



# LA LETTRE DE CECALAIT

<b>Vie de CECALAIT – Assemblée Générale de CECALAIT</b>	1
<b>Comparaison de milieux pour la numération de <i>Pseudomonas</i> : Détermination de l'inclusivité et l'exclusivité (selon la norme ISO 16140)</b>	2-6
<b>Congrès, salons, colloques</b>	6
<b>Réglementation : France, Union européenne</b>	7-9
<b>Brèves – Suppression de 3 normes FIL</b>	9
<b>Normes, projets de normes</b>	9-10
<b>Revue de presse – Revue du net</b>	10-11
<b>Librairie : nouvelles parutions</b>	11
<b>Validations AFNOR</b>	12-13
<b>Références bibliographiques avec table des matières, mots clés</b>	annexe

## VIE DE CECALAIT

### Assemblée générale de CECALAIT

La 17<sup>ème</sup> Assemblée Générale de CECALAIT s'est tenue le 14 juin dernier à la Maison du Lait à Paris.

La partie statutaire de cette Assemblée a permis de présenter le bilan économique de l'association mais ce fut également l'occasion de procéder au renouvellement des mandats des représentants désignés (membres fondateurs) ou élus (membres associés) qui siègent au Conseil d'Administration ou à l'Assemblée Générale.

La composition de ces deux instances s'établit donc comme suit :

<b>Conseil d'Administration</b>		<b>Assemblée Générale</b>	
<b>1<sup>er</sup> collège : Membres fondateurs</b>		<b>1<sup>er</sup> collège : Membres fondateurs</b>	
CNIEL	M. DENIEUL : Président	CNIEL	M. DENIEUL : Président
	K. DUHEM		K. DUHEM
	J.F. BOUDIER		J.F. BOUDIER
Institut de l'Elevage	J. DELACROIX : Trésorier	Institut de l'Elevage	J. DELACROIX : Trésorier
	V. DAVID		V. DAVID
	M. MARGUET		M. MARGUET
INRA	P. GARNOT : Secrétaire	INRA	P. GARNOT : Secrétaire
	J. LEONIL		J. LEONIL
	J.L. LEQUERE		J.L. LEQUERE
<b>2<sup>ème</sup> collège : Membres associés :</b>		<b>2<sup>ème</sup> collège : Membres associés</b>	
Labo. ent. privées	E. MALLO : Vice Président	Labo. ent. privées	B. VOIVENEL
Labo. ent. coop.	M. PLACE	Labo. ent. coop.	M. PLACE
Autres labo et organismes divers français	V. OVERNEY	Autres labo et organismes divers français	V. OVERNEY
Labo interp. et CL	D. BOINETTE	Labo interp. et CL	D. BOINETTE
Adhérents étrangers	F. DEHARENG	Adhérents étrangers	F. DEHARENG

Le reste de la matinée fut consacré dans un premier temps à la présentation des différentes activités de CECALAIT concernant notamment la vente des services (ETG et essais d'aptitude), la normalisation au plan national et international ainsi que l'animation du réseau international de contrôle laitier ICAR.

En second lieu, il a été fait état des actions en cours concernant les études menées pour mesurer les possibilités de diversification de l'activité de CECALAIT vers d'autres secteurs de l'agro-alimentaire ainsi que celles visant à développer la présence de CECALAIT à l'export.

Enfin, une dernière intervention a permis de rendre compte de l'activité du Comité de Surveillance Qualité durant l'année écoulée.

# COMPARAISON DE MILIEUX POUR LA NUMERATION DE *PSEUDOMONAS*

## DETERMINATION DE L'INCLUSIVITE ET L'EXCLUSIVITE

### (SELON LA NORME ISO 16140)

Face à l'absence de norme pour la numération des *Pseudomonas* dans le lait et les produits laitiers, le groupe de travail mixte AFNOR V08B et FIL-France / ALF de normalisation des méthodes d'analyses microbiologiques, a proposé à la FIL en 2002 un nouveau sujet pour la normalisation d'une telle méthode. Cette proposition a ensuite été soumise au vote et approuvée par les pays membres (16 votes positifs sur 21 votants).

Il existait un projet de norme horizontale pour la numération de *Pseudomonas* (ISO/WD 13720), mais le milieu CFC décrit dans cette norme et habituellement utilisé pour la viande, ne semblait pas convenir pour l'analyse du lait et des produits laitiers. Une enquête réalisée à ce sujet au niveau de la FIL a montré qu'effectivement même si le milieu CFC était le plus utilisé, il manquait des données pour savoir si ce milieu était le mieux adapté pour le lait et les produits laitiers.

Le groupe de travail a donc confié à Françoise LERICHE (ENITA Clermont-Ferrand), spécialiste des *Pseudomonas*, la mise au point d'un nouveau milieu (voir articles parus dans la Lettre de CECALAIT n° 48 et n° 51). Cette étude a abouti à la proposition d'un nouveau milieu, appelé PPA (Penicillin Pimaricin Agar). En 2004, ces résultats ont été présentés à la FIL groupe JAT et il a été décidé de lancer une étude de comparaison de 3 milieux : gélose CFC, gélose GSP et gélose PPA. Ces essais ont été menés conjointement à la FIL (groupe « harmonisation microbiologique ») et à l'ISO (TC 34 / SC 9), pour étudier la possibilité d'utilisation d'un milieu unique pour tous les produits alimentaires.

- Concernant les produits laitiers, les résultats obtenus dans cette étude sont en moyenne plus élevés pour la gélose PPA, assez proches entre les géloses PPA et GSP, et par contre beaucoup plus faibles pour la gélose CFC.

- Pour les autres produits, les résultats obtenus lors de cette étude sont équivalents entre les 3 géloses.

Ces résultats ont été présentés lors de la réunion ISO SC9 qui s'est tenue en juin 2005 et il a été décidé de proposer deux normes sectorielles : une pour le lait et les produits laitiers et l'autre pour la viande et les produits à base de viande (ISO 13720).

Cependant, afin de finaliser une méthode dans les produits laitiers, des essais complémentaires semblaient nécessaires. C'est pourquoi nous avons testé la spécificité et la sélectivité des milieux de numération, en étudiant en parallèle les tests de confirmation.

