

# Sommaires Bibliomer (1998)

n° 1 - Avril, n° 2 - Juin, n° 3 - Septembre, n° 4 - Décembre

 Document primaire à commander auprès de l'INIST, d'un libraire, ou de l'éditeur

Symboles : ◆ Analyse ● Résumé ○ Référence bibliographique

## 1 - Production

### 1 - Ressources

- 1998-0001 Décision 98/21/CE concernant la répartition des possibilités de capture de harengs dans la mer ..... n° 1 p. 1
- 1998-0091 Atlas des pêcheries thonières tropicales. Captures mondiales et environnement ..... n° 2 p. 1
- 1998-0092 El Niño décime les captures péruviennes ..... n° 2 p. 1
- 1998-0201 L'aquaculture ne remplacera pas la pêche : deux points de vue sur le futur ..... n° 3 p. 1

### 2 - Techniques de pêche et d'élevage

- 1998-0002 Evaluation des méthodes d'abattage dans l'industrie néerlandaise du poisson ..... n° 1 p. 1
- 1998-0093 Les cartes satellites détectent les thons ..... n° 2 p. 1
- 1998-0202 Une nouvelle approche du chalutage de fond ..... n° 3 p. 1

### 3 - Aquaculture

- ◆ 1998-0003 Nutrition des poissons et qualité du produit ..... n° 1 p. 1
- ◆ 1998-0004 Amélioration de la qualité de la chair du poisson par la sélection ..... n° 1 p. 2
- ◆ 1998-0005 La prise en compte de l'évaluation et de la gestion du risque dans les politiques publiques de suivi ... n° 1 p. 3
- 1998-0006 Influence de la qualité de la farine de poisson utilisée dans les aliments sur la croissance ..... n° 1 p. 4
- 1998-0007 Effet de la fraîcheur et de la température de traitement de la farine de poisson sur la croissance ..... n° 1 p. 4
- 1998-0008 Variation de la teneur en alpha-tocophérol chez le poisson chat africain, *Clarias gariepinus*, ..... n° 1 p. 4
- 1998-0009 Corrélations génétiques entre les taux de survie en épreuves "virulentes" et en conditions ..... n° 1 p. 4
- 1998-0010 Conséquences de la sélection des géniteurs sur la structure génétique de l'écrevisse dans ..... n° 1 p. 4
- 1998-0011 Un panorama de l'utilisation des organismes génétiquement modifiés en aquaculture et dans le ..... n° 1 p. 4
- ◆ 1998-0094 Effet du taux de lipides de l'aliment et du remplacement partiel de la farine de poisson par du soja . n° 2 p. 1
- 1998-0095 Les conséquences génétiques de l'élevage larvaire sur les caractères charnières du saumon ..... n° 2 p. 2
- 1998-0096 La pigmentation ... [et] ... la nourriture, la croissance et les interactions sociales chez *Salvelinus* ..... n° 2 p. 2
- 1998-0097 La qualité de la truite arc-en-ciel congelée est affectée par l'oxygène, la lumière et la pigmentation . n° 2 p. 2
- ◆ 1998-0203 L'effet du taux de lipide alimentaire sur la pigmentation de la truite arc-en-ciel ..... n° 3 p. 1
- 1998-0204 Composition corporelle et évaluation sensorielle ... de flétan nourris avec ... granulés et ... lipides -- n° 3 p. 2
- 1998-0205 La vitamine C alimentaire améliore la qualité des alevins de sériole ..... n° 3 p. 2
- 1998-0206 Le réseau international de génétique en aquaculture (INGA) ..... n° 3 p. 2
- ◆ 1998-0327 ... taux de M.G., ... et ... couleur et oxydation des lipides ... état réfrigéré de la truite fumée ..... n° 4 p. 1

### 5 - Conservation des produits frais à bord

- 1998-0098 Glace liquide : révolutionnaire ? ..... n° 2 p. 3

## 2 - Transformation

### 1 - Conservation des produits frais à la criée, au cours du transport

- ◆ 1998-0099 Transport de crabes et de crevettes vivants à partir d'Australie. Crevette kuruma et crabe Spanner .... n° 2 p. 4
- 1998-0207 Un système révolutionnaire de transport des produits vivants ..... n° 3 p. 3

### 2 - Procédés de transformation

- 1998-0012 Le hareng congelé comme matière première pour le salage ..... n° 1 p. 5
- 1998-0013 Le froid "clé de voûte" de l'industrie de transformation du poisson ..... n° 1 p. 5
- 1998-0014 Un plus pour le marché de l'églefin de petite taille ..... n° 1 p. 6
- 1998-0015 Une nouvelle technologie de décontamination athermique : les champs magnétiques pulsés ..... n° 1 p. 6
- 1998-0016 Action des ions métalliques polyvalents sur l'inhibition de la croissance de *Listeria monocytogenes* n° 1 p. 6
- 1998-0017 Effet des conditions de lavage sur la couleur et les propriétés gélifiantes du chinchard ..... n° 1 p. 6
- 1998-0018 Recherches comparatives sur la maturation enzymatique du hareng de la Baltique salé ..... n° 1 p. 7
- 1998-0019 Effets antioxydants synergiques de l'α-tocopherol et des phospholipides ..... n° 1 p. 7
- 1998-0020 Solubilisation de la myosine de muscle de poisson par le sorbitol ..... n° 1 p. 7

○ 1998-0021	Attendrissement de la chair d'« amandes » ( <i>Glycimeris glycimeris</i> ) par les polyphosphates	n° 1	p. 7
◆ 1998-0100	Procédé d'extrusion du poisson	n° 2	p. 5
● 1998-0101	Effet de ... concentrations en CO <sub>2</sub> sur <i>Todaropsis</i> et <i>Eledone</i> , aspects biochimiques et sensoriels	n° 2	p. 6
● 1998-0102	Traitement d'images : un procédé intelligent pour la transformation du poisson	n° 2	p. 6
● 1998-0103	Surgélation : la spirale de la qualité	n° 2	p. 6
● 1998-0104	Inhibition de <i>Listeria m.</i> dans le saumon fumé ... par la nisine et ... atmosphère enrichie ... CO <sub>2</sub>	n° 2	p. 7
○ 1998-0105	Effet du phosphate trisodique sur <i>Listeria m.</i> ... de la truite arc-en-ciel et de la crevette ... réfrigéré	n° 2	p. 7
○ 1998-0106	Utilisation de la cystéine pour éliminer le mercure dans le muscle de requin	n° 2	p. 7
● 1998-0208	Système de chauffage pour produits alimentaires	n° 3	p. 3
● 1998-0209	Surgélation de produits alimentaires convoyés par film plastique mince sur sole refroidie	n° 3	p. 3
● 1998-0210	La charcuterie de poisson se spécialise	n° 3	p. 4
● 1998-0211	Rôles des enzymes endogènes dans la gélification du surimi	n° 3	p. 4
● 1998-0212	Coagulation des protéines ... des eaux de lavage ... chairs ... poissons surgelés par chauffage ohm. ...	n° 3	p. 4
● 1998-0213	Conservation des aliments par des procédés autres que thermiques	n° 3	p. 5
● 1998-0214	Produits de la mer et automatique : exemples d'applications	n° 3	p. 5
○ 1998-0215	Décongélation : toujours plus vite	n° 3	p. 5
○ 1998-0216	Schéma et mise en œuvre d'un contrôle optimal du process thermique des conserves des poissons	n° 3	p. 5
◆ 1998-0328	Influence de la relation temps température sur la qualité de la conserve de thon à l'huile	n° 4	p. 3
● 1998-0329	Simulation informatique de la réfrigération et de la congélation du germon à bord	n° 4	p. 3
○ 1998-0330	Poissons : les trancheurs de grandes tranches fines ont du succès	n° 4	p. 3
○ 1998-0331	Portionnage : le poisson emboîte le pas à la viande	n° 4	p. 3
○ 1998-0332	Fiche technique : l'ionisation	n° 4	p. 3

