



4^{ème} trimestre 2016, N° 99

Evaluation de l'appareil "Moplant"	1-4
Normes, projets de normes	5
Validations AFNOR	6-8
Réglementation : France, Union européenne	9-10
Revue de presse – revue du net	11-12
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



EVALUATION DE L'APPAREIL « MOPLANT »

L'appareil Moplant, fabriqué par la société Hettich Benelux (Pays-Bas), permet la réalisation de certaines étapes des modes opératoires de détermination de la matière grasse (MG) par extraction selon les méthodes RG ou SBR du lait et des produits laitiers.

Cet appareil combine une centrifugeuse à Mojonier (16 places), 2 compartiments avec plaques chauffantes pour l'évaporation des solvants, 2 enceintes pour le séchage et 2 enceintes de refroidissement à température ambiante. Un système d'aspiration permet de capter les vapeurs et de les évacuer vers l'extérieur au moyen d'une gaine d'évacuation nécessairement placée sous une sorbonne à solvants. Une pompe à vide permet de réduire la pression à l'intérieur des enceintes.

L'objectif de cette étude est d'évaluer la possibilité de remplacer les étapes d'évaporation et d'étuvage (à poids constant) des méthodes RG et SBR par le Moplant, devenant ainsi des méthodes alternatives.

**Les essais**

Les essais d'évaluation ont été menés au laboratoire de physico-chimie d'Actalia Cecalait (analyses de référence et analyses instrumentales) en octobre et novembre 2016. La répétabilité et de la justesse de ces méthodes alternatives ont été évaluées pour la détermination de la matière grasse du lait (selon la norme ISO 1211), de la crème (ISO 2450), du lait sec (ISO 1736) et du fromage (ISO 1735).

1- MATERIELS ET METHODES UTILISEES**1.1- Matériel**

Le matériel utilisé pour la méthode de référence est conforme aux normes ISO. Le laboratoire utilise des tubes en verre pour l'extraction et les tests ont été réalisés en utilisant des capsules aluminium de 90 x 30 mm munies de couvercles pour collecter le solvant.

Aucun consommable spécifique pour la méthode « Mo Plant » n'est nécessaire. Les extractions ont été réalisées au moyen de tubes en verre, ce qui n'a pas permis d'utiliser la centrifugeuse à Mojonier.

1.2- Procédure

Principe général : Chaque échantillon a été analysé en double pour chaque méthode (alternative et référence).

Les essais ont été menés en parallèle pour chaque échantillon : dans la même série, 4 tubes ont été réalisés pour chaque échantillon, 2 tubes ont suivi la fin de la procédure de la méthode de référence et les 2 autres ont suivi la procédure de la méthode alternative.

Le début de la procédure (extraction et prise d'essai) était la même pour les deux méthodes.

Procédure d'évaporation – séchage de la méthode alternative utilisant Moplant :

- Placer les capsules vides dans l'enceinte à 110 °C sous pression réduite (-0,8 bars) pendant 5 minutes.
- Placer les capsules dans l'enceinte à température ambiante et laisser refroidir pendant 7 minutes.
- Peser les capsules à 0,1 mg près.
- Après transfert des solvants dans les capsules, placer les capsules sur les plaques chauffantes à 110 °C le temps nécessaire à l'évaporation complète du solvant dans chaque capsule (environ 10-15 mn). Procéder par contact progressif avec la plaque pour éviter les éventuelles projections. Procéder de manière identique pour les 3 extractions.
- Placer les capsules dans l'enceinte à 110 °C sous pression réduite (-0,8 bars) pendant 5 minutes.
- Placer les capsules dans l'enceinte à température ambiante et laisser refroidir pendant 7 minutes.
- Peser les capsules à 0,1 mg près (1 blanc a été effectué également par série selon ce principe).

Calculer la teneur en MG selon la formule suivante :

$$MG (\%) = 100 \times [(M2_e - M0_e) - (M2_b - M0_b)]/M1$$

M0_e et M0_b : masse de la capsule vide après séchage de l'échantillon et du blanc respectivement (à 0,1 mg près)

M1 : masse de la prise d'essai (à 0,1 mg près)

M2_e et M2_b : masse de la capsule avec le résidu après séchage de l'échantillon et du blanc respectivement (à 0,1 mg près).

