



3^{ème} trimestre 2014, N° 90

Parution du catalogue 2015	1
Evaluation des réactifs Sigma – Lettre de Cecalait n° 83	1
Evaluation de l'analyseur infrarouge Bentley DairySpec FT	2-9
Normes, projets de normes	10-11
Validations AFNOR	12
Réglementation : France, Union européenne	13-16
Librairie : nouvelles parutions	17
Revue de presse – revue du net	17-19
Références bibliographiques avec table des matières, mots clés	annexe

ACTALIA Cecalait

Rue de Versailles - B.P. 70129
 39801 POLIGNY CEDEX
 FRANCE
www.cecalait.fr
www.actalia.eu



PARUTION DU CATALOGUE 2015

Comme les années passées, le catalogue des prestations Cecalait a été envoyé semaine 46 par courrier électronique. Nous vous rappelons que vous pouvez également le trouver dans la rubrique catalogue de notre site internet <http://www.cecalait.fr/> (attention, les commandes en ligne ne sont pas possibles. Seuls la conception du bon de commande et le calcul estimatif sont réalisables, vous devez donc imprimer, signer et nous envoyer vos bulletins d'inscription par courrier, fax ou e-mail).

Nous proposons, dans ce catalogue, **deux nouvelles prestations : un essai d'aptitude et des échantillons à teneur garantie sur rétentat, pour les critères matière sèche et azote total**. Deux essais d'aptitude ont été programmés en février et octobre, et comme pour tous les essais d'aptitude Cecalait, vous avez la possibilité de vous inscrire pour un des critères ou les deux. Il en est de même pour les ETG qui sont, quant à eux, proposés en abonnement annuel ou pour des envois ponctuels. Vous trouverez des informations complémentaires aux pages 14-15 et 56.

Nous espérons que vous serez nombreux à utiliser ces nouveaux produits et nous sommes à votre disposition pour tout renseignement sur ces sujets.

EVALUATION DES REACTIFS SIGMA – Lettre de Cecalait n° 83 (4^{ème} trimestre 2012)

Une évaluation des réactifs SIGMA pour la détermination de la teneur en matière grasse par la méthode Gerber (acide sulfurique et alcool amylique) a été effectuée dans nos laboratoires en 2012 sur demande du distributeur de ces produits. Les résultats ont été publiés dans la Lettre de Cecalait n° 83 du 4^{ème} trimestre 2012.

Cette évaluation a consisté en une comparaison des résultats obtenus avec les réactifs SIGMA et les réactifs utilisés en routine dans nos laboratoires sur 10 échantillons de lait ainsi que deux lots successifs de matériaux de référence (4 échantillons analysés en double) en comparaison à la valeur de référence. Elle avait pour objectif de vérifier que les réactifs évalués ne sont pas responsables de différences significatives au niveau de la justesse par rapport à ceux actuellement utilisés en routine par les laboratoires.

Il faut noter que ces essais avaient été réalisés après transmission des pré-requis de qualité des réactifs (exigences normatives) au demandeur des essais.

Les comparaisons à des réactifs déjà utilisés dans les laboratoires et les essais sur matériaux de référence avaient permis de constater des différences relativement faibles et non significatives en ce qui concerne la teneur en matière grasse du lait :

- Ecart moyen de +0,06 g/L avec un écart-type des écarts $S_d = 0,09$ pour la comparaison de 10 échantillons de lait
- Ecart moyen de -0,03 et +0,07 g/L avec un écart-type des écarts S_d respectivement égal à 0,08 et 0,05 pour les essais sur 2 lots d'ETG Gerber.

Contrairement à ce qui avait été annoncé initialement, l'alcool amylique évalué lors de ces essais (Réf. 59090) n'était pas conforme aux prescriptions de la norme NF V 04-210 au niveau du ratio d'isomères Méthyl 3 Butanol 1 et Méthyl 2 Butanol 1. Nous venons d'apprendre cette information par la fiche descriptive de ce produit, éditée récemment, qui indique clairement qu'il est composé de 100 % de l'isomère Méthyl 3 Butanol 1 (ce qui n'était pas spécifié sur le certificat de conformité du lot utilisé au moment des essais).

La différence relativement faible de la concentration en Méthyl 3 Butanol 1 par rapport à la prescription (100 % correspondant au produit SIGMA contre 93 % correspondant à la limite supérieure de la norme NF V 04-210) peut expliquer le fait de ne pas avoir observé d'écarts significatifs lors des essais de comparaison.

On peut donc conclure que, bien que présentant des différences faibles et non significatives, l'alcool amylique SIGMA Réf. 59090 ne peut être utilisé pour des déterminations de la teneur en matière grasse conformément à la méthode NF V 04-210.

Il est également important de noter que les autres réactifs évalués lors de ces essais ne sont pas concernés par cette note technique.

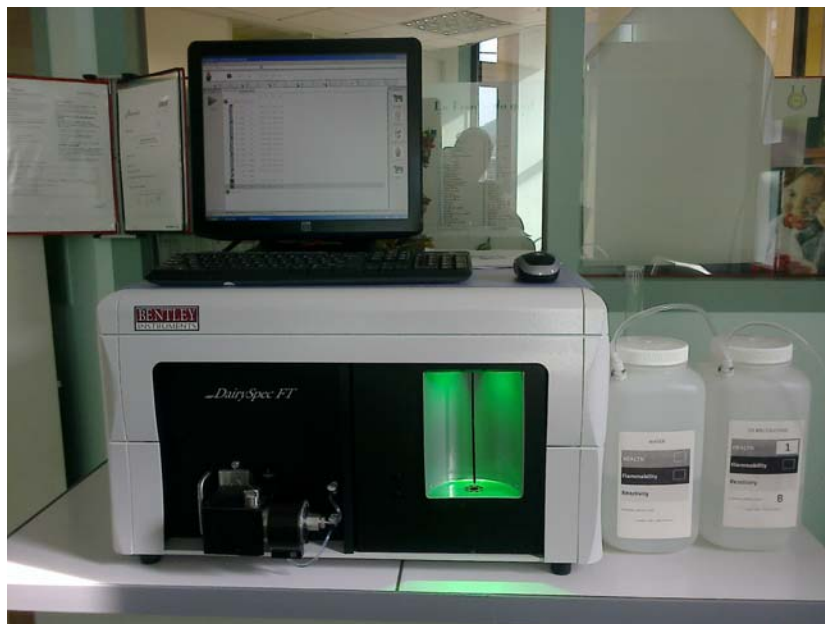
Nous sommes, pour notre part, désolés de ce retour d'information tardif auprès des laboratoires, et afin d'éviter une situation de ce type, nous avons pris la décision que les prochaines évaluations de réactifs intégreront une recevabilité de dossier d'évaluation consistant en la fourniture d'une déclaration formelle par le demandeur (accompagnés des preuves documentaires) quant au respect des exigences normatives relatives à la qualité des réactifs.

EVALUATION DE L'ANALYSEUR INFRA-ROUGE BENTLEY DAIRYSPEC FT®

Le DairySpec FT est un spectrophotomètre infrarouge (650 à 4000 cm^{-1}), fabriqué par la société Bentley Instruments (USA), distribué en France par la société Bentley Instruments SARL, pour la détermination des paramètres de composition des échantillons de lait et produits laitiers liquides (MG, MP, Lactose, MS, urée, FPD, profile en Acides Gras...).

Cet instrument utilise un système infrarouge mono-faisceau avec interféromètre industriel haute résolution basé sur la technique de la transformée de Fourier (IRTF). L'acquisition des spectres (résolution standard de 8 cm^{-1}) permet d'établir des étalonnages MLR ou PLS nécessaires à la quantification des composants majeurs ou mineurs.

L'appareil est couplé à un PC. Un logiciel dédié pilote l'instrument et assure le traitement du signal. La sauvegarde des spectres des échantillons analysés permet un re-traitement du signal a posteriori. L'appareil peut être équipé d'un passeur et combiné au compteur de cellules somatiques « Somacount » pour atteindre une cadence analytique de 300 échantillons/heure.



Les essais:

Les essais d'évaluation ont été réalisés au laboratoire de physico-chimie d'ACTALIA Cecalait (analyses de référence et analyses infrarouge) de juin à septembre 2014. Après avoir effectué des essais préliminaires de stabilité, linéarité et étalonnage sur les paramètres matière sèche (MS), matière grasse (MG) et matière protéique (MP), la répétabilité et la justesse sur le lait, la crème et le rétentat protéique ont été évaluées.

Les critères d'appréciation des paramètres estimés sont issus, soit des normes ISO 9622/FIL 141: 2013 "Guide pour l'utilisation des appareils de dosage par absorption dans le moyen infrarouge" ou ISO 8196-3/FIL 128-3 : 2009 "Lait - Définition et évaluation de la précision globale des méthodes alternatives d'analyse du lait - Partie 3", soit du manuel CNIEL/IE PROC IR v06 d'utilisation des appareils infrarouge dans le cadre du paiement du lait et du contrôle laitier en France. Un comparatif par rapport aux spécifications du constructeur est également réalisé.

