



3^{ème} trimestre 2020, N° 113

Evaluation des réactifs Fisher chemical®	1-3
Normes, projets de normes	4-5
Validations AFNOR	6-7
Réglementation : France, Union européenne	8-9
Revue de presse – revue du net	10-11
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



EVALUATION DES REACTIFS FISHER CHEMICAL®

Cette étude avait pour objet l'évaluation de l'adéquation des réactifs Fisher Chemical®, fabriqués par la société Thermo Fisher Scientific, pour la réalisation d'essais sur lait et fromage.

Les couples essais-réactifs suivant ont été évalués :

- Acide sulfurique (code : S/9360/PB15) et alcool isoamylique (code : A/7000/15) pour la détermination de la matière grasse du lait selon la méthode Gerber NF ISO 19662.
- Ether de pétrole 40-60 °C (code : P/1760/17) et diéthyle oxyde (code : D/2450/17) pour la détermination de la matière grasse du lait selon la méthode Rose-Gottlieb NF EN ISO 1211.
- Acide sulfurique 98 % (code : S/9250/15), hydroxide de sodium 40 % (code : S/4960/17) et solution d'acide borique 4 % (code : K/0205/15) pour la détermination de l'azote du lait selon la méthode Kjeldahl NF EN ISO 8968-1.
- Acide acétique (code : A/0400/PB15) et acide perchlorique 60 % (code : P/1240/PB15) pour la détermination de la matière grasse du fromage selon la méthode acido-butyrométrique NF V04-287 (Heiss).

Toutes les caractéristiques des réactifs, à l'exception de l'alcool isoamylique (code : A/7000/15), satisfont aux exigences des normes. L'alcool isoamylique ne satisfait pas aux exigences de la méthode normalisée sur le rapport isomérique (91% ± 2% de 3-méthylbutan-1-ol et 9% ± 2% de 2-méthylbutan-1-ol). Le certificat de qualité n'indique que la proportion des 2 isomères dans le produit (≥ 98%).

1- MODE OPERATOIRE

Les tests ont été réalisés, en double, sur 4 échantillons de référence (ETG ACTALIA Cecalait) sur 2 mois consécutifs de septembre à octobre 2019 au Laboratoire de physico-chimie d'ACTALIA Cecalait, selon les méthodes : Gerber NF ISO 19962, Röse-Gottlieb NF EN ISO 1211, Kjeldahl NF EN ISO 8968-1° et Heiss NF V04-287.

Les tests comparatifs ont été réalisés, en double, sur 10 échantillons de lait cru et de fromage (méthode Heiss) analysés avec les réactifs d'ACTALIA Cecalait et les réactifs de Thermo Fisher Scientific. Les fromages utilisés pour ces tests étaient 4 fromages à pâte molle, 2 fromages à pâte dure et 4 fromages à pâte semi-dure.

Les réactifs utilisés par ACTALIA Cecalait pour cette étude sont présentés dans le tableau suivant :

	Méthode Gerber	Méthode Röse Gottlieb	Méthode Kjeldahl	Méthode Heiss
Réactifs	- Acide sulfurique 90-91% <i>Panréac® ref. 121010</i> - Alcool isoamylique <i>Panréac® ref. 125715</i>	- Ether de pétrole 40-60 °C <i>VWR Chemicals® ref. 23835</i> - Diéthyle oxyde <i>VWR Chemicals® ref. 23809</i>	- Acide sulfurique 98% <i>Panréac® ref. 173163</i> - Hydroxide de sodium <i>VWR Chemicals® ref. 28248</i> - Acide borique <i>Fluka® ref. 31146</i>	- Acide acétique glacial <i>Panréac® ref. 131008</i> - Acide perchlorique 60% <i>Panréac® ref. 131054</i>

Tableau 1 : liste des réactifs utilisés par ACTALIA Cecalait

2- RESULTATS

2-1. Echantillons de référence (ETG)

Le tableau suivant présente les résultats obtenus sur les échantillons de référence. Les résultats correspondent à la moyenne de 8 répétitions effectuées pour les méthodes Gerber, Kjeldahl et Heiss, et de 7 répétitions pour la méthode Röse-Gottlieb (3 sur ETG 10 LEXT et 4 sur ETG 11 LEXT). Les valeurs de référence sont les valeurs assignées de l'ETG, calculées à partir des résultats d'un groupe de laboratoires experts.

