



3<sup>ème</sup> trimestre 2019, N° 109

Evaluation de l'analyseur CDR Foodlab®	1-5
Normes, projets de normes	6
Validations AFNOR	7-8
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](http://www.cecalait.fr)  
[www.actalia.eu](http://www.actalia.eu)



## EVALUATION DE L'ANALYSEUR CDR FOODLAB®

ACTALIA Cecalait a évalué les performances de l'analyseur [CDR Foodlab®](#) sur le lait et certains produits laitiers liquides. Cet instrument, fabriqué par la société CDR, est un analyseur photométrique polyvalent permettant la détermination d'un large panel de critères chimiques dans les produits alimentaires. L'appareil équipé de sources LED, de cellules de lecture et d'incubation thermostatées à 37 °C permet la réalisation de 16 déterminations en parallèle.

Les caractéristiques de l'appareil utilisé pour cette étude étaient :

- CDR Foodlab®
- Type : SLB 222
- Numéro de série : B-222003/1112
- Année de production : 2019.



L'appareil a été installé dans une pièce à température contrôlée (20-23 °C – climatisation), sans lumière directe du soleil. La procédure d'installation a été effectuée par CDR.

L'urée dans le lait, le lactose dans le lait dé lactosé et l'ammoniac dans le lactosérum ont été évalués en utilisant respectivement les kits de réactifs 300004, 300010 et 300054, prêts à l'emploi, conditionnés en sachet de 10 tests avec une durée de conservation d'un an. Les analyses ont été effectuées sans préparation préalable des échantillons.

### LES TESTS

Les déterminations sur l'analyseur CRD Foodlab® et les déterminations selon la méthode de référence NF EN ISO 14637 pour l'urée et selon la méthode NF V04-217 pour l'ammoniac ont été réalisées au laboratoire physico-chimie d'ACTALIA Cecalait en juillet 2019. Les analyses de référence par la méthode HPLC pour le lactose ont été réalisées à ACTALIA Contrôle et Qualité, site de Villers Bocage.

La stabilité de l'appareil pour chaque paramètre ainsi que la répétabilité et la justesse de la méthode ont été évaluées.

Compte tenu que seules les données brutes d'absorbance du CDR FoodLab® étaient disponibles, celles-ci ont été converties en taux à l'aide des valeurs de référence obtenues dans le cadre de l'étude de stabilité et de justesse pour chaque paramètre.

De ce fait, l'évaluation de la justesse de chaque paramètre n'a porté que sur l'écart type résiduel de régression  $S_{y,x}$  et la précision d'estimation  $\pm 2.S_{y,x}$ . En effet, du fait de cette approche, l'équation de régression de justesse obtenue sur la base des absorbances transformées amène à une pente de régression à 1,00 et une ordonnée à l'origine égale à 0.

### 1. EVALUATION DE LA STABILITE (REPRODUCTIBILITE INTRA-LABORATOIRE)

La stabilité de l'appareil a été réalisée par l'analyse de :

- pour la détermination de la teneur en lactose du lait : 2 échantillons de lait présentant des teneurs en lactose de 0,80 g/100 g (niveau 1) et 1,50 g/100 g (niveau 2). Les laits sont issus de mélange de 2 laits UHT de consommation : un lait à teneur réduite en lactose 2,7 % et un lait dé lactosé < 0,1 g/100ml.

• pour la détermination de la teneur en urée du lait : 3 échantillons de lait entier avec des teneurs en urée (niveau 1 : 180 mg/l, niveau 2 : 500 mg/l et niveau 3 : 800 mg/l). Les échantillons utilisés étaient des ETG Urée ACTALIA Cecalait.

• pour la détermination de la teneur en ammoniac du lactosérum : 3 échantillons de lactosérum avec des teneurs en ammoniac (niveau 1 : 20 ppm, niveau 2 : 30 ppm et niveau 3 : 50 ppm provenant de la région Franche-Comté.

Les échantillons étaient additionnés de conservateur (Bronopol 0,02 %) et les analyses ont été réalisées en double toutes les 15 minutes afin d'obtenir au moins 10 cycles de mesure.

