE SALMONELLA GOLD	Date validation : 23.03.2001 Reconduction les 03.02.2005, 02.07.2009 et 29.11.2012 Extension le 12.05.2011 Fin de validation : 03.02.2017	TRA-02/08-03/01	Détection des salmonelles Tous produits d'alimentation humaine et animale et prélèvements d'environnement de production (hors environnement de production primaire)
ASSURANCE GDS SALMONELLA	Date validation : 26.01.2009 Reconduction le 29.11.2012 Fin de validation : 26.01.2017	TRA-02/12-01/09	Détection des salmonelles Tous produits d'alimentation humaine et animale et prélèvements d'environnement de production (hors environnement de production primaire)
RAPID' E. COLI 2	Date validation : 19.11.1997 Reconduction les 07.03.2002, 02.12.2004, 28.11.2008 et 29.11.2012 Fin de validation : 02.12.2016	BRD-07/01-07/93	Dénombrement des E. coli à 44 °C Tous produits d'alimentation humaine
RAPID' E. COLI 2	Date validation : 02.12.2004 Reconduction les 28.11.2008 et 29.11.2012 Fin de validation : 02.12.2016	BRD-07/07-12/04	Dénombrement des E. coli à 37 °C Tous produits d'alimentation humaine
RAPID' E. COLI 2	Date validation : 02.12.2004 Reconduction les 28.11.2008 et 29.11.2012 Fin de validation : 02.12.2016	BRD-07/08-12/04	Dénombrement des coliformes à 37 °C Tous produits d'alimentation humaine
AL RECHERCHE	Date validation : 26.01.2009 Reconduction le 29.11.2012 Extension le 02.02.2012 Fin de validation : 26.01.2017	BRD-07/16-01/09	Détection des <i>Listeria monocytogenes</i> et des <i>Listeria</i> spp. Tous produits d'alimentation humaine et prélèvements de l'environnement

AL DENOMBREMENT	Date validation : 26.01.2009 Reconduction le 29.11.2012 Fin de validation : 26.01.2017	BRD-07/17-01/09	Dénombrement des <i>Listeria monocytogenes</i> Tous produits d'alimentation humaine et prélèvements de l'environnement
TEMPO EC	Date validation : 04.02.2005 Reconduction les 26.01.2009 et 30.11.2012 Fin de validation : 04.02.2017	BIO-12/13-02/05	Dénombrement des <i>E. coli</i> Tous produits d'alimentation humaine et aliments pour animaux de compagnie
LUMIPROBE 24 SALMONELLA	Date validation : 29.11.2000 Reconduction les 08.04.2005, 18.05.2009 et 29.11.2012 Extension le 07.03.2002 Fin de validation : 29.11.2016	EUR-15/02-11/00	Détection des salmonelles. Tous produits d'alimentation humaine et animale
PROLONGATIONS DE VALIDATION			
GENEDISC SALMONELLA SPP.	Date validation : 28.11.2008 Extension les 27.01.2009 et 04.02.2010 Fin de validation : 28.11.2012 Prolongation jusqu'au 28.05.2013	GEN-25/05-11/08	Détection des salmonelles Viandes, produits laitiers et végétaux
GENEDISC <i>E. COLI</i> O157:H7	Date validation : 28.11.2008 Extension les 27.01.2009 et 04.02.2010 Fin de validation : 28.11.2012 Prolongation jusqu'au 28.05.2013	GEN-25/06-11/08	Détection des <i>E. coli</i> O157:H7 Tous produits d'alimentation humaine et animale

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.

J.O.R.F. n° 268 du 17 novembre 2012 – 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 "Ossau-Iraty"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000026638581&dateTexte=&categorieLien=id#>

J.O.R.F. n° 296 du 20 décembre 2012 – Décret n° 2012-1418 du 18 décembre 2012 relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Beaufort"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000026796041&dateTexte=&categorieLien=id#>

J.O.R.F. n° 303 du 29 décembre 2012 – Décret n° 2012-1501 du 27 décembre 2012 modifiant le décret du 8 mars 2007 relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Cantal" ou "Fourme de Cantal"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000026856390&dateTexte=&categorieLien=id#>

