

# Sommaire Bibliomer n° 26 – Juin 2004

 Document primaire à commander auprès de l'INIST, d'un libraire, ou de l'éditeur

Symboles : ◆ Analyse ● Résumé ○ Référence bibliographique

## 1 - Production


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

- 2004-2604 Comparaison ... microalgues ... source alimentaire. 1. Influence sur ... acides gras de l'huître crue -- p. 1
- 2004-2605 Comparaison ... microalgues ... source alimentaire. 2. Influence sur ... arômes ... d'huîtres crues --- p. 1
- 2004-2606 ... micro-capsules de gélatine-acacia contenant de l'EPA pour la biosynthèse d'arômes dans l'huître - p. 2

### 3 - Aquaculture

- 2004-2607 Production d'astaxanthine par des microalgues - applications chez les poissons ----- p. 2
- 2004-2608 Résolution du Parlement européen sur l'aquaculture dans l'Union européenne : présent et avenir ..... p. 2

### 4 - Algues

- 2004-2609 Composition en caroténoïdes de la microalgue verte *Chlorococum* -----  p. 2

## 2 - Transformation

### 2 - Procédés de transformation

- ◆ 2004-2610 Les avantages de la stérilisation par hautes pressions sur la qualité des produits alimentaires ----- p. 3
- 2004-2611 Propriétés antioxydantes ... phosphates et ... additifs ... maquereau ... omble d'Amérique crus ---- p. 3
- 2004-2612 Changements physico-chimiques induits par un faisceau d'électrons ... surimi ... lieu d'Alaska ---- p. 3
- 2004-2613 Stabilité des Omega 3 selon les modes de chauffage et de conservation ----- p. 4
- 2004-2614 Influence de la gestion de l'eau sur les procédés de dessalage de la morue ----- p. 4
- 2004-2615 Influence de la concentration en sel pour le saumurage de la morue (*Gadus morhua*) ----- p. 4
- 2004-2616 Diffusion du sel dans des filets de saumon Atlantique en *pre-rigor* ----- p. 5

### 3 - Emballage et conditionnement

- 2004-2617 Dossier alimentaire : la marée gagne en fraîcheur ----- p. 5

### 4 - Innovation produits






- 2004-2618 Inhibition de la dégradation ... congelé ... filets de chinchard ... traitement ... extrait de plantes -- p. 5
- 2004-2619 ... récupération efficace des protéines de poissons ... caractéristiques physico-chimiques ----- p. 5

### 5 - Biotechnologies


- 2004-2620 Stabilisation du collagène de poisson à température de dénaturation faible ..... p. 6

## 3 - Qualité



### 1 - Sécurité alimentaire


- ◆ 2004-2621 Une approche semi-quantitative pour estimer la contamination par le virus de Norwalk d'huîtres ..... p. 7
- ◆ 2004-2622 La FDA et l'EPA annoncent la révision de l'avis ... sur le méthylmercure dans le poisson ----- p. 7
- ◆ 2004-2623 ... principaux microorganismes ... formation d'histamine ... produits de la mer ... sécurité ..... p. 8
- 2004-2624 Détection de la protéine du prion dans le poisson. Probabilité de présence des EST .....  p. 8
- 2004-2625 Dépistage de *Listeria monocytogenes* dans les unités de fumage et de transformation du poisson  p. 8
- 2004-2626 Le transfert des PCDD et des PCDF dans ... la truite arc-en-ciel ....., par l'aliment ----- p. 9
- 2004-2627 Comment atteindre un FSO - Maîtrise de *L. monocytogenes* dans l'industrie du poisson fumé --  p. 9
- 2004-2628 Comparaison ... désinfection des ateliers de fumage du saumon ... survie ... *L. monocytogenes* -  p. 10
- 2004-2629 *Photobacterium phosphoreum* responsable d'incident histaminique dans le poisson ----- p. 10
- 2004-2630 Inactivation par radiation ionisante de *Salmonella* ... et *Vibrio* ... dans les huîtres -----  p. 10
- 2004-2631 Contamination des moules par le virus de ... hépatite A : ... en Italie méridionale ----- p. 10

### 2 - Nutrition

- 2004-2632 ... valeur nutritionnelle induite sur les produits dérivés consommés par l'homme : les lipides .....  p. 11
- 2004-2633 Acides gras oméga 3 et maladies cardiovasculaires - à la pêche d'un traitement naturel ----- p. 11

### 3 - Critères de qualité


- ◆ 2004-2634 Saumon fumé : Préférences des consommateurs européens -----  p. 11
- 2004-2635 Caractérisation sensorielle de saumons fumés ... marché européen ... paramètres chimiques, ..... p. 12
- 2004-2636 ... pertes à l'égouttage ... décongélation ... cuisson de la morue ... entreposage frigorifique long  p. 13
- 2004-2637 .. analyse sensorielle et olfacto. ... discrimination ... arômes ... à trois états de fraîcheur ----- p. 13
- 2004-2638 Rôle des bromophénols dans l'odeur des poissons d'eau douce et de mer ----- p. 13

- 2004-2639 Caractéristiques biochimiques et physico-chimiques du muscle et de l'actomyosine ... saumons ..... p. 14
- 2004-2640 Caractérisation d'un défaut particulier du thon fumé ..... p. 14
- 2004-2641 Qualité des crevettes décongelées par une recirculation d'air par rapport à une immersion ... eau -  p. 14
- 2004-2642 Propriétés physicochimiques d'un indicateur temps-température ..... p. 14
- 2004-2643 Production de putrescine, cadavérine et indole ... crevettes pénelides ... stockées ..... p. 14
- 2004-2644 Propriétés physiques et rhéologiques de la gélatine de poisson comparée à celle des mammifères --- p. 15

#### 4 - Gestion de la qualité

- 2004-2645 Les attitudes, les connaissances et le comportement du consommateur ... sécurité alimentaire ----- p. 15

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

- 2004-2646 Des "multi-capteurs" pour estimer la qualité du poisson ..... p. 15
- 2004-2647 Les techniques destructives et non destructives d'analyse de composition et d'authentification ..... p. 15
- 2004-2648 Détermination non destructive ... de matière grasse du thon ... spectrophotomètre ... portable ----- p. 16
- 2004-2649 Comparaison de méthodes ... fraîcheur ... durée de conservation sous glace de la dorade royale --- p. 16
- 2004-2650 Une méthode rapide non destructive de contrôle qualité du poisson par ... l'intensité de l'odeur ----- p. 16
- 2004-2651 ... biologie moléculaire pour l'identification des espèces dans ... produits ... chair d'espadon ----- p. 16
- 2004-2652 Oxydation lipidique de filets de hareng sous glace mesurée ... barette de capteurs à gaz ----- p. 17
- 2004-2653 Mesure ... de qualité de darnes de truite Fario par analyse d'image colorimétrique automatisée ----- p. 17
- 2004-2654 L'analyse colorimétrique ... indice d'altération ... bactérienne des aliments d'origine marine ----- p. 17
- 2004-2655 Inactivation thermique de *L. innocua* dans le caviar de saumon keta ... tubes TDT de létalité ..... p. 17
- 2004-2656 ... conditions d'entreposage ... profils de calorimétrie par balayage ... morue décongelée -----  p. 17

## 4 - Environnement

#### 1 - Qualité du milieu

- 2004-2657 "RNO 2003 - Surveillance du milieu marin. Travaux du RNO"----- p. 18
- 2004-2658 L'élevage du saumon modifie la composition en acides gras et le goût du lieu noir sauvage ----- p. 18

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

- 2004-2659 Récupération de l'astaxanthine ... eaux usées ... fruits de mer en utilisant des écailles de poisson --- p. 19
- 2004-2660 ... éliminer biologiquement l'azote et le carbone d'eaux usées de fabrique de conserves de poisson -- p. 19

## 5 - Consommation et marchés



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

- ◆ 2004-2661 Code de transmission de données via EDI international pour la filière des produits de la mer ----- p. 20
- 2004-2662 Un comité américain donne un 1er accord pour pénaliser les auteurs ... de dumping de crevettes --- p. 20

#### 2 - Offre marchés

- 2004-2663 Incertitude d'approvisionnement dans l'industrie ... stratégies des entreprises de transformation --- p. 21
- 2004-2664 Développement relatif de la productivité dans la salmoniculture ----- p. 21
- 2004-2665 Les pays baltes sont prêts pour l'adhésion ----- p. 21
- 2004-2666 Le marché du saumon ----- p. 22
- 2004-2667 Le marché du thon rouge ----- p. 22

#### 3 - Economie et consommation

- 2004-2668 Aquaculture durable : développer l'avenir de l'aquaculture ----- p. 22
- 2004-2669 Barrières perçues par les femmes norvégiennes pour la consommation de poisson ----- p. 22
- 2004-2670 Dossier Traiteur de la mer ----- p. 22
- 2004-2671 Dossier Marée ----- p. 22
- 2004-2672 Examen des pêcheries dans les pays de l'OCDE : Vol. 1. Politiques et statistiques de base 2003 -  p. 23
- 2004-2673 Examen des pêcheries dans les pays de l'OCDE : Vol. 2. Statistiques nationales 1999-2001 ---  p. 23
- 2004-2674 La Russie crée les conditions pour un boom financier ----- p. 23

## 6 - Réglementation

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

- 1°) Textes applicables : européens (règlement, directive, décision), puis français : loi, décret, arrêté, avis paru au JO
- 2°) Projets de textes, questions parlementaires, jurisprudences, avis de l'administration, européens, puis français
- 3°) Textes étrangers (Codex, OMC, pays UE, pays tiers)

#### 01 - Textes généraux

- 2004-2675 Liste des organisations de producteurs reconnues dans le secteur de la pêche et de l'aquaculture --- p. 24

## 02 – Contrôles officiels – Contrôle sanitaire - Métrologie

- 2004-2676 Règlement ... contrôles vétérinaires aux postes d'inspection frontaliers ... produits ... pays tiers --- p. 24
- 2004-2677 Règlement ... modèle harmonisé de certificat ... échanges intracommunautaires d'animaux ..... p. 24
- 2004-2678 Décision ... certification sanitaire des produits de la pêche ... pays tiers ... décision spécifique ---- p. 24
- 2004-2679 Décision ... ajouts et ... suppressions ... liste ... inspection frontaliers ... adhésion ..... p. 25

## 03 – Hygiène – Agrément des établissements

- 2004-2680 Règlement ... abrogeant ... décisions ... importation de sous-produits animaux ... pays tiers ----- p. 25
- 2004-2681 Règlement ... abrogeant certaines décisions concernant les sous-produits animaux ----- p. 25
- 2004-2682 Règlement ... mesures transitoires ... importation et le transit ... produits ... pays tiers ----- p. 25
- 2004-2683 Règlement ... relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ----- p. 25
- 2004-2684 Règlement ... règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale -- p. 26
- 2004-2685 Règlement ... règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels ... produits d'origine animale .. p. 26
- 2004-2686 Règlement ... contrôles officiels ... aliments pour animaux ... santé animale ... bien-être . animaux - p. 26
- 2004-2687 Directive ... hygiène des denrées alimentaires ... règles sanitaires ... production ... marché ..... p. 26
- 2004-2688 Décision ... certification sanitaire ... mollusques ..., pays tiers ... décision spécifique ----- p. 26
- 2004-2689 Décision ... conditions de police sanitaire ... certification ... importation de mollusques..... p. 27
- 2004-2690 Décision ... listes des zones et des exploitations piscicoles agréées ... SHV ou NHI, ..... p. 27
- 2004-2691 Note de service DGAL... enregistreurs de température de l'air ... transport d'aliments surgelés --- p. 27

## 05 – Additifs – Auxiliaires technologiques - Arômes

- 2004-2692 Directive ... additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants ----- p. 27

## 06 – Matériaux en contact – Produits de nettoyage

- 2004-2693 Règlement ... étain inorganique dans les denrées alimentaires ----- p. 28
- 2004-2694 Directive ... dérivés époxydiques dans des matériaux .... contact avec des denrées alimentaires ---- p. 28

## 08 – Contaminants - Résidus

- 2004-2695 Règlement ... en ce qui concerne les dioxines ----- p. 28
- 2004-2696 Décision ... mesures d'urgence concernant le piment et les produits à base de piment ----- p. 28
- 2004-2697 Note de service DGAL ... plans de surveillance ... contamination des denrées animales ... 2004- --- p. 28
- 2004-2698 Note de service DGAL ... Présence d'histamine dans des thons en provenance d'Indonésie ----- p. 29
- 2004-2699 Note de service DGAL ... Plan de surveillance communautaire dioxines, 2004 ----- p. 29
- 2004-2700 Note de service DGAL ... Interdiction de l'importation ... produits ... risque histaminique ... CO -- p. 29
- 2004-2701 Note de service DGAL ... Plan de contrôle de la contamination par des radionucléides ----- p. 30
- 2004-2702 Avis de l'AFSSA sur la consommation de poissons et l'exposition au mercure du 16 mars 2004 --- p. 30

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

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

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

- 2004-2706 Règlement ... dénominations dans le "Registre des AOP et des IGP (Arbroath Smokies) ----- p. 31
- 2004-2707 Règlement ... sur la marque communautaire ----- p. 31
- 2004-2708 Arrêté ... portant extension d'agrément d'un organisme certificateur (*produits transformés de poisson*) - p. 31
- 2004-2709 Arrêté ... nomination à la section « agrément des organismes certificateurs » de la CNL ..... p. 31
- 2004-2710 Avis relatifs à l'homologation ... de normes (*tests de vieillissement*) ----- p. 31
- 2004-2711 Avis relatifs à l'homologation et à l'annulation de normes (*analyse sensorielle*) ----- p. 32
- 2004-2712 Avis ... consultation d'un cahier des charges de label agricole (*saumon frais élevé en Norvège*) ----- p. 32
- 2004-2713 Avis ... consultation d'un cahier des charges de label agricole (*saumon Atlantique d'élevage fumé*) ----- p. 32

## 12 – Environnement – Installations classées

- 2004-2714 Avis du CNC sur la reconnaissance de la contribution au développement durable ----- p. 32

## 13 – Importation / Exportation

- 2004-2715 Règlement ... droit antidumping provisoire ... importations ... truites ... Norvège ... Féroé ----- p. 32
- 2004-2716 Règlement ... droit antidumping définitif ... importations ... truites ... Norvège ... Féroé ----- p. 32
- 2004-2717 Règlement ... interdisant l'importation de thon rouge ... Guinée équatoriale et de Sierra Leone ..... p. 33
- 2004-2718 Règlement ... interdisant l'importation de thon obèse ... Bolivie, du Cambodge, de Géorgie, ..... p. 33
- 2004-2719 Règlement ... interdisant l'importation d'espadon ... Sierra Leone ..... p. 33
- 2004-2720 Décision ... mesures de protection à l'égard des produits de la pêche originaires de Mauritanie ---- p. 33
- 2004-2721 Décision ... protocole ... Communautés européennes ... Roumanie ... échanges ... poissons ..... p. 33
- 2004-2722 Décision ... certification sanitaire des produits de la pêche ... pays tiers .... décision spécifique ---- p. 33
- 2004-2723 Décision ... modifiant la décision 2003/71/CE en ce qui concerne sa période de validité ----- p. 33
- 2004-2724 Décision ... conditions ... importation de mollusques bivalves, échinodermes ... Vietnam, ..... p. 34

● 2004-2725	Décision ... conditions ... importation de produits de la pêche ... du Vietnam, .....	p. 34
● 2004-2726	Décision ... conditions d'importation ... Maroc ... mollusques .... <i>Acanthocardia tuberculatum</i> .....	p. 34
● 2004-2727	Avis d'ouverture d'une enquête de sauvegarde ... importations de saumons d'élevage -----	p. 34
● 2004-2728	Avis aux importateurs de saumon d'élevage -----	p. 34
● 2004-2729	Avis aux importateurs de grosses truites arc-en-ciel originaires de Norvège et des îles Féroé -----	p. 35
● 2004-2730	Avis aux importateurs de grosses truites arc-en-ciel originaires de Norvège et des îles Féroé -----	p. 35
<b>14 - Economie (organisation commune des marchés, ...) - Gestion des ressources</b>		
● 2004-2731	Règlement ... mesures de reconstitution des stocks de cabillaud -----	p. 35
● 2004-2732	Règlement ... mesures techniques ... activités de pêche dans la zone ... Antarctique -----	p. 35
● 2004-2733	Règlement ... mesures de contrôle ... activités de pêche dans la zone ... Antarctique .....	p. 35
● 2004-2734	Règlement ... protection des récifs coralliens ... chalutage ... nord-ouest de l'Ecosse -----	p. 36
● 2004-2735	Règlement ... arrêt de la pêche de la crevette par les navires battant pavillon d'un État membre ----	p. 36
● 2004-2736	Règlement ... quotas de poissons ... 2004 ... gestion interannuelle des TAC et quotas -----	p. 35
● 2004-2737	Règlement ... mesures techniques de conservation pour certains stocks de grands migrateurs -----	p. 35
● 2004-2738	Règlement ... protection des espèces de faune et de flore sauvages ... réglementation ... commerce -	p. 36
● 2004-2739	Arrêté ... TAC de crabe des neiges dans les eaux ... Saint-Pierre-et-Miquelon -----	p. 36
● 2004-2740	Circulaire DPMA/SDPM/C2004-9604 du 18 mars 2004 : Plan de gestion opérationnelle -----	p. 36
◆ 2004-2741	... problèmes de nomenclature et de taxonomie ... instruments juridiques ... thon et d'autres .....	p. 37

# 1 – Production

## Techniques de pêche et d'élevage

### ● 2004-2604

Comparaison de deux microalgues utilisées comme source alimentaire.

**1. Influence sur la composition biochimique et sur le profil en acides gras de l'huître crue (*Crassostrea gigas*)**

Comparison of two microalgal diets.

1. Influence on the biochemical and fatty acid compositions of raw oysters (*Crassostrea gigas*)

**Pennarun A.L.\*, Prost C., Haure J., Demaimay M.**

\* Laboratoire de Biochimie Alimentaire et Industrielle, Ecole Nationale des Ingénieurs des Techniques des Industries Agro-Alimentaire, rue de la Géraudière, BP 82225, 44322 Nantes Cedex 3 ; E-mail : pennarun@enitiaa-nantes.fr

Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2003, n° 51, p. 2006-2010 - *Texte en Anglais*

En France, chaque année, 149 000 tonnes d'huîtres sont affinées avant d'être vendues. De plus en plus d'ostréiculteurs ont recours aux micro-algues, afin d'optimiser le processus d'affinage et d'améliorer à la fois la croissance et la qualité de la chair des huîtres. Au cours de cette étude, les huîtres ont été nourries avec deux micro-algues : *Skeletonema costatum* et *Tahitian isochrysis*. Les teneurs en cendres, protéines, hydrates de carbone (y compris le glycogène) et en lipides ont été mesurées. En présence de micro-algues, la croissance des huîtres a été améliorée comme le montre les indices de condition plus élevés.

La composition chimique des huîtres est influencée par celle des micro-algues, en particulier la teneur en glycogène, qui augmente de façon significative pour les huîtres affinées. Le profil en acide gras des huîtres nourries avec les micro-algues est corrélé positivement à celui de *S. costatum* et de *T. Isochrysis*.

Ces résultats montrent l'efficacité d'un affinage à base de micro-algues, sur la croissance et la composition biochimique des huîtres (glycogène et acides gras en particulier).

### ● 2004-2605

Comparaison de deux microalgues utilisées comme source alimentaire.  
**2. Influence sur la composition en arômes et sur les qualités organoleptiques d'huîtres crues (*Crassostrea gigas*)**

Comparison of two microalgal diets.

2. Influence on odorant composition and organoleptic qualities of raw oysters (*Crassostrea gigas*)

**Pennarun A.L.\*, Prost C., Haure J., Demaimay M.**

\* Laboratoire de Biochimie Alimentaire et Industrielle, Ecole Nationale des Ingénieurs des Techniques des Industries Agro-Alimentaire, rue de la Géraudière, BP 82225, 44322 Nantes Cedex 3 ; E-mail : pennarun@enitiaa-nantes.fr

Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2003, n° 51, p. 2011-2018 - *Texte en Anglais*

Les ostréiculteurs français cherchent de plus en plus à améliorer la croissance et la qualité de leurs huîtres.