Pour évaluer la stabilité de l'appareil, la répétabilité et la reproductibilité ont été calculées pour chaque niveau

Les tableaux ci-dessous présentent les résultats obtenus :

**Tableau 1 : CRD FoodLab® stabilité lactose<sup>1</sup>**

	Lactose (Abs)		Lactose (g/100g)	
	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 1	Niveau 2
<b>M</b>	0,6180	1,0712	0,825	1,533
<b>Sr</b>	0,020	0,022	0,032	0,035
<b>Sr (%)</b>	3,29	2,07	3,85	2,27
<b>SR</b>	0,020	0,028	0,031	0,043
<b>SR (%)</b>	3,19	2,60	3,73	2,83
<b>r</b>	0,056	0,062	0,088	0,096
<b>R</b>	0,055	0,077	0,085	0,120

**Tableau 2 : CRD FoodLab® stabilité urée<sup>2</sup>**

	Urée (Abs)			Urée (mg/l)		
	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
<b>M</b>	0,3979	0,9472	1,4942	181,69	500,95	818,80
<b>Sr</b>	0,011	0,016	0,036	6,204	9,163	20,74
<b>Sr (%)</b>	2,68	1,66	2,39	3,41	1,83	2,53
<b>SR</b>	0,012	0,016	0,033	7,028	9,561	19,057
<b>SR (%)</b>	3,04	1,74	2,19	3,87	1,91	2,33
<b>r</b>	0,030	0,044	0,099	17,186	25,382	57,439
<b>R</b>	0,034	0,046	0,091	19,468	26,485	52,787

**Tableau 3 : CDR FoodLab® stabilité ammoniac<sup>3</sup>**

	Ammoniac (Abs)			Ammoniac (ppm)		
	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
<b>M</b>	0,3752	0,8086	1,8050	21,83	31,48	53,67
<b>Sr</b>	0,037	0,026	0,033	0,826	0,569	0,735
<b>Sr (%)</b>	9,88	3,16	1,83	3,78	1,81	1,37
<b>SR</b>	0,035	0,025	0,033	0,778	0,564	0,726
<b>SR (%)</b>	9,31	3,13	1,81	3,56	1,79	1,35
<b>r</b>	0,103	0,071	0,091	2,287	1,576	2,035
<b>R</b>	0,097	0,070	0,090	2,154	1,562	2,011

• Pour la détermination de la teneur en lactose du lait, on peut relever des écarts types de répétabilité de l'ordre de 2,3 à 3,9 % et des écarts types de reproductibilité d'environ 2,8 à 3,7 % suivant les taux des échantillons.

En ce qui concerne l'écart-type de reproductibilité observé, en l'absence de prescriptions, on peut remarquer que ces derniers sont très proches des écarts de répétabilité observés traduisant une erreur de « stabilité instrumentale » globalement faible

<sup>1 2 3</sup> 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 de reproductibilité dans 95 % des cas.

• Pour la détermination de la teneur en urée du lait, on peut relever des écarts types de répétabilité de 1,8 à 3,4 % et des écarts types de reproductibilité de 1,9 à 3,9 % suivant les taux des échantillons.

En ce qui concerne l'écart-type de reproductibilité observé, en l'absence de prescriptions, on peut remarquer que ces derniers sont proches des écarts de répétabilité observés traduisant une erreur de « stabilité instrumentale » globalement faible.

• Pour la détermination de la teneur en ammoniac du lactosérum, on peut relever des écarts types de répétabilité de 1,4 à 3,8 % et des écarts types de reproductibilité de 1,4 à 3,6 % suivant les taux des échantillons.

On peut remarquer que l'écart-type de reproductibilité observé est du même ordre que l'écart type de répétabilité, indiquant une bonne stabilité instrumentale.

## 2. EVALUATION DE LA REPETABILITE

La répétabilité de l'appareil a été réalisée par l'analyse

• pour la détermination de la teneur en lactose du lait : 26 échantillons de lait issus du mélange de 2 laits UHT avec une teneur en lactose comprise entre 0,01 et 2 g/100g.

• pour la détermination de la teneur en urée du lait : 34 échantillons de lait ayant une teneur comprise entre 170 et 800 mg/l d'urée : 5 échantillons ETG urée ACTALIA Cecalait et 29 laits de producteurs de la région Franche-Comté.

• pour la détermination de la teneur en ammoniac du lactosérum : 33 échantillons de lactosérum ayant une teneur comprise entre 12 et 113 ppm d'ammoniac provenant de la région Franche-Comté.

Les échantillons additionnés de conservateur (Bronopol 0,02%) ont été analysés en double.

Les résultats obtenus sont présentés dans le tableau suivant :

**Tableau 4 : CDR FoodLab<sup>®</sup> répétabilité lactose, urée et ammoniac<sup>4</sup>**

	n	min	max	M	Sx	Sr	Sr (%)	r
<b>Lactose (Abs)</b>	26	0,1985	1,1332	0,5354	0,254	0,011	2,03	0,030
<b>Lactose (g/100g)</b>		0,169	1,630	0,696	0,024	0,017	2,44	0,047
<b>Urée (Abs)</b>	34	0,3711	1,5231	0,6251	0,223	0,012	1,95	0,034
<b>Urée (mg/l)</b>		166,15	835,58	313,78	129,29	7,072	2,25	19,59
<b>Ammoniac (Abs)</b>	33	0,2368	3,1301	0,8649	0,614	0,017	1,92	0,046
<b>Ammoniac (ppm)</b>		12,93	112,66	34,58	0,808	0,572	1,66	1,585

On peut observer :

• pour la détermination de la teneur en lactose du lait, un écart type de répétabilité de 0,017 g/100g sur la gamme de mesure de 0,16 à 1,63 g/100 g.

