

3^{ème} trimestre 2010, N° 74

| | |
|--|--------|
| Evaluation du compteur de cellules Bentley FCM™ - lait de vache | 1-4 |
| Normes, projets de normes | 5-6 |
| Validations AFNOR | 7 |
| Réglementation : Union européenne | 8-9 |
| Revue de presse – revue du net | 10 |
| Congrès, salons, colloques | 11 |
| Librairie : nouvelles parutions | 11 |
| 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 DU COMPTEUR DE CELLULES BENTLEY SOMACOUNT FCMTM SUR LAIT DE VACHE

Le Somacount FCM est un automate de dénombrement des cellules somatiques du lait fabriqué et commercialisé par la société Bentley Instruments. Il fonctionne selon la méthode fluoro-opto-électronique avec le principe suivant: dans un premier temps, la prise d'essai est mélangée à un colorant (solution détergente tamponnée de bromure d'éthidium) de manière à disperser les globules gras et colorer le noyau des cellules somatiques. Puis un aliquote est injecté dans un liquide de gainage en écoulement laminaire. Les cellules marquées, séparées par le flux, sont exposées au faisceau d'un laser et émettent en conséquence un rayonnement fluorescent. Les impulsions lumineuses émises par les cellules somatiques sont alors détectées et amplifiées à l'aide d'un tube photomultiplicateur. Les impulsions, dont les intensités sont supérieures à un seuil, sont comptabilisées et converties en concentration cellulaire par l'équation de calibrage.

L'appareil se compose de deux unités de comptage indépendantes (Canal Bleu/Rouge) fonctionnant en alternance. L'appareil est asservi à un PC qui assure le traitement du signal.

Les essais:

Les essais d'évaluation ont été menés au laboratoire de physico-chimie d'Actilait-Cecalait (analyses de référence et analyses instrumentales) de décembre 2009 à février 2010. Ils ont porté sur l'évaluation de la répétabilité et de la justesse.

Les critères d'appréciation des paramètres estimés sont issus, soit de la norme NF ISO 13366-2/FIL 148 : 2007 soit du manuel CNIEL/IE d'utilisation des compteurs de cellules dans le cadre du paiement du lait et du contrôle laitier en France (version en vigueur).

Le paramétrage de l'appareil était le suivant :

- cadence 500 échantillons/h ;
- correction de contamination nulle ;
- fonctionnement en mode combiné avec l'analyseur infra-rouge Bentley FTS (assistance de purge).

1- Echantillons

Les essais ont été réalisés à partir de 100 échantillons environ de lait individuel en provenance de 4 élevages du Jura. Les échantillons ont été additionnés de bronopol à 0.02% final.

2- Evaluation de la répétabilité

2.1- Procédure

La répétabilité de l'appareil a été évaluée sur l'ensemble des échantillons. Les dosages ont été effectués en mode d'analyse automatique en doublant chaque série de 10 échantillons selon la séquence suivante: (Série 1 rép 1 - Série 1 rép 2 - Série 2 rép 1 - Série 2 rép 2 ... Série n rép 1 - Série n rép 2). Un lait témoin a été intercalé tous les 30 échantillons afin de vérifier la stabilité de l'analyseur.

2.2- Résultats

Le tableau suivant récapitule les résultats obtenus :

| | n | Min | Max | M | Sx | Sr | Sr (%) | r |
|----------------------------|----------|------------|------------|----------|-----------|-----------|---------------|----------|
| UNITE (CANAL ROUGE) | 112 | 4 | 1225 | 105 | 175 | 7,1 | 6,7 | 20 |
| UNITE (CANAL BLEU) | 112 | 4 | 1280 | 111 | 180 | 5,9 | 5,3 | 16 |

Tableau 1: critères de répétabilité du FCM sur échantillons de lait de vache

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.

2.3- Conclusion

Les écarts-type de répétabilité S_r et $S_r\%$ observés sont en accord avec les exigences du manuel CNIEL/IE fixant une limite maximale de $15.10^3/\text{ml}$ et 10% (niveau $100.10^3/\text{ml}$). Même constat par rapport aux exigences de la norme NF EN ISO 13366-2/FIL 148 fixant une limite maximale de 6% (niveau moyen $150.10^3/\text{ml}$).

