

Sommaires Bibliomer - 2001








n° 13 - Mars, n° 14 - Juin, n° 15 - Septembre, n° 16 - 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

- 2001-1265 L'Europe bleue. A quoi sert une politique communautaire de la pêche ? -----  n° 13 p. 1
- 2001-1266 Examen des pêcheries dans les pays de l'OCDE -----  n° 13 p. 1
- 2001-1379 Vers des pêcheries responsables : implications économiques et politiques -----  n° 14 p. 1
- 2001-1380 Les ressources mondiales de poisson en péril. Pour une rationalisation de la pêche -----  n° 14 p. 1
- 2001-1381 Pêche illicite, non déclarée et non réglementée. La communauté internationale n° 14 p. 1
- 2001-1480 Cabillaud de la mer du Nord et merlu du Nord. Des mesures inévitables ----- n° 15 p. 1
- 2001-1481 Livre vert sur l'avenir de la politique commune de la pêche (Volumes 1 et 2) -----  n° 15 p. 1
- 2001-1482 Du bon usage des ressources renouvelables -----  n° 15 p. 1
- 2001-1580 Etudes sur la détermination et la validation de l'âge des poissons marins n° 16 p. 1
- 2001-1581 Distribution du merlu ... dans le golfe de Gascogne et la mer Celtique n° 16 p. 1
- 2001-1582 Les rougets barbets -----  n° 16 p. 2
- 2001-1583 Huile de poisson, un frein à la production ? ----- n° 16 p. 2
- 2001-1584 Evaluation du stock de grenadiers ... des secteurs Rockall et voisins (CIEM, sous secteurs V-VII) - n° 16 p. 2
- 2001-1585 Cabillaud et merlu : des mesures inévitables ----- n° 16 p. 2
- 2001-1586 Une approche de la dynamique des peuplements de poissons démersaux exploités n° 16 p. 3

2 - Techniques de pêche et d'élevage

- 2001-1267 Pêche thonière et dispositifs de concentration de poissons -----  n° 13 p. 1
- 2001-1268 Variation de la teneur en protéine totale et en acides aminés totaux et libres de l'omble chevalier n° 13 p. 2
- 2001-1382 Recherches sur l'état des poissons après chalutage de fond à différentes périodes n° 14 p. 2
- 2001-1483 Optimisation de la culture de l'huître creuse (*C. gigas*) ... sur la côte atlantique française n° 15 p. 1

3 - Aquaculture

- 2001-1269 L'aquaculture des thons rouges et son développement économique ----- n° 13 p. 2
- 2001-1270 Caractéristiques biologiques affectant la qualité du saumon atlantique d'élevage et du muscle fumé - n° 13 p. 2
- 2001-1271 Température optimale de stockage réfrigéré du muscle blanc du saumon royal ... anesthésiant n° 13 p. 2
- 2001-1272 Le rôle des microalgues en aquaculture : situation et tendances ----- n° 13 p. 3
- 2001-1273 Le remplacement ... de la farine de poisson par des protéines végétales affecte ... gonades ... tilapia n° 13 p. 3
- 2001-1274 L'élevage a peu d'effet sur les stocks ----- n° 13 p. 3
- 2001-1275 Le métabolisme . AGPI dans le saumon durant la smoltification . régime à base d'huile de lin . colza n° 13 p. 3
- 2001-1276 Première cryoconservation de sperme de truite en condition de production ----- n° 13 p. 3
- 2001-1383 Commercialisation du saumon transgénique ----- n° 14 p. 2
- 2001-1384 Effet du régime alimentaire sur la composition chimique de la dorade royale (*Sparus aurata* L.) --- n° 14 p. 2
- 2001-1385 Influence de l'addition d'antioxydants in vivo sur la composition en acides gras de filets  n° 14 p. 3
- 2001-1484 Transfert en eau de mer de smolts ... de saumon ... : ... utilisation ... aliment ... qualité du produit - n° 15 p. 2
- 2001-1485 Voyage en Basse Autriche : les méthodes douces de l'aquaculture ----- n° 15 p. 2
- ◆ 2001-1587 ... teneur variable en lipides sur le dépôt de gras et la qualité de la chair de la truite *Fario* triploïde n° 16 p. 3

4 - Algues

- 2001-1277 La spiruline : Technique, pratique et promesse -----  n° 13 p. 3

5 - Conservation des produits frais à bord

- ◆ 2001-1588 Stress dû au refroidissement à l'état vivant et à la densité avant l'abattage du saumon atlantique n° 16 p. 4

2 - Transformation

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

- 2001-1278 Effets de méthodes de manutention sur les changements de la qualité des chevrettes (*M. rosenbergii*) n° 13 p. 5
- 2001-1486 Le poisson protégé par l'eau oxygénée ----- n° 15 p. 3

2 - Procédés de transformation

- ◆ 2001-1279 ... congélation à air pulsé comparée à une congélation hautes pressions . qualité de langoustines --- n° 13 p. 5
- ◆ 2001-1280 Prédiction du temps de congélation pour les produits alimentaires ... les réseaux de neurones ----- n° 13 p. 6

