



1<sup>er</sup> trimestre 2012, N° 80

<b>Détermination de la teneur en matière grasse des fromages – Synthèse des comparaisons entre les méthodes sur la base des résultats des essais d'aptitude Cecalait®</b>	1-5
<b>Normes, projets de normes</b>	6
<b>Validations AFNOR</b>	7-8
<b>Réglementation : France, Union européenne</b>	9-12
<b>Librairie : nouvelles parutions</b>	13
<b>Revue de presse – revue du net</b>	13-14
<b>Congrès, salons, colloques</b>	14
<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)



## DETERMINATION DE LA TENEUR EN MATIERE GRASSE DES FROMAGES

### Synthèse des comparaisons entre les méthodes sur la base des résultats des essais d'aptitude Cecalait®

Deux grands principes de méthodes sont globalement utilisés pour la détermination de la teneur en matière grasse des fromages :

- Un principe par une extraction aux solvants après une attaque acide : la méthode de référence dite SBR (Schmid-Bondzynski-Ratzlaff) normalisée au niveau international NF ISO 1735 / FIL 5.
- Un principe par acido-butyrométrie qui se décline en deux méthodes distinctes : la méthode Van Gulik (VG) et la méthode de Heiss. Ces deux méthodes sont normalisées au niveau français (AFNOR) NF V 04-287 partie 1 pour la méthode Van Gulik et partie 2 pour la méthode Heiss. La méthode Van Gulik est plus souvent réservée au fromage frais, fromage à pâte molle et fromage fondu, la méthode Heiss est appliquée principalement au fromage à pâte pressée et pâte pressée cuite (ceci étant lié à une température de dissolution plus élevée 85°C plus appropriée à ce type de fromages). Les butyromètres utilisés sont communs à ces deux méthodes et normalisés au niveau français (NF B 35-530).

*NB : A noter que la méthode Van Gulik est également normalisée au niveau international (ISO 3433).*

On observe depuis longtemps un décalage des méthodes acido-butyrométriques par rapport à la méthode par extraction. La commission AFNOR V 04 lait et produits laitiers a intégré ce sujet à son programme de travail pour, d'une part, évaluer ces écarts sur différents types de fromages et, d'autre part, tenter de trouver des solutions pour les réduire.

Ainsi, la comparaison des résultats des méthodes a été réalisée sur la base des résultats des essais d'aptitude Cecalait® de 2003 à 2011 sur trois types de fromages : fromage à pâte fraîche, fromage à pâte molle et fromage à pâte pressée cuite et non cuite.

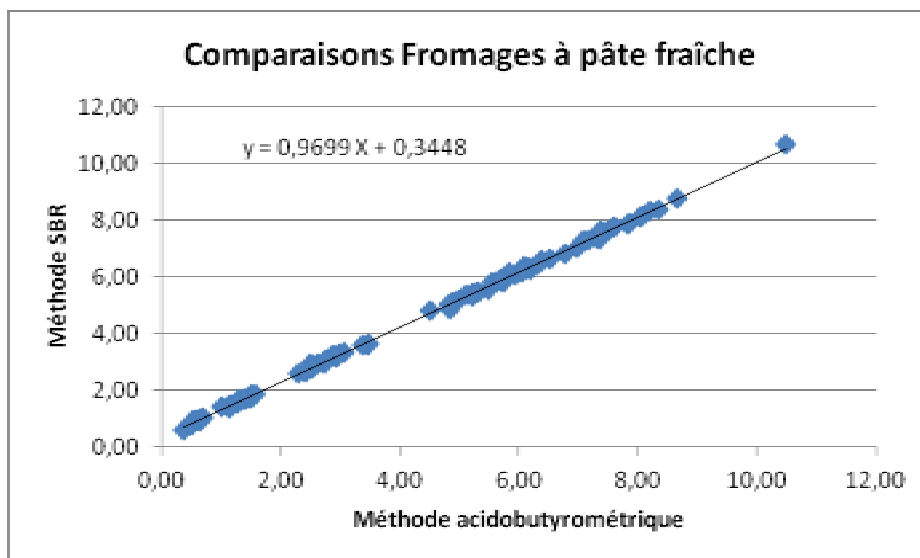
Dans la réalisation pratique des essais d'aptitude, les laboratoires utilisent soit la méthode par extraction SBR, soit une méthode butyrométrique. Pour le principe acido-butyrométrique, comme précisé ci-dessus, la méthode appliquée (VG ou Heiss) est très liée au type de fromage (VG majoritairement pour les fromages frais, Heiss majoritairement pour les fromages à pâte pressée et la pratique des deux méthodes pour les fromages à pâte molle). On peut néanmoins remarquer (dans le cadre des essais d'aptitude) une augmentation importante de la pratique de la méthode Heiss par les laboratoires vraisemblablement due à la dissolution plus rapide du fromage dans le butyromètre et de sa meilleure robustesse.

Les comparaisons ci-dessous ont été effectuées en prenant pour chaque principe de méthode (extraction et acido-butyrométrique), les valeurs de référence par échantillon des traitements statistiques des essais réalisés entre 2003 et 2011. Les méthodes Van Gulik et Heiss ont été traitées ensemble dans une référence « acido-butyrométrique » malgré le décalage moyen (0,1 g/100 g) de ces deux méthodes par rapport à l'extraction. Cette approche a été choisie car, d'une part, la traçabilité de la méthode pratiquée dans les essais n'est pas toujours assurée et, d'autre part, les deux méthodes utilisent le même modèle de butyromètre et la géométrie de ce dernier, qui est une des composantes de l'écart observé, ne peut être modifiée de façon spécifique à l'une ou l'autre méthode butyrométrique.

