



4<sup>ème</sup> trimestre 2011, N° 79

**Les dispositions qualité pour la production de matériaux de référence secondaires (ETG) Cecalait® 1-3**

<b>Normes, projets de normes</b>	4
<b>Validations AFNOR</b>	5-6
<b>Réglementation : France, Union européenne</b>	7-9
<b>Librairie : nouvelles parutions</b>	10
<b>Revue de presse – revue du net</b>	10-11
<b>Congrès, salons, colloques</b>	12
<b>Références bibliographiques avec table des matières, mots clés</b>	annexe

**ACTILAIT**

Rue de Versailles – B.P. 70129  
 39802 POLIGNY CEDEX  
 FRANCE  
[www.cecalait.fr](http://www.cecalait.fr)  
[www.actilait.com](http://www.actilait.com)



## LES DISPOSITIONS QUALITE POUR LA PRODUCTION DE MATERIAUX DE REFERENCE SECONDAIRES (ETG) Cecalait®

Actilait (l'institut technique du lait et des produits laitiers) propose depuis un grand nombre d'années des matériaux de référence externes (ETG) avec une finalité d'étalonnage ou de contrôle de méthode en chimie et en microbiologie, sous sa marque Cecalait®.

Dans le cadre du contrôle qualité des méthodes analytiques, les matériaux de référence secondaires sont des outils très complémentaires des essais d'aptitude pour assurer la qualité des déterminations par les laboratoires.

Pour satisfaire à cet objectif, ces matériaux de référence secondaires (ou échantillons à teneur garantie : ETG) doivent avoir été réalisés selon un ensemble de dispositions qualité très strictes :

- Dès le départ, pour les ETG sur la matrice lait, le lait prélevé doit être choisi et subir des traitements pour éviter toute altération physique en vue d'assurer sa qualité et sa bonne conservation.
- La détermination des valeurs assignées est le point clé de ce processus. Elle est réalisée par des laboratoires « experts », rigoureusement suivis par le comité de surveillance qualité (CSQ). De plus, tout un ensemble de dispositions techniques complémentaires permet d'assurer la qualité de la valeur assignée transmise aux laboratoires utilisateurs.
- Enfin, le transport express dans des conditions bien définies permet de finaliser ce processus.

Un matériau de référence se définit comme un matériau (échantillon) dont une ou plusieurs des propriétés sont suffisamment connues et définies.

Plusieurs types de matériaux de référence existent:

- **les matériaux de référence externes (MRE)** dont la valeur assignée par analyte est déterminée par essai interlaboratoire,
- **les matériaux de référence internes (MRI)** dont la valeur assignée est établie par l'utilisateur (comparaison à la valeur du MRE, solutions pures ...).

Les matériaux de référence Cecalait® proposés par Actilait (Echantillons à teneurs garanties ou ETG) sont des matériaux de référence externes (MRE). Deux grands types d'échantillons sont proposés, suivant leur finalité :

① **Etalonnage d'un instrument de mesure** : dans ce cas, les échantillons sont souvent pluri-niveaux couvrant l'ensemble du domaine d'application de la méthode. Ils servent à établir la fonction d'étalonnage (le plus souvent suivant un modèle linéaire) entre l'appareil et la référence. Dans le cadre du contrôle qualité associé à l'ajustage, le laboratoire procédera ensuite à une étape de vérification (à l'aide d'échantillons spécifiques ou non) et à un examen des paramètres statistiques de la fonction d'étalonnage (pente, écart-type des écarts, écart-type résiduel de régression...).

*Pour les ETG Cecalait®, c'est le cas des échantillons noir amido cellules somatiques, lipolyse pour la méthode aux savons de cuivre, urée, cryoscopie et infra-rouge gamme médiane et haute (pré-calibrage).*

② **Contrôle qualité des mesures** : Les échantillons sont dans ce cas majoritairement mono-niveau. Suite à l'analyse du matériau par le laboratoire, le résultat obtenu est comparé à la valeur de référence et le laboratoire interprète l'écart observé à la tolérance (suivi par des cartes de contrôles type Shewhart, confrontation à une tolérance fixée à priori, calculée selon le principe de la différence critique à 95 %).

*Dans le cadre des ETG Cecalait®, on retrouve selon la matrice ou le domaine :*

- Lait : méthode chimique (Gerber, Kjeldahl, matière sèche...),
- Beurre et fromage sur des critères de composition (matière sèche / humidité, matière grasse, azote, chlorure...),
- Microbiologie : microorganismes à 30 °C, staphylocoques à coagulase positive et *Escherichia coli*.

La production et la détermination de ces échantillons sont soumises à un ensemble de dispositions tout au long des différentes phases de leur réalisation.

