



2^{ème} trimestre 2016, N° 97

Résultats des essais de validation de la méthode V04-287A/B	1-2
Normes, projets de normes	3
Validations AFNOR	4-6
Réglementation : France, Union européenne	7-8
Librairie : nouvelles parutions	9
Revue de presse – revue du net	9
Congrès - Salons - Colloques	9
Références bibliographiques avec table des matières, mots clés	annexe

ACTALIA Cecalait

Rue de Versailles - B.P. 70129
 39801 POLIGNY CEDEX
 FRANCE
www.cecalait.fr
www.actalia.eu



RESULTATS DES ESSAIS DE VALIDATION DE LA METHODE NF V 04-287 A/B

Suite au constat de différences de résultats observées entre la méthode acido-butyrométrique (NF V 04-287) et la méthode de référence par extraction (ISO 1735) pour la détermination de la teneur en matière grasse, une équation de « correction » a été calculée sur la base des essais d'aptitude organisés par ACTALIA Cecalait de 2003 à 2013.

Afin de valider cette équation, il a été décidé de conduire un essai de validation sur des fromages non représentés dans le set d'échantillons ayant servi au calcul initial de la correction. Ces essais ont été menés sur la fin de l'année 2015 et le début de l'année 2016 (fromages fondus) et ont consisté en l'analyse comparative de 30 échantillons (8 fromages à pâte fraîche, 8 fromages à pâte molle, 8 fromages à pâte pressée et 6 fromages fondus) par plusieurs laboratoires par une méthode butyrométrique (NF V 04-287-A ou B) et la méthode par extraction (ISO 1735).

Les résultats obtenus par méthode butyrométrique ont ensuite été transformés à l'aide de l'équation calculée initialement ($Y = 0,974 X + 0,345$) et comparés aux résultats obtenus par la méthode par extraction.

Ces essais ont été réalisés dans le cadre de la commission analytique du CNIEL et de la commission AFNOR V04A « lait et produits laitiers »

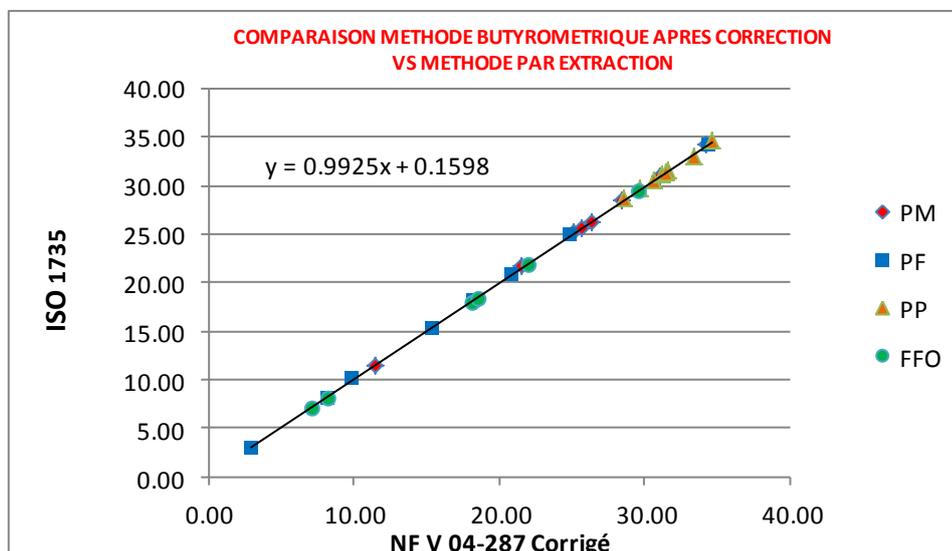
Nombre de laboratoires participants

Le tableau ci-dessous présente le nombre de laboratoires ayant participé aux essais en fonction de la méthode utilisée :

Type de fromage	Nb laboratoires ISO 1735	Nb laboratoires NF V 04-287
Pâte molle PM	6	8
Pâte fraîche PF	5	5
Pâte pressée PP	4	9
Fromages fondus FFO	4	8

