



4<sup>ème</sup> trimestre 2023, N° 126

Normes, projets de normes	1-2
Validations AFNOR	3-5
Réglementation : France, Union européenne	6-7
Revue de presse – revue du net	8-9
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)



**NORMES, PROJETS DE NORMES****Normes parues**

<b>LAIT DE BREBIS ET LAIT DE PROCESS</b>	
NF V04-155 Décembre 2023	LAIT DE BREBIS ET LAIT DE PROCESS Détermination de la teneur en matière grasse – Méthode acido-butyrométrique <i>Remplace NF V04-155 (2003/12)</i>
<b>LAIT ET PRODUITS LAITIERS</b>	
ISO 11816-1 Janvier 2024	LAIT ET PRODUITS LAITIERS Détermination de l'activité de la phosphatase alcaline – Partie 1 : Méthode fluorimétrique pour le lait et les boissons à base de lait <i>Remplace ISO 11816-1 (2013/11)</i>
ISO 11816-2 Janvier 2024	LAIT ET PRODUITS LAITIERS Détermination de l'activité de la phosphatase alcaline – Partie 2 : Méthode fluorimétrique pour le fromage <i>Remplace ISO 11816-2 (2016/08)</i>
<b>MICROBIOLOGIE</b>	
NF ISO 7581 Décembre 2023	Evaluation de l'activité bactéricide d'une surface antimicrobienne non poreuse utilisée dans un environnement sec <i>Remplace NF S90-700 (2019/05)</i>
<b>MICROBIOLOGIE DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE</b>	
ISO 7251/A1 Octobre 2023	MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement d' <i>Escherichia coli</i> présumés – Technique du nombre le plus probable – Amendement 1 : Inclusion des essais de performance des milieux de culture et réactifs
ISO 17468 Novembre 2023	MICROBIOLOGIE DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE Exigences et recommandations techniques pour le développement ou la révision d'une méthode de référence normalisée <i>Remplace ISO 17468 (2016/06)</i>
NF EN ISO 15213-2 Novembre 2023	MICROBIOLOGIE DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de <i>Clostridium</i> spp. – Partie 2 : Dénombrement de <i>Clostridium perfringens</i> par la technique de comptage des colonies <i>Remplace NF EN ISO 7937 (2005/02)</i>
<b>STATISTIQUES</b>	
NF X06-050 Décembre 2023	APPLICATION DE LA STATISTIQUE Etude de la normalité d'une distribution
ISO 3951-6 Novembre 2023	REGLES D'ECHANTILLONNAGE POUR LES CONTROLES PAR MESURES Partie 6 : Spécification pour les plans d'échantillonnage simples pour les contrôles de lots isolés, indexés d'après la qualité limite (QL)
ISO 22514-7/A1 Janvier 2024	METHODES STATISTIQUES DANS LA GESTION DE PROCESSUS Aptitude et performance – Partie 7 : Aptitude des processus de mesure – Amendement 1
ISO/TR 22514-9 Novembre 2023	METHODES STATISTIQUES DANS LA GESTION DE PROCESSUS Aptitude et performance – Partie 9 : Méthodes statistiques pour l'aptitude des processus dont les caractéristiques sont définies par des spécifications géométriques
<b>VERRERIE DE LABORATOIRE</b>	
ISO 4802-1 Décembre 2023	VERRERIE Résistance hydrolytique des surfaces internes des récipients en verre – Partie 1 : Détermination par analyse titrimétrique et classification <i>Remplace ISO 4802-1 (2016/06)</i>
ISO 4802-2 Décembre 2023	VERRERIE Résistance hydrolytique des surfaces internes des récipients en verre – Partie 2 : Détermination par spectrométrie de flamme et classification <i>Remplace ISO 4802-2 (2016/06)</i>

