



CENTRE D'EXPERTISE ET DE CONTROLE
DES ANALYSES LAITIÈRES

2006
4^{ème} trimestre
N°59

LA LETTRE DE CECALAIT

Le contrôle qualité analytique – Complémentarité des outils	1-2
Pour une approche globale de la validation	2-4
Revue de presse – Revue du net	4
Récapitulatif sur le devenir des normes de routine microbiologiques	5-6
Normes, projets de normes	7-9
Réglementation : France, Union européenne	9-11
Validations AFNOR	12-13
Congrès, salons, colloques	13
Librairie : nouvelles parutions	14
Références bibliographiques avec table des matières, mots clés	annexe

**TOUTE L'EQUIPE DE CECALAIT VOUS ADRESSE
SES MEILLEURS VŒUX POUR 2007**

LE CONTROLE QUALITE ANALYTIQUE COMPLEMENTARITE DES OUTILS

Résumé de l'intervention de M. TROSSAT (CECALAIT) lors de l'assemblée générale 2006

Afin de répondre au mieux aux exigences relatives à la fiabilité de leurs résultats, les laboratoires d'analyse se sont dotés de systèmes d'assurance qualité. Parmi les divers outils permettant de démontrer et/ou de contrôler la justesse et la traçabilité des méthodes d'analyse que les laboratoires appliquent, la participation à des essais d'aptitude et l'utilisation de matériaux de référence sont des éléments clés. Cependant, l'utilisation unique d'un de ces outils ne suffit pas à assurer un suivi satisfaisant de la justesse des résultats, d'où la nécessité d'établir un programme type de contrôle.

LES OUTILS D'ASSURANCE QUALITE

Trois principaux outils d'assurance de la qualité sont à la disposition des laboratoires :

- **Les essais d'aptitude (EA)** : Selon la matrice, ces essais ont une fréquence mensuelle à trimestrielle. Ils sont composés de plusieurs échantillons, couvrant la gamme de mesure de la méthode, envoyés « en aveugle » au laboratoire participant. Pour chaque échantillon, une valeur assignée consensuelle est calculée à partir des résultats de la population de laboratoires participants (après sélection suivant la méthode pratiquée le cas échéant et élimination des résultats aberrants). Cet outil permet de détecter des écarts systématiques, aléatoires, des effets niveaux...

Un contrôle d'homogénéité et de stabilité permet d'assurer la qualité de l'évaluation des laboratoires participants.

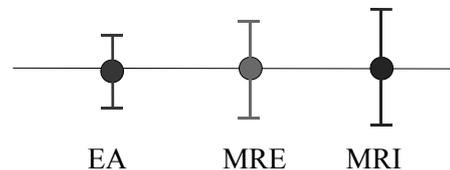
- **Les matériaux de référence externes (MRE ou ETG)** : La fréquence d'utilisation de ces échantillons est généralement d'hebdomadaire à mensuelle. Les échantillons sont généralement mono-niveau (contrôle de méthode) ou pluri-niveau (calibrage). Ils sont envoyés aux laboratoires utilisateurs accompagnés d'une valeur de référence obtenue à partir des résultats d'un essai interlaboratoire réalisé avec des laboratoires experts.

Un contrôle d'homogénéité et de stabilité est réalisé sur chaque lot d'échantillons produit.

- **Les matériaux de référence internes (MRI, pilote, témoin...)** : La fréquence d'utilisation de ces échantillons peut être journalière à hebdomadaire. La valeur de référence (ou cible) est attribuée par l'utilisateur (par essai, par comparaison avec des matériaux de référence externes, par ajouts dosés...). Comme les MRE, les échantillons sont généralement mono-niveau (contrôle de méthode) ou pluri-niveau (calibrage). Un contrôle de l'homogénéité et de la stabilité doit être réalisé sur chaque lot produit.

Ces outils se différencient à plusieurs niveaux :

- Leur finalité (objectifs) est différente,
- Les incertitudes sur les valeurs assignées sont différentes, de ce fait les erreurs maximales tolérées varieront également suivant le choix de l'outil.



L'utilisation unique d'essais d'aptitude ou de matériaux de référence n'est pas suffisante pour assurer la qualité des essais. En effet, ces outils pris individuellement sont des photographies de la justesse du laboratoire à un instant T. Ils ne permettent donc pas d'assurer une traçabilité satisfaisante de la justesse des déterminations sur la période.

La solution serait d'approcher le film complet de la traçabilité analytique sur une période donnée. Pour cela, il est nécessaire de construire un programme des opérations de contrôle de la qualité analytique (avec maîtrise de la traçabilité).

UN PROGRAMME TYPE DE CONTROLE DE LA QUALITE

Un programme type de contrôle correspond à une combinaison des différents outils disponibles de façon à assurer une traçabilité de la justesse dans le temps. Très pratiquement, ce programme doit définir l'utilisation des outils MRE et MRI entre deux essais d'aptitude.

Pour concevoir ce programme, il est nécessaire de :

- Définir clairement les objectifs qualité par méthode. Ces objectifs doivent être basés sur les besoins du laboratoire, les attentes du client, la robustesse de la méthode et les aspects économiques du mesurand ;
- Faire un inventaire des outils disponibles, en interne et en externe.

Ce programme sera ensuite construit par association des différents outils en prenant en compte l'incertitude (en liaison avec l'erreur maximale tolérée), la réactivité souhaitée, le feed back en cas d'anomalie et l'impact sur le travail du laboratoire.

