


Sommaire Bibliomer n° 30 – Juin 2005

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

1 - Production

1 - Ressources

- 2005-3035 La situation mondiale des pêches et de l'aquaculture ----- p. 1

3 - Aquaculture


- 2005-3036 Agreste, la statistique agricole ... premier recensement ... conchyliculture avec ... l'Ifremer  p. 1

2 - Transformation

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

- 2005-3037 ... congélation en saumure ... rancidité ... entreposage ... congelé de petits poissons pélagiques -- p. 2
- 2005-3038 ... système ... glace liquide ... qualités sensorielles, microbiologiques et chimiques du chinchard ... p. 2

2 - Procédés de transformation

- 2005-3039 *Modif.* chimiques, microbiol. et sensorielles de filets ... décongelés de sardines ... marinage --  p. 3
- 2005-3040 ... durée de conservation de sardines marinées ... pasteurisées et non pasteurisées, stockées à 4°C p. 3
- 2005-3041 ... hautes pressions sur la qualité du saumon fumé à froid emballé sous vide et entreposé ... réfrigéré p. 3
- 2005-3042 Produits restructurés à partir du flétan du Pacifique ... par des traitements hautes pressions ----- p. 4
- 2005-3043 ... agents cryoprotecteurs ... propriétés physiques de la truite restructurée ... entreposage ... congelé p. 4
- 2005-3044 Effet de la fermentation par *Monascus* sur les caractéristiques de la pulpe de maquereau ----- p. 4
- 2005-3045 ... morue salée : influence de la méthode de salage sur le rendement ... caractéristiques du produit - p. 4
- 2005-3046 Analyse de quelques variables du procédé de dessalage de la morue ----- p. 5
- 2005-3047 La qualité ... et sensorielle des produits à base de morue, salés dans différentes saumures ----- p. 5
- 2005-3048 Production de produits à base de protéines de poisson (surimi) issus de petits pélagiques p. 5

3 - Emballage et conditionnement



- 2005-3049 ... sulfites ... 4-hexyl-résorcinol ... croissance microbienne ... mélanose ... crevette ... en AO ----- p. 5
- 2005-3050 ... atmosphère contrôlée ... entreposage réfrigéré ... prévention de la mélanose des crevettes p. 6
- 2005-3051 ... antioxydants naturels ... éclairage ... qualité de filets de saumon ... emballés sous AO ----- p. 6
- 2005-3052 Effet d'un absorbeur d'oxygène sur la durée de conservation de la dorade royale (*Sparus aurata*) --- p. 6

5 - Biotechnologies

- 2005-3053 Propriétés nutritionnelles des sous-produits de transformation du lieu ..., de la morue ... du saumon - p. 7
- 2005-3054 Produits marins naturels ----- p. 7
- 2005-3055 ... extraction et propriétés ... gélatine de peau d'albacore ... comparées à ... gélatine des mammifères p. 7

3 - Qualité

1 - Sécurité alimentaire

- ◆ 2005-3056 ... inhibition de *L. monocytogenes* dans le saumon mariné à sec par ... bactéries lactiques p. 8
- ◆ 2005-3057 Ecologie microbienne des équipements dans différentes usines de traitement du poisson - p. 8
- 2005-3058 Incidence des paramètres technologiques et des désinfectants sur le risque viral en agro-alim.  p. 9
- 2005-3059 Influence de la température d'entreposage sur la production d'histamine dans les poissons frais --- p. 10
- 2005-3060 Effets de la cuisson sur la réduction des polluants organiques rémanents chez le saumon ----- p. 10
- 2005-3061 Hydrocarbures aromatiques polycycliques dans le poisson fumé - une revue critique -----  p. 11
- 2005-3062 Modèle ... contamination croisée par *L. monocytogenes* ... usine de transformation de poisson --- p. 11
- 2005-3063 ... teneur en métaux lourds des coques ... commercialisées en Espagne en conserves et en frais --- p. 11
- 2005-3064 Comparaison ... PBDE en relation avec ... lipides ... dioxine et PCB ... dans le saumon .. Norvège - p. 11
- 2005-3065 Avis du Panel Scientifique sur les Dangers Biologiques sur *Bacillus cereus* et autres *Bacillus* spp p. 12
- 2005-3066 Avis du Panel Scientifique sur les Dangers Biologiques ... *Campylobacter* ... animaux ... denrées p. 12
- 2005-3067 Avis du Panel Scientifique sur les Dangers Biologiques ... *Clostridium* spp ... denrées alimentaires - p. 12
- 2005-3068 Détection et identification des spirogones dans les coquillages et le plancton de Norvège ----- p. 12
- 2005-3069 Quantification ... PCB ... poisson ... évaluation du risque de cancer : ... étude comparative de cas p. 13
- 2005-3070 ... méthylmercure ... santé cardiovasculaire ... pertinence pour l'évaluation du risque ----- p. 13

2 - Nutrition

- ◆ 2005-3071 Avis de l'AFSSA ... évaluation des différences ... poisson ... "frais" ... "congelé" ... nutrition p. 13
- 2005-3072 Evaluation de l'impact nutritionnel de l'introduction de composés iodés dans les produits agroalim. - p. 13
- 2005-3073 Valeur nutritionnelle de la fraction lipidique des sardines ... longueur totale et ... époque de pêche - p. 14
- 2005-3074 Consommation de poisson et risque d'accident cardiovasculaire chez les individus âgés p. 14
- 2005-3075 Variations saisonnières ... compositions proximales et en acides gras de la sole commune p. 14
- 2005-3076 Variations saisonnières ... acides gras ... dorade royale ... sar commun ... côte Est ... Turquie --- p. 14
- 2005-3077 Teneur en zinc et en cuivre ... poissons de mer échantillonnés ... partie Est de la Méditerranée ---- p. 15

3 - Critères de qualité

- ◆ 2005-3078 ... inactivation thermique des phosphatases acides et alcalines des poissons et coquillages ----- p. 15
- 2005-3079 ... retard de fabrication sur ... histamine et ... caractéristiques de qualité ... 3 poissons ... conserve - p. 15
- 2005-3080 Durée de conservation ... sécurité sanitaire ... crevettes ... cuites et pelées, réfrigérées ... AM ---- p. 16
- 2005-3081 ... caractéristiques de la qualité de *Holothuria tubulosa* ... assèchement par le soleil en Turquie --- p. 16
- 2005-3082 ... méthodes de maîtrise de la qualité... analyse multivariée en vue de l'authentification du poisson - p. 16
- 2005-3083 Répartition des teneurs en caroténoïdes dans différentes parties du corps des crevettes d'Inde ----- p. 16
- 2005-3084 Analyse chimique et évaluation sensorielle de la dorade-coryphène ... stockage réfrigéré ----- p. 17

5 - Méthodes analytiques générales

- 2005-3085 Rayons X et vision s'imposent dans le contrôle en ligne ----- p. 17

6 - Méthodes analytiques spécifiques produits de la mer

- 2005-3086 Détermination de résidus de vert malachite dans les poissons ... HPLC-MS ----- p. 17
- 2005-3087 Identification de résidus de chloramphénicol dans les tissus de poissons et de crevettes par CPG ... p. 18
- 2005-3088 Analyse PCR-RFLP d'espace nucléaire non transcrit pour l'identification d'espèces de maquereaux - p. 18
- 2005-3089 La teneur en lipides ... hareng ... influence des facteurs biologiques et comparaison ... méthodes p. 18
- 2005-3090 Détection rapide (huit heures) de *Salmonella* dans les huîtres ----- p. 19
- 2005-3091 Nouvelle méthode pour l'authentification des melvas ... dans les produits commerciaux en conserve p. 19
- 2005-3092 Mesures rapides de la teneur en lipides du saumon vivant ----- p. 19
- 2005-3093 Odeur ... chair cuite de silure ... analyse sens. ... méthodes de récupération ... odeur des extraits ... p. 19

4 - Environnement

2 - Sites industriels, déchets, eau

- 2005-3094 Symptômes d'irritations de la peau ... industrie de transformation ... produits de la mer ... Norvège - p. 20
- 2005-3095 Economie d'eau dans une conserverie de thon (aliments pour animaux domestiques) en Thaïlande p. 20

5 - Consommation et marchés

1 - Commerce international (import, export)

- 2005-3096 Thon rouge : un "western" planétaire ----- p. 21

2 - Offre marchés

- 2005-3097 Les ventes de produits de la mer du Viet-Nam continuent d'augmenter ----- p. 21
- 2005-3098 Le tilapia atteint les 2 milliards de dollars ----- p. 21

3 - Economie et consommation

- 2005-3099 Le marché du saumon et de la truite fumés en Europe occidentale ----- p. 21
- 2005-3100 Déterminants individuels dans la consommation du poisson ... théorie du comportement planifié -- p. 22
- 2005-3101 Dossier coquillages et crustacés ----- p. 22
- 2005-3102 Dossier traiteur de la mer ----- p. 22

6 - Réglementation

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

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

01 - Textes généraux

- 2005-3103 Loi n° 2005-157 du 23 février 2005 relative au développement des territoires ruraux ----- p. 23
- 2005-3104 Orientations pour la mise en oeuvre ... du règlement ... sur la législation alimentaire générale p. 23

| | | |
|--|--|-------|
| ○ 2005-3105 | Note de service DGAL... : " Note ...application de la traçabilité dans le cadre du Règlement (CE)..." | p. 23 |
| 02 – Contrôles officiels – Contrôle sanitaire – Métrologie | | |
| ○ 2005-3106 | Décision ... liste des postes d'inspection frontaliers | p. 23 |
| ○ 2005-3107 | Recommandation ... programme coordonné ... contrôle officiel des denrées alimentaires pour 2005.. | p. 24 |
| ○ 2005-3108 | Arrêté ... échantillons ... analyse ... teneurs en dioxines et en PCB de type dioxine ... denrées | p. 24 |
| ○ 2005-3109 | Note de service DGAL ... : " Plan de surveillance histamine dans les produits de la pêche - 2005 " - | p. 24 |
| ○ 2005-3110 | Note de service DGAL ... : " Résultats du plan de surveillance communautaire dioxines 2004 " --- | p. 24 |
| ● 2005-3111 | Note de service DGAL... : " Bilan du plan de surveillance de la qualité microbiologique ... 2002 " - | p. 24 |
| ○ 2005-3112 | Note de service DGAL... : " Plan de contrôle ... contamination ... <i>L. monocytogenes</i> ... salades ... | p. 25 |
| ○ 2005-3113 | Note de service DGAL ... : " Plan de surveillance communautaire dioxines - 2005 " .. | p. 25 |
| ○ 2005-3114 | Note de service DGAL ... : " Rectificatif ... plans de surveillance ... plans de contrôle ... denrées ... | p. 25 |
| ● 2005-3115 | Note de service DGAL... : " Bilan de l'opération alimentation " Fêtes de fin d'année " 2004 " ---- | p. 25 |
| ○ 2005-3116 | Note de service DGAL ... : " Plan de contrôle ... phycotoxines ... résidus chimiques ...bivalves ... | p. 25 |
| ○ 2005-3117 | " Opération fin d'année " 2004-2005 : le bilan | p. 25 |
| 03 – Hygiène – Agrément des établissements | | |
| ○ 2005-3118 | Décision ... modifiant la décision 2003/71/CE ... période de validité (<i>anémie infectieuse saumon</i>) --- | p. 26 |
| ○ 2005-3119 | Décision ... liste des zones agréées ... <i>Bonamia ostreae</i> et/ou <i>Marteilia refringens</i> | p. 26 |
| ○ 2005-3120 | Décision ... listes des zones et des exploitations piscicoles agréées ... (SHV) ou ... (NHI) | p. 26 |
| ○ 2005-3121 | Décision établissements du secteur du poisson, de la viande et du lait en Pologne | p. 26 |
| ● 2005-3122 | Arrêté du 21 janvier ... conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments - | p. 26 |
| ○ 2005-3123 | Arrêté du 25 mars ... ports maritimes français ... autorisés les débarquements de plus de 100 kg -- | p. 26 |
| ○ 2005-3124 | Note de service DGAL ... : " Nouvelles procédures dans le domaine des transports "----- | p. 26 |
| ○ 2005-3125 | Note de service DGAL ... : " Piscicultures qualifiées ... maladies ... contagieuses des poissons "-- | p. 27 |
| ○ 2005-3126 | Avis ... liste des établissements agréés dans le secteur des sous-produits animaux | p. 27 |
| 06 – Matériaux en contact – Produits de nettoyage | | |
| ● 2005-3127 | Arrêté ... matériaux et objets en matière plastique ... au contact des denrées, produits ... alim. | p. 27 |
| 08 – Contaminants – Résidus | | |
| ○ 2005-3128 | Règlement ... limites maximales ... résidus de pesticides denrées alimentaires | p. 27 |
| ○ 2005-3129 | Décision ... approbation des plans de surveillance des résidus présentés par les pays tiers | p. 27 |
| ● 2005-3130 | Dosage des (HAP) dans certains produits alimentaires fumés - 3ème trimestre 2004 | p. 27 |
| 10 – Etiquetage – Dénominations – Allégations nutritionnelles | | |
| ○ 2005-3131 | Directive ... liste des substances ou ingrédients ... provisoirement exclus de l'annexe III bis | p. 28 |
| ● 2005-3132 | Contrôles de la réglementation ... étiquetage des produits de la mer et d'eau douce en 2004 | p. 28 |
| 11 – Signes de qualité et d'origine – Normalisation | | |
| ○ 2005-3133 | Arrêté du 3 janvier 2005 portant homologation d'un cahier des charges de label agricole -- | p. 28 |
| ○ 2005-3134 | Avis relatif à l'homologation et à l'annulation de normes (<i>C. perfringens</i> – comptage des colonies) ---- | p. 28 |
| ○ 2005-3135 | Avis relatif à l'homologation et à l'annulation de normes (<i>dépistage ... aliments ionisés LAL/GNB</i>) --- | p. 28 |
| ○ 2005-3136 | Avis relatifs à l'homologation et à l'annulation de normes (<i>L. monocytogenes</i> – isolement – hémolyse ...) - | p. 29 |
| ○ 2005-3137 | Avis relatifs à l'homologation et à l'annulation de normes (<i>dosage 3-monochloropropane 1,2 diol</i>) ---- | p. 29 |
| ○ 2005-3138 | Avis relatifs à l'homologation et à l'annulation de normes (<i>recherche Shigella spp.</i>) ----- | p. 29 |
| ○ 2005-3139 | Avis relatif à l'homologation et à l'annulation de normes (<i>conformité – vocabulaire – principes gén.</i>) --- | p. 29 |
| ○ 2005-3140 | Avis relatifs à l'homologation et à l'annulation de normes (<i>conformité du fournisseur</i>) ----- | p. 29 |
| 12 – Environnement – Installations classées | | |
| ○ 2005-3141 | Avis ... prise en compte ... environnement ... conception et ... fabrication des emballages | p. 29 |
| 13 – Importation / Exportation | | |
| ○ 2005-3142 | Règlement ... mesures de sauvegarde définitives à l'encontre des importations de saumon d'élevage - | p. 30 |
| ○ 2005-3143 | Règlement ... droit antidumping provisoire sur les importations de saumon d'élevage ... Norvège - | p. 30 |
| ○ 2005-3144 | Décision ... conditions ... importation des produits de la pêche et de l'aquaculture ... du Mexique | p. 30 |
| ○ 2005-3145 | Décision ... liste des pays tiers ... importation des produits de la pêche ... Antigua ... Slovaquie - | p. 30 |
| ○ 2005-3146 | Décision ... conditions particulières d'importation des produits de la pêche ... d'Antigua-et-Barbuda - | p. 30 |
| ○ 2005-3147 | Décision ... conditions particulières d'importation des produits de la pêche ... de Hong-Kong ---- | p. 30 |
| ○ 2005-3148 | Décision ... conditions particulières d'importation des produits de la pêche ... d'El Salvador ----- | p. 31 |
| ○ 2005-3149 | Décision ... conditions particulières ... importations de produits de la pêche ... de Polynésie fr. | p. 31 |
| ○ 2005-3150 | Décision ... conditions particulières d'importation des produits de la pêche ... de Russie | p. 31 |
| ○ 2005-3151 | Décision ... conditions particulières d'importation des produits de la pêche ... d'Arabie saoudite -- | p. 31 |
| ○ 2005-3152 | Décision ... liste des pays tiers ... importation des produits de la pêche ... Arabie saoudite ----- | p. 31 |
| ○ 2005-3153 | Rectificatif ... police sanitaire ... poissons d'aquaculture vivants ... dérivés, ... consom. humaine | p. 31 |

1 – Production

Ressources

● 2005-3035

La situation mondiale des pêches et de l'aquaculture

The State of World Fisheries and Aquaculture
FAO ; Groupe de la production et de la conception éditoriales ; Division de l'information
2004, ISSN 92-5-105177-1 ; 40 \$ - *Texte en Anglais*

Document Internet :

http://www.fao.org/documents/show_cdr.asp?url_file=/docrep/007/y5600f/y5600f00.htm

Ce dossier de la FAO est réalisé en quatre parties : il dresse un bilan de la situation mondiale des pêches et de l'aquaculture, s'intéresse ensuite aux problèmes auxquels sont confrontés les pêcheurs et aquaculteurs, puis à certaines études plus spécialisées (industrie de l'algue ...) et conclut par quelques perspectives d'avenir.

