

Sommaires Bibliomer - 2003



n° 21 - Mars, n° 22 - Juin ; n° 23 - Septembre ; n° 24 - 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

- 2003-2093 Le lieu jaune (*Pollachius pollachius*). Biologie, pêche, marché et potentiel aquacole -----  n° 21 p. 1
- 2003-2094 Estimation de l'abondance de la sardine commune ... et de l'anchois ... au large du Chili (34-40°S) - n° 21 p. 1
- ◆ 2003-2186 Les allozymes, l'ADN mitochondrial et la variabilité morphométrique, indicateurs ... d'anchois --- n° 22 p. 1
- 2003-2187 Le Saint-Pierre (*Zeus faber*). Biologie, pêche, marché et potentiel aquacole ----- n° 22 p. 1
- ◆ 2003-2264 Pêche côtière : amélioration et préservation de la ressource ----- n° 23 p. 1
- 2003-2381 Caviars et produits d'œufs de poissons -----  n° 24 p. 1
- 2003-2382 Situation de la pêche des thonidés ----- n° 24 p. 1

2 - Techniques de pêche et d'élevage

- 2003-2188 La pêche du thon à la senne dans le monde et l'organisation mondiale de la pêche au thon (WTPO) n° 22 p. 1

3 - Aquaculture

- ◆ 2003-2095 Systèmes d'élevage des poissons plats en Atlantique ----- n° 21 p. 1
- 2003-2096 Synthèse. Rapport entre la densité de stockage et le bien être chez la truite arc-en-ciel d'élevage --- n° 21 p. 2
- 2003-2097 Tendances technologiques actuelles et futures pour l'élevage de la dorade et du bar ----- n° 21 p. 2
- 2003-2098 Les huiles de hareng ou les huiles d'anchois pour alimenter le saumon ----- n° 21 p. 2
- 2003-2099 L'impact de l'apport alimentaire de différentes sources de lipides ... chez la truite arc-en-ciel ----- n° 21 p. 3
- 2003-2100 L'effet d'un exercice ... structure du muscle blanc et sur la qualité de la chair du cabillaud d'élevage n° 21 p. 3
- 2003-2101 Le défi de l'élevage du flet en Asie ----- n° 21 p. 3
- 2003-2102 Débat autour des poissons OGM ----- n° 21 p. 3
- 2003-2103 L'aquaculture joue la transparence ----- n° 21 p. 3
- 2003-2189 Importance des vitamines dans l'alimentation des poissons ----- n° 22 p. 2
- 2003-2190 Alimentation du turbot d'élevage : substitution de l'huile de poisson par de l'huile de soja ou de lin ... n° 22 p. 2
- 2003-2191 Evaluation de méthodes d'abattage pour le turbot en considérant le bien-être ... qualité de la chair - n° 22 p. 3
- 2003-2192 Composition biochimique de 3 espèces d'algues ... nourriture à des moules d'eau douce d'élevage - n° 22 p. 3
- 2003-2193 Les marqueurs moléculaires en aquaculture ----- n° 22 p. 3
- 2003-2265 Génie génétique appliqué aux poissons et méthodes de détection ----- n° 23 p. 1
- 2003-2266 Des méthodes "humaines" d'abattage sont-elles possibles dans l'industrie du poisson ? ----- n° 23 p. 2
- 2003-2267 ... poissons génétiquement modifiés . effets . qualité des aliments, la santé humaine et la nutrition - n° 23 p. 2
- 2003-2268 La source protéique alimentaire a un effet sur l'oxydation du muscle de la truite arc-en-ciel et du bar n° 23 p. 3
- 2003-2269 Les méthodes utilisées pour tuer le poisson : observations de terrain et revue bibliographique ----- n° 23 p. 3
- 2003-2383 L'engraissement. Approvisionnement en thon de Méditerranée ----- n° 24 p. 1
- 2003-2384 Le mode d'abattage influe sur le bien-être du poisson et la qualité du produit ----- n° 24 p. 2
- 2003-2385 Abattage électrique : une méthode "humaine" d'abattage pour les truites ----- n° 24 p. 2
- 2003-2386 Pangasius - Basa et Tra (*Pangasius bocourti*, *P. hypophthalmus*) ----- n° 24 p. 2
- 2003-2387 Le tilapia devient mondial ! ----- n° 24 p. 2
- 2003-2388 Aquaculture ----- n° 24 p. 2
- 2003-2389 Production de rotifères en haute densité en circuit recirculé ----- n° 24 p. 2
- 2003-2390 Stockage prolongé d'*Isochrysis* . applications . nutrition . qualité des eaux des élevage de clams --- n° 24 p. 3

5 - Conservation des produits frais à bord




- 2003-2194 Glace liquide, qualité à bord ----- n° 22 p. 3






2 - Transformation

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



- 2003-2270 Le transport des produits de la pêche et plus particulièrement des poissons frais. Diagnostic n° 23 p. 4

2 - Procédés de transformation


- ◆ 2003-2104 ... congélation ... stockage sur la cristallisation de la glace dans le turbot ... teneur en eau ...  n° 21 p. 5
- 2003-2105 ... carraghénates ... alginates ... traitement ... pression / température des gels de poisson haché  n° 21 p. 5
- 2003-2106 ... antioxydants . citrate . cryoprotecteurs . dénaturation . protéines . texture . cabillaud congelé  n° 21 p. 6