● 2001-1281	... portionnement optimal de produits naturels avec une application . l'automatisation des conserves	n° 13	p. 6
● 2001-1282	Caractérisation de chair hachée de sardinelle (<i>Sardinella aurita</i>) lavée avec différentes solutions	n° 13	p. 7
● 2001-1283	... procédés de salage et fumage sur la microstructure, la texture et le rendement ..saumon	n° 13	p. 7
● 2001-1284	L'aptitude à la gélification et autres propriétés de onze espèces marines tropicales sous utilisées	n° 13	p. 8
● 2001-1285	... gélification du surimi de tilapia ...comparé au surimi de colin d'Alaska et de merlu du Pacifique	n° 13	p. 8
● 2001-1286	... congélation / décongélation sur la microstructure et la texture du saumon de l'Atlantique fumé	n° 13	p. 8
● 2001-1287	Analyse factorielle . influence . haute pression . caractéristiques . chair hachée du merlan bleu	n° 13	p. 9
● 2001-1288	... transfert de chaleur dans . surimi chauffée par les procédés traditionnels et . chauffage ohmique	n° 13	p. 9
● 2001-1289	La pression hydrodynamique : un procédé de traitement qui peut rendre la viande plus saine	n° 13	p. 9
● 2001-1290	Le développement du numérique dans les procédés de transformation des produits de la mer	n° 13	p. 10
◆ 2001-1386	Procédé pour précuire le poisson	n° 14	p. 4
● 2001-1387	Deux enjeux dans le développement de produits prêts à consommer à base de morue dessalée	n° 14	p. 4
● 2001-1388	Conditions recommandées pour la conservation des produits périssables à l'état réfrigéré	n° 14	p. 4
● 2001-1389	Inhibition ... formaldéhyde ... poutassou ... entreposage frigorifique ... l'état vitreux	n° 14	p. 5
● 2001-1390	Influence des protéines non musculaires sur la thermogélation du surimi de chinchard	n° 14	p. 5
● 2001-1391	Influence de l'application ... du traitement <i>HP</i> et des atmosphères modifiées sur le saumon	n° 14	p. 5
● 2001-1392	Modification de la perception sensorielle du composé odorant ... à flaveur de boue / terre	n° 14	p. 6
● 2001-1393	Influence de traitement de séchage sur 3 espèces de sargasses.	n° 14	p. 6
○ 2001-1394	Effet de la technologie d'extraction par le vide sur les protéines et les lipides de la pulpe de sardine	n° 14	p. 7
○ 2001-1395	La stérilisation des produits alimentaires par haute pression	n° 14	p. 7
○ 2001-1396	Maturation d'anchois salés : influence de la qualité du poisson cru sur la dégradation des lipides	n° 14	p. 7
◆ 2001-1487	... paramètres de fumage sur le rendement, la couleur et la qualité sensorielle du saumon (<i>S. salar</i>)	n° 15	p. 3
◆ 2001-1488	Influence de films ... production de toxine par <i>C. botulinum</i> type E dans les filets de truites fumés	n° 15	p. 3
● 2001-1489	... échanges lipidiques entre les sardines en boîte et l'huile d'olive ... d'authenticité de l'huile	n° 15	p. 4
● 2001-1490	... traitement thermique sur les caractéristiques de la texture de la crevette préalablement surgelée	n° 15	p. 4
○ 2001-1491	Traitement haute pression d'oeufs de truite arc-en-ciel	n° 15	p. 5
○ 2001-1492	Les matériels de transformation du poisson	n° 15	p. 5
○ 2001-1493	Le point sur la pratique de la décongélation aux micro-ondes	n° 15	p. 5
○ 2001-1494	Amélioration de la qualité des fritures	n° 15	p. 5
○ 2001-1495	Surimi et produits à base de surimi	n° 15	p. 5
◆ 2001-1589	Effet du traitement thermique sur le transfert de l'humidité pendant la cuisson à la vapeur du listao	n° 16	p. 5
● 2001-1590	... propriétés du gel de surimi de colin d'Alaska et de trois espèces de poissons d'eau douce	n° 16	p. 5
○ 2001-1591	Portionnement du poisson frais. Jet d'eau ou mécanique, la machine optimise	n° 16	p. 5
○ 2001-1592	Un modèle prédictif sur la perte d'humidité et de rendement de la crevette tigrée cuite traitée	n° 16	p. 5

3 - Emballage et conditionnement

● 2001-1291	Augmentation de la durée de vie des crevettes . conditionnées sous vide et traitées . haute pression	n° 13	p. 10
○ 2001-1292	Les emballages actifs	n° 13	p. 11
○ 2001-1293	... conditionnement sous atmosphère modifiée . durée de conservation de saucisse de poisson	n° 13	p. 11
◆ 2001-1397	Utilisation de la stabilisation de gaz soluble pour allonger la durée de conservation du saumon	n° 14	p. 7
○ 2001-1398	Emballage et conditionnement	n° 14	p. 8
● 2001-1496	... filets et portions de cabillaud surgelé de qualité supérieure sur un chalutier congélateur	n° 15	p. 5
○ 2001-1497	Diverses conditions d'emballage pour améliorer la conservation des filets de truite arc-en-ciel	n° 15	p. 6
● 2001-1593	Formation d'amines biogènes dans le merlu ... réfrigéré, stocké en vrac et emballé	n° 16	p. 6
○ 2001-1594	Effet résiduel du CO2 sur le merlu ... conditionné sous atmosphère contrôlée et modifiée	n° 16	p. 6

4 - Innovation produits










○ 2001-1399	Matériau de construction à partir de coquilles Saint-Jacques	n° 14	p. 8
◆ 2001-1498	L'enrichissement de l'huile de saumon en acides gras polyinsaturés n-3 par catalyse enzymatique : ...	n° 15	p. 6
○ 2001-1499	Méthodes alternatives pour la préparation de concentrés d'acides gras omega 3 polyinsaturés	n° 15	p. 6

5 - Biotechnologies



◆ 2001-1294	... activités ... élastase et de la collagénase dans les parties comestibles des poissons, mollusques	n° 13	p. 11
● 2001-1295	Propriétés physiques de la gélatine de requin comparées à celles de la gélatine de porc	n° 13	p. 11
● 2001-1400	... bactéries lactiques isolées de produits légèrement traités ... élaboration ... aliments ... poissons	n° 14	p. 8
○ 2001-1401	Développements de galactanes algales gélifiantes, leur structure et leur physico-chimie	n° 14	p. 9
● 2001-1500	Les protéines nucléaires basiques dans les laitances de morue	n° 15	p. 7
○ 2001-1501	Isolation et caractérisation du collagène de la peau (déchet) de seiche (<i>Sepia lycidas</i>)	n° 15	p. 7
◆ 2001-1595	... caractérisation de peptides antioxydants à partir d'hydrolysats de gélatine de peau de Pollock	n° 16	p. 6
● 2001-1596	Un nouveau procédé pour l'utilisation industrielle des déchets de crevette	n° 16	p. 7
○ 2001-1597	Programme de recherche européen Hydrofish. Le cracking des coproduits de la pêche	n° 16	p. 7