Les estimations de la production mondiale des pêches destinée à la consommation confirment les tendances observées depuis quelques années (augmentation) : estimation de 103 millions de tonnes pour 2003, contre 101 en 2002 et 96,8 en 1999. Ceci serait dû à une compensation entre la diminution des prises due aux réductions de quotas sur certaines espèces et l'augmentation de la production de l'aquaculture et de celle de certaines pêcheries.

Les captures (en mer et en eau douce) sont globalement stables depuis 1999, avec une très légère hausse en 2002 (93,2 millions de tonnes contre 92,9 en 2001) : en mer, on suit la même tendance que pour la production totale, en eau douce, les captures sont très stables depuis 1999 (autour de 8,7 millions de tonnes).

Pour ce qui est de l'aquaculture, on constate une production globale toujours à la hausse (30,6 millions de tonnes en 1998 à 39,8 en 2002), en terme de quantité et de contribution à l'alimentation mondiale en poisson. La production provient toujours majoritairement de l'eau douce (57,7%).

On note que les enjeux de ce secteur se mondialisent et que le nombre de personnes concernées est croissant (pêcheurs, aquaculteurs, industriels, consommateurs ...). Dans cette optique, de nombreuses organisations et institutions ont vu le jour ainsi que des programmes de subventions, de protection des espèces menacées ...

Toutefois, les projections dans l'avenir sembleraient annoncer un déficit global pour l'alimentation, variable d'un pays à l'autre, résultat d'une forte hausse de la demande non totalement compensée par l'augmentation de la production. Ceci pourrait se traduire par une hausse importante du prix du poisson dans les années à venir.

Aquaculture

● 2005-3036

Agreste, la statistique agricole, publie le premier recensement de la conchyliculture, avec l'appui de l'Ifremer

SCEES – DPMA - Ifremer

Girard S.*, Pérez Agúndez J.A., Miossec L., and Czerwinski N.

* Service d'Economie Maritime, Centre Ifremer Brest;
Tél : 02.98.22.45.87 ; Fax : 02.98.22.47.76 ;
E-mail : Sophie.Girard@ifremer.fr

Agreste Cahiers, 2005-04, n° 1, p. 1-87 ; prix : 19,51 €

✉ à commander à :

agreste-ventes@agriculture.gouv.fr ;
Fax : 05.61.28.93.66

Le recensement de la conchyliculture est une enquête du ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche et de la Ruralité. Elle a été réalisée par le service central des enquêtes et études statistiques (SCEES) et la Direction des Pêches Maritimes et de l'Aquaculture (DPMA), en collaboration avec l'Ifremer.

Le bureau des statistiques animales du SCEES a assuré la maîtrise d'œuvre de l'opération. La revue *Agreste Cahiers* publie une analyse détaillée des résultats du premier recensement conchylicole français. Outre une description de l'activité, le document présente également des données générales sur les entreprises, l'emploi, les productions et les régions conchylicoles.

2 – Transformation

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

● 2005-3037

Effet de la congélation en saumure sur le développement de la rancidité durant l'entreposage à l'état congelé de petits poissons pélagiques

Effect of brine freezing on the rancidity development during the frozen storage of small pelagic fish species

Aubourg S.P. and Gallardo J.M.

* Instituto de Investigaciones Marinas, Eduardo Cabello 6, 36208 Vigo, Spain ; Tél : +34.986.2311930 ; Fax : +34.986.292762 ; E-mail : saubourg@iim.csic.es

European Food Research and Technology, 2005-02, 220 (2), p. 107-112 - *Texte en Anglais*

Deux poissons pélagiques, le maquereau (*Scomber scombrus*) et le chinchard (*Trachurus trachurus*), ont été conservés en glace pendant une dizaine d'heures et congelés de deux manières différentes :

- congélation domestique (-18°C) ;
- immersion dans une saumure de chlorure de sodium saturée (21% NaCl, -20°C environ) ;

Après congélation, le poisson emballé individuellement en sac polyéthylène a été conservé à -18°C et analysé régulièrement après 24 h, puis 1, 3, 5, 7, et 9 mois d'entreposage.

Les analyses chimiques et sensorielles ont été réalisées sur du poisson décongelé (3 poissons /échantillon) dans des conditions identiques (chambre froide, 2°C < T < 4°C) :

- analyses chimiques, composition (eau, lipide, sel) et oxydation (TBA, peroxyde et fluorescence) ;
- analyse sensorielle (aspect, consistance de la chair, odeur et couleur).

Les résultats montrent que le poisson congelé en immersion a tendance à s'oxyder plus rapidement et de façon plus importante, malgré une hydrolyse lipidique moindre et une meilleure texture de la chair.

Le développement du rancissement varie d'une espèce à l'autre, plus de composés secondaires pour le maquereau (TBA), et formation de produits d'interactions pour le chinchard (détection par fluorescence).

La durée de conservation est la même pour les deux espèces (congélation en saumure 3 mois, congélation classique 5 mois) et la congélation en saumure augmente la teneur en sel du poisson.

En conclusion, la congélation en saumure n'est pas recommandée pour les deux espèces de petits poissons pélagiques.

● 2005-3038

Effets d'un système utilisant la glace liquide sur les qualités sensorielles, microbiologiques et chimiques du chinchard (*Trachurus trachurus*)

Sensory, microbial and chemical effects of a slurry ice system on horse mackerel (*Trachurus trachurus*)

Rodriguez O., Losada V., Aubourg S.P., and Barros-Velazquez J.*

* Departamento de Química Analítica, Nutrición y Bromatología, Facultad de Veterinaria, Universidad de Santiago de Compostela, E-27002 Lugo, España ; E-mail : jbarros@lugo.usc.es

Journal of the Science of Food and Agriculture, 2005, n° 85, p. 235-242 - *Texte en Anglais*

La glace liquide est fabriquée à partir d'une solution saline (33 g NaCl/kg), généralement de l'eau de mer. Cette glace est aussi appelée sorbet, elle en possède en effet les caractéristiques, notamment au niveau de sa fluidité ; la glace liquide utilisée au cours de ces travaux était composée de 40% de particules de glace et 60 % d'eau de mer filtrée, sa température était d'environ -1,5°C.

L'expérimentation a commencé 10 heures après la pêche et la mise en glace du poisson. Deux lots ont été constitués et stockés en chambre froide (-5°C) :

- 1 lot conservé en glace liquide (22 jours, -2°C),
- 1 lot conservé en glace écaille (19 jours).

Un prélèvement d'échantillon dans chacun des lots a été effectué et analysé après 0, 2, 5, 8, 12, 15, 19 jours d'entreposage.

Le seuil d'acceptabilité par l'analyse sensorielle a été atteint après 15 jours d'entreposage en glace liquide, et 5 jours en glace écaille.

Un dénombrement plus faible des bactéries aérobies totales, protéolytiques et lipolytiques a été constaté dans le lot conservé en glace liquide (inférieur de 1,5 à 2 kg à J8). Parallèlement, la formation d'ABVT et de TMA a été moindre. Le stockage en

glace liquide permet d'augmenter la durée de conservation du chinchard en maintenant la qualité sensorielle et microbiologique du produit.

N.B. : Lors de cette étude, il aurait été souhaitable de mesurer la teneur en sel dans le muscle du poisson conservé en glace liquide. Des expériences effectuées par l'Ifremer ont prouvé que le poisson conservé en glace liquide avait tendance à se saler durant l'entreposage, ce qui peut être considéré comme un effet négatif.

Procédés de transformation

● 2005-3039 ————— Modifications chimiques, microbiologiques et sensorielles de filets surgelés décongelés de sardines (*Sardina pilchardus*) lors du marinage

Chemical, microbiological and sensory changes in thawed frozen fillets of sardine (*Sardina pilchardus*) during marination

Kilinc B. and Cakli S.

* Ege University, Fisheries Faculty, Fish Processing Technology Department, Bornova-Izmir, 35100 Turkey ; Tél : +90.232.388.4000/1300 ; Fax : +90.232.388.3685 ; E-mail : bernakilinc@mynet.com, kilinc@sufak.ege.edu.tr

Food Chemistry, 2004-01, n° 88, p. 275-280 - *Texte en Anglais*

📖 à commander à : l'éditeur ou à l'INIST

Des filets surgelés de sardines (*Sardina pilchardus*) sont utilisés pour faire des marinades, à 7% d'acide acétique et 14% de sel, en barils, avec un ratio poisson / solution de 1,5/1. Le marinage est effectué à 4°C, et la durée du traitement est déterminée par analyse sensorielle de la texture.

Cette durée est de 22 jours. Les analyses, effectuées au début et en fin d'entreposage en barils, ne révèlent aucune différence significative de la composition chimique (eau, lipide, protéine, cendres), mais on constate une réduction des germes totaux, lactobacilles, psychrotrophes, levures et moisissures durant le traitement.

● 2005-3040 ————— La détermination de la durée de conservation de sardines (*Sardina pilchardus*) marinées pasteurisées et non pasteurisées, stockées à 4°C

The determination of the shelf-life of pasteurized and non-pasteurized sardine

(*Sardina pilchardus*) marinades stored at 4°C

Kilinc B.* and Cakli S.

* Ege University, Fisheries Faculty, Fish Processing Technology Department, Bornova-Izmir, 35100 Turkey ; Tél : +90.232.388.4000/1300 ; Fax : +90.232.388.3685 ; E-mail : bernakilinc@mynet.com, kilinc@sufak.ege.edu.tr

International Journal of Food Science and Technology, 2005, n° 40, p. 265-271 - *Texte en Anglais*

L'objectif de ce travail est de déterminer la durée de conservation des marinades de sardines et d'étudier l'influence de la pasteurisation sur le produit. Des filets ont été marinés puis conditionnés dans des bocaux en verre dans lesquels on a ajouté un mélange d'acide citrique à 2%, de chlorure de sodium à 4%, et des épices. Les effets d'une pasteurisation à 70°C pendant 20 minutes sur la durée de conservation par rapport à un lot témoin ont été suivis pendant 6 mois par un échantillonnage mensuel.

Aucune différence significative concernant les critères d'oxydation et la formation de formaldéhyde libre et lié n'a été mise en évidence ; dans les 2 lots, l'augmentation du TBA, de l'indice de peroxyde, et du taux de formaldéhyde a été similaire. Par contre, la formation d'ABVT, de TMA ainsi que l'accroissement bactérien (flore totale, bactéries lactiques) ont été plus importants dans le lot non pasteurisé.

Il ressort de cette étude que la durée de conservation des sardines marinées pasteurisées ou non est de 5 mois à 4°C, et que la pasteurisation a un effet négatif sur les critères sensoriels : chair plus molle et marinade turbide.

● 2005-3041 ————— Effet des hautes pressions sur la qualité du saumon fumé à froid emballé sous vide et entreposé à l'état réfrigéré

Quality of vacuum packed cold-smoked salmon during refrigerated storage as affected by high-pressure processing

Lakshmanan R., Miskin D., and Piggott J.R.

Food quality Group, Department of Bioscience, Royal College Building, University of Strathclyde, 204 George Street, Glasgow G1 1XW, Scotland, UK

Journal of the Science of Food and Agriculture, 2005, n° 85, p. 655-661 - *Texte en Anglais*

Les effets des hautes pressions (HP) sur la durée de conservation du saumon fumé à froid et emballé sous vide lors d'un stockage à l'état réfrigéré ont été étudiés par analyses sensorielles, chimiques (degré d'oxydation par dosage des substances réagissant à l'acide thiobarbiturique TBARS), et physiques (contrainte de rupture en texture et

variations de couleur).

Les pressions supérieures à 300 MPa donnent des produits plus clairs. L'augmentation de la pression et de la durée de stockage influent significativement sur la texture des échantillons, indépendamment de la durée du traitement HP et de la température. Les valeurs TBARS augmentent avec l'accroissement de la pression et du temps de stockage. Trois classes d'échantillons peuvent être différenciées aisément en fonction de la pression lors d'une analyse en composante principale des données sensorielles.

Le plan expérimental décrit dans cet article permet d'obtenir des conditions optimales de traitement : une pression inférieure ou égale à 200 MPa, associée à une durée de traitement HP inférieure à 20 minutes donne un produit organoleptiquement correct avec des coûts de production acceptables.

● 2005-3042

Produits restructurés à partir du flétan du Pacifique (*Atheresthes stomias*) par des traitements hautes pressions

Restructured products from arrowtooth flounder (*Atheresthes stomias*) using high-pressure treatments

Uresti R., Velazquez G., Vázquez M.*, Ramírez J., and Torres J.

* Area de Tecnologia de los Alimentos, Departamento Química Analítica, Escuela Politécnica Superior, Universidad de Santiago de Compostela, Campus de Lugo, 27002 Lugo, Espagne ; E-mail : vasquezm@lugo.usc.es

European Food Research and Technology, 2005-02, 220 (2), p. 113-119 - *Texte en Anglais*

L'objectif de cette étude est d'évaluer les effets d'un traitement par hautes pressions de pulpe de flétan du Pacifique additionnée de sel, sur les propriétés fonctionnelles des gels obtenus par traitement thermique. Le traitement par hautes pressions améliore les propriétés mécaniques des produits, mais n'inhibe pas les réactions de protéolyse dans la pulpe incubée à 60°C.

● 2005-3043

Effet des agents cryoprotecteurs sur les propriétés physiques de la truite restructurée durant l'entreposage à l'état congelé

Cryoprotectants affect physical properties of restructured trout during frozen storage

Jittinandana S., Kenney P.B.*, and Slider S.D.

* Animal and Veterinary Sciences, West Virginia University, Morgantown Wv 26506 ; E-mail : bkenney@wvu.edu

Journal of Food Science, 2005, 70 (1), p. C35-C42 - *Texte en Anglais*

Le tréhalose, le lactate de sodium, les mélanges saccharose/sorbitol et tréhalose/sorbitol sont testés pour leurs effets sur les pertes d'eau à la décongélation et la texture des produits restructurés à base de truite. L'objectif est de trouver un agent cryoprotecteur qui donne au produit traité un goût le moins sucré possible.

● 2005-3044

Effet de la fermentation par *Monascus* sur les caractéristiques de la pulpe de maquereau

Effect of *Monascus* fermentation on the characteristics of mackerel mince

Yin L.J., Lu M.C., Pan C.L., and Jiang S.T.S.*

* Department of Food and Nutrition, Providence University, 200 Chung-chi Rd, Shalu, Taichung County, Taiwan 433 ; E-mail : sjiang@mail.ntou.edu.tw

Journal of Food Science, 2005, 70 (1), p. S66-S72 - *Texte en Anglais*

Monascus est un champignon filamenteux employé en Asie depuis des siècles pour produire et conserver des aliments. Les auteurs proposent de l'utiliser pour fermenter des pulpes de maquereau et d'étudier les effets de cette fermentation sur l'hydrolyse des protéines musculaires, la croissance de la flore naturelle, la texture, la flaveur et la couleur des poissons ainsi traités.

● 2005-3045

Le salage de la morue : influence de la méthode sur le rendement du procédé et les caractéristiques du produit

Salted cod manufacturing : influence of salting procedure on process yield and product characteristics

Andrés A.*, Rodriguez-Barona S., Barat J.M., and Fito P.

* Department of Food Technology, Polytechnic University of Valencia, Camino de Vera s/n. Valencia, Spain ; Fax : +34.96.3877369 ; E-mail : aandres@tal.upv.es

Journal of Food Engineering, 2005-08, 69 (4), p. 467-471 - *Texte en Anglais*

4 méthodes de salage, puis de séchage, dessalage et cuisson, ont été pratiquées. Les résultats montrent des différences significatives sur le rendement, principalement imputables aux différences en quantité de phase aqueuse dans le muscle. En dépit de ces différences, la qualité des produits cuits s'est avérée identique. Ces résultats montrent la possibilité d'optimiser la technique de salage en augmentant significativement le poids du produit tout en préservant ses qualités organoleptiques, ce qui représente un atout économique non négligeable.

● 2005-3046

Analyse de quelques variables de procédés de dessalage de la morue

Analysis of some cod-desalting process variables

Andrés A.*, Rodriguez-Barona S., and Barat J.M.

* Department of Food Technology, Polytechnic University of Valencia, Camino de Vera s/n. Valencia, Spain ; Fax : +34.96.3877369 ; E-mail : aandres@tal.upv.es

Journal of Food Engineering, 2005-09, 70 (1), p. 67-72 - *Texte en Anglais*

L'optimisation du dessalage de la morue implique de nombreux paramètres tels que le brassage de l'eau, la température, l'origine de la matière première, la taille de l'échantillon et sa localisation dans le poisson, ainsi que la présence d'additifs dans l'eau de dessalage.

Plusieurs procédés ont donné des résultats satisfaisants : le dessalage à basse température sans agitation, l'application d'un vide séquentiel et l'adjonction d'additifs dans l'eau de dessalage. La cinétique de transfert de sel n'est pas liée à la présence de la peau de la morue mais elle est liée à la méthode utilisée, à la taille et à la forme du produit à dessaler.

● 2005-3047

La qualité chimique, microbiologique et sensorielle des produits à base de morue, salés dans différentes saumures

Chemical, microbiological, and sensory quality of cod products salted in different brines

Rodrigues M.J., Ho P., López-Caballero M.E.*, Bandarra N., and Nunes M.L.

* Instituto de Investigação das Pescas e do Mar (IPIMAR), Av. de Brasília 1449-006 Lisboa, Portugal ; E-mail : ifrel54@if.csic.es

Journal of Food Science, 2005, 70 (1), p. M1-M6 - *Texte en Anglais*

● 2005-3048

Production de produits à base de protéines de poisson (surimi) issus de petits pélagiques (*Sardinops pilchardus*) sous-utilisés par l'industrie

Production of fish-protein products (surimi) from small pelagic fish (*Sardinops pilchardus*), underutilized by the industry

Bentis C.A., Zotos A.*, and Petridis D.