- 2003-2107 Récupération par nanofiltration et osmose inverse des arômes marins . de l'eau de cuisson  n° 21 p. 6
- 2003-2108 Une revue des traitements technologiques non thermiques appliqués aux produits alimentaires n° 21 p. 7
- 2003-2109 La congélation en phase *pre-rigor* des filets de saumon atlantique ----- n° 21 p. 7
- 2003-2110 L'effet de la méthode d'abattage sur la qualité des anguilles ... crues et fumées ----- n° 21 p. 8
- 2003-2111 Concentration et désalinisation . gélatine de poisson par procédés d'UF et diafiltration continue -  n° 21 p. 8
- 2003-2112 Potentiel antioxydant des polysaccharides sulfatés de l'algue brune alimentaire *Fucus vesiculosus* - n° 21 p. 8
- ◆ 2003-2195 Conservation d'aliments réfrigérés non-fermentés par des cultures microbiennes. Une synthèse ----- n° 22 p. 5
- 2003-2196 Technologies alternatives pour la préservation des aliments : efficacité et mécanismes ----- n° 22 p. 6
- 2003-2197 Cuisson, congélation, décongélation / réchauffage des filets de sardine. Effet des différents process n° 22 p. 6
- 2003-2198 Influence de l'autoclavage et de l'entreposage sur le transfert d'eau dans le muscle du listao appertisé n° 22 p. 7
- 2003-2199 Utilisation de la nisine comme conservateur ... saucisse de poisson entreposée (+28°C) . (+6°C)  n° 22 p. 7
- 2003-2200 .. une transglutaminase bactérienne ... liant ... produits restructurés à base de poisson pauvres en sel n° 22 p. 7
- 2003-2201 Note. Cinétique du transfert de masse lors de l'opération de salage de la morue -----  n° 22 p. 8
- 2003-2202 Traitement de filets de poisson chat à l'acide citrique ... 2-méthylisoborneol ... flaveur de moisi --- n° 22 p. 8
- 2003-2271 ... conditions d'entreposage ... propriétés phys. & chim. saumon fumé ... imprégnation ss vide --- n° 23 p. 4
- 2003-2272 ... sauces salées fermentées préparées à partir des sous-produits de transformation des crevettes --- n° 23 p. 4
- 2003-2273 Prévision de la température lors du traitement thermique du surimi ----- n° 23 p. 5
- 2003-2274 Extractabilité et stabilité thermique de filets surgelés de merlu ... entreposés à -10°C et -30°C -  n° 23 p. 5
- ◆ 2003-2391 Impact de la décongélation par HP sur la qualité des filets de plusieurs espèces de poisson ----- n° 24 p. 4
- ◆ 2003-2392 Ce que les détaillants doivent savoir au sujet de la fumée "sans saveur" ----- n° 24 p. 5
- 2003-2393 Les applications potentielles des hautes pressions pour améliorer la qualité du saumon ----- n° 24 p. 5
- 2003-2394 Influence de la congélation sur la qualité du saumon fumé à froid . mesures . physico-chimiques -- n° 24 p. 6
- 2003-2395 Activation thermique de la polyphénoloxydase de l'hémolymphe de la langouste diabolin n° 24 p. 6
- 2003-2396 ... irradiation, . HP et . t° ... pressurisation ... filets de saumon et de poisson-chat cuits et réchauffés n° 24 p. 6
- 2003-2397 Influence... salage par injection sur les rendements et le gaping de filets de saumon A. fumés à froid n° 24 p. 7
- 2003-2398 Saumurage des filets de cabillaud : propriétés sensorielles et goût du consommateur ----- n° 24 p. 7
- 2003-2399 ... paramètres de production sur la qualité de l'huile de poisson dans une unité de traitement-pilote - n° 24 p. 7
- 2003-2400 ... diagrammes de cuisson de crevettes ... mathématiques développés pour les transferts de chaleur n° 24 p. 7
- 2003-2401 Précuisson et refroidissement du listao (*Katsuwonus pelamis*) : une simulation numérique ----- n° 24 p. 8
- 2003-2402 ... ramollissement du muscle ... *post-mortem* ... perfusion d'inhibiteurs de protéase chez le tilapia - n° 24 p. 8



3 - Emballage et conditionnement

- 2003-2113 ... conditionnement en AM . acide laurique . stabilité . poissons précuits . entreposage réfrigéré -  n° 21 p. 8
- 2003-2114 Effet de l'atmosphère modifiée contenant du CO2/O2 sur la crevette rose profonde ... emballée -  n° 21 p. 9
- 2003-2203 ... film d'emballage plastique enrobé de bactériocine ... huîtres vivantes ... bœuf haché ----- n° 22 p. 8
- 2003-2275 Stabilité de la couleur du muscle de truite arc-en-ciel fumée : effet du type de conditionnement ----- n° 23 p. 5
- 2003-2403 Acides aminés ... merlu entreposé en vrac et conditionné dans un système combiné d'atmosphères - n° 24 p. 8

4 - Innovation produits


- 2003-2204 ... technologie pour fabriquer des produits de type pâte de poisson, par fermentation lactique ----- n° 22 p. 9
- 2003-2276 Utilisation des arêtes de morue par fractionnement biochimique -----  n° 23 p. 6
- 2003-2277 Des cultures « starter » commerciales pour les aliments fermentés du futur ----- n° 23 p. 6
- 2003-2404 Un film alimentaire invisible pour la conservation de la qualité . hareng et . cabillaud, le chitosan -- n° 24 p. 8

5 - Biotechnologies

- 2003-2115 ... hydrolysats de déchets de thon par une préparation commerciale à base de protéase neutre --  n° 21 p. 9
- 2003-2116 ... isolation de la masse des protoplastes des espèces *Monostroma*, *Enteromorpha*, et *Ulva*.. ----- n° 21 p. 9
- 2003-2117 Tirer le meilleur parti possible des captures de poissons ----- n° 21 p. 10
- 2003-2278 Obtention du collagène à partir des peaux de morue de la Baltique (*Gadus morhua*) ----- n° 23 p. 6
- 2003-2279 Biotechnologie marine : une vue d'ensemble des principaux domaines -----  n° 23 p. 7
- 2003-2280 Composition et qualité nutritionnelle des co-produits de crevettes transformées ----- n° 23 p. 7
- 2003-2405 Propriétés fonctionnelles et biochimiques d'hydrolysats de co-produits de hareng (*C. harengus*) --- n° 24 p. 9
- 2003-2406 La composition chimique et l'évaluation nutritionnelle ... déchets de saumon avec le Protamex ^(TM) - n° 24 p. 9
- 2003-2407 A la pêche au gène : comment capturer des nouveaux antimicrobiens d'origine marine ----- n° 24 p. 9
- 2003-2408 Purification et caractérisation des caroténoprotéines d'écrevisse rouge de Louisiane (*P. clarkii*) ----- n° 24 p. 9

3 – Qualité

1 - Sécurité alimentaire

- ◆ 2003-2118 *L. monocytogenes* : ... responsable d'infections graves mais adulée des biologistes cellulaires ----- n° 21 p. 11
- ◆ 2003-2119 Bactéries d'altération du poisson - problèmes et solutions -----  n° 21 p. 11

