

# Sommaires Bibliomer - 2002


n° 17 - Mars, n° 18 - Juin, n° 19 - Septembre, n° 20 - 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

- ◆ 2002-1672 Indices d'abondance des principales espèces ... françaises d'eaux profondes à partir des c.p.u.e. .... n° 17 p. 1
- 2002-1777 Captures accessoires et rejets des chalutiers pêchant la langoustine ... golfe de la Clyde (W Ecosse) - n° 18 p. 1
- 2002-1874 Pêche : le WWF appelle la Commission à réglementer l'industrie du thon ----- n° 19 p. 1
- 2002-1875 Quand le poisson vient à manquer ----- n° 19 p. 1
- 2002-1978 La morue (*Gadus morhua*). Biologie, pêche, marché et potentiel aquacole -----  n° 20 p. 1


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

- 2002-1979 La qualité de la dorade royale d'aquaculture... en glace ... méthode d'abattage et d'éviscération --- n° 20 p. 1

### 3 - Aquaculture

- 2002-1673 Influence de l'origine des lipides alimentaires sur les composés odorants du muscle de turbot ..... n° 17 p. 1
- 2002-1778 Elevage de l'esturgeon en Europe de l'ouest : développements récents et perspectives ----- n° 18 p. 1
- 2002-1779 Les systèmes intégrant les algues à l'aquaculture marine : une solution à son maintien ----- n° 18 p. 1
- 2002-1780 Effet de la nature des lipides sur la croissance et la qualité du saumon atlantique (*Salmo salar* L.) --- n° 18 p. 2
- 2002-1781 Poisson : quelles pistes pour l'élevage ? ----- n° 18 p. 2
- 2002-1782 La maîtrise de l'utilisation des substances chimiques en aquaculture en Europe ----- n° 18 p. 2
- 2002-1783 Gain de poids et dépôt de matière grasse dans ..., *Salmo salar*, pendant la croissance compensatoire .. n° 18 p. 2
- 2002-1876 Elevage d'huîtres triploïdes ----- n° 19 p. 1
- 2002-1877 ... variation des composants odorants du muscle de la truite fario f (... lipides du régime alimentaire) n° 19 p. 2
- 2002-1878 Une méthode électrique pour assommer ... (*O. mykiss*) : facteurs influant sur la durée d'inconscience - n° 19 p. 2
- 2002-1879 Influence de la concentration en agar, alginate et carraghénane sur ... nutriments d'ormeau d'élevage n° 19 p. 3
- 2002-1880 L'amélioration génétique des poissons d'aquaculture ----- n° 19 p. 3
- 2002-1881 Diagnostics moléculaires des maladies des poissons et des coquillages : état des travaux ..... n° 19 p. 3
- 2002-1882 Une étude espagnole tente de réduire le coût de l'alimentation ----- n° 19 p. 3
- 2002-1883 Poissons transgéniques : du plomb dans l'aile ----- n° 19 p. 4
- 2002-1884 Du poisson au soja. Le poisson d'élevage par le menu ----- n° 19 p. 4
- 2002-1885 L'élevage ouvert aux nouvelles espèces. Cabillaud, flétan blanc, omble chevalier ----- n° 19 p. 4
- 2002-1980 Le transfert de gène chez les salmonidés : applications à l'aquaculture ----- n° 20 p. 1
- 2002-1981 ... protéines du régime alimentaire ... cellules musculaires ... qualité ... chair du saumon ... "gaping" - n° 20 p. 2

### 4 - Algues


- 2002-1784 Biotechnologies : projets de recherche sur les potentialités biotechnologiques des algues ----- n° 18 p. 2
- 2002-1886 Effet améliorant d'un polymère cellulosique sur des cultures intensives de ... *L. digitata* ----- n° 19 p. 4
- 2002-1982 Production et utilisation des algues marines au Japon -----  n° 20 p. 2

### 5 - Conservation des produits frais à bord

- 2002-1674 Influence de l'agitation ... sur les modifications structurales du muscle de maquereau ... stockage .... n° 17 p. 2
- 2002-1675 L'abattage de la dorade royale (*S. aurata*) dans la glace liquide : influence sur la qualité du poisson -- n° 17 p. 2
- 2002-1785 Faisabilité du refroidissement rapide de sardines à bord des chalutiers ----- n° 18 p. 3
- 2002-1786 Le refroidissement rapide du poisson à bord : le cas de la sardine en Méditerranée ----- n° 18 p. 3



## 2 - Transformation

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





- 2002-1887 Evaluation sensorielle, chimique et microbiologique du bar d'élevage entreposé ... glace fondante -- n° 19 p. 5
- 2002-1888 La réfrigération du poisson ----- n° 19 p. 5
- 2002-1983 Durée de conservation de l'anchois selon différentes méthodes de réfrigération ... distribution --  n° 20 p. 4

### 2 - Procédés de transformation

- 2002-1676 Effet ... film antimicrobien ... radiation gamma sur l'extension ... durée de vie crevettes pré-cuites n° 17 p. 3
- 2002-1677 Le saumon atlantique, matière première pour l'industrie du fumage ... salage ... oxydation des lipides n° 17 p. 3
- 2002-1678 ... polyphosphates ... rendement, qualité ... capacité de rétention d'eau ... traitement ... morue salée n° 17 p. 4

