



Décision d'homologation

RD2010-10

**Souche LPT-111 de *Lactobacillus casei*,  
souche LPT-21 de *Lactobacillus rhamnosus*,  
souche LL64/CSL de *Lactococcus lactis* ssp.  
*lactis*, souche LL102/CSL de *Lactococcus lactis*  
ssp. *lactis* et souche M11/CSL de  
*Lactococcus lactis* ssp. *cremoris***

*(also available in English)*

**Le 22 septembre 2010**

Ce document est publié par l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire de Santé Canada. Pour de plus amples renseignements, veuillez communiquer avec :

Publications  
Agence de réglementation de  
la lutte antiparasitaire  
Santé Canada  
2720, promenade Riverside  
I.A. 6604-E2  
Ottawa (Ontario) K1A 0K9

Internet : [pmra.publications@hc-sc.gc.ca](mailto:pmra.publications@hc-sc.gc.ca)  
[santecanada.gc.ca/arla](http://santecanada.gc.ca/arla)  
Télécopieur : 613-736-3758  
Service de renseignements :  
1-800-267-6315 ou 613-736-3799  
[pmra.infoserv@hc-sc.gc.ca](mailto:pmra.infoserv@hc-sc.gc.ca)

SC Pub : 100393

ISBN : 978-1-100-95397-7 (978-1-100-95398-4)

Numéro de catalogue : H113-25/2010-10F (H113-25/2010-10F-PDF)

© Sa Majesté la Reine du chef du Canada, représentée par le ministre de Santé Canada, 2010

Tous droits réservés. Il est interdit de reproduire ou de transmettre l'information (ou le contenu de la publication ou du produit), sous quelque forme ou par quelque moyen que ce soit, reproduction électronique ou mécanique, photocopie, enregistrement sur support magnétique ou autre, ou de la verser dans un système de recherche documentaire, sans l'autorisation écrite préalable du ministre de Travaux publics et Services gouvernementaux Canada, Ottawa (Ontario) K1A 0S5.

## Table des matières

Décision d'homologation à l'égard de la souche LPT-111 de <i>Lactobacillus casei</i> , de la souche LPT-21 de <i>Lactobacillus rhamnosus</i> , de la souche LL64/CSL de <i>Lactococcus lactis</i> ssp. <i>lactis</i> , de la souche LL102/CSL de <i>Lactococcus lactis</i> ssp. <i>lactis</i> et de la souche M11/CSL de <i>Lactococcus lactis</i> ssp. <i>cremoris</i> .....	1
Sur quoi se fonde Santé Canada pour prendre sa décision d'homologation?.....	2
Qu'est-ce que la souche LPT-111 de <i>Lactobacillus casei</i> , la souche LPT-21 de <i>Lactobacillus rhamnosus</i> , la souche LL64/CSL de <i>Lactococcus lactis</i> ssp. <i>lactis</i> , la souche LL102/CSL de <i>Lactococcus lactis</i> ssp. <i>lactis</i> et la souche M11/CSL de <i>Lactococcus lactis</i> ssp. <i>cremoris</i> ?.....	3
Considérations relatives à la santé.....	3
Considérations relatives à l'environnement.....	5
Considérations relatives à la valeur .....	6
Mesures de réduction des risques .....	6
Autres renseignements.....	7
Références.....	9

**Décision d'homologation à l'égard de la souche LPT-111 de *Lactobacillus casei*, de la souche LPT-21 de *Lactobacillus rhamnosus*, de la souche LL64/CSL de *Lactococcus lactis* ssp. *lactis*, de la souche LL102/CSL de *Lactococcus lactis* ssp. *lactis* et de la souche M11/CSL de *Lactococcus lactis* ssp. *cremoris***

L'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire (ARLA) de Santé Canada, en vertu de la *Loi sur les produits antiparasitaires* et de ses règlements, accorde l'homologation complète de *Lactobacillus casei* de qualité technique (*Lactobacillus casei* Technical), de *Lactobacillus rhamnosus* de qualité technique (*Lactobacillus rhamnosus* Technical), de *Lactococcus lactis* ssp. *lactis* de qualité technique (*Lactococcus lactis* ssp. *lactis* Technical), de *Lactococcus lactis* ssp. *cremoris* de qualité technique (*Lactococcus lactis* ssp. *cremoris* Technical), du concentré de fabrication DOM (DOM Manufacturing Concentrate) et de la préparation commerciale Organo-Sol, qui contient la souche LPT-111 de *Lactobacillus casei*, la souche LPT-21 de *Lactobacillus rhamnosus*, la souche LL64/CSL de *Lactococcus lactis* ssp. *lactis*, la souche LL102/CSL de *Lactococcus lactis* ssp. *lactis* et la souche M11/CSL de *Lactococcus lactis* ssp. *cremoris* comme agents microbiens de lutte antiparasitaire, à des fins de vente et d'utilisation pour réprimer de manière partielle le trèfle, le lotier corniculé, la lupuline et l'oxalide dans les pelouses établies.

Au terme de l'évaluation des renseignements scientifiques dont elle dispose, l'ARLA juge que, dans les conditions d'homologation approuvées, les produits visés ont de la valeur et ne présentent pas de risque inacceptable pour la santé humaine ni pour l'environnement.

L'homologation de ces produits a d'abord été proposée dans un document de consultation<sup>1</sup>, le projet de décision d'homologation PRD2010-09, Souche LPT-111 de *Lactobacillus casei*, souche LPT-21 de *Lactobacillus rhamnosus*, souche LL64/CSL de *Lactococcus lactis* ssp. *lactis*, souche LL102/CSL de *Lactococcus lactis* ssp. *lactis*, souche M11/CSL de *Lactococcus lactis* ssp. *cremoris*. Ce document de décision<sup>2</sup> décrit cette étape du processus de réglementation de l'ARLA dans le cadre de la réévaluation de *Lactobacillus casei* de qualité technique, de *Lactobacillus rhamnosus* de qualité technique, de *Lactococcus lactis* ssp. *lactis* de qualité technique, de *Lactococcus lactis* ssp. *cremoris* de qualité technique, du concentré de fabrication DOM et de la préparation commerciale Organo-Sol, résume sa décision et les motifs qui la justifient. L'ARLA n'a reçu aucun commentaire concernant le PRD2010-09. La présente décision est donc conforme au projet de décision d'homologation présenté dans le PRD2010-09.

Pour obtenir des précisions sur les renseignements ci-joints, veuillez consulter le PRD2010-09 qui contient une évaluation détaillée des données présentées à l'appui de cette homologation.

---

<sup>1</sup> « Énoncé de consultation » conformément au paragraphe 28(2) de la *Loi sur les produits antiparasitaires*.

<sup>2</sup> « Énoncé de décision » conformément au paragraphe 28(5) de la *Loi sur les produits antiparasitaires*.

## Sur quoi se fonde Santé Canada pour prendre sa décision d'homologation?

L'objectif premier de la *Loi sur les produits antiparasitaires* est de prévenir les risques inacceptables pour les êtres humains et l'environnement liés à l'utilisation des produits antiparasitaires. L'ARLA considère que les risques sanitaires ou environnementaux sont acceptables<sup>3</sup> s'il existe une certitude raisonnable qu'aucun tort à la santé humaine, aux générations futures ou à l'environnement ne résultera de l'exposition au produit ou de l'utilisation de celui-ci, compte tenu des conditions d'homologation proposées. La Loi exige aussi que les produits aient une valeur<sup>4</sup> lorsqu'ils sont utilisés conformément au mode d'emploi figurant sur l'étiquette. Les conditions d'homologation peuvent comprendre l'ajout, sur l'étiquette du produit, de mesures de précaution particulières visant à réduire davantage les risques.

Pour en arriver à une décision, l'ARLA se fonde sur des politiques et des méthodes d'évaluation des risques rigoureuses et modernes. Ces méthodes consistent notamment à examiner les caractéristiques des sous-groupes de population vulnérables chez les êtres humains (par exemple, les enfants) et les organismes présents dans l'environnement (par exemple, ceux qui sont les plus vulnérables aux contaminants environnementaux). Ces méthodes et ces politiques consistent également à examiner la nature des effets observés et à évaluer les incertitudes liées aux prévisions concernant les effets des produits antiparasitaires. Pour obtenir de plus amples renseignements sur la façon dont l'ARLA réglemente les pesticides, sur le processus d'évaluation et sur les programmes de réduction des risques, veuillez consulter la section Pesticides et lutte antiparasitaire du site Web de Santé Canada à [santecanada.gc.ca/arla](http://santecanada.gc.ca/arla).

---

<sup>3</sup> « Risques acceptables », tels que définis au paragraphe 2(2) de la *Loi sur les produits antiparasitaires*.

<sup>4</sup> « Valeur », telle que définie au paragraphe 2(1) de la *Loi sur les produits antiparasitaires* : « L'apport réel ou potentiel d'un produit dans la lutte antiparasitaire, compte tenu des conditions d'homologation proposées ou fixées, notamment en fonction : a) de son efficacité; b) des conséquences de son utilisation sur l'hôte du parasite sur lequel le produit est destiné à être utilisé; et c) des conséquences de son utilisation sur l'économie et la société de même que de ses avantages pour la santé, la sécurité et l'environnement. »

**Qu'est-ce que la souche LPT-111 de *Lactobacillus casei*, la souche LPT-21 de *Lactobacillus rhamnosus*, la souche LL64/CSL de *Lactococcus lactis* ssp. *lactis*, la souche LL102/CSL de *Lactococcus lactis* ssp. *lactis* et la souche M11/CSL de *Lactococcus lactis* ssp. *cremoris*?**

La souche LPT-111 de *Lactobacillus casei*, la souche LPT-21 de *Lactobacillus rhamnosus*, la souche LL64/CSL de *Lactococcus lactis* ssp. *lactis*, la souche LL102/CSL de *Lactococcus lactis* ssp. *lactis* et la souche M11/CSL de *Lactococcus lactis* ssp. *cremoris* sont des bactéries lactiques qui produisent de l'acide citrique et de l'acide lactique par fermentation. La préparation commerciale Organo-Sol a un pH faible (~ 3,5) puisqu'elle renferme de l'acide citrique et de l'acide lactique; ce pH permet la pénétration du produit dans les cellules végétales, ce qui entraîne une nécrose tissulaire et un arrêt de la croissance de la plante. Les espèces de mauvaises herbes les plus vulnérables à Organo-Sol sont celles dont les feuilles ont une cuticule mince. Organo-Sol est un herbicide à usage commercial qui est employé pour la répression partielle du trèfle, du lotier corniculé, de la lupuline et de l'oxalide dans les pelouses établies.