#### PRINCIPE :

L'étude a consisté dans un premier temps à comparer la croissance des souches cibles et non cibles sur 4 géloses différentes, dont une gélose non sélective qui servait de témoin, et à calculer la productivité des milieux. Les tests de confirmation ont été ensuite mis en œuvre, ce qui a permis l'évaluation de l'ensemble de la méthode.

De plus, l'étude de souches de référence cibles et non cibles nous a permis de sélectionner les souches à utiliser dans le cadre des tests de performance des milieux, qui doivent maintenant figurer dans toute nouvelle norme ISO.

• Dilution de cette culture de façon à obtenir 50 à 150 colonies par boîtes.

• Ensemencement de 2 boîtes par milieu avec le système Spiral sur 4 milieux différents :

- gélose CFC (AES) : décrite dans la norme ISO 13720, incubée 48 heures à 25°C ;

- gélose GSP (MERCK) : avec les suppléments pénicilline à 100 000 UI/l (Calbiochem) et pimaricine à 0,01 g/l (Molekula), incubée 72 heures à 25°C ;

- gélose PPA : constituée de la base CFC et des suppléments de la gélose GSP (pénicilline et pimaricine), incubée 48 heures à 25°C ;

- gélose TSA (AES) : Trypticase Soja Agar, incubée 48 heures et 72 heures à 25°C, milieu de référence pour vérifier la culture des souches et pour calculer la productivité des milieux sélectifs, pour un même temps d'incubation (selon l'ISO 11133-2) :

## 1 - MATERIEL ET METHODES

### 1.1 - PROTOCOLE

Le protocole décrit dans la norme ISO 16140 a été suivi.

#### 1.1.1 - NUMERATION :

• Culture des souches dans un bouillon non sélectif (Brain Heart Infusion) incubé environ 18 heures à 25°C

$$\text{PR} = \frac{\text{Nombre de colonies sur le milieu à tester}}{\text{Nombre de colonies sur le milieu TSA}} \quad (\text{productivité})$$

#### 1.1.2 – CONFIRMATION :

• Les confirmations ont été réalisées à partir d'une colonie isolée de chaque gélose sélective, soit 3 colonies par souche.

• Les isollements de ces colonies ont été réalisés sur gélose nutritive incubée 24 à 48 heures à 25°C, avant la réalisation des 2 tests de confirmation :

- **Recherche de l'oxydase** : la méthode décrite dans la norme ISO/WD 13720 ainsi que 3 tests commerciaux différents ont été comparés, en notant pour chaque résultat le temps d'apparition de la couleur violette.

- **Fermentation du glucose** : nous avons testé en parallèle la gélose glucosée (Biokar Diagnostics) et le milieu Kligler Hajna (bioMérieux), milieux préconisés respectivement dans les normes ISO/WD 13720 et NF V04-504. La lecture a été réalisée après 21, 24 et 27 h à 25°C, afin d'étudier l'influence de la durée d'incubation. Une deuxième série de comparaison a été réalisée par la suite entre la gélose glucosée et le milieu O/F (bioMérieux), mais sur seulement une colonie par souche. Le milieu O/F est en effet préconisé dans la révision des normes ISO 21528 parties 1 et 2 sur les *Enterobacteriaceae*, et serait également choisi dans la révision de la norme ISO 13720 à la place de la gélose glucosée.

• Lorsque l'espèce était mal définie ou en cas de doute, 1 galerie API 20NE ou API 20E (bioMérieux) selon le cas, a été réalisée. Pour les *Pseudomonas*, lorsque la galerie API 20 NE n'aboutissait pas à l'identification de l'espèce, une identification complémentaire a été réalisée dans les laboratoires bioMérieux, allant de tests biochimiques supplémentaires à un séquençage ARN 16s, suivant la difficulté de l'identification. 5 souches ont été ainsi testées et pour une seule souche l'espèce n'a pas pu être déterminée précisément.

## 2 - SOUCHES TESTEES :

**62 souches cibles et non cibles différentes ont été testées:**

- 49 provenant de 6 laboratoires français : 31 souches provenant d'échantillons de lait et produits laitiers dont en majorité des fromages, 13 de prélèvements d'environnement des industries laitières, 2 d'origine laitière non définie précisément et 3 souches d'origine alimentaire,
- 2 souches de moisissures commercialisées,
- 10 souches de référence,
- 1 souche d'origine non définie.

**Dont 48 souches d'origine laitière qui ont permis d'obtenir les résultats d'inclusivité et d'exclusivité :**

- 24 souches cibles de *Pseudomonas* dont 13 *P. fluorescens*, 3 *P. stutzeri*, 2 *P. aeruginosa*, 2 *P. aureofaciens*, 2 *P. fragi*, 1 *P. pseudomallei* et 1 *P. spp.*

- 24 souches non cibles connues pour être interférentes avec les souches de *Pseudomonas* dans les produits laitiers, dont 10 *Aeromonas*, 5 *Enterobacteriaceae*, 6 souches Gram négatif et fermentation du glucose négative, 2 moisissures et une levure.

## 3 - RESULTATS

Nous avons pris en compte uniquement les résultats obtenus sur les souches d'origine laitière : échantillons divers de produits laitiers dont en majorité du fromage, prélèvements d'environnement lors de la production de ces produits et moisissures utilisées pour l'affinage des fromages.

### 3.1 – INCLUSIVITE

L'inclusivité (ou spécificité) est la capacité de la méthode à détecter les souches cibles. Pour ce faire, la présence des ces souches cibles est testée sur les milieux sélectifs étudiés.

**Tableau 1 : résultats de l'étude d'inclusivité exprimés en pourcentage de souches détectées**

n = 24	Avant confirmation			Après confirmation		
	CFC	GSP	PPA	CFC	GSP	PPA
<i>PSEUDOMONAS</i>	100%	96%*	96%*	100%	96%*	96%*
* Souche B'1 ( <i>P. stutzeri</i> ): PR= 3,3 sur CFC et PR = 0 sur GSP et PPA						

Toutes les souches de *Pseudomonas* ont poussé sur tous les milieux (PR de 0,6 à 4,1) sauf une souche de *P. stutzeri* non détectée sur les milieux PPA et GSP, ce qui conduit à une spécificité un peu plus faible pour ces deux milieux par rapport au milieu CFC.