Certains acides gras, connus pour être des précurseurs d'arômes, sont présents dans des micro-algues telles que *Skeletonema costatum* et *Tahitian isochrysis*.

Ces micro-algues ont été utilisées pour alimenter des huîtres afin d'observer leur rôle dans le développement d'arômes. Cette étude montre que le profil en acide gras des huîtres est influencé par celui des deux micro-algues, ce qui a pour conséquence de modifier la composition aromatique des huîtres.

L'intensité en arômes est liée à la teneur en acides gras. Certains composés volatils sont caractéristiques d'une alimentation à base de *S. costatum*, comme le 6-méthyl-5-hepten-2-one (odeur d'éther) et d'autres caractéristiques de *T. isochrysis*, comme le 3-nonyne (odeur marine, de concombre), le 6-(E)-nonen-1-ol (odeur verte, fraîche) et le 4-éthylbenzaldéhyde (odeur anisée). Les qualités organoleptiques des huîtres (odeur, saveur et texture) sont également modifiées par l'utilisation des micro-algues.

● **2004-2606** —————  
**Utilisation de micro-capsules de gélatine-acacia contenant de l'acide eicosapentaénoïque (EPA) pour la biosynthèse d'arômes dans l'huître *Crassostrea gigas***

Gelatine-acacia micro-capsules containing eicosapentaenoic acid used for the biosynthesis of aromas in the oyster *Crassostrea gigas*

**Pennarun A.L.\*, Prost C., Carnelle G., Lebreton J., Haure J., Demaimay M.**

\* Laboratoire de Biochimie Alimentaire et Industrielle, Ecole Nationale des Ingénieurs des Techniques des Industries Agro-Alimentaire, rue de la Géraudière, BP 82225, 44322 Nantes Cedex 3 ; E-mail : pennarun@enitiaa-nantes.fr

Flavour research at the dawn of the 21st century (Actes du 10<sup>e</sup> Weurman Flavour Research Symposium), 2003, p. 421-424 - *Texte en Anglais*

La composition aromatique des huîtres est influencée par leur régime alimentaire. On sait par exemple que certains acides gras polyinsaturés sont des précurseurs d'arômes et que les qualités organoleptiques d'une huître varient selon les micro-algues présentes dans son alimentation. Ces variations pourraient être en rapport avec le profil en acides gras des micro-algues, mais la difficulté est de trouver quel acide gras est déterminant.

Dans cette étude, un précurseur candidat est testé : l'acide eicosapentaénoïque (EPA). Pour ce faire, des micro-capsules à base de gélatine et de résine d'acacia sont fabriquées pour introduire l'EPA dans le métabolisme d'huîtres creuses. Les lipides des huîtres sont ensuite extraits et analysés, ainsi que les composés volatils. Les résultats confirment le rôle probable de certains acides gras (acide oléique, acide linoléique et EPA) comme précurseurs d'arômes dans les huîtres creuses.

## Aquaculture

● **2004-2607** —————  
**Production d'astaxanthine par des microalgues - applications chez les poissons**  
**Fabregas J.**

Departamento de Microbiología, Facultad de Farmacia, Universidad de Santiago de Compostela, 15782 Santiago de Compostela, Espana. Tél : +34.981.59.22.10 ; Fax : +34.981.59.22.10 ; E-mail : fabregas@usc.es

Site Internet Aqua-Flow, 2003, Fiche Aqua-Flow n° TL2003-131 - *Adresse Internet* :

[http://www.aquaflow.org/home/showtl.asp?type=News&lg=fr&now=24\\_05\\_2004\\_16\\_04\\_44&aunid=5169](http://www.aquaflow.org/home/showtl.asp?type=News&lg=fr&now=24_05_2004_16_04_44&aunid=5169)

La production d'astaxanthine par *Haematococcus pluvialis* est une alternative naturelle aux pigments chimiques. Le projet a permis de l'optimiser et de passer à l'échelle pilote de manière satisfaisante. Les essais de pigmentation et de digestibilité chez le poisson sont concluants.

● **2004-2608** —————  
**Résolution du Parlement européen sur l'aquaculture dans l'Union européenne : présent et avenir (2002/2058 (INI))**

JOUE, 2004-02-12, C 38, p. 318-323 - *Adresse Internet* :

<http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/ce038/ce03820040212fr03180323.pdf>

## Algues

● **2004-2609** —————  
**Composition en caroténoïdes de la microalgue verte *Chlorococcum***

Carotenoid composition in the green microalga *Chlorococcum*

**Yuan J.P.\*, Chen F., Liu X., Li X.Z.**

\* Food Engineering Research Center of State Education Ministry, Zhongshan University, Guangzhou 510275, Peoples Republic of China ; Tél : +86.20.84112299 ; E-mail : yuanjp99@263.net

Food Chemistry, 2002, 76 (3), p. 319-325 - *Texte en Anglais*

☞ *A commander à* : INIST-CNRS

Avec *Haematococcus pluvialis*, *Chlorococum* constitue une autre alternative à la production chimique d'astaxanthine, avec un profil en caroténoïdes différent.

## 2 – Transformation

### Procédés de transformation

#### ◆ 2004-2610

#### Les avantages de la stérilisation par hautes pressions sur la qualité des produits alimentaires

Advantages of high pressure sterilisation on quality of food products

**Matser A.M.\*, Krebbers B., van den Berg R.W., Bartels P.V.**

\* Agrotechnological Research Institute ATO, PO Box 17, 6700 AA Wageningen, Pays Bas ; Tél : +31.317.475119 ; Fax : +31.317.475347 ; E-mail : ariette.matser@wur.nl

Trends in Food Science and Technology, 2004, 15 (2), p. 79-85 - *Texte en Anglais*

Le traitement par haute pression peut être utilisé pour la stérilisation des produits alimentaires s'il est utilisé en combinant des températures élevées. En choisissant des paramètres de traitement adaptés, il est possible d'inactiver complètement les cellules végétatives et les spores microbiens pour obtenir des produits alimentaires stables.

Vis-à-vis des procédés classiques de stérilisation, ce traitement permet d'obtenir des produits d'une qualité supérieure tant du point de vue de la saveur que de la texture ou de la composition nutritionnelle.

L'incidence du procédé de stérilisation par haute pression sur la qualité des produits, et notamment la couleur des produits, est dépendante des denrées alimentaires considérées. La stérilisation par haute pression est une extension des possibilités offertes par les technologies et procédés hautes pressions.

Si ce procédé représente un intérêt certain, la stérilisation par haute pression nécessite une mise au point plus fine. Les différences de températures constatées sur la périphérie des produits soumis à ce traitement pose un problème de fiabilité.

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

#### ● 2004-2611

#### Propriétés antioxydantes des phosphates et d'autres additifs durant l'entreposage du maquereau et de l'omble d'Amérique crus

Antioxidant properties of phosphates and other additives during the storage of raw mackerel and lake trout

**Weilmeier D.M., Regenstein J.M.\***

\* Department of Food Science, Stocking Hall, Cornell University, Ithaca, NY 14853-7201, USA ; E-mail : jmr9@cornell.edu

Journal of Food Science, 2004, 69 (2), p. 102-108 - *Texte en Anglais*

L'addition de phosphates tels que le tripolyphosphate de sodium (STPP) à des échantillons de maquereaux montrent un effet antioxydant, quoique moins important que celui du propyl galate, de l'acide ascorbique ou de l'acide érythorbique.

Les phosphates sont particulièrement efficaces dans le muscle blanc. Cet effet n'est pas observé chez l'omble d'Amérique (*Salvelinus namaycush*) où l'acide érythorbique a un fort effet pro-oxydant.

Dans le maquereau, l'addition de STPP avec d'autres réducteurs de radicaux libres n'augmente pas l'effet antioxydant.

En étant plus petits, les phosphates de cation monovalents sont des meilleurs antioxydants que des cations plus grands avec des valences plus élevées.

Bien que la concentration et le type de phosphate puissent modifier la vitesse d'oxydation du maquereau, leur effet peut être masqué par certains facteurs.

#### ● 2004-2612

#### Changements physico-chimiques induits par un faisceau d'électrons dans du surimi et du gel de surimi de lieu d'Alaska

Physicochemical changes in Alaska pollock surimi and surimi gel as affected by electron beam

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

\* Seafood Laboratory and Department of Food Science and Technology, Oregon State University, 2001 Marine Dr. # 253, Astoria OR 97103 USA ; E-mail : jae.park@oregonstate.edu

Journal of Food Science, 2004, 69 (1), p. 53-57 - *Texte en Anglais*

L'industrie du surimi, comme d'autres industries agro-alimentaires, est à la recherche de

technologies de pasteurisation non thermiques permettant d'assurer un niveau optimal de sécurité microbiologique, tout en conservant le mieux possible les propriétés physico-chimiques des aliments. Les faisceaux d'électrons sont une de ces techniques. Le but de cette étude est d'identifier les modifications des propriétés physico-chimiques de surimis et de gels de surimi en fonction des doses de faisceaux d'électrons utilisées.

Des surimis et des gels de surimi de lieu d'Alaska sont soumis à différentes doses de faisceaux d'électrons. La force de cisaillement des gels augmente avec la dose jusqu'à 6 à 8 kGy puis diminue. L'électrophorèse en SDS-PAGE montre une dégradation progressive des chaînes lourdes de myosine avec l'augmentation de la dose, plus lente pour les échantillons congelés. L'intégrité des molécules d'actine est légèrement affectée par les doses importantes (25 kGy).

La quantité de groupes -SH et le niveau d'hydrophobicité de surface du surimi diminuent avec l'augmentation de la dose, ce qui suggère la formation de ponts disulfures et d'interactions hydrophobes. Pour les gels de surimi, c'est l'inverse qui se passe jusqu'à 6 kGy ; au-delà de cette dose, la quantité de groupes -SH et le niveau d'hydrophobicité décroissent.

### ● 2004-2613

#### Stabilité des Omega 3 selon les modes de chauffage et de conservation

Combe N.

ITERG, Département Biochimie et Nutrition, Université Bordeaux 1, av. des Facultés, 33405 Talence Cedex ; E-mail : n.combe@istab.u-bordeaux1.fr  
Médecine et Nutrition, 2003-1, 39 (1), p. 9-14

Les études épidémiologiques et nutritionnelles ont montré l'importance de la consommation d'acides gras Omega 3 dans la prévention des risques cardiovasculaires. Par conséquent l'ingestion des acides alpha-linolénique (18 : 3n-3 ou ALA), eicosapentaénoïque (20:5n-3 ou EPA) et docosahexaénoïque (22:6n-3 ou DHA) est recommandée. Toutefois la structure polyinsaturée de ces acides favorise leur oxydation dès lors qu'ils sont en présence d'oxygène et de divers agents, tels que les UV, les métaux de transition et les températures élevées (>100-150°C). Plusieurs exemples sur l'impact du chauffage et du mode de conservation des aliments sur la perte en Omega 3 a été répertoriés.

Des travaux sur les huiles de friture montrent que la teneur en ALA des huiles diminue lors de l'élévation de la température et du nombre de cycles de cuisson, au delà de 180°C et de 12 cycles de friture, la perte en ALA peut atteindre 30%. Par

contre, cette perte est inférieure à 7% quand la température n'excède pas 180°C pendant 8 cycles, même quand ces huiles sont riches en ALA (colza et soja).

Les modes de conservation du poisson peuvent influencer les taux en EPA et DHA. La congélation altère ces acides gras, jusqu'à 80% après 24 mois d'entreposage, le fumage aussi : la perte peut atteindre 35% chez le maquereau. Par contre un test d'entreposage de conserves de sardines et de maquereaux pendant deux ans a montré une stabilité des taux de DHA et EPA.

NB : l'influence de l'appertisation sur les oméga3 à longue chaîne (EPA et DHA) n'est pas traité dans cet article.

### ● 2004-2614

#### Influence de la gestion de l'eau sur les procédés de dessalage de la morue

Cod desalting process as affected by water management

Barat J.M.\*, Rodriguez-Barona S., Castello M., Andres A., Fito P.

\* Departamento de Tecnologia de Alimentos, Univ. Politécnica de Valencia, camino de Vera s/n, P.B. 22012, 46020 Valencia, Espagne ; Tél : +34-96-387-7365 ; Fax : +34-96-387-7369/7956 ; E-mail : jmbarat@tal.upv.es

Journal of Food Engineering, 2004-2, 61 (3), p. 353-357 - Texte en Anglais

Sur les trois méthodes testées, la méthode avec une seule étape de dessalage, sans renouvellement de l'eau, donne le meilleur rendement et le moins d'eaux usées.

### ● 2004-2615

#### Influence de la concentration en sel pour le saumurage de la morue (*Gadus morhua*)

The effects of various salt concentrations during brine curing of cod (*Gadus morhua*)

Thorarinsdottir K.A., Arason S., Bogason S.G., Kristbergsson K.\*

\* University of Iceland, Department of Food Science and Icelandic Fisheries Laboratories (IFL), Skulagötu 4, IS-101 Reykjavik, Iceland ; Fax : +354.530.8601 ; E-mail : kk@rf.is

International Journal of Food Science and Technology, 2004, n° 39, p. 79-89 - Texte en Anglais

Les rendements et la qualité de filets de morue salée ont été étudiés en fonction de la concentration de la saumure utilisée qui pouvait diminuer au cours du temps (méthode traditionnelle), être maintenue constante ou bien augmenter progressivement. Aucune différence significative n'a été observée entre les trois méthodes, quant à



son influence sur la qualité du produit salé et réhydraté.

### ● 2004-2616

#### **Diffusion du sel dans des filets de saumon Atlantique en *pre-rigor***

Salt diffusion in *pre-rigor* filleted Atlantic salmon

**Bencze Rora A.M.\***, **Furuhaug R.**, **Fjaera S.O.**, **Skjervold P.O.**

\* AKVAFORSK, Institute of Aquaculture Research AS, P.O. Box 5010, N-1432 Ås-NLH, Norway ; Tél.: +47-64-94-95-00 ; Fax : +47-64-94-95-02 ; E-mail : mia.rora@akvaforsk.nlh.no

Aquaculture, 2004-04, n° 232, p. 255-263 - *Texte en Anglais*

Le salage en *pre-rigor*, au sel sec ou par injection, donne des concentrations en sel inférieures à celles obtenues par traitement en *post-rigor*.

## Emballage et conditionnement

### ● 2004-2617

#### **Dossier alimentaire : la marée gagne en fraîcheur.**

Qualité et innovation tirent la marée ; les surgelés exhibent leur fraîcheur ; l'appertisé fait un pas prudent vers le plastique ; le préemballé repousse les limites de la DLC ; les caisses marée, bastion attaqué du PSE (*polystyrène expansé*)

**Jadoul A.**

Emballages Magazine, 2004-04, supplément au n° 702, p. 35-45

Des solutions innovantes en matière d'emballage sont développées pour améliorer la qualité des produits de la mer et les valoriser : le point sur les nouveautés en surgelé, appertisé, frais pré-emballé et caisses marée.

## Innovation produits

### ● 2004-2618

#### **Inhibition de la dégradation durant l'entreposage congelé de filets de chinchard (*Trachurus trachurus*) par un traitement préalable avec un extrait de plantes**

Damage inhibition during frozen storage of

horse mackerel (*Trachurus trachurus*) filets by a previous plant extract treatment

**Aubourg S.\***, **Lugasi A.**, **Hóvári J.**, **Piñeiro C.**, **Lebovics V.**, **Jakóczy I.**

\* Instituto de Investigaciones Marinas (CSIC), Vigo, Espagne ; E-mail : saubourg@iim.csic.es

Journal of Food Science, 2004, 69 (2), p. 136-141 - *Texte en Anglais*

L'effet d'un extrait commercial de plantes, le Rosmol-P (RP), un ingrédient autorisé, a été testé sur la stabilité du poisson durant un entreposage congelé. Des filets de chinchards ont été trempés dans l'eau (témoin trempage dans l'eau) et à deux concentrations en RP (0,333% et 1,333%), puis comparés à des filets non traités.

La mesure du degré d'oxydation par fluorescence et indice thiobarbiturique montre un développement de l'oxydation plus faible sur les deux lots traités au RP, en particulier pour le traitement à 1,333%, que sur les deux témoins.

La diminution de l'activité de la glutathione peroxydase est plus faible dans le cas du traitement à 1,333%. L'analyse sensorielle montre une augmentation de la durée de vie selon l'ordre suivant : filets non traités, filets témoins du trempage, filets traités avec 0,333% de RP et filets traités avec 1,333% de RP.

### ● 2004-2619

#### **Nouvelles approches pour une récupération efficace des protéines de poissons et pour la détermination de leurs caractéristiques physico-chimiques**

New approaches for the effective recovery of fish proteins and their physicochemical characteristics

**Kim Y.S.**, **Park J.W.\***, **Choi Y.J.**

\* Seafood Laboratory and Department of Food Science & Technology, Oregon state Univ., Astoria, Oregon 97103, USA ; Tél : 1-503-325-4531 ; Fax : 1-503-325-2753 ; E-mail : Jae.Park@oregonstate.edu

Fisheries Science, 2003-1, n° 69, p. 1231-1239 - *Texte en Anglais*

Surimi : un nouveau procédé d'extraction des protéines par solubilisation en milieu acide augmente fortement le rendement (35-45%). L'étude consiste à caractériser les protéines ainsi obtenues en les comparant à celles résultant du procédé traditionnel.

La solubilité des protéines du merlu du Pacifique est très affectée lorsque le pH s'éloigne du point isoélectrique (pH 5,5).

La force de rupture la plus importante des gels est mesurée pour les protéines de poissons traitées à pH

11, tandis que de grandes valeurs de déformation sont obtenues à pH 2 et 11. L'électrophorèse sur gel de polyacrylamide-dodécylsulfate de sodium révèle que les protéines de poisson sont très dégradées par les traitements acides et alcalins.

La grande activité d'une enzyme analogue à la cathepsine B est détectée à partir de protéines de poisson traitées à l'acide. Une forte activité analogue à celle de la cathepsine L est trouvée dans les protéines de poisson traitées à pH 10,5, ce qui correspond bien à une force de rupture et une déformation plus faibles.

Les liaisons disulfure contribuent vraisemblablement à la meilleure texture des protéines de poisson traitées à pH 11.

## Biotechnologies

### ● 2004-2620 —————

#### **Stabilisation du collagène de poisson à température de dénaturation faible par des méthodes physiques de liaisons croisées**

Stabilization of low denaturation temperature collagen from fish by physical cross-linking methods

**Yunoki S.\*, Suzuki T., Takai M.**

\* Division of Molecular Chemistry, Graduate school of Engineering, Hokkaido University, Kita-13, Nishi-8, Kita-Ku, Sapporo, Hokkaido, 060-8628 Japon ; E-mail : yunoki@dove-mc.eng.hokudai.ac.jp

Journal of Bioscience and Bioengineering, 2003, 96 (6), p. 575-577 - *Texte en Anglais*

Le collagène extrait du saumon kéta a une température de dénaturation (19°C) beaucoup plus basse que celle des mammifères. Pour obtenir des matrices de collagène plus stable et pouvant être utilisées en tant que biomatériaux, le collagène de saumon kéta a été stabilisé par des traitements physiques (ultra-violets et DHT déhydrothermal).

## 3 – Qualité

### Sécurité alimentaire

#### ◆ 2004-2621

#### Une approche semi-quantitative pour estimer la contamination par le virus de Norwalk d'huîtres impliquées dans une contamination

A semiquantitative approach to estimate Norwalk-like virus contamination of oysters implicated in an outbreak

**Le Guyader F.S.\*, Neill F.H., Dubois E., Bon F., Loisy F., Kohli E., Pommepuy M., Atmar R.L.**

\* Lab. DEL-Microbiologie, Ifremer, BP 21105, 44311, Nantes cedex 03, Tél : +33.2.40.37.40.52 ; Fax : +33.2.40.37.40.73 ; E-mail : sleguyad@ifremer.fr

International Journal of Food Microbiology, 2003-10-15, n° 87, p. 107-112 - *Texte en Anglais*

Les coquillages sont régulièrement impliqués dans des épidémies de gastro-entérite causés par les virus de type Norwalk (NLV, récemment renommé Norovirus). Peu d'articles démontrent clairement le lien moléculaire par analyse des séquences. La diversité génomique des NLVs n'ayant pas permis la sélection d'amorces consensus pour la RT-PCR en temps réel, cette approche semi-quantitative est originale.