- 2002-1679 Réhydratation du stockfish : technologie et contrôles ----- n° 17 p. 4
- 2002-1680 Effet de la pression sur les propriétés gélifiantes de la pulpe de poisson, avec ajout de gommés ..... n° 17 p. 4
- 2002-1681 Thermogélification des myofibrilles et des protéines myofibrillaires des muscles ... de truite fario -- n° 17 p. 4
- 2002-1682 Additifs et auxiliaires de fabrication dans les industries agroalimentaires ----- n° 17 p. 4
- 2002-1787 Récupération de chair à partir de chutes de filetage de merlu du Pacifique ----- n° 18 p. 4
- 2002-1788 Les effets du type de muscle et du refroidissement sur la décoloration du listao en conserve ----- n° 18 p. 4
- 2002-1789 Modification des caractéristiques ... de la chair de l'anchois d'Argentine (...) ... process de marinage n° 18 p. 4
- 2002-1790 Maîtrise par ionisation de la flore microbienne ... et de *L. m.* dans la truite ... sous vide à 4 et 10°C n° 18 p. 5
- 2002-1791 Protéolyse ... (*Salmo salar*) ... entreposage au froid. ... durée d'entreposage et du ... fumage ...  n° 18 p. 5
- 2002-1792 Traitement par haute pression des produits de la mer ----- n° 18 p. 5
- 2002-1793 Application du nouveau procédé de séchage / texturation par ... (DIC) aux poissons ..... n° 18 p. 6
- 2002-1794 Comment préserver la qualité des filets de cabillaud congelés à bord, puis décongelés sur glace ---- n° 18 p. 6
- 2002-1795 Arômes salés : une offre de plus en plus étendue ----- n° 18 p. 6
- 2002-1796 Caractérisation de la polyphénoloxydase des crevettes (*Penaeus japonicus*). Inhibiteurs alternatifs .... n° 18 p. 7
- 2002-1797 ... concentration en sel et de la température sur la qualité et la durée de vie des anchois en saumure - n° 18 p. 7
- 2002-1889 Décongélation des crevettes par procédé ohmique ou . immersion : comparaison de critères de qualité n° 19 p. 5
- 2002-1890 ... gluconate de sodium sur les propriétés ... gel préchauffé et chauffé ... surimi de lieu de l'Alaska - n° 19 p. 6
- 2002-1891 ... kappa-carraghenate ... sel sur les propriétés thermiques du surimi surgelé ... sardine 'Adriatique n° 19 p. 6
- 2002-1892 Caractéristiques physicochimiques de maquereaux grillés sur charbon de bois ----- n° 19 p. 6
- 2002-1893 Caractéristiques sensorielles et mesures instrumentales de texture d'ormeaux, *H. fulgens*, *cracherodii* - n° 19 p. 7
- 2002-1894 ... champs électriques pulsés ... microstructure des aliments à base de muscle et d'oeufs de poisson - n° 19 p. 7
- 2002-1895 Les produits traditionnels asiatiques à base de produits de la mer ----- n° 19 p. 8
- ◆ 2002-1984 Amélioration de la maîtrise des taux de sulfites dans les crevettes cuites -----  n° 20 p. 4
- 2002-1985 L'effet des pectines sur les propriétés gélifiantes du surimi de carpe argentée ----- n° 20 p. 5
- 2002-1986 Décongélation par haute pression des poissons et des coquillages ----- n° 20 p. 5
- 2002-1987 Production par ionisation de crevettes fermentées et faiblement salées ----- n° 20 p. 6
- 2002-1988 Utilisation des hautes pressions pour ouvrir des huîtres et prolonger leur durée de conservation ---- n° 20 p. 6
- 2002-1989 Influence de l'augmentation de la concentration de la saumure dans le cas du salage de la morue ---- n° 20 p. 6
- 2002-1990 Effet ... concentration ... saumure ... temps de saumurage sur la qualité des filets de truite ... fumée -- n° 20 p. 7
- 2002-1991 Effet d'un prétraitement en saumure sur la stabilité lipidique du chinchard congelé (*T. trachurus*) --- n° 20 p. 7
- 2002-1992 Porosité et caractéristiques physico-chimiques du thon déshydraté obtenu ... méthodes de séchage -- n° 20 p. 7

### 3 - Emballage et conditionnement

- 2002-1683 Influence de l'emballage sur l'altération de la coquille St-Jacques lors de l'entreposage réfrigéré -  n° 17 p. 5
- 2002-1684 ... atmosphères contrôlées enrichies en oxygène ... formation des amines biogènes ... merlu ....  n° 17 p. 5
- 2002-1798 Emballage sous atmosphère modifiée de salade de poisson ----- n° 18 p. 7
- 2002-1799 ... conditionnements sous atmosphère modifiée ... Effets sur les processus d'altération ..., sécurité .... n° 18 p. 7
- 2002-1993 ... emballage actif ... durée de vie des produits ... de poissons ... technologies douces en A.M. -  n° 20 p. 8
- 2002-1994 Allongement de la conservation du barramundi réfrigéré en tranches sous atmosphère modifiée -  n° 20 p. 8
- 2002-1995 Conditionnement sous atmosphère modifiée de truite arc-en-ciel filetée ----- n° 20 p. 8

### 4 - Innovation produits

- 2002-1685 ... plastifiants ... propriétés des films comestibles ... à partir de protéines hydrosolubles de poisson - n° 17 p. 5
- ◆ 2002-1896 La formation et les propriétés des films et enrobages à base de protéines myofibrillaires de poisson -- n° 19 p. 8
- ◆ 2002-1996 L'élaboration d'un cadre de R & D pour les produits de la mer, basé sur la "Culinology"®- ----- n° 20 p. 8
- 2002-1997 Procédé de conservation de produits de la mer ----- n° 20 p. 9
- 2002-1998 ... sel ... transglutaminase d'origine microbienne ... liants pour des produits re-texturés ..... n° 20 p. 9
- 2002-1999 Acides gras polyinsaturés de microalgues : intérêts et développements actuels ----- n° 20 p. 9
- 2002-2000 Les ingrédients marins surfent sur la vague santé ----- n° 20 p. 10

### 5 - Biotechnologies

- 2002-1686 Extraction de la gélatine de la peau de cardine (*L. boscii*) à l'aide de plusieurs acides organiques --- n° 17 p. 6
- 2002-1687 Identification et caractérisation de différents types de collagène dans la peau de poisson ----- n° 17 p. 6
- 2002-1800 Activité antimicrobienne . chitine . chitosan de crevette ... applications . conservation du poisson --- n° 18 p. 8
- 2002-1897 ... astaxanthine ... crevettes par fermentation lactique et hydrolyse enzymatique du complexe carot.... n° 19 p. 9
- ◆ 2002-2001 Concentration par voie enzymatique (lipase) d'A.G.P. ... de viscères de saumon atlantique d'élevage .. n° 20 p. 10
- 2002-2002 Enrichissement de l'huile de saumon en A.G.P. ω 3 par lipolyse, filtration, re-estérification enzymat... n° 20 p. 11