**Projets de normes**

<b>ANALYSE DES PRODUITS AGRICOLES ET ALIMENTAIRES</b>	
PR NF V03-110 Janvier 2024	ANALYSE DES PRODUITS AGRICOLES ET ALIMENTAIRES Protocole de caractérisation des performances d'une méthode d'analyse quantitative en vue de sa validation par construction du profil d'exactitude
<b>METROLOGIE</b>	
ISO/DIS 8655-7/A1 Avril 2024	APPAREILS VOLUMETRIQUES A PISTON Partie 7 : Modes opératoires de mesure alternatifs pour la détermination des volumes
<b>MICROBIOLOGIE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE</b>	
ISO/DIS 6579-4 Mars 2024	MICROBIOLOGIE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE Méthode horizontale pour la recherche, le dénombrement et le sérotypage des Salmonella – Partie 4 : Identification du variant monophasique de Salmonella Typhimurium (1,4,[5],12 :i:-) par réaction de polymérisation en chaîne (PCR)
<b>PREPARATION POUR NOURRISSONS</b>	
ISO/DIS 7102 Janvier 2024	PREPARATION POUR NOURRISSONS Détermination de la teneur en $\beta$ -galacto-oligosaccharides – Chromatographie liquide à ultra-haute performance (CLUHP) couplée à une détection par fluorescence après dérivation précolonne

**VALIDATIONS AFNOR**

Liste des méthodes alternatives d'analyses votées positivement par le Bureau Technique NF Validation lors des sessions des 5-6 octobre 2023 et 6-7 décembre 2023.

Intitulé	Date	N° d'attestation	Description
<b>NOUVELLE VALIDATION</b>			
<b>SOLUS ONE LISTERIA</b>	Date validation : 23/10/2023 <b>Fin de validation : 23/10/2027</b>	<b>SOL-37/06-10/23</b>	<b>Détection des <i>Listeria</i> spp.</b> Produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production industrielle
<b>RECONDUCTIONS DE VALIDATIONS</b>			
<b>DELVOTEST® T</b>	Reconduction le 15/12/2023 <b>Fin de validation : 03/02/2028</b>	<b>DSM-28/02-02/12</b>	<b>Détection d'antibiotiques</b> Lait de vache cru
<b>THERMO SCIENTIFIC™ SURETECT™ CRONOBACTER SPECIES PCR ASSAY</b>	Reconduction le 05/10/2023 <b>Fin de validation : 03/12/2027</b>	<b>UNI-03/11-12/15</b>	<b>Détection des <i>Cronobacter</i> spp.</b> Produits d'alimentation infantile, céréales infantiles incluant leurs ingrédients, et échantillons de production industrielle
<b>REBECCA™ + EB</b>	Reconduction le 06/12/2023 <b>Fin de validation : 17/01/2028</b>	<b>AES-10/07-01/08</b>	<b>Dénombrement des <i>Enterobacteriaceae</i></b> Produits d'alimentation humaine et animale
<b>REBECCA™ BASE ET REBECCA™ + EB</b>	Reconduction le 13/12/2023 <b>Fin de validation : 17/01/2028</b>	<b>AES-10/06-01/08</b>	<b>Dénombrement des <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidase positive</b> Produits d'alimentation humaine et animale
<b>SOLUS E. COLI O157 ELISA</b>	Reconduction le 12/10/2023 <b>Fin de validation : 14/10/2027</b>	<b>SOL-37/03-10/15</b>	<b>Détection des <i>E. coli</i> O157 ELISA</b> Produits d'alimentation humaine et échantillons d'environnement de production industrielle
<b>BACGENE E. COLI O157:H7</b>	Reconduction le 04/10/2023 <b>Fin de validation : 28/11/2027</b>	<b>EGS-38/06-11/19</b>	<b>Détection des <i>E. coli</i> O157: H7</b> Viande crue et viande prête-à-consommer et prête-à-réchauffer, lait cru et produits à base de lait, produits frais et fruits
<b>RAPID'E. COLI O157:H7</b>	Reconduction le 04/10/2023 <b>Fin de validation : 27/10/2027</b>	<b>BRD-07/14-09/07</b>	<b>Recherche des <i>E. coli</i> O157: H7</b> Produits carnés, produits laitiers, fruits et végétaux, aliments composites
<b>BAX® SYSTEM PCR ASSAY FOR E. COLI O157:H7 MP</b>	Reconduction le 07/12/2023 <b>Fin de validation : 28/03/2028</b>	<b>QUA-18/04-03/08</b>	<b>Détection des <i>E. coli</i> O157: H7</b> Lait cru, fruits et végétaux, produits prêts-à-consommer et prêts-à réchauffer, viandes crues de bœuf, de porc, d'ovin et de poulet
<b>EASY STAPH®</b>	Reconduction le 06/11/2023 <b>Fin de validation : 03/12/2027</b>	<b>BKR-23/11-12/15</b>	<b>Dénombrement des Staphylocoques à coagulase positive</b> Tous produits d'alimentation
<b>SESAME SALMONELLA TEST®</b>	Reconduction le 05/10/2023 <b>Fin de validation : 04/12/2027</b>	<b>BKR-23/04-12/07</b>	<b>Recherche des <i>Salmonella</i> spp. mobiles</b> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production industrielle
<b>RAPID' LISTERIA SPP.</b>	Reconduction le 20/10/2023 <b>Fin de validation : 15/12/2027</b>	<b>BRD-07/12-12/06</b>	<b>Recherche des <i>Listeria</i> spp.</b> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production industrielle

