

Sommaires Bibliomer - 2005

n° 29 - Mars, n° 30 - Juin, n° 31 - Septembre, n° 32 - 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

- 2005-2933 Ecolabel et gestion des pêches n° 29 p. 1
- 2005-2934 La coquille Saint-Jacques en Bretagne n° 29 p. 1
- 2005-2935 Présentation de différentes espèces marines n° 29 p. 2
- 2005-2936 Ressources thonières n° 29 p. 2
- 2005-3035 La situation mondiale des pêches et de l'aquaculture n° 30 p. 1
- 2005-3272 Le principe de précaution dans la gestion des pêches n° 32 p. 1
- 2005-3273 Evaluation des ressources. Méthodes, intérêts, limites n° 32 p. 1
- 2005-3274 Les évaluations directes : exemples de la coquille Saint-Jacques et de la palourde n° 32 p. 1
- 2005-3275 De la demande d'avis scientifique aux décisions de gestion ...pêcheries de l'Atlantique du nord-est - n° 32 p. 2


2 - Techniques de pêche et d'élevage

- 2005-3154 ... smoltification accélérée ... structure du muscle ... fermeté des filets de saumons d'élevage ---- n° 31 p. 1
- 2005-3276 Gérer les prises accessoires et les déchets : quels progrès ... et pouvons-nous faire mieux ? ----- n° 32 p. 2
- 2005-3277 La sélectivité des engins de pêche ----- n° 32 p. 2

3 - Aquaculture

- 2005-2937 Une vision globale de la crevette d'aquaculture et de son marché n° 29 p. 2
- 2005-2938 La filière crevette en Nouvelle-Calédonie : situation actuelle, développement et besoins de recherche n° 29 p. 2
- 2005-2939 Perspectives globales de l'aquaculture dans les décennies futures ... productions aquacoles ... 2030- n° 29 p. 3
- 2005-3036 Agreste, la statistique agricole ... premier recensement ... conchyliculture avec ... l'Ifremer  n° 30 p. 1
- 2005-3155 ...amélioration génétique du saumon Atlantique ... paramètres génétiques ... modèles animaux --- n° 31 p. 1
- 2005-3156 L'utilisation des immunostimulants dans la production de larves de poissons d'aquaculture ----  n° 31 p. 2
- 2005-3278 Effet de la densité et de la taille sur la morphologie des moules ... de filière ... Canada ----- n° 32 p. 3
- 2005-3279 Importances ... famille ... pour la survie ... naissain de l'huître creuse japonaise ... en éclosion --- n° 32 p. 3
- 2005-3280 ... immunostimulant ... algue *G. tenuistipitata* sur la crevette ... résistance contre *V. alginolyticus* n° 32 p. 4
- 2005-3281 Identification d'une éthique de qualité pour les produits d'aquaculture n° 32 p. 4
- 2005-3282 Aliment de sevrage pour les larves de poissons marins n° 32 p. 4
- 2005-3283 Développement de l'aquaculture biologique au Danemark n° 32 p. 4
- 2005-3284 Modifications ... paramètres morphométriques chez le thon rouge ... procédures d'engraissement - n° 32 p. 4





4 - Algues

- 2005-3285 Technologie ... culture de *Porphyra* et autres algues en bassins d'eau de mer ... à terre -----  n° 32 p. 5

5 - Conservation des produits frais à bord








2 - Transformation

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


- ◆ 2005-2940 ... systèmes de glace liquide ... qualité . produits alimentaires aquatiques ... glace en paillettes -  n° 29 p. 4
- 2005-3037 ... congélation en saumure ... rancidité ... entreposage ... congelé de petits poissons pélagiques -- n° 30 p. 2
- 2005-3038 ... système ... glace liquide ... qualités sensorielles, microbiologiques et chimiques du chinchard ... n° 30 p. 2
- 2005-3157 Evaluation microbiologique, biochimique et sensorielle de moules ... emballées sous AM -----  n° 31 p. 3
- 2005-3158 Un bilan sur les traitements pour réduire les *Vibrio* dans les huîtres sorties de l'eau ----- n° 31 p. 3
- 2005-3159 ... modifications chimiques ... perte de fraîcheur ...entreposage du chinchard ... glace liquide -  n° 31 p. 3
- 2005-3160 La glace sèche ... glace liquide ... réfrigération ... conservation de courte durée de la brème ...  n° 31 p. 4
- 2005-3286 ... qualité du turbot d'élevage réfrigéré ... distribution ... traitement préliminaire en glace liquide -- n° 32 p. 6
- 2005-3287 ... qualité de crevettes ... entreposées dans différentes conditions de refroidissement ----- n° 32 p. 6
- 2005-3288 ... méthode d'abattage sur les modifications *post-mortem* de la carpe ... entreposée sous glace ----- n° 32 p. 7
- 2005-3289 Développement d'un modèle mathématique sur le glaçage du poisson glace ----- n° 32 p. 7

2 - Procédés de transformation


- ◆ 2005-2941 Les réactions chimiques lors du fumage n° 29 p. 5
- ◆ 2005-2942 Procédé de fabrication d'anchois en salaison et de filets d'anchois, à faible teneur en sodium (*brevet*) n° 29 p. 6

- 2005-2943 Inhibition *in vitro* de la flore microbienne du poisson par la nisine et le système lactoperoxydase --- n° 29 p. 6
- 2005-2944 Etudes sur l'inhibition de la rancidité du chinchard congelé ... acides citrique et ascorbique ---  n° 29 p. 7
- 2005-2945 Perte de rendement à la cuisson de la crevette blanche du Pacifique ... traitée avec des phosphates ... n° 29 p. 7
- 2005-2946 Technologie de l'ultra haute pression et son utilisation dans la fabrication du surimi : synthèse ----- n° 29 p. 7
- 2005-2947 Le contrôle des systèmes à coulis de glace ----- n° 29 p. 8
- 2005-2948 Les phosphates dans la fabrication du surimi ----- n° 29 p. 8
- 2005-2949 Une étude sur le procédé et la durée de conservation de crevettes roses d'eau profonde marinées  n° 29 p. 9
- 2005-2950 Propriétés diélectriques du surimi surgelé à 915 et 2450 MHz ----- n° 29 p. 9
- 2005-3039 *Modif.* chimiques, microbiol. et sensorielles de filets ... décongelés de sardines ... marinage ---  n° 30 p. 3
- 2005-3040 ... durée de conservation de sardines marinées ... pasteurisées et non pasteurisées, stockées à 4°C n° 30 p. 3
- 2005-3041 ... hautes pressions sur la qualité du saumon fumé à froid emballé sous vide et entreposé ... réfrigéré n° 30 p. 3
- 2005-3042 Produits restructurés à partir du flétan du Pacifique ... par des traitements hautes pressions ----- n° 30 p. 4
- 2005-3043 ... agents cryoprotecteurs ... propriétés physiques de la truite restructurée ... entreposage ... congelé n° 30 p. 4
- 2005-3044 Effet de la fermentation par *Monascus* sur les caractéristiques de la pulpe de maquereau ----- n° 30 p. 4
- 2005-3045 ... morue salée : influence de la méthode de salage sur le rendement ... caractéristiques du produit - n° 30 p. 4
- 2005-3046 Analyse de quelques variables du procédé de dessalage de la morue ----- n° 30 p. 5
- 2005-3047 La qualité ... et sensorielle des produits à base de morue, salés dans différentes saumures ----- n° 30 p. 5
- 2005-3048 Production de produits à base de protéines de poisson (surimi) issus de petits pélagiques n° 30 p. 5
- 2005-3161 La bio préservation : une technologie innovante de conservation des aliments ----- n° 31 p. 4
- 2005-3162 ... procédé de marinage des anchois frais assurant la destruction rapide des larves d'*Anisakis* ----- n° 31 p. 5
- 2005-3163 Remplacement du sodium dans le procédé de salage de la morue (*Gadus morhua*) -----  n° 31 p. 5
- 2005-3164 ... stockage en glace liquide ozonisée sur les qualités sensorielles et microbiologiques de la sardine n° 31 p. 6
- 2005-3165 Avis de l'AFSSA ... demande d'appui ... concernant un procédé pour la régénération de la saumure n° 31 p. 6
- 2005-3166 Modifications de la qualité des pâtés de poisson à base d'anchois pendant le stockage réfrigéré ----- n° 31 p. 6
- 2005-3167 ... salage-fumage sur la qualité du maquereau espagnol ... aspects biochimiques et sensoriels ---  n° 31 p. 7
- 2005-3168 Effets de la réhydratation sur les protéines solubles des produits à base de morue -----  n° 31 p. 7
- 2005-3169 Inactivation du virus de l'hépatite A dans les huîtres par haute pression ----- n° 31 p. 7
- 2005-3290 Effets des conditions de saumurage sur le gain de poids des filets de hareng (*Clupea harengus*) --- n° 32 p. 7
- 2005-3291 Utilisation d'eau électrolysée oxydante pour l'amélioration de la qualité de crevettes congelées --- n° 32 p. 8
- 2005-3292 Traitement ... haute pression ... froid négatif ... saumon fumé haché ... inactivation de *L. innocua* n° 32 p. 8
- 2005-3293 ... durée de conservation des marinades de sardines ... à la sauce tomate, stockées à 4°C -----  n° 32 p. 8
- 2005-3294 ... traitement thermique ... texture de sardinelles ... à l'huile ... en boîtes et en poches stérilisables - n° 32 p. 9
- 2005-3295 Evolution de l'oxydation des lipides au cours de la fabrication de surimi de chinchard ----- n° 32 p. 9
- 2005-3296 Saucisse de poisson enrichie en chitosane et traitée par haute pression ----- n° 32 p. 9
- 2005-3297 ... conditionnements SV et AM ... durée de conservation ... tranches d'espadon ... fumée liquide -- n° 32 p. 10