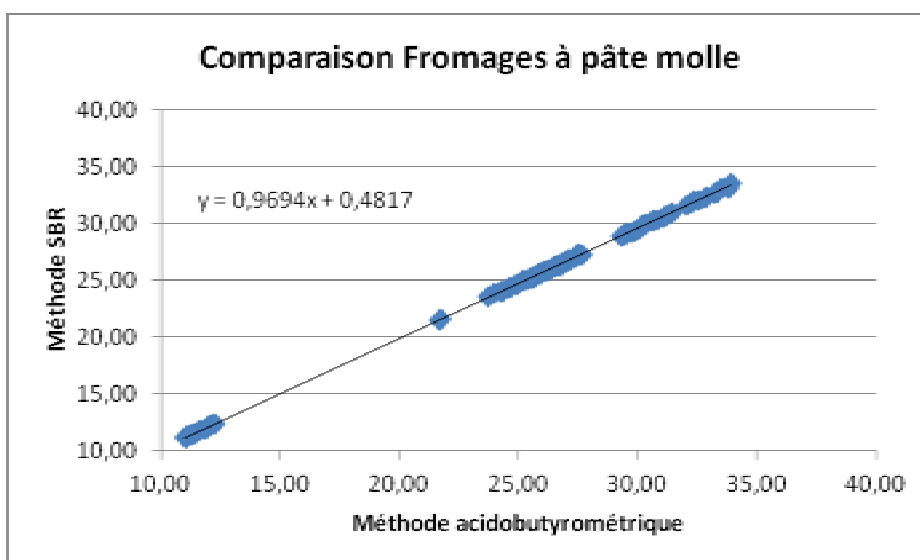
Les comparaisons de données ont été effectuées dans un premier temps par type de fromage, puis en intégrant tous les fromages dans une même comparaison sur la base d'une régression linéaire simple en prenant comme référence (Y) la méthode par extraction SBR et comme méthode à évaluer, les méthodes acido-butyrométriques (X).

#### - Fromages à pâte fraîche

On observe dans le graphique ci-dessous une équation de régression  $Y = 0,9666 X + 0,3448$  entre les deux méthodes amenant à un décalage moyen de -0,22 g de MG/100 g sur ce type de fromage (Extraction : 4,24 g/100 g – Acido-butyrométrie : 4,02 g/100 g).

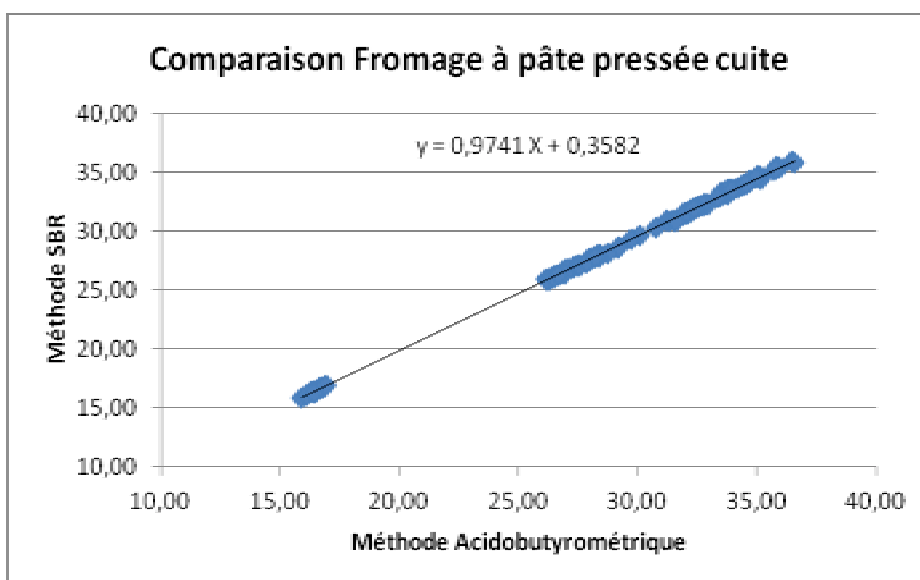


- **Fromages à pâte molle**



On observe une équation de régression  $Y = 0,9694 X + 0,4817$  entre les deux méthodes amenant à un décalage moyen de +0,30 g de MG/100 g sur ce type de fromage (Extraction : 25,23 g/100 g – Acido-butyrométrie : 25,53 g/100 g)

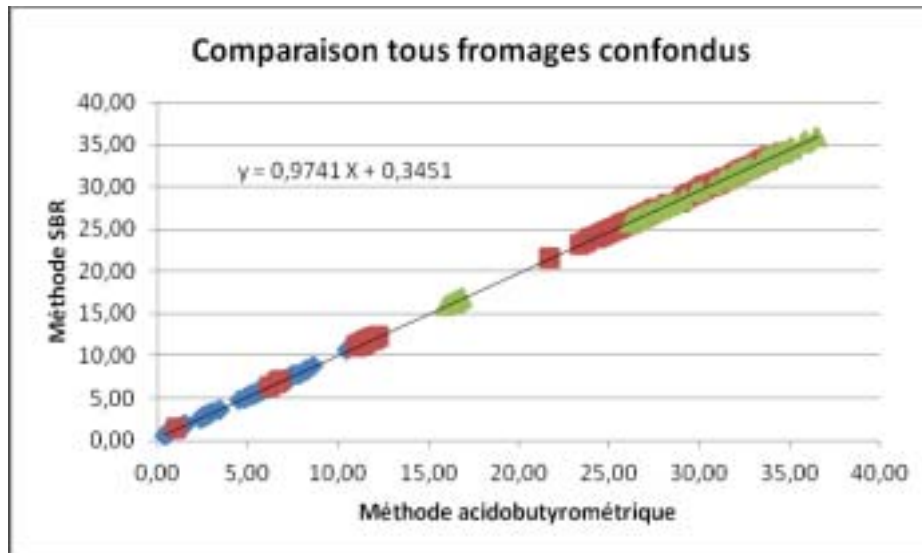
- **Fromages à pâte pressée cuite**



On observe une équation de régression  $Y = 0,9741 X + 0,3582$  entre les deux méthodes amenant à un décalage moyen de +0,39 g de MG/100 g sur ce type de fromage (Extraction : 28,56 g/100 g – Acido-butyrométrie : 28,95 g/100 g)