On peut décomposer celle-ci en trois grandes étapes :

- 1- la préparation des échantillons,
- 2- la détermination des valeurs assignées,
- 3- l'envoi aux clients.

### **1- La préparation des échantillons :**

D'un point de vue général, pour la physico-chimie, les échantillons sont préparés en interne soit à partir de lait (préservé avec du bronopol) ou de produits laitiers, soit préparés en externe dans des unités industrielles pilotes. Pour la microbiologie, les échantillons sont préparés à base de lait et ensuite lyophilisés pour assurer leur stabilité .

#### **◆ pour la physico-chimie :**

• En ce qui concerne les échantillons préparés avec du lait cru, le lait doit être de bonne qualité bactériologique, d'une part, et d'autre part il ne doit avoir subi aucun traitement physique, susceptible de l'altérer, comme le pompage, le refroidissement, le réchauffage... Dans la pratique, il s'agira donc toujours de lait de petit mélange, d'une seule traite, non refroidi et prélevé directement à la fromagerie lors de la coulée.

De même, toutes les opérations de pré-traitement ne doivent pas altérer le lait ou ses composants. Un matériel adapté permet donc de procéder aux opérations de transfert par soutirage, de séparation des constituants par micro-ou ultra-filtration.

Des traitements de stabilisation supplémentaires peuvent le cas échéant être appliqués sur certains critères (traitement thermique pour les échantillons lipolyse par exemple).

• Pour les autres matrices (beurre, fromage), l'approvisionnement auprès d'ateliers pilotes doit être tel que les échantillons soient réceptionnés dans leur conditionnement final. Les pilotes auront été choisis de façon à assurer l'homogénéité des lots envoyés aux laboratoires (essai réalisé dans la phase de faisabilité des échantillons).

• Le principe de la distribution en flacons est d'assurer la qualité du lait (et notamment de la matière grasse) tout en garantissant l'homogénéité du lot produit. Pour le lait, les mélanges initiaux sont distribués en flacons, sous agitation magnétique constante, sans interruption et en l'absence de toute incorporation d'air, par soutirage naturel par gravité. Les flacons utilisés dans ce cadre sont équipés de bouchons jointés (tri-seal) pour assurer une étanchéité et sont remplis en ne laissant qu'une bulle d'air pour éviter les phénomènes de barratage pouvant se produire.

#### **◆ pour la microbiologie :**

• Pour les échantillons en microbiologie, le traitement choisi doit répondre à 2 objectifs : garantir l'homogénéité entre flacons d'une part, et obtenir des échantillons représentatifs d'un échantillon naturel d'autre part (la diversité des flores notamment) pour assurer une transférabilité des résultats obtenus sur les échantillons de routine.

• Pour la préparation des ETG pour la numération des microorganismes à 30°C, du lait cru provenant de différents producteurs, donc contenant une flore naturelle et variée, est utilisé. Pour la numération des Staphylocoques et *E. coli* les ETG sont préparés à partir de lait stérilisé contaminé par ces 2 types de souches et des flores associées, toutes isolées à partir de produits laitiers.

• Le diagramme de lyophilisation ainsi que le protocole de réhydratation ont été étudiés afin de ne pas altérer les bactéries et de permettre leur revivification avant analyse.

#### **- Les contrôles d'homogénéité**

Des tests d'homogénéité sont réalisés à l'aide d'analyseurs de routine : Analyseur infra rouge pour le lait (sur le critère matière grasse), compteur de germes en cytométrie de flux pour les critères microbiologiques, compteur cellulaire pour les cellules somatiques. Ces contrôles ne sont pas réalisés systématiquement sur tous les lots produits.

### **2- La détermination des valeurs assignées**

Les valeurs assignées (de référence) sont obtenues par un essai interlaboratoire spécifique à cet usage et intégrant de 4 à 5 laboratoires experts (suivant les critères).

Ces laboratoires experts ont été choisis au départ au regard de leur accréditation ISO 17025 pour les critères considérés (quand ceci est possible) puis sont suivis annuellement selon un cahier des charges très précis :

- Participation minimale à deux essais d'aptitude par an (dont 1 Cecalait® au minimum) avec un niveau de performance minimum de 75 % (3 essais sur 4 dans les tolérances admises).
- Prise en compte des résultats du laboratoire dans le calcul de la valeur assignée dans 75 % des cas au minimum.

Tous les ans, le comité de surveillance qualité de l'activité Cecalait® de Actilait (CSQ) statue sur la reconduction ou la non reconduction des laboratoires experts sur la base des résultats de 2 années « glissantes » au regard du cahier des charges.

En cas de non reconduction, le laboratoire est informé et un nouveau laboratoire expert est recherché sur le critère considéré.