● 2003-2120	La microbiologie du saumon fumé à froid : aspects hygiéniques et qualité	n° 21	p. 13
● 2003-2121	Technologie de préparation du saumon fumé : incidence du froid sur le développement microbien	n° 21	p. 14
● 2003-2122	... traitement vapeur pour éliminer <i>L. monocytogenes</i> du saumon royal du Pacifique	n° 21	p. 14
● 2003-2123	... staphylocoques . indicateurs . contamination . traitement thermique . poissons fumés à chaud	n° 21	p. 14
● 2003-2124	... infection . larves d' <i>A. simplex</i> . <i>C. osculatum</i> ... lieu de l'Alaska <i>T. chalcogramma</i> . Hokkaido	n° 21	p. 15
● 2003-2125	Résidus de méthylmercure et de mercure total dans le thon de la Méditerranée	n° 21	p. 15
○ 2003-2126	Une collagénase de 24kDa de <i>G. gigas</i> provoque une hyperactivité de l'ileum du rat	n° 21	p. 15
◆ 2003-2205	Réaction des larves d' <i>Anisakis</i> à la congélation	n° 22	p. 10
● 2003-2206	Implications pour la sécurité alimentaire . azaspiracides dans les compartiments tissulaires des <i>CSJ</i>	n° 22	p. 10
● 2003-2207	Survie des microorganismes générateurs d'amines ... stockage en glace du poisson et de la crevette	n° 22	p. 10
● 2003-2208	... conséquences sur la santé de l'homme ... de contaminants dans les produits de la mer	n° 22	p. 11
○ 2003-2209	... <i>AS</i> , <i>Cd</i> , <i>Hg</i> et <i>Pb</i> dans l'alimentation et estimation de la consommation quotidienne . en Catalogne	n° 22	p. 11
◆ 2003-2281	Les PCB dans les produits de la mer : niveaux de contamination et exposition journalière	n° 23	p. 8
● 2003-2282	... micropolluants organiques ... poisson. ... bioaccumulation et innocuité pour le consommateur	n° 23	p. 8
● 2003-2283	Répartition de la contamination par des virus humains dans les coquillages ... Grèce, Espagne,	n° 23	p. 8
● 2003-2284	Evaluation quantitative des risques de <i>L. monocytogenes</i> dans les aliments prêts à consommer	n° 23	p. 9
● 2003-2285	Toxines et intoxications dues aux produits de la mer	n° 23	p. 9
● 2003-2286	L'abondance de la larve ... <i>Anisakis</i> sp dans la chair du poisson - migration ... état <i>post-mortem</i>	n° 23	p. 10
○ 2003-2287	L'allergie aux conserves de thon	n° 23	p. 10
○ 2003-2288	Purification, réaction aux IgE et clonage cDNA ... parvalbumine, allergène majeur des maquereaux	n° 23	p. 10
○ 2003-2289	Le méthylmercure et le mercure inorganique chez les femmes enceintes suédoises et leur fœtus :	n° 23	p. 10
○ 2003-2290	La faune parasitaire du hareng norvégien (<i>C. harengus</i> L.) en période de reproduction printanière	n° 23	p. 11
○ 2003-2291	Formation d'histamine et d'ABVT dans six espèces de poisson ... à température ambiante en Inde	n° 23	p. 11
○ 2003-2292	Mercure, arsenic, plomb et cadmium dans les poissons et fruits de mer de l'Adriatique	n° 23	p. 11
○ 2003-2293	... durée de conservation de sardines conditionnées sous vide, réfrigérées et traitées . rayon gamma	n° 23	p. 11
◆ 2003-2409	Editorial : Diarrhées associées à la consommation d'escolier	n° 24	p. 10
◆ 2003-2410	La forme chimique du mercure dans le poisson	n° 24	p. 10
● 2003-2411	Détection moléculaire de <i>M. morgani</i> dans . germon, . maquereau . sardine ... usine de traitement	n° 24	p. 11
● 2003-2412	Résidus d'HAP, de PCB, DDT, d' <i>HCH</i> et d'hexachlorobenzène dans les produits marins fumés	n° 24	p. 11
● 2003-2413	Inactivation thermique de spores de <i>C. non protéolytique</i> type E dans des milieux . poissons	n° 24	p. 12
● 2003-2414	Traitement haute pression du poisson pour inactiver <i>Anisakis simplex</i>	n° 24	p. 12
● 2003-2415	Modifications de la qualité microbiologique des fruits de mer du fait du traitement haute pression	n° 24	p. 12
● 2003-2416	Les dommages physiologiques sur <i>Listeria monocytogenes</i> traité par hautes pressions	n° 24	p. 13
● 2003-2417	Incidence ... éviscération retardée sur la teneur en amines biogènes . maturation d'anchois	n° 24	p. 13
○ 2003-2418	Les allergies aux produits de la mer et les allergènes : une revue	n° 24	p. 13
○ 2003-2419	Gélatine préparée à partir de peau de thon : ... risque pour l'allergie au poisson ou . sensibilisation ?	n° 24	p. 14
○ 2003-2420	Anisakiose intestinale humaine liée à la consommation de saumon cru	n° 24	p. 14
○ 2003-2421	Première identification d'azaspiracides dans des mollusques en France et en Espagne	n° 24	p. 14
○ 2003-2422	Les biotoxines marines d'origine algale et la sécurité des produits de la mer	n° 24	p. 14
○ 2003-2423	Extraits des rapports des laboratoires officiels (<i>Suisse</i>) : denrées alimentaires	n° 24	p. 14
○ 2003-2424	Teneur en mercure total et en méthylmercure dans les poissons consommés de la mer Méditerranée	n° 24	p. 15
○ 2003-2425	Les données sur les teneurs en PCB sont-elles suffisantes pour estimer les risques santé	n° 24	p. 15
○ 2003-2426	Taux de mercure . poissons et coquillages importés, . poissons élevés, et de leurs produits, en GB	n° 24	p. 15

2 - Nutrition

○ 2003-2127	... fibres des algues . structure chimique, propriétés physicochimiques . métabolisme . cholestérol	n° 21	p. 16
○ 2003-2210	... régime supplémenté en conserve de sardine . fraction lipidique du plasma humain . érythrocytes	n° 22	p. 11
○ 2003-2294	Qualité nutritionnelle et diététique des poissons. Constituants de la chair et facteurs de variations	n° 23	p. 11
○ 2003-2295	Composition en acides gras de la dorade royale .. et du bar ... sauvages et d'élevage	n° 23	p. 12
● 2003-2427	Les améliorations cardiaques issues de la consommation de poisson ... santé cardio-vasculaire	n° 24	p. 15
● 2003-2428	Intérêt pour la santé et risques potentiels liés à la consommation de poisson et d'huile de poisson	n° 24	p. 16
○ 2003-2429	La disponibilité biologique des EPA et DHA dans les pâtés de saumon, ... compléments aliment.	n° 24	p. 16
○ 2003-2430	Les algues, aide nutritionnelle pour la santé et le bien-être	n° 24	p. 16

3 - Critères de qualité

● 2003-2128	Le saumon atlantique ... en tant que matière première pour l'industrie du fumage. II :	n° 21	p. 16
● 2003-2129	Propriétés rhéologiques des gélatines de poissons	n° 21	p. 16
● 2003-2130	Développement d'un plan QIM ... pour du saumon atlantique d'élevage (<i>Salmo salar</i>)	n° 21	p. 17
● 2003-2131	... régime alimentaire à base d'huile . capacité de rétention d'eau et de lipides, sur la texture	n° 21	p. 17
● 2003-2132	... analyse multivariée sur des mesures ... fraîcheur du bar au cours d'un entreposage réfrigéré	n° 21	p. 18

