


# Sommaire Bibliomer n° 23 – Septembre 2003

 Document primaire à commander auprès de l'INIST, d'un libraire, ou de l'éditeur  
Symboles : ◆ Analyse ● Résumé ○ Référence bibliographique

## 1 - Production

### 1 - Ressources

- ◆ 2003-2264 Pêche côtière : amélioration et préservation de la ressource ----- p. 1

### 3 - Aquaculture


- 2003-2265 Génie génétique appliqué aux poissons et méthodes de détection ----- p. 1
- 2003-2266 Des méthodes "humaines" d'abattage sont-elles possibles dans l'industrie du poisson ? ----- p. 2
- 2003-2267 ... poissons génétiquement modifiés ... effets ... qualité des aliments, la santé humaine et la nutrition p. 2
- 2003-2268 La source protéique alimentaire a un effet sur l'oxydation du muscle de la truite arc-en-ciel et du bar - p. 3
- 2003-2269 Les méthodes utilisées pour tuer le poisson : observations de terrain et revue bibliographique ----- p. 3

## 2 - Transformation

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

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


### 2 - Procédés de transformation

- 2003-2271 ... conditions d'entreposage ... propriétés phys. & chim. saumon fumé ... imprégnation ss vide ----- p. 4
- 2003-2272 ... sauces salées fermentées préparées à partir des sous-produits de transformation des crevettes ----- p. 4
- 2003-2273 Prévision de la température lors du traitement thermique du surimi ----- p. 5
- 2003-2274 Extractabilité et stabilité thermique de filets surgelés de merlu ... entreposés à -10°C et -30°C --  p. 5


### 3 - Emballage et conditionnement

- 2003-2275 Stabilité de la couleur du muscle de truite arc-en-ciel fumée : effet du type de conditionnement ----- p. 5

### 4 - Innovation produits

- 2003-2276 Utilisation des arêtes de morue par fractionnement biochimique -----  p. 6
- 2003-2277 Des cultures « starter » commerciales pour les aliments fermentés du futur ----- p. 6

### 5 - Biotechnologies

- 2003-2278 Obtention du collagène à partir des peaux de morue de la Baltique (*Gadus morhua*) ----- p. 6
- 2003-2279 Biotechnologie marine : une vue d'ensemble des principaux domaines -----  p. 7
- 2003-2280 Composition et qualité nutritionnelle des co-produits de crevettes transformées ----- p. 7

## 3 - Qualité

### 1 - Sécurité alimentaire

- ◆ 2003-2281 Les PCB dans les produits de la mer : niveaux de contamination et exposition journalière ----- p. 8
- 2003-2282 ... micropolluants organiques ... poisson. ... bioaccumulation et innocuité pour le consommateur --- p. 8
- 2003-2283 Répartition de la contamination par des virus humains dans les coquillages ... Grèce, Espagne, ..... p. 8
- 2003-2284 Evaluation quantitative des risques de *L. monocytogenes* dans les aliments prêts à consommer ..... p. 9
- 2003-2285 Toxines et intoxications dues aux produits de la mer ----- p. 9
- 2003-2286 L'abondance de la larve ... *Anisakis* sp dans la chair du poisson - migration ... état *post-mortem* ----- p. 10
- 2003-2287 L'allergie aux conserves de thon ----- p. 10
- 2003-2288 Purification, réaction aux IgE et clonage cDNA ... parvalbumine, allergène majeur des maquereaux - p. 10
- 2003-2289 Le méthylmercure et le mercure inorganique chez les femmes enceintes suédoises et leur fœtus : ..... p. 10
- 2003-2290 La faune parasitaire du hareng norvégien (*C. harengus* L.) en période de reproduction printanière -- p. 11
- 2003-2291 Formation d'histamine et d'ABVT dans six espèces de poisson ... à température ambiante en Inde -- p. 11
- 2003-2292 Mercure, arsenic, plomb et cadmium dans les poissons et fruits de mer de l'Adriatique ----- p. 11
- 2003-2293 ... durée de conservation de sardines conditionnées sous vide, réfrigérées et traitées par rayon gamma p. 11

### 2 - Nutrition



- 2003-2294 Qualité nutritionnelle et diététique des poissons. Constituants de la chair et facteurs de variations --- p. 11
- 2003-2295 Composition en acides gras de la dorade royale .. et du bar ... sauvages et d'élevage ----- p. 12

### 3 - Critères de qualité

- ◆ 2003-2296 Différenciation de la qualité des lipides des bars et dorades royales sauvages et d'élevage ----- p. 12

- 2003-2297 ...origine du saumon et . procédé de fumage sur les caractéristiques fonctionnelles du muscle ----- p. 12
- 2003-2298 ... caractéristiques biologiques du poisson et d'un stress *ante mortem* sur ...omble chevalier fumé -- p. 12
- 2003-2299 L'effet inhibiteur des lipides oxydés sur la gélification thermique du surimi de lieu d'Alaska ----- p. 13
- 2003-2300 ...oxydation des lipides ... couleur de la chair des filets de hareng ... traitement ... acide ascorbique - p. 13
- 2003-2301 Les changements saisonniers ... des filets de harengs norvégiens en période de frai printanier ----- p. 14
- 2003-2302 ... extraits de plantes pour préserver des aliments fonctionnels contenant des acides gras n-3 *PUFA* -- p. 14
- 2003-2303 ... profils d'acides gras des lipides de la truite pour différencier les tissus ... régime alimentaire ----- p. 14




#### 4 - Gestion de la qualité

- 2003-2304 Produits de la mer -----  p. 14
- 2003-2305 Les problèmes liés à la sécurité sanitaire et à la qualité dans le traitement du poisson -----  p. 15

#### 5 - Méthodes analytiques générales

- 2003-2306 Etude sur le dosage des hydrocarbures aromatiques polycycliques dans les produits alimentaires ----- p. 15
- 2003-2307 Pathogènes : se libérer des délais ----- p. 15

#### 6 - Méthodes analytiques spécifiques produits de la mer

- 2003-2308 Etude de la cartographie des tissus et qualité de la chair de la truite par analyse d'image en couleurs ... p. 15
- 2003-2309 ... teneur en lipides du saumon atlantique d'élevage ... technique non-destructive : le proche *IR* ----- p. 16
- 2003-2310 La texture du saumon atlantique : corrélation entre mesures sensorielle et instrumentale ----- p. 16
- 2003-2311 Une méthode colorimétrique rapide pour détecter l'indole dans la crevette. Validation *CPG/SM* ----- p. 16
- 2003-2312 Une comparaison de méthodes rapides pour doser les lipides du hareng frais (*Clupea harengus*) -  p. 17
- 2003-2313 ... HPSEC . mesurer le niveau de dégradation des huiles . liquide de couverture . conserves . thon  p. 17
- 2003-2314 ...parasites et . paramètres du courant injecté sur la détection électromagnétique des parasites ..... p. 17
- 2003-2315 ... caractéristiques aromatiques de 16 espèces ... évaluation sensorielle et des analyses par *CPG* ----- p. 18
- 2003-2316 Une méthode rapide *CPLG* pour le dosage de l'histamine dans ... les produits à base de poisson -  p. 18

## 4 - Environnement

#### 2 - Sites industriels, déchets, eau

- 2003-2317 La production des déchets de poisson au Royaume-Uni ----- p. 19

## 5 - Consommation et marchés

#### 2 - Offre marchés

- 2003-2318 L'aquaculture et le futur : pourquoi les économistes des pêches devraient s'y intéresser ----- p. 20
- 2003-2319 L'élevage du poisson blanc (cabillaud, flétan) démarre en Norvège ----- p. 20
- 2003-2320 Bars et daurades. Un marché en développement en Espagne ----- p. 20

#### 3 - Economie et consommation

- ◆ 2003-2321 Perception de la qualité du poisson par le consommateur. Composantes et évolutions ----- p. 21
- 2003-2322 Du poisson chat au poisson biologique : distinction en tant que pratique économique-culturelle ----- p. 21
- 2003-2323 Santé et consommation des produits de la mer, ... femmes âgées de 45 à 69 ans. Etude norvégienne - p. 21
- 2003-2324 Dossier. Produits de la mer. Surgelés ----- p. 21
- 2003-2325 Dossier. Conserves de poisson ----- p. 21

## 6 - Réglementation

**NB : Dans chaque rubrique, les textes sont classés dans l'ordre suivant :**

1°) Textes applicables : européens (règlement, directive, décision), puis français : loi, décret, arrêté, avis paru au JO

2°) Projets de textes, questions parlementaires, jurisprudences, avis de l'administration, européens, puis français

3°) Textes étrangers (Codex, OMC, pays UE, pays tiers)

#### 01 - Textes généraux

- 2003-2326 Décret ... création d'offices d'intervention dans le secteur agricole et ... des produits de la mer ----- p. 22

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

- 2003-2327 Décision ... certificat attestant les contrôles vétérinaires pour les produits en provenance de pays tiers p. 22
- 2003-2328 Décision ... conditions ... mise . marché ... animaux d'aquaculture ... non sensibles à ... maladies -- p. 22
- 2003-2329 Décision ... zonage et . mesures de surveillance officielle à adopter après ... (AIS) ----- p. 22
- ◆ 2003-2330 Décision ... mesures d'urgence concernant le piment fort et les produits à base de piment fort ----- p. 22
- 2003-2331 Rectificatif ... mesures d'urgence concernant le piment fort et les produits à base de piment fort ----- p. 23
- 2003-2332 Décision ... approbation provisoire des plans des pays tiers relatifs aux résidus ..... p. 23

○ 2003-2333	Décision ... liste de postes d'inspection frontaliers agréés pour les contrôles vétérinaires ... ANIMO --	p. 23
○ 2003-2334	Décision ... mesures de protection à l'égard de <i>Gyrodactylus salaris</i> chez les salmonidés -----	p. 23
○ 2003-2335	Arrêté ... substances réglementées administrées aux animaux et aux contrôles des résidus .....	p. 23
○ 2003-2336	Arrêté ... suspension de la mise sur le marché de piments et ordonnant leur retrait -----	p. 23
● 2003-2337	Arrêt de la Cour ... Contrôle officiel des denrées alimentaires ... Droit à une contre-expertise .....	p. 23
○ 2003-2338	Note de service ... plans de surveillance et ... de contrôle de la contamination des denrées anim. ....	p. 24
○ 2003-2339	Note de service ... bilan de l'opération alimentation "Fêtes de fin d'année" 2001 et 2002 -----	p. 24
○ 2003-2340	Note de service ... bilan de l'opération alimentation vacances 2002 -----	p. 24
○ 2003-2341	Note de service ... plan de contrôle de la contamination par les radionucléides -----	p. 24
○ 2003-2342	Respect et maîtrise des températures de conservation des denrées -----	p. 24
<b>03 - Hygiène - Agrément des établissements</b>		
○ 2003-2343	Décision ... zones agréées en ce qui concerne <i>Bonamia ostreae</i> et/ou <i>Marteilia refringens</i> -----	p. 25
○ 2003-2344	Décision ... zones et . exploitations piscicoles agréées au regard de la (SHV) ou (NHI), .....	p. 25
○ 2003-2345	... unités agréées pour le traitement par ionisation des denrées et ingrédients ... Etats membres -----	p. 25
○ 2003-2346	... liste générale des établissements français, préparant des denrées animales ou d'origine animale, ....	p. 25
○ 2003-2347	Note de service ... listes d'établissements ... agréés ... mise sur le marché communautaire . Internet	p. 25
○ 2003-2348	Note de service ... piscicultures qualifiées au regard des maladies réputées contagieuses des poissons	p. 25
○ 2003-2349	Note de service ... conditions ... agréments sanitaires aux centres conchylicoles ... en zone B -----	p. 25
<b>05 - Additifs - Auxiliaires technologiques - Arômes</b>		
○ 2003-2350	Arrêté ... additifs ... employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine ---	p. 26
<b>06 - Matériaux en contact - Produits de nettoyage</b>		
○ 2003-2351	Arrêté ... utilisation ... dérivés époxydiques dans des matériaux et des objets ... contact des denrées .	p. 26
<b>07 - Biotechnologies - Nouveaux aliments</b>		
○ 2003-2352	Décision ... mise sur le marché d'une huile extraite de la microalgue <i>Schizochytrium sp.</i> .....	p. 26
<b>08 - Contaminants - Résidus</b>		
○ 2003-2353	Règlement ..... interdisant les composés organostanniques sur les navires -----	p. 26
○ 2003-2354	Règlement ... limites maximales de résidus de médicaments vétér. dans les aliments ... animale ----	p. 26
○ 2003-2355	Règlement ... limites maximales de résidus de médicaments vétér. dans les aliments ... animale ----	p. 26
○ 2003-2356	Directive ... sur les substances indésirables dans les aliments pour animaux -----	p. 26
● 2003-2357	Recommandation ... information de la population ... contamination persistante ... Tchernobyl -----	p. 27
○ 2003-2358	Rectificatif ... information de la population ... contamination persistante .... Tchernobyl -----	p. 27
○ 2003-2359	Note de service ... détection d'utilisation de promoteurs de croissance ou autres substances interdites .	p. 27
<b>10 - Etiquetage - Dénominations - Allégations nutritionnelles</b>		
○ 2003-2360	Avis ... élaboration <i>GBP</i> communication et ... règlement communautaire relatif aux allégations -----	p. 27
<b>11 - Signes de qualité et d'origine - Normalisation</b>		
○ 2003-2361	Règlement ... protection des <i>IG</i> et des <i>AO</i> des produits agricoles et des denrées alimentaires -----	p. 28
○ 2003-2362	Avis relatifs à l'homologation et à l'annulation de normes ( <i>maintenance – docts pour la maintenance</i> ) ---	p. 28
○ 2003-2363	Avis relatifs à l'homologation et à l'annulation de normes ( <i>microbiologie – échantillonnage</i> ) -----	p. 28
○ 2003-2364	Avis relatifs à l'homologation et à l'annulation de normes ( <i>microbiologie – prélèvements ...</i> ) -----	p. 28
○ 2003-2365	Avis relatifs à l'homologation et à l'annulation de normes ( <i>microbiologie – staphylocoque – coagulase +</i> ) -	p. 28
○ 2003-2366	Avis relatifs à l'homologation et à l'annulation de normes ( <i>dosage éléments trace ...</i> ) -----	p. 28
○ 2003-2367	Avis relatifs à l'homologation et à l'annulation de normes ( <i>dosage éléments trace – Pb – Cd – Zn ...</i> ) ---	p. 29
○ 2003-2368	Avis relatifs à l'homologation et à l'annulation de normes ( <i>hygiène des aliments – glossaire F/A...</i> ) -----	p. 29
<b>13 - Importation / Exportation</b>		
○ 2003-2369	Règlement ... importations de saumons ... de Norvège ... du Chili et des Iles Féroé -----	p. 29
○ 2003-2370	Décision ... importation des produits de la pêche en provenance du Sri Lanka -----	p. 29
○ 2003-2371	Décision ... importation des produits de la pêche en provenance du Sri Lanka -----	p. 29
○ 2003-2372	Décision ... <i>abrogation</i> . mesures de protection . produits de la pêche et de l'aquaculture . de Thaïlande	p. 29
○ 2003-2373	Décision ... mesures de sauvegarde ... mollusques bivalves en provenance ou originaires du Pérou -	p. 29
○ 2003-2374	Décision ... mesures de protection ... produits de la pêche et de l'aquaculture ... d'Indonésie ----	p. 30
○ 2003-2375	Décision ... liste des pays tiers ... importation . produits de la pêche . Mayotte, SPM, Slovaquie --	p. 30
○ 2003-2376	Décision ... importations de produits de la pêche en provenance de Slovaquie -----	p. 30
○ 2003-2377	Décision ... importations de produits de la pêche en provenance de Mayotte -----	p. 30
○ 2003-2378	Décision ... importations de produits de la pêche en provenance de Saint-Pierre-et-Miquelon ( <i>SPM</i> ) -	p. 30
○ 2003-2379	Avis aux importateurs de saumons atlantiques d'élevage originaires de Norvège -----	p. 30
<b>14 - Economie (organisation commune des marchés, ...) - Gestion des ressources</b>		
○ 2003-2380	Règlement ... relatif à l'enlèvement des nageoires de requin à bord des navires -----	p. 30

# 1 – Production

## Ressources

### ◆ 2003-2264

#### **Pêche côtière : amélioration et préservation de la ressource**

Coastal fishing : resource's enhancement and preservation

**Charles E.\*, Boude J.P., Murray A. et Paquette, P.**

\* Centre de Droit et d'Economie de la Mer, UBO, 12 rue de Kergoat BP 816, Brest cedex 29285, France ; Tél : +33.298.01.70.88 ; Mél : erwan.charles@univ-brest.fr

Ocean and Coastal Management, 2003, n° 46, p. 421-437 – *Texte en Anglais*

La récession de l'industrie des pêches françaises au début des années 90 a mené à des situations économiques et humaines désastreuses. En réponse à cette crise, quelques groupes de pêcheurs professionnels ont trouvé une manière d'augmenter leur rentabilité et d'adapter leur production pour satisfaire la demande. Leurs efforts ont mené à la mise en place d'un système qualité (Bretagne Qualité Mer, Ligneurs de la Pointe De Bretagne, etc...) pour assurer la fraîcheur et la qualité de leurs produits.

