



**2<sup>ème</sup> trimestre 2017, N° 101**

<b>Normes, projets de normes</b>	1
<b>Validations AFNOR</b>	2-5
<b>Réglementation : France, Union européenne</b>	6-7
<b>Revue de presse – revue du net</b>	8
<b>Congrès, salons, colloques</b>	9
<b>Librairie : nouvelles parutions</b>	9
<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)



**NORMES, PROJETS DE NORMES**

Classement alphabétique par thème

**Normes parues**

<b>FROMAGES</b>	
ISO/TS 19046-1 Mai 2017	FROMAGES Détermination de la teneur en acide propionique par chromatographie - Partie 1 : méthode par chromatographie en phase gazeuse
ISO/TS 19046-2 Mai 2017	FROMAGES Détermination de la teneur en acide propionique par chromatographie - Partie 2 : méthode par chromatographie par échange d'ions
<b>MICROBIOLOGIE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE</b>	
ISO 11290-1 Mai 2017	MICROBIOLOGIE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de <i>Listeria monocytogenes</i> et de <i>Listeria</i> spp. - Partie 1 : méthode de recherche <i>Remplace ISO 11290-1 de 1996 + ISO 11290-1/A1 de 2004</i>
ISO 11290-2 Mai 2017	MICROBIOLOGIE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de <i>Listeria monocytogenes</i> et de <i>Listeria</i> spp. - Partie 2 : méthode de dénombrement <i>Remplace ISO 11290-2 de 1998 + ISO 11290-2/A1 de 2004</i>
ISO 19020 Juin 2017	MICROBIOLOGIE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE Méthode horizontale de détection des entérotoxines staphylococciques par test immuno-enzymatique dans les aliments

**VALIDATIONS AFNOR**

Liste des méthodes alternatives d'analyses votées positivement par le Bureau Technique NF Validation lors des sessions des 18-19 mai et 3-4 juillet 2017.

Intitulé	Date	N° d'attestation	Description
<b>NOUVELLES VALIDATIONS</b>			
<b>TEST 3M™ DE DETECTION MOLECULAIRE 2 - E. COLI O157 (INCLUANT H7)</b>	Date validation : 18.05.2017 <b>Fin de validation : 18.05.2021</b>	<b>3M-01/18-05/17</b>	<b>Détection des <i>E. coli</i> O157</b> Viande crue de bœuf, produits laitiers crus, fruits et légumes frais
<b>QIAGEN MERICON MANUAL LISTERIA MONOCYTOGENES</b>	Date validation : 19.05.2017 <b>Fin de validation : 19.05.2021</b>	<b>QIA-36/02-05/17</b>	<b>Détection des <i>Listeria monocytogenes</i></b> Produits carnés et produits laitiers
<b>RECONDUCTIONS DE VALIDATIONS</b>			
<b>AL/GELOSE DETECTION</b>	Date validation : 26.01.2009 Extension le 02.02.2012 Reconduction les 29.11.2012 et 18.05.2017 <b>Fin de validation : 26.01.2021</b>	<b>BRD-07/16-01/09</b>	<b>Détection des <i>Listeria monocytogenes</i> et des <i>Listeria spp.</i></b> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production
<b>ADIAFOOD CRONOBACTER SPP.</b>	Date validation : 28.03.2013 Reconduction le 18.05.2017 <b>Fin de validation : 28.03.2021</b>	<b>AES-10/14-03/13</b>	<b>Détection des <i>Cronobacter spp.</i></b> Poudres de lait, poudres de lait infantiles, matières premières entrant dans la composition des poudres de lait et poudres de lait infantile (hors vitamines et minéraux), laits infantiles liquides, laits de soja, compléments déshydratés et échantillons de l'environnement de production
<b>QIAGEN MERICON SALMONELLA SPP.</b>	Date validation : 01.02.2013 Reconduction le 19.05.2017 <b>Fin de validation : 01.02.2021</b>	<b>QIA-36/01-02/13</b>	<b>Détection des salmonelles</b> Produits carnés, produits laitiers, "produits de la mer et végétaux", ovoproduits, alimentation animale, échantillons de l'environnement de production (hors environnement de production primaire)
<b>SOLUS SALMONELLA ELISA</b>	Date validation : 18.06.2013 Extension le 16.05.2014 Reconduction le 03.07.2017 <b>Fin de validation : 18.06.2021</b>	<b>SOL-37/01-06/13</b>	<b>Détection des salmonelles</b> Tous produits d'alimentation humaine et animale, et échantillons de l'environnement de production (hors environnement de production primaire)
<b>SOLUS LISTERIA ELISA</b>	Date validation : 18.06.2013 Reconduction le 03.07.2017 <b>Fin de validation : 18.06.2021</b>	<b>SOL-37/02-06/13</b>	<b>Détection des <i>Listeria spp.</i></b> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production

