



2^{ème} trimestre 2020, N° 112

| | |
|--|--------|
| Evaluation de l'analyseur infrarouge MIRA® | 1-5 |
| Normes, projets de normes | 6 |
| Validations AFNOR | 7-8 |
| Réglementation : France, Union européenne | 9-10 |
| Revue de presse – revue du net | 11-12 |
| Références bibliographiques avec table des matières, mots clés | annexe |

ACTALIA Cecalait

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



EVALUATION DE L'ANALYSEUR INFRAROUGE MIRA®

L'analyseur MIRA® est un spectrophotomètre fabriqué par la société Bruker. Il permet la détermination des paramètres de composition (matière grasse, matière sèche, lactose et en option le point de congélation) de produits laitiers liquides.

L'appareil est piloté par un PC et le traitement du signal est assuré par le logiciel OPUS/LSM2. Le nettoyage et la mesure du zéro sont complètement automatisés. Le spectrophotomètre utilise un détecteur de type DLaTGS. Différents filtres peuvent être utilisés pour la détermination d'un paramètre. Ils présentent des facteurs de correction différents de zéro.

Les caractéristiques de l'appareil utilisé pour cette étude étaient :

- MIRA®
- Numéro interne Bruker : 1804289
- Numéro de série : 100036
- Version du logiciel : OPUS 8.2.21



L'appareil a été installé dans une pièce à température contrôlée (20-23 °C – climatisation), sans lumière directe du soleil. La procédure d'installation a été effectuée par Bruker.

L'appareil requiert une solution de nettoyage (solution de Decon à 4%) ainsi qu'une solution zéro (Solution de triton X100 à 0.1%) fournies avec l'instrument.

LES TESTS

Les essais ont été menés au laboratoire de physico-chimie d'ACTALIA Cecalait de septembre 2019 à février 2020. Après avoir effectué des essais sur la stabilité de l'appareil, la répétabilité et la justesse sur lait cru de vache, crème et lait écrémé ou demi-écrémé pour les paramètres matière grasse (MG), matière protéique (MP) et matière sèche (MS) ont été évaluées.

L'évaluation de la justesse de l'appareil a été réalisée selon les normes suivantes :

- Matière grasse dans le lait : Méthode Gerber selon ISO 19662|FIL 238 : 2018
- Matière grasse dans le lait écrémé : Méthode Röse-Gottlieb selon ISO 1211|FIL 1 : 2010
- Matière grasse dans la crème : Méthode Röse-Gottlieb selon ISO 2450|FIL 16 : 2008
- matière protéique dans le lait et le lait écrémé : Méthode noir amido selon NF V04-216 : 2011
- Matière sèche dans le lait, le lait écrémé et la crème : Méthode par étuvage selon ISO 6731|FIL 21 : 2011

1. EVALUATION DE LA REPRODUCTIBILITE A COURT-TERME

La reproductibilité à court-terme a été évaluée en analysant 3 échantillons de lait, avec différents taux de matière grasse et matière protéique, en triple, toutes les 15 minutes afin d'obtenir au moins 20 séquences.

Pour évaluer la stabilité de l'appareil, la répétabilité et la reproductibilité ont été calculés pour chaque taux.

| | Niveau 1 | Niveau 2 | Niveau 3 |
|------------------------------------|----------|----------|----------|
| Matière grasse (g/100 g) | 2,2 | 3,7 | 5,1 |
| Matière protéique (g/100 g) | 2,3 | 3,1 | 3,9 |

Tableau 1 : Teneur des échantillons utilisés pour l'évaluation de la reproductibilité à court-terme

ARTICLE

Le tableau suivant présente les résultats obtenus :

| | | M | Sr | Sr(%) | SR | SR(%) | r | R |
|-----------------------------|----------|--------|--------|--------|--------|--------|-------|-------|
| Matière grasse (g/100 g) | Niveau 1 | 2,159 | 0,0081 | 0,374% | 0,0229 | 1,060% | 0,022 | 0,063 |
| | Niveau 2 | 3,671 | 0,0066 | 0,179% | 0,0204 | 0,555% | 0,018 | 0,056 |
| | Niveau 3 | 5,135 | 0,0085 | 0,166% | 0,0174 | 0,339% | 0,024 | 0,048 |
| Matière protéique (g/100 g) | Niveau 1 | 2,341 | 0,0087 | 0,372% | 0,0252 | 1,078% | 0,024 | 0,070 |
| | Niveau 2 | 3,143 | 0,0073 | 0,234% | 0,0218 | 0,696% | 0,020 | 0,060 |
| | Niveau 3 | 3,928 | 0,0069 | 0,176% | 0,0196 | 0,499% | 0,019 | 0,054 |
| Matière sèche (g/100 g) | Niveau 1 | 10,294 | 0,0199 | 0,193% | 0,0494 | 0,480% | 0,055 | 0,137 |
| | Niveau 2 | 12,258 | 0,0190 | 0,155% | 0,0447 | 0,365% | 0,053 | 0,124 |
| | Niveau 3 | 14,187 | 0,0187 | 0,132% | 0,0336 | 0,271% | 0,052 | 0,107 |

Tableau 2 : Critère de stabilité de l'appareil MIRA® pour les paramètres MG, MP et MS¹

Les résultats indiquent que les écarts-types de reproductibilité pour la matière grasse et la matière protéique sont inférieurs aux limites (0,028 g/100g) recommandées dans la norme ISO 8196-3|FIL 128-3.