Le rapport entre le projet d'augmentation des revenus des pêcheurs et les conséquences sur l'utilisation de la ressource a été analysé dans le programme de recherche « Valpêche ». L'attitude des pêcheurs vis-à-vis du programme de valorisation a été étudiée sur la base de 185 et 60 patrons de pêche travaillant le long de la Manche, de Brest à Boulogne. Les études ont été conçues pour étudier le succès du programme de valorisation.

La question de l'adaptabilité relative des normes officielles de certification pour les produits aquatiques est d'abord étudiée, puis le niveau d'amélioration de l'industrie analysé. Une approche préliminaire – coût-bénéfice – et coût-efficacité pour interpréter l'impact de ces programmes sur les revenus des pêcheurs est également réalisée.

En conclusion, l'impact d'un tel programme sur l'effort de pêche exprimé par la flotte, en d'autres termes sur l'incitation pour pêcher plus ou moins, est développé.

La conclusion interroge sur comment un programme de valorisation des produits pourrait être combiné avec l'augmentation des revenus et une meilleure gestion de la ressource. À cet égard,

les résultats de l'étude réalisées sur les pêcheurs adhérant au programme de commercialisation "Ligneurs de la Pointe de Bretagne" seront intéressants.

**Analyse réalisée par : Bousquié F. / IFREMER**

## Aquaculture

### ● 2003-2265

#### **Génie génétique appliqué aux poissons et méthodes de détection**

Genetic engineering of fishes and methods for detection

**Rehbein H.**

Chap. 9 de l'ouvrage « Genetically engineered food. Methods and detection », par Heller K. J., 2003, p. 175-187 - *Texte en Anglais*

Le génie génétique appliqué aux organismes aquatiques est destiné à développer l'élevage, soit pour la consommation humaine, soit pour la production de médicaments. Le chapitre 9 de cet ouvrage consacré au génie génétique appliqué aux aliments, présente les différentes méthodes de production et de détection des poissons génétiquement modifiés, ainsi que les dangers potentiels sur la santé humaine.

Les buts recherchés sont le plus souvent une accélération de la croissance, une résistance accrue aux maladies et une utilisation renforcée de la nourriture. Durant les dix dernières années, plus de 30 espèces de poissons ont été génétiquement modifiées dans différents pays comme les Etats-Unis, le Canada, le Royaume-Uni, Cuba, Israël, la Chine et la Finlande. Cinq exemples d'espèces transgéniques élevées depuis plusieurs générations sont présentés, notamment le saumon et le tilapia à croissance rapide.

Des méthodes basées sur la technologie PCR (*Polymerase Chain Reaction* pour "polymérisation en chaîne de l'ADN") ont été développées pour les détecter.

Les dangers potentiels examinés, en plus du fait de consommer de l'ADN étranger, sont : l'effet de la consommation d'hormone de croissance, les propriétés allergiques des protéines produites

(lysozyme, protéine anti-gel) et les effets pléiotropiques, c'est-à-dire les changements de caractères phénotypiques induits indirectement par l'altération d'un gène.

● **2003-2266** —————  
**Des méthodes "humaines" d'abattage sont-elles possibles dans l'industrie du poisson ?**

Is humane slaughter of fish possible for industry ?

**Van de Vis H.\*, Kestin S., Robb D., Oehlenschläger J., Lambooi B., Münkner W., Kuhlmann H., Kloosterboer K., Tejada M., Huidobro A., Otterà H., Roth B., Sorensen N.K., Akse L., Byrne H. et Nesvadba P.**

\* The Netherlands Institute for Fisheries Research (RIVO), IJmuiden, the Netherlands ; E-mail : hans@rivo.dlo.nl

Aquaculture Research, 2003, n° 34, p. 211-220 - *Texte en Anglais*

L'objectif de cette étude est d'évaluer les méthodes d'abattage industriel et celles utilisées dans la recherche pour le saumon atlantique (*Salmo salar*), la daurade (*Sparus auratus*) et l'anguille (*Anguilla anguilla*), en regard du bien être des animaux et de leur qualité. La méthode optimale est celle qui rend le poisson inconscient jusqu'à la mort sans apporter une excitation, une blessure ou une souffrance avant l'abattage.

Pour le saumon atlantique, les méthodes commerciales d'abattage (étourdissement au CO<sub>2</sub> suivi d'une excision au niveau des branchies ou une excision seule) ne sont pas en conformité, car les poissons ne sont pas rendus inconscients immédiatement et peuvent subir un stress. La méthode d'abattage par coup assommant avec un système mécanique n'est pas concluante. Plus de recherches sont nécessaires pour avoir la certitude que la perte de conscience est immédiate.

L'abattage par décharge électrique peut être « humain » si elle est appliquée proprement. Toutefois, étant donné que la chair des poissons tués de cette manière est caractérisée par des taches de sang occasionnelles, l'optimisation des paramètres électriques est nécessaire.

Des prototypes pour l'abattage par coup assommant ou par décharge électrique du saumon ont été récemment développés. Ceci implique que l'abattage « humain » du saumon soit réalisable industriellement.

Pour la daurade, ni l'asphyxie dans l'air ni le transfert de l'animal dans de la glace fondue ne peuvent être considérés comme des moyens « humains » : ces méthodes n'amènent pas un

immédiat dysfonctionnement du cerveau et des tentatives vigoureuses des animaux pour s'échapper surviennent. L'abattage par coup assommant ou par décharge électrique peuvent être en conformité avec la méthode optimale souhaitée. Toutefois, les conditions d'abattage pour un lot entier de daurade n'ont pas été établies. La qualité du poisson abattu par coup assommant est similaire à celle obtenue par la méthode industrielle (par ex. l'immersion dans de la glace fondante).

Des études complémentaires sont nécessaires pour établir les conditions optimales d'abattage et développer des prototypes. En ce qui concerne l'anguille, l'élimination du mucus par bain dans une saumure suivie d'une éviscération, l'abattage électrique réalisé selon les conditions préconisées par la législation allemande, et la réfrigération et la congélation à l'état vivant ne peuvent pas être considérées comme des méthodes « humaines ».

Par contraste, il a été établi que 1 à 20 kg d'anguilles dans de l'eau douce pouvaient être rendues inconscientes immédiatement et jusqu'à la mort en appliquant une décharge électrique sous azote. Les conditions utilisées ont été 0.64 Adm<sup>-2</sup> pendant 1 s, suivi par 0.17 Adm<sup>-2</sup> combiné avec un flot d'azote pendant 5 min.

Une estimation préliminaire de la qualité de la chair suggère que celle-ci peut être améliorée par l'application de cette dernière méthode, par rapport au bain de saumure. Les résultats indiquent clairement que l'abattage des anguilles avec "humanité" est réalisable en pratique.

● **2003-2267** —————  
**Les poissons génétiquement modifiés et leurs effets sur la qualité des aliments, la santé humaine et la nutrition**

Genetically modified fish and their effects on food quality and human health and nutrition

**Maclean N.**

School of Biological Sciences, University of Southampton, Biomedical Sciences Building, Basset Crescent East, Southampton, SO16 7PX, UK ; Tél : +44.23.8059.4403 ; Fax : +44.23.8059.4569 ; E-mail : nm4@soton.ac.uk

Trends in Food Science and Technology, 2003, n° 14, p. 242-252 – *Texte en Anglais*

Synthèse réalisée à partir de plus de 60 articles scientifiques sur le sujet.

● 2003-2268 —————

**La source protéique alimentaire a un effet sur l'oxydation du muscle de la truite arc-en-ciel (*Oncorhynchus mykiss*) et du bar (*Dicentrarchus labrax*)**

Dietary protein source affects the susceptibility to lipid peroxidation of rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) and sea bass (*Dicentrarchus labrax*) muscle

**Lopez-Bote C.J., Diez A., Corraze G., Arzel J., Alvarez M., Dias J., Kaushik S.J. et Bautista J.M.\*.**

\* Departamento de Bioquímica y Biología Molecular IV, Universidad Complutense de Madrid, Facultad de Veterinaria, 28040 Madrid, Espagne ; E-mail : jmbau@vet.ucm.es

Animal Science, 2001, n° 73, p. 443-449 - *Texte en Anglais*

Expérimentalement, *in vitro*, la peroxydation de la chair de poissons nourris à base de protéines végétales (soja ou gluten de maïs) est plus faible que celle observée sur les poissons nourris à base de farine de poissons.

● 2003-2269 —————

**Les méthodes utilisées pour tuer le poisson : observations de terrain et revue bibliographique**

Methods used to kill fish : field observations and literature reviewed

**Robb D.H.F.\*, Kestin S.C.**

\* Department of Clinical Veterinary Science, University of Bristol, Langford, Bristol BS40 5DU, UK ; E-mail : dave.robb@ewos.com

Animal Welfare, 2002, n° 11, p. 269-282 - *Texte en Anglais*

## 2 – Transformation

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

#### ● 2003-2270

**Le transport des produits de la pêche et plus particulièrement des poissons frais.** Diagnostic et propositions à destination des professionnels de la filière produits de la pêche Ernst & Young pour l'Ofimer Etude 2003, 19 p.

Ce document, issu d'un atelier de réflexion avec les professionnels de la filière, récapitule l'analyse des flux et le circuit des produits, la cartographie des opérateurs logistiques, les contraintes du transport, les attentes des acteurs à l'égard de leurs prestataires, un diagnostic sur le transport et la logistique des produits de la mer, balaie le champ des innovations susceptibles d'améliorer les conditions logistiques, et enfin émet des recommandations.

### Procédés de transformation

#### ● 2003-2271

**Influence des conditions d'entreposage sur certaines propriétés physiques et chimiques du saumon fumé (*Salmo salar*) traité par des techniques d'imprégnation sous vide**

Influence of storage conditions on some physical and chemical properties of smoked salmon (*Salmo salar*) processed by vacuum impregnation techniques

**Bugueno G., Escriche I.\*, Martinez-Navarrete N., Camacho M. del Mar, Chiralt A.**

\* Department of Food Technology, Polytechnic University of Valencia, PO Box 22012, 46071 Valencia, Spain ; Fax : +34 96 3877369 ; E-mail : iescrich@tal.upv.es

Food Chemistry, 2003, 81 (1), p. 85-90 - *Texte en Anglais*

La durée de vie du saumon (*Salmo salar*) saumuré, fumé et traité par imprégnation sous vide est étudiée. Les échantillons traités sont

conditionnés à +2°C sous film laminé thermoscellable métallisé haute barrière, sous vide et en atmosphère modifiée (60% CO<sub>2</sub>, 40% N<sub>2</sub>). Les échantillons de saumon, nouvellement traités et entreposés pendant des durées différentes (jusqu'à 30 jours), sont analysés chimiquement (pH, ABVT, substances réagissant à l'acide 2-thiobarbiturique), physiquement (propriétés mécaniques et couleur) et du point de vue microbiologique aussi. Dans les 2

types de conditions d'entreposage (vide et atmosphère modifiée), la durée de vie est limitée à 25 jours par la croissance microbienne. En conditionnement sous vide par ailleurs, les produits deviennent plus durs et moins juteux qu'en atmosphère modifiée.

#### ● 2003-2272

**Caractéristiques des sauces salées fermentées préparées à partir des sous-produits de transformation des crevettes**

Characteristics of salt-fermented sauces from shrimp processing byproducts

**Kim J. S., Shahidi F. et Heu M.S.\***

\* Department of Biochemistry, Memorial University of Newfoundland, St John's, NF A1B 3X9, Canada ; Fax : +1709737 4000 ; E-mail : heu1837@intizen.com

Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2003, 51 p. 784-792 - *Texte en Anglais*

Une sauce fermentée salée à base de sous-produits de transformation de crevettes (têtes, carapaces, queues) est préparée sous 3 formulations : la sauce C à 30 g de sel pour 100 g de sous-produits (sel fort) ; la sauce E à 30 g de sel et 0,2 g d'érythorbate de sodium (sel fort) ; et la sauce L à 20 g de sel, 0,2 g d'érythorbate de sodium, 6 g de sorbitol, 0,5 ml d'acide lactique et 5 ml d'éthanol (sel faible).

Les sauces C et E montrent les activités d'exopeptidase les plus élevées tandis que la sauce L a la plus importante activité endopeptidase. Au bout de 3 mois de fermentation, la teneur aminée N de la sauce a augmenté de 150-200 à 500-600 mg/100 g et l'azote non protéique s'est élevé de 300 à 950-1050 mg/100 g. L'azote basique volatil est passé de 18 à 60 mg/100 g.

Les caroténoïdes conservés dans les sauces C, E et L représentent respectivement 26,3, 76,2 et 73% du total, ce qui indique que l'érythorbate de sodium ajouté aux sauces E et L retarde l'oxydation. Les activités de l'eau des sauces C, E et L sont 0,753, 0,751 et 0,773 respectivement. Selon le test d'omission, le goût des sauces est influencé par la

teneur en acides aminés libres, principalement l'acide glutamique et l'acide aspartique. Ainsi les sous-produits de transformation des crevettes se prêtent à la préparation de sauces salées fermentées haut de gamme.

### ● 2003-2273

#### Prévision de la température lors du traitement thermique du surimi

Temperature prediction during thermal processing of surimi seafood

Jaczynski J., Park J.W.\*.

\* Oregon state University, Seafood Laboratory & Department of Food Science and Technology, 2001 marine Dr. #253, Astoria, OR97103 ; E-mail : jae.park@orsy.edu

Journal of Food Science, 2002-10, 67 (8), p. 3053-3057 - *Texte en Anglais*

Une prévision interactive de température pour le surimi est élaborée et validée. Le modèle prédictif est en bonne concordance avec les profils expérimentaux de température. Le coefficient de transfert de chaleur  $h$  décroît lorsqu'augmente le différentiel de température ( $\Delta T$ ) entre la surface de l'échantillon et le bain d'eau. Ce coefficient  $h$  a une influence sur le transfert de chaleur par convection, ce qui provoque un transfert de chaleur plus faible au début du chauffage.

La diffusivité thermique ( $\alpha$ ) du surimi est déterminée à partir de profils de température expérimentaux.  $\alpha$  augmente légèrement lorsque le différentiel de température ( $\Delta T$ ) entre l'échantillon et le bain d'eau augmente. Un faible  $\alpha$  est observé pour une conduction réduite à faible  $\Delta T$ , entraînant un transfert de chaleur d'ensemble plus lent.

### ● 2003-2274

#### Extractabilité et stabilité thermique de filets surgelés de merlu (*Merluccius merluccius*) entreposés à -10°C et -30°C

Extractability and thermal stability of frozen hake (*Merluccius merluccius*) fillets stored at -10°C and -30°C

Careche M.\*, del Mazo M.L., Fernandez-Martin F.

Instituto del Frio, Ciudad Universitaria, E-28040 Madrid, Spain ; E-mail : mcareche@if.csic.es

Journal of the Science of Food and Agriculture, 2002, 82 (15), p. 1791-1799 - *Texte en Anglais*

☞ *A commander à* : INIST-CNRS

Les modifications de la viscosité apparente, de la formation de diméthylamine et de l'extractabilité des protéines musculaires, dans des solutions de sel, de sulfate dodécyl sodium (SDS) ou de SDS +

mercaptoéthanol, sont importantes en fonction de la température d'entreposage. Par contre, peu de dénaturations de protéines ont lieu, quelles que soient ces mêmes températures.

