



1^{er} trimestre 2020, N° 111

La préparation du lait sec et des produits laitiers sec en vue de l'analyse de leur composition – Principes et points critiques	1-2
Normes, projets de normes	3
Validations AFNOR	4-7
Réglementation : France, Union européenne	8-10
Revue de presse – revue du net	11
Librairie : nouvelles parutions	11
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



LA PREPARATION DU LAIT SEC ET DES PRODUITS LAITIERS SECS EN VUE DE L'ANALYSE DE LEUR COMPOSITION PRINCIPES ET POINTS CRITIQUES

Le lait sec et les produits laitiers secs sont soumis à des critères de composition dont notamment la teneur en humidité et la teneur en matière grasse.

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

Pour ces méthodes, une préparation de l'échantillon est nécessaire. Cette étape est généralement décrite dans les méthodes analytiques normalisées (AFNOR et/ou ISO notamment). On peut notamment citer les documents suivants :

- **ISO 5537** : Lait sec - Détermination de la teneur en humidité
- **ISO 5543** : Caséines et caséinates - Détermination de la teneur en matière grasse
- **ISO 21543** : Produits laitiers - Lignes directrices pour l'application de la spectrométrie dans le proche infra rouge

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

Compte-tenu des modalités de préparation à appliquer, l'étape de sous-échantillonnage est souvent peu nécessaire pour ces types de produits, n'ayant pas le besoin d'effectuer une réduction massive de l'échantillon reçu dans ce cadre (à l'exception des caséines et caséinates dans certains cas).

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 de ces produits. On pourra se référer 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 à l'eau et ensuite stocké à température ambiante. Ces types de produits étant très hygroscopiques, une attention toute particulière devra être portée pour assurer une étanchéité du contenant si l'on veut assurer la stabilité du produit pendant son stockage avant analyse : présence de joints au niveau du bouchon dans le cas de flacons, nature de la matière et caractéristique de sa perméabilité à l'eau dans le cas de sachets, ...

De plus, le choix du contenant (type et volume, et temps du stockage avant analyse) devra être effectué en prenant en compte certains éléments de l'étape de préparation.

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 de choix du contenant adapté à l'usage**

Préparation

La préparation préconisée dans les documents normatifs peut certes sembler simple (à l'exception de celle pour les caséines et caséinates qui sera développée en fin de ce chapitre), mais cette étape peut avoir néanmoins une influence significative sur les déterminations analytiques ultérieures.

Son principe général est un mélange de l'échantillon par agitation et rotation dans un contenant d'un **volume double** de celui de l'**échantillon** afin de pouvoir réaliser des prises d'essais représentatives de l'échantillon reçu. En effet, lors du stockage, on peut notamment observer une sédimentation des grains selon leur taille et un échange gazeux entre la couche externe du produit et l'air de l'espace de tête, ceci amenant potentiellement une non homogénéité dans l'échantillon reçu.

D'un point de vue pratique, le volume initial du contenant vs quantité d'échantillon déterminera donc si le laboratoire doit transférer l'échantillon dans un contenant au volume plus grand ou si une agitation est possible dans le contenant initial. Dans la réflexion initiale sur ce point, il sera également nécessaire de prendre en compte que tout transfert s'accompagne d'un risque de prise d'humidité.

Le choix devra donc être réfléchi en amont en intégrant les modalités analytiques (critères, temps avant analyse...) et les objectifs de l'essai.

Une modalité spécifique pour les caséines et caséinates

Pour les caséines et caséinates, après une agitation comme celle précisée ci-dessus, un broyage peut s'avérer nécessaire si la granulométrie du produit est supérieure à 500 µm (à l'aide d'un tamis spécifique). Ce point est précisé dans les méthodes analytiques et revêt une importance particulière pour la justesse des résultats obtenus.

Prise d'essai

Une fois l'échantillon rendu homogène, le laboratoire devra réaliser ses prises d'essais pour l'ensemble des déterminations dans un court intervalle de temps pour ne pas exposer le produit à l'air ambiant et voir ainsi une évolution de sa teneur en humidité.

Dans le déroulement de ces opérations, le laboratoire veillera à réaliser la pesée le plus rapidement possible et également à refermer le contenant entre chaque prise d'essai.

Si le laboratoire souhaite conserver l'échantillon pour une contre-analyse par exemple, les modalités de conservation devront être définies et validées pour garantir la non-évolution du produit au cours du temps.

