



4^{ème} trimestre 2009, N° 71

Evaluation de l'analyseur infra-rouge Advanced Lactoscope FTIR™ sur la matrice fromage	1-5
Normes, projets de normes	6-7
Validations AFNOR	8
Réglementation : Union européenne	9-11
Revue de presse – revue du net	12
Congrès, salons, colloques	12
Librairie : nouvelles parutions	13
Références bibliographiques avec table des matières, mots clés	annexe

**EXPERTISE ET CONTROLE DES ANALYSES
 LAITIÈRES**

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



EVALUATION DE L'ANALYSEUR INFRA-ROUGE ADVANCED LACTOSCOPE FTIR™ SUR LA MATRICE FROMAGE

Le Lactoscope FTIR™ a été évalué par Actilait-Cecalait sur les paramètres de composition : matière grasse, matière protéique, matière sèche et point de congélation sur lait cru et matière grasse sur crème, dont les résultats sont présentés dans La Lettre de Cecalait n° 70. La présente évaluation concerne la matière grasse, la matière sèche et la matière azotée totale sur le fromage.



Le Lactoscope FTIR™, fabriqué par la société Delta Instruments (Pays-Bas, groupe Advanced) et commercialisé en France par la société Laboratoires Humeau, est un spectrophotomètre moyen infra-rouge qui permet la détermination des paramètres de composition majeurs (matière grasse, matière protéique, matière sèche, point de congélation et matière azotée totale) du lait, de la crème et du fromage.

Il utilise un système infra-rouge mono faisceau à transformée de Fourier. L'appareil, couplé à un PC, assure le pilotage et le traitement du signal, et permet deux types de calculs mathématiques : PLS traditionnel (MLR) et PLS.

Les consommables :

Les consommables suivants ont été utilisés pour cette évaluation :

- Solution "zéro" : eau + triton à 0,1%
- Solution de nettoyage: solution aqueuse de Decon 90™ à 4%.

Les essais :

Les essais d'évaluation ont été menés au laboratoire de physico-chimie d'Actilait-Cecalait (analyses de référence et analyses infra-rouge) en août et septembre 2009 et ont concerné l'évaluation de la répétabilité et de la justesse des paramètres matière grasse (MG), matière sèche (MS) et matière azotée totale (MAT) sur le fromage.

Les critères d'appréciation des paramètres estimés sont issus, soit de la norme NF ISO 9622/FIL 141 C:2000 "Guide pour l'utilisation des appareils de dosage par absorption dans le moyen infra-rouge", soit des manuels CNIEL/IE d'utilisation des appareils infra-rouge dans le cadre du paiement du lait et du contrôle laitier en France.

L'appareil était paramétré de la façon suivante :

- Essais manuels à une cadence d'environ 120 éch/h ;
- Correction de contamination nulle ;
- Calibrage MLR (MG et MAT) ;
- Calibrage PLS (MS).

Les échantillons

Les essais ont été réalisés à partir d'échantillons de fromages commercialisés en GMS. Vingt échantillons ont été analysés : 6 échantillons de fromage frais (3 commercialisés en l'état et 3 constitués artificiellement), 7 échantillons de fromage à pâte molle et 7 échantillons de fromage à pâte pressée. Les échantillons de fromage frais ont été additionnés de bronopol à 0.02% final.

Les échantillons ont été préparés conformément aux préconisations du constructeur : Ecrouûtage et broyage de l'échantillon pour essai, réalisation d'une suspension à 10% en présence de réactif « fromage » et broyage pendant une minute par action d'un broyeur à couteaux.

1- EVALUATION DE LA REPETABILITE

1.1- Procédure

La répétabilité de l'appareil a été évaluée sur l'ensemble des échantillons pour les paramètres matière grasse, matière sèche et matière protéique. Les dosages ont été effectués en doublant consécutivement chaque échantillon (une suspension par échantillon).

1.2- Résultats

Le tableau suivant récapitule les résultats obtenus :

	n	min	max	M	Sx	Sr	Sr (%)	r
Matière grasse (g/100g)	20	0,10	35,58	20,21	12,40	0,04	0,18	0,10
Matière sèche (g/100g)	20	14,26	67,47	43,98	19,35	0,07	0,15	0,18
Matière azotée totale (g/100g)	20	7,42	32,76	19,30	8,34	0,04	0,21	0,11

Tableau 1 : critères de répétabilité du Lactoscope FTIR pour les paramètres matière grasse, matière sèche et matière azotée totale sur des échantillons de fromage

n: nombre de résultats ; *min* et *max* : valeur minimum et maximum, *M* et *Sx*: moyenne et écart-type des résultats ; *Sr* et *Sr%* : écart-type de répétabilité absolu et relatif ; *r* : écart maximal de répétabilité dans 95% des cas.

1.3- Conclusion

En absence de critères normatifs et de spécifications du constructeur, pour les paramètres matière grasse, matière sèche et matière azotée totale, le Lactoscope FTIR présente des écarts-types de répétabilité inférieurs aux limites maximales admissibles pour les méthodes de référence respectives NF EN ISO 1735, NF EN ISO 5534 et ISO 8968/FIL 20 (projet ISO en cours WD 2008) égaux à 0,07 g/100g, 0,13 g/100g et 0,05 g/100g.

2- EVALUATION DE LA JUSTESSE

2.1- Procédure

La justesse de l'appareil a été évaluée sur l'ensemble des échantillons de fromage pour les paramètres matière grasse, matière sèche et matière protéique. Les dosages ont été réalisés conformément à l'évaluation de la répétabilité (cf 1.2). Les valeurs instrumentales sont issues d'un calibrage constructeur.

