


Sommaire Bibliomer 2007

n° 37 - Mars, n° 38 - Juin, n° 39 - Septembre, n° 40 - 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

- 2007-3838 Perceptions et attentes des professionnels de Manche Est vis-à-vis de l'écosystème qu'ils exploitent n° 37 p. 1
- 2007-3839 ... ressources halieutiques comme apport de nourriture pour le développement de l'aquaculture n° 37 p. 1
- 2007-4028 Les merlus du monde ... Catalogue annoté et illustré des espèces de merlus connues à ce jour n° 39 p. 1
- ♦ 2007-4135 Poissons et invertébrés au large des côtes de France. *Indicateurs issus des pêches scientifiques. Bilan 2004* --- n° 40 p. 1
- 2007-4136 A la recherche des produits de la mer. Un guide ... capture respectueuse des ressources de l'océan n° 40 p. 2
- 2007-4137 Poissons de l'océan Indien et de la mer Rouge n° 40 p. 3


2 – Pêche

- 2007-3840 Mise en pratique de l'approche écosystémique des pêches  n° 37 p. 1
- ♦ 2007-3938 Une analyse bénéfice-coût de l'amélioration de la sélectivité du chalut : la pêche à la langoustine n° 38 p. 1
- 2007-3939 Impact de la méthode de capture et de la durée de chalutage sur le bon état de la langoustine n° 38 p. 2
- 2007-4029 Synthèse des flottilles de pêche 2005 - Flotte mer du Nord-Manche-Atlantique n° 39 p. 1
- 2007-4138 Marquage et recapture de merlu ... nord-ouest de la péninsule ibérique ... l'hypothèse d'une croissance rapide -- n° 40 p. 3

3 – Aquaculture




- ♦ 2007-3841 Ecloserie de bivalves : un manuel pratique n° 37 p. 2
- 2007-3842 Variations saisonnières ... propriétés chimiques, physiques, de texture ... muscles adducteurs du pétoncle n° 37 p. 3
- 2007-3843 Comprendre l'aquaculture n° 37 p. 3
- ♦ 2007-3940 ... consultation d'experts FAO/OIE/OMS ... antimicrobiens en aquaculture et sur les antibio-résistances ---  n° 38 p. 2
- ♦ 2007-3941 La biotechnologie en aquaculture : transgénèse et polypléidie  n° 38 p. 3
- 2007-3942 La qualité des huîtres d'élevage d'Alaska (*Crassostrea gigas*) : bilan d'une année n° 38 p. 4
- 2007-3943 La farine de poisson améliore l'alimentation des poissons : Partie 1 et 2 n° 38 p. 4
- 2007-3944 Influence des conditions d'élevage sur la couleur et la texture de la chair du silure glane (*Silurus glanis*) n° 38 p. 4
- ♦ 2007-4030 Possibilité de diminuer le taux de mercure du thon bleu du Pacifique *Thunnus orientalis* par l'élevage n° 39 p. 1
- 2007-4031 Effets de l'alimentation et de la saison sur la qualité du cabillaud d'élevage (*Gadus morhua* L.)  n° 39 p. 2
- 2007-4032 Effet d'une alimentation à base de krill de l'Antarctique sur la qualité du cabillaud d'élevage n° 39 p. 2
- 2007-4033 La croissance rapide ... saumon Atlantique ... pas d'incidence sur le ramollissement de la chair ou sur le gaping -- n° 39 p. 2
- 2007-4034 Rôle des acides gras dans les moules *Mytilus edulis* élevées dans la baie Notre Dame, Terre Neuve n° 39 p. 3
- 2007-4035 Changements physico-chimiques ... entreposage réfrigéré du muscle ... truite ... nourrie ... omega - 3  n° 39 p. 3
- ♦ 2007-4139 Mortalités estivales de l'huître creuse *Crassostrea gigas*  n° 40 p. 3
- ♦ 2007-4140 L'installation et les traitements influencent l'amélioration de la qualité du crabe sauvage (*Cancer pagurus*) -- n° 40 p. 4
- 2007-4141 Installation et exploitation d'une écloserie modulaire de bivalves n° 40 p. 5
- 2007-4142 Relations ... mortalité des huîtres ... données environnementales ... observation des côtes de la France n° 40 p. 5
- 2007-4143 Réponse de lignées de truites arc-en-ciel ... deux régimes alimentaires ... croissance ... composition corporelle ... n° 40 p. 5
- 2007-4144 Toxines paralysantes ... zooplancton, les moules, les homards et les saumons Atlantique n° 40 p. 6

5 – Conservation des produits frais sur le site de production

- 2007-3844 Evaluation de trois systèmes de stockage utilisés pour conserver l'espadon n° 37 p. 3
- 2007-4145 Amélioration de la qualité et de la sécurité des ... poissons ... stockage réfrigéré à bord  n° 40 p. 6

2 - Transformation

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

- 2007-3845 ... voies d'altération de la langoustine (*N. norvegicus*) stockée avec différents systèmes de refroidissement --- n° 37 p. 5
- 2007-3846 ... qualité ... langoustine réfrigérée ... glace liquide ... agent antimélanose sur le brunissement enzymatique  n° 37 p. 5
- 2007-3847 ... traitement et du stockage du maquereau (*Scomber scombrus*) sur la production d'amines biogènes ----  n° 37 p. 6
- 2007-3848 Développement d'un emballage intelligent pour le suivi de la dégradation du poisson  n° 37 p. 6
- ♦ 2007-3945 Stockage et transport des crustacés vivants n° 38 p. 5
- 2007-3946 Effet de la température sur le niveau d'altération de crabes entiers, non traités : *C. maenas*, *N. puber* n° 38 p. 5

● 2007-4036	Différences de qualité de la dorade royale ... et du bar ... entiers non éviscérés durant un stockage en glace	📖	n° 39	p. 4
● 2007-4146	Modifications <i>post-mortem</i> du muscle adducteur du pétoncle ... Pacifique ... entreposage en glace	-----	📖	n° 40 p. 7
● 2007-4147	La qualité de filets de saumon ... super réfrigérés stockés sous vide à -1,4 et - 3,6 °C	-----	📖	n° 40 p. 7
● 2007-4148	Rancissement des poissons pélagiques congelés ... glace liquide ... traitement ... réfrigération	-----	📖	n° 40 p. 8
● 2007-4149	Les changements de qualité pendant le stockage super réfrigéré de filets de cabillaud ...	-----	📖	n° 40 p. 8
● 2007-4150	Qualité de crevettes tropicales profondes ... décongelées ...anti-mélanose ... stockage réfrigéré	-----	📖	n° 40 p. 8
● 2007-4151	L'ozone comme agent antiseptique dans l'industrie du poisson	-----	📖	n° 40 p. 9
● 2007-4152	... pré-trempeage des poissons pélagiques ... extrait de plantes ... stockage congelé ultérieur	-----	📖	n° 40 p. 9