L'appareil était paramétré pour une cadence de 60 échantillons / heure pour la crème et le rétentat, 120 échantillons / heure pour le lait, et une correction de contamination nulle.

A. ESSAIS PRELIMINAIRES

A.1 – Evaluation de la stabilité de l'appareil

L'évaluation de la stabilité de l'appareil a été réalisée par l'analyse en mode automatique de 3 échantillons de lait à 3 taux différents toutes les 15 minutes au cours d'une demi-journée de travail, représentant 20 cycles de mesure. Les critères de répétabilité et de reproductibilité ont été calculés pour chaque paramètre analytique et par niveau.

Résultats

Les tableaux 1 à 3 suivants récapitulent les résultats obtenus :

	M (g/l)	Sr (g/l)	Sr (%)	SR (g/l)	SR (%)	r (g/l)	R (g/l)
1	19,91	0,04	0,18%	0,04	0,18%	0,10	0,10
2	40,24	0,04	0,10%	0,04	0,10%	0,11	0,11
3	82,61	0,09	0,11%	0,09	0,11%	0,25	0,25

Tableau 1 : critères de stabilité du DairySpec FT pour le paramètre MG

	M (g/l)	Sr (g/l)	Sr (%)	SR (g/l)	SR (%)	r (g/l)	R (g/l)
1	20,06	0,03	0,13%	0,03	0,13%	0,07	0,07
2	30,24	0,03	0,10%	0,03	0,10%	0,08	0,08
3	58,38	0,06	0,10%	0,06	0,10%	0,17	0,17

Tableau 2 : critères de stabilité du DairySpec FT pour le paramètre MP

	M (g/l)	Sr (g/l)	Sr (%)	SR (g/l)	SR (%)	r (g/l)	R (g/l)
1	99,24	0,05	0,05%	0,05	0,05%	0,14	0,14
2	128,41	0,09	0,07%	0,09	0,07%	0,24	0,24
3	193,54	0,17	0,09%	0,17	0,09%	0,49	0,49

Tableau 3 : critères de stabilité du DairySpec FT pour le paramètre MS

M : moyenne ; *Sr* et *SR* (*Sr*% et *SR*%): écart-type de répétabilité et reproductibilité absolu (et relatif); *r* et *R* : écart maximal de répétabilité et reproductibilité dans 95% des cas.

Pour les paramètres MG et MP, les valeurs moyennes journalières d'écart-type de reproductibilité SR observées sont inférieures aux limites préconisées dans la norme ISO 8196-3/FIL 128-3 ($SR \leq 0,29$ g/l pour la gamme médiane ou $SR \leq 0,58$ g/l pour la gamme haute).

Pour le paramètre MS, en l'absence de valeurs normalisées ou réglementaires, on peut remarquer que l'écart-type de reproductibilité SR obtenu est inférieur à la valeur normalisée de la méthode de référence ISO 6731/FIL 21 : 2010 ($R = 2,1$ g/l soit $SR = 0,74$ g/l).

A.2 – Evaluation de la linéarité

Des dilutions volume/volume ont été réalisées par pesées corrigées des masses volumiques. Ceci correspond au principe de dosage de la spectrophotométrie infrarouge et aux mesures de référence françaises également volumiques.

Pour le paramètre MG, une gamme de 12 laits régulièrement répartis de 0 à 100 g/l a été réalisée par mélange de crème et de lait écrémé. La gamme a été analysée en quintuple dans l'ordre décroissant des taux de matière grasse. Le calcul du rapport Ar/At (Ar et At : amplitude des résidus et amplitude des taux respectivement) est égal à 1,6 %, ce qui est en accord avec la limite de 2 % énoncée dans le document ISO 9622/FIL141.

Il est également possible d'identifier 3 plages de linéarité optimales (0-20g/l : $Ar/At = 0,36$ %), (20-70g/l : $Ar/At = 0,42$ %) et (70-100 g/l : $Ar/At = 1,56$ %). Les valeurs des rapports Ar/At des plages 0-20 et 20-70 g/l sont en accord avec les spécifications de la norme ISO 8196-3/FIL128-3 (limite 1 %).

Pour la paramètre matière protéique, une gamme de 12 laits régulièrement répartis de 0 à 130 g/l a été réalisée par mélange de rétentat protéique et filtrat obtenus par ultrafiltration tangentielle (seuil de coupure 10 KD). La gamme a été analysée en quintuple dans l'ordre décroissant des taux de matière grasse.

Le calcul du rapport Ar/At sur la plage de taux étudiée est égal à 1,3 % ce qui est conforme aux préconisations de 2 % maximum énoncées dans le document ISO 9622/FIL 141. Les valeurs des rapports Ar/At sont également en accord avec les spécifications de la norme ISO 8196-3/FIL 128-3 (limite 1 %) sur les plages 0-110 g/l ($Ar/At : 0,85$ %), 0-40 g/l ($Ar/At : 0,18$ %) et 40-110 g/l ($Ar/At : 0,64$ %).

Ainsi, pour les paramètres MG et MP, la linéarité de l'instrument est satisfaisante pour des taux respectifs de 0-100 g/l et 0-130 g/l.

A.3 – Evaluation de l'étalonnage

L'évaluation de l'étalonnage en matière grasse et matière protéique, initialement installé par le constructeur, a été réalisé au moyen des 13 échantillons à teneurs garanties (ETG) infrarouge "médian" et "haut" commercialisés par ACTALIA Cevalait en juillet et septembre 2014. Chaque échantillon a fait l'objet de deux répétitions.

Résultats

Les résultats sont reportés dans le tableau ci-dessous.

	N	Min-max	Sr	d	Sd	SI1	SI3
MG (g/l)-Médian	13	22,3 53,7	0,032	0,098	0,194	0,103	0,094
MP (g/l) -Médian	13	24,4 39,9	0,036	-0,045	0,196	0,048	0,029
MS (g/l) -Médian	13	104,9 150,8	0,087	-0,159	0,445	0,429	/
MG (g/l)-Haut	13	59,6 91,8	0,118	-0,292	0,257	0,262	0,261
MP (g/l) -Haut	13	45,2 66,6	0,035	1,575	0,250	0,039	0,037
MS (g/l) -Haut	13	162,7 212,9	0,086	0,293	0,510	0,531	/

Tableau 4 : Critères d'étalonnage du DairySpec FT pour les paramètres MG, MP et MS,

N : nombre d'étalons, *min et max* : valeurs minimum et maximum, *Sr* : écart-type de répétabilité, *d et Sd* : moyenne et écart-type des écarts (appareil – référence), *SI1 et SI3* : écart-type résiduel de régression linéaire simple (référence vs appareil) ou multiple (référence vs MG, MP et lactose)

Conclusion

Les écarts-types résiduels de régression linéaire obtenus sont en accord :

- avec les prescriptions du manuel CNIEL/IE concernant les critères MG et MP médian (respectivement inférieurs à 0,25 et 0,15 g/l) correspondant aux teneurs du lait de vache ;
- avec les prescriptions du manuel CNIEL/IE concernant les critères MG et MP haut (respectivement inférieurs à 0,50 et 0,30 g/l) correspondant aux teneurs du lait de brebis .

B. EVALUATION DE LA REPETABILITE ET DE LA JUSTESSE

B.1 – Les échantillons

Les essais ont été réalisés à partir de :

- ◆ 40 échantillons de laits de citerne en provenance de la région Rhône-Alpes.
- ◆ 20 échantillons de crème pasteurisée non homogénéisée (obtenue par écrémage de lait de grand mélange) en provenance de la région Rhône-Alpes.
- ◆ 25 échantillons de rétentat protéique et perméat (obtenus par ultrafiltration de lait écrémé de grand mélange) en provenance de la région Bretagne. Quelques échantillons "artificiels" ont été réalisés par mélange de rétentat et perméat afin de générer une variabilité des taux protéiques.

Tous les échantillons ont été additionnés de bronopol à 0,02 % final.

B.2 – Procédure

La répétabilité et la justesse de l'appareil ont été évaluées pour les paramètres MG, MP et MS pour le lait (calibrages MLR), MG et MS pour la crème (calibrages PLS), et MP et MS pour le rétentat (calibrages MLR). Les dosages ont été effectués en doublant consécutivement chaque échantillon. Un lait témoin a été intercalé au début et à la fin de chaque série afin de vérifier la stabilité. L'évaluation a porté sur les valeurs obtenues après étalonnage et ajustage de l'instrument à l'aide des ETG commercialisés par ACTALIA Cecalait pour le lait, et après étalonnage et ajustage de l'instrument par le constructeur pour la crème et le rétentat.

Les méthodes de référence utilisées ont été les suivantes:

- MG: Méthode acido-butyrométrique de Gerber selon NF V 04-210 : 2000 pour le lait et NF V 04-263 : 1997 pour la crème (essais en simple puis confirmation en cas de résidus trop important).
- MP: Méthode au Noir Amido selon NF V 04-216 : 2011 (essai en double – dilution des échantillons volume/volume selon annexe A pour le rétentat).
- MS : Méthode par étuvage selon NF EN ISO 6731/FIL 21 : 2010 (essai en simple).