● 2003-2133	... abattage et l'alimentation supplémentée . affecte la <i>rigor mortis</i> . durée de vie des filets de turbot .	n° 21	p. 18
● 2003-2134	... acides gras du caviar d'esturgeon de différentes espèces : ... origines sauvage et d'élevage --	n° 21	p. 19
○ 2003-2135	Evaluation sensorielle du sar tambour d'élevage (<i>Diplodus puntazzo</i>) -----	n° 21	p. 19
○ 2003-2136	... constituants biochimiques du muscle sur la texture de la chair de la sériole d'élevage	n° 21	p. 19
○ 2003-2137	Grâce à ses atouts, la gélatine revient en force -----	n° 21	p. 19
○ 2003-2138	Microflore de la daurade (<i>Sparus aurata</i>) stockée en glace. Effet du lavage -----	n° 21	p. 20
● 2003-2211	Identification et origine des composés présents dans l'arôme de l'huître crue (<i>Crassostrea gigas</i>) ---	n° 22	p. 12
● 2003-2212	Qualité alimentaire du poisson - Une synthèse -----	n° 22	p. 12
● 2003-2213	... profils sensoriels ... et de CPG ... arômes de calmar, crevette et SJ cuits ... plan factoriel complet	n° 22	p. 12
● 2003-2214	Diagramme d'état de la chair de thon : courbe de congélation et transition vitreuse -----	n° 22	p. 13
○ 2003-2215	La question de la transition vitreuse à haute ou basse température dans le poisson congelé	n° 22	p. 13
○ 2003-2216	Détermination de la durée de conservation de la sardine marinée (<i>S. pilchardus</i>) entreposée à 4 °C -	n° 22	p. 13
◆ 2003-2296	Différenciation de la qualité des lipides des bars et dorades royales sauvages et d'élevage -----	n° 23	p. 12
● 2003-2297	... origine du saumon et . procédé de fumage sur les caractéristiques fonctionnelles du muscle -----	n° 23	p. 12
● 2003-2298	... caractéristiques biologiques du poisson et d'un stress <i>ante mortem</i> sur ... omble chevalier fumé --	n° 23	p. 12
● 2003-2299	L'effet inhibiteur des lipides oxydés sur la gélification thermique du surimi de lieu d'Alaska -----	n° 23	p. 13
● 2003-2300	... oxydation des lipides ... couleur de la chair des filets de hareng ... traitement ... acide ascorbique	n° 23	p. 13
○ 2003-2301	Les changements saisonniers ... des filets de harengs norvégiens en période de frai printanier ----	n° 23	p. 14
○ 2003-2302	... extraits de plantes pour préserver des aliments fonctionnels contenant des acides gras n-3 PUFA -	n° 23	p. 14
○ 2003-2303	... profils d'acides gras des lipides de la truite pour différencier les tissus ... régime alimentaire ---	n° 23	p. 14
● 2003-2431	L'oxy-myoglobine et l'oxydation lipidique des longes de thon albacore (<i>Thunnus albacares</i>) -----	n° 24	p. 16
● 2003-2432	... l'huile de poisson brute ... des sous-produits du hareng par rapport à leur niveau de conservation	n° 24	p. 17
● 2003-2433	Les caractéristiques <i>post-mortem</i> de structure et la capacité de rétention d'eau du muscle de flétan --	n° 24	p. 17
○ 2003-2434	... acides aminés libres, ansérine et ABVT produits ... muscle du merlu ... entreposage . glace	n° 24	p. 17
○ 2003-2435	Protéolyse <i>post mortem</i> dans le muscle du bar -----	n° 24	p. 18
○ 2003-2436	Répartition des graisses du saumon Atlantique en fonction de la taille et du régime alimentaire ---	n° 24	p. 18
○ 2003-2437	... putrescine, cadavérine et indole comme indicateur chimique ... des crevettes pénelides -----	n° 24	p. 18
○ 2003-2438	... teneur en collagène du type V . ramollissement . chair de poisson durant l'entreposage réfrigéré -	n° 24	p. 18

4 - Gestion de la qualité

◆ 2003-2139	L'Outil de Prévion de l'Altération des produits de la mer ... logiciel appliqué à un produit	n° 21	p. 20
● 2003-2217	... la filière pêche européenne, bonnes pratiques de fabrication et besoins d'information . qualité --	n° 22	p. 13
● 2003-2218	La traçabilité du poisson : le développement d'un schéma de traçabilité pour l'industrie de la pêche -	n° 22	p. 14
● 2003-2219	Labels et contrôles de qualité pour le poisson : partir du bon pied -----	n° 22	p. 14
○ 2003-2220	Comment structurer les connaissances sur la qualité du poisson -----	n° 22	p. 15
○ 2003-2221	Qualité du poisson de la capture aux consommateurs - Etiquetage, suivi et traçabilité -----	n° 22	p. 15
○ 2003-2222	Les produits à marque distributeurs : enquête sur leur qualité -----	n° 22	p. 15
● 2003-2304	Produits de la mer -----	n° 23	p. 14
○ 2003-2305	Les problèmes liés à la sécurité sanitaire et à la qualité dans le traitement du poisson -----	n° 23	p. 15
● 2003-2439	Quoi de neuf sur l'étiquetage nutritionnel à la Food and Drug Administration, Etats-Unis ? -----	n° 24	p. 18
● 2003-2440	Le contrôle en ligne de sertis -----	n° 24	p. 19
● 2003-2441	L'analyse de données multivariées, ... contrôle perfectionné de la qualité de la chaîne de product. ...	n° 24	p. 19
● 2003-2442	La traçabilité dans le traitement du poisson -----	n° 24	p. 19
○ 2003-2443	La question de la traçabilité pour les produits de la pêche et de l'aquaculture -----	n° 24	p. 20

5 - Méthodes analytiques générales

○ 2003-2140	« Test en comète » de l'ADN ... traitement d'irradiation sur les viandes et les produits de la mer ---	n° 21	p. 22
● 2003-2306	Etude sur le dosage des hydrocarbures aromatiques polycycliques dans les produits alimentaires ---	n° 23	p. 15
○ 2003-2307	Pathogènes : se libérer des délais -----	n° 23	p. 15
○ 2003-2444	... teneur en polyphosphates dans les produits de la mer ... chromatographie d'échanges d'ions ...	n° 24	p. 20
○ 2003-2445	Etudes des interactions de l'eau utilisant l'imagerie par résonance magnétique dans la viande -----	n° 24	p. 20

6 - Méthodes analytiques spécifiques produits de la mer

◆ 2003-2141	La détection de l'altération génétique et l'identification des espèces de saumon ... (<i>coho</i>)	n° 21	p. 22
● 2003-2142	... fraîcheur . filets . cabillaud décongelés et réfrigérés emballés sous AM . spectroscopie proche IR -	n° 21	p. 22
○ 2003-2143	Une nouvelle méthode PCR pour caractériser la fraîcheur du poisson -----	n° 21	p. 23
○ 2003-2144	Extraction accélérée par solvant suivie de chromatographie liquide couplée à ... foie de poisson -	n° 21	p. 23
● 2003-2223	... méthode non destructrice ... teneur en eau et en NaCl du saumon atlantique fumé à froid -----	n° 22	p. 15
● 2003-2224	... méthode rapide ... spectroscopie à fluorescence frontale pour le contrôle ... fraîcheur du poisson	n° 22	p. 15
● 2003-2225	... fréquence des hématomes dans le saumon atlantique fumé et effet de la méthode de saignée	n° 22	p. 16
● 2003-2226	Spectroscopie visible - Evaluation du temps de stockage de la morue glacée et du merlu congelé ---	n° 22	p. 16