3- Evaluation de la justesse

3.1- Procédure

La justesse de l'appareil a été évaluée sur 110 échantillons. Les dosages ont été réalisés conformément à l'évaluation de la répétabilité (cf. 2.1). L'évaluation a porté sur les valeurs obtenues après calibrage de l'instrument à l'aide des ETG commercialisés par ACTILAIT-CECALAIT.

La méthode de référence utilisée pour le dénombrement des cellules par comptage sous microscope est issue de la norme NF EN ISO 13366-1/FIL 148 : 2007

Les échantillons ont également été analysés par le compteur de cellules Bentley Somacount 150 (SCC150), préalablement calibré avec les mêmes ETG (essai en simple).

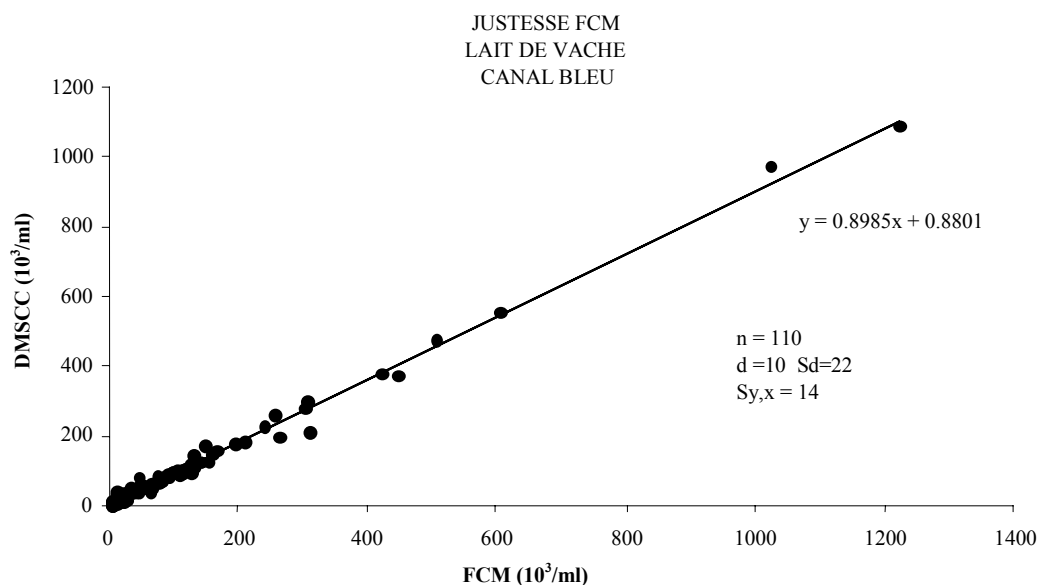
3.2- Résultats

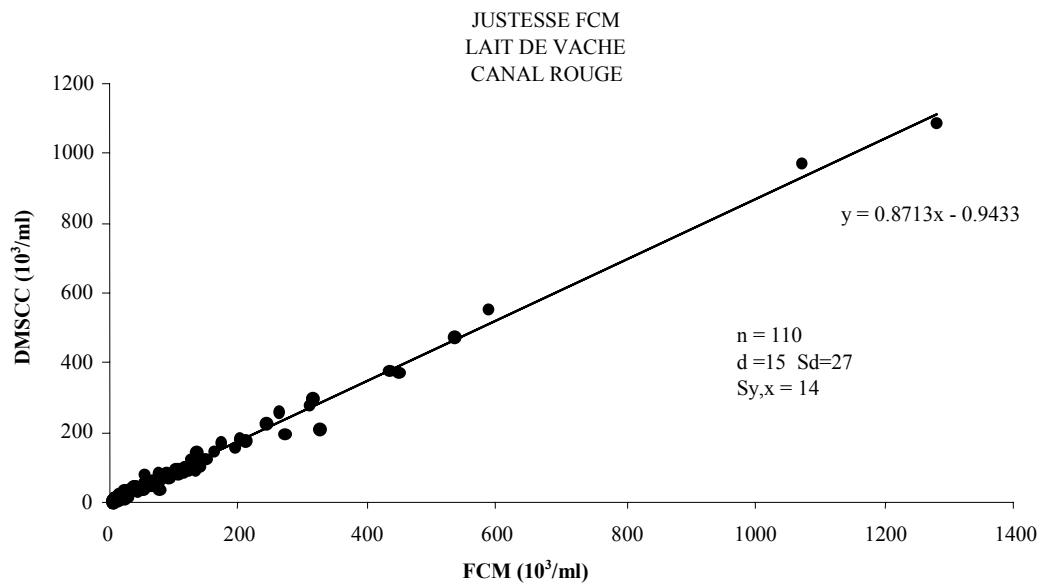
Le tableau et les figures suivants récapitulent les résultats obtenus.

