

# Sommaires Bibliomer - 2004





n° 25 - Mars, n° 26 - Juin, n° 27 - Septembre, n° 28 - 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

- 2004-2495 Les Q.I.T. (quotas individuels transférables) . instruments de régulation des pêcheries européennes - n° 25 p. 1
- 2004-2496 Les accords de pêche de l'Union Européenne : entre marchés et développement ----- n° 25 p. 1
- 2004-2497 "... petites pêches côtières et estuariennes de la côte atlantique du sud de l'Europe" -----  n° 25 p. 1
- 2004-2498 "Guide des poissons de l'Atlantique européen " -----  n° 25 p. 2
- 2004-2499 Exploitation et surexploitation des ressources marines vivantes -----  n° 25 p. 2
- 2004-2833 "Poissons de mer de Guyane" -----  n° 28 p. 1



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

- 2004-2604 Comparaison ... microalgues ... source alimentaire. 1. Influence sur ... acides gras de l'huître crue - n° 26 p. 1
- 2004-2605 Comparaison ... microalgues ... source alimentaire. 2. Influence sur ... arômes ... d'huîtres crues -- n° 26 p. 1
- 2004-2606 ... micro-capsules de gélatine-acacia contenant de l'EPA pour la biosynthèse d'arômes dans l'huître - n° 26 p. 2
- 2004-2742 La texture, le gapping et la couleur de la chair fraîche et congelée du saumon ... abattage ----- n° 27 p. 1
- 2004-2834 Les effets des méthodes de capture sur les modifications qualitatives ... stockage du cabillaud ..... n° 28 p. 1
- 2004-2835 Les méthodes ... tranquillisation/abattage appliquées au bar ... index de qualité ... conservation --- n° 28 p. 1


### 3 - Aquaculture

- 2004-2500 Influence de la température du milieu sur la composition en lipides de la chair de truite arc-en-ciel - n° 25 p. 2
- 2004-2501 Contamination du poisson d'élevage par la géosmine et le 2-méthyl-iso-bornéol ..... n° 25 p. 3
- 2004-2607 Production d'astaxanthine par des microalgues - applications chez les poissons ----- n° 26 p. 2
- 2004-2608 Résolution du Parlement européen sur l'aquaculture dans l'Union européenne : présent et avenir ..... n° 26 p. 2
- ◆ 2004-2743 ... conditions d'alimentation ... qualité organoleptique des espèces aquacoles ----- n° 27 p. 1
- 2004-2744 Effet ... huile ... régime ... entreposage ... congelé ... qualité de la chair ... saumon Atlantique -- n° 27 p. 2
- 2004-2745 ... température ... souche ... caractéristiques sensorielles... teneur . lipides de l'omble chevalier -- n° 27 p. 3
- 2004-2836 Productions animales. Domestication des poissons ----- n° 28 p. 2
- 2004-2837 Aquaculture « biologique » - l'expérience britannique ----- n° 28 p. 2

### 4 - Algues

- 2004-2609 Composition en caroténoïdes de la microalgue verte *Chlorococcum* -----  n° 26 p. 2
- ◆ 2004-2746 Les protéines d'algues -----  n° 27 p. 3

### 5 - Conservation des produits frais à bord


- 2004-2502 Etude des flux et des traitements des produits à bord d'un chalutier spécialisé "Pêche ultra-frais" --- n° 25 p. 3
- ◆ 2004-2746 Les protéines d'algues -----  n° 27 p. 3
- 2004-2838 Efficacité du traitement à bord par le 4-hexylrésorcinol pour inhiber la mélanose des crevettes ----- n° 28 p. 2

## 2 - Transformation

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

- 2004-2503 Manipulation du poisson vivant et commercialisation ----- n° 25 p. 4
- 2004-2839 L'impact ... manutention à bord ... formation d'amines biogènes ... dorade-coryphène ... thon ..... n° 28 p. 3
- 2004-2840 Modifications sensorielles, histologiques et bactériologiques chez les huîtres plates ... stockage --- n° 28 p. 3
- 2004-2841 Conservation du muscle adducteur de Saint-Jacques en eau de mer reconstituée oxygénée ----- n° 28 p. 4

### 2 - Procédés de transformation

- ◆ 2004-2504 ... modes de fumage sur la teneur de 10 composés phénoliques ... dans des filets de hareng fumé - n° 25 p. 4
- 2004-2505 Microorganismes typiques des marinades froides d'anchois dans l'huile de maïs avec des épices --- n° 25 p. 5
- 2004-2506 Modèles prédictifs . inactivation microbienne . dégradation . texture du surimi . traitement thermique n° 25 p. 5
- 2004-2507 Propriétés physico-chimiques du surimi traité par un faisceau d'électrons et par la chaleur ----- n° 25 p. 6
- 2004-2508 "Les conditions requises pour la production de poisson et de produits de la mer halal" -----  n° 25 p. 6
- 2004-2509 ... fumage sur la qualité . durée de vie . chair de moule méditer. emballée sous vide et réfrigérée -- n° 25 p. 6
- 2004-2510 ... lactate de sodium . sorbate . potassium . qualité . durée de vie . moule. réfrigérée . poches d'eau n° 25 p. 7
- 2004-2511 Réduction par ionisation des N-nitrosamines de la sauce d'anchois salée fermentée ----- n° 25 p. 7
- 2004-2512 Traitement par hautes pressions des systèmes musculaires. Incertitudes dans la méthodologie ----- n° 25 p. 7

◆ 2004-2610	Les avantages de la stérilisation par hautes pressions sur la qualité des produits alimentaires	-----	n° 26	p. 3
● 2004-2611	Propriétés antioxydantes ... phosphates et ... additifs ... maquereau ... omble d'Amérique crus	----	n° 26	p. 3
● 2004-2612	Changements physico-chimiques induits par un faisceau d'électrons ... surimi ... lieu d'Alaska	----	n° 26	p. 3
● 2004-2613	Stabilité des Omega 3 selon les modes de chauffage et de conservation	-----	n° 26	p. 4
○ 2004-2614	Influence de la gestion de l'eau sur les procédés de dessalage de la morue	-----	n° 26	p. 4
○ 2004-2615	Influence de la concentration en sel pour le saumurage de la morue ( <i>Gadus morhua</i> )	-----	n° 26	p. 4
○ 2004-2616	Diffusion du sel dans des filets de saumon Atlantique en <i>pre-rigor</i>	-----	n° 26	p. 5
● 2004-2747	... procédé de salage .... température de fumage sur la stabilité de l'astaxanthine du saumon fumé	-	n° 27	p. 5
● 2004-2748	Effet ... fumage à froid ... matière première ... qualité des filets de saumon ... fumés à froid	----	n° 27	p. 5
● 2004-2749	Une étude sur la Déshydratation du poisson par ... (DDS) et par ... (DIC) - ( <i>nouveaux procédés</i> )	----	n° 27	p. 6
● 2004-2750	Inactivation microbienne ... congélation par changement de pression : ... saumon fumé inoculé ...		n° 27	p. 6
● 2004-2751	Effet combiné de l'encre de seiche et de la température sur la durée de vie de la crevette	.....	n° 27	p. 7
○ 2004-2752	Incidence de la décongélation assistée par haute pression sur la qualité des filets ... poissons	----	n° 27	p. 7
◆ 2004-2842	L'effet des agents de blanchiment sur l'aptitude à la formation de gel et sur la blancheur du surimi	-	n° 28	p. 4
● 2004-2843	Réduction de l'amertume du muscle brun du thon listao à l'aide de <i>Lactobacillus casei</i>	.....	n° 28	p. 5
○ 2004-2844	... propriétés protéines ... sardinelle indienne : ... gélation thermique de la chair ... ( <i>surimi</i> )	-----	n° 28	p. 5
○ 2004-2845	Propriétés gélifiantes du surimi de tambour brésilien produit par solubilisation acide ou alcaline	--	n° 28	p. 6
○ 2004-2846	Modifications de structure et de couleur de la morue dessalée, dues à des traitements thermiques	--	n° 28	p. 6
○ 2004-2847	Autolyse des protéines du poisson non salé soumises à des pressions	-----	n° 28	p. 6

