



1^{er} trimestre 2008, N° 64

Brèves : Vie de CECALAIT

- ◆ 2008 : Une année charnière pour CECALAIT qui va rejoindre Actilait 1
- ◆ CECALAIT souhaite diversifier son secteur d'activité 1

Nouvelle parution de la norme EN ISO 7218 (AFNOR V 08-002) en octobre 2007 2-5

Normes, projets de normes 6

Validations AFNOR 7

Réglementation : France, Union européenne 8-10

Librairie : nouvelles parutions 11

Revue de presse – revue du net 11-12

Congrès, salons, colloques 12

Références bibliographiques avec table des matières, mots clés annexe

CENTRE D'EXPERTISE ET DE CONTROLE DES ANALYSES LAITIÈRES

Rue de Versailles – B.P. 70129
 39802 POLIGNY CEDEX
 FRANCE
www.cecalait.fr



2008 : UNE ANNEE CHARNIERE POUR CECALAIT QUI VA REJOINDRE ACTILAIT

La création d'Actilait constitue un événement majeur pour la vie de CECALAIT. En effet, le Conseil d'administration et l'Assemblée Générale ont décidé, au mois de décembre 2007, de répondre favorablement à la proposition de l'Interprofession laitière qui l'avait officiellement sollicité pour intégrer cette nouvelle structure dans le courant de l'année 2008.

Actilait est né du rassemblement de différents instituts et organismes techniques de la filière laitière à savoir l'ITFF (Institut Technique Français des Fromages), l'ITPLC (Institut Technique des Produits Laitiers Caprins), le CFC (Centre Fromager de Carmejane) et CECALAIT.

Cette création a été souhaitée par l'Interprofession pour respecter les exigences des pouvoirs publics qui ont décidé dans le cadre de la loi d'orientation de 2006 de ne plus labelliser qu'un seul institut technique par filière. Le CNIEL après avoir engagé une large réflexion et de nombreuses concertations a donc proposé aux quatre organismes évoqués plus haut de se regrouper au sein d'une seule et même structure.

Actilait est donc le nouvel Institut technique du lait et des produits laitiers dont la mission est de répondre à l'ensemble des préoccupations techniques que peuvent se poser les différents acteurs de la filière.

Pour cela, l'ensemble des activités centrées sur la recherche, le transfert de technologie et la prestation de service est organisé autour de 8 pôles de compétence :

- pôle micro-organismes d'intérêt laitier,
- pôle normalisation et développement analytique,
- pôle sanitaire, AQR (Analyse Quantitative des Risques) et valorisation des données,
- pôle analytique,
- pôle technologique bovin, caprin et production fermière,
- pôle documentation et formation,
- pôle sensoriel,
- pôle inspection.

Cette structure réunira les compétences de 110 collaborateurs répartis sur 12 implantations.

Les activités analytiques d'Actilait, englobant les prestations analytiques des laboratoires de l'ITFF et de l'ITPLC ainsi que les prestations délivrées par CECALAIT, sont donc regroupées au sein du pôle analytique.

Ce regroupement a pour objectif d'optimiser les moyens mis en œuvre dans chacun des laboratoires et d'accroître les synergies entre ces différentes structures.

Cela ne change en rien la nature de l'activité et des prestations délivrées par CECALAIT dont le nom commercial demeure.

Nous continuerons bien entendu de rester à l'écoute des laboratoires afin de leur apporter les prestations de qualité les mieux adaptées à leurs besoins.

CECALAIT SOUHAITE DIVERSIFIER SON SECTEUR D'ACTIVITE

Le conseil d'administration de CECALAIT a engagé en 2007 une réflexion pour étudier les pistes de diversification possibles de son activité vers d'autres secteurs de l'agro-alimentaire. Une étude de marché a donc été engagée avec le concours d'un cabinet de marketing. Cette prospection, qui s'est terminée à la fin de l'année 2007, a montré que la production d'essais d'aptitude en microbiologie alimentaire constituait le choix le plus porteur parmi les différentes solutions explorées.

En conséquence, après une phase d'adaptation et de développement de notre offre, nous avons engagé, auprès des laboratoires de plusieurs filières agro-alimentaires, une opération de communication pour les informer de notre prochaine offre.