## Emballage et conditionnement

### ● 2003-2275

#### Stabilité de la couleur du muscle de truite arc-en-ciel fumée : effet du type de conditionnement

Colour stability of smoked muscle rainbow trout : packaging effect

Quinones A., Choubert G.\*. et Gomez R.

\* Laboratoire de Nutrition des poissons, Unité Mixte INRA-IFREMER, Saint-Pée-sur-Nivelle, France ; E-mail : choubert@st-pee.inra.fr

Sciences des Aliments, 2003, 23 (1), p. 132-137 - *Texte en Anglais*

La couleur du muscle de truite arc-en-ciel est un critère de qualité important pour l'éleveur et le consommateur, même pour la truite fumée. Les auteurs ont étudié les changements de couleur et de concentration en canthaxanthine, en fonction du type de conditionnement utilisé : sous air, sous vide, sous atmosphère modifiée.

Des truites arc-en-ciel ont reçu une alimentation contenant 80 mg/kg de canthaxanthine et 3 concentrations différentes de lipides alimentaires (6%, 16%, 24%). Après 98 jours, les poissons sont fumés à froid et placés sous 3 conditionnements différents. On observe que le fumage entraîne une diminution du paramètre de couleur  $L^*$  (luminance) et une augmentation de la valeur  $H(^{\circ})_{ab}$  (teinte), de façon plus significative pour les poissons ayant reçu 24% de lipides dans leur alimentation.

L'utilisation d'atmosphère modifiée (80% CO<sub>2</sub>, 20% N<sub>2</sub>) ralentit l'évolution des paramètres de couleur et de la concentration en canthaxanthine au cours du temps.

Cette augmentation de la durée de vie du produit (par comparaison avec le conditionnement sous air et sous vide) peut s'expliquer par l'effet inhibiteur du mélange gazeux utilisé sur la croissance bactérienne.



## Innovation produits

### ● 2003-2276

#### Utilisation des arêtes de morue par fractionnement biochimique

Utilisation of cod backbone by biochemical fractionation

**Gildberg A.\*, Arnesen J.A. et Carlehög M.**

\* Norwegian Institute of Fisheries and Aquaculture Research (NIFAR), N-Tromsø, Norvège ; Tél : +47.776.29000 ; Fax : +47.776.29100 ; E-mail : asbjorn.gildberg@fiskforsk.norut.no

Process Biochemistry, 2002, n° 38, p. 475-480 – Texte en Anglais

📄 A commander à : INIST-CNRS

La fraction arête dorsale obtenue à partir de la transformation industrielle de la morue de l'Atlantique (*Gadus morhua*) représente à peu près 15% du poids du poisson. Du fait de sa grande teneur en protéines de muscles et d'arêtes, c'est une matière première intéressante pour une retransformation ultérieure. Dans cette étude, des arêtes dorsales broyées sont soumises à une hydrolyse douce par des protéinases, en vue de solubiliser les protéines musculaires, avant que la fraction arête pure ne soit extraite par la chaleur, pour récupérer la gélatine et une fraction résiduelle solide contenant des protéines et du calcium.

Cinq préparations enzymatiques sont comparées : les enzymes microbiennes Alcalase, Neutrase et Protamex et des trypsines de porc et de morue. Les meilleures récupérations d'hydrolysats de protéines sont obtenues avec les enzymes microbiennes, mais ces hydrolysats sont plus amers que ceux obtenus par digestion tryptique.

La gélatine extraite a une masse moléculaire relativement basse et peut convenir pour des applications techniques ou (neutraceutique). Apparemment, la fraction résiduelle solide est principalement constituée de structures collagéniques contenant peu de calcium.

### ● 2003-2277

#### Des cultures « starter » commerciales pour les aliments fermentés du futur

Commercial bacterial starter cultures for fermented foods of the future

**Hansen E.B.**

International Journal of Food Microbiology, 2002, n° 78, p. 119-131 – Texte en Anglais

Aujourd'hui, le développement des ferments pour aliments relève plus de la conception que du simple criblage de souches. Les principes de la conception reposent sur la connaissance du métabolisme

bactérien, de la physiologie, ainsi que des interactions avec l'aliment. A l'ère de la génomique, nous commençons à rassembler une profusion de données permettant de concevoir plus simplement de manière rationnelle. Les outils disponibles pour cette conception sont des outils d'ingénierie génétique, métabolique et protéique compatibles avec le domaine alimentaire, ainsi qu'une utilisation accrue d'appareils de laboratoire automatisés et de méthodes de criblage haut débit. Le large ensemble de données nouvelles influencera les futures tendances de la réglementation.

Il est actuellement difficile de prévoir dans quelles directions les conditions réglementaires futures influenceront l'innovation dans l'industrie alimentaire. Elles pourront soit constituer une force de promotion de l'usage de la biotechnologie pour concevoir des produits meilleurs et plus sûrs ou, au contraire, limiter l'utilisation des ferments à quelques souches bénéficiant d'une autorisation officielle.

Les cultures retenues sur la base de la technologie moderne sont susceptibles d'être introduites dans les domaines suivants : probiotique, bio protection, amélioration du rendement et des performances du marché des ferments existants et probablement l'introduction de nouvelles cultures pour fermenter d'autres produits alimentaires. Une base scientifique pour des innovations radicales qui pourraient transformer l'industrie des ferments est en train de s'établir.

## Biotechnologies

### ● 2003-2278

#### Obtention du collagène à partir des peaux de morue de la Baltique (*Gadus morhua*)

Isolation of collagen from the skins of Baltic cod (*Gadus morhua*)

**Sadowska M.\*, Kolodziejska I. et Niecikowska C.**

\* Department of Food Chemistry and Technology, Chemical Faculty, Gdansk University of Technology, G. Narutowicza 11/12, 80-952 Gdansk, Pologne ; Fax : +48 58 3472694 ; E-mail : sadowska@altis.chem.pg.gda.pl

Food Chemistry, 2003-05, 81 (2), p. 257-262 - Texte en Anglais

A l'issue de trois phases d'extraction des peaux entières par l'acide citrique (pH 2,2, solution 0,5 M), 85% des protéines de collagène peuvent être obtenues. Toutes les opérations doivent être effectuées dans l'intervalle de température 0-4°C, car le collagène dénaturé à 15°C a une faible stabilité thermique.

● 2003-2279 —————

**Biotechnologie marine : une vue d'ensemble des principaux domaines**

Marine biotechnology : an overview of leading fields

**Collic-Jouault S.\*, Bergé J.P., Guézennec J., Fleurence J., Le Gal Y. et Roy P.**

\* Ifremer Nantes, Laboratoire de Biotechnologie et Molécules Marines, BP 21105, 44311 Nantes cedex 3

Ouvrage 2003 : ISBN 2-84433-115-7 ; 33 € - *Texte en Anglais* –

✉ à commander à : ALT Brest, Service Logistique, 3, rue E. Belin, BP 23, 29801 Brest Cedex 9 - Tél. 02.98.02.42.34; Fax 02.98.02.05.84 : mél : [logistique.brest@alt-sa.com](mailto:logistique.brest@alt-sa.com)

La majorité des interventions de ce colloque met en lumière les propriétés des molécules bioactives issues d'organismes et de végétaux marins et sur leurs utilisations potentielles en nutrition humaine et animale et en santé humaine.

● 2003-2280 —————

**Composition et qualité nutritionnelle des co-produits de crevettes transformées**

Components and nutritional quality of shrimp processing by-products

**Heu M.S., Kima J.S. et Shahidi F.\***

\* Department of Biochemistry, Memorial University of Newfoundland, St. John's, NL, Canada A1B 3X9 ; Tél : +1.709.737.8552 ; Fax : +1.709.737.4000 ; E-mail : [fshahidi@mun.ca](mailto:fshahidi@mun.ca)

Food Chemistry, 2003, 82 p. 235-242 – *Texte en Anglais*

## 3 – Qualité

### Sécurité alimentaire

#### ◆ 2003-2281

#### Les PCB dans les produits de la mer : niveaux de contamination et exposition journalière

Polychlorinated biphenyls in seafood : contamination levels and human dietary exposure

**Storelli M.M., Giacomini-Stuffler R., Storelli A. et Marcotrigiano G.O.\***

\* Biochemistry Institute, Medicine Veterinary Faculty, University of Teramo, Loc. Piano D'Accio, 64, 64100, Teramo, Italy ;

E-mail : g.o.marcotrigiano@veterinaria.uniba.it  
Food Chemistry, 2003, n° 82, p. 491-496 – *Texte en Anglais*

Des espèces de poissons et de crustacés de la mer Adriatique ont été analysées pour déterminer les concentrations en diphényles polychlorés (PCB) afin d'estimer et mettre à jour les données relatives à la prise quotidienne de ces contaminants via l'alimentation.

Les évaluations de la prise quotidienne ont montré que pour la plupart des espèces examinées, le seuil de 1-4 pg OMS-PCDD/F-TEQ/g de poids frais par jour fixé par l'organisation mondiale n'était pas dépassé, excepté pour le maquereau et le congre.

Ce résultat soutient l'hypothèse d'une réduction substantielle de l'assimilation de ces composés dans les produits de la mer. Le Règlement (CE) n° 2375/2001 du Conseil du 29 novembre 2001 modifiant le règlement (CE) n° 466/2001 de la Commission portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires fixe la teneur maximale en dioxines ou somme des polychlorodibenzo-para-dioxines (PCDD) et des polychlorodibenzofuranes (PCDF), de la chair musculaire de poisson et produits de la pêche et produits dérivés à 4 pg OMS-PCDD/F-TEQ /g de poids frais par jour.

**Analyse réalisée par : Bousquière F./IFREMER**

#### ● 2003-2282

#### Résidus de micropolluants organiques chez le poisson. Modalités de bioaccumulation et innocuité pour le consommateur

**Cravedi, J.P.**

INRA, UMR 1089 Xénobiotique, 180 chemin de Tournefeuille, BP 3, 31931 Toulouse cedex 9 ; E-mail : jcravedi@toulouse.inra.fr

Cahiers de Nutrition et de Diététique, 2003, n° 38, p. 45-52 – *Texte en Anglais*

La confiance du consommateur dans le poisson n'a pas été affectée par les crises qui ont secoué depuis dix ans les filières « viande ». Pourtant, et c'est l'objet de cet article, il y a une quarantaine d'années au Japon, plusieurs centaines d'habitants de la baie de Minamata et de la préfecture de Nigata étaient empoisonnés par du mercure accumulé dans le poisson pêché à proximité de sites pollués par des rejets industriels. Ce polluant, rejeté sous forme métallique dans le milieu marin, puis transformé en méthylmercure par les micro-organismes présents dans le milieu, s'est accumulé sous cette forme dans les bivalves et les poissons consommés par les populations locales.

#### ● 2003-2283

#### Répartition des contaminations par des virus humains dans les coquillages de différentes zones de production de Grèce, Espagne, Suède et Royaume-Uni

Distribution of human virus contamination in shellfish from different growing areas in Greece, Spain, Sweden, and the United Kingdom

**Formiga-Cruz M., Tofino-Quesada G., Bofill-Mas S., Lees D.N., Henshilwood K., Allard A.K., Conden-Hansson A.C., Hernroth B.E., Vantarakis A., Tsibouxi A., Papapetropoulou M., Furones M.D. et Girones R.\***

\* Biology School, University of Barcelona, av. Diagonal 645, 08028 Barcelona, Espagne ; Tél : +34.93.402.14.83 ; Fax : +34.93.411.05.92 ; E-mail : rosina@bio.ub.es

Applied and Environmental Microbiology, 2002-12, 68 (12), p. 5990-5998 – *Texte en Anglais*

La pollution virale des coquillages est analysée simultanément sur une vaste palette géographique, des points de vue caractéristiques physico-chimiques et facteurs sociaux. Les méthodes de

traitement des échantillons et de détection des virus entériques humains sont optimisées par les laboratoires participants. La seconde partie de cette étude concerne la sélection d'un protocole de détection de virus, qui est validé en analysant la répartition et la concentration de pathogènes viraux humains, sous diverses conditions pendant 18 mois et dans 4 pays européens, Grèce, Espagne, Suède et Royaume-Uni.

Les adénovirus humains, les virus Norwalk-analogues et les entérovirus sont identifiés comme contaminants dans tous les pays participants. Le virus de l'hépatite A est aussi isolé partout, sauf en Suède. Le virus Norwalk-analogue semble être le seul à subir des variations saisonnières, avec de plus faibles populations au cours des mois chauds. Les traitements d'épuration habituellement appliqués réduisent *E. coli*, mais n'éliminent pas les particules virales. Les adénovirus détectés par PCR sont en corrélation avec la présence d'autres virus humains et pourraient servir d'indice de la contamination virale des coquillages.

#### ● 2003-2284

##### **Evaluation quantitative des risques de *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts à consommer : approche FAO/OMS**

Quantitative risk assessment of *Listeria monocytogenes* in ready to eat foods : the FAO/WHO approach

**Rocourt, J.\*, BenEmbarek, P., Toyofoku, H. et Schlundt, J.**

Institut Pasteur, 28 rue de Dr Roux, 75724 Paris, Cedex 15, France

Immunology and Medical Microbiology, 2003, n° 35, p. 263-267 – *Texte en Anglais*

L'évaluation quantitative des risques microbiologiques est une approche scientifique très nouvelle et unique permettant de relier pour la première fois les données alimentaires et les diverses données sur les maladies humaines afin de fournir une estimation claire de l'impact des aliments contaminés sur la santé.

La FAO et l'OMS ont récemment lancé une étude sur l'évaluation des risques d'un certain nombre de couples aliment/pathogène (*Salmonelle* dans les œufs et le poulet, *Listeria* dans les aliments prêts à consommer, *Campylobacter* dans le poulet, *Vibrio* dans les produits de la mer) afin de diminuer les risques associés à ces maladies et d'assurer de bonnes pratiques dans le commerce international des aliments. Les études du risque *Listeria* de la FAO/OMS ont été entreprises afin de déterminer comment les travaux déjà menés au niveau national pourraient être étendus ou adaptés à l'analyse du risque *Listeria* dans les aliments prêts à consommer

au niveau international. De plus, après avoir initié cette analyse de risque, le Comité du Codex sur l'aliment a demandé aux évaluateurs de prendre en compte trois questions spécifiques aux produits prêts à consommer, qui sont :

- (1) estimer le risque *Listeria monocytogenes* dans les différents groupes sensibles de la population (personnes âgées, enfants, femmes enceintes et patients immunodéprimés) par rapport à la population générale ;
- (2) estimer le risque *Listeria monocytogenes* dans les aliments qui permettent ou non sa croissance dans les conditions spécifique de stockage et de durée de vie ;
- (3) estimer le risque *Listeria monocytogenes* dans les aliments quand le nombre de micro organismes se situe entre l'absence dans 25 grammes et 1000 Unités Formant Colonies par gramme ou par millilitre ou n'excède pas les niveaux spécifiés au moment de la consommation. Pour assurer ces objectifs, de nouvelles relations dose-réponse ainsi que l'évaluation du taux d'exposition pour les aliments prêts à consommer ont été développées. Les données préliminaires indiquent qu'en éliminant les plus hauts taux autorisés au moment de la consommation, on a un large impact sur le nombre de cas prédicts.

#### ● 2003-2285

##### **Toxines et intoxications dues aux produits de la mer**

Seafood toxins and poisoning

**Deshpande, S.S.**

« Handbook of Food Toxicology », par Deshpande S. S., Chap. 14, Ouvrage 2002, p. 687-753 – *Texte en Anglais*

Les cas d'intoxications causées par les produits de la mer sont en augmentation ces dernières années, probablement du fait de la consommation accrue de ces produits et aussi d'une meilleure connaissance des symptômes. Le chapitre de ce manuel de toxicologie alimentaire fait le point des connaissances actuelles sur les différents types d'organismes marins susceptibles d'entraîner des intoxications alimentaires. Une partie est consacrée aux phycotoxines les plus importantes et les mieux connues, y compris les différents types de toxines de fruits de mer et la ciguatera : épidémiologie, vecteurs, caractéristiques chimiques, mode d'action, toxicité, symptômes.