| | CANAL BLEU | CANAL ROUGE | SCC 150 | Canal Rouge /SCC 150 |
|--|------------|-------------|---------|----------------------|
| n | 110 | | | 110 |
| min | 1 | | | 1 |
| max | 1087 | | | 1248 |
| Y ($10^3/\text{ml}$) | 96 | | | 109 |
| X ($10^3/\text{ml}$) | 106 | 111 | 109 | 106 |
| S_y ($10^3/\text{ml}$) | 159 | | | 184 |
| d ($10^3/\text{ml}$) | 10 | 15 | 13 | -3 |
| S_d ($10^3/\text{ml}$) | 22 | 27 | 29 | 12 |
| S_{y,x} | 14 | 14 | 14 | 10 |
| S_{y,x} (%) | 14.8 | 14.7 | 14.2 | 9.2 |
| b | 0.899 | 0.871 | 0.859 | 1.045 |
| a | 1 | -1 | 2 | -2 |

Tableau 2 : critères de justesse du FCM sur échantillons de lait de vache

n, *min*, *max* : nombre de résultats, valeur minimum et maximum ; *Y,X* : moyenne des résultats par méthode de référence et instrumentale ; *S_y* : écart-type des résultats par méthode de référence ; *d*, *S_d* : moyenne et écart-type des écarts ; *S_{y,x}*(*S_{y,x}%*) : écart-type résiduel absolu et relatif ; *b*, *a* : pente et ordonnée à l'origine de la régression linéaire., *S_{y,x}'*(*S_{y,x}'%*) : écart-type résiduel absolu et relatif de la régression forcée par zéro ; *b'* : pente de la régression linéaire forcée par zéro





Figures 1 et 2 : Relation entre les résultats FCM et référence sur échantillons de lait de vache

