



4<sup>ème</sup> trimestre 2019, N° 110

Vie d'ACTALIA Cecalait : nouvel arrivant	1
La préparation du beurre en vue de l'analyse de sa composition – Principes et points critiques	2-3
Normes, projets de normes	4-5
Validations AFNOR	6-8
Réglementation : France, Union européenne	9-11
Revue de presse – revue du net	12-14
Références bibliographiques avec table des matières, mots clés	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)



## NOUVEL ARRIVANT

L'équipe d'ACTALIA CECALAIT s'est renforcée en ce début d'année 2020.

En effet, **Michel DUMOULIN**, est venu rejoindre l'équipe en tant que responsable de l'unité et il va prendre progressivement ses fonctions sur les différents sujets dans le cours de ce début d'année.

Nous vous invitons, en cas de besoin, à le contacter au 33.(0)3.84.73.63.20 ou par mail à l'adresse : [m.dumoulin@actalia.eu](mailto:m.dumoulin@actalia.eu).

## **LA PREPARATION DU BEURRE EN VUE DE L'ANALYSE DE SA COMPOSITION PRINCIPES ET POINTS CRITIQUES**

Le beurre est soumis à des critères de composition dont notamment la teneur en humidité, le non gras sec et la teneur en matière grasse.

Afin d'assurer le respect de ces critères et également de suivre les opérations de production, le beurre est analysé régulièrement en utilisant des méthodes analytiques chimiques ou instrumentales.

Pour les méthodes chimiques, une préparation de l'échantillon est nécessaire. Cette étape est décrite dans les méthodes analytiques normalisées (AFNOR et/ou ISO notamment) :

- **ISO 3727-1 à -3 : Beurre : Détermination des teneurs en eau, en matière sèche non grasse et en matière grasse**
- **ISO 8851-1 à -3 : Beurre : Détermination des teneurs en eau, en matière sèche non grasse et en matière grasse (méthodes de routine)**
- **NF EN ISO 17189 : Beurre, émulsions d'huile alimentaire et matière grasse tartinable : Détermination de la teneur en matière grasse**

Comme pour tous les autres produits laitiers, les étapes d'échantillonnage, de sous-échantillonnage et de préparation des échantillons pour le beurre sont primordiales à l'atteinte de résultats d'une part justes et d'autre part représentatifs de l'échantillon de départ.

Vous trouverez ci-dessous un descriptif de ces différentes étapes, de leurs objectifs, des conditions opératoires à mettre en place pour y satisfaire et des points critiques à maîtriser.

### **Echantillonnage**

Comme pour la majorité des normes analytiques, la partie échantillonnage n'est pas intégrée dans les documents relatifs à la détermination de la composition du beurre. On se réfère dans ce cas présent à la norme ISO 707 | FIL 50 qui spécifie les modalités d'échantillonnage à appliquer dans un domaine de production.

Une fois l'échantillon prélevé, il devra être emballé dans un contenant étanche à l'air et ensuite stocké à une température de  $2 \pm 2^\circ\text{C}$ .

Cette étape est bien évidemment majeure pour assurer la représentativité et la stabilité de l'échantillon à la production (ou partie de la production) dont on veut connaître la composition.

Il faut cependant noter que les laboratoires d'essai reçoivent principalement soit des échantillons en cours de process, soit des échantillons dans leur emballage final. Ceux-ci doivent être ensuite soumis à une étape de sous-échantillonnage, puis à une étape de préparation de l'échantillon final soumis à essai.

**Les points critiques majeurs de cette étape sont :**

- **La représentativité de l'échantillon prélevé au regard du produit voulant être caractérisé**
- **Le respect des modalités d'emballage et de stockage de façon à éviter une évolution de l'échantillon initialement prélevé.**

### **Sous échantillonnage**

Cette étape intermédiaire est souvent peu décrite de façon détaillée dans les normes analytiques malgré son importance. L'objectif premier de cette étape est d'assurer la représentativité de l'échantillon qui sera préparé et ensuite soumis à essai compte-tenu qu'une « réduction massique » est très souvent nécessaire (par exemple réception d'une plaquette ou barquette de 250 g et préparation uniquement d'une fraction de 50 g).

La réalisation de cette « réduction massique » doit être conçue et définie précisément pour assurer la représentativité à l'échantillon réceptionné. Si diverses façons de faire peuvent exister et satisfaire à l'objectif, le principe général à appliquer est un partage de l'échantillon reçu en plus petites portions suivi d'un échantillonnage de ces petites portions au sein de l'échantillon total pour constituer un échantillon de l'ordre de 50 g qui sera ensuite soumis à préparation.

Les images ci-dessous sont une illustration de ce qui peut être fait sur la base de la réception d'une plaquette qui sera, dans un premier temps, découpée en « cubes » qui seront ensuite échantillonnés au sein de l'échantillon global pour constituer un sous-échantillon. Il faut préciser que cette opération nécessite d'être réalisée « à froid », d'une part pour éviter une évolution du produit mais également, et d'autre part pour des questions de facilité de découpe et de préhension des cubes.

L'avantage d'une telle méthode sera également de pouvoir constituer plusieurs sous-échantillons qui seront immédiatement stockés à  $2 \pm 2^\circ\text{C}$  dans le cas d'analyse multiple ou pour contre-analyse si nécessaire.

Il faut noter que les contenants choisis pour réaliser ces sous-échantillons devront assurer une bonne étanchéité.

