

Sommaire Bibliomer n° 34 – Juin 2006

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

1 - Production

1 - Ressources

- 2006-3496 Les stocks de pêche et leur gestion : les changements dans les pêcheries d'Afrique du Sud ----- p. 1

2 - Pêche

- 2006-3497 Synthèse des flottilles de pêche 2003 ----- p. 1
- 2006-3498 ... espèces de poissons des captures accessoires ... pêche côtière artisanale ... crevette ... Nigéria -- p. 1
- 2006-3499 Les origines de la perche du Nil dans le lac Victoria -----  p. 2

3 - Aquaculture

- ◆ 2006-3500 ... génie génétique en aquaculture : implications écologiques et éthiques ... science ... gestion ---- p. 2
- ◆ 2006-3501 Croissance et développement des gonades chez les turbots diploïdes et triploïdes ----- p. 3
- 2006-3502 Modélisation du potentiel de dépuraison des moules (*Mytilus* spp.) en réponse au choc thermique ---- p. 3
- 2006-3503 Utilisation raisonnée des antibiotiques en aquaculture ----- p. 3
- 2006-3504 Aquaculture expérimentale intégrée de poissons et algues rouges au Nord du Portugal ----- p. 4
- 2006-3505 ... algues cultivées pour leur activité antimicrobienne contre les bactéries pathogènes des poissons - p. 4
- 2006-3506 Comparaison ... croissance ... composition biochimique de moules ... côte ouest du Cotentin p. 5
- 2006-3507 Expériences préliminaires ... méthodes d'abattage du thon rouge ... en cages d'élevage ----- p. 5

4 - Algues

- 2006-3508 Applications commerciales de microalgues - Revue ----- p. 5

5 - Conservation des produits frais sur le site de production

- 2006-3509 Morbidité et mortalité de langoustines ... effets physiologiques ... de l'exposition à l'air ----- p. 5

2 - Transformation

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

- 2006-3510 Étude préliminaire sur la durée de conservation des moules décoquillées réfrigérées ----- p. 6

2 - Procédés de transformation

- 2006-3511 Facteurs influençant l'élimination des HAP des viandes (*et poissons*) fumés ... fumées liquides ---- p. 6
- 2006-3512 Influence de l'état de fraîcheur du cabillaud sur les étapes de salage, séchage et dessalage ----- p. 6
- 2006-3513 Maintenir la qualité des filets de morue dessalés en emballages individuels ----- p. 7
- 2006-3514 Aspects chimiques et bactériologiques de l'anchois ... entreposé sous glace ... et à ... (20-25 °C) -- p. 7
- 2006-3515 ... déshydratation partielle par osmose sur la qualité de filets de saumon de fontaine ... congelé --- p. 8
- 2006-3516 Qu'est-ce qu'une crevette sans produit chimique ? ----- p. 8
- 2006-3517 Des alternatives à l'emploi du métabisulfite de sodium ----- p. 8
- 2006-3518 Technologies d'ouverture des huîtres : passé et présent ----- p. 8
- 2006-3519 Inhibition de la lipoxygénase du muscle de maquereau ... par les polyphénols de thé vert ----  p. 8
- 2006-3520 ... romarin et d'extraits de thé vert sur les gels de surimi congelés enrichis ... acides gras ω -3 ----- p. 9
- 2006-3521 Modifications chimiques, enzymatiques et de texture ... marinage ... stockage ... sardines ----- p. 9
- 2006-3522 Effets du séchage, de la pression et de la durée du traitement sur la qualité des filets de truite ----- p. 9

3 - Emballage et conditionnement

- 2006-3523 Recherche d'interaction entre les produits de la mer et le conditionnement métallique -----  p. 9

4 - Innovation produits

- 2006-3524 Les fucanes - partie 2 ----- p. 9
- 2006-3525 ... composés phénoliques ... de raisins et d'huile d'olive ... activité antioxydante ... chinchard ----- p. 10

5 - Biotechnologies

- 2006-3526 ... acides gras ... organismes marins : biodiversité moléculaire et aspects économiques ----- p. 10
- 2006-3527 Substances naturelles d'origine marine -----  p. 11
- 2006-3528 Présence de lactobacilles dans le contenu intestinal des poissons d'eau douce de rivière p. 11

6 - Coproduits

- 2006-3529 Les composés bioactifs d'origine marine issus des coproduits de traitement : une revue -----  - p. 11
- 2006-3530 Extraction de la gélatine des peaux de poissons par traitement haute pression -----  - p. 12

3 - Qualité

1 - Sécurité des aliments

- 2006-3531 Concentrations en métaux lourds dans les mollusques de la côte Sénégalaise -----  - p. 13
- 2006-3532 Les contaminations en métaux lourds ... cinq espèces de poissons commercialisés ... Nigéria -  - p. 13
- 2006-3533 Les teneurs en histamine de 17 espèces de produits de la mer sud-africains frais et transformés -  - p. 14
- 2006-3534 ... concentration des métaux ... tissus ... poissons de la côte Atlantique d'Afrique occidentale ---- p. 14
- 2006-3535 Hydrocarbures ... (HAP) dans les huiles végétales des produits appertisés ----- p. 15
- 2006-3536 Avis de l'AFSSA ... exposition ... population française aux dioxines, furanes et PCB - p. 15
- 2006-3537 Avis du groupe ... additifs alimentaires, les arômes, les auxiliaires ... matériaux en contact - p. 15
- 2006-3538 La ciguatera : de l'étiologie du phénomène au traitement de ses symptômes ----- p. 16
- 2006-3539 Réponse adaptative de *L. monocytogenes* au stress osmotique et froid ... sécurité des aliments ---- p. 16
- 2006-3540 Arseno-sucre dans les algues alimentaires crues et cuites : caractérisation et bio accessibilité ---- p. 16
- 2006-3541 Les composés organo-arséniques dans les produits de la pêche cuits ----- p. 16
- 2006-3542 Les résidus de pesticides dans le tilapia ... et la perche du Nil ... lac Victoria, Tanzanie -----  - p. 17
- 2006-3543 Données préliminaires du Réseau "FoodNet" ... infections ... pathogènes ... alimentation, USA ---- p. 17
- 2006-3544 ...insecticides dans les fermes de crevettes ... détection, quantification et test de toxicité ----- p. 17

2 - Nutrition

- ◆ 2006-3545 Composition en lipides et contaminants dans les saumons sauvages et d'élevage ----- p. 17
- ◆ 2006-3546 Risques et bénéfices des acides gras ω 3 ... mortalité ... troubles cardiovasculaires ... cancer ----- p. 18

3 - Critères de qualité

- 2006-3547 ... saison sur le taux de lipides et les profils d'acides gras de ... tilapia de Madagascar  p. 19
- 2006-3548 Les amines biogènes dans les poissons tropicaux sous glace et à température trop élevée p. 19
- 2006-3549 ... qualité ... entreposage au froid de moules décoquillées ... indicateurs chimiques d'altération ---- p. 20
- 2006-3550 ... qualité des moules ...stockage ... croissance bactérienne, pH, oxydation des lipides p. 20
- 2006-3551 Qualité des langoustines (*Nephrops norvegicus*) traitées au 4-hexylresorcinol ----- p. 20
- 2006-3552 La qualité du homard ... traité au tripolyphosphate de sodium avant cuisson et congélation ----- p. 21
- 2006-3553 Caractérisation de la qualité du flétan atlantique pendant l'entreposage sous glace ----- p. 21
- 2006-3554 Analyse sensorielle pour évaluer la fraîcheur des anchois méditerranéens ... stockés en glace ...  p. 21
- 2006-3555 Propriétés physico-chimiques et fonctionnelles des protéines myofibrillaires ... mollusques  p. 22
- 2006-3556 Influence de la fraîcheur du poisson cru sur ... amines ... entreposage des anchois marinés  p. 22
- 2006-3557 ... pigmentation jaune sur le calmar totam ... en raison de l'oxydation des lipides -----  p. 22
- 2006-3558 Composés aromatiques actifs du violet (*Microcosmus sulcatus*) -----  p. 22

4 - Gestion de la qualité

- ◆ 2006-3559 Faut-il réglementer les écolabels de produits de pêche ? ----- p. 23
- 2006-3560 Évaluation d'un système de gestion de la qualité ... entreprises ... pêche ... au Maroc ----- p. 23

6 - Méthodes analytiques spécifiques produits de la mer

- 2006-3561 Détermination *in vivo* du taux de lipide du saumon Atlantique ... spectromètre RMN portable ---- p. 23
- 2006-3562 ... (dosage non destructif) ... du sel et de l'humidité ... filets de saumon ... par impédancemétrie --  p. 24
- 2006-3563 ... détecter les nématodes parasites ... *Anisakidae* dans *S. pilchardus* ...ADN 18 S ----- p. 24
- 2006-3564 Détection d'ADN de crustacés et identification de l'espèce par la méthode PCR-RFLP -----  p. 24
- 2006-3565 Quantification par HPLC des colorants synthétiques dans les oeufs de poisson et le caviar ----- p. 25
- 2006-3566 Analyse du monoxyde de carbone par CG/SM dans du thon ... et ... dorade coryphène ----- p. 25

4 - Environnement

1 - Qualité du milieu

- 2006-3567 Évaluation ... contamination au mercure à partir du centre d'extraction artisanal d'or ... Tanzanie  p. 26
- 2006-3568 Désorption des métaux lourds d'une solution aqueuse par des ulves inertes ... bioadsorbant ----  p. 26

2 - Sites industriels, déchets, eau

- ◆ 2006-3569 Evaluation des effluents d'aliments pauvres en phosphore ... pour l'alimentation des poissons --  p. 27
- 2006-3570 Traitement des rejets de systèmes d'élevage marins recyclés par lagunage à haut rendement algal p. 27

- 2006-3571 Réutilisation de l'eau ... ligne de traitement de crevettes ... sécurité sanitaire ... HACCP -----  p. 28
- 2006-3572 Détection des antigènes aérosolisés de poissons pendant la transformation des poissons p. 28

5 - Consommation et marchés

1 - Economie de la production

- 2006-3573 Un modèle de simulation du développement durable des filières littorales : aquaculture, pêche, p. 29

2 - Offre marchés

- 2006-3574 Les produits de la mer en restauration hors foyer. Le marché de la restauration p. 29

3 - Consommation

- 2006-3575 Les attentes de la restauration concernant les poissons et coquillages frais ... 2004-2005 ----- p. 29
- 2006-3576 Les achats de produits aquatiques par les ménages. Panel de consommateurs2005 -----  p. 29

6 - Réglementation

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

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

01 - Textes généraux

- 2006-3577 Note de service DGAL ... " Notification des non-conformités à la DGAL, diffusion ... alertes " --- p. 30

02 - Contrôles officiels - Contrôle sanitaire - Métrologie

- 2006-3578 Décision ... liste des postes d'inspection frontaliers ----- p. 30
- 2006-3579 Décret ... liste de maladies réputées contagieuses et modifiant le code rural ----- p. 30
- 2006-3580 Décret ... plans d'urgence liés à certaines maladies réputées contagieuses ----- p. 30
- 2006-3581 Arrêté ... agrément de laboratoires ... analyses ... répression des fraudes ----- p. 30
- 2006-3582 Trempage de coquilles Saint-Jacques : condamnation confirmée après cassation ----- p. 30
- 2006-3583 Circulaire DPMA ... " Programme annuel de contrôle des pêches ... et des produits ... 2006 " ---- p. 31
- 2006-3584 Circulaire interminist. ... " Le contrôle du transport ... commercialisation produits de la mer ... p. 31
- 2006-3585 Circulaire interminist. ... " Protection des civelles - ... braconnage ... vente illicite ----- p. 31
- 2006-3586 Note de service DGAL ... " Plan de surveillance communautaire dioxines 2006 " ----- p. 31
- 2006-3587 Note de service DGAL ... " Actualisation des listes de maladies réglementées " ----- p. 31
- 2006-3588 Document de travail ... plans de surveillance nationaux des résidus ... 2004 ----- p. 31

03 - Hygiène - Agrément des établissements

- 2006-3589 Règlement ... collecte, le transport, le traitement ... anciennes denrées alimentaires ----- p. 31
- 2006-3590 Décision ... listes des zones et des exploitations piscicoles agréées ... (SHV) ou (NHI) p. 32
- 2006-3591 Décision ... modifiant la décision ... en ce qui concerne la Suède et le Royaume-Uni ----- p. 32
- 2006-3592 Note de service DGAL ... " ... critères microbiologiques ... denrées alimentaires " ----- p. 32
- 2006-3593 Note de service DGAL ... : " Paquet hygiène et agrément (alimentation humaine) " ----- p. 32
- 2006-3594 Note de service DGAL ... " Piscicultures qualifiées ... maladies ... contagieuses ... poissons "----- p. 33
- 2006-3595 Document interprétatif sur la mise en oeuvre ... l'hygiène des denrées alimentaires ----- p. 33
- 2006-3596 Document interprétatif sur la mise en oeuvre ... l'hygiène des denrées alim. d'origine animale ----- p. 33
- 2006-3597 Document interprétatif sur la mise en oeuvre ... principes HACCP ... secteur alimentaire ----- p. 33
- 2006-3598 Guide ...exigences d'importation ... nouvelles règles en matière d'hygiène ... denrées alimentaires -- p. 33

04 - Produits - Règles de préparation - Procédés

- 2006-3599 Décret ... modifiant le décret ... sur la répression des fraudes et relatif aux produits surgelés ----- p. 34

05 - Additifs - Auxiliaires technologiques - Arômes

- 2006-3600 Directive ...modifiant ... jaune orangé S (E 110) et le dioxyde de titane (E 171) ----- p. 34
- 2006-3601 Décision ... modifiant ... substances aromatisantes utilisées dans ou sur les denrées alimentaires --- p. 34
- 2006-3602 Décret ... application du code de la consommation ...arômes de fumée ... denrées alimentaires --- p. 34
- 2006-3603 « GSFA Online ». Version ... web, de la *Norme générale Codex pour les additifs alimentaires* --- p. 34

06 - Matériaux en contact - Produits de nettoyage

- 2006-3604 Fiche DGCCRF relative aux matériaux et objets en bois ----- p. 35

08 - Contaminants - Résidus

- 2006-3605 Règlement ... modifiant ... denrées ... teneur en résidus de pesticides ... limites maximales p. 35
- 2006-3606 Règlement ... modifiant ... teneurs maximales ... dioxines et les PCB de type dioxine ----- p. 35
- 2006-3607 Règlement ... modifiant ... limites maximales de résidus de médicaments ... toltrazuril, p. 35
- 2006-3608 Décision ... modifiant ... plans de surveillance des résidus présentés par les pays tiers p. 35
- 2006-3609 Arrêté ... échantillons ... méthodes d'analyses ... plomb, cadmium, mercure et 3-MCPD p. 36
- 2006-3610 Arrêté ... échantillons ... méthodes d'analyses ... benzo(a)pyrène ... denrées alimentaires ----- p. 36
- 2006-3611 Recommandation ... réduction ... dioxines, de furannes et de PCB dans les aliments p. 36

10 - Etiquetage - Dénominations - Allégations nutritionnelles

- 2006-3612 Avis ... produits diététiques, la nutrition et les allergies ... évaluation des mollusques ... étiquetage - p. 36

11 - Signes de qualité et d'origine - Normalisation

- ◆ 2006-3613 Règlement ... spécialités traditionnelles garanties des produits agricoles et des denrées alimentaires - p. 37
- ◆ 2006-3614 Règlement ... protection des *IG* et des *AO* des produits agricoles et des denrées alimentaires ----- p. 37
- 2006-3615 Arrêté ... homologation d'un cahier des charges de label agricole (turbot d'aquaculture marine) --- p. 38
- 2006-3616 Arrêté du 20 mars 2006 portant homologation d'un cahier des charges de label agricole (bar) ----- p. 38
- 2006-3617 Avis relatif à l'homologation et à l'annulation de normes ----- (*logistique, qualité des services*) ---  - p. 38
- 2006-3618 Avis relatif à l'homologation et à l'annulation de normes ----- (*machines ... sécurité hygiène*) ---  - p. 38
- 2006-3619 Avis relatif à l'homologation et à l'annulation de normes (*matériaux . contact, dérivé époxy, BADGE*)  - p. 38
- 2006-3620 Avis relatif à l'homologation et à l'annulation de normes (*détection OGM, méthodes qualitatives*) --  - p. 38
- 2006-3621 Avis relatif à l'homologation et à l'annulation de normes (*appareils . coupants, mus mécaniquement*)  - p. 39
- 2006-3622 Avis relatif à l'homologation et à l'annulation de normes (*guides, salles propres, meubles frigo.*)  - p. 39

13 - Importation / Exportation

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

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

- 2006-3628 Arrêté ... ports maritimes français ... autorisés les débarquements ... deux tonnes de cabillaud ---- p. 40
- 2006-3629 Liste des organisations interprofessionnelles reconnues dans le secteur de la pêche et de l'aquaculture p. 40
- 2006-3630 Circulaire DPMA ... " Modalités d'intervention de l'OFIMER ... professionnels ... de l'aquaculture " p. 40

1 – Production

Ressources

● 2006-3496

Les stocks de pêche et leur gestion : les changements dans les pêcheries d'Afrique du Sud

Fish stocks and their management: The changing face of fisheries in South Africa

Branch G.M.* and Clark B.M.

* Department of Zoology, Marine Biology Research Institute, University of Cape Town, Rondebosch 7701, South Africa ; Tél : +2721.650.4009 ; Fax : +2721.650.3301 ; E-mail : gmbranch@egs.uct.ac.za

Marine Policy, 2006, 30 (1), p. 3-17 - *Texte en Anglais*

Cet article est une revue des mesures prises et des modifications qu'elles ont entraîné sur le plan de la gestion des stocks de pêche en Afrique du Sud depuis que le « Marine Living Resource Act » (MLRA) a été adopté en 1998. Cette politique vise trois principaux objectifs :

- assurer la durabilité de la ressource ;
- assurer une utilisation optimale de la ressource permettant une croissance économique et la création d'emplois (tout en conservant la durabilité), afin d'obtenir de meilleures retombées économiques pour le secteur et les populations ;
- assurer une transformation du secteur, notamment par la redistribution d'une partie des droits de pêche détenus essentiellement par des grands groupes, à des entités nouvelles, afin de contribuer à leur développement. Ceci vise à rompre avec des inégalités historiques importantes. De plus, une reconnaissance a été accordée aux pêcheurs pratiquant une activité de subsistance, alors qu'ils n'en bénéficiaient pas auparavant.

Les mesures prises pour atteindre les objectifs fixés et leurs conséquences sont décrites. Sur le plan de la protection de la ressource, on citera quelques mesures de gestion : les TAC fixant le tonnage annuel autorisé à être pêché (divisé entre les porteurs de droit de pêche), les TAE qui limitent l'effort de pêche (nombre de personnes, de bateaux...), des restrictions sur le nombre de poissons qu'un individu peut pêcher, des mesures indirectes comme des saisons d'ouverture / fermeture, la création de zones marines protégées, des restrictions au niveau de la puissance, et enfin des limitations au niveau des tailles minimales des poissons (maille).

Le co-management de la ressource par les autorités du gouvernement et les utilisateurs de la ressource, a également été utilisé. Il vise à ce que les utilisateurs participent aux décisions et soient plus enclins à les respecter dans la mesure où ils en sont à la base. Des étapes restent à franchir et des mesures à mettre en oeuvre, mais les résultats sont encourageants. La plupart des stocks sont actuellement en bon état ou en cours de récupération mais quelques exemples (l'ormeau) montrent à quelle vitesse un stock peut être décimé si un travail en coopération n'est pas établi.

Pêche

● 2006-3497

Synthèse des flottilles de pêche 2003

Leblond E.*, Daurès F., Berthou P., Bermell S., Merrien C., and Demaneche S.

* Département Sciences et Technologies Halieutiques, Ifremer-Brest ; Tél : 02.98.22.46.75 ; Fax : 02.98.22.46.53 ; E-mail : Emilie.Leblond@ifremer.fr

Rapport 2006, p. 1-56

Adresse Internet :

http://www.ifremer.fr/drvrhbr/action_recherche/synthese-pecheries/synthese-flottilles-peche-2003/SyntheseFlottilles2003-complet.pdf

La " Synthèse des flottilles de pêche 2003 " est une restitution globale des données collectées sur les flottilles françaises dans le cadre du projet « Système d'Informations Halieutiques » (SIH) qui constitue le réseau d'observation des ressources halieutiques et des usages associés. Elle vise à répondre à une demande croissante de diagnostics intégrés et d'expertise halieutique incluant l'économie. Elle réactualise la Synthèse des Pêcheries 2002. Cette restitution a pour ambition de présenter l'activité et la situation économique de la flotte de pêche française de mer du Nord - Manche Atlantique en 2003, à destination d'un public très large. Elle correspond à une compilation de fiches synthétiques, chacune d'entre elles étant construite sur le même format, précédée d'un avant-propos.

● 2006-3498

Détermination des espèces de poissons des captures accessoires de la pêche côtière artisanale de la crevette au chalut à perche au Nigéria

Assessment of fish by-catch species from

coastal artisanal shrimp beam trawl fisheries in Nigeria

Ambrose E.E.*, Solarin B.B., Isebor C.E., and Williams A.B.

* Fisheries Resources Division, Nigerian Institute for Oceanography and Marine Research, Victoria Island, Lagos, P. M. B 12729, Marina, Lagos, Nigeria ; E-mail: eyoambrose@yahoo.com

Fisheries Research, 2005, 71 (1), p. 125-132 - *Texte en Anglais*

Un programme d'observation regroupant des enquêtes auprès des pêcheurs et des échantillonnages lors de débarquements, a permis d'identifier et de quantifier les espèces de captures accessoires des bateaux artisanaux et des chalutiers côtiers pêchant la crevette à Lagos au Nigeria. Les captures de 5 bateaux ont été suivies de janvier à décembre 2002, 62 débarquements ont été analysés. Les pêches accessoires étaient constituées par 25 espèces appartenant à 20 familles de poissons pêchés et commercialisés par d'autres bateaux.

Les crevettes ciblées, *Nematopalaemon hastatus*, sont de petite taille (longueur de la carapace de 0,5 à 1,5 cm), nettement inférieure à celle des poissons d'intérêt commercial (longueur totale 4 à 30 cm) qui fréquentent au stade juvénile les mêmes aires de nourriceries. Les principales espèces des captures accessoires et leur pourcentage en poids étaient les suivantes :

- *Pseudotolithus elongatus* = otolithe bobo ou courbine bobo (19,89 %),
- *P. senegalensis* = otolithe sénégalais ou courbine du Sénégal (13,69 %),
- *Ilisha africana* = alose rasoir (8,85 %),
- *Pentanemus quinquarius* = capitaine royal (4,95 %),
- *Callinectes amnicola* = crabe bicorne (3,27 %),
- *Pseudotolithus typus* = otolithe nanka ou courbine nanka (2,75 %),
- *Galeoides decadactylus* = petit capitaine (2,26 %),
- *Cynoglossus senegalensis* = sole-langue sénégalaise (1,43 %), et
- *Chloroscombrus chysurus* = sapater (1,05 %).