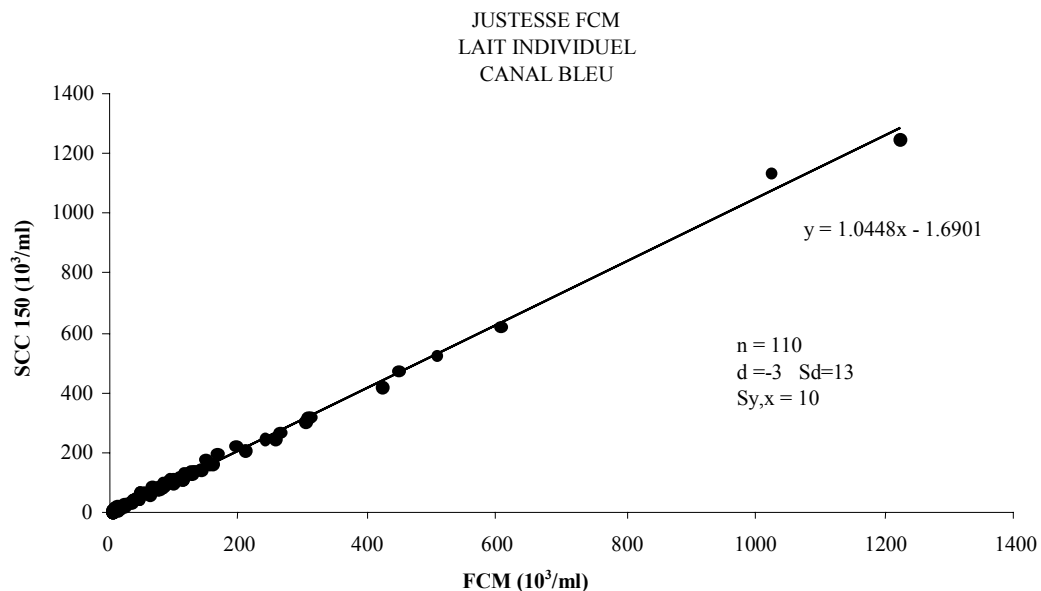


Figure 3 : Relation entre les résultats FCM et SCC 150 sur échantillons de lait de vache

On remarque que les moyennes et écart-types des écarts sont similaires entre les deux unités et respectivement voisins de $13.10^3/\text{ml}$ et $25.10^3/\text{ml}$. Les pentes sont significativement différentes de 1 ($P=1\%$). Les écart-types résiduels sont égaux à $14.10^3/\text{ml}$ (relatif 15%). Les valeurs du FCM sont très voisines de celles obtenues avec le SCC 150 ($a = 1.04$; $b = -1.7$; $Sy,x = 10$, $d = -3$).

3.3- Conclusion

En l'absence d'exigences réglementaires pour le paiement et normatives, on peut remarquer, cependant, que les pentes sont significativement différentes de 1,00 sur le FCM et le Somacount 150. Ceci peut vraisemblablement s'expliquer par le niveau assez faible des taux cellulaires des échantillons (moyenne $96.10^3/\text{ml}$) rencontrés lors de cette étude. Les écarts absolus par rapport aux valeurs de référence restent faibles environ $10.10^3/\text{ml}$.

La comparaison du FCM avec un autre instrument (Bentley Somacount 150) calibré dans les mêmes conditions donne des résultats satisfaisants avec une pente et une ordonné à l'origine, non significativement différente respectivement de 1,00 et de 0,00.

La phase I d'évaluation du FCM dans le cadre du paiement du lait et du contrôle laitier (vache, chèvre et brebis) a été validée par la Commission Scientifique et Technique du ministère de l'agriculture.

D'après le rapport d'évaluation du compteur de cellules Bentley FCMTM lait de vache – X. QUERVEL et Ph. TROSSAT – Actilait / Cecalait – Avril 2010

BENTLEY INSTRUMENTS
ZA BRUNEHAUT
840 RUE CURIE
62161 MAROEUIL - FRANCE
pbrouin@bentleyinstruments.com

NORMES, PROJETS DE NORMES

Classement alphabétique par thème

1.1 - AFNOR projets de normes

| CASEINES ET CASEINATES | | |
|------------------------------------|--|---|
| pH | PR NF ISO 5546 (V04-385PR) Juillet 2010 | Caséines et caséinates - Détermination du pH (Méthode de référence) |
| FROMAGES ET FROMAGES FONDUS | | |
| PHOSPHORE | PR NF ISO 2962 (X04-284PR) Juillet 2010 | FROMAGES ET FROMAGES FONDUS Détermination de la teneur en phosphore total - Méthode par spectrométrie d'absorption moléculaire |
| LAIT ET PRODUITS LAITIERS | | |
| CHYMOSINE / PEPSINE | PR NF ISO 15163 (X04-021PR) Juillet 2010 | LAIT ET PRODUITS LAITIERS Présure de veau et présure de bovin adulte - Détermination des teneurs en chymosine et en pepsine bovine par chromatographique |
| LAIT SEC | | |
| ACIDITE | PR NF ISO 6091 (V04-349PR) Juillet 2010 | LAIT SEC Détermination de l'acidité titrable (Méthode de référence) |
| STATISTIQUES | | |
| STATISTIQUES | PR NF ISO 3534-3 (X06-002-3PR) Juin 2010 | STATISTIQUE Vocabulaire et symboles - Partie 3 : plans d'expérience |