Résultats finaux

La figure ci-dessous présente la relation entre la méthode acidobutyrométrique après correction et la méthode par extraction sur les 30 fromages testés :



Le tableau ci-dessous présente les résultats de la comparaison sur les 30 fromages entre les 2 méthodes (avant et après correction) :

	ISO 1735	NF V 04 287	NF V 04 287 Corr	Ecart
PM 1	34,28	34,87	34,31	0,03
PM 2	30,97	31,49	31,01	0,05
PM 3	25,15	25,40	25,09	-0,06
PM 4	25,70	26,10	25,77	0,07
PM 5	26,23	26,72	26,37	0,14
PM 6	28,52	28,92	28,51	-0,01
PM 7	11,47	11,39	11,44	-0,03
PM 8	21,64	21,81	21,59	-0,05
PF1	8,18	8,04	8,17	-0,01
PF2	3,01	2,64	2,92	-0,10
PF3	34,26	34,92	34,36	0,10
PF4	24,91	25,15	24,85	-0,07
PF5	20,93	21,12	20,92	-0,01
PF6	18,31	18,37	18,24	-0,07
PF7	10,16	9,78	9,87	-0,30
PF8	15,45	15,34	15,29	-0,16
PP1	28,75	29,05	28,64	-0,10
PP2	30,46	31,10	30,63	0,18
PP3	33,07	33,94	33,40	0,33
PP4	29,67	30,15	29,72	0,04
PP5	34,55	35,19	34,62	0,07
PP6	31,06	31,65	31,17	0,11
PP7	31,58	32,18	31,69	0,11
PP8	31,34	31,98	31,49	0,15
FFO1	29,58	30,05	29,62	0,04
FFO2	18,07	18,17	18,04	-0,02
FFO3	7,15	6,95	7,12	-0,03
FFO4	21,98	22,20	21,97	-0,01
FFO5	8,21	8,07	8,21	0,00
FFO6	18,46	18,61	18,47	0,01
Moyenne	23,10	23,38	23,12	0,01
Différence		0,27	0,01	
Sy,x		0,091	0,091	
Min	3,01			-0,30
Max	34,55			0,33

Conclusion :

En premier lieu, ces essais ont permis de confirmer les écarts observés précédemment entre les 2 méthodes (biais moyen de 0,27 g/100 g environ tous fromages et toutes teneurs confondues). L'application de l'équation de correction (calculée sur la base des résultats des essais d'aptitude) aux résultats obtenus par la méthode acido-butyrométrique permet d'obtenir des teneurs en matière grasse équivalentes à celles obtenues par la méthode par extraction. En effet, l'étude de la régression linéaire simple entre les 2 séries de données : méthode acido-butyrométrique corrigée et méthode par extraction, permet d'obtenir un écart moyen entre les deux méthodes égal à +0.01 g/100 g et une pente de régression proche de 1.00 (0,9925).

Nous pouvons donc conclure à l'efficacité de l'équation calculée pour ajuster la méthode acido-butyrométrique sur la méthode par extraction pour les fromages de type pâte fraîche, pâte molle, pâte pressée et fromages fondus.

Ph. Trossat

NORMALISATION

NORMES, PROJETS DE NORMES

Classement alphabétique par thème

Normes parues

LAIT ET PRODUITS LAITIERS

NF EN ISO 8968-4 (V 04-221-4) (FIL 20-4) Juin 2016	LAIT ET PRODUITS LAITIERS Détermination de la teneur en azote - Partie 4 : détermination de la teneur en azote protéique et non protéique et calcul de la teneur en protéines vraies (méthode de référence) <i>Remplace NF EN ISO 8968-4 de 2002 et NF EN ISO 8968-5 de 2002</i>
--	--

MATERIAUX DE REFERENCE

ISO/TR 16476 Juin 2016	MATERIAUX DE REFERENCE Etablissement et expression de la traçabilité métrologique de valeurs assignées à des matériaux de référence
---------------------------	--

