



2<sup>ème</sup> trimestre 2018, N° 104

<b>Rappel : nouveaux essais d'aptitude proposés par ACTALIA Cecalait</b>	1
<b>Normes, projets de normes</b>	2
<b>Validations AFNOR</b>	3-6
<b>Réglementation : France, Union européenne</b>	7-8
<b>Revue de presse – revue du net</b>	9-10
<b>Congrès, salons, colloques</b>	10
<b>Références bibliographiques avec table des matières, mots clés</b>	annexe

**ACTALIA Cecalait**

Rue de Versailles - B.P. 70129  
39801 POLIGNY CEDEX  
FRANCE  
[www.cecalait.fr](http://www.cecalait.fr)  
[www.actalia.eu](http://www.actalia.eu)





## **RAPPEL : NOUVEAUX ESSAIS D'APTITUDE PROPOSES PAR ACTALIA CECALAIT**

Nous vous rappelons que plusieurs nouveaux essais d'aptitude ont été mis en place cette année.

En effet, nous vous proposons dorénavant des essais d'aptitude activité phosphatasique sur lait, acidité sur lait, physico-chimie sur fromage type fondu, sur lait cru de brebis, sur lactosérum concentré et sur lactosérum en poudre.

Les premiers envois ont eu lieu au cours du premier semestre, cependant si vous n'avez pu y participer, une seconde date est prévue pour chaque essai d'ici la fin d'année.

Nous vous invitons donc à venir découvrir et vous inscrire à ces nouveaux essais d'aptitude en vous connectant à votre espace client de notre site internet [www.cecalait.fr](http://www.cecalait.fr), et restons à votre disposition pour tout besoin de renseignement complémentaire.

## NORMALISATION

### NORMES, PROJETS DE NORMES

Classement alphabétique par thème

#### Normes parues

ANALYSE SENSORIELLE	
ISO 5496/A1 Mai 2018	ANALYSE SENSORIELLE Méthodologie - Initiation et entraînement des sujets à la détection et à la reconnaissance des odeurs - Amendement 1
ISO 13301 Avril 2018	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) <i>Remplace ISO 13301 de 2002</i>
MICROBIOLOGIE DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE	
ISO 16649-1 Avril 2018	MICROBIOLOGIE DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE Méthode horizontale pour le dénombrement des <i>Escherichia coli</i> $\beta$ -glucuronidase positive - Partie 1 : technique par comptage des colonies à 44 °C au moyen de membranes et de 5-bromo-4-chloro-3-indolyl $\beta$ -D glucuronide <i>Remplace ISO 16649-1 de 2001</i>

#### Projets de normes

ANALYSE SENSORIELLE	
ISO/DIS 11056 Septembre 2018	ANALYSE SENSORIELLE Méthodologie – Méthode d'estimation de la grandeur
MICROBIOLOGIE DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE	
ISO/DIS 19036 Août 2018	MICROBIOLOGIE DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE Estimation de l'incertitude de mesure pour les déterminations quantitatives
PRODUITS ALIMENTAIRES	
PR NF EN 15842 V03-053PR Juin 2018	PRODUITS ALIMENTAIRES Détection des allergènes alimentaires – Considérations générales et validation des méthodes
PR NF EN 15634-1 V03-052-1PR Juin 2018	PRODUITS ALIMENTAIRES Détection des allergènes alimentaires par des méthodes d'analyse de biologie moléculaire – Considérations générales
PR NF EN 15633-1 V03-051-1PR Juin 2018	PRODUITS ALIMENTAIRES Détection des allergènes alimentaires par des méthodes d'analyse immunologiques – Partie 1 : Considérations générales

**VALIDATIONS AFNOR**

Liste des méthodes alternatives d'analyses votées positivement par le Bureau Technique NF Validation lors des sessions des 22-23 mars 2018, 17-18 mai 2018 et 2-3 juillet 2018