Les épidémies de gastro-entérites liées à la consommation de coquillage sont fréquentes et les virus de type Norwalk-like (NLVs) en sont les principaux responsables.

Cependant, les comparaisons moléculaires entre les coquillages et les échantillons cliniques sont encore rares, malgré la disponibilité de méthodes sensibles de détection.

Récemment dans une épidémie, nous avons détecté la même séquence de NLV dans les échantillons de selle et de coquillage (100% d'homologie sur 313 pb dans la région codant pour la protéine de capsid), renforçant les données épidémiologiques impliquant les coquillages comme source de l'infection.

Une approche semi-quantitative utilisant la méthode de RT-PCR-nombre le plus probable (MPP-RT-PCR) a démontré la présence d'une centaine d'unités RT-PCR par huître.

Le suivi des huîtres dans la région de production pendant environ 2 mois a montré la persistance de la contamination par le NLV jusqu'à une concentration d'environ mille unités RT-PCR par

huître avant la purification des coquillages. Cette étude peut être intéressante pour comprendre la contamination et la purification des coquillages pour les études d'analyses de risques.

**Analyse réalisée par : Le Guyader F. / IFREMER**

#### ◆ 2004-2622

#### La FDA et l'EPA annoncent la révision de l'avis au consommateur sur le méthylmercure dans le poisson

FDA and EPA Announce the Revised Consumer Advisory on Methylmercury in Fish U.S. Department of Health and Human Services and U.S. Environmental Protection Agency 2004-03-19, p. 1-2

- *Texte en Anglais - Adresse Internet :*

<http://www.fda.gov/bbs/topics/news/2004/NEW01038.html>

L'administration pour l'alimentation des Etats-Unis (FDA) et l'agence de protection de l'environnement (EPA) ont annoncé le 19 mars dernier leur position sur le méthylmercure (MeHg) et la consommation de poissons, mollusques et crustacés.

L'objectif est de réduire l'exposition des femmes enceintes, des mères allaitantes et des enfants en bas âge aux niveaux élevés de mercure contenus dans certains produits de la mer (requins, espadons,...).

Cet avis unifie les positions de la FDA et de l'EPA et remplace leurs avis, datant de 2001. Toutefois, la FDA et l'EPA soulignent les avantages liés à la consommation de poisson en préconisant jusqu'à 12 onces (deux repas moyens) par semaine de poissons, mollusques ou crustacés qui ont une faible teneur en mercure (crevettes, saumons, lieus et poissons-chat).

Cet avis fait suite à la 61<sup>ème</sup> session du JEFCA (Comité mixte FAO / OMS d'experts des additifs alimentaires – 10 au 19 juin 2003).

Le JECFA, dans le souci d'apporter une précaution supplémentaire vis-à-vis de l'impact potentiel du MeHg sur le développement neurologique du fœtus, a réévalué la DHTP (dose hebdomadaire tolérable provisoire) pour le MeHg, l'abaissant à 1,6 µg/kg de poids corporel /semaine.

Compte tenu de cette modification de la DHTP, l'Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments a, elle aussi émis un avis - saisine n°

2003-SA-0380.

*Voir aussi les documents Internet liés à ce texte :*

FDA-EPA Advisory: What You Need to Know about Mercury in Fish and Shellfish (March 2004)  
 Mercury Levels in Commercial Fish and Shellfish (March 2004).

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

## ◆ 2004-2623

### Identification des principaux micro-organismes contribuant à la formation d'histamine dans les produits de la mer en vue d'assurer la sécurité du produit

Identification of the main bacteria contributing to histamine formation in seafood to ensure product safety

**Kim S.H., Barros-Velazquez J., Ben-Gigirey B., Jong-Bang E., Sang Ho J., Cheng-i W., Haejung A.\***

\* Depart of Nutrition and Food Science, Auburn Univ., Auburn, AL 36849, USA ; Tél : 1-334-844-3296 ; Fax : 1-334-844-3268 ; E-mail : Haejung.An@auburn.edu  
 Food Science and Biotechnology, 2003-1, 12 (4), p. 451-460 - *Texte en Anglais*

Cet article passe en revue les bactéries susceptibles de produire de l'histamine.

Parmi les bactéries entériques marines identifiées comme productrices d'histamine, *Morganella morganii* se révèle la principale contributrice du fait de sa grande capacité à produire de l'histamine. Partant de ce constat, les auteurs préconisent de surveiller principalement cette bactérie avant que l'histamine ne s'accumule dans les tissus des poissons. La présence de cette bactérie est détectée par une technique moléculaire récemment mise au point.

Ces analyses montrent que *Morganella morganii* est endogène au poisson et peut causer une contamination croisée sur les lignes de fabrication. Une maîtrise de la température et du refroidissement des poissons tout au long de la chaîne de production permet de limiter le développement de ces bactéries.

Cette étude confirme l'importance de la maîtrise du froid pour limiter la production d'histamine.

**Analyse réalisée par : Biton M. / CTCPA**

## ● 2004-2624

### Détection de la protéine du prion dans le poisson. Probabilité de présence des EST – encéphalopathies spongiformes transmissibles ?

Nachweis von Prion-Proteinen bei Fischen-Wie wahrscheinlich sind Transmissible Spongiforme Enzephalopathien bei Fischen ?

**Oidtmann B.\*, Baier M., Hoffmann R.**

\* Institut für Zoologie, Fischereibiologie und Fischkrankheiten, Kaulbachstr. 37, 80539 München, Allemagne ; Tél : +49.89.2180.2687 ; Fax : +49.89-280.5175 ; E-mail : b.oidtmann@zoofisch.vetmed.uni-muenchen.de

Archiv für Lebensmittelhygiene, 2003-5, 54 (5-6), p. 141-145 - *Texte en Allemand*

📖 *A commander à : INIST-CNRS*

Les connaissances actuelles sur la possibilité pour le poisson de contracter l'encéphalopathie spongiforme transmissible (EST) sont discutées. Les aspects considérés sont : la présence d'EST dans les autres espèces animales ; l'identification récente du codage cDNA des prions du saumon Atlantique (*Salmo salar*) et du poisson-globe japonais (*Fugu rubripes*) ; les mesures prises pour empêcher l'extension des EST ; la présence possible d'EST dans le poisson du fait de la consommation d'aliments possiblement contaminés ; enfin les risques associés à l'utilisation du poisson dans l'alimentation humaine et animale.

## ● 2004-2625

### Dépistage de *Listeria monocytogenes* dans les unités de fumage et de transformation du poisson

Tracking of *Listeria monocytogenes* in smoked fish processing plants

**Thimothe J., Nightingale K.K., Gall K., Scott V.N., Wiedmann M.\***

\* Department of Food Science, Cornell Univ., Ithaca, New York 14853, USA ; Tél : 1-607-254-2838 ; Fax : 1-607-254-4868 ; E-mail : mw16@cornell.edu

Journal of Food Protection, 2004-2, 67 (2), p. 328-341 - *Texte en Anglais*

📖 *A commander à : INIST-CNRS*

Quatre usines de traitement de poisson fumé sont utilisées comme système-modèle pour caractériser les profils de contamination par *Listeria monocytogenes* dans les environnements de la production. Chacune de ces quatre usines est échantillonnée mensuellement pendant environ un an : 4 à 6 poissons crus et 4 à 6 produits finis. Par ailleurs, 12 à 14 échantillons de l'environnement sont prélevés plusieurs heures après le démarrage de la production, en des sites susceptibles d'être

contaminés. Au total, 234 échantillons de poissons crus, 233 de produits finis et 553 d'environnement sont testés. Des souches présumées de *Listeria* sont isolées de 16,7% des échantillons de poissons crus, de 9% des produits finis et de 27,3% des tests de l'environnement. Pour *Listeria monocytogenes*, les pourcentages correspondants sont 3,8%, 1,3% et 12,8%. Parmi les échantillons de l'environnement, *L. monocytogenes* est trouvé dans 23,7% des caniveaux, 4,8% des surfaces au contact avec les aliments et 10,4% sur les surfaces en contact avec les employés (tabliers, mains et poignées de portes) et 12,3% sur des surfaces en contact avec des produits non alimentaires.

Le genre *Listeria* est isolé dans les environnements des 4 usines, mais dans l'une d'elles, l'espèce *L. monocytogenes* n'a été détectée dans aucun échantillon d'environnement. Le ribotypage automatisé EcoRI différencie 15 ribotypes parmi les 83 isolats de *L. monocytogenes*. Pour chacune des 3 usines ayant des échantillons de l'environnement positifs pour *L. monocytogenes*, 1 ou 2 ribotypes semblent persister dans leur environnement lors de la période d'étude.

Dans une usine, un ribotype spécifique de *L. monocytogenes* représente 44% des échantillons positifs de l'environnement et est aussi responsable d'un des deux échantillons positifs à partir des produits finis trouvés dans cette usine. Dans une autre usine, un ribotype spécifique de *L. monocytogenes* a une présence persistante dans la zone de manutention du poisson cru, mais ce ribotype n'est jamais isolé de la zone des produits finis, ce qui indique qu'il y a séparation effective entre ces deux zones. Les méthodes de sous-typage moléculaire peuvent permettre d'identifier les voies de contamination spécifiques à l'usine et ainsi mettre en oeuvre des stratégies d'élimination de *L. monocytogenes*.

#### ● 2004-2626

##### **Le transfert des PCDD et des PCDF dans les parties comestibles de la truite arc-en-ciel, *Oncorhynchus mykiss* (Walbaum), par l'aliment**

Transfer of PCDDs and PCDFs into the edible parts of farmed rainbow trout, *Oncorhynchus mykiss* (Walbaum), via feed

**Karl H.\*, Kuhlmann H., Ruoff U.**

\* Federal Research Centre for Fisheries, Institute for Fishery Technology and Fishery Quality, Palmallee 9, D-22767 Hamburg, Germany ; E-mail : horst.karl@ibt.bfa-fisch.de

Aquaculture Research, 2003, 34 (12), p. 1009-1014 - Texte en Anglais

Cette étude a été réalisée pour quantifier le transfert des contaminants chimiques, les polychlorés dibenzo-p-dioxines (PCDDs) et les polychlorés dibenzofuranes (PCDFs), de l'aliment poisson commercial aux parties comestibles de la truite arc-en-ciel (*Oncorhynchus mykiss*) élevée dans des conditions habituelles. Les truites ont été nourries avec un aliment pour saumon à haute énergie (teneur en graisse de 26 à 30 %) sur une période de 19 mois. Le poids moyen des poissons passe de 10 g à plus de 2 092 g et la taille dépasse 51 cm. Des quantités notables de PCDDs et de PCDFs ont été transférées de l'aliment aux tissus de la truite.

Les concentrations en dioxine augmentent avec la durée de l'alimentation de 0,054 jusqu'à 0,914 ng par rapport au poids humide du muscle (ng WHO-PCDD/F-TEQs kg<sup>-1</sup>), et de 4,991 à 15,815 ng par rapport aux lipides (ng WHO-PCDD/F-TEQs kg<sup>-1</sup>).

Une corrélation est trouvée entre la concentration en dioxine dans l'aliment et celle retrouvée dans les lipides du tissu musculaire. Ces résultats permettent d'établir des taux de transfert de ces contaminants chimiques à des truites d'aquaculture à partir d'un régime hautement énergétique.

#### ● 2004-2627


##### **Comment atteindre un FSO - Maîtrise de *Listeria monocytogenes* dans l'industrie du poisson fumé**

How to meet an FSO - Control of *Listeria monocytogenes* in the smoked fish industry

**Gram L.**

Danish Institute for Fisheries Research, Department of Seafood Research, DK-2800 Kgs. Lyngby, Danemark ; E-mail : gram@dfu.min.dk

Mitteilungen aus Lebensmitteluntersuchung und Hygiene, 2004-01, 95 (1), p. 59-67 - Texte en Anglais

 A commander à : INIST-CNRS

Le FSO (Food Safety Objective) est un concept introduit par l'ICMSF (International Commission on Microbiological Specifications of Foods) pour représenter la fréquence et/ou la concentration maximale d'un danger microbiologique dans un aliment au moment de sa consommation, permettant de garantir au consommateur un niveau de protection acceptable.

Les moyens de maîtrise du risque microbiologique doivent être telles que  $H_0 - \Sigma R + \Sigma I \leq FSO$ , avec  $H_0$  = niveau de maîtrise initial, R = réduction du niveau de maîtrise (durant la production et juste avant la consommation), I = augmentation du niveau de maîtrise (prévention de la recontamination et de la croissance).

En ce qui concerne la présence de *Listeria monocytogenes* dans un produit prêt à consommer tel que le poisson fumé, l'ICMSF prend comme exemple un FSO de 100 cfu/g. Cette valeur suggérée doit être basée sur des évaluations nationales et internationales des risques et sur les données de prévalence et de croissance de *L. monocytogenes*.

Comme il n'existe pas pour l'instant de point critique de maîtrise (CCP), il est important de faire attention à la recontamination au cours de la fabrication et à la croissance bactérienne pendant la distribution.

#### ● 2004-2628

**Comparaison de deux procédures de désinfection des ateliers de fumage du saumon, mousse à base d'hypochlorite de sodium et vaporisation à base d'acide peroxyacétique : survie de la flore générale et de *Listeria monocytogenes***

Comparison of sodium hypochlorite-based foam and peroxyacetic acid-based fog sanitizing procedures in a salmon smokehouse: survival of the general microflora and *Listeria monocytogenes*

**Bagge-Ravn D., Gardshodn K., Gram L., Fønnesbech Vogel B.\***

\* Danish Institute for Fisheries Research, Department of Seafood Research, Technical University of Denmark, Soltofts Plads, Building 221, DK-2800 Kgs. Lyngby, Denmark ; bfv@dfu.min.dk

Journal of Food Protection, 2003, 66 (4), p. 592-598 - *Texte en Anglais*

📖 *A commander à : INIST-CNRS*

Malgré les différentes mesures de désinfection, la fréquence de détection de *Listeria monocytogenes* reste inchangée du fait de points critiques difficiles d'accès (tuyaux, canalisations). Le typage montre que depuis 1995 la même souche persiste dans l'usine.

#### ● 2004-2629

***Photobacterium phosphoreum* responsable d'incident histaminique dans le poisson**

*Photobacterium phosphoreum* caused a histamine fish poisoning accident

**Kanki M., Yoda T., Ishibashi M., Tsukamoto T.**

Osaka Prefectural Institute of Public Health, 1-3-69 Nakamichi, Higashinari-ku, Osaka 537-0025, Japan ; E-mail : kanki@iph.pref.osaka.jp

International Journal of Food Microbiology, 2004, n° 92, p. 79-87 - *Texte en Anglais*

Pour la première fois, *Photobacterium phosphoreum* est identifié en tant que responsable

d'un incident histaminique dans du poisson. Les tests biochimiques et le séquençage partiel de l'ARN 16s permettent d'identifier facilement cette bactérie dans les produits à base de poisson.

#### ● 2004-2630

**Inactivation par radiation ionisante de *Salmonella enteridis*, *Salmonella infantis*, et *Vibrio parahaemolyticus* dans les huîtres (*Crassostrea brasiliana*)**

Inactivation by ionizing radiation of *Salmonella Enteridis*, *Salmonella infantis*, and *Vibrio parahaemolyticus* in oysters (*Crassostrea brasiliana*)

**Jakabi M., Gelli D.S., Torre J.C.M.D., Rodas M.A.B., Franco B.D., Destro M.T., Landgraf M.\***

\* Departamento de Alimentos e Nutrição Experimental, Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Universidade de São Paulo, Avenida Pro. Lineu Prestes, 580, Bloco 14, 05508-900 São Paulo, Brazil ; E-mail : landgraf@usp.br

Journal of Food Protection, 2003, 66 (6), p. 1025-1029 - *Texte en Anglais*

📖 *A commander à : INIST-CNRS*

L'ionisation par rayon gamma à une dose de 3Kgray permet d'inactiver *Salmonella* et *Vibrio parahaemolyticus* dans les huîtres. Aucune modification d'odeur, de flaveur ou d'aspect n'est constatée.

#### ● 2004-2631

**Contamination des moules par le virus de l'hépatite A : un problème de santé publique en Italie méridionale**

Contamination of mussels by hepatitis A virus: a public-health problem in southern Italy

**Croci L.\*, De Medici D., Ciccozzi M., Di Pasquale S., Suffredini E., Toti L.**

\* Laboratorio Alimenti, Istituto Superiore di Sanità, Viale Regina Elena 299, 00161, Rome, Italy ; Tel.: +39-6-49902-477; fax: +39-6-49387-101 ; E-mail : luciana.croci@iss.it

Food Control, 2003-12, 14 p. 559-563 - *Texte en Anglais*

Résultat d'une enquête sur la salubrité des moules en Italie du sud (1999/2001), 15,6% des 180 échantillons étaient contaminés par le virus de l'hépatite A.


## Nutrition

### ● 2004-2632

#### **Alimentation animale et valeur nutritionnelle induite sur les produits dérivés consommés par l'homme : les lipides sont-ils principalement concernés ?**

**Bourre J.M.**

Unité Inserm U26 de Neuro-Pharmaco-Nutrition, Hôpital Fernand-Widal, 200 rue du Faubourg St-Denis, 75745 Paris Cedex 10 ; Tél. 01.40.05.43.39 ; Fax 01.40.34.40.64 ; E-mail : jean-marie.bourre@fwidal.inserm.fr  
Oléagineux Corps gras Lipides - OCL, 2003-12, 10 (5-6), p. 405-424

 *A commander à* : INIST-CNRS

Dans quelle mesure l'alimentation des animaux influence-t-elle la valeur nutritionnelle des aliments qui en sont issus pour la consommation humaine ? Cet article présente une synthèse des éléments actuellement disponibles pour répondre à cette question, selon la nature des nutriments (vitamines, minéraux, acides gras polyinsaturés, acides aminés) et selon l'espèce animale considérée. On verra que les lipides sont presque exclusivement concernés.

En ce qui concerne les poissons, de nombreuses publications ont démontré l'intérêt des acides gras oméga-3 issus de leur chair pour prévenir et traiter certains aspects de pathologies telles que les maladies cardiovasculaires. Or, la qualité des graisses données en alimentation animale aux poissons d'élevage détermine fondamentalement la valeur nutritionnelle de leurs filets et peut donc permettre d'atteindre ou au contraire contrarier l'objectif de prévention de ces maladies. Ceci est encore plus spectaculaire pour les poissons gras. Ainsi, en nourrissant des saumons avec des extraits de poissons ou d'algues (huiles), la quantité de DHA (22:6 oméga-3) est multipliée par 20.

La composition de l'alimentation animale en glucides, protéines, vitamines, minéraux est en général bien moins déterminante pour la valeur nutritionnelle de l'alimentation humaine, exception faite des vitamines D et E. Toutefois, concernant les poissons, de grandes différences peuvent être observées selon les lieux de pêche et les saisons (et donc selon les élevages), pour les vitamines D et E, l'iode, le fer, le sélénium.

Étant donné le déficit considérable de l'alimentation des Français en acides gras oméga-3, il convient de promouvoir les aliments qui apportent plusieurs décigrammes d'acide alpha-linolénique et/ou quelques centaines de milligrammes d'EPA + DHA pour une ration alimentaire usuelle, tout en respectant un rapport oméga-6/oméga-3 proche de 5 et en minimisant les quantités d'acides gras saturés. Dans l'alimentation quotidienne, les poissons gras font ainsi partie des

aliments à recommander en priorité, ainsi que les poissons d'élevage mais à la condition expresse que leur nourriture ait été correcte (préoccupation qui fait l'objet d'un paragraphe de cette synthèse). L'utilisation d'huiles et graisses végétales dans l'alimentation des poissons (palme, coprah) est, par exemple, défavorable dans la perspective de l'alimentation humaine.

### ● 2004-2633

#### **Acides gras oméga 3 et maladies cardiovasculaires - à la pêche d'un traitement naturel**

Omega 3 fatty acids and cardiovascular disease - fishing for a natural treatment

**Din J.N.\*, Newby D.E., Flapan A.D.**

\* Cardiovascular Research, University of Edinburgh, Edinburgh EH16 4SB, 2 Royal Infirmary of Edinburgh, Edinburgh EH16 4SA, UK ; E-mail : jehangirdin@hotmail.com

British Medical Journal - BMJ, 2004-01-03, n° 328 p. 30-35 - *Texte en Anglais*

*Adresse Internet :*

<http://bmj.bmjournals.com/cgi/reprint/328/7430/30>

Description d'un point de vue médical des mécanismes d'action des oméga 3 suivi de recommandations de consommation incluant les teneurs en EPA et DHA par espèce de poisson.

