



1<sup>er</sup> trimestre 2009, N° 68

<b>Nouvel essai d'aptitude proposé par Cecalait : Recherche d'inhibiteurs dans le lait cru</b>	1-3
<b>Point sur les normes de routine en microbiologie alimentaire</b>	4-5
<b>Normes, projets de normes</b>	6-7
<b>Validations AFNOR</b>	8-9
<b>Réglementation : France, Union européenne</b>	10-11
<b>Revue de presse – revue du net</b>	12
<b>Congrès, salons, colloques</b>	12
<b>Librairie : nouvelles parutions</b>	13
<b>Références bibliographiques avec table des matières, mots clés</b>	annexe

CENTRE D'EXPERTISE ET DE CONTROLE DES ANALYSES LAITIÈRES

Rue de Versailles – B.P. 70129  
39802 POLIGNY CEDEX  
FRANCE  
[www.cecalait.fr](http://www.cecalait.fr)





## NOUVEL ESSAI D'APTITUDE PROPOSE PAR CECALAIT : RECHERCHE DES INHIBITEURS DANS LE LAIT CRU

La détection des inhibiteurs dans le lait cru est un contrôle important dans la filière laitière à double titre : tout d'abord en technologie à cause de leurs effets inhibiteur sur les ferments lactiques qui peut engendrer une mauvaise acidification, d'autre part pour leurs effets indésirables sur la santé des consommateurs. C'est pourquoi la réglementation européenne a fixé une dose limite admissible pour chaque molécule : la LMR (Limite Maximale de Résidus).

Il apparaît donc indispensable que les laboratoires puissent tester leurs performances de façon tout à fait objective, en participant à des essais d'aptitude (EA).

Les réponses à une enquête envoyée en 2007 à des laboratoires d'entreprises, ont abouti à la mise au point d'échantillons par CECALAIT, permettant de proposer en 2008 deux EA sur la recherche des inhibiteurs dans le lait.

### MISE AU POINT DE L'ESSAI D'APTITUDE :

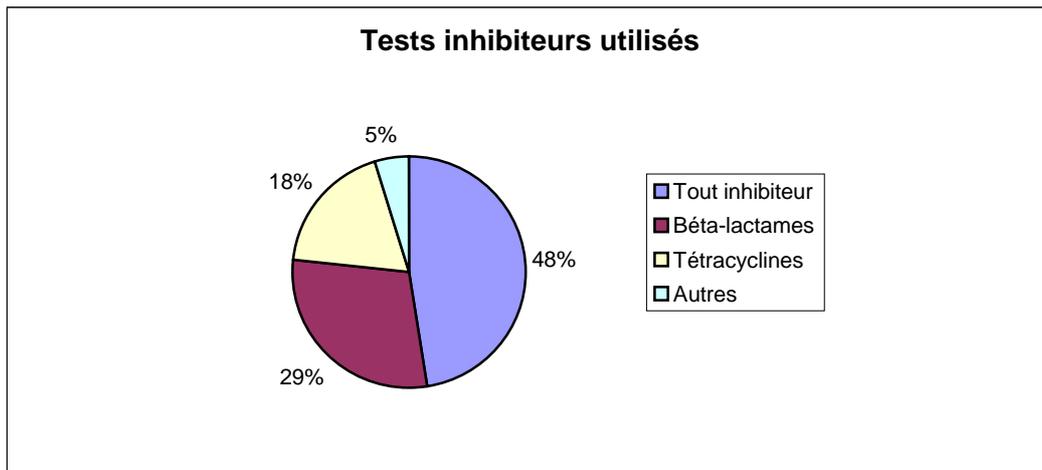
#### 1- Résultats de l'enquête de besoin auprès des laboratoires industriels :

Pour cette enquête envoyée en 2007 à 682 clients potentiels, nous avons reçu globalement une réponse favorable, puisque sur 154 laboratoires ayant

répondu, 74 (soit plus la moitié) se sont montrés intéressés par l'organisation d'un EA inhibiteurs.