### 3 - Emballage et conditionnement

◆ 2004-2513	... conditionnement en atmosphère modifiée . entreposage ultra réfrigéré . qualités . filets . saumon		n° 25	p. 8
● 2004-2514	Variations de la qualité de la crevette tropicale profonde emballée sous atmosphère modifiée	-----	n° 25	p. 9
○ 2004-2617	Dossier alimentaire : la marée gagne en fraîcheur	-----	n° 26	p. 5
● 2004-2753	Tranches de merlu entreposées en unités de vente sous AM ... gaz enrichis en CO <sub>2</sub> et O <sub>2</sub>	-----	n° 27	p. 7
● 2004-2754	Effet ... conditionnement sous AM et ... sous vide ... modifications chimiques ... sardines	----	n° 27	p. 8
○ 2004-2848	Effets de l'atmosphère modifiée sur la durée de conservation du poulpe ( <i>Octopus vulgaris</i> )	-----	n° 28	p. 6

### 4 - Innovation produits

● 2004-2515	Développement d'un agent liant la chair de poisson : purification de la thrombine de saumon	-----	n° 25	p. 9
● 2004-2516	... propriétés de gélation thermique . fonctionnelle . protéines du . calmar . entreposage réfrigéré ....		n° 25	p. 9
● 2004-2618	Inhibition de la dégradation ... congelé ... filets de chinchard ... traitement ... extrait de plantes	--	n° 26	p. 5
● 2004-2619	... récupération efficace des protéines de poissons ... caractéristiques physico-chimiques	-----	n° 26	p. 5
◆ 2004-2755	Utilisation du monoxyde de carbone pour le maintien de la couleur du poisson	-----	n° 27	p. 8
◆ 2004-2849	Amélioration de la qualité nutritionnelle des huiles de poisson	-----	n° 28	p. 6
◆ 2004-2850	Les implications technologiques de l'addition de fibres de raisin ... produits de la pêche reconstitués		n° 28	p. 7
● 2004-2851	... composés naturels issus des co-produits de raisin, inhibiteurs de rancidité ... poissons gras	.....	n° 28	p. 8

### 5 - Biotechnologies

○ 2004-2620	Stabilisation du collagène de poisson à température de dénaturation faible	.....	n° 26	p. 6
● 2004-2756	Les huiles d'origine marine et les composés bio-actifs ... ingrédients alimentaires nutraceutiques	.....	n° 27	p. 9
● 2004-2757	Les espèces d'eaux profondes - une source pour la consommation humaine ... nouveaux produits ...		n° 27	p. 10
● 2004-2758	Modification des propriétés de la gélatine de la peau de morue ... par la transglutaminase	-----	n° 27	p. 10
○ 2004-2759	Biotechnologie marine	-----	n° 27	p. 10
● 2004-2852	Concentration d'acides gras polyinsaturés ... dans les déchets de transformation des maquereaux	--	n° 28	p. 8
● 2004-2853	Extraction, fractionnement et concentration des huiles marines	-----	n° 28	p. 8
● 2004-2854	Les microalgues marines : source alternative ... EPA et ... DHA	-----	n° 28	p. 9
○ 2004-2855	Extraction et purification de la R-phycoérythrine de l'algue rouge de Méditerranée	.....	n° 28	p. 9
○ 2004-2856	L'amertume dans les hydrolysats à base de protéines de poissons et les méthodes pour l'amoinrir	-	n° 28	p. 9
○ 2004-2857	"Glossaire de la biotechnologie pour l'alimentation et l'agriculture"	-----	n° 28	p. 9

## 3 – Qualité

### 1 - Sécurité alimentaire

◆ 2004-2517	Evaluation générale des contaminants organiques dans le saumon d'élevage	-----	n° 25	p. 11
● 2004-2518	Détection de <i>Salmonella</i> spp. dans les produits de la mer tropicaux par PCR	-----	n° 25	p. 11
● 2004-2519	"La qualité microbienne des produits de la mer peu transformés, relative à <i>L. monocytogenes</i> "	----	n° 25	p. 12
● 2004-2520	"Allergie aux produits de la mer et allergènes"	-----	n° 25	p. 12
● 2004-2521	Métaux lourds, dioxines et furannes . produits de la pêche. Caractéristiques, origines et dosage	---	n° 25	p. 13
○ 2004-2522	Irradiation $\gamma$ à faible dose pour réduire le nombre de vibrios pathogènes dans les huîtres vivantes	--	n° 25	p. 13
○ 2004-2523	Les PBDEs dans les substances alimentaires : exposition humaine via l'alimentation	-----	n° 25	p. 13