3 – Qualité

1 - Sécurité alimentaire




- 2001-1296 *Listeria monocytogenes* dans l'industrie du saumon fumé ----- n° 13 p. 13
- 2001-1297 ... protocole expérimental ... mise au point d'un modèle microbien de prévision ... durée de vie  n° 13 p. 13
- 2001-1298 Fréquence de la présence de pathogènes alimentaires dans les poissons européens ----- n° 13 p. 13
- 2001-1299 Formation d'histamine lors du salage du thazard rayé (*Scomberomorus commerson*) -----  n° 13 p. 14
- 2001-1300 ... modèle Bigelow et détection de l'histamine . temps . température . élimination de *Morganella*  n° 13 p. 14
- 2001-1301 Précis des risques alimentaires -----  n° 13 p. 14
- 2001-1302 ... plan de surveillance de la contamination ... denrées alimentaires importées des pays tiers en 1999 n° 13 p. 15
- 2001-1303 Chaîne du froid : ne perdez pas le fil ----- n° 13 p. 15
- 2001-1304 Intolérances alimentaires et industries agro-alimentaires -----  n° 13 p. 15
- ◆ 2001-1402 Leçons tirées d'une épidémie de listériose ... Gravlax ... poissons fumés à froid et emballés ss-vide n° 14 p. 10
- 2001-1403 ... aluminium des parties comestibles des poissons appertisés ... entreposage ... t° ambiante -  n° 14 p. 11
- 2001-1404 Options de maîtrise de *Listeria monocytogenes* dans les produits marins ----- n° 14 p. 11
- 2001-1405 Présence de bisphénol-F-diglycidyl ether (BFDGE) dans les poissons appertisés à l'huile ----- n° 14 p. 11
- 2001-1406 Migration du novolac glycidyl éther (NOGE) dans les produits alimentaires : problèmes analytiques n° 14 p. 12
- 2001-1407 Les métaux lourds dans quelques espèces de poissons de la côte portugaise ----- n° 14 p. 12
- 2001-1408 Taux d'aluminium de filets de poisson cuits au four ou grillés sous feuille d'aluminium ----- n° 14 p. 12
- ◆ 2001-1502 Intoxication histaminique associée à la consommation de hamburgers au thon ----- n° 15 p. 8
- 2001-1503 Avis de la Commission de la sécurité des consommateurs relatif aux allergies alimentaires ----- n° 15 p. 8
- 2001-1504 Mercure total et méthylmercure dans les thons et requins du sud de la mer Adriatique ----- n° 15 p. 8
- 2001-1505 Inhibition de bactéries pathogènes dans les aliments par lumière pulsée ----- n° 15 p. 9
- 2001-1506 Evaluation du risque *L. monocytogenes* dans les produits de la mer : quelques principes généraux ... n° 15 p. 9
- 2001-1507 Caractérisation et potentiel pathogène d'isolats de *L. monocytogenes* de l'industrie du poisson fumé - n° 15 p. 10
- 2001-1508 Etude cinétique des transformations des composés de l'arsenic lors d'un traitement thermique --  n° 15 p. 10
- 2001-1509 ... température de cuisson sur les modifications chimiques des ... formes de l'arsenic ... des p.d.m. - n° 15 p. 10
- 2001-1510 Toxines d'algues dans l'alimentation -----  n° 15 p. 11
- 2001-1511 Taux de mercure et d'arsenic des conserves de thon et de sardines mexicaines ----- n° 15 p. 11
- 2001-1512 L'acide domoïque dans les mollusques, crustacés et poissons portugais ----- n° 15 p. 11
- 2001-1513 Sécurité : Gestion des alertes alimentaires ----- n° 15 p. 11
- 2001-1514 Le bilan du plan de contrôle 1999 des résidus chimiques dans les poissons d'aquaculture ----- n° 15 p. 12
- 2001-1515 Détection d'*Escherichia coli* O157 producteurs de Shiga-toxines dans les huîtres (*Crassostrea gigas*) n° 15 p. 12
- ◆ 2001-1598 Dioxine dans les aliments - Quelle est la contamination des poissons et des produits de la pêche ? -- n° 16 p. 8
- ◆ 2001-1599 Epidémiologie de la listériose humaine et les produits de la mer ----- n° 16 p. 8
- 2001-1600 Identification du collagène comme nouvel allergène du poisson ----- n° 16 p. 9
- 2001-1601 *Listeria* : la surveillance de la contamination des aliments de 1993 à 2000 ----- n° 16 p. 9
- 2001-1602 Ionisation : un point critique pour la maîtrise de la sécurité microbiologique des aliments crus ----- n° 16 p. 10
- 2001-1603 La teneur en DA dans les poissons planctonivores ... densités cellulaires de *Pseudo-nitzschia* toxique n° 16 p. 10
- 2001-1604 Risques potentiels chez les poissons fumés à froid : parasites ----- n° 16 p. 11
- 2001-1605 La consommation de bivalves en Italie : les teneurs estimées en cadmium et en plomb -----  n° 16 p. 11
- 2001-1606 ... métaux lourds dans les poissons commerciaux des grandes profondeurs dans la fosse de Rockall n° 16 p. 11
- 2001-1607 Certains dangers des algues toxiques restent à découvrir ----- n° 16 p. 12

2 - Nutrition



- ◆ 2001-1409 Détermination, variations suivant les zones de pêche et répartition de l'iode dans le poisson ----- n° 14 p. 12
- ◆ 2001-1410 Débats sur les allégations-santé au Codex Alimentarius ----- n° 14 p. 13
- 2001-1411 Le taux de cholestérol dans la partie comestible des poissons marins pélagiques gras n° 14 p. 14
- 2001-1412 Composition nutritionnelle de l'algue comestible *Gracilaria changgi* ----- n° 14 p. 14
- ◆ 2001-1516 Evaluation nutritionnelle de quelques algues rouges et vertes d'origine subtropicale. Partie II. ----- n° 15 p. 12
- 2001-1517 Evaluation nutritionnelle de quelques algues rouges et vertes d'origine subtropicales. Partie I. ----- n° 15 p. 12
- 2001-1518 Consommations alimentaires (INCA) - Dossier AFSSA -----  n° 15 p. 12
- 2001-1519 Apports Nutritionnels Conseillés (ANC) - Dossier AFSSA -----  n° 15 p. 13
- ◆ 2001-1520 ... indices de qualité pour le saumon fumé à froid par régression multiple pas à pas n° 15 p. 13
- ◆ 2001-1521 Effet du lavage sur la méthode d'indice de qualité (QIM) de la dorade royale (*Sparus aurata*) ----- n° 15 p. 14
- 2001-1522 ... séparation des myotomes (gaping) ... taux d'ATP et de glycogène dans le cabillaud, surgelé, mer n° 15 p. 14
- 2001-1523 Variation saisonnière dans la composition chimique du chinchard (*Trachurus trachurus*) ----- n° 15 p. 14
- 2001-1524 *Lactobacillus alimentarius* : un organisme d'altération spécifique dans le hareng mariné ----- n° 15 p. 15

- 2001-1525 ... amines volatiles et non volatiles dans le merlu de la Méditerranée ... température d'entreposage - n° 15 p. 15
- 2001-1526 Purification partielle, caractérisation des calpaïnes du saumon ... Pacifique ... protéolyse postmortem n° 15 p. 15
- 2001-1527 Détermination de la vitamine K dans les produits de la pêche par HPLC ----- n° 15 p. 15
- 2001-1528 ... taux de nucléotides ... durant le stockage en glace de poissons et crustacés de la côte portugaise - n° 15 p. 16
- 2001-1608 Du poisson pour un coeur en bonne santé -----  n° 16 p. 12
- 2001-1609 Détermination, variation spatiale et distribution de l'iode dans les poissons -----  n° 16 p. 12