2- RESULTATS

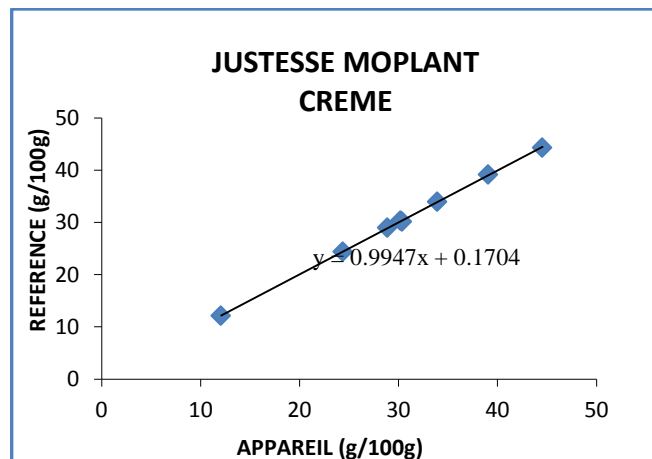
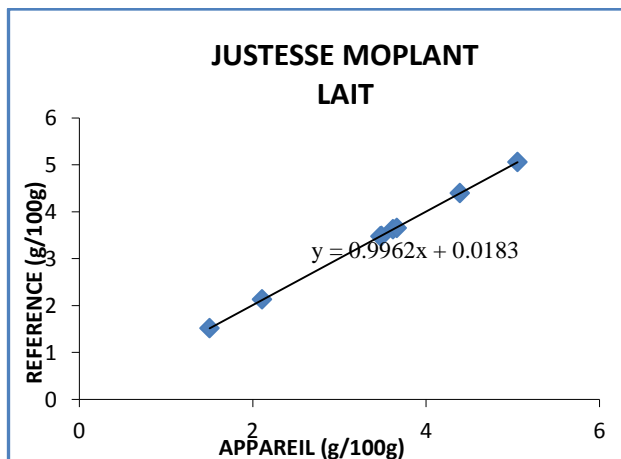
Les essais ont été réalisés à partir de 8 échantillons de lait cru et lait UHT, 8 échantillons de crème crue et crème UHT, 9 échantillons de lait sec et 9 échantillons de fromage.

Le tableau suivant présente les résultats obtenus :

Critère	LAIT		CREME		LAIT SEC		FROMAGE	
	Appareil	Référence	Appareil	Référence	Appareil	Référence	Appareil	Référence
n	8		8		9		9	
M (g/100g)	3,41	3,42	30,43	30,44	16,47	16,49	22,34	22,14
Sx (g/100g)	1,14	1,14	9,73	9,68	10,18	10,22	11,35	11,35
Sr (g/100g)	0,007	0,009	0,23	0,23	0,05	0,08	0,08	0,06
d (g/100g)	-0,005*		-0,01*		-0,02*		0,20*	
Sd (g/100g)	0,009		0,15		0,07		0,13	

Tableau 1: Critères de répétabilité et de justesse du Moplant sur les échantillons de lait, crème, lait sec et fromage
n : nombre de résultats, *M* et *Sx* : moyenne et écart-type des résultats, *Sr* : écart-type de répétabilité, *d* et *Sd* : moyenne et écart-type des écarts (instrumental-référence).