Des résultats identiques ont été obtenus avant et après confirmation, étant donné que toutes les souches de *Pseudomonas* se sont avérées positives pour

l'oxydase et négatives pour la fermentation du glucose.

Les résultats obtenus sur les souches de référence montrent que sur 8 souches de *Pseudomonas* de collection, 3 ont bien été détectées sur milieu CFC, mais pas du tout ou peu sur milieux GSP et PPA.

Sachant que ces souches de référence ne proviennent pas de produits laitiers, et que le genre *Pseudomonas* a la particularité de ne pas avoir des caractéristiques

physiologiques stables lors de sa conservation, en particulier lors de la congélation, nous avons préféré ne pas tenir compte de ces résultats.

Néanmoins ils nous ont permis de sélectionner la souche *P. fluorescens* ATCC 13525 pour les tests de performance du milieu PPA.

### 3.2 - EXCLUSIVITE

L'exclusivité (ou sélectivité) est l'absence d'interférence de souches non cibles. Elle est testée par la non-détection de souches non-cibles sur les milieux sélectifs étudiés.

**Tableau 2 : résultats de l'étude d'exclusivité exprimés en pourcentage de souches non détectées**

n = 24 Milieux	Avant confirmation			Après confirmation		
	CFC	GSP	PPA	CFC	GSP	PPA
Gram- glucose- n=6	0%	33%	50%	50%*	67%*	67%*
<i>Aeromonas</i> n= 10	40%	0%	0%	100%	100%	100%
<i>Enterobacteriaceae</i> n=5	60%	40%	40%	100%	100%	100%
Levures et moisissures n=3	0%	100%	100%	100%	100%	100%
TOUTES LES SOUCHES	29%	29%	33%	88%	92%	92%

\*3 souches confirmées comme *Pseudomonas* : *Comamonas acidovarans* et *Burkholderia cepacia* détectées sur tous les milieux et *Shewanella putrefaciens* détectée uniquement sur CFC.

#### - Avant confirmation :

Les 3 souches de levures et moisissures sont toutes détectées sur milieu CFC mais ne se sont pas développées sur milieu PPA et GSP, ce qui conforte l'utilisation de la pimarcine comme antifongique dans ces deux milieux.

De même, les 6 souches Gram négatif et fermentation du glucose négative, se sont toutes développées sur gélose CFC, mais 2 de ces souches ne poussent pas sur milieu GSP et 3 sur milieu PPA.

Pour les 10 souches *Aeromonas*, c'est le contraire, elles ont toutes poussé sur milieux GSP et PPA, mais 4 ne se sont pas développées sur milieu CFC.

En ce qui concerne les 5 souches d'Entérobactéries, 3 ne cultivent sur milieu CFC et 2 sur milieux GSP et PPA.

Globalement, les résultats sont un peu meilleurs sur milieu PPA que sur milieux CFC et GSP.

#### - Après confirmation :

Pratiquement toutes les souches sont confirmées comme n'appartenant pas au genre *Pseudomonas*, la spécificité est donc de 100% pour toutes les catégories de souches exceptées 3 souches Gram négatif et fermentation du glucose positive.

Globalement, les résultats sont un peu meilleurs sur milieu PPA et GSP que sur milieux CFC.

Les résultats obtenus sur les souches de référence, mais non repris dans le tableau ci-dessus, nous ont permis de sélectionner les souches *Escherichia coli* ATCC 25922 et *Staphylococcus aureus* ATCC 25923 pour les tests de performance du milieu PPA, en effet aucun des 3 milieux testés n'a pu détecter ces souches.

### 3.3 - CONFIRMATIONS

Les résultats précédents d'exclusivité montrent que l'étape de confirmation, qui a porté sur la recherche de l'oxydase et la fermentation du glucose, est nécessaire. De plus, elle semble assez performante puisque toutes les souches de *Pseudomonas* ont été bien identifiées et seulement 3 souches non cibles sur 24 n'ont pas été éliminées lors de cette étape.

#### A - Recherche de l'oxydase :

D'une façon générale, même si à première vue il est très simple à réaliser, le test oxydase comporte plusieurs difficultés liées à différents facteurs :

- L'imprégnation du disque : Pour les tests où un disque de papier est imbibé de réactif (méthode de référence et test « B »), la quantité de réactif doit être ni trop faible ni trop importante au risque de ne pas voir apparaître la couleur violette.

- La couleur et la texture des colonies : Nous avons dans cette étude une souche de *Serratia* pigmentée en rouge, qui s'est avérée impossible à tester. De même des colonies très sèches, comme c'était le cas des souches de moisissure et levure, sont difficiles à déposer sur le support du test. Dans ce cas, l'aspect des colonies suffit pour les écarter de la confirmation.

- Le temps maximum d'apparition de la couleur violette : Il peut être plus long que le temps préconisé dans la notice d'emploi du test ou dans la procédure normalisée. Pour la méthode de référence cette limite est actuellement de 10 s. Nous avons observé sur 4 souches de *Pseudomonas* un temps un peu plus long, environ 15 à 20 s au lieu de 10 s. Nous préconiserons

donc dans le projet de norme un temps limite de 30 s. Dans le cas du test « C » le temps limite de 5 s nous a semblé également un peu court.

- L'interprétation de la couleur : comme toute lecture visuelle, l'intensité de la couleur est quelquefois difficile à apprécier.

En reprenant l'ensemble des résultats, la comparaison de la méthode de référence et des 3 tests commerciaux montre des résultats équivalents : sur les 62 souches testées, 3 seulement ont donné des

résultats divergents. Ces résultats sont repris dans le tableau suivant, où nous avons testé l'influence du temps d'incubation sur gélose nutritive et de la durée de son stockage au froid. Ces résultats montrent que ces facteurs ont peu d'influence sur le test oxydase. Une incubation de 24 heures sur gélose nutritive semble cependant préférable pour la méthode de référence, notamment pour la souche de *Stenotrophomonas maltophilia* qui est normalement négative pour ce test.

