

Sommaires Bibliomer - 2006

n° 33 - Mars, n° 34 - Juin, n° 35 - Septembre, n° 36 - 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

- 2006-3375 Variations saisonnières de poids et d'indice de condition de la morue de l'Atlantique ... pêcheries --- n° 33 p. 1
- 2006-3496 Les stocks de pêche et leur gestion : les changements dans les pêcheries d'Afrique du Sud ----- n° 34 p. 1
- 2006-3496 Les stocks de pêche et leur gestion : les changements dans les pêcheries d'Afrique du Sud ----- n° 34 p. 1
- ◆ 2006-3631 ... coefficients de conversion ... estimer le poids vif des captures des flottilles de pêche de l'Union - n° 35 p. 1



2 - Pêche

- 2006-3497 Synthèse des flottilles de pêche 2003 ----- n° 34 p. 1
- 2006-3498 ... espèces de poissons des captures accessoires ... pêche côtière artisanale ... crevette ... Nigéria -- n° 34 p. 1
- 2006-3499 Les origines de la perche du Nil dans le lac Victoria -----  n° 34 p. 2
- 2006-3730 Céphalopodes du monde. Catalogue annoté et illustré d'espèces connues à ce jour. Volume 1..... n° 36 p. 1
- 2006-3731 Les réactions de stress de la sardine (*Sardina pilchardus*) lors de la pêche à la senne tournante ---- n° 36 p. 1


3 - Aquaculture

- ◆ 2006-3376 L'impact des procédés d'abattage sur les taches de sang chez la truite arc-en-ciel ... et le saumon n° 33 p. 1
- 2006-3377 ... stress ... température d'entreposage ... couleur ... texture de filets *pre-rigor* de cabillaud n° 33 p. 2
- 2006-3378 ... profil d'acides gras ... qualité de la chair de la dorade ... huiles végétales ... huile de poisson --- n° 33 p. 2
- 2006-3379 ... nature de l'huile du régime alimentaire ... qualité / contraction des filets *pre-rigor* de cabillaud ... n° 33 p. 3
- 2006-3380 Influence des conditions d'élevage sur les composés volatils des filets cuits de silure glane ----- n° 33 p. 3
- 2006-3381 Préoccupations récentes au sujet de l'étourdissement et de l'abattage -----  n° 33 p. 3
- ◆ 2006-3500 ... génie génétique en aquaculture : implications écologiques et éthiques ... science ... gestion ---- n° 34 p. 2
- ◆ 2006-3501 Croissance et développement des gonades chez les turbots diploïdes et triploïdes ----- n° 34 p. 3
- 2006-3502 Modélisation du potentiel de dépuration des moules (*Mytilus* spp.) en réponse au choc thermique --- n° 34 p. 3
- 2006-3503 Utilisation raisonnée des antibiotiques en aquaculture ----- n° 34 p. 3
- 2006-3504 Aquaculture expérimentale intégrée de poissons et algues rouges au Nord du Portugal ----- n° 34 p. 4
- 2006-3505 ... algues cultivées pour leur activité antimicrobienne contre les bactéries pathogènes des poissons - n° 34 p. 4
- 2006-3506 Comparaison ... croissance ... composition biochimique de moules ... côte ouest du Cotentin n° 34 p. 5
- 2006-3507 Expériences préliminaires ... méthodes d'abattage du thon rouge ... en cages d'élevage ----- n° 34 p. 5
- 2006-3507 Expériences préliminaires ... méthodes d'abattage du thon rouge ... en cages d'élevage ----- n° 34 p. 5
- 2006-3632 Maladies des gadidés d'élevage : une revue ----- n° 35 p. 1
- 2006-3633 Étourdissement à l'azote des truites arc-en-ciel ----- n° 35 p. 2
- 2006-3634 Remplacement de farines de poisson d'un aliment pour cobia ... protéines ... d'origine biologique -- n° 35 p. 2
- ◆ 2006-3732 Les principes internationaux pour une aquaculture raisonnée de crevettes ----- n° 36 p. 1
- 2006-3733 ... refroidissement au CO₂ ... saumon ... vivant ... et effet induit sur la qualité ----- n° 36 p. 3
- 2006-3734 Etat de l'aquaculture mondiale : 2006 ----- n° 36 p. 3
- 2006-3735 ... jeûne ... propriétés ... muscles du thon bleu ... d'élevage contrôlé ... entreposage réfrigéré ---- n° 36 p. 4
- 2006-3736 Croissance, ... utilisation de nourriture ... composition corporelle ... flétan de tailles différentes --- n° 36 p. 4
- 2006-3737 Stress à l'abattage, pH musculaire *post-mortem* et développement de la rigidité du cabillaud n° 36 p. 4
- 2006-3738 Oméga-3 : optimiser l'alimentation des poissons ----- n° 36 p. 4

4 - Algues





- 2006-3508 Applications commerciales de microalgues - Revue ----- n° 34 p. 5
- 2006-3635 Evolution de la recherche sur les algues -----  n° 35 p. 3
- 2006-3636 La ressource algale mondiale : un système officiel de référence -----  n° 35 p. 3
- 2006-3739 Caractérisation ... pigment bleu vert, la marennine, à partir de la diatomée ... (*navicule bleue*)..... n° 36 p. 4

5 - Conservation des produits frais sur le site de production










- 2006-3382 L'utilisation de la glace sur les bateaux de pêche artisanale -----  n° 33 p. 3
- 2006-3509 Morbidité et mortalité de langoustines ... effets physiologiques ... de l'exposition à l'air ----- n° 34 p. 5
- 2006-3740 Effet d'un traitement en glace liquide sur la qualité de la sardine cuite (*Sardina pilchardus*) ----- n° 36 p. 5

2 - Transformation






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

- 2006-3383 ... glace liquide ... évaluations microbiologiques, chimiques et sensorielles du bar ... à 4°C --  n° 33 p. 5
- 2006-3384 ... système de réfrigération combiné ozone-glace liquide pour l'entreposage du turbot d'élevage ---- n° 33 p. 5
- 2006-3510 Étude préliminaire sur la durée de conservation des moules décoquillées réfrigérées ----- n° 34 p. 6
- 2006-3637 ... manipulation mécanique ... stockage sur glace ... acide ascorbique sur l'oxydation ... moule .. n° 35 p. 4
- 2006-3638 ... conservation du poisson ... traitement combiné ... NaCl électrolysées ... huiles essentielles - n° 35 p. 4
- 2006-3639 ... caractéristiques de qualité ... stockage après sortie de l'eau des huîtres diploïdes et triploïdes n° 35 p. 5
- 2006-3640 ... teneur résiduelle en 4-hexylrésorcinol durant le traitement de la crevette tropicale profonde n° 35 p. 5
- 2006-3641 ... 4-hexylrésorcinol ... brunissement enzymatique des langoustines ... stockage réfrigéré ----  n° 35 p. 5
- 2006-3741 ... indicateurs « temps / température » ... traceurs de qualité et de conservation du turbot frais n° 36 p. 6