Il n'existe pas de méthode normalisée spécifique aux laits dé lactosés, mais on peut cependant comparer aux méthodes normalisées existantes pour la détermination du lactose dans le lait, soit  $Sr = 0,022$  g/100g ( $Sr\% = 0,44$ ) pour la méthode HPLC selon la norme ISO 22662 et  $Sr = 0,037$  g/100g ( $Sr\% = 0,74$ ) pour la méthode par pH-métrie différentielle selon la norme ISO 26462.

• pour la détermination de la teneur en lactose du lait, une répétabilité  $r$  de 19,6 mg/l, légèrement plus élevée que celle de la méthode de référence NF EN ISO 14637 ( $r = 15$  mg/l soit  $Sr = 5,42$  mg/l).

• pour la détermination de la teneur en ammoniac du lactosérum, une répétabilité  $r$  obtenue à l'aide du CDR FoodLab<sup>®</sup> de 1,59 ppm contre une valeur moyenne de 2,46 ppm sur la norme NF V 04-217 sur la plage de taux considérée.

## 3. EVALUATION DE LA JUSTESSE

La justesse a été évaluée sur 26 échantillons pour la détermination de la teneur en lactose du lait, 34 échantillons pour la détermination de la teneur en urée du lait et 33 échantillons pour la teneur en ammoniac du lactosérum.

L'évaluation a été réalisée avec les mêmes échantillons de lait que ceux utilisés pour l'évaluation de la répétabilité.

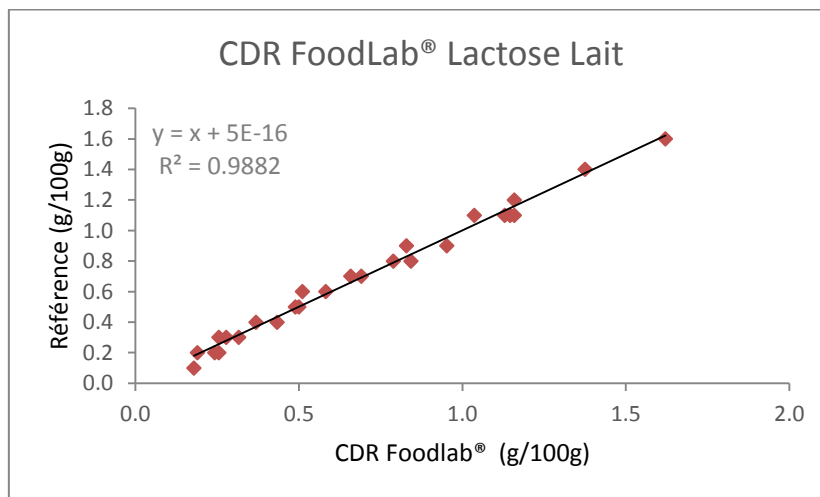
Les échantillons présentant des valeurs de référence aberrantes (sur la base des résidus à la régression supérieurs à 2 x écart type des écarts des résidus à la régression : seuil de 5%) ont été éliminés.

<sup>4</sup> N : nombre de résultats ; min et max : valeurs minimum et maximum ; M : moyenne des résultats ; Sr (Sr%) : écart-type absolu (et relatif) de répétabilité ; r : écart maximum de répétabilité dans 95 % des cas.

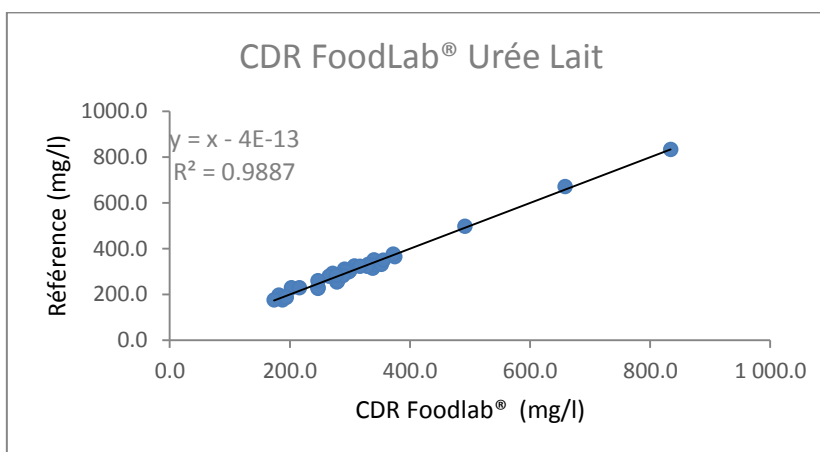
Les résultats obtenus sont présentés dans le tableau et figures ci-dessous :