○ 2004-2524	Résorption d'une allergie liée au poisson : rapport sur un cas	n° 25 p. 13
○ 2004-2525	"Sécurité des Aliments"	☞ n° 25 p. 13
○ 2004-2526	... condensats . <i>A. hydrophyla</i> . <i>L. monocytogenes</i> . truite fumée à froid, . sous vide et stockée à 4°C	n° 25 p. 14
○ 2004-2527	Conditions de dépuraison des coquilles Saint-Jacques ( <i>Pecten maximus</i> )	n° 25 p. 14
○ 2004-2528	Variation des bactéries productrices d'amines et de l'histamine du thon albacore durant le fumage	n° 25 p. 14
○ 2004-2529	... couche similaire . PEG . surfaces d'acier inoxydable . réduire . formation de biofilm de <i>Listeria</i>	n° 25 p. 14
◆ 2004-2621	Une approche semi-quantitative pour estimer la contamination par le virus de Norwalk d'huîtres	n° 26 p. 7
◆ 2004-2622	La FDA et l'EPA annoncent la révision de l'avis ... sur le méthylmercure dans le poisson	n° 26 p. 7
◆ 2004-2623	... principaux microorganismes ... formation d'histamine ... produits de la mer ... sécurité	n° 26 p. 8
● 2004-2624	Détection de la protéine du prion dans le poisson. Probabilité de présence des EST	☞ n° 26 p. 8
● 2004-2625	Dépistage de <i>Listeria monocytogenes</i> dans les unités de fumage et de transformation du poisson	☞ n° 26 p. 8
● 2004-2626	Le transfert des PCDD et des PCDF dans ... la truite arc-en-ciel ..., par l'aliment	n° 26 p. 9
● 2004-2627	Comment atteindre un FSO - Maîtrise de <i>L. monocytogenes</i> dans l'industrie du poisson fumé	☞ n° 26 p. 9
○ 2004-2628	Comparaison ... désinfection des ateliers de fumage du saumon ... survie ... <i>L. monocytogenes</i>	☞ n° 26 p. 10
○ 2004-2629	<i>Photobacterium phosphoreum</i> responsable d'incident histaminique dans le poisson	n° 26 p. 10
○ 2004-2630	Inactivation par radiation ionisante de <i>Salmonella</i> ... et <i>Vibrio</i> ... dans les huîtres	☞ n° 26 p. 10
○ 2004-2631	Contamination des moules par le virus de ... hépatite A : ... en Italie méridionale	n° 26 p. 10
◆ 2004-2760	Pathologies attribuables à la consommation de coquillages	n° 27 p. 11
◆ 2004-2761	Fréquence des allergies aux produits de la mer aux EU selon une enquête conduite par téléphone	n° 27 p. 12
● 2004-2762	" Etude de l'alimentation totale française : mycotoxines, minéraux et éléments traces "	n° 27 p. 12
● 2004-2763	Formation d'amines biogènes dans des marinades de sardines lors de l'entreposage réfrigéré	n° 27 p. 13
● 2004-2764	Teneurs en métaux lourds (zinc, cadmium, plomb et cuivre) des conserves de moules ( <i>Mytilus</i> sp.)	n° 27 p. 13
● 2004-2765	... bactériocine ... inhibition de <i>L. monocytogenes</i> ... <i>C. piscicola</i> ... systèmes saumon fumé à froid	n° 27 p. 13
● 2004-2766	... prédiction de la croissance ... <i>L. monocytogenes</i> ... micro-organismes ... saumon fumé à froid	n° 27 p. 14
● 2004-2767	... haute pression ... <i>L. monocytogenes</i> , la microflore d'altération ... indices de qualité ... saumon	n° 27 p. 14
● 2004-2768	Contrôle microbiologique de seiches ( <i>Sepia officinalis</i> ) congelées et décongelées	n° 27 p. 15
● 2004-2769	<i>Listeria</i> : la lutte continue	n° 27 p. 15
○ 2004-2770	Un cas d'empoisonnement lié à l'histamine dans du poisson dû à <i>Photobacterium phosphoreum</i>	n° 27 p. 15
○ 2004-2771	Des bases scientifiques pour les normes de sécurité des produits de la pêche	n° 27 p. 15
○ 2004-2772	Estimation de l'exposition au ... (PCDD) et au ... (PCDF) - (enquête FDA)	n° 27 p. 16
◆ 2004-2858	... <i>Listeria monocytogenes</i> ... saumon fumé : intérêt de la biopréservation ... bactéries lactiques	n° 28 p. 10
● 2004-2859	Une évaluation semi-quantitative du risque sanitaire des produits de la mer	n° 28 p. 11
● 2004-2860	... teneurs en contaminants ... saumon d'élevage ... sauvage et ... aliments industriels du saumon	n° 28 p. 11
● 2004-2861	Effets ... organohalogénés produits naturellement ... via la consommation de poissons	n° 28 p. 11
● 2004-2862	... histamine ... amines biogènes et ... bactéries ... anchois en boîtes "rappelés" par l'USFDA	n° 28 p. 12
● 2004-2863	Collecte de données sur la présence des HAP dans les aliments	n° 28 p. 12
● 2004-2864	Avis ... sur les contaminants ... risques pour la santé humaine ... composés organostanniques	n° 28 p. 13
○ 2004-2865	Avis ... sur ... la toxicité des produits de pêche appartenant à la famille des Gempylidae	n° 28 p. 13
○ 2004-2866	Dosage des métaux lourds dans les pommes de terre ... produits de la mer importés et les arachides	n° 28 p. 13
○ 2004-2867	Distribution du mercure et du cadmium chez l'espadon ( <i>Xiphias gladius</i> )	n° 28 p. 13

## 2 - Nutrition

● 2004-2530	Influence du mode de conservation sur la préservation des acides gras oméga 3 du poisson	n° 25 p. 14
○ 2004-2531	... extraits de plantes pour préserver des aliments fonctionnels contenant des n-3-PUFA	n° 25 p. 15
○ 2004-2532	Le sélénium, un oligo-élément essentiel pour la santé humaine	n° 25 p. 15
○ 2004-2533	Quantification et distribution . lipides . eau . acides gras du thon germon de la côte ouest [U.S.]	n° 25 p. 15
● 2004-2632	... valeur nutritionnelle induite sur les produits dérivés consommés par l'homme : les lipides	☞ n° 26 p. 11
○ 2004-2633	Acides gras oméga 3 et maladies cardiovasculaires - à la pêche d'un traitement naturel	n° 26 p. 11
● 2004-2773	Biodisponibilité du sélénium de poisson et de levure ... sélénate : une étude comparative	n° 27 p. 16
● 2004-2774	Les poissons d'élevage et sauvages ... maladies cardiovasculaires : évaluation des différences	n° 27 p. 16
● 2004-2775	"Avis sur la consommation de poissons : bénéfiques et risques"	n° 27 p. 17
○ 2004-2776	Les acides gras polyinsaturés et l'inflammation	n° 27 p. 17
○ 2004-2777	Poisson, acides gras oméga 3 et risque cardiovasculaire : données épidémiologiques	n° 27 p. 17
○ 2004-2778	Acides gras oméga 3 et maladies cardiovasculaires : approches épidémiologiques	n° 27 p. 17
○ 2004-2779	"Audit nutritionnel. Guide pratique"	n° 27 p. 17
○ 2004-2780	Les bénéfices pour la santé de la consommation de saumon	n° 27 p. 18
● 2004-2868	L'océan fournit plus d'EPA et de DHA que ce que nous pouvons utiliser	n° 28 p. 14
● 2004-2869	La consommation ... ω3 ... poisson comparé à des gélules ... niveau plasmatique	n° 28 p. 14
● 2004-2870	Lipides polaires marins	n° 28 p. 14

