



4^{ème} trimestre 2010, N° 75

La présentation des rapports de traitement des essais d'aptitude quantitatifs en évolution pour la campagne 2011	1-3
Normes, projets de normes	4-5
Validations AFNOR	6-7
Réglementation : France, Union européenne	8-10
Librairie : nouvelles parutions	11
Revue de presse – revue du net	12-13
Congrès, salons, colloques	13
Références bibliographiques avec table des matières, mots clés	annexe

ACTILAIT

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



LA PRESENTATION DES RAPPORTS DE TRAITEMENT DES ESSAIS D'APTITUDE QUANTITATIFS EN EVOLUTION POUR LA CAMPAGNE 2011

Depuis plusieurs années, nous faisons évoluer la forme des rapports d'essais d'aptitude sur la base des souhaits des laboratoires participants. Nous veillons cependant à ce qu'ils contiennent l'ensemble des informations techniques nécessaires à une recherche de cause en cas de dépassement des tolérances.

Après la mise en place de rapports individuels pour chaque laboratoire, nous allons, pour la campagne 2011, évoluer vers des rapports encore plus lisibles, ne contenant que des informations utilisables par le laboratoire dans son processus d'interprétation.

Les projets des futurs rapports ont été présentés à la commission analytique Actilait qui a validé ces changements pour la campagne 2011.

Les rapports resteront des rapports individuels (performance individuelle de chaque laboratoire participant) tout en incluant des informations sur la performance globale de tous les laboratoires participants.

Les changements majeurs de cette révision sont les suivants :

- Suppression du tableau de classement

Ce tableau basé sur le calcul de la distance euclidienne D à partir des données de la moyenne des écarts et d'écart type des écarts n'amenait pas une information technique complémentaire au laboratoire. De plus, cette information n'avait pas de lien direct avec la situation du laboratoire par rapport aux limites de la cible de conformité et pouvait ainsi « tromper » le laboratoire quant à ses performances (un laboratoire hors cible pouvait bénéficier d'un classement plus favorable qu'un autre laboratoire se trouvant dans la cible de tolérance).

- Evaluation de la répétabilité du laboratoire

Le tableau de répétabilité sera simplifié et contiendra dorénavant uniquement les données des écarts entre doubles par échantillon (SL), la valeur calculée de l'écart type de répétabilité du laboratoire participant (SL) et le nombre de données pris en compte (NL).

Les valeurs limites de répétabilité et leur origine (méthode normalisée) seront toujours indiquées en dessous du tableau de résultats.

Le graphique présentant les performances de répétabilité de tous les laboratoires sera supprimé du rapport, n'amenant aucune information utilisable directement par le participant.

N°	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	SL	NL
ECARTS	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,10	0,00	0,00	0,02	20
Valeurs limites:	Ecart entre doubles: $r = 0.50$ g / litre					Ecart type SL = 0.24 g / litre = 1.35 Sr				NF V 04 210		

- Evaluation de la justesse du laboratoire

○ Pour les essais d'aptitude en microbiologie quantitative, on notera une suppression des tableaux en unité « Log » et en unité « Milliers » au profit d'un tableau unique en unité « Log » présentant à titre informatif une ligne référence en UFC / mL ou / g (x 1000).

o Pour les essais en chimie et microbiologie, une valeur de score z sera ajoutée pour chaque échantillon :

$$z = \frac{MOY - REF}{S^*}$$

(MOY : valeur moyenne du laboratoire, REF : valeur de référence de l'échantillon et S* : écart type du calcul de la valeur de référence).

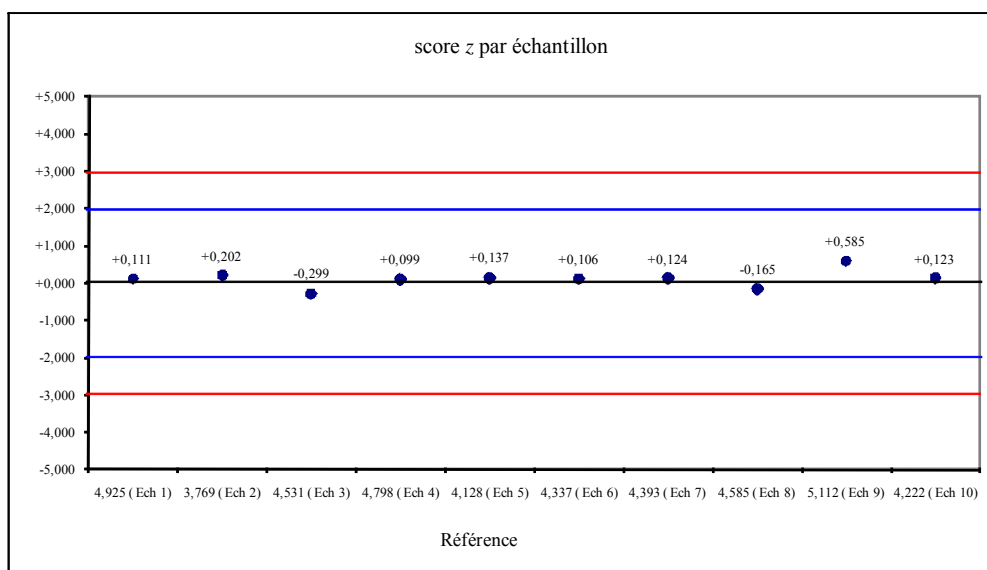
Cette valeur de score z sera ensuite reprise pour une évaluation graphique échantillon par échantillon.

