



2^{ème} trimestre 2022, N° 120

Evaluation d'un nouveau réactif pour la détermination de l'acidité de la matière grasse laitière par la méthode BDI (selon la méthode ISO/TS 22113 FIL/RM 204)	1-2
Normes, projets de normes	3-4
Validations AFNOR	5-6
Réglementation : France, Union européenne	7-8
Revue de presse – revue du net	9-10
Librairie : nouvelles parutions	10
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 D'UN NOUVEAU REACTIF POUR LA DETERMINATION DE L'ACIDITE DE LA MATIERE GRASSE LAITIERE PAR LA METHODE BDI (SELON LA METHODE ISO/TS 22113|FIL/RM 204)

Le 4 janvier 2021 a marqué la fin de l'autorisation d'utilisation au titre de la réglementation REACH pour le Triton X-100 (agent tensioactif composé d'éther de polyéthylène glycol et d'octylphénol) qui avait été ajouté à l'annexe XIV du règlement REACH le 3 juillet 2017.

Ce réactif fait partie intégrante du réactif d'extraction utilisé pour la détermination de l'acidité de la matière grasse laitière selon la norme ISO/TS 22113| FIL/RM 204 (70 g d'hexaphosphate de sodium ; 30 g de Triton X-100 qsp 1000 ml ; pH 6.6).

Ainsi, afin de pallier à cette interdiction d'utilisation, des investigations ont été menées dans le cadre du comité permanent FIL/ISO « Méthodes analytiques pour la composition » pour trouver un substitut à ce produit dans le cadre de la détermination de l'acidité de la matière grasse du lait selon la méthode BDI. Un agent tensioactif déjà utilisé dans d'autres méthodes sur lait et produits laitiers : le Tergitol™ 15-S-9 a été identifié comme potentiel réactif de substitution.

Des essais comparatifs ont été réalisés en septembre et octobre 2021 dans 2 laboratoires d'essai. Ils ont consisté en l'analyse de plusieurs échantillons de lait à différents niveaux d'acidité de la matière grasse à l'aide de 2 réactifs d'extraction, l'un contenant du Triton X-100 et l'autre du Tergitol™ 15-S-9 (Acros organics : Réf 464250010 ou Sigma-Aldrich ; Réf : 15S9-1L) à concentration équivalente (30 g qsp 1000 ml).

1. Etude de répétabilité

La répétabilité a été évaluée sur les 2 réactifs d'extraction testés (avec Triton X-100 ou avec Tergitol™ 15-S-9) sur 10 échantillons de lait à différents niveaux d'acidité de la matière grasse.

Les résultats sont présentés dans le tableau ci-dessous :

	N	Min	Max	M	Sr	Sr %	R
Triton X-100	10	0,350	1,075	0,692	0,011	1,59%	0,031
Tergitol™ 15-S-9	10	0,368	1,121	0,721	0,004	0,55%	0,011

Tableau 1 : résultats obtenus en mmol/100g de matière grasse

Les valeurs de répétabilité obtenues montrent que les performances des 2 réactifs d'extraction testés sont équivalentes. Les valeurs obtenues sont inférieures à la limite r de la norme ISO/TS 22113| FIL/RM 204 de 0,072 mmol/100g de matière grasse.

2. Etude de comparaison

Une comparaison des résultats obtenus entre les 2 réactifs d'extraction testés (avec Triton X-100 ou avec Tergitol™ 15-S-9) a été réalisée sur 20 échantillons de lait à différents niveaux d'acidité de la matière grasse.

