



2^{ème} trimestre 2009, N° 69

La normalisation internationale des méthodes d'analyse FIL-ISO – Evolution en cours au niveau de la FIL	1-5
Normes, projets de normes	6-7
Validations AFNOR	7
Réglementation : Union européenne	8-9
Revue de presse – revue du net	10-11
Librairie : nouvelles parutions	11-12
Congrès, salons, colloques	12
Références bibliographiques avec table des matières, mots clés	annexe

**CENTRE D'EXPERTISE ET DE CONTROLE DES
ANALYSES LAITIÈRES**

Rue de Versailles - B.P. 70129
39802 POLIGNY CEDEX
FRANCE
www.cecalait.fr



LA NORMALISATION INTERNATIONALE DES METHODES D'ANALYSE FIL-ISO - EVOLUTION EN COURS AU NIVEAU DE LA FIL -

(Cet article reprend les principaux éléments du Plan Stratégique préparé par le MSSG de la FIL et présentés à l'ouverture de la semaine analytique FIL-ISO 2009 tenue à Sochi en Russie du 18 au 22 mai 2009).

CONTEXTE

La FIL et l'ISO collaborent étroitement depuis 2001 à l'élaboration et publication de normes conjointes pour les méthodes d'analyse lait et produits laitiers. Ils constituent la cheville ouvrière de l'élaboration des normes méthodes qui sont reprises par les organisations internationales chargées d'édictier des recommandations dans leurs cadres respectifs. C'est notamment le cas du Codex Alimentarius pour les échanges concernant les denrées alimentaires, le CEN pour l'élaboration des directives communautaires de l'Union Européenne, l'ICAR pour l'harmonisation des méthodes dans le secteur de la production et de la génétique laitière.

L'activité de normalisation des méthodes d'analyse est réalisée par des groupes d'experts sous la houlette du groupe de pilotage pour les normes de méthodes d'analyse (Method Standard Steering Group ou MSSG) qui dépend du Comité Scientifique de Coordination du Programme de la FIL (Science and Programme Coordination Committee ou SPCC). Le SPCC est lié directement au Conseil d'Administration de la FIL. Les groupes sont constitués d'experts nommés par les comités nationaux de la FIL et d'experts ISO membres des Sous-Comité 5 (méthodes physicochimiques) et des Sous-Comité 9 (méthodes microbiologiques) de la Commission Technique 34 de l'ISO.

La Semaine Analytique FIL-ISO tenue récemment à Sochi en Russie, du 17 au 22 mai 2009, a été marquée par la proposition d'une nouvelle organisation des comités et groupes de travail qui constituent les forces vives de la normalisation internationale des méthodes d'analyse pour la filière laitière.

DES DIFFICULTES A RESOUDRE

Face au constat d'une baisse du nombre des experts actifs, liée aux cessations d'activité des plus anciens sans remplacement par de nouveaux analystes une réflexion au sein du groupe de pilotage pour les normes de méthodes d'analyse (MSSG) avait débuté dix huit mois plus tôt.

Il était en effet observé que, de plus en plus, nombre de projets reposent sur les mêmes experts,

généralement les plus anciens, qui assurent de surcroît des responsabilités d'animateurs, et était notée, d'une manière générale, une difficulté croissante pour les experts de mener une activité régulière de normalisation par manque de disponibilité.

Dans les conditions actuelles, l'activité de normalisation analytique trouve son point d'orgue lors de la semaine analytique annuelle FIL-ISO, hors, fort est de constater qu'une part importante de l'activité des experts ne se concentre que sur les quelques trois ou quatre mois qui précèdent l'événement. Une telle situation laisse peu de place à la réflexion et aux échanges nécessaires entre experts, ce qui peut aboutir à des prises de décisions inadéquates et des retards dans les programmes.

Les membres du MSSG de la FIL sont donc arrivés à la conclusion qu'un dynamisme nouveau était à insuffler dans l'activité de normalisation menée sous son égide et a souhaité qu'une nouvelle organisation basée sur une restructuration des groupes d'experts et une nouvelle façon de travailler voie le jour.

Un Plan Stratégique 2009-2010 pour « Renforcer la productivité dans le secteur des méthodes d'analyse et d'échantillonnage de la FIL et de l'ISO » a donc été présenté en ce sens en introduction de la Semaine Analytique FIL-ISO tenue à Sochi en Russie en mai 2009.