* Thessaloniki Educational Institute (TEI), Department of Food Technology, School of Food Technology and Nutrition 54101 Thessaloniki, P.O. Box 14561, Greece ; Fax : +30.2310.791360 ; E-mail zotos@foodteithe.gr

Journal of Food Engineering, 2005, n° 68, p. 303-308 - *Texte en Anglais*

Emballage et conditionnement

● 2005-3049

Le rôle des sulfites et du 4-hexyl-résorcinol dans la croissance microbienne et la prévention de la mélanose de la crevette tropicale profonde (*Parapenaeus longirostris*) en atmosphère contrôlée

Role of sulfites and 4-Hexylresorcinol in Microbial Growth and Melanosis Prevention of Deepwater Pink Shrimp (*Parapenaeus longirostris*) using a Controlled Atmosphere

Martinez-Alvarez O.*, Gomez-Guillen M.C., and Montero P.

* Instituto del Frio (CSIC), C/ José Antonio Novais, 10, Ciudad Universitaria 28040 Madrid, España ; Tél : +34.91.5492300 ; Fax : +34.91.5493627 ; E-mail : oscarm@if.csic.es

Journal of Food Protection, 2005, 68 (1), p. 98-104 - *Texte en Anglais*

Un emballage sous atmosphère contrôlée (48% CO₂ - 7% O₂) a été utilisé en association avec un entreposage réfrigéré pour étudier la conservation de crevettes tropicales profondes préalablement traitées avec un inhibiteur de mélanose. Les crevettes ont été traitées à 2 concentrations de méta bisulfite de sodium (4%, soit la dose recommandée, ou 2% afin de minimiser la quantité résiduelle) ou avec du 4-hexylrésorcinol (0,25%), puis conservées sous glace ou en atmosphère modifiée (immédiatement à bord, ou 8 h après la pêche, au débarquement).

Pour évaluer la qualité des produits selon les modes de traitement, divers critères ont été utilisés : ABVT, flore totale, entérobactéries, bactéries lactiques, bactéries luminescentes et notation organoleptique pour le noircissement. Les effets de chaque combinaison de traitements (anti-mélanose et conservation) sont détaillés. La conservation sous atmosphère contrôlée suite à un traitement anti-mélanose est plus efficace pour la prévention du noircissement que la conservation sous glace, toutefois la qualité microbiologique du produit est moindre (pas d'effet de "lavage" par la glace fondante). Le traitement au 4-hexylrésorcinol à 0,25% s'est avéré plus efficace que le méta bisulfite à 4% pour la prévention de la mélanose et le ralentissement du développement des entérobactéries et des bactéries lactiques, par contre

moins performant pour inhiber la formation de bactéries luminescentes.

● **2005-3050** —————
Effet de l'atmosphère contrôlée combinée à un entreposage réfrigéré pour la prévention de la mélanose des crevettes tropicales profondes (*Parapenaeus longirostris*)

Controlled atmosphere as coadjuvant to chilled storage for prevention of melanosis in shrimps (*Parapenaeus longirostris*)

Martínez-Alvarez O.*, Montero P., and Gómez-Guillén C.

* Instituto del Frio (CSIC). José Antonio Novais, 10. 28040 Madrid, Spain ; E-mail : oscarm@if.csic.es
 European Food Research and Technology, 2005-02, 220 (2), p. 125-130 - *Texte en Anglais*

L'effet de l'atmosphère contrôlée (concentration élevée en CO₂/faible en O₂) a été évalué sur la mélanose de crevettes tropicales d'eaux profondes (*Parapenaeus longirostris*), traitées ou non avec des sulfites et entreposées à l'état réfrigéré. L'utilisation de l'atmosphère contrôlée sur les crevettes non traitées ne suffit pas à inhiber la mélanose. Par contre, le noircissement des crevettes traitées avec 4% de sulfites et conservées avec une atmosphère contrôlée de 53% de CO₂ et 7% d' O₂ est totalement inhibé durant un entreposage de 21 jours.

Le fait de glacer les crevettes pendant leur conservation provoque un rétrécissement du muscle après cuisson. L'application d'une teneur en CO₂ plus faible (45% au lieu de 53%) réduit l'efficacité de l'atmosphère contrôlée sur la prévention du noircissement, excepté dans le cas où l'inhibiteur de la mélanose est le 4-héxylrésorcinol (0,1%). L'effet résiduel du gaz est insuffisant pour prévenir la mélanose au cours d'un entreposage réfrigéré, lorsque les crevettes ont été conservées seulement 24 h sous atmosphère contrôlée.

● **2005-3051** —————
Effets d'antioxydants naturels et des conditions d'éclairage sur la qualité de filets de saumon (*Salmo salar*) emballés sous atmosphère modifiée

The effects of natural antioxidants and lighting conditions on the quality of salmon (*Salmo salar*) fillets packaged in modified atmosphere

Gimenez B., Roncales P., and Beltran J.A.*

* Department of Animal Production and Food Science, Laboratory of Food Technology, Faculty of Veterinary Science, University of Zaragoza, Miguel Servet 177,50013 Zaragoza, Spain ; E-mail :

jbeltran@unizar.es

Journal of the Science of Food and Agriculture, 2005, n° 85, p. 1033-1044 - *Texte en Anglais*

La durée de conservation de filets de saumon, emballés sous atmosphère modifiée et entreposés à +1°C ± -1°C a été évaluée dans différentes conditions d'éclairage (obscurité, lampes à UV de faible puissance, conditions de fluorescence de super marché) associées à l'application d'antioxydants naturels (extraits de romarin, et acide ascorbique).

Les mesures sensorielles, de couleur et d'oxydation des lipides (TBA) montrent que l'obscurité ainsi que l'utilisation de lampes à UV de faible puissance permettent d'augmenter la durée de vie du produit par rapport à l'utilisation d'un éclairage conventionnel. L'utilisation d'antioxydants naturels en surface des filets retarde l'oxydation des lipides et améliore les qualités sensorielles, principalement dans le cas d'un éclairage classique.

● **2005-3052** —————
Effet d'un absorbeur d'oxygène sur la durée de conservation de la dorade royale (*Sparus aurata*)

Effect of oxygen absorber on the shelf life of gilthead seabream (*Sparus aurata*)

Gonçalves A.*, Mendes R., and Nunes M.L.

* Instituto Nacional de Investigação Agrária e das Pescas- INIAP, IPIMAR, Av. de Brasília, 1449-006, Lisboa, Portugal ; E-mail : amparo@ipimar.pt

Journal of Aquatic Food Product Technology, 2004, 13 (3), p. 49-59 - *Texte en Anglais*

L'efficacité d'un absorbeur d'oxygène sur la conservation de la dorade royale écaillée et éviscérée, emballée et entreposée durant 10 jours à -5°C, a été étudiée. Les modifications de la qualité ont été évaluées par des méthodes sensorielles, microbiologiques et chimiques. Les absorbeurs réduisent la concentration en oxygène de 54 % dans les deux premiers jours et les teneurs en O₂ atteignent 0,1 % après 6 jours d'entreposage.

On n'observe pas de différence significative de la valeur K (indice de dégradation précoce) entre des dorades royales emballées avec ou sans absorbeur. Néanmoins, des effets positifs de l'absorbeur d'oxygène sont notés sur la réduction de l'oxydation des lipides et sur des critères sensoriels (principalement l'apparence).

Biotechnologies

● 2005-3053

Propriétés nutritionnelles des sous-produits de transformation du lieu de l'Alaska, de la morue du Pacifique et du saumon

Nutritional properties of pollock, cod and salmon processing by-products

Bechtel P.J.* and Johnson R.B.

* USDA-ARS Laboratory, University of Alaska, 245 O'Neill bldg, Fairbanks, AK 99775, USA

Journal of Aquatic Food Product Technology, 2004-02, 13 (2), p. 125-142 - *Texte en Anglais*

Les têtes, viscères et peaux de lieux de l'Alaska et de morues du Pacifique, ainsi que les têtes et viscères de saumons roses, sont recueillies auprès des usines de transformation. Les concentrations en acides aminés essentiels sont utilisées pour calculer le ratio d'efficacité protéique, qui est très élevé pour les filets, suivi par celui des poissons entiers, et dans l'ordre par ceux des viscères, des têtes et des peaux.

Tous les sous-produits, à l'exception des viscères de saumon, ont une digestibilité à la pepsine supérieure à 90%. Les teneurs en minéraux des sous-produits diffèrent selon les espèces et au sein d'une même espèce. Le pourcentage de protéines solubles des sous-produits du lieu et du saumon augmente lorsque le pH s'élève de 5,4 à 7,1.

● 2005-3054

Produits marins naturels

Marine natural products

Blunt J.W.*, Copp B.R., Munro M.H.G., Northcote P.T., and Prinsep M.R.

* Department of Chemistry, University of Canterbury, Christchurch, New Zealand ; E-mail : john.blunt@canterbury.ac.nz

Natural Products Reports, 2005, n° 22, p. 15-61 - *Texte en Anglais*

Revue bibliographique des articles publiés en 2003, relatifs aux composés isolés à partir des micro-organismes marins, phytoplancton, algues, éponges... en focalisant sur les nouveaux composés (656 en 2003) avec leurs propriétés biologiques, les organismes source et le pays d'origine. Un point sur les synthèses et bio-synthèses des molécules naturelles marines est également inclus.

● 2005-3055

Optimisation de l'extraction et propriétés physiques de la gélatine de peau d'albacore (*Thunnus albacares*) comparées à celles de la gélatine des mammifères

Extracting optimisation and physical properties of yellowfin tuna (*Thunnus albacares*) skin gelatin compared to mammalian gelatins

Cho S.M., Gu Y.S., and Kim S.B.*

* Department of Food Science and Technology, Institute of Seafood Science, Pukyong National University, Busan 608-737, South Korea ; Tél : +82.516.206418 ; Fax : +82.516.229248 ; E-mail : owkim@pknu.ac.kr

Food Hydrocolloids, 2005, n° 19, p. 221-229 - *Texte en Anglais*

La méthode de surface des réponses a été utilisée pour optimiser les conditions d'extraction de la gélatine de la peau dorsale du thon albacore (concentration en soude, durée du traitement, température d'extraction...).

La gélatine produite présente une force de gel supérieure à celle de la gélatine des mammifères et des points de gélification et de fusion inférieurs. Après modification chimique et enzymatique, elle pourra être utilisée en remplacement de la gélatine de mammifères.

3 – Qualité

Sécurité alimentaire

◆ 2005-3056

Etude de faisabilité de l'inhibition de *Listeria monocytogenes* dans le saumon mariné à sec par utilisation de bactéries lactiques sélectionnées

Wacogne D. *, Coze L., and Leroi F.

* Centre d'Expérimentation et de Valorisation des Produits de la Mer (CEVPM) 15/17 rue de Magenta, 62200 Boulogne-sur-mer ; Tél : 33.3.21.83.91.31; Fax : 33.3.21.87.46.83 ; E-mail : delphine.wacogne@cevpm.com

Etude 2004-12, 121 p.

 à demander à : CEVPM

Sur la base des travaux menés par l'Ifremer et l'ENITIA sur la biopréservation du saumon fumé, le CEVPM a étudié, avec l'appui de l'Ifremer et le soutien financier de la Région Nord - Pas-de-Calais, la faisabilité de l'inhibition de *Listeria monocytogenes* dans le saumon mariné à sec par utilisation de souches de bactéries lactiques sélectionnées (*Carnobacterium*).

L'effet inhibiteur de 3 souches de *Carnobacterium*, isolées et caractérisées par l'ENITIAA et l'Ifremer (*C. divergens* V41, *C. piscicola* V1, *C. piscicola* SF 668) pour leur capacité à inhiber *L. monocytogenes* dans le saumon fumé par la production de bactériocines, a été évalué vis-à-vis de trois souches de *L. monocytogenes* (la souche de référence du serovar 4b Collection Institut Pasteur 78.38, une souche isolée du saumon mariné EFR 524 et une souche isolée du saumon cru EFR 525, toutes deux typées par l'AFSSA de Boulogne-sur-Mer).

La souche de *C. divergens* V41 a tout d'abord été sélectionnée sur boîtes de Pétri pour sa capacité à inhiber la croissance de *L. monocytogenes*.

L'effet inhibiteur a ensuite été vérifié sur la matrice «saumon mariné». *C. divergens* V41 (inoculée à 10^6 UFC/g) exerce un effet bactériostatique vis-à-vis de *L. monocytogenes* (inoculée à 10^3 UFC/g) dans le saumon mariné. L'inhibition débute dès le début de conservation et se prolonge jusqu'à la date limite de consommation (DLC) fixée, soit 28 jours, et ceci quelle que soit la température de conservation (0/4°C ou avec rupture de la chaîne du froid soit 1/3 du temps à 4°C, 2/3 du temps à 8°C et une rupture de 2 heures à 20°C au bout du 2^{ème} tiers de la conservation). D'un point de vue organoleptique, les produitsensemencés avec *Carnobacterium* donnent des résultats identiques aux produits nonensemencés (tests organoleptiques

satisfaisants jusqu'à J21 lorsque les produits sont conservés à 0/4°C). Cependant, *C. divergens* V41 semble atténuer le phénomène d'altération du saumon mariné dans la mesure où, contrairement aux produits nonensemencés, ceuxensemencés avec *Carnobacterium* ne manifestent aucune odeur désagréable au bout des 21 et 28^{ème} jours de conservation avec rupture de la chaîne du froid.

La faisabilité industrielle a été aussi considérée. Elle a consisté à déterminer le niveau d'inoculum ainsi que les conditions pratiques d'ensemencement de *Carnobacterium* permettant une inhibition correcte de *Listeria* sans modifier les qualités organoleptiques du saumon mariné. Le niveau d'inoculum de *Carnobacterium* répondant à ces deux critères est de l'ordre de 10^6 UFC/g. Un effet bactériostatique de *Carnobacterium* vis-à-vis de *Listeria* a été constaté selon deux transpositions industrielles : injection de *C. divergens* V41 avant marinage des filets de saumon ou pulvérisation de *C. divergens* V41 sur les tranches de saumon mariné avant conditionnement sous vide.

Analyse réalisée par : Wacogne D. / CEVPM

◆ 2005-3057

Ecologie microbienne des équipements dans différentes usines de traitement du poisson - analyse de la flore durant la transformation et après le nettoyage et la désinfection

The microbial ecology of processing equipment in different fish industries - analysis of the microflora during processing and following cleaning and disinfection

Bagge-Ravn D.*, Ng Y., Hjelm M., Christiansen J.N., Johansen C., and Gram L.

* Department of Seafood Research, Danish Institute for Fisheries Research, Soltofts Plads, c/o Technical University of Denmark, Bldg. 221, DK-2800 Kgs. Lyngby, Denmark ; E-mail : dob@dfu.min.dk

International Journal of Food Microbiology, 2003, 87 (12), p. 239-250 - Texte en Anglais

De nombreux travaux ont été consacrés à l'étude des comportements et des voies de contamination spécifiques à certaines bactéries pathogènes comme *Listeria monocytogenes*, ou d'altération comme *Pseudomonas* spp. En revanche, on connaît peu l'écologie microbienne générale de surface des équipements des industries alimentaires. La contamination microbienne des surfaces de l'environnement industriel peut être transférée aux

aliments par contact direct ou par différents vecteurs comme le personnel, les mouvements d'air etc... et entraîner des problèmes hygiéniques graves ou des pertes économiques dues à l'altération des aliments. L'objectif de la présente étude était de décrire l'écologie microbienne de 4 usines de transformation de poisson (2 entreprises de saumon fumé, 1 de hareng mariné et 1 produisant des œufs de lompe) pour déterminer quels groupes de microorganismes adhèrent aux équipements pendant la production, et après le nettoyage et la désinfection. L'identification de la microflore survivant au nettoyage/désinfection peut être utilisée pour choisir des germes cibles comme références nécessaires à la mise au point de surfaces plus hygiéniques ou à l'amélioration des procédures de nettoyage/désinfection.

Au total, 1009 souches bactériennes ont été isolées des 4 usines à l'aide de différents milieux de culture et identifiées généralement jusqu'au genre, suivant deux clés proposées par les auteurs, une pour les Gram – et l'autre pour les Gram +. Ces clés particulièrement adaptées à la flore des produits de la mer ont été élaborées en synthétisant des données disponibles dans la littérature.

Les auteurs estiment que la microflore restant sur les équipements après le nettoyage et la désinfection pourrait être endommagée par les agents antimicrobiens et qu'une partie serait sous la forme VBNC (viable mais non cultivable). Ils font l'hypothèse que si les microorganismes ne sont pas cultivables sur un milieu de culture, ils ne le seront pas davantage sur le produit et ne présentent par conséquent aucun risque.