Les points critiques majeurs de ces étapes sont :

- **Le choix du contenant en fonction des modalités d'analyse et des objectifs**
- **Le respect des modalités d'agitation telles que précisées ci-dessus qui pourraient provoquer si elles n'étaient pas appliquées une prise d'essai non représentative et non homogène.**
- **Une exposition à l'air du produit à analyser le plus court possible.**
- **Une rapidité dans la réalisation des prises d'essais**

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 11136/A1 Janvier 2020	ANALYSE SENSORIELLE Méthodologie – Lignes directrices générales pour la réalisation d'épreuves hédoniques effectuées avec des consommateurs dans un espace contrôlé – Amendement 1
FORMULES INFANTILES EN POUDRE A BASE DE LAIT	
ISO 23293 (FIL 247) Février 2020	FORMULES INFANTILES EN POUDRE A BASE DE LAIT Quantification de la teneur en protéine de lactosérum par électrophorèse capillaire sur gel contenant du dodécylsulfate de sodium (SDS-CGE)
MICROBIOLOGIE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE	
ISO 6579-1/A1 Mars 2020	MICROBIOLOGIE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE Méthode horizontale pour la recherche, le dénombrement et le sérotypage des <i>Salmonella</i> – Partie 1 : Recherche des <i>Salmonella</i> spp. – Amendement 1
QUALITE	
ISO 2859-2 Février 2020	Règles d'échantillonnage pour les contrôles par attribut – Partie 2 : Plans d'échantillonnage pour les contrôles de lots isolés, indexés d'après la qualité limite (QL) <i>Remplace ISO 2859-2 de 1985</i>
STATISTIQUES	
ISO 5725-4 Mars 2020	Exactitude (justesse et fidélité) des résultats et méthodes de mesure – Partie 4 : Méthodes de base pour la détermination de la justesse d'une méthode de mesure normalisée <i>Remplace ISO 5725-4 de 1994</i>
NF ISO 7870-1 (X06-036-1) Mars 2020	Carte de contrôle – Partie 1 : Lignes directrices générales <i>Remplace NF ISO 7870-1 de 2014</i>

Projets de normes

ANALYSE SENSORIELLE	
ISO/DIS 11132 Avril 2020	ANALYSE SENSORIELLE Méthodologie – Lignes directrices pour le contrôle de la performance d'un jury sensoriel quantitatif
ISO/DIS 4120 Juin 2020	ANALYSE SENSORIELLE Méthodologie – Essai triangulaire
FROMAGES ET FROMAGES FONDUS, CASEINES ET CASEINATES	
ISO/DIS 23319 Juin 2020	FROMAGES ET FROMAGES FONDUS, CASEINES ET CASEINATES Détermination de la teneur en matière grasse – Méthode gravimétrique
LAIT	
ISO/DIS 8196-3 Juin 2020	LAIT Définition et évaluation de la précision globale des méthodes alternatives d'analyse du lait – Partie 3 : Protocole pour l'évaluation et la validation des méthodes quantitatives alternatives d'analyse du lait
LAIT, PRODUITS LAITIERS ET FORMULES INFANTILES	
ISO/DIS 23970 Avril 2020	LAIT, PRODUITS LAITIERS ET FORMULES INFANTILES Détermination de la teneur en mélamine et en acide cyanurique par chromatographie en phase liquide couplée à la spectrométrie de masse en tandem (CL-SM/SM)

VALIDATIONS AFNOR

Liste des méthodes alternatives d'analyses votées positivement par le Bureau Technique NF Validation lors des sessions de janvier et avril 2020.

Intitulé	Date	N° d'attestation	Description
RECONDUCTIONS DE VALIDATIONS			
MICROSEQ® LISTERIA MONOCYTOGENES	Date validation : 01.12.2011 Reconduction les 06.07.2015 et 30.01.2020 Fin de validation : 01.12.2023	ABI-29/05-12/11	Détection des <i>Listeria monocytogenes</i> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production
COMPASS LISTERIA AGAR DENOMBREMENT	Date validation : 04.12.2007 Extension le 04.10.2013 Reconduction les 10.05.2012, 06.07.2015 et 30.01.2020 Fin de validation : 04.12.2023	BKR-23/05-12/07	Dénombrement des <i>Listeria monocytogenes</i> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production
VIDAS® LISTERIA MONOCYTOGENES II (LMO2)	Date validation : 12.03.2004 Extension les 02.12.2004, 14.12.2006, 30.06.2011, 29.01.2016 et 04.10.2018 Reconduction les 17.01.2008, 02.02.2012, 30.06.2016 et 30.01.2020 Fin de validation : 12.03.2024	BIO-12/11-03/04	Détection des <i>Listeria monocytogenes</i> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production
MICROSEQ® LISTERIA SPP.	Date validation : 01.12.2011 Reconduction les 06.07.2015 et 30.01.2020 Fin de validation : 01.12.2023	ABI-29/04-12/11	Détection des <i>Listeria spp.</i> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production
TRANSIA PLATE LISTERIA	Date validation : 27.11.1995 Reconduction les 11.02.2000, 11.12.2003, 04.12.2007, 06.10.2011, 06.07.2015 et 30.01.2020 Fin de validation : 21.11.2023	TRA-02/06-11/95	Détection des <i>Listeria spp.</i> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production
VIDAS UP LISTERIA (LPT)	Date validation : 10.05.2012 Reconduction les 18.03.2016 et 02.04.2020 Fin de validation : 10.05.2024	BIO-12/33-05/12	Détection des <i>Listeria spp.</i> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production industrielle

