



3^{ème} - 4^{ème} trimestre 2017, N° 102

Evaluation de tests rapides de détection des antibiotiques β-lactamines et tétracyclines dans le lait	1-6
La détermination de la teneur en protéines vraies par la méthode au noir amido - Description et points critiques	7-9
Normes, projets de normes	10-11
Validations AFNOR	12-14
Réglementation : France, Union européenne	15-17
Revue de presse – revue du net	18-19
Congrès, salons, colloques	19
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



EVALUATION DE TESTS RAPIDES DE DETECTION DES ANTIBIOTIQUES β -LACTAMINES ET TETRACYCLINES DANS LE LAIT

Cette étude a pour objet l'évaluation de deux kits de détection des antibiotiques des familles des β -lactamines et des tétracyclines dans le lait (kit 1 détection rapide de β -lactamines et kit 2 : détection rapide de β -lactamines et tétracyclines).

Ces kits, produits par la société Bioeasy, sont distribués en France par la société Humeau.

La méthode testée est basée sur une technique d'immuno-chromatographie sur bandelettes et est applicable à deux matrices différentes : lait cru ou poudre de lait reconstituée.

L'étude s'est déroulée en 2 étapes :

- 1 - Détermination du seuil de détection de la méthode pour 14 antibiotiques (kit 1) ou 18 antibiotiques (kit 2)
- 2 - Détermination du seuil de détection et robustesse de la méthode pour 1 antibiotique



PRINCIPE DE LA METHODE

Cette méthode est basée sur une technique d'immuno-chromatographie sur bandelettes.

Inoculation et incubation :

200 μ l d'échantillon sont introduits, après homogénéisation, dans une micro cuvette contenant le réactif. Celle-ci est mise à incuber 3 minutes à $40\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 3\text{ }^{\circ}\text{C}$. Cette première étape permet l'interaction entre les éventuels antibiotiques contenus dans le lait et les réactifs contenus dans la micro cuvette.

Après cette première incubation, la bandelette est introduite dans la micro cuvette. Une seconde incubation de 3 minutes pour le kit 1 et de 5 minutes pour le kit 2 permet la migration du mélange réactionnel dans la bandelette.

Lecture et interprétation des résultats :

La lecture a été réalisée visuellement. Un lecteur automatique existe mais n'a pas été utilisé dans le cadre de cette évaluation.

Vous trouverez ci-dessous, le schéma et grille d'interprétation des résultats du test pour la détection d'une molécule :

Figure 1 : Interprétation des résultats

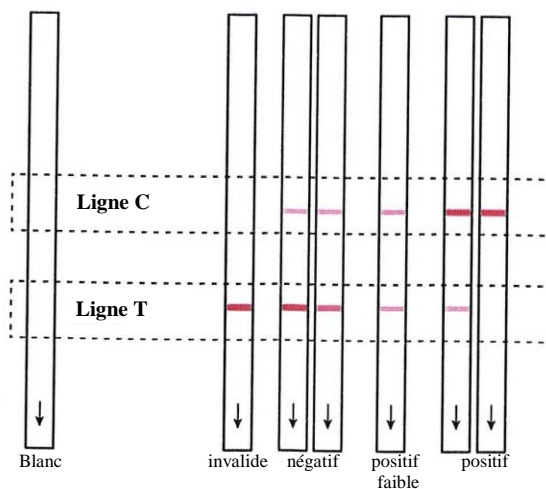


Tableau 1 : Interprétation des résultats

Comparaison de l'intensité de couleur entre la ligne de test T et la ligne de contrôle C	Résultats d'analyse	Interprétation des résultats
T>C	NEGATIF	L'échantillon de lait ne contient pas d'antibiotique ou contient une quantité d'antibiotique inférieure à la valeur de limite de détection (indiquée dans la notice).
T=C	POSITIF FAIBLE	L'échantillon de lait contient une quantité d'antibiotique égale à la valeur de détection (indiquée dans la notice).
T<C ou absence de ligne T	POSITIF	L'échantillon de lait contient une quantité d'antibiotique supérieure à la valeur de détection (indiquée dans la notice).

MATERIEL ET METHODES

1- Matériel

Matériel utilisé lors de cette étude :

- micropipette 200 µl vérifiée métrologiquement
- trois incubateurs fournis par la société Humeau pour l'incubation à 40 °C ± 3 °C.

2- Lait cru de base

Chaque lait cru mis en œuvre a été analysé par la méthode à évaluer et par le kit d'un autre fournisseur (Kit C), basé sur le même principe d'immuno-chromatographie sur bandelettes, afin de vérifier l'absence d'antibiotique dans le lait de base.

2.1 Détermination du seuil de détection pour 14 ou 18 antibiotiques

Pour les 2 kits évalués, les essais ont été réalisés à partir de laits crus de vache de grand mélange prélevés dans des coopératives fromagères AOP Comté. Le lait cru mis en œuvre était différent pour chaque antibiotique testé.

2.2 Détermination du seuil de détection et robustesse pour 1 antibiotique

Afin d'étudier la variabilité provenant de l'origine des laits, deux laits crus AOP de grand mélange et un lait cru non AOP de mélange ont été utilisés.

3 - Préparation des échantillons

Les solutions mères ont été préparées à 1 mg/ml en se référant à l'annexe 2 des exigences AFNOR certification N° NF102¹ qui précise le solvant utilisé pour la solution mère, ainsi que la température et la durée maximale de son stockage. Les solutions filles ont été préparées par des dilutions successives de la solution mère. Un petit volume de la dilution finale a été ajouté dans le lait cru de base pour constituer l'échantillon à tester.

4 - Protocole

Les limites de détection (LOD) annoncées par le fournisseur sont celles figurant dans la notice Humeau. Le kit C a été utilisé pour vérifier les concentrations des échantillons testés.

