

# Sommaires Bibliomer - 2000







n° 9 - Mars, n° 10 - Juin, n° 11 - Septembre, n° 12 - 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

- 2000-0836 Un poisson à la conquête du monde ou la fabuleuse histoire de la morue -----  n° 9 p. 1
- 2000-0950 Les ressources vivantes marines du Koweït, de l'Arabie saoudite... et des Emirats Arabes Unis -  n° 10 p. 1
- 2000-0951 Tous les requins du monde : 300 espèces des mers du globe -----  n° 10 p. 1
- 2000-1035 Une approche acoustique pour étudier les thons agrégés autour des DCP en Polynésie française ... n° 11 p. 1
- 2000-1036 Ressources halieutiques en Méditerranée -----  n° 11 p. 1
- ◆ 2000-1158 Variation génétique des microsatellites ... de saumon atlantique ...sauvages et d'élevage ----- n° 12 p. 1
- 2000-1159 Les pêches maritimes françaises -----  n° 12 p. 1
- 2000-1160 Guide de l'armement à la pêche et des fournisseurs du secteur naval – édition 2000- -----  n° 12 p. 1

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

- 2000-0952 Mouiller les lignes de palangre en tenant compte du comportement alimentaire ----- n° 10 p. 1
- 2000-1037 Opérations de pêche (*pêche responsable*) -----  n° 11 p. 1
- 2000-1161 Les méthodes commerciales d'abattage utilisées pour le saumon d'Atlantique ..... n° 12 p. 2
- 2000-1162 Un système durable d'élevage intégré de poissons, d'ormeaux et de culture d'algues ----- n° 12 p. 2
- 2000-1163 Les huîtres. De la mer à l'assiette -----  n° 12 p. 2

### 3 - Aquaculture

- ◆ 2000-0837 Accumulation de l'astaxanthine dans les filets de saumons ... nourris ... huiles ... riches en PUFA - n° 9 p. 1
- 2000-0838 Effet du taux de lipides dans les aliments sur la composition du muscle du saumon atlantique ..... n° 9 p. 1
- 2000-0839 Médicaments, vaccins et pesticides utilisés en aquaculture ----- n° 9 p. 2
- 2000-0840 Effet du chauffage sur des ensilages de poissons utilisés comme source de protéines ... l'ormeau .... n° 9 p. 2
- 2000-0953 ... taux en lipides sur la croissance, le taux de conversion, la composition corporelle ... de la truite n° 10 p. 2
- 2000-0954 Taux de croissance du tilapia ... transgénique porteur d'une copie simple de l'ADNc homologue ... n° 10 p. 2
- ◆ 2000-1038 ... aquaculture intégrée *Porphyra* / saumon pour la régénération du milieu ... de l'aquaculture --- n° 11 p. 1
- 2000-1039 Croissance, qualité du produit et état immunitaire du saumon ... , nourri ... aliments humides ..... n° 11 p. 2
- 2000-1040 Environnement et aquaculture. T. 1. Aspects techniques et économiques. T. 2. Aspects jurid. ....  n° 11 p. 3
- 2000-1041 L'amélioration génétique des poissons d'origine marine – quelle méthode pour l'industrie ? ----- n° 11 p. 3
- 2000-1042 ... ration alimentaire ...et teneur en lipides, et composition en acides gras de la truite arc-en-ciel -- n° 11 p. 3
- 2000-1043 Effet de l'aquaculture sur l'offre mondiale de poissons ----- n° 11 p. 4
- 2000-1044 Crevettes : l'amélioration génétique au service de meilleures pratiques de l'aquaculture durable --- n° 11 p. 4
- 2000-1045 Croissance, indice de conversion, ... protéines et évaluation sensorielle du tilapia ... *selon nourriture* - n° 11 p. 4
- 2000-1046 Toxicité du chitosan acidifié pour la truite arc-en-ciel *Oncorhynchus mykiss* d'élevage ----- n° 11 p. 4
- 2000-1164 L'aquaculture : un moyen d'élargir les ressources botaniques et zoologiques de l'agriculture ----- n° 12 p. 3
- 2000-1165 Mollusques -----  n° 12 p. 3

### 4 - Algues


- 2000-1047 Le potentiel commercial de la microalgue *haematococcus* ... source naturelle d'astaxanthine ----- n° 11 p. 4
- 2000-1166 Utilisation des algues dans le monde : un résumé à la fin du siècle ----- n° 12 p. 3

### 5 - Conservation des produits frais à bord

- ◆ 2000-1048 Mieux conserver la sardine à bord des chalutiers ----- n° 11 p. 5







## 2 - Transformation

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



- 2000-0841 Qualité du saumon entier éviscéré conservé dans différents emballages ----- n° 9 p. 3
- 2000-0842 Transport en émergence d'animaux marins vivants ----- n° 9 p. 3
- 2000-1049 Conservation de petits pélagiques stockés en vrac par ionisation aux rayons gamma : ... anchois  n° 11 p. 6

### 2 - Procédés de transformation

- ◆ 2000-0843 Réfrigération du poisson à bord à l'aide de glace liquide ----- n° 9 p. 3