VALIDATIONS AFNOR

RAPID' E. COLI O157:H7	Date validation : 27.09.2007 Reconduction les 06.10.2011, 14.10.2015 et 30.01.2020 Fin de validation : 27.10.2023	BRD-07/14-09/07	Détection des E. coli O157 Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production
SALMONELLA PRECIS™	Date validation : 04.12.2007 Reconduction les 06.10.2011, 06.07.2015 et 30.01.2020 Fin de validation : 04.12.2023	UNI-03/06-12/07	Détection des salmonelles Tous produits d'alimentation humaine et animale et échantillons de l'environnement de production (hors environnement de production primaire)
SESAME SALMONELLA TEST	Date validation : 04.12.2007 Extension le 03.07.2009 Reconduction les 07.10.2011, 06.07.2015 et 02.04.2020 Fin de validation : 04.12.2023	BKR-23/04-12/07	Détection des salmonelles mobiles Tous produits d'alimentation humaine et animale et échantillons de l'environnement de production (hors environnement de production primaire)
RAPID' SAKAZAKII	Date validation : 10.05.2012 Reconduction les 17.03.2016 et 02.04.2020 Fin de validation : 10.05.2024	BRD-07/22-05/12	Détection des Cronobacter spp. Poudres de lait infantile et céréales avec ou sans probiotiques
IQ-CHECK CRONOBACTER SPP	Date validation : 31.01.2013 Extension le 03.10.2013 Reconduction les 27.01.2017 et 02.04.2020 Fin de validation : 31.01.2025	BRD-07/23-01/13	Détection des Cronobacter spp. Poudres de lait infantile et céréales avec ou sans probiotiques et échantillons de l'environnement de production
EXTENSIONS DE VALIDATIONS			
SALMA ONE DAY	Date validation : 23.03.2017 Extension les 18.05.2017 et 02.04.2020 Fin de validation : 23.03.2021	BIO-12/41-03/17	Détection des salmonelles Tous produits d'alimentation humaine et animale et les prélèvements de surface de l'environnement de production industriel (hors environnement de production primaire)
VIDAS EASY SALMONELLA	Date validation : 20.09.2005 Extension les 30.06.2011, 30.01.2014, 14.10.2015 et 02.04.2020 Reconduction les 02.07.2009, 04.07.2013 et 23.11.2017 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)

