



**3<sup>ème</sup> trimestre 2016, N° 98**

<b>Détermination des valeurs assignées (référence) des essais d'aptitude Cecalait en chimie</b>	1-2
<b>Normes, projets de normes</b>	3
<b>Validations AFNOR</b>	4
<b>Réglementation : France, Union européenne</b>	5-7
<b>Revue de presse – revue du net</b>	8-9
<b>Librairie : nouvelles parutions</b>	9
<b>Congrès, salons, colloques</b>	10
<b>Vie d'ACTALIA Cecalait</b>	11
<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)



**DETERMINATION DES VALEURS ASSIGNEES (REFERENCE)  
DES ESSAIS D'APTITUDE CECALAIT EN CHIMIE**

Le processus de traitement des essais d'aptitude en chimie débute par la détermination de la valeur assignée (référence) de chaque échantillon composant l'essai. Les résultats de chaque laboratoire sont ensuite comparés aux valeurs assignées pour chaque échantillon permettant ainsi de calculer les statistiques de performance que sont l'écart moyen ( $\bar{d}$ ) et l'écart type des écarts (Sd).

La détermination de la valeur assignée est effectuée en appliquant un algorithme robuste qui est normalisé dans la norme ISO 13528 (algorithme A), mais avant ceci, une sélection des laboratoires peut être réalisée sur la base de la méthode analytique appliquée par le laboratoire et/ou le recouvrement de solutions pures ou échantillons témoins.

Quelques évolutions ont été réalisées sur la sélection des laboratoires sur la méthode analytique pratiquée. En effet, l'objectif est d'assurer la traçabilité des valeurs assignées à (aux) la méthode(s) normalisée(s) existante(s) pour le critère correspondant.

Un travail a tout d'abord été réalisé sur les feuilles de résultats pour recenser précisément les méthodes pratiquées par les laboratoires participants. Ensuite le processus de sélection sur la base de la méthode a pu être mis en place au niveau du calcul de la valeur assignée.

Les tableaux ci-dessous recensent, pour chaque essai d'aptitude et par critère, les modalités de sélection sur la base des méthodes appliquées actuellement dans le cadre des essais d'aptitude en chimie.

Les essais d'aptitude sur le rétentat et le lactosérum ne sont pas présents dans les tableaux ci-dessous. En effet, ceux-ci étant plus récents, nous sommes en phase de modification des feuilles de résultats pour bien identifier les méthodes pratiquées par les laboratoires. Une sélection des laboratoires sur la base des méthodes pourra ensuite être réalisée.

### ESSAI D'APTITUDE LAIT CRU

Critères	Modalités de calcul de la valeur assignée
Matière grasse Gerber	résultats des laboratoires pratiquant la méthode <b>Gerber selon NF V 04-210</b>
Matière grasse « extraction »	résultats des laboratoires pratiquant la méthode par extraction <b>Röse-Gottlieb selon ISO 1211 FIL 1</b>
Matière protéique Noir Amido	résultats des laboratoires pratiquant la méthode <b>Noir amido selon NF V 04-216</b>
Azote Kjeldahl	résultats des laboratoires pratiquant la méthode <b>Kjeldahl selon ISO 8968-1 FIL 20-1</b>
Lactose	résultats de tous les laboratoires participants
Point de congélation	résultats des laboratoires pratiquant <b>la méthode cryoscopique par recherche de plateau selon ISO 5764 FIL 108</b>
Azote non caséique	résultats des laboratoires pratiquant <b>la méthode Kjeldahl selon ISO 17997 FIL 29</b>
Matière sèche	résultats des laboratoires pratiquant la méthode <b>par étuvage à poids constant selon ISO 6731 FIL 21</b>
Urée	résultats des laboratoires pratiquant <b>une méthode enzymatique selon ISO 14637 FIL 195 ou NF V 04 217</b>
Cellules somatiques	résultats des laboratoires pratiquant <b>la méthode ISO 13366-1 FIL 148-1 (méthode de référence) ou la méthode ISO 13366-2 FIL 148-2 (opto-fluoro électronique)</b>

**ESSAI D'APTITUDE LAIT HOMOGENEISE**

Critères	Modalités de calcul de la valeur assignée
Matière grasse	résultats des laboratoires pratiquant la méthode par extraction <b>Röse-Gottlieb selon ISO 1211 FIL 1 ou ISO 7208 FIL 12 (lait écrémé)</b>