Les résultats sont présentés dans la figure ci-dessous :

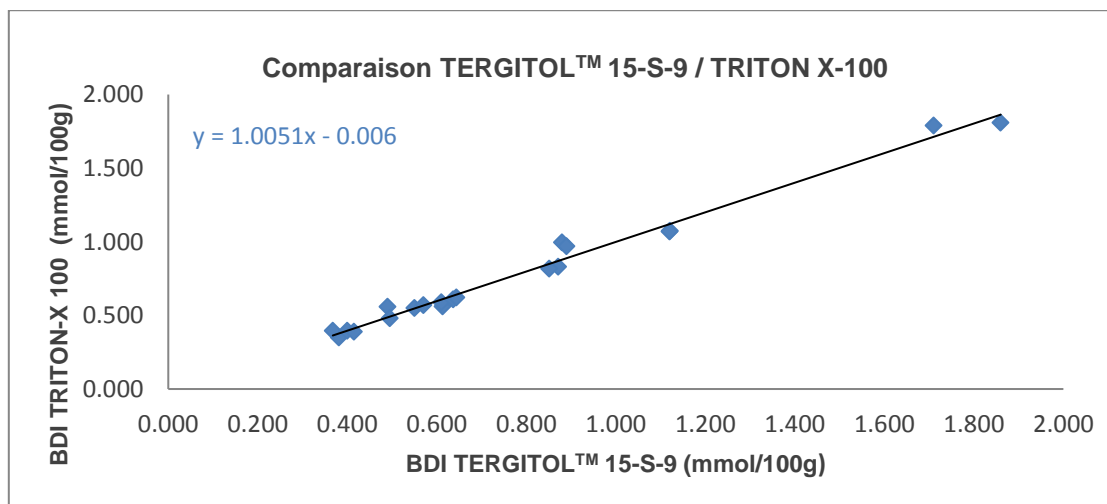


Figure 2 : résultats de comparaison obtenus en mmol/100g de matière grasse

La pente de régression obtenue entre les deux séries de résultats est proche de 1,00 et l'écart moyen obtenu entre le réactif BDI Tergitol™ 15-S-9 et le réactif BDI Triton X-100 est proche de zéro (-0,27%).

Nous pouvons donc conclure en une équivalence des résultats obtenus avec les 2 réactifs d'extraction testés.

3. Conclusion

Ces résultats ont été présentés au comité permanent ISO/FIL en charge des méthodes analytiques sur le lait et les produits laitiers. Ce dernier a validé l'équivalence de performance entre les 2 réactifs d'extraction testés et le remplacement du Triton X-100 par le Tergitol™ 15-S-9 dans la méthode ISO/TS 22113| FIL/RM 204 (la révision de cette méthode est en cours actuellement).