L'INTERPRETATION DES RESULTATS

Une fois le programme mis en application, l'analyse et l'interprétation des résultats obtenus à l'aide des différents outils sont des points de passage obligatoires pour mettre en place les actions curatives et correctives adaptées.

➤ **Les essais d'aptitude** : Le laboratoire peut évaluer ses résultats par rapport aux valeurs assignées et comparer les paramètres statistiques (moyenne et écart type des écarts) calculés à partir des résultats de tous les échantillons aux limites fixées.

Dans le cas d'un dépassement de limite, une investigation sur la cause des écarts doit être effectuée afin de mettre en place des actions correctives.

➤ **Les matériaux de référence externes et internes** : En premier lieu, il est nécessaire de définir des erreurs maximales tolérées (ou tolérances) par méthode analytique.

Celles-ci pourront être calculées, soit à l'aide de la norme ISO 5725-6 (différence critique), soit fixées à priori par le laboratoire.

Le laboratoire devra également fixer le mode d'exploitation et d'interprétation des données (mise au point d'une carte de contrôle des résultats individuels avec l'utilisation de la moyenne cumulée ou de la moyenne "flottante").

Le suivi du programme de contrôle qualité permet ainsi la mise en œuvre rapide d'actions correctives techniques et un retour immédiat sur les résultats antérieurs. Ce programme pourra être modifié selon le cas, par une intensification des contrôles ou une validation de nouvelles dispositions à l'aide de matériaux de référence externes.

CONCLUSION

Pour répondre au mieux aux besoins du laboratoire et aux attentes des clients, la mise en place d'un programme structuré de contrôle qualité analytique par méthode est indispensable.

Sa nécessaire évolutivité, au regard des performances obtenues, fera de lui un outil efficace pour assurer la qualité des prestations analytiques d'un laboratoire.

POUR UNE APPROCHE GLOBALE DE LA VALIDATION

Résumé de l'intervention de M. FEINBERG (INRA Paris) lors de l'assemblée générale 2006

Dans le cadre des exigences de la norme ISO 17025:2005, les laboratoires doivent valider leurs méthodes alternatives et estimer leur incertitude de mesure associée. Pour combiner ces deux types d'exigences, une procédure globale, la méthode du profil d'exactitude, constitue une nouvelle approche. Cette procédure qui constituera le corps de la révision de la norme NF V 03-110 est composée de plusieurs étapes qui sont décrites ci-dessous.

Le cycle de vie d'une méthode comprend différentes étapes :

- La sélection, la conception, et le développement
- La validation (intra et/ou inter-laboratoires),
- L'estimation de l'incertitude,
- L'utilisation en routine et le contrôle des performances.

Avec la mise en place des systèmes d'assurance qualité dans les laboratoires, la validation des méthodes d'analyse et l'estimation de l'incertitude associée, requises par la norme ISO 17025:2005, sont devenues aujourd'hui des objectifs importants. Les

clauses suivantes précisent les exigences auxquelles doivent répondre les laboratoires pour vérifier si une méthode est bien adaptée à ses objectifs :

- 5.4.5.1. La validation est la confirmation par examen et l'apport de preuves objectives du fait que les exigences particulières en vue d'une utilisation déterminée sont remplies, et
- 5.4.5.2. Le laboratoire doit valider les méthodes non-normalisées, les méthodes conçues / développées par le laboratoire, les méthodes normalisées employées en dehors de leur domaine d'application prévu, ainsi que les amplifications ou modification de méthodes

normalisées, afin de confirmer que les méthodes sont aptes à l'emploi prévu,

La stratégie de validation qui revient à vérifier que la méthode donne un résultat différent de la cible est inadaptée. En effet, elle débouche sur des échecs dus au fait que les méthodes les moins précises sont plus faciles à valider.

C'est pourquoi, la validation s'oriente aujourd'hui sur une approche différente :

- La définition d'une limite d'acceptabilité, représentant "l'emploi prévu" de la méthode.
- La définition de la probabilité de résultats non acceptables :
 - Connaître le pourcentage de futures mesures non acceptables,
 - Définir un intervalle dans lequel se trouvera une proportion connue de futures mesures (intervalle de tolérance) et vérifier s'il est contenu dans la zone d'acceptabilité.

Le profil d'exactitude

La méthode du profil d'exactitude qui constitue le corps de la révision de la norme NF V 03-110 permet de répondre à ces questions.

Cette nouvelle approche de validation intra-laboratoire se déroule en plusieurs étapes :

- La collecte des données d'étalonnage,
- La collecte des données de validation,
- La prédiction des concentrations retrouvées,
- Le calcul des intervalles de tolérance,
- La construction du profil d'exactitude.

• La collecte des données d'étalonnage

L'objectif de cette étape est d'établir la fonction réponse instrumentale. Le plan d'expérience comprend des mesurages sur des échantillons à plusieurs niveaux et sur plusieurs séries de mesurages (la série pouvant représenter le jour, l'opérateur ou l'instrument).

Cette étape n'est nécessaire que dans le cadre d'une méthode ne donnant pas directement les concentrations de l'analyte recherché.

• La collecte des données de validation

Cette étape sert à vérifier dans les conditions d'application du mode opératoire, les performances de la méthode.

Plusieurs séries de mesurages sur des échantillons à plusieurs niveaux de concentration sont nécessaires pour obtenir les données requises à cette vérification. Les valeurs de référence assignées aux différents échantillons, peuvent être obtenues de différentes façons : ajouts dosés, méthode de référence, matrices reconstituées ou solutions pures, dilution isotopique...