3 - Emballage et conditionnement

- 2005-2951 ... traitement à l'ozone ... caractéristiques microbiol., chim. et sensorielles de moules décoquillées n° 29 p. 9
- 2005-3049 ... sulfites ... 4-hexyl-résorcinol ... croissance microbienne ... mélanose ... crevette ... en AO ----- n° 30 p. 5
- 2005-3050 ... atmosphère contrôlée ... entreposage réfrigéré ... prévention de la mélanose des crevettes n° 30 p. 6
- 2005-3051 ... antioxydants naturels ... éclairage ... qualité de filets de saumon ... emballés sous AO ----- n° 30 p. 6
- 2005-3052 Effet d'un absorbeur d'oxygène sur la durée de conservation de la dorade royale (*Sparus aurata*) --- n° 30 p. 6
- 2005-3298 ... durée de conservation de filets de dorade ... emballés sous vide ... irradiation γ et réfrigération . n° 32 p. 10
- 2005-3299 ... qualité de saumon ... fumé à froid et emballé sous vide ... température de stockage -----  n° 32 p. 10

4 - Innovation produits

- 2005-2952 Dessalage par électrodialyse ... jus de cuisson ... moule ... réduction . pollution . qualité de l'arôme n° 29 p. 10
- 2005-2953 Co-produits de poisson : suppression de l'auto-oxydation. Une saucisse de poisson fumée n° 29 p. 10
- ◆ 2005-3170 ... poly phénols de raisin ... inhibiteurs de l'oxydation des lipides ... chair de poisson congelé -  n° 31 p. 7
- 2005-3171 Les fucanes - partie 1 ----- n° 31 p. 8
- 2005-3172 Retarder l'oxydation lipidique du hareng gracile par des extraits de thé chaud ----- n° 31 p. 8
- 2005-3300 Acceptabilité au niveau sensoriel de nouvelles espèces de poisson ----- n° 32 p. 11
- 2005-3301 De nouvelles applications des fibres dans les aliments : leur addition aux produits de la pêche --- n° 32 p. 11

5 - Biotechnologies





- 2005-2954 Trans-estérification chimique de l'huile de thon ... acides gras polyinsaturés enrichis en oméga-3  n° 29 p. 10
- 2005-2955 Production d'huile de saumon à partir de chutes de filetage ... oxydation des lipides ... oméga-3 n° 29 p. 11
- 2005-2956 Activité anti-oxydante d'extrait de dulce (*Palmaria palmata*) évaluée *in vitro* -----  n° 29 p. 11
- 2005-2957 Activité anti-oxydante d'un peptide isolé à partir d'un hydrolysate protéique de lieu d'Alaska  n° 29 p. 12
- 2005-2958 La séparation de l'huile de sardine ... eaux de lavage de surimi ... effet ... métabolisme . lipides n° 29 p. 12
- 2005-2959 Polysaccharides de l'algue rouge *Gracilaria dura* (Gracilariales, Rhodophyta) -----  n° 29 p. 12

● 2005-2960	Optimisation...précipitation du collagène ... peau de morue de la Baltique -----	📖	n° 29	p. 12
● 2005-3053	Propriétés nutritionnelles des sous-produits de transformation du lieu ..., de la morue ... du saumon -		n° 30	p. 7
● 2005-3054	Produits marins naturels -----		n° 30	p. 7
● 2005-3055	... extraction et propriétés ... gélatine de peau d'albacore ... comparées à ... gélatine des mammifères		n° 30	p. 7
● 2005-3173	Attendrissement ... viande ... sauce salée/fermentée de co-produits du traitement des crevettes	📖	n° 31	p. 8
● 2005-3174	Activité antioxydante d'un peptide de faible poids moléculaire ... sauce de moules fermentées -----		n° 31	p. 9
● 2005-3175	Impact de la saison et de la zone de pêche sur l'activité des lipases des co-produits de cabillaud ---		n° 31	p. 9
◆ 2005-3302	Les microorganismes et les microalgues ... pigments ... usage alimentaire ... réalité industrielle ? --		n° 32	p. 12
● 2005-3303	... activité de la cathepsine B et de la collagénase dans les coproduits du cabillaud -----	📖	n° 32	p. 13
● 2005-3304	Propriétés fonctionnelles et nutritionnelles des hydrolysats enzymatiques du saumon rouge		n° 32	p. 13
● 2005-3305	Recherche d'activités biologiques dans les hydrolysats de poissons ... applications nutraceutiques -		n° 32	p. 13
● 2005-3306	Effets de prétraitements alcalins et acides sur l'extraction de gélatine de la peau de lieu d'Alaska --		n° 32	p. 14




