



CENTRE D'EXPERTISE ET DE CONTROLE  
DES ANALYSES LAITIÈRES

2007  
1<sup>er</sup> trimestre  
N°60

# LA LETTRE DE CECALAIT

<b>La normalisation des méthodes d'analyses du lait et des produits laitiers</b>	1-5
<b>Revue de presse – Revue du net</b>	6
<b>Réglementation : France, Union européenne</b>	6-7
<b>Librairie : nouvelles parutions</b>	7
<b>Normes, projets de normes</b>	8-9
<b>Validations AFNOR</b>	9-10
<b>Congrès, salons, colloques</b>	10
<b>Références bibliographiques avec table des matières, mots clés</b>	annexe

# LA NORMALISATION DES METHODES D'ANALYSES DU LAIT ET DES PRODUITS LAITIERS

Aujourd'hui plusieurs voies de normalisation des méthodes d'analyses spécifiques au lait et produits laitiers existent, avec entre elles, un certain nombre de passerelles :

- Internationale par l'intermédiaire de l'ISO (Comité Technique 34 / Sous Comité 5) et la FIL
- Européenne par le Comité Européen de Normalisation (CEN comité technique 302)
- Française par AFNOR (commission V 04 A) et le groupe de travail mixte (FIL ALF / AFNOR V 08 B) traitant des méthodes microbiologiques.

En ce qui concerne les méthodes d'analyses microbiologiques horizontales, largement utilisées en industrie laitière, la voie internationale se limite aux travaux de l'ISO (Comité Technique 34/ Sous Comité 9), la voie européenne est celle du CEN TC 275 et la voie française, la commission AFNOR V 08 B.

L'objet de ce texte est de faire le point individuellement sur les modes de normalisation actuels des méthodes utilisées pour le lait et les produits laitiers ainsi que sur les liens fonctionnels existants entre les différents organismes de normalisation.

## LE NIVEAU INTERNATIONAL ISO / FIL

### → Développement des documents normatifs spécifiques produits laitiers :

Il existe actuellement une procédure harmonisée de développement de normes analytiques conjointes ISO/FIL sous la supervision d'une entité ISO/FIL : le MSSG (Method Standard Steering Group) .

L'accord de coopération porte sur le développement et la révision systématique des méthodes d'analyses et d'échantillonnage du lait et des produits laitiers dans le but d'une publication conjointe.

Le principe général de développement d'un document normatif international, sachant que chaque entité (ISO et FIL) conserve ses propres procédures, est le suivant :

- La proposition d'une étude nouvelle (NWI : New Work Item) par un comité membre (ISO) ou comité national (FIL) constitue la première étape de développement. Cette étude nouvelle est soumise à un vote par tous les comités membres (ISO) et tous les comités nationaux (FIL).  
Une fois approuvé, le projet est conduit par un chef de projet et suivi par un groupe de travail conjoint ISO / FIL (JAT : Joint Action Team).
- Le projet suit ensuite différents stades de développement (au nombre de 4 : NWIP – CD – DIS et FDIS) avec des votes intermédiaires (suivant la FIL ou l'ISO) sous la forme de questionnaires envoyés aux pays membres (ISO) et comités nationaux (FIL) et pour lesquels des pourcentages minimum d'approbation ont été fixés : 75 % au moins des comités membres votants pour l'ISO et 50 % des membres à part entière pour la FIL (avec 50 % minimum de membres à part entière ayant voté).

Les procédures propres à chaque voie (FIL ou ISO) sont décrites précisément dans le tableau 1 et l'élaboration d'une norme ISO est présentée en figure 1.

D'un point de vue pratique au niveau français, les questionnaires ISO et FIL sont retransmis aux experts des commissions de suivi nationales (ISO et FIL) respectivement par AFNOR et FIL France / ALF.

Sur la base des réponses et commentaires des experts, la commission AFNOR V 04 A (méthodes d'analyses lait et produits laitiers), et FIL France / ALF, définissent conjointement une position et la transmettent à l'ISO et/ou à la FIL.

Les précisions suivantes concernant le déroulement de cette procédure sont importantes à signaler non seulement pour les experts mais également pour tous les autres acteurs de la filière, utilisateurs potentiels de méthode d'analyse :

- Le questionnaire au stade de l'inscription de l'étude au programme de travail (appelé NWIP : New Work Item Project) traite principalement de l'intérêt de la normalisation d'une telle méthode pour la filière laitière. Il est accompagné d'un premier document de travail produit par le chef de projet (WD : Working Draft).  
A partir du moment où le vote est positif, ce projet sera inscrit au programme de travail (FIL/ISO) et **aboutira à la publication d'une méthode normalisée sur ce sujet** (avec un principe technique correspondant à la demande initiale).
- Les questionnaires, du stade « projet de comité (CD : Committee Draft) » au stade « projet de méthode normalisée (DIS : Draft International Standard) », permettront des **commentaires techniques et éditoriaux** sur la méthode d'analyse proposée.