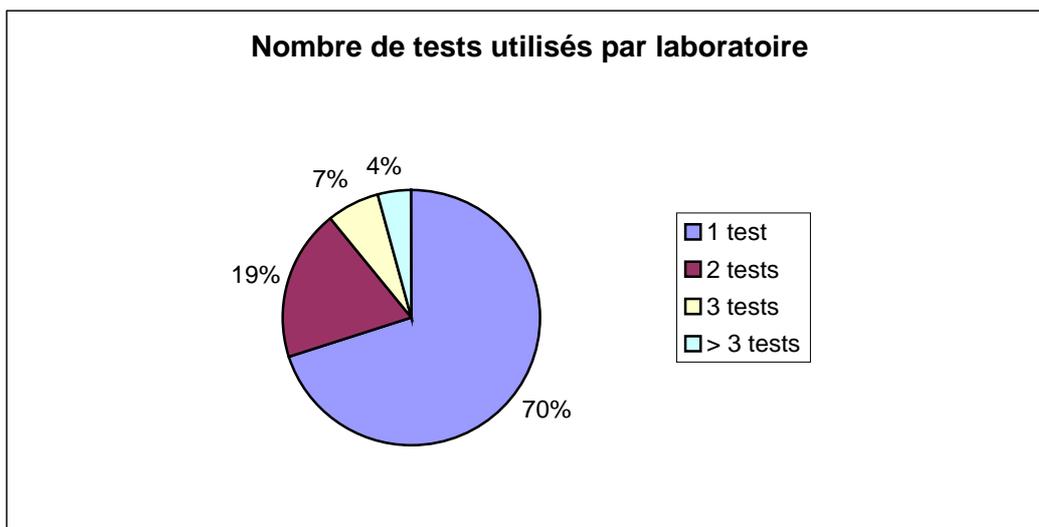
Elle comprenait des questions relatives à la méthode utilisée par les laboratoires et à la mise en œuvre de l'essai d'aptitude.

#### 1-1 Spécificité des méthodes utilisées :



Cette enquête a mis en évidence, qu'environ la moitié des méthodes utilisées permettaient de détecter tous les inhibiteurs. L'autre moitié concernait donc les méthodes spécifiques comprenant en majorité les

méthodes de détection des  $\beta$ -lactames, puis des tétracyclines, la détection des autres inhibiteurs ne représentant que 5% des méthodes utilisées.



Cette enquête a également mis en évidence qu'environ 1/3 des laboratoires utilisaient plusieurs méthodes.

L'EA proposé devait donc pouvoir évaluer à la fois les méthodes mises en œuvre pour détecter tous les inhibiteurs - méthodes microbiologiques de type acidification - mais aussi les méthodes spécifiques pour détecter les  $\beta$ -lactames et les tétracyclines - tests de type immunologique et/ou enzymatique.

### 1-2 Mise en œuvre de l'essai d'aptitude :

Les laboratoires intéressés se sont prononcés pour :

↳ une fréquence de 2 essais par an (46% des laboratoires) : que nous avons suivie

↳ un nombre d'échantillons par EA de 5 (55%) ou 10 (41%): nous avons choisi le nombre le plus élevé de 10 par EA

↳ un volume par échantillon de 10 ml (48%) correspondant au volume proposé le plus faible: pour des raisons techniques nous avons fixé le volume d'échantillon à 5 ml. Les inoculations des tests de détection étant très faibles (de 50 à 500  $\mu$ l), un échantillon peut permettre de tester plusieurs méthodes.

## 2- Mise au point des échantillons

Sur la base de cette enquête, des essais ont été menés pour optimiser la préparation des échantillons:

### 2-1 Essais de stabilité et d'homogénéité

L'organisation d'un essai d'aptitude implique un certain délai entre la préparation des échantillons et leur analyse, comprenant au minimum le temps de transport, soit 1 jour pour les laboratoires français et 2 à 3 jours les laboratoires étrangers. Différentes modalités de conservation peuvent s'appliquer, mais nous nous sommes orientés vers le procédé de lyophilisation.

Sur un premier lot d'échantillons lyophilisés nous avons étudié la stabilité et l'homogénéité en utilisant la méthode officielle de détection par acidification suivie d'une confirmation par diffusion sur gélose avec *Bacillus stearothermophilus*. Cette méthode de confirmation permet d'estimer la concentration en  $\beta$ -lactames et tétracyclines par mesure du diamètre d'inhibition et comparaison par rapport à un échantillon témoin.

### 2-2 Essai d'aptitude préliminaire

Les études de stabilité et d'homogénéité ayant donné satisfaction, un pré-essai concernant 6 participants a été organisé en décembre 2007. Il nous a permis d'optimiser la composition des échantillons afin de que tous les kits commerciaux puissent être utilisés.