Dans le cadre de la détermination de la valeur assignée, les laboratoires experts du critère considéré reçoivent les échantillons pour analyse. Un ensemble de dispositions qualité sont intégrées suivant les critères et les matrices :

- Analyse en double (Gerber, matière sèche, azote...),
- Analyse d'un lot du mois M-1 (avec codification en aveugle des échantillons du mois M et du mois M-1),
- Analyse d'un témoin de stabilité (matière grasse par extraction),
- Analyse de solutions pures (Kjeldahl...),
- Vérification instrumentale des résultats (lipolyse, cellules somatiques...).

Pour chaque disposition, les tolérances sont précisément formalisées (écart entre double maximum, tolérance par rapport aux échantillons M-1, % de recouvrement des solutions pures...).

Une sélection des laboratoires est tout d'abord réalisée sur la base des contrôles qualité ci-dessus. La moyenne des résultats des laboratoires retenus est réalisée (après élimination le cas échéant des résultats « nuisant à la symétrie »).

Dans le cas de certains échantillons d'étalonnage (lipolyse, urée, cellules somatiques), une linéarisation des teneurs des différents niveaux est réalisée en fonction des facteurs de dilution utilisés (mélange d'une base « riche » et d'une base « pauvre »).

Pour être validée comme étant la valeur assignée, la moyenne ainsi calculée doit répondre à deux critères supplémentaires : un nombre minimum de résultats pris en compte et une étendue maximale des résultats (sous la forme d'un écart type de série). Ces dispositions de « nombre minimum de résultats » et « d'écart type maximal » sont formalisées pour chaque ETG dans la documentation qualité.

Dans le cas contraire (non satisfaction d'une ou l'autre des dispositions), les échantillons sont renvoyés pour analyse aux laboratoires experts (2<sup>ème</sup> série analytique).

Le calcul de la valeur assignée est ensuite repris comme ci-dessus en intégrant les résultats des deux séries analytiques.

A l'issue de cette détermination, un certificat est émis pour ce matériau indiquant la ou les valeur(s) assignée(s), l'incertitude associée (dans la majorité des cas) et la date limite d'utilisation.

### **3- L'envoi aux clients :**

Suivant les matrices et les critères, les ETG présentent des modalités d'emballage spécifiques :

- Cartons,
- Boîtes polystyrène munies ou non de glace.

Ces dispositions sont établies très précisément (type de contenant, présence ou non de glace et nombre de packs en fonction du contenant) pour chaque type d'ETG.

Les échantillons sont ensuite envoyés en « express » pour livraison le lendemain avant 12 H pour la France, le lendemain en journée pour la majorité des pays de l'UE et enfin avec des délais de 2 à 3 jours pour les pays hors UE (suivant les pays).

**Seul le respect de l'ensemble de ces dispositions permet de garantir la qualité des échantillons et des valeurs assignées associées transmises aux laboratoires. Ainsi, leur utilisation permettra de contribuer avec efficacité au processus de maîtrise de la qualité des résultats.**

## NORMALISATION

### NORMES, PROJETS DE NORMES

Classement alphabétique par thème

#### 1.1 - AFNOR Projets de normes

ANALYSE SENSORIELLE	
PR NF ISO 11132 (V 09-010PR) Octobre 2011	ANALYSE SENSORIELLE Méthodologie – Lignes directrices générales pour le contrôle de performance d'un jury sensoriel quantitatif
PR NF V 09-502 Janvier 2012	ANALYSE SENSORIELLE Directives générales pour un suivi, par approche sensorielle, de la qualité d'un produit au cours de sa fabrication

#### 1.2 - AFNOR normes parues

ANALYSE SENSORIELLE	
NF ISO 3972 (V 09-002) Janvier 2012	ANALYSE SENSORIELLE Méthodologie – Méthode d'éveil à la sensibilité gustative
FROMAGES ET FROMAGES FONDUS	
NF ISO 27871 (V 04-279) – (FIL 224) Décembre 2011	FROMAGES ET FROMAGES FONDUS Détermination des fractions azotées
LACTOSE	
NF ISO 12779 (V 04-160) - (FIL 227) Janvier 2012	LACTOSE Détermination de la teneur en eau – Méthode de Karl Fischer
MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS	
NF EN ISO 22118 (V 08-203) Octobre 2011	MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS Réaction de polymérisation en chaîne (PCR) pour la détection et la quantification des micro-organismes pathogènes dans les aliments – Caractéristiques de performance

#### 2.1 - ISO projets de normes

MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS	
ISO/DIS 7218/A1 Mars 2012	MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS Exigences générales et recommandations – Amendement 1