La plupart des phycotoxines impliquées dans ces intoxications sont des composés toxiques produits par des microalgues unicellulaires. Ces composés entrent dans les produits de la pêche par le biais des chaînes alimentaires existant dans le milieu

aquatique. Ils sont pour la plupart résistants aux traitements thermiques et à l'action des enzymes digestives humaines. Les phycotoxines entraînent généralement des manifestations toxiques diverses : paralytiques, diarrhéiques, amnésiques, neurotoxiques, ...

Les informations sur l'occurrence de ces toxines dans les produits de la pêche et sur l'exposition humaine sont très limitées, du fait du nombre restreint de méthodes d'analyses fiables.

Dans d'autres cas, ce sont certaines espèces de poissons, comme les poissons-globes, qui sont vénéneux de façon intrinsèque et dont le danger est donc plus facile à contrôler.

Quant aux toxines produites par des bactéries, elles sont en général assez sensibles aux traitements thermiques, mais pas forcément aux enzymes digestives humaines.

### ● 2003-2286

#### **L'abondance de la larve du nématode *Anisakis* sp dans la chair du poisson - migration possible à l'état *post-mortem***

The abundance of nematode larvae *Anisakis* sp in the flesh of fishes and possible *post-mortem* migration

**Karl H.\*, Meyer C., Banneke S., Sipos G., Bartelt E., Lagrange F., Jark U. et Feldhusen F.**

\* Federal Research Centre for Fisheries, Institute for Fish Technology and Fish Quality, Palmallee 9, D-22767 Hamburg, Germany

Archiv für Lebensmittelhygiene, 2002-09, 53 (5), p. 118-120 – *Texte en Anglais*

La migration possible de nématodes des intestins au muscle de lieu noir, d'églefin et de sébaste non éviscérés a été étudiée. Les poissons ont été examinés immédiatement après leur capture et après un entreposage en glace de 6 jours ou plus. Les résultats ont montré que les larves d'*Anisakis* sont présentes dans la chair des trois espèces de poissons à la capture, mais qu'aucune migration post-mortem dans la chair n'est observée durant l'entreposage en glace. L'abondance et la prévalence des larves varient selon les espèces.

Les études sur l'occurrence de nématodes dans les sandres révèlent que les poissons de la Greifswalder Bodden sont infectés par les nématodes, à la fois dans le muscle et dans les intestins. Le taux d'infection augmente avec la taille de l'animal et est relié à la saison de pêche.

### ● 2003-2287

#### **L'allergie aux conserves de thon**

Allergy to canned tuna

**Kelso J.M.\*, Bardina L. et Beyer K.**

\* Allergy Clinic, Naval Medical Center, San Diego, CA 92134-5000, USA

Journal of Allergy and Clinical Immunology, 2003, 111 (4), p. 901 – *Texte en Anglais*

Cette note de recherche rapporte le cas d'une réaction allergique après ingestion de thon en conserve. Le test cutané s'est avéré positif. Après électrophorèse et détection par immunoblotting, les auteurs montrent une forte réactivité d'une protéine à haut poids moléculaire dans un extrait préparé à partir de thon en conserve. La stérilisation ne permet pas d'éliminer le risque de réactions allergique contrairement à ce qui avait pu être annoncé par différents auteurs.

### ● 2003-2288

#### **Purification, réaction aux IgE et clonage cDNA de la parvalbumine, allergène majeur des maquereaux**

Purification, reactivity with IgE and cDNA cloning of parvalbumin as the major allergen of mackerels

**Hamada Y., Tanaka H., Ishizaki S., Ishida M., Nagashima Y. et Shiomi K.\***

Dept. of Food Science and Technology, Tokyo University of Fisheries, Minato-ku, Tokyo 108-8477, Japan; e-mail shiomi@tokyo-u-fish.ac.jp

Food and Chemical Toxicology, 2003, n° 41, p. 1149-1156 – *Texte en Anglais*

Cette étude porte sur les trois espèces de maquereau les plus consommées au Japon et entraînant des réactions allergiques. La protéine responsable est une parvalbumine commune aux trois espèces. Après obtention du cDNA et séquençage, les auteurs montrent que cette protéine est composée de 108 résidus d'acides aminés et appartient à la famille des  $\beta$  parvalbumines.

### ● 2003-2289

#### **Le méthyl mercure et le mercure inorganique chez les femmes enceintes suédoises et leur fœtus : influence de la consommation en poisson**

Methyl mercury and inorganic mercury in Swedish pregnant women and in cord blood : Influence of fish consumption

**Björnberg K.A., Vahter M., Petersson-Grawé K., Glynn A., Cnattingius S., Darnerud P.O., Atuma S., Aune M., Becker W. et Berglund M.\***

\* Division of Metals and Health Institute of Environmental Medicine, Karolinska Institutet, Box 210 S-171 77 Stockholm, Sweden ; Tél :

46.8.728.75.36 ; Fax : 46.8.33.70.39 ; E-mail : marika.berglund@imm.ki.se

Environmental Health Perspectives - ehp, 2003-04, 111 (4), p. 637-641 – *Texte en Anglais*

Cette étude a montré que les taux de mercure total retrouvé dans les cheveux des femmes enceintes et du méthyl mercure dosé dans le sang du cordon ombilical augmentent tous les deux avec la consommation de poisson. Il faut noter que le mercure inorganique dans le sang du cordon ombilical augmente significativement avec le nombre d'amalgames dentaires de la future maman.

#### ● 2003-2290

**La faune parasitaire du hareng norvégien (*Clupea harengus* L.) en période de reproduction printanière**

The parasite fauna of the Norwegian spring spawning herring (*Clupea harengus* L.)

**Tolonen A., Karlsbakk E.\*.**

\* University of Bergen, Department of Fisheries and Marine Biology, Bergen High Technology Centre, Postboks 7800, N-5020Bergen, Norway ; E-mail : egil.karlsbakk@ifm.uib.no

ICES Journal of Marine Science, 2003, n° 60, p. 77-84 - *Texte en Anglais*

En période de reproduction printanière le hareng peut être infesté par de nombreux parasites (11 espèces) qui pour la plupart ne se transmettent pas par la nourriture sauf pour le nématode *Anisakis simplex*.

#### ● 2003-2291

**Formation d'histamine et d'ABVT dans six espèces de poisson commercialement importantes, conservées à température ambiante en Inde**

Changes in histamine and volatile amines in six commercially important species of fish of the Thoothukkudi coast of Tamil Nadu, India stored at ambient temperature

**Jeya Shakila R.\*, Vijayalakshmi K. et Jeyasekaran G.**

\* Department of Fish Processing Technology, Fisheries College and Research Institute, Tamil Nadu Veterinary and Animal Sciences University, Thoothukkudi, 628 008, India ; Tél : +91.461.322354 ; Fax : +91.461.340574 ; E-mail : ttn\_jerosh99@sancharnet.in

Food Chemistry, 2003, n° 82, p. 347-352 – *Texte en Anglais*

#### ● 2003-2292

**Mercure, arsenic, plomb et cadmium dans les poissons et fruits de mer de l'Adriatique**

Mercury, arsenic, lead and cadmium in fish and shellfish from the Adriatic Sea

**Juresa D.\*, Blanusa M.**

\* Institute for Medical Research and Occupational Mineral Metabolism Unit, PO Box 291, 1001 Zagreb, Croatia ; E-mail : djuresa@imi.hr

Food Additives and Contaminants, 2003, n° 20, p. 241-246 – *Texte en Anglais*

#### ● 2003-2293

**Augmentation de la durée de conservation de sardines conditionnées sous vide, réfrigérées et traitées par rayon gamma**

The extension of the shelf-life of sardine which were packaged in a vacuum stored under refrigeration, and treated by gamma-irradiation

**Kasimoglu A., Denli E. et Iç E.**

\* Department of Food Hygiene and Technology, Faculty of Veterinary Medicine, University of Kirikkale, Kirikkale, Turkey ; Fax : +90.318.3573304 ; E-mail : akasimoglu@superonline.com

International Journal of Food Science and Technology, 2003, n° 38, p. 529-535 - *Texte en Anglais*

## Nutrition

#### ● 2003-2294

**Qualité nutritionnelle et diététique des poissons. Constituants de la chair et facteurs de variations**

Qualité nutritionnelle et diététique des poissons. Constituants de la chair et facteurs de variations

**Médale F.\*, Lefèvre F. et Corraze G.**

\* Unité INRA-IFREMER de Nutrition des poissons, Equipe Nutrition et Qualité, Station d'Hydrobiologie INRA, BP 3, 64310 Saint Pée sur Nivelle ; Mél : medale@st-pee.inra.fr

Cahiers de Nutrition et de Diététique, 2003, n° 38, p. 37-44

Analyse de la composition du poisson, comparaison par rapport à la viande et incidence des facteurs de variation sur les qualités nutritionnelles et diététiques.

### ● 2003-2295

#### Composition en acides gras de la dorade royale (*Sparus aurata*) et du bar (*Dicentrarchus labrax*) sauvages et d'élevage

Fatty acid composition of wild and cultivated gilthead sea bream (*Sparus aurata*) and seabass (*Dicentrarchus labrax*)

Saglik S.\*, Alpassian M., Gezgin T., Cetintürk K., Tekinay A. et Güven K.C.

\* Department of Analytical Chemistry, Faculty of Pharmacy, Istanbul University, Beyazit, Istanbul, Turkey ; E-mail : serapsaglik@yahoo.com

European Journal of Lipid Science and Technology, 2003, n° 105, p. 104-104 – Texte en Anglais

## Critères de qualité

### ◆ 2003-2296

#### Différenciation de la qualité des lipides des bars (*Dicentrarchus labrax*) et dorades royales (*Sparus aurata*) sauvages et d'élevage

Differentiation in the lipid quality of wild and farmed seabass (*Dicentrarchus labrax*) and gilthead sea bream (*Sparus aurata*)

Orban E.\*, Navigato T., Lena G.D., Casini I. et Marzetti A.

\* National Institute for Food and Nutrition Research, Fish Quality Study Unit, Via Ardeatina 546, 00178 Rome, Italy ; E-mail : orban@inran.it

Journal of Food Science, 2003, n° 68, p. 128-132 – Texte en Anglais

Les éléments de différenciation qui caractérisent la qualité de la fraction lipidique des bars et dorades royales d'élevage par rapport aux sauvages ont été étudiés. Les produits d'élevage sont plus riches en lipide, surtout les bars ( $9,36 \pm 1,57$  par rapport à  $2,15 \pm 0,75$ ) ; pour les dorades, on a obtenu des différences plus faibles ( $11,13 \pm 2,22$  par rapport à  $7,37 \pm 2,75$ ).

Les résultats analytiques des composés lipidiques, exprimés par gramme de lipide, montrent des valeurs plus élevées en cholestérol chez les espèces sauvages et des teneurs comparables en squalène, trans-rétinol et en  $\alpha$ -tocophérol. Si on compare les résultats une fois exprimés par rapport au poids frais, on observe des teneurs supérieures en squalène, trans-rétinol et en  $\alpha$ -tocophérol sur les poissons d'élevage, et pas de différence significative en cholestérol.

Des différences dans les profils d'acides gras ont été observés, l'estimation des teneurs en acides gras insaturés n-3 et n-6 de la chair révèle des valeurs

supérieures dans les produits d'élevage, ceci en raison du taux de lipide supérieur.

Il faut noter que le nombre d'échantillons ayant servi à l'étude est faible, 4 à 11 échantillons par lots, mais ces résultats sont comparables à d'autres déjà publiés.

Un autre point important à prendre en compte pour une évaluation de la qualité nutritionnelle, qui est bien mentionné ici c'est le mode d'expression des résultats, comparer la quantité des constituants présents dans la partie consommée.

**Analyse réalisée par : Etienne M./ IFREMER**

### ● 2003-2297

#### Influence de l'origine du saumon et du procédé de fumage sur les caractéristiques fonctionnelles du muscle

Influence of salmon provenance and smoking process on muscle functional characteristics

Montero P.\*, Gomez-Guillen M.C. et Borderias A.J.

\* Departamento de Ciencia y Tecnologia de Carne y Pescado, Instituto del Frio (CSIC), Ciudad Universitaria, 28040-Madrid, Spain

Journal of Food Science, 2003, 68 (4), p. 1155-1160 - Texte en Anglais

Une comparaison de la composition et des propriétés fonctionnelles et mécaniques du saumon atlantique sauvage (sea-ranch) et d'élevage a été réalisée sur la matière première non transformée et sur le muscle fumé. Plusieurs procédures de fumage ont été testées intégrant différentes techniques de salage (salage au sel sec ou en saumure), différentes températures de fumage (20°C et 30°C) ainsi qu'une méthode fumage par voie électrostatique.

De plus, l'effet de la congélation de la matière première pendant 30 jours à -20°C a été suivi ainsi que l'effet d'un entreposage à l'état congelé du produit fumé. Le saumon sauvage s'est révélé plus sensible que le poisson d'élevage à une agrégation des protéines et à une perte des propriétés liantes (eau et lipides) en raison de la congélation de la matière première ou du mode de fumage.

### ● 2003-2298

#### Effet des caractéristiques biologiques du poisson et d'un stress ante mortem sur la qualité de filets d'omble chevalier fumé

Effect of fish attributes and handling stress on quality of smoked artich char fillets

Jittinandana S., Kenney P.B.\*, Slider S.D., Mazik P., Bebak-Williams J. et Hankins J.A.

\* Animal and Veterinary Sciences, West Virginia University, Morgantown, WV 26506 ; E-mail :

bkenney@wvu.edu  
Journal of Food Science, 2003, 68 (1), p. 57-63 -  
*Texte en Anglais*

Deux températures d'incubation (+6.5°C ou +9.5°C) ont été appliquées à des oeufs d'omble chevalier. Les poissons ont été élevés ensuite pendant 26 mois à température ambiante. Après 7 mois, chacun des deux groupes a été trié en fonction de la taille des poissons (petit, moyen, grand). L'abattage des poissons adultes a été réalisé selon 4 procédures : (1) sans stress, (2) stress sans repos, (3) stress avec 24 h de repos, (4) stress avec 48 h de repos. Le stress consistait à rassembler beaucoup de poissons dans un filet et à les plonger 5 minutes dans une eau peu profonde. Des mesures de couleur (L\*, a\*, b\*), de pH, de rendements (salage/fumage), de texture, de teneur en sels et de composition globale ont été effectuées sur les filets frais ou fumés.

Le stress diminue le poids des viscères et la valeur a\* du muscle ; il augmente la valeur L\* du muscle pour le groupe incubé à +9.5°C alors qu'il diminue celle du groupe incubé à +6.5°C. Il augmente également les pertes de poids des filets au saumurage. Pour les poissons stressés, les filets provenant du groupe incubé à +9.5°C absorbent davantage de saumure, ce qui augmente la teneur en sel et en cendres des produits fumés. Un repos de 24 h après le stress diminue la teneur en sel dans la chair et dans la phase aqueuse. Les poissons incubés à +9.5°C semblent être plus sensibles au stress que ceux incubés à +6.5°C. Un repos de 48 h après le stress augmente le poids des viscères et accroît la valeur L\*.

En conclusion, les facteurs étudiés influencent bien la qualité du produit fini.

### ● 2003-2299

#### **L'effet inhibiteur des lipides oxydés sur la gélification thermique du surimi de lieu d'Alaska (*Theragra chalcogramma*)**

Inhibitory effect of oxidized lipid on the thermal gelation of Alaska pollack (*Theragra chalcogramma*) surimi

**Murakawa, Y., Benjakul, S., Visessanguan, W. et Tanaka M.**

\* Department of Food Science and Technology, Tokyo University of Fisheries, 4-5-7 Konan, Minato, Tokyo 108-8477, Japon ; Fax : +81.3.5463.0627 ; E-mail : mune@tokyo-u-fish.ac.jp

Food Chemistry, 2003-08, 82 (3), p. 455-463 –  
*Texte en Anglais*

L'étude porte sur l'influence de l'incorporation de lipides oxydés sur la gélification du surimi de lieu d'Alaska (*Theragra chalcogramma*). De l'huile de foie de morue a été intentionnellement oxydée par

aération dans le noir durant 7 jours à 45°C. Deux fractions ont été retenues pour l'étude : produits ayant subi 2 jours (2-CLO) et 5 jours (5-CLO) de traitement. Ces fractions sont incorporés à 10% dans le surimi. Les produits sont soumis à un traitement thermique de 30°C (suwari) durant 30, 60, 90, 120 mn puis chauffé 30 mn à 90°C (kamaboko).