**Considérations relatives à la santé**

**Les utilisations approuvées de la souche LPT-111 de *Lactobacillus casei*, de la souche LPT-21 de *Lactobacillus rhamnosus*, des souches LL64/CSL et LL102/CSL de *Lactococcus lactis* ssp. *lactis* et de la souche M11/CSL de *Lactococcus lactis* ssp. *cremoris* de même que de leurs produits de fermentation, l'acide citrique et l'acide lactique, peuvent-elles nuire à la santé humaine?**

**Il est peu probable que la souche LPT-111 de *Lactobacillus casei*, la souche LPT-21 de *Lactobacillus rhamnosus*, les souches LL64/CSL et LL102/CSL de *Lactococcus lactis* ssp. *lactis* et la souche M11/CSL de *Lactococcus lactis* ssp. *cremoris* de même que leurs produits de fermentation, l'acide citrique et l'acide lactique, nuisent à la santé humaine si la préparation commerciale Organo-Sol est utilisée conformément au mode d'emploi figurant sur leur étiquette.**

On peut être exposé à la souche LPT-111 de *Lactobacillus casei*, à la souche LPT-21 de *Lactobacillus rhamnosus*, aux souches LL64/CSL et LL102/CSL de *Lactococcus lactis* ssp. *lactis* et à la souche M11/CSL de *Lactococcus lactis* ssp. *cremoris* de même qu'à leurs produits de fermentation, l'acide citrique et l'acide lactique, pendant la manipulation de la préparation commerciale Organo-Sol.

Lorsqu'on évalue les risques pour la santé associés aux agents microbiens utilisés comme matières actives, plusieurs facteurs importants sont pris en considération : les propriétés biologiques du microorganisme (par exemple, la formation de sous-produits toxiques), les déclarations d'incident, la pathogénicité et la toxicité potentielles, telles que déterminées dans les études toxicologiques, ainsi que les concentrations auxquelles les gens pourraient être exposés compte tenu de l'exposition à d'autres souches du microorganisme naturellement présentes dans l'environnement.

Dans le cas des matières actives biochimiques, on prend en compte les doses ne produisant aucun effet sur la santé, ainsi que les doses auxquelles les gens pourraient être exposés. Les doses utilisées pour évaluer les risques sont déterminées de façon à protéger les populations humaines les plus vulnérables (par exemple, les enfants et les mères qui allaitent). Seules les utilisations entraînant une exposition à des doses bien inférieures à celles n'ayant eu aucun effet chez les animaux soumis aux essais sont considérées comme admissibles à l'homologation.

Les bactéries lactiques utilisées pour la fabrication d'Organo-Sol ainsi que leurs acides organiques sont d'ores et déjà présents dans la chaîne alimentaire de l'homme, et ce, en concentrations comparables à celles qui sont présentes dans Organo-Sol. De plus, relativement peu de cas d'infection ou d'effets nocifs ont été signalés malgré le caractère très répandu de ces bactéries et de ces acides.

Les produits de fermentation, l'acide citrique et l'acide lactique, présentent une faible toxicité aiguë par voie orale. L'acide lactique a une faible toxicité aiguë par voie cutanée, et les deux acides sont légèrement irritants pour la peau. Des études sur l'irritation oculaire ont montré que, aux concentrations présentes dans Organo-Sol, l'acide lactique et l'acide citrique peuvent causer des dommages modérés à graves aux yeux, surtout en cas d'exposition prolongée ou répétée. L'étiquette des produits portera des énoncés en conséquence et exigera le port d'un équipement de protection individuelle de base, ce qui permettra de réduire l'exposition.

## **Résidus dans l'eau et les aliments**

### **Les risques alimentaires associés à la consommation d'eau et d'aliments ne sont pas préoccupants.**

Dans le cadre du processus d'évaluation précédant l'homologation d'un produit antiparasitaire, l'ARLA doit déterminer si l'ingestion de la quantité maximale de résidus susceptible de demeurer sur les aliments à la suite de l'utilisation du produit antiparasitaire en question selon son mode d'emploi sera préoccupante ou non pour la santé humaine. Une limite maximale de résidus correspondant à cette quantité maximale de résidus attendue est alors fixée, en vertu de la *Loi sur les produits antiparasitaires*, aux fins de l'application de la disposition de la *Loi sur les aliments et drogues* concernant la falsification. L'ARLA fixe des limites maximales de résidus d'après des critères scientifiques afin de garantir que les aliments consommés par la population canadienne sont sans danger.

Comme les produits visés ne sont pas appliqués directement sur des aliments et comme aucun effet nocif significatif n'a été relevé dans le cadre des études de niveau I sur la toxicité et la pathogénicité, il n'est pas nécessaire de fixer des limites maximales de résidus ni pour la souche LPT-111 de *Lactobacillus casei*, la souche LPT-21 de *Lactobacillus rhamnosus*, les souches LL64/CSL et LL102/CSL de *Lactococcus lactis* ssp. *lactis* et la souche M11/CSL de *Lactococcus lactis* ssp. *cremoris*, ni pour leurs produits de fermentation, l'acide citrique et l'acide lactique. En outre, la probabilité que des résidus de la souche LPT-111 de *Lactobacillus casei*, de la souche LPT-21 de *Lactobacillus rhamnosus*, des souches LL64/CSL et LL102/CSL de *Lactococcus lactis* ssp. *lactis* et de la souche M11/CSL de *Lactococcus lactis* ssp. *cremoris* ou encore d'acide citrique et d'acide lactique contaminent des réserves d'eau potable est négligeable. L'exposition par voie alimentaire et les risques connexes sont donc minimes, sinon inexistants.

### **Risques professionnels découlant de la manipulation d'Organo-Sol**

**Les risques professionnels ne sont pas préoccupants lorsque Organo-Sol est utilisé conformément au mode d'emploi figurant sur l'étiquette, laquelle comprend des mesures de protection.**

Les personnes qui utilisent Organo-Sol peuvent entrer en contact direct (principalement par les yeux et la peau) avec la souche LPT-111 de *Lactobacillus casei*, la souche LPT-21 de *Lactobacillus rhamnosus*, les souches LL64/CSL et LL102/CSL de *Lactococcus lactis* ssp. *lactis* et la souche M11/CSL de *Lactococcus lactis* ssp. *cremoris* de même qu'avec l'acide citrique ou l'acide lactique. Il est indiqué sur l'étiquette d'Organo-Sol, à titre d'exigence de base visant à réduire le plus possible l'exposition, que les personnes utilisant ce produit doivent porter des gants imperméables à l'eau, un vêtement à manches longues, un pantalon long, des chaussures et des chaussettes ainsi que des lunettes protectrices. On précise aussi aux utilisateurs qu'il leur faut éviter d'inhaler le produit ainsi que son brouillard de pulvérisation.

Comme la préparation commerciale pourrait contenir un allergène, une protéine non modifiée du lait (lactosérum), l'étiquette d'Organo-Sol indique que l'accès aux sites traités doit être interdit jusqu'à ce que le produit pulvérisé ait séché.

### **Considérations relatives à l'environnement**

**Que se passe-t-il lorsque Organo-Sol pénètre dans l'environnement?**

**Les risques pour l'environnement ne sont pas préoccupants.**

Les bactéries lactiques sont considérées comme répandues dans la nature; il est possible d'en extraire de l'eau, du sol, du fumier, des eaux usées et de l'ensilage, ainsi que de matières végétales comme les fruits, les légumes, les graminées ainsi que le trèfle. Les bactéries lactiques font également partie de la microflore commensale des êtres humains et des animaux, colonisant le tractus gastro-intestinal, la cavité buccale ainsi que le vagin. Les publications indiquent que, si les bactéries lactiques peuvent survivre à l'extérieur d'un milieu laitier, elles ne sont toutefois pas susceptibles d'y prospérer. En outre, Organo-Sol renferme un nombre relativement peu élevé

de bactéries lactiques. Comme il est peu probable que l'utilisation d'Organo-Sol entraîne une augmentation du nombre de bactéries lactiques dans l'environnement, le risque que pose ces bactéries pour les organismes aquatiques ou terrestres non ciblés est négligeable.

L'acide citrique et l'acide lactique sont rapidement biotransformés dans les habitats terrestres ou aquatiques. Vu l'omniprésence de l'acide citrique et de l'acide lactique chez les animaux, les végétaux, les produits comestibles et les produits chimiques industriels, les utilisations proposées d'Organo-Sol sur les pelouses ne devraient pas entraîner un accroissement considérable de l'exposition des organismes terrestres ou aquatiques non ciblés. Qui plus est, les effets nocifs signalés dans les publications de même que les critères d'effet toxicologique publiés ne semblent pas indiquer que l'exposition des organismes terrestres et aquatiques non ciblés aux concentrations d'acide citrique et d'acide lactique contenues dans Organo-Sol sera préoccupante, d'un point de vue toxicologique. D'après les données dont on dispose, l'acide citrique et l'acide lactique devraient poser un risque négligeable pour les organismes terrestres et aquatiques dans les conditions d'utilisation indiquées.

## **Considérations relatives à la valeur**

### **Quelle est la valeur d'Organo-Sol?**

**Les acides contenus dans Organo-Sol, qui sont produits par des bactéries lactiques vivantes, entraînent une nécrose cellulaire et interrompent la croissance de la plante une fois qu'ils ont pénétré dans les cellules végétales.**

L'application d'Organo-Sol permet la répression partielle du trèfle blanc, du trèfle rouge, du lotier corniculé, de la lupuline et de l'oxalide dans les pelouses établies. Vu le mode d'action d'Organo-Sol, l'acquisition d'une résistance à l'herbicide est peu probable. Organo-Sol contribue aux programmes de lutte intégrée durable sur le gazon.