Dans le cadre de la définition de son mode opératoire, le laboratoire devra valider d'une part le fait que ses modalités de sous-échantillonnage permettent d'assurer la représentativité à l'échantillon reçu et d'autre part que les modalités de stockage (contenants, temps) satisfont également à l'objectif de stabilité de l'échantillon sous-échantillonné.



**Les points critiques majeurs de cette étape sont :**

- **Définir une méthode permettant d'assurer la représentativité du sous-échantillon à l'échantillon réceptionné**
- **Définir des modalités d'emballage et de stockage permettant d'assurer la non évolution du produit reçu.**
- **Valider le processus de sous-échantillonnage**

## **Préparation**

Le principe général de préparation d'un échantillon de beurre (dans le récipient fermé) est un chauffage de l'échantillon en bain marie à une température ne dépassant pas  $35^\circ\text{C}$  jusqu'à sa fonte et l'obtention d'un beurre avec une texture « type pommade » qui pourra ainsi être rendu homogène. Cette température pourra être abaissée sur une plage de  $25$  à  $30^\circ\text{C}$  pour des échantillons sujets à des déphasages.

Pendant le séjour dans le bain marie, on mélangera l'échantillon de façon manuelle sans ouvrir le flacon en veillant à ne pas créer de rupture de l'émulsion (déphasage du beurre). Dès atteinte de la texture souhaitée, le flacon sera ouvert et on procédera à un mélange du beurre à l'aide d'une cuillère ou une spatule pour assurer l'homogénéité et la représentativité des prises d'essais ultérieures. Ce temps de mélange ne devra pas excéder 10 secondes.

On veillera à réaliser rapidement les prises d'essai pour l'ensemble des déterminations prévues. Cet échantillon ainsi préparé ne devra en aucun cas, être re-stocké au froid pour des déterminations ultérieures (avec intégration d'une nouvelle étape de chauffage) sous peine de voir, à minima sa teneur en eau impactée.

**Les points critiques majeurs de cette étape sont :**

- **Le respect de la température de chauffage qui, si elle est trop élevée, pourra entraîner d'une part, une atteinte de l'intégrité physique de l'échantillon (déphasage) et d'autre part, un risque accru de perte d'humidité**
- **Une agitation trop intense de l'échantillon durant le chauffage qui peut provoquer une atteinte de l'intégrité physique de l'échantillon qui entraînerait de fait une prise d'essai non représentative et non homogène.**
- **Un temps d'ouverture du flacon trop important occasionnant une perte d'eau et ainsi une sous-estimation de la teneur en eau du produit soumis à essai.**

## **Conclusion**

Comme vous l'avez compris, le respect des bonnes pratiques au cours de ces étapes est l'unique solution pour assurer la qualité des déterminations qui sont effectuées dans les laboratoires. En effet, seul ce respect permettra d'assurer la représentativité de l'échantillon initial tout au long du processus analytique mais également la qualité des déterminations analytiques associées.

Philippe TROSSAT

## NORMALISATION

### NORMES, PROJETS DE NORMES

Classement alphabétique par thème

#### Normes parues

ANALYSE SENSORIELLE	
ISO 16820 Octobre 2019	ANALYSE SENSORIELLE Méthodologie – Analyse séquentielle <i>Remplace ISO 16820 de 2004</i>
FROMAGES	
NF V04-287 Novembre 2019	FROMAGES Détermination de la teneur en matière grasse – Méthode acido-butyrométrique <i>Remplace NF V04-287 de 2017</i>
LAIT	
ISO 16297 (FIL 161) Janvier 2020	LAIT Dénombrement bactériologique – Protocole pour l'évaluation de méthodes alternatives <i>Remplace ISO 16297 de 2013</i>
LAIT ET PRODUITS LAITIERS	
ISO 23291 (FIL 248) Janvier 2020	LAIT ET PRODUITS LAITIERS Lignes directrices pour l'application de la spectrométrie infrarouge en ligne
MANAGEMENT DE LA QUALITE	
ISO 10015 Décembre 2019	MANAGEMENT DE LA QUALITE Lignes directrices pour le gestion des compétences et le développement des personnes
XP ISO/TS 22002-5 (V01-030-5) Décembre 2019	Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires – Partie 5 : transport et stockage
MICROBIOLOGIE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE	
ISO 19036 Octobre 2019	MICROBIOLOGIE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE Estimation de l'incertitude de mesure pour les déterminations quantitatives <i>Remplace ISO/TS 19036 de 2006 et ISO/TS 19036/A1 de 2009</i>
NF EN ISO 16140-6 (V08-103-6) Décembre 2019	MICROBIOLOGIE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE Validation des méthodes – Partie 6 : Protocole pour la validation de méthodes alternatives (commerciales) pour la confirmation microbiologique et le typage
STATISTIQUES	
ISO 5725-2 Décembre 2019	Exactitude (justesse et fidélité) des résultats et méthodes de mesure – Partie 2 : Méthode de base pour la détermination de la répétabilité et de la reproductibilité d'une méthode de mesure normalisée <i>Remplace ISO 5725-2 de 1994 et ISO 5725-2/AC1 de 2002</i>

#### Projets de normes

ANALYSE SENSORIELLE	
ISO/DIS 20784 Février 2020	Recommandations relatives à la justification des allégations sensorielles et des consommateurs
LAIT ET LAIT EN POUDRE	
PR NF EN ISO 14501 (V04-175PR) Février 2020	LAIT ET LAIT EN POUDRE Détermination de la teneur en aflatoxine M1 – Purification par chromatographie d'immunoaffinité et détermination par chromatographie en phase liquide à haute performance