3 - Critères de qualité

- 2001-1305 Etudes analytiques sur les sardines à l'huile d'olive - Notes 1 et 2 ----- n° 13 p. 15
- 2001-1306 Modification postmortem du muscle de la thonine noire stockée sous glace ----- n° 13 p. 15
- 2001-1307 ... fraîcheur de la daurade royale d'aquaculture . méthodes chimiques, physiques et sensorielles ---- n° 13 p. 15
- ◆ 2001-1413 Le taux d'indole des crevettes tropicales peut-il servir d'indicateur d'insuffisance d'hygiène n° 14 p. 14
- 2001-1414 Les arômes d'huîtres *Crassostrea gigas* : composition et notes aromatiques ----- n° 14 p. 15
- 2001-1415 Les produits de la pêche - Poissons - Crustacés – Mollusques -----  n° 14 p. 15
- 2001-1416 Oxydation des lipides induite par le cuivre au cours du salage de la morue (*Gadus morhua* L.) -  n° 14 p. 16
- ◆ 2001-1520 ... indices de qualité pour le saumon fumé à froid par régression multiple pas à pas n° 15 p. 13
- ◆ 2001-1521 Effet du lavage sur la méthode d'indice de qualité (QIM) de la dorade royale (*Sparus aurata*) ----- n° 15 p. 14
- 2001-1522 ... séparation des myotomes (gaping) ... taux d'ATP et de glycogène dans le cabillaud, surgelé, mer. n° 15 p. 14
- 2001-1523 Variation saisonnière dans la composition chimique du chinchard (*Trachurus trachurus*) ----- n° 15 p. 14
- 2001-1524 *Lactobacillus alimentarius* : un organisme d'altération spécifique dans le hareng mariné ----- n° 15 p. 15
- 2001-1525 ... amines volatiles et non volatiles dans le merlu de la Méditerranée ... température d'entreposage - n° 15 p. 15
- 2001-1526 Purification partielle, caractérisation des calpaïnes du saumon ... Pacifique ... protéolyse postmorte n° 15 p. 15
- 2001-1527 Détermination de la vitamine K dans les produits de la pêche par HPLC ----- n° 15 p. 15
- 2001-1528 ... taux de nucléotides ... durant le stockage en glace de poissons et crustacés de la côte portugaise n° 15 p. 16
- ◆ 2001-1610 Taux de lipides alimentaires, lipogénèse hépatique et qualité de la chair de turbot (*Psetta maxima*) - n° 16 p. 12
- ◆ 2001-1611 ... composés volatils produits par des bactéries isolées de la flore d'altération de saumon fumé à froi n° 16 p. 13
- 2001-1612 ... composés volatils ... bactéries d'altération dans le saumon ... analysée par GC-MS n° 16 p. 14
- 2001-1613 Propriétés thermiques du listao (*Katsuwonus pelamis*) ----- n° 16 p. 14
- 2001-1614 Qualité des salmonidés d'aquaculture : composition, rendement et caractéristiques sensorielles ---- n° 16 p. 15
- 2001-1615 Qualité du poisson d'élevage -----  n° 16 p. 15
- 2001-1616 Propriétés fonctionnelles de la poudre de surimi de trois espèces de poissons marins de Malaisie --- n° 16 p. 15
- 2001-1617 Les teneurs en indole des crevettes roses ... des côtes portugaises. Effets d'une température élevée - n° 16 p. 16

4 - Gestion de la qualité

- 2001-1308 Les signes de qualité et les dossiers en cours ----- n° 13 p. 16
- 2001-1309 Le risque alimentaire -----  n° 13 p. 16
- 2001-1310 Les atouts de la certification ISO 9000 en situation de crise ----- n° 13 p. 16
- 2001-1311 Fraîcheur, qualité et sécurité dans les produits de la mer ----- n° 13 p. 16
- 2001-1312 La gestion de la chaîne du froid pour la qualité et la sécurité ----- n° 13 p. 16
- 2001-1313 Gencod : une révolution inéluctable ----- n° 13 p. 16
- ◆ 2001-1417 La traçabilité des produits de la pêche ----- n° 14 p. 16
- 2001-1418 Conception et mise en oeuvre de programmes d' A. Q. pour l'aquaculture basés sur l'HACCP ----- n° 14 p. 17
- ◆ 2001-1529 La traçabilité des produits de la pêche ----- n° 15 p. 16
- 2001-1530 Démarches qualité - Deux filières, deux logiques ----- n° 15 p. 16
- 2001-1531 Poisson bio : la carte de la qualité ----- n° 15 p. 17
- 2001-1618 Rapport et avis du Conseil national de l'alimentation sur la traçabilité des denrées alimentaires ---- n° 16 p. 16
- 2001-1619 Poissonnier détaillant -----  n° 16 p. 16

5 - Méthodes analytiques générales

- 2001-1419 Viandes, produits à base de viandes et produits de la pêche. Détermination . teneur en cendres  n° 14 p. 17
- 2001-1420 Viandes, produits à base de viandes et produits de la pêche. ... teneur en matière grasse libre --  n° 14 p. 17
- 2001-1421 Viandes, produits à base de viandes et produits de la pêche. Détermination de l'humidité -----  n° 14 p. 18
- ◆ 2001-1620 ... spectre diélectrique ... micro onde ... composition des aliments comprenant de l'eau ajoutée --- n° 16 p. 16

6 - Méthodes analytiques spécifiques produits de la mer

- ◆ 2001-1314 La méthode QIM (méthode d'index de qualité) développée pour la daurade royale (*Sparus aurata*) - n° 13 p. 16
- ◆ 2001-1315 Un regard critique sur la détermination de la fraîcheur du poisson ----- n° 13 p. 17
- ◆ 2001-1316 ... composés odorants des moules en fonction de leur origine, par l'olfactométrie et la CPG-SM --- n° 13 p. 18
- 2001-1317 Différenciation entre poisson sauvage et poisson d'élevage ----- n° 13 p. 18
- 2001-1318 Dosage des résidus de pesticides organochlorés et azotés . poissons à teneurs variées en lipides ---- n° 13 p. 18
- 2001-1319 Nouvelle méthode pour différencier l'ADN du thon rouge . de celui de la bonite à dos rayé (*S. sarda*) n° 13 p. 19
- 2001-1320 ... efficacité des antioxydants sur les lipides ... traités thermiquement par détection de fluorescence n° 13 p. 19