• La prédiction des concentrations

La première phase est la construction et le choix des modèles d'étalonnage à partir des données d'étalonnage. Différents modèles mathématiques peuvent être utilisés pour calculer la fonction de réponse de la méthode, mais la régression par la méthode des moindres carrés est la plus accessible.

La deuxième phase est la détermination des concentrations retrouvées dans les échantillons de validation par prédiction inverse (application de la fonction inverse de la fonction de réponse déterminée lors de la phase 1 de cette même étape).

• Le calcul des intervalles de tolérance

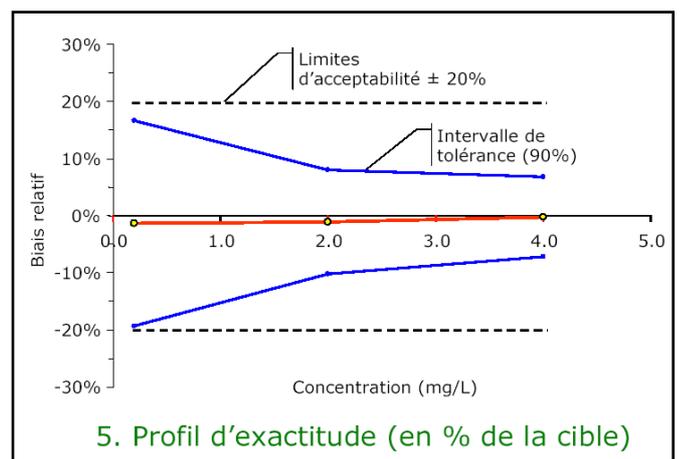
Les calculs statistiques sont réalisés sur les données de concentrations retrouvées par prédiction inverse.

Ainsi, pour chaque niveau, on calcule la variance de répétabilité, la variance inter-séries et la variance de fidélité intermédiaire, selon les principes décrits dans la norme ISO 5725.

On peut ensuite en déduire, par niveau, un intervalle de tolérance β dans lequel on s'attend à trouver une proportion β (généralement 90%) de futurs résultats de la méthode à valider.

• La construction du profil d'exactitude

Le profil d'exactitude est défini comme une combinaison sous forme graphique d'un ou plusieurs intervalles de tolérance calculés à différents niveaux et d'un intervalle d'acceptabilité. Il permet une vision globale de l'adéquation des performances de la méthode aux spécifications exigées dans le domaine d'application.



Le principe de la méthode du profil d'exactitude est une approche globale combinant justesse et fidélité de la méthode validée. La prise de décision de la validité de la méthode testée est réalisée directement sur l'illustration graphique. Elle présente également l'avantage de pouvoir utiliser de nombreux modèles d'étalonnage pour calculer la fonction réponse instrumentale, d'être adaptée

à de larges domaines d'application et également d'intégrer l'utilisation d'un facteur de correction.

Cependant, la fixation de limites d'acceptabilité est un préalable à cette méthode. Un inconvénient éventuel de cette approche tient au fait qu'on suppose que les données se distribuent selon la loi

Normale. Or, il existe des situations où cette hypothèse est fautive, comme pour les comptages microbiologiques. Cependant, une simple transformation des données en log permet de contourner cette limite comme on a pu le montrer sur plusieurs exemples.

REVUE DE PRESSE – REVUE DU NET

Classement alphabétique des mots-clés

LISTERIA / CONTROLE

Contrôle des *Listeria* : la nouvelle donne

Process, octobre 2006, n° 1230, p. 66-75

► Le contrôle des *Listeria* s'est vu accentuer suite à la nouvelle réglementation européenne. Cet article fait donc le point sur la nécessité des méthodes validées et expose l'offre des milieux chromogéniques et des différentes méthodes de détection ou de numération des *Listeria*.

NORMES / CODEX

Parution de 4 nouvelles normes Codex :

► *CODEX STAN 250-2006* : norme Codex pour un mélange de lait concentré écrémé et de graisse végétale
http://www.codexalimentarius.net/download/standards/10608/CXS_250f.pdf

► *CODEX STAN 251-2006* : norme Codex pour un mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre
http://www.codexalimentarius.net/download/standards/10612/CXS_251f.pdf

► *CODEX STAN 252-2006* : norme Codex pour un mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale

http://www.codexalimentarius.net/download/standards/10616/CXS_252f.pdf

► *CODEX STAN 253-2006* : norme Codex pour les matières grasses laitières à tartiner
http://www.codexalimentarius.net/download/standards/10620/CXS_253f.pdf

PLAN DE SURVEILLANCE/CONTAMINATION

Note de service de la DGAL : DGAL/SDRRCC/N2006-8279 du 1^{er} décembre 2006

<http://www.agriculture.gouv.fr/spip/IMG/pdf/dgaln20068279z-2.pdf>

► Note de service concernant les dispositions générales relatives aux plans de surveillance et aux plans de contrôle de la contamination des denrées animales et d'origine animale et des produits destinés à l'alimentation animale pour l'année 2007.

SOUCHE / FROMAGE

Souche de *S. thermophilus* permettant d'améliorer la texture des fromages allégés

Process, octobre 2006, n° 1230, p. 41

► DSM Food Specialities transmet les résultats d'études menées sur la souche Delvo-Add 100-F de plus en plus utilisée dans les fromages.