4.1 Détermination du seuil de détection pour 14 ou 18 antibiotiques

14 molécules de la famille des β -lactamines et 4 molécules de la famille des tétracyclines ont été testées. Pour chaque molécule au moins 3 concentrations par kit ont été évaluées (LOD annoncée, légèrement supérieure et légèrement inférieure). En fonction des premiers résultats obtenus, les concentrations suivantes ont été réajustées. Pour chaque molécule d'antibiotique et pour 3 concentrations, 5 échantillons ont été analysés en double, quelques concentrations autres ont été testées sur 1 échantillon analysé en double. L'évaluation n'a été réalisée que sur un lot, il n'a donc pas été possible d'évaluer la variabilité inter-lots.

4.2 Détermination du seuil de détection et robustesse pour 1 antibiotique

Une deuxième étude a été réalisée sur une molécule testée lors de la première étude, afin de confirmer les résultats obtenus, en faisant varier les lots des kits ainsi que l'origine des laits mis en œuvre.

Cette deuxième étude a été réalisée sur la dicloxacilline qui présentait dans la première partie de l'étude une limite de détection 10 fois inférieure à la LOD annoncée. 3 laits de différentes origines et 2 lots différents par kit ont été évalués.

Les résultats ont été obtenus sur 10 échantillons analysés en doubles par concentration, par type de lait et par kit et ont permis de déterminer la capacité de détection ($Cc\beta$) selon les exigences AFNOR certification N° NF102¹. $Cc\beta$ est la plus petite teneur en substance qui peut être détectée, identifiée et/ou mesurée dans un échantillon avec une probabilité d'erreur β de 5 %.

RESULTATS

Au cours de l'évaluation, aucune bandelette n'a présenté de tests invalides, la ligne de contrôle était toujours présente.

1 Détermination du seuil de détection pour 14 ou 18 antibiotiques

Les tableaux ci-dessous reprennent l'ensemble des résultats obtenus lors de l'évaluation pour 5 échantillons analysés en double par concentration. Ils sont adjoints des LOD annoncées par le fournisseur et des limites maximales réglementaires (LMR) d'après le règlement européen n° 37/2010.

La colonne LOD observée synthétise les limites de détection constatées dans cette évaluation. Un code couleur permet de les positionner par rapport aux LOD annoncées par le fournisseur.

Tableau 2: Limites de détection obtenues pour le Kit N°1 de détection des β-lactamines

Famille	Antibiotique	LOD annoncée par le fournisseur (ppb)*	Limite de détection observée (ppb)*	LMR (ppb)*
β-lactamines	Pénicilline G	1-1,5	0,5-1	4
	Ampicilline	2-4	0,5-1	4
	Amoxicilline	2-4	0,5-1	4
	Oxacilline	5-7	2-3	30
	Cloxacilline	5-7	2-3	30
	Dicloxacilline	10-20	1-2,5	30
	Nafcilline	20-30	2,5-5	30
	Céfapirine	8-10	6-8	60
	Céfalonium	6-8	1-2	20
	Céfazoline	40-50	20-30	50
	Céfoperazone	4-6	1-2	50
	Cefquinome	12-18	2,5-5	20
	Ceftiofur	80-100	40-60	100
	Céfacétrile	25-30	15-20	125

Tableau 3: Limites de détection obtenues pour le Kit N° 2 de détection des β-lactamines et tétracyclines

Famille	Antibiotique	LOD annoncée par le fournisseur (ppb)*	Limite de détection observée (ppb)*	LMR (ppb)*
β-lactamines	Penicilline G	1,5-2	1,5-2	4
	Ampicilline	3-5	1-3	4
	Amoxicilline	3-5	1-2	4
	Oxacilline	5-7	2-3	30
	Cloxacilline	6-8	2-3	30
	Dicloxacilline	10-20	1-2,5	30
	Nafcilline	20-30	2,5-5	30
	Céfapirine	15-18	6-8	60
	Céfalonium	6-8	2-4	20
	Céfazoline	40-50	30-40	50
	Céfoperazone	4-6	1-2	50
	Cefquinome	12-18	2,5-5	20
	Ceftiofur	80-100	40-60	100
	Céfacétrile	25-30	15-20	125
Tétracyclines	Doxycycline	30-50	5-10	ND
	Chloretétracycline	30-50	10-20	100
	Oxytétracycline	30-50	5-10	100
	Tétracycline	30-50	10-20	100

Limite observée = LOD annoncée

LOD annoncée /2 < Limite observée < LOD annoncée

Limite observée < LOD annoncée /2

Clé de lecture du code couleur pour l'interprétation des différences entre LOD annoncées et limites de détection observées

La limite de détection du kit 1 observée pour la Pénicilline G, la Céfapirine et la Céfacétrile est comprise entre la LOD/2 et la LOD annoncée. Pour toutes les autres molécules, la limite de détection observée est très en dessous de la LOD annoncée.

En ce qui concerne le kit 2, la limite de détection observée pour la Pénicilline G correspond à la LOD annoncée. Pour l'Ampicilline, la Céfazoline et la Céfacétrile, la limite de détection observée est comprise entre LOD/2 et LOD annoncée. Et pour toutes les autres molécules, la limite de détection observée est très en dessous de la LOD annoncée.

2 Détermination du seuil de détection et robustesse pour 1 antibiotique

Tableau 4: Résultats par type de lait et par lot (en % de résultats positifs pour n analyses)

KITS	LOTS	Concentration en dicloxacilline (ppb)	Résultats	Lait AOP N°1 n=20	Lait Non AOP n=20	Lait AOP N°2 n=20
KIT N°1	LOT A	2,5	% pos	100%	100%	100%
		2	% pos	100%	100%	100%
		1,5	% pos	95%	30%	85%
	LOT B	2,5	% pos	100%	100%	100%
		2	% pos	100%	100%	100%
		1,5	% pos	90%	30%	85%
KIT N°2	LOT C	2,5	% pos	100%	100%	100%
		2	% pos	100%	95%	100%
		1,5	% pos	30%	0%	0%
	LOT D	2,5	% pos	100%	100%	100%
		2	% pos	100%	95%	100%
		1,5	% pos	90%	0%	0%

Ccβ : capacité de détection

La capacité de détection pour la dicloxacilline est de 2 ppb pour tous les kits et laits testés, sauf pour le kit 1 sur un lait et un lot avec une Ccβ de 1,5 ppb, mais la différence ne semble pas significative : 100% de résultats positifs sur 20 à 2 ppb, contre 95% à 1,5 ppb.