**ESSAI D'APTITUDE CREME**

Critères	Modalités de calcul de la valeur assignée
Matière grasse acido-butyrométrique	résultats des laboratoires pratiquant la méthode acido-butyrométrique <b>selon NF V 04 263</b>
Matière grasse « extraction »	résultats des laboratoires pratiquant la méthode par extraction <b>Röse-Gottlieb selon ISO 2450 FIL 16</b>
Matière sèche	résultats des laboratoires pratiquant la méthode <b>par étuvage à poids constant selon ISO 6731 FIL 21</b>

**ESSAI D'APTITUDE FROMAGES**

Critères	Modalités de calcul de la valeur assignée
Matière grasse acido-butyrométrique	résultats des laboratoires pratiquant la méthode <b>Gerber selon NF V 04-287</b>
Matière grasse « extraction »	résultats des laboratoires pratiquant la méthode par extraction <b>Röse-Gottlieb selon ISO 1735 FIL 5 ou Ar JORF 15/02/1980</b>
Azote Kjeldahl	résultats des laboratoires pratiquant la méthode <b>Kjeldahl selon ISO 8968-1 FIL 20-1</b>
Matière sèche	résultats des laboratoires pratiquant la méthode <b>par étuvage à poids constant selon ISO 5534 FIL 4 ou Ar JORF 15/02/1980</b>
Chlorures	résultats de tous les laboratoires participants
Calcium	résultats de tous les laboratoires participants

**ESSAI D'APTITUDE LAIT SEC**

Critères	Modalités de calcul de la valeur assignée
Humidité	résultats de tous les laboratoires participants
Matière grasse	résultats des laboratoires pratiquant la méthode par extraction <b>Röse-Gottlieb selon ISO 1736 FIL 9</b>
Azote Kjeldahl	résultats des laboratoires pratiquant la méthode <b>Kjeldahl selon ISO 8968-1 FIL 20-1</b>
Lactose	résultats des laboratoires pratiquant la méthode <b>enzymatique ISO 5765 FIL 76 ou la méthode HPLC ISO 22662 FIL 198</b>

**ESSAI D'APTITUDE BEURRE**

Critères	Modalités de calcul de la valeur assignée
Humidité	résultats des laboratoires pratiquant la méthode <b>par étuvage à poids constant selon ISO 3727-1 FIL 80-1</b>
Non Gras Sec	résultats des laboratoires pratiquant la méthode <b>ISO 3727-2 FIL 80-2</b>
Matière grasse	résultats des laboratoires pratiquant les méthodes <b>ISO 3727-3 FIL 80-3 (calcul) et ISO 17189 FIL 194 (extraction)</b>
pH	résultats des laboratoires pratiquant la méthode <b>ISO 7238 FIL 104</b>
Acidité de la matière grasse	résultats des laboratoires pratiquant la méthode <b>ISO 1740 FIL 6</b>

## NORMALISATION

### NORMES, PROJETS DE NORMES

Classement alphabétique par thème

#### Normes parues

#### LAIT ET PRODUITS LAITIERS

NF EN ISO 11816-2 (V 04-054-2)-(FIL 155-2) Août 2016	LAIT ET PRODUITS LAITIERS Détermination de l'activité de la phosphatase alcaline - Partie 2 : méthode fluorimétrique pour le fromage <i>Remplace NF EN ISO 11816-2 de 2003</i>
--	--

#### MATERIAUX DE REFERENCE

ISO 17034 Novembre 2016	Exigences générales pour la compétence des producteurs de matériaux de référence <i>Remplace ISO/GUIDE 34 de 2009</i>
----------------------------	--

#### QUALITE

ISO/TS 9002 Novembre 2016	SYSTEMES DE MANAGEMENT DE LA QUALITE Lignes directrices pour l'application de l'ISO 9001:2015
------------------------------	--

#### SECURITE DES ALIMENTS

FD V 01-014 Septembre 2016	TRACABILITE ET SECURITE DES ALIMENTS Management et hygiène - Recommandations pour la détermination de la durée de vie microbiologique des aliments <i>Remplace FD V 01-014 de 2009</i>
-------------------------------	--