2 - Procédés de transformation

- ◆ 2006-3385 Effets cryoprotecteurs du tréhalose ... lactate de sodium ... surimi de tilapia ... en congélation ---- n° 33 p. 6
- ◆ 2006-3386 Inactivation d'*E. coli* O157:H7 et de *L. monocytogenes* ... filets de saumon cru ... lumière pulsée --- n° 33 p. 7
- 2006-3387 Inactivation microbienne par les nouvelles technologies de conservation des aliments – une revue -- n° 33 p. 8
- 2006-3388 ... ozone ... qualité microbiologique, chimique et sensorielle de truites ... emballées SV ... à 4°C ... n° 33 p. 8
- 2006-3389 ... chitosane ... protéines ... rendement... perte en eau ... oxydation ... lipides ... filets de saumon ... n° 33 p. 8
- 2006-3390 Analyse des distributions de température dans le kamaboko lors du chauffage par microondes ---- n° 33 p. 9
- 2006-3391 Qualité microbiologique ... poissons transformés traditionnellement et SV ... teneur en lipides -  n° 33 p. 9
- 2006-3392 Traitement haute pression des coquillages : une revue ... aspects microbiologiques et qualité --  n° 33 p. 9
- 2006-3393 La qualité du saumon ... fumé à froid ... procédé, de la durée et de la température de salage ---- n° 33 p. 10
- 2006-3394 La bioprotection élargit son périmètre ----- n° 33 p. 10
- 2006-3511 Facteurs influençant l'élimination des HAP des viandes (*et poissons*) fumés ... fumées liquides ---- n° 34 p. 6
- 2006-3512 Influence de l'état de fraîcheur du cabillaud sur les étapes de salage, séchage et dessalage ----- n° 34 p. 6
- 2006-3513 Maintenir la qualité des filets de morue dessalés en emballages individuels ----- n° 34 p. 7
- 2006-3514 Aspects chimiques et bactériologiques de l'anchois ... entreposé sous glace ... et à ... (20-25 °C) -- n° 34 p. 7
- 2006-3515 ... déshydratation partielle par osmose sur la qualité de filets de saumon de fontaine ... congelé --- n° 34 p. 8
- 2006-3516 Qu'est-ce qu'une crevette sans produit chimique ? ----- n° 34 p. 8
- 2006-3517 Des alternatives à l'emploi du métabisulfite de sodium ----- n° 34 p. 8
- 2006-3518 Technologies d'ouverture des huîtres : passé et présent ----- n° 34 p. 8
- 2006-3519 Inhibition de la lipoxgénase du muscle de maquereau ... par les polyphénols de thé vert ----  n° 34 p. 8
- 2006-3520 ... romarin et d'extraits de thé vert sur les gels de surimi congelés enrichis ... acides gras ω-3 ---- n° 34 p. 9
- 2006-3521 Modifications chimiques, enzymatiques et de texture ... marinage ... stockage ... sardines ----- n° 34 p. 9
- 2006-3522 Effets du séchage, de la pression et de la durée du traitement sur la qualité des filets de truite ---- n° 34 p. 9
- 2006-3642 Inactivation par ozone de *L. innocua* sur de la truite ... durant le procédé de fumage à froid ---  n° 35 p. 6
- 2006-3643 ... rotation ... pénétration de chaleur dans le thon à l'huile appertisé en sachets stérilisables ----- n° 35 p. 6
- 2006-3644 Qualité microbiologique et nutritionnelle du poisson pasteurisé réfrigéré à conservation prolongée -- n° 35 p. 7
- 2006-3645 ... concentration en sel sur la macrostructure interne et la texture du gel de surimi de lieu d'Alaska -- n° 35 p. 7
- 2006-3646 Viande et poisson : des solutions pour optimiser le tranchage ----- n° 35 p. 7
- 2006-3647 Les charcuteries à base de poissons et de crustacés -----  n° 35 p. 8
- ◆ 2006-3742 Modifications physico-chimiques et de texture du saumon ... arômes de fumée du commerce -  n° 36 p. 6
- 2006-3743 Impact du traitement *pré-rigor* du cabillaud (*Gadus morhua* L.) sur la qualité et la conservation --- n° 36 p. 7
- 2006-3744 ... fumée liquide ... modifications sensorielles, ... filets de truite ... entreposage réfrigéré ----- n° 36 p. 7
- 2006-3745 Impact de chocs thermiques sur les moules vertes des Philippines, *Perna viridis* ----- n° 36 p. 8
- 2006-3746 Structure des myotomes ou des myoseptes dans des produits restructurés issus de la pêche ----- n° 36 p. 8
- 2006-3747 ... pression d'oxygène ... ajout de KBrO₃ ... H₂O₂ sur l'oxydation ... poisson cru ou chauffé ---- n° 36 p. 9
- 2006-3748 ... production d'un concentré de protéines fonctionnelles à partir du muscle d'encornet géant ...  n° 36 p. 9
- 2006-3749 ... durée du traitement thermique ... qualité ... crevette ... sachets ... boîtes d'aluminium ----- n° 36 p. 9
- 2006-3750 Effet du traitement par hautes pressions sur la conservation de la chair hachée du thon germon  n° 36 p. 9
- 2006-3751 Modifications chimiques, microbiologiques et sensorielles ... fabrication d'une sauce de poisson --- n° 36 p. 10
- 2006-3752 Utilisation de " fumée filtrée " et de monoxyde de carbone sur les poissons : synthèse ----- n° 36 p. 10
- 2006-3753 Trempage de filets de saumon ... condensats de fumée - ... alternative... produits fumés ----- n° 36 p. 10
- 2006-3754 " Surimi et produits à base de surimi " -----  n° 36 p. 10
- 2006-3755 Amélioration de la qualité du hareng congelé (*Clupea harengus*) avec un nouveau procédé ----- n° 36 p. 10
- 2006-3756 Séchage électrofluidodynamique (EHD) du poisson ----- n° 36 p. 11


3 - Emballage et conditionnement

- 2006-3395 La seiche ... conservée sous emballage actif : modifications chimiques et microbiologiques ----- n° 33 p. 10
- 2006-3523 Recherche d'interaction entre les produits de la mer et le conditionnement métallique -----  n° 34 p. 9
- 2006-3648 Guide technique pour la valorisation des produits de la pêche par le conditionnement -----  n° 35 p. 8
- 2006-3649 ... adhérence du saumon aux parois des boîtes de conserve à revêtement intérieur vernis -----  n° 35 p. 8
- 2006-3650 ... filets de bar ... conditionnés sous AM / air ou préparés à partir de poissons entiers ... sous glace -- n° 35 p. 9
- 2006-3651 Effets de l'atmosphère modifiée et du vide sur la conservation des filets de tilapia (*O. niloticus*) -  n° 35 p. 9
- 2006-3757 Traitement et conditionnement du poisson en AM. Fumées filtrées, CO ... appauvri en oxygène  n° 36 p. 11
- 2006-3758 ... conservation de filets de cabillaud ... super réfrigérés ... fluctuations de température ... qualité .. n° 36 p. 11
- 2006-3759 ... amine biogène ... orphie ... réfrigérée ... emballage sous AO ... stockage congelé préliminaire -- n° 36 p. 12
- 2006-3760 Emballage bioactif : transformer les aliments en aliments-santé par les biomatériaux ----- n° 36 p. 12






4 - Innovation produits

- 2006-3524 Les fucanes - partie 2 ----- n° 34 p. 9
- 2006-3525 ... composés phénoliques ... de raisins et d'huile d'olive ...activité antioxydante ... chinchard ----- n° 34 p. 10
- 2006-3652 Huile de poisson cherche saucisse. Les acides gras ω -3 ... produits carnés en aliments fonctionnels - n° 35 p. 9
- 2006-3761 Les produits de la réaction de Maillard ... encapsulants pour les poudres d'huiles de poisson ----- n° 36 p. 12

5 - Biotechnologies







- 2006-3526 ... acides gras ... organismes marins : biodiversité moléculaire et aspects économiques ----- n° 34 p. 10
- 2006-3527 Substances naturelles d'origine marine -----  n° 34 p. 11
- 2006-3528 Présence de lactobacilles dans le contenu intestinal des poissons d'eau douce de rivière n° 34 p. 11
- 2006-3653 Enjeux et perspectives des ingrédients marins nutritionnels ... valorisation des produits élaborés --- n° 35 p. 10
- 2006-3762 Le poisson en tant qu'aliment fonctionnel ----- n° 36 p. 12
- 2006-3763 Extraction de collagène de peaux de poisson et utilisation ... fabrication de films biopolymères --- n° 36 p. 13
- 2006-3764 Propriétés inhibitrices des dipeptides issus d'un hydrolysate de muscle de saumon, ... (*hypertension*) n° 36 p. 13
- 2006-3765 Extraction supercritique au dioxyde de carbone de l'astaxanthine ... caroténoïdes de la microalgue ... n° 36 p. 13
- 2006-3766 Méthodes économiquement réalisables pour l'extraction des protéines d'arêtes de poissons blancs -- n° 36 p. 14