## PRESENTATION ET INTERPRETATION DES RESULTATS

Ce premier EA nous a permis également de réfléchir sur la présentation des résultats, qui devait faire apparaître au minimum les informations suivantes:

- La présence ou non de molécule inhibitrice
- Son appartenance à la famille des  $\beta$ -lactames ou tétracyclines
- Sa concentration
- Sa LMR

La première difficulté est que les tests de détection peuvent aboutir à des résultats douteux, difficilement interprétables. D'autre part, dans le cas des inhibiteurs le résultat va dépendre en premier lieu des performances techniques du test de détection utilisé en particulier de sa spécificité et de son seuil de détection pour chaque molécule d'inhibiteur.

Chaque résultat ne pourra donc pas être comparé à un résultat de référence, de type « Absence/ Présence » comme c'est le cas dans les EA qualitatif sur les pathogènes, aboutissant à une interprétation simple de type « Vrai/ Faux ». L'interprétation revient donc à chaque participant qui doit comparer ses propres résultats par rapport à la présence, à la concentration et à la famille de l'inhibiteur mis en jeu, tout en tenant compte des performances de la méthode qu'il utilise. L'indication de la LMR peut l'aider dans cette interprétation.

**Toutes ces considérations nous ont permis d'aboutir à une présentation de traitement envoyé à chaque participant et comprenant :**

- 1- Un tableau des méthodes : récapitulant toutes les méthodes utilisées par les laboratoires participants avec un classement en 3 catégories en fonction du type d'inhibiteur détecté: tout inhibiteur,  $\beta$ -lactame ou tétracycline.
- 2- Un tableau des résultats : positifs (+), négatifs (-) ou douteux (+/-), de tous les participants dans les trois catégories de tests décrits ci-dessus. Sous ce tableau est présentée la liste des 10 échantillons avec pour chacun d'eux le nom de l'inhibiteur ajouté ou non et le cas échéant sa famille, sa concentration et sa LMR.
- 3- Les résultats individuels : de chaque participant avec 3 tableaux correspondant aux 3 catégories de méthodes de détection. Chaque tableau présente pour chaque échantillon, le résultat du laboratoire, le nom de la molécule ajoutée ou non et sa concentration. La liste des échantillons est à nouveau indiquée sous les tableaux.

**CONCLUSION :**

Chacun des deux EA de détections des inhibiteurs proposés en 2008, a regroupé environ 70 laboratoires, montrant l'intérêt des laboratoires industriels pour ce type de circuit d'intercomparaison. Au-delà de l'évaluation de la performance des laboratoires, cet EA peut apporter une meilleure connaissance du

personnel des laboratoires sur la spécificité et les seuils de détection des tests qu'il utilise.

Patricia ROLLIER

LMR : Limite Maximale de Résidus

EA : Essai d'Aptitude

*Nous tenons à remercier les laboratoires ayant participé à l'essai préliminaire organisé en 2007.*

## POINT SUR LES NORMES DE ROUTINE EN MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS

Du fait de la mise en application du règlement européen n° 2073/2005 concernant les critères microbiologiques, les normes de routine ne devraient plus exister en tant que telles. D'autre part, la révision de la norme ISO 7218, relative aux recommandations et règles générales pour les examens microbiologiques, publiée en 2007, donne la possibilité d'utiliser une boîte par dilution pour les méthodes de référence. De ce fait, l'utilisation de certaines normes de routine, qui se distinguaient des méthodes de référence uniquement par ce point, ne se justifie plus. Vous trouverez donc ci-dessous un tableau récapitulant le devenir des normes de routine françaises qui est une mise à jour du tableau déjà présenté dans « La Lettre de CECALAIT » N°59 de 2006.