En l'absence de valeurs normalisées pour la matière sèche, on peut également noter que la reproductibilité de l'instrument est inférieure à la reproductibilité de la méthode de référence (0,20 g/100g).

2. EVALUATION DE LA REPETABILITE

La répétabilité de l'appareil a été réalisée par l'analyse de :

- pour le lait cru entier de citerne : 44 échantillons de lait de citerne provenant d'une usine de l'ouest de la France.
- pour la crème : 34 échantillons de crème provenant d'une usine de l'ouest de la France.
- pour le lait écrémé et demi-écrémé : 20 échantillons de lait écrémé et demi-écrémé. Les échantillons ont été reconstitués à partir de lait écrémé et entier afin d'obtenir une gamme de 0,05 à 1,6 g de matière grasse / 100 g.

Les échantillons additionnés de conservateur (Bronopol 0,02%) ont été analysés en double selon la séquence suivante : Série 1 rép 1 – Série 2 rép 2 - ... - Série n rép n.

Les résultats obtenus sont présentés dans le tableau suivant :

| | | n | min | max | M | S _r | S _r % | r |
|----------------------------|-----------------------------|----|-------|-------|-------|----------------|------------------|-------|
| Lait cru entier de citerne | Matière grasse (g/100 g) | 44 | 3,98 | 4,44 | 4,20 | 0,006 | 0,14% | 0,016 |
| | Matière protéique (g/100 g) | 44 | 3,26 | 3,51 | 3,36 | 0,005 | 0,14% | 0,013 |
| | Matière sèche (g/100 g) | 44 | 12,70 | 13,24 | 12,95 | 0,008 | 0,06% | 0,023 |
| Crème | Matière grasse (g/100 g) | 34 | 31,69 | 34,90 | 33,81 | 0,113 | 0,33% | 0,313 |
| | Matière sèche (g/100 g) | 34 | 44,10 | 48,65 | 47,11 | 0,150 | 0,32% | 0,414 |
| Lait écrémé et demi-écrémé | Matière grasse (g/100 g) | 19 | -0,10 | 2,27 | 1,07 | 0,009 | 0,83% | 0,025 |
| | Matière protéique (g/100 g) | 19 | 3,33 | 3,48 | 3,42 | 0,009 | 0,25% | 0,024 |
| | Matière sèche (g/100 g) | 19 | 9,08 | 11,27 | 10,19 | 0,018 | 0,17% | 0,049 |

Tableau 3 : Critère de répétabilité de l'appareil MIRA® pour les paramètres MG, MP et MS sur échantillons de lait de citerne, la crème et le lait écrémé et demi-écrémé²

On peut observer :

- pour le lait cru entier de citerne : pour la matière grasse et la matière protéique, les écarts-types de répétabilité sont conformes aux prescriptions de la norme ISO 8196-3|FIL 128-3 ($S_r < 0,014$ g/100 g). L'écart-type de répétabilité, pour la matière sèche, est du même ordre que pour les autres critères et significativement inférieur à l'écart-type de répétabilité de la méthode de référence ($S_r = 0,036$ g/100 g).
- pour la crème : pour la matière grasse, l'écart-type de répétabilité relatif est conforme aux prescriptions de la norme ISO 8196-3|FIL 128-3 ($S_r\% < 0,35$ %). L'écart-type de répétabilité relatif pour la matière sèche est équivalent aux résultats obtenus pour la matière grasse et l'écart-type absolu est supérieur à la limite de la méthode de référence ($S_r = 0,072$ g/100 g).

¹ M : moyenne ; S_r et S_R (S_r% et S_R%) : écart-type de répétabilité et reproductibilité absolu (et relatif) ; r et R : écart maximal de répétabilité et de reproductibilité dans 95 % des cas.

² N : nombre de résultats ; min et max : valeurs minimum et maximum ; M : moyenne des résultats ; S_r (S_r%) : écart-type absolu (et relatif) ; r : écart maximum de répétabilité dans 95 % des cas

• pour le lait écrémé et demi-écrémé : pour la matière grasse et la matière protéique, l'écart-type de répétabilité est conforme aux prescriptions de la norme ISO 8196-3|FIL 128-3 ($Sr < 0,014 \text{ g}/100 \text{ g}$). L'écart-type de répétabilité, pour la matière sèche, est significativement inférieur aux limites de la méthode de référence ($Sr = 0,036 \text{ g}/100 \text{ g}$).

3. EVALUATION DE LA JUSTESSE

La justesse de l'appareil a été évaluée en utilisant la moyenne des résultats obtenus lors de l'évaluation de la répétabilité. Les échantillons présentant des valeurs aberrantes (sur la base des résidus à la régression supérieurs à $2 \times$ écart type des écarts des résidus à la régression : seuil de 5%) ont été éliminés.