en log UFC/ml													
N°	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	\bar{d}	Sd	t
MOY	4,952	3,812	4,462	4,822	4,159	4,360	4,424	4,538	5,228	4,253			
REF	4,925	3,769	4,531	4,798	4,128	4,337	4,393	4,585	5,112	4,222			
ECART TYPE S*	0,246	0,212	0,231	0,243	0,226	0,215	0,247	0,289	0,198	0,248			
ECART (MOY-REF)	+0,027	+0,043	-0,069	+0,024	+0,031	+0,023	+0,031	-0,048	+0,116	+0,030	+0,021	0,050	1,31
SCORE Z	+0,111	+0,202	-0,299	+0,099	+0,137	+0,106	+0,124	-0,165	+0,585	+0,123			
En UFC/ml x 1000													
REF	84	6	34	63	13	22	25	38	130	17			

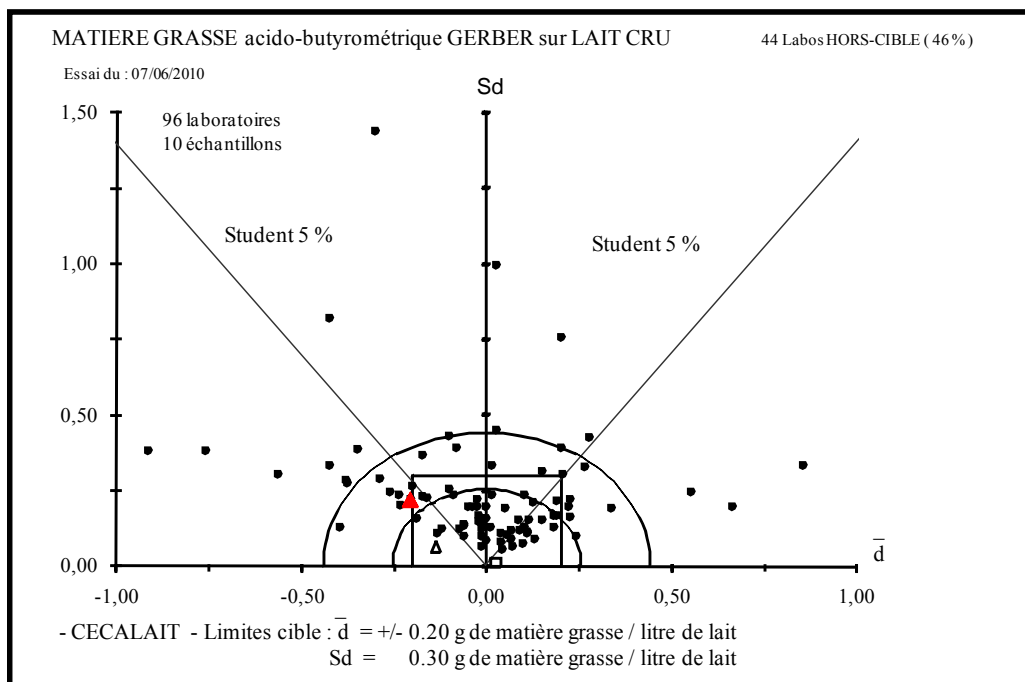
o Une évaluation individuelle par échantillon sous forme graphique sur la base du calcul du score Z par échantillon avec indication des **limites d'alerte** ($> \pm 2$) et **d'action** ($> \pm 3$).

Il est important de noter que les scores z calculés et présentés dans ce graphique pour chaque échantillon ne sont pas comparables entre eux du fait de leur mode de calcul (à partir d'un écart type spécifique de l'échantillon considéré), il ne sera donc pas possible de comparer les valeurs ou d'étudier une quelconque tendance entre les échantillons.

Cette approche est purement informative, l'évaluation de la performance globale du laboratoire étant toujours réalisée à partir de la confrontation des statistiques de performance obtenues d et Sd avec les limites de la cible de conformité.



o La suppression de la cible individuelle au profit d'une cible de conformité générale avec un positionnement en couleur du laboratoire participant de façon à ce que le laboratoire puisse rapidement et distinctement se positionner au regard des limites de tolérance et des performances des autres laboratoires participants.