### 3 - Emballage et conditionnement

◆ 1998-0022	Durée de conservation et production de toxine par <i>Clostridium botulinum</i> dans des filets	n° 1	p. 7
● 1998-0023	Altération et durée de vie des filets de morues ( <i>Gadus morhua</i> ) frais et décongelés sous MAP	n° 1	p. 8
○ 1998-0024	Emballage actif des produits de la mer : une évaluation de l'utilisation d'absorbants d'oxygène	n° 1	p. 9
○ 1998-0025	Traitement du saumon sous vide ( <i>Salmo salar</i> )	n° 1	p. 9
◆ 1998-0107	Emballage et conditionnement. Synthèse d'articles sur le sujet	n° 2	p. 8
● 1998-0108	Frais emballé : lentement mais sûrement	n° 2	p. 8
◆ 1998-0217	Entreposage de poisson frais méditerranéen sous atmosphère modifiée ou sous vide à + 3 et + 10°C	n° 3	p. 6
○ 1998-0218	Barquettes : le carton et le plastique confrontent leurs atouts	n° 3	p. 7

### 4 - Innovation produits

○ 1998-0026	L'application des emballages comestibles aux viandes, volailles et produits de la mer : une revue	n° 1	p. 9
● 1998-0109	Viandes et poissons : priorité à la texture	n° 2	p. 9
◆ 1998-0333	La fermentation de filets de saumon avec différentes bactéries lactiques acides	n° 4	p. 3
○ 1998-0334	Stockage congelé de gels obtenus par hautes pressions et traitement thermique ... merlan bleu	n° 4	p. 4

### 5 - Biotechnologies

◆ 1998-0027	Effets de la transglutaminase sur la gélification à basse température des gels de protéines	n° 1	p. 9
○ 1998-0028	Dosage immunoenzymatique pour la détection de <i>Listeria monocytogenes</i> et d'autres espèces	n° 1	p. 10
○ 1998-0029	Propriétés fonctionnelles du chitosan	n° 1	p. 10
● 1998-0110	Préparation d'hydrolysats enzymatiques à partir de déchets de poisson	n° 2	p. 9
○ 1998-0111	Biotransformation de déchets de poisson en ingrédient alimentaire stable	n° 2	p. 10
○ 1998-0112	... récupération des déchets d'abattage du saumon grâce à un procédé de séparation en trois phases	n° 2	p. 10
○ 1998-0113	... méthodologie des surfaces de réponse et cinétiques d'extraction de la chitine à partir des déchets	n° 2	p. 10
○ 1998-0114	Valorisation industrielle des viscères de requin : <i>Dalatias licha</i>	n° 2	p. 10
○ 1998-0115	... hydrolyse enzymatique ... propriétés fonctionnelles des hydrolysats de protéines de requin	n° 2	p. 10
○ 1998-0219	Etat de l'art de la biotechnologie enzymatique dans la filière industrielle de transformation	n° 3	p. 7
● 1998-0220	Transformation biologique des déchets ... en ingrédients stables pour l'alimentation des animaux	n° 3	p. 8
○ 1998-0221	Hydrolyse enzymatique de la chair de crevette	n° 3	p. 9
○ 1998-0222	Propriétés antifongiques des protéines (agglutinines) issues de l'algue rouge <i>Hypnea musciformis</i> ...	n° 3	p. 9
○ 1998-0223	Alimentation à base d'un ensilage de paille et de déchets de crabes ... et carcasse de moutons	n° 3	p. 9
○ 1998-0224	Influence des paramètres du procédé sur l'hydrolyse des protéines musculaires de requin	n° 3	p. 9
○ 1998-0335	Chitine - Chitosan : propriétés, bénéfices et risques	n° 4	p. 4
○ 1998-0336	Déprotéinisation des carapaces de crevette et de crabe avec la protéase issue de <i>Pseudomonas</i>	n° 4	p. 4

## 3 - Qualité

### 1 - Sécurité alimentaire

◆ 1998-0030	Le bisphénol A dans les boîtes de conserve. Le point	n° 1	p. 11
● 1998-0031	Les facteurs de risque de contamination du saumon fumé par <i>Listeria monocytogenes</i>	n° 1	p. 11
● 1998-0032	Distribution et comportement de <i>Listeria monocytogenes</i> dans 3 lots de saumon fumés	n° 1	p. 12
● 1998-0033	Variabilité de la réponse à différentes conditions de croissance de 66 souches de <i>Listeria</i>	n° 1	p. 12
○ 1998-0034	Présence de <i>Listeria monocytogenes</i> dans le poisson fumé réfrigéré	n° 1	p. 12
● 1998-0116	Influence de la technologie de fumage sur la qualité ... en regard des composés indésirables	n° 2	p. 11
○ 1998-0117	Synthèse des aspects risques sanitaires et échanges loyaux pour les produits à base de poissons	n° 2	p. 11
◆ 1998-0225	Influence des technologies de transformation sur l'allergie alimentaire	n° 3	p. 10
● 1998-0226	Allergènes alimentaires masqués et étiquetage	n° 3	p. 10
● 1998-0227	Formation des amines biogènes pendant la maturation des anchois ( <i>Engraulis encrasicolus</i> )	n° 3	p. 11
● 1998-0228	Isolation et caractérisation des microorganismes présents dans des anchois ... ( <i>Engraulis anchoita</i> )	n° 3	p. 11
○ 1998-0229	Influence de la température et du conditionnement sur la qualité microbiologique des filets de carpe	n° 3	p. 11
○ 1998-0230	<i>Enterobacteriaceae</i> rencontrées en grands nombres ... présence de gènes codants pour les toxines	n° 3	p. 11
◆ 1998-0337	Influence de la température de stockage sur la formation de l'histamine ... patudo et listao	n° 4	p. 5
● 1998-0338	... paramètre microbiologique ... prévoir la durée de conservation restante ... cabillaud ... sous MAP	n° 4	p. 5
○ 1998-0339	Emballages appertisés : éviter la recontamination par les eaux de refroidissement	n° 4	p. 6