ELABORATION D'UN PLAN STRATEGIQUE PAR LE MSSG DE LA FIL

Lors du travail préparatoire, les membres du MSSG ont re-préciser clairement le rôle des différentes instances et des experts analystes et la manière dont ils servent la cause de l'industrie laitière internationale, dans les termes suivants :

« Le secteur des méthodes d'analyse de la FIL contribue au fonctionnement efficace de la filière laitière en développant, publiant et révisant les méthodes d'analyse et d'échantillonnage et autres guides et en disséminant les informations pertinentes aux principales parties prenantes de la filière. Ces activités sont ordonnées par les Comités Nationaux de la FIL et réalisées en étroite collaboration avec l'ISO. »

Les principales parties prenantes ont été identifiées par ordre d'importance :

- a) les producteurs de lait, les transformateurs laitiers (industrie), les consommateurs (associations de consommateurs) : « La chaîne laitière »,
- b) les organismes de réglementation (instances nationales, CE, Codex, organisations intergouvernementales,
- c) les laboratoires et les organisations de contrôle,
- d) les organismes de normalisation régionale par le biais de l'ISO (CEN/TC302 et institutions nationales),
- e) les associations internationales (International Committee for Animal Recording (ICAR), European Dairy Association (EDA), National Mastitis Council (NMC)
- f) universités et organisations pour la recherche.

Les objectifs clés ont ensuite été re-précisés et listés par ordre d'importance :

- a) développer, publier, et réviser les normes analytiques internationales conjointement avec l'ISO,
- b) fournir les apports nécessaires au Codex (CCMAS, CCMMP, etc) liés aux procédures harmonisées (via le MSSG),
- c) diffuser l'information scientifique et technique pertinente (publications, workshops, symposia, etc), et conseiller sur l'application des normes, guides et procédures,
- d) suivre de près, et rendre compte du travail des autres groupes et organisations concernés par les sujets liés aux méthodologies analytiques et d'échantillonnage (agences de réglementation, organisations de normalisation, organisations commerciales, et autres associations d'intérêt),
- e) anticiper les besoins futurs et proposer d'éventuelles solutions.

Une identification des points forts et faibles, des opportunités et menaces (SWOT analysis) a été menée en février 2008 par le MSSG pour permettre d'établir les recommandations nécessaires pour tirer au mieux partie des points forts et opportunités tout en minimisant l'impact des points faibles et des menaces (voir encadré). Cela a conduit à un

calendrier de mise en place de la nouvelle organisation.

La recommandation la plus significative a trait à la restructuration des divers groupes FIL-ISO associés au travail de normalisation analytique. En effet, actuellement, les Comités Permanents de la FIL du secteur analytique ne sont que d'un apport technique limité sinon nul aux projets ou programmes de travail spécifiques. De plus un grand nombre de groupes de travail (Joint Action Teams ou JATs) couvrent des thématiques trop larges et traite de (trop) nombreux projets simultanément.

Aussi la première des recommandations a-t-elle été de supprimer les Joint Action Teams (JATs) afin de ne garder que les groupes de travail plus spécifiques (Groupe de Travail ou Groupe Projet). De tels groupes de travail sont amenés à être créés dès qu'un nouveau projet est approuvé et un responsable est nommé. Le groupe est dissout une fois la tâche initialement prévue accomplie.

LES GROUPES DE TRAVAIL FIL-ISO

Les tâches dévolues à ces groupes de travail ne se limitent pas au développement de normes analytiques mais couvrent d'autres activités également importantes comme la publication de guides d'application de normes ou la participation à des activités en collaboration avec d'autres organisations majeures (CODEX, ICAR, OIE, WHO, etc). Les groupes de travail peuvent le cas échéant être regroupés pour traiter de sujets d'actualité de grande importance pour l'industrie laitière, aider dans la gestion des situations de crise, ou évaluer de nouvelles technologies et/ou équipements.

Parallèlement, un petit nombre de groupes de travail permanents sera nécessaire comme, par exemple, un groupe d'experts statisticiens pour revoir les plans expérimentaux et les résultats des diverses études interlaboratoires.

LES COMITES PERMANENTS

Dans la proposition de la nouvelle organisation, les Groupes de Travail FIL-ISO rendront compte de leurs activités à un comité qui supervisera les projets, en suivra l'avancement et offrira conseil aux groupes de travail. Ces comités appelés Comités de Coordination FIL-ISO (Coordinating Committees ou CC) assureront l'animation des six Comités Permanents (Standing Committees ou SC) correspondants qui remplaceront les cinq Comités Permanents de la précédente organisation (voir encadré).