**EXTENSIONS DE VALIDATIONS**

<b>SALMA ONE DAY</b>	Date validation : 23.03.2017 Extension le 18.05.2017 <b>Fin de validation : 23.03.2021</b>	<b>BIO-12/41-03/17</b>	<b>Détection des salmonelles</b> Tous produits d'alimentation humaine et animale et les prélèvements de surface de l'environnement de production industriel (hors environnement de production primaire)
<b>NEOGEN ANSR FOR LISTERIA</b>	Date validation : 28.01.2016 Extension le 18.05.2017 <b>Fin de validation : 28.01.2020</b>	<b>NEO-35/03-01/16</b>	<b>Détection des <i>Listeria</i> spp.</b> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production
<b>GENE-UP SALMONELLA</b>	Date validation : 30.06.2016 Extension les 29.09.2016, 24.03.2017 et 03.07.2017 <b>Fin de validation : 30.06.2020</b>	<b>BIO-12/38-06/16</b>	<b>Détection des salmonelles</b> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production
<b>GENE-UP LISTERIA SPP.</b>	Date validation : 29.09.2016 Extension les 24.11.2016 et 03.07.2017 <b>Fin de validation : 29.09.2020</b>	<b>BIO-12/39-09/16</b>	<b>Détection des <i>Listeria</i> spp. (à l'exclusion des <i>Listeria grayi</i>)</b> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production
<b>GENE-UP LISTERIA MONOCYTOGENES</b>	Date validation 24.11.2016 Extension les 27.01.2017 et 03.07.2017 <b>Fin de validation : 24.11.2020</b>	<b>BIO-12/40-11/16</b>	<b>Détection des <i>Listeria monocytogenes</i></b> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production
<b>NEOGEN ANSR SALMONELLA</b>	Date validation : 23.05.2013 Extension le 04.07.2017 Reconduction le 23.03.2017 <b>Fin de validation : 23.05.2021</b>	<b>NEO-35/02-05/13</b>	<b>Détection des salmonelles</b> Tous produits d'alimentation humaine et animale
<b>PROLONGATIONS DE DATE DE FIN DE VALIDATION</b>			
<b>ASSURANCE GDS SALMONELLA</b>	Date validation : 26.01.2009 Reconduction le 29.11.2012 <b>Fin de validation : 26.01.2017</b> <b>Prolongation jusqu'au 03.10.2017</b>	<b>TRA-02/12-01/09</b>	<b>Détection des salmonelles</b> Tous produits d'alimentation humaine et animale et échantillons de l'environnement de production (hors environnement de production primaire)
<b>TEST 3M™ PETRIFILM™ FLORE TOTALE</b>	Date validation : 29.09.1989 Reconduction les 06.09.1993, 10.09.1997, 13.12.2001, 14.06.2005, 03.07.2009 et 05.07.2013 Extension les 27.09.2007 et 06.02.2015 <b>Fin de validation : 10.09.2017</b> <b>Prolongation jusqu'au 03.10.2017</b>	<b>3M-01/01-09/89</b>	<b>Dénombrement de la flore totale</b> Tous produits d'alimentation humaine, aliments pour animaux de compagnie et échantillons de l'environnement de production