Les méthodes de référence utilisées étaient :

- Matière grasse par extraction SBR selon NF EN ISO 1735 (essai en simple) ;
- Matière sèche par étuvage selon NF EN ISO 5534 (essai en simple) ;
- Matière azotée totale par azote Kjeldahl selon NF EN ISO 8968 (essai en simple). Conversion par le calcul $MAT = NT \times 6,38$

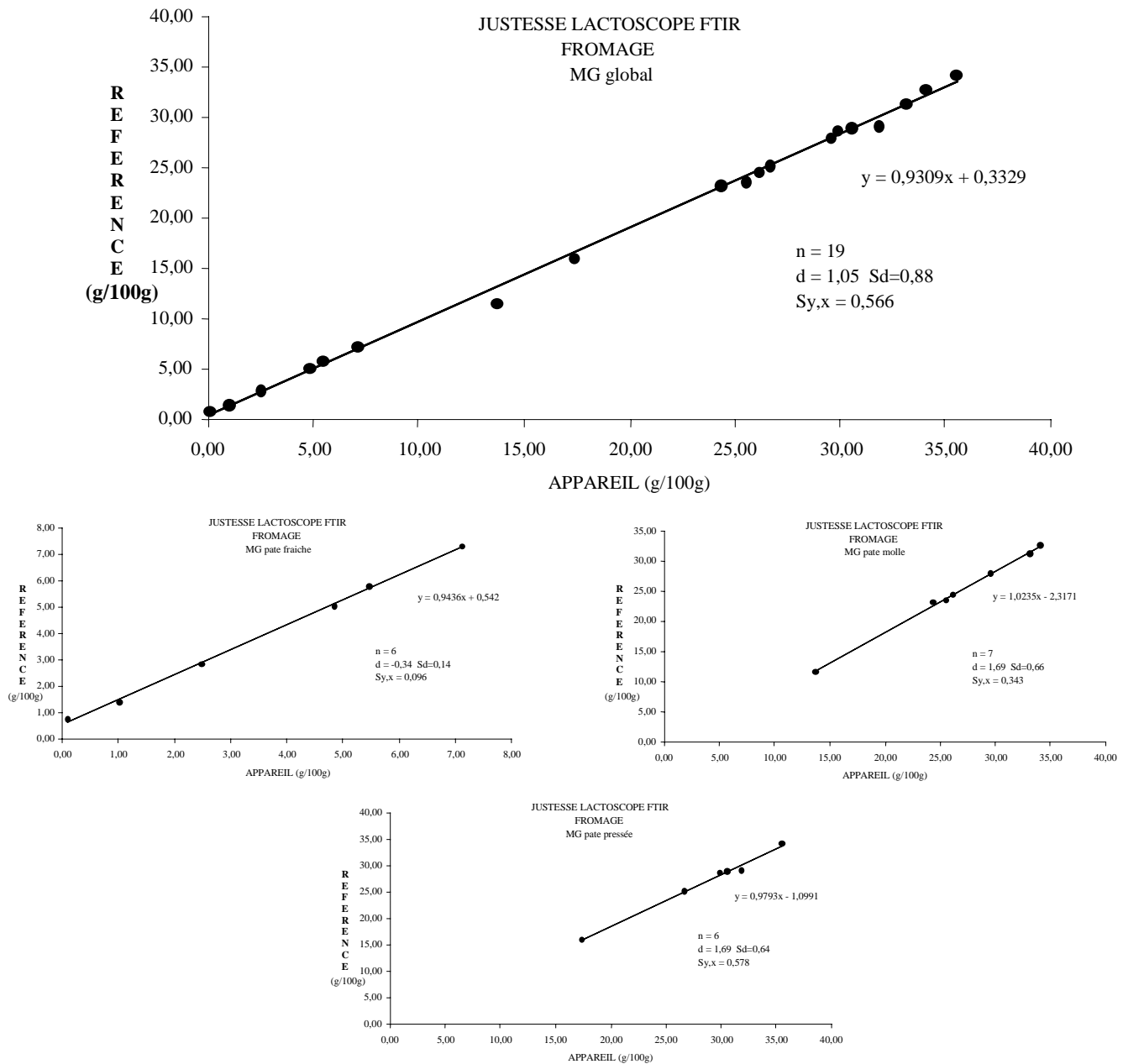
2.2- Résultats*2.2.1- Matière grasse*

Les tableaux et figures suivants récapitulent les résultats obtenus.

	n	min	max	Y	Sy	d	Sd	Sy,x	Sy,x %	b	a
MG (g/100g) global	19	0,75	34,08	18,93	11,83	1,05	0,88	0,566	3,0	0,931	0,33
MG (g/100g) Pâte fraîche	6	0,75	7,29	3,85	2,59	-0,34	0,14	0,096	2,5	0,944	0,54
MG (g/100g) Pâte molle	7	11,59	32,68	24,96	6,99	1,69	0,66	0,343	1,4	1,024	-2,32
MG (g/100g) Pâte pressée	6	15,91	34,08	26,97	6,12	1,69	0,64	0,578	2,1	0,979	-1,10

Tableau 2 : critères de justesse du Lactoscope FTIR pour le paramètre matière grasse sur échantillons de fromage

n, *min*, *max* : nombre de résultats, valeur minimum et maximum ; *Y* : moyenne des résultats par méthode de référence ; *Sy* : écart-type des résultats par méthode de référence ; *d*, *Sd* : moyenne et écart-type des écarts ; *Sy,x* et *Sy,x %* : écart-type résiduel absolu et relatif ; *b*, *a* : pente et ordonnée à l'origine de la régression linéaire.