## Critères de qualité


### ◆ 2004-2634

#### **Saumon fumé : Préférences des consommateurs européens.**

Amélioration de la qualité du saumon fumé pour le consommateur européen

Matra - IMR - Ifremer - Adriant - Enitiaa

Programme "Qualité de la Vie et Gestion des Ressources Vivantes" de la Communauté Européenne, 2004, n° QLK1-2000-01575 - EUROSALMON ; 120 €, p. 1-131

 *A commander à* : Adriant, rue Pierre Adolphe Bobierre, BP 62303 ; 44323 Nantes cedex 3

Un projet européen (QLK1-2000-01575-Eurosalm) mené par trois Instituts de Recherche (MATRA, IMR, IFREMER) et une entreprise privée spécialisée dans les études consommateurs (ADRIANT) a permis, en collaboration avec l'ENITIAA d'établir une cartographie des préférences des consommateurs européens pour le saumon fumé.

Cette étude s'est déroulée en deux phases. La première a permis la caractérisation physique,

chimique, sensorielle et microbiologique de saumons fumés, fabriqués dans six pays européens (la Belgique, le Danemark, la France, l'Allemagne, l'Italie et la Grande Bretagne) et la mise en évidence de différentes catégories de produits. Onze groupes ont ainsi été identifiés en fonction de leurs propriétés sensorielles. Pour la deuxième phase de l'étude, un sous-échantillon de 30 saumons fumés représentatifs de la gamme des produits initialement testés a été choisi et présenté à plus de 1000 consommateurs, de façon à étudier leurs préférences.

Cinq pays de consommation ont participé à l'étude : l'Allemagne, la Belgique, la France, l'Italie et le Royaume Uni. Dans chacun de ces pays, 200 personnes sélectionnées selon leur fréquence de consommation, ont donné une appréciation globale sur les 30 produits proposés. Jamais une telle étude n'avait jusqu'alors été menée à l'échelle européenne. Les principaux résultats montrent que cinq groupes de consommateurs ayant des préférences différentes peuvent être identifiés. Chaque groupe représente approximativement 20% de la population étudiée.

Le **groupe 1** recherche plutôt une odeur et un goût fumés (tous types de note fumée) ; le **groupe 2** aime des produits peu salés et apparaît peu sensible à des notes d'altération sensorielle ; le **groupe 3** a des préférences marquées pour les saumons peu salés, peu fumés et privilégie la note « poisson » ; le **groupe 4** aime des produits salés et ayant un goût de fumée spécifique « feu de bois » ; enfin, les consommateurs du **groupe 5** établissent leurs préférences en fonction de l'aspect (de préférence homogène) et de la couleur des tranches (de préférence orange). L'effet du pays d'origine du consommateur, même s'il existe, ne semble pas prépondérant dans le choix exprimé.

Cette étude sur les préférences des consommateurs est complétée par un questionnaire sur leurs habitudes de consommation ainsi que par l'exploitation d'une enquête déclarative sur les procédés mis en œuvre pour la fabrication des produits testés.

L'existence de classes de consommateurs dont les préférences sont diverses laisse penser qu'une meilleure communication, au travers de l'étiquetage, sur les caractéristiques du produit (niveau de fumage, niveau de salage en particulier) pourrait permettre aux consommateurs de mieux se repérer dans la gamme des produits proposés et de faire un choix selon des critères identifiables.

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

### ● 2004-2635

#### **Caractérisation sensorielle de saumons fumés à froid (*Salmo Salar*) issus du marché européen et relation avec les paramètres chimiques, physiques et microbiologiques**

Sensory characteristics of cold-smoked Atlantic salmon (*Salmo salar*) from European market and relationships with chemical, physical and microbiological measurements

**Cardinal M.\*, Gunnlaugsdottir H., Bjoernevik M., Ouisse A., Vallet J.L., Leroi F.**

\* Ifremer, Laboratoire Génie Alimentaire, rue de l'île d'Yeu, BP 21105, 44311 Nantes cedex 3, France ; Tél : +33 (0)2 40 37 40 61 ; Fax : +33 (0)2 40 37 40 71 ; E-mail : cardinal@ifremer.fr

Food Research International, 2004, n° 37, p. 181-193 - *Texte en Anglais*

Dans le cadre du projet européen QLK1-2000-01575-Eurosalmon- concernant la qualité du saumon fumé, des lots de saumon fumé à froid de différentes marques commerciales ont été achetés en supermarchés dans six pays européens différents (Belgique, Danemark, France, Allemagne, Italie et Grande Bretagne). L'objectif était d'identifier les différentes classes de produits existantes sur le marché, pour faire ensuite une sélection d'échantillons, en vue d'une étude de préférence des consommateurs.

Parmi les 117 lots reçus, 60 ont été sélectionnés pour analyser les caractéristiques des produits disponibles sur le marché européen. Ces produits ont été commandés directement auprès des fabricants. 57 produits ont finalement été reçus, entreposés à +4°C et analysés 2 et 3 semaines après fabrication. Tous les échantillons ont été soumis à des évaluations sensorielles par un jury entraîné, des analyses chimiques (teneur en eau, lipide, sel, phénol, ABVT, TMA), des mesures physiques (texture, couleur) ainsi que des analyses microbiologiques (flore totale, flore lactique, *lactobacillus*, *brochotrix*, levures et entérobactéries).

Les résultats montrent que les produits se répartissent en 11 groupes différents sur la base de critères sensoriels évalués par un panel entraîné. Les principaux facteurs de discrimination sont la couleur, l'intensité et les caractéristiques de la note fumée, la note aminée et la perception salée.

Certains des paramètres physiques ou chimiques se révèlent être de relativement bons indicateurs des propriétés sensorielles. L'article présente les modèles polynomiaux qui ont été testés pour trouver des relations entre certaines propriétés sensorielles et les mesures physiques ou chimiques.



● **2004-2636** —————  
**Modifications des pertes à l'égouttage lors de la décongélation et des pertes à la cuisson de la morue de la Baltique (*Gadus morhua*) lors d'un entreposage frigorifique long sous différentes conditions**

Changes of thaw-drip loss and cooking loss of Baltic cod (*Gadus morhua*) during long term storage under different frozen conditions

**Oehlenschlager J., Mierke-Klemeyer S.**

Federal Research Centre for Fisheries (BFAFi),  
 Institute for Fishery Technology & Fish Quality,  
 Palmaille 9, D-22767 Hamburg, Allemagne

Deutsche Lebensmittel-Rundschau, 2003-11, 99 (11), p. 435-438 - *Texte en Anglais*

📖 *A commander à : INIST-CNRS*

Des études sont effectuées sur les modifications des pertes à l'égouttage lors de la décongélation et des pertes à la cuisson, en tant qu'indicateurs de qualité de l'entreposage frigorifique à différentes températures, pour la morue de la Baltique (*Gadus morhua*). L'influence de la double congélation est aussi examinée. Les résultats sont discutés en considérant les différentes conditions de capture et d'entreposage.

La morue ayant subi une congélation simple, entreposée à -20 et -30°C, a les plus faibles pertes à l'égouttage, pour une durée d'entreposage de 12 mois. Pour la morue entreposée à -10°C, ces pertes sont les plus fortes, bien que la durée d'entreposage soit plus courte (6 mois). Par ailleurs, pour les échantillons de morue ayant subi une congélation simple à différentes températures d'entreposage, la perte à l'égouttage augmente avec la durée d'entreposage. Dans le cas de la double congélation, cette perte demeure presque stable, quelle que soit la durée d'entreposage.

● **2004-2637** —————  
**Contribution de l'analyse sensorielle et olfactométrique à la discrimination des arômes de différentes espèces de produits de la mer analysés à trois états de fraîcheur**

Contribution of sensory and olfactometry analysis to discriminate the aroma of different species of seafood products analysed at three states of freshness

**Prost C., Hallier A., Cardinal M., Courcoux P.**

Laboratoire de biochimie alimentaire, ENITIAA /  
 Laboratoire de valorisation des produits, IFREMER  
 Flavour research at the dawn of the 21st century (Actes du 10e Weurman Flavour Research Symposium), 2003, p. 482-487 - *Texte en Anglais*

Le développement de méthodes fiables pour mesurer la fraîcheur des produits de la mer et évaluer leur qualité organoleptique est l'un des objectifs de la recherche sur les poissons. Au cours de cette étude, six produits de la mer de consommation courante, présentant des caractéristiques sensorielles différentes (sardine, saumon, merlan, raie, lieu d'Alaska et crevette cuite) ont été analysés à trois états de fraîcheur.

D'une part, une analyse qualitative et quantitative des composés volatils a été réalisée en effectuant une séparation de ces composés par chromatographie en phase gazeuse (CPG), suivie d'une identification par spectrométrie de masse. Ces résultats ont été reliés à ceux obtenus en parallèle par une détection olfactométrique, en sortie de colonne CPG. D'autre part, l'odeur des poissons (crus) et des crevettes (cuites) a été évaluée par un jury entraîné d'analyse sensorielle, méthode reconnue pour évaluer la fraîcheur des produits de la mer.

Une représentation multidimensionnelle des différentes espèces de produits analysés (18 échantillons) a été réalisée à l'aide d'une analyse en composantes principales des composés odorants. Les descripteurs sensoriels, les critères chimiques (humidité, cendres, protéines, lipides, glucides) ainsi que les principaux indicateurs d'altération (ABVT, TMA, indice thiobarbiturique) ont été analysés pour illustrer les corrélations majeures entre données sensorielles et olfactométriques.

Les résultats montrent que les composés volatils semblent plus caractéristiques de l'espèce étudiée que de l'état de fraîcheur. Les composés odorants repérés par olfactométrie se trouvent souvent corrélés aux odeurs identifiées par analyse sensorielle.

● **2004-2638** —————  
**Rôle des bromophénols dans l'odeur des poissons d'eau douce et de mer**

Role of bromophenols in the odour of freshwater and sea fish

**Hagan T.D.J., Farmer L.J.**

Dard Food Science Division et Queen's University  
 Belfast, Newforge Lane, Belfast BT9 5PX, Royaume-Uni

Flavour research at the dawn of the 21st century (Actes du 10e Weurman Flavour Research Symposium), 2003, p. 626-629 - *Texte en Anglais*

Des bromophénols sont identifiés dans des langoustines, du saumon sauvage et d'élevage, et même des truites d'eau douce sauvages et d'élevage. La technique de chromatographie en phase gazeuse couplée à l'évaluation de l'odeur permet de conclure que les bromophénols comptent

parmi les 20 principaux composés odorants contribuant à l'odeur de poisson cuit (notamment le 2,6-di-bromophénol).

#### ○ 2004-2639

**Caractéristiques biochimiques et physico-chimiques du muscle et de l'actomyosine naturelle isolée des filets des jeunes saumons Atlantique (*Salmo salar*) entreposés à 0 et 4°C**  
Biochemical and physicochemical characteristics of muscle and natural actomyosin isolated from young Atlantic salmon (*Salmo salar*) fillets stored at 0 and 4°C

**Wang H., Liceaga-Gesualdo A.M., Li-Chan E.C.Y.\***

\* Food Nutrition & Health Program, Faculty of Agric. Sci., Univ. of British Columbia, 6650 NW Marine Drive, Vancouver, BC, V6T1Z4, Canada ; E-mail : ecyl@interchange.ubc.ca,

Journal of Food Science, 2003-4, 68 (3), p. 784-789  
- Texte en Anglais

Lors d'un entreposage, la capacité de rétention d'eau au bout de 2 jours et la possibilité d'extraction de l'actomyosine naturelle au bout de 5 à 7 jours sont significativement plus importantes à 0°C par rapport à 4°C ; par contre, la viscosité, l'hydrophobicité et la teneur en radicaux sulfhydryle sont généralement plus faibles pour les filets entreposés à 0°C que pour ceux entreposés à 4°C.

#### ○ 2004-2640

**Caractérisation d'un défaut particulier du thon fumé**

Caratterizzazione di un particolare difetto del tonno affumicato

**Giuffrida A.\*, Pennisi L., Pagliuca G., Gazzotti T.**

\* Dipartimento di Sanità Pubblica, Facoltà di Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Messina, 98168 Messina, Italia

Industrie Alimentari, 2003-09, 42 (428), p. 836-839  
- Texte en Italien - Résumé en Anglais

Le défaut est une coloration circulaire brunâtre (diam. 2 à 5 cm) due à un parasite, *Hexacapsula neothunni*.

#### ○ 2004-2641

**Qualité des crevettes décongelées par une recirculation d'air par rapport à une immersion dans l'eau**

Quality of frozen shrimp thawed by recirculating air versus water immersion

**Lin C.S., Hung Y.C.\*, McWatters K.H., Park C.M.**

\* Department of Food Science & Technology,

University of Georgia, Griffin, GA 30223-1797, USA ;  
Tél : 770.412.4739 ; Fax : 770.412.4748 ; E-mail :  
yhung@uga.edu

Journal of Food Quality, 2003, n° 26, p. 15-25 -  
Texte en Anglais

☞ A commander à : INIST-CNRS

La décongélation en chambre froide avec une circulation uniforme de l'air réfrigéré donne des produits de meilleure qualité microbiologique avec un rendement légèrement supérieur (perte d'eau plus faible) que la décongélation par immersion dans un bac d'eau à 21°C (eau renouvelée 0,6 l/min), mais la durée de décongélation est nettement supérieure (16 h par rapport à 2 h).

#### ○ 2004-2642

**Propriétés physico-chimiques d'un indicateur temps-température basé sur l'immobilisation de l'alpha-amylase d'*Aspergillus oryzae* dans un gel de polyacrylamide affecté par le degré de l'agent liant et le contenu en sel**

Physicochemical properties of a time-temperature indicator based on immobilization of *Aspergillus oryzae* alpha-amylase in polyacrylamide gel as affected by degree of cross-linking agent and salt content

**Raviyan P., Tang J., Orellana L., Rasco B.\***

\* Department of Food Science & Human Nutrition, Washington State Univ., Box 646376, Pullman, WA 99164, USA ; E-mail : rasco@wsu.edu

Journal of Food Science, 2003, 68 (7), p. 2302-2308 - Texte en Anglais

Indicateur temps-température utilisable pour un suivi de pasteurisation d'aliment ou le passage en four micro-ondes.

#### ○ 2004-2643

**Production de putrescine, cadavérine et indole par des bactéries isolées de crevettes pénaïdes sauvages et d'élevage stockées à 0, 12, 24, et 36°C**

Putrescine, cadaverine, and indole production by bacteria isolated from wild and aquacultured penaeid shrimp stored at 0, 12, 24, and 36°C

**Benner R.A.\*, Staruszkiewicz W.F., Otwell W.S.**

\* US FDA, Washington Seafood Lab., HFS-426, 8501 Muirkirk Rd., Laurel, MD 20708, USA ; E-mail : rbenner@cfsan.fda.gov

Journal of Food Protection, 2004, n° 67, p. 124-133  
- Texte en Anglais

La putrescine est produite par *S. putrefaciens* de 0°C à 12 °C et par *S. putrefaciens*, *Vibrio* spp et *Morganella morganii* de 24°C à 36°C, selon cette étude FDA la putrescine pourrait être considérée

comme indicateur chimique de décomposition des crevettes d'aquaculture.

#### ● 2004-2644

##### **Propriétés physiques et rhéologiques de la gélatine de poisson comparée à celle des mammifères**

Physical and rheological properties of fish gelatin compared to mammalian gelatin

**Haug I.J.\*, Draget K.I., Smidsrød O.**

\* Norwegian Biopolymer Laboratory (NOBIPOL), Institute of Biotechnology, Norwegian University of Science and Technology (NTNU), Sem Sælandsvei 6/8, N-7491, Trondheim, Norway ; E-mail : ingvild.haug@chembio.ntnu.no

Food Hydrocolloids, 2004-03, 18 (2), p. 203-213 - *Texte en Anglais*

## Gestion de la qualité

#### ● 2004-2645

##### **Les attitudes, les connaissances et le comportement du consommateur : une revue des questions de sécurité alimentaire**

Consumer attitudes, knowledge and behaviour: a review of food safety issues

**Wilcock A., Pun M., Khanona J., Aung M.\***

\* Department of Marketing and Consumer Studies, University of Guelph, Ontario, Canada ; Tel : +1-519-824-4120 ; Fax : +1.519.823.1964

Trends in Food Science and Technology, 2004, 15 (2), p. 56-66 - *Texte en Anglais*

Les attitudes des consommateurs ont montré qu'il est possible d'influencer et de prévoir le comportement de ces derniers. Cette revue met en exergue les différentes attitudes des consommateurs envers la sécurité des aliments. La diversité constatée chez les consommateurs est basée sur une variété de facteurs démographiques et socio-économiques.

Le rapport entre les attitudes des consommateurs, leurs connaissances et leurs comportements concernant la sécurité des aliments est également examiné. Cet examen indique que les attitudes des consommateurs n'entraînent pas nécessairement une augmentation de la sécurité des aliments consommés. On peut conclure qu'il existe un besoin de formation, des consommateurs par les professionnels, aux problèmes de sécurité alimentaires.

## Méthodes analytiques spécifiques produits de la mer

#### ● 2004-2646

##### **Des "multi-capteurs" pour estimer la qualité du poisson**

Multisensor for fish quality determination

**Olafsdottir G.\*, Nesvadba P., Di Natale C., Careche M., Oehlenschlager J., Tryggvadottir S.V., Schubring R., Kroeger M., Heia K., Eisaassen M.**

\* Icelandic Fisheries Laboratories, Skúlagata 4, 101 Reykjavik, Islande ; Fax : +354-530-8601 ; E-mail : gudrun@rf.is

Trends in Food Science and Technology, 2004-2, 15 (2), p. 86-93 - *Texte en Anglais*

Les industriels européens du secteur poisson sont très réticents pour utiliser d'autres analyses que la perception sensorielle afin de suivre la fraîcheur et la qualité des produits à base de poissons. Toutefois, un consensus général existe sur l'importance de la définition des facteurs influant sur la qualité et le besoin d'outils pour la surveillance de cette qualité. L'objectif du projet FAIR CT98-4076 (MUSTEC) était d'évaluer différentes techniques de mesures physico-chimiques et surtout d'intégrer l'ensemble des mesures pertinentes dans un ensemble cohérent et robuste pour estimer la fraîcheur des produits.

Une approche par fusion multi-capteurs était proposée, à partir des mesures de spectroscopie en lumière visible, de propriété électrique du poisson, de l'analyse d'image, de la couleur, de nez électronique et de texture.

La correspondance de l'ensemble de ces différentes mesures avec des scores sensorielles de la méthode QIM (relié à l'apparence, l'odeur et la texture) a été établie. Cette méthode permet d'obtenir un AQI (Indicateur artificiel de qualité), à partir des mesures multi-capteurs, qui reflète la qualité sensorielle du produit. Cette méthode procure une base intéressante pour une exploitation industrielle.

#### ● 2004-2647

##### **Les techniques destructives et non destructives d'analyse de composition et d'authentification des produits alimentaires**

Destructive and non-destructive analytical techniques for authentication and composition analyses of foodstuffs

**Martinez I.\*, Aursand M., Erikson U., Singstad**

**T. E., Veliyulin E., van der Zwaag C.**

\* SINTEF Fisheries and Aquaculture, Ltd., N-7465, Trondheim, Norway ; Tél : +47.735.963.4 ; Fax : +47.735.963.63 ; E-mail : [iciar.martinez@sintef.no](mailto:iciar.martinez@sintef.no)  
Trends in Food Science and Technology, 2003-12-01, n° 14, p. 489-498 - *Texte en Anglais*

La conformité à la législation européenne sur l'étiquetage des produits de la pêche exige la standardisation et la validation de méthodes d'authentification. L'article présente plusieurs techniques d'identification d'espèces des poissons basées sur les protéines et l'ADN ; il examine aussi le potentiel d'éléments trace, d'analyses de ratio d'isotopes stables et de la spectroscopie RMN de  $H^1$ ,  $H^2$  et  $C^{13}$  pour identifier la méthode de production et l'origine des produits de la mer ; finalement il présente l'utilisation de la spectroscopie RMN et de l'analyse d'image pour évaluer, de façon rapide et non destructive, les taux de lipide, d'eau et de sel des produits alimentaires. Ces dernières techniques permettent de classer les poissons vivants en fonction de leur teneur en matières grasses et d'optimiser en ligne les conditions de traitement.