Intitulé	Date	N° d'attestation	Description
<b>NOUVELLES VALIDATIONS</b>			
TEST 3M™ DE DETECTION MOLECULAIRE 2 - E. COLI O157 (INCLUANT H7)	Date validation : 22.03.2018 <b>Fin de validation : 22.03.2022</b>	3M-01/18-05/17	<b>Détection des Cronobacter spp.</b> Poudres de laits infantiles et céréales infantiles avec ou sans probiotiques, les matières premières, et échantillons de l'environnement de production
GENE-UP CRONOBACTER SPP.	Date validation : 23.03.2018 <b>Fin de validation : 23.03.2022</b>	BIO-12/42-03/18	<b>Détection des Cronobacter spp.</b> Céréales infantiles et poudres de lait infantile avec ou sans probiotiques
<b>RECONDUCTIONS DE VALIDATIONS</b>			
THERMO SCIENTIFIC SURETECT SALMONELLA SPECIES PCR ASSAY	Date validation : 04.11.2013 Extension les 30.01.2014, 21.03.2014, 30.06.2016 et 24.03.2017 Reconduction le 22.03.2018 <b>Fin de validation : 04.11.2021</b>	UNI-03/07-11/13	<b>Détection des salmonelles</b> Tous produits d'alimentation humaine, aliments pour animaux de compagnie et échantillons de l'environnement de production (hors environnement de production primaire)
THERMO SCIENTIFIC SURETECT CRONOBACTER SPECIES PCR ASSAY	Date validation : 03.12.2015 Extension le 30.06.2016 Reconduction le 22.03.2018 <b>Fin de validation : 03.12.2023</b>	UNI-03/11-12/15	<b>Détection des Cronobacter spp.</b> Poudres de lait infantile et échantillons de l'environnement de production
RAPID <sup>+</sup> SALMONELLA	Date validation : 09.12.2005 Extension les 03.07.2009, 21.05.2010, 03.02.2011, 04.10.2012, 06.07.2015 et 22.03.2018 Reconduction les 24.09.2009, 29.11.2013 et 22.03.2018 <b>Fin de validation : 09.12.2021</b>	BRD-07/11-12/05	<b>Détection des salmonelles</b> Tous produits d'alimentation humaine et animale, et échantillons de l'environnement de production (hors environnement de production primaire)
RAPID <sup>+</sup> ENTEROBACTERIACEAE	Date validation : 29.11.2013 Extension le 31.01.2014 Reconduction le 22.03.2018 <b>Fin de validation : 29.11.2021</b>	BRD-07/24-11/13	<b>Dénombrement des entérobactéries</b> Tous produits d'alimentation humaine et animale, et échantillons de l'environnement de production
VIDAS LISTERIA DUO (LDUO)	Date validation : 09.03.2006 Extension le 30.06.2011 Reconduction les 03.12.2009, 30.01.2014 et 23.03.2018 <b>Fin de validation : 09.03.2022</b>	BIO-12/18-03/06	<b>Détection des Listeria monocytogenes et des Listeria spp.</b> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production