- Le questionnaire au stade final avant publication (FDIS : Final Draft International Standard), pour la voie ISO, ne pourra donner lieu qu'à **une approbation ou désapprobation du texte sans commentaires techniques** (quelques rares commentaires éditoriaux sont acceptés). A noter que la désapprobation doit être argumentée.

La durée totale d'un projet de normalisation analytique est, d'une manière générale de 36 mois, mais la plupart du temps portée à 48 mois lorsque des travaux préliminaires sont nécessaires pour arriver à la publication du document normatif publié conjointement par l'ISO et la FIL (**ISO/FIL**). Cette durée peut, sous certaines conditions (cas de la voie expresse), être raccourcie à 24 mois.

→ **Cas du développement des documents normatifs en microbiologie horizontale :**

Le développement de ces méthodes suit la procédure ISO décrite en figure 1 et le principe général décrit ci-dessus.

D'un point de vue pratique, les questionnaires sont retransmis aux experts de la commission nationale de suivi ISO par AFNOR . Ensuite, la commission AFNOR V 08 B (méthodes microbiologiques), sur la base des réponses et commentaires des experts, définit une position et la transmet à l'ISO.

→ **Révision des documents normatifs**

Les normes ISO/FIL et ISO sont soumises à un programme commun de révision systématique quinquennale.

Chaque comité membre de l'ISO et comité national FIL (en cas de norme conjointe) est alors destinataire d'un questionnaire et doit se prononcer sur la confirmation, la révision ou l'annulation du document normatif considéré. Un vote d'annulation ou de révision doit être accompagné d'un argumentaire.

La décision est alors prise au niveau ISO/FIL sur la base des réponses au questionnaire à la majorité simple :75 % au moins des comités membres votants pour l'ISO et 50% des membres à part entière pour la FIL (avec 50 % minimum de membres à part entière ayant voté).

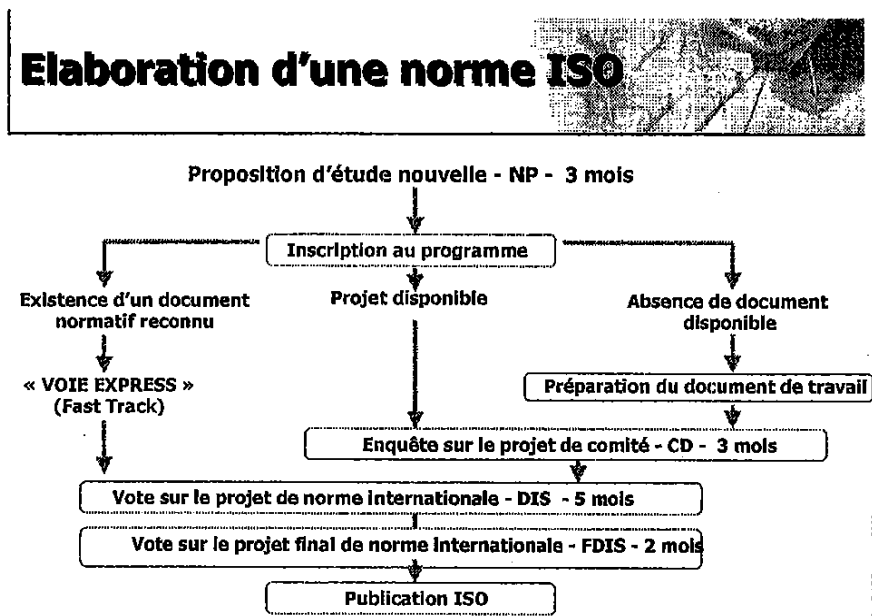
D'un point de vue pratique, au niveau français, les questionnaires ISO et FIL sont retransmis aux experts des commissions nationales de suivi (ISO et FIL) respectivement par AFNOR et FIL France / ALF.

Sur la base des réponses et commentaires des experts, la commission AFNOR V 04 A ou AFNOR V 08 B (microbiologie alimentaire), et FIL France / ALF, définissent conjointement une position et la transmettent à l'ISO et/ou à la FIL.

Dans le cas d'une demande de révision, celle-ci est alors traitée comme une étude nouvelle (NWI) intégrant le programme de travail au stade 1 et suivant la procédure normale comme lors du développement d'un nouveau document.

En pratique, on observe que dans la majorité des cas, ces révisions suivent la procédure par « voie expresse » (c'est-à-dire, qu'avec l'accord des pays membres, certaines étapes de procédures d'élaboration intermédiaires ne sont pas appliquées) ce qui réduit le temps d'élaboration des normes.

**Figure 1**



Source AFNOR

## LE NIVEAU EUROPEEN, LE COMITE EUROPEEN DE NORMALISATION (CEN) :

### → Développement des documents normatifs :

Actuellement le comité CEN, en charge des méthodes d'analyses du lait et des produits laitiers ne conçoit pas de méthodes d'analyses, comme le font normalement les autres comités techniques agroalimentaires.