La plupart des microorganismes isolés sont typiques de la flore bactérienne du poisson, même si la sélection de certains groupes dus aux procédés utilisés est observée. La microflore rencontrée dans l'environnement des deux usines de saumon fumé est dominée par les Gram – (dont *Pseudomonas*, *Acinetobacter*, Enterobacteriaceae) mais on note aussi la présence de bactéries lactiques et de levures. Cette composition est assez semblable à celle de la flore du saumon fumé décrite dans certaines études avec une majorité de Gram – en début d'entreposage, tandis que sur le saumon fumé altéré, on rencontre une majorité de bactéries lactiques et parfois des Enterobacteriaceae en nombre significatif. Les équipements dans l'usine de harengs marinés sont contaminés en proportion plus élevée par des Gram – (*Pseudomonas* spp., Enterobacteriaceae) et des levures que le produit conditionné sous vide qui renferme généralement une majorité de Lactobacilles. *Staphylococcus* spp, *Pseudomonas* spp et des levures ont été majoritairement isolés dans l'environnement de l'usine d'œufs de lompe alors que dans le produit on retrouve plutôt des bactéries lactiques, Enterobacteriaceae et *Vibrio* spp. La présence de

Staphylococcus sur les équipements est probablement liée à son caractère halo-tolérant dans cet environnement très salé.

Les quatre usines utilisent une procédure de nettoyage à la mousse basse pression et une désinfection avec soit de l'hypochlorite de sodium (eau de javel) soit de l'acide acétique ou phosphorique. Dans toutes ces usines, les *Pseudomonas* et les levures constituent la flore dominante après nettoyage/désinfection probablement car ces microorganismes adhèrent mieux aux surfaces, peuvent survivre sans nutriments et sont plus résistants aux désinfectants.

Cette étude démontre donc que les équipements de ces usines de transformation des produits de la mer hébergent un écosystème microbien durant la production et après le nettoyage/désinfection. La microflore reflète en partie la matière première utilisée et en partie les procédés mis en œuvre (sel, acide). Les microorganismes résistants aux agents désinfectants (*Pseudomonas* spp, levures) devraient être spécifiquement ciblés pour le développement de procédures de nettoyage/désinfection adaptées à ces entreprises.

Analyse réalisée par : Joffraud J.J. / IFREMER

● 2005-3058

Incidence des paramètres technologiques et des désinfectants sur le risque viral en agro-alimentaire

Quignon F., Coton E., Madeline M., Picoche B.

ADRIA Normandie, Saint-Lô, Tél : 02.33.06.71.71 ;

Fax : 02.33.06.71.81 ; Ialine+ , ialine@ialine.com

Collection Actualités Scientifiques et Techniques n° 50, 2005, ISBN 2-913603-05-X, 142 p., 160,00 € TTC

Ouvrage à commander à : ADRIA Normandie

Les risques microbiologiques alimentaires sont étroitement liés à la contamination initiale de la ressource ou à la contamination des produits lors de la transformation et de la préparation des aliments. Quelles sont les origines du risque viral ? Les procédés technologiques appliqués en IAA peuvent-ils le maîtriser ? Les désinfectants employés dans ce secteur sont-ils efficaces pour réduire ce risque ?

Ce document apporte des réponses essentielles à ces interrogations. Après un tour d'horizon des virus rencontrés dans le secteur agro-alimentaire et des moyens qui permettent actuellement de les identifier, il présente l'impact virucide des procédés technologiques et des désinfectants. De par l'importance des procédés thermiques utilisés en IAA, l'étude de leur incidence sur le risque viral

constitue le cœur de cet ouvrage. D'autres technologies (acidité, conservateurs, conditionnement, hautes pressions, champs électriques pulsés, lumière pulsée, ultraviolets, irradiation) sont également abordées.

Ce document, issu d'une collaboration ADRIA Normandie / ACTIA répond à une double attente, industrielle et scientifique. Il constitue une première de par l'ampleur des références bibliographiques étudiées et son orientation appliquée en IAA. Cet ouvrage doit permettre une prise de conscience des dangers virologiques connus ou suspectés et aider à l'identification des leviers technologiques, adaptés aux procédés industriels, susceptibles de réduire le risque viral

● 2005-3059

Influence de la température d'entreposage sur la production d'histamine dans les poissons frais

Temperatura di conservazione e produzione di istamina in prodotti ittici freschi

Visciano P., Vergara A., Ianieri A., Campana G., and Annunziata L.

Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Università degli Studi di Teramo, piazza Aldo Moro 45, 64100 Teramo, Italia

Industrie Alimentari, 2004-12, 43 (442), p. 1275-1280 - *Texte en Italien*

Dans cette étude, on a recherché l'incidence de la température d'entreposage sur la production d'histamine dans différents poissons frais (maquereau, sardine, anchois, sole et merlu). Chaque échantillon est divisé en trois portions, la première étant examinée au temps zéro et les autres à l'issue d'entreposages de 24 h à 25°C et de 72 h à 4°C.

Au temps zéro, aucun des poissons ne contient d'histamine. Pour ceux entreposés à 25°C, la plus grande teneur en histamine est détectée dans l'anchois, puis dans la sardine et dans le maquereau. Dans les échantillons entreposés à 4°C, l'histamine n'est pas détectée sauf dans l'anchois.

Ces résultats montrent que la maîtrise de ce risque repose d'abord sur le refroidissement efficace du poisson après sa capture et sur sa réfrigération lors de toutes les étapes suivantes de sa manutention et de sa transformation.

● 2005-3060

Effets de la cuisson sur la réduction des polluants organiques rémanents chez le saumon

Effect of cooking on the loss of persistent organic pollutants from salmon

Bayen S.*, Barlow P., Lee H.K., and Obbard J.P.

* Department of Chemistry, National University of Singapore, Singapore 117543, Singapore ; E-mail : scip0153@nus.edu.sg

Journal of Toxicology and Environmental Health - Part A, 2005, 68 (4), p. 253-265 - *Texte en Anglais*

Des études récentes ont été réalisées sur la présence de taux élevés en polluants organiques rémanents (Persistent Organic Polluents POPs) dans les poissons d'élevage par rapport aux poissons sauvages des mêmes espèces, et particulièrement dans le saumon. Bien que la cuisson réduise la charge en POPs dans le poisson, les mécanismes de perte/dégradation ne sont pas clairement compris.

Cette étude porte sur la perte en POPs dans des darnes de saumon (*Salmo salar*) soumises à une cuisson au four, aux micro-ondes, en friture ou à ébullition. Les taux dans la chair avant traitement thermique sont de : 25,1 à 62,9 ng/g de PCB (composés biphenyls polychlorés), 2,5 à 7,6 ng/g d'éthers diphenyl polybromés, de 2,4 à 5,3 ng/g de chlordanes et de 17,5 à 43,8 ng/g de DDT.

L'analyse de ces darnes suivant leur localisation sur le poisson montre une variation significative de la concentration en POPs avec des concentrations plus importantes au niveau de la tête que dans la partie caudale, avec un pic au niveau de la partie centrale. Après cuisson, les taux de POPs diminuent dans les darnes avec une perte moyenne de 26 ± 15 % par rapport aux taux initiaux. Le fait d'éliminer la peau des darnes cuites permet une perte supplémentaire moyenne de 9 ± 3 %.

La perte de POPs ne diffère pas de façon significative en fonction du mode de cuisson. Les pertes en POPs sont par contre significatives et varient linéairement avec les pertes en lipides durant la cuisson. Ceci suggère que l'élimination des lipides est un facteur important pour réduire les teneurs en POPs dans le poisson cuit. La cuisson du poisson contaminé par des POPs peut, par conséquent, réduire le risque lié à sa consommation sur la santé humaine.

● 2005-3061

Hydrocarbures aromatiques polycycliques dans le poisson fumé - une revue critique

Polycyclic aromatic hydrocarbons in smoked fish - a critical review

Stolyhwo A. and Sikorski Z.E.*

* Department of Food Chemistry, Technology and Biotechnology, Gdansk University of Technology, G. Narutowicza 11/12, 80-952 Gdansk, Poland ; Fax : +48.58.3472694 ; E-mail : sikorski@chem.pg.gda.pl

Food Chemistry, 2005, 91 (2), p. 303-311 - *Texte en Anglais*

📖 à commander à : l'éditeur ou à l'INIST

Cet article est le résultat d'un travail d'analyse et de synthèse bibliographique réalisé à partir de 50 publications scientifiques. Parmi plusieurs centaines de molécules entrant dans sa composition, la fumée de bois renferme au moins 100 hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) et dérivés. Beaucoup d'entre eux sont cancérigènes. Le benzo[α]pyrène (BaP) est considéré comme un marqueur des HAP cancérigènes de la fumée et des poissons fumés. Les procédures analytiques actuelles sont basées sur une extraction des composés hydrocarbonés, suivie d'une purification, avant séparation par chromatographie gazeuse (GC) ou liquide (HPLC), et détection / quantification par spectrométrie de masse (MS) ou par fluorescence (FLD).

Ces techniques permettent la détermination des différents HAP dans les produits fumés pour des seuils de concentration de l'ordre de 0,01 $\mu\text{g}/\text{kg}$ à 0,1 $\mu\text{g}/\text{kg}$. Les poissons fortement fumés en enceinte traditionnelle (coresse) peuvent contenir jusqu'à environ 50 μg BaP/kg en poids sec, tout particulièrement les parties externes, tandis que la chair de poisson fumé à chaud en enceinte climatisée alimentée par un générateur de fumée externe contient souvent moins de 0,1 $\mu\text{g}/\text{kg}$. Les données plus anciennes de la littérature sur le contenu en BaP du poisson fumé doivent être analysées avec prudence en raison des difficultés pour garantir une séparation et une identification non équivoque des différents HAP.

● 2005-3062

Modèle mathématique de la contamination croisée par *Listeria monocytogenes* dans une usine de transformation de poisson

Mathematical model of *Listeria monocytogenes* cross-contamination in a fish processing plant

Ivanek R.*, Gröhn Y.T., Wiedmann N., and Wells M.T.

* Department of Population Medicine & Diagnostic Sciences, College of Veterinary Medicine, 301 Malott

Hall, Cornell University, Ithaca, New York 14853, USA ; Tél : +1 607.253.3052 ; Fax : +1.607.253.3083 ; E-mail : ri25@cornell.edu

Journal of Food Protection, 2004-12, 67 (12), p. 2688-2697 - *Texte en Anglais*

Modèle pouvant être utilisé pour l'appréciation du risque, en vue de quantifier les bénéfices potentiels pour la santé publique des stratégies de maîtrise des contaminations croisées en usine.

● 2005-3063

Etude comparative de la teneur en métaux lourds des coques (*Cerastoderma edule* L.) commercialisées en Espagne en conserves et en frais

Estudio comparativo sobre el contenido de metales pesados en berberechos (*Cerastoderma edule* L.) en conserva y en fresco comercializados en España

Hernandez Moreno D., Garcia Fernandez M.A., Melgar Riol M.J., and Perez Lopez M.

* Area de Toxicologia, Facultad de Veterinaria (USC), av. de Madrid, s/n, 27002 Lugo, España ; E-mail : mjmelgar@lugo.usc.es

Alimentaria, 2004-09, n° 356, p. 53-59 - *Texte en Espagnol*

10 échantillons ont été analysés. Les valeurs maximales exprimées en mg/kg de poids sec (zinc : 183,1 ; cuivre : 17,56 ; plomb : 4,568 ; cadmium : 1,082) ne constituent pas de risque, du fait des consommations estimées de ce mollusque.

● 2005-3064

Comparaison préliminaire de la concentration de diphenyl-éthers polybromés (PBDE) en relation avec les taux de lipides et les teneurs en dioxine et biphenyls polychlorés (PCB) type dioxine dans le saumon Atlantique d'élevage de Norvège (*Salmo salar*)

A preliminary comparison of polybrominated diphenyl ether concentrations relative to lipid content and to levels of dioxins and dioxin-like polychlorinated biphenyls in Norwegian farmed Atlantic salmon (*Salmo salar*)

Bethune C.*, Julshamm K., and Lundebye A.K.

* National Institute of Nutrition and Seafood Research (NIFES), PO Box 179, Sentrum, 5804 Bergen, Norway ; Fax : +47.55.905.299 ; E-mail : claudette.bethune@nifes.no

International Journal of Food Science and Technology, 2005, 40 (2), p. 143-148 - *Texte en Anglais*

Les PBDE sont des contaminants environnementaux dont la structure est proche de celle des PCB. Les concentrations de PBDE, de lipides, de

PCB, de dioxines et de furanes dans des filets de saumons d'élevage et dans des aliments pour poissons sont comparées, afin de mieux comprendre les sources d'exposition aux PBDE et les mécanismes d'accumulation.

● 2005-3065

Avis du Panel Scientifique sur les Dangers Biologiques sur *Bacillus cereus* et autres *Bacillus* spp dans les denrées alimentaires

Opinion of the Scientific Panel on Biological Hazards on *Bacillus cereus* and other *Bacillus* spp in foodstuffs

The EFSA Journal, 2004, n° 175 - Question n° EFSA-Q-2004-010 p. 1-49 - *Texte en Anglais*

Adresse Internet :

http://www.efsa.eu.int/science/biohaz/biohaz_opinions/839/biohaz_opinion_ej175_bacillus_en1.pdf

Cet avis de l'AESA (Autorité Européenne de Sécurité des Aliments), adopté les 26 et 27 janvier 2005, présente une évaluation du risque *Bacillus* dans les aliments.

L'avis contient notamment des données sur les caractéristiques des différentes souches de *Bacillus* liées à des intoxications alimentaires, les principaux aliments (dont des produits de la mer) impliqués dans ces intoxications et les principales mesures de maîtrise de ces *Bacillus*.

● 2005-3066

Avis du Panel Scientifique sur les Dangers Biologiques sur la demande de la Commission relative à *Campylobacter* dans les animaux et les denrées alimentaires

Opinion of the Scientific Panel on Biological Hazards on the request from the Commission related to *Campylobacter* in animals and foodstuffs

The EFSA Journal, 2004, n° 177 - Question n° EFSA-Q-2004-081 p. 1-10 - *Texte en Anglais*

Adresse Internet :

http://www.efsa.eu.int/science/biohaz/biohaz_opinions/857/biohaz_op_ej177_campylobacter_en1.pdf

Cet avis de l'AESA (Autorité Européenne de Sécurité des Aliments), adopté le 27 janvier 2005, évalue les routes alimentaires de la campylobactériose et identifie les options de maîtrise possibles, ainsi que les manques de données nécessaires.

Parmi les aliments pouvant être contaminés par *Campylobacter*, sont notamment cités les mollusques bivalves vivants, dont les huîtres.

● 2005-3067

Avis du Panel Scientifique sur les Dangers Biologiques sur la demande de la Commission relative à *Clostridium* spp dans les denrées alimentaires

Opinion of the Scientific Panel on Biological Hazards on the request from the Commission related to *Clostridium* spp in foodstuffs

The EFSA Journal, 2004, n° 199 - Question n° EFSA-Q-2004-009 p. 1-65 - *Texte en Anglais*

Adresse Internet :

http://www.efsa.eu.int/science/biohaz/biohaz_opinions/885/biohaz_opinion_ej199_clostridium_en1.pdf

Cet avis de l'AESA (Autorité Européenne de Sécurité des Aliments), adopté les 9 et 10 mars 2005, présente l'évaluation du risque *Clostridium botulinum* et *Clostridium perfringens* dans les aliments. L'avis contient notamment des données sur les caractéristiques de *C. botulinum* et *C. perfringens*, les principaux aliments impliqués dans les intoxications liées à ces deux micro-organismes et les principales mesures de maîtrise de ces *Clostridium*.

Concernant *C. perfringens*, il est indiqué que les poissons et les produits de la pêche sont rarement impliqués dans des intoxications dues à ce micro-organisme.

Parmi les aliments pouvant être contaminés par *C. botulinum*, sont notamment cités les produits de la pêche, et en particulier ceux qui sont fermentés et consommés sans cuisson.

● 2005-3068

Détection et identification des spiroïdes dans les coquillages et le plancton de Norvège

Detection and Identification of Spiroïdes in Norwegian Shellfish and Plankton

Aasen J.*, MacKinnon S.L., LeBlanc P., Walter J.A., Hovgaard P., Aune T., and Quilliam M.A.

* Norwegian School of Veterinary Science, Department of Food Safety and Infection Biology, P.O. Box 8146 Dep., 0033 Oslo, Norway ; Fax : +47.2296.4634 ; E-mail : john.aasen@veths.no

Chemical Research in Toxicology, 2005, 7 p. - *Texte en Anglais*

L'identification de spiroïdes a été effectuée pour la première fois en Norvège. Ces toxines sont produites par une microalgue du genre *Alexandrium* (*A. ostenfeldii*), observée dans les eaux littorales tempérées. Leurs effets sur l'homme sont très mal connus et il est recommandé de conduire des études toxicologiques pour établir un seuil de tolérance dans les coquillages.

● 2005-3069

Quantification des biphényles polychlorés (PCB) dans le poisson en relation avec l'évaluation du risque de cancer : une étude comparative de cas

Quantitation of polychlorinated biphenyls in fish for human cancer risk assessment : a comparative case study

Connor K.T., Eversen M., Su S.H., and Finley B.*

* Exponent, 631 - 1 st Street, Suite 200, Santa Rosa, California 95404, USA ; E-mail : bfinley@exponent.com

Environmental Toxicology and Chemistry, 2005, 24 (1), p. 17-24 - *Texte en Anglais*

● 2005-3070

Une synthèse des études sur les effets du méthylmercure sur la santé cardiovasculaire – considérations sur leur pertinence pour l'évaluation du risque

A review of the studies of the cardiovascular health effects of methylmercury with consideration of their suitability for risk assessment

Stern A.H.*

* Division of Science, Research and Technology, New Jersey Department of Environmental Protection, P.O. Box 409, 401 E. State, St. Trenton, NJ 08625, USA ; Fax : +1.609.777.2852 ; E-mail : astern@dep.state.nj.us
Environmental Research, 2005, n° 98, p. 133-142 - *Texte en Anglais*

Nutrition

◆ 2005-3071

Avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à la demande d'évaluation des différences qui existent entre le poisson d'appellation " frais " et le poisson d'appellation " congelé " de deux points de vue : celui de la nutrition et celui de l'information au consommateur au moment de l'achat

2004-12-22, Saisine n° 2003-SA-0367, p. 1-3

Adresse Internet :

<http://www.afssa.fr/Ftp/Afssa/28489-28490.pdf>

Cet avis fait suite à la saisine de l'AFSSA par une association de consommateurs. Il fait le point sur les modifications des macro et micronutriments (vitamines, minéraux, acides gras oméga 3) des

poissons congelés durant leur conservation. Il indique notamment que des études récentes ont montré une diminution modérée à faible de la teneur en acides gras oméga 3 au cours de l'entreposage de poissons à l'état surgelé pendant 6 mois et qu'au-delà, les résultats des études divergent et ne permettent pas de conclure.