RECAPITULATIF SUR LE DEVENIR DES NORMES DE ROUTINE MICROBIOLOGIQUES

Du fait de la mise en application du règlement européen n° 2073/2005 concernant les critères microbiologiques, certaines méthodes de routine, normalisées uniquement au niveau national, voient leur devenir modifié. D'autre part, la révision de la norme ISO 7218, relative aux recommandations et règles générales pour les examens microbiologiques, qui paraîtra en 2007, donnera la possibilité d'utiliser une boîte par dilution pour les méthodes de référence. De ce fait, l'utilisation de certaines normes de routine, qui se distinguaient des méthodes de référence uniquement par ce point, ne se justifiera plus. Vous trouverez donc ci-dessous un tableau récapitulant l'avis de la commission V08B sur le devenir des normes de routine françaises (d'après le document N092).

NORMES	CONFIRMATION	REVISION	ANNULATION
NF V 08-050 (1999) Microbiologie des aliments Dénombrement des coliformes par comptage des colonies obtenues à 30°C – Méthode de routine	X Cette norme est confirmée car les coliformes ne sont pas cités dans le règlement européen n° 2073/2005, et d'autre part il existe une différence par rapport à la méthode de référence au niveau de la confirmation		
NF V 08-051 (1999) Microbiologie des aliments Dénombrement des microorganismes par comptage des colonies obtenues à 30°C – Méthode de routine			X Cette norme sera supprimée dès la parution de la norme EN ISO 7218 révisée
NF V 08-052 (1997) Microbiologie des aliments Recherche des <i>Salmonella</i> – Méthode de routine			X Cette norme a déjà été supprimée en 2006
NF V 08-053 (2002) Microbiologie des aliments Méthode horizontale pour le dénombrement des <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive par comptage des colonies à 44°C au moyen du 5-bromo-4-chloro-3-indolyl β-D-glucuronide – Méthode de routine			X Cette norme sera supprimée dès la parution de la norme EN ISO 7218 révisée
NF V 08-054 (1999) Microbiologie des aliments Dénombrement des entérobactéries par comptage des colonies obtenues à 30°C – Méthode de routine		X	
NF V 08-055 (1997) Microbiologie des aliments Recherche de <i>Listeria monocytogenes</i> – Méthode de routine			X Cette norme a déjà été supprimée en 2006

NORMES	CONFIRMATION	REVISION	ANNULATION
NF V 08-056 (1994) Microbiologie des aliments Dénombrement des <i>Clostridium perfringens</i> par comptage des colonies obtenues à 37°C – Méthode de routine			X Cette norme sera supprimée en avril 2008
NF V 08-057-1 (2004) Microbiologie des aliments Méthode de routine pour le dénombrement des staphylocoques à coagulase positive par comptage des colonies à 37°C – Partie 1 : technique avec confirmation des colonies	X Cette norme est confirmée car il existe une différence par rapport à la méthode de référence au niveau de la confirmation		
NF V 08-057-2 (2004) Microbiologie des aliments Méthode de routine pour le dénombrement des staphylocoques à coagulase positive par comptage des colonies à 37°C – Partie 2 : technique sans confirmation des colonies			X Cette norme sera supprimée dès la parution de la norme EN ISO 7218 révisée
XP V 08-058 (1995) Dénombrement de <i>Bacillus cereus</i> par comptage des colonies à 30°C			X Cette norme sera supprimée en avril 2008
NF V 08-059 (2002) Dénombrement des levures et moisissures par comptage des colonies à 25°C – Méthode de routine	? La décision sur le devenir de cette norme sera prise après la publication de la norme ISO 21527 : Méthode horizontale pour le dénombrement des levures et moisissures – Technique par comptage des colonies		
NF V 08-060 (1995) Dénombrement des coliformes thermotolérants par comptage des colonies obtenues à 44°C- Méthode de routine	X Cette norme est confirmée car il n'existe pas de méthode de référence		
XP V 08-061 (2005) Dénombrement en anaérobiose des bactéries sulfite-réductrices par comptage des colonies à 46°C – Méthode de routine	X Cette norme a été confirmée car les bactéries sulfite-réductrices ne sont pas citées dans le règlement européen n° 2073/2005		
XP V 08-062 (2001) Méthode de dénombrement de <i>Listeria monocytogenes</i> – Méthode de routine			X Cette norme sera supprimée en avril 2008

NORMES, PROJETS DE NORMES

Classement alphabétique par thème (partie grisée)

1.1 - Projets de normes AFNOR

HYGIENE ET SECURITE DES PRODUITS ALIMENTAIRES		
HYGIENE / SECURITE / TESTS DE CROISSANCE	V 01-009 PR Septembre 2006	HYGIENE ET SECURITE DES PRODUITS ALIMENTAIRES Lignes directrices pour la réalisation des tests de croissance microbiologiques

