



3^{ème} trimestre 2008, N° 66

Brèves – Vie de CECALAIT	
Parution du catalogue 2009	1
Fusion de CECALAIT dans ACTILAIT	1
Caractérisation des coagulants : un outil au service des industries fromagères	2-3
Normes, projets de normes	4-6
Validations AFNOR	7
Réglementation : France, Union européenne	8-9
Revue de presse – revue du net	10
Librairie : nouvelle parution	10
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



PARUTION DU CATALOGUE 2009

Le catalogue de services CECALAIT sera envoyé par courrier courant de semaine 43. Vous pourrez également le consulter dans la rubrique catalogue de notre site internet <http://www.cecalait.com>.

Deux nouveautés en 2009 :

➤ L'**essai d'aptitude flore pathogène fromage** formule 4 critères devient **multi-critères**. Sur deux des quatre essais d'aptitude (dates d'envoi : 31/03/2009 et 29/09/2009), vous aurez la possibilité de vous inscrire, en plus des critères initiaux (recherche de *Listeria* et *Salmonella*, numération des staphylocoques à coagulase positive et *Escherichia coli*) disponibles sur toutes les dates, aux nouveaux critères suivants :

- numération des microorganismes à 30°C,
- numération des entérobactéries,
- numération des anaérobies sulfite-réducteurs,
- numération des *Clostridium perfringens*, et
- numération des *Bacillus cereus*.

➤ Un nouvel **essai d'aptitude sur la détection des inhibiteurs dans le lait** programmé deux fois dans l'année (dates d'envoi : 11/05/2009 et 12/10/2009). Chaque essai sera constitué de 10 échantillons lyophilisés (garantissant une très bonne stabilité) à reconstituer par le laboratoire juste avant la mise en analyse. Le type et le niveau de contamination ont été fixés au regard des molécules les plus couramment rencontrées et des LMR réglementaires.

Pour toute information complémentaire, vous pourrez vous reporter aux pages 24 et 30 (pour l'essai flore pathogène multi-critères), et pages 34-35 (pour l'essai inhibiteurs) de notre catalogue. Nous espérons que vous serez nombreux à utiliser ces nouveaux essais et restons à votre disposition pour tout renseignement sur ce sujet.

FUSION DE CECALAIT DANS ACTILAIT

Depuis le 1^{er} juillet 2008, CECALAIT a rejoint l'Institut Technique du Lait et des Produits Laitiers dénommé **ACTILAIT**. Cette étape importante de la vie de CECALAIT se traduit par une dissolution de l'Association CECALAIT qui fusionne dans l'Association ACTILAIT qui regroupe également l'ITFF (Institut Technique Français des Fromages), le Centre Fromager de Carmejane et l'ITPLC (Institut Technique des Produits Laitiers Caprins).

Cette modification de statut juridique ne modifie en rien la raison d'être de CECALAIT qui continuera au travers d'ACTILAIT et sous le nom commercial de CECALAIT de vous fournir les mêmes prestations dans les mêmes conditions tarifaires et avec le souci de qualité qui nous anime depuis toujours.

L'équipe de ACTILAIT / CECALAIT reste constituée des mêmes collaborateurs, de ce fait vos interlocuteurs habituels ne changent pas. Notre adresse postale reste identique. Nos adresses électroniques vont changer prochainement (vous pourrez les trouver dans le catalogue 2009 et sur notre site internet, rubrique "Organisation et services"), cependant les adresses actuelles en @cecalait.fr continueront à fonctionner au minimum jusqu'à fin 2008.

Nous vous remercions de la confiance que vous avez témoignée à CECALAIT jusqu'alors et ne doutons pas de celle que vous nous accorderez à l'avenir dans le cadre d'ACTILAIT.