L'addition de fractions de lipides oxydées, particulièrement les lots 5-CLO, inhibe la gélification du surimi. Par électrophorèse SDS-PAGE, les auteurs montrent que la polymérisation de la myosine serait diminuée du fait de la présence des produits d'oxydation. La fraction inhibitrice se situerait principalement au niveau de la fraction soluble des huiles oxydées.

### ● 2003-2300

#### **Le développement de l'oxydation des lipides et de la couleur de la chair des filets de hareng (*Clupea harengus* L.) stockés congelés en période de frai durant le printemps. Effets du traitement avec l'acide ascorbique**

Development of lipid oxidation and flesh colour in frozen stored fillets of Norwegian spring-spawning herring (*Clupea harengus* L.). Effects of treatment with ascorbic acid

**Hamre K., Lie O. et Sandnes K.**

\* Institute of Nutrition, Directorate of Fisheries, PO Box 185, N-5804 Bergen, Norvège ; Tél : +47.55.23.82.70 ; Fax : +47.55.23.80.95 ; E-mail : kristin.hamre@nutr.fiskeridir.no

Food Chemistry, 2003-08, 82 (3), p. 447-453 –  
*Texte en Anglais*

Les filets de harengs (*Clupea harengus*) pêchés en période de ponte durant le printemps norvégien et entreposés congelés se décolorent. En se basant sur l'hypothèse que cette décoloration serait due à l'oxydation des lipides, les auteurs ont testé l'effet de l'addition de l'acide ascorbique additionné à l'eau (à 2 gl<sup>-1</sup>) dans des bacs d'eau de mer réfrigérée (RSW) à bord et/ou par aspersion (à 20 gl<sup>-1</sup>) après le filetage et avant la congélation. L'addition de l'acide ascorbique à bord et sur la ligne de traitement des filets augmente de 8- et 17-24 fois, respectivement, la concentration en acide ascorbique dans les filets.

Le traitement avec l'acide ascorbique sur la ligne de fabrication protège les filets de harengs contre l'oxydation – ce qui n'est pas le cas lors du traitement par trempage des filets dans un bac. Un effet est ainsi détecté jusqu'à 9 semaines d'entreposage à -30 °C. Entre 9 et 14 semaines, il y a une nouvelle explosion de l'oxydation durant laquelle le traitement n'a pas d'effet. Il y a une très



grande variation de couleur entre chaque filet et entre les filets d'un même groupe.

Durant la congélation, l'intensité de la couleur jaune augmente de façon substantielle et celle de la couleur rouge augmente dans la partie postérieure des filets, entraînant un changement visible de l'apparence. Après cela, quelques modifications mineures apparaissent jusqu'à la semaine 10, mais, dans la semaine 30, les filets deviennent moins rouges. Ils ont alors un aspect moins frais et une apparence plus grise. Comparés aux variations entre les filets et à l'intérieur des groupes, le traitement avec l'acide ascorbique n'a que des effets mineurs sur la couleur. Les résultats montrent que la durée de vie des filets de harengs congelés se situe entre 9 et 14 semaines à  $-30^{\circ}\text{C}$  et que le traitement à l'acide ascorbique ne diminue pas la décoloration des filets de harengs.

### ● 2003-2301

**Les changements saisonniers de la composition nutritionnelle, de l'oxydation des lipides et de la couleur des filets de harengs (*Clupea harengus* L.) norvégiens en période de frai printanier**

Seasonal development of nutrient composition, lipid oxidation and colour of fillets from Norwegian spring-spawning herring (*Clupea harengus* L.)

**Hamre K., Lie O. et Sandnes K.**

\* Institute of Nutrition, Directorate of Fisheries, PO Box 185, N-5804 Bergen, Norvège ; Tél : +47.55.238270 ; Fax : +47.55.238095 ; E-mail : kristin.hamre@nutr.fiskeridir.no

Food Chemistry, 2003-08, 82 (3), p. 441-446 – *Texte en Anglais*

Des filets de harengs pêchés en période de frai ont été congelés et entreposés à  $-30^{\circ}\text{C}$  pendant différentes périodes. La quantité de matières sèches et de lipides, la composition en acides gras des lipides, la teneur en vitamines C et E, l'oxydation des lipides et la couleur des filets ont été évalués. La décoloration des filets serait non pas due à l'oxydation des lipides, mais plutôt causée par les modifications apparaissant durant l'entreposage dans la composition des filets.

### ● 2003-2302

**L'activité des extraits de plantes pour préserver des aliments fonctionnels contenant des acides gras n-3 polyinsaturés**

Activity of plant extracts for preserving functional food containing n-3-PUFA

**Medina I., González J., Pazos M., Medaglia D.D., Sacchi R. et Gallardo J.M.**

\* Instituto de Investigaciones Marinas del CSIC, Eduardo

Cabello 6, 36208 Vigo, Espagne ; Tél : +34.986.231930 ; Fax : +34.986.292762

Zeitschrift für Lebensmittel Untersuchung und Forschung A, 2003, 13 p. – *Texte en Anglais*

Des feuilles de romarin et de l'huile d'olive vierge ont été employés comme source naturelle d'antioxydants phénoliques dans différents produits alimentaires enrichis en acides gras polyinsaturés. Les extraits du romarin, avec une teneur élevée en acide carnosolique, montrent une synergie importante avec les protéines du poisson en renforçant leur pouvoir antioxydant, contrairement à l'huile d'olive.

### ● 2003-2303

**L'utilisation des profils d'acides gras des lipides de la truite arc-en-ciel (*Oncorhynchus mykiss*) pour différencier les tissus en fonction du régime alimentaire**

The use of fatty-acid profiles of the lipids of the rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) to differentiate tissue and dietary feed

**Barrado E.\*, Jimenez F., Prieto F. et Nuevo C.**

\* Departamento de Química Analítica, Facultad de Ciencias, Universidad de Valladolid, Pº Prado de la Magdalena s/n, 47005 Valladolid, Espagne ; Tél : +34.983.423595 ; Fax : +34.983.423013 ; E-mail : ebarrado@qa.uva.es

Food Chemistry, 2003-05, 81 (1), p. 13-20 – *Texte en Anglais*

## Gestion de la qualité

### ● 2003-2304

**Produits de la mer**

**Jennequin J. L., Kermouni-Giorgio B., Krysz S., Malle P. et Richard N.**

Chap. 4 de l'ouvrage « Fraudes alimentaires : approche réglementaire et méthodologie analytique », par Ducauze C.J., Ed Tec & Doc 2003, p. 135-175

📖 *A commander à* : Librairie Lavoisier, 11, rue Lavoisier 75008 Paris ; Tél : 01.42.65.39.95

Ce chapitre d'ouvrage présente les différents outils proposés par la chimie analytique pour répondre aux exigences réglementaires concernant les produits de la mer. Les contrôles portent sur l'adultération des produits (au niveau du poids net, du glazurage, du trempage), leur non conformité par rapport à l'étiquetage (espèce, origine, poisson d'élevage ou sauvage, entier ou en morceaux, ...) et leur contamination (germes pathogènes, additifs, métaux lourds, résidus de pesticides, biotoxines, putréfaction).

Les méthodes analytiques et les réglementations sont en évolution constante pour les produits marins. Les outils de biologie moléculaire, notamment, sont en plein développement, ce qui promet des avancées importantes dans la détermination de l'authenticité des produits. Les recherches sont également actives dans le domaine des biotoxines et des contaminants organiques et inorganiques de l'environnement.

### ● 2003-2305

#### **Les problèmes liés à la sécurité sanitaire et à la qualité dans le traitement du poisson**

**Bremmer H.A.**

Safety and quality issues in fish processing ,  
Ouvrage 2002, ISBN 1 85573 552 0 ; 352 p., 195 €  
- *Texte en Anglais*

Woodhead Publishing Limited , Abington Hall,  
Abington, Cambridge, CB1 6AH, England Tel: +44  
(0)1223 891 358 Fax: +44 (0)1223 893 694 ; E-mail:  
info@woodhead-publishing.com

☞ à commander en librairie scientifique ou auprès  
de l'éditeur

Cet ouvrage est un guide dont l'objectif est de contribuer à l'amélioration de la sécurité et de la qualité des produits de la mer. Il est divisé en 3 parties thématiques : assurer la sécurité des produits, les fondements des méthodes d'analyse de la qualité, et enfin, améliorer la qualité au sein de la chaîne de distribution des produits de la mer.

## Méthodes analytiques générales

### ● 2003-2306

#### **Etude sur le dosage des hydrocarbures aromatiques polycycliques dans les produits alimentaires**

**Ollivier D., Kermouni B., Sarrabère G. et Guère M.**

\* Laboratoire Interrégional de la Direction Générale de la  
Concurrence et de la Répression des Fraudes, 146  
traverse Charles Susini, 13388 Marseille cedex 13 ; E-  
mail : denis.ollivier@dgccrf.finances.gouv.fr

Annales des Falsifications et de l'Expertise  
Chimique, 2002-09, n° 960, juillet-août-septembre  
2002, p. 271-286

Afin d'assurer la sécurité alimentaire des consommateurs, de nombreux laboratoires effectuent des contrôles d'hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) dans les aliments, et plus particulièrement dans les produits de la mer. Les auteurs présentent tout d'abord les différents composés recherchés et leurs limites

réglementaires, leurs diverses origines et les modes de transfert dans l'alimentation. On constate ainsi que la présence de HAP dans les aliments est souvent due à de mauvais procédés d'obtention de produits à base de matières grasses, sachant que des pollutions accidentelles peuvent influencer la charge en HAP des aliments. Les méthodes d'analyses existantes sont passées en revue et une technique de dosage par couplage de chromatographie en phase gazeuse et de spectrométrie de masse (CPG/SM) est détaillée. Cette méthode a permis de contrôler rapidement les produits marins à la suite du naufrage du pétrolier Erika.

Des corps gras et des échantillons marins (coquillages, poissons, céphalopodes, crustacés) sont analysés et les résultats discutés. On observe que les faibles teneurs d'hydrocarbures aromatiques lourds ne sont pas détectées par CPG/SM, mais que l'origine et la nature de la pollution peuvent être caractérisées grâce à la détection des hydrocarbures légers et des composés alkylés et soufrés.

### ● 2003-2307

#### **Pathogènes : se libérer des délais**

Process, 2003, n° 1195, juillet-août 2003, p. 62-70

Les techniques de détection des bactéries pathogènes ne cessent de s'améliorer en termes de délai de réponse. Les différentes méthodes sont présentées, depuis les techniques immuno-enzymatiques jusqu'aux nouvelles techniques issues de la biologie moléculaire. Un tableau récapitulatif permet de retrouver les tests existant sur le marché et leurs caractéristiques (pathogène, délai, coût, ...).

## Méthodes analytiques spécifiques produits de la mer

### ● 2003-2308

#### **Etude de la cartographie des tissus et qualité de la chair de la truite fario par analyse d'image en couleurs**

Study of tissues mapping and flesh quality of  
brown trout by color image analysis

**Marty-Mahé P., Loise P., Fauconneau B.,  
Haffray P. et Brossard D.**

Sciences des Aliments, 2003, 23 (1), p. 120-123 –  
*Texte en Anglais*

Une méthode d'analyse d'images en couleurs est développée pour mesurer les caractéristiques visuelles de la truite fario. Le but recherché est d'évaluer les effets des modifications génétiques, de la sélection et du taux de lipides dans le régime alimentaire sur la qualité de la chair et son aptitude à la transformation.

Plusieurs méthodes de segmentation sont testées pour localiser les différents types de tissus (myoseptes, muscle rouge, gras périphérique) dans les morceaux de truite et mesurer leur surface et leur couleur. Les résultats obtenus par l'analyse d'images sont comparés aux mesures chimiques du taux de graisse et aux mesures par résonance magnétique nucléaire. On constate que le système d'analyse d'images permet de fournir des données préliminaires sur le développement des différents tissus et sur l'influence de l'alimentation.

#### ● 2003-2309

##### **Détermination de la teneur en lipides du saumon atlantique d'élevage vivant par une technique non-destructive : le proche infra-rouge**

Determination of fat in live farmed Atlantic salmon using non-invasive NIR techniques

**Solberg C.\*, Saugen E., Swenson L.P., Bruun L. et Isaksson T.**

\* Department of Fisheries and Natural Science, Bodo Regional University, N-8049 Bodo, Norway  
Journal of the Science of Food and Agriculture, 2003, n° 83, p. 692-696 - *Texte en Anglais*

Des mesures non-destructives en proche-infrarouge (NIR) ont été réalisées sur 100 saumons d'aquaculture (*Salmo salar*) vivants (anesthésiés) de 1 à 11 kg en utilisant deux techniques de mesures : une première avec une source monochromatique associée à une fibre optique, une seconde avec une matrice de diodes mesurant la réflectance sans contact direct avec le produit. La teneur en lipides a été déterminée par régression PLS (Partial Least Square).

Une validation croisée complète a été utilisée pour évaluer les performances des modèles de calibration. Cette performance est exprimée via la racine carrée de l'erreur entre modèle et mesure au carré (RMSEP). Pour l'instrument à fibre optique, dont la gamme de longueur d'onde couvre de 800 à 1098 nm, on obtient une corrélation de 0.9 et une RMSEP de 14 g.kg-1 de lipides.

Pour la matrice de diodes, dont la gamme de longueur d'onde couvre de 900 à 1700 nm, des résultats relativement similaires sont obtenus. Le temps de mesure est de 21 et 3 secondes respectivement. Nous pouvons conclure de cette

étude que les deux instruments peuvent être utilisés pour mesurer la teneur en lipides totaux sur des saumons vivants avec une précision satisfaisante.

#### ● 2003-2310

##### **La texture du saumon atlantique : corrélation entre mesures sensorielle et instrumentale**

Relating sensory and instrumental texture analyses of Atlantic salmon

**Morkore T.\*, Einen O.**

\* AKVAFORSK, Institute of Aquaculture Research, N 1432 As-NLH, Norway ; E-mail : turid.morkore@akvaforsk.nlh.no

Journal of Food Science, 2003, 68 (4), p. 1492-1497 - *Texte en Anglais*

La fermeté de la chair de saumon atlantique, sous forme crue ou fumée (darne de 25 mm d'épaisseur), évaluée par mesure sensorielle a été corrélée à plusieurs variables obtenues par analyse instrumentale de la texture. Quatre sondes différentes ont été utilisées : deux sondes cylindriques de 12.5 et 23 mm de diamètre, une cellule de Warner-Bratzler et une sonde sphérique de 25.4 mm de diamètre. La réponse sensorielle est significativement corrélée aux mesures obtenues par méthode instrumentale mais elle est beaucoup mieux prédite par l'utilisation de la sonde cylindrique de 12.5 mm de diamètre sur du saumon frais (force et surface à 90% de compression,  $r = 0.70$ ,  $p < 0.0001$ ) et par l'utilisation de la sonde cylindrique de 23 mm de diamètre dans le cas du saumon fumé (force à 90% de compression et surface entre l'origine et la 1ère cassure,  $r = 0.63$  à  $0.64$ ,  $p < 0.0001$ ).

#### ● 2003-2311

##### **Une méthode colorimétrique rapide pour détecter l'indole dans la crevette. Validation par chromatographie en phase gazeuse couplée à de la spectrométrie de masse**

Rapid colorimetric method to detect indole in shrimp with gas chromatography mass spectrometry confirmation

**Snellings S.L., Takenaka N.E., Kim-Hayes Y. et Miller D.W.\***

\* Division of Chemistry, National Center for Toxicological Research, Jefferson Laboratories of the FDA, 3900 NCTR Road, Jefferson, AR, 72079 ; E-mail : dmiller@nctr.fda.gov

Journal of Food Science, 2003, 68 (4), p. 1548-1553 - *Texte en Anglais*

Les consommateurs se soucient de plus en plus de

la fraîcheur et de la qualité des produits de la mer, ce qui conduit les industriels à mieux contrôler les produits qu'ils mettent sur le marché. Des tests simples, rapides et peu onéreux sont par contre nécessaires. La dégradation des produits de la mer peut être caractérisée par la formation d'amines biogènes, comme l'indole dans les crevettes, qui est issu de la décomposition du tryptophane par voie bactérienne.