L'AFSSA estime qu'un poisson congelé à -30°C depuis au plus 3 mois présente une composition nutritionnelle proche d'un poisson frais. Elle en déduit donc des recommandations en matière de durée de vie optimale et d'étiquetage du poisson congelé.

N.B. : Cet avis a suscité une très vive réaction de la part du Syndicat National des Fabricants de Produits Surgelés et Congelés et de l'ANIA. Il est reproché notamment à l'AFSSA une méconnaissance des pratiques professionnelles de la filière " produits de la pêche " et son manque de transparence.

Analyse réalisée par : Litman S. / CITPPM

● 2005-3072

Evaluation de l'impact nutritionnel de l'introduction de composés iodés dans les produits agroalimentaires

2005-03, p. 1-120

Adresse Internet :

<http://www.bdsp.ehesp.fr/FullText/Show.asp?Ref=324140>

Ce rapport présente les réflexions de l'AFSSA sur l'intérêt nutritionnel et les risques éventuels liés à l'introduction dans l'alimentation de vecteurs d'iode autres que le sel d'ajout (salière et cuisson). Une partie non négligeable de la population française âgée de plus de 10 ans présente un risque d'insuffisance d'apport en iode.

En vue d'améliorer le statut nutritionnel de ces populations, l'AFSSA a testé deux hypothèses :

- utilisation de sel iodé dans la fabrication de tous les aliments transformés : cette hypothèse conduit à des extrêmes d'apports en iode dépassant les limites supérieures de sécurité,
- utilisation de sel iodé dans la fabrication d'un nombre limité d'aliments (produits de panification) : cette hypothèse a été jugée plus intéressante, mais peut, elle aussi, entraîner des risques non négligeables de dépassement des limites supérieures de sécurité pour certaines populations (comme les jeunes enfants), du fait de la richesse en iode des produits laitiers qu'elles consomment par ailleurs. Une diminution de la teneur en iode des produits laitiers devrait donc être envisagée.

N.B. : Nous rappelons que les produits de la mer sont la seconde source en iode de l'alimentation de la population française, après les produits laitiers.

● 2005-3073

Valeur nutritionnelle de la fraction lipidique des sardines en fonction de leur longueur totale et de leur époque de pêche

Valore nutrizionale della frazione lipidica delle sardine in funzione della lunghezza totale e dell'epoca di pesca

Caponio F.*, Summo C., Bilancia M.T., Delcuratolo D., Lestingi A., and Laudadio V.

* Dipartimento di Progettazione e Gestione dei Sistemi Agro-Zootecnici e Forestali, Sezione Industrie Agro-Alimentari, Università degli studi di Bari, via Amendola 165/a, 70126 Bari, Italia ; E-mail : francesco.caponio@agr.uniba.it

Industrie Alimentari, 2004-12, 43 (442), p. 1295-1301 - *Texte en Italien*

Une recherche est menée pour évaluer l'influence de la longueur totale et de la saison de capture sur les caractéristiques de qualité des sardines (*Sardina pilchardus* W.), pêchées dans la partie sud de la Méditerranée, en considérant particulièrement la valeur nutritionnelle de la fraction lipidique. Un total de 180 spécimens de deux périodes de pêche (janvier et mai) est subdivisé en deux classes de longueur pour chaque période. Les rendements en pourcentages de la partie comestible et du poids éviscéré, ainsi que la composition chimique et la composition en acides gras, sont évalués.

Les résultats montrent que les sardines pêchées en mai ont un rendement plus élevé en partie comestible que celles pêchées en janvier, ainsi qu'une plus faible humidité et des quantités plus importantes en protéines totales et en lipides. Par contre, les sardines pêchées en janvier ont des quantités significativement plus faibles en acides gras saturés et monoinsaturés et des teneurs plus importantes en acides gras polyinsaturés oméga 3.

Indépendamment de la période de pêche, la somme acides gras saturés + monoinsaturés diminue, parfois significativement, dans les sardines les plus longues, alors que les polyinsaturés oméga 3 augmentent.

N.B. : Une publication complémentaire a été réalisée par les mêmes auteurs : « Chemical characteristics and lipid fraction quality of sardines (*Sardina pilchardus* W.) : influence of sex and length ». *Journal of Applied Ichthyology*, 2005, n° 20, p. 530-535.

● 2005-3074

Consommation de poisson et risque d'accident cardiovasculaire chez les individus âgés. L'étude de la santé cardiovasculaire

Fish Consumption and Stroke Risk in Elderly Individuals. The Cardiovascular Health Study
Mozaffarian D.*, Longstreth W.T., Lemaitre R.N., Manolio T.A., Kuller L.H., Burke G.L., and Siscovick D.S.

* Channing Laboratory, Department of medicine, Brigham and Women's Hospital and Harvard Medical School, Boston, Mass, 665 Huntington Ave, Bldg 2, Room 315, Boston, Ma 02115 ; E-mail : dmozaffa@hsph.harvard.edu

Archives of Internal Medicine, 2005, vol. 165, p. 200-206 - *Texte en Anglais*

Une étude effectuée sur 4775 personnes de plus de 65 ans pendant 12 ans a montré que la consommation de thon ou autres poisson grillés ou cuits au four est associée à une diminution du risque d'accident cardiovasculaire alors que celle de poisson frit l'augmente. Les résultats suggèrent que la consommation de poisson peut avoir des effets ischémiques, et ce même tard dans la vie.

● 2005-3075

Variations saisonnières dans les compositions proximales et en acides gras de la sole commune femelle (*Solea solea*)

Seasonal variations in proximate and fatty acid compositions of female common sole (*Solea solea*)

Gökce M.A.*, Tasbozan O., Celik M., and Tabakoglu S.

* Faculty of Fisheries, University of Cukurova, 01330 Adana, Turkey ; Fax : +90.32.23.38.64.39 ; E-mail : magokce@cu.edu.tr

Food Chemistry, 2004-01, n° 88, p. 419-423 - *Texte en Anglais*

✉ à commander à : l'éditeur ou à l'INIST

● 2005-3076

Variations saisonnières des acides gras de la dorade royale (*Sparus aurata*) et du sar commun (*Diplodus sargus*) capturés en baie d'Iskenderun, sur la côte Est Méditerranée de la Turquie

Seasonal changes in the fatty acids of gilthead sea bream (*Sparus aurata*) and white sea bream (*Diplodus sargus*) captured in Iskenderun Bay, eastern Mediterranean coast of Turkey

Özyurt G.*, Polat A., and Özkütük S.

* Faculty of Fisheries, University of Cukurova, 01330 Balcali, Adana, Turquie, Tél : +90 322 3386084 2961 ; Fax : +90 322 3386439 ; E-mail : beklevik@cu.edu.tr

European Food Research and Technology, 2005-02, 220 (2), p. 120-124 - *Texte en Anglais*

● 2005-3077

Teneur en zinc et en cuivre dans des poissons de mer échantillonnés dans la partie Est de la Méditerranée

Zinc and copper content in marine fish samples collected from the eastern Mediterranean Sea

Çelik U. and Oehlenschläger J.

* Ege University Faculty of Fisheries, 35100 Bornova-Izmir, Turquie - Tel : +90 232 3434000, Fax : +90 232 388685, E-mail : ucelik@bornova.ege.edu.tr

European Food Research and Technology, 2005-01, 220 (1), p. 37-41 - *Texte en Anglais*

Critères de qualité

◆ 2005-3078

Caractéristiques de l'inactivation thermique des phosphatases acides et alcalines des poissons et coquillages

Thermal inactivation characteristics of acid and alkaline phosphatase in fish and shellfish

Kuda T.*, Tsuda N., and Yano T.

* Department of Food Science, Ishikawa Agricultural College, Nonoichi, Ishikawa 921-8836, Japan ; Tél : +81.76.24.83.135 ; Fax : +81.76.24.88.402 ; E-mail : kuda@ishikawa-c.ac.jp

Food Chemistry, 2004-01, n° 88, p. 543-548 - *Texte en Anglais*

✉ à commander à : l'éditeur ou à l'INIST

Afin de trouver un indicateur d'évaluation de l'efficacité d'un traitement thermique de pasteurisation sur des produits de la mer, les auteurs ont étudié l'activité de la phosphatase acide et de la phosphatase alcaline extraites de poissons divers et de crustacés. Sur les 49 espèces étudiées, 29 présentent une activité maximale à pH 5 ou 6. Les autres espèces ont des activités plus faibles. Leur thermo résistance a été étudiée à 55°C, 65°C et 75°C.

Les résultats les plus intéressants ont été obtenus pour la phosphatase acide dont l'activité est la plus élevée dans la plupart de divers poissons et de crustacés. A l'appui des résultats trouvés les auteurs concluent que la mesure de l'activité de la phosphatase acide pourrait servir d'indicateur pour évaluer la pasteurisation appliquée aux produits de la mer à l'instar de ce qui se pratique pour les produits laitiers pasteurisés. Des travaux complémentaires seraient nécessaires pour standardiser la méthode.

Analyse réalisée par : Biton M. / CTCPA

● 2005-3079

Effet d'un retard de fabrication sur l'évolution de la teneur en histamine et des autres caractéristiques de qualité de 3 poissons vendus en conserve

Effect of delayed processing on changes in histamine and other quality characteristics of 3 commercially canned fishes

Shakila R.J.*, Jeyasekaran G., Vyla S.A.P., and Kumar R.S.

* Department of Fish Processing Technology, Fisheries College and Research Institute, Tamil Nadu Veterinary and Animal Sciences University, Thoothukkudi 628 008 India ; E-mail : ttn.jerosh99@sancharnet.in

Journal of Food Science, 2005, 70 (1), p. M24-M29 - *Texte en Anglais*

Les modifications des teneurs en histamine ainsi que d'autres caractéristiques de qualité sont observées pour trois poissons commercialement importants, le thon listao (*Katsuwonus pelamis*), le thazard rayé (*Scomberomorus commersonii*) et les sardinelles (*Sardinella gibbosa*), pendant le procédé d'appertisation, à trois différentes étapes (cru, précuit et appertisé), immédiatement à la réception et après 6 h à température ambiante (30 +/- 2°C).

Le listao et le thazard rayé demeurent sensoriellement acceptables s'ils sont transformés avec du retard, alors que les sardinelles ont une odeur légèrement ammoniacale/putride.

La triméthylamine (TMA) et l'azote basique volatil total (ABVT) sont faibles dans le poisson précuit par rapport au poisson frais, tandis que dans le poisson appertisé les deux composés augmentent significativement.

Après 6 h, les taux d'histamine atteignent respectivement 14, 17 et 8 mg/kg dans le listao, le thazard rayé et la sardinelle, mais ils ne dépassent jamais la limite maximale autorisée par la FDA (50 mg/kg). Les teneurs en histamine des poissons précuits et appertisés sont inférieures à celles des poissons frais.

N.B. : Dans cette expérience, de petites quantités de poisson sont cuites 30 min à l'eau bouillante. C'est sans doute durant cette phase que le taux d'histamine diminue, car l'histamine est soluble dans l'eau. Toutefois à l'échelle industrielle, cette diminution n'a jamais été observée.

● **2005-3080** —————
Durée de conservation et aspect sécurité sanitaire des crevettes (*Pandalus borealis*) cuites, décortiquées, réfrigérées et emballées sous atmosphère modifiée

Shelf life and safety aspects of chilled cooked and peeled shrimps (*Pandalus borealis*) in modified atmosphere packaging

Mejlhom O., Boknaes N., and Dalgaard P.

Department of Seafood Research, Danish Institute for Fisheries Research (DIFRES), Lyngby, and Royak Greenland Seafood Ltd, Glyngore, Denmark ; E-mail : ome@dfu.min.dk

Journal of Applied Microbiology, 2005, p. 1-11 - *Texte en Anglais*

Cette étude porte sur l'évaluation de la croissance de *Listeria monocytogenes* et la durée de vie de crevettes cuites, décortiquées et emballées sous atmosphère modifiée.

Les échantillons de crevettes cuites, décortiquées, emballées sous atmosphère modifiée naturellement contaminées et inoculées par *L. monocytogenes* sont stockés à 2, 5 et 8°C. Des tests microbiologiques, chimiques et sensoriels sont réalisés. Ces tests sont répétés après 4 mois de stockage des échantillons en congélation (-22°C).

Brochothrix thermosphacta et *Carnobacterium maltaromicum* sont responsables de l'altération sensorielle des crevettes cuites, décortiquées emballées sous atmosphère modifiée. La croissance de *L. monocytogenes* est observée à toutes les températures de stockage étudiées. A 5 et 8°C, la concentration de *L. monocytogenes* augmente plus de mille fois avant que le produit ne s'altère sensoriellement, ce qui n'est pas observé à 2°C. La congélation n'a qu'un effet inhibiteur minime sur la croissance de *L. monocytogenes* dans les produits décongelés.

Pour éviter que *L. monocytogenes* ne devienne un problème sanitaire, les crevettes cuites, décortiquées, emballées sous atmosphère modifiée devraient être distribuées à 2°C avec une durée de vie maximum de 20-21 jours.

A plus haute température, la durée de vie est significativement réduite.

● **2005-3081** —————
Détermination des caractéristiques de la qualité de *Holothuria tubulosa* (Gmelin, 1788) dans la Mer Egée en fonction du processus d'assèchement par le soleil en Turquie

Determination of Quality Characteristics of *Holothuria tubulosa* (Gmelin, 1788) in Turkish

Sea (Aegean Region) Depending on Sun, Drying Process Step Used in Turkey

Cakli S., Cadun A., Kisla D., and Dinçer T.

Ege University, Fisheries Faculty, Fish Processing Department, Bornova, Izmir, Turkey

Journal of Aquatic Food Product Technology, 2004, 13 (3), p. 69-78 - *Texte en Anglais*

Parmi les 500 espèces d'holothuries ou concombres de mer, une quinzaine est commercialisée. Ils sont lavés, éviscérés, bouillis, refroidis, séchés au soleil puis emballés et stockés. La qualité du produit dépend du séchage. Elle est évaluée par la mesure de l'activité de l'eau et des analyses microbiologiques. Les autres critères considérés sont la composition proximale et les critères chimiques classiques, ABVT, TMA, indice thiobarbiturique.

● **2005-3082** —————
Mise en oeuvre de méthodes de maîtrise de la qualité (physico-chimique, microbiologique et sensorielle) en lien avec l'analyse multivariée en vue de l'authentification du poisson

Implementation of quality control methods (physico-chemical, microbiological and sensory) in conjunction with multivariate analysis towards fish authenticity

Arvanitoyannis I.S.*, Tsitsika E.V., and Panagiotaki P.

* Department of Agriculture Crop Productions Agricultural Environment, School of Agricultural Sciences, University of Thessaly, Fytoko Street, Nea Ionia Magnesia, Volos, 38446 Hellas, Greece ; Fax : +30.2421.093.144 ; E-mail : parmenion@uth.gr

International Journal of Food Science and Technology, 2005, n° 40, p. 237-263 - *Texte en Anglais*

Cette revue bibliographique résume à la fois l'état de l'art en matière d'identification des espèces de poissons et de leurs origines géographiques ainsi que les connaissances actuelles sur les techniques de préservation applicables aux poissons et aux produits de la mer.

● **2005-3083** —————
Répartition des teneurs en caroténoïdes dans les différentes parties du corps des crevettes d'Inde

Carotenoids in different body components of India shrimps

Sachindra N.M.*, Bhaskar N., and Mahendrak N.S.

* Department of Meat, Fish and Poultry Technology, Central Food Technological Research Institute, Mysore 570 013, India ; E-mail : sachiprathi@yahoo.com

Journal of the Science of Food and Agriculture,

2005, n° 85, p. 167-172 - *Texte en Anglais*

Cette étude détermine la distribution quantitative et qualitative des caroténoïdes chez quatre espèces de crevettes (*Penaeus monodon*, *P. indicus*, *Metapenaeus dobsonii* et *Parapenaeopsis stylifera*). L'astaxanthine et ses esters sont les caroténoïdes qui ont été trouvés majoritairement dans les crevettes. Ils sont situés principalement dans la tête mais également dans la carapace, en concentration un peu plus faible. Une étude des acides gras présents dans les extraits de caroténoïdes a également été réalisée.