Figures 1, 2, 3 et 4 : Relation entre les résultats Lactoscope FTIR et la référence pour le paramètre matière grasse sur des échantillons de fromage à pâte fraîche, molle et pressée

On remarque que :

- Globalement, les moyenne et écart-type des écarts sont respectivement égaux à 1,05 et 0,88 g/100g. La pente de régression obtenue est significativement différente de 1 ($P = 1\%$) et l'ordonnée à l'origine est significativement différente de zéro ($P = 1\%$). L'écart type résiduel de régression est égal à 0,566 g/100g.
- En fonction du type de fromage, les valeurs de pente fluctuent entre 0,94 et 1,02 ce qui traduit la nécessité d'ajustements spécifiques.

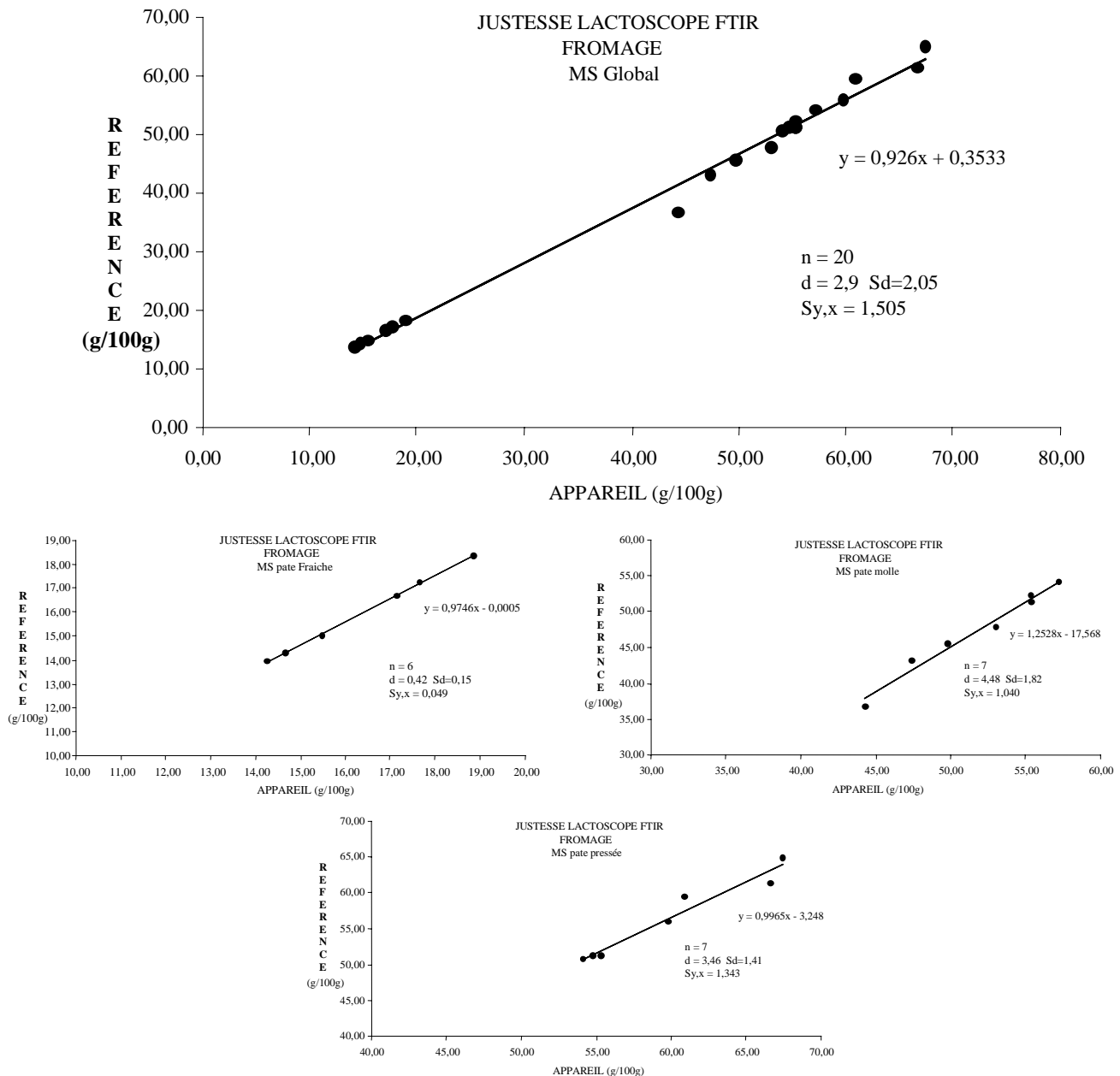
2.2.2- Matière sèche

Les tableaux et figures suivants récapitulent les résultats obtenus.

	n	min	max	Y	Sy	d	Sd	Sy,x	Sy,x %	b	a
MS (g/100g) global	20	13,94	64,96	41,08	17,98	2,90	2,05	1,505	3,7	0,926	0,35
MS (g/100g) Pâte fraîche	6	13,94	18,37	15,92	1,77	0,42	0,15	0,049	0,3	0,975	0,00
MS (g/100g) Pâte molle	7	36,76	54,20	47,31	6,05	4,48	1,82	1,040	2,2	1,253	-17,57
MS (g/100g) Pâte pressée	7	50,77	64,96	56,42	5,65	3,46	1,41	1,343	2,4	0,997	-3,25

Tableau 3 : critères de justesse du Lactoscope FTIR pour le paramètre MS sur échantillons de fromage

n, *min*, *max* : nombre de résultats, valeur minimum et maximum ; *Y* : moyenne des résultats par méthode de référence ; *Sy* : écart-type des résultats par méthode de référence ; *d*, *Sd* : moyenne et écart-type des écarts ; *Sy,x* et *Sy,x %* : écart-type résiduel absolu et relatif ; *b*, *a* : pente et ordonnée à l'origine de la régression linéaire.