Les résultats obtenus sont présentés dans le tableau suivant :

| | | n | min | max | Y | Sy | d | Sd | Sy,x | Sy,x% |
|----------------------------|-----------------------------|----|-------|-------|-------|------|--------|-------|-------|-------|
| Lait cru entier de citerne | Matière grasse (g/100 g) | 41 | 3,98 | 4,43 | 4,14 | 0,09 | 0,068 | 0,028 | 0,022 | 0,52% |
| | Matière protéique (g/100 g) | 40 | 3,26 | 3,51 | 3,21 | 0,05 | 0,15 | 0,018 | 0,017 | 0,53% |
| | Matière sèche (g/100 g) | 42 | 12,71 | 13,24 | 13,03 | 0,05 | -0,08 | 0,049 | 0,046 | 0,35% |
| Crème | Matière grasse (g/100 g) | 30 | 31,78 | 34,82 | 41,97 | 0,93 | -8,16 | 0,190 | 0,194 | 0,46% |
| | Matière protéique (g/100 g) | 33 | 44,22 | 48,59 | 47,40 | 1,01 | -0,21 | 0,216 | 0,219 | 0,46% |
| Lait demi-écrémé et écrémé | Matière grasse (g/100 g) | 19 | -0,10 | 2,26 | 0,84 | 0,53 | 0,229 | 0,024 | 0,025 | 2,99% |
| | Matière protéique (g/100 g) | 18 | 3,34 | 3,47 | 3,42 | 0,03 | -0,003 | 0,013 | 0,014 | 0,40% |
| | Matière sèche (g/100 g) | 18 | 9,09 | 11,27 | 10,13 | 0,45 | 0,105 | 0,060 | 0,062 | 0,61% |

Tableau 4 : Critère de justesse de l'appareil MIRA® pour les paramètres MG, MP et MS sur échantillons de lait de citerne, la crème et le lait écrémé et demi-écrémé³

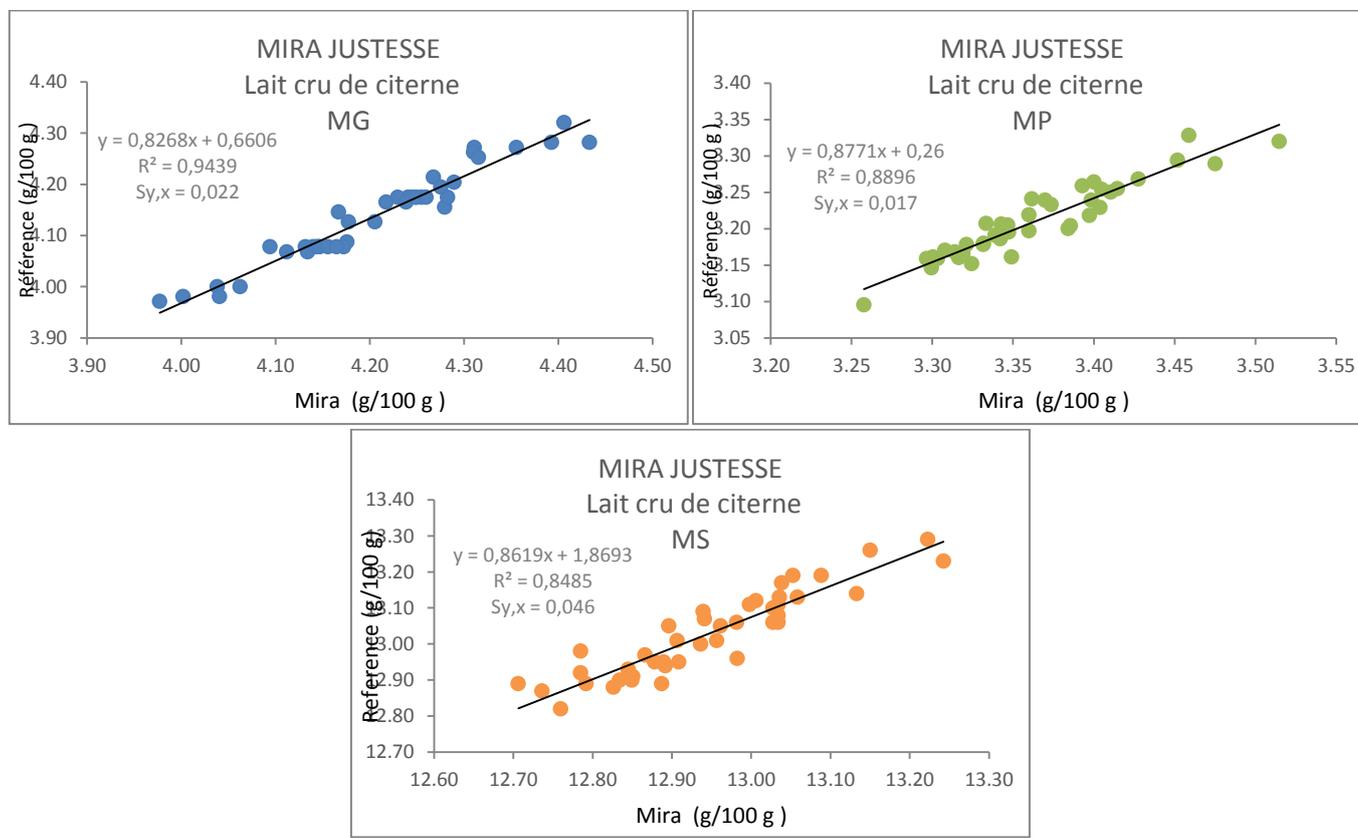


Figure 1 : Relation entre les résultats MIRA® et de référence pour les paramètres MG, MP et MS dans le lait cru de citerne

³ n, min, max : nombre de résultats, valeur minimum et maximum ; Y : moyenne des résultats par méthode de référence ; Sy : écart-type des résultats par méthode de référence ; d, Sd : moyenne et écart-type des écarts ; Sy,x (Sy,x%) : écart-type résiduel (relatif).