### 2 - Nutrition

● 1998-0035	Le DHA peut-il être profitable au marché du saumon ?	n° 1	p. 12
● 1998-0118	Aspects nutritionnels du poisson	n° 2	p. 11
◆ 1998-0231	Les poissons marins - Une source pour les éléments essentiels ? !	n° 3	p. 12
● 1998-0232	Modifications des lipides du germon ... stérilisé dans l'huile dans différentes conditions	n° 3	p. 12
○ 1998-0233	Composition en acide gras du saumon de l'Atlantique élevé en « sea ranching » ( <i>Salmo salar</i> )	n° 3	p. 12
○ 1998-0234	Les lipides des poissons marins et d'eau douce	n° 3	p. 12
○ 1998-0235	Lipides d'origine marine et santé	n° 3	p. 12
● 1998-0340	Corrélation entre la consommation de poisson et le taux d'accidents cardiaques mortels	n° 4	p. 6

### 3 - Critères de qualité

◆ 1998-0036	Recherches sur les critères de qualité des poissons préemballés frais	n° 1	p. 13
● 1998-0037	Muscle brun et muscle blanc chez les poissons. Effets sur la qualité des produits	n° 1	p. 13
● 1998-0038	Sélection des principaux attributs sensoriels pour l'évaluation de la maturation de l'anchois par ....	n° 1	p. 14
● 1998-0039	Influence de la durée de conservation au froid positif (+4°C) sur la qualité biochimique	n° 1	p. 14
● 1998-0040	Les effets de l'alpha-tocophérol et d'huiles oxydées dans l'aliment sur l'exsudation après	n° 1	p. 14
○ 1998-0041	Formation de points blancs sur la carapace des crevettes crues au cours du stockage congelé	n° 1	p. 14
○ 1998-0042	Changements dans les acides aminés libres pendant le stockage au froid du merlu	n° 1	p. 15
○ 1998-0043	Oxydation des lipides dans la pulpe de hareng ( <i>Clupea harengus</i> ) pendant le stockage congelé	n° 1	p. 15
○ 1998-0044	Contenu en ansérine et acides aminés libres de la truite arc-en-ciel ( <i>Onchorhynchus mykiss</i> )	n° 1	p. 15
◆ 1998-0119	Niveau d'oxydation des lipides dans différentes parties du maquereau ( <i>Scomber scombrus</i> )	n° 2	p. 12
◆ 1998-0120	Etude de l'écologie microbienne du saumon fumé à froid au cours de l'entreposage à 8°C	n° 2	p. 12
● 1998-0121	Durée de vie des crevettes <i>Pandalus</i> ... cuites entreposées ... atmosphère enrichie en CO <sub>2</sub>	n° 2	p. 14
● 1998-0122	Analyses physiques, chimiques et sensorielles de sardines ... fraîchement pêchées réfrigérées à 4°C	n° 2	p. 14
● 1998-0123	... techniques de fumage [et] composés volatils et caractéristiques sensorielles ... chair de saumon	n° 2	p. 15
● 1998-0124	Lipides et qualité de la chair de poisson	n° 2	p. 15
● 1998-0125	Etude des critères microbiologiques en relation avec la maturation des anchois	n° 2	p. 15
○ 1998-0126	Réduction de l'oxyde de triméthylamine par <i>Shewanella spp</i> in vitro ... atmosphères modifiées	n° 2	p. 16
○ 1998-0127	... modèle prévisionnel sur les effets de la température et de l'activité de l'eau pour les <i>Pseudomonades</i>	n° 2	p. 16
○ 1998-0128	Perte de liquide et changements de structure durant la cuisson ... résultant de facteurs int. et externe	n° 2	p. 16
○ 1998-0129	Formation de composés fluorescents durant l'entreposage réfrigéré de sardines	n° 2	p. 16
◆ 1998-0236	Indices biochimiques de fraîcheur durant la fabrication de conserves de sardine ( <i>Sardina p.</i> )	n° 3	p. 13
● 1998-0237	Les amines volatiles comme indicateurs de fraîcheur/altération. Une revue bibliographique	n° 3	p. 14
● 1998-0238	Evolution des amines biogènes durant l'entreposage d'anchois de Méditerranée à l'huile	n° 3	p. 14
● 1998-0239	Variations saisonnières des propriétés physicochimiques et de texture de la pulpe de cabillaud	n° 3	p. 14
● 1998-0240	Composition lipidique et palatabilité de la sardine en boîte : Influence de la mise en conserve	n° 3	p. 15
○ 1998-0241	Interaction chimique ... protéines d'origine non musculaire dans les gels à base de filets de sardines	n° 3	p. 15
● 1998-0242	Contribution à l'étude de la conserve de thon à l'huile. I. Composition physico-chimique et stabilité	n° 3	p. 15
● 1998-0243	Contribution à l'étude de la conserve de thon à l'huile. II. Distribution des composés azotés	n° 3	p. 15

● 1998-0244	Incidence du milieu de conditionnement sur l'oxydation des lipides du thon appertisé .....	n° 3	p. 16
● 1998-0245	Mise sur le marché de Saumon ( <i>Salmo salar</i> ) emballé sous atmosphère modifiée .....	n° 3	p. 16
● 1998-0246	Application de l'indice de qualité de fraîcheur du poisson (facteur k) aux sardines ... Mexique .....	n° 3	p. 16
● 1998-0247	... modèle ... effets de la température et de l'activité de l'eau sur la croissance des <i>Pseudomonas</i> ....	n° 3	p. 16
● 1998-0248	Teneur en purine de crevettes ... en tant qu'indicateur de fraîcheur au cours d'un entreposage .....	n° 3	p. 16
● 1998-0249	Lipides des algues et flaveur des huîtres .....	n° 3	p. 16
● 1998-0250	Poissons et produits de la mer .....	n° 3	p. 16
● 1998-0341	L'oxydation des lipides dans le poisson - les causes, les changements et les mesures .....	n° 4	p. 6
● 1998-0342	Poissons et crustacés sous atmosphère modifiée - modification sensorielle .....	n° 4	p. 7
● 1998-0343	Evaluation de la fraîcheur de la sardine par des indices de l'oxydation des lipides .....	n° 4	p. 7
● 1998-0344	Changements post-mortem chez le saumon atlantique et leurs effets sur la prise de sel .....	n° 4	p. 7
● 1998-0345	Effet de l'ajout d'ingrédients sur des muscles de merlu altérés par le stockage frigorifique .....	n° 4	p. 7
● 1998-0346	Critères de fraîcheur des poissons de mer et aspects de la qualité .....	n° 4	p. 8
● 1998-0347	Histamine .....	n° 4	p. 8
● 1998-0348	L'ABVT .....	n° 4	p. 8
● 1998-0349	Diagnose d'espèce .....	n° 4	p. 8