◆ 2000-0844	Influence de la saignée sur le stress du saumon atlantique durant l'abattage -----	n° 9	p. 5
● 2000-0845	... antioxydant issu des résidus de carapace de crevette <i>et</i> stabilité de la couleur et l'oxydation .....	n° 9	p. 5
● 2000-0846	Amélioration de la qualité de filets de poisson chat par l'utilisation d'acides organiques .....	n° 9	p. 6
● 2000-0847	Influence des gélifiants sur les propriétés d'un gel de poisson haché obtenu par traitement thermique	n° 9	p. 6
● 2000-0848	... prévision de l'inactivation non thermique de <i>Salmonella enteritidis</i> dans un aliment modèle .....	n° 9	p. 6
○ 2000-0849	Emulsifiants : des stabilisants multifonctionnels -----	n° 9	p. 7
○ 2000-0850	Antioxydants : naturels ou synthétiques ? -----	n° 9	p. 7
◆ 2000-0955	Réfrigération du poisson à bord à l'aide de glace liquide -----	n° 10	p. 3
◆ 2000-0956	Le traitement des produits alimentaires par hautes pressions : une vue d'ensemble -----	n° 10	p. 4
● 2000-0957	Un procédé pour améliorer la cuisson du crabe bleu -----	n° 10	p. 5
● 2000-0958	Immersion de filets de poisson chat dans des solutions d'acides organiques : effet sur la couleur 	n° 10	p. 6
● 2000-0959	... température <i>et</i> propriétés de compression d'un gel de chair de poisson en fonction de l'amidon	n° 10	p. 6
● 2000-0960	Conservation de la croquette de poisson ... à la température ambiante par ionisation -----	n° 10	p. 6
● 2000-0961	Méthode pour le traitement industriel du poisson -----	n° 10	p. 7
● 2000-0962	Modèle de coefficients de transfert de chaleur pour de la pâte de surimi cuite à la vapeur ----- 	n° 10	p. 7
● 2000-0963	Influence ... additifs sur l'aptitude à former des gels et la coloration de la pâte de chair de chanidé -	n° 10	p. 7
○ 2000-0964	Colorer les aliments au siècle dernier et dans le prochain millénaire -----	n° 10	p. 7
○ 2000-0965	Le lactate, inhibiteur des micro-organismes pathogènes -----	n° 10	p. 7
○ 2000-0966	Facteurs affectant la qualité de la viande et du poisson congelés -----	n° 10	p. 8
◆ 2000-1050	... acide lactique et ... nisine ... qualité microbiologique de la truite arc-en-ciel fumée à froid - 	n° 11	p. 6
● 2000-1051	Comparaison ... antioxydants ... naturels ... antioxydants synthétiques ... les lipides du thon ... 	n° 11	p. 7
● 2000-1052	Application ... RMN C13 ... sélection ... conditions thermiques d'appertisation du poisson gras 	n° 11	p. 8
○ 2000-1053	Utilisation du hareng congelé comme matière première pour une maturation « salage aux épices » -	n° 11	p. 8
○ 2000-1054	Modélisation de la taille et de la forme du hoki pour améliorer un procédé automatisé -----	n° 11	p. 8
○ 2000-1055	Influence de la rigor mortis sur la diffusion du sel dans le muscle du saumon atlantique d'élevage -	n° 11	p. 8
○ 2000-1056	Stockage congelé de la pulpe de crevette : effet du sorbitol, du blanc d'œuf et de l'amidon .....	n° 11	p. 9
○ 2000-1057	Comment utiliser le fumage liquide -----	n° 11	p. 9
○ 2000-1058	Trancheurs ultrasons pour trancher au-delà des produits mous -----	n° 11	p. 9
○ 2000-1059	Utiliser les fibres insolubles comme agents liants -----	n° 11	p. 9
◆ 2000-1167	... prétraitement aux polyphosphates sur l'adsorption de la fumée ... mullet fumé à froid -----	n° 12	p. 4
● 2000-1168	... transferts de chaleur dans de la pâte de surimi ... traditionnelle ou par chauffage ohmique -----	n° 12	p. 4
● 2000-1169	Extraction et qualité d'huile de poisson à partir de tête de thon précuit et non-précuit -----	n° 12	p. 4
● 2000-1170	Modifications ... des protéines de filets de morue soumises à ... congélation-décongélation -----	n° 12	p. 5
○ 2000-1171	Marinade rapide d'anchois ... par utilisation d'acides acétique et gluconique ... 	n° 12	p. 5



### 3 - Emballage et conditionnement

● 2000-0851	Les films d'emballage à base de protéines myofibrillaires : fabrication, propriétés et applications ....	n° 9	p. 7
○ 2000-0967	Des habits neufs pour le poisson. Dossier emballage et conditionnement -----	n° 10	p. 8
● 2000-1060	La qualité des filets de saumons dans divers emballages -----	n° 11	p. 9
● 2000-1172	... atmosphères enrichies en dioxyde de carbone ... entreposage réfrigéré ... steaks de saumon - 	n° 12	p. 5
● 2000-1173	... entreposage frigorifique ... filets de morue décongelés conditionnés ... atmosphère modifiée 	n° 12	p. 6
○ 2000-1174	Modifications microbiennes et physicochimiques de steaks de merlu ... stockés ... au CO <sup>2</sup> -----	n° 12	p. 6
○ 2000-1175	Analyse ... du hareng d'Atlantique ... stocké sous glace, en atmosphère modifiée ou sous vide -----	n° 12	p. 6

### 4 - Innovation produits











● 2000-1061	Conservation des huîtres par haute pression -----	n° 11	p. 9
● 2000-1176	... bactéries lactiques pour développer de nouveaux produits alimentaires à base de poisson -----	n° 12	p. 7

### 5 - Biotechnologies




◆ 2000-0852	Production à haut rendement de lectine homologue au sein du genre <i>Eucheuma</i> -----	n° 9	p. 7
◆ 2000-0853	Les protéines antigel et leurs gènes : <i>de</i> la recherche fondamentale <i>au</i> développement commercial --	n° 9	p. 8
● 2000-0854	... hydrolysats protéiques lors de l'extraction enzymatique de chitine ... déchets de crevette grise ---	n° 9	p. 9
○ 2000-0855	... peptides antigel marins dans un organisme de qualité alimentaire et application dans les aliments	n° 9	p. 9
● 2000-0968	Hydrolysats de protéines de poisson : production et propriétés biochimiques et fonctionnelles -----	n° 10	p. 8
● 2000-1062	Hydrolysats de protéine de poisson : production, propriétés biochimiques et fonctionnelles -----	n° 11	p. 10
● 2000-1063	L'hydrolyse enzymat. des co-produits ... du filetage ... ; caractérisation chimique ... nutritionnelle	n° 11	p. 10
○ 2000-1064	Récupération de protéines à partir de déchets de poissons par extraction alcaline ----- 	n° 11	p. 11
◆ 2000-1177	Isolation de collagène à partir de résidus de poisson - peau, arêtes et nageoires -----	n° 12	p. 7
● 2000-1178	Valorisation des algues ... : fabrication de farines texturantes à partir ... <i>Laminaria longicuris</i> - 	n° 12	p. 8