#### Projets de normes

#### ANALYSE SENSORIELLE

PR NF EN ISO 11132 (V09-010PR) Novembre 2016	ANALYSE SENSORIELLE Methodologie - Lignes directrices pour le contrôle de la performance d'un jury sensoriel quantitatif
--	---

#### MICROBIOLOGIE

PR NF EN ISO 20796-1 (V01-040-1PR) Septembre 2016	MICROBIOLOGIE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE Lignes directrices pour la réalisation des tests d'épreuve microbiologiques - Partie 1 : tests de croissance pour étudier le potentiel de croissance, le temps de latence et le taux maximal de croissance maximum
ISO/DIS 11133/A1 Décembre 2016	MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS, DES ALIMENTS POUR ANIMAUX ET DE L'EAU Préparation, production, stockage et essais de performance des milieux de culture - Amendement 1
ISO/DIS 19020 Novembre 2016	MICROBIOLOGIE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE Méthode horizontale de détection des entérotoxines staphylococciques par test immuno-enzymatique dans les aliments
ISO/DIS 18593 Janvier 2017	MICROBIOLOGIE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE Méthodes horizontales pour les techniques de prélèvement sur des surfaces, au moyen de boîtes de contact et d'écouvillons

**VALIDATIONS AFNOR**

Liste des méthodes alternatives d'analyses votées positivement par le Bureau Technique NF Validation lors de la session des 29 et 30 septembre 2016.

Intitulé	Date	N° d'attestation	Description
<b>NOUVELLES VALIDATIONS</b>			
<b>TEST 3M™ DE DETECTION MOLECULAIRE 2 - LISTERIA MONOCYTOGENES</b>	Date validation : 30.09.2016 <b>Fin de validation : 30.09.2020</b>	<b>3M-01/15-09/16</b>	<b>Recherche de <i>Listeria monocytogenes</i></b> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production
<b>GENE-UP LISTERIA SPP.</b>	Date validation : 29.09.2016 <b>Fin de validation : 29.09.2020</b>	<b>BIO-12/39-09/16</b>	<b>Recherche des <i>Listeria</i> spp. (à l'exclusion des <i>Listeria Grayi</i>)</b> Produits carnés et produits laitiers
<b>EXTENSIONS DE VALIDATIONS</b>			
<b>GENE-UP SALMONELLA</b>	Date validation : 30.06.2016 Extension le 29.09.2016 <b>Fin de validation : 30.06.2020</b>	<b>BIO-12/38-06/16</b>	<b>Recherche des salmonelles</b> Tous produits d'alimentation humaine
<b>LUMIPROBE 24 LISTERIA MONOCYTOGENES</b>	Date validation : 09.12.2005 Extension les 14.12.2006 et 29.09.2016 Reconduction les 04.12.2009 et 28.11.2013 Fin de validation : 09.12.2017	<b>EUR-15/03-12/05</b>	<b>Recherche des <i>Listeria monocytogenes</i></b> Tous produits d'alimentation humaine (hors fromages de type "Cantal" et "Salers") et échantillons de l'environnement de production

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

**APPELLATION D'ORIGINE**

**J.O.R.F. n° 181 du 5 août 2016** – 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 "Saint-Nectaire"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000032968772&dateTexte=&categorieLien=id#>

**J.O.R.F. n° 207 du 6 septembre 2016** – 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 "Brie de Meaux"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000033097126&dateTexte=&categorieLien=id#>

**J.O.R.F. n° 245 du 20 octobre 2016** – 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 "Laguiole"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000033275082&dateTexte=&categorieLien=id#>

**ANTIBIOTIQUES**

**J.O.R.F. n° 243 du 18 octobre 2016** – Arrêté du 13 octobre 2016 relatif à l'extension de l'accord interprofessionnel conclu dans le cadre du Centre national interprofessionnel de l'économie laitière relatif à la présence de résidus d'antibiotiques dans le lait de vache et aux modalités de prise en charge des coûts

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000033253860&dateTexte=&categorieLien=id#>

**HYGIENE**

**J.O.R.F. n° 243 du 18 octobre 2016** – Arrêté du 10 octobre 2016 relatif à l'extension de l'accord interprofessionnel conclu dans le cadre du Centre national interprofessionnel de l'économie laitière relatif à l'application de la réglementation pour les germes et les cellules somatiques lors de la collecte du lait de vache à l'exploitation agricole