N.B. Les noms français des espèces sont ceux donnés par les documents FAO.

Les espèces ayant une longueur totale comprise entre 11 et 30 cm sont consommables et commercialisables, mais les produits de petite taille (4-10 cm) qui constituent 75 % des captures accessoires sont éliminées à terre, contribuant ainsi à une perte de biodiversité. Les résultats de l'étude montrent l'importance des captures accessoires des chalutiers à perche et les auteurs abordent les possibilités technologiques permettant de les réduire.

● 2006-3499

Les origines de la perche du Nil dans le lac Victoria

The origins of the Nile perch in Lake Victoria

Pringle R.M.

Department of Biological Sciences, Stanford University, Stanford, CA 94305 ; E-mail : pringle@stanford.edu

BioScience, 2005, 55 (9), p. 780-787 - *Texte en Anglais*

📖 à commander à : la revue ou à l'INIST

La perche du Nil (*Lates niloticus*) n'est pas originaire du lac Victoria et on ne connaît pas l'histoire de son introduction. Au vu des changements écologiques associés à son expansion dans le lac, de nombreux biologistes s'y sont intéressés. Des introductions répétées ont pu être opérées autour des années 1950 afin d'accroître les pêches sportives et de créer une pêcherie, malgré l'opposition de l'Organisation pour la Recherche sur les Pêcheries en Afrique de l'Est.

Aquaculture

◆ 2006-3500

Introduction du génie génétique en aquaculture : implications écologiques et éthiques pour la science et la gestion

Introduction of genetic engineering in aquaculture: Ecological and ethical implications for science and governance

Myhr A.I.* and Dalmo R.A.

* Norwegian Institute of Gene Ecology, The Science Park, P.O. Box 6418, N-9294 Tromsø, Norway ; Fax: +47.77.64.61.00 ; E-mail : annem@fagmed.uit.no

Aquaculture, 2005, 250 (3-4), p. 542-554 - *Texte en Anglais*

Il existe une demande croissante de produits aquacoles (poissons et coquillages) pour la consommation humaine et animale. Les produits issus du génie génétique sont en pleine émergence et peuvent apporter une amélioration rapide de certains caractères économiquement importants en aquaculture tels que la croissance, la qualité, la résistance à des maladies. Il s'agit principalement de poissons transgéniques (aucun n'étant actuellement en vente en Europe), de plantes génétiquement modifiées pour une augmentation de la qualité de la nutrition d'espèces aquacoles, ou bien de vaccins basés sur l'ADN pour une résistance à certaines maladies. En partant de cette observation, cette revue a pour but de synthétiser les principaux bénéfices et risques de l'introduction du génie génétique en aquaculture et d'identifier les

besoins en recherche dans ce domaine.

Les auteurs se sont plus particulièrement focalisés sur les aspects scientifiques et de régulation de la gestion du risque. L'idée est de pouvoir considérer le critère de durabilité de la production lors de l'introduction de tels organismes modifiés tout en intégrant les risques encourus en termes écologiques, socio-économiques et éthiques. Les auteurs considèrent que tous les acteurs socio-économiques doivent être inclus dès le début de la conceptualisation des produits jusqu'à la commercialisation afin de rendre transparent le cheminement des orientations et des décisions. Cette problématique des implications éthiques, scientifiques et politiques de l'introduction d'organismes génétiquement modifiés est au cœur de nombreuses discussions au niveau politique mais aussi scientifique à l'échelle européenne en particulier.

Par exemple, une action concertée « GENIMPACT » est actuellement en train de travailler sur les implications génétiques des pratiques aquacoles (dont font partie les organismes modifiés au stade expérimental en Europe) sur les populations naturelles des espèces majeures produites en Europe.

Analyse réalisée par : Lapègue S. / IFREMER

◆ 2006-3501 —————

Croissance et développement des gonades chez les turbots diploïdes et triploïdes (*Scophthalmus maximus*)

Growth and gonadal development in diploid and triploid turbot (*Scophthalmus maximus*)

Cal R.M.*, Vidal S., Gomez C., Alvarez-Blazquez B., Martinez P., and Piferrer F.

* Instituto Español de Oceanografía (IEO), Centro Costero de Vigo, Vigo, Cabo Estay-Canido, Apartado 1552, 36280-Vigo, Spain ; Tél : +34.986.462929/492111 ; Fax : +34.986.492351 ; E-mail : rosa.cal@vi.eo.es

Aquaculture, 2006-01, 251 (1), p. 99-108 - *Texte en Anglais*

Cette étude a évalué les effets de la ploïdie sur la survie, la croissance et le développement des gonades chez les turbots entre 6 et 48 mois d'existence. Elle révèle qu'entre 6 et 24 mois la survie est identique chez les diploïdes et les triploïdes mais qu'entre 24 et 48 mois, les triploïdes deviennent plus performants avec un taux de survie de 100 % contre 91,9 % chez les autres.

De même, si la croissance est similaire au début, dès 24 mois, elle devient supérieure chez les triploïdes avec des écarts de poids de $+11,4 \pm 1,9$ % en moyenne. Il apparaît également que les sexe

ratio sont différents, avec beaucoup plus de femelles chez les triploïdes (or les femelles ont tendance à grossir davantage).

Ces résultats indiquent que l'élevage de turbots triploïdes pourrait être une option intéressante à suivre pour les élevages, particulièrement pour les productions de poissons de grande taille.

Toutefois, on ne peut pas nier les problèmes d'acceptation auxquels les huîtres triploïdes sont confrontées, notamment vis-à-vis de consommateurs et des médias. Ce sujet est assez récurrent et jusqu'à présent rien n'a été décidé en matière d'obligation d'étiquetage ou d'information malgré des demandes du CNC.

On peut également noter que chez les salmonidés (saumon, truite) ainsi que pour de nombreuses espèces végétales terrestres, la production de triploïdes est importante sans que cela pose problème, peut-être par méconnaissance de la question.

Analyse réalisée par : Léonard M. / IFREMER

● 2006-3502 —————

Modélisation du potentiel de dépuraction des moules (*Mytilus spp.*) en réponse au choc thermique

Modeling the depuration potential of blue mussels (*Mytilus spp.*) in response to thermal shock

Cusson M., Tremblay R.*, Gaétan Daigle G., and Roussy M.

* Université du Québec à Rimouski ; Centre Aquacole Marin, 6 rue du Parc, Grande-Rivière, Québec, Canada G0C 1V0 ; Tél : +1.418.723.1986 ; Fax : +1.418.7241842 ; E-mail : rejean_tremblay@uqar.qc.ca
Aquaculture, 2005-11, 250 (1-2), p. 183-193 - *Texte en Anglais*

Quand ils sont contaminés par des coliformes, la plupart des mollusques destinés à la consommation humaine doivent être dépurés durant 48 h à une température minimum de +5°C. Toutefois ces conditions ne sont pas satisfaisantes dans les régions tempérées nordiques quand la température est inférieure à +5°C. L'objectif de l'étude était d'estimer le potentiel théorique de dépuraction des moules (*Mytilus spp.*) par rapport au choc thermique et à l'acclimatation aux températures froides.

Des moules ont été acclimatées pendant 4 semaines à trois températures différentes (+8, +4 et -1°C). Elles ont ensuite été exposées par transfert à un changement brusque de température et le taux de filtration mesuré. Pour le groupe témoin à +8 °C (sans transfert) le taux de filtration observé a été de 2,45 L/ h/ g, ce qui correspond à un volume

standard de 117,47 L en 48 heures. Mais un choc thermique a un effet important sur le volume filtré, par exemple, des moules acclimatées à +8°C ont filtré, après transfert à 4°C le volume standard en 75 heures alors qu'à l'opposé des moules acclimatées à +4°C puis transférés à +8°C ont filtré le même volume d'eau en seulement 23 h.

Les résultats démontrent que pour dépurifier correctement des moules il est nécessaire de considérer les variations thermiques entre le lieu de prélèvement et le bassin de dépurification et d'autre part d'augmenter la durée de traitement quand les températures sont basses. Dans ces conditions particulières (choc thermique, basse température) il faut procéder à des analyses bactériologiques pour valider le processus de dépurification.

● 2006-3503

Utilisation raisonnée des antibiotiques en aquaculture

Responsible use of antibiotics in aquaculture

Hernández-Serrano P.

Food Microbiology Chair, Faculty of Pharmacy, Central University of Venezuela, Caracas, Venezuela
FAO Fisheries Technical Paper, 2005, n° 469, ISBN 92-5-105436-3, p. 1-97 - *Texte en Anglais*

Adresse Internet :

<http://translate.google.com/translate?hl=fr&sl=en&u=http://www.globefish.org/&prev=/search%3Fq%3DfAO%2BFisheries%2BTechnical%2BPaper%2B469%26hl%3Dfr%26lr%3D>

Les antibiotiques ont été employés principalement à des fins thérapeutiques et en tant qu'agents prophylactiques. La contribution à la résistance antimicrobienne des antibiotiques utilisés en aquaculture est passée en revue ici, en utilisant un cadre propre à l'analyse de risque. Ce document propose quelques recommandations concernant une conduite responsable dans ce contexte, destinée à diminuer la menace de l'accumulation de la résistance antimicrobienne.

● 2006-3504

Aquaculture expérimentale intégrée de poissons et algues rouges au Nord du Portugal

Experimental integrated aquaculture of fish and red seaweeds in Northern Portugal

Matos J., Costa S., Rodrigues A., Pereira R., and Sousa Pinto I.*

* CIIMAR-Centre of Marine and Environmental Research, Rua dos Bragas, no 289 4050-123 Porto, Portugal ; Tél : +351.223.401.835 ; Fax : +351.223.390.608 ; E-mail : ispinto@cimar.org

Aquaculture, 2006-03-01, 252 (1), p. 31-42 - *Texte en Anglais*

Dossier "Seaweed-Based Integrated Mariculture".

L'étude montre que pour filtrer les effluents aquacoles de turbot ou de bar, il est possible d'utiliser un système de culture d'algues rouges en cascade. En tant que biofiltreur, *Gracilaria bursa pastoris* est l'espèce la plus prometteuse, elle a un excellent pouvoir d'absorption de l'azote et pourrait avoir un intérêt commercial pour son agar de qualité alimentaire ou comme ingrédient en alimentation des poissons.

● 2006-3505

Etude des algues cultivées pour leur activité antimicrobienne contre les bactéries pathogènes des poissons

Screening of cultivated seaweeds for antibacterial activity against fish pathogenic bacteria

Bansemir A., Blume M., Schroder S., and Lindequist U.*

* Institute of Pharmacy, Department of Pharmaceutical Biology, Ernst-Moritz-Arndt University Greifswald, Friedrich-Ludwig-Jahn-Strasse 17, D-17487 Greifswald, Germany ; Tél : +49.3834.86.4868 ; Fax : +49.3834.86.4885 ; E-mail : lindequi@uni-greifswald.de

Aquaculture, 2006-03, 252 (1), p. 79-84 - *Texte en Anglais*

Dossier "Seaweed-Based Integrated Mariculture".

En raison de l'augmentation de la résistance des micro-organismes aux antibiotiques actuels, il y a un besoin croissant de nouveaux antibiotiques. Les résultats de la présente étude confirment l'utilisation possible des algues comme source des composés antimicrobiens, en particulier vis à vis de *Vibrio anguillarum* et *Pseudomonas anguilliseptica*, ou comme aliment santé pour l'aquaculture.

● 2006-3506

Comparaison de la croissance et de la composition biochimique de moules *Mytilus galloprovincialis* (Lmk.) et *Mytilus edulis* (L.) sur la côte ouest du Cotentin, Normandie, France 1999-2000

A comparison of growth and biochemical composition of *Mytilus galloprovincialis* (Lmk.) and *Mytilus edulis* (L.) on the West coast of Cotentin, Normandy, France 1999-2000

Kopp J.*, Cornette F., and Simonne C.

* Ifremer, avenue du Général de Gaulle, 14520 Port-en-Bessin ; Tél : 02.31.51.56.21 ; Fax : 02.31.51.56.01 ; E-mail : jkopp@ifremer.fr

Aquaculture International, 2005-07, 13 (4), p. 327-340 - *Texte en Anglais*

Adresse Internet :

<http://www.ifremer.fr/docolec/doc/2005/publication>

[-422.pdf](#)

Mytilus edulis est élevée sur les côtes normandes depuis les années 60. Cette espèce montre une diminution marquée de la qualité de sa chair pendant la période hivernale due à son cycle sexuel, qui se traduit commercialement par un arrêt des ventes de décembre à juillet. L'espèce *Mytilus galloprovincialis* élevée en Méditerranée, de taille supérieure, a un cycle différent avec deux périodes d'émission de larves et une commercialisation possible pratiquement toute l'année.

L'étude de la qualité de la chair de *M. galloprovincialis* tout au long de l'année après transfert de naissain de Méditerranée en Normandie montre que l'espèce s'est bien acclimatée mais a adopté un cycle sexuel similaire à celui de *M. edulis*, avec une qualité de chair et un taux de remplissage comparable, c'est à dire un produit non commercialisable en hiver.

● 2006-3507

Expériences préliminaires de développement de méthodes d'abattage du thon rouge *Thunnus Thynnus* (L., 1758) en cages d'élevage
Preliminary experiences in the development of bluefin tuna *Thunnus Thynnus* (L., 1758) electroslaughtering techniques in rearing cages
Soto F.*, Villarejo J.A., Mateo A., Roca-Dorda J., De la Gandara F., and Garcia A.

* Universidad Politécnica de Cartagena, Dpto. de Tecnología Electrónica (DTE)-EIMED, Campus Muralla del Mar, s/n 30202, Cartagena, Murcia, Spain ;
Tél : +34.968.326.545 ; Fax : +34.968.325.345 ; E-mail : pencho.soto@upct.es

Aquacultural Engineering, 2006-03, 34 (2), p. 83-91 - *Texte en Anglais*

Après abattage à différents courants électriques (continu, alternatif à haute fréquence, système complexe pulsé, courant continu à basse fréquence, courant alternatif régulé et signal mixte), les niveaux de qualité de chair de thon sont comparés. Le courant continu à basse fréquence provoque moins d'hématomes que les autres courants testés. Une méthode associant courant alternatif et continu, avec un matériel de puissance réduite, a procuré de bons résultats. Ce travail constitue une approche de la maîtrise de la qualité du thon, notamment lorsque que ce produit doit répondre à des cahiers des charges stricts (préparation de sushis, sashimis pour le marché asiatique). Mais elle est peu transférable à des espèces de plus petite taille, pour lesquelles existent déjà des protocoles satisfaisants.

Algues

● 2006-3508

Applications commerciales de microalgues - Revue

Commercial applications of microalgae - Review

Spolaore P.*, Joannis-Cassan C., Duran E., and Isambert A.

* Laboratoire de Génie des Procédés et Matériaux, Ecole Centrale Paris, 92295 Châtenay-Malabry cedex ; Tél : +33.1.41131343 ; Fax : +33.1.41131163 ; E-mail : lemahieu@lgpm.ecp.fr

Journal of Bioscience and Bioengineering, 2006, 101 (2), p. 87-96 - *Texte en Anglais*

Cet article fait le point sur les applications commerciales des microalgues sur le plan de la nutrition humaine et animale, en tant qu'ingrédient dans les produits cosmétiques ou comme source de molécules à haute valeur ajoutée (acides gras polyinsaturés, pigments). Les perspectives de recherches sont dans l'amélioration des systèmes de production et dans les modifications génétiques des souches.

Conservation des produits frais sur le site de production

● 2006-3509

Morbidité et mortalité de langoustines *Nephrops norvegicus* : effets physiologiques, immunologiques et pathologiques de l'exposition à l'air

Morbidity and mortality in Norway lobsters, *Nephrops norvegicus*: physiological, immunological and pathological effects of aerial exposure

Ridgway I.D., Taylor A.C., Atkinson R.J.A., Stentiford G.D., Chang E.S., Chang S.A., and Neil D.M.*

* Institute of Biomedical and Life Sciences, Graham Kerr Building, University of Glasgow, Glasgow G12 8QQ, Scotland, UK ; Tél : +44.141.3305969 ; Fax : +44.141.3305971 ; E-mail : D.Neil@bio.gla.ac.uk

Journal of Experimental Marine Biology and Ecology, 2006, 328 (2), p. 251-264 - *Texte en Anglais*

2 – Transformation

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

● 2006-3510

Étude préliminaire sur la durée de conservation des moules décoquillées réfrigérées

Preliminary study on the shelf-life of shelled refrigerated mussels

Ziino G., Giuffrida A., Arduino D.*, and Panebianco A.

* Department of Veterinary Public Health, Faculty of Veterinary Medicine, University of Messina, Messina, Italy ; E-mail : agiuffrida@unime.it

Veterinary Research Communications, 2005, 29 (Supplement 2), p. 351-353 - *Texte en Anglais*

L'étude montre que la qualité sanitaire et la durée de conservation des moules décoquillées réfrigérées est strictement liée à la qualité du produit avant traitement (fraîcheur, viabilité et contamination bactérienne des moules entières). Cet aspect doit être pris en compte lors d'établissement d'un système HACCP pour la production de moules décoquillées, emballées, réfrigérées.

Procédés de transformation

● 2006-3511

Facteurs influençant l'élimination des HAP (hydrocarbures aromatiques polycycliques) des viandes (et poissons) fumés et des arômes des fumées liquides

Factors affecting elimination of polycyclic aromatic hydrocarbons from smoked meat foods and liquid smoked flavorings

Simko P.

Institute of Food Chemistry and Biotechnology, Faculty of Chemistry, Brno University of Technology, Purkynova 118, CZ-61200 Brno, Rép. Tchéque ; Fax : +420.541.141697 ; E-mail : simko@fch.vutbr.cz

Molecular Nutrition and Food Research, 2005-07, 49 (7), p. 637-647 - *Texte en Anglais*

Cette revue traite des effets des facteurs environnementaux et physico-chimiques influençant l'élimination des hydrocarbures

aromatiques polycycliques (HAP) issus des produits carnés fumés et des arômes de fumée liquide (liquid smoke flavoring – LSF). Les principes du fumage et la formation des HAP lors de la génération de fumée, du fait d'une combustion incomplète du bois, sont exposés dans l'introduction. L'aromatization par la LSF est brièvement présentée, ainsi que la législation européenne, les effets biologiques et les aspects analytiques des HAP.

La partie principale est consacrée aux facteurs physico-chimiques qui influencent la teneur en HAP des produits carnés fumés. Une cuisson additionnelle légère et un conditionnement peuvent diminuer la teneur en HAP. Lors de l'emploi de fumée liquide, le mode de conditionnement a un effet majeur, l'emploi de polyéthylène basse densité (LDPE) réduit notablement le taux de HAP du fait de son absorption de surface suivie de sa diffusion dans la masse du plastique. Le téréphtalate de polyéthylène (PET), est moins efficace, car seule une adsorption en surface se produit, de plus ce phénomène est influencé par la présence d'autres composés dans le milieu liquide qui peuvent entrer en compétition lors de l'adsorption des HAP à la surface du PET.

● 2006-3512

Influence de l'état de fraîcheur du cabillaud sur les étapes de salage, séchage et dessalage

Influence of cod freshness on the salting, drying and desalting stages

Barat J.M*, Gallard-Jornet L., Andrés A., Akse L., Carlehög M., and Skjerdal O.T.

* Department of Food Technology, Polytechnic University of Valencia, Camino de Vera s/n. 46022 Valencia, Spain ; Tél : +34.96.387.73.65 ; Fax : +34.96.387.73.69 ; E-mail : jmbarat@tal.upv.es

Journal of Food Engineering, 2006, n° 73, p. 9-19 - *Texte en Anglais*

La fraîcheur est un facteur déterminant de la qualité du poisson, qu'il soit commercialisé cru ou faiblement traité. Toutefois, l'influence de ce paramètre sur les procédés industriels de salage (saumurage ou sel sec), de dessalage et de réhydratation du cabillaud n'est pas bien connue. L'objectif de cette étude était d'analyser l'impact de l'état de fraîcheur du cabillaud, entreposé en glace 0, 7 et 12 jours, sur les opérations de salage (en pile), de séchage et de dessalage, en évaluant les

transferts de solutés, la qualité sensorielle et microbiologique.

Les résultats obtenus sur les rendements et les cinétiques de transfert indiquent que le principal effet de l'état de fraîcheur se situe au niveau du salage : la matière première la plus fraîche présente les rendements les plus faibles et les teneurs en sel les plus basses, probablement en raison de la *rigor*. Quant à la qualité sensorielle, le cabillaud stocké 0 jour a tendance, après dessalage, à avoir une texture plus dure et moins « feuilletée » (myotomes apparents) que les poissons gardés en glace.

Au niveau microbiologique, le nombre de bactéries est très lié à l'état de fraîcheur du poisson avant salage, mais les différences observées entre les 3 durées d'entreposage sont aplanies après le salage et le séchage. Immédiatement après dessalage, la flore bactérienne d'altération est légèrement plus faible pour la matière première la plus fraîche, mais la différence n'a guère d'influence sur la stabilité du produit au cours d'un entreposage de 6 jours. Enfin le poisson dessalé provenant de la matière première la plus fraîche présente une plus grande diversité de souches, peut-être due à la présence de mucus, ce qui peut rendre plus délicat la maîtrise de l'altération.

Pour toutes ces raisons, il serait recommandé de stocker quelques jours la matière première destinée au salage et au séchage.

● 2006-3513

Maintenir la qualité des filets de morue dessalés en emballages individuels

Keeping quality of desalted cod fillets in consumer packs

Magnusson H.*, Sveinsdottir K., Lauzon H.L., Thorkelsdottir A., and Martinsdottir E.

* Icelandic Fisheries Laboratories (IFL), Skulagata 4, 101 Reykjavik, Iceland ; E-mail : hannes@rf.is

Journal of Food Science, 2006, 71 (2), p. M69-M76
- Texte en Anglais

En réponse aux besoins des consommateurs, il est intéressant de proposer de la morue dessalée en emballage individuel, avec une bonne capacité de conservation au frais, et facile à préparer. L'effet du sorbate de potassium, de l'acide citrique et du conditionnement sous atmosphère modifiée en diverses combinaisons sur ce type de produit est étudié.