2.1 - AFNOR normes parues

FROMAGES ET FROMAGES FONDUS		
FROMAGES / FROMAGES FONDUS ACIDE CITRIQUE	V 04-285 (XP ISO/TS 2963) (FIL 34) Octobre 2006	FROMAGES ET FROMAGES FONDUS Détermination de la teneur en acide citrique – Méthode enzymatique
LAIT ET PRODUITS LAITIERS		
LAIT / PRODUITS LAITIERS/ CUIVRE	V 04-153 (NF ISO 5738) (FIL 76) Octobre 2006	LAIT SEC ET PRODUITS LAITIERS Détermination de la teneur en cuivre – Méthode photométrique (méthode de référence)
LAIT / PRODUITS LAITIERS/ COAGULATION	V 04-032 (NF ISO 23058) (FIL 199) Décembre 2006	LAIT ET PRODUITS LAITIERS Présures ovines et caprines – Détermination de l'activité totale de coagulation du lait
LAIT SEC ET PRODUITS LAITIERS EN POUDRE		
LAIT SEC / PRODUITS LAITIERS/ MASSE VOLUMIQUE	V 04-344 (NF ISO 8967) (FIL 134) Octobre 2006	LAIT SEC ET PRODUITS LAITIERS EN POUDRE Détermination de la masse volumique
LAIT SEC / PRODUITS LAITIERS/ INSOLUBILITE	V 04-353 (NF ISO 8156) (FIL 129) Octobre 2006	LAIT SEC ET PRODUITS LAITIERS EN POUDRE Détermination de l'indice d'insolubilité
MATIERE GRASSE LAITIERE		
MATIERE GRASSE / INDICE DE PEROXYDE	V 04-242 (NF ISO 3976) (FIL 74) Décembre 2006	MATIERE GRASSE LAITIERE Détermination de l'indice de peroxyde
MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS		
COLIFORMES / METHODE HORIZONTALE / NPP	V 08-016 (NF ISO 4831) Octobre 2006	MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement des coliformes – Technique du nombre le plus probable

PRODUITS LAITIERS		
PRODUITS LAITIERS/ PROCHE INFRA- ROUGE	V 04-027 (NF ISO 21543) (FIL 201) Décembre 2006	PRODUITS LAITIERS Lignes directrices pour l'application de la spectrométrie dans le proche infrarouge
PRODUITS LAITIERS ET PRODUITS A BASE DE LAIT		
PRODUITS LAITIERS/ MATIERE GRASSE / METHODE GRAVIMETRIQUE	V 04-051-1-2-3 (NF ISO 8262-1-2-3) (FIL 124-1-2-3) Octobre 2006	PRODUITS LAITIERS ET PRODUITS A BASE DE LAIT Détermination de la teneur en matière grasse par la méthode gravimétrique Weibull-Berntrop (méthode de référence) Partie 1 : aliments pour enfants en bas âge Partie 2 : glaces de consommation et préparations pour glaces à base de lait Partie 3 : cas particuliers

2.2 - ISO normes parues

CASEINES ET CASEINATES		
CASEINES / CASEINATES/ HUMIDITE	ISO 5550 : 2006 (FIL 78) Octobre 2006	CASEINES ET CASEINATES Détermination de la teneur en humidité – Méthode de référence
FROMAGES ET FROMAGES FONDUS		
FROMAGES / FROMAGES FONDUS/ CHLORURES	ISO 5943 : 2006 (FIL 88) Octobre 2006	FROMAGES ET FROMAGES FONDUS Détermination de la teneur en chlorures – Méthode par titrage potentiométrique
FROMAGES FONDUS		
FROMAGES FONDUS/ EMULSIFIANTS / SUBSTANCES ACIDIFIANTES	ISO 12082 : 2006 Novembre 2006	FROMAGES FONDUS Détermination, par calcul, de la teneur en émulsifiants et substances acidifiantes/de contrôle du pH ajoutés, à base de citrate, exprimée en acide citrique
LAIT		
LAIT / CELLULES SOMATIQUES	ISO 13366-2 : 2006 Octobre 2006	LAIT Dénombrement des cellules somatiques Partie 2 : lignes directrices pour la mise en œuvre des compteurs fluoro-opto-électroniques
LAIT ET PRODUITS LAITIERS		
LAIT / PRODUITS LAITIERS/ PLOMB	ISO/TS 6733 : 2006 (FIL 133) Novembre 2006	LAIT ET PRODUITS LAITIERS Détermination de la teneur en plomb – Méthode spectrométrique d'absorption atomique avec un four de graphite
LAIT / PRODUITS LAITIERS/ COAGULATION	ISO 23058 : 2006 (FIL 199) Septembre 2006	LAIT ET PRODUITS LAITIERS Présures ovines et caprines – Détermination de l'activité totale de coagulation du lait
LAIT / PRODUITS LAITIERS/ RESIDUS ANTIMICROBIENS	ISO/TR 26844 : 2006 Novembre 2006	LAIT ET PRODUITS LAITIERS Détermination de résidus antimicrobiens – Test de dissémination en tube

PRODUITS LAITIERS		
PRODUITS LAITIERS/ PROCHE INFRA- ROUGE	ISO 21543 : 2006 (FIL 201) Septembre 2006	PRODUITS LAITIERS Lignes directrices pour l'application de la spectrométrie dans le proche infrarouge
QUALITE		
QUALITE	ISO/CEI 17025/AC1 : 2006 Août 2006	Exigences générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnage et d'essais Rectificatif technique 1

NOUVEAUTES DANS LA REGLEMENTATION : FRANCE

Dans les tableaux suivants, le classement est établi par ordre alphabétique du premier mot-clé