#### 4 - Gestion de la qualité

◆ 1998-0045	Le rôle de l'analyse des risques dans le processus d'élaboration des réglementations ... aliments .....	n° 1	p. 15
● 1998-0046	Réglementation, normalisation et certification .....	n° 1	p. 16
● 1998-0047	Application de la méthode HACCP de maîtrise de la qualité hygiénique dans une entreprise .....	n° 1	p. 16
● 1998-0048	Normalisation agro-alimentaire : une stratégie pour des programmes .....	n° 1	p. 16
● 1998-0049	Pour une approche globale de la qualité alimentaire .....	n° 1	p. 16
● 1998-0050	Avis de l'administration n° 97-373 : "Certification ISO 9002 et tromperie sur les qualités .....	n° 1	p. 16
● 1998-0130	Conserves de pilchards .....	n° 2	p. 16
● 1998-0131	Développement de modèles des coûts de la qualité .....	n° 2	p. 16
● 1998-0132	Gencod lance un code-barres pour la marée .....	n° 2	p. 17
● 1998-0133	La qualité marchande des moules - Méthodologie pour la maîtrise du risque sanitaire .....	n° 2	p. 17
● 1998-0251	La planification de la qualité .....	n° 3	p. 17
● 1998-0252	Assurance Qualité intégrée du poisson réfrigéré en mer .....	n° 3	p. 17
● 1998-0253	Des opportunités pour tester la qualité des produits de la pêche .....	n° 3	p. 17
◆ 1998-0350	Qu'entend-on par traçabilité ? L'exemple de la viande bovine .....	n° 4	p. 8
● 1998-0351	L'évaluation sensorielle en inspection .....	n° 4	p. 9
● 1998-0352	Dossier : Signes de qualité .....	n° 4	p. 9

#### 5 - Méthodes analytiques générales

● 1998-0051	Détection sensible de <i>Listeria monocytogenes</i> viables par R-T PCR .....	n° 1	p. 16
● 1998-0052	Microbiologie des aliments. Contrôle de la stabilité des produits appertisés et assimilés (Réf.) .....	n° 1	p. 17
● 1998-0053	Microbiologie des aliments. Contrôle de la stabilité des produits appertisés et assimilés (routine) .....	n° 1	p. 17
● 1998-0054	Microbiologie des aliments. Détermination du pH des produits appertisés et assimilés .....	n° 1	p. 17
● 1998-0055	Dossier évaluation sensorielle .....	n° 1	p. 17
● 1998-0134	Identification des espèces de <i>Listeria</i> .....	n° 2	p. 17
● 1998-0135	Un système informatisé pour l'identification des bactéries lactiques .....	n° 2	p. 17
● 1998-0136	Développements récents dans l'analyse des lipides d'origine alimentaire et autres lipides .....	n° 2	p. 17
● 1998-0137	... performances de sujets effectuant l'analyse descriptive ... de l'odeur ou de l'arôme de produits .....	n° 2	p. 17
● 1998-0138	Contraintes de l'analyse microbiologique dans l'industrie alimentaire .....	n° 2	p. 18
● 1998-0139	Dossier : l'analyse des arômes et des parfums par couplage ... CPG/SM .....	n° 2	p. 18
◆ 1998-0254	Détection des aliments congelés irradiés par le test en comète de l'ADN : essai interlaboratoire .....	n° 3	p. 17
● 1998-0353	Les indicateurs temps-température pour la sécurité et la qualité des produits alimentaires .....	n° 4	p. 9

#### 6 - Méthodes analytiques spécifiques produits de la mer

◆ 1998-0056	Un test colorimétrique pour évaluer la qualité bactériologique du poisson entreposé sous glace .....	n° 1	p. 17
● 1998-0057	Détermination des différences de qualité de la sardine appertisée ... par détection de .....	n° 1	p. 18
● 1998-0058	Application de capteurs à gaz pour évaluer la fraîcheur et l'altération de divers produits marins .....	n° 1	p. 19
● 1998-0059	Approche sensorielle de la mesure de la qualité de la morue .....	n° 1	p. 19
● 1998-0060	Test d'immunodiffusion sur gel d'agar pour l'identification rapide de surimi de pollock .....	n° 1	p. 19
◆ 1998-0140	Nouveaux développements dans l'analyse sensorielle du poisson et des produits de la pêche .....	n° 2	p. 18
◆ 1998-0141	Utilisation de la méthode de l'Index de Qualité pour l'évaluation de cabillaud congelé .....	n° 2	p. 19
● 1998-0142	Evaluation de la teneur et de la composition en lipides du saumon et de la truite par RMN .....	n° 2	p. 20
● 1998-0143	Utilisation d'une phase ... pour l'analyse par GLC des acides gras de <i>Sardina pilchardus</i> .....	n° 2	p. 20

● 1998-0144	Mesure de l'ATP et des composés apparentés dans le thon frais et appertisé par HPLC -----	n° 2	p. 20
● 1998-0145	Analyse CPG de la putrescine et la cadavérine ... et analyse fluorométrique pour l'histamine .....	n° 2	p. 20
◆ 1998-0255	Identification des espèces de thon dans les conserves -----	n° 3	p. 18
◆ 1998-0256	Détermination ... quantité de chair de poisson dans les produits panés ou enrobés ... pâte à frire .....	n° 3	p. 19
● 1998-0257	Extraction par gaz carbonique supercritique des huiles de sardine -----	n° 3	p. 20
● 1998-0258	Mesure de l'histamine par électrophorèse capillaire en tampon phosphate à pH acide .....	n° 3	p. 20
● 1998-0259	Analyse de l'histamine formée dans ... germon par la méthode de l'AOAC et les méthodes enzym....	n° 3	p. 20
● 1998-0260	Identification ... de poissons plats ... par PCR et ... analyse de restriction du gène ... cytochrome b --	n° 3	p. 21
● 1998-0261	Un test «1 mn» pour les additifs dans les produits de la mer -----	n° 3	p. 21
◆ 1998-0354	QIM : outil européen ... évaluation de la fraîcheur et identification de la qualité ... filière poisson --	n° 4	p. 9
◆ 1998-0355	Test rapide de mesure de l'histamine dans les produits de la mer -----	n° 4	p. 10
● 1998-0356	Les nucléotides et leurs métabolites comme indicateurs de la fraîcheur du poisson -----	n° 4	p. 10
● 1998-0357	Evaluation de la fraîcheur du poisson par les techniques de mesures physiques -----	n° 4	p. 11
● 1998-0358	... utilisation du Rancimat pour évaluer la stabilité à l'oxydation des huiles de poisson -----	n° 4	p. 11
● 1998-0359	Evaluation de la <i>rigor mortis</i> de saumon de l'Atlantique ( <i>Salmo salar</i> ) et effets du stress -----	n° 4	p. 12
● 1998-0360	Qualité de filets de merlu congelés mesures de texture et de viscosité par méthodes mécaniques ---	n° 4	p. 12
● 1998-0361	Protocole optimisé de minéralisation par micro-ondes ... analyse du cadmium dans des ... moules --	n° 4	p. 12
● 1998-0362	Nez électronique « FreshSense » : optimisation des techniques d'échantillonnage et de mesures ---	n° 4	p. 12