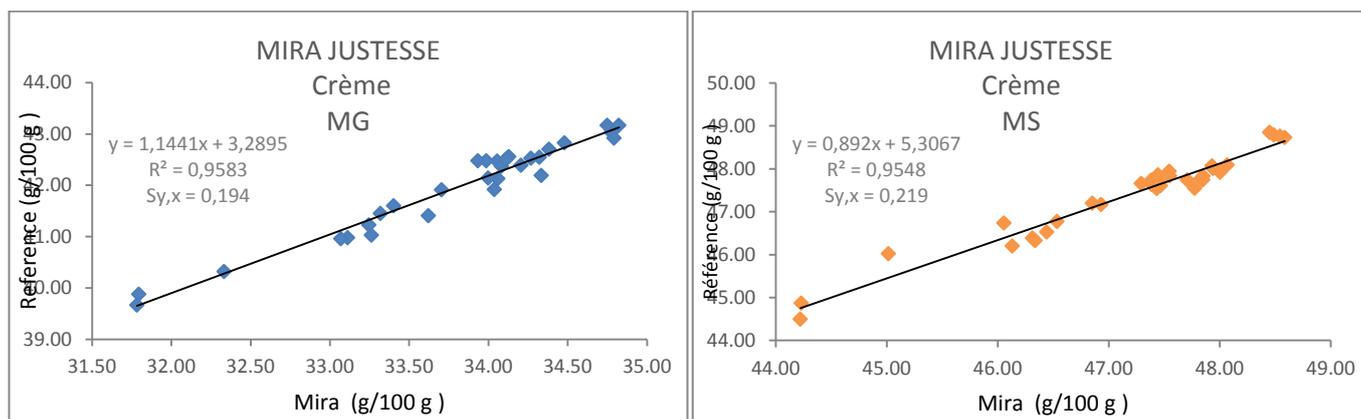


Figure 2 : Relation entre les résultats MIRA[®] et de référence pour les paramètres MG et MS dans la crème

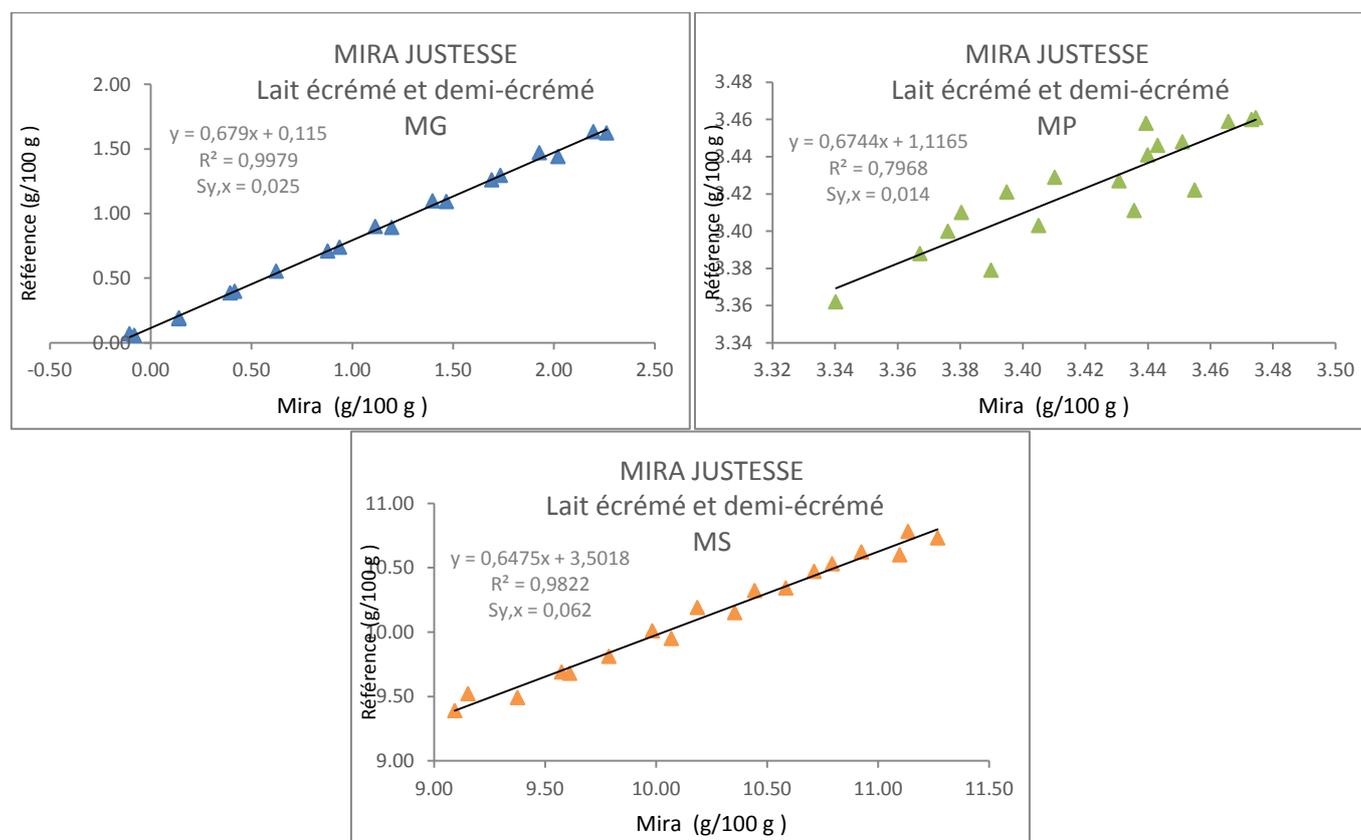


Figure 3 : Relation entre les résultats MIRA[®] et de référence pour les paramètres MG, MP et MS dans le lait écrémé et demi-écrémé