Après dessalage, les filets de morue sont emballés sur plateaux et conservés à +1°C pendant 33 jours. Les filets sont emballés en sachets ouverts ou sous atmosphère CO₂/N₂/O₂ : 75/20/5 seule ou encore suite à un traitement au sorbate de potassium ou à l'acide citrique. Le taux de croissance microbienne est beaucoup plus rapide dans les sachets ouverts ;

il est fortement réduit par le conditionnement sous atmosphère et encore limité par l'ajout des additifs. La dégradation des caractéristiques organoleptiques des échantillons cuits et les mesures d'ABVT et de TMA sont bien corrélées avec la flore microbienne.

L'utilisation d'atmosphère modifiée permet d'allonger la durée de conservation de ces produits de 6-10 jours à 18-24 jours, ou à 24-28 jours si l'on ajoute de l'acide citrique, et à au moins 33 jours avec l'ajout de sorbate de potassium.

N.B. L'acide citrique est autorisé dans les poissons non transformés en *quantum satis* et les sorbates sont autorisés dans les poissons séchés et salés dans la limite de 200 mg/kg.

● 2006-3514

Aspects chimiques et bactériologiques de l'anchois (*Engraulis encrasicolus*) entreposé sous glace et à moyenne température (20-25 °C)

Chaouqy N.E./EL Marrakchi A.*

* Département d'HIDAOA, Institut Agronomique et Vétérinaire Hassan II, RABAT, MAROC ; E-mail : a.elmarrakchi@iav.ac.ma

Revue de Médecine Vétérinaire, 2005, Vol. 156, p. 341-349

Adresse Internet :

http://revmedvet.envt.fr/RevMedVet/2005/RMV156_341_349.pdf

Résumé N.E. Chaouqy :

Quatre lots d'anchois entreposés sous glace et à moyenne température (20-25°C) ont fait l'objet d'un suivi organoleptique et analytique (chimique et bactériologique). L'effet du sel à 5 % a également été étudié. L'appréciation organoleptique a permis de définir une durée de conservation de 4 à 6 jours à basse température et de 12 heures à température ambiante. Certains caractères organoleptiques d'altération propres à l'anchois sont définis.

Le suivi chimique montre que les paramètres Azote Basique Volatile Total (ABVT) et triméthylamine (TMA) constituent des indices appropriés pour l'évaluation de l'altération de l'anchois et des normes de contrôle sont proposées. La production d'histamine est nettement ralentie par le glaçage et son évolution doit être considérée comme indice sanitaire plutôt que comme paramètre d'altération.

Les dénombrements bactériens montrent qu'aux temps de rejet organoleptique, seul le comptage de la flore halophile modérée atteint le seuil de 5.10⁵ CFU/g fixé par l'ICMSF (International Commission on Microbiological Specifications for Foods) et que la flore productrice d'H₂S ne forme qu'une partie (10 à 21 %) de la flore totale. Le

salage à 5 % n'a pas d'effet sur la durée de conservation de l'anchois à basse et moyenne températures.

● 2006-3515

Effet de la déshydratation partielle par osmose sur la qualité de filets de saumon de fontaine (*Salvelinus fontinalis*) pendant l'entreposage à l'état congelé

Têvi Adambounou L.* and Diouf B.

* Département Biologie Chimie Sciences de la santé, Université du Québec, 300 allée des Ursulines, Rimouski (Québec), Canada G5L 3A1 ; Tél : +1.418.723.1986, poste 1659 ; Fax : +1.418.724.1849 ; E-mail : Lucien_Adambounou@uqar.qc.ca
Sciences des Aliments, 2006-01, 26 (1), p. 74-88

Les transferts de matière entre les différentes solutions osmotiques et les filets de saumons sont importants durant les 45 premières minutes et, au bout de 2 h de déshydratation partielle, la phase stationnaire du procédé est atteinte. La dénaturation protéique (extractibilité protéique) est en général plus importante dans les filets partiellement déshydratés par osmose, comparativement aux non traités, au bout de six mois d'entreposage.

● 2006-3516

Qu'est-ce qu'une crevette sans produit chimique ?

What is a chem-free shrimp ?

Garrido L.R. and Otwell S.*

* Aquatic Food Product Laboratory, University of Florida, P.O. Box 110375, Gainesville, Florida 32661-0375, USA ; E-mail : Otwell@ifas.ufl.edu
Fleischwirtschaft International, 2006, n° 1, p. 10-11 - *Texte en Anglais*

Le taux d'humidité est un élément de première importance dans la qualité de la crevette. L'utilisation de phosphates comme agents de rétention d'eau (autorisée dans la limite de 5 g/kg dans les crustacés congelés/surgelés) est actuellement remise en question par certains acheteurs et consommateurs.

Les auteurs mettent en garde contre les abus que cette demande alternative de « crevette sans produit chimique » peut entraîner : un produit « sans produit chimique » pourrait néanmoins renfermer du bicarbonate, de l'amidon, des protéines laitières, etc.

● 2006-3517

Des alternatives à l'emploi du métabisulfite de sodium

Sodium metabisulphite alternatives

Sea Fish Industry Authority, Seafish House, St Andrews Dock, Hull HU3 4QE ; Tél : 01.482.327837 ; E-mail : info@seafish.co.uk

Article Internet 2006, 2 p. - *Texte en Anglais*

Adresse Internet :

<http://www.seafish.org/upload/file/legislation/Key%20feature%20-%20Soduim%20Meta.pdf>

Le Sea Fish Industry Authority a mis en ligne le résultat d'une étude sur l'efficacité de 9 produits commerciaux inhibiteurs de mélanose, utilisés sur des crevettes réfrigérées. Parmi les substances testées, deux exemptes de sulfites se sont avérées efficaces, la 1^{ère} est un mélange de tampon inorganique et d'acides organiques et la 2^{nde} renferme de l'hexylrésorcinol.

D'autres produits renfermant des sulfites plus d'autres substances à base d'acide citrique et/ou ascorbique ont retardé le noircissement avec un taux résiduel de SO₂ inférieur à celui observé après un traitement classique au métabisulfite.

N.B. l'hexylrésorcinol n'est pas à ce jour autorisé en Europe, mais une demande est en cours.

● 2006-3518

Technologies d'ouverture des huîtres : passé et présent

Oyster shucking technologies: past and present

Martin D.E.* and Hall S.G.

* United States Department of Agriculture, Agricultural Research Service, 2771 F&B Road, College Station, TX 77845, USA ; Fax : +979.260.9386 ; E-mail: dmartin@apmru.usda.gov

International Journal of Food Science and Technology, 2006-03, 41 (3), p. 223-232 - *Texte en Anglais*

Les technologies d'ouverture des huîtres, du 19^{ème} siècle à aujourd'hui, sont présentées, avec comparaison des avantages et inconvénients des diverses méthodes (mécanique, thermique, par pression et autres).

● 2006-3519

Inhibition de la lipoxygénase du muscle de maquereau (*Scomber scombrus*) par les polyphénols de thé vert

Inhibition of mackerel (*Scomber scombrus*) muscle lipoxigenase by green tea polyphenols
Banerjee S.

Anbaryolu Cd. No. 73/6, Afyonkarahisar 03200, Turkey ; Tél : +90.505.224 8861, Fax: +90.272.228.1235 ; E-mail : sreeparna_b@hotmail.com
Food Research International, 2006, 39 (4), p. 486-491 - *Texte en Anglais*

📖 à commander à : la revue ou à l'INIST

Cette étude sur le rôle de divers antioxydants sur l'inhibition de l'activité lipoxigénase dans la chair du maquereau montre que les polyphénols du thé vert peuvent être utilisés du fait de leur efficacité et de leur côté « naturel » pour réduire l'oxydation des lipides du poisson après sa mort.

● 2006-3520

Effets du romarin et d'extraits de thé vert sur les gels de surimi congelés enrichis avec des acides gras oméga-3

Effects of rosemary and green tea extracts on frozen surimi gels fortified with omega-3 fatty acids

Pérez-Mateos M., Lanier T., and Boyd L.C.*

* Department of Food Science, North Carolina State University, Raleigh, NC 27695-7624, USA ; E-mail : leon_boyd@ncsu.edu

Journal of the Science of Food and Agriculture, 2006, Vol. 86, p. 558-567 - *Texte en Anglais*

● 2006-3521

Modifications chimiques, enzymatiques et de texture lors du marinage et du stockage des marinades de sardines (*Sardina pilchardus*)

Chemical, enzymatical and textural changes during marination and storage period of sardine (*Sardina pilchardus*) marinades

Kinlinc B.* and Cakli S.

* Fish process. Technology Department, Ege University, Fisheries Faculty, 35100 Bornova-Izmir, Turquie, Tél : +90.232.3434000/5230 ; Fax : +90.232.3883685 ; E-mail : kilinc@mail.ege.edu.tr

European Food Research and Technology, 2005-11, 221 (6), p. 821-827 - *Texte en Anglais*

● 2006-3522

Effets du séchage, de la pression et de la durée du traitement sur la qualité des filets de truites (*Salmo gairdnerii*) traités à la fumée liquide

The effect of drying, pressure and processing time on the quality of liquid-smoked trout (*Salmo gairdnerii*) fillets

Siskos I., Zotos A.*, and Taylor K.D.A.

* Technology Education Institute Thessaloniki, School of Food Technology and Nutrition, Department of Food Technology, 57400 Thessaloniki, PO Box 141, Grèce ; E-mail : zotos@food.teithe.gr

Journal of the Science of Food and Agriculture, 2005-12, 85 (12), p. 2054-2060 - *Texte en Anglais*

Emballage et conditionnement

● 2006-3523

Recherche par microscopie électronique à balayage et microanalyse rayons X d'interaction entre les produits de la mer et le conditionnement métallique

Investigation of fish product-metal container interaction using scanning electron microscopy-X-ray microanalysis

Kontominas M.G.*, Prodromidis M.I., Paleologos E.K., Badeka A.V., and Georgantelis D.

* Laboratory of Food Chemistry and Technology, Department of Chemistry, University of Ioannina, Ioannina 45110, Greece ; Tél : +30.265.1098342 ; Fax : +30.265.1098795 ; E-mail : mkontomi@cc.uoi.gr

Food Chemistry, 2006, 98 (2), p. 225-230 - *Texte en Anglais*

📖 à commander à : la revue ou à l'INIST

La coloration des parois métalliques et l'adhérence de la laque des boîtes de conserve de thon en huile et de poulpe en saumure sont étudiés. La formation de sulfures de fer et d'étain (FeS et SnS) due à un mauvais laquage et la présence de soufre provenant des acides aminés soufrés du thon provoquent les taches noires et brunes des conserves. Les boursouffures des parois métalliques des boîtes de poulpe en saumure sont dues aux défauts de laquage permettant la corrosion du métal par le sel et l'acide de la saumure.

Le premier défaut connu sous le nom de « sulfure souillant » est inoffensif, mais le second peut provoquer une augmentation du taux de fer et d'étain dans le produit et nuire ainsi à la santé du consommateur.

Innovation produits

● 2006-3524

Les fucanes - partie 2

CEVA (Centre d'étude et de valorisation des algues)
Algorythme, 2005, n° 71, p. 1-5

Les activités biologiques des fucanes (polysaccharides présents chez les grandes algues brunes, les œufs d'oursins, les holothuries ou « concombres de mer ») et de leurs oligosaccharides dérivés sont très nombreuses. En revanche, la complexité structurale des fucanes d'algues empêche d'établir des relations claires entre la structure chimique des fucanes et leur fonction biologique.

Les fucanes, en plus de leurs propriétés pharmacologiques et rhéologiques, ont les propriétés nutritionnelles des fibres alimentaires solubles et possèdent un intéressant pouvoir antioxydant. De plus, en aquaculture, une alimentation riche en fucanes permettrait une meilleure résistance des crevettes aux maladies. Plusieurs cas similaires ont été évoqués en pisciculture

● 2006-3525

Propriétés physico-chimiques des composés phénoliques naturels des sous-produits de raisins et d'huile d'olive et leur activité antioxydante dans des filets congelés de chinchard

Physicochemical properties of natural phenolics from grapes and olive oil byproducts and their antioxidant activity in frozen horse mackerel fillets

Pazos M.*, Alonso A., Fernández-Bolaños J., Torres J.L., and Medina I.

* Instituto de Investigaciones Marinas (CSIC), Eduardo Cabello 6, 36208 Vigo, Spain ; Tél : +34.986.231.930 ; Fax : +34.986.292.762 ; E-mail : mpazos@iim.csic.es
Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2006, Vol. 54, p. 366-373 - *Texte en Anglais*

Des procyanidines et de l'hydroxytyrosol de raisin issus de coproduits d'huile d'olive et de vin ont été utilisés avec succès comme antioxydants dans des filets congelés de chinchard. Une pulvérisation de ces composés phénoliques sur des filets s'est avérée efficace, particulièrement avec l'hydroxytyrosol. Un lavage préalable des filets a amélioré l'effet antioxydant des procyanidines de raisin (pas d'odeurs rances sur des filets congelés pendant plus de 21 semaines à -10° C).

Le pouvoir antioxydant d'un composé dépend de son pouvoir chélateur et de son mode d'incorporation dans le produit à traiter, ici il a été

optimisé en améliorant sa distribution dans les tissus. La connaissance d'un mécanisme antioxydant impliqué dans des systèmes complexes tels que les aliments nécessite de prendre en compte l'efficacité inhibitrice de la substance testée mais aussi les aspects physico-chimiques du traitement.

Biotechnologies

● 2006-3526

Les acides gras des lipides des organismes marins : biodiversité moléculaire, rôles de biomarqueurs, composés biologiquement actifs et aspects économiques

Fatty acids from lipids of marine organisms: molecular biodiversity, roles as biomarkers, biologically active compounds and economical aspects

Bergé J.P.* and Barnathan G.

* Département Sciences et Techniques Alimentaires Marines, Ifremer, BP 21105, 44311 Nantes cedex 03 ; Tél : 02.40.37.40.79 ; Fax : 02.40.37.40.71 ; E-mail : jberge@ifremer.fr

Extrait de l'ouvrage « Marine Biotechnology » / in *Advances in Biochemical Engineering / Biotechnology*, 2005, Vol. 96, p. 49-125 - *Texte en Anglais*

Adresse Internet :

<http://www.ifremer.fr/docolec/doc/2005/publication-937.pdf>

Cet article est une synthèse bibliographique réalisée à partir de 462 publications relatives aux lipides de nature variée issus des organismes marins. Il traite des avancées récentes dans le domaine des acides gras depuis la fin des années 90. Après avoir rappelé le principe de la nomenclature des acides gras et les voies de biosynthèse, les auteurs présentent les caractéristiques des acides gras issus des bactéries et cyanobactéries marines, du phyto- et zooplancton, des macro algues, des invertébrés marins (éponges, cnidaires, échinodermes, tuniciers, mollusques) et des crustacés. En plus des principaux acides gras polyinsaturés couramment cités (DHA, EPA) un grand nombre d'autres acides gras de structures diverses sont présents dans les organismes marins, certains d'entre eux ont été découverts récemment, en particulier chez les animaux les plus primitifs tels que les éponges. Différentes approches sont suivies, celle des biomarqueurs des chaînes trophiques des écosystèmes marins et celle focalisant sur les intérêts "chimio-taxonomiques", cette dernière approche note de nouvelles structures en lien avec

des activités biologiques ou des voies de biosynthèse particulières.

Enfin une partie importante de cette revue est consacrée aux principaux acides gras polyinsaturés présentant un intérêt commercial. Il est fait état de leurs actions bénéfiques pour la santé (artériosclérose, cancer, psoriasis...), des aspects nutritionnels, de leur biosynthèse, de leurs sources (celles utilisées actuellement et celles qui sont prometteuses pour l'avenir), de leur marché et de leur économie.

● 2006-3527

Substances naturelles d'origine marine

Kornprobst J.M.

Ouvrage 2005-10, - Lavoisier Coll Tec&Doc, ISBN 2-7430-0721-4 ; 2 volumes indissociables ; 350 € ;

✉ à commander à : l'éditeur

<http://www.lavoisier.fr/fr/editions/index.asp?texte=kornprobst&select=motcle&exact=on>

Résumé Éditions Tec & Doc – Lavoisier :

La valorisation des produits de la mer n'est pas nouvelle. Dans l'Antiquité, Tyr contribuait déjà au rayonnement de la civilisation phénicienne par sa production de pourpre, pigment rouge extrait d'un gastéropode. Aujourd'hui, le corail et la nacre figurent ainsi parmi les biomatériaux les plus prometteurs en chirurgie osseuse, la chitine et le chitosane, composants de la carapace des crustacés, sont utilisés comme additifs en cosmétologie et dans l'industrie papetière. Les exemples pourraient être multipliés. Pourtant, le nombre de ces utilisations semble infinitésimal au regard de l'inépuisable réservoir de substances naturelles d'intérêt biologique que constituent les milieux marins.

Toutes les bio-industries sont aujourd'hui engagées dans la recherche de molécules synthétisables, dotées de propriétés techno fonctionnelles ou pharmacologiques innovantes, capables par exemple de résoudre les phénomènes de résistance (antitumoraux, antibiotiques, antipaludéens...) ou de répondre au souhait du public d'une plus grande naturalité des principes actifs ou ingrédients utilisés. Exploitant plus de 7 225 références bibliographiques, ce traité présente tous les aspects biologiques, taxonomiques et chimiques des phylums d'organismes marins, ainsi que les propriétés et applications des substances qui en sont issues - soit plus de 7 000 molécules chimiques.

● 2006-3528

Présence de lactobacilles dans le contenu intestinal des poissons d'eau douce provenant d'une rivière et d'une ferme

fonctionnant avec un système de recirculation

Presence of lactobacilli in the intestinal content of freshwater fish from a river and from a farm with a recirculation system

Bucio A., Hartemink R.*, Schrama J. W., Verreth J., and Rombouts F. M.

* Laboratory of Food Microbiology, Wageningen University P.O. Box 8129, 6700 EV Wageningen, The Netherlands ; Tél : +31.317.48.2241 ; Fax : +31.317.484.893 ; E-mail : ralf.hartemink@wur.nl

Food Microbiology, 2006-08, 23 (5), p. 476-482 - *Texte en Anglais*

Les lactobacilles sont des bactéries gram+ et catalase- que l'on trouve généralement dans les aliments fermentés, le tractus digestif des mammifères et des oiseaux. Peu d'études ont montré leur présence dans les poissons. Cette expérience a permis de mettre en évidence la présence naturelle de lactobacilles dans les intestins de poissons d'eau douce. L'utilisation de ces bactéries lactiques peut être d'un grand intérêt pour la production de poissons fermentés dans le monde entier.

Coproducts

● 2006-3529

Les composés bioactifs d'origine marine issus des coproduits de traitement : une revue

Bioactive compounds from marine processing byproducts - A review

Kim S.K.* and Mendis E.

* Marine Biochemistry Laboratory, Department of Chemistry, Pukyong National University, 599-1, Daeyon 3-dong, Nam-Gu, Busan 608-737, Republic of Korea ; Tél.: +82.51.620 6375 ; Fax : +82.51.628.8147 ; E-mail : sknkim@pknu.ac.kr

Food Research International, 2006-05, 39 (4), p. 383-393 - *Texte en Anglais*

✉ à commander à : la revue ou à l'INIST

Les coproduits issus de la transformation de produits marins ont longtemps été considérés comme des déchets. Compte tenu de l'importance de la production de ces coproduits (environ 25 % de la capture marine totale), de nombreux efforts ont été réalisés pour les utiliser dans de nombreuses applications. Jusqu'à ce jour, les principales voies de valorisation étaient dites « de masse » (farine, huile, hydrolysats, compost, alimentation animale...), c'est-à-dire de faible valeur économique. De nouvelles voies ont donc été prospectées de façon à augmenter la valeur des coproduits.

Ainsi, à partir de ces matrices, des composés bio-actifs ont été identifiés et appliqués pour une utilisation humaine. Depuis quelques années, les applications potentielles des protéines, des lipides, des glucides et des minéraux ont permis d'augmenter la valeur des coproduits marins. Cette revue fait le bilan de l'utilisation des coproduits marins en vue de la recherche de composés bio-actifs et de leurs applications. Ainsi, à partir des muscles, peaux, arêtes, huiles, viscères, carapaces de poissons ou de crustacés, des molécules pouvant avoir des applications dans des domaines de pointe comme les biotechnologies et la pharmacie ont été caractérisées : agents bio-actifs issus de peptides (antihypertensifs, antithrombotiques, antioxydants...) ou de lipides (contre l'asthme, l'athérosclérose, la pression sanguine, le diabète, le cancer, la dépression...), chitine, collagène, gélatine, enzymes digestives (pepsine, trypsine, collagénase...), minéraux...

● 2006-3530 —————

Extraction de la gélatine des peaux de poissons par traitement haute pression

Extraction of gelatin from fish skins by high pressure treatment

Gomez-Guillen M.C.*, Gimenez B., and Montero P.

* Instituto del Frio (CSIC), Ciudad universitaria, E 28040 Madrid, Espagne ; Tél : +34.915.492300 ; Fax : +34.915.493627 ; E-mail : cgomez@if.csic.es

Food Hydrocolloids, 2005-05, 19 (5), p. 923-928 -
Texte en Anglais

 à commander à : la revue ou à l'INIST

3 – Qualité

Sécurité des aliments

● 2006-3531

Concentrations en métaux lourds dans les mollusques de la côte Sénégalaise

Heavy metal concentrations in molluscs from the Senegal coast

Sidoumou Z., Gnassia-Barelli M., Siau Y., Morton V., and Romeo M.*

* UMR 1112 INRA-UNSA R.O.S.E. Faculty of Sciences-BP 71, Parc Valrose, 06108 NICE Cedex 2, France ; Tél : +33.492076822 ; Fax : +33.492076563 ; E-mail : romeo@unice.fr

Environment International, 2006-04, 32 (3), p. 384-387 - Texte en Anglais

☞ à commander à : la revue ou à l'INIST

Des mesures de teneurs en cadmium, cuivre, et zinc ont été réalisées sur des mollusques bivalves échantillonnés sur la Côte Ouest du Sénégal. On dispose de peu d'études sur ce sujet précis dans cette zone. Les auteurs se sont intéressés à deux petits bivalves africains vivant dans le sable (*Cardita ajar* et *Dosinia isocardia*), la moule *Perna perna* (la seule moule de ce genre sur cette zone géographique) et l'huître *Crassostrea gasar* qui vit dans les mangroves fixée aux rhizophores, dans la zone intertidale.