## VALIDATIONS AFNOR

<b>TRANSIA® PLATE LISTERIA</b>	Reconduction le 20/10/2023 <b>Fin de validation : 21/11/2027</b>	<b>TRA-02/06-11/95</b>	<b>Détection des <i>Listeria</i> spp.</b> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production industrielle
<b>MICROSEQ™ LISTERIA SPP.</b>	Reconduction le 31/10/2023 <b>Fin de validation : 01/12/2027</b>	<b>ABI-29/04-12/11</b>	<b>Détection des <i>Listeria</i> spp.</b> Produits carnés, produits laitiers, produits de la pêche, végétaux et échantillons de l'environnement de production industrielle
<b>ANSR® FOR LISTERIA</b>	Reconduction le 06/12/2023 <b>Fin de validation : 28/01/2028</b>	<b>NEO-35/03-01/16</b>	<b>Détection des <i>Listeria</i> spp.</b> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production industrielle
<b>COMPASS® LISTERIA AGAR (DETECTION)</b>	Reconduction le 17/10/2023 <b>Fin de validation : 28/11/2027</b>	<b>BKR-23/02-11/02</b>	<b>Détection des <i>Listeria</i> spp. et <i>Listeria monocytogenes</i></b> Tous produits d'alimentation humaine, produits d'alimentation animale et échantillons de l'environnement de production industrielle
<b>MICROSEQ™ LISTERIA MONOCYTOGENES</b>	Reconduction le 31/10/2023 <b>Fin de validation : 01/12/2027</b>	<b>ABI-29/05-12/11</b>	<b>Détection des <i>Listeria monocytogenes</i></b> Produits carnés, produits laitiers, produits de la pêche, végétaux et échantillons de l'environnement de production industrielle
<b>COMPASS® LISTERIA AGAR (DENOMBREMENT)</b>	Reconduction le 17/10/2023 <b>Fin de validation : 04/12/2027</b>	<b>BKR-23/05-12/07</b>	<b>Dénombrement des <i>Listeria monocytogenes</i></b> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production industrielle
<b>ANSR® FOR LISTERIA MONOCYTOGENES</b>	Reconduction le 06/12/2023 <b>Fin de validation : 17/03/2028</b>	<b>NEO-35/04-03/16</b>	<b>Détection des <i>Listeria monocytogenes</i></b> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production industrielle
<b>EXTENSIONS DE VALIDATIONS</b>			
<b>GENE-UP® CRONOBACTER SPP.</b>	Extension le 04/10/2023 <b>Fin de validation : 23/03/2026</b>	<b>BIO-12/42-03/18</b>	<b>Détection des <i>Cronobacter</i> spp.</b> Poudres de lait, ingrédients, produits d'alimentation infantile, céréales infantiles avec ou sans probiotiques, aliments pour nourrissons et échantillons de l'environnement de production industrielle
<b>SOLUS ONE SALMONELLA ELISA</b>	Extension le 24/10/2023 <b>Fin de validation : 04/12/2026</b>	<b>SOL-37/04-12/18</b>	<b>Détection des <i>Salmonella</i> spp.</b> Tous produits d'alimentation humaine à l'exclusion des produits fumés et produits laitiers crus, et aliments pour animaux de compagnie à l'exclusion des matières premières
<b>BACGENE SALMONELLA SPP.</b>	Extension le 04/10/2023 <b>Fin de validation : 26/03/2027</b>	<b>EGS-38/01-03/15</b>	<b>Détection des <i>Salmonella</i> spp.</b> Tous produits d'alimentation humaine, produits d'alimentation pour animaux de compagnie et produits d'alimentation animale, échantillons de l'environnement de production industrielle, poudre de lait, produits d'alimentation infantile avec et sans probiotiques, lait et produits laitiers traités thermiquement.