6 - Coproduits

- 2006-3396 Collagène partiellement purifié ... déchets de raffinage lors de la fabrication du surimi de merlu n° 33 p. 11
- 2006-3397 ... stockage des peaux séchées de poissons ... caractéristiques de qualité de la gélatine extraite --- n° 33 p. 11
- 2006-3529 Les composés bioactifs d'origine marine issus des coproduits de traitement : une revue -----  n° 34 p. 11
- 2006-3530 Extraction de la gélatine des peaux de poissons par traitement haute pression -----  n° 34 p. 12
- 2006-3767 Les coproduits marins issus des usines de transformation ... du Québec : une valeur à exploiter -  n° 36 p. 14
- 2006-3768 Traitement à la chaux des têtes de crevettes ... aliments à forte digestibilité pour animaux ---  n° 36 p. 15
- 2006-3769 Chitine et chitosan : propriétés et applications -----  n° 36 p. 15
- 2006-3770 Propriétés de poudres de protéines solubles issues de lieu d'Alaska (*Theragra chalcogramma*) ----- n° 36 p. 15

3 – Qualité

1 - Sécurité des aliments

- ◆ 2006-3398 Les zoonoses parasitaires transmissibles par les poissons : situation et problématique -----  n° 33 p. 12
- ◆ 2006-3399 " Résidus de médicaments vétérinaires sans DJA/LMR " ----- n° 33 p. 12
- 2006-3400 Intoxication par des neurotoxines marines ----- n° 33 p. 13
- 2006-3401 La crevette prête à consommer, vecteur international de bactéries résistantes aux antibiotiques --- n° 33 p. 14
- 2006-3402 Les N-nitrosamines volatiles dans divers produits de la pêche -----  n° 33 p. 14
- 2006-3403 Avis ... contaminants ... chaîne alimentaire ... PCB autres ... type dioxine (NDL-PCB) n° 33 p. 14
- 2006-3404 ... cuisson sur les concentrations de dioxines et composés analogues dans le poisson et la viande -- n° 33 p. 15
- 2006-3405 Stabilité des résidus de chloramphénicol dans les crevettes soumises à des traitements thermiques -- n° 33 p. 15
- 2006-3406 Dosage de l'histamine dans des maquereaux appertisés impliqués ... intoxication alimentaire ---  n° 33 p. 15
- 2006-3407 Allergie aux parvalbumines de poisson ... réactions croisées des allergènes de 9 poissons n° 33 p. 15
- 2006-3531 Concentrations en métaux lourds dans les mollusques de la côte Sénégalaise -----  n° 34 p. 13
- 2006-3532 Les contaminations en métaux lourds ... cinq espèces de poissons commercialisés ... Nigéria -  n° 34 p. 13
- 2006-3533 Les teneurs en histamine de 17 espèces de produits de la mer sud-africains frais et transformés -  n° 34 p. 14
- 2006-3534 ... concentration des métaux ... tissus ... poissons de la côte Atlantique d'Afrique occidentale ----- n° 34 p. 14
- 2006-3535 Hydrocarbures ... (HAP) dans les huiles végétales des produits appertisés ----- n° 34 p. 15
- 2006-3536 Avis de l'AFSSA ... exposition ... population française aux dioxines, furanes et PCB --- n° 34 p. 15
- 2006-3537 Avis du groupe ... additifs alimentaires, les arômes, les auxiliaires ... matériaux en contact --- n° 34 p. 15
- 2006-3538 La ciguatera : de l'étiologie du phénomène au traitement de ses symptômes ----- n° 34 p. 16
- 2006-3539 Réponse adaptative de *L. monocytogenes* au stress osmotique et froid ... sécurité des aliments ----- n° 34 p. 16

○ 2006-3540	Arseno-sucre dans les algues alimentaires crues et cuites : caractérisation et bio accessibilité	-----	n° 34	p. 16
○ 2006-3541	Les composés organo-arséniques dans les produits de la pêche cuits	-----	n° 34	p. 16
○ 2006-3542	Les résidus de pesticides dans le tilapia ... et la perche du Nil ... lac Victoria, Tanzanie	-----	n° 34	p. 17
○ 2006-3543	Données préliminaires du Réseau "FoodNet" ... infections ... pathogènes ... alimentation, USA	-----	n° 34	p. 17
○ 2006-3544	... insecticides dans les fermes de crevettes ... détection, quantification et test de toxicité	-----	n° 34	p. 17
◆ 2006-3654	Evaluation des risques pour <i>Vibrio vulnificus</i> dans les huîtres crues	-----	n° 35	p. 11
● 2006-3655	Distribution tissulaire ... traitements thermiques sur le taux d'acide domoïque dans les moules,	-----	n° 35	p. 12
● 2006-3656	... amines biogènes ... thon fumé ... bactéries résistantes au froid ... intoxication histaminique	-----	n° 35	p. 12
● 2006-3657	Migration du bisphénol A ... à partir des vernis de boîtes de conserve ... vers la chair de thon	-----	n° 35	p. 13
● 2006-3658	Inhibition ... <i>L. innocua</i> ... lactobacilles ... substances antimicrobiennes dans du saumon fumé	-----	n° 35	p. 13
● 2006-3659	Inactivation de <i>E. coli</i> O157:H7 et <i>L. monocytogenes</i> ... saumon cru ... lumière UV pulsée	-----	n° 35	p. 14
● 2006-3660	... (HAP) dans les filets de saumon Atlantique frais et fumés à froid	-----	n° 35	p. 14
● 2006-3661	Avis de l'AFSSA ... appui scientifique ... risque sanitaire ... poissons pêchés ... (canal de Jonage)	-----	n° 35	p. 15
● 2006-3662	Avis de l'AFSSA ... risques liés à la présence d'organoétains dans les aliments	-----	n° 35	p. 15
● 2006-3663	Avis de l'AFSSA ... consommation ... espadon, à la Réunion ... méthylmercure	-----	n° 35	p. 15
● 2006-3664	Rapport de l'AFSSA : " Virus transmissibles à l'homme par voie orale ... génome de virus	-----	n° 35	p. 15
○ 2006-3665	Rapport de l'AFSSA : " ... antibiotiques, résistance bactérienne ... santé humaine "	-----	n° 35	p. 16
○ 2006-3666	Réduction des propriétés allergéniques des allergènes de crevette ... ultrasons d'intensité élevée	-----	n° 35	p. 16
◆ 2006-3771	Évaluation des risques liés à <i>L. monocytogenes</i> dans les aliments prêts à consommer	-----	n° 36	p. 16
◆ 2006-3772	CALIPSO. ... consommations alimentaires de produits de la mer ... polluants et oméga 3	-----	n° 36	p. 16
◆ 2006-3773	Consommation de poisson, contaminants, et santé humaine : ... risques et ... bénéfiques	-----	n° 36	p. 18
● 2006-3774	... mise en conserve du thon germon ... teneurs en mercure total, protéines, lipides et eau	-----	n° 36	p. 19
● 2006-3775	Avis de l'AFSSA ... risques liés à la présence de retardateurs de flamme bromés dans les aliments	-----	n° 36	p. 19
● 2006-3776	Comparaison de l'allergénicité et des allergènes entre les muscles brun et blanc du poisson	-----	n° 36	p. 20
● 2006-3777	... souches de <i>L. monocytogenes</i> ... persiste dans ... abattoirs et ateliers de fumage de poissons	-----	n° 36	p. 20
● 2006-3778	... biopréservation de la divergicine ... inhiber <i>L. monocytogenes</i> ... saumon sauvage fumé à froid	-----	n° 36	p. 21
● 2006-3779	... eau oxydante électrolysée ... diminution de la contamination bactérienne	-----	n° 36	p. 21
○ 2006-3780	... eau oxydante électrolysée ... réduction de la contamination en <i>L. monocytogenes</i> ... gants	-----	n° 36	p. 21
○ 2006-3781	... eau oxydante électrolysée ... réduire la contamination par <i>L. monocytogenes</i> ... surfaces	-----	n° 36	p. 22
○ 2006-3782	Effet antimicrobien du chitosan sur les micro-organismes des produits de la pêche	-----	n° 36	p. 22
○ 2006-3783	Hydrocarbures polycycliques aromatiques (HAP) dans les produits alimentaires ... Barcelone	-----	n° 36	p. 22
○ 2006-3784	... les contaminants de la chaîne alimentaire ... l'iode dans les algues (... EFSA ...)	-----	n° 36	p. 22
○ 2006-3785	Inactivation par lumière pulsée de <i>Listeria innocua</i> isolée dans des produits de la mer	-----	n° 36	p. 23
○ 2006-3786	Les tropomyosines de céphalopodes : identification comme allergène majeur et clonage	-----	n° 36	p. 23