ARTICLE

METHODE GERBER	SRM 08 LGER	Résultats (g/l)	Valeur de référence (g/l)	SRM 09 LGER	Résultats (g/l)	Valeur de référence (g/l)
	X	38,888	38,75	X	36,000	35,98
	Sx	0,048		Sx	0,041	
	d	0,137		d	0,020	
CD 95	0,637		CD 95	0,637		
METHODE ROSE-GOTTLIEB	SRM 10 LEXT	Résultats (g/kg)	Valeur de référence (g/kg)	SRM 11 LEXT	Résultats (g/kg)	Valeur de référence (g/kg)
	X	35,64	35,57	X	35,02	35,02
	Sx	0,071		Sx	0,069	
	d	0,072		d	0,002	
CD 95	0,308		CD 95	0,296		
METHODE KJELDAHL	SRM 08 LKJEL	Résultats (gN/kg)	Valeur de référence (gN/kg)	SRM 09 LKJEL	Résultats (gN/kg)	Valeur de référence (gN/kg)
	X	5,489	5,47	X	5,262	5,25
	Sx	0,005		Sx	0,006	
	d	0,019		d	0,012	
CD 95	0,040		CD 95	0,040		
METHODE HEISS	SRM 08 FFO	Résultats (g/100g)	Valeur de référence (g/100g)	SRM 09 FFO	Résultats (g/100g)	Valeur de référence (g/100g)
	X	27,96	28,01	X	28,02	28,09
	Sx	0,186		Sx	0,120	
	d	-0,055		d	-0,074	
CD 95	0,535		CD 95	0,535		

X : moyenne ; Sx : écart-type ; d : écart moyen entre résultats observés et valeurs de référence ; CD 95 : écart critique selon ISO 5725-6.

Tableau 2 : Résultats des essais réalisés sur 2 ETG consécutifs

On peut remarquer que, pour toutes les méthodes et pour les deux séries testées, les écarts moyens obtenus par rapport aux valeurs de référence sont inférieurs à l'écart critique CD_{95} de la norme ISO 5725-6 (§ 4.2.3). Pour la méthode Gerber, l'écart moyen est également inférieur à la limite habituellement appliquée dans les laboratoires laitiers pour le contrôle des échantillons témoins ($\pm 0,20$ g/l).

2-2. Echantillons de lait et fromage

Le tableau suivant présente les résultats obtenus sur les échantillons de lait et fromage (méthode Heiss). Les résultats observés correspondent à la moyenne de répétitions effectuées en condition de répétabilité (écarts entre doubles inférieurs à 0,5 g/l).

METHODE	ID	X	Sx	d	Sd	Sr	CD ₉₅
METHODE GERBER	Résultats (g/l)	33,35	10,95	0,01	0,043	0,051	
	Résultats ACTALIA Cecalait (g/l)	33,34	10,96			0,061	
METHODE ROSE-GOTTLIEB	Résultats (g/kg)	32,20	10,54	0,136	0,147	0,080	0,158
	Résultats ACTALIA Cecalait (g/kg)	32,06	10,58			0,090	
METHODE KJELDAHL	Résultats (g/kg)	5,15	0,606	0,012	0,015	0,014	0,019
	Résultats ACTALIA Cecalait (g/kg)	5,16	0,606			0,013	
METHODE HEISS	Résultats (g/100 g)	26,74	6,193	0,036		0,11	0,095
	Résultats ACTALIA Cecalait (g/100 g)	26,71	6,262			0,14	

X, Sx : moyenne et écart-type des résultats ; d : écart moyen entre les résultats observés et résultats d'ACTALIA Cecalait ; Sr : écart-type de répétabilité absolu ; CD_{95} : écart critique selon ISO 5725-6.