En ce qui concerne la relation entre les résultats de la méthode MIRA[®] et la méthode de référence, on peut observer :

- pour le lait cru entier de citerne :

Les moyennes et écarts-types de déviation sont respectivement égaux à 0,068 et 0,028 g de matière grasse/100 g, 0,154 et 0,018 g de matière protéique/100 g, et - 0,082 et 0,049 g de matière sèche/100 g.

Les pentes de régression (MG : 0,827 ; MP : 0,877 ; MS : 0,862) sont significativement différentes de 1,00. Les ordonnées à l'origine pour la MG (0,661), la MP (0,260) et la MS (1,869) sont significativement différentes de 0,00. Ces résultats peuvent s'expliquer par les laits utilisés pour cette évaluation qui peuvent présenter une composition fine différente de ceux utilisés pour calibrer l'instrument ainsi que la gamme de teneurs des échantillons testés qui n'est pas très étendue.

Les écarts-types résiduels de régression linéaire sont égaux à 0,022 g de MG/100 g, 0,017 g de MP/100 g, et 0,046 g de MS/100 g.

ARTICLE

- pour la crème :

Les moyennes et écarts-types de déviation sont respectivement égaux à -8,16 et 0,190 g de matière grasse/100 g, et - 0,21 et 0,216 g de matière sèche/100 g.

Les pentes de régression (MG : 1,144 ; MS : 0,892) et les ordonnées à l'origine (MG : 3,289 ; MS : 5,307) sont significativement différentes de 1,00 et 0,00 (P = 5 %). Ces résultats peuvent s'expliquer par les crèmes utilisées pour cette évaluation qui peuvent présenter une composition fine différente des crèmes utilisées pour réaliser le modèle ainsi que la gamme des teneurs en matière grasse des échantillons testés qui n'est pas très étendue.

Les écarts-types résiduels de régression linéaire sont égaux à 0,19 g de MG/100 g, et 0,22 g de MS/100 g.

- pour le lait écrémé et demi-écrémé :

Les moyennes et écarts-types de déviation sont respectivement égaux à 0,229 et 0,024 g de matière grasse/100 g, -0,003 et 0,013 g de matière protéique/100 g, et 0,105 et 0,060 g de matière sèche/100 g.

Les pentes de régression (MG : 0,679 ; MP : 0,674 ; MS : 0,647) et les ordonnées à l'origine (MG : 0,115 ; MP : 1,117 ; MS : 3,502) sont significativement différentes de 1,00 et 0,00 (P = 5 %). Ces résultats peuvent s'expliquer par les laits utilisés pour cette évaluation qui peuvent présenter une composition fine différente des laits utilisées pour réaliser le modèle ainsi que la gamme des teneurs en matière grasse des échantillons testés qui n'est pas très étendue.

Les écarts-types résiduels de régression linéaire sont égaux à 0,025 g de MG/100 g, 0,014 g de MP/100 g, et 0,062 g de MS/100 g.

4. CONCLUSION

A l'issue de cette évaluation, nous pouvons conclure que la stabilité de l'instrument est conforme aux prescriptions de la norme ISO 8196-3.

Concernant la répétabilité de l'appareil, les résultats pour la matière grasse et la matière protéique du lait sont conformes aux limites de la norme ISO 9622.

La performance de l'analyseur concernant la détermination de la matière grasse sur crème est conforme avec l'écart-type relatif (0,35 %) de la norme ISO 9622.

Comme il n'existe pas de méthode normalisée pour le paramètre matière sèche, les valeurs de reproductibilité de l'instrument ont été comparées aux valeurs de reproductibilité des méthodes de référence.

Concernant la justesse de l'appareil, il n'existe pas de spécifications normalisées pour ces types de produits laitiers (lait de citerne, crème et lait écrémé).

D'après le rapport d'évaluation de l'analyseur MIRA® - A. OUDOTTE et Ph. TROSSAT – Septembre 2019 – Février 2020