VALIDATIONS AFNOR

VIDAS UP SALMONELLA (SPT)	Date validation : 06.10.2011 Extension les 02.02.2012, 06.07.2012, 31.01.2013, 30.01.2014, 15.05.2014, 14.10.2015 et 02.04.2020 Reconduction les 14.10.2015 et 28.11.2019 Fin de validation : 06.10.2023	BIO-12/32-10/11	Détection des salmonelles 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)
BACGENE LISTERIA SPP.	Date validation : 26.01.2017 Extension les 21.03.2019 et 30.01.2020 Fin de validation : 26.01.2021	EGS-38/02-01/17	Détection des <i>Listeria</i> spp. Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production
BACGENE LISTERIA MULTIPLEX	Date validation : 14.03.2017 Extension les 21.03.2019 et 30.01.2020 Fin de validation : 14.03.2021	EGS-38/05-03/17	Détection des <i>Listeria</i> spp. et <i>Listeria monocytogenes</i> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production
BACGENE LISTERIA MONOCYTOGENES	Date validation : 26.01.2017 Extension les 21.03.2019 et 30.01.2020 Fin de validation : 26.01.2021	EGS-38/03-01/17	Détection des <i>Listeria monocytogenes</i> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production
COMPASS BACILLUS CEREUS AGAR	Date validation : 05.02.2010 Extension le 30.01.2020 Reconduction les 28.11.2013 et 17.05.2018 Fin de validation : 05.02.2022	BKR-23/06-02/10	Dénombrement des <i>Bacillus cereus</i> présomptifs Tous produits d'alimentation humaine et animale
PROLONGATIONS DE VALIDITE DE VALIDATIONS			
TRANSIA PLATE LISTERIA MONOCYTOGENES	Date validation : 27.03.2008 Reconduction les 01.12.2011 et 18.03.2016 Fin de validation : 27.03.2020 Prolongation jusqu'au 15.10.2020	TRA-02/11-03/08	Détection des <i>Listeria monocytogenes</i> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production
SESAME SALMONELLA TEST	Date validation : 04.12.2007 Reconduction les 07.10.2011 et 06.07.2015 Extension le 03.07.2009 Fin de validation : 04.12.2019 Prolongation jusqu'au 31.05.2020	BKR-23/04-12/07	Détection des salmonelles mobiles Tous produits d'alimentation humaine et animale et échantillons de l'environnement de production (hors environnement de production primaire)

VALIDATIONS AFNOR

REVEAL 2.0 SALMONELLA	Date validation : 07.10.2011 Reconduction le 06.07.2015 Fin de validation : 07.10.2019 Prolongation jusqu'au 15.07.2020	NEO-35/01-10/11	Détection des salmonelles du groupe A (excepté <i>Salmonella</i> Paratyphi A) au groupe E Produits carnés, produits laitiers (sauf poudres de lait), ovoproduits, produits de la mer et végétaux (sauf produits secs)
DELVOTEST®T	Date validation : 03.02.2012 Reconduction le 28.01.2016 Fin de validation : 03.02.2020 Prolongation jusqu'au 15.10.2020	DSM-28/02-02/12	Détection des antibiotiques Lait de vache, chèvre, brebis (avec ou sans azidiol)

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° 0061 du 12 mars 2020 – Arrêté du 10 mars 2020 portant sur la définition des règles de régulation de l'offre de l'appellation d'origine protégée « Reblochon » pour les campagnes 2020/2021 à 2022/2023

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000041712561&dateTexte=&categorieLien=id#>

J.O.R.F. n° 0074 du 26 mars 2020 – Arrêté du 16 mars 2020 portant sur la définition des règles de régulation de l'offre de l'appellation d'origine protégée Beaufort pour la campagne 2020/2021

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000041756048&dateTexte=&categorieLien=id#>

J.O.R.F. n° 0085 du 7 avril 2020 – Arrêté du 3 avril 2020 relatif à la modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée (AOP) « Selles-sur-Cher »

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000041784346&dateTexte=&categorieLien=id#>

J.O.R.F. n° 0086 du 8 avril 2020 – Arrêté du 6 avril 2020 relatif à la modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée (AOP) « Fourme de Montbrison »

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000041786107&dateTexte=&categorieLien=id#>

J.O.R.F. n° 0086 du 8 avril 2020 – Arrêté du 7 avril 2020 relatif à la modification du cahier des charges de l'indication géographique protégée (IGP) « Emmental français est-central »

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000041786116&dateTexte=&categorieLien=id#>

J.O.R.F. n° 0090 du 12 avril 2020 – Arrêté du 9 avril 2020 relatif à la modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée (AOP) « Valençay »

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000041794556&dateTexte=&categorieLien=id#>

J.O.R.F. n° 0090 du 12 avril 2020 – Arrêté du 9 avril 2020 relatif à la modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée (AOP) « Sainte-Maure de Touraine »

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000041794564&dateTexte=&categorieLien=id#>

J.O.R.F. n° 0090 du 12 avril 2020 – Arrêté du 9 avril 2020 relatif à la modification du cahier des charges de l'indication géographique protégée (IGP) « Gruyère »

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000041794668&dateTexte=&categorieLien=id#>

J.O.R.F. n° 0094 du 17 avril 2020 – Arrêté du 14 avril 2020 relatif à la modification du cahier des charges du label rouge n° LA 04/79 « Emmental »

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000041804692&dateTexte=&categorieLien=id#>

J.O.R.F. n° 0096 du 17 avril 2020 – Arrêté du 17 avril 2020 relatif à la modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée (AOP) « Bleu d'Auvergne »

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000041808512&dateTexte=&categorieLien=id#>