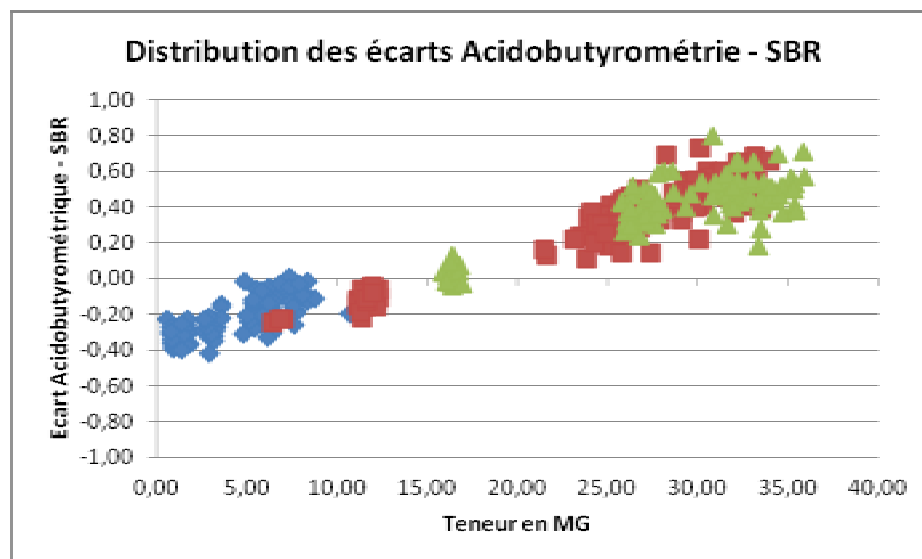
- **Tous fromages confondus**

- *Régression totale*



- Fromages à pâte fraîche
- Fromages à pâte molle
- Fromages à pâte pressée cuite

- *Diagramme des résidus*



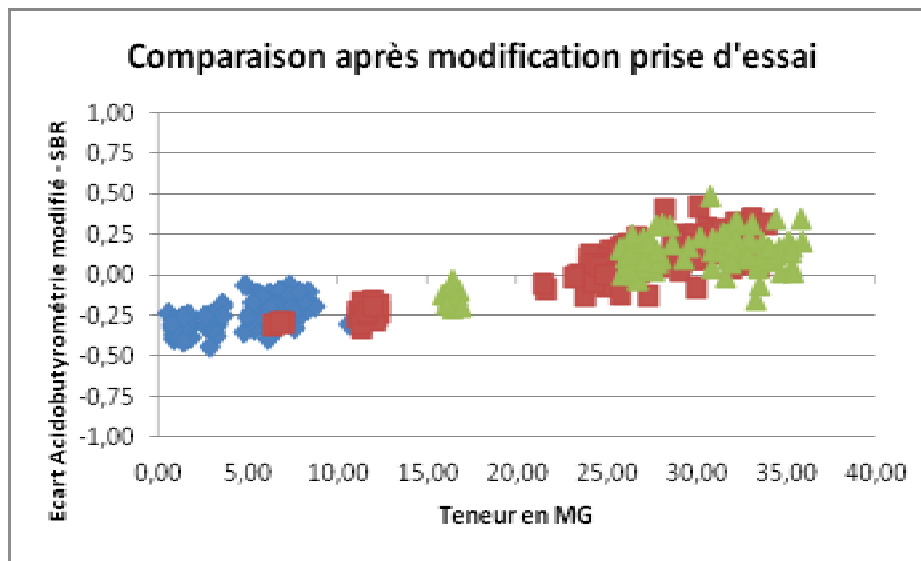
- Fromages à pâte fraîche
- Fromages à pâte molle
- Fromages à pâte pressée cuite

Si l'on intègre à la régression tous les types de fromages, on peut relever une équation de régression entre les deux méthodes  $Y = 0,9741 X + 0,3451$  avec un écart moyen de + 0,18 g / 100 g. On observe ainsi des écarts individuels obtenus pour chaque type de fromage de -0,40 g / 100 g à +0,80 g / 100 g de fromage fortement corrélés à la concentration en MG du produit.

On peut remarquer des pentes de régression très proches pour les trois types de fromages, qui sont quasiment équivalentes à la pente de régression obtenue sur les données "tous fromages confondus" (les décalages moyens étant néanmoins différents). Il est ainsi possible de conclure que le décalage observé entre les deux méthodes est lié à la teneur en MG du produit et indépendant du type de fromage.