○ 2004-2871	Les caractéristiques de composition de la palourde et de la praire	n° 28	p. 15
<b>3 - Critères de qualité</b>			
● 2004-2534	L'altération du chinook ( <i>Oncorhynchus tshawytscha</i> ) récolté anesthésié	n° 25	p. 15
● 2004-2535	... modifications sensorielles et microbiol. . bactéries protéolytiques . sur glace du turbot d'élevage	n° 25	p. 16
● 2004-2536	... congélation-réfrigération . paramètres de qualité . merlan, . maquereau et . saumon-portion crus	n° 25	p. 16
● 2004-2537	... filetage de saumon . altération microbienne et la qualité au cours d'un entreposage réfrigéré	n° 25	p. 17
● 2004-2538	Propriétés physico-thermiques du surimi, . merlu argenté . maquereau, . températures de cuisson	n° 25	p. 17
● 2004-2539	Propriétés du caviar d'esturgeons sauvages et d'élevage - Impact de l'alimentation	n° 25	p. 17
○ 2004-2540	L'activité de la collagénase et l'hydrolyse protéique . dégradation sous glace du cabillaud	n° 25	p. 18
○ 2004-2541	... rétention d'eau . du saumon . chauffé à faible température - ... congélation . stockage sous glace	n° 25	p. 18
○ 2004-2542	La Ca-ATPase du réticulum sarcoplasm. . cytochrome oxydase . indicateurs . stockage . congélation	n° 25	p. 18
○ 2004-2543	Comparaison des caractéristiques organoleptiques et des composés volatils de la dorade royale	n° 25	p. 18
○ 2004-2544	Aptitude des amines volatils comme indicateurs de fraîcheur du merlu de Méditerranée glacé	n° 25	p. 18
◆ 2004-2634	Saumon fumé : Préférences des consommateurs européens	n° 26	p. 11
● 2004-2635	Caractérisation sensorielle de saumons fumés ... marché européen ... paramètres chimiques, .....	n° 26	p. 12
● 2004-2636	... pertes à l'égouttage ... décongélation ... cuisson de la morue ... entreposage frigorifique long	n° 26	p. 13
● 2004-2637	.. analyse sensorielle et olfacto. ... discrimination ... arômes ... à trois états de fraîcheur	n° 26	p. 13
○ 2004-2638	Rôle des bromophénols dans l'odeur des poissons d'eau douce et de mer	n° 26	p. 13
○ 2004-2639	Caractéristiques biochimiques et physico-chimiques du muscle et de l'actomyosine ... saumons	n° 26	p. 14
○ 2004-2640	Caractérisation d'un défaut particulier du thon fumé	n° 26	p. 14
○ 2004-2641	Qualité des crevettes décongelées par une recirculation d'air par rapport à une immersion ... eau	n° 26	p. 14
○ 2004-2642	Propriétés physicochimiques d'un indicateur temps-température	n° 26	p. 14
○ 2004-2643	Production de putrescine, cadavérine et indole ... crevettes pénaïdes ... stockées	n° 26	p. 14
○ 2004-2644	Propriétés physiques et rhéologiques de la gélatine de poisson comparée à celle des mammifères	n° 26	p. 15
◆ 2004-2781	Optimisation du taux de sel du saumon fumé ... santé ... qualité gustative et une conservation	n° 27	p. 18
● 2004-2782	Effet ... monoxyde de carbone ... fumée filtrée ... sur les propriétés du muscle aquatique	n° 27	p. 19
● 2004-2783	Les propriétés sensorielles, microbiologiques, physiques et nutritionnelles du poulpe entier en glace	n° 27	p. 19
● 2004-2784	Qualités microbiologiques et chimiques des anchois marinés ... additifs végétaux et des sauces	n° 27	p. 20
● 2004-2785	Modifications microbiologiques, chimiques et sensorielles du bar méditerranéen d'élevage	n° 27	p. 20
● 2004-2786	... glace liquide sur les changements chimiques ... qualité du merlu ... entreposage réfrigéré	n° 27	p. 21
● 2004-2787	Saumurage de filets de cabillaud : ... propriétés sensorielles ... appréciation par les consommateurs	n° 27	p. 21
● 2004-2872	Oxydation du cholestérol dans certains produits transformés à base de poissons	n° 28	p. 15
● 2004-2873	L'escolier sur le marché allemand	n° 28	p. 15
● 2004-2874	Les modifications des lipides ... sardine : effet de la glace liquide ozonisée	n° 28	p. 16
● 2004-2875	Le traitement au CO de produits à base de thon : principes d'évaluation et aspects analytiques	n° 28	p. 16
● 2004-2876	Comment protéger les acides gras ... oméga 3 (AGPI - LC ω3) vis-à-vis de l'oxydation ?	n° 28	p. 17
● 2004-2877	Les modifications biochimiques ... perte de qualité du turbot d'élevage ... entreposage réfrigéré	n° 28	p. 17
● 2004-2878	Les aspects sensoriels et biochimiques ... thon obèse ... entreposage ... atmosphère contrôlée	n° 28	p. 18
○ 2004-2879	Influence des règles de manipulations ... facteurs biologiques sur l'évaluation QIM du hareng	n° 28	p. 18
○ 2004-2880	Les modifications des lipides et des protéines ... stockage de la pulpe de maquereau ... -2°C et -10°C	n° 28	p. 18
○ 2004-2881	Détection instrumentale et sensorielle des "défauts de saveurs" dans le poisson chat d'élevage	n° 28	p. 18
○ 2004-2882	Influence du régime alimentaire sur différents aspects de qualité de l'esturgeon d'élevage	n° 28	p. 19
<b>4 - Gestion de la qualité</b>			
● 2004-2545	Contrôle de l'hygiène alimentaire des produits sushi et de leur matière première	n° 25	p. 19
○ 2004-2546	Fraîcheur et traçabilité pour la sécurité du consommateur	n° 25	p. 19
● 2004-2645	Les attitudes, les connaissances et le comportement du consommateur ... sécurité alimentaire	n° 26	p. 15
● 2004-2788	Evaluation et gestion de la sécurité et de la qualité des produits de la mer	n° 27	p. 22
● 2004-2883	Application de la méthode d'évaluation du risque à l'industrie de la pêche	n° 28	p. 19
● 2004-2884	Evaluation des risques nutritionnels et sanitaires	n° 28	p. 19
○ 2004-2885	Dossier Traçabilité, sécurité des aliments..... L'autorité européenne de sécurité des aliments	n° 28	p. 19
<b>5 - Méthodes analytiques générales</b>			
○ 2004-2547	Amélioration de l'inspection de la qualité des produits alimentaires par imagerie électronique	n° 25	p. 19
<b>6 - Méthodes analytiques spécifiques produits de la mer</b>			
◆ 2004-2548	Identification . sardines et produits de type sardine en conserve . méthode de séquençage direct	n° 25	p. 19
● 2004-2549	Mise au point d'une méthode d'indice de qualité [QIM] pour le merlu blanc congelé	n° 25	p. 20
○ 2004-2550	... identification . analyse du polymorphisme des longueurs des fragments de restriction . CLHP	n° 25	p. 20
○ 2004-2551	... anticorps monoclonaux pour l'identification du mérrou et du cernier . méthode indirecte Elisa	n° 25	p. 20
● 2004-2646	Des "multi-capteurs" pour estimer la qualité du poisson	n° 26	p. 15

● 2004-2647	Les techniques destructives et non destructives d'analyse de composition et d'authentification .....	n° 26	p. 15
● 2004-2648	Détermination non destructive ... de matière grasse du thon ... spectrophotomètre ... portable .....	n° 26	p. 16
● 2004-2649	Comparaison de méthodes ... fraîcheur ... durée de conservation sous glace de la dorade royale ...	n° 26	p. 16
● 2004-2650	Une méthode rapide non destructive de contrôle qualité du poisson par ... l'intensité de l'odeur .....	n° 26	p. 16
● 2004-2651	... biologie moléculaire pour l'identification des espèces dans ... produits ... chair d'espadon .....	n° 26	p. 16
● 2004-2652	Oxydation lipidique de filets de hareng sous glace mesurée ... barette de capteurs à gaz .....	n° 26	p. 17
● 2004-2653	Mesure ... de qualité de darnes de truite Fario par analyse d'image colorimétrique automatisée .....	n° 26	p. 17
● 2004-2654	L'analyse colorimétrique ... indice d'altération ... bactérienne des aliments d'origine marine .....	n° 26	p. 17
● 2004-2655	Inactivation thermique de <i>L. innocua</i> dans le caviar de saumon kéta ... tubes TDT de létalité .....	n° 26	p. 17
● 2004-2656	... conditions d'entreposage ... profils de calorimétrie par balayage ... morue décongelée .....	n° 26	p. 17
◆ 2004-2789	Modèles d'introgession ... hybrides ... <i>M. edulis</i> et <i>M. galloprovincialis</i> - (origine géographique) ..	n° 27	p. 22
● 2004-2790	Identification d'espèces de thons en conserve par ... fragments d'ADN ... amorces PCR niches ...	n° 27	p. 23
● 2004-2791	... méthodes analytiques pour la détermination de l'histamine dans des échantillons de thon .....	n° 27	p. 23
● 2004-2792	... méthode NPP (Nombre le Plus Probable) ... avec ... PCR, ... détection ... <i>V. parahaemolyticus</i> ..	n° 27	p. 23
● 2004-2793	Détermination des amines biogènes ... chair de poisson par chromatographie d'échange d'ions .....	n° 27	p. 23
◆ 2004-2886	Différenciation des poissons frais ou congelés/décongelés par spectrométrie proche-infrarouge .....	n° 28	p. 20
● 2004-2887	Protocole biochimique pour l'isolement et l'identification ... <i>Vibrio</i> dans les produits marins .....	n° 28	p. 20
● 2004-2888	Détermination de la qualité microbiologique de la crevette crue par mesure de la capacitance .....	n° 28	p. 21
● 2004-2889	Une nouvelle approche multivariée appliquée au problème de l'estimation ... qualité du poisson .....	n° 28	p. 21
● 2004-2890	Développement d'un capteur colorimétrique ... contrôle de la dégradation du poisson ... (ABVT) ..	n° 28	p. 21
● 2004-2891	Détermination quantitative des polyphosphates ... poisson ... photométrie thermique différentielle ..	n° 28	p. 22
● 2004-2892	Estimation de la qualité du cabillaud congelé par une nouvelle méthode instrumentale .....	n° 28	p. 22
● 2004-2893	Impact de prétraitements physiques et chimiques sur la texture du poulpe ( <i>Eledone moschata</i> ) .....	n° 28	p. 22
● 2004-2894	Chromatographie liquide ... absorption atomique ... spéciation de l'étain ... produits marins .....	n° 28	p. 22
● 2004-2895	Etude interlaboratoires : détermination des résidus de chloramphénicol (CAP) chez les crevettes ...	n° 28	p. 22
● 2004-2896	De nouvelles perspectives à partir d'une histoire ancienne : l'identification du thon en boîte .....	n° 28	p. 23
● 2004-2897	Identification d'espèces commerciales de gadidés par PCR-RFLP .....	n° 28	p. 23
● 2004-2898	La différenciation entre le saumon sauvage et le saumon élevé traditionnellement et biologiquement	n° 28	p. 23
● 2004-2899	Evaluation du test ... boîte de Petri pour cribler différents résidus d'antibiotiques dans les truites ...	n° 28	p. 23