Notre objectif est de procéder à l'organisation de deux essais d'aptitude couplés à ceux réalisés pour les laboratoires laitiers dans le courant de l'année 2008. Dans ce cadre, nous serons amenés à vous proposer les critères supplémentaires suivants aux essais d'aptitude pathogènes fromage du mois de juin et novembre : numération des microorganismes à 30° C, des entérobactéries, des coliformes totaux, des *Escherichia coli*, des staphylocoques à coagulase positive, des anaérobies sulfite-réducteurs, de *Clostridium perfringens*, de *Bacillus cereus*, recherche de *Listeria* et de *Salmonella*.

NOUVELLE PARUTION DE LA NORME EN ISO 7218 (AFNOR V 08-002) EN OCTOBRE 2007

LE POINT SUR LES CHANGEMENTS OBSERVÉS PAR RAPPORT A LA VERSION PRÉCÉDENTE DE 1996 ET SON AMENDEMENT DE 2001

La nouvelle version de la norme ISO 7218 qui est considérée comme le document de base en microbiologie alimentaire, a vu le jour en fin d'année 2007. Elle est le fruit d'un groupe de travail de l'ISO dont Alexandre LECLERCQ (Institut Pasteur de Paris) est le chef de projet.

Cet article a pour objectif de mettre l'accent sur les modifications les plus importantes opérées lors de cette révision, le principal changement étant la possibilité d'utiliser une boîte par dilution pour les méthodes de référence.

Mais dès la parution de cette norme, il est apparu que des modifications étaient nécessaires. Un amendement est donc en cours de préparation, pour amener des précisions notamment dans les modalités d'utilisation d'une boîte par dilution en méthode de référence et également dans le calcul et l'expression des résultats.

ISO 7218 : 1996	CHAPITRES (ISO 7218 2007)	ISO 7218 : 2007
Microbiologie des aliments – Règles générales pour les examens microbiologiques. Certaines règles étaient impératives et d'autres recommandées, mais leur distinction n'était pas formelle.	TITRE	Microbiologie des aliments – Exigences générales et recommandations Les recommandations et les exigences sont clairement énoncées : - Les recommandations sont en fonte « Times New Roman » et commencent par : « il est recommandé » - Les exigences sont en fonte « Arial »
1 Domaine d'application Non détaillé	1 Domaine d'application	Précise notamment : - Trois utilisations principales : l'application des normes, la bonne pratique de laboratoire et l'agrément de laboratoires. - Examen des bactéries levures et moisissures. - La norme s'applique à la microbiologie des aliments, des aliments des animaux, à l'environnement de production d'aliments et (ce qui est nouveau) à l'environnement de production primaire.
2 Référence normative Une seule référence : ISO 6887 (dilutions)	2 Références normatives	9 références normatives : les normes ISO 835, ISO 8199, ISO 8261, ISO 8655-1, ISO/TS 11133 (toutes les parties), ISO 16140, ISO/TS 19036 et ISO 22174 ont été ajoutées.
3 Locaux	3 Locaux	A été ajouté : - L'exigence de séparer les examens des échantillons de la production primaire (spécialement pour la réception et la préparation des échantillons) - Des considérations de sécurité : reprenant la classification des laboratoires en catégories de risque 1 à 4 en fonction du risque pour le manipulateur et la collectivité. Il est spécifié dans cette norme que l'aménagement des locaux correspond aux examens des microorganismes appartenant aux catégories de risque 1, 2 et 3. <i>A noter que les parties décrivant l'aménagement, le nettoyage et la désinfection sont des recommandations.</i>