## VALIDATIONS AFNOR

TEMPO STA	Date validation : 01.04.2010 Reconduction les 30.01.2014 et 23.03.2018 <b>Fin de validation : 01.04.2022</b>	BIO-12/28-04/10	<b>Dénombrement des staphylocoques à coagulase positive</b> Tous produits d'alimentation humaine et alimentation animale
TEST 3M™ PETRIFILM™ COLIFORMES	Date validation : 29.09.1989 Extension le 06.02.2015 Reconduction les 06.09.1993, 09.06.1998, 16.05.2002, 16.06.2006, 01.04.2010, 21.03.2014 et 17.05.2018 <b>Fin de validation : 09.06.2022</b>	3M-01/02-09/89A	<b>Dénombrement des coliformes totaux (lecture des colonies gazogènes et non gazogènes)</b> Tous produits d'alimentation humaine sauf coquillages crus, aliments pour animaux de compagnie et échantillons de l'environnement de production
TEST 3M™ PETRIFILM™ COLIFORMES	Date validation : 29.09.1989 Reconduction les 06.09.1993, 09.06.1998, 16.05.2002, 08.12.2005, 01.04.2010, 21.03.2014 et 17.05.2018 <b>Fin de validation : 09.06.2022</b>	3M-01/02-09/89B	<b>Dénombrement des coliformes totaux (lecture des colonies gazogènes)</b> Tous produits d'alimentation humaine sauf coquillages crus
TEST 3M™ PETRIFILM™ COLIFORMES	Date validation : 29.09.1989 Reconduction les 06.09.1993, 09.06.1998, 16.05.2002, 16.06.2006, 01.04.2010, 21.03.2014 et 17.05.2018 <b>Fin de validation : 09.06.2022</b>	3M-01/02-09/89C	<b>Dénombrement des coliformes thermotolérants (lecture des colonies gazogènes et non gazogènes)</b> Tous produits d'alimentation humaine
THERMO SCIENTIFIC SURETECT LISTERIA SPP PCR ASSAY	Date validation : 28.11.2013 Extension les 21.03.2014, 03.07.2014 et 30.06.2016 Reconduction le 17.05.2018 <b>Fin de validation : 28.11.2021</b>	UNI-03/09-11/13	<b>Détection des <i>Listeria</i> spp.</b> Produits carnés, lait et produits laitiers, produits de la mer et de la pêche, légumes et échantillons de l'environnement de production
RAPID <sup>3</sup> L.MONO DENOMBREMENT	Date validation : 28.09.2001 Extension les 28.09.2006 et 25.09.2008 Reconduction les 08.12.2005, 02.07.2009, 03.10.2013 et 17.05.2018 <b>Fin de validation : 28.09.2021</b>	BRD-07/05-09/01	<b>Dénombrement des <i>Listeria monocytogenes</i></b> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production
VIDAS SALMONELLA (PROTOCOLE SIMPLE VOIE)	Date validation : 18.09.2002 Extension le 30.06.2011 Reconduction les 15.09.2006, 20.05.2010, 03.07.2014 et 17.05.2018 <b>Fin de validation : 18.09.2022</b>	BIO-12/10-09/02	<b>Détection des salmonelles</b> Tous produits d'alimentation humaine et aliments pour animaux de compagnie