*différence non significative à 5% près



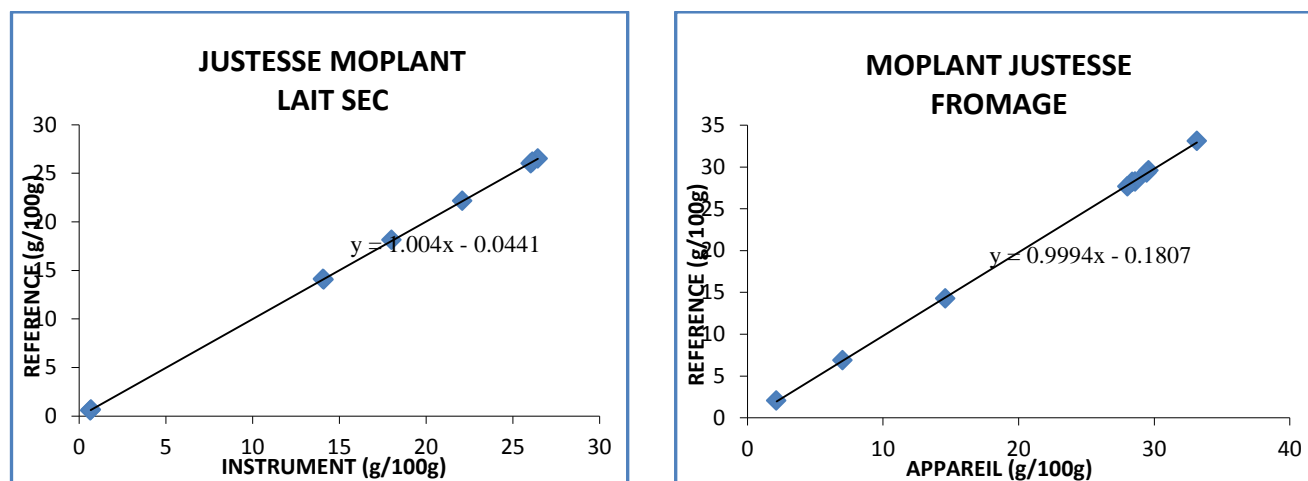


Figure 1 : Relation entre les résultats « Moplant » et les résultats « référence » sur les échantillons de lait, crème, lait sec et fromage

Pour le lait, l'écart-type de répétabilité observé sur la méthode alternative est inférieur à la valeur limite normative de la méthode ISO 1211 ($S_r \leq 0,015$ g/100g). L'écart moyen entre les 2 séries de résultats est très faible (-0,005 g/100g) et non significatif.

Pour la crème, l'écart-type de répétabilité relative observé pour la méthode alternative est inférieur à la valeur limite normative de la méthode ISO 2450 ($S_r \leq 0,5$ %). L'écart moyen entre les 2 séries est très faible (-0.01 g/100g) et non significatif.

Pour le lait sec, l'écart-type de répétabilité observé pour la méthode alternative est inférieur à la valeur limite normative de la méthode ISO 1736 ($S_r \leq 0,20$ g/100g). L'écart moyen entre les 2 séries de résultats est très faible (-0,02 g/100g) et non significatif.

Pour le fromage, l'écart-type de répétabilité observé pour la méthode alternative est inférieur à la valeur limite normative de la méthode ISO 1735 ($S_r \leq 0,30$ g/100g). L'écart moyen entre les 2 séries de résultats est de 0,20 g/100g (différence non significative au seuil de 5 %).

Traitement global

Le tableau suivant présente les résultats obtenus toutes les matrices confondues :

Critère	Appareil	Référence
n	34	
M (g/100g)	18,24	18,19
Sx (g/100g)	13,09	13,08
d (g/100g)	0,04	
Sd (g/100g)	0,14	
Sy,x (g/100g)	0,14	
Sy,x (%)	0,75	

Tableau 2 : Critères de justesse du Moplant sur lait et produits laitiers

n : nombre de résultats, M et S_x : moyenne et écart-type des résultats, S_r : écart-type de répétabilité, d et S_d : moyenne et écart-type des écarts (instrumental-référence), $S_{y,x}$ et $S_{y,x}$ (%) : écart-type résiduel absolu et relatif de la régression linéaire = $f(\text{appareil})$.

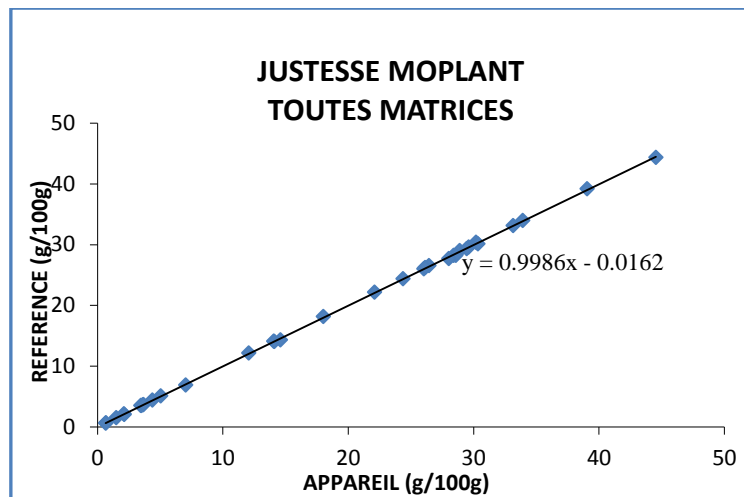


Figure 2: Relation entre les résultats « Moplant » et les résultats « référence » sur lait et produits laitiers

On remarque que la moyenne et l'écart-type des écarts sont respectivement égaux à 0,04 et 0,14 g/100g. La pente (0,999) et l'ordonnée à l'origine (-0,02) de régression ne sont pas significativement différents de 1 et 0 respectivement (P=5%). L'écart-type résiduel est égal à 0,14 g/100g.