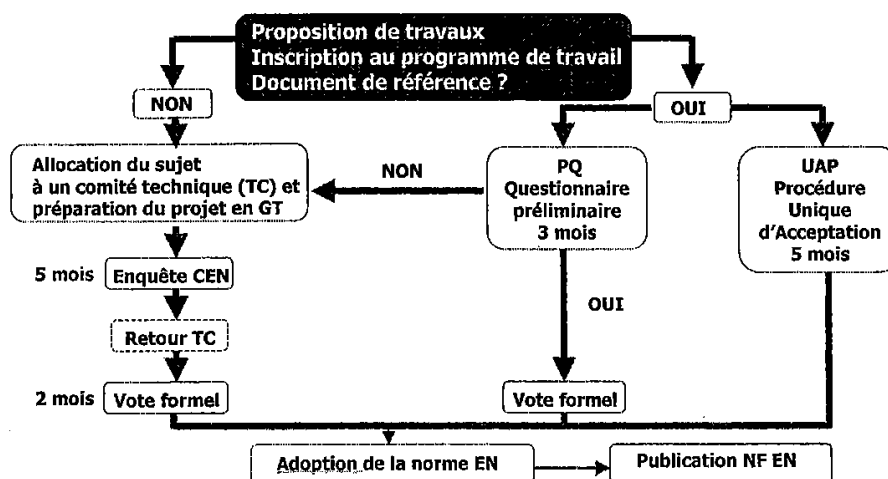
Le TC 302 reprend dans l'immense majorité des cas des normes ISO/FIL qui suivent le cheminement de la figure 1 selon une procédure dite d'Acceptation de Document Unique (UAP) avec un vote à majorité pondérée (les pays membres n'ont pas tous le même poids), les normes ainsi publiées seront identifiées **EN ISO**.

*NB* : Il peut arriver que dès le lancement des travaux ISO/FIL, le CEN décide de reprendre la même norme ISO/FIL à son programme. Dans ce cas, les pays membres de l'ISO et du CEN seront appelés à voter (chacun de leur côté) aux stades DIS (Projet de norme internationale) et FDIS (Projet final de norme internationale).

Il est également important de savoir qu'à partir du moment où une méthode d'analyse est normalisée par le CEN, celle-ci prévaut sur les législations nationales en ce domaine.

Figure 2

## **Elaboration d'une norme EN** *Cas général*



Source AFNOR

## LE NIVEAU NATIONAL AFNOR et FIL FRANCE / ALF

### → Développement des documents normatifs :

Au niveau français, le développement est mené par la commission AFNOR en charge du thème considéré (V 04 A ou V08 B).

### → Développement des documents normatifs en microbiologie horizontale :

Actuellement le comité CEN en charge des méthodes d'analyses microbiologiques est le comité technique 275 qui peut concevoir une méthode d'analyse (selon le processus décrit dans la figure 2 ou alors reprendre une norme ISO selon une procédure dite d'Acceptation de Document Unique (UAP) avec également un vote à majorité pondérée, les normes ainsi publiées seront identifiées **EN** ou **EN ISO**.

Comme pour les méthodes issues du TC 302, une méthode d'analyse normalisée par le CEN prévaut sur les législations nationales en ce domaine.

### → Révision des documents normatifs

Les normes EN sont soumises à un programme de révision systématique quinquennale.

Chaque pays européen est alors destinataire d'un questionnaire où il doit se prononcer sur la confirmation, la révision ou l'annulation du document normatif considéré. Le comité membre transmet aux experts de sa commission nationale de suivi (V 04A ou V 08 B) le formulaire. La réponse est faite sur la base de la décision prise par la commission nationale de suivi. Un vote d'annulation ou de révision doit être accompagné d'un argumentaire.

La décision du CEN est alors prise sur la base des réponses au questionnaire à la majorité pondérée.

une enquête, auprès des experts français du domaine, préalable au projet final et à sa soumission à l'enquête probatoire, impérative pour lancer le processus d'homologation de la norme (publication). Les documents ainsi publiés seront identifiés **NF V 04 XXX** (domaine de la physico-chimie du lait et produits laitiers) ou **NF V 08 XXX** (domaine de la microbiologie alimentaire).

Le cas échéant, ces documents pourront être proposés aux organismes de normalisation internationaux (ISO ou ISO/FIL) sous la forme d'une proposition d'étude nouvelle (NWI).

→ **Reprise d'une norme internationale et/ou européenne :**

- Dans le cadre de l'activité de normalisation au niveau national, AFNOR peut reprendre une norme ISO ou ISO/FIL en norme française. Un questionnaire est alors adressé aux experts du domaine qui devront se prononcer sur la reprise ou non de cette norme en tant que norme française.

La commission V 04 A ou V 08 B, sur la base des réponses, définit une position. Il est

important de noter que la reprise d'une norme internationale ne peut se faire qu'intégralement.