## VALIDATIONS AFNOR

<b>GENE-UP® SALMONELLA 2</b>	Extension le 06/12/2023 <b>Fin de validation : 30/06/2026</b>	<b>BIO-12/38-06/16</b>	<b>Recherche des <i>Salmonella</i> spp.</b> Tous produits d'alimentation humaine, produits d'alimentation pour animaux de compagnie ; échantillons de l'environnement de production industrielle et échantillons de production primaire, poudres de lait, alimentation infantile, céréales infantiles avec ou sans probiotiques, et aliments pour nourrissons
<b>IQ-CHECK® LISTERIA MONOCYTOGENES II</b>	Extension le 04/10/2023 <b>Fin de validation : 07/04/2025</b>	<b>BRD-07/10-04/05</b>	<b>Recherche des <i>Listeria monocytogenes</i></b> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production industrielle
<b>BACGENE LISTERIA MONOCYTOGENES</b>	Extension le 02/11/2023 <b>Fin de validation : 26/01/2025</b>	<b>EGS-38/03-01/17</b>	<b>Détection des <i>Listeria monocytogenes</i></b> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production industrielle
<b>BACGENE LISTERIA SPP.</b>	Extension le 02/11/2023 <b>Fin de validation : 26/01/2025</b>	<b>EGS-38/02-01/17</b>	<b>Détection des <i>Listeria</i> spp.</b> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production industrielle
<b>IQ-CHECK® LISTERIA SPP.</b>	Extension le 04/10/2023 <b>Fin de validation : 24/05/2027</b>	<b>BRD-07/13-05/07</b>	<b>Recherche des <i>Listeria</i> spp.</b> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production industrielle
<b>BACGENE LISTERIA MULTIPLEX</b>	Extension le 04/10/2023 <b>Fin de validation : 14/03/2025</b>	<b>EGS-38/05-03/17</b>	<b>Détection des <i>Listeria</i> spp. et des <i>Listeria monocytogenes</i></b> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production industrielle

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****ADDITIFS**

**J.O.R.F. n° 304 du 31 décembre 2023** – Arrêté du 27 décembre 2023 portant suspension de la mise sur le marché des denrées contenant l'additif E 171 (dioxyde de titane – TiO<sub>2</sub>)  
<http://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000048736360>

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

**J.O.U.E. Série L du 13 octobre 2023** – Règlement d'exécution (UE) 2023/2138 de la Commission du 6 octobre 2023 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Lajta sajt (fromage) (IGP)]

[https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:L\\_202302138](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:L_202302138)

**J.O.U.E. Série C du 18 octobre 2023** – 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 aux denrées alimentaires [Queijo de Azeitao (fromage) (AOP)]

[https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:C\\_202300380](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:C_202300380)

**J.O.U.E. Série C du 19 octobre 2023** – Publication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée dans le secteur des produits agricoles et des denrées alimentaires, visée à l'article 6 ter, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) n° 664/2014 de la Commission [Wielkopolski ser smazony (fromage) (IGP)]

[https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:C\\_202300390](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:C_202300390)

**J.O.U.E. Série L du 23 octobre 2023** – Règlement d'exécution (UE) 2023/2219 de la Commission du 16 octobre 2023 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Tome fraîche de l'Aubrac (fromage) (IGP)]

[https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:L\\_202302219](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:L_202302219)

**J.O.U.E. Série L du 15 novembre 2023** – Règlement d'exécution (UE) 2023/2512 de la Commission du 8 novembre 2023 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Requeijao da Madeira (produit laitier frais) (IGP)]

[https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:L\\_202302512](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:L_202302512)

**J.O.U.E. Série L du 24 novembre 2023** – Règlement d'exécution (UE) 2023/2627 de la Commission du 17 novembre 2023 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Manteiga dos Açores (beurre) (AOP)]

[https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:L\\_202302627](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:L_202302627)

**J.O.U.E. Série L du 5 décembre 2023** – Règlement d'exécution (UE) 2023/2728 de la Commission du 28 novembre 2023 approuvant une modification non mineure du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée [Pecorino Crotonese (fromage) (AOP)]

[https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:L\\_202302728](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:L_202302728)

**J.O.U.E. Série L du 7 décembre 2023** – Règlement d'exécution (UE) 2023/2739 de la Commission du 30 novembre 2023 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Halitzia Tillirias (fromage) (IGP)]

[https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:L\\_202302739](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:L_202302739)