1.2 - AFNOR normes parues

| LAIT | | |
|-------------------------|--|---|
| MATIERE GRASSE | NF EN ISO 1211 (V 04-214) Juillet 2010 | LAIT Détermination de la teneur en matière grasse – Méthode gravimétrique (méthode de référence) |
| QUALITE | | |
| SATISFACTION CLIENT | FD ISO/TS 10004 (X 50-167) Juin 2010 | MANAGEMENT DE LA QUALITE Satisfaction du client – Lignes directrices relative à la surveillance et au mesurage |
| SECURITE ALIMENTAIRE | XP ISO/TS 22002-1 (V 01-030-1) Juin 2010 | Programme prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires Partie 1 : Fabrication des denrées alimentaires |

2.1 - ISO projets de normes

| ANALYSE SENSORIELLE | | |
|----------------------------|------------------------------|--|
| SENSIBILITÉ GUSTATIVE | ISO/DIS 3972 Juillet 2010 | ANALYSE SENSORIELLE Méthodologie - Méthode d'éveil à la sensibilité gustative |

2.2 - ISO normes parues

| LAIT | | |
|---|-------------------------------------|--|
| LACTOSE | ISO 26462 (FIL 214) Juin 2010 | LAIT Détermination de la teneur en lactose – Méthode enzymatique par pH-métrie différentielle |
| LAIT ET PRODUITS LAITIERS | | |
| ANTIBIOTIQUES | ISO 10932 (FIL 223) Juin 2010 | LAIT ET PRODUITS LAITIERS Détermination de la concentration minimale inhibitrice (CMI) d'antibiotiques applicable aux bifidobacteria et bactéries lactiques non-entérocoques |
| MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS | | |
| PREPARATION ECHANTILLONS, REACTIFS, MILIEUX | ISO 6887-5:2010 Août 2010 | MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique - Partie 5 : règles spécifiques pour la préparation du lait et des produits laitiers |

VALIDATIONS AFNOR

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

| Intitulé | Date | N° d'attestation | Description |
|--|---|------------------------|--|
| NOUVELLES VALIDATIONS | | | |
| ADIAFOOD SALMONELLA | Date validation : 02.07.2010 Fin de validation : 02.07.2014 | AES-10/09-07/10 | Détection des <i>Salmonella</i> Tous produits d'alimentation humaine et animale et prélèvements d'environnement (hors échantillons de production primaire) |
| BACILLUS CEREUS RAPID AGAR (BACARA) | Date validation : 02.07.2010 Fin de validation : 02.07.2014 | AES-10/10-07/10 | Dénombrement des <i>Bacillus cereus</i> présomptifs Tous produits d'alimentation humaine et animale |
| GENEDISC LISTERIA DUO | Date validation : 02.07.2010 Fin de validation : 02.07.2014 | GEN-25/07-07/10 | Détection des <i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria spp.</i> Tous produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement (+ protocole spécifique lait cru pour la détection de <i>L. monocytogenes</i>) |
| RAYAL LISTERIA | Date validation : 01.07.2010 Fin de validation : 01.07.2014 | RAY-32/03-07/10 | Détection des <i>Listeria spp.</i> Tous produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement |
| RECONDUCTIONS DE VALIDATION | | | |
| ALOA COUNT™ | Date validation : 15.09.2006 Reconduction le 02.07.2010 Fin de validation : 15.09.2014 | AES-10/05-09/06 | Dénombrement des <i>Listeria monocytogenes</i> Tous produits d'alimentation humaine |
| RAPID' L. MONO (RECHERCHE) | Date validation : 07.09.1998 Extension le 25.09.2008 Reconduction les 28.11.2002, 28.09.2006 et 01.07.2010 Fin de validation : 15.09.2014 | BRD-07/04-09/98 | Détection des <i>Listeria monocytogenes</i> et des <i>Listeria spp.</i> Tous produits d'alimentation humaine et prélèvements de l'environnement |
| RAPID' LISTERIA SPP. | Date validation : 15.12.2006 Extension le 29.03.2007 Reconduction le 01.07.2010 Fin de validation : 15.12.2014 | BRD-07/12-12/06 | Détection des <i>Listeria spp.</i> Tous produits d'alimentation humaine et prélèvements de l'environnement |
| LISTERIA PRECIS™ | Date validation : 15.09.2006 Reconduction le 02.07.2010 Fin de validation : 15.09.2014 | UNI-03/05-09/06 | Dénombrement des <i>Listeria monocytogenes</i> Tous produits d'alimentation humaine et prélèvements de l'environnement |