3 – Qualité

1 - Sécurité alimentaire






● 2005-2961	Le poisson . fruits de mer ... méthylmercure ... oméga -3, EPA et DHA : risques et bénéfiques -	📖	n° 29	p. 13
● 2005-2962	Les phycotoxines amnésiantes -----	📖	n° 29	p. 13
● 2005-2963	Teneur en métaux toxiques et métaux essentiels des moules appertisées ... à Ténérife, Iles Canaries		n° 29	p. 13
● 2005-2964	Inactivation de <i>Listeria innocua</i> ... oeufs de saumon ... caviar ... traités à la nisine et chauffés ...		n° 29	p. 14
● 2005-2965	Efficacité de l'ozone en tant que bactéricide lors de la transformation des produits de la mer -----		n° 29	p. 14
● 2005-2966	<i>L. monocytogenes</i> et la listériose ... appréciation des aléas dans l'évaluation des risques microbio...		n° 29	p. 14
● 2005-2967	Effet du salage . fumage à froid sur ... viabilité . virulence de <i>L. monocytogenes</i> souche Scott A	📖	n° 29	p. 15
● 2005-2968	... rapport NRC sur les effets toxiques du méthylmercure ... données récentes ... Seychelles ?- ---		n° 29	p. 16
● 2005-2969	Dioxines et PCB de type dioxine ... saumon ... huile de poisson ... huiles végétales ... alimentation		n° 29	p. 16
● 2005-2970	Des toxines amnésiantes (ASP) dans les coquilles Saint-Jacques -----		n° 29	p. 17
● 2005-2971	Bilan sur 20 ans des interdictions ... ramassage des coquillages ... phycotoxines ... littoral français		n° 29	p. 17
● 2005-2972	L'allergénicité d'extraits de crustacés et sa réduction par une digestion protéasique -----	📖	n° 29	p. 17
● 2005-2973	Le devenir des séquences transgéniques ... produits végétaux <i>GM</i> de l'alimentation du poisson		n° 29	p. 17
● 2005-2974	L'allergie au poisson et aux produits issus du poisson -----		n° 29	p. 17
● 2005-2975	Mercuré et acides gras dans le thon, le saumon et le maquereau en conserve -----		n° 29	p. 18
◆ 2005-3056	...inhibition de <i>L. monocytogenes</i> dans le saumon mariné à sec par ... bactéries lactiques		n° 30	p. 8
◆ 2005-3057	Ecologie microbienne des équipements dans différentes usines de traitement du poisson -		n° 30	p. 8
● 2005-3058	Incidence des paramètres technologiques et des désinfectants sur le risque viral en agro-alim. 📖	📖	n° 30	p. 9
● 2005-3059	Influence de la température d'entreposage sur la production d'histamine dans les poissons frais ---		n° 30	p. 10
● 2005-3060	Effets de la cuisson sur la réduction des polluants organiques rémanents chez le saumon -----		n° 30	p. 10
● 2005-3061	Hydrocarbures aromatiques polycycliques dans le poisson fumé - une revue critique -----	📖	n° 30	p. 11
● 2005-3062	Modèle ... contamination croisée par <i>L. monocytogenes</i> ... usine de transformation de poisson ---		n° 30	p. 11
● 2005-3063	... teneur en métaux lourds des coques ... commercialisées en Espagne en conserves et en frais ---		n° 30	p. 11
● 2005-3064	Comparaison ... <i>PBDE</i> en relation avec ... lipides ... dioxine et PCB ...dans le saumon .. Norvège -		n° 30	p. 11
● 2005-3065	Avis du Panel Scientifique sur les Dangers Biologiques sur <i>Bacillus cereus</i> et autres <i>Bacillus</i> spp ...		n° 30	p. 12
● 2005-3066	Avis du Panel Scientifique sur les Dangers Biologiques ... <i>Campylobacter</i> ... animaux ... denrées		n° 30	p. 12
● 2005-3067	Avis du Panel Scientifique sur les Dangers Biologiques ... <i>Clostridium</i> spp ... denrées alimentaires		n° 30	p. 12
● 2005-3068	Détection et identification des spirogones dans les coquillages et le plancton de Norvège -----		n° 30	p. 12
● 2005-3069	Quantification ... <i>PCB</i> ... poisson ... évaluation du risque de cancer : ... étude comparative de cas		n° 30	p. 13
● 2005-3070	... méthylmercure ... santé cardiovasculaire ... pertinence pour l'évaluation du risque -----		n° 30	p. 13
◆ 2005-3176	...histamine ... thon ... à 2°C - ... emballages <i>SV</i> et <i>AO</i> sur les bactéries psychrotolérantes -----		n° 31	p. 10
◆ 2005-3177	Contamination de la moule ... toxines paralysantes et décontamination : un modèle dynamique ---		n° 31	p. 11
● 2005-3178	...accumulation d'histamine dans les fruits de mer ... éviter les intoxications scombroidiques -----		n° 31	p. 12
● 2005-3179	Histamine ... amines biogènes et isolement des bactéries ... anchois appertisés commercialisés ---		n° 31	p. 12
● 2005-3180	Une intoxication scombroidique consécutive associée à la consommation d'escolier -----		n° 31	p. 13
● 2005-3181	Les allergènes des mollusques -----		n° 31	p. 13
● 2005-3182	Le cadmium dans les mollusques céphalopodes : effets sur la santé publique, mars 2005 -----	📖	n° 31	p. 13
● 2005-3183	... mercure ... sélénium ... poissons d'élevage de grande consommation en Espagne ... Portugal ---		n° 31	p. 14
● 2005-3184	Inactivation des microorganismes par ultrason : une synthèse -----		n° 31	p. 14
● 2005-3185	Avis du groupe scientifique ... contaminants ... chaîne alimentaire ... poisson sauvage et d'élevage -		n° 31	p. 15
● 2005-3186	... <i>Vibrio</i> dans l'environnement des cultures de crevettes ... implications ... sécurité alimentaire --		n° 31	p. 15
● 2005-3187	Détection des adénovirus dans les coquillages et les rejets urbains au Maroc ... par PCR -----	📖	n° 31	p. 16


● 2005-3188	Parvalbumines manquantes : implication pour le test diagnostique de l'allergie au thon -----	n° 31	p. 16
● 2005-3189	Teneurs en métaux toxiques des produits de la mer appertisés -----	n° 31	p. 16
● 2005-3190	Les infections ... ingestion de produits de la mer. Partie 1 : Infections virales et bactériennes -----	n° 31	p. 16
● 2005-3191	Les infections ... ingestion de produits de la mer. Partie 2 : Infections parasitaires et sécurité	n° 31	p. 17
● 2005-3192	Contamination par <i>E. coli</i> , <i>V. cholerae</i> non-O1 et <i>E.s durans</i> , et dépuración des moules -----	n° 31	p. 17
● 2005-3193	Accumulation d'histamine et bactéries productrices d'histamine dans l'anchois indien -----	n° 31	p. 17
◆ 2005-3307	... réduire l'exposition au méthylmercure ... consommation de poisson ... population française 	n° 32	p. 15
● 2005-3308	... éléments traces dans des conserves de poissons ..., commercialisées aux Etats-Unis ----- 	n° 32	p. 15
● 2005-3309	Teneurs en métaux lourds du thon en conserve ----- 	n° 32	p. 16
● 2005-3310	...inoculation de <i>C. divergens</i> V41, ... contre ... <i>L. monocytogenes</i> , sur la qualité ... saumon	n° 32	p. 16
● 2005-3311	Survie d' <i>Anisakis simplex</i> dans le flétan du Pacifique (<i>Atheresthes stomia</i>) lors du stockage réfrigéré	n° 32	p. 17
● 2005-3312	Avis du groupe scientifique sur les additifs alimentaires, les arômes, les auxiliaires technologiques	n° 32	p. 17
● 2005-3313	Evaluation toxicologique de fucoïdane extrait de <i>Laminaria japonica</i> chez les rats wistar ---- 	n° 32	p. 17