MICROBIOLOGIE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE

ISO 16140-1 Juin 2016	MICROBIOLOGIE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE Validation de méthodes - Partie 1 : Vocabulaire <i>Remplace ISO 16140 de 2003 et ISO 16140/A1 de 2011</i>
ISO 16140-2 Juin 2016	MICROBIOLOGIE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE Validation de méthodes - Partie 2 : Protocole pour la validation de méthodes alternatives (commerciales) par rapport à une méthode de référence <i>Remplace ISO 16140 de 2003 et ISO 16140/A1 de 2011</i>
ISO 17468 Juin 2016	MICROBIOLOGIE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE Exigences et recommandations techniques pour le développement ou la révision d'une méthode de référence normalisée

Projets de normes

ANALYSE SENSORIELLE

ISO/DIS 6658 Juillet 2016	ANALYSE SENSORIELLE Méthodologie - Lignes directrices générales
------------------------------	--

CREME

PR NF ISO 19660 (V 04-263PR) Août 2016	CREME Détermination de la teneur en matière grasse - Méthode acido-butyrométrique
--	--

LAIT

PR NF ISO 19662 (V 04-210PR) Août 2016	LAIT Détermination de la teneur en matière grasse - Méthode acido-butyrométrique (méthode de Gerber)
--	---

VALIDATIONS AFNOR

Liste des méthodes alternatives d'analyses votées positivement par le Bureau Technique NF Validation lors des sessions des 17 - 18 mai 2016 et 30 juin - 1^{er} juillet 2016.

Intitulé	Date	N° d'attestation	Description
NOUVELLES VALIDATIONS			
TEST 3M™ DE DETECTION MOLECULAIRE 2 - LISTERIA	Date validation : 18.05.2016 Fin de validation : 18.05.2020	3M-03/14-05/16	Recherche des <i>Listeria spp.</i> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production
LESS PLUS FOR LISTERIA +	Date validation : 01.07.2016 Fin de validation : 01.07.2020	NEO-35/05-07/16	Recherche des <i>Listeria spp.</i> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production
LESS PLUS FOR LISTERIA MONOCYTOGENES +	Date validation : 01.07.2016 Fin de validation : 01.07.2020	NEO-35/06-07/16	Recherche des <i>Listeria monocytogenes</i> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production
RECONDUCTIONS DE VALIDATIONS			
TEST 3M™ PETRIFILM™ RAPID COLIFORMES	Date validation : 18.03.1997 Reconduction les 13.12.2001, 19.09.2005, 28.11.2008, 31.01.2013 et 01.07.2016 Fin de validation : 18.03.2021	3M-01/05-03/97A	Dénombrement rapide des coliformes en 14 heures Tous produits d'alimentation humaine
TEST 3M™ PETRIFILM™ RAPID COLIFORMES	Date validation : 18.03.1997 Reconduction les 13.12.2001, 19.09.2005, 28.11.2008, 31.01.2013 et 01.07.2016 Fin de validation : 18.03.2021	3M-01/05-03/97B	Dénombrement des coliformes en 24 heures Tous produits d'alimentation humaine
TEST 3M™ PETRIFILM™ RAPID COLIFORMES	Date validation : 18.03.1997 Reconduction les 13.12.2001, 19.09.2005, 28.11.2008, 31.01.2013 et 01.07.2016 Fin de validation : 18.03.2021	3M-01/05-03/97C	Dénombrement des coliformes gazo-gènes en 24 heures Tous produits d'alimentation humaine, sauf produits de charcuterie
TEST 3M™ DE DETECTION MOLECULAIRE DES E. COLI O157 (INCLUANT H7)	Date validation : 29.03.2013 Reconduction le 01.07.2016 Fin de validation : 29.03.2021	3M-01/12-03/13	Recherche des E. coli O157 Viande crue de bœuf, produits laitiers crus, fruits et végétaux frais