Parmi les nombreuses méthodes existant pour déterminer la quantité d'indole, celles faisant appel à la colorimétrie peuvent être envisagées pour effectuer un contrôle rapide sur les lieux de vente. La méthode étudiée ici permet d'extraire, par du toluène, 92% de l'indole contenu dans des crevettes; le dosage quantitatif est ensuite effectué avec le 4-diméthylamino benzaldéhyde. Les résultats obtenus sont tout à fait comparables à ceux de la technique de chromatographie en phase gazeuse couplée à de la spectrométrie de masse.

### ● 2003-2312

#### **Une comparaison de méthodes rapides pour doser les lipides du hareng frais (*Clupea harengus*)**

A comparison of selected rapid methods for fat measurement in fresh herring (*Clupea harengus*)

**Vogt A., Gormley T.R., Downey G.\* et Somers J.**  
\* TEAGASC, The National Food Centre, Dublin 15, Ireland ; Tél : +353.1.805.9500 ; Fax : +353.1.805.9550 ; E-mail : gdowney@NFC.TEAGASC.IE

Journal of Food Composition and Analysis, 2002, 15 (2), p. 205-215 – *Texte en Anglais*

📖 *A commander à* : INIST-CNRS

Différentes méthodes existent pour la détermination de la teneur en graisses des poissons. Cette étude compare la précision de quatre de ces méthodes par rapport à la méthode de référence par Soxhlet. Ce sont le Torry Fatmeter, une méthode par micro-onde, la spectroscopie par réflectance proche infra-rouge et une modification commerciale de la méthode de Soxhlet (à l'aide de l'instrument d'extraction des graisses fexIKA).

60 échantillons de hareng ont été testés sur une période de pêche de 3 mois (octobre 1999 à janvier 2000). Les erreurs standards de prédiction pour les différentes méthodes ont été respectivement de 1,37 - 0,79 - 0,8 et 1,36%. Les coefficients de régression associés sont de 0,84 - 0,95 - 0,95 et 0,84.

Les valeurs prédites par le Torry Fatmeter ne sont pas modifiées par le filetage ou la congélation préalable du poisson. Toutefois, le glaçage et la dessiccation modifient la précision de prédiction de cet instrument.

### ● 2003-2313

#### **Utilisation de l'analyse HPSEC pour mesurer le niveau de dégradation des huiles utilisées comme liquide de couverture des conserves à base de thon**

Impiego dell'analisi HPSEC dei composti polari nell'accertamento del livello di degradazione di oli utilizzati come copertura di conserve a base di tonno

**Caponio F.\*, Gomes T. et Summo C.**

\* Università degli Studi, Dipartimento di Progettazione e Gestione dei Sistemi Agro-zootecnici e Forestali ; Sezione di Industrie Agro-alimentari, via Amendola 165/a, I-70126 Bari, Italie; Fax: +39080 5442939 ; E-mail : francesco.caponio@agr.uniba.it

Rivista Italiana delle Sostanze Grasse, 2002-09, LXXIX, p. 285-288 – *Texte en Italien*

Une expérimentation est effectuée pour évaluer le niveau de dégradation des huiles utilisées comme liquides de couverture des thons appertisés. Dans ce but, l'analyse par chromatographie d'exclusion haute performance HPSEC des composés polaires et les dosages traditionnels prévus par les réglementations communautaires européennes sont réalisés. Les échantillons sont collectés par différents supermarchés et comprennent 14 thons appertisés divers dans les marques commerciales les plus répandues. Les huiles utilisées comme liquides de couverture sont l'huile d'olive (raffinée et vierge) et les huiles raffinées de soja et de tournesol.

Les résultats montrent dans tous les cas l'existence d'une diffusion des corps gras à partir de la fraction lipidique du poisson en direction des milieux de couverture. Par ailleurs les huiles de graines, par comparaison avec l'huile d'olive, ont une teneur inférieure en isomères trans avec une dégradation oxydative supérieure, mais une dégradation hydrolytique plus faible, comme le démontrent les dosages de triglycérides oligopolymères, de triglycérides oxydés et de diglycérides.

### ● 2003-2314

#### **Effet des caractéristiques des parasites et des paramètres du courant injecté sur la détection électromagnétique des parasites dans le muscle du poisson**

Effects of parasite attributes and injected current parameters on electromagnetic detection of parasites in fish muscle

**Choudhury G.S.\*, Jenks W.G., Wikswa J.P. et Bublitz C.G.**

\* Department of Food and Nutrition, University of Wisconsin-Stout, P.O. Box 790, Menomonie, WI 54751-0790 ; E-mail : choudhuryg@uwstout.edu

Journal of Food Science, 2002, 67 (9), p. 3381-3387 – *Texte en Anglais*

La possibilité d'utiliser une technique de détection électronique des parasites comme base pour un système commercial a été étudiée. Les effets de la position et de l'orientation du parasite, la présence d'arêtes, la puissance et la fréquence du signal sur la taille du champ magnétique résultant ont été déterminés en scannant une cellule conductrice contenant du filet de poisson et le parasite, sous un magnétomètre SQUID. L'orientation du parasite affecte les pics du dipôle magnétique ; la position du parasite vis à vis de la structure du myotome semble affecter la position du signal ; une arête a été rapidement détectée. La fréquence du courant n'a que peu d'influence sur le champ magnétique.

### ● 2003-2315

#### **Comparaison des caractéristiques aromatiques de 16 espèces de poisson par évaluation sensorielle et des analyses par chromatographie en phase gazeuse**

Comparison of aroma characteristics of 16 fish species by sensory evaluation and gas chromatographic analysis

**Morita K., Kubota K. et Aishima T.\***

\* Chemometrics and Sensometrics Laboratory, Ltd, 1-35-12 Minami-Ohizumi, Nerima-ku, Tokyo 178-0064, Japon ; E-mail : aishima@abox9.so-net.ne.jp

Journal of the Science of Food and Agriculture, 2003, 83 (4), p. 289-297 – *Texte en Anglais*

Les propriétés aromatiques de bouillons préparés à partir de 16 espèces de poissons (10 de mer, 3 d'eau douce, 2 anadromes et 1 d'eau saumâtre) sont décrites quantitativement par référence à 10 attributs sensoriels.

Les poissons sont classés en 4 groupes selon ces attributs : le groupe 1 caractérisé par une forte odeur « verte » comprend 3 poissons d'eau douce (loche, éperlan du Japon et carpe), 2 poissons de mer (vivaneau et congre) et l'anguille. Le groupe 2 est constitué d'espèces côtières migrantes (sardine, sprat et maquereau) et se distingue par de fortes notes « huile de poisson » et « poisson grillé ». Le groupe 3 comprend l'espadon, la charbonnière commune et le saumon avec une forte note « poulet frit ». Le groupe 4 inclut le flet commun, la morue, le thon et la gobie, ayant des notes élevées « poisson cuit », « sauce soja rôtie », « conserve de thon » et « sucré ».

Des modèles de régression partielle aux moindres carrés donnent de bonnes prévisions de ces notes.

### ● 2003-2316

#### **Une méthode rapide de chromatographie en phase gazeuse pour le dosage de l'histamine dans le poisson et les produits à base de poisson**

A rapid gas chromatographic method for the determination of histamine in fish and fish products

**Hwang B.S., Wang J.T. et Choong Y.M.\***

\* Department of Food Science and Technology, Tajen Institute of Technology, 20 Wei-Shin Road, Yan-Puu Hsiang, Pingtung 907, Taiwan ; Tél : +886.8.7624002 ; Fax : +886.8.7621972 ; E-mail : ymchoong@ccsun.tajen.edu.tw

Food Chemistry, 2003, n° 82, p. 329-334 – *Texte en Anglais*

## 4 - Environnement

### Sites industriels, déchets, eau

crustacés et identifie le potentiel commercial de chacune de ces méthodes et techniques de valorisation.

#### ● 2003-2317 —————

#### La production des déchets de poisson au Royaume-Uni

Fish waste production in the UK

**Archer M.**

Fish Technologist, Sea Fish Industry Authority

WEFTA Conference, Galway, Ireland 2002, 13-15  
may - *Texte en Anglais*

La capture et la transformation des poissons produit une quantité significative de déchets. En se basant sur les données disponibles de débarquement, d'import, d'export et sur les rendements de transformation, on estime que l'ensemble de la ressource de poissons pour le Royaume Uni en 1999 était environ 850.000 tonnes, cependant, seulement 44% de cette ressource est utilisée comme produit fini pour la consommation humaine, les 66% restants étant classés comme déchets.

Une part significative de cette perte est rejetée en mer, sous forme de rejets et de viscères, mais la plus grande proportion se compose des têtes, de la peau, de la coquille etc., résultant du traitement terrestre. Actuellement ces déchets sont vendus, à une valeur négligeable, pour la production de farine de poisson ou de sous-produits, ou dans beaucoup de cas sont évacués comme déchets à grand frais.

Les déchets de poissons sont riches en protéines potentiellement valorisables : minerais, enzymes, colorants et arômes, etc.

D'autres pays tirent profit de cette valeur en utilisant les déchets pour l'ensilage et la production animale locale, en transformant ces derniers en engrais ou compost et pratiquant l'extraction de composés chimiques. Au Royaume Uni, le bénéfice lié à ce type de valorisation est encore faible. Seafish essaye actuellement de développer et de faciliter certains de ces valorisations, en travaillant avec l'industrie, les organismes de recherches et d'autres ayants droit.

Cette présentation donne une vue d'ensemble de la production britannique de déchets de poissons en termes de types, quantités et origines régionales et récapitule certains des développements récents liés à l'utilisation des rebuts de poissons, mollusques et

## 5 - Consommation et marchés

### Offre marchés

● **2003-2318** —————  
**L'aquaculture et le futur : pourquoi les économistes des pêches devraient s'y intéresser**

Aquaculture and the future : why should fisheries economics should care

**Anderson J.L.**

Department of Environmental and Natural Resource Economics, University of Rhode Island, Kingston, USA ; E-mail : jla@uri.edu

Marine Resource Economics, 2002, n° 17, p. 133-151 - *Texte en Anglais*

Cet article explore les relations entre pêcheries traditionnelles, sea-ranching et aquaculture. Il évalue en quoi ces méthodes de production sont différents et pourquoi les économistes des pêches ont largement négligé les questions relatives à l'aquaculture, malgré le fait que l'essentiel de la croissance de l'offre de poisson au cours des deux dernières décennies résulte du développement de l'aquaculture.

Il est avancé que la différence majeure entre pêche et aquaculture porte sur le degré de contrôle : contrôle de l'environnement, de la production et du système de commercialisation. La discussion va au delà, en argumentant que le degré de contrôle est étroitement lié à l'intensité des droits de propriété. Trois exemples sont présentés pour démontrer empiriquement ces propositions. Ils s'appuient sur les filières de production du saumon, du homard et des crevettes.

● **2003-2319** —————  
**L'élevage du poisson blanc (cabillaud, flétan) démarre en Norvège**

Whitefish farming set to grow in Norway  
 Seafood International, 2003, Juillet, p. 21-24 - *Texte en Anglais*

Ce papier fait un point sur l'état d'avancement de la diversification des productions aquacoles entreprise par les salmoniculteurs norvégiens (cabillaud, flétan, loup de mer). Une étape décisive dans l'élevage du cabillaud a été franchie en 2002 avec la première production commerciale d'alevins de cabillaud réalisée dans des conditions intensives. Un des points actuels de blocage est lié au déclenchement précoce de la maturation sexuelle

des cabillauds en élevage, qui réduit la croissance et les rendements de conversion alimentaire. Malgré une conjoncture difficile pour l'industrie salmonicole qui a entraîné une réduction sensible de l'effort d'investissements dans les structures de « grossissement » de cabillaud (aujourd'hui en nombre insuffisant par rapport à l'offre d'alevins), les acteurs norvégiens engagés dans ce type d'élevage restent confiants, tout en révisant à la baisse leurs prévisions de production à court terme.

Les premiers tests réalisés auprès de restaurateurs et de consommateurs (britanniques) sont encourageants, l'acceptation du produit étant globalement satisfaisante. La situation en terme de prix est plus incertaine, car actuellement le cabillaud d'élevage doit être vendu plus cher que le cabillaud de pêche, et il faut convaincre le consommateur de payer un surcoût pour une qualité et une fraîcheur supérieures.

● **2003-2320** —————  
**Bars et daurades. Un marché en développement en Espagne**

Bass and Bream. A developing market in Spain  
**Larrieu B.**  
 Seafood International, 2003, Juillet, p. 35-36 - *Texte en Anglais*

Le marché espagnol du bar et de la daurade est actuellement essentiellement approvisionné par des produits issus de l'aquaculture, avec une prédominance des importations. Les aquaculteurs espagnols souffrent de la concurrence des importations grecques, qui se sont fortement développées entre 1996 et 2002, entraînant une chute régulière des cours et un déclassement du bar et de la daurade.

Cette forte pression sur les prix est susceptible de favoriser une concentration du secteur aquacole espagnol dans les prochaines années. Les entreprises sont par ailleurs amenées à se démarquer de la concurrence en proposant des produits différents (daurades de grande taille), à se recentrer sur les activités les moins risquées (daurade), et à impulser une plus forte segmentation du marché pour mieux valoriser une production aux standards de qualité plus élevés.

## Economie et consommation

### ◆ 2003-2321

#### **Perception de la qualité du poisson par le consommateur. Composantes et évolutions**

**Mariojous C.**

Institut National Agronomique Paris-Grignon, 16, rue Claude Bernard, 75231 Paris cedex 5 ; E-mail : mariojou@inapg.inra.fr

Cahiers de nutrition et de diététique, 2003, n° 38, p. 29-36

La perception de la qualité du « poisson » est une notion complexe et peu étudiée, sans doute parce que sa consommation a été longtemps considérée comme marginale dans l'alimentation des Français. Pourtant, la consommation de produits aquatiques représente aujourd'hui un volume comparable à celui d'autres produits carnés mieux identifiés : en 2001, elle est évaluée à 30 kg/hab/an en « poids équivalent débarqué », que l'on peut rapprocher d'autres valeurs comme la consommation des viandes : au total 95,6 kg « équivalent carcasse », dont 26,1 kg de viande bovine, 37,8 kg de viande de porc, et 26,9 kg de viande de volaille.

Au plan qualitatif, nous disposons d'études ponctuelles traitant de la perception du poisson auprès des consommateurs, et depuis mars 2001, d'un suivi mis en place par l'OFIMER, motivé par l'augmentation quantitative de la consommation (+ 1,5 % par an sur les quinze dernières années), et sa diversification en termes de types de produits et de modes de consommation.

**Analyse réalisée par : Bousqué F. / IFREMER**

### ○ 2003-2322

#### **Du poisson chat au poisson « biologique » : des distinctions faites à propos de la « nature » comme pratique économique et culturelle**

From catfish to organic fish : making distinctions about nature as cultural economic practice

**Mansfield B.**

Department of Geography, Ohio State University, 1036 Derby Hall, 154 North Oval Mall, Columbus, OH 43210, USA ; E-mail : mansfield.32@osu.edu

Geoforum, 2003, n° 34, p. 329-342 – *Texte en Anglais*

Les outils de l'économie culturelle et l'analyse des relations nature-société sont développés pour aborder des questions relatives à la concurrence et au commerce international. Etant donné le rôle essentiel que jouent les notions culturelles au sujet du monde biophysique dans les conflits de politique économique, la discussion s'articule autour de deux débats récents impliquant la production et le commerce de produits de la mer. La première question est de savoir si l'appellation « poisson-chat » au Etats-Unis peut s'appliquer à du poisson importé du Vietnam ; la deuxième si poissons, coquillages et crustacés peuvent prétendre au label « bio » dans le cadre des nouvelles réglementations commerciales mises en place aux Etats-Unis.