- La transposition des normes européenne (EN) en norme nationale est, quant à elle, **obligatoire, car la norme EN n'a pas d'existence en soi.**

Les documents intégrés à la collection française seront alors identifiés **NF ISO** ou **NF EN ISO** suivi du numéro de norme ISO suivant qu'ils étaient au départ ISO ou EN ISO ou potentiellement **NF EN**. L'identification usuelle des normes françaises « NF V 04 XXX » ou « NF V 08 XXX » devient alors uniquement un indice de classement.

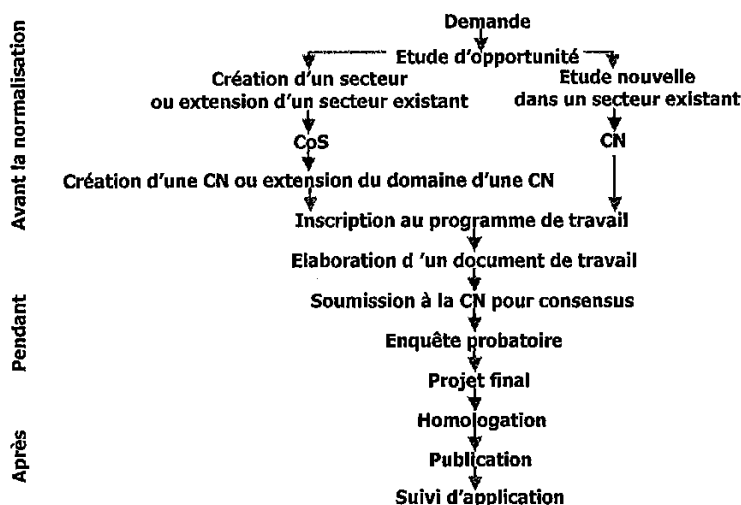
→ **Révision des documents normatifs :**

Les normes NF sont soumises à un programme de révision systématique quinquennale.

Chaque expert de la commission nationale de suivi est destinataire d'un questionnaire (provenant du secrétariat de la commission) par lequel il doit se prononcer sur la confirmation, la révision ou l'annulation du document normatif considéré. La commission statue ensuite sur la base des réponses des experts.

**Figure 3**

**L'élaboration d'une norme française homologuée (NF) de filière française**



Source AFNOR

**CONCLUSION**

Les normes élaborées au niveau international sont largement **reprises par les instances du CODEX**, et par voie de conséquence se retrouvent potentiellement au cœur des échanges commerciaux.

De plus, le principe de fonctionnement actuel fait que les normes élaborées au niveau international sont très souvent reprises au niveau européen par le CEN et que, dans ce cas précis, **la reprise en tant que norme française est obligatoire.**

Il apparaît donc clairement, qu'au vu de ces enjeux, le suivi de ces travaux européens et internationaux

sur les méthodes d'analyse, en terme de participation aux groupes de travail ou de réponses commentées aux questionnaires, devient alors stratégique pour la filière laitière française.

La France pourra ainsi faire valoir ses propres positions sur la scène internationale, ceci contribuant à obtenir des documents normatifs répondant à l'attente de l'ensemble des acteurs de la filière.

Ph. TROSSAT

Remerciements à A. DE GRANDIS (AFNOR) et J. HUET (FIL France / ALF) pour la relecture de cet article.

**Tableau 1. Procédures ISO-FIL pour le développement de normes ISO-FIL pour les méthodes d'analyses et d'échantillonnage de lait et de produits laitiers (Février 2006)**