NORMALISATION

NORMES, PROJETS DE NORMES

Classement alphabétique par thème

Normes parues

| ANALYSE SENSORIELLE | |
|--|--|
| ISO 11036 Mai 2020 | ANALYSE SENSORIELLE Méthodologie – Profil de la texture <i>Remplace ISO 11036 de 1994</i> |
| MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS | |
| ISO 6887-5 Avril 2020 | MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique – Partie 5 : Règles spécifiques pour la préparation du lait et des produits laitiers <i>Remplace ISO 6887-5 de 2010</i> |
| ISO 7932/A1 Mars 2020 | MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS Méthode horizontale pour le dénombrement de <i>Bacillus cereus</i> présumptifs – Technique par comptage des colonies à 30 °C – Amendement 1 |
| ISO 11133/A2 Mai 2020 | MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS, DES ALIMENTS POUR ANIMAUX ET DE L'EAU Préparation, production, stockage et essais de performance des milieux de culture – Amendement 2 |
| POUDRES DE LAIT FORTIFIE, FORMULES INFANTILES ET PRODUITS NUTRITIONNELS POUR ADULTES | |
| ISO 23305 Avril 2020 | POUDRES DE LAIT FORTIFIE, FORMULES INFANTILES ET PRODUITS NUTRITIONNELS POUR ADULTES Détermination de la teneur en biotine totale par chromatographie liquide couplée à un nettoyage et une extraction avec colonne d'immunoaffinité |
| QUALITE | |
| ISO/IEC 17000 Mai 2020 | EVALUATION DE LA CONFORMITE Vocabulaire et principes généraux <i>Remplace ISO/IEC 17000 de 2004</i> |
| ISO 7870-3 Mai 2020 | CARTES DE CONTROLE Partie 3 : Cartes de contrôle pour acceptation <i>Remplace ISO 7870-3 de 2012</i> |

Projets de normes

| MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS | |
|--|---|
| PR NF EN ISO 6888-1 (V08-014-1PR) Mai 2020 | MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS Méthode horizontale pour le dénombrement des staphylocoques à coagulase positive (<i>Staphylococcus aureus</i> et autres espèces) – Partie 1 : Technique utilisant le milieu gélosé de Baird-Parker |
| PR NF EN ISO 6888-2 (V08-014-2PR) Mai 2020 | MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS Méthode horizontale pour le dénombrement des staphylocoques à coagulase positive (<i>Staphylococcus aureus</i> et autres espèces) – Partie 2 : Technique utilisant le milieu gélosé au plasma de lapin et au fibrinogène |
| QUALITE | |
| ISO/DIS 10013 Juillet 2020 | QUALITY MANAGEMENT SYSTEMS Guidance for documented information |
| ISO/DIS 10017 Juillet 2020 | QUALITY MANAGEMENT Guidance on statistical techniques for ISO 9001:2015 |

VALIDATIONS AFNOR

Liste des méthodes alternatives d'analyses votées positivement par le Bureau Technique NF Validation lors des sessions des 30 avril et 14-15 mai 2020.

| Intitulé | Date | N° d'attestation | Description |
|---|---|------------------------|--|
| RECONDUCTIONS DE VALIDATIONS | | | |
| TEST 3M™ DETECTION MOLECULAIRE 2 - LISTERIA | Date validation : 18.05.2016 Reconduction le 30.04.2020 Fin de validation : 18.05.2024 | 3M-01/14-05/16 | Détection des <i>Listeria</i> spp. Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production |
| BAX SYSTEM PCR ASSAY LISTERIA 24E (AUTOMATISE) | Date validation : 01.07.2008 Extension les 26.01.2009, 12.05.2011 et 03.10.2017 Reconduction les 06.07.2012, 18.03.2016 et 30.04.2020 Fin de validation : 01.07.2024 | QUA-18/06-07/08 | Détection des <i>Listeria</i> spp. (à l'exclusion des <i>Listeria grayi</i>) Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production |
| ONE BROTH ONE PLATE FOR LISTERIA | Date validation : 01.07.2016 Reconduction le 30.04.2020 Fin de validation : 01.07.2024 | NEO-35/05-07/16 | Détection des <i>Listeria</i> spp. Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production |
| BAX SYSTEM PCR ASSAY LISTERIA MONOCYTOGENES 24E (AUTOMATISE) | Date validation : 01.07.2008 Extension les 26.01.2009, 12.05.2011 et 03.10.2017 Reconduction les 06.07.2012, 18.03.2016 et 30.04.2020 Fin de validation : 01.07.2024 | QUA-18/05-07/08 | Détection des <i>Listeria monocytogenes</i> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production |
| ONE BROTH ONE PLATE FOR LISTERIA | Date validation : 01.07.2016 Reconduction le 30.04.2020 Fin de validation : 01.07.2024 | NEO-35/06-07/16 | Détection des <i>Listeria monocytogenes</i> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production |
| REVEAL 2.0 SALMONELLA | Date validation : 07.10.2011 Reconduction les 06.07.2015 et 30.04.2020 Fin de validation : 07.10.2023 | NEO-35/01-10/11 | Détection des salmonelles du groupe A (excepté <i>Salmonella Paratyphi A</i>) au groupe E Produits carnés, produits laitiers (sau poudres de lait), ovoproduits, produits de la mer et végétaux (sauf produits secs) |
| GENE-UP SALMONELLA | 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 Reconduction le 14.05.2020 Fin de validation : 30.06.2024 | BIO-12/38-06/16 | Détection des salmonelles Tous produits d'alimentation humaine, produits pour l'alimentation des animaux de compagnie et échantillons de l'environnement |

VALIDATIONS AFNOR

| | | | |
|---|---|------------------------|---|
| SIMPLE METHOD FOR SALMONELLA (SMS) | Date validation : 07.05.2004 Extension le 02.07.2007 Reconduction les 27.03.2008, 22.03.2012 et 18.05.2016 Fin de validation : 07.05.2024 | AES-10/04-05/04 | Détection des salmonelles mobiles Tous produits d'alimentation humaine et animale, et échantillons de l'environnement de production (hors environnement de production primaire) |
| EXTENSION DE VALIDATION | | | |
| IDEXX SNAP β-LACTAM | Date validation : 03.10.2019 Extension le 14.05.2020 Fin de validation : 03.10.2023 | IDX-33/07-10/19 | Détection des antibiotiques Lait cru de vache et lait cru bovin de mélange |