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000033253854&dateTexte=&categorieLien=id#>

**ORIGINE**

**J.O.R.F. n° 194 du 21 août 2016** – Décret n° 2016-1137 du 19 août 2016 relatif à l'indication de l'origine du lait et des viandes utilisés en tant qu'ingrédient

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000033053008&dateTexte=&categorieLien=id#>

**J.O.R.F. n° 228 du 30 septembre 2016** – Arrêté du 28 septembre 2016 fixant les seuils prévus par le décret n° 2016-1137 du 19 août 2016 relatif à l'indication de l'origine du lait et des viandes utilisés en tant qu'ingrédient

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000033166489&dateTexte=&categorieLien=id#>

**PAIEMENT DU LAIT**

**J.O.R.F. n° 220 du 21 septembre 2016** – Arrêté du 16 septembre 2016 relatif à l'extension de l'accord interprofessionnel conclu dans le cadre du Centre national interprofessionnel de l'économie laitière relatif au paiement du lait de vache en fonction de sa composition et de sa qualité

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000033133656&dateTexte=&categorieLien=id#>

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

**J.O.U.E. L 278 du 14 octobre 2016** – Règlement (UE) 2016/1814 de la Commission du 13 octobre 2016 modifiant l'annexe du règlement (UE) n° 231/2012 établissant les spécifications des additifs alimentaires énumérés aux annexes II et III du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les spécifications des glycosides de stéviol (E 960)

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2016.278.01.0037.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2016.278.01.0037.01.FRA)

**ALLEGATIONS**

**J.O.U.E. L 222 du 17 août 2016** – Règlement (UE) 2016/1379 de la Commission du 16 août 2016 concernant le refus d'autoriser certaines allégations de santé portant sur des denrées alimentaires, autres que celles faisant référence à la réduction du risque de maladie ainsi qu'au développement et à la santé infantiles

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2016.222.01.0001.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2016.222.01.0001.01.FRA)

## REGLEMENTATION

**J.O.U.E. L 222 du 17 août 2016** – Règlement (UE) 2016/1381 de la Commission du 16 août 2016 refusant d'autoriser une allégation de santé portant sur 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\\_.2016.222.01.0008.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2016.222.01.0008.01.FRA)

**J.O.U.E. L 223 du 18 août 2016** – Règlement (UE) 2016/1389 de la Commission du 17 août 2016 autorisant une allégation de santé portant sur 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\\_.2016.223.01.0055.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2016.223.01.0055.01.FRA)

**J.O.U.E. L 230 du 25 août 2016** – Règlement (UE) 2016/1411 de la Commission du 24 août 2016 concernant le refus d'autoriser certaines allégations de santé portant sur des denrées alimentaires, autres que celles faisant référence à la réduction d'un 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\\_.2016.230.01.0001.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2016.230.01.0001.01.FRA)

## A.O.P. / I.G.P.

**J.O.U.E. C 315 du 30 août 2016** – Publication d'une demande d'approbation d'une modification mineure conformément à l'article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil [Bra (AOP) (fromage)]

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C\\_.2016.315.01.0003.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2016.315.01.0003.01.FRA)

**J.O.U.E. C 315 du 30 août 2016** – Publication d'une demande d'approbation d'une modification mineure conformément à l'article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil [Toma Piemontese (AOP) (fromage)]

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C\\_.2016.315.01.0008.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2016.315.01.0008.01.FRA)

**J.O.U.E. C 330 du 8 septembre 2016** – 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 [Brillat-Savarin (IGP) (fromage)]

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C\\_.2016.330.01.0006.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2016.330.01.0006.01.FRA)

**J.O.U.E. C 334 du 10 septembre 2016** – 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 [Ossau-Iraty (AOP) (fromage)]

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C\\_.2016.334.01.0017.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2016.334.01.0017.01.FRA)

**J.O.U.E. C 388 du 21 octobre 2016** – Publication d'une demande de modification en application de l'article 50, paragraphe 2, point b), 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 [Ovci Hrudkovy Syr - Salasnicky (STG) (fromage)]

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C\\_.2016.388.01.0006.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2016.388.01.0006.01.FRA)