- **La communication en français et en anglais**

Afin de simplifier la lecture, les rapports ne comporteront plus une double traduction français / anglais. Pour chaque essai d'aptitude et chaque critère, un rapport français et un rapport anglais seront réalisés et envoyés à chaque laboratoire suivant la langue de leur choix (renseignée sur le bon de commande des essais d'aptitude).

Ainsi, les rapports en anglais seront intégralement traduits (texte et graphiques).

La conception de ces nouveaux rapports permettra de répondre aux demandes de simplification et de lisibilité des laboratoires participants, tout en proposant l'ensemble des informations techniques nécessaires à son interprétation.

Afin d'aider les laboratoires dans l'interprétation de ces nouveaux documents, les notices explicatives (en chimie et en microbiologie) vont être révisées prochainement et transmises aux laboratoires.

NORMALISATION

NORMES, PROJETS DE NORMES

Classement alphabétique par thème (partie grisée)

1.1 - AFNOR Projets de normes

LAIT, CREME ET LAIT CONCENTRE NON SUCRE		
MATIERE SECHE	PR NF ISO 6731 (V04-367PR) Octobre 2010	LAIT, CREME ET LAIT CONCENTRE NON SUCRE Détermination de la matière sèche (Méthode de référence)
LAIT ET PRODUITS LAITIERS		
PREPARATION DES ECHANTILLONS	PR NF EN ISO 6887-4/A1 (V08-010-4/A1PR) Septembre 2010	MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique – Partie 4: règles spécifiques pour la préparation de produits autres que les produits laitiers, les produits carnés et les produits de la pêche
MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS		
MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS	PR NF V 08-602 Novembre 2010	MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS Dénombrement des spores dans les produits alimentaires avant traitement d'appertisation, surfaces et eaux de process – Dénombrement des spores aérobies mésophiles, anaérobies mésophiles, aérobies thermophiles, anaérobies thermophiles part comptage de colonies

1.2 - AFNOR normes parues

CASEINES ET CASEINATES		
pH	NF ISO 5546 Octobre 2010	CASEINES ET CASEINATES Détermination du pH (Méthode de référence)
FROMAGES ET FROMAGES FONDUS		
PHOSPHORE	NF ISO 2962 (V04-284) Novembre 2010	FROMAGES ET FROMAGES FONDUS Détermination de la teneur en phosphore total – Méthode par spectrométrie d'absorption moléculaire
LAIT ET PRODUITS LAITIERS		
METAUX	NF ISO 11813 (V 04-393) Octobre 2010	LAIT ET PRODUITS LAITIERS Détermination de la teneur en zinc – Méthode par spectrométrie d'absorption atomique avec flamme
LAIT, PRODUITS LAITIERS ET FORMULES INFANTILES		
MELAMINE	XP ISO/TS 15495 (V 04-023) (FIL 230) Décembre 2010	LAIT, PRODUITS LAITIERS ET FORMULES INFANTILES Lignes directrices pour la détermination quantitative de la mélamine et de l'acide cyanurique par CL-SM/SM
LAIT SEC		
ACIDITE TITRABLE	NF ISO 6091 (V04-349) Novembre 2010	LAIT SEC Détermination de l'acidité titrable (méthode de référence)

NORMALISATION

METROLOGIE

INCERTITUDE DE MESURE	NF ISO 21748 (X06-067) Décembre 2010	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
-----------------------	--	--

MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS

IMPEDANCEMETRIE	NF V 08-105 Octobre 2010	MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS Principes de base de l'impédancemétrie appliquée aux examens microbiologiques
PREPARATION DES ECHANTILLONS, REACTIFS, MILIEUX	NF EN ISO 6887-5 (V 08-101-5) Octobre 2010	MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue l'examen microbiologique – Partie 5 : règles spécifiques pour la préparation du lait et des produits laitiers
METHODE SPIRALE	XP V 08-034 Septembre 2010	MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS Dénombrements des microorganismes par comptage des colonies obtenues à 30°C après ensemencement par la méthode spirale
MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS	XP CEN ISO/TS 22117 (V 08-304) Novembre 2010	MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS Exigences spécifiques et lignes directrices pour les essais d'aptitude par comparaison interlaboratoires

2.1 - ISO projets de normes

AUTRES PRODUITS LAITIERS

LACTOSE	ISO/DIS 12779 Septembre 2010	LACTOSE Détermination de la teneur en eau – Méthode de Karl Fischer
---------	---------------------------------	--