**Tableau 3 : Influence du temps d'incubation sur gélose nutritive incubée 24 et 48 h à 25°C puis du stockage de cette gélose 5 jours à 4°C, sur le résultat du test oxydase**

Souche	Identification	A			B			C			D		
		24h	48h	4°C	24h	48h	4°C	24h	48h	4°C	24h	48h	4°C
HA : témoin négatif	<i>Hafnia alvei</i>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
F5 : témoin positif	<i>P. fluorescens</i>	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
1	<i>Stenotrophomonas maltophilia</i>	-*45s	+20s	+20s	-	-	-	-	-	-	-	-*30s	-*30s
06-183-01	<i>P. putida</i>	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
MSII 2.1	<i>P. fluorescens</i>	+	+	+*	+	+	+	-	(+)	+	+	+	+
MS 4.1.3.9	<i>P. fragi</i>	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ATCC 12633	<i>P. putida</i>	+	+	+	+	+	+	(+)	+	+	+	+	+
ATCC 13525	<i>P. fluorescens</i>	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
CIP 103022	<i>P. stutzeri</i>	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

Méthodes	Oxydase +
A: référence	< 30s
B:	10 à 30 s
C:	< 5s
D:	20 à 60 s

Oxydase -\*: Couleur très claire

Oxydase +\*: Couleur claire

Oxydase (+): Pour C > 5 s

### B - Fermentation du glucose :

Sur l'ensemble des 62 souches, et sur 3 isolats par souches, nous avons obtenu les mêmes résultats avec la gélose glucosée et le milieu Kligler, quelque soit le temps d'incubation : 21, 24 ou 27 heures à 25°C.

La comparaison du milieu glucosé et du milieu O/F, réalisée plus tard sur 1 isolat par souche et sans adjonction d'huile en surface pour les deux milieux, donne également des résultats identiques. Cependant, sur milieu O/F les résultats négatifs sont plus difficiles à interpréter : la couleur du tube reste verte ou bien le tube présente la moitié supérieure jaune et la moitié inférieure verte. La gélose glucosée étant dans un tube plus haut et plus fin, le changement de couleur n'apparaît que sur environ 1 cm à la surface du tube. Il aurait peut-être fallu ajouter de l'huile à la surface du tube O/F pour se trouver en anaérobiose et de ce fait améliorer la lecture, mais cela nécessiterait une manipulation supplémentaire.

## CONCLUSION : PROPOSITIONS POUR L'ELABORATION DE LA NORME SUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS

### 1. Milieu de numération :

Les résultats de l'étude d'inclusivité sont légèrement en faveur du milieu CFC, la différence ne provenant que d'une souche sur 24. Par contre les résultats d'exclusivité montrent une performance un peu meilleure pour le milieu PPA.

Si l'on reprend les résultats obtenus sur des échantillons de lait et de produits laitiers par F. LERICHE (la Lettre de CECALAIT n° 48 et n° 51), et dans l'étude ISO/FIL, les numérations de *Pseudomonas* obtenues sur milieu PPA sont beaucoup plus élevées que sur milieu CFC.

Les milieux PPA et GSP donnent des résultats assez semblables, légèrement en faveur du milieu PPA, mais la couleur du milieu GSP empêche de distinguer

correctement l'aspect des colonies, en particulier leur pigment, et sa base gélosée trop riche ne favoriserait pas la culture des *Pseudomonas*.

**C'est pourquoi nous préconisons dans le projet de norme le milieu PPA incubé 48 +/- 2 h à 25°C.**

## **2. Confirmation :**

Cette étude nous a montré qu'une confirmation était nécessaire et que les tests oxydase et fermentation du glucose étaient adaptés.

Lors de la réunion ISO SC9 en avril 2007, il a été proposé pour la révision de la norme ISO 13720 concernant la viande et les produits à base de viande de garder uniquement le test oxydase pour la confirmation, la fermentation du glucose devenant un test optionnel.

Cette proposition étudiée lors de la semaine analytique FIL en mai 2007, a été refusée par le groupe « harmonisation microbiologique ». En effet il semblait très dangereux de proposer une méthode de référence à 2 vitesses, avec ou sans l'option fermentation du glucose et qui pouvait aboutir à une présomption de *Pseudomonas*.

Concernant la fermentation du glucose, même si les 3 tests étudiés ici ont donné des résultats équivalents, la gélose glucosée semble mieux convenir :

- elle est plus facile à préparer que la gélose Kligler, pour laquelle il faut solidifier la gélose en pente après régénération,
- elle ne nécessite pas l'adjonction d'huile en surface,
- la lecture est plus facile que sur le milieu O/F.

**Nous préconisons donc pour cette norme les tests de confirmation oxydase, avec un temps de lecture inférieur à 30 s et la fermentation du glucose sur gélose glucosée incubée 24 +/- 3 h à 25°C**

## **3. Autres propositions :**

- Il a été décidé lors de la dernière réunion FIL de publier cette norme en tant que **spécification technique** afin de raccourcir le délai de parution, le projet de norme étant déjà bien avancé, et pour pouvoir tester cette nouvelle méthode avant sa normalisation en tant que telle.
- Dans le domaine d'application, la **possibilité d'analyser des prélèvements d'environnement** des produits laitiers a été ajoutée.
- **Les tests de performance des milieux** ont été ajoutés en partie à partir des résultats de cette étude.
- Des détails importants ont été ajoutés sur la **préparation de la solution de pimarinine**, ainsi que sur les conditions de conservation des solutions et des milieux.