## 3 – Qualité

### 1 - Sécurité alimentaire

- ◆ 2000-0856 Amélioration de la maîtrise de *Listeria monocytogenes* dans le saumon fumé à froid ----- n° 9 p. 10
- ◆ 2000-0857 ... marge de sécurité ... altération sensorielle ... production . toxine botulinique ... filets morue  n° 9 p. 11
- 2000-0858 Estimation de la prise de ... BADGE à partir de la consommation de poisson ... étude . migration n° 9 p. 11
- 2000-0859 Spéciation de l'arsenic dans les produits de la mer manufacturés -----  n° 9 p. 11
- 2000-0860 Nouveaux aliments, nouveaux risques ? Analyse et évaluation des risques liés à la consommation n° 9 p. 12
- 2000-0861 ... chlorate et chlorite ... caractères mutagènes des produits de la mer traités au dioxyde de chlore... n° 9 p. 13
- 2000-0862 Risques sanitaires du poisson et des fruits de mer .....  n° 9 p. 13
- 2000-0863 Méthylmercure : un nouveau regard sur les risques -----  n° 9 p. 13
- 2000-0864 Dioxines : rapport sur l'exposition des êtres humains à la dioxine ----- n° 9 p. 13
- 2000-0865 Les mycotoxines – Contaminants de l'alimentation animale et humaine ----- n° 9 p. 13
- ◆ 2000-0969 Application de l'ozone pour accroître la sécurité et la qualité alimentaire des aliments ----- n° 10 p. 9
- ◆ 2000-0970 Tributyl étain dans les produits de la mer ... : estimation des risques pour la santé humaine ----- n° 10 p. 9
- 2000-0971 Contrôle de la croissance de *Listeria monocytogenes* sur du saumon ... flore lactique de compétition n° 10 p. 10
- 2000-0972 Contamination par les HAP de la truite saumonée et de l'anguille fumées par deux méthodes ...  n° 10 p. 10
- 2000-0973 L'histamine dans les sauces de poisson de type *nuoc-mam*. Considérations sur la santé et la sécurité n° 10 p. 11
- 2000-0974 Dioxines et PCB dans les poissons marins du Royaume-Uni et importés ----- n° 10 p. 11
- 2000-0975 Les amines biogènes dans le saumon fumé ... et fermenté avec des bactéries lactiques ----- n° 10 p. 12
- 2000-0976 La sécurité alimentaire des produits d'aquaculture – revue bibliographique ----- n° 10 p. 12
- 2000-0977 Evolution des amines biogènes dans les semi-conserves d'anchois en fonction du process ----- n° 10 p. 12
- 2000-0978 Rapport intermédiaire de la Commission ... risques liés à *Listeria monocytogenes* de l'AFSSA --- n° 10 p. 12
- 2000-0979 La sécurité alimentaire et les produits d'aquaculture ----- n° 10 p. 12
- ◆ 2000-1065 Maîtrise de la contamination des coquillages par *Vibrio vulnificus* ----- n° 11 p. 12
- 2000-1066 ... les parvalbumines et les substances à haut poids moléculaire, chez l'anguille ... et le thon obèse n° 11 p. 12
- 2000-1067 Analyse, contrôle de dangers physiques et chimiques ... la cuisson, congélation de crevettes ....  n° 11 p. 13
- 2000-1068 Influence d'une atmosphère 100% CO<sup>2</sup> ... croissance de *C. botulinum* ... aux t° de réfrigération -- n° 11 p. 13
- 2000-1069 Identification et caractérisation des allergènes de deux espèces de thons -----  n° 11 p. 13
- 2000-1070 ... l'Académie ... des Sciences ... maintien de dispositions strictes ... teneurs en mercure ----- n° 11 p. 14
- 2000-1071 Histamine et autres amines biogènes dans le germon ----- n° 11 p. 14
- 2000-1072 Infection gastro-intestinale provoquée par *Anisakis simplex* dans le sud de l'Italie ----- n° 11 p. 15
- 2000-1073 Allergènes alimentaires : près de 7% des enfants sont concernés ----- n° 11 p. 15
- 2000-1074 L'étain dans les conserves. Priorité aux boîtes vernies ----- n° 11 p. 15
- ◆ 2000-1179 Traitement des produits de la pêche par ionisation en vue d'améliorer leur qualité -----  n° 12 p. 9
- ◆ 2000-1180 Inactivation de *Listeria m.* par haute pression. effets et interactions des paramètres de traitement ... n° 12 p. 10
- ◆ 2000-1181 L'allergie au maquereau (*Scomber scombrus*) : effet de la stérilisation ----- n° 12 p. 11
- 2000-1182 Utilisation du chlore dans l'industrie des produits de la pêche ----- n° 12 p. 11
- 2000-1183 La brumisation : une technique de désinfection des locaux et des équipements des entreprises ----- n° 12 p. 11
- 2000-1184 Avis ... pathogénicité des vibrions susceptibles d'être détectés dans les produits de la pêche ----- n° 12 p. 12
- 2000-1185 Arsenic total, organique et inorganique et mercure dans des crustacés (*Squilla mantis*) ----- n° 12 p. 12
- 2000-1186 Le point sur la décontamination par ionisation ----- n° 12 p. 12
- 2000-1187 Amines biogènes dans les poissons fumés à froid soumis à une fermentation lactique -----  n° 12 p. 13
- 2000-1188 Intoxication par l'histamine issue du poisson. Revue mise à jour -----  n° 12 p. 13
- 2000-1189 Les risques pour la santé associés à la présence de parasites (nématodes) ... dans le poisson ----- n° 12 p. 13

### 2 - Nutrition

- 2000-0866 Développement du poisson d'aquaculture : une alternative nutritionnelle nécessaire à la viande --- n° 9 p. 14
- 2000-0867 Modifications de la composition en lipides de poissons gras frits à l'huile -----  n° 9 p. 14
- 2000-0868 ... enrichir des produits alimentaires en acides gras polyinsaturés ω-3 avec des huiles de poisson  n° 9 p. 15
- 2000-0980 Comment remplacer les matières grasses ? ----- n° 10 p. 13
- 2000-0981 Perception et comportement alimentaire : cas particulier des lipides ----- n° 10 p. 13
- 2000-0982 Lipides et goût ----- n° 10 p. 13
- 2000-1075 La composition des aliments - Tableaux des valeurs nutritives - 6ème édition -----  n° 11 p. 15
- 2000-1190 Les algues marines : une source potentielle de protéines alimentaires ? ----- n° 12 p. 14

### 3 - Critères de qualité

- 2000-0869 Degré d'acceptabilité de l'anguille (*Anguilla anguilla*) nourrie suivant trois régimes différents ---- n° 9 p. 15
- 2000-0870 Utilisation des amines biogènes pour évaluer l'altération de la plie ... et du merlan ..... n° 9 p. 15

● 2000-0871	... qualité de la truite arc-en-ciel selon les perceptions de l'industrie de transformation danoise	---	n° 9	p. 15
● 2000-0872	Causes du ramollissement des filets de grenadier géant ( <i>Albatrossia pectoralis</i> )	-----	n° 9	p. 16
● 2000-0873	Qualité microbiologique de produits de la pêche finlandais emballés sous vide au niveau de la vente	-----	n° 9	p. 16
● 2000-0983	Lipides et arômes des produits animaux : l'exemple de la viande	-----	n° 10	p. 13
◆ 2000-1076	... indicateurs temps-température et modélisation ... maîtrise ... conservation du poisson réfrigéré	-----	n° 11	p. 15
● 2000-1077	Influence de l'altération lipidique sur la qualité du poisson transformé	-----	n° 11	p. 16
● 2000-1078	Effet du fumage à froid et du séchage sur les propriétés de la texture du saumon atlant. d'élevage	-----	n° 11	p. 16
● 2000-1079	Prédiction des caractéristiques ..., ... process ... cabillaud congelé, ... analyse multivariable	----	n° 11	p. 17
● 2000-1080	Les caractéristiques biologiques influencent la qualité du saumon ... d'élevage et de la chair fumée	-----	n° 11	p. 17
● 2000-1081	Influence du pelage sur l'oxydation lipidique dans différentes couches ... du hareng ... congelé	---	n° 11	p. 17
● 2000-1082	Activité enzymatique oxydative ... sardine ... hareng ... réfrigération et corrélation ... qualité	---	n° 11	p. 18
● 2000-1191	... activité polyphénol oxydase de la cuticule et ... "points noirs" chez la langoustine	.....	n° 12	p. 14
● 2000-1192	Effet d'un entreposage à l'état congelé sur la composition globale et la qualité de moules	.....	n° 12	p. 14
● 2000-1193	Un index de qualité multi-composés développé pour le saumon ... fumé à froid	.....	n° 12	p. 14
● 2000-1194	Les AGPI entraînent une dégradation de la saveur du saumon durant l'entreposage congelé	-----	n° 12	p. 15
● 2000-1195	Caractéristiques sensorielles du saumon atlantique sauvage et d'élevage	-----	n° 12	p. 15
● 2000-1196	Caractéristiques sensorielles de caviars d'esturgeons sauvages et d'élevage	-----	n° 12	p. 15
● 2000-1197	Peut-on caractériser et identifier l'origine des huîtres ?	-----	n° 12	p. 16
● 2000-1198	Effets du lavage sur les propriétés gélifiantes et la couleur de la chair hachée de sardinops	-----	n° 12	p. 16
● 2000-1199	... densité de la fibre musculaire, la couleur et la texture du saumon de l'Atlantique fumé ( <i>S. salar</i> )	---	n° 12	p. 17
● 2000-1200	Le rôle du collagène dans le phénomène de gaping des filets de poisson	-----	n° 12	p. 17
● 2000-1201	Rapport du comité des méthodes d'analyses. Le taux d'azote total de la langoustine ( <i>N. norvegicus</i> )	---	n° 12	p. 17
● 2000-1202	Noix de Saint-Jacques. Que d'eau, que d'eau !	-----	n° 12	p. 17
● 2000-1203	Caractéristiques physico-chimiques et sensorielles de gélatine de poisson	-----	n° 12	p. 17