## 4 - Environnement

### 1 - Qualité du milieu

● 1998-0061	Comparaison des concentrations de différentes substances minérales et de composés organiques ....	n° 1	p. 20
● 1998-0146	Contamination par le DDT chez des poissons et invertébrés côtiers et estuariens du New Jersey ----	n° 2	p. 21
● 1998-0147	DDT et dérivés dans les poissons et les crustacés de l'estuaire de Mersey et de la baie de Liverpool -	n° 2	p. 21
● 1998-0148	... poissons des Grands Lacs comme bioindicateurs de la contamination de l'environnement .....	n° 2	p. 21
● 1998-0363	... mercure total dans l'eau, les sédiments et les poissons des estuaires de la Floride du Sud -----	n° 4	p. 13
● 1998-0364	Teneurs en méthylmercure dans les mollusques du RNO ... en 1996 -----	n° 4	p. 13

### 2 - Sites industriels, déchets, eau

● 1998-0062	Désinfection des eaux, le projet NEWTEC -----	n° 1	p. 20
-------------	---	------	-------

## 5 - Consommation et marchés

### 1 - Commerce international (import, export)

◆ 1998-0063	Procédures antidumping et antisubventions concernant les importations de saumons atlantiques .....	n° 1	p. 21
◆ 1998-0149	La tradition vue par le technologue et la tradition vue par le consommateur ... le cas du jambon cuit	n° 2	p. 22
● 1998-0150	Le marché de la restauration hors foyer en Belgique -----	n° 2	p. 22
● 1998-0151	Finlande. Fiche synoptique -----	n° 2	p. 22
● 1998-0152	Approvisionnement du marché allemand en poissons et produits de la mer -----	n° 2	p. 23
● 1998-0153	Espagne : un marché dépendant de l'import -----	n° 2	p. 23
● 1998-0154	Statistiques. Royaume-Uni : importations de janvier à juin 1997 -----	n° 2	p. 23
● 1998-0155	Statistiques. Allemagne : importations de janvier à juin 1997 -----	n° 2	p. 23
● 1998-0262	Bilan du commerce extérieur français des produits de la pêche et de l'aquaculture -----	n° 3	p. 22
● 1998-0365	Le marché italien des produits de la mer -----	n° 4	p. 14
● 1998-0366	La filière thon : un succès de la Convention de Lomé -----	n° 4	p. 14
● 1998-0367	Une autre décennie de croissance pour le saumon -----	n° 4	p. 14

### 2 - Offre marchés

● 1998-0156	Le marché du surimi nécessite plus de nouveaux produits -----	n° 2	p. 23
● 1998-0157	Thon tropical - Le marché sauve la production -----	n° 2	p. 23
◆ 1998-0263	Dossier « traiteur de la mer LS ». Un grand coup de chaud -----	n° 3	p. 22
● 1998-0264	Conserves appertisées : terroirs et bocaux verre dynamisent le linéaire -----	n° 3	p. 23
◆ 1998-0368	Dossier : Produits de la mer surgelés -----	n° 4	p. 15

### 3 - Economie et consommation

- 1998-0158 Le verre et le plastique préférés par les consommateurs ..... n° 2 p. 23
- 1998-0159 Détermination de la consommation du poisson et des coquillages au Danemark : une application .... n° 2 p. 23
- 1998-0265 Le marché européen des produits de la mer. Changements structurels et réponses de l'industrie ---- n° 3 p. 23
- 1998-0266 Dossier : marée basse pour les supermarchés ..... n° 3 p. 23
- 1998-0267 Dossier surgelé. Un rayon à réinventer d'urgence ..... n° 3 p. 24
- 1998-0268 Poisson blanc : un marché porteur mais incertain ..... n° 3 p. 24
- 1998-0269 Poisson blanc. Flambée des prix ..... n° 3 p. 24
- 1998-0270 Consommation des produits de la mer. Rayon traiteur et poissons fumés, séchés, salés ..... n° 3 p. 24
- 1998-0271 Consommation des produits de la mer. Consommation des ménages en 1997 ..... n° 3 p. 24
- 1998-0272 Les français achètent autant mais dépensent plus ..... n° 3 p. 24
- ◆ 1998-0369 A partir d'une idée de lancement : la démarche de développement d'un nouveau produit ..... n° 4 p. 16

## 6 - Réglementation

NB : Dans chaque rubrique, les textes sont classés dans l'ordre suivant :

- 1°) Textes applicables : européens (règlement, directive, décision), puis français : loi, décret, arrêté, avis paru au JO
- 2°) Projets de textes, questions parlementaires, jurisprudences, avis de l'administration, européens, puis français
- 3°) Textes étrangers (Codex, OMC, pays UE, pays tiers)

### 01 - Textes généraux

- 1998-0064 Loi du 18/11/97 d'orientation sur la pêche maritime et les cultures marines ..... n° 1 p. 23
- 1998-0065 Avis sur la "Notion de fabricant ou de producteur" ..... n° 1 p. 23
- 1998-0160 Décision 98/177/CE modificative ... pour l'examen scientifique des questions ... denrées alimentaires n° 2 p. 24
- 1998-0161 Les grandes orientations réglementaires à l'aube de l'an 2000 ..... n° 2 p. 24
- 1998-0273 Directive ... CE ... prévoyant une procédure d'information ... normes et réglementations techniques - n° 3 p. 25
- ◆ 1998-0274 Loi n° 98-389 du 19 mai 1998 relative à la responsabilité du fait des produits défectueux ..... n° 3 p. 25
- 1998-0275 Loi ... renforcement ... veille sanitaire ... contrôle ... sécurité sanitaire ... produits destinés à l'homme n° 3 p. 26
- 1998-0276 Loi n° 98-565 du 8 juillet 1998 relative à la partie Législative du l. VI (nouveau) du code rural ---- n° 3 p. 27
- 1998-0277 Avis n° ... : « Les négociations internationales sur le commerce dans le domaine agro-alimentaire » - n° 3 p. 27
- 1998-0370 Directive 98/58/CE du 20 juillet 98 concernant la protection des animaux dans les élevages ..... n° 4 p. 17
- 1998-0371 Loi n° 98-984 du 3 novembre 1998 : création d'OFIMER ..... n° 4 p. 17
- 1998-0372 Arrêté du 29 septembre 1998 ... portant nomination des membres de l'assemblée du CNPM ..... n° 4 p. 17
- 1998-0373 Avis n° 98-299 : « La protection juridique des oeuvres gastronomiques » ..... n° 4 p. 17