## **Mesures de réduction des risques**

L'étiquette apposée sur tout pesticide homologué comprend un mode d'emploi spécifique. On y trouve notamment des mesures de réduction des risques visant à protéger la santé humaine et l'environnement. Les utilisateurs sont tenus par la loi de s'y conformer.

Les principales mesures que l'on propose de faire figurer sur l'étiquette d'Organo-Sol en vue de réduire les risques possibles recensés dans le cadre de la présente évaluation sont présentées ci-après.

## Principales mesures de réduction des risques

### Santé humaine

Afin de réduire le plus possible l'exposition aux souches LL64/CSL et LL102/CSL de *Lactococcus lactis* ssp. *lactis*, de la souche M11/CSL de *Lactococcus lactis* ssp. *cremoris*, de la souche LPT-21 de *Lactobacillus rhamnosus* et de la souche LPT-111 de *Lactobacillus casei*, ainsi qu'aux produits de fermentation, l'acide citrique et l'acide lactique, toutes les personnes qui appliquent, mélangent, chargent ou manipulent le produit doivent porter des gants imperméables à l'eau, un vêtement à manches longues, un pantalon long, des chaussures et des chaussettes ainsi que des lunettes protectrices. Un énoncé d'étiquette précise aussi aux utilisateurs qu'il leur faut éviter d'inhaler le produit ainsi que son brouillard.

Comme la préparation commerciale pourrait contenir un allergène, une protéine non modifiée du lait (lactosérum), l'étiquette d'Organo-Sol indique que l'accès aux sites traités doit être interdit jusqu'à ce que le produit pulvérisé ait séché.

### Environnement

À titre de précaution générale, on placera sur l'étiquette des énoncés destinés à empêcher la contamination des habitats et des systèmes aquatiques lors de la manipulation du produit, et à éviter le traitement accidentel de plantes non ciblées avec Organo-Sol.

### Autres renseignements

Toute personne peut consulter, sur demande, les données d'essai (telles qu'elles sont citées dans ce document) sur lesquelles repose la décision d'homologation dans la salle de lecture de l'ARLA située à Ottawa. Pour toute information, veuillez joindre le Service de renseignements sur la lutte antiparasitaire de l'ARLA par téléphone (1-800-267-6315) ou par courrier électronique ([pmra.infoserv@hc-sc.gc.ca](mailto:pmra.infoserv@hc-sc.gc.ca)).

Toute personne peut déposer un avis d'opposition<sup>5</sup> concernant cette décision d'homologation dans les 60 jours suivant la publication du présent document. Pour obtenir de plus amples renseignements sur les motifs justifiant l'envoi d'un avis d'opposition (lequel doit reposer sur un fondement scientifique), veuillez consulter la section Pesticides et lutte antiparasitaire du site Web de Santé Canada (Demander l'examen d'une décision, [santecanada.gc.ca/arla](http://santecanada.gc.ca/arla)) ou joindre le Service de renseignements sur la lutte antiparasitaire de l'ARLA.

---

<sup>5</sup> Conformément au paragraphe 35(1) de la *Loi sur les produits antiparasitaires*.



---

## Références

### A. Liste d'études et de renseignements présentés par le titulaire

Numéro de document de l'ARLA : 1626955

Référence : 2007, Codex alimentarius commission, Codex stan 192-1995, FAO & WHO. FAO Headquarters, Rome, Italy, Data Numbering Code: M1.3,M2.9.3,M4.0,M9.0

Numéro de document de l'ARLA : 1626956

Référence : 2008, Confirmation of organic acid composition of Organo-sol and the absence of formic acid in Organo-Sol, Data Numbering Code: M10.0

Numéro de document de l'ARLA : 1626957

Référence : 2005, Dose-response experiment in greenhouse, Data Numbering Code: M10.0

Numéro de document de l'ARLA : 1626958

Référence : 2006, Weed suppressive activity of Organo-sol, dairy by-product, Data Numbering Code: M10.0,M2.7.2

Numéro de document de l'ARLA : 1626959

Référence : 2005, Weed suppressive activity of Organo-sol, dairy by-product, Data Numbering Code: M10.0,M9.8.1

Numéro de document de l'ARLA : 1626960

Référence : 2006, Weed suppressive activity of Organo-sol, dairy by-product, Data Numbering Code: M10.0,M9.8.1

Numéro de document de l'ARLA : 1626962

Référence : 2007, Product characterization and analysis, Data Numbering Code: M2.0  
Confidential Business Information

Numéro de document de l'ARLA : 1626968

Référence : Institut Rosell, Lactobacillus casei Rosell-215, Data Numbering Code: M2.7.2

Numéro de document de l'ARLA : 1626969

Référence : Institut Rosell, Lactobacillus rhamnosus Rosell-011, Data Numbering Code: M2.7.2

Numéro de document de l'ARLA : 1626975

Référence : 2002, DOM, a mix containing Lactococcus lactis subsp. lactis and Lactococcus lactis subsp. cremoris, Data Numbering Code: M2.7.2,M2.8

Numéro de document de l'ARLA : 1626976

Référence : 2007, Guides des bonnes pratiques industrielles (BPI), Data Numbering Code: M2.8

Numéro de document de l'ARLA : 1626977

Référence : 2007, Certificate of registration, Data Numbering Code: M2.8

---

Numéro de document de l'ARLA : 1626978

Référence : 2002, Certificate of analysis, Data Numbering Code: M2.8

Numéro de document de l'ARLA : 1626979

Référence : 2008, Organo-Sol Manufacturing and Quality Assurance Processes, Data Numbering Code: M2.8 Confidential Business Information

Numéro de document de l'ARLA : 1626981

Référence : 2007, Whey analysis, Data Numbering Code: M2.8

Numéro de document de l'ARLA : 1626982

Référence : 2008, Organo-Sol Analysis (5 batches), Data Numbering Code: M2.10.1,M2.10.2,M2.8 Confidential Business Information

Numéro de document de l'ARLA : 1626983

Référence : 2007, Certificat d analyse, Data Numbering Code: M2.10.2,M2.8 Confidential Business Information

Numéro de document de l'ARLA : 1626984

Référence : 2005, Sucres et acides organiques avec HPLC Dionex, Data Numbering Code: M2.10.1,M2.12,M2.8,M2.9.2,M2.9.3

Numéro de document de l'ARLA : 1626988

Référence : 2007, Summary, human health and safety testing, Data Numbering Code: M4.1

Numéro de document de l'ARLA : 1626989

Référence : 1992, Citric acid, Data Numbering Code: M4.1,M9.1

Numéro de document de l'ARLA : 1626991

Référence : 2005, Acute Oral Infectivity and Toxicity - Waiver Request, Data Numbering Code: M4.2.2

Numéro de document de l'ARLA : 1626995

Référence : Institut Rosell, 2002, Probiotics effects of Lactobacillus rhamnosus Rosell-11, Data Numbering Code: M2.7.1,M2.7.2,M2.8,M4.2.2

Numéro de document de l'ARLA : 1627031

Référence : 2005, Acute Dermal Toxicity: Waiver Request, Data Numbering Code: M4.4

Numéro de document de l'ARLA : 1627039

Référence : 2005, Eye Irritation: Waiver Request, Data Numbering Code: M4.9

Numéro de document de l'ARLA : 1627041

Référence : 2007, Exposure assessment, Data Numbering Code: M5.0

Numéro de document de l'ARLA : 1627042

Référence : 2007, Summary: Environmental toxicology, Data Numbering Code: M9.1

---

Numéro de document de l'ARLA : 1627043

Référence : 2005, Waiver requested for avian oral toxicity study, Data Numbering Code: M9.2

Numéro de document de l'ARLA : 1627086

Référence : 2005, Waiver requested for freshwater fish toxicity/infectivity study, Data Numbering Code: M9.4.1

Numéro de document de l'ARLA : 1627092

Référence : 2005, Waiver requested for terrestrial arthropods study, Data Numbering Code: M9.5.1

Numéro de document de l'ARLA : 1627095

Référence : 2005, Waiver requested for aquatic arthropods study, Data Numbering Code: M9.5.2

Numéro de document de l'ARLA : 1627098

Référence : 2005, Waiver requested for non-arthropod invertebrates study, Data Numbering Code: M9.6

Numéro de document de l'ARLA : 1627101

Référence : 2005, Waiver requested for terrestrial and aquatic plants, Data Numbering Code: M9.8.1, M9.8.2

Numéro de document de l'ARLA : 1806709

Référence : 2009, Certificate for quality control, Data Numbering Code: M2.8

Numéro de document de l'ARLA : 1806710

Référence : 2009, Technical data sheet on strains of final product, Data Numbering Code: M2.8

Numéro de document de l'ARLA : 1806731

Référence : 1977, International Recognition of the Deposit of Microorganisms for the Purposes of Patent Procedure, Data Numbering Code: M2.7.1

Numéro de document de l'ARLA : 1806732

Référence : 2008, Specifications, Data Numbering Code: M2.8

Numéro de document de l'ARLA : 1814374

Référence : 2009, Response to clarification request, Data Numbering Code: M2.7

Numéro de document de l'ARLA : 1814376

Référence : 2009, Response to clarification request, Data Numbering Code: M2.7

Numéro de document de l'ARLA : 1814379

Référence : 2009, Response to clarification request, Data Numbering Code: M2.7

Numéro de document de l'ARLA : 1626961

Référence : 2008, Value summary (including efficacy), Data Numbering Code: M10

---

Numéro de document de l'ARLA : 1626960

Référence : 2008, Weed suppressive activity of Organo-sol, dairy by-product. Annual Report (May 2006), Data Numbering Code: M10 and M9.8.1

Numéro de document de l'ARLA : 1626959

Référence : 2008, Weed suppressive activity of Organo-sol, dairy by-product. Annual Report (June 2005), Data Numbering Code: M10 and M9.8.1