● 2003-2227	Identification d'espèces de poissons transformés en farine	n° 22	p. 17
● 2003-2228	... qualité des huiles végétales comestibles utilisées comme liquide de couverture du thon en boîte	n° 22	p. 17
● 2003-2308	Etude de la cartographie des tissus et qualité de la chair de la truite par analyse d'image en couleurs	n° 23	p. 15
● 2003-2309	... teneur en lipides du saumon atlantique d'élevage ... technique non-destructive : le proche IR	n° 23	p. 16
● 2003-2310	La texture du saumon atlantique : corrélation entre mesures sensorielle et instrumentale	n° 23	p. 16
● 2003-2311	Une méthode colorimétrique rapide pour détecter l'indole dans la crevette. Validation CPLG/SM	n° 23	p. 16
● 2003-2312	Une comparaison de méthodes rapides pour doser les lipides du hareng frais (<i>Clupea harengus</i>)	n° 23	p. 17
● 2003-2313	... HPSEC . mesurer le niveau de dégradation des huiles . liquide de couverture . conserv . thon	n° 23	p. 17
● 2003-2314	... parasites et . paramètres du courant injecté sur la détection électromagnétique des parasites	n° 23	p. 17
● 2003-2315	... caractéristiques aromatiques de 16 espèces ... évaluation sensorielle et des analyses par CPLG	n° 23	p. 18
● 2003-2316	Une méthode rapide CPLG pour le dosage de l'histamine dans ... les produits à base de poisson	n° 23	p. 18
◆ 2003-2446	Détection des hématomes chez le saumon rose du Pacifique par spectroscopie ... ou le SW-NIR	n° 24	p. 20
● 2003-2447	Les produits de la mer transformés : identification d'espèces	n° 24	p. 21
● 2003-2448	... teneur en eau et en NaCl dans le saumon Atlantique saumuré par une méthode non-destructrice	n° 24	p. 21
● 2003-2449	... teneur en NaCl ... portions commerciales de filets de saumons ... fumés à chaud par ... SW-NIR	n° 24	p. 22
● 2003-2450	Un système de capteurs olfactifs rapides pour déterminer la qualité du poisson	n° 24	p. 22
● 2003-2451	... méthode xylénol orange pour évaluer la formation des hydroperoxydes de lipides	n° 24	p. 23
● 2003-2452	... identification de coquille Saint-Jacques ... par technique PCR dans un plat préparé congelé	n° 24	p. 23
● 2003-2453	La méthode d'index de qualité (QIM) appliquée au poulpe (<i>O. vulgaris</i>) pour évaluer sa fraîcheur	n° 24	p. 23
● 2003-2454	Identification d'espèces de poisson ... par coloration immunologique ... antisérum d'anti-myosine	n° 24	p. 23
● 2003-2455	... microscopie électronique à balayage et à pression variable ... gel de surimi du lieu d'Alaska	n° 24	p. 23

4 – Environnement

1 - Qualité du milieu

● 2003-2229	Biomarqueurs histopathologiques dans les espèces de poissons des estuaires	n° 22	p. 18
● 2003-2230	Influence des effluents de fermes aquacoles sur le potentiel toxique de certaines microalgues	n° 22	p. 18
● 2003-2231	Avis de l'AFSSA ... risques sanitaires ... contamination des produits de la mer ... pétrolier Prestige	n° 22	p. 19
● 2003-2456	Les effets des facteurs environnementaux sur la toxicité en métaux pour les poissons (revue)	n° 24	p. 24
● 2003-2457	Les réponses ... mollusques et poissons aux oestrogènes de l'environnement . effluent oestrogénique	n° 24	p. 24

2 - Sites industriels, déchets, eau

● 2003-2145	... traitement des eaux résiduaires des usines . produits de la mer . récupération des protéines	n° 21	p. 24
● 2003-2232	Traitement intégré des effluents de conserveries de poisson : le projet EFLUCON	n° 22	p. 19
● 2003-2317	La production des déchets de poisson au Royaume-Uni	n° 23	p. 19

5 – Consommation et marchés

1 - Commerce international (import, export)

● 2003-2146	Les exportateurs norvégiens cherchent une solution à la crise	n° 21	p. 25
● 2003-2147	Pays-baltes et Pologne : les industries de transformation des produits de la mer	n° 21	p. 25
◆ 2003-2233	Etudes des marchés des produits de la mer pour l'introduction de nouveaux produits aquacoles	n° 22	p. 20
● 2003-2234	Le marché européen augmente sa demande de poissons d'Afrique	n° 22	p. 21
● 2003-2235	Les œufs de poisson en Europe. Les conditions de l'offre et de la demande	n° 22	p. 21
● 2003-2236	La deuxième transformation des poissons de fond décolle en Chine	n° 22	p. 21
● 2003-2237	Bilan du commerce extérieur des produits de la mer pour 2002	n° 22	p. 21
● 2003-2458	Etat des lieux de l'utilisation et du commerce des produits aquatiques dans le monde	n° 24	p. 25
● 2003-2459	Bilan Crevetticulture	n° 24	p. 25

2 - Offre marchés

● 2003-2148	Production, marchés et industrialisation de <i>S. pilchardus</i> et des espèces analogues dans le monde	n° 21	p. 25
● 2003-2149	L'élevage du saumon : un exemple d'aquaculture pour le marché de masse	n° 21	p. 25
● 2003-2150	L'élevage du thon rouge en Méditerranée	n° 21	p. 26
● 2003-2151	Monde : le marché du saumon, 2ème partie	n° 21	p. 26
● 2003-2318	L'aquaculture et le futur : pourquoi les économistes des pêches devraient s'y intéresser	n° 23	p. 20
● 2003-2319	L'élevage du poisson blanc (cabillaud, flétan) démarre en Norvège	n° 23	p. 20
● 2003-2320	Bars et daurades. Un marché en développement en Espagne	n° 23	p. 20
● 2003-2460	Le marché du surimi dans l'Union Européenne	n° 24	p. 25
● 2003-2461	Dossier Sauriserie	n° 24	p. 25
● 2003-2462	Dossier coquillages et crustacés	n° 24	p. 26
● 2003-2463	Développement et baisse de la production de perche du lac Victoria	n° 24	p. 26