## VALIDATIONS AFNOR

<p><b>VIDAS SALMONELLA (PROTOCOLE DOUBLE VOIE)</b></p>	<p>Date validation : 06.04.1994 Extension le 30.06.2011 Reconduction les 09.06.1998, 18.09.2002, 15.09.2006, 20.05.2010, 15.05.2014 et 17.05.2018 <b>Fin de validation : 09.06.2022</b></p>	<p><b>BIO-12/01-04/94</b></p>	<p><b>Détection des salmonelles</b> Tous produits d'alimentation humaine et aliments pour animaux de compagnie</p>
<p><b>VIDAS LISTERIA (LIS)</b></p>	<p>Date validation : 17.06.1994 Extension les 18.09.2002, 02.04.2003 et 30.06.211 Reconduction les 09.06.1998, 03.07.2002, 04.05.2006, 21.05.2010, 15.05.2014 et 17.05.2018 <b>Fin de validation : 09.06.2022</b></p>	<p><b>BIO-12/02-06/94</b></p>	<p><b>Détection des <i>Listeria spp.</i></b> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production</p>
<p><b>VIDAS LISTERIA MONOCYTOGENES 2 (LMO2) PROTOCOLE COMMUN AVEC VIDAS LISTERIA (AVEC ETAPE D'ENRICHISSEMENT A 30 °C)</b></p>	<p>Date validation : 03.07.2002 Extension les 14.12.2006 et 30.06.2011 Reconduction les 15.06.2006, 21.05.2010, 15.05.2014 et 17.05.2018 <b>Fin de validation : 03.07.2022</b></p>	<p><b>BIO-12/09-07/02</b></p>	<p><b>Détection des <i>Listeria monocytogenes</i></b> Tous produits d'alimentation humaine (sauf produits crus) et échantillons de l'environnement de production</p>
<p><b>LUMIPROBE 24 LISTERIA MONOCYTOGENES</b></p>	<p>Date validation : 09.12.2005 Extension les 14.12.2006 et 29.09.2016 Reconduction les 04.12.2009, 28.11.2013 et 17.05.2018 <b>Fin de validation : 09.12.2021</b></p>	<p><b>EUR-15/03-12/05</b></p>	<p><b>Détection des <i>Listeria monocytogenes</i></b> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production</p>
<p><b>COMPASS BACILLUS CEREUS AGAR</b></p>	<p>Date validation : 05.02.2010 Reconduction les 28.11.2013 et 17.05.2018 <b>Fin de validation : 09.06.2022</b></p>	<p><b>BKR-23/06-02/10</b></p>	<p><b>Dénombrement des <i>Bacillus cereus</i> présumptifs</b> Tous produits d'alimentation humaine et animale</p>
<p><b>BACILLUS CEREUS RAPID AGAR (BACARA)</b></p>	<p>Date validation : 02.07.2010 Reconduction les 15.05.2014 et 02.07.2018 <b>Fin de validation : 02.07.2022</b></p>	<p><b>AES-10/10-07/10</b></p>	<p><b>Dénombrement des <i>Bacillus cereus</i> présumptifs</b> Tous produits d'alimentation humaine et produits pour l'alimentation animale</p>
<p><b>TEST 3™ PETRIFILM™ RAPIDE LEVURES ET MOISSURES</b></p>	<p>Date validation : 03.07.2014 Reconduction le 02.07.2018 <b>Fin de validation : 03.07.2022</b></p>	<p><b>3M-01/13-07/14</b></p>	<p><b>Dénombrement des levures et des moisissures</b> Tous produits d'alimentation humaine, produits pour l'alimentation animale (animaux de compagnie et animaux d'élevage) et échantillons de l'environnement de production</p>

## VALIDATIONS AFNOR

EXTENSIONS DE VALIDATIONS			
<b>BAX SYSTEM REAL-TIME PCR ASSAY FOR SALMONELLA SPP.</b>	Date validation : 26.03.2015 Extension le 18.05.2018 <b>Fin de validation : 26.03.2019</b>	<b>QUA-18/08-07/08</b>	<b>Détection des salmonelles</b> Tous produits d'alimentation humaine, produits pour les animaux de compagnie, et échantillons de l'environnement de production (hors environnement de production primaire)
<b>ASSURANCE GDS SALMONELLA</b>	Date validation : 26.01.2009 Extension le 02.07.2018 Reconduction les 29.11.2012 et 25.01.2018 <b>Fin de validation : 26.01.2021</b>	<b>TRA-02/12-01/09</b>	<b>Détection des salmonelles</b> Tous produits d'alimentation humaine (excepté les graines germées), aliments pour animaux de compagnie et échantillons de l'environnement de production (hors environnement de production primaire)
<b>GENE-UP CRONOBACTER SPP.</b>	Date validation : 23.03.2018 Extension le 03.07.2018 <b>Fin de validation : 23.03.2022</b>	<b>BIO-12/42-03/18</b>	<b>Détection des Cronobacter spp.</b> Céréales infantiles et poudres de lait infantile avec ou sans probiotiques, poudres de lait, ingrédients et échantillons de l'environnement de production
PROLONGATIONS DE VALIDITE DE VALIDATIONS			
<b>GENEDISC LISTERIA SPP</b>	Date validation : 02.07.2010 Extension le 26.10.2015 Reconduction le 02.10.2014 <b>Fin de validation : 02.07.2018</b> <b>Prolongation jusqu'au 31.12.2018</b>	<b>GEN-25/07-07/10</b>	<b>Détection des Listeria spp.</b> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production
<b>GENEDISC LISTERIA MONOCYTOGENES</b>	Date validation : 02.07.2010 Extension le 26.10.2015 Reconduction le 02.10.2014 <b>Fin de validation : 02.07.2018</b> <b>Prolongation jusqu'au 31.12.2018</b>	<b>GEN-25/08-07/10</b>	<b>Détection des Listeria monocytogenes</b> 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. / A.O.C. / LABEL ROUGE**