#### 4 - Gestion de la qualité







● 2000-0874	La pêche revendique un signe	-----	n° 9	p. 16
● 2000-0875	L'Assurance qualité dans les laboratoires agroalimentaires et pharmaceutiques	-----	n° 9	p. 16
● 2000-0876	Comment restructurer votre plan de programme de gestion de la qualité : guide	.....	n° 9	p. 16
● 2000-0877	Laboratoires. Les atouts de l'accréditation	-----	n° 9	p. 17
● 2000-0878	Vérification et audit des systèmes basés sur les principes HACCP dans les produits de la pêche	---	n° 9	p. 17
● 2000-0879	Nettoyage et désinfection : équipe interne ou prestataire de service ?	-----	n° 9	p. 17
● 2000-0984	Mise en place de l'HACCP et résultats de recherches	-----	n° 10	p. 13
● 2000-0985	Conséquences de la fronde anti-OGM : sans filières tracées, point de salut	-----	n° 10	p. 14
◆ 2000-1083	Prévention et maîtrise des dangers dans les produits de la mer	-----	n° 11	p. 18
● 2000-1084	Méthodes ... estimation de la propreté et de la désinfection de surfaces ... traitement aliment.	---	n° 11	p. 19
● 2000-1085	Revue ... Normaliser les méthodes d'analyse... sécurité microbiologique... des aliments	.....	n° 11	p. 20
● 2000-1086	Etude n° 2000-140 : « La traçabilité »	-----	n° 11	p. 20
● 2000-1087	"Sans OGM". Une allégation qui engage	-----	n° 11	p. 20
● 2000-1204	Contrôle temps température. Les ITT... ou les gendarmes de la fraîcheur	-----	n° 12	p. 18

#### 5 - Méthodes analytiques générales

● 2000-0880	Comment calculer le barème de stérilisation par des techniques de conservation thermiques ou non	-----	n° 9	p. 17
● 2000-0881	Un nouveau dispositif pour le dosage des composés volatils avec le TV9000	-----	n° 9	p. 18
● 2000-0882	Matériaux alimentaires et rhéologie	-----	n° 9	p. 18
● 2000-0986	Les 2-alkylcyclobutanones comme marqueurs pour la détection de mangue, ... et saumon irradiés	---	n° 10	p. 14
● 2000-0987	L'analyse instrumentale de l'arôme des aliments	-----	n° 10	p. 14
◆ 2000-1088	Caractérisation et différenciation de produits par l'analyse des composés volatils	-----	n° 11	p. 20
● 2000-1089	Méthodes d'identification de l'origine des protéines animales et végétales dans les produits carnés	---	n° 11	p. 21
● 2000-1090	L'infrarouge gagne les ateliers	-----	n° 11	p. 21
● 2000-1091	La diversité des méthodes entraîne un ... besoin de normalisation ... de l'analyse des OGM	-----	n° 11	p. 21
● 2000-1092	Détermination du BADGE et ses produits d'hydrolyse ... conserves ... marché autrichien	---	n° 11	p. 21
● 2000-1093	Evaluation sensorielle : guide de bonnes pratiques	---	n° 11	p. 22
● 2000-1205	Quelques questions auxquelles se trouve confrontée l'analyse sensorielle en l'année 2000	-----	n° 12	p. 18
● 2000-1206	Application de la NIR au contrôle de la qualité du lait, du fromage, de la viande et du poisson	.....	n° 12	p. 18
● 2000-1207	Détermination des HAP dans des arômes de fumée liquide du commerce, .....	---	n° 12	p. 18




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

◆ 2000-0883	Protéine verte fluorescente comme outil de marquage et d'identification de l'expression de gènes	---	n° 9	p. 19
◆ 2000-0884	Détection des parasites des poissons : potentialités du biomagnétisme	-----	n° 9	p. 19


◆ 2000-0885	Les effets de la congélation-décongélation sur les paramètres d'IRM (cabillaud et maquereau) - 	n° 9	p. 20
● 2000-0886	Détermination des résidus d'oxytétracycline dans les tissus de « crevettes américaines » .....	n° 9	p. 20
● 2000-0887	Détection rapide de <i>Pseudomonas</i> dans les produits marins à l'aide d'un indicateur de protéase ---	n° 9	p. 20
● 2000-0888	Identification d'espèce des poissons cuits par urée-IEF et SDS-PAGE : une étude collaborative ---	n° 9	p. 21
● 2000-0889	Dosage de la triméthylamine et de l'azote volatil total du poisson frais par analyse en flux continu -	n° 9	p. 21
● 2000-0890	Adaptation ... identification génétique des poissons en conserve : thons, sardines et maquereaux --	n° 9	p. 21
● 2000-0988	... chimométrie à des données de relaxation de résonance magnétique nucléaire - <sup>1</sup> H ..... 	n° 10	p. 14
● 2000-0989	Contrôle par des méthodes rhéologiques de la qualité du poisson congelé ----- 	n° 10	p. 14
● 2000-0990	Mesures non destructrices ... modifications post-mortem ... propriétés diélectriques ... haddock ..	n° 10	p. 15
● 2000-0991	L'utilisation de l'activité de HADH ... différencier le poisson congelé de celui non congelé -----	n° 10	p. 15
● 2000-0992	Mesure instrumentale de la texture du saumon ... par TPA et par test de cisaillement .....	n° 10	p. 16
● 2000-0993	Identification des espèces d'esturgeon par PCR-RFLP -----	n° 10	p. 16
● 2000-0994	Détermination du " gaping effect " dans les crevettes grises -----	n° 10	p. 16
● 2000-1094	... l'analyse d'image pour déterminer les graisses ... tissu conjonctif dans le muscle de saumon - 	n° 11	p. 22
● 2000-1095	Sélection de descripteurs pour l'évaluation sensorielle des anchois au cours de la maturation -----	n° 11	p. 22
● 2000-1096	... détermination de ... médicaments dans les poissons et les crevettes comestibles par HPLC -----	n° 11	p. 23
● 2000-1097	Des électrodes ampérométriques bioenzymatiques pour surveiller la fraîcheur du poisson -----	n° 11	p. 23
● 2000-1098	... teneur de l'o-tyrosine non protéique comme marqueur de la détection des crevettes ionisées - 	n° 11	p. 23
● 2000-1099	Identification du saumon atlantique fumé ... et de la truite ... par PCR-RFLP du gène p53 -----	n° 11	p. 24
● 2000-1100	Analyse de l'ADN mitochondrial par PCR-RFLP : différenciation des espèces de poisson -----	n° 11	p. 24
● 2000-1101	... profils ... électrophorèse capillaire de zone des composés solubles dans le méthanol ... fraîcheur	n° 11	p. 24
● 2000-1102	... modifications qualitatives de la crevette nordique congelée, non décortiquée, chromatographie 	n° 11	p. 24
◆ 2000-1208	Détermination des bases volatiles ... par utilisation d'une électrode sélective aux ions ammonium ...	n° 12	p. 19
● 2000-1209	Méthode rapide d'évaluation des amines biogènes dans la farine de poisson -----	n° 12	p. 19
● 2000-1210	... polymorphisme de longueur de fragment de restriction ... distinguer les espèces de saumons ---	n° 12	p. 19
● 2000-1211	Comparaison de kits de dosage de l'histamine -----	n° 12	p. 20
● 2000-1212	Discrimination entre des œufs d'esturgeon ... basée sur l'analyse des lipides et des acides gras -----	n° 12	p. 20
● 2000-1213	Identification d'espèces de poissons après cuisson par SDS-PAGE et urée IEF .....	n° 12	p. 20
● 2000-1214	Identification d'espèces de poissons fumés et des ... gravad par SDS-PAGE , urée IEF et IEF .....	n° 12	p. 20
● 2000-1215	Identification d'espèce de bivalves crus et cuits par électrophorèse -----	n° 12	p. 21
● 2000-1216	... hydrolyse acide afin d'extraire les minéraux des fruits de mer pour détecter l'ionisation .....	n° 12	p. 21
● 2000-1217	Détermination quantitative non destructrice du DHA et des AG n-3 dans les huiles ... par RMN ...	n° 12	p. 21