**VALIDATIONS AFNOR**

<p><b>TEST 3M™ PETRIFILM™ ENTEROBACTERIACEAE</b></p>	<p>Date validation : 10.09.1997 Reconduction les 13.12.2001, 14.06.2005, 03.07.2009 et 04.07.2013 Extension les 01.04.2010 et 06.02.2015 <b>Fin de validation : 10.09.2017</b> <b>Prolongation jusqu'au 03.10.2017</b></p>	<p><b>3M-01/06-09/97</b></p>	<p><b>Dénombrement des entérobactéries</b> Tous produits d'alimentation humaine, alimentation animale et échantillons de l'environnement de production</p>
<p><b>RAPID' L. MONO DENOMBREMENT</b></p>	<p>Date validation : 28.09.2001 Reconduction les 08.12.2005, 02.07.2009 et 03.10.2013 Extension les 28.09.2006 et 25.09.2008 <b>Fin de validation : 28.09.2017</b> <b>Prolongation jusqu'au 24.11.2017</b></p>	<p><b>BRD-07/05-09/01</b></p>	<p><b>Dénombrement des <i>Listeria monocytogenes</i></b> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production</p>
<p><b>RAPID' STAPH</b></p>	<p>Date validation : 04.02.2005 Reconduction les 27.01.2009 et 31.01.2013 <b>Fin de validation : 04.02.2017</b> <b>Prolongation jusqu'au 24.11.2017</b></p>	<p><b>BRD-07/09-02/05</b></p>	<p><b>Dénombrement des staphylocoques à coagulase positive</b> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production</p>
<p><b>RAPID' E. COLI 2</b></p>	<p>Date validation : 19.11.1997 Reconduction les 07.03.2002, 02.12.2004, 28.11.2008 et 29.11.2012 <b>Fin de validation : 02.12.2016</b> <b>Prolongation jusqu'au 24.11.2017</b></p>	<p><b>BRD-07/01-07/93</b></p>	<p><b>Dénombrement des <i>E. coli</i> à 44 °C</b> Tous produits d'alimentation humaine</p>
<p><b>RAPID' E. COLI 2</b></p>	<p>Date validation : 02.12.2004 Reconduction les 28.11.2008 et 28.11.2012 <b>Fin de validation : 02.12.2016</b> <b>Prolongation jusqu'au 24.11.2017</b></p>	<p><b>BRD-07/07-12/04</b></p>	<p><b>Dénombrement des <i>E. coli</i> à 37 °C</b> Tous produits d'alimentation humaine</p>
<p><b>RAPID' E. COLI 2</b></p>	<p>Date validation : 02.12.2004 Reconduction les 28.11.2008 et 28.11.2012 <b>Fin de validation : 02.12.2016</b> <b>Prolongation jusqu'au 24.11.2017</b></p>	<p><b>BRD-07/08-12/04</b></p>	<p><b>Dénombrement des coliformes à 37 °C</b> Tous produits d'alimentation humaine</p>

**VALIDATIONS AFNOR**

<p>AL/GELOSE DENOMBREMENT</p>	<p>Date validation : 26.01.2009 Reconduction le 29.11.2012 <b>Fin de validation : 26.01.2017</b> <b>Prolongation jusqu'au 24.11.2017</b></p>	<p><b>BRD-07/17-01/09</b></p>	<p><b>Dénombrement des <i>Listeria monocytogenes</i></b> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production</p>
<p>IQ-CHECK <i>LISTERIA MONOCYTOGENES</i> II</p>	<p>Date validation : 07.04.2005 Reconduction les 26.03.2009 et 28.03.2013 Extension les 15.12.2006, 28.09.2007, 04.02.2010, 22.03.2012 et 03.10.2013 <b>Fin de validation : 07.04.2017</b> <b>Prolongation jusqu'au 24.11.2017</b></p>	<p><b>BRD-07/10-04/05</b></p>	<p><b>Détection des <i>Listeria monocytogenes</i></b> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production</p>
<p>VIDAS EASY <i>SALMONELLA</i></p>	<p>Date validation : 20.09.2005 Reconduction les 02.07.2009 et 04.07.2013 Extension les 30.06.2011, 30.01.2014 et 14.10.2015 <b>Fin de validation : 20.09.2017</b> <b>Prolongation jusqu'au 24.11.2017</b></p>	<p><b>BIO-12/16-09/05</b></p>	<p><b>Détection des salmonelles</b> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production (hors environnement de production primaire)</p>
<p>VIDAS UP <i>E. COLI</i> O157 INCLUDING H7 (ECPT)</p>	<p>Date validation : 18.05.2009 Reconduction le 29.03.2013 Extension les 03.12.2009, 30.06.2011 et 15.05.2014 <b>Fin de validation : 18.05.2017</b> <b>Prolongation jusqu'au 24.11.2017</b></p>	<p><b>BIO-12/25-05/09</b></p>	<p><b>Détection des <i>E. coli</i> O157</b> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production</p>
<p>TEMPO AC</p>	<p>Date validation : 03.05.2013 <b>Fin de validation : 23.05.2017</b> <b>Prolongation jusqu'au 03.10.2017</b></p>	<p><b>BIO-12/35-05/13</b></p>	<p><b>Dénombrement de la flore mesophile aérobies revivifiables</b> Tous produits d'alimentation humaine, les aliments pour animaux de compagnies et les échantillons de l'environnement de production</p>
<p>LUMIPROBE 24 <i>SALMONELLA</i></p>	<p>Date validation : 29.11.2000 Reconduction les 08.04.2005, 18.05.2009 et 29.11.2012 Extension le 07.03.2002 <b>Fin de validation : 29.11.2016</b> <b>Prolongation jusqu'au 24.11.2017</b></p>	<p><b>EUR-15/02-11/00</b></p>	<p><b>Détection des salmonelles</b> Tous produits d'alimentation humaine et animale</p>