B.2 – Résultats

B.2.1 – Lait

Les tableaux et figures suivants récapitulent les résultats obtenus :

	n	min	max	M	Sx	Sr	Sr (%)	r
MG (g/l)	40	38,0	41,8	39,650	0,860	0,022	0,06	0,061
MP (g/l)	40	31,4	33,3	32,277	0,573	0,023	0,07	0,064
MS (g/l)	40	127,0	130,7	128,958	1,006	0,057	0,04	0,159

Tableau 5 : Critères de répétabilité du DairySpec FT pour les critères MG, MP et MS sur lait de citerne

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

Pour les composants MG et MP, le DairySpec FT présente un écart-type de répétabilité conforme aux prescriptions de la norme ISO 8196-3/FIL 129-3 et du manuel CNIEL/IE ($Sr \leq 0,14$ g/l et $r \leq 0,4$ g/l).

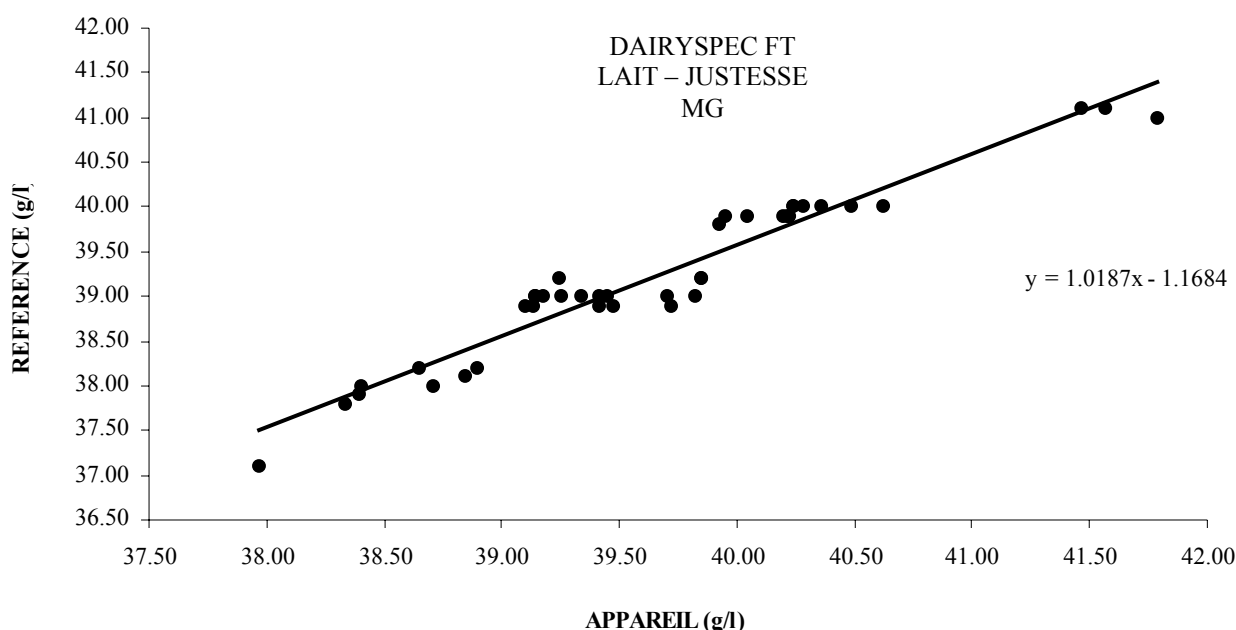
Pour le paramètre MS, en l'absence de valeurs normalisées ou présentes dans le manuel CNIEL/IE, on peut remarquer que l'écart-type de répétabilité obtenu est inférieur à la valeur normalisée de la méthode de référence ISO 6731/FIL 21 : 2010 ($r = 1$ g/l soit $Sr = 0,36$ g/l).

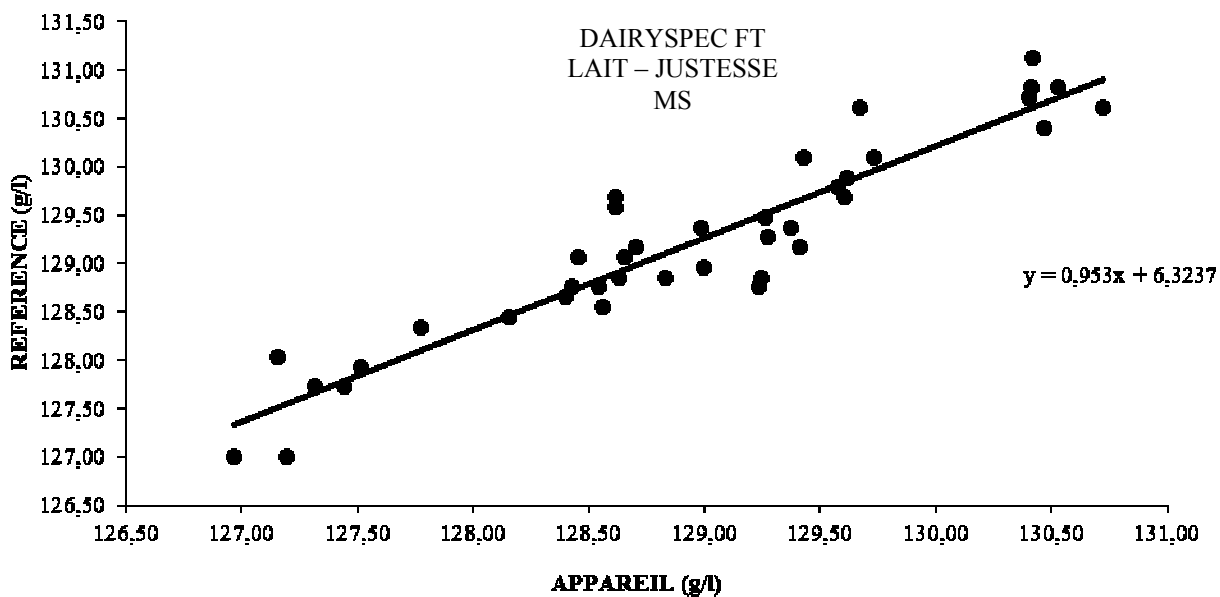
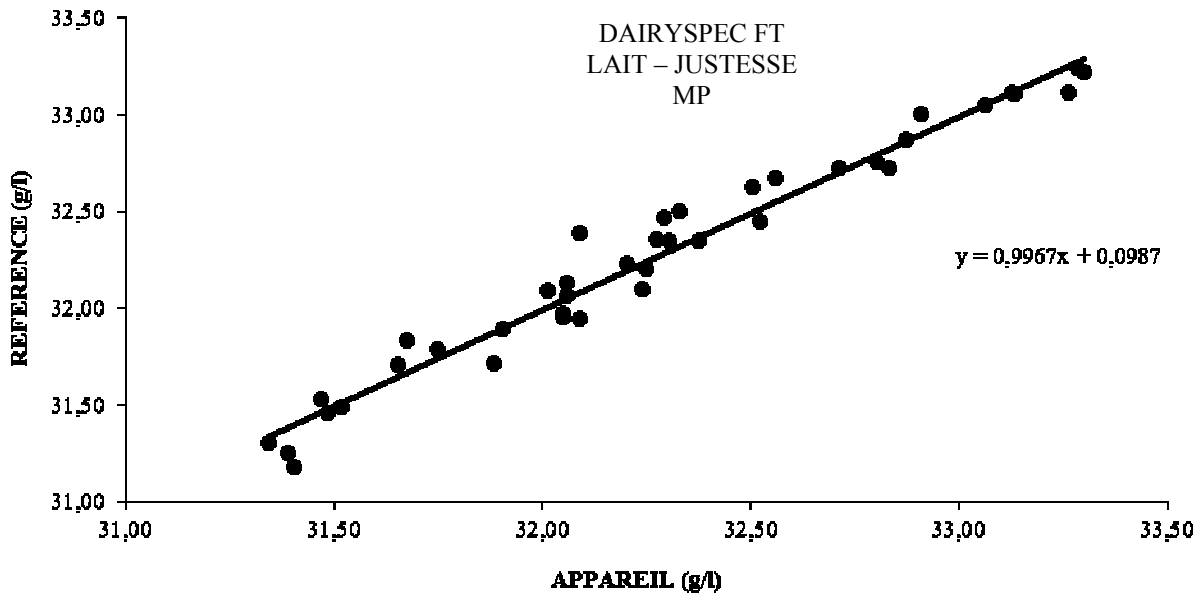
Les écarts-types de répétabilité relatifs obtenus sont également en accord avec les spécifications du constructeur fixant une limite à 0,5 % pour tous les paramètres.

	n	min (g/l)	max (g/l)	Y (g/l)	Sy (g/l)	d (g/l)	Sd (g/l)	Sy,x (g/l)	Sy,x (%)	b	a
MG	40	37,10	41,10	39,223	0,907	0,427	0,232	0,235	0,60	1,019	-1,17
MP	40	31,18	33,24	32,270	0,581	0,007	0,107	0,108	0,34	0,997	0,10
MS	40 (39)	127,00 (127,00)	131,33 (131,12)	129,255 (129,202)	1,065 (1,024)	-0,297 (-0,268)	0,398 (0,357)	0,403 (0,359)	0,31 (0,28)	0,982 (0,951)	2,67 (6,32)

Tableau 6 : Critères de justesse du DairySpec FT pour les paramètres MG, MP et MS sur lait de citerne. Les résultats références MG et MS obtenus dans les unités m/m ont été convertis en m/v par le coefficient 1,03 g/ml.