Tableau 5: Résultats par kit (en % de résultats positifs pour n analyses)

Concentration en Dicloxacilline n=120	1,5 ppb	2 ppb	2,5 ppb
KIT n° 1 Détection des β-lactamines	69%	100%	100%
KIT n° 2 Détection des β-lactamines et tétracyclines	20%	98%	100%

Ccβ : capacité de détection

Globalement la capacité de détection pour la dicloxacilline a été évaluée à 2 ppb, et est identique pour les deux kits

CONCLUSION GENERALE

Ce test de détection des antibiotiques β -lactamines et tétracyclines est rapide et pratique à mettre en œuvre, et des témoins négatifs et positifs attestant de la performance du lot sont dorénavant fournis avec le kit. Sa mise en œuvre globale est simple et ne nécessite pas de qualification technique particulière. L'interprétation des résultats en lecture visuelle ne présente pas de difficulté, du fait des 3 possibilités de résultats : négatif, positif faible ou positif. De plus, après séchage des bandelettes (3 minutes à l'air libre), les lignes sont plus marquées et permettent de mieux visualiser l'intensité, surtout en limite de détection.

La première étude réalisée sur 10 molécules de β -lactamines et 4 de tétracyclines a permis d'observer pour les deux kits des seuils de détection inférieurs ou égaux aux LOD annoncées par le fournisseur.

La deuxième étude réalisée sur la dicloxacilline a permis de confirmer et d'affiner ces résultats avec une détermination de Cc β à 2 ppb pour les 2 kits. Cette étude réalisée sur plusieurs lots, des laits de différentes origines, et avec différents manipulateurs sur plusieurs jours a aussi démontré la robustesse de la méthode.

¹AFNOR certification N° NF102 : « *Protocole de validation des méthodes de détection et de quantification des résidus de médicaments vétérinaires dans les produits agro-alimentaire - Exigences relatives aux études préliminaire et interlaboratoires menées par un laboratoire expert* » révision n° 1 : 1^{er} juin 2017

LA DETERMINATION DE LA TENEUR EN PROTEINES VRAIES PAR LA METHODE AU NOIR AMIDO

Description et points critiques

La méthode au noir amido est une méthode pratique permettant de déterminer la teneur en protéines vraies du lait [(NT-NPN) x 6,38], normalisée au niveau d'AFNOR sous le numéro NF V 04-216.

Cette méthode est applicable au lait cru de vache, de chèvre et de brebis, mais également au lait de process des précédentes espèces pour autant que la composition en protéine (rapport caséines – protéines sériques) n'ait pas été modifiée.

***Note :** La norme NF V 04-216 comprend également des annexes informatives pour déterminer la teneur en protéines vraies sur des produits à des teneurs différentes de celles du lait et également pour une composition différente en protéines.*

- **Principe analytique :**

Le principe général de cette méthode est l'addition d'une solution de noir amido à une prise d'essai de lait. Cette opération va conduire à la formation d'un complexe insoluble entre les protéines de l'échantillon et le noir amido. Le complexe est ensuite éliminé par centrifugation (ou filtration) et la densité optique de la solution de noir amido surnageante est mesurée à l'aide d'un colorimètre (à une λ de 578 ou 620 nm), puis transformée en concentration en protéines vraies à l'aide d'une équation de calibrage.

- **Le réactif : la solution de noir amido**

La solution de noir amido est constituée de :

- Colorant noir amido 10 B
- Hydrogène-orthophosphate de sodium (di-hydraté)
- Acide citrique (monohydraté)

Cette solution peut être achetée en solution prête à l'emploi (PAE) ou réalisée par le laboratoire conformément au protocole défini en § 5.2.1 de la norme.

Dans les deux cas, cette solution doit être vérifiée sur deux points par le laboratoire :

- Le pH qui devra être de $2,4 \pm 0,1$. Cette caractéristique a une importance sur la formation du complexe insoluble lors de l'addition de la solution à une prise d'essai de lait. On prendra soin d'ajuster le pH-mètre sur la plage de mesure (de pH 2 à pH 7 par exemple) pour réaliser cette vérification.
- La densité optique à 620 nm ($c = 10$ mm) d'une solution à 1 % qui devra être comprise entre 0,695 et 0,735. La justesse de la dilution est bien sûr un élément à maîtriser pour avoir une mesure correcte (on pourra utiliser le distributeur utilisé pour la prise d'essai de lait pour délivrer exactement 1 ml de la solution de noir amido dans une fiole jaugée de 100 ml).

La mesure devra être effectuée avec un trajet optique de 10 mm ($\pm 0,1$ mm), de ce fait, seule une cuve de type VOS (verre optique spécial) présente l'assurance de cette dimension. Une cuve à usage unique en plastique ne permet pas de garantir ce type de spécification (sa mesure est également très compliquée du fait des caractéristiques du plastique utilisé).

Ce trajet optique impacte directement la mesure de densité optique et cette vérification est nécessaire pour assurer que les mesures se feront dans le domaine de linéarité du colorimètre.

- **Le matériel :**

La méthode au noir amido utilise différents types de matériel qui, pour la majorité, doivent répondre à des spécifications normatives ou non :

- **Tubes** permettant de distribuer le lait et la solution de noir amido : Il n'y a pas de réelles spécifications pour les tubes. Néanmoins, leurs dimensions doivent permettre après distribution du lait et du noir amido d'avoir un "volume vide" significatif rendant possible une bonne agitation du mélange.
- **Un ou des système(s) de distribution**
Le(s) système(s) de distribution doit (vent) répondre aux spécifications de la norme NF V 04 216, soit :

- 1 ml \pm 0,02 avec un CV % $<$ 0,15 % pour le système de distribution du lait
- 20 ml \pm 0,05 avec un CV % $<$ 0,20 % pour le système de distribution de la solution de noir amido

Il est entendu que cette procédure de vérification se fera conformément aux spécifications de la norme ISO 8655-6 : Appareils volumétriques à piston : Méthodes gravimétriques pour la détermination de l'erreur de mesure (sur 10 mesures).