Table 3: Results of the methods on raw milk and cheese (Heiss method)

Pour les aspects de répétabilité, les écarts-types absolus sont équivalents pour les deux séries analytiques et inférieurs aux limites des méthodes de référence : $S_r = 0,18\text{g/l}$ pour la méthode Gerber, $S_r = 0,16\text{g/kg}$ pour la méthode Röse-Gottlieb, et $S_r = 0,022\text{ gN/kg}$ pour la méthode Kjeldahl, et proche de la limite de la méthode de référence pour la méthode Heiss ($S_r = 0,11\text{ g/100g}$).

Concernant la précision, on peut noter que les moyennes ne sont pas statistiquement différentes (test de Student à 5 %) et que l'écart moyen pour la méthode Gerber est très faible (0,01 g/l).

De plus, on peut observer que les performances calculées (d et S_d) sont conformes aux limites utilisées dans les tests d'aptitude :

- matière grasse dans le lait par la méthode Gerber ($\pm 0,20\text{ g/l}$ pour le biais moyen et $0,30\text{ g/l}$ pour l'écart-type des écarts).
- matière grasse dans le lait par la méthode extraction ($\pm 0,20\text{ g/kg}$ pour le biais moyen et $0,30\text{ g/kg}$ pour l'écart-type des écarts).
- azote dans le lait par la méthode Kjeldahl ($\pm 0,04\text{ gN/kg}$ pour le biais moyen et $0,03\text{ gN/kg}$ pour l'écart-type des écarts).
- matière grasse dans le fromage par la méthode Heiss ($\pm 0,30\text{ g/100 g}$ pour le biais moyen et $0,30\text{ g/100 g}$ pour l'écart-type des écarts).

On peut également souligner que les écarts moyens entre les deux séries analytiques sont inférieurs aux écarts critiques CD_{95} , calculés selon l'ISO 5725-6 (§ 4.2.1) à partir de valeurs normalisées ($r = 0,43\text{ g/kg}$ et $R = 0,56\text{ g/kg}$ pour la méthode Röse-Gottlieb ; $r = 0,06\text{ gN/kg}$ et $R = 0,077\text{ gN/kg}$ pour la méthode Kjeldahl ; et $r = 0,3\text{ g/100g}$ et $R = 0,8\text{ g/100g}$ pour la méthode Heiss).

3- CONCLUSION

A l'exception de l'alcool amylique, tous les réactifs proposés par Thermo Fisher Scientific répondent aux exigences techniques des méthodes de référence normalisées.

Concernant les tests de performance réalisés, tous les réactifs testés [acide sulfurique (test Gerber) (code : S/9360/PB15), alcool isoamylique (code : A/7000/15), éther de pétrole 40-60 °C (code : P/1760/17), éther diéthylique (code : D/2450/17), acide sulfurique 98% (code : S/9250/15), hydroxyde de sodium 40% (code : S/4960/17), solution d'acide borique 4 % (code : K/0205/15), acide acétique glacial (code : A/0400/PB15) et acide perchlorique 60% (code : P/1240/PB15)] permettent d'obtenir des résultats équivalents à ceux obtenus avec les autres réactifs disponibles sur le marché.

D'après le rapport d'évaluation des réactifs Fisher Chemical® - A. OUDOTTE et Ph. TROSSAT – Septembre à novembre 2019

NORMALISATION

NORMES, PROJETS DE NORMES

Classement alphabétique par thème

Normes parues

LAIT ET PRODUITS LAITIERS	
ISO 21543 (FIL 201) Octobre 2020	LAIT ET PRODUITS LAITIERS Lignes directrices pour l'application de la spectrométrie dans le proche infrarouge <i>Remplace ISO 21543 de 2006</i>
ISO 22186 (FIL 245) Septembre 2020	LAIT ET PRODUITS LAITIERS Détermination de la nitrofurazone
MANAGEMENT DE LA QUALITE	
FD ISO 10018 (X50-903) Juillet 2020	MANAGEMENT DE LA QUALITE Recommandations pour l'engagement du personnel
MICROBIOLOGIE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE	
ISO 16140-4 Juillet 2020	MICROBIOLOGIE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE Validation des méthodes – Partie 4 : protocole pour la validation de méthodes internes dans un laboratoire
ISO 16140-5 Juillet 2020	MICROBIOLOGIE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE Validation des méthodes – Partie 5 : protocole pour la validation interlaboratoires de méthodes non propriétaires par plan factoriel
STATISTIQUES	
NF ISO 2859-4 (X06-022-4) Octobre 2020	REGLES D'ECHANTILLONNAGE POUR LES CONTROLES PAR ATTRIBUTS Partie 4 : procédures pour l'évaluation des niveaux déclarés de qualité <i>Remplace ISO 2859-4 de 2002</i>
ISO 7870-9 Juin 2020	CARTES DE CONTROLE Partie 9 : cartes de contrôle des processus autocorrélés
ISO/TR 22914 Octobre 2020	Méthodes statistiques pour la mise en œuvre du Six Sigma – Exemples choisis d'application de l'analyse de la variance