**J.O.U.E. Série L du 7 décembre 2023** – Règlement d'exécution (UE) 2023/2746 de la Commission du 30 novembre 2023 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Ezine Peyniri (fromage) (AOP)]

[https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:L\\_202302746](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:L_202302746)

**J.O.U.E. Série C du 12 décembre 2023** – Publication de l'enregistrement au registre international des appellations d'origine et des indications géographiques de « Tête de Moine / Tête de Moine, Fromage de Bellelay », conformément à l'article 4, paragraphe 1, du règlement (UE) 2019/1753 du Parlement européen et du Conseil

[https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:C\\_202301496](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:C_202301496)

**J.O.U.E. Série L du 20 décembre 2023** – Règlement d'exécution (UE) 2023/2872 de la Commission du 13 décembre 2023 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Formatge Garrotxa / Queso Garrotxa (fromage) (IGP)]

[https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:L\\_202302872](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:L_202302872)

## REGLEMENTATION

**J.O.U.E. Série C du 12 janvier 2024** – 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 [Gomaneu / Gomanedo (fromage) (AOP)]

[https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:C\\_202400674](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:C_202400674)

**J.O.U.E. Série L du 16 janvier 2024** – Règlement d'exécution (UE) 2024/326 de la Commission du 11 janvier 2024 approuvant une modification à l'échelle de l'Union du cahier des charges de l'indication géographique protégée [Ser korycinski swojski (fromage) (IGP)]

[https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:L\\_202400326](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:L_202400326)

## ADDITIFS

**J.O.U.E. Série L du 9 octobre 2023** – Règlement (UE) 2023/2108 de la Commission du 6 octobre 2023 modifiant l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil et l'annexe du règlement (UE) n° 231/2012 de la Commission en ce qui concerne les additifs alimentaires « nitrites » (E 249-250) et « nitrates » (E 251-252)

[https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:L\\_202302108](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:L_202302108)

## AROMES

**J.O.U.E. Série L du 16 janvier 2024** – Règlement (UE) 2024/234 de la Commission du 15 janvier 2024 modifiant l'annexe I du règlement (CE) n° 1334/2008 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne la suppression de certaines substances aromatisantes de la liste de l'Union

[https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:L\\_202400234](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:L_202400234)

**J.O.U.E. Série L du 16 janvier 2024** – Règlement (UE) 2024/238 de la Commission du 15 janvier 2024 modifiant l'annexe I du règlement (CE) n° 1334/2008 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'introduction de restrictions d'utilisation relatives à certaines substances aromatisantes

[https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:L\\_202400238](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:L_202400238)

## CONTAMINANTS

**J.O.U.E. Série L du 15 décembre 2023** – Règlement d'exécution (UE) 2023/2782 de la Commission du 14 décembre 2023 portant fixation des modes de prélèvement d'échantillons et des méthodes d'analyse pour le contrôle des teneurs en mycotoxines des denrées alimentaires et abrogeant le règlement (CE) n° 401/2006

[https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:L\\_202302782](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:L_202302782)

**J.O.U.E. Série L du 15 décembre 2023** – Règlement d'exécution (UE) 2023/2783 de la Commission du 14 décembre 2023 portant fixation des modes de prélèvement d'échantillons et des méthodes d'analyse pour le contrôle des teneurs en toxines végétales des denrées alimentaires et abrogeant le règlement (CE) n° 2015/705

[https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:L\\_202302783](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:L_202302783)

## NOUVEL ALIMENT

**J.O.U.E. Série L du 23 octobre 2023** – Règlement d'exécution (UE) 2023/2210 de la Commission du 20 octobre 2023 autorisant la mise sur le marché du 3-fucosyllactose produit au moyen d'une souche dérivée d'*Escherichia coli* K-12 DH1 en tant que nouvel aliment et modifiant le règlement d'exécution (UE) 2017/2470

[https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:L\\_202302210](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:L_202302210)

**J.O.U.E. Série L du 24 octobre 2023** – Règlement d'exécution (UE) 2023/2215 de la Commission du 23 octobre 2023 autorisant la mise sur le marché du 6'-sialyllactose produit au moyen d'une souche dérivée d'*Escherichia coli* W (ATCC 9637) en tant que nouvel aliment et modifiant le règlement d'exécution (UE) 2017/2470

[https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:L\\_202302215](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:L_202302215)