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





Figures 1, 2 et 3 : Relations entre le DairySpec FT et référence pour les paramètres MG, MP et MS sur lait de citerne.

On remarque que :

↳ pour le paramètre **MG** : la moyenne et l'écart-type des écarts sont respectivement égaux à 0,43 et 0,23 g/l. La pente de régression obtenue (1,019) n'est pas significativement différente de 1,00 (P = 5%). L'écart-type résiduel de régression est égal à 0,24 g/l.

↳ pour le paramètre **MP** : la moyenne et l'écart-type des écarts sont respectivement égaux à 0,01 et 0,11 g/l. La pente de régression obtenue (0,997) n'est pas significativement différente de 1,00 (P = 5%). L'écart-type résiduel de régression est égal à 0,11 g/l.

↳ pour le paramètre **MS** : la moyenne et l'écart-type des écarts sont respectivement égaux à -0,27 et 0,36 g/l. La pente de régression obtenue (0,953) n'est pas significativement différente de 1,00 (P = 5%). L'écart-type résiduel de régression est égal à 0,36 g/l.

Pour les paramètres MG et MP, les écarts-types résiduels obtenus (0,24 et 0,11 g/l respectivement) sont en accord avec les prescriptions de la norme ISO 8196-3/FIL 129-3 (limite 0,7 g/l).

Pour le paramètre MS, en absence de prescriptions normatives ou réglementaires, l'écart-type résiduel obtenu (0,36 g/l) permet une précision d'estimation de +/- 0,72 g/l (risque 5%).

Les écarts-types résiduels relatifs obtenus sont également en accord avec les spécifications du constructeur fixant une limite à 1% pour tous les paramètres.

B.2.2 – Crème

Les tableaux et figures suivants récapitulent les résultats obtenus :

	n	min	max	M	Sx	Sr	Sr (%)	r
MG (g/100 g)	20	26,4	44,8	40,182	5,242	0,038	0,09	0,104
MS (g/100 g)	20	33,5	51,0	46,529	4,971	0,042	0,09	0,117

Tableau 7 : Critères de répétabilité du DairySpec FT pour les critères MG, MP et MS sur crème

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

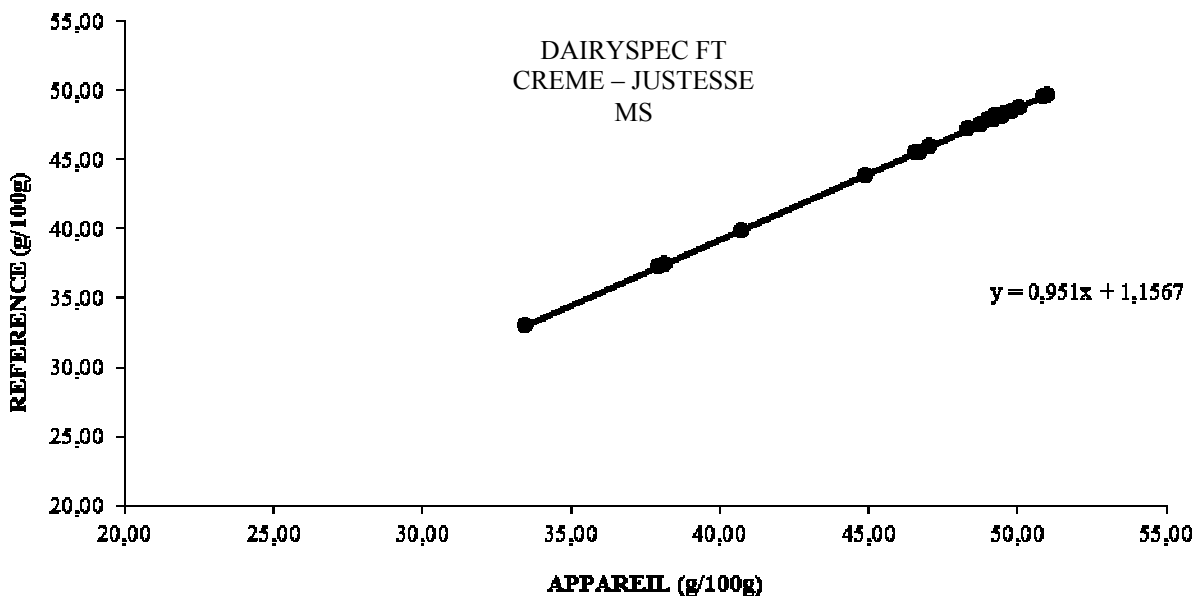
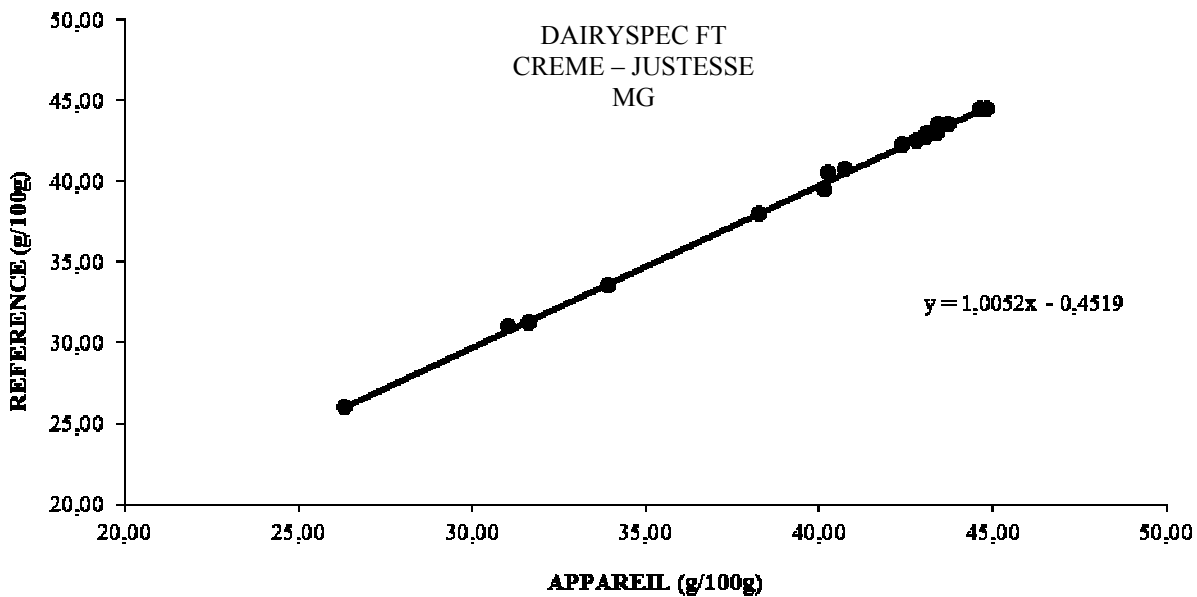
En l'absence de prescriptions normatives ou réglementaires pour les composants MG et MS, les écarts-types de répétabilité obtenus sont inférieurs aux limites normatives correspondant aux méthodes de référence NF V 04-263 : 1997 et ISO 6731/FIL 21 : 2010 (0,14 g/100 g et 0,07 g/100 g respectivement).

Les écarts-types de répétabilité relatifs obtenus sont également en accord avec les spécifications du constructeur fixant une limite à 0,5 % pour tous les paramètres.

	n	min (g/100g)	max (g/100g)	Y (g/100g)	Sy (g/100g)	d (g/100g)	Sd (g/100g)	Sy,x (g/100g)	Sy,x (%)	b	a
MG	20	26,0	44,5	39,938	5,273	0,245	0,197	0,201	0,50	1,005	-0,45
MS	20	33,0	49,7	45,404	4,728	1,125	0,256	0,079	0,17	0,951	1,16

Tableau 8 : Critères de justesse du DairySpec FT pour les paramètres MG et MS sur crème

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



Figures 4 et 5 : Relations entre le DairySpec FT et référence pour les paramètres MG et MS sur crème

On remarque que :

↳ pour le paramètre **MG** : la moyenne et l'écart-type des écarts sont respectivement égaux à 0,25 et 0,20 g/100 g. La pente de régression obtenue (1,005) n'est pas significativement différente de 1,00 (P = 5 %). L'écart-type résiduel de régression est égal à 0,20 g/l.