2 - Nutrition

● 2006-3408	Livre vert " Promouvoir une alimentation saine et l'activité physique ...obésité ... maladies	-----	n° 33	p. 16
○ 2006-3409	... composition nutritionnelle des produits aquatiques. Composition des produits aquatiques	-----	n° 33	p. 16
○ 2006-3410	Fiche générale sur la réglementation : étiquetage et allégations	-----	n° 33	p. 16
○ 2006-3411	Composition nutritionnelle des produits aquatiques sélectionnés	-----	n° 33	p. 16
◆ 2006-3545	Composition en lipides et contaminants dans les saumons sauvages et d'élevage	-----	n° 34	p. 17
◆ 2006-3546	Risques et bénéfiques des acides gras ω 3 ... mortalité ... troubles cardiovasculaires ... cancer	-----	n° 34	p. 18
◆ 2006-3667	... teneurs ... oméga 3 des saumons Atlantique sauvages ... comme références ... élevage	-----	n° 35	p. 16
● 2006-3787	Les salmonidés d'élevage ... source ... oméga-3 ... peu de résidus de contaminants	-----	n° 36	p. 23
● 2006-3788	... saison, du lieu de pêche et de la taille sur le taux de lipide du thon germon Nord Pacifique	-----	n° 36	p. 24
● 2006-3789	Teneur en cholestérol dans les produits de la mer, données des dix dernières années : synthèse	-----	n° 36	p. 25
○ 2006-3790	Composition en lipides et protéines des foies de lieu d'Alaska (<i>Theragra chalcogramma</i>)	-----	n° 36	p. 25
○ 2006-3791	Composition et valeur nutritionnelle des produits de la pêche consommés au Portugal	-----	n° 36	p. 25
○ 2006-3792	... avec ou sans ... liquide intervalvaire ... teneurs ... macro et micro éléments ... bivalves	-----	n° 36	p. 25

3 - Critères de qualité

● 2006-3412	... champ d'application des intégrateurs temps température ... qualité ... poissons ... chaîne . froid	-----	n° 33	p. 17
● 2006-3413	...procédé de fumage ... odeur du hareng fumé ... teneur en composés phénoliques	-----	n° 33	p. 17
● 2006-3414	Appréciation organoleptique et physico-chimique ... crevette rose ... glace ... température ambiante	-----	n° 33	p. 18
○ 2006-3415	Les mécanismes de modification de texture du surimi imitation crabe ... réchauffage par micro-onde	-----	n° 33	p. 18
● 2006-3547	... saison sur le taux de lipides et les profils d'acides gras de ... tilapia de Madagascar	-----	n° 34	p. 19
● 2006-3548	Les amines biogènes dans les poissons tropicaux sous glace et à température trop élevée	-----	n° 34	p. 19
● 2006-3549	... qualité ... entreposage au froid de moules décoquillées ... indicateurs chimiques d'altération	-----	n° 34	p. 20
● 2006-3550	... qualité des moules ...stockage ... croissance bactérienne, pH, oxydation des lipides	-----	n° 34	p. 20
● 2006-3551	Qualité des langoustines (<i>Nephrops norvegicus</i>) traitées au 4-hexylresorcinol	-----	n° 34	p. 20

● 2006-3552	La qualité du homard ... traité au tripolyphosphate de sodium avant cuisson et congélation	-----	n° 34	p. 21
● 2006-3553	Caractérisation de la qualité du flétan atlantique pendant l'entreposage sous glace	-----	n° 34	p. 21
● 2006-3554	Analyse sensorielle pour évaluer la fraîcheur des anchois méditerranéens ... stockés en glace	...	n° 34	p. 21
● 2006-3555	Propriétés physico-chimiques et fonctionnelles des protéines myofibrillaires ... mollusques	n° 34	p. 22
● 2006-3556	Influence de la fraîcheur du poisson cru sur ... amines ... entreposage des anchois marinés	n° 34	p. 22
● 2006-3557	... pigmentation jaune sur le calmar totam ... en raison de l'oxydation des lipides	-----	n° 34	p. 22
● 2006-3558	Composés aromatiques actifs du violet (<i>Microcosmus sulcatus</i>)	-----	n° 34	p. 22
◆ 2006-3668	Caractéristiques de la qualité du muscle et de la chair du saumon Atlantique sauvage et d'élevage	--	n° 35	p. 17
◆ 2006-3669	... couleur des filets de truites arc-en-ciel ... alimentées ... entreposage sous AC ou AM	-----	n° 35	p. 18
● 2006-3670	Destruction du tissu conjonctif intramusculaire dans le cabillaud ... et le loup tacheté ... gaping	-	n° 35	p. 19
● 2006-3671	Activité musculaire <i>pre-</i> ou <i>post-mortem</i> du saumon Atlantique ... rigidité cadavérique ... chair	---	n° 35	p. 20
● 2006-3672	... cinétique de dégradation de l'inosine-monophosphate ... espèces de poisson ... stockage	n° 35	p. 20
● 2006-3673	... amines volatiles et non volatiles pour évaluer la fraîcheur des anchois stockés en glace	-----	n° 35	p. 21
● 2006-3674	Effet de l'alpha-tocophérol sur l'oxydation de l'huile de maquereau	-----	n° 35	p. 21
◆ 2006-3793	Salmonidés d'aquaculture. De la production à la consommation	-----	n° 36	p. 26
● 2006-3794	Une alimentation riche en vitamine E ... stabilité à l'entreposage des filets de truites congelés	-----	n° 36	p. 26
● 2006-3795	Comparaison histologique des muscles dorsaux du thon bleu ... sauvage et d'élevage contrôlé	-----	n° 36	p. 27
● 2006-3796	Qualité nutritionnelle et commerciale de la vénéus gallinette, <i>C. gallina</i> , de la mer Adriatique	--	n° 36	p. 27
● 2006-3797	Qualité microbiologique de la crevette rose tropicale d'élevage (<i>M. rosenbergii</i> de Man)	-----	n° 36	p. 27
● 2006-3798	Relations entre le stress immédiat <i>post-mortem</i> ... et ... qualité du thon rouge de grande taille	-----	n° 36	p. 27

4 - Gestion de la qualité

● 2006-3416	Attitudes des employés de l'industrie alimentaire finlandaise ... autocontrôle ... plans HACCP	-	n° 33	p. 18
● 2006-3417	"Risques et crises alimentaires"	-----	n° 33	p. 19
● 2006-3418	Allergies alimentaires : Enquête de l'AFSSA ... industries agroalimentaires françaises	n° 33	p. 19
● 2006-3419	"Sécurité sanitaire des aliments : La nouvelle réglementation applicable en 2006"	-----	n° 33	p. 19
● 2006-3420	<i>Listeria monocytogenes</i> : surveillance de la listériose en Europe	-----	n° 33	p. 20
● 2006-3421	Position n° 52 : "Recommandations du CNA pour l'entrée en application du "paquet hygiène" "	---	n° 33	p. 20
◆ 2006-3559	Faut-il réglementer les écolabels de produits de pêche ?	-----	n° 34	p. 23
● 2006-3560	Évaluation d'un système de gestion de la qualité ... entreprises ... pêche ... au Maroc	-----	n° 34	p. 23
● 2006-3675	... technologies de l'information ... communication ... outil ... traçabilité ... industries alim.	--	n° 35	p. 21

5 - Méthodes analytiques générales

● 2006-3422	Tracer l'origine géographique des aliments ... analyses multiéléments et multi isotopes	-----	n° 33	p. 20
● 2006-3676	Le point sur la détection des virus dans les aliments	-----	n° 35	p. 22
● 2006-3799	Développement d'un test immunologique rapide de <i>L. monocytogenes</i> , basé sur la coloration	...	n° 36	p. 28