2 - Nutrition


● 2005-2976	Composition proximale ... cholestérol et acides gras ... sardinelles appertisées à l'huile de soja 	n° 29	p. 18
◆ 2005-3071	Avis de l'AFSSA ... évaluation des différences ... poisson ... "frais" ... "congelé" ... nutrition	n° 30	p. 13
● 2005-3072	Evaluation de l'impact nutritionnel de l'introduction de composés iodés dans les produits agroalim. -	n° 30	p. 13
● 2005-3073	Valeur nutritionnelle de la fraction lipidique des sardines ... longueur totale et ... époque de pêche -	n° 30	p. 14
● 2005-3074	Consommation de poisson et risque d'accident cardiovasculaire chez les individus âgés	n° 30	p. 14
● 2005-3075	Variations saisonnières ... compositions proximales et en acides gras de la sole commune	n° 30	p. 14
● 2005-3076	Variations saisonnières ... acides gras ... dorade royale ... sar commun ... côte Est ... Turquie ----	n° 30	p. 14
● 2005-3077	Teneur en zinc et en cuivre ... poissons de mer échantillonnés ... partie Est de la Méditerranée ----	n° 30	p. 15
● 2005-3194	Avis du groupe scientifique ... produits diététiques ... allergies ... apport maximal ... sodium ----	n° 31	p. 17
● 2005-3195	Acides gras et vitamines liposolubles des produits salés de hareng (<i>Clupea harengus</i>) -----	n° 31	p. 18
● 2005-3196	Composition chimique ... algue marine <i>Enteromorpha</i> spp., potentielle source de nourriture --- 	n° 31	p. 18
● 2005-3197	Propriétés antioxydantes du " Kayamo-nori " séché, l'algue brune <i>Scytosiphon. lomentaria</i>	n° 31	p. 18
● 2005-3314	Acides gras polyinsaturés à longue chaîne dans le maquereau ... sprat de la Baltique fumés --- 	n° 32	p. 18
● 2005-3315	Richesse des algues en iode : un atout nutritionnel à valoriser -----	n° 32	p. 18
● 2005-3316	Activités des enzymes antioxydantes ... rats nourris avec des truites arc-en-ciel ... fumées à chaud	n° 32	p. 18
● 2005-3317	Les bénéfiques pour la santé de l'astaxanthine de <i>Haematococcus</i> : santé cardiovasculaire -----	n° 32	p. 19
● 2005-3318	Evaluation <i>in-vitro</i> de la digestibilité des protéines de <i>Palmaria palmata</i> et <i>Gracilaria</i> -----	n° 32	p. 19
● 2005-3319	Avis du groupe scientifique sur les produits diététiques, la nutrition et les allergies ... phosphore --	n° 32	p. 19
● 2005-3320	Cholestérol et acides gras n-3 et n-6 dans les oeufs de poules pondeuses ... farine de crabe rouge ...	n° 32	p. 19

3 - Critères de qualité

● 2005-2977	... fumage à froid . caractéristiques du saumon ... nourri ... huile de soja ou en huile de poisson - 	n° 29	p. 18
● 2005-2978	Acides aminés libres et amines biogènes ... muscle blanc ... muscle rouge de thon stocké sous AM	n° 29	p. 19
● 2005-2979	Influence de la durée d'entreposage sur la qualité du goût et de l'arôme de la sardine crue -----	n° 29	p. 19
● 2005-2980	Changements de couleur de la peau des calmars <i>T. pacificus</i> et <i>L. bleekeri</i> ... stockage réfrigéré --	n° 29	p. 19
● 2005-2981	Dégradation sensorielle, microbiologique et chimique du bar d'aquaculture entreposé en glace	n° 29	p. 20
● 2005-2982	L'effet de la température de stockage ... production d'histamine et la fraîcheur du thon albacore 	n° 29	p. 20
● 2005-2983	Analyses chimiques et microbiologiques du muscle de calmar (<i>Loligo plei</i>) ... stockage en glace 	n° 29	p. 20
◆ 2005-3078	...inactivation thermique des phosphatases acides et alcalines des poissons et coquillages -----	n° 30	p. 15
● 2005-3079	... retard de fabrication sur ... histamine et ... caractéristiques de qualité ... 3 poissons ... conserve -	n° 30	p. 15
● 2005-3080	Durée de conservation ... sécurité sanitaire ... crevettes ... cuites et pelées, réfrigérées ... AM ----	n° 30	p. 16
● 2005-3081	... caractéristiques de la qualité de <i>Holothuria tubulosa</i>assèchement par le soleil en Turquie ---	n° 30	p. 16
● 2005-3082	... méthodes de maîtrise de la qualité... analyse multivariée en vue de l'authentification du poisson -	n° 30	p. 16
● 2005-3083	Répartition des teneurs en caroténoïdes dans différentes parties du corps des crevettes d'Inde -----	n° 30	p. 16
● 2005-3084	Analyse chimique et évaluation sensorielle de la dorade-coryphène ... stockage réfrigéré -----	n° 30	p. 17
● 2005-3198	Bactéries actives dans l'altération de l'anchois ... entreposé sous glace et à température ambiante --	n° 31	p. 19
● 2005-3199	... rancidité ...entreposage du maquereau congelé ... saison de pêche ... présentation commerciale -	n° 31	p. 19
● 2005-3200	Cinétique de dégradation de l'adénosine triphosphate dans la truite arc-en-ciel ... réfrigérée -----	n° 31	p. 19
● 2005-3201	... pigments ... couleur du muscle de sardinelle ... maquereau ... entreposage en glace ----- 	n° 31	p. 20
● 2005-3202	Activité protéolytique dans le muscle de cabillaud (<i>Gadus morhua</i>) durant le salage ----- 	n° 31	p. 20
● 2005-3321	Vitesse d'élimination et seuil de perception de la géosmine ... notes de terre-moisi chez la truite ...	n° 32	p. 20
● 2005-3322	Cellularité du muscle et qualité de la chair de bar sauvage et d'élevage -----	n° 32	p. 20
● 2005-3323	Oxydations des lipides des muscles ... odeurs ... rance ... brunissement ... chair de sériole	n° 32	p. 21
● 2005-3324	... qualité du muscle ... écrevisses ... congelées ... trempage antioxydant avant entreposage -----	n° 32	p. 21
● 2005-3325	Production d'indole et décomposition de la crevette tropicale profonde (<i>Parapenaeus longirostris</i>)	n° 32	p. 22

- 2005-3326 Amines volatiles et biogènes... décarboxylase des acides aminés ... maturation par le sel ... anchois n° 32 p. 22
- 2005-3327 ... conservation en glace liquide sur les qualités microbienne, ... turbot d'aquaculture  n° 32 p. 23
- 2005-3328 ... fumage sur la qualité de la dorade royale d'élevage ... attributs sensoriels du produit fumé - - - - n° 32 p. 23
- 2005-3329 ... composés volatils par SHGC-MS ... nez électronique ... saumon rose d'Alaska en conserve n° 32 p. 23
- 2005-3330 ... transferts sur la libération des composés d'arôme des aliments. Revue bibliographique - - - - - n° 32 p. 24












4 - Gestion de la qualité

- 2005-2984 Un guide pour la traçabilité dans l'industrie du poisson - - - - -  n° 29 p. 21
- 2005-2985 ... méthodes d'analyse de sensibilité ... modèle d'évaluation du risque sanitaire des aliments - - - - - n° 29 p. 21
- 2005-3203 Fish-Tracenet - - - - - n° 31 p. 20
- 2005-3331 Filière produits de la mer : traçabilité et suivi des flux - - - - - n° 32 p. 24
- 2005-3332 Bénéfices et risques liés aux applications du clonage des animaux d'élevage - - - - - n° 32 p. 24

5 - Méthodes analytiques générales

- 2005-2986 Détection des salmonelles : toujours plus de méthodes alternatives - - - - - n° 29 p. 21
- 2005-3085 Rayons X et vision s'imposent dans le contrôle en ligne - - - - - n° 30 p. 17