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° 105 du 30 avril 2020 – Arrêté du 28 avril 2020 relatif à la modification temporaire du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée (AOP) « Rocamadour »

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000041835684&dateTexte=&categorieLien=id#>

J.O.R.F. n° 105 du 30 avril 2020 – Arrêté du 28 avril 2020 relatif à la modification temporaire du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée (AOP) « Charolais »

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000041835694&dateTexte=&categorieLien=id#>

J.O.R.F. n° 112 du 7 mai 2020 – Arrêté du 4 mai 2020 relatif à la modification temporaire du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée (AOP) « Brocciu corse / Brocciu »

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT0000418353956&dateTexte=&categorieLien=id#>

J.O.R.F. n° 112 du 7 mai 2020 – Arrêté du 4 mai 2020 relatif à la modification temporaire du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée (AOP) « Ossau-Iraty »

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT0000418353966&dateTexte=&categorieLien=id#>

NOUVEAUTES DANS LA REGLEMENTATION : UNION EUROPEENNE**ADDITIFS**

J.O.U.E. L 184 du 12 juin 2020 – Règlement (UE) 2020/771 de la Commission du 11 juin 2020 modifiant les annexes II et III du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil et l'annexe du règlement (UE) n° 231/2012 de la Commission en ce qui concerne l'utilisation de l'additif alimentaire « Rocou, bixine, norbixine (E 160b) »

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2020.184.01.0025.01.FRA

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

J.O.U.E. C 166 du 14 mai 2020 – Publication du document unique modifié à la suite de l'approbation d'une modification mineure conformément à l'article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012 [Silter (fromage) (AOP)]

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2020.166.01.0020.01.FRA

J.O.U.E. C 170 du 18 mai 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 [Pecorino siciliano (fromage) (AOP)]

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2020.170.01.0027.01.FRA

J.O.U.E. C 171 du 19 mai 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 [Casatella Trevigiana (fromage) (AOP)]

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2020.171.01.0029.01.FRA

J.O.U.E. L 162 du 26 mai 2020 – Règlement d'exécution (UE) 2020/694 de la Commission du 18 mai 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 « Tomme des Pyrénées » (fromage) (IGP)

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2020.162.01.0004.01.FRA

J.O.U.E. L 166 du 28 mai 2020 – Règlement d'exécution (UE) 2020/708 de la Commission du 19 mai 2020 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Brousse du Rove (fromage) (AOP)]

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2020.166.01.0001.01.FRA

J.O.U.E. L 178 du 28 mai 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 [Asiago (fromage) (AOP)]

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2020.178.01.0008.01.FRA

J.O.U.E. C 180 du 29 mai 2020 – Publication du document unique modifié à la suite de l'approbation d'une modification mineure conformément à l'article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012 [Emmental de Savoie (fromage) (IGP)]

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2020.180.01.0018.01.FRA

REGLEMENTATION

J.O.U.E. C 185 du 4 juin 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 [Raclette de Savoie (fromage) (IGP)]

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2020.185.01.0020.01.FRA

J.O.U.E. C 186 du 5 juin 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 [Queijo terrincho (fromage) (AOP)]

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2020.186.01.0008.01.FRA

J.O.U.E. C 186 du 5 juin 2020 – Publication du document unique modifié à la suite de l'approbation d'une modification mineure conformément à l'article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012 [Tomme de Savoie (fromage) (IGP)]

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2020.186.01.0019.01.FRA

J.O.U.E. C 193 du 9 juin 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 [Poulligny-Saint-Pierre (fromage) (AOP)]

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2020.193.01.0034.01.FRA

J.O.U.E. L 197 du 22 juin 2020 – Règlement d'exécution (UE) 2020/861 de la Commission du 16 juin 2020 approuvant une modification non mineure du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et les indications géographiques protégées [Cantal / Fourme de Cantal / Cantalet (fromage) (AOP)]

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2020.197.01.0001.01.FRA

J.O.U.E. C 211 du 25 juin 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 [Sainte-Maure de Touraine (fromage) (AOP)]

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2020.211.01.0015.01.FRA

J.O.U.E. L 209 du 2 juillet 2020 – Règlement d'exécution (UE) 2020/914 de la Commission du 25 juin 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 [Brie de Meaux (fromage) (AOP)]

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2020.209.01.0004.01.FRA

CONTAMINANTS

J.O.U.E. L 160 du 25 mai 2020 – Règlement (UE) 2020/685 de la Commission du 20 mai 2020 modifiant le règlement (CE) n° 1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales en perchlorate dans certaines denrées alimentaires

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2020.160.01.0003.01.FRA

PESTICIDES

J.O.U.E. L 184 du 12 juin 2020 – Règlement (UE) 2020/770 de la Commission du 8 juin 2020 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 myclobutanil, de napropamide et de sintofen présents dans ou sur certains produits

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2020.184.01.0001.01.FRA

J.O.U.E. L 190 du 16 juin 2020 – Règlement (UE) 2020/785 de la Commission du 9 juin 2020 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 chromafénozide, de fluométuron, de pencycuron, de sédaxane, de tau-fluvalinate et de triazoxide présents dans ou sur certains produits