### 02 - Contrôles officiels - Contrôle sanitaire - Métrologie

- 1998-0162 Directive 97/78/CE ... contrôles vétérinaires pour les produits en provenance des pays tiers ..... n° 2 p. 24
- 1998-0163 Décision 98/166/CE ... mise à jour ... postes d'inspection frontaliers ... les contrôles vétérinaires --- n° 2 p. 25
- 1998-0278 Directive CE ... conditions ... police sanitaire ... mise ... marché ... animaux .. produits d'aquaculture n° 3 p. 27
- 1998-0279 Décision CE ... mise à jour ... liste des postes d'inspection frontaliers agréés ... contrôles vétérinaires n° 3 p. 28
- 1998-0280 Arrêté ... condition sanitaire ... l'introduction en France de certains tissus de ruminants ..... n° 3 p. 28
- 1998-0374 Décision de l'autorité ... AELE n° 159/98 ... statut de la Norvège pour la NHV et SHV ..... n° 4 p. 17
- 1998-0375 Décret n° 98-885 du 28/09/98 ... déclarations de stocks ... conservées en chambres froides ..... n° 4 p. 18

### 03 - Hygiène - Agrément des établissements

- 1998-0066 Arrêté ... fixant les règles sanitaires de la purification et de l'expédition des coquillages vivants --- n° 1 p. 23
- 1998-0067 Arrêté ... réglementant les conditions d'hygiène relatives à ... des plats cuisinés à l'avance ..... n° 1 p. 23
- 1998-0068 Question ... sur l'utilisation de la neurotoxine Ivermectine dans les élevages de saumons écossais -- n° 1 p. 23
- 1998-0069 Question ... sur l'origine des produits destinés à l'alimentation des poissons d'élevage ..... n° 1 p. 24
- 1998-0070 La réglementation HACCP pour les produits de la mer entre en vigueur ce mois-ci ..... n° 1 p. 24
- 1998-0164 Arrêté du 7 avril 1998 ... conditions d'hygiène ... à bord des navires (pêche et usines) ..... n° 2 p. 25
- 1998-0165 Arrêté du 7 avril 1998 ... conditions d'hygiène ... aux établissements de manipulation des produits . n° 2 p. 25
- 1998-0166 Arrêté du 7 avril 1998 ... conditions d'hygiène ... lieux de vente en gros des produits de la pêche ..... n° 2 p. 25
- 1998-0281 Décret ... conditions de police sanitaire ... aquaculture des mollusques ... crustacés marins vivants -- n° 3 p. 28
- 1998-0282 Décret ... conditions sanitaires de production et de mise sur le marché des coquillages vivants ---- n° 3 p. 28
- 1998-0283 Arrêté ... conditions d'agrément ... établissements d'entreposage ... denrées animales et d'origine an n° 3 p. 28
- 1998-0284 Arrêté ... conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments ..... n° 3 p. 29
- 1998-0285 Arrêté ... règles d'hygiène ... établissements d'entreposage de certaines denrées alimentaires ..... n° 3 p. 29

● 1998-0286	Avis relatif aux établissements agréés ... entreposage des denrées ... sur le marché communautaire	n° 3	p. 30
● 1998-0287	Avis relatif à la mise sur le marché communautaire de coquillages vivants	n° 3	p. 30
● 1998-0288	Avis relatif aux établissements de manipulation des produits de la pêche	n° 3	p. 30
● 1998-0289	Avis aux transporteurs de denrées périssables	n° 3	p. 30
● 1998-0290	Point de la FDA sur l'application de l'HACCP pendant 6 mois	n° 3	p. 30
● 1998-0376	Avis n° 98-283 : « Transposition de la directive 93/43/CEE dans le droit national »	n° 4	p. 18
● 1998-0377	Une enquête de la NFI montre des problèmes lors de la mise en œuvre de l'HACCP	n° 4	p. 18
<b>04 - Produits - Règles de préparation - Procédés</b>			
● 1998-0167	Avis n° 98-030 du CSHPF sur l'emploi en alimentation humaine d'algues du genre <i>Laminaria</i>	n° 2	p. 25
● 1998-0291	Décret ... additifs pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimentation humaine	n° 3	p. 31
● 1998-0292	Arrêté ... additifs pouvant être employés ... fabrication ... denrées destinées à l'alimentation humaine	n° 3	p. 31
● 1998-0378	Question écrite E-0270/98 : « Suppression de normes de qualité commerciale nationales	n° 4	p. 18
● 1998-0379	Avis de l'administration n° 98-278 : « Emploi d'une DLUO sur des filets de harengs fumés »	n° 4	p. 19
<b>05 - Additifs - Auxiliaires technologiques - Arômes</b>			
● 1998-0380	Directive 98/66/CE ... du 4/09/98 ... critères de pureté spécifiques pour les édulcorants	n° 4	p. 19
● 1998-0381	Directive 98/72/CE du 15/10/98 ... additifs alimentaires autres que colorants et édulcorants	n° 4	p. 19
● 1998-0382	Avis de l'administration n° 98-273 : « Coloration de la chapelure »	n° 4	p. 19
<b>06 - Matériaux en contact - Produits de nettoyage</b>			
● 1998-0293	Emballage et contact alimentaire	n° 3	p. 31
<b>07 - Biotechnologies - Nouveaux aliments</b>			
◆ 1998-0071	Positions communes ... sur les denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation	n° 1	p. 25
● 1998-0072	Question écrite ... concernant l'hormone de croissance des saumons	n° 1	p. 25
<b>08 - Contaminants - Résidus</b>			
● 1998-0073	Règlement ... sur la fixation des limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires	n° 1	p. 26
● 1998-0168	Règlement (CE) ... limites ... résidus de médicaments vétérinaires ... aliments d'origine animale	n° 2	p. 26
● 1998-0169	Règlement (CE) ... limites ... résidus de médicaments vétérinaires ... aliments d'origine animale	n° 2	p. 26
● 1998-0170	Question ... d'un parlementaire concernant l'utilisation d'antibiotiques dans l'alimentation animale	n° 2	p. 26
● 1998-0171	Avis ... : Conditions d'application de l'arrêté du 21/12/1979 ... critères microbiologiques	n° 2	p. 26
● 1998-0294	Règlement CE ... limites maximales ... résidus ... médicaments vétérinaires ... aliments ... origine ani	n° 3	p. 31
● 1998-0295	Règlement CE ... limites maximales ... résidus ... médicaments vétérinaires ... aliments ... origine ani	n° 3	p. 32
● 1998-0383	Arrêté du 1/09/98 ... teneurs ... résidus de pesticides admissibles ... produits d'origine végétale	n° 4	p. 20
● 1998-0384	Arrêté du 10/09/98 ... teneurs ... résidus de pesticides admissibles ... produits d'origine végétale	n° 4	p. 20
<b>10 - Etiquetage - Dénominations - Allégations nutritionnelles</b>			
● 1998-0172	Directive 98/6/CE ... protection des consommateurs en matière d'indication des prix des produits	n° 2	p. 26
● 1998-0173	Avis administration n° 98-031 : « Dénomination de poissons marins » (liste)	n° 2	p. 26
● 1998-0174	Avis administration n° 98-032 : « Dénomination d'un coquillage » (moule de Nouvelle-Zélande)	n° 2	p. 27
● 1998-0175	Avis administration n° 98-035 : « Emploi du mot "maître" sur l'étiquetage des denrées alimentaires »	n° 2	p. 27
● 1998-0176	Avis administration n° 98-070 : « Dénomination de poissons » (vivaneaux)	n° 2	p. 27
● 1998-0177	Avis administration n° 98-071 : « Dénomination de poisson » ( <i>Raja innominata</i> : raie souple, raie)	n° 2	p. 27
● 1998-0178	Avis administration n° 98-072 : « Poissons » (requin, vivaneaux, raie, cigale)	n° 2	p. 27
● 1998-0179	Avis administration n° 98-110 : « Dénomination du poisson de l'espèce <i>Parika scaber</i> » (bourse lisse)	n° 2	p. 27
◆ 1998-0296	Règlement CE ... mention obligatoire ... denrées alimentaires ... organismes génétiquement modifiés	n° 3	p. 32
● 1998-0297	Tromperie sur les qualités substantielles - non étiquetage de la mention « décongelé »	n° 3	p. 32
● 1998-0298	Avis ... : « ... termes « cru », « grand cru », « premier cru » ... denrées alimentaires autres que les vins	n° 3	p. 33
● 1998-0299	Avis n° 98-240 : « Droit et gastronomie : Le qualificatif maison »	n° 3	p. 33
● 1998-0300	Avis ... : « Dénomination de vente du poisson de l'espèce <i>Osmerus eperlanus mordax</i> »	n° 3	p. 33
● 1998-0301	Avis de l'administration : « Dénomination de vente du poisson de l'espèce <i>Mustelus schmitti</i> »	n° 3	p. 33
● 1998-0302	Avis de l'administration : « Dénomination de vente du poisson de l'espèce <i>Mustelus canis</i> »	n° 3	p. 33
● 1998-0303	Avis de l'administration : « Dénomination de vente du crustacé de l'espèce <i>Metanephrops challenger</i> »	n° 3	p. 34
● 1998-0385	Décision ... identification ... additifs, arômes génétiquement modifiés ... ingrédient alimentaire [Autriche]	n° 4	p. 20
◆ 1998-0386	Décret n° 98-879 du 29/09/98 modifiant le code de la consommation (étiquetage denrées aliment.)	n° 4	p. 20
● 1998-0387	Arrêté du 29/09/98 ... expression des ingrédients dans l'étiquetage des denrées alimentaires	n° 4	p. 21
● 1998-0388	Avis du 30/06/98 du CNA relatif aux allégations faisant un lien entre alimentation et santé	n° 4	p. 21
● 1998-0389	Avis administration n° 98-275 : « Produit à base de chair de poisson et de mayonnaise »	n° 4	p. 22