Aurore Oudotte, Philippe Trossat

NORMES, PROJETS DE NORMES

Normes parues

ANALYSE SENSORIELLE	
FD X10-045 Avril 2022	Relations entre mesures sensorielles et mesures instrumentales
FD V09-503 Mai 2022	ANALYSE SENSORIELLE Mesure des performances d'un jury, ou plusieurs jurys, réalisant des profils sensoriels quantitatifs <i>Remplace XP V09-503 (12/2009)</i>
LAIT	
NF ISO 8196-3 (V04-041-3) Mai 2022	LAIT Définition et évaluation de la précision globale des méthodes alternatives d'analyse du lait – Partie 3 : Protocole d'évaluation et de validation des méthodes quantitatives alternatives pour l'analyse du lait <i>Remplace NF ISO 8196-3 (12/2009)</i>
METROLOGIE	
NF EN ISO 8655-1 (B35-655-1) Avril 2022	Appareils volumétriques à piston – Partie 1 : Définitions, exigences générales et recommandations pour l'utilisateur <i>Remplace NF EN ISO 8655-1 (04/2003) + ISO 8655-1/AC1:2008</i>
NF EN ISO 8655-2 (B35-655-2) Avril 2022	Appareils volumétriques à piston – Partie 2 : Pipettes <i>Remplace NF EN ISO 8655-2 (04/2003) + ISO 8655-2/AC1:2008</i>
NF EN ISO 8655-3 (B35-655-3) Avril 2022	Appareils volumétriques à piston – Partie 3 : Burettes <i>Remplace NF EN ISO 8655-3 (04/2003) + ISO 8655-3/AC1:2008</i>
NF EN ISO 8655-4 (B35-655-4) Avril 2022	Appareils volumétriques à piston – Partie 4 : Diluteurs <i>Remplace NF EN ISO 8655-4 (04/2003) + ISO 8655-4/AC1:2008</i>
NF EN ISO 8655-5 (B35-655-5) Avril 2022	Appareils volumétriques à piston – Partie 5 : Distributeurs <i>Remplace NF EN ISO 8655-5 (04/2003) + ISO 8655-5/AC1:2008</i>
NF EN ISO 8655-6 (B35-655-6) Avril 2022	Appareils volumétriques à piston – Partie 6 : Mode opératoire de mesure gravimétrique de référence pour la détermination de volumes <i>Remplace NF EN ISO 8655-6 (04/2003) + ISO 8655-6/AC1:2008</i>
NF EN ISO 8655-7 (B35-655-7) Avril 2022	Appareils volumétriques à piston – Partie 7 : Modes opératoires de mesure alternatifs pour la détermination de volumes <i>Remplace NF EN ISO 8655-7 (02/2006) + ISO 8655-7/AC1:2008</i>
NF EN ISO 8655-8 (B35-655-8) Avril 2022	Appareils volumétriques à piston – Partie 8 : Mode opératoire de mesure photométrique de référence pour la détermination de volumes
NF EN ISO 8655-9 (B35-655-9) Avril 2022	Appareils volumétriques à piston – Partie 9 : Seringues de laboratoire haute précision pour utilisation manuelle
MICROBIOLOGIE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE	
NF EN ISO 23418 (V08-065) Juin 2022	MICROBIOLOGIE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE Séquençage de génome entier pour le typage et la caractérisation génomique des bactéries – Exigences générales et recommandations

NORMALISATION

SECURITE DES DENREES ALIMENTAIRES

NF ISO 22003-1 (V01-013-1) Juillet 2022	SECURITE DES DENREES ALIMENTAIRES Partie 1 : Exigences pour les organismes procédant à l'audit et à la certification de systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires <i>Remplace XP ISO/TS 22003 (05/2014)</i>
NF ISO 22003-2 (V01-013-2) Juillet 2022	SECURITE DES DENREES ALIMENTAIRES Partie 2 : Exigences pour les organismes procédant à l'évaluation et à la certification de produits, de procédés et de services, incluant un audit du système de sécurité des denrées alimentaires

Projets de normes

ANALYSE SENSORIELLE

PR NF EN ISO 8586 (V09-003PR) Mai 2022	ANALYSE SENSORIELLE Lignes directrices générales pour la sélection, l'entraînement et le contrôle des sujets qualifiés et sujets sensoriels experts
--	--

MANAGEMENT DE LA QUALITE

PR NF EN ISO/IEC 17043 (X50-096PR) Juillet 2022	EVALUATION DE LA CONFORMITE Exigences générales concernant les essais d'aptitude
---	---

METROLOGIE

ISO/DIS 8655-10 Septembre 2022	APPAREILS VOLUMETRIQUES A PISTON Partie 10 : Recommandations d'utilisation et exigences relatives aux compétences et à la formation des utilisateurs, ainsi qu'à l'adéquation des AVAP
-----------------------------------	---

MICROBIOLOGIE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE

PR NF EN ISO 7218 (V08-002PR) Août 2022	MICROBIOLOGIE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE Exigences générales et lignes directrices pour les examens microbiologiques
ISO/DIS 9232/A1 Octobre 2022	YAOURT Identification des micro-organismes caractéristiques (<i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp., <i>bulgaricus</i> et <i>Streptococcus thermophilus</i>) – Amendement 1 : Inclusion des essais de performance des milieux de culture et des réactifs

STATISTIQUES

PR NF ISO 5725-1 (X06-041-1PR) Juillet 2022	Exactitude (justesse et fidélité) des résultats et méthodes de mesure – Partie 1 : Principes généraux et définitions
PR NF ISO 13528 (X06-510PR) Juillet 2022	Méthodes statistiques utilisées dans les essais d'aptitude par comparaison interlaboratoires
ISO/DIS 16355-7 Septembre 2022	Applications of statistical and related methods to new technology and product development process - Part 7: Guidelines for developing digitalized products and services – General principles and perspectives of the QFD method

VALIDATIONS AFNOR

Liste des méthodes alternatives d'analyses votées positivement par le Bureau Technique NF Validation lors de la session des 15 et 16 juin 2022.