## 3 – Qualité




### 1 - Sécurité alimentaire

- ◆ 2002-1688 Avis de l'AFSSA ... classification des aliments selon le danger représenté par *L. monocytogenes* --- n° 17 p. 7
- 2002-1689 Préserver la salubrité des fruits de mer ... synthèse ... toxines, et méthodes pour les détecter ----- n° 17 p. 7
- 2002-1690 Les allergènes du poisson et de l'oeuf ----- n° 17 p. 8
- 2002-1691 ... bactéries ... responsables de l'accumulation de l'histamine ... maquereau espagnol ... entreposage n° 17 p. 8
- 2002-1692 Arsenic dans les produits marins cuits : ... cuisson sur les teneurs en arsenic total et inorganique ☞ n° 17 p. 8
- 2002-1693 Dangers potentiels dans le poisson fumé à froid : les amines biogènes ----- n° 17 p. 9
- 2002-1694 Maîtrise des risques pour la sécurité alimentaire durant le fumage à froid du poisson ----- n° 17 p. 9
- 2002-1695 Paramètres de process ... nécessaires à la maîtrise des pathogènes dans le saumon fumé à froid ----- n° 17 p. 9
- 2002-1696 Les implications cliniques des réactions croisées entre les allergènes alimentaires ----- n° 17 p. 10
- ◆ 2002-1801 Toxines diarrhéiques (DSP) et associées ----- n° 18 p. 9
- 2002-1802 Evaluation de la qualité microbiologique d'un poisson en conserve appertisée ----- ☞ n° 18 p. 9
- 2002-1803 Détection et dosage des produits d'oxydation du cholestérol dans le thon appertisé ----- ☞ n° 18 p. 10
- 2002-1804 Les allergies auxquelles risquent d'être confrontés les employés de la filière produits de la mer ..... n° 18 p. 10
- 2002-1805 Clonage de l'ADN complémentaire et identification moléculaire de l'allergène majeur de *C. gigas* ..... n° 18 p. 11
- 2002-1806 La sécurité microbiologique de deux plats sous vide à base de poisson ----- ☞ n° 18 p. 11
- 2002-1807 Les teneurs en mercure total des poissons et mollusques de la mer Adriatique ----- ☞ n° 18 p. 11
- 2002-1808 Les teneurs des différentes formes organiques de l'arsenic dans les produits de la mer ..... ☞ n° 18 p. 11
- 2002-1809 ... maladies infectieuses intestinales ... poissons, crustacés . coquillages . Angleterre . Pays de Galles . n° 18 p. 12
- 2002-1810 ... métaux lourds ... dans les tissus de la sardine . et de *P. japonicus*, ... en mer Méditerranée ----- n° 18 p. 12
- 2002-1811 ... mercure total dans le tissu musculaire de l'espadon . et du thon rouge ... (Italie) ----- ☞ n° 18 p. 12
- ◆ 2002-1898 Phycotoxines amnésiantes (ASP) ----- n° 19 p. 10
- ◆ 2002-1899 Accidents graves par allergie alimentaire en France : Première enquête du Réseau d'allergovigilance n° 19 p. 11
- ◆ 2002-1900 Inhibition de bactéries pathogènes alimentaires par le système lactopéroxydase ... monolaurine ..... n° 19 p. 11
- 2002-1901 Les dioxines dans les produits alimentaires : une perspective de l'agriculture moderne ----- n° 19 p. 12
- 2002-1902 L'action du chlore sur les cellules de *Vibrio cholerae* ----- n° 19 p. 12
- 2002-1903 Croissance et production de toxine par *C. botulinum* dans ... tissus . de mulot et *P. indicus* . sous vide n° 19 p. 12
- 2002-1904 ... résidus de pesticides organochlorés du groupe DDT . dans l'alimentation . produits . mer en Italie n° 19 p. 13
- 2002-1905 *Anisakis simplex* et réactions d'hypersensibilité immédiate ----- n° 19 p. 13
- 2002-1906 Application de l'irradiation gamma sur l'inhibition des allergies alimentaires ----- n° 19 p. 13
- 2002-1907 ... tetrodotoxine et de l'espèce de poisson impliquée dans un empoisonnement alimentaire ... filet ... n° 19 p. 13
- 2002-1908 ... diphényléthers polybromés dans le poisson, les légumes et les viandes . lait maternel . au Japon -- n° 19 p. 14
- 2002-1909 Teneurs caractéristiques en certains métaux lourds de sardinelles appertisées brésiliennes ----- ☞ n° 19 p. 14
- ◆ 2002-2003 Phycotoxines paralysantes (PSP) ----- n° 20 p. 12
- 2002-2004 ... types de microorganismes dans les poissons d'eau douce fumés à froid et conditionnés ..... ☞ ... n° 20 p. 13
- 2002-2005 Altération ... formation d'amines biogènes ... saumon frais et décongelé emballé sous A.M. à + 2°C -- n° 20 p. 13
- 2002-2006 ... histamine par *M. morgani* ... maquereau, l'albacore, le mahi-mahi et le saumon ... T° stockage -- n° 20 p. 14
- 2002-2007 La formation d'histamine au cours de la production de sauce de poisson ----- n° 20 p. 14
- 2002-2008 Taux de dioxine dans le poisson et les produits de la pêche sur le marché allemand ----- n° 20 p. 14
- 2002-2009 Evaluation du risque de contamination de l'alimentation humaine par la dioxine ----- n° 20 p. 15
- 2002-2010 Macroparasites abdominaux de poissons plats d'importance commerciale ... (CIEM IXa) ----- n° 20 p. 15
- 2002-2011 Teneurs en métaux lourds, arsenic ..., issues d'algues alimentaires transformées ----- n° 20 p. 15
- 2002-2012 Un outil pour le diagnostic et le traitement des allergies : la parvalbumine recombinante de carpe, ☞ n° 20 p. 15
- 2002-2013 Phytoplancton, phycotoxines et intoxications alimentaires par les produits de la pêche ----- n° 20 p. 16
- 2002-2014 Formation d'amines biogènes dans les steaks de thon et le listao entier ----- n° 20 p. 16


### 2 - Nutrition

- 2002-1697 Les lipides dans les poissons crus et fumés : synthèse ----- n° 17 p. 10
- 2002-1910 Le foie de morue appertisé ... source d'acides gras poly-insaturés . Recherches . contaminations n° 19 p. 14
- 2002-1911 Hypothèse : l'iode, le sélénium et le développement du cancer du sein ----- n° 19 p. 15
- 2002-1912 Changements saisonniers dans la composition globale et lipidique des filets de hareng ..... n° 19 p. 15
- 2002-1913 Un questionnaire pertinent sur la fréquence alimentaire pour mesurer la consommation de poisson -- n° 19 p. 15
- 2002-1914 Valeur nutritive des poissons d'élevage en fonction de leur alimentation ----- n° 19 p. 15
- 2002-1915 Poisson sauvage, poisson d'élevage, quelle différence de valeur nutritive ? ----- n° 19 p. 15
- 2002-2015 Les algues alimentaires : freins et motivations. I - Aspects techniques et réglementaires ----- ☞ n° 20 p. 16
- 2002-2016 Influence ... saison sur la composition en A.G. et la teneur en A.A. libres du sardinops japonais ----- n° 20 p. 16
- 2002-2017 Coenzymes Q9 et Q10 : teneurs dans les aliments et apports alimentaires ----- ☞ n° 20 p. 16


