



2^{ème} trimestre 2024, N° 128

Normes, projets de normes	1
Validations AFNOR	2
Réglementation : France, Union européenne	3
Revue de presse – revue du net	4
Librairie : nouvelles parutions	4
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



NORMES, PROJETS DE NORMES

Normes parues

ANALYSE SENSORIELLE	
NF ISO 29842 Juillet 2024	Analyse sensorielle – Méthodologie – Plans de présentation en blocs incomplets équilibrés
MATERIAUX DE REFERENCE	
NF ISO 33403 Juin 2024	Matériaux de référence – Exigences et recommandations pour l'utilisation <i>Remplace FD ISO/GUIDE 33 (2015/06)</i>
METROLOGIE	
ISO/TS 6037 Mai 2024	Systèmes automatisés de manipulation de liquides – Incertitude des modes opératoires de mesure
MICROBIOLOGIE DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE	
ISO/TS 15213-3 Mai 2024	Microbiologie de la chaîne alimentaire - Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de <i>Clostridium</i> spp. – Partie 3 : Recherche de <i>Clostridium perfringens</i>
ISO 7218 Juin 2024	Microbiologie de la chaîne alimentaire – Exigences générales et recommandations pour les examens microbiologiques <i>Remplace ISO 7218 (08/2007)</i>
PREPARATIONS POUR NOURRISSONS	
ISO 20631 Juillet 2024	Préparations pour nourrissons et produits nutritionnels pour adultes – Détermination de la teneur en folates totaux par extraction trienzymatique et chromatographie liquide à ultra performance (CLUHP) couplée à une spectrométrie de masse en tandem (SM/SM)
QUALITE	
ISO 33405 Mai 2024	Matériaux de référence – Approches pour la caractérisation et l'évaluation de l'homogénéité et la stabilité <i>Remplace ISO/GUIDE 35 (08/2017)</i>
ISO 33406 Mai 2024	Approches pour la production de matériaux de référence avec des propriétés qualitatives

Projets de normes

ANALYSE SENSORIELLE	
PR NF ISO 29842 Mai 2024	Analyse sensorielle – Méthodologie – Plans de présentation en blocs incomplets équilibrés
SECURITE DES ALIMENTS	
ISO/DIS 22002-1 Juin 2024	Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires – Partie 1 : Fabrication des denrées alimentaires
ISO/DIS 22002-4 Juin 2024	Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires – Partie 4 : Fabrication des emballages destinés aux denrées alimentaires
ISO/DIS 22002-5 Juin 2024	Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires – Partie 5 : Transport et stockage
ISO/DIS 22002-100 Juin 2024	Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires – Partie 100 : Exigences des PRP communes à la chaîne d'approvisionnement des denrées alimentaires, des aliments pour animaux et des emballages

VALIDATIONS AFNOR

**Liste des méthodes alternatives d'analyses votées positivement
par le Bureau Technique NF Validation lors de la session des 12 et 13 juin 2024.**

Intitulé	Date	N° d'attestation	Description
RECONDUCTIONS DE VALIDATIONS			
GENE-UP SALMONELLA	Date validation : 30.06.2016 Reconduction le 12.06.2024 Fin de validation : 30.06.2028	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 de production industrielle
GENE-UP LISTERIA SPP.	Date validation : 29.09.2016 Reconduction le 12.06.2024 Fin de validation : 29.09.2028	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 industrielle
ONE BROTH ONE PLATE FOR LISTERIA (OBOP-L)	Date validation : 01.07.2016 Reconduction le 12.06.2024 Fin de validation : 01.07.2028	NEO-35/05-07/16	Détection des <i>Listeria</i> spp. Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production industrielle
BAX SYSTEM PCR ASSAY LISTERIA 24E (AUTOMATISE)	Date validation : 01.07.2008 Reconduction le 12.06.2024 Fin de validation : 01.07.2028	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
ALOA ONE DAY	Date validation : 27.09.2000 Reconduction le 12.06.2024 Fin de validation : 27.09.2028	AES-10/03-09/00	Détection des <i>Listeria monocytogenes</i> et des <i>Listeria</i> spp. Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production industrielle
ONE BROTH ONE PLATE FOR LISTERIA MONOCYTOGENES (OBOP-L)	Date validation : 01.07.2016 Reconduction le 12.06.2024 Fin de validation : 01.07.2028	NEO-35/06-07/16	Détection des <i>Listeria monocytogenes</i> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production industrielle
BAX SYSTEM PCR ASSAY LISTERIA MONOCYTOGENES 24E (AUTOMATISE)	Date validation : 01.07.2008 Reconduction le 12.06.2024 Fin de validation : 01.07.2028	QUA-18/05-07/08	Détection des <i>Listeria monocytogenes</i> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production
TEST NEOGEN® DE DETECTION MOLECULAIRE 2 – LISTERIA MONOCYTOGENES	Date validation : 30.09.2016 Reconduction le 12.06.2024 Fin de validation : 30.09.2028	3M-01/15-09/16	Détection des <i>Listeria monocytogenes</i> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production