RESULTATS DE L'ANALYSE SWOT

Forces	Faiblesses / <i>Solutions potentielles</i>
<ul style="list-style-type: none"> • savoir-faire et connaissances des experts • Diversité des experts, complémentarité des compétences • Excellente coopération avec l'ISO TC34/SC5 • Large couverture du secteur laitier et des régions à travers le Monde • Bonne réputation auprès des autres organisations (i.e. Codex), légitimité reconnue • Reconnaissance des méthodes d'analyse et d'échantillonnage comme un « secteur prioritaire » de la FIL, support accru du siège de la FIL 	<ul style="list-style-type: none"> • manque de temps pour le travail FIL-ISO, aspect volontaire du travail, réunions peu fréquentes <ul style="list-style-type: none"> ➢ programmer une seconde réunion par télé/vidéo conférence ➢ encourager les réunions pour des projets spécifiques • Echéances pas toujours respectées, commentaires non soumis à temps (Le MSSG reconnaît que c'est dû à la pression et la charge de travail liées à la fonction des membres dans leur travail de tous les jours, et non à un manque d'effort ou d'intérêt) • Structure actuelle non idéale <ul style="list-style-type: none"> ➢ restructurer • travail perçu comme prenant du temps, charge de travail mal comprise <ul style="list-style-type: none"> ➢ communiquer vers les parties prenantes • Réunions focalisées uniquement sur le sujet en cours <ul style="list-style-type: none"> ➢ permettre d'autres discussions sur des sujets d'importance, complément d'ordre du jour • Difficulté pour trouver des collaborateurs pour les essais interlaboratoires, coût des essais <p>* inégale répartition du travail (on compte sur certains experts « clé » pour assurer une lourde charge de travail)</p>

Opportunités	Menaces / <i>Solutions potentielles</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Utilisation accrue de nouvelle technologie (communication électronique, réunions Web, multimedia, etc) • Utilisation de groupe de travail pour fournir assistance dans l'application des normes • Coopération accrue avec d'autres organisations • Coopération accrue avec les fabricants de matériel garantissant que les problèmes d'agrément, de technologies constructeur, etc sont pris en compte • Fourniture d'assistance pour l'accréditation et l'équivalence 	<ul style="list-style-type: none"> • Départs à la retraite, manque de jeunes participants <ul style="list-style-type: none"> ➢ S'assurer que les membres sur le départ nomment et forment leurs remplaçants • Surcharge des experts « clés » (répartition inégale du travail) • Manque de soutien de la part des employeurs, manque de respect pour l'importance du travail, sous-estimation de la charge de travail <ul style="list-style-type: none"> ➢ promouvoir les activités et s'assurer que les employeurs sont au courant de l'importance du travail et du temps nécessaire ➢ donner une réponse plus rapide au développement en cours ➢ assurer une meilleure anticipation des besoins futurs, encourager les échanges et discussions • Manque de compréhension de l'importance du travail <ul style="list-style-type: none"> ➢ Promouvoir les activités et les applications • Perte probable ou réduction du soutien de l'ISO (départ en retraite en 2010) <ul style="list-style-type: none"> ➢ Contacter l'ISO

Organisation avant juin 2009 : 5 Comités Permanents

1. *Comité Permanent « Principaux composés du lait » ou SC MCM :*
 JAT Matière grasse
 JAT Composés azotés
 JAT Carbohydrates
 JAT Eau
2. *Comité Permanent « Méthodes d'analyse pour additifs et contaminants » ou SC AMAC :*
 JAT Contaminants organiques et résidus vétérinaires
 JAT Additifs alimentaires et vitamines
3. *Comité Permanent « Composés mineurs et caractérisation des propriétés physiques » ou SC MCCPP:*
 JAT Traitement thermique
 JAT Enzymes en fabrication fromagère
4. *Comité Permanent « Assurance qualité, statistiques et échantillonnage » ou SC QASADS :*
 JAT Statistiques et échantillonnage
 JAT Méthodes automatisées
5. *Comité Permanent « Méthodes d'analyse microbiologique » ou SC MMA*
 JAT Harmonisation
 JAT Bactéries lactiques et ferments
 JAT Sécurité et fonctionnalité des microorganismes bénéfiques dans les produits laitiers

Organisation après juin 2009 : 6 Comités Permanents (noms provisoires)

1. *Comité Permanent « Composition » ou SC C :*
 Groupes projets des ex-JATs Matière grasse, Composés azotés, Carbohydrates, Eau et Composés mineur
2. *Comité Permanent « Méthodes d'analyse pour additifs et contaminants » ou SC AMAC :*
 Groupes projets des ex-JATs Contaminants organiques et résidus vétérinaires et Additifs alimentaires et vitamines
3. *Comité Permanent « Aides et indicateurs de process » ou SC PAI :*
 Groupes projets des ex-JATs Traitement thermique et Enzymes en fabrication fromagère
4. *Comité Permanent « Statistiques et automatisation » ou SC SA :*
 Groupes projets des ex-JATs Statistiques et échantillonnage et Méthodes automatisées
5. *Comité Permanent « Harmonisation des méthodes microbiologiques » ou SC HMM :*
 Groupes projets de l'ex-JAT Harmonisation
6. *Comité Permanent « Microorganismes laitiers » ou SC DM :*
 Groupes projets des ex-JATs Bactéries lactiques et ferments et Sécurité et fonctionnalité des microorganismes bénéfiques dans les produits laitiers