ISO 7218 : 1996	CHAPITRES (ISO 7218 2007)	ISO 7218 : 2007
5 Personnel Le pipetage à la bouche n'était proscrit que dans le cas de la manipulation de germes pathogènes (chapitre 9.1)	4 Personnel	Pratiquement les mêmes exigences sont demandées pour l'hygiène du personnel, il a été ajouté un point important pour le manipulateur: « le pipetage à la bouche est à proscrire »
4 Matériels et équipement 17 appareils ou types de matériel décrits	5 Appareillage et matériel	- Dans les généralités, il est précisé que la fréquence d'étalonnage et de vérification doit être déterminée par chaque laboratoire. - 29 appareils ou types de matériel décrits : pour chaque type d'appareil ou matériel, la partie « Entretien et contrôle » a été divisée en 2 parties : « Nettoyage et désinfection » et « vérification » cette dernière est beaucoup plus détaillée que dans la version de 1996.
6 Préparation du matériel	6 Préparation de la verrerie et du matériel	Peu de changement : un peu plus de détails et une partie « gestion des déchets » a été ajoutée. Il est noté en préambule que : « L'élimination correcte des matériaux contaminés n'a pas d'incidence directe sur la qualité de l'analyse des échantillons, mais elle fait partie d'une bonne gestion du laboratoire. »
7 Préparation et stérilisation des milieux de culture et des réactifs Partie largement développée	7 Préparation et stérilisation des milieux de culture	Dans ce chapitre il est fait uniquement référence aux normes ISO/TS 11133-1 et ISO /TS 11133-2.
8 Echantillons pour le laboratoire	8 Echantillons pour le laboratoire	Peu de changement par rapport à la version de 1996 <i>A noter que les températures de transport et de stockage, ainsi que les délais d'analyse font partie des recommandations et non des exigences.</i>
9 Techniques d'examen et expression des résultats	9 Examen	
9.1 Précautions hygiéniques pendant l'analyse	9.1 Précautions hygiéniques pendant l'analyse	Partie un peu remaniée avec un peu moins de détails et quelques petites précautions ajoutées concernant par exemple la manipulation des produits en poudre ou la stérilité des instruments...
9.2 Préparation de la suspension mère et des dilutions	9.2 Préparation de la suspension mère et des dilutions	Une partie « concentration » a été ajoutée se divisant en une première partie « centrifugation ou filtration sur membrane » et une seconde partie « immunoséparation »
9 Techniques d'examen et expression des résultats	10 Dénombrement	Une partie généralité a été ajoutée précisant que de nombreuses méthodes de numération existent mais que cette norme ne traite que du dénombrement sur milieux solides et liquides.

ISO 7218 : 1996	CHAPITRES (ISO 7218 2007)	ISO 7218 : 2007
<p>9.3 Dénombrement par utilisation d'un milieu solide</p> <p>- Pour la surfusion : bain d'eau à 47°C +/-2°C</p> <p>- La conservation était au maximum de 24 h.</p>	<p>10. 2 Dénombrement sur milieu solide</p>	<p>- Ajout de la partie 10.2.2 Nombre de boîtes de Petri par dilution : « Une boîte par dilution doit être utilisée avec au moins deux dilutions successives, pour les laboratoires qui fonctionnent sous assurance qualité selon les principes de l'ISO 17025. Si une seule dilution est réalisée ou si le laboratoire ne fonctionne pas sous assurance qualité, alors deux boîtes par dilution doivent être utilisées selon l'ISO 8199. » <i>A noter que la norme ISO 8199 est une norme sur la qualité de l'eau.</i></p> <p>- Pour la surfusion : bain d'eau à 44 - 47°C <i>Pour tenir compte des normes FIL (45 +/- 1°C)</i></p> <p>- Ajout de la partie 10.4.3 méthodes spirales</p> <p>- Ajout de la possibilité de réfrigérer les boîtes ensemencées pendant au maximum 24 h avant incubation, en s'assurant que cette pratique est sans incidence sur le résultat.</p> <p>- Possibilité de conserver les boîtes pendant au maximum 48 h au réfrigérateur avant la lecture.</p>
<p>9.3.4 et 9.3.5 REMPLACE PAR AMENDEMENT 1 2001</p> <p>- Il faut au moins une boîte contenant au moins 15 colonies.</p> <p>- Quand les boîtes contiennent moins de 15 colonies : indiquer « nombre estimé »</p> <p>- Chapitre qui n'existait pas.</p> <p>9.3.6 Limites de confiance</p>	<p>10.3 Calcul et expression des résultats sur milieu solide</p>	<p>- Cette partie est une reprise de l'amendement 1 mais l'expression des résultats dans le cas de deux boîtes par dilution a été complètement érudé.</p> <p>- Il faut au moins une boîte contenant au moins 10 colonies. <i>Cette limite est utilisée dans les normes FIL.</i></p> <p>- Deux cas :</p> <p>1) Quand la boîte contient moins de 10 colonies et au moins 4: indiquer « nombre estimé »</p> <p>2) Si le nombre de colonies est compris entre 1 et 3 : indiquer « le microorganisme est présent, mais < 4/d par g ou ml » où d = taux de dilution. <i>Dans la norme il est noté « 4 x d » mais il s'agit d'une erreur.</i></p> <p>- Nouvelle partie : 10.3.2.6 Mesure de l'incertitude, qui fait référence à la norme ISO/TS 19036.</p> <p>La partie « limites de confiance » n'a pas été reprise dans cette nouvelle version.</p>
<p>Partie qui n'existait pas</p>	<p>10.4 Dénombrement des levures et moisissures</p>	<p>Contient des généralités sur la manipulation des levures et moisissures.</p>
<p>9.4 Dénombrement par utilisation d'un milieu liquide</p>	<p>10.5 Dénombrement en milieu liquide</p>	<p>Partie qui a été étoffée notamment sur le choix du système d'ensemencement à mettre en œuvres et par l'ajout des formules mathématiques pour le calcul des valeurs NPP et pour l'estimation de la fidélité.</p>
<p>9.5 Méthode de recherche</p>	<p>11 Méthode de détection</p>	<p>Partie à peu près identique.</p>