#### 2.2 - ISO normes parues

LAIT	
ISO/TS 17193:2011 (FIL 208) Décembre 2011	LAIT Détermination de l'activité de la lactopéroxydase – Méthode photométrique (Méthode de référence)
LAIT ET PRODUITS LAITIERS	
ISO 13082:2011 (FIL 218) Novembre 2011	LAIT ET PRODUITS LAITIERS Détermination de l'activité de lipase de la préparation de lipase prégastrique
MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS	
ISO/TS 10272-3/AC1:2011 Décembre 2011	MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de <i>Campylobacter</i> spp. Partie 3 : Méthode semi-quantitative – Rectificatif technique 1

**VALIDATIONS AFNOR**

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

Intitulé	Date	N° d'attestation	Description
<b>NOUVELLES VALIDATIONS</b>			
<b>VIDAS UP SALMONELLA</b>	Date validation : 06.10.2011 <b>Fin de validation : 06.10.2015</b>	<b>BIO-12/32-10/11</b>	<b>Détection de <i>Salmonella</i> spp.</b> Tous produits d'alimentation humaine (hors fromages au lait cru) et animale, et échantillons d'environnement (hors production primaire)
<b>IRIS SALMONELLA</b>	Date validation : 07.10.2011 <b>Fin de validation : 07.10.2015</b>	<b>BKR-23/07-10/11</b>	<b>Détection de <i>Salmonella</i> spp.</b> Tous produits d'alimentation humaine et animale, et échantillons d'environnement (hors environnement de production primaire)
<b>REVEAL SALMONELLA 2.0</b>	Date validation : 07.10.2011 <b>Fin de validation : 07.10.2015</b>	<b>NEO-35/01-10/11</b>	<b>Détection de <i>Salmonella</i> spp.</b> Tous produits d'alimentation humaine et animale
<b>MicroSEQ® <i>Listeria</i> spp.</b>	Date validation : 01.12.2011 <b>Fin de validation : 01.12.2015</b>	<b>ABI-29/04-12/11</b>	<b>Détection des <i>Listeria</i> spp.</b> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons d'environnement
<b>MicroSEQ® <i>Listeria monocytogenes</i></b>	Date validation : 01.12.2011 <b>Fin de validation : 01.12.2015</b>	<b>ABI-29/05-12/11</b>	<b>Détection des <i>Listeria monocytogenes</i></b> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons d'environnement
<b>RECONDUCTIONS DE VALIDATION</b>			
<b>TAG 24 SALMONELLA</b>	Date validation : 02.07.2007 Reconduction le 01.12.2011 <b>Fin de validation : 02.07.2015</b>	<b>TRA-02/09-07/07</b>	<b>Détection des salmonelles</b> Tous produits d'alimentation humaine et animale
<b>TRANSIA PLATE LISTERIA</b>	Date validation : 21.11.1995 Reconduction les 11.02.2000, 11.12.2003, 04.12.2007 et 06.10.2011 <b>Fin de validation : 21.11.2015</b>	<b>TRA-02/06-11/95</b>	<b>Détection des <i>Listeria</i> spp.</b> Tous produits d'alimentation humaine et prélèvements de l'environnement
<b>SALMONELLA PRECIS™</b>	Date validation : 04.12.2007 Reconduction le 06.10.2011 <b>Fin de validation : 04.12.2015</b>	<b>UNI-03/06-12/07</b>	<b>Détection des salmonelles</b> Tous produits d'alimentation humaine et animale et prélèvements d'environnement de production (hors environnement de production primaire)
<b>SESAME SALMONELLA TEST</b>	Date validation : 04.12.2007 Extension le 03.07.2009 Reconduction le 07.10.2011 <b>Fin de validation : 04.12.2015</b>	<b>BKR-23/04-12/07</b>	<b>Détection de <i>Salmonella</i> spp.</b> Tous produits d'alimentation humaine et animale et échantillons de l'environnement (hors environnement d'élevage)