NORMES DE ROUTINE	CONFIRMATION	REVISION	ANNULATION et méthode de référence à utiliser en remplacement
<b>NF V 08-050 (1999)</b> Dénombrement des coliformes par comptage des colonies obtenues à 30°C		Cette norme, parue en avril 2009, n'est plus une norme de routine. Elle se distingue de la méthode de référence NF ISO 4832 par une absence de confirmation	
<b>NF V 08-051 (1999)</b> Dénombrement des microorganismes par comptage des colonies obtenues à 30°C – Méthode de routine			Cette norme a été supprimée en octobre 2008 <b>Méthode de référence : NF ISO 4833</b>
<b>NF V 08-052 (1997)</b> Recherche des <i>Salmonella</i> – Méthode de routine			Cette norme a été supprimée en novembre 2006 <b>Méthode de référence : NF EN ISO 6579</b>
<b>NF V 08-053 (2002)</b> Méthode horizontale pour le dénombrement des <i>Escherichia coli</i> $\beta$ -glucuronidase positive par comptage des colonies à 44°C au moyen du 5-bromo-4-chloro-3-indolyl $\beta$ -D-glucuronide – Méthode de routine			<b>En attente</b> Attente de l'aval de la DGCCRF car cette norme est citée dans la réglementation (arrêté 19970220A modifiant et complétant l'arrêté du 13 mars 1992 relatif au contrôle microbiologique des produits végétaux ou d'origine végétale) <b>Méthode de référence : NF ISO 16649-2</b>
<b>NF V 08-054 (1999)</b> Dénombrement des entérobactéries par comptage des colonies obtenues à 30°C		Cette norme, parue en avril 2009, n'est plus une norme de routine. Elle se distingue de la méthode de référence NF ISO 21528-2 par une absence de confirmation	
<b>NF V 08-055 (1997)</b> Recherche de <i>Listeria monocytogenes</i> – Méthode de routine			Cette norme a été supprimée en novembre 2006 <b>Méthode de référence : NF ISO 11290-1</b>
<b>NF V 08-056 (1994)</b> Dénombrement des <i>Clostridium perfringens</i> par comptage des colonies obtenues à 37°C – Méthode de routine			Cette norme a été supprimée en juillet 2008 <b>Méthode de référence : NF ISO 7937</b>

**ARTICLE**

NORMES	CONFIRMATION	REVISION	ANNULATION et méthode de référence à utiliser en remplacement
<p><b>NF V 08-057-1 (2004)</b> Méthode de routine pour le dénombrement des staphylocoques à coagulase positive par comptage des colonies à 37°C – Partie 1 : technique avec confirmation des colonies</p>	<p>Cette norme est confirmée, elle se distingue de la méthode de référence NF EN ISO 6888-1 par une confirmation différente</p>		
<p><b>NF V 08-057-2 (2004)</b> Méthode de routine pour le dénombrement des staphylocoques à coagulase positive par comptage des colonies à 37°C – Partie 2 : technique sans confirmation des colonies</p>			<p>Cette norme a été supprimée en octobre 2008</p> <p><b>Méthode de référence : NF ISO 6888-2</b></p>
<p><b>XP V 08-058 (1995)</b> Dénombrement de <i>Bacillus cereus</i> par comptage des colonies à 30°C – Méthode de routine</p>			<p>Cette norme a été supprimée en juillet 2008</p> <p><b>Méthode de référence : NF ISO 7932</b></p>
<p><b>NF V 08-059 (2002)</b> Dénombrement des levures et moisissures par comptage des colonies à 25°C – Méthode de routine</p>	<p>Cette norme est confirmée au moins jusqu'à fin 2009, les milieux de dénombrement utilisés dans cette norme et dans la norme de référence NF ISO 21527* sont différents et doivent être comparés.</p>		
<p><b>NF V 08-060 (1995)</b> Dénombrement des coliformes thermotolérants par comptage des colonies obtenues à 44°C</p>		<p>Cette norme, parue en avril 2009, n'est plus une norme de routine. Il n'existe pas de méthode de référence correspondant à cette norme.</p>	
<p><b>XP V 08-061 (2005)</b> Dénombrement en anaérobiose des bactéries sulfito-réductrices par comptage des colonies à 46°C – Méthode de routine</p>		<p>Cette norme ne sera plus une norme de routine. Le règlement européen ne mentionne pas les bactéries sulfito-réductrices et la norme de référence ISO 15213 n'a pas la même cible (37°C et pas de cyclosérine dans le milieu).</p>	
<p><b>XP V 08-062 (2001)</b> Méthode de dénombrement de <i>Listeria monocytogenes</i> – Méthode de routine</p>			<p>Cette norme a été supprimée en juillet 2008</p> <p><b>Méthode de référence : NF EN ISO 11290-2</b></p>

\* A noter que la norme de référence précédente NF ISO 7954 a été supprimée en octobre 2008

**NORMALISATION****NORMES, PROJETS DE NORMES**

Classement alphabétique par thème (partie grisée)