ISO 7218 : 1996	CHAPITRES (ISO 7218 2007)	ISO 7218 : 2007
9.6 Techniques de base d'identification - Possibilité d'utiliser des galeries biochimiques commercialisées	12 Méthode de confirmation	- L'exemple d'une technique d'isolement n'est plus donné. - La description de la coloration de GRAM est restée, mais pas celle des tests catalase et oxydase. - Il est possible d'utiliser pour l'identification des galeries biochimiques commercialisées, mais aussi des sondes nucléiques ainsi que des méthodes sérologiques d'agglutination antigène-anticorps ou des tests au latex.
	13 Rapport d'essai 14 Validation 15 Assurance qualité	Chapitres nouveaux mais peu développés. Dans la partie 13, sont spécifiés tous les éléments nécessaires au rapport d'essai. La partie 14 fait référence aux validations des méthodes alternatives (ISO 16140), de référence et d'analyse internes (réflexion en cours au sein de l'ISO). La partie 15, quant à elle, fait le point sur le contrôle interne, les souches de référence et l'évaluation externe de la qualité (essai d'aptitude).

BIBLIOGRAPHIE	BIBLIOGRAPHIE	
Annexe A : Limite de l'intervalle de confiance pour l'estimation des petits nombres (normative) Annexe non reprise	Annexe A : Propriétés de certains désinfectants (informative)	Nouvelle partie présentée sous forme de tableau reprenant 5 types de désinfectants, les types d'organismes contre lesquels ils sont actifs, quelles substances peuvent les inactiver et leur toxicité pour l'homme.
Annexe B : Tables NPP (normative) Table donnée uniquement pour 3 tubes par dilution sur 3 dilutions successives.	Annexe B : Détermination du nombre le plus probable (NPP) (normative)	Tables NPP données pour 10, 15, 20, 25 tubes sur 1 dilution; et aussi pour 3 tubes et 5 tubes par dilution sur 3 dilutions successives.

AMENDEMENT 1 : 2001	AMENDEMENT	AMENDEMENT EN PREPARATION :
Reprend certaines parties pour amener des précisions et des exemples : 9.3.4 : Comptage des colonies 9.3.5 : Expression des résultats		Un groupe de travail de la commission V08B a été créé afin d'aider les laboratoires dans l'interprétation de la norme. Ce groupe de travail animé par M. ETIEVANT (LDA 58) s'est réuni en janvier 2008 et travaille plus particulièrement sur les parties suivant : 10.2.2 : Nombre de boîtes de Petri par dilution : afin d'éclaircir les cas d'utilisation d'une ou 2 boîtes par dilution. 10.3 : Calcul et expression des résultats sur milieux solides : afin de corriger quelques erreurs et préciser les calculs pour une ou 2 boîtes par dilution et pour le cas des petits nombres. Reprises probables de parties de la version ISO 7218 de 1996 qui avait été écartées : - Formule de la partie 9.3.6.1 « limite de confiance » - Tableau de l'annexe A « Limite de l'intervalle de confiance pour l'estimation des petits nombres »

NORMES, PROJETS DE NORMES

Classement alphabétique par thème (partie grisée)

1.1 - Projets de normes AFNOR

QUALITE		
QUALITE	PR NF EN ISO 9001 (X 50-131 PR) Novembre 2007	Systèmes de management de la qualité - Exigences

2.2 - ISO normes parues

CASEINES		
CASEINES / CENDRES	ISO 5544:2008 (FIL 89) Janvier 2008	CASEINES Détermination des cendres fixes – Méthode de référence
CASEINES / CENDRES	ISO 5545:2008 (FIL 90) Janvier 2008	CASEINES PRESURE ET CASEINATES Détermination des cendres – Méthode de référence
CASEINES / ACIDITE LIBRE	ISO 5547:2008 (FIL 91) Janvier 2008	CASEINES Détermination des l'acidité libre – Méthode de référence