## VALIDATIONS AFNOR

<b>RAPID' E.COLI 0157:H7</b>	Date validation : 27.09.2007 Reconduction le 06.10.2011 <b>Fin de validation : 27.09.2015</b>	<b>BRD-07/14-01/08</b>	<b>Détection des <i>E. coli</i> 0157:H7</b> Tous produits d'alimentation humaine et prélèvements de l'environnement
<b>REBECCA™ BASE ou REBECCA™ + EB</b>	Date validation : 17.01.2008 Reconduction le 01.12.2011 <b>Fin de validation : 17.01.2016</b>	<b>AES-10/06-01/08</b>	<b>Dénombrement des <i>E. coli</i></b> Tous produits d'alimentation humaine et animale
<b>REBECCA™ + EB</b>	Date validation : 17.01.2008 Reconduction le 01.12.2011 <b>Fin de validation : 17.01.2016</b>	<b>AES-10/07-01/08</b>	<b>Détection des entérobactéries</b> Tous produits d'alimentation humaine et animale
<b>EXTENSION DE VALIDATION</b>			
<b>ALOA ONE DAY</b>	Date validation : 27.09.2000 Extension les 10.03.2006, 15.09.2006, 01.04.2010 et 06.10.2011 Reconduction les 07.04.2005 et 30.06.2008 <b>Fin de validation : 27.09.2012</b>	<b>AES-10/03-09/00</b>	<b>Détection des <i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria spp.</i></b> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons d'environnement
<b>PROLONGATIONS DE VALIDATION</b>			
<b>COMPASS LISTERIA AGAR</b>	Date validation : 04.12.2007 <b>Fin de validation : 04.12.2011</b> <b>Prolongation jusqu'au 04.06.2012</b>	<b>BKR-23/05-12/07</b>	<b>Dénombrement des <i>Listeria monocytogenes</i></b> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons d'environnement
<b>3M™ TECRA™ UNIQUE SALMONELLA TEST</b>	Date validation : 12.12.2003 Reconduction le 04.12.2007 <b>Fin de validation : 12.12.2011</b> <b>Prolongation jusqu'au 12.06.2012</b>	<b>TEC-24/03-12/03</b>	<b>Détection des salmonelles</b> Tous produits d'alimentation humaine et animale

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

**APPELLATION D'ORIGINE**

**J.O.R.F. n° 234 du 8 octobre 2011** – Avis relatif à l'ouverture d'une procédure nationale d'opposition pour la demande de modification du cahier des charges relatif à l'appellation d'origine "Bleu d'Auvergne"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000024645703&dateTexte=&categorieLien=id#>

**J.O.R.F. n° 254 du 1<sup>er</sup> novembre 2011** – Décret n° 2011-1415 du 31 octobre 2011 relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Ossau-Iraty"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000024738304&dateTexte=&categorieLien=id#>

**J.O.R.F. n° 254 du 1<sup>er</sup> novembre 2011** – Arrêté du 31 octobre 2011 fixant les modalités d'application de certaines dispositions du cahier des charges de l'appellation d'origine "Ossau-Iraty"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000024738337&dateTexte=&categorieLien=id#>

**J.O.R.F. n° 271 du 23 novembre 2011** – Décret n° 2011-1604 du 21 novembre 2011 relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Selles-sur-Cher"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000024831801&dateTexte=&categorieLien=id#>

**J.O.R.F. n° 271 du 23 novembre 2011** – Décret n° 2011-1605 du 21 novembre 2011 relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Pélardon"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000024831809&dateTexte=&categorieLien=id#>

**J.O.R.F. n° 276 du 29 novembre 2011** – 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 "Sainte-Maure de Touraine"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000024871766&dateTexte=&categorieLien=id#>

**J.O.R.F. n° 286 du 10 décembre 2011** – Avis relatif à l'ouverture d'une procédure nationale d'opposition pour la demande de modification du cahier des charges de l'indication géographique protégée "Maroilles" ou "Marolles"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000024940985&dateTexte=&categorieLien=id#>

**AUXILIAIRE TECHNOLOGIQUE**

**J.O.R.F. n° 014 du 17 janvier 2012** – Arrêté du 15 décembre 2011 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=JORFTEXT000025163118&dateTexte=&categorieLien=id#>

**ETIQUETAGE**

**J.O.R.F. n° 026 du 31 janvier 2012** – Décret n° 2012-128 du 30 janvier 2012 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires issues de filières qualifiées "sans organismes génétiquement modifiés"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000025241412&dateTexte=&categorieLien=id#>

**HYGIENE**

**J.O.R.F. n° 003 du 4 janvier 2012** – Arrêté du 27 décembre 2011 modifiant les normes d'hygiène et de salubrité auxquelles doit répondre le lait cru livré en l'état et destiné à la consommation humaine

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000025083675&dateTexte=&categorieLien=id#>

**PAIEMENT DU LAIT**

**J.O.R.F. n° 267 du 18 novembre 2011** – Avis relatif aux méthodes d'analyse agréées pour une utilisation dans le cadre du paiement du lait de vache et de chèvre en fonction de sa composition et de sa qualité hygiénique et sanitaire

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000024810956&dateTexte=&categorieLien=id#>

**J.O.R.F. n° 267 du 18 novembre 2011** – Avis relatif aux appareils d'analyse 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=JORFTEXT000024810960&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. L 295 du 12 novembre 2011** – Règlement (UE) n° 1129/2011 de la Commission du 11 novembre 2011 modifiant l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil en vue d'y inclure une liste de l'Union des additifs alimentaires