**1.1 - Projets de normes AFNOR**

<b>EVALUATION DE LA CONFORMITE</b>		
ESSAIS D'APTITUDE	PR NF EN ISO/CEI 17043 (X 50-096PR) Mars 2009	EVALUATION DE LA CONFORMITE Exigences générales pour les essais d'aptitude
<b>LAIT</b>		
LAIT / MATIERE GRASSE	PR NF EN ISO 1211 (V 04-214PR) Février 2009	LAIT Détermination de la teneur en matière grasse – Méthode gravimétrique (méthode de référence)
<b>LAIT ET PRODUITS LAITIERS</b>		
LAIT / PRODUITS LAITIERS / MATIERE GRASSE	PR NF EN ISO 17678 (V 04-026PR) Décembre 2008	LAIT ET PRODUITS LAITIERS Détermination de la pureté des matières grasses du lait par analyse chromatographique en phase gazeuse des triglycérides (méthode de référence)
<b>MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS</b>		
SPORES	PR NF V 08-250 Avril 2009	MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS Traitement thermique en vue du dénombrement des spores bactériennes
<b>QUALITE</b>		
CONFORMITE / ESSAIS D'APTITUDE	PR NF EN ISO/CEI 17043 (X 50-096PR) Mars 2009	EVALUATION DE LA CONFORMITE Exigences générales pour les essais d'aptitude

**2.1 - AFNOR normes parues**

<b>ANALYSE SENSORIELLE</b>		
ANALYSE SENSORIELLE	NF ISO 5492 V 00-150 Janvier 2009	ANALYSE SENSORIELLE Vocabulaire
<b>GLACES DE CONSOMMATION ET PREPARATIONS POUR GLACES A BASE DE LAIT</b>		
GLACES DE CONSOMMATION / MATIERE GRASSE	NF EN ISO 7328 V 04-373 Février 2009	GLACES DE CONSOMMATION ET PREPARATIONS POUR GLACES A BASE DE LAIT Détermination de la teneur en matière grasse – Méthode gravimétrique (Méthode de référence)
<b>LAIT ET PRODUITS LAITIERS</b>		
LAIT / PRODUITS LAITIERS / ECHANTILLONNAGE	NF EN ISO 707 V 04-150 Avril 2009	LAIT ET PRODUITS LAITIERS Lignes directrices pour l'échantillonnage
<b>MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS</b>		
INCERTITUDES	XP ISO/TS 19036/A1 V 08-205/A1 Février 2009	MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS Lignes directrices pour l'estimation de l'incertitude de mesure pour les déterminations quantitatives – Amendement 1 : incertitude de mesure sur les faibles taux

## NORMALISATION

MILIEUX DE CULTURE	XP CEN ISO/TS 11133-1 V 08-104-1 Février 2009	MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS Lignes directrices pour la préparation et la production des milieux de culture – Partie 1 : lignes directrices générales d'assurance qualité pour la préparation des milieux de culture en laboratoire
<b>TERMES ET DEFINITIONS</b>		
MATERIAUX DE REFERENCE	FD ISO/GUIDE 30/A1 X 07-003/A1 Décembre 2008	TERMES ET DEFINITIONS UTILISEES EN RAPPORT AVEC LES MATERIAUX DE REFERENCE Amendement 1 : révision des définitions de matériau de référence et de matériau de référence certifié

### 2.2 - ISO normes parues

<b>LAIT</b>		
LAIT / PHOSPHATASE ALCALINE	ISO 3356:2009 (FIL 63) Mars 2009	MILK Détermination of alkaline phosphatase
<b>MATIERE GRASSE LAITIERE DE PRODUITS LAITIERS ENRICHIS</b>		
MATIERE GRASSE LAITIERE / ACIDES GRAS	ISO 23065:2009 (FIL 211) Mars 2009	MATIERE GRASSE LAITIERE DE PRODUITS LAITIERS ENRICHIS Détermination de la teneur en acides gras oméga-3 et oméga-6 par chromatographie gaz-liquide