Figures 5, 6, 7 et 8 : Relation entre les résultats Lactoscope FTIR et référence pour le paramètre MS sur échantillons de fromage à pâte fraîche, molle et pressée.

On remarque que :

-Globalement, les moyenne et écart-type des écarts sont respectivement égaux à 2,9 et 2,05 g/100g. La pente de régression obtenue est significativement différente de 1 ($P = 1\%$) et l'ordonnée à l'origine est significativement différente de zéro ($P = 1\%$). L'écart type résiduel de régression est égal à 1,505 g/100g.

- Comme pour le paramètre MG, en fonction du type de fromage, les valeurs de pente fluctuent entre 0,97 et 1,25 ce qui traduit la nécessité d'ajustements spécifiques.

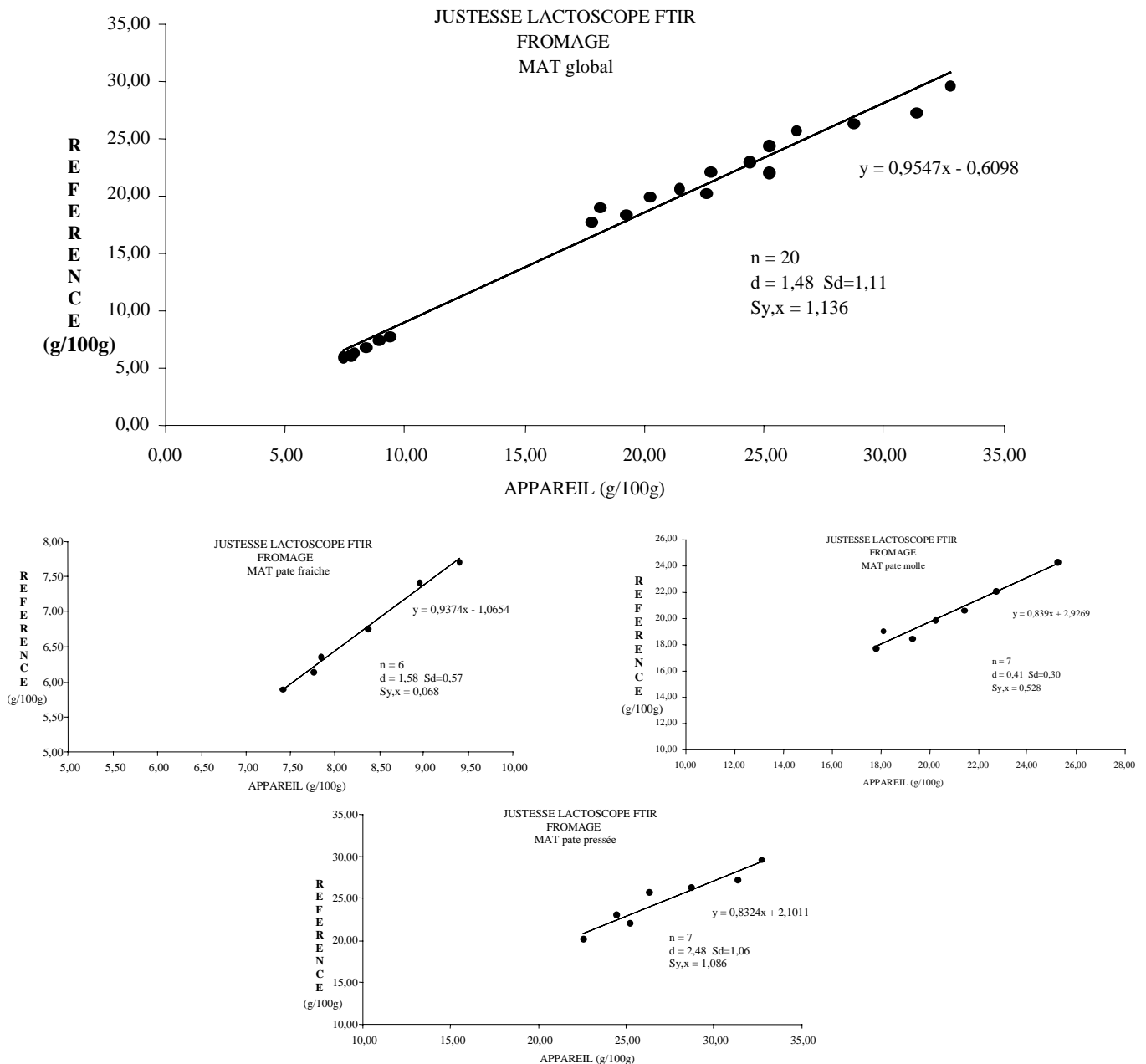
2.2.3- Matière azotée totale

Les tableaux et figures suivants récapitulent les résultats obtenus.

	n	min	max	Y	Sy	d	Sd	Sy,x	Sy,x %	b	a
MAT (g/100g) global	20	5,89	29,54	17,81	8,04	1,48	1,11	1,136	6,4	0,955	-0,61
MAT (g/100g) Pâte fraîche	6	5,89	7,70	6,71	0,72	1,58	0,57	0,068	1,04	0,937	-1,07
MAT (g/100g) Pâte molle	7	17,69	24,30	20,29	2,28	0,41	0,30	0,528	2,64	0,839	2,93
MAT (g/100g) Pâte pressée	7	20,16	29,54	24,86	3,27	2,48	1,06	1,086	4,4	0,832	2,10

Tableau 4 : critères de justesse du Lactoscope FTIR pour le paramètre MAT sur échantillons de fromage

n, *min*, *max* : nombre de résultats, valeur minimum et maximum ; *Y* : moyenne des résultats par méthode de référence ; *Sy* : écart-type des résultats par méthode de référence ; *d*, *Sd* : moyenne et écart-type des écarts ; *Sy,x* et *Sy,x %* : écart-type résiduel absolu et relatif ; *b*, *a* : pente et ordonnée à l'origine de la régression linéaire.