LAIT ET PRODUITS LAITIERS

LIPASE	ISO/DIS 13082 Décembre 2010	LAIT ET PRODUITS LAITIERS Détermination de l'activité de lipase de la préparation de lipase prégastrique
PRESURE	ISO/DIS 15163 Octobre 2010	LAIT ET PRODUITS LAITIERS Présure de veau et présure de bovin adulte – Détermination des teneurs en chymosine et en pepsine bovine par chromatographie

2.2 - ISO normes parues

LAIT, CREME ET LAIT CONCENTRE NON SUCRE

MATIERE SECHE	ISO 6731 (FIL 21) Novembre 2010	LAIT, CREME ET LAIT CONCENTRE NON SUCRE Détermination de la matière sèche (Méthode de Référence)
---------------	---------------------------------------	---

LAIT CONCENTRE SUCRE

MATIERE SECHE	ISO 6734 (FIL 15) Novembre 2010	LAIT CONCENTRE SUCRE Détermination de la matière sèche (Méthode de Référence)
---------------	---------------------------------------	--

METROLOGIE

INCERTITUDE DE MESURE	ISO 21748 Novembre 2010	Lignes directrices relatives à l'utilisation de la répétabilité, de la reproductibilité et de la justesse dans l'évaluation de l'incertitude de mesure
-----------------------	----------------------------	--

VALIDATIONS AFNOR

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

Intitulé	Date	N° d'attestation	Description
NOUVELLE VALIDATION			
MICROSEQ® SALMONELLA SPP	Date validation : 24.09.2010 Fin de validation : 24.09.2014	ABI 29/02-09/10	Détection des salmonelles Tous produits d'alimentation humaine et animale
RECONDUCTION DE VALIDATION			
BAX® SALMONELLA	Date validation : 28.11.2002 Reconduction les 23.10.2006 et 24.09.2010 Fin de validation : 28.11.2014	QUA 18/03-11/02	Détection des salmonelles Tous produits d'alimentation humaine, animale et prélèvements de l'environnement (hors environnement d'élevage)
COMPASS LISTERIA AGAR	Date validation : 28.11.2002 Reconduction les 25.05.2007 et 24.09.2010 Fin de validation : 28.11.2014	BKR 23/02-11/02	Détection des <i>Listeria monocytogenes</i> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement
COLI-ID	Date validation : 19.01.1999 Reconduction les 05.02.2003, 14.12.2006 et 02.12.2010 Fin de validation : 19.01.2015	BIO 12/05-01/99	Dénombrement à 44°C des <i>E. coli</i> β-glucuronidase positive Tous produits d'alimentation humaine
COLI-ID	Date validation : 14.12.2006 Reconduction le 02.12.2010 Fin de validation : 14.12.2014	BIO 12/19-12/06	Dénombrement à 37°C des <i>E. coli</i> β-glucuronidase positive Tous produits d'alimentation humaine
COLI-ID	Date validation : 14.12.2006 Reconduction le 02.12.2010 Fin de validation : 14.12.2014	BIO 12/20-12/06	Dénombrement des coliformes à 37°C Tous produits d'alimentation humaine
TEMPO EB	Date validation : 14.12.2006 Reconduction le 02.12.2010 Fin de validation : 14.12.2014	BIO 12/21-12/06	Dénombrement des entérobactéries Tous produits d'alimentation humaine et animal (sauf boissons et alimentation pour bétail)
ACCUPROBE	Date validation : 07.02.1995 Reconduction les 18.01.1999, 06.02.2003, 02.02.2007 et 02.12.2010 Fin de validation : 07.02.2015	BIO 12/04-02/95	Détection des <i>Listeria monocytogenes</i> Tous produits d'alimentation humaine et prélèvements de l'environnement

EXTENSION DE VALIDATION			
ADIAFOOD LISTERIA MONOCYTOGENES	Date validation : 03.12.2009 Extension le 02.12.2010 Fin de validation : 03.12.2013	AES 10/08-12/09	Détection des <i>Listeria monocytogenes</i> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons d'environnement
ADIAFOOD SALMONELLA	Date validation : 02.07.2010 Extension le 02.12.2010 Fin de validation : 02.07.2014	AES 10/09-07/10	Détection des salmonelles Tous produits d'alimentation humaine et animale et prélèvements de l'environnement (hors échantillons de production primaire)

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

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

APPELLATIONS D'ORIGINE / INDICATIONS GEOGRAPHIQUES

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#>

J.O.R.F. n° 216 du 17 septembre 2010 – Avis relatif à l'ouverture d'une procédure nationale d'opposition pour la demande de modification de l'appellation d'origine contrôlée "Laguiole"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000022823597&dateTexte=&categorieLien=id>

J.O.R.F. n° 217 du 18 septembre 2010 – Décret n° 2010-1092 du 15 septembre 2010 relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Epoisses"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000022825025&dateTexte=&categorieLien=id#>