**VALIDATIONS AFNOR**

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

Intitulé	Date	N° d'attestation	Description
<b>NOUVELLES VALIDATIONS</b>			
<b>ASSURANCE GDS SALMONELLA</b>	Date validation : 26.01.2009 <b>Fin de validation : 26.01.2013</b>	<b>TRA-02/12-01/09</b>	<b>Détection des <i>Salmonella</i> spp</b> Tous produits d'alimentation humaine et animale et prélèvement de l'environnement (hors environnement d'élevage)
<b>AL RECHERCHE</b>	Date validation : 26.01.2009 <b>Fin de validation : 26.01.2013</b>	<b>BRD-07/16-01/09</b>	<b>Détection des <i>Listeria monocytogenes</i></b> Tous produits d'alimentation humaine et prélèvements de l'environnement
<b>AL DENOMBREMENT</b>	Date validation : 26.01.2009 <b>Fin de validation : 26.01.2013</b>	<b>BRD-07/17-01/09</b>	<b>Dénombrement des <i>Listeria monocytogenes</i></b> Tous produits d'alimentation humaine prélèvements de l'environnement
<b>RECONDUCTIONS DE VALIDATION</b>			
<b>RAPID' STAPH</b>	Date validation : 04.02.2005 Reconduction le 27.01.2009 <b>Fin de validation : 04.02.2013</b>	<b>BRD-07/09-02/05</b>	<b>Dénombrement des staphylocoques à coagulase positive</b> Tous produits d'alimentation humaine et prélèvements de l'environnement
<b>TEMPO EC</b>	Date validation : 04.02.2005 Reconduction le 26.01.2009 <b>Fin de validation : 04.02.2013</b>	<b>BIO-12/13-02/05</b>	<b>Dénombrement des <i>E. coli</i></b> Tous produits d'alimentation humaine et aliments pour animaux de compagnie
<b>IQ-CHECK LISTERIA MONOCYTOGENES</b>	Date validation : 07.04.2005 Extensions les 15.12.2006 et 28.09.2007 Reconduction le 26.03.2009 <b>Fin de validation : 07.04.2013</b>	<b>BRD-07/10-04/05</b>	<b>Détection des <i>Listeria monocytogenes</i></b> Tous produits d'alimentation humaine et prélèvement d'environnement
<b>OTTAVIANI AGOSTI AGAR</b>	Date validation : 07.04.2005 Extensions les 14.09.2006, 14.12.2006, 17.01.2008 et 27.03.2008 Reconduction le 26.03.2009 <b>Fin de validation : 07.04.2013</b>	<b>BIO-12/14-04/05</b>	<b>Détection des <i>Listeria monocytogenes</i> et <i>Listeria</i> spp.</b> Tous produits d'alimentation humaine et prélèvements de l'environnement
<b>EXTENSIONS DE VALIDATION</b>			
<b>BAX™ LISTERIA MONOCYTOGENES (AUTOMATISE)</b>	Date validation : 01.07.2008 Extension le 26.01.2009 <b>Fin de validation : 01.07.2012</b>	<b>QUA-18/05-07/08</b>	<b>Détection des <i>Listeria monocytogenes</i></b> Tous produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement

## VALIDATIONS AFNOR

<b>BAX™ LISTERIA SPP (AUTOMATISE)</b>	Date validation : 01.07.2008 Extension le 26.01.2009 <b>Fin de validation : 01.07.2012</b>	<b>QUA-18/06-07/08</b>	<b>Détection des <i>Listeria spp</i></b> Tous produits d'alimentation humaine et prélèvements d'environnement
<b>GENEDISC SALMONELLA SPP</b>	Date validation : 28.11.2008 Extension le 27.01.2009 <b>Fin de validation : 28.11.2012</b>	<b>GEN-25/03-11/08</b>	<b>Détection des salmonelles</b> Viandes et produits laitiers
<b>GENEDISC E. COLI 0157:H7</b>	Date validation : 28.11.2008 Extension le 27.01.2009 <b>Fin de validation : 28.11.2012</b>	<b>GEN-25/04-11/08</b>	<b>Détection des <i>E. coli</i> 0157:H7</b> Viandes et produits laitiers
<b>PROLONGATIONS DE VALIDATION</b>			
<b>LUMIPROBE 24 SALMONELLA</b>	Date validation : 29.11.2000 Extension le 07.03.2002 Reconduction le 08.04.2005 <b>Fin de validation : 29.11.2008</b> <b>Prolongation jusqu'au 31.07.2009</b>	<b>EUR-15/02-11/00</b>	<b>Détection des salmonelles</b> Tous produits d'alimentation humaine et animale
<b>TRANSIA PLATE SALMONELLA GOLD</b>	Date validation : 23.03.2001 Reconduction le 03.02.2005 <b>Fin de validation : 03.02.2008</b> <b>Prolongation jusqu'au 03.08.2009</b>	<b>TRA-02/08-03/01</b>	<b>Détection des salmonelles</b> Tous produits d'alimentation humaine et animale et prélèvement de l'environnement (hors environnement d'élevage)
<b>LISTERIA PRECIS™</b>	Date validation : 08.04.2005 Extensions les 15.09.2006 et 29.03.2007 <b>Fin de validation : 08.04.2009</b> <b>Prolongation jusqu'au 08.10.2009</b>	<b>UNI-03/04-04/05</b>	<b>Détection des <i>Listeria monocytogenes</i></b> Tous produits d'alimentation humaine et prélèvements de l'environnement