2 – Procédés de transformation

◆ 2007-3849	Amélioration des rendements au filetage et au parage en pisciculture	-----	n° 37	p. 6
◆ 2007-3850	Les oeufs de lompe - du bateau au consommateur	-----	n° 37	p. 7
● 2007-3851	... déshydratation partielle par osmose sur la qualité de filets de truite mouchetée ... entreposage ... congelé	---	n° 37	p. 7
● 2007-3852	Conservation des produits de la mer par salage, séchage, fumage : technologies et innovations	-----	n° 37	p. 8
● 2007-3853	Le lactate de potassium ... diacétate de sodium ... <i>L. monocytogenes</i> ... saumon fumé à froid ... sous vide ...	📖	n° 37	p. 8
● 2007-3854	... antimicrobien et antioxydant de l'acétate, du lactate et du citrate de sodium ... saumon tranché	📖	n° 37 p. 8
● 2007-3855	Traitement par hautes-pressions et capacité de rétention d'eau du saumon frais et fumé à froid	📖	n° 37 p. 9
● 2007-3856	... antioxydant des fibres de raisin sur la prévention de l'oxydation des lipides de pulpe de poisson	📖	n° 37 p. 9
● 2007-3857	Du muscle à la viande et aux produits dérivés	-----	📖	n° 37 p. 9
● 2007-3947	... congélation-décongélation ... propriétés physicochimiques et les microstructures du muscle ... crevette	---	📖	n° 38 p. 6
● 2007-3948	Optimisation numérique et expérimentale d'un procédé continu de fumage électrostatique de saumon	-----	n° 38	p. 6
● 2007-3949	... changements <i>post-mortem</i> ... brunissement du produit bouilli, séché, ... muscle du manteau ... (calmar)	n° 38	p. 7
● 2007-3950	Salaison par injection de filets <i>pre-rigor</i> de saumon Atlantique (<i>Salmo salar</i>)	-----	n° 38	p. 7
● 2007-3951	Influence de la concentration de la saumure sur le salage des filets de saumon Atlantique	-----	n° 38	p. 8
● 2007-3952	Amélioration de la qualité de la sardine appertisée ... réfrigération préliminaire dans la glace liquide	---	📖	n° 38 p. 8
● 2007-3953	... traitement à la fumée de bois filtrée ... modifications chimiques et microbiennes des filets de mahi mahi	n° 38	p. 9
● 2007-3954	... séparation de phase par filtration ... centrifugation ... différentes méthodes de fabrication du surimi	---	n° 38	p. 9
● 2007-3955	... sel, ... fumée ... haute pression ... <i>L. monocytogenes</i> ... flore ... dorade coryphène ... fumée à froid	---	📖	n° 38 p. 9
● 2007-3956	Une étude comparative de salage en saumure de la morue ... et du saumon Atlantique (<i>Salmo salar</i>)	-----	n° 38	p. 9
● 2007-3957	Activité antioxydante des chitosanes ayant des poids moléculaires variés	-----	📖	n° 38 p. 10
● 2007-3958	Poisson traité thermiquement et méthode pour le produire	-----	📖	n° 38 p. 10
● 2007-3959	Evaluation chimique, microbiologique et sensorielle ... fraîcheur du cardeau patagonien ... stocké en glace	---	n° 38	p. 10
● 2007-3960	... antioxydants sur la stabilité chimique et sensorielle de la pulpe de chinchard durant le stockage congelé	---	n° 38	p. 10
● 2007-4037	Les effets ... atmosphère modifiée ... production de toxine par <i>C. botulinum</i> ... filets ... cardeau ... d'élevage	📖	n° 39	p. 4
● 2007-4038	Cinétique des changements de qualité du saumon durant la cuisson	-----	n° 39	p. 5
● 2007-4039	... procédé de traitement ... augmenter ... bactéries lactiques ... saumons fumés ... améliorer la conservation	📖	n° 39	p. 5
● 2007-4040	Effet de la transformation ... seiche et du crabe et mesure de l'altération bactérienne et de la rancidité ...	📖	n° 39	p. 5
● 2007-4041	... différentes méthodes de cuisson sur la composition et la qualité des lipides de la truite arc-en-ciel	n° 39	p. 6
● 2007-4042	... qualité de la dorade ... enveloppée dans un film alimentaire ou dans du papier d'aluminium à 2 ± 1 °C	n° 39	p. 6
● 2007-4043	Application de la cystatine de saumon dans du surimi de lieu d'Alaska ... empêcher la dégradation du gel	n° 39	p. 6
● 2007-4044	Effets des procédés de congélation-décongélation sur la qualité des filets de saumons Atlantique	n° 39	p. 7
● 2007-4045	... sel de la phase aqueuse ... température ... survie de <i>L. monocytogenes</i> ... oeufs de saumon ... sushi Ikura	n° 39	p. 7
● 2007-4046	Le tocophérol dans la stabilité des lipides de hamburgers de tilapia (<i>Oreochromis niloticus</i>)	-----	📖	n° 39 p. 7
● 2007-4047	Les modifications ... texture ... rhéologie des gels de protéines ... tilapia ... haute pression ... maturation	---	📖	n° 39 p. 7
● 2007-4048	Modéliser et prédire les relations de croissance de <i>L. monocytogenes</i> dans les PDM ... technologies douces	---	📖	n° 39 p. 8
● 2007-4049	Distribution de la glace des étals de poisson en grande et moyenne surface	-----	📖	n° 39 p. 8
● 2007-4153	Procédé pour la préparation d'un succédané de filets d'anchois en salaison et produit obtenu	-----	📖	n° 40 p. 10
● 2007-4154	Modification des fractions protéiques de gravads de truite arc-en-ciel (<i>Oncorhynchus mykiss</i>)	-----	📖	n° 40 p. 10
● 2007-4155	... stockage congelé préalable ... modifications ... stockage réfrigéré du merlu ... après décongélation	---	📖	n° 40 p. 10
● 2007-4156	Cinétique de dénaturation par la chaleur des protéines de cabillaud d'élevage (<i>Gadus morhua</i>)	-----	n° 40	p. 11
● 2007-4157	... chitosan sur les propriétés gélifiantes et l'oxydation des lipides de gels de kamaboko ... carpe herbivore	n° 40	p. 11
● 2007-4158	Traitement des mollusques et crustacés par hautes pressions hydrostatiques (écaillage / décorticage)	---	📖	n° 40 p. 12
● 2007-4159	Traitement thermique du muscle adducteur du pétoncle du Japon par la vapeur surchauffée	-----	n° 40	p. 12
● 2007-4160	Effet du sel sur les modifications physiques et chimiques de filet de saumon ... induites par la chaleur	---	📖	n° 40 p. 13
● 2007-4161	Propriétés rhéologiques du surimi enrichi ... (HPMC) ... teneur en eau et des ingrédients	-----	📖	n° 40 p. 13
● 2007-4162	Production pilote ... protéines de poisson-chat ... solution d'acide / précipitation iso électrique	-----	n° 40	p. 13
● 2007-4163	La polyphénoloxylase de la langouste diabolotin ... désactivation par traitement thermique	-----	n° 40	p. 13
● 2007-4164	Rétention de la thiamine en fonction des conditions de traitement thermique du saumon en conserve	-----	n° 40	p. 14