- 1998-0390 Avis administration n° 98-245 : « Utilisation du terme « supérieur » pour du saumon » ----- n° 4 p. 22
- 1998-0391 Avis administration n° 98-243 : « Dénomination de poisson *Pterogymnus laniarus* » ----- n° 4 p. 22
- 1998-0392 Arrêt de la Cour du 14 juillet 1998 dans l'affaire C-385/96 (étiquetage des denrées) ..... n° 4 p. 22

### 11 - Signes de qualité et d'origine - Normalisation

- 1998-0074 Règlement CE ... relatif à l'enregistrement des IG et des AO (truite de la Forêt Noire) ..... n° 1 p. 26
- 1998-0075 Arrêté ... homologation du cahier des charges des labels agricoles (label Nord - Pas de Calais) ..... n° 1 p. 26
- 1998-0180 Avis du 6 février 1998 de mise en consultation de cahiers des charges de labels (bar) ----- n° 2 p. 28
- 1998-0181 Avis du 11 mars 1998 ... cahiers des charges de certification de conformité (crevettes) ----- n° 2 p. 28
- 1998-0182 Avis du 14 mars 1998 relatifs à l'homologation .et à l'annulation de normes (tarama) ----- n° 2 p. 28
- 1998-0183 Agro-alimentaire (normalisation) ----- n° 2 p. 28
- 1998-0304 Règlement CE... protection ... indications géographiques et ... appellations d'origine ... alimentaires n° 3 p. 34
- 1998-0305 Règlement CE ... dénominations ... appellations d'origine protégées ... IGP et ... denrées alimentaires n° 3 p. 34
- 1998-0306 Arrêté du 18 mai 1998 portant agrément d'un organisme certificateur (Qualicert) ----- n° 3 p. 34
- 1998-0393 Arrêtés du 15/09/98 ... homologation ... de labels agricoles et agrément d'organismes certificateurs - n° 4 p. 23

### 12 - Environnement - Installations classées

- 1998-0076 Décret ... relatif à l'épandage des boues issues du traitement des eaux usées ----- n° 1 p. 26
- 1998-0077 Avis relatif à la nomenclature des déchets ----- n° 1 p. 27
- 1998-0184 Arrêté du 8 janvier 1998 ... épandages de boues sur les sols agricoles ... traitement des eaux usées - n° 2 p. 28
- 1998-0185 Arrêté du 2 février 1998 ... prescriptions pour les installations classées (pollution des eaux) ..... n° 2 p. 28
- 1998-0186 Le management de l'environnement ----- n° 2 p. 29
- 1998-0307 Décret ... certains fluides frigorigènes utilisés dans les équipements frigorifiques et climatiques --- n° 3 p. 34
- 1998-0308 Décret ... exigences liées à l'environnement dans la conception et la fabrication des emballages --- n° 3 p. 35