6 - Méthodes analytiques spécifiques produits de la mer

● 2006-3423	Approche qualitative et quantitative ...interférence ... exsudat . eau ajoutée ... taux . glazurage		n° 33	p. 20
● 2006-3424	Évaluation de trois stratégies utilisant des marqueurs ADN ... traçabilité des espèces d'aquaculture	-	n° 33	p. 21
● 2006-3425	Méthode multiplex-PCR ... détection simultanée de bactéries des aliments ... amines biogènes	---	n° 33	p. 22
● 2006-3426	Détection rapide et spécifique de <i>Listeria monocytogenes</i> dans le saumon fumé . BAX(R)-PCR	-	n° 33	p. 22
● 2006-3427	Analyse du chloramphénicol dans la chair de crabe cuite par <i>CL/SM</i>	-----	n° 33	p. 22
● 2006-3428	Identification moléculaire ... analyse PCR-RFLP des produits épicés de laitance de lieu	n° 33	p. 22
● 2006-3429	Identification par IEF et électrophorèse bidimens. ... poissons d'eau douce étiquetés ... "perche"		n° 33	p. 23
● 2006-3430	Détermination non destructive des teneurs en eau ... protéines ... surimi ... spectroscopie <i>pr. IR</i>		n° 33	p. 23
● 2006-3431	... spectroscopie de fluoresc. frontale ... différencier ... poissons frais ... congelés-décongelés		n° 33	p. 23
● 2006-3432	La spectroscopie non destruct...lumière visible et <i>pr. IR</i> ... poisson frais ... congelé-décongelé	---	n° 33	p. 23
● 2006-3561	Détermination <i>in vivo</i> du taux de lipide du saumon Atlantique ... spectromètre RMN portable	---	n° 34	p. 23
● 2006-3562	... (<i>dosage non destructif</i>) ... du sel et de l'humidité ... filets de saumon ... par impédancemétrie	--	n° 34	p. 24
● 2006-3563	... détecter les nématodes parasites ... <i>Anisakidae</i> dans <i>S. pilchardus</i> ...ADN 18 S	-----	n° 34	p. 24
● 2006-3564	Détection d'ADN de crustacés et identification de l'espèce par la méthode PCR-RFLP	-----	n° 34	p. 24
● 2006-3565	Quantification par <i>HPLC</i> des colorants synthétiques dans les oeufs de poisson et le caviar	-----	n° 34	p. 25
● 2006-3566	Analyse du monoxyde de carbone par <i>CG/SM</i> dans du thon ... et ... dorade coryphène	-----	n° 34	p. 25
◆ 2006-3677	Analyse de la qualité de la chair de thon ... système automatisé d'inspection de la couleur	-----	n° 35	p. 22
● 2006-3678	Développement d'une méthode pour l'identification génétique de quatre espèces d'anchois	n° 35	p. 23
● 2006-3679	Dosage du vert malachite et du vert leucomalachite dans le muscle de la carpe par <i>HPLC</i>	-----	n° 35	p. 23
● 2006-3680	Identification de quatre espèces de thon ... gènes du cytochrome b ... analyse PCR-RFLP	-----	n° 35	p. 23
● 2006-3681	Identification d'espèces et analyse PCR-RFLP du gène du cytochrome b des produits de cabillaud	n° 35	p. 23
◆ 2006-3800	Quantification de la dureté de la carapace de langouste (<i>Jasus edwardsii</i>)	...	n° 36	p. 28
● 2006-3801	Revue des méthodologies analytiques pour vérifier le mode de production (sauvage / élevage)	n° 36	p. 28

● 2006-3802	Méthode basée sur la PCR pour l'identification du maquereau ... conserve du commerce	----	📖	n° 36	p. 29
● 2006-3803	Une méthode spectroscopique rapide pour détecter le traitement frauduleux du thon au CO	---	📖	n° 36	p. 29
● 2006-3804	Méthode multiplex PCR ... identification du maquereau blanc ... produits appertisés	📖	n° 36	p. 29
● 2006-3805	... tableau de cotation QIM ... pour évaluer la fraîcheur du grondin perlon (<i>C. lucernus</i>)	-----		n° 36	p. 29
● 2006-3806	... nouveaux tableaux de cotations QIM pour la seiche ... et l'encornet rouge (<i>Illex coindetii</i>)	--	📖	n° 36	p. 30
● 2006-3807	Afssa - Biotoxines marines - point du 6 septembre 2006	-----		n° 36	p. 30
● 2006-3808	Optimisation de la procédure de dosage des HAP et de leurs dérivés ... incertitude des mesures	-	📖	n° 36	p. 30
● 2006-3809	Méthode simple et rapide pour le dosage de l'acide domoïque dans les coquillages	-----	📖	n° 36	p. 30
● 2006-3810	Dosage rapide de méthylmercure dans la chair de poisson	-----	📖	n° 36	p. 30

4 – Environnement

1 - Qualité du milieu

● 2006-3433	Résidus de pesticides organochlorés dans la sardine, le chinchard et le maquereau portugais	-----		n° 33	p. 24
● 2006-3434	"RNO 2005.- Surveillance du Milieu Marin. Travaux du RNO. Edition 2005 "	-----		n° 33	p. 24
● 2006-3567	Évaluation ... contamination au mercure à partir du centre d'extraction artisanal d'or ... Tanzanie		📖	n° 34	p. 26
● 2006-3568	Désorption des métaux lourds d'une solution aqueuse par des ulves inertes ... bioadsorbant	----	📖	n° 34	p. 26
● 2006-3682	Les éthers diphényles polybromés ... moules de sites sélectionnés de la côte française : 1981-2003		📖	n° 35	p. 25
● 2006-3811	Suivi de l'impact de la nappe de pétrole du Prestige sur quelques espèces clé des côtes nord ibériques			n° 36	p. 31

2 - Sites industriels, déchets, eau

● 2006-3435	Traitement hygiène et sécurité de l'eau dans des usines alimentaires	-----		n° 33	p. 24
◆ 2006-3569	Evaluation des effluents d'aliments pauvres en phosphore ... pour l'alimentation des poissons	--	📖	n° 34	p. 27
● 2006-3570	Traitement des rejets de systèmes d'élevage marins recyclés par lagunage à haut rendement algal		n° 34	p. 27
● 2006-3571	Réutilisation de l'eau ... ligne de traitement de crevettes ... sécurité sanitaire ... HACCP	-----	📖	n° 34	p. 28
● 2006-3572	Détection des antigènes aérosolisés de poissons pendant la transformation des poissons		n° 34	p. 28
◆ 2006-3683	Évaluation environnementale de fabrication de thon en boîte avec une perspective de cycle de vie		📖	n° 35	p. 25

5 – Consommation et marchés

1 - Economie de la production

● 2006-3436	La comptabilité verte dans le secteur de l'aquaculture intensive en Italie	-----		n° 33	p. 25
● 2006-3573	Un modèle de simulation du développement durable des filières littorales : aquaculture, pêche,			n° 34	p. 29
● 2006-3812	Progrès technologiques au sein des industries alimentaires. Impact sur la qualité des produits		n° 36	p. 32
● 2006-3813	Les pêches et l'aquaculture commerciales : Bilan 2005 et perspectives 2006 (<i>Québec</i>)	-----		n° 36	p. 32
● 2006-3814	Pêche et aquaculture commerciales (<i>Québec</i>). Rapport 2006	-----		n° 36	p. 32

2 - Offre marchés

● 2006-3437	L'industrie des pêches et de l'aquaculture au Vietnam : perspective 2010	-----		n° 33	p. 25
● 2006-3438	Produits de la mer « bio ». Une filière affectée par le manque de standards	-----		n° 33	p. 25
● 2006-3439	...approvisionnement des GMS ... RHD en produits frais de la pêche et de l'aquaculture en Italie	--		n° 33	p. 26
● 2006-3440	Le point sur le marché du thon germon	-----		n° 33	p. 26
● 2006-3441	Dossier saurisserie	-----		n° 33	p. 26
● 2006-3442	Dossier coquillages et crustacés	-----		n° 33	p. 26
● 2006-3574	Les produits de la mer en restauration hors foyer. Le marché de la restauration		n° 34	p. 29
● 2006-3815	Les chiffres clés de la filière pêche et aquaculture en France. Edition 2006	-----	📖	n° 36	p. 32
● 2006-3816	Dossier Produits de la mer. Le marché hisse les voiles.		n° 36	p. 33