3 – Emballage et conditionnement

- 2007-3858 ... qualité hygiénique ... thon ... eau électrolysée ... monoxyde de carbone ... réfrigéré et surgelé n° 37 p. 9
- 2007-3859 ... salage léger ... conditionnement AM ... huile ... origan ... durée de conservation de la dorade royale n° 37 p. 10
- 2007-3961 Sushi congelé emballé sous vide, procédé de production et méthode de préparation n° 38 p. 10
- 2007-3962 Modélisation d'un système d'emballage sous atmosphère modifiée pour le pétoncle éventail n° 38 p. 11
- 2007-4050 Sushi surgelés emballés n° 39 p. 8
- 2007-4051 .. glaçage au chitosan sur la qualité des filets sans peau de saumon rose ... durant un stockage congelé n° 39 p. 8
- ◆ 2007-4165 Nouvelles technologies pour prolonger la durée de conservation n° 40 p. 14

4 – Innovation produits

- 2007-3860 Chapelures et enrobages n° 37 p. 10
- 2007-3963 Dossier : 3 nouveaux produits élaborés à partir de merlu blanc n° 38 p. 11
- 2007-3964 Etude physique de pulpe de muscle de poisson élaborée ... sous-produit de raisin blanc ... comme ingrédient --- n° 38 p. 12
- 2007-4052 ... stérilisation ... production de pâte de poisson en utilisant des microbulles et pâte de poisson stérile n° 39 p. 8
- 2007-4166 Produits restructurés peu salés à base de poisson d'espèces bon marché du Golfe du Mexique n° 40 p. 15
- 2007-4167 Développement d'un produit nouveau, fermenté et séché à base de lieu noir et de saumon n° 40 p. 15
- 2007-4168 Les changements de couleur, de composés volatils et d'acides gras des huîtres ... haute pression n° 40 p. 16

5 – Biotechnologies

- 2007-3861 ... procédé avec membrane intégrée ... arôme concentré ... rejeter une eau propre ... jus de cuisson de crevettes n° 37 p. 10
- 2007-4169 Production assistée par autolyse d'hydrolysats de protéines de poisson ... antioxydantes à partir de merlu -- n° 40 p. 16


6 – Coproduits

- 2007-3862 Vers une utilisation durable et efficace des ressources marines : les tendances actuelles et futures ---- n° 37 p. 11
- 2007-3965 Améliorer la valorisation des coproduits marins n° 38 p. 12
- 2007-3966 Composition chimique, teneur en minéraux et profils en acides aminés et en lipides des arêtes ... poisson ---- n° 38 p. 12
- 2007-3967 Utilisation de calcaire obtenu à partir des déchets de l'industrie de conserves de moules ... mortiers ---- n° 38 p. 13
- 2007-4053 Caractérisation des fractions de protéines d'œufs immatures de lieu d'Alaska (*Theragra chalcogramma*) n° 39 p. 9
- 2007-4054 ... lipides du muscle et des viscères de la truite arc-en-ciel et de leur stabilité à l'oxydation n° 39 p. 9
- 2007-4055 Optimisation d'une extraction en 2 étapes et propriétés physiques ... gélatine de la peau de barbue n° 39 p. 9
- 2007-4056 Effet ... extraits de pépins ... oxydation des lipides d'huile de poisson ... propriétés antimicrobiennes n° 39 p. 9
- ◆ 2007-4170 Variations saisonnières du co-enzyme Q10 contenu dans les tissus de poissons pélagiques de l'est du Québec n° 40 p. 16
- 2007-4171 Variations ... composition en stérol de l'hépatopancréas du crabe des neiges ... viscères de poissons n° 40 p. 17
- 2007-4172 Récupération de protéines à partir des coproduits de la truite arc-en-ciel ... solubilisation/précipitation n° 40 p. 17
- 2007-4173 Conversion de déchets organiques, de plantes et d'animaux marins en poudre pour l'alimentation animale n° 40 p. 17
- 2007-4174 Récupération et caractérisation de l'huile de sardine extraite par ajustement du pH n° 40 p. 18





3 - Qualité

1 – Sécurité des aliments















- ◆ 2007-3863 ... évaluation ... consultation d'experts *ad hoc* mixte FAO-COI-OMS sur les biotoxines ... mollusques bivalves ---- n° 37 p. 12
- 2007-3864 Activités ... FAO/OMS/COI pour fournir un conseil scientifique sur les biotoxines marines n° 37 p. 13
- 2007-3865 ... congélation et d'un stress froid sur la survie de trois souches de *L. monocytogenes* dans le saumon ---- n° 37 p. 13
- 2007-3866 Modélisation ... seuil de croissance de *L. monocytogenes* dans des semi-conserves de produits de la mer -- n° 37 p. 13
- 2007-3867 Taux de mercure des poissons pélagiques commerciaux et évaluation des risques ... ouest de l'océan Indien -- n° 37 p. 14
- 2007-3868 ... risques ... consommation de poisson ... programme informatique ... acides gras oméga 3 ... polluants chimiques n° 37 p. 14
- 2007-3869 ... huîtres comme vecteur de l'hépatite A au cours d'une épidémie nord-américaine en 2005 n° 37 p. 14
- 2007-3870 Détection de norovirus multiples ... épidémie ... gastro-entérite liée à la consommation d'huître n° 37 p. 15
- 2007-3871 ... taille des coquilles Saint-Jacques *P. maximus* (L.) sur leur concentration en acide domoïque n° 37 p. 15
- 2007-3968 ... teneur en sel et de la température de stockage ... formation d'histamine dans la pâte d'anchois n° 38 p. 14
- 2007-3969 Risques et bénéfices ... consommation de poisson. Partie 1 : analyse ... AG oméga-3 ... contaminants chim. n° 38 p. 14
- 2007-3970 Clonage moléculaire de tropomyosines identifiées comme allergènes dans six espèces de crustacés n° 38 p. 15
- ◆ 2007-4057 Les contaminants organochlorés dans les crustacés décapodes des côtes bretonne et normande (France) ---- n° 39 p. 10
- 2007-4058 Prédominance et croissance de *L. monocytogenes* dans des saumons fumés à froid naturellement contaminés -- n° 39 p. 10
- 2007-4059 Effet ... emballage sous AM et de la température ... *L. monocytogenes* ... crevettes prêtes à consommer ---- n° 39 p. 11
- 2007-4060 Avis de l'AFSSA du 5 juillet ... toxi-infections alimentaires liées à l'ingestion d'entérotoxines staphylococciques -- n° 39 p. 11
- 2007-4061 Bilan des connaissances relatives aux virus transmissibles à l'homme par voie orale n° 39 p. 12
- 2007-4062 ... destruction des larves d'*Anisakis* ... hareng salé au sel sec ... filets de harengs saurs traditionnels ---- n° 39 p. 12
- 2007-4063 ... qualité ... allergénicité des mollusques et crevettes traités aux rayons gamma cobalt-60 n° 39 p. 12
- 2007-4064 Revue de données récentes relatives à l'ionisation des denrées destinées à l'alimentation humaine n° 39 p. 13
- ◆ 2007-4175 Impact des recommandations ... consommation de poisson ... exposition alimentaire au méthyl-mercure -- n° 40 p. 19
- ◆ 2007-4176 Les teneurs en organo-étain ... conséquences sur la santé des grands consommateurs n° 40 p. 20