### 3 - Critères de qualité

- ◆ 2002-1698 Stabilité des lipides des tissus du calmar ----- n° 17 p. 10
- ◆ 2002-1699 ... matière grasse et forme du filet du saumon ... rendement .. qualité de la MP et des produits fumés n° 17 p. 11
- ◆ 2002-1700 Evaluation des principaux critères de qualité des thons rouges capturés pour le marché japonais ---- n° 17 p. 11
- 2002-1701 Production et évaluation de la qualité d'un produit à base de thonine orientale fumée (*E. affinis*) --- n° 17 p. 12
- 2002-1702 Localisation de la formation de formol lors de l'entreposage frigorifique du merlu .....  n° 17 p. 12
- 2002-1703 Etudes des durées de vie des poissons d'eau douce frais et transformés -----  n° 17 p. 12
- 2002-1704 Synthèse : Perte de qualité lors de la fabrication de produits appertisés à base de poissons ----  n° 17 p. 13
- 2002-1705 Changements biochimiques et physicochimiques du muscle du silure ... congélation-décongélation - n° 17 p. 13
- 2002-1706 L'hémocyanine : un inducteur probable des points noirs de la crevette Kuruma, durant l'entreposage - n° 17 p. 13
- ◆ 2002-1812 Le taux de lipide dans le muscle détermine la qualité gustative . (*Salmo salar*) fumé et cuit ----- n° 18 p. 12
- 2002-1813 Données générales sur la qualité du bar européen . élevé en Italie : durée de vie, rendement, ..... n° 18 p. 13
- 2002-1814 Imitations de civelles à base de surimi : caract. microscopiques ... physicochimiques et sensorielles -- n° 18 p. 14
- 2002-1815 Evaluation de la tendreté . (*Macrobrachium rosenbergii*) marinées en solution avec ... sels et acides - n° 18 p. 14
- 2002-1816 Effet de l'oxydation des lipides et de l'entreposage ... protéines musculaires du maquereau congelé -- n° 18 p. 14
- 2002-1817 Formation d'amines biogènes dans l'albacore . effet du stockage et corrélation ... flore bactérienne -- n° 18 p. 15
- 2002-1818 La supplémentation en caroténoïdes ----- n° 18 p. 15
- 2002-1819 ... addition de l'astaxanthine et de la couleur sur la saveur de charcuteries à base de truite arc-en-ciel n° 18 p. 15
- 2002-1820 Qualité de la chair - le rôle de la nutrition ----- n° 18 p. 16
- ◆ 2002-1916 Elevage des salmonidés. Transformation ----- n° 19 p. 16
- 2002-1917 Influence du sang et de ses composants sur l'oxydation lipidique du muscle de poisson ----- n° 19 p. 16
- 2002-1918 ATP, IMP et glycogène dans le muscle de cabillaud au début et pendant la rigor mortis : ..... n° 19 p. 17
- 2002-1919 ... daurade royale . sauvage et d'élevage ; composition, apparence externe et variations saisonnières n° 19 p. 17
- 2002-1920 La cytochrome oxydase comme indicateur de la conservation sous glace et en congélation ----- n° 19 p. 17
- 2002-1921 ... qualité de la daurade royale (*Sparus aurata*) d'élevage et sauvage, conservée sous glace ----- n° 19 p. 18
- 2002-2018 Composition, ... propriétés ... truite d'élevage ... impact d'un entreposage réfrigéré ou congelé ---- n° 20 p. 17
- 2002-2019 ... système de décision du calcul de la durée de vie (SDLS) à la qualité du poisson d'élevage ----- n° 20 p. 17
- 2002-2020 Spécification Campden. Miettes de thon ... appertisées ... huile végétale, en saumure ou au naturel ... n° 20 p. 17
- 2002-2021 ... migration des composés phénoliques de l'huile d'olive vierge dans les mélanges huile-saumure .... n° 20 p. 18
- 2002-2022 Propriétés structurelles et physiques de la gélatine extraite de différentes espèces marines : étude ..... n° 20 p. 18
- 2002-2023 ... cryostabilisateurs sur la fonctionnalité des protéines du muscle haché de merlan bleu ... congelé ... n° 20 p. 19
- 2002-2024 L'effet de l'entreposage congelé sur les propriétés fonctionnelles du muscle d'encornet rouge ----- n° 20 p. 19
- 2002-2025 Protéolyse in vitro des protéines myofibrillaires et sarcoplasmiques du bar par une micro-calpaïne .... n° 20 p. 19
- 2002-2026 L'effet des A.M. et contrôlées sur la production d'A.B. et d'A.A. libres ... durant l'entreposage ... merlu - n° 20 p. 19
- 2002-2027 Teneur en sulfite de crevettes congelées ----- n° 20 p. 20
- 2002-2028 Pourquoi les homards tournent au rose lorsqu'ils sont cuits ? ----- n° 20 p. 20
- 2002-2029 Double congélation des filets de cabillaud ... caractères sensoriels, physiques ... filets panés ----- n° 20 p. 20

### 4 - Gestion de la qualité

- 2002-1707 Certification : des signes encourageants ----- n° 17 p. 14
- 2002-1708 Utilisation à bon ou à mauvais escient des critères microbiologiques pour les produits de la mer ---- n° 17 p. 14
- 2002-1709 Un progiciel de traçabilité à la marée : Le poisson à la trace ----- n° 17 p. 14
- 2002-1710 Etude n° 2001-284 : "La délégation du chef d'entreprise à ses subordonnés" ----- n° 17 p. 14
- 2002-1711 Avis n° 30 du CNA .... sur le principe de précaution et la responsabilité dans le domaine alimentaire n° 17 p. 14
- ◆ 2002-1821 Les chaînes de distribution du poisson frais ----- n° 18 p. 16
- 2002-1822 La traçabilité des animaux aquatiques -----  n° 18 p. 16
- 2002-1823 Avis du Conseil national de la consommation sur la filière marée ----- n° 18 p. 17
- 2002-1922 Traçabilité : les premiers outils Internet ----- n° 19 p. 18
- 2002-2030 Info-Fisk. ... système de traçabilité via l'Internet ... distribution du poisson frais sur le marché danois n° 20 p. 20
- 2002-2031 Fiabilité des concepts appliqués au programme canadien de gestion de la qualité ----- n° 20 p. 20
- 2002-2032 Guides de bonnes pratiques hygiéniques, codes d'usages et autres guides - objet et portée juridique -- n° 20 p. 21
- 2002-2033 L'entreprise agroalimentaire et les administrations de contrôle face aux crises alimentaires ----- n° 20 p. 21

### 5 - Méthodes analytiques générales

- 2002-1712 La langue électronique : une nouvelle dimension en analyse sensorielle. .... n° 17 p. 14
- 2002-1713 Méthode non destructive de suivi des profils d'oxygène dans les aliments emballés à l'aide . capteur .. n° 17 p. 15
- 2002-1923 ... isolats de *L. monocytogenes* ... de la viande, de la volaille et des produits de la mer par ribotypage n° 19 p. 18
- ◆ 2002-2034 Migration d'additifs issus de polymères dans les produits de simulation d'aliments : solution ...  n° 20 p. 21
- ◆ 2002-2035 Cinétiques d'inactivation microbienne pour des technologies alternatives de traitement des produits .. n° 20 p. 22

- 2002-2036 Etude des composés volatils d'une préparation de fumée liquide de bois de chêne ----- n° 20 p. 23