**Tableau 5 : Critère de justesse CDR FoodLab® lactose, urée et ammoniac<sup>5</sup>**

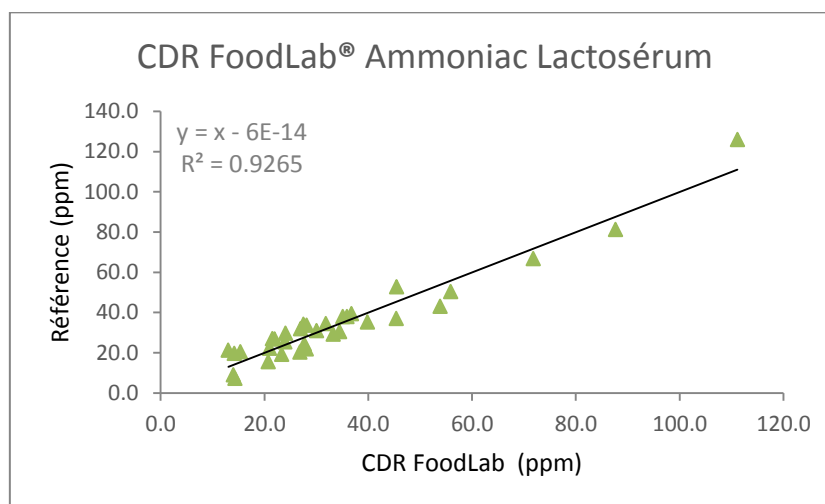
	n	Min	Max	Y	X	Sy	Sx	Sd	Sy,x
<b>Lactose (g/100g)</b>	26	0,179	1,621	0,692	0,692	0,405	0,408	0,044	0,045
<b>Urée (mg/l)</b>	34	173,79	834,04	313,78	313,78	130,52	131,26	13,944	14,160
<b>Ammoniac (ppm)</b>	33	13,03	111,12	34,58	34,58	21,38	22,21	6,020	6,116



**Figure 1 : Relation entre les résultats instrumentaux et références en g/100g de lactose**



**Figure 2 : Relation entre les résultats instrumentaux et références en mg/l d'urée**



**Figure 3 : Relation entre les résultats instrumentaux et référence en ppm d'ammoniac**

<sup>5</sup> n, min, max : nombre de résultats, valeur minimum et maximum ; Y,X : moyenne des résultats par méthode de référence et instrumentale ; Sy, Sx : écart-type des résultats par méthode de référence et instrumentale ; Sd : écart-type des écarts ; Sy,x : écart-type résiduel.

En ce qui concerne la relation entre les résultats de la méthode CDR FoodLab<sup>®</sup> (calculés à partir de l'équation de régression) et la méthode de référence, on peut observer :

- Pour la détermination de la teneur en lactose du lait, un écart type résiduel de régression  $S_{y,x}$  de 0,045 g/100g amenant ainsi une précision d'estimation de  $\pm 0,09$  g/100g.
- Pour la détermination de la teneur en urée du lait, un écart type résiduel de régression  $S_{y,x}$  de 14,2 mg/l amenant ainsi une précision d'estimation de  $\pm 28$  mg/l.
- Pour la détermination de la teneur en ammoniac du lactosérum, un écart type résiduel de régression  $S_{y,x}$  de 4,2 ppm amenant ainsi une précision d'estimation de  $\pm 8$  ppm environ.

#### 4. CONCLUSION

A l'issue de l'évaluation des modèles lactose du lait (gamme de mesure 0,01 – 2 g/100 g), urée du lait et ammoniac du lactosérum, nous pouvons conclure que :