● 2001-1321	Dosage des polyphosphates dans les produits de la mer	n° 13	p. 19
● 2001-1322	Les composés volatils de l'espace de tête du saumon rouge et ... rose modifiés par l'appertisation	n° 13	p. 19
● 2001-1323	... Dosage des polyphosphates par chromatographie en couche mince et photodensitométrie	n° 13	p. 20
● 2001-1422	... biocapteurs ... indicateurs de la qualité ... bar réfrigéré ou congelé élevé ... oxygénation	n° 14	p. 18
● 2001-1423	Test de coagulation pour déterminer la température de fin de traitement thermique ... makaire bleu	n° 14	p. 18
● 2001-1424	... flux continu / diffusion gazeuse pour déterminer la TMA ou l'ABVT dans le cabillaud	n° 14	p. 19
● 2001-1425	La spectroscopie RMN 2H et 13C pour tester l'origine des poissons et des huiles de poissons	n° 14	p. 19
● 2001-1426	... pyrolyse - spectrométrie de masse pour la classification ... huîtres en fonction de la zone d'élevage	n° 14	p. 19
● 2001-1427	L'identification des espèces de mammifères marins dans les produits alimentaires	n° 14	p. 20
● 2001-1428	... détermination de la fraîcheur du poisson par spectroscopie d'impédance électro chimique	n° 14	p. 20
● 2001-1429	Identification d'espèces par électrophorèse de poissons panés et de poissons traités par HP	n° 14	p. 20
● 2001-1532	Identification par SDS PAGE ... d'algues rouges ... alimentaires	n° 15	p. 17
● 2001-1533	Développement d'une méthode basée sur l'ADN pour l'identification des espèces de poisson	n° 15	p. 17
● 2001-1534	Identification d'espèce de crevettes par des méthodes analytiques basées sur les protéines et l'ADN	n° 15	p. 18
● 2001-1535	Identifier à coup sûr les produits de la mer	n° 15	p. 18
◆ 2001-1621	... traitement préalable du poisson et des produits ... à l'aide de spectre diélectrique par micro onde	n° 16	p. 17
● 2001-1622	Diversité de souches de <i>L. m.</i> isolées de saumon fumé à froid, produit dans différentes entreprises	n° 16	p. 18
● 2001-1623	Phylogénie moléculaire et identification d'espèce des poisson-globes du genre Takifugu	n° 16	p. 18
● 2001-1624	... histamine par chromatographie échangeuse d'anions à pH élevé avec détection électrochimique	n° 16	p. 18
● 2001-1625	... fluorure dans les aliments ... fusion alcaline et d'une électrode sélective pour l'ion fluorure	n° 16	p. 19
● 2001-1626	Identification de 3 espèces de palourde par analyse PCR-RFLP des ... (ITS)	n° 16	p. 19
● 2001-1627	Analyse de la TMA et de l'ABVT par "flow injection / gas diffusion" ... merlu de Méditerranée	n° 16	p. 19

4 – Environnement

1 - Qualité du milieu

● 2001-1324	Tendances temporelles des teneurs en contaminants dans les mollusques du littoral français	n° 13	p. 21
● 2001-1325	Biodégradabilité du fuel de l'Erika	n° 13	p. 21
● 2001-1628	Peut-on craindre la disparition des plans d'eau ?	n° 16	p. 20

2 - Sites industriels, déchets, eau

● 2001-1326	Eau et procédés vers des procédures plus sobres et moins polluantes pour les I.A.A.	n° 13	p. 21
● 2001-1327	Le développement des fumoirs modernes : aspects écologiques et économiques	n° 13	p. 22
● 2001-1328	Un domaine en pleine effervescence : le froid agroalimentaire	n° 13	p. 22
● 2001-1329	Que faire de vos déchets gras ?	n° 13	p. 22
● 2001-1430	Réduction des déchets dans l'industrie de transformation de l'anchois	n° 14	p. 21
● 2001-1431	Réduction des eaux résiduaires dans l'industrie de la conserve de thon	n° 14	p. 21
● 2001-1536	Evaluation de méthodes pour le traitement des eaux usées d'une conserverie de poissons	n° 15	p. 19
● 2001-1537	Méthanogénèse et dénitrification simultanées des eaux usées prétraitées d'une conserverie	n° 15	p. 19
● 2001-1629	Prévention de la pollution et réduction de la DBO dans une installation de transformation du calmar	n° 16	p. 20

5 – Consommation et marchés

1 - Commerce international (import, export)

● 2001-1330	Est-ce l'heure des criées électroniques ?	n° 13	p. 23
● 2001-1331	Le point sur le marché international des grandes espèces marines	n° 13	p. 23
● 2001-1432	Exportations et importations espagnoles de poissons et fruits de mer de 1997 à octobre 1999	n° 14	p. 22
● 2001-1433	Produits de la mer : croissance de 6,8 % de la production mondiale	n° 14	p. 22
● 2001-1434	Dossier marché sur la coquille Saint-Jacques	n° 14	p. 22
● 2001-1435	Royaume-uni. Filière pêche : bilan 1999	n° 14	p. 22
● 2001-1538	Les premières crevettes "bio" arrivent sur le marché	n° 15	p. 20
● 2001-1539	France : bilan du commerce extérieur des produits de la pêche et de l'aquaculture 2000	n° 15	p. 20
● 2001-1540	Union européenne : Bilan des échanges de produits de la mer en 2000	n° 15	p. 20
● 2001-1541	Ormeau : l'ogre asiatique	n° 15	p. 20
● 2001-1542	Chine : production et importation en hausse	n° 15	p. 20

2 - Offre marchés

● 2001-1332	Enquête "pisciculture marine"	n° 13	p. 23
● 2001-1333	Expansion de l'industrie du saumon d'aquaculture au Chili	n° 13	p. 23
● 2001-1334	Récession sur l'offre en crevettes	n° 13	p. 23
● 2001-1335	Dossier marché sur le poisson d'eau douce	n° 13	p. 23

● 2001-1336	Dossier marché saumon	n° 13	p. 23
● 2001-1337	La Saint-Jacques dopée par la noix	n° 13	p. 23
● 2001-1338	Dossier coquillages et crustacés. Fruits de mer : ... Petits coquillages : ... L'huître version 2001	n° 13	p. 23
● 2001-1339	Espagne : le marché des produits de la mer surgelés	n° 13	p. 23
● 2001-1340	Italie : le marché des produits de la mer	n° 13	p. 23
● 2001-1341	Amérique centrale : pêche et aquaculture	n° 13	p. 24
● 2001-1436	Positionnement et perspectives des produits de la mer français sur le marché allemand	n° 14	p. 22
● 2001-1437	Mettez de l'exotisme dans votre rayon	n° 14	p. 23
● 2001-1438	Poisson d'étang deviendra grand.	n° 14	p. 23
● 2001-1439	Espagne. Poisson fumé : vente à la hausse, marges à la baisse	n° 14	p. 23
● 2001-1440	Produits de la mer : les Néerlandais misent sur le frais / réfrigéré	n° 14	p. 23
● 2001-1441	Espagne. Surimi congelé : essoufflement du marché ?	n° 14	p. 23
● 2001-1543	Les prix du surimi base pourraient augmenter	n° 15	p. 20
● 2001-1544	Le miracle de la mytiliculture grecque. Forte demande commerciale méditerranéenne	n° 15	p. 20
● 2001-1545	Produits de la mer surgelés (dossier)	n° 15	p. 20
● 2001-1546	La truite soigne son image. Après la norme Afnor, la marque "truite, charte qualité"	n° 15	p. 21
● 2001-1547	La Réunion : l'espadon tient la ligne	n° 15	p. 21
● 2001-1630	Le marché du tilapia	n° 16	p. 21
● 2001-1631	Dossier Saint-Jacques	n° 16	p. 21
● 2001-1632	Dossier Marché du saumon	n° 16	p. 21