Patricia ROLLIER

*Cette étude a été menée dans le laboratoire de microbiologie de CECALAIT, mais est aussi le fruit d'une collaboration avec d'autres laboratoires, et nous tenons à remercier plus particulièrement :*

- *Françoise LERICHE (ENITA Clermont-Ferrand) pour la fourniture de souches et ses conseils*
- *Arlette DARBON (LDA 01) pour la fourniture de souches et sa collaboration technique*
- *Blandine VOIVENEL (SOGEPS), Véronique LAFARGE (AFSSA LERQAP) et Agnès CAZALET (SODIAAL) pour la fourniture de souches*
- *Isabelle DESFORGES (BioMérieux) pour sa collaboration sur l'identification des souches et ses conseils*

*Nous remercions également Laurence MASSON et Fabienne FAUSTINO, techniciennes à CECALAIT.*

## **CONGRES – SALONS – COLLOQUES**

Classement par ordre alphabétique

### **LAIT ET PRODUITS LAITIERS**

29 sept. – 4 oct. 2007  
Dublin, Irlande

Sommet mondial de la FIL

<http://www.fil-idf.org>

## **NOUVEAUTES DANS LA REGLEMENTATION : FRANCE**

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

<b>A.O.C. / FROMAGE</b>
<b>J.O. n° 76 du 30 mars 2007</b> – Décret du 28 mars 2007 relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Gruyère" <a href="http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/UnTexteDeJorf?numjo=AGRP0700430D">http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/UnTexteDeJorf?numjo=AGRP0700430D</a>
<b>J.O. n° 77 du 31 mars 2007</b> – Décret du 30 mars 2007 modifiant le décret du 19 janvier 2001 relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Beaufort" <a href="http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/UnTexteDeJorf?numjo=AGRP0700597D">http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/UnTexteDeJorf?numjo=AGRP0700597D</a>
<b>J.O. n° 77 du 31 mars 2007</b> – Décret du 30 mars 2007 modifiant le décret du 25 août 2000 relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Pélardon" <a href="http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/UnTexteDeJorf?numjo=AGRP0700683D">http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/UnTexteDeJorf?numjo=AGRP0700683D</a>
<b>J.O. n° 77 du 31 mars 2007</b> – Décret du 30 mars 2007 relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Livarot" <a href="http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/UnTexteDeJorf?numjo=AGRP0700545D">http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/UnTexteDeJorf?numjo=AGRP0700545D</a>
<b>J.O. n° 77 du 31 mars 2007</b> – Décret du 30 mars 2007 relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Crottin de Chavignol" ou "Chavignol" <a href="http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/UnTexteDeJorf?numjo=AGRP0700684D">http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/UnTexteDeJorf?numjo=AGRP0700684D</a>
<b>J.O. n° 77 du 31 mars 2007</b> – Décret du 30 mars 2007 relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Saint-Nectaire" <a href="http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/UnTexteDeJorf?numjo=AGRP0700546D">http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/UnTexteDeJorf?numjo=AGRP0700546D</a>
<b>J.O. n° 83 du 7 avril 2007</b> – Décret du 8 mars 2007 relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Cantal" ou "Fourme de Cantal" (rectificatif) <a href="http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/UnTexteDeJorf?numjo=AGRP0700460Z">http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/UnTexteDeJorf?numjo=AGRP0700460Z</a>
<b>J.O. n° 110 du 12 mai 2007</b> – Décret n° 2007-822 du 11 mai 2007 relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Comté" <a href="http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/UnTexteDeJorf?numjo=AGRP0753299D">http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/UnTexteDeJorf?numjo=AGRP0753299D</a>
<b>J.O. n° 113 du 16 mai 2007</b> – Décret n° 2007-949 du 15 mai 2007 relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Abondance" <a href="http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/UnTexteDeJorf?numjo=AGRP0752947D">http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/UnTexteDeJorf?numjo=AGRP0752947D</a>
<b>A.O.P. / FROMAGE</b>
<b>J.O. n° 128 du 5 juin 2007</b> – Avis de mise en consultation de demandes de modification d'appellations d'origine protégées (Mozzarella di Buffala Campana) <a href="http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/UnTexteDeJorf?numjo=AGRP0754385V">http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/UnTexteDeJorf?numjo=AGRP0754385V</a>
<b>FROMAGE</b>
<b>J.O. n° 101 du 29 avril 2007</b> – Décret n° 2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux fromages et spécialités fromagères <a href="http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/UnTexteDeJorf?numjo=ECOC0750331D">http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/UnTexteDeJorf?numjo=ECOC0750331D</a>
<b>PESTICIDES / RESIDUS / ALIMENTS</b>
<b>J.O. n° 101 du 29 avril 2007</b> – Arrêté du 10 avril 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 <a href="http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/UnTexteDeJorf?numjo=AGR0752703A">http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/UnTexteDeJorf?numjo=AGR0752703A</a>

## NOUVEAUTES DANS LA REGLEMENTATION : UNION EUROPEENNE

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

### **APPELLATION D'ORIGINE / FROMAGE**

**J.O.U.E. C 85 du 19 avril 2007** – Publication d'une demande 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 ("Pecorino di Filiano")

[http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2007/c\\_085/c\\_08520070419fr00090011.pdf](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2007/c_085/c_08520070419fr00090011.pdf)

**J.O.U.E. L 119 du 9 mai 2007** – Règlement (CE) n° 503/2007 de la Commission du 8 mai 2007 portant inscription de certaines dénominations dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [(Pohořelický kapr (PDO) — Žatecký chmel (PDO) — Pomme du Limousin PDO) — Tome des Bauges (PDO)]

[http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2007/l\\_119/l\\_11920070509fr00050006.pdf](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2007/l_119/l_11920070509fr00050006.pdf)

**J.O.U.E. C 127 du 8 juin 2007** – Publication d'une demande de modification 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 ("Queijo serra da Estrela")

[http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2007/c\\_127/c\\_12720070608fr00100014.pdf](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2007/c_127/c_12720070608fr00100014.pdf)

**J.O.U.E. L 150 du 12 juin 2007** – Règlement (CE) n° 641/2007 de la Commission du 11 juin 2007 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées Banon (AOP)

[http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2007/l\\_150/l\\_15020070612fr00030003.pdf](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2007/l_150/l_15020070612fr00030003.pdf)

**J.O.U.E. L 150 du 12 juin 2007** – Règlement (CE) n° 642/2007 de la Commission du 11 juin 2007 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées Bryndza Podhalanska (AOP)

[http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2007/l\\_150/l\\_15020070612fr00040004.pdf](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2007/l_150/l_15020070612fr00040004.pdf)

**J.O.U.E. L 160 du 21 juin 2007** – Règlement (CE) no 693/2007 de la Commission du 20 juin 2007 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 [Esrom (IGP)]

[http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2007/l\\_160/l\\_16020070621fr00100011.pdf](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2007/l_160/l_16020070621fr00100011.pdf)