○ 2003-2464	Le marché français des produits de la pêche et de l'aquaculture	n° 24	p. 26
○ 2003-2465	Le marché des produits de la pêche et de l'aquaculture en Suisse. Synthèse	n° 24	p. 26
3 - Economie et consommation			
◆ 2003-2152	Valorisation : la clé pour faire évoluer le marché des produits de la mer	n° 21	p. 26
● 2003-2153	Tilapia : poisson et volaille ?	n° 21	p. 27
● 2003-2154	Comprendre la relation entre l'âge du consommateur et la consommation de produits de la mer	n° 21	p. 27
● 2003-2155	L'économie des produits aquatiques surgelés en France	n° 21	p. 27
● 2003-2238	La consommation de produits de la pêche et de l'aquaculture en France	n° 22	p. 21
◆ 2003-2321	Perception de la qualité du poisson par le consommateur. Composantes et évolutions	n° 23	p. 21
○ 2003-2322	Du poisson chat au poisson biologique : distinction en tant que pratique économique-culturelle	n° 23	p. 21
○ 2003-2323	Santé et consommation des produits de la mer, ... femmes âgées de 45 à 69 ans. Etude norvégienne	n° 23	p. 21
○ 2003-2324	Dossier. Produits de la mer. Surgelés	n° 23	p. 21
○ 2003-2325	Dossier. Conserves de poisson	n° 23	p. 21
◆ 2003-2466	La consommation engagée : mode passagère ou nouvelle tendance de consommation	n° 24	p. 26
● 2003-2467	... l'industrie des produits de la mer en Europe après la révolution de la salmiculture	n° 24	p. 27
○ 2003-2468	Baromètre de la perception des produits de la pêche et de l'aquaculture	n° 24	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

○ 2003-2156	Arrêté ... instituant des taxes parafiscales au profit de l'OFIMER	n° 21	p. 29
○ 2003-2239	Avis n° 42 du CNA ... inventaire des dangers ... échelle ... des risques ... domaine de l'alimentation	n° 22	p. 22
○ 2003-2240	Liste des organisations de producteurs reconnues dans le secteur de la pêche et de l'aquaculture	n° 22	p. 22
○ 2003-2326	Décret ... création d'offices d'intervention dans le secteur agricole et ... des produits de la mer	n° 23	p. 22
○ 2003-2469	Décret n° 2003-768 du 1 ^{er} août 2003 relatif à la partie réglementaire du livre II du code rural	n° 24	p. 28
○ 2003-2470	Décret ... partie réglementaire du livre VI du code rural ... livres II et III du même code	n° 24	p. 28

02 - Contrôles officiels - Contrôle sanitaire - Métrologie

○ 2003-2157	Décision 2002/986... liste des postes d'inspection frontaliers agréés pour les contrôles vétérinaires	n° 21	p. 29
○ 2003-2158	Rectificatif à la décision 2002/986... liste des postes d'inspection frontaliers ... ANIMO	n° 21	p. 29
○ 2003-2159	Recommandation ... programme coordonné pour le contrôle officiel des denrées alim. pour 2003	n° 21	p. 29
○ 2003-2241	Décision ... certificats sanitaires ... importation d'animaux ... produits animaux ... Nouv.-Zélande	n° 22	p. 22
○ 2003-2242	Décision ... mesures communautaires minimales de contrôle de certaines maladies des ... bivalves	n° 22	p. 22
● 2003-2243	Directive ... règles de police sanitaire régissant ... produits d'or. animale ... consommation hum.	n° 22	p. 22
○ 2003-2327	Décision ... certificat attestant les contrôles vétérinaires pour les produits en provenance . pays tiers	n° 23	p. 22
○ 2003-2328	Décision ... conditions ... mise . marché ... animaux d'aquaculture ... non sensibles à ... maladies	n° 23	p. 22
○ 2003-2329	Décision ... zonage et . mesures de surveillance officielle à adopter après ... (AIS)	n° 23	p. 22
◆ 2003-2330	Décision ... mesures d'urgence concernant le piment fort et les produits à base de piment fort	n° 23	p. 22
○ 2003-2331	Rectificatif ... mesures d'urgence concernant le piment fort et les produits à base de piment fort	n° 23	p. 23
○ 2003-2332	Décision ... approbation provisoire des plans des pays tiers relatifs aux résidus	n° 23	p. 23
○ 2003-2333	Décision ... liste de postes d'inspection frontaliers agréés pour les contrôles vétérinaires ... ANIMO	n° 23	p. 23
○ 2003-2334	Décision ... mesures de protection à l'égard de <i>Gyrodactylus salaris</i> chez les salmonidés	n° 23	p. 23
○ 2003-2335	Arrêté ... substances réglementées administrées aux animaux et aux contrôles des résidus	n° 23	p. 23
○ 2003-2336	Arrêté ... suspension de la mise sur le marché de piments et ordonnant leur retrait	n° 23	p. 23
● 2003-2337	Arrêt de la Cour ... Contrôle officiel des denrées alimentaires ... Droit à une contre-expertise	n° 23	p. 23
○ 2003-2338	Note de service ... plans de surveillance et ... de contrôle de la contamination des denrées anim. ...	n° 23	p. 24
○ 2003-2339	Note de service ... bilan de l'opération alimentation "Fêtes de fin d'année" 2001 et 2002	n° 23	p. 24
○ 2003-2340	Note de service ... bilan de l'opération alimentation vacances 2002	n° 23	p. 24
○ 2003-2341	Note de service ... plan de contrôle de la contamination par les radionucléides	n° 23	p. 24
○ 2003-2342	Respect et maîtrise des températures de conservation des denrées	n° 23	p. 24

03 - Hygiène - Agrément des établissements

● 2003-2160	Règlement ... règles sanitaires ... sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine	n° 21	p. 29
○ 2003-2161	Décision ... zones et ... exploitations piscicoles agréées au regard de ... (SHV) ou ... (NHI),	n° 21	p. 30
○ 2003-2162	Directive ... conditions applicables aux sous-produits animaux	n° 21	p. 30
○ 2003-2163	Avis ... liste générale des établissements français agréés préparant des denrées animales	n° 21	p. 30