**● 2004-2648****Détermination non destructive du taux de matière grasse du thon obèse glazuré à l'aide d'un spectrophotomètre proche infra-rouge portable**

Non-destructive determination of the fat content in glazed bigeye tuna by portable near infrared spectrophotometer

**Shimamoto J.\*, Hasegawa K., Hattori S., Hattori Y., Mizuno T.**

\* Shizuoka Prefectural Fisheries Experiment Station, Yaizu, Shizuoka 425-0033, Japon ; Tél : 81.54.627.1815 ; Fax : 81-54-629-7350 ; E-mail : [vyc05762@nifty.ne.jp](mailto:vyc05762@nifty.ne.jp)

Fisheries Science, 2003-12-01, n° 69, p. 1247-1256 - *Texte en Anglais*

Les déterminations non destructives de la teneur en matières grasses du thon obèse glazuré ou décongelé ont été effectuées à l'aide d'un spectrophotomètre proche infrarouge (NIR) portable. Pour le thon congelé, une équation de calibration satisfaisante et précise n'a pu être obtenue en utilisant la méthode NIR dans des conditions de congélation. La localisation la plus précise pour la mesure NIR de la teneur en matières grasses dans le thon obèse est une portion de l'abdomen près de l'anus.

L'exactitude de l'équation de calibration augmente après déglazurage et les meilleurs résultats sont obtenus sur le produit décongelé. Pour le thon congelé une équation de calibration avec

compensation de température s'est avérée correcte pour la détermination du taux de graisse après déglazurage.

**● 2004-2649****Comparaison de méthodes sélectionnées pour estimer la fraîcheur et la durée de conservation sous glace de la dorade royale (*Sparus aurata*)**

Comparison of selected methods of assessing freshness quality and remaining storage life of iced gilthead sea bream (*Sparus aurata*)

**Lougois V.P.\*, Kyranas E.R., Kyranas V.R.**

\* Fisheries Laboratory, Department of Food Technology, Technological Educational Institution (TEI) of Athens, Greece ; E-mail : [vloug@teiath.gr](mailto:vloug@teiath.gr)

Food Research International, 2003, 36 (6), p. 551-560 - *Texte en Anglais*

Parmi les méthodes testées, évaluation sensorielle, facteur k, analyses bactériologiques et mesure au Torrymeter (mesure de propriétés di-électriques) cette dernière approche s'est révélée la plus pratique pour évaluer la fraîcheur.

**● 2004-2650****Une méthode rapide non destructive de contrôle qualité du poisson par détermination de l'intensité de l'odeur**

A rapid non-destructive method for fish quality control by determination of smell intensity

**Gelman A.\*, Drabkin V., Glatman L.**

\* Fishery Products Laboratory, Kimron Veterinary Institute, PO Box 12, Bet Dagan 50250, Israel ; E-mail : [alexander\\_gelman@hotmail.com](mailto:alexander_gelman@hotmail.com)

Journal of the Science of Food and Agriculture, 2003, n° 83, p. 580-585 - *Texte en Anglais*

Un nez électronique portable, le "Cosmos", mesure l'intensité de l'odeur de poisson. Le poisson a été laissé entier dans un sachet fermé en chambre froide et la mesure a été effectuée à 15°C après intubation du sachet. Une bonne corrélation a été obtenue entre les résultats de la mesure non destructive rapide de l'intensité de l'odeur et l'analyse sensorielle.

**● 2004-2651****Application de la technique ADN pour l'identification des espèces dans différents produits transformés à base de chair d'espadon**

Application of DNA technique for identifying the species of different processed products of swordfish meat

**Hsieh H.S., Chai T., Cheng C.A., Hsieh Y.W., Hwang D.F.\***

\* Department of Food Science, National Taiwan Ocean University, Keelung, Taiwan, Chine ; E-mail : dfhwang@mail.ntou.edu.tw

Journal of Food Science, 2004, 69 (1), p. 1-6 - *Texte en Anglais*

Mise au point de méthodes de biologie moléculaire, PCR-RFLP et séquençage de la région de contrôle de l'ADN mitochondrial qui permet d'identifier l'espadon transformé (congelé, cuit, stérilisé, frit) et de le différencier des marlins et voiliers.

#### ● 2004-2652

**Oxydation lipidique de filets de hareng (*Clupea harengus*) sous glace mesurée par un système commercial de barrette de capteurs à gaz**

Lipid oxidation in herring fillets (*Clupea harengus*) during ice storage measured by a commercial hybrid gas-sensor array system

**Haugen J.E.\*, Undeland I.**

\* MATFORSK, Norwegian Food Research Institute, Osloveien 1, N-1430 Ås, Norway ; E-mail : john-erik.haugen@matforsk.no

Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2003, 51 (3), p. 752-759 - *Texte en Anglais*

Bons résultats obtenus avec un "nez électronique" : détection de l'oxydation et prédiction de la durée de stockage du hareng avec 1 jour d'erreur.

#### ● 2004-2653

**Mesure de critères de qualité de darnes de truite Fario (*Salmo trutta*) par analyse d'image colorimétrique automatisée**

Quality traits of brown trouts (*Salmo trutta*) cutlets described by automated color image analysis

**Marty-Mahé P., Loisel P., Fauconneau B., Haffray P., Brossard D., Davenel A.**

\* Cemagref, Unité de Recherche Technologie des Equipements Agro-Alimentaires, 17 avenue de Cucillat, CS 64427 Rennes Cedex 35044 ; E-mail : pascale.marty-mahe@cemagref.fr

Aquaculture, 2004, n° 232, p. 225-240 - *Texte en Anglais*

Un système d'analyse numérique d'image en couleurs est appliqué à des darnes de truite Fario pour déterminer les différentes zones tissulaires (muscle rouge, dépôts lipidiques visibles, surfaces périphériques) ainsi que les paramètres de couleur L\*, a\*, b\*. Cette technique qui a certaines limites dues à la taille des pixels, permet de mettre en évidence l'effet du taux de lipide de l'aliment sur le développement du muscle rouge et des tissus périphériques.

#### ● 2004-2654

**L'analyse colorimétrique bleu alamar comme indice d'altération et de concentration bactérienne des aliments d'origine marine**

Colorimetric alamarBlue assay as a bacterial concentration and spoilage index of marine foods

**Kuda T.\*, Yano T.**

\* Department of Food Science, Ishikawa Agricultural College, Nonoiichi, Ishikawa 921-8836, Japan ; E-mail : kuda@ishikawa-c.ac.jp

Food Control, 2003-10-00, 14 (7), p. 455-461 - *Texte en Anglais*

Cet article propose une méthode colorimétrique simple (bleu alamar ou rézasurine), rapide, sans technologie sophistiquée et bon marché pour déterminer la croissance bactérienne et l'altération des aliments, y compris des produits de la mer.

#### ● 2004-2655

**Inactivation thermique de *Listeria innocua* dans le caviar de saumon kéta (*Oncorhynchus keta*) à l'aide de tubes TDT de létalité thermique traditionnels en verre et des tubes nouveaux en aluminium**

Thermal inactivation of *Listeria innocua* in salmon (*Oncorhynchus keta*) caviar using conventional glass and novel aluminum thermal-death-time tubes

**Al-Holy M.\*, Quinde Z., Guan D., Tang J., Rasco B.**

\* Department of Food Science and Human Nutrition, box 606376, Washington state Univ., Pullman, Washington 99164-6376, USA ; Tél : 1-509-335-7778 ; Fax : 1-509-335-5815 ; E-mail : murad@wsunix.wsu.edu

Journal of Food Protection, 2004-2, 67 (2), p. 383-386 - *Texte en Anglais*

#### ● 2004-2656

**Influence des conditions d'entreposage sur les profils de calorimétrie par balayage des muscles de morue décongelée**

Effect of storage conditions on differential scanning calorimetry profiles from thawed cod muscle

**Nedenskov Jensen K.\*, Jorgensen B.M.**

\* Department of Seafood Research, Danish Institute for Fisheries Research, Techn. Univ. of Denmark, Soltofts plads, building 221, DK-2800 Kgs Lyngby, Danemark ; Tél : +45.45.88.32.22 ; Fax : +45.45.88.47.74 ; E-mail : knj@dfu.min.dk

Lebensmittel Wissenschaft und Technologie - LWT, 2003-8, 36 (8), p. 807-812 - *Texte en Anglais*

☞ A commander à : INIST-CNRS

## 4 - Environnement

### Qualité du milieu

#### ● 2004-2657

"R.N.O. Surveillance du milieu marin. Travaux du Réseau National d'Observation de la qualité du milieu marin. Edition 2003"

**Claisse D.\*, Coordonateur**

\* Ifremer, BP 21105, 44311 Nantes cédex 3

Ifremer et Ministère de l'Ecologie et du Développement Durable, Edition 2003, 48 p., ISSN 1620-1124

Adresse Internet :

<http://www.ifremer.fr/envlit/pdf/rnopdf/rno03.pdf>

Le Réseau National d'Observation (RNO) est mis en œuvre par l'Ifremer à la demande du Ministère de l'Ecologie et du Développement durable. Il évalue les niveaux et tendances de la contamination chimique du littoral et intègre des mesures d'effets biologiques des contaminants.

La surveillance porte sur les paramètres de base des masses d'eaux : température, salinité, éléments nutritifs (nitrate + nitrite, ammonium, phosphate et silicate), chlorophylle *a* et phéopigments.

Les teneurs en métaux (argent, cadmium, chrome, cuivre, mercure, nickel, zinc, plomb, vanadium), en organochlorés (DDT, DDD, DDE, lindane, polychlorobiphényles) et en hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) sont mesurées dans la matière vivante, les mollusques (moules, huîtres), étant les indicateurs quantitatifs de contamination les plus disponibles.

Outre le programme de surveillance habituel réalisé au cours de l'année 2002, l'édition 2003 présente un bilan de la surveillance des éléments nutritifs de 1985 à 2003, ainsi que les premiers résultats du RNO aux Antilles.

Les résultats présentés soulignent l'augmentation des concentrations en nitrate par rapport à la décennie précédente ; toutefois une réduction lente des teneurs s'amorce depuis les dernières années. Par contre les teneurs en ammonium et en phosphate sont en diminution sur la plupart des sites.

Les résultats de la surveillance du RNO incitent à poursuivre les efforts pour atteindre les objectifs de qualité chimique et écologique du milieu marin imposés par la Directive Cadre sur l'eau, et les conventions internationales de protection du milieu marin.

#### ● 2004-2658

**L'élevage du saumon modifie la composition en acides gras et le goût du lieu noir sauvage *Pollachius virens* L.**

Salmon farming affects the fatty acid composition and taste of wild saithe *Pollachius virens* L.

**Skog T.E., Hylland K., Torstensen B.E., Berntssen M.H.G.\***

Berntssen, MHG, Directorate Fisheries, Inst Nutr, N-5804 Bergen, Norway, E-mail : [marc.berntssen@nutr.fiskridir.no](mailto:marc.berntssen@nutr.fiskridir.no)

Aquaculture Research, 2003, 34 (12), p. 999-1007 - Texte en Anglais

Une controverse pour savoir si l'élevage du saumon modifie la qualité des poissons sauvages des fjords se tient actuellement. Au nord de la Norvège, la population locale préfère ne pas manger de lieu noir provenant des zones de pêche voisines des fermes d'aquaculture, parce qu'elle estime que le goût est amoindri par rapport au lieu noir provenant d'autres zones. Pour répondre à ce problème, des lieux noirs ont été prélevés dans une zone proche d'une ferme de saumon dans un fjord du nord de la Norvège et dans deux zones de référence : un site situé à 6 km de la plus proche ferme dans ce même fjord, et un autre site dans un fjord voisin n'ayant pas de ferme d'aquaculture. Les poissons échantillonnés près des fermes sont plus gros que ceux des deux sites de référence pour un même âge, ils ont mangé des granulés.

L'analyse de la composition en acides gras des filets indique que les poissons pêchés près des fermes ont des profils en acides gras qui ressemblent plus à ceux des granulés qu'aux profils des poissons pêchés sur les deux sites de référence. Les résultats suggèrent la présence de différences individuelles en fonction du temps passé près des cages pour les lieux pêchés à proximité, et que les lieux pêchés sur le site de référence situé dans le même fjord ont également mangé des granulés (ils ont au moins visité une fois les eaux situées près des cages). Lors du test sensoriel, le jury de dégustation a trouvé que les lieux provenant du fjord sans ferme d'élevage avaient une saveur supérieure aux lieux pêchés près des cages. Le jury n'a pas trouvé de différence significative entre les lieux pêchés près des cages et ceux pêchés à 6 km de celles-ci dans le même fjord.

## Sites industriels, déchets, eau

### ● 2004-2659

#### Récupération de l'astaxanthine à partir des eaux usées de traitement des fruits de mer en utilisant des écailles de poisson

Recovery of astaxanthin from seafood wastewater utilizing fish scales waste

**Stepnowski P.\*, Ólafsson G., Helgason H., Jastorff B.**

\* Faculty of Chemistry, University of Gdansk, ul. J. Sobieskiego 18, 80-952, Gdansk, Poland ; E-mail : sox@chem.univ.gda.pl

Chemosphere, 2004-01-01, n° 54, p. 413-417 -  
*Texte en Anglais*

L'originalité du procédé consiste à utiliser un sous produit solide, les écailles de poisson comme adsorbant naturel d'un pigment caroténoïde, ce nouveau procédé ouvre de nouvelles voies : l'extraction du pigment (produit à valeur ajoutée), la réutilisation de l'eau et la réduction des déchets.

### ● 2004-2660

#### Système combiné pour éliminer biologiquement l'azote et le carbone d'eaux usées de conserveries de poisson

Combined system for biological removal of nitrogen and carbon from a fish cannery wastewater

**Mosquera-Corral A.\*, Campos J.L., Sanchez M., Mendez R., Lema J.M.**

\* Universidad de Santiago de Compostela ; Instituto de Tecnologia ; Avenida Ciencias S-N; E-15706 Santiago, Espana ; E-mail : eqanusmc@uscmail.usc.es

Journal of Environmental Engineering, 2003-09, n° 129, p. 826-833 - *Texte en Anglais*

## 5 - Consommation et marchés

### Commerce international (import / export)

#### ◆ 2004-2661 —————

#### **Code de transmission de données via EDI international pour la filière des produits de la mer**

Data transmission code towards international EDI for seafood supply chain

**Kobayashi I., Takeno T., Sugawara M.\***

\* Faculty of Software and Information Science, Iwate Prefectural University, 152-52 Sugo, Takizawa, Iwate 020-0193, Japan ; Tél : +81-19-694-2460 ; Fax : +81-19-694-2699 ; E-mail : sugawara@soft.iwate-pu.ac.jp

International Journal of Production Economics, 2004-02, n° 87, p. 281-293 - *Texte en Anglais*

Le commerce électronique est une puissante machine à informatiser les relations marchandes. Les succès et déboires de la "nouvelle économie" ont passé sous silence la logistique nécessaire pour mettre en œuvre le commerce électronique, à savoir l'organisation des entreprises et les échanges d'informations.

Quel commerce pour quelles organisations et sur la base de quelles informations ? Cette question s'est posée bien avant Internet avec la mise en place de systèmes d'échanges d'informations dans le monde du transport, puis dans d'autres secteurs d'activités. Ce système est connu sous le nom d'EDI (échange de données informatisé – Electronic Data Interchange). Son objectif est de coordonner et d'optimiser le fonctionnement de différentes sociétés partenaires, en simplifiant et en informatisant leurs échanges.

Développé secteur par secteur, l'EDI a produit des standards hétérogènes, ce qui n'a pas manqué de soulever des difficultés. Aujourd'hui, les systèmes EDI évoluent vers la norme Edifact élaborée sous l'égide de l'ONU au niveau mondial. Cet article présente un nouveau code de transmission de données pour les produits de la mer.

L'essai du système sur le marché a montré l'efficacité des codes et l'efficacité du modèle. Constamment amélioré, l'EDI est parfaitement opérationnel. Peu médiatisé, passé de mode, il est le système utilisé par la production automobile, le transport international, les banques et la grande distribution du monde entier.

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

#### ● 2004-2662 —————

#### **Un comité américain donne un premier accord pour pénaliser les auteurs présumés de dumping de crevettes**

US panel gives preliminary approval to penalize alleged shrimp dumpers

**Saulnier J.M., Pierce J.J.**

Quick Frozen Food International, 2004-04, p. 29-34 - *Texte en Anglais*

Cet article examine le différend opposant les producteurs et transformateurs de crevettes pêchées dans le Golfe du Mexique aux éleveurs de six pays (Taiwan, Chine, Vietnam, Brésil, Equateur, Inde). La « Southern Shrimp Alliance » (SSA), qui regroupe des pêcheurs des états du Sud des Etats-Unis, a gagné la première partie de la bataille juridique engagée contre des pays exportateurs de crevettes d'élevage, accusés de vendre moins cher aux Etats-Unis que sur les autres marchés.

La hausse très forte des importations de crevettes sur le marché nord-américain entre 2000 et 2002, qui aurait engendré des pertes d'emplois dans le secteur de la production de crevette, est à l'origine de ce différend commercial et de la demande d'application de taxes anti-dumping par les producteurs des Etats-Unis. Ces derniers sont soutenus dans leur position par le Mexique, qui s'est engagé dans une politique de différenciation de sa production de crevettes d'origine pêche ou aquaculture (mise en place de standards de qualité, contrôle HACCP, promotion et communication...).

De leur côté, les pays accusés de dumping se défendent de ces allégations. La Chine, le Vietnam, l'Inde... nient avoir recours à des subventions et considèrent que l'action engagée par la SSA est discriminatoire dans la mesure où la bataille juridique dans laquelle ils sont entraînés va être très coûteuse. Ces pays se plaignent d'avoir été pénalisés de leur efficacité et arguent que les producteurs des Etats-Unis ne peuvent répondre seuls à la demande du marché domestique. Ils sont rejoints dans leurs positions par une nouvelle association créée en réponse aux actions de la SSA pour défendre les intérêts des restaurateurs, détaillants, transformateurs, distributeurs....

L'objectif de la « Shrimp Task Force » est de garantir que la crevette reste largement disponible et à un prix abordable pour le consommateur américain et d'assurer ainsi la pérennité des emplois (250 000 emplois estimés) générés par la



crevette dans le secteur aval, en grande partie grâce aux importations (80% de la consommation domestique).

## Offre marchés

### ● 2004-2663

#### **Incertitude d'approvisionnement dans l'industrie des produits de la mer : étude préliminaire sur les stratégies des entreprises de transformation**

Primary uncertainty in the seafood industry : an exploratory study of how processing firms cope

**Ottesen G.\*, Gronhaug K.**

\* Norwegian Institute of Fisheries and Aquaculture Research, PO Box 6122, 9291 Tromsø, Norway ; E-mail : geir.ottesen@fiskeriforskning.no

Marine Resource Economics, 2003, n° 18, p. 363-371 - *Texte en Anglais*

Le défi majeur auquel sont confrontées les industries de transformation dans le domaine des produits de la mer est le niveau élevé d'incertitude externe. L'incertitude revêt différentes formes, mais la première cause d'incertitude forte est due au caractère plus ou moins prévisible du niveau de l'offre de matières premières. Ce papier examine comment huit entreprises de transformation font face à l'incertitude des apports pour maîtriser le calendrier et la composition de leurs approvisionnements et rester compétitives sur leurs marchés.

Il a pu être observé que différents types d'incertitude existent, lesquelles suscitent en retour des stratégies diverses de la part des firmes. De plus, des stratégies adaptatives sont appliquées à différents stades par les entreprises, depuis l'amont jusqu'à l'aval en passant par les opérations intermédiaires, indiquant que l'incertitude de l'offre a un impact profond sur le comportement des entreprises de transformation.