**LE GROUPE DE PILOTAGE DES NORMES
METHODES ANALYTIQUES (MSSG)**

Dans le nouveau schéma d'organisation, le rôle et la fonction du MSSG restera, pour leurs plus grandes parts, inchangés et sa composition sera de :

- Six présidents de Comités Permanents,
- Un représentant de l'ISO (Président et/ou Secrétaire),

- Un président membre du Comité Scientifique de Coordination de programme (SPCC) élu par les Comités Nationaux).

AVANCEMENT DES TRAVAUX

Chacun des six membres des Comités de Coordination sera assigné à un ou plusieurs Groupes de Travail spécifiques et seront chargés de suivre de

près les travaux en cours avec le comité ISO/TC34/SC5.

Dans le système actuel, une grande part du travail est menée et finalisée autour et au moment de la Semaine Analytique FIL-ISO. Dans la nouvelle formule proposée, les Groupes de Travail seront encouragés à mener leur travail tout au long de l'année et les Comités de Coordination à suivre les progrès de manière plus régulière. De plus, les Comités de Coordinations devront se réunir deux fois par an, physiquement lors de la Semaine Analytique annuelle et lors d'une réunion supplémentaire qui peut avoir lieu soit par conférence téléphonique, soit par conférence sur Internet. Des rapports d'activités trimestriels réalisés par les présidents de chaque Comité de Coordination pour le Groupe de Pilotage des Normes Méthodes Analytiques (MSSG) permettra de s'assurer que le travail progresse en accord avec les calendriers prévus et selon les procédures FIL-ISO.

La forme de l'organisation de la Semaine Analytique annuelle sera modifiée pour tenir compte de la nouvelle structure. Il devra y avoir suffisamment de temps pour que le Groupe de Travail puisse se réunir et traiter leur sujets respectifs. Chaque responsable de groupe fera un rapport au Comité Permanent avec, si nécessaire, tout le temps disponible pour discuter de manière détaillée de points techniques.

MISE EN PLACE DU PLAN STRATEGIQUE

Le nouveau schéma général a été approuvé par le Comité Scientifique de Coordination de Programme de la FIL et la mise en place a débuté depuis la Semaine Analytique FIL-ISO 2009 laquelle s'est déroulée pour la dernière fois selon l'ancienne forme. Les comités nationaux et experts de la FIL concernés vont recevoir un document explicatif sur les changements proposés et seront invités à nommer (ou confirmer) les experts dans les groupes de travail, assignés aux six nouveaux Comités Permanents. Ensuite, les Joint Action Teams seront dissoutes. A l'heure actuelle, les Joint Action Teams ont été dissous et chaque ancien groupe projet réassigné comme Groupe de Travail dans un des six nouveaux Comités Permanents et Comités de Coordination.

La structure de suivi du travail, de rapports d'activité trimestriels et de réunions bi-annuelles prendront effet dès que la nouvelle structure sera en place au cours des prochaines semaines. La prochaine Semaine Analytique qui se tiendra à Montréal en 2010 sera l'occasion d'un premier face-à-face entre les Groupes de Travail et les Comités Permanents.

Olivier LERAY

NORMES, PROJETS DE NORMES

Classement alphabétique par thème

1.1 - AFNOR projets de normes

LAIT		
LAIT / PHOSPHATASE ALCALINE	PR NF ISO 3356 (V 04-151PR) Mai 2009	LAIT Détermination de la phosphatase alcaline
LAIT, CREME ET LAIT CONCENTRE NON SUCRE		
LAIT / CREME / LAIT CONCENTRE / MATIERE SECHE	PR NF ISO 6731 (V 04-367PR) Juin 2009	LAIT, CREME ET LAIT CONCENTRE NON SUCRE Détermination de la matière sèche (méthode de référence)
MATIERE GRASSE LAITIERE DE PRODUITS LAITIERS ENRICHIS		
MATIERE GRASSE LAITIERE / ACIDE GRAS	PR NF ISO 23065 (V 04-059PR) Mai 2009	MATIERE GRASSE LAITIERE DE PRODUITS LAITIERS ENRICHIS Détermination de la teneur en acides gras omega-3 et omega-6 par chromatographie gaz-liquide
MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS		
MICROORGANISMES	PR NF V 08-034 Juin 2009	MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS Dénombrement des microorganismes par comptage des colonies obtenues à 30°C après ensemencement par la méthode spirale – Elément complémentaire
STATISTIQUES		
STATISTIQUES	PR NF ISO 21748 (X 06-067PR) Mai 2009	Lignes directrices relatives à l'utilisation d'estimations de la répétabilité, de la reproductibilité et de la justesse dans l'évaluation de l'incertitude de mesure