## 4 – Environnement

### 1 - Qualité du milieu




● 2000-0891	Bioaccumulation de métaux lourds liés aux sédiments dans le mullet gris <i>Liza macrolepis</i> ---- 	n° 9	p. 22
● 2000-0892	Accumulation du mercure apporté par l'eau dans des régions spécifiques du cerveau du poisson 	n° 9	p. 22
◆ 2000-0995	... toxicité aquatique, des réactions aux oestrogènes et de la bioaccumulation des alkylphénols .....	n° 10	p. 17
● 2000-0996	Commission européenne : stratégie communautaire concernant les perturbateurs endocriniens -----	n° 10	p. 17
● 2000-0997	L'industrie agro-alimentaire européenne et la protection de l'environnement -----	n° 10	p. 17
● 2000-1103	Les teneurs en toxaphène dans le saumon ( <i>Salmo salar</i> ) de la mer Baltique -----	n° 11	p. 25
● 2000-1218	La toxicité du lindane et du dinoterbe pour la truite arc-en-ciel ( <i>Oncorhynchus mykiss</i> ) -----	n° 12	p. 22
● 2000-1219	Mesures physiologiques de la neurotoxicité du diazinon et du malathion pour les larves de truite 	n° 12	p. 22

### 2 - Sites industriels, déchets, eau







● 2000-0893	Les filières de traitement des effluents en industries agro-alimentaires : quelles solutions choisir ? -	n° 9	p. 22
● 2000-0894	Traitement des effluents par filtration membranaire -----	n° 9	p. 22
● 2000-0895	Le traitement des effluents en I.A.A. -----	n° 9	p. 22
● 2000-0998	Prévention et réduction à la source des emballages -----	n° 10	p. 18
● 2000-0999	Traitement des effluents : les IAA tournent le dos aux stations -----	n° 10	p. 18
● 2000-1000	Guide pratique de l'audit d'environnement -----	n° 10	p. 18
● 2000-1104	Enrichissement AGPI eaux usées des conserveries de sardines par estérification sélective enzymat. -	n° 11	p. 25
● 2000-1105	Traitement des eaux usées d'usines de transformation de poissons ----- 	n° 11	p. 25
● 2000-1220	.. système .. élimination des composés carbonés et azotés des eaux usées . conserverie de poisson ....	n° 12	p. 22
● 2000-1221	Impacts du sélénium sur le poisson : une bombe à retardement insidieuse -----	n° 12	p. 22

## 5 – Consommation et marchés



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

- 2000-1001 ... résultats du commerce extérieur français des produits de la pêche et l'aquaculture en 1999 -  n° 10 p. 19
- ◆ 2000-1106 France : Bilan du commerce extérieur des produits de la pêche et de l'aquaculture 1999 -  n° 11 p. 26
- 2000-1107 Thon rouge. L'or rouge de la Méditerranée. Une mine de valeur ajoutée - n° 11 p. 26
- 2000-1108 Après l'embargo, les producteurs de crevettes du Bangladesh reviennent - n° 11 p. 27
- 2000-1109 L'industrie du poisson en Thaïlande – Un pas en avant - n° 11 p. 27
- 2000-1222 Monde : panorama des échanges des produits de la mer et de l'aquaculture en 1999 -  n° 12 p. 24

### 2 - Offre marchés

- ◆ 2000-0896 Le marché mondial du saumon -  n° 9 p. 23
- 2000-0897 Coquilles Saint-Jacques. L'aquaculture assure 70% de l'offre mondiale. Demande mondiale ..... n° 9 p. 24
- 2000-0898 Grèce : la pêche et l'aquaculture -  n° 9 p. 24
- 2000-0899 Le marché mondial de l'huître -  n° 9 p. 25
- ◆ 2000-1002 La situation du marché du thon -  n° 10 p. 19
- 2000-1003 Le marché européen des moules -  n° 10 p. 20
- 2000-1110 Crustacés. Le tourteau français... le crabe des neiges .... Mauvaise passe pour le crabe royal - n° 11 p. 27
- 2000-1111 Utilisation, vente et commerce des requins -  n° 11 p. 27
- ◆ 2000-1223 Aquaculture et marchés en Méditerranée - n° 12 p. 24
- 2000-1224 Dossier Marée LS - n° 12 p. 25
- 2000-1225 La demande de poissons vivants augmente - n° 12 p. 25

### 3 - Economie et consommation

- 2000-0900 OGM et société : des liens complexes - n° 9 p. 25
- 2000-1004 Données économiques maritimes françaises 1999 -  n° 10 p. 20
- 2000-1005 Merlu - sur la mauvaise pente – L'eldorado espagnol – Une ressource très convoitée – L'import ... n° 10 p. 20
- 2000-1006 Dossier Salades de la mer - Un marché étroit mais en forte croissance – Les généralistes des salades n° 10 p. 21
- 2000-1007 Stratéga étudie les produits traiteur : un enjeu majeur pour les 10 ans à venir - n° 10 p. 21
- 2000-1008 Saurisserie : un rayon mal identifié par les consommateurs - n° 10 p. 21
- 2000-1112 Différenciation des produits, étiquetage et approche qualité : ... marché français des coquillages - n° 11 p. 28
- 2000-1113 Marketing plus efficace pour le saumon frais, surgelé et fumé en France, G.B. et en Allemagne -  n° 11 p. 28
- 2000-1114 Prix des emballages : des hausses à venir - n° 11 p. 28
- 2000-1226 Les comportements des mangeurs d'aujourd'hui - n° 12 p. 25
- 2000-1227 La restauration louche sur les soupes - n° 12 p. 25