Projets de normes

LAIT	
PR NF V04-155 Octobre 2020	LAIT DE BREBIS ET LAIT DE PROCESS Détermination de la teneur en matière grasse – Méthode acido-butyrométrique
PR NF V04-156 Octobre 2020	LAIT ECREME Détermination de la teneur en matière grasse – Méthode acido-butyrométrique
MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS	
ISO/DIS 4833-1/A1 Septembre 2020	MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS Méthode horizontale pour le dénombrement des micro-organismes – Partie 1 : comptage des colonies à 30 °C par la technique d'ensemencement en profondeur – Amendement 1 : clarification du domaine d'application
ISO/DIS 4833-2/A1 Septembre 2020	MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS Méthode horizontale pour le dénombrement des micro-organismes – Partie 2 : comptage des colonies à 30 °C par la technique d'ensemencement en surface – Amendement 1 : clarification du domaine d'application
ISO/DIS 15216-1/A1 Novembre 2020	MICROBIOLOGIE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE Méthode horizontale pour la recherche des virus de l'hépatite A et norovirus dans les aliments par la technique RT-PCR en temps réel – Partie 1 : méthode de quantification – Amendement 1

NORMALISATION

ISO/DIS 23418 Décembre 2020	MICROBIOLOGIE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE Séquençage de génome entier pour le typage et la caractérisation génomique des bactéries d'origine alimentaire – Exigences générales et recommandations
QUALITE	
PR FD ISO 10013 (X50-160PR) Juin 2020	MANAGEMENT DE LA QUALITE Recommandations relatives aux techniques statistiques pour l'ISO 9001:2015
PR FD ISO 10017 (X50-177PR) Juin 2020	SYSTEMES DE MANAGEMENT DE LA QUALITE Recommandations pour les informations documentées
STATISTIQUES	
PR NF ISO 22514-7 (X06-075-7PR) Juin 2020	METHODES STATISTIQUES DANS LA GESTION DE PROCESSUS Aptitude et performance – Partie 7 : aptitude des processus de mesure

VALIDATIONS AFNOR

Liste des méthodes alternatives d'analyses votées positivement par le Bureau Technique NF Validation lors de la session des 2 et 3 juillet 2020.