**J.O.R.F. n° 0102 du 3 mai 2018** – Arrêté du 23 avril 2018 portant sur la définition de règles de régulation de l'offre de l'appellation d'origine protégée "Beaufort" pour la campagne 2018-2019

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000036863048&dateTexte=&categorieLien=id#>

**J.O.R.F. n° 0102 du 3 mai 2018** – Arrêté du 23 avril 2018 portant sur la définition de règles de régulation de l'offre de l'appellation d'origine protégée "Comté" pour les campagnes 2018-2019 à 2020-2021

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000036863053&dateTexte=&categorieLien=id#>

**J.O.R.F. n° 0102 du 3 mai 2018** – Arrêté du 23 avril 2018 portant sur la définition de règles de régulation de l'offre de l'appellation d'origine protégée "Gruyère" pour les campagnes 2018-2019 à 2020-2021

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000036863058&dateTexte=&categorieLien=id#>

**J.O.R.F. n° 0102 du 3 mai 2018** – Arrêté du 23 avril 2018 portant sur la définition de règles de régulation de l'offre de l'appellation d'origine protégée "Reblochon" pour les campagnes 2018-2019 et 2019-2020

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000036863063&dateTexte=&categorieLien=id#>

**J.O.R.F. n° 0102 du 3 mai 2018** – Arrêté du 23 avril 2018 portant sur la définition de règles de régulation de l'offre de l'appellation d'origine protégée "Tomme de Savoie" pour la campagne 2018-2019

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000036863068&dateTexte=&categorieLien=id#>

**J.O.R.F. n° 0102 du 3 mai 2018** – Arrêté du 23 avril 2018 portant sur la définition de règles de régulation de l'offre de l'appellation d'origine protégée "Emmental de Savoie" pour la campagne 2018-2019

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000036863073&dateTexte=&categorieLien=id#>

**J.O.R.F. n° 0102 du 3 mai 2018** – Arrêté du 23 avril 2018 portant sur la définition de règles de régulation de l'offre de l'appellation d'origine protégée "Abondance" pour la campagne 2018-2019

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000036863078&dateTexte=&categorieLien=id#>

**J.O.R.F. n° 0117 du 24 mai 2018** – Arrêté du 14 mai 2018 relatif à la modification temporaire du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée (AOP) "Roquefort"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000036936973&dateTexte=&categorieLien=id#>

**J.O.R.F. n° 0124 du 1<sup>er</sup> juin 2018** – 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 contrôlée "Cantal" ou "Fourme de Cantal"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000036970958&dateTexte=&categorieLien=id#>

**J.O.R.F. n° 0130 du 8 juin 2018** – Arrêté du 31 mai 2018 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Brousse du Rove »

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000037032544&dateTexte=&categorieLien=id#>

**J.O.R.F. n° 0155 du 7 juillet 2018** – Avis relatif à l'ouverture d'une procédure nationale d'opposition pour la demande de reconnaissance du label rouge n° LR 07/17 « Faisselle »

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000037161268&dateTexte=&categorieLien=id#>

**NOUVEAUTES DANS LA REGLEMENTATION : UNION EUROPEENNE****APPELLATION D'ORIGINE**

**J.O.U.E. C 132 du 13 avril 2018** – 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 [Parmigiano Reggiano (fromage) (AOP)]

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C\\_.2018.132.01.0007.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2018.132.01.0007.01.FRA)