Figures 9, 10, 11 et 12 : Relation entre les résultats Lactoscope FTIR et référence pour le paramètre MAT sur échantillons de fromage à pâte fraîche, molle et pressée.

On remarque que :

-Globalement les moyenne et écart-type des écarts sont respectivement égaux à 1,48 et 1,11 g/100g. La pente de régression obtenue est significativement différente de 1 ($P = 1\%$) et l'ordonnée à l'origine est significativement différente de zéro ($P = 1\%$). L'écart type résiduel de régression est égal à 1,136 g/100g.

- Ici encore, en fonction du type de fromage, les valeurs de pente fluctuent entre 0,83 et 0,94 ce qui traduit la nécessité d'ajustements spécifiques. Notons cependant que les valeurs de pente sont similaires entre les pâtes molles et les pâtes pressées.

2.3- Conclusion

Concernant les paramètres matière grasse, matière sèche et matière protéique, en l'absence de critères normatifs et de spécifications du constructeur, les résultats observés permettent d'envisager une précision d'estimation globale (dans 95% des cas) respectivement d'environ +/- 1,1 ; 3,0 et 2,3 g/100g après ajustement sur échantillons représentatifs. Le recours à des ajustements spécifiques en fonction du type de fromage permet d'améliorer la justesse des résultats.

D'après le rapport d'évaluation de l'analyseur infra-rouge Advanced Lactoscope FTIR™ - X. QUERVEL, Ph. TROSSAT – Actilait / Cecalait – Novembre 2009

NORMES, PROJETS DE NORMES

Classement alphabétique par thème

1.1 - AFNOR projets de normes

ANALYSE DES PRODUITS AGRICOLES ET ALIMENTAIRES		
ANALYSE QUANTITATIVE	PR NF V 03-110 Novembre 2009	ANALYSE DES PRODUITS AGRICOLES ET ALIMENTAIRES Protocole de caractérisation en vue de la validation d'une méthode d'analyse quantitative par construction du profil d'exactitude
ANALYSE SENSORIELLE		
EVALUATION SENSORIELLE	PR NF V 09-501 Novembre 2009	ANALYSE SENSORIELLE Guide général pour l'évaluation sensorielle – Description, différenciation et mesure hédonique
HYGIENE DES ALIMENTS		
TEST DE VIEILLISSEMENT	PR NF V 01-003 Novembre 2009	HYGIENE DES ALIMENTS Lignes directrices pour la réalisation de tests de vieillissement microbiologique – Aliments périssables réfrigérés
LAIT		
PROTEINES	PR NF V 04-216 Décembre 2009	LAIT Détermination de la teneur en protéines – Méthode au noir amido (méthode pratique)
MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS		
METHODES ALTERNATIVES	PR NF EN ISO 16140/A1 (V 08-103/A1PR) Janvier 2010	MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS Protocole pour la validation des méthodes alternatives – Amendement 1 : étude interlaboratoire sur les méthodes quantitatives
EXAMENS MICROBIOLOGIQUES	PR NF V 08-105 Novembre 2009	MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS Principes de base de l'impédancemétrie appliquée aux examens microbiologiques

1.2 - AFNOR normes parues

LAIT		
METHODES ALTERNATIVES	NF ISO 8196-1-2-3 (V 04-040-1-2-3) (FIL 128-1-2-3) Décembre 2009	LAIT Définition et évaluation de la précision globale des méthodes alternatives d'analyse du lait Partie 1 : attributs analytiques des méthodes alternatives Partie 2 : calibrage et contrôle qualité dans les laboratoires laitiers Partie 3 : protocole pour l'évaluation et la validation des méthodes quantitatives et alternatives d'analyse du lait
LAIT, CREME ET LAIT CONCENTRE NON SUCRE		
MATIERE SECHE	NF ISO 6731 (V 04-367) Octobre 2009	LAIT, CREME ET LAIT CONCENTRE NON SUCRE Détermination de la matière sèche (méthode de référence)
LAIT ET PRODUITS LAITIERS		
<i>PSEUDOMONAS</i>	XP ISO/TS 11059 (V 04-025) Octobre 2009	LAIT ET PRODUITS LAITIERS Méthode de dénombrement des <i>Pseudomonas</i> spp.