## NORMALISATION

### LAIT ET PRODUITS LAITIERS

PR NF EN ISO 22184 (V04-184PR) Novembre 2019	LAIT ET PRODUITS LAITIERS Détermination de la teneur en sucre – Chromatographie d'échange d'anions haute performance couplée à la détection par ampérométrie pulsée (HPAEC-PAD)
ISO/DIS 21543 (FIL 201) Avril 2020	LAIT ET PRODUITS LAITIERS Lignes directrices pour l'application de la spectrométrie dans le proche infrarouge

### MICROBIOLOGIE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE

ISO/DIS 20836 Avril 2020	MICROBIOLOGIE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE Réaction de polymérisation en chaîne (PCR) pour la recherche de micro-organismes pathogènes dans les aliments – Essais de performance thermique des thermocycleurs
-----------------------------	--

**VALIDATIONS AFNOR**

Liste des méthodes alternatives d'analyses votées positivement par le Bureau Technique NF Validation lors des sessions des 3-4 octobre 2019, et 28-29 novembre 2019.

Intitulé	Date	N° d'attestation	Description
<b>NOUVELLES VALIDATIONS</b>			
<b>BACGENE E. COLI O157:H7</b>	Date validation : 28.11.2019 <b>Fin de validation : 28.11.2023</b>	<b>EGS-38/06-11/19</b>	<b>Détection des <i>Escherichia coli</i> O157:H7</b> Viande crue et viande prête à consommer (à l'exclusion des volailles), le lait cru et produits à base de lait et produits frais et fruits
<b>IDEXX SNAP B-LACTAM ST PLUS</b>	Date validation : 03.10.2019 <b>Fin de validation : 03.10.2023</b>	<b>IDX-33/07-10/19</b>	<b>Détection des antibiotiques</b> Lait cru de vache et lait cru bovin de mélange
<b>RECONDUCTIONS DE VALIDATIONS</b>			
<b>BAX SYSTEM PCR ASSAY E. COLI O157 :H7 MP FOR USE WITH BAX Q7 OR X5 INSTRUMENT</b>	Date validation : 28.03.2008 Reconduction les 03.02.2012, 18.03.2016 et 28.11.2019 Extension les 28.01.2016 et 26.01.2018 <b>Fin de validation : 28.03.2024</b>	<b>QUA-18/04-03/08</b>	<b>Détection des <i>E. coli</i> O157:H7</b> Viandes crues de bœuf, lait cru, fruits et végétaux, produits prêts-à-consommer et prêts-à-réchauffer, viandes crues de porc, d'ovin et de poulet
<b>SOLUS E. COLI O157 ELISA</b>	Date validation : 14.10.2015 Reconduction le 03.10.2019 <b>Fin de validation : 14.10.2023</b>	<b>SOL-37/03-10/15</b>	<b>Détection des <i>Escherichia coli</i> O157</b> Viandes crues de bœuf (assaisonnées ou non), produits laitiers et laits crus, végétaux et échantillons de l'environnement de production
<b>REBECCA™ BASE OU REBECCA™ + EB</b>	Date validation : 17.01.2008 Reconduction les 01.12.2011, 14.10.2015 et 28.11.2019 <b>Fin de validation : 17.01.2024</b>	<b>AES-10/06-01/08</b>	<b>Dénombrement des <i>E. coli</i></b> Tous produits d'alimentation humaine et animale
<b>REBECCA™ + EB</b>	Date validation : 17.01.2008 Reconduction les 01.12.2011, 14.10.2015 et 28.11.2019 <b>Fin de validation : 17.01.2024</b>	<b>AES-10/07-01/08</b>	<b>Dénombrement des entérobactéries</b> Tous produits d'alimentation humaine et animale
<b>IQ-CHECK LISTERIA SPP.</b>	Date validation : 24.05.2007 Reconduction les 13.05.2011, 06.07.2015 et 04.10.2019 Extension les 28.09.2007, 04.02.2010, 22.03.2012 et 03.10.2013 <b>Fin de validation : 24.05.2023</b>	<b>BRD-07/13-05/07</b>	<b>Détection des <i>Listeria</i> spp.</b> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production industrielle