## 6 - Méthodes analytiques spécifiques produits de la mer

- 2002-1714 La caractérisation du maquereau (*Scomber scombrus*) par les ultrasons ----- n° 17 p. 15
- 2002-1715 Utilisation de capteurs autonomes pour le suivi de la température du poisson ----- n° 17 p. 15
- 2002-1716 Analyse non destructive de la texture de saumon ... spectroscopie de réflectance proche IR / visible .. n° 17 p. 16
- 2002-1717 Une électrode à ammoniacale ... qualité des produits de la mer ... corrélation avec des tests sensoriels n° 17 p. 16
- 2002-1718 Evaluation objective de la qualité de filets crus de Tilapia par nez électronique et mesure ... couleur n° 17 p. 16
- 2002-1719 ... méthodes sensorielles et instrumentales utilisées pour évaluer la texture du muscle de poisson  n° 17 p. 17
- 2002-1720 Détection des bactéries productrices d'histamine par les techniques de PCR et de sondes ADN ..... n° 17 p. 17
- 2002-1721 ... fraîcheur de la daurade d'aquaculture par des méthodes chimiques, physiques et sensorielles ---- n° 17 p. 17
- 2002-1722 Produits à base de poisson : préférences et perceptions des consommateurs ----- n° 17 p. 17
- 2002-1723 Caractéristiques sensorielles et composés volatils des arômes de crevettes cuites ... plans d'expérience n° 17 p. 17
- 2002-1724 Evaluation de la fraîcheur chez huit espèces de poissons marins par mesure rapide de la valeur K --- n° 17 p. 18
- 2002-1725 Comparaison des méthodes CCMD et HPLC pour le dosage des amines biogènes dans le poisson . n° 17 p. 18
- ◆ 2002-1824 ... variations . taux de glazurage sur des crevettes surgelées individuellement ... CODEX . enthalpie n° 18 p. 17
- 2002-1825 Les mesures de texture appliquées au poisson et aux produits de la mer transformés ----- n° 18 p. 18
- 2002-1826 Evaluation statistique de l'identification de l'espèce de thon : analyse statistique Bootstrap . ADN . n° 18 p. 18
- 2002-1827 Identification des espèces du genre merlu . en utilisant le séquençage et l'analyse PCR-RFLP .... n° 18 p. 19
- 2002-1828 Prévision par réflectance ... proche infrarouge des critères de qualité sensorielle de 5 . poissons - n° 18 p. 19
- 2002-1829 La spectroscopie proche IR à réflectance pour déterminer . température finale . poisson et . crustacé - n° 18 p. 20
- 2002-1830 Numération rapide par cytométrie de flux des microorganismes développés . produits de surimi ---- n° 18 p. 20
- 2002-1831 Voies de contamination par *L. m.* ... du saumon et leur détection par ... typage fondées sur l'ADN  n° 18 p. 20
- 2002-1832 Etude de la diversité microbienne dans le saumon fumé par une approche moléculaire ..... n° 18 p. 20
- 2002-1833 ... chlorure de sodium dans les oeufs de saumon en saumure par spectroscopie proche IR ..... n° 18 p. 21
- 2002-1834 Identification des oeufs de mullet de Messolongi . par PCR-RFLP du segment par analyse ARNr16s n° 18 p. 21
- 2002-1835 ... sonde captant les vapeurs de TMA . sur une membrane sensible sur cristal de quartz . fraîcheur ..... n° 18 p. 21
- 2002-1836 ... nez électronique pour évaluer la qualité de filets de saumon ... conditions d'entreposage ----- n° 18 p. 22
- 2002-1837 Détermination ... de l'ammoniacale, la DMA, la TMA et de l'OTMA dans les extraits de poisson ..... n° 18 p. 22
- ◆ 2002-1924 Validation statistique de l'identification ... de thons : Bootstrap des séquences d'ADN mitochondrial n° 19 p. 19
- 2002-1925 ... microextraction en phase solide et CPG/SM des composés volatils de *Brama raii* et *O. mykiss* ..... n° 19 p. 19
- 2002-1926 ... teneur en lipides du muscle de poisson par une méthode de relaxométrie RMN autocalibrée : ..... n° 19 p. 20
- 2002-1927 Authentification de la chair de différents gadidés par des méthodes de génétique biochimique --- n° 19 p. 20
- 2002-1928 Mise au point d'un réacteur à deux enzymes pour la détermination de l'ornithine ----- n° 19 p. 20
- 2002-1929 Système à flux pour ... fraîcheur du poisson basé sur un double réacteur enzymatique à électrodes -- n° 19 p. 21
- 2002-1930 La spectroscopie de réflectance proche IR pour prédire les caractéristiques chimiques de la chair ..... n° 19 p. 21
- 2002-1931 Technique PCR pour l'identification des espèces de moules ----- n° 19 p. 21
- ◆ 2002-2037 Différenciation du poisson frais et du poisson décongelé -----  n° 20 p. 23
- 2002-2038 Application d'un schéma QIM à l'étude de la conservation du saumon atlantique d'élevage ----- n° 20 p. 24
- 2002-2039 Identification d'espèce de céphalopodes ... par séquençage (méthode FINS) ----- n° 20 p. 24
- 2002-2040 Une méthode ... PCR-RFLP pour différencier ... mollusques céphalopodes ... éviter les substitutions - n° 20 p. 24
- 2002-2041 Production d'histamine et de tyramine par des bactéries isolées d'un poisson portugais fumé à froid ... n° 20 p. 25
- 2002-2042 Suivi de la fraîcheur du poisson par une barrette de détecteurs, semi-conducteurs en oxyde de métal - n° 20 p. 25

## 4 – Environnement

### 1 - Qualité du milieu

- ◆ 2002-1726 Les substances toxiques et . désordres des fonctions reproductives . poissons et crustacés . Baltique .. n° 17 p. 19
- 2002-1727 Accumulation . épuration du lindane et du biphenyl polychloré . cabillaud . chabousseau . ingestion - n° 17 p. 19
- 2002-1838 ...acide domoïque dans les bivalves des côtes françaises et les espèces phytoplanctoniques toxiques n° 18 p. 23
- 2002-1932 Les marées noires, un moindre mal ----- n° 19 p. 22

### 2 - Sites industriels, déchets, eau

- 2002-1728 L'effet du P et de la vitamine D3 . des aliments sur les teneurs en P . effluents d'une ferme . de truite . n° 17 p. 20
- 2002-1839 ... traitement des eaux usées des industries des produits de la mer et sur la récupération des protéines n° 18 p. 23

## 5 – Consommation et marchés


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

- 2002-1729 Le marché de la sardine : situation .. perspectives futures de transformation et de commercialisation - n° 17 p. 21
- 2002-1730 Espagne : le marché du poisson fumé ----- n° 17 p. 21
- 2002-1933 Dossier bar-dorade ----- n° 19 p. 23
- 2002-2043 L'établissement des prix du thon rouge nord-atlantique aux E.U. ... implications ... gestion ----- n° 20 p. 26
- 2002-2044 Saumon sauvage d'Alaska : la filière fait front contre la concurrence ----- n° 20 p. 26
- 2002-2045 France : bilan du commerce extérieur des produits de la pêche et de l'aquaculture : 12 mois 2001 --- n° 20 p. 26
- 2002-2046 La pêche et l'aquaculture bulgare ----- n° 20 p. 26
- 2002-2047 Italie : le secteur des produits de la mer ----- n° 20 p. 26
- 2002-2048 Union européenne : bilan des échanges de produits de la pêche et de l'aquaculture en 2001 ----- n° 20 p. 26

### 2 - Offre marchés

- 2002-1731 Tilapia et perche du Nil ----- n° 17 p. 22
- 2002-1732 Dossier : algues. ----- n° 17 p. 22
- 2002-1733 Dossier : poissonneries. ----- n° 17 p. 22
- 2002-1734 Crevettes ----- n° 17 p. 22
- 2002-1735 Surimi, un marché mondial ----- n° 17 p. 22
- 2002-1840 Les produits de la mer bio gagnent des parts de marché en Europe ----- n° 18 p. 24
- 2002-1934 La production des crevettes des eaux froides augmente. La crevette grise (*Crangon crangon*) ----- n° 19 p. 23
- 2002-1935 Les moules sortent de leur coquilles ----- n° 19 p. 23
- 2002-1936 Le marché du bar et de la daurade ----- n° 19 p. 23
- 2002-1937 Dossier poissons plats ----- n° 19 p. 23
- 2002-1938 Dossier truite ----- n° 19 p. 23
- 2002-1939 Dossier Thon ----- n° 19 p. 23
- 2002-2049 Un avenir radieux pour les "nouveaux" poissons d'élevage ----- n° 20 p. 26
- 2002-2050 Monde : Le marché du saumon. 1ère partie ----- n° 20 p. 27