NORMALISATION**MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS**

BACTERIES SULFITO-REDUCTRICES	NF V 08-061 Décembre 2009	MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS Dénombrement en anaérobiose des bactéries sulfito-réductrices par comptage des colonies à 46°C
-------------------------------	------------------------------	--

PRODUITS ALIMENTAIRES ET ALIMENTS DES ANIMAUX

AZOTE	NF ISO 1871 (V 03-050) Novembre 2009	PRODUITS ALIMENTAIRES ET ALIMENTS DES ANIMAUX Lignes directrices générales pour le dosage de l'azote selon la méthode de Kjeldahl
-------	--	--

2.2 - ISO normes parues**FROMAGE**

NISINE	ISO/TS 27106:2009 Décembre 2009	FROMAGE Détermination de la teneur en nisin par CL/SM et CL/SM/SM
--------	------------------------------------	--

LAIT ECREME EN POUDRE

VITAMINE A	ISO 12080-1-2:2009 (FIL 142-1-2) Octobre 2009	LAIT ECREME EN POUDRE Détermination de la teneur en vitamine A Partie 1 : méthode colorimétrique Partie 2 : méthode par chromatographie en phase liquide à haute performance
------------	---	---

LAIT ENTIER INSTANTANE EN POUDRE

TACHES BLANCHES	ISO 11865:2009 (FIL 174) Octobre 2009	LAIT ENTIER INSTANTANE EN POUDRE Détermination du nombre de tâches blanches
-----------------	---	--

LAIT ET LAIT EN POUDRE

IODURE	ISO 14378:2009 (FIL 167) Octobre 2009	LAIT ET LAIT EN POUDRE Détermination de la teneur en iodure – Méthode par chromatographie en phase liquide à haute performance
--------	---	---

LAIT ET PRODUITS LAITIERS

LYSOZYME DE BLANC D'ŒUFS	ISO/TS 27105:2009 Décembre 2009	LAIT ET PRODUITS LAITIERS Détermination de lysozyme de blanc d'œufs par CLHP
MATIERE GRASSE	ISO 11870:2009 (FIL 152) Octobre 2009	LAIT ET PRODUITS LAITIERS Détermination de la teneur en matière grasse – Directives générales pour l'utilisation des méthodes butyrométriques
PESTICIDES	ISO 3890-1-2:2009 (FIL 75-1-2)	LAIT ET PRODUITS LAITIERS Détermination des résidus de composés organochlorés (pesticides) Partie 1 : considérations générales et méthodes d'extraction Partie 2 : méthodes d'essai pour la purification des extraits bruts et tests de confirmation

PRODUITS A BASE DE MATIERE GRASSE LAITIERE

EAU	ISO 5536:2009 (FIL 23) Novembre 2009	PRODUITS A BASE DE MATIERE GRASSE LAITIERE Détermination de la teneur en eau – Méthode de Karl Fischer
-----	--	---

QUALITE

MATERIAUX DE REFERENCE	ISO GUIDE 34:2009 Novembre 2009	Exigences générales pour la compétence des producteurs de matériaux de référence
------------------------	------------------------------------	--

VALIDATIONS AFNOR

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

Intitulé	Date	N° d'attestation	Description
RECONDUCTIONS DE VALIDATION			
RAPID' SALMONELLA	Date validation : 09.12.2005 Reconduction le 24.09.2009 Extension le 03.07.2009 Fin de validation : 09.12.2013	BRD-07/11-12/05	Détection des salmonelles Tous produits d'alimentation humaine et animale
CHROMAGAR™ LISTERIA	Date validation : 13.12.2001 Reconduction les 10.03.2006 et 25.09.2009 Fin de validation : 13.12.2013	CHR-21/1-12/01	Détection des <i>Listeria monocytogenes</i> Tous produits d'alimentation humaine et prélèvements de l'environnement
CHROMAGAR™ LISTERIA NUMERATION	Date validation : 14.12.2006 Reconduction le 25.09.2009 Fin de validation : 14.12.2013	CHR-21/2-12/06	Dénombrement des <i>Listeria monocytogenes</i> Tous produits d'alimentation humaine et prélèvements de l'environnement
LISTERIA PRECIS™	Date validation : 08.04.2005 Reconduction le 24.09.2009 Extension les 15.09.2006 et 29.03.2007 Fin de validation : 08.04.2013	UNI-03/04-04/05	Détection des <i>Listeria monocytogenes</i> Tous produits d'alimentation humaine et prélèvements de l'environnement
EXTENSIONS DE VALIDATION			
TEMPO TVC	Date validation : 19.09.2005 Reconduction le 03.07.2009 Extension le 24.09.2009 Fin de validation : 19.09.2013	BIO-12/15-09/05	Dénombrement de la flore mesophile aérobie revivifiable Tous produits d'alimentation humaine et aliments pour animaux de compagnie (sauf lait cru, boissons et alimentation pour bétail)

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

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

ADDITIF

J.O. n° 242 du 18 octobre 2009 – Arrêté du 26 août 2009 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/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000021163870&dateTexte=&categorieLien=id>

A.O.P.

J.O. n° 232 du 7 octobre 2009 – Arrêté du 5 octobre 2009 portant extension d'un accord interprofessionnel relatif à la mise en place de promotion et de valorisation des appellations d'origine protégées fromagères d'Auvergne : AOP Cantal

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000021119028&dateTexte=&categorieLien=id>

J.O. n° 232 du 7 octobre 2009 – Arrêté du 5 octobre 2009 portant homologation d'un accord interprofessionnel relatif à la mise en œuvre d'un fonds de promotion et de valorisation de certaines appellations d'origine protégées fromagères d'Auvergne : Saint-nectaire, fourme d'Ambert, bleu d'Auvergne

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT0000211190228&dateTexte=&categorieLien=id>

AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES

J.O. n° 240 du 16 octobre 2009 – Arrêté du 27 août 2009 modifiant l'arrêté du 19 octobre 2006 relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées alimentaires

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000021158238&dateTexte=&categorieLien=id>

NOUVEAUTES DANS LA REGLEMENTATION : UNION EUROPEENNE

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

ALLEGATION

J.O.U.E. L 277 du 22 octobre 2009 – Règlement (CE) n° 983/2009 de la Commission du 21 octobre 2009 concernant l'autorisation et le refus d'autorisation de certaines allégations de santé portant sur les denrées alimentaires et faisant référence à la réduction du risque de maladie ainsi qu'au développement et à la santé infantiles