● 2005-3084

Analyse chimique et évaluation sensorielle de la dorade-coryphène (*Coryphaena hippurus*) durant le stockage réfrigéré

Chemical analysis and sensory evaluation of mahi-mahi (*Coryphaena hippurus*) during chilled storage

Antoine F.R., Wei C.I., Otwell W.S., Sims C.A., Littell R.C., Hogle A.D., and Marshall M.R.*

* Food and Environmental Toxicology Laboratory, Food Science and Human Nutrition Department, University of Florida, Gainesville, FL 32611-0720, USA ; Tél : 352.392.1978 ; Fax : 352.392.1988 ; E-mail : MRMarshall@mail.ifas.ufl.edu

Journal of Food Protection, 2004, 67 (10), p. 2255-2262 - *Texte en Anglais*

Méthodes analytiques générales

● 2005-3085

Rayons X et vision s'imposent dans le contrôle en ligne

Robinet S.

RIA, 2004-12, n° 652, p. 60-62

De nouveaux systèmes de contrôle en ligne utilisant rayons X et vision numérique sont présentés. Ces technologies non destructrices, outre la détection de corps étrangers ou de produits manquants, mal emballés ou classés, peuvent aussi servir au tri automatique des huîtres. Un équipement comportant une caméra détecte l'huître dans n'importe quelle position, calcule ses critères dimensionnels et la classe selon les paramètres définis par l'utilisateur.

Méthodes analytiques spécifiques produits de la mer

● 2005-3086

Détermination de résidus de vert malachite dans les poissons par chromatographie liquide couplée à la spectrométrie de masse

Determination of residues of malachite green in finfish by liquid chromatography tandem mass spectrometry

Scherpenisse P. and Bergwerff A.A.*

* Department of Public Health and Food Safety, Faculty of Veterinary Medicine, Utrecht University, P.O. Box 80175, NL-3508 TD Utrecht, Netherlands ; E-mail : a.a.bergwerff@vet.uu.nl

Analytica Chimica Acta, 2005, n° 529, p. 173-177 - *Texte en Anglais*

Adresse Internet de l'avis AFSSA :

<http://www.afssa.fr/ftp/afssa/basedoc/CONT2002sa0097.pdf>

Adresse Internet de la décision européenne :

http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2004/l_006/l_00620040110fr00380039.pdf

✉ à commander à : l'éditeur ou à l'INIST

Une technique de détection des résidus de vert malachite dans les tissus de différentes espèces de poissons est décrite. C'est en fait la détermination du vert leucomalachite (métabolite primaire du vert malachite) qui est réalisée par cette méthode, basée sur une chromatographie liquide / spectrométrie de masse. Les résultats démontrent qu'elle permet de détecter des résidus à faible concentration, très inférieure au seuil requis par la décision 2004/25/CE.

N.B. : Selon la saisine AFSSA :

- 1) La situation réglementaire (française et européenne) du vert malachite est mal définie en dépit des risques qu'il présente (toxicité aiguë et sub-aiguë, potentiellement mutagène, cancérigène et tératogène pour les mammifères).
- 2) Les conditions actuelles d'utilisation du vert malachite ne peuvent être considérées comme satisfaisantes.
- 3) Une utilisation raisonnée est toutefois préconisée, notamment en limitant son usage aux œufs embryonnés et aux alevins de moins de 5 g. Le seuil de positivité retenu en France est la limite de 10 µg/kg dans les animaux vivants et leurs produits.

Selon la décision 2004/25/CE de la commission (JOCE n° L6 du 10.01.2004, p. 38-39), la limite de performances minimales requises (LPMR) applicable à la méthode de détection de la somme vert malachite - vert leucomalachite est 2 µg/kg de chair dans les produits d'aquaculture (cf. Bibliomer n° 25 – Mars 2004, notice n° 2004-2584).

● 2005-3087

Identification de résidus de chloramphénicol dans les tissus de poisson et de crevette par chromatographie phase gazeuse avec un détecteur de capture d'électrons

Determination of Chloramphenicol Residue in Fish and Shrimp Tissues by Gas Chromatography with a Microcell Electron Capture Detector

Ding S., Shen J.*, Zhang S., Jiang H., and Sun Z.

* China Agriculture University, College of Veterinary Medicine, Department of Pharmacology and Toxicology, Beijing 1000094, Peoples Republic of China ; E-mail : sjz@cau.edu.com

Journal of AOAC International, 2005, 88 (1), p. 57-60 - *Texte en Anglais*

Adresse Internet du règlement CE :

[http://eur-](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:31990R2377:FR:HTML)

[lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:31990R2377:FR:HTML](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:31990R2377:FR:HTML)

Le chloramphénicol est connu pour ses effets toxiques importants sur la santé humaine et a par conséquent été interdit par l'OMS et la FDA. L'article décrit une méthode de détection des résidus de chloramphénicol dans les tissus de poissons et crevettes par chromatographie en phase gazeuse avec un détecteur de capture d'électrons présentant de très bonnes limites de détection (0,04 ng/g) et de quantification (0,1 ng/g). Les différentes étapes de cette technique y sont décrites.

N.B. : Cet antibiotique est interdit depuis 1990 en Europe comme médicament vétérinaire chez les animaux destinés à la consommation humaine (Règlement CE 2377/90 du 26.06.1990, JOCE n° L 224 du 18.08.1990).

Selon la décision CE 2003-181/CE de la Commission du 13 mars 2003, la limite de performances minimales requises (LPMR) applicable à l'identification de résidus de chloramphénicol dans les tissus de poissons et de crevettes est 0,3 µg/kg de chair (cf. Bibliomer n° 22 – Juin 2003, notice n° 2003-2249).

● 2005-3088

Analyse PCR-RFLP d'espace nucléaire non transcrit pour l'identification d'espèces de maquereaux

PCR-RFLP Analysis of Nuclear Non-transcribed Spacer for Mackerel Species Identification

Aranishi F.

Department of Biological and Environmental Sciences, Miyazaki University, Miyazaki 8892192, Japan ; Tél : +81.985.587224 ; Fax : +81.985.587224 ; E-mail : aranishi@cc.miyazaki-u.ac.jp

Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2005, n° 53, p. 508-551 - *Texte en Anglais*

Une méthode simple et reproductible utilisant la technique de PCR-RFLP a été mise au point afin d'identifier *Scomber scombrus*, *S. japonicus* et *S. australasicus* des autres scombridés. Des amorces ont été sélectionnées permettant l'amplification de la région non transcrite du gène codant pour l'ARN ribosomal 5S, pour ces trois espèces uniquement.

Une digestion des produits de PCR par l'endonucléase ScaI permet de générer un profil de restriction spécifique à chacune des espèces.

● 2005-3089


La teneur en lipides dans le hareng (*Clupea harengus* L.) - influence des facteurs biologiques et comparaison de différentes méthodes d'analyses : extraction par solvant, Fatmeter, réflectance proche infra-rouge, RMN

Lipid content in herring (*Clupea harengus* L.) - influence of biological factors and comparison of different methods of analyses: solvent extraction, Fatmeter, NIR and NMR

Nielsen D., Hyldig G., Nielsen J., and Nielsen H.H.*

* Danish Institute for Fisheries Research, Technical University of Denmark, Soltofts Plads, Building 221, DK-2800 Kgs. Lyngby, Denmark ; Tél : +45.45.25.25.93 ; Fax : +45.45.88.47.74 ; E-mail : hhn@dfu.min.dk

LWT - Food Science and Technology, 2005-08, 38 (5), p. 537-548 - *Texte en Anglais*

 à commander à : l'éditeur ou à l'INIST

L'estimation de la teneur en lipide dans le hareng est difficilement prédictible : la taille des individus, la maturité sexuelle influent notablement. Dans cette étude, on évalue conjointement une technique Proche-Infra-Rouge, une seconde utilisant le Fatmeter et la RMN (résonance magnétique nucléaire). Il s'avère que ces méthodes ont des domaines d'application forts différents. La méthodologie est évaluée par rapport à des analyses chimiques de référence.

● **2005-3090** —————
Détection rapide (huit heures) de *Salmonella* dans les huîtres crues

Eight-hour PCR base procedure for the detection of *Salmonella* in raw oysters

Vazquez-Novelle M.D., Pazos A.J., Abad M., Sanchez J.L., and Pérez-Parallé M.L.*

* Laboratorio de Biología Molecular y del Desarrollo, Departamento de Bioquímica y Biología Molecular, Instituto de Acuicultura, Universidad de Santiago de Compostela, 15782-Santiago de Compostela, España ; Tél : +34.981.5631000 ; Fax : +34.981.547165 ; E-mail : bnmalu@usc.es

FEMS Microbiology Letters, 2005, n° 23, p. 279-283 - *Texte en Anglais*

La méthode PCR décrite dans cette étude permet une excellente détection de *Salmonella senftenberg* dans des huîtres naturellement contaminées avec un taux de détection inférieur à 1 UFC/g d'huître.

● **2005-3091** —————
Nouvelle méthode pour l'authentification des melvas (*Auxis thazard* et *Auxis rochei*) dans les produits commerciaux en conserve

Novel Method for the Authentication of Frigate Tunas (*Auxis thazard* and *Auxis rochei*) in Commercial Canned Products

Infante C.*, Catanese G., Ponce M., and Manchado M.

* Laboratorio de Identificación de Especies Pesqueras y Acuicolas, CIFPA "El Toruño", IFAPA Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa, Junta de Andalucía, 11500 El Puerto de Santa María (Cadiz), España ; Tél : +34.956.011315 ; Fax : +34.956.011324 ; E-mail : carlos.infante.ext@juntadeandalucia.es

Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2004-12, n° 52, p. 7435-7443 - *Texte en Anglais*

Des deux différents systèmes de détection PCR testés, l'approche par fluorescence est la plus sensible pour authentifier les melvas dans les conserves de ces poissons.

● **2005-3092** —————
Mesures rapides de la teneur en lipides du saumon vivant

Rapid measurements of fat content in live salmon

Veliyulin E.

SINTEF Fisheries and Aquaculture, 7465 Trondheim ; Tél : +47.73.55.13.56 ; E-mail : veliyulin@sintef.no
 2005, 3 p. - *Texte en Anglais*

Adresse Internet :

http://www.sintef.no/upload/Fiskeri_og_havbruk/Faktaark/Fat%20content_Eng.pdf

Une méthode rapide d'estimation de la teneur en matières grasses dans le poisson vivant est

développée. Une corrélation significative entre la teneur en matières grasses estimée avec l'appareil de type RMN et les résultats de l'extraction chimique est observée (tests basés sur des mesures dans 39 saumons vivants puis abattus). Grâce à une instrumentation portable couplée à un logiciel spécialement développé sur PC portable, la méthode est exploitable sur le terrain avec un temps d'acquisition de 20 secondes.

● **2005-3093** —————
Odeur de la chair cuite de silure (*Silurus glanis*) : évaluation par analyse sensorielle et comparaison de méthodes de récupération afin d'estimer par espace de tête dynamique la représentativité de l'odeur des extraits obtenus

Odour of cooked silurus (*Silurus glanis*) flesh: evaluation by sensory analysis and comparison of collection methods to assess the odour representativeness of extracts obtained by dynamic headspace

Hallier A.*, Sérot T., and Prost C.

* ENITIAA, Laboratoire de Biochimie Alimentaire, Rue de la Géraudière, BP 82225, F-44322 Nantes, France ; E-mail: hallier@enitiaa-nantes.fr

Journal of the Science of Food and Agriculture, 2004, n° 84, p. 2113-2122 - *Texte en Anglais*

4 - Environnement

Sites industriels, déchets, eau

● 2005-3094

Symptômes d'irritations de la peau dans l'industrie de transformation des produits de la mer dans le Nord de la Norvège

Skin symptoms in the seafood-processing industry in north Norway

Aasmoe L.*, **Bang L.A.**, **Bang B.**, **Andersen G.S.**, **Evans R.**, **Gram I.T.**, and **Lochen M.L.**

* Department of Occupational and Environmental Medicine, PO Box 16, University Hospital North Norway N-9038 Tromsø, Norway ; Tél : +47.77.62.84.98 ; Fax : +47.77.62.74.71 ; E-mail : lisbeth.aasmoe@unn.no

Contact Dermatitis, 2005, n° 52, p. 102-107 - *Texte en Anglais*

Une enquête sur des problèmes de peau a été réalisée auprès de 883 personnes travaillant dans des industries de transformation de poissons blancs (morue, églefin, lieu jaune), crevettes et saumons, en Norvège. Il en ressort que plus de la moitié des personnes travaillant sur les chaînes de production présentent des problèmes dermatologiques avec une prévalence chez les femmes. Elles seraient plus exposées du fait même des postes qu'elles occupent. Les principaux facteurs de risques seraient le contact avec les matières premières, les jus de poissons, l'eau et les gants.

● 2005-3095


Economie d'eau dans une conserverie de thon (aliments pour animaux domestiques) en Thaïlande

Water conservation in canned tuna (pet food) plant in Thailand

Uttamangkabovorn M., **Prasertsan P.**, and **Kittikun A.H.***

* Department of Industrial Biotechnology, Faculty of Agro-Industry, Prince of Songkla University, Hat Yai 90112, Thailand ; Tel : +66.74446727 ; Fax : +66.74212889 ; E-mail : haran@ratree.psu.ac.th

Journal of Cleaner Production, 2005, n° 13, p. 547-555 - *Texte en Anglais*

 à commander à : l'éditeur ou à l'INIST

5 - Consommation et marchés

Commerce international (import / export)

● 2005-3096

Thon rouge : un " western " planétaire. Fin de l'âge d'or en Méditerranée - Spéculations mondiales sur le thon - Manque de thon frais sur les états

Deuff M. and Vaudour B.

Produits de la Mer, 2005-03, p. 1-5

Le tiers de l'offre de thon rouge provient de l'embouche, les Japonais étant les principaux acheteurs pour le sashimi. Toutefois la concurrence est vive et le marché montre ses limites pour deux raisons essentielles : la dévaluation du yen et l'utilisation d'autres espèces moins onéreuses pour le sashimi. Paradoxalement le marché français manque de thon rouge frais. Les prix ont augmenté en 2004, et de l'albacore ou du patudo étiquetés thon rouge, parfois traités au monoxyde de carbone, ont fait leur apparition sur le marché.

Offre marchés

● 2005-3097

Les ventes de produits de la mer du Viêt-Nam continuent d'augmenter

Vietnam's seafood sales keep growing

Seafood International, 2005-05 - *Texte en Anglais*

Malgré les mesures protectionnistes adoptées en 2004 par les USA à l'encontre des exportations vietnamiennes de crevettes et de *Pangasius*, le commerce extérieur des produits de la mer du Viêt-Nam a continué à augmenter en valeur, et les investissements dans les fermes d'aquaculture et les établissements de transformation se poursuivent. En 2004, le Japon, les USA puis l'Union Européenne constituent les principaux débouchés pour la production vietnamienne.

Le marché européen est celui qui a le plus progressé en 2004 (+88% en valeur par rapport à 2003), le durcissement des conditions d'accès au marché des Etats-Unis ayant entraîné un redéploiement des exportations vietnamiennes vers d'autres marchés rémunérateurs. Le segment le plus dynamique du secteur aquacole au Viêt-Nam est aujourd'hui sans conteste l'élevage de *Pangasius*, qui, au cours des 3 dernières années, a triplé sa

production (de 100 000 à 320 000 tonnes, selon des sources vietnamiennes).

● 2005-3098

Le tilapia atteint les 2 milliards de dollars

Tilapia hits 2 billion dollars

Seafood International, 2005-05 - *Texte en Anglais*

D'après les dernières données FAO, l'aquaculture du tilapia a produit environ 1,6 millions de tonnes au niveau mondial en 2003, dont la moitié en Chine, servant principalement à alimenter le marché domestique.

Les Etats-Unis représentent aujourd'hui le principal marché extérieur (113 000 tonnes en 2004 dont 55 000 tonnes en filets), tandis que les importations européennes stagnent à moins de 10 000 tonnes. Les débouchés potentiels sur le marché européen ont été revus à la baisse par certains experts, compte tenu de la concurrence croissante exercée par le *Pangasius* (poisson chat vietnamien) au sein de l'univers des filets de poissons blancs.

Economie et consommation

● 2005-3099

Le marché du saumon et de la truite fumés en Europe occidentale - Synthèse et conclusions

Clément P.*

* UBIFRANCE, 10 av. d'Iéna 75116 Paris, Département Agroalimentaire

Extrait d'une étude réalisée pour le compte de l'OFIMER, 2004-10, p. 1-15

Adresse Internet :

http://www.ofimer.fr/99_up99load/2_actudoc/755d1_01.pdf

Cette étude fait un état des lieux sur les salmonidés fumés au sein du périmètre européen. On y relève par exemple que la France est le premier producteur de saumon fumé de l'UE devant l'Allemagne, avec 22 900 tonnes en 2003. Près de ¾ du saumon fumé produit serait d'origine norvégienne. Le Danemark serait le premier producteur de truite fumée, avec une production de l'ordre 12 000 tonnes / an.

Des informations sur les échanges commerciaux entre pays de l'UE sont fournies. On remarque que

la France et l'Allemagne représentent ensemble près de 55% de la consommation de saumon fumé en Europe. On remarquera également que le marché de la truite est stagnant et peu novateur, avec une image « vieillissante », la faisant apparaître dans de nombreux pays comme le parent pauvre du saumon.

La part des MDD (vente sous marque de distributeur) progresse partout et représente autour de 50% des ventes au détail dans certains pays. Elle est de 49% en France, tandis que la saisonnalité des ventes reste forte malgré une baisse constante des prix. Dans la plupart des pays européens, une grosse part des ventes (jusqu'à 30%) est réalisée en fin d'année. On note que cette saisonnalité tend à s'estomper.