A.O.C. / FROMAGE
J.O. n° 225 du 28 septembre 2006 – Arrêté du 16 août 2006 portant homologation du règlement technique d'application de l'appellation d'origine contrôlée "Mont d'Or" ou "Vacherin du Haut-Doubs" http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/UnTexteDeJorf?numjo=AGRP0601943A
AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES / ALIMENTS
J.O. n° 279 du 2 décembre 2006 – Arrêté du 19 octobre 2006 relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées alimentaires http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/UnTexteDeJorf?numjo=ECOC0600115A
NORMALISATION
J.O. n° 254 du 1^{er} novembre 2006 – Avis relatifs à l'homologation et à l'annulation de normes http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/UnTexteDeJorf?numjo=INDI0610060V Annulation à compter du 5 novembre 2006, des normes françaises suivantes : - NF V 08-017 (juin 1980) – Microbiologie des aliments – Directives générales pour le dénombrement des coliformes fécaux et d' <i>Escherichia coli</i> . - NF V 08-052 (mai 1997) – Microbiologie des aliments – Recherche des <i>Salmonella</i> – Méthode de routine. - NF V 08-055 (août 1997) – Microbiologie des aliments – Recherche de <i>Listeria monocytogenes</i> – Méthode de routine.
PAIEMENT DU LAIT DE VACHE
J.O. n° 270 du 22 novembre 2006 – Avis relatif aux méthodes d'analyses utilisables aux fins de paiement du lait de vache en fonction de sa composition et de sa qualité http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/UnTexteDeJorf?numjo=AGRG0602319V
PESTICIDES / RESIDUS
J.O. n° 253 du 31 octobre 2006 – Arrêté du 14 septembre 2006 modifiant l'arrêté du 5 décembre 1994 modifié relatif au retrait de la consommation humaine des denrées alimentaires d'origine animale contaminées par des résidus de pesticides http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/UnTexteDeJorf?numjo=AGRG0602000A
J.O. n° 258 du 7 novembre 2006 – Arrêté du 18 octobre 2006 modifiant l'arrêté du 5 décembre 1994 modifié relatif au retrait de la consommation humaine des denrées alimentaires d'origine animale contaminées par des résidus de pesticides http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/UnTexteDeJorf?numjo=AGRG0602200A

NOUVEAUTES DANS LA REGLEMENTATION : UNION EUROPEENNE

Le classement est établi par ordre alphabétique du premier mot-clé

ADDITIFS ALIMENTAIRES / CRITERES DE PURETE
J.O.U.E. L 346 du 9 décembre 2006 – Directive 2006/129/CE de la Commission du 8 décembre 2006 modifiant et corrigeant la directive 96/77/CE établissant des critères de pureté spécifiques pour les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2006/l_346/l_34620061209fr00150025.pdf
CONTAMINANTS / TENEURS MAXIMALES
J.O.U.E. L 364 du 20 décembre 2006 – Règlement (CE) n° 1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2006/l_364/l_36420061220fr00050024.pdf
CRITERES MICROBIOLOGIQUES
J.O.U.E. L 278 du 10 octobre 2006 – Rectificatif au règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2006/l_278/l_27820061010fr00320032.pdf
J.O.U.E. L 288 du 19 octobre 2006 – Rectificatif au règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2006/l_288/l_28820061019fr00430043.pdf
DIOXINES / PCB
J.O.U.E. L 322 du 22 novembre 2006 – Recommandation de la Commission du 16 novembre 2006 relative au contrôle des niveaux de fond des dioxines, des PCB de type dioxine et des PCB autres que ceux de type dioxine dans les denrées alimentaires http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2006/l_322/l_32220061122fr00240031.pdf
J.O.U.E. L 366 du 21 décembre 2006 – Recommandation de l'autorité de surveillance AELE n° 144/06/COL du 11 mai 2006 sur la réduction de la présence de dioxines, de furannes et de PCB dans les aliments pour animaux et les denrées alimentaires http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2006/l_366/l_36620061221fr00930095.pdf
EDULCORANTS / CRITERES DE PURETE
J.O.U.E. L 346 du 9 décembre 2006 – Directive 2006/128/CE de la Commission du 8 décembre 2006 modifiant et rectifiant la directive 95/31/CE établissant des critères de pureté spécifiques pour les édulcorants pouvant être utilisés dans les denrées alimentaires http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2006/l_346/l_34620061209fr00060014.pdf
HYGIENE
J.O.U.E. L 320 du 18 novembre 2006 – Règlement (CE) n° 1662/2006 de la Commission du 6 novembre 2006 modifiant le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2006/l_320/l_32020061118fr00010010.pdf
J.O.U.E. L 320 du 18 novembre 2006 – Règlement (CE) n° 1663/2006 de la Commission du 6 novembre 2006 modifiant le règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2006/l_320/l_32020061118fr00110012.pdf
J.O.U.E. L 320 du 18 novembre 2006 – Règlement (CE) n° 1664/2006 de la Commission du 6 novembre 2006 modifiant le règlement (CE) n° 2074/2005 en ce qui concerne les mesures d'application relatives à certains produits d'origine animale destinés à la consommation humaine et abrogeant certaines mesures d'application http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2006/l_320/l_32020061118fr00130045.pdf
J.O.U.E. L 320 du 18 novembre 2006 – Décision 2006/765/CE de la Commission du 6 novembre 2006 abrogeant certains actes d'application relatifs à l'hygiène des denrées alimentaires et aux règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché de certains produits d'origine animale destinés à la consommation humaine http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2006/l_320/l_32020061118fr00500052.pdf

INGREDIENT ALIMENTAIRE

J.O.U.E. L 296 du 26 octobre 2006 – Décision de la Commission du 23 octobre 2006 autorisant la mise sur le marché de lycopène issu de *Blakeslea trispora* en tant que nouvel ingrédient alimentaire en application du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil
http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2006/l_296/l_29620061026fr00130016.pdf