VALIDATIONS AFNOR

TEST 3M™ PETRIFILM™ SELECT' E. COLI	Date validation : 14.06.2001 Reconduction les 07.04.2005, 18.05.2009, 23.05.2013 et 01.07.2016 Extension le 06.02.2015 Fin de validation : 14.06.2021	3M-01/08-06/01	Dénombrement des <i>E. coli</i> Tous produits d'alimentation humaine, aliments pour animaux de compagnie et échantillons de l'environnement de production
SIMPLE METHOD FOR SALMONELLA (SMS)	Date validation : 07.05.2004 Reconduction les 27.03.2008, 22.03.2012 et 18.05.2016 Extension le 02.07.2007 Fin de validation : 07.05.2000	AES-10/04-05/04	Recherche des salmonelles Tous produits d'alimentation humaine et animale, et échantillons d'environ- nement (hors environnement de production primaire)
TEST 3M™ DE DETECTION MOLECULAIRE DES SALMONELLES	Date validation : 30.11.2012 Reconduction le 01.07.2016 Extension les 31.01.2013 et 21.03.2014 Fin de validation : 30.11.2020	3M-01/11-11/12	Recherche des salmonelles Tous produits d'alimentation humaine (dont poudres de lait, poudres de cacao, épices, herbes aromatiques, cafés et thés instantanés, bouillons cubes / concentrés) et échantillons de l'environnement de production (hors échantillons de production primaire)
ALOA ONE DAY	Date validation : 27.09.2000 Reconduction les 07.04.2005, 30.06.2008, 06.07.2012 et 01.07.2016 Extension les 10.03.2006, 15.09.2006, 01.04.2010, 06.10.2011 et 28.03.2013 Fin de validation : 27.09.2020	AES-10/03-09/00	Recherche des <i>Listeria monocyto- genes</i> et des <i>Listeria spp</i> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production
VIDAS LISTERIA MONOCYTOGENES 2 (LMO2)	Date validation : 12.03.2004 Reconduction les 17.01.2008, 02.02.2012 et 30.06.2016 Extension les 02.12.2004, 14.12.2006, 30.06.2011 et 29.01.2016 Fin de validation : 12.03.2020	BIO-12/11-03/04	Recherche des <i>Listeria monocyto- genes</i> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production
EXTENSIONS DE VALIDATIONS			
THERMO SCIENTIFIC SURETECT SALMONELLA SPECIES PCR ASSAY	Date validation : 04.11.2013 Extension les 30.01.2014, 21.03.2014 et 30.06.2016 Fin de validation : 04.11.2017	UNI-03/07-11/13	Recherche des salmonelles Tous produits d'alimentation humaine et aliments pour animaux de compagnie

VALIDATIONS AFNOR

THERMO SCIENTIFIC SURETECT <i>LISTERIA</i> MONOCYTOGENES PCR ASSAY	Date validation : 04.11.2013 Extension les 21.03.2014, 17.03.2016 et 30.06.2016 Fin de validation : 04.11.2017	UNI-03/08-11/13	Recherche des <i>Listeria monocytogenes</i> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement
THERMO SCIENTIFIC SURETECT <i>LISTERIA</i> SPP PCR ASSAY	Date validation : 28.11.2013 Extension les 21.03.2014, 03.07.2014 et 30.06.2016 Fin de validation : 28.11.2017	UNI-03/09-11/13	Recherche des <i>Listeria spp</i> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement
THERMO SCIENTIFIC SURETECT <i>CRONOBACTER</i> SPECIES PCR ASSAY	Date validation : 03.12.2015 Extension le 30.06.2016 Fin de validation : 03.12.2019	UNI-03/11-12/15	Détection des <i>Cronobacter spp.</i> Poudres de lait infantile 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

A.O.P.
<p>J.O.R.F. n° 123 du 28 mai 2016 – Arrêté du 20 mai 2016 portant sur l'accord de régulation de l'offre de l'appellation d'origine protégée Beaufort pour la campagne 2016-2017 http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000032591470&dateTexte=&categorieLien=id#</p>
AROMES
<p>J.O.R.F. n° 143 du 21 juin 2016 – Arrêté du 7 juin abrogeant l'arrêté du 11 juillet 1991 relatif à l'établissement de critères généraux de qualité et de pureté pour les arômes alimentaires http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000032729690&dateTexte=&categorieLien=id#</p>
INFORMATION NUTRITIONNELLE
<p>J.O.R.F. n° 168 du 21 juillet 2016 – Décret n° 2016-980 du 19 juillet 2016 relatif à l'information nutritionnelle complémentaire sur les denrées alimentaires http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000032918119&dateTexte=&categorieLien=id#</p>
METROLOGIE
<p>J.O.R.F. n° 135 du 11 juin 2016 – Décret n° 2016-769 du 9 juin 2016 relatif aux instruments de mesure http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000032676097&dateTexte=&categorieLien=id#</p> <p>J.O.R.F. n° 135 du 11 juin 2016 – Arrêté du 9 juin 2016 fixant les modalités d'application du titre II du décret n° 2001-387 du 3 mai 2001 relatif au contrôle des instruments de mesure http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000032676232&dateTexte=&categorieLien=id#</p>