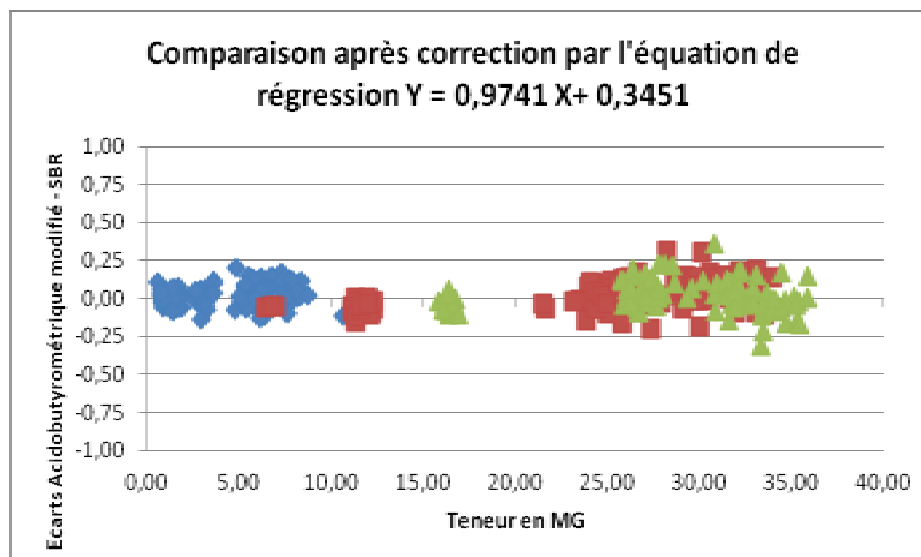
Sur la base de ces résultats, deux pistes de travail ont été étudiées pour proposer une solution visant à améliorer le raccordement des méthodes acido-butyrométriques à la méthode par extraction :

- Adopter une prise d'essai différente de la prise d'essai actuelle ( $3,000 \pm 0,005$ ) calculée sur la base de l'écart moyen relatif observé entre les deux méthodes (écart moyen / taux moyen). Dans ce cas, la prise d'essai calculée serait ainsi de 2,972 g (arrondi à 2,970 g pour cette étude). Nous avons donc appliqué un facteur correctif ( $2,970 / 3,000$ ) aux résultats obtenus par méthode acido-butyrométrique et observé les écarts à la méthode de référence. Ceux-ci sont représentés dans le graphique ci-dessous :



Si nous pouvons constater, après correction des résultats, une nette amélioration et une diminution de l'amplitude des écarts entre les deux méthodes ( $-0,40$  à  $+0,40$  g /100 g environ), ce type de modification du processus opératoire ne permet pas de résoudre le décalage observé sur toute la gamme de matière grasse du domaine d'application de la méthode testée : il subsiste un biais de pente résiduel.

L'application aux résultats bruts d'une équation de correction valide pour tous les types de fromage et sur l'étendue de la teneur en MG (0 à 40 %).



On peut observer que l'application d'une équation de correction permet d'assurer la traçabilité entre les deux méthodes sur tout le domaine d'application de la méthode. Aucun décalage systématique spécifique à une population de fromages n'est observé. La précision d'estimation (calculée par  $2.Sy,x$  : écart-type résiduel de régression) de la méthode acido-butyrométrique par rapport à la méthode de référence SBR est de  $\pm 0,18$  g / 100 g.

**CONCLUSION**

L'étude de ces pistes a permis de retenir les points suivants :

- Les deux pistes permettraient toutes les deux de ne pas modifier la graduation des butyromètres et ainsi éviter de changer les butyromètres actuels présents dans tous les laboratoires.
- L'application d'une prise d'essai modifiée ne pourrait se concevoir que sur une gamme de teneur en MG très réduite, ne permettant pas de corriger totalement l'erreur de pente de la méthode acido-butyrométrique (nécessité d'une prise d'essai spécifique par gamme réduite de taux de MG, au sein d'un même laboratoire selon les produits traités).
- L'application d'une équation de correction permet d'assurer le raccordement des deux méthodes sur toute la gamme de teneur et tous fromages confondus. A noter qu'une correction de ce type est déjà appliquée dans le cas de la détermination de la teneur en matière grasse des laits écrémés.

Les résultats obtenus et l'étude des deux hypothèses de travail ont été présentés à la commission AFNOR du mois de mars dernier. La réflexion va se poursuivre au sein de cette instance normative dans l'année 2012 pour aboutir à la solution la plus adaptée à un raccordement des deux principes de méthodes pour les laboratoires.

Philippe TROSSAT

## **NORMALISATION**

### **NORMES, PROJETS DE NORMES**

Classement alphabétique par thème

#### **1.1 - AFNOR Projets de normes**

<b>ANALYSE SENSORIELLE</b>	
PR NF V 09-500 Février 2012	ANALYSE SENSORIELLE Directives générales pour la réalisation d'épreuves hédoniques effectuées avec des consommateurs dans un espace contrôlé
<b>ELEMENTS TRACE</b>	
PR NF EN 13804 (V 03-087PR) Janvier 2012	Dosage des éléments et de leurs espèces chimiques – Considérations générales et exigences spécifiques
<b>LAITS FERMENTES</b>	
XP ISO/TS 11869 (FIL 150) (V 04-219) Mars 2012	LAITS FERMENTES Détermination de l'acidité titrable – Méthode potentiométrique
<b>MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS</b>	
PR NF EN ISO 7218/A1 (V 08-002/A1PR) Janvier 2012	MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS Exigences générales et recommandations – Amendement 1

#### **1.2 - AFNOR normes**

<b>HYGIENE ET SECURITE</b>	
XP ISO/TS 22002-3 (V 01-030-3) Avril 2012	Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires – Partie 3 : agriculture

#### **2.1 - ISO projets de normes**

<b>METROLOGIE</b>	
ISO/CEI DIS GUIDE 98-4 Mai 2012	Incertitude de mesure. Partie 4 : rôle de l'incertitude de mesure dans l'évaluation de la conformité
<b>MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS</b>	
ISO/DIS 4833-1 Juillet 2012	MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS Méthode horizontale pour le dénombrement des micro-organismes. Partie 1 : Comptage des colonies à 30°C par la technique d'ensemencement en profondeur
ISO/DIS 4833-2 Juillet 2012	MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS Méthode horizontale pour le dénombrement des micro-organismes. Partie 2 : Comptage des colonies à 30°C par la technique d'ensemencement en surface

#### **2.2 - ISO normes**

<b>LAIT ET PRODUITS LAITIERS</b>	
ISO 15174 (FIL 176) Mai 2012	LAIT ET PRODUITS LAITIERS Coagulants microbiens – Détermination de l'activité totale de coagulation du lait

**VALIDATIONS AFNOR**

Liste des méthodes alternatives d'analyses votées positivement par le Bureau Technique NF Validation lors des sessions des 2 et 3 février 2012, et du 22 mars 2012.