3 - Economie et consommation

● 2001-1342	Un changement de cap pour la consommation des céphalopodes	n° 13	p. 24
● 2001-1442	Royaume Uni. Le sushi va-t-il détrôner le sandwich ?	n° 14	p. 23
● 2001-1548	Italie : un marché en forte progression	n° 15	p. 21
● 2001-1549	Poisson pané surgelé (dossier)	n° 15	p. 21
● 2001-1633	Perceptions des consommateurs sur des aliments associés à une MG - résultats d'une étude qualitative	n° 16	p. 21
● 2001-1634	Le saumon à contre-courant	n° 16	p. 22
● 2001-1635	La sardine séduit les consommateurs	n° 16	p. 22
● 2001-1636	Crise du bar et de la daurade royale en France	n° 16	p. 22
● 2001-1637	Des panés adaptés à chaque clientèle	n° 16	p. 22
● 2001-1638	Dossier Chine. Restructuration de l'appareil de production - L'aquaculture pour soutenir la limitation	n° 16	p. 22
● 2001-1639	Dossier Grande-Bretagne : Forte poussée de la consommation - Augmentation . ventes . salmonidés	n° 16	p. 22

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

● 2001-1343	Décret ... instituant des taxes parafiscales au profit de l'OFIMER et prorogeant sa durée d'application	n° 13	p. 25
● 2001-1344	Arrêté ... instituant des taxes parafiscales au profit de l'OFIMER	n° 13	p. 25
● 2001-1345	Arrêté ... fixant la composition et modalités de fonctionnement du conseil spécialisé de l'OFIMER/O	n° 13	p. 25
● 2001-1346	La première mise sur le marché	n° 13	p. 25
● 2001-1550	Loi n° 2001-420 du 15 mai 2001 relative aux nouvelles régulations économiques	n° 15	p. 22
● 2001-1551	Décret ... du 11 mai 2001 réglementant l'exercice de la pêche maritime à pied à titre professionnel	n° 15	p. 22
● 2001-1640	Ordonnance ... transposition de directives communautaires ... droit de la consommation	n° 16	p. 23
● 2001-1641	Arrêté ... taxes parafiscales au profit de l'OFIMER	n° 16	p. 23
● 2001-1642	Des liens "langues étrangères" sur le site de la FDA	n° 16	p. 23

02 - Contrôles officiels - Contrôle sanitaire - Métrologie

● 2001-1347	Décision ... liste des postes d'inspection frontaliers agréés pour les contrôles vétérinaires	n° 13	p. 25
● 2001-1348	Arrêté ... relatif à l'exploitation des équipements sous pression	n° 13	p. 25
● 2001-1443	Décision ... échantillonnage ... diagnostic ... détection et la confirmation de certaines maladies ...	n° 14	p. 24
● 2001-1444	Décision ... mesures sanitaires minimales ... laboratoires ... référence pour les maladies . poissons	n° 14	p. 24
● 2001-1445	Décision ... mesures ... minimales ... laboratoires nationaux de référence ... maladies ... mollusques	n° 14	p. 24
● 2001-1446	Décision ... mesures de protection concernant l'anémie infectieuse du saumon ... dans les îles Féroé	n° 14	p. 24
● 2001-1447	Décision ... mesures de protection à l'égard de l'anémie infectieuse du saumon ... Norvège	n° 14	p. 24