● 2003-2244	Décision ... concernant le statut de la Norvège en matière de <i>NHI</i> et de <i>SHV</i>	n° 22	p. 23
● 2003-2343	Décision ... zones agréées en ce qui concerne <i>Bonamia ostreae</i> et/ou <i>Marteilia refringens</i>	n° 23	p. 25
● 2003-2344	Décision ... zones et . exploitations piscicoles agréées au regard de la (<i>SHV</i>) ou (<i>NHI</i>),	n° 23	p. 25
● 2003-2345	... unités agréées pour le traitement par ionisation des denrées et ingrédients ... Etats membres ---	n° 23	p. 25
● 2003-2346	... liste générale des établissements français, préparant des denrées animales ou d'origine animale,	n° 23	p. 25
● 2003-2347	Note de service ... listes d'établissements ... agréés ... mise sur le marché communautaire . Internet	n° 23	p. 25
● 2003-2348	Note de service ... piscicultures qualifiées au regard des maladies réputées contagieuses des poissons	n° 23	p. 25
● 2003-2349	Note de service ... conditions ... agréments sanitaires aux centres conchylicoles ...en zone B	n° 23	p. 25
● 2003-2471	Règlement ... encéphalopathies spongiformes transmissibles et l'alimentation des animaux	n° 24	p. 28
● 2003-2472	Décision ... traitements destinés à inhiber ... micro-organismes pathogènes dans les mollusques ...-	n° 24	p. 28
● 2003-2473	Décision ... liste des zones agréées en ce qui concerne <i>Bonamia ostreae</i> et / ou <i>Marteilia refringens</i>	n° 24	p. 29
04 - Produits – Règles de préparation – Procédés			
● 2003-2245	... autorisations des Etats membres ... denrées et ingrédients alimentaires ... traitement . ionisation	n° 22	p. 23
05 - Additifs – Auxiliaires technologiques – Arômes			
● 2003-2164	Avis n° 2002-149 : "Incorporation de benzoate de sodium dans le tarama"	n° 21	p. 30
● 2003-2246	Directive ... autorisation de la canthaxanthine dans l'alimentation des animaux	n° 22	p. 23
● 2003-2350	Arrêté ... additifs ... employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine --	n° 23	p. 26
● 2003-2474	Directive ... critères de pureté ... additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants ---	n° 24	p. 29
06 -Matériaux en contact – Produits de nettoyage			
● 2003-2247	Arrêté ... matériaux et objets en matière plastique ... contact des denrées, produits et boissons alim. .	n° 22	p. 24
● 2003-2351	Arrêté ... utilisation ... dérivés époxydiques dans des matériaux et des objets ... contact . denrées .	n° 23	p. 26
07 - Biotechnologies – Nouveaux aliments			
● 2003-2352	Décision ... mise sur le marché d'une huile extraite de la microalgue <i>Schizochytrium sp.</i>	n° 23	p. 26
● 2003-2475	Règlement ... denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés	n° 24	p. 29
● 2003-2476	Règlement ... traçabilité et l'étiquetage des OGM et ... des produits destinés à l'alimentation	n° 24	p. 29
08 - Contaminants – Résidus			
● 2003-2165	Arrêté ... prélèvement d'échantillons et les méthodes d'analyse ... teneurs en dioxines et en PCB ...	n° 21	p. 30
● 2003-2166	Décision ... approbation provisoire des plans des pays tiers relatifs aux résidus	n° 21	p. 30
● 2003-2248	Décret ... substances réglementées administrées aux animaux ... contrôles des résidus	n° 22	p. 24
● 2003-2249	Décision ... fixation ... (LPMR) pour certains résidus dans les aliments d'origine animale	n° 22	p. 24
● 2003-2250	Recommandation ... protection . information de la population ... césium radioactif ... Tchernobyl -	n° 22	p. 25
● 2003-2353	Règlement interdisant les composés organostanniques sur les navires	n° 23	p. 26
● 2003-2354	Règlement ... limites maximales de résidus de médicaments vétér. dans les aliments ... animale ---	n° 23	p. 26
● 2003-2355	Règlement ... limites maximales de résidus de médicaments vétér. dans les aliments ... animale ---	n° 23	p. 26
● 2003-2356	Directive ... sur les substances indésirables dans les aliments pour animaux	n° 23	p. 26
● 2003-2357	Recommandation ...information de la population ... contamination persistante ... Tchernobyl ----	n° 23	p. 27
● 2003-2358	Rectificatif ... information de la population ... contamination persistante Tchernobyl	n° 23	p. 27
● 2003-2359	Note de service ... détection d'utilisation de promoteurs de croissance ou autres substances interdites	n° 23	p. 27
● 2003-2477	Règlement ... fixation des limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires	n° 24	p. 29
● 2003-2478	Décision ... approbation provisoire des plans des pays tiers relatifs aux résidus	n° 24	p. 29
10 - Etiquetage – Dénominations – Allégations nutritionnelles			
● 2003-2167	Avis n° 2002-153 : « Etiquetage des produits de la mer » (<i>sébaste Canada, sériolelle d'Argentine, raie</i>) ---	n° 21	p. 31
● 2003-2168	Avis n° 2002-153 a : « Etiquetage des produits de la mer » (<i>phycis brésilien</i>) ou (<i>merluche brésilien</i>) ----	n° 21	p. 31
● 2003-2169	Avis n° 2002-153 b : « Etiquetage des produits de la mer » (<i>gré mille</i>)	n° 21	p. 31
● 2003-2170	Avis n° 2002-153 c : « Etiquetage des produits de la mer » (<i>baudroie diable, sauteur talang, crevette géante</i>) -	n° 21	p. 31
● 2003-2171	Avis n° 2002-153 d : « Etiquetage des produits de la mer » (<i>calmar siboga</i>)	n° 21	p. 31
● 2003-2172	Avis n° 2002-153 e : « Etiquetage des produits de la mer » (<i>indication zone de pêche</i>)	n° 21	p. 31
● 2003-2173	Avis n° 2002-153 f : « Etiquetage des produits de la mer » (<i>pinge namorade</i>)	n° 21	p. 31
● 2003-2174	Avis n° 2002-153 g : « Etiquetage des produits de la mer » (<i>merlu austral</i>)	n° 21	p. 31
● 2003-2175	Avis n° 2002-153 h : « Etiquetage des produits de la mer » (<i>béréche du Pacifique</i>)	n° 21	p. 31
● 2003-2176	Avis n° 2002-153 i : « Etiquetage des produits de la mer » (<i>langouste chilienne</i>)	n° 21	p. 32
● 2003-2177	Avis n° 2002-153 j : « Etiquetage des produits de la mer » (<i>ouatalibi</i>)	n° 21	p. 32
● 2003-2178	Avis n° 2002-153 k : « Etiquetage des produits de la mer » (<i>pagre à points bleus, langouste fourchette</i>) ----	n° 21	p. 32
● 2003-2251	Avis de l'administration n° 2002-179 : « Protection de l'appellation « Parmesan »	n° 22	p. 25
● 2003-2252	Avis de l'administration n° 2002-180 : "Etiquetage des produits de la mer" (<i>sériole chicard</i>)	n° 22	p. 25
● 2003-2253	Avis de l'administration n° 2002-180 a « Etiquetage des produits de la mer » (<i>abadèche du Cap</i>) ----	n° 22	p. 25
● 2003-2254	Avis de l'administration n° 2002-180 b : « Etiquetage des produits de la mer » (<i>requins</i>)	n° 22	p. 25

- 2003-2255 Rapport ... du CNA : ... allégations faisant un lien entre alimentation et santé ----- n° 22 p. 25
- 2003-2360 Avis ... élaboration GBP communication et ... règlement communautaire relatif aux allégations --- n° 23 p. 27