Numéro de document de l'ARLA : 1626958

Référence : 2008, Weed suppressive activity of Organo-sol, dairy by-product. Final Report (December 2006), Data Numbering Code: M10 and M2.7.2

Numéro de document de l'ARLA : 1626957

Référence : 2008, Study project report (PR-OS-003) – Dose response experiment in greenhouse, Data Numbering Code: M10.0

## **2.0 Données soumises par le titulaire – Renseignements publiés**

Numéro de document de l'ARLA : 1626963

Référence : Facklam, R. and J. A. Elliott, 1995, Identification, Classification, and Clinical Relevance of Catalase-Negative, Gram-Positive Cocci, excluding the Streptococci and Enterococci, *Clinical Microbiology Reviews* 8(4): 479-495, Data Numbering Code: M2.10.1,M2.7.1

Numéro de document de l'ARLA : 1626964

Référence : Rossetti, L. and G. Giraffa, 2005, Rapid identification of dairy lactic acid bacteria by M13-generated, RAPD-PCR fingerprint databases, *Journal of Microbiological Methods* 63(2): 135-44, Data Numbering Code: M2.10.1,M2.7.1

Numéro de document de l'ARLA : 1626965

Référence : Gasser, F., 2008, Safety of lactic acid bacteria and their occurrence in human clinical infections, *Bulletin of the Institute Pasteur* 92: 45-67, Data Numbering Code: M2.7.2

Numéro de document de l'ARLA : 1626966

Référence : Hummel, A. S., C. Hertel, et al., 2006, Antibiotic Resistances of Starter and Probiotic Strains of Lactic Acid Bacteria., *Applied and environmental microbiology* 73(3): 730-739, Data Numbering Code: M2.7.2

Numéro de document de l'ARLA : 1626967

Référence : Husni, R.N. et al., 2008, Lactobacillus bacteremia and endocarditis: review of 45 cases, *Clinical Infectious Diseases* 25:1048-55, Data Numbering Code: M2.7.2

Numéro de document de l'ARLA : 1626970

Référence : Kritas, S. K. and R. B. Morrison, 2006, Effect of orally administered Lactobacillus casei on porcine reproductive and respiratory syndrome (PRRS) virus vaccination in pigs., *Veterinary Microbiology* 119(2-4): 248-55, Data Numbering Code: M2.7.2

---

Numéro de document de l'ARLA : 1626971

Référence : Marshall, V.M., 1993, Starter cultures for milk fermentation and their characteristics, *Journal of the Society of Dairy Technology*, 46(2), Data Numbering Code: M2.7.2

Numéro de document de l'ARLA : 1626972

Référence : Reid, A. A., C. P. Champagne, et al., 2007, Survival in food systems of *Lactobacillus rhamnosus* R011 microentrapped in whey protein gel particles, *Journal of Food Science* 72(1): M31-M37, Data Numbering Code: M2.7.2

Numéro de document de l'ARLA : 1626973

Référence : Salminen, S. and Arvilommi, H., 2008, Safety of *Lactobacillus* strains used as probiotic agents - reply, *Clinical Infectious Diseases Correspondance*. 34: 1284-1285, Data Numbering Code: M2.7.2

Numéro de document de l'ARLA : 1626974

Référence : Scolari, G., S. Torriani, et al., 1998, Partial characterization and plasmid linkage of a non-proteinaceous antimicrobial compound in a *Lactobacillus casei* strain of vegetable origin., *Journal of Applied Microbiology* 86(4): 682-8, Data Numbering Code: M2.7.2

Numéro de document de l'ARLA : 1626985

Référence : Health Canada, 2001, HPB Method MFHPB-33, Data Numbering Code: M2.9.2

Numéro de document de l'ARLA : 1626986

Référence : Hazardous Substances Data Bank, Formic acid., Data Numbering Code: M2.9.3

Numéro de document de l'ARLA : 1626987

Référence : Suarez-Luque, S., I. Mato, et al., 2006, Capillary zone electrophoresis method for the determination of inorganic anions and formic acid in honey., *Journal of Agricultural Food Chemistry* 54(25): 9292-6, Data Numbering Code: M2.9.3

Numéro de document de l'ARLA : 1626990

Référence : Salminen, S., A. von Wright, et al., 1998, Demonstration of safety of probiotics: a review, *International Journal of Food Microbiology* 44(1-2): 93-106, Data Numbering Code: M2.7.2, M4.1, M9.1

Numéro de document de l'ARLA : 1626992

Référence : Ishibashi, N. and S. Yamazaki, 2001, Probiotics and safety, *American Journal of Clinical Nutrition* 73(2 Suppl): 465S-470S, Data Numbering Code: M4.2.2

Numéro de document de l'ARLA : 1626993

Référence : Merk, K., C. Borelli, et al., 2004, *Lactobacilli* - bacteria-host interactions with special regard to the urogenital tract, *International Journal of Medical Microbiology* 295(1) 9-18, Data Numbering Code: M4.2.2

Numéro de document de l'ARLA : 1626994

Référence : Saxelin, M., H. Rautelin, et al., 2008, Safety of commercial products with viable *Lactobacillus* strains, *Infectious Diseases in Clinical Practice* 5(5): 331-335, Data Numbering Code: M4.2.2

---

Numéro de document de l'ARLA : 1626996

Référence : Antolin, J., R. Ciguenza, et al., 2004, Liver abscess caused by *Lactococcus lactis cremoris*: a new pathogen., *Scandinavian Journal of Infectious Diseases* 36(6-7): 490-1, Data Numbering Code: M2.7.2,M4.2.2

Numéro de document de l'ARLA : 1626997

Référence : Bruce, A. W. and G. Reid, 1998, Intravaginal instillation of lactobacilli for prevention of recurrent urinary tract infections., *Canadian Journal of Microbiology* 34(3): 339-43, Data Numbering Code: M2.7.2,M4.2.2

Numéro de document de l'ARLA : 1626998

Référence : Cannon, J. P., T. A. Lee, et al., 2004, Pathogenic relevance of *Lactobacillus*: a retrospective review of over 200 cases., *European Journal of Clinical Microbiological Infectious Diseases* 24(1): 31-40, Data Numbering Code: M2.7.2,M4.2.2

Numéro de document de l'ARLA : 1626999

Référence : Gill, H. S. and K. J. Rutherford, 2001, Viability and dose-response studies on the effects of the immunoenhancing lactic acid bacterium *Lactobacillus rhamnosus* in mice, *British Journal of Nutrition* 86(2): 285-9, Data Numbering Code: M2.7.2,M4.2.2

Numéro de document de l'ARLA : 1627000

Référence : Gonzalez, S., G. Albarracin, et al., 1990, Prevention of infantile diarrhoea by fermented milk, *Microbiologie, Aliments, Nutrition* 8(4): 349-354, Data Numbering Code: M2.7.2,M4.2.2

Numéro de document de l'ARLA : 1627001

Référence : Helin, T., S. Haahtela, et al., 2001, No effect of oral treatment with an intestinal bacterial strain, *Lactobacillus rhamnosus* (ATCC 53103), on birch-pollen allergy: a placebo-controlled double-blind study, *Allergy* 57(3): 243-6, Data Numbering Code: M2.7.2,M4.2.2

Numéro de document de l'ARLA : 1627002

Référence : Pavan, S., P. Desreumaux, et al., 2003, Use of mouse models to evaluate the persistence, safety, and immune modulation capacities of lactic acid bacteria., *Clinical Diagnostic Laboratory Immunology* Vol 10(4): 696-701, Data Numbering Code: M2.7.2,M4.2.2

Numéro de document de l'ARLA : 1627003

Référence : Srinivasan et al, 2006, Clinical Safety of *Lactobacillus casei shirota* as a Probiotic in Critically Ill Children, *Journal of Pediatric Gastroenterology and Nutrition*, 42:171-173, Data Numbering Code: M2.7.2,M4.2.2

Numéro de document de l'ARLA : 1627004

Référence : Villena, J., S. Racedo, et al., 2005, *Lactobacillus casei* improves resistance to pneumococcal respiratory infection in malnourished mice., *Journal of Nutrition* 135(6): 1462-9, Data Numbering Code: M2.7.2,M4.2.2

---

Numéro de document de l'ARLA : 1627005

Référence : Zhou, J. S., Q. Shu, et al., 1999, Acute oral toxicity and bacterial translocation studies on potentially probiotic strains of lactic acid bacteria., *Food Chemistry and Toxicology* 38(2-3): 153-6, Data Numbering Code: M2.7.2,M4.2.2

Numéro de document de l'ARLA : 1627006

Référence : Kalliomaki, M., S. Salminen, et al., 2003, Probiotics and prevention of atopic disease: 4-year follow-up of a randomised placebo-controlled trial., *Lancet* 361(9372): 1869-71, Data Numbering Code: M2.7.2,M4.2.2,M4.4

Numéro de document de l'ARLA : 1627007

Référence : Rosenfeldt, V., E. Benfeldt, et al., 2002, Effect of probiotic *Lactobacillus* strains in children with atopic dermatitis., *Journal of Allergy and Clinical Immunology* 111(2): 389-95, Data Numbering Code: M2.7.2,M4.2.2,M4.4

Numéro de document de l'ARLA : 1627008

Référence : Chin-Wen, L., C. HsiaoLing, et al., 1999, Identification and characterisation of lactic acid bacteria and yeasts isolated from kefir grains in Taiwan, *Australian Journal of Dairy Technology* 54: 14-18, Data Numbering Code: M4.2.2,M4.4,M4.9

Numéro de document de l'ARLA : 1627009

Référence : Dousset, X. and F. Caillet, 1993, Microbiological and biochemical aspects of kefir fermentation, *Microbiologie, Aliments, Nutrition* 11(4): 463-470, Data Numbering Code: M4.2.2,M4.4,M4.9

Numéro de document de l'ARLA : 1627010

Référence : Eck, A., 1984, *Le Fromage*, 2nd ed. Diffusion Lavoisier, Paris, Chapter 4, p: 497-509, Data Numbering Code: M4.2.2,M4.4,M4.9

