



1<sup>er</sup> trimestre 2015, N° 92

<b>Evaluation de la méthode Soleris pour tester la stérilité des laits UHT</b>	1-4
<b>Normes, projets de normes</b>	5
<b>Validations AFNOR</b>	6
<b>Réglementation : France, Union européenne</b>	7-10
<b>Librairie : nouvelles parutions</b>	11
<b>Revue de presse – revue du net</b>	11-13
<b>Congrès, salons, colloques</b>	13
<b>Références bibliographiques avec table des matières, mots clés</b>	annexe

**ACTALIA Cecalait**

Rue de Versailles – B.P. 70129  
39801 POLIGNY CEDEX  
FRANCE  
[www.cecalait.fr](http://www.cecalait.fr)  
[www.actalia.eu](http://www.actalia.eu)



## EVALUATION DE LA METHODE SOLERIS POUR TESTER LA STERILITE DES LAITS UHT

Le test de la résazurine est actuellement utilisé en routine pour le contrôle de la stérilité des laits UHT dans de nombreux laboratoires industriels. Après une pré-incubation du lait de 2 à 5 jours à 30 °C, ce test met en évidence l'activité des réductases bactériennes. La méthode officielle (directive européenne 92/46) est un dénombrement de la flore totale après une pré-incubation des laits UHT 15 jours à 30 °C, et ne peut donc pas être utilisée en routine. La méthode Soleris, qui permet une mise en évidence de la croissance microbienne après une pré-incubation du lait UHT de 2 à 3 jours à 30°C, pourrait permettre une libération plus rapide des lots négatifs. Dans cette étude nous avons donc évalué en parallèle la méthode Soleris, le test de la résazurine et la méthode officielle.

La société Neogen, fondée aux USA en 1982, s'est développée internationalement, le siège européen étant basé en Ecosse. Neogen développe, fabrique et distribue différentes gammes de produits dédiés au diagnostic en hygiène alimentaire et en santé animale. La division hygiène des aliments concerne les milieux de culture, les tests d'analyses rapides de détection de bactéries pathogènes, de germes d'altération, de mycotoxines, d'allergènes, de modifications génétiques, de résidus de médicaments, de maladies des végétaux et de contrôle d'hygiène par ATP-métrie. Neogen propose ainsi des solutions à travers toute la chaîne de production, de la graine à planter jusqu'au produit fini.

Soleris est une méthode de détection rapide et de dénombrement d'une grande variété de microorganismes sur un large spectre d'échantillons, dont les aliments, les boissons et les cosmétiques.

Son principe est le suivant : un flacon de milieu spécifique à chaque microorganisme ou produit est inoculé, puis placé dans un incubateur couplé à un système automatique de lecture. Des capteurs optiques permettent de mesurer en permanence la croissance microbienne. La courbe de croissance ainsi obtenue peut être visualisée et éditée. Un maximum de 512 échantillons peut être testé simultanément, en utilisant quatre incubateurs connectés à un ordinateur.

Pour l'analyse des produits laitiers UHT, le milieu « NF UHT Medium » contenant du bouillon trypticase soja est utilisé. Ce milieu est inoculé avec le lait UHT pré-incubé à 30 °C, puis placé dans l'incubateur réglé à 30 °C. La base du flacon contient un indicateur coloré passant du vert au jaune sous l'effet de la production de CO<sub>2</sub> dégagé lors de la croissance des microorganismes. Le dégagement de CO<sub>2</sub> est mesuré régulièrement et interprété par un logiciel qui permet de suivre en direct la croissance du microorganisme sur une courbe. Un résultat positif est obtenu dès que le seuil de détection (DT) est atteint. L'objectif de cette méthode est d'être capable de détecter une contamination d'une cellule dans une bouteille de lait.



### PROCEDURE

Cette évaluation menée par le laboratoire de Microbiologie d'Actalia Cecalait à Poligny, d'octobre 2014 à avril 2015, s'est déroulée en 2 étapes :

- détermination de la limite de détection de la méthode
- étude d'inclusivité

Les essais ont été réalisés sur du lait UHT demi-écrémé dans des bouteilles de 1 litre. La pré-incubation du lait a été réalisée dans un bain d'eau réglé à 30 +/- 1 °C.

## 1. Méthodes

- **Méthode Soleris** : après une pré-incubation du lait pendant 2 et 3 jours à 30 °C, 5 ml sont prélevés stérilement et inoculés dans un flacon « NF UHT médium ». Le flacon est placé dans l'incubateur Soleris réglé à 30 +/- 1 °C pendant un maximum de 48 h.
- **Test à la résazurine**: après 5 jours de pré-incubation du lait à 30 °C, 2,5 ml de lait sont ajoutés à 0,5 ml de résazurine à 0,005 %. La lecture est réalisée après 4 h 30 à 30 °C. En cas de résultat positif, la coloration bleu ou bleu-mauve passe à une coloration rose à blanc.
- **Méthode officielle** : 0,1 ml de lait pré-incubé 15 jours à 30 °C est inoculé dans 2 boîtes de PCA incubées 3 jours à 30 +/-1 °C. Un résultat inférieur à 10 UFC pour 0,1 ml (< 100 UFC/ml) est considéré comme négatif. Dans le cadre de cette étude, les analyses ont été réalisées également après 3 et 5 jours de pré-incubation du lait.

## 2. Détermination de la limite de détection (LOD)

5 souches fréquemment rencontrées dans le lait UHT et présentant une croissance plus ou moins rapide ont été testées.

Le protocole de l'ISO/ FDIS 16140 de 2014 a été suivi pour cette étude:

- 5 échantillons négatifs
- 20 échantillons avec une contamination de l'ordre de 0,5 UFC/litre
- 10 échantillons avec une contamination d'environ 5 UFC/litre

Quand cela était possible, la limite de détection (LOD<sub>50%</sub>) a été calculée: c'est le plus petit nombre de microorganismes cultivables qu'il est possible de détecter dans l'échantillon avec une probabilité de 50 %.