C. gasar et *C. ajar* présentent de plus fortes concentrations en cadmium (respectivement $6,82 \pm 0,54$ et $13,77 \pm 0,80$ $\mu\text{g Cd/g}$, en poids sec) que les deux autres espèces (*D. isocardia* : $3,88 \pm 0,31$ $\mu\text{g /g}$ et *P. perna* $2,37 \pm 0,22$ $\mu\text{g /g}$).

Les concentrations en cuivre et zinc sont comparables à ce qui a été observé dans les autres zones africaines pour *C. gasar* et *P. perna*. Les résultats suggèrent que le cadmium serait présent en fortes concentrations dans les eaux sénégalaises, où l'on observe des phénomènes d'upwelling.

N.B. L'étude se base, pour ses comparaisons, sur un nombre intéressant de recherches sur les métaux dans les coquillages réalisées auparavant dans d'autres zones en Afrique.

● 2006-3532

Les contaminations en métaux lourds et les effets des traitements sur la composition, la stabilité durant le stockage et les profils d'acide gras de cinq espèces de poissons commercialisés dans la région d'Oron, Nigéria

Heavy metal contaminants and processing effects on the composition, storage stability and fatty acid profiles of five common commercially available fish species in Oron Local Government, Nigeria

Eboh L., Mepba H.D.*, and Ekpo M.B.

* Department of Food Science and Technology, Rivers State University of Science and Technology, P.M.B. 5080, Port Harcourt, Nigeria ; E-mail : Mepba12002@yahoo.co.uk

Food Chemistry, 2006, 97 (3), p. 490-497

☞ à commander à : la revue ou à l'INIST

Cinq espèces de poissons commercialisés dans la région du gouvernement local d'Oron, le poisson-chat (*Chrysichthys nigrodigitatus*), le tilapia du Nil (*Oreochromis niloticus*), l'aloose rasoir (*Ilisha africana*), le bonga ou ethmalose d'Afrique (*Ethmalosa fimbriata*) et le mudskipper (*Periophthalmus koelreuteri*) ont été étudiées. Les analyses de métaux lourds (Cu, Zn, Pb, Hg, As, Cr, Cd) ont été effectuées sur la chair de poisson, le foie, les ouïes. Les effets de la salaison sur les teneurs en substances nutritives (eau, protéine, lipide, glucide, fibre, matière minérale), la stabilité oxydative et les profils d'acides gras saturés, insaturés oméga 3 et oméga 6 ont été étudiés sur le poisson séché fumé, salé ou non salé. Le suivi de l'oxydation a été réalisé sur les produits transformés, emballés dans des sacs de polyéthylène et stockés à 30°C pendant 10 semaines, avec comme paramètres, l'indice de peroxyde (POV), l'indice thiobarbiturique (TBA), les acides gras libres (FFA) et les critères d'évaluation sensorielle.

D'une façon générale les teneurs en métaux lourds dans le muscle, les ouïes et le foie étaient faibles.

Les taux de protéines et de lipides des poissons séchés salés étaient respectivement de 60,8-63,9 % et 7,3-9,1 %. Les procédés de salaison utilisés réduisent notablement la teneur en eau du poisson (10,2-13,2 %) mais ne diminuent pas sa valeur nutritive. L'acide palmitique (C16:0) était l'acide gras saturé majoritaire dans les échantillons. Les taux d'EPA des poissons séchés, fumés non salés étaient : *C. nigrodigitatus* 4,9 %, *O. niloticus* 6,5 %, *I. africana* 2,6 %, *E. fimbriata* 5,6 %, *P. koelreuteri* 7,6 % et ceux de DHA des poissons séchés, fumés salés : *C. nigrodigitatus* 1,8 %, *O. niloticus* 4,8 %, *I. africana* 9,5 %, *E. fimbriata* 5,5 % et *P. koelreuteri* 12,3 %.

Les indices POV, TBA et les acides gras libres (FFA) ont augmenté durant la première semaine du stockage puis diminué. Les échantillons séchés,

fumés, salés ont eu des valeurs plus élevées en POV, TBA et FFA que ceux qui n'étaient pas salés.

L'ordre de préférence du jury d'analyse sensorielle, basé sur l'odeur, la flaveur et l'appétence des 5 espèces de poissons fumés était le suivant : *C. nigrodigitatus* > *O. niloticus* > *E. fimbriata* > *I. africana* > *P. keolreuteri*. La durée de conservation a été estimée à six semaines.

● 2006-3533

Les teneurs en histamine de dix-sept espèces de produits de la mer sud-africains frais et transformés

Histamine levels in seventeen species of fresh and processed South African seafood

Auerswald L., Morren C., and Lopata A. L.*

* Division of Immunology, Allergology Section, Institute for Infectious Diseases and Molecular Medicine, Faculty of Health Sciences, NHLS, University of Cape Town, Observatory 7925, South Africa ; E-mail : alopata@uctgsh1.uct.ac.za

Food Chemistry, 2006, 98 (2), p. 231-239

✉ à commander à : la revue ou à l'INIST

Les teneurs en histamine de produits de la mer frais et transformés issus d'une dizaine de points de vente ont été déterminées suite à plusieurs cas graves d'intoxication scombroïdique. Les produits analysés étaient des poissons, scombridés et non scombridés, frais et transformés, des mollusques marins et des crustacés, au total 17 espèces. Les niveaux d'histamine dans les produits frais étaient généralement bas (0-9 ppm) excepté un échantillon de snoek ou escolier (scombridé) et un échantillon de sériole (poissons non scombridé) dont le taux était supérieur à 50 ppm.

Les deux espèces sont riches en histidine libre (1,5-5,3 ppb), un précurseur d'histamine. Les poissons transformés ont révélé, en général, de faibles taux d'histamine (0-3 ppm) exceptés la farine de poisson (76 ppm), les harengs salés (47 ppm), un échantillon de snoek fumé (> 50 ppm) et le thon séché (8 000 ppm).

Au total, 5 des 80 échantillons analysés avaient des teneurs en histamine supérieures à la limite légale de 50 ppm. Les tests expérimentaux relatifs à la formation d'histamine ont prouvé que celle-ci est étroitement liée à la durée et à la température d'entreposage. Dans les échantillons analysés, aucun des germes suivants n'a été détecté : *Vibrio spp.*, *Pseudomonas spp.*, *Klebsiella spp.* et *Enterobacteria*.

Les résultats confirment que *Thyrsites atun* (snoek ou escolier) et *Seriola lalandi* (yellowtail ou sériole lalandi), sont les principales espèces de poissons en Afrique du Sud à constituer un risque pour les consommateurs.

● 2006-3534

Distribution et concentration des métaux dans les tissus de différentes espèces de poissons de la côte Atlantique d'Afrique occidentale

Distribution and concentration of trace metals in tissues of different fish species from the Atlantic coast of Western Africa

Sidoumou Z., Gnassia-Barelli M., Siau Y., Morton V., and Roméo M.*

* UMR 1112 INRA-UNSA R.O.S.E., Faculty of Sciences, B.P. 71, 06108 Nice Cedex 2, France

Bulletin of Environmental Contamination and Toxicology, 2005, 74 (5), p. 988-995 - Texte en Anglais

L'étude a été réalisée sur des poissons pêchés en janvier 2003 par des pêcheurs professionnels dans la région de Nouakchott. Les principaux poissons analysés (chair et ouïes) sont : *Mugil cephalus* ou mullet cabo, *Pseudupeneus prayensis* ou rouget-barbet du Sénégal, *Parapristipoma latifrons* ou grondeur, *Argyrosomus regius* ou maigre commun, *Epinephelus marginatus* ou mérrou, *Mycteroperca rubra* ou badèche rouge, *Pegusa lascaris* ou sole-pole et *Pagrus auriga* ou pagre rayé, les métaux recherchés étant le zinc, le cuivre et le cadmium.

Les concentrations en Zn dans le muscle vont de 7,73 à 15,85 $\mu\text{g g}^{-1}$ de matière sèche, en Cu de 0,72 à 6,99 $\mu\text{g g}^{-1}$ de matière sèche et en Cd de 0,005 à 0,273 $\mu\text{g g}^{-1}$ de matière sèche, elles sont inférieures aux valeurs limites pour la consommation humaine : Zn 5mg g^{-1} et Cu 150 $\mu\text{g g}^{-1}$ selon le "National Health Medical Council" d'Australie et Cd 0,5 $\mu\text{g g}^{-1}$ selon le Conseil Supérieur d'Hygiène Publique de France, 1995 (CSHPF 1995).

Les concentrations en métaux dans les ouïes du poisson reflètent celles de l'eau où ces poissons vivent. Les concentrations hépatiques représentent le stockage des métaux dans le foie : pour le cadmium elles sont pratiquement 100 fois supérieures à celles du muscle, pour le cuivre 10 à 100 fois, et le zinc 10 à 20 fois. Le Zn se concentre moins dans le foie que le Cd et le Cu. Les gonades semblent être particulièrement riches en Zn et Cd.

N.B. La référence normative française relative au cadmium mentionnée dans le texte (CSHPF 1995) n'est plus en vigueur ; la réglementation européenne actuelle indique une limite maximum en Cd de 0,05 mg/kg de poids à l'état frais pour les espèces étudiées. Si on considère que les poissons testés ont en moyenne une teneur en eau de 80 %, la limite maxi en Cd devient 0,25 $\mu\text{g g}^{-1}$ de poids sec.

● **2006-3535** —————

Hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) dans les huiles végétales des produits appertisés

Polycyclic aromatic hydrocarbons in vegetable oils from canned foods

Moret S.*, Purcaro G., and Conte L.S.

* Dipartimento di Scienze di Alimenti, Università di Udine, via Marangoni 97, 33100 Udine, Italie ; Tél : +39.0432.590725 ; Fax : +39.0432.590719 ; E-mail : sabrina.moret@uniud.it

European Journal of Lipid Science and Technology, 2005-07, 107 (7-8), p. 488-496 - *Texte en Anglais*

✉ à commander à : la revue ou à l'INIST

Une méthode rapide précédemment mise au point pour le dosage des hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) dans les huiles végétales est utilisée pour analyser 62 échantillons d'huiles végétales issues des produits appertisés suivants : légumes, poissons et sauces à base d'huile. Dans les échantillons d'huile issus des légumes, 15% dépassent le taux de 2 ppb pour le benzo(a)pyrène (BaP). La plus forte concentration en HAP provient de l'huile d'un champignon grillé, 11,3 ppb de BaP et 47,1 ppb de HAP lourds totaux.

En ce qui concerne les poissons appertisés, aucun des échantillons analysés ne dépasse la limite pour le BaP. La plus forte contamination est trouvée dans de l'huile d'olive provenant d'une boîte de thon appertisé : 1,9 ppb de BaP et 11,3 ppb de HAP lourds totaux. Il est supposé que la forte concentration de HAP trouvée dans les huiles de produits végétaux pourrait être due aux contaminants des légumes.

● **2006-3536** —————

Avis de l'AFSSA du 9 janvier 2006 relatif à l'évaluation de l'exposition de la population française aux dioxines, furanes et PCB de type dioxine

Avis 2006-01-09, p. 1-5

Adresse Internet :

<http://www.afssa.fr/Ftp/Afssa/34606-34607.pdf>

L'AFSSA avait réalisé en 2000 une première évaluation de l'exposition de la population française aux dioxines et furanes. Elle vient d'actualiser cette évaluation en prenant en compte également les PCB de type dioxine. L'avis présente notamment des teneurs moyennes en dioxines, furanes et PCB de type dioxine dans les denrées alimentaires. D'une façon générale, les produits de la mer sont plus contaminés que les produits animaux terrestres et les produits végétaux. Les PCB de type dioxine représentent la plus grande part de l'équivalent toxique (TEQ) total.

Les niveaux d'exposition alimentaire qui ont été calculés pour l'ensemble des dioxines, furanes et PCB de type dioxine pour la vie entière sont inférieurs à la dose mensuelle tolérable provisoire (DMTP), définie en 2002 au niveau international. Toutefois, une partie de la population (28 %) a une exposition supérieure à la DMTP, rapportée à la vie entière. L'AFSSA considère cependant que, compte tenu des données actuelles, ce dépassement ne constitue pas une situation de santé publique préoccupante. Il a été constaté, entre 2000 et 2005, une diminution de 60% de l'exposition aux dioxines et furanes. Pour ces substances prises isolément, il n'y a pas de dépassement de la DMTP et l'exposition à ces substances ne contribue que pour 1/3 à l'exposition totale exprimée en TEQ incluant les dioxines, furanes et PCB de type dioxine.

Les efforts de réduction des sources de dioxines et furanes doivent continuer et il est nécessaire surtout de réduire l'exposition alimentaire aux PCB de type dioxine. Le rapport de l'AFSSA de novembre 2005 (57 pages) auquel il est fait référence dans l'avis ci-dessus est accessible à l'adresse :

<http://www.afssa.fr/Ftp/Afssa/34609-34610.pdf>

L'AFSSA a également réalisé un " questions / réponses " sur le sujet :

<http://www.afssa.fr/Ftp/Afssa/34612-34613.pdf>

● **2006-3537** —————

Avis du groupe scientifique sur les additifs alimentaires, les arômes, les auxiliaires technologiques et les matériaux en contact avec les aliments relative à l'exposition des adultes à l'huile de soja époxydée (ESBO) utilisée dans les matériaux au contact (Question N° EFSA-Q-2005-219)

Opinion of the Scientific Panel on Food Additives, Flavourings, Processing Aids and Materials in Contact with Food related to exposure of adults to epoxidised soybean oil used in food contact materials (Question N° EFSA-Q-2005-219)

The EFSA Journal, 2006, n° 332, p. 1-9 - *Texte en Anglais*

Adresse Internet :

http://www.efsa.eu.int/science/afc/afc_opinions/1399/afc_op_ej332_esbo_op_en1.pdf

L'ESBO est utilisé comme plastifiant et stabilisant dans les PVC. Il est notamment utilisé dans les joints PVC des couvercles métalliques des bocaux en verre. Des études récentes ont montré qu'il y avait dans certains cas des migrations importantes d'ESBO dans des aliments gras, tels que les sauces

(notamment pesto) ou les végétaux et les poissons dans l'huile.

Dans cet avis du 16 mars 2006, l'AESA a évalué l'exposition des adultes à l'ESBO pour savoir si la dose journalière tolérable (DJT) de 1 mg/kg de poids corporel était dépassée. L'évaluation, basée sur des scénarios conservateurs d'exposition, a montré que la DJT n'était pas dépassée.

● 2006-3538

La ciguatera : de l'étiologie du phénomène au traitement de ses symptômes

Boydron-Le Garrec R., Benoit E.*, Sauviat M.P., Frostin M., and Laurent D.

* Laboratoire de Neurobiologie Cellulaire et Moléculaire, UPR 9040, Bât. 32, 91198 Gif-sur-Yvette Cedex ; E-mail : benoit@nbcn.cnrs-gif.fr

Journal of the Société de Biologie, 2005, 199 (2), p. 127-139

Cet article fait le point des travaux sur la ciguatera qui est l'intoxication alimentaire par les produits marins la plus répandue dans les régions tropicales et subtropicales. Les aspects abordés vont de son étiologie, son épidémiologie et ses manifestations cliniques à la découverte des toxines responsables, la mise en évidence de leur transfert, l'étude de leur structure ainsi que celle de leurs effets pharmacologiques.

● 2006-3539

Réponse adaptative de *Listeria monocytogenes* au stress osmotique et froid : implication en sécurité des aliments

Elmnasser N., Ritz-Bricaud M., Guillou S., Leroi F., Orange N., Bakhrouf A., and Federighi M.*

* Unité Mixte de Recherche INRA Sécurité des Aliments 1014, Ecole Nationale Vétérinaire de Nantes, Route de Gachet, BP 40706-44307 Nantes cedex 03, France ; E-mail : federighi@vet-nantes.fr

Revue de Médecine Vétérinaire, 2006, 157 (2), p. 92-101

Adresse Internet :

<http://revmedvet.envt.fr/RevMedVet/artdes-fr.asp?Id=1404>

Cet article décrit en détails les mécanismes d'adaptation de *Listeria monocytogenes* aux stress osmotique et froid. *L. monocytogenes* peut survivre à des conditions extrêmes de pH, NaCl ou de température. Cette survie est largement influencée par des pré stress, qui peuvent augmenter ou diminuer la résistance aux autres stress selon les cas (certains exemples précis sont cités). L'influence de certains stress sur la virulence des souches et sur leurs capacités à former des colonies sur gélose est également discutée.

● 2006-3540

Arseno-sucres dans les algues alimentaires crues et cuites : caractérisation et bioaccessibilité

Arsenosugars in raw and cooked edible seaweed : characterization and bioaccessibility
Almela C.*, Moises Laparra J.*, Velez D.*, Barbera R., Farre R., and Montoro R.*

* Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (CSIC), Apartado 73, Burjassot, Spain

Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2005, Vol. 53, p. 7344-7351 - Texte en Anglais

L'arsenic est naturellement présent dans l'écosystème marin. Sa toxicité dépend des formes considérées. Pour évaluer le risque d'une consommation de produits de la mer, il est nécessaire d'identifier les espèces arsénieuses quantifiées. Dans cette étude, l'équipe a déterminé les formes d'arsenic contenues dans des algues alimentaires crues et cuites. La cuisson n'altère pas qualitativement et quantitativement les formes d'arsenic contenues dans les algues *Undaria pinnatifida* et *Porphyra sp.* Il n'en est pas de même pour *Hizikia fusiforme*, où l'on note une multiplication par un facteur 2 à 5 de la teneur en forme inorganique toxique As (V) après 20 minutes dans l'eau bouillante. Des tests de digestion *in vitro* ont par ailleurs été réalisés. La biodisponibilité des arsénosucres est élevée (> 80 %). Leur structure n'est pas altérée par le processus de digestion.

● 2006-3541

Les composés organo-arséniques dans les produits de la pêche cuits

Organoarsenical Species Contents in Cooked Seafood

Devesa V., Súñer M.A., Algora S., Vélez D., Montoro R.*, Jalón M., Urieta I., and Macho M.L.

* Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (CSIC), Apartado 73, 46100, Burjassot, Valencia, Spain ; Tél : +34.963.900.022 ; Fax : +34.963.636.301 ; E-mail : rmontoro@iata.csic.e

Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2005, 53 p. 8813-8819 - Texte en Anglais

Les résultats obtenus montrent que dans les produits de la mer cuits les principales formes organiques de l'arsenic sont l'arsénobétaine (AB), suivi du diméthyl-arsénique (DMA) et du triméthyl-arsonium (TMA+), l'arséno-choline (CA) et le monométhyl-arsénique (MMA) étant des espèces mineures. Après cuisson, on observe une augmentation du DMA pour les sardines et les bivalves, et la présence ou un accroissement de TMA+ pour la cardine, l'anchois, le chinchard et la sardine.

● 2006-3542

Les résidus de pesticides dans le tilapia (*Oreochromis niloticus*) et la perche du Nil (*Lates niloticus*) du sud du lac Victoria, Tanzanie

Pesticide residues in Nile tilapia (*Oreochromis niloticus*) and Nile perch (*Lates niloticus*) from Southern Lake Victoria, Tanzania

Henry L. and Kishimba M.A.*

* Chemistry Department, University of Dar es Salaam, PO Box 35061, Dar es Salaam, Tanzania ; Fax : +255.22.241.0244/078 ; E-mail : kishimba@chem.udsm.ac.tz

Environmental Pollution, 2006-03, 140 (2), p. 348-354 - *Texte en Anglais*

☞ à commander à : la revue ou à l'INIST

Cette étude porte sur l'évaluation des taux de résidus de pesticides dans le tilapia et la perche du Nil du sud du lac Victoria sachant que dans le passé des pesticides ont été utilisés pour la pêche et que leur utilisation avait donné lieu à l'interdiction de l'importation de la perche du Nil sur les marchés européens en 1999. Les auteurs concluent en précisant que si les taux de DDT et d'endosulfane sont significatifs, ils ne dépassent pas, malgré tout, les limites acceptables.

● 2006-3543

Données préliminaires du Réseau "FoodNet" sur la fréquence des infections par les pathogènes transmis habituellement par l'alimentation - 10 états, Etats Unis, 2005

Preliminary FoodNet Data on the Incidence of Infection with Pathogens Transmitted Commonly Through Food --- 10 States, United States, 2005

Centers for Disease Control and Prevention, Department of Health and Human Services, Centers for Disease Control 1600 Clifton Road, N.E. Atlanta, GA 30333 USA ; Tel: (404) 639-3311 Public Inquiries: (404) 639-3534 / (800) 311-3435

Article Internet 2006-04-14, - *Texte en Anglais*

Adresse Internet :

<http://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/mm5514a2.htm>

Cet article sur les attaques ischémiques transitoires (AIT ou TIA- transient ischemic attack en Anglais), associées à *Vibrio* aux Etats-Unis note l'augmentation des AIT associées à *Vibrio*, dont le principal vecteur reste l'huître.

N.B. Ischémie : anémie locale, arrêt ou insuffisance de la circulation du sang dans un tissu ou un organe.

● 2006-3544

Présence d'insecticides dans les fermes de crevettes voisines de la mer de Cortés : détection, quantification et test de toxicité

Presence of insecticides in shrimp farms adjacent to the sea of Cortes: detection, quantification, and toxicity testing

Burgos-Hernández A.*, Zapién M., Madrid M., Sifuentes C., Gil C., Burgos E., and Olivas R.

* Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos, Universidad de Sonora, Blvd Luis Encinas y Rosales s/n 83000 Col. Centro, Hermosillon, Sonora, Apdo, Postal 1658 Mexico ; Tél : +52 (662) 259 2208 ; Fax : +52 (662) 259 2207

European Food Research Technology, 2006, 222 (3-4), p. 380-384 - *Texte en Anglais*

Nutrition

◆ 2006-3545

Composition en lipides et contaminants dans les saumons sauvages et d'élevage

Lipid composition and contaminants in farmed and wild salmon

Hamilton M.C., Hites R.A., Schwager S.J., Foran J.A., Knuth B.A., and Carpenter D.O.*

* Institute for Health and the Environment, University at Albany, One University Place, A217, Rensselaer, New York 12144 ; E-mail : carpent@uamail.albany.edu

Environmental Science and Technology, 2005-11, 39 (22), p. 8622-8629 - *Texte en Anglais*

La seconde partie de l'étude dirigée par le Dr Carpenter sur l'évaluation générale des contaminants organiques dans le saumon est présentée. Les premiers résultats publiés dans *Science* en janvier 2004 avaient fait l'objet d'une vive polémique en Europe et particulièrement en France (Bibliomer n° 25 - notice n° 2004-2517) où les ventes de saumon avaient chuté de 30 % après sa parution.