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

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

#### APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE / INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

**J.O. n° 12 du 15 janvier 2009** – Décret n° 2009-48 du 13 janvier 2009 relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Langres"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000020094297&dateTexte=>

**J.O. n° 12 du 15 janvier 2009** – Décret n° 2009-49 du 13 janvier 2009 relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Rigotte de Condrieu"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000020094310&dateTexte=>

**J.O. n° 12 du 15 janvier 2009** – Décret n° 2009-50 du 13 janvier 2009 relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Tome des Bauges"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000020094320&dateTexte=>

**J.O. n° 28 du 3 février 2009** – Avis relatif à l'ouverture d'une procédure nationale d'opposition pour la demande de modification du cahier des charges de l'indication géographique protégée "Emmental français Est-Central"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000020193871&dateTexte=>

#### LABEL

**J.O. n° 13 du 16 janvier 2009** – Avis relatif à l'ouverture d'une procédure nationale d'opposition pour la demande de modification du cahier des charges du label rouge "Emmental"

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000020100331&dateTexte=>

#### PESTICIDES

**J.O. n° 30 du 5 février 2009** – Décret n° 2009-123 du 3 février 2009 portant application du code de la consommation en ce qui concerne les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux, d'origine végétale et animale

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000020213828&dateTexte=>

### NOUVEAUTES DANS LA REGLEMENTATION : UNION EUROPEENNE

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

#### APPELLATION D'ORIGINE

**J.O.U.E. L 8 du 13 janvier 2009** – Décision de la Commission du 19 décembre 2008 concernant le rejet d'une demande d'inscription au registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées prévu au règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil [Dziugas (IGP) (fromage)]

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:008:0024:0024:FR:PDF>

**J.O.U.E. L 8 du 13 janvier 2009** – Décision de la Commission du 19 décembre 2008 concernant le rejet d'une demande d'inscription au registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées prévu au règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil [Germantas (IGP) (fromage)]

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:008:0025:0025:FR:PDF>

**J.O.U.E. L 34 du 4 février 2009** – Règlement (CE) n° 104/2009 de la Commission du 3 février 2009 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 [Gorgonzola (AOP) (fromage)]

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:034:0016:0016:FR:PDF>

**J.O.U.E. L 38 du 7 février 2009** – Règlement (CE) n° 115/2009 de la Commission du 6 février 2009 approuvant des modifications mineures du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Bleu des Causses (AOP) (fromage)]

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:038:0028:0032:FR:PDF>

**J.O.U.E. L 53 du 26 février 2009** – Règlement (CE) n° 159/2009 de la Commission du 25 février 2009 approuvant des modifications mineures du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Chabichou du Poitou (AOP) (fromage)]

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:053:0008:0012:FR:PDF>

**AROMES**

**J.O.U.E. L 55 du 27 février 2009** – Décision de la Commission du 26 février 2009 modifiant la décision 1999/217/CE en ce qui concerne le répertoire des substances aromatisantes utilisées dans ou sur les denrées alimentaires

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:055:0041:0043:FR:PDF>

**COLORANTS**

**J.O.U.E. L 6 du 10 janvier 2009** – Directive 2008/128/CE de la Commission du 22 décembre 2008 établissant des critères de pureté spécifiques pour les colorants pouvant être utilisés dans les denrées alimentaires

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:006:0020:0063:FR:PDF>

**J.O.U.E. L 44 du 14 février 2009** – Directive 2009/10/CE de la Commission du 13 février 2009 modifiant la directive 2008/84/CE portant établissement de critères de pureté spécifiques pour les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:044:0062:0078:FR:PDF>

**REVUE DE PRESSE – REVUE DU NET**

Classement alphabétique des mots-clés

**CARBOXYPEPTIDASE****Avis de l'Afssa – Saisine n° 2008-SA-0258**<http://www.afssa.fr/Documents/BIOT2008sa0258.pdf>

► Avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à la demande d'autorisation d'emploi d'une carboxypeptidase de type sérine issue d'une souche d'*Aspergillus niger* modifiée génétiquement destinée à l'industrie laitière (fromages, arômes "fromages") et à la fabrication de produits à base de viande fermentée.