### ○ 2003-2323

#### **Santé et consommation des produits de la mer, parmi les femmes âgées de 45 à 69 ans. Etude norvégienne**

Health and seafood consumption patterns among women aged 45-69 years. A Norwegian seafood consumption study

**Trondsen, T.\*, Braaten, T., Lund, E. et Eggen, A.E.**

\* Norwegian College of Fishery Science, University of Tromsø, Breivika, 9037, Tromsø, Norway ; Tél : +47.776.45567 ; Fax : +47.7764.6020 ; E-mail : torbjorn@nfh.uit.no

Food Quality and Preference, 2004, 15 (2), p. 117-128 – *Texte en Anglais*

### ○ 2003-2324

#### **Dossier. Produits de la mer. Surgelés**

Linéaires, 2003, Juillet, p. 119-124

### ○ 2003-2325

#### **Dossier. Conserves de poisson**

**Vaudour B.**

Produits de la mer, 2003, (80), p. 27-28, 30, 34-35



## 6 – Réglementation

### Textes généraux

- **2003-2326** —————  
Décret n° 2003-477 du 2 juin 2003 modifiant des décrets portant création d'offices d'intervention dans le secteur agricole et le secteur des produits de la mer  
JORF 05-06-2003, p. 9574-9575

### Contrôles officiels - Contrôle sanitaire - Métrologie

- **2003-2327** —————  
Décision 2003/279/CE de la Commission du 15 avril 2003 modifiant la décision 93/13/CEE de la Commission, en ce qui concerne le certificat attestant les contrôles vétérinaires pour les produits en provenance de pays tiers  
JOUE L 101, 23-04-2003, p. 14-21  
  
Le modèle de certificat attestant les contrôles vétérinaires des produits introduits dans la Communauté en provenance des pays tiers figurant à l'annexe B de la décision 93/13/CEE est modifié.  
  
La décision 2003/279/CE est applicable à partir du 1er septembre 2003.

- **2003-2328** —————  
Décision 2003/390/CE de la Commission du 23 mai 2003 établissant des conditions spéciales pour la mise sur le marché d'espèces d'animaux d'aquaculture considérées comme non sensibles à certaines maladies ainsi que des produits qui en sont issus  
JOUE L 135, 03-06-2003, p. 19-24

- **2003-2329** —————  
Décision 2003/466/CE de la Commission du 13 juin 2003 établissant les critères de zonage et les mesures de surveillance officielle à adopter après suspicion ou confirmation de la présence de l'anémie infectieuse du saumon (AIS)  
JOUE L 156, 25-06-2003, p. 61-73

- ◆ **2003-2330** —————  
Décision 2003/460/CE de la Commission du 20 juin 2003 relative à des mesures d'urgence concernant le piment fort et les produits à base de piment fort  
JOUE L 154, 21-06-2003, p. 114-115

Cette décision concerne le piment fort pur et les produits à base de piment fort (produits ne contenant pratiquement que du piment pur).

NB A noter que l'article 1 de la décision peut poser un problème d'interprétation. En effet, le code de nomenclature douanière cité à l'article 1 regroupe tous les fruits du genre Capsicum. Or, ce genre englobe les piments forts, les piments doux (du type paprika) et les poivrons rouges. Les piments doux et les poivrons rouges ne sont pas concernés par la décision.

Cette décision interdit l'importation de piment fort et de produits à base de piment fort, sauf si le lot est accompagné d'un rapport d'analyse attestant l'absence de Sudan I (colorant non autorisé en Union européenne pour les denrées alimentaires).

Les Etats membres vérifient que chaque lot présenté à l'importation est accompagné du rapport d'analyses.

Lorsque les lots ne sont pas accompagnés de ce rapport d'analyse, les importateurs doivent faire des analyses et les produits sont consignés sous surveillance officielle en attente des résultats.

Chaque fois qu'il y a division d'un lot, une copie certifiée conforme du rapport d'analyses doit accompagner chaque partie du lot fractionné.

Les Etats membres doivent procéder à un échantillonnage aléatoire et à l'analyse de piments fort et de produits à base de piment présentés à l'importation ou se trouvant déjà sur le marché, pour vérifier l'absence de Sudan I.

Tout lot de piment fort ou de produits à base de piment fort contenant du Sudan I doit être détruit.

Cette décision s'applique à compter du 20 juin 2003.

**Analyse réalisée par : Litman S. / CITPPM**

● **2003-2331** —————  
**Rectificatif à la décision 2003/460/CE de la Commission du 20 juin 2003 relative à des mesures d'urgence concernant le piment fort et les produits à base de piment fort**  
 JOUE L 186, 25-07-2003, p. 47

● **2003-2332** —————  
**Décision 2003/485/CE de la Commission du 27 juin 2003 portant modification de la décision de la Commission 2000/159/CE concernant l'approbation provisoire des plans des pays tiers relatifs aux résidus conformément à la directive 96/23/CE du Conseil**  
 JOUE L 164, 02-07-2003, p. 14-16

L'annexe de la décision 2000/159/CE donnant la liste des pays tiers ayant présenté un plan précisant les garanties qu'ils offrent en matière de surveillance des groupes de résidus et substances visés en annexe I de la directive 96/23/CE est modifiée.

● **2003-2333** —————  
**Décision 2003/506/CE de la Commission du 3 juillet 2003 modifiant les décisions 2001/881/CE de la Commission établissant une liste de postes d'inspection frontaliers agréés pour les contrôles vétérinaires sur les animaux et les produits animaux en provenance des pays tiers, et 2002/459/CE de la Commission fixant la liste des unités du réseau informatisé ANIMO**  
 JOUE L 172, 10-07-2003, p. 16-32

Cette décision modifie notamment la liste des postes d'inspection frontaliers agréés.

● **2003-2334** —————  
**Décision 2003/513/CE de la Commission du 11 juillet 2003 relative à certaines mesures de protection à l'égard de *Gyrodactylus salaris* chez les salmonidés**  
 JOUE L 177, 16-07-2003, p. 22-24

● **2003-2335** —————  
**Arrêté du 31 mars 2003 pris en application de l'article 9 du décret n° 2003-138 du 18 février 2003 relatif aux substances réglementées administrées aux animaux et aux contrôles des résidus dans les denrées alimentaires d'origine animale**  
 JORF 11-04-2003, p. 6425

Cet arrêté précise les mentions que doit comporter la fiche de prélèvement, prévue par l'article 9 du décret n° 2003-138.

● **2003-2336** —————  
**Arrêté du 5 juin 2003 portant suspension de la mise sur le marché de piments et ordonnant leur retrait**  
 JORF 08-06-2003, p. 9774

Cet arrêté suspend pour un an l'importation et la mise sur le marché à titre gratuit ou onéreux de piments forts séchés importés quelle que soit leur forme ou présentation, qui ne sont pas accompagnés d'un rapport d'analyse indiquant l'absence de Sudan I.

Cet arrêté s'applique à compter du 5 juin 2003.

● **2003-2337** —————  
**Arrêt de la Cour (cinquième chambre) du 10 avril 2003 dans l'affaire C-276/01 ("Directive 89/397/CEE - Contrôle officiel des denrées alimentaires - Article 7, paragraphe 1, second alinéa - Analyses d'échantillons - Droit à une contre-expertise - Effet direct - Admissibilité des résultats d'analyses comme moyen de preuve en cas de violation du droit à une contre-expertise")**  
 JOUE C 135, 07-06-2003, p. 6

Les conclusions de cet arrêt sont les suivantes :

- dans le cas d'un contrôle officiel, les entreprises dont les produits sont présumés défectueux ont droit à une contre-expertise, et ceci même si les contrôles officiels mettant en cause l'entreprise ont eu lieu chez un distributeur.

La contre-expertise n'est pas obligatoirement effectuée, car c'est à l'entreprise de demander cette contre-expertise ; l'entreprise peut être d'accord avec les résultats du contrôle officiel.

- la Cour de Justice des Communautés européennes ne s'est pas déclarée compétente pour juger le non-respect du droit à la contre-expertise lors des contrôles officiels dans un Etat membre. C'est aux juridictions nationales de conclure sur l'irrégularité du contrôle officiel.

Ainsi, dans le cas où le juge national constate que la méconnaissance du droit à la contre-expertise constitue une violation du droit à un procès équitable, alors les résultats de l'analyse officielle doivent être exclus en tant que moyen de preuve.

L'arrêt peut être consulté à l'adresse Internet suivante :

[http://europa.eu.int/jurisp/cgi-bin/gettext.pl?lang=fr&num=79969589C19010276&doc=T&ouvert=T&seance=ARRET&where=\(\)](http://europa.eu.int/jurisp/cgi-bin/gettext.pl?lang=fr&num=79969589C19010276&doc=T&ouvert=T&seance=ARRET&where=())

### ● 2003-2338

**Note de service DGAL/SDRRCC/N2003-8060 du 31 mars 2003 concernant les dispositions générales relatives aux plans de surveillance et aux plans de contrôle de la contamination des denrées animales et d'origine animale et des produits destinés à l'alimentation animale pour l'année 2003**

Bulletin Officiel du Ministère de l'Agriculture, n° 3, 28-04-2003

Cette note expose l'ensemble des étapes communes intervenant dans la mise en œuvre d'un plan de surveillance ou de contrôle.

Elle présente les principes généraux de la réalisation des prélèvements d'échantillons (modalités, identification, conservation et envoi des échantillons, ...), des analyses (laboratoires, méthodes, interprétation des résultats), des transmissions des résultats et des suites à donner.

Cette note est disponible à l'adresse Internet suivante :

<http://www.agriculture.gouv.fr/spip/IMG/pdf/dgaln20038060-3.pdf>

### ● 2003-2339

**Note de service DGAL/SDSSA/N2003-8075 du 29 avril 2003 relative au bilan de l'opération alimentation "Fêtes de fin d'année" 2001 et 2002**

Bulletin Officiel du Ministère de l'Agriculture, n° 5, 19-05-2003

Cette note de service présente les résultats des contrôles officiels réalisés en particulier sur les denrées consommées traditionnellement lors des fêtes de fin d'année : poissons fumés, coquillages, produits de charcuterie et plats cuisinés, produits de la filière palmipèdes gras.

Cette note de service est disponible à l'adresse Internet suivante :

<http://www.agriculture.gouv.fr/spip/IMG/pdf/dgaln20038075.pdf>

### ● 2003-2340

**Note de service DGAL/SDSSA/N2003-8089 du 20 mai 2003 relative au bilan de l'opération alimentation vacances 2002**

Bulletin Officiel du Ministère de l'Agriculture, n° 7, 26-05-2003

Les contrôles officiels ont porté notamment sur les conserves (ventes de conserve à la ferme, conserveries soumises à un agrément communautaire), la chaîne du froid dans les plates-formes de distribution, les produits de la pêche frais et réfrigérés (maîtrise de la chaîne du froid, étiquetage, identification sanitaire et traçabilité).

D'autres contrôles plus généraux ont eu lieu chez des artisans, en grande distribution, en restauration commerciale et sociale, dans des entreprises de transformation, ...

Cette note de service est disponible à l'adresse Internet suivante :

<http://www.agriculture.gouv.fr/spip/IMG/pdf/dgaln20038089.pdf>

### ● 2003-2341

**Note de service DGAL/SDRRCC/N2003-8107 du 11 juin 2003 relatif au plan de contrôle de la contamination par les radionucléides**

Bulletin Officiel du Ministère de l'Agriculture, n° 11, 23-06-2003

Cette note précise les instructions à suivre dans le cadre du plan de contrôle de la contamination des denrées animales et d'origine animale (en particulier lait et produits laitiers, poissons, gibiers, miels, œufs, viandes de boucherie, de volaille et de lapin) par les radionucléides (césium 134, césium 137 et strontium) pour l'année 2003.

Cette note de service est disponible à l'adresse Internet suivante :

<http://www.agriculture.gouv.fr/spip/IMG/pdf/dgaln20038107z.pdf>

### ● 2003-2342

**Respect et maîtrise des températures de conservation des denrées**

Actualités, Concurrence, Consommation et Répression des Fraudes, n° 164, avril-mai 2003

Cet article présente les résultats d'une enquête réalisée par la DGCCRF en distribution en 2001-2002.

Cette enquête visait à évaluer les moyens mis en œuvre par les distributeurs pour maîtriser les températures et à mesurer les températures effectives des denrées réfrigérées, surgelées et des glaces.

## Hygiène - Agrément des établissements

### ○ 2003-2343

Décision 2003/378/CE de la Commission du 23 mai 2003 modifiant la décision 2002/300/CE établissant la liste des zones agréées en ce qui concerne *Bonamia ostreae* et/ou *Marteilia refringens*

JOUE L 130, 27-05-2003, p. 27-28

La liste des zones d'Irlande concernant la production de mollusques considérées comme indemnes est modifiée.

### ○ 2003-2344

Décision 2003/458/CE de la Commission du 12 juin 2003 modifiant les annexes I et II de la décision 2002/308/CE établissant les listes des zones et des exploitations piscicoles agréées au regard de la septicémie hémorragique virale (SHV) ou de la nécrose hématopoïétique infectieuse (NHI), ou de ces deux maladies

JOUE L 154, 21-06-2003, p. 93-111

### ○ 2003-2345

Liste des unités agréées pour le traitement par ionisation des denrées et ingrédients alimentaires dans les Etats membres

JOUE C 166, 17-07-2003, p. 2-4

Cette liste annule et remplace celle publiée au JOCE C 145 du 18 juin 2002.

### ○ 2003-2346

Avis relatif à la liste générale des établissements français, préparant des denrées animales ou d'origine animale, conformes aux dispositions communautaires

JORF 19-06-2003, p. 10324-10325

Cet avis met à jour la liste des établissements français préparant des denrées animales ou d'origine animales agréés conformément aux dispositions communautaires pertinentes.

La liste à jour est consultable à l'adresse Internet suivante :

[http://www.agriculture.gouv.fr/spip/ressources.the\\_mes.alimentationconsommation.securitesanitaire.ac.teurs.productiontransformation.transformation\\_r194.html](http://www.agriculture.gouv.fr/spip/ressources.the_mes.alimentationconsommation.securitesanitaire.ac.teurs.productiontransformation.transformation_r194.html)

### ○ 2003-2347

Note de service DGAL/SDSSA/N2003-8070 du 17 avril 2003 concernant les listes d'établissements français et d'autres Etats membres agréés pour la mise sur le marché communautaire de denrées animales ou d'origine animale disponibles sur des sites Internet

Bulletin Officiel du Ministère de l'Agriculture, n° 5, 12-05-2003

Cette note de service donne des adresses Internet de différents sites susceptibles d'apporter des éléments d'information en matière d'échanges ou d'exportation de denrées animales ou d'origine animale.

Sont indiqués en particulier les sites où peuvent être consultées les listes des établissements agréés pour la France et d'autres Etats membres.

Cette note est disponible à l'adresse Internet suivante :

<http://www.agriculture.gouv.fr/spip/IMG/pdf/dgaln20038070.pdf>

### ○ 2003-2348

Note de service DGAL/SDSPA/N2003-8111 du 24 juin 2003 relatif aux piscicultures qualifiées au regard des maladies réputées contagieuses des poissons

Bulletin Officiel du Ministère de l'Agriculture, n° 12, 30-06-2003

Cette note de service présente la liste des piscicultures et des zones piscicoles qualifiées au regard des maladies réputées contagieuses.

Cette note est disponible à l'adresse Internet suivante :

<http://www.agriculture.gouv.fr/spip/IMG/pdf/dgaln20038111z-2.pdf>

### ○ 2003-2349

Note de service DGAL/SDSSA/N2003-8058 du 27 mars 2003 relative aux conditions pour la délivrance des agréments sanitaires aux centres conchylicoles - approvisionnement et utilisation de l'eau de mer pompée en zone B

Bulletin Officiel du Ministère de l'Agriculture, n° 3, 28-04-2003

Cette note est disponible à l'adresse Internet suivante :

<http://www.agriculture.gouv.fr/spip/IMG/pdf/dgaln20038058.pdf>

## Additifs - Auxiliaires technologiques - Arômes

### ● 2003-2350

Arrêté du 2 juillet 2003 modifiant l'arrêté du 2 octobre 1997 modifié relatif aux additifs pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine

JORF 26-07-2003, p. 12675-12682

Les critères de pureté de l'acide phosphorique (E338), des phosphates (E339 à E341) et des polyphosphates (E450 à E452) sont modifiés.