1.2 - AFNOR normes parues

MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS		
COLIFORMES	V 08-050 Avril 2009	MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS Dénombrement des coliformes présumés par comptage des colonies obtenues à 30°C
COLIFORMES THERMOTOLERANTS	V 08-060 Avril 2009	MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS Dénombrement des coliformes thermotolérants par comptage des colonies obtenues à 44°C
ENTEROBACTERIES	V 08-054 Avril 2009	MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS Dénombrement des entérobactéries présumées par comptage des colonies à 30°C ou à 37°C
SECURITE DES ALIMENTS		
DUREE DE VIE MICROBIOLOGIQUE	V 01-014 Mai 2009	SECURITE DES ALIMENTS Recommandations sur les éléments utiles pour la détermination de la durée de vie microbiologique des aliments

2.1 - ISO projets de normes

LAIT		
LAIT / MATIERE GRASSE	ISO/DIS 1211 Avril 2009	LAIT Détermination de la teneur en matière grasse – Méthode gravimétrique (Méthode de référence)

PRODUITS LAITIERS

PRODUITS LAITIERS / FERMENTS	ISO/DIS 27205 Juin 2009	PRODUITS LAITIERS Ferments acidifiants – Norme de composition
---------------------------------	----------------------------	------------------------------------------------------------------

2.2 - ISO normes parues

LAIT

LAIT / POINT DE CONGELATION	ISO 5764 (FIL 108) Mai 2009	LAIT Détermination du point de congélation
-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------------------

LAIT ET PRODUITS LAITIERS

LAIT / PRODUITS LAITIERS / ANALYSE SENSORIELLE	ISO 22935-1-2-3 (FIL 99-1-2-3) Avril 2009	LAIT ET PRODUITS LAITIERS Analyse sensorielle Partie 1 : lignes directrices générales pour le recrutement, la sélection, l'entraînement et le contrôle des sujets Partie 2 : méthodes recommandées pour l'évaluation sensorielle Partie 3 : lignes directrices relatives à une méthode d'évaluation de la conformité aux spécifications du produit pour les propriétés sensorielles par cotation
---------------------------------------------------------	-------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

VALIDATIONS AFNOR

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

Intitulé	Date	N° d'attestation	Description
RECONDUCTIONS DE VALIDATION			
LUMIPROBE 24 SALMONELLA	Date validation : 29.11.2000 Extension le 07.03.2002 Reconduction les 08.04.2005 et 18.05.2009 Fin de validation : 29.11.2012	EUR-15/02-11/00	Détection des salmonelles Tous produits d'alimentation humaine et animale
TEST 3M™ PETRIFILM™ SELECT' E. COLI	Date validation : 14.06.2001 Reconduction les 07.04.2005 et 18.05.2009 Fin de validation : 14.06.2013	3M-01/08-06/01	Dénombrement des E. coli Tous produits d'alimentation humaine
EXTENSIONS DE VALIDATION			
BAX™ SALMONELLA (AUTOMATISE)	Date validation : 28.11.2002 Extension les 30.06.2008, 27.11.2008 et 18.05.2009 Fin de validation : 28.11.2010	QUA-18/03-11/02	Détection des salmonelles Tous produits d'alimentation humaine, animale et prélèvements de l'environnement (hors environnement d'élevage)

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 : UNION EUROPEENNE

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

CASEINES / CASEINATES / FROMAGE

J.O.U.E. L 162 du 25 juin 2009 – Règlement (CE) n° 548/2009 de la Commission du 24 juin 2009 modifiant le règlement (CE) n° 760/2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les autorisations pour l'utilisation de caséines et caséinates dans la fabrication de fromages
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:162:0003:0004:FR:PDF>

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

J.O.U.E. C 74 du 28 mars 2009 – Publication d'une demande de modification au titre de l'article 6, paragraphe 2, 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 ["Picodon de l'Ardèche" ou "Picodon de la Drôme" (AOP) (fromage)]
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2009:074:0074:0080:FR:PDF>

J.O.U.E. C 87 du 16 avril 2009 – Publication d'une demande de modification au sens de l'article 6, paragraphe 2, 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 ["Parmigiano Reggiano" (AOP) (fromage)]
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2009:087:0014:0019:FR:PDF>