## PESTICIDES

**J.O.U.E. Série L du 17 janvier 2024** – Règlement (UE) 2024/246 de la Commission du 16 janvier 2024 modifiant l'annexe IV du règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne « *Pythium oligandrum*, souche M1 », « *Trichoderma atroviride*, souche AGR2 » et « *Trichoderma atroviride*, souche AT10 »

[https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:L\\_202400246](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:L_202400246)

## SUBSTANCES PHARMACOLOGIQUEMENT ACTIVES

**J.O.U.E. Série L du 23 octobre 2023** – Règlement d'exécution (UE) 2023/2203 de la Commission du 20 octobre 2023 modifiant le règlement (UE) n° 37/2010 en ce qui concerne la classification de la substance « rafoxanide » et sa limite maximale de résidus dans les aliments d'origine animale

[https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:L\\_202302203](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:L_202302203)



## REVUE DE PRESSE – REVUE DU NET

### ADDITIFS

#### **Re-evaluation of erythritol (E 968) as a food additive**

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2023.8430>

► Le présent avis porte sur la réévaluation de l'érythritol (E 968) en tant qu'additif alimentaire et sur une demande d'exemption de l'exigence d'étiquetage des avertissements sur les laxatifs telle qu'établie par le règlement (UE) n° 1169/2011. L'érythritol est un polyol obtenu par fermentation avec *Moniliella pollinis* BC ou *Moniliella megachiliensis* KW3-6, suivie de purifications et de séchage. L'érythritol est absorbé facilement et en fonction de la dose chez l'homme et peut être métabolisé en érythronate dans une faible mesure. L'érythritol est ensuite excrété sous forme inchangée dans les urines. Cela ne soulève pas de préoccupations concernant la génotoxicité. L'ensemble de données évalué était constitué d'études interventionnelles humaines. Le groupe scientifique a considéré que l'érythritol pouvait potentiellement provoquer des diarrhées chez l'homme, ce qui a été considéré comme indésirable en raison de son association potentielle avec un déséquilibre électrolytique et hydrique. Le groupe scientifique a jugé approprié de fixer une dose journalière admissible de 0,5 g/kg de poids corporel par jour, considérée comme étant protectrice contre l'effet laxatif immédiat ainsi que contre les effets chroniques potentiels, secondaires à la diarrhée. Dans l'ensemble, le groupe a considéré que les deux évaluations de l'exposition alimentaire étaient surestimées. Le groupe scientifique a conclu que les estimations d'exposition pour l'exposition alimentaire aiguë et chronique à l'érythritol (E 968) étaient supérieures à la dose journalière admissible, ce qui indique que les personnes ayant un apport élevé peuvent courir un risque de subir des effets indésirables après une exposition unique et répétée. Concernant la nouvelle demande, le Groupe spécial a conclu que les données disponibles n'étaient pas la proposition d'exemption.

### APPELLATIONS

#### **Avis relatif à l'enregistrement en indication géographique protégée par la Commission européenne de la dénomination « Tome fraîche de l'Aubrac »**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-08c6e6ae-17cf-40b9-8897-63b9351e9bca](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-08c6e6ae-17cf-40b9-8897-63b9351e9bca)

► Cet avis porte à la connaissance du public l'enregistrement de la dénomination citée ci-dessus. La version consolidée du cahier des charges est jointe à cet avis.

#### **Cahier des charges de l'indication géographique protégée « Pérail »**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-ed507a0a-3dd7-4736-a505-1acfd2ca1281](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-ed507a0a-3dd7-4736-a505-1acfd2ca1281)

► Cahier des charges de la dénomination citée ci-dessus homologué par l'arrêté du 15 novembre 2012, en vue de la transmission à la Commission européenne d'une demande d'enregistrement.

### CONTAMINANTS

#### **Instruction technique DGAL/SEDIGIR/2023-746 du 30 novembre 2023**

<https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2023-746>

► Cette instruction détaille la répartition des prélèvements concernés par la délégation par région et département dans le cadre du plan de surveillance de la contamination des denrées alimentaires d'origine animale et végétale par les radionucléides pour l'année 2024.