**J.O.U.E. C 135 du 17 avril 2018** – Publication d'une demande de modification en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires [Bleu des Causses (fromage) (AOP)]

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C\\_.2018.135.01.0011.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2018.135.01.0011.01.FRA)

## REGLEMENTATION

**J.O.U.E. C 139 du 20 avril 2018** – 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 [Rucavas Baltais Sviests (beurre) (IGP)]

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C\\_.2018.139.01.0013.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2018.139.01.0013.01.FRA)

**J.O.U.E. C 187 du 1<sup>er</sup> juin 2018** – 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 [Comté (fromage) (AOP)]

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C\\_.2018.187.01.0007.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2018.187.01.0007.01.FRA)

**J.O.U.E. C 187 du 1<sup>er</sup> juin 2018** – Publication d'une demande de modification en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1152/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires [Mahon-Menorca (fromage) (AOP)]

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C\\_.2018.187.01.0013.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2018.187.01.0013.01.FRA)

## INFORMATION DES CONSOMMATEURS

**J.O.U.E. L 131 du 29 mai 2018** – Règlement d'exécution (UE) 2018/775 de la Commission du 28 mai 2018 portant modalités d'application de l'article 26, paragraphe 3, du règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, pour ce qui est des règles d'indication du pays d'origine ou du lieu de provenance de l'ingrédient primaire d'une denrée alimentaire

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2018.131.01.0008.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2018.131.01.0008.01.FRA)

## PESTICIDES

**J.O.U.E. L 92 du 10 avril 2018** – Règlement d'exécution (UE) 2018/555 de la Commission du 9 avril 2018 concernant un programme de contrôle, pluriannuel et coordonné, de l'Union pour 2019, 2020 et 2021, destiné à garantir le respect des teneurs maximales en résidus de pesticides dans et sur les denrées alimentaires d'origine végétale et animale et à évaluer l'exposition du consommateur à ces résidus

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2018.092.01.0006.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2018.092.01.0006.01.FRA)

**J.O.U.E. L 121 du 16 mai 2018** – Règlement (UE) 2018/685 de la Commission du 3 mai 2018 modifiant les annexes II, III et IV du règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les limites maximales applicables aux résidus d'abamectine, de bière, de fluopyram, de fluxapyroxad, d'hydrazide maléique, de poudre de graines de moutarde et de téfluthrine présents dans ou sur certains produits

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2018.121.01.0001.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2018.121.01.0001.01.FRA)

**J.O.U.E. L 121 du 16 mai 2018** – Règlement (UE) 2018/686 de la Commission du 4 mai 2018 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 chlorpyrifos, de chlopyrifos-méthyl et de triclopyr présents dans ou sur certains produits

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2018.121.01.0030.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2018.121.01.0030.01.FRA)

**J.O.U.E. L 121 du 16 mai 2018** – Règlement (UE) 2018/687 de la Commission du 4 mai 2018 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'acibenzolar-S-méthyle, de benzovindiflupyr, de bifenthrine, de bixafen, de chlorantraniliprole, de deltaméthrine, de flunocamide, de fluazifop-P, d'isofétamide, de metrafenone, de pendiméthaline et de téflubenzuron présents dans ou sur certains produits

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2018.121.01.0001.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2018.121.01.0001.01.FRA)

**J.O.U.E. L 169 du 6 juillet 2018** – Règlement (UE) 2018/960 de la Commission du 5 juillet 2018 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 lambda-cyhalothrine présents dans ou sur certains produits

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2018.169.01.0027.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2018.169.01.0027.01.FRA)

## PROTEINES

**J.O.U.E. L 94 du 12 avril 2018** – Règlement délégué (UE) 2018/561 de la Commission du 29 janvier 2018 modifiant le règlement délégué (UE) 2016/127 en ce qui concerne les exigences en matière de protéines pour les préparations de suite

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2018.094.01.0001.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2018.094.01.0001.01.FRA)