Selon cette étude, le saumon fumé s'inscrit dans de bonnes perspectives de croissance, avec cependant un risque de voir son image ternie par l'aquaculture intensive dont l'image de marque est actuellement mauvaise.

● 2005-3100

Déterminants individuels dans la consommation du poisson : application de la théorie du comportement « planifié »

Individual determinants of fish consumption: application of the theory of planned behaviour
Verbeke W.* and Vacker I.

* Department of Agricultural Economics, Ghent University, Coupure links 653, B-9000 Gent, Belgium ;
E-mail : wim.verbeke@ugent.be

Appetite, 2005, 44 p. 67-82 - *Texte en Anglais*

Cette étude explore les déterminants individuels de la consommation de poisson à partir de l'analyse croisée de données collectées en Belgique. L'analyse montre que les déterminants tels que définis par la théorie du comportement « planifié » et les caractéristiques personnelles ont une influence sur les intentions et la fréquence de consommation. Une attitude favorable, des normes subjectives élevées et une bonne perception du contrôle du comportement ont un impact positif sur les décisions de consommer du poisson. Un effet significatif des habitudes est détecté quand ces habitudes sont analysées séparément des variables « intention de comportement » et « comportement ». La préférence en matière de goût ressort comme le principal moteur pour manger du poisson, suivie de près par le critère santé.

Les arêtes et le prix constituent des facteurs négatifs, qui, cependant ne réduisent pas directement l'intention de comportement. Les déterminants individuels se rapportent au sexe, à l'âge, au revenu, à la présence d'enfants, au niveau

d'éducation, à la région de résidence. La fréquence de consommation de poisson pour se conformer à des recommandations médicales est plus élevée chez les femmes et s'accroît avec l'âge, alors que la présence d'enfants au foyer conduit à un niveau de consommation plus faible. Les catégories à plus faibles revenus présentent la plus faible fréquence de consommation. Un niveau d'étude supérieur est associé à une augmentation des intentions de manger du poisson mais n'a pas d'effet sur la fréquence de consommation en elle-même. La région côtière des Flandres occidentales est la région avec le niveau de consommation le plus élevé. L'implication dans l'alimentation est corrélée positivement avec les intentions et la fréquence de consommation de poisson, alors que la sensibilisation aux questions d'ordre diététique n'a pas d'impact significatif.

● 2005-3101

Dossier coquillages et crustacés. Carapace trompeuse. Saint-Jacques : une saison en bon chemin. Segmentation : quand l'huître fait son numéro... Préemballé : les fruits de mer sur un plateau. Métier : savez-vous manier votre calibre ?

Linéaires, 2004-12, n° 198, p. 122-129

Les ventes de coquillages et crustacés en hyper - et supermarchés ont progressé de 7 % entre octobre 2003 et septembre 2004, mais cette performance s'explique en partie par la bonne santé du marché des crevettes cuites. Côté coquillages, la contre-performance des ventes d'huîtres est compensée par les bons scores réalisés sur la coquille Saint-Jacques. Le préemballé représente une piste de développement aux perspectives alléchantes pour les fruits de mer.

● 2005-3102

Dossier traiteur de la mer. Quand le surimi éternue... Les MDD sont-elles encore trop chères ? Surimi : le retour de bâton. La crevette fait sa mue. Que pèse le hard-discount ?

Linéaires, 2005-04, n° 198, p. 142-154

Le ralentissement de la croissance des ventes de surimi pénalise la croissance du rayon traiteur de la mer, en l'absence de relais de croissance suffisants. La charcuterie de la mer, par exemple, peine à dépasser les 6 500 tonnes de ventes par an. A part le surimi, le rayon traiteur de la mer est l'un des rares rayons alimentaires où les premiers prix sont rares, avec un positionnement décalé des prix des marques de distributeurs (MDD) par rapport au hard-discount.

6 – Réglementation

Textes généraux

● 2005-3103

Loi n° 2005-157 du 23 février 2005 relative au développement des territoires ruraux

JORF 2005-02-24, p. 3073-3158

Adresse Internet :

http://www.legifrance.gouv.fr/jopdf/common/jo_pdf.jsp?numJO=0&dateJO=20050224&numTexte=1&pageDebut=03073&pageFin=03128

L' article 115 de cette loi introduit dans le Code rural de nouvelles dispositions relatives à l'épidémiologie et aux laboratoires.

A des fins de veille sanitaire, le ministre de l'Agriculture constitue des réseaux de surveillance et de prévention des risques sanitaires. En particulier, les propriétaires et détenteurs à titre professionnel de denrées d'origine animale et les laboratoires sont tenus d'adhérer au réseau correspondant à leur type d'activité. Les frais de fonctionnement du réseau sont à la charge des professionnels.

Tout propriétaire ou détenteur de denrées animales ou d'origine animale et tout laboratoire est tenu de communiquer à l'autorité administrative tout résultat d'examen indiquant qu'une denrée alimentaire qu'il a importée, produite, transformée, fabriquée, distribuée ou analysée présente ou est susceptible de présenter un danger pour la santé humaine ou animale.

Les laboratoires pouvant effectuer les analyses officielles sont définis. Ce sont les laboratoires nationaux de référence, les laboratoires des services chargés des contrôles et les laboratoires d'analyses départementaux, agréés à cette fin, ainsi que tout autre laboratoire agréé à cette fin.

Il est indiqué que les laboratoires réalisant des analyses d'autocontrôle peuvent être soumis à une procédure de reconnaissance de qualification.

Des décrets en Conseil d'Etat fixeront les modalités d'application de ces dispositions.

N.B. : Un rectificatif à cette loi a été publié au JORF du 2 mars 2005, p. 3967.

● 2005-3104

Orientations pour la mise en oeuvre des articles 11, 12, 16, 17, 18, 19 et 20 du règlement (CE) n° 178/2002 sur la législation alimentaire générale. Conclusions du Comité Permanent de la Chaîne Alimentaire et de la Santé Animale

Guide 2004-12-20, p. 1-41

Adresse Internet :

http://europa.eu.int/comm/food/food/foodlaw/guidance/guidance_rev_7_fr.pdf

Le document signalé dans Bibliomer n° 29 (mars 2005 – notice n° 2005-3005) est désormais disponible en version française.

● 2005-3105

Note de service DGAL/SDRRCC/N2005-8026 du 20 janvier 2005 : " Note conjointe de la DGCCRF et de la DGAL sur l'application de la traçabilité dans le cadre du Règlement (CE) n° 178/2002 "

Bulletin Officiel du Ministère de l'Agriculture, 2005-01-28, n° 4, p. 1-6

Adresse Internet :

<http://www.agriculture.gouv.fr/spip/IMG/pdf/dgaln20058026z.pdf>

Cette note décrit les nouvelles obligations incombant aux exploitants du secteur alimentaire et de l'alimentation animale, sans entrer dans leur mise en oeuvre concrète : responsabilité des opérateurs, obligation de traçabilité et obligation de signalement.

Contrôles officiels - Contrôle sanitaire - Métrologie

● 2005-3106

Décision 2005/102/CE de la Commission du 26 janvier 2005 modifiant les décisions 2001/881/CE et 2002/459/CE en ce qui concerne la liste des postes d'inspection frontaliers

JOUE, 2005-02-05, L 33, p. 30-64

Adresse Internet :

http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2005/l_033/l_03320050205fr00300064.pdf

● 2005-3107

Recommandation 2005/175/CE de la Commission du 1er mars 2005 relative à un programme coordonné pour le contrôle officiel des denrées alimentaires pour 2005

JOUE, 2005-03-05, L 59, p. 27-39

Adresse Internet :

http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2005/l_059/l_05920050305fr00270039.pdf

Ce texte recommande aux Etats membres d'effectuer, en 2005, des contrôles en vue d'évaluer en particulier la prévalence de *Listeria monocytogenes* dans les salades réfrigérées prêtes à l'emploi composées de légumes crus et d'autres ingrédients (d'origine animale notamment) et n'ayant pas été traitées thermiquement dans l'emballage final.

● 2005-3108

Arrêté du 31 janvier 2005 pris pour l'application du code de la consommation et fixant les modes de prélèvement d'échantillons et les méthodes d'analyse pour le contrôle officiel des teneurs en dioxines et en PCB de type dioxine dans certaines denrées servant à l'alimentation humaine

JORF, 2005-02-17, p. 2685

Adresse Internet :

http://www.legifrance.gouv.fr/imagesJOE/2005/0217/joe_20050217_0040_0030.pdf

Cet arrêté reprend en droit français les dispositions des annexes I et II décrites dans la directive 2002/69/CE modifiée. L'arrêté du 6 janvier 2003 est abrogé.

● 2005-3109

Note de service DGAL/SDSSA/N2005-8033 du 27 janvier 2005 : " Plan de surveillance histamine dans les produits de la pêche - 2005 "

Bulletin Officiel du Ministère de l'Agriculture, 2005-01-28, n° 4, p. 1-17

Adresse Internet :

<http://www.agriculture.gouv.fr/spip/IMG/pdf/dgaln20058033z.pdf>

Cette note détaille les instructions spécifiques pour réaliser ce plan de surveillance : nombre de prélèvements, types de produits prélevés, lieux de prélèvements, méthodes d'analyse, laboratoires, exploitation des résultats, ...

● 2005-3110

Note de service DGAL/SDSSA/N2005-8036 du 1er février 2005 : " Résultats du plan de surveillance communautaire dioxines 2004 "

Bulletin Officiel du Ministère de l'Agriculture, 2005-02-03, n° 5, p. 1-15

Adresse Internet :

<http://www.agriculture.gouv.fr/spip/IMG/pdf/dgaln20058036z.pdf>

Les substances recherchées ont été les dioxines (dioxines et furanes), les PCB de type dioxine et les PCB indicateurs. Les prélèvements ont eu lieu essentiellement en distribution. Les denrées analysées ont été notamment des mollusques bivalves vivants et des poissons d'élevage. Aucun résultat en dioxines ne dépasse les seuils réglementaires.

● 2005-3111

Note de service DGAL/SDSSA/N2005-8054 du 18 février 2005 : " Bilan du plan de surveillance de la qualité microbiologique des produits traiteurs de la mer et des produits préparés, obtenus à partir de pulpe ou de chair hachée de produits de la pêche, réfrigérés ou congelés - 2002 "

Bulletin Officiel du Ministère de l'Agriculture, 2005-02-24, n° 8, p. 1-9

Adresse Internet :

<http://www.agriculture.gouv.fr/spip/IMG/pdf/dgaln20058054z.pdf>

Les produits prélevés ont été : mousses, terrines, rillettes, taramas, produits réfrigérés ou congelés à base de surimi, soupes réfrigérées ou congelées de produits de la pêche, produits réfrigérés ou congelés contenant de la pulpe ou de la chair de poisson hachée.

Le plan de surveillance de 2002 visait à apprécier la conformité de ces produits aux critères de l'arrêté du 21 décembre 1979 et à évaluer la prévalence de *Listeria monocytogenes*. 191 analyses ont pu être exploitées.

Globalement, les produits prélevés apparaissent conformes aux critères réglementaires de 1979. Seuls 3 % des résultats révélaient la présence de *L. monocytogenes* et les dénombrements étaient tous inférieurs à 100/g.

Des recherches de toxine staphylococcique ont également été réalisées sur certains produits (mousses, terrines, rillettes, soupes). La présence de la toxine a été détectée dans deux cas.

● 2005-3112

Note de service DGAL/SDSSA/N2005-8061 du 23 février 2005 : " Plan de contrôle de la contamination par *Listeria monocytogenes* des salades composées préemballées contenant des produits sensibles à la croissance de cette bactérie - 2005 "

Bulletin Officiel du Ministère de l'Agriculture, 2005-02-24, n° 8, p. 1-6

Adresse Internet :

<http://www.agriculture.gouv.fr/spip/IMG/pdf/dgaln20058061z.pdf>

Cette note met en œuvre les dispositions de la recommandation 2005/175/CE (cf. notice 2005-3107). 160 prélèvements sont prévus au stade de la distribution.

● 2005-3113

Note de service DGAL/SDSSA/N2005-8062 du 23 février 2005 : " Plan de surveillance communautaire dioxines - 2005 "

Bulletin Officiel du Ministère de l'Agriculture, 2005-02-24, n° 8, p. 1-15

Adresse Internet :

<http://www.agriculture.gouv.fr/spip/IMG/pdf/dgaln20058062z.pdf>

Les substances recherchées sont les dioxines et les furanes, les PCB de type dioxine et les PCB indicateurs. 153 échantillons de produits animaux (dont des poissons d'élevage et des mollusques bivalves vivants) seront prélevés à la production ou à la distribution.

● 2005-3114

Note de service DGAL/SDRRCC/N2005-8083 du 16 mars 2005 : " Rectificatif à la note de service concernant les dispositions générales relatives aux plans de surveillance et aux plans de contrôle de la contamination des denrées animales et d'origine animale et des produits destinés à l'alimentation animale pour l'année 2005 "

Bulletin Officiel du Ministère de l'Agriculture, 2005-03-18, n° 11, p. 1-3

Adresse Internet :

<http://www.agriculture.gouv.fr/spip/IMG/pdf/dgaln20058083z.pdf>

Des rectificatifs sont apportés à la note de service DGAL/SDRRCC/N2005-8007 du 10 janvier 2005.

● 2005-3115

Note de service DGAL/SDSSA/N2005-8102 du 5 avril 2005 : " Bilan de l'opération alimentation " Fêtes de fin d'année " 2004 "

Bulletin Officiel du Ministère de l'Agriculture, 2005-04-08, n° 14, p. 1-8

Adresse Internet :

<http://www.agriculture.gouv.fr/spip/IMG/pdf/dgaln20058102z.pdf>

La note de service présente les résultats de cette opération qui s'est déroulée du 1er décembre 2004 au 7 janvier 2005. Les contrôles des services vétérinaires ont porté en priorité sur les denrées consommées traditionnellement pendant cette période, comme les poissons fumés, les coquillages ou les plats cuisinés. Les contrôles ont été effectués aussi bien en production, distribution que restauration. Le secteur des coquillages a fait l'objet de contrôles spécifiques.

● 2005-3116

Note de service DGAL/SDRRCC/N2005-8108 du 18 avril 2005 : " Plan de contrôle et plan de surveillance des phycotoxines et des résidus chimiques dans les mollusques bivalves vivants - 2005 "

Bulletin Officiel du Ministère de l'Agriculture, 2005-04-22, n° 16, p. 1-22

Adresse Internet :

<http://www.agriculture.gouv.fr/spip/IMG/pdf/dgaln20058108z.pdf>

Cette note détaille les instructions spécifiques pour réaliser ce plan : nombre de prélèvements, types de produits prélevés, lieux de prélèvements, méthodes d'analyse, laboratoires, exploitation des résultats, ... Les substances recherchées sont : phycotoxines, métaux lourds, PCB indicateurs et HAP.

● 2005-3117

" Opération fin d'année " 2004-2005 : le bilan
Actualités Concurrence, Consommation et Répression des Fraudes, 2005-03, n° 184, p. 4-5

Cet article présente de manière générale les résultats des contrôles des services de la DGCCRF, qui ont été effectués dans 10714 établissements. Deux cas d'infractions sont présentés, dont un concernant notamment du caviar et des œufs de poisson.

Hygiène - Agrément des établissements

● 2005-3118

Décision 2005/86/CE de la Commission du 28 janvier 2005 modifiant la décision 2003/71/CE en ce qui concerne sa période de validité

JOUE, 2005-02-03, L 30, p. 19

Adresse Internet :

http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2005/l_030/l_03020050203fr00190019.pdf

Cette décision prolonge, jusqu'au 31 janvier 2007, les mesures de protection prises suite à l'apparition de foyers de l'anémie infectieuse du saumon dans les îles Féroé.

● 2005-3119

Décision 2005/104/CE de la Commission du 3 février 2005 modifiant la décision 2002/300/CE établissant la liste des zones agréées en ce qui concerne *Bonamia ostreae* et/ou *Marteilia refringens*

JOUE, 2005-02-05, L 33, p. 71-73

Adresse Internet :

http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2005/l_033/l_03320050205fr00710073.pdf

● 2005-3120

Décision 2005/107/CE de la Commission du 2 février 2005 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, 2005-02-08, L 33, p. 21-42

Adresse Internet :

http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2005/l_034/l_03420050208fr00210042.pdf

● 2005-3121

Décision 2005/271/CE de la Commission du 30 mars 2005 modifiant l'annexe XII, appendice B, de l'acte d'adhésion de 2003 en ce qui concerne certains établissements du secteur du poisson, de la viande et du lait en Pologne

JOUE, 2005-04-05, L 86, p. 13-18

Adresse Internet :

http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2005/l_086/l_08620050405fr00130018.pdf

Cette décision modifie la liste des établissements de Pologne bénéficiant d'un délai pour se mettre en conformité avec la réglementation communautaire.

● 2005-3122

Arrêté du 21 janvier 2005 modifiant l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments

JORF, 2005-01-29, p. 1564-1565

Adresse Internet :

http://www.legifrance.gouv.fr/imagesJOE/2005/0129/joe_20050129_0024_0025.pdf

La notion de conformité sanitaire est supprimée et l'arrêté est modifié en conséquence. Pour le transport sur le territoire national des denrées conservées à température dirigée, des engins différents de ceux cités à l'article 17, mais apportant les mêmes garanties sanitaires et techniques, peuvent être utilisés. Un arrêté donnera la liste de ces engins.