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

NOUVEAUTES DANS LA REGLEMENTATION : FRANCE**INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE**

J.O.R.F. n° 158 du 10 juillet 2010 – Avis relatif à l'ouverture d'une procédure nationale d'opposition pour la demande de reconnaissance de l'indication géographique protégée "Gruyère" et pour la demande de protection nationale transitoire de la dénomination "Gruyère"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000022455264&dateTexte=&categorieLien=id>

J.O.R.F. n° 211 du 11 septembre 2010 – Avis relatif à l'ouverture d'une procédure nationale d'opposition pour la demande de modification du cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée "Selles-sur-Cher"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000022809964&dateTexte=&categorieLien=id#>

NOUVEAUTES DANS LA REGLEMENTATION : UNION EUROPEENNE**APPELLATIONS D'ORIGINE / INDICATIONS GEOGRAPHIQUES**

J.O.U.E. C 188 du 13 juillet 2010 – Publication d'une demande 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 [Oravsky Korbacik (IGP) (fromage)]

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2010:188:0015:0019:FR:PDF>

J.O.U.E. C 188 du 13 juillet 2010 – Publication d'une demande 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 [Zazrivsky Korbacik (IGP) (fromage)]

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2010:188:0020:0023:FR:PDF>

J.O.U.E. L 186 du 20 juillet 2010 – Règlement (UE) n° 634/2010 de la Commission du 19 juillet 2010 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Ricotta di Bufala Campana (AOP) (fromage)]

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2010:186:0014:0015:FR:PDF>

J.O.U.E. C 202 du 24 juillet 2010 – Publication d'une demande en application 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 [Tekovsky Salamovy Syr (IGP) (fromage)]

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2010:202:0008:0012:FR:PDF>

J.O.U.E. L 203 du 5 août 2010 – Règlement (UE) n° 698/2010 de la Commission du 4 août 2010 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Mâconnais (AOP)]

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2010:203:0003:0004:FR:PDF>

J.O.U.E. L 203 du 5 août 2010 – Règlement (UE) n° 702/2010 de la Commission du 4 août 2010 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Olomoucké tvarůžky (IGP)]

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2010:203:0011:0013:FR:PDF>

J.O.U.E. L 208 du 7 août 2010 – Règlement (UE) n° 710/2010 de la Commission du 6 août 2010 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [podkarpacki miód spadziowy (AOP)]

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2010:208:0001:0002:FR:PDF>

J.O.U.E. C 212 du 5 août 2010 – 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

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2010:212:0009:0015:FR:PDF>

J.O.U.E. L234 du 4 septembre 2010 – Règlement (UE) N° 783/2010 de la Commission du 3 septembre 2010 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indication géographiques protégées [Queso de Flore Guía/Queso de Meia Flor de Guía/Queso de Guía (AOP)]

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2010:234:0003:0004:FR:PDF>

J.O.U.E. L234 du 4 septembre 2010 – Règlement (UE) N° 784/2010 de la Commission du 3 septembre 2010 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indication géographiques protégées [Hessischer Handkäse ou Hessischer Handlās (IGP)]

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2010:234:0005:0006:FR:PDF>

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

J.O.U.E. L 174 du 9 juillet 2010 – Rectificatif au règlement (CE) n° 1441/2007 de la Commission du 5 décembre 2007 modifiant le règlement (CE) n° 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2010:174:0054:0056:FR:PDF>

HYGIENE

J.O.U.E. L 175 du 10 juillet 2010 – Règlement (UE) n° 605/2010 de la Commission du 2 juillet 2010 arrêtant les conditions sanitaires et de police sanitaire ainsi que les exigences en matière de certification vétérinaire pour l'introduction dans l'Union européenne de lait cru et de produits laitiers destinés à la consommation humaine

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2010:175:0001:0024:FR:PDF>

J.O.U.E. L 226 du 28 août 2010 – Règlement (UE) N° 765/2010 de la Commission du 25 août 2010 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 de chlorothalonil, clothianidine, difénoconazole, fenhexamide, flubendiamide, nicotine, spirotetramat, thiaclopride et thiaméthoxane présents dans ou sur certains produits.