### **INGREDIENT ALIMENTAIRE / PHYTOSTEROLS**

**J.O.U.E. L 129 du 17 mai 2007** – Décision de la Commission du 15 mai 2007 autorisant la mise sur le marché d'huile concentrée en phytostérols/phytostanols en tant que nouvel ingrédient alimentaire en application du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil

[http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2007/l\\_129/l\\_12920070517fr00630066.pdf](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2007/l_129/l_12920070517fr00630066.pdf)

### **MATIERES GRASSES TARTINABLES / NORMES**

**J.O.U.E. L 106 du 24 avril 2007** – Règlement (CE) n° 445/2007 de la Commission du 23 avril 2007 portant certaines modalités d'application du règlement (CE) n° 2991/94 du Conseil établissant des normes pour les matières grasses tartinables et du règlement (CEE) n° 1898/87 du Conseil concernant la protection de la dénomination du lait et des produits laitiers lors de leur commercialisation

[http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2007/l\\_106/l\\_10620070424fr00240029.pdf](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2007/l_106/l_10620070424fr00240029.pdf)

### **MEDICAMENTS VETERINAIRES / RESIDUS**

**J.O.U.E. L 161 du 22 juin 2007** – Règlement (CE) n° 703/2007 de la Commission du 21 juin 2007 modifiant l'annexe I 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 dihydrostreptomycine et la streptomycine

[http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2007/l\\_161/l\\_16120070622fr00280030.pdf](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2007/l_161/l_16120070622fr00280030.pdf)

### **METAUX / ALIMENTS**

**J.O.U.E. L 88 du 29 mars 2007** – Règlement (CE) n° 333/2007 de la Commission du 28 mars 2007 portant fixation des modes de prélèvement d'échantillons et des méthodes d'analyse pour le contrôle officiel des teneurs en plomb, en cadmium, en mercure, en étain inorganique, en 3-MCPD et en benzo(a)pyrène dans les denrées alimentaires

[http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2007/l\\_088/l\\_08820070329fr00290038.pdf](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2007/l_088/l_08820070329fr00290038.pdf)

## PESTICIDES / RESIDUS

**J.O.U.E. L 128 du 16 mai 2007** – Directive 2007/27/CE de la Commission du 15 mai 2007 modifiant certaines annexes des directives 86/362/CEE, 86/363/CEE et 90/642/CEE du Conseil en ce qui concerne les teneurs maximales en résidus d'étoxazole, d'indoxacarbe, de mesosulfuron, de 1-méthylcyclopropène, de MCPA et de MCPB, de tolylfluanide et de triticonazole

[http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2007/l\\_128/l\\_12820070516fr00310042.pdf](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2007/l_128/l_12820070516fr00310042.pdf)

**J.O.U.E. L 135 du 26 mai 2007** – Directive 2007/28/CE de la Commission du 25 mai 2007 modifiant certaines annexes des directives 86/363/CEE et 90/462/CEE du Conseil en ce qui concerne les teneurs maximales pour les résidus d'azoxystrobine, de chlorfénapyrl, de folpet, d'iprodione, de  $\lambda$ -cyhalothrine, d'hydrazide maléique, de métalaxyl-M et de trifloxystrobine

[http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2007/l\\_135/l\\_13520070526fr00060017.pdf](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2007/l_135/l_13520070526fr00060017.pdf)

## BREVES

### SUPPRESSION DE 3 NORMES FIL

**Fin 2006, les normes microbiologiques FIL suivantes ont été supprimées :**

- FIL 181:1998 – Produits à base de lait sec – Dénombrement des *Bacillus cereus*,
- FIL 143A:1995 – Lait et produits laitiers – Recherche des *Listeria monocytogenes*,
- FIL 145A:1997 – Lait et produits à base de lait – Dénombrement des *Staphylococcus aureus*.

**et remplacées respectivement par les normes horizontales suivantes :**

- NF EN ISO 21871 Juillet 2006 - Microbiologie des aliments - Méthode horizontale pour le dénombrement de *Bacillus cereus* présumés en petit nombre - Technique du nombre le plus probable et méthode de recherche (Indice de classement : V08-063)

- NF EN ISO 11290-1 Février 1997 - Microbiologie des aliments - Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de *Listeria monocytogenes* - Partie 1 : méthode de recherche (Indice de classement : V08-028-1) + Amendement 1 (février 2005) : modification des milieux d'isolement, de la recherche de l'hémolyse et introduction de données de fidélité (Indice de classement : V08-028-1/A1)

- NF EN ISO 6888-1 et 2 Octobre 1999 - Microbiologie des aliments - Méthode horizontale pour le dénombrement des staphylocoques à coagulase positive (*Staphylococcus aureus* et autres espèces)

Partie 1 : technique utilisant le milieu gélosé de Baird-Parker (Indice de classement : V08-014-1) + Amendement 1 (janvier 2004) : Inclusion des données de fidélité (Indice de classement : V08-014-1/A1).

Partie 2 : technique utilisant le milieu gélosé au plasma de lapin et au fibrinogène (Indice de classement : V08-014-2) + Amendement 1 (décembre 2003) : Inclusion des données de fidélité (Indice de classement : V08-014-2/A1).

## NORMES, PROJETS DE NORMES

Classement alphabétique par thème (partie grisée)

### 1.1 - Projets de normes AFNOR

LAIT ET PRODUITS LAITIERS		
LAIT / PRODUITS LAITIERS / PESTICIDES	V 04-033 PR (PR NF ISO 8260) Juin 2007	LAIT ET PRODUITS LAITIERS Dosage des pesticides organochlorés et des diphenyles polychlorés – Méthode par chromatographie en phase gazeuse avec détection à capture d'électrons

## 2.1 - AFNOR normes parues

LAIT		
LAIT / UREE	V 04-060 (NF EN ISO 14637) (FIL 195) Mai 2007	LAIT Détermination de la teneur en urée – Méthode enzymatique par mesurage de pH différentiel (Méthode de référence)

## 2.2 - ISO normes parues

LAIT ET BOISSONS A BASE DE LAIT		
LAIT / BOISSONS A BASE DE LAIT PHOSPHATASE ALCALINE	ISO 22160:2007 (FIL 209) Avril 2007	LAIT ET BOISSONS A BASE DE LAIT Détermination de l'activité de la phosphatase alcaline – Méthode par un système de photoactivation enzymatique

## REVUE DE PRESSE – REVUE DU NET

### Classement alphabétique des mots-clés

#### CONTAMINANTS / TRACES

**A new portable biosensor detects traces of contaminants in food more quickly and more cheaply**

[http://www.innovations-report.com/html/reports/agricultural\\_sciences/reports-84571.html](http://www.innovations-report.com/html/reports/agricultural_sciences/reports-84571.html)

► Cet article présente un nouveau biosenseur, plus mobile, rapide et économique, capable de détecter les traces d'antibiotiques dans le lait de vache avec une très bonne sensibilité.

