



1er trimestre 2025, N° 131

Normes, projets de normes	1
Validations AFNOR	2-3
Réglementation : France, Union européenne	4-5
Revue de presse – revue du net	6
Références bibliographiques avec table des matières, mots clés	annexe

**ACTALIA Cecalait**

Rue de Versailles - B.P. 70129  
39801 POLIGNY CEDEX  
FRANCE  
[www.cecalait.fr](http://www.cecalait.fr)  
[www.actalia.eu](http://www.actalia.eu)



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

<b>METROLOGIE</b>	
ISO 8655-7/A1 Décembre 2024	Appareils volumétriques à piston - Partie 7: Modes opératoires de mesure alternatifs pour la détermination de volumes – Amendement 1
<b>MICROBIOLOGIE DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE</b>	
NF EN ISO 22174 Septembre 2024	Microbiologie de la chaîne alimentaire – Réaction de polymérisation en chaîne (PCR) pour la recherche et la quantification des micro-organismes – Exigences générales et définitions <i>Remplace NF EN ISO 22174 (06/2005)</i>
NF EN ISO 6579-4 Février 2025	Microbiologie de la chaîne alimentaire – Méthode horizontale pour la recherche, le dénombrement et le sérotypage des Salmonella – Partie 4 : identification du variant monophasique de Salmonella Typhimurium (1,4,[5],12:i:-) par réaction de polymérisation en chaîne (PCR)

**Projets de normes**

<b>MANAGEMENT DE LA QUALITE</b>	
ISO/DIS 19011 Juin 2025	Lignes directrices pour l'audit des systèmes de management
<b>MICROBIOLOGIE DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE</b>	
ISO/DIS 16140-3/A1 Février 2025	Microbiologie de la chaîne alimentaire – Validation des méthodes – Partie 3 : Protocole pour la validation de méthodes dans un seul laboratoire de méthodes de référence et de méthodes alternatives validées – Amendement 1 : Méthodes validées d'identification des micro-organismes – Protocole technique pour la vérification
ISO/DIS 16140-4/A2 Février 2025	Microbiologie de la chaîne alimentaire – Validation des méthodes – Partie 4 : Protocole pour la validation de méthodes dans un seul laboratoire – Amendement 2 : Protocole pour la validation dans un seul laboratoire de méthodes d'identification des microorganismes
ISO/DIS 7889 Mai 2025	Yaourt – Dénombrement des microorganismes caractéristiques – Technique par comptage des colonies

**VALIDATIONS AFNOR**

Liste des méthodes alternatives d'analyses votées positivement par le Bureau Technique NF Validation lors de la session des 26-27 février 2025.