Intitulé	Date	N° d'attestation	Description
RECONDUCTIONS DE VALIDATIONS			
TEST 3M™ DE DETECTION MOLECULAIRE 2 – LISTERIA MONOCYTOGENES	Date validation : 30.09.2016 Reconduction le 02.07.2020 Fin de validation : 30.09.2024	3M-01/15-09/16	Détection des <i>Listeria monocytogenes</i> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production
TRANSIA PLATE LISTERIA MONOCYTOGENES	Date validation : 27.03.2008 Reconduction les 01.12.2011, 18.03.2016 et 02.07.2020 Fin de validation : 27.03.2024	TRA-02/11-03/08	Détection des <i>Listeria monocytogenes</i> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production industrielle
GENE-UP LISTERIA SPP.	Date validation : 29.09.2016 Extension les 24.11.2016, 03.07.2017 et 04.12.2018 Reconduction le 02.07.2020 Fin de validation : 29.09.2024	BIO-12/39-09/16	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 (hors environnement de production primaire)
GENEDISC SALMONELLA SPP.	Date validation : 28.11.2008 Extension les 27.01.2009, 04.02.2010, 20.03.2014 et 14.10.2015 Reconduction les 23.05.2013, 24.11.2016 et 02.07.2020 Fin de validation : 28.11.2024	GEN-25/05-11/08	Détection des salmonelles Tous produits d'alimentation humaine et animale
GENEDISC E. COLI O157:H7	Date validation : 28.11.2008 Extension les 27.01.2009, 04.02.2010, 20.03.2014 et 14.10.2015 Reconduction les 23.05.2013, 24.11.2016 et 02.07.2020 Fin de validation : 28.11.2024	GEN-25/06-11/08	Détection des <i>E. coli</i> O157:H7 Viandes crues de bœuf, produits laitiers et végétaux
EXTENSIONS DE VALIDATIONS			
THERMO SCIENTIFIC SURETECT SALMONELLA SPECIES PCR ASSAY	Date validation : 04.11.2013 Extension les 30.01.2014, 21.03.2014, 30.06.2016, 24.03.2017, 03.12.2018, 16.05.2019 et 02.07.2020 Reconduction le 22.03.2018 Fin de validation : 04.11.2021	UNI-03/07-11/13	Détection des salmonelles Tous produits d'alimentation humaine, aliments pour animaux de compagnie et échantillons de l'environnement de production (hors environnement de production primaire)

VALIDATIONS AFNOR

<p>THERMO SCIENTIFIC SURETECT LISTERIA MONOCYTOGENES SPECIES PCR ASSAY</p>	<p>Date validation : 04.11.2013 Extension les 21.03.2014, 17.03.2016, 30.06.2016, 05.10.2018, 31.01.2019 et 02.07.2020 Reconduction le 22.11.2017 Fin de validation : 04.11.2021</p>	<p>UNI-03/08-11/13</p>	<p>Détection des <i>Listeria monocytogenes</i> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production</p>
<p>THERMO SCIENTIFIC SURETECT LISTERIA SPP PCR ASSAY</p>	<p>Date validation : 28.11.2013 Extension les 21.03.2014, 03.07.2014, 30.06.2016, 05.10.2018, 31.01.2019 et 02.07.2020 Reconduction le 17.05.2018 Fin de validation : 28.11.2021</p>	<p>UNI-03/09-11/13</p>	<p>Détection des <i>Listeria spp.</i> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production</p>
<p>THERMO SCIENTIFIC SURETECT CRONOBACTER SPECIES PCR ASSAY</p>	<p>Date validation : 03.12.2015 Extension les 30.06.2016, 03.12.2018 et 02.07.2020 Reconduction le 22.03.2018 Fin de validation : 03.12.2023</p>	<p>UNI-03/11-12/15</p>	<p>Détection des <i>Cronobacter spp.</i> Poudres de lait infantile et échantillons de l'environnement de production industrielle</p>
<p>RAPID'B. CEREUS</p>	<p>Date validation : 22.03.2019 Extension le 02.07.2020 Fin de validation : 22.03.2023</p>	<p>BRD-07/26-03/19</p>	<p>Dénombrement des <i>Bacillus cereus</i> Tous produits d'alimentation humaine</p>
PROLONGATION DE VALIDITE DE VALIDATION			
<p>IQ-CHECK SALMONELLA II</p>	<p>Date validation : 01.07.2004 Extension les 24.05.2007, 28.09.2007, 25.09.2008, 04.02.2010, 03.02.2011, 01.07.2011, 22.03.2012 et 03.10.2013 Reconduction les 27.11.2008, 10.05.2012, 17.03.2016 Fin de validation : 07.07.2020 Prolongation jusqu'au : 31.12.2020</p>	<p>BRD-07/06-07/04</p>	<p>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)</p>

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. / I.G.P.**

J.O.R.F. n° 177 du 21 juillet 2020 – Avis relatif à l'ouverture d'une procédure nationale d'opposition pour la demande de modification du cahier des charges de l'indication géographique protégée « Emmental français est-central »

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000042129110&dateTexte=&categorieLien=id#>

J.O.R.F. n° 194 du 8 août 2020 – Arrêté du 31 juillet 2020 relatif à la modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée « Reblochon » ou « Reblochon de Savoie »