## VALIDATIONS AFNOR

<b>NEOGEN ANSR FOR LISTERIA</b>	Date validation : 28.01.2016 Reconduction le 28.11.2019 Extension le 18.05.2017 <b>Fin de validation : 28.01.2024</b>	<b>NEO-35/03-01/16</b>	<b>Détection des <i>Listeria</i> spp.</b> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production
<b>NEOGEN ANSR FOR LISTERIA MONOCYTOGENES</b>	Date validation : 17.03.2016 Reconduction le 28.11.2019 <b>Fin de validation : 17.03.2024</b>	<b>NEO-35/04-03/16</b>	<b>Détection des <i>Listeria monocytogenes</i></b> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production
<b>ALOA ONE DAY</b>	Date validation : 27.09.2000 Reconduction les 07.04.2005, 30.06.2008, 06.07.2012, 01.07.2016 et 29.11.2019 Extension les 10.03.2006, 15.09.2006, 01.04.2010, 06.10.2011 et 28.03.2013 <b>Fin de validation : 27.09.2024</b>	<b>AES-10/03-09/00</b>	<b>Détection des <i>Listeria monocytogenes</i> et des <i>Listeria</i> spp.</b> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production industrielle
<b>VIDAS UP SALMONELLA (SPT)</b>	Date validation : 06.10.2011 Reconduction les 14.10.2015 et 28.11.2019 Extension les 02.02.2012, 06.07.2012, 31.01.2013, 30.01.2014, 15.05.2014 et 14.10.2015 <b>Fin de validation : 06.10.2023</b>	<b>BIO-12/32-10/11</b>	<b>Détection des salmonelles</b> Tous produits d'alimentation humaine et animale, et échantillons de l'environnement de production (dont matières fécales des animaux et échantillons environnementaux au stade de la production primaire)
<b>IRIS SALMONELLA</b>	Date validation : 07.10.2011 Reconduction les 06.07.2015 et 03.10.2019 Extension le 30.01.2014 <b>Fin de validation : 07.10.2023</b>	<b>BKR-23/07-10/11</b>	<b>Détection des salmonelles</b> Tous produits d'alimentation humaine et animale, et échantillons de l'environnement de production (hors environnement de production primaire)
<b>EASY STAPH</b>	Date validation : 03.12.2015 Reconduction le 03.10.2019 Extension le 29.01.2016 <b>Fin de validation : 03.12.2023</b>	<b>BKR-23/10-12/15</b>	<b>Dénombrement de staphylocoques à coagulase positive</b> Tous produits d'alimentation humaine
<b>EXTENSIONS DE VALIDATIONS</b>			
<b>COMPASS LISTERIA AGAR DETECTION</b>	Date validation : 28.11.2002 Reconduction les 25.05.2007, 24.09.2010, 27.11.2014 et 04.07.2019 Extension les 27.09.2007, 12.05.2011, 29.03.2013 et 03.10.2019 <b>Fin de validation : 28.11.2023</b>	<b>BKR-23/02-11/02</b>	<b>Détection des <i>Listeria monocytogenes</i> et des <i>Listeria</i> spp.</b> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production

## VALIDATIONS AFNOR

<b>IQ-CHECK LISTERIA MONOCYTOGENES II</b>	Date validation : 07.04.2005 Reconduction les 26.03.2009 et 28.03.2013 Extension les 15.12.2006, 28.09.2007, 04.02.2010, 22.03.2012, 03.10.2013 et 04.10.2019 <b>Fin de validation : 07.04.2021</b>	<b>BRD-07/10-04/05</b>	<b>Détection des <i>Listeria monocytogenes</i></b> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production
<b>AL/GELOSE DETECTION</b>	Date validation : 26.01.2009 Reconduction les 29.11.2012, 18.05.2017 et 04.10.2019 Extension le 02.02.2012 <b>Fin de validation : 26.01.2021</b>	<b>BRD-07/16-01/09</b>	<b>Détection des <i>Listeria monocytogenes</i> et des <i>Listeria spp.</i></b> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production
<b>AL/GELOSE DENOMBREMENT</b>	Date validation : 26.01.2009 Reconduction les 29.11.2012, 03.11.2017 et 04.10.2019 <b>Fin de validation : 26.01.2021</b>	<b>BRD-07/17-01/09</b>	<b>Dénombrement des <i>Listeria monocytogenes</i></b> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production
<b>GENE-UP SALMONELLA</b>	Date validation : 30.06.2016 Extension les 29.09.2016, 24.03.2017, 03.07.2017, 23.11.2017, 26.01.2018, 04.10.2018, 03.12.2018 et 29.11.2019 <b>Fin de validation : 30.06.2020</b>	<b>BIO-12/38-06/16</b>	<b>Détection des salmonelles</b> Tous produits d'alimentation humaine, produits pour l'alimentation des animaux de compagnie et échantillons de l'environnement de production (hors environnement de production primaire)
<b>BAC GENE SALMONELLA SPP. II</b>	Date validation : 26.03.2015 Reconduction le 21.03.2019 Extension les 22.05.2015, 06.07.2015, 21.03.2019 et 28.11.2019 <b>Fin de validation : 26.03.2023</b>	<b>EGS-38/01-03/15</b>	<b>Détection des salmonelles</b> Tous produits d'alimentation humaine et animale et échantillons de l'environnement de production (hors environnement de production primaire)
<b>TEST 3M™ DE DETECTION MOLECULAIRE 2 - SALMONELLA II</b>	Date validation : 25.11.2016 Extension les 22.03.2019 et 03.10.2019 <b>Fin de validation : 25.11.2020</b>	<b>3M-01/16-11/16</b>	<b>Détection des salmonelles</b> Tous produits d'alimentation humaine, produits pour animaux de compagnie et animale et échantillons de l'environnement de production industriel et échantillons de l'environnement primaire
<b>GENE-UP CRONOBACTER SPP.</b>	Date validation : 23.03.2018 Extension les 03.07.2018, 04.10.2018 et 29.11.2019 <b>Fin de validation : 23.03.2022</b>	<b>BIO-12/42-03/18</b>	<b>Détection des <i>Cronobacter spp.</i></b> Céréales infantiles et poudres de lait infantile avec ou sans probiotiques, poudres de lait, ingrédients et échantillons de l'environnement de production industrielle

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****ANTIBIOTIQUES**

**J.O.R.F. n° 281 du 4 décembre 2019** – Arrêté du 15 novembre 2019 relatif à l'extension de l'accord interprofessionnel conclu dans le cadre du Centre national interprofessionnel de l'économie laitière relatif à la présence de résidus d'antibiotiques dans le lait de vache et aux modalités de prise en charge des coûts  
<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000039446978&dateTexte=&categorieLien=id#>