Les textes des attestations de validation, ainsi que la liste récapitulative, sont disponibles sur le site :
<http://www.afnor-validation.org/afnor-validation-methodes-validees/methodes-agroalimentaire.html>

REGLEMENTATION

NOUVEAUTES DANS LA REGLEMENTATION : FRANCE

HYGIENE

J.O.R.F. n° 159 du 6 juillet 2024 – Arrêté du 26 juin 2024 modifiant l'arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant
<http://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000049889336>

LABEL ROUGE

J.O.R.F. n° 146 du 22 juin 2024 – Avis relatif à l'ouverture d'une procédure nationale d'opposition pour la demande de reconnaissance du label rouge n° LR 02/23 « Lait entier non normalisé, UHT »
<http://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000049766302>

NOUVEAUTES DANS LA REGLEMENTATION : UNION EUROPEENNE

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

J.O.U.E. Série C du 31 mai 2024 – Publication d'une modification standard approuvée d'un cahier des charges d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée dans le secteur des produits agricoles et des denrées alimentaires, visée à l'article 6 ter, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) n° 664/2014 de la Commission [Noord-Hollandse Gouda (fromage) (AOP)]
https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:C_202403414

J.O.U.E. Série C du 18 juin 2024 – Publication d'une modification standard approuvée d'un cahier des charges d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée dans le secteur des produits agricoles et des denrées alimentaires, visée à l'article 6 ter, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) n° 664/2014 de la Commission [Canestrato di Moliterno (fromage) (IGP)]
https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:C_202403834

ADDITIFS

J.O.U.E. Série L du 27 mai 2024 – Règlement (UE) 2024/1451 de la Commission du 24 mai 2024 modifiant les annexes II et III du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les additifs alimentaires acide tartrique [L(+)] (E 344), tartrates de sodium (E 335), tartrates de potassium (E 336), tartrate double de sodium et de potassium (E 337) et tartrate de calcium (E 354)
https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:L_202401451

J.O.U.E. Série L du 27 juin 2024 – Règlement (UE) 2024/1821 de la Commission du 25 juin 2024 modifiant l'annexe II du règlement (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'adjonction du caséinate de fer du lait aux denrées alimentaires et son utilisation pour la fabrication de compléments alimentaires
https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:L_202401821

CONTAMINANTS

J.O.U.E. Série L du 26 juin 2024 – Règlement (UE) 2024/1756 de la Commission du 25 juin 2024 modifiant et rectifiant le règlement (UE) 2023/915 concernant les teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires
https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:L_202401756

NOUVEL ALIMENT

J.O.U.E. Série L du 7 juin 2024 – Règlement d'exécution (UE) 2024/1611 de la Commission du 6 juin 2024 autorisant la mise sur le marché de la poudre d'isomaltulose en tant que nouvel aliment et modifiant le règlement d'exécution (UE) 2017/2470
https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:L_202401611

REVUE DE PRESSE – REVUE DU NET**NOUVEL ALIMENT****Safety of vitamin D₂ mushroom powder as a novel food pursuant to Regulation (EU) 2015/2283 (NF 2020/2226)**