J.O.U.E. C 87 du 16 avril 2009 – Publication d'une demande de modification au sens de l'article 6, paragraphe 2, 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 ["Bitto" (AOP) (fromage)]
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2009:087:0020:0025:FR:PDF>

J.O.U.E. L 101 du 21 avril 2009 – Règlement (CE) n° 323/2009 de la Commission du 20 avril 2009 enregistrant certaines dénominations dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Wielkopolsky ser smazony (IGP) (fromage), Budapesti teliszalami (IGP) (produits à base de viande)]
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:101:0014:0015:FR:PDF>

J.O.U.E. C 103 du 5 mai 2009 – Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 6, paragraphe 2, 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 [Redykolka (AOP) (fromage)]
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2009:103:0021:0025:FR:PDF>

J.O.U.E. C 108 du 12 mai 2009 – Publication d'une demande au sens de l'article 6, paragraphe 2, 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 [Formaggio di Fossa di Sogliano (AOP) (fromage)]
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2009:108:0015:0019:FR:PDF>

J.O.U.E. L 118 du 13 mai 2009 – Règlement (CE) n° 387/2009 de la Commission du 12 mai 2009 approuvant des modifications mineures du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Bleu du Vercors-Sassenage (AOP)(fromage)]
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:118:0067:0071:FR:PDF>

J.O.U.E. C 131 du 10 juin 2009 – Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 6, paragraphe 2, 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 [Arzua-Ulloa (AOP) (fromage)]
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2009:131:0025:0030:FR:PDF>

J.O.U.E. C 140 du 20 juin 2009 – Publication d'une demande au sens de l'article 6, paragraphe 2, 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 [Provolone del Monaco (AOP) (fromage)]
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2009:140:0004:0008:FR:PDF>

J.O.U.E. L 166 du 27 juin 2009 – Règlement (CE) n° 561/2009 de la Commission du 26 juin 2009 approuvant des modifications non mineures du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Queso Manchego (AOP) (fromage)]
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:166:0036:0037:FR:PDF>

MEDICAMENTS VETERINAIRES

J.O.U.E. L 144 du 9 juin 2009 – Règlement (CE) n° 478/2009 de la Commission du 8 juin 2009 modifiant les annexes I et III 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 monepantel

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:144:0017:0019:FR:PDF>

J.O.U.E. L 145 du 10 juin 2009 – Règlement (CE) n° 485/2009 de la Commission du 9 juin 2009 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 les substances suivantes : l'acide tiludronique et le fumarate ferrique

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:145:0031:0033:FR:PDF>

J.O.U.E. L 152 du 16 juin 2009 – Règlement (CE) n° 470/2009 de la Commission du 6 mai 2009 établissant des procédures communautaires pour la fixation des limites de résidus des substances pharmacologiquement actives dans les aliments d'origine animale, abrogeant le règlement (CEE) n° 2377/90 du Conseil et modifiant la directive 2001/82/CE du Parlement européen et du Conseil et le règlement (CE) n° 726/2004 du Parlement européen et du Conseil

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:152:0011:0022:FR:PDF>

PESTICIDES

J.O.U.E. L 81 du 27 mars 2009 – Règlement (CE) n° 256/2009 de la Commission du 23 mars 2009 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 d'azoxystrobine et de fludioxonyl présents dans ou sur certains produits

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:081:0003:0014:FR:PDF>

REVUE DE PRESSE – REVUE DU NET

Classement alphabétique des mots-clés

ALLERGENE / LAIT**Oxoid offers Elisa systems food allergen test-kits**<http://www.laboratorytalk.com/news/oxo/oxo385.html>

► Oxoid a annoncé la mise en vente de tests ELISA pour la détection des allergènes dans différents produits dont le lait.

ANTIBIOTIQUES**Dépistage d'antibiotiques – Les tests rapides comparés à la méthode officielle**[R.L.F., juin 2009, n° 692, p. 32-33](#)

► Le Cniel a publié les conclusions d'une étude comparative entre les tests rapides et la méthode officielle de détection des résidus d'antibiotiques. Les six tests rapides évalués sont décrits succinctement page 33.

CONTAMINATION**Note de service de la DGAL : DGAL/SDPPST/ N2009-8145 du 20 mai 2009**[http://agriculture.gouv.fr/sections/publications/bulletin-officiel/2009/bo-n-20-du\(22-05-09/bo_view](http://agriculture.gouv.fr/sections/publications/bulletin-officiel/2009/bo-n-20-du(22-05-09/bo_view)

► Cette note de service est une mise à jour de la liste des laboratoires réalisant des analyses officielles dans le cadre des plans de surveillance et des plans de contrôle de la contamination des denrées animales et d'origine animale, et des produits destinés à l'alimentation animale pour l'année 2009.