Les poissons analysés sont les mêmes que ceux utilisés précédemment pour la mesure des contaminants organohalogénés, soit 459 saumons Atlantique d'élevage, 135 saumons sauvages du Pacifique et 144 filets de saumons Atlantique d'élevage achetés dans 16 villes en Amérique du nord et Europe. Les recherches ont porté sur les concentrations en lipides totaux et acides gras insaturés omega-3 et omega-6 ainsi que sur les diphenyles polychlorés (PCBs), les dioxines, le toxaphène et la dieldrine.

Les saumons d'élevage présentent des taux de lipides totaux (moyenne 16,6 %) supérieurs à ceux

des saumons sauvages (moyenne 6,4 %). Le rapport omega-3/omega-6 est de l'ordre de 10 dans les saumons sauvages et 3-4 dans les saumons d'élevage. Les résultats obtenus sur les filets commercialisés sont semblables à ceux des saumons d'élevage de la même région. Les concentrations en contaminants, exprimés par gramme de lipide, sont sensiblement plus élevés dans les saumons Atlantiques d'élevage que dans les saumons Pacifiques sauvages, et les différences observées sont statistiquement très significatives. Les saumons d'élevage constituent une bonne source d'acides gras omega-3, reconnus bénéfiques pour la santé, mais ils contiennent aussi des composés à base d'organochlorés tels que les PCBs, les dioxines, et des pesticides chlorés à des concentrations élevées, dont les effets cancérigènes sont prouvés. La présence de ces contaminants dans les saumons d'élevage vient contrecarrer les effets bénéfiques pour la santé des acides gras omega-3, particulièrement abondants dans ces poissons.

La seconde phase de l'étude, à contrario de la première n'a pas été publiée conjointement à un article journalistique reprenant des recommandations de consommation basées sur les indications de l'EPA.

Analyse réalisée par : Etienne M. / IFREMER

◆ 2006-3546

Risques et bénéfices des acides gras oméga-3 sur la mortalité, les troubles cardiovasculaires et le cancer : synthèse

Risks and benefits of omega 3 fats for mortality, cardiovascular disease, and cancer: systematic review

Hooper L., Thompson R.L., Harrison R.A., Summerbell C.D., Ness A.R., Moore H.J., Worthington H.V., Durrington P.N., Higgins J.P.T., Capps N.E., Riemersma R.A., Ebrahim S.B.J., and Smith G.D.

BMJ - British Medical Journal, 2006-03-24, p. 1-9 -
Texte en Anglais

Depuis la publication ayant établi un lien entre l'alimentation à base de poissons et la faible incidence de maladies coronaires du peuple Inuit (1), de nombreux travaux sur l'impact de la consommation d'acides gras oméga-3 sur la santé ont été publiés. Une méta analyse britannique vient de passer en revue les essais contrôlés randomisés (ECR) et les études prospectives de cohorte portant sur les conséquences de la consommation d'acide gras oméga-3 à longue et courtes chaînes sur la

mortalité, les maladies cardiovasculaire ainsi que sur les risques cancéreux.

L'étude s'appuie sur une sélection d'articles (15 159 publications dont 926 ont fait l'objet d'une étude publiée en texte intégral), 48 essais contrôlés randomisés et 41 études de cohorte ont été sélectionnés, selon des critères qui comprenaient la prise d'oméga-3 à longue ou courte chaîne, provenant de l'alimentation ou d'une supplémentation pendant une durée au moins égale à 6 mois, chez des adultes avec ou sans facteurs de risque cardiovasculaire. L'analyse de la qualité méthodologique des travaux retenus a permis de retrouver 25 essais contrôlés présentant un faible risque de biais et de constater que l'ajustement des facteurs de confusion potentiels n'a pas été adéquat dans toutes les études de cohorte car les plus gros consommateurs d'oméga-3 lors de l'inclusion avaient un mode de vie différent de celui des autres participants.

Comme les données des analyses regroupées de l'ensemble des études incluses, les résultats issus uniquement des essais contrôlés présentant un faible risque de biais n'ont pas mis en évidence un impact de la prise d'oméga-3 sur la mortalité totale (risque relatif = 0,98 ; 0,70-1,36) ni sur les événements cardiovasculaires (RR = 1,09; 0,87-1,37). Une analyse séparée des études portant sur les oméga-3 à longue chaîne n'a pas indiqué non plus de réduction de ces risques. De même aucune incidence n'a été relevée sur le risque de survenue d'un cancer ou d'un accident vasculaire cérébral, mais ces événements étaient trop peu nombreux pour établir l'innocuité des oméga-3.

Les résultats de cette analyse vont donc à l'encontre des précédents résultats. Les auteurs se demandent donc si l'effet de ces acides gras n'est pas moins important que prévu sur les maladies cardiovasculaires ou s'il n'est pas limité à un groupe spécifique (présentant un antécédent d'infarctus ou une insuffisance cardiaque). Sans exclure tout effet potentiel des oméga-3 sur la mortalité globale ni contredire les recommandations sur la consommation régulière de poissons (qui possèdent d'autres substances intéressantes), ce travail montre clairement la nécessité de réaliser des essais contrôlés randomisés de meilleure qualité et de plus longue durée pour faire la lumière sur les bénéfices et les risques des oméga-3.

(1) Bang HO, Dyerberg J. Plasma lipids and lipoproteins in Greenlandic west coast Eskimos. *Acta Med. Scand.*, 1972 ; 192: 85-94

Analyse réalisée par : Bousquié F. / AFSSA

Critères de qualité

● 2006-3547

Influence de la saison sur le taux de lipides et les profils d'acides gras de trois espèces de tilapia de Madagascar (*Oreochromis niloticus*, *O. macrochir* and *Tilapia rendalli*)

Influence of season on the lipid content and fatty acid profiles of three tilapia species (*Oreochromis niloticus*, *O. macrochir* and *Tilapia rendalli*) from Madagascar

Rasoarahona J.R.E., Barnathan G., Bianchini J.P., and Gaydou E.M.*

* Laboratoire de Phytochimie de Marseille, UMR CNRS 6171, Systèmes Chimiques Complexes, Faculté des Sciences et Techniques de Saint-Jérôme, Case 531, Avenue Escadrille Normandie-Niemen, F-13397 Marseille Cedex 20, France ; E-mail : emile.gaydou@univ.u-3mrs.fr

Food Chemistry, 2005, 91 (4), p. 683-694

✉ à commander à : la revue ou à l'INIST

Les lipides extraits à partir de trois espèces de tilapia (*Oreochromis niloticus*, *O. macrochir* et *Tilapia rendalli*) de poids moyen 100-250 g, pêchés dans le lac Itasy (montagnes de Madagascar) pendant trois saisons, ont été analysés. Les teneurs en lipides de la chair de ces poissons étaient inférieures à 1,4 %. La chromatographie en phase gazeuse et la chromatographie gazeuse/spectrométrie de masse ont permis l'identification de plus de 40 acides gras dans les tissus musculaires et 30 d'entre eux ont été quantifiés. Les acides gras présents en plus forte proportion sont les acides palmitique, stéarique, oléique, palmitoléique, linoléique ainsi que trois acides gras polyinsaturés, l'acide arachidonique, l'acide d'eicosa-5,8,11,14,17-pentaénoïque (EPA) et l'acide de docosa-4,7,10,13,16,19-hexaénoïque (DHA).

Les quantités relatives de ces acides changent significativement en fonction de l'espèce et de la saison, en particulier le DHA, qui diminue entre le printemps et l'automne de 11,4 % à 6,0 % chez l'*O. macrochir*. Chez *O. niloticus* et *T. rendalli*, le DHA diminue respectivement de 9,8 % à 4,9 % et à 10,1 % à 4,4 %, pendant la même période.

Par conséquent le ratio oméga-3/oméga-6 varie pour chaque espèce selon la saison : il est inférieur en automne (0,5-0,6) et augmente jusqu'à 0,7-1,6 en hiver. Les analyses statistiques multivariées, à partir de la composition en acides gras, du pourcentage de lipide et des données biométriques du rapport (poids/taille) de 113 échantillons, indiquent des différences significatives entre les espèces et la saison.

Les différences entre les profils d'acide gras observés sont plus dues à la saison qu'à l'espèce. Les résultats prouvent que les tilapias sauvages des lacs tropicaux des montagnes de Madagascar possèdent des propriétés alimentaires bénéfiques pour la santé et contribuent de manière significative à l'apport en acides gras oméga-3 à la population locale.

● 2006-3548

Les amines biogènes dans les poissons tropicaux sous glace et à température trop élevée : une étude comparative avec le maquereau Atlantique tempéré

Biogenic amines in iced and temperature-abused tropical fish: a comparative study with temperate Atlantic mackerel.

Lokuruka M.N.I. and Regenstein J.M.*

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

Journal of Aquatic Food Product Technology, 2004, 13 (1), p. 87-99

Au cours de cette étude, les auteurs ont suivi la formation de 5 amines biogènes chez 6 poissons tropicaux soit glacés, soit stockés à température élevée, ainsi que chez le maquereau Atlantique (poisson d'eau tempérée).

La spermidine n'évolue pas alors que l'histamine, la cadavérine, la putrescine et la spermine varient différemment selon les espèces. Les teneurs en histamine sont significativement plus élevées chez le listao (*Euthynnus pelamis*), le sigan pintade (*Siganus oramin*) et le maquereau du Pacifique (*Rastrelliger kanagurta*). Les taux de cadavérine et de putrescine sont élevés chez le listao et le maquereau du Pacifique et restent faibles chez le sigan pintade.

Listao, sigan pintade et maquereau du Pacifique sont potentiellement scombrottoxiques.

Le perroquet (*Scarus ghobban* ou *Callyodon guttatus*), le bécune (*Sphyrnaena japonica*) et le bec-de-cane (*Lethrinus nebulosus*) ne révèlent aucune preuve de scombrottoxicité.

Les 5 amines étaient présentes en plus fortes concentrations chez le maquereau non éviscéré que chez les poissons tropicaux de l'Atlantique. Le potentiel scombrottoxique observé chez les poissons tropicaux (glacés et éviscérés) est inférieur à celui des maquereaux d'eau tempérée, non éviscérés et stockés dans des conditions comparables, en terme de durée et température.

● **2006-3549** —————
Changements des caractéristiques de qualité pendant l'entreposage au froid de moules décoquillées (*Mytilus galloprovincialis*) et sélection d'indicateurs chimiques d'altération

Changes in quality characteristics during cold storage of shucked mussels (*Mytilus galloprovincialis*) and selected chemical decomposition indicators

Erkan N.

Department of the Seafood Processing and Quality Control, Istanbul University, Ordu Cad. No. 200, 34470 Laleli-Istanbul, Turkey ; E-mail : nurerkan@istanbul.edu.tr

Journal of the Science of Food and Agriculture, 2005, Vol. 85, p. 2625-2630 - *Texte en Anglais*

Les modifications des critères chimiques de chair de moules décoquillées crues ont été suivies pendant un entreposage de 6 jours à +4°C. L'ABVT-N (azote basique volatil total) a augmenté de 5,96 à 22,55 g/100 g, la TMA-N (triméthylamine) de 0,42 à 12,38 g/100 g, l'indole de 15,36 à 39,8 µg/kg et la putrescine de 24,7 à 62,56 mg/kg. Le pH a légèrement diminué et ni tyramine ni cadavérine n'ont été détectées.

L'ABVT, la TMA et l'indole pourraient être retenus comme indicateurs de décomposition des moules pendant leur entreposage au froid avec les propositions de limites suivantes : ABVT-N 15 mg/100 g, TMA-N 3 mg/100 g et indole 35 µg/kg. Une valeur limite de 60 mg/kg pour la putrescine est également suggérée. Les résultats sensoriels et chimiques ont indiqué que la durée de conservation à +4°C de chair de moules décoquillées crues est limitée à 4 jours.

● **2006-3550** —————
Les indicateurs de qualité des moules d'élevage de Terre Neuve (*Mytilus edulis*) durant leur stockage sur glace : croissance bactérienne, pH, oxydation des lipides, composition chimique et acides gras microbiens

Quality indicators of cultured Newfoundland blue mussels (*Mytilus edulis*) during storage on ice: Microbial growth, pH, lipid oxidation, chemical composition characteristics, and microbial fatty acid contents

Khan M.A., Parrish C.C., and Shahidi F.*

* Department of Biochemistry, Memorial University of Newfoundland, St. John's, Nfld. A1B 3X9, Canada ; E-mail : fshahidi@mun.ca

Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2005-09, 53 (18), p. 7067-7073 - *Texte en Anglais*

Pour mettre au point une stratégie adéquate permettant d'évaluer et de maintenir la qualité des moules d'élevage durant l'entreposage en glace, cette étude a examiné l'utilisation potentielle de la croissance bactérienne, du pH, de l'oxydation des lipides et des paramètres de composition comme indicateurs de qualité. On a également évalué l'utilisation des teneurs en acides gras bactériens individuels (i15:0, ai15:0, i16:0, ai16:0, i17:0, ai17:0, 17:0) et totaux en tant que méthode rapide pour évaluer la qualité microbiologique des moules entreposées.

Les analyses en régression linéaire de la durée d'entreposage en fonction des indicateurs de qualité montrent que la corrélation la plus forte est obtenue entre la durée d'entreposage et la croissance bactérienne ($r = 0,973$, $p < 0,0001$) suivie par la teneur en acide gras microbien *ai5:0* ($r = 0,903$, $p < 0,0001$) et la teneur en cendres ($r = 0,816$, $p = 0,0002$). Toutes les autres corrélations entre la durée d'entreposage et les indicateurs de qualité sont modérées ($r = 0,500-0,700$ et $p < 0,05$), faibles ($r < 0,500$ et $p < 0,05$) ou négatives ($r = -0,657$ et $p = 0,027$).

● **2006-3551** —————
Qualité des langoustines (*Nephrops norvegicus*) traitées au 4-hexylresorcinol

Quality of Norway lobster (*Nephrops norvegicus*) treated with a 4-hexylresorcinol-based formulation

López-Caballero M.E.*, Martínez-Álvarez O., Gómez-Guillén M.C., and Montero P.

* Instituto del Frio (CSIC), José Antonio Novais 10, 28040 Madrid, Spain ; Tél : +34.91.5445607 ; Fax : +34.91.5493627 ; E-mail : ifrel54@if.csic.es

European Food Research and Technology, 2005, 222 (3-4), p. 425-431 - *Texte en Anglais*

La formation de mélanose et le développement bactérien sont les deux principaux facteurs caractérisant la dégradation des langoustines au cours de l'entreposage. Pour prévenir le développement de la mélanose ou « black spot », les crustacés sont habituellement traités avec un agent inhibiteur (le plus souvent des sulfites).

Afin de limiter simultanément le développement bactérien et la formation de mélanose, des recherches ont été réalisées sur de la langoustine. Un mélange contenant du 4 hexyl-résorcinol (0,1 – 0,05 %) combiné avec des acides organiques (citrique, ascorbique et acétique) et de l'EDTA a été comparé au métabisulfite de sodium (4 %).

Les langoustines ont été traitées par aspersion avec une solution des deux produits sélectionnés, glacées et entreposées en chambre froide (0-2°C).

Au cours du temps, l'évolution du facteur k ainsi que des bases volatiles était moindre sur les langoustines traitées avec le mélange contenant du 4-hexyl-résorcinol ; par contre en ce qui concerne le pH et la triméthylamine, aucune différence n'a été constatée, quel que soit le mode de traitement. De même aucune relation n'a été remarquée entre la qualité biochimique et microbiologique des langoustines.

En ce qui concerne la microflore, en fin de stockage celle dénombrée sur les langoustines traitées avec les sulfites présentait une croissance élevée d'organismes tels que *Shewanella putrefaciens* et des colonies luminescentes. Par contre le 4-hexyl-résorcinol (0,1 %) avait tendance à favoriser la croissance des bactéries lactiques.

Enfin, en ce qui concerne la mélanose, les langoustines traitées avec du 4 hexyl-résorcinol se sont mieux conservées. Après 12 jours d'entreposage, elles présentaient encore une belle apparence.

N.B. L'hexyl-résorcinol n'est pas autorisé dans l'U.E. Les acides citriques, ascorbique et acétique sont autorisés en *quantum satis* dans les crustacés.

● 2006-3552

La qualité du homard entier (*Homarus americanus*) traité au tripolyphosphate de sodium avant cuisson et congélation

Quality of whole lobster (*Homarus americanus*) treated with sodium tripolyphosphate before cooking and frozen storage

Calder B.L.*, Bushway A.A., Bayer R.C., Davis-Dentici K.A., and Camire M.E.

* Department of Food Science and Human Nutrition, Univ. of Maine, 5735 Hitchner Hall, Orono, ME 04469, USA ; E-mail : beth.calder@umit.maine.edu

Journal of Food Science, 2005, 70 (9), p. C523-C528 - *Texte en Anglais*

Afin de déterminer les effets d'un traitement *pre-rigor* par injection de la chair de homard avec un mélange de triphosphate de sodium (STP) avant cuisson à la vapeur, congélation à très basse température et entreposage à -15°C, deux concentrations, 0,1 % et 0,3 %, préparées dans une solution saline à 0,9 %, ont été testées. Après 0, 2, 4, 6 mois d'entreposage la qualité chimique et texturale de la chair a été vérifiée, des analyses sensorielles ont été effectuées après 2 et 6 mois.

La qualité des homards traités avec une solution concentrée à 0,3 % STP était inférieure à 5 % ($P \leq 0,05$) à ceux obtenus avec une concentration de 0.1%. En ce qui concerne les rendements les queues de homard traitées avaient un meilleur rendement que les queues non traitées, 0.7- 0,8 % ($P \leq 0,05$).

Au bout de 6 mois d'entreposage, la qualité sensorielle était supérieure, le jury préférait les homards traités indifféremment à 0,1 % et 0,3 % ($P \leq 0,01$) au témoin et il trouvait notamment que l'odeur, la couleur et la saveur de la chair étaient meilleures (0,001).

Enfin il a aussi été constaté que le STP utilisé à faible concentration permettait de prolonger la qualité des queues de homard dans de bonnes conditions en limitant l'oxydation des lipides d'une part et en maintenant une texture agréable d'autre part.

N.B. L'utilisation des polyphosphates dans le traitement des crustacés est autorisée avec une quantité maximale résiduelle de 5 g/kg exprimé en P_2O_5 .

● 2006-3553

Caractérisation de la qualité du flétan atlantique pendant l'entreposage sous glace

Quality characterization of farmed Atlantic halibut during ice storage

Guillerm-Regost C., Haugen T.*, Nortvedt R., Carlehog M., Lunestad B.T., Kiessling A., and Rora A.M.B.

* Institute of Marine Research, Bergen, Norway ;

E-mail : Trine.haugen@imr.no

Journal of Food Science, 2006, 71 (2), p. S83-S90-
Texte en Anglais

Un QIM (Quality Index Method, ou tableau de cotation de la fraîcheur du poisson entier) a été développé pour le flétan Atlantique. Les modifications de la qualité du poisson conservé sous glace pendant 26 jours ont été évaluées, ainsi que les caractéristiques physico-chimiques, sensorielles et bactériologiques. Les résultats indiquent que le QIM peut être utilisé sur ce poisson comme indicateur de fraîcheur. La composition lipidique de l'alimentation des poissons n'a pas d'effet majeur sur les critères mesurés.

● 2006-3554

Analyse sensorielle pour évaluer la fraîcheur des anchois méditerranéens (*Engraulis encrasicolus*) stockés en glace

Sensory analysis to assess the freshness of Mediterranean anchovies (*Engraulis encrasicolus*) stored in ice

Pons-Sánchez-Cascado S., Vidal-Carou M.C.*, Nunes M.L., and Veciana-Nogués M.T.

* Departament de Nutrició i Bromatologia, Facultat de Farmàcia, Universitat de Barcelona, Avinguda Joan XXIII s/n, E-08028 Barcelona, Spain ; Tél : +34.93.402.45.08 ; Fax : +34.93.403.59.31 ; E-mail : mcvidal@ub.edu

Food Control, 2006-07, 17 (7), p. 564-569 - *Texte en Anglais*

📖 à commander à : la revue ou à l'INIST

Une méthode de l'indice de qualité (QIM) et un test d'évaluation sensorielle ont été développés pour contrôler l'état de fraîcheur d'anchois méditerranéens (*Engraulis encrasicolus*) crus et cuits, respectivement (entreposage en glace de 7 jours, répété 3 fois). Les résultats obtenus au niveau sensoriel sont bien corrélés avec la durée de stockage. Des valeurs seuils d'acceptabilité ont été déterminées par rapport au nombre d'entérobactéries autorisé par la réglementation espagnole; elles sont atteintes après 5 jours de conservation sous glace.

● 2006-3555

Propriétés physico-chimiques et fonctionnelles des protéines myofibrillaires de différentes espèces de mollusques

Physico-chemical and functional properties of myofibrillar proteins from different species of molluscs

Mignino L.A. and Paredi M.E.*

*Applied Biochemistry, Centro Regional Sur, CEMSUR-CITEP (INTI-Mar del plata), Marcelo T. de Alvear 1168, 7600 Mar del Plata, Argentina ; Tél : +54.223.489.1324 ; Fax : +54.223.891.1324 ; E-mail : meparedi@mdp.edu.ar

LWT - Food Science and Technology, 2006-01, 39 (1), p. 35-42 - *Texte en Anglais*

📖 à commander à : la revue ou à l'INIST

L'étude a pour objet d'étudier les protéines de trois espèces de mollusques économiquement importantes en Argentine : le pétoncle *Zygochlamys patagonica*, la moule cholga (*Audocomya ater*), et l'encornet rouge argentin (*Ilex argentinus*) dans le but d'une utilisation industrielle.

La teneur la plus importante d'actomyosine a été observée dans le muscle de moule cholga, avec les caractéristiques suivantes : viscosité élevée, faible hydrophobicité et un pouvoir émulsifiant inférieur aux actomyosines des autres organismes.

● 2006-3556

Influence de la fraîcheur du poisson cru sur la formation des amines volatiles et biogènes pendant la fabrication et l'entreposage des anchois marinés au vinaigre

Influence of the Freshness Grade of Raw Fish on the Formation of Volatile and Biogenic Amines during the Manufacture and Storage of Vinegar-Marinated Anchovies

Pons-Sánchez-Cascado S., Vidal-Carou M.C.*, Mariné-Font A., and Veciana-Nogués M.T.