Un défaut à ces spécifications pourrait engendrer, soit des problèmes de répétabilité (CV %), soit une zone de mesure à l'extérieure de la zone de linéarité du colorimètre (volume moyen).

Différents systèmes existent et peuvent être utilisés pour distribuer le lait et la solution de noir amido (seul ou en combiné) pour autant qu'il satisfasse aux prescriptions ci-dessus : distributeur automatique pour une distribution du lait et du noir amido, pipette à déplacement positif pour le lait ou distributeurs à piston pour le noir amido.

○ Un système d'agitation

Le système d'agitation a pour objectif de permettre le mélange des tubes et ainsi la fixation du noir amido sur les protéines, un système par retournements est approprié (roues, système mécanique, ...).

Les tubes devront être agités 10 minutes pour assurer une fixation optimale du colorant sur les protéines.

***NB** : le nombre de « places » disponibles sur l'agitateur étant limité, on prendra soin de distribuer le noir amido (ou le mélange lait-noir amido) uniquement dans les tubes pouvant être agités immédiatement après la distribution.*

○ Une centrifugeuse

La centrifugation a pour objectif de séparer le culot (protéines et noir amido) et le surnageant (solution de noir amido résiduelle) afin de mesurer l'absorbance (concentration) de cette dernière à l'aide du colorimètre. La seule spécification de cet instrument est de produire une accélération d'environ 350 g de manière à permettre la séparation du précipité et du surnageant qui est obtenue après un temps de 5 min. En pratique, les laboratoires utilisent majoritairement les centrifugeuses utilisées pour la méthode « Gerber ».

○ Un photomètre

Celui-ci doit être équipé d'une cuve de mesure avec un trajet optique de 0,2 à 1 mm (en pratique, nous rencontrons exclusivement des cuves de 1 mm). Il doit permettre de travailler à des longueurs d'ondes comprises entre 550 et 620 nm (en pratique, les longueurs d'onde utilisées correspondant au maximum de sensibilité du noir amido sont 578 et 620 nm).

Au niveau fluïdique, on prendra soin de limiter au maximum la longueur du tuyau entrant dans la cuve, étant générateur de traçage (qui se matérialise par une valeur du 1^{er} tube différente des autres tubes du même échantillon)

Les appareils, pouvant être pilotés par un PC, doivent permettre une opération d'ajustage de l'instrument.

***NB** : 2 appareils sont autorisés d'emploi pour les analyses dans le cadre du paiement du lait à la qualité : ATL33 et CECIL 2031/2041*

- **Le calibrage (ajustage) et la vérification :**

Afin de prédire des résultats en g de protéines vraies par litre ou par kg de lait, le photomètre doit être calibré à l'aide de laits étalons (réalisés à partir de lait en poudre) encadrant les mesures (3 étalons par gamme : Riche (R), Moyen (M) et Pauvre (P) sont disponibles).

A l'aide du logiciel de l'instrument, un modèle de prédiction est réalisé entre l'absorbance de la solution surnageante et la concentration en protéines de l'étalon.

Suivant les instruments, différents modèles mathématiques sont possibles : le modèle curviligne est le plus adapté (étant plus proche de la réponse instrumentale), en cas d'impossibilité, un modèle linéaire peut convenir (on pourra ensuite recalculer le modèle en externe (Excel) à partir des absorbances obtenues pour les étalons et leurs concentrations respectives en protéines)

Au niveau du mode opératoire : après avoir réalisé un blanc à partir d'une dilution de la solution de noir amido (prédiction en « équivalent protéines de l'ordre de 40 à 42 g/litre pour une gamme type lait de vache), analyser au minimum 3 échantillons par étalon pour calculer la fonction d'étalonnage.

Une vérification doit ensuite être réalisée par l'analyse du lait de contrôle (lait de vache cru entier) dont la valeur obtenue en protéines (3 échantillons au minimum) doit être en concordance avec la valeur de référence du lait de contrôle (limite au maximum de \pm 0,15 g/litre). La non concordance de la valeur du lait de contrôle à l'intérieur de cette limite ne permet pas de valider l'ajustage initial.

- Le suivi de stabilité :

Lors de chaque série analytique, il est nécessaire de vérifier la stabilité de la mesure. En effet, plusieurs facteurs peuvent venir influencer les prédictions en utilisant la fonction d'étalonnage initiale : température des échantillons et de la solution du noir amido (impactant le volume distribué), évolution des distributeurs, valeur intrinsèque du zéro, dérive du photomètre, ...).

Cette vérification peut être réalisée avec des laits de transferts ⁽¹⁾ (3 échantillons à des teneurs avoisinant les teneurs des étalons réalisés à partir de lait en poudre et un lait témoin entier définis immédiatement après calibrage) ou des laits étalons et le lait de contrôle.

En pratique, ces laits sont analysés au minimum en double dans chaque série analytique et les valeurs observées sont confrontés aux valeurs cibles définies après l'ajustage initial :

- Si les valeurs observées sur les laits de transfert restent dans une limite de $\pm 0,15$ g/litre par rapport aux valeurs cibles, la stabilité de la mesure est confirmée.
- Si les écarts entre valeurs observées sur un ou plusieurs laits de transfert et valeurs cibles sont supérieures à $\pm 0,15$ g/litre, calculer une correction mathématique des résultats, soit à l'aide d'une équation de correction curviligne, soit à l'aide d'un facteur moyen de correction (sur la base de valeurs observées des laits de transferts). Cette correction mathématique est tout d'abord appliquée à la valeur « brute » du lait témoin : le fait de retrouver la valeur cible avec une tolérance de $\pm 0,15$ g/litre sur le lait témoin permettra de valider la correction mathématique établie à partir des valeurs des laits de transferts.
- Une fois la correction validée, celle-ci est ensuite appliquée aux valeurs « brutes » des autres laits de la série analytique.