↳ pour le paramètre **MS** : la moyenne et l'écart-type des écarts sont respectivement égaux à 1,13 et 0,26 g/100 g. La pente de régression obtenue (0,951) est significativement différente de 1,00 (P = 1 %). L'écart-type résiduel de régression est égal à 0,08 g/100 g.

*En l'absence de prescriptions normatives ou réglementaires pour les paramètres **MG** et **MS**, les écarts-types résiduels obtenus (0,20 et 0,08 g/100 g respectivement) permettent des précisions d'estimations égales à 0,40 et 0,16 g/100 g respectivement (risque 5 %).*

Les écarts-types résiduels relatifs obtenus sont en accord avec les spécifications du constructeur fixant une limite à 1 % pour tous les paramètres.

B.2.3 – Rétenant

Les tableaux et figures suivants récapitulent les résultats obtenus :

	n	min	max	M	Sx	Sr	Sr (%)	r
MP (g/l)	25	87,3	110,1	98,353	7,002	0,111	0,11	0,309
MS (g/l)	25	145,9	169,1	157,157	6,805	0,145	0,09	0,401

Tableau 9 : Critères de répétabilité du DairySpec FT pour les critères **MP** et **MS** sur échantillons de rétenant protéique

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

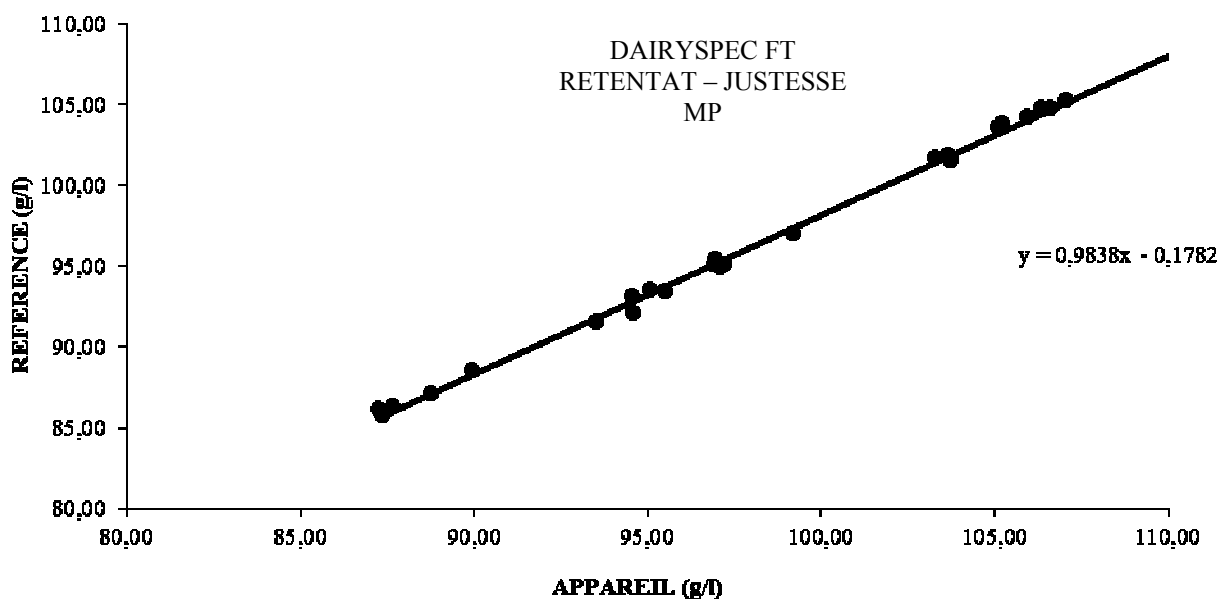
*En l'absence de prescriptions normatives ou réglementaires pour les composants **MP** et **MS**, les écarts-types de répétabilité obtenus sont inférieurs ou proches des limites normatives correspondant aux méthodes de référence **NF V 04-216 : 2011** et **ISO 6731/FIL 21 : 2010** (0,37 g/l et 0,11 g/l respectivement).*

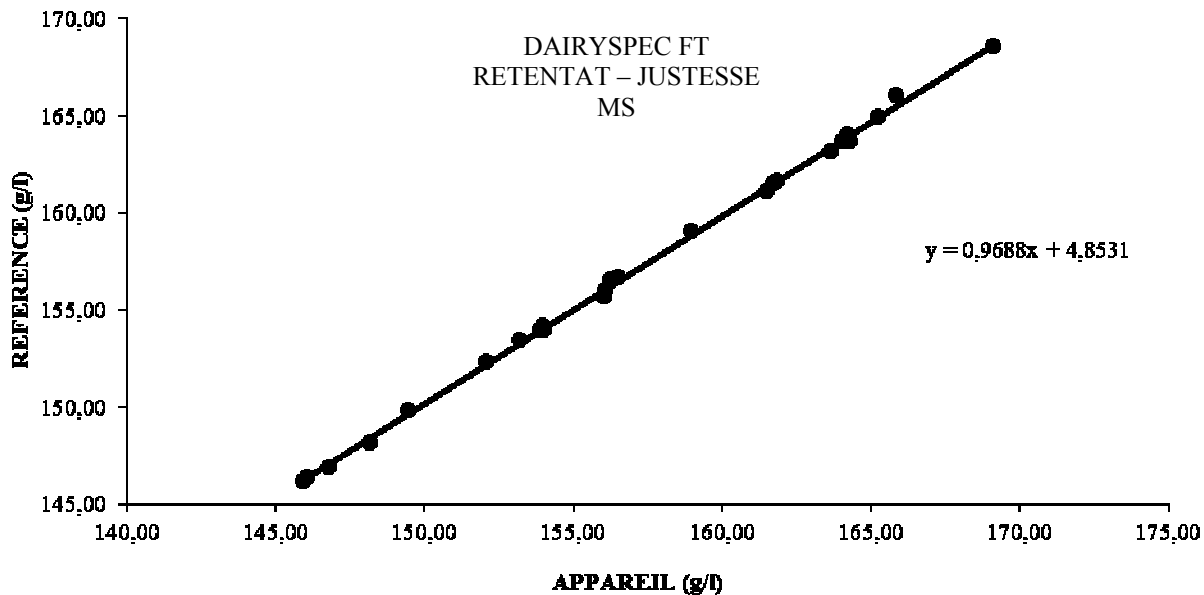
Les écarts-types de répétabilité relatifs obtenus sont également en accord avec les spécifications du constructeur fixant une limite à 0,5% pour tous les paramètres.

	n	min (g/l)	max (g/l)	Y (g/l)	Sy (g/l)	d (g/l)	Sd (g/l)	Sy,x (g/l)	Sy,x (%)	b	a
MP	25	85,79	107,56	96,581	6,897	1,772	0,356	0,345	0,36	0,984	-0,18
MS	25	146,2	168,6	157,099	6,595	0,058	0,295	0,209	0,13	0,969	4,85

Tableau 6 : Critères de justesse du DairySpec FT pour les paramètres **MP** et **MS** sur rétenant protéique

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





Figures 6 et 7 : Relations entre le DairySpec FT et référence pour les paramètres MP et MS sur échantillons de rétentat protéique.

On remarque que :

↳ pour le paramètre MP : la moyenne et l'écart-type des écarts sont respectivement égaux à 1,77 et 0,36 g/l. La pente de régression obtenue (0,984) n'est pas significativement différente de 1,00 (P = 5%). L'écart-type résiduel de régression est égal à 0,35 g/l.

↳ pour le paramètre MS : la moyenne et l'écart-type des écarts sont respectivement égaux à 0,06 et 0,30 g/l. La pente de régression obtenue (0,969) est significativement différente de 1,00 (P = 1%). L'écart-type résiduel de régression est égal à 0,21 g/l.

En l'absence de prescriptions normatives ou réglementaires pour les paramètres MP et MS, les écarts-types résiduels obtenus (0,36 et 0,21 g/l respectivement) permettent des précisions d'estimations égales à +/-0,72 et 0,42 g/l respectivement (risque 5 %).

Les écarts-types résiduels relatifs obtenus sont en accord avec les spécifications du constructeur fixant une limite à 1 % pour tous les paramètres.

CONCLUSION GENERALE

A l'issue de l'évaluation du Bentley DairySpec FT, les résultats obtenus concernant les paramètres MG et MP sur lait sont conformes aux prescriptions de la norme ISO 8196-3/FIL 129-3 et du manuel CNIEL/IE PROC IR v06 dans le cadre du paiement du lait et du contrôle laitier.

Pour les autres paramètres (MS lait, MG et MS crème, MP et MS rétentat), en l'absence de spécifications normatives ou réglementaires, les résultats obtenus sont conformes aux spécifications du constructeur.