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

**ORGANISATION DE PRODUCTEURS**

**J.O.R.F. n° 145 du 22 juin 2017** – Arrêté du 12 juin 2017 relatif à la reconnaissance de la coopérative Isigny Sainte-Mère en qualité d'organisation de producteurs dans le secteur du lait de vache

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000034983133&dateTexte=&categorieLien=id#>

**J.O.R.F. n° 161 du 11 juillet 2017** – Arrêté du 30 juin 2017 relatif à la reconnaissance de l'Union nationale des éleveurs livreurs lactalis (UNELL) en qualité d'association d'organisation de producteurs dans le secteur du lait de vache

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000035161291&dateTexte=&categorieLien=id#>

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

**J.O.U.E. L 173 du 6 juillet 2017** – Règlement (UE) 2017/1201 de la Commission du 5 juillet 2017 concernant le refus d'autoriser une allégation de santé portant sur les 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\\_.2017.173.01.0004.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2017.173.01.0004.01.FRA)

**J.O.U.E. L 173 du 6 juillet 2017** – Règlement (UE) 2017/1202 de la Commission du 5 juillet 2017 concernant le refus d'autoriser certaines allégations de santé portant sur les 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\\_.2017.173.01.0006.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2017.173.01.0006.01.FRA)

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

**J.O.U.E. L 139 du 30 mai 2017** – Règlement d'exécution (UE) 2017/908 de la Commission du 11 mai 2017 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 [Picodon (AOP) (fromage)]

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2017.139.01.0023.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2017.139.01.0023.01.FRA)

**J.O.U.E. C 186 du 10 juin 2017** – 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 [Ossolano (AOP) (fromage)]

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C\\_.2017.186.01.0016.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2017.186.01.0016.01.FRA)

**J.O.U.E. C 194 du 17 juin 2017** – 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 [Bleu d'Auvergne (AOP) (fromage)]

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C\\_.2017.194.01.0052.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2017.194.01.0052.01.FRA)

**J.O.U.E. L 164 du 27 juin 2017** – Règlement d'exécution (UE) 2017/1136 de la Commission du 14 juin 2017 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 [Emmental de Savoie (IGP) (fromage)]

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2017.164.01.0052.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2017.164.01.0052.01.FRA)

**J.O.U.E. C 205 du 29 juin 2017** – 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 [Quartiolo lombardo (AOP) (fromage)]

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C\\_.2017.205.01.0062.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2017.205.01.0062.01.FRA)

**J.O.U.E. L 174 du 7 juillet 2017** – Règlement d'exécution (UE) 2017/1223 de la Commission du 5 juillet 2017 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 [Tomme de Savoie (IGP) (fromage)]

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2017.174.01.0014.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2017.174.01.0014.01.FRA)