## SUBSTANCES PHARMACOLOGIQUEMENT ACTIVES

**J.O.U.E. L 122 du 17 mai 2018** – Règlement d'exécution (UE) 2018/722 de la Commission du 16 mai 2018 modifiant le règlement (UE) n° 37/2010 afin de classer la substance éprinomectine en ce qui concerne sa limite maximale de résidus

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2018.122.01.0008.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2018.122.01.0008.01.FRA)

## REVUE DE PRESSE – REVUE DU NET

Classement alphabétique des mots-clés

### **ADDITIFS / AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES**

#### **Re-evaluation of carrageenan (E 407) and processed Eucheuma seaweed (E 407a) as food additives**

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.2903/j.efsa.2018.5238>

► L'innocuité du carraghénane (E 407) et des algues Eucheuma (E 407a), utilisés comme additifs alimentaires, a été ré-évaluée. Dans l'ensemble, compte tenu de l'absence de données adéquates pour répondre à ces incertitudes, le groupe a conclu que la dose journalière admissible (DJA) pour le carraghénane (E 407) et l'algue Eucheuma transformée (E 407a) de 75 mg / kg pc par jour devrait être considérée comme temporaire.

#### **Avis de l'Anses - Saisine n° 2017-SA-0239 du 28 mars 2018**

<https://www.anses.fr/fr/system/files/BIOT2017SA0239.pdf>

► Avis de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail sur un projet d'arrêté modifiant l'arrêté du 19 octobre 2006 relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées alimentaires. Le projet d'arrêté vise à inscrire 25 nouvelles enzymes alimentaires et à étendre l'autorisation d'emploi de 6 enzymes alimentaires. Il vise également à corriger quelques erreurs et apporter des précisions.

#### **Rapport de la 50<sup>ème</sup> session du comité du Codex sur les additifs alimentaires**

[http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-711-50%252FReport%252FREP18\\_FAf.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-711-50%252FReport%252FREP18_FAf.pdf)

► Ce rapport présente les conclusions de la 50<sup>ème</sup> session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires qui s'est tenue à Xiamen, Chine, du 26 au 30 mars 2018. Les conclusions seront soumises pour adoption / examen lors de la 41<sup>ème</sup> session de la Commission du Codex Alimentarius du 2 au 6 juillet 2018 à Rome, Italie.

#### **Re-evaluation of gellan gum (E 418) as food additive**

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2018.5296>

► Le groupe scientifique sur les additifs alimentaires et les sources de nutriments ajoutés aux aliments (ANS) a fourni un avis scientifique réévaluant la sécurité de la gomme de gellane (E 418) en tant qu'additif alimentaire. Il n'y a pas d'inquiétude en ce qui concerne la cancérogénicité et la génotoxicité. Le groupe a conclu qu'il n'est pas nécessaire d'établir une dose journalière admissible (DJA) pour la gomme de gellane (E 418) en tant qu'additif alimentaire et que l'évaluation de l'exposition pour les utilisations déclarées et les niveaux d'utilisation ne pose aucun problème de sécurité. Le groupe scientifique a recommandé de mieux définir les spécifications de la gomme de gellane.

### **APPELLATION D'ORIGINE**

#### **Avis relatif à l'approbation par la Commission européenne d'une modification mineure du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée (AOP) « Comté »**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-2113e42a-c7ca-4709-990c-9d4e7ca72f56](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-2113e42a-c7ca-4709-990c-9d4e7ca72f56)

► Cet avis porte à la connaissance du public l'approbation, à partir du 24 mai 2018, d'une modification mineure du cahier des charges de l'AOP « Comté ». La version du cahier des charges mise à jour est jointe à cet avis.

#### **Cahier des charges de l'appellation d'origine « Brousse du Rove »**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-2f44ed9d-5a36-43e1-8d03-50914bed5f04](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-2f44ed9d-5a36-43e1-8d03-50914bed5f04)

► Cahier des charges du fromage appellation d'origine « Brousse du Rove » homologué par l'arrêté du 31 mai 2018 publié au Journal Officiel de la République Française du 8 juin 2018.