CARACTERISATION DES COAGULANTS: UN OUTIL AU SERVICE DES INDUSTRIES FROMAGERES

Les coagulants sont des auxiliaires technologiques indispensables en fromagerie. Ces derniers peuvent avoir plusieurs origines :

- **Animale** : obtenus principalement par macération des caillottes de ruminants et contenant généralement un mélange d'enzyme : chymosine et pepsine à des concentrations différentes suivant l'âge et le type d'alimentation du jeune ruminant.
- **Microbienne** : obtenus par fermentation en conditions contrôlées et dont les trois principales et disponibles actuellement sont :
 - La protéinase acide native de *Cryphonectria parasitica* (anciennement *Endothia parasitica*)
 - La protéinase acide native de *Rhizomucor pusillus* (anciennement *Mucor pusillus*)
 - La protéinase acide de *Rhizomucor miehei* (anciennement *Mucor miehei*).
- **Fermentaire** : produits après clonage du gène producteur de la prochymosine chez *Aspergillus niger var awamori* et *Kluyveromyces lactis*.

LES METHODES

Différentes méthodes existent pour caractériser ces coagulants d'un point de vue qualitatif, quantitatif et de leur activité coagulante :

◆ Détermination qualitative et quantitative

- **La méthode officielle française, publiée au JORF de janvier 1981** pour la détermination de la teneur en chymosine et pepsine bovines qui est scindée en 2 parties :
 - *Une méthode qualitative (Partie A)* pour identifier les enzymes présentes et s'assurer de la seule présence de chymosine et de pepsine bovines dans l'extrait de présure (par une méthode d'immunodiffusion au moyen d'anticorps spécifiques).
 - *Une méthode quantitative (Parties B et C)* ayant pour objet de déterminer les quantités de chymosine et pepsine bovines actives (en mg/L) dans l'extrait de présure. Cette méthode comporte une séparation des deux enzymes par une technique chromatographique sur colonne échangeuse d'ions et une mesure du temps de coagulation, à 30°C, d'un substrat de lait en poudre reconstitué en présence de chlorure de calcium 0,1M (pH 6,35).

Cette méthode correspond à la méthode FIL 110 dans sa version A de 1987.

- **La méthode FIL 110 dans sa version actuelle (B : 1997)** qui présente les modifications suivantes par rapport à la version FIL 110 A :
 - Après la séparation chromatographique des enzymes, un renvoi à la norme ISO 11815/ FIL 157 pour la mesure de l'activité coagulante de chaque enzyme **à une température de coagulation à 32° C (contre 30°C dans le norme FIL 110 A)** réalisée sur un substrat reconstitué à partir de lait en poudre en présence de chlorure de calcium (**présentant un pH de 6,5**).
 - Introduction d'une expression des résultats en % de chymosine et pepsine (à partir des valeurs IMCU/g ou ml : International Milk Clotting Unit) à l'aide de poudres étalons de chymosine et pepsine bovines, en plus de la concentration en mg/L présente dans la version antérieure.

◆ Détermination de l'activité coagulante

- **La norme ISO 11815 / FIL 157** appliquée aux présures bovines animales et aux chymosines fermentaires pour la détermination de l'activité coagulante totale du lait.

Les mesures sont réalisées sur un substrat reconstitué à partir de lait en poudre et de chlorure de calcium présentant un pH de 6,5 à une température de 32°C par comparaison à des standards de chymosine et de pepsine titrant 1000 IMCU/ g.

Dans un premier temps, une activité de coagulation est calculée par rapport aux standards, puis le calcul de coagulation totale est exécuté par interpolation à l'aide d'une solution de référence présentant la même composition (cf Norme FIL 110).

- **La norme ISO 15174 / FIL 176** appliquée aux coagulants microbiens pour la détermination de l'activité coagulante totale du lait.

La mesure est réalisée sur un substrat reconstitué à partir de lait en poudre et de chlorure de calcium présentant un pH de 6,5 à une température de 32°C par comparaison à un standard de coagulant microbien (*Rhizomucor miehei*) titrant 1000 IMCU/ g.

LES PRESTATIONS SUR LE SITE DE POLIGNY

- Les prestations sur les coagulants proposées par CECALAIT / ACTILAIT (contact X. Quervel : x.quervel@cecalait.com) sont les suivantes :
 - Détermination quantitative de la chymosine et de la pepsine dans la présure animale selon la méthode **JORF de 1981** ou alors la méthode **FIL 110 B**.
 - Détermination de l'activité coagulante des présures bovines selon la norme **ISO 11815 / FIL 157** et des coagulants microbiens selon la norme **ISO 15174 / FIL 176**.
 - La fourniture d'un lait en poudre étalon pour réaliser les essais quantitatifs et d'activité coagulante fourni avec les coefficients K_c et K_p à un pH de 6,3 et de 6,5 et des correspondances mg/L ↔ IMCU/g pour la chymosine et la pepsine bovine.
- L'Unité de Recherches de l'INRA de Poligny (contact O. Rolet-Répécaud : rolet@poligny.inra.fr) propose :
 - La méthode qualitative selon le **JORF de 1981** ou la méthode **FIL 110 B**.
 - La recherche de chymosine d'origine fermentaire

L'ensemble des compétences sur le site de Poligny, permet de proposer, aux différents acteurs de la filière, une offre analytique complète permettant de caractériser les enzymes coagulantes.