Intitulé	Date	N° d'attestation	Description
<b>NOUVELLE VALIDATION</b>			
<b>DELVOTEST® T</b>	Date validation : 03.02.2012 <b>Fin de validation : 03.02.2016</b>	<b>DSM-28/02-02/12</b>	<b>Détection des antibiotiques</b> (appartenant aux groupes d'inhibiteurs de $\beta$ -lactames, sulfamides, aminoglycosides et tétracyclines) Lait de vache, chèvre, brebis (avec ou sans azidiol)
<b>RECONDUCTIONS DE VALIDATION</b>			
<b>BAX® E. COLI O157:H7 MP</b>	Date validation : 28.03.2008 Reconduction le 03.02.2012 <b>Fin de validation : 28.03.2016</b>	<b>QUA-18/04-03/08</b>	<b>Détection des <i>E. coli</i> O157:H7</b> Viande crue de bœuf, lait cru, fruits et végétaux et divers (plats cuisinés, viandes crues de porc, ovin et poulet)
<b>GELOSE CHROMID™ OTTAVIANI AGOSTI</b>	Date validation : 28.03.2008 Reconduction le 02.02.2012 <b>Fin de validation : 28.03.2016</b>	<b>BIO-12/24-03/08</b>	<b>Dénombrement des <i>Listeria monocytogenes</i></b> Tous produits d'alimentation humaine
<b>VIDAS LISTERIA MONOCYTOGENES 2</b> (étape d'enrichissement à 37°C)	Date validation : 12.03.2004 Extension les 02.12.2004, 14.12.2006 et 30.06.2011 Reconduction les 17.01.2008 et 02.02.2012 <b>Fin de validation : 12.03.2016</b>	<b>BIO-12/11-03/04</b>	<b>Détection des <i>Listeria monocytogenes</i></b> Tous produits d'alimentation humaine et prélèvements de l'environnement
<b>SIMPLE METHOD FOR SALMONELLA (SMS)</b>	Date validation : 07.05.2004 Extension le 02.07.2007 Reconduction les 27.03.2008 et 22.03.2012 <b>Fin de validation : 07.05.2016</b>	<b>AES-10/04-05/04</b>	<b>Détection des <i>Salmonella</i></b> Tous produits d'alimentation humaine et animale et échantillons d'environnement (hors environnement de production primaire)
<b>EXTENSIONS DE VALIDATION</b>			
<b>VIDAS UP SALMONELLA</b>	Date validation : 06.10.2011 Extension le 02.02.2012 <b>Fin de validation : 06.10.2015</b>	<b>BIO-12/32-10/11</b>	<b>Détection des <i>Salmonella</i> spp.</b> Tous produits d'alimentation humaine et animale, et échantillons d'environnement (hors production primaire)
<b>AL RECHERCHE</b>	Date validation : 26.01.2009 Extension le 02.02.2012 <b>Fin de validation : 26.01.2013</b>	<b>BRD-07/16-01/09</b>	<b>Détection des <i>Listeria monocytogenes</i> et des <i>Listeria</i> spp.</b> Tous produits d'alimentation humaine et prélèvements de l'environnement
<b>BAX® SALMONELLA SPP.</b> (automatisé)	Date validation : 28.11.2002 Extension les 30.06.2008, 27.11.2008, 18.05.2009, 24.03.2011 et 22.03.2012 Reconduction les 23.10.2006 et 24.09.2010 <b>Fin de validation : 28.11.2014</b>	<b>QUA-18/03-11/02</b>	<b>Détection des salmonelles</b> Tous produits d'alimentation humaine, animale et prélèvement d'environnement de production (hors environnement de production primaire)



## VALIDATIONS AFNOR

<b>IQ-CHECK SALMONELLA II</b>	Date validation : 01.07.2004 Extension les 24.05.2007, 28.09.2007, 25.09.2008, 04.02.2010, 03.02.2011, 01.07.2011 et 22.03.2012 Reconduction le 27.11.2008  <b>Fin de validation : 01.07.2012</b>	<b>BRD-07/06-07/04</b>	<b>Détection des salmonelles</b>  Tous produits d'alimentation humaine et animale et prélèvement d'environnement (dont matières fécales des animaux et échantillons environnementaux au stade de la production primaire)
<b>IQ-CHECK LISTERIA MONOCYTOGENES II</b>	Date validation : 07.04.2005 Extension les 15.12.2006, 28.09.2007, 04.02.2010 et 22.03.2012 Reconduction le 26.03.2009  <b>Fin de validation : 07.04.2013</b>	<b>BRD-07/10-04/05</b>	<b>Détection des <i>Listeria monocytogenes</i></b>  Tous produits d'alimentation humaine et prélèvement d'environnement
<b>IQ-CHECK LISTERIA SPP.</b>	Date validation : 24.05.2007 Extension les 28.09.2007, 04.02.2010 et 22.03.2012 Reconduction le 13.05.2011  <b>Fin de validation : 24.05.2015</b>	<b>BRD-07/13-05/07</b>	<b>Détection de <i>Listeria spp.</i></b>  Tous produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement
<b>MODIFICATIONS DE VALIDATION</b>			
<b>ADIAFOOD SALMONELLA</b>	Date validation : 02.07.2010 Extension les 02.12.2010 et 12.05.2011 Modification le 02.02.2012  <b>Fin de validation : 02.07.2014</b>	<b>AES-10/09-07/10</b>	<b>Détection des <i>Salmonella</i></b>  Tous produits d'alimentation humaine et animale, et échantillons d'environnement (hors environnement de production primaire)
<b>ADIAFOOD LISTERIA MONOCYTOGENES</b>	Date validation : 03.12.2009 Extension le 02.12.2010 Modification le 02.02.2012  <b>Fin de validation : 03.12.2013</b>	<b>AES-10/08-12/09</b>	<b>Détection des <i>Listeria monocytogenes</i></b>  Tous produits d'alimentation humaine et échantillons d'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>