- L'appareil CDR FoodLab<sup>®</sup> est simple d'utilisation grâce aux procédures d'utilisation qui sont intégrées aux méthodes.
- Aucun problème récurrent n'a été constaté lors des essais avec l'appareil CDR FoodLab<sup>®</sup>. On peut néanmoins noter l'importance du prélèvement de l'échantillon ainsi que l'ajout des réactifs qui sont réalisés avec une pipette. La pipette doit être utilisée avec précision pour ne pas introduire de problématique de performance.
- Au niveau de la performance de l'instrument, on peut noter :
  - Pour le dosage du lactose dans les laits dé lactosés, une répétabilité supérieure aux méthodes normalisées ( $S_r\% = 2,44$  vs  $0,44$  pour la méthode ISO 22662 et  $0,74$  pour la méthode ISO 26462) et une justesse permettant d'obtenir une précision d'estimation  $< 0.1$  g/100 g ( $0.09$  g/100 g).
  - Pour le dosage de l'urée dans le lait, une répétabilité du même ordre que celle de la méthode de référence et une précision d'estimation de  $\pm 28$  mg/l.
  - Pour le dosage de l'ammoniac dans le lactosérum, une répétabilité significativement meilleure que celle de la méthode normalisée NF V 04-217 ( $1,59$  ppm vs  $2,5$  ppm) et une précision d'estimation de l'ordre de  $\pm 8$  ppm sur ce type de produit (pour une plage de taux de 12 à 113 ppm environ).

*D'après le rapport d'évaluation de l'analyseur CDR Foodlab<sup>®</sup> - A. OUDOTTE et Ph. TROSSAT – Juillet-Août 2019*

**NORMES, PROJETS DE NORMES**

Classement alphabétique par thème

**Projets de normes**

<b>ANALYSE SENSORIELLE</b>	
ISO/DIS 11036 Septembre 2019	ANALYSE SENSORIELLE Méthodologie – Profil de la texture
<b>MICROBIOLOGIE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE</b>	
ISO/DIS 6579-1/A1 Septembre 2019	MICROBIOLOGIE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE Méthode horizontale pour la recherche, le dénombrement et le sérotypage des <i>Salmonella</i> – Partie 1 : recherche des <i>Salmonella</i> spp. – Amendement 1

**Normes**

<b>MICROBIOLOGIE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE</b>	
ISO 15216-2 Juillet 2019	MICROBIOLOGIE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE Méthode horizontale pour la recherche des virus de l'hépatite A et norovirus par RT-PCR en temps réel – Partie 2 : Méthode de détection <i>Remplace ISO 15216-2 de 2013</i>
ISO 17410 Juillet 2019	MICROBIOLOGIE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE Méthode horizontale pour le dénombrement des micro-organismes psychrotrophes <i>Remplace ISO 17410 de 2001</i>

**VALIDATIONS AFNOR**

Liste des méthodes alternatives d'analyses votées positivement par le Bureau Technique NF Validation lors des sessions des 16-17 mai 2019, et 3-4 juillet 2019.

Intitulé	Date	N° d'attestation	Description
<b>NOUVELLES VALIDATIONS</b>			
<b>RAPID<sup>3</sup> B.CEREUS</b>	Date validation : 22.03.2019 <b>Fin de validation : 22.03.2023</b>	<b>BRD-07/26-03/19</b>	<b>Dénombrement des <i>Bacillus cereus</i></b> Produits laitiers, produits prêt-à-consommer et prêt-à-réchauffer et produits végétaux
<b>SALMONELLA DNA TEST KIT</b>	Date validation : 03.07.2019 <b>Fin de validation : 03.07.2023</b>	<b>BCK-40/01-07/19</b>	<b>Détection des <i>Salmonella</i> spp.</b> Produits prêt-à-consommer, prêt-à-réchauffer, produits carnés, les ingrédients et aliments spécifiques, les produits d'alimentation humaine et animale, les échantillons de l'environnement de production industrielle et les échantillons de production primaire
<b>RECONDUCTIONS DE VALIDATIONS</b>			
<b>RAPID<sup>3</sup> L.MONO</b>	Date validation : 07.09.1998 Reconduction les 28.11.2002, 28.09.2006, 01.07.2010, 03.07.2014 et 03.07.2019 Extension le 25.09.2008 <b>Fin de validation : 15.09.2023</b>	<b>BRD-07/04-09/98</b>	<b>Détection des <i>Listeria monocytogenes</i> et des <i>Listeria</i> spp.</b> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production
<b>RAPID<sup>3</sup> LISTERIA SPP.</b>	Date validation : 15.12.2006 Reconduction les 01.07.2010, 27.11.2014 et 03.07.2019 Extension le 29.03.2007 <b>Fin de validation : 15.12.2023</b>	<b>BRD-07/12-12/06</b>	<b>Détection des <i>Listeria</i> spp.</b> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production
<b>COMPASS LISTERIA AGAR DETECTION</b>	Date validation : 28.11.2002 Reconduction les 25.05.2007, 24.09.2010, 27.11.2014 et 04.07.2019 Extension les 27.09.2007, 12.05.2011 et 29.03.2013 <b>Fin de validation : 28.11.2023</b>	<b>BKR-23/02-11/02</b>	<b>Détection des <i>Listeria monocytogenes</i> et des <i>Listeria</i> spp.</b> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production
<b>RHAPSODY AGAR</b>	Date validation : 05.06.2015 Reconduction le 16.05.2019 <b>Fin de validation : 05.06.2023</b>	<b>BKR-23/09-05/15B</b>	<b>Dénombrement des <i>Pseudomonas</i> spp.</b> Produits laitiers