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2024.8817>

► Suite à une demande de la Commission européenne, le groupe scientifique de l'EFSA sur la nutrition, les nouveaux aliments et les allergènes alimentaires a été invité à rendre un avis sur la poudre de champignon de vitamine D₂ en tant que nouvel aliment conformément au règlement (UE) 2015/2283. Les informations fournies sur le processus de production, la composition et les spécifications du nouvel aliment ne soulèvent pas de problèmes de sécurité. Le groupe scientifique considère que compte tenu de la composition du nouvel aliment et des conditions d'utilisation proposées, la consommation du nouvel aliment n'est pas désavantageuse sur le plan nutritionnel pour la population cible proposée. Le comité conclut que le nouvel aliment est sûr dans les conditions d'utilisation proposées.

LIBRAIRIE : NOUVELLES PARUTIONS

GOYAL M.R. ; VEENA N.; MISHRA S.K. – **Analytical methods for milk and milk products – Volume 1: Sampling methods and chemical and compositional analysis** – CRCPress – Février 2024 – ISBN : 9781774913079 – 410 pages

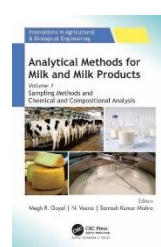
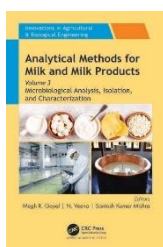
GOYAL M.R. ; VEENA N.; MISHRA S.K. – **Analytical methods for milk and milk products – Volume 2: Physicochemical analysis of concentrated, coagulated and fermented products** – CRCPress – Février 2024 – ISBN : 9781774913093 – 408 pages

GOYAL M.R. ; VEENA N.; MISHRA S.K. – **Analytical methods for milk and milk products – Volume 3: Microbiological analysis, isolation, and characterization** – CRCPress – Février 2024 – ISBN : 9781774917411 – 410 pages

<https://www.routledge.com/Analytical-Methods-for-Milk-and-Milk-Products-Volume-1-Sampling-Methods-and-Chemical-and-Compositional-Analysis/Goyal-Veena-Mishra/p/book/9781774913079>

<https://www.routledge.com/Analytical-Methods-for-Milk-and-Milk-Products-Volume-2-Physicochemical-Analysis-of-Concentrated-Coagulated-and-Fermented-Products/Goyal-Veena-Mishra/p/book/9781774913093>

<https://www.routledge.com/Analytical-Methods-for-Milk-and-Milk-Products-Volume-3-Microbiological-Analysis-Isolation-and-Characterization/Goyal-Veena-Mishra/p/book/9781774917411>



Le volume 1 présente les principales techniques et méthodologies d'analyse et leur application aux composés impliqués dans la qualité nutritionnelle et technologique du lait et des produits laitiers. Il couvre les méthodes d'échantillonnage et d'analyse chimique du lait, en mettant en évidence les méthodes standards utilisées pour l'étalonnage des différentes verreries, les procédures d'échantillonnage du lait et des produits laitiers, ainsi que les aspects physico-chimiques et de composition et l'évaluation de la qualité du lait cru destiné à la transformation et à la fabrication.

Le volume 2 se concentre en détail sur diverses méthodes d'analyse pour l'analyse physico-chimique et compositionnelle des produits laitiers concentrés, coagulés et fermentés. Il décrit également les méthodologies standards d'analyse des composants nutraceutiques et des additifs alimentaires couramment utilisés dans divers produits laitiers afin de répondre aux normes de qualité technologique et nutritionnelle.

Le 3^{ème} volume aborde divers aspects du dénombrement bactérien, de la détection des agents pathogènes, de l'identification du lait contre la mammite, des tests de qualité des cultures starter, de l'isolement et de la caractérisation des bactéries lactiques (LAB), des protocoles d'évaluation de la sécurité des probiotiques, des méthodes d'isolement de l'ADN, des techniques de caractérisation moléculaire et des outils statistiques pour l'analyse des données de laboratoire. Il présente une description approfondie des méthodologies d'isolement, d'identification et de confirmation de divers organismes indicateurs d'hygiène et de sécurité.

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 11 juillet 2024 - 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 : 11,87 € HT