J.O.R.F. n° 227 du 30 septembre 2010 – Arrêté du 17 septembre 2010 portant homologation du cahier des charges de l'indication géographique protégée (IGP) "Saint-Marcellin"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000022866959&dateTexte=&categorieLien=id>

J.O.R.F. n° 236 du 10 octobre 2010 – Arrêté du 7 octobre 2010 portant homologation du cahier des charges de l'indication géographique protégée (IGP) "Gruyère"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000022900419&dateTexte=&categorieLien=id>

J.O.R.F. n° 274 du 26 novembre 2010 – Avis relatif à l'ouverture d'une procédure national d'opposition pour la demande de protection national transitoire de la dénomination "Emmental français est-central", indication géographique protégée

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000023137935&dateTexte=&categorieLien=id>

J.O.R.F. n° 279 du 2 décembre 2010 – Décret n° 2010-1464 du 30 novembre 2010 relatif à la consolidation de cahiers des charges des appellations d'origine contrôlées laitières ou agroalimentaires

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000023153168&dateTexte=&categorieLien=id>

COMMERCE DU LAIT

J.O.R.F. n° 303 du 31 décembre 2010 – Décret n° 2010-1753 du 30 décembre 2010 pris pour l'application de l'article L. 631-24 du code rural et de la pêche maritime dans le secteur laitier

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000023335184&dateTexte=&categorieLien=id#>

PAIEMENT DU LAIT

J.O.R.F. n° 241 du 16 octobre 2010 – Avis relatif aux appareils d'analyse agréés pour une utilisation dans le cadre du paiement du lait en fonction de sa composition et de sa qualité hygiénique et sanitaire.

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000022919331&dateTexte=&categorieLien=id#>

J.O.R.F. n° 274 du 26 novembre 2010 – Avis relatif aux appareils d'analyse agréés pour une utilisation dans le cadre du paiement du lait en fonction de sa composition et de sa qualité hygiénique et sanitaire

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000023137932&dateTexte=&categorieLien=id#>

NOUVEAUTES DANS LA REGLEMENTATION : UNION EUROPEENNE

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

ADDITIFS

J.O.U.E. L277 du 21 octobre 2010 – Directive 2010/67/UE de la Commission modifiant la directive 2008/84/CE portant établissement de critères de pureté spécifiques pour les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2010:277:0017:0026:FR:PDF>

J.O.U.E. L279 du 22 octobre 2010 – Directive de la Commission 2010/69/UE du 22 octobre 2010 modifiant les annexes de la directive 95/2/CE du Parlement européen et du Conseil concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2010:279:0022:0031:FR:PDF>

ALLEGATIONS

J.O.U.E. L279 du 22 octobre 2010 – Règlement (UE) N° 957/2010 de la Commission du 22 octobre 2010 relatif à l'autorisation et au refus d'autorisation de certains 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:2010:279:0013:0017:FR:PDF>

ANTIBIOTIQUES / MEDICAMENTS VETERINAIRES

J.O.U.E. L266 du 9 octobre 2010 – Règlement (UE) n° 890/2010 de la Commission du 8 octobre 2010 modifiant l'annexe du règlement (UE) n° 37/2010 relatif aux substances pharmacologiquement actives et à leur classification en ce qui concerne les limites maximales de résidus dans les aliments d'origine animale, concernant la substance derquantel

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2010:266:0001:0003:FR:PDF>

APPELLATIONS D'ORIGINE / INDICATIONS GEOGRAPHIQUES

J.O.U.E. L269 du 13 octobre 2010 – Règlement (UE) N° 916/2010 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 [Fourme d'Ambert ou fourme de Montbrison (AOP)]

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2010:269:0019:0020:FR:PDF>

J.O.U.E. L269 du 13 octobre 2010 – Règlement (UE) N° 917/2010 de la Commission du 12 octobre 2010 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Fourme de Montbrison (AOP)]

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2010:269:0021:0022:FR:PDF>

J.O.U.E. L283 du 29 octobre 2010 – Règlement (UE) N° 971/2010 de la Commission du 28 octobre 2010 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Vastedda della valle del Belice (AOP)]

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2010:283:0023:0024:FR:PDF>

J.O.U.E. n° C298 du 4 novembre 2010 Commission Européenne 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

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2010:298:0014:0019:FR:PDF>

J.O.U.E. n° C302 du 9 novembre 2010 – Publication d'une demande de modification 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 denrées alimentaires

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2010:302:0016:0023:FR:PDF>

J.O.U.E. n° C312 du 17 novembre 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

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2010:312:0025:0030:FR:PDF>

J.O.U.E. n° L333 du 17 décembre 2010 – Règlement (UE) N° 1192/2010 de la commission du 16 décembre 2010 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 [Ricotta Romana (AOP)]