### ● 2004-2664

#### **Développement relatif de la productivité dans la salmoniculture**

Relative productivity development in salmon aquaculture

**Asche F.\*, Bjørndal T., Sissener E.H.**

\* Stavanger University College and Centre for Fisheries Economics Box 8002, N-4068 Stavanger, Norway ; E-mail : Frank.Asche@tn.his.no

Marine Resource Economics, 2003, n° 18, p. 205-210 - *Texte en Anglais*

Le développement de la salmoniculture au cours des deux dernières décennies a reposé sur des taux de croissance rarement atteints dans d'autres industries.

Le premier pays producteur, la Norvège, a vu ses parts de marché décroître sensiblement depuis 1980, malgré le fait que les coûts de production ont été réduits de plus de 70% en vingt ans. Cet article présente dans un premier temps les principales mesures de régulation de l'offre et les accords mis en place pour encadrer les échanges internationaux, notamment les mesures restrictives prises à l'encontre de la Norvège suite à des plaintes de dumping émanant de producteurs de l'Union Européenne. Il examine ensuite l'évolution des parts de marché des principaux pays producteurs de saumon d'élevage (Norvège, Chili, Royaume-Uni, Canada).

Cette évolution qui devrait refléter les écarts de productivité existants d'un pays à l'autre, a été en fait entravée par les mesures de régulation et de restrictions commerciales, aboutissant à limiter le potentiel de production mondiale et la baisse des prix à la consommation.

### ● 2004-2665

#### **Les pays baltes sont prêts pour l'adhésion**

**Gallois S.**

Produits de la Mer, 2004-04/05, n° 84, p. 93-100

La Lettonie est celui des trois pays baltes où l'industrie des produits de la mer est la plus développée, (environ 9 000 emplois). Avec une consommation intérieure faible, l'essentiel de la production (conserves, marinades...) est destinée à l'exportation (90% dont 75% vers la Russie). La Lituanie occupe également une place de choix sur le marché des produits de la mer, avec une pêche dynamique et une industrie de transformation en croissance, soutenue par l'entreprise leader de production de surimi en Europe.

L'Estonie est sur la voie de relance de son industrie, la mise aux normes sanitaires est en cours, et les entreprises visent clairement l'exportation et une augmentation des débouchés sur le marché local. Au cours des cinq prochaines années, les pays baltes devraient connaître un accroissement de leur production et viser un accroissement de leur part d'exportation vers l'Europe de l'Ouest.

### ● 2004-2666

#### Le marché du saumon

Ofimer 2004-02, p. 1-8 - *Adresse Internet* :  
<http://www.ofimer.fr>

### ● 2004-2667

#### Le marché du thon rouge

Note présentée au Conseil de Direction de l'OFIMER du 19 novembre 2003  
 Ofimer 2003-11-19, p. 1-6 - *Adresse Internet* :  
[http://www.ofimer.fr/PDF/obseco/11\\_notesthem/thonrouge.PDF](http://www.ofimer.fr/PDF/obseco/11_notesthem/thonrouge.PDF)

## Economie et consommation

### ● 2004-2668

#### Aquaculture durable : développer l'avenir de l'aquaculture

Sustainable aquaculture : developing the promise of aquaculture

**Frankic A., Hershner C.**

Aquaculture International, 2003, n° 11, p. 517-530 -  
*Texte en Anglais*

Au fur et à mesure que l'expérience dans le domaine de l'aquaculture s'accroît au niveau mondial, le concept d'aquaculture durable doit intégrer plus largement les dimensions à la fois spatiales et temporelles des paramètres environnementaux, économiques et sociaux. Les acteurs ont pris conscience que l'aquaculture durable doit non seulement maximiser ses bénéfices, mais aussi minimiser l'accumulation de déchets et d'autres impacts négatifs sur l'environnement naturel et social.

Le développement de l'aquaculture doit en effet progresser d'une manière responsable vis-à-vis des autres utilisateurs, tandis qu'il est également important pour la société de préserver la qualité de l'environnement pour l'aquaculture. Ce papier fournit un bilan rapide du développement de l'aquaculture au niveau mondial au cours de la dernière décennie, et présente quelques exemples d'activités d'aquaculture côtières durables, du point de vue des habitats côtiers et des écosystèmes. Des recommandations clés pour promouvoir l'aquaculture durable sont proposées, basées sur des mesures déjà existantes au niveau national et international, et tenant compte des prochaines étapes de développement de l'aquaculture.

### ● 2004-2669

#### Barrières perçues par les femmes norvégiennes pour la consommation de poisson

Perceived barriers to consumption of fish among Norwegian women

**Trondsen T.\*, Scholdererb J., Lundc E., Eggend A.E.**

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

Appetite, 2003-12-00, 41 (3), p. 301-314 - *Texte en Anglais*

Cette étude a visé à caractériser les contraintes liées à la consommation des poissons perçus par les consommateurs norvégiens et plus particulièrement les femmes et les enfants.

### ● 2004-2670

**Dossier Traiteur de la mer.** Toutes voiles dehors. Assaisonnement : le surimi goûte à une nouvelle vie. Tartinables : une tranche de quotidien. Les principales tendances sur le segment des spécialités à tartiner.

**Carluer-Lossuarn F.**

Linéaires, 2004-04, n° 191, p. 149-154

Selon les résultats du panel de distributeur AC Nielsen, les ventes de produits traiteurs de la mer en hyper- et super-marchés ont encore augmenté de 9% entre 2002 et 2003, atteignant près de 70 000 t. Le surimi (près de 30 000 t) continue sa progression, avec un taux de croissance qui présente toutefois des signes de ralentissement (+11,5%) par rapport aux années précédentes. La segmentation de l'offre se poursuit avec l'apparition de produits à base de surimi assaisonnés. Parmi les segments de marchés qui ont affiché le plus fort dynamisme en 2003, citons les salades de la mer (5000 t, +22%), les poissons précuits/à cuire (2300 t, +22%) et les plats cuisinés (7100 t, +11%).

### ● 2004-2671

**Dossier Marée** Le grain de sable. Crise du saumon : l'heure des comptes. Mon poissonnier est sur le Net : le poisson chez les cybermarchés. Le préemballé fait rêver la marée. Quiz : les poissonniers au banc d'essai

**Carluer-Lossouarn F.**

Linéaires, 2004-03, n° 190, p. 123-131

● **2004-2672** —————

**Examen des pêcheries dans les pays de l'OCDE : Volume 1. Politiques et statistiques de base 2003**


Review of Fisheries in OECD Countries: Vol. 1 : Policies and Summary Statistics 2003

**Organisation pour la Coopération Economique et le Développement (OCDE)**

Ouvrage 2003-07-31, ISBN : 926410142X, 440 p., 75 € - *Texte en Français et Anglais*

Editeur : Organisation pour la coopération économique et le développement (OCDE)

[http://www.oecd.org/document/51/0,2340,en\\_2649\\_33901\\_15110323\\_1\\_1\\_1\\_1,00.html](http://www.oecd.org/document/51/0,2340,en_2649_33901_15110323_1_1_1_1,00.html)

 *A commander à : l'éditeur*

● **2004-2673** —————

**Examen des pêcheries dans les pays de l'OCDE : Volume 2. Statistiques nationales 1999-2001**

Review of Fisheries in OECD Countries : Vol. 2 Country Statistics 1999-2001

**Organisation pour la Coopération Economique et le Développement (OCDE)**

Ouvrage 2003-07, ISBN : 9264102051, 380 p., 60 € - *Texte en Français et Anglais*

Editeur : Service des publications de l'OCDE, 2 rue André Pascal, 75775 Paris cedex 16

<http://oecdpublications.gfi-nb.com/cgi-bin/OECDBookShop.storefront/EN/product/532003043P1>

 *A commander à : l'éditeur*

● **2004-2674** —————

**La Russie crée les conditions pour un boom financier**

Russia creates conditions for business boom

**Makarov A.**

Seafood International, 2004-01, p. 28-37 - *Texte en Anglais*

## 6 – Réglementation

### Textes généraux

#### ● 2004-2675

Liste des organisations de producteurs reconnues dans le secteur de la pêche et de l'aquaculture

JOUE, 2004-04-24, C 100/02, p. 2 - *Adresse Internet :*

[http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/c\\_100/c\\_10020040424fr00020018.pdf](http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/c_100/c_10020040424fr00020018.pdf)

### Contrôles officiels - Contrôle sanitaire - Métrologie

#### ● 2004-2676

Règlement (CE) n° 136/2004 de la Commission du 22 janvier 2004 fixant les procédures des contrôles vétérinaires aux postes d'inspection frontaliers de la Communauté lors de l'importation des produits en provenance de pays tiers

JOUE, 2004-01-28, L 21, p. 11-23 - *Adresse Internet :*

[http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l\\_021/l\\_02120040128fr00110023.pdf](http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l_021/l_02120040128fr00110023.pdf)

Ce règlement remplace et abroge, à compter du 1<sup>er</sup> mars 2004, la décision 93/13/CEE fixant les procédures des contrôles vétérinaires aux postes d'inspection frontaliers lors de l'importation de produits en provenance de pays tiers. Les modifications apportées intègrent les évolutions ayant eu lieu depuis l'adoption de la directive initiale 90/675/CEE, abrogée par la directive 97/78/CE.

Les contrôles vétérinaires comportent :

- des contrôles documentaires devant être effectués en accord avec les dispositions de l'annexe I du nouveau règlement et portant sur tout certificat ou document ayant trait à la santé animale ou à la santé publique, qui accompagne un lot de produits originaires d'un pays tiers ;

- des analyses de laboratoire pour des échantillons prélevés selon un plan de surveillance à effectuer selon les dispositions de la nouvelle annexe II de ce règlement.

Avant l'arrivée physique du lot sur le territoire de la Communauté, la personne responsable du chargement doit notifier l'arrivée des produits au personnel du poste d'inspection frontalier à l'aide du Document Vétérinaire Commun d'Entrée (DVCE) dont un modèle est établi en annexe III du nouveau règlement.

#### ● 2004-2677

Règlement (CE) n° 599/2004 de la Commission du 30 mars 2004 relatif à l'adoption d'un modèle harmonisé de certificat et de compte rendu d'inspection liés aux échanges intracommunautaires d'animaux et de produits d'origine animale

JOUE, 2004-03-31, L 94, p. 44-56 - *Adresse Internet :*

[http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l\\_094/l\\_09420040331fr00440056.pdf](http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l_094/l_09420040331fr00440056.pdf)

Ce règlement entre en vigueur le 31 décembre 2004. Toutefois, les Etats membres qui le souhaitent, peuvent utiliser cette nouvelle présentation des certificats à compter du 1er avril 2004, dans le cadre du système TRACES (système informatique vétérinaire intégré).

#### ● 2004-2678

Décision 2004/109/CE de la Commission du 29 janvier 2004 modifiant la décision 95/328/CE établissant la certification sanitaire des produits de la pêche en provenance des pays tiers qui ne sont pas encore couverts par une décision spécifique

JOUE, 2004-02-05, L 32, p. 17 - *Adresse Internet :*

[http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l\\_032/l\\_03220040205fr00170017.pdf](http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l_032/l_03220040205fr00170017.pdf)

Cette décision repousse de deux ans, soit au 31 décembre 2005, la date d'expiration des dispositions provisoires fixées par la décision 95/328/CE établissant la certification sanitaire des produits de la pêche en provenance des pays tiers qui ne sont pas encore couverts par une décision spécifique.

### ● 2004-2679

**Décision 2004/273/CE de la Commission du 18 mars 2004 adaptant la décision 2001/881/CE de la Commission, en ce qui concerne les ajouts et les suppressions à effectuer dans la liste des postes d'inspection frontaliers dans la perspective de l'adhésion de la République tchèque, de l'Estonie, de Chypre, de la Lettonie, de la Lituanie, de la Hongrie, de Malte, de la Pologne, de la Slovénie et de la Slovaquie**

JOUE, 2004-03-24, L 86, p. 21-26 - *Adresse Internet :*

[http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l\\_086/l\\_08620040324fr00210026.pdf](http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l_086/l_08620040324fr00210026.pdf)

## Hygiène - Agrément des établissements

### ● 2004-2680

**Règlement (CE) n° 433/2004 de la Commission du 9 mars 2004 abrogeant un certain nombre de décisions concernant l'importation de sous-produits animaux en provenance de pays tiers**

JOUE, 2004-03-10, L 71, p. 5-6 - *Adresse Internet :*

[http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l\\_071/l\\_07120040310fr00050006.pdf](http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l_071/l_07120040310fr00050006.pdf)

Toutes les règles communautaires régissant les sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine étant désormais contenus dans le règlement (CE) n° 1774/2002, le règlement (CE) n° 433/2004 abroge, à compter du 1er mai 2004, les diverses décisions de la Commission concernant les sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine ayant comme base juridique les directives 72/462/CEE et 92/118/CEE.

### ● 2004-2681

**Règlement (CE) n° 446/2004 de la Commission du 10 mars 2004 abrogeant certaines décisions concernant les sous-produits animaux**

JOUE, 2004-03-11, L 72, p. 62-63 - *Adresse Internet :*

[http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l\\_072/l\\_07220040311fr00620063.pdf](http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l_072/l_07220040311fr00620063.pdf)

Ce règlement abroge, à compter du 1er mai 2004, les décisions 95/562/CEE, 97/735 et 2001/25/CE relatives aux sous-produits animaux, toutes les

règles communautaires régissant les sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine étant désormais contenus dans le règlement (CE) n° 1774/2002.

### ● 2004-2682

**Règlement (CE) n° 780/2004 de la Commission du 26 avril 2004 relatif aux mesures transitoires prises en vertu du règlement (CE) n° 1774/2002 du Parlement européen et du Conseil, en ce qui concerne l'importation et le transit de certains produits en provenance de pays tiers**

JOUE, 2004-04-27, L 123, p. 64-84 - *Adresse Internet :*

[http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l\\_123/l\\_12320040427fr00640084.pdf](http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l_123/l_12320040427fr00640084.pdf)

Des mesures transitoires spécifiques sont accordées pour l'Australie, le Canada, la Chine et les Etats-Unis afin de permettre aux exploitants de ces pays exportant leurs produits vers la communauté, de poursuivre la mise en œuvre des normes actuelles relatives à la séparation des usines de transformation appartenant aux catégories 1, 2 et 3.

Ces mesures sont accordées du 1er mai 2004 au 31 octobre 2005, pour autant que ces produits remplissent des conditions minimales définies dans le règlement et soient accompagnées d'un certificat, dont un modèle est joint en annexe.

### ● 2004-2683

**Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires**

JOUE, 2004-04-30, L 139, p. 1-54 - *Adresse Internet :*

[http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l\\_139/l\\_13920040430fr00010054.pdf](http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l_139/l_13920040430fr00010054.pdf)

La publication au JOUE de ce règlement ainsi que celle des quatre autres textes référencés ci-après, vient finaliser l'élaboration du « paquet hygiène » initiée en juillet 2000.

Ce « paquet hygiène » vise à refondre, harmoniser et simplifier les dispositions très détaillées et complexes en matière d'hygiène jusqu'alors dispersées dans 17 directives communautaires.

Cette « refonte » vise à mettre en place une politique unique et transparente en matière d'hygiène, applicable à toutes les denrées alimentaires et à tous les exploitants du secteur

alimentaire et à créer des instruments efficaces pour gérer la sécurité alimentaire et d'éventuelles crises alimentaires futures, sur l'ensemble de la chaîne alimentaire.

Des règles générales d'hygiène sont fixées pour la production de l'ensemble des denrées alimentaires, tandis que des règles particulières sont définies pour la viande et les produits à base de viande, les mollusques bivalves, les produits de la pêche, le lait et les produits laitiers, les œufs et les ovoproduits, les cuisses de grenouilles et les escargots, les graisses animales et les cretons, la gélatine et le collagène.

Cette nouvelle réglementation met l'accent sur la définition des objectifs à atteindre en matière de sûreté alimentaire, laissant aux exploitants du secteur alimentaire la responsabilité d'adopter les mesures de sécurité à mettre en oeuvre afin de garantir l'innocuité des aliments. Elle introduit les principes HACCP dans toutes les branches du secteur alimentaire, à l'exception du secteur primaire (exploitations).

Ces nouvelles dispositions relatives à l'hygiène des denrées alimentaires sont applicables à partir du 1er janvier 2006.

#### ● 2004-2684

**Règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale**

JOUE 2004-04-30, L 139, p. 55-205 - *Adresse Internet :*

[http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l\\_139/l\\_13920040430fr00550205.pdf](http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l_139/l_13920040430fr00550205.pdf)

#### ● 2004-2685

**Règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine**

JOUE L 139 du 30 avril 2004, p. 206-319 - *Adresse Internet :*

[http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l\\_139/l\\_13920040430fr02060319.pdf](http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l_139/l_13920040430fr02060319.pdf)

#### ● 2004-2686

**Règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux**

JOUE L 165 du 30 avril 2004, p. 1-141 - *Adresse Internet :*

[http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l\\_165/l\\_16520040430fr00010141.pdf](http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l_165/l_16520040430fr00010141.pdf)

#### ● 2004-2687

**Directive 2004/41/CE du Parlement européen et du Conseil du 21 avril 2004 abrogeant certaines directives relatives à l'hygiène des denrées alimentaires et aux règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché de certains produits d'origine animale destinés à la consommation humaine, et modifiant les directives 89/662/CEE et 92/118/CEE du Conseil ainsi que la décision 95/408/CE du Conseil**

JOUE L 157 du 30 avril 2004, p. 33-44 - *Adresse Internet :*

[http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l\\_157/l\\_15720040430fr00330044.pdf](http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l_157/l_15720040430fr00330044.pdf)

#### ● 2004-2688

**Décision 2004/119/CE de la Commission du 29 janvier 2004 modifiant la décision 96/333/CE établissant la certification sanitaire des mollusques bivalves, échinodermes, tuniciers et gastéropodes marins vivants en provenance de pays tiers qui ne font pas l'objet d'une décision spécifique**

JOUE, 2004-02-07, L 36, p. 56 - *Adresse Internet :*

[http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l\\_036/l\\_03620040207fr00560056.pdf](http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l_036/l_03620040207fr00560056.pdf)

Cette décision reporte de deux années, au 31 décembre 2005, la date de validité de la décision initiale 96/333/CE établissant la certification sanitaire des mollusques bivalves, échinodermes, tuniciers et gastéropodes marins vivants en provenance de pays tiers qui ne font pas l'objet d'une décision spécifique.

### ● 2004-2689

**Décision 2004/319/CE de la Commission du 30 mars 2004 modifiant l'annexe I de la décision 2003/804/CE établissant les conditions de police sanitaire et les exigences de certification applicables à l'importation de mollusques, de leurs oeufs et de leurs gamètes, aux fins d'élevage, d'engraissement, de reparaçage ou de consommation humaine**

JOUE, 2004-04-07, L 102, p. 73-74 - *Adresse Internet :*

[http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l\\_102/l\\_10220040407fr0073074.pdf](http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l_102/l_10220040407fr0073074.pdf)

Certains pays sont autorisés de façon provisoire, et jusqu'à l'achèvement des inspections sur place prévues par les réglementations communautaires, à exporter certaines espèces de mollusques, ainsi que leurs oeufs et leurs gamètes, aux fins d'élevage, d'engraissement, de reparaçage, dans les eaux de la Communauté européenne ; ils sont inscrits à l'annexe I de la décision 2003/804/CE.

Cette décision s'applique à compter du 1er mai 2004.

### ● 2004-2690

**Décision 2004/373/CE de la Commission du 13 avril 2004 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, 2004-04-23, L 118, p. 49-69 - *Adresse Internet :*

[http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l\\_118/l\\_11820040423fr0049069.pdf](http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l_118/l_11820040423fr0049069.pdf)

Les modifications portent sur l'ajout de nouvelles zones agréées pour la France et l'Allemagne, l'ajout de nouvelles exploitations agréées pour l'Autriche et l'Italie ainsi que sur l'abrogation d'une zone continentale et d'une exploitation pour l'Italie, au regard de la SHV, suite à l'observation positive chez le brochet.