Intitulé	Date	N° d'attestation	Description
<b>NOUVELLES VALIDATIONS</b>			
<b>BACGENE GO SALMONELLA</b>	Date validation : 18.03.2025 <b>Fin de validation : 18.03.2029</b>	<b>EGS-38/08-03/25</b>	<b>Détection des <i>Salmonella</i> spp.</b> Produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production industrielle
<b>FOODPROOF® SALMONELLA PLUS CRONOBACTER DETECTION LYOKIT FOR SALMONELLA SPP. DETECTION</b>	Date validation : 18.12.2024 <b>Fin de validation : 18.12.2028</b>	<b>QUA-18/12-12/24</b>	<b>Détection des <i>Salmonella</i> spp.</b> Produits d'alimentation infantile avec ou sans probiotiques et leurs ingrédients et échantillons de l'environnement de production industrielle
<b>FOODPROOF® SALMONELLA PLUS CRONOBACTER DETECTION LYOKIT FOR CRONOBACTER SPP. DETECTION</b>	Date validation : 18.12.2024 <b>Fin de validation : 18.12.2028</b>	<b>QUA-18/13-12/24</b>	<b>Détection des <i>Cronobacter</i> spp.</b> Produits d'alimentation infantile avec ou sans probiotiques et leurs ingrédients et échantillons de l'environnement de production industrielle
<b>RECONDUCTIONS DE VALIDATIONS</b>			
<b>IQ-CHECK® LISTERIA MONOCYTOGENES II</b>	Reconduction le 26.02.2025 <b>Fin de validation : 07.04.2029</b>	<b>BRD-07/10-04/05</b>	<b>Détection des <i>Listeria monocytogenes</i></b> Produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production industrielle
<b>LISTERIA PRECIS™</b>	Reconduction le 26.02.2025 <b>Fin de validation : 08.04.2029</b>	<b>UNI-03/04-04/05</b>	<b>Détection des <i>Listeria monocytogenes</i></b> Produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production industrielle
<b>NEOGEN® PETRIFILM® RAPIDE COLIFORMES (ENTRE 14H ET 26H)</b>	Reconduction le 26.02.2025 <b>Fin de validation : 18.03.2029</b>	<b>3M-01/05-03/97A</b>	<b>Dénombrement des coliformes</b> Produits d'alimentation humaine
<b>NEOGEN® PETRIFILM® RAPIDE COLIFORMES (EN 24H)</b>	Reconduction le 26.02.2025 <b>Fin de validation : 18.03.2029</b>	<b>3M-01/05-03/97B</b>	<b>Dénombrement des coliformes totaux</b> Produits d'alimentation humaine
<b>NEOGEN® PETRIFILM® RAPIDE COLIFORMES (EN 24H)</b>	Reconduction le 26.02.2025 <b>Fin de validation : 18.03.2029</b>	<b>3M-01/05-03/97C</b>	<b>Dénombrement des coliformes gazeux</b> Produits d'alimentation humaine, à l'exclusion des produits transformés à base de viande de porc
<b>EXTENSIONS DE VALIDATIONS</b>			
<b>GENE-UP® LISTERIA SPP.</b>	Extension le 27.02.2025 <b>Fin de validation : 28.09.2028</b>	<b>BIO-12/39-09/16</b>	<b>Détection des <i>Listeria</i> spp.</b> Produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production industrielle
<b>EASY STAPH®</b>	Extension le 03.03.2025 <b>Fin de validation : 03.12.2027</b>	<b>BKR-23/10-12/15</b>	<b>Dénombrement des staphylocoques à coagulase positive</b> Produits d'alimentation humaine et échantillons de l'environnement de production industrielle

## VALIDATIONS AFNOR

NEOGEN® PETRIFILM® RAPID AEROBIC COUNT PLATE	Extension le 03.03.2025 <b>Fin de validation : 25.11.2028</b>	3M-01/17-11/16	<b>Dénombrement de la flore aérobie mésophile</b> Produits d'alimentation humaine
--	--	----------------	--

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****APPELLATION**

**J.O.R.F. n° 034 du 9 février 2025** – Arrêté du 5 février 2025 relatif à la modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée « Fourme de Montbrison »

<https://www.legifrance.gouv.fr/eli/arrete/2025/2/9/AGRT2502191/jo/texte>

**J.O.R.F. n° 079 du 2 avril 2025** – Arrêté du 13 mars 2025 portant homologation du cahier des charges du label rouge n° LA 28/99 « Brie au lait thermisé, crème et protéines de lait pasteurisées »

<https://www.legifrance.gouv.fr/eli/arrete/2025/3/13/AGRT2505796/jo/texte>

**J.O.R.F. n° 083 du 6 avril 2025** – Arrêté du 4 avril 2025 relatif à la modification du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée « Beaufort »

<https://www.legifrance.gouv.fr/eli/arrete/2025/4/4/AGRT2505796/jo/texte>

**NOUVEAUTES DANS LA REGLEMENTATION : UNION EUROPEENNE****APPELLATIONS**

**J.O.U.E. Série C du 14 janvier 2025** – Publication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée dans le secteur des produits agricoles et des denrées alimentaires, visée à l'article 6 *ter*, paragraphes 2 et 2, du règlement délégué (UE) n° 664/2014 de la Commission [Cabrales (fromage) (AOP)]

[https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:C\\_202500337](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:C_202500337)

**J.O.U.E. Série L du 15 janvier 2025** – Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) n° 664/2014

[https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:L\\_202500027](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:L_202500027)