Intitulé	Date	N° d'attestation	Description
RECONDUCTIONS DE VALIDATIONS			
BACILLUS CEREUS RAPID AGAR (BACARA)	Date validation : 02.07.2010 Reconduction le 15.06.2022 Fin de validation : 02.07.2026	AES-10/10-07/10	Dénombrement des <i>Bacillus cereus</i> présomptifs Tous produits d'alimentation humaine et produits pour l'alimentation animale
LISTERIA PRECIS™	Date validation : 08.04.2005 Reconduction le 15.06.2022 Fin de validation : 15.09.2026	UNI-03/05-09/06	Dénombrement des <i>Listeria monocytogenes</i> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production industrielle
ALOA COUNT	Date validation : 15.09.2006 Reconduction le 15.06.2022 Fin de validation : 15.09.2026	AES-10/05-09/06	Dénombrement des <i>Listeria monocytogenes</i> et des <i>Listeria spp.</i> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production
VIDAS LISTERIA MONOCYTOGENES 2 (LMO2) (PROTOCOLE COMMUN AVEC VIDAS LISTERIA)	Date validation : 03.07.2002 Reconduction le 15.06.2022 Fin de validation : 03.07.2026	BIO-12/09-07/02	Détection des <i>Listeria monocytogenes</i> Produits carnés, produits laitiers, produits de la mer, produits végétaux (sauf produits crus) et échantillons de l'environnement de production
GENEDISC LISTERIA MONOCYTOGENES	Date validation : 02.07.2010 Reconduction le 15.06.2022 Fin de validation : 02.07.2026	GEN-25/07-07/10	Détection des <i>Listeria monocytogenes</i> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production
GENEDISC LISTERIA SPP.	Date validation : 02.07.2010 Reconduction le 15.06.2022 Fin de validation : 02.07.2026	GEN-25/08-07/10	Détection des <i>Listeria spp.</i> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production industrielle
MICROSEQ® SALMONELLA	Date validation : 24.09.2010 Reconduction le 15.06.2022 Fin de validation : 24.09.2026	ABI-29/02-09/10	Détection des salmonelles Tous produits d'alimentation humaine et animale, matières fécales des animaux et échantillons environnementaux au stade de la production primaire
VIDAS SALMONELLA (PROTOCOLE SIMPLE VOIE)	Date validation : 18.09.2002 Reconduction le 15.06.2022 Fin de validation : 18.09.2026	BIO-12/10-09/02	Détection des salmonelles Tous produits d'alimentation humaine et aliments pour animaux de compagnie
EXTENSIONS DE VALIDATIONS			
ESIA ONE DAY	Date validation : 27.11.2014 Extension le 16.06.2022 Fin de validation : 27.11.2022	BIO-12/37-11/14	Détection des <i>Cronobacter spp.</i> Laits en poudre, poudres de lait infantile et céréales infantiles avec ou sans probiotiques, incluant les ingrédients, et échantillons de l'environnement de production