### 3 - Economie et consommation

- 2002-1736 Dossier : morue ----- n° 17 p. 22
- 2002-1841 Les poissonniers en France ----- n° 18 p. 24
- 2002-1842 Que pensent les français des produits de la mer ? ----- n° 18 p. 24
- 2002-1940 Dossier Thon ----- n° 19 p. 24
- 2002-1941 Dossier marée LS ----- n° 19 p. 24
- 2002-1942 Dossier produits de la mer surgelés ----- n° 19 p. 24
- 2002-1943 Dossier traiteurs de la mer ----- n° 19 p. 24
- 2002-1944 Les français consomment de plus en plus de produits de la mer ----- n° 19 p. 24
- 2002-2051 Les algues alimentaires : freins et motivations. II - Perception par les consommateurs -----  n° 20 p. 27

## 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

- ◆ 2002-1737 Règlement (CE) ... législation alimentaire, instituant l'AESA ... sécurité des denrées alimentaires -- n° 17 p. 23
- ◆ 2002-1738 Directive 2001/95/CE ... relative à la sécurité générale des produits ----- n° 17 p. 24
- 2002-1843 Décret .... réfrigérateurs à usage domestique, . thermomètres . dispositifs . indiquer la température ... n° 18 p. 25

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

- 2002-1739 Décision ... liste de postes d'inspection frontaliers agréés pour les contrôles vétérinaires ..... n° 17 p. 25
- 2002-1740 Recommandation ... programme coordonné pour le contrôle officiel des denrées alimentaires .. 2002 n° 17 p. 25
- 2002-1741 Arrêté du 31 décembre 2001... relatif au contrôle des instruments de mesure ----- n° 17 p. 25
- 2002-1844 Décision ... protection à l'égard de l'anémie infectieuse du saumon chez les salmonidés de Norvège - n° 18 p. 25
- 2002-1845 Décision ... protection concernant l'anémie infectieuse du saumon chez des salmonidés ... îles Féroé n° 18 p. 25
- 2002-1846 Décision ... statut de zones agréées et de fermes d'élevage agréées ... (SHV) et ... (NHI) ----- n° 18 p. 25

● 2002-1847	Arrêté du 25 février 2002 ... vérification primitive de certaines catégories d'instruments de mesure	--n° 18	p. 25
● 2002-1945	Décision ... liste des produits à examiner aux postes d'inspection frontaliers	n° 19	p. 25
● 2002-1946	Décision ... liste des postes d'inspection frontaliers agréés pour les contrôles vétérinaires	n° 19	p. 25
● 2002-1947	Arrêté ... modalités du contrôle métrologique des ensembles de mesurage de liquides autres que l'eau	n° 19	p. 25
● 2002-2052	Rectificatif à la directive ... prélèvement d'échantillons ... d'analyse ... contrôle officiel des dioxines	n° 20	p. 28
● 2002-2053	Décision ... échantillonnage ... diagnostic pour la détection ..., la bonamiose ... et la marteiliose	n° 20	p. 28
● 2002-2054	Rapport de la Commission ... traitement par ionisation de denrées alim. ... de 09/2000 à 12/2001	--- n° 20	p. 28
<b>03 - Hygiène - Agrément des établissements</b>			
● 2002-1848	Décision ... listes des zones et des exploitations piscicoles agréées ... (SHV) ou ... (NHI),	n° 18	p. 25
● 2002-1849	... unités agréées pour le traitement par ionisation des denrées et des ingrédients alimentaires	n° 18	p. 25
● 2002-1850	... liste générale des établissements français préparant des denrées animales ou d'origine animale,	n° 18	p. 26
● 2002-1948	Décision ... listes des zones et des exploitations piscicoles agréées au regard de la SHV ou de la NHI	n° 19	p. 25
● 2002-1949	... unités agréées pour le traitement par ionisation des denrées et ingrédients alimentaires dans l'UE	n° 19	p. 25
● 2002-1950	Avis ... liste générale des établissements français préparant des denrées animales ou d'origine anim.	n° 19	p. 25
● 2002-2055	Décision ... liste des unités agréées dans les pays tiers pour l'irradiation des denrées alimentaires	--- n° 20	p. 28
● 2002-2056	Décision ... Finlande ... statut de zones agréées ... maladies des poissons ... (SHV) et la (NHI)	--- n° 20	p. 28
● 2002-2057	Arrêté ... police sanitaire régissant la mise sur le marché d'animaux et de produits d'aquaculture	--- n° 20	p. 28
<b>04 - Produits - Règles de préparation - Procédés</b>			
● 2002-1742	Décret ... traitement par ionisation des denrées destinées à l'alimentation humaine ou animale	----- n° 17	p. 25
● 2002-1851	Liste ... relatives aux denrées et ingrédients alimentaires ... soumis à un traitement par ionisation	.....n° 18	p. 26
● 2002-1951	... autorisations ... denrées et ingrédients alimentaires ... soumis à un traitement par ionisation	-----n° 19	p. 25
● 2002-2058	Arrêté du 20 août 2002 relatif aux denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation	----- n° 20	p. 28
<b>05 - Additifs - Auxiliaires technologiques - Arômes</b>			
● 2002-1743	Avis aux entreprises du secteur alimentaire	-----n° 17	p. 26
● 2002-1744	Avis n° 2002-004 : "Eau de Javel pour le lavage des saumons"	----- n° 17	p. 26
● 2002-1852	Arrêté ... additifs ... employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine	--- n° 18	p. 26
<b>06 - Matériaux en contact - Produits de nettoyage</b>			
● 2002-1853	Directive ... dérivés époxydiques dans des matériaux . objets . contact avec des denrées alimentaires	n° 18	p. 26
● 2002-1854	Directive ... matériaux et objets . plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires	n° 18	p. 26
● 2002-1952	Directive ... matériaux et objets en matière plastique ... contact avec les denrées alimentaires	----- n° 19	p. 26
<b>07 - Biotechnologies - Nouveaux aliments</b>			
● 2002-1855	Décision ... mise sur le marché de protéines de pomme de terre coagulées et de leurs hydrolysats	.... n° 18	p. 26
<b>08 - Contaminants - Résidus</b>			
● 2002-1745	Rectificatif au règlement (CE) ... teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées	..... n° 17	p. 26
● 2002-1746	Règlement (CE) ... teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires	----n° 17	p. 26
● 2002-1747	Règlement (CE) ... limites .. de résidus de médicaments vétérinaires ... aliments d'origine animale	--n° 17	p. 26
● 2002-1748	Règlement (CE) ... teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires	----n° 17	p. 26
● 2002-1856	Règlement ... fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alim.	---- n° 18	p. 26
● 2002-1857	Décision ... limites maximales et les méthodes d'analyse de certaines biotoxines marines	.....n° 18	p. 27
● 2002-1858	Décision ... contrôles sanitaires spéciaux ... mollusques ... toxine ASP ... supérieur à la limite	.....n° 18	p. 27
● 2002-1859	Arrêté ... teneur maximale en formaldéhyde .... shiitaké ( <i>L. edodes</i> ) ... consommation humaine	.....n° 18	p. 27
● 2002-1860	Recommandation ... réduction ... de dioxines, de furannes et de PCB dans les aliments	.....n° 18	p. 27
● 2002-1953	Règlement ... procédure communautaire . fixation des limites maximales de résidus de médicaments	n° 19	p. 26
● 2002-1954	Règlement ... procédure communautaire . fixation des limites maximales de résidus de médicaments	n° 19	p. 26
● 2002-1955	Directive ... modes de prélèvement d'échantillons et méthodes d'analyse ... dioxines et ... PCB	.....n° 19	p. 26
● 2002-1956	Directive ... prescriptions ... teneurs en dioxines et en PCB de type dioxine des aliments des animaux	n° 19	p. 26
● 2002-1957	Arrêté ... modes de prélèvement d'échantillons et méthodes d'analyse ... pb, cd, hg et 3-MCPD	.....n° 19	p. 26
● 2002-2059	Règlement ... 1530 ... limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires ... aliments ... anim.	n° 20	p. 29
● 2002-2060	Règlement ... 1752 ... limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires ... aliments ... anim.	n° 20	p. 29
● 2002-2061	Arrêté ... fixation par le vétérinaire du temps d'attente ... administration d'un médicament	..... n° 20	p. 29
<b>09 - Critères de qualité - Méthodes d'analyse</b>			
<b>10 - Etiquetage - Dénominations - Allégations nutritionnelles</b>			
● 2002-1749	Rectificatif au règlement (CE) ... information du consommateur ... produits . pêche . aquaculture	-- n° 17	p. 26
● 2002-1750	Rapport et avis n° 31 du CNA ... étiquetage . aliments . ingrédients constitués d'OGM . issus d'OGM	--n° 17	p. 26
● 2002-1751	Avis n° 2001-263-a : "Dénomination d'un poisson" ( <i>Tilapia niloticus</i> )	----- n° 17	p. 26