**J.O.U.E. Série C du 22 janvier 2025** – Publication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée dans le secteur des produits agricoles et des denrées alimentaires, visée à l'article 6 *ter*, paragraphes 2 et 2, du règlement délégué (UE) n° 664/2014 de la Commission [Formaggio di Fossa di Sogliano (fromage) (AOP)]

[https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:C\\_202500474](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:C_202500474)

**J.O.U.E. Série L du 23 janvier 2025** – Règlement d'exécution (UE) 2025/112 de la Commission du 16 janvier 2025 concernant l'enregistrement de l'indication géographique « Silifke Yogurdu » (IGP) dans le registre de l'Union des indications géographiques conformément au règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil

[https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:L\\_202500112](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:L_202500112)

**J.O.U.E. Série C du 24 janvier 2025** – Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires [Erzincan Tulum Peyniri (fromage) (AOP)]

[https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:C\\_202500500](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:C_202500500)

**J.O.U.E. Série L du 24 janvier 2025** – Règlement d'exécution (UE) 2025/107 de la Commission du 23 janvier 2025 refusant la protection dans l'Union de l'appellation d'origine « Emmentaler » enregistrée au registre international des appellations d'origine et indications géographiques de l'acte de Genève

[https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:L\\_202500107](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:L_202500107)

**J.O.U.E. Série L du 28 janvier 2025** – Règlement d'exécution (UE) 2025/135 de la Commission du 21 janvier 2025 concernant l'enregistrement de l'indication géographique « Gbejna tan-naghag » (AOP) dans le registre de l'Union des indications géographiques conformément au règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil

[https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:L\\_202500135](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:L_202500135)

**J.O.U.E. Série C du 29 janvier 2025** – Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires [Pérail (fromage) (IGP)]

[https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:C\\_202500634](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:C_202500634)

**J.O.U.E. Série C du 27 février 2025** – Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires [Kaffeost (fromage) (AOP)]

[https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:C\\_202501371](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:C_202501371)

## REGLEMENTATION

**J.O.U.E. Série L du 4 avril 2025** – Règlement d'exécution (UE) 2025/661 de la Commission du 3 avril 2025 approuvant une modification non mineure du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Parmigiano Reggiano (fromage) (AOP)]

[https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:C\\_202500661](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:C_202500661)

## ADDITIFS

**J.O.U.E. Série L du 3 avril 2025** – Règlement (UE) 2025/652 de la Commission du 2 avril 2025 modifiant le règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil et le règlement (UE) n° 231/2012 de la Commission en ce qui concerne l'utilisation de glycosides de stéviol produits par fermentation au moyen de *Yarrowia lipolytica*

[https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:L\\_202500652](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:L_202500652)

## AROMES

**J.O.U.E. Série L du 30 janvier 2025** – Règlement d'exécution (UE) 2025/147 de la Commission du 29 janvier 2025 modifiant l'annexe I du règlement (CE) n° 1334/2008 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne la suppression de la substance aromatisante « 4-méthyl-2-phénylpent-2-énal » (FL n° 05.100) de la liste de l'Union

[https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:L\\_202500147](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:L_202500147)

## NOUVEL ALIMENT

**J.O.U.E. Série L du 22 janvier 2025** – Règlement d'exécution (UE) 2025/97 de la Commission du 21 janvier 2025 modifiant le règlement d'exécution (UE) 2017/2470 en ce qui concerne les conditions d'utilisation et les spécifications du nouvel aliment « isomalto-oligosaccharide »

[https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:L\\_202500097](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:L_202500097)

## PESTICIDES

**J.O.U.E. Série L du 4 février 2025** – Règlement (UE) 2025/195 de la Commission du 3 février 2025 modifiant l'annexe II du règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les limites maximales applicables aux résidus de fenbuconazole et de penconazole présents dans ou sur certains produits

[https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:L\\_202500195](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:L_202500195)

## REVUE DE PRESSE – REVUE DU NET

### ADDITIFS

#### **Instruction technique DGAL/SDEIGIR/2025-139 du 07/03/2025**

<https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/instruction-2025-139>

► Plan de surveillance de deux additifs alimentaires et trois arômes dans les denrées alimentaires pour l'année 2025. Durant cette phase pilote, chaque Etat membre recueillera les données de présence et d'occurrence de ces améliorants alimentaires afin de les classer et les prioriser.