Etape	Procédure commune de travail	FIL	ISO/TC 34/SC 5	Date butoir commune	Documentation commune
0	<u>Sujet de travail préliminaire</u> : Considération du WI par le JAT	Approbation par le JAT / SC et le PCC	Approbation par les MBs	24 mois après acceptation	Travail préliminaire ou nouvelle proposition de sujet de travail
1	<u>Proposition d'un NWI</u> Approbation de la proposition du NWI. Affectation acceptée du WI à un groupe de travail / JAT et nomination d'un chef de projet	Approbation du PCC Vote du NC Approbation par le NC + volonté de participation + nomination d'experts (≥ 6 sont requis)	Vote des MBs (inclus CEN si élément CEN) pour approbation, participation et pour la nomination des experts (≥ 5 sont requis)	Enregistrement de l'approbation du NWI : 3 mois après diffusion de la proposition. (Une fois approuvée : fixer une date butoir: Etape 1 = 0)	AWI inclus dans le programme de travail
	<u>Préparation du WD final</u> (par le groupe de travail)	Convocation d'un groupe de travail comme un JAT ou dans un JAT. Nomination d'un chef de projet et d'experts par le SC concerné avec l'accord de l'ISO. Vérification de la méthode proposée. Etude-pilote en laboratoires, production d'un WD final pour approbation par le JAT.		WD : joint à la proposition du NWI ou prêt dans un délai de 6 mois après approbation en tant que AWI	Préparation du WD et finalisation en tant que projet pour diffusion
2	<u>Préparation et approbation du CD</u> (en fonction de la première approbation et des commentaires, vote sur une période de 3 mois).	CD pour approbation et commentaires du SC et du JAT. Compilation des commentaires par la FIL.	CD aux MBs. Compilation des résultats du vote et des commentaires par l'ISO.	Enregistrement du CD : 12 mois après approbation du projet (Etape 1 + 12 mois)	Préparation du projet (CD) utilisé conjointement pour les commentaires FIL SC/JAT et le vote ISO. Compilation des résultats du vote concernant le CD et rapport des commentaires ISO + SC.
	Préparation du projet (CD final)	Diffusion des résultats du vote aux chefs de projets, FIL SC et ISO MBs. Intégration des commentaires dans le projet par le chef de projet ou le groupe de travail. Organisation d'une étude collaborative. Incorporation des valeurs de fidélité dans le projet pour passage en DIS.			
3	<u>Préparation et approbation du DIS</u> (en fonction de l'édition et de la traduction, et nouvelle approbation et commentaires, vote sur une période de 5 mois).	Préparation de la version française par l'AFNOR. Projet (DIS) + questionnaire aux NCs. Préparation du résumé des réponses par la FIL.	Projet (DIS) aux MBs (si sujet CEN : prEN). Compilation des résultats du vote ISO-FIL et rapport des commentaires par l'ISO.	Enregistrement du DIS : 24 mois après approbation du projet (Etape 1 + 24 mois)	Préparation du DIS utilisé conjointement pour le questionnaire FIL & le vote ISO. Compilation des résultats du vote et rapport du vote avec commentaires sur le DIS et questionnaire
	Préparation du projet pour passage en FDIS.	Préparation du rapport du vote de la FIL et de l'ISO par les secrétariats. Intégration des commentaires dans le projet (final) par le chef de projet ou le groupe de travail. Edition par le secrétariat de l'ISO.			
4	<u>Préparation et approbation du FDIS</u> (en fonction du texte, vote sur une période de 2 mois)	Seuls les commentaires éditoriaux sont acceptés à ce stade, il n'y a donc pas d'actions de la part de la FIL. Approbation formelle de l'ISO/FDIS par les MBs inclus le CEN si il s'agit d'un sujet CEN.		Enregistrement du FDIS : 43 mois après approbation du projet (Etape 1 + 43 mois)	Préparation du FDIS pour le vote ISO.
5	<u>Publication IS</u>	Norme internationale commune ISO-FIL publiée par l'ISO		IS : 48 mois après approbation du projet (étape 1 + 48 mois)	Document publié

Abréviations	Abréviations	Abréviations
AWI : Sujet de travail accepté	FIL : Fédération Internationale de Laiterie	NWI : Nouvelle étude de travail
CD : Projet de comité	IS : Norme internationale (de l'ISO et de la FIL)	PCC : Comité de coordination du programme (de la FIL)
CS : Secrétariat central (de l'ISO)	ISO : Organisation internationale de normalisation	SC : Comité permanent (de la FIL)
CEN : Comité européen de normalisation	JAT : Equipe d'actions communes (de la FIL et de l'ISO)	SC 5 : Sous-comité 5 (de l'ISO)
DIS : Projet de norme internationale	MB : Organisme adhérent (du CEN ou de l'ISO)	TC 34 : Comité technique 34 (de l'ISO)
FDIS : Projet final de norme internationale (en ISO)	NC : Comité national (de la FIL)	WD : Document de travail

## REVUE DE PRESSE – REVUE DU NET

Classement alphabétique des mots-clés

### **ANALYSEUR INFRAROUGE**

#### **Foss – Affiner la standardisation protéique**

R.L.F., Janvier-Février2007, n° 668, p. 41

► Foss lance un nouvel appareil, le FT2, capable de déterminer les teneurs en matière grasse, protéine ou lactose des produits laitiers liquides avec une précision accrue de 20% par rapport au MilkoScan FT120.

### **HYGIENE**

#### **Avis de l'agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à la demande de création de documents de référence concernant des flores microbiennes utilisables en tant qu'indicateurs d'hygiène des procédés**

<http://www.afssa.fr/Ftp/Afssa/39338-39339.pdf>

► Cet avis présente un tableau listant de façon non exhaustive des indicateurs principalement utilisés en France dans la majorité des filières alimentaires. Il indique également les méthodes d'analyses appropriées et l'interprétation qui peut être faite des résultats.

### **LISTERIA / ISOLEMENT**

#### **Fraser BrothPlus – improving *Listeria* isolation**

<http://www.laboratorytalk.com/news/lbm/lbm114.html>

► Deux nouveaux milieux, Fraser BrothPlus et Half Fraser BrothPlus ont récemment été introduits sur le marché afin d'améliorer l'isolement de *Listeria*.

### **LISTERIA / PHAGES**

#### **Agents anti-pathogènes – L'efficacité prouvée de phages contre *Listeria***

R.L.F., Janvier-Février2007, n° 668, p. 36-37

► EBI Food Safety a développé une préparation de bactériophages (Listex P100) capable d'inhiber *Listeria* à la surface des fromages sensibles.