Numéro de document de l'ARLA : 1627011

Référence : Farzanfar, A., 2006, The use of probiotics in shrimp aquaculture, *FEMS Immunological Medicine Microbiology* 48(2): 149-58, Data Numbering Code: M4.2.2,M4.4,M4.9

Numéro de document de l'ARLA : 1627012

Référence : Garrote, G. L., A. G. Abraham, et al., 1999, Inhibitory power of kefir: the role of organic acids., *Journal of Food Protection* 63(3): 364-9, Data Numbering Code: M4.2.2,M4.4,M4.9

Numéro de document de l'ARLA : 1627013

Référence : Kneifel, W., D. Jaros, et al., 1992, Microflora and acidification properties of yogurt and yogurt-related products fermented with commercially available starter cultures, *International Journal of Food Microbiology* 18(3): 179-89, Data Numbering Code: M4.2.2,M4.4,M4.9

Numéro de document de l'ARLA : 1627014

Référence : Salminen, S. and A. C. Ouwehand, 2002, Probiotics, *Applications in Dairy Products*, *Encyclopedia of dairy sciences*: 2315-2322, Data Numbering Code: M4.2.2,M4.4,M4.9

---

Numéro de document de l'ARLA : 1627015

Référence : Salminen, S., A von Wright, et al., 1998, Lactic acid bacteria in health and disease, In: Lactic acid bacteria: microbiology and functional aspects (Ed by S. Salminen and A. von Wright), p221-253. New York: Macel Dekke, Inc, Data Numbering Code: M4.2.2,M4.4,M4.9

Numéro de document de l'ARLA : 1627016

Référence : UNEP, 2001, SIDS Initial Assessment Report: Citric Acid, UNEP publications (United Nations Environment Programme), Data Numbering Code: M4.2.2,M4.4,M4.9

Numéro de document de l'ARLA : 1627017

Référence : Van de Water J., 2003, Yogurt and Immunity: The Health Benefits of Fermented Milk Products that Contain Lactic Acid Bacteria, Handbook of fermented functional foods, chapter 5. Edited by Edward R. Farnworth. CRC Press. p: 113-144, Data Numbering Code: M4.2.2,M4.4,M4.9

Numéro de document de l'ARLA : 1627018

Référence : Hammes, W. P. and C. Hertel, 2006, The Genera Lactobacillus and Carnobacterium, Prokaryotes. 4: 320-403, Data Numbering Code: M1.2,M4.2.2,M4.4,M4.9

Numéro de document de l'ARLA : 1627019

Référence : Teuber, M. and A. Geis, 2006, The Genus lactococcus, Prokaryotes. 4: 205-228, Data Numbering Code: M1.2,M2.7.2,M4.2.2,M4.4,M4.9,M9.1

Numéro de document de l'ARLA : 1627020

Référence : Agarwal, K. N., S. K. Bhasin, et al., 2001, Lactobacillus casei in the control of acute diarrhea--a pilot study., Indian Pediatrics 38(8): 905-10, Data Numbering Code: M2.7.2,M4.2.2,M4.4,M4.9

Numéro de document de l'ARLA : 1627021

Référence : Garver, K. I. and P. M. Muriana, 1993, Detection, identification and characterization of bacteriocin-producing lactic acid bacteria from retail food products, International Journal of Food Microbiology 19(4): 241-58, Data Numbering Code: M2.7.2,M4.2.2,M4.4,M4.9

Numéro de document de l'ARLA : 1627022

Référence : Thapa, N., J. Pal, et al., 2005, Phenotypic identification and technological properties of lactic acid bacteria isolated from traditionally processed fish products of the Eastern Himalayas., International Journal of Food Microbiology 107(1): 33-8, Data Numbering Code: M

Numéro de document de l'ARLA : 1627023

Référence : Uhlman, L., U. Schillinger, et al., 1992, Identification and characterization of two bacteriocin-producing strains of Lactococcus lactis isolated from vegetables., International Journal of Food Microbiology 16(2): 141-51, Data Numbering Code: M2.7.2,M4.2.2,M4.4,M4.9

Numéro de document de l'ARLA : 1627024

Référence : Akalin, A. S., S. Gonc, et al., 2002, Variation in organic acids content during ripening of pickled white cheese., Journal of Dairy Science 85(7): 1670-6, Data Numbering Code: M2.9.3,M4.2.2,M4.4,M4.9

---

Numéro de document de l'ARLA : 1627025

Référence : Fernandez-Garcia, E. and J. U. McGregor, 1994, Determination of organic acids during the fermentation and cold storage of yogurt., *Journal of Dairy Science* 77(10): 2934-9, Data Numbering Code: M2.9.3,M4.2.2,M4.4,M4.9

Numéro de document de l'ARLA : 1627026

Référence : Fuller, R., 1989, Probiotics in man and animals, *Journal of Applied Bacteriology* 66(5): 365-78, Data Numbering Code: M2.7.2,M4.1,M4.2.2,M4.4,M4.9,M9.1

Numéro de document de l'ARLA : 1627027

Référence : Cossins E.A., 1964, Formation and metabolism of lactic acid during germination of pea seedlings, *Letters to Nature* 203: 989-990, Data Numbering Code: M4.2.2,M4.4,M4.9,M9.2.1,M9.4.1,M9.5.1,M9.5.2,M9.6,M9.8.1,M9.8.2

Numéro de document de l'ARLA : 1627028

Référence : Merck and Co., Inc., 2006, *The Merck Index*, 14th ed. Whitehouse Station, NJ: Merck and Co., Inc, Data Numbering Code: M4.2.2,M4.4,M4.9,M9.2.1,M9.4.1,M9.5.1,M9.5.2,M9.6,M9.8.1,M9.8.2

Numéro de document de l'ARLA : 1627029

Référence : Saradhulhat P. and R.E Paull., 2007, Pineapple organic acid metabolism and accumulation during fruit development, *Scientia Horticulturae* 112: 297-303, Data Numbering Code: M4.2.2,M4.4,M4.9,M9.2.1,M9.4.1,M9.5.1,M9.5.2,M9.6,M9.8.1,M9.8.2

Numéro de document de l'ARLA : 1627030

Référence : Wiley & Sons, 2008, *Kirk-Othmer Encyclopedia of Chemical Technology*, 5th edition. NY. Wiley & Sons, Inc., Data Numbering Code: M4.2.2,M4.4,M4.9,M9.2.1,M9.4.1,M9.5.1,M9.5.2,M9.6,M9.8.1,M9.8.2

Numéro de document de l'ARLA : 1627032

Référence : Ditre, C. M., T. D. Griffin, et al., 1996, Effects of alpha-hydroxy acids on photoaged skin: a pilot clinical, histologic, and ultrastructural study, *Journal of American Academic Dermatology* 34(2 Pt 1): 187-95, Data Numbering Code: M4.4

Numéro de document de l'ARLA : 1627033

Référence : Schliemann-Willers, S., S. Fuchs, et al., 2004, Fruit acids do not enhance sodium lauryl sulphate-induced cumulative irritant contact dermatitis in vivo, *Acta Dermatologica Venereologica* 85(3): 206-10, Data Numbering Code: M4.4

Numéro de document de l'ARLA : 1627034

Référence : Smith, W. P., 1996, Epidermal and dermal effects of topical lactic acid, *Journal of American Academic Dermatology* 35(3 Pt 1): 388-91, Data Numbering Code: M4.4

Numéro de document de l'ARLA : 1627035

Référence : Baumann L. and E. Weisberg, 2002, *Cosmetic Dermatology: Principles and Practice*, New York. Mc-Graw-Hill Companies Inc. 226 pages. Chapter: Other ingredients p:93-99, Data Numbering Code: M4.4,M4.9

---

Numéro de document de l'ARLA : 1627036

Référence : U.S. Patent Office, 1995, US Patent 5447920: Cosmetic composition containing inclusion product with hydroxyalkylated cyclodextrin, Data Numbering Code: M4.4,M4.9

Numéro de document de l'ARLA : 1627037

Référence : U.S. Patent Office, 2002, US Patent 6355259: Cosmetic composition for skin comprising urea, Data Numbering Code: M4.4,M4.9

Numéro de document de l'ARLA : 1627038

Référence : Wiley & Sons, 2008, Kirk-Othmer Encyclopedia of Chemical Technology, 5<sup>th</sup> edition. NY. Willey & Sons, Inc., Data Numbering Code: M4.4,M4.9,M9.2.1,M9.4.1,M9.5.1,M9.5.2,M9.6,M9.8.1,M9.8.2

Numéro de document de l'ARLA : 1627040

Référence : Leung, D. Y., Y. Y. Kwong, et al., 2005, Canaliculitis associated with a combined infection of *Lactococcus lactis cremoris* and *Eikenella corrodens*, Japanese Journal of Ophthalmology 50(3): 284-5, Data Numbering Code: M4.9

Numéro de document de l'ARLA : 1627044

Référence : Atapattu, N. S. B. M. and C. J. Nelligawatta, 2005, Effects of citric acid on the performance and utilization of phosphorous and crude protein in broiler chickens fed rice byproducts-based diets., International Journal of Poultry Science 4(12): 990-993,

Numéro de document de l'ARLA : 1627045

Référence : Bautista Garfias, C. R., M. T. Arriola Gonzalez, et al., 2003, Comparative effect between *Lactobacillus casei* and a commercial vaccine against coccidiosis in broilers, *Tecnica Pecuaria en Mexico* 41(3): 317-327, Data Numbering Code: M9.2.1

Numéro de document de l'ARLA : 1627046

Référence : Farnell, M.B., A. M. Donoghue, et al., 2006, Upregulation of oxidative burst and degranulation in chicken heterophils stimulated with probiotic bacteria., *Poultry Science* 85(11): 1900-6, Data Numbering Code: M9.2.1

Numéro de document de l'ARLA : 1627047

Référence : Goyache, J., A. I. Vela, et al., 2001, *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* ingestion in waterfowl: first confirmation in animals. , *Emerging Infectious Diseases* 7(5): 884-6, Data Numbering Code: M9.2.1