MEDICAMENTS VETERINAIRES / LMR / ALIMENTS

J.O.U.E. L 271 du 30 septembre 2006 – Règlement (CE) n° 1451/2006 de la Commission du 29 septembre 2006 modifiant les annexes I et II du règlement (CEE) n° 2377/90 du Conseil établissant une procédure communautaire pour la fixation des limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments d'origine animale en ce qui concerne le fluazuron, le nitrite de sodium et le peforelin
http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2006/l_271/l_27120060930fr00370039.pdf

J.O.U.E. L 325 du 24 novembre 2006 – Règlement (CE) n° 1729/2006 de la Commission du 23 novembre 2006 modifiant les annexes I et III du règlement (CEE) n° 2377/90 du Conseil établissant une procédure communautaire pour la fixation des limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments d'origine animale en ce qui concerne le firocoxib et le triclabendazole
http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2006/l_325/l_32520061124fr00060008.pdf

J.O.U.E. L 343 du 8 décembre 2006 – Règlement (CE) n° 1805/2006 de la Commission du 7 décembre 2006 modifiant l'annexe I du règlement (CEE) n° 2377/90 du Conseil établissant une procédure communautaire pour la fixation des limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments d'origine animale en ce qui concerne le thiamphénicol, le fenvalérate et le méloxicam
http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2006/l_343/l_34320061208fr00660068.pdf

J.O.U.E. L 354 du 14 décembre 2006 – Règlement (CE) n° 1831/2006 de la Commission du 13 décembre 2006 modifiant l'annexe I du règlement (CEE) n° 2377/90 du Conseil établissant une procédure communautaire pour la fixation des limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments d'origine animale en ce qui concerne la doramectine
http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2006/l_354/l_35420061214fr00050007.pdf

PESTICIDES / RESIDUS

J.O.U.E. L 263 du 23 septembre 2006 – Rectificatif à la directive 2006/59/CE de la Commission du 28 juin 2006 modifiant les annexes des directives 76/895/CEE, 86/363/CEE et 90/642/CEE du Conseil en ce qui concerne les limites maximales applicables aux résidus de carbaryl, deltaméthrine, endosulfan, fénithrothion, méthidathion et oxamyl
http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2006/l_263/l_26320060923fr00170017.pdf

PREPARATIONS POUR NOURRISSONS

J.O.U.E. L 299 du 28 octobre 2006 – Règlement (CE) n° 1609/2006 de la Commission du 27 octobre 2006 autorisant la mise sur le marché de préparations pour nourrissons à base d'hydrolysats de protéines de lactosérum dérivées de protéines de lait de vache pendant une période de deux ans
http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2006/l_299/l_29920061028fr00090010.pdf

J.O.U.E. L 339 du 6 décembre 2006 – Directive 2006/125/CE de la Commission du 5 décembre 2006 concernant les préparations à base de céréales et les aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge
http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2006/l_339/l_33920061206fr00160035.pdf

VALIDATIONS AFNOR

Liste des méthodes alternatives d'analyses validées transmises par AFNOR Certification.

Intitulé	Date	N° d'attestation	Description
NOUVELLES VALIDATIONS			
OXOID CHROMOGENIC LISTERIA AGAR (OCLA)	Date validation : 15.09.2006 Fin de validation : 15.09.2010	UNI 03/5-09/06	Dénombrement des <i>Listeria monocytogenes</i> Tous produits d'alimentation humaine et prélèvement de l'environnement
ALOA COUNT™	Date validation : 15.09.2006 Fin de validation : 15.09.2010	AES 10/5-09/06	Dénombrement des <i>Listeria monocytogenes</i> Tous produits d'alimentation humaine
RECONDUCTIONS DE VALIDATIONS			
RAPID L' MONO (recherche)	Date validation : 07.09.1998 Reconduction les 28.11.2002 et 28.09.2006 Fin de validation : 15.09.2010	BRD 07/4-09/98	Détection des <i>Listeria monocytogenes</i> et des <i>Listeria spp.</i> Tous produits d'alimentation humaine et prélèvement de l'environnement
VIDAS SALMONELLA (protocole double voie)	Date validation : 06.04.1994 Reconduction les 09.06.1998, 18.09.2002 et 15.09.2006 Fin de validation : 09.06.2010	BIO 12/1-04/94	Détection des salmonelles Tous produits d'alimentation humaine et aliments pour animaux de compagnie
VIDAS SALMONELLA (protocole simple voie)	Date validation : 18.09.2002 Reconduction le 15.09.2006 Fin de validation : 18.09.2010	BIO 12/10-09/02	Détection des salmonelles Tous produits d'alimentation humaine et aliments pour animaux de compagnie
BAX™ SALMONELLA (automatisé)	Date validation : 28.11.2002 Reconduction le 23.10.2006 Fin de validation : 28.11.2010	QUA 18/3-11/02	Détection des salmonelles Tous produits d'alimentation humaine et animale
PROLONGATIONS DE VALIDATIONS			
KIT LOCATE	Date validation : 03.11.1993 Reconduction les 21.01.1998 et 29.11.2002 Fin de validation : 21.01.2006 Prolongation jusqu'au 31.12.2006	RPD 09/1-11/93	Détection des salmonelles Tous produits d'alimentation humaine et animale
COMPASS L. MONO AGAR (recherche -48h)	Date validation : 17.09.2002 Fin de validation : 17.09.2006 Prolongation jusqu'au 31.05.2007	BKR 23/1-09/02	Détection des <i>Listeria monocytogenes</i> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement

COMPASS L. MONO AGAR (recherche –24h)	Date validation : 28.11.2002 Fin de validation : 28.11.2006 Prolongation jusqu'au 31.05.2007	BKR 23/2-11/02	Détection des <i>Listeria monocytogenes</i> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement
COMPASS L. MONO AGAR (dénombrement)	Date validation : 28.11.2002 Fin de validation : 28.11.2006 Prolongation jusqu'au 31.05.2007	BKR 23/3-11/02	Dénombrement des <i>Listeria monocytogenes</i> Tous produits d'alimentation humaine
EXTENSIONS DE VALIDATIONS			
OXOID CHROMOGENIC LISTERIA AGAR (OCLA)	Date validation : 08.04.2005 Extension le 15.09.2006 Fin de validation : 08.04.2009	UNI 03/4-04/05	Détection des <i>Listeria monocytogenes</i> Tous produits d'alimentation humaine et prélèvement de l'environnement
RAPID L' MONO (dénombrement)	Date validation : 28.09.2001 Reconduction le 08.12.2005 Extension le 28.09.2006 Fin de validation : 28.09.2009	BRD 07/5-09/01	Dénombrement des <i>Listeria monocytogenes</i> Tous produits d'alimentation humaine et prélèvement de l'environnement
OTTAVIANI AGOSTI AGAR	Date validation : 07.04.2005 Extension le 14.09.2006 Fin de validation : 07.04.2009	BIO 12/14-04/05	Détection des <i>Listeria monocytogenes</i> Tous produits d'alimentation humaine et prélèvement de l'environnement
ALOA ONE DAY	Date validation : 27.09.2000 Reconduction le 07.04.2005 Extension les 10.03.2006 et 15.09.2006 Fin de validation : 27.09.2008	AES 10/3-09/00	Détection des <i>Listeria monocytogenes</i> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement

Les textes des attestations de validation, ainsi que la liste récapitulative, sont disponibles auprès de :
AFNOR Certification - 11 av. Francis de Pressensé - 93571 La Plaine St Denis cedex -
Tél. : 01.41.62.83.29 ou 01.41.62.85.29 – Fax : 01.49.17.91.91 ou 01.49.17.90.19
Email : joel.duchatelle@afaq.afnor.org ou valentine.digonnet@afaq.afnor.org

CONGRES – SALONS – COLLOQUES

Classement par ordre alphabétique

LAIT ET PRODUITS LAITIERS

21-25 mai 2007
Munich, Allemagne

Semaine analytique FIL / ISO

<http://www.fil-idf.org>

LAIT DE CHEVRE ET BREBIS

18-20 avril 2007
Alghero, Sardaigne, Italie

5^{ème} Symposium international sur les enjeux
des laits de chèvre et de brebis

<http://sheepgoatsmilk.fil-idf-pr.com>

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

AFNOR – La chimie analytique – Tome 1 : analyse, normes fondamentales – Edition Afnor – Novembre 2006 - ISBN : 2-12-172921-3, 560 pages

AFNOR – La chimie analytique – Tome 2 : échantillonnage, méthodes générales d'analyse et réactifs – Edition Afnor – Novembre 2006 - ISBN : 2-12-172922-0, 442 pages

<http://www.boutique.afnor.org>

Ces ouvrages présentent, dans le tome 1, les normes fondamentales dans le domaine de l'analyse chimique, et dans le tome 2, les normes relatives aux méthodes générales utilisées dans les laboratoires. Ces deux tomes ont pour but de faciliter la compréhension entre chimistes et d'établir un langage commun.

MICROBIOLOGIE

DELARRAS C. – Microbiologie pratique pour le laboratoire d'analyses ou de contrôle sanitaire – Edition Tec & Doc – Janvier 2007 - ISBN : 2-7430-945-4, 512 pages

<http://www.lavoisier.fr/fr/editions/>

Cet ouvrage présente dans une première partie différentes informations nécessaires à la conception, l'équipement ou la conduite d'un laboratoire. Et dans une seconde partie, sont exposées les données techniques et scientifiques les plus récentes relatives à l'analyse et au contrôle des produits destinés à l'homme.

La Lettre de CECALAIT est éditée par CECALAIT, B.P. 70129, 39802 POLIGNY CEDEX
CECALAIT : association. Président : Marcel DENIEUL ; Vice-Président : Emmanuel MALLO;
Trésorier : Jacques DELACROIX; Secrétaire : Pascaline GARNOT ; Directeur : Hugues DAMOUR
Directeur de la publication : Marcel DENIEUL

Créatrice : Annette BAPTISTE

Maquette : A. BAPTISTE, I. BECAR

Responsable de la rédaction : Carine TROUTET - E-mail : c.troutet@cecalait.fr

A collaboré à ce numéro : Ph. TROSSAT

Relecture : M. FEINBERG, H. DAMOUR, P. ROLLIER, Ph. TROSSAT

Rédaction achevée le 26 décembre 2006

Impression : CECALAIT, B.P. 70129, 39802 POLIGNY CEDEX - Tél. : 03.84.73.63.20 - Télécopie : 03.84.73.63.29

<http://www.cecalait.fr>

4^{ème} trimestre 2006

Dépôt légal : à parution

ISSN 1298-6976