### **REGLEMENTATION / FILIERE LAITIERE**

#### **1<sup>er</sup> février 2007 : appliquer la réglementation dans la filière laitière fermière**

[http://www.inst-elevage.asso.fr/html7/rubrique.php?id\\_rubrique=147](http://www.inst-elevage.asso.fr/html7/rubrique.php?id_rubrique=147)

► Ce document est composé des fichiers suivants :

- Analyse des risques, enregistrements et GBPH : application de la filière laitière fermière.
- Le Paquet Hygiène : les points en discussion.
- Le Paquet Hygiène : son application en France.
- Présentation générale des GBPH.
- Qualité de l'eau : procédures et analyses
- Traçabilité : principes réglementaires et exemple.

## NOUVEAUTES DANS LA REGLEMENTATION : FRANCE

Dans les tableaux suivants, le classement est établi par ordre alphabétique du premier mot-clé

### **ADDITIFS / ALIMENTS**

**J.O. n° 1 du 2 janvier 2007** – Arrêté du 18 septembre 2006 modifiant l'arrêté du 2 octobre 1997 relatif aux additifs pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine  
<http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/UnTexteDeJorf?numjo=ECOC0600105A>

**J.O. n° 67 du 20 mars 2007** – Arrêté du 2 janvier 2007 modifiant l'arrêté du 2 octobre 1997 relatif aux additifs pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine  
<http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/UnTexteDeJorf?numjo=ECOC0600151A>

### **A.O.C. / FROMAGE**

**J.O. n° 58 du 9 mars 2007** – Décret du 8 mars 2007 relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Cantal" ou "Fourme de Cantal"  
<http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/UnTexteDeJorf?numjo=AGRP0700460D>

**J.O. n° 70 du 23 mars 2007** – Décret du 21 mars 2007 relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Ossau-Iraty"  
<http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/UnTexteDeJorf?numjo=AGRP0700293D>

## NOUVEAUTES DANS LA REGLEMENTATION : UNION EUROPEENNE

Le classement est établi par ordre alphabétique du premier mot-clé

<b>ALLEGATIONS / ALIMENTS</b>
<b>J.O.U.E. L 12 du 18 janvier 2007</b> – Rectificatif au règlement (CE) n° 1924/2006 du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires <a href="http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2007/l_012/l_01220070118fr00030018.pdf">http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2007/l_012/l_01220070118fr00030018.pdf</a>
<b>APPELLATIONS D'ORIGINE / INDICATIONS GEOGRAPHIQUES / ALIMENTS</b>
<b>J.O.U.E. L 369 du 23 décembre 2006</b> – Règlement (CE) n° 1898/2006 de la Commission du 14 décembre 2006 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires <a href="http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2006/l_369/l_36920061223fr00010019.pdf">http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2006/l_369/l_36920061223fr00010019.pdf</a>
<b>MEDICAMENTS VETERINAIRES / RESIDUS / ALIMENTS</b>
<b>J.O.U.E. L 78 du 17 mars 2007</b> – Règlement (CE) n° 287/2007 de la Commission du 16 mars 2007 modifiant l'annexe II du règlement (CEE) n° 2377/90 du Conseil établissant une procédure communautaire pour la fixation des limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments d'origine animale en ce qui concerne le ginseng, extraits standardisés et préparations dérivées <a href="http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2007/l_078/l_07820070317fr00130014.pdf">http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2007/l_078/l_07820070317fr00130014.pdf</a>
<b>PESTICIDES / RESIDUS / TENEURS MAXIMALES</b>
<b>J.O.U.E. L 63 du 1<sup>er</sup> mars 2007</b> – Directive 2007/11/CE de la Commission du 21 février 2007 modifiant certaines annexes des directives 86/362/CEE, 86/363/CEE et 90/642/CEE du Conseil en ce qui concerne les teneurs maximales pour les résidus d'acétamipride, de thiaclopride, d'imazosulfuron, de méthoxyfénoside, de S-métolachlore, de milbémectine et de tribenuron <a href="http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2007/l_063/l_06320070301fr00260037.pdf">http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2007/l_063/l_06320070301fr00260037.pdf</a>
<b>PREPARATIONS POUR NOURRISSONS</b>
<b>J.O.U.E. L 401 du 30 décembre 2006</b> – Directive 2006/141/CE de la Commission du 22 décembre 2006 concernant les préparations pour nourrissons et les préparations de suite et modifiant la directive 1999/21/CE <a href="http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2006/l_401/l_40120061230fr00010033.pdf">http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2006/l_401/l_40120061230fr00010033.pdf</a>
<b>VITAMINES / MINERAUX / ALIMENTS</b>
<b>J.O.U.E. L 404 du 30 décembre 2006</b> – Règlement (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 2006 concernant l'adjonction de vitamines, de minéraux et de certaines autres substances aux denrées alimentaires <a href="http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2006/l_404/l_40420061230fr00260038.pdf">http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2006/l_404/l_40420061230fr00260038.pdf</a>

### LIBRAIRIE : NOUVELLES PARUTIONS

Le classement par ordre alphabétique du premier mot-clé vous permet de consulter les références en fonction de vos centres d'intérêts. L'adresse postale ou internet vous permet soit d'en savoir plus, soit de commander un ouvrage ou de le télécharger.