VALIDATIONS AFNOR

VIDAS UP <i>E. COLI</i> O157 INCLUDING H7 (ECPT)	Date validation : 18.05.2009 Extension le 16.06.2022 Fin de validation : 18.05.2025	BIO-12/25-05/09	Détection des <i>E. coli</i> O157 Produits carnés crus, végétaux crus, lait cru & produits laitiers à base de lait cru et échantillons de l'environnement de production
VIDAS UP <i>SALMONELLA</i> (SPT)	Date validation : 06.10.2011 Extension le 16.06.2022 Fin de validation : 06.10.2023	BIO-12/32-10/11	Détection des salmonelles Tous produits d'alimentation humaine et animale, et échantillons de l'environnement de production (dont matières fécales des animaux et échantillons environnementaux au stade de la production primaire)
VIDAS EASY <i>SALMONELLA</i>	Date validation : 20.09.2005 Extension le 16.06.2022 Fin de validation : 20.09.2021	BIO-12/16-09/05	Détection des salmonelles Tous produits d'alimentation humaine, produits pour l'alimentation animale et échantillons de l'environnement de production (hors environnement de production primaire)
BAX SYSTEM REAL-TIME PCR ASSAY FPR <i>SALMONELLA</i> SPP.	Date validation : 26.03.2015 Extension le 15.06.2022 Fin de validation : 26.03.2023	QUA-18/08-03/15	Détection des salmonelles Large gamme d'aliments (à l'exclusion des poudres de lait), produits pour les animaux de compagnie, et échantillons de l'environnement de production industrielle (hors environnement de production primaire)
VIDAS UP <i>LISTERIA</i> (LPT)	Date validation : 10.05.2012 Extension le 16.06.2022 Fin de validation : 10.05.2024	BIO-12/33-05/12	Détection des <i>Listeria</i> spp. Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production industrielle
VIDAS <i>LISTERIA</i> (LIS)	Date validation 17.06.1994 Extension le 16.06.2022 Fin de validation : 09.06.2026	BIO-12/02-06/94	Détection des <i>Listeria</i> spp. Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production
VIDAS <i>LISTERIA</i> DUO (LDUO)	Date validation : 09.03.2006 Extension le 16.06.2022 Fin de validation : 09.03.2026	BIO-12/18-03/06	Détection des <i>Listeria monocytogenes</i> et des <i>Listeria</i> spp. Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production
VIDAS <i>LISTERIA MONOCYTOGENES</i> XPRESS (LMX)	Date validation : 04.02.2010 Extension le 16.06.2022 Fin de validation : 04.02.2026	BIO-12/27-02/10	Détection des <i>Listeria monocytogenes</i> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production
DELVOTEST®T	Date validation : 03.02.2012 Extension le 16.06.2022 Fin de validation : 03.02.2024	DSM-28/02-02/12	Détection des antibiotiques Lait de vache (avec ou sans azidiol)

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

REGLEMENTATION

NOUVEAUTES DANS LA REGLEMENTATION : FRANCE

A.O.P.

J.O.R.F. n° 145 du 24 juin 2022 – Arrêté du 16 juin 2022 portant sur la définition des règles de régulation de l'offre de l'appellation d'origine protégée Abondance pour les campagnes 2022-2023 et 2023-2024
<http://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000045960042>

PAIEMENT DU LAIT

J.O.R.F. n° 112 du 14 mai 2022 – Arrêté du 11 mai 2022 relatif à l'extension de l'accord interprofessionnel conclu dans le cadre du Centre national interprofessionnel de l'économie laitière relatif au paiement du lait de vache en fonction de sa composition et de sa qualité
<http://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000045796571>

NOUVEAUTES DANS LA REGLEMENTATION : UNION EUROPEENNE

A.O.P. / I.G.P. / S.T.G.