- 2002-1752 Avis n° 2001-263-b : "Dénomination d'un poisson" (*bar rayé d'Amérique*) ----- n° 17 p. 27
- 2002-1753 Avis 2001-263-c : "Dénomination d'un poisson" (*juliennette de Patagonie*) ----- n° 17 p. 27
- 2002-1754 Une association de consommateurs demande à la FDA d'exiger la mention des allergènes aliment. n° 17 p. 27
- 2002-1861 Compléments alimentaires : vers une directive européenne ----- n° 18 p. 27
- 2002-1862 Avis n° 2002-031 : "Interprétation de l'article L 115-24 du code de la consommation" ----- n° 18 p. 28
- 2002-1863 Avis n° 2002-033 : "Dénomination d'un poisson" ----- n° 18 p. 28
- 2002-1958 Décret ... code de la consommation relatives à l'étiquetage des denrées alimentaires ----- n° 19 p. 26
- 2002-1959 Avis n° 2002-105 : "Dénominations de poisson" - « sonneur du Chili » ----- n° 19 p. 26
- 2002-1960 Avis n° 2002-106 : "Dénomination ..." « pageot à tache rouge », « dorade rouge », « carangue dentée » -- n° 19 p. 26
- 2002-1961 Avis n° 2002-107 : "Dénomination de poissons" « raie rugueuse » « raie » ----- n° 19 p. 27
- 2002-1962 Avis n° 2002-108 : "Dénominations de crustacés" « homard américain » ----- n° 19 p. 27
- 2002-1963 Avis n° 2002-109 : "Dénominations ..." « salicoque rouge d'Argentine » « crevette rouge d'Argentine » -- n° 19 p. 27
- 2002-2062 Décret ... application du code de la consommation ... étiquetage des produits de la P. et de l'A. ---- n° 20 p. 29
- 2002-2063 Avis du CNA... sur l'information des consommateurs relative aux denrées alimentaires ----- n° 20 p. 29
- 2002-2064 Les relations commerciales entre professionnels entrent dans le champ ... du Code de la consomm. -- n° 20 p. 30

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

- 2002-1755 Règlement (CE) ... mode de production biologique de produits agricoles et sa présentation ..... n° 17 p. 27
- 2002-1756 Arrêté du 18 janvier 2002 . renouvellement d'agrément d'un organisme certificateur (*CERTIPAQ*) ----- n° 17 p. 27
- 2002-1757 Avis relatifs à l'homologation et à l'annulation de normes (*microbiologie des aliments*) ----- n° 17 p. 27
- 2002-1758 Avis relatifs à l'homologation et à l'annulation de normes ----- n° 17 p. 28
- 2002-1759 Avis relatifs à l'homologation et à l'annulation de normes (*procédé unités de fabrication / production ...*) - n° 17 p. 28
- 2002-1760 Avis relatifs à l'homologation et à l'annulation de normes (*management environnemental - EESO*) ----- n° 17 p. 28
- 2002-1864 Avis relatifs à l'homologation et à l'annulation de normes ----- n° 18 p. 28
- 2002-1964 Règlement ... importations en provenance de pays tiers en vertu de l'article 11 du Règl du Conseil ... n° 19 p. 27
- 2002-1965 Avis ... l'homologation et à l'annulation de normes (... Conserves appertisées de maquereaux) ----- n° 19 p. 27
- 2002-1966 Avis ... l'homologation et à l'annulation de normes (Mesure de la radioactivité dans les denrées alim.) ---- n° 19 p. 27
- 2002-2065 Règlement ... certificat de contrôle pour les importations ... production biologique ... denrées alim. -n° 20 p. 30
- 2002-2066 Arrêté ... cahier des charges ... mode de production et de préparation biologique des animaux .....n° 20 p. 30
- 2002-2067 Arrêté du 12 août 2002 relatif à des organismes certificateurs (*poissons d'aquaculture et de pêche*) ---- n° 20 p. 30
- 2002-2068 Arrêté du 29 août 2002 portant agrément d'un organisme certificateur (*produits transformés*) ----- n° 20 p. 30
- 2002-2069 Arrêté du 24 septembre 2002 ... agrément d'un organisme certificateur (*crustacés et mollusques*) ---- n° 20 p. 30
- 2002-2070 Arrêté du 16 octobre 2002 portant homologation d'un cahier des charges de label agricole (*turbot*) --- n° 20 p. 31
- 2002-2071 Arrêté du 17 octobre 2002 portant homologation d'un cahier des charges de label agricole (*C. st J.*) -- n° 20 p. 31
- 2002-2072 Avis relatifs à l'homologation et à l'annulation de normes (*NF V04-407*) ----- n° 20 p. 31
- 2002-2073 Avis relatifs à l'homologation et à l'annulation de normes (*NF V04-415 et NF ISO 7301*) ----- n° 20 p. 31

### 12 - Environnement - Installations classées

- 2002-1761 Décret ... eaux destinées à la consommation humaine, à l'exclusion des eaux minérales naturelles --- n° 17 p. 28
- 2002-1967 Arrêté ... eaux destinées à la consommation humaine, à l'exclusion des eaux minérales naturelles --- n° 19 p. 27