#### ENTEROTOXINES STAPHYLOCOCCIQUES

**Entérottoxines staphylococciques – Les fromagers face à leurs nouvelles obligations**

R.L.F., Avril 2007, n° 670, p. 30-33

► Cet article fait le point, suite à l'entrée en application du règlement européen n° 2073/2005 relatif aux critères microbiologiques, sur les nouvelles obligations des fromagers en matière de détection des entérottoxines staphylococciques. Dans un encart attenant à cet article, sont décrites différentes méthodes de dénombrement des staphylocoques et de détection des entérottoxines.

#### LACTOSE / LAIT

**Dé lactosage – Réduire la teneur en lactose de 80 à 100 %**

R.L.F., Avril 2007, n° 670, p. 34-35

► Pour appauvrir le lait en lactose, plusieurs méthodes, présentées succinctement dans cet article, existent : l'hydrolyse enzymatique ou les techniques séparatives. Une interview de Patrick de Guérines, directeur marketing de Lactel, complète cet article.

#### LISTERIA / FROMAGE

**Sécurité sanitaire – Critère *Listeria* : tolérance sous conditions**

R.L.F., Mai 2007, n° 671, p. 32-34

► Cet article relate la demande de différents fromagers concernant le rattachement de certains fromages à la catégorie des produits ne permettant pas le développement de *Listeria monocytogenes*, définie dans le règlement n° 2073/2005 relatif aux critères microbiologiques. Il fait également le point sur les différents outils disponibles pour évaluer la capacité d'un produit à permettre ou non la croissance d'un microorganisme.

**Tests *Listeria* – Les milieux chromogènes en ébullition**

R.L.F., Mai 2007, n° 671, p. 34-36

► Aujourd'hui, les milieux chromogènes, souvent associés à une méthode de confirmation, élargissent leur périmètre d'application en permettant non seulement la recherche mais aussi le dénombrement de *Listeria monocytogenes* et la détection des *Listeria* spp. Cependant, d'autres méthodes existent (les immuno-essais, les tests moléculaires ou les essais par

cytométrie en flux). Cet article propose donc un tableau récapitulatif synthétisant ces 4 approches de recherche ou de dénombrement de *Listeria*.

## METHODES D'ANALYSE / CODEX

### Rapport de la vingt-huitième session du comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage – Budapest, Hongrie, 5 – 9 mars 2007

[http://www.codexalimentarius.net/download/report/679/al30\\_23e.pdf](http://www.codexalimentarius.net/download/report/679/al30_23e.pdf)

► Plusieurs sujets ont été approuvés ou discutés lors de la 28<sup>ème</sup> session du comité Codex :

- la mesure des incertitudes,
- les méthodes d'analyse des dioxines,
- le changement de certaines lignes directrices du projet relatif à l'évaluation des méthodes d'analyses acceptables,
- l'adoption du projet du guide concernant le règlement des désaccords sur les résultats des tests analytiques,
- la revue de la terminologie analytique,
- l'approbation de plusieurs méthodes d'analyses,
- et diverses informations.

## NORME / CODEX

### Nouvelle norme CODEX :

► *CODEX CAC/RCP 62* (2006) : Codes d'usage pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments par les dioxines et les PCB de type dioxine  
[http://www.codexalimentarius.net/download/standards/10693/CXP\\_062f.pdf](http://www.codexalimentarius.net/download/standards/10693/CXP_062f.pdf)

## QUALITE

### Les laboratoires au défi de la fiabilité

*Process*, Mai 2007, n° 1237, p. 66-74

► Ce dossier est composé des 3 chapitres suivants :  
- Un marché de l'analyse hyperconcurrentiel,  
- Lims : l'enjeu de l'informatisation,  
- Comparaisons interlaboratoires : faites votre choix, dans lequel est présenté un tableau récapitulatif des principaux organisateurs de comparaisons interlaboratoires présents en France et accrédités en agroalimentaire.

## 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.

## ANALYSE SENSORIELLE / NORMES

AFNOR – *Analyse sensorielle*, 7<sup>ème</sup> édition – Edition AFNOR – Avril 2007 - ISBN : 978-2-190873-1, 648 pages

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

La 7<sup>ème</sup> édition de ce recueil reprend des normes générales de méthodologie, des normes sur les essais hédoniques, des normes sur les essais de différenciation, et des normes spécifiques à divers produits (café, épices, foie gras, lait et produits laitiers, pommes, thé...).

## CAMPYLOBACTER

DROMIGNY E. – *Campylobacter* – Editions Tec & Doc – 2007 - ISBN : 978-2-7430-0975-6, 304 pages

<http://www.tec-et-doc.com/fr/>

Dans cet ouvrage, l'auteur présente et définit la bactérie *Campylobacter*, décrit également son pouvoir pathogène et son épidémiologie et enfin rappelle ses mesures de contrôle (réglementation, hygiène, détection et identification).

## FLAVEUR / FROMAGE

WEIMER B. – *Improving the flavour of cheese* – CRC Press Edition – Décembre 2006 - ISBN : 084939158X, 600 pages

<http://www.crcpress.com>

Cet ouvrage reprend les dernières recherches relatives à l'amélioration de la saveur du fromage. Il fait, dans un premier temps, le point sur les sources et le développement des saveurs dans le fromage, traite, dans un second temps, des ingrédients et des différents facteurs influençant la saveur, et enfin présente des études de cas pour différents types de fromages.