- ◆ 2007-4177 La lumière pulsée un nouveau procédé de conservation des aliments: revue bibliographique ----- n° 40 p. 20
- 2007-4178 Démonstration de la sécurité des probiotiques ----- n° 40 p. 22
- 2007-4179 Inactivation bactérienne par lumière pulsée -----  n° 40 p. 22
- 2007-4180 *Vibrio parahaemolyticus* : un souci pour la sécurité des produits de la mer ----- n° 40 p. 23
- 2007-4181 Avis de l'Afssa ... règles hygiéniques ... eau de mer propre pour la manipulation des produits de la pêche ----- n° 40 p. 23
- 2007-4182 Actualisation de l'exposition alimentaire au chlordécone de la population antillaise ... maîtrises des risques ----- n° 40 p. 23
- 2007-4183 Dépuraton dynamique d'huîtres ... artificiellement contaminées ... *Salmonella enterica* serovar *Typhimurium* --- n° 40 p. 24


2 – Nutrition

- ◆ 2007-3872 ... produit de la pêche ou de l'aquaculture ... apports en DHA, iode, sélénium, vitamines D et B12 ----- n° 37 p. 15
- 2007-3873 Qualité microbiologique et nutritionnelle de poisson pasteurisé et réfrigéré, à conservation prolongée ---  n° 37 p. 16
- 2007-3874 Composition biochimique de la bonite à dos rayé ... mer Égée ... à différents stades de maturité sexuelle ----- n° 37 p. 17
- 2007-3971 Composition en AG du hareng ... : influence du lieu et de la date de pêche sur la teneur en AGPI n-3 ----- n° 38 p. 15
- 2007-4065 Qualités nutritionnelles du clarias ... développement de la production européenne de Siluroïdés ----- n° 39 p. 13
- 2007-4066 Qualité nutritionnelle et caractéristiques compositionnelles de la chair du crabe chinois (*E. sinensis*) ----  n° 39 p. 13
- 2007-4184 ... teneurs en protéines, humidité, lipides, acides aminés ... tissu musculaire de la truite ... après cuisson ----- n° 40 p. 24
- 2007-4185 Composition en lipides et en acides gras des poissons ... consommés en France : étude CALIPSO -----  n° 40 p. 24
- 2007-4186 Changements saisonniers des caractéristiques intrinsèques du sardinops du Pacifique ----- n° 40 p. 25
- 2007-4187 Développement d'une base de données sur les nutriments ... consommation des produits de la mer -----  n° 40 p. 25


3 – Critères de qualité

- ◆ 2007-3875 Effet des interactions bactériennes sur la dégradation du saumon fumé à froid ----- n° 37 p. 17
- 2007-3876 Evaluation sensorielle . chimique ... conservation de tranches de saumons traités ... sels d'acides organiques  n° 37 p. 18
- 2007-3877 Qualité du muscle de steaks de thon albacore ... traitement au monoxyde de carbone ... fumée de bois filtrée --- n° 37 p. 18
- 2007-3878 ... modifications *post-mortem* biochimiques et texturales . muscle ... pétoncle ... entreposé à 0°C -----  n° 37 p. 19
- 2007-3879 ... analyse sensorielle et instrumentale ... 'oxydation les aliments riches en AGP φ 3 à longue chaîne ----- n° 37 p. 19
- 2007-3880 ... outil de cotation de la qualité pour un hybride de bars d'Amérique ... basé sur la méthode QIM ----- n° 37 p. 19
- 2007-3881 ... congélation ... décongélation ... qualité ... crevette géante ... congelée ... air pulsé et froid cryogénique ----- n° 37 p. 20
- 2007-3882 Suivi des effets de la conservation du caviar ... méthodes chimique, MES ... et RMN  n° 37 p. 20
- 2007-3972 Caractérisation chimique et propriétés de cinq espèces de poisson des grands fonds -----  n° 38 p. 16
- 2007-3973 Les changements de structure du muscle de sardine ... entreposage congelé : évaluation par spectroscopie  n° 38 p. 16
- 2007-3974 Les modifications bactériennes et les amines biogènes de la truite arc-en-ciel ... stockée en glace -----  n° 38 p. 16
- 2007-3975 Revue des propriétés des huîtres creuses américaines *Crassostrea virginica*. Partie I. Propriétés physiques ----- n° 38 p. 16
- ◆ 2007-4067 Les facteurs ... rendement, le gaping, les meurtrissures et les nématodes dans les filets de cabillaud n° 39 p. 13
- 2007-4068 Caractérisation organoleptique et taux de HAP de filets de saumon ... fumés selon 4 techniques industrielles --- n° 39 p. 14
- 2007-4069 Qualité de la chair et caractéristiques des fibres musculaires de la truite arc-en-ciel diploïde et triploïde --- n° 39 p. 15
- 2007-4070 Différenciation sensorielle de crevettes par un panel entraîné à l'analyse descriptive -----  n° 39 p. 15
- 2007-4071 Fraîcheur et critères de qualité de la sole du Sénégal (*Solea senegalensis*) d'élevage -----  n° 39 p. 15
- 2007-4072 Changements des indices de qualité durant l'entreposage en glace de la sole du Sénégal ... d'élevage -----  n° 39 p. 16
- 2007-4073 Composition nutritionnelle et évaluation sensorielle de filets de tilapia ... lignée sauvage ... hybride rouge n° 39 p. 16
- 2007-4074 Altération du saumon rose ... et présence d'éthanol dans les produits en conserve -----  n° 39 p. 16
- 2007-4075 Caractérisation des moules méditerranéennes ... récoltées en mer Adriatique (Italie) -----  n° 39 p. 17
- 2007-4076 Modifications chimiques et sensorielles du bar sauvage ... capturé à différentes saisons et surgelé à -18°C n° 39 p. 17
- 2007-4188 ... stockage congelé ... cuisson au grill ... oxydation des AG et du cholestérol de filets de merlu  n° 40 p. 25
- 2007-4189 Méthodes instrumentales pour déterminer la qualité de la chair du crabe bleu (*Callinectes sapidus*) ----- n° 40 p. 26
- 2007-4190 Facteurs biochimiques et structurels variation saisonnière ...chair du flétan Atlantique d'élevage -----  n° 40 p. 26
- 2007-4191 ... dégradation protéolytique des protéines de muscle de l'écrevisse ... entreposée à 2°C ----- n° 40 p. 27
- 2007-4192 ... composés volatils du thon albacore ... stockage par micro extraction en phase solide et GC-MS n° 40 p. 27
- 2007-4193 Modifications d'ultrastructure ... texture du muscle de la crevette rose tropicale ... entreposage réfrigéré --  n° 40 p. 28