## 3. Inclusivité

Le protocole de l'ISO/ FDIS 16140 de 2014 a été suivi pour cette étude :

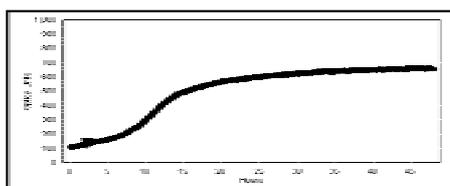
Un panel de 32 souches représentatives des flores contaminant le lait UHT (dont 5 souches testées en LOD), la plupart isolées de lait UHT ou de lait cru, ont été inoculées dans du lait à un taux approximatif de 10 UFC/ml, permettant normalement leur détection.

La méthode officielle n'a été mise en œuvre que dans le cas où les résultats pour les autres méthodes étaient négatifs ou lors de vérifications complémentaires.

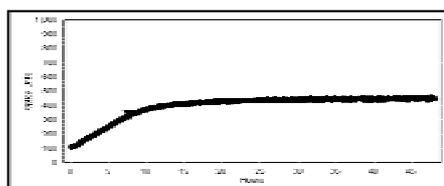
## RESULTATS

### Détermination de la limite de détection

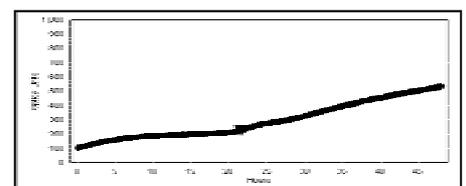
SOUCHE		<i>Candida parapsilosis</i>			<i>Pseudomonas</i>			<i>Cellulosimicrobium cellulans</i>		
UFC / litre J0		0	0,27	2,7	0	0,39	3,9	0	0,79	7,9
Nombre de bouteilles (1L)		5	20	5	5	20	5	5	20	5
Nombre de résultats positifs	SOLERIS J+2	0	3	4	0	8	5	0	11	5
	J+3	0	3	4	0	8	5	0	11	5
	RESA J+5	0	3	4	0	8	5	0	11	5
	PCA J+15	0	3	4	0	8	5	0	11	5
<b>SOLERIS LOD<sub>50%</sub></b>		<b>1,2</b> [0,5 – 2,6]			<b>0,5</b> [0,2 – 1,0]			<b>0,7</b> [0,3 – 1,3]		



*C. parapsilosis* : J+2 DT=7,7–17,2 h



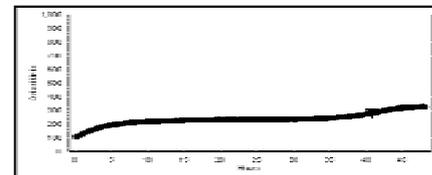
*Pseudomonas* : J+2 DT = 7,8 h



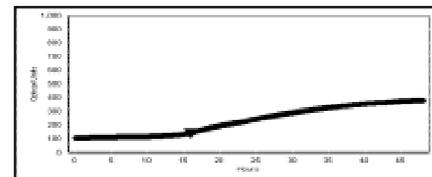
*C. cellulans*: J+2 DT =18,7 à 29,7 h

Pour ces 3 souches, le seuil de détection de la méthode Soleris est d'environ 1 UFC/L de lait UHT avec des valeurs de LOD<sub>50%</sub> allant de 0,7 à 1,2 UFC/L, dès 2 jours de pré-incubation du lait. Ces résultats sont en parfaite concordance avec le test de la résazurine et la méthode officielle.

SOUCHE		<i>Mycobacterium vaccae</i>					Spores de <i>Bacillus sporothermodurans</i>		
UFC / litre J0		0	1,1	9,2	92	920	0	1,3	13
Nombre de bouteilles (1L)		5	20	5	3	3	5	20	5
Nombre de résultats positifs	SOLERIS J+2	0	0	0	0	3	0	0	0
	J+3	0	0	0	0	3	0	0	0
	RESA J+5	0	0	0	0	0	0	0	0
	PCA J+15	0	9	5	3	3	0	0	0
<b>SOLERIS LOD<sub>50%</sub></b>		<b>280 [80 – 990]</b>					-		
<b>J+2</b>		<b>27 [7 – 98]</b>					-		
<b>J+3</b>							-		



*M. vaccae* : J+2 DT= 40,0 – 44,9 h



*B. sporothermodurans* : 4 10<sup>5</sup> UFC/ flacon. DT = 16 h

- Pour *Mycobacterium vaccae*, LOD<sub>50%</sub> de la méthode Soleris est approximativement de 300 UFC/litre après une pré-incubation du lait UHT pendant 2 jours et 30 UFC/litre pour une pré-incubation de 3 jours (détectable en PCA également). La résazurine donne des résultats négatifs après 5 jours d'incubation du lait, même à des taux élevés d'environ 1 000 UFC/litre. A des taux très faibles, dès 5 jours d'incubation dans le lait, les colonies sont détectables sur PCA (quelques dizaines de colonies pour 0,1 ml).
- *B. sporothermodurans* n'est détecté par aucune méthode à des taux faibles. La même souche testée en méthode NPP (3 bouteilles/ dilution), avec et sans thermisation, à des taux allant de 1 à 5 000 UFC/litre, donne des résultats négatifs en méthode Soleris et au test de la résazurine, alors que les taux les plus élevés sont détectables en PCA. Une inoculation massive (4 10<sup>5</sup> UFC/flacon) donne un résultats positif par la méthode SOLERIS, montrant que cette bactérie peut être détectée par cette méthode. Ces résultats montrent que *B. sporothermodurans* survit, mais se développe faiblement dans le lait.