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2010:226:0001:0037:FR:PDF>

PESTICIDES

J.O.U.E. L 174 du 9 juillet 2010 – Règlement (UE) n° 600/2010 de la Commission du 8 juillet 2010 modifiant l'annexe I du règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil concernant les ajouts et modifications apportés aux exemples de variétés apparentées ou d'autres produits soumis à la même LMR

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2010:174:0018:0039:FR:PDF>

J.O.U.E. L 220 du 21 août 2010 – règlement (UE) n° 750/2010 de la Commission du 7 juillet 2010 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 de certains pesticides présents dans ou sur certains produits

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2010:220:0001:0056:FR:PDF>

REVUE DE PRESSE – REVUE DU NET

Classement alphabétique des mots-clés

EMBALLAGE**Afssa – Saisine n° 2010-SA-0119 du 25 juin 2010**<http://www.afssa.fr/Documents/MCDA2010sa119.pdf>

► Avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif au projet de résolution du Conseil de l'Europe sur les métaux et alliages utilisés dans les matériaux et objets destinés au contact des denrées alimentaires.

ENZYMES**Afssa – Saisine n° 2010-SA-0091 du 30 juin 2010**<http://www.afssa.fr/Documents/BIOT2010sa0091.pdf>

► Avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments sur les informations nécessaires à la dénomination d'une préparation enzymatique destinée à être employée dans la fabrication de denrées alimentaires.

FROMAGE**Note de service DGAL/SDSSA/SDASEI/N2010-8174 du 28 juin 2010**<http://agriculture.gouv.fr/sections/publications/bulletin-officiel/2010/bo-n-26-du-02-07-10>

► Cette note de service modifie la note de service n° 2009-8109 relative aux conditions de production des fromages exportés vers les Etats-Unis. Les modifications portent sur les critères microbiologiques applicables aux produits exportés et précise la nécessité, pour les entreprises concernées, de transmettre leur numéro "FFR".

MELAMINE**Le Codex fixe les seuils de mélamine et aflatoxine dans les aliments**<http://www.foodproductiondaily.com/content/view/print/311166>

► Les 130 membres de la Commission du Codex Alimentarius ont décidé lors du sommet annuel sur la sécurité alimentaire de l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) en Suisse de fixer le seuil de mélamine dans les aliments à 2,5 mg / kg, tandis que le niveau autorisé pour le lait maternisé a été fixé à 1 mg / kg.

Nouvelle test pour la détection de mélamine dans les produits laitiers<http://www.foodsafety.com/2010/08new-test-detects-melamine-in-milk-products/>

► Des chercheurs Chinois viennent de développer un test facile d'utilisation et rapide pour la détection de mélamine dans les produits laitiers.

METAUX**Aluminium trouvé dans le lait en poudre pour bébé**<http://www.foodproductiondaily.com/Quality-Safety/Study-raises-concerns-over-aluminium-levels-in-infant-formula>

► Une étude de l'université de Keele en Angleterre a mis en évidence des niveaux d'aluminium beaucoup plus élevé dans le lait en poudre pour bébé par rapport au lait maternel.

MICROBIOLOGIE**Note de service DGAL/SDAAS/N2010-8245 du 23 août 2010**<http://agriculture.gouv.fr/bo-no34-du-27-08-10>

► Cette note modificative concernant les modalités de mise en œuvre des analyses microbiologiques et d'exploitation des résultats est destinée à apporter des précisions complémentaires sur l'utilisation des méthodes alternatives validées, notamment les méthodes certifiées AFNOR Validation ainsi que les conditions de reconnaissance des laboratoires.