CONCLUSION

A l'issue de l'évaluation du Moplant, on remarque que les résultats obtenus pour les différents essais réalisés sur lait, crème, lait sec et fromage ne sont pas significativement différents des valeurs de référence obtenues par les méthodes normalisées.

Cette méthode alternative donne des résultats équivalents aux résultats des méthodes de référence sur lait et produits laitier.

L'utilisation de l'appareil Moplant peut donc constituer une méthode alternative intéressante en raison du gain de temps notable concernant les étapes de séchage des capsules et d'évaporation du solvant.

Pour des raisons de sécurité, la gaine d'évacuation des solvants du Moplant doit être placée soit sous une sorbonne à solvants ou à travers une fenêtre extérieure.

NORMES, PROJETS DE NORMES

Classement alphabétique par thème

Normes parues

ANALYSE SENSORIELLE	
ISO 5492/A1 Décembre 2016	ANALYSE SENSORIELLE Vocabulaire - Amendement 1
MICROBIOLOGIE DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE	
ISO 18465 Janvier 2017	MICROBIOLOGIE DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE Détermination quantitative de la toxine émétique (Cérealide) par CL/SM-SM

Projets de normes

FORMULES INFANTILES ET PRODUITS NUTRITIONNELS POUR ADULTES	
ISO/DIS 20635 Mars 2017	FORMULES INFANTILES ET PRODUITS NUTRITIONNELS POUR ADULTES Détermination de la teneur en vitamine C par chromatographie liquide à (ultra) haute performance avec détection ultra violette ((CL(U)HP-UV)
QUALITE	
ISO/CEI DIS 17025 Mars 2017	Exigences générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnages et d'essais

VALIDATIONS AFNOR

Liste des méthodes alternatives d'analyses votées positivement par le Bureau Technique NF Validation lors des sessions des 24-25 novembre 2016 et 26-27 janvier 2017.

Intitulé	Date	N° d'attestation	Description
NOUVELLES VALIDATIONS			
TEST 3M™ DE DETECTION MOLECULAIRE 2 - SALMONELLA	Date validation : 25.11.2016 Fin de validation : 25.11.2020	3M-01/16-11/16	Détection des <i>Salmonella</i> spp. Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production
TEST 3M™ PETRIFILM™ RAPIDE FLORE TOTALE	Date validation : 25.11.2016 Fin de validation : 25.11.2020	3M-01/17-11/16	Dénombrement de la flore aérobie mésophile Poudres de lait et produits laitiers
GENE-UP LISTERIA MONOCYTOGENES	Date validation : 24.11.2016 Fin de validation : 24.11.2020	BIO-12/40-11/16	Détection des <i>Listeria monocytogenes</i> Produits carnés et produits laitiers
BACGENE LISTERIA MONOCYTOGENES + BACGENE LISTERIA MULTIPLEX	Date validation : 26.01.2017 Fin de validation : 26.01.2021	EGS-38/03-01/17	Détection des <i>Listeria monocytogenes</i> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production
BACSPEC LISTERIA	Date validation : 26.01.2017 Fin de validation : 26.01.2021	EGS-38/04-01/17	Détection des <i>Listeria</i> spp. Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production
BACGENE LISTERIA SPP. + BACGENE LISTERIA MULTIPLEX	Date validation : 26.01.2017 Fin de validation : 26.01.2021	EGS-38/02-01/17	Détection des <i>Listeria</i> spp. Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production
RECONDUCTIONS DE VALIDATIONS			
GENEDISC SALMONELLA SPP.	Date validation : 28.11.2008 Extension les 27.01.2009, 04.02.2010, 20.03.2014 et 14.10.2015 Reconduction les 23.05.2013 et 24.11.2016 Fin de validation : 28.11.2020	GEN-25/05-11/08	Détection des salmonelles Tous produits d'alimentation humaine et animale
TRANSIA PLATE SALMONELLA GOLD	Date validation : 23.03.2001 Extension les 12.05.2011 et 18.03.2016 Reconduction les 03.02.2005, 02.07.2009, 29.11.2012 et 25.01.2017 Fin de validation : 28.11.2020	TRA-02/08-03/01	Détection des salmonelles Tous produits d'alimentation humaine et animale et échantillons de l'environnement de production (hors échantillons de production primaire)