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:295:0001:0177:FR:PDF>

**J.O.U.E. L 295 du 12 novembre 2011** – Règlement (UE) n° 1130/2011 de la Commission du 11 novembre 2011 modifiant l'annexe III du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil sur les additifs alimentaires en vue d'y inscrire une liste de l'Union des additifs alimentaires autorisés dans les additifs alimentaires, les enzymes alimentaires, les arômes alimentaires et les nutriments

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:295:0178:0204:FR:PDF>

**J.O.U.E. L 295 du 12 novembre 2011** – Règlement (UE) n° 1131/2011 de la Commission du 11 novembre 2011 modifiant l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les glycosides de stéviol

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:295:0205:0211:FR:PDF>

**ALLEGATIONS**

**J.O.U.E. L 299 du 17 novembre 2011** – Règlement (UE) n° 1171/2011 de la Commission du 16 novembre 2011 concernant le refus d'autoriser certaines allégations de santé portant sur les denrées alimentaires, autres que celles faisant référence à la réduction du risque de maladie ainsi qu'au développement et à la santé des enfants

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:299:0004:0006:FR:PDF>

**APPELLATIONS D'ORIGINE**

**J.O.U.E. L 260 du 5 octobre 2011** – Règlement d'exécution (UE) n° 986/2011 de la Commission du 30 septembre 2011 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Queso Casin (AOP) (fromage)]

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:260:0011:0012:FR:PDF>

**J.O.U.E. L 260 du 5 octobre 2011** – Règlement d'exécution (UE) n° 987/2011 de la Commission du 30 septembre 2011 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Nanoski sir (AOP) (fromage)]

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:260:0013:0014:FR:PDF>

**J.O.U.E. C 304 du 15 octobre 2011** – 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 [Nostrano Valtrompia (AOP) (fromage)]

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2011:304:0015:0018:FR:PDF>

**J.O.U.E. C 304 du 15 octobre 2011** – 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 [Squacquerone di Romagna (AOP) (fromage)]

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2011:304:0019:0022:FR:PDF>

**J.O.U.E. L 297 du 16 novembre 2011** – Décision du Conseil du 20 octobre 2011 concernant la conclusion de l'accord entre l'Union européenne et la Confédération suisse relatif à la protection des appellations d'origine et des indications géographiques des produits agricoles et des denrées alimentaires, modifiant l'accord entre la Communauté européenne et la Confédération suisse relatif aux échanges de produits agricoles

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:297:0001:0002:FR:PDF>

**J.O.U.E. L 297 du 16 novembre 2011** – Accord entre l'Union européenne et la Confédération suisse relatif à la protection des appellations d'origine et des indications géographiques des produits agricoles et des denrées alimentaires, modifiant l'accord entre la Communauté européenne et la Confédération suisse relatif aux échanges de produits agricoles

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:297:0003:0047:FR:PDF>

**J.O.U.E. C 345 du 25 novembre 2011** – 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 [Ser Korycynski Swojski (IGP) (fromage)]

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2011:345:0019:0023:FR:PDF>

## REGLEMENTATION

**J.O.U.E. L 330 du 14 décembre 2011** – Règlement d'exécution (UE) n° 1298/2011 de la Commission du 9 décembre 2011 approuvant une modification non mineure du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Pélardon (AOP) (fromage)]

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:330:0007:0008:FR:PDF>

**J.O.U.E. C 364 du 14 décembre 2011** – 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 [Bovski Sir (AOP) (fromage)]

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2011:364:0025:0028:FR:PDF>

**J.O.U.E. L 343 du 23 décembre 2011** – Règlement d'exécution (UE) n° 1377/2011 de la Commission du 20 décembre 2011 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Salva Cremasco (AOP) (fromage)]

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2011:343:0016:0017:FR:PDF>

## DIOXINES

**J.O.U.E. L 320 du 3 décembre 2011** – Règlement (UE) n° 1259/2011 de la Commission du 2 décembre 2011 modifiant le règlement (CE) n° 1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales en dioxines, en PCB de type dioxine et en PCB autres que ceux de type dioxine des denrées alimentaires

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:320:0018:0023:FR:PDF>

## HYGIENE

**J.O.U.E. L 008 du 12 janvier 2012** – Règlement (UE) n° 16/2012 de la Commission du 11 janvier 2012 modifiant l'annexe II du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les exigences relatives aux denrées alimentaires congelées d'origine animale destinées à la consommation humaine