⁽¹⁾ *On prendra soin de vérifier la stabilité des laits de transferts sur la période d'utilisation*

Conclusion :

La méthode au noir amido est une méthode pratique et rapide permettant de prédire des résultats sur le lait équivalents à ceux obtenus par la méthode Kjeldahl.

Sa mise en œuvre est relativement aisée mais son processus opératoire et notamment les opérations d'ajustage et de vérification de stabilité doit être suivi précisément pour assurer la qualité des résultats.

NORMES, PROJETS DE NORMES

Normes parues

ANALYSE SENSORIELLE	
ISO 6658 Juillet 2017	ANALYSE SENSORIELLE Méthodologie - Lignes directrices générales <i>Remplace ISO 6658 de 2005</i>
NF ISO 8588 (V09-029) Juillet 2017	ANALYSE SENSORIELLE Méthodologie - Essai "A" - "non A" <i>Remplace ISO 8588 de 1987</i>
NF EN ISO 11132 Août 2017	ANALYSE SENSORIELLE Méthodologie - Lignes directrices pour le contrôle de la performance d'un jury sensoriel quantitatif
ISO 10399 Décembre 2017	ANALYSE SENSORIELLE Méthodologie - Essai duo-trio <i>Remplace ISO 10399 de 2004</i>
FROMAGES	
NF V 04-287 Octobre 2017	FROMAGES Détermination de la teneur en matière grasse - Méthode acido-butyrométrique <i>Remplace NF V 04-287 de 2002</i>
MATERIAUX DE REFERENCE	
ISO GUIDE 35 Août 2017	MATERIAUX DE REFERENCE Lignes directrices pour la caractérisation et l'évaluation de l'homogénéité et la stabilité de la matière <i>Remplace ISO GUIDE 35 de 2006</i>
MICROBIOLOGIE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE	
ISO 10272-1 Juin 2017	MICROBIOLOGIE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de <i>Campylobacter</i> spp. - Partie 1 : Méthode de recherche <i>Remplace ISO 10272-1 de 2006</i>
ISO 10272-2 Juin 2017	MICROBIOLOGIE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de <i>Campylobacter</i> spp. - Partie 2 : Technique par comptage des colonies <i>Remplace ISO 10272-2 de 2006</i>
ISO 21528-1 Juin 2017	MICROBIOLOGIE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement des <i>Enterobacteriaceae</i> - Partie 1 : Recherche des <i>Enterobacteriaceae</i> <i>Remplace ISO 21528-1 de 2004</i>
ISO 21528-2 Juin 2017	MICROBIOLOGIE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement des <i>Enterobacteriaceae</i> - Partie 2 : Méthode par comptage des colonies <i>Remplace ISO 21528-2 de 2004</i>
PRODUITS ALIMENTAIRES	
NF EN 16858 (V03-178) Septembre 2017	PRODUITS ALIMENTAIRES Détermination de la teneur en mélamine et en acide cyanurique dans les produits alimentaires par chromatographie en phase liquide couplée à la spectrométrie de masse en tandem (CL-SM/SM)

NORMALISATION

QUALITE

ISO/CEI 17025 Novembre 2017	Exigences générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnages et d'essais <i>Remplace ISO/CEI 17025 de 2005 et ISO/CEI 17025/A1 de 2006</i>
--------------------------------	--

Projets de normes

ANALYSE SENSORIELLE

PR NF ISO 13301 Octobre 2017	ANALYSE SENSORIELLE Méthodologie - Recommandations générales pour le mesurage des seuils de détection d'odeur, de flaveur et de goût par une technique à choix forcé de 1 parmi 3 (3-AFC)
PR FD V09-503 Octobre 2017	ANALYSE SENSORIELLE Mesure des performances d'un jury, ou plusieurs jurys, réalisant des profils sensoriels quantitatifs
PR NF EN ISO 10399 Novembre 2017	ANALYSE SENSORIELLE Méthodologie - Essai duo-trio

FORMULES INFANTILES ET PRODUITS NUTRITIONNELS POUR ADULTES

ISO/DIS 20636 Décembre 2017	FORMULES INFANTILES ET PRODUITS NUTRITIONNELS POUR ADULTES Détermination de la vitamine D par chromatographie liquide et spectrométrie de masse
--------------------------------	--

LAIT, PRODUITS LAITIERS, FORMULES INFANTILES ET PRODUITS NUTRITIONNELS POUR ADULTES

ISO/DIS 15151 Janvier 2018	LAIT, PRODUITS LAITIERS, FORMULES INFANTILES ET PRODUITS NUTRITIONNELS POUR ADULTES Détermination des minéraux et des oligo-éléments - Méthode par spectrométrie d'émission atomique avec plasma induit par haute fréquence (ICP-AES)
ISO/DIS 21424 Janvier 2018	LAIT, PRODUITS LAITIERS, FORMULES INFANTILES ET PRODUITS NUTRITIONNELS POUR ADULTES Détermination des minéraux et des oligo-éléments - Méthode par spectrométrie de masse avec plasma à couplage inductif (ICP-SM)

LAIT ET PRODUITS LAITIERS

ISO/DIS 17678 Février 2018	LAIT ET PRODUITS LAITIERS Détermination de la pureté des matières grasses laitières par analyse chromatographique en phase gazeuse des triglycérides (méthode de référence)
-------------------------------	--

MICROBIOLOGIE DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE

ISO/DIS 17410 Janvier 2018	MICROBIOLOGIE DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE Méthode horizontale pour le dénombrement des micro-organismes psychrotrophes
-------------------------------	--

TRACABILITE ET SECURITE DES ALIMENTS

PR NF V01-003 Septembre 2017	TRACABILITE ET SECURITE DES ALIMENTS Management et hygiène - Lignes directrices pour la réalisation de tests de vieillissement microbiologiques - Aliments périssables réfrigérés
---------------------------------	--

VALIDATIONS AFNOR

Liste des méthodes alternatives d'analyses votées positivement par le Bureau Technique NF Validation lors des sessions des 2- 3 octobre 2017 et 22-24 novembre 2017.