VALIDATIONS AFNOR

GENEDISC <i>E. COLI</i> O157:H7	Date validation : 28.11.2008 Extension les 27.01.2009, 04.02.2010, 20.03.2014 et 14.10.2015 Reconduction les 23.05.2013 et 24.11.2016 Fin de validation : 28.11.2020	GEN-25/06-11/08	Détection des <i>E. coli</i> O157:H7 Viandes crues de bœuf, produits laitiers et végétaux
TEMPO EC	Date validation : 04.02.2005 Reconduction les 26.01.2009, 30.11.2012 et 27.01.2017 Fin de validation : 04.02.2021	BIO-12/13-02/05	Dénombrement des <i>E. coli</i> Tous produits d'alimentation humaine et aliments pour animaux de compagnie (sauf boissons et alimentation pour bétail)
IQ-CHECK <i>CRONOBACTER</i> SPP.	Date validation : 31.01.2013 Extension le 03.10.2013 Reconduction le 27.01.2017 Fin de validation : 31.01.2021	BRD-07/23-01/13	Détection des <i>Cronobacter</i> spp. Poudres de lait infantile et échantillons de l'environnement de production
EXTENSIONS DE VALIDATIONS			
GENE-UP <i>LISTERIA</i> SPP.	Date validation : 29.09.2016 Extension le 24.11.2016 Fin de validation : 29.09.2020	BIO-12/39-09/16	Détection des <i>Listeria</i> spp. (à l'exclusion des <i>Listeria grayi</i>) Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production
GENE-UP <i>LISTERIA MONOCYTOGENES</i>	Date validation : 24.11.2016 Extension le 27.01.2017 Fin de validation : 24.11.2020	BIO-12/40-11/16	Détection des <i>Listeria monocytogenes</i> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production
PROLONGATIONS DE VALIDATIONS			
RAPID' <i>E. COLI</i> 2	Date validation : 19.11.1997 Reconduction les 07.03.2002, 02.12.2004, 28.11.2008 et 29.11.2012 Fin de validation : 02.12.2016 Prolongation jusqu'au 02.06.2017	BRD-07/01-07/93	Dénombrement des <i>E. coli</i> à 44 °C Tous produits d'alimentation humaine
RAPID' <i>E. COLI</i> 2	Date validation : 02.12.2004 Reconduction les 28.11.2008 et 29.11.2012 Fin de validation : 02.12.2016 Prolongation jusqu'au 02.06.2017	BRD-07/07-12/04	Dénombrement des <i>E. coli</i> à 37 °C Tous produits d'alimentation humaine

VALIDATIONS AFNOR

RAPID' E. COLI 2	Date validation : 02.12.2004 Reconduction les 28.11.2008 et 29.11.2012 Fin de validation : 02.12.2016 Prolongation jusqu'au 02.06.2017	BRD-07/08-12/04	Dénombrement des coliformes à 37 °C Tous produits d'alimentation humaine
LUMIPROBE 24 SALMONELLA	Date validation : 29.11.2000 Extension le 07.03.2002 Reconduction les 08.04.2005, 18.05.2009 et 29.11.2012 Fin de validation : 29.11.2016 Prolongation jusqu'au 29.05.2017	EUR-15/02-11/00	Détection des salmonelles Tous produits d'alimentation humaine et animale
ASSURANCE GDS SALMONELLA	Date validation : 26.01.2009 Reconduction le 29.11.2012 Fin de validation : 26.01.2017 Prolongation jusqu'au 26.05.2017	TRA-02/12-01/09	Détection des salmonelles Tous produits d'alimentation humaine et animale et échantillons de l'environnement de production (hors environnement de production primaire)
QIAGEN MERICON SALMONELLA SPP.	Date validation : 01.02.2013 Fin de validation : 01.02.2017 Prolongation jusqu'au 24.03.2017	QIA-36/01-02/13	Détection des salmonelles Tous produits d'alimentation humaine et animale et échantillons de l'environnement de production (hors environnement de production primaire)
RAPID' STAPH	Date validation : 04.02.2005 Reconduction les 27.01.2009 et 31.01.2013 Fin de validation : 04.02.2017 Prolongation jusqu'au 30.09.2017	BRD-07/09-02/05	Dénombrement des staphylocoques à coagulase positive Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production
AL/GELOSE DETECTION	Date validation : 26.01.2009 Extension le 02.02.2012 Reconduction le 29.11.2012 Fin de validation : 26.01.2017 Prolongation jusqu'au 26.05.2017	BRD-07/16-01/05	Détection des <i>Listeria monocytogenes</i> et des <i>Listeria spp.</i> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production
AL/GELOSE DENOMBREMENT	Date validation : 26.01.2009 Reconduction le 29.11.2012 Fin de validation : 26.01.2017 Prolongation jusqu'au 26.05.2017	BRD-07/17-01/05	Dénombrement des <i>Listeria monocytogenes</i> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production