**J.O.U.E. L 288 du 22 octobre 2016** – Règlement d'exécution (UE) 2016/1874 de la Commission du 19 octobre 2016 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 [Maroilles/Marolles (AOP) (fromage)]

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2016.288.01.0012.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2016.288.01.0012.01.FRA)

**J.O.U.E. L 300 du 8 novembre 2016** – Règlement d'exécution (UE) 2016/1947 de la Commission du 25 octobre 2016 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 [Tome des Bauges (AOP) (fromage)]

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2016.300.01.0008.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2016.300.01.0008.01.FRA)

## AROMES

**J.O.U.E. L 204 du 29 juillet 2016** – Règlement (UE) 2016/1244 de la Commission du 28 juillet 2016 modifiant l'annexe I du règlement (CE) n° 1334/2008 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne certaines substances aromatisantes appartenant à un groupe à structure alpha, bêta insaturée

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2016.204.01.0007.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2016.204.01.0007.01.FRA)

**PESTICIDES**

**J.O.U.E. L 261 du 28 septembre 2016** – Règlement (UE) 2016/1726 de la Commission du 27 septembre 2016 modifiant l'annexe IV du règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne la carvone, le phosphate diammonique, *Saccharomyces cerevisiae*, souche LAS02, et le lactosérum

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2016.261.01.0003.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2016.261.01.0003.01.FRA)

**J.O.U.E. L 273 du 8 octobre 2016** – Règlement (UE) 2016/1785 de la Commission du 7 octobre 2016 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 cymoxanil, de phosphane et de sels de phosphure, ainsi que de 5-nitroguaiacolate de sodium, d'o-nitrophenolate de sodium et de p-nitrophénolate de sodium présents dans ou sur certains produits

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2016.273.01.0010.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2016.273.01.0010.01.FRA)

**J.O.U.E. L 281 du 18 octobre 2016** – Règlement (UE) 2016/1822 de la Commission du 13 octobre 2016 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'aclonifen, de deltaméthrine, de fluazinam, de méthomyl, de sulcotrione et de thiodicarbe présents dans ou sur certains produits

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2016.281.01.0001.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2016.281.01.0001.01.FRA)

**J.O.U.E. L 286 du 21 octobre 2016** – Règlement (UE) 2016/1866 de la Commission du 17 octobre 2016 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 3-décén-2-one, d'acibenzolar-S-méthyle et d'hexachlorobenzène présents dans ou sur certains produits

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2016.286.01.0004.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2016.286.01.0004.01.FRA)

**J.O.U.E. L 298 du 4 novembre 2016** – Règlement (UE) 2016/1902 de la Commission du 27 octobre 2016 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, d'amétoctradine, d'azoxystrobine, de cyfluthrine, d'acide difluoroacétique, de diméthomorphe, de fenpyrazamine, de flonicamide, de fluazinam, de fludioxonil, de flupyradifurone, de flutriafol, de fluxapyroxad, de metconazole, de proquinazid, de prothioconazole, de pyriproxyfène, de spiroadiclofène et de trifloxystrobine présents dans ou sur certains produits

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2016.298.01.0001.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2016.298.01.0001.01.FRA)

**RESIDUS**

**J.O.U.E. L 216 du 11 août 2016** – Décision d'exécution (UE) 2016/1365 de la Commission du 9 août 2016 modifiant la décision 98/536/CE en ce qui concerne la liste des laboratoires nationaux de référence

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2016.216.01.0012.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2016.216.01.0012.01.FRA)

**SUBSTANCES PHARMACOLOGIQUEMENT ACTIVES**

**J.O.U.E. L 235 du 1<sup>er</sup> septembre 2016** – Règlement d'exécution (UE) 2016/1444 de la Commission du 31 août 2016 modifiant le règlement (UE) n° 37/2010 en ce qui concerne la substance "acéponate d'hydrocortisone"

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2016.235.01.0008.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2016.235.01.0008.01.FRA)

**REVUE DE PRESSE – REVUE DU NET**

Classement alphabétique des mots-clés

**ADDITIFS****The safety of annatto extracts (E 160b) as a food additive**<http://www.efsa.europa.eu/fr/efsajournal/pub/4544>