## 4 – Environnement

### 1 - Qualité du milieu

● 2004-2552	Incidence de <i>Listeria</i> spp. en milieu marin au Maroc .....	n° 25	p. 21
● 2004-2657	"RNO 2003 - Surveillance du milieu marin. Travaux du RNO" .....	n° 26	p. 18
● 2004-2658	L'élevage du saumon modifie la composition en acides gras et le goût du lieu noir sauvage .....	n° 26	p. 18
● 2004-2794	Les contrôles microbiologiques au cours du cycle de production de <i>D. labrax</i> et <i>S. aurata</i> : .....	n° 27	p. 24
● 2004-2900	"RNO 2004.- Surveillance du Milieu Marin. Travaux du RNO. Edition 2004" .....	n° 28	p. 24
● 2004-2901	"Station de mesure automatique haute fréquence Marel Carnot : de la conception à l'exploitation" .....	n° 28	p. 24
● 2004-2902	"Station de mesure automatique haute fréquence Marel Carnot : de la conception à la réalisation" .....	n° 28	p. 24
● 2004-2903	"Devenir des virus entériques humains en milieu marin ... purification des coquillages" .....	n° 28	p. 24

### 2 - Sites industriels, déchets, eau

● 2004-2553	<i>R. sulfidophilum</i> dans le traitement et l'utilisation des eaux résiduelles . transformation de la sardine	n° 25	p. 21
● 2004-2554	Solubilisation des protéines des sous produits de raies par des enzymes endogènes et commerciales	n° 25	p. 21
● 2004-2659	Récupération de l'astaxanthine ... eaux usées ... fruits de mer en utilisant des écailles de poisson	n° 26	p. 19
● 2004-2660	... éliminer biologiquement l'azote et le carbone d'eaux usées de fabrique de conserves de poisson	n° 26	p. 19

## 5 – Consommation et marchés

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

◆ 2004-2661	Code de transmission de données via EDI international pour la filière des produits de la mer .....	n° 26	p. 20
● 2004-2662	Un comité américain donne un 1er accord pour pénaliser les auteurs ... de dumping de crevettes ...	n° 26	p. 20
● 2004-2904	Le Vietnam exporte vers 75 pays .....	n° 28	p. 25
● 2004-2905	Le Vietnam développe de nouveaux marchés .....	n° 28	p. 25

### 2 - Offre marchés

● 2004-2555	Situation de l'aquaculture de truite saumonée en Finlande .....	n° 25	p. 22
● 2004-2663	Incertitude d'approvisionnement dans l'industrie ... stratégies des entreprises de transformation ...	n° 26	p. 21
● 2004-2664	Développement relatif de la productivité dans la salmoniculture .....	n° 26	p. 21
● 2004-2665	Les pays baltes sont prêts pour l'adhésion .....	n° 26	p. 21

● 2004-2666	Le marché du saumon	n° 26	p. 22
● 2004-2667	Le marché du thon rouge	n° 26	p. 22
● 2004-2795	"La filière française des co-produits de la pêche et de l'aquaculture : état des lieux et analyse"	n° 27	p. 25
● 2004-2796	Les filières pêche et aquaculture en Pologne : potentialités de marché et aspects de la concurrence	n° 27	p. 25
● 2004-2906	Les marchés mondiaux du thon	n° 28	p. 25
● 2004-2907	La production de crevettes d'élevage "bio" à Ca Mau, Vietnam	n° 28	p. 25
● 2004-2908	Le secteur de la pêche en Chine	n° 28	p. 25
● 2004-2909	L'aquaculture chinoise va de l'avant	n° 28	p. 25

### 3 - Economie et consommation

● 2004-2556	Coordination verticale au sein de la filière saumon	n° 25	p. 22
● 2004-2557	Analyse . de l'acceptation par les . norvégiens et nord-américains du saumon GM ou élevé . OGM	n° 25	p. 22
● 2004-2558	Perspectives de consommation des produits de la mer dans l'Union Européenne à l'horizon 2030	n° 25	p. 23
● 2004-2559	"Etudes sur la valeur ajoutée des produits de la mer"	n° 25	p. 23
● 2004-2668	Aquaculture durable : développer l'avenir de l'aquaculture	n° 26	p. 22
● 2004-2669	Barrières perçues par les femmes norvégiennes pour la consommation de poisson	n° 26	p. 22
● 2004-2670	Dossier Traiteur de la mer	n° 26	p. 22
● 2004-2671	Dossier Marée	n° 26	p. 22
● 2004-2672	Examen des pêcheries dans les pays de l'OCDE : Vol. 1. Politiques et statistiques de base 2003	n° 26	p. 23
● 2004-2673	Examen des pêcheries dans les pays de l'OCDE : Vol. 2. Statistiques nationales 1999-2001	n° 26	p. 23
● 2004-2674	La Russie crée les conditions pour un boom financier	n° 26	p. 23
● 2004-2797	Consommation de produits de la mer : influence du surpoids et des croyances sur la santé	n° 27	p. 25
● 2004-2910	"Données économiques maritimes françaises 2003"	n° 28	p. 26
● 2004-2911	Une demande en hausse pour les produits de la mer «bio»	n° 28	p. 26
● 2004-2912	Dossier Saurisserie	n° 28	p. 26