Afssa – Saisine n° 2010-SA-0128 du 11 juin 2010<http://www.afssa.fr/Documents/SANT2010Sa0128.pdf>

► Avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à un projet d'arrêté fixant la liste des micro-organismes et toxines mentionnés à l'article L.5139-1 du Code de la santé publique.

NORMALISATION**Codex Alimentarius Commission**

<http://www.codexalimentarius.net/web/archives.jsp?lang=fr>
Rapport du 33^{ème} session de la Commission du Codex Alimentarius qui s'est déroulée à Genève, Suisse du 5 au 9 juillet 2010.

QUALITE DU LAIT**Nouvelle bio-marqueur du qualité du lait**http://www.scientistlive.com/European-Food-Scientist/Food_Safety/

► Suite à des problèmes de contamination de lait en poudre pour bébé en Chine, les tests qualité ont été montrés du doigt. Les résultats d'une étude publiée dans *Cell Research* pourraient mener à un nouvelle norme de contrôle qualité du lait.

STAPHYLOCOCCUS**Nouvelle version de ChromID MRSA**<http://www.laboratorytalk.com/news/byx/byx138.html>

► Biomériéux a lancé une nouvelle version de ChromID MRSA milieu chromogénique avec un temps maximum de 24h au lieu de 48h avec la version précédente.

CONGRES – SALONS – COLLOQUES

Classement par ordre alphabétique

| | | |
|--|--|---|
| 17-21 octobre 2010 Paris Nord Villepinte | Salon International du process alimentaire | http://www.ipa-web.com |
| 8-11 novembre 2010 Auckland, Nouvelle Zélande | 2010 sommet mondial de laiterie de la FIL | www.wds2010.com |
| 22-25 novembre Paris Nord Villepinte | Salon International de l'emballage 2010 | http://www.emballageweb.com |

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.

LAIT ET PRODUITS LAITIERS

LAW B.L.; TAMIME A. – **Technology of Cheesemaking, 2nd Edition** – Edition Wiley Europe – Juillet 2010 – ISBN 978-1-4051-8298-0 – 512 pages

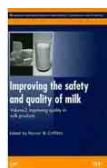
<http://eu.wiley.com/WileyCDA/>



Cette nouvelle édition, totalement réédité, traite de la science et technologie en fabrication fromagère. C'est un ouvrage de référence complet sur la technologie fromagère. Des développements au niveau de la recherche dans les domaines de la génétique moléculaire, la science de la mesure, l'enzymologie et la chimie des arômes, entre autres, sont également intégrés.

QUALITÉ

GRIFFITHS M. – **Improving the Safety and Quality of Milk: Volume Two, improving Quality in Milk Products** – Edition CRC Press – Mai 2010 – ISBN 978-1-439-83639-2



Ce deuxième volume est centré sur la qualité sensorielle et nutritionnelle du lait de vache. La première partie de cet ouvrage examine les aspects santé du lait. Les sujets tels que l'altération microbiologique et chimique, l'évaluation sensorielle, les facteurs ayant une influence sur la quantité de vitamines et minéraux ainsi que l'impact de l'emballage sont traités dans la seconde partie. Enfin, la troisième partie traite de l'amélioration des produits spécifiques tels que le lait de chèvre ou de brebis.

HERRMANN A. – **The chemistry and Biology of Volatiles** – Edition Wiley Europe – Août 2010 - ISBN 978-0-470-77778-7 – 428 pages

<http://eu.wiley.com/WileyCDA/>



Cet ouvrage donne une vue d'ensemble de plusieurs sujets dans le domaine des volatiles en chimie et biologie avec entre autres leur bio-production, la production d'arômes et de composés aromatiques dans les aliments.

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 : Helen LAMPRELL - E-mail : c.troutet@actilait.com

Ont collaboré à ce numéro : X. QUERVEL, Ph. TROSSAT

Relecture : P. BROUTIN, Ph. TROSSAT, X. QUERVEL

Rédaction achevée le 7 octobre 2010

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

3^{ème} trimestre 2010

Dépôt légal : à parution

ISSN 1298-6976