NORMES, PROJETS DE NORMES

Normes parues

CORPS GRAS D'ORIGINES ANIMALE ET VEGETALE	
NF EN ISO 12228-1 (T 60-258-1) Août 2014	Détermination de la teneur en stérols individuels et totaux – Méthode par chromatographie en phase gazeuse – Partie 1 : corps gras d'origines animale et végétale <i>Remplace NF EN ISO 12228 de 1999</i>
ISO/TS 17383 Septembre 2014	Détermination de la composition des triacylglycérols des corps gras – Détermination par chromatographie en phase gazeuse sur colonne capillaire
ISO 5555/A1 Juillet 2014	CORPS GRAS D'ORIGINES ANIMALE ET VEGETALE Echantillonnage – Amendement 1 : citernes souples
MICROBIOLOGIE	
ISO/TR 6579-3 Juillet 2014	MICROBIOLOGIE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE Méthode horizontale pour la recherche, de dénombrement et la sérotypie des <i>Salmonella</i> – Partie 3 : lignes directrices pour la sérotypie des <i>Salmonella</i> spp.
PRODUITS ALIMENTAIRES	
NF EN 12822 (V 03-132) Juillet 2014	PRODUITS ALIMENTAIRES Détermination de la teneur en vitamine E par chromatographie liquide haute performance – Dosage des alpha-, béta-, gamma- et delta-tocophérols <i>Remplace NF EN 12822 de 2001</i>
NF EN 12823-1 (V 03-130-1) Juillet 2014	PRODUITS ALIMENTAIRES Détermination de la teneur en vitamine A par chromatographie liquide haute performance – Partie 1 : dosage du tout-E-rétinol et du 13-Z-rétinol <i>Remplace NF EN 12823-1 de 2001</i>
NF EN 14122 (V 03-133) Août 2014	PRODUITS ALIMENTAIRES Détermination de la teneur en vitamine B ₁ par chromatographie liquide haute performance <i>Remplace NF EN 14122 de 2003</i>
NF EN 14152 (V 03-134) Juillet 2014	PRODUITS ALIMENTAIRES Détermination de la teneur en vitamine B ₂ par chromatographie liquide haute performance <i>Remplace NF EN 14152 de 2004</i>
QUALITE	
ISO 10002 Juillet 2014	MANAGEMENT DE LA QUALITE Satisfaction des clients – Lignes directrices pour le traitement des réclamations dans les organismes <i>Remplace ISO 10002 de 2004 + Corrigendum de 2009</i>
ISO 22004 Septembre 2014	SYSTEMES DE MANAGEMENT DE LA SECURITE DES DENREES ALIMENTAIRES Recommandations pour l'application de l'ISO 22000 <i>Remplace ISO/TS 22004 de 2005</i>

NORMALISATION**Projets de normes**

ANALYSE SENSORIELLE	
ISO/DIS 5492/A1 Février 2015	ANALYSE SENSORIELLE Vocabulaire – Amendement 1
ISO/DIS 11056/A2 Décembre 2014	ANALYSE SENSORIELLE Méthodologie – Méthode d'estimation de la grandeur – Amendement 2
ISO/DIS 13299 Février 2015	ANALYSE SENSORIELLE Méthodologie – Directives générales pour l'établissement d'un profil sensoriel
LAIT ET FROMAGES	
ISO/DIS 27105 Janvier 2015	LAIT ET FROMAGES Détermination de la teneur en lysozyme de blanc d'œuf par chromatographie liquide haute performance
LAIT ET PRODUITS LAITIERS	
ISO/DIS 11816-2 Décembre 2014	LAIT ET PRODUITS LAITIERS Détermination de l'activité de la phosphatase alcaline – Partie 2 : méthode fluorimétrique pour le fromage
MICROBIOLOGIE DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE	
ISO/DIS 11290-1 Mars 2015	MICROBIOLOGIE DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de <i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp. – Partie 1 : méthode de recherche
ISO/DIS 11290-2 Mars 2015	MICROBIOLOGIE DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de <i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp. – Partie 2 : méthode de dénombrement
ISO/DIS 18465 Mars 2015	MICROBIOLOGIE DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE Analyse quantitative d'une toxine émétique (Cérealide) par LC-MS/MS
PRODUITS LAITIERS FERMENTES	
ISO/DIS 19344 Décembre 2014	PRODUITS LAITIERS FERMENTES Quantification de bactéries lactiques acidifiantes – Méthode de cytométrie en flux (méthode de référence)
QUALITE	
ISO/DIS 9000 Octobre 2014	SYSTEMES DE MANAGEMENT DE LA QUALITE Principes essentiels et vocabulaire

VALIDATIONS AFNOR

Liste des méthodes alternatives d'analyses votées positivement par le Bureau Technique NF Validation lors de la session des 2 et 3 octobre 2014.

Intitulé	Date	N° d'attestation	Description
NOUVELLE VALIDATION			
D-COUNT TVC	Date validation : 02.10.2014 Fin de validation : 02.10.2018	BIO-12/36-10/14	Dénombrement de la flore aérobie mesophile Laits UHT, desserts lactés thermisés et produits carnés
RECONDUCTIONS DE VALIDATIONS			
TEMPO EB	Date validation : 14.12.2006 Extension le 03.02.2011 Reconduction les 02.12.2010 et 02.10.2014 Fin de validation : 14.12.2018	BIO-12/21-12/06	Dénombrement des entérobactéries Tous produits d'alimentation humaine et animale (sauf boissons et alimentation pour bétail)
GENEDISC LISTERIA SPP	Date validation : 02.07.2010 Reconduction le 02.10.2014 Fin de validation : 02.07.2018	GEN-25/07-07/10	Détection des <i>Listeria</i> spp. Tous produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement
GENEDISC LISTERIA MONOCYTOGENES	Date validation : 02.07.2010 Reconduction le 02.10.2014 Fin de validation : 02.07.2018	GEN-25/08-07/10	Détection des <i>Listeria monocytogenes</i> Tous produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement
HQS CRONOBACTER SPP SYBR	Date validation : 02.04.2010 Reconduction le 03.10.2014 Fin de validation : 02.04.2018	ADN-33/02-04/10	Détection des <i>Cronobacter</i> spp. Produits laitiers

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**A.O.P. / LABEL ROUGE**

J.O.R.F. n° 217 du 19 septembre 2014 – Avis relatif à l'approbation par la Commission européenne de la modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée "Crottin de Chavignol" ou "Chavignol"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000029471125&dateTexte=&categorieLien=id#>

J.O.R.F. n° 218 du 20 septembre 2014 – Avis relatif à l'approbation par la Commission européenne de la modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée "Livarot"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000029476797&dateTexte=&categorieLien=id#>

J.O.R.F. n° 227 du 1^{er} octobre 2014 – Arrêté du 18 septembre 2014 portant homologation du cahier des charges du label rouge LA n° 28-99 "Brie au lait thermisé, crème et protéines de lait pasteurisées"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000029525107&dateTexte=&categorieLien=id#>

J.O.R.F. n° 231 du 5 octobre 2014 – Décret n° 2014-1131 du 3 octobre 2014 relatif à l'appellation d'origine protégée "Laguiole"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000029535320&dateTexte=&categorieLien=id#>

J.O.R.F. n° 234 du 9 octobre 2014 – Décret n° 2014-1150 du 7 octobre 2014 relatif à l'appellation d'origine protégée "Rocamadour"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000029555727&dateTexte=&categorieLien=id#>

J.O.R.F. n° 262 du 13 novembre 2014 – 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 protégée "Bleu d'Auvergne"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000029750934&dateTexte=&categorieLien=id#>

ORGANISATION DE PRODUCTEURS

J.O.R.F. n° 170 du 25 juillet 2014 – Arrêté du 25 juin 2014 relatif à la reconnaissance de l'Association des producteurs de lait biologique Grand Est (APLB Grand Est) en tant qu'organisation de producteurs dans le secteur du lait de vache

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000029291055&dateTexte=&categorieLien=id#>

J.O.R.F. n° 170 du 25 juillet 2014 – Arrêté du 25 juin 2014 relatif à la reconnaissance de l'association Organisation des groupements de producteurs Danone Sud-Est en tant qu'organisation de producteurs dans le secteur du lait de vache

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000029291057&dateTexte=&categorieLien=id#>

J.O.R.F. n° 241 du 17 octobre 2014 – Arrêté du 1^{er} octobre 2014 relatif à la reconnaissance de l'association Organisation des producteurs ardennais livrant leur lait à Lactalis (OPALL) en tant qu'organisation de producteurs dans le secteur du lait de vache

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000029597336&dateTexte=&categorieLien=id#>

J.O.R.F. n° 241 du 17 octobre 2014 – Arrêté du 1^{er} octobre 2014 relatif à la reconnaissance de l'Association des producteurs de lait Bongrain Gérard (APLBG) en tant qu'organisation de producteurs dans le secteur du lait de vache

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000029597338&dateTexte=&categorieLien=id#>

J.O.R.F. n° 241 du 17 octobre 2014 – Arrêté du 1^{er} octobre 2014 relatif à la reconnaissance de l'association Groupement des producteurs de lait livrant à la laiterie de Cuincy en tant qu'organisation de producteurs dans le secteur du lait de vache

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000029597340&dateTexte=&categorieLien=id#>

J.O.R.F. n° 241 du 17 octobre 2014 – Arrêté du 1^{er} octobre 2014 relatif à la reconnaissance de l'association OP des producteurs AOP des fromagers de tradition en tant qu'organisation de producteurs dans le secteur du lait de vache