Intitulé	Date	N° d'attestation	Description
NOUVELLE VALIDATION			
TEST 3M™ PETRIFILM™ POUR LE DENOMBREMENT DES BACTERIES LACTIQUES	Date validation : 23.11.2017 Fin de validation : 23.11.2021	3M-01/19-11/17	Dénombrement des bactéries lactiques mésophiles Tous produits d'alimentation humaine, aliments (à l'exclusion des yaourts) et échantillons de l'environnement de production
RECONDUCTIONS DE VALIDATIONS			
TEST 3M™ PETRIFILM™ FLORE TOTALE	Date validation : 29.09.1989 Reconduction les 06.09.1993, 10.09.1997, 13.12.2001, 14.06.2005, 03.07.2009, 05.07.2013 et 02.10.2017 Extension les 27.09.2007 et 06.02.2015 Fin de validation : 10.09.2021	3M-01/01-09/89	Dénombrement de la flore aérobie mésophile Tous produits d'alimentation humaine, aliments pour animaux de compagnie et échantillons de l'environnement de production industrielle
TEST 3M™ PETRIFILM™ ENTEROBACTERIACEAE	Date validation : 10.09.1997 Reconduction les 13.12.2001, 14.06.2005, 03.07.2009, 04.07.2013 et 02.10.2017 Extension les 01.04.2010 et 06.02.2015 Fin de validation : 10.09.2021	3M-01/06-09/97	Dénombrement des entérobactéries Tous produits d'alimentation humaine, alimentation animale et échantillons de l'environnement de production
TEMPO AC	Date validation : 23.05.2013 Reconduction le 02.10.2017 Fin de validation : 23.05.2021	BIO-12/35-05/13	Dénombrement de la flore mésophile aérobie revivable Tous produits d'alimentation humaine, les aliments pour animaux de compagnie et les échantillons de l'environnement de production
THERMO SCIENTIFIC SURETECT LISTERIA MONOCYTOGENES PCR ASSAY	Date validation : 04.11.2013 Reconduction le 22.11.2017 Extension les 21.03.2014, 17.03.2016 et 30.06.2016 Fin de validation : 04.11.2021	UNI-03/08-11/13	Détection des <i>Listeria monocytogenes</i> Produits carnés, lait et produits laitiers, poissons et produits de la mer, produits végétaux et échantillons de l'environnement de production
AL/GELOSE DENOMBREMENT	Date validation : 26.01.2009 Reconduction les 29.11.2012 et 23.11.2017 Fin de validation : 26.01.2021	BRD-07/17-01/09	Dénombrement des <i>Listeria monocytogenes</i> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production

VALIDATIONS AFNOR

RAPID'E. COLI 2	Date validation : 19.11.1997 Reconduction les 07.03.2002, 02.12.2004, 28.11.2008, 29.11.2012 et 22.11.2017 Fin de validation : 02.12.2020	BRD-07/01-07/93	Dénombrement à 44 °C des E. coli β-glucuronidase positive Tous produits d'alimentation humaine
RAPID'E. COLI 2	Date validation : 02.12.2004 Reconduction les 28.11.2008, 29.11.2012 et 22.11.2017 Fin de validation : 02.12.2020	BRD-07/07-12/04	Dénombrement à 37 °C des E. coli β-glucuronidase positive Tous produits d'alimentation humaine
RAPID'E. COLI 2	Date validation : 02.12.2004 Reconduction les 28.11.2008, 29.11.2012 et 22.11.2017 Fin de validation : 02.12.2020	BRD-07/08-12/04	Dénombrement à 37 °C des coliformes Tous produits d'alimentation humaine
TEMPO TC	Date validation : 08.12.2005 Reconduction les 04.12.2009, 04.10.2013 et 24.11.2017 Extension le 03.02.2011 Fin de validation : 08.12.2021	BIO-12/17-12/05	Dénombrement des coliformes totaux Tous produits d'alimentation humaine et aliments pour animaux de compagnie
VIDAS EASY SALMONELLA	Date validation : 20.09.2005 Reconduction les 02.07.2008, 04.07.2013 et 23.11.2017 Extension les 30.06.2011, 30.01.2014 et 14.10.2015 Fin de validation : 20.09.2021	BIO-12/16-09/05	Détection des salmonelles Tous produits d'alimentation humaine, produits pour l'alimentation animale et échantillons de l'environnement de production (hors environnement de production primaire)
PATHATRIX® AUTO SALMONELLA SPP KIT LINKED TO SELECTIVE AGAR DETECTION	Date validation : 28.11.2013 Reconduction le 23.11.2017 Extension le 30.08.2016 Fin de validation : 28.11.2021	ABI-29/07-11-13	Détection des salmonelles Lait et produits laitiers à base de lait thermisé, viandes crues de bœuf, chocolat et produits à base de chocolat
PATHATRIX® AUTO SALMONELLA SPP KIT LINKED TO MICROSEQ® SALMONELLA SPP. DETECTION KIT	Date validation : 28.11.2013 Reconduction le 23.11.2017 Extension le 30.08.2016 Fin de validation : 28.11.2021	ABI-29/06-11-13	Détection des salmonelles Laits thermisés et produits laitiers à base de lait thermisé, viandes crues de bœuf, chocolat et produits à base de chocolat

VALIDATIONS AFNOR

VIDAS UP <i>E. COLI</i> O157 INCLUDING H7 (ECPT)	Date validation : 18.05.2009 Reconduction les 29.03.2013 et 23.11.2017 Extension les 03.12.2009, 30.06.2011 et 15.05.2014 Fin de validation : 18.05.2021	BIO-12/25-05/09	Détection des <i>E. coli</i> O157 Produits carnés crus, végétaux crus, lait cru et produits laitiers à base de lait cru et échantillons de l'environnement de production
EXTENSIONS DE VALIDATIONS			
BAX SYSTEM PCR ASSAY <i>LISTERIA MONOCYTOGENES</i> 24E (AUTOMATISE)	Date validation : 01.07.2008 Reconduction les 06.07.2012 et 13.06.2016 Extension les 26.01.2009, 12.05.2011 et 03.10.2017 Fin de validation : 01.07.2020	QUA-18/05-07/08	Détection des <i>Listeria monocytogenes</i> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production
BAX SYSTEM PCR ASSAY GENUS <i>LISTERIA</i> 24E (AUTOMATISE)	Date validation : 01.07.2008 Reconduction les 06.07.2012 et 13.06.2016 Extension les 26.01.2009, 12.05.2011 et 03.10.2017 Fin de validation : 01.07.2020	QUA-18/06-07/08	Détection des <i>Listeria</i> spp (à l'exclusion des <i>Listeria grayi</i>) Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production
GENE-UP <i>SALMONELLA</i>	Date validation : 30.06.2016 Extension les 29.09.2016, 24.03.2017, 03.07.2017 et 23.11.2017 Fin de validation : 30.06.2020	BIO-12/38-06/16	Détection des salmonelles Tous produits d'alimentation humaine 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**A.O.P.**