J.O.R.F. n° 0096 du 17 avril 2020 – Arrêté du 17 avril 2020 relatif à la modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée (AOP) « Comté »

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000041808520&dateTexte=&categorieLien=id#>

J.O.R.F. n° 0096 du 17 avril 2020 – Arrêté du 17 avril 2020 relatif à la modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée (AOP) « Saint-Nectaire »

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000041808529&dateTexte=&categorieLien=id#>

J.O.R.F. n° 0096 du 17 avril 2020 – Arrêté du 17 avril 2020 relatif à la modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée (AOP) « Fourme d'Ambert »

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000041808538&dateTexte=&categorieLien=id#>

J.O.R.F. n° 0100 du 24 avril 2020 – Arrêté du 20 avril 2020 relatif à la modification du cahier des charges de l'indication géographique protégée (IGP) « Tomme de Savoie »

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000041817290&dateTexte=&categorieLien=id#>

J.O.R.F. n° 0103 du 28 avril 2020 – Arrêté du 24 avril 2020 relatif à la modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée (AOP) « Laguiole »

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000041825188&dateTexte=&categorieLien=id#>

J.O.R.F. n° 0103 du 28 avril 2020 – Arrêté du 24 avril 2020 relatif à la modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée (AOP) « Mâconnais »

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000041825197&dateTexte=&categorieLien=id#>

J.O.R.F. n° 0103 du 28 avril 2020 – Arrêté du 24 avril 2020 relatif à la modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée (AOP) « Roquefort »

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000041825206&dateTexte=&categorieLien=id#>

REGLEMENTATION

J.O.R.F. n° 0103 du 28 avril 2020 – Arrêté du 24 avril 2020 relatif à la modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée (AOP) « Morbier »

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000041825214&dateTexte=&categorieLien=id#>

HYGIENE

J.O.R.F. n° 0085 du 7 avril 2020 – Arrêté du 3 avril 2020 abrogeant l'arrêté du 23 juillet 2010 relatif aux règles sanitaires et aux contrôles vétérinaires applicables aux produits d'origine animale provenant d'un autre Etat membre de l'Union européenne et ayant le statut de marchandises communautaires

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000041784372&dateTexte=&categorieLien=id#>

INDICATION DE L'ORIGINE

J.O.R.F. n° 0077 du 29 mars 2020 – Décret n° 2020-363 du 27 mars 2020 relatif à l'indication de l'origine du lait et du lait et des viandes utilisés en tant qu'ingrédient

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000041763578&dateTexte=&categorieLien=id#>

NOUVEAUTES DANS LA REGLEMENTATION : UNION EUROPEENNE

ADDITIFS

J.O.U.E. L 59 du 28 février 2020 – Règlement (UE) 2020/279 de la Commission du 27 février 2020 modifiant l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'utilisation de l'hémicellulose de soja (E 426)

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2020.059.01.0006.01.FRA

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

J.O.U.E. C 46 du 11 février 2020 – 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 [Cantal/Fourme de Cantal/Cantalet (fromage) (AOP)]

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2020.046.01.0014.01.FRA

J.O.U.E. L 48 du 21 février 2020 – Règlement d'exécution (UE) 2020/237 de la Commission du 14 février 2020 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Bjelovarski kvargl (fromage) (IGP)]

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2020.048.01.0002.01.FRA

J.O.U.E. C 60 du 24 février 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 [Edam Holland (fromage) (IGP)]

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2020.060.01.0007.01.FRA

J.O.U.E. L 51 du 25 février 2020 – Règlement d'exécution (UE) 2020/247 de la Commission du 18 février 2020 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Queso Castellano (fromage) (IGP)]

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2020.051.01.0003.01.FRA

J.O.U.E. C 64 du 27 février 2020 – 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 [Brie de Meaux (fromage) (AOP)]

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2020.064.01.0041.01.FRA

J.O.U.E. C 83 du 13 mars 2020 – 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 [Brie de Melun (fromage) (AOP)]

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2020.083.01.0077.01.FRA

J.O.U.E. L 81 du 18 mars 2020 – Règlement d'exécution (UE) 2020/410 de la Commission du 12 mars 2020 approuvant une modification non mineure du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Queso de Valdeon (fromage) (IGP)]

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2020.081.01.0001.01.FRA

REGLEMENTATION

J.O.U.E. C 115 du 7 avril 2020 – 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 [Piave (fromage) (AOP)]