► Suite à une demande de la Commission européenne à l'EFSA, le groupe scientifique sur les additifs alimentaires et les sources de nutriments ajoutés aux aliments (groupe ANS) a été invité à réévaluer la sécurité des extraits de rocou (E 160b(i), (ii), (iii)) lorsqu'ils sont utilisés comme additifs alimentaires. Le Groupe spécial a conclu que la sécurité des substances E 160b (i), E 160b (ii) et E 160b (iii), avec les spécifications définies dans le règlement (UE) n° 231/2012, ne pouvaient pas être évaluées en raison du manque de données, à la fois en termes d'identification et d'études toxicologiques. La base de données toxicologiques en ce qui concerne les nouveaux extraits de rocou (rocou B, C; F et G) est suffisante pour déterminer une dose journalière admissible (DJA) de 6 mg de bixine / kg de poids corporel par jour et une DJA de 0,3 mg norbixine / kg de poids corporel par jour.

**Re-evaluation of titanium dioxide (E 171) as food additive**<http://www.efsa.europa.eu/fr/efsajournal/pub/4545>

► Cet avis porte sur la réévaluation de la sécurité du dioxyde de titane (TiO<sub>2</sub>, E 171) lorsqu'il est utilisé comme additif alimentaire. Le Groupe spécial a conclu que son utilisation en tant qu'additif alimentaire ne soulève pas de préoccupation génotoxique. Cependant, comme les données disponibles ne sont pas définitives, il n'a pas établi de dose journalière admissible.

**ANTIBIOTIQUES****Accord interprofessionnel national relatif à la présence de résidus d'antibiotiques dans le lait de vache et aux modalités de prise en charge des coûts**<https://www.info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document-administratif-4b4b1e12-72df-431a-b670-b08ef54f6d7f>

► Extension pour la période du 1<sup>er</sup> janvier 2017 au 31 décembre 2019 de l'accord interprofessionnel conclu dans le cadre du Centre National Interprofessionnel de l'Économie Laitière relatif à la présence de résidus d'antibiotiques dans le lait de vache et aux modalités de prise en charge des coûts.

**HYGIENE****Instruction technique DGAL/SDSSA/2016-751 du 6 octobre 2016**<https://www.info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2016-751>

► Cette instruction, qui abroge l'instruction DGAL/SDSSA/N2011-8117 du 23 mai 2011, précise la réglementation sanitaire applicable aux activités de commerce de détail et de transport des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

**Accord interprofessionnel national relatif à l'application de la réglementation pour les germes et les cellules somatiques lors de la collecte du lait de vache à l'exploitation agricole**<https://www.info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document-administratif-307f0495-611f-4754-86e3-d9af50723334>

► Extension pour la période du 1<sup>er</sup> janvier 2017 au 31 décembre 2019 de l'accord interprofessionnel conclu dans le cadre du Centre National Interprofessionnel de l'Économie Laitière relatif à l'application de la réglementation pour les germes et les cellules somatiques lors de la collecte du lait de vache à l'exploitation agricole.

**LISTERIA MONOCYTOGENES****Instruction technique DGAL/SDPAL/2016-688 du 25 août 2016**<https://www.info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2016-688>

► Cette note annule et remplace l'instruction DGAL/SCAS/SDPRAT/N2016-8079 du 30 avril 2013 définissant les modalités de demande de reconnaissance de laboratoires pour la réalisation de tests de croissance de *Listeria monocytogenes* dans les denrées alimentaires ainsi que les modalités d'examen et de validation des candidatures.

**METAUX****Instruction technique DGAL/SDPAL/2016-749 du 21 septembre 2016**

<https://www.info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2016-749>

► Cette instruction, qui abroge l'instruction DGAL/SDPPST/N2011-8081 du 5 avril 2011, actualise les méthodes officielles pour la détermination des teneurs en éléments traces métalliques (arsenic, plomb, cadmium et mercure) dans les denrées alimentaires d'origine animale.

**PAIEMENT DU LAIT****Accord interprofessionnel national relatif au paiement du lait de vache en fonction de sa composition et de sa qualité**

[https://www.info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-0dcb6f11-d8eb-4f30-884a-4bd0bcc0654d](https://www.info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-0dcb6f11-d8eb-4f30-884a-4bd0bcc0654d)

► Cet accord définit un cadre interprofessionnel national précisant les critères et les conditions de prélèvement et d'analyse du lait (conditions d'échantillonnage, conditions de prises en charge du coût des analyses, critères et fréquences minimales d'analyse de ces critères, méthodes et appareils d'analyse utilisables, calcul et expression de résultats pour les analyses de composition et devenir des échantillons) dans le cadre du paiement du lait en fonction de sa composition et de sa qualité.