4 – Gestion de la qualité

- 2007-3883 Efficacité et performance des programmes basés sur l'HACCP -----  n° 37 p. 20
- ◆ 2007-3976 L'analyse du risque alimentaire. *Un guide pour les autorités nationales en charge de la sécurité sanitaire* n° 38 p. 17
- 2007-3977 Assurance qualité, traçabilité et étiquetage pour le consommateur ----- n° 38 p. 17
- 2007-3978 Label qualité et écolabel dans la pêche artisanale. Enjeux économiques ... exploitation de la ressource ----- n° 38 p. 17
- 2007-4194 Un modèle du coût qualité pour des usines de transformation de produits alimentaires (poisson) ----- n° 40 p. 28
- 2007-4195 Glossaire de termes dans le domaine de la technologie du poisson ----- n° 40 p. 28

5 - Méthodes analytiques générales

- 2007-3979 Les méthodes analytiques courantes pour le dosage des amines biogènes dans les aliments: une revue ---  n° 38 p. 18

6 - Méthodes analytiques spécifiques produits de la mer

- ◆ 2007-3884 La spectroscopie infrarouge comme nouvel outil pour l'évaluation de la fraîcheur du poisson .. ----- n° 37 p. 21

● 2007-3885	Estimation rapide du taux de lipides dans des filets de saumon par analyse d'image de la couleur	-----	📖	n° 37	p. 21
● 2007-3886	Prévision du volume et du poids des huîtres par l'analyse d'image	-----		n° 37	p. 22
● 2007-3887	Etude morphologique des bivalves marins <i>in vivo</i> par imagerie RM ... technique prometteuse	-----	📖	n° 37	p. 22
● 2007-3888	... indicateurs chimiques ... amines ... poisson ... microextraction en espace de tête ... CPG - SM	📖	n° 37	p. 22
◆ 2007-3980	Détection des nématodes dans des filets de cabillaud (<i>Gadus morhua</i>) par spectroscopie d'image	-----		n° 38	p. 18
● 2007-3981	Identification du saumon Atlantique d'élevage biologique par analyse des isotopes stables et des AG	-----	📖	n° 38	p. 19
● 2007-3982	Une méthode simple et rapide par électrophorèse sur papier pour l'analyse de l'histamine dans le poisson	-----		n° 38	p. 19
● 2007-3983	Mise au point d'une méthode QIM pour évaluer la fraîcheur du merlu de Méditerranée (<i>M. merluccius</i>)	-----		n° 38	p. 20
● 2007-3984	Mise au point d'un schéma ... méthode QIM et application à l'étude ... de filets de cabillaud frais	-----		n° 38	p. 20
● 2007-3985	Une méthode ... capacité de rétention d'eau du muscle ... traité thermiquement ... réduction à la cuisson	-----		n° 38	p. 20
● 2007-3986	Dosage des acides ascorbique et déhydroascorbique ... poissons maigres et gras par CLHP ... fluorimétrie	-----	📖	n° 38	p. 20
● 2007-3987	Tri basé sur l'analyse d'images de filets de saumon Atlantique (<i>Salmo salar</i>) selon leur niveau de couleur	-----		n° 38	p. 21
● 2007-3988	Analyse quantitative et détection d'adultération dans la chair de crabe par spectroscopie	📖	n° 38	p. 21
● 2007-3989	Caviar et substitut de caviar	-----	📖	n° 38	p. 21
● 2007-3990	De la ferme à la fourchette, une traçabilité de plus en plus performante	-----		n° 38	p. 21
● 2007-3991	... Validation d'une méthode HPLC pour 15 HAP prioritaires en Europe de condensats de fumée	-----	📖	n° 38	p. 21
◆ 2007-4077	Evaluation des méthodes ... isolement de <i>L. monocytogenes</i> ... produits ... mer vendus au détail en France	-----	📖	n° 39	p. 17
● 2007-4078	Identification d'espèce des poissons dans les produits à base de surimi	-----	📖	n° 39	p. 18
● 2007-4079	Méthode de détection rapide de virus par traçage moléculaire ... mollusques associés à des intoxications	-----	📖	n° 39	p. 18
● 2007-4080	Méthode PCR pour la détection de parasites <i>Kudoa</i> ... merlu du Pacifique	-----	📖	n° 39	p. 18
● 2007-4081	La mesure de la couleur par analyse d'image	-----		n° 39	p. 19
● 2007-4082	Evaluation du test CEE à 4 boîtes de Petri et du prémi-test pour la recherche de résidus antibiotiques		n° 39	p. 19
● 2007-4083	Dosage du bisphénol A dans le poisson en conserve par chromatographie ... et détection par fluorescence	-----	📖	n° 39	p. 19
● 2007-4196	Détermination ... fluméquine, de l'acide nalidixique ... acide oxolinique dans les crevettes par HPLC	📖	n° 40	p. 29
● 2007-4197	Sur le risque de manipulation criminelle du caviar du commerce par une contamination ... produits de PCR	-----	📖	n° 40	p. 29
● 2007-4198	Authentification de l'ADN des thons ... frais, congelés et en conserve, en une seule étape par PCR triplex	-----	📖	n° 40	p. 29
● 2007-4199	Un immuno-essai fiable et sensible ... détermination de protéines de crustacés ... aliments transformés	-----	📖	n° 40	p. 29
● 2007-4200	Un test d'immunosorption ... (test ELISA) pour l'allergène ... crustacés, la tropomyosine, dans l'alimentation	-----	📖	n° 40	p. 29

4 - Environnement

1 – Qualité du milieu

● 2007-3889	Les conséquences du naufrage de l'Erika	-----	📖	n° 37	p. 23
● 2007-3890	Contamination fécale des zones côtières : une approche technologique	-----	📖	n° 37	p. 23
● 2007-3992	RNO 2006.- Surveillance du Milieu Marin. Travaux du RNO. Edition 2006	-----		n° 38	p. 22
● 2007-4084	Les taux de ... (PCDD), ... (PCDF) et de ... (PCB) dans les espèces marines comestibles ... une synthèse	📖	n° 39	p. 20
● 2007-4085	Bioaccumulation d'éléments trace dans les poissons pélagiques de l'ouest de l'Océan Indien	-----	📖	n° 39	p. 20
● 2007-4201	Techniques d'élimination de l'azote en aquaculture dans l'optique d'une production durable	-----		n° 40	p. 30

2 – Sites industriels, déchets, eau

● 2007-3993	... résistance antimicrobienne dans un fleuve ... effluents d'exploitations de pisciculture d'eau douce	-----		n° 38	p. 22
◆ 2007-4086	Risques et maladies liées aux activités de transformation du poisson en Inde ... intervention peu coûteuse	-----	📖	n° 39	p. 20

5 - Consommation et marchés

1 – Economie de la production

● 2007-3891	... industrie des produits de la mer plus durable : responsabiliser ... transparence ... chaîne de production	-----	📖	n° 37	p. 24
● 2007-3892	La distribution des revenus dans la chaîne de production des produits de la mer	-----		n° 37	p. 24
● 2007-3893	Assurer la sécurité et la qualité du poisson au sein du commerce international	-----		n° 37	p. 25
● 2007-3894	... projet d'aquaculture intégrée dans la baie de Fundy au Canada: une étude socio-économique de cas	-----		n° 37	p. 25
● 2007-3895	Ces géants du saumon sans frontière	-----	📖	n° 37	p. 25
◆ 2007-3994	La situation mondiale des pêches et de l'aquaculture 2006	-----		n° 38	p. 23
● 2007-3995	Impacts de l'environnement ... choix de localisation des producteurs de coquillages : le cas des mytiliculteurs	...		n° 38	p. 23
● 2007-3996	Démarches de gestion volontaire dans la crevetteculture thaïlandaise	-----		n° 38	p. 24