J.O.R.F. n° 303 du 29 décembre 2012 – Arrêté du 27 décembre 2012 modifiant l'arrêté du 19 mars 2008 relatif à une dérogation temporaire accordée à certains ateliers d'affinage de l'appellation d'origine contrôlée "Cantal" ou "Fourme de Cantal"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000026856427&dateTexte=&categorieLien=id#>

LAIT

J.O.R.F. n° 0012 du 15 janvier 2013 – Arrêté du 12 décembre 2012 relatif à la reconnaissance d'une organisation de producteurs dans le secteur du lait de vache susceptible d'être utilisé pour la fabrication d'un produit laitier sous signe d'identification, de la qualité et de l'origine

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000026939855&dateTexte=&categorieLien=id#>

NOUVEAUTES DANS LA REGLEMENTATION : UNION EUROPEENNE**A.O.P. / I.G.P.**

J.O.U.E. C 352 du 16 novembre 2012 – Publication d'une demande de modification en application de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires [Emmental français est-central (IGP) (fromage)]

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2012:352:0017:0021:FR:PDF>

J.O.U.E. C 353 du 17 novembre 2012 – Publication d'une demande en application de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires [Travia da Beira Baixa (AOP) (produit laitier)]

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2012:353:0014:0017:FR:PDF>

J.O.U.E. C 377 du 7 décembre 2012 – Publication d'une demande de modification en application de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires [Jihoceska Zlata Niva (IGP) (fromage)]

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2012:377:0019:0023:FR:PDF>

J.O.U.E. L 337 du 11 décembre 2012 – Règlement d'exécution (UE) n° 1173/2012 de la Commission du 4 décembre 2012 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Queso Camerano (AOP) (fromage)]

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:337:0013:0014:FR:PDF>

J.O.U.E. C 384 du 13 décembre 2012 – Publication d'une demande en application de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires [Saint-Marcellin (IGP) (fromage)]

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2012:384:0021:0025:FR:PDF>

J.O.U.E. L 343 du 14 décembre 2012 – 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:2012:343:0001:0029:FR:PDF>

J.O.U.E. L 347 du 15 décembre 2012 – Règlement d'exécution (UE) n° 1204/2012 de la Commission du 14 décembre 2012 approuvant des modifications du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Castelmagno (AOP) (fromage)]

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:347:0008:0009:FR:PDF>

J.O.U.E. L 10 du 15 janvier 2013 – Décision du Conseil du 3 décembre 2012 concernant la conclusion 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:2013:010:0001:0002:FR:PDF>

J.O.U.E. L 10 du 15 janvier 2013 – 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:2013:010:0003:0170:FR:PDF>

INGREDIENTS ALIMENTAIRES

J.O.U.E. L 327 du 27 novembre 2012 – Décision d'exécution de la Commission du 22 novembre 2012 autorisant la mise sur le marché de la lactoferrine bovine en tant que nouvel ingrédient alimentaire en application du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:327:0046:0048:FR:PDF>

J.O.U.E. L 327 du 27 novembre 2012 – Décision d'exécution de la Commission du 22 novembre 2012 autorisant la mise sur le marché du dihydrocapsiate en tant que nouvel ingrédient alimentaire en application du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:327:0049:0051:FR:PDF>

SUBSTANCES PHARMACOLOGIQUEMENT ACTIVES

J.O.U.E. L 336 du 8 décembre 2012 – Règlement d'exécution (UE) n° 1161/2012 de la Commission du 7 décembre 2012 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 fenbendazole

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:336:0014:0016:FR:PDF>

J.O.U.E. L 338 du 12 décembre 2012 – Règlement d'exécution (UE) n° 1186/2012 de la Commission du 11 décembre 2012 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 phoxime

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:338:0020:0022:FR:PDF>

LIBRAIRIE : NOUVELLES PARUTIONS**ALLERGENES**

AFNOR – **Détection des allergènes et teneur en gluten dans les produits alimentaires** – Afnor Editions – Octobre 2012 – ISBN : 978-2-12-190311-8 – 462 pages

<http://www.boutique.afnor.org/recueil/detection-des-allergenes-et-teneur-en-gluten-dans-les-produits-alimentaires/article/804795/fa092880#info>



Ce recueil rassemble les normes et la réglementation traitant des allergènes et du gluten alimentaires. La surveillance de la sécurité des aliments en lien avec le risque allergique (méthodes d'analyse et gestion des risques) et les obligations réglementaires relatives à l'étiquetage des ingrédients allergènes présents dans les denrées alimentaire sont traitées dans cet ouvrage.