## Matériaux en contact - Produits de nettoyage

### ● 2003-2351

Arrêté du 2 avril 2003 concernant l'utilisation de certains dérivés époxydiques dans des matériaux et des objets mis ou destinés à être mis au contact des denrées alimentaires

JORF 29-04-2003, p. 7526-7527

Cet arrêté retranscrit en droit français les dispositions de la directive 2002/16/CE du 20 février 2002.

L'arrêté du 14 septembre 1992 modifié est abrogé.

## Biotechnologies - Nouveaux aliments

### ● 2003-2352

Décision 2003/427/CE de la Commission du 5 juin 2003 autorisant la mise sur le marché d'une huile extraite de la microalgue *Schizochytrium sp.* à teneur élevée en DHA (acide docosahexaénoïque) en tant que nouvel ingrédient alimentaire, en application du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil

JOUE L 144, 12-06-2003, p. 13-14

Cette décision précise les spécifications chimiques de cette huile.

Elle donne aussi la liste des denrées alimentaires dans laquelle cette huile peut être utilisée et les doses maximales d'emploi.

Enfin, cette décision précise la dénomination que devra porter cette huile sur son étiquetage ou dans la liste des ingrédients des aliments la contenant.

## Contaminants - Résidus

### ● 2003-2353

Règlement (CE) n° 782/2003 du Parlement européen et du Conseil du 14 avril 2003 interdisant les composés organostanniques sur les navires

JOUE L 115, 09-05-2003, p. 1-11

### ● 2003-2354

Règlement (CE) n° 739/2003 de la Commission du 28 avril 2003 modifiant l'annexe I du règlement (CEE) n° 2377/90 du Conseil établissant une procédure communautaire pour la fixation des limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments d'origine animale

JOUE L 106, 29-04-2003, p. 9-11

### ● 2003-2355

Règlement (CE) n° 1029/2003 de la Commission du 16 juin 2003 modifiant les annexes I et II du règlement (CEE) n° 2377/90 établissant une procédure communautaire pour la fixation des limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments d'origine animale

JOUE L 149, 17-06-2003, p. 15-17

### ● 2003-2356

Directive 2003/57/CE de la Commission du 17 juin 2003 modifiant la directive 2002/32/CE du Parlement européen et du Conseil du 7 mai 2002 sur les substances indésirables dans les aliments pour animaux

JOUE L 151, 19-06-2003, p. 38-41

La directive 2002/32/CE abroge et remplace la directive 1999/29/CE portant sur le même sujet à compter du 1er août 2003.

La directive 1999/29/CE fixait en particulier des teneurs maximales en dioxines pour plusieurs matières premières pour aliments des animaux et aliments composés.

La directive 2002/32/CE doit donc être modifiée pour y intégrer les teneurs maximales en dioxines établies par la directive 1999/29/CE.

Des teneurs maximales en dioxines sont également ajoutées pour les hydrolysats de protéines de poisson contenant plus de 20 % de matières grasses et pour les argiles kaolinitiques et d'autres additifs pouvant être utilisés comme agents liants, antimottants et coagulants dans l'alimentation animale.

#### ● 2003-2357

**Recommandation 2003/274/CE de la Commission du 14 avril 2003 concernant la protection et l'information de la population eu égard à l'exposition résultant de la contamination persistante de certaines denrées alimentaires sauvages par du césium radioactif à la suite de l'accident survenu à la centrale nucléaire de Tchernobyl**

JOUE L 99, 17-04-2003, p. 55-56

Les denrées visées par ces recommandations sont le gibier sauvage, les baies sauvages, les champignons sauvages et les poissons lacustres carnivores.

La Commission européenne recommande aux Etats membres :

- de prendre les mesures appropriées afin que les denrées concernées ne dépassent pas les tolérances maximales réglementaires en césium,
- d'informer la population des risques sanitaires correspondants dans les régions où les denrées sont susceptibles de dépasser les tolérances maximales,
- d'informer la Commission européenne et les autres Etats membre des cas de non-conformités.

#### ● 2003-2358

**Rectificatif à la recommandation 2003/274/CE de la Commission du 14 avril 2003 concernant la protection et l'information de la population eu égard à l'exposition résultant de la contamination persistante de certaines denrées alimentaires sauvages par du césium radioactif à la suite de l'accident survenu à la centrale nucléaire de Tchernobyl**

JOUE L 109, 01-05-2003, p. 27

#### ● 2003-2359

**Note de service DGAL/SDSPA/N2003-8078 du 5 mai 2003 relatif au guide de la procédure administrative à suivre lors de détection d'utilisation de promoteurs de croissance ou autres substances interdites mentionnées à l'article L. 243-2 du code rural**

Bulletin Officiel du Ministère de l'Agriculture, n° 6, 19-05-2003

Elle détaille la procédure administrative à suivre en cas de détection d'utilisation d'anabolisants chez les bovins, depuis la suspicion jusqu'à la procédure juridique au tribunal administratif.

Cette procédure pourra être extrapolée à tous les cas de détection d'autres substances interdites chez les animaux producteurs de denrées destinées à la consommation humaine.

Cette note de service est disponible à l'adresse Internet suivante :

<http://www.agriculture.gouv.fr/spip/IMG/pdf/dgaln20038078.pdf>

## Etiquetage - Dénominations - Allégations nutritionnelles

#### ● 2003-2360

**Avis n° 44 du Conseil national de l'alimentation sur l'élaboration d'un guide de bonnes pratiques de communication et sur le projet de règlement communautaire relatif aux allégations nutritionnelles, fonctionnelles et santé**

Bulletin Officiel de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes – BOCCRF, p. 266-270

Suite à son avis n° 40, le CNA a poursuivi la réflexion sur l'élaboration d'un guide de bonnes pratiques de communication sur les allégations.

D'autre part, l'avis n° 44 présente les conclusions de l'examen fait par le CNA de la première version de juillet 2002 de l'avant-projet de règlement européen sur les allégations nutritionnelles fonctionnelles et relatives à la santé à propos des denrées alimentaires (document SANCO/1832/2002).

Cet avis est disponible à l'adresse Internet suivante:

[http://www.agriculture.gouv.fr/spip/IMG/pdf/avis\\_44.pdf](http://www.agriculture.gouv.fr/spip/IMG/pdf/avis_44.pdf)

## Signes de qualité et d'origine - Normalisation

### ● 2003-2361

Règlement (CE) n° 692/2003 du Conseil du 8 avril 2003 modifiant le règlement (CEE) n° 2081/92 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

JOUE L 99, 17-04-2003, p. 1-7

### ● 2003-2362

Avis relatifs à l'homologation et à l'annulation de normes

JORF 19-04-2003, p. 7077-7079

Cet avis annonce l'homologation, à compter du 20 avril 2003, de la norme suivante NF EN 13460 – Maintenance – Documents pour la maintenance.

### ● 2003-2363

Avis relatifs à l'homologation et à l'annulation de normes

JORF 07-05-2003, p. 7971-7972

Cet avis annonce l'homologation, à compter du 5 mai 2003, des normes suivantes :

- NF V08-036 – Microbiologie des aliments – Méthode horizontale pour le dénombrement des levures et moisissures se développant sur un milieu à faible aw,
- NF ISO 2859-4 – Règles d'échantillonnage pour les contrôles par attributs – Partie 4 : procédures pour l'évaluation des niveaux déclarés de qualité. La norme ISO 2859-4 de mai 2000 portant sur le même sujet est annulée.

### ● 2003-2364

Avis relatifs à l'homologation et à l'annulation de normes

JORF 24-05-2003, p. 8943-8948

Cet avis annonce l'homologation, à compter du 20 mai 2003, des normes suivantes :

- NF EN ISO 4833 - Microbiologie des aliments - Méthode horizontale pour le dénombrement des micro-organismes - Technique de comptage des colonies à 30° C. La norme NF ISO 4833 de juillet 1991 portant sur le même sujet est annulée à compter du 20 mai 2003,
- NF V08-037 - Microbiologie des aliments - Surfaces d'environnement agro-alimentaire -

Prélèvement d'échantillons destinés à l'analyse microbiologique,

- NF X50-110 - Qualité en expertise - Prescriptions générales de compétence pour une expertise,
- NF EN ISO 14738 - Sécurité des machines - Prescriptions anthropométriques relatives à la conception des postes de travail sur les machines. La norme NF X35-104 d'avril 1983 portant sur le même sujet est annulée à compter du 20 mai 2003.
- NF EN 14056 - Mobilier de laboratoire - Recommandations de conception et d'installation.

### ● 2003-2365

Avis relatifs à l'homologation et à l'annulation de normes

JORF 27-05-2003, p. 9081

Cet avis annonce l'homologation, à compter du 5 juin 2003, de la norme NF EN ISO 6888-3 – Microbiologie des aliments – Méthode horizontale pour le dénombrement des staphylocoques à coagulase positive (*Staphylococcus aureus* et autres espèces) – Partie 3 : recherche et méthode NPP pour les faibles nombres.

### ● 2003-2366

Avis relatifs à l'homologation et à l'annulation de normes

JORF 21-06-2003, p. 10469-10470

Cet avis annonce l'homologation, à compter du 20 juin 2003, des normes suivantes :

- NF EN 14082 - Produits alimentaires - Dosage des éléments traces - Détermination du plomb, cadmium, zinc, cuivre, fer et chrome par spectrométrie d'absorption atomique (AAS) après calcination à sec,
- NF X50-128 – Gestion de la qualité et éléments de système qualité – Lignes directrices pour les achats et les approvisionnements,
- NF EN 12355 - Machines pour les produits alimentaires - Machines à découper, éplucher et peler - Prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène.

Les normes NF U66-061 (décembre 1986) et NF U66-070 (avril 1986) relatives au même sujet sont annulées à compter du 20 juin 2003.

### ● 2003-2367

#### **Avis relatifs à l'homologation et à l'annulation de normes**

JORF 02-07-2003, p. 11159-11161

Cet avis annonce l'homologation, à compter du 5 juillet 2003, des normes suivantes :

- NF EN 14084 - Produits alimentaires - Dosage des éléments traces - Détermination du plomb, cadmium, zinc, cuivre et du fer par spectrométrie d'absorption atomique (AAS) après digestion par micro-ondes,
- NF ISO 11648-1 - Aspects statistiques de l'échantillonnage des matériaux en vrac - Partie 1 : principes généraux.

### ● 2003-2368

#### **Avis relatifs à l'homologation et à l'annulation de normes**

JORF 07-08-2003, p. 13750

Cet avis annonce l'homologation, à compter du 5 août 2003, de la norme NF V01-002 – Hygiène des aliments – Glossaire français – anglais.

*Norme(s) à commander à :* AFNOR (Association Française de Normalisation), 11, avenue Francis de Pressensé, 93571 Saint-Denis La Plaine Cedex ; Tél : 01.41.62.80.00

## Importation / Exportation

### ● 2003-2369

**Règlement (CE) n° 930/2003 du Conseil du 26 mai 2003 clôturant les procédures antidumping et antisubventions concernant les importations de saumons atlantiques d'élevage originaires de Norvège et la procédure antidumping concernant les importations de saumons atlantiques d'élevage originaires du Chili et des Iles Féroé**

JOUE L 133, 29-05-2003, p. 1-35

### ● 2003-2370

**Décision 2003/302/CE de la Commission du 25 avril 2003 fixant les conditions particulières d'importation des produits de la pêche en provenance du Sri Lanka**

JOUE L 110, 03-05-2003, p. 6-11

Cette décision donne en particulier le modèle de certificat sanitaire devant accompagner les produits, ainsi que la liste des établissements agréés pour l'exportation vers la Communauté européenne.

Elle s'applique à compter du 17 juin 2003.

### ● 2003-2371

**Décision 2003/303/CE de la Commission du 25 avril 2003 modifiant la décision 97/296/CE afin d'autoriser l'importation des produits de la pêche en provenance du Sri Lanka**

JOUE L 110, 03-05-2003, p. 12-14

Le Sri Lanka est ajouté à la partie I de l'annexe de la décision 97/296/CE.

Cette décision s'applique à compter du 17 juin 2003.

### ● 2003-2372

**Décision 2003/477/CE de la Commission du 24 juin 2003 modifiant la décision 2002/251/CE afin d'abroger les mesures de protection à l'égard de certains produits de la pêche et de l'aquaculture importés de Thaïlande**

JOUE L 158, 27-06-2003, p. 61-62

Tous les lots de crevettes importés de Thaïlande et accompagnés d'un certificat sanitaire établi avant le 21 septembre 2002 doivent être soumis par les Etats membres à une analyse de nitrofuranes et de ses métabolites.

En effet, tous les lots certifiés par l'autorité thaïlandaise après le 21 septembre 2002 sont soumis à un contrôle systématique avant expédition et seuls les lots ne présentant pas ces substances peuvent être exportés vers la Communauté européenne.

Cette décision s'applique à compter du 30 juin 2003.

### ● 2003-2373

**Décision 2003/509/CE de la Commission du 10 juillet 2003 modifiant la décision 2001/338/CE concernant certaines mesures de sauvegarde en ce qui concerne les mollusques bivalves en provenance ou originaires du Pérou**

JOUE L 174, 12-07-2003, p. 40

La liste des zones de production à partir desquelles les pectinidés peuvent être importés sous certaines conditions du Pérou vers la Communauté européenne est modifiée.



Cette décision s'applique à compter du 15 juillet 2003.

#### ● 2003-2374

**Décision 2003/546/CE de la Commission du 22 juillet 2003 abrogeant la décision 2001/705/CE relative à certaines mesures de protection à l'égard de certains produits de la pêche et de l'aquaculture destinés à la consommation humaine et originaires d'Indonésie**

JOUE L 186, 25-07-2003, p. 39

#### ● 2003-2375

**Décision 2003/606/CE de la Commission du 18 août 2003 modifiant la décision 97/296/CE établissant la liste des pays tiers en provenance desquels l'importation des produits de la pêche est autorisée pour l'alimentation humaine, en ce qui concerne Mayotte, Saint-Pierre-et-Miquelon et la Slovaquie**

JOUE L 210, 20-08-2003, p. 16-19

Mayotte, Saint-Pierre-et-Miquelon et la Slovaquie sont ajoutées à la partie I de l'annexe de la décision 97/296/CE.

#### ● 2003-2376

**Décision 2003/607/CE de la Commission du 18 août 2003 fixant les conditions particulières régissant les importations de produits de la pêche en provenance de Slovaquie**

JOUE L 210, 20-08-2003, p. 20-24

Seules certains espèces de poissons vivants, issus de l'aquaculture en eau douce et destinés à la consommation humaine directe peuvent être importées dans la Communauté européen en provenance de Slovaquie.

Sont définis un modèle de certificat devant accompagner chaque lot de produits, ainsi que la liste des établissements agréés pour l'importation dans la Communauté.

Cette décision est applicable à compter du 23 août 2003.

#### ● 2003-2377

**Décision 2003/608/CE de la Commission du 18 août 2003 fixant les conditions particulières régissant les importations de produits de la pêche en provenance de Mayotte**

JOUE L 210, 20-08-2003, p. 25-29

Sont définis notamment un modèle de certificat devant accompagner chaque lot de produits, ainsi que la liste des bateaux congélateurs et des établissements agréés pour l'importation dans la Communauté.

Cette décision est applicable à compter du 4 octobre 2003.

#### ● 2003-2378

**Décision 2003/609/CE de la Commission du 18 août 2003 fixant les conditions particulières régissant les importations de produits de la pêche en provenance de Saint-Pierre-et-Miquelon**

JOUE L 210, 20-08-2003, p. 30-34

Sont définis notamment un modèle de certificat devant accompagner chaque lot de produits, ainsi que la liste des établissements agréés pour l'importation dans la Communauté.

Cette décision est applicable à compter du 4 octobre 2003.

#### ● 2003-2379

**Avis aux importateurs de saumons atlantiques d'élevage originaires de Norvège**  
JORF 05-06-2003, p. 9595

Cet avis retranscrit en droit français les dispositions du règlement (CE) n° 930/2003.

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

#### ● 2003-2380

**Règlement (CE) n° 1185/2003 du Conseil du 26 juin 2003 relatif à l'enlèvement des nageoires de requin à bord des navires**

JOUE L 167, 04-07-2003, p. 1-3