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

**J.O.R.F. n° 241 du 16 octobre 2019** – Arrêté du 10 octobre 2019 relatif à la modification temporaire du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée (AOP) « Fourme de Montbrison »  
<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000039223712&dateTexte=&categorieLien=id#>

**J.O.R.F. n° 256 du 3 novembre 2019** – Arrêté du 24 octobre 2019 relatif à la modification temporaire du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée (AOP) « Fourme d'Ambert »  
<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000039306434&dateTexte=&categorieLien=id#>

**J.O.R.F. n° 256 du 3 novembre 2019** – Arrêté du 24 octobre 2019 relatif à la modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée (AOP) « Laguiole »  
<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000039306438&dateTexte=&categorieLien=id#>

**J.O.R.F. n° 256 du 3 novembre 2019** – Arrêté du 24 octobre 2019 relatif à la modification temporaire du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée (AOP) « Epoisses »  
<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000039306442&dateTexte=&categorieLien=id#>

**J.O.R.F. n° 258 du 6 novembre 2019** – Arrêté du 24 octobre 2019 relatif à la modification temporaire du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée (AOP) « Bleu d'Auvergne »  
<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000039323502&dateTexte=&categorieLien=id#>

**J.O.R.F. n° 264 du 14 novembre 2019** – Arrêté du 6 novembre 2019 portant homologation du cahier des charges du label rouge n° LA 04/79 « Emmental »  
<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000039373360&dateTexte=&categorieLien=id#>

**J.O.R.F. n° 290 du 14 décembre 2019** – Arrêté 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 « Beurre Charentes-Poitou », « Beurre des Charentes », « Beurre des Deux-Sèvres »  
<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000039508514&dateTexte=&categorieLien=id#>

**J.O.R.F. n° 297 du 22 décembre 2019** – Arrêté du 16 décembre 2019 relatif à la modification du cahier des charges de l'indication géographique protégée « Raclette de Savoie »  
<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000039656625&dateTexte=&categorieLien=id#>

**J.O.R.F. n° 299 du 26 décembre 2019** – Arrêté du 16 décembre 2019 relatif à la modification du cahier des charges de l'indication géographique protégée « Emmental de Savoie »  
<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000039668137&dateTexte=&categorieLien=id#>

**J.O.R.F. n° 299 du 26 décembre 2019** – Arrêté du 16 décembre 2019 relatif à la modification du cahier des charges de l'indication géographique protégée « Tomme de Savoie »  
<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000039668143&dateTexte=&categorieLien=id#>

**J.O.R.F. n° 008 du 10 janvier 2020** – Arrêté du 24 décembre 2019 modifiant l'arrêté du 7 novembre 2018 relatif à la modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée « Chabichou du Poitou »  
<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000039803961&dateTexte=&categorieLien=id#>

**J.O.R.F. n° 014 du 17 janvier 2020** – Arrêté du 24 décembre 2019 relatif à la modification temporaire du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée (AOP) « Neufchâtel »  
<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000041413656&dateTexte=&categorieLien=id#>

**HYGIENE**

**J.O.R.F. n° 258 du 6 novembre 2019** – Arrêté du 29 octobre 2019 fixant les prescriptions nécessaires à la protection de la santé publique applicables au traitement et à l'utilisation du lait cru qui ne respecte pas les critères concernant la teneur en germes et/ou la teneur en cellules somatiques  
<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000039323536&dateTexte=&categorieLien=id#>

**J.O.R.F. n° 281 du 4 décembre 2019** – Arrêté du 15 novembre 2019 relatif à l'extension de l'accord interprofessionnel conclu dans le cadre du Centre national interprofessionnel de l'économie laitière relatif à l'application de la réglementation pour les germes et les cellules somatiques lors de la collecte du lait de vache à l'exploitation agricole  
<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000039446988&dateTexte=&categorieLien=id#>

**NOUVEAUTES DANS LA REGLEMENTATION : UNION EUROPEENNE**

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

**J.O.U.E. L 263 du 16 octobre 2019** – Règlement d'exécution (UE) 2019/1725 de la Commission du 9 octobre 2019 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées « Telemea de Sibiu » (IGP) (fromage)

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2019.263.01.0001.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2019.263.01.0001.01.FRA)

**J.O.U.E. C 356 du 21 octobre 2019** – Publication d'une demande d'enregistrement d'une dénomination 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 [Mozzarella di Gioia del Colle (AOP) (fromage)]

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C\\_.2019.356.01.0010.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2019.356.01.0010.01.FRA)

**J.O.U.E. L 269 du 23 octobre 2019** – Règlement d'exécution (UE) 2019/1751 de la Commission du 21 octobre 2019 enregistrant la dénomination « Havarti » IGP dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2019.296.01.0001.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2019.296.01.0001.01.FRA)

**J.O.U.E. C 359 du 23 octobre 2019** – Publication d'une demande d'enregistrement d'une dénomination 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 [Queso Castellano (IGP) (fromage)]

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C\\_.2019.359.01.0008.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2019.359.01.0008.01.FRA)

**J.O.U.E. C 375 du 6 novembre 2019** – Publication d'une demande d'approbation d'une modification non mineure d'un cahier des charges, conformément à 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 [Queso de Valdeon (IGP) (fromage)]

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C\\_.2019.375.01.0030.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2019.375.01.0030.01.FRA)

**J.O.U.E. L 303 du 25 novembre 2019** – Règlement d'exécution (UE) 2019/1940 de la Commission du 15 novembre 2019 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées "« Paski sir » (AOP) (fromage)