HYGIENE / BACILLUS CEREUS**Avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à la demande d'avis complémentaire concernant les références applicables aux denrées alimentaires en tant que critères indicateurs d'hygiène des procédés**<http://www.afssa.fr/Documents/MIC2008sa0359.pdf>

► Dans cet avis, l'Afssa donne les éléments qu'elle est en mesure d'apporter pour répondre à la question relative aux catégories d'aliments devant être ciblées dans la recherche de *Bacillus cereus*.

LACTOSE / LAIT**Corona CAD analyses lactose in milk**<http://www.laboratorytalk.com/news/esa/esa204.html>

► ESA Biosciences a lancé une nouvelle application utilisant la chromatographie liquide à haute performance et le détecteur Corona CAD pour l'analyse du lactose dans le lait.

MELAMINE / LAIT / PRODUITS LAITIERS**MDS validates two kits for detecting melamine**<http://www.laboratorytalk.com/news/mol/mol154.html>**Zebtron GC column delivers fast melamine analysis**<http://www.laboratorytalk.com/news/phe/phe138.html>**Melamine in milk detected using NIR spectroscopy**<http://www.laboratorytalk.com/news/imu/imu102.html>**Lasers used to detect melamine in baby formula**http://www.innovations-report.com/html/reports/agricultural_sciences/lasers_detect_melamine_baby_for_mula_131976.html

► Plusieurs méthode de détection de la mélamine dans le lait sont exposées dans ces articles.

MYCOTOXINES**Evaluation des risques liés à la présence de mycotoxines dans les chaînes alimentaires humaine et animale**<http://www.afssa.fr/Documents/RCCP-Ra-Mycotoxines2009.pdf>

► En se fondant sur les données bibliographiques récentes et les dernières évaluations réalisées par différentes instances internationales, ce rapport détaillé présente pour chaque mycotoxine : les propriétés physico-chimiques, les méthodes d'analyse, les facteurs influençant leurs teneurs dans les denrées, les propriétés toxicologiques, l'exposition de l'homme, l'exposition des animaux ainsi que la réglementation. Ce rapport détaillé inclut également l'ensemble de la bibliographie analysée.

NORMALISATION / CODEX**Report of the 30th session of the Codex committee on methods of analysis and sampling**<http://www.codexalimentarius.net/web/archives.jsp?year=09>

► Rapport de la 30^{ème} session du comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage qui s'est tenue du 9 au 13 mars 2009 à Balatonalmadi (Hongrie).

pH / FROMAGE / CREME**Electrodes deliver pH measurement to food industry**

<http://www.laboratorytalk.com/news/mea/mea884.html>

► Metrohm propose toute une gamme d'électrode pour la mesure du pH dans les aliments semi-solides dont le fromage ou la crème.

SEL / FROMAGE / PRODUITS LAITIERS**Titrande performs salt analysis in food products**

<http://www.laboratorytalk.com/news/mea/mea890.html>

► Les titrateurs automatiques de la gamme Titrande permettent l'analyse du sel dans de nombreux aliments comme le fromage ou les produits laitiers sans avoir recours à l'acide citrique.

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.

EVALUATION SENSORIELLE

KEMP S.; HOLLOWOOD T.; HORT J. – **Sensory evaluation: A practical handbook** – Editions Wiley-Blackwell – Mai 2009 – ISBN 978-1-4051-6210-4 – 208 pages

<http://www.wiley.com/go/food>

Ce livre est un guide pratique relatif aux méthodes et techniques de l'évaluation sensorielle. Il explique la pertinence de l'utilisation de différentes méthodes selon la situation et donne les instructions étape par étape pour la réalisation des nombreux types de tests.

METHODES D'ANALYSE

FEINBERG M. – **Labo-stat – Guide de validation des méthodes d'analyse** – Editions Tec & Doc – Juin 2009 – ISBN 978-2-7430-1106-2 – 376 pages

<http://www.lavoisier.fr/fr/editions/>

Cet ouvrage consacré à la conception et à la conduite des études de validation des méthodes quantitatives d'analyse présente les aspects expérimentaux pour une collecte optimisée des données, les méthodes statistiques nécessaires à leur traitement et interprétation et la méthode du profil d'exactitude. De plus, ce guide procure diverses applications numériques (tableurs ou petits scripts) couvrant différentes techniques d'analyses physico-chimiques (HPLC, spectrométrie), biologiques ou microbiologiques.