6 - Méthodes analytiques spécifiques produits de la mer

- ◆ 2005-2987 ... propriétés électriques ... contrôle non destructif ... poisson en réfrigération et en congélation -- n° 29 p. 21
- ◆ 2005-2988 RT-PCR en temps réel pour la détection des norovirus dans les coquillages - - - - -  n° 29 p. 22
- ◆ 2005-2989 Une méthode simple et rapide de détermination colorimétrique de l'histamine ... chair de poisson  n° 29 p. 22
- 2005-2990 ... dénombrement ... bactéries productrices de sulfure ... poissons des eaux arctiques et tempérées - n° 29 p. 23
- 2005-2991 ... analyse colorimétrique utilisée pour comparer différents procédés de séchage du poisson - - - -  n° 29 p. 23
- 2005-2992 Détermination de la qualité du merlu congelé à l'aide de ses propriétés diélectriques - - - - - n° 29 p. 24
- 2005-2993 Détermination de la concentration en monoxyde de carbone dans le poisson - - - - - n° 29 p. 24
- 2005-2994 ... isolement et d'identification de *Vibrio* . des huîtres et des sources environnementales  n° 29 p. 24
- 2005-2995 ... réduire le nombre de tests souris : tests *in vitro* ... saxitoxine ... moules  n° 29 p. 24
- 2005-2996 Amélioration de l'identification d'espèces de poisson par ... technologie "LabChip" - - - - -  n° 29 p. 25
- 2005-3086 Détermination de résidus de vert malachite dans les poissons ... HPLC - MS - - - - -  n° 30 p. 17
- 2005-3087 Identification de résidus de chloramphénicol dans les tissus de poissons et de crevettes par CPG ... n° 30 p. 18
- 2005-3088 Analyse PCR-RFLP d'espace nucléaire non transcrit pour l'identification d'espèces de maquereaux - n° 30 p. 18
- 2005-3089 La teneur en lipides ... hareng ... influence des facteurs biologiques et comparaison ... méthodes  n° 30 p. 18
- 2005-3090 Détection rapide (huit heures) de *Salmonella* dans les huîtres - - - - - n° 30 p. 19
- 2005-3091 Nouvelle méthode pour l'authentification des melvas ... dans les produits commerciaux en conserve n° 30 p. 19
- 2005-3092 Mesures rapides de la teneur en lipides du saumon vivant - - - - - n° 30 p. 19
- 2005-3093 Odeur ... chair cuite de silure ... analyse sens. ... méthodes de récupération ...odeur des extraits ... n° 30 p. 19
- 2005-3204 ... techniques analytiques actuelles pour assurer la sécurité et l'authenticité des produits de la mer -- n° 31 p. 21
- 2005-3205 Etude de la fraction lipidique des filets de sardines de l'Adriatique (*Sardina pilchardus*) - - - - - n° 31 p. 21
- 2005-3206 Dosage des hydrocarbures aromatiques polycycliques lourds (HAP) dans les produits de la pêche -- n° 31 p. 22
- 2005-3207 Identification d'espèces de saumon cru ou fumé à froid et d'oeufs de saumon par analyse SSCP - - - n° 31 p. 22
- 2005-3208 ... méthode de quantification de l'églefin ... produits du commerce par PCR en temps réel - - - - - n° 31 p. 22
- 2005-3209 ... bactéries hétérotrophes et psychrotrophes ... qualité microb. des moules ... coquilles St J. ...  n° 31 p. 23
- 2005-3210 Logiciel de prédiction de l'altération et de la sécurité des produits de la mer... version multilingue -- n° 31 p. 23
- 2005-3211 ... méthode par mirage ... détection des larves de nématode dans la chair des poissons pélagiques -- n° 31 p. 23
- 2005-3333 Concentration en Cd (II), Cu (II), Pb (II), Se (IV) et Zn (II) ... tissus de bars ... mer de Sicile ..  n° 32 p. 24
- 2005-3334 Méthode modifiée pour l'analyse des acides gras libres dans le poisson - - - - - n° 32 p. 25
- 2005-3335 Numération rapide de *L. monocytogenes* ... produits à base de saumon ... PCR en temps réel - - - - n° 32 p. 25
- 2005-3336 Dosage de l'oxytétracycline dans le saumon par CL et détection par fluorescence métal-chélate - - - - n° 32 p. 25
- 2005-3337 Les méthodes d'authentification des produits de la mer. Identification des espèces de poissons - - - - n° 32 p. 25
- 2005-3338 La détermination des HAP dans des poissons fumés par CPG-SM en mode d'ionisation chimique  n° 32 p. 26


4 – Environnement

1 - Qualité du milieu

- 2005-2997 Les contaminants chimiques dans la Directive Cadre sur l'Eau - - - - - n° 29 p. 26
- 2005-2998 ... Comment de nouvelles mesures peuvent-elles contribuer à la protection de la mer Baltique ? -- n° 29 p. 26
- 2005-2999 Aquaculture intégrée : logique, évolution ... biofiltration algale dans la mariculture moderne - - - - n° 29 p. 26
- 2005-3000 Résoudre le problème de l'eutrophisation côtière par la culture d'algues à grande échelle - - - - - n° 29 p. 26
- 2005-3001 Le bloom de *Phaeocystis* en Manche orientale : nuisances socio-économiques et/ou écologiques ? - n° 29 p. 27
- ◆ 2005-3212 ... mytiliculture en Mer Adriatique ... indicateurs biochimiques, microbiens et de la méiofaune - - - - n° 31 p. 24
- 2005-3213 ... rejets des fermes aquacoles ... démonstration à partir de données en mer Baltique - - - - - n° 31 p. 25

- 2005-3214 ... microalgues comme biomatériau pour un nouveau test de phytotoxicité aquatique -----  - n° 31 p. 25
- ◆ 2005-3339 ...azote ... phosphore ... cages d'aquaculture des zones côtières ... charge en effluents ... écosystème. n° 32 p. 27
- 2005-3340 ...cages d'aquaculture marine sur la chimie des sédiments à l'ouest de la mer Méditerranée ----- n° 32 p. 29
- 2005-3341 Déposition de matière sous les filières des sites de production mytilicole ----- n° 32 p. 29
- 2005-3342 Les traitements contre les poux de mer saumons ... pas d'effet négatif ...zooplanctoniques ----- n° 32 p. 29

2 - Sites industriels, déchets, eau

- 2005-3094 Symptômes d'irritations de la peau ... industrie de transformation ... produits de la mer ... Norvège - n° 30 p. 20
- 2005-3095 Economie d'eau dans une conserverie de thon (aliments pour animaux domestiques) en Thaïlande  n° 30 p. 20
- 2005-3215 Stockage et distribution sécurisés de l'eau dans des usines alimentaires ----- n° 31 p. 26
- 2005-3343 Nouvelle technique de fermentation pour traiter les déchets de poisson ----- n° 32 p. 30
- 2005-3344 Sélection et évaluation de polymères ... agents de floculation ... traiter les effluents d'aquaculture - n° 32 p. 30

5 – Consommation et marchés

1 - Commerce international (import, export)

- 2005-3002 L'industrie mondiale du thon ... importations et des prix ... impact combiné sur les captures n° 29 p. 28
- 2005-3096 Thon rouge : un "western" planétaire ----- n° 30 p. 21
- 2005-3216 Les causes des consignations et des rejets dans le commerce international du poisson ----- n° 31 p. 27
- 2005-3345 ... tendances pour 2005 ... diminution des importations de moules sur les marchés européens clés - n° 32 p. 32
- 2005-3346 Les stocks de harengs en croissance sur la côte ouest d'Ecosse ----- n° 32 p. 32

2 - Offre marchés

- 2005-3003 La production et le marché des conserves et semi-conserves de poissons et fruits de mer ----- n° 29 p. 28
- 2005-3004 Marché mondial du tilapia ----- n° 29 p. 28
- 2005-3097 Les ventes de produits de la mer du Viet-Nam continuent d'augmenter ----- n° 30 p. 21
- 2005-3098 Le tilapia atteint les 2 milliards de dollars ----- n° 30 p. 21
- 2005-3217 Dossier produits de la mer surgelés ----- n° 31 p. 27
- 2005-3347 Les coproduits, nouveau levier de croissance ----- n° 32 p. 32
- 2005-3348 Dans le sillage du saumon bio ----- n° 32 p. 32

3 - Economie et consommation

- 2005-3099 Le marché du saumon et de la truite fumés en Europe occidentale ----- n° 30 p. 21
- 2005-3100 Déterminants individuels dans la consommation du poisson ... théorie du comportement planifié -- n° 30 p. 22
- 2005-3101 Dossier coquillages et crustacés ----- n° 30 p. 22
- 2005-3102 Dossier traiteur de la mer ----- n° 30 p. 22
- 2005-3218 Crevettes : la reine est tropicale ----- n° 31 p. 27
- 2005-3349 SEAFOODplus ... besoins et les intérêts des consommateurs ... traçabilité des produits de la mer -- n° 32 p. 33
- 2005-3350 Potentialités du marché pour les protéines d'origine marine ----- n° 32 p. 33