### ● 2004-2691

**Note de service DGAL/SDSSA/N2004-8036 du 27 janvier 2004 : liste des enregistreurs de température de l'air approuvés pour le transport d'aliments surgelés**

Bulletin Officiel du Ministère de l'Agriculture, 2004-02-06, n° 6, 2 p. - *Adresse Internet :*

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

## Additifs - Auxiliaires technologiques - Arômes

### ● 2004-2692

**Directive 2003/114/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 décembre 2003 modifiant la directive 95/2/CE concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants**

JOUE, 2004-01-29, L 24, p. 58-64 - *Adresse Internet :*

[http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l\\_024/l\\_02420040129fr0058064.pdf](http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l_024/l_02420040129fr0058064.pdf)

La catégorie des « stabilisants » contient désormais également les « substances qui augmentent la capacité de liaison des denrées alimentaires, y compris la réticulation entre protéines permettant la liaison de morceaux d'aliments dans les aliments reconstitués ».

Des règles sont introduites pour l'utilisation d'additifs dans les arômes. Les fabricants de denrées alimentaires devront être informés des concentrations de tous les additifs dans les arômes pour être en mesure de respecter la législation communautaire (respect des conditions d'emploi et étiquetage).

Plusieurs modifications substantielles sont par ailleurs apportées aux conditions d'emploi des additifs dans les denrées alimentaires.

Les Etats membres doivent mettre en vigueur les dispositions nécessaires pour se conformer à cette directive au plus tard le 27 juillet 2005.

Les produits non conformes à cette nouvelle directive ne pourront plus circuler après le 27 janvier 2006 (les produits mis sur le marché ou étiquetés avant cette date pourront cependant être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks).

## Matériaux en contact - Produits de nettoyage

### ● 2004-2693

**Règlement (CE) n° 242/2004 de la Commission du 12 février 2004 modifiant le règlement (CE) n° 466/2001 en ce qui concerne l'étain inorganique dans les denrées alimentaires**  
JOUE, 2004-02-13, L 42, p. 3-4 - *Adresse Internet* : [http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l\\_042/l\\_04220040213fr00030004.pdf](http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l_042/l_04220040213fr00030004.pdf)

Ce règlement introduit des teneurs maximales en étain dans les aliments en conserve et les boissons en boîte :

- aliments en conserve autres que les boissons : 200 mg/kg,
- boissons en boîte, y compris les jus de fruits et de légumes : 100 mg/kg,
- aliments en conserves destinés aux nourrissons et enfants en bas âge, à l'exclusion des produits séchés et en poudre : 50 mg/kg.

Il entre en vigueur le 4 mars 2004.

### ● 2004-2694

**Directive 2004/13/CE de la Commission du 29 janvier 2004 modifiant la directive 2002/16/CE concernant l'utilisation de certains dérivés époxydiques dans des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires**  
JOUE, 2004-01-30, L 27, p. 46-47 - *Adresse Internet* : [http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l\\_027/l\\_02720040130fr00460047.pdf](http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l_027/l_02720040130fr00460047.pdf)

Cette directive prolonge d'un an l'autorisation provisoire du BADGE dans la fabrication des matériaux et objets en contact, fixée par la directive 2002/16/CE, soit jusqu'au 31 décembre 2005.

## Contaminants - Résidus

### ● 2004-2695

**Règlement (CE) n° 684/2004 de la Commission du 13 avril 2004 modifiant le règlement (CE) n° 466/2001 en ce qui concerne les dioxines**  
JOUE, 2004-04-15, L 106, p. 6-7 - *Adresse Internet* : [http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l\\_106/l\\_10620040415fr00060007.pdf](http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l_106/l_10620040415fr00060007.pdf)

Il est notamment précisé, que pour les poissons destinés à être consommés en entier, la teneur maximale s'applique au poisson entier.

### ● 2004-2696

**Décision 2004/92/CE de la Commission du 21 janvier 2004 relative à des mesures d'urgence concernant le piment et les produits à base de piment**  
JOUE, 2004-01-30, L 27, p. 52-54 - *Adresse Internet* : [http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l\\_027/l\\_02720040130fr00520054.pdf](http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l_027/l_02720040130fr00520054.pdf)

Cette décision remplace et abroge la décision 2003/460/CE relative à des mesures d'urgence concernant le piment et les produits à base de piment. La nouvelle décision étend le champ d'application des contrôles à la détection de soudan I, II, III et IV (Rouge écarlate) dans les fruits du genre *Capsicum* séchés et broyés ou pulvérisés et à la poudre de curry.

Un réexamen de ces dispositions sera effectué au plus tard le 31 janvier 2005.

### ● 2004-2697

**Note de service DGAL/SDRRCC/N2004-8038 du 27 janvier 2004 : 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 2004**  
Bulletin Officiel du Ministère de l'Agriculture, 2004-01-30, n° 5, p. 1-58 - *Adresse Internet* : <http://www.agriculture.gouv.fr/spip/IMG/pdf/dgaln20048038z.pdf>

Cette note de service explicite les principes généraux des modes opératoires des plans de surveillance et de contrôle, de la réalisation des prélèvements, des analyses, des résultats et des suites à donner.

Elle dresse la liste des plans de contrôle et de surveillance programmés sur 2004, dont les résultats sont à transmettre à la DGAL avant le 1<sup>er</sup> février 2005.



● **2004-2698** —————

**Note de service DGAL/SDSSA/ N2004-8041 du 2 février 2004 : Présence d’histamine dans des thons en provenance d’Indonésie**

Non publiée au Bulletin Officiel du Ministère de l’Agriculture

Cette note de service attire l’attention des importateurs de produits de la mer sur les récentes alertes relatives à la présence d’histamine dans des thons en provenance d’Indonésie.

Elle indique que les thons en provenance d’Indonésie sont souvent traités au monoxyde de carbone et précise quels sont les effets de ce traitement. La DGAL conseille aux professionnels de rappeler dans leur cahier des charges l’interdiction en Europe de ce traitement.

Cette note indique par ailleurs que les thons en provenance d’Indonésie sont acheminés congelés aux Pays-Bas où ils sont décongelés au fur et à mesure des commandes des distributeurs européens, sans que le réceptionnaire soit systématiquement informé de l’état congelé du produit. La DGAL conseille aux professionnels de demander à leurs fournisseurs de préciser dans les cahiers des charges et sur les factures l’état de la denrée (« frais » ou « congelé »). Elle rappelle en outre l’obligation d’indiquer sur l’étiquetage des produits destinés au consommateur final l’état dans lequel la denrée est vendue, par l’une de ces mêmes mentions.

La note précise également que les thons en provenance d’Indonésie présentent régulièrement des contaminations à l’histamine. Elle indique que le stockage et la conservation du poisson à basses températures en toutes circonstances est la mesure préventive la plus efficace : le stockage à 0°C ou à une température proche de 0°C permettant de limiter la formation d’histamine dans les poissons à des niveaux négligeables.

La DGAL recommande aux professionnels la plus grande vigilance en ce qui concerne la contamination histaminique en exerçant un autocontrôle lors de l’introduction de la marchandise sur le territoire national et en maintenant scrupuleusement la chaîne du froid, de telles exigences méritant d’être inscrites dans les cahiers des charges convenus avec les fournisseurs.

● **2004-2699** —————

**Note de service DGAL/SDSSA/N2004-8052 du 9 février 2004 : Plan de surveillance communautaire dioxines - 2004**

Bulletin Officiel du Ministère de l’Agriculture, 2004-02-13, n° 7, p. 1-15 - Adresse Internet : <http://www.agriculture.gouv.fr/spip/IMG/pdf/dgaln20048052z.pdf>

Cette note précise les instructions spécifiques pour mettre en œuvre un plan de surveillance des dioxines, pour l’année 2004.

Le plan d’échantillonnage proposé complète, pour certaines matrices, d’autres plans de surveillance réalisés en 2002 ou 2003. Les produits visés sont notamment les poissons d’élevage et les mollusques bivalves vivants. Les résultats doivent être transmis pour le 15 septembre 2004.

● **2004-2700** —————

**Note de service DGAL/SDSSA/N2004-8103 du 29 mars 2004 : Interdiction de l’importation et de la mise sur le marché des produits de la pêche à risque histaminique traités au monoxyde de carbone**

Non publiée au Bulletin Officiel du Ministère de l’Agriculture

Cette note indique que le traitement des denrées animales et d’origine animale au monoxyde de carbone peut masquer des contaminations et, pour les produits de la pêche, favoriser la survenue d’intoxications histaminiques. Elle précise que l’arrêté du 28 décembre 1992 prévoit que les lots de produits de la pêche transformés doivent avoir subi un traitement reconnu ; le traitement au monoxyde de carbone ne l’étant pas, les lots de thon ou d’espadon ainsi traités doivent être retirés du marché.

Il est demandé aux DSV et aux vétérinaires responsables des postes d’inspection frontaliers de procéder au refolement (ou à la consignation) de tout lot de thon ou d’espadon réfrigéré ou congelé dont l’étiquetage indiquerait les mentions « légèrement fumé », « cleared smoke » ou toute autre mention évoquant un traitement de ce type, quel que soit son origine.

En l’absence de telles indications d’étiquetage, tous les lots de filet de thon ou d’espadon présentant une couleur vive de la chair (thon albacore : couleur pastèque) révélatrice d’un tel traitement, seront également consignés et il sera procédé au prélèvement de 9 échantillons pour la recherche d’histamine, conformément aux dispositions prévues par la directive 91/493/CEE.

### ● 2004-2701

#### **Note de service DGAL/SDRCC/N2004-8114 du 14 avril 2004 : Plan de contrôle de la contamination par des radionucléides**

Bulletin Officiel du Ministère de l'Agriculture, 2004-02-16, n° 16, p. 1-12 - *Adresse Internet* : <http://www.agriculture.gouv.fr/spip/IMG/pdf/dgaln20048114z.pdf>

Cette note de service précise les instructions qui seront mises en œuvre par les services DSV dans le cadre du plan de contrôle de la contamination des denrées animales et d'origine animale par les radionucléides (césium 134, césium 137 et strontium) pour l'année 2004. Elle présente notamment la répartition des prélèvements par département.

1200 prélèvements seront réalisés pour la recherche de césium et 30 pour la recherche de strontium. Les prélèvements seront notamment effectués sur des produits définis comme « bioindicateurs » renseignant sur les niveaux de contamination environnementales, tels que les poissons et en priorité dans des étangs ou des rivières, pour les poissons d'eau douce.

### ● 2004-2702

#### **Avis de l'AFSSA sur consommation de poissons et exposition au mercure**

Communiqué de presse du 26 mars 2004 - *Adresse Internet* : <http://www.afssa.fr/ftp/afssa/comm-de-presse-mehg.pdf>

Cet avis fait suite à celui rendu en octobre 2002 sur l'évaluation de l'exposition de la population française au méthylmercure. Une évaluation de l'exposition plus fine a été mise en œuvre afin d'approcher l'exposition des consommateurs.

Les résultats montrent que l'exposition moyenne de la population de la France métropolitaine est inférieure à la dose hebdomadaire tolérable provisoire (DHTP). Cependant, les jeunes enfants (jusqu'à 6 ans) approchent cette dose de référence, voire la dépassent pour les forts consommateurs de poisson. Les femmes en âge de procréer (19-44 ans) ne dépassent pas cette dose même lorsqu'elles sont fortes consommatrices de poissons en général. Néanmoins, l'analyse des fortes consommatrices de poissons prédateurs prises individuellement montre que le risque de dépassement ne peut être exclu.

L'AFSSA recommande donc aux femmes enceintes et allaitantes et aux jeunes enfants de favoriser une consommation diversifiée de différentes espèces de poissons, en évitant, à titre de précaution, une consommation excessive de poissons appartenant

aux espèces de poissons prédateurs sauvages, tels que le thon, l'espadon, la raie, la lotte ou la julienne. Les poissons non prédateurs, tels que le colin et le cabillaud, ainsi que les poissons d'élevage sont faiblement contaminés en méthylmercure.

Cette étude complète et précise l'avis de l'AESA du 17 mars 2004 et répond à sa recommandation de mettre en œuvre des études d'exposition fines pour les classes de populations les plus sensibles afin de mieux prendre en compte les particularités nationales en terme de régime alimentaire, des types de poissons consommés et des niveaux de contamination observés.

*Adresse Internet de L'avis du 16 mars 2004 relatif à la réévaluation des risques sanitaires du méthylmercure liés à la consommation des produits de la pêche au regard de la nouvelle dose hebdomadaire tolérable provisoire (DHTP) :* [http://www.afssa.fr/ftp/afssa/cont2003sa0380\\_0014.pdf](http://www.afssa.fr/ftp/afssa/cont2003sa0380_0014.pdf)

*Adresse Internet de l'avis de l'AESA :* [http://www.efsa.eu.int/science/contam\\_panel/contam\\_opinions/259\\_fr.html](http://www.efsa.eu.int/science/contam_panel/contam_opinions/259_fr.html)

## Critères de qualité - Méthodes d'analyse

### ● 2004-2703

#### **Directive 2004/16/CE de la Commission du 12 février 2004 portant fixation des modes de prélèvement d'échantillons et des méthodes d'analyse pour le contrôle officiel des teneurs en étain des aliments en conserve**

JOUE 2004-02-13, L 42, p. 16-22 - *Adresse Internet* : [http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l\\_042/l\\_04220040213fr0016022.pdf](http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l_042/l_04220040213fr0016022.pdf)

Les Etats membres doivent mettre en application ces nouvelles dispositions au plus tard le 31 décembre 2004.

### ● 2004-2704

#### **Directive 2004/44/CE de la Commission du 13 avril 2004 modifiant la directive 2002/69/CE portant fixation des modes de prélèvement d'échantillons et des méthodes d'analyse pour le contrôle officiel des dioxines et le dosage des PCB de type dioxine dans les denrées alimentaires**

JOUE, 2004-04-20, L 113, p. 17-18 - *Adresse Internet* : [http://europa.eu.int/eur-](http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l_113/l_11320040420l113fr001718.pdf)

lex/pri/fr/oj/dat/2004/l\_113/l\_11320040420fr00170018.pdf

Cette directive précise le mode de prélèvement pour de très gros poissons, afin de garantir une approche harmonisée dans l'ensemble de l'Union européenne. Les Etats membres doivent mettre en application ces nouvelles dispositions au plus tard le 10 mai 2005.

### ● 2004-2705

**Note de service DGAL/SDSPA/SDRRCC/N2004-8110 du 6 avril 2004 : Méthodes de dosage des sulfamides dans le muscle par chromatographie liquide haute performance**  
Bulletin Officiel du Ministère de l'Agriculture, 2004-04-09, n° 15, p. 1-18 - *Adresse Internet* : <http://www.agriculture.gouv.fr/spip/IMG/pdf/dgaln20048110z-2-2.pdf>

Cette note référence la nouvelle méthode d'analyse officielle de dosage des sulfamides dans le muscle par chromatographie liquide haute performance.

## Signes de qualité et d'origine - Normalisation

### ● 2004-2706

**Règlement (CE) n° 387/2004 de la Commission du 1<sup>er</sup> mars 2004 complétant l'annexe du règlement (CE) n° 2400/96 relatif à l'enregistrement de certaines dénominations dans le "Registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées" (Arbroath Smokies)**  
JOUE, 2004-03-02, L 64, p. 27-28 - *Adresse Internet* : [http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l\\_064/l\\_06420040302fr0027028.pdf](http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l_064/l_06420040302fr0027028.pdf)

La dénomination anglaise « Arbroath Smokies » (églefins entiers fumés) est enregistrée en tant qu'IGP, à compter du 22 mars 2004.

### ● 2004-2707

**Règlement (CE) no 422/2004 du Conseil du 19 février 2004 modifiant le règlement (CE) no 40/94 sur la marque communautaire**  
JOUE, 2004-03-09, L 70, p. 1-7 - *Adresse Internet* : [http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l\\_070/l\\_07020040309fr0001007.pdf](http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l_070/l_07020040309fr0001007.pdf)

La « marque communautaire » regroupe les

marques de produits ou de services enregistrées dans les conditions et selon les modalités prévues par le règlement n°40/94.

Le règlement n° 422/2004 introduit les marques qui comportent ou qui sont composées d'une appellation d'origine ou d'une indication géographique enregistrée dans la liste des motifs absolus de refus à l'acquisition de la marque communautaire.

### ● 2004-2708

**Arrêté du 1<sup>er</sup> décembre 2003 portant extension d'agrément d'un organisme certificateur**  
JORF, 2004-01-21, p. 1569 - *Adresse Internet* : <http://tif.journal-officiel.gouv.fr/2004/01569001.pdf>

Cet arrêté porte extension d'agrément, à compter du 21 janvier 2004 et jusqu'au 4 juillet 2006, de l'organisme certificateur Qualité France (Paris-La Défense) pour la certification de label agricole concernant des produits transformés à base de poisson (LA n° 42).

### ● 2004-2709

**Arrêté du 2 février 2004 portant nomination à la section « agrément des organismes certificateurs » de la Commission nationale des labels et des certifications de produits agricoles et alimentaires**  
JORF, 2004-02-10, p. 2746-2750 - *Adresse Internet* : <http://tif.journal-officiel.gouv.fr/2004/02749ALL.pdf>

Cet arrêté nomme notamment M. Romain Berthe (Société Kritsem) à la section « agrément des organismes certificateurs » de la Commission nationale des labels et des certifications de produits agricoles et alimentaires.

### ● 2004-2710

**Avis relatifs à l'homologation et à l'annulation de normes**  
JORF, 2004-02-13, p. 3002 - *Adresse Internet* : <http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/Visu?cid=418104&indice=101&table=JORF&ligneDeb=1#>

Cet avis annonce l'homologation, à compter du 20 février 2004, de la norme :

- NF V01-003 - Hygiène et sécurité des produits alimentaires - Lignes directrices pour l'élaboration d'un protocole de test de vieillissement pour la validation de la durée de vie microbiologique - Denrées périssables, réfrigérées (indice de classement : V01-003).

● **2004-2711** —————  
**Avis relatifs à l'homologation et à l'annulation de normes**

JORF, 2004-03-13, p. 4983-4984 - *Adresse Internet* : <http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/Visu?cid=699881&indice=72&table=JORF&ligneDeb=1#>

Cet avis annonce :

- l'homologation, à compter du 20 mars 2004, de la norme : NF ISO 4121 - Analyse sensorielle - Lignes directrices pour l'utilisation d'échelles de réponses quantitatives (indice de classement : V09-015),
- l'annulation, à compter du 20 mars 2004, de la norme : NF V09-015 (mai 1985) - Analyse sensorielle - Méthodologie - Classification des produits alimentaires. Méthodes utilisant des échelles et catégories (homologuée le 5 avril 1985) (indice de classement : V09-015).

● **2004-2712** —————  
**Avis de mise en consultation d'un cahier des charges de label agricole**

JORF, 2004-04-17, p. 7144 - *Adresse Internet* : <http://tif.journal-officiel.gouv.fr/2004/07144001.pdf>

Une demande de cahier des charges de label agricole a été déposée pour un saumon frais élevé en Norvège (LR/07/04) par l'organisme PAQ (produit alimentaire de qualité, Paris 8<sup>ème</sup>). Elle est soumise à consultation jusqu'au 17 juin 2004.

● **2004-2713** —————  
**Avis de mise en consultation d'un cahier des charges de label agricole**

JORF, 2004-04-22, p. 7369-7370 - *Adresse Internet* : <http://tif.journal-officiel.gouv.fr/2004/07369ALL.pdf>

Une demande de cahier des charges de label agricole a été déposée pour un saumon Atlantique d'élevage fumé (LR/08/04) par l'organisme Océan qualité à Quimper. Elle est soumise à consultation jusqu'au 22 juin 2004.

## Environnement – Installations classées

● **2004-2714** —————  
**Avis du CNC sur la reconnaissance de la contribution au développement durable**

Bulletin Officiel de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes - BOCCRF, 2004-03-12, n° 2, 51 p. - *Adresse*

*Internet* :

[http://www.finances.gouv.fr/DGCCRF/boccrf/04\\_02/a0020038.htm](http://www.finances.gouv.fr/DGCCRF/boccrf/04_02/a0020038.htm)

Cet avis regroupe des éléments de réflexion du groupe de travail « Reconnaissance de la contribution au développement durable » mis en œuvre au sein du CNC afin d'arrêter le dispositif cadre de reconnaissance des initiatives engagées en faveur du développement durable par les entreprises produisant ou distribuant des biens de grande consommation et leur valant le droit d'utiliser une signalétique spécifique.