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000042219924&dateTexte=&categorieLien=id#>

J.O.R.F. n° 196 du 11 août 2020 – Arrêté du 31 juillet 2020 relatif à la modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée « Laguiole »

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000042225346&dateTexte=&categorieLien=id#>

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

J.O.U.E. C 223 du 7 juillet 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 [Casciotta d'Urbino (fromage) (AOP)]

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2020.223.01.0020.01.FRA

J.O.U.E. L 215 du 7 juillet 2020 – Règlement d'exécution (UE) 2020/974 de la Commission du 6 juillet 2020 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Pecorino del Monte Poro (fromage) (AOP)]

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2020.215.01.0011.01.FRA

J.O.U.E. L 242 du 28 juillet 2020 – Règlement d'exécution (UE) 2020/1103 de la Commission du 22 juillet 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 Melun (fromage) (AOP)]

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2020.242.01.0001.01.FRA

J.O.U.E. L 267 du 14 août 2020 – Règlement d'exécution (UE) 2020/1198 de la Commission du 7 août 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 [Piave (fromage) (AOP)]

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2020.267.01.0001.01.FRA

J.O.U.E. C 295 du 7 septembre 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 [Munster / Munster-Géromé (fromage) (AOP)]

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2020.295.01.0005.01.FRA

J.O.U.E. L 304 du 18 septembre 2020 – Règlement d'exécution (UE) 2020/1300 de la Commission du 11 septembre 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 [Asiago (fromage) (AOP)]

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2020.304.01.0005.01.FRA

J.O.U.E. L 309 du 23 septembre 2020 – Règlement d'exécution (UE) 2020/1319 de la Commission du 22 septembre 2020 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Provola dei Nebrodi (fromage) (AOP)]

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2020.309.01.0007.01.FRA

J.O.U.E. C 315 du 23 septembre 2020 – Publication d'une demande d'approbation d'une modification non mineure d'un cahier des charges, 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 [Queijos da Beira Baixa (Queijo de Castelo Branco, Queijo Amarelo da Beira Baixa, Queijo Picante da Beira Baixa) (fromage) (AOP)]

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2020.315.01.0003.01.FRA

REGLEMENTATION

J.O.U.E. C 317 du 25 septembre 2020 – Publication d'une demande d'approbation d'une modification non mineure d'un cahier des charges, 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 [Stelvio / Stilsfer (fromage) (AOP)]

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2020.317.01.0025.01.FRA

J.O.U.E. L 313 du 28 septembre 2020 – Règlement d'exécution (UE) 2020/1337 de la Commission du 21 septembre 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 [Casatella Trevigiana (fromage) (AOP)]

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2020.313.01.0001.01.FRA

J.O.U.E. L 313 du 28 septembre 2020 – Règlement d'exécution (UE) 2020/1300 de la Commission du 21 septembre 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 [Pecorino Siciliano (fromage) (AOP)]

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2020.313.01.0003.01.FRA

J.O.U.E. L 321 du 5 octobre 2020 – Règlement d'exécution (UE) 2020/1390 de la Commission du 28 septembre 2020 rectifiant le règlement d'exécution (UE) 2020/914 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_.2020.321.01.0003.01.FRA

J.O.U.E. L 326 du 8 octobre 2020 – Règlement d'exécution (UE) 2020/1415 de la Commission du 1^{er} octobre 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 [Queijo Terrincho (fromage) (AOP)]

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2020.326.01.0003.01.FRA

J.O.U.E. L 331 du 12 octobre 2020 – Règlement d'exécution (UE) 2020/1433 de la Commission du 5 octobre 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 [Poulligny-Saint-Pierre (fromage) (AOP)]

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2020.331.01.0019.01.FRA

CONTAMINANTS

J.O.U.E. L 310 du 24 septembre 2020 – Règlement (UE) 2020/1322 de la Commission du 23 septembre 2020 modifiant le règlement (CE) n° 1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales en 3-monochloropropanediol (3-MCPD), en esters d'acides gras de 3-MCPD et en esters d'acides gras de glycidol dans certaines denrées alimentaires