● 2001-1448	Décret n° 2001-387 du 3 mai 2001 relatif au contrôle des instruments de mesure	n° 14	p. 24
● 2001-1449	Recommandation ... programme coordonné pour le contrôle officiel des denrées aliment. pour 2001	n° 14	p. 24
● 2001-1552	Recommandation ... programme coordonné d'inspection de l'alimentation des animaux pour ... 200	n° 15	p. 22
● 2001-1553	Arrêté ... protéines et graisses d'origine animale dans l'alimentation et la fabrication d'aliments	n° 15	p. 22
● 2001-1554	Arrêté ... laboratoire ... admis à procéder à l'analyse et aux essais en matière de répression . fraudes	n° 15	p. 22
● 2001-1643	Décision ... liste des ... (PIF) agréés pour les contrôles vétérinaires sur les produits et animaux	n° 16	p. 23
03 - Hygiène - Agrément des établissements			
● 2001-1349	Avis ... liste ... établissements français ... denrées animales ou d'origine animale, conformes	n° 13	p. 25
● 2001-1450	... unités agréées pour le traitement par ionisation des denrées et ingrédients alim. dans les Etats	n° 14	p. 25
● 2001-1555	Arrêté ... conditions sanitaires pour la préparation de gélatine destinée à la consommation humaine	n° 15	p. 22
● 2001-1556	Arrêté ... commerce et à l'emploi de la gélatine pour usage alimentaire	n° 15	p. 23
● 2001-1557	Avis ... liste ... établissements français préparant des denrées animales ou d'origine animale	n° 15	p. 23
04 - Produits - Règles de préparation - Procédés			
● 2001-1350	Avis ... Code de bonnes pratiques de fabrication . soupes de poissons et . bisques de crustacés	n° 13	p. 26
● 2001-1451	Directive ... substances ... ajoutées dans un but nutritionnel spécifique aux denrées alimentaires	n° 14	p. 25
● 2001-1452	Arrêté ... règles de préparation et d'étiquetage des produits à base d'anchois salés	n° 14	p. 25
● 2001-1453	... autorisations des Etats membres ... denrées et ingrédients alimentaires ... soumis à ... ionisation	n° 14	p. 25
◆ 2001-1644	Communication ... denrées et ingrédients alimentaires ... soumis à un traitement par ionisation	n° 16	p. 23
05 - Additifs - Auxiliaires technologiques - Arômes			
● 2001-1454	Directive ... concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants	n° 14	p. 25
● 2001-1455	Arrêté ... additifs pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation	n° 14	p. 25
● 2001-1456	Auxiliaires technologiques des aliments : autorisation préalable ou non ?	n° 14	p. 25
● 2001-1558	Directive ... critères de pureté ... additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants	n° 15	p. 23
● 2001-1559	Directive ... critères de pureté ... pour les colorants pouvant être utilisés dans les denrées aliment.	n° 15	p. 23
● 2001-1560	Décret ... auxiliaires technologiques ... fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine	n° 15	p. 23
● 2001-1561	Arrêté ... additifs pouvant être employés ... fabrication des denrées destinées à l'alimentation hum.	n° 15	p. 23
● 2001-1645	Arrêté ... additifs ... employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine	n° 16	p. 24
06 - Matériaux en contact - Produits de nettoyage			
● 2001-1457	Arrêté ... matériaux et objets en matière plastique mis ou destinés à être mis au contact des denrées,	n° 14	p. 26
● 2001-1458	Avis n° 2001-074 : " Films à propriétés antimicrobiennes "	n° 14	p. 26
● 2001-1646	Directive ... dérivés époxydiques dans des matériaux ... contact avec des denrées alimentaires	n° 16	p. 24
● 2001-1647	Directive ... matériaux et objets en matière plastique ... contact avec les denrées alimentaires	n° 16	p. 24
07 - Biotechnologies - Nouveaux aliments			
● 2001-1562	Question : Légitimité de la production et de la commercialisation de saumons géants à croissance rapid.	n° 15	p. 24
● 2001-1648	Arrêtés ... suspension de la mise sur le marché de colza GM au titre de l'article 16	n° 16	p. 25
08 - Contaminants - Résidus			
● 2001-1459	Décision ... méthodes d'analyse, des plans d'échantillonnage et des niveaux à respecter pour le Hg	n° 14	p. 26
● 2001-1460	Directive ... prélèvement d'échantillons . méthodes d'analyse ... teneurs en Pb, Cd, Hg et 3-MCPD	n° 14	p. 26
● 2001-1461	Règlement ... teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires	n° 14	p. 27
● 2001-1462	Règlement ... limites maximales ... de médicaments vétérinaires dans les aliments d'origine animale	n° 14	p. 27
● 2001-1563	Règlement ... procédure ... fixation des limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires	n° 15	p. 24
● 2001-1649	Règlement ... procédure communautaire ... fixation des limites ... résidus de médicaments vétérin.	n° 16	p. 25
10 - Etiquetage - Dénominations - Allégations nutritionnelles			
● 2001-1351	Publicité " santé " : visa de publicité de produit	n° 14	p. 26
● 2001-1564	Etiquetage des denrées alimentaires et langue française	n° 15	p. 24
● 2001-1565	Question ... : Qu'entend-on par pâte de crabe ? (2001/C163E/187)	n° 15	p. 24
● 2001-1566	Question : Etiquetage des produits alimentaires, ... information ... réduction des risques de maladies	n° 15	p. 24
● 2001-1650	Règlement ... information du consommateur dans le secteur ... de la pêche et de l'aquaculture	n° 16	p. 25
● 2001-1651	Dénomination de vente et règles de fabrication d'une denrée alimentaire (1ère et 2ème partie)	n° 16	p. 25
11 - Signes de qualité et d'origine - Normalisation			
● 2001-1352	Arrêté du 24 novembre 2000 portant retrait d'agréments d'organismes certificateurs	n° 13	p. 26
● 2001-1353	Arrêté du 20 novembre 2000 portant extension d'agréments d'organismes certificateurs	n° 13	p. 26
● 2001-1354	Arrêté du 4 décembre 2000 portant homologation ... certification de conformité (<i>anchois de Collioure</i>)	n° 13	p. 26
● 2001-1355	Avis relatifs à l'homologation et à l'annulation de normes (<i>emballages, salles propres</i>)	n° 13	p. 26
● 2001-1356	Avis relatif à l'homologation et à l'annulation de normes (<i>systèmes de management, essais</i>)	n° 13	p. 27
● 2001-1357	Avis relatifs à l'homologation et à l'annulation de normes (<i>machines produits alimentaires</i>)	n° 13	p. 27
● 2001-1358	Avis relatifs à l'homologation et à l'annulation de normes (<i>emballage, réutilisation</i>)	n° 13	p. 27

● 2001-1463	Avis relatifs à l'homologation et à l'annulation de normes	n° 14	p. 27
● 2001-1464	Nouvelle classification des huîtres creuses	n° 14	p. 27
● 2001-1567	Décret ... certification des denrées ... et des produits agricoles non alimentaires et non transformés	n° 15	p. 24
● 2001-1568	Arrêté du 7 juin 2001 portant agrément d'organismes certificateurs	n° 15	p. 25
● 2001-1569	Arrêté du 23 mai 2001 portant suspension d'agréments d'un organisme certificateur	n° 15	p. 25
● 2001-1570	Avis relatif à l'homologation et à l'annulation de normes (Poissons transformés – Anchois salés)	n° 15	p. 25
● 2001-1571	Avis relatif à l'homologation et à l'annulation de normes (Salles propres ...)	n° 15	p. 25
● 2001-1652	Règlement ... mode de production biologique de produits agricoles et sa présentation	n° 16	p. 26
● 2001-1653	Arrêté ... agrément probatoire d'un organisme certificateur (SGS-ICS saumon fumé)	n° 16	p. 26
● 2001-1654	Avis relatif à l'homologation et à l'annulation de normes (microbiologie des aliments)	n° 16	p. 26
● 2001-1655	Avis relatif à l'homologation et à l'annulation de normes (interprétation statistique)	n° 16	p. 26
● 2001-1656	Avis relatif à l'homologation et à l'annulation de normes (services de nettoyages)	n° 16	p. 26
● 2001-1657	Avis relatif à l'homologation et à l'annulation de normes (métrologie – application de la statistique)	n° 16	p. 26
● 2001-1658	Avis relatif à l'homologation et à l'annulation de normes (microbiologie des aliments)	n° 16	p. 27

12 - Environnement - Installations classées

● 2001-1465	Rectificatif ... qualité des eaux destinées à la consommation humaine	n° 14	p. 27
◆ 2001-1466	Loi n° 2001-398 du 9 mai 2001 créant une Agence française de sécurité sanitaire environnementale	n° 14	p. 27
● 2001-1467	Décret ... installations classées pour la protection de l'environnement	n° 14	p. 28
● 2001-1468	Arrêté ... consommation d'eau ... émissions ... des installations classées pour ... l'environnement	n° 14	p. 28
● 2001-1469	Note ... exigences liées à l'environnement dans la conception et la fabrication des emballages "	n° 14	p. 28
● 2001-1572	Décision ... références des normes publiées au JOCE... emballages et aux déchets d'emballage	n° 15	p. 25