J.O.U.E. L 136 du 13 mai 2022 – Règlement d'exécution (UE) 2022/730 de la Commission du 6 mai 2022 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Wrangebäckstost (fromage) (AOP)]
http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2022.136.01.0001.01.FRA

J.O.U.E. L 141 du 20 mai 2022 – Règlement d'exécution (UE) 2022/787 de la Commission du 13 mai 2022 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Cancoillotte (spécialité fromagère) (IGP)]
http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2022.141.01.0006.01.FRA

J.O.U.E. L 155 du 8 juin 2022 – Règlement délégué (UE) 2022/891 de la Commission du 1^{er} avril 2022 modifiant le règlement délégué (UE) n° 664/2014 complétant le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'établissement des symboles de l'Union pour les appellations d'origine protégées, les indications géographiques protégées et les spécialités traditionnelles garanties et en ce qui concerne certaines règles relatives à la provenance, certaines règles procédurales et certaines règles transitoires supplémentaires
http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2022.155.01.0003.01.FRA

J.O.U.E. L 155 du 8 juin 2022 – Règlement d'exécution (UE) 2022/892 de la Commission du 1^{er} avril 2022 modifiant le règlement d'exécution (UE) n° 668/2014 portant modalités d'application du règlement modifiant le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires
http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2022.155.01.0008.01.FRA

J.O.U.E. C 229 du 14 juin 2022 – Publication d'une demande d'approbation d'une modification non mineure d'un cahier des charges, 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 [Murazzano (fromage) (AOP)]
http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2022.229.01.0018.01.FRA

J.O.U.E. C 234 du 17 juin 2022 – Publication du document unique modifié à la suite de l'approbation d'une modification mineure conformément à l'article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012 [Roquefort (fromage) (AOP)]
http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2022.234.01.0009.01.FRA

J.O.U.E. L 165 du 21 juin 2022 – Règlement d'exécution (UE) 2022/955 de la Commission du 14 juin 2022 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 [Taleggio (fromage) (AOP)]
http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2022.165.01.0026.01.FRA

J.O.U.E. L 178 du 5 juillet 2022 – Règlement d'exécution (UE) 2022/1106 de la Commission du 27 juin 2022 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Queso de Acehuche (fromage) (AOP)]
http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2022.178.01.0001.01.FRA

J.O.U.E. C 263 du 8 juillet 2022 – Publication du document unique modifié à la suite de l'approbation d'une modification mineure conformément à l'article 53, paragraphe 2, deuxième alinéa, du règlement (UE) n° 1151/2012 [Grana Padano (fromage) (AOP)]
http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2022.263.01.0024.01.FRA

REGLEMENTATION

J.O.U.E. L 191 du 20 juillet 2022 – Règlement d'exécution (UE) 2022/1246 de la Commission du 14 juillet 2022 approuvant des modifications non mineures du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Bra (fromage) (AOP)]
http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2022.191.01.0001.01.FRA

ALLEGATION

J.O.U.E. L 133 du 10 mai 2022 – Règlement (UE) 2022/709 de la Commission du 6 mai 2022 refusant d'autoriser une allégation de santé portant sur des denrées alimentaires et faisant référence au développement et à la santé des enfants
http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2022.133.01.0006.01.FRA

CONTAMINANTS

J.O.U.E. L 162 du 17 juin 2022 – Règlement délégué (UE) 2022/931 de la Commission du 23 mars 2022 complétant le règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil en établissant des règles pour la réalisation des contrôles officiels en ce qui concerne les contaminants dans les denrées alimentaires
http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2022.162.01.0007.01.FRA

J.O.U.E. L 162 du 17 juin 2022 – Règlement délégué (UE) 2022/932 de la Commission du 9 juin 2022 relatif aux modalités uniformes de réalisation des contrôles officiels en ce qui concerne les contaminants dans les denrées alimentaires, au contenu spécifique supplémentaire des plans de contrôle pluriannuels et aux modalités spécifiques supplémentaires applicables à leur élaboration
http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2022.162.01.0013.01.FRA

PESTICIDES

J.O.U.E. L 137 du 16 mai 2022 – Règlement d'exécution (UE) 2022/741 de la Commission du 13 mai 2022 concernant un programme de contrôle, pluriannuel et coordonné, de l'Union pour 2023, 2024 et 2025 destiné à garantir le respect des teneurs maximales en résidus de pesticides dans et sur les denrées alimentaires d'origine végétale et animale et à évaluer l'exposition du consommateur à ces résidus, et abrogeant le règlement d'exécution (UE) 2021/601
http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2022.137.01.0012.01.FRA

REVUE DE PRESSE – REVUE DU NET

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

Avis relatif à l'approbation par la Commission européenne d'une modification mineure du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée (AOP) « Roquefort »

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-bd5ee4b0-f66b-492e-802b-1714412ad9e1

► 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.