### Inclusivité

	SOUCHES	TAUX/L	SOLERIS		RESA	PCA		
			J+2	J+3	J+5	J+3	J+5	J+14
<b>BACILLES GRAM - OXYDASE +</b>	<i>Stenotrophomonas maltophilia</i>	23	+	+	+			
	<i>Stenotrophomonas maltophilia</i>	40	+	+	+			
	<i>Aeromonas hydrophila</i>	4,6/34	-/+	+/+	+/+	/+	/+	/+
	<i>Pseudomonas</i>	7,8	+	+	+	+	+	+
	<i>Pseudomonas putida</i>	7,4	+	+	+			
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	11	+	+	+			
<b>BACILLES GRAM - OXYDASE -</b>	<i>Enterobacter cloacae</i>	5,6	+	+	+			
	<i>Escherichia coli</i>	11	+	+	+			
	<i>Acinetobacter rudis</i> : CIP 110305T	4,1/11	-/+	-/+	-/+	-/+	-/+	-/+
<b>COQUES</b>	<i>Staphylococcus aureus</i>	9,6	+	+	+			
	<i>Staphylococcus capitis</i>	32	-	-	-	-	-	-
	<i>Streptococcus faecalis</i>	15	+	+	+			
	<i>Lactococcus lactis</i>	6,1	+	+	+			
<b>BACILLES GRAM + NON SPORULES</b>	<i>Lactobacillus paracasei</i>	6,1	+	+	+			
	<b><i>Cellulosimicrobium cellulans</i> : CIP 81.28</b>	16	+	+	+	+	+	+
	<i>Microbacterium lacticum</i> : CIP 101097	16/15	-/-	-/-	+/+	+/+	+	+
	<i>Microbacterium liquefaciens</i> : CIP 102402T	10/7	+/+	+/+	+/+	+/+	+	+
	<i>Mycobacterium mucogenicum</i>	10-100	-	-	-	-	+	+
	<b><i>Mycobacterium vaccae</i> : CIP 105934T</b>	9,2	-	-	-	-	+	+
<b>BACILLES GRAM + SPORULES</b>	<i>Paenibacillus lactis</i> : CIP 108827T	5,5/78	-/-	-/-	-/+	+/-	+/+	+/+
	<i>Bacillus cereus</i>	4,6	+	+	+			
	<i>Bacillus licheniformis</i>	5,5/4,9	-/+	-/+	-/-	-/-	-/+	+/+
	<i>Bacillus sporothermodurans</i>	6,5	-	-	-	-	-	-
	<i>Bacillus sporothermodurans</i>	11	-	-	-	-	-	-
	<b><i>Bacillus sporothermodurans</i> (spores)</b>	26	-	-	-	-	-	-
	<i>Bacillus subtilis</i> (spores) : ATCC 6633	10	+	+	+	+	+	+
	<i>Bacillus stearothermophilus</i> (spores) : C953	10	-	-	-	-	-	-
	<i>Clostridium perfringens</i> (spores)	10	-	-	-	-	-	-
<b>LEVURES</b>	Levure	8,0/ 0,2	-/-	+/+	+/+	/+	/+	/+
	<i>Candida parapsilosis</i>	5,5	+	+	+	+	+	+
<b>MOISSISSURES</b>	<i>Geotrichum</i>	15	-	+	-	+	+	+
	<i>Penicillium candidum</i>	20	-	-	-	-	-	-

En gras : souches testées en LOD / Discordance entre la méthode Soleris et le test résazurine / Méthode Soleris positive à J+3 et négative à J+2

Certaines souches négatives ont été testées 2 fois pour confirmer les résultats.

Sur 32 souches testées en inclusivité (dont 5 souches en LOD) à des taux d'environ 10 UFC/litre, la méthode Soleris a permis de détecter 21 souches, dont 3 souches (*Aeromonas hydrophila*, *Acinetobacter rudis* et *B. licheniformis*) présentant un résultat négatif lors du premier essai, et positif lors du 2<sup>ème</sup> essai.

Les résultats Soleris sont concordants avec le test de la résazurine, sauf pour:

- 1 souche de moisissure (*Geotrichum*) et 1 souche bactériennes (*B. licheniformis*) détectées en méthode Soleris et non en résazurine
- 2 souches bactériennes (*Microbacterium lacticum* et *Paenibacillus lactis*) détectées en résazurine et non en méthode Soleris.

La détection en méthode Soleris a lieu dès 2 jours d'incubation du lait à 30°C sauf pour 3 souches : une levure et une moisissure détectées en 3 jours et 1 bactérie (*Aeromonas hydrophila*) détectée en 2 jours pour un essai sur deux.

## CONCLUSIONS

### Conclusion des résultats de l'étude

L'étude de la limite de détection sur 5 souches a permis d'observer les résultats suivants :

- Pour 3 souches (*Candida*, *Pseudomonas* et *Cellulisomicrobium*) la méthode Soleris, après une pré-incubation de 2 jours à 30 °C, permet une détection d'environ 1 UFC/litre de lait UHT demi-écrémé, en parfaite concordance avec le test de la résazurine et la méthode officielle.
- La souche de *Mycobacterium vaccae* est détectée en méthode Soleris à partir d'environ 100 UFC/litre, alors que le test résazurine ne permet pas sa détection à 1 000 UFC/litre.
- La souche de *B. sporothermodurans* sous forme sporulée ou végétative n'est détectée qu'à des taux très élevés quelle que soit la méthode utilisée, sans doute à cause de la faible croissance de cette bactérie dans le lait.

L'étude d'inclusivité montre que 21 souches sur 32 sont détectées en méthode Soleris après 3 jours de pré-incubation du lait UHT à 30 °C, et 19 souches après 2 jours de pré-incubation. Quatre discordances ont été observées par rapport au test de la résazurine : 2 en faveur de la méthode Soleris et 2 en faveur du test de la résazurine.