## 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

- ◆ 2000-0901 Règlement (CE) n° 104/2000 ... organisation commune des marchés ... produits de la P.M.A. - n° 9 p. 26
- 2000-0902 Règlement (CE) n° 2740/1999 ... types de comportement qui enfreignent ... les règles de la P.C.P. n° 9 p. 26
- 2000-0903 Décret n° 99-928 ... auprès de l'OFIMER d'un Fonds national de cautionnement des achats ..... n° 9 p. 26
- 2000-0904 Décret n° 99-1219 ... des taxes parafiscales au profit de l'OFIMER - n° 9 p. 27
- 2000-0905 Arrêté du 8 novembre 1999 ... de l'OFIMER d'un Fonds national de cautionnement des achats ... n° 9 p. 27
- 2000-0906 Arrêté du 30 décembre 1999 ... des taxes parafiscales au profit de l'OFIMER - n° 9 p. 27
- 2000-0907 Livre blanc sur la sécurité alimentaire - n° 9 p. 27
- 2000-1009 Le Codex Alimentarius à l'entrée de 2000 : quel bilan, quelles orientations ? - n° 10 p. 22
- 2000-1228 Loi n° 2000-647 ... tendant à préciser la définition des délits non intentionnels - n° 12 p. 27
- 2000-1229 Arrêté ... comités d'experts spécialisés placés auprès de l'AFSSA - n° 12 p. 27
- 2000-1230 Etude ... " Comment intégrer les contraintes réglementaires dans les processus d'innovation " - n° 12 p. 27
- 2000-1231 La responsabilité pénale des dirigeants d'entreprises dans la production et le commerce ..... n° 12 p. 27

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

- 2000-0908 Décision 1999/788/CE ... mesures de protection contre la contamination par les dioxines ..... n° 9 p. 27
- 2000-0909 Décision 1999/766/CE ... mesures de protection à l'égard de l'anémie infectieuse du saumon ..... n° 9 p. 27

● 2000-0910	Décret n° 99-1046 du 13 décembre 1999 relatif aux équipements sous pression	n° 9	p. 27
● 2000-0911	Annexes au décret n° 99-1046 du 13 décembre 1999 - Equipements sous pression	n° 9	p. 28
● 2000-0912	Arrêté du 14 décembre 1999 ... animaux et de produits d'origine animale en provenance . Belgique	n° 9	p. 28
● 2000-0913	Arrêté du 21 décembre 1999 ... classification ... conformité des équipements sous pression	n° 9	p. 28
● 2000-1010	Décision ...liste des postes d'inspection frontaliers agréés pour les contrôles vétérinaires	n° 10	p. 22
● 2000-1011	Décision ... mesures de protection contre la contamination par les dioxines de certains produits ...	n° 10	p. 22
● 2000-1012	Arrêté ... fixant la liste des postes d'inspection frontaliers et abrogeant l'arrêté du 13/07/94	n° 10	p. 22
● 2000-1013	Arrêté ... fixant les tarifs de la redevance pour contrôle vétérinaire à l'importation	n° 10	p. 22
● 2000-1014	Etude n° 2000-86 « Les procédures DGCCRF en matière d'échantillonnage »	n° 10	p. 23
● 2000-1115	Note n° 2000-179 : « Le principe de précaution en matière de santé publique »	n° 11	p. 29
● 2000-1116	Directive ... mesures communautaires minimales de lutte contre certaines maladies des poissons	n° 11	p. 29
● 2000-1117	Décision ... mesures de protection ... anémie infectieuse du saumon chez les salmonidés de Norvège	n° 11	p. 29
● 2000-1118	Décision ... la liste des postes d'inspection frontaliers agréés pour les contrôles vétérinaires	n° 11	p. 29
● 2000-1119	Décision ... la liste des postes d'inspection frontaliers agréés pour les contrôles vétérinaires	n° 11	p. 29
● 2000-1120	Décret ... redevances sanitaires ... mise sur le marché et de transformation des produits ... pêche	n° 11	p. 29
● 2000-1121	Arrêté du 15 mars 2000 relatif à l'exploitation des équipements sous pression	n° 11	p. 29
● 2000-1122	Arrêté ...relatif à la certification vétérinaire dans les échanges et à l'exportation	n° 11	p. 30
● 2000-1123	Arrêté ... contrôles vétérinaires à l'importation de produits en provenance des pays tiers	n° 11	p. 30
● 2000-1124	Arrêté ... redevances sanitaires ... mise sur le marché et de transformation des produits ... pêche	n° 11	p. 30
● 2000-1125	Arrêté ... suspendant la mise sur le marché des animaux ... dioxines ... en provenance de Belgique	n° 11	p. 30
● 2000-1126	Arrêté ... fixant la liste des postes d'inspection frontaliers et abrogeant l'arrêté du 13 juillet 1994	n° 11	p. 30
● 2000-1127	Note n° 2000-141 : « Système de suivi des alertes sanitaires »	n° 11	p. 30
● 2000-1232	Décision ... mesures de protection concernant l'anémie infectieuse du saumon ...dans les îles Féroé	n° 12	p. 27
● 2000-1233	Décision ... liste des postes d'inspection frontaliers agréés pour les contrôles vétérinaires	n° 12	p. 27
● 2000-1234	Arrêté ... tarifs de la redevance pour contrôle vétérinaire à l'importation	n° 12	p. 27
● 2000-1235	Arrêté ... liste des postes d'inspection frontaliers et abrogeant l'arrêté du 13 juillet 1994	n° 12	p. 27
● 2000-1236	Arrêté ... application de l'article 14 du décret ... relatif aux équipements sous pression	n° 12	p. 27
● 2000-1237	Circulaire ... organisation générale du contrôle des pêches maritimes et des produits de la pêche	n° 12	p. 28
<b>03 - Hygiène - Agrément des établissements</b>			
● 2000-0914	Décision 1999/724/CE ... conditions de police sanitaire ... échanges et les importations	n° 9	p. 28
● 2000-0915	Décret n° 99-1064 ... conditions sanitaires de production et de mise sur le marché des coquillages	n° 9	p. 28
● 2000-1015	Arrêté ... fixant les conditions de transport de coquillages vivants avant expédition	n° 10	p. 22
● 2000-1016	Arrêté ... conditions de police sanitaire ... mise sur le marché ... produits d'aquaculture	n° 10	p. 23
● 2000-1128	Avis ... établissements français préparant des denrées animales ..., conformes aux dispositions CE	n° 11	p. 30
<b>04 - Produits - Règles de préparation - Procédés</b>			
● 2000-1017	Ionisation des aliments : évolutions de la législation et des aspects analytiques	n° 10	p. 23
● 2000-1018	Avis de la Commission de Technologie Alimentaire du 16 mars 1999	n° 10	p. 23
● 2000-1129	Avis ... « Quantité de denrées traitées par ionisation de 1991 à 1998 (exprimée en tonnes) »	n° 11	p. 30
<b>05 - Additifs - Auxiliaires technologiques - Arômes</b>			
● 2000-0916	Arrêté du 22 septembre 1999 ... additifs pouvant être employés dans la fabrication des denrées ...	n° 9	p. 28
● 2000-0917	Annexe à l'arrêté ... Additifs pouvant être employés dans la fabrication des denrées	n° 9	p. 29
● 2000-1130	Directive ... critères de pureté spécifique pour les édulcorants pouvant être utilisés dans les denrées	n° 11	p. 31
● 2000-1131	Avis de l'administration n° 2000-33 : « Liste de sources naturelles d'arômes »	n° 11	p. 31
● 2000-1238	Directive ... établissant des critères de pureté spécifiques pour les additifs alimentaires	n° 12	p. 28
<b>06 -Matériaux en contact - Produits de nettoyage</b>			
● 2000-0918	Directive 1999/91/CE ... matériaux et objets en matière plastique ... contact avec les denrées	n° 9	p. 29
● 2000-0919	Arrêté du 8 septembre 1999 ... procédés et les produits utilisés pour le nettoyage	n° 9	p. 29
<b>07 - Biotechnologies - Nouveaux aliments</b>			
● 2000-1239	Décret .. code de la consommation .. nouv. aliments .. nouv. ingrédients ..étiquetage .. OGM	n° 12	p. 28
<b>08 - Contaminants - Résidus</b>			
● 2000-0920	Rectificatif au règlement (CE) ... limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires	n° 9	p. 29
● 2000-0921	Règlement (CE) n° 2393/1999 ... limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires	n° 9	p. 29
● 2000-0922	Règlement (CE) n° 2593/1999 ... limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires	n° 9	p. 29
● 2000-0923	Règlement (CE) n° 2728/1999 ... limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires	n° 9	p. 30
● 2000-0924	Recommandation 2000/43/CE ... respect des teneurs maximales en résidus de pesticides ... céréales	n° 9	p. 30
● 2000-1019	Règlement ...importation de produits agricoles originaires des pays tiers ...Tchernobyl	n° 10	p. 23