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:008:0029:0030:FR:PDF>

## INFORMATION DES CONSOMMATEURS

**J.O.U.E. L 304 du 22 novembre 2011** – Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:FR:PDF>

## INGREDIENTS ALIMENTAIRES

**J.O.U.E. L 313 du 26 novembre 2011** – Décision d'exécution de la Commission du 24 novembre 2011 autorisant la mise sur le marché de flavonoïdes issus de *Glycyrrhiza glabra* L. en tant que nouvel ingrédient alimentaire en application du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:313:0037:0040:FR:PDF>

**J.O.U.E. L 313 du 26 novembre 2011** – Décision d'exécution de la Commission du 24 novembre 2011 autorisant la mise sur le marché des bêta-glucanes de levure en tant que nouvel ingrédient alimentaire en application du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:313:0041:0044:FR:PDF>

## PESTICIDES / RESIDUS MEDICAMENTEUX

**J.O.U.E. L 285 du 1<sup>er</sup> novembre 2011** – Décision d'exécution de la Commission du 27 octobre 2011 modifiant la décision 98/536/CE arrêtant la liste des laboratoires nationaux de référence pour la recherche de résidus

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:285:0046:0052:FR:PDF>

**J.O.U.E. L 325 du 8 décembre 2011** – Règlement d'exécution (UE) n° 1274/2011 de la Commission du 7 décembre 2011 concernant un programme de contrôle, pluriannuel et coordonné, de l'Union pour 2012, 2013 et 2014, destiné 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:2011:325:0024:0043: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.

### **COMPOSANTS ET ADDITIFS**

OTLES S. – **Methods of analysis of food components and additives, second edition** –Edition CRCPress – Novembre 2011 – ISBN : 9781439855526 – 534 pages

<http://www.crcpress.com/product/isbn/9781439815526>



La seconde édition de cet ouvrage contient de nouveaux chapitres sur l'assurance qualité analytique, l'analyse des glucides et l'analyse des toxines naturelles dans les aliments. Les méthodes d'analyse des conservateurs chimiques, des résidus de pesticides, des allergènes alimentaires et des contaminants radioactifs sont également présentées.

### **MICROBIOLOGIE**

DROMIGNY E. – **Les critères microbiologiques des denrées alimentaires : réglementation, agents microbiens, autocontrôles** – Edition Tec & Doc – Décembre 2011 – ISBN : 2-7430-1397-4 – 510 pages

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



Cet ouvrage se compose de trois parties : les bases réglementaires des critères microbiologiques sont analysées dans la première partie, ensuite les agents microbiens ainsi que leur pouvoir pathogène et les risques qui en découlent sont décrits et détaillés en seconde partie, et enfin la troisième partie aborde la mise en oeuvre des critères microbiologiques à travers l'étude des obligations et des responsabilités des entreprises du secteur alimentaire.

## **REVUE DE PRESSE – REVUE DU NET**

Classement alphabétique des mots-clés

### **AMINE BIOGENE**

**Scientific opinion on risk based control of biogenic amine formation in fermented foods**

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2393.htm>

► L'EFSA a émis un avis scientifique relatif aux risques des amines biogènes dans les aliments fermentés. Cette évaluation qualitative a été réalisée en utilisant les données de la littérature scientifique, les enquêtes, les rapports et les données sur la consommation. Les connaissances et les données actuelles sur la toxicité des amines biogènes sont limitées, néanmoins l'histamine et la tyramine sont considérés comme les plus toxiques pour la sécurité alimentaire.

### **ANTIBIOTIQUES**

**ELISA kits for screening compounds in milk**

<http://www.laboratorytalk.com/news/ran/ran234.html>

► Radox Food Diagnostics offre de nouveaux kits de détection rapide d'antimicrobiens dans le lait et le lait sec.

### **CONTAMINANTS**

**Note de service DGAL/SDPA/N2011-8266 du 7 décembre 2011**

<http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/DGALN20118266Z.pdf>

► Note de service relative au plan de surveillance de la contamination par le mercure des denrées animales et d'origine animale issues d'animaux terrestres.

**Note de service DGAL/SDPA/N2011-8279 du 21 décembre 2011**

<http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/DGALN20118279Z.pdf>

► Plan de surveillance prospectif pour 2012 de la contamination des laits de petits ruminants par l'aflatoxine M<sub>1</sub>.

**Note de service DGAL/SDPA/N2011-8286 du 23 décembre 2011**

<http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/DGALN20118286Z.pdf>

► Plan de surveillance de la contamination des denrées animales issues d'animaux terrestres par les

dioxines (PCDD/F), les polychlorobiphényles (PCB), certains retardateurs de flamme bromés (RFB) et certains perfluoro-alkylés (PFA) pour 2012.