### Conclusion sur l'utilisation de la méthode Soleris

La méthode Soleris est une méthode facile à mettre en œuvre : 5 ml de lait UHT sont inoculés dans un bouillon prêt à l'emploi. La lecture optique et l'interprétation des résultats sont réalisés de façon automatique (sans appréciation visuelle), contrairement au test de la résazurine. Les résultats obtenus sont tracés, et la courbe de croissance permet d'avoir des informations supplémentaires pour l'interprétation des résultats.

Elle permet d'obtenir des résultats équivalents au test de la résazurine après 2 ou 3 jours de pré-incubation du lait UHT, contre 5 jours pour la méthode à la résazurine.

La méthode Soleris peut être utilisée pour tous les types de laits UHT : blancs, aromatisés ou supplémentés (non testé dans le cadre de cette étude) alors que le test de la résazurine ne peut pas être utilisé sur les laits aromatisés colorés et sur certains types de laits supplémentés.

Patricia ROLLIER

**La méthode SOLERIS est commercialisée par la société NEOGEN Europe:**



**European Headquarters of Neogen Corporation**

The Dairy School, Auchincruive, Ayr, KA6 5HU, Scotland, UK

tel: +44 (0) 1292 525600

fax: +44 (0) 1292 525601

[www.neogeneurope.com](http://www.neogeneurope.com)

**NORMES, PROJETS DE NORMES**

Classement alphabétique par thème

**Normes parues**

<b>ANALYSE SENSORIELLE</b>	
ISO 11056/A2 Mars 2015	ANALYSE SENSORIELLE Méthodologie – Méthode d'estimation de la grandeur – Amendement 2
ISO 29842/A1 Mars 2015	ANALYSE SENSORIELLE Méthodologie – Plan de présentation en blocs incomplets équilibrés – Amendement 1
<b>MATERIAUX DE REFERENCE</b>	
ISO GUIDE 30 Février 2015	MATERIAUX DE REFERENCE Termes et définitions choisis
ISO GUIDE 33 Février 2015	MATERIAUX DE REFERENCE Bonne pratique d'utilisation des matériaux de référence

**Projets de normes**

<b>ANALYSE SENSORIELLE</b>	
ISO/DIS 5495/A1 Mai 2015	ANALYSE SENSORIELLE Méthodologie – Essai de comparaison par paire – Amendement 1
<b>MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS</b>	
PR NF EN ISO 10272-1 (V08-026-1PR) Avril 2015	MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS ET DES ALIMENTS POUR ANIMAUX Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de <i>Campylobacter</i> Partie 1 : Méthode de recherche
PR NF EN ISO 10272-2 (V08-026-2PR) Mars 2015	MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS ET DES ALIMENTS POUR ANIMAUX Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de <i>Campylobacter</i> Partie 2 : Technique par comptage des colonies
PR NF EN ISO 22964 (V08-746PR) Mars 2015	MICROBIOLOGIE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE Méthode horizontale pour la recherche de <i>Cronobacter</i> spp.
<b>STATISTIQUES</b>	
ISO/DIS 16355-1 Mai 2015	Application des méthodes statistiques et des méthodes liées aux nouvelles technologies et de développement de produit Partie 1 : Principes généraux et perspectives du processus QFD (Quality Function Deployment)

**VALIDATIONS AFNOR**

Liste des méthodes alternatives d'analyses votées positivement par le Bureau Technique NF Validation lors de la session des 26 et 27 mars 2015.

Intitulé	Date	N° d'attestation	Description
<b>NOUVELLE VALIDATION</b>			
<b>BACGENE SALMONELLA SPP</b>	Date validation : 26.03.2015 <b>Fin de validation : 26.03.2019</b>	<b>EGS-38/01-03/15</b>	<b>Recherche des salmonelles</b> Tous produits d'alimentation humaine
<b>RECONDUCTIONS DE VALIDATIONS</b>			
<b>OXOID LISTERIA RAPID TEST</b>	Date validation : 11.04.1995 Reconduction les 11.04.1999, 24.06.2003, 03.07.2007, 24.03.2011 et 26.03.2015 <b>Fin de validation : 11.04.2019</b>	<b>UNI-03/02-04/95</b>	<b>Recherche des <i>Listeria spp.</i></b> Tous produits d'alimentation humaine et prélèvements de l'environnement
<b>GÉLOSE CHROMID LMO (LMO &amp; LMO-F)</b>	Date validation : 13.05.2011 Reconduction le 26.03.2015 <b>Fin de validation : 13.05.2019</b>	<b>BIO-12/31-05/11</b>	<b>Recherche des <i>Listeria monocytogenes</i></b> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons d'environnement

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.P. / I.G.P.**

**J.O.R.F. n° 48 du 26 février 2015** – Avis relatif à l'ouverture d'une procédure nationale d'opposition pour la demande de reconnaissance de l'indication géographique protégée "Brillat-Savarin"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000030285749&dateTexte=&categorieLien=id#>

**J.O.R.F. n° 48 du 26 février 2015** – Avis relatif à l'ouverture d'une procédure nationale d'opposition pour la demande de modification de l'indication géographique protégée "Tomme de Savoie"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000030285753&dateTexte=&categorieLien=id#>

**J.O.R.F. n° 48 du 26 février 2015** – Avis relatif à l'approbation par la Commission européenne de la modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée "Ossau-Iraty"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000030285761&dateTexte=&categorieLien=id#>

**J.O.R.F. n° 55 du 6 mars 2015** – Avis relatif à l'approbation par la Commission européenne de la modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée "Comté"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000030317514&dateTexte=&categorieLien=id#>

**J.O.R.F. n° 60 du 12 mars 2015** – 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 protégée "Ossau-Iraty"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000030341549&dateTexte=&categorieLien=id#>

**J.O.R.F. n° 74 du 28 mars 2015** – Décret n° 2015-347 du 26 mars 2015 relatif à l'appellation d'origine protégée "Tome des Bauges"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000030405491&dateTexte=&categorieLien=id#>

**J.O.R.F. n° 100 du 29 avril 2015** – Avis relatif à l'approbation par la Commission européenne de la modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée "Reblochon" ou "Reblochon de Savoie"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000030534514&dateTexte=&categorieLien=id#>