## REGLEMENTATION

### NOUVEAUTES DANS LA REGLEMENTATION : FRANCE

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

#### A.O.C. / I.G.P.

**J.O.R.F. n° 027 du 1<sup>er</sup> février 2012** – Décret n° 2012-155 du 30 janvier 2012 relatif à la consolidation des cahiers des charges des appellations d'origine contrôlées laitières ou agroalimentaires

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000025263836&dateTexte=&categorieLien=id#>

**J.O.R.F. n° 082 du 5 avril 2012** – Arrêté du 21 mars 2012 modifiant l'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=JORFTEXT000025630976&dateTexte=&categorieLien=id#>

**J.O.R.F. n° 098 du 25 avril 2012** – Décret n° 2012-549 du 23 avril 2012 relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Fourme d'Ambert"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000025743585&dateTexte=&categorieLien=id#>

**J.O.R.F. n° 098 du 25 avril 2012** – Décret n° 2012-550 du 23 avril 2012 relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Fourme de Montbrison"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000025743593&dateTexte=&categorieLien=id#>

**J.O.R.F. n° 106 du 5 mai 2012** – Décret n° 2012-643 du 3 mai 2012 relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Reblochon" ou "Reblochon de Savoie"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000025802764&dateTexte=&categorieLien=id#>

**J.O.R.F. n° 109 du 10 mai 2012** – Décret n° 2012-754 du 7 mai 2012 relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Mont d'Or" ou "Vacherin du Haut-Doubs"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000025837656&dateTexte=&categorieLien=id#>

**J.O.R.F. n° 109 du 10 mai 2012** – Décret n° 2012-756 du 9 mai 2012 relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Beurre de Bresse"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000025837799&dateTexte=&categorieLien=id#>

#### HYGIENE

**J.O.R.F. n° 053 du 2 mars 2012** – Arrêté du 15 février 2012 portant abrogation de l'arrêté du 26 juin 1974 réglementant les conditions hygiéniques de congélation, de conservation et de décongélation des denrées animales et d'origine animale

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000025423193&dateTexte=&categorieLien=id#>

#### INHIBITEURS

**J.O.R.F. n° 053 du 2 mars 2012** – Arrêté du 20 février 2012 portant homologation de l'accord interprofessionnel du 15 novembre 2011 relatif à la présence d'inhibiteurs dans le lait de vache et aux modalités de prise en charge des coûts

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000025423217&dateTexte=&categorieLien=id#>

#### PAIEMENT DU LAIT

**J.O.R.F. n° 105 du 4 mai 2012** – Décret n° 2012-630 du 2 mai 2012 relatif aux modalités de paiement du lait de vache

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000025795031&dateTexte=&categorieLien=id#>

### NOUVEAUTES DANS LA REGLEMENTATION : UNION EUROPEENNE

#### ADDITIFS

**J.O.U.E. L 078 du 17 mars 2012** – Règlement (UE) n° 232/2012 de la Commission du 16 mars 2012 modifiant l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les conditions d'utilisation et les limites d'emploi du jaune de quinoléine (E 104), du Sunset Yellow FCF/Jaune orange S (E 110) et du ponceau 4R, rouge cochenille A (E 124)

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:078:0001:0012:FR:PDF>

## REGLEMENTATION

**J.O.U.E. L 083 du 22 mars 2012** – Règlement (UE) n° 231/2012 de la Commission du 9 mars 2012 établissant les spécifications des additifs alimentaires énumérés aux annexes II et III du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:083:0001:0295:FR:PDF>

**J.O.U.E. L 119 du 4 mai 2012** – Règlement (UE) n° 380/2012 de la Commission du 3 mai 2012 modifiant les dispositions de l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil régissant les conditions d'utilisation et les quantités utilisées applicables aux additifs alimentaires contenant de l'aluminium

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:119:0014:0038:FR:PDF>

## ALLEGATIONS

**J.O.U.E. L 119 du 4 mai 2012** – Règlement (UE) n° 378/2012 de la Commission du 3 mai 2012 concernant le refus d'autoriser certaines allégations de santé portant sur les denrées alimentaires et faisant référence à la réduction d'un risque de maladie ainsi qu'au développement et à la santé des enfants

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:119:0009:0011:FR:PDF>

**J.O.U.E. L 119 du 4 mai 2012** – Règlement (UE) n° 379/2012 de la Commission du 3 mai 2012 rejetant certaines allégations de santé portant sur les denrées alimentaires et ne faisant pas référence à la réduction du risque de maladie ou au développement et à la santé des enfants

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:119:0012:0013:FR:PDF>

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

**J.O.U.E. C 029 du 2 février 2012** – 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 [Danbo (IGP) (fromage)]

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2012:029:0014:0018:FR:PDF>

**J.O.U.E. L 043 du 16 février 2012** – Règlement d'exécution (UE) n° 129/2012 de la Commission du 13 février 2012 approuvant des modifications mineures du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Queso Manchego (AOP) (fromage)]