Numéro de document de l'ARLA : 1627048

Référence : Heres, L., B. Engel, et al., 2003, Fermented Liquid Feed Reduces Susceptibility of Broilers for *Salmonella enteritidis*., *Poultry Science* 82: 603-611, Data Numbering Code: M9.2.1

Numéro de document de l'ARLA : 1627049

Référence : Heres, L., B. Engel, et al., 2003, Effect of acidified feed on susceptibility of broiler chickens to intestinal infection by *Campylobacter* and *Salmonella*., *Veterinary Microbiology* 99(3-4): 259-67, Data Numbering Code: M9.2.1

---

Numéro de document de l'ARLA : 1627050

Référence : Ogawa, T., et al, 2005, Oral immunoadjuvant activity of *Lactobacillus casei* subsp. *casei* in dextran-fed layer chickens, *British Journal of Nutrition* 95, 430-434, Data Numbering Code: M9.2.1

Numéro de document de l'ARLA : 1627051

Référence : Huang, M. K., Y. J. Choi, et al., 2003, Effects of *Lactobacilli* and an acidophilic fungus on the production performance and immune responses in broiler chickens, *Poult Science* 83(5): 788-95, Data Numbering Code: M2.7.2,M9.2.1

Numéro de document de l'ARLA : 1627052

Référence : Bouzaine, T., R. D. Dauphin, et al., 2005, Adherence and colonization properties of *Lactobacillus rhamnosus* TB1, a broiler chicken isolate., *Letters in Applied Microbiology* 40(5): 391-6, Data Numbering Code: M9.2.1,M9.4.1,M9.5.1,M9.5.2,M9.6,M9.8.1,M9.8.2

Numéro de document de l'ARLA : 1627053

Référence : Counotte F.H.M., A. Lankhorst and R.A. Prins, 1983, Role of DL-lactic acid as an intermediate in rumen metabolism of dairy cows, *Journal of Animal Science* 56: 1222-1235, Data Numbering Code: M9.2.1,M9.4.1,M9.5.1,M9.5.2,M9.6,M9.8.1,M9.8.2

Numéro de document de l'ARLA : 1627054

Référence : Garriga, M., M. Pascual, et al., 1997, Selection of *lactobacilli* for chicken probiotic adjuncts., *Journal of Applied Microbiology* 84(1): 125-32, Data Numbering Code: M9.2.1,M9.4.1,M9.5.1,M9.5.2,M9.6,M9.8.1,M9.8.2

Numéro de document de l'ARLA : 1627055

Référence : Judge M.A. and J. Van Eys, 1961, Excretion of D-Lactic acid by humans, *Journal of Nutrition* 76: 310-313, Data Numbering Code: M9.2.1,M9.4.1,M9.5.1,M9.5.2,M9.6,M9.8.1,M9.8.2

Numéro de document de l'ARLA : 1627056

Référence : Nadeau, E. M., D. R. Buxton, et al., 2000, Enzyme, bacterial inoculant, and formic acid effects on silage composition of orchardgrass and alfalfa., *Journal of Dairy Science* 83(7): 1487-502, Data Numbering Code: M9.2.1,M9.4.1,M9.5.1,M9.5.2,M9.6,M9.8.1,M9.8.2

Numéro de document de l'ARLA : 1627057

Référence : Nikoskelainen, S., A. C. Ouwehand, et al., 2003, Immune enhancement in rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) by potential probiotic bacteria (*Lactobacillus rhamnosus*)., *Fish and Shellfish Immunology* 15(5): 443-52, Data Numbering Code: M9.2.1,M9.4.1,M9.5.1,M9.5.2,M9.6,M9.8

Numéro de document de l'ARLA : 1627058

Référence : Nomura, M., M. Kobayashi, et al., 2005, Phenotypic and molecular characterization of *Lactococcus lactis* from milk and plants., *Journal of Applied Microbiology* 101(2): 396-405, Data Numbering Code: M9.2.1,M9.4.1,M9.5.1,M9.5.2,M9.6,M9.8.1,M9.8.2

---

Numéro de document de l'ARLA : 1627059

Référence : Orvin-Mundt, J. and J. L. Hemmer, 1968, Lactobacilli on plants, Applied microbiology 16(9): 1326-1330, Data Numbering Code: M9.2.1,M9.4.1,M9.5.1,M9.5.2,M9.6,M9.8.1,M9.8.2

Numéro de document de l'ARLA : 1627060

Référence : Panigrahi, A., V. Kiron, et al., 2004, Immune responses in rainbow trout *Oncorhynchus mykiss* induced by a potential probiotic bacteria *Lactobacillus rhamnosus* JCM 1136, Veterinary Immunology and Immunopathology 102: 379-388, Data Numbering Code: M9.2.1,M9.4.1,M9.5.1,M9.

Numéro de document de l'ARLA : 1627061

Référence : Shannon, A. L., G. Attwood, et al., 2000, Characterization of lactic acid bacteria in the larval midgut of the keratinophagous lepidopteran, *Hofmannophila pseudospretella*, Letters in Applied Microbiology, 32: 36-41, Data Numbering Code: M9.2.1,M9.4.1,M9.5.1,M9.5.2,M9.6,

Numéro de document de l'ARLA : 1627062

Référence : Sharma N. et al., 2005, Regulation of pyruvate dehydrogenase activity and citric acid cycle intermediates during high cardiac power generation, Journal of Physiology 562.2: 593-603, Data Numbering Code: M9.2.1,M9.4.1,M9.5.1,M9.5.2,M9.6,M9.8.1,M9.8.2

Numéro de document de l'ARLA : 1627063

Référence : Sherwin T., E.W. Simon., 1969, The appearance of lactic acid in phaseolus seeds germinating under wet conditions, Journal of Experimental Botany 20: 776-785, Data Numbering Code: M9.2.1,M9.4.1,M9.5.1,M9.5.2,M9.6,M9.8.1,M9.8.2

Numéro de document de l'ARLA : 1627064

Référence : Vazquez, J. A., M. L. Cabo, et al., 2003, Survival of lactic acid bacteria in seawater: a factorial study., Current Microbiology 47(6): 508-13, Data Numbering Code: M9.2.1,M9.4.1,M9.5.1,M9.5.2,M9.6,M9.8.1,M9.8.2

Numéro de document de l'ARLA : 1627065

Référence : Campos, C. A., O. Rodriguez, et al., 2006, Preliminary characterization of bacteriocins from *Lactococcus lactis*, *Enterococcus faecium* and *Enterococcus mundtii* strains isolated from turbot (*Psetta maxima*), Food Research International 39(3): 356-364, Data Numbering Code:

Numéro de document de l'ARLA : 1627066

Référence : Chen, Y. S., F. Yanagida, et al., 2004, Isolation and identification of lactic acid bacteria from soil using an enrichment procedure., Letters Applied Microbiology 40(3): 195-200, Data Numbering Code: M2.7.2,M9.2.1,M9.4.1,M9.5.1,M9.5.2,M9.6,M9.8.1,M9.8.2

Numéro de document de l'ARLA : 1627067

Référence : Hagi, T., D. Tanaka, et al., 2004, Diversity and seasonal changes in lactic acid bacteria in the intestinal tract of cultured freshwater fish, Aquaculture 234(1/4): 335-346, Data Numbering Code: M2.7.2,M9.2.1,M9.4.1,M9.5.1,M9.5.2,M9.6,M9.8.1,M9.8.2

---

Numéro de document de l'ARLA : 1627068

Référence : Health-Canada, Material Safety Data Sheet - Infectious substances., Data Numbering Code: M2.7.2,M9.2.1,M9.4.1,M9.5.1,M9.5.2,M9.6,M9.8.1,M9.8.2

Numéro de document de l'ARLA : 1627069

Référence : Klijn, N., A. H. Weerkamp, et al., 1994, Detection and characterization of lactose-utilizing *Lactococcus* spp. in natural ecosystems., *Applied Environmental Microbiology* 61(2): 788-92, Data Numbering Code: M2.7.2,M9.2.1,M9.4.1,M9.5.1,M9.5.2,M9.6,M9.8.1,M9.8.2

Numéro de document de l'ARLA : 1627070

Référence : Ringo, E. and F. J. Gatesoupe, 1997, Lactic acid bacteria in fish: a review, *Aquaculture* 160(3/4): 177-203, Data Numbering Code: M2.7.2,M9.2.1,M9.4.1,M9.5.1,M9.5.2,M9.6,M9.8.1,M9.8.2

Numéro de document de l'ARLA : 1627071

Référence : Schultz, J. E. and J. A. Breznak, 1977, Heterotrophic bacteria present in hindguts of wood-eating termites [*Reticulitermes flavipes* (Kollar)], *Applied Environmental Microbiology* 35(5): 930-6, Data Numbering Code: M2.7.2,M9.2.1,M9.4.1,M9.5.1,M9.5.2,M9.6,M9.8.1,M9.8.2

Numéro de document de l'ARLA : 1627073

Référence : Shin, K. H., Y. Lim, et al., 2005, Anaerobic biotransformation of dinitrotoluene isomers by *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* strain 27 isolated from earthworm intestine., *Chemosphere* 61(1): 30-9, Data Numbering Code: M2.7.2,M9.2.1,M9.4.1,M9.5.1,M9.5.2,M9.6,M9.8.1,M9.8.2

Numéro de document de l'ARLA : 1627074

Référence : Stiles, M. E., 1996, Biopreservation by lactic acid bacteria, *Antonie Van Leeuwenhoek* 70(2-4): 331-45, Data Numbering Code: M2.7.2,M4.1,M9.2.1,M9.4.1,M9.5.1,M9.5.2,M9.6,M9.8.1,M9.8.2

Numéro de document de l'ARLA : 1627075

Référence : Albertini, M. V., E. Carcouet, et al., 2006, Changes in organic acids and sugars during early stages of development of acidic and acidless citrus fruit, *Journal of Agricultural Food Chemistry* 54(21): 8335-9, Data Numbering Code: M4.2.2,M4.4,M4.9,M9.2.1,M9.4.1,M9.5.1,M9.