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2020.115.01.0021.01.FRA

J.O.U.E. L 121 du 20 avril 2020 – Règlement d'exécution (UE) 2020/541 de la Commission du 7 avril 2020 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Gyor-Moson-Sopron megyei Csemege sajt (fromage) (IGP)]

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2020.121.01.0003.01.FRA

NOUVEL ALIMENT

J.O.U.E. L 109 du 7 avril 2020 – Règlement d'exécution (UE) 2020/500 de la Commission du 6 avril 2020 autorisant la mise sur le marché de poudres partiellement dégraissées de graines de chia (*Salvia hispanica*) en tant que nouvel aliment 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_.2020.109.01.0002.01.FRA

PESTICIDES

J.O.U.E. L 135 du 29 avril 2020 – Règlement d'exécution (UE) 2020/585 de la Commission du 27 avril 2020 concernant un programme de contrôle, pluriannuel et coordonné, de l'Union pour 2021, 2022 et 2023, 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_.2020.135.01.0001.01.FRA

REVUE DE PRESSE – REVUE DU NET

Classement alphabétique des mots-clés

ADDITIFS

Re-evaluation of L(+)-tartaric acid (E 334), sodium tartrates (E 335), potassium tartrates (E 336), potassium sodium tartrate (E 337) and calcium tartrate (E 354) as food additives

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2020.6030>

► Le groupe scientifique de l'EFSA sur les additifs alimentaires et les arômes (FAF) a fourni un avis scientifique sur les tartrates d'acide tartrique (E 334-337, 354) lorsqu'ils sont utilisés comme additifs alimentaires dans les aliments, notamment les produits laitiers fermentés. Les estimations de l'exposition pour les différents groupes de population n'ont pas dépassé la DJA du groupe. Cependant, le groupe scientifique a émis une série de recommandations.

Re-evaluation of acetic acid, lactic acid, citric acid, tartaric acid, mono- and diacetyltartaric acid, mixed acetic and tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids (E 472a-f) as food additives

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2020.6032>

► Le groupe scientifique sur les additifs alimentaires et les arômes (FAF) a rendu un avis scientifique réévaluant la sécurité de l'acide acétique, de l'acide lactique, de l'acide citrique, de l'acide tartrique, des acides mono et diacétyltartriques, des esters mixtes acétique et tartrique des mono et diglycérides de les acides gras (E 472a-f) lorsqu'ils sont utilisés comme additifs alimentaires dans les aliments, notamment dans le lait de vache et les produits laitiers fermentés. Compte tenu des estimations de l'exposition, il n'y a aucun problème de sécurité quant à leurs utilisations et niveaux d'utilisation déclarés. Le Groupe a également proposé un certain nombre de recommandations.

CELLULES SOMATIQUES

Décision du 13 février 2020 relative à la reconnaissance d'un appareil de dénombrement des cellules somatiques par comptage instantané en méthode fluoro-opto-électronique dans le lait cru

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-a135cd66-aa53-4f72-b6c9-a3c63110d48c

► L'appareil Fossomatic 7 DC est reconnu pour le dénombrement des cellules somatiques au sens du point 7 de la méthode CNIEL PROC CE, version du 21 décembre 2017. Cette reconnaissance s'applique pour l'analyse du lait cru de vache, de chèvre et de brebis.

LAIT POUR NOURRISSONS

Avis de l'Anses – Saisine n° 2018-SA-0264 du 4 février 2020

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

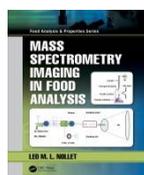
► Avis révisé de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail relatif à la filière de production des préparations en poudre pour nourrissons. Cette expertise apporte des outils de réflexion et des recommandations pour améliorer les mesures de maîtrise des risques.

LIBRAIRIE : NOUVELLES PARUTIONS

SPECTROMETRIE DE MASSE

NOLLET Leo M.L. – **Mass spectrometry imaging in food analysis** – CRC Press – May 2020 – ISBN: 9781138370692 – 198 pages

<https://www.routledge.com/Mass-Spectrometry-Imaging-in-Food-Analysis/Nollet/p/book/9781138370692>



Cet ouvrage explique la nouvelle utilisation de l'imagerie par spectrométrie de masse par désorption / ionisation laser assistée dans les aliments. Il décrit également comment MALDI-MSI est une technique utile pour l'assurance qualité optique, et montre comment sont détectés les contaminants et les résidus alimentaires. L'historique de cette technologie est aussi développé.

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
Parution le 29 avril 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 : 10,21 € HT