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:043:0001:0005:FR:PDF>

**J.O.U.E. C 064 du 3 mars 2012** – 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 des denrées alimentaires [Provolone Valpadana (AOP) (fromage)]

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2012:064:0019:0024:FR:PDF>

**J.O.U.E. L 069 du 8 mars 2012** – Règlement d'exécution (UE) n° 187/2012 de la Commission du 7 mars 2012 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Tolminc (AOP) (fromage)]

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:069:0005:0006:FR:PDF>

**J.O.U.E. L 093 du 30 mars 2012** – Décision du Conseil du 14 février 2012 concernant la conclusion de l'accord entre l'Union européenne et la Géorgie relatif à la protection des indications géographiques des produits agricoles et des denrées alimentaires + Accord entre l'Union européenne et la Géorgie relatif à la protection des indications géographiques des produits agricoles et des denrées alimentaires

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:093:0001:0002:FR:PDF>

+ <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:093:0003:0140:FR:PDF>

**J.O.U.E. L 101 du 4 avril 2012** – 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 [Queso Camerano (AOP) (fromage)]

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2012:101:0006:0012:FR:PDF>

## CONTAMINANTS

**J.O.U.E. L 084 du 23 mars 2012** – Règlement (UE) n° 252/2012 de la Commission du 21 mars 2012 portant fixation des méthodes de prélèvement et d'analyse d'échantillons à utiliser pour le contrôle officiel des teneurs en dioxines, en PCB de type dioxine et en PCB autres que ceux de type dioxine de certaines denrées alimentaires et abrogeant le règlement (CE) n° 1883/2006

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:084:0001:0022:FR:PDF>

## REGLEMENTATION

### HYGIENE

**J.O.U.E. L 115 du 27 avril 2012** – Rectificatif au 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:2012:115:0035:0035:FR:PDF>

### IMPORTATION

**J.O.U.E. L 092 du 30 mars 2012** – Règlement d'exécution (UE) n° 284/2012 de la Commission du 29 mars 2012 imposant des conditions particulières à l'importation de denrées alimentaires et d'aliments pour animaux originaires ou en provenance du Japon à la suite de l'accident survenu à la centrale nucléaire de Fukushima, et abrogeant le règlement d'exécution (UE) n° 961/2011

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:092:0016:0023:FR:PDF>

### LAIT ET PRODUITS LAITIERS

**J.O.U.E. L 094 du 30 mars 2012** – Règlement (UE) n° 261/2012 du Parlement européen et du Conseil du 14 mars 2012 portant modification du règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les relations contractuelles dans le secteur du lait et des produits laitiers

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:094:0038:0048:FR:PDF>

### PESTICIDES

**J.O.U.E. L 089 du 27 mars 2012** – Règlement (UE) n° 270/2012 de la Commission du 26 mars 2012 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'amidosulfuron, d'azoxytrobin, de bentazone, de bixafen, de cyproconazole, de fluopyram, d'imazapic, de malathion, de propiconazole et de spinosad présents dans ou sur certains produits

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:089:0005:0063:FR:PDF>

**J.O.U.E. L 105 du 17 avril 2012** – Règlement (UE) n° 322/2012 de la Commission du 16 avril 2012 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 clopyralid, de diméthomorphe, de fenpyrazamine, de folpet et de pendiméthaline présents dans ou sur certains produits

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:105:0001:0040:FR:PDF>

### SUBSTANCES PHARMACOLOGIQUEMENT ACTIVES

**J.O.U.E. L 030 du 2 février 2012** – Règlement d'exécution (UE) n° 86/2012 de la Commission du 1<sup>er</sup> février 2012 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 lasalocide

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:030:0006:0007:FR:PDF>

**J.O.U.E. L 036 du 9 février 2012** – Règlement d'exécution (UE) n° 107/2012 de la Commission du 8 février 2012 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, au regard de la substance dichlorhydrate d'octénidine

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:036:0025:0026:FR:PDF>

**J.O.U.E. L 040 du 14 février 2012** – Règlement d'exécution (UE) n° 122/2012 de la Commission du 13 février 2012 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 méthylprednisolone

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:040:0002:0003:FR:PDF>

**J.O.U.E. L 040 du 14 février 2012** – Règlement d'exécution (UE) n° 123/2012 de la Commission du 13 février 2012 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 monépanel

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:040:0004:0005:FR:PDF>

## REGLEMENTATION

**J.O.U.E. L 071 du 9 mars 2012** – Règlement d'exécution (UE) n° 201/2012 de la Commission du 8 mars 2012 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 nitroxinil

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:071:0037:0039:FR:PDF>

**J.O.U.E. L 075 du 15 mars 2012** – Règlement d'exécution (UE) n° 221/2012 de la Commission du 14 mars 2012 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 closantel

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:075:0007:0009:FR:PDF>

**J.O.U.E. L 075 du 15 mars 2012** – Règlement d'exécution (UE) n° 222/2012 de la Commission du 14 mars 2012 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 triclabendazole

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:075:0010:0011:FR:PDF>

## VITAMINES / MINERAUX

**J.O.U.E. L 102 du 12 avril 2012** – Règlement d'exécution (UE) n° 307/2012 de la Commission du 11 avril 2012 établissant des modalités d'exécution pour la mise en œuvre de l'article 8 du règlement (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil concernant l'adjonction de vitamines, de minéraux et de certaines autres substances aux denrées alimentaires

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:102:0002:0004: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.