J.O.R.F. n° 217 du 16 septembre 2017 – Arrêté du 8 septembre 2017 relatif à la modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée "Comté"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000035568444&dateTexte=&categorieLien=id#>

J.O.R.F. n° 220 du 20 septembre 2017 – Arrêté du 12 septembre 2017 relatif à la modification des cahiers des charges des appellations d'origine protégées "Beurre d'Isigny" et "Crème d'Isigny"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000035589644&dateTexte=&categorieLien=id#>

J.O.R.F. n° 220 du 20 septembre 2017 – Arrêté du 12 septembre 2017 relatif à la modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée "Roquefort"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000035589650&dateTexte=&categorieLien=id#>

J.O.R.F. n° 227 du 28 septembre 2017 – 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 "Munster" ou "Munster-Géromé"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000035658745&dateTexte=&categorieLien=id#>

J.O.R.F. n° 262 du 9 novembre 2017 – Arrêté du 2 novembre 2017 relatif à la modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée "Bleu du Vercors-Sassenage"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000035989049&dateTexte=&categorieLien=id#>

J.O.R.F. n° 296 du 20 décembre 2017 – Arrêté du 12 décembre 2017 relatif à la modification temporaire du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée (AOP) "Fourme de Montbrison"

<https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000036236820&dateTexte=&categorieLien=id>

AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES

J.O.R.F. n° 237 du 10 octobre 2017 – Arrêté du 27 juin 2017 modifiant l'arrêté du 19 octobre 2006 relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées alimentaires

<https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000035754773&dateTexte=&categorieLien=id>

NOUVEAUTES DANS LA REGLEMENTATION : UNION EUROPEENNE**A.O.P. / I.G.P.**

J.O.U.E. C 247 du 29 juillet 2017 – Publication d'une demande d'approbation d'une modification mineure conformément à l'article 6, paragraphe 2, cinquième alinéa, du règlement délégué (UE) n° 664/2014 complétant le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'établissement des symboles de l'Union pour les appellations d'origine protégées, les indications géographiques protégées et les spécialités traditionnelles garanties et en ce qui concerne certaines règles relatives à la provenance, certaines règles procédurales et certaines règles transitoires supplémentaires [Queso de la Serena (fromage) (AOP)]

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2017.247.01.0012.01.FRA

J.O.U.E. C 251 du 2 août 2017 – 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 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires [Lietuviskas varskes suris (fromage) (IGP)]

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2017.251.01.0022.01.FRA

J.O.U.E. C 286 du 30 août 2017 – 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 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires [Montasio (fromage) (AOP)]

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2017.286.01.0011.01.FRA

REGLEMENTATION

J.O.U.E. C 297 du 8 septembre 2017 – 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 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires [Idiazabal (fromage) (AOP)]

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2017.297.01.0010.01.FRA

J.O.U.E. C 299 du 9 septembre 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 [Saint-Nectaire (fromage) (AOP)]

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2017.299.01.0007.01.FRA

J.O.U.E. L 244 du 22 septembre 2017 – Règlement d'exécution (UE) 2017/1595 de la Commission du 21 septembre 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 [Gorgonzola (fromage) (AOP)]

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2017.244.01.0001.01.FRA

J.O.U.E. C 317 du 23 septembre 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 [Traditional Welsh Caerphilly / Traditional Welsh Caerffili (fromage) (IGP)]

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2017.317.01.0010.01.FRA

J.O.U.E. L 256 du 4 octobre 2017 – Règlement d'exécution (UE) 2017/1788 de la Commission du 22 septembre 2017 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Ossolano (fromage) (AOP)]

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2017.256.01.0004.01.FRA

J.O.U.E. L 269 du 19 octobre 2017 – Règlement d'exécution (UE) 2017/1901 de la Commission du 18 octobre 2017 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Danbo (fromage) (IGP)]

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2017.269.01.0010.01.FRA

J.O.U.E. L 273 du 24 octobre 2017 – Règlement d'exécution (UE) 2017/1931 de la Commission du 17 octobre 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 [Bleu d'Auvergne (fromage) (AOP)]

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2017.273.01.0002.01.FRA

J.O.U.E. C 358 du 24 octobre 2017 – 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 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires [Grana Padano (fromage) (AOP)]

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2017.358.01.0009.01.FRA

J.O.U.E. C 361 du 25 octobre 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 [Laguiole (fromage) (AOP)]

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2017.361.01.0042.01.FRA

J.O.U.E. C 368 du 28 octobre 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 [Squacquerone di Romagna (fromage) (AOP)]

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2017.368.01.0016.01.FRA

CONTROLES OFFICIELS

J.O.U.E. L 195 du 27 juillet 2017 – Règlement (UE) 2017/1389 de la Commission du 26 juillet 2017 modifiant l'annexe VII du règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne la désignation du laboratoire de référence de l'Union européenne pour les virus d'origine alimentaire

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2017.195.01.0009.01.FRA

REGLEMENTATION

INGREDIENT ALIMENTAIRE

J.O.U.E. L 295 du 14 novembre 2017 – Décision d'exécution(UE) 2017/2078 de la Commission du 10 novembre 2017 autorisant une extension de l'utilisation des bêta-glucanes de levure 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/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2017.295.01.0077.01.FRA