### NOUVEL ALIMENT

#### **Safety of the extension of use of 2'-fucosyllactose (2'-FL) as a novel food pursuant to Regulation (EU) 2015/2283**

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2023.8334>

► 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 la sécurité de l'extension de l'utilisation du 2'-fucosyllactose (2'-FL) en tant que nouvel aliment conformément au règlement (UE) 2015/2283. Il est déjà autorisé comme ingrédient dans plusieurs catégories alimentaires, notamment les préparations pour nourrissons et les

préparations de suite. Le demandeur a proposé d'augmenter les niveaux d'utilisation maximaux de cet aliment dans ces catégories. Le groupe scientifique considère que l'extension proposée de l'utilisation n'affecte que marginalement l'estimation de la dose quotidienne la plus élevée de P95 par rapport aux conditions d'utilisation autorisées, et n'affecte donc pas la sécurité du nouvel aliment. La commission conclut que le 2'-FL est sûr dans les conditions d'utilisation proposées.

**Safety of 2'-fucosyllactose (2'-FL) produced by a derivative strain (*Escherichia coli* SGR5) of *E. coli* W (ATCC 9637) as a novel food pursuant to Regulation (EU) 2015/2283**

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2023.8333>

► 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 2'-fucosyllactose (2'-FL) en tant que nouvel aliment conformément au règlement (UE) 2015/2283. Le nouvel aliment est produit par fermentation d'une souche génétiquement modifiée (*Escherichia coli* SGR5) d'*E. coli* W (ATCC 9637). Les informations fournies sur l'identité, le procédé de fabrication, la composition et les spécifications du nouvel aliment ne soulèvent pas de problèmes de sécurité. Le demandeur demande les mêmes utilisations et niveaux d'utilisation que ceux déjà autorisés pour le 2'-FL et inclus dans la liste des nouveaux aliments de l'Union, avec la population générale comme population cible. Le comité conclut que le nouvel aliment est sûr dans les conditions d'utilisation proposées.

**Safety of oil from *Schizochytrium* sp. (strain CABIO-A-2) for use in infant and follow-on formula as a novel food pursuant to Regulation (EU) 2015/2283**

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2023.8415>

► 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 la sécurité de *Schizochytrium* sp. (souche CABIO-A-2) en tant que nouvel aliment conformément au règlement (UE) 2015/2283. *Schizochytrium* sp. est une microalgue unicellulaire. Le nouvel aliment est un mélange de triglycérides dans lequel l'acide docosahexaénoïque (DHA) représente 38 à 44 % des acides gras. Le demandeur a proposé d'utiliser le nouvel aliment dans les préparations pour nourrissons et les préparations de suite. Les niveaux d'utilisation proposés par le demandeur découlent du règlement (UE) 2016/127. Tenant compte des études de toxicité réalisées, du profil phylogénétique, du procédé de production, de la composition et de l'absence de biotoxines marines et de cellules viables du nouvel aliment, le groupe scientifique considère qu'il n'y a aucune préoccupation concernant la toxicité du nouvel aliment. Le comité conclut que le nouvel aliment est sûr dans les conditions d'utilisation proposées.

**Safety of oil from *Schizochytrium limacinum* sp. (strain TKD-1) for use in infant and follow-on formula as a novel food pursuant to Regulation (EU) 2015/2283**

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2023.8414>

► 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 la sécurité de *Schizochytrium* sp. (TKD-1) en tant que nouvel aliment conformément au règlement (UE) 2015/2283. *Schizochytrium* sp. est une microalgue unicellulaire. La souche TKD-1 appartient à l'espèce *Schizochytrium limacinum*. Le nouvel aliment est un mélange de triglycérides dans lequel l'acide docosahexaénoïque (DHA) représente 53 à 61 % des acides gras. Le demandeur a proposé d'utiliser le nouvel aliment dans les préparations pour nourrissons et les préparations de suite. Les niveaux d'utilisation proposés par le demandeur découlent du règlement (UE) 2016/127. Les données fournies par le demandeur ont démontré l'absence de cellules viables dans le nouvel aliment. Aucune étude toxicologique n'a été réalisée avec le nouvel aliment, cependant, sur la base des données toxicologiques disponibles sur les huiles dérivées de *Schizochytrium* sp., du statut QPS de la source du nouvel aliment, du processus de production, de la composition du nouvel aliment et de l'absence de biotoxines marines et de cellules viables dans le nouvel aliment, le groupe scientifique estime qu'il n'y a aucune préoccupation concernant la toxicité du nouvel aliment. Le comité conclut que le nouvel aliment est sûr dans les conditions d'utilisation proposées.

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 22 janvier 2024 - 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 : 11,30 € HT