### 13 - Importation / Exportation

- 2002-1762 Décision ...importation des produits de la pêche et de l'aquaculture originaires de la ... Corée ----- n° 17 p. 28
- 2002-1763 Décision ...importation des produits de la pêche et de l'aquaculture originaires du Mexique ----- n° 17 p. 28
- 2002-1764 Décision ...importation des ... bivalves, échinodermes, tuniciers et gastéropodes marins ... Uruguay n° 17 p. 28
- 2002-1765 Décision ...importation des produits de la pêche et de l'aquaculture originaires d'Uruguay ----- n° 17 p. 28
- 2002-1766 Décision ...liste des pays tiers ... conditions d'équivalence ... afin d'y inclure l'Uruguay ----- n° 17 p. 29
- 2002-1767 Décision ...importation des produits de la pêche originaires de la République de Slovénie ----- n° 17 p. 29
- 2002-1768 Décision ...importation des produits de la pêche originaires de la République de Croatie ----- n° 17 p. 29
- 2002-1769 Décision ...importation des produits de la pêche originaires de la République du Gabon ----- n° 17 p. 29
- 2002-1770 Décision ...importation des produits de la pêche originaires de la République de Turquie ----- n° 17 p. 29
- 2002-1771 Décision ...liste des pays tiers *incluant* ... Slovénie, de Croatie, du Gabon, de Turquie et d'Arménie -- n° 17 p. 29
- 2002-1772 Décision ...importation des produits de la pêche originaires de Guinée ----- n° 17 p. 29
- 2002-1773 Décision ... mesures de protection ... produits . pêche et de l'aquaculture ... importés du Pakistan -- n° 17 p. 30
- 2002-1774 Décision ... mesures de protection à l'égard des produits d'origine animale importés de Chine ----- n° 17 p. 30
- 2002-1865 Règlement ... droits antidumping et compensateurs ... importations de saumons ... Norvège ----- n° 18 p. 28
- 2002-1866 Règlement ... importations de saumons ... originaires de Norvège à enregistrement ----- n° 18 p. 28
- 2002-1867 Décision ... procédure antidumping et . antisubventions . importations de saumons ... Norvège ---- n° 18 p. 28
- 2002-1868 Décision ... protection à l'égard de certains produits de la pêche et de l'aquaculture ... Myanmar --- n° 18 p. 28
- 2002-1869 Décision .... mesures de protection ... produits de la pêche et de l'aquaculture ... Viêt Nam ----- n° 18 p. 28

- 2002-1870 Décision ... mesures de protection ... produits de la pêche et de l'aquaculture ... Thaïlande ----- n° 18 p. 29
- 2002-1871 Avis aux importateurs de saumons atlantiques d'élevage originaires de Norvège ----- n° 18 p. 29
- 2002-1872 Avis aux importateurs de saumons atlantiques d'élevage originaires de Norvège ----- n° 18 p. 29
- 2002-1873 Avis ... mesures antidumping et compensatoires ... importations de saumons ... Norvège ----- n° 18 p. 29
- 2002-1968 Règlement ... période ... importations de saumons ... de Norvège sont soumises à enregistrement -- n° 19 p. 28
- 2002-1969 Décision ... mesures de protection à l'égard des produits d'origine animale importés de Chine ----- n° 19 p. 28
- 2002-1970 Décision ... pays tiers ...équivalence . production . mise sur le marché des ... bivalves Japon ----- n° 19 p. 28
- 2002-1971 Décision ... conditions ... d'importation des ... bivalves, ... du Japon, transformés ou congelés ----- n° 19 p. 28
- 2002-1972 Décision ... conditions ... d'importation des produits de la pêche et de l'aquaculture ... du Japon --- n° 19 p. 28
- 2002-1973 Décision ... conditions ... d'importation des produits de la pêche ... de la République de Bulgarie -- n° 19 p. 28
- 2002-1974 Décision ... pays tiers ... importation des produits de la pêche ... de Bulgarie et les Emirats arabes ... n° 19 p. 29
- 2002-1975 Décision ... mesures de protection à l'égard des produits d'origine animale importés de Chine ----- n° 19 p. 29
- 2002-1976 Avis aux importateurs de saumons atlantiques d'élevage originaires de Norvège ----- n° 19 p. 29
- 2002-2074 Règlement ... droits antidumping ... importations de saumons atlantiques d'élevage ... de Norvège - n° 20 p. 31
- 2002-2075 Décision ... mesures de protection à l'égard des produits d'origine animale importés de Chine ----- n° 20 p. 31
- 2002-2076 Décision ... mesures de protection à l'égard de certains produits de la P. et A. importés du Viêt Nam -n° 20 p. 31
- 2002-2077 Décision ... mesures de protection à l'égard de certains produits de la P. et A. importés du Pakistan -- n° 20 p. 31
- 2002-2078 Décision ... conditions particul. d'importation des produits de la P. et A. originaires de Russie ----- n° 20 p. 32
- 2002-2079 Décision ... conditions particul. d'importation de mollusques ... P. et A. originaires de Tunisie -----n° 20 p. 32
- 2002-2080 Décision ... conditions particul. d'importation des produits de la pêche originaires du Venezuela --- n° 20 p. 32
- 2002-2081 Décision ... conditions particul. d'importation des produits de la pêche originaires du Costa Rica --- n° 20 p. 32
- 2002-2082 Décision ... conditions particul. d'importation des produits de la pêche originaires de N.Calédonie - n° 20 p. 32
- 2002-2083 Décision ... conditions particul. d'importation des produits de la pêche originaires du Groenland --- n° 20 p. 32
- 2002-2084 Décision ... conditions particul. d'importation des produits de la pêche originaires du Surinam ----- n° 20 p. 32
- 2002-2085 Décision ... conditions particul. d'importation des produits de la pêche originaires du Mozambique - n° 20 p. 32
- 2002-2086 Décision ... conditions particul. d'importation des produits de la pêche originaires de P. N.Guinée -- n° 20 p. 32
- 2002-2087 Décision ... conditions particul. d'importation des produits de la pêche originaires de Suisse ----- n° 20 p. 33
- 2002-2088 Décision ... conditions particul. d'importation des produits de la pêche originaires du Honduras ---n° 20 p. 33
- 2002-2089 Décision ... conditions particul. d'importation des produits de la pêche originaires du Kazakhstan -- n° 20 p. 33
- 2002-2090 Décision ... liste des pays tiers ... importation des produits de la P. est autorisée pour l'alimentation . n° 20 p. 33
- 2002-2091 Avis aux importateurs de saumons atlantiques d'élevage originaires de Norvège ----- n° 20 p. 33

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

- 2002-1775 Règlement (CE) ... reconnaissance des organisations de producteurs ... pêche et de l'aquaculture -- n° 17 p. 30
- 2002-1776 Règlement (CE) ... normes communes de commercialisation pour certains produits de la pêche --- n° 17 p. 30
- 2002-1977 Règlement ... relatif aux normes de commercialisation de l'huile d'olive ----- n° 19 p. 29
- 2002-2092 Règlement ... relatif aux normes de commercialisation de l'huile d'olive ----- n° 20 p. 33