**INFORMATION DES CONSOMMATEURS**

**J.O.R.F. n° 92 du 19 avril 2015** – Décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000030491684&dateTexte=&categorieLien=id#>

**ORGANISATION DE PRODUCTEURS**

**J.O.R.F. n° 87 du 14 avril 2015** – Arrêté du 27 mars 2015 relatif à la reconnaissance de l'Association des producteurs de lait Duroux "APLD" en qualité d'organisation de producteurs dans le secteur du lait de vache

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000030478290&dateTexte=&categorieLien=id#>

**J.O.R.F. n° 89 du 16 avril 2015** – Arrêté du 27 mars 2015 relatif à la reconnaissance de l'Association des producteurs Guilloteau en qualité d'organisation de producteurs dans le secteur du lait de vache

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000030484049&dateTexte=&categorieLien=id#>

**J.O.R.F. n° 89 du 16 avril 2015** – Arrêté du 27 mars 2015 relatif à la reconnaissance de l'Association des producteurs de lait de la fromagerie de Chalancey "APLFC" en qualité d'organisation de producteurs dans le secteur du lait de vache

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000030484951&dateTexte=&categorieLien=id#>

**J.O.R.F. n° 89 du 16 avril 2015** – Arrêté du 27 mars 2015 relatif à la reconnaissance de l'Association des producteurs de lait livrant à la société Fromagerie du Livradois "APSFL" en qualité d'organisation de producteurs dans le secteur du lait de vache

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000030484953&dateTexte=&categorieLien=id#>

**NOUVEAUTES DANS LA REGLEMENTATION : UNION EUROPEENNE**

**ACIDES GRAS**

**J.O.U.E. L 113 du 1<sup>er</sup> mai 2015** – Règlement (UE) 2015/705 de la Commission du 30 avril 2015 portant fixation des modes de prélèvement d'échantillons et des critères de performance des méthodes d'analyse pour le contrôle officiel des teneurs en acide érucique dans les denrées alimentaires et abrogeant la directive 80/891/CEE de la Commission

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2015.113.01.0029.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2015.113.01.0029.01.FRA)

**ADDITIFS**

**J.O.U.E. L 107 du 25 avril 2015** – Règlement (UE) 2015/647 de la Commission du 24 avril 2015 modifiant et rectifiant les annexes II et III du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'utilisation de certains additifs alimentaires

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2015.107.01.0001.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2015.107.01.0001.01.FRA)

**ALLEGATIONS**

**J.O.U.E. L 65 du 10 mars 2015** – Règlement (UE) 2015/391 de la Commission du 9 mars 2015 refusant d'autoriser diverses allégations de santé relatives à des denrées alimentaires et faisant référence au développement et à la santé des enfants

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2015.065.01.0015.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2015.065.01.0015.01.FRA)

**J.O.U.E. L 67 du 12 mars 2015** – Règlement (UE) 2015/402 de la Commission du 11 mars 2015 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\\_.2015.067.01.0001.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2015.067.01.0001.01.FRA)

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

**J.O.U.E. C 55 du 14 février 2015** – 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 [Obazda / Obatzter (IGP) (préparation à base de fromage)]

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C\\_.2015.055.01.0015.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2015.055.01.0015.01.FRA)

**J.O.U.E. L 39 du 14 février 2015** – Rectificatif au règlement d'exécution (UE) n° 668/2014 de la Commission du 13 juin 2014 portant modalités d'application 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

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2015.039.01.0023.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2015.039.01.0023.01.FRA)

**J.O.U.E. L 43 du 18 février 2015** – Règlement d'exécution (UE) 2015/256 de la Commission du 13 février 2015 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 [Comté (AOP) (fromage)]

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2015.043.01.0009.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2015.043.01.0009.01.FRA)

**J.O.U.E. C 62 du 20 février 2015** – Publication, au sens de l'article 8, paragraphe 1, du règlement délégué (UE) n° 664/2014 de la Commission, du document unique d'une appellation d'origine ou d'une indication géographique enregistrée par le règlement (CE) n° 1107/96 de la Commission conformément à l'article 17 du règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil [Gailtaler Almkäse (AOP) (fromage)]

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C\\_.2015.062.01.0007.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2015.062.01.0007.01.FRA)

**J.O.U.E. L 47 du 20 février 2015** – Règlement d'exécution (UE) 2015/271 de la Commission du 17 février 2015 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Pecorino delle Balze Volterrane (AOP) (fromage)]

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2015.047.01.0009.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2015.047.01.0009.01.FRA)

**J.O.U.E. L 53 du 25 février 2015** – Règlement d'exécution (UE) 2015/293 de la Commission du 24 février 2015 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Liliputas (IGP) (fromage)]

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2015.053.01.0005.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2015.053.01.0005.01.FRA)

**J.O.U.E. L 55 du 26 février 2015** – Règlement d'exécution (UE) 2015/301 de la Commission du 13 février 2015 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Weißacker / Allgäuer Weißacker (AOP) (fromage)]

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2015.055.01.0001.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2015.055.01.0001.01.FRA)

## REGLEMENTATION

**J.O.U.E. C 70 du 27 février 2015** – 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 [Idiazabal (AOP) (fromage)]

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C\\_.2015.070.01.0010.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2015.070.01.0010.01.FRA)

**J.O.U.E. C 74 du 3 mars 2015** – 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 [Abondance (AOP) (fromage)]

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C\\_.2015.074.01.0011.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2015.074.01.0011.01.FRA)

**J.O.U.E. L 97 du 14 avril 2015** – Règlement d'exécution (UE) 2015/581 de la Commission du 26 mars 2015 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Traditional Ayrshire Dunlop (IGP) (fromage)]

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2015.097.01.0003.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2015.097.01.0003.01.FRA)