## 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

● 2004-2675	Liste des organisations de producteurs reconnues dans le secteur de la pêche et de l'aquaculture	n° 26	p. 24
● 2004-2798	... plan général de gestion des crises ... denrées alimentaires et des aliments pour animaux	n° 27	p. 27
● 2004-2799	... sécurité générale des produits et adaptation de la législation ... conformité des produits	n° 27	p. 27
● 2004-2800	... conseils consultatifs régionaux dans le cadre de la politique commune de la pêche	n° 27	p. 27
● 2004-2801	... préparation de l'entrée en vigueur... dispositions ..., qui concernent les entreprises	n° 27	p. 28
● 2004-2913	Arrêté du 9 septembre 2004 portant application de l'article L. 221-1-3 du code de la consommation	n° 28	p. 27

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

● 2004-2560	Directive . surveillance des zoonoses et des agents zoonotiques	n° 25	p. 24
● 2004-2561	Décision . conditions de police sanitaire et . certification . importation de mollusques, . leurs œufs	n° 25	p. 24
● 2004-2562	Décision ... liste des postes d'inspection frontaliers	n° 25	p. 24
● 2004-2563	Décision . conditions de police sanitaire . certification . importation de poissons d'aquaculture	n° 25	p. 25
● 2004-2564	Arrêté du 19 novembre 2003 fixant la liste des postes d'inspection frontaliers	n° 25	p. 25
● 2004-2565	NS DGAL « Programmation des inspections itinérantes des ateliers soumis à autorisation préalable	n° 25	p. 25
● 2004-2676	Règlement ... contrôles vétérinaires aux postes d'inspection frontaliers ... produits ... pays tiers	n° 26	p. 24
● 2004-2677	Règlement ... modèle harmonisé de certificat ... échanges intracommunautaires d'animaux	n° 26	p. 24
● 2004-2678	Décision ... certification sanitaire des produits de la pêche ... pays tiers ... décision spécifique	n° 26	p. 24
● 2004-2679	Décision ... ajouts et ... suppressions ... liste ... inspection frontaliers ... adhésion	n° 26	p. 25
● 2004-2802	Directive ... du Conseil du 31 mars 2004 sur les instruments de mesure	n° 27	p. 28
● 2004-2803	... modifications et ajouts concernant la liste des postes d'inspection frontaliers	n° 27	p. 28
● 2004-2804	... liste des postes d'inspection frontaliers dans la perspective de l'adhésion de ... la Slovaquie	n° 27	p. 28
● 2004-2805	... liste de postes d'inspection frontaliers ... contrôles vétérinaires ... animaux vivants	n° 27	p. 28
● 2004-2806	Arrêté ... instruments de pesage à fonctionnement non automatique, en service	n° 27	p. 29
● 2004-2807	Note de service DGAL/... 28 mai 2004 : Bilan de l'opération « Fêtes de fin d'année 2003 »	n° 27	p. 29
● 2004-2808	Jurisprudence ... fraudes et falsifications - Noix de Saint-Jacques (... Rennes - 20 février 2003)	n° 27	p. 29
● 2004-2809	Jurisprudence ... fraudes et falsifications Etiquetage/Poids (... Paris - 12 septembre 2002)	n° 27	p. 29
● 2004-2810	Circulaire DPMA... Programme ... contrôle des pêches maritimes ... produits de la pêche ... 2004	n° 27	p. 29

● 2004-2914	Arrêté ... liste des postes d'inspection frontaliers établie par l'arrêté du 19 novembre 2003	-----	n° 28	p 27
● 2004-2915	Note de service DGAL... « Contrôle des denrées animales ... des fêtes de fin d'année 2004 »	----	n° 28	p. 27
<b>03 - Hygiène - Agrément des établissements</b>				
● 2004-2566	Règlement ... règles sanitaires . sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine	-	n° 25	p. 25
● 2004-2567	Règlement ... mesures transitoires, . normes de transformation . matières de catégorie 3 et le lisier	-	n° 25	p. 25
● 2004-2568	Règlement ... dispositions transitoires . normes de transformation . matières de catégorie 3 et . lisier	-	n° 25	p. 25
● 2004-2569	Règlement ... interdiction de la réutilisation du poisson au sein de l'espèce, l'enfouissement	.....	n° 25	p. 25
● 2004-2570	Règlement ... mesures transitoires, . importation et le transit de certains produits . de pays tiers	---	n° 25	p. 26
● 2004-2571	Règlement ... mesures transitoires, . collecte, . transport . élimination des anciennes denrées	.....	n° 25	p. 26
● 2004-2572	Règlement ... mesures transitoires, . importation et le transit de certains produits . de pays tiers	---	n° 25	p. 26
● 2004-2573	Décision ... mesures transitoires, . séparation totale entre les matières des catégories 1 et 2 et 3	.....	n° 25	p. 26
● 2004-2574	Décision ... mesures transitoires, . séparation des usines de transformation des catégories 1, 2 et 3	-	n° 25	p. 26
● 2004-2575	Décision ... mesures transitoires, . matières recueillies lors du traitement des eaux résiduaires	----	n° 25	p. 26
● 2004-2576	Décision ... listes des zones et . exploitations piscicoles agréées au regard de la SHV ou de la NHI	..	n° 25	p. 26
● 2004-2577	Avis relatif . liste . établissements français préparant des denrées animales ou d'origine animale	.....	n° 25	p. 26
● 2004-2578	NS DGAL « Présentation de 17 textes communautaires amendant . règlement (CE) n° 1774/2002 »		n° 25	p. 26
● 2004-2579	NS DGAL « Dispositions . règles sanitaires . sous-produits animaux non destinés . consommation	...	n° 25	p. 27
● 2004-2680	Règlement ... abrogeant ... décisions ... importation de sous-produits animaux ... pays tiers	-----	n° 26	p. 25
● 2004-2681	Règlement ... abrogeant certaines décisions concernant les sous-produits animaux	-----	n° 26	p. 25
● 2004-2682	Règlement ... mesures transitoires ... importation et le transit ... produits ... pays tiers	-----	n° 26	p. 25
● 2004-2683	Règlement ... relatif à l'hygiène des denrées alimentaires	-----	n° 26	p. 25
● 2004-2684	Règlement ... règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale	--	n° 26	p. 26
● 2004-2685	Règlement ... règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels ... produits d'origine animale	..	n° 26	p. 26
● 2004-2686	Règlement ... contrôles officiels ... aliments pour animaux ... santé animale ... bien-être . animaux	-	n° 26	p. 26
● 2004-2687	Directive ... hygiène des denrées alimentaires ... règles sanitaires ... production ... marché	.....	n° 26	p. 26
● 2004-2688	Décision ... certification sanitaire ... mollusques ..., pays tiers ... décision spécifique	-----	n° 26	p. 26
● 2004-2689	Décision ... conditions de police sanitaire ... certification ... importation de mollusques.....	.....	n° 26	p. 27
● 2004-2690	Décision ... listes des zones et des exploitations piscicoles agréées ... SHV ou NHI, .....	.....	n° 26	p. 27
● 2004-2691	Note de service DGAL... enregistreurs de température de l'air ... transport d'aliments surgelés	---	n° 26	p. 27
● 2004-2811	... Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 ...hygiène des denrées alimentaires	-----	n° 27	p. 30
● 2004-2812	... règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale	-----	n° 27	p. 30
● 2004-2813	... règles ... contrôles officiels ... produits d'origine animale ... consommation humaine	-----	n° 27	p. 30
● 2004-2814	... contrôles officiels ... aliments pour animaux ... denrées alimentaires ... bien-être des animaux		n° 27	p. 30
● 2004-2815	...hygiène des denrées alimentaires ... règles sanitaires ... produits d'origine animale	.....	n° 27	p. 30
● 2004-2816	... enregistreurs de température de l'air approuvés pour le transport d'aliments surgelés	.....	n° 27	p. 30
● 2004-2817	... établissements français ... denrées animales ... dispositions communautaires	-----	n° 27	p. 30
● 2004-2916	Décision ... mesures transitoires ... commercialisation ... produits d'origine animale ... Lettonie	....	n° 28	p. 27
● 2004-2917	Décision ... liste des unités agréées dans les pays tiers pour l'irradiation des denrées alimentaires	--	n° 28	p. 27
● 2004-2918	Arrêté ... transport maritime de diverses denrées alimentaires en vrac	-----	n° 28	p. 28
● 2004-2919	Avis ... établissements français ... denrées animales ... conformes aux dispositions communautaires		n° 28	p. 28
<b>04 - Produits - Règles de préparation - Procédés</b>				
<b>05 - Additifs - Auxiliaires technologiques - Arômes</b>				
● 2004-2580	Règlement ... arômes de fumée utilisés ou destinés à être utilisés dans ou sur les denrées alim.	----	n° 25	p. 27
● 2004-2581	Arrêté ...emploi de préparations enzym. d'or. bovine ou porcine . produits . poisson reconstitués		n° 25	p. 27
● 2004-2692	Directive ... additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants	-----	n° 26	p. 27
● 2004-2920	Arrêté ... additifs ... employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine	--	n° 28	p. 28
<b>06 -Matériaux en contact - Produits de nettoyage</b>				
● 2004-2582	Directive .... suspension de l'usage de l'azodicarbonamide comme agent gonflant	-----	n° 25	p. 28
● 2004-2693	Règlement ... étain inorganique dans les denrées alimentaires	-----	n° 26	p. 28
● 2004-2694	Directive ... dérivés époxydiques dans des matériaux .... contact avec des denrées alimentaires	----	n° 26	p. 28
● 2004-2818	Note d'information ... 6 mai 2004 : « Matériaux au contact des denrées alimentaires »	-----	n° 27	p. 31
<b>07 - Biotechnologies - Nouveaux aliments</b>				
● 2004-2583	Règlement ... système pour l'élaboration et l'attribution d'identificateurs uniques pour les OGM	--	n° 25	p. 28
● 2004-2819	Avis d'homologation et d'annulation de norme ( <i>méthode détection OGM</i> )	-----	n° 27	p. 31
● 2004-2921	Décret ... OGM ... denrées alimentaires ... aliments pour animaux produits à partir de tels organismes		n° 28	p. 28
● 2004-2922	Note d'information de la DGCCRF ... « Allégations relatives à l'absence d'OGM »	-----	n° 28	p. 28
● 2004-2923	Décision ... mise sur le marché de maïs doux issu de la lignée de maïs GM Bt11	.....	n° 28	p. 28