METROLOGIE

AFNOR – **Métrologie – Gérer et maîtriser les équipements de mesure** – Editions AFNOR – Mars 2009 – ISBN 978-2-12-210751-5 – Format CD

<http://www.boutique.afnor.org>

Ce CD-ROM rassemble dans sa première partie l'ensemble des normes relatives à la maîtrise du processus de mesure, la capacité de détection et d'échantillonnage, le vocabulaire, les unités et grandeurs, les méthodes de traçabilité et de validation d'analyse, les résultats de mesure... La seconde partie consacrée à la réglementation fait un point sur le système international d'unités et le contrôle métrologique des instruments de mesure en France et en Europe.

PHYSICO-CHIMIE

CROGUENNEC T.; JEANTET R.; BRULE G. – **Fondements physicochimiques de la technologie laitière** – Editions Tec & Doc – Mars 2008 – ISBN 2-7430-1033-9 – 160 pages

<http://www.lavoisier.fr/fr/editions/>

Ce livre qui décrit les principales caractéristiques physico-chimiques des constituants du lait (lactose, matière grasse, protéines et minéraux) permet de mieux comprendre et appréhender les mécanismes physico-chimiques intervenant dans les opérations de transformation du lait.

QUALITE

AFNOR – **Manuel ISO 9000 pour les PME-PMI – Accompagnement des entreprises** – Editions AFNOR – Mars 2009 – ISBN 978-2-12-217721-1- 380 pages

<http://www.boutique.afnor.org>

Ce manuel propose une méthodologie spécifique destinée aux PME, PMI et TPE. Il permet dès les premiers pas de la démarche qualité de se positionner et de se mesurer aux exigences de la norme ISO 9001:2008. Il aide également à évaluer les capacités nécessaires pour cette mise en œuvre (réalisation par soi-même ou appel à un consultant extérieur). Ce guide pratique est complété par une sélection de normes pour accompagner et conseiller l'entreprise, garantir la satisfaction client, assurer la veille concurrentielle et valoriser les compétences.

AFNOR – **Des guides pour réussir l'ISO 9001 ! – Les fascicules de documentation et les accords publiés par AFNOR** – Editions AFNOR – Avril 2009 – ISBN 978-2-12-215511-0 – 576 pages

<http://www.boutique.afnor.org>

Ce recueil procure tous les éléments (conseils, bonnes pratiques, exemples) pour mettre en place la nouvelle version de la norme NF EN ISO 9001:2008. Il rassemble les accords et les fascicules de documentation, publiés par AFNOR, permettant d'identifier les exigences du client, de manager les ressources, de maîtriser les processus de conception, de mesurer et d'améliorer l'efficacité du système qualité.

TRACABILITE

CHI-DUNG TA – **Traçabilité totale en agroalimentaire – Méthodologie, pratique et suivi** – Editions AFNOR – Février 2009 – ISBN 2-12-505022-6- Format électronique

<http://www.boutique.afnor.org>

Ce mémento présente une approche globale et pragmatique pour la mise en place d'un projet de traçabilité dans une entreprise, quelque en soit le secteur. Il propose également de nombreuses grilles d'audit nécessaires pour le suivi du projet.

CONGRES – SALONS – COLLOQUES

Classement par ordre alphabétique

FROMAGE

4-5 septembre 2009
Avellino, Italie

Methods and issues in cheese authenticity studies:
a workshop

http://www.isa.cnr.it/web-new/ita/eventi/eventi_26_ing.htm

LAIT / PRODUITS LAITIERS

20-24 septembre 2009
Berlin, Allemagne

Sommet laitier mondial de la FIL

<http://www.wds2009.com>

INGREDIENTS LAITIERS

30 sept.-2 oct. 2009
Papendal, Pays-Bas

6th NIZO Dairy Conference "Dairy ingredients:
innovations in functionality"

<http://www.NIZOdairyconf.elsevier.com>

La Lettre de CECALAIT est éditée par ACTILAIT / CECALAIT, B.P. 70129, 39802 POLIGNY CEDEX
ACTILAIT : association. Président : Patrick RAMET ; Directeur : Vincent OVERNEY
Directeur de la publication : Patrick RAMET
Créatrice : Annette BAPTISTE
Maquette : A. BAPTISTE, I. BECAR
Responsable de la rédaction : Carine TROUTET - E-mail : c.troutet@actilait.com
A collaboré à ce numéro : O. LERAY
Relecture : A. DUBOIS (secrétariat de la FIL), O. LERAY, Ph. TROSSAT
Rédaction achevée le 9 juillet 2009
Impression : ACTILAIT / CECALAIT, B.P. 70129, 39802 POLIGNY CEDEX
Tél. : 33.(0)3.84.73.63.20 - Télécopie : 33.(0)3.84.73.63.29
2^{ème} trimestre 2009
Dépôt légal : à parution
ISSN 1298-6976