Numéro de document de l'ARLA : 1627076

Référence : Hazardous Substances Data Bank, 2006, Lactic Acid, National Library of Medicine's TOXNET system (<http://toxnet.nlm.nih.gov>) on June 22, 2007, Data Numbering Code: M4.2.2,M4.4,M4.9,M9.2.1,M9.4.1,M9.5.1,M9.5.2,M9.6,M9.8.1,M9.8.2

Numéro de document de l'ARLA : 1627077

Référence : Merck and Co., Inc., 2006, The Merck Index., Data Numbering Code: M4.2.2,M4.4,M4.9,M9.2.1,M9.4.1,M9.5.1,M9.5.2,M9.6,M9.8.1,M9.8.2

---

Numéro de document de l'ARLA : 1627078

Référence : OECD, 2001, Screening Information Data Sheets on Citric Acid, UNEP Publications, Data Numbering Code:  
M4.2.2,M4.4,M4.9,M9.2.1,M9.4.1,M9.5.1,M9.5.2,M9.6,M9.8.1,M9.8.2

Numéro de document de l'ARLA : 1627080

Référence : Heikkila, M. P. and P. E. Saris, 2003, Inhibition of Staphylococcus aureus by the commensal bacteria of human milk, Journal of Applied Microbiology 95(3): 471-8, Data Numbering Code:  
M2.7.2,M4.2.2,M4.4,M4.9,M9.2.1,M9.4.1,M9.5.1,M9.5.2,M9.6,M9.8.1,M9.8.2

Numéro de document de l'ARLA : 1627081

Référence : Hazardous substance data bank, Data Numbering Code:  
M4.2.2,M4.9,M9.2.1,M9.4.1,M9.5.1,M9.5.2,M9.6,M9.8.1,M9.8.2

Numéro de document de l'ARLA : 1627082

Référence : Adams, M. R., 1998, Safety of industrial lactic acid bacteria., Journal of Biotechnology 68(2-3): 171-8, Data Numbering Code:  
M2.7.2,M4.2.2,M4.4,M4.9,M9.2.1,M9.4.1,M9.5.1,M9.5.2,M9.6,M9.8.1,M9.8.2

Numéro de document de l'ARLA : 1627083

Référence : Briarty L.G., Stereological analysis of cotyledon cell development in Phaseolus, Data Numbering Code: M9.2.1,M9.4.1,M9.5.1,M9.5.2,M9.6,M9.8.1,M9.8.2

Numéro de document de l'ARLA : 1627084

Référence : Holzapfel, W. H., P. Haberer, et al., 2001, Taxonomy and important features of probiotic microorganisms in food and nutrition., American Journal of Clinical Nutrition 73(2 Suppl): 365S-373S, Data Numbering Code:  
M2.7.2,M4.2.2,M4.4,M4.9,M9.2.1,M9.5.2,M9.6,M9.8.1,M9.8.2

Numéro de document de l'ARLA : 1627085

Référence : Fitzpatrick, K. C., 2005, Probiotics - Discussion Paper, Report submitted to the Natural Health Products Directorate, Health Canada. Winnipeg, Manitoba, Data Numbering Code: M2.7.2,M4.1,M9.1,M9.2.1,M9.5.2,M9.6,M9.8.1,M9.8.2

Numéro de document de l'ARLA : 1627087

Référence : Balcazar, J. L., D. Vendrell, et al., 2006, Immune modulation by probiotic strains: quantification of phagocytosis of Aeromonas salmonicida by leukocytes isolated from gut of rainbow trout (Oncorhynchus mykiss) using a radiolabelling assay, Comparative Im

Numéro de document de l'ARLA : 1627088

Référence : Nikoskelainen, S., S. Salminen, et al., 2001, Characterization of the properties of human- and dairy-derived probiotics for prevention of infectious diseases in fish, Applied Environmental Microbiology 67(6): 2430-5, Data Numbering Code: M9.4.1

---

Numéro de document de l'ARLA : 1627090

Référence : Vendrell, D., J. L. Balcazar, et al., 2006, *Lactococcus garvieae* in fish: a review, *Comparative Immunology, Microbiology and Infectious Diseases* 29: 177-198, Data Numbering Code: M9.4.1

Numéro de document de l'ARLA : 1627091

Référence : Bowmer, C. T., R. N. Hooftman, et al., 1998, The ecotoxicity and the biodegradability of lactic acid, alkyl lactate esters and lactate salts, *Chemosphere* 37(7): 1317-33, Data Numbering Code: M9.4.1,M9.5.2,M9.8.1,M9.8.2

Numéro de document de l'ARLA : 1627093

Référence : Evans, J. D. and D. L. Lopez, 2004, Bacterial probiotics induce an immune response in the honey bee (Hymenoptera: Apidae), *Journal of Economic Entomology* 97(3): 752-6, Data Numbering Code: M9.5.1

Numéro de document de l'ARLA : 1627094

Référence : Milani, N., 2000, Activity of oxalic and citric acids on the mite *Varroa destructor* in laboratory assays, *Apidologie* 32(2): 127-138, Data Numbering Code: M9.5.1

Numéro de document de l'ARLA : 1627096

Référence : Balcazar, J. L., I. de Blas, et al., 2006, The role of probiotics in aquaculture, *Veterinary Microbiology* 114(3-4): 173-86, Data Numbering Code: M9.5.2

Numéro de document de l'ARLA : 1627097

Référence : Villamil, L., A. Figueras, et al., 2002, Control of *Vibrio alginolyticus* in *Artemia* culture by treatment with bacterial probiotics, *Aquaculture* 219(1/4): 43-56, Data Numbering Code: M9.5.2

Numéro de document de l'ARLA : 1627099

Référence : Degens, B. P., L. A. Schipper, et al., 2000, Irrigation of an allophanic soil with dairy factory effluent for 22 years: responses of nutrient storage and soil biota, *Australian Journal of Soil Research* 38(1): 25-35, Data Numbering Code: M9.6

Numéro de document de l'ARLA : 1627100

Référence : Duval, J., 1991, Utilisation agricole des résidus laitiers, *Agro-Biologie* 370(7), Data Numbering Code: M9.6

Numéro de document de l'ARLA : 1766294

Référence : A. Avlami and T. Kordossis and N. Vrizedis and N. V. Sipsas, 2001, *Lactobacillus Rhamnosus* Endocarditis Complicating Colonoscopy, *British Infection Society*, Data Numbering Code: 2.7,M9.3

Numéro de document de l'ARLA : 1766299

Référence : Russell K. Chan and Cora R. Wortman and Brenda K. Smiley and Carol A. Hendrick, 2003, Construction and use of a computerized DNA fingerprint database for lactic acid bacteria from silage, *Journal of Microbiological Methods* 55: 565-574, Data Numbering Code: 2.7,M9.3

---

Numéro de document de l'ARLA : 1766302

Référence : Yunsop Chong and Hwan Sub Lim and Samuel Y. Lee and Seung Yun Cho, 1990, Yonsei Medical Journal, Lactobacillus casei subspecies casei Endocarditis - A case report, Yonsei Medical Journal, 32: 69-73, Data Numbering Code: 2.7,M9.3

Numéro de document de l'ARLA : 1766312

Référence : David E. Bronstein and Jonathan Cotliar and Jodie K. Votava-Smith and Mark Z. Powell and Marjorie J. Miller and James D. Cherry, 2004, The Pediatric Infectious Disease Journal, Recurrent Papular Urticaria After Varicella Immunization in a 15-month-old Girl

Numéro de document de l'ARLA : 1766317

Référence : Rola N. Husni and Steven M. Gordon and John A. Washington and David L. Longworth, 1997, Lactobacillus Bacteremia and Endocarditis: Review of 45 Cases, Clinical Infectious Diseases, 25:1048-1055, Data Numbering Code: 2.7,M9.3

Numéro de document de l'ARLA : 1766323

Référence : P. Kalima and R. G. Masterton and P. H. Roddie and A. E. Thomas, 1995, Journal of Infection, Lactobacillus rhamnosus Infection in a Child Following Bone Marrow Transplant, Journal of Infection, 32: 165-167, Data Numbering Code: 2.7,M9.3

Numéro de document de l'ARLA : 1766327

Référence : Anjali N. Kunz and James M. Noel and Mary P. Fairchok, 2004, Journal of Pediatric Gastroenterology and Nutrition, Two Cases of Lactobacillus Bacteremia During Probiotic Treatment of Short Gut Syndrome, Journal of Pediatric Gastroenterology and Nutrition, 38(4): 457-458, Data Numbering Code: 2.7,M9.3

Numéro de document de l'ARLA : 1766332

Référence : Michael H. Land and Kelly Rouster-Stevens and Charles R. Woods and Michael L. Cannon and James Cnota and Avinash K. Shetty, 2004, PEDIATRICS, Lactobacillus Sepsis Associated With Probiotic Therapy, Pediatrics, 115(1):178-181, Data Numbering Code: 2.7,M9.3

Numéro de document de l'ARLA : 1766342

Référence : Takayuki Nakarai and Katsuya Morita and Yoshifumi Nojiri and Jinichi Nei and Yasuhiro Kawamori, 1999, Pediatrics International, Liver abscess due to Lactococcus lactis cremoris, Pediatrics International, 42: 699-701, Data Numbering Code: 2.7,M9.3

Numéro de document de l'ARLA : 1766347

Référence : D. Pittet and N. Li and R. P. Wenzel, 1993, Eur. J. Clin. Microbiol. Infect. Dis., Association of Secondary and Polymicrobial Nosocomial Bloodstream Infections with Higher Mortality, European Journal of Clinical Microbiology and Infectious Diseases, 12(

Numéro de document de l'ARLA : 1766363

Référence : Edsel Maurice T. Salvanaa and Michael Frank, 2005, Journal of Infection, Lactobacillus endocarditis: Case report and review of cases reported since 1992, Journal of Infection, 53: e5-e10, Data Numbering Code: 2.7,M9.3

---

Numéro de document de l'ARLA : 1766365

Référence : Chiara Tommasi and Francesco Equitani and Marcello Masala and Milva Ballardini and Marco Favaro and Marcello Meledandri and Carla Fontana and Pasquale Narciso and Emanuele Nicastrì, 2008, Journal of Medical Case Reports, Diagnostic difficulties of Lactoba