NOUVEAUTES DANS LA REGLEMENTATION : UNION EUROPEENNE

A.O.P. / I.G.P.
<p>J.O.U.E. C 176 du 18 mai 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 [Maroilles / Marolles (AOP) (fromage)] http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2016.176.01.0021.01.FRA</p>
<p>J.O.U.E. C 188 du 27 mai 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 [Gorgonzola (AOP) (fromage)] http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2016.188.01.0044.01.FRA</p>
<p>J.O.U.E. L 155 du 14 juin 2016 – Règlement d'exécution (UE) 2016/924 de la Commission du 1^{er} juin 2016 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Allgäuer Sennalpkäse (AOP) (fromage)] http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2016.155.01.0002.01.FRA</p>
<p>J.O.U.E. L 155 du 14 juin 2016 – Règlement d'exécution (UE) 2016/927 de la Commission du 1^{er} juin 2016 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Soumaintrain (AOP) (fromage)] http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2016.155.01.0005.01.FRA</p>
<p>J.O.U.E. L 155 du 14 juin 2016 – Règlement d'exécution (UE) 2016/928 de la Commission du 1^{er} juin 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 [Queso Tetilla / Queixo Tetilla (AOP) (fromage)] http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2016.155.01.0006.01.FRA</p>
<p>J.O.U.E. C 261 du 19 juillet 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 [Raclette de Savoie (IGP) (fromage)] http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2016.261.01.0016.01.FRA</p>

J.O.U.E. C 263 du 20 juillet 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 [Burrata di Andria (IGP) (fromage)]

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2016.263.01.0007.01.FRA

METAL

J.O.U.E. L 183 du 8 juillet 2016 – Recommandation (UE) 2016/1111 de la Commission du 6 juillet 2016 sur la surveillance de la présence de nickel dans les denrées alimentaires

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2016.183.01.0070.01.FRA

NOUVEL ALIMENT

J.O.U.E. L 196 du 21 juillet 2016 – Décision d'exécution (UE) 2016/1189 de la Commission du 19 juillet 2016 autorisant la mise sur le marché de lait traité aux UV en tant que nouvel aliment en application du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2016.196.01.0050.01.FRA

PESTICIDES

J.O.U.E. L 167 du 24 juin 2016 – Règlement (UE) 2016/1002 de la Commission du 17 juin 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'AMTT, de diquat, de dodine, de glufosinate et de tritosulfuron présents dans ou sur certains produits

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2016.167.01.0001.01.FRA

J.O.U.E. L 167 du 24 juin 2016 – Règlement (UE) 2016/1003 de la Commission du 17 juin 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'abamectine, d'acéquinocyl, d'acétamipride, de benzovindiflupyr, de bromoxynil, de fludioxonil, de fluopicolode, de fosétyl, de mépiquat, de proquinazid, de propamocarbe, de prohexadione et de tébuconazole présents dans ou sur certains produits

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2016.167.01.0046.01.FRA

J.O.U.E. L 172 du 29 juin 2016 – Règlement (UE) 2016/1015 de la Commission du 17 juin 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 1-naphthylacétamide, d'acide 1-naphthylacétique, de chloridazon, de fluazifop-P, de fuberidazole, de mepiquat et de tralkoxydim présents dans ou sur certains produits

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2016.172.01.0001.01.FRA

J.O.U.E. L 172 du 29 juin 2016 – Règlement (UE) 2016/1016 de la Commission du 17 juin 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'éthofumesate, d'étoxazole, de fénamidone, de fluoxastrobine et de flurtamone présents dans ou sur certains produits