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

- 2005-3005 Lignes directrices ... application des articles ... règlement (CE) ... législation alimentaire générale n° 29 p. 29
- 2005-3006 Avis n° 48 du CNA ...entrée en vigueur, ... dispositions du règlement (CE) ... entreprises ----- n° 29 p. 29
- 2005-3103 Loi n° 2005-157 du 23 février 2005 relative au développement des territoires ruraux ----- n° 30 p. 23
- 2005-3104 Orientations pour la mise en oeuvre ... du règlement ... sur la législation alimentaire générale n° 30 p. 23
- 2005-3105 Note de service DGAL... : " Note ...application de la traçabilité dans le cadre du Règlement (CE)... n° 30 p. 23
- 2005-3219 Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire ... exploitants de la chaîne alimentaire ... n° 31 p. 28
- 2005-3220 Note de service DGAL... " Guide de gestion des alertes d'origine alimentaire ... exploitants n° 31 p. 28

02 - Contrôles officiels - Contrôle sanitaire - Métrologie

- 2005-3007 Règlement ... contrôle des températures ... moyens de transport ... stockage des aliments surgelés n° 29 p. 29
- 2005-3008 Directive ... prélèvement d'échantillons ... contrôle officiel des teneurs en benzo(a)pyrène n° 29 p. 30
- 2005-3009 Décision ... certificats sanitaires pour l'importation d'animaux vivants ... de Nouvelle-Zélande -- n° 29 p. 30

○ 2005-3010	Décision ... importations des poissons vivants issus de l'aquaculture et de produits ... dérivés	n° 29	p. 30
○ 2005-3011	Décision ... normes harmonisées ... tests de détection ... résidus ... produits ... pays tiers	n° 29	p. 30
○ 2005-3012	Recommandation ... échantillonnage et de détection OGM ... produits ou ingrédients de produits ..	n° 29	p. 30
○ 2005-3013	Note de service DGAL ... Laboratoires agréés ... recherche des dioxines, PCB de type dioxine ...	n° 29	p. 30
○ 2005-3014	Note de service DGAL ... Interprétation de l'arrêté ... critères microbiologiques ... étuvage à 55°C	n° 29	p. 31
○ 2005-3015	Note de service DGAL ... Méthode de dosage des résidus de chlordécone ... produits alimentaires ..	n° 29	p. 31
○ 2005-3016	Note de service DGAL ... Conditions sanitaires ... produits d'origine animale ... entrepôts	n° 29	p. 31
○ 2005-3017	Note de service DGAL ... Dispositions générales ... plans de contrôle de la contamination ... 2005	n° 29	p. 31
○ 2005-3106	Décision ... liste des postes d'inspection frontaliers	n° 30	p. 23
○ 2005-3107	Recommandation ... programme coordonné ... contrôle officiel des denrées alimentaires pour 2005.	n° 30	p. 24
○ 2005-3108	Arrêté ... échantillons ... analyse ... teneurs en dioxines et en PCB de type dioxine ... denrées	n° 30	p. 24
○ 2005-3109	Note de service DGAL ... : " Plan de surveillance histamine dans les produits de la pêche - 2005 " -	n° 30	p. 24
○ 2005-3110	Note de service DGAL ... : " Résultats du plan de surveillance communautaire dioxines 2004 " - - -	n° 30	p. 24
● 2005-3111	Note de service DGAL... : " Bilan du plan de surveillance de la qualité microbiologique ... 2002 " ..	n° 30	p. 24
○ 2005-3112	Note de service DGAL... : " Plan de contrôle ... contamination ... <i>L. monocytogenes</i> ... salades ...	n° 30	p. 25
○ 2005-3113	Note de service DGAL ... : " Plan de surveillance communautaire dioxines - 2005 " .. - - - - -	n° 30	p. 25
○ 2005-3114	Note de service DGAL ... : " Rectificatif ... plans de surveillance ... plans de contrôle ... denrées ..	n° 30	p. 25
● 2005-3115	Note de service DGAL... : " Bilan de l'opération alimentation " Fêtes de fin d'année " 2004 " - - - -	n° 30	p. 25
○ 2005-3116	Note de service DGAL ... : " Plan de contrôle ... phycotoxines ... résidus chimiques ... bivalves ...	n° 30	p. 25
○ 2005-3117	" Opération fin d'année " 2004-2005 : le bilan	n° 30	p. 25
○ 2005-3220	Note de service DGAL... " Guide de gestion des alertes d'origine alimentaire ... exploitants	n° 31	p. 28
○ 2005-3221	Rectificatif au règlement ... contrôle des températures ... transport ... stockage . aliments surgelés	n° 31	p. 28
○ 2005-3222	Décision ... modifiant les décisions ... liste des postes d'inspection frontaliers .. - - - - -	n° 31	p. 28
○ 2005-3223	Note de service DGAL... surveillance des phycotoxines ... résidus chimiques ... mollusques	n° 31	p. 28
○ 2005-3224	Rapport annuel sur le fonctionnement du " Rapid Alert System for Food and Feed " en 2004 - - - - -	n° 31	p. 29
○ 2005-3225	Note de service DGAL/SDSPA/N2005-8126 du 29 avril 2005 : " Rapport annuel piscicole 2004 " - -	n° 31	p. 29
○ 2005-3226	Enquête DGCCRF - Aptitude au contact alimentaire des matériaux ... matière plastique mélaminée -	n° 31	p. 29
○ 2005-3351	Circulaire ... DGAL/SDSSA ... " Contrôle ... pêche, ... consommateur ... poissons sous taille " ..	n° 32	p. 34
● 2005-3352	Note de service DGAL ... " Bilan du plan de surveillance histamine ... produits ... pêche - 2004 " ..	n° 32	p. 34
● 2005-3353	Note de service DGAL ... " Contrôle ... traçabilité ... denrées alim. (hors production prim.) " ..	n° 32	p. 34
● 2005-3354	Sécurité sanitaire et toxicologique des épices - Résultats du plan de contrôle officiel 2004 .. - - - - -	n° 32	p. 34