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:277:0003:0012:FR:PDF>

J.O.U.E. L 314 du 1^{er} décembre 2009 – Règlement (CE) n° 1167/2009 de la Commission du 30 novembre 2009 concernant le refus d'autoriser certaines allégations de santé portant sur les denrées alimentaires et faisant référence à la réduction d'un risque de maladie ainsi qu'au développement et à la santé des enfants

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:314:0029:0031:FR:PDF>

APPELLATION D'ORIGINE / SPECIALITE TRADITIONNELLE

J.O.U.E. C 238 du 3 octobre 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 [Spresa delle Giudicarie (AOP) (fromage)]

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2009:238:0014:0017:FR:PDF>

J.O.U.E. L 274 du 20 octobre 2009 – Règlement (CE) n° 977/2009 de la Commission du 19 octobre 2009 approuvant des modifications mineures du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des spécialités traditionnelles garanties [Boerenkaas (STG) (fromage)]

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:274:0019:0024:FR:PDF>

J.O.U.E. L 282 du 29 octobre 2009 – Règlement (CE) n° 1019/2009 de la Commission du 28 octobre 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 [Poulligny-Saint-Pierre (AOP) (fromage)]

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:282:0003:0006:FR:PDF>

J.O.U.E. C 260 du 30 octobre 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 [Ricotta di Bufala Campana (AOP) (fromage)]

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2009:260:0043:0046:FR:PDF>

REGLEMENTATION

J.O.U.E. L 283 du 30 octobre 2009 – Règlement (CE) n° 1027/2009 de la Commission du 29 octobre 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 [Morbier (AOP) (fromage)]

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:283:0034:0038:FR:PDF>

J.O.U.E. L 283 du 30 octobre 2009 – Règlement (CE) n° 1030/2009 de la Commission du 29 octobre 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 [Pecorino Romano (AOP) (fromage)]

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:283:0043:0046:FR:PDF>

J.O.U.E. L 311 du 26 novembre 2009 – Règlement (CE) n° 1138/2009 de la Commission du 25 novembre 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 [Bitto (AOP) (fromage)]

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:311:0023:0024:FR:PDF>

J.O.U.E. L 312 du 27 novembre 2009 – Règlement (CE) n° 1143/2009 de la Commission du 26 novembre 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 [Picodon de l'Ardèche ou Picodon de la Drôme (AOP) (fromage)]

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:312:0014:0015:FR:PDF>

J.O.U.E. L 314 du 1^{er} décembre 2009 – Règlement (CE) n° 1176/2009 de la Commission du 30 novembre 2009 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Redykodka (AOP) (fromage)]

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:314:0062:0063:FR:PDF>

J.O.U.E. L 317 du 3 décembre 2009 – Règlement (CE) n° 1183/2009 de la Commission du 30 novembre 2009 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Formaggio di Fossa di Sogliano (AOP) (fromage)]

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:317:0034:0035:FR:PDF>

J.O.U.E. C 305 du 16 décembre 2009 – Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 8, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 509/2006 du Conseil relatif aux spécialités traditionnelles garanties des produits agricoles et des denrées alimentaires [Ovci Salasnicky Udeny Syr (STG) (fromage)]

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2009:305:0027:0031:FR:PDF>

HYGIENE

J.O.U.E. L 314 du 1^{er} décembre 2009 – Règlement (CE) n° 1162/2009 de la Commission du 30 novembre 2009 portant dispositions d'application transitoires des règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 853/2004, (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:314:0010:0012:FR:PDF>

MEDICAMENTS VETERINAIRES

J.O.U.E. L 304 du 19 novembre 2009 – Rectificatif au règlement (CE) n° 508/1999 de la Commission du 4 mars 1999 modifiant les annexes I à IV 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

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:304:0024:0024:FR:PDF>

PESTICIDES

J.O.U.E. L 290 du 6 novembre 2009 – Règlement (CE) n° 1050/2009 de la Commission du 28 octobre 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, d'acétamipride, de clomazone, de cyflufenamid, d'emamectine benzoate, de famoxadone, d'oxyde de fenbutatine, de flufenoxuron, de fluopicolide, d'indoxacarbe, d'ioxynil, de mépanipyrim, de prothioconazole, de pyridalyl, de thiaclopride et de trifloxystrobine présents dans ou sur certains produits

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:290:0007:0055:FR:PDF>

J.O.U.E. L 301 du 17 novembre 2009 – Règlement (CE) n° 1097/2009 de la Commission du 16 novembre 2009 modifiant l'annexe II du règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil du 23 février 2005 en ce qui concerne les limites maximales applicables aux résidus du diméthoate, de l'éthéphon, du fénamiphos, du fénarimol, du méthamidophos, du méthomyl, de l'ométhoate, de l'oxydéméton-méthyl, de la procymidone, du thiodicarbe et de la vinchlozoline dans ou sur certains produits

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:301:0006:0022:FR:PDF>

REGLEMENTATION

J.O.U.E. L 307 du 21 novembre 2009 – Rectificatif au règlement (CE) n° 1097/2009 de la Commission du 16 novembre 2009 modifiant l'annexe II du règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil du 23 février 2005 en ce qui concerne les limites maximales applicables aux résidus du diméthoate, de l'éthéphon, du fénamiphos, du fénarimol, du méthamidophos, du méthomyl, de l'ométhoate, de l'oxydéméton-méthyl, de la procymidone, du thiodicarbe et de la vinchlozoline dans ou sur certains produits