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000029597342&dateTexte=&categorieLien=id#>

J.O.R.F. n° 241 du 17 octobre 2014 – Arrêté du 1^{er} octobre 2014 relatif à la reconnaissance de l'association Organisation des producteurs Lactalis Grand Ouest en tant qu'organisation de producteurs dans le secteur du lait de vache

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000029597344&dateTexte=&categorieLien=id#>

J.O.R.F. n° 241 du 17 octobre 2014 – Arrêté du 1^{er} octobre 2014 relatif à la reconnaissance de l'association Organisation des producteurs de lait Senagral (OPLASE) en tant qu'organisation de producteurs dans le secteur du lait de vache

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000029597346&dateTexte=&categorieLien=id#>

REGLEMENTATION

J.O.R.F. n° 242 du 18 octobre 2014 – Arrêté du 1^{er} octobre 2014 relatif à la reconnaissance de l'association Union des producteurs de lait du Bassin parisien (UPLBP) en tant qu'organisation de producteurs dans le secteur du lait de vache

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000029603654&dateTexte=&categorieLien=id#>

J.O.R.F. n° 242 du 18 octobre 2014 – Arrêté du 1^{er} octobre 2014 relatif à la reconnaissance de l'association Union des producteurs laitiers du saint-marcellin en tant qu'organisation de producteurs dans le secteur du lait de vache

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000029603656&dateTexte=&categorieLien=id#>

J.O.R.F. n° 255 du 4 novembre 2014 – Arrêté du 17 octobre 2014 relatif à la reconnaissance de l'association "Organisation des producteurs de lait Senagral" (OPLASE) en tant qu'organisation de producteurs dans le secteur du lait de vache

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000029690214&dateTexte=&categorieLien=id#>

NOUVEAUTES DANS LA REGLEMENTATION : UNION EUROPEENNE

ADDITIFS / SUBSTANCES AROMATISANTES

J.O.U.E. L 252 du 26 août 2014 – Règlement (UE) n° 923/2014 de la Commission du 25 août 2014 modifiant l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'utilisation de laques aluminiques de E 101 (riboflavines) et de E 120 (cochenille, acide carminique, carmins) dans certaines catégories de denrées alimentaires, ainsi que l'annexe du règlement (UE) n° 231/2012 en ce qui concerne les spécifications du E 101 (riboflavines)

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.252.0011.01.FRA

J.O.U.E. L 272 du 13 septembre 2014 – Règlement (UE) n° 966/2014 de la Commission du 12 septembre 2014 modifiant l'annexe du règlement (UE) n° 231/2012 établissant les spécifications des additifs alimentaires énumérés aux annexes II et III du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les spécifications du propionate de calcium

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.272.0001.01.FRA

J.O.U.E. L 299 du 17 octobre 2014 – Règlement (UE) n° 1093/2014 de la Commission du 16 octobre 2014 modifiant et rectifiant l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'utilisation de certains colorants dans les fromages affinés aromatisés

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.299.0022.01.FRA

J.O.U.E. L 300 du 18 octobre 2014 – Règlement (UE) n° 1098/2014 de la Commission du 17 octobre 2014 modifiant l'annexe I du règlement (CE) n° 1334/2008 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne certaines substances aromatisantes

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.300.0041.01.FRA

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

J.O.U.E. L 234 du 7 août 2014 – Règlement d'exécution (UE) n° 855/2014 de la Commission du 4 août 2014 approuvant une modification mineure du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Robiola di Roccaverano (AOP) (fromage)]

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.234.01.0001.01.FRA

J.O.U.E. C 260 du 9 août 2014 – Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires [Beaufort (AOP) (fromage)]

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2014.260.01.0024.01.FRA

J.O.U.E. C 269 du 15 août 2014 – Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires [Klenovecky Syrec (IGP) (fromage)]

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2014.269.01.0002.01.FRA

J.O.U.E. L 258 du 29 août 2014 – Règlement d'exécution (UE) n° 928/2014 de la Commission du 27 août 2014 approuvant une modification non mineure du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographique protégées [Crottin de Chavignol / Chavignol (AOP) (fromage)]

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.258.01.0001.01.FRA

REGLEMENTATION

J.O.U.E. L 268 du 9 septembre 2014 – Règlement d'exécution (UE) n° 954/2014 de la Commission du 4 septembre 2014 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 [Livarot (AOP) (fromage)]

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.268.01.0001.01.FRA

J.O.U.E. L 271 du 12 septembre 2014 – Règlement d'exécution (UE) n° 963/2014 de la Commission du 29 août 2014 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Zazrivské vojky (IGP) (fromage)]

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.271.01.0015.01.FRA

J.O.U.E. C 310 du 12 septembre 2014 – Publication d'une demande de modification en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires [Toma piemontese (AOP) (fromage)]

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2014.310.01.0004.01.FRA

J.O.U.E. C 316 du 16 septembre 2014 – Publication d'une demande de modification en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires [Brocciu corse / Brocciu (AOP) (fromage)]

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2014.316.01.0006.01.FRA

J.O.U.E. C 319 du 17 septembre 2014 – Publication d'une demande de modification en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires [Ossau-Iraty (AOP) (fromage)]

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2014.319.01.0028.01.FRA

J.O.U.E. C 336 du 26 septembre 2014 – Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires [Pecorino delle Balze Volterrane (AOP) (fromage)]

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2014.336.01.0023.01.FRA

J.O.U.E. C 340 du 30 septembre 2014 – Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires [Heumilch / Haymilk / Latte fieno / Lait de foin / Leche de heno (STG) (lait)]

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2014.340.01.0006.01.FRA

J.O.U.E. C 356 du 9 octobre 2014 – Publication d'une demande de modification en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires [Comté (AOP) (fromage)]

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2014.356.01.0054.01.FRA

J.O.U.E. C 364 du 15 octobre 2014 – Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires [Weisslacker / Allgäuer weisslacker (AOP) (fromage)]

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2014.364.01.0043.01.FRA

J.O.U.E. C 387 du 1^{er} novembre 2014 – Publication d'une demande de modification en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires [Reblochon / Reblochon de Savoie (AOP) (fromage)]

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2014.387.01.0017.01.FRA

J.O.U.E. L 318 du 5 novembre 2014 – Règlement d'exécution (UE) n° 1190/2014 de la Commission du 24 octobre 2014 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 [Mantequilla de Soria (AOP) (fromage)]

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.318.01.0004.01.FRA

CONTAMINANTS

J.O.U.E. L 271 du 12 septembre 2014 – Recommandation de la Commission du 10 septembre 2014 relative à la surveillance de la présence de 2- et 3-monochloro-propane-1,2-diol (2- et 3-MCPD), d'esters d'acides gras de 2- et 3-MCPD et d'esters d'acides gras de glycidol dans les denrées alimentaires

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.271.0093.01.FRA

PESTICIDES

J.O.U.E. L 300 du 18 octobre 2014 – Règlement (UE) n° 1096/2014 de la Commission du 15 octobre 2014 modifiant les annexes II, III et V du règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les limites maximales applicables aux résidus de carbaryl, de procymidone et de profenofos présents dans ou sur certains produits

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.300.0005.01.FRA

J.O.U.E. L 304 du 23 octobre 2014 – Règlement (UE) n° 1119/2014 de la Commission du 16 octobre 2014 modifiant l'annexe III du règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les limites maximales applicables aux résidus de chlorure de benzalkonium et de chlorure de didécyldiméthylammonium présents dans ou sur certains produits

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.304.0043.01.FRA

J.O.U.E. L 305 du 24 octobre 2014 – Règlement (UE) n° 1126/2014 de la Commission du 17 octobre 2014 modifiant les annexes II, III et V du règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les limites maximales applicables aux résidus d'asulame, de cyanamide, de dicloran, de flumioxazine, de flupyrsulfuron-méthyl, de picolinafène et de propisochlore présents dans ou sur certains produits

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.305.0003.01.FRA

J.O.U.E. L 305 du 24 octobre 2014 – Règlement (UE) n° 1127/2014 de la Commission du 17 octobre 2014 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'amtrole, de dinocap, de fipronil, de flufénacet, de pendiméthaline, de propyzamide et de pyridate présents dans ou sur certains produits

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.305.0047.01.FRA

J.O.U.E. L 308 du 29 octobre 2014 – Règlement (UE) n° 1146/2014 de la Commission du 23 octobre 2014 modifiant les annexes II, III, IV et V du règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les limites maximales applicables aux résidus d'anthraquinone, de benfluraline, de bentazone, de bromoxynil, de chlorothalonil, de famoxadone, d'imazamox, de bromure de méthyle, de propanil et d'acide sulfurique présents dans ou sur certains produits

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2014.305.0003.01.FRA

LIBRAIRIE : NOUVELLES PARUTIONS

Le classement par ordre alphabétique du premier mot-clé vous permet de consulter les références en fonction de vos centres d'intérêts. L'adresse postale ou internet vous permet soit d'en savoir plus, soit de commander un ouvrage ou de le télécharger.