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2019.303.01.0025.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2019.303.01.0025.01.FRA)

**J.O.U.E. C 408 du 4 décembre 2019** – Publication d'une demande d'enregistrement d'une dénomination 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 [Gyor-Moson-Sopron Megyei Csemege Sajt (IGP) (fromage)]

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C\\_.2019.408.01.0008.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2019.408.01.0008.01.FRA)

**J.O.U.E. L 330 du 20 décembre 2019** – Règlement d'exécution (UE) 2019/2185 de la Commission du 16 décembre 2019 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 du Vercors-Sassenage » (AOP) (fromage)

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2019.330.01.0045.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2019.330.01.0045.01.FRA)

**J.O.U.E. L 332 du 23 décembre 2019** – Règlement d'exécution (UE) 2019/2204 de la Commission du 16 décembre 2019 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Krasotiri Ko/Tiri tis Possias (IGP) (fromage)]

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2019.332.01.0014.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2019.332.01.0014.01.FRA)

**J.O.U.E. C 431 du 23 décembre 2019** – Publication d'une demande d'approbation d'une modification non mineure d'un cahier des charges, conformément à 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 [Tomme des Pyrénées (IGP) (fromage)]

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C\\_.2019.431.01.0047.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2019.431.01.0047.01.FRA)

**J.O.U.E. C 15 du 16 janvier 2020** – Publication d'une demande d'enregistrement d'une dénomination 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 [Cascaval de Saveni (IGP) (fromage)]

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C\\_.2020.015.01.0005.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2020.015.01.0005.01.FRA)

**J.O.U.E. L 15 du 20 janvier 2020** – Règlement d'exécution (UE) 2020/41 de la Commission du 13 janvier 2020 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Arseniko Naxou (AOP) (fromage)]

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2020.015.01.0001.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2020.015.01.0001.01.FRA)

## REGLEMENTATION

**J.O.U.E. C 26 du 27 janvier 2020** – Publication d'une demande d'enregistrement d'une dénomination 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 [Brousse du Rove (AOP) (fromage)]

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C\\_.2020.026.01.0008.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2020.026.01.0008.01.FRA)

**J.O.U.E. C 31 du 30 janvier 2020** – Publication du document unique modifié à la suite de la demande d'approbation d'une modification mineure conformément à l'article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012 [Liliputas (AOP) (fromage)]

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C\\_.2020.031.01.0008.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2020.031.01.0008.01.FRA)

## CONTAMINANTS

**J.O.U.E. L 317 du 9 décembre 2019** – Règlement d'exécution (UE) 2019/2093 de la Commission du 29 novembre 2019 modifiant le règlement (CE) n° 333/2007 en ce qui concerne l'analyse d'esters d'acides gras de 3-monochloropropane-1,2-diol (3-MCPD), d'esters d'acides gras de glycidol, de perchlorate et d'acrylamide

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2019.317.01.0096.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2019.317.01.0096.01.FRA)

## ENVIRONNEMENT

**J.O.U.E. L 313 du 4 décembre 2019** – Décision d'exécution (UE) 2019/2031 de la Commission du 12 novembre 2019 établissant les conclusions sur les meilleures techniques disponibles dans les industries agroalimentaire et laitière, au titre de la directive 2010/75/UE du Parlement européen et du Conseil

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2019.313.01.0060.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2019.313.01.0060.01.FRA)

## NOUVEL ALIMENT

**J.O.U.E. L 8 du 14 janvier 2020** – Règlement d'exécution (UE) 2020/24 de la Commission du 13 janvier 2020 autorisant une extension de l'utilisation des graines de chia (*Salvia hispanica*) en tant que nouvel aliment et la modification des conditions d'utilisation et des exigences spécifiques d'étiquetage des graines de chia (*Salvia hispanica*) en application du règlement (UE) 2015/2283 du Parlement européen et du Conseil et modifiant le règlement d'exécution (UE) 2017/2470 de la Commission

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2020.008.01.0012.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2020.008.01.0012.01.FRA)

## PESTICIDES

**J.O.U.E. L 277 du 29 octobre 2019** – Règlement (UE) 2019/1791 de la Commission du 17 octobre 2019 modifiant les annexes II, III et IV du règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les limites maximales applicables aux résidus de 1-Décanol, de 2,4-D, d'ABE-IT 56, de cyprodinil, de diméthénamide, d'alcools gras, de floupyrauxifène-benzyle, de fludioxonil, de fluopyram, de mépiquat, de pendiméthaline, de picolinafène, de pyraflufen-éthyle, de pyridaben, d'acide S-abscissique et de trifloxystrobine présents dans ou sur certains produits

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2019.277.01.0001.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2019.277.01.0001.01.FRA)

**J.O.U.E. L 277 du 29 octobre 2019** – Règlement (UE) 2019/1792 de la Commission du 17 octobre 2019 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'amtrole, de fipronil, de flupyrsulfuron-méthyl, d'imazosulfuron, d'isoproturon, d'orthosulfamuron et de triasulfuron présents dans ou sur certains produits

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2019.277.01.0066.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2019.277.01.0066.01.FRA)

## REVUE DE PRESSE – REVUE DU NET

Classement alphabétique des mots-clés

### **ADDITIFS ALIMENTAIRES**

**Re-evaluation of sulphuric acid and its sodium, potassium, calcium and ammonium salts (E 513, 514(i), 514(ii), 515(i), 515(ii), 516 and 517) as food additive**

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2019.5868>

► Le groupe scientifique sur les additifs alimentaires et les arômes a rendu un avis scientifique réévaluant l'innocuité de l'acide sulfurique (E 513) et de ses sels de sodium (E 514), de potassium (E 515), de calcium (E 516) et d'ammonium (E 517) utilisés comme additifs alimentaires. Sur la base des données toxicologiques disponibles, le groupe scientifique a conclu que l'exposition à ces substances ne soulève pas de problème de sécurité pour les utilisations et les niveaux d'utilisation déclarés, il n'est pas nécessaire de calculer une dose journalière acceptable.