* Departament de Nutrició i Bromatologia, Facultat de

Farmàcia, Universitat de Barcelona, Avinguda Joan XXIII s/n, E-08028 Barcelona, Spain ; Tél : +34.93.4024513 ; Fax : +34.93.403.59.31 ; E-mail : mcvidal@ub.edu

Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2005, Vol. 53, p. 8586-8592 - *Texte en Anglais*

📖 à commander à : la revue ou à l'INIST

Les taux d'amines volatiles et biogènes du produit fini sont dépendants de la qualité des anchois avant transformation. Le vinaigre permet une diminution du taux des amines accumulées dans l'anchois, tandis que leurs concentrations augmentent dans la marinade.

● 2006-3557

Développement d'une pigmentation jaune sur le calmar totam (*Loligo peali*) en raison de l'oxydation des lipides

Development of yellow pigmentation in squid (*Loligo peali*) as a result of lipid oxidation

Thanonkaew A., Benjakul S., Visessanguan W., and Decker E.*

* Department of Food Science, University of Massachusetts, Amherst, Massachusetts 01003 ; Tél : +413.545.1062 ; Fax : +413.545.1262 ; E-mail : edecker@foodsci.umass.edu

Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2006, Vol. 54, p. 956-962 - *Texte en Anglais*

📖 à commander à : la revue ou à l'INIST

L'impact de l'oxydation des microsomes et des liposomes sur l'apparition d'une pigmentation jaune a été étudié sur le calmar. Les résultats suggèrent qu'elle serait due à des réactions de brunissement non enzymatique entre les amines des phospholipides et les aldéhydes produites par l'oxydation des lipides.

● 2006-3558

Composés aromatiques actifs du violet (*Microcosmus sulcatus*)

Odour active aroma compounds of sea fig (*Microcosmus sulcatus*)

Senger-Emonnot P., Rochard S., Pellegrin F., George G., Fernandez X.*, and Lizzani-Cuvelier L.

* Laboratoire Arômes, Synthèses et Interactions, Faculté des Sciences de Nice Sophia-Antipolis, Parc Valrose, 06108 Nice Cedex 2, France ; Tél : +33.4.92.07.69 ; Fax : +33.4.92.07.61.25 ; E-mail : xavier.fernandez@unice.fr

Food Chemistry, 2006-08, 97 (3), p. 465-471 - *Texte en Anglais*

📖 à commander à : la revue ou à l'INIST

L'étude permet d'identifier, par différentes techniques analytiques, les composés contribuant

aux caractéristiques d'odeur du violet et montre en particulier l'importance de 10 composés soufrés.

Gestion de la qualité

◆ 2006-3559

Faut-il réglementer les écolabels de produits de pêche ?

Pêche et aquaculture en Europe, 2005-09, n° 26, p. 4-7

Adresse Internet :

http://europa.eu.int/comm/fisheries/doc_et_publ/magaz/fishing/mag26_fr.pdf

Cet article s'inscrit à une phase charnière de la réflexion de l'Union européenne sur les "écolabels" pour les produits de la pêche.

Publié par le support de la communication institutionnelle de la Commission européenne en ce qui concerne le secteur de la pêche et de l'aquaculture, il constitue le volet "public" d'une communication adoptée le 29 juin 2005 et transmise pour avis au Conseil de l'UE, au Parlement européen, au Comité des régions et au Comité économique et social.

La communication en question a connu une longue gestation. En effet la réflexion de la Commission européenne sur la labellisation écologique des produits de la pêche a déjà, à cette date, plusieurs années. Elle s'inscrit dans un contexte où :

- 1/ la question de la gestion de la ressource en matière de pêches maritimes devient primordiale ;
- 2/ la sensibilité des consommateurs sur ces mêmes questions, quoique très disparate d'un Etat membre de l'UE à l'autre, a tendance à s'accroître ;
- 3/ les initiatives "privées" se multiplient, partant des plus anciennes (les labels "Dolphin Safe") aux plus récentes (des allégations de distributeurs) en passant par des initiatives structurées basées sur des cahiers des charges validés par des panels d'experts (le MSC).

Face à cette situation la réflexion que la Commission européenne soumet aux autres instances politiques de l'UE, et qui est résumée dans l'article en objet, vise à proposer trois pistes possibles pour la gestion publique des écolabels :

- 1/ la piste du "tout privé" : laisser vivre et prospérer les initiatives privées, professionnelles et associatives sans aucun encadrement public ;
- 2/ la piste du "tout public" : définir réglementairement les normes à suivre pour les

écolabels et autres allégations environnementales (ressources durables) ;

- 3/ la troisième option, qui a la faveur de la Commission européenne, serait de définir un cadre public dans lequel les initiatives privées, professionnelles et associatives pourraient se développer, avec un certain nombre d'exigences minimales à respecter.

Analyse réalisée par : Commère P. / FIAC

● 2006-3560

Évaluation d'un système de gestion de la qualité : étude de cas des entreprises industrielles de la pêche maritime au Maroc

Bourma K. and Hilali E.

Industries alimentaires et agricoles - IAA, 2006, 123 p. 16-25

Les entreprises halieutiques sont appelées à se doter d'un système qualité leur permettant d'améliorer leur potentiel productif et leur niveau de compétitivité. Dans ce cadre, les auteurs procèdent à un diagnostic stratégique et organisationnel du système actuel de gestion de la qualité des produits de la mer par les entreprises industrielles de la pêche au Maroc.

Dans l'ensemble, le niveau du contrôle qualité s'avère satisfaisant, voire rigoureux dans certains cas. Parmi les suggestions d'amélioration proposées, une intervention accrue des pouvoirs publics devrait permettre de coordonner l'ensemble de l'activité de l'amont à l'aval et notamment réduire les délais nécessaires au contrôle. Une compétitivité des produits pourrait également être renforcée par la recherche de nouveaux modes d'ouverture des boîtes de conserves et une diversification parallèle des produits. Enfin, la flottille de pêche doit être modernisée.

Méthodes analytiques spécifiques produits de la mer

● 2006-3561

Détermination *in vivo* du taux de lipide du saumon Atlantique (*Salmo salar*) à l'aide d'un spectromètre RMN portable

In vivo determination of fat content in Atlantic salmon (*Salmo salar*) with a mobile NMR spectrometer

Veliyulin E.*, van der Zwaag C., Burk W., and Erikson U.

* SINTEF Fisheries and Aquaculture, 7465 Trondheim, Norway, email : emil.veliyulin@sintef.no
Journal of the Science of Food and Agriculture, 2005, 85, (8), p. 1299-1304 - *Texte en Anglais*

Une nouvelle méthode de mesure rapide de la matière grasse appliquée au saumon Atlantique, basée sur l'analyse RMN a été testée. L'instrument, calibré avec des échantillons de référence (huile de poisson mêlée à des gels d'agarose), a été utilisé pour la détermination non destructive de la teneur en matière grasse sur des individus vivants anesthésiés. La durée totale de chaque analyse prend environ 20 secondes. La teneur en matière grasse (de 90 –128 g/ kg) monte une très bonne relation ($R = 0,92$) avec la mesure classique effectuée sur les mêmes poissons après abattage.

L'appareil portable utilisé dans cette étude est commercialisé (cf. Bibliomer n° 30, notice n° 2005-3092).

Les auteurs concluent que la spectrométrie RMN a une potentialité effective dans l'intégration en ligne d'un processus de contrôle qualité.

● 2006-3562**Développement d'une méthode non destructive de dosage du sel et de l'humidité dans des filets de saumon (*Salmo salar*) par impédancemétrie**

Development of a non-destructive salt and moisture measurement method in salmon (*Salmo salar*) filets using impedance technology

Chevalier D.*, Ossart F., and Ghommidh C.

* UMR IR2B Université Montpellier II, Place Eugène Bataillon CC023, 34095 Montpellier cedex 5, France ; Fax : +33 467144292 ; E-mail : chevalier@univ-montp2.fr

Food Control, 2006, 17 (5), p. 342-347 - *Texte en Anglais*

✉ à commander à : la revue ou à l'INIST

L'utilisation d'un capteur impédancemétrique pour déterminer la teneur en sel et l'humidité de la chair ainsi que le taux de sel de la phase aqueuse de filets salés de saumon frais (*Salmo salar*) est étudiée. Trois sondes ont été testées, avec des géométries d'électrodes différentes. Dans tous les cas, les teneurs en sel des échantillons ont été correctement estimées ($R^2 > 0,822$) par une régression linéaire multiple simple prenant en compte la conductance et la différence de capacitance entre une mesure à 1 MHz et à 10 MHz.

La teneur en sel de la phase aqueuse semble également convenablement prédite. Par contre, la prédiction de l'humidité est insuffisante, mais l'apport au sein de la régression multiple de la teneur en lipide améliore les résultats..

● 2006-3563**Une méthode pour détecter les nématodes parasites de la famille *Anisakidae* dans *Sardina pilchardus*, à l'aide des amorces spécifiques de l'ADN 18 S**

A method to detect the parasitic nematodes from the family Anisakidae, in *Sardina pilchardus*, using specific primers of 18 S DNA gene

Santos A.T.*, Sasal P., Verneau O., and Lenfant P.

* INIAP, Instituto de Investigação das Pescas e Do Mar (IPIMAR), Av. Brasília, Lisboa, Portugal ; E-mail : anateia@yahoo.com

European Food Research and Technology, 2006, 222 (1-2), p. 71-77 - *Texte en Anglais*

Les larves des vers parasites de la famille des *Anisakidae* sont, au troisième stade de leur cycle de vie, des parasites fréquents des poissons. Si ces derniers sont consommés crus, ils sont potentiellement infectants pour l'homme, causant alors une anisakiase. L'article présente la mise au point et l'utilisation d'un test très sensible de détection (seuil de 1 pour 100 000) par PCR d'*Anisakis* mélangé expérimentalement à des sardines broyées.

● 2006-3564**Détection d'ADN de crustacés et identification de l'espèce par la méthode PCR-RFLP**

Detection of crustacean DNA and species identification using a PCR-restriction fragment length polymorphism method

Brzezinski J.L.

U.S. Food and Drug Administration, Forensic Chemistry Center, 6751 Steger Drive, Cincinnati, OH 45237, U.S.A. ; Tél : 513.679.2700 ; Fax : 513.679.2761 ; E-mail : jennifer.brzezinski@fda.gov

Journal of Food Protection, 2005, 68 (9), p. 1866-1873 - *Texte en Anglais*

✉ à commander à : la revue ou à l'INIST

La mise au point d'une nouvelle méthode utilisable pour la détection de crustacés dans un mélange utilisable pour des problèmes d'allergénicité est décrite. Cette analyse est assez sensible pour détecter l'ADN de crustacés dans un mélange renfermant moins de 0,1 % de crevette.

● 2006-3565

Quantification par chromatographie liquide des colorants synthétiques dans les oeufs de poisson et le caviar

Liquid chromatographic quantification of synthetic colorants in fish roe and caviar

Kirschbaum J., Krause C., and Brückner H.*

* Department of Food Sciences, Interdisciplinary Research Center, Institute of Nutritional Science, Justus-Liebig-University of Giessen, Heinrich-Buff-Ring 26, 35392 Giessen, Germany ; Tél : +49.641.9939141; Fax: +49-641-9939149 ; E-mail: hans.brueckner@ernaehrung.uni-giessen.de

European Food Research and Technology, 2006, 222 (5 – 6), p. 572-579 - *Texte en Anglais*

● 2006-3566

Analyse du monoxyde de carbone par chromatographie gazeuse/spectrométrie de masse dans du thon (*Thunnus spp.*) traité commercialisé et dans de la dorade coryphène (*Coryphaena hippurus*)

Analysis of Carbon Monoxide in Commercially Treated Tuna (*Thunnus spp.*) and Mahi-Mahi (*Coryphaena hippurus*) by Gas Chromatography/Mass Spectrometry

Anderson C.R. and Wu W-H.*

* U.S. Food and Drug Administration (FDA), Seafood Products Research Center/Pacific Regional Laboratory Northwest, 22201 23rd Drive SE, Bothell, Washington 98021, E-cindy.wu@fda.hhs.gov

Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2005, n° 53, p. 7019-7023 - *Texte en Anglais*

4 - Environnement

Qualité du milieu

● 2006-3567

Évaluation environnementale de la contamination au mercure à partir du centre d'extraction artisanal d'or de Rwamagasa, zone de Geita, Tanzanie

Environmental assessment of mercury contamination from the Rwamagasa artisanal gold mining centre, Geita District, Tanzania

Taylor H.*, Appleton J.D., Liste R., Smith B., Chitamwebwa D., Mkumbo O., Machiwa J.F., Tesha A.L., and Beinhoff C.

* British Geological Survey, Geochemistry, Minerals and Hydrology, Kingsley Dunham Centre, Keyworth, Nottingham, NG12 5GG, UK

Science of The Total Environment, 2005-05, 343 n° 1-3, p. 111-133 - *Texte en Anglais*

📄 à commander à : la revue ou à l'INIST

Cette étude présente les résultats d'une évaluation environnementale de la contamination par le mercure (Hg) dans la zone d'extraction artisanale d'or de Rwamagasa, au nord-ouest de la Tanzanie, et de sa dispersion potentielle dans le flot descendant du fleuve Malagarasi vers le lac Tanganyika. Dans la plupart des terres cultivées la concentration en mercure était généralement faible (< 0,05 mg/kg) bien que des concentrations supérieures (0,05-9,2 mg/kg) aient été enregistrées dans des sols urbains et des terres de culture légumière polluées par de l'eau et des sédiments issus des activités de traitement du minerai. Dans les échantillons de légumes et de céréales, le niveau de Hg est la plupart du temps en dessous de la limite de détection (0,004 mg/kg), à l'exception de deux échantillons d'igname (0,007 et 0,092 mg/kg) et de trois échantillons de riz (0,011 à 0,013 mg/kg).

La concentration en Hg des poissons-chats (*Clarias spp.*) de 10 cm de long augmente d'aval en amont, passant d'environ 0,01 mg/kg au niveau du delta de Malagarasi à 0,2 mg/kg dans la zone de Rwamagasa, modérément polluée, puis à 1,6 mg/kg au niveau des zones les plus contaminées. Chez les espèces piscivores (*Lates*, *Brycinus*, et *Hydrocynus*), insectivores (*Barbus*), et planctonivores (*Haplochromis*) de 10 cm de long, les concentrations en Hg augmentent de 0,006 mg/kg dans la région du Lac Tanganyika - Malagarasi à 0,5 mg/kg dans le Rwamagasa, modérément contaminé, et 3,5 mg/kg dans la zone fortement polluée.

Les faibles concentrations de Hg dans les poissons du delta du Malagarasi et du lac Tanganyika indiquent que la contamination à partir de la région de Rwamagasa n'a pas un impact réellement perceptible sur le biotope du lac Tanganyika.

De nombreux poissons échantillonnés à Rwamagasa ont révélé des taux de Hg excédant les limites tolérées pour la consommation humaine (0,5 mg/kg) et excédant d'autant plus les limites retenues pour les personnes vulnérables (0,2 mg/kg) par l'OMS. Par contre les taux observés dans les poissons collectés dans la zone du Lac Tanganyika - delta Malagarasi sont bien inférieures à ces recommandations.

L'exposition humaine potentielle pour une consommation de 300 g/jour de riz cultivés en zone polluée est de 5,5 µg/semaine. La consommation de 250 g de perche du Nil (*Lates*), de 500 g de tilapia (*Oreochromis*), et de 250 g de poisson-chat chaque semaine entraînerait l'ingestion de 65 µg Hg/semaine pour des personnes consommant des poissons provenant uniquement des régions de Mara et de Mwanza, proches du lac Victoria. Pour des personnes de la région de Rwamagasa, cette ingestion serait de 116 µg Hg/semaine en consommant du tilapia et de la perche du Nil provenant du Lac Victoria et de du poisson-chat provenant des cours d'eau pollués par les effluents miniers. Ces valeurs sont inférieures à la dose provisoire hebdomadaire tolérable OMS/FAO (300 µg de Hg dans l'ensemble du régime alimentaire).

Une ingestion par inadvertance de terre contenant 9 mg Hg/kg à raison de 80 mg/jour donnerait une dose hebdomadaire additionnelle estimée à 5 µg de Hg, tandis que la consommation persistante et intentionnelle de terre (géophagie) à un taux de 26 g terre/jour produirait une exposition chimique additionnelle de 230 µg Hg/jour.

● 2006-3568

Désorption des métaux lourds d'une solution aqueuse par des ulves inertes (algues) comme bioadsorbant

Removal of heavy metals from aqueous solution by nonliving *Ulva* seaweed as biosorbent

Suzuki Y., Kametani T., and Maruyama T.

Department of Civil and Environmental Engineering, Miyazaki University, Miyazaki 889-2192, Japon
Water Research, 2005, 39 (9), p. 1803-1808 - *Texte en Anglais*

📄 à commander à : la revue ou à l'INIST

Afin de développer une exploitation à l'échelle industrielle, les auteurs ont évalué la capacité des ulves à adsorber des métaux lourds contenus dans des solutions aqueuses. Les techniques utilisées actuellement pour ôter les métaux lourds sont des méthodes de précipitation chimique onéreuses. La recherche de techniques d'adsorption peu chères et efficaces a amené les chercheurs à étudier les propriétés des algues. En comparaison avec les propriétés d'adsorption des autres algues et des autres bioadsorbants, les ulves peuvent être classées dans la catégorie des bons agents d'adsorption sur la base des paramètres de Langmuir q_m et b .

Sites industriels, déchets, eau

◆ 2006-3569

Evaluation des effluents d'aliments pauvres en phosphore utilisés dans le commerce pour l'alimentation des poissons

Effluent profile of commercially used low-phosphorus fish feeds

Sugiura S.H., Marchant D.D., Kelsey K., Wiggins T., and Ferraris R.P.*

* Department of Pharmacology and Physiology, UMDNJ-New Jersey Medical School, 185 South Orange Avenue, Newark, NJ 07103-2714, USA ; Tél : +1.973.972.4519 ; Fax : +1.973.972.7950 ; E-mail : ferraris@umdnj.edu

Environmental Pollution, 2006-03, 140 (1), p. 95-101 - *Texte en Anglais*

📖 à commander à : la revue ou à l'INIST

L'excès en phosphore (P) dans les aliments d'aquaculture contribue à l'eutrophisation des milieux naturels. Des aliments pour poissons à faible teneur en P sont développés et commercialisés mais il existe une incertitude quant à leur potentiel pour réduire les effluents en P tout en maintenant une croissance régulière comme celle permise par les aliments traditionnels. On a étudié et comparé, dans les conditions d'une aquaculture de type commerciale, l'utilisation d'aliments pauvres en P avec des aliments « normaux » sur des truites puis déterminé les quantités de P dans les effluents, la croissance des poissons et le coût de l'aliment.

Les excréments en P solubles et dans les matières fécales dans les effluents étaient plus importantes avec les aliments traditionnels mais ce n'était pas le cas pour le P particulaire.

Le grossissement des poissons, les teneurs en P dans les os et le plasma étaient identiques avec les

deux régimes alimentaires. Les aliments pauvres en P peuvent donc réduire les teneurs en P des effluents sans ralentir ou interférer avec la croissance des poissons.

Au niveau du coût, la différence est marquée puisque, dans le cas de l'étude, le prix de l'aliment traditionnel était de 0,74 \$/kg (0,6 €/kg) contre 0,97 \$/kg (0,78 €/kg) pour l'aliment pauvre en P. Globalement, plus la teneur en P est faible dans l'aliment, plus le coût est important. L'utilisation de tels aliments engendre donc un surcoût de production très notable pour une croissance identique.

Malgré le surcoût, on comprend toutefois l'intérêt d'utiliser ce type d'aliments pour une aquaculture plus durable. L'impact environnemental est en effet très souvent reproché et des pratiques limitant cet impact devraient avoir des conséquences très positives sur les consommateurs. Ces aliments peuvent également permettre aux producteurs de répondre aux normes imposées par les réglementations.

Leur fabrication est relativement simple, par l'ajout d'ingrédients semi-purifiés (à haute digestibilité). Toutefois, de nouvelles perspectives doivent désormais être prises en compte pour constituer des aliments réellement durables comme le coût de l'aliment, son appétence, la croissance et la qualité des poissons qu'il permet d'obtenir ou encore la résistance des poissons aux maladies.

Analyse réalisée par : Léonard M. / IFREMER

● 2006-3570

Traitement des rejets de systèmes d'élevage marins recyclés par lagunage à haut rendement algal : épuration de l'eau et santé des poissons

High rate algal pond treatment for water reuse in a marine fish recirculation system: Water purification and fish health

Metaxa E., Deviller G., Pagand P., Alliaume C., Casellas C., and Blancheton J.P.*

* Ifremer, Station de Palavas, Chemin de Maguelone, 34250 Palavas Les Flots, France ; Tél : 04.67.50.41.12 ; Fax : 04.67.68.28.85 ; E-mail : Jean.Paul.Blancheton@ifremer.fr

Aquaculture, 2006-03, 252 (1), p. 92-101 - *Texte en Anglais*

Dossier "Seaweed-Based Integrated Mariculture"

Quel que soit leur degré de fermeture, les systèmes recirculés marins nécessitent un apport d'eau et produisent un effluent. Afin de faciliter l'implantation de tels systèmes de production

aquacole hors de la bande côtière déjà très sollicitée par tous types d'activités, il faut encore réduire leurs besoins en eau. Ceci est possible si l'eau de rejet peut être réutilisée après traitement algal.

L'article fait le point sur les travaux concernant le traitement par lagunage à haut rendement algal de l'eau de rejet de systèmes recirculés, et en particulier, sur la possibilité de la réutiliser après traitement algal.

L'étude prend en compte différents paramètres dont l'élimination des sels nutritifs (azote-phosphore), les performances des poissons, l'analyse de biomarqueurs et l'analyse de métaux dans les muscles et le foie (de 40 poissons/mois tout au long de l'étude).

Il apparaît que l'utilisation d'eau ayant subi un traitement algal a un effet très limité sur le fonctionnement du système en recirculation mais qu'il permet une réduction significative des concentrations en N et P de l'eau (les diminutions les plus importantes sont observées en été). De plus, il apparaît que sur les poissons, ceci ne semble pas induire de mortalité plus forte ou de retard de croissance. Le taux de mortalité apparaît même inférieur pour les poissons élevés avec le système utilisant le traitement algal de l'eau. Parallèlement, l'accumulation de métaux est plus faible chez ces poissons (sauf pour le chrome et l'arsenic).

Ce traitement semble donc prometteur, tant par l'aspect durable qu'il donnerait au système aquaculture (réduction en N et P dans les effluents), que par la production qu'il permet.