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

NOUVEAUTES DANS LA REGLEMENTATION : FRANCE

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

APPELLATION D'ORIGINE

J.O.R.F. n° 281 du 3 décembre 2016 – 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 "Chabichou du Poitou"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000033520563&dateTexte=&categorieLien=id#>

J.O.R.F. n° 290 du 14 décembre 2016 – 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 "Beurre d'Isigny"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000033586689&dateTexte=&categorieLien=id#>

J.O.R.F. n° 290 du 14 décembre 2016 – 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 "Brie de Melun"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000033586693&dateTexte=&categorieLien=id#>

J.O.R.F. n° 292 du 16 décembre 2016 – 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 "Crème d'Isigny"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000033617931&dateTexte=&categorieLien=id#>

J.O.R.F. n° 297 du 22 décembre 2016 – Arrêté du 16 décembre 2016 modifiant le décret du 8 mars 2007 relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Cantal" ou "Fourme de Cantal" et l'arrêté du 19 mars 2008 relatif à une dérogation temporaire accordée à certains ateliers d'affinage de l'appellation d'origine contrôlée "Cantal" ou "Fourme de Cantal"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000033665926&dateTexte=&categorieLien=id#>

J.O.R.F. n° 297 du 22 décembre 2016 – Arrêté du 16 décembre 2016 relatif à l'appellation d'origine protégée "Bleu d'Auvergne"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000033665942&dateTexte=&categorieLien=id#>

J.O.R.F. n° 036 du 11 février 2017 – 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 du Vercors-Sassenage"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000034025462&dateTexte=&categorieLien=id#>

INSTRUMENT DE MESURE

J.O.R.F. n° 267 du 17 novembre 2016 – Arrêté du 2 novembre 2016 relatif aux instruments de mesure

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000033393771&dateTexte=&categorieLien=id#>

ORGANISATION DE PRODUCTEURS

J.O.R.F. n° 297 du 22 décembre 2016 – Arrêté du 12 décembre 2016 relatif à la reconnaissance de l'organisation de producteurs de lait de brebis SAVENCIA 64 en qualité d'organisation de producteurs dans le secteur du lait de brebis

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000033665924&dateTexte=&categorieLien=id#>

NOUVEAUTES DANS LA REGLEMENTATION : UNION EUROPEENNE**A.O.P. / I.G.P.**

J.O.U.E. L 327 du 2 décembre 2016 – Règlement d'exécution (UE) 2016/2103 de la Commission du 21 novembre 2016 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Burrata di Andria (IGP) (fromage)]

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2016.327.01.0016.01.FRA

J.O.U.E. L 15 du 19 janvier 2017 – Règlement d'exécution (UE) 2017/91 de la Commission du 10 janvier 2017 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Brillat-Savarin (IGP) (fromage)]

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2017.015.01.0036.01.FRA

REGLEMENTATION

J.O.U.E. C 25 du 25 janvier 2017 – 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 [Picodon (AOP) (fromage)]

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2017.025.01.0005.01.FRA

J.O.U.E. L 22 du 27 janvier 2017 – Règlement d'exécution (UE) 2017/136 de la Commission du 16 janvier 2017 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 [Ossau-Iraty (AOP) (fromage)]

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2017.022.01.0004.01.FRA

J.O.U.E. L 22 du 27 janvier 2017 – Règlement d'exécution (UE) 2017/138 de la Commission du 16 janvier 2017 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Raclette de Savoie (IGP) (fromage)]