**J.O.U.E. L 99 du 16 avril 2015** – Règlement d'exécution (UE) 2015/593 de la Commission du 14 avril 2015 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 [Reblochon / Reblochon de Savoie (AOP) (fromage)]

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2015.099.01.0005.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2015.099.01.0005.01.FRA)

**J.O.U.E. L 103 du 22 avril 2015** – Règlement d'exécution (UE) 2015/625 de la Commission du 20 avril 2015 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 [Queso Zamorano (AOP) (fromage)]

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2015.103.01.0005.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2015.103.01.0005.01.FRA)

**J.O.U.E. C 142 du 29 avril 2015** – 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 [Silter (AOP) (fromage)]

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C\\_.2015.142.01.0029.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2015.142.01.0029.01.FRA)

**J.O.U.E. C 145 du 1<sup>er</sup> mai 2015** – 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 [Rocamadour (AOP) (fromage)]

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C\\_.2015.145.01.0015.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2015.145.01.0015.01.FRA)

## AROMES

**J.O.U.E. L 107 du 25 avril 2015** – Règlement (UE) 2015/648 de la Commission du 24 avril 2015 modifiant l'annexe I du règlement (CE) n° 1334/2008 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne la suppression de la substance aromatisante N-éthyl-(2E,6Z)-nonadiénamide de la liste de l'Union

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2015.107.01.0015.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2015.107.01.0015.01.FRA)

## CONTAMINANTS

**J.O.U.E. L 111 du 30 avril 2015** – Recommandation (UE) 2015/682 de la Commission du 29 avril 2015 sur le suivi de la présence de perchlorate dans les denrées alimentaires

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2015.111.01.0032.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2015.111.01.0032.01.FRA)

## HYGIENE

**J.O.U.E. L 37 du 13 février 2015** – Décision d'exécution (UE) 2015/225 de la Commission du 11 février 2015 modifiant les annexes I et II de la décision 2009/861/CE relative à des mesures transitoires en application du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne la transformation de lait cru non conforme dans certains établissements de transformation du lait en Bulgarie

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2015.037.01.0015.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2015.037.01.0015.01.FRA)

## INFORMATION DES CONSOMMATEURS

**J.O.U.E. L 50 du 21 février 2015** – 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/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2015.050.01.0048.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2015.050.01.0048.01.FRA)

## REGLEMENTATION

### INGREDIENT ALIMENTAIRE

**J.O.U.E. L 93 du 9 avril 2015** – Décision d'exécution (EU) 2015/568 de la Commission du 7 avril 2015 modifiant l'annexe I de la décision d'exécution 2012/725/UE en ce qui concerne la définition de la lactoferrine bovine

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2015.093.01.0071.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2015.093.01.0071.01.FRA)

### PESTICIDES

**J.O.U.E. L 71 du 14 mars 2015** – Règlement (UE) 2015/399 de la Commission du 25 février 2015 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 1,4-diméthyl-naphtalène, de benfurcarb, de carbofurane, de carbosulfane, d'éthéphon, de fénamidone, de fenvalérate, de fenhexamide, de furathiocarbe, d'imazapyr, de malathion, de picoxystrobine, de spirotetramat, de tépraloxym et de trifloxystrobine présents dans ou sur certains produits

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2015.071.01.0001.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2015.071.01.0001.01.FRA)

**J.O.U.E. L 71 du 14 mars 2015** – Règlement (UE) 2015/400 de la Commission du 25 février 2015 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'huile d'os, de monoxyde de carbone, de cyprodinil, de dodémorphe, d'iprodione, de métaldéhyde, de métazachlore, d'huile de paraffine (CAS 64742-54-7), d'huiles de pétrole (CAS 92062-35-6) et de propargite présents dans ou sur certains produits

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2015.071.01.0056.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2015.071.01.0056.01.FRA)

**J.O.U.E. L 71 du 14 mars 2015** – Règlement (UE) 2015/401 de la Commission du 25 février 2015 modifiant les annexes II et III du règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les limites maximales applicables aux résidus d'acétamipride, de chromafénozide, de cyazofamide, de dicamba, de difénoconazole, de fenpyrazamine, de fluazinam, de formétanate, de nicotine, de penconazole, de pymétrozine, de pyraclostrobine, de tau-fluvalinate et de tébuconazole présents dans ou sur certains produits

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2015.071.01.0114.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2015.071.01.0114.01.FRA)

**J.O.U.E. L 92 du 8 avril 2015** – Règlement (UE) 2015/552 de la Commission du 7 avril 2015 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 1,3-dichloropropène, de bifénox, de diméthénamide-P, de prohexadione, de tolylfluanide et de trifluraline présents dans ou sur certains produits

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2015.092.01.0020.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2015.092.01.0020.01.FRA)

**J.O.U.E. L 94 du 10 avril 2015** – Rectificatif au règlement (UE) 2015/552 de la Commission du 7 avril 2015 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 1,3-dichloropropène, de bifénox, de diméthénamide-P, de prohexadione, de tolylfluanide et de trifluraline présents dans ou sur certains produits

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2015.094.01.0008.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2015.094.01.0008.01.FRA)

**J.O.U.E. L 99 du 16 avril 2015** – Règlement d'exécution (UE) 2015/595 de la Commission du 15 avril 2015 concernant un programme de contrôle, pluriannuel et coordonné, de l'Union pour 2016, 2017 et 2018, destiné à garantir le respect des teneurs maximales en résidus de pesticides dans et sur les denrées alimentaires d'origine végétale et animale et à évaluer l'exposition du consommateur à ces résidus

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2015.099.01.0007.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2015.099.01.0007.01.FRA)

**J.O.U.E. L 100 du 17 avril 2015** – Règlement (UE) 2015/603 de la Commission du 13 avril 2015 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'acide naphtyloxy-2-acétique, d'acétochlore, de chloropicrine, de diflufénican, de flurprimidol, de flutolanil et de spinosad présents dans ou sur certains produits

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2015.100.01.0010.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2015.100.01.0010.01.FRA)

### SUBSTANCES PHARMACOLOGIQUEMENT ACTIVES

**J.O.U.E. L 74 du 18 mars 2015** – Règlement d'exécution (UE) 2015/446 de la Commission du 17 mars 2015 modifiant le règlement (UE) n° 37/2010 en ce qui concerne la substance sélénate de baryum

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2015.074.01.0018.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2015.074.01.0018.01.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.