Ph. TROSSAT et X.QUERVEL

NORMALISATION**NORMES, PROJETS DE NORMES**

Classement alphabétique par thème (partie grisée)

1.1 - Projets de normes AFNOR

ALIMENTS A BASE DE LAIT POUR ENFANTS EN BAS AGE		
ALIMENTS BASE LAIT POUR ENFANT / MATIERE GRASSE	PR NF EN ISO 8381 (V 04-050 PR) Août 2008	ALIMENTS A BASE DE LAIT POUR ENFANTS EN BAS AGE Détermination de la teneur en matière grasse – Méthode gravimétrique (Méthode de référence)
CREME		
CREME / MATIERE GRASSE	PR NF EN ISO 2450 (V 04-261 PR) Août 2008	CREME Détermination de la teneur en matière grasse – Méthode gravimétrique (Méthode de référence)
FROMAGE DE SERUM		
FROMAGE DE SERUM / MATIERE GRASSE	PR NF EN ISO 1854 (V 04-293 PR) Août 2008	FROMAGE DE SERUM Détermination de la teneur en matière grasse – Méthode gravimétrique (Méthode de référence)
GLACES DE CONSOMMATION ET PREPARATIONS POUR GLACES A BASE DE LAIT		
GLACES / MATIERE GRASSE	PR NF EN ISO 7328 (V 04-373 PR) Août 2008	GLACES DE CONSOMMATION ET PREPARATIONS POUR GLACES A BASE DE LAIT Détermination de la teneur en matière grasse – Méthode gravimétrique (Méthode de référence)
LAIT		
LAIT / LACTOSE	PR NF ISO 26462 (V 04-034 PR) Août 2008	LAIT Détermination de la teneur en lactose – Méthode enzymatique par mesurage de pH différentiel
LAIT CONCENTRE SUCRE ET NON SUCRE		
LAIT CONCENTRE / MATIERE GRASSE	PR NF EN ISO 1737 (V 04-345 PR) Août 2008	LAIT CONCENTRE SUCRE ET NON SUCRE Détermination de la teneur en matière grasse – Méthode gravimétrique (Méthode de référence)
LAIT ECREME, SERUM ET BABEURRE		
LAIT ECREME / SERUM / BABEURRE / MATIERE GRASSE	PR NF EN ISO 7208 (V 04-365 PR) Août 2008	LAIT ECREME, SERUM ET BABEURRE Détermination de la teneur en matière grasse – Méthode gravimétrique (Méthode de référence)
LAIT SEC ET PRODUITS A BASE DE LAIT SEC		
LAIT / PRODUITS A BASE DE LAIT SEC / MATIERE GRASSE	PR NF EN ISO 1736 (V 04-346 PR) Août 2008	LAIT SEC ET PRODUITS A BASE DE LAIT SEC Détermination de la teneur en matière grasse – Méthode gravimétrique (Méthode de référence)
MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS		
ENTEROBACTERIES / DENOMBREMENT	PR NF V 08-054 Septembre 2008	MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS Dénombrement des entérobactéries par comptage des colonies à 30°C ou à 37°C