INGREDIENTS ALIMENTAIRES / ADDITIFS

AFNOR – **Ingrédients et additifs alimentaires – Réglementation et normes : additifs, arômes et colorants** – Afnor Editions – Octobre 2012 – ISBN : 978-2-12-192621-6 – CD-ROM

<http://www.boutique.afnor.org/recueil/ingrédients-et-additifs-alimentaires-reglementation-et-normes-additifs-aromes-et-colorants/article/805252/fa092886-info>



Cette nouvelle édition propose un panorama complet sur la réglementation communautaire générale et spécifique aux additifs, arômes et colorants, ainsi que les normes concernant les vitamines, les édulcorants, les amidons, les gélatines et les produits dérivés, les conservateurs, les épices et les oléorésines d'épices.

SMITHERS G.W. ; AUGUSTIN M.A. – **Advances in dairy ingredients** – Editions Wiley-Blackwell – Janvier 2013 – ISBN : 978-0-8138-2395-9 – 352 pages

<http://eu.wiley.com/WileyCDA/WileyTitle/productCd-0813823951.html>



Cet ouvrage fournit une perspective internationale sur les récents développements dans les domaines des ingrédients laitiers et de la technologie laitière. Il fait le point sur les tendances du marché, la fabrication, les derniers outils scientifiques, les aliments fonctionnels, et donne un aperçu de l'avenir des ingrédients alimentaires et des aliments nouveaux à l'horizon.

MICROBIOLOGIE

DA SILVA N. ; TANIWAKI M.H. ; JUNQUEIRA V.C. ; SILVEIRA N. ; DE SILVA DO NASCIMENTO M. ; ROMEIRO GOMES R.A. – **Microbiological examination methods of food and water: A laboratory manual** – Editions CRC Press – Décembre 2012 – ISBN : 9780415690867 – 484 pages

<http://www.crcpress.com/product/isbn/9780415690867>



Ce manuel présente les méthodes normalisées et les procédures pour l'analyse microbiologique des aliments et de l'eau. Tous les micro-organismes traités dans cet ouvrage sont décrits avec précision. Tous les chapitres fournissent des comparaisons schématiques entre les méthodes présentées, mettant en évidence les principales différences et similitudes. De plus, chaque chapitre liste les méthodes alternatives rapides validées, qui, bien que non décrites dans le livre, peuvent être utilisées.

YAOURT / LAIT FERMENTE

CHANDAN R.C. ; KILARA A. – **Manufacturing yogurt and fermented milks, 2nd édition** – Editions Wiley-Blackwell – Février 2013 – ISBN : 978-1-1199-6708-8 – 496 pages

http://eu.wiley.com/WileyCDA/WileyTitle/productCd-1119967082_descCd-description.html



Cet ouvrage décrit avec précision les étapes de fabrication des yaourts et laits fermentés, de la réception des matières premières à l'emballage des produits. Des informations relatives aux caractéristiques de la composition du lait, aux principes de transformation du lait, aux exigences réglementaires, aux analyses, aux ferments lactiques, à l'emballage, à la fabrication des préparations aromatisantes, aux ingrédients, au nettoyage, à l'assurance qualité, à l'analyse sensorielle, aux avantages fonctionnels des aliments... sont disponibles par ce livre.

REVUE DE PRESSE – REVUE DU NET

Classement alphabétique des mots-clés

APPELLATION D'ORIGINE**Cahier des charges de l'appellation d'origine "Beaufort"**http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/CDC_Beaufort_cle0bf515.pdf

► Cahier des charges de l'appellation d'origine "Beaufort" homologué par le décret n° 2012-1418 du 18 décembre 2012 publié au Journal Officiel de la République Française du 20 décembre 2012 et paru au bulletin officiel n° 51-2012 du Ministère de l'agriculture, de l'alimentaire et de la forêt.