3 - Consommation

● 2006-3443	... différences ... anal. sensorielle ... crevettes de production nationale américaine ou d'importation			n° 33	p. 26	
● 2006-3575	Les attentes de la restauration concernant les poissons et coquillages frais ... 2004-2005	-----		n° 34	p. 29	
● 2006-3576	Les achats de produits aquatiques par les ménages. Panel de consommateurs2005	----	📖	n° 34	p. 29
● 2006-3684	Les produits aquatiques : images ... tendances de consommation et enjeux pour l'industrie		n° 35	p. 26	
● 2006-3685	Tendances et innovations nutritionnelles dans le secteur des produits de la mer : vision européenne	--		n° 35	p. 26	
● 2006-3817	Perception par les consommateurs de la perche canadienne ... d'élevage et des espèces concurrentes	..		n° 36	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

- 2006-3444 Loi n° 2006-11 du 5 janvier 2006 d'orientation agricole ----- n° 33 p. 27
- 2006-3445 Décret n° 2005-1781 ... pris pour l'application de l'article L. 231-6 du code rural ----- n° 33 p. 27
- 2006-3577 Note de service DGAL ... " Notification des non-conformités à la DGAL, diffusion ... alertes " ---- n° 34 p. 30

02 - Contrôles officiels - Contrôle sanitaire - Métrologie

- ◆ 2006-3446 Règlement critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ..----- n° 33 p. 27
- 2006-3447 Règlement ... mesures d'application relatives à certains produits ... contrôles officiels n° 33 p. 28
- 2006-3448 Décret ... modification des livres II et V de la partie Réglementaire du code de la consommation -- n° 33 p. 28
- 2006-3449 ... laboratoires nationaux de référence ... agrément ... laboratoires d'analyses ... santé publique n° 33 p. 28
- 2006-3450 Arrêté ... règles générales de police sanitaire ... produits d'origine animale ... consommation hum. n° 33 p. 29
- 2006-3451 Arrêté ... déclaration de débarquement, à la note de vente et aux obligations déclaratives n° 33 p. 29
- 2006-3452 Arrêté ... règles sanitaires ... contrôles vétérinaires ... produits ... marchandises communautaires - n° 33 p. 29
- 2006-3453 Note de service DGAL ... Mesures transitoires aux règlements (CE) 853/2004 et 854/2004 ----- n° 33 p. 29
- 2006-3454 Note de service DGAL ... : " Paquet hygiène - répertoires réglementaires thématiques n° 33 p. 29
- 2006-3455 Adaptation du droit interne nationale - Paquet Hygiène ----- n° 33 p. 30
- 2006-3456 Avis de l'AFSSA ... projet d'arrêté ... critères microbiologiques applicables aux denrées n° 33 p. 30
- 2006-3457 Note de service DGAL ... contrôle de la mise en oeuvre de la réglementation ... poisson sous taille - n° 33 p. 30
- 2006-3458 Note de service DGAL ... application de l'arrêté ... police sanitaire ... produits d'origine animale -- n° 33 p. 30
- 2006-3459 Note de service DGAL ... plans de surveillance ... plans de contrôle ... contamination des denrées ... n° 33 p. 30
- 2006-3460 Note de service DGAL ... Plan de contrôle de la contamination par les radionucléides - année 2006 n° 33 p. 31
- 2006-3461 Note de service DGAL ... surveillance des phycotoxines ... contaminants chimiques ... bivalves ... n° 33 p. 31
- 2006-3462 Note de service DGAL ... surveillance . contaminants chim. . milieu aquatique ... produits . pêche n° 33 p. 31
- 2006-3463 Note de service DGAL ... surveillance des HAP ... leur formation ... procédés ... denrées n° 33 p. 31
- 2006-3464 Note de service DGAL ... Gestion des non-conformités des denrées animales ... *L. monocytogenes* n° 33 p. 31
- 2006-3465 Bilan des plans de surveillance et de contrôle mis en oeuvre par la DGAL en 2004 ----- n° 33 p. 31
- 2006-3578 Décision ... liste des postes d'inspection frontaliers ----- n° 34 p. 30
- 2006-3579 Décret ... liste de maladies réputées contagieuses et modifiant le code rural ----- n° 34 p. 30
- 2006-3580 Décret ... plans d'urgence liés à certaines maladies réputées contagieuses ----- n° 34 p. 30
- 2006-3581 Arrêté ... agrément de laboratoires ... analyses ... répression des fraudes ----- n° 34 p. 30
- 2006-3582 Trempage de coquilles Saint-Jacques : condamnation confirmée après cassation ----- n° 34 p. 30
- 2006-3583 Circulaire DPMA ... " Programme annuel de contrôle des pêches ... et des produits ... 2006 " ---- n° 34 p. 31
- 2006-3584 Circulaire interminist. ... " Le contrôle du transport ... commercialisation produits de la mer ... n° 34 p. 31
- 2006-3585 Circulaire interminist. ... " Protection des civelles - ... braconnage ... vente illicite ----- n° 34 p. 31
- 2006-3586 Note de service DGAL ... " Plan de surveillance communautaire dioxines 2006 " ----- n° 34 p. 31
- 2006-3587 Note de service DGAL ... " Actualisation des listes de maladies réglementées " ----- n° 34 p. 31
- 2006-3588 Document de travail ... plans de surveillance nationaux des résidus ... 2004 ----- n° 34 p. 31
- 2006-3686 Décision ... modifiant les décisions ... liste des postes d'inspection frontaliers ..----- n° 35 p. 27
- 2006-3687 Décret ... mise sur le marché et à la mise en service de certains instruments de mesure..----- n° 35 p. 27
- 2006-3688 Arrêté ... abrogeant l'arrêté ... l'importation et à l'exportation des instruments de mesure..----- n° 35 p. 27
- 2006-3689 Arrêté ... application du décret ... mise sur le marché ... mise en service ... instruments de mesure..- n° 35 p. 27
- 2006-3690 Arrêté ... modifiant ... application ... dispositions du décret ... contrôle des instruments de mesure..- n° 35 p. 27
- 2006-3691 Note de service DGAL ... " Bilan de l'opération alimentation vacances 2005 " ----- n° 35 p. 27
- 2006-3692 Circulaire DPMA ... " Intégration ... contrôle ... PCP ... indicateurs de performances ... CE " ---- n° 35 p. 27
- 2006-3693 Note de service DGAL ... " ...Alimentation Vacances 2006 ... Protection Animale Vacances 2006 "- n° 35 p. 28
- 2006-3694 Note de service DGAL ... " ... laboratoires agréés ... analyses HAP ... contrôles ... denrées ... "..... n° 35 p. 28
- 2006-3695 Note de service DGAL ... " Rapport annuel piscicole 2005 "----- n° 35 p. 28
- 2006-3696 Avis aux importateurs et aux exportateurs d'instruments de mesure ----- n° 35 p. 28
- 2006-3697 Rapport annuel du " Rapid Alert System for Food and Feed " en 2005 ----- n° 35 p. 28
- 2006-3698 Rapport d'activité 2005 de la DGCCRF ----- n° 35 p. 28
- 2006-3818 Décision ... contrôles vétérinaires pour les produits en provenance des pays tiers ----- n° 36 p. 34
- 2006-3819 Décision ... mesures d'urgence ... produits ... Brésil et destinés à la consommation humaine ----- n° 36 p. 34

- 2006-3820 Arrêté ... inscription des captures, des débarquements ... dès le premier kilogramme ----- n° 36 p. 34
- 2006-3821 Arrêté ... modifiant l'arrêté du 19 novembre 2003 liste des postes d'inspection frontaliers ----- n° 36 p. 34
- 2006-3822 Note de service DGAL ... " Bilan de l'opération alimentation " Fêtes de fin d'année" 2005 " ----- n° 36 p. 34
- 2006-3823 Rapport de la Commission ... traitement des denrées alimentaires par ionisation ... 2003 ----- n° 36 p. 35
- 2006-3824 Rapport de la Commission ... traitement des denrées alimentaires par ionisation ... 2004 ----- n° 36 p. 35
- 2006-3825 Bilan des contrôles OGM réalisés en 2005 par la DGCCRF ..----- n° 36 p. 35
- 2006-3826 "Bilan de l'Opération Interministérielle Vacances 2006 " Vacances - Confiance " ..----- n° 36 p. 35