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2017.022.01.0006.01.FRA

CONTAMINANT

J.O.U.E. L 327 du 2 décembre 2016 – Recommandation (UE) 2016/2115 de la Commission du 1^{er} décembre 2016 sur le contrôle de la présence de Δ^9 -tétrahydrocannabinol, de ses précurseurs et d'autres cannabinoïdes dans les denrées alimentaires

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2016.327.01.0103.01.FRA

HYGIENE

J.O.U.E. L 29 du 3 février 2017 – Règlement (UE) 2017/185 de la Commission du 2 février 2017 portant dispositions d'application transitoires pour certaines dispositions des règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2017.029.01.0021.01.FRA

PESTICIDES

J.O.U.E. L 30 du 3 février 2017 – Règlement (UE) 2017/170 de la Commission du 30 janvier 2017 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 bifenthrine, de carbétamide, de cinidon-éthyl, de fenpropimorphe et de triflurosulfuron présents dans ou sur certains produits

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2017.030.01.0001.01.FRA

J.O.U.E. L 30 du 3 février 2017 – Règlement (UE) 2017/171 de la Commission du 30 janvier 2017 modifiant les annexes II, III et IV du règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les limites maximales applicables aux résidus d'aminopyralide, d'azoxystrobine, de cyantraniliprole, de cyflufenamid, de cyproconazole, de diéthofencarbe, de dithiocarbamates, de fluazifop-P, de fluopyram, d'haloxyfop, d'isofétamide, de métalaxyl, de prohexadione, de propaquizafop, de pyriméthanyl, de *Trichoderma atroviride*, souche SC1, et de zoxamide présents dans ou sur certains produits

http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2017.030.01.0045.01.FRA

REVUE DE PRESSE – REVUE DU NET

Classement alphabétique des mots-clés

ADDITIFS**Re-evaluation of karaya gum (E 416) as a food additive**<http://www.efsa.europa.eu/fr/efsajournal/pub/4598>

► Suite à une demande de la Commission européenne, le groupe de l'EFSA sur les additifs alimentaires a été invité à émettre un avis scientifique sur la réévaluation de la gomme de karaya (E 416) en tant qu'additif alimentaire, notamment dans les produits laitiers fermentés. Le groupe a conclu que l'utilisation de cet additif ne présentait aucune préoccupation quant à la sécurité.

Re-evaluation of agar (E 406) as a food additive<http://www.efsa.europa.eu/fr/efsajournal/pub/4645>

► Suite à une demande de la Commission européenne, le groupe de l'EFSA sur les additifs alimentaires a été invité à émettre un avis scientifique sur la réévaluation de l'agar (E 406) en tant qu'additif alimentaire. Le groupe a conclu que l'additif E 406 ne présentait pas de risque de sécurité pour la population en général.

Re-evaluation of locust bean gum (E 410) as a food additive<http://www.efsa.europa.eu/fr/efsajournal/pub/4646>

► Suite à une demande de la Commission européenne, le groupe de l'EFSA sur les additifs alimentaires a été invité à émettre un avis scientifique sur la réévaluation de la gomme de caroube (E 410) en tant qu'additif alimentaire. Le groupe a conclu qu'il n'y avait pas de préoccupation pour la population en général et qu'il n'était donc pas nécessaire d'établir une dose journalière admissible pour cet additif. Cependant, les données disponibles ne permettent pas une évaluation adéquate dans les aliments pour les nourrissons et les jeunes enfants.

ANTIBIOTIQUES / CONTAMINANTS**Instruction technique DGAL/SDSSA/2016-878 du 10 novembre 2016**<https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2016-878>

► Cette instruction prolonge jusqu'au 1^{er} mars 2017 la reconnaissance des tests de dépistage et de confirmation relatifs à la recherche de résidus d'antibiotiques dans les laits de vache, de chèvre et de brebis. Ces tests doivent être utilisés par les laboratoires dans le cadre du paiement du lait.

Instruction technique DGAL/SDSPA/2016-954 du 5 décembre 2016<https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2016-954>

► Cette instruction demande aux destinataires concernés de réaliser les plans de contrôle selon les dispositions spécifiques relatives à la recherche des résidus chimiques dans les poissons d'élevage, le lait, les œufs et le miel en 2017. Le plan d'échantillonnage, la gestion des prélèvements, la gestion des échantillons, les suites éventuelles à donner et les dispositions financières sont présentés dans ce texte.