- 2000-1020 Question ... «Interdiction d'utiliser le TBT, substance hormonale toxique, dans le vernis à bateaux» n° 10 p. 24
- 2000-1132 Règlement ... liste de produits ... conditions d'importation de produits agricoles ... Tchernobyl -- n° 11 p. 31
- 2000-1240 Règlement ... fixation des limites maximales de résidus de médicaments .. aliments d'origine anim. n° 12 p. 28
- 2000-1241 Arrêté ... laboratoires ... certificat de qualification technique pour la mesure de la radioactivité ... n° 12 p. 28

#### 09 - Critères de qualité - Méthodes d'analyse

- 2000-1133 ... « Information des opérateurs ... étiquetage des denrées contenant des ... soja et maïs OGM » -- n° 11 p. 31

#### 10 - Etiquetage - Dénominations - Allégations nutritionnelles

- 2000-0925 Règlement (CE) n° 49/2000 ... mention obligatoire, dans l'étiquetage de certaines denrées ... OGM n° 9 p. 30
- 2000-0926 Règlement (CE) n° 50/2000 ... mention obligatoire, dans l'étiquetage de certaines denrées ... OGM n° 9 p. 30
- 2000-0927 Arrêté du 16 novembre 1999 ... publicité, ... prix de vente à l'unité ... produits préemballés ----- n° 9 p. 31
- 2000-0928 Avis de l'administration n° 99-362 : « Dénominations ... « fond de viande », « fond de poisson » - n° 9 p. 31
- 2000-0929 Ajout de la dénomination commerciale « atun claro » dans l'annexe 4 du décret royal ..... n° 9 p. 31
- 2000-1021 Avis de l'administration n° 2000-62 « Dénomination « arôme naturel beurre » » ----- n° 10 p. 24
- 2000-1022 Avis de l'administration n° 2000-67 « Appellation « Colin » » ----- n° 10 p. 24
- 2000-1023 Avis de l'administration n° 2000-68 « Dénomination de poissons » (*rouget-souris, spare asiote*) ----- n° 10 p. 24
- 2000-1024 Avis de l'administration n° 2000-69 « Dénomination d'un crustacé » (*langouste fouet*) ----- n° 10 p. 24
- 2000-1025 Avis de l'administration n° 2000-89 « Désignation des arômes » ----- n° 10 p. 24
- 2000-1134 Directive ... législations des Etats membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées ... n° 11 p. 31
- 2000-1135 Décret ... application du code de la consommation relatif aux dénominations des moutardes ----- n° 11 p. 32
- 2000-1136 Décret ... dispositions réglementaires du code de la consommation ... étiquetage des denrées ----- n° 11 p. 32
- 2000-1137 Avis de l'administration : « Emploi du qualificatif « naturel » pour un arôme vanille » ----- n° 11 p. 32
- 2000-1138 Avis de l'administration n° 2000-39 : « Glaçage de queues de langoustes congelées » ----- n° 11 p. 32
- 2000-1139 Avis de l'administration n° 2000-142 : « Etiquetage du maïs et des germes de soja - OGM » ----- n° 11 p. 32
- 2000-1140 Avis de l'administration n° 2000-143 : « Utilisation des mentions du type « sans OGM » » ----- n° 11 p. 32
- 2000-1141 Avis de l'administration: « L'emploi du qualificatif allégué dans l'étiquetage des denrées ... » ----- n° 11 p. 32
- 2000-1142 Avis de l'administration n° 2000-166 : « Etiquetage des germes de soja et du maïs doux » ----- n° 11 p. 33
- 2000-1143 Avis de l'administration n° 2000-167 : « Etiquetage de pousses de haricots mungo » ----- n° 11 p. 33
- 2000-1144 Avis de l'administration n° 2000-172 : « Identification d'un responsable de la mise sur le marché » n° 11 p. 33
- 2000-1145 Etude n° 2000-165 : « La publicité trompeuse dans la jurisprudence » ----- n° 11 p. 33
- 2000-1146 ... « Document de travail sur les critères scientifiques ... les allégations relatives à la santé » ----- n° 11 p. 33
- 2000-1242 Avis de l'administration n° 2000-197 : " Mention " sans OGM " sur les préemballages d'oeufs " --- n° 12 p. 28
- 2000-1243 Avis de l'administration n° 2000-231 : " Dénominations de poissons marins " (*récapitulation*) ----- n° 12 p. 28
- 2000-1244 Avis de l'administration n° 2000-232 : " Dénomination d'un poisson " (*omble d'Amérique*) ----- n° 12 p. 28
- 2000-1245 Avis de l'administration n° 2000-234 : " Dénomination d'un crustacé " (*Cancer edwardzi*) ----- n° 12 p. 29
- 2000-1246 Avis de l'administration n° 2000-235 : " Dénomination d'un crustacé " (*écrevisses australiennes*) ----- n° 12 p. 29
- 2000-1247 Arrêt ... " Libre circulation des marchandises - ... utilisation de la langue officielle de l'Etat ... " ... n° 12 p. 29