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2020.310.01.0002.01.FRA

PESTICIDES

J.O.U.E. L 239 du 24 juillet 2020 – Règlement (UE) 2020/1085 de la Commission du 23 juillet 2020 modifiant les annexes II et V du règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les limites maximales applicables aux résidus de chlorpyrifos et de chlorpyrifos-méthyl présents dans ou sur certains produits

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2020.239.01.0007.01.FRA

REVUE DE PRESSE – REVUE DU NET

Classement alphabétique des mots-clés

A.O.P.**Avis relatif à l'approbation par la Commission européenne de la modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée « Brie de Meaux »**https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-6b3472f0-d737-4539-a9f3-b4a9ae37a102

► Cet avis porte à la connaissance du public l'approbation d'une modification non mineure du cahier des charges de l'AOP « Brie de Meaux ». La version du cahier des charges 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 « Cantal » / « Fourme de Cantal » / « Cantalet »https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-820ee4d1-d6a5-49ac-ad77-26b4bcee90a0

► Cet avis porte à la connaissance du public l'approbation d'une modification non mineure du cahier des charges de l'AOP « Cantal / Fourme de Cantal / Cantalet ». La version du cahier des charges est jointe à cet avis.

Avis aux opérateurs économiques sur la protection de la dénomination enregistrée en AOP « Camembert de Normandie »https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-57e359de-3748-42e6-87e2-4f1f32a9a535

► Cet avis rappelle les différents points pour lesquels l'AOP citée ci-dessus est protégée.

Avis relatif à l'approbation par la Commission européenne de la modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée « Brie de Melun »https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-6210b11a-c4f3-464c-adb6-84c7cf424e35

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

Cahier des charges de l'appellation d'origine protégée « Laguiole »https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-90d6b8cf-7708-4493-8879-136160fd5256

► Cahier des charges modifié homologué par arrêté du 31 juillet 2020 publié au JORF du 11 août 2020.

Cahier des charges de l'appellation d'origine protégée « Reblochon » ou « Reblochon de Savoie »https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-8edfe34a-d472-4f74-9c4a-8f06b6b3dee2

► Cahier des charges modifié homologué par arrêté du 31 juillet 2020 publié au JORF du 8 août 2020.

ADDITIFS**Opinion on the re-evaluation of starch sodium octenyl succinate (E 1450) 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.2020.5874>

► Dans le cadre du suivi de la réévaluation de l'octényl succinate d'amidon sodique (E 1450), le groupe scientifique sur les additifs et arômes alimentaires a été invité à évaluer son innocuité lorsqu'il est utilisé dans les préparations pour nourrissons. Compte tenu des données disponibles, le groupe scientifique a conclu que pour les niveaux d'utilisation dans les préparations pour nourrissons une dose journalière numérique acceptable n'est pas nécessaire.

CELLULES SOMATIQUES**Décision du 11 septembre 2020 relative à la reconnaissance d'une méthode d'analyse de cellules somatiques dans le lait cru de vache, de chèvre ou de brebis**https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-3584c1c4-b553-48e1-b473-6f4da53ef567

► La version 8 de la méthode CNIEL PROC CE est reconnue pour le dénombrement des cellules somatiques dans le lait cru de vache, de chèvre ou de brebis. De ce fait, les articles 1^{er} et 3 de la décision du 2 août 2018 sont abrogés.

CONTAMINANTS

Instruction technique DGAL/SDASEI/2020-471 du 22 juillet 2020

<https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2020-471>

► Cette instruction, qui abroge l'instruction DGAL/SDSPA/2019-94 du 1^{er} février 2019, présente le plan de contrôle des résidus chimiques dans le lait, les œufs, les poissons d'élevage et le miel en 2020.

HYGIENE

Instruction technique DGAL/SDASEI/2020-419 du 3 juillet 2020

<https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2020-419>

► Cette instruction détaille les exigences spécifiques pour l'export de fromages vers les Etats-Unis. Ces dispositions complètent les exigences prévues par l'instruction DGAL/SDASEI/2014-393 du 20 mai 2014.

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 27 octobre 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