13 - Importation / Exportation

● 2001-1359	Décision ... fixant les conditions particulières d'importation des produits de la pêche ... Venezuela	n° 13	p. 27
● 2001-1360	Décision ... fixant les conditions particulières d'importation des produits de la pêche ... Namibie	n° 13	p. 27
● 2001-1361	Décision ... établissant la liste des pays tiers ... importation des produits de la pêche est autorisée	n° 13	p. 28
● 2001-1362	Décision ... fixant les conditions particulières d'importation des produits de la pêche ... d'Iran	n° 13	p. 28
● 2001-1363	Décision ... fixant les conditions particulières d'importation des produits de la pêche ... Pologne	n° 13	p. 28
● 2001-1364	Décision ... dans le cadre de la procédure antidumping et ... antisubventions ... saumons ... Norvège	n° 13	p. 28
● 2001-1365	Décision ... mesures de protection ... produits de la pêche ... du Kenya et de Tanzanie et	n° 13	p. 28
● 2001-1366	Décision ... listes provisoires des établissements de pays tiers . Etats membres . autorisés à importer	n° 13	p. 28
● 2001-1367	Décision ... fixant les conditions particulières d'importation des produits de la pêche ... Jamaïque	n° 13	p. 28
● 2001-1368	Décision ... fixant les conditions particulières d'importation . gastéropodes marins ... Jamaïque	n° 13	p. 29
● 2001-1369	Décision ... liste des pays tiers ... équivalence .. conditions de production et de mise sur le marché	n° 13	p. 29
● 2001-1370	Décision ... fixant les conditions particulières d'importation des produits de la pêche ... tchèque	n° 13	p. 29
● 2001-1371	Décision ... liste des pays tiers en provenance desquels l'importation des produits ... est autorisée	n° 13	p. 29
● 2001-1372	Décision ... certification sanitaire des mollusques bivalves, ... de pays tiers ... décision spécifique	n° 13	p. 29
● 2001-1373	Décision ... liste des pays tiers ... importation des produits ... autorisée pour l'alimentation humaine	n° 13	p. 29
● 2001-1374	Décision ... certification sanitaire des produits de la pêche .. des pays tiers .. pas .. couverts par	n° 13	p. 29
● 2001-1375	Règlement ... instituant des droits antidumping et compensateurs ... saumons ... de Norvège	n° 13	p. 29
● 2001-1376	Avis aux importateurs de saumons atlantiques d'élevage originaires de Norvège	n° 13	p. 30
● 2001-1377	Mémento pour l'importation de saumon fumé	n° 13	p. 30
● 2001-1470	Décision ... liste des pays tiers ... l'importation des produits de la pêche est autorisée pour l'alim.	n° 14	p. 28
● 2001-1471	Décision ... mesures de protection à l'égard de certains produits de la pêche originaires de Malaisie	n° 14	p. 28
● 2001-1472	Décision ... conditions particulières d'importation des produits . pêche et . aquaculture ... Maldives	n° 14	p. 28
● 2001-1473	Décision ... conditions particulières d'importation des produits . pêche . aquaculture ... Japon	n° 14	p. 28
● 2001-1474	Décision ... conditions particulières d'importation des produits . pêche . aquaculture ... Indonésie	n° 14	p. 29
● 2001-1475	Décision ... pays tiers ... conditions d'équivalence ... production et de mise sur le marché	n° 14	p. 29
● 2001-1476	Décision ... mesures de sauvegarde ... les mollusques bivalves en provenant ou originaires du Pérou	n° 14	p. 29
● 2001-1477	Arrêté ... la mise sur le marché de poissons d'eau douce originaires d'Ouganda et du Kenya	n° 14	p. 29
● 2001-1573	Règlement ... droits antidumping et compensateurs ... sur les importations de saumons ... Norvège	n° 15	p. 26
● 2001-1574	Décision ... procédure antidumping et ... antisubventions ... importations de saumons ... Norvège	n° 15	p. 26
● 2001-1575	Décision ... établissements de pays tiers ... Etats membres autorisent les importations de gélatine	n° 15	p. 26
● 2001-1576	Avis aux importateurs de saumons atlantiques d'élevage originaires de Norvège	n° 15	p. 26
● 2001-1577	Avis d'ouverture d'un réexamen ... mesures antidumping et compensatoires ... saumons ... Norvège	n° 15	p. 26
● 2001-1659	Règlement ... droits antidumping et compensateurs ... importations de saumons ... Norvège	n° 16	p. 27
● 2001-1660	Décision ... conditions particulières d'importation des produits de la pêche originaires du Nicaragua	n° 16	p. 27
● 2001-1661	Décision ... conditions particulières d'importation des produits de la pêche originaires d'Ouganda	n° 16	p. 27
● 2001-1662	Décision ... conditions particulières d'importation des produits de la pêche originaires de Guinée	n° 16	p. 27

- 2001-1663 Décision ... liste des pays tiers ... importation des produits de la pêche est autorisée n° 16 p. 27
- 2001-1664 Décision ... conditions particulières d'importation des produits de la pêche originaires de Corée ---- n° 16 p. 27
- 2001-1665 Décision ... procédure antidumping et ... antisubventions ... importations de saumons ... Norvège - n° 16 p. 28
- 2001-1666 Décision ... pays tiers qui remplissent les conditions d'équivalence pour les conditions de production n° 16 p. 28
- 2001-1667 Décision ... conditions particulières d'importation des mollusques ... Corée ----- n° 16 p. 28
- 2001-1668 Décision ... mesures de protection ... produits de la pêche et de l'aquaculture... Chine et Viêt Nam - n° 16 p. 28
- 2001-1669 Décision ... mesures de protection ... produits de la pêche et de l'aquaculture ... Indonésie ----- n° 16 p. 28
- 2001-1670 Avis aux importateurs de saumons atlantiques d'élevage originaires de Norvège ----- n° 16 p. 28

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

- 2001-1378 Règlement ... normes communes de commercialisation pour ... (*rougets, dorades, St Jacques, bulots*) n° 13 p. 30
- 2001-1478 Règlement ... conservation des ressources de pêche ... mesures ... de protection des juvéniles n° 14 p. 29
- 2001-1479 Liste des organisations de producteurs reconnues dans le secteur de la pêche et de l'aquaculture ---- n° 14 p. 29
- 2001-1578 Règlement ... mesures techniques de conservation pour certains stocks de grands migrateurs ----- n° 15 p. 26
- 2001-1579 Règlement ... interdisant l'importation de thon obèse ... originaire de Belize, du Cambodge, n° 15 p. 26
- 2001-1671 Règlement ... contrôle applicables aux activités de pêche de ... stocks de poissons grands migrateurs n° 16 p. 28