#### **Re-evaluation of pullulan (E 1204) as a food additive and new application for its extension of use**

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2025.9267>

► Cet avis porte sur la réévaluation du pullulane (E 1204) utilisé comme additif et sur une demande d'extension de son utilisation à plusieurs catégories d'aliments dont certains produits laitiers. Le groupe scientifique a conclu qu'il n'était pas nécessaire de fixer une dose journalière admissible pour le pullulane (E 1204) et qu'il n'y avait aucun problème de sécurité pour les utilisations et les niveaux d'utilisation actuellement signalés.

### APPELLATION D'ORIGINE

#### **Cahier des charges de l'appellation d'origine « Fourme de Montbrison »**

[https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document\\_administratif-ed0a24fa-0dbd-44b8-8154-591b0b5d271b](https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-ed0a24fa-0dbd-44b8-8154-591b0b5d271b)

► Modification du cahier des charges de l'appellation d'origine « Fourme de Montbrison » approuvée par la Commission permanente du comité national des appellations d'origine laitières, agroalimentaires et forestières en sa séance du 16 janvier 2025. .

### CONTAMINANTS

#### **Instruction technique DGAL/SDEIGIR/2025-94 du 18/02/2025**

<https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/instruction-2025-94>

► Depuis 2023, le règlement délégué (UE) 2022/931 et le règlement d'exécution (UE) 2022/932 établissent les modalités de contrôles officiels en ce qui concerne les contaminants dans les denrées alimentaires. Les prélèvements de ce plan seront en partie à réaliser au stade de la production primaire, et d'autres prélèvements au stade de la transformation / première mise sur le marché ou de la distribution.

### DUREE DE VIE MICROBIOLOGIQUE

#### **Instruction technique DGAL/SDEIGIR/2025-78 du 10/02/2025**

<https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/instruction-2025-78>

► La présente instruction modifie la version de 2024. Elle a pour objectif de préciser, de façon générale, les moyens dont les exploitants du secteur alimentaire disposent pour déterminer, valider et vérifier la durée de vie microbologique (DVM) des denrées alimentaires qu'ils fabriquent et mettent sur le marché. Les obligations réglementaires sont rappelées. Les différents outils disponibles pour la réalisation des études de DVM sont présentés. Un logigramme est proposé pour aider, d'une part, les entreprises à hiérarchiser, au cas par cas, les moyens à déployer pour valider et/ou vérifier les DVM, et, d'autre part, les inspecteurs à vérifier la pertinence des dossiers présentés par les exploitants du secteur alimentaire.

### PATHOGENES

#### **Instruction technique DGAL/SDEIGIR/2025-75 du 07/02/2025**

<https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/instruction-2025-75>

► Ce plan de surveillance est destiné, d'une part, à estimer la contamination par *Listeria monocytogenes*, par *Salmonella* spp. et par *Escherichia coli* producteurs de shiga toxines (STEC) des fromages au lait cru identifiés comme les plus à risque (fromages au lait cru hors pâtes pressées cuites) produits en France, et, d'autre part, à recueillir des données relatives aux fromages issus de la filière fermière.

La Lettre de CECALAIT est éditée par ACTALIA Cecalait, B.P. 70129, 39801 POLIGNY CEDEX  
ACTALIA : association. Président : Eric LESAGE ; Directeur : Thierry PETIT  
Directeur de la publication : Thierry PETIT  
Responsable de la rédaction : Carine TROUTET - E-mail : [c.troutet@actalia.eu](mailto:c.troutet@actalia.eu)  
Parution le 9 avril 2025 - Publication trimestrielle  
Impression : ACTALIA Cecalait, B.P. 70129, 39801 POLIGNY CEDEX – FRANCE  
Tél. : 33.(0)3.84.73.63.20 - Télécopie : 33.(0)3.84.73.63.29  
Dépôt légal : à parution  
ISSN : 1298-6976  
Prix : 12,17 € HT