**EXTENSION DE VALIDATION**

<b>THERMO SCIENTIFIC SURETECT SALMONELLA SPECIES PCR ASSAY</b>	Date validation : 04.11.2013 Reconduction le 22.03.2018 Extension les 30.01.2014, 21.03.2014, 30.06.2016, 24.03.2017, 03.12.2018 et 16.05.2019 <b>Fin de validation : 04.11.2021</b>	<b>UNI-03/07-11/13</b>	<b>Détection des salmonelles</b> Tous produits d'alimentation humaine, aliments pour animaux de compagnie et échantillons de l'environnement de pro- duction (hors environnement de produc- tion primaire)
--	--	------------------------	---

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

**NOUVEAUTES DANS LA REGLEMENTATION : FRANCE****A.O.C. / A.O.P.**

**J.O.R.F. n° 167 du 20 juillet 2019** – Arrêté du 1<sup>er</sup> juillet 2019 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=JORFTEXT000038792403&dateTexte=&categorieLien=id#>

**J.O.R.F. n° 172 du 26 juillet 2019** – Arrêté du 18 juillet 2019 modifiant l'arrêté du 8 novembre 2018 relatif à la modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée « Munster » ou « Munster-Géromé »

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000038822080&dateTexte=&categorieLien=id#>

**J.O.R.F. n° 201 du 30 août 2019** – Arrêté du 26 août 2019 relatif à la modification temporaire du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée (AOP) « Salers »

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000038988350&dateTexte=&categorieLien=id#>

**J.O.R.F. n° 219 du 20 septembre 2019** – Arrêté du 18 septembre 2019 relatif à la modification temporaire du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée (AOP) « Saint-Nectaire »

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000039117607&dateTexte=&categorieLien=id#>

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

**J.O.U.E. C 251 du 26 juillet 2019** – Rectificatif à la publication d'une demande d'approbation d'une modification mineure conformément à l'article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa, 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 [Parmigiano Reggiano (AOP) (fromage)]

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C\\_.2019.251.01.0014.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2019.251.01.0014.01.FRA)

**J.O.U.E. C 257 du 31 juillet 2019** – Publication d'une demande d'enregistrement d'une dénomination 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 [Provola dei Nebrodi (AOP) (fromage)]

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C\\_.2019.257.01.0018.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2019.257.01.0018.01.FRA)

**J.O.U.E. L 203 du 1<sup>er</sup> août 2019** – Règlement d'exécution (UE) 2019/1288 de la Commission du 25 juillet 2019 enregistrant une dénomination dans le registre des spécialités traditionnelles garanties [Rögös turo (STG) (fromage)]

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2019.203.01.0001.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2019.203.01.0001.01.FRA)

**J.O.U.E. L 214 du 16 août 2019** – Règlement d'exécution (UE) 2019/1347 de la Commission du 8 août 2019 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 [Roquefort (AOP) (fromage)]

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2019.214.01.0001.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2019.214.01.0001.01.FRA)

**J.O.U.E. C 283 du 21 août 2019** – Publication d'une demande d'enregistrement d'une dénomination 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 [Krasotiri Ko / Tiri tis Possias (IGP) (fromage)]

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C\\_.2019.283.01.0003.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2019.283.01.0003.01.FRA)

**J.O.U.E. C 320 du 24 septembre 2019** – Publication d'une demande d'enregistrement d'une dénomination 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 [Bjelovarski Kvargl (IGP) (fromage)]

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C\\_.2019.320.01.0009.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2019.320.01.0009.01.FRA)

**J.O.U.E. C 333 du 4 octobre 2019** – Publication d'une demande d'enregistrement d'une dénomination 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 del Monte Poro (AOP) (fromage)]

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C\\_.2019.333.01.0019.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2019.333.01.0019.01.FRA)

## REGLEMENTATION

**J.O.U.E. L 256 du 7 octobre 2019** – Règlement d'exécution (UE) 2019/1670 de la Commission du 1<sup>er</sup> octobre 2019 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 « Grana Padano » (AOP) (fromage)

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2019.256.01.0006.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2019.256.01.0006.01.FRA)

**J.O.U.E. L 257 du 8 octobre 2019** – Règlement d'exécution (UE) 2019/1674 de la Commission du 27 septembre 2019 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 « Beurre d'Isigny » (AOP)