03 - Hygiène - Agrément des établissements

- 2006-3466 Règlement ... application transitoires des règlements (CE) n° 853/2004, (CE) n° 854/2004 n° 33 p. 32
- 2006-3467 Décision ... zones exclues de la liste des zones agréées ... *B. ostreae* et/ou *M. refringens* ----- n° 33 p. 33
- 2006-3468 Décision ... zones et des exploitations piscicoles agréées au regard ... (SHV) ou de la ... (NHI), n° 33 p. 33
- 2006-3469 Décision ... adhésion de 2003 ... secteurs de la viande, du lait et du poisson, en Pologne ----- n° 33 p. 33
- 2006-3470 Décision ... adhésion de 2003 ... secteurs de la viande, du lait et du poisson en Pologne ----- n° 33 p. 33
- 2006-3471 Arrêté ... extension d'agrément d'un organisme certificateur (produits transformés ... poissons) --- n° 33 p. 33
- 2006-3472 Liste des organisations de producteurs reconnues dans le secteur de la pêche et de l'aquaculture --- n° 33 p. 33
- 2006-3473 Avis ... établissements agréés dans le secteur des sous-produits animaux n° 33 p. 33
- 2006-3474 Avis ... alimentation humaine ... alimentation animale ... enregistrement des établissements ----- n° 33 p. 33
- 2006-3589 Règlement ... collecte, le transport, le traitement ... anciennes denrées alimentaires ----- n° 34 p. 31
- 2006-3590 Décision ... listes des zones et des exploitations piscicoles agréées ... (SHV) ou (NHI) n° 34 p. 32
- 2006-3591 Décision ... modifiant la décision ... en ce qui concerne la Suède et le Royaume-Uni ----- n° 34 p. 32
- 2006-3592 Note de service DGAL ... " ... critères microbiologiques ... denrées alimentaires " ----- n° 34 p. 32
- 2006-3593 Note de service DGAL ... : " Paquet hygiène et agrément (alimentation humaine) " ----- n° 34 p. 32
- 2006-3594 Note de service DGAL ... " Piscicultures qualifiées ... maladies ... contagieuses ... poissons "----- n° 34 p. 33
- 2006-3595 Document interprétatif sur la mise en oeuvre ... l'hygiène des denrées alimentaires ----- n° 34 p. 33
- 2006-3596 Document interprétatif sur la mise en oeuvre ... l'hygiène des denrées alim. d'origine animale ----- n° 34 p. 33
- 2006-3597 Document interprétatif sur la mise en oeuvre ... principes HACCP ... secteur alimentaire ----- n° 34 p. 33
- 2006-3598 Guide ... exigences d'importation ... nouvelles règles en matière d'hygiène ... denrées alimentaires - n° 34 p. 33
- 2006-3699 Décision ... modifiant ... adhésion de 2003 ... établissements ... viande et du poisson en Slovaquie - n° 35 p. 28
- 2006-3700 Décision ... modifiant ... adhésion de 2003 ... établissements ... viande, du poisson ... en Pologne - n° 35 p. 28
- 2006-3701 Décision ... modifiant ... zones agréées ... *Bonamia ostreae* et/ou *Marteilia refringens* ----- n° 35 p. 29
- 2006-3702 Arrêté ... critères microbiologiques ... produits d'origine animale ... denrées ... origine animale --- n° 35 p. 29
- 2006-3703 Arrêté ... agrément des établissements ... produits d'origine animale ... denrées ... origine animale - n° 35 p. 29
- 2006-3704 Note de service DGAL ... " Foyer de septicémie hémorragique virale (SHV) " ----- n° 35 p. 29
- 2006-3705 Document interprétatif ... mise en oeuvre ... règlement (CE) ... hygiène des denrées alimentaires -- n° 35 p. 30
- 2006-3706 Document interprétatif ... mise en oeuvre ... règlement (CE) ... hygiène des denrées alimentaires ... n° 35 p. 30
- 2006-3707 Document interprétatif ... mise en oeuvre des procédures basées sur les principes HACCP, n° 35 p. 30
- ◆ 2006-3827 Directive ... police sanitaire ... produits d'aquaculture, ... prévention de certaines maladies n° 36 p. 35
- 2006-3828 Rectificatif au règlement ... critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires n° 36 p. 36
- 2006-3829 Décision ... zones et des exploitations piscicoles agréées au regard de la ... (SHV) ou ... (NHI) n° 36 p. 36

04 - Produits - Règles de préparation - Procédés

- 2006-3599 Décret ... modifiant le décret ... sur la répression des fraudes et relatif aux produits surgelés ----- n° 34 p. 34
- 2006-3708 Liste des autorisations des États membres ... denrées et ingrédients ... soumis ... ionisation ----- n° 35 p. 30
- 2006-3830 Décret ... vitamines, substances minérales et autres ... fabrication des denrées alimentaires ----- n° 36 p. 37

05 - Additifs - Auxiliaires technologiques - Arômes

- 2006-3475 Enquête DGCCRF : Des colorants interdits dans les épices en poudre ----- n° 33 p. 34
- 2006-3600 Directive ... modifiant ... jaune orangé S (E 110) et le dioxyde de titane (E 171) ----- n° 34 p. 34
- 2006-3601 Décision ... modifiant ... substances aromatisantes utilisées dans ou sur les denrées alimentaires --- n° 34 p. 34
- 2006-3602 Décret ... application du code de la consommation ... arômes de fumée ... denrées alimentaires --- n° 34 p. 34
- 2006-3603 « GSFA Online ». Version ... web, de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires --- n° 34 p. 34
- 2006-3709 Directive ... additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants ... denrées alimentaires -- n° 35 p. 30

06 - Matériaux en contact - Produits de nettoyage

- 2006-3476 Règlement ... dérivés époxydiques ... matériaux et objets ... en contact ... denrées alimentaires --- n° 33 p. 34
- 2006-3477 Directive ... matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées n° 33 p. 34
- 2006-3604 Fiche DGCCRF relative aux matériaux et objets en bois ----- n° 34 p. 35
- 2006-3710 Décision ... validité de la dérogation ... emballages en verre ... niveaux ... métaux lourds n° 35 p. 31
- 2006-3711 Arrêté ... quantités de plomb et de cadmium ... objets en céramique ... denrées ... alimentaires n° 35 p. 31