### 13 - Importation / Exportation

- 1998-0078 Décision ... sur des mesures de protection à l'égard de ... produits de la pêche originaires de Chine . n° 1 p. 27
- 1998-0079 Décision ... sur des mesures de protection à l'égard de ... produits de la pêche originaires de Turquie n° 1 p. 27
- 1998-0080 Décision ... fixant les conditions d'importation des produits de la pêche et de l'aquaculture ... Inde n° 1 p. 27
- 1998-0081 Décision ... établissant la liste des pays tiers ... autorisés ... à importer ... les produits de la pêche .... n° 1 p. 27
- ◆ 1998-0082 Décision ... sur des mesures de protection à l'égard de ... produits de la pêche originaires d'Afrique . n° 1 p. 27
- 1998-0083 Arrêté ... fixant la liste des laboratoires agréés pour la délivrance de certificats d'analyse ..... n° 1 p. 28
- 1998-0084 Avis d'ouverture d'une enquête sur les conserves de thons originaires d'Equateur ..... n° 1 p. 28
- 1998-0085 Avis aux importateurs de produits de la pêche (Lettonie) ----- n° 1 p. 28
- 1998-0086 Avis aux importateurs de saumons atlantiques d'élevages originaires de Norvège ----- n° 1 p. 28
- 1998-0087 Avis aux importateurs de certains produits de la pêche (poissons : ... saumon du Pacifique ... crabes) --- n° 1 p. 28
- 1998-0088 Avis aux importateurs de certains produits de la pêche originaires de Ceuta ----- n° 1 p. 28
- 1998-0187 Décision 98/147/CE ... importation des produits de la pêche et de l'aquaculture ... du Bangladesh -- n° 2 p. 29
- 1998-0188 Décision 98/148/CE ... liste des pays tiers agréés pour l'importation des produits de la pêche ..... n° 2 p. 29
- 1998-0189 Rectificatif à la décision 97/806/... produits de la pêche originaires de Turquie ----- n° 2 p. 29
- 1998-0190 Règlement (CE) n° 482/98 ... huiles d'olive utilisées pour la fabrication de certaines conserves ---- n° 2 p. 29
- 1998-0191 Règlement (CE) n° 651/98 ... droits antidumping ... saumons ... d'élevage originaires de Norvège -- n° 2 p. 29
- 1998-0192 Règlement (CE) n° 772/98 ... droits antidumping ... saumons ... d'élevage originaires de Norvège -- n° 2 p. 29
- 1998-0193 Avis aux importateurs de saumons atlantiques d'élevage originaires de Norvège ----- n° 2 p. 29
- 1998-0194 Avis aux utilisateurs d'huile d'olive (restitution à la production pour les huiles d'olive utilisées ...) - n° 2 p. 30
- 1998-0309 Règlement ... droits antidumping et compensateurs provisoires ... import ... saumons ... Norvège --- n° 3 p. 35
- 1998-0310 Règlement CE ... interdisant l'importation du thon rouge originaire ... Belize, Honduras et Panama - n° 3 p. 35
- 1998-0311 Règlement droits antidumping et compensateurs provisoires ... importations ... saumons ... Norvège n° 3 p. 35
- 1998-0312 Décision ... mesures sanitaires de protection ... santé publique et animale ... commerce d'animaux . n° 3 p. 35
- 1998-0313 Décision ... CE ... certaines mesures de protection ... certains produits de la pêche orig. de Chine .... n° 3 p. 36
- 1998-0314 Décision ... CE ... mesures de protection ... mollusques bivalves et ... produits de la pêche ... Turquie n° 3 p. 36
- 1998-0315 Décision ... CE ... mesures de protection ... produits de la pêche ... Ouganda, Kenya, Tanzanie, Moz.. n° 3 p. 36
- 1998-0316 Décision liste pays tiers ... importation des produits de la pêche ... autorisée ... alimentation humaine n° 3 p. 36
- 1998-0317 Décision CE ... conditions ... d'importation des produits de la pêche et de l'aquaculture ... Nigéria - n° 3 p. 36
- 1998-0318 Décision CE .. conditions ... d'importation des produits de la pêche et de l'aquaculture ... Ghana -- n° 3 p. 36
- 1998-0319 Décision CE ... conditions ... d'importation des produits de la pêche et de l'aquaculture ... Tanzanie n° 3 p. 37
- 1998-0320 Décision CE ... conditions ... d'importation des produits de la pêche et de l'aquaculture ... Falkland - n° 3 p. 37
- 1998-0321 Décision CE ... conditions ... d'importation des produits de la pêche et de l'aquaculture ... Maldives n° 3 p. 37
- 1998-0322 Décision CE ... mesures de protection à l'égard de l'anémie infectieuse du saumon de Norvège --- n° 3 p. 37
- 1998-0323 Avis aux importateurs de produits de la pêche [Importation des Maldives] ----- n° 3 p. 37

● 1998-0324	Avis aux importateurs de saumons atlantiques d'élevage originaires de Norvège -----	n° 3	p. 37
● 1998-0394	Décision 98/568/CE ... importation des produits de la pêche et l'aquaculture ... du Guatemala ----	n° 4	p. 23
● 1998-0395	Décision 98/569/CE ...importation de mollusques bivalves, échinodermes, tuniciers... de Tunisie --	n° 4	p. 23
● 1998-0396	Décision 98/570/CE ...importation des produits de la pêche et de l'aquaculture originaires de Tunisie	n° 4	p. 23
● 1998-0397	Décision 98/571/CE ... pays tiers remplissant les conditions d'équivalence .....	n° 4	p. 23
● 1998-0398	Décision 98/572/CE ... importation des produits de la pêche et de l'aquaculture ... de Cuba -----	n° 4	p. 23
● 1998-0399	Décision 98/573/CE ... pays tiers autorisés à exporter ... produits de la pêche ... alimentation .....	n° 4	p. 24
● 1998-0400	Décision 98/597/CE ... pays tiers autorisés à exporter ... certains produits visés par la directive .....	n° 4	p. 24
● 1998-0401	Décision 98/603/CE ... listes provisoires pays tiers autorisés à exporter ... certains produits .....	n° 4	p. 24
● 1998-0402	Décision 98/540/CE ... procédure antidumping ... importations de saumons ... de Norvège -----	n° 4	p. 24
● 1998-0403	Règlement 2052/98 ... droits antidumping et compensateurs ... saumons ... de Norvège -----	n° 4	p. 24
● 1998-0404	Règlement 2039/98 ... droits antidumping et compensateurs ... saumons ... de Norvège -----	n° 4	p. 24
● 1998-0405	Règlement 2249/98 ... droits antidumping et compensateurs ... saumons ... de Norvège -----	n° 4	p. 25
● 1998-0406	Avis aux importateurs de saumons atlantiques d'élevage originaires de Norvège -----	n° 4	p. 25
● 1998-0407	Avis aux importateurs de saumons atlantiques d'élevage originaires de Norvège -----	n° 4	p. 25
● 1998-0408	Avis aux importateurs de saumons atlantiques d'élevage originaires de Norvège -----	n° 4	p. 25

#### 14 - Economie (organisation commune des marchés, ...) - Gestion des ressources

● 1998-0089	Règlement ... relatives à l'octroi de l'indemnité compensatoire pour les thons ... transformation ----	n° 1	p. 28
● 1998-0090	Avis aux utilisateurs d'huile d'olive (restitution à la production pour les huiles d'olives fabriquées ...)	n° 1	p. 28
● 1998-0195	Règlement (CE) n° 782/98 ... conservation des ressources de pêche en Méditerranée (thon rouge) --	n° 2	p. 30
● 1998-0196	Règlement (CE) n° 850/98 ... conservation des ressources de pêche par ... protection des juvéniles .	n° 2	p. 30
● 1998-0197	Rectificatif au règlement (CE) n° 2572/97 ... prix de retrait et de vente des produits de la pêche ....	n° 2	p. 30
● 1998-0198	Liste des organisations de producteurs reconnues dans le secteur de la pêche et de l'aquaculture ---	n° 2	p. 30
● 1998-0199	Modification de la décision ... nommant les 45 membres du comité consultatif de la pêche -----	n° 2	p. 30
● 1998-0200	Arrêté du 18 mars 1998 portant cessation temporaire de la pêche à l'anchois -----	n° 2	p. 30
● 1998-0325	Décret ... taxes parafiscales ... Fonds Intervention Organisation Marchés ... produits ... pêche & CM	n° 3	p. 37
● 1998-0326	Arrêté ... taxes parafiscales ... Fonds Intervention Organisation Marchés ... produits ... pêche & CM	n° 3	p. 37
● 1998-0409	Proposition de règlement (CE) ... régime d'enregistrement statistique relatif au thon rouge .....	n° 4	p. 25