FROMAGES		
FROMAGE / MATIERE GRASSE	ISO 3432:2008 (FIL 221) Janvier 2008	FROMAGES Détermination de la teneur en matière grasse – Butyromètre pour la méthode Van Gulik
FROMAGE / MATIERE GRASSE	ISO 3433:2008 (FIL 222) Janvier 2008	FROMAGES Détermination de la teneur en matière grasse – Méthode Van Gulik
FROMAGE / NATAMYCINE	ISO 9233-1:2007 (FIL 140-1) Décembre 2007	FROMAGE, CROUTE DE FROMAGE ET FROMAGES FONDUS Détermination de la teneur en natamycine Partie 1 : méthode par spectrométrie d'absorption moléculaire pour croûte de fromage
FROMAGE / NATAMYCINE	ISO 9233-2:2007 (FIL 140-2) Décembre 2007	FROMAGE, CROUTE DE FROMAGE ET FROMAGES FONDUS Détermination de la teneur en natamycine Partie 2 : méthode par chromatographie liquide à haute performance pour fromage, croûte de fromage et fromages fondus

LAIT		
LAIT / CELLULES SOMATIQUES	ISO 13366-1:2008 (FIL 148-1) Février 2008	LAIT Dénombrement des cellules somatiques Partie 1 : méthode au microscope (méthode de référence)

LAIT ET PRODUITS LAITIERS		
LAIT / PRODUITS LAITIERS / LIPIDES	ISO 14156/A1:2007 Décembre 2007	LAIT ET PRODUITS LAITIERS Méthodes d'extraction des lipides et composés liposolubles – Amendement 1

METROLOGIE		
METROLOGIE	ISO/CEI GUIDE 99:2007 Décembre 2007	Vocabulaire international de métrologie Concepts fondamentaux et généraux et termes associés (VIM)

VALIDATIONS AFNOR

Liste des méthodes alternatives d'analyses validées transmises par AFNOR Certification.

Intitulé	Date	N° d'attestation	Description
NOUVELLES VALIDATIONS			
REBECCA™ BASE	Date validation : 17.01.2008 Fin de validation : 17.01.2012	AES-10/06-01/08	Dénombrement des <i>E. coli</i> Tous produits d'alimentation humaine et animale
REBECCA™ BASE + EB	Date validation : 17.01.2008 Fin de validation : 17.01.2012	AES-10/07-01/08	Dénombrement des entérobactéries Tous produits d'alimentation humaine et animale
RECONDUCTION DE VALIDATION			
VIDAS LISTERIA MONOCYTOGENES 2 (avec une étape d'enrichissement à 37°C)	Date validation : 12.03.2004 Extensions les 02.12.2004 et 14.12.2006 Reconduction le 17.01.2008 Fin de validation : 12.03.2012	BIO-12/11-03/04	Détection des <i>Listeria monocytogenes</i> Tous produits d'alimentation humaine et prélèvements de l'environnement
EXTENSIONS DE VALIDATION			
OTTAVIANI AGOSTI AGAR	Date validation : 07.04.2005 Extension les 14.09.2006, 14.12.2006 et 17.01.2008 Fin de validation : 07.04.2009	BIO-12/14-04/05	Détection des <i>Listeria monocytogenes</i> Tous produits d'alimentation humaine et prélèvements de l'environnement
VIDAS ECO ICE	Date validation : 05.07.2000 Reconduction le 23.09.2004 Extension les 24.05.2007 et 17.01.2008 Fin de validation : 05.07.2008	BIO-12/08-07/00	Détection de <i>E. coli</i> 0157 Tous produits d'alimentation humaine (+ protocole spécifique viandes crues de bœuf)

Les textes des attestations de validation, ainsi que la liste récapitulative, sont disponibles auprès de :
 AFNOR Certification - 11 av. Francis de Pressensé - 93571 La Plaine St Denis cedex -
 Tél. : 01.41.62.83.29 ou 01.41.62.85.29 – Fax : 01.49.17.91.91 ou 01.49.17.90.19
 Email : joel.duchatelle@afaq.afnor.org ou valentine.digonnet@afaq.afnor.org

NOUVEAUTES DANS LA REGLEMENTATION : FRANCE

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

ACCORD INTERPROFESSIONNEL / GERMES / CELLULES SOMATIQUES

J.O. n° 7 du 9 janvier 2008 – Arrêté du 28 décembre 2007 portant homologation d'un accord interprofessionnel relatif à l'application de la réglementation pour les germes et les cellules somatiques lors de la collecte du lait à l'exploitation agricole