2 – Offre marchés

● 2007-3896	... approvisionnement des GMS et de la RHD en produits frais de la pêche et de l'aquaculture en Espagne	-----	📖	n° 37	p. 25
◆ 2007-3997	Mesures relatives au commerce et au marché pour promouvoir des pratiques de pêche responsable	-----		n° 38	p. 24
● 2007-3998	Enquête sur la fusion de Pan Fish Asa et Marine Harvest N.V.	-----		n° 38	p. 26
● 2007-3999	Le point sur procédés : La filière bleue prend le vent du marché. Les produits traiteurs " prêts à l'emploi "	-----		n° 38	p. 26
● 2007-4000	Les droits de douane du commerce mondial des produits de la mer	-----		n° 38	p. 26

- 2007-4087 Dossier : marée et marée LS ----- n° 39 p. 22
- 2007-4202 Bar : l'alternative du Label Rouge et du bio ----- n° 40 p. 31

3 – Consommation

- 2007-3897 ... profils de préférence des consommateurs et les changements associés à l'exposition aux risques ----- n° 37 p. 26
- 2007-3898 ... acceptabilité de six espèces de crevettes par des consommateurs de différentes classes démographiques ----- n° 37 p. 26
- 2007-3899 Segmentation du marché du poisson selon l'évaluation de sa qualité du poisson par le consommateur ----- n° 37 p. 27
- 2007-4001 Un cabillaud pas comme les autres : le skrei de Norvège ----- n° 38 p. 26
- ◆ 2007-4088 Perspectives d'avenir pour le poisson et les produits aquatiques. 4. Consommation de poisson dans l'UE n° 39 p. 22
- 2007-4089 Recommandations relatives au mercure : information, éducation et consommation de poisson ----- n° 39 p. 23
- 2007-4090 L'innovation en France sur le marché des produits de la pêche et de l'aquaculture ----- n° 39 p. 23
- ◆ 2007-4203 Etude de préférence ... Analyse des préférences européennes pour le saumon fumé ----- n° 40 p. 31

6 - Réglementation

N.B. 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

- ◆ 2007-3900 Mieux participer aux activités du Codex ----- n° 37 p. 28
- 2007-3901 Décret ...épidémiologie ... sécurité sanitaire ... denrées d'origine animale ... santé animale ... végétaux n° 37 p. 28
- 2007-4091 Note de service DGAL ... Guide ... protection de la chaîne alimentaire ... d'actions malveillantes ... terroristes ... n° 39 p. 24

02 – Contrôles officiels – Contrôle sanitaire - Métrologie

- 2007-3902 Règlement ... règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels ... produits d'origine animale n° 37 p. 29
- 2007-3903 Règlement ... mesures d'application ... produits d'origine animale ... abrogeant certaines mesures d'application ... n° 37 p. 29
- 2007-3904 Règlement ... méthodes de prélèvement et d'analyse ... contrôle ... teneurs en dioxines ... PCB type dioxine n° 37 p. 29
- 2007-3905 Décision ... abrogeant ... hygiène des denrées ... règles sanitaires ... produits d'origine animale n° 37 p. 29
- 2007-3906 Décision ... certification ... mollusques vivants ... poissons vivants ... aquaculture ... produits ... dérivés n° 37 p. 30
- 2007-3907 Recommandation ... contrôle des niveaux de fond des dioxines, des PCB de type dioxine et des PCB n° 37 p. 30
- 2007-3908 Avis ... risques biologiques ... santé animale et le bien-être des animaux ... sources de zoonoses n° 37 p. 30
- 2007-3909 Guide sur les contrôles officiels ... l'échantillonnage et les analyses microbiologiques ----- n° 37 p. 30
- 2007-3910 Note de service DGAL ... Liste ... enregistreurs de température de l'air conformes à la norme NF EN 12830 » --- n° 37 p. 31
- 2007-3911 Note de service DGAL ... Plan de surveillance ... dioxines ... polychlorobiphényles de type dioxine pour 2007 --- n° 37 p. 31
- 2007-3912 Note DGAL ... Bilan des plans de surveillance des contaminants ... produits de la pêche de 2004 et 2005, ... HAP - n° 37 p. 31
- 2007-3913 Note DGAL ... Bilan des plans de surveillance des contaminants ... produits de la pêche ... métaux lourds... 2005 - n° 37 p. 31
- 2007-3914 Note DGAL ... Bilan des plans de surveillance des contaminants ... produits de la pêche ... pesticides ----- n° 37 p. 31
- 2007-3915 Bilan des plans de surveillance ... DGAL en 2005 ... sécurité sanitaire des aliments (septembre 2006) ----- n° 37 p. 31
- 2007-4002 Circulaire DGAL/SDRRC... protocole de coopération sécurité sanitaire des aliments ... hygiène alimentaire -- n° 38 p. 27
- 2007-4003 Note de service DGAL/SDSSA/... enquête ... entreprises alimentaires agréées ... ressource privée en eau n° 38 p. 27
- 2007-4092 Décision ... certificats vétérinaires d'introduction des animaux vivants, de la semence, des embryons, n° 39 p. 24
- 2007-4093 Décision ... listes des animaux et des produits ... contrôles aux postes d'inspection frontaliers n° 39 p. 24
- 2007-4094 Décision 2007/276/CE ...a liste des postes d'inspection frontaliers ----- n° 39 p. 25
- 2007-4095 Rapport de la Commission sur le traitement des denrées alimentaires par ionisation pour l'année 2005 n° 39 p. 25
- 2007-4096 Rapport annuel du Rapid Alert System for Food and Feed en 2006 ----- n° 39 p. 25
- 2007-4097 Arrêté du 21 juin 2007 ... conditions sanitaires d'importation d'animaux vivants, pays tiers ----- n° 39 p. 25
- 2007-4098 Circulaire DPMA... Programme annuel de contrôle des pêches maritimes et des produits de la pêche ... 2007 " -- n° 39 p. 25
- 2007-4099 Note de service DGAL ... Conséquences de l'élargissement de l'UE ... Roumanie ... mouvements d'animaux n° 39 p. 26
- 2007-4100 Note de service DGAL ... Bilan de l'opération alimentation " Fêtes de fin d'année " 2006 " ----- n° 39 p. 26
- 2007-4101 Note de service DGAL/SDSSA/N2007-8201 du 09/08/2007 : " Bilan de l'opération alimentation vacances 2006 " -- n° 39 p. 26
- 2007-4102 Note de service DGAL/SDSPA/N2007-8208 du 21/08/2007 : " Rapport annuel piscicole 2006 " ----- n° 39 p. 26
- 2007-4103 Bilan des plans de surveillance ... DGAL en 2006 dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments ----- n° 39 p. 26
- 2007-4204 Directive ... quantités nominales des produits en préemballages, abrogeant les directives n° 40 p. 33
- 2007-4205 Décision 2007/616/CE de la Commission du 5 septembre 2007 ... liste des postes d'inspection frontaliers ----- n° 40 p. 33
- 2007-4206 Arrêté ... abrogation ... modes de prélèvement d'échantillons ... méthodes d'analyse ... contaminants ----- n° 40 p. 33