03 - Hygiène - Agrément des établissements

○ 2005-3018	Règlement ... transformation des sous-produits animaux issus de poissons ... transport	n° 29	p. 31
○ 2005-3019	Décision ... listes des zones et des exploitations piscicoles agréées ... (SHV) ou ... (NHI)	n° 29	p. 31
○ 2005-3020	Décision ... AELE ... statut de l'Islande ... maladies des poissons ... (SHV) et ... (NHI)	n° 29	p. 32
○ 2005-3021	Décision ... AELE ... Norvège comme zone agréée ... <i>Bonamia ostreae</i> et <i>Marteilia refringens</i> - -	n° 29	p. 32
○ 2005-3118	Décision ... modifiant la décision 2003/71/CE ... période de validité (<i>anémie infectieuse saumon</i>) - - -	n° 30	p. 26
○ 2005-3119	Décision ... liste des zones agréées ... <i>Bonamia ostreae</i> et/ou <i>Marteilia refringens</i> .. - - - - -	n° 30	p. 26
○ 2005-3120	Décision ... listes des zones et des exploitations piscicoles agréées ... (SHV) ou ... (NHI)	n° 30	p. 26
○ 2005-3121	Décision ... établissements du secteur du poisson, de la viande et du lait en Pologne .. - - - - -	n° 30	p. 26
● 2005-3122	Arrêté du 21 janvier ... conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments -	n° 30	p. 26
○ 2005-3123	Arrêté du 25 mars ... ports maritimes français ... autorisés les débarquements de plus de 100 kg - -	n° 30	p. 26
○ 2005-3124	Note de service DGAL ... : " Nouvelles procédures dans le domaine des transports " - - - - -	n° 30	p. 26
○ 2005-3125	Note de service DGAL ... : " Piscicultures qualifiées ... maladies ... contagieuses des poissons " - -	n° 30	p. 27
○ 2005-3126	Avis ... liste des établissements agréés dans le secteur des sous-produits animaux	n° 30	p. 27
● 2005-3227	Circulaire DGAL... " Conditions d'utilisation des eaux et suivi ... qualité ... secteur alimentaire ...	n° 31	p. 29
○ 2005-3228	Décision ... établissements du secteur du poisson, de la viande et du lait en Lettonie .. - - - - -	n° 31	p. 29
○ 2005-3229	Décision ... établissements du secteur du poisson, de la viande et du lait en Lituanie .. - - - - -	n° 31	p. 30
○ 2005-3230	Décision ... établissements des secteurs du poisson, de la viande et du lait en Pologne .. - - - - -	n° 31	p. 30
○ 2005-3231	Décision ... listes des zones et des exploitations piscicoles agréées ... (SHV) ou ... (NHI)	n° 31	p. 30
○ 2005-3232	Note de service DGAL... " Recommandations ... alimentation ... fortes chaleurs prolongées " - - - -	n° 31	p. 30
○ 2005-3233	Protocole interministériel ... " ... guides de bonnes pratiques d'hygiène ... HACCP " .. - - - - -	n° 31	p. 30
○ 2005-3234	Avis aux professionnels de l'alimentation ... guides de bonnes pratiques d'hygiène ... HACCP - - -	n° 31	p. 30
○ 2005-3235	Avis relatif ... liste générale des établissements français ... denrées animales ou d'origine animale ..	n° 31	p. 30
○ 2005-3355	Décision ... établissements du secteur de la viande, du lait et du poisson en Lituanie .. - - - - -	n° 32	p. 35
○ 2005-3356	Arrêté ... règles sanitaires ... sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine - - -	n° 32	p. 35

04 - Produits - Règles de préparation - Procédés

○ 2005-3236	Décret ... fraudes et falsifications en matière de produits ou de services ... vinaigres .. - - - - -	n° 31	p. 30
-------------	---	-------	-------

05 - Additifs – Auxiliaires technologiques – Arômes

- 2005-3357 Avis de l'AFSSA ... eau des chaudières ... vapeur d'eau ... contact ... denrées alimentaires ---- n° 32 p. 35
- 2005-3358 Avis de l'AFSSA ... emploi ... acide acétique ... lavage de saumons et de truites non transformées n° 32 p. 35

06 - Matériaux en contact – Produits de nettoyage

- 2005-3022 Règlement ... matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires n° 29 p. 32
- 2005-3023 Arrêté ... dérivés époxydiques dans des matériaux ... contact des denrées alimentaires ----- n° 29 p. 32
- 2005-3024 Arrêté ... dérivés époxydiques dans des matériaux ... contact des denrées alimentaires (rectificatif) n° 29 p. 32
- 2005-3025 Arrêté ... matériaux et objets en pellicule de cellulose régénérée ... contact des denrées, produits .. n° 29 p. 33
- 2005-3127 Arrêté ... matériaux et objets en matière plastique ... au contact des denrées, produits ... alim. n° 30 p. 27
- 2005-3237 Directive ... déclaration de conformité ... méthode d'analyse des objets céramiques ... denrées alim. n° 31 p. 31
- 2005-3359 Arrêté ... matériaux et objets en matière plastique ... contact des denrées, produits et boissons n° 32 p. 35

07 - Biotechnologies – Nouveaux aliments

- 2005-3238 Décision ... mise sur le marché d'aliments et ingrédients alimentaires ... maïs GM NK 603 n° 31 p. 31

08 - Contaminants – Résidus





- 2005-3026 Règlement ... modifiant le règlement ... en ce qui concerne les métaux lourds ----- n° 29 p. 33
- 2005-3027 Règlement ... modifiant le règlement ... hydrocarbures aromatiques polycycliques ----- n° 29 p. 33
- 2005-3028 Directive ... prélèvement ... contrôle officiel des teneurs en plomb, cadmium, mercure et 3-MCPD n° 29 p. 33
- 2005-3029 Recommandation ... mesures supplémentaires des teneurs en HAP dans ... denrées alimentaires.. n° 29 p. 33
- 2005-3128 Règlement ... limites maximales ... résidus de pesticides denrées alimentaires n° 30 p. 27
- 2005-3129 Décision ... approbation des plans de surveillance des résidus présentés par les pays tiers n° 30 p. 27
- 2005-3130 Dosage des (HAP) dans certains produits alimentaires fumés - 3ème trimestre 2004 ----- n° 30 p. 27
- 2005-3360 Règlement ... limites maximales de résidus de médicaments ... acide oxolinique et le morantel -- n° 32 p. 35
- 2005-3361 Arrêté ... teneur maximale en chlordécone ... denrées d'origine animale ... consommation humaine- n° 32 p. 35
- 2005-3362 Arrêté ... teneur maximale en chlordécone ... denrées d'origine végétale ... consommation humaine n° 32 p. 36







09 - Critères de qualité – Méthodes d'analyse

10 - Etiquetage – Dénominations – Allégations nutritionnelles

- 2005-3131 Directive ... liste des substances ou ingrédients ... provisoirement exclus de l'annexe III bis n° 30 p. 28
- 2005-3132 Contrôles de la réglementation ... étiquetage des produits de la mer et d'eau douce en 2004 ----- n° 30 p. 28
- 2005-3239 Rectificatif à la directive ... liste des substances ... alimentaires provisoirement exclus de l'an. III bis n° 31 p. 31
- 2005-3240 Note d'information ... allégations nutritionnelles et de santé ... propriétés des AG Oméga 3 " n° 31 p. 31
- 2005-3241 Lignes directrices ... l'article 6 § 10 de la directive 2000/13/CE modifiée ... 2003/89/CE ----- n° 31 p. 32
- 2005-3242 Décret ... étiquetage des denrées alimentaires, ... répression des fraudes ... produits surgelés ---- n° 31 p. 32
- 2005-3243 Arrêté ... abrogeant les arrêtés ... étiquetage des denrées alimentaires préemballées ----- n° 31 p. 32
- 2005-3363 Directive ... liste des substances ou des ingrédients alimentaires ... exclus de l'annexe III bis n° 32 p. 36
- 2005-3364 Arrêté ... marque " Programme national nutrition santé " ... comité d'évaluation ... 2006 ----- n° 32 p. 36
- 2005-3365 Arrêté ... portant modalités d'application de l'article R. 112-16-1 du code de la consommation ---- n° 32 p. 36
- 2005-3366 Note d'information ... DGCCRF ... " ... étiquetage des denrées alimentaires préemballées " ----- n° 32 p. 36
- 2005-3367 Avis du groupe scientifique ... allégations nutritionnelles ... acides gras oméga 3, les graisses n° 32 p. 37