Instruction technique DGAL/SDPAL/2017-14 du 4 janvier 2017<https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2017-14>

► Cette instruction présente le plan de surveillance (mode d'échantillonnage, mode opératoire de prélèvement, exigences minimales pour les analyses, transmission des résultats, suites éventuelles à donner et annexes) de la présence de radionucléides dans diverses denrées alimentaires d'origine animale, dont le lait, sur le territoire français.

APPELLATION D'ORIGINE**Cahier des charges de l'appellation d'origine "Bleu d'Auvergne"**<https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document-administratif-710d3e0c-449b-a1ee-bada81ef7a31>

► Cahier des charges de l'appellation d'origine "Bleu d'Auvergne" homologué par l'arrêté du 16 décembre 2016 publié au Journal Officiel de la République Française du 22 décembre 2016.

Avis relatif à l'approbation par la Commission européenne de la modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée "Ossau-Iraty" et cahier des charges de l'AOP "Ossau-Iraty"

<https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document-administratif-c833f491-84d2-4e91-9461-b5030ce5f52b>

► Cet avis porte à la connaissance du public, la publication au Journal officiel de l'Union européenne du règlement d'exécution (UE) n° 2017/136 de la Commission européenne du 16 janvier 2017 approuvant une modification non mineure du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée Ossau-Iraty. La version modifiée du cahier des charges est jointe à cet avis.

Avis d'enregistrement dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées de la dénomination "Raclette de Savoie" et cahier des charges de l'IGP "Raclette de Savoie"

<https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document-administratif-c014cedb-1125-4336-ba55-c351179f3aff>

► Cet avis porte à la connaissance du public, la publication au Journal officiel de l'Union européenne du règlement d'exécution (UE) n° 2017/138 de la Commission européenne du 16 janvier 2017 enregistrant la Raclette de Savoie en tant qu'indication géographique protégée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées. Le cahier des charges est joint à cet avis.

AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES

Avis de l'Anses - Saisine n° 2016-SA-0182 du 26 octobre 2016

<https://www.anses.fr/fr/system/files/BIOT2016SA0182.pdf>

► Avis de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail sur un projet d'arrêté portant sur l'inscription de nouvelles enzymes alimentaires et des extensions d'autorisation d'emploi modifiant l'arrêté du 19 octobre 2006 relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées alimentaires.

PESTICIDES

Review of the existing maximum residue levels for lufenuron according to Article 12 of Regulation (EC) No 396/2005

<http://www.efsa.europa.eu/fr/efsajournal/pub/4652>

► Conformément à l'article 12 du règlement (CE) n° 396/2005, l'EFSA a examiné les teneurs maximales en résidus établies pour le pesticide lufenuron. Aucun risque apparent pour les consommateurs n'a été identifié mais certains renseignements exigés dans le cadre réglementaire manquaient. L'évaluation des risques pour les consommateurs est donc seulement considérée comme indicative et certaines propositions de LMR doivent être réexaminées.

SALMONELLA

Appui scientifique et technique de l'Anses - Demande n° 2016-SA-0168 du 7 novembre 2016

<https://www.anses.fr/fr/system/files/BIORISK2016SA0168.pdf>

► Note d'appui scientifique et technique de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail relatif à l'évaluation des protocoles d'échantillonnage des laits et fromages morbier et mont d'or en vue de réduire le risque épidémique de salmonellose. Le protocole d'échantillonnage, sa cohérence et ses limites sont évalués et des recommandations pour le recueil de données nécessaires à une future évaluation quantitative du risque sont formulées.

La Lettre de CECALAIT est éditée par ACTALIA Cecalait, B.P. 70129, 39801 POLIGNY CEDEX

ACTALIA : association. Président : Patrick LEPELLEUX ; Directeur : Thierry PETIT

Directeur de la publication : Thierry PETIT

Créatrice : Annette BAPTISTE

Maquette : A. BAPTISTE, I. BECAR

Responsable de la rédaction : Carine TROUTET - E-mail : c.troutet@actalia.eu

Relecture : Ph. TROSSAT ; M. BAKER

Rédaction achevée le 6 février 2017

Impression : ACTALIA Cecalait, B.P. 70129, 39801 POLIGNY CEDEX – FRANCE

Tél. : 33.(0)3.84.73.63.20 - Télécopie : 33.(0)3.84.73.63.29

4^{ème} trimestre 2016

Dépôt légal : à parution

ISSN 1298-6976