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2020.190.01.0001.01.FRA

J.O.U.E. L 195 du 19 juin 2020 – Règlement (UE) 2020/856 de la Commission du 9 juin 2020 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 cyantranilprole, de cyazofamide, de cyprodinil, de fenpyroximate, de fludioxonil, de fluxapyroxad, d'imazalil, d'isofétamide, de krésoxym-méthyl, de lufénuron, de mandipropamide, de propamocarbe, de pyraclostrobine, de pyriofénone, de pyriproxifène et de spinétoram présents dans ou sur certains produits

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2020.195.01.0009.01.FRA

REVUE DE PRESSE – REVUE DU NET

Classement alphabétique des mots-clés

ADDITIFS ALIMENTAIRES

Re-evaluation of sodium aluminium silicate (E 554) and potassium aluminium silicate (E 555) as food additives

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2020.6152>

► Le groupe scientifique sur les additifs alimentaires et les arômes a rendu un avis scientifique réévaluant la sécurité du silicate de sodium et d'aluminium (E 554) et du silicate de potassium et d'aluminium (E 555) en tant qu'additifs utilisés dans les aliments, notamment le fromage. Etant donné que seules des données toxicologiques très limitées et des informations insuffisantes sur la caractérisation physico-chimique des deux additifs étaient disponibles, le groupe scientifique a conclu que l'innocuité de ces deux additifs n'a pas pu être évaluée.

Opinion on the re-evaluation of ascorbyl palmitate (E 304i) as a food additive in foods for infants below 16 weeks of age and the follow-up of its re-evaluation as a food additive for uses in foods for all population groups

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2020.6153>

► Le groupe scientifique sur les additifs alimentaires et les arômes de l'EFSA a été invité à évaluer la sécurité du palmitate d'ascorbyle (E 304 (i)) pour son utilisation comme additif alimentaire dans les aliments pour nourrissons de moins de 16 semaines. Le groupe scientifique a conclu, qu'aux limites maximales de tolérance, le palmitate d'ascorbyle en tant qu'additif alimentaire dans les préparations pour nourrissons, ne pose pas de problème de santé.

APPELLATION D'ORIGINE

Avis relatif à l'approbation par la Commission européenne d'une modification mineure du cahier des charges de l'indication géographique protégée (IGP) « Emmental de Savoie »

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-8b62696c-c55f-4fbe-987f-19c7841013c2

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

Avis relatif à l'approbation par la Commission européenne d'une modification mineure du cahier des charges de l'indication géographique protégée (IGP) « Raclette de Savoie »

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-46763ec9-7615-4fa4-a265-b6d92fab1ba

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

Avis relatif à l'approbation par la Commission européenne d'une modification mineure du cahier des charges de l'indication géographique protégée (IGP) « Tomme de Savoie »

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-ff31942a-0cba-4588-9774-44b8e14ec106

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

Avis relatif à l'approbation par la Commission européenne d'une modification non mineure du cahier des charges de l'indication géographique protégée (IGP) « Tomme des Pyrénées »

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-f7138847-4cf1-4f24-a0cf-3b4a1e38e409

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

Avis relatif à l'enregistrement en appellation d'origine protégée par la Commission européenne de la dénomination « Brousse du Rove »

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-caf9d46e-1c2c-45fa-ac00-8f67ac2439d8

► Cet avis porte à la connaissance du public l'enregistrement du cahier des charges de l'AOP « Tomme des Pyrénées ». La version du cahier des charges en vigueur est jointe à cet avis.

NOUVEL ALIMENT**Safety of 3'-sialyllactose (3'-SL) sodium salt as novel food pursuant to Regulation (EU) 2015/2283**

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2020.6098>

Safety of 6'-sialyllactose (6'-SL) sodium salt as novel food pursuant to Regulation (EU) 2015/2283

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2020.6098>

► Le groupe scientifique de l'EFSA sur la nutrition, les nouveaux aliments et les allergènes alimentaires (NDA) a émis des avis sur le sel de sodium 3'-sialyllactose (3'-SL) et le sel de sodium 6'-sialyllactose (6'-SL), en tant que nouveaux aliments. Les informations fournies sur le processus de fabrication, la composition et les spécifications ne soulèvent pas de problèmes de sécurité. Le demandeur a l'intention d'ajouter ces nouveaux aliments dans une variété d'aliments, y compris les préparations pour nourrissons et les préparations de suite, les aliments pour nourrissons et les tout-petits, les aliments à des fins médicales spéciales et les compléments alimentaires. La commission conclut que le sel de sodium 3'-sialyllactose (3'-SL) et le sel de sodium 6'-sialyllactose (6'-SL) sont sûrs dans les conditions d'utilisation proposées pour les populations cibles proposées.

SECURITE SANITAIRE**Instruction technique DGAL/SDSSA/2020-263 du 27 avril 2020**

<https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2020-263>

► Cette note détaille les points de vigilance importants lors de l'analyse des procédures de congélation exceptionnelle de denrées alimentaires (dont le lait et certains produits laitiers) dans le contexte de l'état d'urgence lié à la lutte contre l'épidémie de Covid-19, dont pourraient être informées par les professionnels les DD(CS)PP/DAAF.

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 6 juillet 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