NORMALISATION**2.1 - AFNOR normes parues**

ALIMENTS		
ALIMENTS / HYGIENE	NF V 01-002 Septembre 2008	HYGIENE DES ALIMENTS Glossaire français - anglais
BEURRE		
BEURRE / pH	NF ISO 7238 (V 04-316) (FIL 104) Août 2008	BEURRE Détermination du pH de la phase aqueuse – Méthode potentiométrique
CASEINES / CASEINATES		
CASEINES / CASEINATES / MATIERE GRASSE	NF ISO 5543 (V 04-382) (FIL 127) Août 2008	CASEINES ET CASEINATES Détermination de la teneur en matière grasse – Méthode gravimétrique (Méthode de référence)
CASEINES / CENDRES	NF ISO 5544 (V 04-391) (FIL 89) Août 2008	CASEINES Détermination des "cendres fixes" (Méthode de référence)
CASEINES / PRESURE / CASEINATES CENDRES	NF ISO 5545 (V 04-384) (FIL 90) Août 2008	CASEINES PRESURE ET CASEINATES Détermination des cendres (Méthode de référence)
CASEINES / ACIDITE LIBRE	NF ISO 5547 (V 04-386) (FIL 91) Août 2008	CASEINES Détermination de l'acidité libre (Méthode de référence)
CASEINES / CASEINATES / LACTOSE	NF ISO 5548 (V 04-388) (FIL 106) Août 2008	CASEINES ET CASEINATES Détermination de la teneur en lactose – Méthode photométrique
FROMAGES FONDUS		
FROMAGES FONDUS/ EMULSIFIANTS	NF ISO 12082 (V 04-395) (FIL 52) Août 2008	FROMAGES FONDUS Détermination, par calcul, de la teneur en émulsifiants et substances acidifiantes/de contrôle du pH ajoutés, à base de citrate, exprimée en acide citrique
LAITS CONCENTRES SUCRES		
LAITS CONCENTRES SUCRES / SACCHAROSE	NF ISO 2911 (V 04-343) (FIL 35) Août 2008	LAITS CONCENTRES SUCRES Détermination de la teneur en saccharose – Méthode polarimétrique
LAIT ET PRODUITS LAITIERS		
LAIT / PRODUITS LAITIERS / ECHANTILLONNAGE	NF ISO 5538 (V 04-145) (FIL 113) Août 2008	LAIT ET PRODUITS LAITIERS Echantillonnage – Contrôle par attributs
LAIT TRAITE THERMIQUEMENT		
LAIT TRAITE THERMIQUEMENT / LACTULOSE	NF ISO 11868 (V 04-356) (FIL 147) Août 2008	LAIT TRAITE THERMIQUEMENT Détermination de la teneur en lactulose – Méthode par chromatographie liquide à haute performance

NORMALISATION**PRODUITS A MATIERE GRASSE LAITIERE ET BEURRE**

MATIERE GRASSE LAITIERE / BEURRE / ACIDITE DE LA MATIERE GRASSE	NF ISO 1740 (V 04-312) (FIL 6) Août 2008	PRODUITS A MATIERE GRASSE LAITIERE ET BEURRE Détermination de l'acidité de la matière grasse (Méthode de référence)
--	---	--

2.2 - ISO normes parues**LAIT**

LAIT / MATIERE GRASSE	ISO 488:2008 (FIL 105) Septembre 2008	LAIT Détermination de la teneur en matière grasse – Butyromètres gerber
LAIT / MATIERE GRASSE	ISO 2446:2008 (FIL 226) Septembre 2008	LAIT Détermination de la teneur en matière grasse

LAIT ET PRODUITS LAITIERS

LAIT / PRODUITS LAITIERS / ECHANTILLONNAGE	ISO 707:2008 (FIL 50) Août 2008	LAIT ET PRODUITS LAITIERS Lignes directrices pour l'échantillonnage
LAIT / PRODUITS LAITIERS / PESTICIDES	ISO 8260:2008 (FIL 130) Juillet 2008	LAIT ET PRODUITS LAITIERS Dosage des pesticides organochlorés et des polychlorobiphényles – Méthode par chromatographie capillaire en phase gazeuse-liquide avec détection à capture d'électrons
LAIT / PRODUITS LAITIERS / ACIDE BENZOIQUE / ACIDE SORBIQUE	ISO 9231:2008 (FIL 139) Juillet 2008	LAIT ET PRODUITS LAITIERS Détermination de la teneur en acide benzoïque et en acide sorbique
LAIT / PRODUITS LAITIERS / NITRATES	ISO 20541:2008 (FIL 197) Septembre 2008	LAIT ET PRODUITS LAITIERS Détermination de la teneur en nitrates – Méthode par réduction enzymatique et spectrométrie d'absorption moléculaire après réaction de Griess

MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS

LEVURES / MOISSURES / DENOMBREMENT	ISO 21527-1:2008 Juillet 2008	MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS Méthode horizontale pour le dénombrement des levures et moisissures Partie 1 : technique par comptage des colonies dans les produits à activité d'eau supérieure à 0,95
LEVURES / MOISSURES / DENOMBREMENT	ISO 21527-2:2008 Juillet 2008	MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS Méthode horizontale pour le dénombrement des levures et moisissures Partie 2 : technique par comptage des colonies dans les produits à activité d'eau inférieure ou égale à 0,95

VALIDATIONS AFNOR

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

Intitulé	Date	N° d'attestation	Description
NOUVELLES VALIDATIONS			
BAX™ LISTERIA MONOCYTOGENES (automatisé)	Date validation : 01.07.2008 Fin de validation : 01.07.2012	QUA 18/05-07/08	Détection des <i>Listeria monocytogenes</i> Tous produits d'alimentation humaine (hors poissons fumés et charcuteries crues) et prélèvements d'environnement
BAX™ LISTERIA SPP (automatisé)	Date validation : 01.07.2008 Fin de validation : 01.07.2012	QUA 18/06-07/08	Détection des <i>Listeria spp</i> Tous produits d'alimentation humaine (hors poissons fumés) et prélèvements d'environnement
RIDASCREEN® SALMONELLA	Date validation : 30.06.2008 Fin de validation : 30.06.2012	RBP 31/01-06/08	Détection des salmonelles Tous produits d'alimentation humaine et animale et prélèvements de l'environnement (hors environnement d'élevage)
RAYAL SALMONELLA SELECTA	Date validation : 30.06.2008 Fin de validation : 30.06.2012	RAY 32/01-06/08	Détection des salmonelles Tous produits d'alimentation humaine et animale et prélèvements de l'environnement (hors environnement d'élevage)
RAYAL SALMONELLA OPTIMA	Date validation : 30.06.2008 Fin de validation : 30.06.2012	RAY 32/02-06/08	Détection des salmonelles Tous produits d'alimentation humaine et animale et prélèvements de l'environnement (hors environnement d'élevage)
RECONDUCTION DE VALIDATION			
VIDAS LISTERIA SPECIES XPRESS	Date validation : 01.07.2004 Extensions les 02.12.2004 et 20.09.2005 Reconduction le 01.07.2008 Fin de validation : 01.07.2012	BIO 12/12-07/04	Détection des <i>Listeria spp</i> Produits laitiers, produits carnés, produits végétaux et prélèvements d'environnement
ALOA ONE DAY	Date validation : 27.09.2000 Extensions les 10.03.2006 et 15.09.2006 Reconductions les 07.04.2005 et 30.06.2008 Fin de validation : 27.09.2012	AES 10/03-09/00	Détection des <i>Listeria monocytogenes</i> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement
EXTENSION DE VALIDATION			
BAX™ SALMONELLA	Date validation : 28.11.2002 Extension le 30.06.2008 Reconduction le 23.10.2006 Fin de validation : 28.11.2010	QUA 18/03-11/02	Détection des salmonelles Tous produits d'alimentation humaine, animale et prélèvements de l'environnement (hors environnement d'élevage)
PROLONGATIONS DE VALIDATION			
IQ-CHECK SALMONELLA II	Date validation : 01.07.2004 Extensions les 24.05.2007 et 28.09.2007 Fin de validation : 01.07.2008 Prolongation jusqu'au 31.01.2009	BRD 07/06-07/04	Détection des salmonelles Tous produits d'alimentation humaine et animale et prélèvement d'environnement (hors environnement d'élevage)

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

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

ADDITIFS / A.O.C.