Numéro de document de l'ARLA : 1766368

Référence : Frederic Wallet and Rodrigue Dessein and Sylvie Armand, 2002, Clinical Infectious Diseases, Molecular Diagnosis of Endocarditis Due to Lactobacillus casei subsp. rhamnosus, Clinical Infectious Diseases, 35: e117-9, Data Numbering Code: 2.7,M9.3

Numéro de document de l'ARLA : 1766369

Référence : Martin Wolz and Jochen Schaefer, 2009, American Academy of Neurology, "Swiss cheese like" brain due to Lactobacillus rhamnosus, American Academy of Neurology, 70: 979-981, Data Numbering Code: 2.7,M9.3

Numéro de document de l'ARLA : 1766371

Référence : L. Ze-Ze and R. Tenreiro and A. Duarte and M. J. Salgado and J. Melo-Cristino and L. Lito and M. M. Carmo and S. Felisberto and G. Carmo, 2004, Journal of Medical Microbiology, Case of aortic endocarditis caused by Lactobacillus casei, Journal of Medical

Numéro de document de l'ARLA : 1766384

Référence : Canadian Centre for Occupational Health and Safety, 1997, Citric acid, Data Numbering Code: 2.7,9.3,9.4,9.5,9.6,9.7,9.8,M9.2

Numéro de document de l'ARLA : 1766385

Référence : Canadian Centre for Occupational Health and Safety, 2000, Lactic Acid , Data Numbering Code: 2.7,9.3,9.4,9.5,9.6,9.7,9.8,M9.2

Numéro de document de l'ARLA : 1766386

Référence : Canadian Centre for Occupational Health and Safety, 2008, Registry of Toxic Effects of Chemical Substances: Lactic acid, Data Numbering Code: 2.7,9.3,9.4,9.5,9.6,9.7,9.8,M9.2

Numéro de document de l'ARLA : 1766619

Référence : Canadian Centre for Occupational Health and Safety, 2008, Registry of Toxic Effects of Chemical Substances: Citric acid, Data Numbering Code: 2.7,9.3,9.4,9.5,9.6,9.7,9.8,M9.2

Numéro de document de l'ARLA : 1767451

Référence : Farina, C., et al, 2001, Lactobacillus casei subsp. rhamnosus sepsis in a patient with ulcerative colitis, Journal of clinical gastroenterology, 33(3): 251-252, Data Numbering Code: M2.7.2,M9.3

Numéro de document de l'ARLA : 1767455

Référence : Sloss, J.M., Cumberland, N.S., 1993, Deep Seated Infection due to Lactobacillus casei - case report, JR Army Med Corps, 139: 25-26, Data Numbering Code: M2.7.2,M9.3

---

Numéro de document de l'ARLA : 1779127

Référence : Nogales, R. et al., 1999, Feasibility of Vermicomposting Dairy Biosolids Using A Modified System to Avoid Earthworm Mortality, Journal of Environmental Science and Health, Part B, 34(1): 151-169, Data Numbering Code: M8.0,M9.6

Numéro de document de l'ARLA : 1806707

Référence : Industrial Process of Freeze-Dried Cultures, Data Numbering Code: M2.7

## **B. Autres renseignements considérés – Données publiées**

### **1.0 Environnement**

Numéro de document de l'ARLA : 1766294

Référence : 2001, Lactobacillus Rhamnosus Endocarditis Complicating Colonoscopy, DACO: 2.7,M9.3

Numéro de document de l'ARLA : 1766299

Référence : 2003, Construction and use of a computerized DNA fingerprint database for lactic acid bacteria from silage, DACO: 2.7,M9.3

Numéro de document de l'ARLA : 1766302

Référence : 1990, Yonsei Medical Journal, Lactobacillus casei subspecies casei Endocarditis - A case report, DACO: 2.7,M9.3

Numéro de document de l'ARLA : 1766312

Référence : 2004, The Pediatric Infectious Disease Journal, RECURRENT PAPULAR URTICARIA AFTER VARICELLA IMMUNIZATION IN A FIFTEEN-MONTH-OLD GIRL, DACO: 2.7,M9.3

Numéro de document de l'ARLA : 1766317

Référence : 1997, Lactobacillus Bacteremia and Endocarditis: Review of 45 Cases, DACO: 2.7,M9.3

Numéro de document de l'ARLA : 1766323

Référence : 1995, Journal of Infection, Lactobacillus rhamnosus Infection in a Child Following Bone Marrow Transplant, DACO: 2.7,M9.3

Numéro de document de l'ARLA : 1766327

Référence : 2004, Journal of Pediatric Gastroenterology and Nutrition, Two Cases of Lactobacillus Bacteremia During Probiotic Treatment of Short Gut Syndrome, DACO: 2.7,M9.3

Numéro de document de l'ARLA : 1766332

Référence : 2004, PEDIATRICS, Lactobacillus Sepsis Associated With Probiotic Therapy, DACO: 2.7,M9.3

---

Numéro de document de l'ARLA : 1766342

Référence : 1999, Pediatrics International, Liver abscess due to Lactococcus lactis cremoris, DACO: 2.7,M9.3

Numéro de document de l'ARLA : 1766347

Référence : 1993, Eur. J. Clin. Microbiol. Infect. Dis., Association of Secondary and Polymicrobial Nosocomial Bloodstream Infections with Higher Mortality, DACO: 2.7,M9.3

Numéro de document de l'ARLA : 1766363

Référence : 2005, Journal of Infection, Lactobacillus endocarditis: Case report and review of cases reported since 1992, DACO: 2.7,M9.3

Numéro de document de l'ARLA : 1766365

Référence : 2008, Journal of Medical Case Reports, Diagnostic difficulties of Lactobacillus casei bacteraemia in immunocompetent patients: A case report, DACO: 2.7,M9.3

Numéro de document de l'ARLA : 1766368

Référence : 2002, Clinical Infectious Diseases, Molecular Diagnosis of Endocarditis Due to Lactobacillus casei subsp. rhamnosus, DACO: 2.7,M9.3

Numéro de document de l'ARLA : 1766369

Référence : 2009, American Academy of Neurology, "Swiss cheese like" brain due to Lactobacillus rhamnosus, DACO: 2.7,M9.3

Numéro de document de l'ARLA : 1766371

Référence : 2004, Journal of Medical Microbiology, Case of aortic endocarditis caused by Lactobacillus casei, DACO: 2.7,M9.3

Numéro de document de l'ARLA : 1766384

Référence : CCOHS Chemical Name: Citric acid, DACO: 2.7,9.3,9.4,9.5,9.6,9.7,9.8,M9.2

Numéro de document de l'ARLA : 1766385

Référence : CCOHS Chemical Name: Lactic Acid , DACO: 2.7,9.3,9.4,9.5,9.6,9.7,9.8,M9.2

Numéro de document de l'ARLA : 1766386

Référence : RTECS Lactic acid, DACO: 2.7,9.3,9.4,9.5,9.6,9.7,9.8,M9.2

Numéro de document de l'ARLA : 1766619

Référence : RTECS Citric acid, DACO: 2.7,9.3,9.4,9.5,9.6,9.7,9.8,M9.2

Numéro de document de l'ARLA : 1767451

Référence : Farina, C., et al, Lactobacillus casei subsp. rhamnosus sepsis in a patient with ulcerative colitis, CAT.INIST - Journal of clinical gastroenterology, vol. 33, no 3, pp 251-252, DACO: M2.7.2,M9.3

Numéro de document de l'ARLA : 1767455

Référence : Sloss, J.M., Cumberland, N.S., Deep Seated Infection due to *Lactobacillus casei* - case report, JR Army Med Corps, 1993; 139: 25-26, DACO: M2.7.2,M9.3

Numéro de document de l'ARLA : 1779127

Référence : Nogales, R. et al., Nogales, R., Elvira, C., Benítez, E., Thompson, R. and Gomez, M.(1999)'Feasibility of vermicomposting dairy, Feasibility of Vermicomposting Dairy Biosoids Using A Modified System to Avoid Earthworm Mortality. J.Environ.Sci. Health, B3

## 2.0 Valeur

USDA Plant Profile – *Oxalis stricta* (common yellow oxalis). USDA. pp. 6.

USDA Plant Profile – *Trifolium repens* (white clover). USDA. pp 5.

USDA Plant Profile – *Trifolium pratense* (red clover). USDA. pp. 4.

USDA Plant Profile – *Medicago lupulina* (black medick). USDA. pp. 4.

USDA plant profile – *Lotus corniculatus* (bird's-foot trefoil). USDA. pp. 4.

Wigger, J.W. and B.E. Torkelson. (1997). "Petroleum hydrocarbon fingerprinting – numerical interpretation developments." Developments, in proceedings, 4th Annual International Petroleum Environmental Conference.

Frère Marie-Victorin, É.C. (1995). "Flore Laurentienne." Les Presses de l'Université de Montréal. 3rd print. Canada.

AP Group. (2003). "An update of the Angiosperm phylogeny group classification for the orders and families of flowering plants: APG II." Bot. J. Linn Soc. 141: 399-436.

Core, E.L. (1964). "Plant taxonomy." Prentice-Hall Inc. Englewood Cliffs. 4th print. N.J.

Judd, W.S. *et al.* (2002). "Botanique Systémique. Une perspective phylogénétique." DeBoeck Université. Bruxelles.

Lees, G.L. (1984). "Cuticle and cell wall thickness: relation to mechanical strength of whole leaves and isolated cells from some forage legumes." Crop Sci. **24**: 1077-1081.

Bellarmino, A. et al. (1999). "Aspects of leaf anatomy of Kudzu (*Pueraria lobata*, leguminosae-Faboideae) related to water and energy balance." Pesq Agropec bras Brasilia. **34**(8): 1361-1365.

Richardson, B.M. et al. (2006). "Postemergence oxalis control with Diuron: minimizing crop injury with timely irrigation." J Environ Hort. **24**(3): 129-132.