**PESTICIDES**

**J.O.U.E. L 148 du 10 juin 2017** – Règlement (UE) 2017/983 de la Commission du 9 juin 2017 modifiant les annexes 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 tricyclazole présents dans ou certains produits

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2017.148.01.0027.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2017.148.01.0027.01.FRA)

**J.O.U.E. L 151 du 14 juin 2017** – Règlement (UE) 2017/978 de la Commission du 9 juin 2017 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 fluopyram, d'hexachlorcyclohexane (HCH), isomère alpha, d'hexachlorcyclohexane (HCH), isomère bêta, d'hexachlorcyclohexane (HCH), somme des isomères, à l'exception de l'isomère gamma, de lindane [hexachlorcyclohexane (HCH), isomère gamma], de nicotine et de profenofos présents dans ou certains produits

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2017.151.01.0001.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2017.151.01.0001.01.FRA)

**J.O.U.E. L 159 du 21 juin 2017** – Règlement (UE) 2017/1016 de la Commission du 14 juin 2017 modifiant les annexes II, III et IV du règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les limites maximales applicables aux résidus de benzovindiflupyr, de chlorantraniliprole, de deltaméthrine, d'éthofumesate, d'haloxyfop, d'isolat hypovirulent VC1 du virus de la mosaïque du pépino (PepMV), d'isolat hypovirulent VX1 du virus de la mosaïque (PepMV), d'oxathiapiproline, de penthiopyrade, de pyraclostrobine, de spirotétramate, d'huile de tournesol, de tolclofos-méthyl et de trinéxapac présents dans ou certains produits

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2017.159.01.0001.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2017.159.01.0001.01.FRA)

**J.O.U.E. L 170 du 1<sup>er</sup> juillet 2017** – Règlement (UE) 2017/1164 de la Commission du 22 juin 2017 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'acrinathrine, de métalaxyl et de thiabendazole présents dans ou sur certains produits

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2017.170.01.0003.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2017.170.01.0003.01.FRA)

**SUBSTANCES PHARMACOLOGIQUEMENT ACTIVES**

**J.O.U.E. L 135 du 24 mai 2017** – Règlement (UE) 2017/880 de la Commission du 23 mai 2017 établissant les règles relatives à l'utilisation d'une limite maximale de résidus (LMR) établie pour une substance pharmacologiquement active dans une denrée alimentaire particulière destinée à une autre denrée alimentaire dérivée de la même espèce et d'une LMR établie pour une ou plusieurs espèces destinées à d'autres espèces, conformément aux dispositions du règlement (CE) n° 470/2009 du Parlement européen et du Conseil

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2017.135.01.0001.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2017.135.01.0001.01.FRA)

**REVUE DE PRESSE – REVUE DU NET**

Classement alphabétique des mots-clés

**ADDITIF****Re-evaluation of fatty acids (E 570) as a food additive**<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4785>

► Le groupe d'experts de l'EFSA sur les additifs alimentaires a ré-évalué la sécurité des acides gras (E 570) utilisés comme additif. Il a conclu que ces additifs alimentaires (E 570) n'avaient aucun problème de sécurité à l'égard des utilisations et des niveaux d'utilisation déclarés.

**Re-evaluation of sorbitan monostearate (E 491), sorbitan tristearate (E 492), sorbitan monolaurate (E 493), sorbitan monooleate (E 494) and sorbitan monopalmitate (E 495) when used as food additives**<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4788>

► Le groupe d'experts de l'EFSA sur les additifs alimentaires a fourni un avis scientifique réévaluant la sécurité du monostéarate de sorbitan (E 491), du tristéarate de sorbitan (E 492), du monolaurate de sorbitan (E 493), du monooléate de sorbitane (E 494) et le monopalmitate de sorbitan (E 495) lorsqu'ils sont utilisés comme additifs alimentaires. Le Groupe spécial a conclu qu'il n'y avait pas besoin d'une dose journalière admissible distincte pour E 493 et E 494 et a donc établi une dose journalière admissible de 10 mg / kg par jour, exprimée en sorbitan, pour les esters de sorbitan (E 491, E 492, E 493, E 494 et E 495). Il a également conclu qu'il n'y avait aucun problème de sécurité pour l'utilisation d'esters de sorbitan (E 491, E 492, E 493, E 494 et E 495) en tant qu'additifs alimentaires aux utilisations et aux niveaux d'utilisation rapportés.