## 08 - Contaminants - Résidus

- 2004-2584 Décision ... fixation de LPMR pour certains résidus dans les aliments d'origine animale ----- n° 25 p. 28
- 2004-2585 NS DGAL ... dosage des pesticides organochlorés, pyrèthrinoides et PCB . aliments gras ..... n° 25 p. 28
- 2004-2586 NS DGAL « Méthode de détection des résidus de nitrofuranes dans les tissus animaux » ----- n° 25 p. 28
- 2004-2587 NS DGAL : Méthodes de détection, . dioxines, furannes, PCB . par CPG couplée à la SMHR ..... n° 25 p. 29
- 2004-2695 Règlement ... en ce qui concerne les dioxines ----- n° 26 p. 28
- 2004-2696 Décision ... mesures d'urgence concernant le piment et les produits à base de piment ----- n° 26 p. 28
- 2004-2697 Note de service DGAL ... plans de surveillance ... contamination des denrées animales ... 2004 ---- n° 26 p. 28
- 2004-2698 Note de service DGAL ... Présence d'histamine dans des thons en provenance d'Indonésie ----- n° 26 p. 29
- 2004-2699 Note de service DGAL ... Plan de surveillance communautaire dioxines, 2004 ----- n° 26 p. 29
- 2004-2700 Note de service DGAL ... Interdiction de l'importation ... produits ... risque histaminique ... CO -- n° 26 p. 29
- 2004-2701 Note de service DGAL ... Plan de contrôle de la contamination par des radionucléides ----- n° 26 p. 30
- 2004-2702 Avis de l'AFSSA sur la consommation de poissons et l'exposition au mercure du 16 mars 2004 --- n° 26 p. 30
- 2004-2820 ... échantillons ... méthodes d'analyse ... contrôle ... teneurs en étain des aliments en conserve -- n° 27 p. 31
- 2004-2821 ... Bilan des plans de contrôle 2003 des résidus chimiques ... animaux ... produits d'or. animale -- n° 27 p. 31
- 2004-2924 Décision ... plans de surveillance des résidus présentés par les pays tiers ----- n° 28 p. 28
- 2004-2925 Recommandation ... contrôle ... dioxines et de PCB de type dioxine ... denrées alimentaires ----- n° 28 p. 29
- 2004-2926 Recommandation ... contrôle ... dioxines et de PCB de type dioxine ... aliments pour animaux ----- n° 28 p. 29
- 2004-2927 Note de service DGAL ... « Bilan du plan de surveillance ... pesticides. Recommandations ..... n° 28 p. 29

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

- 2004-2703 Directive ... échantillons et ... méthodes d'analyse ... contrôle ... étain des aliments en conserve -- n° 26 p. 30
- 2004-2704 Directive ... échantillons et ... méthodes d'analyse ... contrôle ... dioxines et ... PCB ..... n° 26 p. 30
- 2004-2705 Note de service DGAL ... Méthodes de dosage des sulfamides dans le muscle par CLHP ----- n° 26 p. 31

## 10 - Etiquetage - Dénominations - Allégations nutritionnelles

- 2004-2588 Directive ... l'indication des ingrédients présents dans les denrées alimentaires ----- n° 25 p. 29

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

- 2004-2589 Arrêté du 27 octobre 2003 . cahier des charges de label agricole (*conserves de sardine de St-Gilles*) -- n° 25 p. 29
- 2004-2590 Arrêté du 1er décembre 2003 . cahier des charges de label agricole (*conserves de sardine Bretagne*) - n° 25 p. 29
- 2004-2591 Avis relatifs à l'homologation et l'annulation de normes (*aliments ionisés*) ----- n° 25 p. 30
- 2004-2592 Avis relatifs à l'homologation et l'annulation de normes (*vitamines, staphylocoques .....*) ----- n° 25 p. 30
- 2004-2593 Avis relatifs à l'homologation et l'annulation de normes (*vitamines, staphylocoques, analyse sensorielle*) n° 25 p. 30
- 2004-2594 Avis relatifs à l'homologation et l'annulation de normes (*vitamine K1, microbiologie des aliments*) ----- n° 25 p. 30
- 2004-2595 Avis relatifs à l'homologation et l'annulation de normes (*management par la valeur, sécurité machines*) - n° 25 p. 31
- 2004-2706 Règlement ... dénominations dans le "Registre des AOP et des IGP (Arbroath Smokies) ----- n° 26 p. 31
- 2004-2707 Règlement ... sur la marque communautaire ----- n° 26 p. 31
- 2004-2708 Arrêté ... portant extension d'agrément d'un organisme certificateur (*produits transformés de poisson*) n° 26 p. 31
- 2004-2709 Arrêté ... nomination à la section « agrément des organismes certificateurs » de la CNL ..... n° 26 p. 31
- 2004-2710 Avis relatifs à l'homologation ... de normes (*tests de vieillissement*) ----- n° 26 p. 31
- 2004-2711 Avis relatifs à l'homologation et à l'annulation de normes (*analyse sensorielle*) ----- n° 26 p. 32
- 2004-2712 Avis ... consultation d'un cahier des charges de label agricole (*saumon frais élevé en Norvège*) ----- n° 26 p. 32
- 2004-2713 Avis ... consultation d'un cahier des charges de label agricole (*saumon Atlantique d'élevage fumé*) --- n° 26 p. 32
- 2004-2822 ... dénominations dans le Registre des AOP et IGP (anchois de Collioure, ..... n° 27 p. 31
- 2004-2928 Arrêté du 27 août 2004 portant renouvellement d'un organisme certificateur ----- n° 28 p. 29
- 2004-2929 Arrêté ... mode de production et de préparation biologique des animaux et des produits animaux .... n° 28 p. 29
- 2004-2930 Avis relatifs à l'homologation et à l'annulation de normes (*Matériaux ... contact ... denrées alimentaires*) n° 28 p. 29
- 2004-2931 Avis relatifs à l'homologation et à l'annulation de normes (*Analyse sensorielle - Méthodologie*) ----- n° 28 p. 30