J.O.U.E. L 313 du 29 novembre 2017 – Décision d'exécution(UE) 2017/2201 de la Commission du 27 novembre 2017 autorisant la mise sur le marché du 2'-fucosyllactose produit avec la souche de *Escherichia coli* BL21 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/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2017.313.01.0005.01.FRA

J.O.U.E. L 336 du 16 décembre 2017 – Décision d'exécution(UE) 2017/2354 de la Commission du 14 décembre 2017 autorisant une extension de l'utilisation des graines de chia (*Salvia hispanica*) 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/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2017.336.01.0049.01.FRA

J.O.U.E. L 337 du 19 décembre 2017 – Décision d'exécution(UE) 2017/2375 de la Commission du 15 décembre 2017 autorisant la mise sur le marché de l'acide *N*-acétyl-*D*-neuraminique 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/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2017.337.01.0063.01.FRA

REVUE DE PRESSE – REVUE DU NET**ADDITIFS****Re-evaluation of pectin (E 440i) and amidated pectin (E 440ii) as food additives**

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4866>

► À la suite d'une demande de la Commission européenne, le Groupe d'experts de l'EFSA sur les additifs alimentaires a été invité à publier un avis scientifique sur la réévaluation de la pectine (E 440i) et de la pectine amidée (E 440ii) en tant qu'additifs alimentaires. Le Groupe spécial a conclu qu'il n'y a pas de souci de sécurité pour l'utilisation de ces additifs alimentaires pour la population en général et qu'il n'y a pas besoin d'une dose journalière admissible numérique.

Re-evaluation of xanthan gum (E 415) as food additive

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4909>

► Le Groupe d'experts sur les additifs alimentaires a fourni un avis scientifique réévaluant la sécurité de la gomme de xanthane (E 415) en tant qu'additif alimentaire. Le Groupe spécial a conclu qu'il n'y avait pas besoin d'une dose journalière admissible numérique pour cet additif et qu'il n'y a pas de problème de sécurité pour la population générale.

Re-evaluation of glutamic acid (E 620), sodium glutamate (E 621), potassium glutamate (E 622), calcium glutamate (E 623), ammonium glutamate (E 624) and magnesium glutamate (E 625) as food additives

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4910>

► Le groupe d'experts de l'EFSA sur les additifs alimentaires a fourni un avis scientifique réévaluant la sécurité de l'acide glutamique-glutamates (E 620-625) lorsqu'il est utilisé comme additif alimentaire. Le Groupe spécial a noté que l'exposition à l'acide glutamique et aux glutamates (E 620-625) dépassait non seulement la DJA proposée, mais aussi les doses associées à des effets indésirables chez l'homme pour certains groupes de population.

Re-evaluation of alginic acid and its sodium, potassium, ammonium and calcium salts (E 400-E 404) as food additives

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5049>

► Le présent avis porte sur la réévaluation de l'acide alginique et de ses sels de sodium, de potassium, d'ammonium et de calcium (E 400-E 404) lorsqu'ils sont utilisés comme additifs alimentaires. Le groupe a conclu qu'il n'était pas nécessaire d'établir une dose journalière acceptable (DJA) pour l'acide alginique et ses sels (E 400, E 401, E 402, E 403 et E 404), et qu'il n'y avait pas de problème de sécurité au niveau de l'évaluation de l'exposition pour ses utilisations déclarées en tant qu'additifs alimentaires.

APPELLATION D'ORIGINE**Cahiers des charges des appellations d'origine "Comté", "Beurre d'Isigny" et "Roquefort"**

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-d4e5a722-a6f6-4790-a181-94ae41f1a5dd

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-ba1010a1-bc3a-4468-a1d2-7578d8fd5494

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-95e2de1b-420c-40c5-8fcd-3e1e0df9d711

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-6bcfaf0e-b69e-4ceb-8900-84498fa5ebe9

► Nouvelles versions des cahiers des charges des appellations "Comté", "Beurre d'Isigny", "Roquefort" et "Bleu du Vercors-Sassenage, homologués respectivement par les arrêtés des 8 et 12 septembre 2017, et 9 novembre 2017.

Avis relatifs à l'approbation par la Commission européenne des modifications des cahiers des charges de l'appellation d'origine protégée et des indications géographiques protégées "Picodon", "Emmental de Savoie" et "Tomme de Savoie"

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-0a452526-114d-4877-a818-2e7d9deebfc7

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-0e47b31c-d8b7-49fa-bbec-538845f4af9e

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-a63ffd1a-29aa-48ac-93c7-7c8ca0fc56f1

► Ces avis informent des publications respectives au Journal officiel de l'Union européenne des règlements d'exécution (UE) n° 2017/908, (UE) n° 2017/1136 et (UE) n° 2017/1223 approuvant des modifications non mineures des cahiers des charges des AOP et IGP citées ci-dessus. La version modifiée de chaque cahier des charges est jointe à chaque avis.

NOUVEAU PRODUIT ALIMENTAIRE

Safety of synthetic N-acetyl-d-neuraminic acid as a novel food pursuant to Regulation (EC) No 258/97

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4918>

► Suite à une demande de la Commission européenne, l'EFSA a donné un avis scientifique sur l'acide-N-acétyl-d-neuraminic en tant que nouveau produit alimentaire. Il n'y a pas d'inquiétude quant à sa sécurité lorsqu'il est utilisé comme ingrédient dans les formules ou aliments pour nourrissons et jeunes enfants.

CONGRES – SALONS – COLLOQUES

4-6 Avril 2018
Rennes, France

10th Cheese Symposium

<https://symposium.inra.fr/cheese2018/>

La Lettre de CECALAIT est éditée par ACTALIA Cecalait, B.P. 70129, 39801 POLIGNY CEDEX
ACTALIA : association. Président : Eric LESAGE ; 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 : P. ROLLIER, JR. BONDIER, P. TROSSAT
Relecture : P. ROLLIER, C. FICSH-FARKAS, JR. BONDIER, P. TROSSAT
Rédaction achevée le 21 décembre 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
3^{ème}-4^{ème} trimestre 2017
Dépôt légal : à parution
ISSN 1298-6976