11 - Signes de qualité et d'origine - Normalisation

- 2003-2179 Avis relatifs à l'homologation et à l'annulation de normes. (*microbiologie des aliments*) ----- n° 21 p. 32
- 2003-2180 Avis relatifs à l'homologation et à l'annulation de normes. (*spécifications chair de surimi*) ----- n° 21 p. 32
- 2003-2181 Avis relatifs à l'homologation et à l'annulation de normes. (*recherche de salmonelles, divers ISO*) ----- n° 21 p. 32
- 2003-2182 Avis relatifs à l'homologation et à l'annulation de normes. (*dénombrement Clostridium perfringens*) ----- n° 21 p. 33
- 2003-2256 Avis relatifs à l'homologation et à l'annulation de normes ----- n° 22 p. 25
- 2003-2361 Règlement ... protection des IG et des AO des produits agricoles et des denrées alimentaires ----- n° 23 p. 28
- 2003-2362 Avis relatifs à l'homologation et à l'annulation de normes (*maintenance – docts pour la maintenance*) --- n° 23 p. 28
- 2003-2363 Avis relatifs à l'homologation et à l'annulation de normes (*microbiologie – échantillonnage*) ----- n° 23 p. 28
- 2003-2364 Avis relatifs à l'homologation et à l'annulation de normes (*microbiologie – prélèvements ...*) ----- n° 23 p. 28
- 2003-2365 Avis relatifs à l'homologation et à l'annulation de normes (*microbiologie – staphylocoque – coagulase +*) - n° 23 p. 28
- 2003-2366 Avis relatifs à l'homologation et à l'annulation de normes (*dosage éléments trace ...*) ----- n° 23 p. 28
- 2003-2367 Avis relatifs à l'homologation et à l'annulation de normes (*dosage éléments trace – Pb – Cd – Zn ...*) --- n° 23 p. 29
- 2003-2368 Avis relatifs à l'homologation et à l'annulation de normes (*hygiène des aliments – glossaire F/A...*) ----- n° 23 p. 29
- 2003-2479 Avis relatifs à l'homologation et l'annulation de normes (*éléments traces, machines, et leur sécurité*) --- n° 24 p. 30
- 2003-2480 Avis relatifs à l'homologation et l'annulation de normes (*microbiologie des aliments, analyse sensor ...*) - n° 24 p. 30
- 2003-2481 Avis relatifs à l'homologation et à l'annulation de normes (*machines, qualité*) ----- n° 24 p. 30
- 2003-2482 Avis relatifs à l'homologation et à l'annulation de normes (*microbiologie des aliments, emballages*)- ---- n° 24 p. 30
- 2003-2483 Avis relatifs à l'homologation et à l'annulation de normes (*emballages*) ----- n° 24 p. 31
- 2003-2484 Avis relatif à l'utilisation de la dénomination feta en France après l'enregistrement de cette IGP --- n° 24 p. 31
- 2003-2485 Arrêté ... mode de production et de préparation biologique des animaux et des produits animaux n° 24 p. 31

13 - Importation / Exportation

- 2003-2183 Décision ... mesures de protection à l'égard des produits d'origine animale importés de Chine ---- n° 21 p. 33
- 2003-2184 Décision ... conditions particulières d'importation des produits de la P. et A. originaires de Russie, n° 21 p. 33
- 2003-2185 Avis ... procédure antidumping ... importations de grosses truites arc-en-ciel ... Norvège et . Féroé n° 21 p. 33
- 2003-2257 Règlement ... droits antidumping ... saumons atlantiques d'élevage originaires de Norvège ----- n° 22 p. 26
- 2003-2258 Décision ... mesures de protection concernant l'anémie infectieuse du saumon en Norvège ----- n° 22 p. 26
- 2003-2259 Décision ... mesures de protection concernant l'anémie infectieuse du saumon dans les îles Féroé -- n° 22 p. 26
- 2003-2260 Décision ... mesures de protection à l'égard des produits d'origine animale importés de Chine ---- n° 22 p. 26
- 2003-2261 Décision ... procédure antidumping et ... antisubventions ... importations de saumons ... Norvège - n° 22 p. 26
- 2003-2262 Décision ... conditions ... d'importation des produits de la pêche et de l'aquaculture ... Lettonie -- n° 22 p. 26
- 2003-2263 Avis aux importateurs de saumons atlantiques d'élevage originaires de Norvège ----- n° 22 p. 26
- 2003-2369 Règlement ... importations de saumons ... de Norvège ... du Chili et des Iles Féroé ----- n° 23 p. 29
- 2003-2370 Décision ... importation des produits de la pêche en provenance du Sri Lanka ----- n° 23 p. 29
- 2003-2371 Décision ... importation des produits de la pêche en provenance du Sri Lanka ----- n° 23 p. 29
- 2003-2372 Décision ... *abrogation* . mesures de protection . produits de la pêche et de l'aquaculture . Thaïlande n° 23 p. 29
- 2003-2373 Décision ... mesures de sauvegarde ... mollusques bivalves en provenance ou originaires du Pérou - n° 23 p. 29
- 2003-2374 Décision ... mesures de protection ... produits de la pêche et de l'aquaculture ... d'Indonésie ----- n° 23 p. 30
- 2003-2375 Décision ... liste des pays tiers ... importation . produits de la pêche . Mayotte, SPM, Slovaquie -- n° 23 p. 30
- 2003-2376 Décision ... importations de produits de la pêche en provenance de Slovaquie ----- n° 23 p. 30
- 2003-2377 Décision ... importations de produits de la pêche en provenance de Mayotte ----- n° 23 p. 30
- 2003-2378 Décision ... importations de produits de la pêche en provenance de Saint-Pierre-et-Miquelon (*SPM*) - n° 23 p. 30
- 2003-2379 Avis aux importateurs de saumons atlantiques d'élevage originaires de Norvège ----- n° 23 p. 30
- 2003-2486 Règlement ... droit antidumping provisoire ... grosses truites arc-en-ciel ... Norvège ... Féroé ---- n° 24 p. 31
- 2003-2487 Décision ... protection à l'égard ... certains produits de la pêche et de l'aquaculture ... Thaïlande -- n° 24 p. 31
- 2003-2488 Décision ... importations de produits de la pêche en provenance de Belize ----- n° 24 p. 31
- 2003-2489 Décision ... importations de produits de la pêche en provenance de Polynésie française ----- n° 24 p. 31
- 2003-2490 Décision ... importations de produits de la pêche en provenance des Emirats arabes unis ----- n° 24 p. 32
- 2003-2491 Décision ... importations de produits de la pêche en provenance des Antilles néerlandaises ----- n° 24 p. 32
- 2003-2492 Décision ... importations de produits de la pêche en provenance du Cap-Vert ----- n° 24 p. 32
- 2003-2493 Décision ... pêche . autorisée pour l'alimentation ... Cap-Vert, Belize, Polynésie fr., Emirats n° 24 p. 32
- 2003-2494 Avis aux importateurs de grosses truites arc-en-ciel originaires de Norvège et des îles Féroé ----- n° 24 p. 32

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

- 2003-2380 Règlement ... relatif à l'enlèvement des nageoires de requin à bord des navires ----- n° 23 p. 30