### **POUDRE LAITIERE**

SCHUCK P., DOLIVET A., JEANTET R. – **Les poudres laitières et alimentaires. Techniques d'analyse** – Editions Tec & Doc – Février 2012 – ISBN : 2-7430-1419-9 – 224 pages

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



Cet ouvrage propose une étude des différentes méthodes d'analyse (méthodes biochimiques et méthodes physiques) des poudres laitières et alimentaires, et présente un ensemble de mesures utiles à la maîtrise du séchage et au contrôle de la qualité des poudres. Les procédés de déshydratation et leur impact sur les propriétés des poudres obtenues sont décrits dans un premier temps, puis, chaque technique d'analyse est présentée en détail.

## REVUE DE PRESSE – REVUE DU NET

Classement alphabétique des mots-clés

### **AFLATOXINE**

#### **Bioo Scientific's speeds up aflatoxin M<sub>1</sub> analysis**

<http://www.laboratorytalk.com/news/bfg/bfg144.html>

► Bioo Scientific a ajouté à sa gamme deux nouveaux kits ELISA MaxSignal Aflatoxin M<sub>1</sub>. Ces deux kits ont été conçus pour simplifier l'analyse de l'aflatoxine M<sub>1</sub> dans les produits laitiers. L'un de ces kits permet l'analyse à une vitesse accrue et l'autre avec une sensibilité accrue.

### **ANTIOXYDANT**

#### **Rapid antioxidant measurements in foods**

<http://www.laboratorytalk.com/news/anu/anu119.html>

► Analytik Jena a mis sur le marché l'analyseur Photochem capable de mesurer rapidement et avec précision les antioxydants solubles.

### **HISTAMINE**

#### **Detecting histamine in seafood, wine and milk**

<http://www.laboratorytalk.com/news/bfg/bfg146.html>

► Le nouveau kit HistaStrip test de Bioo Scientifics utilisant la technologie "dipstick" (analyse au moyen d'une bandelette réactive) permet la visualisation rapide de l'histamine dans les produits de la mer, les farines de poisson, le vin et le lait.

### **HYGIENE**

#### **Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8054 du 8 mars 2012**

[http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/DGALN20128054Z\\_cl\\_e878738.pdf](http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/DGALN20128054Z_cl_e878738.pdf)

► Cette note de service modifie la note de service DGAL/SDSSA/N2011-8117 du 23 mai 2011 relative à l'application de l'arrêté du 21 décembre 2009 concernant les règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant. En effet, de nouvelles mesures réglementaires, les avis du service des affaires juridiques, les remarques des Directions départementales de la cohésion sociale et de la protection des populations (DDCSPP) et des organisations professionnelles sur des points relatifs au champ d'application et aux modalités de mise en œuvre des dispositions ont été pris en considération dans cette note modifiée.

#### **Note de service DGAL/SDSSA/SDASE/N2012-8093 du 26 avril 2012**

[http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/DGALN20128093Z\\_cl\\_e87d111.pdf](http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/DGALN20128093Z_cl_e87d111.pdf)

► Cette note de service modifie la note de service N° 2011-8254 ci-dessus. Elle informe les DD(CS)PP du rôle de FranceAgriMer dans la procédure de gestion des agréments des établissements pour l'exportation vers certains pays prévue par la note citée ci-dessus.

### **PROTEINE**

#### **Scientific opinion on the suitability of goat milk protein as a source of protein in infant formulae and in follow-on formulae**

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2603.htm>

► Suite à une demande de Dairy Goat Co-operative (NZ) Ltd, la Commission européenne a demandé au

groupe sur les produits diététiques, la nutrition et les allergies de l'EFSA de fournir un avis scientifique sur le pertinence de la protéine du lait de chèvre comme source de protéines chez le nourrisson et les préparations de suite.

#### **STAPHYLOCOCCUS AUREUS**

**Note de service DGAL/SDSSA/SDPRAT/N2012-8065 du 20 mars 2012**

[http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/DGALN20128065Z\\_cl\\_e8975e9.pdf](http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/DGALN20128065Z_cl_e8975e9.pdf)

► Cette note de service abroge et remplace la note de service DGAL/SDSSA/SDPRAT/N2012-8014 du 17 janvier 2012. Elle liste les deux méthodes autorisées pour les analyses officielles de recherche d'entérotoxines de *Staphylococcus aureus* dans toutes matrices alimentaires. Elle décrit également les

conditions et les limites de l'agrément des laboratoires.

#### **SUBSTANCES PHARMACOLOGIQUEMENT ACTIVES**

**Note de service DGAL/SDPRAT/N2012-8089 du 24 avril 2012**

[http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/DGALN20128089Z\\_cl\\_e8dd652.pdf](http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/DGALN20128089Z_cl_e8dd652.pdf)

► Cette note de service actualise les méthodes de confirmation des nitroimidazoles dans le muscle et les œufs par CL/SM-SM, de dépistage et de confirmation des anti-inflammatoires non stéroïdiens dans le lait par CL/SM-SM, des anticoccidiens dans les œufs et le muscle par CL/SM-SM et de détection des résidus à activité antibiotique dans le muscle par méthode des quatre boîtes.

## **CONGRES – SALONS – COLLOQUES**

### **LAIT ET PRODUITS LAITIERS**

4-8 juin 2012  
Tel Aviv, Israël

Semaine analytique FIL/ISO

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

### **PRODUITS LAITIERS**

19-21 juin 2012  
Saint-Malo, France

Symposium international FIL/INRA "Séchage de produits laitiers par atomisation"

<https://www.colloque.inra.fr/sddp2012>

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. BOSSERDET

Rédaction achevée le 25 mai 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

1<sup>er</sup> trimestre 2012

Dépôt légal : à parution

ISSN 1298-6976