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2019.257.01.0004.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2019.257.01.0004.01.FRA)

**J.O.U.E. L 258 du 9 octobre 2019** – Règlement d'exécution (UE) 2019/1683 de la Commission du 2 octobre 2019 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 « Crème d'Isigny » (AOP)

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2019.258.01.0008.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2019.258.01.0008.01.FRA)

**J.O.U.E. L 258 du 9 octobre 2019** – Règlement d'exécution (UE) 2019/1684 de la Commission du 2 octobre 2019 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 « Banon » (AOP) (fromage)

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2019.258.01.0010.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2019.258.01.0010.01.FRA)

## NOUVEL ALIMENT

**J.O.U.E. L 205 du 5 août 2019** – Règlement d'exécution (UE) 2019/1314 de la Commission du 2 août 2019 autorisant la modification des spécifications du nouvel aliment « lacto-*N*-néotétraose » produit avec la souche d'*Escherichia coli* K-12 en application du règlement (UE) 2015/2283 du Parlement européen et du Conseil, et modifiant le règlement d'exécution (UE) 2017/2470 de la Commission

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2019.205.01.0004.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2019.205.01.0004.01.FRA)

**J.O.U.E. L 258 du 9 octobre 2019** – Règlement d'exécution (UE) 2019/1686 de la Commission du 8 octobre 2019 autorisant l'extension de l'utilisation de l'isolat de protéines de lactosérum doux de lait de bovin en tant que nouvel aliment en application du règlement (UE) 2015/2283 du Parlement européen et du Conseil et modifiant le règlement d'exécution (UE) 2017/2470 de la Commission

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2019.258.01.0013.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2019.258.01.0013.01.FRA)

## PESTICIDES

**J.O.U.E. L 185 du 11 juillet 2019** – Règlement (UE) 2019/1176 de la Commission du 10 juillet 2019 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'ester méthylique de l'acide 2,5-dichlorobenzoïque, du mandipropamide et de la profoxydime présents dans ou sur certains produits

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2019.185.01.0001.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2019.185.01.0001.01.FRA)

**J.O.U.E. L 239 du 17 septembre 2019** – Règlement (UE) 2019/1559 de la Commission du 16 septembre 2019 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 cyflufénamid, de fenbuconazole, de fluquinconazole et de tembotrione présents dans ou sur certains produits

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2019.239.01.0001.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2019.239.01.0001.01.FRA)

**J.O.U.E. L 246 du 26 septembre 2019** – Règlement (UE) 2019/1582 de la Commission du 25 septembre 2019 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'imazalil présents dans ou sur certains produits

[http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L\\_.2019.246.01.0001.01.FRA](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2019.246.01.0001.01.FRA)

## REVUE DE PRESSE – REVUE DU NET

Classement alphabétique des mots-clés

### ADDITIFS

**Re-evaluation of hydrochloric acid (E 507), potassium chloride (E 508), calcium chloride (E 509) and magnesium chloride (E 511) as food additives**

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2019.5751>

► Le groupe scientifique sur les additifs alimentaires et les arômes ajoutés aux aliments a rendu un avis scientifique réévaluant l'innocuité des chlorures (E 507-509, E 511) en tant qu'additifs alimentaires, notamment dans le lait et les produits laitiers. Le groupe scientifique a conclu que l'exposition au chlorure provenant d'acide chlorhydrique et de sels de potassium, de calcium et de magnésium (E 507, E 508, E 509 et E 511) ne soulève pas de problème de sécurité concernant les utilisations et les niveaux d'utilisation reportés.

### APPELATION D'ORIGINE

**Cahier des charges de l'appellation d'origine "Munster" ou "Munster-Géromé"**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-4e2c987c-80c8-4071-a5c9-dda91955e185](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-4e2c987c-80c8-4071-a5c9-dda91955e185)

► Cahier des charges modifié de l'appellation citée ci-dessus suite à l'arrêté du 18 juillet 2019 publié au JORF du 26 juillet 2019.

**Avis relatif à l'approbation par la Commission européenne de la modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée « Roquefort »**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-7e081ea2-74ab-45b3-a706-bea722d445ff](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-7e081ea2-74ab-45b3-a706-bea722d445ff)

► Cet avis porte à la connaissance du public une modification mineure du cahier des charges de l'AOP « Roquefort ». La version du cahier des charges en vigueur est jointe à cet avis.