### **ANTIBIOTIQUES**

**Décision relative à la reconnaissance de méthodes d'analyses de la présence de résidus d'antibiotiques dans le lait de vache, de chèvre et de brebis**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-9b1e3129-b011-4635-8137-cc39c1a462a1](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-9b1e3129-b011-4635-8137-cc39c1a462a1)

► Les méthodes CNIEL INHD version 9 et CNIEL ATBC version 6 sont reconnues respectivement pour le dépistage et pour la confirmation de la présence de résidus d'antibiotiques dans les laits de chèvre et de brebis. Ces méthodes sont disponibles auprès du CNIEL et cette décision entre en vigueur à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2020.

**Accord interprofessionnel national relatif à la présence d'antibiotiques dans le lait de vache et aux modalités de prise en charge des coûts**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-ca0cb08e-967f-4-87d2-a01f265e245](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-ca0cb08e-967f-4-87d2-a01f265e245)

► Cet accord porte sur :

- les modalités de surveillance continue de la présence de résidus d'antibiotiques dans le lait cru de vache avant transformation ;
- les responsabilités des différentes parties lorsqu'un lait détecté positif au test de dépistage des résidus d'antibiotiques doit être écarté de la transformation ;
- les conditions de prise en charge des coûts liés à la collecte, à l'immobilisation et à la destruction d'une citerne dont le lait est détecté positif au test de dépistage des résidus d'antibiotiques.

### **APPELLATION D'ORIGINE / LABEL ROUGE**

**Avis relatif à l'approbation par la Commission européenne de la modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée « Crème d'Isigny »**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-4c430c12-4a08-436c-a86f-e8c0df4c02d4](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-4c430c12-4a08-436c-a86f-e8c0df4c02d4)

► Cet avis porte à la connaissance du public une modification non mineure du cahier des charges de l'AOP « Crème d'Isigny ». La version du cahier des charges en vigueur est jointe à cet avis.

**Avis relatif à l'approbation par la Commission européenne de la modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée « Beurre d'Isigny »**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-b25f9004-0c57-4eb3-aa24-56cfbad15151](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-b25f9004-0c57-4eb3-aa24-56cfbad15151)

► Cet avis porte à la connaissance du public une modification non mineure du cahier des charges de l'AOP « Beurre d'Isigny ». La version du cahier des charges en vigueur est jointe à cet avis.

**Avis relatif à l'approbation par la Commission européenne de la modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée « Banon »**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-b0948729-65aa-40fa-b344-6b664d5eccc](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-b0948729-65aa-40fa-b344-6b664d5eccc)

► Cet avis porte à la connaissance du public une modification non mineure du cahier des charges de l'AOP « Banon ». La version du cahier des charges en vigueur est jointe à cet avis.

**Cahier des charges du Label Rouge n° LA 04/79 « Emmental »**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-b763714b-b7e0-4ec9-890f-48bd8df4bcc1](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-b763714b-b7e0-4ec9-890f-48bd8df4bcc1)

- ▶ Cahier des charges homologué par l'arrêté du 6 novembre 2019 publié au JORF du 14 novembre 2019.

**Cahier des charges de l'indication géographique protégée « Tomme de Savoie »**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-f5bec304-85e4-4ca2-b956-c784993548e1](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-f5bec304-85e4-4ca2-b956-c784993548e1)

- ▶ Cahier des charges modifié homologué par arrêté du 16 décembre 2019 publié au JORF du 26 décembre 2019.

**Cahier des charges de l'indication géographique protégée « Emmental de Savoie »**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-75d760a0-c997-4572-a852-4b6368fdd761](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-75d760a0-c997-4572-a852-4b6368fdd761)

- ▶ Cahier des charges modifié homologué par arrêté du 16 décembre 2019 publié au JORF du 26 décembre 2019.

**Cahier des charges de l'indication géographique protégée « Raclette de Savoie »**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-074ee470-1cf5-46af-95c7-d1c57bd8911c](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-074ee470-1cf5-46af-95c7-d1c57bd8911c)

- ▶ Cahier des charges modifié homologué par arrêté du 16 décembre 2019 publié au JORF du 22 décembre 2019.

**Cahier des charges de l'appellation d'origine « Chabichou du Poitou »**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-5e3ac3fc-de33-401d-a82c-b4528803ebef](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-5e3ac3fc-de33-401d-a82c-b4528803ebef)

- ▶ Cahier des charges modifié homologué par arrêté du 24 décembre 2019 publié au JORF du 10 janvier 2020.

**Avis relatif à l'approbation par la Commission européenne de la modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée « Bleu du Vercors-Sassenage »**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-0774fefd-02b5-4d08-b5dd-5c4eb32ffa2e](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-0774fefd-02b5-4d08-b5dd-5c4eb32ffa2e)

- ▶ Cet avis porte à la connaissance du public une modification mineure du cahier des charges de l'AOP « Bleu du Vercors-Sassenage ». La version du cahier des charges en vigueur est jointe à cet avis.