11 - Signes de qualité et d'origine – Normalisation

- 2005-3030 Avis relatifs à l'homologation et à l'annulation de normes. (microbiologie, Enterobacteriaceae, arsenic) -- n° 29 p. 34
- 2005-3031 Avis relatifs à l'homologation et à l'annulation de normes. (statistiques, qualif. entreprises, activité eau) -- n° 29 p. 34
- 2005-3032 Avis relatifs à l'homologation et à l'annulation de normes. (DSP : ac. okadaïque, PSP : saxitoxine) --- n° 29 p. 34
- 2005-3033 Avis relatifs à l'homologation et à l'annulation de normes. (salles propres, dispositifs séparatifs) ----- n° 29 p. 34
- 2005-3133 Arrêté du 3 janvier 2005 portant homologation d'un cahier des charges de label agricole ----- n° 30 p. 28
- 2005-3134 Avis relatif à l'homologation et à l'annulation de normes (C. perfringens – comptage des colonies) ---- n° 30 p. 28
- 2005-3135 Avis relatif à l'homologation et à l'annulation de normes (dépistage ... aliments ionisés LAL/GNB) --- n° 30 p. 28
- 2005-3136 Avis relatifs à l'homologation et à l'annulation de normes (L. monocytogenes – isolement – hémolyse ...) - n° 30 p. 29
- 2005-3137 Avis relatifs à l'homologation et à l'annulation de normes (dosage 3-monochloropropane 1,2 diol) ---- n° 30 p. 29
- 2005-3138 Avis relatifs à l'homologation et à l'annulation de normes (recherche Shigella spp.) ----- n° 30 p. 29
- 2005-3139 Avis relatif à l'homologation et à l'annulation de normes (conformité – vocabulaire – principes gén.) --- n° 30 p. 29
- 2005-3140 Avis relatifs à l'homologation et à l'annulation de normes (conformité du fournisseur) ----- n° 30 p. 29
- 2005-3244 Arrêté ... homologation d'un cahier des charges de label agricole (crevettes d'élevage) ----- n° 31 p. 32
- 2005-3245 Arrêté ... homologation d'un cahier des charges de label agricole (crevettes de pêche) ----- n° 31 p. 33
- 2005-3246 Avis relatif à l'homologation et à l'annulation de normes - (Réaction de polymérisation en chaîne ...)  n° 31 p. 33
- 2005-3247 Avis relatif à l'homologation et à l'annulation de normes - (dénombrement de Bacillus cereus) ----  n° 31 p. 33
- 2005-3248 Avis relatif à l'homologation et à l'annulation de normes - (dénombrement d'Escherichia coli) ----  n° 31 p. 33
- 2005-3249 Avis relatif à l'homologation et à l'annulation de normes - (Interprétation statistique des données ...)  n° 31 p. 33

- 2005-3250 Avis relatif à l'homologation et à l'annulation de normes - (*Détermination des éléments traces*) - - -  n° 31 p. 33
- 2005-3368 Règlement ... production biologique de produits agricoles ... denrées alimentaires - - - - - n° 32 p. 37
- 2005-3369 Arrêté ... homologation d'un cahier des charges de label agricole (conserves de sardines) - - - - - n° 32 p. 37
- 2005-3370 Avis relatif à l'homologation et à l'annulation de normes - - (*Machines produits alimentaires, ...*) - -  - n° 32 p. 37
- 2005-3371 Avis relatif à l'homologation et à l'annulation de normes - - (*Machines produits alimentaires, ...*) - -  - n° 32 p. 37
- 2005-3372 Avis relatif à l'homologation et à l'annulation de normes - - (*Machines produits alimentaires, ...*) - -  - n° 32 p. 37
- 2005-3373 Avis relatif à l'homologation et à l'annulation de normes - - (*Systèmes management sécurité*) - - -  - n° 32 p. 38
- 2005-3374 Avis relatif à l'homologation et à l'annulation de normes - - (*Systèmes management qualité*) - - - -  - n° 32 p. 38

12 - Environnement - Installations classées

- 2005-3141 Avis ... prise en compte ... environnement ... conception et ... fabrication des emballages n° 30 p. 29

13 - Importation / Exportation

- 2005-3034 Note de service DGAL ... certification ... produits animaux importés en Fédération de Russie n° 29 p. 34
- 2005-3142 Règlement ... mesures de sauvegarde définitives à l'encontre des importations de saumon d'élevage - n° 30 p. 30
- 2005-3143 Règlement ... droit antidumping provisoire sur les importations de saumon d'élevage ... Norvège - n° 30 p. 30
- 2005-3144 Décision ... conditions ... importation des produits de la pêche et de l'aquaculture ... du Mexique n° 30 p. 30
- 2005-3145 Décision ... liste des pays tiers ... importation des produits de la pêche ... Antigua ... Slovaquie - n° 30 p. 30
- 2005-3146 Décision ... conditions particulières d'importation des produits de la pêche ... d'Antigua-et-Barbuda - n° 30 p. 30
- 2005-3147 Décision ... conditions particulières d'importation des produits de la pêche ... de Hong-Kong - - - - n° 30 p. 30
- 2005-3148 Décision ... conditions particulières d'importation des produits de la pêche ... d'El Salvador - - - - - n° 30 p. 31
- 2005-3149 Décision ... conditions particulières ... importations de produits de la pêche ... de Polynésie fr. n° 30 p. 31
- 2005-3150 Décision ... conditions particulières d'importation des produits de la pêche ... de Russie n° 30 p. 31
- 2005-3151 Décision ... conditions particulières d'importation des produits de la pêche ... d'Arabie saoudite - - n° 30 p. 31
- 2005-3152 Décision ... liste des pays tiers ... importation des produits de la pêche ... Arabie saoudite - - - - - n° 30 p. 31
- 2005-3153 Rectificatif ... police sanitaire ... poissons d'aquaculture vivants ... dérivés, ... consom. humaine n° 30 p. 31
- 2005-3251 Règlement ... interdisant l'importation de thon obèse ... Cambodge, Guinée équat. ... Sierra Leone . n° 31 p. 33
- 2005-3252 Règlement ... droit antidumping provisoire ... importations de saumon d'élevage ... Norvège - - - - n° 31 p. 34
- 2005-3253 Décision ... mesures d'urgence ... piment, les produits ... piment, le curcuma et l'huile de palme - - - n° 31 p. 34
- 2005-3254 Décision ... conditions de police sanitaire ... l'importation de mollusques, de leurs œufs n° 31 p. 34
- 2005-3255 ... conditions particulières d'importation des produits de la pêche et de ... Madagascar, n° 31 p. 34
- 2005-3256 Décision ... conditions particulières d'importation des produits . pêche ... République de Bulgarie n° 31 p. 34
- 2005-3257 Décision ... conditions particulières d'importation des produits de la pêche ... d'Algérie - - - - - n° 31 p. 34
- 2005-3258 Décision ... conditions particulières d'importation des produits de la pêche ... Bahamas - - - - - n° 31 p. 35
- 2005-3259 Décision ... conditions particulières d'importation des produits de la pêche ... de la Grenade - - - - - n° 31 p. 35
- 2005-3260 Décision ... l'importation des produits de la pêche est autorisée ... Algérie, Bahamas, la Grenade - - n° 31 p. 35
- 2005-3261 Décision ... conditions particulières d'importation des produits de la pêche ... Sénégal, n° 31 p. 35
- 2005-3262 Décision ... conditions particulières d'importation des produits de la pêche ... Côte d'Ivoire, n° 31 p. 35
- 2005-3263 Décision ... conditions particulières d'importation des produits de la pêche ... Chine n° 31 p. 35
- 2005-3264 Décision ... mesures de protection à l'égard des produits d'origine animale importés de Chine - - - - n° 31 p. 35
- 2005-3265 Guide : ... exigences d'importation ... nouvelles règles ...hygiène ... contrôles ... denrées alim. - - n° 31 p. 36
- 2005-3266 Avis aux importateurs de saumon d'élevage - - - - - n° 31 p. 36
- 2005-3267 Avis aux importateurs de saumon d'élevage - - - - - n° 31 p. 36

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

- 2005-3268 Règlement ... normes communes de commercialisation pour certains produits de la pêche - - - - - n° 31 p. 36
- 2005-3269 Arrêté ... ports maritimes français ... sont autorisés les débarquements de plus de 2 tonnes - - - - - n° 31 p. 36
- 2005-3270 Circulaire DPMA... Délivrance, contrôle ... certificats ... thon rouge, le thon obèse et l'espadon - - n° 31 p. 36
- 2005-3271 Circulaire DPMA... Programme ... contrôle des pêches maritimes et des produits ...année 2005 - - n° 31 p. 36