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2016.172.01.0022.01.FRA

SUBSTANCES PHARMACOLOGIQUEMENT ACTIVES

J.O.U.E. L 125 du 13 mai 2016 – Règlement d'exécution (UE) 2016/710 de la Commission du 12 mai 2016 modifiant le règlement (UE) n° 37/2010 en ce qui concerne la substance "carbonate de cuivre"

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2016.125.01.0006.01.FRA

LIBRAIRIE : NOUVELLES PARUTIONS

Le classement par ordre alphabétique du premier mot-clé vous permet de consulter les références en fonction de vos centres d'intérêts. L'adresse postale ou internet vous permet soit d'en savoir plus, soit de commander un ouvrage ou de le télécharger.

QUALITE

BELLAICHE M. - 100 questions pour comprendre et agir - La qualité - ISO 9001:2015 – AFNOR Editions –
Avril 2016 – ISBN : 978-2-12-465538-0 – 178 pages

<http://www.boutique.afnor.org/livre/100-questions-pour-comprendre-et-agir-la-qualite-iso-90012015/article/856923/ouv001209?>



Cet ouvrage s'articule autour de 6 parties : les fondamentaux d'une démarche qualité, les spécificités de la norme ISO 9001 version 2015, la structuration du système qualité, le management de la qualité, les applications opérationnelles de la qualité et la mise en œuvre de la mesure, de l'évaluation et de l'amélioration. Pour établir des liens rapides entre les questions de l'ouvrage et les exigences de la norme ISO 9001 version 2015, des tableaux de correspondance sont placés en annexe.

REVUE DE PRESSE – REVUE DU NET

Classement alphabétique des mots-clés

APPELLATION D'ORIGINE

Règles de régulation de l'offre du fromage sous indication géographique protégée "Beaufort"

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-cf9df97f-7e8a-4054-b44e-85275fcedd65

► Afin de préserver la qualité des fromages, une régulation de l'offre permettant d'assurer l'adéquation entre le niveau de stocks et la consommation est nécessaire. Celle-ci est présentée dans ce document pour la campagne du 1^{er} avril 2016 au 31 mars 2017.

Avis relatif à l'enregistrement par la Commission européenne en indication géographique protégée de la dénomination "Soumaintrain"

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-7d1295e7-4974-4f3f-8981-b056abfcf4e6

► Cet avis porte à la connaissance du public, la publication au Journal officiel de l'Union européenne en date du 14 juin 2016 du règlement (UE) 2016/927 de la Commission du 1^{er} juin 2016 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Soumaintrain (IGP) (fromage)].

NORMALISATION

Report of the 39th session of the Codex Alimentarius Commission

http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/fr/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-701-39%252FREPORT%252FREP16_CACe.pdf

► Ce rapport présente les conclusions de la 39^{ème} session de la Commission du Codex Alimentarius, qui s'est tenue à Rome, Italie, du 27 juin au 1^{er} juillet 2016. Ce document présente la liste des amendements, des normes ou documents adoptées, des projets adoptés au stade 5, des normes révoquées et des nouveaux travaux.

CONGRES – SALONS – COLLOQUES

LAIT - PRODUITS LAITIERS

16-21 octobre 2016
Rotterdam, Pays-Bas

Sommet mondial laitier FIL

www.idfwds2016.com

La Lettre de CECALAIT est éditée par ACTALIA Cecalait, B.P. 70129, 39801 POLIGNY CEDEX
ACTALIA : association. Président : Patrick LEPELLEUX ; Directeur : Thierry PETIT
Directeur de la publication : Thierry PETIT
Créatrice : Annette BAPTISTE
Maquette : A. BAPTISTE, I. BECAR
Responsable de la rédaction : Carine TROUTET - E-mail : c.troutet@actalia.eu
A collaboré à ce numéro : Ph. TROSSAT
Relecture : Ph. TROSSAT
Rédaction achevée le 21 juillet 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
2^{ème} trimestre 2016
Dépôt légal : à parution
ISSN 1298-6976