J.O. n° 211 du 10 septembre 2008 – Décret n° 2008-909 du 8 septembre 2008 modifiant le décret n° 2006-416 du 6 avril 2006 relatif aux additifs et traitements autorisés pour les appellations d'origine contrôlées laitières
<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000019454515&dateTexte=>

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

J.O. n° 156 du 5 juillet 2008 – Décret n° 2008-668 du 2 juillet 2008 relatif aux cahiers des charges des appellations d'origine contrôlées
<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000019123199&dateTexte=>

J.O. n° 161 du 11 juillet 2008 - Avis relatif à l'ouverture d'une procédure nationale d'opposition pour la demande de reconnaissance de l'indication géographique protégée "Saint-Marcellin"
<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000019153885&dateTexte=>

J.O. n° 177 du 31 juillet 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 "Chaource"
<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000019290895&dateTexte=>

J.O. n° 177 du 31 juillet 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 "Morbier"
<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000019270707&dateTexte=>

J.O. n° 182 du 6 août 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 "Fourme d'Ambert"
<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000019290891&dateTexte=>

J.O. n° 182 du 6 août 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 "Picodon"
<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000019290895&dateTexte=>

J.O. n° 209 du 7 septembre 2008 – Décret n° 2008-905 du 5 septembre 2008 modifiant le décret n° 2007-822 du 11 mai 2007 relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Comté"
<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000019428716&dateTexte=>

J.O. n° 212 du 11 septembre 2008 – Arrêté du 27 juin 2008 portant homologation du règlement technique d'application de l'appellation d'origine contrôlée "Saint-Nectaire"
<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000019457260&dateTexte=>

J.O. n° 221 du 21 septembre 2008 – Décret n° 2008-984 du 18 septembre 2008 relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Camembert de Normandie"
<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000019502610&dateTexte=>

LAIT DE CONSERVE

J.O. n° 205 du 3 septembre 2008 – Décret n° 2008-882 du 1^{er} septembre 2008 modifiant le décret n° 2003-1148 du 28 novembre 2003 portant application de l'article L. 214-1 du code de la consommation en ce qui concerne les laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés destinés à l'alimentation humaine
<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000019417335&dateTexte=>

PAIEMENT DU LAIT

J.O. n° 178 du 1^{er} août 2008 – Avis relatif aux systèmes de prélèvement automatiques ou semi-automatiques d'échantillons de lait agréés pour une utilisation dans le cadre du paiement du lait en fonction de sa composition et de sa qualité
<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000019275334&dateTexte=>

J.O. n° 178 du 1^{er} août 2008 – Avis relatif aux méthodes d'analyses agréées pour une utilisation dans le cadre du 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=JORFTEXT000019275343&dateTexte=>

PESTICIDES / RESIDUS

J.O. n° 155 du 4 juillet 2008 – Arrêté du 30 juin 2008 relatif aux limites maximales applicables aux résidus de chlordécone que ne doivent pas dépasser certaines denrées alimentaires d'origine végétale et animale pour être reconnues propres à la consommation
<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000019117823&dateTexte=>

NOUVEAUTES DANS LA REGLEMENTATION : UNION EUROPEENNE

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

ADDITIFS ALIMENTAIRES

J.O.U.E. L 253 du 20 septembre 2008 – Directive 2008/84/CE de la Commission du 27 août 2008 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:2008:253:0001:0175:FR:PDF>

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

J.O.U.E. L 173 du 3 juillet 2008 – Règlement (CE) n° 628/2008 de la Commission du 2 juillet 2008 modifiant le règlement (CE) n° 1898/2006 portant modalités d'application 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

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:173:0003:0005:FR:PDF>

J.O.U.E. L 183 du 11 juillet 2008 – Règlement (CE) n° 656/2008 de la Commission du 10 juillet 2008 enregistrant certaines dénominations dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Chamomilla Bohemica (AOP), Vlaams-Brabantse tafeldruif (AOP), Slovenska parenica (IGP), Cipollotto Nocerino (AOP)]

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:183:0015:0016:FR:PDF>

J.O.U.E. L 189 du 17 juillet 2008 – Règlement (CE) n° 676/2008 de la Commission du 16 juillet 2008 enregistrant certaines dénominations dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Ail de la Drôme (IGP), Vsestarska cibule (AOP), Slovenska bryndza (IGP), Ajo Morado de Las Pedroneras (IGP), Gamoneu ou Gamonedo (AOP), Alheira de Vinhais (IGP), Presunto de Vinhais ou Presunto Bisaro de Vinhais (IGP)]

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:189:0019:0020:FR:PDF>

J.O.U.E. L 209 du 6 août 2008 – Règlement (CE) n° 782/2008 de la Commission du 5 août 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 [Laguiole (AOP)]