Avis relatif à l'enregistrement en indication géographique protégée par la Commission européenne de la dénomination « Cancoillotte »

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-16061869-1733-4d6d-9628-7b8779d3f3b2

► Cet avis porte à la connaissance du public l'enregistrement de l'IGP « Cancoillotte » dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées. La version du cahier des charges en vigueur est jointe à cet avis.

NOUVEL ALIMENT

Safety of bovine milk osteopontin as a novel food pursuant to Regulation (EU) 2015/2283

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2022.7137>

► Suite à une demande de la Commission européenne, le groupe scientifique de l'EFSA sur la nutrition, les nouveaux aliments et les allergènes alimentaires a été invité à rendre un avis sur l'ostéopontine du lait bovin (bmOPN) en tant que nouvel aliment (conformément au règlement (UE) 2015/2283) destiné à être utilisé à un niveau d'utilisation maximal de 151 mg/L, dans les préparations pour nourrissons, les préparations de suite et les repas à base de produits laitiers prêts à consommer pour les enfants jusqu'à 35 mois. D'après l'étude réalisée, le groupe scientifique a conclu que le nouvel aliment est sûr dans les conditions d'utilisation proposées.

Safety of lacto-*N*-tetraose (LNT) produced by derivative strains of *Escherichia coli* BL21 (DE3) as a novel food pursuant to Regulation (EU) 2015/2283

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2022.7242>

► Suite à une demande de la Commission européenne, le groupe scientifique de l'EFSA sur la nutrition, les nouveaux aliments et les allergènes alimentaires a été invité à rendre un avis sur le lacto-*N*-tétrase (LNT) en tant que nouvel aliment (conformément au règlement (UE) 2015/2283) destiné à être utilisé dans une variété d'aliments, y compris les préparations pour nourrissons et les préparations de suite, les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge, les aliments destinés à des fins médicales spéciales et les compléments alimentaires. D'après l'étude réalisée, le groupe scientifique a conclu que le nouvel aliment est sûr dans les conditions d'utilisation proposées.

Safety of 3'-sialyllactose (3'-SL) sodium salt produced by derivative strains of *Escherichia coli* BL21 (DE3) as a novel food pursuant to Regulation (EU) 2015/2283

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2022.7331>

► Suite à une demande de la Commission européenne, le groupe scientifique de l'EFSA sur la nutrition, les nouveaux aliments et les allergènes alimentaires a été invité à rendre un avis sur le 3'-sialyllactose (3'-SL) en tant que nouvel aliment (conformément au règlement (UE) 2015/2283) destiné à être utilisé dans une variété d'aliments, y compris les préparations pour nourrissons et les préparations de suite, les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge, les aliments destinés à des fins médicales spéciales et les compléments alimentaires. D'après l'étude réalisée, le groupe scientifique a conclu que le nouvel aliment est sûr dans les conditions d'utilisation proposées.

Safety of 3-fucosyllactose (3-FL) produced by derivative strains of *Escherichia coli* BL21 (DE3) as a novel food pursuant to Regulation (EU) 2015/2283

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2022.7329>

► Suite à une demande de la Commission européenne, le groupe scientifique de l'EFSA sur la nutrition, les nouveaux aliments et les allergènes alimentaires a été invité à rendre un avis sur le 3-fucosyllactose (3-FL) en tant que nouvel aliment (conformément au règlement (UE) 2015/2283) destiné à être utilisé dans une variété d'aliments, y compris les préparations pour nourrissons et les préparations de suite, les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge, les aliments destinés à des fins médicales spéciales et les compléments alimentaires. D'après l'étude réalisée, le groupe scientifique a conclu que le nouvel aliment est sûr dans les conditions d'utilisation proposées.