● 2006-3571

Réutilisation de l'eau dans une ligne de traitement de crevettes : considérations de sécurité sanitaire en utilisant une approche type HACCP

Water reuse in a shrimp processing line: Safety considerations using a HACCP approach

Casani S.*, Leth T., and Knøchel S.

* Department of Food Science, Centre for Advanced Food Studies, Royal Veterinary and Agricultural University, Rolighedsvej 30, DK-1958 Frederiksberg C, Denmark ; Tél : +45.35.28.32.83 ; Fax : +45.35.28.32.31 ; E-mail : sandra@nisaki.dk

Food Control, 2006-07, Vol. 17, p. 540-550 - *Texte en Anglais*

 à commander à : la revue ou à l'INIST

L'article évalue les aspects microbiologiques liés à la réutilisation de l'eau dans le traitement des crevettes décortiquées en saumure ; il indique comment les risques peuvent être maîtrisés en utilisant une approche HACCP. La technique de filtration testée est efficace mais son coût est trop élevé actuellement pour être utilisé en industrie. Toutefois si certaines molécules présentes dans les

produits de filtration pouvaient être valorisées, l'approche expérimentale pourrait devenir réalité.

● 2006-3572

Détection des antigènes aérosolisés de poissons pendant la transformation des poissons en utilisant des nouvelles analyses immunologiques

Detection of fish antigens aerosolized during fish processing using newly developed immunoassays

Lopata A.L*, Jeebhay M.F., Reese G., Fernandes J., Swoboda I., Robins T.G, and Lehrer S.B.

* Division of Immunology/Allergy Section, Faculty of Health Sciences, NHLS Institute of Infectious Disease and Molecular Medicine, Werner Beith Building, Cape Town, Observatory 7925, South Africa ; Tél : +27.21.4066033 ; Fax : +27.21.4066029 ; E-mail : alopata@uctgsh1.uct.ac.za

International Archives of Allergy and Immunology, 2005, 138 (1), p. 21-28 - *Texte en Anglais*

La diffusion dans l'air de protéines de poisson au cours de sa transformation a été identifiée comme une cause potentielle de sensibilisation et de déclenchement de troubles asthmatiques. Après production d'anticorps polyclonaux à partir des principales espèces traitées dans une entreprise, les auteurs ont mis au point un test Elisa de détection des allergènes. Ce test, sensible et spécifique, permet de quantifier différentes expositions aux allergènes de poissons durant la transformation et de déterminer le risque exposition/risque d'allergie dans la population des employés d'une industrie de traitement du poisson.

5 - Consommation et marchés

Economie de la production

● 2006-3573

Un modèle de simulation du développement durable des filières littorales : aquaculture, pêche, environnement, et marché du travail

A simulation model of sustainability of coastal communities: Aquaculture, fishing, environment and labour markets

McCausland W.D., Mente E.*, Pierce G.J., and Theodossiou I.

* Department of Zoology, School of Biological Sciences, University of Aberdeen, Tillydrone Avenue, AB24 2TZ Aberdeen, Scotland, UK ; Tél : +44.1224.272867 ; Fax : +44.1224.272396 ; E-mail : e.mente@abdn.ac.uk

Ecological Modelling, 2006-03, 193 (3-4), p. 271-294 - *Texte en Anglais*

Un modèle bio-économique a été développé pour simuler a) les interactions biologiques existant entre les activités de pêche traditionnelle, l'aquaculture et l'environnement marin et b) les interactions du marché du travail en zone côtière avec l'environnement réglementaire.

Le modèle a été calibré à l'aide d'informations déjà publiées sur les fermes piscicoles, la pêche, les stocks exploités et l'emploi. Les stocks exploités par la pêche ont été considérés comme une seule entité qui serait soumise à une reconstitution naturelle constante. La production aquacole est décrite par une fonction de production standard de Cobb-Douglas. La variable emploi au sein de la population côtière a été répartie en 4 composantes : (1) pêche traditionnelle, (2) aquaculture, (3) autres emplois, (4) personnes sans emploi. Les simulations réalisées sur l'effet d'une régulation plus stricte des pêcheries et de l'aquaculture aboutissent, suivant le secteur considéré, à des constats différents.

Un renforcement de la réglementation appliquée aux activités de pêche traditionnelle conduit inévitablement à une réduction de l'emploi en pêche. En revanche, une réglementation accrue en aquaculture n'entraîne pas nécessairement une limitation de la croissance de ce secteur, dont l'importance comme source alternative d'emplois est soulignée. Toutefois, le modèle testé ne prend pas en compte les effets potentiellement défavorables d'événements catastrophiques aléatoires dans les secteurs de la pêche et de l'aquaculture (ex. : défaut de recrutement dans les

populations de poissons sauvages, perte de stock en élevage) et les pronostics relativement optimistes délivrés pour l'aquaculture doivent être considérés avec précaution.

Offre marchés

● 2006-3574

Les produits de la mer en restauration hors foyer. Le marché de la restauration - Situation et perspectives

GIRA Food service 2006-04-27, diaporama, 35 p.

La situation de la restauration hors foyer en France est présentée : structures, évolution dans les différents secteurs d'activité, et répartition de la consommation des produits de la mer en fonction du type de produit et de la forme de présentation.

Consommation

● 2006-3575

Les attentes de la restauration concernant les poissons et coquillages frais. Etude réalisée en 2004-2005

OFIMER 2006-04-27, diaporama, 71 p.

Il s'agit d'une enquête auprès des différents secteurs de la restauration (indépendante, chaînée, collective autogérée, collective concédée) sur leurs attentes en terme d'offres de produits et de besoin d'information ou de communication.

● 2006-3576

Les achats de produits aquatiques par les ménages. Panel de consommateurs TNS Wordpanel - Données arrêtées au 31 décembre 2005

Furelaud C.

Conseil Marketing, TNS Worldpanel

Etude 2006-04-27, diaporama, 30 p.

Contact : P. Paquette ou C. Stender, à l'OFIMER

L'enquête, menée auprès de 12 000 foyers, donne la répartition des achats des ménages en produits aquatiques et l'évolution de celle-ci depuis 2001 ; elle présente une typologie des acheteurs, basée sur le profil socio-démographique, le style de vie et de consommation.

6 – Réglementation

Textes généraux

- **2006-3577** —————
Note de service DGAL/SDSSA/N2006-8057 du 27 février 2006 : " Notification des non-conformités à la DGAL, diffusion des lettres ordres et des alertes "
 Bulletin Officiel du Ministère de l'Agriculture, 2006-03-03, n° 9, p. 1-3
Adresse Internet :
<http://www.agriculture.gouv.fr/spip/IMG/pdf/dgaln20068057z.pdf>

Cette note rappelle les modalités à respecter par les DDSV pour la notification des non conformités (hors TIAC) à la DGAL. Elle précise également les modalités de diffusion des lettres-ordres ou alertes aux professionnels.

Contrôles officiels - Contrôle sanitaire - Métrologie

- **2006-3578** —————
Décision 2006/117/CE de la Commission du 3 février 2006 modifiant les décisions 2001/881/CE et 2002/459/CE en ce qui concerne la liste des postes d'inspection frontaliers
 JOUE, 2006-02-23, L 53, p. 1-24
Adresse Internet :
http://europa.eu.int/eur-lex/lex/LexUriServ/site/fr/oj/2006/l_053/l_05320060223fr00010024.pdf

- **2006-3579** —————
Décret n° 2006-178 du 17 février 2006 portant création d'une liste de maladies réputées contagieuses et modifiant le code rural
 JORF, 2006-02-18, Vol. 42, p. 2515
Adresse Internet :
http://www.legifrance.gouv.fr/imagesJOE/2006/0218/joe_20060218_0042_0027.pdf

Ce décret fixe la liste des maladies animales réputées contagieuses qui font l'objet de déclaration auprès du préfet et qui donne lieu à application de mesures de police sanitaire. Parmi cette liste, on trouve des maladies touchant les poissons (AIS, NHI et SHV).

- **2006-3580** —————
Décret n° 2006-180 du 17 février 2006 relatif aux plans d'urgence liés à certaines maladies réputées contagieuses
 JORF, 2006-02-18, p. 2519
Adresse Internet :
http://www.legifrance.gouv.fr/imagesJOE/2006/0218/joe_20060218_0042_0029.pdf

Ce décret donne la liste des maladies animales réputées contagieuses pour lesquelles des plans d'urgence sont élaborés. L'AIS fait partie de cette liste. Le texte décrit les dispositions générales relatives à ces plans d'urgence : mise en place de réseaux d'alerte, composition de ces réseaux d'alerte, mise en place de cellules de crise, ...

Les mesures à prendre par les pouvoirs publics (préfets, ministère de l'agriculture, ...), en cas de suspicion et en cas de confirmation des maladies animales concernées par le décret, sont définies.

- **2006-3581** —————
Arrêté du 20 février 2006 portant agrément de laboratoires pour procéder aux analyses et aux essais pour la répression des fraudes
 JORF, 2006-03-17, Vol. 65, p. 4041
Adresse Internet :
http://www.legifrance.gouv.fr/imagesJOE/2006/0317/joe_20060317_0065_0006.pdf

Les domaines de compétence pour lesquels certains laboratoires ont été agréés sont notamment les suivants : dioxines et PCB de type dioxines, détection du traitement par ionisation, activateurs de croissance. L'arrêté du 21 juin 2000 est abrogé.

- **2006-3582** —————
Trempage de coquilles Saint-Jacques : condamnation confirmée après cassation
 Article Internet 2006-01-26, 1 p.
Adresse Internet :
http://www.finances.gouv.fr/DGCCRF/02_actualite/breves/brv0106d.htm

Information publiée sur le site Internet de la DGCCRF.

● 2006-3583

Circulaire DPMA/SDPM/C2006-9604 du 6 février 2006 : " Programme annuel de contrôle des pêches maritimes et des produits de la pêche pour l'année 2006 "

Bulletin Officiel du Ministère de l'Agriculture, 2006-02-09, n° 6, p. 1-80

Adresse Internet :

http://www.agriculture.gouv.fr/spip/IMG/pdf/dpma_c20069604z-2.pdf

● 2006-3584

Circulaire interministérielle DPMA/SDPM/C2006-9605 du 13 février 2006 : " Le contrôle du transport et de la commercialisation des produits de la mer dans les régions littorales et non littorales " (conjointe à la circulaire interministérielle DGAL/SDSSA/C2006-8001)

Bulletin Officiel du Ministère de l'Agriculture, 2006-02-16, n° 7, p. 1-34

Adresse Internet :

http://www.agriculture.gouv.fr/spip/IMG/pdf/dpma_c20069605iz-2.pdf

● 2006-3585

Circulaire interministérielle DPMA/SPM/C2006-9611 du 4 avril 2006 : " Protection des civelles - lutte contre le braconnage et la vente illicite "

Bulletin Officiel du Ministère de l'Agriculture, 2006-04-07, n° 14, p. 1-5

Adresse Internet :

http://www.agriculture.gouv.fr/spip/IMG/pdf/dpma_c20069611iz.pdf

● 2006-3586

Note de service DGAL/SDRRCC/N2006-8014 du 13 janvier 2006 : " Plan de surveillance communautaire dioxines 2006 "

Bulletin Officiel du Ministère de l'Agriculture, 2006-01-20, n° 3, p. 1-17

Adresse Internet :

http://www.agriculture.gouv.fr/spip/IMG/pdf/dgaln_20068014z.pdf

Cette note précise les instructions spécifiques pour mettre en œuvre le plan de surveillance des dioxines et PCB pour l'année 2006 : nature des échantillons prélevés, nombres et lieux de prélèvements, laboratoires agréés, méthodes d'analyse, suites éventuelles à donner, ...

● 2006-3587

Note de service DGAL/SDSPA/N2006-8064 du 6 mars 2006 : " Actualisation des listes de maladies réglementées "

Bulletin Officiel du Ministère de l'Agriculture, 2006-03-10, n° 10, p. 1-9

Adresse Internet :

http://www.agriculture.gouv.fr/spip/IMG/pdf/dgaln_20068064z.pdf

Cette note de service fait suite à la publication des décrets n° 2006-178 et 2006-180 relatifs aux maladies animales. Elle présente les principales évolutions ainsi que leurs implications en matière de police sanitaire.

● 2006-3588

Document de travail de la Commission européenne sur la mise en place des plans de surveillance nationaux des résidus dans les Etats membres en 2004

Commission staff working document on the implementation of national residue monitoring plans in the Member States in 2004

Document de travail 2006-02-14, p. 1-105 - *Texte en Anglais*

Adresse Internet :

http://europa.eu.int/comm/food/food/chemicalsafety/residues/workdoc_2004_en.pdf

Selon l'article 8 de la directive 96/23/CE, les Etats membres doivent fournir des informations sur les actions prises en cas de découvertes de résultats non conformes en matière de résidus de médicaments vétérinaires dans les denrées d'origine animale. La Commission européenne a effectué une synthèse de ces informations.

N.B. Les produits d'aquaculture sont concernés par ce document.

Hygiène - Agrément des établissements

● 2006-3589

Règlement (CE) n° 197/2006 de la Commission du 3 février 2006 portant mesures transitoires, en vertu du règlement (CE) n° 1774/2002, en ce qui concerne la collecte, le transport, le traitement, l'utilisation et l'élimination des anciennes denrées alimentaires

JOUE, 2006-02-04, L 32, p. 13-14

Adresse Internet :

<http://europa.eu.int/eur->

lex/lex/LexUriServ/site/fr/oj/2006/l_032/l_03220060204fr00130014.pdf

Ce règlement s'applique du 1er janvier 2006 au 31 juillet 2007.

● 2006-3590

Décision 2006/214/CE de la Commission du 7 mars 2006 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 hémato-poïétique infectieuse (NHI), ou de ces deux maladies

JOUE, 2006-03-17, L 80, p. 46-73

Adresse Internet : http://europa.eu.int/eur-lex/lex/LexUriServ/site/fr/oj/2006/l_080/l_08020060317fr00460073.pdf

● 2006-3591

Décision 2006/272/CE de la Commission du 5 avril 2006 modifiant la décision 2004/453/CE en ce qui concerne la Suède et le Royaume-Uni

JOUE, 2006-04-07, L 99, p. 31-34

Adresse Internet : http://europa.eu.int/eur-lex/lex/LexUriServ/site/fr/oj/2006/l_099/l_09920060407fr00310034.pdf

Cette décision modifie notamment les zones déclarées indemnes pour certaines maladies des animaux d'aquaculture. Ainsi, suite à l'apparition de foyers de NPI dans les zones littorales de Suède, la zone du territoire de Suède déclarée indemne de cette maladie est réduite à la partie continentale.

N.B. La décision 2004/453/CE concerne les mesures de lutte contre certaines maladies des animaux d'aquaculture.

● 2006-3592

Note de service DGAL/SDSSA/N2006-8048 du 20 février 2006 : " Entrée en application du règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires "

Bulletin Officiel du Ministère de l'Agriculture, 2006-02-23, n° 8, p. 1-12

Adresse Internet :

<http://www.agriculture.gouv.fr/spip/IMG/pdf/dgaln20068048z.pdf>

Cette note rappelle tout d'abord les principes

d'élaboration du règlement communautaire sur les critères microbiologiques. Elle précise ensuite les évolutions en cours des différents arrêtés français relatifs à certaines denrées animales et d'origine animale et comportant des critères microbiologiques. On peut noter ainsi que l'arrêté du 21 décembre 1979 est en cours d'abrogation. La note aborde la place des critères microbiologiques réglementaires dans les plans de maîtrise sanitaire des opérateurs. Enfin, la note apporte des précisions aux services de contrôle concernant leur vérification de l'application du règlement par les professionnels.

● 2006-3593

Note de service DGAL/SDSSA/N2006-8045 du 16 février 2006 : " Paquet hygiène et agrément (alimentation humaine) "

Bulletin Officiel du Ministère de l'Agriculture, 2006-02-16, n° 7, p. 1-20

Adresse Internet :

<http://www.agriculture.gouv.fr/spip/IMG/pdf/dgaln20068045z.pdf>

Cette note rappelle les différents types d'agréments définis par les règlements du paquet hygiène : agrément communautaire ou agrément national. Le périmètre de l'agrément communautaire tel que défini dans le règlement (CE) n° 853/2004 est précisé. Ce périmètre a évolué par rapport à la situation antérieure (avant l'entrée en application du paquet hygiène).

La note expose de manière détaillée les conséquences de cette évolution sur certains types d'établissements (notamment établissements fabriquant des denrées composites, certains établissements d'entreposage, ...). Des arbres de décision et des exemples sont présentés dans les annexes. La note indique aussi la marche à suivre pour les services vétérinaires vis-à-vis des professionnels en fonction de leur situation ancienne et nouvelle au regard de l'agrément.

Les évolutions en matière de procédure d'agrément (notamment durée de l'agrément conditionnel) sont présentées. A noter que la DGAL prépare un arrêté définissant cette procédure qui abrogera les dispositions pertinentes de l'arrêté du 28 juin 1994. Cette note expose enfin les changements relatifs aux marques d'identification et de salubrité et les modalités de passage aux nouvelles marques.

● 2006-3594

Note de service DGAL/SDSPA/N2006-8085 du 29 mars 2006 : " Piscicultures qualifiées au regard des maladies réputées contagieuses des poissons "

Bulletin Officiel du Ministère de l'Agriculture, 2006-03-31, n° 13, p. 1-13

Adresse Internet :

<http://www.agriculture.gouv.fr/spip/IMG/pdf/dgaln20068085z.pdf>

● 2006-3595

Document interprétatif sur la mise en oeuvre de certaines dispositions du règlement (CE) n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

Guidance Document on the implementation of certain provisions of Regulation (EC) n° 852/2004 on the hygiene of foodstuffs Guide 2005-12-21, p. 1-18 - *Texte en Anglais*

Adresse Internet :

http://europa.eu.int/comm/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_852-2004_en.pdf

Ce document apporte des éclaircissements et des précisions sur certaines des dispositions du règlement (CE) n° 852/2004, notamment :

- la notion de production primaire,
- l'enregistrement et l'agrément des établissements,
- les guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP,
- des éléments techniques décrits dans les annexes du règlement (CE) n° 852/2004, comme le traitement thermique ou la formation du personnel.

● 2006-3596

Document interprétatif sur la mise en oeuvre de certaines dispositions du règlement (CE) n° 853/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale

Guidance document on the implementation of certain provisions of Regulation (EC) No 853/2004 on the hygiene of food of animal origin

Guide 2005-12-21, p. 1-24 - *Texte en Anglais*

Adresse Internet :

http://europa.eu.int/comm/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_853-2004_en.pdf

Ce document apporte des éclaircissements et des précisions sur certaines des dispositions du

règlement (CE) n° 853/2004, notamment :

- les établissements concernés ou non par ce règlement (en particulier, les établissements de distribution),
- les produits concernés ou non par ce règlement (notion de produits composites en particulier),
- l'agrément des établissements,
- des éléments techniques décrits dans les annexes du règlement (CE) n° 853/2004.

● 2006-3597

Document interprétatif sur la mise en oeuvre des procédures basées sur les principes HACCP, et sur la facilitation de l'application des principes HACCP pour certaines entreprises du secteur alimentaire

Guidance document on the implementation of procedures based on the HACCP principles, and on the facilitation of the implementation of the HACCP principles in certain food businesses

Guide 2005-11-16, p. 1-29 - *Texte en Anglais*

Adresse Internet :

http://europa.eu.int/comm/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_haccp_en.pdf

Ce document reprend dans son annexe I les sept principes de l'HACCP du Codex Alimentarius et apporte des précisions quant à leur application. Le règlement (CE) n° 852/2004 prévoit que les principes de l'HACCP peuvent être appliqués avec flexibilité, notamment pour les petites entreprises. L'annexe II du document spécifie ces degrés de flexibilité.

● 2006-3598

Guide relatif aux exigences d'importation et aux nouvelles règles en matière d'hygiène et de contrôles officiels des denrées alimentaires

Guidance document on certain key questions related to import requirements and the new rules on food hygiene and on official food controls

Guide 2006-01-05, p. 1-29 - *Texte en Anglais*

Adresse Internet :

http://europa.eu.int/comm/food/international/trade/interpretation_imports.pdf

Ce guide (mentionné dans Bibliomer n° 31) a été mis à jour en janvier 2006 pour tenir compte notamment de la publication des textes d'application du paquet hygiène, ainsi que des autres documents interprétatifs de la Commission européenne.

Produits – Règles de préparation - Procédés

● 2006-3599

Décret n° 2006-372 du 28 mars 2006 modifiant le décret n° 64-949 du 9 septembre 1964 pris pour l'application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes et relatif aux produits surgelés

JORF, 2006-03-30, Vol. 76, p. 4757

Adresse Internet :

http://www.legifrance.gouv.fr/imagesJOE/2006/0330/joe_20060330_0076_0015.pdf

Le décret de 1964 est modifié pour prendre en compte le règlement n° 37/2005 relatif au contrôle des températures dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine. Les règles d'étiquetage à respecter par les produits surgelés sont modifiées pour être en cohérence avec le Code de la consommation.

Le qualificatif " surgelé " est obligatoire dans la dénomination de vente des produits. Pour les produits destinés au consommateur final et à certaines collectivités (restaurants, hôpitaux, cantines, ...), l'indication de la date de durabilité minimale est obligatoire, ainsi que l'indication de la période durant laquelle les produits surgelés peuvent être entreposés par le destinataire. Pour cette dernière mention, nous rappelons qu'il s'agit des délais d'entreposage chez le destinataire selon le type d'appareils utilisés (1, 2, 3 étoiles, ...).

Additifs - Auxiliaires technologiques - Arômes

● 2006-3600

3 - RBE 34sli29 - Litman Sonia

Directive 2006/33/CE de la Commission du 20 mars 2006 modifiant la directive 95/45/CE en ce qui concerne le jaune orangé S (E 110) et le dioxyde de titane (E 171)

JOUE, 2006-03-21, L 82 p. 1-13

Adresse Internet : http://europa.eu.int/eur-lex/lex/LexUriServ/site/fr/oj/2006/l_082/l_08220060321fr00100013.pdf

Les critères de pureté du E110 et du E 171 sont modifiés.

● 2006-3601

Décision 2006/252/CE de la Commission du 27 mars 2006 modifiant la décision 1999/217/CE en ce qui concerne le répertoire des substances aromatisantes utilisées dans ou sur les denrées alimentaires

JOUE, 2006-03-29, L 91 p. 48

Adresse Internet : http://europa.eu.int/eur-lex/lex/LexUriServ/site/fr/oj/2006/l_091/l_09120060329fr00480048.pdf

L'acétamide (FL 16.047) a été jugé cancérigène, il est donc retiré du répertoire des substances aromatisantes.