BRUCELLA**Avis de l'Anses – Saisine n° 2012-SA-0115 du 31 octobre 2012**<http://www.anses.fr/Documents/BIORISK2012sa0115.pdf>

► Avis de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail relatif à la survie de *Brucella* dans les produits laitiers.

CONTAMINANTS**Scientific opinion on the presence of dioxins (PCDD/Fs) and dioxin-like PCBs (DL-PCBs) in commercially available foods for infants and young children**<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2983.htm>

► Suite à une demande de l'Institut fédéral pour l'évaluation des risques (BfR), le groupe scientifique sur les contaminants de la chaîne alimentaire (CONTAM) a été invité à rendre un avis scientifique sur la présence de dioxines (dibenzo-p-dioxines (PCDD) et les (PCDF)) et de type dioxine des biphenyles polychlorés (PCB-DL) dans les aliments disponibles dans le commerce pour les nourrissons et les jeunes enfants.

FROMAGE**Avis de l'Anses – Saisine n° 2012-SA-0189**<http://www.anses.fr/Documents/BIORISK2012sa0189.pdf>

► Avis de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail relatif à un projet de décret modifiant le décret n° 2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères.

HYGIENE**Note de service DGAL/SDPRAT/N2012-8222 du 20 novembre 2012**http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/DGALN20128222Z_cl_e85ab9b.pdf

► Note de service qui informe les laboratoires d'analyse de l'obligation d'être reconnus pour la réalisation des analyses de germes à 30 °C, de cellules somatiques et de résidus d'antibiotiques nécessaires à la détermination du prix du lait en fonction de sa qualité sanitaire. Elle définit également les modalités de demande de reconnaissance auprès des DRAAF, et de transmission des demandes à la DGAL.

Note de service DGAL/SDSPA/SDSSA/N2012-8231 du 21 novembre 2012http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/DGALN20128231Z_cl_e83cb32.pdf

► Cette note de service précise les mesures applicables au lait et aux produits laitiers dans les troupeaux non indemnes de tuberculose.

Note de service DGAL/SDPRAT/N2012-8272 du 24 décembre 2012http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/DGALN20128272Z_cl_e816f51.pdf

► La présente note présente la liste des laboratoires d'analyse reconnus pour la réalisation des analyses de germes à 30 °C, de cellules somatiques et de résidus d'antibiotiques nécessaires à la détermination du prix du lait en fonction de sa qualité sanitaire.

PLAN DE SURVEILLANCE**Note de service DGAL/SDPRAT/N2012-8217 du 13 novembre 2012**http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/DGALN20128217Z_cl_e89fd55.pdf

► Note de services relative aux dispositions générales concernant les plans de surveillance et les plans de contrôle de la contamination des denrées végétales en production primaire, animales, d'origine animale ainsi que des produits destinés à l'alimentation animale pour l'année 2013.

LAIT CRU

Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8271 du 24 décembre 2012

http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/DGALN20128271Z_cl_e8b3544.pdf

► Cette note de service modifie la note DGAL/SDSSA/N2012-8186 du 13 septembre 2012 relative au lait cru destiné à la consommation humaine directe. Elle apporte des précisions sur l'état sanitaire des cheptels, sur les enregistrements des autorisations dans SIGAL, sur le conditionnement du lait cru et sur la gestion des invendus.

RESIDUS MEDICAMENTEUX

Note de service DGAL/SDPRAT/N2012-8254 du 11 décembre 2012

http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/DGALN20128254Z_cl_e833119.pdf

► Cette note de service actualise la méthode de dépistage et de confirmation du chloramphénicol dans les matrices biologiques par CL/SM-SM.

CONGRES – SALONS – COLLOQUES

TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE

5-6 mars 2013
Dublin, Irlande

11^{ème} forum mondial de la technologie alimentaire
et de l'innovation 2013

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

NORMALISATION

3-7 juin 2013
Rotterdam, Pays-Bas

Semaine analytique ISO/FIL

<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 : C. FISCH-FARKAS, Ph. TROSSAT, X. QUERVEL

Rédaction achevée le 25 janvier 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

4^{ème} trimestre 2012

Dépôt légal : à parution

ISSN 1298-6976