L'objectif poursuivi par le ministre est de sensibiliser sans tarder et très concrètement les consommateurs aux conséquences de leurs choix de consommation courante sans attendre que les critères d'attribution des signes soient établis de manière exhaustive et définitive, ambition du reste contradictoire avec les conditions nécessairement évolutives du développement durable.

Ce document regroupe notamment des opinions et souhaits exprimés par les représentants des professionnels et des consommateurs sur ce sujet.

## Importation / Exportation

● **2004-2715** —————  
**Règlement (CE) n° 117/2004 de la Commission du 23 janvier 2004 modifiant le règlement (CE) n° 1628/2003 instituant un droit antidumping provisoire sur les importations de grosses truites arc-en-ciel originaires de Norvège et des Îles Féroé**

JOUE, 2004-01-24, L 17, p. 4-6 - *Adresse Internet* : [http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l\\_017/l\\_01720040124fr0004006.pdf](http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l_017/l_01720040124fr0004006.pdf)

Ce règlement lève les mesures antidumping pour deux groupes de sociétés des Îles Féroé, sous réserve du respect de certaines conditions (informations devant figurer sur la facture commerciale).

● **2004-2716** —————  
**Règlement (CE) n° 437/2004 du Conseil du 8 mars 2004 instituant un droit antidumping définitif et portant perception définitive du droit provisoire institué sur les importations de grosses truites arc-en-ciel originaires de Norvège et des Îles Féroé**

JOUE, 2004-03-11, L 72, p. 23-41 - *Adresse Internet*:

[http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l\\_072/l\\_07220040311fr00230041.pdf](http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l_072/l_07220040311fr00230041.pdf)

Ce règlement (CE) n° 437/2004 entre en vigueur le 12 mars 2004.

#### ● 2004-2717

Règlement (CE) n° 826/2004 du Conseil du 26 avril 2004 interdisant l'importation de thon rouge de l'Atlantique (*Thunnus thynnus*) originaire de la Guinée équatoriale et de Sierra Leone et abrogeant le règlement (CE) n° 2092/2000

JOUE, 2004-04-29, L 127, p. 19-20 - Adresse Internet: [http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l\\_127/l\\_12720040429fr00190020.pdf](http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l_127/l_12720040429fr00190020.pdf)

#### ● 2004-2718

Règlement (CE) n° 827/2004 du Conseil du 26 avril 2004 interdisant l'importation de thon obèse de l'Atlantique (*Thunnus obesus*) originaire de Bolivie, du Cambodge, de Géorgie, de Guinée équatoriale et de Sierra Leone, et abrogeant le règlement (CE) n° 1036/2001

JOUE, 2004-04-29, L 127, p. 21-22 - Adresse Internet: [http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l\\_127/l\\_12720040429fr00210022.pdf](http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l_127/l_12720040429fr00210022.pdf)

#### ● 2004-2719

Règlement (CE) n° 828/2004 du Conseil du 26 avril 2004 interdisant l'importation d'espadon de l'Atlantique (*Xiphias gladius*) originaire de Sierra Leone et abrogeant le règlement (CE) n° 2093/2000

JOUE, 2004-04-29, L 127, p. 23-24 - Adresse Internet: [http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l\\_127/l\\_12720040429fr00230024.pdf](http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l_127/l_12720040429fr00230024.pdf)

#### ● 2004-2720

Décision 2004/98/CE de la Commission du 29 janvier 2004 portant abrogation de la décision 96/293/CE relative à certaines mesures de protection à l'égard des produits de la pêche originaires de Mauritanie

JOUE, 2004-02-03, L 29 p. 16 - Adresse Internet: [http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l\\_029/l\\_02920040203fr00160016.pdf](http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l_029/l_02920040203fr00160016.pdf)

Cette décision lève la suspension d'importation de

mollusques bivalves, échinodermes, tuniciers et gastéropodes marins originaires de Mauritanie mise en œuvre par la décision 96/293/CE, qui est abrogée à compter du 6 février 2004.

#### ● 2004-2721

Décision 2004/107/CE du Conseil du 22 décembre 2003 relative à la conclusion d'un protocole additionnel à l'accord européen établissant une association entre les Communautés européennes et leurs Etats membres, d'une part, et la Roumanie, d'autre part, protocole fixant les dispositions applicables aux échanges de certains poissons et produits de la pêche

JOUE, 2004-02-05, L 32 p. 11-14 - Adresse Internet: [http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l\\_032/l\\_03220040205fr00110011.pdf](http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l_032/l_03220040205fr00110011.pdf)

Ce protocole entre en vigueur le 1<sup>er</sup> mars 2004.

#### ● 2004-2722

Décision 2004/109/CE de la Commission du 29 janvier 2004 modifiant la décision 95/328/CE établissant la certification sanitaire des produits de la pêche en provenance des pays tiers qui ne sont pas encore couverts par une décision spécifique

JOUE, 2004-02-05, L 32 p. 17 - Adresse Internet: [http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l\\_032/l\\_03220040205fr00170017.pdf](http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l_032/l_03220040205fr00170017.pdf)

Cette décision reporte la date d'expiration de la décision 95/328/CE au 31 décembre 2005 (31 décembre 2003 initialement) afin qu'elle coïncide avec la date d'expiration de la liste provisoire fixée par la décision 97/296/CE qui établit (partie II) la liste des pays tiers non encore couverts par une décision spécifique mais qui satisfont aux conditions prévues par la décision 95/408/CE.

#### ● 2004-2723

Décision 2004/160/CE de la Commission du 16 février 2004 modifiant la décision 2003/71/CE en ce qui concerne sa période de validité

JOUE, 2004-02-20, L 50 p. 65 - Adresse Internet: [http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l\\_050/l\\_05020040220fr00650065.pdf](http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l_050/l_05020040220fr00650065.pdf)

Cette décision prolonge les mesures de protection prises par la décision 2003/71/CE suite à l'apparition de foyers de l'anémie infectieuse du saumon dans les îles Féroé jusqu'en février 2005

(février 2004 initialement).

● **2004-2724** —————

**Décision 2004/263/CE de la Commission du 17 mars 2004 modifiant la décision 2000/333/CE fixant les conditions particulières d'importation de mollusques bivalves, échinodermes, tuniciers et gastéropodes marins originaires de la République socialiste du Vietnam, en ce qui concerne la désignation de l'autorité compétente**

JOUE, 2004-03-19, L 81, p. 88 - *Adresse Internet* : [http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l\\_081/l\\_08120040319fr00880088.pdf](http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l_081/l_08120040319fr00880088.pdf)

L'autorité vietnamienne compétente pour vérifier et certifier la conformité des mollusques bivalves, échinodermes, tuniciers et gastéropodes marins devient le National Fisheries Quality Assurance and Veterinary Directorate (NAFIQAVED) en remplacement du National Fisheries Inspection and Quality Assurance Center (NAFIQACEN).

● **2004-2725** —————

**Décision 2004/267/CE de la Commission du 17 mars 2004 modifiant la décision 1999/813/CE fixant les conditions particulières d'importation de produits de la pêche originaires de la République socialiste du Vietnam, en ce qui concerne la désignation de l'autorité compétente et le modèle de certificat sanitaire**

JOUE, 2004-03-20, L 83, p. 26-28 - *Adresse Internet* : [http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l\\_083/l\\_08320040320fr00260028.pdf](http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l_083/l_08320040320fr00260028.pdf)

Les modifications apportées portent sur le remplacement de la NAFIQACEN par la NAFIQAVED.

● **2004-2726** —————

**Décision 2004/367/CE de la Commission du 19 avril 2004 modifiant la décision 95/30/CE afin de fixer les conditions d'importation en provenance du Maroc des mollusques bivalves appartenant à l'espèce *Acanthocardia tuberculatum* récoltés et transformés conformément aux conditions de la décision 96/77/CE**

JOUE, 2004-04-21, L 114, p. 36-38 - *Adresse Internet* : [http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l\\_114/l\\_11420040421fr00360038.pdf](http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l_114/l_11420040421fr00360038.pdf)

Cette décision autorise, à compter du 24 avril 2004, les importations en provenance du Maroc de conserves de mollusques bivalves de l'espèce *Acanthocardia tuberculatum* récoltés et transformés conformément aux prescriptions sanitaires prévues par la directive 91/493/CEE et aux conditions de récolte et de transformation prévues par la décision 96/77/CE.

Ces produits doivent être accompagnés d'une attestation sanitaire supplémentaire, dont un modèle est fourni en annexe, et de résultats de l'analyse attestant que les mollusques ne contiennent pas de toxines PSP (Paralytic Shellfish Poison) à un taux détectable par la méthode d'analyse biologique.

● **2004-2727** —————

**Avis d'ouverture d'une enquête de sauvegarde en vertu des règlements (CE) n° 3285/94 et n° 519/94 du Conseil concernant les importations de saumons d'élevage**

JOUE, 2004-03-06, C 58, p. 7 - *Adresse Internet* : [http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/c\\_058/c\\_05820040306fr00070008.pdf](http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/c_058/c_05820040306fr00070008.pdf)

Cet avis fait suite à une demande du Royaume-Uni et de l'Irlande qui ont informé la Commission d'une évolution rapide des importations à destination de la CE de saumons Atlantique d'élevage, en filets ou non, frais, réfrigérés ou congelés, par rapport à la production et la consommation communautaires (augmentation de 14,7% des importations au cours des neuf premiers mois de 2003).

Il est allégué que les volumes élevés et les bas prix des produits importés ont, parmi d'autres conséquences, eu un impact négatif sur les prix des produits similaires ou directement concurrents dans la Communauté, ainsi que sur la part de marché détenue, les quantités vendues et les prix pratiqués par les producteurs communautaires, aboutissant à un préjudice important. L'enquête devra, si possible, être finalisée dans un délai de 9 mois (début décembre 2004).

● **2004-2728** —————

**Avis aux importateurs de saumon d'élevage**

JORF, 2004-03-11, p. 4816 - *Adresse Internet* : <http://tif.journal-officiel.gouv.fr/2004/04816001.pdf>

L'attention des importateurs est appelée sur la publication au JOUE C 58/2004 d'un avis relatif à

l'ouverture d'une enquête portant sur les importations de saumon d'élevage, en filets ou non, frais, réfrigérés ou congelés.

#### ● 2004-2729

##### **Avis aux importateurs de grosses truites arc-en-ciel originaires de Norvège et des îles Féroé**

JORF, 2004-02-04, p. 2470-2471 - *Adresse Internet* : <http://tif.journal-officiel.gouv.fr/2004/05430ALL.pdf>

Cet avis modifie l'avis aux importateurs (JO du 26.09.2003) suite à la publication du règlement (CE) n° 117/2004 de la Commission du 23 janvier 2004 (JOUE n° L 17 du 24 janvier 2004) qui modifie, à compter du 25 janvier 2004, les mesures antidumping instituées par le règlement (CE) n° 1628/2003 (JOUE n° L 232/2003) pour les grosses truites arc-en-ciel relevant des codes NC 0302.11.20, 0303.21.20, 0304.10.15 et 0304.20.15.

#### ● 2004-2730

##### **Avis aux importateurs de grosses truites arc-en-ciel originaires de Norvège et des îles Féroé**

JORF, 2004-03-20, p. 5430 - *Adresse Internet* : <http://tif.journal-officiel.gouv.fr/2004/02470ALL.pdf>

Il est institué un droit antidumping définitif sur les importations de grosses truites arc-en-ciel originaires de Norvège et des îles Féroé, conformément aux dispositions du règlement (CE) n° 437/2004 du 8 mars 2004. L'annexe I de cet avis regroupe les informations qui doivent figurer sur les factures commerciales accompagnant les ventes réalisées dans la Communauté.

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

#### ● 2004-2731

##### **Règlement (CE) n° 423/2004 du Conseil du 26 février 2004 instituant des mesures de reconstitution des stocks de cabillaud**

JOUE, 2004-03-09, L 70, p. 8-11 - *Adresse Internet* : [http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l\\_070/l\\_07020040309fr00080011.pdf](http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l_070/l_07020040309fr00080011.pdf)

Des mesures visant à établir des plans pluriannuels

de reconstitution des stocks de cabillaud du Kattegat, de la mer du Nord, y compris le Skagerrak et la Manche orientale, de l'ouest de l'Ecosse et de la mer d'Irlande, sont mis en oeuvre afin de rétablir, sur 5 à 10 ans, les stocks de ces poissons qui ont subi des taux de mortalité par pêche ayant réduit les quantités de poisson adultes au point que ces stocks risquent de ne plus pouvoir se reconstituer par la reproduction et sont donc menacés d'épuisement.

Ce règlement (CE) entre en vigueur le 16 mars 2004.

#### ● 2004-2732

##### **Règlement (CE) n° 600/2004 du Conseil du 22 mars 2004 établissant certaines mesures techniques applicables aux activités de pêche dans la zone de la convention sur la conservation de la faune et de la flore marines de l'Antarctique**

JOUE, 2004-04-01, L 97, p. 1-15 - *Adresse Internet* : [http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l\\_097/l\\_09720040401fr00010015.pdf](http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l_097/l_09720040401fr00010015.pdf)

Ce règlement établit des mesures techniques concernant les activités de navires de pêche communautaires qui capturent et conservent à bord des organismes marins provenant des ressources marines vivantes de la zone de la convention sur la conservation de la faune et de la flore marines de l'Antarctique.

Il entre en vigueur le 8 avril 2004.

#### ● 2004-2733

##### **Règlement (CE) n° 601/2004 du Conseil du 22 mars 2004 fixant certaines mesures de contrôle applicables aux activités de pêche dans la zone de la convention sur la conservation de la faune et de la flore marines de l'Antarctique, et abrogeant les règlements (CEE) n° 3943/90, (CE) n° 66/98 et (CE) n° 1721/1999**

JOUE, 2004-04-01, L 97, p. 16-29 - *Adresse Internet* : [http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l\\_097/l\\_09720040401fr00160029.pdf](http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l_097/l_09720040401fr00160029.pdf)

Ce règlement fixe les principes généraux et les conditions relatives à l'application par la Communauté des mesures de contrôle applicables aux navires de pêche battant pavillon des parties contractantes à la convention sur la conservation de la faune et de la flore marines de l'Antarctique, opérant dans la zone de la convention dans les eaux situées au-delà des limites des juridictions nationales.

Il entre en vigueur le 8 avril 2004.

● **2004-2734** \_\_\_\_\_

**Règlement (CE) n° 602/2004 du Conseil du 22 mars 2004 modifiant le règlement (CE) n° 850/98 en ce qui concerne la protection des récifs coralliens en eau profonde contre les effets du chalutage dans une zone située au nord-ouest de l'Écosse**

JOUE, 2004-04-01, L 97, p. 30-31 - *Adresse Internet* :

[http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l\\_097/l\\_09720040401fr0030031.pdf](http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l_097/l_09720040401fr0030031.pdf)

● **2004-2735** \_\_\_\_\_

**Règlement (CE) n° 756/2004 de la Commission du 22 avril 2004 relatif à l'arrêt de la pêche de la crevette par les navires battant pavillon d'un État membre**

JOUE, 2004-04-23, L 118, p. 35 - *Adresse Internet* :

[http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l\\_118/l\\_11820040423fr0035035.pdf](http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l_118/l_11820040423fr0035035.pdf)

La pêche à la crevette dans les eaux de la zone OPANO 3L effectuée par des navires battant pavillon d'un Etat membre ou enregistrés dans un Etat membre est interdite, ainsi que la conservation à bord, le transbordement et le débarquement de ce stock capturé par ces navires après la date d'application de ce règlement, soit le 1<sup>er</sup> mars 2004.

● **2004-2736** \_\_\_\_\_

**Règlement (CE) n° 762/2004 de la Commission du 23 avril 2004 adaptant certains quotas de poissons pour l'année 2004 en application du règlement (CE) n° 847/96 du Conseil établissant des conditions additionnelles pour la gestion interannuelle des totaux admissibles de captures et quotas**

JOUE, 2004-04-24, L 120, p. 8-13 - *Adresse Internet* :

[http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l\\_120/l\\_12020040424fr0008013.pdf](http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l_120/l_12020040424fr0008013.pdf)

Ce règlement entre en vigueur le 1<sup>er</sup> mai 2004.

● **2004-2737** \_\_\_\_\_

**Règlement (CE) n° 831/2004 du Conseil du 26 avril 2004 modifiant le règlement (CE) n° 973/2001 prévoyant des mesures techniques de conservation pour certains stocks de grands migrateurs**

JOUE, 2004-04-29, L 127, p. 33-34 - *Adresse Internet* :

[http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l\\_127/l\\_12720040429fr0033034.pdf](http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l_127/l_12720040429fr0033034.pdf)

Ce règlement introduit des nouvelles recommandations de la Commission internationale pour la conservation des thonidés de l'Atlantique (CICTA) en matière de mesures techniques de conservation pour certains stocks de grands migrateurs de l'Atlantique et de la Méditerranée.

Il entre en vigueur le 6 mai 2004.

● **2004-2738** \_\_\_\_\_

**Règlement (CE) n° 834/2004 de la Commission du 28 avril 2004 modifiant le règlement (CE) n° 338/97 du Conseil relatif à la protection des espèces de faune et de flore sauvages par la réglementation de leur commerce**

JOUE, 2004-04-29, L 127, p. 40-42 - *Adresse Internet* :

[http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l\\_127/l\\_12720040429fr0040042.pdf](http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l_127/l_12720040429fr0040042.pdf)

● **2004-2739** \_\_\_\_\_

**Arrêté du 15 avril 2004 fixant pour l'année 2004 un total admissible de captures de crabe des neiges dans les eaux sous souveraineté ou juridiction française au large des côtes de Saint-Pierre-et-Miquelon**

JORF, 2004-04-23, p. 7415 - *Adresse Internet* :

<http://tif.journal-officiel.gouv.fr/2004/07415001.pdf>

● **2004-2740** \_\_\_\_\_

**Circulaire DPMA/SDPM/C2004-9604 du 18 mars 2004 : Plan de gestion opérationnelle**

Bulletin Officiel du Ministère de l'Agriculture, 2004-03-19, n° 12, p. 10 - *Adresse Internet* :

[http://www.agriculture.gouv.fr/spip/IMG/pdf/dpma\\_c20049604z.pdf](http://www.agriculture.gouv.fr/spip/IMG/pdf/dpma_c20049604z.pdf)

Cette circulaire regroupe des informations sur l'organisation des plans de gestion opérationnelle (PGO) mis en œuvre pour les produits de la pêche fraîche visant à renforcer les responsabilités des organisations de producteurs afin de rechercher une adéquation optimale entre les apports de leurs adhérents et les besoins du marché, d'un point de vue quantitatif et qualitatif.



**◆ 2004-2741** \_\_\_\_\_**Une nageoire, deux nageoires, des nageoires rouges, des nageoires bleues : quelques problèmes de nomenclature et de taxonomie affectent les instruments juridiques régissant le thon et d'autres espèces fortement migratrices**

One fin, two fins, red fins, bluefins: some problems of nomenclature and taxonomy affecting legal instruments governing tuna and other highly migratory species

**Serdy A.**

Department of Foreign Affairs and Trade, R.G. Casey Building, John McEwen Crescent, Barton ACT 0221, Australia ; Tél : +61.2-6261.3258 ; Fax : +61.2-6261.2144 ; E-mail : erdya@law.anu.edu.au

Marine Policy, 2004-05-01, n° 28, p. 235-247 -  
*Texte en Anglais*

Suite au récent constat de la FAO relatif aux espèces distinctes de *Thunnus thynnus* des stocks atlantiques et pacifiques, cet article examine les variations de dénomination et de classification des thons dans la Convention de l'ONU sur le droit de la mer et autres traités sur les pêches. Les conséquences reliées à l'accord sur les stocks halieutiques de l'ONU et les problèmes de dénominations sont mis en exergue.

L'auteur conclut que, jusqu'à ce que les noms de la FAO soient utilisés de façon plus large, ce sont les noms scientifiques latins plutôt que les noms communs qui devrait être utilisé à des fins légales. On peut regretter que l'auteur n'aborde pas les cas soulevé par les normes du Comité poisson et produits de la pêche du Codex Alimentarius.

En effet, l'élaboration de ces normes et l'inclusions de nouvelles espèces sous des appellations commerciales génériques pose un problème de traçabilité des espèces et des produits consommés et entrave *in fine* les tentatives gestion intégrée et durable de la ressource au niveau mondial.

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