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000017843246&dateTexte=>

APELLATION D'ORIGINE / FROMAGE

J.O. n° 27 du 1^{er} février 2008 – Avis relatif à l'ouverture d'une procédure nationale d'opposition pour la demande de modification du cahier des charges de l'appellation d'origine "Reblochon" ou "Reblochon de Savoie"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000018045494&dateTexte=>

J.O. n° 40 du 16 février 2008 – Arrêté du 1^{er} février 2008 portant homologation du règlement technique d'application de l'appellation d'origine contrôlée "Livarat"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000018125181&dateTexte=>

J.O. n° 40 du 16 février 2008 – Arrêté du 1^{er} février 2008 portant homologation du règlement technique d'application de l'appellation d'origine contrôlée "Neufchâtel"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000018125189&dateTexte=>

J.O. n° 40 du 16 février 2008 – Arrêté du 1^{er} février 2008 portant homologation du règlement technique d'application de l'appellation d'origine contrôlée "Crottin de Chavignol" ou "Chavignol"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000018125197&dateTexte=>

J.O. n° 40 du 16 février 2008 – Arrêté du 1^{er} février 2008 portant homologation du règlement technique d'application de l'appellation d'origine contrôlée "Ossau-Iraty"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000018125205&dateTexte=>

J.O. n° 40 du 16 février 2008 – Arrêté du 1^{er} février 2008 portant homologation du règlement technique d'application de l'appellation d'origine contrôlée "Cantal" ou "Fourme de Cantal"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000018125213&dateTexte=>

J.O. n° 40 du 16 février 2008 – Arrêté du 1^{er} février 2008 portant homologation du règlement technique d'application de l'appellation d'origine contrôlée "Valençay"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000018125221&dateTexte=>

J.O. n° 47 du 24 février 2008 – Décret du 22 février 2008 modifiant le décret du 28 mars 2007 relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Gruyère"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000018158862&dateTexte=>

J.O. n° 57 du 7 mars 2008 – Arrêté du 26 février 2008 portant homologation du règlement technique d'application de l'appellation d'origine contrôlée "Gruyère"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000018217592&dateTexte=>

PAIEMENT DU LAIT / METHODES D'ANALYSES

J.O. n° 20 du 24 janvier 2008 – Avis relatif aux méthodes d'analyses utilisables aux fins de paiement du lait de vache et de chèvre en fonction de sa composition et de sa qualité

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000017981840&dateTexte=>

PESTICIDES / RESIDUS

J.O. n° 301 du 28 décembre 2007 – Arrêté du 19 octobre 2007 modifiant l'arrêté du 5 décembre 1994 modifié relatif au retrait de la consommation humaine des denrées alimentaires d'origine animale contaminées par des résidus de pesticides

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000017755419&dateTexte=>

NOUVEAUTES DANS LA REGLEMENTATION : UNION EUROPEENNE

Le classement est établi par ordre alphabétique du premier mot-clé

ALLEGATIONS NUTRITIONNELLES

J.O.U.E. L 39 du 13 février 2008 – Règlement (CE) n° 107/2008 du Parlement européen et du Conseil du 15 janvier 2008 modifiant le règlement (CE) n° 1924/2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires en ce qui concerne les compétences d'exécution conférées à la Commission
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:039:0008:0010:FR:PDF>

J.O.U.E. L 39 du 13 février 2008 – Règlement (CE) n° 108/2008 du Parlement européen et du Conseil du 15 janvier 2008 modifiant le règlement (CE) n° 1925/2006 concernant l'adjonction de vitamines, de substances minérales et de certaines autres substances aux denrées alimentaires
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:039:0011:0013:FR:PDF>

J.O.U.E. L 39 du 13 février 2008 – Règlement (CE) n° 109/2008 du Parlement européen et du Conseil du 15 janvier 2008 modifiant le règlement (CE) n° 1924/2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:039:0014:0015:FR:PDF>

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

J.O.U.E. C 16 du 23 janvier 2008 – Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires – Cebreiro (AOP) (fromage)
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2008:016:0023:0027:FR:PDF>

J.O.U.E. L 31 du 5 février 2008 – Règlement (CE) n° 103/2008 de la Commission du 4 février 2008 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 – Mozzarella di Buffala Campana (AOP) (fromage)
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:031:0031:0031:FR:PDF>