### **CHIMIE**

DUCAUZE C. – **Chimie analytique, analyse chimique et chimométrie : concepts, démarche et méthodes** – Editions Lavoisier Tec et Doc – Juillet 2014 – ISBN : 9782743015732 – 384 pages

<http://editions.lavoisier.fr/chimie/chimie-analytique/ducauze/tec-et-doc/livre/9782743015732>



La première partie de cet ouvrage fait un rappel des définitions, du contenu et de la démarche de la chimie analytique. Ensuite, les méthodes d'analyse et les méthodes chimométriques (bases théoriques, performances et limites) sont développées au cours des différents chapitres. Enfin, un chapitre entier est consacré aux stratégies d'échantillonnage (prélèvement, préparation et conservation des échantillons). Des exemples illustrent toutes ces notions.

### **MICROBIOLOGIE**

DELARRAS C. – **Pratique en microbiologie de laboratoire** – Editions Lavoisier Tec et Doc – Mai 2014 – ISBN : 9782743015657 – 800 pages

<http://editions.lavoisier.fr/sciences-de-la-vie/pratique-de-microbiologie-de-laboratoire/delarras/medecine-sciences-publications/livre/9782743015657>



Dans un premier temps, cet ouvrage fait un rappel théorique sur le monde des bactéries et une présentation des bases techniques de la microbiologie. Ensuite, les bactéries Gram + (*Bacillus* et ex-*Bacillus*, *Clostridium*, *Listeria*, *Staphylococcus* et *Micrococcus*, *Streptococcus* et *Enterococcus*), les bactéries Gram – (*Campylobacter*, entérobactéries, *Legionella*, *Leptospira*, *Pseudomonas* et ex-*Pseudomonas*, *Vibrio*), et les micro-organismes totaux et les levures-moisissures sont présentés en détail (classification phylogénique, habitat, surveillance et épidémiologie, caractères principaux, protocoles de recherche et dénombrement, et identification).

## **REVUE DE PRESSE – REVUE DU NET**

Classement alphabétique des mots-clés

### **ADDITIFS / AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES**

#### **Avis de l'Anses – Saisine n° 2014-SA-0165 du 16 février 2015**

<https://www.anses.fr/sites/default/files/documents/ESPA2014sa0165.pdf>

► Avis de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail relatif au "projet d'arrêté portant abrogation de l'arrêté du 29 janvier 1990 relatif à l'emploi de l'acide citrique et de ses sels dans certaines denrées et boissons destinées à l'alimentation humaine, de l'arrêté du 5 novembre 1991 relatif aux demandes et déclarations d'emploi d'additifs destinés à la consommation humaine et de l'arrêté du 2 octobre 1997 relatif aux additifs pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine. Ces abrogations ont comme objectif de mettre en conformité la législation nationale en vigueur avec les dispositions couvertes par le règlement européen (CE) n° 1333/2008. Les dispositions prévues dans ce projet d'arrêté sont des mesures de gestion qui n'impliquent pas une évaluation de risque et n'appellent donc pas de remarques particulières de la part de l'Anses.

#### **Avis de l'Anses – Saisine n° 2014-SA-0188 du 27 février 2015**

<https://www.anses.fr/sites/default/files/documents/ESPA2014sa0188.pdf>

► Avis de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail relatif au "projet d'arrêté modifiant l'arrêté du 19 octobre 2006 relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées et boissons destinées à l'alimentation humaine. La demande porte spécifiquement sur un nouveau classement des auxiliaires technologiques dans les nouvelles annexes du projet proposé. L'objectif de ce nouveau classement est de mettre en cohérence l'arrêté du 19 octobre 2006 avec le décret n° 2011-509 du 10 mai 2011. Pour plus de clarté, le groupe de travail de l'Anses a émis quelques propositions générales et en annexe de cet avis.

**Report of the forty seventh session of the Codex Committee on food additives**

[http://www.codexalimentarius.org/download/report/924/REP15\\_FAE.pdf](http://www.codexalimentarius.org/download/report/924/REP15_FAE.pdf)

► Ce rapport présente les conclusions de la 47<sup>ème</sup> session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires qui s'est tenue à Xi'an, Chine, du 23 au 27 mars 2015. Les conclusions seront soumises pour adoption / examen lors de la 38<sup>ème</sup> session de la Commission du Codex Alimentarius du 6 au 11 juillet 2015 à Genève, Suisse.

**ALLERGENES****Avis de l'Anses – Saisine n° 2015-SA-0010 du 5 février 2015**

<https://www.anses.fr/sites/default/files/documents/NUT2015sa0010.pdf>

► Avis de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail relatif à l'évaluation d'un projet de décret modifiant le code de la consommation en ce qui concerne notamment l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées. L'Anses estime que les mesures proposées par ce projet de décret, qui définit les modalités d'information relatives à l'utilisation dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire, de tout ingrédient ou auxiliaires technologiques ou dérivé d'une substance ou d'un produit provoquant des allergies ou des intolérances, encore présent dans le produit fini, sont cohérentes avec ses précédentes recommandations concernant l'étiquetage des allergènes.

**APPELLATION D'ORIGINE****Avis relatif à l'approbation par la Commission européenne de la modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée "Brocciu corse / Brocciu"**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-cbd8e5e3-443b-4e91-b83d-1b6760836ef6](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-cbd8e5e3-443b-4e91-b83d-1b6760836ef6)

► Ce document porte à la connaissance du public, la publication au Journal officiel de l'Union européenne du règlement (UE) n° 2015/195 approuvant une modification non mineure du cahier des charges de l'appellation citée ci-dessus.