● 2005-3123

Arrêté du 25 mars 2005 désignant les ports maritimes français dans lesquels sont autorisés les débarquements de plus de 100 kilogrammes

JORF, 2005-04-21, p. 6999

Adresse Internet :

http://www.legifrance.gouv.fr/imagesJOE/2005/0421/joe_20050421_0093_0048.pdf

● 2005-3124

Note de service DGAL/SDSSA/N2005-8024 du 20 janvier 2005 : " Nouvelles procédures dans le domaine des transports "

Bulletin Officiel du Ministère de l'Agriculture, 2005-01-21, n° 3, p. 1-26

Adresse Internet :

<http://www.agriculture.gouv.fr/spip/IMG/pdf/dgaln20058024z.pdf>

Cette note de service définit les procédures applicables à l'attribution et au renouvellement des attestations de conformité technique des engins de transport sous température dirigée.

● 2005-3125

Note de service DGAL/SDSPA/N2005-8053 du 16 février 2005 : " Piscicultures qualifiées au regard des maladies réputées contagieuses des poissons "

Bulletin Officiel du Ministère de l'Agriculture, 2005-02-18, n° 7, p. 1-16

Adresse Internet :

<http://www.agriculture.gouv.fr/spip/IMG/pdf/dgaln20058053z.pdf>

Cette note annule et remplace la note DGAL/SDSPA/N2004-8172 du 2 juillet 2004.

● 2005-3126

Avis relatif à la liste des établissements agréés dans le secteur des sous-produits animaux au titre du règlement (CE) n° 1774/2002 du Parlement européen et du Conseil du 3 octobre 2002

JORF, 2005-03-26, p. 5159-5167

Adresse Internet :

http://www.legifrance.gouv.fr/imagesJOE/2005/0326/joe_20050326_0072_0134.pdf

Matériaux en contact - Produits de nettoyage

● 2005-3127

Arrêté du 29 mars 2005 modifiant l'arrêté du 2 janvier 2003 relatif aux matériaux et objets en matière plastique mis ou destinés à être mis au contact des denrées, produits et boissons alimentaires

JORF, 2005-04-13, p. 6636-6637

Adresse Internet :

http://www.legifrance.gouv.fr/imagesJOE/2005/0413/joe_20050413_0086_0037.pdf

Cet arrêté transcrit en droit français la directive 2004/1/CE qui interdit l'usage de l'azodicarbonamide à partir du 2 août 2005.

N.B. : L'azodicarbonamide est utilisé comme agent gonflant en particulier dans les joints d'étanchéité des couvercles métalliques des bocaux en verre.

Les matériaux et articles contenant de l'azodicarbonamide et remplis avant le 2 août 2005 peuvent rester sur le marché, à condition que la date de remplissage ou toute autre indication permettant l'identification de cette date figure sur ces matériaux.

Contaminants - Résidus

● 2005-3128

Règlement (CE) n°396/2005 du Parlement européen et du Conseil du 23 février 2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifiant la directive 91/414/CEE du Conseil JOUE, 2005-03-16, L 70, p. 1-16

Adresse Internet :

http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2005/l_070/l_07020050316fr00010016.pdf

Ce règlement vise à remplacer les différentes directives fixant les teneurs maximales en résidus de pesticides dans les produits d'origine végétale, les denrées d'origine animale et les céréales. Il concerne à la fois les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale. Il s'applique à la fois aux denrées fraîches, transformées et/ou composites.

● 2005-3129

Décision 2005/233/CE de la Commission du 11 mars 2005 modifiant la décision 2004/432/CE concernant l'approbation des plans de surveillance des résidus présentés par les pays tiers conformément à la directive 96/23/CE du Conseil

JOUE, 2005-03-18, L 72, p. 30-34

Adresse Internet :

http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2005/l_072/l_07220050318fr00300034.pdf

Certains pays tiers ont ajouté, dans leurs plans de surveillance des résidus, des animaux et des produits qui ne figuraient pas jusqu'à présent dans la décision 2004/432/CE. Cette décision s'applique à partir du 21 mars 2005.

● 2005-3130

Dosage des hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) dans certains produits alimentaires fumés - 3ème trimestre 2004

Site Internet DGCCRF, 2005-03-23

Adresse Internet :

http://www.finances.gouv.fr/DGCCRF/04_dossiers/consommation/contrôles_alimentaires/actions/hydrocarbure0305.htm?ru=04

Cette enquête devait permettre à la DGCCRF de

comparer les teneurs en benzo(a)pyrène (BaP) des aliments fumés fabriqués ou commercialisés en France avec la valeur proposée par la Commission européenne dans son projet de réglementation sur les hydrocarbures aromatiques polycycliques. 95 échantillons d'aliments fumés (dont 30 à base de poissons) ont été prélevés. Un seul échantillon (de l'anguille fumée) dépassait la future teneur en BaP prévue par le projet communautaire.

N.B. : Nous rappelons que le règlement (CE) n° 208/2005 fixant les valeurs maximales en BaP dans certaines denrées alimentaires a été publié en février 2005.

Etiquetage - Dénominations - Allégations nutritionnelles

● 2005-3131

Directive 2005/26/CE de la Commission du 21 mars 2005 établissant une liste des substances ou ingrédients alimentaires provisoirement exclus de l'annexe III bis de la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil

JOUE, 2005-03-22, L 75, p. 33-34

Adresse Internet :

http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2005/l_075/l_07520050322fr00330034.pdf

Cette directive donne la liste des dérivés des allergènes de l'annexe III bis de la directive 2000/13/CE modifiée qui sont exemptés, jusqu'au 25 novembre 2007, de l'obligation d'étiquetage. Les Etats membres doivent se conformer à cette directive au plus tard le 21 septembre 2005. Les dispositions de la directive sont applicables à partir du 25 novembre 2005.

● 2005-3132

Contrôles de la réglementation en matière d'étiquetage des produits de la mer et d'eau douce en 2004

Site Internet DGCCRF, 2005-01-26

Adresse Internet :

http://www.finances.gouv.fr/DGCCRF/04_dossiers/consommation/contrôles_alimentaires/actions/poissons2004.htm

Cet article donne les résultats des contrôles effectués en 2004 par les services de la DGCCRF

auprès des poissonniers de détail, des GMS, des grossistes et des mareyeurs. 1653 contrôles ont eu lieu avec un taux d'infraction de 9,4 % (156 procès-verbaux). Les poissonneries de détail, et notamment celles sur les marchés, présentent le plus d'anomalies.

Les GMS sont majoritairement conformes à la réglementation. L'information sur le mode de production et la dénomination est mieux respectée que celle sur la zone de capture ou d'élevage. L'application de la réglementation par les grossistes, les mareyeurs, les criées, les pisciculteurs et les fumeurs de saumon est satisfaisante.

Signes de qualité et d'origine - Normalisation

● 2005-3133

Arrêté du 3 janvier 2005 portant homologation d'un cahier des charges de label agricole

JORF, 2005-02-11, p. 2312

Adresse Internet :

http://www.legifrance.gouv.fr/imagesJOE/2005/0211/joe_20050211_0035_0020.pdf

Est homologué, à partir du 11 février 2005, le cahier des charges de label agricole " bar " (LA n° 04-99).

● 2005-3134

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

JORF, 2005-02-06, p. 2086

Adresse Internet :

http://www.legifrance.gouv.fr/imagesJOE/2005/0206/joe_20050206_0031_0043.pdf

Cet avis annonce l'homologation, à compter du 5 février 2005, de la norme NF EN ISO 7937 - Microbiologie des aliments - Méthode horizontale pour le dénombrement de *Clostridium perfringens* - Technique par comptage des colonies. La norme NF EN 13401 (janvier 2003) portant sur le même sujet est annulée.

● 2005-3135

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

JORF, 2005-02-06, p. 2089

Adresse Internet :

http://www.legifrance.gouv.fr/imagesJOE/2005/0206/joe_20050206_0031_0044.pdf

Cet avis annonce l'homologation, à compter du 5 février 2005, de la norme NF EN 14569 - Produits alimentaires - Dépistages microbiologiques des aliments ionisés en utilisant la technique LAL/GNB.

● 2005-3136

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

JORF, 2005-02-15, p. 2557

Adresse Internet :

http://www.legifrance.gouv.fr/imagesJOE/2005/0215/joe_20050215_0038_0095.pdf

Cet avis annonce l'homologation, à compter du 20 février 2005, des deux normes suivantes :

- NF EN ISO 11290-1/A1 - Microbiologie des aliments - Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de *Listeria monocytogenes* - Partie 1 : méthode de recherche - Amendement 1 : modification des milieux d'isolement, de la recherche de l'hémolyse et introduction de données de fidélité,
- NF EN ISO 11290-2/A1 - Microbiologie des aliments - Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement de *Listeria monocytogenes* - Partie 2 : méthode de dénombrement - Amendement 1 : modification des milieux d'isolement.

● 2005-3137

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

JORF, 2005-02-17, p. 2738

Adresse Internet :

http://www.legifrance.gouv.fr/imagesJOE/2005/0217/joe_20050217_0040_0125.pdf

Cet avis annonce l'homologation, à compter du 5 mars 2005, de la norme suivante :

- NF EN 14573 - Produits alimentaires. - Dosage du 3-monochloropropane-1,2-diol par CPG/SM.

● 2005-3138

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

JORF, 2005-03-16, p. 4518

Adresse Internet :

http://www.legifrance.gouv.fr/imagesJOE/2005/0316/joe_20050316_0063_0088.pdf

Cet avis annonce l'homologation, à compter du 20 mars 2005, de la norme NF EN ISO 21567 - Microbiologie des aliments - Méthode horizontale pour la recherche de *Shigella* spp.

● 2005-3139

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

JORF, 2005-04-05, p. 6187

Adresse Internet :

http://www.legifrance.gouv.fr/imagesJOE/2005/0405/joe_20050405_0079_0117.pdf

Cet avis annonce l'homologation, à compter du 5 avril 2005, de la norme NF EN ISO/CEI 17000 - Evaluation de la conformité - Vocabulaire et principes généraux.

● 2005-3140

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

JORF, 2005-04-20, p. 6954

Adresse Internet :

http://www.legifrance.gouv.fr/imagesJOE/2005/0420/joe_20050420_0092_0100.pdf

Cet avis annonce l'homologation, à compter du 20 avril 2005, des deux normes suivantes :

- NF EN ISO/CEI 17050-1 - Evaluation de la conformité - Déclaration de conformité du fournisseur - Partie 1 : exigences générales,
- NF EN ISO/CEI 17050-2 - Evaluation de la conformité - Déclaration de conformité du fournisseur - Partie 2 : documentation d'appui.

La norme NF EN 45014 (mai 1998) - Critères généraux pour la déclaration de conformité du fournisseur est annulée.

Environnement – Installations classées

● 2005-3141

Avis relatif à la prise en compte des exigences liées à l'environnement dans la conception et la fabrication des emballages (application du décret n° 98-638 du 20 juillet 1998)

JORF, 2005-03-22, p. 4827

Adresse Internet :

http://www.legifrance.gouv.fr/imagesJOE/2005/0322/joe_20050322_0068_0091.pdf

Cet avis annonce la publication de six normes européennes concernant les emballages : exigences générales, prévention par la réduction à la source, réutilisation, recyclage, valorisation énergétique, compostage et biodégradation.

Importation / Exportation

● 2005-3142

Règlement (CE) n° 627/2005 de la Commission du 22 avril 2005 abrogeant le règlement (CE) n° 206/2005 instituant des mesures de sauvegarde définitives à l'encontre des importations de saumon d'élevage

JOUE, 2005-04-23, L 104, p. 4

Adresse Internet :

http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2005/l_104/l_10420050423fr00040004.pdf

● 2005-3143

Règlement (CE) n° 628/2005 de la Commission du 22 avril 2005 instituant un droit antidumping provisoire sur les importations de saumon d'élevage originaire de Norvège

JOUE, 2005-04-23, L 104, p. 5-32

Adresse Internet :

http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2005/l_104/l_10420050423fr00050032.pdf

● 2005-3144

Décision 2005/70/CE de la Commission du 25 janvier 2005 modifiant la décision 98/695/CE fixant les conditions particulières d'importation des produits de la pêche et de l'aquaculture originaires du Mexique, en ce qui concerne la désignation de l'autorité compétente et le modèle de certificat sanitaire

JOUE, 2005-02-01, L 28, p. 41-44

Adresse Internet :

http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2005/l_028/l_02820050201fr00410044.pdf

Cette décision s'applique à compter du 17 mars 2005.

● 2005-3145

Décision 2005/71/CE de la Commission du 26 janvier 2005 modifiant la décision 97/296/CE établissant la liste des pays tiers en provenance desquels l'importation des produits de la pêche est autorisée pour l'alimentation humaine, en ce qui concerne Antigua-et-Barbuda, Hong-Kong, El Salvador et la Slovaquie

JOUE, 2005-02-01, L 28, p. 45-48

Adresse Internet :

http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2005/l_028/l_02820050201fr00450048.pdf

Antigua-et-Barbuda, Hong-Kong et El Salvador sont ajoutés à la liste figurant dans la partie I de l'annexe de la décision 97/296/CE. La Slovaquie est supprimée de cette liste, compte tenu de son nouveau statut d'Etat membre. Cette décision s'applique à compter du 17 mars 2005.

● 2005-3146

Décision 2005/72/CE de la Commission du 28 janvier 2005 fixant les conditions particulières d'importation des produits de la pêche en provenance d'Antigua-et-Barbuda

JOUE, 2005-02-01, L 28, p. 49-53

Adresse Internet :

http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2005/l_028/l_02820050201fr00490053.pdf

Les produits de la pêche concernés sont les crustacés vivants. Sont définis notamment les modèles de certificats devant accompagner chaque lot de produits, ainsi que la liste des établissements agréés pour l'importation dans la Communauté. Cette décision s'applique à compter du 17 mars 2005.

● 2005-3147

Décision 2005/73/CE de la Commission du 28 janvier 2005 fixant les conditions particulières d'importation des produits de la pêche en provenance de Hong-Kong

JOUE, 2005-02-01, L 28, p. 54-58

Adresse Internet :

http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2005/l_028/l_02820050201fr00540058.pdf

Sont définis notamment les modèles de certificats devant accompagner chaque lot de produits, ainsi que la liste des établissements agréés pour l'importation dans la Communauté. Cette décision s'applique à compter du 17 mars 2005.

● 2005-3148

Décision 2005/74/CE de la Commission du 27 janvier 2005 fixant les conditions particulières d'importation des produits de la pêche en provenance d'El Salvador

JOUE, 2005-02-01, L 28, p. 59-63

Adresse Internet :

http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2005/l_028/l_02820050201fr00590063.pdf

Sont définis notamment les modèles de certificats devant accompagner chaque lot de produits, ainsi que la liste des établissements et navires congélateurs agréés pour l'importation dans la Communauté. Cette décision s'applique à compter du 17 mars 2005.

● 2005-3149

Décision 2005/154/CE de la Commission du 18 février 2005 modifiant la décision 2003/760/CE fixant les conditions particulières régissant les importations de produits de la pêche en provenance de Polynésie française en ce qui concerne la désignation de l'autorité compétente et le modèle de certificat sanitaire

JOUE, 2005-02-24, L 51, p. 19-22

Adresse Internet :

http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2005/l_051/l_05120050224fr00190022.pdf

Cette décision s'applique à partir du 10 avril 2005.

● 2005-3150

Décision 2005/155/CE de la Commission du 18 février 2005 modifiant la décision 97/102/CE fixant les conditions particulières d'importation des produits de la pêche et de l'aquaculture originaires de Russie, en ce qui concerne la désignation de l'autorité compétente et le modèle de certificat sanitaire

JOUE, 2005-02-24, L 51, p. 23-25

Adresse Internet :

http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2005/l_051/l_05120050224fr00230025.pdf

Cette décision s'applique à partir du 24 juin 2005.

● 2005-3151

Décision 2005/218/CE de la Commission du 11 mars 2005 fixant les conditions particulières d'importation des produits de la pêche en provenance d'Arabie Saoudite

JOUE, 2005-03-16, L 69, p. 50-54

Adresse Internet :

http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2005/l_069/l_06920050316fr00500054.pdf

Sont notamment définis les modèles de certificats devant accompagner chaque lot de produits, ainsi que la liste des établissements agréés pour l'importation dans la Communauté. Cette décision s'applique à partir du 19 mars 2005.

● 2005-3152

Décision 2005/219/CE de la Commission du 11 mars 2005 modifiant la décision 97/296/CE établissant la liste des pays tiers en provenance desquels l'importation des produits de la pêche est autorisée pour l'alimentation humaine, en ce qui concerne l'Arabie saoudite

JOUE, 2005-03-16, L 69, p. 55-58

Adresse Internet :

http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2005/l_069/l_06920050316fr00550058.pdf

Cette décision s'applique à partir du 19 mars 2005.

● 2005-3153

Rectificatif au rectificatif à la décision 2004/454/CE de la Commission du 29 avril 2004 modifiant les annexes I, II et III de la décision 2003/858/CE établissant les conditions de police sanitaire et les exigences de certification applicables à l'importation de poissons d'aquaculture vivants, de leurs œufs et de leurs gamètes aux fins d'élevage, ainsi que des poissons vivants issus de l'aquaculture et de produits qui en sont dérivés, destinés à la consommation humaine (JO L 202 du 7.6.2004)

JOUE, 2005-04-12, L 92, p. 6-15

Adresse Internet :

http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/fr/oj/2005/l_092/l_09220050412fr00060015.pdf