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2010:333:0021:0022:FR:PDF>

REGLEMENTATION

J.O.U.E. n° 321 du 26 novembre 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

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2010:321:0013:0017:FR:PDF>

J.O.U.E. n° L317 du 3 décembre 2010 – Règlement (UE) N° 1121/2010 de la commission du 2 décembre 2010 portant enregistrement d'une dénomination au registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Edam Holland (IGP)]

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2010:317:0014:0021:FR:PDF>

J.O.U.E. n° L317 du 3 décembre 2010 – Règlement (UE) N° 1122/2010 de la commission du 2 décembre 2010 portant enregistrement d'une dénomination au registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Gouda Holland (IGP)]

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2010:317:0022:0029:FR:PDF>

J.O.U.E. n° C340 du 15 décembre 2010 – Publication d'une demande au sens de l'article 6, paragraphe 2 (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:2010:340:0028:0031:FR:PDF>

J.O.U.E. n° C341 du 16 décembre 2010 – Communication de la Commission – Lignes directrices sur l'étiquetage des denrées alimentaires utilisant des appellations d'origine protégées (AOP) et des indications géographiques protégées (IGP) comme ingrédients

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2010:341:0003:0004:FR:PDF>

CONTAMINANTS / PESTICIDES

J.O.U.E. L266 du 9 octobre 2010 – Règlement (UE) N° 893/2010 de la Commission du 8 octobre 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 d'acéquinocyl, de bentazone, de carbendazime, de cyfluthrine, de fénamidone, de fénazaquine, de flonicamide, de flutriafol, d'imidaclopride, d'ioxynil, de metconazole, de prothioconazole, de tebufenozide et de thiophanate méthyle présents dans ou sur certains produits

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2010:266:0010:0038:FR:PDF>

J.O.U.E. L269 du 13 octobre 2010 – Règlement (UE) N° 9515/2010 de la Commission du 12 octobre 2010 concernant un programme de contrôle, pluriannuel et coordonné, de l'Union pour 2011, 2012 et 2013, destinés à garantir le respect des teneurs maximales en résidus de pesticides dans et sur les denrées alimentaires d'origine végétale et animale et à évaluer l'exposition du consommateur à ces résidus

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2010:269:0008:0018:FR:PDF>

J.O.U.E. n° L293 du 11 novembre 2010 – Rectificatif au règlement (UE) n° 37/2010 de la Commission du 22 décembre 2009 relatif aux substances pharmacologiquement actives et à leur classification en ce qui concerne les limites maximales de résidus dans les aliments d'origine animale.

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2010:293:0072:0072:FR:PDF>

SPÉCIALITÉS TRADITIONNELLES

J.O.U.E. L273 du 19 octobre 2010 – Règlement (UE) N° 930/2010 de la Commission du 18 octobre 2010 enregistrant une dénomination dans le registre des spécialités traditionnelles garanties [Ovčí salašnícky údený syr (STG)]

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2010:273:0005:0006:FR:PDF>

J.O.U.E. L286 du 4 novembre 2010 - Règlement (UE) N o 984/2010 de la commission du 3 novembre 2010 enregistrant une dénomination dans le registre des spécialités traditionnelles garanties [Ovčí hrudkový syr - salašnícky (STG)]

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2010:286:0003:0004:FR:PDF>

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.

ALLERGENES

NOLLET Leo M.L. - **Food Allergens** – CRCPress – December 2010 – ISBN: 9781439815038 – 231 pages

<http://www.crcpress.com/>



Tous les principaux allergènes alimentaires reconnus aux Etats-Unis et en Europe sont traités dans cet ouvrage. Un chapitre est dédié aux méthodes d'analyse et de détection des allergènes alimentaires. Des étapes d'extraction, d'épuration, de séparation et d'analyse des allergènes concernés dans l'ouvrage sont données ainsi que des informations pour aider les lecteurs à comprendre et être en conformité avec la réglementation d'étiquetage alimentaire.

LYOPHILISATION

HUA T.C.; LIU B.L.; ZHANG H. – **Freeze-drying of Pharmaceutical and Food Products** – CRCPress – August 2010 – ISBN 978-1-4398-2598-3 – 256 pages

<http://www.crcpress.com/>

Cet ouvrage présente les principes et les pratiques des techniques de lyophilisation pour la conservation de produits pharmaceutiques ou alimentaires sensibles à la chaleur allant de la technique à l'équipement en passant par la modélisation des processus de lyophilisation. La lyophilisation de produits alimentaires et pharmaceutiques est également examinée ainsi que les agents protecteurs et les additifs utilisés. Le dernier chapitre concerne la désinfection, stérilisation et la validation du processus.