● 2006-3602

Décret n° 2006-65 du 17 janvier 2006 portant application du code de la consommation en ce qui concerne les arômes de fumée utilisés ou destinés à être utilisés dans ou sur les denrées alimentaires

JORF, 2006-01-24, 20 p. 1148

Adresse Internet :

http://www.legifrance.gouv.fr/imagesJOE/2006/0124/joe_20060124_0020_0006.pdf

Ce décret fait référence au règlement (CE) n° 2065/2003 relatif aux arômes de fumée (cf. Bibliomer n° 25).

● 2006-3603

« **GSFA Online** ». Version consultable sur le web, de la *Norme générale Codex pour les additifs alimentaires*

Article Internet - *Texte en Anglais, Français, Espagnol*

Adresse Internet :

<http://www.codexalimentarius.net/gsfonline>

Le site « GSFA Online » énonce les conditions dans lesquelles des additifs peuvent être utilisés dans différents produits alimentaires. Il permet de rechercher par additif (nom, synonyme, numéro SIN), par catégorie fonctionnelle d'additifs et par catégorie d'aliments, les dispositions actualisées de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires, relatives à des additifs alimentaires spécifiques. Il fournit des explications et un glossaire des termes techniques.

Une version identique sera disponible sous peu sur CD-ROM. Elle pourra être commandée au Groupe des ventes et de la commercialisation de la FAO (Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie), Télécopie: +39 570 53360 ; Courriel: publications-sales@fao.org).

Pour tout renseignement supplémentaire, s'adresser au : Secrétariat de la Commission du

Codex Alimentarius, Programme FAO/OMS sur les normes alimentaires Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie), Télécopie: +39 06 57054593 ; Courriel : codex@fao.org.

Matériaux en contact - Produits de nettoyage

● 2006-3604

Fiche DGCCRF relative aux matériaux et objets en bois

Fiche technique 2006-03-07

Adresse Internet :

http://www.finances.gouv.fr/dgccrf/04_dossiers/consommation/alimentaire/materiaux_contact/bois.htm

Cette fiche concerne les matériaux et objets en bois qui, à l'état de produits finis, sont destinés à entrer en contact avec les produits alimentaires de façon directe ou indirecte : par exemple, emballages primaires ou de transport, supports de fabrication, équipements. Cette fiche définit notamment les critères d'aptitude au contact alimentaire et les limites d'acceptabilité (migration spécifique).

Contaminants - Résidus

● 2006-3605

Règlement (CE) n° 178/2006 de la Commission du 1er février 2006 modifiant le règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil par l'établissement d'une annexe I énumérant les denrées alimentaires et aliments pour animaux dont la teneur en résidus de pesticides est soumise à des limites maximales

JOUE, 2006-02-02, L 29, p. 3-25

Adresse Internet : http://europa.eu.int/eur-lex/lex/LexUriServ/site/fr/oj/2006/l_029/l_02920060202fr00030025.pdf

Pour des informations sur le règlement (CE) n° 396/2005, se reporter au Bibliomer n° 30.

● 2006-3606

Règlement (CE) n° 199/2006 de la Commission du 3 février 2006 modifiant le règlement (CE) n° 466/2001 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires, en ce qui concerne les dioxines et les PCB de type dioxine

JOUE, 2006-02-04, L 32, p. 34-38

Adresse Internet : http://europa.eu.int/eur-lex/lex/LexUriServ/site/fr/oj/2006/l_032/l_03220060204fr00340038.pdf

Ce règlement fixe des teneurs maximales pour la somme des dioxines et PCB de type dioxine pour un certain nombre de denrées alimentaires. Les teneurs applicables aux dioxines, qui étaient déjà prévues dans le règlement (CE) n° 466/2001, sont maintenues pour une période transitoire d'ici au 31 décembre 2008 (d'après les considérants du règlement). Les denrées alimentaires concernées devront donc respecter les teneurs applicables aux dioxines parallèlement aux teneurs fixées pour la somme des dioxines et PCB de type dioxine.

La dérogation de dépassement des teneurs accordée pour la Finlande et la Suède est maintenue, mais seulement pour certaines espèces de poissons. Ce règlement est applicable à partir du 4 novembre 2006. Toutefois, en ce qui concerne les teneurs maximales en dioxines et PCB de type dioxine, il ne s'applique pas aux produits mis sur le marché avant le 4 novembre 2006.

● 2006-3607

Règlement (CE) n° 205/2006 de la Commission du 6 février 2006 modifiant les annexes I et II du règlement (CEE) n° 2377/90 du Conseil établissant une procédure communautaire pour la fixation des limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments d'origine animale en ce qui concerne le toltrazuril, le diéthylène glycol monoéthyléther et le monooléate de polyoxyéthylène sorbitane

JOUE, 2006-02-07, L 34 p. 21-23

Adresse Internet : http://europa.eu.int/eur-lex/lex/LexUriServ/site/fr/oj/2006/l_034/l_03420060207fr00210023.pdf

● 2006-3608

Décision 2006/208/CE de la Commission du 7 mars 2006 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, 2006-03-14, L 75 p. 20-25

Adresse Internet : http://europa.eu.int/eur-lex/lex/LexUriServ/site/fr/oj/2006/l_075/l_07520060314fr00200025.pdf

Cette décision modifie la liste des pays tiers qui

ont présenté un plan de surveillance des résidus apportant des garanties suffisantes : ajout de nouveaux animaux et produits animaux pour certains pays tiers ; retrait d'animaux et de produits animaux pour certains pays tiers n'ayant pas apporté de garanties pour ces produits. Pour ce dernier cas (retrait de produits provenant d'un pays donné), la modification ne s'applique pas aux lots contenant ces produits si l'opérateur qui les importe dans la Communauté peut démontrer qu'ils avaient quitté le pays en question, à destination de la Communauté, avant l'entrée en vigueur de la décision.

Cette décision s'applique à partir du 17 mars 2006.

● 2006-3609

Arrêté du 2 février 2006 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 plomb, cadmium, mercure et 3-MCPD dans certaines denrées alimentaires

JORF, 2006-02-04, Vol. 30, p. 1882

Adresse Internet :

http://www.legifrance.gouv.fr/imagesJOE/2006/0204/joe_20060204_0030_0023.pdf

Cet arrêté renvoie à la directive 2001/22/CE modifiée par la directive 2005/4/CE. L'arrêté du 24 juillet 2002 portant sur le même sujet est abrogé.

● 2006-3610

Arrêté du 2 février 2006 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 benzo(a)pyrène dans certaines denrées alimentaires

JORF, 2006-02-04, Vol. 30 p. 1883

Adresse Internet :

http://www.legifrance.gouv.fr/imagesJOE/2006/0204/joe_20060204_0030_0025.pdf

Cet arrêté renvoie à la directive 2005/10/CE.

● 2006-3611

Recommandation 2006/88/CE de la Commission du 6 février 2006 sur la réduction de la présence de dioxines, de furannes et de PCB dans les aliments pour animaux et les denrées alimentaires

JOUE, 2006-02-14, L 42 p. 26-28

Adresse Internet : http://europa.eu.int/eur-lex/lex/LexUriServ/site/fr/oj/2006/l_042/l_0422006

0214fr00260028.pdf

La Commission européenne recommande notamment aux Etats membres :

- d'effectuer, de manière aléatoire, des contrôles relatifs à la présence de dioxines, PCB de type dioxine et, si possible, d'autres types de PCB dans les aliments pour animaux, les matières premières destinés à ces aliments et dans les denrées alimentaires ;
- en cas de non-respect des limites réglementaires en dioxines et/ou PCB de type dioxine et en cas de détection de niveaux supérieurs aux niveaux d'intervention fixés en annexe de la recommandation 2006/88/CE, d'enclencher une série d'actions en collaboration avec les opérateurs : enquêtes pour trouver la source de la contamination, mise en œuvre de mesures pour réduire ou éliminer cette source, vérification de la présence de PCB autres que les PCB de type dioxine. La recommandation 2002/201/CE est abrogée à compter du 14 novembre 2006.

Etiquetage - Dénominations - Allégations nutritionnelles

● 2006-3612

Avis du groupe scientifique sur les produits diététiques, la nutrition et les allergies à la demande de la Commission relative à l'évaluation des mollusques à des fins d'étiquetage (Question N° EFSA-Q-2005-084)

Opinion of the Scientific Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies on a request from the Commission related to the evaluation of molluscs for labelling purposes (Request N° EFSA-Q-2005-084)

The EFSA Journal, 2006, n° 327, p. 1-25 - *Texte en Anglais*

Adresse Internet :

http://www.efsa.eu.int/science/nda/nda_opinions/1396/nda_op_ej327_molluscs_en1.pdf

Cet avis de l'AESA du 15 février 2006 fait suite à une demande de la Commission européenne sur la pertinence d'inclure les mollusques et leurs dérivés dans la liste des substances allergènes à étiquetage obligatoire (annexe IIIa de la directive 2000/13/CE).

Cet avis présente des données relatives à la prévalence des allergies aux mollusques et aux manifestations cliniques dues à ces allergies. Il indique que l'un des allergènes majeurs chez la plupart des mollusques est la tropomyosine et que les autres allergènes sont mal connus. Il existe des réactions allergiques croisées avec d'autres types d'allergènes (crustacés, acariens, insectes).

L'allergénicité des mollusques n'est pas diminuée de façon fiable par la chaleur. Il y a peu de données sur la dose minimale d'allergène de mollusque susceptible d'entraîner une réaction.

Signes de qualité et d'origine - Normalisation

◆ 2006-3613 _____ Règlement (CE) n° 509/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif aux spécialités traditionnelles garanties des produits agricoles et des denrées alimentaires

JOUE, 2006-03-31, L 93, p. 1-11

Adresse Internet : http://europa.eu.int/eur-lex/lex/LexUriServ/site/fr/oj/2006/l_093/l_09320060331fr00010011.pdf

Ce règlement abroge l'ancien règlement (CEE) n° 2082/92. Il fait obligation de l'unique mention "spécialité traditionnelle garantie" (STG), et insère le système de leur surveillance dans le cadre du règlement (CE) n° 882/2004 relatif aux contrôles officiels (appel à des organismes accrédités pour assurer cette surveillance).

Par ailleurs, la construction générale du texte introduit une relation plus étroite entre la Commission européenne et les opérateurs, renforce le rôle de la Commission européenne dans l'acceptation des dossiers, même si les Etats membres conservent leur rôle pour leur évaluation.

Les principales modifications portent sur les points suivants :

- Définitions (art. 2) : le terme « traditionnel » est défini (avoir une existence depuis au moins une génération, soit 25 ans) ;
- Exigences relatives aux produits et au nom (art. 4) : les conditions pour l'enregistrement d'un nom sont précisées (rôle des usages nationaux, notamment) ;
- Demande d'enregistrement (art. 7) : seul un groupement produisant ou obtenant le produit concerné peut effectuer une demande ; les conditions de traitement par l'Etat membre sont

complétées ; possibilité d'une demande déposée par un groupement situé dans un pays tiers ;

- Recevabilité des demandes (art. 8 et 9) : le rôle de la Commission européenne est renforcé et c'est elle qui gère directement les oppositions (au lieu de négociations entre Etats membres).

Analyse réalisée par : Falconnet F. / CITPPM

◆ 2006-3614 _____ Règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

JOUE, 2006-03-31, L 93, p. 12-25

Adresse Internet : http://europa.eu.int/eur-lex/lex/LexUriServ/site/fr/oj/2006/l_093/l_09320060331fr00120025.pdf

Ce règlement abroge l'ancien règlement (CEE) n° 2081/92. Il prend en compte les accords OMC relatifs aux droits de propriété intellectuelle, et insère le système de surveillance de ces protections dans le cadre du règlement (CE) n° 882/2004 relatif aux contrôles officiels (appel à des organismes accrédités pour assurer cette surveillance).

Par ailleurs, la construction générale du texte introduit une relation plus étroite entre la Commission européenne et les opérateurs, même si les Etats membres conservent leur rôle pour le traitement des dossiers à transmettre à la Commission européenne.

Les principales modifications portent sur les points suivants :

- dénominations enregistrées (art. 3) : possibilité d'enregistrer des dénominations homonymes sous strictes conditions ; impossibilité d'enregistrer une dénomination compte tenu de la renommée d'une marque existante.
- Contenu du cahier des charges (art. 4) : possibilité de limiter une zone de conditionnement ; plus grande description des éléments à fournir pour justifier le lien à la zone géographique.
- Demande d'enregistrement (art. 5) : possibilité de plusieurs groupements pour les protections transfrontalières ; plus grande description des éléments à fournir lors de la demande ; possibilité d'enregistrer une aire géographique située dans un pays tiers ;
- examen par la Commission européenne (art. 6) et enregistrement (art. 7) : allongement (doublement) des délais de traitement.

- Mentions (art. 8) : suppression des mentions équivalentes à AOP ou IGP (obligation de les indiquer sur les produits) ; ouverture de ces mentions aux produits des pays tiers enregistrés.
- Modifications du cahier des charges (art. 9) : un groupement ayant un intérêt légitime peut demander la modification d'un cahier des charges ; allègement des procédures pour les modifications mineures.
- Contrôle du cahier des charges (art 11) : par les autorités compétentes et/ou par des organismes de contrôle (référence au règlement (CE) n° 882/2004) conformes aux exigences de la norme EN 45011 (organismes certificateurs) ; mêmes exigences pour les contrôles de produits des pays tiers ; les autorités compétentes doivent apporter des garanties similaires à celles des organismes certificateurs.
- Annulation (art. 12) : maintenant, une personne physique ou morale peut la demander.
- Protection (art. 13) : période maximale de quinze ans pour la coexistence d'une dénomination enregistrée avec une dénomination homonyme non enregistrée.
- Modalités de mise en œuvre (art. 16) : possibilité d'adapter les modalités de mise en œuvre, notamment les produits concernés, par la Commission européenne assistée du comité permanent des indications géographiques et des appellations d'origine protégée.
- Redevances (art 18) : possibilité pour les Etats membres de demander une redevance pour les frais occasionnés par le traitement des dossiers.
- Produits concernés (Annexes I et II) : la liste des produits concernés est complétée, notamment « pâte de moutarde » et « pâtes alimentaires ».

Analyse réalisée par : Falconnet F. / CITPPM

● **2006-3615** —————
Arrêté du 27 février 2006 portant homologation d'un cahier des charges de label agricole (turbot d'aquaculture marine)
 JORF, 2006-03-14, Vol. 62, p. 3910
Adresse Internet :
http://www.legifrance.gouv.fr/imagesJOE/2006/0314/joe_20060314_0062_0025.pdf

● **2006-3616** —————
Arrêté du 20 mars 2006 portant homologation d'un cahier des charges de label agricole (bar)
 JORF, 2006-03-31, Vol. 77, p. 4854
Adresse Internet :
http://www.legifrance.gouv.fr/imagesJOE/2006/0331/joe_20060331_0077_0081.pdf

● **2006-3617** —————
Avis relatif à l'homologation et à l'annulation de normes

JORF, 2006-03-12, 61, p. 3818

Adresse Internet :

http://www.legifrance.gouv.fr/imagesJOE/2006/0312/joe_20060312_0061_0057.pdf

Cet avis annonce l'homologation, à compter du 20 mars 2006, des normes suivantes :

- NF X50-600 - Management logistique - Démarche logistique et gestion de la chaîne logistique,
- NF X50-700 - Qualité des services - Démarche d'amélioration de la qualité du service - Le référentiel et les engagements de service - Préconisations.

La version de janvier 1999 de la norme NF X50-600 est annulée.

● **2006-3618** —————
Avis relatif à l'homologation et à l'annulation de normes

JORF, 2006-03-16, vol. 64,, p. 4025

Adresse Internet :

http://www.legifrance.gouv.fr/imagesJOE/2006/0316/joe_20060316_0064_0124.pdf

Cet avis annonce l'homologation, à compter du 20 mars 2006, de la norme NF EN 13534 - Machines pour les produits alimentaires - Machines à injecter de la saumure - Prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène.

● **2006-3619** —————
Avis relatif à l'homologation et à l'annulation de normes

JORF, 2006-04-13, Vol. 88, p. 5568

Adresse Internet :

http://www.legifrance.gouv.fr/imagesJOE/2006/0413/joe_20060413_0088_0096.pdf

Cet avis annonce l'homologation, à compter du 20 avril 2006, de la norme NF EN 15136 - Matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires - Dérivés époxy soumis à des limitations - Détermination du BADGE, du BFDGE et de leurs dérivés hydroxylés et chlorés dans les simulants d'aliments.

● **2006-3620** —————
Avis relatif à l'homologation et à l'annulation de normes

JORF, 2006-04-05, Vol. 81, p. 5175

Adresse Internet :

http://www.legifrance.gouv.fr/imagesJOE/2006/0405/joe_20060405_0081_0115.pdf

Cet avis annonce l'homologation, à compter du 5 avril 2006, de la norme NF EN ISO 21569 - Produits alimentaires - Méthodes d'analyse pour la détection des organismes génétiquement modifiés et des produits dérivés - Méthodes qualitatives basées sur l'utilisation des acides nucléiques.

● **2006-3621** —————
Avis relatif à l'homologation et à l'annulation de normes

JORF, 2006-02-21, Vol. 44, p. 2704

Adresse Internet :

http://www.legifrance.gouv.fr/imagesJOE/2006/0221/joe_20060221_0044_0127.pdf

Cet avis annonce l'homologation, à compter du 20 février 2006, de la norme NF EN 12984 - Machines pour la transformation des produits alimentaires - Machines et appareils portatifs et/ou guidés à la main munis d'outils coupants mus mécaniquement - Prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène. La norme NF U66-065 (décembre 1984) portant sur le même sujet est annulée.

● **2006-3622** —————
Avis relatif à l'homologation et à l'annulation de normes

JORF, 2006-02-26, 49 p. 3020

Adresse Internet :

http://www.legifrance.gouv.fr/imagesJOE/2006/0226/joe_20060226_0049_0039.pdf

Cet avis annonce l'homologation, à compter du 5 mars 2006, des normes suivantes :

- NF V01-001. - Hygiène des denrées alimentaires et des aliments pour animaux. - Méthodologie pour l'élaboration des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP,
- NF EN ISO 14644-3 - Salles propres et environnements maîtrisés apparentés - Partie 3 : méthodes d'essai,
- NF EN ISO 23953-1 - Meubles frigorifiques de vente - Partie 1 : vocabulaire,
- NF EN ISO 23953-2 - Meubles frigorifiques de vente - Partie 2 : classification, exigences et méthodes d'essai.

L'ensemble des normes antérieures (série NF EN 441) relatives aux meubles frigorifiques de vente sont annulées.

Importation/ Exportation

● **2006-3623** —————
Règlement (CE) n° 85/2006 du Conseil du 17 janvier 2006 instituant un droit antidumping définitif et portant perception définitive du droit provisoire institué sur les importations de saumon d'élevage originaire de Norvège

JOUE, 2006-01-20, L 15, p. 1-23

Adresse Internet : http://europa.eu.int/eur-lex/lex/LexUriServ/site/fr/oj/2006/l_015/l_01520060120fr00010023.pdf

● **2006-3624** —————
Décision 2006/236/CE de la Commission du 21 mars 2006 relative aux conditions spéciales régissant les produits de la pêche importés d'Indonésie et destinés à la consommation humaine

JOUE, 2006-03-22, L 83, p. 16-17

Adresse Internet : http://europa.eu.int/eur-lex/lex/LexUriServ/site/fr/oj/2006/l_083/l_08320060322fr00160017.pdf

Chaque lot de produits de la pêche importés d'Indonésie doit être soumis par les Etats membres à leur arrivée dans la Communauté à des contrôles de teneurs en métaux lourds. De plus, pour les espèces appartenant aux familles Scombridae, Clupeidae, Engraulidae et Coryphaenidae, un contrôle de la teneur en histamine doit être effectué. Lorsque les contrôles mettent en évidence des teneurs maximales aux limites réglementaires, l'importation dans la Communauté du lot concerné est interdite.

Toutes les dépenses sont à la charge de l'expéditeur, du destinataire ou de leur agent.

● **2006-3625** —————
Décision 2006/199/CE de la Commission du 22 février 2006 fixant les conditions particulières d'importation des produits de la pêche originaires des États-Unis d'Amérique

JOUE, 2006-03-10, L 71, p. 17-49

Adresse Internet : http://europa.eu.int/eur-lex/lex/LexUriServ/site/fr/oj/2006/l_071/l_07120060310fr00170049.pdf

Sont définis notamment le modèle de certificat devant accompagner chaque lot de produits, ainsi que la liste des établissements, entrepôts frigorifiques et navires-usines agréés et des navires-congélateurs enregistrés pour l'importation dans la

Communauté. Cette décision est applicable à partir du 24 avril 2006.

● 2006-3626

Décision 2006/200/CE de la Commission du 22 février 2006 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 les États-Unis d'Amérique

JOUE, 2006-03-10, L 71, p. 50-52

Adresse Internet : http://europa.eu.int/eur-lex/lex/LexUriServ/site/fr/oj/2006/l_071/l_07120060310fr00500052.pdf

Cette décision est applicable à partir du 24 avril 2006.

● 2006-3627

Avis aux importateurs de saumon d'élevage (autre que sauvage) en filets ou non, frais, réfrigéré ou congelé, originaire de Norvège

JORF, 2006-02-03, 29 p. 1846

Adresse Internet :

http://www.legifrance.gouv.fr/imagesJOE/2006/0203/joe_20060203_0029_0108.pdf

Cet avis fait référence au règlement (CE) n° 85/2006 (cf. notice n° 2006-3623).

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

● 2006-3628

Arrêté du 3 février 2006 désignant les ports maritimes français dans lesquels sont autorisés les débarquements de plus de deux tonnes de cabillaud

JORF, 2006-02-18, Vol. 42, p. 2531

Adresse Internet :

http://www.legifrance.gouv.fr/imagesJOE/2006/0218/joe_20060218_0042_0043.pdf

● 2006-3629

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

JOUE, 2006-02-22, C 44, p. 2-3

Adresse Internet : http://europa.eu.int/eur-lex/lex/LexUriServ/site/fr/oj/2006/c_044/c_04420060222fr00020003.pdf

● 2006-3630

Circulaire DPMA/SDPM/C2006-9606 du 10 février 2006 : " Modalités d'intervention de l'OFIMER en faveur des professionnels du secteur des pêches maritimes et de l'Aquaculture "

Bulletin Officiel du Ministère de l'Agriculture, 2006-02-16, n° 7, p. 1-26

Adresse Internet :

http://www.agriculture.gouv.fr/spip/IMG/pdf/dpma_c20069606z.pdf