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:209:0003:0004:FR:PDF>

J.O.U.E. C 202 du 8 août 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 [Wielkopolski ser Smazony (IGP) (fromage)]

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2008:202:0023:0027:FR:PDF>

CASEINES / CASEINATES / FROMAGE

J.O.U.E. L 205 du 1^{er} août 2008 – Règlement (CE) n° 760/2008 de la Commission du 31 juillet 2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les autorisations pour l'utilisation de caséines et caséinates dans la fabrication de fromages

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:205:0022:0025:FR:PDF>

PESTICIDES

J.O.U.E. L 234 du 30 août 2008 – Règlement (CE) n° 839/2008 de la Commission du 31 juillet 2008 modifiant le règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne ses annexes II, III et IV relatives aux limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur certains produits

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:234:0001:0216:FR:PDF>

SUBSTANCES AROMATISANTES

J.O.U.E. L 163 du 24 juin 2008 – Décision de la Commission du 17 juin 2008 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:2008:163:0042:0042:FR:PDF>

REVUE DE PRESSE – REVUE DU NET

Classement alphabétique des mots-clés

ACIDE LACTIQUE**On-line lactic acid analysis of dairy products**<http://www.laboratorytalk.com/news/mea/mea731.html>

► L'analyseur ADI 2016 Titro de la société Applikon Analytical permet l'analyse en ligne de l'acide lactique à environ 10 minutes d'intervalle et reporte les données dans le format requis pour un contrôle total automatisé.

AZOTE / KJELDAHL**Alternative to Kjeldahl for nitrogen and N/protein**<http://www.laboratorytalk.com/news/thh/thh193.html>

► Thermo Fisher Scientific lance sur le marché un nouvel appareil Flash 4000 nitrogen/protein. Cet analyseur est une alternative à la méthodologie Kjeldahl et s'applique à différents secteurs alimentaires (céréales, viande, lait, fromage, bière, jus de fruits...).

BACTERIE LACTIQUE / STAPHYLOCOCCUS AUREUS**Easier enumeration of Staphylococcus aureus**<http://www.laboratorytalk.com/news/byx/byx102.html>

► Deux nouveaux kits Tempo ont été commercialisés par la société Biomérieux : Tempo STA pour le

dénombrement des staphylocoques à coagulase positive (*Staphylococcus aureus*) et Tempo Lab pour le dénombrement des bactéries lactiques.

LISTERIA**Les biofilms inhibent l'adhésion de *Listeria monocytogenes***<http://www.editionsduboisbaudry.fr/bi/article.php?action=pa&id=38703>

► Une souche de *Lactococcus lactis*, capable de constituer des biofilms limitant l'adhésion de *Listeria monocytogenes* dans l'environnement des procédés fromagers, a été identifiée par des chercheurs de l'INRA.

PATHOGENES**Innovative ways to detect food-borne pathogens**<http://www.laboratorytalk.com/news/byx/byx101.html>

► BioMérieux élargit son offre de milieux de culture chromogéniques avec ChromID *Sakazakii* pour la détection d'*Enterobacter sakazakii* dans le lait en poudre et ChromID *Vibrio* pour la détection de *Vibrio* dans l'eau.

LIBRAIRIE : NOUVELLE PARUTION

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.

STATISTIQUES

AFNOR – **Méthodes statistiques** – Editions AFNOR – Juillet 2008 – ISBN 978-2-12-210311-1 – Format CD

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

Cette nouvelle édition propose l'ensemble des normes statistiques françaises et internationales sous format électronique, avec une recherche par référence et par index alphabétique. Ces normes sont regroupées en six parties : Terminologie ; Décrire et comparer; Accepter des produits (technique d'échantillonnage pour acceptation, aptitude des moyens et des processus); Expliquer : plans d'expériences ; Suivre le temps (fiabilité, évolution); Maîtriser la mesure (exactitude des résultats et méthodes de mesure, aptitude de laboratoires, incertitude de mesure, étalonnage et matériaux de référence, capacité de détection).

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

Ont collaboré à ce numéro : X. QUERVEL, Ph. TROSSAT

Relecture : X. QUERVEL, Ph. TROSSAT

Rédaction achevée le 8 octobre 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
3^{ème} trimestre 2008

Dépôt légal : à parution

ISSN 1298-6976