#### **ANALYSE SENSORIELLE**

MEILGAARD M.C.; CIVILLE G.V.; CARR B.T. – **Sensory evaluation techniques, fourth edition – CRC Press Edition – Décembre 2006 - ISBN : 0849338395, 464 pages**

<http://www.crcpress.com>

Comme dans les précédentes éditions, cet ouvrage reprend en détail les différents tests sensoriels couramment utilisés. Plusieurs mises à jour et ajouts relatifs aux méthodes ou techniques ont été apportés à cette nouvelle édition.



# **NORMES, PROJETS DE NORMES**

Classement alphabétique par thème (partie grisée)

## **1.1 - Projets de normes AFNOR**

<b>LAIT</b>		
LAIT / AZOTE	V 04-221-3 PR (PR NF EN ISO 8968-3) Mars 2007	LAIT Détermination de la teneur en azote Partie 3 : méthode de minéralisation en bloc (méthode de routine semi-micro rapide)
LAIT / METHODES ALTERNATIVES	V 04-041-1-2-3 PR (PR NF EN ISO 8196-1-2-3-) Mai 2007	LAIT Définition et évaluation de la précision globale des méthodes alternatives d'analyse du lait Partie 1 : attributs d'analyse de méthodes alternatives Partie 2 : étalonnage et contrôle de qualité dans les laboratoires laitiers Partie 3 : protocole pour l'évaluation et la validation des méthodes quantitatives et alternatives d'analyse du lait
<b>LAIT ET PRODUITS LAITIERS</b>		
LAIT / PRODUITS LAITIERS / <i>SALMONELLA</i>	V 04-031 PR (PR NF EN ISO 6785) Mars 2007	LAIT ET PRODUITS LAITIERS Recherche de <i>Salmonella</i> spp.
<b>LAIT SEC</b>		
LAIT SEC / ACIDE LACTIQUE / LACTATES	V 04-357 PR (PR NF EN ISO 8069) Mars 2007	LAIT SEC Détermination de la teneur en acide lactique et en lactates

## **2.1 - AFNOR normes parues**

<b>CASEINES ET CASEINATES</b>		
CASEINES / CASEINATES HUMIDITE	V 04-383 (NF ISO 5550) (FIL 78) Mars 2007	CASEINES ET CASEINATES Détermination de la teneur en humidité (méthode de référence)
<b>FROMAGES ET FROMAGES FONDUS</b>		
FROMAGES / FROMAGES FONDUS CHLORURES	V 04-289 (NF EN ISO 5943) (FIL 88) Janvier 2007	FROMAGES ET FROMAGES FONDUS Détermination de la teneur en chlorures Méthode par titrage potentiométrique
<b>LAIT</b>		
LAIT / CELLULES SOMATIQUES	V 04-040-2 (NF EN ISO 13366-2) Janvier 2007	LAIT Dénombrement des cellules somatiques Partie 2 : lignes directrices pour la mise en œuvre des compteurs fluoro-opto-électroniques
<b>LAIT ET PRODUITS LAITIERS</b>		
LAIT / PRODUITS LAITIERS / RESIDUS ANTIMICROBIENS	V 04-030 (XP ISO/TS 26844) (FIL 215) Février 2007	LAIT ET PRODUITS LAITIERS Détermination de résidus antimicrobiens – Test de dissémination en tube

## 2.2 - ISO normes parues

<b>BEURRE</b>		
BEURRE / MATIERE GRASSE	ISO 1739:2006 (FIL 7) Décembre 2006	BEURRE Détermination de l'indice de réfraction de la matière grasse (méthode de référence)
<b>LAIT ET PRODUITS LAITIERS</b>		
LAIT / PRODUITS LAITIERS / MATIERE GRASSE	ISO 3889:2006 (FIL 219) Décembre 2006	LAIT ET PRODUITS LAITIERS Spécifications des fioles d'extraction de la matière grasse, type Mojonner
<b>LAIT TRAITE THERMIQUEMENT</b>		
LAIT TRAITE THERMIQUEMENT / LACTULOSE	ISO 11868:2007 Mars 2007	LAIT TRAITE THERMIQUEMENT Détermination de la teneur en lactulose – Méthode par chromatographie liquide à haute performance

## VALIDATIONS AFNOR

Liste des méthodes alternatives d'analyses validées transmises par AFNOR Certification.