QUALITE

AFNOR – **Méthodes de laboratoire – Caractérisation et validation** – Editions Afnor – Octobre 2010 – ISBN 978-2-12-210611-2 – Format CD

<http://boutique.afnor.org>



Ce recueil rassemble l'essentiel des textes normatifs, législatifs et réglementaires pour l'établissement d'un protocole de caractérisation de méthodes d'analyse, pour la confirmation ou l'évaluation des performances d'une méthode, l'interprétation de la validation interne de méthodes ainsi que l'exploitation des résultats d'essai.

SECURITE ALIMENTAIRE

SOLATE J.T. – **Pocket dictionary of food safety** – CRCPress – November 2010 – ISBN: 978143982034 – 160 pages

<http://www.crcpress.com/>



Ce dictionnaire de poche fournit une collection de termes et définitions ainsi qu'une longue liste d'organismes biologiques concernant la microbiologie alimentaire, la chimie alimentaire, l'assurance qualité alimentaire, les incidents alimentaires, la réglementation et la normalisation et l'équipement.

NOLLET L.M.L.; TOLDRA F. – **Safety analysis of foods of animal origin** – CRCPress – September 2010 – ISBN: 9781439848173 – 1002 pages

<http://www.crcpress.com/>



Cet ouvrage présente différents aspects d'analyses pour la sécurité alimentaire par rapport aux contaminants, aux méthodes de protection des aliments contre les bactéries, parasites ou virus, à des sources de contamination tout au long de la chaîne alimentaire et à des méthodes de détection des menaces pernicieuses. Le livre est divisé en trois parties : la troisième concerne le lait et les produits laitiers.

REVUE DE PRESSE – REVUE DU NET

Classement alphabétique des mots-clés

ALLERGENES**Systèmes de détection d'allergènes**<http://www.foodproductiondaily.com/content/view/print/346859>

► En Allemagne, une technique rapide de détection d'allergènes dans les aliments basée sur la méthode PCR est en cours de développement. Les échantillons sont appliqués sur une languette d'analyse et la présence d'allergènes peut être révélée en 10 minutes.

ALLEGATIONS DE SANTE**L'EFSA publie une troisième série d'avis scientifiques sur les allégations de santé fonctionnelles génériques**<http://www.efsa.europa.eu/fr/press/news/nda101019.htm>

► L'EFSA a publié une troisième série d'avis scientifiques relatifs à une liste d'allégations de santé fonctionnelles génériques établie par les Etats membres et la Commission européenne. Les experts du groupe scientifique de l'EFSA sur les produits diététiques, la nutrition et les allergies ont évalué toutes les données scientifiques disponibles soumises pour étayer les 808 allégations de santé. Ces avis ont été envoyés à la Commission européenne et aux Etats membres qui décideront en dernier lieu d'autoriser ou non ces allégations.

ANTIBIOTIQUES**Résumé des méthodes de détermination des antibiotiques dans les aliments**<http://www.foodinnova.com/foodInnova/docu2/20.pdf>

► À la conférence internationale FoodInnova qui a eu lieu à Valence en Espagne du 25 au 29 octobre 2010, des chercheurs de l'université de Valence ont présenté une revue des méthodes de détermination de résidus d'antibiotiques dans les aliments.

CONTAMINANTS - PESTICIDES**L'EFSA publie une série d'avis motivé concernant les LMR selon article 12 du règlement (CE) n° 396/2005**<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal.htm>

► L'EFSA a publié une série d'avis motivés concernant les niveaux maximaux de résidus de certains substances citées dans l'annexe I du règlement 91/414/EEC selon l'article 12 du règlement (CE) n° 396/2005.

Le ministre de l'agriculture en Chine a publié un rapport concernant les limites maximales de pesticides dans les alimentshttp://gain.fas.usda.gov/Recent%20GAIN%20Publications/Maximum%20Residue%20Limits%20for%20Pesticides%20in%20Food_Beijing_China%20-%20Peoples%20Republic%20of_11-2-2010.pdf

► Un rapport a été publié par le ministre de l'agriculture en Chine concernant les limites maximales des résidus de pesticides dans l'alimentation. Une date d'application pour ces nouvelles limites n'a pas encore été déterminée par le gouvernement chinois.

Conseils pratiques pour les autorités compétentes concernant le contrôle de la conformité avec la législation UE sur les aflatoxines<http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/guidance-2010.pdf>

► L'EFSA a publié un document concernant le contrôle officiel de la contamination en aflatoxines des aliments soumis au règlement (CE) n° 1152/2009 du 27 novembre 2009. Cependant, les dispositions de ce document sont également valables pour le contrôle des aflatoxines dans des aliments qui ne sont pas soumis au règlement susmentionné.

HYGIENE ALIMENTAIRE**Rapport de la 42^{ème} session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire**<http://www.codexalimentarius.net/web/archives.jsp?lang=fr>

► Ce rapport présente les conclusions de la 42^{ème} session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire tenue à Kampala, Ouganda du 29 novembre au 3 décembre 2010. Les conclusions seront soumises pour adoption / examen lors de la 34^{ème} session de la Commission du Codex Alimentarius.