03 – Hygiène - Agrément des établissements

- 2007-3916 Règlement ... règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ----- n° 37 p. 32
- 2007-3917 Circulaire ... protocole de coopération dans le domaine de la sécurité sanitaire ... hygiène alimentaire ----- n° 37 p. 32

● 2007-3918	Note de service DGAL ... application de l'arrêté ... agrément des établissements ... d'origine animale	n° 37	p. 32
● 2007-4004	Avis de l'AFSSA ... risques microbiologiques du sel marin artisanal de l'Atlantique ... sel de table ... ind. agroalim.	n° 38	p. 27
● 2007-4005	Avis de l'AFSSA ... création de documents ... flores microbiennes ... indicateurs d'hygiène des procédés	n° 38	p. 28
● 2007-4006	AFSSA fiches dangers	n° 38	p. 28
● 2007-4104	Règlement (CE) n° 479/2007 ... d'application transitoires ... règlements ... modèles de certificats sanitaires	n° 39	p. 27
● 2007-4105	Règlement (CE) n° 829/2007 ... mise sur le marché de certains sous-produits animaux	n° 39	p. 27
● 2007-4106	Règlement (CE) n° 832/2007 ... utilisation des anciennes denrées alimentaires ... mesures transitoires	n° 39	p. 27
● 2007-4107	Décision ... listes des zones et des exploitations piscicoles agréées au regard de ... (SHV) ou de la ... (NHI)	n° 39	p. 28
● 2007-4108	Arrêté ... modifiant l'arrêté ... agrément des établissements ... marché des produits d'origine animale	n° 39	p. 28
● 2007-4109	Arrêté ... modifiant l'arrêté ... agrément ou à l'autorisation des établissements ... produits d'origine animale	n° 39	p. 28
● 2007-4110	Note de service DGAL ... produits d'origine animale ... cas particulier des établissements conchylicoles "	n° 39	p. 28
● 2007-4111	Note de service DPMA ... Délai de réponse aux demandes d'agrément sanitaire des établissements conchylicoles "	n° 39	p. 28
● 2007-4112	Note de service DGAL ... Piscicultures qualifiées au regard des maladies réputées contagieuses des poissons "	n° 39	p. 29
● 2007-4113	Note de service DGAL ... Fabrication de gélatine et collagène ... articulation entre les règlements	n° 39	p. 29
● 2007-4114	Liste générale des établissements français préparant des denrées animales ou d'origine animale	n° 39	p. 29
● 2007-4207	Note de service DGAL/SDSSA/N2007-8248 du 2 octobre 2007 : « Paquet hygiène et agrément (entreposage) »	n° 40	p. 33
● 2007-4208	Règlement ... période transitoire ... documents commerciaux ... certificats sanitaires ... sous-produits animaux	n° 40	p. 34
● 2007-4209	Décision ... Bulgarie et de la Roumanie établissements des secteurs ... du poisson ... en Roumanie	n° 40	p. 34
● 2007-4210	Règlement ... règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale	n° 40	p. 34
● 2007-4211	Règlement ... mesures d'application relatives à certains produits d'origine animale ... inspection des viandes	n° 40	p. 34
● 2007-4212	Règlement ... prorogation de la période transitoire ... secteur alimentaire important de l'huile de poisson	n° 40	p. 34
● 2007-4213	Note de service ... « Recherche des entérotoxines staphylococciques dans les échantillons	n° 40	p. 35

04 – Produits – Règles de préparation – Procédés

● 2007-4115	Décret n° 2007-588 du 24 avril 2007 relatif aux sels destinés à l'alimentation humaine	n° 39	p. 29
-------------	--	-------	-------

05 – Additifs - Auxiliaires technologiques – Arômes

● 2007-3919	Arrêté ... additifs pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine	n° 37	p. 32
● 2007-4007	Arrêté ... additifs pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine	n° 38	p. 28
● 2007-4008	Norme générale pour les additifs alimentaires - GFS A 2006	n° 38	p. 28

06 – Matériaux en contact - Produits de nettoyage

● 2007-3920	Arrêté ... matériaux et objets en caoutchouc au contact des denrées, produits et boissons alimentaires	n° 37	p. 33
● 2007-3921	Avis de l'EFSA ... 13ème liste de substances présentes dans des matériaux en contact avec les aliments	n° 37	p. 33
● 2007-3922	Avis de l'AFSSA ... risques sanitaires ... matériaux en poly(éthylène téréphtalate) recyclé ... denrées ... boisson	n° 37	p. 33
● 2007-3923	Code de bonnes pratiques ... emballages ... couche en contact avec l'aliment est un enduit (Ed. 1 - 1-09-06)	n° 37	p. 33
● 2007-4009	Règlement (CE) ... limites de migration transitoires ... plastifiants ... joints de couvercles ... denrées alimentaires	n° 38	p. 29
● 2007-4011	Rectificatif à la directive ... matière plastique ... simulants ... migration des constituants ... denrées alimentaires	n° 38	p. 29
● 2007-4012	Avis de l'EFSA concernant une réévaluation du bisphénol A	n° 38	p. 29
● 2007-4013	Avis de l'AFSSA ... risques sanitaires ... matériaux en poly(éthylène téréphtalate) recyclé ... denrées ... boisson	n° 38	p. 30
● 2007-4116	Rectificatif à la directive 2007/19/CE ... matériaux et objets en matière plastique ... contact ... migration	n° 39	p. 29
● 2007-4117	Rectificatif au règlement ... limites de migration transitoires ... plastifiants ... joints de couvercles	n° 39	p. 30
● 2007-4118	Directive 2007/42/CE ... matériaux ... pellicule de cellulose régénérée ... contact avec les denrées alimentaires	n° 39	p. 30
● 2007-4119	Décret n° 2007-766 ... matériaux et les objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires	n° 39	p. 30

07 – Biotechnologies - Nouveaux aliments

● 2007-3924	DG SANCO 24-01-2007 Novel Foods - mise à jour de la liste des notifications novel foods	n° 37	p. 33
-------------	---	-------	-------

08 – Contaminants - Résidus

● 2007-3925	Règlement ... teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires	n° 37	p. 34
● 2007-3926	Note DGAL 2006-8288 du 05/12/2006 : résidus chimiques dans les poissons d'élevage	n° 37	p. 34
● 2007-4014	Règlement (CE) ... prélèvement ... contrôle ... teneurs en plomb, en cadmium, en mercure, en étain inorganique	n° 38	p. 30
● 2007-4015	Recommandation 2007/196/CE ... suivi de la présence de furanne dans les denrées alimentaires	n° 38	p. 30
● 2007-4120	Décision 2007/362/CE plans de surveillance des résidus présentés par les pays tiers ... directive 96/23/CE	n° 39	p. 30
● 2007-4121	Avis du groupe scientifique ... limites maximales de résidus pour la canthaxanthine	n° 39	p. 31
● 2007-4122	Note de service DGAL ... Méthode de recherche résidus de chloramphénicol dans les matrices ... biologique	n° 39	p. 31
● 2007-4123	Note de service DGAL ... Détection des résidus à activité antibiotique dans les produits d'aquaculture "	n° 39	p. 31
● 2007-4214	Arrêté ... teneurs maximales pour les substances et produits indésirables dans l'alimentation des animaux	n° 40	p. 35