LAIT ET PRODUITS LAITIERS

AFNOR – **Recueil de normes – Lait et produits laitiers** – Afnor Editions – Juin 2014 – ISBN : 978-2-12-190471-9 – Format CD

<http://www.boutique.afnor.org/recueil/lait-et-produits-laitiers/article/819974/rec000412#info>

La nouvelle édition de ce recueil permet d'accéder facilement aux textes (normes et réglementation) relatifs aux aspects généraux : échantillonnage, méthodes d'analyses physiques et chimiques, méthodes d'analyses microbiologiques, méthodes alternative, analyse sensorielle, du lait et des produits laitiers. 5 normes phares sont présentées et des tableaux de correspondance des normes AFNOR, ISO et IDF/FIL ont été ajoutés.

MICROBIOLOGIE

OZER B., AKDEMIR-EVRENDILEK G. – **Dairy microbiology and biochemistry: Recent developments** – Editions CRC Press – Juillet 2014 – ISBN : 9781482235029 – 464 pages

<http://www.crcpress.com/product/isbn/9781482235029>



Cet ouvrage fait le point sur les derniers développements en terme de types, classifications, caractéristiques génétiques, ferments lactiques du lait et produits laitiers. De plus, il prévoit des stratégies pour la détection rapide des organismes pathogènes et non-pathogènes dans le lait et les produits laitiers.

SECURITE DES ALIMENTS

BOUTOU O. – **De l'HACCP à l'ISO 22000 – Management de la sécurité des aliments** – Afnor Editions – Juillet 2014 – ISBN : 978-2-12-465470-3 – 338 pages

<http://www.boutique.afnor.org/livre/de-l-haccp-l-iso-22000-management-de-la-securite-des-aliments/article/820098/ouv001076#info>

Cet ouvrage présente des outils et méthodes nécessaires à la maîtrise des risques liés à la sécurité des aliments. De plus, l'auteur décrypte avec minutie les différents référentiels clés et la méthode HACCP.

REVUE DE PRESSE – REVUE DU NET

Classement alphabétique des mots-clés

ADDITIFS / INGREDIENTS ALIMENTAIRES

Scientific opinion on the re-evaluation of propionic acid (E 280), sodium propionate (E 281), calcium propionate (E 282) and potassium propionate (E 283) as food additives

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3779.htm>

► Le Groupe spécial sur les additifs alimentaires a conclu que l'utilisation des additifs cités ci-dessus ne pose pas de problème de sécurité pour les usages et les concentrations maximales actuellement autorisés.

Scientific opinion on the safety of astaxanthin-rich ingredients (AstaREAL A1010 and Asta REAL L10) as novel food ingredients

<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3757.htm>

► La Commission a conclu que la sécurité de AstaREAL A1010 et AstaREAL L10, en tant que nouvel ingrédient alimentaire, n'est pas établie pour l'utilisation et les niveaux de concentration proposés.

APPELLATION D'ORIGINE

Cahier des charges de l'appellation d'origine "Crème de Bresse"

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-b328c420-aceb-4713-8a3d-c7ce48c1d5f3

► Nouvelle version du cahier des charges de l'appellation d'origine "Charolais" qui annule et remplace la version associée au décret n° 2010-84 du 21 janvier 2010 relatif à cette A.O.C.

Avis relatif à la modification temporaire du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée (AOP) "Langres"

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-90ae0fef-68ec-4330-9088-b3629b078c4a

► Du fait des conditions météorologiques défavorables, le chapitre "Description de la méthode d'obtention du produit" du cahier des charges de l'AOP Langres est temporairement modifié. Ainsi, jusqu'au 15 avril 2015, la part moyenne annuelle des aliments distribués au troupeau laitier et issus de l'aire d'appellation doit représenter au moins 50 % de la matière sèche de la ration totale du troupeau.

Cahier des charges de l'appellation d'origine "Livarot"

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-d2b230b8-b562-4a36-b87d-77ac5428287f

Cahier des charges de l'appellation d'origine "Crottin de Chavignol" ou "Chavignol"

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-79b73154-8f31-42ae-a471-864f9da92812

► Nouvelles versions des cahiers des charges des appellations citées, publiées au bulletin officiel du ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n° 39-2014, et d'application, respectivement, depuis l'entrée en vigueur du règlement d'exécution (UE) n° 954/2014 et (UE) n° 928/2014 de la Commission européenne. Elles annulent et remplacent les versions associées au décret du 30 mars 2007.

Cahier des charges de l'appellation d'origine "Rocamadour"

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-ab406329-e35e-4155-adb7-c276fbba1221

Cahier des charges de l'appellation d'origine "Laguiole"

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-b80edb90-e691-4605-8645-79027fbd424b

► Cahiers des charges des appellations d'origine "Rocamadour" et "Laguiole" respectivement homologués par les décrets n° 2014-1150 du 7 octobre 2014 et 2014-1131 du 3 octobre 2014 publiés au Journal Officiel de la République Française du 9 octobre 2014 et parus au bulletin officiel n° 42-2014 du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt.

BRUCELLA**Fiche de description de danger biologique transmissible par les aliments : *Brucella* spp. – Juillet 2014**

<https://www.anses.fr/sites/default/files/documents/BIORISK2013sa0188.pdf>

► Ce document présente les principales caractéristiques microbiologiques de *Brucella*, les sources du danger, les voies de transmission, la nature et la maladie et son épidémiologie, le rôle des aliments et quelques recommandations.

EXPORTATION**Instruction technique DGAL/SDASEI/2014-821 du 13 octobre 2014**

<https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2014-821>

► Ce document, qui abroge l'instruction DGAL/SDASEI/BEPT/L2010-219 du 31 décembre 2010, récapitule le dispositif de certification sanitaire des produits laitiers à l'exportation vers le Canada, ainsi que les conditions particulières pour exporter vers ce pays des fromages au lait non pasteurisé. Ces dispositions viennent en complément des exigences générales prévues par l'instruction technique DGAL/SDSSA/2014-393 du 20 mai 2014.

LISTERIA**Avis de l'Anses – Saisine n° 2013-SA-0111 du 23 juin 2014**

<https://www.anses.fr/sites/default/files/documents/ERCA2014sa0159.pdf>

► Avis de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail relatif à l'utilisation des phages dans les denrées alimentaires d'origine animale pour lutter contre les *Listeria*.

NORMALISATION**Report of the 37th session of the Codex Alimentarius Commission**

http://www.codexalimentarius.org/download/report/807/REP14_CACe.pdf

► Ce rapport présente les conclusions de la 37^{ème} session de la Commission du Codex Alimentarius qui s'est tenue à Genève, Suisse, du 14 au 18 juillet 2014. Ce document présente la liste des amendements, des normes adoptées (dont la norme sur les limites maximales pour le plomb dans les préparations destinées aux nourrissons, les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons et les préparations de suite), des projets adoptés au stade 5, des normes révoquées et des nouveaux travaux (dont une norme sur les fromages fondus).

PAIEMENT DU LAIT

Note de service DGAL/SDSSA/2014-599 du 21 juillet 2014

<https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2014-599>

► Cette note de service présente le dispositif relatif au paiement du lait en fonction de sa composition et de sa qualité hygiénique et sanitaire et les obligations des DD(CS)PP relatives à la gestion des paramètres sanitaires du lait cru. De plus, les nouveautés des accords interprofessionnels entrés en vigueur en 2014 sont détaillées.

SALMONELLA

Analyses rapides – *Salmonella* : des outils toujours plus performants

Process Alimentaire, octobre 2014, n° 1318, p. 90-98

► Ce dossier fait le point sur les méthodes validées Afnor pour détecter *Salmonella*. Les méthodes rapides (milieux chromogènes, méthodes immuno-enzymatiques, polymérase Chain Reaction, amplification isotherme, tests unitaires, hybridation moléculaire, cytométrie en flux) sont ainsi décrites.

SUCRE

Appui scientifique et technique de l'Anses – Demande n° 2014-SA-0159 du 8 juillet 2014

<https://www.anses.fr/sites/default/files/documents/ERCA2014sa0159.pdf>

► Note scientifique et technique de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail relatif aux teneurs en sucres de produits laitiers frais et boissons rafraîchissantes sans alcool, vendus en France métropolitaine, pour comparaison ultérieure avec les teneurs en sucres des produits commercialisés outremer.

La Lettre de CECALAIT est éditée par ACTALIA Cecalait, B.P. 70129, 39801 POLIGNY CEDEX
ACTALIA : 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@actalia.eu
A collaboré à ce numéro : Ph. TROSSAT, X. QUERVEL
Relecture : Ph. TROSSAT, X. QUERVEL, P. BROUTIN
Rédaction achevée le 20 novembre 2014
Impression : ACTALIA Cecalait, B.P. 70129, 39801 POLIGNY CEDEX –
Tél. : 33.(0)3.84.73.63.20 - Télécopie : 33.(0)3.84.73.63.29
3^{ème} trimestre 2014
Dépôt légal : à parution
ISSN 1298-6976