## 12 - Environnement - Installations classées

- 2004-2714 Avis du CNC sur la reconnaissance de la contribution au développement durable ----- n° 26 p. 32
- 2004-2823 Plan gouvernemental de prévention des légionelloses ----- n° 27 p. 32

## 13 - Importation / Exportation

- 2004-2596 Décision ... conditions particulières d'importation des produits de la pêche originaire . Kazakhstan n° 25 p. 31
- 2004-2597 Décision ... listes provisoires des établissements de pays tiers . importer . produits . de la pêche ..... n° 25 p. 31
- 2004-2598 Décision ... conditions . d'importation des mollusques bivalves, échinodermes, tuniciers . Pérou .... n° 25 p. 31
- 2004-2599 Décision ... liste des pays tiers . importation des produits de la pêche . Guyane, le Kenya ..... n° 25 p. 31
- 2004-2600 Décision ... importation des produits de la pêche en provenance de la Serbie-et-Monténégro ----- n° 25 p. 32
- 2004-2601 Décision ... importation des produits de la pêche en provenance d'Egypte ----- n° 25 p. 32
- 2004-2602 Décision ... importation des produits de la pêche en provenance du Kenya ..... n° 25 p. 32

● 2004-2603	Décision ... importation des produits de la pêche en provenance de Guyana -----	n° 25	p. 32
● 2004-2715	Règlement ... droit antidumping provisoire ... importations ... truites ... Norvège ... Féroé -----	n° 26	p. 32
● 2004-2716	Règlement ... droit antidumping définitif ... importations ... truites ... Norvège ... Féroé -----	n° 26	p. 32
● 2004-2717	Règlement ... interdisant l'importation de thon rouge ... Guinée équatoriale et de Sierra Leone .....	n° 26	p. 33
● 2004-2718	Règlement ... interdisant l'importation de thon obèse ... Bolivie, du Cambodge, de Géorgie, .....	n° 26	p. 33
● 2004-2719	Règlement ... interdisant l'importation d'espadon ... Sierra Leone .....	n° 26	p. 33
● 2004-2720	Décision ... mesures de protection à l'égard des produits de la pêche originaires de Mauritanie ----	n° 26	p. 33
● 2004-2721	Décision ... protocole ... Communautés européennes ... Roumanie ... échanges ... poissons .....	n° 26	p. 33
● 2004-2722	Décision ... certification sanitaire des produits de la pêche ... pays tiers .... décision spécifique ----	n° 26	p. 33
● 2004-2723	Décision ... modifiant la décision 2003/71/CE en ce qui concerne sa période de validité -----	n° 26	p. 33
● 2004-2724	Décision ... conditions ... importation de mollusques bivalves, échinodermes ... Vietnam, .....	n° 26	p. 34
● 2004-2725	Décision ... conditions ... importation de produits de la pêche ... du Vietnam, .....	n° 26	p. 34
● 2004-2726	Décision ... conditions d'importation ... Maroc ... mollusques .... <i>Acanthocardia tuberculatum</i> ...	n° 26	p. 34
● 2004-2727	Avis d'ouverture d'une enquête de sauvegarde ... importations de saumons d'élevage -----	n° 26	p. 34
● 2004-2728	Avis aux importateurs de saumon d'élevage -----	n° 26	p. 34
● 2004-2729	Avis aux importateurs de grosses truites arc-en-ciel originaires de Norvège et des îles Féroé -----	n° 26	p. 35
● 2004-2730	Avis aux importateurs de grosses truites arc-en-ciel originaires de Norvège et des îles Féroé -----	n° 26	p. 35
● 2004-2824	... mesures de sauvegarde provisoires à l'encontre des importations de saumons d'élevage -----	n° 27	p. 32
● 2004-2825	... liste des pays tiers ... l'importation des produits de la pêche est autorisée ... Zimbabwe -----	n° 27	p. 32
● 2004-2826	... conditions particulières d'importation des produits de la pêche en provenance du Zimbabwe ---	n° 27	p. 32
● 2004-2827	... conditions particulières d'importation des produits de la pêche en provenance de Roumanie ---	n° 27	p. 32
● 2004-2828	... police sanitaire ... certification applicables à l'importation de poissons d'aquaculture vivants ....	n° 27	p. 32
● 2004-2829	... importations de mollusques vivants destinés à la consommation humaine -----	n° 27	p. 33
● 2004-2830	... pays tiers à exporter des mollusques vivants aux fins d'élevage, d'engraissement .....	n° 27	p. 33
● 2004-2831	Avis aux importateurs de saumons d'élevage -----	n° 27	p. 33
● 2004-2832	Note de service DGAL/... réglementation pour l'exportation de denrées animales vers la Suisse ---	n° 27	p. 33
● 2004-2932	Avis ... procédure antidumping ... importations de saumon d'élevage originaire de Norvège -----	n° 28	p. 30

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

● 2004-2731	Règlement ... mesures de reconstitution des stocks de cabillaud -----	n° 26	p. 35
● 2004-2732	Règlement ... mesures techniques ... activités de pêche dans la zone ... Antarctique -----	n° 26	p. 35
● 2004-2733	Règlement ... mesures de contrôle ... activités de pêche dans la zone ... Antarctique .....	n° 26	p. 35
● 2004-2734	Règlement ... protection des récifs coralliens ... chalutage ... nord-ouest de l'Ecosse -----	n° 26	p. 36
● 2004-2735	Règlement ... arrêt de la pêche de la crevette par les navires battant pavillon d'un État membre ----	n° 26	p. 36
● 2004-2736	Règlement ... quotas de poissons ... 2004 ... gestion interannuelle des TAC et quotas -----	n° 26	p. 35
● 2004-2737	Règlement ... mesures techniques de conservation pour certains stocks de grands migrateurs -----	n° 26	p. 35
● 2004-2738	Règlement ... protection des espèces de faune et de flore sauvages ... réglementation ... commerce -	n° 26	p. 36
● 2004-2739	Arrêté ... TAC de crabe des neiges dans les eaux ... Saint-Pierre-et-Miquelon -----	n° 26	p. 36
● 2004-2740	Circulaire DPMA/SDPM/C2004-9604 du 18 mars 2004 : Plan de gestion opérationnelle -----	n° 26	p. 36
◆ 2004-2741	... problèmes de nomenclature et de taxonomie ... instruments juridiques ... thon et d'autres .....	n° 26	p. 37