**RESIDUS MEDICAMENTEUX / PESTICIDES****Setting of maximum residue levels for amitraz, coumaphos, flumequine, oxytetracycline, permethrin and streptomycin in certain products of animal origin**

<http://www.efsa.europa.eu/fr/print/efsajournal/pub/4570>

► La Commission européenne prévoit d'aligner la législation sur les LMR dans les pesticides (règlement (CE) n° 396/2005) avec la législation sur les LMR dans les médicaments vétérinaires (règlement (UE) n° 37/2010). Elle a donc demandé à l'EFSA de donner un avis sur les risques potentiels pour la santé des consommateurs liés à cette harmonisation. L'EFSA a conclu que, pour amitraz, perméthrine, fluméquine et streptomycine les LMR fixées par le règlement (UE) n° 37/2010 sont peu susceptibles de présenter un risque inacceptable pour les consommateurs. En ce qui concerne le coumaphos, des mesures de gestion des risques supplémentaires doivent être prises pour veiller à ce que les LMR existantes soient suffisamment protectrices pour les consommateurs. Concernant l'oxytétracycline, L'EFSA recommande de ne pas reprendre les LMR fixées par le règlement (UE) n° 37/2010 dans la législation européenne sur les LMR dans les pesticides. Pour une évaluation plus détaillée, plus d'informations sur les propriétés toxicologiques de la substance active et / ou sur les niveaux de résidus prévus dans les produits d'origine animale sont nécessaires.

**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.

**QUALITE**

PARIS F. ; GANDY J.M. - **Etablir mes documents ISO 9001 version 2015 - Le couteau suisse de la qualité** – Afnor Edition – Août 2016 – ISBN : 2124655418 – 270 pages

<https://www.boutique.afnor.org/livre/etablir-mes-documents-iso-9001-version-2015-le-couteau-suisse-de-la-qualite/article/867731/ouv001212?>



Cet ouvrage présente les documents à utiliser, la manière de les exposer et les moyens d'alléger la documentation nécessaire à la mise en place du système de management de la qualité. Des modèles, des supports, des exemples de documents et de méthodes sont fournis. De plus, les nouveautés de la version de 2015 sont mises en avant.

CONGRES – SALONS – COLLOQUES

**LAIT**

10-12 mai 2017  
Rabat, Maroc

2<sup>ème</sup> colloque international :  
Le lait, vecteur de développement

<https://colloque.inra.fr/lait2017>

## NOUVEAUX ARRIVES A ACTALIA CECALAIT

ACTALIA Cecalait poursuit son développement et a accueilli récemment deux nouveaux collaborateurs.



**Catherine GRAND** a rejoint le service gestion clients.

Elle est en charge des essais d'aptitude et échantillons à teneur garantie en microbiologie. Elle remplace Séverine SANCHEZ, qui a désormais intégré le service traitement de résultats. Dorénavant, pour tout renseignement ou problème concernant les inscriptions, abonnements, expéditions ou la facturation en microbiologie, merci de bien vouloir contacter Catherine au 03.84.73.63.20 ou par mail à [c.grand@actalia.eu](mailto:c.grand@actalia.eu).

**Jean-Robert BONDIER**, quant à lui, a pris le poste d'adjoint de direction.

Depuis sa prise de fonction, il est en charge de dossiers analytiques spécifiques et sera amené dans un futur proche à prendre des responsabilités dans le cadre de l'activité de services que propose ACTALIA Cecalait aux laboratoires.



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 : Ph. TROSSAT  
Relecture : Ph. TROSSAT  
Rédaction achevée le 17 novembre 2016  
Impression : ACTALIA Cecalait, B.P. 70129, 39801 POLIGNY CEDEX – FRANCE  
Tél. : 33.(0)3.84.73.63.20 - Télécopie : 33.(0)3.84.73.63.29  
3<sup>ème</sup> trimestre 2016  
Dépôt légal : à parution  
ISSN 1298-6976