### E. COLI STEC

**Instruction technique DGAL/MUS/2019-509 du 8 juillet 2019**

<https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2019-509>

► Cette instruction modifie l'annexe XI, qui traite de la gestion des *E. coli* STEC, du guide de gestion des alertes d'origine alimentaire (instruction DGAL/MUS/N2009-8188 du 7 juillet 2009). L'allègement concerne la filière lait et viande hachée. Les AEEC « Attaching and effacing *E. coli* » sont dorénavant considérés comme non pathogènes.

### LISTERIA MONOCYTOGENES

**Instruction technique DGAL/SDPAL/2019-537 du 12 juillet 2019**

<https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2019-537>

► Cette instruction modifie l'instruction DGAL/SDPAL/2016-688 du 25 août 2016 concernant les méthodes que doivent mettre en œuvre les laboratoires reconnus pour la réalisation de tests de croissance de *Listeria monocytogenes* dans les denrées alimentaires.

### PAIEMENT DU LAIT

**Instruction technique DGAL/SDSSA/2019-584 du 31 juillet 2019**

<https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2019-584>

► Cette instruction, qui abroge l'instruction DGAL/SDSSA/2018-256 du 4 avril 2018 concernant les tests de dépistage et de confirmation de résidus d'antibiotiques et d'inhibiteurs dans le cadre du paiement du lait en fonction de sa qualité hygiénique et sanitaire, diffuse les décisions de reconnaissances 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. Les tests décrits doivent être utilisés par les laboratoires reconnus dans le cadre du dispositif du paiement du lait.

**Décision du 31 juillet 2019 relative à la reconnaissance de méthodes d'analyses de la présence de résidus d'antibiotiques dans les laits de vache, de chèvre et de brebis**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-4639ff98-1c7e-44b6-b2ee-86e2a38596c7](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-4639ff98-1c7e-44b6-b2ee-86e2a38596c7)

► Le test « Delvotest T » de DSM Food Specialities est reconnu pour le dépistage de la présence de résidus d'antibiotiques et d'inhibiteurs dans le lait de vache, de chèvre et de brebis. Les tests « MRL BLTET 8 min » « Neostrep-G » et « Quad 2 » de Charm Sciences sont quant à eux respectivement reconnus pour la confirmation des bétalactamines et des tétracyclines, des aminosides et des macrolides dans le lait de vache, de chèvre et de brebis. Cette décision entrera en vigueur au 1<sup>er</sup> janvier 2020 et la décision du 29 mars 2018 est abrogée.

**Décision du 31 juillet 2019 relative à la reconnaissance d'un appareil de dénombrement des cellules somatiques par comptage instantané en méthode fluor-opto-électronique dans le lait cru (Somascope LFC)**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-e16a4fe5-3818-47ae-897d-b650be7defca](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-e16a4fe5-3818-47ae-897d-b650be7defca)

► L'appareil Somascope LFC est reconnu pour le dénombrement des cellules somatiques au sens du point 7 de la méthode CNIEL PROC CE.

**Décision du 31 juillet 2019 relative à la reconnaissance d'un appareil de dénombrement des cellules somatiques par comptage instantané en méthode fluoro-opto-électronique dans le lait cru (Fossomatic 7)**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-9afebac2-a672-4e26-b08c-5f53bd4fea4b](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-9afebac2-a672-4e26-b08c-5f53bd4fea4b)

► L'appareil Fossomatic 7 est reconnu pour le dénombrement des cellules somatiques au sens du point 7 de la méthode CNIEL PROC CE.

**Décision du 31 juillet 2019 relative à la désignation d'un pilote du processus technique d'évaluation des laboratoires reconnus pour les analyses relatives au paiement du lait en fonction de sa composition et de sa qualité hygiénique et sanitaire**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-1a2a055d-0f75-464c-8bc8-fa0bd41b8f7c](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-1a2a055d-0f75-464c-8bc8-fa0bd41b8f7c)

► Le CNIEL est désigné comme pilote du processus d'évaluation technique des laboratoires reconnus au titre de l'arrêté du 29 mars 2019 fixant les conditions générales de reconnaissance des méthodes, des appareils et des laboratoires d'analyses en vue du paiement du lait de vache, de brebis ou de chèvre en fonction de sa composition et de sa qualité hygiénique et sanitaire.

La Lettre de CECALAIT est éditée par ACTALIA Cecalait, B.P. 70129, 39801 POLIGNY CEDEX  
ACTALIA : association. Président : Eric LESAGE ; Directeur : Thierry PETIT  
Directeur de la publication : Thierry PETIT  
Responsable de la rédaction : Carine TROUTET - E-mail : [c.troutet@actalia.eu](mailto:c.troutet@actalia.eu)  
Parution le 10 octobre 2019 - Publication trimestrielle  
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  
Dépôt légal : à parution  
ISSN : 1298-6976  
Prix : 10,07 € HT