**CONTAMINANTS****Avis révisé de l'Anses – Saisine n° 2015-SA-0187 du 12 décembre 2019**

<https://www.anses.fr/fr/system/files/ERCA2015SA0187Ra.pdf>

- ▶ Avis révisé de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail relatif à « l'optimisation des plans de surveillance et de contrôles officiels de la contamination des denrées alimentaires à toutes les étapes de la chaîne alimentaire (hors alimentation pour animaux et eau).

**HYGIENE****Accord interprofessionnel national relatif à l'application de la réglementation pour les germes et les cellules somatiques lors de la collecte du lait de vache à l'exploitation agricole**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-ef6afd81-f3ea-409d-bbd3-989d71eb9b8b](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-ef6afd81-f3ea-409d-bbd3-989d71eb9b8b)

- ▶ Cet accord porte sur :
  - les modalités qui, le cas échéant, amènent à signifier les suspensions de collecte aux producteurs dont les laits dépassent, au stade de la collecte dans l'exploitation agricole, les critères réglementaires en cellules somatiques dans un lait cru ou en germes dans un lait cru à 30°C, ou imposent de soumettre le lait cru à des prescriptions nécessaires à la protection de la santé publique ;
  - l'organisation des actions correctives proposées aux producteurs ;
  - la gestion des suspensions de collecte ;
  - les modalités de reprise de la collecte.

**Décision du 8 janvier 2020 relative à la désignation d'un pilote du processus technique d'évaluation des laboratoires reconnus pour les analyses relatives au paiement du lait de chèvre en fonction de sa composition et de sa qualité hygiénique et sanitaire**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-e3867532-3c09-431d-afc9-8fc411abb2d4](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-e3867532-3c09-431d-afc9-8fc411abb2d4)

- ▶ Le CNIEL est désigné comme pilote du processus d'évaluation technique des laboratoires reconnus.

**Instruction technique DGAL/SDASEI/2020-11 du 6 janvier 2020**

<https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2020-11>

► Cette instruction encadre le plan de surveillance aléatoire mis en place dans les postes de contrôles frontaliers sur les importations de produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ou animale, notamment le lait et les produits laitiers, pour l'année 2020. Cette instruction abroge l'instruction DGAL/SDASEI/2019-2 du 4 février 2019.

**Instruction technique DGAL/SDPAL/2020-42 du 16 janvier**

<https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2020-42>

► Cette instruction présente les prélèvements à réaliser et les instructions spécifiques à mettre en œuvre dans le cadre du plan de surveillance de la présence de radionucléides dans diverses denrées alimentaires d'origine animale, dont le lait et les produits laitiers, pour l'année 2020.

**LAIT NOURRISSON / LAIT SEC****Avis de l'Anses – Saisine n° 2018-SA-0264 du 19 septembre 2019**

<https://www.anses.fr/fr/system/files/BIORISK2018SA0264.pdf>

► Avis de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail relatif à la filière de production des préparations en poudre pour nourrissons. L'Anses a été saisie pour réaliser une actualisation de l'expertise rendue par l'Afssa en 2008 (Contamination microbienne des préparations lactées en poudre destinées aux nourrissons et personnes âgées), en particulier sur l'analyse des dangers et l'évaluation de l'efficacité des mesures de maîtrise mises en œuvre par les exploitants. Cet avis servira de base à la rédaction d'une instruction technique qui détaillera les points de vigilance à examiner lors des inspections.

**Instruction technique DGAL/SDSSA/2020-14 du 8 janvier 2020**

<https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2020-14>

► Cette instruction, qui abroge l'instruction DGAL/SDSSA/2019-452 du 14 juin 2019, présente le plan de prélèvement des échantillons pour l'inspection des établissements fabriquant, mélangeant ou conditionnant des poudres de lait. Elle souligne également l'importance d'analyser les résultats en lien avec les résultats d'autocontrôles de l'environnement de production.

**MICROBIOLOGIE****Instruction technique DGAL/SDSSA/2019-861 du 24 décembre 2019**

<https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2019-861>

► Cette instruction a pour objectif de préciser, de façon générale, les moyens dont les exploitants du secteur alimentaire disposent pour déterminer, valider et vérifier la durée de vie microbiologique des denrées alimentaires qu'ils fabriquent et mettent sur le marché. Les obligations réglementaires sont rappelées. Les différents outils disponibles pour la réalisation des études de DVM sont présentés. Un logigramme est proposé pour aider les entreprises à hiérarchiser, au cas par cas, les moyens à déployer pour valider et/ou vérifier la pertinence des dossiers présentés par les exploitants du secteur alimentaire.

**NOUVEL ALIMENT****Safety of lacto-N-tetraose (LNT) as a novel food pursuant to Regulation (EU) 2015/2283**

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2019.5907>

► Suite à une demande de la Commission européenne, le groupe scientifique de l'EFSA sur la nutrition, les nouveaux aliments et les allergènes alimentaires (NDA) a été invité à émettre un avis sur le lacto-*N*-tétrase (LNT) en tant que nouvel aliment conformément au règlement (UE) 2015/2283. La commission a conclu que ce nouvel aliment est sûr dans les conditions d'utilisation proposées pour les populations cibles proposées.

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  
Responsable de la rédaction : Carine TROUTET - E-mail : [c.troutet@actalia.eu](mailto:c.troutet@actalia.eu)  
Parution le 6 février 2020 - Publication trimestrielle  
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  
Dépôt légal : à parution  
ISSN : 1298-6976  
Prix : 10,07 € HT