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:307:0008:0008:FR:PDF>

REGLES SANITAIRES

J.O.U.E. L 300 du 14 novembre 2009 – Règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) n° 1774/2002 (règlement relatif aux sous-produits animaux)

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:300:0001:0033:FR:PDF>

VITAMINES ET MINERAUX

J.O.U.E. L 314 du 1^{er} décembre 2009 – Règlement (CE) n° 1170/2009 de la Commission du 30 novembre 2009 modifiant la directive 2002/46/CE du Parlement européen et du Conseil et le règlement (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne la liste des vitamines et minéraux et celle de leurs formes, qui peuvent être ajoutés aux denrées alimentaires, y compris les compléments alimentaires

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:314:0036:0042:FR:PDF>

REVUE DE PRESSE – REVUE DU NET

Classement alphabétique des mots-clés

ACIDES GRAS

Afssa – Saisine n° 2009-SA-0035

<http://www.afssa.fr/Documents/NUT2009sa0035.pdf>

► Avis de l'Agence française de sécurité des aliments relatif à l'évaluation d'allégations nutritionnelles concernant les acides gras et les glucides complexes.

ADULTERATION

Testing software aids food safety screening

<http://www.laboratorytalk.com/news/fos/fos106.html>

► Foss Analytical a développé les fonctionnalités du logiciel fourni avec les appareils Milkoscan. En effet, ce logiciel aide maintenant à identifier rapidement un échantillon de lait cru suspect et à repérer toute trace d'adultération dans le lait cru.

ANTIBIOTIQUES

Charm test detects chloramphenicol in raw milk

<http://www.laboratorytalk.com/news/chk/chk104.html>

Flow strip test detects sulfonamide drugs in milk

<http://www.laboratorytalk.com/news/chk/chk103.html>

► La société Charm Sciences a mis sur le marché deux nouveaux tests de détection de chloramphénicol et sulfonamides dans le lait : le Charm Chloramphenicol test et le Charm Sulfa test. Ces tests s'effectuent en une seule étape avec la technologie ROSA (Rapid One Step Assay).

Afssa – Saisine n° 2009-SA-0147

<http://www.afssa.fr/Documents/LABO2009sa0147.pdf>

► Note de l'Afssa en vue de l'évaluation des méthodes officielles d'analyses relatives à la détection des antibiotiques et des sulfamides dans les laits destinés à l'alimentation humaine ou animale.

HYGIENE

Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers (CAC/RCP 57-2004)

http://www.codexalimentarius.net/download/standards/10087/CXP_057f.pdf

► La commission du Codex Alimentarius a amendé ce code qui vise à appliquer les recommandations du *Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire* au cas particulier du lait et des produits laitiers. Il fournit également des directives sur la manière de satisfaire aux exigences générales énoncées dans les sections consacrées à l'hygiène dans les normes du Codex pour les produits laitiers.

MELAMINE

Metrohm develops melamine-analysis method

<http://www.laboratorytalk.com/news/jmq/jmq146.html>

► La société Metrohm a annoncé que son analyseur 844 Compact UV-VIS IC pouvait déterminer la mélamine dans les aliments en moins de 20 minutes.

PASTEURISATION

F-AP Test verifies pasteurisation in 45 seconds

<http://www.laboratorytalk.com/news/chk/chk105.html>

► Le test F-AP (Fast Alkaline Phosphatase) de la société Charm Sciences a été accepté comme test officiel de vérification de la pasteurisation pour le lait et les produits laitiers.

PESTICIDES

Afssa – Saisine n° 2009-SA-0171

<http://www.afssa.fr/Documents/PASER2009sa0171.pdf>

► Appui scientifique et technique de l'Afssa relatif à la stratégie de surveillance des résidus de pesticides dans les aliments.

CONGRES – SALONS – COLLOQUES

Classement par ordre alphabétique

ADDITIFS

15-19 mars 2010
Beijing, Chine

42^{ème} session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires

<http://www.codexalimentarius.net>

LAIT ET PRODUITS LAITIERS

1-5 février 2010
Auckland, Nouvelle Zélande

9^{ème} session du Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers

<http://www.codexalimentarius.net>

METHODES D'ANALYSE

8-12 mars 2010
Hongrie

31^{ème} session du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage

<http://www.codexalimentarius.net>

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.

ANALYSES

NOLLET L.M.L.; TOLDRA F. – **Handbook of dairy foods analysis** – Editions CRC Press – 2009 – ISBN 9781420046311 – 918 pages

<http://www.crcpress.com>



Ce manuel compile les techniques analytiques et méthodologies laitières les plus utilisées dans le monde. Il détaille ces méthodes, couvre une large gamme de produits, présente les outils d'analyses en chimie et biochimie, discute des méthodes de détection des microorganismes, allergènes..., et propose des méthodes rhéologiques.

PATHOGENES

LEVIN R.E. – **Rapid detection and characterization of foodborne pathogens by molecular techniques** – Editions CRC Press – 2009 – ISBN 9781420092424 – 608 pages

<http://www.crcpress.com>



Cet ouvrage décrit les techniques moléculaires de détection et de numération des principaux agents pathogènes. Chaque chapitre traite d'un pathogène et des techniques d'analyses qui lui sont associées avec un accent particulier concernant la technique PCR et ses limites avec certains pathogènes.

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 : X. QUERVEL, Ph. TROSSAT
Relecture : C. FISCH-FARKAS, Ph. TROSSAT, X. QUERVEL
Rédaction achevée le 15 décembre 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
4^{ème} trimestre 2009
Dépôt légal : à parution
ISSN 1298-6976