### **CONTAMINANTS**

#### **Appui scientifique et technique de l'Anses - Saisine n° 2017-SA-0084 du 20 mars 2018**

<https://www.anses.fr/fr/system/files/ERCA2017SA0084.pdf>

► Note d'appui scientifique et technique de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail relatif à « Demande d'appui scientifique et technique pour la mise en place, en 2018, d'un plan de surveillance de la contamination des préparations pour nourrissons, des aliments destinés à des fins médicales spéciales (ADDFMS) pour nourrissons et des préparations de suite par les esters de 3-MCPD et les esters de glycidol ». Cette note présente le plan d'échantillonnage proposé par l'Anses pour l'analyse de ces substances dans les aliments cités.

## ENZYME

### Avis de l'Anses – Saisine n° 2018-SA-0014 du 20 avril 2018

<https://www.anses.fr/fr/system/files/BIOT2018SA0014.pdf>

► Avis de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail relatif à une demande d'extension d'autorisation d'emploi d'une transglutaminase issue d'une souche non génétiquement modifiée de *Streptomyces mobaraensis* (synonyme antérieur *Streptovercillium mobaraense*) pour la production de lait UHT, à l'exception du lait de vache.

## HYGIENE

### Avis de l'Anses – Saisine n° 2017-SA-0175 du 20 avril 2018

<https://www.anses.fr/fr/system/files/GBPH2017SA0175.pdf>

► Avis de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail relatif au projet de guide de bonnes pratiques d'hygiène pour la profession de crémier – fromager – affineur.

## PAIEMENT DU LAIT

### Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-254 du 29 mars 2018

<https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2018-254>

► Ce texte abroge l'instruction technique DGAL/SDSSA/N2013-8190 du 26 novembre 2013. Cette instruction, qui concerne le dispositif national de paiement du lait en fonction de sa composition et de sa qualité et gestion des paramètres sanitaires du lait cru, tire un bilan de la sélection des tests de résidus d'antibiotiques menée en 2015/2017, définit le rôle des interprofessions compétentes pour le lait de chèvre et de brebis.

### Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-256 du 29 mars 2018

<https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2018-256>

► Cette instruction, qui abroge les instructions DGAL/SDSSA/N2013-8152 du 16 septembre 2013 et DGAL/SDSSA/2017-234 du 16 mars 2017, reconnaît la méthode de dépistage et la méthode de confirmation relatives à la recherche de résidus d'antibiotiques et d'inhibiteurs dans les laits de vache, de chèvre et de brebis dans le cadre du paiement du lait en fonction de sa qualité hygiénique et sanitaire.

## SALMONELLE

### Avis de l'Anses – Saisine n° 2016-SA-0168 du 24 avril 2018

<https://www.anses.fr/fr/system/files/BIORISK2016SA0168.pdf>

► Avis de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail relatif à l'évaluation des protocoles d'échantillonnage des laits et fromages morbier et mont d'or en vue de réduire le risque épidémique de salmonellose.

## CONGRES – SALONS – COLLOQUES

### LAIT ET PRODUITS LAITIERS

15-19 Octobre 2018  
Daejeon, Corée

Sommet mondial laitier FIL 2018

<http://www.idfws2018.com/html/main.php>

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](mailto:c.troutet@actalia.eu)  
Relecture : J.R. BONDIER  
Rédaction achevée le 11 juillet 2018  
Impression : ACTALIA Cecalait, B.P. 70129, 39801 POLIGNY CEDEX – FRANCE  
Tél. : 33.(0)3.84.73.63.20 - Télécopie : 33.(0)3.84.73.63.29  
2<sup>ème</sup> trimestre 2018  
Dépôt légal : à parution  
ISSN 1298-6976