### **CONTROLE / SURVEILLANCE**

#### **Note de service DGAL/SDPRAT/N2011-8253 du 30 novembre 2011**

<http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/DGALN20118253Z.pdf>

► Cette note regroupe les dispositions générales relatives aux plans de surveillance et aux plans de contrôle 2012 de la contamination des denrées animales, végétales et d'origine animale ainsi que des produits destinés à l'alimentation animale. Elle détaille les principes généraux relatifs à l'échantillonnage, à la réalisation des prélèvements, à la réalisation des analyses, à la transmission des résultats et au traitement des non conformités.

### **ESCHERICHIA COLI**

#### **Broth made for presumptive enumeration of *E. coli***

<http://www.laboratorytalk.com/news/lbm/lbm169.html>

► Le bouillon de culture Lauryl Sulphate Tryptose modifié par l'ajout de MUG et Tryptophane permet la numération présomptive des *E. coli* dans le lait et les produits laitiers.

### **FURANE**

#### **Avis de l'Anses – Saisine n° 2011-SA-0186 du 24 novembre 2011**

<http://www.anses.fr/Documents/RCCP2011sa0186.pdf>

► Avis de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail relatif à une demande d'appui scientifique et technique concernant l'élaboration d'un plan de surveillance de furane.

### **HYGIENE**

#### **Note de service DGAL/SDSSA/ N2011-8239 du 7 novembre 2011**

<http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/DGALN20118239Z.pdf>

► Les petites structures du secteur alimentaire se voient accorder une certaine souplesse dans l'application des prescriptions des règlements (CE) n° 852/2004, et (CE) n° 853/2004. Les éléments de flexibilité, à prendre en compte lors des inspections, sont détaillés dans cette note.

### **INSPECTION**

#### **Note de service DGAL/SDSSA/SDASEI/N2011-8231 du 18 octobre 2011**

<http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/DGALN20118231Z.pdf>

► Cette note de service fait suite à la note de service 2011-8208 du 13 septembre 2011 concernant l'annonce de mission d'inspection par la FDA d'établissements français produisant de la nourriture pour bébé, des confiseries, des fromages ainsi que des produits laitiers séchés ou déshydratés d'ici le 30 septembre 2011. La FDA a recensé les distributeurs aux USA et liste, pour information, les fournisseurs français susceptibles d'être inspectés en 2012.

#### **Note de service DGAL/SDASEI/N2012-8010 du 9 janvier 2012**

<http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/DGALN20128010Z.pdf>

► Note de service présentant la liste des établissements qui seront contrôlés lors des missions d'inspection de la Food and Drug Administration au cours du premier trimestre 2012.

### **METAL**

#### **Avis de l'Anses – Saisine n° 2011-SA-0194 du 24 novembre 2011**

<http://www.anses.fr/Documents/RCCP2011sa0194.pdf>

► Avis de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail relatif à la révision des teneurs maximales en cadmium des denrées alimentaires destinés à l'homme.

### **PATHOGENES**

#### **Note de service DGAL/SDSSA/N2011-8282 du 22 décembre 2011**

<http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/DGALN20118282Z.pdf>

► Plan de surveillance de la contamination par *Listeria monocytogenes* et *Escherichia coli* des fromages au stade de la production – 2012.

### **RADIONUCLEIDES**

#### **Note de service DGAL/SDPA/N2011-8274 du 9 décembre 2011**

<http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/DGALN20118274Z.pdf>

► Note de service relative au plan de surveillance pour l'année 2012 de la contamination des denrées alimentaires par les radionucléides sur le territoire français.

### **STAPHYLOCOCCUS AUREUS**

#### **Note de service DGAL/SDSSA/SDPRAT/N2012-8014 du 17 janvier 2012**

<http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/DGALN20128014Z.pdf>

► Cette note de service liste les deux méthodes autorisées pour les analyses officielles de recherche d'entérotoxines de *Staphylococcus aureus* dans toutes matrices alimentaires : méthode Vidas SET2 et méthode Ridascreen SET total.

**CONGRES – SALONS – COLLOQUES**

Classement par ordre alphabétique

**AGRICULTURE**

25 février – 4 mars 2012  
Paris, France

Salon International de l'Agriculture

[www.salon-agriculture.com](http://www.salon-agriculture.com)

**ALIMENT**

27-30 mars 2012  
Cologne, Allemagne

6<sup>ème</sup> édition d'Anuga Foodtec

[www.anugafoodtec.com](http://www.anugafoodtec.com)

**FROMAGE ET PRODUITS LAITIERS**

26-29 février 2012  
Paris, France

12<sup>ème</sup> salon du Fromage et des Produits Laitiers

[www.salon-fromage.com](http://www.salon-fromage.com)

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, N. TROSSAT

Rédaction achevée le 20 février 2012

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<sup>ème</sup> trimestre 2011

Dépôt légal : à parution

ISSN 1298-6976