**Re-evaluation of potassium nitrite (E 249) and sodium nitrite (E 250) as food additives**<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4786>

► Le Groupe d'experts sur les additifs alimentaires a fourni un avis scientifique réévaluant la sécurité du nitrite de potassium (E 249) et du nitrite de sodium (E 250) lorsqu'ils sont utilisés comme additifs alimentaires. Il a conclu que les informations disponibles permettaient de déterminer une dose journalière admissible de 0,07 mg d'ion nitrite / kg et par jour.

**Re-evaluation of sodium nitrate (E 251) and potassium nitrate (E 252) as food additives**<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4787>

► Le Groupe d'experts sur les additifs alimentaires a fourni un avis scientifique réévaluant la sécurité du nitrate de sodium (E 251) et du nitrate de potassium (E 252) lorsqu'ils sont utilisés comme additifs alimentaires. Le Groupe spécial a conclu que, actuellement, il n'y avait pas suffisamment de preuves pour retirer la dose journalière admissible de 3,7 mg / kg par jour établie par le SCF (*Scientific Committee for Food*) en 1997.

**Re-evaluation of tragacanth (E 413) as food additive**<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4789>

► Le Groupe d'experts sur les additifs alimentaires a fourni un avis scientifique réévaluant la sécurité de la tragacanth (E 413) lorsqu'il est utilisé comme additif alimentaire. Le Groupe spécial a conclu qu'il n'y a pas de problème de sécurité pour la population générale aux utilisations et niveaux déclarés.

**Re-evaluation of konjac gum (E 425 i) and konjac glucomannan (E 425 ii) as food additives**<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4864>

► Le Groupe d'experts sur les additifs alimentaires a fourni un avis scientifique réévaluant la sécurité de konjac (E 425), comprenant konjac gum (E 425 i) et konjac glucomannan (E 425 ii) lorsqu'ils sont utilisés comme additifs alimentaires. Le Groupe spécial est d'accord avec les conclusions du SCF (*Scientific Committee for Food*) de 1997 selon lesquelles les utilisations de konjac (E 425) comme additif aux niveaux allant jusqu'à 10 g / kg dans les aliments sont acceptables, à condition que l'apport total de toutes les sources reste inférieur à 3 g / journée.

**CONTAMINANTS****Instruction technique DGAL/SDPAL/2017-424 du 10 mai 2017**<https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2017-424>

► Ce texte référence les méthodes officielles de détection, d'identification et de quantification des dioxines, furanes, polychlorobiphényles (PCB) "dioxin-like", hydrocarbures aromatiques (HAP) et PCB "non dioxin-like" (NDL). Il abroge l'instruction DGAL/SDPRAT/N2013-8147 du 2 septembre 2013.

## CONGRES – SALONS – COLLOQUES

### LAIT ET PRODUITS LAITIERS

29 octobre - 3 novembre 2017  
Belfast, Royaume-Uni

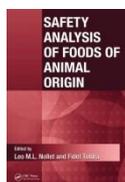
Sommet mondial laitier FIL 2017

<http://idfws2017.com/>

## LIBRAIRIE : NOUVELLES PARUTIONS

NOLLET Leo M.L.; TOLDRA F. - **Safety analysis of foods of animal origin** – CRCPress – Mai 2017 – ISBN : 9781138112216 – 1002 pages

<https://www.crcpress.com/Safety-Analysis-of-Foods-of-Animal-Origin/Nollet-Toldra/p/book/9781138112216>



Cet ouvrage est divisé en trois parties dont une consacrée au lait et les produits laitiers. Dans chaque partie, les méthodes de préparation et de nettoyage des échantillons sont examinées, et les différentes méthodes de séparation et de détection sont évaluées. De plus, les limites de détection et de fiabilité sont expliquées.

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)  
Rédaction achevée le 13 juillet 2017  
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  
2<sup>ème</sup> trimestre 2017  
Dépôt légal : à parution  
ISSN 1298-6976