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

- 2000-0930 Avis relatifs à l'homologation et à l'annulation de normes (*analyse sensorielle*) ----- n° 9 p. 32
- 2000-0931 L'origine des produits transformés ----- n° 9 p. 32
- 2000-1026 Avis relatif à l'homologation et à l'annulation de normes (*machines d'emballage*) ----- n° 10 p. 25
- 2000-1027 Avis relatif à l'homologation et à l'annulation de normes (*aquaculture truite*) ----- n° 10 p. 25
- 2000-1028 Avis relatif à l'homologation et à l'annulation de normes (*échantillonnages*) ----- n° 10 p. 25
- 2000-1147 Arrêtés du 15 juin 2000 portant homologation de cahiers des charges de labels agricoles (*sardines*) - n° 11 p. 33
- 2000-1148 Avis du 10 mai 2000 relatifs à l'homologation et à l'annulation de normes ----- n° 11 p. 33
- 2000-1149 Avis du 24 mai 2000 relatifs à l'homologation et à l'annulation de normes (*machines d'emballage*) --- n° 11 p. 34
- 2000-1150 Avis du 26 juillet 2000 relatif à l'homologation et à l'annulation de normes (*machines d'emballage*) -- n° 11 p. 34
- 2000-1248 Décret ... procédures d'examen des demandes d'enregistrement des AOP et des IGP ----- n° 12 p. 29
- 2000-1249 Décret ... procédures d'examen des demandes d'enregistrement des attestations de spécificité ----- n° 12 p. 29
- 2000-1250 Décret ... certification des denrées ... produits agricoles non alimentaires et non transformés ----- n° 12 p. 29
- 2000-1251 Avis relatifs à l'homologation et à l'annulation de normes (*vêtements de protection*) ----- n° 12 p. 30
- 2000-1252 Avis relatifs à l'homologation et à l'annulation de normes (*processus de production*) ----- n° 12 p. 30
- 2000-1253 Avis relatifs à l'homologation et à l'annulation de normes (*microbiologie aliments - impédancemétrie*) --- n° 12 p. 30
- 2000-1254 Avis relatifs à l'homologation et à l'annulation de normes (*microbiologie et machines*) ----- n° 12 p. 30
- 2000-1255 Avis relatifs à l'homologation et à l'annulation de normes (*machines pour les produits alimentaires*) ----- n° 12 p. 30

#### 12 - Environnement - Installations classées

- 2000-0932 Décret n° 99-1220 du 28 décembre 1999 modifiant la nomenclature des installations classées ----- n° 9 p. 32
- 2000-1029 Décret ... application de la loi ... installations classées pour la protection de l'environnement ----- n° 10 p. 25

- 2000-1151 Arrêté ... prélèvements et ... consommation d'eau ... installations classées ... l'environnement ... n° 11 p. 34
- 2000-1256 Arrêté ... application de l'article 17-2 du décret n° 77-1133 du 21 septembre 1977 modifié ----- n° 12 p. 30

### 13 - Importation / Exportation

- 2000-0933 Règlement (CE) n° 2592/1999 ... droits antidumping ... saumons atlantiques d'élevage ... Norvège n° 9 p. 32
- 2000-0934 Règlement (CE) n° 2652/1999 ... droits antidumping ... saumons atlantiques d'élevage ... Norvège n° 9 p. 32
- 2000-0935 Décision 1999/767/CE ... protection ... bivalves et de produits de la pêche originaires ... Turquie n° 9 p. 32
- 2000-0936 Décision 1999/813/CE ... conditions ... d'importation des produits de la pêche ... Viêt Nam ..... n° 9 p. 33
- 2000-0937 Décision 1999/814/CE ... liste des pays tiers ... importation des produits de la pêche ..... n° 9 p. 33
- 2000-0938 Décision 2000/20/CE ... certificats sanitaires ... importation ... de gélatine ..... n° 9 p. 33
- 2000-0939 Décision 2000/61/CE ... conditions particulières d'importation des produits de la pêche ... Chili -- n° 9 p. 33
- 2000-0940 Décision 2000/83/CE ... conditions particulières d'importation des produits de la pêche ... Pakistan n° 9 p. 33
- 2000-0941 Décision 2000/84/CE ... conditions particulières d'importation des produits de la pêche ... Maurice n° 9 p. 33
- 2000-0942 Décision 2000/85/CE ... conditions particulières d'importation des produits de la pêche ... Lettonie n° 9 p. 33
- 2000-0943 Décision 2000/86/CE ... conditions particulières d'importation des produits de la pêche ... Chine ... n° 9 p. 33
- 2000-0944 Décision 2000/87/CE ... conditions particulières d'importation des produits de la pêche ... Lituanie n° 9 p. 34
- 2000-0945 Décision 2000/88/CE ... liste des pays tiers ... importation des produits de la pêche ..... n° 9 p. 34
- 2000-0946 Avis aux importateurs de saumons atlantiques d'élevage originaires de Norvège ----- n° 9 p. 34
- 2000-0947 Avis aux importateurs de saumons atlantiques d'élevage originaires de Norvège ----- n° 9 p. 34
- 2000-1030 Décision ... mesures de protection ... produits de la pêche originaires ... Kenya et Tanzanie ----- n° 10 p. 26
- 2000-1031 Décision ... liste des pays tiers ... importation des produits de la pêche ... autorisée ..... n° 10 p. 26
- 2000-1032 Décision ... conditions particulières d'importation des produits de la pêche ... de Chine ----- n° 10 p. 26
- 2000-1033 Arrêté ... suspendant la mise sur le marché de poissons d'eau douce ... d'Ouganda et du Kenya --- n° 10 p. 26
- 2000-1152 Décision ... conditions ... d'importation des produits de la pêche originaires ... du Viêt Nam ---- n° 11 p. 34
- 2000-1153 Décision ... conditions ... d'importation de mollusques, ... originaires ... du Viêt Nam ----- n° 11 p. 34
- 2000-1154 Décision ... liste des pays ... conditions d'équivalence pour ... mise sur le marché des mollusques n° 11 p. 34
- 2000-1155 Décision ... certification sanitaire ... produits de la pêche en provenance ou originaires ... Ouganda n° 11 p. 35
- 2000-1257 Décision ... importations de saumons atlantiques d'élevage originaires de Norvège ----- n° 12 p. 31
- 2000-1258 Décision ... conditions ... d'importation des produits de la pêche et de l'aquaculture ... Canada --- n° 12 p. 31
- 2000-1259 Décision ... conditions ... d'importation des produits de la pêche et de l'aquaculture ... Singapour -- n° 12 p. 31
- 2000-1260 Règlement ... importations de saumons atlantiques d'élevage originaires de Norvège ----- n° 12 p. 31
- 2000-1261 Règlement ... interdisant l'importation de thon rouge de l'Atlantique ... Belize, Honduras, ..... n° 12 p. 31
- 2000-1262 Règlement ... interdisant l'importation d'espadons de l'Atlantique ... du Belize et du Honduras --- n° 12 p. 31
- 2000-1263 Arrêté ... suspendant la mise sur le marché de poissons d'eau douce ... d'Ouganda et du Kenya --- n° 12 p. 31
- 2000-1264 Avis aux importateurs de saumons atlantiques d'élevage originaires de Norvège ----- n° 12 p. 31

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

- 2000-0948 Règlement (CE) n° 2723/1999 ... conservation des ressources de pêche ... mesures techniques ... n° 9 p. 34
- 2000-0949 Règlement (CE) n° 2792/1999 ... actions structurelles de la Communauté dans le secteur . pêche n° 9 p. 34
- 2000-1034 Liste des organisations de producteurs reconnues dans le secteur de la pêche et de l'aquaculture --- n° 10 p. 26
- 2000-1156 Règlement ... conservation des ressources ... Méditerranée ... protection des juvéniles ... marins -- n° 11 p. 35
- 2000-1157 Règlement ... conservation des ressources ... protection des juvéniles d'organismes marins ----- n° 11..p. 35