○ 2006-3712	Lignes directrices industrielles sur la traçabilité des matériaux et articles pour le contact alimentaire	n° 35	p. 31
07 - Biotechnologies - Nouveaux aliments			
○ 2006-3713	Résumé des notifications reçues en 2005 par la Commission ... article 5 du règlement (CE)	n° 35	p. 32
08 - Contaminants - Résidus			
○ 2006-3478	Règlement ... résidus ... dihydrostreptomycine, ... sodium de tosylchloramide et <i>P. turiones</i>	n° 33	p. 34
○ 2006-3479	Note de service DGAL ... dépistage ... résidus de vert de malachite ... tissus par CL/SM-SM	n° 33	p. 34
○ 2006-3605	Règlement ... modifiant ... denrées ... teneur en résidus de pesticides ... limites maximales	n° 34	p. 35
● 2006-3606	Règlement ... modifiant ... teneurs maximales ... dioxines et les PCB de type dioxine	n° 34	p. 35
○ 2006-3607	Règlement ... modifiant ... limites maximales de résidus de médicaments ... toltrazuril,	n° 34	p. 35
● 2006-3608	Décision ... modifiant ... plans de surveillance des résidus présentés par les pays tiers	n° 34	p. 35
○ 2006-3609	Arrêté ... échantillons ... méthodes d'analyses ... plomb, cadmium, mercure et 3-MCPD	n° 34	p. 36
○ 2006-3610	Arrêté ... échantillons ... méthodes d'analyses ... benzo(a)pyrène ... denrées alimentaires	n° 34	p. 36
● 2006-3611	Recommandation ... réduction ... dioxines, de furannes et de PCB dans les aliments	n° 34	p. 36
○ 2006-3714	Règlement (CE) ... résidus ... ceftiofur ... monooléate ... trioléate de polyoxyéthylène sorbitane	n° 35	p. 32
○ 2006-3715	Arrêté ... retrait de ... poissons d'eau douce contaminés par des polychlorobiphényles	n° 35	p. 32
○ 2006-3831	Directive ... teneurs maximales en composés organochlorés des aliments pour animaux	n° 36	p. 37
○ 2006-3832	Note de service DGAL ... " ... Méthode de recherche ... résidus de chloramphénicol (HPLC/SM)	n° 36	p. 37
09 - Critères de qualité - Méthodes d'analyse			
10 - Etiquetage - Dénominations - Allégations nutritionnelles			
○ 2006-3480	Décret ... étiquetage des denrées alimentaires ... produits surgelés (rectificatif)	n° 33	p. 35
○ 2006-3481	Note de service DGAL ... modèles de documents commerciaux et laissez-passer sanitaires	n° 33	p. 35
○ 2006-3482	Note de service DGAL ... Marquage de la date de fabrication des conserves et semi-conserves	n° 33	p. 35
● 2006-3483	Note d'information DGCCRF ... Dispositions ... étiquetage des denrées alimentaires préemballées "	n° 33	p. 35
● 2006-3484	Avis ... produits diététiques, la nutrition et les allergies ... fructose à des fins d'étiquetage	n° 33	p. 35
● 2006-3612	Avis ... produits diététiques, la nutrition et les allergies ... évaluation des mollusques ... étiquetage	n° 34	p. 36
11 - Signes de qualité et d'origine - Normalisation			
○ 2006-3485	Arrêté ... homologation d'un cahier des charges de label agricole (saumon d'élevage fumé)	n° 33	p. 36
○ 2006-3486	Arrêté ... homologation d'un cahier des charges de label agricole (conserves de sardines)	n° 33	p. 36
○ 2006-3487	Avis relatif à l'homologation et à l'annulation de normes - (Management de la qualité, ...)	n° 33	p. 36
○ 2006-3488	Avis relatif à l'homologation et à l'annulation de normes - (Management de la qualité, ...)	n° 33	p. 36
○ 2006-3489	Avis relatif à l'homologation et à l'annulation de normes - (Analyse sensor. Règles échantillon...)	n° 33	p. 36
○ 2006-3490	Avis relatif à l'homologation et à l'annulation de normes - (Méthodes statistiques ...)	n° 33	p. 36
○ 2006-3491	Avis relatif à l'homologation et à l'annulation de normes - (Analyse sensorielle - Méthodologie)	n° 33	p. 36
◆ 2006-3613	Règlement ... spécialités traditionnelles garanties des produits agricoles et des denrées alimentaires	n° 34	p. 37
◆ 2006-3614	Règlement ... protection des IG et des AO des produits agricoles et des denrées alimentaires	n° 34	p. 37
○ 2006-3615	Arrêté ... homologation d'un cahier des charges de label agricole (turbot d'aquaculture marine)	n° 34	p. 38
○ 2006-3616	Arrêté du 20 mars 2006 portant homologation d'un cahier des charges de label agricole (bar)	n° 34	p. 38
○ 2006-3617	Avis relatif à l'homologation et à l'annulation de normes - (logistique, qualité des services)	n° 34	p. 38
○ 2006-3618	Avis relatif à l'homologation et à l'annulation de normes - (machines ... sécurité hygiène)	n° 34	p. 38
○ 2006-3619	Avis relatif à l'homologation et à l'annulation de normes (matériaux . contact, dérivé époxy, BADGE)	n° 34	p. 38
○ 2006-3620	Avis relatif à l'homologation et à l'annulation de normes (détection OGM, méthodes qualitatives)	n° 34	p. 38
○ 2006-3621	Avis relatif à l'homologation et à l'annulation de normes (appareils . coupants, mus mécaniquement)	n° 34	p. 39
○ 2006-3622	Avis relatif à l'homologation et à l'annulation de normes (guides, salles propres, meubles frigo.)	n° 34	p. 39
○ 2006-3716	Règlement (CE) ... production biologique de produits agricoles ... denrées alimentaires	n° 35	p. 32
○ 2006-3717	Règlement (CE) ... pays tiers ... production biologique ... commercialisés ... dans la Communauté	n° 35	p. 32
○ 2006-3718	Décret ... AOC « Moules de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel »	n° 35	p. 32
○ 2006-3719	Arrêté ... homologation de cahiers des charges de label agricole (saumon fumé)	n° 35	p. 33
○ 2006-3720	Arrêté ... homologation d'un cahier des charges de label agricole (sardines ... pêchées à la bolinche)	n° 35	p. 33
○ 2006-3721	Arrêté ... homologation d'un cahier des charges de label agricole (saumon écossais)	n° 35	p. 33
○ 2006-3722	Arrêté ... organisme certificateur (poissons d'aquaculture et de pêche frais ou surgelés,	n° 35	p. 33
○ 2006-3723	Avis relatif à l'homologation ... normes (matériaux et objets en contact, dérivés époxy, ...)	n° 35	p. 33
○ 2006-3724	Avis relatif à l'homologation et à l'annulation de normes (méthode quantitative, détection OGM)	n° 35	p. 33
○ 2006-3725	Avis relatif à l'homologation et à l'annulation de normes (microbiologie alim. PCR – Sécurité machines)	n° 35	p. 33
○ 2006-3726	Avis relatif à l'homologation et à l'annulation de normes (microbiologie alim. – dénombt coliformes)	n° 35	p. 34
○ 2006-3833	Arrêté ... complément d'agrément d'un organisme certificateur (poissons d'aquaculture et de pêche ...)	n° 36	p. 37
○ 2006-3834	Avis relatifs à l'homologation et à l'annulation de normes (Sécurité des machines d'emballage)	n° 36	p. 37

- 2006-3835 Avis relatifs à l'homologation et à l'annulation de normes (*Manutention - Terminologie*) ----- n° 36 p. 38
- 2006-3836 Avis relatifs à l'homologation et à l'annulation de normes (*produits phytosanitaires et biocides*) ----- n° 36 p. 38
- 2006-3837 Avis relatifs à l'homologation et à l'annulation de normes (*Analyse sensorielle*) ----- n° 36 p. 38

12 - Environnement - Installations classées

13 - Importation / Exportation

- 2006-3492 Décision ... territoires ... importation ... espèces de poissons vivants ... destinés à l'élevage n° 33 p. 37
- 2006-3623 Règlement ... droit antidumping définitif ... importations de saumon ... Norvège ----- n° 34 p. 39
- 2006-3624 Décision ... conditions spéciales ... produits de la pêche ... d'Indonésie ... consommation humaine - n° 34 p. 39
- 2006-3625 Décision ... conditions particulières d'importation des produits de la pêche ... États-Unis d'Amérique n° 34 p. 39
- 2006-3626 Décision ... liste des pays tiers .. importation des produits de la pêche ... États-Unis d'Amérique --- n° 34 p. 40
- 2006-3627 Avis aux importateurs de saumon d'élevage (autre que sauvage) en filets ... ou congelé, ... Norvège - n° 34 p. 40

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

- 2006-3493 ... reconstitution des stocks de merlu austral et de langoustine ... protection des juvéniles n° 33 p. 37
- 2006-3494 Décision ... approbation ... accord ... programme international pour la conservation des dauphins -- n° 33 p. 37
- 2006-3495 Accord relatif au programme international pour la conservation des dauphins ----- n° 33 p. 37
- 2006-3628 Arrêté ... ports maritimes français ... autorisés les débarquements ... deux tonnes de cabillaud ---- n° 34 p. 40
- 2006-3629 Liste des organisations interprofessionnelles reconnues dans le secteur de la pêche et de l'aquaculture n° 34 p. 40
- 2006-3630 Circulaire DPMA ... " Modalités d'intervention de l'OFIMER ... professionnels ... de l'aquaculture " n° 34 p. 40
- 2006-3727 Règlement (CE) normes ... commercialisation pour certains poissons frais ou réfrigérés ----- n° 35 p. 34
- 2006-3728 Règlement (CE) n° 1198/2006 ... du 27 juillet 2006 relatif au Fonds européen pour la pêche ----- n° 35 p. 34
- 2006-3729 Arrêté ... port maritime français ... débarquements de + de 10 t de harengs, maquereaux, chinchards n° 35 p. 34