Intitulé	Date	N° d'attestation	Description
<b>NOUVELLES VALIDATIONS</b>			
<b>RAPID LISTERIA SPP.</b>	Date validation : 15.12.2006 <b>Fin de validation : 15.12.2010</b>	<b>BRD-07/12-12/06</b>	<b>Détection des <i>Listeria</i> spp.</b> Tous produits d'alimentation humaine et prélèvements de l'environnement
<b>GELOSE COLI-ID</b>	Date validation : 14.12.2006 <b>Fin de validation : 14.12.2010</b>	<b>BIO-12/19-12/06</b>	<b>Dénombrement à 37°C des <i>E. coli</i> <math>\beta</math>-glucuronidase positive</b> Tous produits d'alimentation humaine
<b>GELOSE COLI-ID</b>	Date validation : 14.12.2006 <b>Fin de validation : 14.12.2010</b>	<b>BIO-12/20-12/06</b>	<b>Dénombrement des coliformes à 37°C</b> Tous produits d'alimentation humaine
<b>TEMPO EB</b>	Date validation : 14.12.2006 <b>Fin de validation : 14.12.2010</b>	<b>BIO-12/21-12/06</b>	<b>Dénombrement des Entérobactéries</b> Tous produits d'alimentation humaine et animale (sauf boissons et alimentation pour bétail)
<b>CHROMagar™ LISTERIA MONOCYTOGENES</b>	Date validation : 14.12.2006 <b>Fin de validation : 14.12.2010</b>	<b>CHR-21/2-12/06</b>	<b>Dénombrement des <i>Listeria monocytogenes</i></b> Tous produits d'alimentation humaine
<b>RECONDUCTIONS DE VALIDATIONS</b>			
<b>GELOSE COLI-ID</b>	Date validation : 19.01.1999 Reconduction les 05.02.2003 et 14.12.2006 <b>Fin de validation : 19.01.2011</b>	<b>BIO-12/5-01/99</b>	<b>Dénombrement à 44°C des <i>E. coli</i> <math>\beta</math>-glucuronidase positive</b> Tous produits d'alimentation humaine

## EXTENSIONS DE VALIDATIONS

<b>OTTAVIANI AGOSTI AGAR</b>	Date validation : 07.04.2005 Extension les 14.09.2006 et 14.12.2006 <b>Fin de validation : 07.04.2009</b>	<b>BIO-12/14-04/05</b>	<b>Détection des <i>Listeria monocytogenes</i></b> Tous produits d'alimentation humaine et prélèvement de l'environnement
<b>LUMIPROBE 24 LISTERIA MONOCYTOGENES</b>	Date validation : 09.12.2005 Extension le 14.12.2006 <b>Fin de validation : 09.12.2009</b>	<b>EUR-15/3-12/05</b>	<b>Détection des <i>Listeria monocytogenes</i></b> Tous produits d'alimentation humaine (hors fromages de type "Cantal" et "Salers") et échantillons de l'environnement

Les textes des attestations de validation, ainsi que la liste récapitulative, sont disponibles auprès de :

AFNOR Certification - 11 av. Francis de Pressensé - 93571 La Plaine St Denis cedex -

Tél. : 01.41.62.83.29 ou 01.41.62.85.29 – Fax : 01.49.17.91.91 ou 01.49.17.90.19

Email : [joel.duchatelle@afaq.afnor.org](mailto:joel.duchatelle@afaq.afnor.org) ou [valentine.digonnet@afaq.afnor.org](mailto:valentine.digonnet@afaq.afnor.org)

## CONGRES – SALONS – COLLOQUES

Classement par ordre alphabétique

### **LAIT ET PRODUITS LAITIERS**

21-25 mai 2007

Munich, Allemagne

Semaine analytique FIL / ISO

<http://www.fil-idf.org>

### **METROLOGIE**

18-21 juin 2007

Lille, France

13<sup>ème</sup> Congrès International de Métrologie

<http://www.cfmetrologie.com/congres.php>

La Lettre de CECALAIT est éditée par CECALAIT, B.P. 70129, 39802 POLIGNY CEDEX  
CECALAIT : association. Président : Marcel DENIEUL ; Vice-Président : Emmanuel MALLO;  
Trésorier : Jacques DELACROIX; Secrétaire : Pascaline GARNOT ; Directeur : Hugues DAMOUR  
Directeur de la publication : Marcel DENIEUL

Créatrice : Annette BAPTISTE

Maquette : A. BAPTISTE, I. BECAR

Responsable de la rédaction : Carine TROUTET - E-mail : [c.troutet@cecalait.fr](mailto:c.troutet@cecalait.fr)

A collaboré à ce numéro : Ph. TROSSAT

Relecture : H. DAMOUR, Ph. TROSSAT, P. ROLLIER, X. QUERVEL

Rédaction achevée le 28 mars 2007

Impression : CECALAIT, B.P. 70129, 39802 POLIGNY CEDEX - Tél. : 33.(0)3.84.73.63.20 - Télécopie : 33.(0)3.84.73.63.29

<http://www.cecalait.fr>

1<sup>er</sup> trimestre 2007

Dépôt légal : à parution

ISSN 1298-6976