## VALIDATIONS AFNOR

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

Intitulé	Date	N° d'attestation	Description
<b>NOUVELLES VALIDATIONS</b>			
<b>IQ-CHECK LISTERIA SPP</b>	Date validation : 24.05.2007 <b>Fin de validation : 24.05.2011</b>	<b>BRD-07/13-05/07</b>	<b>Détection des <i>Listeria spp</i></b> Tous produits d'alimentation humaine et prélèvement de l'environnement
<b>VIDAS® IMMUNO- CONCENTRATION SALMONELLA II</b>	Date validation : 24.05.2007 <b>Fin de validation : 24.05.2011</b>	<b>BIO-12/22-05/07</b>	<b>Détection des salmonelles</b> Tous produits d'alimentation humaine (hors lait cru) et aliments pour animaux de compagnie
<b>VIDAS® IMMUNO- CONCENTRATION SALMONELLA II VIDAS ICS2 - Boîte</b>	Date validation : 24.05.2007 <b>Fin de validation : 24.05.2011</b>	<b>BIO-12/23-05/07</b>	<b>Détection des salmonelles</b> Tous produits d'alimentation humaine (hors lait cru) et aliments pour animaux de compagnie
<b>RECONDUCTIONS DE VALIDATIONS</b>			
<b>TEST 3M™ PETRIFILM™ HAUTE SENSIBILITE COLIFORMES</b>	Date validation : 23.03.1999 Reconduction les 02.04.2003 et 24.05.2007 <b>Fin de validation : 23.03.2011</b>	<b>3M-01/7-03/99</b>	<b>Dénombrement des coliformes totaux – Lecture des colonies gazogènes</b> Tous produits d'alimentation humaine
<b>TEST 3M™ PETRIFILM™ STAPH. EXPRESS</b>	Date validation : 02.04.2003 Reconduction le 29.03.2007 <b>Fin de validation : 02.04.2011</b>	<b>3M-01/9-04/03</b>	<b>Dénombrement des <i>Staphylococcus aureus</i></b> Tous produits d'alimentation humaine et animale
<b>ACUPROBE LISTERIA MONOCYTOGENES</b>	Date validation : 07.02.1995 Reconduction les 18.01.1999, 06.02.2003 et 02.02.2007 <b>Fin de validation : 07.02.2011</b>	<b>BIO-12/4-02/95</b>	<b>Détection des <i>Listeria monocytogenes</i></b> Tous produits d'alimentation humaine et prélèvement de l'environnement
<b>VIDAS® IMMUNO- CONCENTRATION SALMONELLA</b>	Date validation : 23.03.1999 Reconduction les 05.02.2003 et 24.05.2007 <b>Fin de validation : 23.03.2011</b>	<b>BIO-12/6-03/99</b>	<b>Détection des salmonelles</b> Tous produits d'alimentation humaine et animale
<b>COMPASS LISTERIA AGAR (Recherche – 24 h à 48 h)</b>	Date validation : 28.11.2002 Reconduction le 25.05.2007 <b>Fin de validation : 28.11.2010</b>	<b>BKR-23/2-11/02</b>	<b>Détection des <i>Listeria monocytogenes</i></b> Tous produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement

<b>PROLONGATIONS DE VALIDATIONS</b>			
<b>TECRA ULTIMA SALMONELLA</b>	Date validation : 02.04.2003  <b>Fin de validation : 02.04.2007</b> <b>Prolongation jusqu'au 12.10.2007</b>	<b>TEC-24/2-04/03</b>	<b>Détection des salmonelles</b> Tous produits d'alimentation humaine et animale
<b>VIDAS ICS-BOITE</b>	Date validation : 23.03.1999 Reconduction le 05.02.2003  <b>Fin de validation : 23.03.2007</b> <b>Prolongation jusqu'au 30.09.2007</b>	<b>BIO-12/7-03/99</b>	<b>Détection des salmonelles</b> Tous produits d'alimentation humaine et animale
<b>SALMONELLA RAPID TEST</b>	Date validation : 30.05.1991 Reconduction les 08.09.1995, 07.09.1999 et 11.12.2003  <b>Fin de validation : 07.09.2007</b> <b>Prolongation jusqu'au 30.11.2007</b>	<b>UNI-03/1-05/91</b>	<b>Détection des salmonelles</b> Tous produits d'alimentation humaine et animale
<b>LISTERIA RAPID TEST</b>	Date validation : 11.04.1995 Reconduction les 11.04.1999 et 24.06.2003  <b>Fin de validation : 11.04.2007</b> <b>Prolongation jusqu'au 27.07.2007</b>	<b>UNI-03/2-04/95</b>	<b>Détection des <i>Listeria</i> spp.</b> Tous produits d'alimentation humaine
<b>EXTENSIONS DE VALIDATIONS</b>			
<b>VIDAS ECO-ICE</b>	Date validation : 05.07.2000 Reconduction le 23.09.2004 Extension le 24.05.2007  <b>Fin de validation : 05.07.2008</b>	<b>BIO-12/8-07/00</b>	<b>Détection des <i>E. coli</i> 0157</b> Tous produits d'alimentation humaine
<b>RAPID LISTERIA SPP.</b>	Date validation : 15.12.2006 Extension le 29.03.2007  <b>Fin de validation : 15.12.2010</b>	<b>BRD-07/12-12/06</b>	<b>Détection des <i>Listeria</i> spp.</b> Tous produits d'alimentation humaine et prélèvement de l'environnement
<b>OXOID CHROMOGENIC LISTERIA AGAR (OCLA)</b>	Date validation : 08.04.2005 Extension les 15.09.2006 et 29.03.2007  <b>Fin de validation : 08.04.2009</b>	<b>UNI-03/4-04/05</b>	<b>Détection des <i>Listeria monocytogenes</i></b> Tous produits d'alimentation humaine et prélèvement de l'environnement

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](mailto:joel.duchatelle@afaq.afnor.org) ou [valentine.digonnet@afaq.afnor.org](mailto:valentine.digonnet@afaq.afnor.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](mailto:c.troutet@cecalait.fr)

A collaboré à ce numéro : P. ROLLIER

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

Rédaction achevée le 28 juin 2007

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

<http://www.cecalait.fr>

2<sup>ème</sup> trimestre 2007

Dépôt légal : à parution

ISSN 1298-6976