PATHOGENES**Nouvelle méthode pour la détection des pathogènes dans les aliments**<http://www.foodproductiondaily.com/content/view/print/330621>

► Des scientifiques de l'université de Purdue à Indianapolis ont développé un modèle statistique innovant qui augmente la capacité des ordinateurs à détecter la contamination bactérienne dans les échantillons testés. Cette nouvelle méthode pour la détection par informatique de pathogènes dans les aliments est présentée dans le journal "Statistical Analysis and Data Mining".

PRODUITS LAITIERS

Sommet mondial de laiterie de la FIL

http://ns6924.ovh.net/Residents/filidf/Files/media/Mailing/Miscellaneous/SUMMILK_Brochure112011.pdf?viewing_code=f67e412d262f47936f1225af70749d89_306&language=eng

► La brochure officielle du sommet mondial de laiterie de la FIL qui aura lieu du 15 au 19 octobre 2011 à Parme en Italie est maintenant disponible en ligne.

RADIOACTIVITE**Note de service DGAL/SDSSA/N2010-8325 du 1 décembre 2010**

<http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/DGALN20108325Z.pdf>

► Par cette note de service DGAL/SDSS/N2010-8325 du 1^{er} décembre 2010, il est demandé aux DRAAF, DD(CS)PP et DSV concernées de réaliser les prélèvements indiqués et de mettre en œuvre les instructions spécifiques dans le cadre du plan de surveillance et de contrôle des radionucléotides dans diverses denrées alimentaires.

RESIDUS MEDICAMENTEUX**Note de service DGAL/SDSSA/N2010-8254 du 2 septembre 2010**

<http://agriculture.gouv.fr/sections/publications/bulletin-officiel/bo-no35-du-02-09-10>

► Cette note de service, modifiant la note de service DGAL/SDSS/N2010-8202 du 26 juillet 2010, précise le type de test de dépistage utilisé pour la détection des antibiotiques et des sulfamides dans le lait, ainsi que les tests qui restent valides durant la période transitoire.

Anses – Saisine n° 2010-SA-0245 du 28 octobre 2010

<http://www.afssa.fr/Documents/ANMV2010sa0245.pdf>

► Avis de l'agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail relatif à un projet d'ordonnance portant adaptation du code rural et de la pêche maritime et du code de la santé publique à l'évolution de la législation de l'Union européenne dans le domaine du médicament vétérinaire.

Rapport de la 19^{ème} session du Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments

<http://www.codexalimentarius.net/web/archives.jsp?lang=fr>

► Ce rapport présente les conclusions de la 19^{ème} session du Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments tenue à Burlington, Etats Unis du 30 août au 3 septembre 2010. Les conclusions seront soumises pour adoption / examen lors de la 34^{ème} session de la Commission du Codex Alimentarius.

SECURITE ALIMENTAIRE**AFSCA – Elaboration d'un baromètre pour la sécurité de la chaîne alimentaire**

http://www.afsca.be/comitescientifique/avis/_documents/AVIS28-2010_FR_Dossier2009-09.pdf

► L'agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire en Belgique a publié un avis validé par le comité scientifique. L'avis a pour but de présenter un instrument de mesure et de suivi annuel de la sécurité de la chaîne alimentaire.

CONGRES – SALONS – COLLOQUES

Classement par ordre alphabétique

LAIT ET PRODUITS LAITIERS

16 au 18 mai 2011
Athènes, Grèce

Symposium international de la FIL sur le lait de chèvre et de brebis y compris d'autres laits autres que le lait de vache

<http://idfsheepgoatmilk2011.aau.gr/>

23 au 27 mai 2011
Lyon, France

Semaine analytique FIL/ISO

<http://www.idf-iso-analytical-week.org>

PRODUITS LAITIERS

20 au 24 mai 2012
Madison, Wisconsin,
Etats-Unis

Symposium international de la FIL sur l'affinage et les technologies en production fromagère

CONTACT: [Mr. Joerg Seifert](mailto:Mr.Joerg.Seifert)

La Lettre de CECALAIT® est éditée par ACTILAIT, B.P. 70129, 39802 POLIGNY CEDEX

ACTILAIT : association. Président : Patrick RAMET ; Directeur : Vincent OVERNEY

Directeur de la publication : Vincent OVERNEY

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 : Ph. TROSSAT

Relecture : Ph. TROSSAT, P. ROLLIER, X. QUERVEL, E. MENEGAIN

Rédaction achevée le 24 janvier 2011

Impression : ACTILAIT, 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 2010

Dépôt légal : à parution

ISSN 1298-6976