09 – Critères de qualité - Méthodes d'analyses

● 2007-3927	NF EN ISO 24276 - Produits alimentaires - Méthodes d'analyse ... détection des OGM ... produits dérivés	n° 37	p. 34
● 2007-3928	NF ISO 4831 - Microbiologie des aliments - Méthode horizontale ... recherche ... dénombrement . coliformes	n° 37	p. 34
● 2007-4016	Arrêté ...avenants au cahier des charges ... mode de production et de préparation biologique des animaux	n° 38	p. 31

10 – Etiquetage - Dénominations - Allégations nutritionnelles

- 2007-3929 Règlement ... allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires ----- n° 37 p. 34
- 2007-3930 Rectificatif au règlement ... allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires ----- n° 37 p. 34
- 2007-3931 Directive ... liste des ingrédients ... mentionnés en toutes circonstances ... étiquetage des denrées alimentaires - n° 37 p. 35
- 2007-4124 Arrêté du 27 juin 2007 fixant les conditions d'utilisation de la marque "Programme national nutrition santé" --- n° 39 p. 31

11 – Signes de qualité et d'origine - Normalisation

- 2007-3932 Ordonnance ... valorisation des produits agricoles, forestiers ou alimentaires et des produits de la mer ----- n° 37 p. 35
- 2007-3933 Décret ... valorisation des produits agricoles, forestiers ou alimentaires et des produits de la mer ----- n° 37 p. 35
- 2007-3934 Arrêté ... valorisation des produits agricoles, forestiers ou alimentaires et des produits de la mer ----- n° 37 p. 35
- 2007-4017 Arrêté ... composition du conseil des agréments et contrôles de l'Institut national de l'origine et de la qualité --- n° 38 p. 31
- 2007-4018 Arrêté ... comité national de l'agriculture biologique de l'Institut national de l'origine et de la qualité ----- n° 38 p. 31
- 2007-4019 Arrêté ... comité national des IGP, labels rouges et spécialités ... de l'Institut national de l'origine ... qualité --- n° 38 p. 31
- 2007-4020 Arrêté ... nomination au conseil des agréments et contrôles de l'Institut national de l'origine et de la qualité --- n° 38 p. 31
- 2007-4021 Arrêté ... président du comité national des appellations ... l'Institut national de l'origine et de la qualité ----- n° 38 p. 31
- 2007-4022 Arrêté ... président du comité national de l'agriculture biologique de l'Institut national de l'origine ... qualité --- n° 38 p. 31
- 2007-4023 Arrêté ... président du conseil des agréments et contrôles de l'Institut national de l'origine et de la qualité --- n° 38 p. 31
- 2007-4024 Arrêté ... homologation d'un cahier des charges de label agricole ----- n° 38 p. 32
- 2007-4125 Une nouvelle commission de normalisation « Pêche et aquaculture » se met en place à l'AFNOR et à l'ISO ----- n° 39 p. 32
- 2007-4126 Règlement ... inscription de certaines dénominations dans le registre des AOP et des IGP (carpe de Pohorelice) .. n° 39 p. 32
- 2007-4127 Cahier des charges ... mode de production et de préparation biologique des animaux et des produits animaux ... n° 39 p. 32
- 2007-4128 Arrêté ... interdiction ... mention "Marennes Oléron" ... huîtres ne répondant pas au cahier des charges n° 39 p. 32
- 2007-4129 Arrêté ... homologation d'un cahier des charges de label agricole (crevette d'élevage entière) n° 39 p. 33
- 2007-4130 Arrêté du 30 avril 2007 fixant la liste des certifications de conformité enregistrées au 1er janvier 2007 ----- n° 39 p. 33
- 2007-4131 Arrêté du 3 juillet 2007 relatif au guide des bonnes pratiques en matière de certification ----- n° 39 p. 33
- 2007-4215 Règlement ... production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques n° 40 p. 35
- 2007-4216 Règlement ... dénominations ... (AOP) ... (AOP) [Mejillón de Galicia] n° 40 p. 36
- 2007-4217 Règlement ... dénomination dans le registre des AOP et des IGP [Holsteiner Karpfen (IGP)] ----- n° 40 p. 36
- 2007-4218 Avis relatif à l'homologation et à l'annulation de normes ... (Hygiène et sécurité des produits alimentaires) n° 40 p. 36
- 2007-4219 Avis relatif à l'homologation et à l'annulation de normes (Traçabilité de la chaîne alimentaire) n° 40 p. 36
- 2007-4220 A Avis relatifs à l'homologation et à l'annulation de normes (Microbiologie des aliments) ----- n° 40 p. 37
- 2007-4221 Avis relatifs à l'homologation et à l'annulation de normes (Analyse sensorielle ... Méthodologie) ----- n° 40 p. 37
- 2007-4222 Avis relatifs à l'homologation et à l'annulation de normes (Analyse sensorielle ... Essai triangulaire) ----- n° 40 p. 37
- 2007-4223 Règlement ... spécialités traditionnelles garanties des produits agricoles et des denrées alimentaires ----- n° 40 p. 37

12 – Environnement - Installations classées

- 2007-3935 Note de service DGAL... Résultat de l'enquête ... entreprises alimentaires agréées ... ressource privée en eau n° 37 p. 36

13 – Importation / Exportation

- 2007-3936 Règlement ... application transitoires des règlements du Parlement ... n° 853/2004, 854/2004 et 882/2004 n° 37 p. 36
- 2007-3937 Décision ... listes des pays tiers ... importation de mollusques bivalves, d'échinodermes, de tuniciers, n° 37 p. 36
- 2007-4025 Décision ... suspension des importations de produits de la pêche ... provenance de la République de Guinée n° 38 p. 32
- 2007-4026 Décision ... importation de poissons et de mollusques vivants ... pays tiers ... règlement (CE) n° 2076/2005 ----- n° 38 p. 32
- 2007-4027 Note de service DGAL/... certification ... produits animaux, les végétaux ... exportés vers la Fédération de Russie n° 38 p. 32
- 2007-4224 Décision... mesures d'urgence ... produits de la pêche importés d'Albanie ... consommation humaine ----- n° 40 p. 37

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

- ◆ 2007-4132 Règlement ... utilisation en aquaculture des espèces exotiques et des espèces localement absentes ----- n° 39 p. 33
- 2007-4133 Règlement ... mesures techniques de conservation pour certains stocks de grands migrateurs et abrogeant n° 39 p. 34
- 2007-4134 Arrêté ... taille minimale ou le poids minimal de capture et de débarquement des poissons n° 39 p. 34