**Cahier des charges de l'appellation d'origine "Comté"**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-6e2d8a6b-c559-4fba-b541-81984a3675d3](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-6e2d8a6b-c559-4fba-b541-81984a3675d3)

► Nouvelle version du cahier des charges de l'appellation d'origine "Comté", qui annule et remplace la version associée au décret n° 2007-822 du 11 mai 2007, suite à l'entrée en vigueur du règlement d'exécution (UE) n° 2015/256 de la Commission européenne.

**Cahier des charges de l'appellation d'origine "Ossau-Iraty"**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-0c5a-4c41-9c9e-dc679224a7ba](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-0c5a-4c41-9c9e-dc679224a7ba)

► Nouvelle version du cahier des charges de l'appellation d'origine "Ossau-Iraty" applicable suite à l'entrée en vigueur du règlement d'exécution (UE) n° 2015/194 de la Commission européenne. Cette version annule et remplace la version associée au décret du 31 octobre 2011.

**Cahier des charges de l'appellation d'origine "Tome des Bauges"**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-e0ce815f-32cb-4e80-8710-d48016527e19](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-e0ce815f-32cb-4e80-8710-d48016527e19)

► Cahier des charges de l'appellation d'origine "Tome des Bauges" homologué par le décret n° 2015-347 du 26 mars 2015 publié au Journal Officiel de la République Française du 28 mars 2015.

**EDULCORANT****Avis de l'Anses – Saisine n° 2011-SA-0161 du 9 janvier 2015**

<http://www.anses.fr/sites/default/files/documents/NUT2011sa0161Ra.pdf>

► Avis de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail qui annule et remplace l'avis du 19 novembre 2014 relatif à l'évaluation des bénéfices et des risques nutritionnels des édulcorants intenses, notamment dans le lait et les produits laitiers.

**METAL****Scientific opinion of the risks to public health related to the presence of nickel in food and drinking water**

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4002.htm>

► En mars 2012, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a reçu une demande de l'Autorité alimentaire hellénique (EFET) pour un avis scientifique sur les risques pour la santé humaine de la présence de nickel (Ni) dans les aliments. Globalement, le groupe CONTAM a conclu qu'aux niveaux actuels d'exposition, il est à craindre que les individus sensibles au nickel peuvent développer des réactions cutanées. Il a également noté la nécessité d'études supplémentaires pour évaluer les effets sur la reproduction et le développement chez les humains.

## **METHODES D'ANALYSES**

### **Report of the thirty-sixth session of the Codex Committee on methods of analysis and sampling**

[http://www.codexalimentarius.org/download/report/921/REP15\\_MASe.pdf](http://www.codexalimentarius.org/download/report/921/REP15_MASe.pdf)

► Ce rapport présente les conclusions de la 36<sup>ème</sup> session du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage qui s'est tenue à Budapest, Hongrie, du 23 au 27 février 2015. Les conclusions seront soumises pour adoption / examen lors de la 38<sup>ème</sup> session de la Commission du Codex Alimentarius du 6 au 11 juillet 2015 à Genève, Suisse.

## **MICROBIOLOGIE**

### **Note de service DGAL/SDPAL/2015-273 du 18 mars 2015**

<https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2015-273>

► Cette note de service qui modifie la note de service DGAL/SDPPST/N2009-8157 du 3 juin 2009 relative à l'appel à candidature pour la mise à jour de la liste des laboratoires agréés pour la réalisation des analyses officielles dans le domaine de la microbiologie des aliments. Elle supprime la possibilité de déposer de nouvelles demandes d'agréments après la date limite de candidatures.

## **PESTICIDES**

### **Note de service DGAL/SDPAL/2015-91 du 29 janvier 2015**

<https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2015-91>

► Cette note de service, qui abroge l'instruction DGAL/SDPRAT/N2013-8070, actualise les méthodes officielles de dosage des pesticides organochlorés, organophosphorés et pyrèthrinoïdes dans les denrées animales et d'origine animale.

### **Note de service DGAL/SDPAL/2015-266 du 20 mars 2015**

<https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2015-266>

► Cette note de service référence la méthode officielle de dosage des résidus de chlordécone dans les denrées d'origine animale. Celle-ci, développée par le laboratoire national de référence pour cette substance, est référencée ANSES PBM Pest LSA-INS-0164.

## **PROTEINES**

### **Scientific opinion on dietary reference values for protein**

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2557.htm>

► Cet avis scientifique, qui traite de l'établissement des valeurs nutritionnelles de référence pour les protéines, remplace la version précédente publiée le 9 février 2002. Seuls des changements mineurs de nature rédactionnelle, n'affectant pas le contenu du rapport, ont été faits.

## **CONGRES – SALONS – COLLOQUES**

### **LAIT ET PRODUITS LAITIERS**

20-24 Septembre 2015  
Vilnius, Lituanie

Sommet mondial laitier FIL 2015

<http://idfwds2015.com>

La Lettre de CECALAIT est éditée par ACTALIA Cecalait, B.P. 70129, 39801 POLIGNY CEDEX  
ACTALIA : association. Président : Patrick LEPELLEUX ; Directeur : Thierry PETIT  
Directeur de la publication : Thierry PETIT  
Créatrice : Annette BAPTISTE  
Maquette : A. BAPTISTE, I. BECAR  
Responsable de la rédaction : Carine TROUTET - E-mail : [c.troutet@actalia.eu](mailto:c.troutet@actalia.eu)  
A collaboré à ce numéro : P. ROLLIER  
Relecture : Ph. TROSSAT, P. ROLLIER, F. MARTINEZ  
Rédaction achevée le 11 mai 2015  
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<sup>er</sup> trimestre 2015  
Dépôt légal : à parution  
ISSN 1298-6976