**ESCHERICHIA COLI****Avis de l'Afssa – Saisine n° 2008-SA-0122**<http://www.afssa.fr/Documents/MIC2008sa0122b.pdf>

► Avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif aux méthodes disponibles pour détecter les *Escherichia coli* producteurs de shigatoxines, considérées comme pathogènes pour l'homme selon l'avis de l'Afssa du 15 juillet 2008.

**Lab M broth detects *E. coli* in milk**<http://www.laboratorytalk.com/news/lbm/lbm137.html>**Oxoid optimises *E. coli* / coliform selective agar**<http://www.laboratorytalk.com/news/oxo/oxo380.html>

► Ces deux articles présentent de nouvelles possibilités pour détecter des *Escherichia coli* ou des coliformes dans le lait.

**INHIBITEURS****Note de service de la DGAL : DGAL/SDSSA/N2009-8076 du 25 février 2009**<http://agriculture.gouv.fr/sections/publications/bulletin-officiel/2009/bo-n-08-du-26-02-09>

► Note de service relative aux tests de dépistage des inhibiteurs dans le cadre du paiement du lait en fonction de sa composition et de sa qualité.

**LISTERIA****Note de service de la DGAL : DGAL/SDSSA/N2009-8004 du 6 janvier 2009**<http://agriculture.gouv.fr/sections/publications/bulletin-officiel/2009/bo-n-01-du-08-01-09>

► Note de service concernant la classification du fromage Roquefort dans la catégorie 1.3 du critère *Listeria monocytogenes* défini dans le chapitre 1 de l'annexe du règlement (CE) n° 2073/2005.

**MELAMINE****Compact IC detects melamine in food**<http://www.laboratorytalk.com/news/mea/mea815.html>**Delta develops melamine screening method**<http://www.laboratorytalk.com/news/qcl/qcl203.html>

► Ces deux articles présentent des méthodes de détection de la mélamine dans le lait en poudre et le lait cru.

**CONGRES – SALONS – COLLOQUES**

Classement par ordre alphabétique

18-22 mai 2009  
Sochi, Russie

Semaine analytique FIL / ISO

<http://2009.lactose.ru>22-25 juin 2009  
Paris, France14<sup>ème</sup> Congrès international de métrologie[www.metrologie2009.com](http://www.metrologie2009.com)

## 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.

### **ASSURANCE QUALITE**

KONIECZKA P.; NAMIESNIK J. – **Quality assurance and quality control in the analytical chemical laboratory: a practical approach** – Editions CRC Press – Février 2009 – ISBN 9781420082708 – 304 pages

<http://www.crcpress.com>

Cette publication souligne l'importance de l'assurance qualité et du contrôle qualité dans les laboratoires analytiques et fait un point sur l'utilité d'utiliser des matériaux de référence et des méthodes de validation.

### **HACCP**

ARVANITTOYANNIS I.S. – **HACCP and ISO 22000: Application to foods of animal origin** – Editions Wiley – Février 2009 – ISBN 978-1-4051-5366-9 – 560 pages

<http://eu.wiley.com>

Cet ouvrage présente et compare l'HACCP et la norme ISO 22000 de 2005 sur les systèmes de management de la sécurité alimentaire. De nombreux exemples pratiques illustrent l'application de la norme 22000 dans les entreprises de produits alimentaires d'origine animale (produits laitiers, viande, œufs, volailles).

La Lettre de CECALAIT est éditée par ACTILAIT / CECALAIT, B.P. 70129, 39802 POLIGNY CEDEX

ACTILAIT : association. Président : Patrick RAMET ; Directeur : Vincent OVERNEY

Directeur de la publication : Patrick RAMET

Créatrice : Annette BAPTISTE

Maquette : A. BAPTISTE, I. BECAR

Responsable de la rédaction : Carine TROUTET - E-mail : c.troutet@actilait.com

A collaboré à ce numéro : P. ROLLIER

Relecture : P. ROLLIER, Ph. TROSSAT

Rédaction achevée le 14 avril 2009

Impression : ACTILAIT / CECALAIT, B.P. 70129, 39802 POLIGNY CEDEX

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

1<sup>er</sup> trimestre 2009

Dépôt légal : à parution

ISSN 1298-6976