J.O.U.E. L 40 du 14 février 2008 – Règlement (CE) n° 127/2008 de la Commission du 13 février 2008 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées – Oscypek (AOP) (fromage)
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:040:0005:0006:FR:PDF>

J.O.U.E. C 57 du 1^{er} mars 2008 – Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des appellations d'origine et des indications géographiques – Edam Holland (IGP) (fromage)
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2008:057:0039:0043:FR:PDF>

J.O.U.E. L 59 du 4 mars 2008 – Règlement (CE) n° 197/2008 de la Commission du 3 mars 2008 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 – Queijo Serra da Estrela (AOP) (fromage)
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:059:0008:0009:FR:PDF>

J.O.U.E. C 61 du 6 mars 2008 – Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des appellations d'origine et des indications géographiques – Gouda Holland (IGP) (fromage)
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2008:061:0015:0019:FR:PDF>

ETIQUETAGE / ALIMENTS

J.O.U.E. L 27 du 31 janvier 2008 – Directive 2008/5/CE de la Commission du 30 janvier 2008 relative à l'indication sur l'étiquetage de certaines denrées alimentaires d'autres mentions obligatoires que celles prévues dans la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:027:0012:0016:FR:PDF>

MEDICAMENTS VETERINAIRES / RESIDUS

J.O.U.E. L 22 du 25 janvier 2008 – Règlement (CE) n° 61/2008 de la Commission du 24 janvier 2008 modifiant l'annexe II du règlement (CEE) n° 2377/90 du Conseil établissant une procédure communautaire pour la fixation des limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments d'origine animale en ce qui concerne le dinoprostone

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:022:0008:0009:FR:PDF>

J.O.U.E. L 60 du 5 mars 2008 – Règlement (CE) n° 203/2008 de la Commission du 4 mars 2008 modifiant l'annexe III du règlement (CEE) n° 2377/90 du Conseil établissant une procédure communautaire pour la fixation des limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments d'origine animale, en ce qui concerne la gamithromycine

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:060:0018:0020:FR:PDF>

PESTICIDES / RESIDUS

J.O.U.E. L 50 du 23 février 2008 – Directive 2008/17/CE de la Commission du 19 février 2008 modifiant certaines annexes des directives 86/362/CEE, 86/363/CEE et 90/642/CEE du Conseil en ce qui concerne les teneurs maximales pour les résidus d'acéphate, d'acétamipride, d'acibenzolar-S-méthyl, d'aldrine, de béalaxyl, de bénomyl, de carbendazime, de chlorméquat, de chlorothalonil, de chlorpyrifos, de clofentézine, de cyfluthrine, de cyperméthrine, de cyromazine, de dieldrine, de diméthoate, de dithiocarbamates, d'esfenvalérate, de famoxadone, de fenhexamide, de fénitrothion, de fenvalérate, de glyphosate, d'indoxacarbe, de lambda-cyhalothrine, de mépanipyrim, de métalaxyl-M, de méthidathion, de méthoxyfénozide, de pymétrozine, de pyraclostrobine, de pyriméthanol, de spiroxamine, de thiaclopride, de phiophanate-méthyl et de trifloxystrobine

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:050:0017:0050:FR:PDF>

LIBRAIRIE : NOUVELLES PARUTIONS

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

QUALITE / NORMALISATION

AFNOR – **ISO 9001:2008 – Anticiper et comprendre** – Edition AFNOR – Février 2008 – ISBN 978-2-12-219511-6 – 467 pages

<http://www.boutique.afnor.org>

Ce recueil répond à de nombreuses questions relatives à la révision en cours des normes ISO 9000. Au sommaire de ce recueil, nous trouvons une "FAQ" (foire aux questions) sur l'amendement ISO, une partie relative à ce qui va changer paragraphe par paragraphe et deux parties concernant les systèmes de management (exigences et autres documents).

REVUE DE PRESSE – REVUE DU NET

Classement alphabétique des mots-clés

ACIDES GRAS / ANALYSE

Analyse des acides gras : la chromatographie rattrapée par l'infrarouge

[R.L.F., Janvier-Février 2008, n° 678, p. 28-29](#)

► La chromatographie en phase gazeuse, traditionnellement utilisée pour l'analyse qualitative de la matière grasse laitière, pourrait s'envisager comme méthode de routine, mais du fait de sa lenteur, du besoin d'expertise et du coût de l'analyse, la spectroscopie infrarouge à Transformée de Fourier semble être une alternative très intéressante.