PAIEMENT DU LAIT

Accord interprofessionnel national relatif au paiement du lait de vache en fonction de sa composition et de sa qualité

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-09c6005c-04a5-4358-b25b-83f2461cfe9d

► Cet accord précise les critères et les conditions de prélèvement et d'analyse (conditions d'échantillonnage du lait, conditions de prise en charge du coût des analyses, critères et fréquences minimales d'analyse de ces critères, méthodes et appareils d'analyse utilisables, calcul et expression des résultats pour les analyses de composition et devenir des échantillons) jusqu'au 31 décembre 2024.

STAPHYLOCOQUES

Avis de l'Anses – Saisine n° 2016-SA-0076 du 11 avril 2022

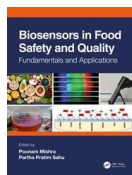
<https://www.anses.fr/fr/system/files/BIORISK2016SA0076.pdf>

► Avis de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail portant sur la mise à jour de la fiche de description de danger biologique transmissible par les aliments, relative à *Staphylococcus aureus* et aux entérotoxines staphylococques.

LIBRAIRIE : NOUVELLES PARUTIONS

Poonam Mishra ; Partha Pratim Sahu – **Biosensors in food safety and quality – Fundamentals and applications** – CRCPress – April 2022 – ISBN : 9780367201647 – 273 pages

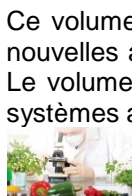
<https://www.routledge.com/Biosensors-in-Food-Safety-and-Quality-Fundamentals-and-Applications/Mishra-Sahu/p/book/9780367201647#>



Ce livre couvre divers types de capteurs et de biocapteurs qui peuvent être utilisés pour la surveillance de la sécurité et de la qualité des aliments, notamment les produits laitiers. Les chapitres sont structurés de manière à ce que les lecteurs puissent découvrir les nouvelles procédures de fabrication de certains capteurs avancés, y compris les biocapteurs de laboratoire sur puce, les capteurs basés sur l'IIdO, les capteurs basés sur des microcontrôleurs, etc.

Leonardo Sepulveda Torre ; Cristobal Noé Aguilar ; Porteen Kannan ; A. K. Haghi – **Quantitative methods and analytical techniques in food microbiology** – CRCPress – June 2022 – ISBN : 9781774637265 – 304 pages

<https://www.routledge.com/Quantitative-Methods-and-Analytical-Techniques-in-Food-Microbiology/Torre-Aguilar-Kannan-Haghi/p/book/9781774637265>



Ce volume fournit des informations scientifiques actualisées et détaillées sur les développements récents et les nouvelles approches en microbiologie alimentaire, en se concentrant sur les pathogènes alimentaires microbiens. Le volume présente les aspects fondamentaux des aliments et des micro-organismes, et aborde également les systèmes alimentaires et les mesures de prévention et de contrôle des aliments, des maladies d'origine alimentaire, etc.

Leo M.L. Nollet ; Robert Winkler – **Mass spectrometry in food analysis** – CRCPress – March 2022 – ISBN : 9780367548797 – 462 pages

<https://www.routledge.com/Mass-Spectrometry-in-Food-Analysis/Nollet-Winkler/p/book/9780367548797#>



Cet ouvrage couvre l'analyse par spectrométrie de masse de différents aspects de la qualité des aliments, notamment la valeur nutritionnelle, le profil des macronutriments (protéines, lipides et glucides), les micronutriments (vitamines) et les composés actifs nutraceutiques. De plus, la qualité sensorielle, la saveur, les pigments alimentaires, la sécurité et la détection des pesticides, des matériaux de contact, des médicaments vétérinaires et pharmaceutiques, des polluants organiques et des agents pathogènes sont également couverts.

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
Parution le 22 juillet 2022 - 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 : 10,31 € HT