ACIDES LACTIQUES / PRODUITS LAITIERS

On-line lactic acid analysis in dairy products

<http://www.laboratorytalk.com/news/mea/mea683.html>

► La société Applikon Analytical (représentée exclusivement par Methrom) met sur le marché l'analyseur ADI 2016 Titro, qui permet l'analyse en ligne de l'acide lactique dans les produits laitiers.

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES / ALIMENTS

Note de service de la DGAL : DGAL/SDSSA/N2008-8009 du 14 janvier 2008

http://agriculture.gouv.fr/sections/publications/bulletin-officiel/bo_view

► Note de service concernant les précisions relatives aux modalités de mise en œuvre des analyses microbiologiques de denrées alimentaires et d'exploitation des résultats.

ANTIBIOTIQUES / LAIT

Méthodes microbiologiques ou rapides – Le casse-tête du dépistage des antibiotiques dans le lait

[R.L.F., Janvier-Février 2008, n° 678, p. 32-34](#)

► Cet article énonce les deux voies usuelles de détection des antibiotiques dans le lait : les méthodes microbiologiques et les méthodes rapides. Un tableau récapitulatif des fabricants, le nom commercial, les antibiotiques recherchés, le principe, le temps de réponse des différentes méthodes est également présenté.

NORMALISATION / CODEX

Report of the twenty-ninth session of the Codex Committee on methods of analysis and sampling

<http://www.codexalimentarius.net/web/archives.jsp?year=08>

► Rapport de la 29^{ème} session du comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, qui a eu lieu du 10 au 14 mars 2008 à Budapest (Hongrie).

SALMONELLES / DETECTION

Détection rapide des salmonelles par Inhibigen

<http://www.editionsduboisbaudry.fr/bi/article.php?action=pa&id=35945>

► Une nouvelle méthode rapide de détection des salmonelles de la société Oxoid et utilisant la technologie Inhibigen vient d'être certifiée AFNOR validation selon la norme ISO 16140.

Détection rapide de *Salmonella* avec Sesame de Biokar

<http://www.editionsduboisbaudry.fr/bi/article.php?action=pa&id=35824>

► Le nouveau kit "Sésame" de détection rapide des salmonelles permettant une sélection des échantillons présomptivement positifs par visualisation de la

migration des salmonelles sur boîte de Petri vient d'être validé AFNOR selon le norme NF EN ISO 16140.

TETRACYCLINES / LAIT

Neogen launches quickest test available for tetracyclines in milk

<http://www.earthtimes.org/articles/show/neogen-launches-quickest-test-available-for-tetracyclines-in-milk,278177.shtml>

► La société Neogen vient de mettre sur le marché un nouveau test de détection des tétracyclines dans le lait : le TetraStar®. Ce test très simple d'utilisation procure des résultats clairs en environ 6 minutes.

CONGRES – SALONS – COLLOQUES

Classement par ordre alphabétique

LAIT ET PRODUITS LAITIERS

12-16 mai 2008 Quebec, Canada	3 ^{ème} semaine FIL : technologie et science du lait et des produits laitiers	http://www.fil-idf.inaf.ulaval.ca
19-23 mai 2008 Montreux, Suisse	Semaine analytique FIL/ISO	http://www.fil-idf.org

La Lettre de CECALAIT est éditée par CECALAIT, B.P. 70129, 39802 POLIGNY CEDEX
CECALAIT : association. Président : Marcel DENIEUL ; Vice-Président : Emmanuel MALLO;
Trésorier : Jacques DELACROIX; Secrétaire : Pascaline GARNOT ; Directeur : Hugues DAMOUR
Directeur de la publication : Marcel DENIEUL

Créatrice : Annette BAPTISTE

Maquette : A. BAPTISTE, I. BECAR

Responsable de la rédaction : Carine TROUTET - E-mail : c.troutet@cecalait.fr

A collaboré à ce numéro : P. ROLLIER, H. DAMOUR

Relecture : P. ROLLIER, Ph. TROSSAT, H. DAMOUR

Rédaction achevée le 26 mars 2008

Impression : CECALAIT, B.P. 70129, 39802 POLIGNY CEDEX - Tél. : 33.(0)3.84.73.63.20 - Télécopie : 33.(0)3.84.73.63.29

1^{er} trimestre 2008

Dépôt légal : à parution

ISSN 1298-6976